

Schaerer Barista

Manual de instrucciones

V01 / 04/2017



Schaerer AG
P.O. Box 336
Allmendweg 8
CH-4528 Zuchwil
info@schaerer.com
www.schaerer.com

Traducción del manual de
instrucciones original
Manual Schaerer Barista ES

N.° 020971

Schaerer Barista

Manual de instrucciones

Editor

Schaerer AG, apartado de correos 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Edición

Versión 01 | 04/2017

Software

V 1.3.2

Concepto y redacción

Schaerer AG, apartado de correos 336, Allmendweg 8, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, apartado de correos 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 AG. 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 AG se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo. ¡Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de visualización del presente manual son únicamente ejemplos! Debido a la gran variedad de su gama de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí. Schaerer AG únicamente se hace responsable del contenido del documento original en alemán.

Le felicitamos por la compra de la cafetera Schaerer Barista.

La Schaerer Barista es una cafetera con soportes de tamiz y molinillos automáticos para la preparación de espresso, café crème y agua caliente.



Siga el manual de instrucciones



- > Lea el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.
- > Siga siempre con precisión lo indicado en el manual, en especial las indicaciones de seguridad y el capítulo dedicado a la seguridad.
- > El manual de instrucciones debe estar accesible al personal, es decir, a todos los usuarios.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta los signos y símbolos del manual de instrucciones
Página 20

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8



¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!



- Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.
- > No debe abrirse nunca la carcasa.
- > No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.



ADVERTENCIA

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8



Condiciones de uso e instalación

- Si no se cumplen las indicaciones sobre mantenimiento, no nos responsabilizamos de posibles daños.
- > Tenga en cuenta lo indicado en el manual de instrucciones.

IMPORTANTE

Datos técnicos
▷ a partir de la página 79

Mantenimiento
▷ a partir de la página 68

1	Seguridad	8
1.1	Indicaciones generales de seguridad	8
1.2	Uso conforme a lo previsto	15
1.3	Condiciones de uso e instalación	17
2	Presentación	18
2.1	Denominación de los componentes	18
	Pantalla	18
	Glosario	21
3	Manejo	22
3.1	Indicaciones de seguridad sobre el manejo	22
3.2	Encender la cafetera	23
3.3	Soportes de tamiz	23
3.3.1	Indicaciones de estado de los soportes de tamiz	24
3.4	Dispensación de bebida	25
	Cancelación de la bebida	25
3.5	Añadición manual de café molido	26
3.6	Lavado del filtro de distribución	26
3.7	Dispensación de agua caliente	26
3.8	Opciones de vapor	27
3.8.1	Autosteam	28
	Powersteam	29
3.9	Rejilla para tazas	30
3.10	SteamJet (calentador de tazas por vapor)	30
3.11	Depósito de granos	31
3.12	Bandeja para tazas (térmica)	32
3.13	Apagar la cafetera	33
4	Ajuste del grado de molienda	33
5	Software	35
5.1	Visión general	35
	Disponibilidad de uso	35
	Campos de la línea de estado	35
	Funciones del menú principal	36
	Campos del control de menús	36
	Mensajes en pantalla	36
5.2	Disponibilidad de uso	37
	Pantalla de disponibilidad	37
5.3	Campos en la pantalla de disponibilidad	37
	Botones de bebida	37
	Botón de función	37
	Campo de Barista - intensidad del café	37

5.4	Cuidados	38
	Limpieza del grupo de escaldado	38
	CleanLock	38
	Limpiar el canal de café molido	38
	Cambio de junta	38
5.5	Bebidas	39
	Modificar recetas	39
	Cargar recetas	40
	Texto	41
	Dispensación de prueba	41
	Guardar recetas	41
5.6	Información	42
	Último escaldado	42
	Mantenimiento	42
	Cuidados	42
	Filtro y descalcificación	42
	Protocolo	42
5.7	Caja	43
	Contadores	43
5.8	Permisos con PIN	44
	PIN para limpieza	44
	PIN para ajustes	44
	PIN para caja	44
5.9	Sistema	45
	Idioma	45
	Opciones de manejo	45
	SteamJet	45
	Campo Barista	45
	Tiempo de contacto nominal	46
	Texto de visualización	46
	Clase de granos	46
	Selección de espuma de leche (Autosteam)	47
	Señal de final de escaldado	47
	Auto Start	48
	Molienda externa izquierda	48
	Molienda externa derecha	48
	Ajustes	49
	Iluminación de las tazas	49
	Iluminación posterior	49
	Brillo de la pantalla	49
	Calentamiento de tazas	50
	Calibración de la pantalla táctil	50
	Filtro de agua	50
	Modo Eco	50
	Apagado automático	51
	Fecha/hora	51
5.10	USB	52
	Cargar recetas	52
	Guardar recetas	52
	Exportar contadores	52
	Exportación ARPCP	52
	Copia de seguridad	52

	Cargar datos	52
	Cargar idioma	52
	Actualización del firmware	52
6	Cuidados	53
6.1	Indicaciones de seguridad sobre los cuidados	53
6.2	Resumen de intervalos de limpieza	54
6.3	Programas de limpieza	55
6.3.1	Limpieza del grupo de escaldado	55
6.3.2	Lavado del filtro de distribución	56
6.4	Limpieza manual	57
6.4.1	Limpieza de la bandeja para tazas	57
6.4.2	Limpieza del canal de café molido	57
6.4.3	Limpieza manual del grupo de escaldado	58
6.4.4	Limpieza de los soportes de tamiz	58
6.4.5	Limpieza de las recogegotas	59
6.4.6	Limpieza de la pantalla táctil (CleanLock)	60
6.4.7	Limpieza de la carcasa	60
6.4.8	Limpieza de las barras de vapor	61
6.4.9	Limpieza del depósito de granos de café	63
6.5	Cambio de junta	64
7	Concepto de limpieza ARPCP	66
8	Mantenimiento y descalcificación	68
8.1	Mantenimiento	68
8.2	Servicio técnico de Schaerer	68
9	Mensajes e indicaciones	69
9.1	Mensajes sobre el manejo	69
9.2	Mensajes de error y averías	70
9.3	Solución de problemas	71
10	Seguridad y garantía	74
10.1	Riesgos para la cafetera	74
10.2	Directivas	76
10.3	Obligaciones del usuario	77
10.4	Garantía	78
	Anexo: Datos técnicos	79
	Datos técnicos de la cafetera	79
	Valores de conexión	80
	Anexo: Accesorios y piezas de repuesto	83

1 Seguridad



Uso erróneo

- > La inobservancia de las indicaciones de seguridad puede producir lesiones graves.
 - > Respete todas las indicaciones de seguridad.
-

 **ADVERTENCIA**

1.1 Indicaciones generales de seguridad

Peligros para el usuario

Una de las principales preocupaciones de Schaerer es mantener el mayor nivel posible de seguridad. La eficacia de los dispositivos de seguridad únicamente estará garantizada si se respetan los siguientes puntos:



- > Lea el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.



- > No toque ninguna pieza caliente de la máquina.



- > Tenga mucho cuidado cuando manipule los soportes de tamiz y no permita que se caigan al suelo.
 - > No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
-

 **PRECAUCIÓN**



> La cafetera solo debe utilizarse si está completamente instalada.



> No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.



> 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 y 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.

 **PRECAUCIÓN**

A pesar de los dispositivos de seguridad, cualquier cafetera mantiene un potencial de riesgo si no se utiliza de forma adecuada. Tenga por favor en cuenta las indicaciones siguientes durante el manejo de su cafetera a fin de evitar lesiones y daños para la salud:



¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!



- Dentro de la cafetera existe peligro de muerte por tensión eléctrica.
 - > No debe abrirse nunca la carcasa.
 - > No suelte nunca los tornillos ni retire ninguna parte de la carcasa.
 - > No utilice nunca un cable de alimentación dañado.
 - > Evite que el cable de alimentación resulte dañado. No lo doble ni lo pince.
-





Peligro de quemaduras o escaldaduras

**PRECAUCIÓN**

- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente por las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas se calientan.
 - El soporte de tamiz se calienta mucho durante la dispensación.
 - A través de SteamJet (calentador de tazas por vapor) sale vapor caliente. Debido a ello, también se calientan las tazas en las superficies que se encuentran en las superficies contiguas.
- > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
- > y estas no se deben tocar inmediatamente después de la dispensación.
- > Cuando termina la dispensación, el soporte de tamiz solo se debe sujetar por el mango.
- > Antes de dispensar la bebida debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.



Peligro de lesiones

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
 - Si no se presta suficiente atención, el soporte de tamiz podría caérsele de la mano o de la bandeja y hacerle daño en los pies.
 - > Proteja siempre el cabello con una redecilla antes de sacar los depósitos de granos.
 - > Tenga cuidado de que no se caiga el soporte de tamiz.
-

 **PRECAUCIÓN**



Peligro de aplastamiento y lesiones



- En la cafetera hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos.
 - Al cerrar la bandeja para tazas existe peligro de aplastamiento.
 - > Apague siempre la cafetera y extraiga el enchufe de alimentación antes de acceder al molinillo o a la abertura de la unidad de escaldado.
 - > Cierre la bandeja para tazas con mucho cuidado y precaución.
-

 **PRECAUCIÓN**



Riesgos para la salud

- Utilice únicamente productos que sean aptos para el uso y consumo con la cafetera.
- > Los depósitos de granos solo deben llenarse con materiales conformes con el uso previsto de la cafetera.

 **PRECAUCIÓN**



Riesgos para la salud

- Los productos de limpieza son irritantes.
- > Siga las medidas de protección indicadas en los envases de los productos de limpieza.
- > No introduzca la pastilla de limpieza hasta que no aparezca el mensaje correspondiente en la pantalla.

 **PRECAUCIÓN**



Riesgo para la salud / riesgo de irritación y escaldadura



- Durante la limpieza sale líquido de limpieza y agua calientes por los soportes de tamiz y por la salida de agua caliente.
 - Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
- > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
- > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.
- > Manipule el recogegotas con cuidado.
-

 **PRECAUCIÓN**



Peligro de resbalamiento



- Un uso inadecuado o los fallos en la cafetera pueden provocar la salida de los líquidos. Estos líquidos pueden provocar riesgo de resbalamiento.
- > Compruebe regularmente que la cafetera esté hermética y que no salga agua.
-

 **PRECAUCIÓN**

1.2 Uso conforme a lo previsto



Uso erróneo

- Si la máquina no se utiliza de forma correcta y conforme al uso previsto puede producirse riesgo de lesiones.
 - > La cafetera solo debe utilizarse de forma adecuada y conforme a su uso previsto.
-

 **ADVERTENCIA**

La Schaerer Barista está diseñada para servir distintos tipos de bebidas de leche y café. Este aparato profesional está destinado al uso industrial y comercial en entornos de hostelería y restauración. Está diseñado para ser utilizado exclusivamente por personal especializado o por usuarios que hayan recibido una instrucción adecuada.

El uso de este aparato está sujeto al presente manual de instrucciones. Un uso distinto o que vaya más allá de lo indicado se considera no conforme a lo previsto. El fabricante no responderá de los daños que resulten de ello.

Está terminantemente prohibido utilizar la Schaerer Barista para calentar y servir cualquier líquido que no sea café, agua caliente (para preparar bebidas o para limpiar) o leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada o UHT).

1.3 Condiciones de uso e instalación



Peligro de incendios y de accidentes

- > Deben respetarse las condiciones de uso y de instalación.
- > Es imprescindible respetar lo indicado en las condiciones de uso y de instalación indicadas en el capítulo de Datos técnicos.

