

Schaerer Barista

Manual de instruções

V01 / 04.2017



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

Manual de instruções original
BA Schaerer Barista PT-BR

N° 020987

Schaerer Barista

Manual de instruções

Editor

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

Edição

Versão 01 | 04.2017

Software

V 1.3.2

Conceito e redação

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

Copyright ©

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

Este documento é protegido por direitos de autor. Todos os direitos são reservados. A reprodução, distribuição, transmissão através de sistemas ou a tradução em uma outra língua não são permitidas sem a autorização por escrito da Schaerer AG. Isto é válido para o documento completo, bem como para os capítulos individuais. O conteúdo do documento se baseia nos dados atuais disponíveis no momento da impressão. A Schaerer AG se reserva o direito de fazer modificações a qualquer momento, sem aviso prévio. Todas as figuras, ilustrações e mensagens do display neste manual são somente exemplos! Devido à vasta variedade de opções, a máquina pode divergir da aqui representada. A Schaerer AG se responsabiliza exclusivamente pelos conteúdos do documento original em alemão.

Felicitamo-lo pela compra da sua máquina de café Schaerer Barista.

A máquina de café Schaerer Barista é uma máquina de café de suporte de filtro com moinhos automáticos para Espresso, Café Crème e água quente.



Seguir o manual de instruções



- > Ler o manual de instruções antes da utilização.
- > Seguir sempre exatamente o manual de instruções, especialmente as indicações de segurança e o capítulo Segurança.
- > Disponibilizar o manual de instruções ao pessoal ou a todos os usuários.



⚠ CUIDADO

Considerar os sinais e símbolos do manual de instruções
Página 21

Considerar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 8



Perigo de morte devido a choque elétrico



- Dentro da máquina de café existe perigo de morte devido à tensão de rede!
- > Nunca abrir a caixa.
- > Nunca soltar os parafusos e não remover qualquer peça da caixa.



⚠ AVISO

Considerar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 8



Condições de utilização e de instalação

- Em caso de incumprimento das especificações de manutenção, não é assumida qualquer responsabilidade por eventuais danos.
- > Observar o manual de instruções.

IMPORTANTE

Dados técnicos
▷ a partir da página 81

Manutenção
▷ a partir da página 70

1	Segurança	8
1.1	Indicações de segurança gerais	8
1.2	Condições de utilização e de instalação	18
2	Apresentação	19
2.1	Designação das peças da máquina de café	19
	Display	19
	Glossário	22
3	Operação	23
3.1	Indicações de segurança Operação	23
3.2	Ligar a máquina de café	24
3.3	Suporte de filtro	24
3.3.1	Indicação de estado do suporte de filtro	25
3.4	Preparo da bebida	26
	Cancelamento de bebidas	26
3.5	Adição manual de moagem de café	27
3.6	Lavagem de peneira distribuidora	27
3.7	Saída de água quente	27
3.8	Opções de vapor	28
3.8.1	Autosteam	29
	Powersteam	30
3.9	Grelha das xícaras	31
3.10	SteamJet (aquecedor de xícara de vapor)	31
3.11	Recipiente de grãos	32
3.12	Depósito de xícaras (aquecido)	33
3.13	Desligar a máquina de café	34
4	Ajustar o grau de moagem	34
5	Software	36
5.1	Visão geral	36
	Operacionalidade	36
	Campos Linha de estado	36
	Funções Menu principal	37
	Campos Comando de menu	37
	Mensagens no display	37
5.2	Operacionalidade	38
	Display Operacionalidade	38
5.3	Campos Display Operacionalidade	38
	Teclas de bebida	38
	Tecla de função	38
	Campo Barista - Intensidade do café	38
5.4	Conservação	39

	Limpeza do grupo de infusão	39
	CleanLock	39
	Limpar o tapete rolante da moagem de café	39
	Troca de vedações	40
5.5	Bebidas	40
	Alterar receitas	40
	Carregar receitas	42
	Texto	42
	Preparo de teste	43
	Memorizar receitas	43
5.6	Informação	44
	Última infusão	44
	Serviço	44
	Conservação.	44
	Filtro e descalcificação	44
	Protocolo.	44
5.7	Faturamento	45
	Contador	45
5.8	Direitos de PIN	46
	PIN de limpeza	46
	PIN de ajuste	46
	PIN de faturamento.	46
5.9	Sistema	47
	Idioma	47
	Opções de operação	47
	SteamJet.	47
	Campo Barista	47
	Tempo de contato nominal	48
	Texto do display	48
	Tipo de grãos	48
	Seleção de espuma de leite (Autosteam).	49
	Sinal sonoro no final da infusão	49
	Auto Start	50
	Moagem externa esquerda	50
	Moagem externa direita	50
	Ajustes	51
	Iluminação de xícaras.	51
	Iluminação traseira	51
	Luminosidade de display	51
	Aquecimento de xícara	52
	Calibragem de display tátil	52
	Filtro de água	52
	Modo Eco	52
	Desativação automática	53
	Data / Hora	53
5.10	USB	54
	Carregar receitas	54
	Memorizar receitas	54
	Exportar contador	54
	Exportação HACCP	54
	Segurança de dados.	54
	Carregar dados.	54

	Carregar idioma	54
	Atualização do Firmware	54
6	Conservação	55
6.1	Indicações de segurança Conservação	55
6.2	Visão geral Intervalos de limpeza	56
6.3	Programas de limpeza	57
6.3.1	Limpeza do grupo de infusão	57
6.3.2	Lavagem de peneira distribuidora	58
6.4	Limpezas manuais	59
6.4.1	Limpar depósito de xícaras.	59
6.4.2	Limpar o tapete rolante da moagem de café	59
6.4.3	Limpar manualmente o grupo de infusão	60
6.4.4	Limpar o suporte de filtro	60
6.4.5	Limpar as bandejas de pingos	61
6.4.6	Limpar display tátil (CleanLock)	62
6.4.7	Limpar caixa	62
6.4.8	Limpar as varetas de vapor	63
6.4.9	Limpar o recipiente de grãos	65
6.5	Troca de vedações	66
7	Conceito de limpeza HACCP	68
8	Manutenção e descalcificação	70
8.1	Manutenção	70
8.2	Apoio da Schaefer	70
9	Mensagens e indicações	71
9.1	Mensagens Operação	71
9.2	Mensagens de erro e avarias	72
9.3	Solução de erros	73
10	Segurança e garantia	76
10.1	Perigos para a máquina de café	76
10.2	Diretivas	78
10.3	Deveres do proprietário	79
10.4	Direitos de garantia	80
	Anexo: Dados técnicos	81
	Dados técnicos Máquina de café	81
	Valores de conexão	82
	Anexo: Acessórios e peças de substituição	85

1 Segurança



Utilização incorreta

- > A inobservância das indicações de segurança pode causar ferimentos graves.
 - > Observar todas as indicações de segurança.
-

 **AVISO**

1.1 Indicações de segurança gerais

Perigos para o operador

Uma das características mais importantes da Schaerer é a maior segurança possível. A efetividade dos dispositivos de segurança só é garantida se o seguinte for observado:



- > Ler o manual de instruções antes da utilização.



- > Não tocar em qualquer peça da máquina quente.



- > Lidar cautelosamente com os suportes de filtro e nunca os deixar cair.
 - > Não usar a máquina de café se esta não estiver funcionando perfeitamente ou se estiver danificada.
-

 **CUIDADO**



> Utilizar a máquina de café apenas se estiver completamente montada.



> Os dispositivos de segurança montados não devem ser modificados de forma alguma.



- > Crianças com 8 anos e mais velhas, bem como pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com insuficiente experiência e conhecimentos podem usar este aparelho se supervisionadas e depois de terem recebido suficiente instrução relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos resultantes da sua utilização.
- > Crianças não devem brincar com o aparelho.
- > Limpezas e manutenções de usuário não podem ser efetuadas por crianças.
-

⚠ CUIDADO

Apesar de os dispositivos de segurança, em cada máquina de café persiste um potencial de perigo em caso de manuseio incorreto. Observe as seguintes indicações no manuseio com a máquina de café para evitar ferimentos e perigos para a saúde:



Perigo de morte devido a choque elétrico



- Dentro da máquina de café existe perigo de morte devido à tensão de rede!
 - > Nunca abrir a caixa.
 - > Nunca soltar os parafusos e não remover qualquer peça da caixa.
 - > Nunca utilizar um cabo de rede danificado.
 - > Evitar danos em cabo de rede. Não dobrar e esmagar.

 **AVISO**



**Perigo de queimaduras /
Perigo de escaldaduras****⚠ CUIDADO**

- Durante o preparo de bebidas e vapor, sai líquido quente das saídas. Assim, são aquecidas as saídas e as superfícies adjacentes.



- O suporte de filtro fica muito quente durante o preparo.
 - O vapor quente é preparado através do SteamJet (aquecedor de xícara de vapor). Assim são aquecidas as xícaras e as superfícies adjacentes.
- > Durante o preparo de bebidas ou vapor, não tocar em baixo das saídas.
 - > Não tocar nas saídas logo após o preparo.
 - > Tocar no suporte de filtro apenas pelo puxador diretamente após o preparo.
 - > Antes do preparo da bebida, colocar sempre um recipiente adequado em baixo da saída.
-



Perigo de ferimentos

- Especialmente o cabelo mais comprido pode ficar preso na cabeça do moinho e, assim, puxado para a máquina de café.
 - O suporte de filtro poderia cair da mão em caso de descuido ou do depósito e ferir os pés.
 - > Proteger o cabelo sempre com uma rede de cabelo antes de remover o recipiente de grãos.
 - > Assegurar que o suporte de filtro não caia.
-

 **CUIDADO**



Perigo de esmagamento / Perigo de ferimentos



- Na máquina de café encontram-se peças móveis que podem ferir dedos ou mãos.
 - Existe perigo de esmagamento ao fechar o depósito de xícaras.
 - > Desligar sempre a máquina de café e desconectar o conector de rede antes de segurar no moinho ou na abertura da unidade de infusão.
 - > Fechar o depósito de xícaras prudentemente e cuidadosamente.
-



Perigo para a saúde

- Processar apenas os produtos que são adequados para consumo e utilização com a máquina de café.
 - > O recipiente de grãos deve ser enchido com materiais para a utilização adequada.
-

 **CUIDADO**



Perigo para a saúde

- Os detergentes são irritantes.
 - > Seguir as medidas de proteção nas embalagens de detergentes.
 - > Introduzir a cápsula de limpeza apenas de acordo com a mensagem no display.
-

 **CUIDADO**



**Perigo para a saúde /
Perigo de escaldaduras e de irri-
tação**



- O líquido de limpeza e a água quente fluem pelos suportes de filtro e pela saída de água quente durante a limpeza.
 - Os líquidos quentes podem irritar a pele e existe perigo de escaldaduras devido a calor.
- > Nunca segurar por baixo das saídas durante a limpeza.
- > Garantir que ninguém possa beber o líquido de limpeza.
- > Deslocar cuidadosamente a bandeja de pingos.
-

 **CUIDADO**



Perigo de deslize



- Os líquidos podem sair em caso de utilização imprópria ou em caso de erros da máquina de café. Estes líquidos podem causar perigo de deslize.
- > Verificar regularmente se a máquina de café está estanque e não vaza água.
-

 **CUIDADO**

Utilização adequada



Utilização incorreta

- Se a máquina não for utilizada adequadamente, isso pode representar um perigo de ferimentos.
 - > A máquina de café somente pode ser utilizada na forma correta.
-

 **AVISO**

A Schaerer Barista é concebida para fazer bebidas de café e bebidas de leite em diversas variações. Esta máquina profissional é produzida para o uso industrial e comercial para a hotelaria e gastronomia.

