

Schaerer Coffee SOUL 10/12

Manual de instrucciones

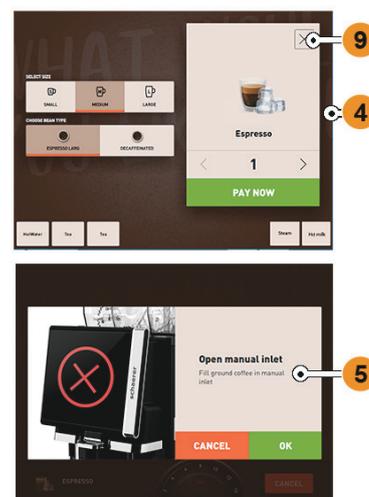
V01 / 11.2020



- 1 Pantalla táctil del panel de operación 10"/12"
- 2 Botón Encendido/apagado de la máquina
- 3 Conexión USB
- 4 Salida de bebida
- 5 Dispensación de agua caliente (opcional)
- 6 Barra de vapor (opcional)
- 7 Recogegotas máquina
- 8 Depósito de granos central (estándar)
- 9 Depósito de granos derecho (opcional)
- 10 Depósito de polvo izquierdo (opcional)
- 11 Dispositivo de cierre del panel de operación
- 12 Palanca de desbloqueo del depósito de polvo/granos



- 1 Tres posibles interfaces de usuario para la selección de bebidas
- 2 Interfaz de usuario avanzada
- 3 Interfaz de usuario con selección mediante grupos de bebidas
- 4 Selección de opciones de bebida
- 5 Mensaje de error o solicitudes de acción
- 6 Campo de bebida con símbolo o solo texto
- 7 Acceso al menú de mantenimiento
- 8 Desplazarse por la selección de bebidas
- 9 Campo general [X] atrás/cancelar
- 10 Dispensación de bebida externa de agua caliente y/o vapor



Schaerer Coffee SOUL 10/12

Manual de instrucciones

V01 / 11.2020

Editor

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

Edición

Versión 01 | 11.2020

Software

4.22.4

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	7	5.3.3 Mandos de la unidad refrigeradora bajo máquina . . .	49
1.1 Bienvenido	7	5.3.4 Mandos de la unidad refrigeradora bajo mostrador	50
1.2 Signos y símbolos	7	5.3.5 Mandos de Flavour Point (módulo de sirope)	50
2 Indicaciones generales de seguridad	9	5.4 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato	50
3 Descripción de los productos	15	5.5 Conectar	51
3.1 Uso conforme a lo previsto	15	5.5.1 Encender la cafetera	51
3.2 Contenido del suministro y accesorios	15	5.5.2 Encender la unidad refrigeradora adosada(Opción)	51
3.3 Opciones y aparatos independientes	16	5.5.3 Encender Cup & Cool / calentador de tazas(Opción)	52
3.4 Datos técnicos	24	5.5.4 Encender la unidad refrigeradora bajo máquina(Opción) ..	53
3.5 Placa de características	25	5.5.5 Encender la unidad frigorífica bajo mostrador(Opción) ..	53
3.5.1 Nombres y tipos de modelos	25	5.5.6 Encender Flavour Point (módulo de sirope)(Opción)	54
3.6 Tipos de bebida y capacidad de producción	25	5.6 Ventana principal de la pantalla táctil	55
3.7 Declaración de conformidad CE	26	5.6.1 Visión general de las interfaces de usuario	55
3.7.1 Dirección del fabricante	26	5.6.2 Visión general paneles de mando pantalla táctil ..	58
3.7.2 Normas aplicadas	26	5.6.3 Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]	66
4 Instalación y puesta en marcha	28	5.6.4 Visión general del menú de mantenimiento	68
4.1 Instalación	28	5.6.5 Funciones del menú de mantenimiento	69
4.1.1 Emplazamiento	28	5.7 Llenado y conexión	73
4.1.2 Clima	29	5.7.1 Granos de café	73
4.2 Suministro eléctrico	29	5.7.2 Agua	74
4.2.1 Condiciones (energía)	29	5.7.3 Polvo para cafetera(Opción)	75
4.2.2 Conexión del cable de alimentación de la máquina	30	5.7.4 Sistema de leche Best Foam™(Opción)	76
4.2.3 Valores de conexión eléctricos	30	5.7.5 Llenar Flavour Point (módulo de sirope) o cambio de botella(Opción)	77
4.3 Conexión de agua fija y salida de agua sucia	31	5.8 Posicionar la salida de bebida y la taza	78
4.3.1 Condiciones (agua fija)	31	5.8.1 Colocar la salida de bebida (con salida de bebida manual)	78
4.3.2 Valores de conexión de agua	31	5.8.2 Pieza aux. para pos. de tazas	79
4.3.3 Depósito de agua potable y agua sucia externos(Opción) ..	31	5.9 Seleccionar bebida	81
4.4 Instalación	32	5.9.1 Visión general de la selección de bebida	81
4.4.1 Desembalaje de la máquina	32	5.9.2 Pasos para la selección de bebida	83
4.4.2 Montaje del recoge gotas	32	5.9.3 Bebida de café con entrada manual	87
4.4.3 Válvula peristáltica de la toma de leche	33	5.10 Vaciado	88
4.4.4 Conexiones de la cafetera	34	5.10.1 Depósito de posos	88
4.4.5 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla ..	35	5.10.2 Agua sucia	89
4.5 Conectar aparatos independientes	35	5.11 Condiciones de transporte	90
4.5.1 Conectar aparatos independientes(Opción)	36	5.12 Apagado	91
4.5.2 Orientación del tubo flexible de leche hacia la izquierda	37	5.12.1 Final del servicio	91
4.5.3 Conectar Flavour Point cuádruple UC (módulo de sirope)(Opción) ..	40	5.12.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)	92
4.6 Desinstalación y eliminación	41	5.12.3 Apagar aparatos independientes	92
5 Manejo	42	6 Limpieza	94
5.1 Panel de operación	43	6.1 Intervalos de limpieza	94
5.1.1 Abrir el panel de operación	43	6.2 Programa de limpieza activo	95
5.1.2 Cerrar el panel de operación	43	6.2.1 Programa de limpieza "Schaerer Default"	95
5.2 Mandos de la máquina	44	6.2.2 Programa de limpieza "Manual"	96
5.2.1 Mandos exteriores de la máquina	44	6.3 Niveles de limpieza	96
5.2.2 Mandos de la máquina	46	6.4 Solicitud de limpieza	97
5.3 Mandos de aparatos independientes(Opción)	48	6.5 Limpieza obligatoria	98
5.3.1 Mandos unidad refrigeradora	48	6.6 Productos de limpieza	99
5.3.2 Mandos de Cup & Cool / Calentador de tazas	49	6.6.1 Pastilla de limpieza (sistema de café)	99

6.6.2 Polvo de limpieza para el sistema de leche "Milkpure powder Box"	100	8.5.4 Información (Conserje)	147
6.6.3 Pedido de productos de limpieza	100	8.6 Perfil Contable	153
6.7 Intervalos de lavado	100	8.6.1 Configuración (Contable y Contable reducido)	153
6.7.1 Lavados de encendido/apagado automáticos	100	8.6.2 Información (Contable y Contable reducido)	157
6.7.2 Lavados manuales (menú de mantenimiento)	101	8.7 Perfil Chef de Service	161
6.7.3 Lavados configurados	101	8.7.1 Configuración (Chef de Service)	161
6.8 Siempre antes de llenar	101	8.7.2 Información (Chef de Service)	165
6.8.1 Depósito de agua potable externo(Opción)	101	8.8 Perfil Gestor de calidad	170
6.9 Limpieza diaria de la máquina	101	8.8.1 Configuración (Gestor de calidad)	170
6.9.1 Programa de limpieza con instrucciones en pantalla	101	8.8.2 Información (Gestor de calidad)	171
6.9.2 Limpiar el depósito de posos	109	8.9 Perfil Responsable de la máquina	172
6.9.3 Limpiar la cámara de escaldado	109	8.9.1 Configuración (Responsable de la máquina)	172
6.9.4 Limpiar recogegotas y rejilla de goteo	109	8.9.2 Información (Responsable de la máquina)	173
6.9.5 Limpiar el depósito de leche(Opción)	110	9 Solución de problemas	174
6.9.6 Limpiar unidad refrigeradora(Opción)	110	9.1 Modo de notificación	174
6.9.7 Limpiar la pantalla táctil	111	9.1.1 Instrucciones para los mensajes de error	174
6.9.8 Limpiar la barra de vapor(Opción)	112	9.2 Fallos de funcionamiento	174
6.9.9 Limpiar depósito de agua potable externo(Opción)	112	9.2.1 Disponibilidad operacional con mensaje pendiente	174
6.9.10 Limpiar depósito de agua sucia externo(Opción)	113	9.2.2 Mensajes de error pendientes en el menú de mantenimiento	175
6.9.11 Limpiar los aparatos independientes(Opción)	113	9.3 Textos de pantalla mostrados	175
6.10 Limpieza semanal	113	9.4 Fallos sin mensaje de pantalla	180
6.10.1 Limpiar el depósito de granos de café	113	10 Medidas de precaución	181
6.11 Según necesidad	114	10.1 Productos de limpieza	181
6.11.1 Limpiar pieza inferior salida de bebida	114	10.1.1 Modo de empleo	181
6.11.2 Limpiar el depósito de polvo(Opción)	114	10.1.2 Almacenamiento	181
6.11.3 Limpieza de Flavour Point con instrucciones en pantalla(Opción)	115	10.1.3 Eliminación	181
6.11.4 Descongelar la unidad refrigeradora	117	10.1.4 Emergencias	181
6.11.5 Limpiar las superficies exteriores	118	10.2 Normas de higiene	182
6.12 Concepto de limpieza ARCPC	118	10.2.1 Agua	182
6.12.1 Normas y condiciones para la limpieza	118	10.2.2 Leche	183
7 Servicio y mantenimiento	119	10.2.3 Polvo para cafetera	183
7.1 Descalcificación	119	10.2.4 Sirope de aroma (Flavour Point)	183
7.1.1 Descalcificador "Uptime!"	119	11 Responsabilidades	184
7.1.2 Cartucho de descalcificación	120	11.1 Obligaciones del usuario	184
7.1.3 Preparación para la descalcificación	120	11.1.1 Modo de empleo	184
7.1.4 Iniciar el programa de descalcificación	121	11.2 Garantía y responsabilidad	184
7.1.5 Secuencia de pasos del programa de descalcificación	122		
7.1.6 Eliminación del cartucho de descalcificación	127		
7.2 Filtro de agua externo(Opción)	127		
7.3 Mantenimiento de la cafetera	127		
7.3.1 Rutina de mantenimiento	127		
8 Programación	129		
8.1 Resumen	129		
8.2 Navegación	130		
8.3 Puerto USB	134		
8.4 Perfiles y permisos	134		
8.4.1 Visión general de los permisos de los perfiles	134		
8.5 Perfil Conserje	135		
8.5.1 Sistema (Conserje)	136		
8.5.2 Configuración (Conserje)	140		
8.5.3 Mantenimiento (Conserje)	141		

1 Introducción

1.1 Bienvenido

Esta cafetera pone a su disposición la próxima generación de cafeteras automáticas. Las competencias clave y décadas de experiencia de nuestra empresa se han incorporado al diseño. El presente manual de instrucciones informa sobre el producto, el uso y la limpieza de su 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 obtener más información, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. El rendimiento de la cafetera depende de un uso adecuado y del mantenimiento. Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de la primera puesta en marcha, y guárdelo en un lugar accesible. ¡Le deseamos mucho éxito con su nueva cafetera!

1.2 Signos y símbolos



Véase también el capítulo "Indicaciones generales de seguridad".



! 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.



! ADVERTENCIA



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

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.



! 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 (opcional). En adelante, se señalará únicamente con el símbolo.

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



! ATENCIÓN



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

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



AVISO

Situación que podría provocar daños materiales en la máquina.

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.



Las indicaciones de seguridad se pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente desde la sección MediaPool 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.

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

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

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

- ▶ 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.

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

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



! ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza.

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

- ▶ Mantenga alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ▶ No ingiera el producto de limpieza.
- ▶ No mezcle nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas o ácidos.
- ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable (interno/externo).
- ▶ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (véanse las etiquetas).
- ▶ No coma ni beba nada mientras utiliza productos de limpieza.
- ▶ Asegúrese de que exista una buena ventilación mientras utilice productos de limpieza.
- ▶ Utilice guantes de protección para manejar 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 embalaje. Si no dispone de una ficha de datos de seguridad, solicítésela a la empresa distribuidora (véase el embalaje del producto de limpieza).



! ATENCIÓN

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

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



! ATENCIÓN

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

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

- ▶ 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.

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

- ▶ 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 escaldado mientras la cafetera esté encendida.

2.2 Peligro para la máquina



AVISO

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

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

- ▶ En aquellas aguas que presenten una dureza de carbonatos superior a 6°dKH, se deberá montar previamente un filtro antical, ya que de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.
- ▶ Por motivos legales de seguridad, cuando termine de utilizar el aparato compruebe siempre que la válvula de agua principal esté cerrada (cafeteras con conexión de agua fija) y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o la clavija de red esté desenchufada.
- ▶ Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- ▶ No utilice el aparato si la acometida de agua está cerrada. De lo contrario, los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría "en seco".
- ▶ A fin de evitar derrames de agua en caso de que se rompa un tubo, Schaerer AG recomienda conectar una válvula de corte de agua (en el lado de obra) a la conexión de agua.
- ▶ Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la cafetera.
- ▶ Proteja la cafetera de influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- ▶ Las averías sólo deberán ser reparadas por un técnico de mantenimiento cualificado.
- ▶ Utilice únicamente piezas de repuesto originales de Schaerer AG.
- ▶ Informe inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para su reparación.
- ▶ No rocíe nunca el aparato con agua ni utilice un limpiador de vapor para su limpieza.
- ▶ No coloque el aparato sobre una superficie que pueda verse expuesta a chorros de agua.
- ▶ Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), la unidad de escalado se deberá limpiar dos veces al día.



AVISO

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

Es imprescindible cumplir los siguientes puntos:

- ▶ 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 SOUL 10/12 (SOUL) está diseñada para servir distintas variantes y combinaciones de bebidas de café, agua caliente, bebidas de leche, y bebidas en polvo (topping y chocolate) y aromas (sirope) en tazas, vasos o jarritas. Este aparato está diseñado para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. El aparato 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 puede utilizarse por parte de personal no especializado o 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 ni 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. No está permitido que los niños realicen tareas de limpieza ni de 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 SOUL (SOUL) 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 (BA)	**
1*	Instrucciones adicionales de aparatos independientes (Calentador de tazas + Cup & Cool)	**
1*	Manual de instrucciones de la unidad refrigeradora adosada	**
Contenido del suministro limpieza / mantenimiento		
1*	Juego Milkpure Powder & Coffeepure tabs	075350
1*	Coffeepure tabs (equipamiento sin leche)	065221
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)	067409
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)	062951
Contenido del suministro de la máquina		
1*	Recogegotas corto cpl. SOUL	060387
Contenido del suministro general		
1	Cucharilla dosificadora	067111
Sistema de polvo*		
	Trampilla de salida del depósito de polvo	079940
Accesorios para descalcificación ***		
1	Cartucho de descalcificación	079293

* Dependiendo de la versión de la máquina

** Número de artículo en función del idioma

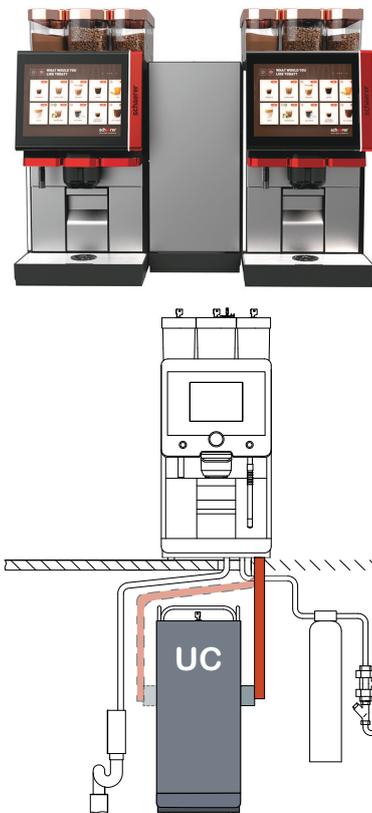
*** No incluido en el contenido del suministro

3.3 Opciones y aparatos independientes

Ejemplo	Opción	Descripción
	Schaerer Coffee SOUL 10	<p>La versión estándar de la Schaerer Coffee SOUL 10 incluye elementos de decoración en función de la configuración y una pantalla táctil de 10".</p> <p><i>Al realizar un pedido, pueden configurarse diversas opciones.</i></p>
	Schaerer Coffee SOUL 12	<p>La versión estándar de la Schaerer Coffee SOUL 12 incluye elementos frontales cromados, elementos de decoración en color cobre y una pantalla táctil de 12".</p> <p><i>Al realizar un pedido, pueden configurarse diversas opciones.</i></p>
	Luz de ambiente funcional*	<p>El color de la luz de ambiente a la derecha de la pantalla [A] y en el lateral izquierdo de la máquina [B] se puede ajustar y, al mismo tiempo, informa sobre el estado operativo de la máquina.</p>
	Salida de bebida con ajuste automático de altura (sal.aj.auto.alt.)	<p>Con el equipamiento "Salida de bebida con ajuste automático de altura (sal.aj.auto.alt.)", la altura óptima para la salida de bebida se ajusta automáticamente de acuerdo con la bebida seleccionada previamente.</p> <p>La opción "Salida de bebida con ajuste automático de altura (sal.aj.auto.alt.)" no se puede equipar a posteriori.</p>

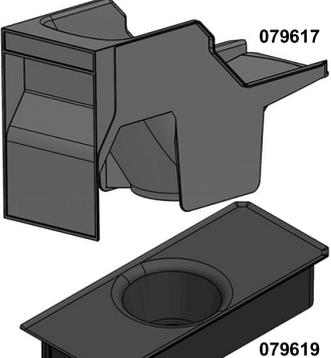
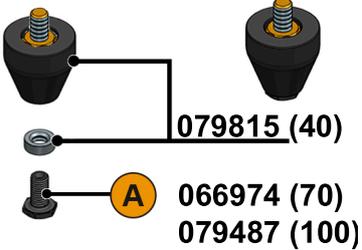
Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Barra de vapor (a la derecha o a la izquierda de la salida de bebida)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Powersteam • Autosteam* • Supersteam* 	<p>La barra de vapor externa con "Powersteam" permite un calentamiento de leche separado y la formación de espuma de leche del tipo Barista.</p> <p>La opción "Barra de vapor" no se puede equipar a posteriori.</p>
	<p>Agua caliente externa a la derecha o (a la izquierda de la salida de bebida)</p>	<p>La dispensación externa de agua caliente permite una posibilidad de dispensación manual separada a la izquierda de la salida de bebida. La opción "Agua caliente externa" no se puede equipar a posteriori.</p>
	<p>Agua adicional Preparación de "Americanos"</p>	<p>Además de la dispensación de café, puede dispensarse también agua caliente en la taza por medio de una salida de agua caliente separada.</p> <p>En la configuración de bebidas, se puede definir el orden de salida del café y el agua caliente.</p> <p>Idóneo para la preparación de "Americanos"</p> <p>La opción "Agua adicional" no se puede equipar a posteriori.</p>
	<p>Depósito de granos con cierre</p>	<p>Los depósitos de granos se pueden configurar con cerradura o encargarse a posteriori.</p>

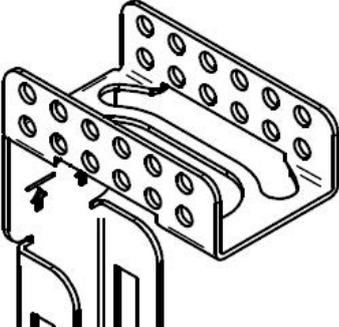
Ejemplo	Opción	Descripción
 <p>WHAT WOULD YOU LIKE TODAY?</p>	<p>Segundo molinillo 1200 g</p>	<p>Un segundo molinillo a la derecha del molinillo central estándar permite disponer de granos de espresso o también de granos de café descafeinados.</p> <p>La opción "Segundo molinillo" no se puede equipar a posteriori.</p> <p>Versiones del depósito de granos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Depósito de granos estándar 1200 g • Depósito de granos ampliado 2000 g • Depósito de granos reducido 1000 g
 <p>WHAT WOULD YOU LIKE TODAY?</p>	<p>Sistema de polvo 2000 g (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 equipar a posteriori.</p>
 <p>PS Twin</p>	<p>Sistema de polvo Twin</p>	<p>El sistema de polvo Twin permite disponer de dos tipos de polvo en un solo recipiente.</p> <p>El depósito de polvo para Twin Choco o Twin Topping cuenta con una división central y tiene dos compartimentos para diferentes tipos de polvo.</p> <p>La opción "Sistema de polvo Twin" no se puede equipar a posteriori.</p>
	<p>Flavour Point (bebidas con sirope de aroma)</p>	<p>El aparato independiente "Flavour Point-UC" puede equiparse con cuatro siropes de aroma diferentes.</p> <p>El aparato se instala como solución bajo mostrador, justo debajo de la cafetera.</p> <p>En la configuración de los ingredientes, se pueden seleccionar cuatro ingredientes entre 18 sabores diferentes.</p> <p>En la configuración de bebidas, es posible realizar una aromatización, por ejemplo, con caramelo o vainilla.</p> <p>La opción "Flavour Point" no se puede equipar a posteriori.</p>

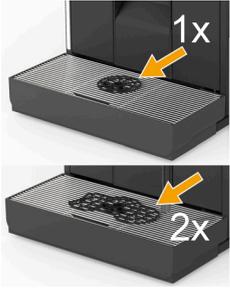
Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Unidad refrigeradora adosada* derecha/izquierda</p>	<p>La cafetera se suministra de serie con la conexión de leche hacia la derecha. La unidad refrigeradora adosada derecha no requiere adaptaciones adicionales.</p> <p>La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 10 l y un recoge gotas extraíble propio con rejilla de goteo.</p> <p>La colocación de la unidad refrigeradora adosada izquierda requiere una adaptación adicional de la orientación del tubo flexible de leche en la cafetera.</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>Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM)*</p> <p>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 proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.</i></p>
	<p>Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC)</p>	<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 proporcionan con la unidad refrigeradora adosada.</i></p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Calentador de tazas (estrecho/ancho) (izquierda o derecha)</p>	<p>El aparato independiente Calentador de tazas se coloca a la izquierda o a la derecha de la cafetera. El calentador de tazas (estrecho) ofrece espacio para aprox.60–264 tazas de café. La versión ancha ofrece espacio para 88–320 tazas de café.</p>
	<p>Cup & Cool (estrecho) (izquierda)</p>	<p>El aparato independiente Cup & Cool estrecho se coloca a la izquierda de la cafetera. La unidad refrigeradora dispone de un depósito de leche de 4 l y ofrece espacio para aprox.45–198 tazas de café. <i>La utilización del Cup & Cool estrecho a la izquierda requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan al aparato independiente.</i></p>
	<p>Cup & Cool (ancho) (izquierda)</p>	<p>El aparato independiente Cup & Cool ancho se coloca a la izquierda de la cafetera. La unidad refrigeradora dispone de un depósito de leche de 9,5 l y ofrece espacio para aprox. 44–160 tazas de café. <i>La utilización del Cup & Cool ancho a la izquierda requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan al aparato independiente.</i></p>
	<p>Cup & Cool CM (ancho) (derecha)</p>	<p>El aparato independiente Cup & Cool CM ancho también puede colocarse a la derecha de la cafetera. La unidad refrigeradora dispone de un depósito de leche de 9,5 l y ofrece espacio para aprox. 44–160 tazas de café. <i>La utilización del Cup & Cool ancho a la derecha requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan al aparato independiente.</i></p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Cup & Cool CM (ancho) Centre Milk</p>	<p>El aparato independiente Cup & Cool CM puede colocarse entre dos máquinas, haciendo posible una función Centre Milk. La unidad refrigeradora dispone de un depósito de leche de 9,5 l y ofrece espacio para entre aprox.44 y 160 tazas. <i>La utilización de Cup & Cool CM requiere una modificación. La descripción de la modificación y los componentes necesarios se adjuntan al aparato independiente.</i></p>
	<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. <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> La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 9,5 l.</p>
	<p>Elementos de decoración</p>	<p>La máquina puede adaptarse al entorno por medio de elementos de decoración. Pueden seleccionarse diferentes colores, entre otros, el color cobre; véase la figura de la izquierda. La opción "Elemento de decoración" no se puede equipar a posteriori.</p>
	<p>Depósito de agua sucia y agua 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 agua potable externo. Ambos depósitos disponen de supervisión del nivel y son reequipables a partir de la versión de software v2.0.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Eliminación bajo mostrador</p>	<p>El depósito de posos y la base de la cafetera tienen una abertura que se conduce hasta el mostrador. Los posos del café se recogen en un recipiente grande situado debajo del mostrador. Con una eliminación bajo mostrador se aumenta la capacidad para tortas de café expulsadas. La opción "Eliminación bajo mostrador" se puede reequipar.</p>
	<p>Piezas de reequipamiento para la eliminación bajo mostrador</p>	<p>No se incluye un depósito de recogida para debajo del mostrador.</p>
	<p>Patas de la máquina Altura 40 mm Altura 70 mm Altura 100 mm</p>	<p>Las patas de la máquina aumentan la distancia con respecto a la superficie en 40/70/100 mm. Por lo general, las patas de la máquina son obligatorias si se utilizan aparatos independientes UC.</p>  <p>Fig.: Pata de 40/70/100 mm (entrega sin tornillo [A])</p> <p>La opción "Patas de la máquina" se puede equipar a posteriori.</p>
	<p>Schaerer Coffee Link (intercambio de datos)</p>	<p>La solución digital "Schaerer Coffee Link" proporciona información detallada sobre la garantía de calidad y la supervisión y optimización de los procesos empresariales individuales. A través del portal web de Schaerer "Coffee Link", se pueden consultar diversos datos de la cafetera. La opción "Schaerer Coffee Link" se puede equipar a posteriori.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	<p>Best Foam™ (sistema leche fresca)</p>	<p>La función "Best Foam™" permite un calentamiento de leche integrado y la formación de espuma de leche del tipo Barista. Es posible dispensar leche y espuma de leche frías. La opción "Best Foam™" no se puede reequipar. Es imprescindible una unidad refrigeradora con la función "Best Foam™". La opción "Best Foam" no se puede equipar a posteriori.</p>
	<p>Hot & Cold (bebidas frías)</p>	<p>La función "Hot & Cold" permite alternar la dispensación de bebidas calientes y bebidas frías. La opción "Hot & Cold" no se puede equipar a posteriori.</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. Se dirige una cantidad adicional de agua caliente hacia la salida de café de la unidad de escaldado. La opción "Acelerador de escaldado" se puede reequipar.</p>
	<p>Sistemas de caja</p>	<p>Pueden conectarse sistemas de caja convencionales según la norma MDB. Interfaces posibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MDB-S • DIVA 2 • 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. 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. El soporte se coloca en la salida de agua sucia durante la instalación. El extremo del tubo flexible de agua sucia se puede fijar al soporte para un desagüe óptimo. La opción "Soporte del tubo flexible" se puede equipar a posteriori.</p>

Ejemplo	Opción	Descripción
	Pieza aux. para pos. de tazas (Soporte de posicionamiento para 1 o 2 tazas/vasos)	Pieza aux. para pos. de tazas encajada en la rejilla para tazas. De forma estándar, se entrega la pieza auxiliar para el posicionamiento de dos tazas. La opción "Pieza aux. para pos. de tazas" se puede equipar a posteriori.

* Opciones todavía no disponibles (inicio a finales de 2020)

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 operativa 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 cada uno g
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

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 forman parte del equipamiento básico

** Los niveles de presión acústica (slow) y Lpa (impulsos), 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

3.5.1 Nombres y tipos de modelos

Modelo	Modelo
Schaerer SOUL 10 (SOUL)	No existen variantes de modelo
Schaerer SOUL 12 (SOUL)	No existen variantes de modelo

En la parte frontal de la máquina, se encuentra la placa de características, detrás de la cubierta derecha:

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

Datos recomendados:

- Modelo de máquina > [SCS > SOUL]
- Potencia eléctrica > p. ej., 2900 – 3400 W
- Tensión eléctrica > p. ej., 220 – 240 V
- Corriente eléctrica > p. ej., 16 A
- Número de serie > [JJKW XXXXXX] > p. ej., 2001 XXXXXX

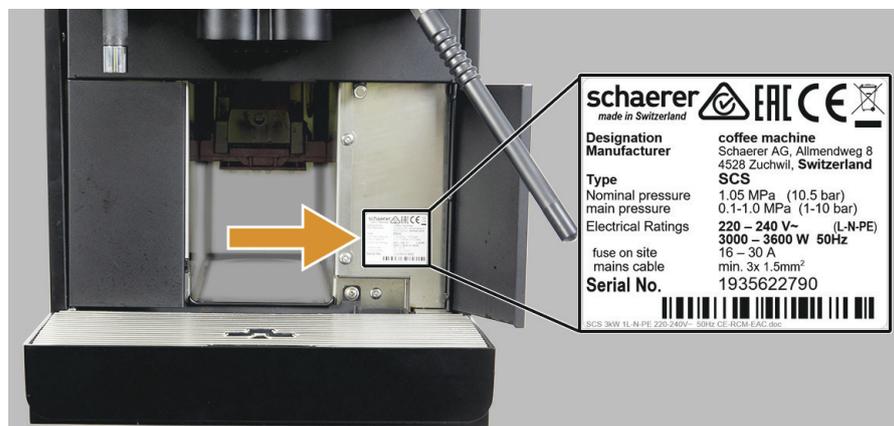


Fig.: Placa de características SCSoul detrás de la cubierta de la parte frontal.



Si la placa de características delantera ya no se distingue, hay una segunda placa de características en la parte trasera, detrás de la chapa de cubierta inferior.

3.6 Tipos de bebida y capacidad de producción



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

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

Capacidad de producción por hora	
Espresso 50 – 60 ml	± 180 tazas
Café 120 ml	± 180 tazas

Rendimiento diario recomendado	
Espresso 50 – 60 ml	± 250 tazas
Café 120 ml	± 250 tazas

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espresso	x	
Café	x	
Café / Café crème	x	

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Jarrita (250 ml)/ZW		x
Jarra (500 ml)/ZW		x
Americano ^{AC/ZW}		x
White Americano ^{*/**/AC/ZW}		x
Café con leche (café con leche claro/oscurο) ^{*/**}		x
Capuchino ^{*/**}		x
Leche manchada ^{*/**}		x
Espresso Macchiato ^{*/**}		x
Chociatto ^{***}		x
Chocolate caliente ^{***}		x
Capuchino australiano [*]		x
Leche caliente [*]		x
Espuma de leche caliente [*]		x
Leche fría [*]		x
Espuma de leche fría ^{*/**}		x
Espuma de leche Best Foam™ [*]		x
Agua caliente / agua caliente externa	x	x
Vapor		x
Bebidas en polvo / bebidas instantáneas		x
Café con alcohol		x

Equipamiento de la máquina recomendado:

* con leche fresca

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

*** con choco

AC Acelerador de escaldado

ZW Agua adicional

3.7 Declaración de conformidad CE

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 Cuidado del producto y sistema de gestión Aptdo. de correos 336 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 ^(CE)Conformidad CE	
^(MD) Directiva de máquinas 2006/42/CE	^(EMC) Directiva CEM 2014/30/UE
<ul style="list-style-type: none"> • EN 60335-1:2012 +A11 +A13 • EN 60335-2-75:2004 +A1 +A11 +A12 +A2 • EN 62233:2008 	<ul style="list-style-type: none"> • EN 55014-1:2017 • EN 55014-2:2015 • EN 61000-3-2:2014 • EN 61000-3-3:2013
^(RoHS) Directiva RoHS 2011/65/UE	

Para el cumplimiento de las normativas europeas	
Reglamento ^(EG/EU) UE	Reglamento ^(EG/EU) CE
N.º 10/2011	<ul style="list-style-type: none"> • N.º 1935/2004 • N.º 2023/2006
^(WEEE) RAEE 2012/19/CE/UE	
^(REACH) 1907/2006/CE	

Para la directiva de homologación de dispositivos radioeléctricos y receptores
Directiva 2014/53/UE ^(RED) RED
<ul style="list-style-type: none"> • EN 301 489-1 V 2.1.1:2017 • EN 301 489-7 2005 /-24:2010

Para el Reglamento de la UE sobre productos químicos
Directiva 2014/53/UE ^(RED) RED
<ul style="list-style-type: none"> • EN 301 489-1 V 2.1.1:2017 • EN 301 489-7 2005 /-24:2010

Internacionales ^(CB)CB	
Seguridad	^(EMC) EMC
<ul style="list-style-type: none"> • ^(IEC)IEC 60335 • ^(IEC)IEC 60335-2-75 	<ul style="list-style-type: none"> • CISPR 14-1 • CISPR 14-2 • IEC 61000-3-2 • IEC 61000-3-3

(CE)Requisitos de la legislación de armonización de la Comunidad Europea

(MD)Directivas de máquinas (Parlamento y Consejo europeos)

(EMC)Compatibilidad electromagnética

(RoHS)Restricción de sustancias peligrosas

(CB)Scheme>Sistema internacional para la aceptación mutua de informes de pruebas y certificados

(IEC)Sistema nacional de evaluación de la conformidad de maquinaria y componentes electrónicos

(CISPR)Comité especial internacional sobre interferencias de radio

(EG/EU)La Comunidad Europea es una parte de la Unión Europea formada por CE/PESC/CPJ

(WEEE)Waste of Electrical and Electronic Equipment > Prevención y reducción de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

(RED)Directiva europea de homologación para dispositivos radioeléctricos y receptores (comunicación por radio)

(REACH)Reglamento de la UE sobre productos químicos para el "registro, evaluación, homologación y limitación de productos químicos"

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 reflujo.



¡ATENCIÓN

Lesiones por corte y lesiones oculares. 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

¡Peligro de infección! 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 en la parte superior para poder añadir granos de café (se recomiendan 20 cm).
- ▶ 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 entre +10 °C y +40 °C (entre 50 °F y 104 °F).
- ▶ Humedad ambiente relativa de máx. 80 % rF.
- ▶ La cafetera ha sido concebida únicamente para el uso en espacios interiores. No la utilice en exteriores y no la exponga nunca a las inclemencias meteorológicas (lluvia, nieve, hielo).

4.2 Suministro eléctrico

4.2.1 Condiciones (energía)

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



¡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 deben 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 que garantizan una reacción incluso en corrientes diferenciales continuas. Esto proporciona 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.
- ▶ Schaerer 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 alimentación. No toque nunca el cable o el conector con las manos húmedas. No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente.

4.2.2 Conexión del cable de alimentación de la máquina



! ¡PELIGRO

¡Peligro para el usuario y/o el edificio! 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 de 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 eléctricos

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Sección de conductores del cable de conexión
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 2000-2400 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	²⁾ 3000-3600 W	16-30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 – 240 V AC	50/60 Hz	³⁾ 6000-7000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	¹⁾ 2000 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	²⁾ 3000 W	16-30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	220 V AC	60 Hz	³⁾ 6000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	¹⁾ 1900-2400 W	10-30 A	3 x 1 mm ² 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	²⁾ 2800-3600 W	15-30 A	3 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5100-7000 W	30 A	3 x 4 mm ² 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	¹⁾ 1800 W	15-25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V AC	50/60 Hz	²⁾ 2600 W	15-25 A	3 x 2 mm ² 3 x 14 AWG
3L, PE	220 V AC	60 Hz	⁴⁾ 5700-8700 W	25-30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	³⁾ 5100-6400 W	25-30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	⁴⁾ 7700-10300 W	25-30 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	³⁾ 4700 W	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V AC	50/60 Hz	⁴⁾ 6900 W	25 A	4 x 2,5 mm ² 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	³⁾ 5700-6400 W	16-30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V AC	50/60 Hz	⁴⁾ 8700-10300 W	16-30 A	5 x 1,5 mm ² 3 x 15 AWG

- 1) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 2 kW (en serie)
- 2) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 3 kW (en serie)
- 3) Equipamiento con 2 calentadores de 3 kW (simultáneamente)
- 4) Equipamiento con 3 calentadores de 3 kW (simultáneamente)



La cafetera puede utilizarse en una red de 50 Hz así como en una de 60 Hz.

4.3 Conexión de agua fija y salida de agua sucia

4.3.1 Condiciones (agua fija)



AVISO

Calidad del agua. El material de mala calidad y los parámetros incorrectos en el agua pueden provocar daños en la máquina. Comprobar la calidad recomendada del agua y, en caso necesario, optimizarla.

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

- ▶ El agua debe estar limpia y el contenido de cloro no ha de ser superior a 50 mg por litro.
- ▶ No conecte la máquina a agua pura de ósmosis u otras aguas agresivas.
- ▶ La dureza de carbonatos no debe superar los 4 – 6°dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8 – 12°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 4°dKH u 8°fKH. El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- ▶ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua limpia/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina.

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

La cafetera ha de conectarse a un conducto de agua potable con válvula de bloqueo. Conecte el tubo de presión disponible y el racor G 3/8" al dispositivo reductor de presión acoplado a la llave de agua (ajustar a 0,3 MPa (3 bar)). 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 externo de agua potable o de agua sucia se conectan directamente. Hay disponible una supervisión del nivel correspondiente.



