

# SOUL NA

---

## Manual de instrucciones





## WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK  
DO NOT OPEN



WARNING TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, DO NOT REMOVE COVER (OR BACK), NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE, REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY. FOR CONTINUED PROTECTION AGAINST FIRE AND ELECTRIC SHOCK, REPLACE WITH THE SAME TYPE AND RATING OF FUSE. DO NOT CONNECT TO A CIRCUIT OPERATING AT MORE THAN 150 VOLTS TO GROUND ! FOR USE ON INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT ONLY!

## CAUTION

DISCONNECT FROM POWER SUPPLY BEFORE SERVICING.



## ATTENTION

RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION  
NE PAS OUVRIR.



POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'ÉLECTROCUTION, PRIÈRE DE NE PAS RETIRER LE COUVERCLE OU LA PARTIE ARRIÈRE. AUCUNE PIÈCE ACCESSIBLE AU CLIENT NE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR LE RÉPARATEUR AGRÉÉ. POUR UNE PROTECTION CONTINUE. CONTRE LE FEU ET LE CHOC ÉLECTRIQUE, REMPLACER PAR UN FUSIBLE DEMÊME TYPE ET DE MÊME CALIBRE.

NE PAS CONNECTER À UN CIRCUIT FONCTIONNANT À PLUS DE 150 VOLTS À LA TERRE !  
A UTILISER UNIQUEMENT SUR UN CIRCUIT DE DÉRIVATION INDIVIDUEL!

## ATTENTION

DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE RÉPARER.

## Tabla de contenidos

1	Aviso legal .....	8
2	Información general .....	9
2.1	Símbolos utilizados .....	9
2.1.1	Representación de las indicaciones de seguridad.....	9
2.1.2	Señales de advertencia utilizadas.....	9
2.1.3	Señales de obligación utilizadas .....	10
2.2	Responsabilidades .....	10
2.3	Garantía .....	10
2.4	Piezas de repuesto y atención al cliente.....	11
3	Seguridad .....	12
3.1	Uso previsto .....	12
3.2	Uso incorrecto previsible .....	12
3.3	Obligaciones del usuario .....	13
3.4	Requisitos de personal.....	13
3.5	Riesgos residuales .....	14
3.5.1	Peligro de descarga eléctrica .....	14
3.5.2	Peligro debido al producto de limpieza.....	14
3.5.3	Peligro por alergias .....	15
3.5.4	Peligro por bacterias.....	16
3.5.5	Peligro por calor .....	17
3.5.6	Peligro por el sistema mecánico.....	18
3.5.7	Peligro de daños materiales .....	19
4	Datos técnicos.....	20
4.1	Tipos de bebida y capacidad de producción.....	20
4.2	Datos de la máquina.....	21
4.3	Conexión de red doméstica .....	22
4.4	Valores de conexión de agua .....	22
4.5	Condiciones del entorno.....	22
4.6	Placa de características .....	23
5	Información de conformidad .....	24
5.1	Dirección del fabricante .....	24
5.2	Normas aplicadas.....	24
6	Descripción de los productos .....	25
6.1	Vista general de la máquina.....	25
6.2	Patas de la máquina .....	25
6.3	Recogegotas con "Easy Access" .....	26
6.4	Luz de ambiente con función .....	26
6.5	Conexiones e interfaces .....	27
6.6	Mandos .....	28
6.6.1	Mandos de la máquina.....	28
6.6.2	Mandos detrás del panel de operación .....	29
6.6.3	Depósito de granos con entrada manual integrada .....	29
6.6.4	Interfaz de usuario.....	30
6.7	Variantes de equipamiento de fábrica .....	31
6.7.1	Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas .....	31
6.7.2	Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas .....	32

6.7.3	Sistema de leche fresca Best Foam™ .....	32
6.7.4	Salida de bebida con ajuste automático de altura (sal.aj.auto.alt.).....	32
6.7.5	Barra de vapor .....	33
6.7.6	Salida de agua caliente independiente .....	34
6.7.7	Agua adicional para la preparación de cafés americanos.....	34
6.7.8	Molinillos adicionales .....	35
6.7.9	Sistema de polvo 2000 g (choco o topping) .....	35
6.7.10	Vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping .....	36
6.7.11	Sistema de polvo Twin .....	36
6.7.12	Hot & Cold (bebidas frías) .....	37
6.7.13	Flavour Point.....	37
6.7.14	Unidad refrigeradora adosada .....	38
6.7.15	Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM) .....	39
6.7.16	Cup & Cool .....	40
6.8	Variantes de equipamiento disponibles a posteriori .....	41
6.8.1	Depósito de granos con cierre .....	41
6.8.2	Acelerador de escaldado.....	41
6.8.3	Elementos de decoración .....	42
6.8.4	Depósito de agua sucia y agua potable externo controlado .....	42
6.8.5	Eliminación bajo mostrador .....	43
6.8.6	Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas.....	43
6.8.7	Schaerer Coffee Link (intercambio de datos) .....	43
6.8.8	Sistemas de caja.....	44
6.8.9	Calentador de tazas .....	44
6.8.10	Vista general de ProCare .....	46
7	Transporte .....	48
7.1	Contenido del suministro y accesorios .....	48
7.2	Condiciones de transporte .....	49
8	Instalación y puesta en marcha.....	50
8.1	Desembalaje .....	50
8.1.1	Desembalar la máquina .....	50
8.1.2	Desembalar los accesorios .....	51
8.2	Colocación .....	51
8.3	Requisitos de instalación .....	52
8.4	Conectar la corriente .....	53
8.5	Conectar el suministro de agua .....	54
8.5.1	Variante con depósito externo de agua potable y agua sucia.....	55
8.6	Montar el recogegotas .....	56
8.7	Conexión de la unidad ProCare.....	56
8.7.1	Conexión de la unidad ProCare con la máquina .....	57
8.7.2	Conexión de la unidad ProCare con la unidad refrigeradora .....	58
8.7.3	Conexión del cable de la unidad ProCare .....	59
8.8	Instalar los aparatos independientes .....	59
8.8.1	Conectar los aparatos independientes a la red eléctrica .....	59
8.8.2	Establecer la conexión de comunicación (bus CAN).....	59
8.8.3	Conectar Flavour Point cuádruple UC (módulo de sirope) .....	60
8.9	Puesta en marcha con instrucciones en pantalla .....	62
9	Manejo.....	63
9.1	Actividades adicionales recurrentes.....	63
9.1.1	Llenado del depósito de granos .....	63
9.1.2	Llenar el depósito de polvo .....	64
9.1.3	Rellenar agua .....	65
9.1.4	Llenar el sistema de leche BestFoam™ .....	66
9.1.5	Llenar Flavour Point o cambiar las botellas.....	68
9.1.6	Abrir y cerrar el panel de operación .....	68
9.1.7	Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo .....	70

9.1.8	Colocar o cambiar la bolsa de limpieza ProCare.....	71
9.2	Conectar .....	73
9.2.1	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato .....	73
9.2.2	Encienda la máquina .....	74
9.2.3	Encender Flavour Point .....	75
9.2.4	Encender los aparatos independientes.....	75
9.2.5	Ajustar la temperatura de la unidad refrigeradora .....	76
9.3	Posicionamiento de la salida de bebida.....	77
9.4	Modos de funcionamiento .....	77
9.4.1	Funciones de los modos de funcionamiento.....	77
9.4.2	Modo de invitado .....	78
9.4.3	Modo de personal .....	79
9.4.4	Modo de usuario habitual .....	81
9.5	Servicio de bebida.....	83
9.5.1	Seleccionar bebida .....	83
9.5.2	Modificar bebida .....	85
9.5.3	Preselección de bebida doble .....	87
9.5.4	Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas .....	88
9.5.5	Preselección de café descafeinado .....	89
9.5.6	Preselección de barista .....	90
9.5.7	Colocar taza/vaso .....	91
9.5.8	Pagar bebida .....	91
9.5.9	Dispensar bebida .....	92
9.5.10	Indicación de progreso durante la dispensación de bebida .....	93
9.5.11	Finalización de la bebida .....	93
9.5.12	Cancelar dispensación de bebida.....	94
9.6	Dispensar vapor.....	95
9.7	Usar la entrada manual.....	96
9.8	Funciones genéricas de la interfaz de usuario.....	97
9.8.1	Navegación en la interfaz .....	97
9.8.2	Representación de las bebidas .....	97
9.8.3	Mensaje de error pendiente y solicitud de acción .....	98
9.8.4	Mensajes de error (sencillos) .....	99
9.8.5	Mensajes de error (específicos) .....	99
9.9	Menú de mantenimiento .....	100
9.9.1	Botón Menú de mantenimiento .....	100
9.9.2	Vista general del menú de mantenimiento .....	100
9.9.3	Información rápida .....	101
9.9.4	Perfil (inicio / cierre de sesión) .....	102
9.9.5	Funciones del menú de mantenimiento.....	104
9.10	Vaciado .....	109
9.10.1	Vaciar depósito de posos .....	109
9.10.2	Vaciar el depósito de agua sucia externo.....	110
9.11	Apagado .....	111
9.11.1	Poner la máquina en el modo en espera .....	111
9.11.2	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	112
9.11.3	Apagar los aparatos independientes.....	113
10	Limpieza .....	114
10.1	Normas y condiciones para la limpieza .....	115
10.2	Productos de limpieza .....	116
10.3	Niveles de limpieza.....	117
10.4	Intervalos de limpieza .....	119
10.5	Enjuague de la máquina .....	120
10.5.1	Enjuagues de encendido/apagado automáticos .....	120
10.5.2	Enjuagues configurados .....	120
10.5.3	Enjuagues manuales (menú de mantenimiento) .....	120

10.6	Limpieza con instrucciones en pantalla .....	121
10.6.1	Tipos de limpieza con instrucciones en pantalla .....	121
10.6.2	Utensilios requeridos .....	122
10.6.3	Acceso a variantes de limpieza .....	122
10.6.4	Iniciar limpieza programada (sin ProCare) .....	123
10.6.5	Iniciar la limpieza programada (con ProCare) .....	131
10.6.6	Limpieza adicional .....	138
10.6.7	ProCare: Limpieza de la pieza de tubo flexible de leche (Plug & Clean) .....	139
10.6.8	Limpieza con instrucciones en pantalla: Flavour Point .....	141
10.7	Programa de limpieza .....	145
10.7.1	Acceso al programa de limpieza .....	145
10.7.2	Ajuste de horas de limpieza .....	146
10.8	Limpieza manual .....	149
10.8.1	Limpiar el depósito de posos .....	149
10.8.2	Limpiar la cámara de escaldado .....	150
10.8.3	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo .....	150
10.8.4	Limpiar el depósito de leche .....	151
10.8.5	Limpiar unidad refrigeradora .....	152
10.8.6	Descongelación unidad refrigeradora .....	153
10.8.7	Limpiar la pantalla táctil .....	153
10.8.8	Limpiar la barra de vapor .....	154
10.8.9	Limpiar el depósito de agua potable externo .....	158
10.8.10	Limpiar el depósito de agua sucia externo .....	159
10.8.11	Limpiar los accesorios .....	159
10.8.12	Limpiar el depósito de granos .....	160
10.8.13	Limpiar el depósito de polvo .....	161
10.8.14	Limpiar pieza inferior salida de bebida .....	171
10.8.15	Limpiar las superficies exteriores .....	172
11	Mantenimiento y descalcificación .....	173
11.1	Categorías de mantenimiento .....	174
11.2	Intervalos de mantenimiento .....	174
11.3	Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador .....	175
11.4	Sustituir el filtro de agua externo .....	176
11.5	Descalcificación .....	177
11.5.1	Material de descalcificación necesario .....	178
11.5.2	Cartucho de descalcificación Uptime! .....	178
11.5.3	Comprobar la salida de agua sucia .....	179
11.5.4	Pantalla "Descalcificación" .....	179
11.5.5	Realizar la descalcificación con el cartucho de descalcificación .....	180
11.5.6	Desechar el cartucho de descalcificación .....	186
11.5.7	Descalcificar con ProCare .....	186
12	Ajustes avanzados .....	190
12.1	Elementos de navegación .....	190
12.2	Puerto USB .....	192
12.3	Perfiles y permisos .....	192
12.3.1	Visión general de los permisos de los perfiles .....	192
12.3.2	Perfil Conserje .....	193
12.3.3	Perfil Contable .....	194
12.3.4	Perfil Chef de Service .....	195
12.3.5	Perfil Gestor de calidad .....	195
12.3.6	Perfil Responsable de la máquina .....	196
12.4	Configurar la máquina .....	196
12.4.1	Configurar el sistema .....	196
12.4.2	Configurar el software .....	202
12.4.3	Configurar ajustes de mantenimiento .....	204
12.4.4	Abrir información .....	214
12.4.5	Guardar los cambios y cargarlos en la máquina .....	221

---

13 Solución de problemas .....	222
13.1 Tipo de indicaciones de fallo .....	222
13.2 Significado de la iluminación funcional .....	222
13.3 Mensajes en pantalla .....	222
13.4 Fallos con mensaje de pantalla .....	225
13.4.1 Mensaje de pantalla "Fallo" .....	225
13.4.2 Mensaje de pantalla "Error" .....	229
13.4.3 Mensaje de pantalla "Solicitud" .....	230
13.4.4 Mensaje de pantalla "Indicación" .....	231
13.5 Fallos sin mensaje de pantalla .....	232
14 Desinstalación .....	234
15 Eliminación .....	235
Índice de figuras .....	236

## 1 Aviso legal

**Editor**

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Suiza

**Diseño y redacción**

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Suiza

**Copyright®**

Schaerer AG, Niedermattstrasse 3b, 4528 Zuchwil, Suiza

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 del fabricante. Esto se aplica tanto al documento completo como a partes del mismo.

El contenido del documento está basado en los datos más recientes disponibles en el momento de impresión. El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin previo aviso.

Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de la pantalla del presente manual son únicamente ejemplos. Debido a la gran variedad de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí.

El fabricante únicamente se hace responsable del contenido del documento original.

## 2 Información general

Esta documentación técnica contiene información importante sobre el manejo de la máquina. La documentación técnica forma parte integrante del producto y debe conservarse en las inmediaciones de la máquina y ser accesible para el personal en todo momento. Lea atentamente la documentación técnica antes de trabajar con la máquina.

Algunas de las figuras de este manual se han simplificado para una mejor visualización. Las figuras simplificadas pueden diferir ligeramente de la escala y el diseño de su máquina original.

### 2.1 Símbolos utilizados

En este capítulo encontrará información sobre la forma en que se representan las indicaciones de seguridad en este documento.

#### 2.1.1 Representación de las indicaciones de seguridad



##### PELIGRO

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

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### ADVERTENCIA

**Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### PRECAUCIÓN

**Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### INDICACIÓN

**Situación que podría provocar daños materiales.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.

#### 2.1.2 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 tensión eléctrica peligrosa
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

### 2.1.3 Señales de obligación utilizadas

Señal	Significado	Señal	Significado
	Leer el documento		Utilizar guantes
	Utilizar gafas de protección		Lavarse las manos
	Desenchufar el conector de red		

## 2.2 Responsabilidades

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- Incumplimiento del manual de instrucciones
- Uso indebido o incorrecto
- Empleo de personal no cualificado
- Modificaciones no autorizadas
- Modificaciones técnicas
- Utilización de piezas de repuesto no autorizadas

Se aplicarán las obligaciones acordadas en el contrato de suministro, las Condiciones Generales y la normativa legal vigente en el momento de la celebración del contrato.

## 2.3 Garantía

En caso de incumplimiento de las especificaciones de la documentación técnica pueden extinguirse las prestaciones de garantía.

No se presta garantía:

- Por las piezas que estén sometidas a un desgaste natural. Entre ellas, se incluyen el depósito de leche, las piezas de conducción de la leche (si se dispone de un sistema de leche), las juntas, el mezclador, la unidad de escaldado y las superficies de las bases de acero inoxidable.
- Por deficiencias que puedan atribuirse a las influencias climáticas o a influencias químicas, físicas, eléctricas o electroquímicas.
- Las deficiencias producidas por no utilizar un filtro de agua a pesar de que la dureza del agua del lugar requiere su uso.
- Por defectos causados por el incumplimiento de las normas de transporte, instalación y puesta en marcha, funcionamiento, limpieza y mantenimiento de la máquina o del aparato (p. ej., manual de instrucciones y manual de mantenimiento).
- Por defectos causados por el uso de piezas de repuesto que no sean del fabricante o por un montaje o manipulación defectuosos o negligentes por parte del operador o de terceros.
- Por las consecuencias de las modificaciones o los trabajos de reparación realizados por el operador o por terceros de forma deficiente o sin el consentimiento del fabricante.
- Por las deficiencias surgidas por un uso defectuoso o inadecuado.

## 2.4 Piezas de repuesto y atención al cliente

Encontrará información sobre accesorios y piezas de repuesto en el catálogo de piezas de repuesto del portal web **Schaerer Coffee Link**.

Para consultas de servicio y asistencia técnica, póngase en contacto con el socio de servicio técnico en su país.

En **www.schaerer.com** encontrará una lista con todos los socios de servicio técnico en todo el mundo.

Servicio de mantenimiento de Schaefer está disponible para usted desde una central, en caso de que no conozca un punto de mantenimiento local.

Schaerer AG

Niedermattstrasse 3b

4528 Zuchwil

Suiza

### Central de mantenimiento

Teléfono: +41 32 681 62 00

Correo electrónico: [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)

## 3 Seguridad

La seguridad es la máxima prioridad al manipular el aparato eléctrico. Este capítulo contiene toda la información esencial para garantizar una manipulación segura y evitar daños personales y materiales.

### 3.1 Uso previsto

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

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

La máquina está diseñada para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. La máquina se puede instalar en establecimientos de autoservicio y manejarse sin supervisión.

Asimismo, también puede utilizarse en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo parecidos, además de hoteles, moteles y pensiones con servicio de desayuno donde pueda utilizarse por personal no especializado o por los propios clientes.

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

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

El uso está sujeto además a las **condiciones comerciales generales** del fabricante. Un uso distinto o que vaya más allá de lo indicado se considera no conforme a lo previsto. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

### 3.2 Uso incorrecto previsible

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

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

- ☞ Solo introduzca polvo para cafetera en el depósito de polvo.
- ☞ Introduzca solo leche o sustitutos de la leche en el depósito de leche.
- ☞ Solo introduzca café molido en la entrada manual.

### 3.3 Obligaciones del usuario

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

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

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

### 3.4 Requisitos de personal



#### ADVERTENCIA

##### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Todas las tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.

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

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

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

#### Persona instruida

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

#### Personal especializado

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

#### Personal de mantenimiento

Es el personal técnico cualificado e instruido por el fabricante o el operador para realizar tareas de mantenimiento.

#### Electricista cualificado

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

## 3.5 Riesgos residuales

La máxima seguridad posible es una de las características más importantes del producto para el fabricante. La eficacia de los dispositivos de seguridad solo se garantiza siempre que se observen las instrucciones contenidas en el siguiente capítulo para evitar lesiones y otros peligros para la salud.



Estas instrucciones de seguridad pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde la página web o desde el Media Pool.

### 3.5.1 Peligro de descarga eléctrica



#### PELIGRO



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

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

### 3.5.2 Peligro debido al producto de limpieza

Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje del producto. Si no se dispone de una ficha de datos de seguridad, se deberá solicitar al socio comercial (consulte el apartado "Embalaje de los productos de limpieza").

**ADVERTENCIA****Peligro de intoxicación por productos de limpieza.**

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ⚠ Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por el fabricante.
- ⚠ Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítasela al socio comercial.
- ⚠ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ⚠ No toque los productos de limpieza con las manos desprotegidas ni los ingiera.
- ⚠ No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- ⚠ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- ⚠ No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- ⚠ Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- ⚠ Utilice guantes y gafas de protección para manipular los productos de limpieza.
- ⚠ Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.

**Emergencias**

Solicite el número del servicio de emergencias del centro de información toxicológica de su país al fabricante del producto de limpieza (consulte la etiqueta del producto de limpieza).

Si en su país no existe ninguna institución de este tipo, contacte con el siguiente organismo:

Centro de Información Toxicológica Suizo

Llamadas desde el extranjero +4144 251 51 51

Llamadas desde Suiza 145

Página web [www.toxinfo.ch](http://www.toxinfo.ch)

**3.5.3 Peligro por alergias****PRECAUCIÓN****Peligros para la salud por ingredientes.**

Las bebidas que contienen ingredientes (o restos de ellos) pueden provocar alergias.

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

### 3.5.4 Peligro por bacterias



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### Perjuicios para la salud por agua contaminada.

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

- ☝ Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ☝ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ☝ Asegúrese de que la dureza de carbonatos esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ☝ Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- ☝ No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- ☝ Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).
- ☝ Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo): Llene el depósito de agua potable a diario con agua fresca y enjuáguelo bien antes de llenarlo.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### Perjuicios para la salud por café contaminado.

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

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

**⚠ PRECAUCIÓN****¡Perjuicios para la salud por leche contaminada/inadecuada!**

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

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

**⚠ PRECAUCIÓN****Perjuicios para la salud por polvo para cafetera contaminado.**

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

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

**3.5.5 Peligro por calor****⚠ PRECAUCIÓN****Peligro de quemaduras por líquido caliente.**

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

- ☝ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- ☝ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



## ⚠ PRECAUCIÓN

### ¡Superficie caliente!

Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden estar calientes.

- ☝ No toque nunca las partes calientes de la máquina.
- ☝ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.
- ☝ Extraiga la unidad de escaldado solo cuando la máquina se haya enfriado.

### 3.5.6 Peligro por el sistema mecánico



## ⚠ PRECAUCIÓN

### Peligro de aplastamiento por componentes móviles.

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

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



## ⚠ PRECAUCIÓN

### Peligro de lesiones por atrapamiento del cabello



El cabello, especialmente el más largo, puede enredarse en el cabezal del molinillo y ser arrastrado hacia el interior de la máquina.

- ☝ Utilice siempre una redecilla para el cabello cuando deje expuesto el cabezal del molinillo.

### 3.5.7 Peligro de daños materiales



#### INDICACIÓN

##### ¡Daños materiales por manipulación indebida de la máquina!

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

- ⚠ Si el agua tiene una dureza de carbonatos superior a 6 °dKH, se deberá montar previamente un filtro antical. De lo contrario, pueden producirse daños por calcificación.
- ⚠ Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la máquina.
- ⚠ Proteja la máquina de las influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- ⚠ En caso de fallo, tenga en cuenta las indicaciones del manual de instrucciones y contacte con un técnico de mantenimiento cualificado en caso necesario.
- ⚠ Utilizar exclusivamente piezas de repuesto originales.
- ⚠ Informar inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para la reparación o sustitución de las piezas afectadas.
- ⚠ No rocíe la máquina con agua ni la limpie con un limpiador a vapor.
- ⚠ No coloque la máquina sobre superficies que puedan verse expuestas a chorros de agua.
- ⚠ Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), limpie la unidad de escaldado dos veces al día.
- ⚠ Llene el depósito de granos solo con granos de café, el depósito de polvo solo con polvo para cafetera, el depósito de leche solo con leche y la entrada manual solo con café molido (o la pastilla de limpieza durante la limpieza).
- ⚠ No utilice nunca café liofilizado, pues provoca obstrucciones en la unidad de escaldado.
- ⚠ Si la máquina y/o los aparatos independientes se transportan a temperaturas inferiores a 10 °C, almacénelos a temperatura ambiente durante tres horas antes de conectarlos a la red eléctrica y ponerlos en marcha. De lo contrario, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- ⚠ Utilice siempre el set de mangueras (de agua potable/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca sets de mangueras antiguas.

## 4 Datos técnicos

Este capítulo contiene información detallada sobre las especificaciones técnicas y ofrece una vista general de las características más importantes, como la potencia y los valores de conexión.

### 4.1 Tipos de bebida y capacidad de producción

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

#### Dispensación máxima de bebidas por hora

Espresso 50 – 60 ml	aprox. 180 tazas
Café 120 ml	aprox. 180 tazas

#### Rendimiento diario recomendado

Espresso 50 – 60 ml	aprox. 250 tazas
Café 120 ml	aprox. 250 tazas

#### Bebidas disponibles

	Estándar	Opción
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Jarrita (250 ml)/ZW		x
Jarra (500 ml)/ZW		x
Americano <sup>AC/ZW</sup>		x
White Americano <sup>**, **, AC, ZW</sup>		x
Café con leche (café con leche claro/oscuro) <sup>*, **</sup>		x
Capuchino <sup>*, **</sup>		x
Leche manchada <sup>*, **</sup>		x
Espresso Macchiato <sup>*, **</sup>		x
Chociatto <sup>***</sup>		x
Chocolate caliente <sup>***</sup>		x
Capuchino australiano <sup>*</sup>		x
Leche caliente <sup>*</sup>		x
Espuma de leche caliente <sup>*</sup>		x
Leche fría <sup>*</sup>		x
Espuma de leche fría <sup>*, **</sup>		x
Espuma de leche Best Foam™*		x
Agua caliente/agua caliente externa	x	x
Vapor		x
Bebidas en polvo/bebidas instantáneas		
Alcohol/café		x

#### Equipamiento de la máquina recomendado:

\* con leche fresca

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

\*\*\* con choco

AC Acelerador de escaldado

ZW Agua adicional

## 4.2 Datos de la máquina

Potencia nominal del calentador*	Calentador de vapor	Calentador de agua
	3000 W	3000 W

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

Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10 °C (50 °F)	10 °C (50 °F)
Temperatura de funcionamiento	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)
Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Presión de trabajo	0,25 MPa (36,26 psi)	0,8 MPa (116,03 psi)
Sobrepresión operativa admisible (p máx.)	0,5 MPa (72,52 psi)	1,2 MPa (174,04 psi)
Sobrepresión de comprobación	2,4 MPa (348,09 psi)	2,4 MPa (348,09 psi)

### Capacidades

Capacidad de agua potable	Conexión de agua fija
Capacidad del recipiente de granos de café	Cada uno aprox. 1200 g
Capacidad del depósito de posos	60-70 tortas de café

### Medidas exteriores

Ancho de la máquina	330 mm (12,99")
Ancho con módulo de limpieza ProCare	843 mm (33,19")
Altura con el depósito de granos y la llave	821 mm (32,32")
Profundidad	600 mm (23,62")

### Peso

Peso en vacío	aprox. 55 kg (121 lb)*
---------------	------------------------

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

### Presión acústica

Nivel de presión acústica continuo	<70 dB(A)*
------------------------------------	------------

\* Los niveles de presión acústica (slow) y L<sub>PA</sub> (impulse), clasificados como A, en el lugar de trabajo de los usuarios del equipo, debe situarse en cualquier caso bajo 70 dB (A).

## 4.3 Conexión de red doméstica

Red	Valores de conexión	Fusibles del edificio	Sección de conductores del cable de conexión
2L, PE	208-240 V 60 Hz 2700 W-3500 W	máx. 30 A	3 x 12 AWG

Para aumentar la seguridad, la máquina lleva integrado un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA.

## 4.4 Valores de conexión de agua

Presión del agua	
Mínimo	0,1 MPa (14,50 psi)
Máximo	1,0 MPa (145,04 psi)

Temperatura de entrada del agua	
Mínimo	10 °C (50 °F)
Máximo	30 °C (86 °F)

Calidad del agua		
Contenido de cloro	Máximo	Tenga en cuenta las normativas locales sobre el contenido de cloro máximo permitido.
Valor de pH	Mínimo	6,5
	Máximo	7
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo	4 °dKH
	Máximo	6 °dKH (si la dureza de carbonatos es superior, debe instalarse un filtro de agua antes de la máquina).
Dureza de carbonatos (francés)	Mínimo	8 °fKH
	Máximo	12 °fKH
Dureza total		> Dureza de carbonatos

## 4.5 Condiciones del entorno

La ubicación debe cumplir con las siguientes condiciones ambientales:

Temperatura ambiente	
Mínimo	+10 °C (50 °F)
Máximo	+40 °C (104 °F)

Humedad ambiente relativa	
Máximo	80 %rF

Altura sobre el nivel del mar

Máximo 2500 m (8202 ft)

La máquina o el aparato han sido diseñados únicamente para el uso en espacios interiores. La máquina o el aparato no deben utilizarse en exteriores ni exponerse nunca a las inclemencias meteorológicas (lluvia, nieve, heladas).

## 4.6 Placa de características

Designación de tipo	Modelo
SOUL NA	No existen variantes de modelo
<b>schaerer</b> made in Switzerland	<b>cert. to CSA Std. C22.2 No.109 conforms to UL Std.197 NSF / ANSI 372 NSF / ANSI 4</b>
<b>Designation Manufacturer</b>	<b>coffee machine Schaerer AG, Niedermattstr.3b 4528 Zuchwil, Switzerland</b>
<b>Type version</b>	<b>SOUL NA</b>
nominal pressure	1.05 MPa (10.5 bar)
main pressure	0.1 – 1.0 MPa (1-10 bar)
Electrical Ratings	<b>208 – 240V 2~ 60Hz (2L-PE) 2700 – 3500 W</b>
Mains plug	L6-20P or L6-30P
date of production	02.09.2024
Serial No.	<b>4011234567</b>
	

Fig. 1: Placa de características

La placa de características se encuentra en la parte frontal de la máquina, detrás de la cubierta de recha.

- Para leer los datos de la placa de características:
  - ☞ Extraiga el cajón de posos de la máquina.
  - ☞ Abra la cubierta de la derecha del cajón de posos.
  - ☞ En caso de avería o para hacer valer la garantía, facilite los siguientes datos de la placa de características:
    - Tipo de máquina
    - Potencia nominal
    - Tensión nominal
    - Valor de fusible en el lugar de la instalación, p. ej., 20 A (a través de conector NEMA L6-20) o 30 A (a través de conector NEMA L6-30)
    - Número de serie



En la parte trasera, detrás de la cubierta inferior, hay otra placa de características.

## 5 Información de conformidad

Este capítulo contiene información sobre la conformidad del aparato eléctrico con las normas, directivas y reglamentos vigentes.

### 5.1 Dirección del fabricante

Fabricante	Responsable de documentación
Schaerer AG	Schaerer AG
Niedermattstrasse 3b	Director de R&D GBU PCM
4528 Zuchwil	Niedermattstrasse 3b
Suiza	4528 Zuchwil
+41 32 681 62 00	Suiza
info@schaerer.com	
www.schaerer.com	

### 5.2 Normas aplicadas

El fabricante declara que esta máquina o este aparato 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 aplica un sistema de gestión de calidad de DNV GL - **Business Assurance**, certificado según las normas ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 45001:2018. El fabricante es el único responsable de la emisión de esta declaración de conformidad.

Internacionales (CB)	
Seguridad	<ul style="list-style-type: none"><li>UL197</li><li>CSA C22.2 No.109</li></ul>
Saneamiento	<ul style="list-style-type: none"><li>NSF / ANSI 372</li><li>NSF / ANSI 4</li></ul>
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

## 6 Descripción de los productos

Este capítulo contiene una descripción general de los componentes, características, funciones y variantes de equipamiento más importantes. Es imprescindible conocer el funcionamiento del producto para garantizar un manejo óptimo y seguro.

### 6.1 Vista general de la máquina

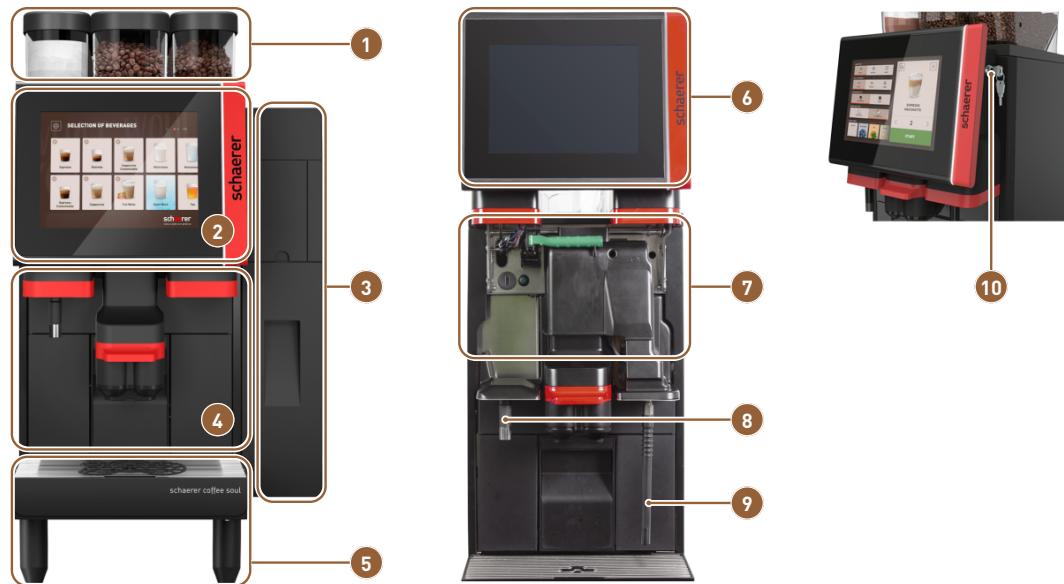


Fig. 2: Vista general de la máquina

<b>1</b> Depósito de granos y de polvo (tipo y número según la configuración)	<b>2</b> Panel de operación con pantalla táctil de 10"/12"
<b>3</b> Unidad ProCare	<b>4</b> Área de dispensación con salida de bebida y salida opcional de agua caliente/vapor
<b>5</b> Recogegotas de la máquina con pieza auxiliar para posicionamiento de tazas y panel de operación ADA opcional	<b>6</b> Panel de operación girado hacia arriba
<b>7</b> Área con mandos internos	<b>8</b> Salida de agua caliente independiente (variante de equipamiento)
<b>9</b> Barra de vapor (variante de equipamiento)	<b>10</b> Dispositivo de cierre para el panel de operación

### 6.2 Patas de la máquina

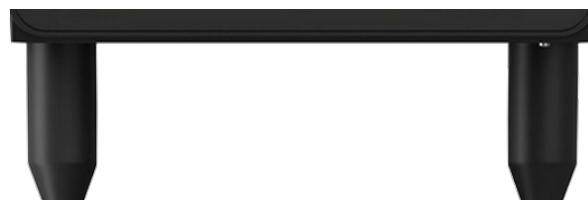


Fig. 3: Patas de la máquina

La máquina se suministra de serie con patas de 100 mm (4") de largo.

### 6.3 Recogegotas con "Easy Access"



Fig. 4: Unidad de mando Easy Access

El recogegotas acumula las bebidas derramadas, las gotas y el agua de limpieza.

Durante la instalación, el recogegotas debe conectarse con un tubo flexible de agua sucia conectado directamente a la conexión de agua sucia o que lleve hasta un depósito de agua sucia externo, si esta opción está disponible.

La máquina está equipada en la parte delantera con la unidad de mando adicional **Easy Access**, que permite navegar por la pantalla para facilitar el manejo de la máquina a las personas con discapacidad.

Botón	Funcionamiento
	Navega hacia atrás en el menú.
	Navega hacia delante en el menú.
	Confirma la selección.
	Borra la última entrada. Si se mantiene presionado el botón, se regresa al menú principal.

### 6.4 Luz de ambiente con función



Fig. 5: Luz de ambiente con función

**1** Iluminación derecha de la pantalla (pantalla de 10" y pantalla de 12")

**2** Iluminación en el lado izquierdo de la máquina (solo pantalla de 12", opcional)

La de ambiente con función informa del estado operativo de la máquina.

El color de la luz de ambiente se puede ajustar.

Color	Significado
Blanco	La máquina está preparada.
Amarillo	Pronto habrá que realizar una acción (rellenar, limpiar).
Rojo	Se ha producido un fallo en la máquina (molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua).

La luz ambiental del lado izquierdo de la SOUL con pantalla de 12 pulgadas es una variante de equipamiento opcional de fábrica.

## 6.5 Conexiones e interfaces

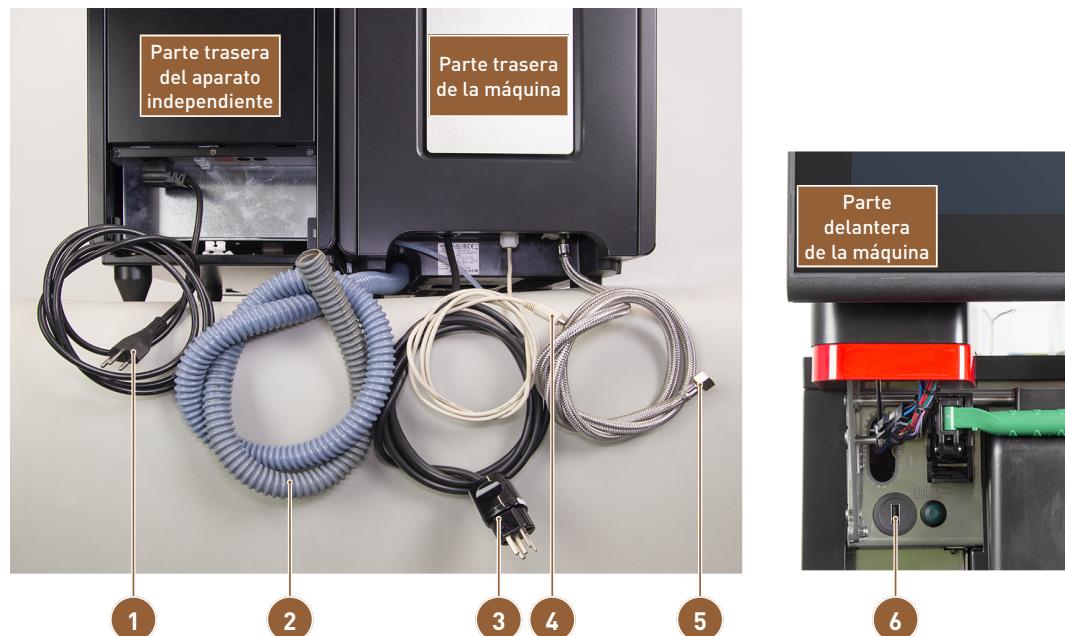


Fig. 6: Conexiones de la cafetera y la unidad adicional

<b>1</b> Cable de alimentación con conector IEC C13 y enchufe específico del país para el dispositivo adicional	<b>2</b> Manguera para salida de agua sucia de Ø 20 mm para sifón o depósito externo de agua sucia; la manguera puede variar en función del país.
<b>3</b> Cable de alimentación con conector o conexión fija con interruptor principal; el conector puede variar según el país. La placa de características proporciona información sobre la protección máxima requerida del fusible y la sección de conductor mínima requerida.	<b>4</b> Cable de interfaz para la comunicación entre la cafetera y los dispositivos adicionales
<b>5</b> Conexión de agua fija de 3/8" o conexión a agua potable externa opcional	<b>6</b> Conexión USB e interfaz de comunicación

## 6.6 MANDOS

Este capítulo contiene una descripción general del funcionamiento de los mandos y de la interfaz de usuario. Para el funcionamiento diario de la máquina es imprescindible conocer los mandos.

### 6.6.1 MANDOS DE LA MÁQUINA



Fig. 7: Vista general de los mandos exteriores

<b>1</b> Entrada manual de café molido	<b>2</b> Pantalla táctil
<b>3</b> Panel de operación, abatible hacia arriba	<b>4</b> Salida de bebida, desplazamiento manual hacia arriba/abajo u, opcionalmente, con regulación de altura automática (salida regulable en altura automática)
<b>5</b> Depósito de posos	<b>6</b> Pieza auxiliar de posicionamiento de tazas para una o dos tazas
<b>7</b> Recogegotitas con rejilla de goteo y panel de operación Easy Access opcional	

### 6.6.2 Mandos detrás del panel de operación

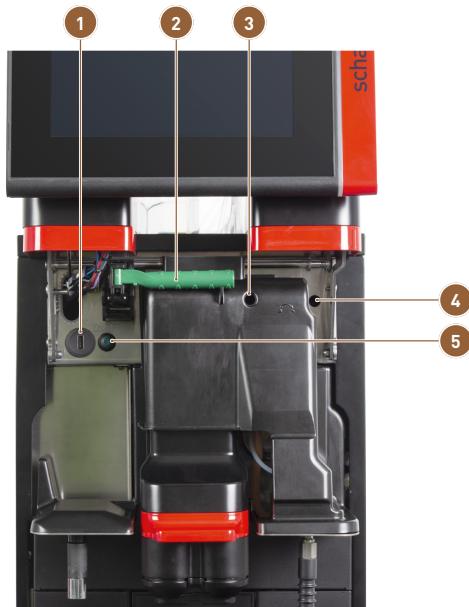


Fig. 8: Mandos de la máquina

**1** Conexión USB

**2** Palanca de desbloqueo para el depósito de granos y polvo

**3** Ajuste manual del grado de molienda para el molinillo central (equipamiento estándar)

**4** Ajuste manual del grado de molienda del molinillo derecho, disponible como opción

**5** Botón de encendido y apagado (pulsar brevemente para encender, pulsar y mantener pulsado durante 4 s para apagar)

Si la máquina está equipada con el ajuste eléctrico del grado de molienda opcional, los dispositivos de ajuste para el ajuste manual del grado de molienda no estarán presentes. Durante la primera puesta en marcha, el técnico de servicio calibra el grado de molienda utilizando una bebida de referencia. El grado de molienda para las diferentes recetas se puede ajuste eléctricamente en los ajustes de bebidas a un valor más fino o más grueso.

### 6.6.3 Depósito de granos con entrada manual integrada

El estándar es el depósito de granos central con entrada manual integrada.

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



Fig. 9: Depósito de granos con entrada manual integrada

1 Depósito de granos central

2 Entrada manual para café molido (p. ej., café descafeinado)

#### 6.6.4 Interfaz de usuario

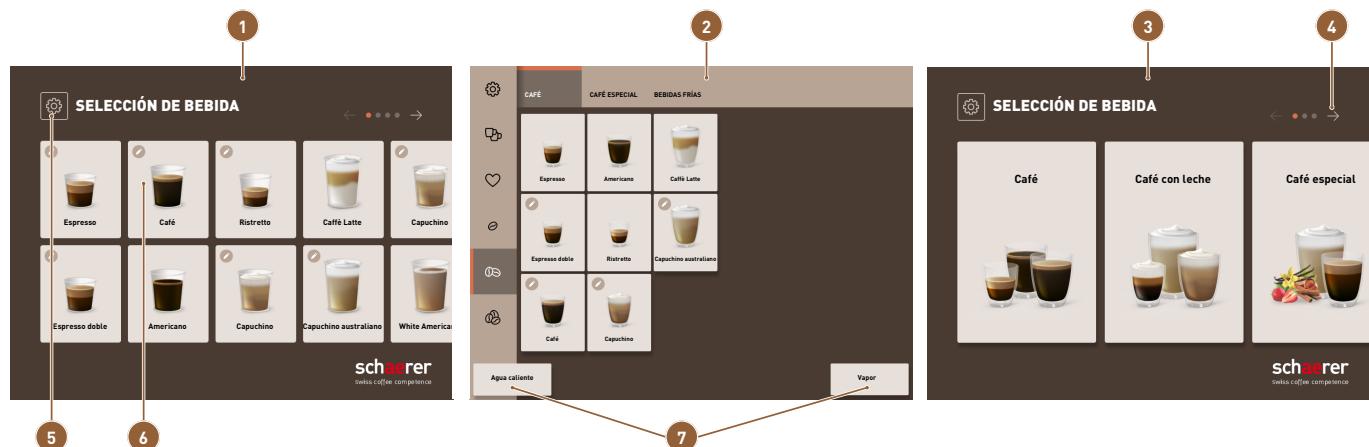


Fig. 10: Vista general: interfaz de usuario

1 Interfaz de usuario para la selección de bebidas en el modo de invitado

2 Interfaz de usuario en el modo de personal

3 Interfaz de usuario en el modo de invitado con selección mediante grupos de bebidas

4 Navegación a la pantalla anterior o siguiente

5 Acceso al menú de mantenimiento

6 Botón de bebida con símbolo o solo texto

7 Dispensación de agua caliente o vapor



Fig. 11: Vista general: funciones de control en la interfaz

1 Selección de las opciones de bebida

2 Botón [X]: atrás o cancelar

3 Mensajes de error o solicitudes de acción

## 6.7 Variantes de equipamiento de fábrica

Las siguientes variantes de equipamiento están disponibles de fábrica. No se pueden equipar a posteriori.

### 6.7.1 Schaeerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas



Fig. 12: Schaeerer Coffee Soul NA con pantalla de 10 pulgadas

La versión estándar de la Schaeerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas está equipada con elementos de decoración personalizados y una pantalla táctil de 10 pulgadas.

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.

### 6.7.2 Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas



Fig. 13: Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas

La versión estándar de la Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas está equipada con elementos frontales cromados, elementos de decoración personalizados y una pantalla táctil de 12 pulgadas.

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.

### 6.7.3 Sistema de leche fresca Best Foam™



La función Best Foam™ permite un calentamiento de leche integrado y la formación de espuma de leche del tipo Barista.

Es posible dispensar leche y espuma de leche frías.

Es imprescindible una unidad refrigeradora con la función Best Foam™.

### 6.7.4 Salida de bebida con ajuste automático de altura (sal.aj.auto.alt.)



Fig. 14: Salida de bebida con ajuste automático de altura

Con el equipamiento AHA, la altura óptima de la salida de bebida se ajusta automáticamente a la bebida seleccionada.

### 6.7.5 Barra de vapor



Fig. 15: Barra de vapor

La máquina puede equiparse opcionalmente con una barra de vapor.

La barra de vapor está montada a la derecha de la salida de bebida.

La barra de vapor permite calentar la leche manualmente por separado y espumarla al estilo barista. Son posibles las siguientes versiones de la barra de vapor:

#### Powersteam

La salida de vapor se inicia y se detiene manualmente.

#### Autosteam

La salida de vapor se inicia manualmente y se detiene automáticamente al alcanzar una temperatura objetivo programable a través de un sensor de temperatura.

#### Supersteam

La salida de vapor se inicia manualmente y se detiene automáticamente al alcanzar una temperatura objetivo programable a través de un sensor de temperatura. Además de vapor, se sopla aire a través de una bomba neumática.

### 6.7.6 Salida de agua caliente independiente



Fig. 16: Salida de agua caliente

La salida de agua caliente separada permite la dispensación manual a la izquierda, junto a la salida de bebida.

### 6.7.7 Agua adicional para la preparación de cafés americanos

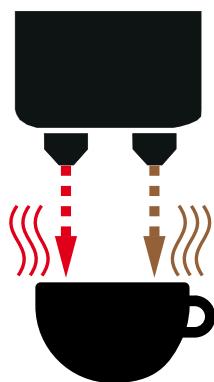


Fig. 17: Dispensación de bebida: agua caliente adicional (rojo), bebida de café (marrón)

Durante la dispensación de bebidas, además de la bebida, también se puede dispensar agua caliente adicional en la taza por la salida de bebidas.

La dispensación de agua caliente adicional es idónea para la preparación de **Americanos**.

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

### 6.7.8 Molinillos adicionales



Fig. 18: Equipamiento con segundo molinillo y sistema de polvo

Opcionalmente, la máquina puede equiparse con hasta tres molinillos y tres depósitos de granos.

En el caso del equipamiento con dos molinillos, hay un depósito de granos adicional a la derecha. Siempre hay un depósito de polvo opcional en el lado izquierdo. Con un segundo molinillo, es posible procesar un segundo tipo de granos de café.

En el caso del equipamiento con tres molinillos, hay un depósito de granos adicional a la izquierda, en lugar del depósito de polvo.

### 6.7.9 Sistema de polvo 2000 g (choco o topping)



Fig. 19: Sistema de polvo

Con un sistema de polvo a la izquierda del molinillo estándar central, se puede utilizar polvo de choco y/o de topping.

### 6.7.10 Vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping

La máquina puede equiparse opcionalmente con un sistema de choco o topping en polvo. En este caso, el equipamiento incluye también un vaso de mezcla.



Fig. 20: Mando del vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping

1 Posición del vaso de mezcla en la máquina	2 Dirección de extracción
3 Acometida de agua	4 Conexión para el vaso de mezcla
5 Línea de choco/topping	6 Ventilación

El vaso de mezcla debe retirarse de la máquina cuando se indique durante el programa de limpieza.

#### Véase también al respecto

- Limpieza con instrucciones en pantalla [▶ 121]

### 6.7.11 Sistema de polvo Twin



Fig. 21: Sistema de polvo Twin

El sistema de polvo Twin proporciona dos tipos de polvo en un depósito.

El depósito de polvo para Twin Choco o Twin Topping está dividido a la mitad y tiene dos compartimentos para distintos tipos de polvo.

### 6.7.12 Hot & Cold (bebidas frías)



La función **Hot & Cold** permite alternar la dispensación de bebidas calientes y bebidas frías.

### 6.7.13 Flavour Point

Opcionalmente, la máquina está equipada con el módulo de sirope **Flavour Point**. Este permite aromatizar bebidas con diversos ingredientes en forma de sirope.



Fig. 22: Mandos de Flavour Point

**1** Conexión para cuatro adaptadores de botellas de sirope o cuatro tubos flexibles del kit de limpieza

**2** Interruptor de encendido y apagado

El aparato se coloca directamente debajo de la máquina como solución bajo mostrador.

### 6.7.14 Unidad refrigeradora adosada

La cafetera puede funcionar opcionalmente con una unidad refrigeradora adosada.



Fig. 23: Unidad refrigeradora adosada derecha

La unidad refrigeradora adosada se puede colocar a la izquierda, a la derecha, entre dos máquinas (Centre Milk) y como unidad refrigeradora bajo mostrador. La unidad refrigeradora tiene un depósito de leche de 10 l.

La máquina se suministra de serie con una conexión de leche a la derecha.

La unidad refrigeradora adosada derecha no requiere adaptaciones adicionales.

Para colocar la unidad refrigeradora adicional a la izquierda, se necesita un ajuste adicional del pa-samuros del tubo flexible de leche en la máquina.



#### Conversión de la máquina

La colocación de la unidad refrigeradora en otro lugar que no sea a la derecha de la máquina requiere una conversión.

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



Fig. 24: Vista general de la unidad refrigeradora adosada

**1** Botón de espera/aumentar la temperatura de funcionamiento

**3** Botón de descongelar/reducir la temperatura de funcionamiento

**2** Botón Set

**4** Interruptor basculante de encender/apagar

### 6.7.15 Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM)



Fig. 25: Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM)

Opcionalmente, se pueden utilizar dos máquinas con una unidad refrigeradora adosada con Centre Milk.

La unidad refrigeradora adosada se coloca entre dos máquinas y de esta manera apoya la función de Centre Milk.

La unidad refrigeradora adosada con equipamiento Centre Milk ofrece un suministro de leche simultáneo para dos máquinas.



#### Conversión de la máquina

La colocación de la unidad refrigeradora en otro lugar que no sea a la derecha de la máquina requiere una conversión.

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

### 6.7.16 Cup & Cool

La máquina se puede manejar opcionalmente con el dispositivo adicional Cup & Cool.



Fig. 26: Cup & Cool

El dispositivo adicional Cup & Cool es la combinación de un calentador de tazas y una unidad refrigeradora.

Cup & Cool está disponible en las versiones estrecha y ancha y se coloca en la parte izquierda de la máquina.

La versión ancha está disponible con la opción Centre Milk y se coloca entre dos máquinas en esta versión.



#### Conversión de la máquina

Para colocar la unidad refrigeradora entre dos máquinas, es necesario modificar la máquina.

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



Fig. 27: Parte delantera de Cup & Cool con unidad refrigeradora abierta

**1** Fondos calefactables

**3** Botón de encendido y apagado del calentador de tazas

**2** Dispositivo de cierre

**4** Botón de encendido y apagado de la unidad refrigeradora

**5 Conexión del adaptador de la manguera de leche**



Fig. 28: Parte trasera [Cup and Cool]

**1** Termostato

**2** Conexión CAN 1 y conexión CAN 2 (Centre Milk)

## 6.8 Variantes de equipamiento disponibles a posteriori

A continuación se describen todas las variantes de equipamiento que se pueden instalar *a posteriori* en la máquina.

### 6.8.1 Depósito de granos con cierre



Fig. 29: Depósito de granos con cierre

Los depósitos de granos pueden estar equipados con un dispositivo de cierre.

### 6.8.2 Acelerador de escaldado



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

### 6.8.3 Elementos de decoración



Fig. 30: Elementos de decoración

La máquina puede adaptarse al entorno por medio de elementos de decoración. Se puede elegir entre distintos colores.

### 6.8.4 Depósito de agua sucia y agua potable externo controlado

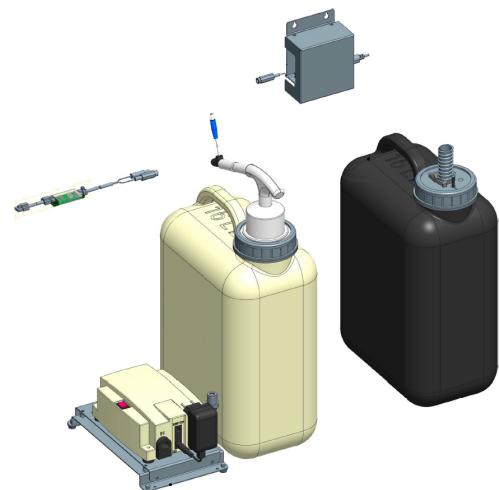


Fig. 31: Depósito de agua sucia y agua potable externo

El dispositivo opcional con depósitos externos de agua sucia y agua potable permite utilizar la máquina también de forma móvil.

En ambos depósitos se supervisa el nivel de llenado.

A partir de la versión de software v2.0, se puede incorporar la variante de equipamiento posteriormente.

### 6.8.5 Eliminación bajo mostrador

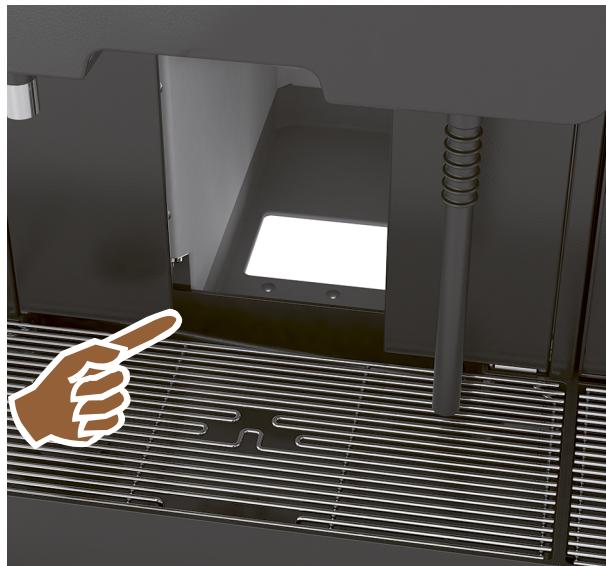


Fig. 32: Eliminación bajo mostrador

El depósito de posos y el fondo de la máquina tienen una abertura que continua en el mostrador. Los posos del café se recogen en un recipiente grande situado debajo del mostrador.

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

### 6.8.6 Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

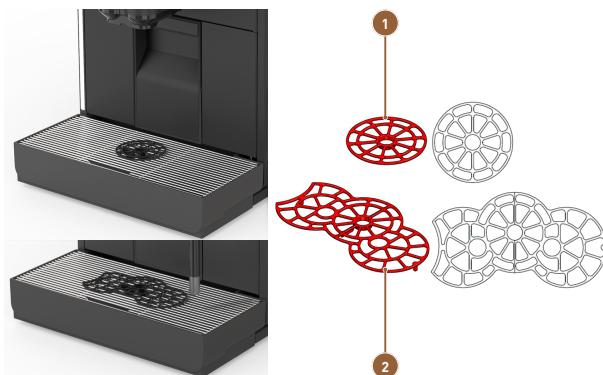


Fig. 33: Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas

**1** Pieza auxiliar sencilla para posicionamiento de tazas

**2** Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas para dos tazas

Opcionalmente, se ofrecen distintas piezas auxiliares para posicionamiento de tazas en la rejilla para una o dos tazas o vasos.

De forma estándar, se entrega la pieza auxiliar para el posicionamiento de dos tazas.

### 6.8.7 Schaeerer Coffee Link (intercambio de datos)



La solución digital Schaeerer Coffee Link proporciona información detallada sobre la garantía de calidad y la supervisión y optimización de los procesos empresariales individuales.

En el portal web de Schaeerer Coffee Link se pueden consultar diversos datos de la máquina.

### 6.8.8 Sistemas de caja

Pueden conectarse **sistemas de caja** convencionales conformes con la norma MDB.



Interfaces posibles:

- MDB-S
- DIVA 2
- DIVA2 Max

Integración en sistemas de caja y de tirador:

- Mediante protocolo E
- Mediante protocolo CSI

El comprobador de monedas o de fichas o el cambiador de monedas pueden colocarse a la izquierda o a la derecha de la máquina.

### 6.8.9 Calentador de tazas

La máquina puede funcionar opcionalmente con un calentador de tazas como dispositivo adicional.



Fig. 34: Calentador de tazas

El calentador de tazas se puede colocar a la izquierda o a la derecha de la máquina y está disponible en las versiones ancha y estrecha.

El calentador de tazas estrecho ofrece espacio para hasta 264 tazas de café. El calentador de tazas ancho ofrece espacio para hasta 320 tazas de café.

Las bases de acero inoxidable del calentador de tazas tienen un revestimiento para reducir las huellas dactilares y la suciedad en la superficie.



Fig. 35: Vista general del calentador de tazas

**1** Parte delantera del calentador de tazas  
**3** Parte trasera del calentador de tazas  
**5** Activar y desactivar la iluminación del botón

**2** Fondos calefactables  
**4** Botón de encendido y apagado

### 6.8.10 Vista general de ProCare



Fig. 36: Vista general de ProCare

<b>1</b> Cierre de pasador	<b>2</b> Adaptadores de tubo flexible
<b>3</b> Conexiones para Plug & Clean	<b>4</b> Cable de conexión de bus CAN
<b>5</b> Cable de alimentación	

Las conexiones Plug & Clean sirven para limpiar completamente los tubos flexibles. Aquí se conectan los dos tubos flexibles de leche, que también se limpian cuando se selecciona la limpieza Plug & Clean.

Los adaptadores de tubo flexible son la pieza de unión entre el tubo flexible de leche y el tubo de aspiración. El tubo de aspiración se introduce en la caja de refrigeración de leche.

La unidad ProCare se conecta a la red eléctrica a través del cable de alimentación.

Los cables de conexión de bus CAN permiten el intercambio de datos y órdenes entre la máquina y los aparatos independientes.

El cierre de pasador bloquea el cajón cerrado, lo que impide accesos no autorizados.



Fig. 37: Cajón con bolsas [ProCare]

**1** Tuerca de unión

**2** Bandeja de goteo

En la bandeja de goteo, se encuentran las dos bolsas de limpieza ProCare. Las bolsas de limpieza ProCare se fijan y se aseguran a las conexiones de la carcasa del cajón mediante tuercas de unión.

La bandeja de goteo también sirve como recipiente de recogida en la zona inferior. Si sale líquido de las bolsas de limpieza accidentalmente, la bandeja lo recoge. Además, un sensor emite un mensaje de error.

La bolsa de limpieza ProCare AZUL se inserta en el conector de acoplamiento azul y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está controlado por un sensor.

La bolsa de limpieza ProCare ROJA se inserta en el conector de acoplamiento rojo y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está controlado por un sensor.

## 7 Transporte

Este capítulo contiene información sobre el transporte seguro y correcto, por ejemplo, en caso de traslado o para trabajos de mantenimiento.

### 7.1 Contenido del suministro y accesorios

#### Accesorios para la máquina

Cantidad	Denominación
1*	Recogegotas inoxidable

#### Instrucciones

Cantidad	Denominación
1	Manual de instrucciones de la máquina
1*	Manual de instrucciones de aparatos independientes (calentador de tazas y Cup & Cool)
1*	Manual de instrucciones de la unidad refrigeradora

#### Contenido del suministro piezas adicionales

Cantidad	Denominación
1	Cucharilla dosificadora

#### Contenido del suministro limpieza/mantenimiento

Cantidad	Denominación
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)
1	Pincel (salida de bebida)

#### Contenido del suministro limpieza/mantenimiento (sin ProCare)\*

Cantidad	Denominación
1*	Juego Milkpure Powder & Coffeepure tabs
1*	Coffeepure tabs (equipamiento sin leche)

#### Contenido del suministro limpieza/mantenimiento (con ProCare)\*

Cantidad	Denominación
1	Bolsa de limpieza ProCare azul
1	Bolsa de limpieza ProCare roja

#### Contenido del suministro para el sistema de polvo\*

Cantidad	Denominación
1	Trampilla de salida del depósito de polvo

\* Opcional en función de la versión de la máquina

\*\* Número de artículo en función del idioma

## 7.2 Condiciones de transporte



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico.



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- ☝ No levante ni cargue la máquina usted solo.
- ☝ Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones durante el transporte.

Un transporte inadecuado puede provocar lesiones.

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



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ☝ No levante la máquina usted solo.
- ☝ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.



### INDICACIÓN

#### Daños materiales por transporte inadecuado.

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

- ☝ Transporte la máquina con un carro con ruedas.
- ☝ Fije la máquina al carro con ruedas y tire de él.

- ☞ Antes de cambiar la máquina de lugar, desconecte las conexiones de suministro de agua potable, de electricidad y de salida de agua sucia.
- ☞ Asegúrese de que no haya obstáculos ni irregularidades en el nuevo lugar de instalación.

## 8 Instalación y puesta en marcha



### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.



### ADVERTENCIA

#### ¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- ⌚ No levante ni cargue la máquina usted solo.
- ⌚ Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ⌚ No levante la máquina usted solo.
- ⌚ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

El operador de la máquina debe encargar los trabajos de preparación para las conexiones (electricidad, agua, desagüe) en el lugar de instalación. Instaladores autorizados deben realizar los trabajos de preparación de conformidad con las normas generales y nacionales, así como los reglamentos locales.

Personal cualificado o el servicio técnico del fabricante debe instalar la conexión fija de agua potable y el desagüe.

Los técnicos de mantenimiento del fabricante o de su socio de servicio técnico únicamente están autorizados a conectar la máquina con las conexiones que ya estén preparadas. No tienen permitido realizar instalaciones en el lado de obra ni son responsables de su ejecución.

### 8.1 Desembalaje



### PRECAUCIÓN

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



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

- ⌚ Utilice guantes y gafas protectoras para el desembalaje.

#### 8.1.1 Desembalar la máquina

- ⌚ Desembale la máquina.
- ⌚ Saque los accesorios suministrados de la caja de accesorios.

- ☞ Revise si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
- ☞ Revise que la entrega esté completa y en perfecto estado.
- ☞ En caso de dudas, no ponga en marcha la máquina y póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
- ☞ Conserve el embalaje original por si necesita devolver el producto.

### 8.1.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:

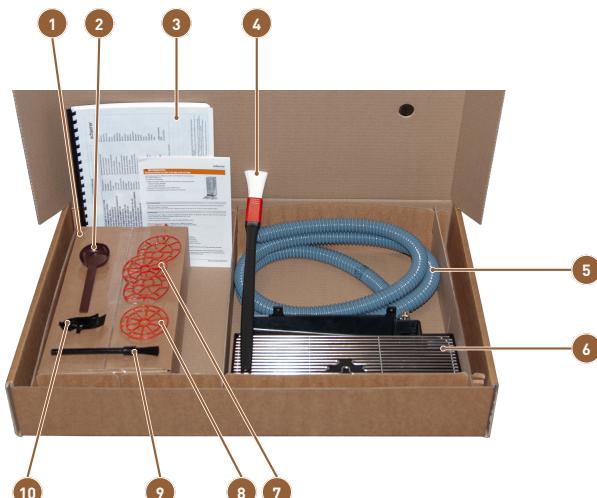


Fig. 38: Contenido del suministro del accesorio

<b>1</b> Producto de limpieza (en función del equipamiento de la máquina)	<b>2</b> Cuchara para café molido (para la entrada manual)
<b>3</b> Manual de instrucciones y Declaración de Conformidad	<b>4</b> Pincel para la limpieza del interior del depósito de posos
<b>5</b> Manguera agua sucia	<b>6</b> Recogegotas (manguera de agua sucia premontado)
<b>7</b> Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas para dos tazas	<b>8</b> Pieza auxiliar sencilla para el posicionamiento de tazas
<b>9</b> Pincel pequeño	<b>10</b> Orientación de la manguera de leche hacia la izquierda

## 8.2 Colocación

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

- La máquina no debe utilizarse al aire libre.
- La superficie de instalación debe ser estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la máquina.
- La superficie de instalación debe ser resistente al agua y al calor.
- La máquina no debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- No instale la máquina en una superficie en la que se realicen limpiezas o pueda sufrir salpicaduras con una manguera de agua, un equipo de chorro de vapor, un limpiador de vapor o similar.
- La máquina debe instalarse de forma que quede protegida contra las salpicaduras de agua.
- La máquina debe colocarse de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Las conexiones de suministro necesarias deben colocarse en el lugar de emplazamiento de acuerdo con los planos de instalación del edificio con una longitud de hasta 100 cm (39,4").
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.

- Deben respetarse espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:
  - Debe dejarse suficiente espacio libre en la parte superior para poder llenar los granos de café o el polvo; se recomiendan 20 cm (7,87").
  - Debe dejarse una distancia de al menos 5 cm (1,97") entre la parte trasera de la máquina y la pared para permitir una circulación de aire suficiente.
  - Si las conexiones de la máquina deben guiararse por debajo del mostrador, debe tenerse en cuenta la necesidad de espacio de las conducciones que puedan restringir el espacio utilizable en la base.
  - Para instalar el filtro de agua, consulte el manual de instrucciones del filtro de agua.

#### Véase también al respecto

■ Condiciones del entorno [▶ 22]

### 8.3 Requisitos de instalación

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

La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

#### Sistema eléctrico

- Toma de corriente para conector de red o conexión fija con interruptor principal

La placa de características proporciona información sobre la protección máxima requerida del fusible y la sección de conductor mínima requerida.

#### Agua

- Conexión de agua fija de 3/8" o conexión al depósito de agua potable externo
- Sifón o depósito de agua sucia externo para el tubo flexible de agua sucia de 20 mm de diámetro

#### Aparatos independientes

- Interfaz opcional para la comunicación de la máquina con los dispositivos adicionales
- ☞ Para una mejor accesibilidad, coloque la parte trasera de la máquina aprox. 5 cm (2") por encima de la placa de apoyo.
- ☞ Prepare las conexiones en el lugar de instalación.

#### Véase también al respecto

■ Colocación [▶ 51]

## 8.4 Conectar la corriente



### PELIGRO

#### Peligro de muerte por descarga eléctrica.

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

- ⚠ Asegúrese de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ⚠ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- ⚠ Asegúrese de que la instalación eléctrica del lugar cumpla con las normas vigentes en el país correspondiente.
- ⚠ Realice la conexión a través de un interruptor diferencial.
- ⚠ No ponga nunca en funcionamiento un aparato con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán sustituirse inmediatamente por un técnico de mantenimiento calificado.
- ⚠ El fabricante desaconseja el uso de un cable alargador. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 1,5 mm<sup>2</sup>/14 AWG), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las normativas locales vigentes.
- ⚠ Coloque el cable de conexión de forma que no exista peligro de tropiezo. No pase los cables por esquinas ni bordes afilados, no los apriete ni los deje colgar libremente en la sala. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- ⚠ No eleve el aparato tirando del cable de conexión. No desenchufe el conector tirando del cable de conexión.
- ⚠ ¡No toque nunca los cables ni los conectores con las manos húmedas! ¡No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!



### PELIGRO

#### Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales.

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

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



### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por electricistas.

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

- ☞ Establezca la conexión de red.

Asegúrese de que la instalación eléctrica del lugar cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.

#### Véase también al respecto

- Descripción de los productos [▶ 25]
- Datos técnicos [▶ 20]

## 8.5 Conectar el suministro de agua



### PRECAUCIÓN

#### Perjuicios para la salud por agua contaminada.

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

- ◊ Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- ◊ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ◊ Asegúrese de que la dureza de carbonatos esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- ◊ Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- ◊ No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- ◊ Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).
- ◊ Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo): Llene el depósito de agua potable a diario con agua fresca y enjuáguelo bien antes de llenarlo.



### INDICACIÓN

#### Daños materiales por mala calidad del agua.

El agua contaminada o unos parámetros del agua incorrectos pueden provocar daños en la máquina.

- ◊ Revise la calidad del agua recomendada y optimícela si es necesario.
- ◊ El agua debe estar libre de suciedad y el contenido de cloro no debe superar la normativa local en cuanto al contenido máximo de cloro permitido.
- ◊ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura ni otras aguas agresivas.
- ◊ La dureza de carbonatos no debe superar los 4-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8-12 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos.
- ◊ La dureza de carbonatos mínima asciende a 4 °dKH o 8 °fKH.
- ◊ El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- ◊ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina.

### Conexión de agua potable

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

La máquina se debe conectar a una línea de agua potable instalada con válvula de cierre. El montaje se realiza a través del tubo flexible a presión instalado y el racor G 3/8" a la válvula reductora de presión, que se instala en la llave de agua. La reducción de presión debe ajustarse a 0,3 MPa (43,5 psi).

## Conexión de agua sucia

La máquina necesita una salida de agua sucia. En caso de conexión fija, el tubo flexible de agua sucia térmicamente estable suministrado se conecta a un sifón del lado de la instalación. El tubo flexible de agua sucia debe contar con un desnivel hacia la conexión para evitar el sifonaje.

Si se utiliza un depósito de agua sucia externo, la máquina se conecta directamente. Hay disponible una supervisión del nivel de llenado correspondiente.



Las **Instrucciones adicionales sobre calidad del agua** contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde el portal de descargas.

### 8.5.1 Variante con depósito externo de agua potable y agua sucia

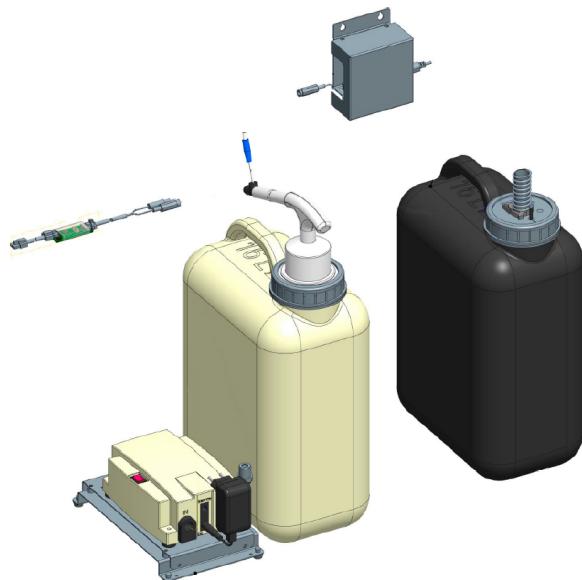


Fig. 39: Depósito de agua sucia y potable externo

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

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



El manual de conversión **Depósito de agua potable y sucia supervisados** contienen información para el ajuste y la conexión de los depósitos externos de agua potable y de agua sucia. El manual de conversión puede solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde el portal de descargas.

## 8.6 Montar el recogegotas



Fig. 40: Montar el recogegotas

1 Tapa frontal izquierda

2 Inserto del fondo de la máquina para depósito de posos

3 Tapa frontal derecha

4 Tornillos de fijación (2x)

5 Recogegotas

- ☞ Abra ambas tapas frontales.
  - ⇒ Se pueden ver los orificios para los tornillos de fijación.
- ☞ Guíe el tubo flexible de agua sucia en el recogegotas hacia atrás a través de la máquina.
- ☞ Coloque el recogegotas y presiónelo contra la máquina. Al mismo tiempo, levante ligeramente el inserto del fondo del aparato para el depósito de posos.
- ☞ Fije el recogegotas con los dos tornillos de fijación.
  - ⇒ Se ha montado el recogegotas.

## 8.7 Conexión de la unidad ProCare

- La máquina está apagada.
- ☞ Conecte la unidad ProCare con la máquina.
- ☞ Conecte la unidad ProCare con la unidad refrigeradora.
- ☞ Conecte las mangueras de leche.
- ☞ Conecte un cable de conexión de bus CAN con la máquina.
- ☞ Conecte el otro cable de conexión de bus CAN con el dispositivo adicional (p. ej., sistema de leche).
- ☞ Conecte el enchufe de alimentación a la red eléctrica.
  - ⇒ El módulo está encendido.
- ☞ Encienda la máquina.
  - ⇒ El módulo se conecta a la máquina.
- ☞ Inicie la rutina de puesta en marcha de la máquina.



Para más información sobre el reequipamiento de una cafetera con la unidad ProCare o de la unidad refrigeradora adosada con la unidad ProCare, consulte las instrucciones de instalación para ProCare que se suministran por separado.

### 8.7.1 Conexión de la unidad ProCare con la máquina

En una máquina con preparación ProCare, se dan las siguientes condiciones:

- El soporte metálico en el que se coloca la unidad ProCare está integrado en la máquina.
- La pared lateral de la máquina ya dispone de un orificio para el tornillo de fijación de la unidad ProCare.
- Las mangueras que se conectan a la unidad ProCare salen por el lateral de la máquina y están fijados con cinta sujetacables.

#### Conexión de la unidad ProCare



Fig. 41: Fijación de la unidad ProCare a la máquina

**1** Chapa de conexión

**2** Mangueras de teflón para la unidad ProCare

**3** Tornillo de fijación

- ☞ Encaje la unidad ProCare en la chapa de conexión de la máquina.
- ☞ Inserte las mangueras de teflón en la unidad ProCare.
- ☞ Atornille la unidad ProCare a la máquina con el tornillo de fijación.

#### Conectar las mangueras

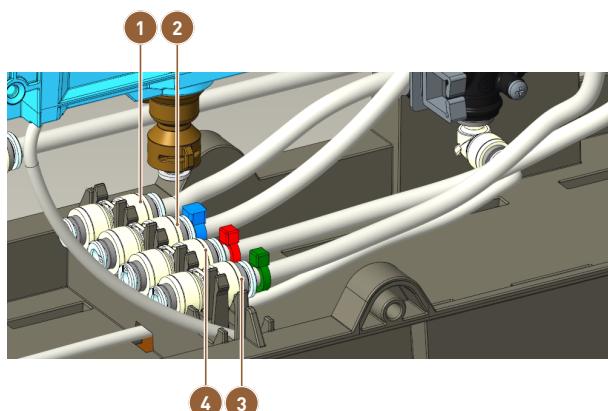


Fig. 42: Disposición de las conexiones de la manguera

**1** Blanco: leche

**2** Azul: agua

**3 Verde: café**

- ☞ Recorte las mangueras de manera que puedan colocarse formando un lazo.
- ☞ Mida la longitud de las mangueras y anótela. La longitud de las mangueras se puede ajustar en la configuración de la máquina para optimizar el funcionamiento de la unidad ProCare.
- ☞ Coloque las mangueras formando un lazo por si alguna vez hubiera que desmontar el módulo.
- ☞ Conecte las mangueras según su identificación.
- ☞ Asegúrese de que las mangueras no bloqueen el mecanismo de cierre de la placa delantera.
- ☞ Abra la configuración de la máquina y navegue hasta los ajustes del sistema.
- ☞ Abra los ajustes Limpieza.



Fig. 43: Ajustar la longitud de las mangueras para la unidad ProCare

- ☞ Introduzca la longitud de las mangueras en el campo de entrada.

### 8.7.2 Conexión de la unidad ProCare con la unidad refrigeradora

#### Montaje de la unidad refrigeradora

- ☞ Monte el soporte metálico en el lado derecho de la unidad ProCare en el que se vaya a colocar la unidad refrigeradora.
- ☞ Conecte la unidad ProCare con la pared lateral suministrada en el revestimiento derecho o el revestimiento izquierdo en función del posicionamiento.
- ☞ Fije la unidad refrigeradora a la unidad ProCare.

#### Ajustar la manguera de leche



Fig. 44: Manguera de leche en unidad refrigeradora

#### 1 Manguera 4/8 silicona naranja

- ☞ Instale la manguera de leche y recórtelo de manera que alcance la conexión Plug & Clean de la unidad ProCare.

- ☞ Cubra la manguera de leche con la manguera 4/8 de silicona naranja y sujetela con ella en el hueco de la unidad refrigeradora.

### 8.7.3 Conexión del cable de la unidad ProCare

Conecte el cable de corriente y el bus CAN antes de encender la máquina.

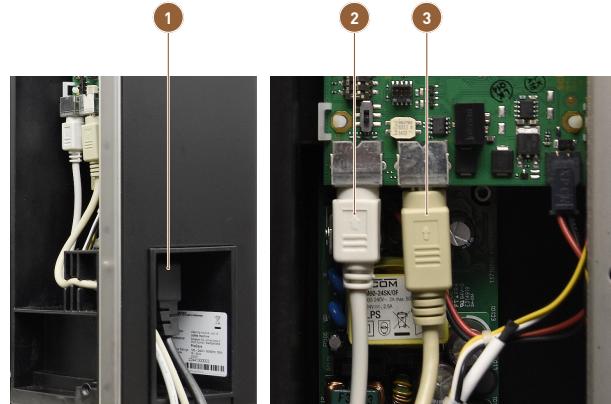


Fig. 45: Conexiones de cable

<p><b>1</b> Conexión de red del conector del refrigerador</p> <p><b>3</b> Cable de bus CAN de la unidad refrigeradora</p>	<p><b>2</b> Cable de control CAN Mini-DIN de 6 pines 2 m</p>
---	--

- ☞ Conecte el conector IEC a la conexión de red en la parte trasera de la unidad ProCare.
- ☞ Conecte el cable de control CAN Mini-DIN de 6 pines y 2 m a la unidad ProCare.
- ☞ Conecte el cable de bus CAN de la unidad refrigeradora.

## 8.8 Instalar los aparatos independientes

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

### 8.8.1 Conectar los aparatos independientes a la red eléctrica

Todos los aparatos independientes requieren una conexión de red de 115 V/60 Hz. La conexión de red se realiza a través de un cable de conexión prefabricado y probado, que se suministra con los aparatos independientes.

### 8.8.2 Establecer la conexión de comunicación (bus CAN)

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

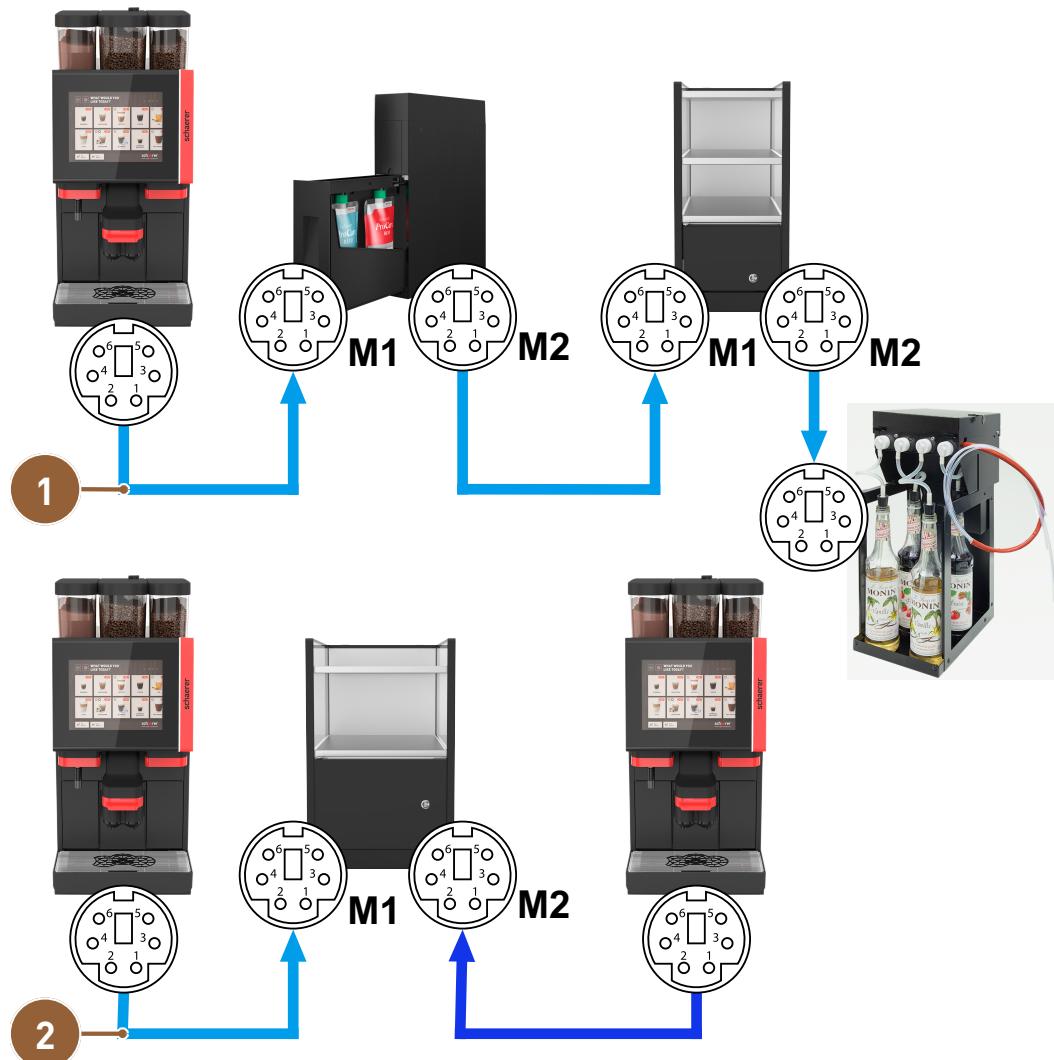


Fig. 46: Conexiones de bus CAN de la máquina a los dispositivos adicionales (imágenes de ejemplo)

**1 Ejemplo de conexión de bus CAN:**

Máquina con ProCare, Cup & Cool (es-trecho) y Flavour Point

**2 Ejemplo de conexión de bus CAN:**

2 máquinas con Cup & Cool (Centre Milk)

- ☞ Establezca la conexión del bus CAN mediante un cable de control con conector DIN de 6 polos. Para ello, conecte el cable de control a la interfaz de comunicación de la máquina.
- ☞ Conecte el otro extremo del cable de control al aparato independiente deseado.
- ☞ En caso necesario, utilice otro cable de control con conector DIN de 6 pines para establecer la conexión de un aparato independiente a otro aparato independiente.

La posición de las conexiones en los aparatos independientes se encuentra en la descripción del producto o el manual de instrucciones del aparato independiente correspondiente.

### 8.8.3 Conectar Flavour Point cuádruple UC (módulo de sirope)

Flavour Point cuádruple UC es una variante de equipamiento de fábrica y no se puede equipar a posteriori.

#### Conexiones de tubos flexibles de Flavour Point

Requisito:

- La máquina está preparada de fábrica para la variante de equipamiento Flavour Point.
- Las conexiones de tubos flexibles necesarias se realizan en el lado derecho de la máquina.

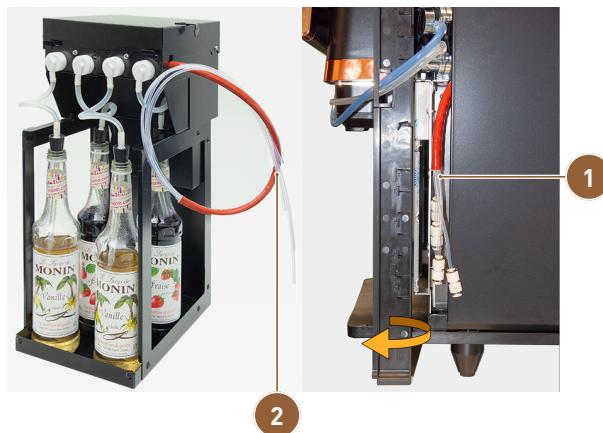


Fig. 47: Tubo flexible de conexión de Flavour Point SOUL

**1** Enchufes en el lado derecho de la máquina

**2** Tubos flexibles de conexión de Flavour Point

- ☞ Extraiga el depósito de granos y el de polvo de la máquina.
- ☞ Afloje los cuatro tornillos de la tapa de la máquina.
- ☞ Levante ligeramente la tapa de la derecha.
- ☞ Deslice hacia arriba el listón estrecho de revestimiento de la derecha y desbloquéelo.
  - ⇒ Las conexiones de tubos flexibles de la máquina se encuentran ahora accesibles en el lado derecho de la máquina.
- ☞ Conecte los tubos flexibles de conexión de Flavour Point a las conexiones enchufables preparadas.
- ☞ Vuelva a colocar el panel lateral derecho y la tapa de la máquina.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de granos y el depósito de polvo.
  - ⇒ Se ha montado la conexión de tubo flexible entre Flavour Point y la máquina.

### Rotulación de los tipos de sirope

El cliente puede realizar el etiquetado individualmente en el lugar de instalación del aparato utilizando tiras de etiquetado autoadhesivas.



Fig. 48: Rotulación de ejemplo de las conexiones de tubo flexible entre la botella de sirope y la bomba de sirope

- ☞ Divida las tiras de etiquetado en 4 campos (4 bombas) de aproximadamente 5 cm (2").
- ☞ Etiquete las bombas de sirope según el tipo de botellas de sirope conectadas.
  - ⇒ El tubo flexible de conexión de la botella de sirope a la bomba de sirope está identificado.
  - ⇒ Tras una limpieza, es fácil realizar la asignación a los tipos de siropes.

## 8.9 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla

El técnico de mantenimiento pone en marcha la máquina in situ en las instalaciones del operador. La primera vez que se enciende la máquina, se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. Tras la puesta en marcha con instrucciones en pantalla, todavía no se puede dispensar ninguna bebida, ya que no se ha configurado ninguna receta de bebida. El técnico de mantenimiento configura y calibra las recetas de bebidas junto con el operador.

Los técnicos de mantenimiento pueden activar el programa de puesta en funcionamiento manualmente en todo momento.

## 9 Manejo

Este capítulo contiene información sobre las diferentes funciones de preparación de bebidas para el funcionamiento diario de la máquina.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ☝ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ☝ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por líquido caliente.

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

- ☝ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- ☝ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Riesgo para la salud debido al uso de productos inadecuados

El depósito de granos, el depósito de polvo y la entrada manual solo deben llenarse con productos conformes con el uso previsto.

- ☝ Utilice únicamente productos que sean aptos para el consumo y el uso con la máquina.

#### Véase también al respecto

📄 Seguridad [▶ 12]

## 9.1 Actividades adicionales recurrentes

Este capítulo contiene información sobre los pasos de manejo de la máquina que deben realizarse regularmente para el funcionamiento diario.

### 9.1.1 Llenado del depósito de granos



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!

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

- ☝ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- ☝ Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.



## INDICACIÓN

### ¡Daños materiales por cuerpos extraños en el depósito de granos!

La entrada de objetos extraños puede provocar la obstrucción o el bloqueo del molinillo y destruir su mecanismo. Estos daños no están incluidos en la garantía.

- ☞ No llene nunca el depósito de granos con nada que no sean granos de café.



Fig. 49: Depósitos de granos y de polvo con cantidad de llenado máxima

- ☞ Rellene los depósitos lo antes posible.
- ☞ En depósitos de granos bloqueables: Abra la cerradura del depósito de granos con la llave.
- ☞ Retire la tapa del depósito de granos.
- ☞ Si es necesario, limpie los depósitos de granos y las tapas de restos de café antes de llenarlos.
- ☞ Llene el depósito de granos con el tipo de café previsto.
- ☞ No llene los depósitos con más capacidad del consumo necesario para un día, de esta forma los productos se mantienen frescos.
- ☞ Introduzca una cantidad adecuada para que el contenido no toque la tapa del depósito.
- ☞ Llene siempre los depósitos desde delante hacia atrás.
- ☞ Cierre el depósito de granos con la tapa.
- ☞ En depósitos de granos bloqueables: Cierre la cerradura del depósito de granos con la llave.
- ☞ El depósito de granos está lleno.

### 9.1.2 Llenar el depósito de polvo



## ⚠ PRECAUCIÓN

### Peligro de aplastamiento por el sifón de dosificación giratorio.

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

- ☞ Apague la máquina antes de introducir las manos en el depósito de polvo.



## INDICACIÓN

### Daños materiales por obstrucción.

Si se introduce polvo para cafetera no apto, puede obstruirse el depósito de polvo o el sistema de polvo.

- ☞ Llene el depósito solo con polvo apto para el funcionamiento de la cafetera.
- ☞ No llene en exceso el depósito de polvo.
- ☞ No presione ni compacte el polvo.



Fig. 50: Depósitos de granos y de polvo con cantidad de llenado máxima

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

### 9.1.3 Rellenar agua



#### INDICACIÓN

##### Daños materiales por alimentación de agua cerrada.

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

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

#### Variante con conexión de agua fija

- ☞ Abra la llave de paso de la válvula principal de agua antes de encender la máquina.
- ☞ Cierre la válvula principal de agua al final del día.

#### Variante con depósito de agua potable externo



Fig. 51: Depósito de agua potable externo

- ☞ Desenrosque la tapa del depósito de agua potable externo.
- ☞ Enjuague bien el depósito de agua potable externo con agua fresca todos los días.
- ☞ Limpie la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
- ☞ Llene el depósito de agua potable con agua potable fresca y tenga en cuenta el nivel máximo de llenado.

- ☞ Cierre el depósito de agua potable externo con la tapa.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de agua potable.

#### 9.1.4 Llenar el sistema de leche BestFoam™



##### ⚠ PRECAUCIÓN

##### ¡Peligro de infección por contaminación en la bomba de leche!

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

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



##### INDICACIÓN

##### Daños materiales por leche no refrigerada previamente.

La unidad refrigeradora solo mantiene la temperatura de la leche refrigerada previamente.

- ☝ Para llenar, utilice siempre leche que se haya enfriado al menos a 5 °C (41 °F).

#### Cantidad máxima de llenado del depósito de leche

- Unidad refrigeradora adosada: máx. 10 l
- Cup & Cool: máx. 4 l
- Unidad refrigeradora bajo mostrador (UC-KE): máx. 9,5 l
- Unidad refrigeradora bajo máquina (UM-KE): máx. 9,5 l

#### Llenar sistema de leche



Fig. 52: Llenado de la unidad refrigeradora adosada

1 Depósito de leche de la unidad refrigeradora adosada

2 Adaptador de la manguera de leche de la unidad refrigeradora adosada

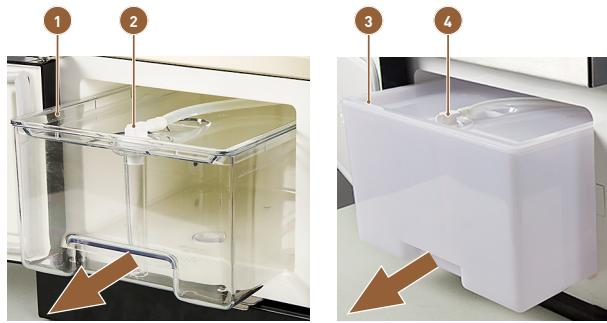


Fig. 53: Llenado de Cup &amp; Cool, UM-KE, UC-KE

**1** Depósito de leche de Cup & Cool 4 l

**2** Adaptador de la manguera de leche de Cup & Cool

**3** Depósito de leche de UM-KE, UC-KE 9,5 l

**4** Adaptador de la manguera de leche de UM-KE, UC-KE

- ☞ Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
- ☞ Retire el adaptador del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de leche.
- ☞ Extraiga el depósito de leche.
- ☞ Levante la tapa del depósito de leche.
- ☞ Enjuague el depósito de leche, el tubo ascensional y la tapa con agua fresca.
- ☞ Rellene con leche y tenga en cuenta la cantidad máxima de llenado.  
La leche no debe tocar la tapa del depósito de leche.
- ☞ Cierre el depósito de leche con la tapa del depósito de leche.
- ☞ Introduzca el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
- ☞ Inserte el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- ☞ Cierre la puerta de la unidad refrigeradora.
- ☞ Revise regularmente la temperatura de refrigeración de 3 – 5 °C (37,4 – 41 °F).

#### Véase también al respecto

¶ Limpieza con instrucciones en pantalla [▶ 121]

### 9.1.5 Llenar Flavour Point o cambiar las botellas

Flavour Point es una variante de equipamiento de fábrica.

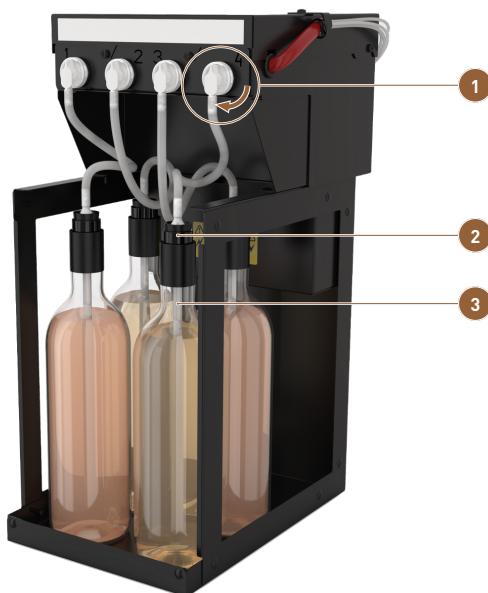


Fig. 54: Llenar Flavour Point

<b>1</b> Adaptador de tubo flexible (adaptador Plug & Clean)	<b>2</b> Tapón
<b>3</b> Tubo flexible	

- ☞ Colocar las botellas de sirope en el Flavour Point.
- ☞ Retirar la tapa de la botella y meter el tubo flexible con el tapón en la botella.
- ☞ Presionar firmemente el tapón en la botella.
- ☞ Insertar el adaptador de tubo flexible (adaptador Plug & Clean) en el Flavour Point y enclavar el cierre de bayoneta girándolo hacia la derecha.
- ☞ Repetir los pasos anteriores para las demás botellas de sirope.

Tras conectar las botellas de sirope, debe llenarse el tubo flexible de sirope. Para ello, se utiliza la rutina **Gestión de ingredientes** del menú de mantenimiento.

#### Véase también al respecto

- ☰ Funciones del menú de mantenimiento [▶ 104]

### 9.1.6 Abrir y cerrar el panel de operación



#### ⚠ PRECAUCIÓN

**Peligro de aplastamiento por caída del panel de operación.**

El panel de operación puede caerse por su propio peso.

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

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



Fig. 55: Abrir el panel de operación

1 Cerradura bloqueada

3 Parte superior del panel de operación desbloqueada

2 Cerradura desbloqueada

4 Panel de operación abatido hacia arriba

### Abrir el panel de operación

- ☞ Introduzca la llave en el dispositivo de cierre en posición horizontal.
  - ⇒ La cerradura está abierta.
- ☞ Desbloquee la parte superior del panel de operación tirando con fuerza.
  - ⇒ El panel de operación se desbloquea.
- ☞ Empuje el panel de operación con ambas manos desde abajo hacia arriba hasta el tope.
  - ⇒ El panel de operación se mantiene automáticamente en la posición superior.
  - ⇒ Ahora se puede acceder a todos los mandos detrás del panel de operación.



Fig. 56: Panel de operación cerrado y abierto

### Cerrar el panel de operación

- ☒ El dispositivo de cierre el panel de operación solo se puede cerrar si los bloqueos de los depósitos de granos y polvo están cerrados.
- ☞ Empuje el panel de operación abierto ligeramente hacia abajo y hasta el tope con ambas manos.
- ☞ Presione ligeramente el borde superior del panel de operación.
  - ⇒ El panel de operación se cierra.
- ☞ En caso necesario, vuelva a cerrar el dispositivo de cierre con la llave.
  - ⇒ La cerradura está cerrada en posición vertical.

⇒ El panel de operación está bloqueado.

### 9.1.7 Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo



#### ADVERTENCIA

**¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!**



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

- ⌚ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- ⌚ Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.



#### PRECAUCIÓN



**Peligro de lesiones por atrapamiento del cabello**

El cabello, especialmente el más largo, puede enredarse en el cabezal del molinillo y ser arrastrado hacia el interior de la máquina.

- ⌚ Utilice siempre una redecilla para el cabello cuando deje expuesto el cabezal del molinillo.

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

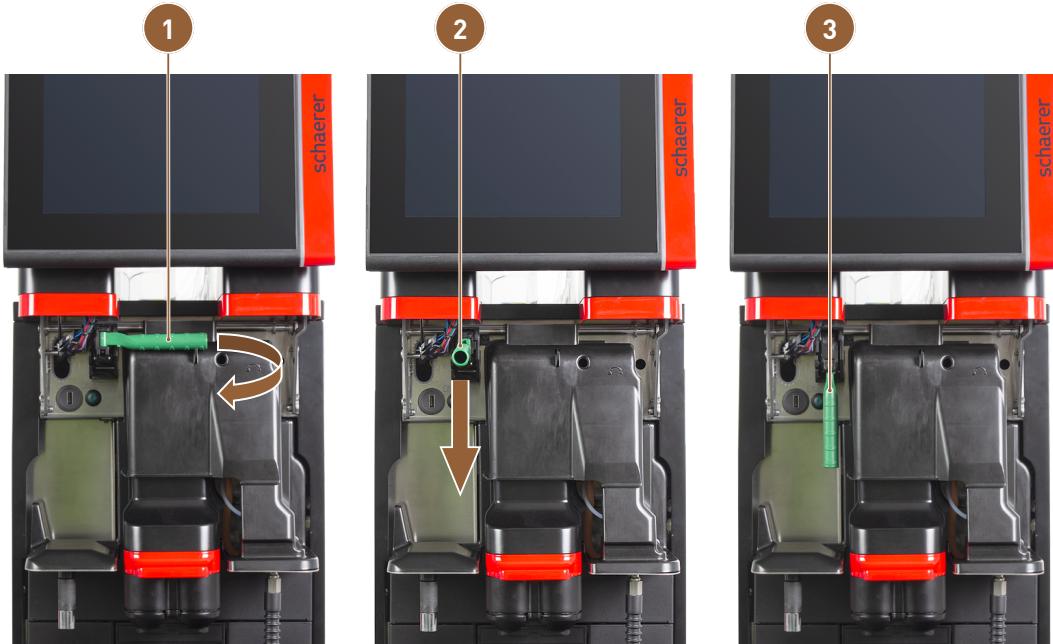


Fig. 57: Desbloquear el depósito de granos y el depósito de polvo

**1** Empuñadura horizontal: Depósito de granos bloqueado

**3** Empuñadura hacia abajo: Depósito de granos desbloqueado

**2** Empuñadura hacia delante

- ⇒ Abra el panel de operación.
- ⇒ Gire la empuñadura verde del cierre central de la posición plegada horizontal hacia delante.
- ⇒ Gire la empuñadura verde del bloqueo central hacia abajo.
- ⇒ El depósito de polvo y el de granos están ahora desbloqueados y pueden extraerse.
- ⇒ La empuñadura verde del cierre central apunta hacia abajo.

**Véase también al respecto**

¶ Abrir y cerrar el panel de operación [▶ 68]

### 9.1.8 Colocar o cambiar la bolsa de limpieza ProCare

Con una bolsa de limpieza ProCare, se pueden realizar aprox. 100 limpiezas. A continuación, las bolsas de limpieza vacías deben sustituirse.

Las bolsas de limpieza están llenas de polvo de limpieza y selladas. La bolsa de limpieza azul contiene un producto de limpieza de base alcalina; la roja, de base ácida.



Fig. 58: Sacar el cajón con bandeja de goteo

☞ Desbloquee el cierre de pasador y extraiga el cajón con la bandeja de goteo y las bolsas de limpieza. El cierre de pasador se encuentra debajo de la tapa de conexión de leche (Plug & Clean).



Fig. 59: Extraer las bolsas de limpieza

**1** Tuercas de unión

**2** Dirección de extracción

- ☞ Afloje las tuercas de unión de las bolsas de limpieza.
- ☞ Retire y deseche las bolsas de limpieza vacías.
- ☞ Retire los tapones y el plástico protector de las nuevas bolsas de limpieza ProCare.
- ☞ Coloque las nuevas bolsas de limpieza ProCare en los conectores de acoplamiento libres y apriete los tapones de las bolsas de limpieza con las tuercas de unión.
- Los acoplamientos son de distinto tamaño. Por tanto, las bolsas de limpieza no se pueden intercambiar.



Fig. 60: Introducción del cajón

- ☞ Vuelva a introducir el cajón en la carcasa y cierre ProCare.
  - ⇒ Se abre un cuadro de diálogo con el mensaje **ProCare: Bolsa de limpieza insertada.**
- ☞ Confírmelo pulsando **OK**.
  - ⇒ Se abre la pantalla para acondicionar la bolsa de limpieza insertada.

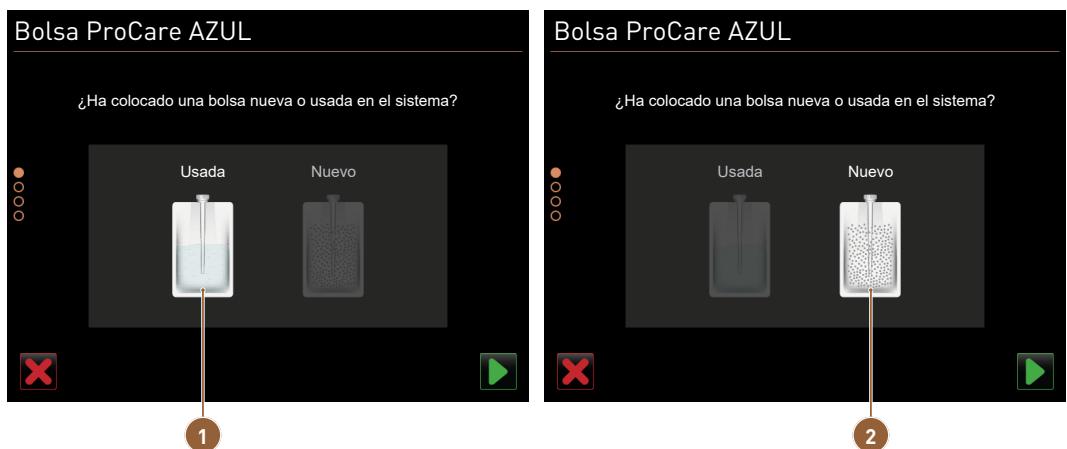


Fig. 61: Ejemplo de ProCare AZUL: Sustitución de la bolsa de limpieza

**1** Bolsa de limpieza usada: se aspira aire.

**2** Bolsa de limpieza nueva: se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.

- ☞ Pulse **Usada** si ha insertado una bolsa de limpieza usada, o **Nueva** si ha insertado una bolsa de limpieza nueva.
- ☞ Confirme la selección pulsando **►**.
  - ⇒ De una bolsa de limpieza ya utilizada, se extrae el aire. Una bolsa de limpieza nueva se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.
  - ⇒ Se abre un cuadro de diálogo de confirmación con el mensaje **ProCare: Sustitución de bolsa finalizado correctamente.**
- ☞ Confírmelo pulsando **►**.
  - ⇒ La bolsa o las bolsas de limpieza se han insertado y acondicionado. ProCare está lista para los procesos de limpieza.

Este proceso también se puede activar de forma manual a través del menú de mantenimiento.

Para realizar el cambio de bolsa a través del menú de mantenimiento, proceda del siguiente modo:

- ☞ Abra el menú de mantenimiento con .
- ☞ Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento**.



	Último	Vencimiento	
 Descalcificación	24.06.2025	en 5 meses 608 litros	
 Mantenimiento 2	03.12.2024	Tras 39978 bebidas de café	
 Mantenimiento de 24 meses	03.12.2024	en 17 meses	
 ProCare: bolsa ROJA	23.07.2025	100 % pendiente	
 ProCare: Bolsa AZUL	23.07.2025	100 % pendiente	

Fig. 62: Indicación del contenido restante

- ☞ En la pantalla **Intervalos de mantenimiento**, pulse el botón  para el punto de menú **ProCare: Bolsa ROJA** o **ProCare: Bolsa AZUL**.
- ☞ Cambie la bolsa o cancele el proceso.
- ☞ Volverá al menú principal.

## 9.2 Conectar

Este capítulo contiene información sobre cómo encender de forma segura y correcta la máquina y los aparatos independientes (si los hay).

### 9.2.1 Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato



#### INDICACIÓN

##### Daños materiales por alimentación de agua cerrada.

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

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

- ☞ Con conexión de agua fija: Asegúrese de que la válvula de agua principal esté abierta.
- ☞ Con depósito de agua potable: asegúrese de que el depósito de agua potable esté lleno de agua fresca.
- ☞ Con salida de agua sucia estándar: asegúrese de que el tubo flexible de agua sucia esté correctamente colocado.
- ☞ Con depósito de agua sucia externo: asegúrese de que el depósito de agua sucia externo esté conectado y vacío.
- ☞ Asegúrese de que los depósitos de granos estén llenos.
- ☞ Asegúrese de que el depósito de posos esté vacío y correctamente colocado.
- ☞ Asegúrese de que la máquina esté conectada a la red eléctrica correctamente y de acuerdo con las normativas de seguridad nacionales y/o locales pertinentes.

## 9.2.2 Encienda la máquina



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### ¡Peligro de infección por contaminación en la bomba de leche!

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

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

La primera vez que se enciende la máquina, comienza automáticamente una puesta en marcha con instrucciones en pantalla. La puesta en marcha debe realizarla un técnico de mantenimiento. El técnico de servicio configura la máquina y realiza una calibración del hardware.



Fig. 63: Encienda la máquina

- ☞ Revise la conexión de red de la máquina.
- ☞ Abra el panel de operación.
- ☞ Pulse el botón de encendido y apagado una vez brevemente.
  - ⇒ Se inicia la máquina.
  - ⇒ Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil.
  - ⇒ La máquina comienza a calentarse.
  - ⇒ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.
- ☞ Cierre el panel de operación.
- ⇒ La máquina está encendida.

#### Véase también al respecto

- ☞ Abrir y cerrar el panel de operación [▶ 68]

### 9.2.3 Encender Flavour Point

Flavour Point es una variante de equipamiento.



Fig. 64: Encender Flavour Point

- ☞ Ponga el interruptor basculante en la posición I.
- ⇒ El módulo de sirope Flavour Point está encendido.

### 9.2.4 Encender los aparatos independientes

Los aparatos independientes son variantes de equipamiento.



Encontrará información detallada sobre los aparatos independientes en los manuales de instrucciones adjuntos de la unidad refrigeradora bajo máquina, el calentador de tazas y Cup & Cool.

#### Encender la unidad refrigeradora adosada

- ☞ Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
- ☞ Ponga el interruptor basculante en la posición I.
- ☞ Mantenga presionado el botón  $\triangle \odot$  aprox. 3 s.
- ⇒ El aparato está encendido.
- ⇒ En la pantalla se muestra la temperatura interior actual de la unidad refrigeradora.

#### Encender la unidad refrigeradora bajo mostrador

- ☞ Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
- ☞ Ponga el interruptor basculante en la posición I.
- ☞ Ajuste el termostato de la parte trasera a la posición central.
- ⇒ La unidad refrigeradora bajo mostrador está encendida.

#### Cup & Cool: encender la unidad refrigeradora

- ☞ Pulse el botón de encendido y apagado de la parte superior derecha del revestimiento trasero.
- ☞ El botón de encendido y apagado se ilumina en verde.
- ⇒ Tras unos 60 min, la unidad refrigeradora habrá alcanzado la temperatura de funcionamiento.

## Encender el calentador de tazas

Las instrucciones también son válidas para el calentador de tazas del aparato Cup & Cool.

- ☞ Revise la conexión de red del aparato.
- ☞ Pulse el botón de encendido y apagado de la parte superior izquierda del revestimiento trasero.
- ⇒ El botón de encendido y apagado se ilumina en verde.
- ⇒ El calentador de tazas se calienta en unos 60 minutos.

## Activar la iluminación del calentador de tazas

■ El calentador de tazas está encendido.

- ☞ Utilice un alfiler de unos 2-3 mm de diámetro y pulse durante unos 2 s el botón de la iluminación de la parte superior del revestimiento trasero.
  - ⇒ La iluminación se activa en un color aleatorio.
- ☞ Cambiar color: Presione brevemente el botón una vez.
  - ⇒ El color cambia una vez a otro color aleatorio.
- ☞ Activar la iluminación por intervalos: Pulse brevemente el botón varias veces hasta que se apague la iluminación.
  - ⇒ Tras 5-10 s, se activa la iluminación por intervalos y el color cambia a intervalos.
- ☞ Activar color específico: Si el color deseado se enciende durante la iluminación por intervalos: Pulse de nuevo el botón.
  - ⇒ La iluminación está activada y el color seleccionado se ilumina de forma constante.

### Véase también al respecto

■ Ajustar la temperatura de la unidad refrigeradora [▶ 76]

### 9.2.5 Ajustar la temperatura de la unidad refrigeradora

#### Unidad refrigeradora adosada

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

#### Unidad refrigeradora con termostato en la parte posterior del aparato

- ☞ Para reducir la temperatura de funcionamiento, gire el termostato de la parte posterior del aparato hacia la derecha, hacia la zona azul.
- ☞ Para aumentar la temperatura de funcionamiento, gire el termostato de la parte posterior del aparato hacia la izquierda, hacia la zona roja.

## 9.3 Posicionamiento de la salida de bebida



Fig. 65: Posicionamiento de la salida de bebida

### Posicionamiento de la salida de bebida con salida de bebida manual

☞ Guíe la salida de bebida por la empuñadura hasta la taza.

### Posicionamiento de la salida de bebida con salida de bebida con ajuste automático de la altura

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

## 9.4 Modos de funcionamiento

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

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

### 9.4.1 Funciones de los modos de funcionamiento

Las interfaces de usuario de los distintos modos de funcionamiento (modo de invitado, modo de personal y modo de usuario habitual) cuentan con diversas funciones y mensajes.

Las siguientes tablas ofrecen un resumen de las funciones activas e indicaciones de la configuración predeterminada.

Funcionamiento	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de usuario habitual
Indicación del modo de notificación	simple	específico	específico
Botón doble visible	no activable	ON (desactivable)	no activable
Botón DECAF visible	no activable	ON (desactivable)	no activable
Botón Barista visible	no activable	activable	ON (desactivable)
Botón Tamaño de taza visible	no activable	no activable	no activable

Funcionamiento	Modo de invitado	Modo de personal	Modo de usuario habitual
Símbolos de bebidas visibles	ON (no desactivable)	ON (no desactivable)	ON (no desactivable)
Ajuste ícono	Vasos de cartón (activable)	Por defecto (activable)	Vasos de cartón (activable)
Salvapantallas	ON (desactivable)	activable	ON (desactivable)
Grupos de bebidas	individual	individual	individual
Activar preselección de bebidas	no activable	ON (desactivable)	no activable
Activar preselección mediante pantalla táctil	no activable	ON (desactivable)	no activable
Número de posiciones en la preselección	no activable	0 – 8 (8)	no activable
Activar preselección mediante botón externo	no activable	no activable	no activable
Preselección de bebidas sección izquierda	no activable	ON (desactivable)	no activable
Preselección de bebidas sección derecha	no activable	ON (desactivable)	no activable
Botón <b>Lavado de precalentamiento</b> visible	no activable	no activable	no activable
Botón <b>Mantenimiento</b> visible	ON (desactivable)	ON (desactivable)	ON (desactivable)
Mostrar selección de grupos	activable	no activable	activable
Modificación secuencial de bebidas	ON (no desactivable)	no activable	no activable
Mostrar <b>Colocar taza</b>	activable	activable	ON
Mostrar <b>Progreso</b>	ON (no desactivable)	activable	ON (no desactivable)
Mostrar <b>Bebida lista</b>	ON (desactivable)	activable	activable
Interrupción mostrar <b>Bebida lista</b>	0,5-60 s (3 s)	0,5-60 s (3 s)	0,5-60 s (3 s)
Acceso al menú de mantenimiento	PIN (activable)	PIN (activable)	PIN (activable)

#### 9.4.2 Modo de invitado

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

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

#### Representación de las bebidas

Las bebidas disponibles se muestran en horizontal unas juntas a otras. Si se han configurado grupos de bebidas, estos se muestran.

#### Navegación por el menú

Las opciones de bebida se seleccionan paso a paso en pantallas sucesivas. Se puede seleccionar 1 opción de bebida por pantalla. La intensidad del café no se puede modificar.

En el modo de invitado, las opciones de preselección antes de la dispensación de bebidas (bebida doble, café descafeinado, intensidad del café), la salida de vapor y los botones de selección directa no están disponibles.

#### Cantidad máxima configurable de grupos y bebidas

- 10 grupos de bebidas
- 24 bebidas por grupo de bebidas
- 240 bebidas

### Funciones en el modo de invitado



Fig. 66: Funciones en el modo de invitado

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

**3** Acceso al menú de mantenimiento

**2** Navegar por los grupos de bebidas (flecha)

**4** Selección de bebida mediante grupos de bebidas

### Pasos hasta la dispensación de bebida

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

### Opciones configurables

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

- Salvapantallas on/off
- Botón Menú de mantenimiento visible/no visible
- Grupos de bebidas visibles/no visibles
- Solicitud Colocar taza/vaso on/off
- Mostrar/no mostrar información Bebida lista

#### 9.4.3 Modo de personal

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

El modo de personal es el modo de funcionamiento con el mayor conjunto de funciones. Los técnicos de mantenimiento pueden realizar ajustes individuales.

## Representación de las bebidas

Los grupos de bebidas disponibles se muestran como pestanas horizontales. Las bebidas disponibles se muestran en cada grupo de bebidas.

En el modo de personal, es posible preseleccionar las bebidas (bebidas dobles, café descafeinado, intensidad del café/función de barista). Las opciones de preselección aparecen en un menú vertical a la izquierda.

Se pueden configurar hasta 5 botones en la parte inferior para la selección directa de una bebida con inicio automático o para la salida de vapor.

## Navegación por el menú

En la pantalla Dispensar bebida se muestran las bebidas, que se pueden modificar. Se puede configurar un inicio automático para bebidas predefinidas mediante botones de selección directa.

## Cantidad máxima configurable de grupos y bebidas

- 10 grupos de bebidas
- 24 bebidas por grupo de bebidas
- 240 bebidas

## Funciones en el modo de personal



Fig. 67: Funciones en el modo de personal

<p><b>1</b> Selección de los grupos de bebidas por pestanas</p> <p><b>3</b> Pantalla para la selección de las opciones de bebida</p> <p><b>5</b> Visualización de 240 bebidas como máximo (10 grupos con un máximo de 24 bebidas cada uno)</p> <p><b>7</b> Preselección Barista (intensidad del café)</p> <p><b>9</b> Preselección de bebida doble</p>	<p><b>2</b> Función de deslizamiento (dedo) para navegar por las bebidas disponibles</p> <p><b>4</b> Botones de selección directa en menú lateral derecho</p> <p><b>6</b> Botones de selección directa en borde inferior izquierdo de la pantalla</p> <p><b>8</b> Preselección de café descafeinado</p> <p><b>10</b> Acceso al menú de mantenimiento</p>
--	--

## Pasos hasta la dispensación de bebida

- Preselección (p. ej., bebidas DECAF o dobles)
- Preselección de la intensidad del café (Barista)
- Seleccionar la bebida deseada

- Determinar opciones de bebida
- Pago (con sistema de caja, opcional)
- Iniciar dispensación
- Rellenar café molido (con entrada manual separada)
- Confirmar entrada manual
- Se dispensa la bebida
- Indicador de progreso de la dispensación de bebida

### Opciones configurables

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

- Botón para bebida doble on/off
- Botón para café descafeinado (DECAF) on/off
- Botón para intensidad de café (función Barista) on/off
- Preselección de bebidas (dispensación múltiple) on/off
- Visualización del número de bebidas preseleccionadas on/off
- Botón Menú de mantenimiento visible/no visible
- Solicitud Colocar taza/vaso on/off
- Mostrar/no mostrar información Progreso
- Mostrar/no mostrar información Bebida lista

#### 9.4.4 Modo de usuario habitual

La interfaz de usuario preconfigurada **modo de usuario habitual** permite el manejo de la máquina por parte de usuarios avanzados (p. ej., en la zona de oficinas).

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

### Representación de las bebidas

Las bebidas disponibles se muestran en horizontal unas juntas a otras. Si se han configurado grupos de bebidas, estos se muestran.

Se pueden configurar hasta 3 botones en la parte inferior para la selección directa de una bebida con inicio automático.

En el modo de usuario habitual, las opciones de preselección antes de la dispensación de bebidas (bebida doble, café descafeinado, intensidad del café) y la salida de vapor no están disponibles.

### Navegación por el menú

En la pantalla Dispensar bebida se muestran las bebidas, que se pueden modificar. En el modo de usuario habitual, se puede modificar la intensidad del café. Se puede configurar un inicio automático para bebidas predefinidas mediante botones de selección directa.

### Cantidad máxima configurable de grupos y bebidas

- 10 grupos de bebidas
- 24 bebidas por grupo de bebidas
- 240 bebidas

## Funciones en el modo de usuario habitual

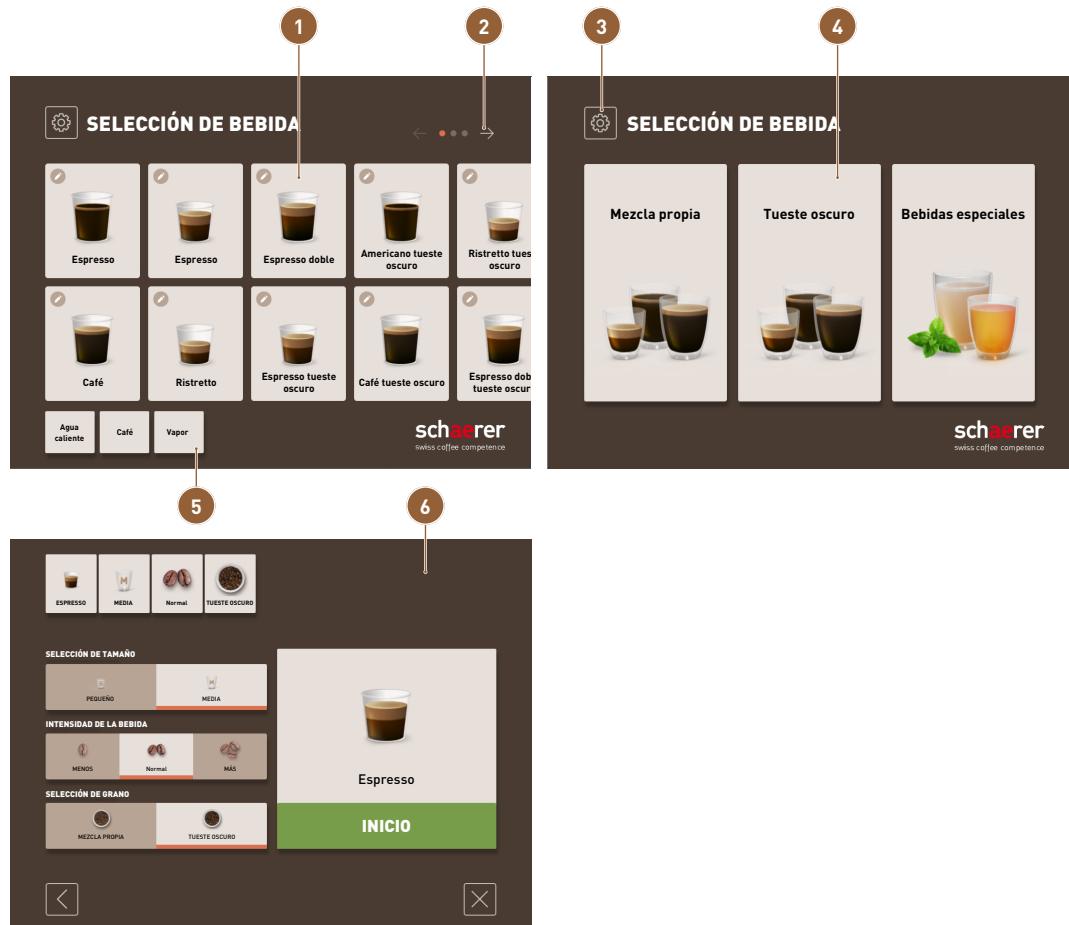


Fig. 68: Funciones en el modo de usuario habitual

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

**3** Acceso al menú de mantenimiento

**5** Máximo 3 botones de bebidas adicionales para selección directa

**2** Navegar por los grupos de bebidas (flecha)

**4** Selección de bebida mediante grupos de bebidas

**6** Pantalla para la selección de las opciones de bebida

### Pasos hasta la dispensación de bebida

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

## Opciones configurables

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

- Botones para intensidad de café on/off
- Salvapantallas on/off
- Botón Menú de mantenimiento visible/no visible
- Grupos de bebidas visibles/no visibles
- Solicitud Colocar taza/vaso on/off
- Mostrar/no mostrar información Bebida lista

## 9.5 Servicio de bebida

### Selección de bebida limitada

La selección de bebida está limitada en máquinas con depósito externo de agua potable. No es posible dispensar bebidas refrigeradas con el depósito externo de agua potable.

Con el depósito externo de agua potable, las bebidas en polvo se dispensan siempre calientes independientemente de la temperatura ajustada.

### Cancelación de la selección de bebida tras inactividad

Es posible cancelar automáticamente una selección de bebidas tras un periodo de inactividad 5-40 s. En este caso, se muestra la interfaz de usuario para una nueva selección de bebida.

El técnico de mantenimiento puede ajustar el periodo de tiempo en los ajustes **Configuración > Modo de funcionamiento > Restablecer selección de tiempo de espera**.

### 9.5.1 Seleccionar bebida



Fig. 69: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Desplazarse hasta la bebida

### Modo de invitado y modo de usuario habitual: Navegar a la bebida

- La máquina está preparada.
- ☞ Desplácese con los botones de las flechas por las bebidas mostradas.
- ⇒ Se muestra el botón de la bebida deseada.



Fig. 70: Modo de personal: Selección directa del grupo de bebidas

### Modo de personal: Navegar a la bebida

- La máquina está preparada.
- ☞ Abra el grupo de bebidas deseado directamente a través de la pestaña correspondiente.
- ☞ Se muestran los botones de las bebidas definidas.

### Modo de personal: Preseleccionar opciones de bebida

Posibles preselecciones en el menú:

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



Fig. 71: Preselección de bebida en el menú de la izquierda

- La interfaz de usuario está en el modo de personal.
- ☞ Seleccione una opción de bebida mediante la preselección correspondiente en el menú de la izquierda, p. ej., intensidad de café.
- ☞ Se muestran todas las bebidas con la opción correspondiente.



Fig. 72: Tipos de bebidas

### Modo de personal: Seleccionar tipo de bebida

- La pestaña con el grupo de bebidas o la preselección contienen bebidas configuradas.
- ☞ Presione el botón de la bebida deseada.
- ⇒ Se abre una pantalla con otras opciones de bebida.

#### 9.5.2 Modificar bebida

Posibles opciones de bebida:

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

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

Dependiendo del modo de funcionamiento, la bebida se modifica de forma diferente:

- Modificación secuencial de bebidas (modo de invitado): Cada opción de bebida se muestra en una pantalla independiente.
- Modificación directa de bebidas (modo de personal y modo de usuario habitual): Todas las opciones de bebidas se muestran juntas en una pantalla.



Fig. 73: Modo de invitado: Determinar la modificación de la bebida de manera secuencial

- La bebida seleccionada está marcada como modificable con el símbolo del lápiz .
- ☞ Presione el botón con la modificación deseada.

- ⇒ Se muestra la modificación deseada.
- ⇒ Se muestran más modificaciones para su selección.
- ☞ Seleccione el resto de modificaciones.

## Modificación secuencial de bebidas

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

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

### Indicación de progreso de la modificación secuencial de bebidas

Requisito:

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

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

Todos los ingredientes seleccionados se indican con un símbolo.

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

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



Fig. 74: Selección de la bebida



Fig. 75: Selección del tamaño de bebida



Fig. 76: Selección del tipo de café



Fig. 77: Selección de los ingredientes

## Modificación directa de bebidas

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

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



Fig. 78: Modificación directa en el modo de personal

1 Botones para la modificación de bebidas

2 Botón para dispensación múltiple

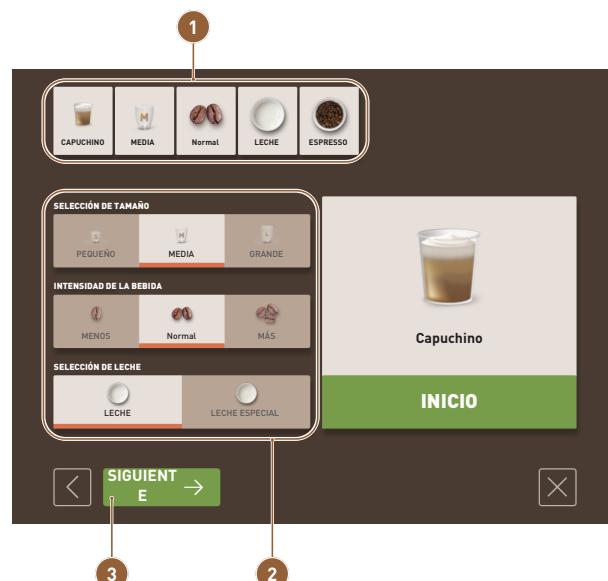


Fig. 79: Modificación directa de bebidas en el modo de usuario habitual

1 Visualización: Resumen de la modificación de la bebida

2 Botones para la modificación de bebidas

3 Variante: Botón para navegar a otras modificaciones de bebidas

- ☞ Presione el botón con la modificación deseada.
- ☞ Si procede, active la dispensación múltiple (de 1 a 9 bebidas).
  - ⇒ Las modificaciones seleccionadas están activas.
- ☞ Presione el botón con la modificación deseada.
  - ⇒ Las modificaciones seleccionadas se muestran en el área superior de forma resumida.

### 9.5.3 Preselección de bebida doble

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

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

## Representación del botón



### Iniciar la preselección

Requisito:

- La función botón doble visible debe estar activada en el modo de personal.
- Se han configurado bebidas con dispensación doble.
- ☞ Pulse el botón Dispensación de bebida doble.
- ⇒ Todas las bebidas que se hayan configurado como dispensación de bebida doble aparecen en estado activo en la interfaz de usuario para su selección.

#### 9.5.4 Dispensar múltiples veces las bebidas preseleccionadas

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

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

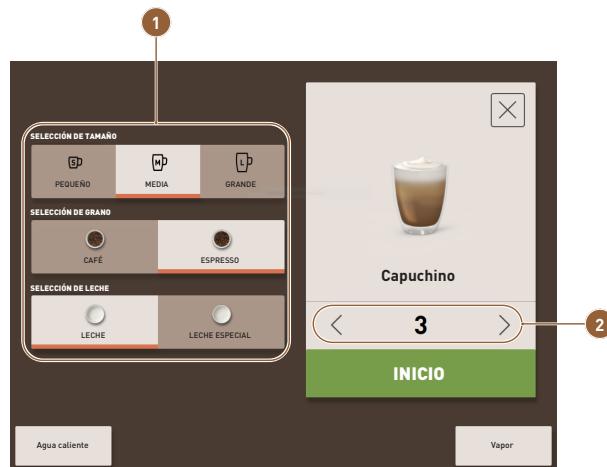


Fig. 80: Pantalla Modificación de bebidas

##### 1 Botones para la modificación de bebidas

■ La preselección está activada en el modo de funcionamiento (máximo 1 – 9 bebidas).

☞ Seleccione una bebida.

☞ Seleccione los ingredientes deseados.

☞ Ajuste el número de bebidas con las flechas < 1-9 >.

⇒ La dispensación de la bebida se repite un máximo de nueve veces.

⇒ Se muestra el progreso de todas las dispensaciones.

##### 2 Botón para dispensación múltiple

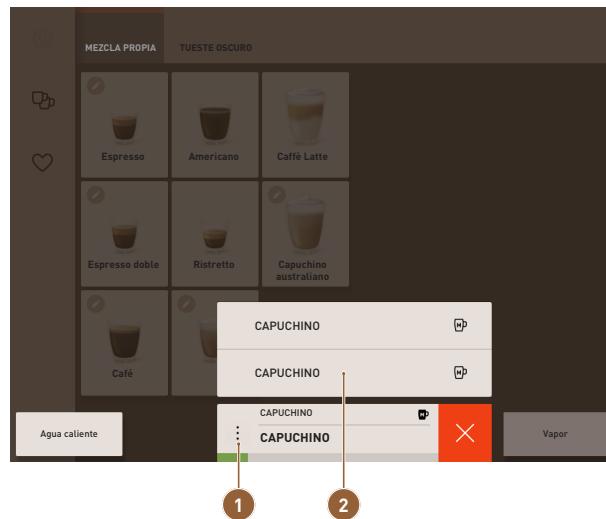


Fig. 81: Pantalla Lista con las bebidas preseleccionadas [modo de personal con leche]

### 1 Menú de tres puntos

- ☞ Pulse el menú de tres puntos.
- ⇒ Se muestra una lista con las bebidas preseleccionadas.
- ⇒ Una vez finalizada la dispensación de bebida, se indica en verde.
- ☞ Retire la taza o el vaso de la salida de bebida.

### 2 Lista de bebidas preseleccionadas

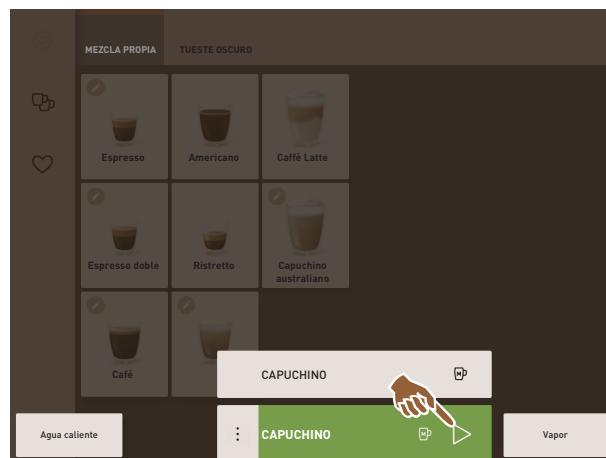


Fig. 82: Dispensar otra bebida

- ☞ Pulse el botón Play.
- ⇒ La primera dispensación de bebida está confirmada.
- ⇒ Se inicia la dispensación de la siguiente bebida de la lista.
- ☞ Repita el paso anterior para las demás bebidas.

#### 9.5.5 Preselección de café descafeinado

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

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

## Representación del botón



### Iniciar la preselección

Requisito:

- La función Botón **DECAF** visible debe estar activada en el modo de personal.
- Un depósito de granos está lleno de granos de café descafeinado.
- ☞ Presione el botón sin cafeína.
- ⇒ Solo se podrán seleccionar las bebidas que se hayan configurado con granos de café sin cafeína.

### 9.5.6 Preselección de barista

En el modo de personal, la función **Barista** permite ajustar la intensidad del café de la bebida que se va a dispensar.

Hay disponibles tres ajustes **suave**, **medio** e **intenso**.

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

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

## Representación del botón



### Iniciar la preselección

Requisito:

- La función **Barista** se puede activar en el modo de personal.
- La bebida se ha configurado con la función **Barista**.
- ☞ Pulse el botón con la intensidad de café deseada.
- ⇒ Solo se pueden seleccionar las bebidas cuya intensidad se puede ajustar.

### 9.5.7 Colocar taza/vaso

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

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



Fig. 83: En la pantalla se muestra la animación Colocar taza/vaso.

- La función **Colocar taza** está activa en el modo de funcionamiento.
- ☞ Coloque la taza o el vaso debajo de la salida de bebida.
- ☞ En caso de salida de bebida manual: Deslice la salida de bebida hacia abajo para ponerla sobre la taza o el vaso.

### 9.5.8 Pagar bebida

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

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

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

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

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



Fig. 84: Botón para el pago

- ☞ Pulse el botón **Pagar**.
- ⇒ Se muestra la pantalla con los métodos de pago ofrecidos.
- ⇒ Si se dispone de un cambiador de monedas, se indica cuando no es posible dar cambio de monedas.



Fig. 85: Solicitud de pago

- ☞ Seleccione un método de pago disponible.
- ☞ Confirme el proceso de pago y finalícelo.
- ⇒ Se inicia la dispensación de bebida.

### 9.5.9 Dispensar bebida

#### Variante: Dispensación sin sistema de caja

Tras finalizar la preselección de bebida, aparece el botón **INICIO**.

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

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



Fig. 86: Bebida lista para la dispensación

- ⠁ La bebida se ha modificado y está lista para la dispensación.
- ☞ Pulse el botón **INICIO**.
  - ⇒ Se muestra la solicitud **Colocar taza**.
  - ☞ Pulse de nuevo el botón **INICIO**.
  - ⇒ Se dispensará la bebida.

### 9.5.10 Indicación de progreso durante la dispensación de bebida

Requisito para todas las variantes: Se ha iniciado la dispensación de bebida.

#### Variante: Modo de invitado/modo de usuario habitual

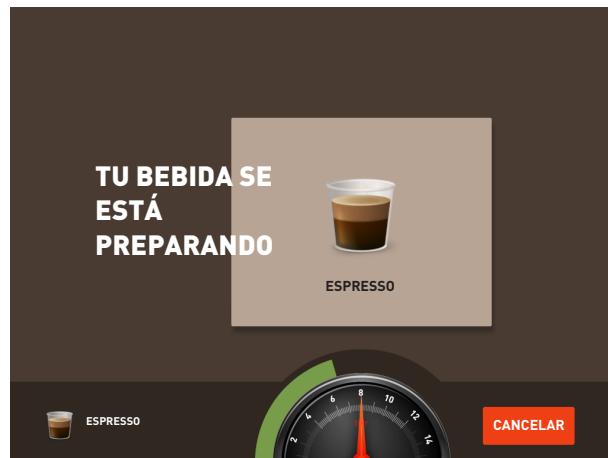


Fig. 87: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la dispensación de bebida

#### Modo de invitado y modo de usuario habitual: Indicador de progreso

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

#### Variante: Modo de personal



Fig. 88: Progreso (Modo de personal)

#### Modo de personal: Indicador de progreso

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

### 9.5.11 Finalización de la bebida

La pantalla informa de la finalización de la dispensación.

- La información aparece cuando está activado el parámetro en el ajuste **Configuración > Modo de funcionamiento**.



Fig. 89: Representación Dispensación de bebida finalizada

- ☞ Retire la taza o el vaso del recogegotas.
- ⇒ Se muestra la animación Retirar taza/vaso en la pantalla.

### 9.5.12 Cancelar dispensación de bebida

#### Cancelar antes de la dispensación de bebida

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

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

#### Cancelación durante la dispensación de bebida

El botón **CANCELAR** se muestra durante la dispensación de bebida.

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

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



Fig. 90: Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la dispensación de bebida

- ☞ Pulse el botón **CANCELAR**.
- ⇒ Se cancela la dispensación de bebida.

### Modo de personal: Cancelar dispensación de bebida



Fig. 91: Modo de personal: Cancelación de la dispensación de bebida

- ☞ Pulse el botón X.
- ⇒ Se cancela la dispensación de bebida.

## 9.6 Dispensar vapor



### ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de infección para la salud por contaminación en la barra de vapor!

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- ☞ Limpie la barra de vapor después de cada uso con un paño limpio y húmedo.
- ☞ Utilice guantes de protección durante la limpieza.
- ☞ Tire de la barra de vapor ligeramente hacia delante.
- ☞ Coloque una jarrita debajo de la barra de vapor en la rejilla de goteo.
- ☞ Asegúrese de que la punta de la barra de vapor esté completamente sumergida en la bebida.
- ☞ Pulse el botón **Vapor** en la pantalla.
  - ⇒ Se dispensa vapor en la bebida.
  - ⇒ Con la opción **Autosteam** o **Supersteam**: La salida de vapor se detiene automáticamente.
  - ⇒ Con la opción **Powersteam**: para parar, vuelva a pulsar el botón Vapor de la pantalla.
  - ⇒ Asegúrese de que la salida de vapor haya finalizado.
  - ☞ Tire de la palanca de la barra de vapor ligeramente hacia delante y extraiga la jarrita al mismo tiempo.
  - ☞ Dirija la barra de vapor con la palanca hacia abajo, hacia la rejilla de goteo.
  - ☞ Pulse el botón **Vapor** y deje que salga vapor durante aprox. 2 s.
    - ⇒ Se eliminan los restos de leche de la barra de vapor.
  - ☞ Limpie los restos de leche de la barra de vapor con un paño limpio y húmedo.
  - ☞ Limpie la barra de vapor regularmente.

## 9.7 Usar la entrada manual



### INDICACIÓN

#### ¡Daños materiales por café molido inadecuado!

El uso de café molido inadecuado en la entrada manual puede dañar la máquina.

- ☞ Utilice exclusivamente café molido en la entrada manual.
- ☞ No utilice café soluble en agua.
- ☞ No utilice café molido demasiado fino.

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

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



Fig. 92: Solicitud para que se añada café molido

**1** Cuchara con café molido

**3** Confirmación tras la introducción manual

**2** Compuerta de la entrada manual abierta

- ☞ Seleccione un grupo de bebidas con opciones de bebida en la interfaz de usuario.
- ☞ Seleccione una bebida con la opción para café premolido, p. ej., Decaf.
- ☞ Si procede, seleccione el resto de opciones de dispensación, p. ej., pequeña, mediana o grande.
- ☞ Inicie la dispensación.
  - ⇒ Se muestra una animación solicitando que se introduzca café molido.
- ☞ Abra la tapa de la entrada manual.
- ☞ Introduzca una porción de café molido con la cucharilla dosificadora suministrada por la abertura de la entrada manual.
- ☞ Confirme la introducción con **OK**.
- ⇒ Se inicia la dispensación de bebida.

## 9.8 Funciones genéricas de la interfaz de usuario

Este capítulo contiene información sobre las funciones generales de la interfaz de usuario. Para el funcionamiento diario de la máquina es imprescindible conocer estas funciones.

### 9.8.1 Navegación en la interfaz

#### Modo de invitado y modo de usuario habitual

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

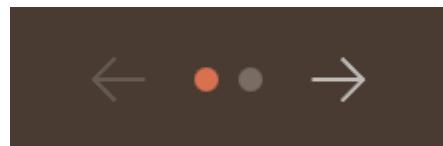


Fig. 93: Navegación en el modo de invitado con teclas de flechas

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

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

#### Modo de personal

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

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

Si el número de pestañas (grupos de bebidas) no es totalmente visible:

##### Botón Atrás



##### Botón Siguiente



El botón regresa a la pantalla anterior. El botón cambia a la pantalla siguiente.

### 9.8.2 Representación de las bebidas

#### Tipo de representación

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

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

El técnico de mantenimiento se encarga de configurar la representación.

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

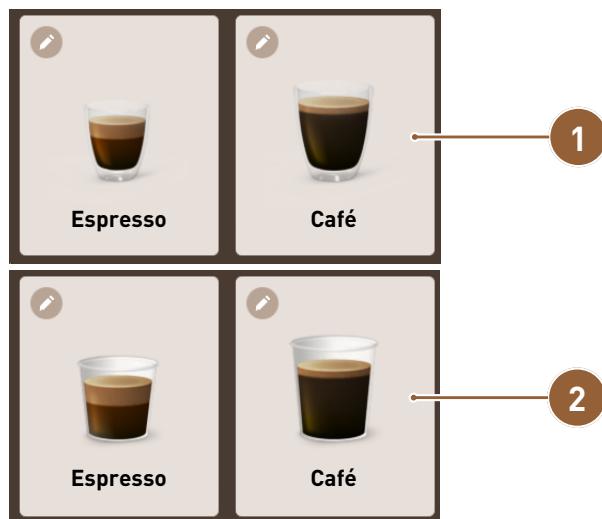


Fig. 94: Tipos de representación de los botones de bebidas

**1** Representación con vaso pequeño (estándar)

**2** Representación con vaso (opción)

### Tamaño de representación

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

Tamaños de representación disponibles:

- Pequeño
- Media
- Grande
- Extragrande
- Dinámico



Fig. 95: Representación de bebida pequeña y extra grande

### 9.8.3 Mensaje de error pendiente y solicitud de acción



**!** ATENCIÓN: No se devuelve el cambio. Por favor, paga con el importe exacto.

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

- ☞ Pulse en la indicación del mensaje de error.
  - ⇒ Se mostrará el menú de mantenimiento.
- ☞ Seleccione el mensaje de error pendiente con el botón [>] en el menú de mantenimiento.
- ☞ Se abre la ventana **Smart Info** con información adicional.

#### 9.8.4 Mensajes de error (sencillos)

Los mensajes de error o solicitudes se muestran en la pantalla de diferente manera en función del modo de funcionamiento ajustado.

En el modo de invitado, los mensajes de error tienen lugar de manera predeterminada con el ajuste **sencillo**.

Los técnicos de mantenimiento pueden cambiar al ajuste a **mensaje de error específico**.



Fig. 96: Mensaje de error sencillo

Los mensajes de error sencillos muestran la siguiente información:

- La máquina ya no está preparada.
- Se muestra la solicitud **Informar al personal de mantenimiento**.

#### 9.8.5 Mensajes de error (específicos)

Los mensajes de error o solicitudes se muestran en la pantalla de diferente manera en función del modo de funcionamiento ajustado.

En el modo de personal o de usuario habitual, los mensajes de error se muestran de manera predeterminada con el ajuste **específico**.

Los mensajes de error específicos muestran la siguiente información:

- Las solicitudes de acción o los errores se muestran directamente.
- La disponibilidad operativa de la máquina se puede restablecer autónomamente.

Los técnicos de mantenimiento pueden cambiar al ajuste a **mensaje de error sencillo**.



Fig. 97: Pantalla Mensaje de error específico

## 9.9 Menú de mantenimiento

En este capítulo se describen las funciones y opciones del menú de mantenimiento de la máquina.

### 9.9.1 Botón Menú de mantenimiento

Se puede mostrar el botón Menú de mantenimiento de forma diferente en función del modo de funcionamiento.



Botón Menú de mantenimiento en el modo de invitado



Botón Menú de mantenimiento en el modo de personal y el modo de usuario habitual

El botón Menú de mantenimiento tiene dos funciones:

- Función de control: Con el botón Menú de mantenimiento, se abre el menú de mantenimiento.
- Función de notificación: Información adicional mediante marcado por colores

#### Función de control para abrir el menú de mantenimiento:

☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento .

⇒ Se abre el menú de mantenimiento.

#### Función de notificación: Información adicional mediante colores

En la interfaz de usuario, el campo Menú de mantenimiento informa sobre la información pendiente o mensajes de error.



Fig. 98: Botón Menú de mantenimiento con mensajes

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

### 9.9.2 Vista general del menú de mantenimiento

#### Resumen de funciones

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

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



Fig. 99: Pantalla Funciones del menú de mantenimiento

<p><b>1</b> Cierra la sesión del perfil conectado actualmente o abre el cuadro de diálogo de inicio de sesión para conectarse con perfiles diferentes.</p> <p><b>3</b> Muestra el diálogo con el historial de dispensación de bebidas y muestra la lista de bebidas dispensadas.</p> <p><b>5</b> Cierra la pantalla con el menú de mantenimiento y regresa a la interfaz de usuario.</p> <p><b>7</b> Selección directa: bloquea la pantalla durante 30 s para limpiar la pantalla.</p> <p><b>9</b> Selección directa: desconecta la máquina.</p> <p><b>11</b> Muestra el estado de mantenimiento y abre la pantalla para la ejecución del mantenimiento.</p> <p><b>13</b> Muestra los mensajes pendientes y abre el diálogo con la solicitud de acción correspondiente y su confirmación.</p>	<p><b>2</b> Abre la pantalla con los ajustes de la máquina.</p> <p><b>4</b> Muestra el diálogo con información del sistema, incluido el código QR.</p> <p><b>6</b> Selección directa: inicia un enjuague.</p> <p><b>8</b> Selección directa: muestra una información rápida.</p> <p><b>10</b> Muestra el estado de limpieza y abre la pantalla para la ejecución de la limpieza.</p> <p><b>12</b> Abre la pantalla para la gestión de ingredientes.</p> <p><b>14</b> Opcional: muestra la temperatura de la leche.</p>
---	--

### Botones generales en el menú de mantenimiento

- Con el botón **Confirmación** se inician acciones pendientes o se confirman las solicitudes de actuación mostradas.
- El botón **Siguiente** guía paso a paso por las acciones mostradas en la pantalla durante la limpieza, la descalcificación o el mantenimiento del molinillo.

### 9.9.3 Información rápida

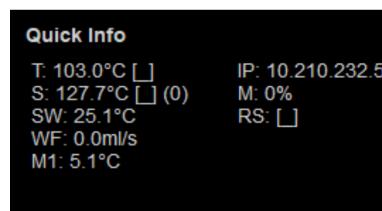


Fig. 100: Información rápida

La información rápida se muestra en la pantalla del menú de mantenimiento e informa sobre los siguientes valores de parámetros:

- T muestra la temperatura del calentador de agua en °C.
- S muestra la temperatura del calentador de vapor en °C.
- SW muestra la temperatura de la barra de vapor en °C.
- WF muestra la cantidad de agua bombeada en ml/s.
- M1 muestra la temperatura de la leche actual.
- IP muestra la dirección del adaptador de red.
- M muestra el espacio de memoria disponible en %.
- RS informa sobre la densidad de dispensación de bebidas (modo de hora punta). Se activa si se dispensan más de 30 bebidas por hora. Si este modo está activo, se suprime el enjuague de la salida de bebida. El modo activo se muestra con RS[\*].

#### 9.9.4 Perfil (inicio / cierre de sesión)

Los derechos de acceso a funciones y parámetros dependen del perfil.

**Véase también al respecto**

■ Ajustes avanzados [▶ 190]

##### 9.9.4.1 Variante: Acceso al menú de mantenimiento sin introducción de PIN

- ☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento  en la interfaz de usuario.
- ⇒ El menú de mantenimiento se abre con el último perfil de usuario activado o sin perfil activo (no conectado).

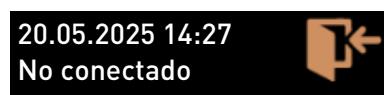


Fig. 101: Botón No conectado

##### 9.9.4.2 Variante: Acceso al menú de mantenimiento con introducción de PIN

Cada perfil tiene permisos específicos. El inicio de sesión con un perfil puede estar protegido por un PIN.

Los técnicos de mantenimiento pueden activar perfiles, desactivarlos, definir un PIN y asignarlos a un perfil.

- El acceso al menú de mantenimiento está protegido por un PIN.
- ☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento  en la interfaz de usuario.
- ⇒ Se muestra el teclado numérico para introducir el PIN.
- ☞ Introduzca el PIN configurado y confírmelo.
- ⇒ Se abre la pantalla con 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.

#### 9.9.4.3 Acceso al diálogo Perfiles



Fig. 102: Cuadro de diálogo Perfiles

- ☞ Pulse el botón **Iniciar sesión**  en el menú de mantenimiento.
- ⇒ Se abre el diálogo **Perfiles** con los perfiles configurados por los técnicos de mantenimiento.
- ⇒ Los perfiles protegidos con PIN están marcados con un símbolo de candado.
- Si se cierra el menú de mantenimiento, se mantiene el perfil activo.
- El perfil activo no se cancela hasta cerrar la sesión con el botón o tras un reinicio.
- El técnico de mantenimiento puede configurar los siguientes perfiles:

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

#### 9.9.4.4 Activar la variante Perfil desprotegido

- ☞ Seleccione el perfil 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.

##### Véase también al respecto

¶ Perfiles y permisos [▶ 192]

#### 9.9.4.5 Activar la variante Perfil protegido

- ¶ El perfil está protegido con un PIN y marcado con el símbolo de un candado.
- ☞ Seleccione el perfil protegido deseado, p. ej., **Técnico de mantenimiento**.
- ⇒ Se abre el teclado numérico para introducir el PIN.
- ☞ Introduzca el PIN configurado y confírmelo con .
- ⇒ Se mostrará el menú de mantenimiento con el perfil seleccionado.

##### Véase también al respecto

¶ Perfiles y permisos [▶ 192]

#### 9.9.4.6 Cierre de sesión del perfil

- ☞ Pulse el botón **Cerrar sesión**  en el menú de mantenimiento.
- ⇒ Se cierra la sesión del perfil activo actualmente.

- ⇒ Se suprimen los permisos correspondientes.
- ⇒ En el menú de mantenimiento, se muestra **No conectado**.

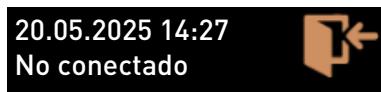


Fig. 103: Botón No conectado

### 9.9.5 Funciones del menú de mantenimiento

De manera general, un emoticono verde indica que se ha terminado la limpieza o el mantenimiento. Un emoticono rojo informa de una limpieza o mantenimiento pendientes.

#### Véase también al respecto

- █ Limpieza [▶ 114]
- █ Ajustes avanzados [▶ 190]
- █ Perfil (inicio / cierre de sesión) [▶ 102]

#### 9.9.5.1 Iniciar la limpieza



Fig. 104: Botón Limpieza

#### Función protegida por PIN (conserje, operador, técnico de mantenimiento)

- ☞ Pulse el botón **Limpieza**.
- ⇒ Se inicia la limpieza con instrucciones en pantalla.
- ⇒ Es posible interrumpirla pulsando el botón **X**.
- ⇒ Se muestra la última limpieza realizada.

#### 9.9.5.2 Realización del mantenimiento



Fig. 105: Mantenimiento vencido

#### Función protegida por PIN (conserje, operador, técnico de mantenimiento)

- ☞ Realice el mantenimiento mostrado.
- ☞ Pulse el botón **mantenimiento**.
- ⇒ Es posible interrumpirla pulsando el botón **X**.
- ☞ Confirme el mantenimiento.
- ⇒ El mantenimiento confirmado se muestra con la fecha y un smiley verde.

#### 9.9.5.3 Gestión de ingredientes



Fig. 106: Botón Gestión de ingredientes

El botón **Gestión de ingredientes** abre la gestión de ingredientes. Aquí se pueden activar y desactivar ingredientes disponibles como, por ejemplo, el sistema de leche.

#### Activar ingrediente

24.07.2025 11:25	Responsable de la máquina		
Ingrediente / fuente	Estado	Acción	
Sistema de leche	On	Off	

Fig. 107: Activar el sistema de leche

- ☞ Pulse el botón **Gestión de ingredientes**.
- ⇒ Se abre la pantalla con los ingredientes activos.
- ☞ En la columna **Acción**, pulse el botón **ON**.
- ⇒ El ingrediente se activa.
- ☞ Pulse para volver al menú de mantenimiento.

#### 9.9.5.4 Cambiar botellas de sirope

- ☞ Pulse el botón **Gestión de ingredientes**.
- ⇒ Se abre la pantalla con los ingredientes activos.

24.07.2025 11:25	Responsable de la máquina		
Ingrediente / fuente	Estado	Acción	
Sistema de leche	On	Off	
Sirope 1: Chocolate	On	Cambiar botella	
Sirope 2: Caramelo	On	Cambiar botella	
Sirope 3: Vainilla	On	Cambiar botella	
Sirope 4: Avellana	On	Cambiar botella	

Fig. 108: Cambio de botella

- ☞ Para los tipos de sirope 1 a 4, presione el botón **Cambio de botella** en la columna **Acción**.
- ⇒ La pantalla **Cambio de botella** muestra los pasos con instrucciones en pantalla.
- ⇒ Se vacía el tubo flexible de sirope seleccionado previamente.
- ☞ Retire el cierre de bayoneta de la botella vacía de Flavour Point y limpie bien el tubo flexible con el adaptador de botella.
- ☞ Confirme la limpieza realizada con
- ☞ Inserte el adaptador de botella con el tubo flexible limpio en la nueva botella de sirope.
- ☞ Vuelva a conectar el cierre de bayoneta a Flavour Point.



Fig. 109: Iniciar la bomba

- ☞ Pulse el botón **Iniciar bomba** y después **Parar bomba** para volver a llenar el tubo flexible.
- ☞ Confirme que se ha llenado el tubo flexible con .
- ⇒ La pantalla **Cambio de botella** se cierra. Se muestra la interfaz de usuario.

#### 9.9.5.5 Mensajes de error en el menú de mantenimiento

En el área **Mensajes de error**, se muestran los errores pendientes de la máquina.

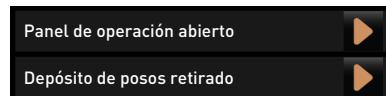


Fig. 110: Botones para mensajes de error

#### Resolver errores

- ☞ Abra el error pendiente con .
- ⇒ El mensaje pendiente se muestra en una ventana separada.
- ☞ Solucione el error pendiente o realice la acción solicitada.
- ⇒ El mensaje de error o la solicitud de acción se eliminarán automáticamente de la lista.
- ⇒ Los técnicos de mantenimiento ven un resumen de eventos en el menú principal **Información > Estadística de errores**.

#### 9.9.5.6 Volver a la interfaz de usuario

El botón  regresa a la interfaz de usuario.

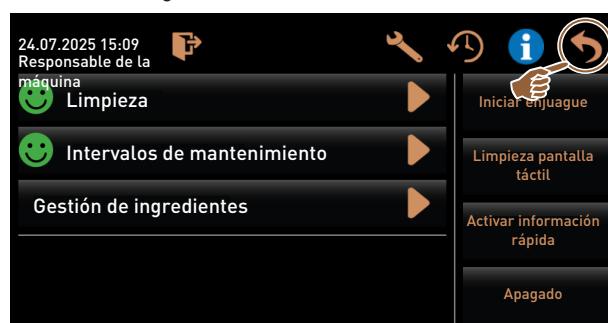


Fig. 111: Volver a la interfaz de usuario

- ☞ Pulse .
- ⇒ Se muestra la interfaz de usuario.
- ⇒ Se cierra la sesión del perfil con la sesión abierta.

#### 9.9.5.7 Visualizar la información del sistema



Fig. 112: Abrir la información del sistema

- ☞ Pulse .

- ⇒ La información del sistema se muestra en una ventana separada.
- ⇒ De forma adicional, se muestra un código QR con la información del sistema.

#### 9.9.5.8 Mostrar progreso de dispensación de bebida



Fig. 113: Abrir el progreso de dispensación de bebida

☞ Pulse .

- ⇒ Se abre el diálogo **Progreso de dispensación de bebida** y se muestra una lista de todas las bebidas ya dispensadas.
- ⇒ Adicionalmente, se muestra el tiempo de dispensación de cada bebida.
- ⇒ En la parte derecha de la lista se muestra el tiempo exacto de dispensación de la bebida (café).

Proceso de dispensación de bebida			
28.07.25 07:50	M Ristretto	30.5s	1.9s
28.07.25 07:43	M Leche caliente	28.4s	-
28.07.25 07:42	M Espresso	26.9s	2.0s
28.07.25 07:38	M Espresso	27.2s	1.9s
28.07.25 07:35	M Capuchino	36.6s	1.9s

Fig. 114: Cuadro de diálogo Progreso de dispensación de bebida

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

#### 9.9.5.9 Abrir los ajustes



Fig. 115: Abrir los ajustes

☞ Pulse .

- ⇒ Se muestran los Ajustes.

⇒ Con ello están disponibles los ajustes de parámetros.

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

#### 9.9.5.10 Selección directa

Los botones de selección directa activan directamente las siguientes acciones.

##### Selección directa "Iniciar un enjuague"



Fig. 116: Botón Iniciar enjuague

☞ Pulse el botón **Iniciar enjuague**.

⇒ Se realiza un enjuague en caliente para todos los sistemas (sistema de café, sistema de leche y sistema de polvo).

⇒ El enjuague no se puede interrumpir.

##### Selección directa "Limpieza de la pantalla táctil"



Fig. 117: Botón Limpieza de la pantalla táctil

☞ Pulse el botón **Limpieza de la pantalla táctil**.

⇒ La pantalla permanece insensible durante un periodo de 30 s y puede limpiarse.

##### Selección directa "Conectar información rápida"



Fig. 118: Botón Conectar información rápida

☞ Pulse el botón **Conectar información rápida**.

⇒ La ventana de información rápida sobre los estados de funcionamiento aparece flotando en primer plano.

##### Desactivar info rápida

☞ Pulse el botón **Desactivar información rápida**.

⇒ Se cierra la ventana de información rápida.

##### Selección directa de "Activar venta gratuita" (con sistema de caja)

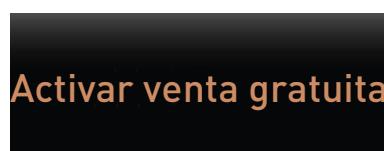


Fig. 119: Botón Activar venta gratuita

- ☞ Pulse el botón **Activar venta gratuita**.
- ⇒ Las bebidas de pago están disponibles para la venta gratuita.
- ⇒ El botón **Activar venta gratuita** es accesible para técnicos de mantenimiento, contables y conserjes.

### Selección directa "Apagado"



Fig. 120: Botón Apagado

- ☞ Pulse el botón **Apagado**.
- ⇒ La máquina se apaga.
- ⇒ La máquina está apagada, pero no sin corriente.
- ⇒ La pantalla está inactiva y en ella no se visualiza nada.

#### Véase también al respecto

█ Limpieza [▶ 114]

## 9.10 Vaciado

Los depósitos con restos de productos consumidos deben vaciarse periódicamente.

### 9.10.1 Vaciar depósito de posos

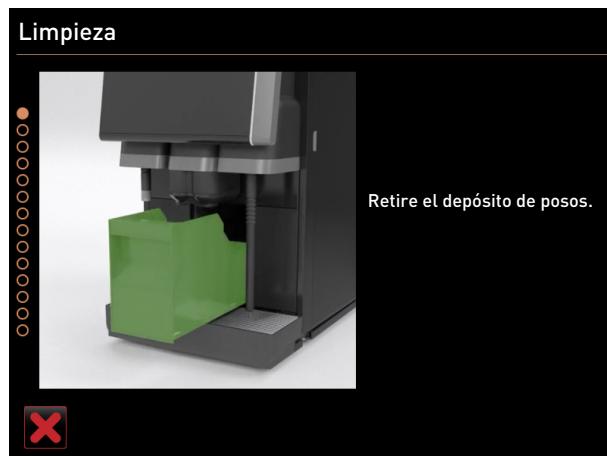


Fig. 121: Vaciar depósito de posos

#### Vaciar el depósito de posos estándar

El depósito de posos estándar tiene capacidad para unas 60-70 tortas de café. Al alcanzar esta cantidad, en la interfaz de usuario se solicita que se vacíe el depósito de posos.

- ☞ En máquinas con salida de bebida manual: Deslice la salida de bebida hacia arriba hasta el tope.
- ☞ Extraiga el depósito de posos de la máquina tirando hacia delante.
  - ⇒ En la pantalla se muestra el mensaje Depósito de posos retirado.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos.
- ☞ Seque el depósito de posos y reintrodúzcalo en la máquina hasta el tope.
  - ⇒ La máquina está preparada.

### Vaciar el depósito de posos bajo mostrador

- ☞ En máquinas con salida de bebida manual: Deslice la salida de bebida hacia arriba hasta el tope.
- ☞ Extraiga el depósito de posos integrado hasta la mitad.
  - ⇒ Se evitará una dispensación de bebida accidental.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos bajo mostrador.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de posos bajo mostrador debajo de la eliminación de restos de café de la máquina.
- ☞ Vuelva a introducir el depósito de posos integrado hasta el tope.
  - ⇒ La máquina está preparada.



#### INDICACIÓN

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

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

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

### 9.10.2 Vaciar el depósito de agua sucia externo

La máquina tiene una salida de agua sucia. El recogegotas está montado de forma fija y no puede extraerse.



Fig. 122: Depósito de agua sucia externo

- ☝ Asegúrese de que no puedan dispensarse bebidas antes de retirar el depósito de agua sucia.
- ☞ Deslice la salida de bebida manual hacia arriba hasta el tope.
- ☞ Extraiga el depósito de posos de la máquina tirando hacia delante.
  - ⇒ En la pantalla se muestra el mensaje **Depósito de posos retirado**.
- ☞ Retire la tapa con el tubo flexible de agua sucia del depósito de agua sucia externo.
- ☞ Vacíe el depósito de agua sucia.
- ☞ Limpie a fondo el depósito de agua sucia con un producto de limpieza doméstico y enjuáguelo con agua limpia.
- ☞ Revise que funciona el flotador de la supervisión del nivel.
- ☞ Vuelva a colocar la tapa con el tubo flexible de agua sucia en el depósito.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.
  - ⇒ La máquina está preparada para la dispensación de bebida.

#### Véase también al respecto

█ Conectar el suministro de agua [▶ 54]

## 9.11 Apagado

La máquina y los aparatos independientes opcionales se pueden apagar de diferentes maneras, que se describen a continuación.

### 9.11.1 Poner la máquina en el modo en espera



#### ⚠ PELIGRO

**Peligro de muerte por descarga eléctrica.**



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

- ☞ No retire los revestimientos de la máquina.
- ☞ Desenchufe siempre la máquina de la alimentación eléctrica antes de realizar trabajos de reparación.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

**¡Peligro de quemaduras durante el enjuague de la máquina!**

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

- ☞ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.



#### INDICACIÓN

**¡En caso de incumplimiento de las instrucciones, quedará anulada la garantía!**

Si no se respetan las indicaciones de seguridad y las instrucciones, no se concederá ninguna garantía por daños materiales.

- ☞ Para evitar daños materiales en la máquina, siga las indicaciones de seguridad y las instrucciones del manual de instrucciones.



#### INDICACIÓN

**¡Ahorrar energía!**

Si la máquina no se va a utilizar durante varias horas, apáguela para ahorrar energía.

#### Limpieza antes de la desconexión

**Iniciar enjuague**

Fig. 123: Botón Iniciar enjuague

- ☞ Pulse el botón **Iniciar enjuague** en el menú de mantenimiento si no se ha realizado ya.
  - ☞ Se limpia la cafetera.
  - ☞ Si es necesario, realice una limpieza diaria y semanal.
  - ☞ Si lo hay, vacíe y limpie el depósito de agua potable externo.

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

## Desconexión a través de la pantalla táctil



Fig. 124: Botón Apagado

- ☞ Pulse el botón **Desconexión** en el menú de mantenimiento.
  - ⇒ La máquina se apaga.
  - ⇒ En la pantalla no se visualiza nada.
  - ⇒ La cafetera se encuentra en el modo en espera.

## Desconectar con el botón de encendido y apagado de la máquina

La máquina también puede apagarse por medio del botón de encendido y apagado que está detrás del panel de operación.

### Véase también al respecto

■ Encienda la máquina [▶ 74]

### 9.11.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)



#### INDICACIÓN

##### Daños materiales por agua congelada.

Los calentadores pueden resultar dañados por la congelación del agua.

- ☝ Si la máquina puede estar expuesta a temperaturas bajo cero, vacíe previamente el(los) calentador(es).
- ☝ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Ponga la máquina y otros aparatos asociados fuera de servicio durante tiempos de inactividad prolongados, por ejemplo, vacaciones de la empresa.

Lo primero que se debe hacer al volver a poner en marcha la máquina es realizar una limpieza diaria.

### Poner la máquina fuera de servicio

- ☞ Ponga la máquina en el modo de espera.
- ☞ Desconecte la conexión de red desenchufando el conector o apagando el interruptor principal montado en el lugar de instalación.
- ⇒ La cafetera no recibe corriente.

### 9.11.3 Apagar los aparatos independientes



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### ¡Problemas de salud y daños materiales por contaminación!

Cuando se vuelven a encender, los aparatos independientes no limpiados y apagados pueden causar problemas de salud y averías técnicas debido a la suciedad y la humedad en el interior.

- ☝ Realice una limpieza diaria de la máquina antes de desconectar los dispositivos adicionales que transporten leche.
- ☝ Mantenga limpios y secos los accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador.
- ☝ Desconecte la máquina de la red eléctrica si los aparatos independientes van a permanecer desconectados durante un periodo de tiempo prolongado.
- ☝ **Antes de pausas largas del funcionamiento:**  
Desconecte los aparatos de la red eléctrica.  
Limpie el interior de la unidad refrigeradora.  
Deje la puerta de la unidad refrigeradora entreabierta y no la cierre completamente.

#### Apagar los aparatos independientes para leche

- ☞ Vacíe el depósito de leche de los aparatos independientes para leche.
- ☞ Realice la limpieza diaria de la máquina.
- ☞ Limpie los accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador, en el lavavajillas o enjúague los bien a mano con agua limpia y fresca.
- ☞ Desconecte el aparato independiente con su interruptor principal.
- ☞ Mantenga limpios y secos los accesorios.
- ☞ Desconecte la conexión a la red eléctrica tirando del enchufe.
- ⇒ El aparato independiente no recibe corriente.
- ⇒ El aparato independiente puede almacenarse durante un largo periodo de tiempo.

#### Desactivar la iluminación del calentador de tazas

- █ La iluminación está activada y un color seleccionado se ilumina de forma constante.
- ☞ Utilice un alfiler de unos 2-3 mm de diámetro y pulse durante unos 2 s el botón de la iluminación de la parte superior del revestimiento trasero.
- ⇒ La iluminación está desactivada.

#### Apagar el calentador de tazas

Las instrucciones también son válidas para el calentador de tazas del aparato Cup & Cool.

- ☞ Pulse el botón de encendido y apagado de la parte superior izquierda del revestimiento trasero.
- ☞ Para pausas largas del funcionamiento: Desconecte el enchufe de alimentación.
- ⇒ El botón de encendido y apagado deja de iluminarse.
- ⇒ El calentador de tazas está apagado.

## 10 Limpieza

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

### Limpieza interrumpida

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

Si el proceso de limpieza no finaliza por completo y de forma correcta (p. ej., debido a un fallo en el suministro eléctrico), deberá repetirse.



#### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

De las siguientes actividades deben encargarse únicamente aquellas personas que hayan recibido la debida formación por parte del operador.



#### PRECAUCIÓN

#### Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ⚠ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ⚠ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.



#### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por líquido caliente.

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

- ⚠ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- ⚠ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



#### PRECAUCIÓN

#### Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- ⚠ Tras la instalación, la puesta en marcha o tras una nueva puesta en marcha, realice siempre una limpieza.
- ⚠ Lleve a cabo limpiezas antes y después de pausas prolongadas.
- ⚠ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.
- ⚠ Realice un enjuague antes de apagar la máquina.

## 10.1 Normas y condiciones para la limpieza

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

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

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

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



### ADVERTENCIA

#### Peligro de infecciones bacterianas.

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

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

## 10.2 Productos de limpieza



### ADVERTENCIA

#### Peligro de intoxicación por productos de limpieza.



Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- ⌚ Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por el fabricante.
- ⌚ Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítesela al socio comercial.
- ⌚ Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- ⌚ No toque los productos de limpieza con las manos desprotegidas ni los ingiera.
- ⌚ No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- ⌚ Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- ⌚ No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- ⌚ Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- ⌚ Utilice guantes y gafas de protección para manipular los productos de limpieza.
- ⌚ Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.



### INDICACIÓN

#### Daños materiales por productos de limpieza inadecuados.

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

- ⌚ Para la limpieza diaria y semanal, utilice únicamente productos de limpieza recomendados por el fabricante de la máquina.

### Pastillas de limpieza para el sistema de café



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

## Polvo de limpieza para el sistema de leche



Nombre	Milkpure powder
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de leche
Finalidad de la limpieza	Eliminar la grasa de la leche y las bacterias del sistema de leche
Intervalo de aplicación	Una vez al día
Modo de empleo	Distribución de las bolsas de limpieza: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 4x Alcalino = verde = Cleaner 1</li> <li>■ 1x Ácido = rojo = Cleaner 2</li> </ul> Para la limpieza diaria, realizar cuatro intervalos con Cleaner 1 y el quinto intervalo con Cleaner 2. Solicitud de introducción del polvo de limpieza durante la limpieza con instrucciones en pantalla

## Pedido de productos de limpieza



Nombre	Encargo de un juego
Finalidad de uso	Limpieza del sistema de café y de leche
Contenido	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Un paquete de pastillas de limpieza para el sistema de café: <b>Coffeepure tabs</b></li> <li>■ Dos paquetes de polvo de limpieza para el sistema de leche: <b>Milkpure powder</b></li> </ul>
Cantidad	Producto de limpieza para 100 limpiezas diarias: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 100x pastillas de limpieza</li> <li>■ 80x polvo de limpieza Cleaner 1 (verde)</li> <li>■ 20x polvo de limpieza Cleaner 2 (rojo)</li> </ul>

## 10.3 Niveles de limpieza

Son posibles los siguientes niveles de limpieza:

- **Solicitud** = la cafetera está preparada.
- **Forzado** = la cafetera está bloqueada.

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

### Variante: Solicitud



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

- El botón Limpieza del menú de mantenimiento informa con un emotícono rojo 😟 si hay una limpieza pendiente.

### Variante: Obligatorio



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

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

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

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

**En el caso de la limpieza con ProCare, existen además los siguientes modos de iniciar la limpieza:**

- Automático = la limpieza comienza automáticamente sin intervención del operador.
- Manual = la limpieza comienza únicamente mediante una intervención del operador.

### Periodo de tiempo de limpieza

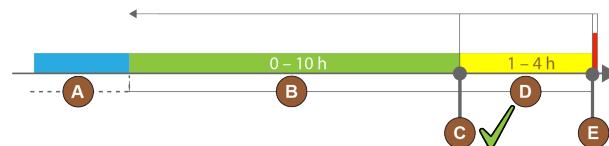


Fig. 125: Periodo de tiempo para limpiezas

Pos.	Periodos de tiempo	Explicación
A	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo de tiempo se ignoran.	La solicitud de limpieza permanece igual tras una limpieza.
B	Las limpiezas llevadas a cabo en este periodo de tiempo se han realizado demasiado pronto. Aun así, estas limpiezas se reconocen como realizadas.	La solicitud de limpieza se restablece tras realizar una limpieza. La siguiente limpieza pendiente en el programa de limpieza se muestra en h en el menú de mantenimiento.
C	Muestra el 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	Muestra el periodo de tiempo para una limpieza óptima en el plan de limpieza.	La solicitud de limpieza se restablece tras realizar una limpieza.
E	Muestra el momento de la limpieza obligatoria. A partir de este momento, las limpiezas no realizadas no podrás posponerse más.	En la pantalla se indica que no es posible realizar más dispensaciones. La máquina deja de estar lista para funcionar. La limpieza es obligatoria.

## 10.4 Intervalos de limpieza

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

### Limpieza para grandes volúmenes de bebidas

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

A diario	Semanalmente	Cuando sea necesario	Opcional
<b>Limpieza automática</b>			
x			Enjuague automático (si está programado)
x	x		Lavado caliente
x		x	Enjuague del tubo flexible de leche
<b>Programa de limpieza</b>			
x	x	0	Limpieza del sistema de leche (tras solicitud)
x	x		Limpieza del sistema de café (tras solicitud)
	x	0	Flavour Point (sistema de sirope)
x	x	0	Lavado vaso de mezcla con limpieza manual
x	x	0	Enjuague del calentador de vapor
<b>Trabajos de limpieza manual</b>			
x			Vaciar y limpiar el depósito de posos
x			Cámara de escaldado
x			Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo
x		0	Lavado depósito de leche
x		0	Interior unidad refrigeradora
x			Limpiar la pantalla táctil
x	x	0	Barra de vapor
x		0	Lavado depósito de agua potable externo
x		0	Lavado depósito de agua sucia externo
		0	Limpiar los aparatos independientes
x	x		Limpiar el depósito de granos
	x		Pieza inferior salida de bebida
	x	0	Lavado del depósito de polvo
x	x	0	Descongelación unidad refrigeradora
	x		Limpiar las superficies exteriores
	x	0	Superficies exteriores unidad refrigeradora

### Leyenda de intervalos de limpieza

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

## 10.5 Enjuague de la máquina



### ⚠ PRECAUCIÓN

**Peligro de quemaduras por agua caliente.**

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

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

### 10.5.1 Enjuagues de encendido/apagado automáticos

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

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

- Sistema de café
- Sistema de leche
- Sistema de polvo
- Sistema Hot & Cold

### 10.5.2 Enjuagues configurados

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

- Enjuague > Salida de bebida (intervalo de enjuague de la salida) (1 – 180 min)
- Enjuague > Sistema de leche (intervalo de enjuague del tubo flexible de leche externo) (1 – 180 min)
- Enjuague > Sistema de leche (intervalo de enjuague del sistema de leche interno) (1 – 180 min)
- Enjuague > Enfriador de contracorriente (intervalo de enjuague del intercambiador térmico) (1-180 min)

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

### 10.5.3 Enjuagues manuales (menú de mantenimiento)

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

- ☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento .
- ⇒ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig. 126: Botón Iniciar enjuague

- ☞ Pulse el botón Iniciar enjuague.
- ⇒ Se realiza un enjuague del sistema en orden idéntico al del lavado de encendido/apagado automático.

## 10.6 Limpieza con instrucciones en pantalla

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

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

### 10.6.1 Tipos de limpieza con instrucciones en pantalla



#### ADVERTENCIA

**Peligro de intoxicación por restos de productos de limpieza.**

Los restos de productos de limpieza en los componentes de la máquina limpiados pueden provocar problemas de salud.

- ⌚ Enjuague los componentes limpiados con agua limpia.



#### PRECAUCIÓN

**¡Peligro de quemaduras y problemas de salud por líquidos calientes!**

Durante el programa de limpieza se expulsa líquido de limpieza y agua caliente. Los líquidos de limpieza pueden provocar problemas de salud. Los líquidos calientes pueden provocar quemaduras.

- ⌚ Retire la rejilla de goteo antes de iniciar la limpieza.
- ⌚ Durante la limpieza, no ponga las manos debajo de la salida de bebida, la salida de vapor ni la dispensación de agua caliente.
- ⌚ No coloque ningún recipiente para bebidas (taza/vaso) debajo de la salida de bebida, la dispensación de agua caliente ni la barra de vapor durante la limpieza.



#### INDICACIÓN

**¡Daños materiales por peligro de inundación!**

La obstrucción de la salida de agua sucia al recogegotas produce un desbordamiento del mismo.

Antes de la limpieza y descalcificación:

- ⌚ Revise que la salida de agua sucia esté libre.
- ⌚ Compruebe la velocidad de salida de la salida de agua sucia.

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

##### Limpieza planificada

- Los programas se almacenan en el control de la cafetera.
- El tipo y la frecuencia de los programas de limpieza que deben realizarse se definen en el menú de mantenimiento mediante un programa de limpieza.
- Los técnicos de mantenimiento pueden configurar el programa de limpieza (p. ej., modificar el nivel de limpieza).

##### Limpieza adicional

- En el menú de mantenimiento pueden iniciarse en cualquier momento limpiezas adicionales con instrucciones en pantalla de manera manual.
- El tipo y el alcance de la limpieza pueden activarse o desactivarse individualmente.
- Los procesos para el tipo de limpieza activada se llevan a cabo de la misma manera que para la limpieza planificada.

Si no hay unidad **ProCare**, tanto las limpiezas planificadas como las limpiezas adicionales se realizan con las pastillas de limpieza **Coffeepure tabs** y el polvo de limpieza **Milkpure powder**.

Si hay una unidad **ProCare** instalada, tanto las limpiezas planificadas como las limpiezas adicionales se realizan siempre con **ProCare**.

Si hay instalado un módulo **Flavour Point**, se ofrece un programa de limpieza independiente para él en la pantalla **limpiezas**.

### 10.6.2 Utensilios requeridos

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

- Una pastilla de limpieza **Coffeepure tab** para el sistema de café
- Una bolsa de polvo de limpieza **Milkpure powder** para el sistema de leche\*
- Un depósito de limpieza azul para el sistema de leche
- Detergente convencional
- Paños limpios convencionales
- Depósito de recogida para restos de leche (en caso necesario)
- Depósito de recogida para restos de chocolate en polvo o de topping (en caso necesario)
- Si la máquina está equipada con sistema de polvo, es necesario acceder a la parte trasera de la unidad de mando. Tenga a mano la llave de la unidad de mando con cerradura opcional o abra la cerradura previamente.

\* Realice cuatro intervalos con Cleaner 1 y el quinto con Cleaner 2.

### 10.6.3 Acceso a variantes de limpieza

☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .

⇒ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig. 127: Botón Limpieza

☞ Pulse el botón Limpieza.

⇒ Se abre la pantalla Limpieza.



Fig. 128: Pantalla para seleccionar los tipos de limpieza

Existen los siguientes tipos de limpieza:

- Limpieza planificada
- Limpieza adicional
- Limpieza Flavour Point (opcional)

#### 10.6.4 Iniciar limpieza programada (sin ProCare)

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

- Cuando hay una limpieza pendiente, aparece un aviso en el botón **Menú de mantenimiento**.



Fig. 129: Botón Menú de mantenimiento con limpieza pendiente

- ☞ Retire la rejilla de goteo para limpiarla por separado.
- ☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
- ⇒ Se abre el menú de mantenimiento.
- ☞ Si el proceso de limpieza está protegido por PIN, introduzca el PIN configurado para ello.
- ⇒ Se proporciona el permiso.
- ⇒ Ahora, el botón **Limpieza** estará activo.



- ☞ Pulse el botón **Limpieza**.
- ⇒ Se abre la pantalla **Limpieza** con los puntos de menú para los distintos tipos de limpieza.
- ☞ Pulse el botón **Limpieza programada** .



Fig. 130: Acceso a la limpieza programada

- ⇒ Se abre el cuadro de diálogo **Limpieza según el programa**.



Fig. 131: Cuadro de diálogo para limpiar siguiendo el programa de limpieza

**1 Limpieza del sistema de café**

**3 Limpieza del sistema de polvo**

**2 Limpieza del sistema de leche**

**4 Limpieza del sistema de calentamiento**

- ☞ Inicie la limpieza programada con .

- ⇒ La limpieza comienza según el programa de limpieza configurado.

⇒ Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo en el cuadro de diálogo.

### Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla

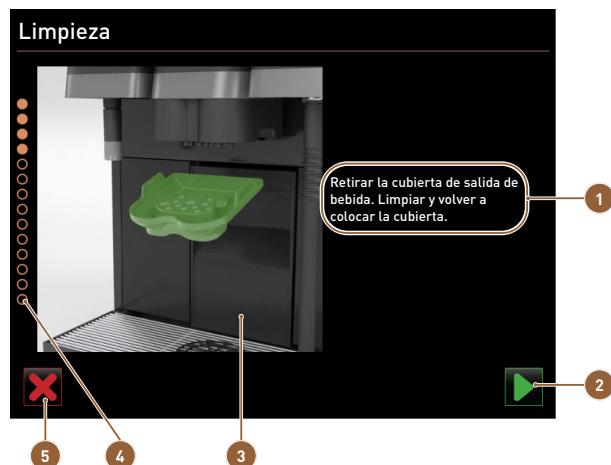


Fig. 132: Cuadro de diálogo de inicio para el programa de limpieza

1	Solicitud de acción o texto informativo	2	Botón Siguiente para el siguiente paso
3	Imagen o animación de la acción actual	4	Indicador de progreso
5	Botón para cancelar la limpieza		

- ⇒ Siga las instrucciones de la pantalla.
- ⇒ Tras realizar las tareas que aparecen en la pantalla, pulse para ir al siguiente paso de limpieza.

### Limpieza manual: Depósito de posos

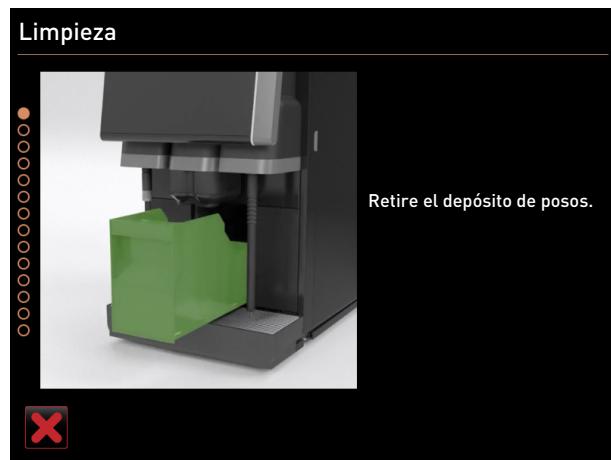


Fig. 133: Retirar el depósito de posos

- ⇒ Desplace la salida de bebida hacia arriba.
- ⇒ Retire el depósito de posos de la máquina.

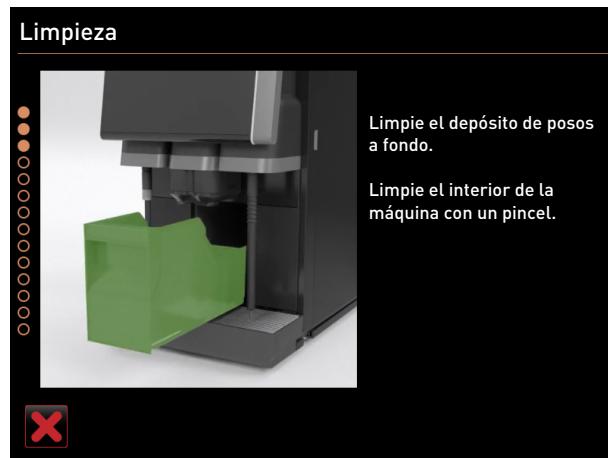


Fig. 134: Volver a colocar el depósito de posos

- ⇒ Aparece la solicitud de limpiar bien el depósito de posos, limpiar el interior de la máquina con un pincel y volver a insertar el depósito de posos.
- ☞ Limpie los restos de café molido de la cámara de escaldado con un pincel.
- ☞ Vacíe el depósito de posos, enjuáguelo con agua fresca y detergente, límpielo y séquelo.
- ☞ Vuelva a introducir el depósito de posos en la máquina hasta el tope.
- ⇒ Aparece la solicitud **Retirada de la cubierta de la salida de bebida**.

### Limpieza manual: Cubierta de la salida de bebida

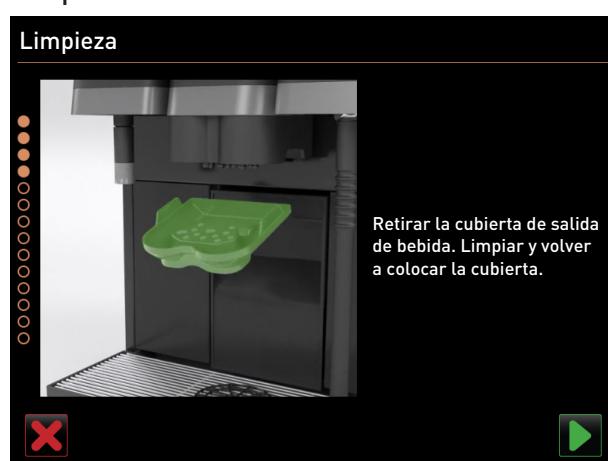


Fig. 135: Retirada de la cubierta de la salida de bebida

- ☞ Desenganche la cubierta de la salida de bebida presionando en el centro y tirando de ella hacia abajo al mismo tiempo.
- ☞ Limpie la cubierta de la salida de bebida con agua corriente templada y un cepillo.
- ☞ **¡PRECAUCIÓN! ¡Peligro de quemaduras por salpicaduras calientes durante la dispensación de bebidas!** Si la cubierta se coloca incorrectamente, pueden producirse salpicaduras durante la dispensación de bebida.
- ☞ Vuelva a colocar la cubierta limpia introduciendo las muescas en la parte trasera y enganchando la cubierta por delante.
- ☞ Compruebe que la cubierta de la salida de bebida esté colocada correctamente.
- ☞ Pulse el botón para confirmarlo e ir al paso siguiente.
- ⇒ Aparece la solicitud para que introduzca la pastilla de limpieza **Coffeepure tab**.

### Introducir pastilla de limpieza Coffeepure tab



Fig. 136: Introducir pastilla de limpieza

- ☞ Introduzca la pastilla de limpieza **Coffeepure tab** en la ranura de la entrada manual del depósito de granos central.
- ☞ Confirme la introducción con .
- ☞ Se muestra la solicitud **Retirar el depósito de leche**.

### Limpiar el depósito de leche (opcional)

Producto de limpieza necesario: **Milkpure powder**



Fig. 137: Polvo de limpieza Milkpure powder en la bolsa



Fig. 138: Limpiar el depósito de leche (opcional)

- ☞ Abra la puerta de la unidad refrigeradora.
- ☞ Retire el o los depósitos de leche de la unidad refrigeradora.

- ☞ Si es necesario, vierta la leche sobrante en otros recipientes.
- ☞ Limpie el depósito de leche, la tapa y el tubo ascensional con agua fresca y detergente, y enjuáguelos bien.
- ☞ Pulse el botón  para confirmarlo e ir al paso siguiente.
- ⇒ Aparece la solicitud para introducir polvo de limpieza en el depósito de limpieza azul.



Fig. 139: Introducir el producto de limpieza en el depósito de limpieza

- ☞ Vierta el contenido de una bolsa de **Milkpure powder** (azul o roja según el orden del envase) en el depósito de limpieza.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de limpieza azul en la unidad refrigeradora.
- ☞ Inserte el adaptador del tubo flexible de leche (o de los tubos flexibles de leche en el caso de **Twin Milk**) en la tapa del depósito de limpieza.
- ☞ Confirme que el depósito de limpieza está colocado y se ha añadido polvo de limpieza Milkpure powder con .
- ⇒ Se muestra la solicitud para retirar el vaso de mezcla (opcional).

### Limpieza manual: Vaso de mezcla (opcional)



Fig. 140: Levantar el panel de operación

- ☞ Desbloquee el panel de operación por arriba tirando con fuerza hacia usted.
- ⇒ El panel de operación se desbloquea.
- ☞ Empuje el panel de operación con ambas manos desde abajo hacia arriba hasta el tope.
- ⇒ El panel de operación se mantiene automáticamente en la posición superior.
- ⇒ El vaso de mezcla queda accesible.



Fig. 141: Extracción del vaso de mezcla

- ☞ Retire el vaso de mezcla de la máquina por el asa.
- ☞ Confirme la extracción del vaso de mezcla pulsando .



Fig. 142: Limpiar el vaso de mezcla

- ☞ Limpie y lave las distintas piezas del vaso de mezcla con agua limpia templada.
- ☞ Seque bien el vaso de mezcla con un paño limpio.
- ☞ Confirme la limpieza del vaso de mezcla pulsando .



Fig. 143: Colocar el vaso de mezcla

- ☞ Vuelva a colocar el vaso de mezcla.

- ☞ **¡INDICACIÓN! ¡Daños en la máquina por inundación!** Un vaso de mezcla colocado incorrectamente puede causar un desbordamiento.  
Compruebe que el vaso de mezcla esté colocado correctamente.
- ☞ Vuelva a cerrar el panel de operación.
- ☞ Confirme la limpieza y la colocación del vaso de mezcla pulsando .
- ☞ Empieza el proceso de limpieza.

### Indicador de progreso de la limpieza automática



Fig. 144: Indicador del progreso de la limpieza

Durante la limpieza, en la pantalla aparece lo siguiente:

- La taza tachada simboliza que no hay bebidas disponibles en ese momento.
- El arco de progreso indica el proceso de limpieza completado y restante.
- La salida de líquido caliente se notifica mediante un símbolo de advertencia.
- Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo.

### Extraer el depósito de limpieza



Fig. 145: Extraer el depósito de limpieza

- ☞ Extraiga el adaptador o adaptadores del tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza y límpielos con un paño húmedo.
- ☞ Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.
- ☞ Limpie y enjuague el depósito de limpieza con agua limpia y templada.
- ☞ Confirme la retirada del depósito de limpieza con .

## Activar el sistema de leche



Fig. 146: Activar el sistema de leche

- ☞ Active el sistema de leche y confirme con .
- ☞ Se abrirá el cuadro de diálogo con la solicitud de insertar el o los depósitos de leche.

## Nueva colocación del depósito de leche



### ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Los restos de productos de limpieza constituyen un riesgo para la salud.

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



Fig. 147: Colocación del depósito de leche

- ☞ Vuelva a colocar el depósito o los depósitos de leche limpios en la unidad refrigeradora.
- ☞ Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- ☞ En caso necesario, llénelo de leche fresca y refrigerada (3-5 °C o 37,4-41 °F).
- ☞ Si la máquina está equipada con Twin Milk: llene ambos depósitos de leche.
- ☞ Confirme la conexión del depósito o de los depósitos de leche pulsando .
- ☞ Aparecerá la pantalla de estado Conexión del sistema de leche.
- ☞ Se ejecuta un enjuague del sistema.
- ☞ Se realiza un reinicio.
- ☞ En el menú de mantenimiento, se muestra la siguiente limpieza programada en horas [h].

## Finalización de la limpieza programada



Fig. 148: Se conecta el sistema de leche

- ☞ Limpie la rejilla de goteo con agua corriente y un cepillo.
- ☞ Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.
- ⇒ La máquina está limpia y preparada.

### 10.6.5 Iniciar la limpieza programada (con ProCare)

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

- Cuando hay una limpieza pendiente, aparece un aviso en el botón Menú de mantenimiento.



Fig. 149: Botón Menú de mantenimiento con limpieza pendiente

- ☞ Retire la rejilla de goteo para limpiarla por separado.
- ☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento .
- ⇒ Se abre el menú de mantenimiento.
- ☞ Si el proceso de limpieza está protegido por PIN, introduzca el PIN configurado para ello.
- ⇒ Se proporciona el permiso.
- ⇒ Ahora, el botón Limpieza estará activo.



- ☞ Pulse el botón Limpieza.
- ⇒ Se abre la pantalla Limpieza con los puntos de menú para los distintos tipos de limpieza.
- ☞ Pulse el botón Limpieza programada .



Fig. 150: Acceso a la limpieza programada

⇒ Se abre el cuadro de diálogo Limpieza según el programa.



Fig. 151: Cuadro de diálogo para limpiar siguiendo el programa de limpieza

**1** Limpieza del sistema de café

**3** Limpieza del sistema de polvo

**5** Limpieza de Plug & Clean

**2** Limpieza del sistema de leche

**4** Limpieza del sistema de calentamiento

**6** Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla

☞ Inicie la limpieza programada con .

⇒ La limpieza comienza según el programa de limpieza configurado.

⇒ Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo en el cuadro de diálogo.

### Conexión de la conexión Plug & Clean



Fig. 152: Conexión de los tubos flexibles de leche a las conexiones Plug & Clean

☞ Abra la puerta de la unidad refrigeradora.

☞ Retire el tubo o los tubos flexibles de leche del depósito de leche.

☞ Conecte el tubo o los tubos flexibles de leche con las correspondientes conexiones Plug&Clean de la unidad ProCare.

### Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla

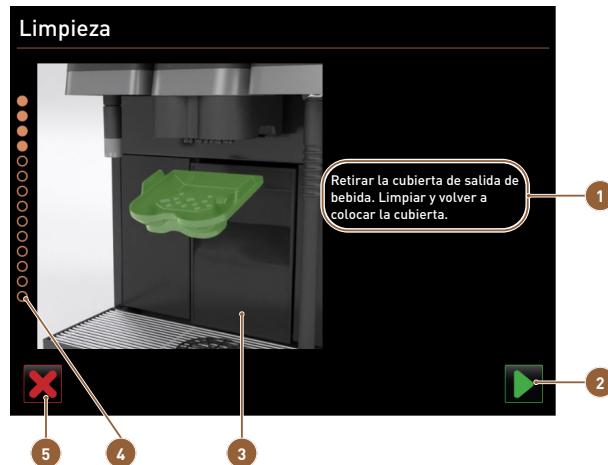


Fig. 153: Cuadro de diálogo de inicio para el programa de limpieza

<b>1</b>	Solicitud de acción o texto informativo	<b>2</b>	Botón Siguiente para el siguiente paso
<b>3</b>	Imagen o animación de la acción actual	<b>4</b>	Indicador de progreso
<b>5</b>	Botón para cancelar la limpieza		

- ☞ Siga las instrucciones de la pantalla.
- ☞ Tras realizar las tareas que aparecen en la pantalla, pulse para ir al siguiente paso de limpieza.

### Limpieza manual: Depósito de posos

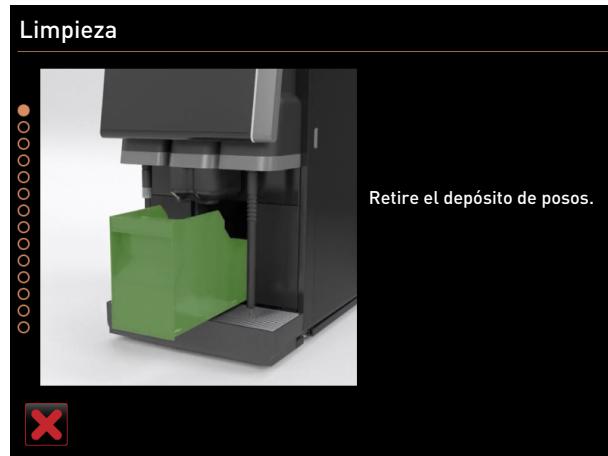


Fig. 154: Retirar el depósito de posos

- ☞ Desplace la salida de bebida hacia arriba.
- ☞ Retire el depósito de posos de la máquina.

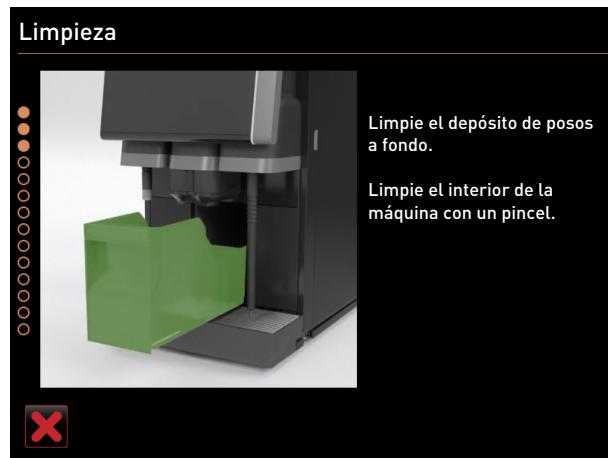


Fig. 155: Volver a colocar el depósito de posos

- ⇒ Aparece la solicitud de limpiar bien el depósito de posos, limpiar el interior de la máquina con un pincel y volver a insertar el depósito de posos.
- ☞ Limpie los restos de café molido de la cámara de escaldado con un pincel.
- ☞ Vacíe el depósito de posos, lávelo con agua limpia y detergente y séquelo.
- ☞ Vuelva a introducir el depósito de posos en la máquina hasta el tope.
- ⇒ Aparece la solicitud **Retirada de la cubierta de la salida de bebida**.

#### Limpieza manual: Cubierta de la salida de bebida

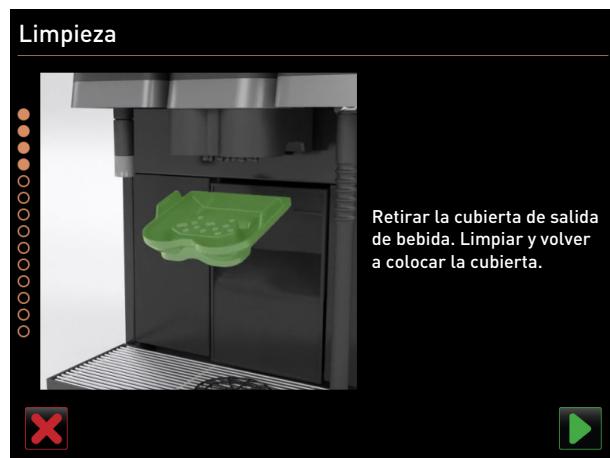


Fig. 156: Retirada de la cubierta de la salida de bebida

- ☞ Desenganche la cubierta de la salida de bebida presionando en el centro y tirando de ella hacia abajo al mismo tiempo.
- ☞ Limpie la cubierta de la salida de bebida con agua corriente templada y un cepillo.
- ☞ **¡PRECAUCIÓN! ¡Peligro de quemaduras por salpicaduras calientes durante la dispensación de bebidas!** Si la cubierta se coloca incorrectamente, pueden producirse salpicaduras durante la dispensación de bebida.  
Vuelva a colocar la cubierta limpia introduciendo las muescas en la parte trasera y enganchando la cubierta por delante.
- ☞ Compruebe que la cubierta de la salida de bebida esté colocada correctamente.
- ☞ Pulse el botón  para confirmarlo e ir al paso siguiente.

### Limpieza manual: Vaso de mezcla



Fig. 157: Levantar el panel de operación

- ☞ Desbloquee el panel de operación por arriba tirando con fuerza hacia usted.
  - ⇒ El panel de operación se desbloquea.
- ☞ Empuje el panel de operación con ambas manos desde abajo hacia arriba hasta el tope.
  - ⇒ El panel de operación se mantiene automáticamente en la posición superior.
  - ⇒ El vaso de mezcla queda accesible.



Fig. 158: Extracción del vaso de mezcla

- ☞ Retire el vaso de mezcla de la máquina por el asa.
- ☞ Confirme la extracción del vaso de mezcla pulsando .



Fig. 159: Limpiar el vaso de mezcla

- ☞ Limpie y lave las distintas piezas del vaso de mezcla con agua limpia templada.
- ☞ Seque bien el vaso de mezcla con un paño limpio.
- ☞ Confirme la limpieza del vaso de mezcla pulsando .



Fig. 160: Colocar el vaso de mezcla

- ☞ Vuelva a colocar el vaso de mezcla.
- ☞ **¡INDICACIÓN! ¡Daños en la máquina por inundación!** Un vaso de mezcla colocado incorrectamente puede causar un desbordamiento. Compruebe que el vaso de mezcla esté colocado correctamente.
- ☞ Vuelva a cerrar el panel de operación.
- ☞ Confirme la limpieza y la colocación del vaso de mezcla pulsando .
- ⇒ Empieza el proceso de limpieza.

#### Indicador de progreso de la limpieza automática



Fig. 161: Indicador del progreso de la limpieza

Durante la limpieza, en la pantalla aparece lo siguiente:

- La taza tachada simboliza que no hay bebidas disponibles en ese momento.
- El arco de progreso indica el proceso de limpieza completado y restante.
- La salida de líquido caliente se notifica mediante un símbolo de advertencia.
- Los sistemas que se van a limpiar aparecen iluminados con su símbolo.

## Retirada de la conexión Plug & Clean

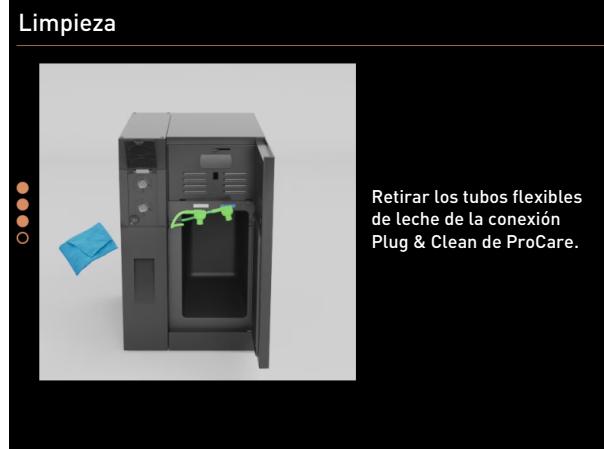


Fig. 162: Retirada de los tubos flexibles de leche de las conexiones Plug & Clean

- ☞ Retire el o los adaptadores del tubo flexible de leche de la correspondiente conexión **Plug & Clean** de la unidad **ProCare** y límpielos con un paño húmedo.

## Nueva colocación del depósito de leche



Fig. 163: Colocación del depósito de leche

- ☞ Vuelva a colocar el depósito o los depósitos de leche limpios en la unidad refrigeradora.
- ☞ Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- ☞ En caso necesario, llénelo de leche fresca y refrigerada (3-5 °C o 37,4-41 °F).
- ☞ Si la máquina está equipada con **Twin Milk**: llene ambos depósitos de leche.
- ☞ Confirme la conexión del depósito o de los depósitos de leche pulsando
- ☞ Se conecta el sistema de leche.



Fig. 164: Se conecta el sistema de leche

- ⇒ Se enjuagan los sistemas.
- ⇒ Se realiza un reinicio.
- ⇒ En el menú de mantenimiento, se muestra la siguiente limpieza programada en horas [h].

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

#### Finalización de la limpieza programada

- ☞ Limpie la rejilla de goteo con agua corriente y un cepillo.
- ☞ Vuelva a colocar la rejilla de goteo limpia.
- ☞ La máquina está limpia y preparada.

#### 10.6.6 Limpieza adicional

Se puede realizar una limpieza adicional en todo momento.

- ☕ Sistema de café
- ☘ Sistema de leche
- ☁ Sistema de polvo
- ☀ Sistema de calentamiento
- ☕ Pieza de tubo flexible para la conexión de leche (Plug & Clean, en caso de limpieza con ProCare)
- ☕ Limpieza manual (en caso de limpieza con ProCare)

#### Inicio de la limpieza adicional



Fig. 165: Botón Limpieza adicional

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



Fig. 166: Cuadro de diálogo para la limpieza adicional sin ProCare

<b>1</b> Limpieza del sistema de café <b>3</b> Limpieza del sistema de polvo	<b>2</b> Limpieza del sistema de leche <b>4</b> Limpieza del sistema de calentamiento
---	--



Fig. 167: Cuadro de diálogo para la limpieza adicional con ProCare

<b>1</b> Limpieza del sistema de café <b>3</b> Limpieza del sistema de polvo <b>5</b> Limpieza de Plug & Clean	<b>2</b> Limpieza del sistema de leche <b>4</b> Limpieza del sistema de calentamiento <b>6</b> Pasos de limpieza manual con instrucciones en pantalla
--	---

- ☞ Seleccione los sistemas que desea limpiar.
- ☞ Confirme la selección pulsando .
- ☞ Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla de la máquina.
- ⇒ Se limpiarán los sistemas seleccionados.

#### 10.6.7 ProCare: Limpieza de la pieza de tubo flexible de leche (Plug & Clean)

La pieza de tubo flexible de leche (Plug & Clean) se limpia al final del proceso de limpieza.

Podrá activar el paso de limpieza **Plug & Clean** de forma manual en cualquier momento.

- ☞ Para ello, inserte los tubos flexibles de leche en la conexión de leche ProCare (Plug & Clean).
- ⇒ Se abrirá el siguiente cuadro de diálogo:



Fig. 168: Cuadro de diálogo Plug & Clean

☞ Confirme la limpieza en la pantalla pulsando OK.



Fig. 169: Retirada de los tubos flexibles de leche de las conexiones Plug & Clean

☞ Una vez finalizada la limpieza, retire el o los adaptadores del tubo flexible de leche de la correspondiente conexión **Plug & Clean** de la unidad **ProCare** y límpielos con un paño húmedo.



Fig. 170: Colocación del depósito de leche

- ⇒ Se abrirá el cuadro de diálogo con la solicitud de insertar el o los depósitos de leche.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito o los depósitos de leche limpios en la unidad refrigeradora.
- ☞ Vuelva a insertar el adaptador del tubo flexible de leche en la tapa del depósito de leche.
- ☞ En caso necesario, llénelo de leche fresca y refrigerada (3-5 °C o 37,4-41 °F).
- ☞ Confirme la conexión del depósito o de los depósitos de leche pulsando ▶.



Fig. 171: Se conecta el sistema de leche

- ⇒ Aparecerá la pantalla de estado **Conexión del sistema de leche**.
- ⇒ Se realiza un reinicio.
- ⇒ La máquina está limpia y preparada.

### 10.6.8 Limpieza con instrucciones en pantalla: Flavour Point

Flavour Point es una variante de equipamiento.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### Peligro de quemaduras por agua caliente.

Existe peligro de escaldaduras en los puntos de dispensación de agua caliente.

Antes de la limpieza, se realiza una dispensación de agua caliente en el depósito de limpieza.

- ☝ No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación durante la dispensación de agua caliente.
- ☝ Coloque el depósito de limpieza de forma que no pueda volcarse.



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### ¡Peligro de quemaduras en el depósito de limpieza caliente!



Durante la limpieza de Flavour Point, se llena el depósito de limpieza de agua caliente. Si se toca el depósito de limpieza caliente, existe peligro de escaldaduras.

- ☝ Utilice guantes para la limpieza de Flavour Point.

Tenga preparados los siguientes utensilios antes del programa de limpieza:

- Depósito de limpieza con adaptadores de tubos flexibles
- Paño limpio y húmedo

Antes de la limpieza, el depósito de limpieza se llena de agua caliente a través de la salida de bebida u, opcionalmente, a través de la dispensación de agua caliente separada.

### Iniciar secuencia de limpieza

Se puede iniciar una limpieza con el perfil **conserje**, **responsable de la máquina** o por parte del técnico de mantenimiento.

- ☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** ☺.
- ⇒ Se abre el menú de mantenimiento.
- ☞ Pulse el botón **Limpieza**.
- ⇒ Se abre la ventana para seleccionar una limpieza.



Fig. 172: Pantalla para seleccionar los tipos de limpieza

- ☞ Pulse el botón **Limpieza Flavour Point**.
- ☞ Se abre el diálogo **Limpieza Flavour Point**.



Fig. 173: Cuadro de diálogo Colocar el depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente

- ☞ Se muestra la solicitud **Colocar el depósito de limpieza debajo de la salida de bebida**.
- ☞ Coloque el depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente o la salida de bebida (en máquinas sin salida de agua caliente separada).
- ☞ Pulse el botón para confirmarlo e ir al paso siguiente.



Fig. 174: Llenar el depósito de limpieza con agua caliente



Fig. 175: Vaciar tubos flexibles

- ⇒ El depósito de limpieza se llena con agua caliente.
- ⇒ Despues, los tubos flexibles de sirope se vacían automáticamente.



Fig. 176: Conectar el depósito de limpieza a Flavour Point

- ☞ Retire los cierres de bayoneta de Flavour Point.
- ☞ Limpie los cierres de bayoneta y las conexiones de Flavour Point con un paño limpio y húmedo.
- ☞ Conecte los tubos flexibles del depósito de limpieza a Flavour Point.
- ☞ Ponga la salida de bebida en la posición inferior. En máquinas con salida de bebida automática, la posición inferior se ajusta automáticamente.
- ☞ Inicie el proceso de limpieza con el botón .



Fig. 177: Proceso de limpieza Flavour Point en marcha

- ⇒ Empieza el proceso de limpieza.
- ⇒ El proceso de limpieza dura aprox. 5 - 10 min en este paso.



Fig. 178: Extraer de nuevo el depósito de limpieza

- ⇒ Vuelva a retirar el depósito de limpieza y los tubos flexibles de limpieza.
- ⇒ Vuelva a conectar las botellas de sirope a Flavour Point.
- ⇒ Confirme la conexión de las botellas de sirope con el botón .
- ⇒ El proceso de limpieza cambia al modo **Llenar Flavour**.



Fig. 179: Llenado de los tubos flexibles de sirope

- ⇒ Presione el botón **Iniciar bomba** de sirope 1.
- ⇒ Se llena el tubo flexible de sirope 1.
- ⇒ El título del botón cambia a **Parar bomba**.
- ⇒ Despues de unos segundos, el título vuelve a cambiar a **Iniciar bomba** y se activa el botón para la siguiente bomba.
- ⇒ Repita el proceso con los siropes 2 a 4.
- ⇒ Se han vuelto a llenar todos los tubos flexibles de sirope.
- ⇒ La limpieza de Flavour Point ha finalizado.
- ⇒ Finalice el proceso de limpieza con el botón .
- ⇒ El diálogo **Limpieza de Flavour Point** se cierra.
- ⇒ La máquina se reinicia.
- ⇒ Tras el reinicio, la máquina vuelve a estar lista para el funcionamiento con Flavour Point.

## 10.7 Programa de limpieza



Cumplimiento del concepto de limpieza ARCPG.

Los ajustes manuales realizados por el técnico de mantenimiento que se desvén del plan de limpieza deben cumplir los requisitos del concepto de limpieza APPCC.

Si no se configura ningún programa de limpieza o la limpieza se configura con una solicitud, el operador es responsable de realizar la limpieza necesaria.

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

- Sistema que debe limpiarse
- Configuración del día de limpieza
- Ajuste del nivel de limpieza y del inicio de la limpieza
- Momento de inicio de una limpieza
- Ajuste del periodo de tiempo antes/después de una limpieza

### Véase también al respecto

- Normas y condiciones para la limpieza [▶ 115]

### 10.7.1 Acceso al programa de limpieza

La máquina consta de un programa de limpieza por defecto. Además, los técnicos de mantenimiento pueden ajustar el programa de limpieza de forma personalizada.

- ☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento**
- ⇒ Se abre el menú de mantenimiento.
- ☞ Pulse el botón **Cerrar sesión** y, acto seguido, **Iniciar sesión**
- ☞ Inicie sesión como técnico de mantenimiento introduciendo el PIN correspondiente.
- ☞ Pulse el botón **Ajustes**
- ⇒ La pantalla **Ajustes** se abrirá directamente con los ajustes del sistema.

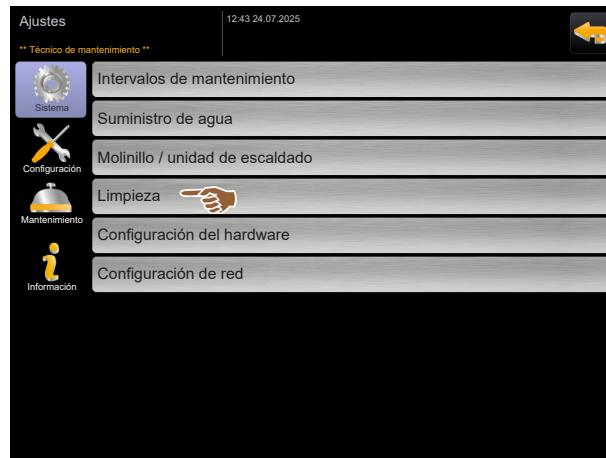


Fig. 180: Acceso a los ajustes de limpieza

- ☞ Pulse el botón **Limpieza**.
- ⇒ Se abrirá la pantalla con los ajustes de limpieza.



Fig. 181: Pantalla de ajustes de limpieza

☞ Pulse el botón **Editar programa de limpieza**.  
 ☞ Se muestra el horario de las tareas de limpieza.



Fig. 182: Horario de las tareas de limpieza

### 10.7.2 Ajuste de horas de limpieza

Para las tareas de limpieza, hay un horario configurado por defecto. Aunque se haya creado un programa de limpieza personalizado, el programa por defecto podrá restablecerse en todo momento. Si un programa de limpieza personalizado se restablece al programa **por defecto**, esta acción no se puede deshacer.

En la pantalla **Horario de las tareas de limpieza** (ajustes globales), se ajustan horarios de limpieza para distintos sistemas. Los programas de limpieza se pueden ajustar diariamente o a distintos intervalos de tiempo según los días de la semana.

#### Se pueden limpiar los siguientes sistemas:

- Sistema de café
- Sistema de leche
- Sistema de polvo
- Sistema de calentamiento
- Sistema Plug & Clean (con ProCare)

#### Añadir tarea de limpieza

☞ En la tabla de tareas de limpieza, pulse en el signo más dentro del campo vacío deseado.  
 ☞ Se abrirá el cuadro de diálogo para añadir una tarea de limpieza.

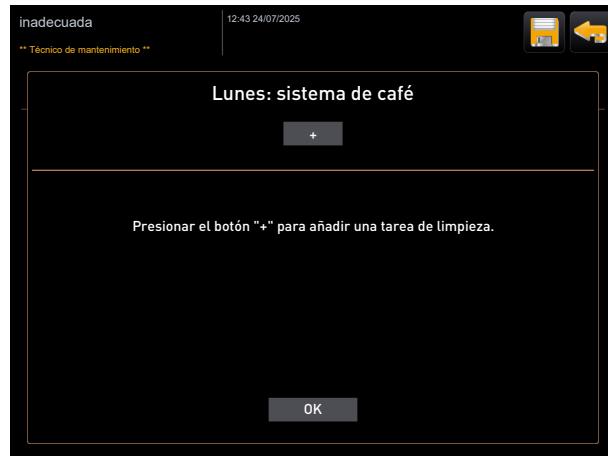


Fig. 183: Crear tarea de limpieza

- ☞ Pulse sobre el signo más.
- ☞ Se abrirá el cuadro de diálogo con los ajustes.
- ☞ Configure la tarea de limpieza tal y como se describe a continuación.



Fig. 184: Seleccionar ajustes para la tarea de limpieza

## Configuración del nivel de limpieza

Existen dos niveles de limpieza:

- **Solicitud** = la cafetera está preparada.
- **Forzado** = la cafetera está bloqueada.
- ☞ Pulse la fila **Nivel de limpieza**.
- ☞ Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
- ☞ El nivel de limpieza está guardado.

## Definir inicio de limpieza

Hay dos inicios de limpieza posibles:

- **Automático** = la limpieza comienza automáticamente sin intervención del operador.
- **Manual** = la limpieza comienza únicamente mediante una intervención del operador.
- ☞ Pulse la fila **Inicio de limpieza**.
- ