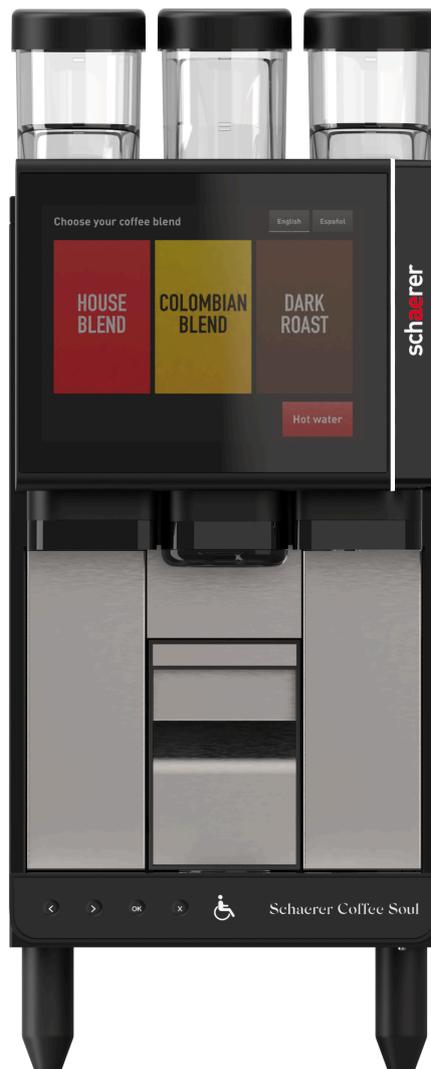


Schaerer Coffee Soul C

Manual de instrucciones



Declaración de propiedad y autoría

Editor

Schaerer AG, apartado postal 336, Niedermattstrasse
3, CH-4528 Zuchwil

Edición

Versión 1.3 | 09.2023

Software

SW4.36.12.

Diseño y redacción

Schaerer AG, apartado postal 336, Niedermattstrasse
3, CH-4528 Zuchwil

Copyright ©

Schaerer AG, apartado postal 336, Niedermattstrasse
3, 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 visualización del presente manual son únicamente ejemplos! Debido a la gran variedad de su gama de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí. Schaerer AG únicamente se hace responsable del contenido del documento original en alemán.

Índice

1	Seguridad.....	6
1.1	Uso conforme a lo previsto.....	7
1.2	Uso incorrecto previsible.....	8
1.3	Obligaciones del usuario.....	8
1.4	Riesgos residuales.....	8
1.5	Peligro de daños materiales.....	12
2	Datos técnicos.....	13
2.1	Tipos de bebida y capacidad de producción.....	13
2.2	Datos de la máquina.....	13
2.3	Conexión de red en el lugar de la instalación.....	14
2.4	Valores de conexión de agua.....	14
2.5	Placa de características.....	15
2.6	Declaración de conformidad.....	16
2.6.1	Normas aplicadas.....	16
2.6.2	Dirección del fabricante.....	16
3	Descripción de los productos.....	17
3.1	Vista general de la cafetera.....	17
3.1.1	Depósito de granos.....	18
3.1.2	Depósito de posos.....	18
3.1.3	Patas de la máquina.....	19
3.1.4	Bandeja de goteo con unidad de control.....	19
3.1.5	Salida de bebida.....	20
3.1.6	Molinillo.....	20
3.1.7	Iluminación funcional.....	21
3.1.8	Elementos decorativos.....	21
3.2	Conexiones e interfaces de la cafetera.....	22
3.3	Opciones.....	22
3.4	Contenido del suministro y accesorios.....	23
4	Instalación y puesta en funcionamiento.....	25
4.1	Condiciones de transporte.....	25
4.2	Embalaje/desembalaje.....	25
4.2.1	Desembalar la cafetera.....	25
4.2.2	Desembalar los accesorios.....	25
4.3	Colocación.....	26
4.4	Instalar la cafetera.....	26
4.4.1	Conectar la corriente.....	27
4.4.2	Conectar el suministro de agua.....	28
4.5	Puesta en funcionamiento con instrucciones en pantalla.....	28
5	Operación.....	29
5.1	Controles de la cafetera.....	29
5.1.1	Vista general de los controles.....	29
5.1.2	Controles detrás del panel de control.....	30
5.2	Interfaz de usuario.....	31
5.2.1	Página "Menú principal".....	31
5.2.2	Página "Seleccionar bebida caliente/fría".....	32
5.2.3	Página "Seleccionar tamaño de bebida".....	32
5.2.4	Página "Seleccionar cantidad de llenado y receta".....	33

5.3	Menú de mantenimiento.....	34
5.3.1	Campo [Menú de mantenimiento].....	34
5.3.2	Vista general.....	34
5.3.3	Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión].....	35
5.3.4	Ajustes.....	38
5.3.5	Proceso de dosificación de bebidas.....	39
5.3.6	Información del sistema.....	39
5.3.7	Atrás.....	39
5.3.8	Limpieza.....	39
5.3.9	Intervalos de mantenimiento.....	39
5.3.10	Gestión de ingredientes.....	40
5.3.11	Área Mensajes de error.....	40
5.3.12	Área Selección directa.....	40
5.3.13	Información rápida.....	40
5.4	Abrir y cerrar el panel de control.....	41
5.4.1	Abrir el panel de control.....	41
5.4.2	Cerrar el panel de control.....	41
5.5	Conectar.....	42
5.5.1	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato.....	42
5.5.2	Encender la cafetera.....	42
5.6	Llenado y conexión.....	43
5.6.1	Llenado del depósito de granos.....	43
5.7	Seleccionar bebida.....	43
5.8	Vaciar depósito de posos.....	44
5.9	Apagado.....	44
5.9.1	Desconexión a través del área Selección directa.....	44
5.9.2	Desconexión a través del botón de conexión/desconexión.....	45
5.9.3	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	45
6	Programación.....	47
6.1	Navegación.....	47
6.2	Puerto USB.....	51
6.3	Perfiles y permisos.....	51
6.3.1	Perfil Conserje.....	52
6.3.2	Perfil Contable.....	52
6.3.3	Perfil Jefe de mantenimiento.....	53
6.3.4	Perfil Gestor de calidad.....	53
6.3.5	Perfil Responsable de la máquina.....	54
6.3.6	Visión general de los permisos de los perfiles.....	54
6.4	Configuración de la máquina.....	55
6.4.1	Ajustes "Sistema".....	55
6.4.2	Ajuste "Mantenimiento".....	56
6.4.3	Ajuste "Configuración".....	59
6.4.4	Ajuste "Información".....	60
6.4.5	Guardar los cambios y cargarlos en la cafetera.....	64
7	Limpieza.....	65
7.1	Intervalos de limpieza.....	65
7.2	Plan de limpieza activo.....	65
7.2.1	Programa de limpieza "Schaerer Default".....	66
7.2.2	Programa de limpieza "Manual".....	67
7.3	Niveles de limpieza.....	67

7.4	Limpieza obligatoria.....	70
7.5	Productos de limpieza.....	70
7.6	Limpiezas automáticas.....	71
7.6.1	Lavados de encendido/apagado automáticos.....	71
7.6.2	Lavados manuales (menú de mantenimiento).....	71
7.6.3	Lavados configurados.....	71
7.7	Sistema de limpieza ProCare.....	72
7.7.1	Productos de limpieza ProCare.....	72
7.7.2	Vista general del sistema de limpieza ProCare.....	73
7.7.3	Utilizar bolsa de limpieza ProCare.....	74
7.7.4	Realizar limpieza ProCare.....	75
7.8	Actividades de limpieza manuales.....	75
7.8.1	Limpiar el depósito de posos.....	75
7.8.2	Limpiar la cámara de escaldado.....	76
7.8.3	Limpiar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo.....	76
7.8.4	Limpieza pantalla táctil.....	77
7.8.5	Limpiar las superficies exteriores.....	78
7.8.6	Limpiar el depósito de granos.....	78
7.9	Concepto de limpieza APPCC.....	79
8	Mantenimiento.....	81
8.1	Comprobar la salida de agua sucia.....	81
8.2	Mantenimiento de la cafetera.....	81
8.2.1	Intervalos de mantenimiento.....	81
9	Solución de problemas.....	83
9.1	Indicaciones de fallos.....	83
9.1.1	Iluminación funcional.....	83
9.1.2	Mensajes en pantalla.....	83
9.2	Fallos con mensaje de pantalla.....	84
9.2.1	Mensaje de pantalla "Indicación".....	84
9.2.2	Mensaje de pantalla "Error".....	85
9.2.3	Mensaje de pantalla "Fallo".....	85
9.3	Fallos sin mensaje de pantalla.....	88
10	Desinstalación y eliminación.....	89
10.1	Desinstalación.....	89
10.2	Eliminación.....	89

1 Seguridad

Indicaciones de seguridad



DANGER

Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones graves o mortales.

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



WARNING

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.

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



CAUTION

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.

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



ADVICE

Situación que puede provocar daños materiales en la cafetera.

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

Señales de advertencia utilizadas

Los símbolos de peligro y obligación pueden aparecer tanto en el manual de instrucciones como en la máquina.

Señal	Tipo de peligro	Señal	Tipo de peligro
	Advertencia de líquidos calientes		Advertencia de superficies calientes
	Advertencia de vapor caliente		Advertencia de voltaje eléctrico peligroso
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

Señales obligatorias utilizadas

Señal	Significado	Señal	Significado
	¡Leer el documento!		¡Utilizar guantes protectores!
	¡Utilizar gafas protectoras!		¡Lavarse las manos!

Señal	Significado	Señal	Significado
	¡Desenchufar el conector de red!		

Señalizaciones de este manual

Señalización	Significado	Señalización	Significado
▶	Listado sin orden fijo	✓	Resultados de acciones
(1)	Leyendas de figuras, números de posición en figuras	[Botón]	Controles y visualización
1.	Instrucciones paso a paso	"Menú"	Menús en las pantallas

1.1 Uso conforme a lo previsto

La SOUL C está diseñada para dosificar bebidas de café y agua caliente en tazas, vasos o jarritas. Este aparato está diseñado para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. La máquina se puede instalar en establecimientos de autoservicio y manejarse sin supervisión. Asimismo, también puede utilizarse en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo parecidos, además de hoteles, moteles y pensiones con servicio de desayuno donde pueda utilizarse por personal no especializado o por los propios clientes. Este aparato puede ser utilizado por niños 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 instruidas en el uso seguro del aparato y los peligros que conlleva. No debe permitirse que los niños jueguen con el aparato. Los niños no tienen permitido realizar tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión. Solo personas que posean conocimientos y experiencia práctica con el equipo, en especial en lo que respecta a higiene y seguridad, pueden realizar dichas tareas.



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

1.2 Uso incorrecto previsible



WARNING

¡Peligro por uso incorrecto!

Cualquier uso que vaya más allá del uso previsto o utilice la cafetera de forma diferente se considera uso incorrecto y puede generar situaciones peligrosas.

La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones.

- ▶ Leer detenidamente el manual de instrucciones antes del uso.
- ▶ El acceso al área de servicio de la cafetera solo está permitido a los técnicos de mantenimiento calificados.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento solo pueden ser desempeñados por personas con conocimientos y experiencia práctica con el aparato, en especial en lo que respecta a la seguridad y la higiene.
- ▶ En el modo de autoservicio y en el modo con servicio, deberá contarse con personal calificado que supervise la cafetera, que estén a disposición del usuario para consultas y se asegure del cumplimiento de las medidas de mantenimiento.
- ▶ No modificar los dispositivos de seguridad de la cafetera.
- ▶ No utilizar la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- ▶ Utilizar únicamente granos de café para llenar el depósito de granos.

1.3 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 protocolo de entrega), pero como máximo hasta 18 meses a partir de la fecha de salida de la fábrica de Zuchwil.



Ver el capítulo "Wartung" para consultar información sobre los intervalos de mantenimiento.

1.4 Riesgos residuales

Schaerer AG da mucha importancia a la seguridad de sus productos. La eficacia de los dispositivos de seguridad sólo se garantiza siempre que se observen las indicaciones siguientes para evitar lesiones y otros peligros para la salud.



Estas indicaciones de seguridad pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente a través del Media Pool del portal <Schaerer Coffee Link> (<https://login.coffeelink.schaerer.com/>).

Peligro de descarga eléctrica

**DANGER****¡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 sólo pueden ser realizados por electricistas.
- ▶ Conectar el aparato a un circuito eléctrico protegido con fusibles. (Recomendación: realizar la conexión a través de un interruptor diferencial).
- ▶ Se deberán tener en cuenta las Directivas correspondientes en materia de bajo voltaje y las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- ▶ Conectar a tierra conforme a las normativas y asegurar contra descargas eléctricas.
- ▶ Asegurarse de que el voltaje coincida con los datos de la placa de características del aparato.
- ▶ Nunca deben tocarse las piezas que estén bajo voltaje.
- ▶ Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apagar el interruptor principal y desconectar la máquina de la red eléctrica.
- ▶ Asegurarse de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos. Las conexiones desconectadas deben ser visibles desde la ubicación del aparato, y se deberá asegurar la desconexión con un dispositivo de bloqueo.
- ▶ El cable de conexión solo deberá sustituirse por un técnico de mantenimiento calificado.

¡Peligro debido a los productos de limpieza!



Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información de su envase. Si no se dispone de una ficha de datos de seguridad, se deberá solicitar a la empresa distribuidora (consultar el apartado Envase de los productos de limpieza).

**WARNING****¡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 los productos de limpieza.
- ▶ No mezclar nunca los productos de limpieza con otras sustancias químicas o ácidos.
- ▶ Utilizar los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (ver las etiquetas).
- ▶ No comer ni beber nada mientras se utilizan los productos de limpieza.
- ▶ Asegurarse de que exista una buena ventilación mientras utilice los productos de limpieza.
- ▶ Utilizar guantes protectores para manejar productos de limpieza.
- ▶ Después de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.

Emergencias: Solicitar el número del servicio de emergencias (centro de información toxicológica) al fabricante de los productos de limpieza (ver la etiqueta de los productos de limpieza). Si en su país no existe ninguna institución de este tipo, consulte la siguiente tabla:

Centro de Información Toxicológica Suizo

Llamadas desde el extranjero +41 44 251 51 51

Llamadas desde Suiza 145

Centro de Información Toxicológica Suizo

Internet

www.toxi.ch

Peligro por alergias



CAUTION

¡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: debe tenerse en cuenta la señal de aviso colocada en la cafetera (contiene información sobre ingredientes que pueden causar alergias).
- ▶ En el uso con operador: debe tenerse en cuenta la información proporcionada por el personal sobre los ingredientes utilizados que causan alergias.

Peligro por bacterias



CAUTION

¡Problemas de salud por agua contaminada!

La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud.

- ▶ Asegurarse de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ▶ No conectar la cafetera a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ Asegurarse de que la dureza de carbonato esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ▶ Asegurarse de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- ▶ No superar un contenido de cloro máximo de 50 mg por litro.
- ▶ Asegurarse de que el valor de pH se encuentre entre 6.5 y 7 (pH neutro).



CAUTION

¡Problemas de salud por café contaminado!