Las «Instrucciones adicionales sobre calidad del agua - N.º 022960» contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Estas instrucciones adicionales se le pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente en la sección MediaPool de nuestro sitio web (<http://www.schaerer.com/member>).

4.3.2 Valores de conexión de agua

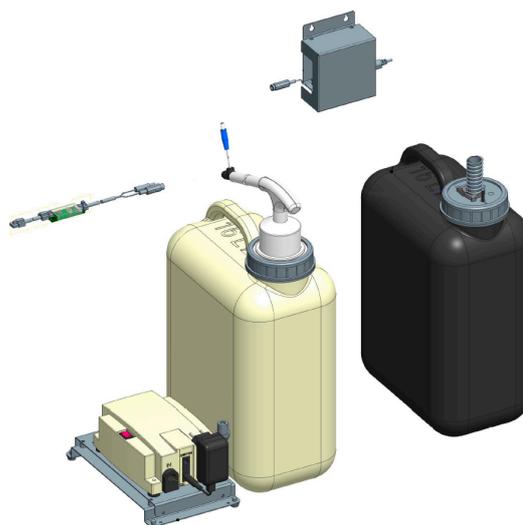
Presión del agua	Recomendada:	0,1 – 0,6 MPa (1 – 6 bar)
	Máxima:	1,0 MPa (10 bar)
Temperatura de entrada del agua	Mínima:	10°C
	Máximo:	30°C

4.3.3 Depósito de agua potable y agua sucia externos(Opción)

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. Puede solicitar estas instrucciones de conversión a Schaerer AG o descargarlas directamente de la página (<http://www.schaerer.com/member>), en el MediaPool.



4.4 Instalación

4.4.1 Desembalaje de 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 la caja de accesorios.



Véase también el capítulo "Descripción del producto" – "Contenido del suministro y accesorios".

- ▶ Guarde el embalaje original por si fuera necesario devolver la máquina.

4.4.2 Montaje del recogegotas

El recogegotas se desmonta para transportar la cafetera. El recogegotas se entrega como accesorio en una caja de cartón independiente.

Los siguientes artículos se embalan junto con el recogegotas:

- [A] Manual de instrucciones y hoja adjunta del Certificado de Conformidad
- [B] Producto de limpieza (en función del equipamiento de la máquina)
- [C] Cuchara para la entrada manual de café molido
- [D] Soporte de posicionamiento para tazas simple
- [E] Soporte de posicionamiento para tazas doble
- [F] Pincel para la limpieza del interior del depósito de posos
- [G] Recogegotas con tubo flexible de agua sucia montado
- [H] Orientación del tubo flexible de leche hacia la izquierda
- [I] Pincel de limpieza pequeño

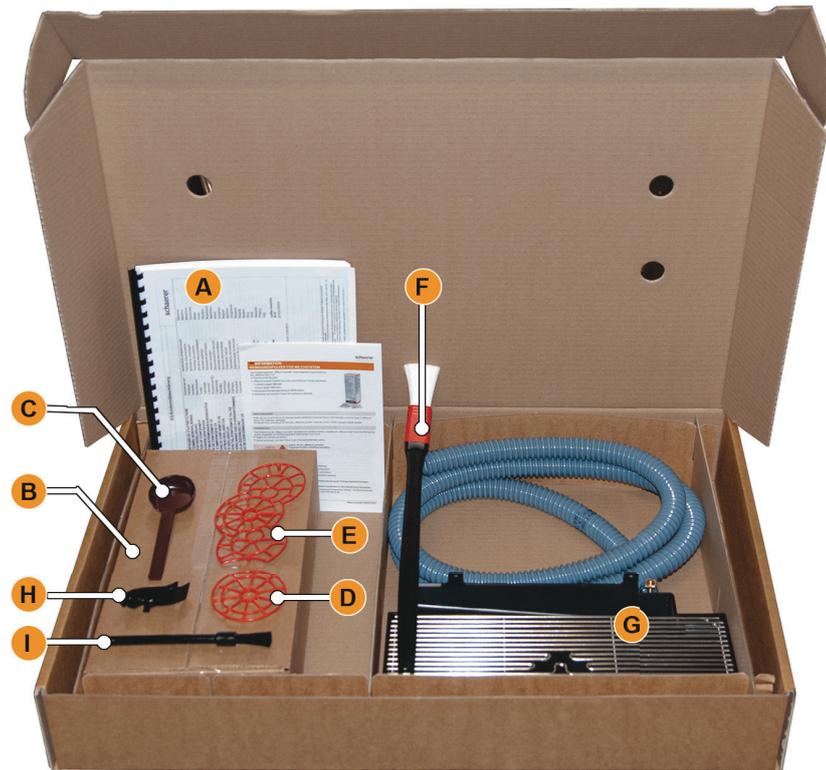


Fig.: Contenido del suministro del accesorio SOUL



Colocar y fijar el recogegotas

- ▶ Levante las dos tapas frontales [A] y [B].
 - ☑ Los orificios de fijación [D] quedan a la vista.
- ▶ Lleve el tubo flexible de agua sucia del recogegotas hacia atrás, a través de la máquina.
- ▶ Coloque el recogegotas [G] y presiónelo en la máquina. Si es necesario, levante a la vez la bandeja [E] ligeramente.
- ▶ Fije el recogegotas con los dos tornillos [D].

4.4.3 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).

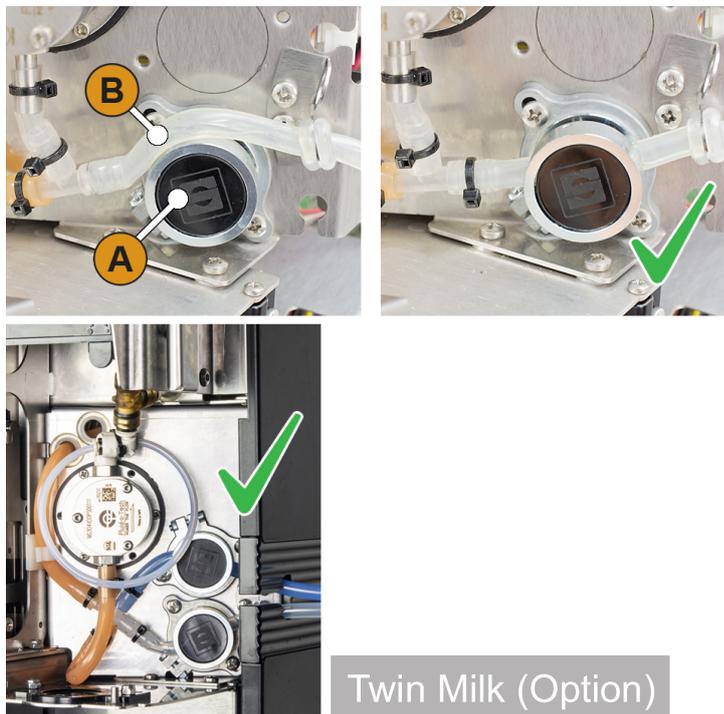
- ▶ Levante el panel de operación.



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.

INFORMACIÓN: Con la opción "Twin Milk", se montan 2 válvulas peristálticas.



4.4.4 Conexiones de la cafetera



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

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

[A] Toma de corriente para conector de red (230 V AC o 400 V AC) o conexión fija con interruptor principal

- La placa de características informa sobre los máx. fusibles necesarios.
- La placa de características informa sobre el mín. calibre de cable requerido

[B] Interfaz de comunicación opcional para la comunicación de la cafetera con aparatos independientes

[C] Conexión de agua fija de 3/8" pulgadas o conexión a depósito de agua potable externo (opcional)

[D] Sifón o depósito de agua sucia externo para tubo flexible de salida de agua sucia de \varnothing 20mm

[E] Toma de corriente opcional para cable de red con conector específico del país de 230 V (aparato independiente)

INFORMACIÓN: Todas las conexiones de la máquina están preparadas en el momento de la entrega. En el lugar de instalación, deben prepararse las conexiones mencionadas anteriormente.



Véase también el capítulo "Instalación y puesta en marcha" – "Valores de conexión eléctricos".

- ▶ Conexión de red [A] mediante el montaje del conector de red del país.
- ▶ (Opcional) Conecte el cable de control CAN [B] con el conector DIN de 6 polos al *aparato independiente.
- ▶ Conecte la conexión de agua fija [C] a la instalación de fontanería del edificio mediante una llave de agua.
- ▶ Introduzca el tubo flexible de agua sucia [D] en el sifón de la instalación o en el depósito de agua sucia externo (opcional).
- ▶ Coloque correctamente la máquina sobre la placa de trabajo.



Fig.: Conexiones de la cafetera con unidad refrigeradora adosada

* Aparatos independientes opcionales, como unidad refrigeradora adosada, Cup & Cool o Flavour Point.



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

4.4.5 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla



La primera vez que se enciende la máquina se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. En él se explican todos los 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 Conectar aparatos independientes



AVISO

Medidas de almacenamiento y transporte. 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.



AVISO



Guiado del tubo flexible de leche. Los aparatos independientes pueden colocarse a la izquierda y a la derecha de la cafetera o bajo el mostrador (UC). De forma estándar, el cable flexible de leche de la máquina se lleva generalmente hacia la derecha.

Si el aparato independiente debe colocarse a la izquierda o debajo del mostrador, será necesario modificar el guiado del tubo flexible de leche.

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

4.5.1

Conectar aparatos independientes(Opción)



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

Están disponibles las siguientes versiones:

- Todos los aparatos independientes necesitan una conexión de red (toma de corriente) 230 V AC
- Cable de control CAN de 6 polos. Conector DIN

Versiones de conexión

[A] Cafetera después de...[B], o [C], o [D], y después de [E]

[B] Cup & Cool estrecho/ancho

[C] Cup & Cool estrecho/ancho Centre Milk

[D] Unidad refrigeradora bajo máquina

[E] Flavour Point (sirope UC)

AVISO: La conexión de red de 230 V AC se lleva a cabo a través de un cable del aparato confeccionado y revisado.

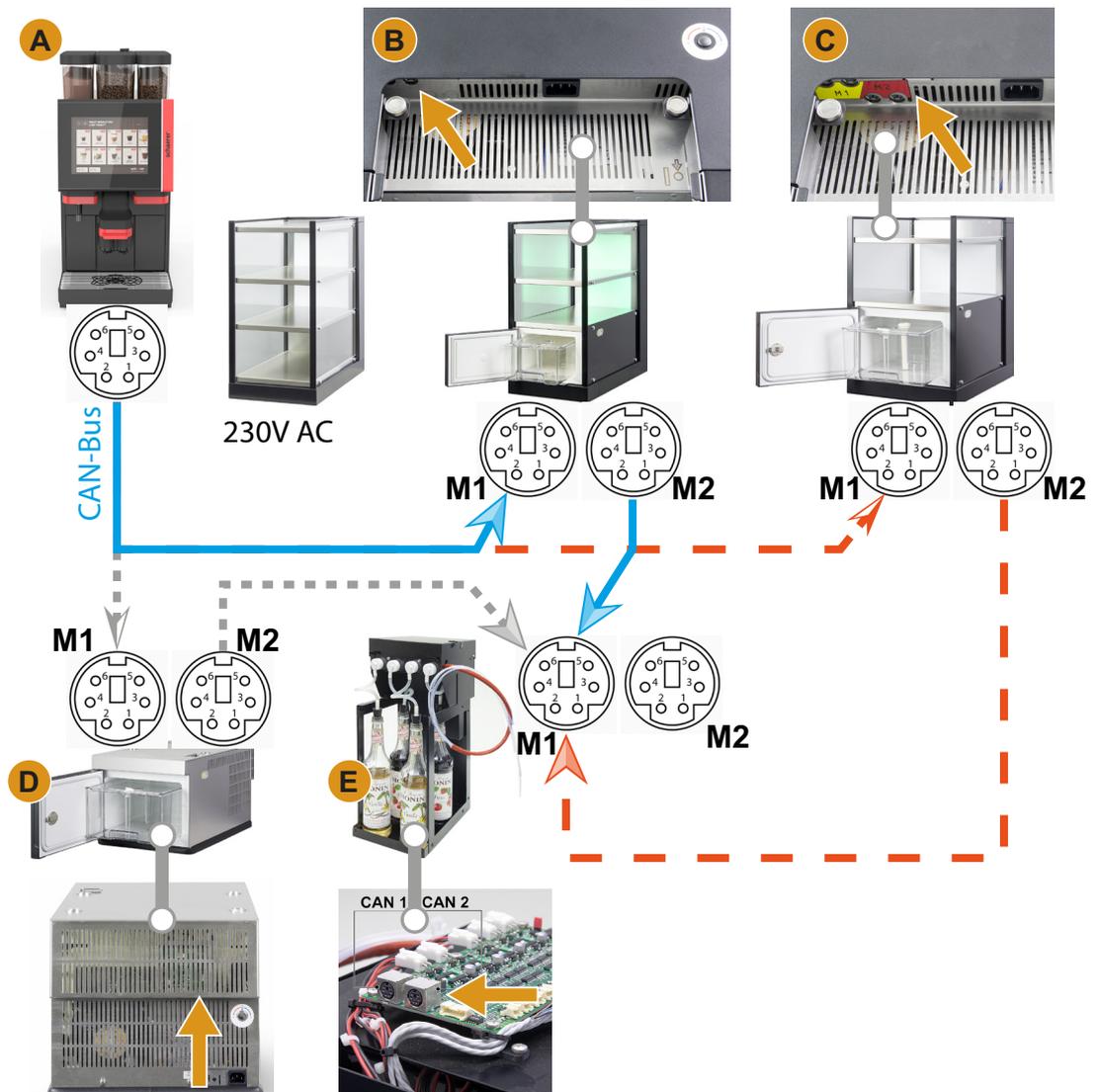


Fig.: Esquema de conexiones de bus CAN cafetera-aparatos independientes

4.5.2 Orientación del tubo flexible de leche hacia la izquierda



La orientación del tubo flexible de leche en cafeteras con unidad refrigeradora adosada se realiza siempre hacia la derecha.

- Si la unidad refrigeradora adosada se ubicara en el lado izquierdo de la máquina, se deberá redirigir el tubo flexible de leche hacia el lado izquierdo de la máquina.

Accesorio en el contenido de suministro

El contenido de suministro incluye la guía de plástico [A] (079880) y debe estar disponible durante la modificación.

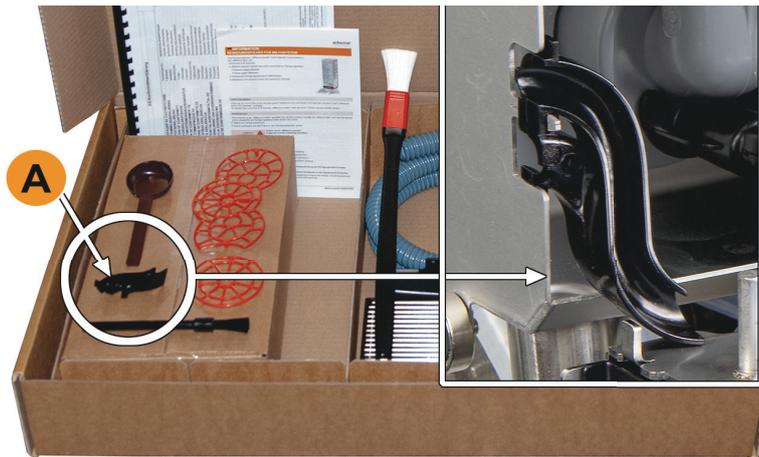


Fig.: Contenido del suministro del accesorio

Componentes y herramientas necesarios

- Guía de tubo flexible de plástico 079880
- Destornillador en cruz PH1

Preparación para la modificación:

- Retire el depósito de polvo y de granos
- Retire el revestimiento superior, izquierdo y derecho
- Panel de operación en la posición superior
- Retire la cubierta de la válvula peristáltica [B]. (posible sin herramientas)
- ▶ Retire la cubierta de la válvula peristáltica [B] detrás del panel de operación desenganchándola (en las posiciones 1, 2 y 3).
- ▶ Levante la cubierta [D] y retírela.
 - La máquina está preparada para la modificación [C].

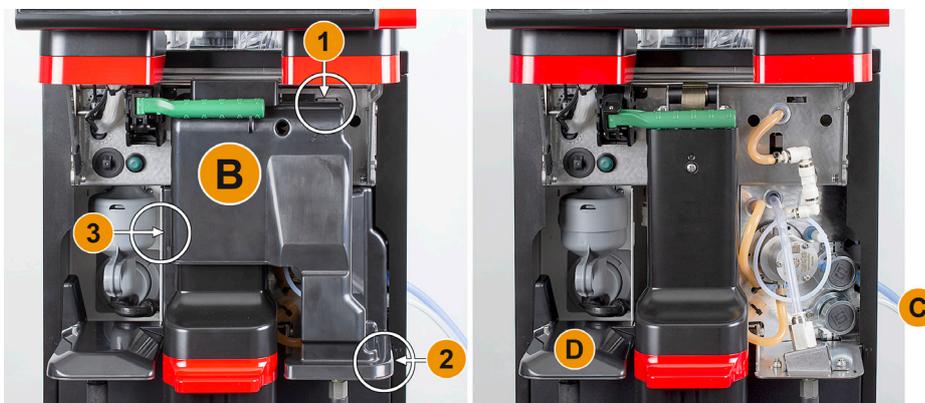


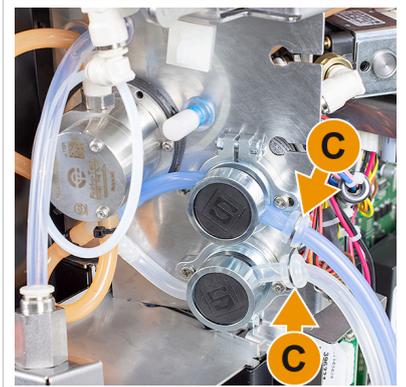
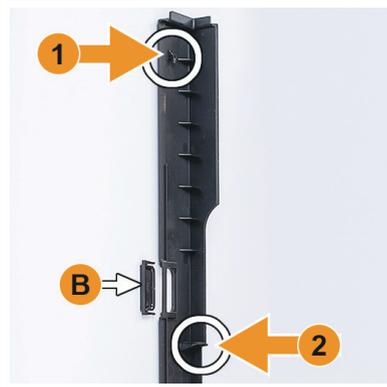
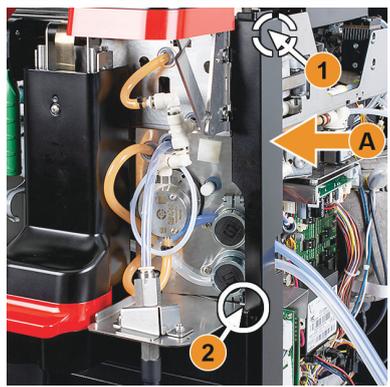
Fig.: Retirar la cubierta de la válvula peristáltica.

Adaptar las aberturas de los listones laterales

- Se han retirado los revestimientos laterales.
- Se ha retirado la cubierta de la válvula peristáltica

AVISO: Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen dos tubos flexibles de leche.

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deslice hacia arriba los listones laterales derecho e izquierdo [A] y páselos por la fijación [1] y [2]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Los listones derecho e izquierdo están desmontados. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Extraiga el tubo flexible de leche del listón lateral derecho. ▶ Retire la cubierta ciega [B] del listón lateral izquierdo e insértela en el listón derecho. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Ambos listones laterales están preparados para el nuevo montaje. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retire los tubos flexibles de leche de las guías [C]. ▶ Lleve el tubo flexible de leche hacia atrás. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Los tubos flexibles de leche pueden guiarse hacia atrás. |
|---|---|---|

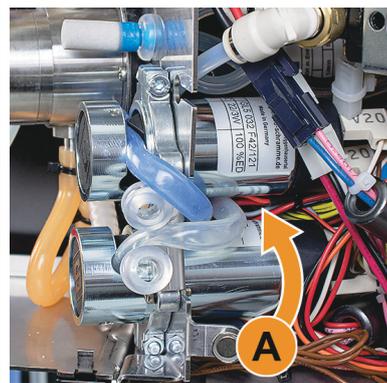
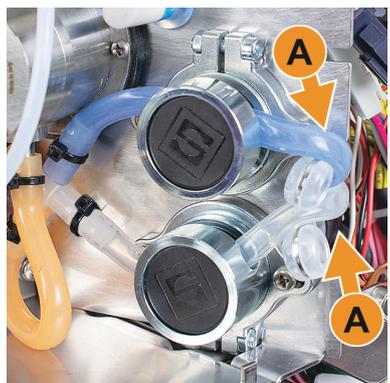


Guiar el tubo flexible de leche hacia el lado izquierdo

- Tubo flexible de leche sin guía [C].
- Aberturas de los listones laterales adaptadas

AVISO: Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen dos tubos flexibles de leche.

- ▶ Lleve el tubo flexible de leche hacia atrás como en las figuras [A].
- ▶ Guíe los tubos flexibles de leche detrás de la salida de bebida hacia el lado izquierdo.
- ▶ Pase el tubo flexible de leche a través de la abertura de la chapa [B].
- Los tubos flexibles de leche se dirigen hacia la izquierda en el exterior de la máquina.

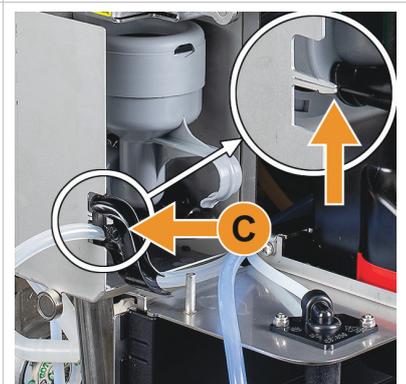
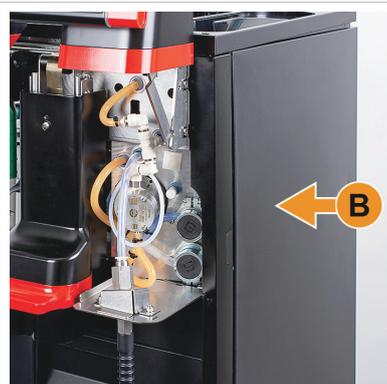
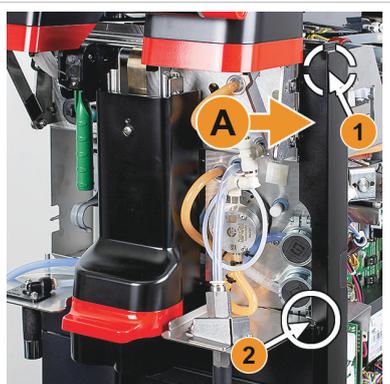


Montar el revestimiento derecho y la guía del tubo flexible izquierda

- Los tubos flexibles de leche están preparados en el lado izquierdo.
- Prepare la guía del tubo flexible 079880

AVISO: Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen dos tubos flexibles de leche.

- ▶ Vuelva a montar el listón lateral derecho [A]. Tenga en cuenta las fijaciones [1] y [2].
- ▶ Vuelva a montar el revestimiento lateral derecho [B].
- ▶ Coloque la guía del tubo flexible de leche 079880 en la chapa lateral [C].
- La guía del tubo flexible de leche está colocada.

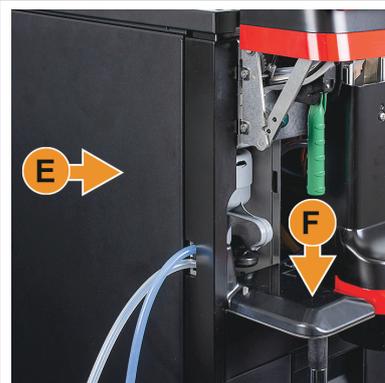
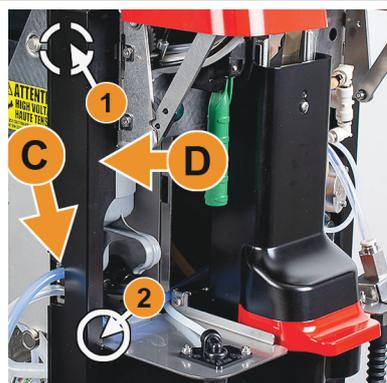
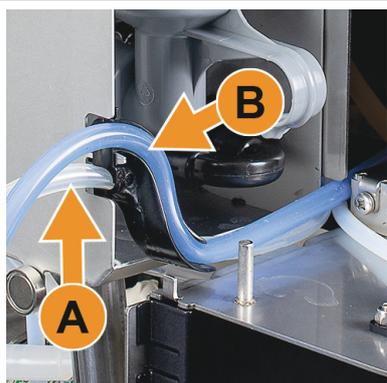


Guiar el tubo flexible de leche hacia la izquierda

La guía del tubo flexible 079880 está posicionada.

AVISO: Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen dos tubos flexibles de leche.

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Inserte el tubo flexible de leche [A] en la guía de tubo flexible de la parte trasera. ▶ Inserte el tubo flexible de leche [B] en la guía de tubo flexible de la parte superior. <input checked="" type="checkbox"/> Los tubos flexibles de leche están guiados hacia la izquierda en el exterior de la máquina. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pase los tubos flexibles de leche por el listón lateral izquierdo [C]. ▶ Vuelva a montar el listón lateral izquierdo [D]. Tenga en cuenta las fijaciones [1] y [2]. | <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque el revestimiento lateral [E]. ▶ Coloque la cubierta [F]. ▶ Monte el revestimiento superior y vuelva a colocar el depósito. <input checked="" type="checkbox"/> La orientación del tubo flexible de leche hacia la izquierda está finalizada. |
|--|--|---|



4.5.3

Conectar Flavour Point cuádruple UC (módulo de sirope)(Opción)



El aparato independiente Flavour Point cuádruple UC no se puede equipar a posteriori. Para una orientación correcta de los tubos flexibles, deben montarse las patas de la máquina (mín. 40mm) en la cafetera.

Conexiones de tubos flexibles de Flavour Point

- La cafetera se ha preparado de fábrica para la opción "Flavour Point".
- Las conexiones de tubos flexibles necesarias salen hacia el exterior en el lado derecho de la máquina.
- ▶ Levante el depósito de polvo y el de granos de la máquina.
- ▶ Suelte los 4 tornillos de la tapa de la máquina y levante ligeramente la tapa hacia la derecha.
- ▶ Mueva el listón estrecho del revestimiento hacia arriba y desbloquéelo.
 - Las conexiones de tubos flexibles de la máquina se encuentran ahora accesibles en el lado derecho de la máquina [B].
- ▶ Conecte los tubos flexibles de conexión de Flavour Point [A] a las conexiones enchufables preparadas.
- ▶ Vuelva a montar los revestimientos laterales derechos y la tapa de la máquina.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de polvo y el de granos.
- La conexión de tubo flexible entre Flavour Point y la cafetera está finalizada.



Fig.: Tubo flexible de conexión de Flavour Point SOUL

Rótulos de tipos de sirope

- Tiras de rotulación autoadhesivas.
- ▶ Dividir las tiras de rotulación en 4 campos (4 bombas) de aprox. 5 cm.
- ▶ Rotular los tipos y las bombas de sirope como corresponda, véase la figura de abajo.
 - El tubo flexible de conexión de la botella de sirope a la bomba de sirope está identificado.
 - Tras una limpieza, es fácil realizar la asignación a los tipos de siropes.



Fig.: Rotulación de los tubos flexibles de conexión entre la botella de sirope y la bomba de sirope

4.6 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 (opcional).

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



! ATENCIÓN

¡Peligro de aplastamiento! El panel de operación puede caer hacia abajo debido a su propio peso.

Sujete el panel de operación e diríjalo de manera controlada hacia arriba o hacia abajo hasta que encaje.



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

- ▶ Abra el dispositivo de cierre [A] con la llave.
 - ☑ En posición horizontal, la cerradura está abierta [B].
- ▶ Desbloquee la parte superior del panel de operación [C] deslizando fuertemente hacia arriba.
 - ☑ El panel de operación se desbloquea.
- ▶ Empuje el panel de operación desde abajo [D] hacia arriba con ambas manos, hasta el tope.
 - ☑ El panel de operación se mantiene automáticamente en la posición superior.
 - ☑ Ahora puede acceder a todos los mandos [E] detrás del panel de operación.



5.1.2 Cerrar el panel de operación

- ☐ La cafetera solo estará preparada para el funcionamiento con el panel de operación cerrado.

- ▶ Desplace hacia abajo el panel de operación abierto, hasta el tope.
- ▶ Empuje suavemente el panel de operación hacia por el borde superior.
 - ☑ El panel de operación se bloquea y vuelve a estar cerrado.
- ▶ En caso necesario, vuelva a bloquear el dispositivo de cierre con llave.

5.2 Mandos de la máquina

5.2.1 Mandos exteriores de la máquina

- [A] Entrada manual (café molido / pastillas de limpieza)
- [B] Pantalla táctil (pantalla sensible al tacto de 10" o 12")
- [C] Panel de operación abatible hacia arriba
- [D] Salida de bebida manual (desplazamiento manual hacia arriba/abajo) u, opcionalmente, con salida de bebida con regulación de altura automática (sa.laj.auto.alt.)
- [E] Depósito de posos
- [F] Recogegotas fijo con rejilla de goteo
- [G] Soporte de posicionamiento para tazas (taza simple o taza doble)
- [H] Dispositivo de cierre (panel de operación)



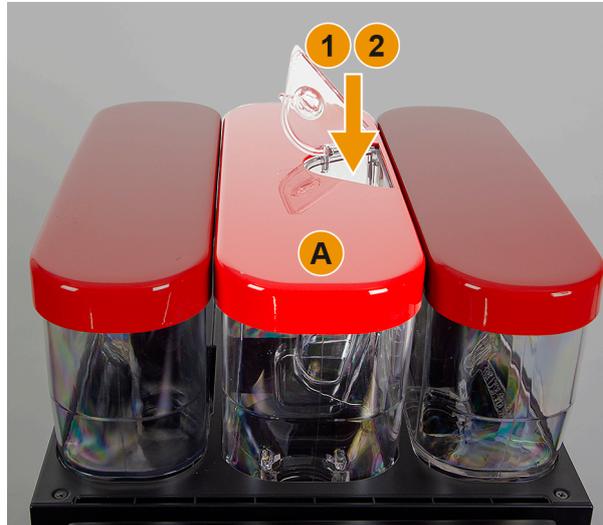
Depósito de granos con entrada manual integrada

El estándar es el depósito de granos central con entrada manual integrada. La entrada manual es también la abertura para la introducción de las pastillas de limpieza Coffee pure.

[A] Depósito de granos central (1200 g)

Funciones del depósito de granos central:

- 1 Introducción de la pastilla de limpieza (Coffee pure tab)
- 2 Entrada manual para café molido (p. ej., café descafeinado)



INFORMACIÓN: Las tapas del depósito de polvo y del de granos también están disponibles con dispositivo de cierre.

Opción: Depósito de granos y/o de polvo adicional

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

[A] Depósito adicional de granos, p. ej., Espresso, a la derecha (1200 g)

[B] Depósito de polvo a la izquierda (choco o topping) (2000 g/2750 ml)

[C] Depósito de polvo Twin



INFORMACIÓN: Las tapas del depósito de polvo y del de granos también están disponibles con dispositivo de cierre.

Opción: Dispensación externa de agua caliente y salida de vapor



Las opciones de dispensación de agua caliente [A] externa o la salida de vapor [C] pueden colocarse a la izquierda o a la derecha, según lo desee el cliente.

- Los mandos externos adicionales para una dispensación de agua caliente y/o salida de vapor son opcionales:
- [A] Botón de agua caliente externa (cantidad de dispensación predefinida en ml)
 - [B] Dispensación de agua caliente
 - [C] Botón de vapor (duración de la dispensación predefinida en sek)
 - [D] Barra de vapor (Powersteam estándar)

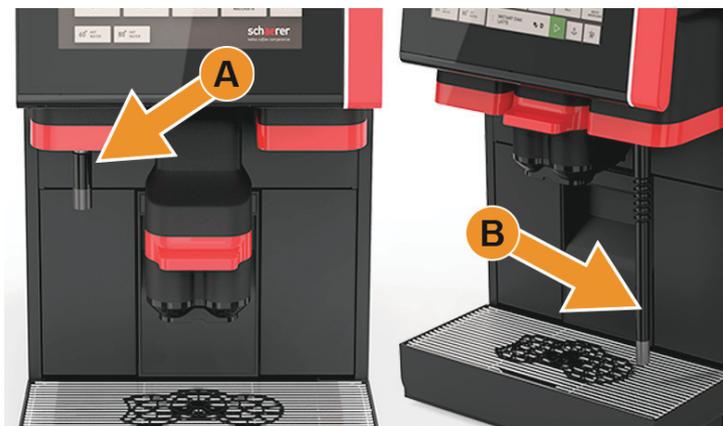


Fig.: Dispensación de agua caliente externa y barra de vapor (Powersteam)

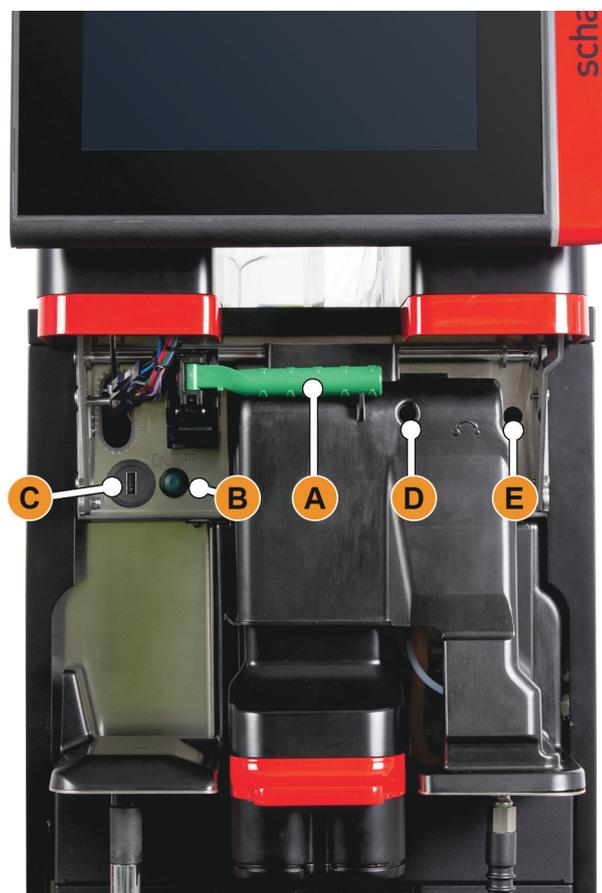
5.2.2 Mandos de la máquina



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 calentamiento 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.

- [A] Mango de cierre central depósito de granos y de polvo
- [B] Conexión USB
- [C] Botón de encendido de la máquina (desconexión manteniendo pulsado durante 4)
- [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".

Ajuste del grado de molienda



AVISO

Modificación del sabor 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 conserje o un técnico de mantenimiento.

Tras ajustar el grado de molienda, se recomienda realizar una calibración de los molinillos.



Véase también el capítulo "Programación" - "Mantenimiento (Conserje)" – "Servicio de molinillo".

