

SKYE

Manual de instrucciones



Traducción del manual de instrucciones 11.2024 es N.º de documento: 3370020478

Aviso legal

Editor

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

Edición

11.2024

Diseño y redacción

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

Copyright ©

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

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

Tabla de contenidos

1	Seguridad				
	1.1	Signos	y símbolos	8	
		1.1.1	Indicaciones de seguridad	8	
	1.2	Uso pr	evisto	8	
	1.3	3 Uso incorrecto previsible			
	1.4	4 Obligaciones del usuario			
	1.5	Requis	itos de personal	9	
	1.6	Riesgo	s residuales	10	
		1.6.1	Peligro de descarga eléctrica	10	
		1.6.2	Peligro debido al producto de limpieza		
		1.6.3	Peligro por alergias		
		1.6.4	Peligro por bacterias		
		1.6.5	Peligro por calor	13	
		1.6.6	Peligro por el sistema mecánico	13	
2	Dato	os técnic	05		
_	2.1	Tipos d	le bebida y capacidad de producción		
	2.2	Datos	de la máquina		
	2.3	Conexi	ón de red doméstica	17	
	2.4	Valores	s de conexión de agua		
	2.5	Condic	iones del entorno		
	2.6	Placa d	le características.		
2	Infor	macián	de conformidad	20	
3	2 1	Direcci		20 20	
	ა. ი ი	Norma		20	
,	5.2	NUTTIA		20	
4	Desc	cripcion	de los productos		
	4.1	Vista g	eneral		
		4.1.1	Depósito de polvo y de granos		
		4.1.2	Depósito de posos	24	
		4.1.3	Patas de la máquina	24	
		4.1.4	Recogegotas con pieza auxiliar para posicionamiento de tazas		
		4.1.5	Depósito de agua potable interno		
		4.1.6	Salida de bebida manual		
		4.1.7	Salida de agua caliente		
		4.1.8	Molinillo	27	
		4.1.9	Luz de ambiente funcional	27	
		4.1.10	Elementos de decoración		
	4.2	Conexi	ones e interfaces		
	4.3	Mando	S		
		4.3.1	Mandos de la máquina		
		4.3.2	Panel de operación con pantalla táctil		
		4.3.3	Mandos situados detrás del panel de operación		
		4.3.4	Dispositivo de cierre del panel de operación	30	
		4.3.5	Entrada manual	30	
		4.3.6	Dispositivo de cierre de los depósitos de granos y de polvo (opcional)		
		4.3.7	Vaso de mezcla	31	
		4.3.8	Interruptor de encendido y apagado de la cafetera		
	4.4	Variant	es de equipamiento	31	

		4.4.1	Barra de vapor	
		4.4.2	Depósito de agua sucia y potable externo	31
		4.4.3	Intercambio de datos Schaerer Coffee Link	32
		4.4.4	Sistema de leche fresca Pure Foam™	32
		4.4.5	Agua adicional para la preparación de cafés americanos	
		4.4.6	Acelerador de escaldado	
		4.4.7	Unidad refrigeradora	33
		4.4.8	Cup & Cool	
5	Tran	nsporte.		
	5.1	Contei	nido del suministro y accesorios	35
	5.2	Condia	ciones de transporte	
6	Insta	alación	y puesta en marcha	
	6.1	Desen	nbalaje	
		6.1.1	Desembalar la máquina	
		6.1.2	Desembalar los accesorios	
	6.2	Coloca	ación	
		6.2.1	Condiciones de colocación	
		6.2.2	Condiciones ambientales	
	6.3	Instala	ar	
		6.3.1	Conectar la corriente	
		6.3.2	Conectar el suministro de agua	
		6.3.3	Conectar el sistema de leche	41
	6.4	Instala	ar aparatos independientes	42
		6.4.1	Conectar aparatos independientes a la red eléctrica	42
		6.4.2	Establecer la conexión de comunicación (bus CAN)	43
	6.5	Puesta	a en marcha con instrucciones en pantalla	
7	Man	iejo		45
	7.1	Activic	lades adicionales recurrentes	
		7.1.1	Llenado del depósito de granos	45
		7.1.2	Llenar el depósito de polvo	45
		7.1.3	Rellenar agua	
		7.1.4	Llenar el sistema de leche PureFoam™	47
		7.1.5	Abrir y cerrar el panel de control	
		7.1.6	Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo	
	7.2	Conec	tar	50
		7.2.1	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato	50
		7.2.2	Conectar la unidad refrigeradora adosada (opcional)	52
		7.2.3	Encender la unidad refrigeradora bajo mostrador	53
		7.2.4	Encender el calentador de tazas Cup&Cool	53
	7.3	Modos	de funcionamiento	54
		7.3.1	Modo de invitado	54
		7.3.2	Modo de personal	55
		7.3.3	Modo de usuario habitual	58
	7.4	Servic	io de bebida	
		7.4.1	Seleccionar bebida	60
		7.4.2	Modificar bebida	62
		7.4.3	Preseleccionar bebida doble	64
		7.4.4	Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas	64
		7.4.5	Preseleccionar café descafeinado	66

		7.4.6	Preselección de barista	67	
		7.4.7	Colocar taza/vaso	67	
		7.4.8	Pagar bebida		
		7.4.9	Dispensar bebida	69	
		7.4.10	Indicación de progreso durante la dispensación de bebida	69	
		7.4.11	Finalización de la bebida	70	
		7.4.12	Cancelar dispensación de bebida	70	
	7.5	Utiliza	r la entrada manual	71	
	7.6	Funcio	nes genéricas de la interfaz de usuario		
		7.6.1	Navegación en la interfaz	72	
		7.6.2	Representación de las bebidas		
		7.6.3	Mensaje de error pendiente y solicitud de acción	74	
	7.7	Menú	de mantenimiento	75	
		7.7.1	Botón Menú de mantenimiento	75	
		7.7.2	Vista general del menú de mantenimiento	75	
		7.7.3	Inicio y cierre de sesión		
		7.7.4	Ajustes	77	
		7.7.5	Proceso de dispensación de bebida	77	
		7.7.6	Información del sistema		
		7.7.7	Atrás		
		7.7.8	Limpieza		
		7.7.9	Intervalos de mantenimiento		
		7.7.10	Gestión de ingredientes		
		7.7.11	Área Mensajes de error		
		7.7.12	Área Selección directa	80	
		7.7.13	Información rápida	80	
	7.8	Vaciad	0	81	
		7.8.1	Vaciar depósito de posos	81	
		7.8.2	Vaciar el depósito de agua sucia externo		
	7.9	Apaga	do	82	
		7.9.1	Paradas prolongadas (más de 1 semana)		
		7.9.2	Apagar aparatos independientes		
8	Lim	nieza		85	
0	8 1	Norma	as v condiciones para la limpieza		
	8.2	Produc	ctos de limpieza		
	8.2 8.3	Nivele	s de limpieza		
	8.4	Interva	alos de limpieza		
	8.5 Enjuarde de la máquina				
	0.0	851	Enjuaques de encendido/anagado automáticos	90 (
		852	Enjuagues configurados	90	
		853	Enjuagues configurados	90 90	
	8.6	Limnie	27 con instrucciones en nantalla		
	0.0	8.6.1	Pantalla «Limpieza»		
		862	Cuadro de diálogo «Programa de limpieza»	93	
		863	Utensilios requeridos	70, ۵۸	
		8 6 7	Iniciar limnieza planificada		
		845	l impieza adicional		
		866	Limpieze edicionationale caté		
		8 4 7	Limplar el sistema de leche		
		8.0.7	Limpiar el sistema de nolvo		
		0.0.0			

	8.7	Limpie	za manual	102
		8.7.1	Limpiar el depósito de posos	
		8.7.2	Limpiar la cámara de escaldado	103
		8.7.3	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo	
		8.7.4	Limpiar el depósito de leche	
		8.7.5	Limpiar los aparatos independientes	105
		8.7.6	Limpiar la pantalla táctil	
		8.7.7	Limpiar el depósito de agua potable interno	
		8.7.8	Limpiar el depósito de agua potable externo	
		8.7.9	Limpiar el depósito de agua sucia externo	
		8.7.10	Limpiar el depósito de granos	108
		8.7.11	Limpiar el depósito de polvo	
		8.7.12	Limpiar las superficies exteriores	
		8.7.13	Activar enjuague manual	
0	Man	tonimio	ato.	113
/	0 1	Trabai	ac de mantenimiente	
	7.1	0 1 1	latervales de mantenimiente	
		7.1.1	Encorgon la realización de los montenimientos y restableser el contador	113
	0.0	7.1.Z	efficación	
	9.Z	Descar		110
		9.2.1	Material de descalcificación necesario	
		9.2.2	Cartucho de descalcificación «Optime!»	
		9.2.3	Pantalla «Descalcificacion»	
		9.2.4	Realizar la descalcificación de la maquina con conexión de agua fija	
		9.2.5	Variante: Realizar descalcificación con deposito de agua interno	
		9.2.6	Desechar el cartucho de descalcificacion	
1() Prog	gramacio	ón	
	10.1	Eleme	ntos de navegación	136
	10.2	Perfile	s y permisos	137
		10.2.1	Perfil Conserje	137
		10.2.2	Perfil Chef de Service	
		10.2.3	Perfil Gestor de calidad	138
		10.2.4	Perfil Responsable de la máquina	
		10.2.5	Visión general de los permisos de los perfiles	140
	10.3	Config	uración de la máquina	140
		10.3.1	Pantalla «Ajustes»	
		10.3.2	Ajustes «Sistema»	141
		10.3.3	Ajustes «Configuración»	145
		10.3.4	Ajuste «Mantenimiento»	
		10.3.5	Ajuste «Información»	155
		10.3.6	Guardar los cambios y cargarlos en la máquina	163
1	l Solu	ición de	problemas	164
Ċ.		11.1.1	Significado de la iluminación funcional	164
	11 1	Mensa	ies en nantalla	164
		11 1 1	Mensaies de error (sencillos)	
		11 1 2	Mensaje de error específico	145
		11 1 2	Mensaje de error en el menú de mantenimiento	145
	11 つ	Falloc	de funcionamiento	144
	11.2	Falloc	con mensaie de nantalla	
	11.0	11 2 1	Mensaie de pantalla «Fallo»	
		11.0.1	ineneaje de puntata «i atto»	

	11.3.2 Mensaje de pantalla «Error»	169
	11.3.3 Mensaje de pantalla «Solicitud»	170
	11.3.4 Mensaje de pantalla «Indicación»	
	11.4 Fallos sin mensaje de pantalla	172
12	Desinstalación	173
13	Eliminación	174

1 Seguridad

1.1 Signos y símbolos

1.1.1 Indicaciones de seguridad

•				
	PELIGRO			
	Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones graves o mortales.			
	Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.			
	ADVERTENCIA			
	Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.			
	Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.			
	ATENCIÓN			
	Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.			
	Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.			
A	ΝΟΤΑ			
	Situación que podría provocar daños materiales en la máquina.			
	Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.			

1.2 Uso previsto

La máquina está diseñada para dispensar bebidas de café, agua caliente, bebidas con leche y bebidas en polvo (topping y chocolate) en diversas variaciones y combinaciones en tazas, vasos o jarras.

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

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

El uso 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 de ello resulten.

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



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

1.3 Uso incorrecto previsible

Cualquier uso distinto de la máquina o que vaya más allá del uso previsto se considera uso incorrecto y puede generar situaciones peligrosas. La manipulación incorrecta de la máquina puede provocar lesiones.

- ▶ Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de su uso.
- ▶ Conceda el acceso al área de servicio de la máquina exclusivamente a personal de mantenimiento cualificado.
- La limpieza y el mantenimiento solo pueden ser desempeñados por personas con conocimientos y experiencia práctica con la máquina, en especial, en lo que respecta a la seguridad y la higiene.
- En el modo de autoservicio y en el servicio con manejo, la máquina deberá estar supervisada por personas formadas, que estén a disposición del usuario para consultas y se aseguren del cumplimiento de las medidas de limpieza y mantenimiento.
- ▶ Utilice únicamente leche suficientemente refrigerada.
- ▶ Utilice la barra de vapor opcional solo para espumar la leche.
- No modifique nunca los dispositivos de seguridad de la máquina.
- Utilice la máquina solo si funciona correctamente y no está dañada.
- Solo introduzca granos de café en el depósito de granos.
- ▶ Solo introduzca polvo para cafetera en el depósito de polvo.
- Solo introduzca leche en el depósito de leche.
- Solo introduzca café molido o la pastilla de limpieza durante la limpieza en la entrada manual.

1.4 Obligaciones del usuario

El usuario debe asegurarse de que el socio de servicio técnico de Schaerer AG, u otra persona autorizada, lleve a cabo el mantenimiento regular y la comprobación de los dispositivos de seguridad. Los desperfectos materiales deben notificarse por escrito a Schaerer AG en un plazo de 30 días. En el caso de daños no visibles, este plazo se alarga hasta 12 meses a partir de la fecha de instalación (informes de instalación y entrega), pero como máximo hasta 18 meses a partir de la fecha de salida de la fábrica de Zuchwil.

Las piezas dañadas o defectuosas que sean relevantes para la seguridad, tales como válvulas de seguridad, termostatos de seguridad, calentador, etc. deberán sustituirse, no deberán repararse bajo ninguna circunstancia.

El usuario es responsable del cumplimiento de las normas de mantenimiento.

1.5 Requisitos de personal



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables. Todas las tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.

Solo podrán formar parte del personal aquellas personas de las que quepa esperar un trabajo fiable. Las personas con capacidad de reacción limitada, p. ej., por drogas, alcohol o medicamentos, no están autorizadas.

Durante la selección de personal, se deben respetar las normas específicas de edad y ocupación aplicables en el lugar de utilización.

En el manual de instrucciones, se nombran las siguientes cualificaciones para distintos ámbitos de actividad:

Persona instruida

Persona instruida por el usuario sobre las tareas que se le han asignado y los posibles peligros de un comportamiento inadecuado.

Personal especializado

Persona que, debido a su formación técnica, conocimientos y experiencia, así como conocimiento de las disposiciones pertinentes, es capaz de realizar el trabajo que se le asigne y de reconocer y evitar posibles peligros de forma autónoma.

Personal de mantenimiento

Persona cualificada especialmente instruida por el fabricante o el usuario para realizar tareas de mantenimiento.

Electricista cualificado

Persona que, debido a su formación técnica, conocimientos y experiencia, así como conocimiento de las disposiciones pertinentes, es capaz de realizar trabajos en las instalaciones eléctricas y de reconocer y evitar posibles peligros de forma autónoma. El electricista cualificado está formado para el lugar específico en el que trabaja y conoce las normas y disposiciones pertinentes.

1.6 Riesgos residuales

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



Estas indicaciones de seguridad se pueden solicitar a Schaerer AG o descargar directamente desde la sección Media Pool de la página web (schaerer.com/member).

1.6.1 Peligro de descarga eléctrica



PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.

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

- ▶ Los trabajos en las instalaciones eléctricas solo pueden ser realizados por electricistas.
- Conecte el aparato a un circuito eléctrico protegido con fusibles.
- ▶ Realice la conexión a través de un interruptor diferencial.
- Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales o nacionales en vigor.
- ▶ Realice la conexión a tierra conforme a la normativa y asegúrela contra descargas eléctricas.
- Asegúrese de que la tensión de red coincida con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ No toque nunca las piezas que estén bajo tensión.
- Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apague siempre el interruptor principal o desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos. Las conexiones desconectadas deben ser visibles desde el emplazamiento del aparato, y se deberá asegurar la desconexión con un dispositivo de bloqueo.
- El cable de conexión solo debe ser sustituido por personal de mantenimiento cualificado.

1.6.2 Peligro debido al producto de limpieza



Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje del producto. Si no se dispone de una ficha de datos de seguridad, se deberá solicitar a la empresa distribuidora (consulte el apartado «Embalaje de los productos de limpieza»).



ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ▶ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ▶ No ingerir el producto de limpieza.
- ▶ No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- ▶ No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- ▶ Utilizar guantes de protección para manejar productos de limpieza.
- Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.

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

Centro de Información Toxicológica Suizo				
Llamadas desde el extranjero	+4144 251 51 51			
Llamadas desde Suiza	145			
Página web	www.toxi.ch			

1.6.3 Peligro por alergias



ATENCIÓN

Peligros para la salud por ingredientes.

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

- En el modo de autoservicio: Tenga en cuenta la etiqueta de información pegada en la máquina. La señal de aviso contiene información sobre ingredientes que pueden causar alergias.
- En el uso con operador: Informe al personal de que cualquier ingrediente adicional que se utilice puede provocar alergias.

1.6.4 Peligro por bacterias



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por agua contaminada.

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

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



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por café contaminado.

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

- Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- No rellene con más cantidad de granos de café que la necesaria para un día.
- Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenarlo.
- Guarde el café en un lugar seco, frío y oscuro.
- ▶ Guarde el café separado de los productos de limpieza.
- Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- Consuma el café antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por leche contaminada/incorrecta.

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

- No utilice leche cruda.
- Utilice únicamente leche pasteurizada o leche calentada mediante un proceso UHT.
- Utilice únicamente leche homogeneizada.
- ▶ Utilice leche preenfriada a una temperatura de entre 3 °C (37,4 °F) y 5 °C (41 °F).
- ▶ Utilice guantes de protección al trabajar con leche.
- Utilice la leche directamente del envase original.
- ▶ No rellene nunca con leche. Limpie bien el recipiente antes de llenarlo.
- Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- ▶ No introduzca más leche de la que se necesita en un día.
- Cierre la tapa del depósito de leche y la unidad refrigeradora (interna y externa) inmediatamente después del llenado.
- Conserve la leche en un lugar seco y oscuro a una temperatura máxima de 7 °C (44,6 °F).
- Guarde la leche separada de los productos de limpieza.
- Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- Consuma la leche antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.



ATENCIÓN

Perjuicios para la salud por polvo para cafetera contaminado.

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

- Antes de abrir el embalaje, revise que no presente ningún daño.
- No introduzca más polvo para cafetera del que se necesita en un día.
- Cierre la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenarlo.
- ▶ Guarde el polvo para cafetera en un lugar seco, frío y oscuro.
- Guarde el polvo para cafetera separado de los productos de limpieza.
- Utilice primero los productos más antiguos («first in, first out»).
- Consuma el polvo para cafetera antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

1.6.5 Peligro por calor



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por líquido caliente.

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

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



ATENCIÓN

¡Superficie caliente!

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

- No toque nunca las partes calientes de la máquina.
- Para tocar la salida de bebida, utilice siempre las empuñaduras previstas para ello.
- ▶ Limpie la unidad de escaldado solo cuando la máquina se haya enfriado.

1.6.6 Peligro por el sistema mecánico



ATENCIÓN

Peligro de aplastamiento por componentes móviles.

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

- Para tocar la salida de bebida, utilice siempre las empuñaduras previstas para ello.
- Empuje el panel de control hacia abajo y hacia arriba siempre con ambas manos.
- No introduzca nunca la mano en el depósito de granos, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la máquina esté encendida.



Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua potable/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca sets de tubos flexibles antiguos.

2 Datos técnicos

2.1 Tipos de bebida y capacidad de producción

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

Dispensación máxima de bebidas por hora		
Espresso 35-60 ml	aprox. 120 tazas	
Café 120 ml	aprox. 120 tazas	
Rendimiento diario recomendado		
Espresso 50 – 60 ml	aprox. 180 tazas	
Café 120 ml	aprox. 180 tazas	
Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espresso	х	
Café	х	
Café / café crème	х	
Jarrita (250 ml) ^{zw}	x	
Jarra (500 ml) ^{zw}	x	
Americano ^{AC, ZW}		x
White Americano**, **, AC, ZW		x
Café con leche (café con leche claro/oscuro)*. **		x
Capuchino*. **		x
Leche manchada ^{*, **}		x
Espresso Macchiato*. **		х
Chociatto***		x
Chocolate caliente***		x
Capuchino australiano*		х
Leche caliente*		Х
Espuma de leche caliente*		х
Leche fría*		x
Espuma de leche fría ^{*, **}		-
Espuma de leche Pure Foam™ (caliente)*		x
Agua caliente/agua caliente externa		x

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Vapor		х
Bebidas en polvo/bebidas instantáneas		
Alcohol/café		-
Equipamiento de la máquina recomendado:		

- * con leche fresca
- ** con leche fresca y/o topping (leche en polvo)
- *** con choco
- AC Acelerador de escaldado
- ZW Agua adicional

2.2 Datos de la máquina

Potencia nominal del calentador*	Calentador de vapor	Calentador de agua	
	2000 W	2000 W	
* Véase el equipamiento especial en la pamiento básico.	placa de características. Los valore	es indicados corresponden al equi-	
Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua	
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10 °C	10 °C	
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	192 °C	192 °C	
Temperatura de funcionamiento	127 °C	95 °C	
Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua	
Presión de trabajo	0,25 MPa	aprox. 0,8 MPa	
Sobrepresión operativa admisible (p máx.)	0,5 MPa	1,2 MPa	
Sobrepresión de comprobación	2,4 MPa	2,4 MPa	
Capacidades			
Capacidad de agua potable	Depósito de agua: 4,9 l o conexión de agua fija		
Capacidad del recipiente de granos de café	750 g cada uno		
Capacidad del depósito de posos	550 g		

Dimensiones exteriores	
Ancho de la cafetera	330 mm
Anchura con unidad refrigeradora ado- sada	582 mm
Altura con el depósito de granos y la llave	666 mm
Profundidad	576 mm
Peso	
Peso en vacío	aprox. 40 kg
Presión acústica	
Nivel de presión acústica continuo	< 70 dB(A)*

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

2.3 Conexión de red doméstica



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

Red	Valores de conexión	ſ	Fusibles del edi- ficio	Cable de conexión Sección transversal del cable	
1L, N, PE	220-240 V CA	50/60 Hz	2000-2400 W	10-13 A*	3 × 1 mm²
2L, PE	200 V	50/60 Hz	1800 W	15-20 A*	3 × 1 mm²
2L, PE	208-240 V	60 Hz	1900-2400 W	15-20 A*	3 × 1 mm² 3 × 16 AWG

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

2.4 Valores de conexión de agua

Presión del agua	Mínimo: Máxima:	0,1 MPa (14,50 psi) 1,0 MPa (145,04 psi)
Temperatura de entrada del agua	Mínimo: Máxima:	10 °C (50 °F) 30 °C (86 °F)

~				
Cal	lıdad	del	ac	iua

Contenido de cloro	Máxima:	Tenga en cuenta las normativas locales sobre el contenido de cloro máximo permitido.
Valor de pH	Mínimo: Máxima:	6,5 7
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo: Máxima:	4 °dKH 6 °dKH
Dureza de carbonatos (francés)	Mínimo: Máxima:	8 °fKH 12 °fKH
Dureza total		> Dureza de carbonatos

2.5 Condiciones del entorno

Temperatura ambiente	Mínimo: Máxima:	10 °C (50 °F) +40 °C (104 °F)
Humedad ambiente relativa	Máxima:	80 %rF
Altura sobre el nivel del mar	Máxima:	2500 m (8202 ft)

2.6 Placa de características

Designación de tipo	Modelo
SKYE	No existen variantes de modelo



Fig.: Placa de características

La placa de características se encuentra dentro, a la izquierda de la cavidad para el depósito de posos de café de la cafetera.

Para leer los datos de la placa de características:

▶ Retire el cajón de posos de la cafetera.