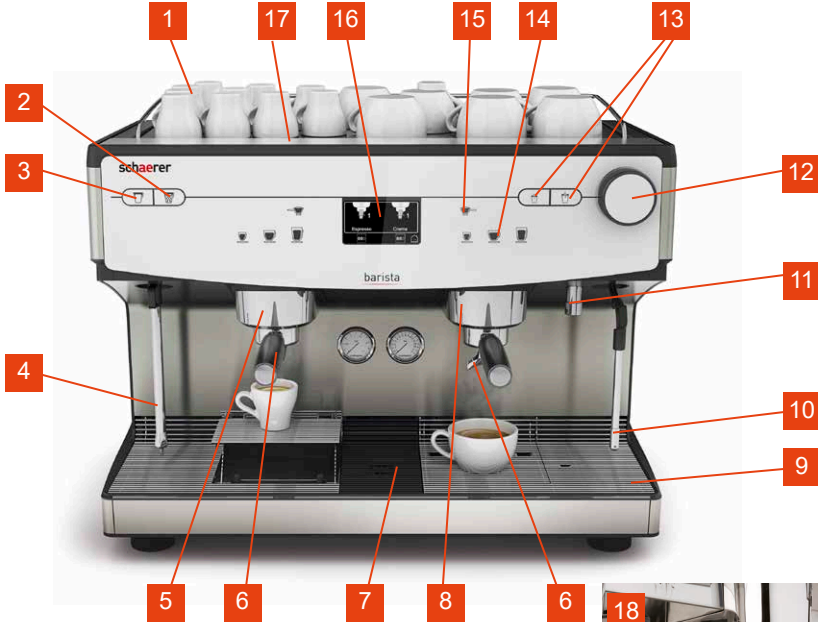


Datos técnicos
▷ página 79

Los trabajos de preparación de fábrica para la conexión eléctrica, la toma de agua y la salida de agua deberán encomendarse a empresas instaladoras especializadas especializadas en conformidad con las normas generales y nacionales, así como las reglamentaciones locales. El técnico de mantenimiento de Schaerer únicamente está autorizado a conectar la cafetera con las conexiones que ya estén preparadas. No tiene permitido realizar instalaciones en el lado de obra ni es responsable de su ejecución.

2 Presentación

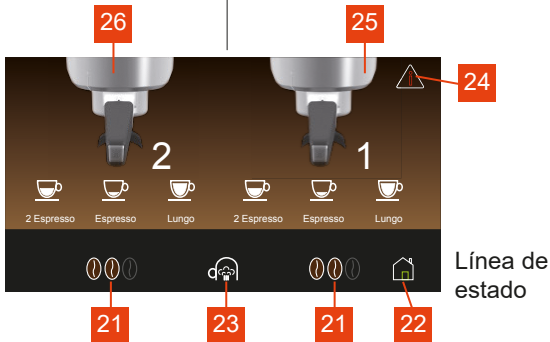
2.1 Denominación de los componentes



Pantalla

Grupo de escaldado izquierdo

Grupo de escaldado derecho



Línea de estado



- 1 Depósito de granos (debajo de la bandeja para tazas)
- 2 Botón de espuma de leche
- 3 Botón de leche
- 4 Salida Autosteam
- 5 Grupo de escaldado izquierdo con soporte de tamiz
- 6 Salida
- 7 SteamJet (calentador de tazas por vapor)
- 8 Grupo de escaldado derecho con soporte de tamiz
- 9 Rejilla para tazas
- 10 Salida Powersteam
- 11 Salida de agua caliente
- 12 Botón giratorio Powersteam
- 13 Botones de agua caliente
- 14 Botones de bebida
- 15 Botón de función
- 16 Pantalla táctil
- 17 Bandeja para tazas
- 18 Iluminación de las tazas
- 19 Botón de encendido y apagado
- 20 Ajuste del grado de molienda izquierdo/derecho

Pantalla de disponibilidad

- 21 Campo Barista
- 22 Campo de menú (abre el menú principal)
- 23 Campo SteamJet (calentador de tazas por vapor)
- 24 Campo de mensajes
- 25 Indicación del grupo de escaldado derecho
(en el ejemplo se muestra el grupo de escaldado derecho en el estado de dispensación de bebida)
- 26 Indicación del grupo de escaldado izquierdo
(en el ejemplo se muestra el grupo de escaldado izquierdo en el estado de disponibilidad)

Signos y símbolos del manual de instrucciones



Indicaciones de seguridad de daños personales

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, un manejo erróneo puede causar lesiones leves a severas.



Indicaciones de seguridad de daños personales

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, un manejo erróneo puede causar lesiones leves.



Descarga eléctrica



Vapor caliente



Peligro de aplastamiento



Superficies calientes



Peligro de resbalamiento



Indicaciones de daños materiales

- Para la cafetera
- Para el lugar de instalación
- > Respete siempre lo indicado en el manual de instrucciones.



Indicaciones y consejos

- Indicaciones para la manipulación segura y sugerencias para un manejo más sencillo.



ADVERTENCIA

Indicaciones de seguridad

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

> a partir de la página 8



PRECAUCIÓN

Indicaciones de seguridad sobre el manejo

> página 22

Indicaciones de seguridad sobre cuidados > página 53

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

> a partir de la página 8

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía

> a partir de la página 78

Datos técnicos

> a partir de la página 79

INDICACIÓN

CONSEJO

Abrir el menú rápido

* Pulse el campo «Menú principal».

Se muestra el menú principal.

Hay más opciones de visualización ▷ Menú principal.

**Glosario**

Concepto	Explicación
•	• Enumeraciones, listas de selección
*	* Pasos de trabajo individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la cafetera y/o explicaciones de pasos efectuados automáticamente.</i>
Barista	Profesional cafetero
Tamiz ciego	Tamiz de limpieza
Dispensación de bebida	Dispensación de café y agua caliente
Llave principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Dureza de carbonatos	Indicación en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cal disuelta en agua potable.
Preinfusión	El café es escaldado brevemente antes del escaldado general para que libere sus aromas con más intensidad.
Autonomía	Por ejemplo: rendimiento en litros del filtro de agua
Prensado	Compresión automática del café molido antes del escaldado.
Preparación de prueba	Prueba
Lavado del filtro de distribución	Lavado intermedio del grupo de escaldado (lavado)
Ingredientes	Componentes de la receta de una bebida, por ejemplo café y agua
SteamJet	Calentador de tazas por vapor integrado en el recogegotas
Powersteam	Salida de vapor simple sin supervisión
Autosteam	Salida de vapor con control de temperatura

3 Manejo

3.1 Indicaciones de seguridad sobre el manejo



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente por las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas se calientan.
- El soporte de tamiz se calienta mucho durante la dispensación.
- A través de SteamJet (calentador de tazas por vapor) sale vapor caliente. Debido a ello, también se calientan las tazas en las superficies que se encuentran en las superficies contiguas.
- Si el recogegotas no se encaja en su sitio correctamente, existe peligro de quemaduras por los líquidos calientes.
- Los soportes de tamiz y los tamices de escaldado dañados, así como los tamices de escaldado demasiado llenos, pueden provocar quemaduras graves.
 - > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
 - > y estas no se deben tocar inmediatamente después de la dispensación.
 - > Cuando termina la dispensación, el soporte de tamiz solo se debe sujetar por el mango.
 - > Antes de dispensar la bebida debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.
 - > Asegúrese de encajar siempre el recogegotas correctamente en su sitio.
 - > Utilice únicamente soportes de tamiz y tamices de escaldado que estén en buenas condiciones.
 - > Los soportes de tamiz no se deben llenar más allá de la cantidad de café molido máxima.

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

> a partir de la página 8



Riesgos para la salud

- Utilice únicamente productos que sean aptos para el uso y consumo con la cafetera.
- > Los depósitos de granos solo deben llenarse con materiales conformes con el uso previsto de la cafetera.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8

3.2 Encender la cafetera

- * Abra la cubierta.
- * Pulse el botón de encendido y apagado.

La cafetera se enciende y comienza a calentarse.

Empieza un lavado automático.

Si la cafetera está lista para la dispensación de bebidas, se muestra la disponibilidad de uso en pantalla.



3.3 Soportes de tamiz

Hay dos tamaños de soportes de tamiz.

Tipo de soporte de tamiz 1 = de 8 a 11 g

Tipo de soporte de tamiz 2 = de 10 a 16 g

- Antes de dispensar la bebida debe haber colocado un soporte de tamiz vacío.
- En la pantalla se muestra el soporte de tamiz que está colocado y en qué grupo de escaldado está colocado. El número indica el tipo del soporte de tamiz. Soporte de tamiz simple (1) o soporte de tamiz doble (2).



3.3.1 Indicaciones de estado de los soportes de tamiz



Falta el soporte de tamiz

Debe colocarse un soporte de tamiz.



Soporte de tamiz colocado

Se indica el tipo de soporte de tamiz que está colocado.
Se pueden seleccionar las bebidas configuradas para ese soporte de tamiz.



Vaciar el soporte de tamiz

Debe vaciarse el soporte de tamiz.



- Si el soporte de tamiz se extrae antes de que finalice el escaldado actual, la unidad de escaldado correspondiente podría resultar dañada.
 - > No extraiga el soporte de tamiz hasta que el proceso de escaldado haya finalizado completamente. En la pantalla se muestra un mensaje.
 - > Durante el escaldado el soporte de tamiz está bloqueado y no se puede extraer.
 - > El escaldado puede cancelarse pulsando nuevamente el botón de bebida.

IMPORTANTE

3.4 Dispensación de bebida

Pulse en los botones de las bebidas para iniciar la dispensación de estas.

Debe colocarse el soporte de tamiz adecuado.

El soporte de tamiz debe estar vacío.

La dispensación de bebida anterior debe haber finalizado por completo. Esto puede señalizarse mediante una señal sonora. Esta señal sonora se puede desactivar.

- Campo iluminado = Listo para la dispensación
- Campo no iluminado = No está listo para la dispensación/campo bloqueado
- Campo intermitente = Se está dispensando bebida

- * Ajuste la rejilla para tazas a la altura correcta.
- * Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado debajo del soporte de tamiz que utilice.
- * Pulse el botón de la bebida deseada.

Los granos de café se muelen y se suministran directamente al soporte de tamiz. El café molido se prensa automáticamente con el pistón de escaldado. Empieza la dispensación de bebida.

Cancelación de la bebida

- * Vuelva a pulsar el botón de bebida que parpadea.



Ocupación de los botones

▷ *Software*

▷ *Modificar recetas*

Página 39




3.5 Adición manual de café molido

- * Pulse brevemente el botón de función.
- Se desactiva el molinillo interno.*
- * Añada el café molido que desee en el soporte de tamiz.
- * Coloque el soporte de tamiz que desee.
- * Pulse el botón de la bebida deseada.


El café molido se prensa automáticamente con el pistón de escaldado. Empieza la dispensación de bebida.

3.6 Lavado del filtro de distribución

- * Extraiga el soporte de tamiz.
- * Pulse la imagen del soporte de tamiz en la pantalla.
- * Pulse  para confirmar y continuar.

Se inicia un lavado con agua caliente.

El agua calienta el sistema y garantiza así una temperatura óptima para el café. Al mismo tiempo, se lava el filtro de distribución.

-  > En caso necesario, durante el lavado del filtro de distribución utilice el cepillo de los grupos de escaldado para desprender los restos de café del filtro de distribución.
- > Al mismo tiempo, compruebe si el agua continúa fluyendo sin obstáculos por el filtro de distribución.
- > No utilice la función de lavado del filtro de distribución para lavar los soportes de tamiz.