Desbloquee el depósito de granos de café

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

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

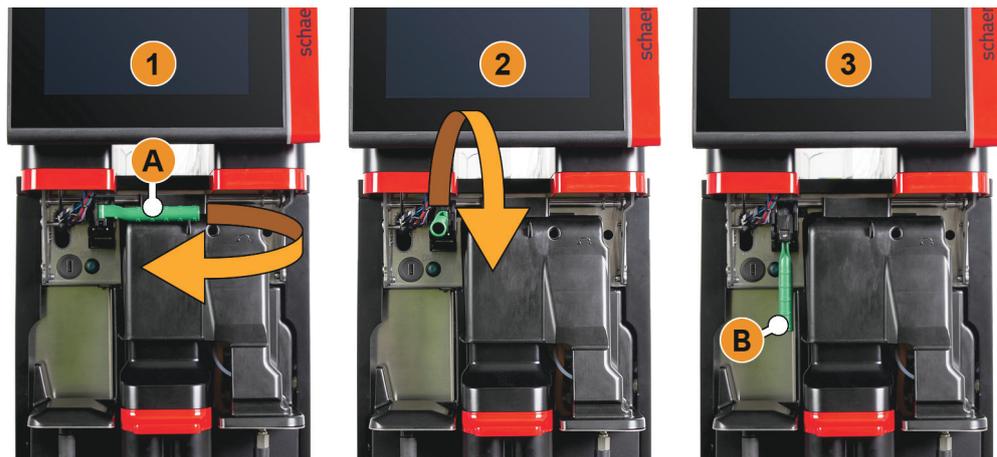


Fig.: Desbloqueo del depósito de granos y del depósito de polvo (opcional)



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



Fig.: Desmonte el vaso de mezcla



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

5.3 Mandos de aparatos independientes(Opción)

5.3.1 Mandos unidad refrigeradora

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 del interruptor de la unidad refrigeradora
- [B] Mandos unidad refrigeradora



Fig.: Termostato/mandos de la unidad refrigeradora adosada

5.3.2 Mandos de Cup & Cool / 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 del interruptor de la unidad refrigeradora
- [B] Activación/desactivación del interruptor del calentador de tazas
- [C] Ajustes del termostato

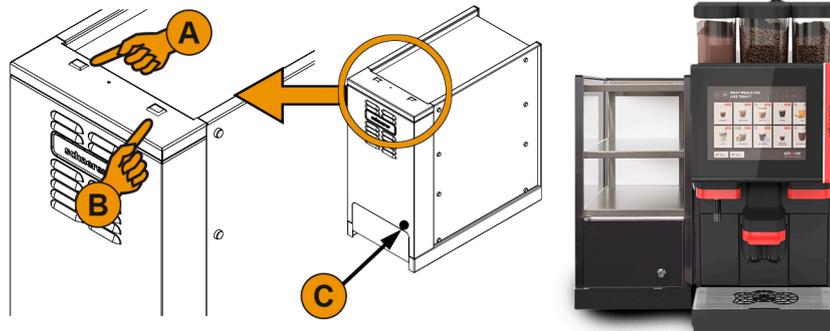


Fig.: Mandos del aparato independiente Cup & Cool



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

5.3.3 Mandos de la 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 del interruptor de la unidad refrigeradora (detrás de la puerta frontal)
- [B] Termostato de la unidad refrigeradora (parte posterior)

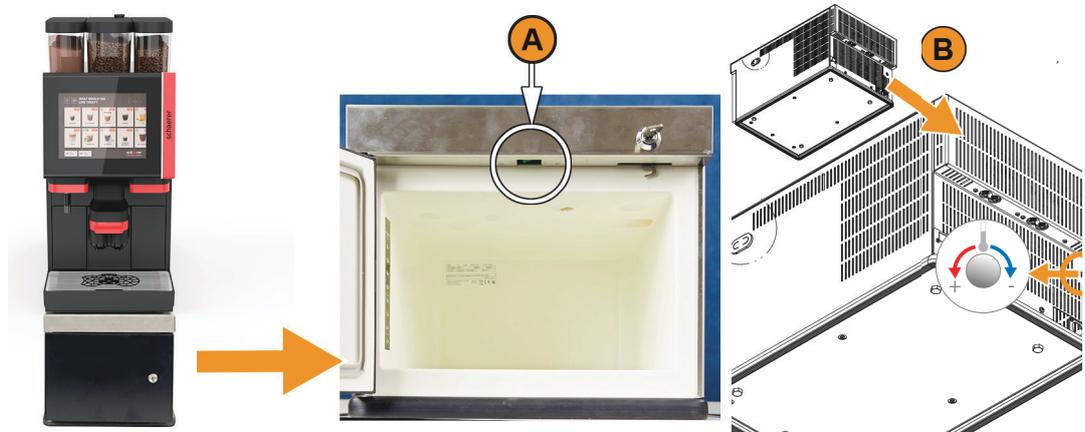


Fig.: Interruptor de encendido/apagado, termostato de la unidad refrigeradora bajo máquina



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

5.3.4 Mandos de la unidad refrigeradora bajo mostrador

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 del interruptor de la unidad refrigeradora (detrás de la puerta frontal)
- [B] Termostato de la unidad refrigeradora (parte posterior)

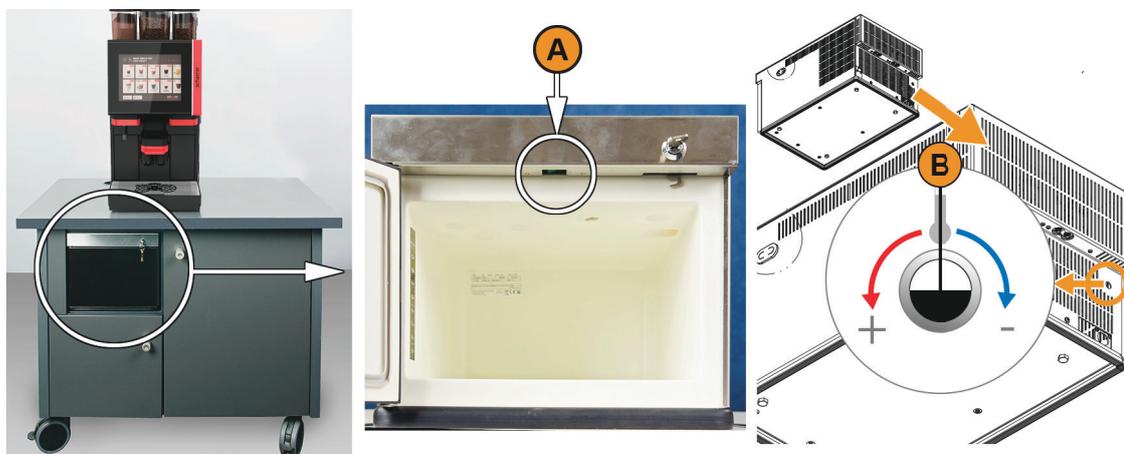


Fig.: Interruptor de encendido/apagado, termostato de la unidad refrigeradora bajo mostrador



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

5.3.5 Mandos de Flavour Point (módulo de sirope)

De manera opcional, la máquina está equipada con el módulo de sirope "Flavour Point", por lo que ofrece 4 posibles aromatizaciones para la bebida:

- [A] Interruptor de encendido/apagado
- [B] Conexión para 4 adaptadores de botellas de sirope o 4 tubos flexibles del juego de limpieza.



Fig.: Interruptor de encendido/apagado, conexiones de adaptadores para tubos flexibles

5.4 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 (opcional) está lleno de agua limpia.
- La salida de agua sucia (estándar) está tendida correctamente / el depósito de agua sucia (opcional) 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 correctamente y de acuerdo con las normativas de seguridad nacionales y/o locales pertinentes.

5.5 Conectar

5.5.1 Encender la cafetera

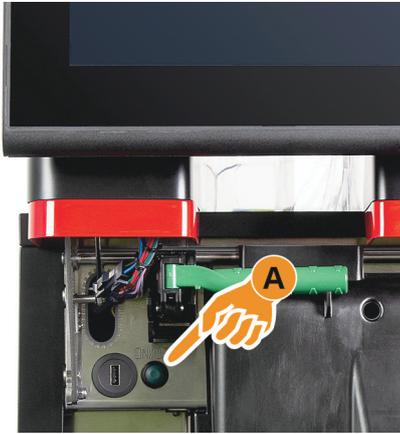


Fig.: Botón de encendido de la cafetera

- ▶ Compruebe la conexión de red de la máquina.
- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba.
- ▶ Pulse brevemente el botón de encendido [A].
 - Se inicia la máquina.
 - Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil, comienza 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.

5.5.2 Encender la unidad refrigeradora adosada(Opción)

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Mantenga pulsado el botón [B] ± 3 s.
 - El aparato está encendido.
 - En la pantalla se muestra la temperatura interior actual.

Variación: Modo de espera

- ▶ Mantenga pulsado el botón [B] ± 3 s.
 - La unidad refrigeradora cambia al modo en espera.

Variación: Ajuste de la temperatura

- ▶ Mantenga pulsado el botón [C] ± 3 s.
- ▶ Aumente la temperatura 3 – 5°C con el botón [B] o redúzcala con el botón [D].
- ▶ Confirme con el botón [C].
 - La unidad refrigeradora cambia al modo de funcionamiento.

- En la pantalla se muestra la temperatura interior actual.



Fig.: Encender y ajustar la unidad refrigeradora adosada



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

5.5.3 Encender Cup & Cool / calentador de tazas(Opción)



! 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].
- ▶ Si es necesario, ajuste el termostato en la parte posterior [C].
 - La unidad refrigeradora está encendida.
- ▶ Ponga el interruptor [B] en la posición [I].
 - La bandeja para tazas está encendida.

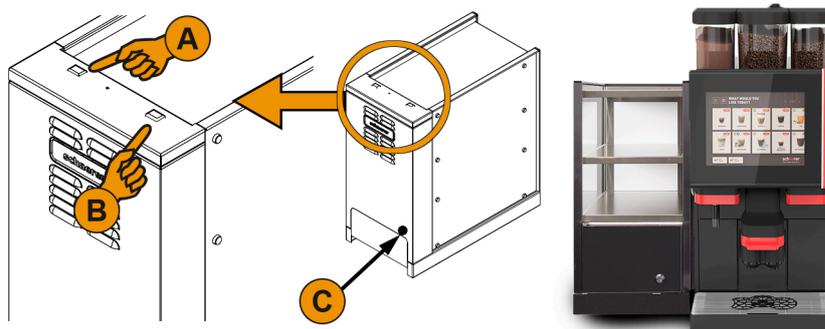


Fig.: Encender y ajustar el aparato independiente Cup & Cool



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



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

5.5.4 Encender la unidad refrigeradora bajo máquina(Opción)

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Coloque el termostato [B] en la parte trasera de la posición central [B].
- La unidad refrigeradora bajo máquina está encendida.

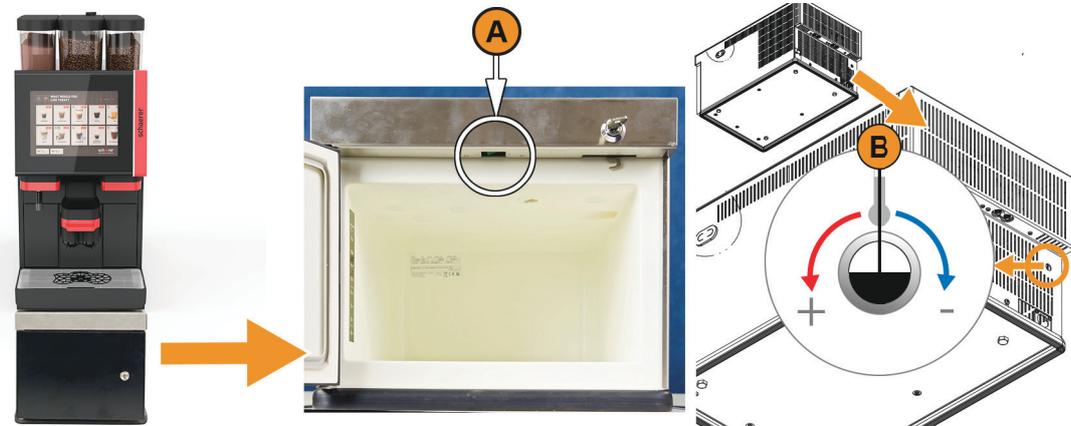


Fig.: Encender y ajustar la unidad refrigeradora bajo máquina



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



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

5.5.5 Encender la unidad frigorífica bajo mostrador(Opción)

- ▶ Abra las puertas.
- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
- ▶ Coloque el termostato [B] en la parte trasera de la posición central [B].
- La unidad refrigeradora bajo mostrador está encendida.

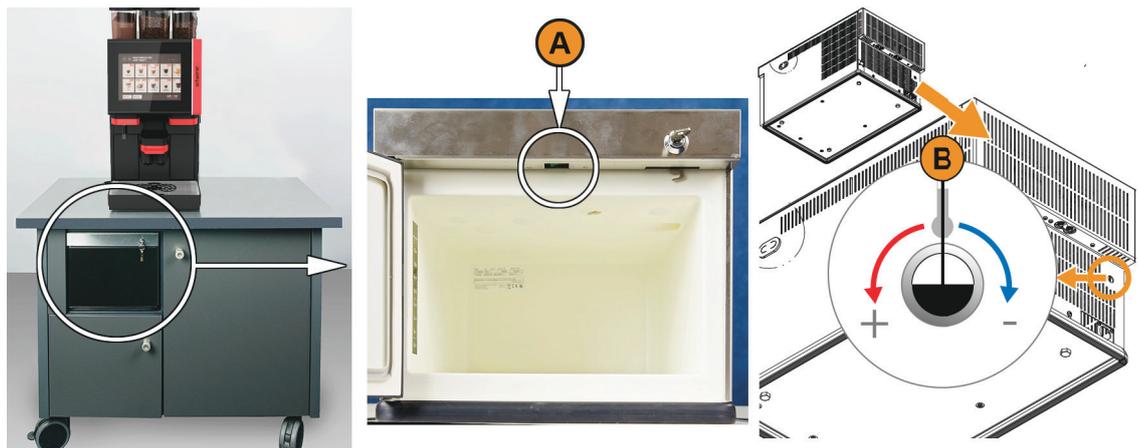


Fig.: Encender y ajustar la unidad refrigeradora bajo mostrador



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



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

5.5.6 Encender Flavour Point (módulo de sirope)(Opción)

- ▶ Ponga el interruptor [A] en la posición [I].
 - ☑ El módulo de sirope "Flavour Point" está encendido.



Fig.: Encender Flavour Point UC

5.6 Ventana principal de la pantalla táctil

5.6.1 Visión general de las interfaces de usuario

Variación: Modo de invitado



La interfaz de usuario preconfigurada "Modo de invitado" ofrece ayuda para el manejo de la cafetera por parte de invitados sin conocimientos. Asimismo, el técnico de mantenimiento puede llevar a cabo ajustes personalizados.



Fig.: Interfaz de usuario estándar "Modo de invitado"



Fig.: Interfaz de usuario "Modo de invitado" con selección mediante grupos de bebidas

La selección de bebidas en el autoservicio se realiza en pasos secuenciales.

- Modo de funcionamiento> El "Modo de invitado" está activado.

Están disponibles las máx.sigüientes cantidades de grupos y bebidas:

- 10 pestañas (grupos)
- 24 bebidas por pestaña (grupo)
- máx. 240 bebidas disponibles

Funciones posibles en el "Modo de invitado":

- [A] Visualización de un máximo de 240 campos de bebidas (10 grupos con máx.24 bebidas cada uno)
 - [B] Desplazarse en horizontal (flecha)
 - [C] Acceso al menú de mantenimiento
 - [D] Selección mediante grupos de bebidas
- Pasos posibles hasta la dispensación de bebida:

- Seleccionar el botón de bebida deseado
- Determinar el tamaño de la taza/vaso.
- Seleccionar tueste de café (opcional)
- Confirmar la selección
- Pago (con sistema de caja, opcional)
- Solicitud Colocar taza/vaso
- Iniciar dispensación
- Rellenar café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se dispensa la bebida
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida
- Indicación de bebida terminada

AVISO: El técnico de mantenimiento puede ampliar o reducir la configuración estándar con las siguientes funciones adicionales:

- Salvapantallas [ON]
- Campo [C] [Menú de mantenimiento] visible [ON]
- Selección de grupos [D] (posibilidad de máx.10 grupos con navegación horizontal [B]) [OFF]
- Modificación secuencial de bebidas [ON fijo]
- Solicitud Colocar taza/vaso [ON]
- Información Mostrar progreso [ON fijo]
- Información "Mostrar 'Bebida terminada'" [ON]



Véase también el capítulo "Manejo" - "Selección de bebida".

Variación: Modo de personal



El manejo de la cafetera por parte de profesionales (personal) con conocimientos se optimiza con la interfaz de usuario preconfigurada "Modo de personal". Asimismo, el técnico de mantenimiento puede llevar a cabo ajustes personalizados.



Fig.: Interfaz de usuario "Modo de personal" estándar.

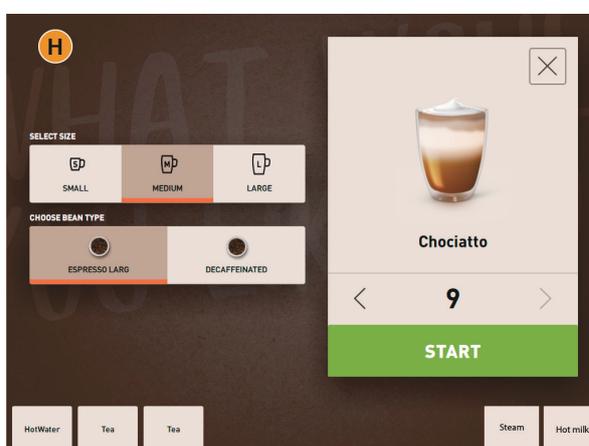


Fig.: Selección de opciones de bebida en el "Modo de personal".

La selección de bebidas se realiza de forma individual por parte del personal.

- Modo de funcionamiento > El "Modo de personal" está activado.

Están disponibles las máx. siguientes cantidades de grupos y bebidas:

- 10 pestañas (grupos)
- 24 bebidas por pestaña (grupo)
- máx. 240 bebidas disponibles

Funciones posibles en el "Modo de personal":

- [A] Visualización de un máximo de 24 campos de bebidas por grupo [10 grupos posibles]
 - [B] Función de desplazamiento deslizante horizontal (dedo)
 - [C] Filtro de bebidas (DESCAF, bebidas dobles)
 - [D] Campo Menú de mantenimiento visible
 - [E] Preselección "Barista" (intensidad del café) [OFF]
 - [F] Adicionalmente máx. 3 bebidas separadas (izquierda)
 - [G] Adicionalmente máx. 2 bebidas separadas (derecha)
 - [H] Ventana de selección de opciones de bebida
- Pasos posibles hasta la dispensación de bebida:

- Preselección (por ejemplo, bebidas DESCAF o dobles)
- Preselección de la intensidad del café (Barista)
- Seleccionar el botón de bebida deseado
- Determinar opciones de bebida
- Pago (con sistema de caja, opcional)
- Iniciar dispensación
- Rellenar café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se dispensa la bebida
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida

AVISO: El técnico de mantenimiento puede ampliar o reducir la configuración estándar con las siguientes funciones adicionales:

- Campo [C] para dispensación de bebida doble [ON]
- Campo [C] para café descafeinado (DESCAF) [ON]
- Campo [E] para intensidad de café (Barista) [OFF]
- Preselección de bebidas posible (dispensación múltiple) [ON]
- Indica el número de bebidas preseleccionadas [OFF]
- Campo Menú de mantenimiento visible [ON]
- Mostrar la información "Colocar taza" [OFF]
- Información "Mostrar progreso" [OFF]
- Información "Mostrar 'Bebida terminada'" [OFF]

Variación: Modo de superusuario



Véase también el capítulo "Manejo" - "Selección de bebida".



La interfaz de usuario preconfigurada "Modo de superusuario" ofrece ayuda para el manejo de la cafetera por parte de usuarios avanzados (área de oficina). Asimismo, el técnico de mantenimiento puede llevar a cabo ajustes personalizados.



Fig.: Interfaz de usuario "Modo de superusuario".



Fig.: Selección de opciones de bebida en el "Modo de superusuario".

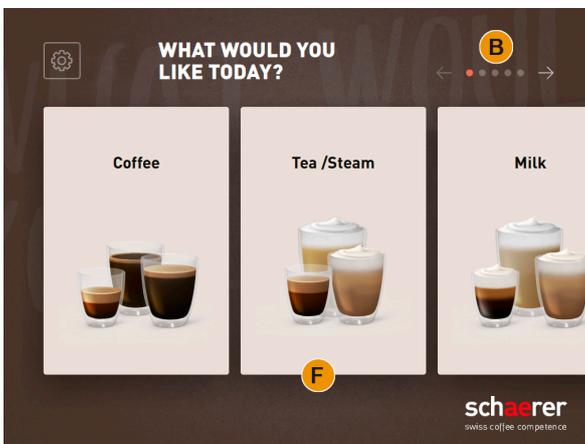


Fig.: Interfaz de usuario "Modo de superusuario" con selección mediante grupos de bebidas

La selección de bebidas se realiza en pasos secuenciales.

- Modo de funcionamiento> El "Modo de superusuario" está activado.

Están disponibles las máx.siguietes cantidades de grupos y bebidas:

- 10 pestañas (grupos)
- 24 bebidas por pestaña (grupo)
- máx. 240 bebidas disponibles

- Funciones posibles en el "Modo de superusuario":
- [A] Visualización de un máximo de 240 campos de bebidas (10 grupos con máx.24 bebidas cada uno)
 - [B] Desplazarse en horizontal (flecha)
 - [C] Campo Menú de mantenimiento visible
 - [D] Adicionalmente, máx. 3 bebidas separadas (izquierda)

- [E] Ventana de selección de opciones de bebida
 - [F] Selección mediante grupos de bebidas
- Pasos posibles hasta la dispensación de bebida:
- Seleccionar el botón de bebida deseado
 - Determinar el tamaño de la taza/vaso.
 - Seleccionar tueste de café (opcional)
 - Confirmar la selección
 - Pago (con sistema de caja, opcional)
 - Solicitud Colocar taza/vaso
 - Iniciar dispensación
 - Rellenar café molido (con entrada manual separada)
 - Confirmar entrada manual
 - Se dispensa la bebida

AVISO: El técnico de mantenimiento puede ampliar o reducir la configuración estándar con las siguientes funciones adicionales:

- Campo [E] para intensidad de café (Barista) [ON]
- Salvapantallas [ON]
- Campo [C] Menú de mantenimiento visible [ON]
- Selección de grupos [F] (posibilidad de máx.10 grupos con navegación horizontal [B]) [OFF]
- Solicitud Colocar taza [ON]
- Información "Mostrar 'Bebida terminada'" [OFF]



Véase también el capítulo "Manejo" - "Selección de bebida".

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 responsable de la máquina.

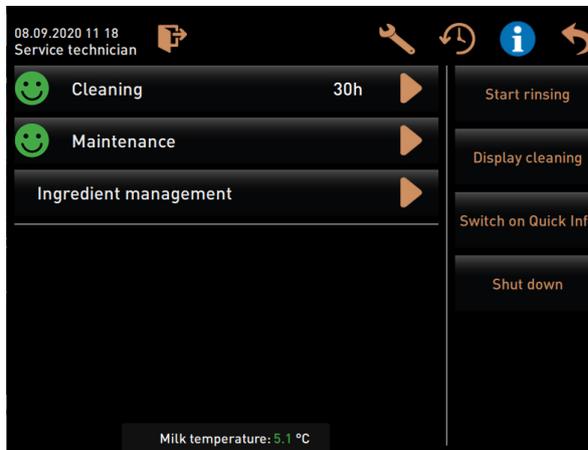


Fig.: Vista del "Menú de mantenimiento".

Funciones e información:

- Solicitudes de acción pendientes (limpieza/descalcificación)
- Mensajes de error pendientes
- Gestión de ingredientes
- Proceso de dispensación de bebida
- Funciones de selección directa
- Inicio de sesión con perfil
- Informaciones del sistema

Véase también el capítulo "Manejo" – "Ventana principal pantalla táctil" – "Visión general menú de mantenimiento" para una descripción detallada.

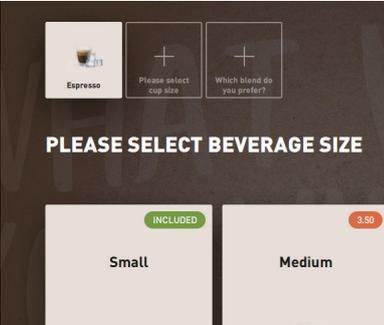
5.6.2

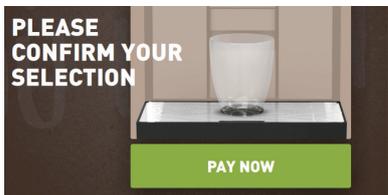
Visión general paneles de mando pantalla táctil

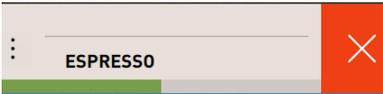
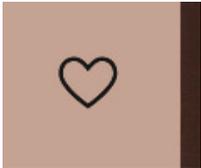
Símbolo	Descripción
<p>Pestaña</p>	<p>Los menús configurados se muestran como pestañas horizontales en el "Modo de personal".</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Modo de funcionamiento > El "Modo de personal" está activado. <p>Están disponibles las siguientes pestañas y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 pestañas (grupos) • 24 bebidas por pestaña (grupo) • máx. 240 bebidas disponibles <p>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los menús y las pestañas de acuerdo con sus preferencias.</p>
<p>Desplazarse</p>	<p>Desplazarse por todas las pestañas (menús)</p> <p>Variación: Modo de invitado/superusuario</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El modo de funcionamiento "Modo de invitado" o "Modo de superusuario" está activado. <p>Vista de todas las bebidas mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Campo [Flecha <] Desplazarse hacia la izquierda • Campo [Flecha >] Desplazarse hacia la derecha • El número de puntos indica el número de menús disponibles
<p>Deslizar</p>	<p>Variación: Modo de personal</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El modo de funcionamiento "Modo de personal/Modo de superusuario" está activado. <p>Vista de todas las bebidas mediante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selección directa de una pestaña (menú) pulsando en ella • Pulsando en una pestaña y deslizando hacia la izquierda o la derecha • El número de pestañas (menús) no se ve directamente <p>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los menús y las pestañas de acuerdo con sus preferencias.</p>

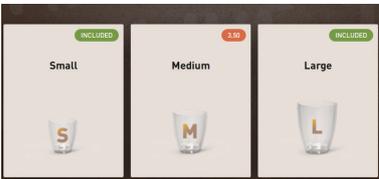
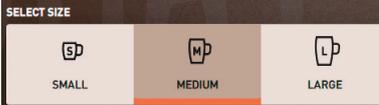
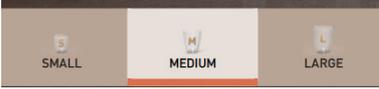
Fig.: Modo de invitado

Fig.: Modo de personal/superusuario

Símbolo	Descripción
<p>Selección de bebida desde grupos</p> 	<p>Variación: Modo de invitado/Modo de usuario frecuente</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> En el modo de funcionamiento, está activada la función "Mostrar selección de grupos". ▶ Seleccionar un grupo <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el grupo (menús) con las bebidas. <p><i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los menús y las pestañas de acuerdo con sus preferencias.</i></p>
<p>Tamaño de los campos de bebida</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El tamaño del campo de bebida se define en la configuración del menú. <p>Tamaños disponibles para los campos de bebida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pequeño • Media • Grande • Extragrande • Dinámico <p><i>De la configuración del menú se encarga el técnico de mantenimiento.</i></p>
<p>Símbolo / campo de bebida</p> 	<p>Diferentes representaciones del campo de bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La representación del campo de bebida se ajusta en el modo de funcionamiento. <p>El técnico de mantenimiento puede ajustar los siguientes símbolos de bebida:</p> <p>[A] Predeterminado (representación con vaso pequeño) [B] Vaso (representación con vaso)</p> <p>A todos los campos de bebida se les puede asignar una bebida de forma individual. El campo de bebida inicia la dispensación de la bebida correspondiente o la preselección de más ingredientes y opciones de bebida.</p> <p><i>El técnico de mantenimiento puede cambiar el nombre y las asignaciones de los botones de bebidas de acuerdo con sus preferencias.</i></p>
<p>Modificación secuencial de bebidas</p> 	<p>Una selección de bebida secuencial consiste en una posible preselección de opciones de bebida, de manera consecutiva y cada una de ellas en una ventana de selección independiente.</p> <p>Sin la opción "Modificación secuencial de bebidas", la selección de las opciones de bebida se realiza directamente desde una ventana.</p> <p>Posibles opciones de bebida:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de bebida (café, espresso, capuchino, etc.) • Tamaño de bebida (S,M,L) • Tipo de café (2-3 molinillos) • Tipo de leche (TwinMilk) • Choco (con sistema de polvo) • Aroma (con sistema de sirope Flavour Point) <p><i>La "Modificación secuencial de bebidas" solo está activa en el "Modo de invitado" y no se puede desactivar.</i></p>

Símbolo	Descripción
<p>Indicador de progreso de ingredientes de bebidas</p>  <p>Fig.: Selección de la bebida</p>  <p>Fig.: Selección del tamaño de bebida</p>  <p>Fig.: Selección del tipo de café</p>	<p>Informa sobre los ingredientes de la bebida ya seleccionados y sobre los que todavía están por seleccionar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La bebida se ha configurado para la dispensación con diferentes ingredientes. <input type="checkbox"/> Este tipo de indicación "Progreso de dispensación de bebida" está disponible en el "Modo de invitado". <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione la bebida. ▶ Seleccione los ingredientes. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Todos los ingredientes seleccionados se indican con un símbolo. <input checked="" type="checkbox"/> Todos los ingredientes por seleccionar se señalizan con un campo [+] vacío. <p><i>La indicación [Progreso de dispensación de bebida] no se puede desactivar.</i></p>
<p>Resumen de los ingredientes de bebidas</p>  <p>Fig.: Ingredientes de bebidas contenidos</p>	<p>Informa sobre los ingredientes de bebida seleccionados o contenidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La bebida se ha configurado para la dispensación con diferentes ingredientes. <input type="checkbox"/> Este tipo de indicación "Progreso de dispensación de bebida" está disponible en el "Modo de superusuario". <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione la bebida. ▶ Seleccione los ingredientes. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Los ingredientes contenidos se indican con un símbolo. ▶ Ajustar ingrediente, p. ej., tamaño de bebida. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> El tamaño de bebida recién seleccionado se muestra en la vista general. <p><i>La indicación "Progreso de dispensación de bebida" no se puede desactivar.</i></p>
<p>Iniciar dispensación (Confirmar selección)</p>  <p>Fig.: INICIO sin sistema de caja</p>  <p>Fig.: INICIO con sistema de caja</p>	<p>El campo [INICIO]/[Pagar] inicia la dispensación de bebida El campo [INICIO] se muestra durante la preselección de las bebidas e inicia la dispensación de bebida. Si hay un sistema de caja activado, se muestra la solicitud de realizar el pago.</p> <p>Variación: Sin sistema de caja El campo [INICIO] confirma las opciones de selección introducidas e inicia después la dispensación de bebida.</p> <p>Variación: Con sistema de caja El campo [Pagar] confirma las opciones de selección introducidas e inicia después el proceso de pago. Una vez finalizado el pago, la bebida se dispensa seleccionando el campo [INICIO].</p>
<p>Parar</p> 	<p>El campo [Detener] interrumpe la dispensación de bebida. 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>Cancelar</p> 	<p>El campo [X] regresa a la interfaz de usuario de selección de bebidas. El campo [Cancelar] se muestra durante la selección de las opciones de bebida. La selección actual y las posibles opciones de bebida seleccionadas se pueden cancelar con este botón.</p>

Símbolo	Descripción
<p>Atrás / siguiente</p> 	<p>El campo [>] / [<] permite avanzar a la siguiente página o regresar a la página anterior.</p>
<p>Progreso</p>  <p>Fig.: Progreso (Modo de invitado)</p>  <p>Fig.: Progreso (Modo de personal)</p>	<p>El indicador de progreso (barra verde) informa sobre el tiempo de dispensación restante durante la dispensación de una bebida.</p> <p>Variación: Modo de invitado/Modo de superusuario</p> <p>La barra verde dinámica rodea el manómetro digital formando un semicírculo en 180° de izquierda a derecha. <i>El manómetro digital informa sobre la presión actual del agua durante un escaldado de café.</i></p> <p>Variación: Modo de personal</p> <p>La barra verde dinámica se mueve en horizontal de izquierda a derecha.</p>
<p>Preselección de bebida doble</p> 	<p>Preselección para bebida doble.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La función "Botón doble visible" está activada en el modo de funcionamiento "Modo de personal". <input type="checkbox"/> Se han configurado bebidas con dispensación doble. <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. <p><i>El técnico de mantenimiento puede ajustar la preselección [Bebida doble] en la configuración de bebidas y activarla/desactivarla en el modo de funcionamiento "Modo de personal".</i></p>
<p>Preselección de café descafeinado</p> 	<p>Preselección para café descafeinado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La función "Botón DESCAF visible" está activada en el modo de funcionamiento "Modo de personal". <input type="checkbox"/> Para poder dispensar bebidas descafeinadas, se necesitan dos molinillos, uno de los cuales deberá contener granos descafeinados o... <input type="checkbox"/> La máquina se llena de café molido sin cafeína mediante la entrada manual. <p><i>El técnico de mantenimiento puede ajustar la preselección [Café descafeinado] y activarla/desactivarla en el modo de funcionamiento.</i></p> <p>Variación: 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>Variación: Con café molido y entrada manual</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 "DESCAF". <input checked="" type="checkbox"/> Durante la dispensación, se realiza la solicitud de llenado del café molido descafeinado.

Símbolo	Descripción
<p>Preselección de barista</p> 	<p>Preselección de diferentes intensidades de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La función "Barista" está disponible para su activación en el modo de funcionamiento "Modo de personal". <input type="checkbox"/> La bebida se ha configurado con la opción "Barista". <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 técnico de mantenimiento puede activar/desactivar la preselección [Barista] en el modo de funcionamiento "Modo de personal".</i></p>
<p>Tamaños de tazas S/M/L</p>  <p>Fig.: Selección de tamaño en el "Modo de invitado"</p>  <p>Fig.: Selección de tamaño en el "Modo de personal"</p>  <p>Fig.: Selección de tamaño en el "Modo de superusuario"</p>	<p>Selección del tamaño de taza/vaso deseado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La bebida se ha configurado para la dispensación con diferentes tamaños de tazas. <p>Si una bebida tiene asignados varios tamaños de tazas, estos se pueden seleccionar antes de la dispensación de bebida.</p> <p><i>El técnico de mantenimiento puede ajustar la preselección [Tamaño de taza] en la configuración de bebidas y está disponible en todos los modos de funcionamiento.</i></p>

Símbolo	Descripción
---------	-------------

Selección de ingredientes de la bebida

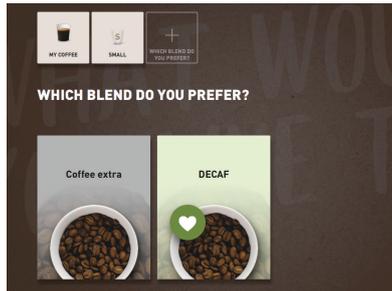


Fig.: Selección de ingrediente (Modo de invitado)

Selección de los ingredientes de bebida disponibles.

- La bebida se ha configurado para la dispensación con diferentes ingredientes.
- La selección de los ingredientes se realiza de forma diferente en función del modo de funcionamiento ajustado.

Los ingredientes se pueden seleccionar como sigue:

- Modo de invitado > Selección secuencial (paso por paso)
 - Modo de personal > Con preselección de ingredientes
 - Modo de superusuario > Selección directa de todos los ingredientes
- El técnico de mantenimiento puede ajustar la preselección [Ingredientes] en la configuración de bebidas y activarla/desactivarla en el modo de funcionamiento.*

Están máx.disponibles los siguientes ingredientes:

- Tipo de bebida (café, espresso, capuchino, etc.)
- Tamaño de bebida (S,M,L)
- Tipo de café (si se dispone de 2 o 3 molinillos)
- Tipo de leche (si se dispone de TwinMilk)
- Choco (con sistema de polvo)
- Aroma (con sistema de sirope Flavour Point)

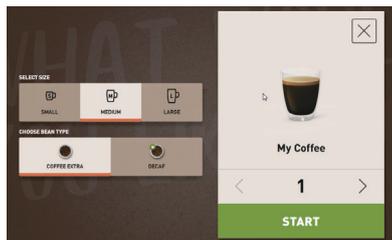
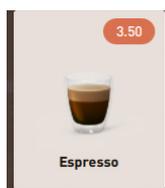


Fig.: Selección de ingrediente (Modo de personal)



Fig.: Selección de ingrediente (Modo de superusuario)

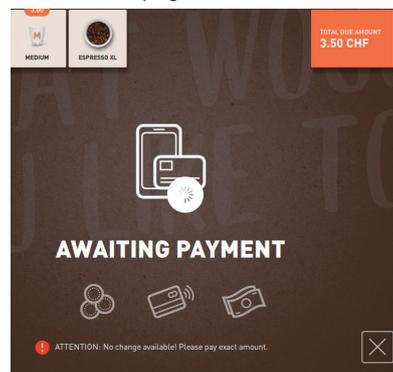
Indicación del precio de la bebida

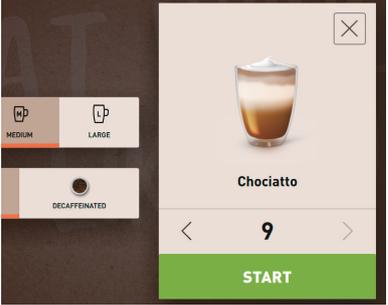
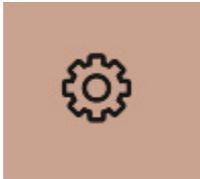
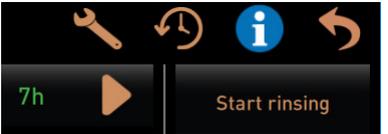


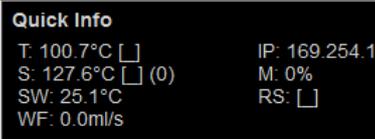
Variación: Con sistema de caja

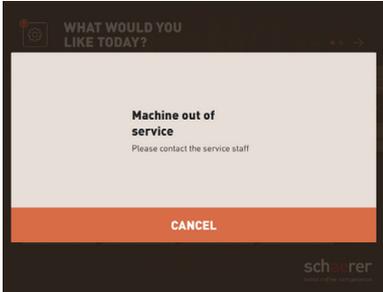
- Hay activado un sistema de caja.
- Se ha configurado un precio para la bebida
- ▶ Inicie la dispensación de la bebida.
- Se muestra la solicitud de pago.