En caso de avería o para hacer valer la garantía, facilite los siguientes datos de la placa de características:

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

3 Información de conformidad

3.1 Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
Schaerer AG Aptdo. de correos 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00	Schaerer AG Director de R&D GBU PCM Aptdo. de correos 336 Niedermattstrasse 3b CH-4528 Zuchwil
F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com	
www.schaerer.com	

3.2 Normas aplicadas

Schaerer AG declara que esta máquina cumple todas las disposiciones pertinentes de las directivas mencionadas. Cualquier modificación en el aparato realizada sin nuestro consentimiento invalidará esta declaración. Se han aplicado las siguientes normas armonizadas. A fin de garantizar la correcta implementación de los requisitos, se aplica un sistema de gestión de calidad de **DNV GL - Business Assurance**, certificado según las normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018. Schaerer AG es el único responsable de la emisión de esta declaración de conformidad.

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

Para la Conformidad CE

MD 2006/42/EC • EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC • EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2 • EN 62233:2008	Directiva CEM 2014/30/UE • EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2 • EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC • EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC • EN 61000-3-11:2021-03
Directiva RoHS 2011/65/UE • EN IEC 63000:2019-05	RED 2014/53/EU • EN 301 489-1 V2.1.1:2017 • EN 301 489-7 V1.3.1:2005 • EN 301 489-24 V1.5.1:2010
Para el cumplimiente de las Directivas y permativas eu	500005

Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electró-	Reglamento sobre contaminantes orgánicos persis-
nicos 2012/19/UE	tentes 2019/1021

Para el Reglamento de la UE sobre productos químicos

Reglamento REACH 1907/2006/CE

Intern	acionales (CB)	
Seguri	idad	EMC
 IE IE BS 	C 60335-1:2020-08 C 60335-2-75 S EN 62233:2008	 CISPR 14-1 CISPR 14-2 IEC 61000-3-2 IEC 61000-3-11
СВ	Scheme > Sistema internacional para la aceptaci	ón mutua de informes de pruebas y certificados
CE	Requisitos de la legislación de armonización de la Comunidad Europea	
CISPR	R Comité especial internacional sobre interferencias de radio	
CE/UE	E La Comunidad Europea es una parte de la Unión Europea formada por CE/PESC/CPJ	
EMC	C Compatibilidad electromagnética	
IEC	Sistema nacional de evaluación de la conformidad de maquinaria y componentes electrónicos	
MD) Directiva de máquinas (Parlamento y Consejo europeos)	
POP	P Reglamento (EU) sobre contaminantes orgánicos persistentes	
REACH	Reglamento de la UE sobre para el registro, eval	uación, homologación y limitación de productos químicos
RED) Directiva europea de homologación para dispositivos radioeléctricos y receptores (comunicación por radio)	
RoHS	RoHS Restricción de sustancias peligrosas	

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

4 Descripción de los productos

4.1 Vista general

La versión estándar está equipada con elementos de decoración en función de la configuración y una pantalla táctil de 8 pulgadas.



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



Fig.: Vista general de la cafetera

N.º	Nombre	Explicación
1	Dispositivo de cierre del panel de operación	Ver 4.3.4 "Dispositivo de cierre del panel de operación"
2 – 4	Depósito de polvo y de granos	Los depósitos de granos y de polvo suministran a la cafetera gra- nos de café y polvo para cafetera.
5	Abertura del revestimiento lateral	Las aberturas de los dos revestimientos laterales proporcionan acceso al interior de la cafetera, por ejemplo, para pasar el tubo flexible de leche por el otro lado.
6	Depósito de posos	En el depósito de posos se recogen las tortas de café.
7	Barra de vapor	La barra de vapor permite calentar y espumar la leche por sepa- rado.
8	Patas de la cafetera (opciona- les)	Las patas de la cafetera aumentan la distancia con respecto a la superficie de apoyo en 40 mm o 70 mm (según la versión).

N.º	Nombre	Explicación
9	Recogegotas	En el recogegotas, se acumula el agua de limpieza y gotas de café.
10	Pieza auxiliar para el posicio- namiento de tazas (opcional)	La pieza auxiliar para el posicionamiento de tazas indica la posi- ción de colocación correcta de la taza.
11	Depósito de agua potable interno (variante)	El depósito de agua potable interno proporciona el agua potable para la preparación de las bebidas.
12	Salida de bebida manual	La salida de bebida manual dispensa las bebidas y debe despla- zarse manualmente hacia arriba o hacia abajo en función de la bebida seleccionada.
13	Salida de agua caliente	A través de la salida de agua caliente se puede dispensar agua caliente de forma manual.
14	Panel de operación con panta- lla táctil	Ver 4.3.2 "Panel de operación con pantalla táctil"

4.1.1 Depósito de polvo y de granos



Fig.: Depósito de polvo y de granos

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

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

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

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

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

La opción Segundo molinillo no se puede equipar a posteriori.

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

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

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

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

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

4.1.2 Depósito de posos



Fig.: Depósito de posos

El depósito de posos está disponible en dos variantes:

- Depósito de posos estándar (2)
- Eliminación de posos bajo mostrador (1)

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

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

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



Fig.: Eliminación de posos bajo mostrador

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

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

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

4.1.3 Patas de la máquina



Fig.: Pata de la cafetera, 40 mm

Si se utilizan aparatos independientes bajo mostrador, deben colocarse patas en la cafetera **(1)**.

La opción **Patas de la cafetera** se puede incorporar a posteriori. No se incluyen tornillos.

4.1.4 Recogegotas con pieza auxiliar para posicionamiento de tazas



Fig.: Recogegotas

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

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

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



Fig.: Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

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

4.1.5 Depósito de agua potable interno



Fig.: Depósito de agua potable interno

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

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

4.1.6 Salida de bebida manual



Fig.: Salida de bebida manual

La altura de la salida de bebida manual **(1)** se puede ajustar a la bebida correspondiente y al tamaño de la taza. Con la salida de bebida, la cafetera dispensa bebidas.

El mango de la salida de bebida puede ser rojo o negro.

La salida de bebida debe limpiarse regularmente.

4.1.7 Salida de agua caliente



Fig.: Salida de agua caliente

La cafetera está equipada de serie con una salida de agua caliente independiente (1).

La salida de agua caliente está montada a la izquierda de la salida de bebida. Ese punto está dotado de iluminación funcional.

Opcionalmente, también se puede dispensar agua caliente por la **salida central de bebida**. En ese caso, no hay salida de agua caliente independiente.

La opción Agua caliente a través de la salida central de bebida no se puede incorporar a posteriori.

4.1.8 Molinillo



Fig.: Molinillo

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

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

De forma opcional, el grado de molienda del molinillo se puede ajustar eléctricamente.

4.1.9 Luz de ambiente funcional



Fig.: Iluminación funcional

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

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

4.1.10 Elementos de decoración



Fig.: Elementos de decoración

La cafetera está equipada con elementos de decoración (1) (negros o rojos).

Los elementos de decoración permiten combinar la cafetera con el entorno.

La opción **Elementos de decoración** no se puede incorporar a posteriori, ni se puede cambiar el color.

4.2 Conexiones e interfaces



Fig.: Conexiones e interfaces de la cafetera

N.º	Nombre	Explicación
1	Conexión de red	La conexión de red se encuentra en el la parte trasera del inte- rior de la cafetera y suministra corriente a la cafetera.
2	Conexión de agua sucia	A la conexión de agua sucia puede conectarse un tubo flexible para evacuar el agua sucia de la cafetera.
3	Interfaz de comunicación	La conexión para la interfaz de comunicación se encuentra en el interior de la cafetera, en la parte inferior de la pared exte- rior derecha. Para obtener acceso a la conexión de la interfaz de comunicación, el depósito de posos debe estar desmontado. La interfaz de comunicación sirve para conectar la cafetera con los aparatos independientes.
4	Conexión USB	En la parte inferior del panel de operación hay una conexión USB tipo A. Para acceder a la conexión USB, debe abrirse la cubierta.
5	Conexión de agua limpia	La conexión de agua limpia suministra agua potable a la cafe- tera. Esto es posible a través de una conexión de agua fija o un depósito de agua externo (en función de la configuración de la máquina). La cafetera está equipada de forma estándar con un depósito de agua interno que no requiere conexión de agua lim- pia.
6	Conexión universal	La conexión universal se puede equipar con las siguientes inter- faces: Ninguna Ethernet MDB RS-232

4.3 Mandos

4.3.1 Mandos de la máquina



Fig.: Vista general de los mandos exteriores



Dispositivo de cierre del panel de control

Panel de control con pantalla táctil



4 Entrada manual

La pantalla táctil de 8 pulgadas (1) sirve para el manejo de la máquina.

El panel de control se puede bloquear cuando está cerrado (2) para evitar el acceso a personas no autorizadas.

Los depósitos de granos y de polvo pueden equiparse opcionalmente con dispositivos de cierre **(3)** para evitar el acceso por parte de personas no autorizadas.

La entrada manual **(4)** está prevista para café molido o las pastillas de limpieza. De forma opcional, la entrada manual se puede equipar con un dispositivo de cierre.

4.3.2 Panel de operación con pantalla táctil

El panel de operación está equipado con una pantalla táctil, sensible al tacto. El panel de operación permite manejar la cafetera.



Ver 7 "Manejo" Ver 10 "Programación"

4.3.3 Mandos situados detrás del panel de operación

Para acceder a los mandos ubicados detrás del panel de operación, hay que abrir el panel de operación.



Ver 7.1.5 "Abrir y cerrar el panel de control"



Fig.: Vista general de los mandos: mandos situados detrás del panel de operación

Los siguientes mandos se encuentran detrás del panel de operación:

- 1 Vaso de mezcla para sistema de polvo de choco o topping (opcional)
- 2 Botón de encendido/apagado

4.3.4 Dispositivo de cierre del panel de operación

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

- Llave hacia la izquierda: abre el dispositivo de cierre.
- Llave hacia la derecha: cierra el dispositivo de cierre.

4.3.5 Entrada manual



Fig.: Entrada manual

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

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



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

4.3.6 Dispositivo de cierre de los depósitos de granos y de polvo (opcional)

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

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

4.3.7 Vaso de mezcla

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

4.3.8 Interruptor de encendido y apagado de la cafetera

El interruptor de encendido/apagado se encuentra detrás del panel de operación. Pulsando brevemente el botón de encendido/apagado, se enciende la cafetera. Con una pulsación de cuatro segundos, se apaga la cafetera.

4.4 Variantes de equipamiento

4.4.1 Barra de vapor



Fig.: Barra de vapor

La máquina puede equiparse opcionalmente con (1) barra de vapor.

La barra de vapor permite calentar la leche manualmente por separado y espumarla al estilo barista.

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

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

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

4.4.2 Depósito de agua sucia y potable externo



Fig.: Depósito de agua sucia y potable externo

Para hacer un uso móvil de la máquina, se puede utilizar los **depósitos externos de agua potable y agua sucia** opcionales. Si se va a utilizar un depósito de agua potable y de agua sucia, la máquina deberá equiparse con conexión de agua fija (no con el depósito de agua potable interno).

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

4.4.3 Intercambio de datos Schaerer Coffee Link



Fig.: Intercambio de datos

La solución digital **Schaerer Coffee Link** proporciona información detallada sobre la garantía de calidad y la supervisión y optimización de los procesos empresariales individuales. En el portal web de Schaerer «Coffee Link» se pueden consultar diversos datos de la máquina.

La opción «Schaerer Coffee Link» se puede equipar a posteriori.

4.4.4 Sistema de leche fresca Pure Foam™



Fig.: Sistema de leche fresca Pure Foam™

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

Es posible dispensar leche fría.

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

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

4.4.5 Agua adicional para la preparación de cafés americanos



Fig.: Agua adicional

Además de dispensar café, se puede dispensar agua caliente (agua adicional) en la taza a través de la salida de bebida.

Esta opción es apropiada para la preparación de **cafés americanos**.

El orden del café y el agua adicional se define en la configuración de bebidas.

La opción **Agua adicional** no se puede equipar a posteriori.

4.4.6 Acelerador de escaldado



Fig.: Acelerador de escaldado

El **acelerador de escaldado** permite mejorar la eficiencia de dispensación de bebidas grandes (p. ej., americano) manteniendo una mejor calidad. Se dirige una cantidad adicional de agua caliente hacia la salida de café de la unidad de escaldado.

La opción Acelerador de escaldado se puede incorporar a posteriori.

4.4.7 Unidad refrigeradora

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

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

4.4.7.1 SKYE con unidad refrigeradora adosada



Fig.: Unidad refrigeradora adosada

es

La unidad refrigeradora adosada se puede colocar a la izquierda, a la derecha, entre dos máquinas (Centre Milk) y como unidad refrigeradora bajo mostrador. La máquina se suministra de serie con una conexión de leche a la izquierda.

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

4.4.8 Cup & Cool

La máquina se puede manejar opcionalmente con el aparato independiente Cup & Cool.



Fig.: Cup & Cool

El aparato independiente Cup & Cool está disponible en las versiones estrecha y ancha.

La versión estrecha se coloca a la *izquierda* de la máquina.

En la versión con Centre Milk, la versión ancha se puede colocar también entre dos máquinas.



Conversión de la máquina

NOTA

La colocación de **Cup & Cool** en un lugar diferente al lado izquierdo de la máquina requiere una conversión.

La descripción de la modificación y los componentes necesarios se proporcionan junto con la unidad refrigeradora adosada.

5 Transporte

5.1 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación	
Documentación		
1	Manual de instrucciones (BA)	
1 *	Instrucciones adicionales de aparatos independientes (Calentador de tazas + Cup & Cool)	
1 *	Manual de instrucciones de la unidad refrigeradora	
Contenido del suministro de la máquina		
1	Recogegotas SKYE	
Cable de conexión para SKYE, versión de 2 kW		
1*.**	Cable de conexión de 230 V, 10 A, CH-C13W 2 m	
	Cable de conexión de 250 V, 10 A, Schuko EU - C13W 2 m	
	Cable de conexión de 250 V, 10 A, UK - C13W 2.5 m	
Cable de conexión para SKYE, versión de 3 kW		
1*.**	Cable de conexión de 250 V, 16 A, CH 23G - C19W 2 m	
	Cable de conexión de 250 V, 16 A, Schuko EU - C19W 2 m	
	Cable de conexión de 250 V, 16 A, sin conector - C19W 2 m	
Contenido del suministro general		
1	Cucharilla dosificadora de café ma	
1	Cámara de freno sencilla	
Contenido del suministro limpieza / mantenimiento		
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)	
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)	
Sistema de leche *		
1	Depósito de limpieza 1 l az	
1	Tapa del depósito de limpieza 1 l az	
1 * . **	Juego Milkpure Powder y Coffeepure tabs	
	Pastillas de limpieza 100 uds.	
	Correepure tabs (equipamiento sin teche)	
Recogegotas con desague		
1	Abrazadera para tubo 29 abierta	

Cantida	d Denominación
1	Tubo flexible espiral 20 PVC gris
Patas de la máquina *	
4	Pie roscado M10 x 15 con goma
4	Pie 40 x 40
Depósito de agua potable interno *	
1	Cartucho de repuesto 200
1	Adaptador para cartucho de repuesto 200
1	Depósito de limpieza de 4 l Milk Smart
Conexión de agua fija	
1	Tubo flexible blindado DN8 X 1500 ÜM 3/8 - ÜM 3/4 90°
Eliminación de posos *	
1	Cintas sujetacables 4.8 x 368 PA ne
* (Ipcional en función de la versión de la máquina
** 5	olo uno de los artículos
*** 1	lúmero de artículo en función del idioma

5.2 Condiciones de transporte



ATENCIÓN

Peligro de lesiones durante el transporte.

Si la máquina no se transporta correctamente, pueden producirse lesiones.

Tenga en cuenta las prescripciones generales sobre seguridad y salud de acuerdo con las disposiciones locales.

NOTA

Daños materiales por transporte inadecuado.

Un transporte inadecuado durante el traslado de la máquina puede dañarla.

- ▶ Transporte la máquina con un carro con ruedas.
- ▶ Fije la máquina al carro con ruedas y tire de él.
- Antes de cambiar el lugar de instalación, desconecte los siguientes elementos:
 - Suministro de agua potable
 - Alimentación eléctrica
 - Salida de agua sucia
- ▶ Asegúrese de que no haya obstáculos ni irregularidades en el nuevo lugar de instalación.
6 Instalación y puesta en marcha

6.1 Desembalaje



ATENCIÓN

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

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

▶ Utilice guantes y gafas protectoras para el desembalaje.

6.1.1 Desembalar la máquina

- 1. Desembale la máquina.
- 2. Saque los accesorios suministrados de la caja de accesorios.
- 3. Revise si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
- 4. Revise que la entrega esté completa.
- 5. Conserve el embalaje original por si necesita devolver el producto.

6.1.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:

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

6.2 Colocación

6.2.1 Condiciones de colocación

Para la ubicación de la máquina, se aplican las siguientes condiciones:

- La superficie de instalación debe ser estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la máquina.
- La máquina no debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- La máquina debe colocarse de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Las conexiones de suministro necesarias deben colocarse en el lugar de emplazamiento de acuerdo con los planes de instalación del edificio con un largo de hasta 100 cm (39,4").
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.

- Deben respetarse espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:
 - Debe dejarse suficiente espacio libre en la parte superior para rellenar con los granos de café o el polvo; se recomiendan 20 cm (7,87").
 - Debe dejarse una distancia de al menos 5 cm (1,97") entre la parte trasera de la máquina y la pared para permitir una circulación de aire suficiente.

6.2.2 Condiciones ambientales

La ubicación de la máquina debe cumplir con las siguientes condiciones ambientales:

- Temperatura ambiente de entre +10 °C y +40 °C (entre +50 °F y +104 °F)
- Humedad ambiente relativa máx. 80 % rF
- Altura máxima sobre el nivel del mar de 2500 m (8202 ft)
- La máquina ha sido diseñada únicamente para el uso en espacios interiores. No debe utilizarse en exteriores ni exponerse nunca a las inclemencias meteorológicas (lluvia, nieve, heladas).

6.3 Instalar

La máquina debe instalarse de acuerdo con las normativas sanitarias y electrotécnicas locales y nacionales. Esto incluye una protección adecuada contra el flujo de retorno.



Ver 6.2.1 "Condiciones de colocación" Ver 6.3.1 "Conectar la corriente"

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

- Toma de enchufe para conector
 - La placa de características informa sobre los fusibles máximos necesarios.
 - La placa de características informa sobre el calibre de cable mínimo requerido.
- Conexión de agua fija de 3/8" o conexión al depósito de agua potable externo
- Sifón o depósito externo de agua sucia para el tubo flexible de agua sucia de \varnothing 20 mm
- Interfaz opcional para la comunicación de la máquina con los aparatos independientes

La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

- 1. Para una mejor accesibilidad, coloque la parte trasera de la máquina aprox. 5 cm (2") por encima de la placa de apoyo.
- 2. Prepare las conexiones en el lugar de instalación.

6.3.1 Conectar la corriente



PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.

Al conectar la máquina, existe peligro mortal por descarga eléctrica.

- Asegúrese de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.
- No ponga nunca en funcionamiento un aparato con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán sustituirse inmediatamente por un técnico de mantenimiento calificado.
- Schaerer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 1,5 mm²), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las disposiciones vigentes a nivel local.
- Coloque el cable de conexión de forma que no exista peligro de tropiezo. No pase los cables por esquinas ni bordes afilados, no los apriete ni los deje colgar libremente en la sala. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- No eleve el aparato tirando del cable de conexión. No desenchufe el conector tirando del cable de conexión.
- ▶ ¡No toque nunca los cables ni los conectores con las manos húmedas! ¡No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!



PELIGRO

Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales.

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

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

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

Establezca la conexión de red.



Ver 4 "Descripción de los productos" Ver 2 "Datos técnicos"

6.3.2 Conectar el suministro de agua

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

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

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

- Salida de agua sucia estándar
- Depósito de agua sucia externo
- Recogegotas cerrado sin conexión

Variante con depósito externo de agua potable y agua sucia



Fig.: Depósito de agua sucia y potable externo

La máquina puede manejarse opcionalmente con depósito de agua potable y agua sucia externos con supervisión.

▶ Conecte las conexiones de agua potable y agua sucia de la máquina directamente al depósito de agua.



Las instrucciones de conversión **Depósito de agua potable y sucia supervisados de SKYE** contienen información para el ajuste y la conexión de los depósitos externos de agua potable y de agua sucia. Las instrucciones de conversión pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente de la página web (www.schaerer.com/member) desde el **Media Pool**.

Variante con depósito interno de agua potable



Fig.: Depósito de agua potable interno

Si la cafetera cuenta con un depósito interno de agua potable **(1)** integrado, no es necesario conectarla con la conexión de agua potable.

Variante con recogegotas sin abertura



Fig.: Recogegotas sin abertura

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

6.3.3 Conectar el sistema de leche

Los aparatos independientes pueden colocarse a la izquierda y a la derecha de la máquina o debajo del mostrador (UC). En el momento de la entrega, el tubo flexible de leche, incluido el adaptador, está introducido en el módulo de leche del interior de la máquina y enrollado.



Fig.: Cubierta del revestimiento lateral izquierdo

- 1. Asegúrese de haber retirado el adaptador del extremo del tubo de leche.
- 2. Retire la cubierta (2) del panel lateral izquierdo de la máquina. Para ello, utilice un destornillador para empujar hacia arriba el cierre situado en el centro de la parte superior de la cubierta.
- 3. Desenrolle el tubo flexible de leche situado en el interior de la máquina.
- 4. Rompa una de las piezas de plástico (1) de la abertura del panel lateral izquierdo por el punto preperforado correspondiente.
- 5. Introduzca el tubo flexible de leche por el orificio que acaba de abrir.
- 6. Introduzca el tubo flexible de leche por la abertura de la cubierta.
- 7. Coloque la cubierta (2) en el panel lateral izquierdo.

8. Corte el tubo flexible de leche.

✓ La unidad refrigeradora adosada puede colocarse a la izquierda de la máquina.

Cambiar el tubo flexible de leche hacia la derecha

De serie, el tubo flexible de leche para la unidad refrigeradora de la máquina se coloca hacia la izquierda. Si el aparato independiente se coloca a la derecha de la máquina, es necesario adaptar el tubo flexible de leche.

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



Fig.: Cubierta del revestimiento lateral derecho

- 1. Asegúrese de haber retirado el adaptador del extremo del tubo flexible de leche.
- 2. Retire las cubiertas (2) de ambos revestimientos laterales de la máquina. Para ello, utilice un destornillador para empujar hacia arriba el cierre situado en el centro de la parte superior de la cubierta.
- 3. Desenrolle el tubo flexible de leche situado en el interior de la máquina.
- 4. Pase el tubo flexible de leche por el interior de la máquina y sáquelo por el lado derecho de la misma.
- 5. Rompa una de las piezas de plástico (1) de la abertura del panel lateral derecho por el punto preperforado correspondiente.
- 6. Introduzca el tubo flexible de leche por el orificio que acaba de abrir.
- 7. Introduzca el tubo flexible de leche por la abertura de la cubierta.
- 8. Coloque la cubierta (2) en ambos revestimientos laterales.
 - \checkmark La unidad refrigeradora adosada puede colocarse a la derecha de la máquina.

6.4 Instalar aparatos independientes



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

6.4.1 Conectar aparatos independientes a la red eléctrica

Todos los aparatos independientes requieren una conexión de red de 230 V / 50 Hz. La conexión de red se realiza a través de un cable de conexión prefabricado y probado, que se suministra con los aparatos independientes.

Cup & Cool estrecho/ancho Centre Milk

6.4.2 Establecer la conexión de comunicación (bus CAN)



Fig.: Conexiones de bus CAN de la máquina a los aparatos independientes

- 1 Máquina después de ...[2] o [3]
- 2 Cup & Cool estrecho/ancho

Están disponibles las siguientes versiones:

- Máquina (1) a Cup & Cool estrecho/ancho (2)
- Máquina (1) a Cup & Cool ancho Centre Milk (3)
- 1. Establezca la conexión del bus CAN mediante un cable de control con conector DIN de 6 polos. Para ello, conecte el cable de control a la interfaz de comunicación de la máquina.
- 2. Conecte el otro extremo del cable de control al aparato independiente deseado.

Conectar el tubo flexible de leche con el aparato independiente



Fig.: Depósito de leche (ejemplo)

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

6.5 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla



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

Ver 7.2 "Conectar"

7 Manejo

7.1 Actividades adicionales recurrentes

7.1.1 Llenado del depósito de granos



ATENCIÓN

Peligro de lesiones por los discos de molienda giratorios.

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

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

ΝΟΤΑ

Daños materiales por obstrucción/bloqueo.

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

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



Al rellenar, seleccione una cantidad máxima tal que el contenido no toque la tapa del depósito.



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

- 1. Variante con bloqueo del depósito de granos: Abra la cerradura del depósito de granos con la llave.
- 2. Retire la tapa del depósito de granos.
- 3. Llene el depósito de granos.

NOTA Respete la cantidad de llenado máxima.

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

7.1.2 Llenar el depósito de polvo



ADVERTENCIA

Peligro de aplastamiento por el sinfín de dosificación giratorio.

Los sinfines de dosificación del interior del depósito de polvo se mueven rotativamente. Existe riesgo de aplastamiento al introducir la mano.

▶ No introduzca nunca las manos en el depósito de polvo con el aparato conectado.

NOTA

ra.

Daños materiales por obstrucción.

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

- ▶ Nunca llene el depósito de polvo con algo que no sea polvo para el funcionamiento de la cafete-
- max.

Fig.: Cantidad de llenado máxima

- 1. Variante con bloqueo del depósito de polvo: Abra la cerradura del depósito de polvo con la llave.
- 2. Retire la tapa del depósito de polvo.
- 3. Llene el depósito de polvo con polvo de chocolate o topping.
- 4. Introduzca una cantidad adecuada para que el contenido no toque la tapa del depósito.
- 5. Vuelva a cerrar el depósito de polvo con la tapa. Cierre con llave el depósito de polvo (si tiene esta opción).
 - \checkmark Se ha llenado y bloqueado el depósito de polvo.
 - ✓ El polvo no toca la tapa.

7.1.3 Rellenar agua

Variante con conexión de agua fija



NOTA Daños materiales por alimentación de agua cerrada.

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

- Antes de encender la máquina, asegúrese de que esté abierta la válvula de agua principal (llave de agua) de la alimentación de agua.
- 1. Abra la llave de paso de la válvula principal de agua antes de encender la máquina.
- 2. Cierre la válvula principal de agua al final del día.

Variante con depósito de agua potable externo



Fig.: Depósito de agua potable externo

- 1. Desenrosque la tapa del depósito de agua potable externo.
- 2. Enjuague bien el depósito de agua potable externo con agua fresca todos los días.

- 3. Limpie la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
- 4. Llene el depósito de agua potable con agua potable fresca y tenga en cuenta el nivel máximo de llenado.
- 5. Cierre el depósito de agua potable externo con la tapa.
- 6. Vuelva a colocar el depósito de agua potable.

Variante con depósito de agua potable interno



Fig.: Depósito de agua potable interno

- 1. Retire el depósito de agua potable interno (1) de la máquina.
- 2. Asegúrese de que el depósito de agua potable interno esté limpio.
- 3. Llene el depósito de agua potable con agua potable fresca y tenga en cuenta el nivel máximo de llenado.
- 4. Vuelva a colocar el depósito de agua potable interno en la máquina.
- 5. Cierre la tapa situada de la parte delantera de la máquina.

7.1.4 Llenar el sistema de leche PureFoam™



ATENCIÓN

Peligro de infecciones por leche contaminada.

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

- Lleve a cabo una limpieza siempre tras la instalación, la puesta en marcha o la nueva puesta en marcha.
- Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.

Unidad refrigeradora adosada

►



Fig.: Limpiar el depósito de leche

- 1. Abrir la puerta de la unidad refrigeradora.
- 2. Retirar el adaptador del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de leche.
- 3. Extraer el depósito de leche y la tapa.
- 4. Lavar y enjuagar el depósito de leche, el tubo ascensional y la tapa con abundante agua limpia.
- 5. Llenar el depósito de leche. Respetar la cantidad de llenado máxima de 10 l.

- 6. Cerrar el depósito de leche con la tapa y volver a colocarlo en la unidad refrigeradora.
- 7. Insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- 8. Cerrar la puerta de la unidad refrigeradora.

Cup & Cool, unidad refrigeradora bajo mostrador



ΝΟΤΑ

Daños materiales por leche no refrigerada previamente.

La unidad refrigeradora solo mantiene la temperatura de la leche refrigerada previamente. ▶ Para rellenar, utilice siempre leche que se haya enfriado al menos a 5 °C (41 °F).



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

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

7.1.5 Abrir y cerrar el panel de control



ATENCIÓN

¡Peligro de aplastamiento por caída del panel de control!

El panel de control puede caer por su propio peso.

 Sujete firmemente el panel de control y muévalo hacia arriba o hacia abajo de forma controlada hasta que encaje en su sitio.

Abrir el panel de control



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



Fig.: Panel de control

- 1. Abra el dispositivo de cierre con la llave **(1)**.
- 🗸 🖌 La cerradura está abierta en posición horizontal.
- 2. Desbloquee el panel de control tirando con fuerza.
 - ✓ El panel de control está desbloqueado.
- 3. Empuje el panel de control con ambas manos desde abajo hacia arriba hasta el tope.
 - ✓ El panel de control se mantiene automáticamente en la posición superior.
 - \checkmark Todos los mandos están accesibles detrás del panel de control.

Cerrar el panel de control



La máquina solo está preparada para funcionar con el panel de control cerrado.

Requisito:

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



Fig.: Panel de control

- 1. Empuje el panel de control abierto ligeramente hacia abajo y hasta el tope con ambas manos.
- 2. Presione ligeramente el borde superior del panel de control.
 - ✓ El panel de control está cerrado.
- 3. Asegúrese de que los cierres de los depósitos de granos y de polvo están cerrados.
- 4. Cierre el dispositivo de cierre con la llave (1).
 - ✓ La cerradura está cerrada en posición vertical.
 - ✓ El panel de control está bloqueado.

7.1.6 Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo

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

es



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



Posición hacia abajo: Depósito de granos desbloqueado

2 Posición hacia delante

- 1. Abra el panel de control.
- 2. Gire la empuñadura verde del bloqueo central de la posición de la posición plegada horizontal (1) hacia delante, hasta la posición (2).
- 3. Gire la empuñadura verde del bloqueo central (2) hacia abajo.
 - El depósito de granos y el depósito de polvo están desbloqueados. La empuñadura verde del cierre central está en la posición (3).



Ver 7.1.5 "Abrir y cerrar el panel de control"

7.2 Conectar

7.2.1 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato



ΝΟΤΑ

Daños materiales por alimentación de agua cerrada.

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

- Antes de encender la máquina, asegúrese de que esté abierta la válvula de agua principal (llave de agua) de la alimentación de agua.
- 1. Con conexión de agua fija: Asegúrese de que la válvula de agua principal esté abierta.
- 2. Con depósito de agua potable: asegúrese de que el depósito de agua potable esté lleno de agua fresca.
- 3. Con salida de agua sucia estándar: asegúrese de que el tubo flexible de agua sucia esté correctamente colocado.
- 4. Con depósito de agua sucia externo: asegúrese de que el depósito de agua sucia externo esté conectado y vacío.
- 5. Asegúrese de que los depósitos de granos estén llenos.
- 6. Asegúrese de que el depósito de posos esté vacío y correctamente colocado.
- 7. Asegúrese de que la máquina esté conectada a la red eléctrica correctamente y de acuerdo con las normativas de seguridad nacionales y/o locales pertinentes.



ATENCIÓN

Peligro de infecciones por leche contaminada.

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

- Lleve a cabo una limpieza siempre tras la instalación, la puesta en marcha o la nueva puesta en marcha.
- Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.



Ver 8.6 "Limpieza – Limpieza diaria de la cafetera – Programa de limpieza con instrucciones en pantalla".



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



Fig.: Interruptor de encendido y apagado

- 1. Compruebe la conexión de red de la cafetera.
- 2. Abra el panel de operación.
- 3. Pulse brevemente el interruptor de encendido y apagado de la cafetera (2).
 - ✓ Se inicia la máquina.
 - ✓ Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil, comienza el calentamiento.

La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.

- 4. Cierre el panel de operación.
 - ✓ La máquina está encendida.

7.2.2 Conectar la unidad refrigeradora adosada (opcional)



Fig.: Encender la unidad refrigeradora adosada

- 1. Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
- 2. Ponga el interruptor basculante (A) en la posición I.
- 3. Mantenga presionado el botón (B) aprox. 3 s.
 - $\checkmark~$ El aparato está encendido.
 - \checkmark En la pantalla se muestra la temperatura interior actual de la unidad refrigeradora.

Poner la unidad refrigeradora en el modo en espera

- Mantenga presionado el botón (B) aprox. 3 s.
 - ✓ La unidad refrigeradora se conecta en el modo de espera.

Ajustar la temperatura

- 1. Mantenga presionado el botón (B) aprox. 3 s.
- 2. Suba la temperatura 3 5 °C (37,4 41 °F) con el botón (B) o bájela con el botón (D).
- 3. Confirme el ajuste con el botón (C).
 - \checkmark La unidad refrigeradora cambia al modo de funcionamiento.
 - \checkmark En la pantalla se muestra la temperatura interior actual de la unidad refrigeradora.



Para los aparatos independientes, consulte también la información detallada en la descripción separada para aparatos independientes.

7.2.3 Encender la unidad refrigeradora bajo mostrador



Fig.: Encender y ajustar la unidad refrigeradora bajo mostrador

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



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

7.2.4 Encender el calentador de tazas Cup&Cool



ATENCIÓN

Peligro de lesiones por superficie caliente.

La bandeja para tazas se calienta y puede provocar quemaduras.

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



Fig.: Encender y ajustar Cup & Cool

- ▶ Poner el interruptor (1) en la posición «I».
- En caso necesario, ajustar el termostato de la parte posterior (3).
 - \checkmark La unidad refrigeradora está encendida.

- > Poner el interruptor (2) en la posición «I».
 - ✓ La bandeja para tazas está encendida.



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

7.3 Modos de funcionamiento

Los técnicos de mantenimiento pueden ajustar la interfaz de usuario de la máquina a uno de los siguientes modos de funcionamiento:

- Modo de invitado
- Modo de personal
- Modo de usuario habitual

7.3.1 Modo de invitado

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de invitado** permite el manejo de la máquina por parte de invitados sin conocimientos de la máquina.

El modo de invitado es el modo de funcionamiento con el menor conjunto de funciones. Los técnicos de mantenimiento pueden realizar también ajustes individuales.

En el modo de invitado, no es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista).

Las bebidas disponibles se muestran en grupos.

Requisito:

En el modo de funcionamiento, está activada la función Mostrar selección de grupos.

El menú de navegación para la dispensación de bebidas es paso a paso.

Estructura de menú de grupos y bebidas:

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

Funciones posibles en el Modo de invitado:



Fig.: Interfaz de usuario predeterminada del modo de invitado



Fig.: Grupos de bebidas en el modo de invitado y el modo de usuario habitual

(A) Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno)

(B) Navegar por los grupos de bebidas (flecha)

(C) Acceso al menú de mantenimiento

(D) Selección de grupos de bebidas

Pasos hasta la dispensación de bebida:

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

Los técnicos de mantenimiento pueden ampliar o reducir la configuración predeterminada con las siguiente funciones adicionales:

- Salvapantallas ON
- Botón Menú de mantenimiento (C) visible ON
- Selección de grupo (D) (posibilidad de máximo 10 grupos con navegación horizontal (B)) OFF
- Modificación secuencial de bebidas ON fijo
- Solicitud Colocar taza/vaso ON
- Mostrar información ProgresoON fijo
- Mostrar información Bebida listaON

7.3.2 Modo de personal

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de personal** optimiza el manejo de la máquina por parte de operarios con conocimientos de la misma. Las bebidas son seleccionadas exclusivamente por personal cualificado.

El modo de personal es el modo de funcionamiento con el mayor conjunto de funciones.

es

En el modo de personal, es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista). La pantalla **Seleccionar grupo** no está disponible.

En su lugar, se muestran los grupos en pestañas en la parte superior. Adicionalmente, a la izquierda hay disponible un menú vertical. Los técnicos de mantenimiento pueden nombrar y disponer los grupos de bebidas y las pestañas como deseen.



Fig.: Pestañas del modo de personal

La modificación de las bebidas se muestra y se realiza por completo en la pantalla **Dispensar bebida**. Es posible activar un inicio automático para bebidas predefinidas.

Estructura de menú de grupos y bebidas:

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



Fig.: Interfaz de usuario predeterminada del modo de personal



Fig.: Selección de las opciones de bebida en el modo de personal

Funciones posibles en el Modo de personal:

(A) Visualización de un máximo de 24 campos de bebidas por grupo (10 grupos posibles)

- (B) Función de desplazamiento deslizante horizontal (dedo)
- (C) Filtro de bebidas (DECAF, bebidas dobles)
- (D) Acceso al menú de mantenimiento
- (E) Preselección Barista (intensidad de café) OFF
- (F) Máximo 3 bebidas separadas adicionales (izquierda)
- (G) Máximo 2 bebidas separadas adicionales (derecha)
- (H) Pantalla para la selección de las opciones de bebida

Pasos hasta la dispensación de bebida:

- Preselección (p. ej., bebidas DECAF o dobles)
- Preselección de la intensidad del café (Barista)
- Seleccionar la bebida deseada
- Determinar opciones de bebida
- Pago (con sistema de caja, opcional)
- Iniciar dispensación
- Rellenar café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se dispensa la bebida.
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida

Los técnicos de mantenimiento pueden ampliar o reducir la configuración predeterminada con las siguiente funciones adicionales:

- Botón **(C)** para dispensación de bebida doble *ON*
- Botón (C) para café descafeinado (DECAF) ON
- Botón (E) para intensidad de café (Barista) OFF
- Posibilidad de preselección de bebida (dispensación múltiple) ON
- Visualización del número de bebidas preseleccionadas OFF
- Botón Menú de mantenimiento (D) visible ON
- Mostrar información Colocar taza/vasoOFF
- Mostrar información Progreso OFF

es

Mostrar información Bebida listaOFF

7.3.3 Modo de usuario habitual

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de usuario habitual** permite el manejo de la máquina por parte de usuarios avanzados (zona de oficinas). Asimismo, el técnico de mantenimiento puede llevar a cabo ajustes personalizados.

En el modo de usuario habitual, no es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, barista). Las pestañas de la parte superior y el menú vertical de la izquierda no están disponibles.

El modo de usuario habitual es el modo de funcionamiento con un conjunto de funciones intermedio. Los técnicos de mantenimiento pueden realizar también ajustes individuales.

La modificación de las bebidas se muestra y se realiza por completo en la pantalla Dispensar bebida.

Las bebidas disponibles se muestran en grupos.

Requisito:

En el modo de funcionamiento, está activada la función Mostrar selección de grupos.

El menú de navegación para la dispensación de bebidas es paso a paso.

Estructura de menú de grupos y bebidas:

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



Fig.: Interfaz del modo de usuario habitual



Fig.: Selección de las opciones de bebida en el modo de usuario habitual



Fig.: Grupos de bebidas en el modo de invitado y el modo de usuario habitual

Funciones posibles en el Modo de usuario habitual:

(A) Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno)

(B) Navegar por los grupos de bebidas (flecha)

(C) Acceso al menú de mantenimiento

- (D) Máximo 3 bebidas separadas adicionales (izquierda)
- (E) Pantalla para la selección de las opciones de bebida

(F) Selección de grupos de bebidas

Pasos hasta la dispensación de bebida:

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

Los técnicos de mantenimiento pueden ampliar o reducir la configuración predeterminada con las siguiente funciones adicionales:

- Botón (E) para intensidad de café (Barista) ON
- Salvapantallas ON
- Botón Menú de mantenimiento (C) visible ON
- Selección de grupo (F) (posibilidad de máximo 10 grupos con navegación horizontal (B)) OFF
- Solicitud Colocar taza/vaso ON
- Mostrar información Bebida lista OFF

7.4 Servicio de bebida

es

Selección de bebida limitada

La selección de bebida está limitada en máquinas con depósito externo de agua potable. No es posible dispensar bebidas refrigeradas con el depósito externo de agua potable. Con el depósito externo de agua potable, las bebidas en polvo se dispensan **siempre** calientes independientemente de la temperatura ajustada.

Cancelación de la selección de bebida tras inactividad

Una selección de bebida puede cancelarse automáticamente tras una inactividad de 5 – 40 s.

En este caso, se muestra la interfaz de usuario para una nueva selección de bebida.

El periodo de tiempo puede ser ajustado por el técnico de mantenimiento en los ajustes **Configuración > Modo de funcionamiento > Restablecer selección de time-out**.

7.4.1 Seleccionar bebida

Navegar a la bebida

Requisito: La máquina está preparada.



Fig.: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Desplazarse hasta la bebida

- Desplácese con los botones de las flechas (1) por las bebidas mostradas.
 - ✓ Se muestra el botón de la bebida deseada.



Fig.: Modo de personal Selección directa del grupo de bebidas

- Abra el grupo de bebidas deseado (1) directamente a través de la pestaña correspondiente.
 - ✓ Se muestran los botones de las bebidas definidas.

Modo de personal Preseleccionar opciones de bebida

Requisito: La interfaz de usuario está en el modo de personal.

Posibles preselecciones en el menú:

- Dispensación de bebida doble
- Café descafeinado
- Intensidad de café (barista)



Fig.: Preselección de bebida en el menú de la izquierda

- Seleccione una opción de bebida a través de una preselección en el menú de la izquierda, p. ej. intensidad de café.
 - ✓ Se muestran todas las bebidas con la opción correspondiente.

Modo de personal Seleccionar tipo de bebida

Requisito: La pestaña con el grupo de bebidas o la preselección contienen bebidas configuradas.



Fig.: Tipos de bebidas

es

- Presione el botón de la bebida deseada.
 - ✓ Se abre una pantalla con otras opciones de bebida.

7.4.2 Modificar bebida

Posibles opciones de bebida:

- Tipo de bebida (p. ej., café, espresso, capuchino)
- Tamaño de bebida (S, M, L)
- Tipo de café (2-3 molinillos)
- Tipo de leche (Twin Milk)
- Chocolate (con sistema de polvo)
- Aroma (con sistema de sirope Flavour Point)

Requisito: La bebida seleccionada está marcada como modificable con el símbolo del lápiz 🧖

El técnico de mantenimiento puede ajustar y activar la preselección de los ingredientes y del tamaño de bebida en la configuración de bebidas.

CUPPLICENIO + SELECT CUP SIZE		
Medium	Large	
M	L	
$\overline{\langle}$	-	\mathbf{X}

Fig.: Modo de invitado Determinar la modificación de la bebida de manera secuencial

- 1. Presione el botón con la modificación deseada.
 - ✓ Se muestra la modificación deseada.
 - \checkmark Se muestran más modificaciones para su selección.
- 2. Seleccione el resto de modificaciones.

Modificación secuencial de bebidas

La modificación secuencial de bebidas está activa en el modo de invitado y no se puede desactivar.

La **modificación secuencial de bebidas** consulta una preselección de opciones de bebida paso a paso consecutivamente. Las opciones de selección se ofrecen en una representación propia.

Indicación de progreso de la modificación secuencial de bebidas

Requisito:

- La bebida está configurada para la dispensación con distintos ingredientes.
- El tipo de indicación de Progreso de selección de bebida está disponible en el modo de invitado.

La indicación de progreso informa sobre las opciones de bebida ya seleccionadas y las opciones de bebida que faltan por seleccionar.

Todos los ingredientes seleccionados se indican con un símbolo.

Cada paso que falta por seleccionar se muestra con un campo de visualización vacío.

La indicación Progreso de selección de bebida no se puede desactivar.



Fig.: Selección de la bebida



Fig.: Selección del tamaño de bebida



Fig.: Selección del tipo de café



Fig.: Selección de los ingredientes

Modificación directa de bebidas

La **modificación directa de bebidas** está activa en el modo de personal y en el modo de usuario habitual, y no se puede desactivar.

Con esta función, la selección de las opciones de bebida se ofrece directamente en la misma visualización.



Fig.: Modo de personal Determinar directamente la modificación de la bebida

- 1. Pulse el botón con la modificación deseada (1).
- 2. Si procede, active la dispensación múltiple **(2)** (de 1 a 9 bebidas).
 - 🗸 Las modificaciones seleccionadas están activas.

CAPPUCCINO M		MARRONE	
SIZE SELECTION			
MEDIUM		LARGE	
BEVERAGE STRENGTH			
Ø	00	0 <u>8</u>	
LESS	NORMAL	MORE	Cappuccino
BEAN SELECTION	_		
COFFEE		MARRONE	START
	1		
$\left \right\rangle$			

Fig.: Modo de usuario habitual: Determinar directamente la modificación de la bebida

- Pulse el botón con la modificación deseada (1).
 - Las modificaciones seleccionadas se muestran en el área superior (2) de forma resumida.

7.4.3 Preseleccionar bebida doble

Las bebidas pueden dispensarse en cantidad doble en el modo de personal. Esto permite llenar dos tazas al mismo tiempo, dispensando la cantidad respectiva por taza una vez en el lado izquierdo y otra en el lado derecho de la salida de bebida.

Requisito:

- La función botón doble visible debe estar activada en el modo de personal.
- Se han configurado bebidas con dispensación doble.



Fig.: Preselección de bebida doble

Para activar una dispensación de bebida doble:

Pulse el botón dispensación de bebida doble.

✓ Todas las bebidas que se hayan configurado como dispensación de bebida doble aparecen en estado activo en la interfaz de usuario para su selección.

El técnico de mantenimiento puede ajustar la opción de preselección de bebidas dobles en la configuración de bebidas.

7.4.4 Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas

La función está disponible si se ha activado el parámetro en el ajuste **Configuración – Modo de funcionamien**to – Activar preselección mediante pantalla táctil.

Dispensación múltiple (modo de personal)

Requisito: La preselección está activada en el modo de funcionamiento (máximo 1 - 9 bebidas).

La preselección de varias bebidas solo está disponible en el Modo de personal.



Fig.: Número de bebidas

- 1. Seleccione una bebida.
- 2. Seleccione los ingredientes deseados.
- 3. Ajuste el número de bebidas con las flechas < 1 9 >.
 - \checkmark La dispensación de la bebida se repite un máximo de nueve veces.
 - \checkmark Se muestra el progreso de todas las dispensaciones.



Fig.: Lista con las bebidas preseleccionadas

- 4. Pulse en el menú de tres puntos (1).
 - \checkmark Se muestra una lista con las bebidas preseleccionadas **(2)**.
 - \checkmark Una vez finalizada la dispensación de bebida, se indica en verde.
- 5. Retire la taza o el vaso de la salida de bebida.

		GROUP 1	GROUP 2		
		Cappuccipo			
	Espresso	Customizable	Hot milk		
	Customizable	Fat	CAPPUCCINO	•	
Hot wa	ter	(i)	CAPPUCCIN		Steam

Fig.: Dispensar otra bebida

- 6. Presione el botón Play (1).
 - La primera dispensación de bebida está confirmada.
 - ✓ Se inicia la dispensación de la siguiente bebida de la lista.
- 7. Repita el paso 3 para las siguientes bebidas.

7.4.5 Preseleccionar café descafeinado

En el modo de personal, se puede preseleccionar directamente café descafeinado. De este modo, solo se muestran como activas las bebidas para las que hay disponible una variante de café descafeinado.

Requisito:

- La función botón DECAF visible debe estar activada en el modo de personal.
- La máquina está equipada con dos depósitos de granos, uno de los cuales está lleno de granos descafeinados.
- Alternativamente, la máquina se llena a través de la entrada manual con café molido sin cafeína.



Fig.: Preselección de café descafeinado

Variante con segundo molinillo

- Presione el botón sin cafeína.
 - Solo se podrán seleccionar las bebidas que se hayan configurado con granos de café sin cafeína.

Variante con café molido y entrada manual

- Presione el botón sin cafeína.
 - ✓ Solo se podrán seleccionar las bebidas que se hayan configurado con **DECAF** como fuente.
 - ✓ Durante la dispensación, se realiza la solicitud de llenado del café molido descafeinado.



Ver 7.5 "Utilizar la entrada manual"

El técnico de mantenimiento puede ajustar la preselección café descafeinado en la configuración de bebidas.

7.4.6 Preselección de barista

En el modo de personal, la función **Barista** permite ajustar la intensidad del café de la bebida que se va a dispensar. Hay disponibles tres ajustes **suave**, **medio** e **intenso**.

Después de la dispensación de bebida, el campo Barista regresa a la configuración por defecto **medio**. Requisito:

- La función Barista se puede activar en el modo de personal.
- La bebida se ha configurado con la función Barista.



Fig.: Preselección de barista

Para modificar la intensidad de la bebida:

- Pulse el botón con la intensidad de café deseada.
 - \checkmark Solo se pueden seleccionar las bebidas cuya intensidad se puede ajustar.

El técnico de mantenimiento puede activar la preselección Barista en el modo de personal.

7.4.7 Colocar taza/vaso

Requisito: La función **Colocar taza** está activa en el modo de funcionamiento.

Durante la dispensación de bebida, aparece la solicitud de colocar el vaso o la taza.



Fig.: En la pantalla se muestra la animación Colocar taza/vaso.

- 1. Coloque la taza o el vaso debajo de la salida de bebida.
- En caso de salida de bebida manual: Deslice la salida de bebida hacia abajo para ponerla sobre la taza o el vaso.

El técnico de mantenimiento puede activar la solicitud Colocar taza en el modo de funcionamiento.

7.4.8 Pagar bebida

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

Si hay activado un sistema de caja, aparece primero la solicitud de pago.

Con el botón **PAGAR**, se confirman las opciones de bebida seleccionadas. A continuación, se inicia el proceso de pago.

Una vez finalizado el proceso de pago, el botón **PAGAR** cambia al botón **INICIO**.

Con el botón INICIO, se inicia la dispensación de bebida.



- Fig.: Botón para el pago
- 1. Pulse el botón Pagar.



Fig.: Solicitud de pago

- ✓ Se muestra la pantalla con los métodos de pago ofrecidos (1).
- \checkmark Si hay un cambiador de monedas, se muestra **(2)** cuando no es posible dar cambio de monedas.
- 2. Seleccione un método de pago disponible.
- 3. Confirme el proceso de pago y finalícelo.
 - $\checkmark~$ Se inicia la dispensación de bebida.

7.4.9 Dispensar bebida

Variante: Dispensación sin sistema de caja

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

El botón **INICIO** se muestra tras finalizar la preselección de bebida.

Con el botón INICIO, se confirman las opciones de bebida seleccionadas y se inicia la dispensación de bebida.



Fig.: Bebida lista para la dispensación

- 1. Pulse el botón INICIO.
 - ✓ Se muestra la solicitud **Colocar taza**.
- 2. Pulse de nuevo el botón INICIO.
 - ✓ Se dispensará la bebida.

El técnico de mantenimiento puede activar o desactivar la solicitud **Colocar taza** en la configuración del modo de funcionamiento correspondiente.

7.4.10 Indicación de progreso durante la dispensación de bebida

Requisito: Se ha iniciado la dispensación de bebida.

<section-header>

Variante: Modo de invitado/Modo de usuario habitual

Fig.: Progreso (modo de invitado y modo de usuario habitual)

•

Modo de invitado y modo de usuario habitual: Mostrar progreso

- El progreso se muestra en forma de barra verde en un semicírculo. La barra verde dinámica rodea el manómetro digital formando un semicírculo de izquierda a derecha.
- El manómetro digital informa sobre la presión actual del agua durante un escaldado de café.
- La indicación de progreso informa sobre el tiempo de dispensación restante durante una dispensación de bebida.
- El indicador de progreso se puede activar en el modo de funcionamiento.

Variante: Modo de personal



Fig.: Progreso (Modo de personal)

Modo de personal Mostrar progreso

- El progreso se muestra en forma de barra verde.
- La barra verde dinámica se mueve en horizontal de izquierda a derecha.
- El indicador de progreso con barra se puede activar en el modo de funcionamiento.

7.4.11 Finalización de la bebida

La pantalla informa de la finalización de la dispensación.

Requisito: La información aparece cuando está activado el parámetro en el ajuste **Configuración > Modo de fun**cionamiento.

THANK YO YOUR BEVERAG READY.	DU! E IS view espresso	
	RESTART	

Fig.: Representación Dispensación de bebida finalizada

▶ Retire la taza o el vaso del recogegotas.

✓ Se muestra la animación **Retirar taza/vaso** en la pantalla.

7.4.12 Cancelar dispensación de bebida

Cancelar antes de la dispensación de bebida



Fig.: Botón Cancelar

El botón 🖾 interrumpe la dispensación de bebida pendiente y regresa a la pantalla para la selección de bebida.

El botón se muestra durante la selección de opciones de bebida. La selección actual y las posibles opciones de preselección de bebida se cancelan antes de la dispensación de bebida.

Cancelación durante la dispensación de bebida

El botón CANCELAR se muestra durante la dispensación de bebida.

Con el botón **CANCELAR** se cancela la dispensación de bebida. De este modo, las bebidas preseleccionadas se borran.



Fig.: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la dispensación de bebida

Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelar dispensación de bebida

- 1. Pulse el botón **CANCELAR**.
- COFFEE
 CRUP1
 CRUP2

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series
 Image: Comparing the series

 Image: C
- \checkmark Se cancela la dispensación de bebida.

Fig.: Modo de personal Cancelación de la dispensación de bebida

Modo de personal Cancelar dispensación de bebida

1. Pulse el botón **(X)**.

 \checkmark Se cancela la dispensación de bebida.

7.5 Utilizar la entrada manual

A través de la entrada manual, se obtiene café molido para la preparación de una bebida.



La configuración para bebidas de café con café molido está disponible en los ajustes de bebidas. Los técnicos de mantenimiento pueden llevar a cabo una configuración.



Fig.: Solicitud de llenado del café molido

- 1. Seleccione un grupo de bebidas con opciones de bebida en la interfaz de usuario.
- 2. Seleccione una bebida con la opción para café premolido, p. ej., decaf.
- 3. Si procede, seleccione el resto de opciones de dispensación, p. ej., pequeña, mediana o grande.
- 4. Inicie la dispensación.
 - 🗸 Se muestra una animación solicitando que se introduzca café molido.
- 5. Abra la tapa (A) de la entrada manual.
- 6. Introduzca una porción de café molido con la cucharilla dosificadora suministrada **(B)** por la abertura de la entrada manual.
- 7. Confirme la introducción con **OK (C)**.
 - $\checkmark~$ Se inicia la dispensación de bebida.

7.6 Funciones genéricas de la interfaz de usuario

7.6.1 Navegación en la interfaz

En el **modo de invitado** o el **modo de usuario habitual**, la navegación se lleva a cabo **deslizando** hacia la izquierda o hacia la derecha en la pantalla. Alternativamente, se pueden **pasar las páginas** de los grupos de bebidas con los botones de las flechas.



Fig.: Navegación en el modo de invitado con teclas de flechas

- El botón flecha < navega hacia la izquierda al grupo de bebidas anterior.
- El botón flecha > navega hacia la derecha al grupo de bebidas siguiente.

El número de puntos corresponde al número de grupos de bebidas disponibles.

En el **modo de personal**, la navegación se realiza **deslizando** por los grupos de bebidas de la parte superior de la pantalla.


Fig.: Pestañas del modo de personal

- Al pulsar en una pestaña, se selecciona directamente un grupo de bebidas.
- Deslizando a la izquierda o a la derecha en las pestañas, se navega al grupo de bebidas anterior o siguiente.

El número de pestañas (grupos de bebidas) no es completamente visible.



Fig.: Botón Atrás



Fig.: Botón Continuar

El botón 🗹 regresa a la pantalla anterior. El botón 💟 regresa a la pantalla siguiente.

7.6.2 Representación de las bebidas

Tipo de representación

El tipo de representación de las bebidas en la interfaz de usuario depende del modo de funcionamiento.

Los botones de bebidas pueden nombrarse y disponerse según los deseos del cliente a través de paquetes de medios.

El técnico de mantenimiento se encarga de configurar la representación.

Espresso	LatteMacchiato
B Espresso	C C C C C C C C C C C C C C C C C C C

Fig.: Tipos de representación de los botones de bebidas



Predeterminado (representación con vaso peque- 📵 Vaso (representación con vaso) ño)

A todos los botones de bebida se les puede asignar individualmente una bebida. El botón de bebida inicia la dispensación de la bebida correspondiente o la preselección de ingredientes adicionales y opciones de bebida.

Tamaño de representación

El tamaño de representación de la bebida se define en la configuración Tarjeta de menú.



Fig.: Representación de bebida pequeña y extra grande

Tamaños de representación disponibles:

- Pequeño
- Media
- Grande
- Extragrande
- Dinámico

7.6.3 Mensaje de error pendiente y solicitud de acción

Los mensajes de error se muestran en el margen superior e inferior de la interfaz de usuario. Si hay un mensaje de error activo, será necesaria la intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento.



Fig.: Botón de mantenimiento con indicación de error

1. Pulse en la indicación del mensaje de error.



- ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento.
- 2. Seleccione el mensaje de error pendiente con el botón (>) en el menú de mantenimiento.
 - \checkmark Se abre la ventana **Smart Info** con información adicional.

7.7 Menú de mantenimiento

7.7.1 Botón Menú de mantenimiento



Fig.: Botón Menú de mantenimiento con mensajes

Con el botón **Menú de mantenimiento**, se abre el menú de mantenimiento.

El botón Menú de mantenimiento muestra además información pendiente o mensajes de error:

- Sin código de color: No hay mensajes en el menú de mantenimiento.
- Naranja: Hay información en el menú de mantenimiento.
- Rojo: Hay mensajes de error o solicitudes de actuación en el menú de mantenimiento.

7.7.2 Vista general del menú de mantenimiento

Opcionalmente, el técnico de mantenimiento puede proteger el acceso al menú de mantenimiento con un número PIN en el perfil **Responsable de la máquina**.

8

9

10

11



Funciones del menú de mantenimiento

Fig.: Funciones del menú de mantenimiento

- Cierra la sesión del perfil conectado actualmente o abre el cuadro de diálogo de inicio de sesión para conectarse con perfiles diferentes.
- 2 Abre la pantalla con los ajustes de la máquina.
- Muestra el diálogo con el historial de dispensación de bebidas y muestra la lista de bebidas dispensadas.
- Muestra el diálogo con información del sistema, incluido el código QR.
- 5 Cierra la pantalla con el menú de mantenimiento 12 y regresa a la interfaz de usuario.

- Selección directa: muestra una información rápida.
- Selección directa: desconecta la máquina.
- Muestra el estado de limpieza y abre la pantalla para la ejecución de la limpieza.
- Muestra el estado de mantenimiento y abre la pantalla para la ejecución del mantenimiento.
- Abre la pantalla para la gestión de ingredientes.

6 9

Selección directa: inicia un enjuague.

Muestra los mensajes pendientes y abre el diálogo con la solicitud de acción correspondiente y su confirmación.

Opcional: muestra la temperatura de la leche.

7

Selección directa: bloquea la pantalla durante 30 🔞 s para limpiar la pantalla.

Botones generales en el menú de mantenimiento

- Con el botón Confirmación , se inician acciones pendientes o se confirman las solicitudes de actuación mostradas.
- El botón Continuar Sigue uno por uno a través de los pasos de actuación guiados por pantalla para la limpieza, la descalcificación o el mantenimiento de la molinillo.



Si se detecta un error durante un reinicio, se muestra directamente la pantalla con el menú de mantenimiento.

7.7.3 Inicio y cierre de sesión



El usuario con la sesión iniciada se mantiene activo cuando se cierra el menú de mantenimiento. Un cierre de sesión o un reinicio cierran la sesión del usuario conectado.



Fig.: botón Iniciar sesión

El botón **Inicio de sesión** abre el cuadro de diálogo **Perfiles**. Cuando un usuario inicia sesión, el botón cambia a **Cierre de sesión**.

El cuadro de diálogo **Perfiles** muestra todos los perfiles disponibles. El técnico de mantenimiento puede modificar la selección.

Los perfiles marcados con un candado están protegidos con PIN.



Fig.: Cuadro de diálogo Perfiles

El técnico de mantenimiento puede habilitar los siguientes perfiles:

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



Fig.: botón Cerrar sesión

El campo **Cierre de sesión** cierra la sesión del usuario conectado. Cuando un usuario cierra sesión, el botón cambia a **Inicio de sesión**.



Fig.: Indicación No conectado

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

7.7.4 Ajustes



Fig.: Campo Ajustes

Con el botón Ajustes (1) se ajustan los parámetros de la máquina.

Véase también el capítulo Ver 10 "«Programación»" para una descripción detallada.



Esta función está protegida con PIN.

7.7.5 Proceso de dispensación de bebida



Fig.: Campo [Proceso de dispensación de bebida]

Al pulsar en el botón **Proceso de dispensación de bebida (1)** se abre una lista en la que figuran todas las bebidas ya dispensadas.

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

Tiempos de dispensación de bebidas:

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



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

7.7.6 Información del sistema



Fig.: Campo Información del sistema

Pulsando el botón Información del sistema (1) se muestra la información del sistema con un código QR.

7.7.7 Atrás



Fig.: Campo Atrás

Al pulsar en el botón **Atrás (1)** se lleva de nuevo a la interfaz de usuario. Se cierra la sesión del perfil con la sesión abierta.

7.7.8 Limpieza



Fig.: Botón Limpieza

Al pulsar en el botón **Limpieza** se muestra el estado de limpieza de la máquina con un emoticono:

- Emoticono verde: no se debe limpiar la máquina.
- Emoticono rojo: se debe limpiar la máquina.



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

7.7.9 Intervalos de mantenimiento

🙂 Wartungsintervalle

Fig.: Botón Intervalos de mantenimiento

Al pulsar en el botón Intervalos de mantenimiento se muestra el estado de mantenimiento con un emoticono:

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



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

7.7.10 Gestión de ingredientes

Zutatenmanagement

Fig.: Campo Gestión de ingredientes

Al pulsar en el botón **Gestión de ingredientes** se abre la gestión de ingredientes. En la gestión de ingredientes, se pueden activar y desactivar ingredientes disponibles como, por ejemplo, el sistema de leche.

		1
Zutat / Quelle	Zustand	Aktion
Milchsystem	An	Aus

Fig.: Página Gestión de ingredientes

Activar y desactivar ingrediente

- ▶ Pulse el botón **Gestión de ingredientes**.
 - ✓ Se abre la página **Gestión de ingredientes**.
- ▶ En Acción , pulsar en el botón On / Off (1) en la línea del ingrediente deseado.
 - ✓ El ingrediente se activa o se desactiva.
- Pulsar en el campo Dara volver al menú de mantenimiento.

7.7.11 Área Mensajes de error

Grounds container missing		
User panel open	B	

Fig.: Área Mensajes de error

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

En el área **Información** de la configuración de la máquina, l técnico de mantenimiento tiene acceso a una vista general de los mensajes de error. Ver 10.3.5 "Ajuste «Información»"

7.7.12 Área Selección directa



Fig.: Área Selección directa

El campo [Iniciar un enjuague] (1) inicia el enjuague de la máquina.

Véase el capítulo Ver 8 "«Limpieza» – «Intervalos de lavado»".

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

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

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

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

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

La máquina se apaga y la pantalla queda inactiva. La máquina está sin corriente.

7.7.13 Información rápida



Fig.: Indicación «Información rápida»

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

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

Fig.: Información rápida

- «T» informa sobre la temperatura del agua caliente para té.
- «**S**» informa sobre la temperatura del vapor.

- «SW» informa sobre la temperatura del agua sucia.
- «M» informa sobre la memoria RAM utilizada.

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

7.8 Vaciado

7.8.1 Vaciar depósito de posos



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

NOTA

¡Daños materiales por posible sobrellenado del depósito de posos bajo mostrador!

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

- Revise el depósito de posos bajo mostrador en función del uso de la máquina.
- Asegúrese de que no se dispensen bebidas durante el vaciado del depósito de posos bajo mostrador.



Fig.: Depósito de posos

- 1. Deslizar la salida de bebida hasta el tope superior.
 - **Depósito de posos estándar**: Extraiga el depósito de posos **(1)** de la máquina tirando hacia delante.
 - > Depósito de posos bajo mostrador: Extraer el depósito de posos de la máquina a la mitad.
 - ✓ Se evitará una dispensación de bebida accidental.
 - \checkmark En la pantalla aparece el mensaje «Depósito de posos retirado».
- 2. Vaciar y limpiar el depósito de posos.
- 3. Seque el depósito de posos y vuelva a introducirlo en la máquina hasta el tope.
 - \checkmark la cafetera está preparada.

7.8.2 Vaciar el depósito de agua sucia externo



Fig.: Tirar del depósito de posos hacia delante

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

- 1. Deslizar la salida de bebida hasta el tope superior.
- 2. Extraer el depósito de posos (1) de la cafetera tirando hacia delante y vaciarlo.
 - $\checkmark~$ En la pantalla aparece el mensaje «Depósito de posos retirado».
- 3. Retirar la tapa con el tubo flexible de agua sucia del depósito externo de agua sucia.
- 4. Vaciar el depósito de agua sucia.
- 5. Limpiar a fondo el depósito de agua sucia con un producto de limpieza doméstico y después enjuagarlo con agua limpia.



Fig.: Depósito de agua sucia externo

- 6. Comprobar el funcionamiento del flotador de supervisión del nivel.
- 7. Volver a introducir la tapa con el tubo flexible de agua sucia en el depósito de agua sucia.
- 8. Coloque el depósito de posos en la máquina.
 - \checkmark La máquina está preparada para la dispensación de bebida.

7.9 Apagado

Poner la cafetera en espera

PELIGRO



Peligro de muerte por descarga eléctrica.

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

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



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



Fig.: Área Selección directa

Limpieza antes de la desconexión

- Pulse el botón Iniciar enjuague (1) en el menú de mantenimiento si no se ha realizado ya.
 ✓ Se limpia la cafetera.
- ▶ Desconecte la cafetera en el programa de limpieza.
- Si es necesario, realice más limpiezas.
 Ver 8 "Limpieza" para información detallada
- Opción: vacíe y limpie el depósito de agua potable.

Desconexión a través de la pantalla táctil

- En el menú de mantenimiento, pulse el botón **Desconexión (4)**.
 - ✓ La máquina se apaga.
 - ✓ En la pantalla no se visualiza nada.
 - ✓ La cafetera se encuentra en el modo en espera.

Desconexión mediante el interruptor de encendido y apagado de la cafetera



Fig.: Interruptor de encendido y apagado

1. Abra el panel de operación.

Ver 7.1.5 "Manejo – Abrir el panel de operación"

- 2. Pulse el interruptor de encendido y apagado de la cafetera (2) durante 4 s.
 - ✓ La máquina se apaga.
 - \checkmark En la pantalla no se visualiza nada.

- \checkmark La cafetera se encuentra en el modo en espera.
- 3. Cierre el panel de operación.
 - Ver 7.1.5 "Manejo Cerrar el panel de operación"

7.9.1 Paradas prolongadas (más de 1 semana)



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



NOTA

Daños materiales por agua congelada.

Los calentadores pueden resultar dañados por la congelación del agua.

- Si la máquina está expuesta a temperaturas bajo cero, vacíe previamente el(los) calentador(es).
- ▶ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
- Poner la máquina en el modo en espera.
- Desenchufar la alimentación eléctrica. Para ello, desconectar el conector de red o el interruptor principal del lado de la instalación.
 - ✓ La máquina está sin corriente.

7.9.2 Apagar aparatos independientes



ATENCIÓN

¡Problemas de salud y daños materiales por contaminación!

Si no se limpian los aparatos independientes, pueden producirse problemas de salud y fallos técnicos al volver a encenderlos.

- ▶ Limpie la máquina antes de desconectar los aparatos independientes que transportan leche.
- Desconecte la máquina de la red eléctrica si los aparatos independientes van a permanecer desconectados durante un periodo de tiempo prolongado.
- ▶ Mantenga limpios y secos los accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador.
- ▶ Vaciar el depósito de leche en el aparato independiente para la leche.
- ▶ Limpiar diariamente la máquina.
- Lavar accesorios como el depósito de leche, la tapa y el adaptador en un lavavajillas o a mano con agua fresca y limpia.
- Desconectar el aparato independiente mediante el interruptor principal del aparato.
- ▶ Guardar los accesorios secos y limpios.
- Desconectar la alimentación de red desenchufando el conector de red.
 - ✓ El aparato independiente no recibe corriente.
 - ✓ El aparato independiente puede almacenarse durante un largo período de tiempo.

8 Limpieza

La limpieza es un requisito indispensable para un funcionamiento seguro y sin fallos. Por ello, es de suma importancia y debe llevarse a cabo según las normas descritas.

8.1 Normas y condiciones para la limpieza

Concepto de limpieza APPCC: HACCP significa **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico** (Hazard Analysis Critical Control Point).

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

Si la instalación, el mantenimiento, los cuidados y la limpieza se realizan correctamente, las máquinas y aparatos de Schaerer AG cumplen los requisitos APPCC.

Todos los productos de limpieza están perfectamente adaptados a los programas de limpieza.



ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.

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

- Utilice guantes de protección durante la limpieza.
- Lávese bien las manos antes y después de limpiar.
- Limpie la máquina diariamente.
- ▶ Limpie el depósito de leche antes de cada llenado y después de finalizar la dispensación.
- No añada nunca producto de limpieza al depósito de leche; utilice siempre el recipiente azul de limpieza.
- No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable (interno/externo).
- ▶ Nunca mezcle detergentes.
- Almacene los productos de limpieza separados del café, la leche y el polvo para cafetera.
- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos ni instrumentos de metal.
- Después de la limpieza, no toque ninguna pieza que haya estado en contacto con bebidas.
- Tenga en cuenta las instrucciones de dosificación y seguridad del producto de limpieza y cúmplalas.

8.2 Productos de limpieza

PELIGRO

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

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



- Mantenga los productos de limpieza alejados de los niños.
- ▶ No toque los productos de limpieza con las manos desnudas ni los ingiera.
- No añada nunca producto de limpieza al depósito de leche; utilice siempre el recipiente azul de limpieza.
- Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicite una al distribuidor.

85



NOTA

Daños materiales por productos de limpieza inadecuados.

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

▶ Para la limpieza diaria y semanal, utilice únicamente productos de limpieza recomendados por Schaerer AG.

Pastillas de limpieza para el sistema de café

	Nombre	Coffeepure tabs
an and the	Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café
	Finalidad de la limpieza	Eliminar los residuos de grasa del sistema de café
Coffeepure tabs	Intervalo de aplicación	Una vez al día
Pschaerer Parkers Barrier Barr	Modo de empleo	Solicitud de introducción de una pastilla durante la limpieza con instrucciones en pantalla

Polvo de limpieza para el sistema de leche



Nombre	Milkpure powder
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar la grasa de la leche y las bacte- rias del sistema de leche
Intervalo de aplicación	Una vez al día Distribución de las bolsas de limpieza: • 4x Alcalino = verde = Cleaner 1 • 1x Ácido = rojo = Cleaner 2 Para la limpieza diaria, realizar cuatro intervalos con Cleaner 1 y el quinto inter- valo con Cleaner 2 .
Modo de empleo	Solicitud de introducción del polvo de lim- pieza durante la limpieza con instruccio- nes en pantalla

20x polvo de limpieza Cleaner 2 (rojo)

Pedido de productos de limpieza

		Nombre	Encargo de un juego
Spens Remain Product Spens Remain Pro	MILKPURE powder	Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café y de leche
Lingulars Bestavenus Lingulars <t< td=""><td>Man Page March Street S</td><td>Número de artículo</td><td>075350</td></t<>	Man Page March Street S	Número de artículo	075350
A caracterization of the second secon	Mendagi Menang	Contenido	 Un paquete de pastillas de limpieza para el sistema de café Coffeepure tabs
Callespore tals			 Dos paquetes de polvo de limpieza para el sistema de leche Milkpure powder
		Cantidad	Producto de limpieza para 100 limpiezas diarias:
			• 100x pastillas de limpieza
			 80x polvo de limpieza Cleaner 1 (verde)

8.3 Niveles de limpieza

Son posibles los siguientes niveles de limpieza:

NOTA

- Ninguno
- Solicitud
- Obligatorio



Ajuste del nivel de limpieza

Solo el técnico de mantenimiento puede ajustar el nivel de limpieza de una limpieza.

Variante: Ninguno

- No se informa sobre limpiezas pendientes.
- El botón Menú de mantenimiento no muestra ninguna limpieza pendiente con marcas de color.
- El botón Limpieza del menú de mantenimiento no muestra ninguna limpieza pendiente con un smiley rojo.
- Las limpiezas deben iniciarse manualmente en el menú de mantenimiento.

Variante: Solicitud



- Se informa sobre limpiezas pendientes.
- En el botón Menú de mantenimiento aparece una marca de color naranja si hay una limpieza pendiente.
- El tiempo hasta la siguiente limpieza pendiente se muestra en horas en el menú de mantenimiento.
- * El botón Limpieza del menú de mantenimiento informa con un smiley rojo 🗷 si hay una limpieza pendiente.

Variante: Obligatorio

Una limpieza pendiente con limpieza obligatoria activa no puede aplazarse. La limpieza pendiente no permite ninguna dispensación de bebida adicional.

Al ejecutar el programa de limpieza, la máquina vuelve a estar preparada para su uso.

La limpieza obligatoria y el tiempo hasta su activación pueden ser definidos por un técnico de mantenimiento en el plan de limpieza.

- Se informa sobre limpiezas pendientes.
- En el botón Menú de mantenimiento, aparece una marca de color rojo si hay una limpieza pendiente.
- El tiempo hasta la siguiente limpieza pendiente se muestra en horas en el menú de mantenimiento.
- * El botón Limpieza del menú de mantenimiento informa con un smiley rojo 🗷 si hay una limpieza pendiente.

Periodo de tiempo de limpieza

Fig.: Periodo de tiempo para limpiezas

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

8.4 Intervalos de limpieza

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

NOTA

Limpieza para grandes volúmenes de bebidas

Si el volumen diario de bebidas supera el valor indicativo de 200-250 bebidas, se recomiendan dos limpiezas diarias.

Limpieza automática		
En cada conexión y descone- xión	Enjuague de encendido/apagado automático	
Cada 1 – 240 min (en función de la configuración)	Enjuagues automáticos configurados	
Programas de limpieza con instr	ucciones en pantalla1	
Según el plan de limpieza ajus-	Limpiar el sistema de leche	
	Limpiar el sistema de café	
	Limpiar el sistema de polvo	
Actividades de limpieza manuale	S	
	Vaciar y limpiar el depósito de posos	
	Limpiar la cámara de escaldado	
	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo	
	Limpiar el depósito de leche	
A diario	Limpiar los aparatos independientes	
	Limpiar la pantalla táctil	
	Limpiar el depósito de agua potable externo	
	Limpiar el depósito de agua potable interno	
	Limpiar el depósito de agua sucia externo	
Semanalmente	Limpiar el depósito de granos	
	Lavar el depósito de polvo	
Cuando sea necesario	Limpiar las superficies exteriores de la máquina	
	Activar enjuague manual	

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

¹ Los programas de limpieza con instrucciones de limpieza se ejecutan según el plan de limpieza ajustado. Además, pueden ejecutarse manualmente en cualquier momento a través de «Limpieza adicional».

8.5 Enjuague de la máquina

ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

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

- ▶ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.
- Dirija la barra de vapor opcional hacia el recogegotas.
- Los enjuagues configurados se inician automáticamente. Por tanto, asegúrese de que la salida de bebida esté siempre libre.

8.5.1 Enjuagues de encendido/apagado automáticos

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

Los siguientes sistemas se enjuagan automáticamente tras el encendido y antes del apagado (si los hay):

- Sistema de café
- Sistema de leche
- Sistema de polvo
- Sistema Hot & Cold (opcional)

8.5.2 Enjuagues configurados

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

Además del enjuague de conexión/desconexión, los técnicos de mantenimiento pueden ajustar los enjuagues para los siguientes sistemas en el menú de mantenimiento:

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

8.5.3 Enjuagues manuales (menú de mantenimiento)

Los enjuagues adicionales pueden activarse manualmente en el menú de mantenimiento en cualquier momento.

Pulse el botón Menú de mantenimiento [®].

Se abre el menú de mantenimiento.

Start rinsing

Fig.: Botón Iniciar enjuague

Pulse el botón Iniciar enjuague.

🗸 🗸 Se realiza un enjuague del sistema en orden idéntico al del lavado de encendido/apagado automático.

Ver 8.5.1 "Enjuagues de encendido/apagado automáticos"

8.6 Limpieza con instrucciones en pantalla

Con la limpieza con instrucciones en pantalla, todas las tareas pendientes se muestran en la pantalla mediante animaciones y las solicitudes se emiten en forma de texto.

Los pasos que se han completado deben confirmarse en la pantalla para poder pasar al siguiente paso.

ADVERTENCIA

Peligros para la salud por contaminación.

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

▶ Utilice guantes de protección durante el programa de limpieza.

ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por líquidos calientes.

Durante el programa de limpieza, se dispensa líquido caliente.

- Retire la rejilla de goteo, antes de iniciar la limpieza.
- Durante la limpieza, no ponga la mano debajo de la salida de bebida, la salida de vapor ni la salida de agua caliente externa.

NOTA

Daños materiales por el desbordamiento del recogegotas.

Una salida de agua sucia obstruida produce el desbordamiento del recogegotas.
 Revise la salida de agua sucia en el recogegotas antes de iniciar el programa de limpieza.

Los programas de limpieza con instrucciones en pantalla pueden dividirse en **limpieza planificada** y **limpieza adi**cional.

Limpieza programada		Limpieza adicional	
•	Los programas se almacenan en el control de la cafetera. El tipo y la frecuencia de los programas de lim- pieza que deben realizarse se definen en el menú de mantenimiento mediante un programa de lim-	•	En el menú de mantenimiento pueden iniciarse en cualquier momento limpiezas adicionales con instrucciones en pantalla de manera manual. El tipo y el alcance de la limpieza pueden acti- varse o desactivarse individualmente.
•	pieza. Los técnicos de mantenimiento pueden adaptar el plan de limpieza (p. ej., modificar el nivel de lim- pieza).	•	Los procesos para el tipo de limpieza activada se llevan a cabo de la misma manera que para la limpieza planificada.

8.6.1 Pantalla «Limpieza»

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

Abrir la página «Limpieza»

- 1. Pulse el botón Menú de mantenimiento.
 - ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento.
- 2. Pulse el botón Limpieza en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se muestra la página Limpieza.

Fig.: Botón Limpieza

El botón **Limpieza** muestra el estado de limpieza con un emoticono:

- Emoticono verde: no debe limpiarse la máquina.
- Emoticono rojo: se debe limpiar la máquina.

Fig.: Página Limpieza

N.º	Funcionamiento	Explicación
1	Botón Atrás	Regresa al menú de mantenimiento.
2	Limpieza planificada	 Con el botón D inicia usted la limpieza planificada para el día actual. Es posible limpiar los siguientes sistemas: Sistema de café Sistema de leche Sistema de polvo Las limpiezas planificadas se muestran si se ha seleccionado el nivel de limpieza Solicitud u Obligatorio en el plan de limpieza (que el técnico de mantenimiento puede ajustar en el menú de mantenimiento)

N.º	Funcionamiento	Explicación
3	Limpieza adicional	Con el botón D inicia usted una limpieza adicional independien- temente del plan de limpieza. La limpieza adicional ejecuta siem- pre una limpieza de todos los sistemas posibles.

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

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

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

8.6.2 Cuadro de diálogo «Programa de limpieza»

Fig.: Página «Programa de limpieza»

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

8.6.3 Utensilios requeridos

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

- 1 pastilla de limpieza Coffeepure tabs
- 1 polvo de limpieza Milkpure powder²
- Depósito de limpieza azul
- Detergente convencional
- Paños limpios convencionales
- Llave para el dispositivo de bloqueo del panel de operación
- En máquinas con recogegotas cerrado: recipiente colector para restos de leche
- En máquinas con recogegotas cerrado: recipiente colector para restos de choco en polvo o topping

8.6.4 Iniciar limpieza planificada

ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por vapor caliente.

La barra de vapor emite vapor caliente durante la limpieza y la descalcificación. Existe peligro de quemaduras.

- Dirija la salida de la barra de vapor hacia el recogegotas.
- No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de limpieza y descalcificación.

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

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

Requisito: Las limpiezas pendientes se muestran en el botón **Menú de mantenimiento** por medio de una señal de color.

- Pulse el botón Menú de mantenimiento
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

Fig.: Menú de mantenimiento

Abrir limpieza

- Pulse el botón Limpieza .
 - \checkmark Se muestra la pantalla Limpieza.
- ² Realizar cuatro intervalos con **Cleaner 1** y el quinto intervalo con **Cleaner 2**.

Fig.: Limpieza

Iniciar limpieza planificada

- 1. Pulse el botón Limpieza programada (1).
 - ✓ Se muestra el cuadro de diálogo Limpieza planificada.

Reinigu	ng			
		Reinigung	nach Plan	
	1	₽ ₽		
×				

Fig.: Limpieza planificada

- ✓ Se resaltan en color claro los sistemas que deben limpiarse ahora según el plan de limpieza. Los sistemas que no deben limpiarse se muestran más oscuros.
- 2. Pulse el botón 🚺.
 - \checkmark Se inicia el programa de limpieza para los sistemas definidos en el plan de limpieza.

Cuadro de diálogo de inicio del programa de limpieza con depósito externo de agua potable y de agua sucia (opcional)

Las máquinas con un depósito externo de agua potable o de agua sucia requieren los siguientes pasos de preparación:

- Vacíe el depósito de agua sucia (A)
- Llene el depósito de agua potable (B)

Fig.: Cuadro de diálogo del programa de limpieza con depósito externo de agua potable y de agua sucia

- 1. Vacíe el depósito de agua sucia y enjuáguelo.
- 2. Confirme el vaciado con el botón 🔼
- 3. Llene el depósito de agua potable con agua potable fresca
- 4. Confirme el llenado con el botón 🔼
 - ✓ Se muestra la solicitud Vaciar depósito de posos.

8.6.5 Limpieza adicional

Se puede realizar una limpieza adicional en todo momento.

- 🖉 Sistema de café
- 🐨 Sistema de leche
- 🔊 Sistema de polvo
- 💩 Sistema de calentamiento

😌 Additional Cleaning

Inicio de la limpieza adicional

- 1. Pulse el botón Limpieza adicional.
 - ✓ Se abrirá la pantalla con los sistemas disponibles para la limpieza.

Fig.: Cuadro de diálogo para la limpieza adicional sin ProCare

- 1 Limpieza del sistema de café
- 2 Limpieza del sistema de leche

Limpieza del sistema de polvo

3

Limpieza del sistema de calentamiento

- 2. Seleccione los sistemas que desea limpiar.
- 3. Confirme la selección pulsando 🔼
- 4. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla de la máquina.
 ✓ Se limpiarán los sistemas seleccionados.

8.6.6 Limpiar el sistema de café

▶ Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla.

Fig.: Introducir pastilla de limpieza

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

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

Fig.: Progreso de limpieza

es

- ✓ Se muestra una indicación que informa de que actualmente no pueden dispensarse bebidas.
- ✓ Se muestra una indicación de progreso.
- ✓ Se muestra un símbolo de advertencia de Líquido caliente.
- En máquinas con recogegotas cerrado: Retirar, vaciar y limpiar el recipiente colector.

8.6.7 Limpiar el sistema de leche

ADVERTENCIA

Peligro para la salud por productos de limpieza.

Los restos de productos de limpieza constituyen un riesgo para la salud. Existe peligro de intoxicación. Tras la limpieza, lávese las manos a fondo con un jabón convencional.

Iniciar limpieza con instrucciones en pantalla.

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

Fig.: Extraer el depósito de leche

- 1. Extraiga el depósito de leche.
- 2. Vierta la leche sobrante del depósito de leche a un recipiente colector.
- 3. Limpie el depósito de leche, la cubierta y el tubo de inmersión.
- 4. Confirme la limpieza con el botón 🔼
- 5. En máquinas con recogegotas cerrado: coloque el recipiente colector debajo de la salida de bebida.

Fig.: Añadir polvo de limpieza

Fig.: Progreso de limpieza

- 6. Vierta el contenido de una bolsa de «Milkpure powder» (alcalino o ácido) en el depósito de limpieza azul.
- Confirme la introducción del polvo de limpieza con el botón .
 Advertencia Peligro para la salud por productos de limpieza.
- 8. Lávese las manos a fondo con jabón convencional.
- 9. Vuelva a colocar el depósito de limpieza azul en la unidad refrigeradora.
- 10. Introduzca el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.
- 11. Confirme que el depósito de limpieza está colocado y se ha añadido polvo de limpieza **Milkpure powder** con el botón **D**.
 - \checkmark Se muestra una indicación que informa de que actualmente no pueden dispensarse bebidas.
 - \checkmark Se muestra una indicación de progreso.
 - ✓ Se muestra un símbolo de advertencia de Líquido caliente.
- 12. En máquinas con recogegotas cerrado: Retire, vacíe y limpie el recipiente colector.

Realizar cuatro intervalos con «Cleaner 1» y el quinto con «Cleaner 2».

Fig.: Extraer el depósito de limpieza

- 13. Extraiga el depósito de limpieza azul de la unidad refrigeradora, lávelo y límpielo.
- 14. Extraiga el adaptador del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza y límpielo con un paño húmedo.
- ^{15.} Confirme la retirada del depósito de limpieza con el botón D.

Fig.: Activar el sistema de leche

- 16. Active la casilla de verificación **Sí** en la pregunta **Activar sistema de leche**.
- 17. Confirme la selección con el botón 🔼

- Fig.: Colocación del depósito de leche
- 18. Coloque el depósito de leche limpio en la unidad refrigeradora.
- 19. Introduzca el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- 20. En caso necesario, llénelo de leche fresca y refrigerada (3 5 °C).
- 21. Confirme la conexión del depósito de leche con el botón 🔼

Fig.: Lavar el sistema de leche

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

8.6.8 Limpiar el sistema de polvo

▶ Inicie la limpieza con instrucciones en pantalla.

Fig.: Retirar el vaso de mezcla

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

- 1. Deslice la salida de bebida manual hacia arriba y retire del depósito de posos.
- 2. Abra el panel de control.

Ver 7.1.5 "Abrir y cerrar el panel de control"

- 3. Extraiga el vaso de mezcla tirando hacia delante.
- 4. Confirme la retirada del vaso de mezcla con el botón 🔼

Fig.: Limpiar el vaso de mezcla

- 5. Desmonte el vaso de mezcla
- 6. Limpie el vaso de mezcla con agua corriente caliente y séquelo.
- 7. Ensamble el vaso de mezcla.

es

Confirme la limpieza con el botón D.

9. Coloque el vaso de mezcla en posición recta en la máquina.
 10. Cierre el panel de control.

Ver 7.1.5 "Abrir y cerrar el panel de control".

8.7 Limpieza manual

Varios componentes deben limpiarse manualmente.

8.7.1 Limpiar el depósito de posos

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

▶ Limpie el depósito de posos diariamente.

NOTA

¡Daños materiales por altas temperaturas!

Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños.▶ No limpie el depósito de posos en el lavavajillas.

Intervalo de limpieza: diariamente

Fig.: Depósito de posos

- 1. Desplace la salida de bebida hacia arriba.
- 2. Extraiga el depósito de posos (1) de la máquina.
- 3. Vacíe el depósito de posos.
- 4. Limpie el depósito de posos exhaustivamente con agua y detergente.
- 5. Enjuague el depósito de posos con agua limpia.
- 6. Seque el depósito de posos con un paño limpio.
- 7. Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.
 - ✓ Se ha vaciado y limpiado el depósito de posos.

8.7.2 Limpiar la cámara de escaldado

Fig.: Limpiar la cámara de escaldado

Intervalo de limpieza: diariamente

- 1. Deslice la salida de bebida hacia arriba (con salida de bebida manual).
- 2. Retire el depósito de posos de la máquina.
- 3. Retire de la máquina los restos de café molido de la cámara de escaldado (1) con el cepillo de limpieza suministrado.
- 4. Limpie la cámara de escaldado con un paño limpio y húmedo y séquela.
- 5. Vuelva a colocar el depósito de posos.
 - \checkmark Se ha limpiado la cámara de escaldado.

8.7.3 Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo

ATENCIÓN ¡Peligro de escaldaduras!

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

- Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de extraer la rejilla de goteo para una limpieza.
- Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla: Apague la máquina antes de limpiar el recogegotas.

ΝΟΤΑ

¡Peligro de inundación!

Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en el recogegotas. Antes de la descalcificación, revise que la salida de agua sucia está libre.

Intervalo de limpieza: diariamente

Fig.: Extraer el recogegotas

- 1. Desconecte la máquina.
- 2. Retire la rejilla de goteo (1) con la pieza auxiliar de posicionamiento (2) del recogegotas (4).
- 3. Enjuague el recogegotas con agua limpia.
- 4. Limpie la rejilla de goteo con la pieza auxiliar de posicionamiento con abundante agua y detergente.
- 5. Revise que la salida de agua sucia (3) esté libre.
- 6. Vuelva a colocar la rejilla de goteo en el recogegotas y revise que esté bien colocada.
- 7. Compruebe que la pieza auxiliar de posicionamiento esté bien colocada.
- 8. Monte el recogegotas.
 - ✓ Se han limpiado la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.

8.7.4 Limpiar el depósito de leche

¡Peligro de infección!

ADVERTENCIA

Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones de leche y bacterias.

- Limpie el depósito de leche y la tapa antes de cada llenado.
- ▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.

Fig.: Limpiar el depósito de leche

Intervalo de limpieza: diariamente

- 1. Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
- 2. Deseche la leche restante del depósito de leche.

Tenga en cuenta las instrucciones de limpieza detalladas del manual de instrucciones separado para los **apa**ratos independientes.

- 3. Limpie el depósito de leche con agua fresca, detergente y un paño limpio y sin usar.
- 4. Limpie el tubo ascensional (A) con el cepillo suministrado (B).
- 5. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
 - ✓ Se ha limpiado el depósito de leche.

8.7.5 Limpiar los aparatos independientes

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

8.7.6 Limpiar la pantalla táctil

ATENCIÓN

¡Peligro de escaldaduras!

Las dispensaciones de bebida involuntarias pueden provocar escaldaduras durante la limpieza.
Desactive la pantalla táctil en el menú de mantenimiento antes de limpiar o apagar la máquina.

NOTA

Daños en la pantalla táctil durante el proceso de limpieza

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la pantalla táctil.

- ▶ No utilice limpiadores abrasivos.
- ▶ No presione nunca la pantalla con fuerza, ni con objetos punzantes o cortantes.

Intervalo de limpieza: diariamente

- Pulse el botón Menú de mantenimiento [®].
 - $\checkmark~$ Se abre el menú de mantenimiento.

Display cleaning

Fig.: Botón Limpieza de la pantalla táctil

- 1. Pulse el botón Limpieza de la pantalla táctil.
 - \checkmark La pantalla táctil se desactiva durante 30 segundos y deja de reaccionar al tacto.
 - ✓ Se muestra una cuenta atrás.
- 2. Limpie la pantalla táctil con papel y limpiacristales convencional durante los 30 s disponibles.
 - ✓ Una vez finalizada la cuenta atrás, la pantalla táctil se vuelve a activar.
 - ✓ Se ha limpiado la pantalla táctil.

8.7.7 Limpiar el depósito de agua potable interno

PELIGRO

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

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

ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.

Existe riesgo de infección por contaminación, acumulaciones y bacterias en el depósito de agua potable interno.

Utilice guantes de protección durante la limpieza.

Fig.: Depósito de agua potable interno

Intervalo: diario

Extraiga el depósito de agua potable interno (1) de la máquina.

- Enjuague bien el depósito de agua potable interno (1) con agua fresca varias veces; no utilice productos de limpieza.
- Seque el depósito de agua potable interno (1) con un paño limpio.
- ▶ Llene el depósito de agua potable interno (1) con agua fresca.
- Coloque el depósito de agua potable interno (1).
 - ✓ Se ha limpiado el depósito de agua potable interno.

8.7.8 Limpiar el depósito de agua potable externo

PELIGRO

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Los restos de producto de limpieza en el depósito de agua potable pueden provocar intoxicaciones. ▶ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable.

ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.

Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones y bacterias. La contaminación puede provocar problemas de salud.

▶ Utilice guantes de protección durante la limpieza.

Fig.: Depósito de agua potable externo

Intervalo de limpieza: diariamente

- 1. Desenrosque la tapa del depósito de agua potable externo.
- 2. Extraiga el tubo flexible de agua potable de la máquina del depósito externo de agua potable y de la tapa.
- 3. Coloque el extremo del tubo flexible de agua potable sobre un paño limpio.
- Enjuague bien el depósito de agua potable externo con agua fresca varias veces. No utilice productos de limpieza.
- 5. Limpie bien la tapa del depósito de agua potable externo con agua fresca.
- 6. Llene el depósito de agua potable externo con agua fresca.
- 7. Revise el libre movimiento del flotador (supervisión de nivel de llenado).
- Volver a introducir el tubo flexible de agua potable en el depósito de agua potable externo pasándolo por la tapa.
- 9. Cierre el depósito de agua potable externo con la tapa.
 - \checkmark Se ha limpiado el depósito de agua potable externo.

8.7.9 Limpiar el depósito de agua sucia externo

ADVERTENCIA

Peligro de infecciones bacterianas.

Existe riesgo de infección debido a contaminación, acumulaciones y bacterias. La contaminación puede provocar problemas de salud. ►

Utilice guantes de protección durante la limpieza.

Fig.: Depósito de agua sucia externo

Intervalo de limpieza: diariamente

- 1. Desenrosque la tapa del depósito de agua sucia.
- 2. Saque el tubo flexible de agua sucia del depósito de agua sucia y de la tapa de la máquina.
- 3. Coloque el extremo del tubo flexible de agua sucia sobre un paño limpio.
- 4. Enjuague bien el depósito de agua sucia externo con agua fresca varias veces. No utilice productos de limpieza.
- 5. Limpie bien la tapa del depósito de agua sucia con agua fresca.
- 6. Seque la tapa del depósito de agua sucia con un paño limpio.
- 7. Revise el libre movimiento del flotador (supervisión de nivel de llenado).
- 8. Pase el tubo flexible de agua sucia por la tapa para volver a introducirlo en el depósito de agua sucia.
- 9. Cierre el depósito de agua sucia con la tapa.
 - ✓ Se ha limpiado el depósito de agua sucia.

8.7.10 Limpiar el depósito de granos

ATENCIÓN

Peligro de lesiones por los discos de molienda giratorios.

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

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

NOTA ¡Daños en la superficie de la máquina!

La superficie de la máquina puede sufrir arañazos con limpiadores abrasivos.

▶ No utilice productos abrasivos para la limpieza.
Intervalo de limpieza: semanalmente

- Pulse el botón Menú de mantenimiento [®].
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

Shut down

Fig.: Botón Apagado

- 1. Pulse el botón Apagado.
 - ✓ La máquina está en el modo en espera.



Fig.: Limpiar el depósito de granos

- 2. Abra el bloqueo (4) del depósito de granos (2) o (3).
- 3. Levante los depósitos de granos (2) o (3) para sacarlos de la máquina.
- 4. Retire las tapas y abra el dispositivo de cierre (1), si cuenta con uno.
- 5. Retire los restos de granos de café de la máquina y de los depósitos de granos.
- 6. Enjuague bien los depósitos de granos con agua corriente.
- 7. Limpie bien los depósitos de granos y las tapas con un paño limpio.
- 8. Vuelva a colocar los depósitos de granos en la máquina.
- 9. Cierre el bloqueo de los depósitos de granos (4).
- 10. Llene los depósitos de granos y coloque las tapas, cierre el dispositivo de cierre para la tapa (1) si cuenta con uno.
- 11. Llene los depósitos de granos y coloque las tapas, cierre el dispositivo de cierre para la tapa, si cuenta con uno.
 - ✓ Se han limpiado los depósitos de granos.

8.7.11 Limpiar el depósito de polvo



Fig.: Limpiar el depósito de polvo

- Intervalo: cuando sea necesario
- Desconecte la máquina.
 Ver 7.9.1 ""
- ▶ Abra el bloqueo (3) del depósito de polvo (2).
- ▶ Levante el depósito de polvo (2) para sacarlo de la máquina.
- ▶ Retire la tapa; abra el dispositivo de cierre (1), si cuenta con uno.
- ▶ Retire los restos de polvo.



Fig.: Depósito de polvo estándar

Variante: desmontar el depósito de polvo estándar

Requisito: el depósito de polvo estándar está montado.

- ▶ Suelte las tuercas de unión (4, 10).
- ▶ Retire la chapa de dosificación (5).
- Extraiga el acoplamiento de accionamiento (9).
- ▶ Extraiga el eje (6).
- ▶ Retire el balancín (1) y la rueda dentada (2).
- ▶ Extraiga el sinfín de dosificación (7) y el elemento de accionamiento (8).



Fig.: Depósito de polvo Twin

Variante: Desmontar el depósito de polvo Twin

Requisito: el depósito de polvo Twin está montado.

- Deslice la corredera (4, 10) hacia abajo.
- ▶ Retire la chapa de dosificación (5).
- Extraiga el acoplamiento de accionamiento (9).
- Extraiga el eje (6).
- Retire el balancín (1) y la rueda dentada (2).
- Extraiga el sinfín de dosificación (7) y el elemento de accionamiento (8).



Fig.: Colocación de la chapa de dosificación



Daños en el depósito de polvo

- El depósito de polvo puede resultar rayado por productos abrasivos.
- No utilice productos abrasivos para la limpieza.

Limpiar el depósito de polvo

- 1. Enjuague bien el depósito de polvo y las piezas individuales del dispositivo de dosificación con agua corriente.
- 2. Deje secar bien todas las piezas antes de volver a montarlas.
- 3. Vuelva a montarlas en el orden inverso.

8.7.12 Limpiar las superficies exteriores

ΝΟΤΑ



¡Daños en la superficie de la máquina!

La superficie de la máquina puede sufrir arañazos con limpiadores abrasivos. No utilice productos abrasivos para la limpieza.

- - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.

Shut down

Fig.: Botón Apagado

- 1. Pulse el botón Apagado.
 - ✓ La máquina está en el modo en espera.
- 2. Limpie las superficies exteriores de la máquina y los aparatos independientes con un paño húmedo y limpio.
- 3. Desbloquee el panel de control y deslícelo hacia arriba para encajarlo.
- 4. Vuelva a conectar la máquina con el botón de encendido.
- 5. Levante ligeramente el panel de control y presiónelo hacia abajo para encajarlo de nuevo.
 - ✓ La máquina está encendida y preparada.



Ver 8.7.6 "Limpiar la pantalla táctil"

8.7.13 Activar enjuague manual



Fig.: Área Selección directa del menú de mantenimiento

Intervalo: cuando sea necesario

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

- Presione el botón Menú de mantenimiento en la interfaz de usuario.
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
- Pulse el botón Iniciar enjuague (1).
 - ✓ El enjuague del sistema funciona exactamente de la misma manera que el enjuague automático de encendido/apagado.

Ver 8.5.1 "Enjuagues de encendido/apagado automáticos".

9 Mantenimiento

El mantenimiento se divide en las siguientes categorías:

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

9.1 Trabajos de mantenimiento

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

Cuando sea necesario realizar un mantenimiento, la máquina lo indicará en la pantalla. La máquina se puede seguir utilizando con normalidad.

9.1.1 Intervalos de mantenimiento

NOTA

Daños materiales por el incumplimiento de los intervalos de mantenimiento.

- Si se pospone el mantenimiento, puede producirse desgaste prematuro.
- Encargar al socio de servicio técnico la realización de los mantenimientos pendientes cuanto antes.

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

Componentes relevantes para la seguri- dad	24 meses	48 meses	72 meses
Calentador de agua	Revisión (sustituir solo si es necesa- rio)	(Sustituir)	Revisión (sustituir solo si es necesa- rio)
Calentador de vapor	Revisión (sustituir solo si es necesa- rio)	(Sustituir)	Revisión (sustituir solo si es necesa- rio)
Válvula de seguridad 12 bar	(Sustituir)	(Sustituir)	(Sustituir)
Válvula de seguridad de 5 bar	(Sustituir)	(Sustituir)	(Sustituir)

Requisito para el mantenimiento:

- 1. Si hay un mantenimiento pendiente, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
- 2. Realice todos los intervalos de descalcificación siguiendo las indicaciones de la máquina.
- 3. Realice una descalcificación un día antes de los trabajos de mantenimiento.



Ver 9.2 "Descalcificación"

9.1.2 Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador

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

- Pulse el botón Menú de mantenimiento
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig.: Acceso a los intervalos de mantenimiento

El botón Intervalos de mantenimiento (1) muestra el estado de mantenimiento de la máquina con un smiley.

- Smiley verde: no debe realizarse un mantenimiento de la máquina.
- Smiley amarillo: pronto deberá realizarse un mantenimiento de la máquina.
- Smiley rojo: debe realizarse un mantenimiento de la máquina.
- 1. Pulse el botón Intervalos de mantenimiento en el menú de mantenimiento.
 - ✓ Se abre la pantalla Intervalos de mantenimiento.

		4	5	6		
06/25/20 Operato	24 11:29 a.m. r			*		
		Last done	Due			
:	Descaling	06/18/2024	in 6 months 571 litres			
	Maintenance 2	2 11/22/2023	39990 coffee beverages left			
•	Maint. 24 months	3 11/22/2023	in 17 months			
Fig.: P	antalla Intervalo s	s de mantenim	iento			
1	Descalcificaci	ón			4	Último mantenimiento realizado
2	Mantenimient nimiento	o 2 por parte	del técnico de	e mante-	5	Mantenimiento pendiente
3	Mantenimient de mantenimi	o de 24 mese ento	es por parte de	el técnico	6	Botón Atrás

Con el botón 🛯 se inicia la **Descalcificación (1)** pendiente.

Con el botón **S** se muestra una consulta para el **Mantenimiento 2 (2)** y el **mantenimiento de 24 meses (3)**. El mantenimiento de la máquina debe ser realizado por un socio de servicio técnico de acuerdo con las instrucciones

de mantenimiento separadas. Tras finalizar el mantenimiento, se puede confirmar la consulta. Se restablece el contador.

En la columna Última vez (4) se muestra la fecha en que se realizó el mantenimiento correspondiente por última vez.

En la columna **Vencimiento (5)** se muestra el momento, o el número de meses, bebidas o litros tras los que se deberá realizar el mantenimiento correspondiente.

El botón Atrás (6) dirige de nuevo al menú de mantenimiento.

06/25/2024 11:29 a.m. Operator			5
	Last done	Due	
C Descaling	06/18/2024	in 6 months 571 litres	
C Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left	
🙂 Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months	2

Fig.: Confirmar mantenimientos

Encargar la realización del trabajo de mantenimiento y confirmar

- 2. Encargue a un técnico de mantenimiento el trabajo de mantenimiento pendiente.
- 3. Después, pulse (1) o (2) en el mantenimiento mostrado para confirmarlo.
 - 🗸 Se abre el diálogo para el mantenimiento correspondiente.

	Maint. 24 months	
	Maintenance completed according to maintenance manual?	
×		\checkmark

Fig.: Diálogo de confirmación para el mantenimiento realizado (ejemplo)

- 4. Asegúrese de que el mantenimiento se ha realizado y finalizado de acuerdo con el plan de mantenimiento y la lista de comprobación de mantenimiento.
- 5. Confirme la consulta con 🗹
 - ✓ El trabajo de mantenimiento se muestra como realizado en la pantalla Intervalos de mantenimiento (smiley verde).
 - ✓ La fecha de la columna Última vez cambia a la fecha actual.
 - ✓ La fecha de la columna **Vencimiento** se actualiza de acuerdo con los intervalos ajustados.

9.2 Descalcificación

ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por ácidos.



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

- No toque el descalcificador con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- No retire el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

Durante la descalcificación sale agua caliente por la salida de agua caliente y por la salida de bebida. Esto supone peligro de quemaduras.

- Deslice la salida de bebida hasta la posición de dispensación más baja.
- No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de descalcificación.



ATENCIÓN

Peligro de quemaduras por vapor caliente.

La barra de vapor emite vapor caliente durante la limpieza y la descalcificación. Existe peligro de quemaduras.

- Dirija la salida de la barra de vapor hacia el recogegotas.
- No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de limpieza y descalcificación.

Duración de la descalcificación

Un proceso de descalcificación dura al menos **85 minutos**. La máquina no está lista para funcionar durante este periodo de tiempo.

Si la máquina no está preparada para el funcionamiento, informe de ello con la debida antelación.

Descalcificación cancelada

La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de descalcificación.

Si el proceso de descalcificación no se finaliza por completo y de forma correcta, deberá repetirse.

9.2.1 Material de descalcificación necesario

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

- 1 l de agua
- Hora con indicación de segundos
- 1 cartucho de descalcificación Schaerer Uptime! (079293)
- 1 depósito de limpieza azul Schaerer de 1 l (opcional)
- 1 tapa del depósito de limpieza Schaerer (opcional)

- Guantes
- Gafas protectoras

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

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

9.2.2 Cartucho de descalcificación «Uptime!»



NOTA

Daños materiales por cartucho de descalcificación incorrecto.

El uso de cartuchos de descalcificación distintos de los recomendados por Schaerer AG puede dañar la cafetera.

- ▶ Utilice únicamente cartuchos de descalcificación recomendados por Schaerer AG.
- Utilice únicamente cartuchos que hayan sido extraídos directamente del embalaje.
- ► Lea atentamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad antes de descalcificar. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítesela al distribuidor.



Fig.: Cartucho de descalcificación Uptime!

Finalidad de uso:	Descalcificación de la cafetera con conexión de agua fija
Alcance de la descalcificación:	Descalcificación del calentador, incluido el sistema de agua caliente/vapor
Intervalo de aplicación:	Cuando se solicite

Descalcificador líquido

NOTA

Daños materiales por descalcificador líquido incorrecto.

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

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



Nombre	Descalcificador líquido Schaerer Calcpure
Finalidad de uso	Descalcificación de la máquina con depósito de agua interno
Descalcificaciones	Descalcificación del calentador, incluido el sis- tema de agua caliente/vapor
Intervalo de aplica- ción	Cuando se solicite

9.2.3 Pantalla «Descalcificación»

Durante la descalcificación, se muestra la siguiente información en la pantalla:



Con la **Indicación de progreso (1)**, se muestra el progreso del programa de descalcificación. Los círculos rellenos muestran los pasos que ya se han completado. Los círculos no rellenos muestran los pasos que todavía no se han completado.

El botón **Cancelar (2)** permite cancelar el programa de descalcificación en cualquier momento. Si se cancela la descalcificación, la máquina no estará lista el funcionamiento.

Las imágenes o animaciones (3) sirven de apoyo visual a la información y las instrucciones (4).

En esta área **(4)** se muestra información y solicitudes de actuación del paso de descalcificación correspondiente en forma de texto.

El botón **Continuar (5)** confirma las solicitudes de actuación y lleva al paso siguiente.

9.2.4 Realizar la descalcificación de la máquina con conexión de agua fija



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



Abrir el menú de mantenimiento

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

- En la interfaz de usuario, pulsar en el botón Menú de mantenimiento.
 - ✓ Se abre la página **Menú de mantenimiento**.



Fig.: Acceso a los intervalos de mantenimiento

Abrir la página «Intervalos de mantenimiento»

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

			1
14.02.2022 10 18 Maschinenbetreuer			5
	Zuletzt	Fällig	
🙂 Entkalkung	23.11.2021	in 4 Monaten 612 Litern	
🙂 Wartung 2	23.11.2021	nach 39995 Kaffeegetränken	
🙂 24 Monate Wartung	23.11.2021	in 22 Monaten	

Fig.: Página «Intervalos de mantenimiento»

Iniciar la descalcificación

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



Fig.: Desembalar el cartucho de descalcificación

Desembalar el cartucho de descalcificación

- 1. Extraiga el cartucho de descalcificación Schaerer Uptime! del embalaje.
- 2. Confirmar el desembalaje con el botón 🔼

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



Fig.: Limpiar el recogegotas

Variante: con conexión de agua sucia

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

NOTA Daños materiales por el rebosamiento de agua a causa de una salida de agua sucia obstruida. INFORMACIÓN: El campo de la pantalla lleva a la descripción paso a paso.

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

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

- 5. Encargar al técnico de mantenimiento que repare la salida de agua sucia obstruida.
- Confirmar la comprobación de la salida de agua sucia con el botón D.



Fig.: Vaciar el recogegotas

Variante: sin conexión de agua sucia

- 1. Retirar el recogegotas.
- 2. Vaciar el recogegotas.

es

- 3. Volver a colocar el recogegotas.
- Confirmar el vaciado del recogegotas con el botón D.



Fig.: Retirar el depósito de posos

Retirar el depósito de posos

- 1. Deslizar la salida de bebida totalmente hacia arriba.
- 2. Extraiga el depósito de posos de la máquina y vacíelo.



Fig.: Colocar el cartucho de descalcificación

Colocar el cartucho de descalcificación

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



Fig.: Colocar el depósito de posos

Colocar el depósito de posos

▶ Colocar el depósito de posos en la máquina.



Fig.: Extraer el depósito de leche

es

Opción: Extraer el depósito de leche

- 1. Abrir la puerta de la unidad refrigeradora.
- Extraer el depósito de leche de la unidad refrigeradora, vaciarlo y limpiarlo si es necesario.
 Advertencia Peligro de infecciones por leche demasiado caliente/contaminada.
- 3. Mantener refrigerada la leche durante la descalcificación.
- 4. Confirmar el vaciado del depósito de leche con el botón 🔼





Opción: Colocar el depósito de limpieza

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



Fig.: Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

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



Fig.: Iniciar el proceso de descalcificación

Iniciar el proceso de descalcificación

Atención Peligro de quemaduras por líquido y vapor calientes.

- 1. Utilizar guantes y gafas de protección.
- 2. Iniciar el proceso de descalcificación con el botón 🔼



Fig.: Indicación de progreso del proceso de descalcificación

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

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

El proceso de descalcificación se puede interrumpir con el botón 🂵 y reanudar con el botón ▶. Ya no es posible cancelar la descalcificación.



Fig.: Retirar el cartucho de descalcificación

Retirar el cartucho de descalcificación

<mark>Advertencia</mark> Es necesario esperar a que se solicite la retirada del cartucho de descalcificación en la pantalla. Requisito: El proceso de descalcificación ha finalizado.

Extraer el cartucho de descalcificación de la máquina girándolo hacia la izquierda.



Fig.: Colocar la tapa de protección

Colocar la tapa de protección

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



Fig.: Retirar el depósito de limpieza

Opción: Retirar el depósito de limpieza

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



Fig.: Colocación del depósito de leche

Opción: Colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora

- 1. Llenar el depósito de leche de leche refrigerada y colocarlo en la unidad refrigeradora.
- 2. Conectar el tubo flexible de leche a la tapa del depósito de leche.



Fig.: Encarga cartucho de descalcificación

Encargar cartucho de descalcificación

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

- Encargar un cartucho de descalcificación a su socio de servicio técnico para la próxima descalcificación.
- Confirmar la conexión del depósito de leche con el botón .
 - ✓ Se cerrará el programa de descalcificación.
 - ✓ Se reinicia la máquina.
 - ✓ La máquina está preparada, aparece la interfaz de usuario.
 - En la sección Intervalos de mantenimiento del menú de mantenimiento, se muestra la última descalcificación realizada.

9.2.5 Variante: Realizar descalcificación con depósito de agua interno



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



Fig.: Campo [Menú de mantenimiento]

Abrir el menú de mantenimiento

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

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

6

26.04.2024 11:29 Responsable de la máquina		*	D 🚹 🍤
🙂 Limpieza			Iniciar un enjuague
😐 Intervalos de mante	enimiento		Limpieza Pantalla táctil
Gestión de ingredientes		Información rápid: Conectar	
Depósito de posos retirad	ot		Anagado
Panel de control abierto		1943440	

Fig.: Menú de mantenimiento

Abrir la página «Intervalos de mantenimiento»

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

Iniciar la descalcificación

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



Fig.: Limpiar el recogegotas

Variante: con conexión de agua sucia

- Vaciar por completo el depósito de agua sucia (si lo hay).
 NOTA Daños materiales por el rebosamiento de agua a causa de una salida de agua sucia obstruida.
 INFORMACIÓN: El campo de la pantalla lleva a la descripción paso a paso.
- 2. Retirar la rejilla de goteo del recogegotas.
- Vaciar 1 l de agua en el recogegotas e iniciar simultáneamente el cronómetro.
 ✓ El agua fluye.
- 4. Esperar hasta que el agua se haya drenado por completo. Consultar el tiempo en el cronómetro.

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

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



Fig.: Vaciar el recogegotas

Variante: sin conexión de agua sucia

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



Fig.: Vaciar el depósito de agua interno

Extraer el depósito de agua interno

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

 .



Fig.: Rellenar descalcificador líquido

Rellenar descalcificador líquido

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



Fig.: Retirar el depósito de posos

Retirar el depósito de posos

- 1. Deslizar la salida de bebida totalmente hacia arriba.
- 2. Extraiga el depósito de posos de la máquina y vacíelo.



Fig.: Colocar el depósito de posos

Colocar el depósito de posos

▶ Colocar el depósito de posos en la máquina.



Fig.: Colocar el depósito bajo máquina

Colocar el depósito bajo máquina

- 1. Colocar un recipiente de al menos 5 l de capacidad debajo de la salida de bebida.
- 2. Asegurarse de que el depósito no pueda volcar.
- Confirmar la colocación segura del depósito con el campo D.



Fig.: Extraer el depósito de leche

Opción: Extraer el depósito de leche

- 1. Abrir la puerta de la unidad refrigeradora.
- Extraer el depósito de leche de la unidad refrigeradora, vaciarlo y limpiarlo si es necesario.
 Advertencia Peligro de infecciones por leche demasiado caliente/contaminada.
- 3. Mantener refrigerada la leche durante la descalcificación.
- Confirmar la retirada del depósito de leche con el campo D.



Fig.: Extraer el depósito de limpieza

Opción: Colocar el depósito de limpieza

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



Fig.: Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

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



Fig.: Iniciar el proceso de descalcificación

Iniciar el proceso de descalcificación

Atención Peligro de quemaduras por líquido y vapor calientes.

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



Fig.: Indicación de progreso del proceso de descalcificación

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

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

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

Entkalkung pausier	rt
	1. Behälter entleeren und entleeren. 2. Wasserlank entleeren und entleeren. 3. Wasserlank vollständig auffüllen und einsetzen. 4. Behälter undr einsetzen. 4. Behälter undr einstass stellen und auf Stabilität achten.

Fig.: Descalcificación en pausa

En la pantalla aparece la ventana «Descalcificación en pausa»

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



Fig.: Descalcificación en pausa

En la pantalla aparece la ventana «Descalcificación en pausa»

- 1. Retirar y vaciar el depósito.
- 2. Retirar el depósito de agua interno de la máquina.
- 3. Llenar completamente el depósito de agua interno con agua potable fresca.

- 4. Colocar el depósito de agua interno en la máquina.
- 5. Colocar el depósito debajo de la salida de bebida.
- 6. Asegurarse de que el depósito no pueda volcar.
- Confirmar la ejecución de los pasos con el campo D.
 - ✓ Se reanuda la descalcificación.



Fig.: Retirar el depósito

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



Fig.: Retirar el depósito de limpieza

Opción: Retirar el depósito de limpieza

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



Fig.: Colocación del depósito de leche

Opción: Colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora

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

Entkalkung	
	Für die nächste Entkalkung wird empfohlen, bereits eine neue Flasche Entkalkungsmittel zu bestellen. Artikel-Nr.: 062869

Fig.: Encargar descalcificador líquido

Encargar descalcificador líquido de repuesto

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

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

Finalizar el programa de descalcificación

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

9.2.6 Desechar el cartucho de descalcificación

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

- Después de una descalcificación adecuada, el cartucho de descalcificación debe desecharse como residuo de plástico o junto con la basura doméstica.
- Si se ha interrumpido la descalcificación, el cartucho de descalcificación debe desecharse como residuo peligroso de acuerdo con la normativa local.

10 Programación

10.1 Elementos de navegación

Símbolo	Denominación	Descripción
+ Cappuccino (5110) - Espresso (5108) Tassengrössen	Abrir/cerrar el árbol de estruc- tura	El campo [+] abre el árbol de estructura en las estadísticas. El campo [-] cierra el árbol de estructura en las estadísticas.
	Regulador On/Off	El regulador [On/Off] activa o desactiva una función. Verde = On Gris = Off
	Valor de parámetro	 El campo [Valor de parámetro] ajusta el valor de un parámetro. Variante: Ajuste con rueda de ajuste Pulsar en el valor de parámetro. ✓ Se abre la rueda de ajuste. Ajustar el valor deseado girando la rueda hacia arriba o hacia abajo. Confirmar el valor ajustado con el campo . Variante: Ajuste con el teclado Pulsar en el campo del ajuste configurado actualmente (1). ✓ Se abre el teclado. ✓ Se muestran los valores mín. y máx. de los ajustes posibles (2). Borrar el ajuste actual con el campo . Introducir el nuevo valor a través del teclado (3). Confirmar el valor con el campo .
	Activación/ confirmación	El campo [Activación/Confirmación] confirma la selección, por ejem- plo, un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.
×	Eliminar	El campo [Eliminar] tiene las siguientes funciones: • Restablecer contador • Cancelar dispensación de bebida • Cerrar ventana/página
\triangleright	Siguiente	El campo [Siguiente] abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.
-	Atrás	El campo [Atrás] retrocede a la ventana/página anterior.

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

10.2 Perfiles y permisos

Los perfiles se utilizan para gestionar diferentes actividades con la máquina y las autorizaciones necesarias para ellas.

Los siguientes perfiles están disponibles para la cafetera:

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

En función del perfil seleccionado, pueden ajustarse diferentes parámetros.

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

10.2.1 Perfil Conserje

El «Conserje» es la primera persona de contacto cuando se produce un problema técnico. Posee conocimientos técnicos básicos y utiliza la máquina con regularidad.

Aparte del técnico de mantenimiento, el conserje tiene acceso a la mayoría de las funciones de mantenimiento.



Funciones del menú de mantenimiento

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

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



- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

10.2.2 Perfil Chef de Service

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

El Chef de Service tiene acceso a algunas estadísticas de la máquina para hacerse una idea general del tipo y la cantidad de bebidas dispensadas.

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

ු

Funciones del menú de mantenimiento

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

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



Ajustes

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

- Configuración
- Información

10.2.3 Perfil Gestor de calidad

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

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

÷

Funciones del menú de mantenimiento

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

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



Ajustes

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

- Configuración
- Información

10.2.4 Perfil Responsable de la máquina

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



Funciones del menú de mantenimiento

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

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



Ajustes

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

- Configuración
- Información

Responsa-

Gestor de

10.2.5 Visión general de los permisos de los perfiles

Parámetro

No.	
Sistema	

Ajustes

			Service	calidad	ble de la máquina
Ó.	Molinillo / unidad de escaldado	х	-	-	-
stema	Sistema de leche	х	-	-	-
guración	Hora/fecha/temporizador	х	-	-	-
12	Servicio de molinillo	x	-	-	-
antenimier	Copia seguridad base datos	х	-	-	-
	Restablecer limpieza	x	-	-	-
	Restablecer contador de descalcifica- ción	х	-	-	-
	Restablecer descalcificación	x	-	-	-
	Ver versiones	x	х	х	х
Unformacić	Contador de la máquina	х	х	-	-
	Estadísticas de bebidas	x	х	-	-
	Estadística de limpieza	х	х	х	-
	Estadísticas de mantenimiento	х	-	-	-
	Estadística de dispensación de bebidas	х	х	-	-
	Estadística dureza del agua	х	-	-	-

Conserje

Chef de

10.3 Configuración de la máquina

Las configuraciones de la máquina se dividen en las siguientes áreas:

- Sistema
- Configuración ٠
- Mantenimiento •
- Información

10.3.1 Pantalla «Ajustes»

- - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
- Pulse el botón Ajustes.
 - ✓ Se abre la pantalla **Ajustes**.



- Muestra los parámetros existentes para el ajuste 6 2 Configuración a la derecha.
- Muestra los parámetros existentes para el ajuste 3 Mantenimiento a la derecha.
- Muestra los parámetros existentes para el ajuste Información a la derecha.
- Regresa al menú de mantenimiento.

10.3.2 Ajustes «Sistema»

Puede realizar los siguientes ajustes en la pantalla de ajustes del Sistema:

- Ajuste del sistema Molinillo/Unidad de escaldado •
- Ajuste del sistema Sistema de leche
- Ajuste del sistema Flavour Point (opción)
- Pulse el botón Sistema 🔝.
 - ✓ Se abre la pantalla de ajuste **Sistema**.

Ajuste del sistema Molinillo/Unidad de escaldado

El ajuste Molinillo/Unidad de escaldado abre los siguientes puntos de menú para los ajustes del sistema y las visualizaciones:

- Depósito de posos: capacidad
- Depósito de posos: tiempo para el vaciado [s]
- Depósito de posos: contador actual
- Valor de calibración del molinillo central (10 s) [g]
- Valor de calibración del molinillo derecho (10 s) [g] (opción)
- Valor de calibración del molinillo izquierdo (10 s) [g] (opción) ۰

Perfiles autorizados

- Técnico de mantenimiento
- Conserje

es

Grinder / brewing unit	15 24 02.09.2024		
Grounds container: capacity	-	50	2
Grounds container: time to empty [s]	() 5	
Grounds container: current counter		() T	
Middle grinder calibration value (10	is) [g]	(1) 25.0	
Right grinder calibration value (10s) [g]	(1) 25.0	

Fig.: Pantalla con ajustes para molinillo/unidad de escaldado

Depósito de posos: capacidad

Este ajuste permite ajustar la cantidad de ciclos (tortas de café) que deben transcurrir hasta que se muestre el mensaje **Vaciar depósito de posos**.

Rango de ajuste	Estándar
0 – 150 tortas de café	50 tortas de café

- 1. Estándar: ajuste el valor a 50 tortas de café. No supere este valor.
 - ✓ La máquina bloquea la dispensación de bebidas de café después de 55 ciclos de escaldado (+ 5), hasta que se haya vaciado el depósito de posos.
- 2. Con eliminación de posos (opcional): Ajuste el valor a 0 tortas de café.
 - ✓ Se ignora el número de ciclos (tortas de café).

Depósito de posos: tiempo para el vaciado [s]

Este ajuste define el periodo de tiempo hasta que el contador del depósito de posos actual se pone a 0 después del vaciado.

Rango de ajuste	Estándar
0 – 30 s	5 s

- 1. Ajuste el valor a 5 s.
- 2. Vacíe el depósito de posos cuando aparezca la indicación correspondiente en la pantalla. Si el depósito de posos se extrae solo brevemente y se vuelve a colocar inmediatamente, el contador no se reiniciará.
- 3. Vuelva a colocar el depósito de posos después de 5 s como mínimo.
- ✓ El **Contador actual del depósito de posos** se restablece a *0*.

Depósito de posos: contador actual

La indicación da información sobre los ciclos de escaldado realizados desde la última descarga del depósito de posos. Cuando se alcanza el valor preestablecido para la capacidad del depósito de posos, se muestra el mensaje para vaciar el depósito de posos.

Esta opción de menú es simplemente una indicación en el perfil **Conserje**. No se pueden realizar ajustes.

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

Este ajuste se utiliza para registrar el valor de calibración en gramos que se determinó durante una calibración del molinillo para el molinillo central.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

<i>1,0 – 50,0 g</i> (solo debe ser ajustado por el técnico de Según la calibración realizada mantenimiento)	Rango de ajuste	Estándar
	1,0 – 50,0 g (solo debe ser ajustado por el técnico de mantenimiento)	Según la calibración realizada

- 1. Inicie la calibración en el ajuste Mantenimiento Mantenimiento del molinillo.
- 2. Realice la calibración con ayuda del asistente.
- 3. Introduzca el valor determinado en este campo de entrada (solo en el perfil Técnico de mantenimiento).
 - ✓ Se ha completado la calibración de molinillo para el molinillo central.
 - ✓ La cantidad de molienda dispensada corresponde a la cantidad de molienda configurada en la receta de café.

NOTA Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor de calibración mostrado en este parámetro en Gramo para una adaptación general de las bebidas de café del molinillo central , sin haber realizado una calibración del molinillo.

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

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

El procedimiento es el mismo que para el molinillo central.

Ajuste del sistema Sistema de leche

El ajuste Sistema de leche abre los siguientes puntos de menú para los ajustes del sistema y las visualizaciones:

- Depósito de leche
- Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]
- Longitud del tubo flexible de leche 2, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]
- Supervisión del nivel de leche

Perfiles autorizados

- Técnico de mantenimiento
- Conserje

Milk system	07 20 03.09.2024	_
Milk container		
Milk container		Schaerer standard
Milk 1 hose squeezer valve -> cool	ling cell [cm]	() 37
Milk 2 hose squeezer valve -> cool	ling cell [cm]	
Milk fill level monitoring		
Milk level detection		No monitoring

Fig.: Pantalla con ajustes para sistema de leche

Depósito de leche

Este ajuste se utiliza para registrar la longitud del tubo de leche hasta el depósito de leche. Ajuste para una longitud eficaz del tubo flexible de leche con o sin tubo ascensional en el depósito de leche.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
Personalizado o predeterminado de Schaerer (sólo debe ser ajustado por técnicos de mantenimiento)	Predeterminado de Schaerer

Personalizado

- 1. Seleccione la opción personalizado (solo en el perfil Técnico de mantenimiento).
 - \checkmark La longitud del tubo flexible de leche no se detecta automáticamente.
- Mida la longitud exacta del tubo flexible de leche desde el depósito de leche hasta la válvula peristáltica en la máquina y registre el valor determinado en Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm].

Predeterminado de Schaerer

Seleccione la opción predeterminado de Schaerer (solo en el perfil Técnico de mantenimiento).

- ✓ La longitud del tubo flexible de leche se detecta automáticamente.
- ✓ El valor predeterminado 37 cm del parámetro siguiente no requiere ninguna adaptación.

Consulte la siguiente descripción del parámetro Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm].

Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]

Este ajuste se utiliza para registrar la dimensión del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para el tubo flexible de leche externo.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
0 – 200 cm (solo debe ser ajustado por el técnico de	<i>37 cm</i> (a través de la opción Predeterminado de
mantenimiento)	Schaerer)

Si en el parámetro anterior **Depósito de leche** se ha seleccionado la opción **Personalizado**, puede calcularse la longitud exacta del tubo flexible de leche en el perfil **Técnico de mantenimiento**.

Para técnicos de mantenimiento

- 1. Mida la longitud del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica de la máquina hasta el depósito de leche de la unidad de refrigeración.
- 2. Registre el valor obtenido en Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm].
 - \checkmark El sistema conoce ahora la longitud del tubo flexible de leche.
 - ✓ Ahora se intercambia la cantidad de leche correcta para el Intervalo de lavado del tubo flexible de leche externo.

Con el equipamiento estándar, en el parámetro **Depósito de leche** se selecciona la opción **Schaerer Estándar**. Este ajuste corresponde a la longitud correcta del tubo flexible de leche de *37 cm*.

Los siguientes sistemas de leche requieren la opción **personalizado**:

- Unidad refrigeradora a la izquierda de la cafetera
- Unidad refrigeradora con Twin Milk
- Unidad refrigeradora bajo mostrador
- Unidad refrigeradora bajo máquina
- Todos los aparatos independientes, por ejemplo, Cup & Cool y Centre Milk
Longitud del tubo flexible de leche 2, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm]

Este ajuste se utiliza para registrar la dimensión del tubo flexible de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para el segundo tubo flexible con **Twin Milk**.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
0 – 200 cm (solo debe ser ajustado por el técnico de	<i>37 cm</i> (a través de la opción Predeterminado de
mantenimiento)	Schaerer)

El procedimiento es el mismo que para Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a célula de refrigeración [cm].

Supervisión del nivel de leche

Este ajuste define el comportamiento del control del nivel de llenado para el depósito de leche.

Rango de ajuste	Estándar
Sin supervisión Advertencia Bloquear dispensación de bebida	Sin supervisión

Opción sin supervisión

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

Opción advertencia

• Si se detecta un nivel de leche bajo, aparece un mensaje en la pantalla. Se pueden continuar dispensando bebidas de leche.

Opción Bloquear dispensación de bebida

• Si se detecta un nivel de leche bajo, aparece un mensaje en la pantalla. Se bloquea la dispensación de bebidas de leche.

10.3.3 Ajustes «Configuración»

Perfiles autorizados: conserje, Chef de Service, Contable, Contable reducido, responsable de la máquina y Gestor de calidad

Configuration	Ajustes > Configuración – General
Idioma principal Alemán Fig.: Idioma de pantalla	 Cambiar el idioma de pantalla. Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados Predeterminado: selección libre 1. Abra los ajustes del idioma con el botón . 1. Abra los ajustes del idioma con el botón . 2. Seleccione el idioma deseado. ✓ Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado. Ver 10.3.6 "Guardar los cambios y cargarlos en la máquina".



Perfiles autorizados: Contable, Chef de Service



Ajustes > Configuración – Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Estándar)



Fig.: Bebida en el menú



Fig.: Entrada de menú



Fig.: Entrada de menú de precio de bebida

Perfiles autorizados: Contable, Chef de Service

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

Requisito: Ajustes **Configuración – Modo de funcionamiento – Menú** contiene los ajustes **Estándar**.

- 1. Abra el menú de mantenimiento.
- 2. Inicie sesión con el perfil **Contable** o **Técnico de mantenimiento**.
- Abra los ajustes con
 - 4. Seleccione los ajustes Configuración Menú.
 - ✓ Se abre el menú **Predeterminado**.
 - 5. Seleccione la bebida deseada.
 - ✓ Se abre el menú contextual Entrada de menú.
 - 6. Pulse el botón Editar.
 - ✓ Se abre la pantalla **Entrada de menú**.
 - ✓ En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.
 - 7. Pulse el botón **Editar** 🔤 en el tamaño de bebida deseado.
 - 8. Registre el precio de la bebida requerido en las listas de precios (0), (1), (2) y/o (3) en el campo de entrada.

Ver más adelante en Ajustes del precio con la rueda de ajuste.



Edit Cancel

Fig.: Entrada de menú



Fig.: Entrada de menú de precio de bebida

				0.00	6
Price 0	min: 0.00	max 96	99	inc: 0.01	0.00
				9	0.000
					6
Price 1				6	B TOO

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

Ajustes > Configuración – Adaptación del precio de las bebidas por parte del Contable (modo de funcionamiento Personalizado)

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

Requisito: Ajustes Configuración - Modo de funcionamiento - Menú con-

- 2. Inicie sesión con el perfil Contable o Técnico de mantenimiento.
- 4. Seleccione los ajustes Configuración Menú.
- 6. Pulse el botón Editar.
 - ✓ Se abre la pantalla **Entrada de menú**.
 - \checkmark En función de la configuración de bebidas, se muestra una lista con los diferentes tamaños de bebida.
- 7. Pulse el botón **Editar** 🔤 en el tamaño de bebida deseado.
 - ✓ Se abre la pantalla Editar entrada de menú.
- 8. Registre el precio de la bebida requerido en las listas de precios (0), (1), (2) y/o (3) en el campo de entrada.

Ajuste de precios mediante la rueda de ajuste

- 1. Pulse el campo de entrada.
 - \checkmark Se abre el diálogo con la rueda de ajuste.
- 2. Registre el valor reguerido con la rueda de ajuste o el teclado.
- 3. Guarde los ajustes con 🔜 y navegue con 🔄 para regresar al menú o a la interfaz de usuario.
 - La bebida aparece ahora en la interfaz de usuario con el precio establecido.
 - El precio de la bebida cambia si, durante la selección de bebida, se modifica el tamaño de la taza o del vaso.

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



La selección de la bebida puede cancelarse en cualquier momento antes del pago con el botón [X]. Si la bebida ya se ha pagado, ya no será posible cancelar el pedido.

10.3.4 Ajuste «Mantenimiento»

Ajuste de mantenimiento Mantenimiento de molinillo (ajuste manual del grado de molienda)

Tras la confirmación, el ajuste Mantenimiento de molinillo (con ajuste manual del grado de molienda) inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- Cambiar cuchilla de molienda
- Ajustar molinillo
- Calibrar molinillo

Grinder services	
×	

Fig.: Iniciar el mantenimiento de molinillo

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

- 1. Pulse el botón Mantenimiento -> Mantenimiento del molinillo.
- ✓ Se abre el diálogo de confirmación.
- 2. Confírmelo pulsando 📐
 - \checkmark Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
- 3. Abra la pestaña del molinillo deseado (izquierdo, derecho, central).

Grinder services	
M3: Middle grinder	M2: Right grinder
Ingredient: Last grinding discs change: Last initialization: Last adjustment: Last calibration: Grinder status: Current position: Calibration value [g]:	Coffee Never 09.08.2024 15:29:49 09.08.2024 15:29:53 09.08.2024 15:30:07 In position 0.0 25.0
Grinding discs replacement	Grinder adjustment
Grinder initialisation	Grinder calibration
X	

Fig.: Pantalla para el mantenimiento del molinillo

Cambiar cuchilla de molienda



ADVERTENCIA

Lesiones por cortes.

Peligro de lesiones a causa de los discos de molienda giratorios del molinillo.
 No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.

Para sustituir las cuchillas de molienda, es necesario seguir los siguientes pasos:

- 1. Pulse el botón Cambiar cuchilla de molienda.
 - ✓ Aparece el mensaje para sustituir las cuchillas de molienda.
- 2. Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
- 3. Retire el ajuste manual del grado de molienda e instale nuevas cuchillas de molienda.
- 4. Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (cuchilla de molienda sobre cuchilla de molienda).
- 5. Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
- 6. Vuelva a montar el ajuste manual del grado de molienda.
- 7. Vuelva a encender la máquina y acceda a la pantalla Mantenimiento del molinillo.

- 8. Confirme el paso de montaje Cambiar cuchilla de molienda con el botón 🔼
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.

Ajustar molinillo

Grin	der adjustment		
M3: Middle grinder – Coffee 1. Adjust grinding degree manually. 2. Tap "Remove old coffee grounds". 3. Clean grounds container. 4. Tap "Judging grind level".			
5. Veri 6. Rep 7. Con	fy grinding degree. eat previous steps if ne firm grinding degree.	cessary.	
	Remove old coffee grounds		
X			

Fig.: Ajustar molinillo: eliminar posos de café antiguos

Paso: Ajustar molinillo

- 1. Continúe con los pasos de ajuste tras **Cambiar cuchilla de molienda** o pulse directamente el botón **Ajustar** molinillo.
 - 🗸 🗸 Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.
- 2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- 3. Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón 🔼
- 4. Ajuste manualmente el grado de molienda.
- 5. Pulse el botón Retirar café molido antiguo.
 - ✓ Se retirará el café molido antiguo.

Grinder adjustment	
M3: Middle grinder – Coffee	
 Adjust grinding degree manually Tap "Remove old coffee grounds' Clean grounds container. Tap "Judging grind level". Verify grinding degree. Repeat previous steps if necessa Confirm grinding degree. 	ry.
Remove old coffee grounds	Grind for grind level judgement
×	

Fig.: Ajustar molinillo: Molienda para evaluar el grado de molienda

- ✓ Se activa el campo Molienda para evaluación del grado de molienda.
- 6. Limpie de nuevo el depósito de posos.
- 7. Pulse el botón Molienda para evaluación del grado de molienda.
 - 🗸 Se realiza una molienda.
- 8. Compruebe el grado de molienda y repita los pasos para ajustar el grado de molienda si es necesario o confirme el grado de molienda ajustado con el botón **■**.
 - \checkmark Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

Calibrar molinillo

Requisito: La calibración es necesaria en los siguientes casos:

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

Grinder calibration		
M3: Middle grinder - Coffee 1. Weigh ground coffee. 2. Set calibration value. 3. Repeat reference grinding if necessary. 4. Confirm calibration value.		
Calibration value for 1 reference grinding [g]: 25.0 +		
Reference grinding		
×		\checkmark

Fig.: Calibrar molinillo

Paso: Calibrar molinillo

- Continúe con los pasos de ajuste tras Ajustar molinillo o pulse directamente el botón Calibrar molinillo.
 ✓ Se muestran los pasos de preparación para la Calibración.
- 2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón D.
 - ✓ Se inicia la molienda de referencia.
- 4. En caso necesario, inicie otra molienda de referencia con el botón Molienda de referencia.
- Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introdúzcala como valor de referencia.
 - La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula a partir de ellas la cantidad de molienda correcta.
- 6. Pese el café molido de la molienda de referencia.
- 7. Ajuste el valor de calibrado (peso obtenido del café molido) con el botón Más o Menos.
- Finalice la calibración de los molinillos con el botón M.
 - ✓ Se abre la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
 - 🗸 🛛 El molinillo ajustado está preparado.

Ajuste de mantenimiento Mantenimiento de molinillo (ajuste automático del grado de molienda)

Tras la confirmación, el ajuste **Mantenimiento de molinillo** (con ajuste automático del grado de molienda) inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

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

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



Fig.: Iniciar el mantenimiento de molinillo

Requisito: La máquina está equipada con un ajuste automático del molinillo.

- 1. Pulse el botón Mantenimiento -> Mantenimiento del molinillo.
 - $\checkmark~$ Se abre el diálogo de confirmación.
- 2. Confírmelo pulsando 🔼
- ✓ Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
- 3. Abra la pestaña del molinillo deseado (izquierdo, derecho, central).

Grinder services		
M3: Middle grinder	M2: Right grinder	
Ingredient: Last grinding discs change: Last initialization: Last adjustment: Last calibration: Grinder status: Current position: Calibration value [g]:	Coffee Never 09.08.2024 15:29:49 09.08.2024 15:29:53 09.08.2024 15:30:07 In position 0.0 25.0	
Grinding discs replacement	Grinder adjustment	
Grinder initialisation	Grinder calibration	
X		

Fig.: Pantalla para el mantenimiento del molinillo

Cambiar cuchilla de molienda



ADVERTENCIA

Lesiones por cortes.

Peligro de lesiones a causa de los discos de molienda giratorios del molinillo.
 No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.

Para sustituir las cuchillas de molienda, es necesario seguir los siguientes pasos:

1. Pulse el botón Cambiar cuchilla de molienda.

- ✓ Aparece el mensaje para sustituir las cuchillas de molienda.
- 2. Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
- 3. Retire el motor de grado de molienda e instale nuevas cuchillas de molienda.
- 4. Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (cuchilla de molienda sobre cuchilla de molienda).
- 5. Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
- 6. Vuelva a montar el motor de grado de molienda.
- 7. Vuelva a encender la máquina y acceda a la pantalla Mantenimiento del molinillo.
- 8. Confirme el paso de montaje Cambiar cuchilla de molienda e Inicialización del molinillo con el botón 🔼
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.

Ajustar molinillo

Adjust grind level	
M3: Middle grinder - Coffee	
0.0 +	
E ⁺³⁰	Drift correction: 0.0
+10	Current position: 0.0
10 20	Move grinding discs
E ₋₃₀	Remove old coffee grounds
	Grind for grind level judgement
×	

Fig.: Ajustar molinillo: eliminar posos de café antiguos

Paso: Ajustar molinillo

- 1. Continúe con los pasos de ajuste tras **Cambiar cuchilla de molienda** o pulse directamente el botón **Ajustar molinillo**.
 - ✓ Se muestran los pasos de preparación **Preparar el ajuste del grado de molienda**.
- 2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- 3. Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón 🔼
- 4. Pulse el botón Retirar café molido antiguo.
 - \checkmark Se retirará el café molido antiguo.

Adjust grind level	
M3: Middle grinder - Coffee	
0.0 +	
$E_{\pm 20}^{\pm 30}$	Drift correction: 0.0
+10	Current position: 0.0
10 20	Move grinding discs
L.30	Remove old coffee grounds
	Grind for grind level judgement

Fig.: Ajustar molinillo: Molienda para evaluar el grado de molienda

- ✓ Se activa el campo Molienda para evaluación del grado de molienda.
- 5. Limpie de nuevo el depósito de posos.
- 6. Pulse el botón Molienda para evaluación del grado de molienda.
 - $\checkmark~$ Se realiza una molienda.

Adjust grind level				
M3: Middle grinder - Coffee				
0.5				
_				
E ⁺³⁰	Drift correction: 0.0			
+10	Current position: 0.0			
10 20	Move grinding discs			
L-30	Remove old coffee grounds			
	Grind for grind level judgement			
\mathbf{X}				

Fig.: Ajustar molinillo: Mover cuchilla de molienda

- 7. Ajuste el resultado de la molienda con el botón Más = más grueso o Menos = más fino.
- 8. Realice los ajustes del grado de molienda en pasos pequeños de ± 1 .
- 9. Utilice el botón Mover cuchilla de molienda para colocar la cuchilla en la posición previamente ajustada.
- 10. Compruebe el grado de molienda y repita los pasos para ajustar el grado de molienda si es necesario o confirme el grado de molienda ajustado con el botón **D**.
 - ✓ Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

Calibrar molinillo

Requisito: La calibración es necesaria en los siguientes casos:

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

Grinder calib	oration	
M3: Middle grinde 1. Weigh ground c 2. Set calibration 3. Repeat referen 4. Confirm calibra	er - Coffee coffee. value. ce grinding if necessary. ttion value.	
Calibration value for 1 reference grinding [g]:		25.0 +
	Reference grinding	
×		\checkmark

Fig.: Calibrar molinillo

Paso: Calibrar molinillo

- Continúe con los pasos de ajuste tras Ajustar molinillo o pulse directamente el botón Calibrar molinillo.
 ✓ Se muestran los pasos de preparación para la Calibración.
- 2. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón D.

- ✓ Se inicia la molienda de referencia.
- 4. En caso necesario, inicie otra molienda de referencia con el botón Molienda de referencia.
- 5. Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introdúzcala como valor de referencia.
 - ✓ La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula a partir de ellas la cantidad de molienda correcta.
- 6. Pese el café molido de la molienda de referencia.
- 7. Ajuste el valor de calibrado (peso obtenido del café molido) con el botón Más o Menos.
- 8. Finalice la calibración de los molinillos con el botón 🗹.
 - ✓ Se abre la pantalla Mantenimiento del molinillo.
 - ✓ El molinillo ajustado está preparado.

Iniciar molinillo

Requisito: La inicialización del molinillo es necesaria en los siguientes casos:

- tras un fallo
- Tras sustituir las cuchillas de molienda, debe inicializarse el ajuste automático del grado de molienda.



Fig.: Iniciar molinillo

Paso: Iniciar molinillo

- 1. Siga los mensajes mostrados en pantalla.
- 2. Retire el motor de grado de molienda e instale nuevas cuchillas de molienda.
- Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (cuchilla de molienda sobre cuchilla de molienda).
- 4. Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
- 5. Vuelva a montar el motor de grado de molienda.
- 6. Confirme el paso de montaje Inicialización del molinillo con el botón 🔼

10.3.5 Ajuste «Información»



Esta información debe transmitirse al técnico de mantenimiento cuando se notifique un fallo.

Info	Ajuste > Información - Ver versiones
Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service, gestor de calidad Responsable de la máquina Contable Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre las versiones instaladas del software de la máquina.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Versions	12 34 09.08.2024	_	
** Caretaker **			
Name		Version	
Touch panel software		SOUL_5.24.7.a39d44b_Sim (Created: 2024-03-27 16:19)	
Power section software		0.0	
Database version		2116	
BSP version		N/A	
MAC address		02:50:41:00:00:01	
Qt version		5.6.3	
SQLite version		3.8.10.2	
Software SCA3		Copyright 2017 Schaerer Ltd., Switzerland. All rights reserved.	
Show Licensing Information		Show license information	
Export Licensing Information		Export license information to USB	

Fig.: Versiones

Se puede consultar la siguiente información:

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

Info	Ajuste > Información – Contador de la máquina		
Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service		
Cargo:	Muestra un resumen de los contadores de bebidas según el ingrediente que contengan.		

Ajuste > Información – Contador de la máquina
No se puede ajustar
-
Total
10
3
1

0

4

2

Fig.: Contador de la máquina

Total sirup beverages

Total hot water

Total steam

Ejemplo de ingredientes con la bebida Chociatto:

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

Se puede consultar la siguiente información:

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

Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas al menú.

2 Info	Ajuste > Información – Estadísticas de bebidas
Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service Contable Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre las dispensaciones de bebida realizadas.
Rango de ajuste:	restablecer los contadores (uno o todos)
Estándar:	Personalizado

Be	verage statistics	12 38 09.08.2024	×	-
** (Caretaker **		<u> </u>	
Be	verage		Beverage count	
-	Espresso		4	×
	Medium Single		4	
+	Espresso Customizable			×
-	Cappuccino			×
	Medium Single			
-	Cappuccino Customizable			×
	Small Single			
	Medium Single			
	Large Single			
-	Flat White		1	×
	Medium Single		1	
-	Chociatto			×
	Medium Sinale			

Fig.: Contador de bebidas

Restablecer contadores individuales

- ▶ Pulse el botón 🔀 de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - ✓ El contador de la bebida seleccionada se pone a cero.

Restablecer todos los contadores

- Pulse el botón grande M de la parte superior de la pantalla.
 - \checkmark Todos los contadores de bebidas mostrados se ponen a cero.

1nfo	Ajuste > Información – Estadística de limpieza
Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service Gestor de calidad
Cargo:	Muestra información sobre las limpiezas realizadas.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Cleaning statistics		12 40 09.08.2024		
** Caretaker **				
Date / time	Profile		System	Event
25.06.2024 13:10	Operator		Plug&Clean system	Done
24.06.2024 09:40	Service tec	hnician	Coffee system	Done
24.06.2024 09:17	Service tec	hnician	Steam boiler rinsing	Reset aborted
24.06.2024 09:17	Service tec	hnician	Coffee system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service tec	hnician	Steam boiler rinsing	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service tec	hnician	Plug&Clean system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service tec	hnician	Powder system	Reset timestamps
24.06.2024 09:17	Service tec	hnician	Milk system	Reset timestamps
21.06.2024 17:43	Service tec	hnician	Powder system	Reset aborted
21.06.2024 17:42	Service tec	hnician	Coffee system	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service technician		Steam boiler rinsing	Reset timestamps
21.06.2024 17:42	Service tec	hnician	Milk system	Reset timestamps
01.00.0004.17.40	Consideration	haisian	Devuder eveters	Depart timestemps

Fig.: Estadística de limpieza

Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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

Info	Ajuste > Información – Estadísticas de mantenimiento
Perfiles autorizados:	Conserje
Cargo:	Muestra información sobre los mantenimientos realizados (descalcificacio- nes).
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Maintenance statistics		12:44 09.08.2024		
Date / time	Profile		Maintenance intervals	Event
18.06.2024 07:22	Service teo	chnician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 13:06	Service teo	chnician	Descaling	Reset counters
07.06.2024 10:49	Service teo	chnician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service teo	chnician	Descaling	Reset aborted
06.06.2024 11:53	Service teo	chnician	Descaling	Reset counters
06.11.2020 15:03	Developer		Descaling	Reset counters

Fig.: Estadísticas de mantenimiento

Se muestran los siguientes datos:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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

Info	Ajuste > Información – Estadística de dispensación de bebidas
Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service Contable Contable reducido

Info	Ajuste > Información – Estadística de dispensación de bebidas
Cargo:	Muestra información sobre todas las dispensaciones de bebidas realizadas con los datos de bebida contenidos.
Rango de ajuste:	El botón 📕 borra todos los contadores.
Estándar:	-

Dispensing statistics	12:50 09.08.2024	$\mathbf{\times}$	4
** Caretaker **		Data (Kara	
Deverage		Daterume	
 Espresso (5028) 		25.06.2024 10:13:49	
Cup sizes		Medium Single	
Aborted		Yes	
Duration		23.0s	
Extraction time		0.0s	
Beverage modified		No	
+ Milch heiss (5112)		24.06.2024 09:19:12	
 Espresso (5028) 		06.11.2020 15:18:40	
Cup sizes		Medium Single	
Aborted		Yes	
Duration		17.6s	
Extraction time		0.0s	
Beverage modified		No	
+ Dampf (5115)		06 11 2020 15:18:36	

Fig.: Estadística de dispensación de bebidas

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

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

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

Info	Ajuste > Información – Estadística de dureza del agua
Perfiles autorizados:	Conserje
Cargo:	Muestra información sobre las durezas del agua ajustadas hasta el momento.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	-

Water hardness statistics	12:56 09.08.2024	
** Caretaker **		
Date / time	_	Water hardness (°dKH)
21.03.2022 06:53		12
21.03.2022 06:52		9



Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Dureza del agua

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

Info	Ajuste > Información – Estadística de caja Máquina
Perfiles autorizados:	Conserje Contable Contable reducido
Cargo:	Informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas con o sin venta, así como de la suma de los precios de dichas bebidas.
Rango de ajuste:	Desde el último restablecimiento / desde la inicialización
Estándar:	-

Machine accounting statistics ** Service technician **	10:23 23.03.2018		🗙 🤜
Statistic type	A	Sinc	e last reset 🜔
		Count	Amount
No vend		3	3.50

Fig.: Estadística de caja Máquina

Desde el último restablecimiento

La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

- 1. Abra la lista de selección (A) con el botón 😣
- 2. Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
- 3. Pulse 🔀
 - ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.
- 4. Confírmelo pulsando 🔼
 - ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta** en funcionamiento.

Info	Ajuste > Información – Estadística de caja Bebida
Perfiles autorizados:	Conserje Contable Contable reducido
Cargo:	Informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas y su configuración, así como el número de bebidas y su precio. En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas Desde el último restablecimiento o como estadística general Desde la inicialización (puesta en marcha).
Rango de ajuste:	Desde el último restablecimiento / desde la inicialización
Estándar:	-

Beverage accounting statistics 1025 23.02 201 • A thnician ** Statistic type Since last rates	pe	AII 🜔
	Count	Amount
+ Doppio	1	
+ Espresso	1	
+ My Coffee	1	3.50



Están disponibles los siguientes tipos de venta:

- Todos
- Ninguna venta (muestra una se lista con todas las bebidas sin pago).

Desde el último restablecimiento

La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

- Abra la lista de selección (A) con el botón 💫.
- 2. Seleccione la estadística deseada y el tipo de venta.
- 3. Seleccione la estadística Desde el último restablecimiento.

✓ Se muestra la estadística deseada con el tipo de venta.

4. Pulse 🔀.

- ✓ Se muestra una solicitud de confirmación.
- 5. Confírmelo pulsando 🔼
 - ✓ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta** en funcionamiento.

10.3.6 Guardar los cambios y cargarlos en la máquina

Para guardar y cargar cambios en los ajustes:

- 1. Guarde la selección con 🔲
- 2. Salga del parámetro y de los ajustes con 🖾.
- 3. Cargue en la máquina los cambios de los ajustes/parámetros con 🞑.
 - ✓ La máquina se reinicia.

11 Solución de problemas

Se puede diferenciar entre las siguientes indicaciones de fallos:

- Indicación a través de la iluminación funcional
- Mensajes en pantalla

11.1.1 Significado de la iluminación funcional

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

Los distintos colores tienen los siguientes significados:

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

11.1 Mensajes en pantalla

Se puede diferenciar entre los siguientes mensajes en pantalla:

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

11.1.1 Mensajes de error (sencillos)



Fig.: Mensaje de error sencillo

Requisito:

- En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error sencillo** en **Indicación del modo de notifica**ción.
- ✓ Si se produce un mensaje de error, la máquina permanece fuera de servicio hasta que el personal de mantenimiento confirma el mensaje.
- ✓ Se muestra la solicitud Informar al personal de mantenimiento.
- \checkmark El mensaje de error no se puede confirmar.
- ▶ Informar al personal de mantenimiento.

11.1.2 Mensaje de error específico



Fig.: Mensaje de error específico



Fig.: Mensaje de error específico

Requisito: En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error específico** en **Indicación del modo de notificación**.

- \checkmark Si se produce un mensaje de error, la máquina estará brevemente fuera de servicio.
- ✓ Se muestra la solicitud **Reinicio** o **Informar al técnico de mantenimiento**.
- \checkmark Los mensajes de error se pueden confirmar parcialmente.
- 1. Realizar una de las siguientes acciones en función del tipo de error:
- 2. a) Seguir la solicitud de acción y confirmar el mensaje de error.
- 3. b) Pulsar [**OK**] para llevar a cabo un reinicio.
 - ✓ El error pendiente se confirma o la máquina se reinicia.
 - ✓ La cafetera vuelve a estar preparada.
- 4. Si no se puede confirmar el mensaje de error, deberá informarse al técnico de mantenimiento.

11.1.3 Mensaje de error en el menú de mantenimiento

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

Botón Menú de mantenimiento



Fig.: Botón Menú de mantenimiento con mensajes

Con el botón Menú de mantenimiento, se abre el menú de mantenimiento.

En la interfaz de usuario, el botón **Menú de mantenimiento** informa sobre la información pendiente o mensajes de error:

- Sin código de color: No hay mensajes en el menú de mantenimiento.
- Naranja: Hay información en el menú de mantenimiento.
- Rojo: Hay mensajes de error o solicitudes de actuación en el menú de mantenimiento.

Página Menú de mantenimiento

26.04.2024 11:29 Responsable de la máquier	D 🚹 🍤
🙂 Limpieza 🕨	Iniciar un enjuague
😐 Intervalos de mantenimiento 🔶	Limpieza Pantalla táctil
Gestión de ingredientes	Información rápid
Depósito de posos retirado	Apagado
Panel de control abierto	Apagauv
Leche: 5,1 °C Leche especial: 5,1 °C	

Fig.: Pantalla Menú de mantenimiento con mensaje de error

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

11.2 Fallos de funcionamiento



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

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

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

Ponerse en contacto con el socio de servicio técnico (consultar).

11.3 Fallos con mensaje de pantalla

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

- Fallo
- Error
- Solicitud
- Indicación

11.3.1 Mensaje de pantalla «Fallo»

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

es

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opcional) sobrecargado	Se ha medido un valor de corriente demasiado alto (> 8 A) durante un periodo defi- nido. La máquina intenta ini- ciar la molienda cinco veces más y, después se muestra este mensaje. Hay restos de café en el agua sucia.	 Desconecte la máquina. Revise si el molinillo presenta obs- trucciones y retire los posibles objetos extraños. Reinicie la máquina.
Molinillo central (estándar), molinillo derecho (opcional) bloqueado	Si el molinillo (central o dere- cho) está sobrecargado y se intenta dispensar una bebida en este estado, aparece este mensaje. La dispensación de bebida está bloqueada.	 Desconecte la máquina. Revise si el molinillo presenta obs- trucciones y retire los posibles objetos extraños. Reinicie la máquina. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Sobretemperatura del calenta- dor de agua para té o café	El suministro de agua se ha interrumpido.	 Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) o el estado de la conexión de agua fija.
	La cafetera está sobrecalen- tada.	 Desenchufe la máquina de la alimen- tación eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR está averiada.	 Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc-
	Se ha activado el Klixon.	nico.
Sobretemperatura del calenta- dor de vapor	El suministro de agua se ha interrumpido.	 Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (opcional) o el estado de la conexión de agua fija.
	El sistema de vapor está obs- truido.	 Revise y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor.
	La cafetera está sobrecalen- tada.	 Desenchufe la máquina de la alimen- tación eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR está averiada.	 Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc-
	Se ha activado el Klixon.	nico.
Tiempo de espera de la cale- facción del cal. agua agotado	Aunque el calentamiento está encendido, la temperatura nominal no se ha alcanzado en un plazo de 5 min.	Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Calentador de agua NTC corto- circuitado, calentador de vapor NTC cortocircuitado	La placa de circuitos princi- pal no detecta ninguna resis- tencia. Se mide una tempera- tura máxima (aprox. 150 °C o 302 °F). La dispensación de bebida está bloqueada.	Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Calentador de agua NTC inte- rrumpido, calentador de vapor NTC interrumpido	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Sobrecorriente unidad de escaldado	Se ha detectado una sobreco- rriente en el motor de la uni- dad de escaldado.	 Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Corriente de reposo unidad de escaldado	La unidad de escaldado debe consumir una cantidad mínima de corriente, aunque no esté funcionando. En caso con- trario, hay un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	 Revise si la unidad de escaldado pre- senta bloqueos. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado	La unidad de escaldado no dispone de interruptor para la posición básica. La posi- ción del cilindro de escal- dado se determina midiendo la corriente. Se detectan los siguientes valores máxi- mos: posición superior e inferior. Está definido el siguiente tiempo de espera: si no se detecta ningún pico de corriente en un plazo de 10 s después de moverse la uni- dad de escaldado, se muestra Tiempo de espera unidad de escaldado agotado .	Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Fallo circulación agua	Durante la dispensación de un producto de café, el cauda- límetro realiza una cantidad de vueltas inferior al mínimo definido. Es probable que haya un bloqueo total o parcial en alguna parte del sistema de agua.	 Revise el nivel del depósito de agua potable o el estado de la conexión de agua fija. Revise el depósito de agua potable interno o externo. (La saturación del filtro reduce el flujo de agua). Revise si el émbolo superior está blo- queado u obstruido parcialmente. Revise el grado de molienda. Si la posición de molienda es dema- siado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Error alimentación de vapor	El sensor de nivel detecta un nivel bajo en el calentador de vapor. Se ha intentado llenar el calentador. Sin embargo, la sonda de nivel no ha detectado nada de agua en 60 s. Se can- cela el llenado. Se bloquea la dispensación de bebidas que requieren vapor.	Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Error de procesamiento Mod- bus BP	Hay un error de comunicación entre la sección de potencia y la pantalla táctil.	 Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error de procesamiento Mod- bus MV	Error de comunicación entre el manómetro y la pantalla táctil	 Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Error de procesamiento Mod- bus MR	Error de comunicación entre la unidad refrigeradora y la pan- talla táctil	 Revise el cableado de la unidad refri- geradora y la máquina. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Máquina fuera de servicio	Ajustar en el modo autoservi- cio cuando no deben dispen- sarse bebidas por diferentes motivos.	 Revise productos como granos de café, leche, polvo de choco o leche en polvo. Revise la temperatura de la unidad refrigeradora. Realice la limpieza o la descalcifica- ción pendiente. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Error de comunicación (diver- sos)	Error de comunicación entre el software y diversos módu- los como, p. ej., la sección de potencia HCU, Flavour Point, la unidad de escaldado, el manó- metro, etc.	 Reinicie la máquina. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.

11.3.2 Mensaje de pantalla «Error»

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

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error en el encoder de la uni- dad de escaldado	No se ha detectado el codifica- dor en el motor de la unidad de escaldado durante la inicializa- ción de la máquina.	 Reinicie la máquina. Si el fallo persiste, póngase en con- tacto con el socio de servicio técnico.
Error en la corrección auto- mática del grado de molienda central, izquierdo o derecho	El motor del ajuste automático del grado de molienda no fun- ciona correctamente.	 Interrumpa el ajuste del grado de molienda. Reinicie la máquina. Si el fallo persiste, póngase en con- tacto con el socio de servicio técnico.
Error de configuración de máquina	Hay una discrepancia entre el software y el hardware de la máquina.	 Inicie de nuevo la detección de hard- ware. Reinicie la máquina. Si el fallo persiste, póngase en con- tacto con el socio de servicio técnico.
Interrupción del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor no está cerrado.	 Reinicie la máquina. Si el fallo persiste, póngase en con- tacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Cortocircuito del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor está averiado.	 Reinicie la máquina. Si el fallo persiste, póngase en con- tacto con el socio de servicio técnico.
Restablecer descalcifica- ción/limpieza	Se ha cancelado o no se ha finalizado correctamente una limpieza/descalcificación.	 Ejecute la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento. Confirme la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento.
Leche vacía	El nivel de llenado del depósito de leche es demasiado bajo.	 Retire el depósito de leche. Limpie bien el depósito de leche. Llene el depósito de leche con leche fresca refrigerada (3 – 5 °C o 37,4 – 41 °F) y vuelva a colocarlo en la máquina.
Depósito de posos lleno	Se ha alcanzado la capacidad del depósito de posos.	 Vacíe el depósito de posos. Enjuague el depósito de posos y séquelo. Vuelva a colocar el depósito de posos.

11.3.3 Mensaje de pantalla «Solicitud»

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

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Colocar el depósito de posos	Falta el depósito de posos o no se ha introducido completa- mente en la máquina.	 Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.
Cerrar el panel de operación	El panel de operación está abierto o no se ha cerrado completamente.	 Presione hacia abajo el panel de con- trol hasta que encaje.
Llenar el depósito de agua potable externo (opcional)	El nivel de llenado del depó- sito de agua potable externo es demasiado bajo.	 Retire la supervisión de nivel de lle- nado del depósito de agua potable externo. Enjuague el depósito de agua potable
		externo con agua fresca y llénelo. 3. Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.
Vaciar el depósito de agua sucia (opcional)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	 Retire la supervisión de nivel de lle- nado del depósito de agua sucia externo.
		 Enjuague el depósito de agua sucia externo con agua fresca y llénelo.
		 Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.
Recargar granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	 Llene el depósito de granos.
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	Llene el depósito de granos.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Introducir café molido en la entrada manual	No se ha introducido ningún café molido en la entrada manual.	 Abra la entrada manual del depósito de granos central. Rellene con café molido. Cierre la entrada manual.
Recargar choco o leche en polvo en el 1.er depósito (1.er depósito de polvo vacío)	El 1.er depósito de polvo está vacío.	 Rellene el primer depósito de polvo.
Colocar el cartucho de descal- cificación	El proceso de descalcificación requiere el descalificador del cartucho de descalcificación.	 Coloque el cartucho de descalcifica- ción. Retire el cartucho de descalcificación después de la descalcificación y des- pués de la solicitud en pantalla.

11.3.4 Mensaje de pantalla «Indicación»

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

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Atención: una salida de agua sucia obstruida puede provo- car inundaciones.	Hay restos de café en el agua sucia.	 Revise si la salida de agua sucia y el recogegotas presentan obstrucciones y límpielos.
Esperar la conexión de tele- metría o contactar con el ser- vicio técnico.	Se muestra la indicación Cof- fee Link.	 Reinicie la telemetría. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
Leche casi vacía	El nivel de llenado del depósito de leche es bajo.	 Rellene con leche.
Depósito de posos casi lleno	Pronto se alcanzará la capaci- dad ajustada del depósito de posos.	 Vacíe el depósito de posos.
Depósito de agua potable externo casi vacío (opcional)	El nivel de llenado del depó- sito de agua potable externo es bajo.	Vacíe el depósito de posos.
Temperatura del agua caliente demasiado baja, temperatura del calentador de vapor dema- siado baja	La máquina se encuentra en la fase de calentamiento.	 Espere hasta que la máquina se haya calentado.
	Se ha producido un error durante el calentamiento.	 Desconecte la máquina de la red eléc- trica.
		 Vuelva a conectar la máquina a la ali- mentación eléctrica y enciéndala.
Máquina fuera de servicio	Ajuste en el modo autoservicio cuando no deben dispensarse bebidas.	 Ajuste el parámetro Configura- ción – Modo temporizador correspon- dientemente.
		 Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.

es

11.4 Fallos sin mensaje de pantalla

Fallo	Causa	Solución
La pantalla está oscura.	La máquina no está conectada a la toma de corriente.	 Conecte la máquina a la red eléctrica. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
	La máquina no está conectada.	 Encienda la máquina. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
No hay disponibles bebidas con leche.	El depósito de leche está vacío.	 Llene el depósito de leche. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
	El sistema de leche está obs- truido.	 Realice una limpieza diaria. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
	El sistema de leche está des- activado por error.	 Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigera- dora. Active el sistema de leche. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
No hay disponibles bebidas con espuma de leche.	El depósito de leche está vacío.	 Llene el depósito de leche. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
	El sistema de leche está obs- truido.	 Realice una limpieza diaria. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nico.
	El sistema de leche está des- activado por error.	 Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigera- dora. Activar el sistema de leche. Realice una limpieza diaria. Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio téc- nica.

12 Desinstalación

Tras finalizar el uso

Cuando la máquina haya llegado al final de su vida útil:

- 1. Desmonte la máquina.
- 2. Deseche la máquina de manera respetuosa con el medioambiente.

13 Eliminación



La máquina debe eliminarse adecuadamente de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el país respectivo.

▶ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Si no se ha llegado a un acuerdo de recogida o eliminación, los componentes desmontados deben reciclarse.

- 1. Desguace los metales.
- 2. Recicle los elementos de plástico.
- 3. Deseche los componentes restantes clasificados según las propiedades de los materiales.
- 4. Deseche los materiales de servicio y los productos de limpieza de acuerdo con la normativa local y las instrucciones del fabricante correspondiente.