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

- ▶ Antes de abrir el embalaje, comprobar que no presente ningún daño.
- ▶ No rellenar más cantidad de granos de café de la necesaria para un día.
- ▶ Cerrar la tapa del depósito de granos inmediatamente después de llenar el depósito.
- ▶ Guardar el café en un lugar seco, frío y oscuro.
- ▶ Guardar el café aparte de los productos de limpieza.
- ▶ Consumir primero los productos más antiguos ("first in – first out").
- ▶ Consumir el café antes de la fecha de caducidad.
- ▶ Asegurarse de cerrar bien los paquetes abiertos, para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

Peligro por calor



CAUTION

¡Peligro de quemaduras por líquido caliente!

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

- ▶ No poner nunca la mano debajo de los puntos de dosificación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.

**CAUTION****¡Peligro de lesiones por líquidos calientes!**

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

- ▶ No tocar nunca las piezas calientes de la cafetera.
- ▶ Para tocar la salida de bebida deben utilizarse siempre los mangos previstos para tal fin.
- ▶ Limpiar la unidad de escaldado únicamente cuando la cafetera se haya enfriado.

Peligro por el sistema mecánico

**CAUTION****¡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 deben utilizarse siempre los mangos previstos para tal fin.
- ▶ Empujar el panel de control hacia abajo y hacia arriba siempre con ambas manos.
- ▶ No introducir nunca la mano en el depósito de granos, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la cafetera esté encendida.

1.5 Peligro de daños materiales



ADVICE

¡Daños materiales por manipulación indebida de la cafetera!

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

- ▶ En las aguas con una dureza de carbonatos superior a 6°dKH, se deberá montar previamente un filtro antical, ya que de lo contrario podrían producirse daños debido a la cal.
- ▶ No utilizar el aparato si el suministro de agua está cerrado. De lo contrario, los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría "en seco".
- ▶ A fin de evitar derrames de agua en caso de que se rompa una manguera, Schaerer AG recomienda conectar una válvula de corte de agua (en el lado de obra) a la conexión de agua.
- ▶ Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), debe llevarse a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la cafetera.
- ▶ Proteger la cafetera contra influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- ▶ En caso de fallos, tener en cuenta la tabla del capítulo "Solución de fallos" y póngase en contacto con un técnico de servicio calificado si es necesario.
- ▶ Utilizar únicamente refacciones originales de Schaerer AG.
- ▶ Informar inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para la reparación o sustitución de las piezas afectadas.
- ▶ No rociar nunca el aparato con agua ni utilizar un limpiador de vapor para su limpieza.
- ▶ No colocar el aparato sobre superficies que puedan verse expuestas a chorros de agua.
- ▶ Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), la unidad de escaldado se deberá limpiar dos veces al día.
- ▶ Utilizar únicamente granos de café para llenar el depósito de granos.
- ▶ No utilizar nunca café liofilizado, pues provoca obstrucciones en la unidad de escaldado.
- ▶ Si la cafetera se transporta a una temperatura inferior a 10°C, antes de poder conectar a la corriente y encender la cafetera, se deberá almacenar a temperatura ambiente durante tres horas. De lo contrario, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- ▶ Utilizar siempre el juego de mangueras (de agua potable/sucia) nuevas que se entrega junto con la cafetera. No utilizar nunca juegos de mangueras viejas.

2 Datos técnicos

2.1 Tipos de bebida y capacidad de producción



La SOUL C está prevista para una dosificación constante de bebidas e ininterrumpida durante más de 45 minutos.

Se pueden preparar las siguientes bebidas:

Capacidad de producción por hora	
Café	72 - 120 tazas
Rendimiento diario recomendado	
Café	aprox. 180 tazas
Bebidas disponibles	
Café	x
Americano ^{AC/ZW}	x
Agua caliente	x

Equipamiento de la máquina recomendado:
 AC Acelerador de escaldado
 ZW Agua adicional

2.2 Datos de la máquina

Potencia nominal del calentador	Calentador de agua
Estándar	3000 W
Ampliable a	5000 W
Temperatura de funcionamiento	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10°C (50°F)
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	192°C (378°F)
Temperatura de funcionamiento	95°C (203°F)

Sobrepresión		Calentador de agua
Presión de trabajo	0.25 MPa (2 bar)	
Sobrepresión operativa admisible (p máx.)	1.2 MPa (12 bar)	
Sobrepresión de comprobación	2.4 MPa (24 bar)	
Capacidades		
Capacidad de agua potable	Conexión de agua fija	
Capacidad del recipiente de granos de café	2000 g cada uno	
Capacidad del depósito de posos	25 - 35 tortas de café	
Dimensiones exteriores		
Ancho de la cafetera	330 mm	
Altura con el depósito de granos	667 mm	
Profundidad	576 mm	
Peso		
Peso en vacío	aprox. 50 kg	
Presión acústica		
Nivel de presión acústica continuo	<70 dB(A)**	

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

* Ver el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados corresponden al equipamiento básico.

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

2.3 Conexión de red en el lugar de la instalación

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Calibre del cable de conexión
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	2700 – 3500 W	20 – 30 A	3 x 12 AWG
2L, PE	208 – 240 V	60 Hz	4360 – 5750 W	30 A	3 x 12 AWG

2.4 Valores de conexión de agua

Presión del agua	Mínimo:	0.1 MPa (1 bar)
	Máximo:	1.0 MPa (10 bar)

Temperatura de entrada del agua	Mínimo: 10°C (50°F) Máximo: 30°C (86°F)
Contenido de cloro	Máximo: 50 mg por litro
Valor de pH	Mínimo: 6.5 Máximo: 7
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo: 4 °dKH Máximo: 6 °dKH
Dureza de carbonatos (francés)	Mínimo: 8 °fKH Máximo: 12 °fKH
Dureza total	> Dureza de carbonatos
Temperatura ambiente	Mínimo: +10°C (50°F) Máximo: +40°C (104°F)
Humedad ambiente relativa	Máximo: 80 %rF

2.5 Placa de características

Tipo	Modelo
Schaerer SOUL C	No existen variantes de modelo



Image: Placa de características

- Abrir el panel de control.

La placa de características se encuentra en la parte frontal de la cafetera, detrás del panel de control y encima del sensor de tazas.

En caso de avería o para aplicar la garantía, proporcionar los datos de la placa de características; ver el listado.

Datos recomendados:

- Modelo de máquina > [SOUL C]
 - Potencia nominal > p. ej., 2700 - 3600 W o 4360 - 5750 W
 - Voltaje nominal > p. ej., 208 - 240 V
 - Valor de fusible en el lugar de la instalación > p. ej., 20 A [mediante el conector NEMA L6-20] o 30 A [mediante el conector NEMA L6-30]
 - Número de serie > [AASS XXXXXX] > p. ej., 1935 XXXXXX
- Cerrar el panel de control



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

2.6 Declaración de conformidad

2.6.1 Normas aplicadas

El fabricante indicado anteriormente declara que esta máquina cumple con todas las disposiciones aplicables de las Directivas mencionadas. Cualquier modificación en el aparato realizada sin nuestro consentimiento invalidará esta declaración. Se han aplicado las siguientes normas armonizadas. A fin de garantizar la correcta ejecución de los requisitos, se ha implementado un sistema de gestión de calidad certificado por el Bureau DEKRA de acuerdo con las normas ISO 9001 y 14001.

Internacionales (CB)	
Seguridad	Saneamiento
▶ UL197	▶ NSF / ANSI 372
▶ CSA C22.2 Núm.109	▶ NSF / ANSI 4

CB Scheme > Sistema internacional para la aceptación mutua de informes de pruebas y certificados
 NSF National Sanitary Foundation. Organización de pruebas, inspección y certificación de productos
 UL Underwriters Laboratories. Normas de seguridad de productos para el mercado estadounidense.
 CSA Canadian Standards Association.
 ANSI American National Standards Institute.

2.6.2 Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
Schaerer AG Apto. postal 336 Niedermattstrasse 3 CH-4528 Zuchwil T +41 32 681 62 00 F +41 32 681 64 04 info@schaerer.com www.schaerer.com	Schaerer AG Cuidado del producto y sistema de gestión Apto. postal 336 Niedermattstrasse 3 CH-4528 Zuchwil

3 Descripción de los productos

3.1 Vista general de la cafetera

La Schaerer Coffee SOUL C tiene una pantalla táctil de 12 pulgadas.



Image: Vista general de la cafetera

Núm.	Nombre	Explicación
1	Panel de control con pantalla táctil	Ver el capítulo "Bedienpanel mit Touchscreen"
2 - 4	Depósito de granos	Los depósitos de granos suministran granos de café a la cafetera.
5	Dispositivo de cierre del panel de control	El dispositivo de cierre sirve para fijar el panel de control en posición cerrada y protegerlo de la apertura no autorizada. <ul style="list-style-type: none"> • Llave hacia la izquierda: abrir el dispositivo de cierre • Llave hacia la derecha: cerrar el dispositivo de cierre
6	Bandeja de goteo	En la bandeja de goteo se acumula el agua de limpieza y gotas de café.

Núm.	Nombre	Explicación
7	Patas de la máquina	Las patas de la máquina aumentan la distancia a la superficie en 100 mm.
8	Unidad de control [ADA]	La unidad de control permite el manejo de la cafetera para personas con discapacidad.
9	Depósito de posos	En el depósito de posos se recogen las tortas de café.
10	Salida de bebida	La salida de bebida dosifica tanto las bebidas como agua caliente.
11	Puerta frontal de ProCare	El sistema de limpieza ProCare limpia los conductos de café desde la unidad de escaldado hasta la salida de bebida. Detrás de la puerta frontal del ProCare están los productos de limpieza (alcalinos).
12	Iluminación funcional	La iluminación funcional informa sobre el estado operativo de la cafetera. <i>Ver el capítulo "Iluminación funcional"</i>

3.1.1 Depósito de granos



Image: Depósito de granos

La cafetera SOUL C está equipada con tres depósitos de granos. Los tres depósitos de granos tienen una capacidad de 2000 g cada uno y pueden llenarse con tres tipos de café diferentes. Los depósitos de granos se encuentran en la parte superior de la cafetera. Los depósitos de granos pueden retirarse de la cafetera incluso estando llenos.

3.1.2 Depósito de posos



Image: Depósito de posos

En el depósito de posos [1] se recogen las tortas de café. El depósito de posos se puede sacar de la cafetera hacia adelante para vaciarlo.

3.1.3 Patas de la máquina



La SOUL C se entrega de serie con patas de 100 mm.

Image: Patas de la máquina

3.1.4 Bandeja de goteo con unidad de control



La bandeja de goteo [3] acumula las bebidas derramadas, las gotas y el agua de limpieza. Durante la instalación, la bandeja de goteo [3] debe conectarse con una manguera de agua sucia que lleve hasta el depósito externo de agua sucia o bien directamente a la conexión de agua sucia. La SOUL C está equipada con una unidad de control adicional en la parte delantera que permite navegar por los campos. Están disponibles las siguientes opciones de navegación:

Núm.	Nombre	Explicación
		Oprimir el botón de navegación [flecha a la izquierda] para navegar hacia la izquierda.
		Oprimir el botón de navegación [flecha a la derecha] para navegar hacia la derecha.
		Confirmar la selección con el botón "OK".
		Oprimir el botón de función 'X' para borrar los datos introducidos. Si se oprime este botón permanentemente se vuelve al menú principal.

3.1.5 Salida de bebida



Image: Salida de bebida

Con la salida de bebida [1], la cafetera dosifica café y agua caliente. La salida de bebida [1] debe limpiarse regularmente.



Image: Salida de agua caliente

La dosificación de agua caliente se efectúa a través de la salida de agua caliente de la salida de bebida [1].

3.1.6 Molinillo



Image: Molinillo

La cafetera está equipada con un molinillo [1] por depósito de granos. El molinillo [1] muele los granos justo antes de preparar cada bebida y transporta el polvo molido a la unidad de escaldado. El café recién hecho se dosifica mediante la salida de bebida.

El grado de molienda del molinillo se regula automáticamente.

3.1.7 Iluminación funcional



La cafetera está equipada con iluminación funcional [1]. Esta cambia de color e indica el estado operativo de la cafetera.

- Blanco: la cafetera está lista para funcionar
- Amarillo: pronto habrá que realizar una acción [rellenado, limpieza, etc.]
- Rojo: fallo de la máquina [molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua, etc.]

Image: Iluminación funcional

3.1.8 Elementos decorativos



La cafetera está equipada con elementos decorativos [1] [negros o rojos]. Los elementos decorativos permiten combinar la cafetera con el entorno. La opción "Elementos decorativos" pueden incorporarse a posteriori o puede cambiarse el color. Hay diversos colores disponibles para el reequipamiento.

Image: Elementos decorativos

3.2 Conexiones e interfaces de la cafetera



Image: Conexiones e interfaces de la cafetera

Núm.	Nombre	Explicación
1	Conexión de agua sucia	A la conexión de agua sucia puede conectarse una manguera [1] para evacuar el agua sucia de la cafetera.
2	Conexión de red	La conexión de red se encuentra en el la parte trasera del interior de la cafetera y suministra corriente a la cafetera.
3	Conexión de agua limpia	La conexión de agua limpia suministra agua potable a la cafetera a través de una conexión de agua fija.
4	Conexión USB Tipo A	Es posible guardar los ajustes de la cafetera en un dispositivo USB. La conexión USB Tipo A se encuentra detrás del panel de control. Para acceder a la conexión USB, debe abrirse el panel de control.

3.3 Opciones



Image: Intercambio de datos

Intercambio de datos Schaerer Coffee Link

La solución digital "Schaerer Coffee Link" proporciona información detallada sobre la garantía de calidad, la supervisión y optimización de los procesos empresariales individuales. A través del portal web de Schaerer "Coffee Link", se pueden consultar diversos datos de la cafetera.

La opción "Schaerer Coffee Link" se puede incorporar a posteriori.



Acelerador de escaldado

El acelerador de escaldado permite mejorar la eficiencia de dosificación de bebidas grandes [p. ej., americano] manteniendo una mejor calidad. Una cantidad adicional de agua caliente se dirige hacia la salida de café de la unidad de escaldado.

La opción "Acelerador de escaldado" se puede incorporar a posteriori.

Image: Acelerador de escaldado

3.4 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación	Número de artículo
Documentación		
1	Manual de instrucciones (BA)	*
Contenido del suministro de la cafetera		
1	Bandeja de goteo cpl. ADA	100760
Contenido del suministro general		
1	Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas de salida individual ne	100057
1	Adhesivo advertencia Proposición 65	075310
Contenido del suministro limpieza/mantenimiento		
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)	067409
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)	062951
1	Bolsa de limpieza ProCare Blue 600 g	101044
1	Tira de prueba de dureza de carbonatos	067720
1	Adhesivo número de servicio de mantenimiento de Schaerer	075171
3	Abrazadera para manguera 29 abierta	066794
1	Manguera espiral 20/27 PTE ne 1500 mm	100212
1	Manguera espiral 20/27 PTE ne 500 mm	100211
1	Boquilla portamanguera 21-21 PE-HD	100213
1	Enchufe Dd	019753
1	Junta tórica 43.82x5.33 MVQ 70 Sh Art	073222
1	Junta tórica 47.22x3.53 MVQ 70 Sh Art	073223
Patas de la máquina		
4	Pata 40x100	100651

Cantidad	Denominación	Número de artículo
4	Pie roscado M 10x15 con goma	060408
4	Perno roscado M 10-M8	079757
Conexión de agua fija		
1	Manguera reforzada DN8X1500 ÜM3/8-ÜM3/4 90° NSF	075658

* Número de artículo en función de la versión

4 Instalación y puesta en funcionamiento

4.1 Condiciones de transporte



CAUTION

¡Peligro de lesiones durante el transporte!