Solicitud de pago

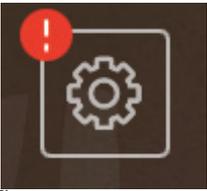
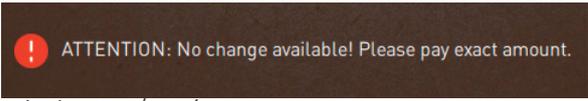


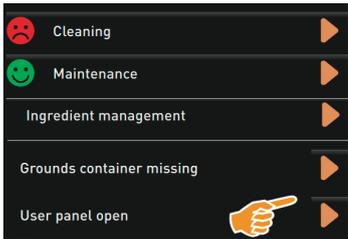
Símbolo	Descripción
<p>Colocación</p> 	<p>Durante una dispensación de bebida aparece la solicitud de colocar el vaso/la taza. <i>El técnico de mantenimiento puede activar/desactivar la solicitud "Colocar taza" en el modo de funcionamiento.</i></p>
<p>Preselección y dispensación múltiple</p> 	<p>Dispensación múltiple de bebidas ya seleccionadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La preselección está activada en el modo de funcionamiento. <input type="checkbox"/> En el modo de funcionamiento "Modo de invitado", no es posible la preselección. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione la bebida. ▶ Seleccione los ingredientes. ▶ Ajuste la dispensación múltiple con los botones de flecha [<] 1-9 [>] <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La dispensación de la bebida se repite máx.9 veces <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el progreso de todas las dispensaciones. <p><i>La función está disponible si se ha activado el parámetro en el ajuste "Configuración" – "Modo de funcionamiento" – "Activar preselección mediante pantalla táctil".</i></p>
<p>Bebida terminada</p> 	<p>La pantalla informa de la finalización de la dispensación. <i>La información aparece cuando está activado el parámetro en el ajuste "Configuración" – "Modo de funcionamiento".</i></p>
<p>Menú de mantenimiento</p>  <p>Fig.: Menú de mantenimiento "Modo de invitado"</p>  <p>Fig.: Menú de mantenimiento del Modo de personal y del Modo de superusuario</p>	<p>Acceso al menú de mantenimiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse el campo Menú de mantenimiento . <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana "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 izquierda 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>Funciones del menú de mantenimiento</p> 	<p>En el menú de mantenimiento están disponibles las siguientes funciones de selección directa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavado caliente • Salvapantallas de limpieza (desactivar la sensibilidad al tacto) • Activación "Información breve" • Venta gratuita (con sistema de caja activo) • Activación Modo de reposo <p><i>Véase también la siguiente descripción "Funciones del menú de mantenimiento"</i></p>

Símbolo	Descripción
<p>Información rápida</p> 	<p>La "Información breve", que solo se muestra en el menú de mantenimiento, informa sobre los datos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • T > Temperatura del calentador de agua (té) en [°C] • S > Temperatura del calentador de vapor (Steam boiler) en [°C] • SW > Temperatura de la barra de vapor (opcional) (Steam Wand) en [°C] • WF > cantidad de agua suministrada (Water-Flow) en [ml] • IP > Dirección del adaptador de red (SOUL=1 adaptador) • M > espacio en disco disponible en [%] • RS > Informa sobre la densidad de referencia de bebidas (Modo de hora punta) <ul style="list-style-type: none"> • Se activa si se dispensan más de 30 bebidas por hora • Si está activo, se anula el lavado de la salida de bebida • El modo activado se indica mediante RS[*] <p>Véase también el capítulo "Manejo" – "Funciones del menú de mantenimiento" – Selección directa "Activar/desactivar información rápida".</p>

<p>Mensajes de pantalla (simples)</p> 	<p>Los mensajes de error o solicitudes se muestran en la pantalla de diferente manera en función del modo de funcionamiento ajustado.</p> <p>Variación: "simple" (Modo de invitado)</p> <p>Mensajes de pantalla en el Modo de invitado con el ajuste "simple"</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La cafetera ya no está preparada. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la solicitud "Informar al personal de mantenimiento". <p>Los mensajes de pantalla en el modo específico se muestran únicamente en el modo de funcionamiento "Modo de invitado".</p>
--	--

<p>Mensajes de pantalla (específicos)</p> 	<p>Variación: "específico" (Modo de personal/Modo de superusuario)</p> <p>Mensajes de pantalla en el Modo de personal o en el Modo de superusuario con el ajuste "específico".</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Las solicitudes de acción o los errores se muestran directamente. <input checked="" type="checkbox"/> En algunos casos, la disponibilidad de la cafetera se puede restablecer de forma independiente. <p>Los mensajes de pantalla en el modo específico se muestran en el modo de funcionamiento "Modo de personal" y "Modo de superusuario". El técnico de mantenimiento puede cambiar el ajuste en el mensaje de error.</p>
---	--

<p>Mensaje de error/avería pendiente o solicitud de acción</p> 	<p>Los mensajes de error/avería se muestran en el margen superior o inferior de la interfaz de usuario. Si hay un mensaje de error/avería 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 error/avería]. 
<p>Fig.:</p>	<p>Fig.: Mensaje de error/avería</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrará el menú de mantenimiento. ▶ Seleccione el mensaje de error/avería pendiente con el campo [>] en el menú de mantenimiento. <input checked="" type="checkbox"/> Se abre la ventana "Smart Info" con información adicional. <p>Véase el capítulo "Solución de averías" - "Ventana Smart Info" para obtener una descripción detallada.</p>

Símbolo	Descripción
	<p>En el menú de mantenimiento, el campo [▶] abre la ventana para una acción o mensaje de error/avería pendientes.</p> 
<p>Fig.: Mensaje de error/avería en el "Menú de mantenimiento"</p>	
	<p>El campo [Confirmación] inicia acciones pendientes o confirma solicitudes de acción mostradas.</p>
	<p>El campo guía paso a paso a través de las acciones mostradas en la pantalla durante la limpieza, la descalcificación o el servicio de molinillo.</p>

5.6.3 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 Conserje", para un resumen y una descripción detalladas de los perfiles.

Variación: Acceso al menú de mantenimiento sin introducción de 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 (no conectado).

07.06.2017 13:28
Not logged in



Fig.: No hay ningún perfil abierto

Variación: Acceso al menú de mantenimiento con introducción de 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 y confirme.
- Se abrirá el menú de mantenimiento sin un perfil de usuario activo.
- Pueden elegirse todas las funciones de selección directa, excepto "Venta gratuita".
- En los ajustes, está disponible "Información" – "Ver versiones".

07.06.2017 13:28
Not logged in



Fig.: No hay ningún perfil abierto

Acceso de la ventana de resumen de perfiles



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.



Fig.: Campo de inicio de sesión

- ▶ Seleccione el campo [Iniciar sesión] en la parte superior del menú de mantenimiento.
 - Se abre la ventana con los perfiles configurados 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
- Chef de Service
- Gestor de calidad
- Responsable de la máquina



Fig.: Ventana de resumen de perfiles

Los perfiles marcados con un candado están protegidos con PIN.

Variación: Activar un perfil desprotegido

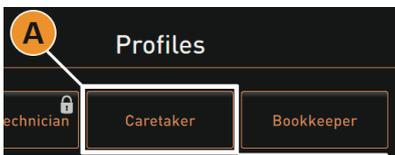


Fig.: Perfil sin PIN

- ▶ Seleccione el perfil [A] no protegido deseado, p. ej., [Conserje].
 - Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil "Conserje" activo.
 - Las funciones disponibles en el menú de mantenimiento corresponden al perfil seleccionado.

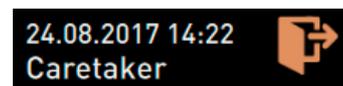


Fig.: Perfil Conserje activo



Véase el capítulo "Programación" – "Perfiles" para obtener información detallada sobre las funciones de los diferentes perfiles.

Variación: Activar un perfil protegido

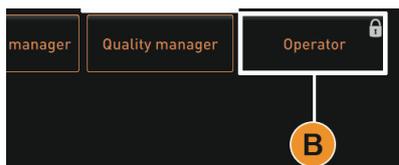


Fig.: Perfil con PIN

- El campo, por ejemplo, perfil "Operador" está protegido mediante un PIN y se marca con el símbolo de un candado.
- ▶ 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.

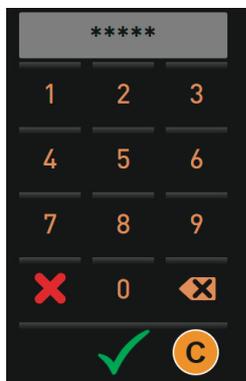


Fig.: Perfil Operador activo



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" – "Perfiles" para obtener información detallada sobre las funciones específicas.

Cierre de sesión del perfil



Fig.: Campo de 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 "No conectado".



Fig.: No hay ningún perfil activo

5.6.4

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.
- Aparece el menú de mantenimiento.

Mensajes pendientes:

- [A] Estado de limpieza y campo [▶] para iniciar la limpieza
- [B] Mantenimientos y campo [▶] para realizar el mantenimiento
- [C] Gestión de ingredientes
- [D] Mensajes de error pendientes y solicitudes de acción
- [E] Paneles de mando de selección directa
 - 1 [Iniciar un lavado]
 - 2 [Limpieza pantalla táctil] (30 sek)
 - 3 [Activar/desactivar información rápida]
 - 4 [Activar venta gratuita] (con sistema de caja activado)
 - 5 [Desconexión]
- [F] [Atrás] regresa a la interfaz de usuario
- [G] [Información] Información del sistema incluido el código QR (Quick Response Code)
- [H] [Proceso de dispensación de bebidas] Lista de bebidas dispensadas
- [I] [Ajustes] lleva la configuración de máquina
- [J] [Iniciar sesión/cerrar sesión] Selección del perfil e inicio/cierre de sesión.

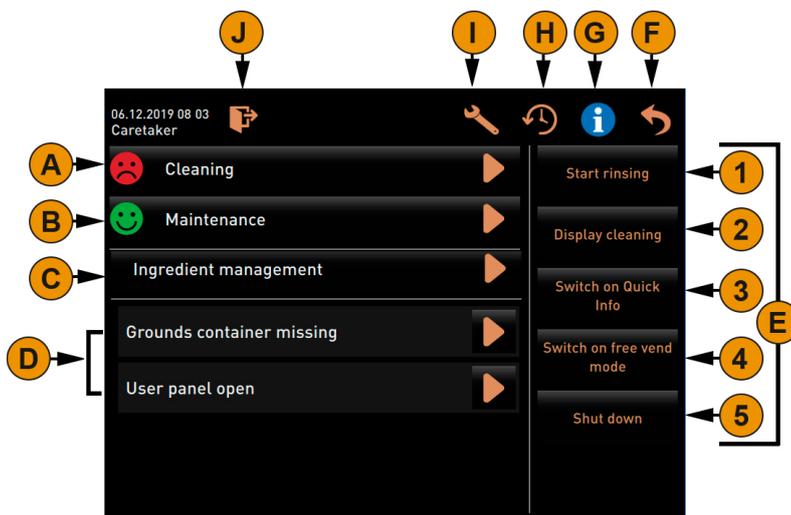


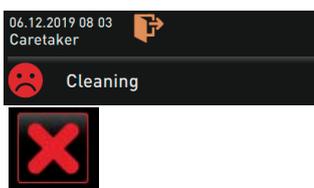
Fig.: Vista de la ventana del menú de mantenimiento



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

5.6.5 Funciones del menú de mantenimiento

Limpieza



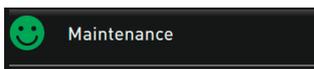
Función protegida por PIN (conserje, usuario, técnico de mantenimiento).

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

Mantenimiento



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



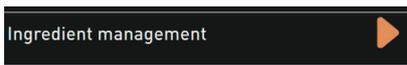
Función protegida por PIN (conserje, usuario, técnico de mantenimiento).

- ▶ Realice el mantenimiento indicado.
- ▶ Seleccione el campo [Mantenimiento].
 - Hay disponible una cancelación con el campo [X].
- ▶ 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 y ninguno pendiente.

Gestión de ingredientes



En la gestión de ingredientes, se pueden activar/desactivar ingredientes disponibles como, por ejemplo, el sistema de leche.

Además, en el ingrediente [Flavour1 - 4] (sirope1 - 4), se puede iniciar un cambio de botella con instrucciones en pantalla.

Variación: Activar/desactivar ingrediente

- ▶ Seleccione el campo [Gestión de ingredientes].
 - Se abre la ventana con los ingredientes activos.
- ▶ En "Acción", seleccione el campo [ON/OFF].
 - El ingrediente se activa/desactiva.
- ▶ Seleccione el campo  para volver al menú de mantenimiento.

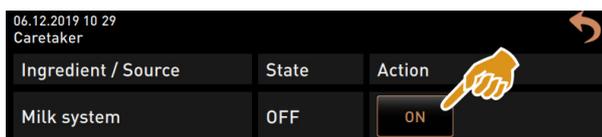


Fig.: Ventana de gestión de ingredientes



Variación: Cambio de botella de sirope

- ▶ Seleccione el campo [Gestión de ingredientes].
 - Se abre la ventana con los ingredientes activos.
- ▶ Seleccione el tipo de sirope [1 a 4], en "Acción", campo [Cambio de botella].

Ingredient / Source	State	Action
Milk system	OFF	ON
Flavour 1 - No ingredient...	ON	Exchange bottle
Flavour 2 - No ingredient...	ON	Exchange bottle

Fig.: Ventana de gestión de ingredientes

- Los pasos con instrucciones en pantalla para el cambio de botella se abren en la ventana separada "Cambio de botella".
- Se vacía el tubo flexible de sirope seleccionado previamente.
- ▶ Retirar el cierre de bayoneta de la botella vacía de Flavour Point y limpiar a fondo el tubo flexible con el adaptador de botellas.
- ▶ Confirme la limpieza realizada con el campo .
- ▶ Conectar el adaptador de botellas con el tubo flexible limpio en la nueva botella de sirope.
- ▶ Volver a conectar el cierre de bayoneta a Flavour Point.
- ▶ Seleccionar el campo [Iniciar la bomba] y, después, [Detener la bomba] para volver a llenar el tubo flexible.

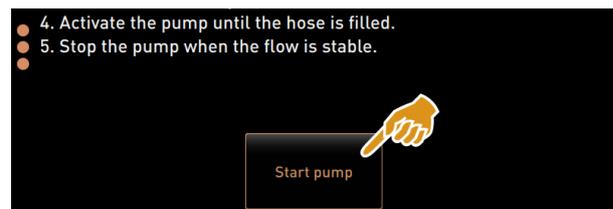
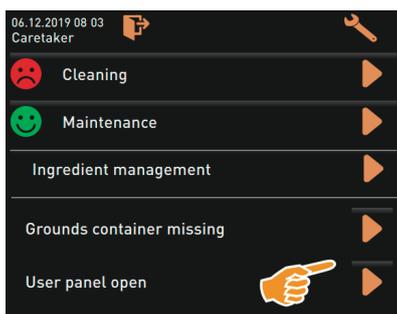


Fig.: Ventana de gestión de ingredientes

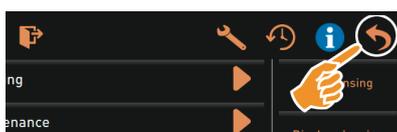
- ▶ Confirmar el llenado del tubo flexible con el campo .
- La ventana "Cambio de botella" se cierra y se muestra la interfaz de usuario.

Mensaje de error/avería o solicitud de acción



- ▶ Seleccione el mensaje pendiente con el campo .
 - La solicitud pendiente se muestra en una ventana separada.
 - El mensaje de error/avería pendiente se muestra y describe en una ventana separada.
- ▶ Subsane el mensaje pendiente o realice la solicitud de acción.
 - El mensaje de error/avería o la solicitud de acción se eliminarán automáticamente de la lista.
 - El técnico de mantenimiento tiene un resumen de eventos en el menú principal "Información" - "Estadística de errores".

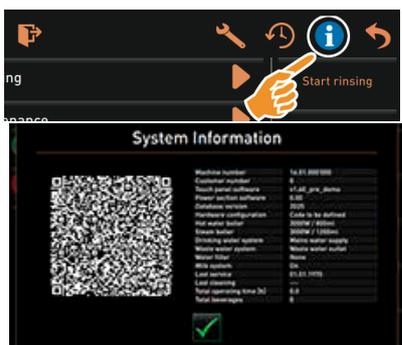
Regresar a la interfaz de usuario



El campo lleva de nuevo 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 [i].
 - La información del sistema se muestra en una ventana separada.
 - De forma adicional, se muestra un código QR con la información del sistema.

Proceso de dispensación de bebida



- ▶ Seleccione el campo [🕒].
 - Se abrirá una ventana y aparecerá una lista con todas las bebidas ya dispensadas.
 - Además, en cada dispensación se muestra la duración de dispensación correspondiente de cada bebida.
 - El tiempo de salida real (café) de la bebida se muestra en la lista a la derecha.

Beverage dispensing history			
08.11.19 08:12	Tea	9.3s	12s
08.11.19 08:11	Mein Kaffee	30.9s	15s
08.11.19 08:10	Espresso	25.2s	12s

El tiempo de salida real para bebidas simples de café debería ser de 10 – 15 sek y, para bebidas dobles, de aprox.20 – 25 sek. Sin embargo, este valor es orientativo y puede variar debido a factores como la cantidad de molienda, el grado de molienda, la temperatura del agua y el tipo de café.

Ajustes



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

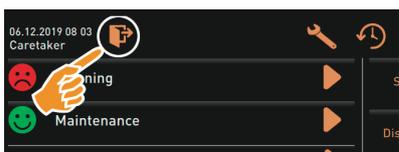


El permiso de acceso para los ajustes de los parámetros depende del perfil en el que se haya iniciado sesión.



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

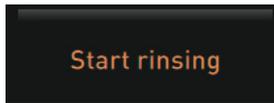
Iniciar sesión / cerrar sesión



- Inicio de sesión y selección de un perfil.
- ▶ Seleccione el campo [👤].
 - Aparece la ventana para seleccionar un perfil.

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

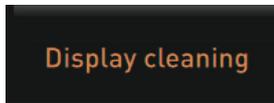
Selección directa [Iniciar un lavado]



- ▶ Seleccione el campo [Iniciar un lavado].
 - Se realiza un lavado en caliente para todos los sistemas (sistema de café, sistema de leche o sistema de polvo).
 - No hay disponible una cancelación.

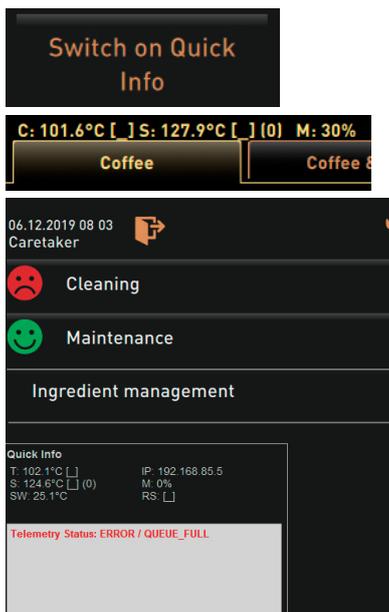
Véase el capítulo "Limpieza" – "Intervalos de lavado".

Selección directa [Limpieza pantalla táctil]



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

Selección directa [Activar/desactivar información breve]

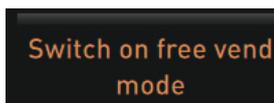


- ▶ Seleccione el campo [Activar/desactivar información breve].
 - La ventana de información breve se muestra arriba a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - La ventana de información breve informa sobre las temperaturas del calentador: agua caliente para café (C), agua caliente para té (T) y vapor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

La ventana "Info rápida" del menú de mantenimiento contiene una ventana de texto adicional [A].

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

Selección directa de [Activar venta gratuita] (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 conserje.

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.

5.7 Llenado y conexión



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

5.7.1 Granos de café



ADVERTENCIA

Lesiones por cortes. Peligro de lesiones a causa de los discos de molienda del molinillo.

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



AVISO

¡Peligro de obstrucción y bloqueo! Si se introduce algún cuerpo extraño, podría obstruirse, bloquearse o destruirse el molinillo.

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 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.

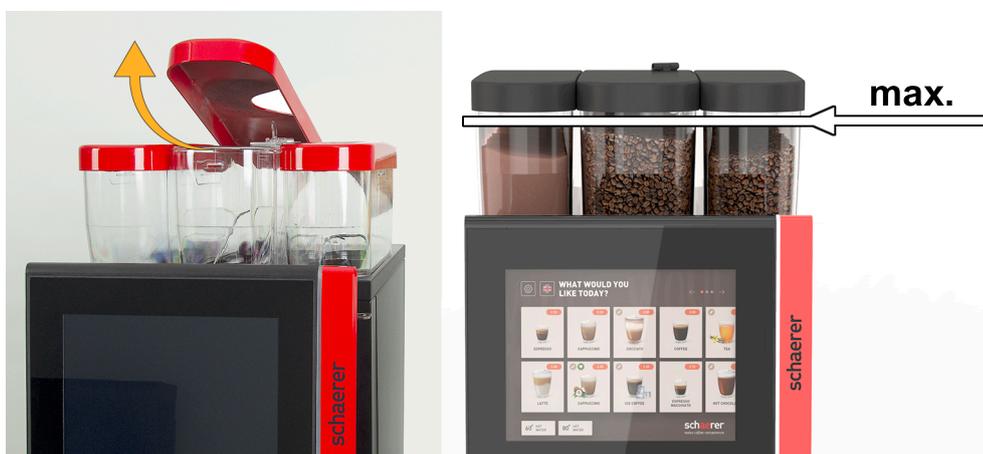


Fig.: Depósito de granos con máx.cantidad de llenado

5.7.2

Agua

Conexión de suministro de agua fijo



AVISO

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

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

- ▶ 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.



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

5.7.3

Polvo para cafetera(Opción)



ADVERTENCIA

¡Peligro de aplastamiento! ¡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

Polvo para cafetera. ¡Peligro de obstrucción si se carga un tipo de polvo inadmissible!

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.



Fig.: Depósito de polvo con máx.cantidad de llenado.



Véase el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Mandos internos de la máquina" para desbloquear el depósito de polvo.

5.7.4 Sistema de leche Best Foam™(Opción)



¡ATENCIÓN

¡Peligro de infección! 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 tenga en cuenta la cantidad máx. 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.

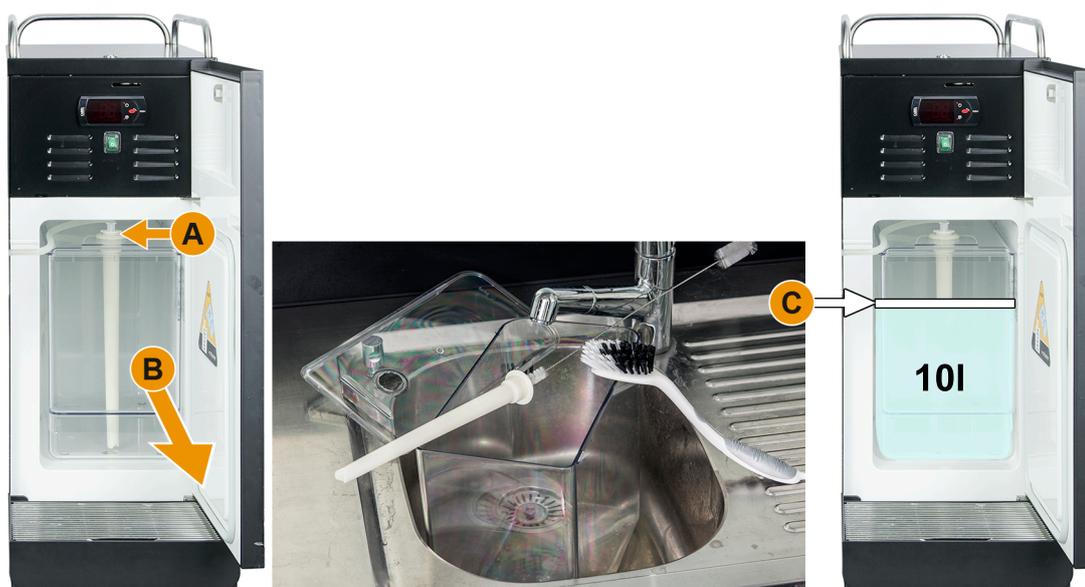


Fig.: Rellenado de la unidad refrigeradora



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

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

Para rellenar la leche, utilice siempre leche refrigerada 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 la leche y tenga en cuenta la cantidad máx. de llenado.

Cantidades de llenado:

- Depósito de leche de Cup & Cool = máx.4 l
- Depósito de leche de unidad refrigeradora bajo máquina (UM-KE) = máx.9,5 l
- Depósito de leche de unidad refrigeradora bajo mostrador (UC-KE) = 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.

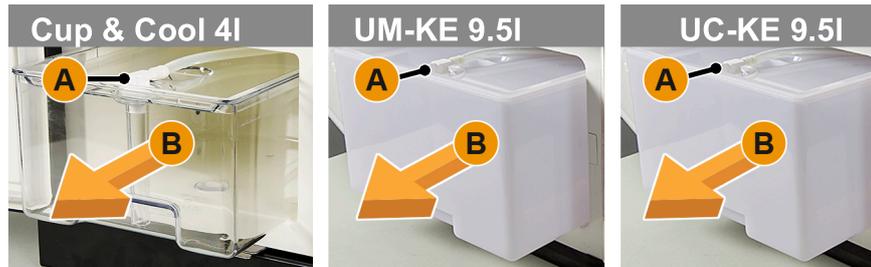


Fig.: Opciones disponibles para rellenar leche.



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



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

5.7.5

Llenar Flavour Point (módulo de sirope) o cambio de botella(Opción)

- ▶ Coloque las botellas de sirope (máx. 4 botellas) en Flavour Point.
- ▶ Retire la tapa de la botella e introduzca el tapón [A] con el tubo flexible [B] en la botella.
- ▶ Presione firmemente el tapón [A] dentro de la botella.
- ▶ Coloque el adaptador [C] en Flavour Point y enclave el cierre de bayoneta girando hacia la derecha.
- ▶ Repita los pasos anteriores para todas las botellas de sirope



Fig.: Llenado o cambio de botellas de Flavour Point



Después de conectar las botellas de sirope, es necesario llenar el tubo flexible de sirope. Para ello, se emplea la rutina "Gestión de ingredientes".



Véase también el capítulo "Manejo" – "Ventana principal pantalla táctil" – "Funciones menú de mantenimiento" – "Gestión de ingredientes".

5.8 Posicionar la salida de bebida y la taza



La salida de bebida regulable en altura ajusta automáticamente la altura de la salida correcta en función de la bebida seleccionada previamente.



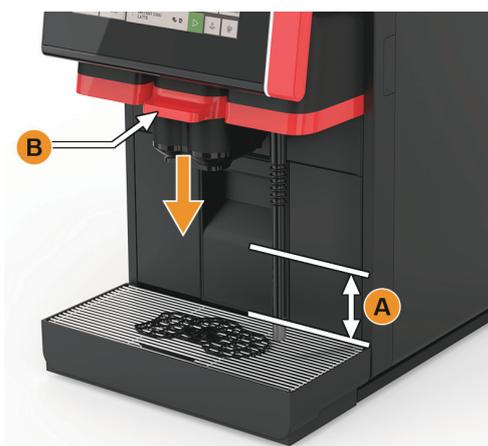
Fig.: Salida de bebida manual con posibilidad de agarre [A].



Fig.: Salida de bebida automática sin posibilidad de agarre.

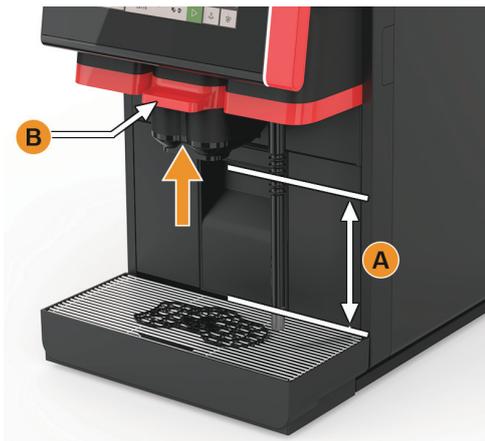
5.8.1 Colocar la salida de bebida (con salida de bebida manual)

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.

5.8.2 Pieza aux. para pos. de tazas

Soporte de posicionamiento en la rejilla para tazas

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

- 1.er soporte de posicionamiento (opcional) para la dispensación de bebidas individuales
- 2.º soporte de posicionamiento (estándar) para la dispensación de bebidas dobles

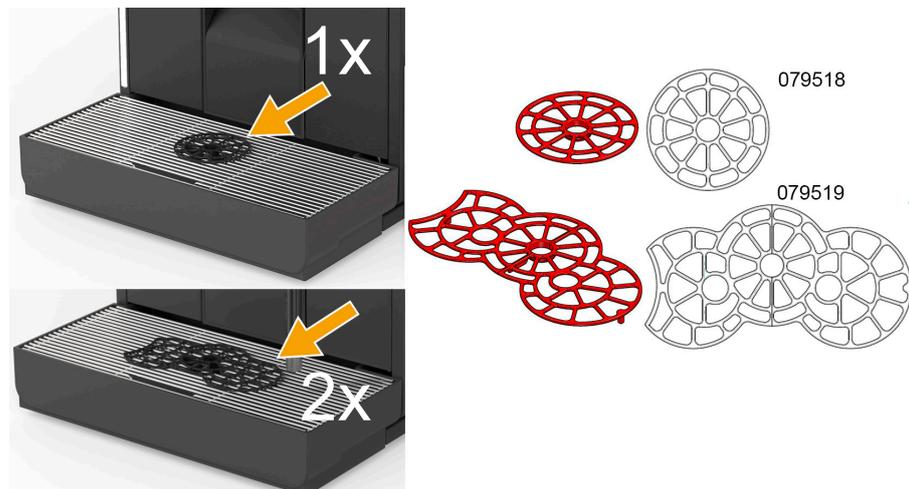


Fig.: Números de artículo de piezas aux. para pos. de tazas

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 simples está ajustado en el centro de la salida de bebida.
 - El soporte de posicionamiento (central) para bebidas simples 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 simples



Fig.: Posición de bebida simple

- Coloque la taza o el vaso en la posición [A].

Bebidas dobles



Fig.: Posiciones de bebidas dobles

- Coloque las tazas o los vasos en las posiciones [A] y [B].

Opción: Agua caliente a través de dispensación externa



Fig.: Posición de dispensación de agua caliente izquierda

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

El agua caliente o la salida de vapor son opciones del cliente y pueden estar disponibles a la derecha o a la izquierda.

Opción: Dispensación vapor



Fig.: Posición de la salida de vapor derecha

- Coloque la jarrita bajo la barra de vapor en la posición [A].
El agua caliente o la salida de vapor son opciones del cliente y pueden estar disponibles a la derecha o a la izquierda.



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

5.9 Seleccionar bebida

5.9.1 Visión general de la selección de bebida



¡ATENCIÓN

¡Peligro de infección! 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 menús disponibles (Registro) y las bebidas que contienen dependen del modo de funcionamiento seleccionado, "Estándar" o "Personalizado". El técnico de mantenimiento puede preseleccionar el modo de funcionamiento y configurarlo de forma personalizada.



AVISO

Limitaciones sin conexión de agua fija. La selección de bebida está limitada en máquinas con depósito externo de agua potable.

Las bebidas refrigeradas no son posibles con el depósito externo de agua potable. Con depósito externo de agua potable, las bebidas en polvo **siempre** se dispensan calientes. Independientemente de la temperatura ajustada.



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

Las interfaces de usuario [Modo de invitado], [Modo de personal] y [Modo de superusuario] disponen de diferentes funciones y mensajes de error. La siguiente tabla muestra las funciones e indicaciones que están activas en la configuración por defecto.

Modo de funcionamiento	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
Indicación de modo de notificación	simple	específico	específico
Botón doble visible	0	ON	0
Botón DESCAF visible	0	ON	0
Botón Barista visible	0	0	ON
Botón tamaño de tazas visible	0	0	0
Símbolos de bebidas visibles	ON	ON	ON
Ajuste icono	Vasos de cartón	Predeterminado	Vasos de cartón
Salvapantallas	ON	0	ON
Menús	Personalizado	Personalizado	Personalizado
Activar preselección de bebidas	0	ON	0
Activar preselección mediante pantalla táctil	0	ON	0
Número de posiciones en la preselección	0	0 – 8 [8]	0
Activar preselección mediante botón externo	0	0	0
Preselección de bebidas sección izquierda	0	ON	0
Preselección de bebidas sección derecha	0	ON	0
Botón de lavado de calentamiento visible	0	0	0
Botón Mantenimiento visible	ON	ON	ON
Mostrar selección de grupos	0	0	0
Modificación secuencial de bebidas	ON	0	0
Mostrar "Colocar taza"	0	0	ON
Mostrar "Progreso"	ON	0	ON
Mostrar "Bebida terminada"	ON	0	0
Interrupción Mostrar Bebida terminada	0,5 – 60 [3 sek]	0,5 – 60 [3 sek]	0,5 – 60 [3 sek]
Acceso al menú de mantenimiento	PIN	PIN	PIN

Leyenda:

0	Predeterminado > Inactivo > La activación no es posible
0	Predeterminado > Inactivo > La activación es posible de todos modos
ON	Predeterminado > Activo > La desactivación es posible
ON	Predeterminado > Activo > La desactivación no es posible

5.9.2 Pasos para la selección de bebida

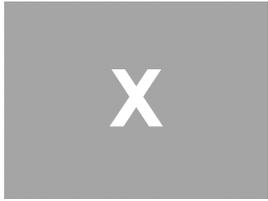
Navegar al menú

La máquina está preparada.

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
0	Vista de la interfaz de usuario			
1	Navegar al menú con el campo de bebida deseado	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desplazarse por los campos de bebidas con el campo [A] [< / >]. <input checked="" type="checkbox"/> El campo de bebida deseado está activo y se muestra. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccionar directamente la pestaña (menú) con el campo [A]. <input checked="" type="checkbox"/> Se mostrarán los campos de bebida creados y activos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desplazarse por los campos de bebidas con el campo [A] [< / >]. <input checked="" type="checkbox"/> El campo de bebida deseado está activo y se muestra.

Preselección de opciones de bebidas

La interfaz de usuario "Modo de personal" está activa.

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
2	Vista de la interfaz de usuario			
	Preselección de bebida	<i>La preselección de bebida no está disponible.</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Definir la preselección de bebida con, p. ej., el campo [C] (intensidad del café). <input checked="" type="checkbox"/> Se muestran todas las bebidas con la preselección correspondiente. <p>Posible preselección:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispensación de bebida doble • Café descafeinado • Intensidad de café (barista) 	<i>La preselección de bebida no está disponible.</i>

Seleccionar campo de bebida

- El menú contiene bebidas configuradas.
- La preselección contiene bebidas configuradas.

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
3	Botón de bebida			
	Activar campo de bebida	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse en el campo de bebida deseado [B]. <input checked="" type="checkbox"/> Se abre una ventana con más opciones de bebida. 		

Modificaciones de bebidas

- El campo de bebida seleccionado previamente contiene el símbolo [].

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
4	Modificaciones de bebidas			
	Determinar la modificación de la bebida deseada	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse en la modificación de bebida deseada [D]. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la modificación activada. <input checked="" type="checkbox"/> Se muestran más modificaciones para su selección. ▶ Seleccione más modificaciones. <p><i>Selección secuencial de modificaciones de bebidas.</i></p>		
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse en las modificaciones de bebida deseadas [D]. ▶ Ajuste la dispensación múltiple [E] [2-9]. <input checked="" type="checkbox"/> Se activa la modificación activada. <p><i>Selección directa de las modificaciones de bebida.</i></p>		
		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse en la modificación de bebida deseada [D]. <input checked="" type="checkbox"/> Se activa la modificación activada. <input checked="" type="checkbox"/> Las modificaciones contenidas se muestran en la parte superior [D1]. <p><i>Selección directa de las modificaciones de bebida.</i></p>		

Iniciar dispensación

- La bebida se ha modificado y está lista para la dispensación.

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
5	Bebida lista para la dispensación			
	Iniciar dispensación	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [F] [START]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la solicitud Colocar taza. ▶ Seleccione el campo [F] [START]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La dispensación de bebida se inicia. <p><i>La solicitud Colocar taza puede activarse en el modo de funcionamiento.</i></p>		

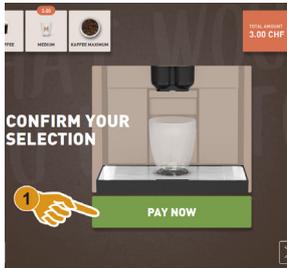
Resumen de la dispensación múltiple (modo de personal)

- Se ha activado previamente una preselección de bebida (máx.2-9 bebidas)

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de personal
5a	Dispensación múltiple en el "Modo de personal"	
	Extraer y confirmar bebidas	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [1] con 3 puntos. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra una lista con todas las bebidas preseleccionadas [2] <input checked="" type="checkbox"/> La finalización de la dispensación de bebida se muestra en verde. ▶ Extraiga la taza o el vaso de la salida de bebida. ▶ Seleccione el campo [2]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La primera dispensación de bebida está confirmada. <input checked="" type="checkbox"/> Se inicia la dispensación de la siguiente bebida de la lista. ▶ Para el resto de bebidas, repita el paso [3]. <p><i>La preselección de varias bebidas solo está disponible en el "Modo de personal".</i></p>

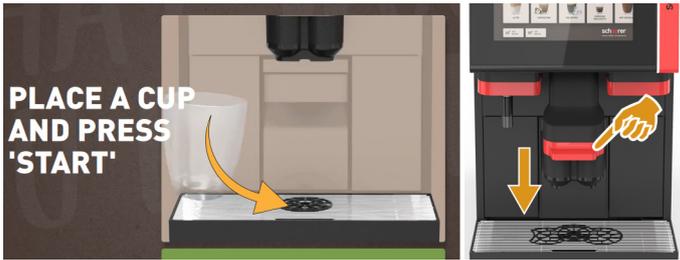
Pago

- Hay un sistema de pago activado y la bebida contiene un precio.