Esta é destinada para a utilização exclusiva por profissionais ou usuários treinados.

A utilização da máquina é submetida ao presente manual de instruções. Uma utilização diferente daquela referida não é considerada correta. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

A Schaerer Barista não deve ser usada de forma alguma para produzir ou aquecer qualquer outra bebida diferente de café, água quente (bebida, limpeza) ou leite (frio, pasteurizado, homogenizado, UHT).

1.2 Condições de utilização e de instalação



Perigo de incêndio / Perigo de acidente

 **AVISO**

- > As condições de utilização e de instalação devem ser cumpridas.
- > As condições de utilização e de instalação definidas no capítulo Dados técnicos devem ser cumpridas.

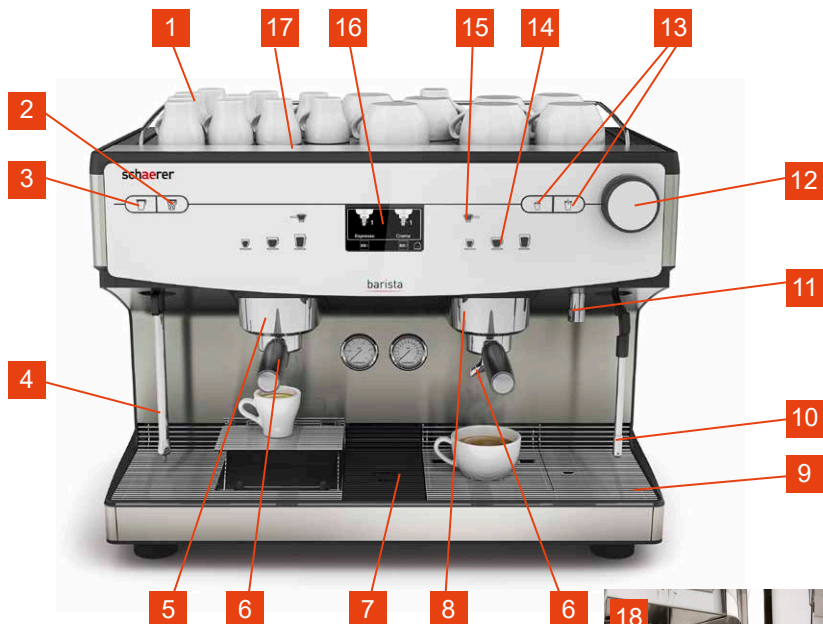
Dados técnicos

▷ *Página 81*

Os trabalhos preparatórios no local de utilização para a conexão elétrica, a conexão da água e a conexão de águas residuais devem ser adjudicados pelo proprietário da máquina. Estes devem ser realizados por instaladores autorizados mediante a observância das prescrições gerais, nacionais e locais. O serviço da Schaerer apenas pode estabelecer a ligação da máquina de café para as conexões preparadas. Este não deve ser executado em trabalhos de instalação no local de utilização autorizados, nem é responsável pela sua execução.

2 Apresentação

2.1 Designação das peças da máquina de café



Display

Grupo de infusão esquerdo

Grupo de infusão direito



Linha de estado



- 1 Recipiente de grãos (em baixo do depósito de xícaras)
- 2 Tecla de espuma de leite
- 3 Tecla de leite
- 4 Saída de Autosteam
- 5 Grupo de infusão esquerdo com suporte de filtro
- 6 Saída
- 7 SteamJet (aquecedor de xícara de vapor)
- 8 Grupo de infusão direito com suporte de filtro
- 9 Grelha de xícaras
- 10 Saída de Powersteam
- 11 Saída de água quente
- 12 Botão rotativo de Powersteam
- 13 Teclas de água quente
- 14 Teclas de bebida
- 15 Tecla de função
- 16 Display tátil
- 17 Depósito de xícaras
- 18 Iluminação de xícaras
- 19 Botão ligar/desligar
- 20 Ajuste do grau de moagem esquerdo/direito

Display Operacionalidade

- 21 Campo Barista
- 22 Menu Campo (abre-se o menu principal)
- 23 Campo SteamJet (aquecedor de xícara de vapor)
- 24 Campo "Mensagens"
- 25 Indicação Grupo de infusão direito
(no exemplo Indicação de status Preparo da bebida Grupo de infusão direito)
- 26 Indicação Grupo de infusão esquerdo
(no exemplo Operacionalidade Grupo de infusão esquerdo)

Sinais e símbolos do manual de instruções



Indicações de segurança Danos pessoais

Se as indicações de segurança não forem consideradas, tal pode causar ferimentos ligeiros a graves em caso de erro de operação.

AVISO

Indicações de segurança

*Considerar o capítulo
Segurança*

▷ a partir da página 8



Indicações de segurança Danos pessoais

Se as indicações de segurança não forem consideradas, tal pode causar ferimentos ligeiros em caso de erro de operação.

CUIDADO

*Indicações de segurança
Operação*

▷ Página 23

*Indicações de segurança
Conservação*

▷ Página 55

*Considerar o capítulo
Segurança*

▷ a partir da página 8



Choque elétrico



Vapor quente



Perigo de esmagamento



Superfícies quentes



Perigo de deslize



Indicações Danos materiais

- para a máquina de café
- para o local de instalação
- > Seguir sempre exatamente o manual de instruções.

IMPORTANTE

*Considerar o capítulo Garantia
▷ a partir da página 80*

Dados técnicos

▷ a partir da página 81



Nota / dica

- Indicações para o manuseio seguro e dicas para uma operação mais simples.

NOTA

DICA

Acessar o menu principal

* Premir no campo "Menu principal"

O menu principal é exibido.

Existem mais possibilidades de exibição no ► menu principal.



Glossário

Termo	Explicação
•	• Enumerações, possibilidades de seleção
*	* Passos de trabalho individuais
<i>Texto itálico</i>	<i>Descrição adicional da máquina de café e / ou explicações de passos executados automaticamente.</i>
Barista	Preparador de café profissional
Filtro cego	Filtro de limpeza
Preparo da bebida	Preparo do café e de água quente
Torneira principal	Válvula de fecho de água, válvula angular
Dureza de carbonato	Dados em °dKH. A dureza da água é uma medida para o calcário solto em água potável.
Pré-infusão	Antes da infusão, é realizada a infusão do café para soltar o seu aromatizante mais intensivamente.
Alcance	Por exemplo: Potência por litro do filtro de água
Tamper	Prensagem automática da moagem de café antes da infusão.
Preparação de teste	Validação
Lavagem de peneira distribuidora	Lavagem intermédia do grupo de infusão (liberar)
Acréscimo	Componente de uma receita para uma bebida, por exemplo café e água
SteamJet	Aquecedor de xícara de vapor integrado na bandeja de pingos
Powersteam	Saída de vapor simples sem supervisão
Autosteam	Temperatura da saída de vapor controlada

3 Operação

3.1 Indicações de segurança Operação



Perigo de queimaduras / Perigo de escaldaduras



- Durante o preparo de bebidas e vapor, sai líquido quente das saídas. Assim, são aquecidas as saídas e as superfícies adjacentes.
- O suporte de filtro fica muito quente durante o preparo.
- O vapor quente é preparado através do SteamJet (aquecedor de xícara de vapor). Assim são aquecidas as xícaras e as superfícies adjacentes.
- Se a bandeja de pingos não for encaixada corretamente, existe perigo de queimaduras devido a líquidos quentes.
- O suporte de filtro ou a peneira de infusão danificados ou a peneira de infusão cheia demais podem causar escaldaduras graves.
- > Durante o preparo de bebidas ou vapor, não tocar em baixo das saídas.
- > Não tocar nas saídas logo após o preparo.
- > Tocar no suporte de filtro apenas pelo puxador diretamente após o preparo.
- > Antes do preparo da bebida, colocar sempre um recipiente adequado em baixo da saída.
- > Observar sempre o assentamento correto da bandeja de pingos.
- > Utilizar o suporte de filtro ou a peneira de infusão apenas em perfeito estado.
- > Encher o suporte de filtro apenas até a quantidade máxima indicada com moagem de café.



CUIDADO

*Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8*



Perigo para a saúde

- Processar apenas os produtos que são adequados para consumo e utilização com a máquina de café.
- > O recipiente de grãos deve ser enchido com materiais para a utilização adequada.

CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8

3.2 Ligar a máquina de café

- * Abrir a cobertura.
- * Pressionar no botão ligar / desligar

A máquina de café liga-se e aquece.

Uma lavagem automática inicia.

Se a máquina de café estiver pronta para o preparo da bebida, surge o display Operacionalidade.



3.3 Suporte de filtro

Existem dois tamanhos de suporte de filtro.

Tipo de suporte de filtro 1 = 8 a 11 g

Tipo de suporte de filtro 2 = 10 a 16 g

- Um suporte de filtro vazio deve ser utilizado antes do preparo da bebida.
- No display é indicado qual o suporte de filtro que foi utilizado atualmente em qual grupo de infusão. O número indica o suporte de filtro. Suporte de filtro individual (1) ou suporte de filtro duplo (2).

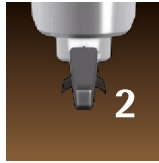


3.3.1 Indicação de estado do suporte de filtro



Falta o suporte de filtro

Um suporte de filtro deve ser utilizado



Suporte de filtro colocado

É indicado qual o tipo de suporte de filtro que foi utilizado. As bebidas ajustadas para o suporte de filtro podem ser selecionadas.



Esvaziar o suporte de filtro

O suporte de filtro deve ser esvaziado.



- Se o suporte de filtro for retirado antes da conclusão da infusão atual, este pode danificar a unidade de infusão.
 - > Retirar o suporte de filtro somente quando o processo de infusão estiver completamente concluído. Surge uma mensagem no display.
 - > O suporte de filtro está bloqueado durante a infusão e não pode ser retirado.
 - > A infusão pode ser cancelada pressionando novamente na tecla de bebida.

IMPORTANTE

3.4 Preparo da bebida

Pressionando a tecla de bebida, inicia-se o preparo das bebidas ajustadas.

O suporte de filtro adequado deve ser utilizado.

O suporte de filtro deve estar esvaziado.

O preparo da bebida anterior deve concluído completamente. Isto pode ser notificado através de um sinal sonoro. O sinal sonoro pode ser desativado.

- Campo luminoso = pronto para o preparo
- Campo não luminoso = não pronto para o preparo/
campo bloqueado
- Campo intermitente = A bebida é preparada
- * Ajustar a grelha de xícaras à altura adequada
- * Colocar uma caneca no tamanho adequado em baixo do suporte de filtro utilizado
- * Premir na tecla de bebida pretendida

Os grãos de café são moídos diretamente no suporte de filtro. A moagem de café é temperada automaticamente com o pistão de infusão.

O preparo da bebida inicia.