3.7 Dispensación de agua caliente

- * Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado debajo de la salida de agua caliente.
- * Pulse el botón de agua que desee.

Se realiza la dispensación.



Botón de función

- Activar función
- Recetas individuales
- ▷ Sistema
- ▷ Molienda externa
- Página 48



INDICACIÓN



3.8 Opciones de vapor



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- Cuando se utilizan las funciones Autosteam, Powersteam y SteamJet sale vapor caliente por las aberturas de vapor. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas se calientan.
- > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
- > y estas no se deben tocar inmediatamente después de la dispensación.
- > Antes de dispensar la bebida debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.



PRECAUCIÓN



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- Si se ajusta una temperatura de 90 °C, la leche y la espuma pueden quemarse.
- > Llene el recipiente como máximo hasta la mitad.



PRECAUCIÓN



- > No sobrecaliente la leche durante el espumado o la cantidad de espuma se reducirá.

CONSEJO

De serie, la cafetera está equipada con las funciones Autosteam, Powersteam y SteamJet.

Las funciones de dispensación de vapor Auto Steam y Basic Steam no se pueden utilizar al mismo tiempo.

3.8.1 Autosteam

La opción Autosteam permite calentar y espumar la leche.

Botón de espuma

El botón de espuma permite crear espuma de leche de la calidad seleccionada.

Por defecto hay disponible una calidad de espuma de leche.

Activando la opción **Selección de espuma de leche** se puede acceder a 3 calidades de espuma de leche ajustables diferentes. Al pulsar el botón de espuma se muestran las opciones disponibles en la pantalla.

Están disponibles las siguientes calidades de espuma:

- Estándar
- Fina
- Superfina

Botón de leche

El botón de leche permite calentar leche.

Calentar o espumar leche

- * Utilice un recipiente delgado y alto, preferiblemente con asa.
- * Llene el recipiente como máximo hasta la mitad para evitar que rebose leche durante el proceso de espumado.
- * Coloque el recipiente centrado debajo de la barra de vapor.

La barra de vapor debe estar sumergida dentro de la leche.

- * Pulse brevemente el botón Autosteam que desee.

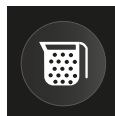
Se dispensará vapor de acuerdo con la configuración del botón Auto Steam.

La dispensación de vapor finaliza cuando se alcanza la temperatura ajustada o cuando se vuelve a pulsar el botón Autosteam.

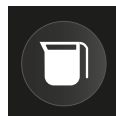
- * Retire el recipiente y vuelva a pulsar brevemente el botón Autosteam.

Se lavarán los restos de la barra de vapor.

- * Después de utilizar la barra de vapor, limpie el exterior con un paño limpio y húmedo.



Botón de espuma



Botón de leche

Selección de espuma de leche

▷ Sistema
Página 47

Ocupación de los botones
▷ Software
▷ Modificar recetas
Página 39



Powersteam



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente por las tomas. Debido a ello, las superficies y las salidas próximas se calientan.



- > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
- > y estas no se deben tocar inmediatamente después de la dispensación.
- > Antes de dispensar la bebida debe colocarse siempre un recipiente adecuado bajo la salida.

- * Abra el botón giratorio Powersteam.

Saldrá vapor hasta que se vuelva a cerrar el botón giratorio Basic Steam.

La cantidad de vapor que sale depende del tiempo que se mantenga abierto el botón giratorio Powersteam.

- El vapor calienta las bebidas.
- El vapor sirve para calentar la leche manualmente.

Calentar las bebidas

- * Utilice un recipiente delgado y alto, preferiblemente con asa.
- * Llene el recipiente como máximo hasta la mitad.
- * Sumerja la barra de vapor bien en el recipiente.
- * Abra el botón giratorio Powersteam y caliente la bebida con la barra de vapor hasta que esté a la temperatura deseada.
- * Cierre el botón giratorio Powersteam.
- * Oriente la barra de vapor hacia el recogegotas.
- * Retire el recipiente y vuelva a abrir brevemente el botón Basic Steam.

Se lavarán los restos de la barra de vapor.

- * Después de utilizar la barra de vapor, limpie el exterior con un paño limpio y húmedo.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 8



3.9 Rejilla para tazas

Subir

- * Introduzca un dedo en el hueco de la rejilla para tazas y levántela hasta que las bisagras encajen en el soporte

Bajar

- * Levante la rejilla para tazas ligeramente por delante hasta que se desenganchen las bisagras.
- * Baje la rejilla para tazas.

Alturas admitidas con la rejilla para tazas levantada

Salida individual:	82 mm
Salida doble:	77 mm



Subir la rejilla para tazas



Bajar la rejilla para tazas

3.10 SteamJet (calentador de tazas por vapor)



Peligro de quemaduras o escaldaduras



- A través de SteamJet sale vapor caliente. Debido a ello, también se calientan las tazas en las superficies que se encuentran en las superficies contiguas.



- > Utilice recipientes de bebida termostables.
- > Coloque siempre una taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas antes de que salga el vapor.
- > Las superficies contiguas tampoco deben tocarse después de la dispensación,
- > y estas no se deben tocar inmediatamente después de la dispensación.
- > No haga uso nunca de la función SteamJet sin haber colocado una rejilla de goteo o sin el juego de calentador de tazas.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 8

Limpiar el recogegotas diariamente

Cuidados

▷ a partir de la página 53



Higiene y riesgos para la salud

- La función SteamJet está prevista para el calentamiento de los recipientes de bebida y no es adecuada para realizar limpiezas.
- > Utilice siempre recipientes de bebida recién lavados para el calentamiento.

La función SteamJet permite calentar simultáneamente hasta 2 tazas con vapor caliente.

- * Coloque la taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas por vapor.
- * Pulse el campo «SteamJet».

El vapor caliente fluye lentamente desde abajo al interior de la taza.

La duración máxima del flujo de vapor es la que se haya definido en los ajustes.

Se puede ajustar una duración de entre 1 y 10 segundos. Con un valor de 0 segundos se desactiva la función SteamJet.

- * Vuelva a pulsar el campo SteamJet.

El flujo de vapor cesa de inmediato.

3.11 Depósito de granos

Rellene los depósitos a tiempo en la medida de lo posible.

No llene los depósitos con más capacidad del consumo necesario para un día, de esta forma los productos se mantienen frescos.

Cada depósito tiene una capacidad de 550 g. Los granos están protegidos con una tapa.



- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo. Estos daños no están incluidos en la garantía.
- > Preste atención a que no se introduzcan cuerpos extraños en el depósito de granos.

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8



Esta descripción se corresponde con la configuración por defecto.
Tipo de dosificación = Dosificado.

Activar SteamJet
▷ Sistema
Página 45



IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía
▷ a partir de la página 78

3.12 Bandeja para tazas (térmica)



Peligro de quemaduras



- La bandeja para tazas y las tazas que se colocan encima pueden calentarse.
- > Tenga mucho cuidado cuando toque las tazas y la superficie calientes.



- Debido a que la bandeja para tazas se puede mover, las tazas podrían caerse.
- > No llene excesivamente la bandeja para tazas ni coloque las tazas apiladas.

La cubierta superior de la cafetera es una bandeja para tazas térmica.

La bandeja para tazas se puede desplazar hacia atrás para acceder al interior de la cafetera.

La función de calentamiento de las tazas se puede activar y desactivar en el software.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 8

Limpiar el recogegotas diariamente

Cuidados

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía

▷ a partir de la página 78



3.13 Apagar la cafetera



Normas de higiene

- En la cafetera pueden formarse gérmenes dañinos para la salud.
- > Antes de apagar la cafetera, efectúe la limpieza diaria.



Tenga en cuenta el manual de instrucciones

- En caso contrario, la garantía no cubrirá ningún daño.

* Pulse el botón de encendido y apagado brevemente (aprox. 1 segundo).

La cafetera se apaga.

- * Extraiga el enchufe de alimentación.
- * Cierre la llave principal de la entrada de agua.

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8

Limpie la cafetera como se indica en las instrucciones.

Cuidados
▷ a partir de la página 53

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía
▷ a partir de la página 78

4 Ajuste del grado de molienda



Peligro de aplastamiento y lesiones



- En el molinillo hay piezas móviles que pueden dañar sus dedos.
- > No introduzca nunca las manos en el molinillo cuando la cafetera esté en marcha y los depósitos de producto estén retirados.

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8



Reducir el grado de molienda

- Si el grado de molienda se fija demasiado fino, el molinillo podría bloquearse.

¡Importante! El grado de molienda solo debe ajustarse con el molinillo en marcha.

- > Reduzca el grado **solo una raya cada vez** con el regulador giratorio.
- > A continuación, dispense una bebida de café utilizando el grado de molienda fina establecido.
- > Repita esta operación las veces necesarias hasta que se alcance el grado de molienda deseado.

Aumentar el grado de molienda

La modificación para un grado de molienda más grueso puede ajustarse a un valor de uno.

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía

▷ a partir de la página 78

- * Desplace la bandeja para tazas hacia atrás.

La flecha indica el grado de molienda ajustado en el botón giratorio del grado de molienda.

- * Efectúe una dispensación de café y espere a que el molinillo se ponga en marcha.
- * Modifique el grado de molienda según necesite; para ello, presione el botón giratorio del grado de molienda hacia abajo y luego hágalo girar.



Botón giratorio del grado de molienda

Grado de molienda 1 →
fino ↻

Grado de molienda 10
→ grueso ↻

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía

▷ a partir de la página 78



Los nuevos valores de dispensación se utilizan a partir del segundo escaldado después de elegir el nuevo ajuste.

5 Software



- Para el ajuste de las bebidas se aplican las mismas indicaciones de seguridad que para el manejo de la cafetera.
- > Respete todas las indicaciones de seguridad para el manejo.

PRECAUCIÓN

Indicaciones de seguridad sobre el manejo
▷ página 22

5.1 Visión general

Disponibilidad de uso

Página 37



La disponibilidad de los campos y teclas en la pantalla depende de los ajustes y de la versión de la cafetera.

Campos de la línea de estado

Página 37



Barista (intensidad del café)
Página 37



Mensajes
Página 69



SteamJet
Página 45

Funciones del menú principal

A partir de la página 38



Cuidados

Página 38



Bebidas

Página 39



Sistema

Página 45



Información

Página 42



Caja

Página 43



Permisos con PIN

Página 44



USB

Página 52



Mantenimiento

Campos del control de menús



Al menú principal



Confirmar valor/ajuste



Al menú anterior



Borrar valor/ajuste



Introducción del PIN



Preparación de prueba (prueba)



Continuar, avanzar, iniciar



Atrás



Abrir la ayuda



Acceso al teclado



Guardar ajustes



Cargar ajustes

Mensajes en pantalla



Mensaje de error

5.2 Disponibilidad de uso

Pantalla de disponibilidad

La pantalla que se muestra cuando la cafetera está operativa depende de las opciones equipadas y de los ajustes individuales efectuados.



5.3 Campos en la pantalla de disponibilidad

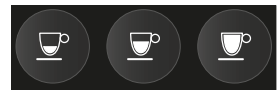
Botones de bebida

Todos los botones de bebida listos para la dispensación están iluminados.

Para cada tipo de soporte de tamiz se pueden ajustar hasta 3 recetas de bebida diferentes que se pueden seleccionar con los botones de bebida.

El tipo del soporte de tamiz se detecta automáticamente cuando el soporte se coloca en la cafetera.

Dependiendo de la configuración, también se puede visualizar el nombre de la bebida o la clase de granos.



Textos de visualización
▷ Sistema
Página 46

Botón de función

Adición manual de café molido

▷ Manejo, página 26

Molienda externa

▷ Sistema, página 48



Botón de función

Campo de Barista - intensidad del café

La intensidad del café se modifica solo una vez para el siguiente escaldado. Esta función está disponible para ambos grupos de escaldado.

	Indicación	Intensidad del café
Estándar	2 granos	ajuste normal
Tocar 1 vez	3 granos	15% más intenso que el ajuste normal*
Tocar 2 veces	1 grano	15% más suave que el ajuste normal*

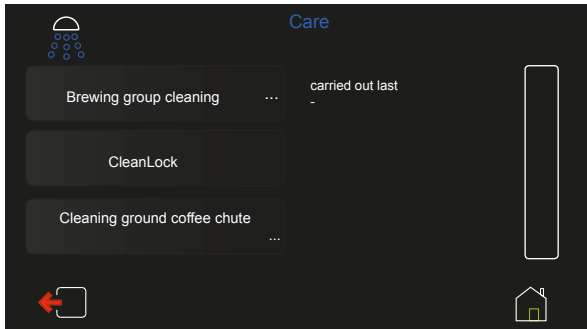
* Volumen máximo de café molido por escaldado

Soporte de tamiz simple 11 g
Soporte de tamiz doble 16 g



Campo Barista activo/inactivo
▷ Sistema
Página 45

5.4 Cuidados



Campos del control de menús

▷ *Visión general*

Página 36

Cuidados

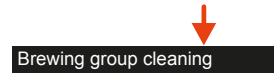
▷ *a partir de la página 53*

Concepto de limpieza ARPCP

▷ *a partir de la página 66*

Limpieza del grupo de escaldado

- Los dos grupos de escaldado se limpian al mismo tiempo.



Limpieza del grupo de escaldado

▷ *Cuidados* ▷ *Página 55*

CleanLock

- * Pulse el campo **CleanLock**.

Se inicia una cuenta atrás de 15 segundos.

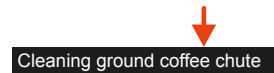
Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

La pantalla vuelve a activarse 15 segundos después de la última vez que se tocó.



Limpiar el canal de café molido

Esta opción permite iniciar la limpieza guiada del canal de café molido.

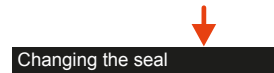


Limpiar el canal de café molido

▷ *Cuidados* ▷ *Página 57*

Cambio de junta

Esta opción permite iniciar el cambio guiado de la junta del filtro de distribución.

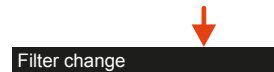


Cambio de la junta

▷ *Cuidados* ▷ *Página 64*

Cambio de filtro (opcional)

Esta opción solo está disponible si el servicio de mantenimiento de Schaefer ha asignado la autorización necesaria al personal cualificado.



5.5 Bebidas



Modificar recetas

Ristretto – Change recipes type of portafilter 1

	g	ml	°C	Pre-infusion Pause sec	Target Brewing time sec	Reference Beverage
	8.8	22	90	1.8	18	
	8.9	24	91	1.9	19	
	9.0	26	92	2.0	20	✓
	9.1	28	93	2.1	21	
	9.2	30	94	2.2	22	
service / factory	9.0 0.0 / 9.0	26 0 / 26	92 0 / 92	2.0 0.0 / 2.0	20 0 / 20	Yes No / Yes

Navigation icons: Home, Back, Edit, Help, Forward, Home.

Campos del control de menús

▷ *Visión general*

Página 36

En el título se indica el nombre de la receta y el tipo de soporte de tamiz.

La receta está vinculada al tipo de soporte de tamiz correspondiente. Por este motivo, para modificar una receta primero se debe colocar el soporte de tamiz correspondiente.

- * Coloque el soporte de tamiz que desee.
- * Pulse el botón de la bebida deseada.
- * Se muestra el nombre de la bebida junto con el soporte de tamiz.
- * Ajuste la receta.
- * Si lo desea, realice un escaldado de prueba.
- * Cuando la receta esté configurada según sus preferencias, guárdela.



Guardar recetas

▷ *Página 41*

Recetas de molienda externa

Existe la posibilidad de crear recetas propias para la molienda externa.

- * Pulse brevemente el botón de función.
- * Pulse el botón de la bebida deseada.
- * Proceda tal como se explica arriba.

*Recetas para la adición manual
de café molido*

▷ *Molienda externa*

Página 48

▷ *Botón de función*

Página 37

Cantidad de café molido

Indicación en gramos (g)



Volumen de agua

Indicación en mililitros (ml)



Temperatura de escaldado

Indicación en grados centígrados (°C)



Preinfusión

Pausa en segundos entre el precalentado y el escaldado.

Tiempo de contacto nominal

Indicación en segundos (s) de la duración nominal del escaldado.

Bebida de referencia

El servicio de mantenimiento configura la bebida de referencia durante el proceso de puesta en marcha. Se puede configurar una bebida de referencia para cada grupo de escaldado. El resto de ajustes de las bebidas se refieren a los valores configurados para esta referencia.

La bebida de referencia puede ser modificada por el servicio de mantenimiento. De fábrica se configura espresso o café crême como bebida de referencia. Siga las indicaciones de la pantalla.

Indicación Sí/No

Cargar recetas

Aquí es posible cargar en un botón de bebida una receta almacenada.

- * Coloque el soporte de tamiz que desee.
- * Pulse el botón de bebida deseado.
- * Pulse el campo «Cargar recetas».

Se abre un submenú.

- * Marque la receta deseada.
- * Pulse el campo «Guardar recetas».

El botón de bebida queda programado con la receta que se ha seleccionado.



Texto



Campos del control de menús
 ▷ *Visión general*
 página 36

Texto

Aquí se puede modificar el nombre de la bebida.
 Active el teclado en el campo de teclado.

Observación

Aquí puede crearse un comentario sobre la bebida.

Dispensación de prueba

En muchos de los ajustes de las bebidas es posible efectuar una dispensación de prueba con los nuevos ajustes antes de guardar la receta.

- * Realice los ajustes deseados.
- * Pulse el campo «Dispensación de prueba».

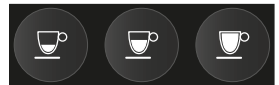
La bebida se dispensará utilizando los valores de los ajustes que acaban de realizarse.

- * Si la bebida es la deseada, pulse el símbolo Guardar

La receta queda guardada.

Guardar recetas

La receta modificada queda guardada.



5.6 Información

El menú Información ofrece las posibilidades de selección que se muestran a continuación.

Último escaldado

Información sobre el último escaldado.

Mantenimiento

Datos de contacto para el servicio de mantenimiento de Schaerer.

Número de serie de la cafetera.

Cuidados

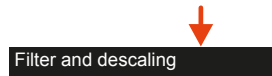
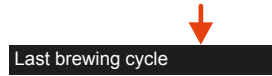
Las últimas limpiezas y medidas de conservación que se han efectuado a través de los programas de la cafetera se muestran aquí.

Filtro y descalcificación

Información sobre el tiempo de funcionamiento restante del filtro y el tiempo hasta la siguiente descalcificación.

Protocolo

Protocolo de eventos y errores durante el manejo y las limpiezas de la cafetera.

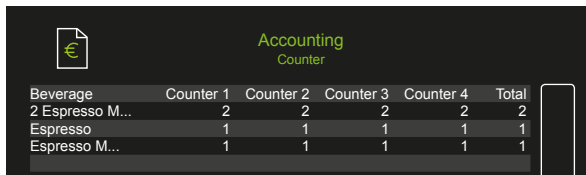


5.7 Caja

Contadores

Los contadores de cada una de las bebidas dispensadas y las sumas de las bebidas se muestran aquí.

Puede consultarse un protocolo a través del puerto USB.



Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Total
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

Configuración por defecto

Contador 1 = contador diario

Contador 2 = contador semanal

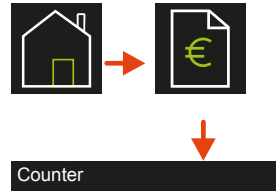
Contador 3 = contador mensual

Contador 4 = contador anual



Todos los contadores pueden reiniciarse.

CONSEJO



Permisos con PIN

▷ *PIN para caja*

Página 44

5.8 Permisos con PIN

Puede asignarse un PIN para cada una de las áreas indicadas a continuación:

- Limpieza
- Ajustes
- Caja



Los números PIN se estructuran de forma jerárquica. Esto quiere decir, por ejemplo, que el PIN para los ajustes otorga permisos al mismo tiempo para el PIN de limpieza, pero no para el PIN de la caja. Si a un área no se le asigna PIN, puede accederse a ella sin introducción de PIN; si se le asigna, entonces no es posible el acceso sin introducir este.

PIN para limpieza

Una vez introducido el PIN correcto se tiene acceso a:



Cuidados

Cleaning

PIN para ajustes

Una vez introducido el PIN correcto se tiene acceso a:



Cuidados



Sistema



Bebidas

Idioma

Opciones de manejo



Caja (sin la opción «Borrar»)

Ajustes



USB

Setting

PIN para caja

Una vez introducido el PIN correcto se tiene acceso a:



Cuidados



Sistema



Bebidas

Idioma

Opciones de manejo



Caja (con la opción «Borrar»)

Ajustes



Permisos con PIN



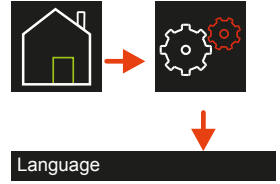
USB

Accounting

5.9 Sistema

Idioma

Aquí se establece el idioma para los menús de la pantalla.
Los idiomas disponibles aparecen enumerados en inglés.



Opciones de manejo

SteamJet

Aquí se puede activar y desactivar la función SteamJet (calentador de tazas por vapor).
Aquí se configura la duración máxima de la salida de vapor a través de SteamJet.

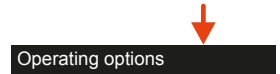
Opciones: Desactivado, de 1 a 10 segundos

Valor estándar: 6 segundos

Campo Barista

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: activado



Tiempo de contacto nominal

Ajustar el grado de molienda
▷ *Página 33*

Cuando está activada la regulación del «Tiempo de contacto nominal» (tiempo de escaldado), la cafetera indica cuándo es necesario volver a ajustar el grado de molienda. Esto se realiza cuando el tiempo de escaldado actual de la bebida de referencia difiere del tiempo de escaldado nominal configurado.

Aunque es posible modificar la bebida de referencia, en la receta debe configurarse un tiempo de escaldado nominal recomendado.

Bebida de referencia
▷
Bebidas
Página 40

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: desactivado

Texto de visualización

Aquí se puede seleccionar la información que debe mostrarse en la pantalla.

Opciones: No mostrar nada
 Clase de granos
 Nombre de la bebida

Valor estándar: Nombre de la bebida

Clase de granos

Cuando se selecciona la opción Clase de granos en el menú Texto de visualización, aquí se puede especificar un nombre para la clase de granos que hay en el depósito de granos.

Para abrir la función de edición con el teclado en pantalla, pulse el depósito de granos que desee.

Selección de espuma de leche (Autosteam)

Para Autosteam se pueden guardar 3 calidades de espuma de leche diferentes que se pueden configurar. El ajuste de las calidades de la espuma de leche se realiza por medio de recetas.

Cuando la selección de la espuma de leche está activada, al pulsar el botón de espuma de leche se muestran las opciones disponibles.

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: desactivado

Autosteam
▷ Manejo
Página 28

Señal de final de escaldado

La señal sonora indica el final del escaldado y, de esta forma, avisa de cuándo se puede retirar el soporte de tamiz.

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: activado

Auto Start

Cuando la función Auto Start está activada, la cafetera empieza a preparar la bebida en cuanto se coloca un soporte de tamiz.

Por cada tipo de soporte de tamiz se puede especificar 1 receta para la función Auto Start.

Para la función Auto Start, únicamente puede haber disponible una receta por grupo de escaldado. A los dos botones restantes se les debe asignar la receta **!Bloqueado** en el menú Modificar recetas.

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: desactivado

Ajuste de las recetas

▷ *Modificar recetas*

Página 39

Molienda externa izquierda

Aquí se puede activar y desactivar la función «Adición manual de café molido», así como guardar recetas individuales para esa función.

Cuando la función «Molienda externa izquierda» está activada, las recetas se guardan de la forma predeterminada. Para utilizar recetas modificadas, aquí se debe configurar la opción «Recetas individuales».

Opciones: desactivado, activado, Recetas individuales

Valor estándar: activado

Adición manual de café molido

▷ *Manejo*

Página 37

Molienda externa derecha

▷ «Molienda externa izquierda»

Ajustes



Settings

Iluminación de las tazas

Aquí se configura la iluminación de las tazas.

Opciones: Desactivado/20%/40%/60%/80%/100%

Valor estándar: 80%

Iluminación posterior

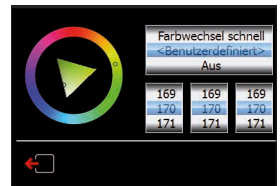
Aquí se configura el color de la iluminación.

Para la opción **Personalizado**, el color deseado se debe seleccionar mediante el triángulo del círculo de colores. Adicionalmente, también es posible especificar y configurar el color utilizando los valores RGB correspondientes.

También están disponibles las opciones siguientes:

- Cambio de color lento
- Cambio de color normal
- Cambio de color rápido
- Desactivar
- Ámbar
- Azul

El ajuste actual se muestra de forma inmediata.



Brillo de la pantalla

Aquí se determina la intensidad de brillo de la pantalla.

Opciones: De 0 a 100 %, en pasos del 5 %.

Valor estándar: 80%

Calentamiento de tazas

Aquí se puede activar y desactivar la función de calentamiento de las tazas.

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: activado

Calibración de la pantalla táctil

Aquí se puede recalibrar la pantalla táctil. Cuando se selecciona esta opción se pregunta si se debe iniciar la calibración.

Filtro de agua

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: desactivado

Cuando está activado El filtro de agua está disponible. Se consultan la autonomía y la dureza del agua.

Autonomía del filtro

Aquí se indica la autonomía del filtro en litros.

*Indicación de la autonomía
restante del filtro
▷ Información
Página 42*

Dureza de agua medida

Aquí se introduce la dureza de agua medida en °dKH.

Modo Eco

Cuando el modo Eco está «activado», la temperatura de la caldera de vapor se reduce automáticamente transcurridos 10 minutos desde la última dispensación. Las luces opcionales para tazas y de la parte posterior se desactivan.

Para poder dispensar una bebida cuando la temperatura es baja, la cafetera puede necesitar hasta 15 segundos para calentarse.

La bebida no se puede dispensar hasta que la cafetera está caliente.

Modo Eco

Aquí se puede activar el modo Eco.

Opciones: • activado • desactivado

Valor estándar: desactivado

Apagado automático

Esta opción solo está disponible cuando el modo Eco está activado.

Aquí se configura un tiempo desde la última dispensación de bebida. Cuando se excede este tiempo, la cafetera se apaga automáticamente. Este valor se puede ajustar en pasos de 30 minutos.

Opciones: (Nunca/tras 30 min./60 min./90 min./
120min./150 min./180 min.)

Valor estándar: Nunca

Fecha/hora

Aquí se pueden establecer la fecha y hora actuales.

5.10 USB

A través del puerto USB es posible el intercambio de datos.

El puerto USB se encuentra arriba a la izquierda, en la parte posterior del panel de mando, justo debajo de la bandeja para tazas.



Cargar recetas

Esta opción permite cargar recetas guardadas.



Guardar recetas

Exportar las recetas a un soporte USB.



Exportar contadores

Esta opción permite exportar los contadores a un archivo CSV.



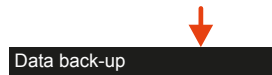
Exportación ARPCPC

Las limpiezas realizadas están protocolizadas y se exportan para la acreditación ARPCPC.



Copia de seguridad

Esta función permite realizar una copia de seguridad de los datos configurados, tales como datos de la máquina, datos de las bebidas, etc.



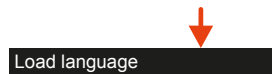
Cargar datos

Esta función permite cargar los datos guardados en una copia de seguridad, tales como datos de la máquina, datos de las bebidas, etc.



Cargar idioma

Si se dispone de otro idioma de visualización, se puede cargar a través del puerto USB.



Actualización del firmware

Solo para los técnicos de mantenimiento.



6 Cuidados

6.1 Indicaciones de seguridad sobre los cuidados

Para que la cafetera funcione sin problemas y el café posea una calidad óptima es necesario efectuar limpiezas regulares.



Higiene y riesgos para la salud

- La leche es un producto muy delicado. En el sistema de leche pueden formarse gérmenes dañinos para la salud.
 - > Todas las piezas que entran en contacto con la leche deben limpiarse inmediatamente.
 - > Respete todas las indicaciones de seguridad.
 - > Tenga en cuenta el concepto de limpieza ARPC.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8



Higiene y riesgos para la salud

- En una cafetera que no está en funcionamiento los gérmenes pueden multiplicarse.
 - > Antes y después de las pausas prolongadas deben efectuarse limpiezas.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8



Higiene y riesgos para la salud

- Todos los productos de limpieza están perfectamente adaptados a los programas de limpieza.
 - > Utilice únicamente productos de limpieza y de descalcificación de Schaerer.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8

6.2 Resumen de intervalos de limpieza

Cuidados					
Diario	Semanal	Regular	Automático	Según necesidad	
Programas de limpieza					
x		x			Lavado del filtro de distribución
x					Limpieza del grupo de escaldado
Limpieza manual					
x					Limpieza de la bandeja para tazas
x	x				Limpieza del canal de café molido
				x	Limpieza manual del grupo de escaldado
x	x				Limpieza de los soportes de tamiz
x					Limpieza de los recogegotas
x					Limpieza de la pantalla táctil (CleanLock)
x	x				Limpieza de la carcasa
x	x				Limpieza de la barra de vapor Autosteam
x	x				Limpieza de la barra de vapor Powersteam
		x			Limpieza del depósito de granos de café
		x			Limpieza de la bandeja de recogida de debajo del depósito de granos de café
				x	Cambio de junta



▷ *Página 26*

▷ *Página 55*

▷ *Página 57*

▷ *Página 57*

▷ *Página 58*

▷ *Página 58*

▷ *Página 59*

▷ *Página 60*

▷ *Página 60*

▷ *Página 61*

▷ *Página 62*

▷ *Página 63*

▷ *Página 64*

▷ *Página 64*

Diario = al menos una vez al día y en caso necesario

Semanal = limpieza semanal

Regular = regularmente según necesidad

Automático = salida automática

6.3 Programas de limpieza

6.3.1 Limpieza del grupo de escaldado

La limpieza de los grupos de escaldado consiste en un programa automático que limpia el sistema de café de la cafetera con una pastilla de limpieza Schaerer. La duración total es de unos 10 minutos.

Instrucciones en animación

- ▷ Cafetera
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones



Riesgo para la salud / riesgo de irritación y escaldadura



- Durante la limpieza sale líquido de limpieza y agua calientes por los soportes de tamiz y por la salida de agua caliente. Los soportes de tamiz y la salida de agua caliente se calientan durante esta operación.
- Los líquidos calientes pueden causar irritación en la piel, y el calor supone riesgo de escaldaduras.
 - > El recogegotas negro debe permanecer instalado durante la limpieza.
 - > Cuando termina la dispensación, el soporte de tamiz solo se debe sujetar por el mango.
 - > No introduzca nunca las manos bajo las salidas durante la limpieza.
 - > Asegúrese de que nunca nadie beba líquido de limpieza.



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad

▷ a partir de la página 8



En la pantalla se muestra paso a paso cómo el programa efectúa la limpieza del sistema. Siga lo indicado en los mensajes.

CONSEJO

* Pulse sobre .

Se abre el programa de cuidados.

* Pulse **Limpieza del grupo de escaldado**.

* Pulse **Sí**.

Apagar después de limpiar

- * Pulse **Sí**.

No apagar después de limpiar

- * Pulse **No**.
- * Extraiga los soportes de tamiz.
- * Extraiga los tamices de escaldado de los soportes de tamiz.
- * Coloque los tamices ciegos en los soportes de tamiz.
- * Coloque una pastilla de limpieza especial Schaefer de 1,3 g en cada uno de los soportes de tamiz.

Nota: No añada agua.

- * Instale los soportes de tamiz.

Se pregunta si desea continuar la limpieza.

- * Pulse  para confirmar y continuar.

Se pregunta si se han colocado las pastillas de limpieza.

- * Pulse  para confirmar y continuar.

Empieza la limpieza. Se muestra un gráfico de barras y el tiempo restante.

Al cabo de aproximadamente 9 minutos se muestra la animación de extracción de los soportes de tamiz y se solicita que cambie los tamices.

- * Extraiga los soportes de tamiz.
- * Extraiga los tamices ciegos.

No vuelva a instalar los soportes de tamiz todavía. A continuación se lava el filtro de distribución.

- * Pulse  para confirmar y continuar.

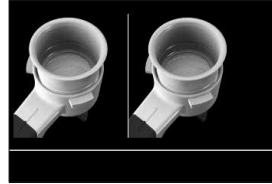
Se solicita que limpie manualmente los soportes de tamiz y los tamices.

- * Pulse  para confirmar y continuar.

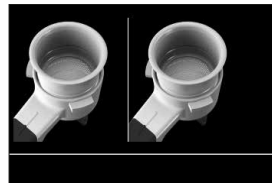
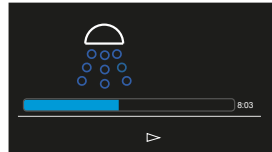
Si se ha seleccionado **Sí** para el apagado después de la limpieza, ahora se apaga la cafetera.

Si se ha seleccionado **No** para el apagado después de la limpieza, la cafetera se vuelve a calentar.

La cafetera vuelve a estar preparada.



El programa siempre limpia los dos grupos de escaldado conjuntamente, aunque solo se haya utilizado uno de ellos. Si no se ha utilizado un grupo de escaldado, no coloque ninguna pastilla de limpieza en el soporte de tamiz correspondiente. El tamiz ciego debe estar montado en los dos soportes de tamiz.



Limpie manualmente los soportes de tamiz y los tamices.

▷ Limpiar los soportes de tamiz
Página 58

Limpier manualmente el filtro de distribución
▷ Limpiar los soportes de tamiz
Página 58

6.3.2 Lavado del filtro de distribución

▷ Manejo

▷ Lavar el filtro de distribución, página 26

6.4 Limpieza manual



Peligro de escaldaduras

- Existe riesgo de lesiones en caso de liberarse algún líquido por accidente.
- > Antes de la limpieza, bloquee siempre la pantalla táctil con la función «CleanLock».



- Existe el riesgo de sufrir arañazos o raspaduras durante la limpieza.
- > No utilice polvos abrasivos ni similares.
- > No utilice detergentes agresivos.
- > Para la limpieza deben utilizarse de paños suaves.

6.4.1 Limpiar la bandeja para tazas

- * La bandeja para tazas debe limpiarse a fondo todos los días con un paño húmedo.

6.4.2 Limpiar el canal de café molido



- Durante la limpieza del canal de café molido existe riesgo de dañar los molinillos.
- > El canal de café molido solo debe limpiarse con el cepillo suministrado.

Revise el canal de café molido periódicamente y, siempre que sea necesario, límpielo con el cepillo suministrado.

- * El canal de café molido solo debe limpiarse con el cepillo suministrado.
- * Siga las instrucciones paso a paso de la pantalla.

Números de pedido para el programa de cuidados Schaerer
 ▷ Accesorios y piezas de repuesto
 Página 83

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
 ▷ a partir de la página 8

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía
 ▷ a partir de la página 78

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía
 ▷ a partir de la página 78

Limpiar el canal de café molido
 ▷ Software ▷ Cuidados
 Página 38

6.4.3 Limpiar manualmente el grupo de escaldado

- * Desprenda los restos de café molido del filtro de distribución y de la junta con el cepillo de los grupos de escaldado.
- * Inicie un lavado del filtro de distribución.



Limpiar el filtro de distribución
▷ Manejo
Página 26

6.4.4 Limpiar los soportes de tamiz



Peligro de quemaduras



- Los soportes de tamiz y los tamices de escaldado se calientan mucho durante la dispensación de bebida y durante la limpieza.
- > Por este motivo, los soportes de tamiz y los tamices de escaldado no se deben tocar justo después de una dispensación o de limpiar los grupos de escaldado.



Todas las piezas del soporte de tamiz se pueden lavar en el lavavajillas; esto incluye el propio soporte de tamiz, el mango, el tamiz de escaldado, el anillo de sujeción del tamiz y la pieza aislante.

Limpieza diaria

- * Extraiga el soporte de tamiz y los tamices.
- * Enjuague todas las piezas con agua potable clara y caliente.

Limpieza semanal

Una vez por semana, los soportes de tamiz se deben limpiar dentro de un recipiente.

- * Añada una pastilla de limpieza al recipiente.
- * Llene el recipiente con agua caliente y deje que se disuelva la pastilla de limpieza.
- * Extraiga el tamiz de escaldado y el anillo de sujeción del tamiz.



- * Extraiga la pieza aislante, desprenda los restos adheridos con un cepillo y luego enjuáguela.
- * Coloque las piezas de los soportes de tamiz y los tamices totalmente en el líquido de limpieza durante 30 minutos.
- * Extraiga las piezas y, si fuera necesario, límpielas con un cepillo.
- * Enjuague todas las piezas con agua potable clara y caliente.
- * Vuelva a montar el soporte de tamiz.

6.4.5 Limpiar el recogegotas



Peligro de escaldaduras



- En los recogegotas puede haber líquidos calientes.
 - > Manipule los recogegotas con cuidado.
 - > Vuélvalos a colocar con precaución para que no se derrame agua por accidente.
 - > Asegúrese de que los recogegotas siempre encajen correctamente en su sitio.
- ¡Importante!
Tenga mucho cuidado de no aplastar el tubo flexible de descarga [1].



PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8

- * Retire la rejilla de goteo.
- * Retire los recogegotas.
- * Limpie bien los recogegotas.
- * Limpie bien las superficies de debajo de los recogegotas.
- * Seque los recogegotas y vuélvalos a montar.



6.4.6 Limpiar la pantalla táctil (CleanLock)



Peligro de escaldaduras

- Existe riesgo de lesiones en caso de liberarse algún líquido por accidente.
- > Antes de la limpieza, bloquee siempre la pantalla táctil con la función «CleanLock».



- Existe el riesgo de sufrir arañazos o raspaduras durante la limpieza.
- > No utilice polvos abrasivos ni similares.
- > No utilice detergentes agresivos.
- > Para la limpieza deben utilizarse de paños suaves.

* Pulse el campo **CleanLock**.

Se inicia una cuenta atrás de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

La pantalla vuelve a activarse 15 segundos después de la última vez que se tocó.

6.4.7 Limpiar la carcasa



- Existe el riesgo de sufrir arañazos o raspaduras durante la limpieza.
- > No utilice polvos abrasivos ni similares.
- > No utilice detergentes agresivos.
- > Para la limpieza deben utilizarse de paños suaves.

Limpe la carcasa de forma regular utilizando materiales adecuados.

PRECAUCIÓN

Tenga en cuenta el capítulo de seguridad
▷ a partir de la página 8

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía
▷ a partir de la página 78

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía
▷ a partir de la página 78

6.4.8 Limpiar las barras de vapor



Peligro de quemaduras o escaldaduras



PRECAUCIÓN



- Durante la dispensación de bebidas y de vapor sale líquido caliente por las tomas.

Debido a ello, las superficies y las salidas próximas se calientan.



- > Por ello, durante la dispensación de bebidas y de vapor no deben meterse las manos bajo las salidas,
- > y estas no se deben tocar inmediatamente después de la dispensación.

Limpiar la salida de vapor Autosteam

Diario

- * Mezcle 5 ml de producto de limpieza con 0,5 l de agua fría en un recipiente alto.
- * Sumerja la barra de vapor completamente en el líquido de limpieza.
- * Pulse brevemente un botón Autosteam.

Tiempo de actuación: 30 minutos

- * Limpie con un cepillo.
- * Aclare bien con agua.
- * Pulse el botón de espuma.

El vapor hace salir los residuos de leche sueltos de los orificios de la barra de vapor y elimina los restos de producto de limpieza.

Semanal

- * Desenrosque la barra de vapor.
- * Introduzca la barra de vapor completamente en el líquido de limpieza durante 5 horas como mínimo.
- * Limpie las aberturas de vapor con un cepillo.
- * Aclare bien con agua limpia.
- * Enrosque la barra de vapor en la salida Auto Steam.
- * Sumerja la barra de vapor en un recipiente con agua limpia.
- * Pulse brevemente un botón Auto Steam.
- * Limpie la barra de vapor con un paño humedecido.

Limpieza de la salida de vapor Powersteam

Diario

- * Mezcle 5 ml de producto de limpieza con 0,5 l de agua templada en un recipiente alto.
- * Introduzca la barra de vapor completamente en el líquido de limpieza.
- * Abra brevemente el botón giratorio Powersteam.

Tiempo de actuación: 30 minutos

- * Limpie con un cepillo.
- * Aclare bien con agua.
- * Abra brevemente el botón giratorio Powersteam.

El vapor hace salir los residuos de leche sueltos de los orificios de la barra de vapor y elimina los restos de producto de limpieza.



Semanal

- * Desenrosque la barra de vapor.
- * Introduzca la barra de vapor completamente en el líquido de limpieza durante 5 horas como mínimo.
- * Limpie las aberturas de vapor con un cepillo.
- * Aclare bien con agua limpia.
- * Enrosque la barra de vapor en la salida Powersteam.
- * Sumerja la barra de vapor en un recipiente con agua limpia.
- * Abra brevemente el botón giratorio Powersteam.
- * Limpie la barra de vapor con un paño humedecido.

6.4.9 Limpiar el depósito de granos de café

Los depósitos de granos pueden limpiarse en intervalos regulares y cuando sea necesario. Se recomienda una limpieza mensual.



Peligro de lesiones

- Los pelos, en especial los cabellos largos, pueden enredarse en el cabezal del molinillo y quedar atrapados en la cafetera.
- > Proteja siempre el cabello con una redcilla antes de sacar los depósitos de granos.



PRECAUCIÓN



Peligro de aplastamiento y lesiones



- En la cafetera hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos.
- > Apague siempre la cafetera y extraiga el enchufe de alimentación antes de acceder al molinillo o a la abertura de la unidad de escaldado.



PRECAUCIÓN



- > Los depósitos de granos y sus tapas no se deben lavar en el lavavajillas bajo ningún concepto.

IMPORTANTE

- * Apague la cafetera.
- * Extraiga el enchufe de alimentación.
- * Desplace la bandeja para tazas hacia atrás.
- * Retirar la tapa del depósito de granos
- * Gire los cierres de los depósitos de granos en sentido horario y desbloquéelos.
- * Retire los depósitos de granos.
- * Retire todos los granos de debajo de los depósitos de granos, aspirándolos si es necesario.
- * Vacíe completamente los restos de granos de café de los depósitos de granos.



Bloqueado



Desbloqueado

- * Limpie a fondo los depósitos de granos con un paño húmedo.
- * Deje secar por completo los depósitos de granos.
- * Limpie las bandejas de recogida que hay debajo de los depósitos de granos.
- * Vuelva a llenar los depósitos de granos e instálelos.
- * Gire el cierre en sentido antihorario.

Limpiar la bandeja de recogida de debajo del depósito de granos de café

Limpie periódicamente las bandejas de recogida que hay debajo de los depósitos de granos.

- * Desbloquee y extraiga el depósito de granos.
- * Limpie la bandeja de recogida que hay debajo de los depósitos de granos

6.5 Cambio de junta



Peligro de quemaduras



- Los soportes de tamiz y los tamices de escalado se calientan mucho durante la dispensación de bebida y durante la limpieza.
 - > Por este motivo, los soportes de tamiz y los tamices de escalado no se deben tocar justo después de una dispensación o de limpiar los grupos de escaldado.



PRECAUCIÓN

En caso necesario, el cliente puede cambiar la junta por cuenta propia.

- * En el menú Cuidados, abra la opción Cambio de junta para el grupo de escaldado que desee.

Una animación le guía por todos los pasos de esta operación.

- * Extraiga el soporte de tamiz.
- * Extraiga el tamiz del soporte de tamiz.
- * Instale el soporte de tamiz sin el tamiz.
- * Confirme la operación con


El pistón de escaldado se desplaza a la posición de cambio de la junta.

- * Espere a que se muestre el siguiente mensaje.

Software
▷ Cuidados
▷ Cambio de la junta
Página 38

- * Extraiga el soporte de tamiz.

Se ejecuta la animación de cambio de la junta.

- * Retire la junta usada.
- * Coloque la nueva junta.
- * Confirme la operación con .
- * Instale el soporte de tamiz sin el tamiz.

El pistón de escaldado regresa a la posición normal.

- * Espere a que se muestre el siguiente mensaje.

- * Extraiga el soporte de tamiz.
- * Vuelva a colocar el tamiz en el soporte de tamiz.
- * Instale el soporte de tamiz con el tamiz.

Los sensores de la cafetera detectan que se ha vuelto a instalar el soporte de tamiz y se finaliza el proceso de cambio de la junta.

7 Concepto de limpieza ARCPC

Existe la obligación legal de garantizar que la salud de sus comensales no esté expuesta a riesgo alguno por el consumo de los alimentos o bebidas proporcionados.

Se exige por tanto la identificación y valoración de riesgos mediante el concepto de limpieza ARCPC (Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos).

Debe realizar un análisis de riesgo en su empresa.

El objetivo es detectar y eliminar los puntos de riesgo para la higiene alimentaria. Para ello deben definirse y efectuarse procedimientos de supervisión y, dado el caso, de prueba.

Las cafeteras Schaerer cumplen con los requisitos mencionados siempre y cuando la instalación, mantenimiento, cuidado y limpieza se realicen correctamente. Si el cuidado y la limpieza de la cafetera no se realizan correctamente, la dispensación de bebidas se convertirá en un punto crítico en cuanto a higiene alimentaria.

Respete los intervalos de limpieza especificados en el manual de instrucciones, las instrucciones de limpieza y el concepto de limpieza.

«Ordenanza sobre higiene alimentaria del 05.08.1997»

Utilice nuestro concepto de limpieza ARCPC para la supervisión de la limpieza regular.

HACCP cleaning schedule

Only use cooled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Month _____ Year _____

Cleaning steps:

1. Performing the brewer cleaning
 ▷ Care chapter
2. Clean the portafilter and the spout
 ▷ Care chapter
3. Drip tray cleaning
 ▷ Care chapter
4. General machine cleaning
 ▷ Care chapter

Date	Cleaning steps				Signature
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Date	Cleaning steps				Signature
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 Mantenimiento y descalcificación

Tenga en cuenta que tiene en sus manos una cafetera profesional que requiere un mantenimiento y descalcificación regulares.

Los intervalos de mantenimiento dependen de la carga de uso de la cafetera y se muestran en la pantalla. Cuando el mantenimiento lo realicen los técnicos de Schaerer, se realizará simultáneamente una descalcificación del sistema de escaldado y de vapor.

La cafetera continúa funcionando después del aviso de mantenimiento, pero es necesario efectuar o encomendar las tareas de mantenimiento lo antes posible para garantizar la seguridad de funcionamiento y evitar daños.

8.1 Mantenimiento

El mantenimiento tras el aviso en pantalla únicamente debe realizarlo personal instruido o bien el servicio técnico de Schaerer, ya que es necesario llevar a cabo comprobaciones de seguridad.

8.2 Servicio técnico de Schaerer

El servicio de asistencia de Schaerer está disponible para usted desde una central, en caso de que no conozca un punto de servicio local.

Schaerer AG
Allmendweg 8
P.O. Box 336
4528 Zuchwil
Suiza

Asistencia Suiza:
Teléfono: +41 32 681 62 75
Correo electrónico: technical-support@schaerer.com

Avisos del servicio de mantenimiento
▷ *Mensajes e indicaciones*
Página 69

¡Importante!

Para otras tareas de mantenimiento y reparación, le rogamos que se ponga en contacto con el servicio técnico de Schaerer. Encontrará el número de teléfono en la etiqueta adhesiva con dirección en la cafetera, así como en el albarán.


9 Mensajes e indicaciones

9.1 Mensajes sobre el manejo

Añadir granos

- * Rellene el depósito de granos (según la indicación)
- * Comprobar:
 - ¿El cierre del depósito de granos está abierto?

▷ *Cuidados*

- Que los granos de café salen correctamente.
- * Remueva con una cuchara grande y confirme con .

Abrir la llave de paso

- * Abra la llave de paso y confirme.

Vaciar el soporte de tamiz

- * Extraiga el soporte de tamiz, vacíelo y vuelva a colocarlo en su sitio.

Cambiar filtro de agua

- * Llame al servicio técnico de Schaerer.

¡Tenga en cuenta el manual de instrucciones del filtro de agua!

Consultar el error en el manual de instrucciones

Indicación del número de error

▷ *Mensajes de error/averías*

Llamar al servicio técnico de Schaerer

Indicación del número de error

▷ *Mensajes de error/averías*

Mensaje de mantenimiento

Servicio de mantenimiento tras el mensaje en pantalla.

- * Llamar al servicio técnico de Schaerer

Los avisos de mantenimiento son indicaciones. Normalmente no impiden el funcionamiento de la cafetera.

9.2 Mensajes de error y averías

Procedimiento básico para la indicación de mensajes de error o averías.

- * Desconecte la cafetera y vuelva a encenderla pasados unos segundos.
- * Repita el proceso que ha ocasionado la avería.


En muchos casos el problema ya está solucionado y puede proseguir el funcionamiento normal.

Si no es así: Busque en la lista de errores que aparece a continuación el texto que se le muestra o bien el número de error y siga las instrucciones que le indicamos.

Si con esto tampoco se soluciona el problema, o si su error no aparece en la lista, por favor póngase en contacto con el servicio técnico de Schaerer.

Algunos mensajes provocan el cierre de determinadas funciones. Se dará cuenta de esto porque se apaga la iluminación de los botones de bebida afectados. Las bebidas con los botones que siguen iluminados pueden seguir dispensándose.

Su Schaerer Barista está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores producidos se mostrarán en la pantalla. Los mensajes de error enumerados pueden también haber sido causados por una avería de la alimentación de red.

Si hay un error o una indicación pendientes para el usuario, se muestra el campo .

- * Pulse sobre .

Se mostrarán el mensaje y el número de error.



El botón de encendido y apagado reacciona transcurrido aprox. 1 segundo y apaga la cafetera.

Para corregir el fallo si, por ejemplo, el software se bloquea, puede mantener pulsado el botón de encendido y apagado para apagar el sistema de control.

INDICACIÓN

9.3 Solución de problemas



<i>Imagen de error</i>	<i>Medida de resolución</i>
El tamiz se engancha al pistón de escaldado	<p><i>Esto puede suceder si el soporte de tamiz se retira demasiado pronto.</i></p> <p>Precaución. El tamiz de escaldado está caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Gire el tamiz en sentido antihorario  y retírelo del pistón de escaldado. * Instale el soporte de tamiz sin el tamiz. <p><i>El pistón de escaldado regresa a la posición inicial.</i></p> <p>Importante. No gire en la otra dirección, ya que podría abrirse el cierre por accidente. Si esto sucede, podrían producirse daños en los tubos flexibles y en la junta.</p>
El panel de mando no reacciona	<ul style="list-style-type: none"> * Apague y vuelva a encender la cafetera.
El escaldado no se pone en marcha	<ul style="list-style-type: none"> * Compruebe si la llave de paso está abierta. * Compruebe si hay instalado un soporte de tamiz vacío.
9017 Error de normalización, izquierda	<ul style="list-style-type: none"> * Compruebe si está instalado el tamiz correcto en el soporte de tamiz. * Compruebe si es necesario limpiar el canal de café molido. * Apague y vuelva a encender la cafetera. <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> * Llame al servicio técnico de Schaerer.

Imagen de error	Medida de resolución
<p>9516 Molinillo izquierdo bloqueado</p> <p>9517 Molinillo derecho bloqueado</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Apague la cafetera. * Anote el ajuste del grano de molienda. * Desbloquee y extraiga el depósito de granos. * Vacíe el molinillo con un aspirador. * Aumente el grado de molienda. * Vuelva a instalar el depósito de granos y bloquéelo. * Si fuera necesario, rellene granos de café. <p>▷ <i>Otros ajustes</i> ▷ <i>Ajuste del grado de molienda, página 33</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Encienda la cafetera. * Dispense un café. * Con el molinillo en marcha, ajuste el grado de molienda al valor anterior. <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> * Apague la cafetera. * Llame al servicio técnico de Schaerer.
<p>9543 Error de normalización, derecha</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Compruebe si está instalado el tamiz correcto en el soporte de tamiz. * Compruebe si es necesario limpiar el canal de café molido. * Apague y vuelva a encender la cafetera. <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> * Llame al servicio técnico de Schaerer.
<p>9560/9561 Cantidad insuficiente de café molido en el soporte de tamiz (izquierda/derecha)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Compruebe si está instalado el tamiz correcto en el soporte de tamiz. * Limpie el canal de café molido. * Limpie manualmente el grupo de escaldado. * Acceda a la receta de la última bebida dispensada y aumente la cantidad de café molido en 0,1 gramos. <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> * Apague la cafetera. * Llame al servicio técnico de Schaerer.



<i>Imagen de error</i>	<i>Medida de resolución</i>
<p>9562/9563 Cantidad excesiva de café molido en el soporte de tamiz (izquierda/derecha)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Compruebe si el soporte de tamiz se vació después del último escaldado. * Vacíe el soporte de tamiz. * Compruebe si está instalado el tamiz correcto en el soporte de tamiz. * Preste atención a que el soporte de tamiz se vacíe después de cada dispensación de bebida. * Limpie el canal de café molido. * Limpie periódicamente el filtro de distribución. <p><i>Lavado del filtro de distribución ▷ página 56</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Limpie manualmente el grupo de escaldado. <p>▷ <i>Cuidados ▷ Limpiar manualmente el grupo de escaldado, página 58</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Acceda a la receta de la última bebida dispensada y reduzca la cantidad de café molido en 0,1 gramos. <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> * Apague la cafetera. * Llame al servicio técnico de Schaerer.
<p>9880 Revisar y ajustar la hora</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Revise y ajuste la hora. * Apague y vuelva a encender la cafetera. <p>Si no se soluciona el error</p> <ul style="list-style-type: none"> * Llame al servicio técnico de Schaerer.
<p>F161 Caudal inferior al valor mínimo</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Limpie el soporte de tamiz y el tamiz de escaldado. * Abra la llave de paso.
<p>F164 Caudal inferior al valor mínimo para la dosificación de agua caliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Apague la cafetera. * Extraiga la salida de agua caliente y limpie el tamiz. <p>¡Precaución! ¡Líquidos calientes!</p> <ul style="list-style-type: none"> * Abra la llave de paso. * Encienda la cafetera.

10 Seguridad y garantía

10.1 Riesgos para la cafetera



Tenga en cuenta las instrucciones

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

Tenga en cuenta las condiciones de uso e instalación.

Lugar de instalación

- El lugar de instalación debe estar seco y protegido contra salpicaduras de agua.
- Las cafeteras siempre pueden soltar algo de condensación de agua, o bien agua o vapor.
- > El lugar de instalación debe estar protegido contra heladas.
- > La cafetera debe emplazarse de forma que quede protegida contra las salpicaduras de agua.
- > La cafetera debe colocarse obligatoriamente sobre una base resistente al agua y al calor para proteger de daños la superficie de instalación.

Molinillo

- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo. Estos daños no están incluidos en la garantía.
 - > Preste atención a que no se introduzcan cuerpos extraños en el depósito de granos.
-

IMPORTANTE

Tenga en cuenta el capítulo de garantía

▷ a partir de la página 78

*Condiciones de uso e instalación ▷ Seguridad
A partir de la página 17*

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar problemas técnicos y daños en la cafetera:

- Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua Schaerer, pues 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 el grifo de agua principal de la tubería de entrada de agua esté cerrado y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o bien la alimentación eléctrica esté desenchufada.
- Le recomendamos tomar medidas para prevenir daños, por ejemplo:
 - Montaje de un dispositivo controlador en la tubería de entrada de agua.
 - Instalación de detectores de humo
- Antes de volver a poner en marcha la cafetera tras un periodo de inactividad, recomendamos realizar dos veces como mínimo la «Limpieza de los grupos de escaldado».

Limpieza del sistema
▷ Cuidados
▷ Programa de limpieza
Página 55

10.2 Directivas

Fabricante: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Alemania)

El equipo cumple con los requisitos de todas las disposiciones pertinentes de las directivas sobre máquinas 2006/42/CE (EC), sobre compatibilidad electromagnética (CEM) 2004/108/CE (EC) y RoHS 2011/65/CE (EC).

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. Redacción de la documentación técnica: WMF Group GmbH.

La declaración de conformidad se adjunta al original en el equipo. El equipo porta el marcado CE.

El equipo cumple con las directivas de los códigos civiles (alemanes) sobre alimentos, objetos de necesidad y alimentos para animales (LFGB), del reglamento alemán sobre objetos de necesidad (BedGgstV), de la ordenanza de la UE n.º 10/2011, y de la ordenanza UE n.º 1935/2004, en todos los casos en su versión actual en vigor.

Con un uso correcto no existen riesgos para la salud ni otros peligros injustificables.

Los materiales y materias primas empleados cumplen con el reglamento de objetos de necesidad, así como con la ordenanza europea n.º 10/2011.

Para los países fuera de la UE se aplican las disposiciones nacionales en vigor.

El equipo está sometido a la ordenanza de residuos electrónicos WEEE 2012/19/CE (EC) y no puede desecharse en la basura doméstica.

Aseguramos y garantizamos la trazabilidad según la ordenanza comunitaria n.º 1935/2004, así como la producción según las buenas prácticas de fabricación en el sentido de lo indicado en la ordenanza comunitaria n.º 2023/2006.



Para la eliminación, diríjase a su servicio de mantenimiento Schaefer.

*Dirección
▷ Página 68*

10.3 Obligaciones del usuario

El usuario de este tipo de instalaciones es responsable del mantenimiento regular y de la comprobación de los dispositivos de seguridad a cargo del servicio técnico de Schaerer, de una empresa designada por este o de cualquier persona autorizada.

El acceso al área de servicio solo está permitido a personas y que posean conocimientos y experiencia práctica con el equipo, en especial en lo que respecta a higiene y seguridad.

La cafetera deberá instalarla el usuario de tal forma que los trabajos de mantenimiento y cuidado puedan realizarse sin obstáculos.

En el uso para autoservicio de planta o de oficina, u otras aplicaciones similares de funcionamiento automático, debe haber personal instruido en el manejo de la cafetera que se encargue de supervisarla. El personal instruido debe garantizar el cumplimiento de los cuidados necesarios y estar disponible para posibles preguntas sobre el uso.

La empresa explotadora debe asegurarse de que los sistemas y medios de servicio eléctricos estén en perfecto estado (p. ej. según la norma alemana A3 de prevención de accidentes). Para garantizar la seguridad de funcionamiento de su cafetera, entre otras cosas es necesario la comprobación regular de las válvulas de seguridad y del depósito de presión. Estas actividades serán realizadas por los técnicos de mantenimiento de Schaerer AG o por su personal de servicio técnico como parte del mantenimiento.

La limpieza de la cafetera únicamente debe realizarse utilizando los productos de limpieza previstos específicamente por Schaerer para la cafetera (pastillas y detergente líquido).

La descalcificación de la cafetera únicamente debe ser realizada por el servicio de mantenimiento de Schaerer.

Deben tenerse en cuenta las prescripciones del fabricante en cuanto a ciclos y frecuencia del mantenimiento (▷Mantenimiento).

Productos de limpieza especiales Schaerer
▷Accesorios y piezas de repuesto
Página 83

Descalcificadores especiales Schaerer
▷Accesorios y piezas de repuesto
Página 83

10.4 Garantía



Tenga en cuenta las instrucciones

- En caso de que no se cumplan estas indicaciones, la garantía no cubrirá ningún daño.
 - > Tenga en cuenta las condiciones de uso e instalación.

IMPORTANTE

*Condiciones de uso e instalación ▷ Seguridad
A partir de la página 17*

El acuerdo tomando entre comprador y vendedor es el que determina si al comprador le corresponden derechos de garantía, así como el alcance de los mismos. En caso de incumplimiento de las especificaciones de este manual de instrucciones pueden extinguirse las prestaciones de garantía.

No se presta garantía:

- Para todas las piezas que estén sometidas a un desgaste natural. Entre estas se cuentan, entre otras, las juntas y la unidad de escaldado.
- Para las deficiencias que puedan atribuirse a las influencias climáticas, a incrustaciones en la caldera o a influencias químicas, físicas, eléctricas o electroquímicas.
- Las deficiencias producidas por no utilizar filtro de agua a pesar de que la dureza del agua requiere su uso.
- Los defectos ocasionados por el incumplimiento de las especificaciones sobre el manejo, mantenimiento y cuidado del equipo (p. ej. el manual de instrucciones o las indicaciones de mantenimiento).
- Las deficiencias causadas por no utilizar repuestos originales de Schaerer o por un montaje defectuoso por parte del comprador o de terceros, o bien por un manejo erróneo o negligente.
- Por las consecuencias de las modificaciones o los trabajos de reparación realizados por el comprador o por terceros de forma deficiente o sin nuestro consentimiento.
- Por las deficiencias surgidas por un uso defectuoso o inadecuado.

Importante

*Mantenimiento
▷Página 68*

Anexo: Datos técnicos

Datos técnicos de la cafetera

Dimensiones exteriores	Anchura	723 mm
	Altura	580 mm
	Profundidad	540 mm (600 mm con la bandeja para tazas)
Depósito de granos de café	Cada uno aprox. 550 g ¹⁾	
Peso en vacío	Aprox. 75 kg	
Acometida de agua	<p>TW15 (DN 15 mín. DN 6 o 1/4") Conexión de tubo flexible de 3/8" con llave de paso principal y filtro de suciedad y con un ancho de malla de 0,08 mm de obra.</p> <p>Mín. 0,05 MPa (0,5 bar) de presión de circulación a 2 l/min (presión baja). Mín. 0,30 MPa (3,0 bar) de presión de circulación a 2 l/min (estándar).</p> <p>Máximo 0,6 MPa (6 bar).</p> <p>Temperatura de admisión máxima 35 °C.</p> <p>Debe utilizarse el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva cafetera y/o con el nuevo filtro de agua. Los juegos de tubos flexibles usados no deben reutilizarse.</p>	
Calidad del agua	Para el agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH debe montarse previamente un filtro de agua Schaerer.	
Desagüe	Tubo flexible de mín. DN 19, pendiente mínima 2 cm/m	
Potencia nominal	6,0–7,0 kW	
Alimentación de tensión	380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)	
Iluminación	LED clase 1	
Tipo de protección	IP X0	
Clase de protección	A	
Nivel de ruido permanente (Lpa)	< 70 dB(A) ²⁾	

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

¹⁾ La cantidad de llenado depende del tamaño de los granos de café.

²⁾ Los niveles clasificados como A de presión acústica Lpa (slow) y Lpa (impulse) en el lugar de trabajo de los usuarios del se encuentra en cualquier modo de funcionamiento por debajo de 70 dB (A).

Valores de conexión

Red SB	Valores de conexión			Sección de conductores del cable de conexión
1/N/PE	220 - 240 V	~50/60 Hz	5,0 - 5,8kW	32A(22A)
1/N/PE	220 V	~60 Hz	5,0 W	32A(22A)
2/PE	200 V	~50/60 Hz	3,9kW	24A(19,5A)
2/PE	208 / 240 V	~60 Hz	4,4 / 5,7kW	30A(20A 208V) / (22,5A 240V)
3/PE	208 / 240 V	~60 Hz	6,6 / 8,6kW	30A(29,8A 208V) / (34A 240V)
3/PE	220 - 240 V	~50/60 Hz	5,0 - 5,8kW	24A(22A)
3/N/PE	380 - 415 V	~50/60 Hz	6,0 - 7,0kW	16A(15A)
3/N/PE	380 V	~60 Hz	6,0 kW	16A(15A)
3/PE	440 V	50/60 Hz ~50/60Hz	6,0 - 7,0kW	16A(14A)

Estas especificaciones para la conexión eléctrica y las normas citadas se aplican a la conexión de la cafetera en estados miembros de la UE. En caso necesario deberán tenerse en cuenta las normativas específicas de cada país. Fuera de los estados de la UE, la aceptación de las citadas normas debe ser comprobada por quien comercialice la cafetera.

La instalación eléctrica del lado de la obra debe realizarse según la norma en vigor IEC 364 (DIN VDE 0100). En las proximidades del equipo y en caso de conexión monofásica debe haber un enchufe Schuko o un enchufe monofásico específico según las normas del país correspondiente, en caso de conexión trifásica un enchufe de 5 polos CEE/CEKON según la norma EN 60309 o un enchufe multipolo que cumpla con las normas nacionales en vigor. Los enchufes forman parte de la instalación del lado de obra. El cable de alimentación no debe apoyarse sobre componentes calientes. Si el cable de alimentación de este equipo ha sido dañado, deberá ser reemplazado por nuestro servicio de mantenimiento o por una persona autorizada para evitar riesgos.

Para evitar la aparición de averías de nuestro cable de datos apantallado por corrientes de conexión equipotencial entre los equipos, debería habilitarse una conexión equipotencial adicional para los los equipos conectados a un sistema de caja. (Véase EN 60309)

Temperatura ambiente	+5 °C hasta máx. +35 °C (si existe riesgo de escarcha, vacíe el sistema de agua).
Humedad máxima	80% de humedad relativa sin condensación. El equipo debe guardarse siempre en un lugar protegido contra heladas.
Superficie de instalación/ salpicaduras de agua	El equipo debe instalarse en posición horizontal sobre una base horizontal estable, resistente al agua y al calor. El equipo no debe limpiarse con chorro de agua. El equipo debe instalarse de forma que quede protegido de salpicaduras de agua. No instale el equipo en una superficie en la que se realicen limpiezas o pueda sufrir salpicaduras con una manguera de agua, un equipo de chorro de vapor, un limpiador de vapor o similar.
Distancias de montaje	Por motivos de funcionamiento, mantenimiento y seguridad es necesario dejar un espacio libre mínimo de 50 mm lateralmente con la pared del edificio (o con otros componentes que no sean de Schaefer), así como de 60 mm como mínimo por detrás. Se recomienda dejar un espacio de trabajo mínimo de 800 mm frente a la cafetera. También se recomienda una distancia mínima de 200 mm por encima del depósito de producto. La altura de la superficie de instalación a partir del borde superior del suelo debe ser al menos de 850 mm. Si las conexiones de la cafetera deben guiarse por debajo del mostrador, tenga en cuenta la necesidad de espacio de las conducciones que puedan restringir el espacio utilizable en la base.
Dimensiones de montaje del filtro de agua	Consulte el manual de instrucciones. del filtro de agua.

Anexo: Accesorios y piezas de repuesto

Cantidad	Unidad	Denominación
Programa de cuidados Schaerer		
1	Bote	Pastillas de limpieza especiales Schaerer (100 unidades)
1	Botella	Limpiador especial Schaerer para espumador de leche
1	Unidad	Pincel de limpieza
1	Unidad	Cepillo para grupos de escaldado
1	Unidad	Cepillo para limpiar el canal de café molido
1	Unidad	Cepillo para generador de vapor
Cajón de posos		
1	Unidad	Cajón de posos
1	Unidad	Cajón de posos con barra
1	Unidad	Almohadillas de fijación para la carcasa
1	Unidad	Patatas adhesivas para cajón de posos
Soporte de tamiz		
1	Unidad	Soporte de tamiz grande con salida individual
1	Unidad	Soporte de tamiz doble completo con salida doble
1	Unidad	Soporte de tamiz simple con salida individual
1	Unidad	Muelle de retención del tamiz
1	Unidad	Pieza aislante
1	Unidad	Tamiz de escaldado simple
1	Unidad	Tamiz de escaldado doble
1	Unidad	Tamiz ciego
1	Unidad	Junta tórica para émbolo
1	Unidad	Pieza terminal del mango del soporte de tamiz
Salida de vapor		
1	Unidad	Asidero de la salida de vapor Powersteam
1	Unidad	Asidero de la salida de vapor Autosteam
SteamJet		
1	Unidad	Placa de vapor superior de SteamJet
1	Unidad	Placa de vapor inferior de SteamJet
Molinillo		
1	Unidad	Cierre del regulador del grado de molienda
Accesorio		
1	Unidad	Juego de jarras