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
5b	Pago			
	Seleccionar método de pago y pagar	<p><i>En la pantalla se muestra la animación Colocar taza/vaso.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [1] [Pagar]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se muestra la ventana con los métodos de pago disponibles. <input checked="" type="checkbox"/> Si se dispone de sistemas de cambiador de monedas, se indica [3] cuándo no se dispone de cambio en monedas. ▶ Seleccione el método de pago disponible que desee [2]. ▶ Confirme y finalice el proceso de pago. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se inicia la dispensación de bebida. 		

Colocar taza/vaso

- La función "Colocar taza" está activada en el modo de funcionamiento.

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
5c	Representación Colocar taza			
		<p><i>En la pantalla se muestra la animación Colocar taza/vaso.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Coloque la taza o vaso debajo de la salida de bebida. ▶ Deslizar hacia abajo la salida de bebida sobre la taza/vaso (salida de bebida manual) 		

Mostrar progreso

- Se ha iniciado la dispensación de bebida.

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
6	Progreso de dispensación de bebida Detener dispensación			
	Detener la dispensación de bebida	<p>El progreso [G] se muestra mediante una barra verde que forma un semicírculo en 180°.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [G1] [Detener]. <input checked="" type="checkbox"/> La dispensación se cancela. <p><i>El indicador de progreso se puede activar en el modo de funcionamiento.</i></p>	<p>El progreso [G] se muestra mediante una barra verde.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo rojo [G1] [X]. <input checked="" type="checkbox"/> La dispensación se cancela. <p><i>El indicador de progreso con barra en 180° se puede activar en el modo de funcionamiento.</i></p>	<p>El progreso [G] se muestra mediante una barra verde que forma un semicírculo en 180°.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione el campo [G1] [Detener]. <input checked="" type="checkbox"/> La dispensación se cancela. <p><i>El indicador de progreso se puede activar en el modo de funcionamiento.</i></p>

Aviso de finalización

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

Secuencia de pasos	Objetivo	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de superusuario
7	Representación Dispensación de bebida finalizada			
		<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> La dispensación de bebida ha finalizado. <input checked="" type="checkbox"/> El mensaje desaparece automáticamente y vuelve a la interfaz de usuario. ▶ Extraiga la taza o el vaso del recogegotas. <p><i>El mensaje desaparece al cabo del tiempo configurado.</i></p>		

5.9.3 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.
- ▶ Seleccione opción de bebida; p. ej. [2x] (si está disponible).
- ▶ Seleccione tipo de bebida, p. ej., espresso o café.
- ▶ Seleccione la opción de dispensación, p. ej., pequeño, mediano o grande (si está disponible).
- ▶ 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.

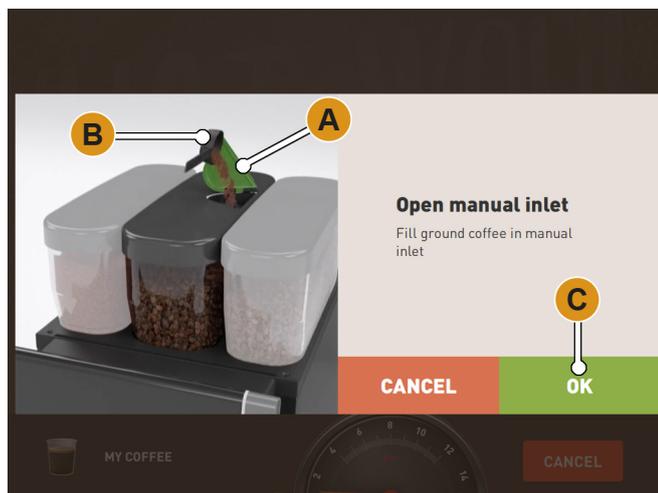
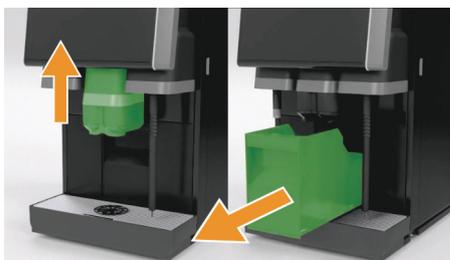


Fig.: Solicitud para que se añada café molido.

5.10 Vaciado

5.10.1 Depósito de posos

Depósito de posos estándar



- ▶ Si no tiene ajuste automático de la altura de la salida de bebida, empujar hacia arriba la salida de bebida hasta el tope.
- ▶ Extraiga del depósito de posos de la máquina hacia delante.
 - En la pantalla se muestra el mensaje "Depósito de posos retirado".
- ▶ 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.

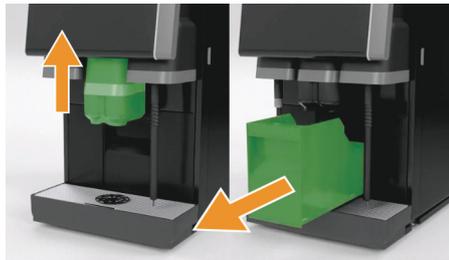
Depósito de posos bajo mostrador(Opción)



AVISO

Posible llenado excesivo. El equipamiento opcional del depósito de posos bajo mostrador no se supervisa. Existe riesgo de que se produzca un llenado excesivo. 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, durante el vaciado del depósito de posos bajo mostrador, no pueda dispensarse ninguna bebida.



- ▶ Si no tiene ajuste automático de la altura de la salida de bebida, empujar hacia arriba la salida de bebida hasta el tope.
- ▶ 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.

5.10.2

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

Guiado correcto del tubo flexible de agua sucia. 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 salida de agua sucia.
- ▶ Se requiere un sifón en la salida 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 el capítulo "Instalación y puesta en marcha" – "Conexión/salida de agua" – "Condiciones".

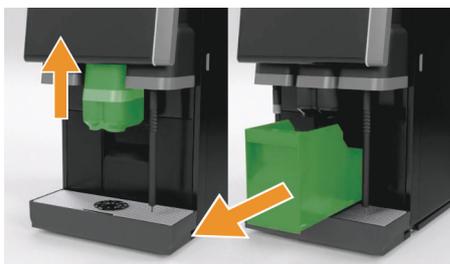
Depósito de agua sucia externo(Opción)



AVISO

Supervisión de nivel. Los depósitos externos de agua potable y agua sucia no tienen supervisión de nivel integrada.

- ▶ Comprobar el funcionamiento mecánico del flotador para la supervisión de nivel con cada vaciado.
- ▶ Asegúrese de que no se puedan dispensar bebidas antes de retirar el depósito de agua sucia.



- ▶ Si no tiene ajuste automático de la altura de la salida de bebida, empujar hacia arriba la salida de bebida hasta el tope.
- ▶ Como medida de seguridad, extraiga el depósito de posos de la máquina hacia delante.
 - En la pantalla se muestra el mensaje "Depósito de posos retirado".
- ▶ Retire la tapa con el tubo flexible 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.
- ▶ Compruebe el funcionamiento del flotador de la supervisión de nivel.
- ▶ Vuelva a introducir la tapa con la salida de agua sucia en el depósito.
 - La máquina está preparada para dispensar bebidas.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.

5.11 Condiciones de transporte



! ATENCIÓN

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

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

- ▶ 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

Recomendaciones de transporte. Un transporte inadecuado de las máquinas en un carro con ruedas podría ocasionar daños en la máquina.

Para cambiar el emplazamiento de una máquina utilizando el carro, se deberán tener en cuenta 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.

5.12 Apagado

5.12.1 Final del servicio

Modo en espera



¡PELIGRO



¡Descarga eléctrica! En el modo en espera, la máquina sigue conectada a la corriente.

- ▶ No retire ningún revestimiento de la máquina.
- ▶ Desenchufe siempre 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.



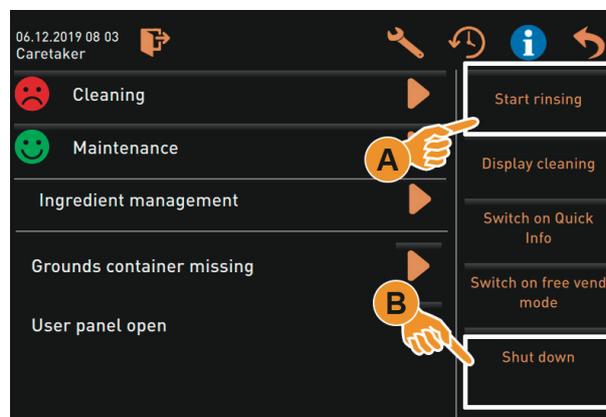
Véase el capítulo "Limpieza" para obtener información detallada.



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

Variación: 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.



Variación: 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".

**¡PELIGRO**

¡Descarga eléctrica! Incluso con la máquina apagada, sigue habiendo componentes conductores de tensión dentro de la misma.

- ▶ No retire ningún revestimiento de la máquina.
- ▶ Desenchufe siempre la máquina de la alimentación eléctrica antes de realizar trabajos de reparación.



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

5.12.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)

Durante tiempos de inactividad prolongados, p. ej., en vacaciones, deben ponerse fuera de servicio tanto la cafetera como el resto de 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.

**AVISO**

Temperaturas por debajo de 0°C. 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.

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



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

5.12.3 Apagar aparatos independientes**AVISO**

Cuidados tras el funcionamiento. 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.
- ▶ Lave 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 AC.
 - 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				
X				Lavado automático (si está programado)
X		X		Lavado caliente
X		X		Lavado del tubo flexible de leche
Programa de limpieza				
X		X	X	0 Limpieza del sistema de leche
X		X	X	Limpieza del sistema de café
		X		0 Flavour Point (sistema de sirope)
X		X		0 Lavar vaso de mezcla con limpieza manual
X	X			0 Lavado del calentador de vapor
Trabajos de limpieza manual				
X				Vaciar y limpiar el depósito de posos
X				Cámara de escaldado
X				Limpieza recogegotas y rejilla de goteo
X				0 Lavar el depósito de leche
X				0 Interior unidad refrigeradora
X				Limpieza la pantalla táctil
X		X		0 Barra de vapor
X				0 Lavado depósito de agua potable externo
X				0 Lavado depósito de agua sucia externo
				0 Limpiar los aparatos independientes
	X	X		Limpiar el depósito de granos de café
		X		Pieza inferior salida de bebida
		X		0 Lavar el depósito de polvo
		X		0 Descongelar la unidad refrigeradora
		X		Limpiar las superficies exteriores de la cafetera
		X		0 Superficies exteriores unidad refrigeradora

Legenda de intervalos de limpieza

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 Programa de limpieza activo

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

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



AVISO

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

Las adaptaciones diferentes realizadas por el técnico de mantenimiento en programa de limpieza "Manual" deben cumplir los requisitos del concepto de limpieza ARPCP. Con el ajuste del nivel de limpieza "Ninguno", el usuario tiene la responsabilidad de realizar las limpiezas necesarias.



Véase también el capítulo "Limpieza" – "Concepto de limpieza ARPCP".



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



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

6.2.1 Programa de limpieza "Schaerer Default"



En el programa de limpieza "SchaererDefault" está disponible la mayoría de los ajustes y tampoco pueden ser modificados por el técnico de mantenimiento. Al hacer una adaptación, se ajusta el momento de inicio y el nivel de limpieza de manera simultánea 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] *Lavado del calentador de vapor activo/inactivo

[I] *Configuración del programa de limpieza

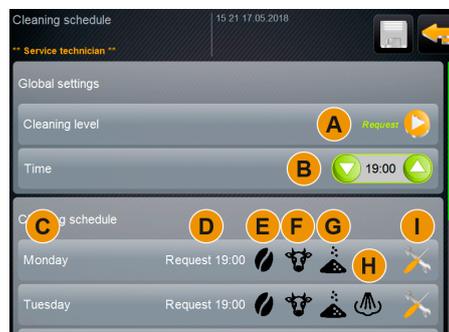


Fig.: Programa de limpieza "SchaererDefault"

* Con el ajuste predeterminado "SchaererDefault", no es posible realizar un ajuste en el programa de limpieza.



Véase el capítulo "Limpieza" – "Niveles de limpieza" y "Solicitudes de limpieza".

6.2.2 Programa de limpieza "Manual"



En el programa de limpieza "Manual", el técnico de mantenimiento puede configurar todos los ajustes disponibles.

En el programa 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
- Sistema que debe limpiarse (sistema de polvo o lavado del calentador de vapor)
- Eliminar o añadir días con una limpieza
- Ajustar periodos de tiempo antes/después de una limpieza



AVISO

¡Interdependencias! El sistema de café, o un sistema de polvo opcional, también pueden activarse de forma individual independientemente del resto de sistemas.

Una limpieza del sistema de leche activa automáticamente también el sistema de café.
Un lavado del calentador de vapor activo automáticamente el sistema de café, así como el sistema de leche opcional, si se dispone de él.

6.3 Niveles de limpieza



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

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

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

Variación: [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].



Fig.: Nivel de limpieza [Ninguno]

Variación: 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" del "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].

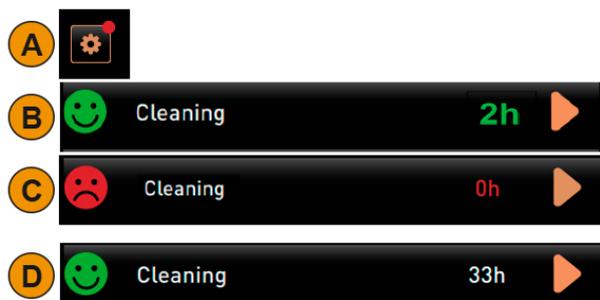


Fig.: Nivel de limpieza [Solicitud]

Variación: 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 configurado 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 planeada en [h].

[C] El campo con un emoticono rojo informa sobre limpiezas pendientes desde hace [1 - 4 h] en [h].

No se ha realizado la limpieza planificada [B].

La limpieza pendiente [C] no se ha realizado en el periodo de tiempo mostrado [1 - 4 h].

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.

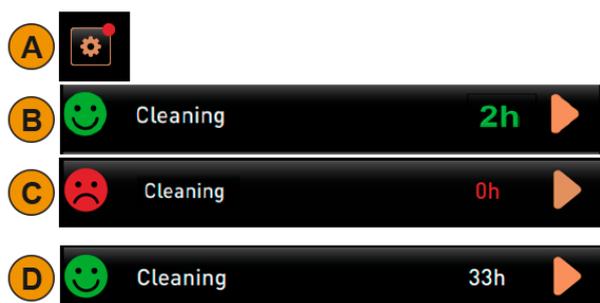


Fig.: Nivel de limpieza [Solicitud]/[Obligatoria]

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 el capítulo "Limpieza" – "Programa de limpieza activo" y "Niveles de limpieza".

Opciones de ajuste para una solicitud de limpieza



En el programa de limpieza "SchaererDefault", no se puede modificar el periodo de tiempo [Antes de limpieza] [B] ni el periodo de tiempo [Después de limpieza] [C].

Periodos de tiempo	Visualización de la pantalla	Ajuste de parámetros (Técnico de mantenimiento)
A)	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo de tiempo se ignoran.	En función del ajuste de tiempo [B].
B)	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo de tiempo se han realizado demasiado pronto y no cumplen la planificación óptima. Aun así, estas limpiezas se reconocen como realizadas.	** Sistema > Limpieza > Modificar plan de limpieza > > [Periodo antes de la limpieza] [B] Ajuste posible (0 – 10 h).
C)	Periodo de tiempo para una limpieza óptima en el plan de limpieza.	** Sistema > Limpieza > Modificar plan de limpieza > > [Periodo después de limpieza] [C] Ajuste posible (1 – 4 h)
C1)	Inicio óptimo de una limpieza según el plan de limpieza	* Sistema > Limpieza > Modificar plan de limpieza > [Hora] [C1] ** Sistema > Limpieza > Modificar plan de limpieza > > [C1] Hora Ajuste posible (00.00 – 23.00)
D)	Periodo de tiempo para la limpieza obligatoria. Las limpiezas no realizadas no pueden posponerse más. La cafetera ya no está preparada. La limpieza es obligatoria.	* Sistema > Limpieza > Modificar plan de limpieza > Nivel de limpieza ** Sistema > Limpieza > Modificar plan de limpieza > > Nivel de limpieza La selección [obligatoria] está activa. La limpieza obligatoria se realiza cuando se cumple el intervalo de tiempo [C].

* Ajustes en el programa de limpieza "SchaererDefault".

** Ajustes en el programa de limpieza "Manual".

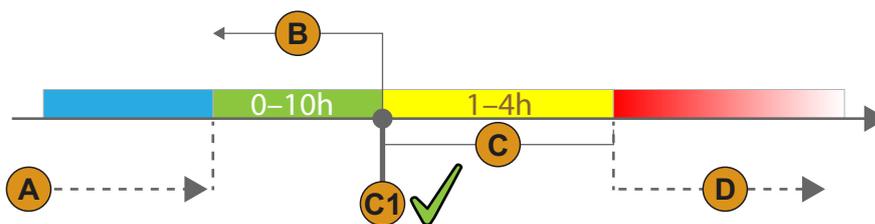


Fig.: Eje temporal con los periodos de tiempo de las limpiezas

6.5 Limpieza obligatoria



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



¡Peligro de intoxicación! Si se usan incorrectamente, los productos de limpieza pueden provocar intoxicaciones.

- ▶ Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por Schae-
rer.
- ▶ Mantenga alejados los productos de limpieza de los niños.
- ▶ No toque los productos de limpieza sin guantes y no los ingiera.
- ▶ No introduzca producto de limpieza en el depósito de leche, utilice
siempre el depósito de limpieza.



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



AVISO



**Productos de limpieza recomendados El uso de un producto de lim-
pieza incorrecto puede provocar daños en la máquina.**

Durante las limpiezas diaria y semanal solo se pueden utilizar los pro-
ductos de limpieza recomendados por Schae-
rer AG.

6.6.1 Pastilla de limpieza (sistema de café)

"Coffeepure tabs"



Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café
Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Intervalo de aplicación	cada día
Modo de empleo	Solicitud de introducción de la pas- tilla durante la limpieza con instruc- ciones en pantalla

6.6.2 Polvo de limpieza para el sistema de leche "Milkpure powder Box"

"Milkpure powder Box"



Finalidad de uso

Limpieza del sistema de leche

Finalidad de la limpieza

Eliminar la grasa de la leche y las bacterias del sistema de leche

Intervalo de aplicación

Utilizar diariamente una bolsa de 10 g
Distribución de las bolsas de limpieza:

- 4x) Alcalino = verde = Cleaner 1
- 1x) Ácido = rojo = Cleaner 2

En el caso ideal, las limpiezas diarias deben realizarse en un intervalo de 4x con "Cleaner 1" y 1x con "Cleaner 2".

Modo de empleo

Solicitud de introducción del polvo de limpieza durante la limpieza con instrucciones en pantalla

6.6.3 Pedido de productos de limpieza

"Milkpure powder Box" y "Coffeepure tab"



Encargo de un juego

- 2 "Milkpure powder"
 - 1 "Coffeepure powder"
- Número de artículo: 075350
El juego contiene productos de limpieza para 100 limpiezas diarias.

6.7 Intervalos de lavado



¡ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras! Durante el lavado de la máquina, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el lavado de la máquina. Fije la barra de vapor opcional en el recogegotas. Los lavados configurados se inician automáticamente. Por tanto, la salida de bebida debe estar siempre libre.

6.7.1 Lavados de encendido/apagado automáticos

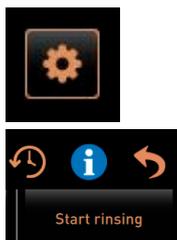


El lavado de encendido/apagado automático es estándar y no se puede desactivar.

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

- 1 Lavado > Sistema Hot & Cold (opcional)
- 2 Lavado > Sistema de café
- 3 Lavado > Mezclador BestFoam (opcional)
- 4 Lavado > Sistema de leche (opcional)
- 5 Lavado > Sistema de polvo (opcional)

6.7.2 Lavados manuales (menú de mantenimiento)



Los siguientes lavados se pueden iniciar manualmente en cualquier momento en el menú de mantenimiento:

- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - Se muestra el menú de mantenimiento.
- ▶ Seleccione el campo [Iniciar un lavado].
 - Se realiza un lavado del sistema en orden idéntico al del lavado apagado de encendido/apagado automático.

Véase también el capítulo "Limpieza" – "Intervalos de lavado" – "Lavado de encendido/apagado automático".

6.7.3 Lavados configurados

El técnico de mantenimiento puede configurar los lavados programables:

- Lavado > Salida de bebida [intervalo de lavado de la salida] (1 – 180 min).
- Lavado > Sistema de leche [intervalo de lavado del tubo flexible de leche externo] (1 – 180 min).
- Lavado > Sistema de leche [intervalo de lavado del sistema de leche interno] (1 – 180 min)
- Lavado > 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

¡Peligro de infección! 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 externo de agua potable 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 externo de agua potable 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 (Coffeepure tabs) del sistema de café [1 pastilla]
- Schaerer > Polvo de limpieza (Milkpure powder) del sistema de leche [1 bolsa]
- Schaerer > Depósito de limpieza (sistema de leche) [1 depósito azul]
- Detergente convencional
- Toallita limpia convencional
- Depósito de recogida para restos de leche (en caso necesario)
- Depósito de recogida para restos de polvo Choco o de topping (en caso necesario)
- Si la máquina está equipada con sistema de polvo, es necesario acceder a la parte trasera del panel de operación. Preparar la llave para el panel de operación cerrable opcional o abrir previamente el candado.



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

Iniciar programa de limpieza



! ADVERTENCIA



¡Peligro de intoxicación! 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

¡Peligro de escaldaduras! Durante el programa de limpieza, se dispensa líquido caliente.

- ▶ Durante la limpieza, no ponga las manos debajo de los puntos de dispensación, pues existe peligro de escaldadura.
- ▶ Extraiga la rejilla de goteo antes de iniciar una limpieza.



AVISO

¡Peligro de inundación! Una salida de agua sucia obstruida produce el desbordamiento del recogegotas.

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

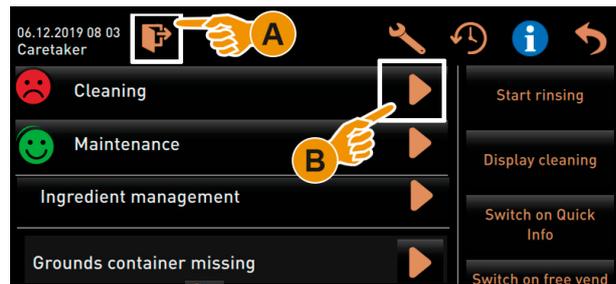


El programa de limpieza puede cancelarse en cualquier momento. Tras una limpieza cancelada, la cafetera no estará preparada. Es imprescindible finalizar el programa de limpieza. A ser posible, reinicie cuanto antes el programa de limpieza cancelado.

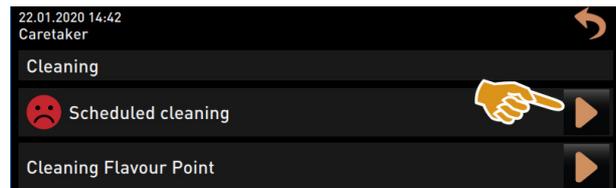
El programa de limpieza se inicia en el "Menú de mantenimiento". El usuario puede activar todas las operaciones necesarias desde la pantalla táctil.



- Las limpiezas pendientes se muestran en el campo "Menú de mantenimiento".
- ▶ 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 [conserje, responsable 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).
 - Se muestra una selección de opciones de limpieza.



- ▶ Seleccione el campo [▶] en [Limpieza planificada].
 - Se abre la ventana "Limpieza".



Variación: Limpieza de sistemas activos



- Se limpian los sistemas de la máquina que se están utilizando.
- ▶ Seleccione el campo [▶] [A].
 - El programa de limpieza se inicia en una nueva ventana.
 - Se limpian los sistemas activos, véase [A].



Fig.: Selección de Sistema de café/leche para limpieza

Variación: Limpieza de todos los sistemas

Se limpian todos los sistemas de la máquina.

- ▶ Seleccione el campo [Limpieza de todos los sistemas] [B].
- El programa de limpieza se inicia en una nueva ventana.

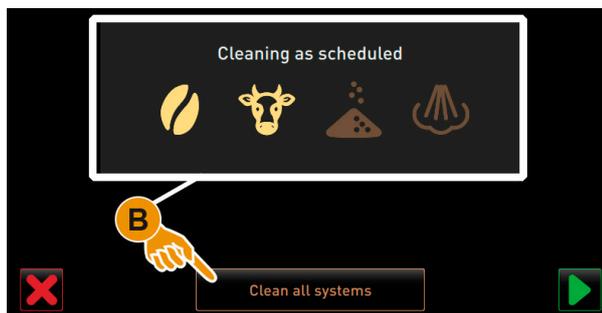


Fig.: Selección de Limpieza de todos los sistemas

Pantalla de inicio del programa de limpieza con depósito externo de agua potable y de agua sucia(Opción)

Pasos de preparación de la máquina con depósito externo de agua potable/ agua sucia.

[A] Vacíe el depósito de agua sucia.

[B] Llene el depósito de agua potable.

- ▶ Vacíe y lave el depósito de agua sucia [A].
- ▶ Confirme el vaciado con el campo [▶].
- ▶ Llenar el depósito de agua potable fresca.
- ▶ Confirme el llenado con el campo [▶].

- Se muestra la solicitud "Vaciar depósito de posos".



Fig.: Programa de limpieza con depósito externo de agua potable/sucia

Ventana de inicio del programa de limpieza (estándar)



Posibles paneles de mando en la ventana de inicio "Programa de limpieza".

[A] Indicador de progreso

[B] Campo Cancelar para cancelar la limpieza

[C] Campo para continuar, paso siguiente

[D] Solicitud de acción o información

[E] Imagen o animación sobre la acción actual.

▶ Siga las instrucciones de la pantalla, véanse los pasos siguientes.

- El programa de limpieza se inicia al confirmar con el campo  en el Menú de mantenimiento.

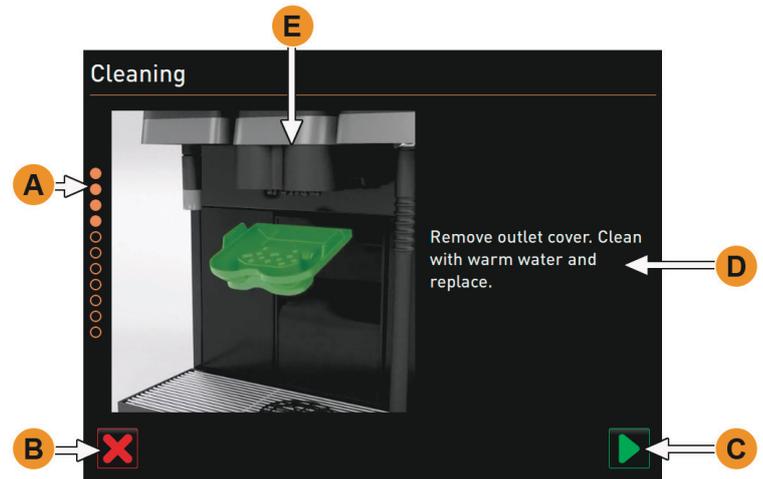
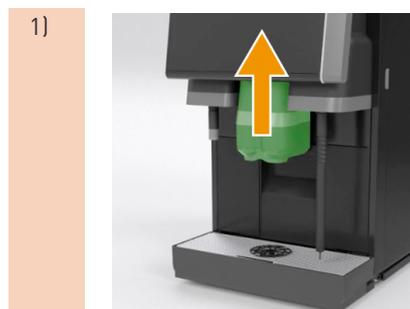


Fig.: Elementos y funciones de la ventana del programa de limpieza

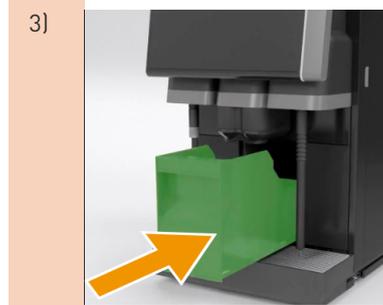
Limpiar el depósito de posos



- ▶ Tire de la salida de bebida hacia arriba.
- ▶ Extraiga el depósito de posos de la máquina.



- Se muestra la solicitud de limpiar a fondo el depósito de posos, limpiar el interior de la máquina 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.



- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina hasta el tope.
- Se muestra una solicitud para que se retire la cubierta de salida de bebida.

Limpiar la cubierta de la salida de bebida

4)



- ▶ Desenganche la cubierta de la salida de bebida presionando en el centro y, al mismo tiempo, deslizando hacia abajo.
- ▶ Limpie la cubierta de la salida de bebida con agua corriente tibia y un cepillo.
- ▶ Una vez limpia, vuelva a colocar la cubierta.
 - Enganche la parte trasera
 - Encaje la parte delantera
- ▶ **ATENCIÓN:** Si la cubierta se coloca incorrectamente, pueden producirse salpicaduras durante la dispensación de bebidas.
- ▶ Asegúrese de que la cubierta de la salida de bebida queda correctamente asentada.
- ▶ Seleccione el campo  para el paso siguiente.
 - Solicitud para que se introduzca una pastilla pequeña de limpieza "Coffeepure tab".

Introducción de la pastilla de limpieza (Coffeepure tab)

5)



- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza "Coffeepure tab" en la ranura de la entrada manual (depósito de granos central).
- ▶ Confirme la introducción con el campo .
 - Solicitud de retirar el depósito de leche.

Limpiar el depósito de leche(Opción)

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, la tapa y el tubo ascensional con agua limpia y detergente y enjuáguelos bien.
- ▶ **INFORMACIÓN:** Tenga en cuenta las indicaciones detalladas de limpieza del manual de instrucciones independiente de los aparatos independientes SCSoul.
- ▶ **AVISO:** Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen 2 depósitos de leche.
- ▶ Seleccione el campo  para el paso siguiente.
 - Solicitud para introducir una pastilla de limpieza grande en el depósito de limpieza azul.

Producto de limpieza (Milkpure powder)(Opción)

7a)



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



Fig.: Polvo de limpieza "Milkpure powder" en la bolsa.

Véase también el capítulo "Limpieza" – "Producto de limpieza" – "Polvo de limpieza para el sistema de leche".

Colocar el depósito de limpieza(Opción)

7b)



- ▶ Coloque el depósito de limpieza azul en la unidad refrigeradora.
- ▶ Inserte el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.

La unidad refrigeradora con aplicación opcional "Twin Milk" contiene 2 tubos flexibles de leche.

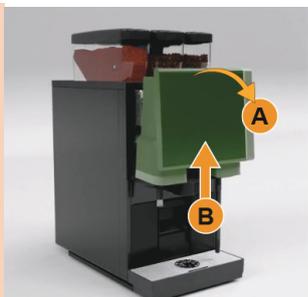
AVISO: Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen 2 tubos flexibles de leche.



- ▶ Confirme la colocación del depósito de limpieza y la introducción del polvo de limpieza "Milkpure powder" con el campo .
- Solicitud de retirar el vaso de mezcla (opcional).

Limpieza el vaso de mezcla(Opción)

8)



- ▶ Desbloquee la parte superior del panel de operación [A] deslizando fuertemente hacia arriba.
- El panel de operación se desbloquea.
- ▶ Empuje el panel de operación desde abajo [B] hacia arriba con ambas manos, hasta el tope.
- El panel de operación se mantiene automáticamente en la posición superior.
- Ahora se puede acceder al vaso de mezcla.
- ▶ Extraiga el vaso de mezcla de la cavidad de agarre, vea los pasos siguientes.

9)



Extraer el vaso de mezcla de la máquina:

- 1 Extraiga el vaso de mezcla de la cavidad de agarre [A]
- 2 Confirme la extracción del vaso de mezcla con el campo
 - 1 Lave los componentes del vaso de mezcla con agua tibia y limpia
 - 2 Limpie el vaso de mezcla con un paño limpio y séquelo bien
 - 3 Volver a colocar el vaso de mezcla.
- 3 Confirme la limpieza del vaso de mezcla: con el campo .



10)



ATENCIÓN: Un vaso de mezcla colocado incorrectamente puede causar un desbordamiento.

- ▶ Controle que el vaso de mezcla esté colocado correctamente.

Véase también el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Vaso de mezcla opcional" para la colocación correcta del vaso de mezcla.

- ▶ Vuelva a cerrar el panel de operación.
- ▶ Confirme la colocación y la limpieza del vaso de mezcla con el campo .
 - Empieza el proceso de limpieza.

Indicador de progreso de la limpieza automática

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 azul de la unidad refrigeradora, lávelo y límpielo.
 - ▶ Extraiga el adaptador del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza y límpielo con un paño húmedo.
- AVISO:** Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen 2 tubos flexibles de leche.

- ▶ Confirme la extracción del depósito de limpieza con el campo .
 - Se muestra una solicitud para colocar el depósito de leche (opcional).

Volver a colocar el depósito de leche(Opción)



ADVERTENCIA



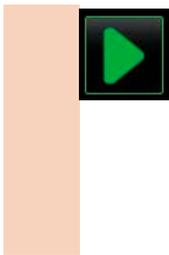
¡Peligro de intoxicación! Los restos de productos de limpieza constituyen un riesgo para la salud.

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

13)

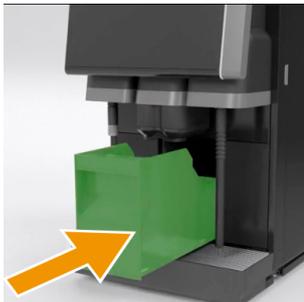


- ▶ Vuelva a colocar el depósito de leche limpio en la unidad refrigeradora.
 - ▶ Vuelva a conectar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- INFORMACIÓN:** Puede encontrar información detallada sobre la unidad refrigeradora, el depósito de leche o el adaptador en el manual de instrucciones independiente de los aparatos independientes SCSoul.
- ▶ Si es necesario, rellene con leche fresca y leche refrigerada (3 °C – 5 °C).
- AVISO:** Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen 2 depósitos de leche.



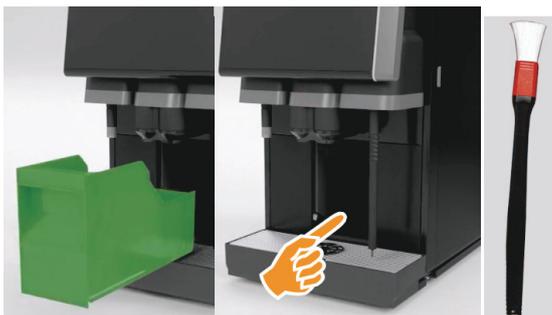
- ▶ Confirme la conexión del depósito de leche con el campo .
 - ☑ Se ejecuta un lavado del sistema.
 - ☑ Se realiza un reinicio.
 - ☑ La máquina vuelve a estar preparada.
 - ☑ En el menú de mantenimiento se muestra la siguiente limpieza en horas [h].
- ▶ Limpie la rejilla de goteo con agua corriente y un cepillo.
- ▶ Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.

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.
 - ▶ Tire de la salida de bebida hacia arriba (con salida de bebida manual).
 - ▶ Extraiga el depósito de posos de la máquina.
- AVISO:** Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños. No limpie el depósito de posos con el lavavajillas.
- ▶ Limpie a fondo el depósito de posos con agua y un producto 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 (con salida de bebida manual).
 - ▶ Extraiga el depósito de posos de la máquina.
 - ▶ Extraiga los restos de café molido de la cámara de escaldado de la máquina con el pincel de limpieza.
- AVISO:** El pincel de limpieza se incluye en el contenido del suministro de la cafetera.
- ▶ 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 escaldaduras! Durante los lavados automáticos, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

- ▶ Apague la máquina antes de extraer la rejilla de goteo para una limpieza.
- ▶ Apague la máquina antes de limpiar el recogegotas.

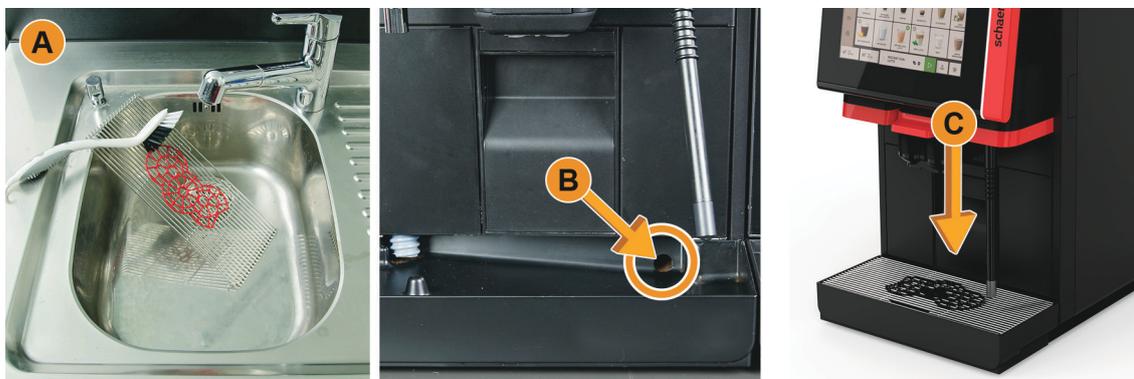


AVISO

¡Peligro de inundación! Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en el recogegotas.

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].
INFORMACIÓN: Comprobar el paso, véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" – "Descalcificación" – "Preparación para la descalcificación".
- ▶ 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)

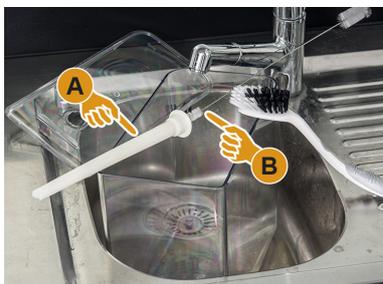


ADVERTENCIA



¡Peligro de infección! 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.



- ▶ Elimine los restos de leche del depósito de leche.
INFORMACIÓN: Tenga en cuenta obligatoriamente las indicaciones de limpieza detalladas del manual de instrucciones independiente de los aparatos independientes SCSoul.
- ▶ Limpie el depósito de leche con agua limpia y detergente.
- ▶ Limpie el tubo ascensional [A] con el cepillo [B].
AVISO: El cepillo de limpieza se incluye en el contenido del suministro.
- ▶ Limpie el depósito de leche con un paño limpio sin utilizar.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.

6.9.6 Limpiar unidad refrigeradora(Opción)



ADVERTENCIA



¡Peligro de infección! 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.
INFORMACIÓN: Tenga en cuenta las indicaciones detalladas del manual de instrucciones independiente de los aparatos independientes SCSoul.
- ▶ Limpie a fondo el interior de la unidad refrigeradora con agua fresca y un paño limpio y sin usar.
- ▶ Vuelva a montar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.

Existe la posibilidad de utilizar diferentes unidades refrigeradoras adosadas. Encontrará información detallada en el manual de instrucciones independiente de los aparatos independientes SCSoul.

6.9.7 Limpiar la pantalla táctil



¡ATENCIÓN

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

Antes de la limpieza, desconecte la pantalla táctil en el menú de mantenimiento o apague la máquina.



Display cleaning

- ▶ 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 ya no reacciona al tacto.
- 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.
- ▶ Durante los 30 sek disponibles, limpie la pantalla táctil utilizando una servilleta de papel y limpiacristales.
 - Una vez finalizada la cuenta atrás, la pantalla táctil se vuelve a activar.

6.9.8 Limpiar la barra de vapor(Opción)



! ADVERTENCIA



¡Peligro de infección! 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.

INFORMACIÓN: La posición del botón opcional [A] para una dispensación de vapor depende de la interfaz de usuario seleccionada.



6.9.9 Limpiar depósito de agua potable externo(Opción)



! ADVERTENCIA

¡Peligro de intoxicación! Los restos 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.

AVISO: Utilice guantes para la limpieza.

- ▶ Lave el depósito de agua potable externo a diario sin utilizar productos de limpieza.
- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable externo varias veces con agua limpia.
- ▶ Seque con un paño limpio.
- ▶ Compruebe la libertad de movimiento del flotador (supervisión de nivel).

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.

AVISO: Utilice guantes para la limpieza.

- ▶ 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.
- ▶ Compruebe la libertad de movimiento del flotador de supervisión de nivel.

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



¡ATENCIÓN



Lesiones por cortes. Peligro de lesiones con los discos de molienda giratorios del molinillo.

- ▶ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.
- ▶ Utilice guantes para la limpieza.



Shut down

- ▶ 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 el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Mandos internos de la máquina" para desbloquear el depósito de granos.

AVISO: El depósito de granos puede resultar rayado por productos abrasivos.

- ▶ No utilice productos abrasivos.
- ▶ Desbloquee el depósito de granos de café [A].
- ▶ Saque 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 colocar el depósito de granos en la máquina.
- ▶ Bloquee el depósito de granos con el cierre central.

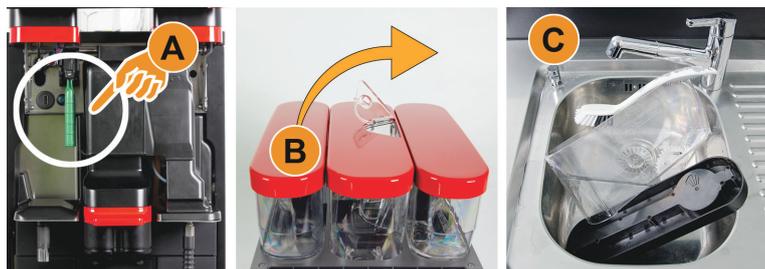


Fig.: Extracción del depósito de granos

6.11 Según necesidad

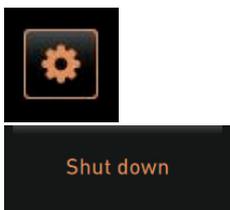
6.11.1 Limpiar pieza inferior salida de bebida



¡ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras! Durante los lavados automáticos, saldrá agua caliente por la salida de bebida.

Desmonte la cubierta de la salida de bebida 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 cubierta de la salida de bebida 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 cubierta de la salida de bebida en la salida de bebida (introduciéndola por la parte posterior y enganchándola en la parte delantera).
- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba.
- ▶ Encienda la máquina.
- ▶ Cierre el panel de operación elevándolo ligeramente hasta que se desenganche y presionando de nuevo hacia abajo hasta que encaje.
 - La máquina vuelve a estar preparada.



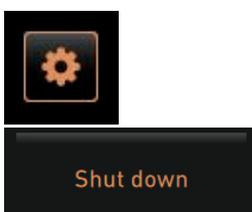
Fig.: Extracción de la parte inferior de la cubierta de la salida de bebida

6.11.2 Limpiar el depósito de polvo(Opción)

Variación: Desmontaje del dispositivo de dosificación



El sistema de polvo puede estar equipado con diferentes depósitos de polvo. Por tanto, los pasos de desmontaje varían ligeramente.



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.
 - Se abre el menú de mantenimiento.
- ▶ Seleccione el campo [Desconexión].
- ▶ Desbloquee el depósito de polvo con el cierre central detrás del panel de operación.

Véase el capítulo "Manejo" – "Mandos de la máquina" – "Mandos internos de la máquina" para desbloquear el depósito de granos.

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

Variación: Lado de accionamiento [A]

- ▶ Suelte la tuerca de unión [1] (depósito de polvo estándar), o empuje hacia abajo de corredera en el depósito de polvo Twin [1].
- ▶ Suelte los tornillos Phillips de tamaño PH1 [2].
- ▶ Extraiga los elementos de accionamiento [7].
- ▶ [6] Suelte los tornillos de cabeza ranurada plana M5x8 con un destornillador de tamaño 4.
- ▶ Saque los elementos de accionamiento [8] del depósito de polvo.

Variación: Lado de dispensación [B]

- ▶ Suelte la tuerca de unión [3] (depósito de polvo estándar), o los tres tornillos Phillips de tamaño PH1 [2].
- ▶ Retire los elementos de expulsión [3] y [4].

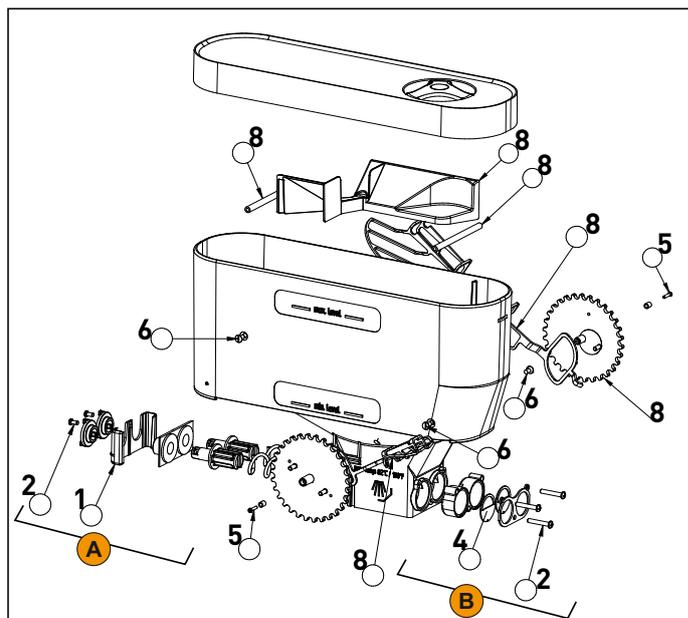
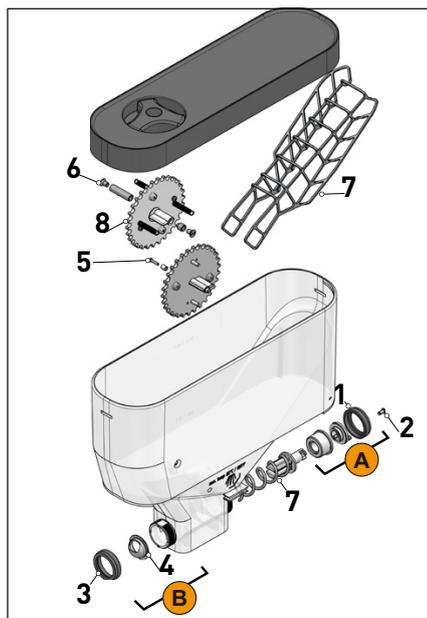


Fig.: Depósito de polvo de 2 kg estándar (izquierda) y depósito de polvo Twin, 2x 1 kg (derecha)

- ▶ Lave a fondo el depósito de polvo y cada una de las piezas del dispositivo de dosificación con agua corriente.
AVISO: Antes del montaje, deje que todas las piezas se sequen bien.
- ▶ Vuelva a montar el dispositivo de dosificación en orden inverso.
ATENCIÓN: Preste atención a la correcta posición de la chapa de dosificación [4] en el lado de dispensación.

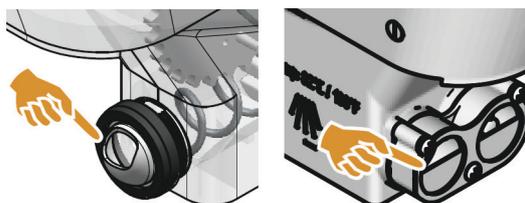


Fig.: Posición de la chapa de dosificación de las versiones Estándar y Twin en el lado de dispensación del depósito de polvo.

6.11.3 Limpieza de Flavour Point con instrucciones en pantalla(Opción)

Preparativos

Utensilios necesarios durante el programa de limpieza:

- Preparar depósito de limpieza con cuatro adaptadores de tubo flexible
- Paño limpio y húmedo (trapo de limpieza)



Antes de la limpieza, se llena el depósito de limpieza de agua caliente. El llenado se realiza por medio de la salida de bebida u, opcionalmente, mediante la dispensación de agua caliente externa.

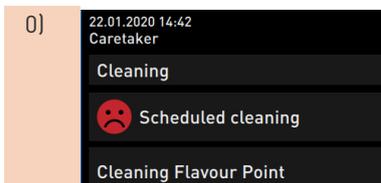


¡ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras! Existe peligro de escaldaduras en los puntos de dispensación de agua caliente. Antes de la limpieza, se realiza una dispensación de agua caliente en el depósito de limpieza.

- ▶ No tocar los puntos de dispensación durante la dispensación de agua caliente.
- ▶ Para la limpieza, colocar el depósito de limpieza de manera que no pueda volcar.

Iniciar la limpieza de Flavour Point



0)

- ▶ Abre el menú de mantenimiento con el campo .
 - Se abre el menú de mantenimiento con el perfil activo por última vez.

INFORMACIÓN: Puede iniciarse una limpieza con el perfil Conserje, Responsable de la máquina o Técnico de mantenimiento.

- ▶ Seleccione el campo  en [Limpieza].
 - Se abre la ventana para seleccionar una limpieza.
- ▶ Activar la limpieza con el campo  dentro de [Limpieza de Flavour Point].
 - Se abre la ventana para la limpieza de Flavour Point.
 - Se muestra la solicitud "Colocar el depósito de limpieza debajo de la salida de bebida".

1)

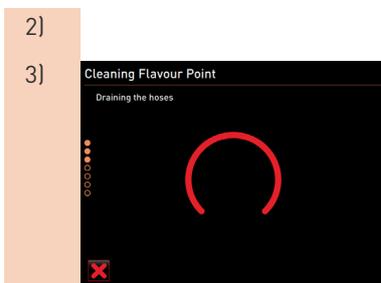


- ▶ Coloque el depósito de limpieza debajo de la salida de bebida o la salida de agua caliente.

En máquinas con salida de agua caliente externa, el agua caliente no se dispensa al depósito de limpieza a través de la salida de bebida. Preste atención a las indicaciones de la pantalla.

- ▶ Seleccione el campo  para el paso siguiente.

Llenar el depósito de limpieza con agua caliente



2)

- El depósito de limpieza se llena con agua caliente.

3)

- A continuación, los tubos flexibles de sirope se vacían automáticamente.

Conectar el depósito de limpieza a Flavour Point



4)

- ▶ Retirar los cierres de bayoneta de Flavour Point.
- ▶ Limpie los cierres de bayoneta y las conexiones de Flavour Point con un paño limpio y húmedo.
- ▶ Conecte los tubos flexibles del depósito de limpieza a Flavour Point.
- ▶ Coloque la salida de bebida en la posición inferior.

En máquinas con salida de bebida automática, la posición inferior se ajusta automáticamente.



- ▶ Iniciar el proceso de limpieza con el campo .

Proceso de limpieza de Flavour Point



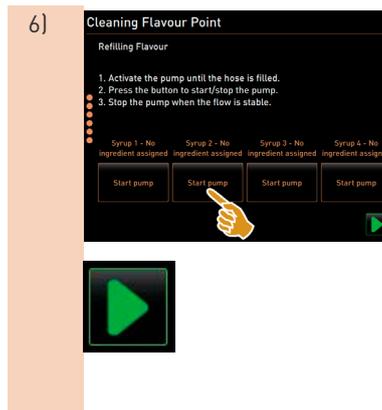
- Empieza el proceso de limpieza.
- En este paso, el proceso de limpieza dura entre aprox.5 y 10 min.

Extraer de nuevo el depósito de limpieza



- ▶ Extraiga el depósito de limpieza y los tubos flexibles de limpieza.
 - ▶ Vuelva a conectar las botellas de sirope a Flavour Point.
-
- ▶ Confirme las conexiones de las botellas de sirope con el campo .
 - El proceso de limpieza cambia al modo "Llenar Flavour".

Llenado de los tubos flexibles de sirope



- ▶ Seleccione el campo [Iniciar la bomba] de Sirope 1.
 - Se llena el tubo flexible de sirope.
- ▶ Vuelva a seleccionar el campo [Iniciar la bomba] de Sirope 1.
 - Se desactiva la bomba de sirope.
 - El tubo flexible de sirope está lleno.
- ▶ Repetir el proceso con los siropes 2 a 4.
 - Ahora vuelven a estar llenos todos los tubos flexibles de sirope.
 - Con esto finaliza la limpieza de Flavour Point.
- ▶ Concluya el proceso de limpieza con el campo .
 - Se cierra la ventana "Limpieza de Flavour Point".
 - Se reinicia la máquina automáticamente.
 - La cafetera con Flavour Point vuelve a estar lista para el funcionamiento.

6.11.4 Descongelar la unidad refrigeradora



ATENCIÓN: Riesgo de deterioro de la superficie frigorífica interior. Nunca retire la capa de hielo con un objeto puntiagudo, deje que se descongele.

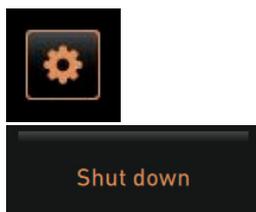
- ▶ Apague la unidad refrigeradora adosada o extraiga la clavija de red.
- ▶ Deje la puerta frontal abierta.
- ▶ Seque el agua de la descongelación con un paño absorbente.
- ▶ Vuelva a repetir el proceso, hasta que la capa de hielo se haya descongelado por completo.
- ▶ Cierre la puerta frontal y vuelva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

AVISO: Tenga en cuenta las indicaciones detalladas de limpieza del manual de instrucciones independiente de los aparatos independientes SCSoul.



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

6.11.5 Limpiar las superficies exteriores



AVISO: Los productos abrasivos pueden rayar el revestimiento de la máquina.

- ▶ No utilice productos abrasivos para la limpieza.
- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - Se abre 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 los aparatos independientes con un paño húmedo y limpio.
- ▶ Desbloquee el panel de operación y tire de él hacia arriba hasta que quede encajado.
- ▶ Vuelva a encender la máquina con el botón de encendido.
- ▶ Levante ligeramente el panel de operación y presiónelo hacia abajo hasta que vuelva a quedar 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

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

Observe y cumpla los siguientes puntos:

- ▶ Utilice guantes de protección para realizar la limpieza.
- ▶ Lávese las manos a fondo antes y después de realizar la limpieza.
- ▶ Limpie la cafetera a diario después de haberla utilizado.
- ▶ Limpie el depósito de leche siempre antes de llenarlo y cuando termine con el servicio de bebidas.
- ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito 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

Duración de la descalcificación. 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.
- ▶ Programe como mínimo 85 min para el proceso de descalcificación.

7.1.1 Descalcificador "Uptime!"



! ADVERTENCIA



¡Peligro de intoxicación! Si se usan incorrectamente, los productos de descalcificación pueden provocar intoxicaciones.

Es imprescindible seguir las instrucciones siguientes para el manejo de cartuchos de descalcificación:

- ▶ No extraiga el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere siempre a 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

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

- ▶ Durante el proceso de descalcificación, utilice únicamente los cartuchos de descalcificación recomendados por Schaerer 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 distribidora.

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



Fig.: Cartucho de descalcificación Schaerer "Uptime!" con su embalaje y en uso

7.1.3 Preparación para la descalcificación

Comprobar la salida de agua sucia



AVISO

¡Peligro de inundación! La obstrucción de la salida de agua sucia al recogegotas produce un desbordamiento del mismo.

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 e inicie 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.

Disposición del material de descalcificación necesario

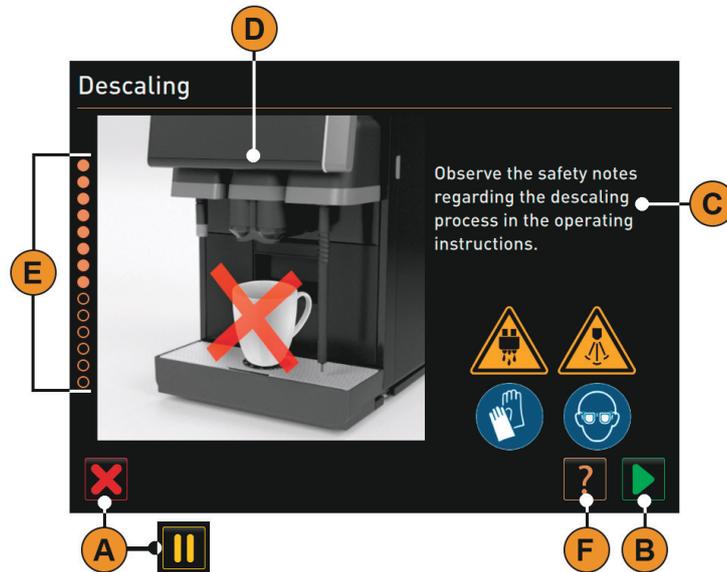
Antes de empezar una descalcificación, debe prepararse lo siguiente:

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

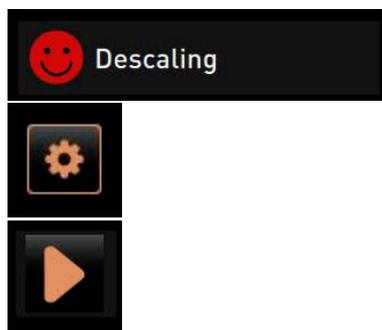
Información durante una descalcificación

Información y mandos:

- [A] Campo [X] Cancelar descalcificación o Pausa tras un programa de descalcificación iniciado.
- [B] Campo [▶] Confirmación tras solicitud de acción
- [C] Indicación de la solicitud de acción y 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 Iniciar 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] [▶] en la ventana "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".

02.01.2017 07:31 Caretaker		Last done	Due
	Descaling	02.08.2016	in 5 months 2068 litres

7.1.5 Secuencia de pasos del programa de descalcificación

Desembalar el cartucho de descalcificación

1)



- ▶ Extraiga el cartucho de descalcificación Schaerer "Uptime!" del empaque.

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

Preparación para comprobar la salida de agua sucia

2)



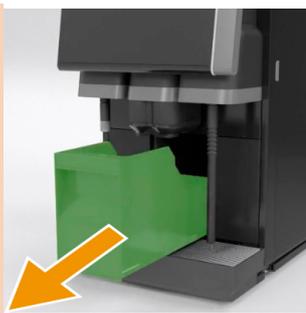
- ▶ Compruebe el paso libre de la salida de agua sucia al recogerotas. Véase el capítulo "Mantenimiento de servicio" – "Preparación para la descalcificación" – "Comprobar la salida de agua sucia".

INFORMACIÓN: 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 paso siguiente.
 - Solicitud de retirar el depósito de posos.

Retire el depósito de posos

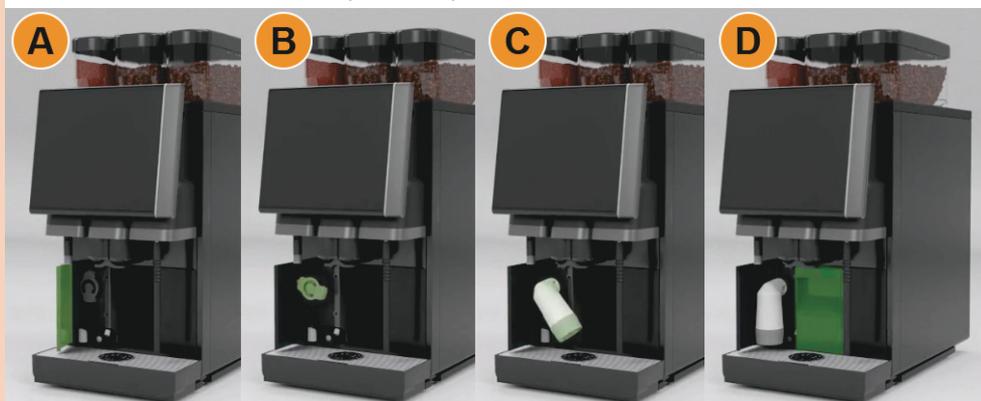
3)



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

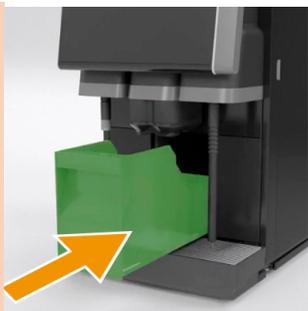
Montar el cartucho

- 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.



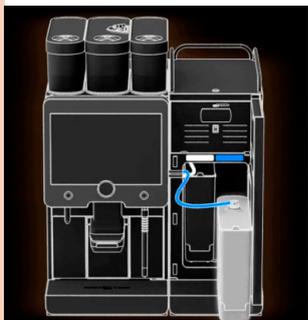
Volver a colocar el depósito de posos

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



Extraer 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.
 - AVISO:** Guarde el depósito con la leche en un lugar refrigerado durante la descalcificación.



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

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

7)

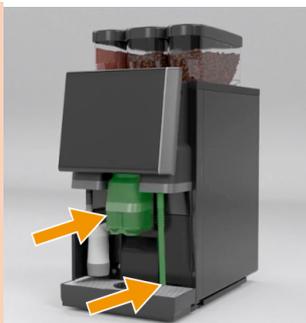


- ▶ Coloque el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora.
- ▶ Inserte el tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.
- ▶ Cierre la puerta de la unidad refrigeradora.

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

Colocar la salida de bebida y la barra de vapor (opcional)

8)



- ▶ Quite la rejilla para tazas del recogegotas.
- ▶ Empuje la salida de bebida hasta la posición inferior (con salida de bebida manual).
- ▶ Fije la barra de vapor (opción) en el recogegotas.

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

Indicaciones de seguridad

9a)

- ▶ Lea y cumpla las siguientes indicaciones de seguridad.

**ADVERTENCIA**

Quemaduras. 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 escaldaduras! Por la salida de agua caliente y la salida de bebida sale agua caliente.

- ▶ Coloque la salida de bebida en la posición de salida inferior.
- ▶ No ponga nunca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de descalcificación.



¡ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras! Por la barra de vapor sale agua caliente.

- ▶ 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 recogergotas.

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.



Fig.: Iniciar la descalcificación

10)

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

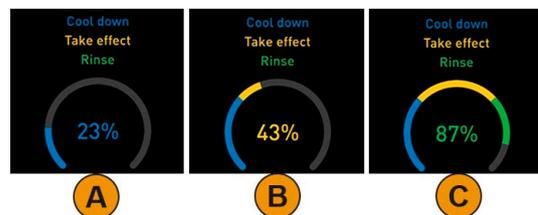


Fig.: Información sobre el progreso de la descalcificación

El proceso de descalcificación se puede interrumpir con el campo [II] y reanudar con el campo [▶].



Retirar el cartucho de descalcificación

11)



ADVERTENCIA: Espere a la solicitud en pantalla antes de poder retirar el cartucho de descalcificación.

- ☐ El proceso de descalcificación ha finalizado.
- ☐ Se muestra una solicitud en la pantalla para que se retire el cartucho de descalcificación.
- ▶ 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 izquierda.

12)



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

Extraiga el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.(Opción)

13)



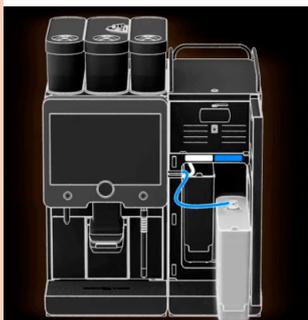
- ▶ Extraiga el tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza.
 - ▶ Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.
- AVISO:** Las máquinas equipadas con "Twin Milk" contienen 2 tubos flexibles de leche.



- ▶ Seleccione el campo [] para pasar al paso siguiente.
- Solicitud "Colocar depósito de leche".

Colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora(Opción)

14)



- ▶ Extraiga el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.
- ▶ Coloque el depósito de leche con leche refrigerada en la unidad refrigeradora.



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

Encargo de un cartucho de descalcificación

15)

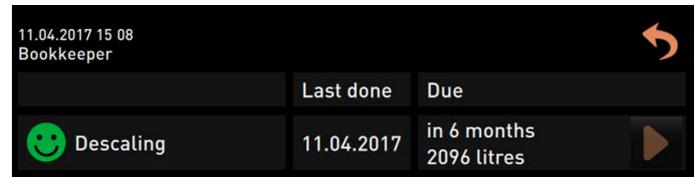


- En la interfaz de usuario se muestra el número de artículo.
- ▶ Encargue un cartucho a su socio de servicio técnico para la próxima descalcificación.
- ▶ Seleccione el campo [] para el paso siguiente.
- Solicitud de encargar un cartucho de descalcificación.

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.



	Last done	Due
 Descaling	11.04.2017	in 6 months 2096 litres

Fig.: Información en el menú de mantenimiento sobre descalcificación realizada (fecha)

7.1.6 Eliminación del cartucho de descalcificación

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



AVISO

Descalcificación cancelada. 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(Opción)



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 le pueden solicitar a Schaerer AG o se pueden descargar directamente desde la sección MediaPool de nuestro sitio web (<http://www.schaerer.com/member>).

7.3 Mantenimiento de la cafetera

La cafetera requiere un mantenimiento periódico. 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

Intervalos de mantenimiento. Para un funcionamiento impecable, realice pronto los mantenimientos pendientes. Si se pospone el mantenimiento, puede producirse desgaste.

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

Los componentes relevantes para la seguridad deben revisarse y/o sustituirse obligatoriamente tras alcanzar el tiempo de funcionamiento. El incumplimiento exime de responsabilidad a Schaerer AG.

7.3.1 Rutina de mantenimiento

Los intervalos de mantenimiento están definidos en las normas de mantenimiento independientes.

- Ejecutar todos los intervalos de descalcificación de acuerdo con las solicitudes mostradas en la máquina.



Un día antes de los trabajos de mantenimiento, debe realizarse además una descalcificación.



Véase el capítulo "Mantenimiento de servicio" – "Descalcificación" y directamente "Iniciar programa de descalcificación".

Componentes relevantes para la seguridad			
Componentes	24 meses	48 meses	72 meses
Calentador de agua	Revisión (Sustituir solo si es necesario)	(Sustituir)	Revisión (Sustituir solo si es necesario)
Calentador de vapor	Revisión (Sustituir solo si es necesario)	(Sustituir)	Revisión (Sustituir solo si es necesario)
Válvula de seguridad 12 bar	(Sustituir)	(Sustituir)	(Sustituir)
Válvula de seguridad 5 bar	(Sustituir)	(Sustituir)	(Sustituir)

8 Programación

8.1 Resumen

Inicio de sesión del perfil



El "Menú de mantenimiento", en [Inicio de sesión del perfil], contiene como máximo los siguientes perfiles predefinidos para el usuario final.

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

INFORMACIÓN: El técnico de mantenimiento puede activar/desactivar estos perfiles.

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



La descripción detallada de los perfiles se encuentra más adelante en este capítulo.

8.2 Navegación

Interfaces de usuario



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

Se abre el menú de mantenimiento [B].

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

[A] Interfaz de usuario (GUI) de selección de bebidas

[B] Elementos de navegación del Menú de mantenimiento

- 1 Estado e inicio de la limpieza
- 2 Estado e inicio del mantenimiento (descalcificación)
- 3 Estado y activación/desactivación del gestor de ingredientes
- 4 ...5 etc. mensajes de error pendientes

[C] Selección de los perfiles activos

[D] Ajustes de configuración de la máquina

[E] Información del sistema

[F] Proceso de dispensación de bebida

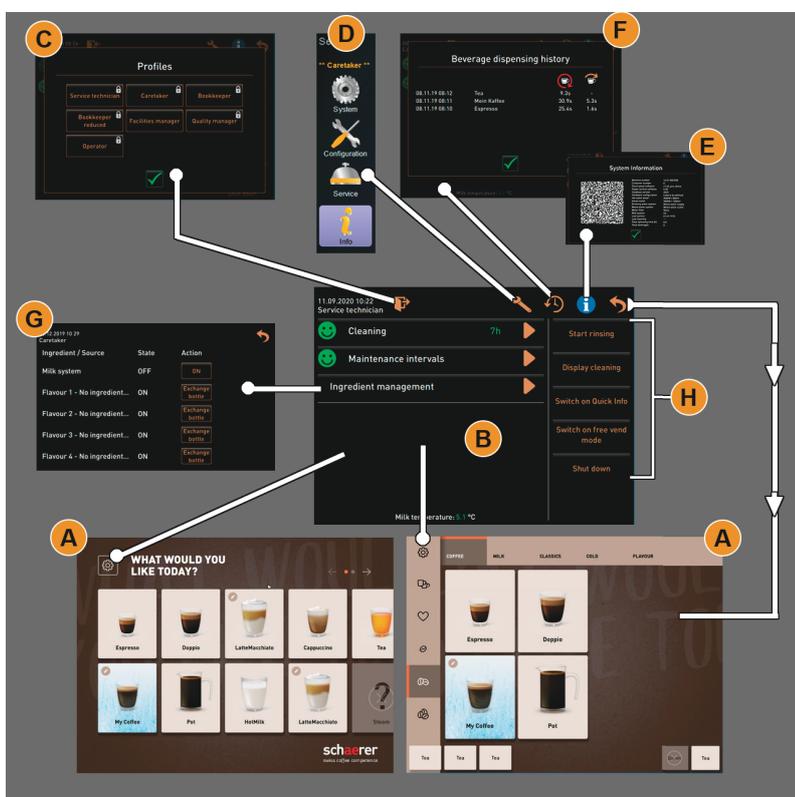


Fig.: Navegación de las interfaces de usuario

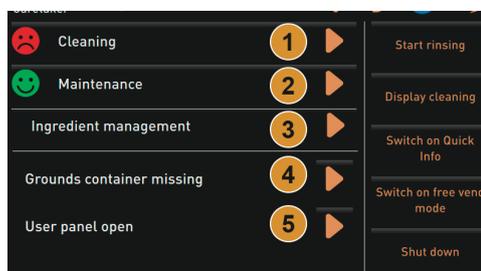
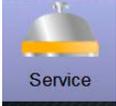
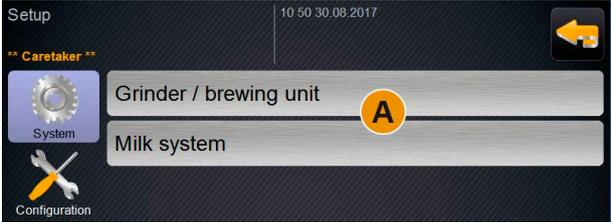


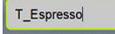
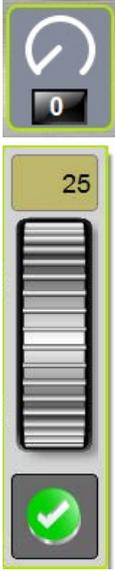
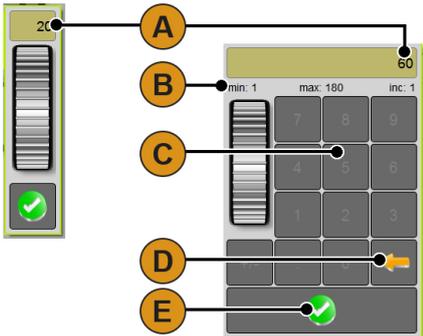
Fig.: Menú de mantenimiento con estado de mantenimiento y errores

Elementos de navegación

Símbolo	Denominación	Descripción
	Acceso al menú de mantenimiento	El campo [Menú de mantenimiento], abajo a la izquierda en la interfaz de usuario, lleva a la ventana "Menú de mantenimiento". Véase el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Resumen del menú de mantenimiento y funciones".

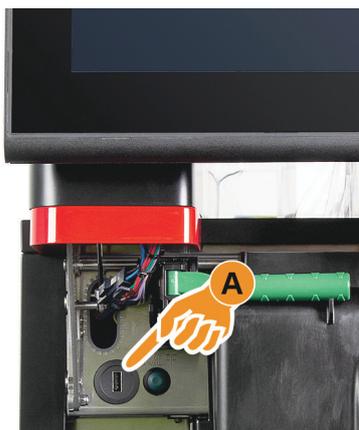
Símbolo	Denominación	Descripción
	Atrás Interfaz de usuario Selección de bebida	El campo [atrás] regresa a la interfaz de usuario de selección de bebidas.
	Información Sistema	El campo [Información] abre la ventana de información del sistema. <i>Véase el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Resumen del menú de mantenimiento y funciones".</i>
	Proceso de dispensación de bebida	El campo [Proceso de dispensación de bebida] muestra todas las bebidas ya dispensadas. Se muestra la siguiente información sobre cada bebida: <ul style="list-style-type: none"> • Duración de la dispensación de las bebidas • Tiempo de salida de las bebidas <i>Véase también el capítulo "Manejo" – "Ventana principal pantalla táctil" – "Funciones Menú de mantenimiento" para obtener más datos.</i>
	Ajustes Menú principal	El campo [Ajustes] del "Menú de mantenimiento", arriba a la derecha, abre la ventana con el parámetro para la configuración de máquina. <i>Véase el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Resumen del menú de mantenimiento y funciones".</i>
	Inicio de sesión Perfil de usuario	El campo [INICIO de sesión del perfil] abre la ventana de selección de los perfiles disponibles. Los perfiles tienen distintos derechos de acceso. <i>Véase el capítulo "Manejo" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Resumen del menú de mantenimiento y funciones".</i> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Seleccione [INICIO de sesión del perfil]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se 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]. INFORMACIÓN: Si se inicia sesión con un perfil con los permisos correspondientes, se muestra el campo [Ajustes].
	Cierre de sesión Perfil de usuario	El campo [CIERRE de sesión del perfil] cierra el perfil abierto actualmente. INFORMACIÓN: El campo "Ajustes" deja de estar disponible.

Símbolo	Denominación	Descripción
 System  Configuration  Service  Info	<p>Ajustes Configuración de la máquina</p>	<p>Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema • Configuración • Mantenimiento • Información <p>Los parámetros mostrados aquí dependen de los permisos del perfil seleccionado.</p> <p>INFORMACIÓN: En el perfil "Técnico de mantenimiento", están disponibles todos los ajustes y las configuraciones de máquina.</p> <p>► Seleccione un ajuste, p. ej., [Sistema].</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.
		
<p>Fig.: Menú principal Sistema con submenús</p> <p>Véase también el capítulo "Programación" – "Perfiles y permisos".</p>		
	Reinicio	El campo [Reinicio] activa un reinicio de la máquina. Tras realizar configuraciones en la máquina, es imprescindible reiniciar.
	Configuración	El campo [Configuración] abre la ventana de configuración para: <ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de ingredientes • Bebidas • Paso de bebida para ajustes específicos
	Activación Confirmación	El campo [Activación/Confirmación] confirma una selección, por ejemplo, un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.
	Eliminar	El campo [Eliminar] elimina los siguientes ajustes: <ul style="list-style-type: none"> • Elimina/pone a cero un valor o bebida • Cancelar la dispensación de bebida • Cierra la ventana de selección de datos multimedia
	Confirmación Solicitud de acción	Con el campo [Confirmación], pueden confirmarse las solicitudes de acción mostradas.
	Siguiente Lista de selección	El campo [Siguiente] abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.
	Ventana anterior	El campo [Ventana anterior] regresa a la ventana previa.
	Guardar	El campo [Guardar] almacena los ajustes de parámetros realizados.
	Copiar	El campo [Copiar] copia una bebida ya configurada como base para otras configuraciones de bebidas.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Añadir	El campo [Añadir] añade bebidas o pasos de bebida. INFORMACIÓN: Las bebidas se extraerán de la lista de bebidas disponibles. La bebida adicional se añadirá automáticamente a la lista de las bebidas configuradas.
	Configuración Paso de bebida	El campo [Configuración paso de bebida] lleva a los ajustes de la configuración de la bebida con pasos de bebida individuales.
	Abrir árbol de estructura	El campo [-] abre el árbol de estructura en las estadísticas.
	Campo de entrada	En el "Campo de entrada", puede introducirse, mediante el teclado, un nombre para la denominación de la bebida, el grupo de bebidas, ingredientes o para los menús. AVISO: Pulsando en el campo de entrada, se abre el teclado.
	Teclado	Teclado para la introducción de texto o numeración en el campo de entrada. <i>Véase también "Campo de entrada" más arriba.</i>
	Valor de parámetro	Con el panel de mando [Valor de parámetro], puede ajustarse el valor de un parámetro, p. ej., cantidad de llenado, temperatura, etc. Variación: Ajuste con rueda de ajuste <ul style="list-style-type: none"> ▶ Gire la rueda hacia arriba o hacia abajo para ajustar el valor que desee. ▶ Confirme el valor ajustado presionando en el campo [Activar/Confirmar]. Variación: Ajuste con el teclado <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse 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 muestran los posibles ajustes y máx. [B]. ▶ Elimine 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].
		Fig.: Introducción del valor de parámetro con el teclado
	Activar / desactivar Funcionamiento	El campo [Activar/Desactivar] activa o desactiva una función. Verde brillante = Activada Gris mate = Desactivada
	Ajuste del valor Flecha hacia abajo Flecha hacia arriba	Los valores de la fecha y las horas se ajustan con los campos [Flecha hacia abajo] o [Flecha hacia arriba]. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pulse en el valor que desea ajustar con el dedo. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> El valor está marcado. ▶ Seleccione el valor marcado con el campo [Flecha hacia abajo/arriba]. <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Se ha ajustado la fecha o la hora. ▶ El campo [Guardar] almacena el ajuste.

8.3 Puerto USB

Interfaz de intercambio de datos



En la Schaerer Coffee Soul, se utiliza una memoria USB para realizar actualizaciones de software, almacenar datos o intercambiar datos. 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.

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

8.4 Perfiles y permisos

8.4.1 Visión general de los permisos de los perfiles

Ajustes		Ajustes / parámetros	Conserje	Contable	Contable reducido	Chef de Service	Gestor de calidad	Responsable de la máquina
Sistema		Molinillo / unidad de escalado <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad depósito posos [50] • Tiempo de vaciado del depósito de posos [5] • Contador actual del depósito de posos • Valor de calibración del molinillo central derecho 	X	-	-	-	-	-
		Sistema de leche (supervisión del nivel de leche) <ul style="list-style-type: none"> • Depósito de leche • Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a unidad refrigeradora • Longitud del tubo flexible de leche 2, válvula peristáltica a unidad refrigeradora • Configuración de la supervisión de leche 	X	-	-	-	-	-
		Flavour Point (supervisión del nivel de llenado de Flavour)	X	-	-	-	-	-
Configuración		General (idioma)	X	X	X	X	X	X
		Hora/fecha/temporizador (de lunes a domingo)	X	-	-	-	-	-
		Menú (campo de bebida)	-	X	X	X	-	-

Ajustes		Ajustes / parámetros	Conserje	Contable	Contable reducido	Chef de Service	Gestor de calidad	Responsable de la máquina
Mantenimiento		Servicio de molinillo	X	-	-	-	-	-
		Copia seguridad base 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	-	-
		Estadísticas de bebidas	X	X	X	X	-	-
		Estadística de limpieza	X	-	-	X	X	-
		Estadísticas de mantenimiento	X	-	-	-	-	-
		Estadística de dispensación de bebidas	X	X	X	X	-	-
		Estadística dureza del agua	X	-	-	-	-	-
		Estadística de caja Máquina	X	X	X	X	-	-
		Estadística de caja Bebida	X	X	X	X	-	-



Las posibilidades disponibles en el menú de mantenimiento para iniciar manualmente una limpieza o descalcificación están reservadas para el Responsable de la máquina, el Conserje o el Técnico de mantenimiento.

8.5 Perfil Conserje



INFORMACIÓN: El "Conserje" 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 [Conserje], se pueden seleccionar directamente las funciones siguientes:

- Iniciar un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Activar venta gratuita (Con sistema de caja)
- Apagado
- Iniciar limpieza (máquina/Flavour Point)
- Iniciar mantenimiento (descalcificación)
- Gestión de ingredientes

Véase también el capítulo "Manejo" – "Funciones del menú de mantenimiento".



El perfil [Conserje] 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 (Conserje)

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



Capacidad depósito posos



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

Rango de ajuste: 0 – 100

Estándar: 60 (tortas de café)

ATENCIÓN: No se debe sobrepasar la configuración por defecto de [60] tortas de café.

► Ajuste una configuración por defecto de 60 ciclos.

Si el equipamiento de la máquina está configurado con la opción "Eliminación de posos", debe ajustar el valor a [0]. De esta manera se ignorarán los ciclos de la unidad de escaldado.

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.

Tiempo de vaciado del depósito de posos



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

Rango de ajuste: 0 – 30 sek

Estándar: 5 sek

► Ajuste una configuración por defecto de 5 sek.

► Vacíe el depósito de posos tras el aviso de vacío.

► Vuelva a colocar el depósito de posos vaciado, como muy pronto, tras 5 sek.

El "Contador actual del depósito de posos" se restablece a [0].

Si el depósito de posos se extrae solo brevemente y se coloca de nuevo inmediatamente, el contador no se reiniciará.

Contador actual del depósito de posos



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

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: Recuento constante de los ciclos de escaldado.

Si se alcanza el valor predeterminado [60], se muestra la solicitud para vaciar el depósito de posos.

Véase también el parámetro "Capacidad depósito posos".

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



Valor de calibración del molinillo central para 10 sek



Valor de calibración en gramos calculado durante una calibración del molinillo para el molinillo central.

Rango de ajuste: 1.0 – 50.0 g

Estándar: Según la calibración realizada.

- ▶ Inicie la calibración en el ajuste "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo".
- ▶ Realice la calibración con ayuda del asistente.
- ▶ Ajuste el valor obtenido en este parámetro.
 - Se ha completado la calibración de molinillo para el molinillo central.
 - La cantidad de molienda dispensada corresponde a la cantidad de molienda configurada en la receta de café.

AVISO: El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración mostrado en este parámetro en [g] para una adaptación general de las bebidas de café del molinillo central sin haber realizado una calibración del molinillo.

La adaptación del valor de calibración influye en todas las recetas de café asignadas al molinillo central.

Valor de calibración del molinillo derecho para 10 sek



Valor de calibración en gramos calculado durante una calibración del molinillo para el molinillo derecho.

Rango de ajuste: 1.0 – 50.0 g

Estándar: Según la calibración realizada.

- ▶ Inicie la calibración en el ajuste "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo".
- ▶ Realice la calibración con ayuda del asistente.
- ▶ Ajuste el valor obtenido en este parámetro.
 - Se ha completado la calibración de molinillo para el molinillo derecho.
 - La cantidad de molienda dispensada corresponde a la cantidad de molienda configurada en la receta de café.

AVISO: El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración mostrado en este parámetro en [g] para una adaptación general de las bebidas de café del molinillo derecho sin haber realizado una calibración del molinillo.

La adaptación del valor de calibración influye en todas las recetas de café asignadas al molinillo derecho.

Valor de calibración del molinillo izquierdo para 10 sek



Valor de calibración en gramos calculado durante una calibración del molinillo para el molinillo izquierdo.

Rango de ajuste: 1.0 – 50.0 g

Estándar: Según la calibración realizada.

- ▶ Inicie la calibración en el ajuste "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo".
- ▶ Realice la calibración con ayuda del asistente.
- ▶ Ajuste el valor obtenido en este parámetro.
 - Se ha completado la calibración de molinillo para el molinillo izquierdo.
 - La cantidad de molienda dispensada corresponde a la cantidad de molienda configurada en la receta de café.

AVISO: El técnico de mantenimiento puede modificar el valor de calibración mostrado en este parámetro en [g] para una adaptación general de las bebidas de café del molinillo izquierdo sin haber realizado una calibración del molinillo.

La adaptación del valor de calibración influye en todas las recetas de café asignadas al molinillo izquierdo.

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



Depósito de leche*

Schaerer Standard



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

Rango de ajuste: ninguno, técnico de mantenimiento > [personalizado / Schaerer Estándar]

Estándar: Schaerer Estándar

Ajuste para una longitud eficaz del tubo flexible de leche con o sin tubo ascensional en el depósito de leche.

Variación: Personalizado

- ▶ Seleccionar [Personalizado].
 - La longitud del tubo flexible de leche no se detecta automáticamente.
- ▶ Mida en la máquina la longitud exacta del tubo flexible de leche desde el depósito de leche hasta la válvula peristáltica y ajuste el valor obtenido en el parámetro "Longitud del tubo flexible de la válvula peristáltica de leche 1 -> Célula de refrigeración".

Véase la siguiente descripción del parámetro "Longitud del tubo flexible de la válvula peristáltica de leche 1 -> Célula de refrigeración".

Variación: Schaerer Estándar

- ▶ Seleccione [Schaerer Estándar].
 - De esta forma la longitud del tubo flexible de leche se detecta automáticamente.
 - La configuración por defecto [37 cm] del parámetro siguiente no requiere ninguna adaptación.

Véase la siguiente descripción del parámetro "Longitud del tubo flexible de la válvula peristáltica de leche 1 -> Célula de refrigeración".

Longitud del tubo flexible de leche 1
Válvula peristáltica->Célula de refrigeración*



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

Rango de ajuste: ninguno, técnico de mantenimiento > [0 – 200 cm]

Estándar: 37 cm (al seleccionar "Schaerer Estándar")

Si en el parámetro anterior "Depósito de leche" se ha seleccionado "Personalizado", debe determinarse la longitud exacta del tubo flexible de leche.

- ▶ Mida en la máquina la longitud del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta el depósito de leche en la célula de refrigeración.
- ▶ Ajuste el valor obtenido en el parámetro.
 - El sistema conoce ahora la longitud del tubo flexible de leche.
 - Ahora se intercambia la cantidad de leche correcta para el "Intervalo de lavado del tubo flexible de leche externo".

Con el equipamiento estándar "Unidad refrigeradora adosada izquierda", en el parámetro anterior "Depósito de leche", se ajusta la selección "Schaerer Estándar". Con este ajuste, el valor predeterminado de 37 cm contiene la longitud correcta del tubo flexible de leche.

Sistema de leche con "Equipamiento no estándar":

- Unidad refrigeradora a la izquierda de la máquina
- Unidad refrigeradora con equipamiento "Twin Milk"
- Unidad refrigeradora bajo mostrador
- Todos los aparatos independientes, por ejemplo, Cup & Cool y Center Milk
- Unidad refrigeradora bajo máquina

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



Longitud del tubo flexible de leche 2

Válvula peristáltica->Célula de refrigeración*



Ajuste de la medición del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para el 2.º Tubo flexible de leche de "Twin Milk".

Rango de ajuste: ninguno, técnico de mantenimiento > [0 – 200 cm]

Estándar: 37 cm (al seleccionar "Schaerer Estándar")

Para consultar una descripción del parámetro, véase el parámetro "Tubo flexible de leche 1", más arriba.

* El parámetro se muestra únicamente a modo de información en el perfil seleccionado. El ajuste del parámetro está reservado al técnico de mantenimiento.

Ajuste> "Sistema" – "Sistema de leche" – "Configuración de la supervisión de leche"



Supervisión del nivel de leche



Ajuste de la forma de supervisión del nivel del depósito de leche.

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

Estándar: Sin supervisión

Variación: Sin supervisión

La supervisión del nivel de leche está configurada, pero no se utiliza.

Variación: Advertencia

Cuando se detecta un nivel de leche bajo, se muestra un mensaje en la pantalla. Se pueden continuar dispensando bebidas de leche.

Variación: Bloquear dispensación de bebida

Cuando se detecta un nivel de leche bajo, se muestra un mensaje en la pantalla táctil. Se bloquea la dispensación de bebidas de leche.



Se muestra el parámetro "Flavour Point" en el ajuste "Sistema" si se ha seleccionado el equipamiento de hardware "Flavour Point" en la detección de hardware.

Ajuste> "Sistema" – "Flavour Point" – "Supervisión del nivel de llenado de Flavour"



Supervisión del nivel de llenado

Flavour Point



Ajuste de la forma de supervisión del nivel de las botellas de sirope.

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

Estándar: Sin supervisión

Variación: Sin supervisión

Se ha configurado una supervisión del nivel de sirope, pero no se utiliza.

Variación: Advertencia

Si se detecta un nivel bajo en la botella de sirope, se muestra un mensaje en la pantalla. Se pueden continuar dispensando bebidas con aroma.

Variación: Bloquear dispensación de bebida

Si se detecta un nivel bajo en la botella de sirope, aparece un mensaje en la pantalla táctil. La dispensación de bebidas aromatizadas está bloqueada.

8.5.2 Configuración (Conserje)

Ajuste> "Configuración" – "General"



Idioma principal



Cambio del idioma de la pantalla.

Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados.

Estándar: Selección libre.

- ▶ Abre el menú de selección con el campo [].
 - Se muestra el menú de selección.
- ▶ Seleccione el idioma que desee.
- ▶ Guarde la selección con el campo [].
- ▶ Abandone el parámetro y el ajuste "Configuración" con el campo [].
 - La máquina efectúa un reinicio.
 - Se muestra el idioma seleccionado previamente.

Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.

- ▶ Seleccione el ajuste "Configuración" – "Hora/fecha/temporizador".
 - Se muestran todos los parámetros para el ajuste.

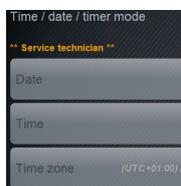
Ajuste> "Configuración" – "Hora / fecha / temporizador"



Fecha

Hora

Zona horaria



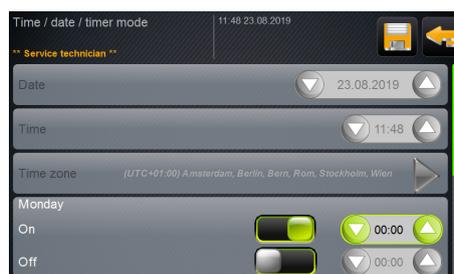
Información sobre la zona horaria predeterminada con fecha y hora.

Rango de ajuste: No se puede ajustar.

Véase el capítulo "Mantenimiento" – "Iniciar puesta en marcha" para modificar la zona horaria configurada.

Estándar: Específico del país / usuario

La zona horaria se selecciona durante el programa de puesta en marcha. Con el ajuste de la zona horaria, se aplicarán automáticamente la hora y la fecha de la zona seleccionada.



Zonas horarias disponibles:

- Asia
- África
- Australia
- Europa
- Norteamérica
- Sudamérica

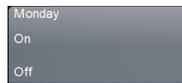
Cada zona horaria contiene otras subdivisiones, p. ej., "hora central europea (CET)".

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



Mes activado / desactivado hasta

Domingo activado / desactivado



Programación de las horas de conexión y desconexión automáticas.

Rango de ajuste: Día / hora de conexión / hora de desconexión / hora

Estándar: definido por el usuario

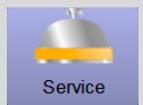
- ▶ Active la hora de conexión para el día de la semana deseado con el campo [].
 Se activa la ventana de ajustes para la hora.
- ▶ Ajuste la hora con los campos [], por ejemplo, 07:00 h (07:00 AM).
- ▶ Active la hora de desconexión para el día de la semana deseado con el campo [].
 Se activa la ventana de ajustes para la hora.
- ▶ Ajuste la hora con los campos [], por ejemplo, 22:30 h (10:30 PM).



De acuerdo con la zona horaria seleccionada, se cambia automáticamente el formato de hora correspondiente (24 h o 12 h AM/PM).

8.5.3 Mantenimiento (Conserje)

Seleccione > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (en caso de ajuste manual del grado de molienda)



Tras la confirmación, el ajuste "Servicio de molinillo" inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- Cambiar cuchilla de molienda
- Ajustar molinillo
- Calibrar el molinillo



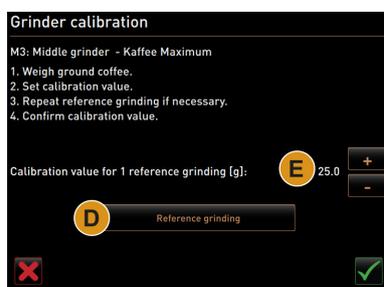
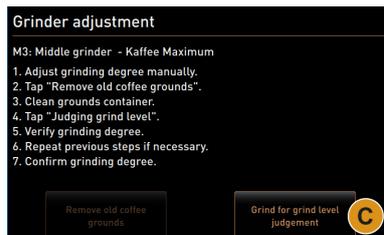
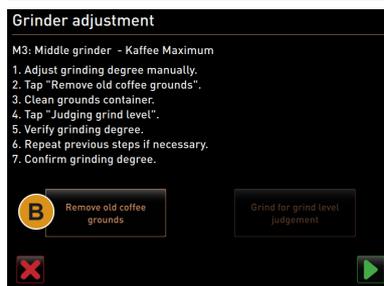
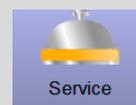
- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo".
 Se abre la ventana de confirmación.
- ▶ Confirme el servicio de molinillo con el campo [].
 Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
- ▶ Seleccionar el registro del molinillo deseado (izquierda, derecha, central).



Variación: 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:
- [A] Retire el ajuste manual del grado de molienda e instale una nueva cuchilla de molienda.
 - [B] Cierre el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).
 - [C] Abra el molinillo en 45° (en sentido antihorario).
 - [D] Vuelva a montar el ajuste manual del grado de molienda.
 - [E] 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".

Seleccione > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (en caso de ajuste manual del grado de molienda)



Variación: Ajustar molinillo [B+C]

- ▶ Continúe con el paso de ajuste "Cambiar cuchilla de molienda" o seleccione directamente el campo [Ajustar molinillo].
 - 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 con el campo [▶].
- ▶ Ajustar el grado de molienda manualmente.
- ▶ Retire el café molido antiguo, seleccione el campo [B].
 - Se retira el café molido antiguo
 - Se activa el campo [Molienda para evaluar el grado de molienda] [C].
- ▶ Limpie de nuevo el depósito de posos
- ▶ Seleccione el campo [C] [Molienda para evaluar el grado de molienda].
- ▶ Compruebe el grado de molienda y, si es necesario, repita los pasos de ajuste del grado de molienda, o confirme el grado de molienda ajustado con el campo [▶].
 - Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

Variación: Calibrar el molinillo [D+E]

- ▶ Continúe con el paso de ajuste "Ajustar molinillo" o seleccione directamente el campo [Calibrar molinillo].
 - Se muestra el paso de preparación para la "Calibración"
- ▶ Vacíe el depósito de posos, límpielo y vuélvalo a colocar.
- ▶ Confirme que el depósito de posos está montado con el campo [▶].
 - Se inicia inmediatamente la molienda de referencia.
- ▶ Si es necesario, active otra molienda de referencia con el campo [Molienda de referencia]

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

- ▶ Pese el café molido de la molienda de referencia.
- ▶ Ajuste el valor de calibración (peso del café molido obtenido) con los campos [E] [+/-].
- ▶ Finalice la calibración del molinillo con el campo [✓].
 - Volverá a mostrarse la ventana "Servicio de molinillo".
 - El molinillo ajustado está de nuevo preparado.

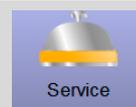
Es necesario calibrar en los siguientes casos:

- La máquina es nueva o tras un año de tiempo de funcionamiento.
- Al modificar el nivel de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Al sustituir las cuchillas de molienda.
- Al cambiar el tipo de café.



El servicio de molinillo para un ajuste automático del mismo requiere iniciar el molinillo adicionalmente y realizar una adaptación del mismo mediante los motores de grado de molienda.

Seleccione > "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo" (en caso de ajuste automático del grado de molienda)



Tras la confirmación, el ajuste "Servicio de molinillo" inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- Cambiar cuchilla de molienda
- Ajustar molinillo
- Iniciar molinillo
- Calibrar el molinillo

La máquina está equipada con un ajuste automático del molinillo.

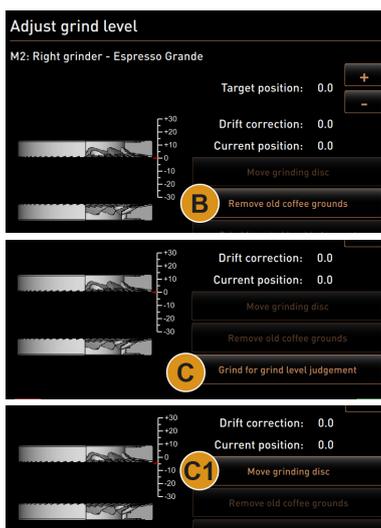


- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Servicio de molinillo".
 - Se abre la ventana de confirmación.
- ▶ Confirme el servicio de molinillo con el campo .
 - Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
- ▶ Seleccionar el registro del molinillo deseado (izquierda, derecha, central).



Variación: Cambiar cuchilla de molienda [A]

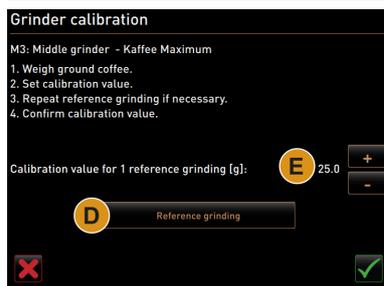
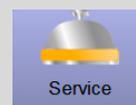
- ▶ Seleccione el campo [A] [Cambiar cuchilla de molienda].
 - Se muestra la solicitud para cambiar la cuchilla de molienda.
- Para sustituir la cuchilla de molienda, realice los siguientes pasos de montaje:
- [A] Retire el motor de grado de molienda e instale nueva cuchilla de molienda.
 - [B] Cierre el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).
 - [C] Abra el molinillo en 45° (en sentido antihorario).
 - [D] Montar de nuevo el motor de grado de molienda.
 - [E] Confirmar los pasos de montaje "Cambiar cuchilla de molienda" y "Inicialización del molinillo" con el campo .
 - Se muestra el paso de preparación "Preparar el ajuste del grado de molienda".



Variación: Ajustar molinillo [B+C]

- ▶ Continúe con el paso de ajuste "Cambiar cuchilla de molienda" o seleccione directamente el campo [Ajustar molinillo].
 - 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 con el campo .
 - ▶ Retire el café molido antiguo, seleccione el campo [B].
 - Se retirará el café molido antiguo, espere.
 - ▶ Seleccione el campo [C] "Molienda para evaluar el grado de molienda".
 - Se realiza una molienda.
 - ▶ Ajustar el resultado del grado de molienda mediante los botones [+]= más grueso, o [-]= más fino.
- AVISO:** Realizar ajustes del grado de molienda en pequeños pasos (± 1). Con el campo "Mover cuchilla de molienda" [C1], se desplaza la cuchilla a la posición ajustada previamente.
- ▶ Compruebe el grado de molienda y, si es necesario, repita los pasos de ajuste del grado de molienda, o confirme el grado de molienda ajustado con el campo .
 - Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

Seleccione > "Mantenimiento" - "Servicio de molinillo" (en caso de ajuste automático del grado de molienda)



Variación: Calibrar el molinillo [D+E]

- ▶ Continúe con el paso de ajuste "Ajustar molinillo" o seleccione directamente el campo [Calibrar molinillo].
 - Se muestra el paso de preparación para la "Calibración"
- ▶ Vacíe el depósito de posos, límpielo y vuélvalo a colocar.
- ▶ Confirme que el depósito de posos está montado con el campo [▶].
 - Se inicia inmediatamente la molienda de referencia.
- ▶ Si es necesario, active otra molienda de referencia con el campo [Molienda de referencia]

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

- ▶ Pese el café molido de la molienda de referencia.
- ▶ Ajuste el valor de calibración (peso del café molido obtenido) con los campos [E] [+/-].
- ▶ Finalice la calibración del molinillo con el campo [✓].
 - Volverá a mostrarse la ventana "Servicio de molinillo".
 - El molinillo ajustado está de nuevo preparado.

Es necesario calibrar en los siguientes casos:

- La máquina es nueva o tras un año de tiempo de funcionamiento.
- Al modificar el nivel de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Al sustituir las cuchillas de molienda.
- Al cambiar el tipo de café.



Variación: Iniciar molinillo

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

- ▶ Lleve a cabo las instrucciones mostradas en pantalla.

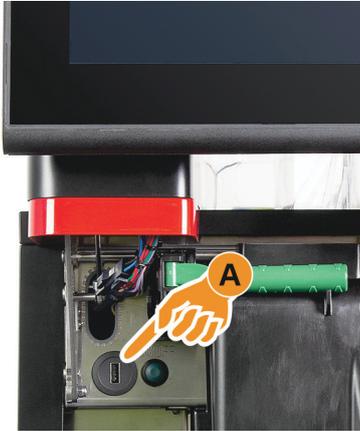
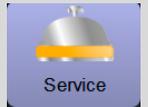
Para la inicialización son necesarios los siguientes pasos:

- [A] Retire el motor de grado de molienda e instale nueva cuchilla de molienda.
- [B] Cierre el molinillo vacío con la mano hasta notar resistencia (cuchilla de molienda a cuchilla de molienda).
- [C] Abra el molinillo en 45° (en sentido antihorario).
- [D] Montar de nuevo el motor de grado de molienda.
- [E] Confirme el paso de montaje "Inicialización del molinillo" con el campo [▶].



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

Ajuste > "Mantenimiento" – "Copia seguridad base datos"



- ▶ Levante el panel de operación.
- ▶ Inserte la memoria USB en la interfaz USB [A].
- ▶ Seleccione ajuste "Mantenimiento" – "Copia seguridad base 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".

AVISO: Cada 5 min se realiza un guardado automático de la base de datos en la tarjeta de almacenamiento SD insertada en la pantalla táctil. Simultáneamente se lleva a cabo un proceso de guardado directamente en la placa base. Por lo general, debe realizarse un guardado manual de la base de datos en una memoria USB antes de una actualización. En caso de instalación de una versión anterior, la versión guardada de la base de datos será compatible con el antiguo software de la máquina.

Los siguientes datos se guardan en la memoria USB:

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



AVISO

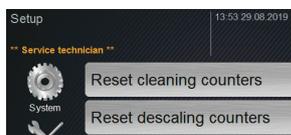
La pantalla táctil contiene una tarjeta de almacenamiento SD para guardar los datos de la máquina.

- ▶ Antes de sustituir una pantalla táctil, la base de datos deberá guardarse en una memoria USB.
- ▶ En una pantalla táctil nueva, puede instalarse la tarjeta de almacenamiento SD utilizada previamente. De esta forma se garantiza que la máquina esté preparada para el uso inmediato.

Ajuste > "Mantenimiento" – "Restablecer contador de descalcificación"



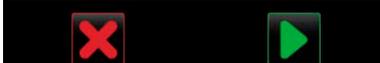
Restablecer contador de descalcificación



El parámetro desactiva una descalcificación pendiente.

- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento".
- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Restablecer contador de descalcificación".
- Se abre la ventana de confirmación.

Reset descaling counters



- ▶ Confirme la operación "Restablecer contador de descalcificación" con el campo .
- El contador de descalcificación se ha restablecido y se elimina la descalcificación pendiente.
- La siguiente descalcificación automática se realiza de acuerdo con la configuración del ajuste "Sistema" – "Mantenimiento".



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.



Tras una limpieza o descalcificación interrumpida, el estado de la máquina permanece en el modo de limpieza o descalcificación. Para poder salir del modo, es necesario restablecer el marcador de limpieza o descalcificación. Un programa de limpieza o descalcificación puede interrumpirse mediante el campo . Un corte de electricidad provoca una interrupción de una limpieza o descalcificación actuales.



ADVERTENCIA

Los restos de productos de limpieza y descalcificación por limpiezas o descalcificaciones interrumpidas provocan problemas de salud.

Tras una limpieza o descalcificación canceladas, no deberán dispensarse bebidas. Las limpiezas no finalizadas por completo deben volver a iniciarse lo antes posible una vez reiniciado el marcador de limpieza.



AVISO

Las limpiezas o descalcificaciones no finalizadas podrían producir daños y averías en la cafetera.

Las descalcificaciones no finalizadas por completo deben volver a iniciarse lo antes posible una vez reiniciado el marcador de descalcificación.

Ajuste > "Mantenimiento" – "Restablecer descalcificación / limpieza"



Restablecer descalcificación limpieza



Eliminar el marcador de limpieza o descalcificación. Una limpieza o descalcificación interrumpida se restablecerá.

- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento".
- ▶ Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Restablecer descalcificación/limpieza".
 - Se abre la ventana de confirmación.



- ▶ Confirme la operación "Restablecer descalcificación/limpieza" con el campo .
 - El marcador de limpieza y descalcificación se ha restablecido y la descalcificación pendiente se cancela.
 - La siguiente limpieza o descalcificación automática se realizará de acuerdo con la configuración del ajuste "Sistema" – "Limpieza" y "Sistema" – "Mantenimiento".
- ▶ Reinicie la limpieza o descalcificación lo antes posible.

8.5.4 Información (Conserje)



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

Ajuste > "Información" – "Ver versiones"



Ver versiones



Informa sobre las versiones instaladas del software de la máquina.

Rango de ajuste: ninguno (sirve como información)

Estándar: –

Aquí se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección 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
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS

Versions	
Name	Version
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2068
BSP Version	N/A
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)
Qt license	GNU LGPL version 2.1
SQLite Version	3.7.17
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.



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

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



Contador de la máquina

Machine counters	
15:08:3	
** Service technician **	
Beverage	
Total coffee beverages	
Total milk beverages	
Total powder beverages	
Total sirup beverages	

Resumen del contador de bebidas de acuerdo con el ingrediente contenido.

Rango de ajuste: ninguno (sirve como información)

Estándar: –

Ejemplo de ingredientes con la bebida "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

Machine counters	
15:08:30 08 2019	
** Service technician **	
Beverage	Total
Total coffee beverages	0
Total milk beverages	1
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	0
Total steam	0



Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas a los menús.

Ajuste > "Información" – "Estadística de bebidas"



Estadística de bebidas



Informa sobre las dispensaciones de bebida realizadas.

Rango de ajuste: Eliminar los estados del contador individualmente uno a uno o en común.

Estándar: Personalizado

Variación: Eliminar contadores individuales

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

Variación: Eliminar 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].



Ajuste > "Información" – "Estadística de limpieza"



Estadística de limpieza

Cleaning statistics			
** Service technician **			
Date / time	Profile		
20.03.2017 11:59	Service technician	P	
20.03.2017 11:59	Service technician	S	

Informa sobre las limpiezas realizadas.

Rango de ajuste: Sin

Estándar: –

Se muestra un listado con la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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

Cleaning statistics			
** Service technician **			
Date / time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps

Ajuste > "Información" – "Estadísticas de mantenimiento"



Estadísticas de mantenimiento Informa sobre los mantenimientos realizados (descalcificaciones).

Datetime	Profile
08.03.2017 13:21	Service technician

Rango de ajuste: Sin

Estándar: –

Se muestra un listado con la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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

Datetime	Profile	Maintenance	Event
08.03.2017 13:21	Service technician	Descaling	Done

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



Estadística de dispensación de bebidas Informa sobre todas las dispensaciones de bebida realizadas con los datos de bebida contenidos.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single
Aborted	No
Duration	24.6s
Extraction time	1.6s
Beverage modified	No
+ Doppio (5034)	19.12.2019 14:44:36

Rango de ajuste: El campo  borra todos los contadores

Estándar: –

Se muestra un listado con los siguientes datos de bebidas:

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

En la columna "Fecha/hora" se registra la fecha de la dispensación de bebida incluyendo la hora. Además, se indican valores como, por ejemplo, el "Tamaño de taza" sobre las distintas opciones de bebidas dispensadas.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

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



Estadística dureza del agua

Informa sobre las durezas del agua ajustadas hasta el momento.



Rango de ajuste: Sin

Estándar: –

Se muestra un listado con la siguiente información:

- Fecha y hora
- Dureza del agua

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

Date / time	Water hardness [°dKH]
22.09.2016 15:09	9

Ajuste > "Información" – "Estadística de caja Máquina"



Sistema de pago Máquina

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



Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento / desde la inicialización

Estándar: –

Variación: Desde el último restablecimiento

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

- ▶ Abra la lista de selección [A] con el campo [▶].

Statistic type	Count	Amount
No vend	3	3.50

- ▶ Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
- ▶ Seleccione eliminar el campo [X].
- Se muestra la solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con el campo [▶].



- La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variación: Desde la inicialización

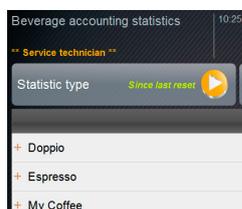
La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no se puede borrar.

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

Ajuste > "Información" – "Estadística de caja Bebida"



Sistema de pago
Bebida



La estadística informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas y en qué configuración, así como el número de bebidas y su precio.

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).

Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento / desde la inicialización

Además, pueden seleccionarse los siguientes tipos de venta:

- Todos
- Ninguna venta

Con el tipo de venta "Ninguna venta", se muestra una lista con todas las bebidas sin pago.

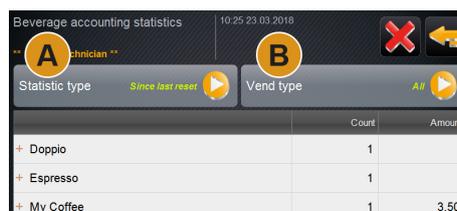
Estándar: –

El tipo de estadística puede estar predeterminado en la lista de selección [A] y en el tipo de venta [B].

Variación: Desde el último restablecimiento

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

- ▶ Abra la lista de selección [A] o [B] con el campo [▶].



- ▶ Seleccione la estadística y el tipo de venta que desee.
- ▶ Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
 - Se muestra la estadística seleccionada con el tipo de venta.
- ▶ Seleccione eliminar el campo [X].
 - Se muestra la solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con el campo [▶].



- La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variación: Desde la inicialización

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

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

8.6 Perfil Contable



INFORMACIÓN: El "Contable" y el "Contable reducido" tienen funciones de mantenimiento limitadas.

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

- Iniciar un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Activar venta gratuita si hay sistema de caja (Contable)
- Apagado
- Iniciar mantenimiento (descalcificación)
- Gestión de ingredientes

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



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 > "Configuración" – "General"



Idioma principal



Cambio del idioma de la pantalla.

Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados.

Estándar: Selección libre.

- ▶ Abre el menú de selección con el campo [].
 - Se muestra el menú de selección.
- ▶ Seleccione el idioma que desee.
- ▶ Guarde la selección con el campo [].
- ▶ Abandone el parámetro y el ajuste "Configuración" con el campo [].
 - La máquina efectúa un reinicio.
 - Se muestra el idioma seleccionado previamente.

Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.



El técnico de mantenimiento puede realizar cambios en los menús, por ejemplo, en cuanto a las denominaciones y el orden. El "Contable" o el técnico de mantenimiento pueden llevar a cabo bebidas en el menú.



Vea a continuación la descripción "Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable".

Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Estándar)



Campo de bebida en el menú

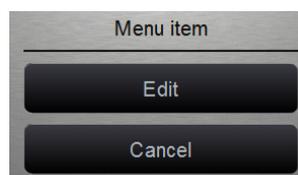


Ajuste del precio de las bebidas con o sin sistema de caja

- El ajuste "Configuración" – "Modo de funcionamiento" – "Menú" contiene el ajuste [Estándar].
- ▶ Abra el menú de mantenimiento mediante el campo [⚙️].
- ▶ Inicie sesión con el perfil [Contable] o [Técnico de mantenimiento].

Véase también el capítulo "Manejo" – "Funciones del menú de mantenimiento" – "Iniciar sesión / cerrar sesión".

- ▶ Abra los ajustes con el campo [🔧].
- ▶ Seleccione el ajuste "Configuración" – "Menú".
- Se abre el menú "Estándar".
- ▶ Seleccione el botón de bebida deseado.
- Se abre el menú contextual "Entrada de menú".



- ▶ Seleccione el campo [Editar].
- Se abre la ventana "Registro tarjeta de menú".
- En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.

Cup	ID	PLU	0	1	2	3
Medium Single	31	0	3.50	0.00	0.00	0.00
Large Single	33	0	4.00	0.00	0.00	0.00
Medium Double beverage	32	0	6.50	0.00	0.00	0.00
Large Double beverage	34	0	7.50	0.00	0.00	0.00

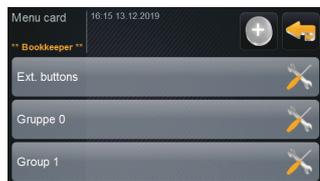
- ▶ Seleccione el campo [🔧] del tamaño de bebida deseado.
- Se abre la ventana "Editar registro tarjeta de menú".
- ▶ Introduzca el precio de la bebida correspondiente en la lista de precios [0], [1], [2], y/o [3] mediante el campo de introducción.

Vea más adelante el "Ajuste de precios mediante la rueda de ajuste".

Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Personalizado)



Campo de bebida en el menú



Ajuste del precio de las bebidas con o sin sistema de caja

- El ajuste "Configuración" – "Modo de funcionamiento" – "Menú" contiene el ajuste [Personalizado].
 - ▶ Abra el menú de mantenimiento mediante el campo [].
 - ▶ Inicie sesión con el perfil [Contable] o [Técnico de mantenimiento].
- Véase también el capítulo "Manejo" – "Funciones del menú de mantenimiento" – "Iniciar sesión / cerrar sesión".*
- ▶ Abra los ajustes con el campo [].
 - ▶ Seleccione el ajuste "Configuración" – "Menú".
 - Se abre el menú "Personalizado".
 - ▶ Seleccione el menú deseado de la lista con el campo [].
 - Se abre el menú.

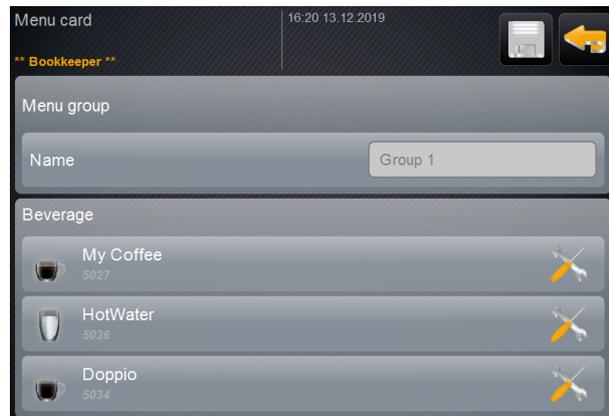


Fig.: Bebidas del menú Personalizado

- ▶ Seleccione el campo [].
 - Se abre la ventana "Registro tarjeta de menú".
 - En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.



Fig.: Listas de precios

- ▶ Seleccione el campo [] del tamaño de bebida deseado.
 - Se abre la ventana "Editar registro tarjeta de menú".
- ▶ Introduzca el precio de la bebida correspondiente en la lista de precios [0], [1], [2], y/o [3] mediante el campo de introducción.

Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Personalizado)



Ajuste de precios mediante la rueda de ajuste

- ▶ Seleccione el campo de ajuste.
 - Se abre la ventana con la rueda de ajuste.
- ▶ Ajustar el valor deseado con la rueda de ajuste o con el teclado.

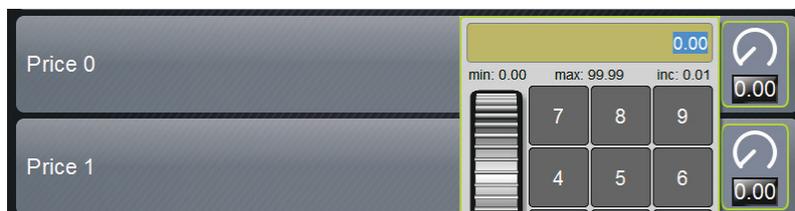


Fig.: Campo de entrada del precio de bebida con la rueda de ajuste.

- ▶ Guardar el ajuste con el campo  y volver al menú o la interfaz de usuario con el campo .
 - El campo de bebida se muestra ahora en la interfaz de usuario con el precio ajustado.
 - El precio de la bebida cambia si, durante la selección de bebida, se modifica el tamaño de la taza o del vaso.

Durante la selección de bebida, se actualiza siempre el precio de la misma de acuerdo con las opciones seleccionadas.



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.

8.6.2 Información (Contable y Contable reducido)



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

Ajuste > "Información" – "Ver versiones"



Ver versiones



Informa sobre las versiones instaladas del software de la máquina.

Rango de ajuste: ninguno (sirve como información)

Estándar: –

Aquí se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección 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
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS

Versions		10:30 23.03.2018
-- Service technician --		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	



Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas a los menús.

Ajuste > "Información" – "Estadística de bebidas"



Estadística de bebidas



Informa sobre las dispensaciones de bebida realizadas.

Rango de ajuste: Eliminar los estados del contador individualmente uno a uno o en común.

Estándar: Personalizado

Variación: Eliminar contadores individuales

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

Variación: Eliminar 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].



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



Estadística de dispensación de bebidas



Informa sobre todas las dispensaciones de bebida realizadas con los datos de bebida contenidos.

Rango de ajuste: El campo [X] borra todos los contadores

Estándar: –

Se muestra un listado con los siguientes datos de bebidas:

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

En la columna "Fecha/hora" se registra la fecha de la dispensación de bebida incluyendo la hora. Además, se indican valores como, por ejemplo, el "Tamaños de tazas" sobre las distintas opciones de bebidas dispensadas.

Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

Ajuste > "Información" – "Estadística de caja Máquina"



Sistema de pago
Máquina



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

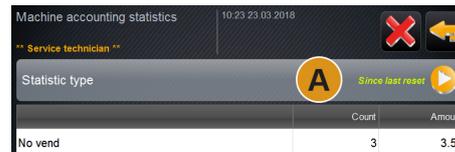
Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento / desde la inicialización

Estándar: –

Variación: Desde el último restablecimiento

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

- ▶ Abra la lista de selección [A] con el campo [▶].



- ▶ Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
- ▶ Seleccione eliminar el campo [✗].
 - Se muestra la solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con el campo [▶].



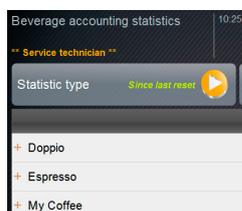
- La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variación: Desde la inicialización

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

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

Ajuste > "Información" – "Estadística de caja Bebida"

Sistema de pago
Bebida

La estadística informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas y en qué configuración, así como el número de bebidas y su precio.

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).

Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento / desde la inicialización

Además, pueden seleccionarse los siguientes tipos de venta:

- Todos
- Ninguna venta

Con el tipo de venta "Ninguna venta", se muestra una lista con todas las bebidas sin pago.

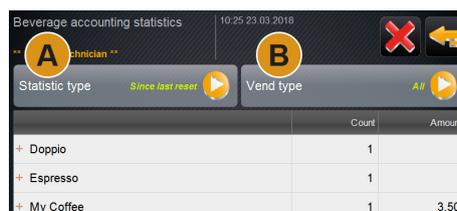
Estándar: –

El tipo de estadística puede estar predeterminado en la lista de selección [A] y en el tipo de venta [B].

Variación: Desde el último restablecimiento

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

- ▶ Abra la lista de selección [A] o [B] con el campo [▶].



- ▶ Seleccione la estadística y el tipo de venta que desee.
- ▶ Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
 - Se muestra la estadística seleccionada con el tipo de venta.
- ▶ Seleccione eliminar el campo [X].
 - Se muestra la solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con el campo [▶].



- La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variación: Desde la inicialización

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

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

8.7 Perfil Chef de Service



INFORMACIÓN: El "Chef de Service" tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento.

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

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

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



El perfil [Chef de Service] 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 (Chef de Service)

Ajuste > "Configuración" – "General"



Idioma principal



Cambio del idioma de la pantalla.

Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados.

Estándar: Selección libre.

- ▶ Abre el menú de selección con el campo [▶].
 - Se muestra el menú de selección.
- ▶ Seleccione el idioma que desee.
- ▶ Guarde la selección con el campo [📁].
- ▶ Abandone el parámetro y el ajuste "Configuración" con el campo [⬅].
 - La máquina efectúa un reinicio.
 - Se muestra el idioma seleccionado previamente.

Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.



El técnico de mantenimiento puede realizar cambios en los menús, por ejemplo, en cuanto a las denominaciones y el orden. El "Contable" o el técnico de mantenimiento pueden llevar a cabo bebidas en el menú.



Vea a continuación la descripción "Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable".

Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Estándar)



Campo de bebida en el menú

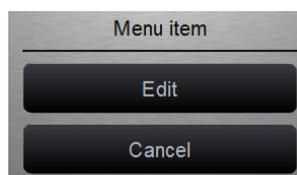


Ajuste del precio de las bebidas con o sin sistema de caja

- El ajuste "Configuración" – "Modo de funcionamiento" – "Menú" contiene el ajuste [Estándar].
- ▶ Abra el menú de mantenimiento mediante el campo [⚙️].
- ▶ Inicie sesión con el perfil [Contable] o [Técnico de mantenimiento].

Véase también el capítulo "Manejo" – "Funciones del menú de mantenimiento" – "Iniciar sesión / cerrar sesión".

- ▶ Abra los ajustes con el campo [🔧].
- ▶ Seleccione el ajuste "Configuración" – "Menú".
- Se abre el menú "Estándar".
- ▶ Seleccione el botón de bebida deseado.
- Se abre el menú contextual "Entrada de menú".



- ▶ Seleccione el campo [Editar].
- Se abre la ventana "Registro tarjeta de menú".
- En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.

Cup	ID	PLU	0	1	2	3	
Medium Single	31	0	3.50	0.00	0.00	0.00	🔧
Large Single	33	0	4.00	0.00	0.00	0.00	🔧
Medium Double beverage	32	0	6.50	0.00	0.00	0.00	🔧
Large Double beverage	34	0	7.50	0.00	0.00	0.00	🔧

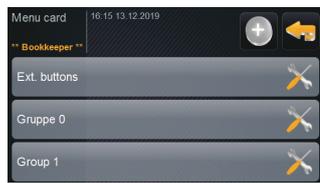
- ▶ Seleccione el campo [🔧] del tamaño de bebida deseado.
- Se abre la ventana "Editar registro tarjeta de menú".
- ▶ Introduzca el precio de la bebida correspondiente en la lista de precios [0], [1], [2], y/o [3] mediante el campo de introducción.

Vea más adelante el "Ajuste de precios mediante la rueda de ajuste".

Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Personalizado)



Campo de bebida en el menú



Ajuste del precio de las bebidas con o sin sistema de caja

El ajuste "Configuración" – "Modo de funcionamiento" – "Menú" contiene el ajuste [Personalizado].

- ▶ Abra el menú de mantenimiento mediante el campo [].
- ▶ Inicie sesión con el perfil [Contable] o [Técnico de mantenimiento].

Véase también el capítulo "Manejo" – "Funciones del menú de mantenimiento" – "Iniciar sesión / cerrar sesión".

- ▶ Abra los ajustes con el campo [].
- ▶ Seleccione el ajuste "Configuración" – "Menú".
 - Se abre el menú "Personalizado".
- ▶ Seleccione el menú deseado de la lista con el campo [].
 - Se abre el menú.

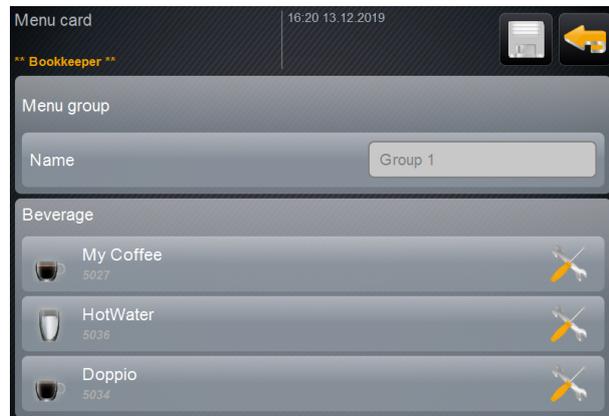


Fig.: Bebidas del menú Personalizado

- ▶ Seleccione el campo [].
 - Se abre la ventana "Registro tarjeta de menú".
 - En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.



Fig.: Listas de precios

- ▶ Seleccione el campo [] del tamaño de bebida deseado.
 - Se abre la ventana "Editar registro tarjeta de menú".
- ▶ Introduzca el precio de la bebida correspondiente en la lista de precios [0], [1], [2], y/o [3] mediante el campo de introducción.

Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Personalizado)



Ajuste de precios mediante la rueda de ajuste

- ▶ Seleccione el campo de ajuste.
 - Se abre la ventana con la rueda de ajuste.
- ▶ Ajustar el valor deseado con la rueda de ajuste o con el teclado.



Fig.: Campo de entrada del precio de bebida con la rueda de ajuste.

- ▶ Guardar el ajuste con el campo [💾] y volver al menú o la interfaz de usuario con el campo [⬅️].
 - El campo de bebida se muestra ahora en la interfaz de usuario con el precio ajustado.
 - El precio de la bebida cambia si, durante la selección de bebida, se modifica el tamaño de la taza o del vaso.

Durante la selección de bebida, se actualiza siempre el precio de la misma de acuerdo con las opciones seleccionadas.



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.

8.7.2 Información (Chef de Service)



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

Ajuste > "Información" – "Ver versiones"



Ver versiones



Informa sobre las versiones instaladas del software de la máquina.

Rango de ajuste: ninguno (sirve como información)

Estándar: –

Aquí se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección 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
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS

Versions		10:30 23.03.2018
-- Service technician --		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	



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

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



Contador de la máquina

Machine counters	
15.08.3	
** Service technician **	
Beverage	
Total coffee beverages	
Total milk beverages	
Total powder beverages	
Total sirup beverages	

Resumen del contador de bebidas de acuerdo con el ingrediente contenido.

Rango de ajuste: ninguno (sirve como información)

Estándar: –

Ejemplo de ingredientes con la bebida "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

Machine counters	
15.08.30.08.2019	
** Service technician **	
Beverage	Total
Total coffee beverages	0
Total milk beverages	1
Total powder beverages	1
Total sirup beverages	0
Total hot water	0
Total steam	0



Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas a los menús.

Ajuste > "Información" – "Estadística de bebidas"



Estadística de bebidas



Informa sobre las dispensaciones de bebida realizadas.

Rango de ajuste: Eliminar los estados del contador individualmente uno a uno o en común.

Estándar: Personalizado

Variación: Eliminar contadores individuales

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

Variación: Eliminar 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].



Ajuste > "Información" – "Estadística de limpieza"



Estadística de limpieza

Cleaning statistics			
** Service technician **			
Date / time	Profile		
20.03.2017 11:59	Service technician	P	
20.03.2017 11:59	Service technician	S	

Informa sobre las limpiezas realizadas.

Rango de ajuste: Sin

Estándar: –

Se muestra un listado con la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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

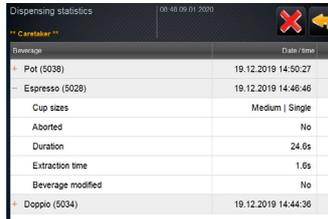
Cleaning statistics			
** Service technician **			
Date / time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps

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



Estadística de dispensación de bebidas

Informa sobre todas las dispensaciones de bebida realizadas con los datos de bebida contenidos.



Rango de ajuste: El campo [X] borra todos los contadores

Estándar: –

Se muestra un listado con los siguientes datos de bebidas:

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

En la columna "Fecha/hora" se registra la fecha de la dispensación de bebida incluyendo la hora. Además, se indican valores como, por ejemplo, el "Tamaños de tazas" sobre las distintas opciones de bebidas dispensadas.

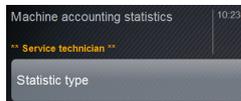
Beverage	Date / time
+ Pot (5038)	19.12.2019 14:50:27
- Espresso (5028)	19.12.2019 14:46:46
Cup sizes	Medium Single

Ajuste > "Información" – "Estadística de caja Máquina"



Sistema de pago Máquina

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



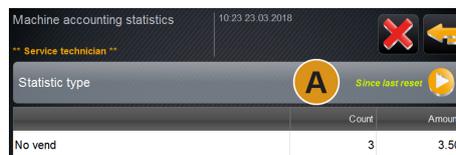
Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento / desde la inicialización

Estándar: –

Variación: Desde el último restablecimiento

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

- ▶ Abra la lista de selección [A] con el campo [▶].



- ▶ Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
- ▶ Seleccione eliminar el campo [X].
 - Se muestra la solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con el campo [▶].



- La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variación: Desde la inicialización

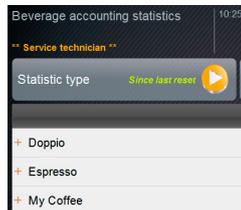
La estadística con el ajuste "Desde la inicialización" no se puede borrar.

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

Ajuste > "Información" – "Estadística de caja Bebida"



Sistema de pago
Bebida



La estadística informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas y en qué configuración, así como el número de bebidas y su precio.
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).

Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento / desde la inicialización
Además, pueden seleccionarse los siguientes tipos de venta:

- Todos
- Ninguna venta

Con el tipo de venta "Ninguna venta", se muestra una lista con todas las bebidas sin pago.

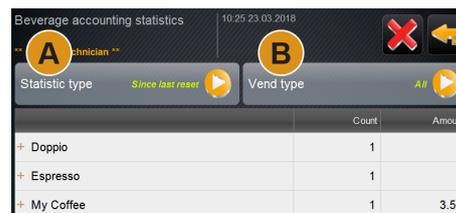
Estándar: –

El tipo de estadística puede estar predeterminado en la lista de selección [A] y en el tipo de venta [B].

Variación: Desde el último restablecimiento

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

- ▶ Abra la lista de selección [A] o [B] con el campo [▶].



- ▶ Seleccione la estadística y el tipo de venta que desee.
- ▶ Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
 - Se muestra la estadística seleccionada con el tipo de venta.
- ▶ Seleccione eliminar el campo [X].
 - Se muestra la solicitud de confirmación.
- ▶ Confirme con el campo [▶].



- La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variación: Desde la inicialización

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

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

8.8 Perfil Gestor de calidad



INFORMACIÓN: El "Gestor 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 un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida
- Apagado
- Iniciar mantenimiento (descalcificación)
- Gestión de ingredientes

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



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)

Ajuste> "Configuración" – "General"



Idioma principal

Deutsch



Cambio del idioma de la pantalla.

Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados.

Estándar: Selección libre.

- ▶ Abre el menú de selección con el campo [▶].
 - Se muestra el menú de selección.
- ▶ Seleccione el idioma que desee.
- ▶ Guarde la selección con el campo [📄].
- ▶ Abandone el parámetro y el ajuste "Configuración" con el campo [⬅].
 - La máquina efectúa un reinicio.
 - Se muestra el idioma seleccionado previamente.

Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.



El técnico de mantenimiento puede realizar cambios en los menús, por ejemplo, en cuanto a las denominaciones y el orden. El "Contable" o el técnico de mantenimiento pueden llevar a cabo bebidas en el menú.



Vea a continuación la descripción "Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable".

8.8.2 Información (Gestor de calidad)



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

Ajuste > "Información" – "Ver versiones"



Ver versiones



Informa sobre las versiones instaladas del software de la máquina.

Rango de ajuste: ninguno (sirve como información)

Estándar: –

Aquí se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección 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
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS

Name	Version
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)
Software Leistungsteil	0.0
Version Datenbank	2068
BSP Version	N/A
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)
Qt license	GNU LGPL version 2.1
SQLite Version	3.7.17
Software SCA3	Copyright 2017 Schaefer Ltd., Switzerland. All rights reserved.

Ajuste > "Información" – "Estadística de limpieza"



Estadística de limpieza

Date / time	Profile	
20.03.2017 11:59	Service technician	P
20.03.2017 11:59	Service technician	S

Informa sobre las limpiezas realizadas.

Rango de ajuste: Sin

Estándar: –

Se muestra un listado con la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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

Date / time	Profile	System	Event
20.03.2017 11:59	Service technician	Powder system	Reset timestamps
20.03.2017 11:59	Service technician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Coffee system	Reset timestamps
15.03.2017 15:05	Service technician	Milk system	Reset timestamps

8.9 Perfil Responsable de la máquina



INFORMACIÓN: El "Responsable de la máquina" tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento.

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

- Iniciar un lavado
- Limpieza pantalla táctil
- Activar/desactivar información rápida.
- Apagado
- Iniciar limpieza (máquina/Flavour Point)
- Iniciar mantenimiento (descalcificación)
- Gestión de ingredientes

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



El perfil [Responsable 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 (Responsable de la máquina)

Ajuste> "Configuración" – "General"



Idioma principal

Deutsch 

Cambio del idioma de la pantalla.

Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados.

Estándar: Selección libre.

- ▶ Abre el menú de selección con el campo .
- ☑ Se muestra el menú de selección.
- ▶ Seleccione el idioma que desee.
- ▶ Guarde la selección con el campo .
- ▶ Abandone el parámetro y el ajuste "Configuración" con el campo .
- ☑ La máquina efectúa un reinicio.
- ☑ Se muestra el idioma seleccionado previamente.

Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.



El técnico de mantenimiento puede realizar cambios en los menús, por ejemplo, en cuanto a las denominaciones y el orden. El "Contable" o el técnico de mantenimiento pueden llevar a cabo bebidas en el menú.



Vea a continuación la descripción "Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable".

8.9.2 Información (Responsable de la máquina)



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

Ajuste > "Información" – "Ver versiones"



Ver versiones



Informa sobre las versiones instaladas del software de la máquina.

Rango de ajuste: ninguno (sirve como información)

Estándar: –

Aquí se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección 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
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS

Versions		10:30 23.03.2018
** Service technician **		
Name	Version	
Software Touchpanel	SCS_4.10.5.ec80fb4_Sim (Created: 2019-11-26 08:03)	
Software Leistungsteil	0.0	
Version Datenbank	2068	
BSP Version	N/A	
MAC Adresse	54:EE:75:7A:D1:60	
Qt version	5.2.1 (Quellcode: info@schaerer.com)	
Qt license	GNU LGPL version 2.1	
SQLite Version	3.7.17	
Software SCA3	Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	

9 Solución de problemas

9.1 Modo de notificación

9.1.1 Instrucciones para los mensajes de error

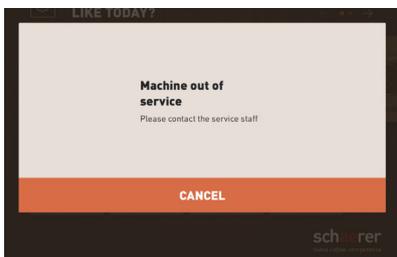


Fig.: Mensaje de error "simple" en el "Modo de invitado"

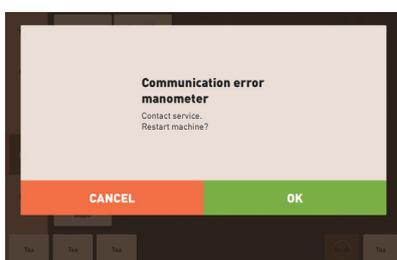


Fig.: Mensaje de error "específico" en el "Modo de personal"



Fig.: Mensaje de error "específico" en el "Modo de personal"



Fig.: Menú de mantenimiento con mensaje de error pendiente

Los mensajes de error se muestran de forma específica en función de la interfaz de usuario seleccionada.

Variación: Modo de invitado "simple"

- En el modo de funcionamiento, está activada la interfaz de usuario "Modo de invitado".
 - Si hay un mensaje de error, la cafetera se mantiene fuera de servicio hasta que el personal de mantenimiento confirme el mensaje.
 - Se muestra la solicitud "Informar al personal de mantenimiento".
 - El mensaje de error no se puede confirmar.
- Informar al personal de mantenimiento.

Variación: Modo de personal o superusuario "específico"

- En el modo de funcionamiento, está activada la interfaz de usuario "Modo de personal o superusuario".
 - Si se produce un mensaje de error, la cafetera permanece fuera de servicio momentáneamente.
 - Se muestra la solicitud "Reinicio" o "Informar al técnico de mantenimiento".
 - Los mensajes de error se pueden confirmar parcialmente.
- Seguir la solicitud de acción y confirmar, o bien seleccionar el campo [OK] para llevar a cabo un reinicio.
- Se ha confirmado el fallo pendiente, por ejemplo, "Falta el depósito de posos". La máquina está preparada de nuevo.
 - La máquina se ha reiniciado y está preparada de nuevo.
 - En determinadas circunstancias, el mensaje de error no se puede confirmar.
- Informe al técnico de mantenimiento si el mensaje de error pendiente no se ha podido solucionar y, por tanto, no se ha podido restablecer.

Variación: Mensajes de error en el menú de mantenimiento

- El menú de mantenimiento está abierto.
- Seleccione el campo Menú de mantenimiento, véase la figura de la izquierda.
- Se abre el menú de mantenimiento y se muestra una lista con todos los mensajes de error pendientes.

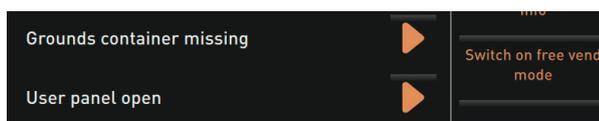


Fig.: Lista de mensajes de error/avería en el "Menú de mantenimiento"

- Abra el mensaje de error con el campo [▶].
- Ejecute la medida mostrada y confirme con [OK].



Las máquinas con el equipamiento correspondiente señalizan los mensajes de error pendientes también mediante franjas de colores LED iluminadas en la cafetera.

9.2 Fallos de funcionamiento

9.2.1 Disponibilidad operacional con mensaje pendiente



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

- Seleccione otros posibles mensajes de error pendientes del "Menú de mantenimiento" y subsánelos llevando a cabo la medida descrita a continuación.

- 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).

9.2.2 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".

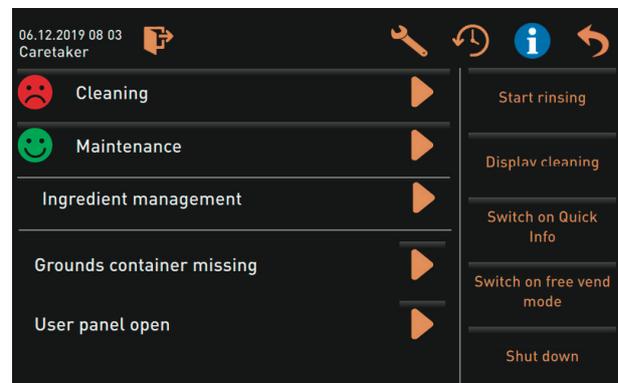


Fig.: Se abre la ventana "Menú de mantenimiento" con mensaje de error

9.3 Textos de pantalla mostrados

Fallo	Error	Solicitud	Indicación	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
				Atención: la obstrucción de la salida de agua sucia puede provocar inundaciones.	Restos de posos de café en el agua sucia.	▶ Compruebe si hay alguna obstrucción en la salida de agua sucia y en el recogegotas.
				Espere a que el sistema de caja se haya inicializado por completo.	Inicialización en curso	▶ Espere a que finalice la inicialización del sistema de pago.
				Esperar la conexión de telemetría o contactar con el servicio técnico.	Indicación "Coffee Link" pendiente	▶ Reinicie la telemetría. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
				Error en el encoder de la unidad de escaldado	No se ha detectado el codificador en el motor de la unidad de escaldado durante la inicialización de la máquina.	▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
				Error en la corrección automática del grado de molienda central, izquierdo o derecho	Motor para el ajuste automático del grado de molienda	▶ Cancelar el ajuste del grado de molienda. ▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

Fallo	Error	Solicitud	Indicación	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
	■			Error de configuración de máquina	Discrepancia entre el software y el hardware de la máquina	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinicie la detección de hardware. ▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	■			Interrupción del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor no está cerrado	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	■			Cortocircuito del sensor de temperatura de la barra de vapor	Sensor de temperatura de la barra de vapor	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
	■			Restablecer descalcificación/limpieza	Limpieza/descalcificación pendiente	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Efectúe la limpieza/descalcificación en el "Menú de mantenimiento". ▶ Confirme la limpieza/descalcificación en el "Menú de mantenimiento".
	■			Leche casi vacía	Nivel de leche bajo en el depósito de leche	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llene el depósito de leche cuando tenga ocasión.
	■			Leche vacía	Nivel de leche vacío o muy bajo en el depósito de leche	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llenar el depósito de leche inmediatamente. ▶ Extraiga el recipiente de leche fresca. ▶ Limpie el recipiente a fondo. ▶ Llene el recipiente con leche fresca refrigerada a ± 5 °C y vuélvalo a montar en la máquina.
	■			Flavour Point (sistema de sirope) 1 – 4 vacío	Nivel de Flavour (sirope) en la botella 1 – 4 vacío	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Iniciar el proceso "Flavour 1 – 4" en el menú de mantenimiento. ▶ Ejecute las instrucciones mostradas en pantalla. ▶ Extraiga y limpie el tubo flexible. ▶ Vuelva a conectar el tubo flexible y active la bomba de sirope con el campo [Iniciar la bomba].
	■			Depósito de posos lleno	El depósito de posos contiene aprox. 60 – 70 "tortas de café".	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descargue el depósito de posos. ▶ Enjuague y seque el depósito de posos. ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
	■			Depósito de posos casi lleno	El depósito de posos contendrá pronto aprox. 60 – 70 "tortas de café".	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Descargue el depósito de posos cuando tenga oportunidad.
	■			Coloque el depósito de posos	Falta el depósito de posos. El depósito de posos no se ha introducido completamente en la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Presione hacia abajo el panel de operación hasta que quede encajado.
	■			Llene el depósito de agua potable externo (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opcional) es demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Retire la supervisión del nivel del depósito de agua potable. Enjuague el depósito de agua potable con agua dulce y llénarlo. Vuelva a colocar la supervisión del nivel.

Fallo	Error	Solicitud	Indicación	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
				Depósito de agua potable externo casi vacío (opcional)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (opcional) es bajo.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Llene el depósito de agua potable cuando tenga oportunidad.
				Vacíe el depósito de agua sucia (opcional)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 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.
				Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opcional) 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, se muestra el mensaje "Molinillo izq. o der. sobrecargado". Si se solicita otra bebida estando la máquina en este estado 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. ▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el error se muestra de nuevo, quedará visible de forma permanente: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
				Llenar granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellene el depósito de granos.
				Llenar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellene el depósito de granos.
				Introducir café molido en la entrada manual	No se ha introducido ningún café molido en la entrada manual.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Abra la tapa de la entrada manual del depósito de granos central. ▶ Añada café molido. ▶ Cierre la tapa de la entrada manual.
				Rellenar choco o leche en polvo en el 1.er recipiente (1.er depósito de polvo vacío)	El 1.er depósito de polvo está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellene el primer depósito de polvo.
				Rellenar choco o leche en polvo en el 2.º recipiente (2.º depósito de polvo vacío)	El 2.º depósito de polvo está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rellene el segundo depósito de polvo.
				Calentador de agua para té o café Sobretemperatura	<p>El suministro de agua se ha interrumpido.</p> <p>La cafetera está sobrecalentada.</p> <p>La SSR está averiada.</p> <p>Se ha activado el Klixon.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe el nivel ext. del depósito de agua potable (opcional) o el estado de la conexión de agua fija. ▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica y déjela enfriar. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

Fallo	Error	Solicitud	Indicación	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
■				Sobret temperatura del calentador de vapor	El suministro de agua se ha interrumpido.	► Compruebe el nivel ext. del depósito de agua potable (opcional) 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. Se ha activado el Klixon.	► Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.	
■				Temperatura agua caliente demasiado baja	Fase de calentamiento.	► Espere hasta que la máquina se haya calentado.
				Temperatura calentador de vapor demasiado baja	Error en el calentamiento.	► Desenchufe la máquina de la red eléctrica. ► Conéctela de nuevo y enciéndala otra vez.
■				Tiempo de espera de la calefacción del calentador de agua agotado Tiempo de espera de la calefacción del calentador de vapor agotado	Aunque la calefacción está encendida, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 min.	► Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
■				Calentador de agua NTC cortocircuitado Calentador de vapor NTC cortocircuitado	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150°C). La dispensación de bebida está bloqueada.	► Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
■				Calentador de agua NTC interrumpido Calentador de vapor NTC interrumpido	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	► Si el problema persiste: 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.	► Si el problema persiste: 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, hay un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	► Compruebe si hay alguna obstrucción en la unidad de escaldado. ► Si el error persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
■				Coloque el cartucho de descalcificación	Descalcificador necesario para el proceso de descalcificación	► Coloque el cartucho de descalcificación. ► Vuelva a retirar el cartucho tras la descalcificación y una vez que se le solicite en la pantalla.

Fallo	Error	Solicitud	Indicación	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
■				Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado	La unidad de escaldado no dispone de interruptor para la "posición básica". La posición del cilindro de escaldado se determina midiendo la corriente. Se detectan los siguientes valores máximos: posición superior e inferior Está definido el siguiente tiempo de espera: si no se detecta ningún pico de corriente en un plazo de 10 sek tras moverse la unidad de escaldado, se muestra "Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado".	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
■				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). ▶ Compruebe si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente. ▶ Compruebe el nivel de molienda. INFORMACIÓN: Si la posición de molienda es demasiado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua. ▶ Si el error persiste: Póngase 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, pero la sonda de nivel no ha detectado agua en un plazo de 60 segundos. Se cancela el llenado. Se bloquea la dispensación de bebidas que requieren vapor.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Si el problema persiste: 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"> ▶ Si el problema persiste: 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"> ▶ Si el problema persiste: 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. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

Fallo	Error	Solicitud	Indicación	Mensaje de pantalla	Causa	Solución
■				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. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
■				Máquina fuera de servicio	Ajuste en el modo auto-servicio cuando no deben dispensarse bebidas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajustar el parámetro "Configuración" – "Modo temporizador" de forma correspondiente. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
■				Máquina fuera de servicio	Ajuste en el modo auto-servicio cuando no deben dispensarse bebidas por diferentes motivos.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar productos como granos de café, leche, polvo de choco o leche en polvo. ▶ Comprobar la temperatura de la unidad refrigeradora. ▶ Realizar la limpieza o la descalcificación pendientes. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
■				Error de comunicación (Varios)	Error de comunicación entre el software y diversos módulos como, p. ej., la sección de potencia HCU, Flavour Point, la unidad de escaldado, el manómetro, etc.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reinicie la máquina. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

9.4 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. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
Sin leche	<ul style="list-style-type: none"> • Depósito de leche vacío • Sistema de leche obstruido • Sistema de leche 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. ▶ Llevar a cabo una limpieza diaria. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
Sin sirope (Flavour Point)	<ul style="list-style-type: none"> • Botellas de sirope vacías • Sistema Flavour Point obstruido • Sistema Flavour Point desactivado incorrectamente 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si se han llenado las botellas de sirope. ▶ Compruebe la conexión del cable de control de la cafetera con Flavour Point. ▶ Limpieza del tubo flexible del sistema Flavour Point. ▶ Si el problema persiste: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
No hay espuma de leche	<ul style="list-style-type: none"> • Depósito de leche vacío • Sistema de leche obstruido • Sistema de leche desactivado incorrectamente 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si el depósito de leche está lleno. ▶ Llevar a cabo una limpieza diaria. ▶ 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! Si se usan incorrectamente, los productos de limpieza pueden provocar intoxicaciones.

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 depósitos de leche.
- ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable (interno/externo).
- ▶ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (véanse las etiquetas).
- ▶ No coma ni beba mientras utiliza productos de limpieza.
- ▶ Asegúrese de que exista una buena ventilación mientras utilice productos de limpieza.
- ▶ Utilice guantes de protección para manejar productos de limpieza.
- ▶ Cuando termine de utilizar los productos de limpieza, lávese las manos inmediatamente con abundante agua.



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

10.1.2 Almacenamiento

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

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

10.1.3 Eliminación

Si no fuera posible la reutilización, el producto de limpieza y sus envases se deberán eliminar de 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(0)44 251 51 51
Llamadas desde Suiza	145
Internet	www.toxi.ch

10.2 Normas de higiene

10.2.1 Agua



ATENCIÓN



Problemas de salud. La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud.

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- ▶ El agua debe estar libre de suciedad y bacterias.
- ▶ No conectar la máquina a agua pura de ósmosis u otras aguas agresivas.
- ▶ La dureza de carbonatos no puede ser superior a 4 - 6°dKH (dureza de carbonatos alemana) o 8 - 12°fKH (dureza de carbonatos francesa).
- ▶ La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- ▶ Dureza de carbonatos mínima de 4°dKH u 8°fKH.
- ▶ Contenido de cloro máx. 50 mg por litro.
- ▶ Valor de pH entre 6,5 - 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.



ATENCIÓN



Problemas de salud. La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

Los siguientes puntos deben 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 no entre suciedad.

10.2.2 Leche



! ATENCIÓN



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

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

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

10.2.3 Polvo para cafetera



! ATENCIÓN



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

Los siguientes puntos deben 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 no entre suciedad.

10.2.4 Sirope de aroma (Flavour Point)



! ATENCIÓN



Problemas de salud. La manipulación indebida del sirope puede provocar problemas de salud.

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

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

11 Responsabilidades

11.1 Obligaciones del usuario

11.1.1 Modo de empleo

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 defectos materiales deben reclamarse 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 desde la fecha de salida de la fábrica de Zuchwil. Las piezas relevantes para la seguridad, como las válvulas de seguridad, termostatos de seguridad, calentadores, etc., no pueden repararse bajo ninguna circunstancia. Los componentes relevantes para la seguridad deben sustituirse obligatoriamente.

Se aplican los siguientes intervalos de mantenimiento:

- Sustituir las válvulas de seguridad de 5 bar y 12 bar tras 24 meses.
- Revisar los calentadores (generador de vapor, calentador de paso) cada 24 meses. Sustituir si es necesario. Los calentadores deben sustituirse al cabo de 48 meses.



Véase el capítulo "Mantenimiento y servicio" – "Rutina de mantenimiento" para obtener información detallada sobre los intervalos de mantenimiento en este manual de instrucciones.

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.