Cancelamento de bebidas

- * Premir novamente na tecla de bebida intermitente



Ocupação das teclas

▷ software

▷ Alterar receitas

Página 40



3.5 Adição manual de moagem de café


- * Pressionar brevemente na tecla de função
O moinho interno é desativado.
 - * Encher a moagem de café pretendida no suporte de filtro
 - * Utilizar o suporte de filtro pretendido
 - * Premir na tecla de bebida pretendida
- A moagem de café é tamperada automaticamente com o pistão de infusão. O preparo da bebida inicia.*

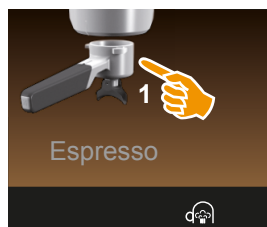


Tecla de função

Ativar função
Receitas individuais
▷ Sistema
▷ Moagem externa
Página 50

3.6 Lavagem de peneira distribuidora

- * Retirar o suporte de filtro
 - * Pressionar na imagem do suporte de filtro no display
 - * Confirmar com  e prosseguir
- Uma lavagem com água quente inicia.*
A água aquece o sistema e garante uma temperatura do café ideal. Em simultâneo a peneira distribuidora é limpa.



- ! > Durante a lavagem de peneira distribuidora, soltar os resíduos de café na peneira distribuidora com a escova de grupo de infusão, se necessário.
- > Em simultâneo verificar se a água ainda corre sem obstáculos graças à peneira distribuidora.
- > Não utilizar a lavagem de peneira distribuidora para a lavagem do suporte de filtro.

NOTA

3.7 Saída de água quente

- * Colocar uma caneca no tamanho adequado em baixo da saída de água quente
 - * Premir na tecla de água pretendida
- O preparo é realizado.*



3.8 Opções de vapor



Perigo de queimaduras / Perigo de escaldaduras

 **CUIDADO**



- Durante a utilização de Autosteam, Powersteam e SteamJet, sai vapor quente das aberturas de vapor. Assim, são aquecidas as saídas e as superfícies adjacentes.
 - > Durante o preparo de bebidas ou vapor, não tocar em baixo das saídas.
 - > Não tocar nas saídas logo após o preparo.
 - > Antes do preparo da bebida, colocar sempre um recipiente adequado em baixo da saída.
-



Perigo de queimaduras / Perigo de escaldaduras

 **CUIDADO**



- Em caso de uma temperatura ajustada de 90 °C, o leite e a espuma podem ficar em ebulição.
 - > Encher o recipiente no máximo até metade.
-



- > Não sobreaquecer o leite durante a formação de espuma, caso contrário a quantidade de espuma de leite diminui.
-

DICA

A máquina de café está equipada no equipamento base com Autosteam, Powersteam e SteamJet. A saída de vapor simultânea de Auto Steam e Basic Steam não é possível.

3.8.1 Autosteam

Com a opção de Autosteam o leite é aquecido ou forma espuma.

Tecla de espuma

Com a tecla de espuma o leite pode formar espuma na qualidade de espuma ajustada.

A qualidade da espuma de leite está disponível como configuração standard.

Após a ativação da **seleção de espuma de leite**, estão disponíveis 3 qualidades de espuma ajustáveis individualmente. Após pressionar na tecla de espuma é exibida no display a seleção.

As qualidades de espuma possíveis são:

- padrão
- fina
- superfina

Tecla de leite

O leite é aquecido com a tecla de leite.

Aquecer leite ou formar espuma com leite

- * Utilizar um recipiente com puxador o mais alto e estreito possível
- * Encher o recipiente no máximo até metade, de modo que o leite não transborde quando da formação de espuma
- * Colocar o recipiente em baixo da vareta de vapor
A vareta de vapor deve ser por isso mergulhada no leite.
- * Premir brevemente na tecla de Autosteam pretendida

O vapor é preparado de acordo com a ocupação das teclas de Auto Steam.

A saída de vapor termina após alcançar a temperatura ajustada ou após premir novamente na tecla de Autosteam.

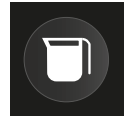
- * Arrumar o recipiente e pressionar brevemente de novo a tecla de Autosteam

Os resíduos na vareta de vapor são lavados.

- * Limpar a vareta de vapor após a utilização exterior com um pano úmido limpo



Tecla de espuma



Tecla de leite

Seleção de espuma de leite

▷ Sistema
página 49

Ocupação das teclas

▷ software

▷ Alterar receitas

Página 40



Powersteam



Perigo de queimaduras / Perigo de escaldaduras



- Durante o preparo de bebidas e vapor, sai líquido quente das saídas. Assim, são aquecidas as saídas e as superfícies adjacentes.



- > Durante o preparo de bebidas ou vapor, não tocar em baixo das saídas.
- > Não tocar nas saídas logo após o preparo.
- > Antes do preparo da bebida, colocar sempre um recipiente adequado em baixo da saída.



⚠ CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança

▷ a partir da página 8

- * Desenroscar o botão rotativo de Powersteam

É preparado vapor até o botão rotativo de Basic Steam ser enroscado de novo.

A quantidade de saída de vapor depende até onde o botão rotativo de Powersteam for enroscado.

- O vapor aquece a bebida
- O vapor forma espuma manualmente no leite

Aquecer bebidas

- * Utilizar um recipiente com puxador o mais alto e estreito possível
- * Encher o recipiente no máximo até metade
- * Mergulhar a vareta de vapor em profundidade no recipiente
- * Desenroscar o botão rotativo de Powersteam e aquecer a bebida com o vapor até à temperatura pretendida ser alcançada
- * Enroscar o botão rotativo de Powersteam
- * Deslocar a vareta de vapor para a bandeja de pingos
- * Arrumar o recipiente e desenroscar brevemente de novo o botão rotativo de Autosteam

Os resíduos na vareta de vapor são lavados.

- * Limpar a vareta de vapor após a utilização exterior com um pano úmido limpo



3.9 Grelha das xícaras

Levantar

- * Segurar a grelha de xícaras com um dedo no entalhe e levantar até as dobradiças encaixarem na escora

Baixar

- * Levantar ligeiramente para a frente a grelha de xícaras até dobradiças desencaixarem
- * Baixar a grelha de xícaras

Alturas de base em caso de grelha de xícaras levantada

Saída individual:	82 mm
Saída dupla:	77 mm



Elevar a grelha das xícaras



Descer a grelha das xícaras

3.10 SteamJet (aquecedor de xícara de vapor)



Perigo de queimaduras / Perigo de escaldaduras



- O vapor quente é preparado através do SteamJet. Assim são aquecidas as xícaras e as superfícies adjacentes.



- > Utilizar canecas resistentes ao calor.
- > Colocar sempre uma xícara com a abertura para baixo sobre o aquecedor de xícaras, antes de o vapor ser preparado.
- > Não tocar nas superfícies adjacentes logo após o preparo.
- > Não tocar nas saídas logo após o preparo.
- > Nunca utilizar a função de SteamJet sem grelha de pingos ou sem a inserção do aquecedor de xícaras.



⚠ CUIDADO

Considerar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 8

Limpar diariamente a bandeja de pingos

Conservação
▷ a partir da página 55



Perigo para a saúde / Higiene

- A função de SteamJet é prevista para o aquecimento das canecas e não é adequada para limpeza.
- > Utilizar canecas sempre lavadas de fresco para o aquecimento de xícaras.

O SteamJet aquece até 2 xícaras simultaneamente com vapor quente.

- * Colocar a xícara com a abertura para baixo sobre o aquecedor de xícara de vapor
- * Premir no campo "SteamJet"

O vapor quente flui devagar por baixo na xícara. A corrente de vapor dura no máximo até como foi determinado nos ajustes.

É ajustável uma duração de 1 a 10 segundos. No caso de inserção de 0 segundos, a função de SteamJet é desativada.

- * Premir novamente no campo de SteamJet
- A corrente de vapor termina imediatamente.*

⚠ CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8



*Esta descrição corresponde à configuração standard.
Tipo de dosagem = doseado.*

Ativar SteamJet
▷ Sistema
página 47

3.11 Recipiente de grãos

Encher de novo o recipiente o mais atempadamente possível.

Encher o recipiente no máximo para a necessidade de uso único para preservar a frescura dos produtos.

A capacidade por recipiente é de 550 g.
Os grãos são protegidos por uma tampa.



- Os corpos estranhos podem danificar o moinho. Estes danos estão excluídos da garantia.
- > Assegurar que nenhum corpo estranho entre no recipiente de grãos.

IMPORTANTE

Considerar o capítulo
Garantia
▷ a partir da página 80

3.12 Depósito de xícaras (aquecido)



Perigo de queimaduras



- O depósito de xícaras e as xícaras aí armazenadas podem ficar quentes.
- > Tocar nas xícaras aquecidas e na superfície somente cuidadosamente.



- Uma vez que o depósito de xícaras é móvel, as xícaras podem cair.
- > Não encher demasiado o depósito de xícaras e não empilhar as xícaras umas sobre as outras.

A cobertura superior da máquina de café é um depósito de xícaras que pode ser aquecido. O depósito de xícaras pode ser deslocado para trás para o acesso ao interior da máquina de café. O aquecimento de xícara pode ser ativado e desativado através do Software.



CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8

Limpar diariamente a bandeja
de pingos

Conservação

IMPORTANTE

Considerar o capítulo Garantia
▷ a partir da página 80



3.13 Desligar a máquina de café



Considerar a higiene

- Na máquina de café podem formar-se bactérias nocivas para a saúde.
- > Antes da desconexão da máquina de café, realizar a limpeza diária.

CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8

Limpar a máquina de café
como indicado no manual.

Conservação
▷ a partir da página 55

IMPORTANTE

Considerar o capítulo Garantia
▷ a partir da página 80



Observar o manual de instruções

- Em caso de não observação, não é assumida qualquer responsabilidade em caso de danos.

- * Pressionar brevemente no botão ligar / desligar (aprox.1 segundo)

A máquina de café desliga-se.

- * Puxar o conector de rede
- * Fechar a torneira principal da conduta de água

4 Ajustar o grau de moagem



Perigo de esmagamento / Perigo de ferimentos



- No moinho encontram-se peças móveis que podem ferir dedos.
- > Em caso de máquina de café em funcionamento e com recipientes de produtos retirados, nunca segurar no moinho.

CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8



Ajustar o grau de moagem mais fino

- O moinho pode bloquear em caso de uma maior alteração para grau de moagem mais fino.

Importante! Ajustar o grau de moagem apenas com o moinho em funcionamento.

- > Colocar o grau de moagem mais fino **apenas em um traço parcial uma vez** com o regulador rotativo.
- > Posteriormente, preparar uma bebida de café utilizando o moinho disponibilizado mais fino.
- > Repetir este passo as vezes necessárias até estar ajustado o grau de moagem pretendido.

Ajustar o grau de moagem mais grosso

A alteração pretendida no sentido de grau de moagem mais grosso pode ser ajustada uma vez.

- * Deslocar o depósito de xícaras para trás *A seta aponta para o grau de moagem ajustado no botão rotativo do grau de moagem.*
- * Acionar o preparo de café e aguardar até o moinho arrancar
- * Alterar o grau de moagem como pretendido, para tal pressionar para baixo o botão rotativo do grau de moagem e rodar

Grau de moagem

1 → fino

Grau de moagem

10 → grosso



Apenas a segunda infusão após o novo ajuste é preparada com os novos valores.

IMPORTANTE

Considerar o capítulo *Garantia*
▷ a partir da página 80



Botão rotativo do grau de moagem

IMPORTANTE

Considerar o capítulo *Garantia*
▷ a partir da página 80

5 Software



- Durante o ajuste de bebidas aplicam-se as mesmas indicações de segurança como para a operação da máquina de café.
- > Observar todas as indicações de segurança da operação.

CUIDADO

*Indicações de segurança
Operação
▷Página 23*

5.1 Visão geral

Operacionalidade

Página 38



Os campos e as teclas no display estão disponíveis de acordo com o ajuste e o modelo da máquina.

Campos Linha de estado

Página 38



Barista (intensidade do café)

Página 38



Mensagens

Página 71



SteamJet

Página 47

Funções Menu principal

a partir da página 39



Conservação

Página 39



Bebidas

Página 40



Sistema

Página 47



Informação

Página 44



Faturamento

Página 45



Direitos de PIN

Página 46



USB

Página 54



Serviço

Campos Comando de menu



Para o menu principal



Confirmar valor / ajuste



Para o menu anterior



Apagar valor / ajuste



Inserção de PIN



Preparação de teste
(validação)



Continuar, avançar, iniciar



Retroceder



Consultar texto de ajuda



Acesso de teclado



Salvar ajustes



Carregar ajustes

Mensagens no display

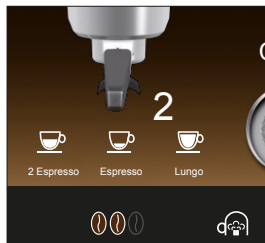


Mensagem de erro

5.2 Operacionalidade

Display Operacionalidade

O display exibido em Operacionalidade depende das opções da máquina de café e dos ajustes individuais.



5.3 Campos Display Operacionalidade

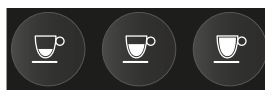
Teclas de bebida

Todas as teclas de bebida prontas para o preparo estão iluminadas.

Para cada tipo de suporte de filtro são ajustáveis até 3 diferentes receitas de bebidas por grupo de infusão, que são selecionadas através da tecla de bebida.

O tipo de suporte de filtro é detectado automaticamente após a inserção.

Dependendo do ajuste, agora podem ser exibidos adicionalmente os nomes de bebidas ou o tipo de grãos.



Textos do display
▷ Sistema
Página 48

Tecla de função

Adição manual de moagem de café

▷ Operação, página 27

Moagem externa

▷ Sistema, página 50



Tecla de função

Campo Barista - Intensidade do café

A intensidade do café é alterada uma vez para a infusão seguinte. Esta função está disponível para os dois grupos de infusão.



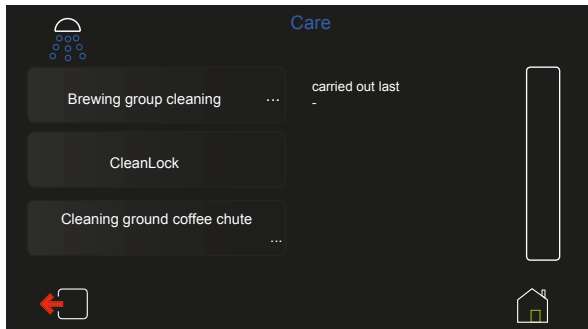
Campo Barista ativado/inativo
▷ Sistema
página 47

	Indicação	Intensidade do café
Padrão	2 grãos	normal, como ajustado
Premir 1 x	3 grãos	15% mais intenso do que o ajustado*

Premir 2 x 1 grão 15% mais fraco do que o ajustado*

* Quantidade máxima de moagem de café por infusão Suporte de filtro individual 11 g
Suporte de filtro duplo 16 g

5.4 Conservação



Campos Comando de menu
▷ *Visão geral*
Página 37

Conservação
▷ *a partir da página 55*

Conceito de limpeza HACCP
▷ *a partir da página 68*

Limpeza do grupo de infusão

- Os dois grupos de infusão são limpos simultaneamente.

Brewing group cleaning

Limpeza do grupo de infusão
▷ *Conservação* ▷ *Página 57*

CleanLock

* Premir em **CleanLock**

A contagem decrescente de 15 segundos inicia. Agora o display tátil pode ser limpo. O display tátil é novamente ativado 15 segundos após o último toque.

CleanLock

Limpar o tapete rolante da moagem de café

Aqui é iniciada a limpeza guiada pelo display do tapete rolante da moagem de café.

Cleaning ground coffee chute

Limpar o tapete rolante da moagem de café
▷ *Conservação* ▷ *Página 59*

Troca de vedações

Aqui é iniciada a troca de vedações guiada pelo display da peneira distribuidora.

Changing the seal

Troca de vedações
▷ Conservação ▷ Página 66

Troca de filtro (opcional)

Apenas disponível se os direitos do Serviço da Schaerer forem atribuídos a pessoal formado.

Filter change

5.5 Bebidas

Alterar receitas

	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 / 9.0	26 / 0 / 26	92 / 0 / 92	2.0 / 0.0 / 2.0	20 / 0 / 20	No / Yes

Campos Comando de menu
▷ Visão geral
Página 37

O nome da receita e o tipo de suporte de filtro são exibidos no título.

A receita é ligada com o respectivo tipo de suporte de filtro. Para alterar uma receita, deve ser utilizado assim o suporte de filtro pretendido.

- * Utilizar o suporte de filtro pretendido
- * Premir na tecla de bebida pretendida
- * O nome da bebida com indicação do suporte de filtro é exibido
- * Ajustar a receita
- * Se pretendido, preparar uma infusão de teste
- * Assim que a receita estiver ajustada como pretendido, salvar a receita



Memorizar receitas
▷ Página 43

Receitas de moagem externa

Para a moagem externa podem ser ajustadas as próprias receitas.

- * Pressionar brevemente na tecla de função
- * Premir na tecla de bebida pretendida
- * O restante procedimento é igual ao que foi descrito acima

Receita para adição manual de moagem de café

▷ *Moagem externa*

Página 50

▷ *Tecla de função*

Página 38

Quantidade de moagem de café

Indicação em gramas (g)



Quantidade de água

Indicação in mililitros (ml)



Temperatura de infusão

Indicação em graus Celsius (°C)



Pré-infusão

Pausa entre pré-infusão e infusão em segundos.

Tempo de contato nominal

Dados em segundos (seg.) para a duração de infusão nominal.

Bebida de referência

A bebida de referência é ajustada durante a colocação em funcionamento pelo Serviço. Para cada grupo de infusão pode ser ajustada uma bebida de referência. Todos os outros ajustes de bebidas se referem a valores desta referência. A bebida de referência pode ser alterada pelo Serviço. A partir da fábrica, são indicadas como bebida de referência o Espresso ou o Café Crème. Considerar as indicações no display.

Indicação sim/não

Carregar receitas



Uma receita memorizada é carregada aqui em uma tecla de bebida.

- * Utilizar o suporte de filtro pretendido
- * Premir em uma tecla de bebida
- * Premir no campo "Carregar receitas"

Um submenu se abre.

- * Marcar a receita pretendida
- * Premir no campo "Memorizar receitas"

A tecla de bebida é ocupada com a nova receita selecionada.

Texto



*Campos Comando de menu
▷ Visão geral
Página 37*

Texto

O nome da bebida é aqui adaptado.
Ativar o teclado com o campo de teclado.

Observação

Uma nota para a bebida pode ser aqui indicada.

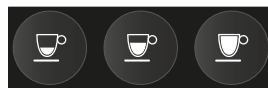
Preparo de teste

Em muitos ajustes de bebidas é possível iniciar um preparo de teste com os novos ajustes, antes de a receita ser memorizada.

- * Alterar os ajustes como pretendido
 - * Premir no campo "Preparo de teste"
- A bebida é preparada com os novos valores ajustados.*

* Se a bebida estiver como pretendido, premir no símbolo Salvar

A receita é memorizada.



Memorizar receitas

A receita alterada é aqui memorizada.



5.6 Informação

O menu de informações oferece possibilidades de seleção descritas como de seguida.

Última infusão

Informações sobre a última infusão.

Serviço

Dados de contato para o Serviço Schaefer.
Número de série da máquina de café.

Conservação

São aqui exibidas as últimas limpezas e as medidas de conservação que funcionam através dos programas da máquina de café.

Filtro e descalcificação

Informações sobre o tempo de execução do filtro e a duração até à próxima descalcificação.

Protocolo

Protocolo dos eventos e erros durante da operação e das limpezas da máquina de café.



Last brewing cycle

Service

Care

Filter and descaling

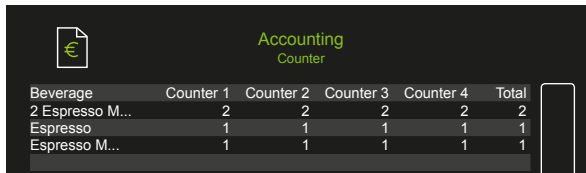
Journal

5.7 Faturamento

Contador

O contador das bebidas preparadas individualmente e o total das bebidas são aqui exibidos.

Um protocolo pode ser lido através da entrada 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

Configuração standard

Contador 1 = Contador de dias

Contador 2 = Contador de semanas

Contador 3 = Contador de meses

Contador 4 = Contador de dias



Cada contador pode ser reposto.



Counter

Direitos de PIN
 ▷ *PIN de faturamento*
 Página 46

DICA

5.8 Direitos de PIN



Pode ser atribuído um PIN para as áreas listadas de seguida.

- Limpar
- Ajustar
- Faturar

Os PINs são estruturados hierarquicamente.


Isto significa por exemplo: O PIN de ajuste libera simultaneamente todos os direitos para o PIN de limpeza, no entanto não os direitos para o PIN de faturamento.

Não é atribuído qualquer PIN, por isso a área é acessível sem PIN.

Se for atribuído um PIN para um nível, não existe acesso sem PIN.

PIN de limpeza


Conforme inserção do PIN válido, acesso a:

 Conservação




PIN de ajuste

Conforme inserção do PIN válido, acesso a:

 Conservação

 Bebidas

 Faturamento (sem "Apagar")

 Sistema

Idioma

Opções de operação

Ajustes

 USB




PIN de faturamento

Conforme inserção do PIN válido, acesso a:

 Conservação

 Bebidas

 Faturamento (com "Apagar")

 Direitos de PIN

 Sistema

Idioma

Opções de operação

Ajustes

 USB



5.9 Sistema

Idioma

O idioma da guia do display é aqui ajustado.
Os idiomas disponíveis são exibidos em inglês.

Opções de operação

SteamJet

O SteamJet (aquecedor de xícara de vapor) é aqui ligado ou desligado.

A duração máxima da saída de vapor através do Steam-Jet é aqui ajustada.

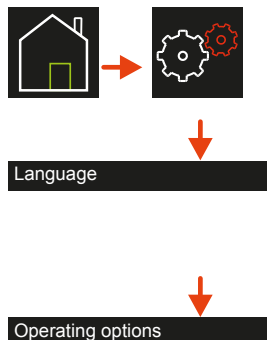
Opções: Desligado, 1 a 10 segundos

Valor padrão: 6 segundos

Campo Barista

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: ativo



Tempo de contato nominal

Ajustar o grau de moagem
▷ *Página 34*

Em caso de regulação do "Tempo de contato nominal" (duração de infusão) notifica a máquina de café se o grau de moagem tiver de ser ajustado de novo. Isto ocorre assim que a duração de infusão atual divergir de uma bebida de referência da duração de infusão nominal ajustada.