Si la cafetera no se transporta correctamente, puede ocasionar lesiones.

- ▶ Respete las prescripciones generales sobre seguridad y salud de acuerdo con las disposiciones locales.



ADVICE

¡Daños materiales por transporte inadecuado!

Un transporte inadecuado para trasladar la cafetera puede provocar daños en la misma. Deben cumplirse los siguientes puntos:

- ▶ Transportar la cafetera en carros con ruedas. Fijar la cafetera al carro y empujarlo.
- ▶ Antes de trasladar la máquina, es obligatorio separar las alimentaciones de agua potable y de corriente, así como la salida de agua sucia.
- ▶ Antes de trasladar la máquina, compruebe que no haya obstáculos ni irregularidades en el suelo.

4.2 Embalaje/desembalaje



CAUTION

¡Lesiones por corte y lesiones oculares por el material de embalaje!



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

- ▶ Utilizar guantes y gafas protectoras para desempaquetar la máquina.



4.2.1 Desembalar la cafetera

1. Desembalar la cafetera.
2. Extraer los accesorios suministrados de la caja de accesorios.
3. Comprobar si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
4. Comprobar que la entrega esté completa.
Ver también el capítulo "Lieferumfang und Zubehör".
5. Guardar el embalaje original por si fuera necesario devolver la máquina.

4.2.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:

- Manual de instrucciones y hoja adjunta de la Declaración de Conformidad

- Productos de limpieza (en función del equipamiento de la máquina)
- Pincel para la limpieza interior del depósito de posos
- Pincel de limpieza pequeño

4.3 Colocación

Condiciones de instalación

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

- Asegurarse de que la superficie de instalación sea estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la cafetera.
- No debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- Colocar la cafetera de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Llevar las conexiones de suministro necesarias de acuerdo con los planos de instalación del lado de obra hasta 1 m de la ubicación de la cafetera.
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.

Dejar espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:

- Dejar suficiente espacio en la parte superior para poder añadir granos de café (se recomiendan 20 cm).
- Dejar una distancia mín. de 5 cm entre la parte trasera de la cafetera y la pared (circulación de aire).

Condiciones ambientales

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

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

4.4 Instalar la cafetera

La cafetera debe instalarse de conformidad con las normativas sanitarias y electrotécnicas locales, nacionales y estatales vigentes. Esto incluye una protección adecuada contra el flujo de retorno.



Leer detenidamente el capítulo "Colocación" y "Conexión de red en el lugar de la instalación" antes de comenzar la instalación.

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

- Toma de corriente para conector de red NEMA L6-20 o conexión fija con interruptor principal
 - La placa de características informa sobre los fusibles máx. necesarios.
 - La placa de características informa sobre el calibre de cable mín. requerido.
- Conexión de agua fija de 3/8" o conexión al depósito externo de agua potable
- Sifón o depósito externo de agua sucia para la manguera de agua sucia de Ø20 mm
- Interfaz opcional para la comunicación de la cafetera con los aparatos adicionales



La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

4.4.1 Conectar la corriente

La conexión eléctrica debe ser conforme con las disposiciones legales del país de uso. El voltaje indicado en la placa de características debe coincidir con el voltaje 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.

Descarga eléctrica



DANGER

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

Al conectar la cafetera existe peligro mortal por descarga eléctrica.

- ▶ Asegurarse de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ▶ Asegurarse de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- ▶ Asegurarse de que la instalación eléctrica cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato debe conectarse 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 poner nunca en funcionamiento una aparatos 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 de extensión! Si, a pesar de ello, se utiliza un cable de extensión (calibre mínimo: 1.5 mm²), deberán respetarse los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumplirse las disposiciones vigentes a nivel local.
- ▶ Colocar el cable de conexión de forma que nadie se tropiece. No colocar ni fijar los cables rozando esquinas o cantos afilados, ni de forma que queden colgando. Asimismo, no tender los cables sobre objetos calientes ni ponerlos en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- ▶ No elevar el aparato jalando del cable de conexión. No desenchufar el conector jalando del cable de conexión. ¡No tocar nunca el cable o el conector con las manos húmedas! ¡No introducir bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!

Cable de conexión



DANGER

¡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.

- ▶ Utilizar únicamente cables de conexión originales. Se puede adquirir el cable de conexión específico de cada país a través del socio de servicio técnico.
- ▶ Los cables 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.

- ▶ Conectar la cafetera a la red.



Ver también el capítulo "Datos técnicos".

4.4.2 Conectar el suministro de agua

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

- Conexión de agua fija

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

- Salida de agua sucia estándar

4.5 Puesta en funcionamiento con instrucciones en pantalla



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



Ver el capítulo "Conectar" para obtener información sobre cómo encender la cafetera.

5 Operación

5.1 Controles de la cafetera

5.1.1 Vista general de los controles



Image: Vista general de los controles - Exterior de la cafetera

Núm.	Nombre	Explicación
1	Panel de control con pantalla	Pantalla táctil (pantalla sensible al tacto de 12") para la operación de la cafetera.
2	Dispositivo de cierre del panel de control	El panel de control se puede bloquear cuando está cerrado para evitar el acceso no autorizado.
3	Panel de operación	El panel de operación está integrado en la unidad de control y se encuentra en la parte delantera de la bandeja de goteo. Permite la navegación por la pantalla y está diseñado accesiblemente según las normas ADA.

5.1.2 Controles detrás del panel de control

Abrir el panel de control para acceder a los controles ubicados detrás de él.



Ver también el capítulo "Operación" – "Panel de control" – "Abrir el panel de control".

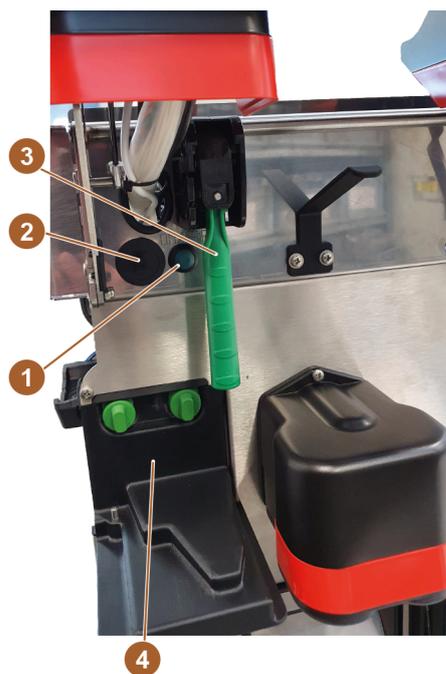


Image: Controles detrás del panel de control

Núm.	Nombre	Explicación
1	Botón de conexión/desconexión de la cafetera	El botón de conexión/desconexión de la cafetera se encuentra detrás del panel de control. Al oprimir brevemente el botón, se enciende la cafetera. Si se mantiene oprimido el botón durante más de 4 segundos, la cafetera se desconecta.
2	Conexión USB Tipo A	La conexión USB de la cafetera sirve como interfaz para el intercambio de datos. Mediante esta conexión se pueden exportar datos como, por ejemplo, archivos de configuración. Esto le permite al usuario transferir ajustes u otro tipo de información de forma rápida y sencilla a una memoria USB u otro medio de almacenamiento. De este modo, puede ajustarse la cafetera a las necesidades individuales rápida y fácilmente.
3	Tapa para depósito de granos	El cierre central del depósito de granos bloquea o desbloquea los tres depósitos de granos al mismo tiempo. El mango [3] sirve para desbloquear o bloquear el cierre central.

Núm.	Nombre	Explicación
4	Puerta frontal de ProCare	El sistema de limpieza ProCare limpia los conductos de café desde la unidad de escaldado hasta la salida de bebida. Detrás de la puerta frontal del ProCare están los productos de limpieza (alcalinos).



Ver también el capítulo "Descripción del producto" – "Vista general de la cafetera" – "Depósito de granos".

5.2 Interfaz de usuario

5.2.1 Página "Menú principal"



Image: Menú principal

Núm.	Nombre	Explicación
1	Campo [Menú de mantenimiento]	El campo [Menú de mantenimiento] sirve para abrir el menú de mantenimiento. Dispone de una función oculta que se activa oprimiendo prolongadamente el campo, durante al menos 2 segundos. Después, se abre el menú de mantenimiento volviendo a oprimir el campo.
2	Campo [Tortas de café]	Selección de los distintos tipos y tuestes de café. La marca seleccionada inicia el menú correspondiente hasta la dosificación de bebida.
3	Campo [Agua caliente]	Si el usuario oprime el campo [Agua caliente] y lo mantiene oprimido, se dosifica agua caliente. Cuando el usuario deja de oprimir el campo, se detiene la dosificación de agua caliente.

Núm.	Nombre	Explicación
4	Campo [Selección de idioma]	Con los campos el usuario puede seleccionar el idioma deseado para la interfaz de usuario. La interfaz de usuario se muestra automáticamente en el idioma seleccionado.

5.2.2 Página "Seleccionar bebida caliente/fría"

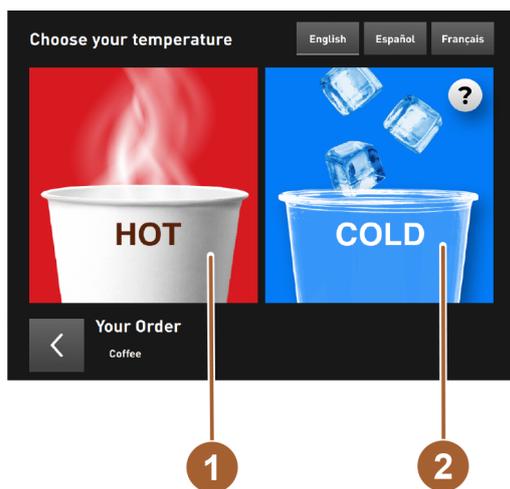


Image: Seleccionar bebida caliente/fría

Núm.	Nombre	Explicación
1 - 2	Bebida caliente/fría	Aquí se puede seleccionar la temperatura deseada para la dosificación de bebidas. Se pueden seleccionar dos opciones: Caliente [1] o fría [2].

5.2.3 Página "Seleccionar tamaño de bebida"

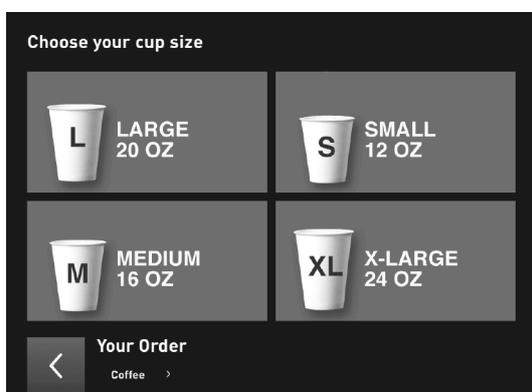


Image: Seleccionar tamaño de bebida

Núm.	Nombre	Explicación
	Seleccionar tamaño de bebida	El tamaño de taza o vaso deseado se puede seleccionar fácilmente oprimiendo uno de los campos disponibles. De la programación de estos ajustes se encarga un técnico de mantenimiento calificado para garantizar que las bebidas se dosifiquen siempre en la cantidad y tamaño correctos.

5.2.4 Página "Seleccionar cantidad de llenado y receta"

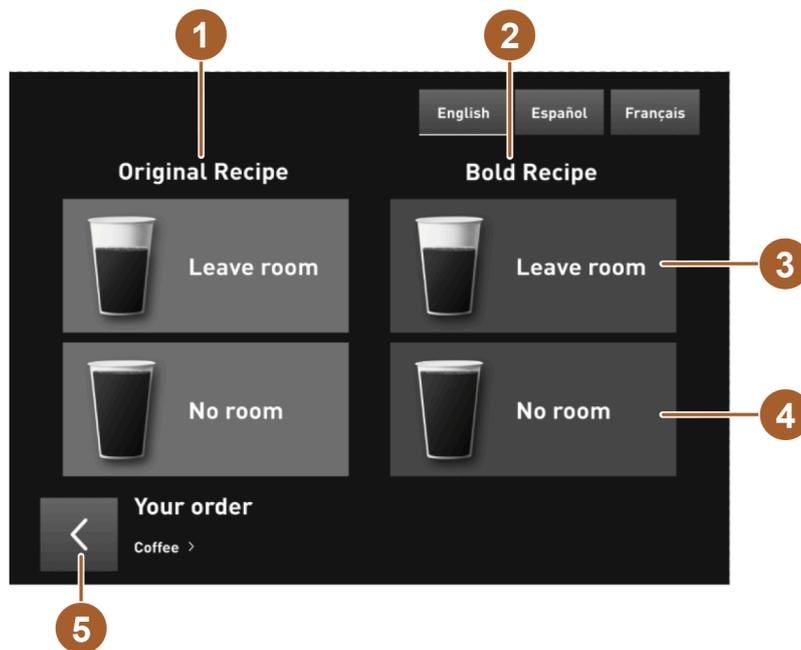


Image: Seleccionar cantidad de llenado y receta

Núm.	Nombre	Explicación
1 - 2	Grupo de recetas	Hay disponibles dos grupos de recetas diferentes: 'Original' y 'Bold'. Las recetas del grupo 'Original' son mezclas clásicas y probadas, mientras que las recetas 'Bold' tienen un sabor un poco más atrevido.
3-4	Campo [Sin espacio libre] o [Con espacio libre]	Para la selección de la receta, también dispone de las opciones [Sin espacio libre] o [Con espacio libre]. Si se selecciona [Con espacio libre], el vaso o la taza no se llenan completamente, sino que se deja algo de espacio para ingredientes adicionales como leche o azúcar. Si se selecciona [Sin espacio libre], el vaso o la taza se llenan completamente con la bebida, sin dejar espacio adicional.
5	Campo [<] Atrás	La selección de campo incluye un botón con un símbolo [<] que le permite al usuario volver a la selección anterior. Al oprimir este botón, el usuario navega a la pantalla de selección previa. Si el usuario oprime el botón "<" varias veces, vuelve finalmente al menú principal de la aplicación.

5.3 Menú de mantenimiento

5.3.1 Campo [Menú de mantenimiento]



Image: Campo [Menú de mantenimiento]

Con el campo [Menú de mantenimiento], se abre el menú de mantenimiento. En la interfaz de usuario, el campo [Menú de mantenimiento] informa sobre la información pendiente o mensajes de error:

- Sin código de color: no hay mensajes pendientes en el menú de mantenimiento.
- Naranja: hay información pendiente en el menú de mantenimiento.
- Rojo: hay mensajes de error o solicitudes de acción pendientes en el menú de mantenimiento.

5.3.2 Vista general



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

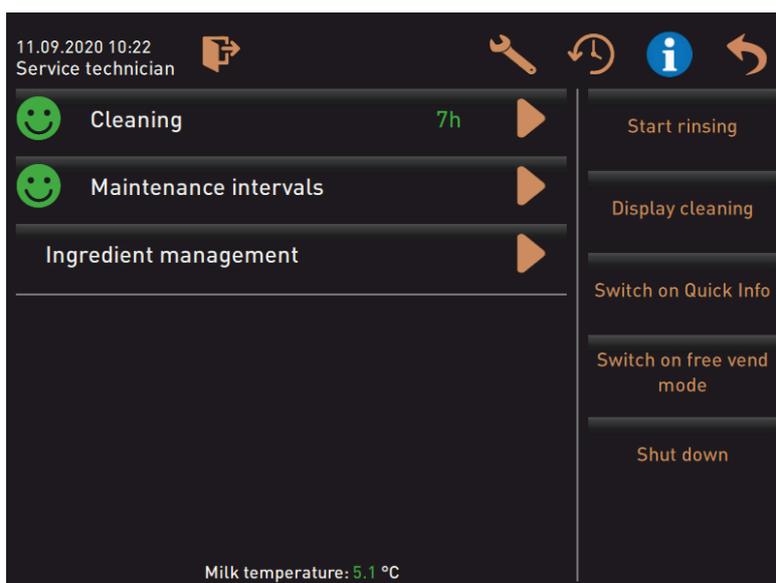


Image: Vista del "Menú de mantenimiento"

Funciones e información:

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



Image: Campo [Menú de mantenimiento]

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

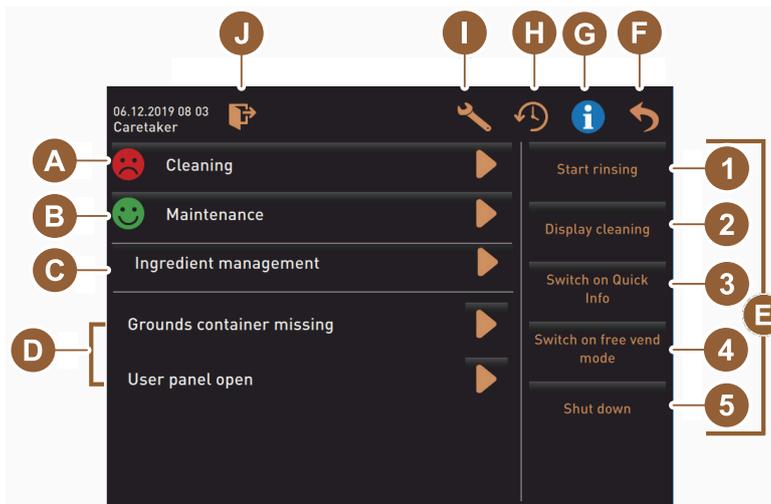


Image: Vista de la ventana del menú de mantenimiento

Mensajes pendientes:

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



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

5.3.3 Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]

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



Para un resumen y una descripción detallada de los perfiles, ver el capítulo "Programación", p. j., "Perfil Conserje".

Variante: Acceso al menú de mantenimiento sin introducción de PIN



Image: Campo [Menú de mantenimiento]

- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - ✓ El menú de mantenimiento se abre con el último perfil de usuario activado o sin perfil activo (no conectado).



Image: No hay ningún perfil abierto

Variante: Acceso al menú de mantenimiento con introducción de PIN

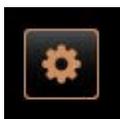


Image: Campo [Menú de mantenimiento]

Requisito

- El acceso al menú de mantenimiento está protegido por un PIN configurado por el técnico de mantenimiento.
1. Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - ✓ Se muestra el teclado numérico para introducir el PIN.
 2. Introduzca el PIN configurado y confirme.
 - ✓ Se abrirá el menú de mantenimiento sin un perfil de usuario activo.
 - ✓ Pueden elegirse todas las funciones de selección directa, excepto "Venta gratuita".
 - ✓ En los ajustes, está disponible "Información" – "Ver versiones".

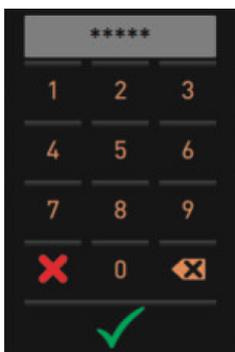


Image: Teclado numérico



Image: No hay ningún perfil abierto

Acceso de la ventana de resumen de perfiles



Si se cierra el menú de mantenimiento, se mantiene el perfil abierto. El perfil que ha iniciado sesión se cierra [Cerrar sesión] después de oprimir el campo [Cerrar sesión] o después de reiniciar.



Image: Campo [Iniciar sesión]



- ▶ Seleccione el campo [Iniciar sesión] en la parte superior del menú de mantenimiento.

- ✓ Se abre la ventana con el perfil configurado por el técnico de mantenimiento.
- ✓ Los perfiles protegidos con PIN están marcados con un símbolo de candado.

El técnico de mantenimiento puede habilitar los siguientes perfiles:

- Conserje
- Contable
- Contable reducido
- Jefe de mantenimiento
- Gestor de calidad
- Responsable de la máquina

Los perfiles marcados con un candado están protegidos con PIN.

Variante: Activar un perfil desprotegido



Image: Perfil sin PIN

- ▶ Seleccione el perfil [A] desprotegido deseado, p. ej., Conserje.
- ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil "Conserje" activo.
- ✓ Las funciones disponibles en el menú de mantenimiento corresponden al perfil seleccionado.



Para obtener información detallada sobre las funciones de los diferentes perfiles, ver el capítulo "Profile und Berechtigungen".

Variante: Activar un perfil protegido

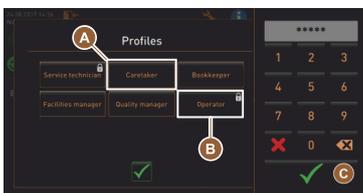


Image: Perfil con PIN

Requisito:

- El campo (por ejemplo, perfil "Operador") está protegido mediante un PIN y se marca con el símbolo de un candado.
1. Activar un perfil protegido, p. ej., Operador [B].
 - ✓ Se abre el teclado numérico para introducir el PIN.
 2. Introduzca el PIN configurado y confirme con [OK] [C].
 - ✓ Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil seleccionado.

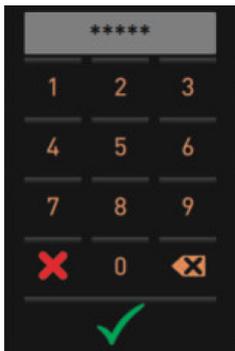


Image: Teclado numérico



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



Para obtener información detallada sobre las funciones específicas, ver el capítulo "Profile und Berechtigungen".

Cierre de sesión del perfil



Image: Campo [Cerrar sesión]



Image: No hay ningún perfil activo

- ▶ Seleccione el campo [Cerrar de sesión] en la parte superior del menú de mantenimiento.
 - ✓ El perfil con la sesión abierta actualmente se cierra.
 - ✓ Se suprimen los permisos correspondientes.
 - ✓ En el menú de mantenimiento, se muestra "No conectado".

5.3.4 Ajustes



Esta función está protegida con PIN.



Image: Ajustes

El campo [ajustes] (1) abre la página "Ajustes". En ella se pueden ajustar los parámetros de la cafetera. Ver también el capítulo "Programación" para una descripción detallada.

5.3.5 Proceso de dosificación de bebidas



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

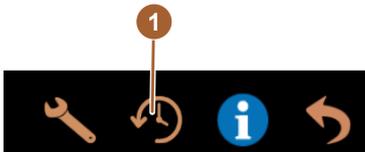


Image: Proceso de dosificación de bebidas

El campo [Proceso de dosificación de bebida] (1) abre una ventana en la que se muestra una lista de todas las bebidas ya dosificadas. Se indica la duración de la dosificación correspondiente y la hora de la dosificación (café) de cada una.

5.3.6 Información del sistema

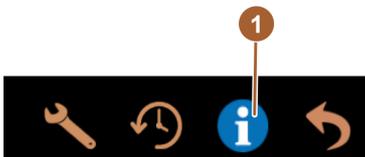


Image: Información del sistema

El campo [Información del sistema] (1) abre la página en la que se muestra la información del sistema en una ventana separada. Se muestra un código QR con información del sistema.

5.3.7 Atrás



Image: Atrás

El campo [1] lleva de nuevo a la interfaz de usuario. Se cierra la sesión del perfil con la sesión abierta.

5.3.8 Limpieza



Image: Limpieza

El campo [Limpieza] muestra el estado de limpieza de la cafetera con un emoticón:

- Emotición verde: no debe limpiarse la cafetera.
- Emotición rojo: debe limpiarse la cafetera.

5.3.9 Intervalos de mantenimiento



Image: Intervalos de mantenimiento

El campo [Intervalos de mantenimiento] muestra el estado de mantenimiento de la cafetera con un emoticón:

- Emotición verde: no debe realizarse un mantenimiento de la cafetera.
- Emotición rojo: debe realizarse un mantenimiento de la cafetera.

5.3.10 Gestión de ingredientes



Image: Gestión de ingredientes

El campo [Gestión de ingredientes] abre la ventana "Gestión de ingredientes". En la gestión de ingredientes se pueden activar/desactivar los ingredientes disponibles.

5.3.11 Área Mensajes de error

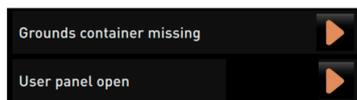


Image: Área Mensajes de error

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



El técnico de mantenimiento tiene un resumen de eventos en el menú principal "Información" – "Estadística de errores".

5.3.12 Área Selección directa

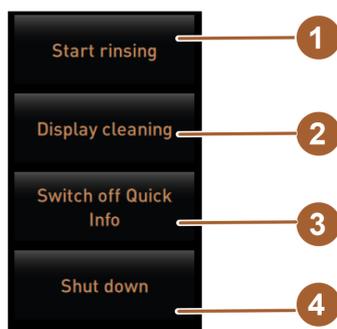


Image: Área Selección directa

El campo [Iniciar un lavado] (1) inicia el lavado de la cafetera.



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

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

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

El campo [Activar/desactivar información rápida] (3) activa o desactiva la ventana "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 cafetera. El campo se puede utilizar como alternativa al interruptor de conexión/desconexión de la cafetera (detrás del panel de control).

✓ La cafetera se apaga y la pantalla queda inactiva. La cafetera **no** está desconectada de la corriente.

5.3.13 Información rápida

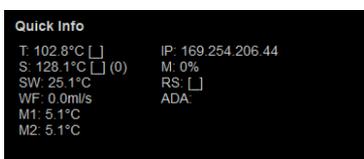


Image: Ventana "Información rápida"

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.

5.4 Abrir y cerrar el panel de control



CAUTION

¡Peligro de aplastamiento por caída del panel de control!

El panel de control puede caerse por su propio peso.

- ▶ Sostener el panel de control y moverlo hacia arriba o hacia abajo de forma controlada hasta que encaje.

5.4.1 Abrir el panel de control



Image: Bedienpanel öffnen

1. Colocar la llave del dispositivo de cierre [A] en posición horizontal.
 - ✓ La cerradura está abierta [B].
2. Desbloquear la parte superior del panel de control [C] deslizando fuertemente hacia arriba.
 - ✓ El panel de control se desbloquea.
3. Empujar el panel de control desde abajo [D] hacia arriba con ambas manos, hasta el tope.
 - ✓ El panel de control se mantiene automáticamente en la posición superior.



Image: Bildlegende

- ✓ Ahora se puede acceder a todos los controles [E] detrás del panel de control.

5.4.2 Cerrar el panel de control

Requisito:

- La cafetera solo está lista para funcionar con el panel de control cerrado.
1. Desplace hacia abajo el panel de control abierto, hasta el tope.
 2. Empuje suavemente el panel de control por el borde superior.
 - ✓ El panel de control se bloquea y queda cerrado.
 3. En caso necesario, vuelva a bloquear el dispositivo de cierre con llave.

5.5 Conectar

5.5.1 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato



ADVICE

¡Daños materiales por alimentación de agua cerrada!

La cafetera puede sufrir daños por la marcha en vacío de la bomba de agua.

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

- ▶ Con conexión de agua fija: asegurarse de que la válvula principal de agua esté abierta.
- ▶ Con salida de agua sucia estándar: Asegurarse de que la manguera de agua sucia esté correctamente tendida.
- ▶ Asegurarse de que los depósitos de granos estén llenos.
- ▶ Asegurarse de que el depósito de posos esté vacío y correctamente colocado.
- ▶ Asegurarse de que la cafetera esté conectada a la red eléctrica correctamente y de acuerdo con las normativas de seguridad nacionales y/o locales pertinentes.

5.5.2 Encender la cafetera

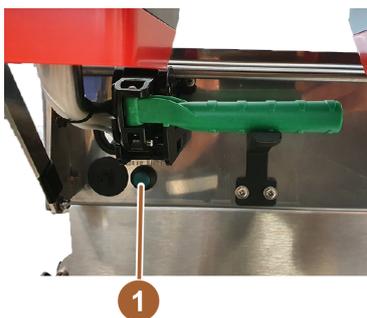


Image: Botón de conexión/desconexión de la cafetera

- ▶ Comprobar la conexión de red de la cafetera.
- ▶ Abrir el panel de control.
 - Ver el capítulo "Operación" – "Panel de control" – "Abrir el panel de control".
- ▶ Oprimir brevemente el botón de conexión/desconexión de la cafetera (1).
 - ✓ La cafetera se enciende.
 - ✓ Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil, comienza el calentamiento.
 - ✓ La cafetera está lista para funcionar en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.
- ▶ Cerrar el panel de control.
 - Ver el capítulo "Operación" – "Panel de control" – "Cerrar el panel de control".



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



CAUTION

¡Peligros para la salud por infección!

La contaminación puede provocar problemas de salud.

- ▶ Tras la instalación, la puesta en funcionamiento o la nueva puesta en funcionamiento debe realizar siempre una limpieza.
- ▶ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dosificación de bebida.

5.6 Llenado y conexión



Al rellenar, debe seleccionarse la cantidad máxima de modo que el contenido no toque la tapa del depósito.

5.6.1 Llenado del depósito de granos



CAUTION

¡Peligro de lesiones por los discos de molinillo giratorios!

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

- ▶ No introducir nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.



ADVICE

¡Peligro de obstrucción y bloqueo!

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

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



Al rellenar, debe seleccionarse la cantidad máxima de modo que el contenido no toque la tapa del depósito.



Image: Depósito de granos

1. Retirar la tapa del depósito de granos.
2. Llenado del depósito de granos.
ADVICE Respetar la cantidad de llenado máxima.
3. Cerrar el depósito de granos con la tapa.
 - ✓ El depósito de granos está lleno.

5.7 Seleccionar bebida

La SOUL C cuenta con un sistema de selección de menú sencillo. Si se equivoca al hacer una selección, puede retroceder oprimiendo el campo [Atrás] sin volver al menú principal.

Cancelación de la selección de bebida tras inactividad



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

5.8 Vaciar depósito de posos



El depósito de posos tiene capacidad para 25–35 tortas de café. Al alcanzar la cantidad, en la interfaz de usuario se solicita que se vacíe el depósito de posos.



1

Image: Vaciar depósito de posos

- ▶ Extraer el depósito de posos [1] de la cafetera jalando hacia delante.
 - ✓ Se evitará una dosificación de bebida accidental.
 - ✓ En la pantalla se muestra el mensaje "Depósito de posos retirado".
- ▶ Vaciar y limpiar el depósito de posos.
- ▶ Secar el depósito de posos y volver a introducirlo en la cafetera hasta el tope.
 - ✓ La cafetera nuevamente está lista para funcionar.

5.9 Apagado

5.9.1 Desconexión a través del área Selección directa

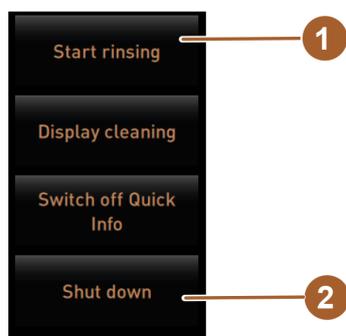


Image: Área Selección directa

Limpieza antes de la desconexión

- ▶ Seleccionar el campo [Iniciar un lavado] [1] en el menú de mantenimiento si no se ha realizado ya.
 - ✓ Se realiza una limpieza.
- ▶ Desconectar la cafetera directamente en el programa de limpieza.
- ▶ Si es necesario, realice más limpiezas.



Ver el capítulo "Limpieza" para obtener datos detallados.

Desconexión mediante pantalla táctil

- ▶ En el menú de mantenimiento, seleccione el campo [Desconexión] [2].
 - ✓ La cafetera se apaga.
 - ✓ En la pantalla no se muestra nada.
 - ✓ La cafetera se encuentra en el modo en espera.

5.9.2 Desconexión a través del botón de conexión/desconexión

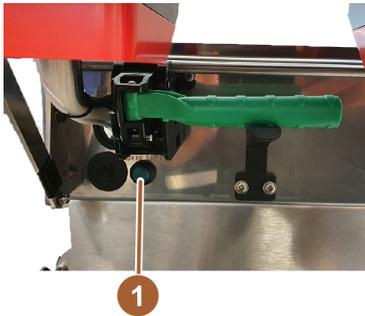


Image: Botón de conexión/desconexión de la cafetera

Desconexión a través del botón de conexión/desconexión de la cafetera

▶ Abrir el panel de control.



Ver el capítulo "Operación" – "Abrir el panel de control".

▶ Oprimir el botón de conexión/desconexión de la cafetera [1] durante 4 seg.

✓ La cafetera se apaga.

✓ En la pantalla no se muestra nada.

✓ La cafetera se encuentra en el modo en espera.

▶ Cerrar el panel de control.



Ver el capítulo "Operación" – "Cerrar el panel de control".



DANGER

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

Incluso con la máquina apagada, los componentes dentro de la máquina siguen conduciendo voltaje.

▶ No retire ningún revestimiento de la máquina.

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

5.9.3 Paradas prolongadas (más de 1 semana)



Durante periodos prolongados de inactividad, ponga la cafetera y los aparatos independientes fuera de servicio.

1. Poner la cafetera en el modo en espera.

Ver el capítulo "Operación" – "Desconexión" – "Poner la cafetera en el modo en espera".

2. Desenchufar la alimentación eléctrica. Para ello, desconectar el conector de red o el interruptor principal del lado de la instalación.

✓ La cafetera no recibe corriente.



ADVICE

¡Daños materiales por agua congelada!

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

▶ Si la cafetera se expone a temperaturas inferiores al punto de congelación, vacíe anticipadamente el calentador.

▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.

6 Programación

6.1 Navegación



Image: Menú de mantenimiento

Interfaces de usuario

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

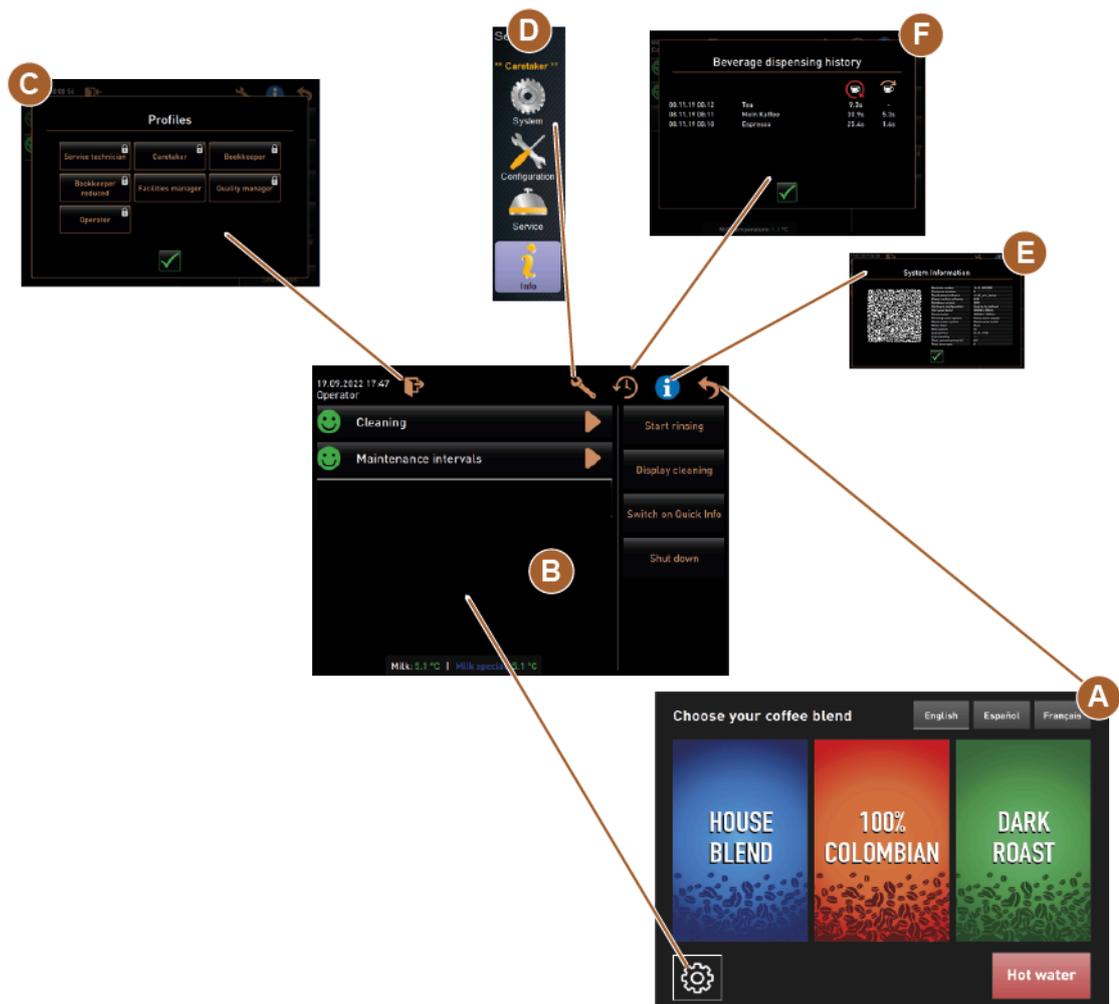


Image: Navegación de las interfaces de usuario

La navegación detrás de la interfaz gráfica de usuario [Graphical User Interface GUI] se compone de los siguientes elementos:

- [A] Interfaz de usuario [GUI] para la selección del tipo de café
- [B] Elementos de navegación del Menú de mantenimiento
- [C] Selección del perfil activo
- [D] Ajustes de configuración de máquina
- [E] Información del sistema
- [F] Proceso de dosificación de bebidas



Image: Menú de mantenimiento con estado de mantenimiento y errores

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

Elementos de navegación

Símbolo	Denominación	Descripción
	Acceso al menú de mantenimiento	El campo [Menú de mantenimiento], abajo a la izquierda en la interfaz de usuario, lleva a la ventana "Menú de mantenimiento". <i>Ver el capítulo "Funktionsumfang".</i>
	Volver a la interfaz de usuario Selección de bebida	El campo [atrás] regresa a la interfaz de usuario de selección de bebidas.
	Información del sistema	El campo [Información] abre la ventana de información del sistema. <i>Ver el capítulo "Funktionsumfang".</i>
	Proceso de dosificación de bebidas	El campo [Proceso de dosificación de bebidas] muestra todas las bebidas ya dosificadas. Se muestra la siguiente información sobre cada bebida: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Duración de la dosificación de las bebidas ▶ Tiempo de salida de las bebidas <i>Ver el capítulo "Funktionsumfang".</i>
	Ajustes Menú principal	El campo [Ajustes] del "Menú de mantenimiento", arriba a la derecha, abre la ventana con el parámetro para la configuración de máquina. <i>Ver el capítulo "Funktionsumfang".</i>
	Inicio de sesión perfil de usuario	El campo [INICIO de sesión del perfil] abre la ventana de selección de los perfiles disponibles. Los perfiles tienen distintos derechos de acceso. <i>Ver el capítulo "Funktionsumfang".</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccione [INICIO de sesión del perfil]. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se abre la ventana de selección de un perfil. 2. Seleccione el perfil y, si está configurado, introduzca el PIN. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Volverá a mostrarse el menú de mantenimiento. ✓ El campo [INICIO de sesión del perfil] cambia a [CIERRE de sesión del perfil]. <p>INFORMACIÓN: Si se inicia sesión con un perfil con los permisos correspondientes, se muestra el campo [Ajustes].</p>
	Cierre de sesión Perfil de usuario	El campo [CIERRE de sesión del perfil] cierra el perfil abierto actualmente. INFORMACIÓN: El campo "Ajustes" deja de estar disponible.

Símbolo	Denominación	Descripción
	Ajustes de configuración de la máquina	<p>Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema • Configuración • Mantenimiento • Información <p>Los parámetros mostrados aquí dependen de los permisos del perfil seleccionado.</p> <p>INFORMACIÓN: En el perfil "Técnico de mantenimiento" están disponibles todos los ajustes y las configuraciones de máquina.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccione un ajuste, p. ej., [Sistema]. <ul style="list-style-type: none"> ✓ El ajuste activo actualmente, p. ej., [Sistema], aparece resaltado en color. ✓ Los ajustes disponibles [A] se muestran en una lista en el lado derecho de la ventana. <p>Ver también el capítulo "Profile und Berechtigungen"</p>
	Reinicio	<p>El campo [Reinicio] activa un reinicio de la cafetera.</p> <p>Tras realizar configuraciones en la máquina, es imprescindible reiniciar.</p>
	Configuración	<p>El campo [Configuración] abre la ventana de configuración para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de ingredientes • Bebidas • Paso de bebida para ajustes específicos
	Activación/ confirmación	<p>El campo [Activación/Confirmación] confirma la selección, por ejemplo, un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.</p>
	Eliminar	<p>El campo [Eliminar] tiene las siguientes funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restablecer contador • Cancelar dosificación de bebidas • Cerrar ventana/página
	Confirmación de solicitud de acción	<p>Con el campo [Confirmación], pueden confirmarse las solicitudes de acción mostradas.</p>
	Siguiente	<p>El campo [Siguiente] abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.</p>
	Atrás	<p>El campo [Atrás] retrocede a la ventana/página anterior.</p>
	Guardar	<p>El campo [Guardar] almacena los ajustes de parámetros realizados.</p>

Símbolo	Denominación	Descripción
	Copiar	El campo [Copiar] copia una bebida ya configurada como base para otras configuraciones de bebidas.
	Añadir	El campo [Añadir] añade bebidas o pasos de bebida. INFORMACIÓN: Las bebidas se extraerán de la lista de bebidas disponibles. La bebida adicional se añadirá automáticamente a la lista de las bebidas configuradas.
	Configuración Paso de bebida	El campo [Configuración paso de bebida] lleva a los ajustes de la configuración de la bebida con pasos de bebida individuales.
	Abrir/cerrar el árbol de estructura	El campo [+] abre el árbol de estructura en las estadísticas. El campo [-] cierra el árbol de estructura en las estadísticas.
	Campo de entrada	En el "Campo de entrada", puede introducirse, mediante el teclado, un nombre para la denominación de la bebida, el grupo de bebidas, ingredientes o para los menús. ADVICE Al oprimir en el campo de entrada, se abre el teclado.
	Teclado	Teclado para la introducción de texto o numeración en el campo de entrada. <i>Ver también "Campo de entrada" más arriba.</i>
	Valor del parámetro	El campo [Valor de parámetro] ajusta el valor de un parámetro. Variante: Ajuste con rueda de ajuste 1. Oprimir en el valor de parámetro. ✓ Se abre la rueda de ajuste. 2. Ajustar el valor deseado girando la rueda hacia arriba o hacia abajo. 3. Confirmar el valor ajustado con el campo [✓]. Variante: Ajuste con el teclado 1. Oprima el campo del ajuste [A] actualmente ajustado. ✓ Se abre el teclado. ✓ Se muestran los valores mín. y máx. de los ajustes posibles [B]. 2. Elimine el ajuste actual con el campo [D]. ✓ Se activa el teclado numérico. 3. Introduzca el nuevo valor a través del teclado [C]. 4. Confirme el valor con el campo [E].

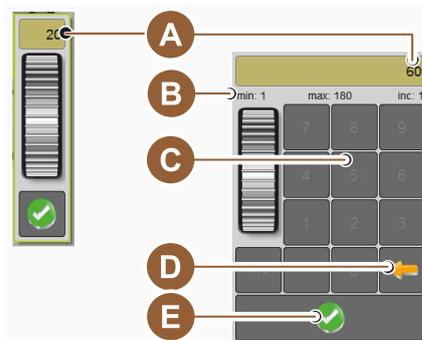


Image: Introducción del valor de parámetro con el teclado

Símbolo	Denominación	Descripción
	Función Activar/Desactivar	El campo [Activar/Desactivar] activa o desactiva una función. Verde brillante = Activada Gris mate = Desactivada
	Ajuste de fábrica flecha hacia abajo, flecha hacia arriba	Los valores de la fecha y las horas se ajustan con los campos [Flecha hacia abajo] o [Flecha hacia arriba]. 1. Oprima en el valor que desea ajustar con el dedo. ✓ El valor está marcado. 2. Seleccione el valor marcado con el campo [Flecha hacia abajo/arriba]. ✓ Se ha ajustado la fecha o la hora. 3. Oprima en el campo [Guardar]. ✓ Los ajustes están guardados.

6.2 Puerto USB



Image: USB-Schnittstelle

 USB-Anschluss

En la Schaerer Coffee Soul, se utiliza una memoria USB para realizar actualizaciones de software, almacenar datos o intercambiar datos. El puerto USB se encuentra tras el panel de control.

► Desbloquee el panel de control y jálelo hacia arriba hasta que encaje automáticamente.

- ✓ La conexión USB [A] está a la izquierda, junto al botón de encendido y apagado.

Ver también el capítulo "Abrir el panel de control".

6.3 Perfiles y permisos



Image: Inicio de sesión

Vista general de inicio de sesión del perfil

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

- Perfil Conserje
- Perfil Jefe de mantenimiento
- Perfil Gestor de calidad
- Perfil Responsable de la máquina



El técnico de mantenimiento puede activar/desactivar estos perfiles.

ADVICE El acceso al perfil puede protegerse con un número PIN (número de identificación personal) asignado. El acceso al perfil "Técnico de mantenimiento" únicamente está permitido al técnico de mantenimiento.



Ver el capítulo "Operación" – "Ventana principal de la pantalla táctil" – "Perfil [Iniciar sesión/cerrar sesión]".



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

6.3.1 Perfil Conserje

El "Conserje" es la primera persona de contacto cuando se produce un problema técnico. Posee conocimientos técnicos básicos y utiliza la cafetera con regularidad. El conserje tiene acceso a la mayoría de funciones de mantenimiento (además del técnico de mantenimiento).



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

*Image:
Campo
[Menú de
mantenimiento]*

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



En el perfil Conserje pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

6.3.2 Perfil Contable

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



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

*Image:
Campo
[Menú de
mantenimiento]*

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

Ver también el capítulo "Menú de mantenimiento"



El perfil Contable contiene los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información



Ver el capítulo "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]"

6.3.3 Perfil Jefe de mantenimiento

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



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

*Image:
Campo
[Menú de
mantenimiento]*

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

Ver también el capítulo "Menú de mantenimiento"



El perfil Jefe de mantenimiento contiene los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información



Ver el capítulo "Perfil [Iniciar sesión / cerrar sesión]"

6.3.4 Perfil Gestor de calidad

El Gestor de calidad es responsable de la calidad de las bebidas de la cafetera. 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.



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

*Image:
Campo
[Menú de
mantenimiento]*

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



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

- Configuración
- Información

6.3.5 Perfil Responsable de la máquina

El Responsable de la máquina es el usuario normal de la cafetera 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.



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

Image:
Campo
[Menú de
mantenimiento]

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



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

- Configuración
- Información

6.3.6 Visión general de los permisos de los perfiles

Ajustes	Parámetro	Con-serje	Con-table (redu-cido)	Jefe de man-ten-i-miento	Ges-tor de cali-dad	Res-pon-sable de la máquina
	Molinillo / unidad de escaldado					
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad depósito de posos [50] • Tiempo de vaciado del depósito de posos [5] • Contador actual del depósito de posos • Valor de calibración del molinillo central derecho 	x	-	-	-	-
	General (idioma)	x	x	x	x	x
	Hora/fecha/temporizador (de lunes a domingo)	x	-	-	-	-
	Menú (campo de bebida)	-	x	x	-	-

Ajustes	Parámetro	Con-serje	Con-table (redu-cido)	Jefe de man-ten-i-miento	Ges-tor de cali-dad	Res-pon-sable de la máquina
	Servicio de molinillo	x	-	-	-	-
	Copia seguridad base datos	x	-	-	-	-
	Ver versiones	x	x	x	x	x
	Contador de la máquina	x	-	x	-	-
	Estadísticas de bebidas	x	x	x	-	-
	Estadística de limpieza	x	-	x	x	-
	Estadísticas de mantenimiento	x	-	-	-	-
	Estadística de dosificación de bebidas	x	x	x	-	-
	Estadística de dureza del agua	x	-	-	-	-
	Estadística de caja Máquina	x	x	x	-	-

6.4 Configuración de la máquina

Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

6.4.1 Ajustes "Sistema"

Molinillo/unidad de escaldado
Perfiles autorizados: Conserje



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

Depósito de posos: capacidad



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

Rango de ajuste: 0 – 100

Estándar: 60 (tortas de café)

ADVICE No se debe sobrepasar la configuración predeterminada de 60 tortas de café.

- ▶ Estándar: Ajustar el valor a 50 ciclos.
- ▶ Opción "Eliminación de posos": Ajustar el valor a 0 ciclos.
 - ✓ Se ignora el número de ciclos (tortas de café).

INFORMACIÓN: La cafetera bloquea la dosificación de bebidas de café después de 65 ciclos de preparación (+ 5), hasta que se haya vaciado el depósito de posos.

Depósito de posos: tiempo para el vaciado [seg.]



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

Rango de ajuste: 0 – 30 seg

Estándar: 5 seg

1. Ajustar el valor a 5 seg.
2. Vaciar el depósito de posos cuando se solicite en la pantalla.

INFORMACIÓN: Si el depósito de posos se extrae solo brevemente y se vuelve a colocar inmediatamente, el contador no se reiniciará.

3. Volver a colocar el depósito de posos vaciado, como muy pronto, tras 5 seg.
 - ✓ El "Contador actual del depósito de posos" se restablece a 0.

6.4.2 Ajuste "Mantenimiento"

Exportar y hacer una copia de seguridad de archivos de medios



ADVICE

Daños materiales por pérdida de datos

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

- ▶ Antes de sustituir una pantalla táctil, la base de datos se deberá guardar en una memoria USB.
- ▶ En una pantalla táctil nueva puede instalarse la tarjeta de almacenamiento SD utilizada previamente. De esta forma se garantiza que la máquina está lista para funcionar de inmediato.

Están disponibles las siguientes dos opciones de guardado:



- ▶ Copia de seguridad de la base de datos

Con esta opción solo se guardan archivos.

- ▶ Exportar paquete de configuración (recomendado)

Con esta opción se guardan archivos y medios.



Exportar ajustes > Copia de seguridad de la base de datos



1

1. Levantar el panel de control.
2. Introducir la memoria USB en el puerto USB (1).
3. Ajustes: Seleccionar "Mantenimiento – Exportar ajustes - Copia de seguridad de la base de datos".
 - ✓ La base de datos de la máquina se guarda en la memoria USB.
 - ✓ La versión guardada de la base de datos no es compatible con la versión del software instalado en la máquina.
4. La información "Copia de seguridad finalizada" se mostrará en la pantalla. Volver a extraer la memoria USB.
5. Cerrar el panel de control.

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

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

Los siguientes datos se guardan en la memoria USB:

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



Exportar ajustes > Exportar paquete de configuración



1. Levantar el panel de control.
2. Introducir la memoria USB en el puerto USB (1).
3. Ajustes: Seleccionar "Mantenimiento – Exportar ajustes – Exportar paquete de configuración".
 - ✓ La base de datos de la máquina se guarda en la memoria USB.
 - ✓ La versión guardada de la base de datos no es compatible con la versión del software instalado en la máquina.
4. La información "Copia de seguridad finalizada" se mostrará en la pantalla. Volver a extraer la memoria USB.
5. Cerrar el panel de control.

La base de datos se guarda en la memoria USB con la estructura de directorios "Schaerer" – "sca3" – "backup" – "database" – "sca3_20230413_153320.cp".

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

Se guardan en la memoria USB los siguientes medios y datos:

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

Restablecer limpieza



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

Restablecer limpieza



Borrar marcador de limpieza. Las limpiezas interrumpidas se restablecerán.

1. Seleccione el ajuste "Mantenimiento".
2. Seleccione el ajuste "Mantenimiento" – "Restablecer limpieza".
3. Confirme la operación "Restablecer limpieza" con el campo .
 - ✓ El marcador de limpieza se restablece y se elimina una descalcificación pendiente.
 - ✓ La siguiente limpieza automática se realizará de acuerdo con la configuración del ajuste "Sistema" – "Limpieza" y "Sistema" – "Mantenimiento".
4. Reinicie la limpieza lo antes posible.

6.4.3 Ajuste "Configuración"

Perfiles autorizados: conserje, Jefe de mantenimiento, Contable, Contable reducido, responsable de la máquina y Gestor de calidad



Ajuste > "Configuración" – "General"

Idioma principal



Cambio del idioma de la pantalla.

Rango de ajuste: Todos los idiomas almacenados.

Estándar: Selección libre.

1. Abra el menú de selección con el campo [].
 - ✓ Se muestra el menú de selección.
2. Seleccione el idioma que desee.
 - ✓ Todos los mensajes de pantalla y las denominaciones de los parámetros aparecen en el idioma activado.

Ver también el capítulo "Guardar los cambios y cargarlos en la cafetera".

Perfiles autorizados: Conserje

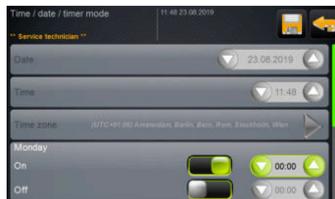


Ajuste > "Configuración" – "Hora/fecha/temporizador"

Fecha

Hora

Zona horaria



Información sobre la zona horaria predeterminada con fecha y hora

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: Específico del país/usuario

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

Zonas horarias disponibles:

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

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



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

Lunes activado/desactivado hasta

Domingo activado/desactivado




Información sobre las horas de conexión y desconexión automáticas

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

Estándar: definido por el usuario

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

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

6.4.4 Ajuste "Información"

Perfiles autorizados: conserje, Jefe de mantenimiento, gestor de calidad y responsable de la máquina



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

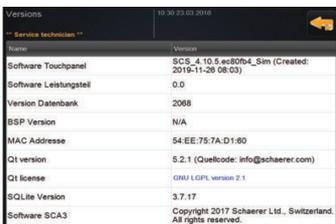


Ajuste > "Información" – "Ver versiones"

Ver versiones



Image: Versiones



Información sobre las versiones instaladas del software de la máquina

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

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 Mac adress
- Versión Qt (código fuente)
- Versión de la licencia de Qt
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS

Perfiles autorizados: Conserje y Jefe de mantenimiento.



Ajuste > "Información" – "Estadísticas de bebidas"

Getränk	Anzahl Getränke	Status
Espresso	0	X
Espresso Customizable	---	X
Cappuccino	---	X
Cappuccino Customizable	---	X
Flat White	---	X
Chocliatto	---	X
Milch heiss	0	X
Kalte Milch	0	X
Heisswasser	---	X

Image: Estadísticas de bebidas

Información sobre las dosificaciones de bebida realizadas
Rango de ajuste: restablecer los contadores (uno o todos)
Estándar: Personalizado

Beverage	Beverage count	Status
Espresso	1	X
Espresso DECAF	---	X
Coffee	---	X
Coffee DECAF	---	X
Americano	---	X
WhiteAmericano	---	X
Cappuccino	---	X

Variante: Restablecer contadores individuales

- ▶ [A] Seleccione el campo pequeño de la bebida correspondiente en la columna derecha.
 - ✓ El contador de la bebida seleccionada se pone a 0.

Variante: Restablecer todos los contadores

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

Perfiles autorizados: Conserje, Jefe de mantenimiento, gestor de calidad



Ajuste > "Información" – "Estadística de limpieza"

Datum / Zeit	Profil	System	Ereignis
20.07.2021 12:05	Entwickler	Kaffesystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Milchsystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Pulversystem	Zeitstempel zurücksetzen
20.07.2021 12:05	Entwickler	Dampfbolerspülung	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Kaffe-system	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Pulver-system	Zeitstempel zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service-techniker	Dampfbolerspülung	Zeitstempel zurücksetzen

Image: Estadística de limpieza

Información sobre las limpiezas realizadas

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

En la columna "Evento" se muestran las limpiezas realizadas, canceladas y restablecidas.

Perfiles autorizados: Conserje



Ajuste > "Información" – "Estadísticas de mantenimiento"

Datum / Zeit	Profil	Wartungsintervalle	Ereignis
10.03.2022 14:51	Maschinenbetreuer	Entkalkung	Erfolgt
20.07.2021 12:05	Entwickler	Entkalkung	Zähler zurücksetzen
01.12.2020 16:44	Service Techniker	Entkalkung	Zähler zurücksetzen

Image: Estadísticas de mantenimiento

Información sobre los mantenimientos realizados (descalcificaciones)

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

Se muestran los siguientes datos:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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

Perfiles autorizados: conserje y Jefe de mantenimiento



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

Getränk	Datum / Zeit
Kalte Milch (5115)	16.03.2022 10:12:37
Tee (5127)	16.03.2022 10:12:15
Cappuccino (5110)	16.03.2022 10:11:11
Espresso (5108)	16.03.2022 10:10:39
Tassengrößen	Mittel Einzel
Abgetrochen	Nein
Dauer	28.0s
Extraktionszeit	3.7s
Getränk angepasst	Nein

Image: Estadística de dosificación de bebidas

Información sobre todas las dosificaciones de bebida realizadas con los datos de bebida contenidos

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

Estándar: –

Se puede consultar la siguiente información sobre cada tipo de bebida:

- Tamaños de tazas
- Dosificaciones canceladas
- Duración de la dosificación
- Tiempo de extracción
- Bebida ajustada

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

Perfiles autorizados: Conserje



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

Datum / Zeit	Wasserhärte [°dH]
21.03.2022 06:53	12
21.03.2022 06:52	9

Image: Estadística de dureza del agua

Información sobre las durezas del agua ajustadas hasta el momento

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: –

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.

Perfiles autorizados: Conserje



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



Image: Estadística de caja Máquina

La estadística informa sobre la cantidad de bebidas dosificadas 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: –

Variante: Desde el último restablecimiento

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

1. Abra la lista de selección [A] con el campo [▶].
2. Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
3. Seleccione el campo [✖].
 - ✓ Se muestra la solicitud de confirmación.
4. Confirme con el campo [▶].
 - ✓ La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variante: Desde la inicialización

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

Información: "Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en funcionamiento".

Perfiles autorizados: Conserje



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

Statistic type	Count	Amount
Doppio	1	
Espresso	1	
My Coffee	1	3.50

Image: Estadística de caja Bebida

La estadística informa sobre la cantidad de bebidas dosificadas 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 funcionamiento).

Rango de ajuste: Desde el último restablecimiento/desde la inicialización
Además, pueden seleccionarse los siguientes tipos de venta:

- Todos
- Ninguna venta (muestra una se lista con todas las bebidas sin pago).

Estándar: –

El tipo de estadística y el tipo de venta [B] pueden predeterminarse en la lista de selección [A].

Variante: Desde el último restablecimiento

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

1. Abra la lista de selección [A] con el campo .
2. Seleccione la estadística y el tipo de venta que desee.
3. Seleccione la estadística [Desde el último restablecimiento].
✓ Se muestra la estadística seleccionada con el tipo de venta.
4. Seleccione el campo .
✓ Se muestra la solicitud de confirmación.
5. Confirme con el campo .
✓ La estadística "Desde el último restablecimiento" se borra.

Variante: Desde la inicialización

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

Información: "Inicialización" quiere decir "Desde la puesta en funcionamiento".

6.4.5 Guardar los cambios y cargarlos en la cafetera

Para guardar y cargar los cambios en los ajustes, proceder como se indica a continuación:

1. Guardar la selección con el campo .
2. Salir del parámetro y del ajuste con el campo .
3. Cargar en la cafetera los cambios del ajuste/parámetro con el campo .
✓ La cafetera realiza un reinicio.

7 Limpieza

7.1 Intervalos de limpieza

A día- rio	Sema- nal- mente	Si es nece- sario	Opcio- nal	
Limpieza automática				
x				Lavado automático (si está programado)
x		x		Lavado caliente
Programa de limpieza				
x		x		Limpieza del sistema de café (tras solicitud)
Trabajos de limpieza manual				
x				Vaciado y limpieza depósito de posos
x				Cámara de escaldado
x				Limpieza la bandeja de goteo y la rejilla de goteo
x				Limpieza pantalla táctil
	x	x		Limpieza el depósito de granos
		x		Pieza inferior salida de bebida
		x		Limpieza superficies exteriores de la cafetera
Leyenda de intervalos de limpieza				
Diaria:		Al menos una vez al día, y con mayor frecuencia si fuera necesario.		
Semanal:		Al menos una vez por semana, y con mayor frecuencia si fuera necesario.		
Si es necesario:		Cuando haya suciedad.		
Cuando se solicite:		Cuando se solicite en la pantalla.		
Opcional:		Dependiendo del equipamiento de la máquina		

7.2 Plan de limpieza activo

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

- ▶ Programa de limpieza con el ajuste predeterminado "Schaerer Default" [estándar].
- ▶ Programa de limpieza con el ajuste predeterminado "Manual".

**ADVICE**

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

Los ajustes diferentes realizados por el técnico de mantenimiento en el programa de limpieza. "Manual" deben cumplir los requisitos del concepto de limpieza ARCPC.

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



Ver también el capítulo "Limpieza" - "Concepto de limpieza ARCPC" en el manual de instrucciones.



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



Ver el capítulo "Limpieza" - "Niveles de limpieza" y "Solicitud de limpieza" para más información.

7.2.1 Programa de limpieza "Schaerer Default"



En el programa de limpieza "SchaererDefault" está disponible la mayoría de los ajustes y tampoco pueden ser modificados por el técnico de mantenimiento. Al hacer una adaptación, se ajusta el momento de inicio y el nivel de limpieza simultáneamente para todos los días de la semana.

El técnico de mantenimiento ajusta el momento de una limpieza como una configuración de tiempo general (2) para cada día de la semana.



1. Selección del nivel de limpieza, ver más abajo "Nivel de limpieza".
2. Hora de la limpieza (¡momento de inicio óptimo!).
3. Día de limpieza.
4. Nivel de limpieza activo, ver más abajo "Nivel de limpieza".
5. Unidad que se va a limpiar [Sistema de café].
6. Configuración del programa de limpieza.

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



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

7.2.2 Programa de limpieza "Manual"



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

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

- ▶ Configuración de una fase de limpieza
- ▶ Ajuste del nivel de limpieza
- ▶ Hora de inicio de una limpieza
- ▶ Sistema que debe limpiarse.
- ▶ Eliminar o añadir días con una limpieza
- ▶ Ajustar periodos antes/después de una limpieza

7.3 Niveles de limpieza



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

Son posibles los siguientes niveles de limpieza:

- Ninguna
- Solicitud
- Obligatoria

Variante: [Ninguna] solicitud de limpieza



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

- ✓ El campo "Menú de mantenimiento" [A] no informa mediante una señal en color rojo sobre las limpiezas pendientes.
- ✓ El campo [Limpieza] del menú de mantenimiento nunca cambia a un emoticón rojo.
- ✓ Las limpiezas se inician manualmente en el "Menú de mantenimiento".

1. Inicie la limpieza manualmente en el menú de mantenimiento con el campo [▶] [C].



Image: Nivel de limpieza [Ninguno]

Variante: Con [Solicitud]



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

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

[A] En el campo "Menú de mantenimiento" aparece una señal roja.

[B] El campo "Limpieza" en el "Menú de mantenimiento" con un emoticón verde informa sobre la siguiente limpieza pendiente en [h].

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

1. Inicie la limpieza manualmente en el menú de mantenimiento con el campo [▶] [C].

- ✓ Tras realizar la limpieza se muestra la siguiente limpieza planificada [D] en [h].

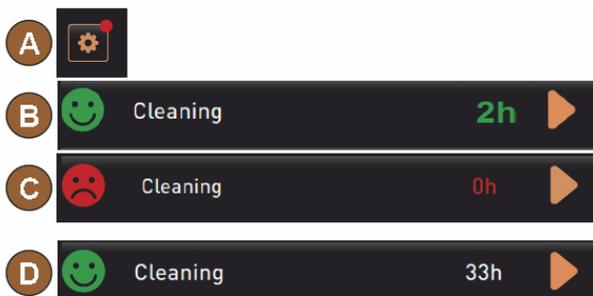


Image: Nivel de limpieza [Solicitud]

Variante: Con [Obligatoria]

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

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

[A] En el campo "Menú de mantenimiento" aparece una señal roja.

[B] El campo "Limpieza" con un emoticón verde informa sobre la siguiente limpieza pendiente en [h].

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

Requisito:

- No se ha realizado la limpieza planificada [B].
 - La limpieza pendiente[C] no se ha realizado en el intervalo de tiempo [1 - 4 h] mostrado.
 - La dosificación de bebidas de la cafetera queda bloqueada.
 - En la pantalla se informa de que se debe realizar la limpieza.
- Inicie la limpieza manualmente en el menú de mantenimiento con el campo [A] [C].
- ✓ Tras realizar la limpieza se muestra la siguiente limpieza planificada [D] en [h].
 - ✓ La cafetera nuevamente está lista para funcionar.

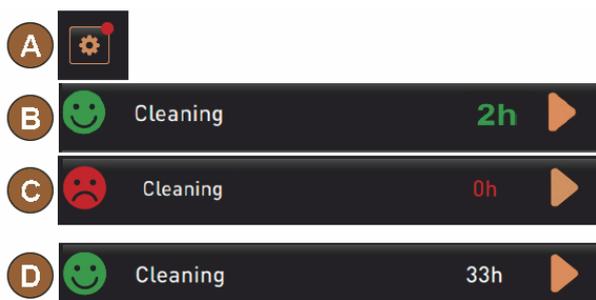


Image: Nivel de limpieza [Solicitud]/[Obligatoria]

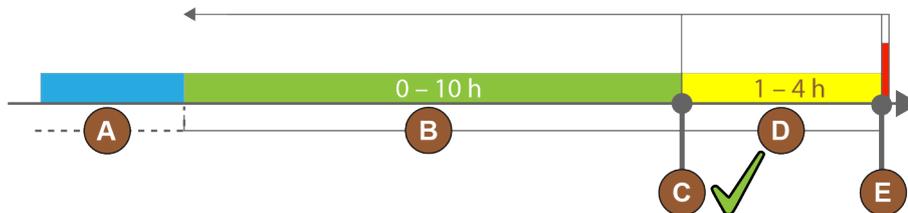
Periodo de limpieza

Image: Periodo para limpiezas

Pos.	Periodos de tiempo	Explicación
A	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo se ignoran.	La solicitud de limpieza permanece igual tras una limpieza.
B	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo 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 plan de limpieza se muestra en [h] en el menú de mantenimiento.

Pos.	Periodos de tiempo	Explicación
C	Momento para el inicio óptimo de una limpieza (según el plan de limpieza)	El tiempo restante hasta el momento óptimo de inicio de la limpieza se muestra en el menú de mantenimiento.
D	Periodo 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 realizadas no podrán posponerse más.	En la pantalla se indica que no es posible realizar más dosificaciones. La cafetera deja de estar lista para funcionar. La limpieza es obligatoria.

7.4 Limpieza obligatoria



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

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



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



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

7.5 Productos de limpieza



WARNING

¡Peligro de intoxicación por productos de limpieza!

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

- ▶ Utilizar únicamente productos de limpieza recomendados por Schaerer.
- ▶ Mantener los productos de limpieza alejados de los niños.
- ▶ No tocar los productos de limpieza sin guantes y no ingerirlos.
- ▶ Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del envase y la ficha de datos de seguridad. Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítarla a la empresa distribuidora.



ADVICE

¡Daños materiales por productos de limpieza inadecuados!

El uso de productos de limpieza inadecuados puede dañar la cafetera.

- ▶ Para la limpieza diaria y semanal, solo se deben utilizar los productos de limpieza recomendados por Schaerer AG.

7.6 Limpiezas automáticas



CAUTION

¡Peligro de quemaduras por agua caliente!

Durante el lavado 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 poner nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el lavado de la máquina.
- ▶ Dirigir la barra de vapor opcional hacia la bandeja de goteo.
- ▶ Los lavados configurados se inician automáticamente. Por tanto, la salida de bebida debe estar siempre libre.

7.6.1 Lavados de encendido/apagado automáticos



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

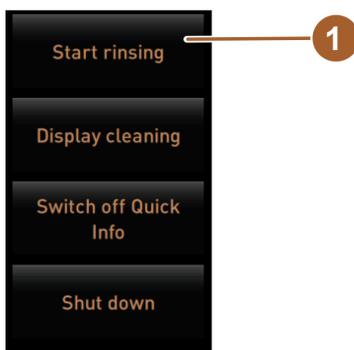
Los siguientes sistemas se lavan automáticamente tras el encendido y antes del apagado de la cafetera (si los hay):

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

7.6.2 Lavados manuales (menú de mantenimiento)



Image: Campo [Menú de mantenimiento]



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

- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - ✓ Se muestra el menú de mantenimiento.
- ▶ Seleccione el campo [Iniciar un lavado] (1).
 - ✓ Se realiza un lavado del sistema en orden idéntico al del lavado de encendido/apagado automático.



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

7.6.3 Lavados configurados

El técnico de mantenimiento puede configurar los lavados programables:

- ▶ Lavado > Salida de bebida [intervalo de lavado de la salida] (1 – 180 min).
- ▶ Lavado > Enfriador de contracorriente [intervalo de lavado del intercambiador de calor] (1 – 180 min)



En la configuración predeterminada se activarán los lavados configurados cada hora.

7.7 Sistema de limpieza ProCare



Si un proceso de limpieza de ProCare no se ha podido finalizar completa y correctamente por diversas razones, deberá repetirse. La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de limpieza.



ADVICE

El proceso de limpieza de ProCare dura varios minutos. La cafetera no está lista para funcionar durante este periodo de tiempo.

Avise con tiempo que la cafetera no estará lista para funcionar.

- ▶ Programe como mínimo 5 min para el proceso de limpieza.

7.7.1 Productos de limpieza ProCare



WARNING

¡Peligro de intoxicación por productos de limpieza!



Si se usan incorrectamente, los productos de limpieza pueden provocar intoxicaciones. Es imprescindible seguir las instrucciones siguientes para el manejo de los productos de limpieza ProCare:

- ▶ No extraiga la bolsa de limpieza ProCare durante el proceso de limpieza. Espere siempre a la solicitud en pantalla.
- ▶ Mantenga alejados los productos de limpieza ProCare de los niños.
- ▶ No tocar el producto de limpieza incluido sin guantes y leer la ficha de datos de seguridad adjunta.
- ▶ Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del envase y la ficha de datos de seguridad. Si no se dispone de ninguna ficha de datos de seguridad, solicítarla a la empresa distribuidora.



ADVICE

¡Utilice únicamente productos de limpieza ProCare originales!

El uso de productos de limpieza diferentes a los de Schaerer AG puede causar daños en la máquina.

- ▶ Utilice exclusivamente productos de limpieza ProCare originales del fabricante Schaerer AG para el proceso de limpieza.
- ▶ Utilizar siempre bolsas de limpieza ProCare extraídas directamente del embalaje.



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

7.7.2 Vista general del sistema de limpieza ProCare



Después de entre 300 y 365 días aprox., sustituya la bolsa de limpieza.



Image: Vista general de ProCare

Núm.	Nombre	Explicación
1	Cierre	La cubierta de acceso está bloqueada en esta posición.
2	Cierre	La cubierta de acceso está desbloqueada en esta posición y se puede abrir.
3	Bolsa de limpieza ProCare (azul)	Para la limpieza de la cafetera, se utiliza la solución de limpieza alcalina (ProCare azul).

7.7.3 Utilizar bolsa de limpieza ProCare



Image: Utilizar bolsa de limpieza ProCare

- ▶ Abrir el panel de control.
 - Ver el capítulo "Operación" – "Abrir el panel de control".
- ▶ Apagar la cafetera.
 - Ver el capítulo "Operación" – "Desconexión".
- ▶ Los dos bloqueos verdes giran y la cubierta de acceso de ProCare se abre.
- ▶ Soltar la conexión para bolsas (1) y extraer la bolsa (2).
- ▶ Enroscar el tapón (3) en la bolsa vacía (2) y desechar.
- ▶ Quitar el tapón y la película protectora de la nueva bolsa de limpieza ProCare, colocarla en la conexión que ha quedado libre y apretar.
- ▶ Cerrar la cubierta de acceso de ProCare. Girar los dos botones de cierre verdes y bloquear.



- ▶ Encender la cafetera
 - Ver el capítulo "Operación" – "Conexión".
- ▶ Cerrar el panel de control
 - Ver el capítulo "Operación" – "Cerrar el panel de control".



- ▶ En el menú, seleccionar el campo [Ajustes].
- ▶ Oprimir el campo [Intervalo de mantenimiento].
 - ✓ Se muestran los ciclos de limpieza restantes. Bolsa de limpieza (azul) (1)
- ▶ Seleccionar el campo para bolsa de limpieza.
 - ✓ Están disponibles las siguientes dos opciones:
- ▶ 1. Bolsa de limpieza abierta.
 - En el caso de una bolsa de limpieza abierta, solo se aspira aire de la bolsa.
- ▶ 2. Bolsa de limpieza nueva
 - En el caso de una bolsa de limpieza nueva, la bolsa se llena de agua y el aire se aspira.
- ▶ Confirmar con el campo .
- ✓ Se ejecuta la opción seleccionada.
- ▶ Cancelar con el campo .
 - ✓ Volver al menú principal.

7.7.4 Realizar limpieza ProCare



- ▶ En el menú, seleccionar el campo [⚙️] [Ajustes].
- ▶ Seleccionar el campo [▶] [Limpieza].
 - ✓ Están disponibles las siguientes dos opciones:
 - [Limpieza planificada]
 - [Limpieza adicional]

Limpieza planificada

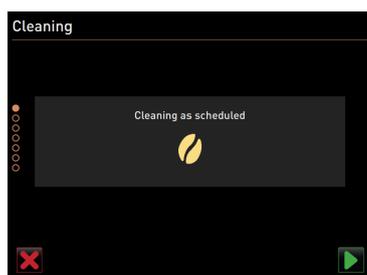
La limpieza planificada es programada previamente por el técnico de mantenimiento en presencia del operador de la máquina de café. Esta se inicia automáticamente.

Limpieza adicional

El operador de la cafetera puede acceder en cualquier momento a la limpieza adicional y ejecutarla.



- ▶ En el menú, seleccionar el campo [⚙️] [Ajustes].
- ▶ Seleccionar el campo [▶] [Limpieza].
 - ✓ Están disponibles las siguientes dos opciones:
 - [Limpieza planificada]
 - [Limpieza adicional]
- ▶ Seleccionar el campo [▶] [Limpieza adicional].
 - ✓ Están disponibles los siguientes campos:
 - [☑️] [Sistema de café]
- ▶ Oprimir en el sistema disponible que debe limpiarse.
- ▶ Confirmar con el campo [▶].
 - ✓ El sistema seleccionado se limpia
- ▶  *Seguir las instrucciones de la cafetera.*
- ▶ Cancelar con el campo [❌].
 - ✓ Volver al menú principal.



7.8 Actividades de limpieza manuales

7.8.1 Limpiar el depósito de posos

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

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



Image: Vaciar depósito de posos

- ▶ Extraer el depósito de posos (1) de la cafetera.
- ▶ **ADVICE** Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños. No limpiar el depósito de posos con el lavavajillas.
- ▶ Limpiar a fondo el depósito de posos (1) con agua y un producto de limpieza doméstico.
- ▶ Enjuagar con agua limpia y seque con un paño limpio.
- ▶ Volver a colocar el depósito de posos seco (1) en la cafetera.

7.8.2 Limpiar la cámara de escaldado



- ▶ Extraer el depósito de posos de la cafetera.
- ▶ Extraer los restos de café molido de la cámara de escaldado (1) con el pincel de limpieza de la cafetera.
- ▶ **ADVICE** El pincel de limpieza se incluye en el contenido del suministro de la cafetera.
- ▶ Lavar y secar la cámara de escaldado (1) con un paño limpio y húmedo.
- ▶ Volver a colocar el depósito de posos.
- ▶ Volver a colocar el depósito de posos seco (1) en la cafetera.
- ▶ Volver a colocar el depósito de posos.

7.8.3 Limpiar la bandeja de goteo y la rejilla de goteo



CAUTION

¡Peligro de quemaduras por agua caliente!

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

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



ADVICE

¡Inundación!

Una salida de agua sucia obstruida produce un desbordamiento en la bandeja de goteo.

- ▶ Antes de realizar una limpieza ProCare, es imprescindible comprobar el paso libre de la salida de agua sucia.



- ▶ Limpiar detalladamente la rejilla de goteo con la rejilla de posicionamiento de la cafetera con agua corriente y detergente.
- ▶ Enjuagar la bandeja de goteo de la cafetera con agua limpia y controlar el paso libre de la salida de agua sucia [1].
- ▶ Volver a colocar la rejilla de goteo en la bandeja de goteo y comprobar que esté bien colocada.
- ▶ Comprobar que la rejilla de posicionamiento esté bien colocada respecto a la salida de bebida.



1

Image: Rejilla de goteo y bandeja de goteo

7.8.4 Limpieza pantalla táctil



CAUTION

¡Peligro de escaldaduras!

Las dosificaciones involuntarias de bebidas pueden provocar quemaduras durante una limpieza.

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



Image: Campo [Menú de mantenimiento]

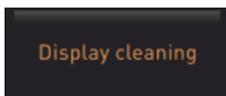


Image: Service-Menü - Display reinigen

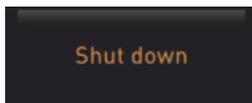
1. Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
2. Seleccione el campo [Limpieza pantalla].
 - ✓ La pantalla táctil se desactiva durante 30 seg.
 - ✓ La pantalla ya no reacciona al tacto.

ADVICE Riesgo de daños en la pantalla táctil durante la limpieza. No utilice productos abrasivos. La pantalla no se debe forzar, presionar excesivamente ni tocar con objetos puntiagudos.
3. Durante los 30 seg disponibles, limpie la pantalla táctil utilizando una servilleta de papel y limpiacristales.
 - ✓ Una vez finalizada la cuenta atrás, la pantalla táctil se vuelve a activar.

7.8.5 Limpiar las superficies exteriores



Image: Campo [Menú de mantenimiento]



ADVICE Los productos abrasivos pueden rayar el revestimiento de la máquina.

1. No utilice productos abrasivos para la limpieza.
2. Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
 - ✓ Se abre el menú de mantenimiento.
3. Seleccione el campo [Desconexión].
 - ✓ La máquina está en el modo en espera.
4. Limpie las superficies exteriores de la cafetera y los aparatos independientes con un paño húmedo y limpio.
5. Desbloquee el panel de control y jálelo hacia arriba hasta que encaje.
6. Reencienda la máquina con el botón de encendido.
7. Levante ligeramente el panel de control y presiónelo hacia abajo hasta que encaje nuevamente.
 - ✓ La máquina está encendida y está lista para funcionar.



Ver también el capítulo "Limpieza pantalla táctil".

7.8.6 Limpiar el depósito de granos



CAUTION

¡Lesiones por cortes!

Peligro de lesiones con los discos de molienda giratorios del molinillo.

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



- ▶ Seleccione el campo [Menú de mantenimiento] abajo a la izquierda en la interfaz de usuario.
- ▶ En el menú de mantenimiento, seleccione el campo [Desconexión].
 - ✓ La máquina está en el modo en espera.
- ▶ Desbloquee el depósito de granos con el cierre central detrás del panel de control.



Ver el capítulo "Operación" – "Controles de la máquina" – "Controles internos de la máquina" para desbloquear el depósito de granos.

ADVICE El depósito de granos puede resultar rayado por productos abrasivos.

- ▶ No utilice productos abrasivos.
- ▶ Desbloquee el depósito de granos.
- ▶ Saque el depósito de granos de la máquina.
- ▶ Extraiga los granos de café remanentes en la cafetera y en el depósito de granos.



Image: Depósito de granos

- ▶ Lave el depósito de granos a fondo con agua corriente y luego séquelo con un paño suave.
- ▶ Frote para secar la tapa y el depósito con un paño limpio.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de granos en la máquina.
- ▶ Bloquee el depósito de granos con el cierre central.



Image: Limpiar el depósito de granos

7.9 Concepto de limpieza APPCC



WARNING

¡Peligro de infecciones bacterianas!



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

- ▶ Utilizar guantes protectores para realizar la limpieza.
- ▶ Lavarse las manos a fondo antes y después de realizar la limpieza.
- ▶ Limpiar la cafetera todos los días.
- ▶ No mezclar nunca los productos de limpieza.
- ▶ Almacenar el café separado de los productos de limpieza.
- ▶ No utilizar productos de limpieza abrasivos, cepillos ni instrumentos de metal.
- ▶ Una vez finalizada la limpieza, no volver a tocar las piezas que entren en contacto con las bebidas.
- ▶ Tener en cuenta y respetar las indicaciones de dosificación y seguridad de los productos de limpieza.

APPCC: 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 cafeteras de Schaerer AG cumplen los requisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

8 Mantenimiento

8.1 Comprobar la salida de agua sucia



ADVICE

¡Peligro de inundación!

La obstrucción de la salida de agua sucia a la bandeja de goteo produce un desbordamiento de la misma.

- ▶ Compruebe la velocidad del desagüe antes del proceso de limpieza.

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

- 1 l de agua
- Cronómetro
- ▶ Quite la rejilla de goteo de la bandeja de goteo.
- ▶ Vacíe 1 l de agua de la bandeja de goteo y ponga simultáneamente el cronómetro.
 - ✓ Cuando la salida de agua sucia esté libre, 1 l de agua fluirá completamente en 30 seg.



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

8.2 Mantenimiento de la cafetera

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

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



ADVICE

¡Intervalos de mantenimiento!

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

- ▶ Encargar al socio de servicio técnico la realización de los mantenimientos pendientes cuanto antes. Los componentes relevantes para la seguridad deben revisarse y/o sustituirse obligatoriamente tras alcanzar el tiempo de funcionamiento. El incumplimiento exime de responsabilidad a Schaerer AG.

8.2.1 Intervalos de mantenimiento

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

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



Un día antes del mantenimiento, debe realizarse también una limpieza.



Ver el capítulo "Limpieza" – "Limpieza ProCare".

Componentes relevantes para la seguridad	24 meses	48 meses	72 meses
Calentador de agua	Revisión [sustituir solo si es necesario]	[Sustituir]	Revisión [sustituir solo si es necesario]
Válvula de seguridad 12 bar	[Sustituir]	[Sustituir]	[Sustituir]

1

9 Solución de problemas

9.1 Indicaciones de fallos

Se puede diferenciar entre las siguientes indicaciones de fallos:

- Iluminación funcional
- Mensajes en pantalla

9.1.1 Iluminación funcional

La cafetera 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 cafetera. Los distintos colores tienen los siguientes significados:

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

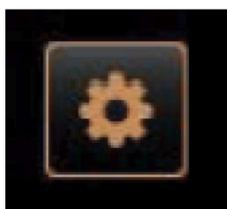
9.1.2 Mensajes en pantalla

Lista para funcionar con mensaje pendiente



Si existe un mensaje de error/avería en rojo pendiente, la dosificación de bebidas se bloquea hasta que se lleva a cabo la medida necesaria.

- ▶ Seleccione otros posibles mensajes de error pendientes del "Menú de mantenimiento" y subsánelos llevando a cabo la medida descrita a continuación.
 - ✓ Si el mensaje de error no desaparece una vez realizada la operación indicada, es posible que se haya producido un fallo.
- ▶ Póngase en contacto con su socio de servicio técnico (consulte www.schaerer.com)



Mensajes de error pendientes en el menú de mantenimiento

Sin marca de color

- El panel de control [Menú de mantenimiento] sin marca de color informa de que la máquina está completamente lista para funcionar.

Marca de color naranja

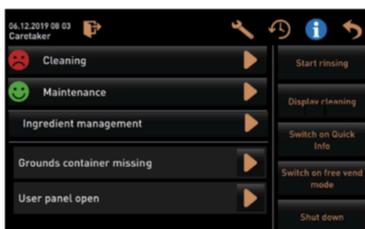
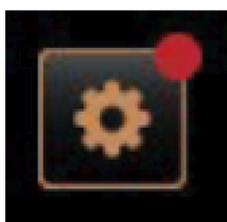
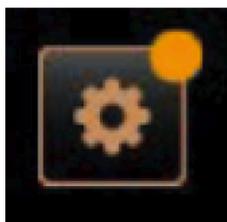
- El panel de control [Menú de mantenimiento] marcado de color naranja proporciona información pendiente o futuras solicitudes de acción mientras la máquina está lista para funcionar.

✓ Será imprescindible realizar alguna acción próximamente.

Marca de color rojo

- El panel de control [Menú de mantenimiento] marcado de color rojo informa sobre mensajes de error, limpiezas o mantenimiento pendientes.

✓ Es imprescindible realizar alguna acción.



Los mensajes de error, información o solicitudes de acción pendientes se muestran en una lista en el "Menú de mantenimiento"

9.2 Fallos con mensaje de pantalla

En cuanto a los fallos con mensaje de pantalla, se diferencia entre las siguientes categorías:

- ▶ Fallo
- ▶ Error
- ▶ Solicitud
- ▶ Indicación

9.2.1 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 provocar inundaciones.	Hay restos de posos de café en el agua sucia.	▶ Comprobar si hay obstrucciones en la salida de agua sucia y en la bandeja de goteo, y limpiarlas.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Espera a que el sistema de pago se haya inicializado por completo.	La inicialización está en curso.	▶ Espere a que finalice la inicialización del sistema de pago.
Esperar la conexión de telemetría o contactar con el servicio técnico.	Se muestra la indicación "Coffee Link".	▶ Reinicie la telemetría. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

9.2.2 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 codificador de la unidad de escaldado	No se ha detectado el codificador en el motor de la unidad de escaldado durante la inicialización de la máquina.	▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error en la corrección automática del grado de molienda central, izquierdo o derecho	El motor del ajuste automático del grado de molienda no funciona correctamente.	▶ Cancelar el ajuste del grado de molienda. ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de configuración de máquina	Existe una discrepancia entre el software y el hardware de la máquina.	▶ Reinicie la detección de hardware. ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Restablecer limpieza	Se ha cancelado o no se ha finalizado correctamente una limpieza.	▶ Ejecute la limpieza en el "Menú de mantenimiento". ▶ Confirme la limpieza en el "Menú de mantenimiento".
Depósito de posos casi lleno	El depósito de posos contendrá pronto aprox. 60 – 70 tortas de café.	▶ Vacíe el depósito de posos cuando tenga oportunidad.
Cerrar el panel de control	El panel de control está abierto o no se ha cerrado completamente.	▶ Presione hacia abajo el panel de control hasta que encaje.

9.2.3 Mensaje de pantalla "Fallo"

Los siguientes mensajes de pantalla aparecen con el fondo rojo en el control.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Depósito de posos lleno	El depósito de posos contiene aprox. 60 – 70 tortas de café.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Vacíe el depósito de posos. ▶ Enjuague y frote para secar el depósito de posos. ▶ Volver a colocar el depósito de posos.
Coloque el depósito de posos	Falta el depósito de posos.	▶ Coloque el depósito de posos correctamente en la máquina.
	El depósito de posos no se ha introducido completamente en la máquina.	▶ Coloque el depósito de posos correctamente en la máquina.
Molinillo izquierdo, central o derecho sobrecargado o bloqueado	Se ha medido un valor de corriente demasiado alto (> 8 A) durante un periodo definido. La máquina intenta iniciar la molienda 5 veces más y, después de esto, se muestra el mensaje "Molinillo izq., central o der. sobrecargado". Si se solicita nuevamente una bebida con la máquina en este estado y no se soluciona el problema, el mensaje cambia a "Molinillo izq., central o der. / bloqueado". La dosificación de bebidas está bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Apagar la cafetera. ▶ Compruebe si hay algún bloqueo en el molinillo y extraiga los cuerpos extraños. ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el error se muestra de nuevo, quedará visible permanentemente: Póngase en contacto con su socio de servicio técnico.
Llenar granos, molinillo vacío	El depósito de granos está vacío.	▶ Añadir granos.
Sobret temperatura calentador de agua	El suministro de agua se ha interrumpido.	▶ Compruebe el estado de la conexión de agua fija.
	La cafetera se ha sobrecalentado.	▶ Desenchufar la cafetera de la red eléctrica y dejarla enfriar.
	La SSR está averiada. Se ha activado el interruptor de sobret temperatura.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Temperatura de agua caliente demasiado baja	La fase de calentamiento todavía está en curso.	▶ Espere hasta que la máquina se haya calentado.
	Hay un error de calentamiento pendiente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Desenchufe la máquina de la red eléctrica. ▶ Conéctela de nuevo y reenciéndala.
Tiempo de espera de la calefacción 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 técnico.
Cortocircuito NTC calentador de agua	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150°C). La dosificación de bebidas está bloqueada.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Interrupción NTC calentador de agua	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Sobrecorriente unidad de escaldado	Se ha detectado una sobrecorriente en el motor de la unidad de escaldado.	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Corriente de reposo unidad de escaldado	La unidad de escaldado debe consumir una cantidad mínima de corriente, aunque no esté funcionando. En caso contrario, hay un error. La causa puede estar en la unidad de escaldado, la placa de potencia o los cables.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Compruebe si hay alguna obstrucción en la unidad de escaldado. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Tiempo de espera de la unidad de escaldado agotado	La unidad de escaldado no dispone de interruptor para la "posición básica". La posición del cilindro de escaldado se determina midiendo la corriente. Se detectan los siguientes valores máximos: posición superior e inferior. Está definido el siguiente tiempo de espera: si no se detecta ningún pico de corriente en un plazo de 10 seg después de moverse la unidad de escaldado, se muestra el "Tiempo de espera unidad de escaldado agotado".	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Fallo circulación agua	Durante la dosificación de un producto de café, el caudalímetro realiza una cantidad de vueltas inferior al mínimo definido. Es probable que haya un bloqueo total o parcial en alguna parte del sistema de agua.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Comprobar el nivel del depósito de agua potable y el estado de la conexión de agua fija. ▶ Revise el depósito interno o externo de agua potable (la saturación del filtro reduce el flujo de agua). ▶ Compruebe si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente. ▶ Compruebe el nivel de molienda. INFORMACIÓN: Si la posición de molienda es demasiado fija, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de procesamiento Modbus BP	Error de comunicación entre la sección de potencia y la pantalla táctil	▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error de procesamiento Mod-bus MR	Error de comunicación entre la unidad refrigeradora y la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Revise el cableado entre la unidad refrigeradora y la máquina. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Cafetera fuera de servicio	Ajustar en el modo autoservicio cuando no deben dosificarse bebidas por diferentes motivos.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Ajustar el parámetro "Configuración" – "Modo temporizador" correspondientemente. ▶ Revisar productos como granos de café, leche, polvo de choco o leche en polvo. ▶ Revisar la temperatura de la unidad refrigeradora. ▶ Realizar la limpieza o la descalcificación pendientes. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Error de comunicación (diversos)	Error de comunicación entre el software y diversos módulos como, p. ej., la sección de potencia HCU, Flavour Point, la unidad de escaldado, el manómetro, etc.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Reiniciar la cafetera. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

9.3 Fallos sin mensaje de pantalla

Fallo	Causa	Solución
La pantalla está oscura.	La cafetera no está conectada a la toma de corriente.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Conecte la cafetera a la toma de corriente. ▶ Encender la cafetera. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
	La cafetera no está conectada.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Encender la cafetera. ▶ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

10 Desinstalación y eliminación

10.1 Desinstalación

Tras finalizar el uso

Cuando la cafetera haya alcanzado el final de su vida útil, desmontarla y desecharla de forma ecológicamente correcta.

10.2 Eliminación



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

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