A bebida de referência pode ser alterada, no entanto na receita deve ser ajustada a duração de infusão nominal recomendada.

Bebida de referência
▷ *Bebidas*
Página 41

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: inativo

Texto do display

Aqui são selecionadas quais as informações exibidas no display.

Opções: Sem indicação
 Tipo de grãos
 Nome da bebida

Valor padrão: Nome da bebida

Tipo de grãos

Se for selecionado o texto do display Tipo de grãos no ponto de menu, aqui pode ser introduzida a designação de tipo de grãos no recipiente de grãos. Para o acesso da inserção através do teclado o display no recipiente de grãos pretendido.

Seleção de espuma de leite (Autosteam)

Para Autosteam podem ser indicadas 3 qualidades de espuma ajustáveis individualmente. A qualidade de espuma é ajustada através das receitas.

Em caso de seleção de espuma de leite ativa, esta seleção é exibida após pressionar na tecla de espuma de leite.

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: inativo

Autosteam
▷ *Operação*
Página 29

Sinal sonoro no final da infusão

O sinal sonoro notifica o final da infusão e assim o momento no qual o suporte de filtro é retirado.

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: ativo

Auto Start

Em caso de função ativa de Auto Start, a máquina de café inicia assim que é utilizado um suporte de filtro com a preparação de bebidas.

Por suporte de filtro pode ser estabelecida 1 receita para Auto Start.

Para a função Auto Start apenas pode estar disponível uma receita por grupo de infusão. As duas teclas restantes devem ser ocupadas em receitas alteradas com a receita **!Bloqueada**.

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: inativo

Ajustar receitas
▷ *Alterar receitas*
Página 40

Moagem externa esquerda

Aqui a função "Adição manual de moagem de café" pode ser desativada ou ativada ou podem ser memorizadas receitas individuais para esta função. Se a função "Moagem externa esquerda" estiver ativada, são memorizadas receitas como em padrão. Se tiverem de ser utilizadas receitas alteradas, aqui deve ser ajustado "Receitas individuais".

Opções: Receitas inativas, ativas, individuais

Valor padrão: ativo

Adição manual de moagem de café
▷ *Operação*
Página 38

Moagem externa direita

▷ "Moagem externa esquerda"

Ajustes



Settings

Iluminação de xícaras

A iluminação de xícaras é aqui ajustada.

Opções: Deslig. /20%/40%/60%/80%/100%

Valor padrão: 80%

Iluminação traseira

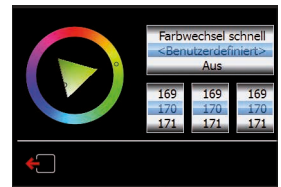
A cor da iluminação é aqui ajustada.

Para a opção **definida pelo usuário** é ajustada a cor pretendida através do triângulo no círculo cromático. Além disso, a cor pode ser determinada e ajustada através dos valores RGB.

A par disto, existem as opções:

- Troca de tinta lentamente
- Troca de tinta normal
- Troca de tinta rapidamente
- Deslig.
- Âmbar
- Azul

O ajuste atual é imediatamente exibido.



Luminosidade de display

A luminosidade de display é aqui ajustada.

Opções: 0 a 100 %, em passos de 5 %.

Valor padrão: 80%

Aquecimento de xícara

Aqui é conectado e desconectado o aquecimento de xícara.

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: ativo

Calibragem de display tátil

O display tátil pode ser aqui calibrado de novo. Após a seleção surge a questão se a calibragem deve ser iniciada.

Filtro de água

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: inativo

Quando ativo O filtro de água está disponível. O alcance e a dureza da água são consultados.

Alcance do filtro

O alcance do filtro é indicado aqui em litros.

Indicação do alcance do filtro restante
▷ *Informação*
Página 44

Dureza da água medida

A dureza da água medida em °dKH é aqui introduzida.

Modo Eco

Se o modo Eco estiver ajustado para "ativo", a temperatura da caldeira de vapor baixa 10 minutos após o último preparo da bebida.

A iluminação opcional da mesa de xícaras e traseira é desconectada.

Se for preparada uma bebida em caso de descida de temperatura, a máquina de café necessita de até 15 segundos para aquecer.

Apenas após o aquecimento é possível o preparo da bebida.

Modo Eco

Aqui pode ser ativado o modo Eco.

Opções: • ativo • inativo

Valor padrão: inativo

Desativação automática

Este ponto de menu apenas está disponível com modo Eco ativo.

Aqui é ajustado o tempo após o último preparo da bebida. Se este tempo for ultrapassado, a máquina de café se desconecta automaticamente.

O ajuste é possível em passos de cada 30 minutos.

Opções: (nunca/após 30 min./60 min./90 min./ 120min./150 min./180 min.)

Valor padrão: nunca

Data / Hora

A hora e a data atuais são aqui ajustadas.

5.10 USB

É possível uma troca de dados através da entrada USB.

A entrada USB está em cima à esquerda, na traseira do painel de comando, diretamente em baixo do depósito de xícaras.



Carregar receitas

As receitas memorizadas são aqui carregadas.



Memorizar receitas

Exportar receitas para USB.



Exportar contador

Os contadores são aqui exportados em um arquivo CSV.



Exportação HACCP

As limpezas realizadas são protocoladas e exportadas aqui para a comprovação HACCP.



Segurança de dados

Os dados ajustados como dados da máquina, dados de bebidas, etc. são aqui protegidos.



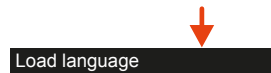
Carregar dados

Os dados protegidos como dados da máquina, dados de bebidas, etc. são aqui carregados.



Carregar idioma

Se disponível, aqui pode ser carregado um outro idioma de display através da entrada USB.



Atualização do Firmware

Somente para o Serviço.



6 Conservação

6.1 Indicações de segurança Conservação

Para uma operação sem avarias da máquina de café e para uma qualidade de café ideal é um requisito a limpeza regular.



Perigo para a saúde / Higiene

- O leite é muito sensível. No sistema de leite podem formar-se bactérias nocivas para a saúde.
- > Lavar imediatamente todas as peças que estiveram em contacto com leite.
- > Observar as indicações de higiene.
- > Considerar o conceito de limpeza HACCP.

⚠ CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8



Perigo para a saúde / Higiene

- Em uma máquina de café, que não está em funcionamento, se podem formar bactérias.
- > Efetuar todas as limpezas antes e após pausas de operação de vários dias.

⚠ CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8



Perigo para a saúde / Higiene

- Todos os detergentes combinam perfeitamente com os programas de limpeza.
- > Utilize apenas detergentes e descalcificantes da Schaerer.

⚠ CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8

6.2 Visão geral Intervalos de limpeza

Conservação					
Diariamente	Semanalmente	Regularmente	Automaticamente	Se necessário	
Programas de limpeza					
x		x			Lavagem de peneira distribuidora
x					Limpeza do grupo de infusão
Limpezas manuais					
x					Limpar depósito de xícaras
x		x			Limpar o tapete rolante da moagem de café
				x	Limpar manualmente o grupo de infusão
x	x				Limpar o suporte de filtro
x					Limpar as bandejas de pingos
x					Limpar display tátil (CleanLock)
x		x			Limpar caixa
x	x				Limpar vareta de vapor Autosteam
x	x				Limpar vareta de vapor Powersteam
		x			Limpar o recipiente de grãos
		x			Limpar a bandeja de recolha por baixo do recipiente de grãos
				x	Troca de vedações



▷ *Página 27*

▷ *Página 57*

▷ *Página 59*

▷ *Página 59*

▷ *Página 60*

▷ *Página 60*

▷ *Página 61*

▷ *Página 62*

▷ *Página 62*

▷ *Página 63*

▷ *Página 64*

▷ *Página 65*

▷ *Página 66*

▷ *Página 66*

Diariamente = diariamente pelo menos uma vez e se necessário

Semanalmente = Limpeza semanal

Regularmente = regularmente, se necessário

Automaticamente = descarga automática

6.3 Programas de limpeza

6.3.1 Limpeza do grupo de infusão

A limpeza dos grupos de infusão é um programa de limpeza automático e limpa o sistema de café da máquina de café com um cápsula de limpeza da Schaerer.

Duração total aprox. 10 minutos.

Manual como animação
 ▷ Máquina de café
 ▷ Menu principal
 ▷ Conservação
 ▷ Manuais



Perigo para a saúde /



Perigo de escaldaduras e de irri- tação

- O líquido de limpeza e a água quente fluem pelos suportes de filtro e pela saída de água quente durante a limpeza. O suporte de filtro e a saída de água quente ficam por isso quentes.
- Os líquidos quentes podem irritar a pele e existe perigo de escaldaduras devido a calor.
 - > A bandeja de pingos preta deve permanecer inserida durante a limpeza.
 - > Tocar no suporte de filtro apenas pelo puxador diretamente após o preparo.
 - > Nunca segurar por baixo das saídas durante a limpeza.
 - > Garantir que ninguém possa beber o líquido de limpeza.



*Considerar o capítulo
Segurança*
 ▷ a partir da página 8



O display executa o programa de limpeza passo a passo através da limpeza do sistema.

Seguir as mensagens.



* Premir em 

O programa de conservação é acessado.

* Premir em **Limpeza do grupo de infusão**

* Premir em **Sim**

Com desconexão após a limpeza

- * Premir em **Sim**

Sem desconexão após a limpeza

- * Premir em **Não**
- * Retirar o suporte de filtro
- * Retirar a peneira de infusão do suporte de filtro
- * Utilizar o filtro cego no suporte de filtro
- * Colocar cada uma cápsula de limpeza especial da Schaerer de 1,3 g no suporte de filtro

Nota: Não acrescentar qualquer água.

- * Utilizar o suporte de filtro

Surge a questão se a limpeza deve ser prosseguida.

- * Confirmar com  e prosseguir

Surge a questão se as cápsulas de limpeza devem ser utilizadas.

- * Confirmar com  e prosseguir

A limpeza inicia. Um gráfico de barras e o tempo restante são exibidos.

Após aprox. 9 minutos é pedida a remoção do suporte de filtro através da reprodução da animação e da substituição da peneira.

- * Retirar o suporte de filtro
- * Retirar o filtro cego

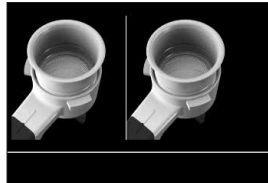
Ainda não inserir o suporte de filtro. Segue-se uma lavagem de peneira distribuidora.

- * Confirmar com  e prosseguir

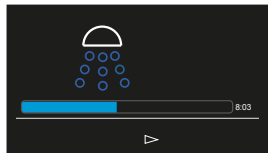
Segue-se uma solicitação de limpar manualmente o suporte de filtro e a peneira.

- * Confirmar com  e prosseguir

Foi selecionado **Sim** para a limpeza com desconexão, a máquina se desconecta agora. Foi selecionado **Não** para a limpeza sem desconexão, a máquina de café aquece de novo. Agora a máquina de café está novamente operacional.



O programa limpa sempre os dois grupos de infusão, mesmo se apenas um estiver em funcionamento. Se não foi utilizado um grupo de infusão, não deve ser inserida qualquer cápsula de limpeza neste suporte de filtro. O filtro cego deve ser colocado nos dois suportes de filtro.



Limpar manualmente o suporte de filtro e a peneira.

▷ Limpar o suporte de filtro
Página 60

6.3.2 Lavagem de peneira distribuidora

▷ Operação ▷ Lavar peneira distribuidora, Página 27

Limpar manualmente a peneira distribuidora

▷ Limpar o suporte de filtro
Página 60

6.4 Limpezas manuais

Números de encomenda para o programa de conservação da Schaerer
 ▷ *Acessórios e peças de substituição*
 Página 85



Perigo de escaldaduras

- Se uma bebida for ativada por engano, existe o perigo de ferimentos.
- > Bloquear sempre o display tátil antes da limpeza com CleanLock.



Considerar o capítulo Segurança
 ▷ *a partir da página 8*



- Existe perigo de provocar riscos e arranhões durante a limpeza.
- > Não limpar com pó abrasivo ou semelhantes.
- > Não utilizar produtos de limpeza agressivos.
- > Utilizar panos macios para a limpeza.



Considerar o capítulo Garantia
 ▷ *a partir da página 80*

6.4.1 Limpar depósito de xícaras

- * Limpar muito bem o depósito de xícaras diariamente com um pano úmido

6.4.2 Limpar o tapete rolante da moagem de café



- Durante a limpeza do tapete rolante da moagem de café, o moinho pode ficar danificado.
- > Limpar o tapete rolante da moagem de café apenas com as escovas para tal previstas.



Considerar o capítulo Garantia
 ▷ *a partir da página 80*

Verificar regularmente o tapete rolante da moagem de café e limpar com as escovas para tal previstas, se necessário.

Limpar o tapete rolante da moagem de café
 ▷ *Software*
 ▷ *Conservação*
 Página 39

- * Limpar o tapete rolante da moagem de café apenas com as escovas para tal previstas
- * Considerar assim o manual passo a passo no display

6.4.3 Limpar manualmente o grupo de infusão

- * Soltar os resíduos da moagem de café na peneira distribuidora e a vedação com a escova de grupo de infusão
- * Uma lavagem de peneira distribuidora inicia



Lavar a peneira distribuidora
▷ Operação
Página 27

6.4.4 Limpar o suporte de filtro



Perigo de queimaduras



- O suporte de filtro e a peneira de infusão ficam muito quentes durante o preparo da bebida e durante a limpeza.
 - > Não tocar no suporte de filtro e na peneira de infusão diretamente após o preparo ou após a "Limpeza do grupo de infusão".

 **CUIDADO**

Todas as peças individuais do suporte de filtro, que é o próprio suporte de filtro, o puxador do suporte de filtro, a peneira de infusão, o anel de retenção de peneira e o inserto de isolamento são adequados para máquina de lavar louça.

Limpeza diária

- * Remoção do suporte de filtro e da peneira
- * Lave todas as peças com água potável limpa e quente

Limpeza semanal

Utilizar o suporte de filtro semanalmente em um recipiente e limpar.

- * Colocar uma cápsula de limpeza no recipiente
- * Encher o recipiente com água quente e dissolver a cápsula de limpeza
- * Retirar a peneira de infusão e o anel de retenção de peneira



- * Retirar o inserto de isolamento e soltar os sedimentos com uma escova e lavar
- * Colocar completamente as peças do suporte de filtro e a peneira para 30 minutos no líquido de limpeza
- * Retirar as peças e limpar de novo com uma escova, se necessário
- * Lave todas as peças com água potável limpa e quente
- * Montar o suporte de filtro

6.4.5 Limpar as bandejas de pingos



Perigo de escaldaduras



- Nas bandejas de pingos podem estar líquidos quentes.
- > Deslocar cuidadosamente as bandejas de pingos.
- > Utilizar de novo cuidadosamente de modo a não ocorrer saída de água inadvertidamente.
- > Observar sempre o assentamento correto das bandejas de pingos.
Importante! Não esmagar a mangueira de água de alívio [1].



Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8

- * Retirar a grelha de pingos
- * Retirar as bandejas de pingos
- * Limpar bem as bandejas de pingos
- * Lavar bem as superfícies em baixo das bandejas de pingos
- * Secar as bandejas de pingos e colocá-las novamente



6.4.6 Limpar display tátil (CleanLock)



Perigo de escaldaduras

- Se uma bebida for ativada por engano, existe o perigo de ferimentos.
- > Bloquear sempre o display tátil antes da limpeza com CleanLock.



- Existe perigo de provocar riscos e arranhões durante a limpeza.
- > Não limpar com pó abrasivo ou semelhantes.
- > Não utilizar produtos de limpeza agressivos.
- > Utilizar panos macios para a limpeza.

* Premir em **CleanLock**

A contagem decrescente de 15 segundos inicia.

Agora o display tátil pode ser limpo.

O display tátil é novamente ativado 15 segundos após o último toque.

CUIDADO

Considerar o capítulo
Segurança
▷ a partir da página 8

IMPORTANTE

Considerar o capítulo Garantia
▷ a partir da página 80

6.4.7 Limpar caixa



- Existe perigo de provocar riscos e arranhões durante a limpeza.
- > Não limpar com pó abrasivo ou semelhantes.
- > Não utilizar produtos de limpeza agressivos.
- > Utilizar panos macios para a limpeza.

IMPORTANTE

Considerar o capítulo Garantia
▷ a partir da página 80

Limpar a caixa em intervalos regulares mediante a utilização de materiais adequados.

6.4.8 Limpar as varetas de vapor



Perigo de queimaduras / Perigo de escaldaduras



- Durante o preparo de bebidas e vapor, sai líquido quente das saídas. Assim, são aquecidas as saídas e as superfícies adjacentes.



- > Durante o preparo de bebidas ou vapor, não tocar em baixo das saídas.
- > Não tocar nas saídas logo após o preparo.

Limpar saída de vapor Autosteam

Diariamente

- * Misturar 5 ml de produto de limpeza em um recipiente alto com 0,5 l de água fria
- * Mergulhar a vareta de vapor completamente no líquido de limpeza
- * Premir brevemente em uma tecla de Autosteam

Tempo de atuação: 30 minutos

- * Limpar com uma escova
- * Lavar bem com água
- * Premir na tecla de espuma

O vapor libera os orifícios na vareta de vapor de resíduos de leite e remove resíduos de produto de limpeza.

Semanalmente

- * Desparafusar a vareta de vapor
- * Inserir a vareta de vapor completamente no líquido de limpeza pelo menos durante 5 horas
- * Limpar as aberturas de vapor com uma escova
- * Lavar bem com água limpa
- * Parafusar a vareta de vapor na saída de Auto Steam
- * Mergulhar a vareta de vapor em um recipiente com água limpa
- * Premir brevemente em uma tecla de Auto Steam
- * Limpar a vareta de vapor com um pano úmido

Limpar saída de vapor Autosteam

Diariamente

- * Misturar 5 ml de produto de limpeza em um recipiente alto com 0,5 l de água morna
- * Inserir a vareta de vapor completamente no líquido de limpeza
- * Desenroscar completa e brevemente o botão rotativo de Powersteam

Tempo de atuação: 30 minutos

- * Limpar com uma escova
- * Lavar bem com água
- * Desenroscar completa e brevemente o botão rotativo de Powersteam

O vapor libera os orifícios na vareta de vapor de resíduos de leite e remove resíduos de produto de limpeza.



Semanalmente

- * Desparafusar a vareta de vapor
- * Inserir a vareta de vapor completamente no líquido de limpeza pelo menos durante 5 horas
- * Limpar as aberturas de vapor com uma escova
- * Lavar bem com água limpa
- * Parafusar a vareta de vapor na saída de Powersteam
- * Mergulhar a vareta de vapor em um recipiente com água limpa
- * Desenroscar completa e brevemente o botão rotativo de Powersteam
- * Limpar a vareta de vapor com um pano úmido

6.4.9 Limpar o recipiente de grãos

Os recipientes de grãos podem ser limpos se necessário e em intervalos regulares.

Recomendação: mensalmente.



Perigo de ferimentos

- Especialmente o cabelo mais comprido pode ficar preso na cabeça do moinho e assim puxado para a máquina de café.
- > Proteger o cabelo sempre com uma rede de cabelo antes de remover o recipiente de grãos.



CUIDADO



Perigo de esmagamento / Perigo de ferimentos



- Na máquina de café encontram-se peças móveis que podem ferir dedos ou mãos.
- > Desligar sempre a máquina de café e desconectar o conector de rede antes de segurar no moinho ou na abertura da unidade de infusão.



CUIDADO



- > Nunca limpar o recipiente de grãos e a sua tampa na máquina de lavar.

IMPORTANTE

- * Desligar a máquina de café
- * Puxar o conector de rede
- * Deslocar o depósito de xícaras para trás
- * Retirar a tampa do recipiente de grãos
- * Rodar os bloqueios do recipiente de grãos em sentido horário e destravar
- * Retirar o recipiente de grãos
- * Retirar todos os grãos em baixo dos recipientes de grãos, aspirar se necessário
- * Esvaziar completamente os grãos de café do recipiente de grãos



bloqueado



desbloqueado

- * Lavar bem o recipiente de grãos com um pano úmido
- * Deixar secar totalmente o recipiente de grãos
- * Limpar as bandejas de recolha por baixo dos recipientes de grãos
- * Encher novamente o recipiente de grãos e utilizar
- * Fechar o bloqueio no sentido anti-horário

Limpar a bandeja de recolha por baixo do recipiente de grãos

Limpar regularmente as bandejas de recolha por baixo dos recipientes de grãos

- * Destruar o recipiente de grãos e retirar
- * Limpar a bandeja de recolha situada em baixo dos recipientes de grãos

6.5 Troca de vedações



Perigo de queimaduras




- O suporte de filtro e a peneira de infusão ficam muito quentes durante o preparo da bebida e durante a limpeza.
 - > Não tocar no suporte de filtro e na peneira de infusão diretamente após o preparo ou após a "Limpeza do grupo de infusão".



CUIDADO

A troca de vedações pode ser executada autonomamente pelo cliente, se necessário.

- * No menu Conservação acessar a troca de vedações para o grupo de infusão pretendido
- A animação se executa passo por passo através do modelo.*

- * Retirar o suporte de filtro
- * Retirar a peneira do suporte de filtro
- * Inserir o suporte de filtro sem peneira
- * Confirmar o modelo com 


O pistão de infusão se desloca para a posição para a troca de vedações.

- * Aguardar até à próxima mensagem

Software
▷ Conservação
▷ Troca de vedações
Página 39

- * Retirar o suporte de filtro

A animação para a substituição da vedação está em execução.

- * Retirar a vedação antiga
- * Deslocar a nova vedação
- * Confirmar o modelo com 
- * Inserir o suporte de filtro sem peneira

O pistão de infusão retrocede para a posição normal.

- * Aguardar até à próxima mensagem

- * Retirar o suporte de filtro
- * Inserir novamente a peneira no suporte de filtro
- * Inserir o suporte de filtro com peneira

Os sensores da máquina de café detectam que o suporte de filtro foi utilizado de novo e a troca de vedações é concluída.

7 Conceito de limpeza HACCP

Você está legalmente obrigado a assegurar que os seus clientes não estão sujeitos ao consumo dos alimentos que possam representar perigo para a saúde.

É exigido um conceito de limpeza de HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) para a identificação e avaliação de perigos. Você deve realizar uma análise de risco no seu funcionamento. O objetivo é detectar pontos de perigo para a higiene dos alimentos e desativar. Para tal, devem ser determinados e executados procedimentos de supervisão e de verificação se necessário.

Se a instalação, a manutenção, a conservação e a limpeza forem feitas adequadamente, as máquinas de café Schaerer cumprem com os requisitos supracitados. Se a conservação e a limpeza da máquina de café não forem realizadas de modo adequado, o preparo de bebidas representa um perigo em relação à higiene dos alimentos.

Tenha em atenção os intervalos de limpeza indicados, de acordo com o manual de instruções, o manual de limpeza e o conceito de limpeza.

"Regulamento sobre higiene dos alimentos de 05/08/1997"

Utilize o nosso conceito de limpeza HACCP para a supervisão da limpeza 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 Manutenção e descalcificação

Tenha em atenção de que se trata de uma máquina de café industrial profissional que necessita de manutenção e descalcificação regular.

O momento da manutenção baseia-se na utilização da máquina de café e o notifica no display.

Durante a manutenção pelo apoio da Schaerer é simultaneamente executada a descalcificação do sistema de infusão e de vapor.

A máquina de café pode continuar sendo operada após a mensagem, no entanto a execução ou a atribuição de trabalhos de manutenção deve ser realizada atempadamente para garantir a segurança de funcionamento e para evitar danos consequentes.

8.1 Manutenção

Manutenção após a mensagem no display apenas por pessoal formado ou pelo serviço da Schaerer, uma vez que aqui devem ser efetuadas as verificações de segurança.

Mensagens Manutenção de Serviço

▷ *Mensagens e indicações*
Página 71

8.2 Apoio da Schaerer

O apoio da Schaerer está acessível para você através de um serviço central, caso não seja conhecido o posto de serviço no local.

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

Apoio na Suíça:
Telefone: +41 32 681 62 75
E-mail: technical-support@schaerer.com


Importante!

Para outros trabalhos de manutenção e reparos, entre em contato com o seu apoio da Schaerer responsável. O número de telefone se encontra no autocolante do endereço na máquina de café, assim como na nota de entrega.

9 Mensagens e indicações

9.1 Mensagens Operação

Encher com grãos

- * Encher de novo o recipiente de grãos (conforme a indicação)
 - * Verificar:
 - O bloqueio do recipiente de grãos está aberto?
- ▷ *Conservação*
- Os grãos de café não deslizam.
 - * Misturar com uma colher grande e confirmar com 

Abrir torneira de bloqueio

- * Abrir torneira de bloqueio de água e confirmar

Esvaziar o suporte de filtro

- * Retirar o suporte de filtro, esvaziar e inserir corretamente de novo

Trocar o filtro de água

- * Contatar o apoio da Schaerer

Considerar o manual de instruções do filtro de água!

Identificar erros no manual de instruções

Indicação do número do erro

▷ *Mensagens de erro/avarias*

Contatar o apoio da Schaerer

Indicação do número do erro

▷ *Mensagens de erro/avarias*

Mensagem de serviço

Manutenção de serviço após a mensagem no display.

- * Contatar o apoio da Schaerer

As mensagens de serviço são indicações. Na maioria das vezes é possível o funcionamento contínuo da máquina de café.

9.2 Mensagens de erro e avarias

Procedimento básico durante a indicação de mensagens de erro ou avarias.

- * Desconecte a máquina de café e conecte novamente após alguns segundos
- * Repita o processo que causou a falha


Em muitos casos, a avaria é eliminada e pode continuar trabalhando.

Se isto não funcionar: Pesquise na lista de erros seguinte pelo texto de erro ou o número do erro exibidos e siga as instruções de manuseio.

Se isto também não funcionar ou o erro indicado não estiver listado, contatar o apoio da Schaerer.

Algumas mensagens causam o bloqueio de funções individuais. Isto é detectado apagando a iluminação de teclas de bebida. As bebidas das teclas de bebida iluminadas podem continuar sendo obtidas.

O seu Schaerer Barista está equipado com um programa de diagnóstico. Os erros ocorridos são notificados no display. As mensagens de erro mencionadas também podem ser causadas por uma avaria de rede.

Se existir um erro atualmente ou uma indicação para o proprietário, é exibido o campo .

- * Premir em 

As mensagens de erro e os números de erro são exibidos.



O botão ligar/desligar reage após aprox. 1 segundo e a máquina de café se desconecta.
Para a solução de erros, por exemplo, se o software bloquear, o comando pode ser desconectado pressionando longamente no botão ligar/desligar.

NOTA

9.3 Solução de erros



<i>Imagem de erro</i>	<i>Instruções de manuseio</i>
A peneira permanece suspensa no pistão de infusão	<p><i>Isto pode acontecer quando o suporte de filtro for retirado cedo demais.</i></p> <p>Cuidado. A peneira de infusão está quente.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Rodar a peneira no sentido anti-horário  e retirar do pistão de infusão * Inserir o suporte de filtro sem peneira <p><i>O pistão de infusão retrocede para a posição de saída.</i></p> <p>Importante. Não rodar no outro sentido, caso contrário o fecho pode ser aberto por engano. Isto poderia danificar a tubagem e a vedação.</p>
O painel de comando não reage	<ul style="list-style-type: none"> * Desconectar a máquina de café e conectar de novo
A infusão não inicia	<ul style="list-style-type: none"> * Verificar se a torneira de bloqueio de água está aberta * Verificar se está inserido um suporte de filtro vazio
9017 Erro de normalização, à esquerda	<ul style="list-style-type: none"> * Verificar se a peneira correta está inserida no suporte de filtro * Verificar se o tapete rolante da moagem de café deve ser limpo * Desconectar a máquina de café e conectar de novo <p>Se o erro não for resolvido</p> <ul style="list-style-type: none"> * Contatar o apoio da Schaefer

Imagem de erro	Instruções de manuseio
<p>9516 Moinho esquerdo bloqueado</p> <p>9517 Moinho direito bloqueado</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Desligar a máquina de café * Anotar o ajuste do grau de moagem * Destravar o recipiente de grãos e retirar * Aspirar esvaziando o moinho com o aspirador * Ajustar o grau de moagem mais grosso * Colocar de novo o recipiente de grãos e bloquear * Se necessário, encher grãos de café <p>▷ <i>Outros ajustes</i> ▷ <i>ajustar o grau de moagem, página 34</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Ligar a máquina de café * Servir um café * Definir o grau de moagem no grau de moagem antigo com o moinho em funcionamento <p>Se o erro não for resolvido</p> <ul style="list-style-type: none"> * Desligar a máquina de café * Contatar o apoio da Schaerer
<p>9543 Erro de normalização, à direita</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Verificar se a peneira correta está inserida no suporte de filtro * Verificar se o tapete rolante da moagem de café deve ser limpo * Desconectar a máquina de café e conectar de novo <p>Se o erro não for resolvido</p> <ul style="list-style-type: none"> * Contatar o apoio da Schaerer
<p>9560/9561 Moagem de café reduzida demais em suporte de filtro (à esquerda/à direita)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Verificar se o elemento filtrante correto está inserido no suporte de filtro * Limpar o tapete rolante da moagem de café * Limpar manualmente o grupo de infusão * Em caso da bebida que foi preparada por último, na receita aumentar a quantidade de moagem de café por 0,1 gramas <p>Se o erro não for resolvido</p> <ul style="list-style-type: none"> * Desligar a máquina de café * Contatar o apoio da Schaerer

<i>Imagem de erro</i>	<i>Instruções de manuseio</i>
<p>9562/9563 Demasiada moagem de café em suporte de filtro (à esquerda/à direita)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Verificar se o suporte de filtro foi esvaziado após a última infusão * Esvaziar o suporte de filtro * Verificar se a peneira correta está inserida no suporte de filtro * Certifique-se de que o suporte de filtro é esvaziado após cada preparação de bebidas * Limpar o tapete rolante da moagem de café * Limpar regularmente a peneira distribuidora <p><i>Lavagem de peneira distribuidora</i> ▷ <i>Página 58</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Limpar manualmente o grupo de infusão <p>▷ <i>Conservação</i> ▷ <i>Limpar manualmente o grupo de infusão, página 60</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Em caso da bebida que foi preparada por último, na receita diminuir a quantidade de moagem de café por 0,1 gramas <p>Se o erro não for resolvido</p> <ul style="list-style-type: none"> * Desligar a máquina de café * Contatar o apoio da Schaerer
<p>9880 Verificar a hora e ajustar</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Verificar a hora e ajustar * Desconectar a máquina de café e conectar de novo <p>Se o erro não for resolvido</p> <ul style="list-style-type: none"> * Contatar o apoio da Schaerer
<p>F161 Fluxo mínimo não alcançado</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Limpar o suporte de filtro e a peneira de infusão * Abrir a torneira de bloqueio
<p>F164 Fluxo mínimo da dosagem de água quente não alcançado</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Desligar a máquina de café * Retirar a saída de água quente e limpar a peneira <p>Cuidado! Líquidos quentes!</p> <ul style="list-style-type: none"> * Abrir a torneira de bloqueio * Ligar a máquina de café

10 Segurança e garantia

10.1 Perigos para a máquina de café



Observar o manual

Em caso de não observação, nenhuma garantia é oferecida se houver danos. Considerar as Condições de utilização e de instalação.

Local de instalação

- O local de instalação deve estar seco e protegido contra salpicos de água.
- Em caso de uma máquina de café pode sempre sair um pouco de água de condensação ou água ou vapor.
- > O local de instalação deve estar protegido contra gelo.
- > Instalar a máquina de café de modo a estar protegido contra salpicos de água.
- > Colocar a máquina de café obrigatoriamente em uma base resistente à água e resistente ao calor para proteger a superfície de instalação contra danos.

Moinho

- Os corpos estranhos podem danificar o moinho. Estes danos estão excluídos da garantia.
 - > Assegurar que nenhum corpo estranho entre no recipiente de grãos.
-

IMPORTANTE

*Considerar o capítulo Garantia
▷ a partir da página 80*

*Condições de utilização e de
instalação
▷ Segurança
a partir da página 18*

Considere as seguintes indicações para evitar problemas técnicos e danos na máquina de café:

- No caso de água potável com uma dureza de carbonato de mais de 5°dKH, deve ser pré-conectado um filtro de água da Schaerer, caso contrário podem ocorrer danos na máquina de café devido à calcificação.
- Por motivos de contratos de seguro, observe sempre que, após a conclusão da operação, a torneira principal para a conduta de água está fechada e o interruptor principal elétrico está desligado ou a tomada da rede desencaixada.
- Recomendamos medidas para a prevenção de danos, por ex.:
 - Montagem de um monitor de água adequado na conduta de água
 - Instalação de sinalizadores de fumo
- Após uma pausa de operação, antes da nova colocação em funcionamento, a "Limpeza de grupos de infusão" é realizada pelo menos duas vezes.

Limpeza do sistema
▷ *Conservação*
▷ *Programas de limpeza*
Página 57

10.2 Diretivas

Fabricante: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Alemanha)

A máquina cumpre os requisitos de todas as disposições aplicáveis das diretivas MRL (MD) 2006/42/CE (EC), CEM (EMC) 2004/108/CE (EC) e RoHS 2011/65/CE (EC).

O fabricante acima mencionado declara que esta máquina está em conformidade com todos os regulamentos aplicáveis da diretiva mencionada. No caso de modificações das máquinas sem o nosso consentimento, esta declaração perde a sua validade. Composição de documentação técnica: WMF Group GmbH.

A declaração de conformidade é acompanhada na máquina em original. A máquina tem a marcação CE.

A máquina cumpre os requisitos do código legal de alimentos, produtos de consumo e de alimentação animal (LFGB), o regulamento de produtos alimentos (BedGgstV), o regulamento (UE) nº 10/2011, assim como o regulamento (UE) nº 1935/2004 nas suas respectivas versões aplicáveis. Em caso de utilização adequada, a máquina não apresenta qualquer perigo para a saúde ou outro perigo inaceitável.

Os materiais e as matérias-primas utilizados correspondem ao regulamento de produtos alimentos, assim como o regulamento (UE) nº 10/2011.

Para os países fora da UE, se aplicam as respectivas disposições nacionais válidas.

A máquina está sujeita ao regulamento de sucata REEE 2012/19/CE (EC) e não pode ser eliminada no lixo doméstico.

A rastreabilidade de acordo com o regulamento (CE) nº 1935/2004, assim como a produção de boas práticas de fabrico no sentido do regulamento (CE) nº 2023/2006 é assegurada por nós e garantida.



Para a eliminação entre em contacto com o Serviço da Schaefer.

*Endereço
▷ Página 70*

10.3 Deveres do proprietário

O proprietário de tal instalação deve garantir a manutenção regular pelo técnico de serviço da Schaerer, cujos representantes ou outras pessoas autorizadas e a verificação de dispositivos de segurança.

O acesso à área de serviço é permitido apenas as pessoas que têm o conhecimento e a experiência prática com a máquina, especialmente em relação à segurança e a higiene.

A máquina de café deve ser instalada pelo proprietário de modo que a conservação e a manutenção possam ser feitas sem obstáculos.

No abastecimento de escritórios / de andares ou aplicações com autosserviço semelhantes, o pessoal responsável pela operação da máquina de café deve supervisionar a máquina de café. O pessoal formado deve garantir o cumprimento das medidas de conservação e estar disponível para perguntas de utilização.

O proprietário deve providenciar para que os sistemas elétricos e os meios de operação estejam num estado operacional adequado (por ex. de acordo com BGV A3). Para garantir a segurança de funcionamento da sua máquina de café, entre outros, é necessária a verificação regular das válvulas de segurança e do recipiente de pressão.

Estas medidas são executadas dentro da manutenção pelo serviço da Schaerer ou pelo pessoal de serviço autorizado pela Schaerer.

A limpeza da máquina apenas pode ser realizada com detergentes especiais previstos pela Schaerer para a máquina de café (cápsulas e produtos de limpeza líquidos).

A descalcificação da máquina apenas pode ser efetuada pelo Serviço da Schaerer.

As indicações do fabricante relativamente a ciclos de manutenção e regularidade de manutenção (> manutenção) devem ser consideradas.

Detergente especial da Schaerer

▷ Acessórios e peças de substituição
Página 85

Descalcificante especial da Schaerer

▷ Acessórios e peças de substituição
Página 85

10.4 Direitos de garantia



Observar o manual

- Em caso de não observação, nenhuma garantia é oferecida se houver danos.
- > Considerar as Condições de utilização e de instalação.

Se for concedido ao comprador o direito de garantia e a elaboração dos direitos de garantia possivelmente concedidos ao comprador resultam do acordo entre o comprador e o vendedor. O incumprimento das especificações deste manual de instruções pode causar a perda dos direitos de garantia.

Nenhuma garantia é realizada:

- Todas as peças estão sujeitas a um desgaste natural. Estes incluem, entre outros, vedações e unidade de infusão.
- Para falhas que se baseiam em condições meteorológicas, a formação de calcário, influências químicas, físicas, eletroquímicas ou elétricas.
- Se for prescindido um filtro de água, embora a dureza da água no local exigir a utilização de um filtro de água e resulta assim em falhas.
- Surgem falhas causadas por incumprimento das prescrições sobre o manuseio, a manutenção e a conservação da máquina (por ex., manuais de instruções e instruções de manutenção).
- Surgem falhas causadas pela não utilização de peças de substituição originais da Schaeerer ou montagem incorreta por parte do comprador ou de terceiros ou por manuseio com erros ou negligente.
- Para consequências impróprias e alterações efetuadas sem a nossa autorização ou trabalhos de reparo do comprador ou de terceiros.
- Surgem falhas causadas por utilização inadequada ou imprópria.

IMPORTANTE

Condições de utilização e de instalação
▷ *Segurança*
a partir da página 18

Importante

Manutenção
▷ *Página 70*

Anexo: Dados técnicos

Dados técnicos Máquina de café

Medida externa	Largura	723 mm
	Altura	580 mm
	Profundidade	540 mm (600 mm em caso de depósito de xícaras encaixado)
Recipiente de grãos de café		cada aprox. 550 g ⁽¹⁾
Peso vazio		aprox. 75 kg
Conduta de água		TW15 (DN 15 no mínimo DN 6 ou 1/4") conexão de mangueira com torneira de bloqueio principal e filtro de sujeira, com uma largura de malha de 0,08 mm. No mínimo 0,05 MPa (0,5 bar) de pressão de fluxo a 2 l/min (baixa pressão). No mínimo 0,30 MPa (3,0 bar) de pressão de fluxo a 2 l/min (padrão). Máximo 0,6 MPa (6 bar). Temperatura de admissão máxima 35 °C. O conjunto de mangueiras fornecido com a nova máquina de café e / ou o novo filtro de água deve ser utilizado. Não continuar a utilizar os antigos conjuntos de mangueiras.
Qualidade da água		Para água potável superior a 5 °dKH (dureza de carbonato) deve ser pré-conectado um filtro de água da Schaerer.
Tubo de descarga de água		Mangueira no mínimo DN 19, inclinação mínima de 2 cm/m
Potência nominal		6,0–7,0 kW
Alimentação de tensão		380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Iluminação		LED classe 1
Tipo de proteção		IP X0
Classe de proteção		A
Nível de pressão sonora permanente (L _{pa})		< 70 dB(A) ⁽²⁾

São reservados os direitos a modificações técnicas.

⁽¹⁾ A quantidade de enchimento depende do tamanho dos grãos de café.

⁽²⁾ O nível de pressão sonora L_{pa} (slow) e L_{pa} (impulse) avaliado em A no local de trabalho do pessoal de operação fica baixo de 70 dB(A), em qualquer tipo de operação.

Valores de conexão

Rede SB	Valores de conexão			Cabo de conexão, corte transversal do condutor
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	~50/60Hz	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 especificações para a conexão elétrica e as normas citadas se aplicam para a conexão da máquina de café nos estados da UE. Se necessário, devem ser consideradas as prescrições adicionais específicas de cada país. Fora dos países da UE deve ser verificada a aceitação das normas citadas daqueles que colocam a máquina de café no mercado.

A instalação elétrica no local de utilização deve ser realizada conforme a norma atual IEC 364 (DIN VDE 0100). Em caso de conexão monofásica, na proximidade da máquina é livremente acessível uma tomada de segurança ou uma tomada monofásica específica de cada país, em caso de conexão trifásica, uma tomada de 5 pólos CEE / CEKON de acordo com a norma EN 60309 ou uma tomada de pólos múltiplos específicos de cada país. As tomadas pertencem à instalação no local de utilização. O cabo de rede não se pode encontrar em componentes quentes. Se o cabo de rede desta máquina estiver danificado, este deve ser substituído pelo nosso serviço ou por uma pessoa qualificada para evitar perigos.

Para evitar avarias eventualmente ocorridas dos cabos de dados blindados através de correntes de compensação de potencial entre as máquinas, deve ser prevista uma compensação de potencial adicional para as máquinas conectadas a um sistema de faturamento. (Ver EN 60309)

Temperatura ambiente	+5 °C até ao máximo +35 °C (esvaziar o sistema de água em caso de congelamento).
Umidade máxima	80 % de umidade relativa do ar sem condensação. Armazenar a máquina sempre protegida contra gelo.
Superfície de instalação/salpicos de água	A máquina deve ser colocada horizontalmente em uma base horizontal e segura, resistente à água e ao calor. A máquina não pode ser limpo com um jato de água. O aparelho deve ser instalado protegido contra salpicos de água. A máquina não pode instalada em uma superfície, na qual pode ser pulverizada ou limpa com uma mangueira de água, um aparelho de jato de vapor, um produto de limpeza de vapor ou semelhantes.
Distâncias de montagem	Por aspetos de função, de serviço e de segurança, durante a instalação é necessária uma distância mínima de 50 mm lateralmente à construção - ou componentes estranhos à Schaerer - e pelo menos 60 mm na traseira. É recomendado um espaço de trabalho mínimo diante da máquina de café de 800 mm. É recomendado um espaço livre de pelo menos 200 mm acima do recipiente de produto. A altura da superfície de instalação a partir da aresta superior do pavimento é pelo menos de 850 mm. Se as conexões da máquina de café tiverem de ser conduzidas através do balcão, considerar a necessidade de espaço para os cabos que podem restringir o espaço utilizável na subestrutura.
Medidas de montagem Filtro de água	Ver o manual de instruções do filtro de água.

Anexo: Acessórios e peças de substituição

Quantidade	Unidade	Designação
Programa de conservação Schaerer		
1	Frasco	Cápsulas de limpeza especiais Schaerer (100 unidades)
1	Garrafa	Produto de limpeza especial Schaerer para espumador de leite
1	Unidade	Pincel de limpeza
1	Unidade	Escova de grupo de infusão
1	Unidade	Escovas para a limpeza do tapete rolante da moagem de café
1	Unidade	Escova de vaporizador
Gaveta		
1	Unidade	Gaveta
1	Unidade	Gaveta de haste isolante
1	Unidade	Blocos de fixação para caixa
1	Unidade	Pé autocolante Gaveta
Suporte de filtro		
1	Unidade	Suporte de filtro grande com saída individual
1	Unidade	Suporte de filtro duplo completo com saída dupla
1	Unidade	Suporte de filtro único com saída individual
1	Unidade	Mola de retenção de peneira
1	Unidade	Inserto de isolamento
1	Unidade	Peneira de infusão única
1	Unidade	Peneira de infusão dupla
1	Unidade	Filtro cego
1	Unidade	Anel tórico Vedação de pistão
1	Unidade	Suporte de filtro extremidade do puxador
Saída de vapor		
1	Unidade	Puxador Saída de vapor Powersteam
1	Unidade	Puxador Saída de vapor Autosteam
SteamJet		
1	Unidade	Placa de vapor SteamJet em cima
1	Unidade	Placa de vapor SteamJet em baixo
Moinhos		
1	Unidade	Fecho Ajuste do grau de moagem
Acessórios		
1	Unidade	Conjunto de jarras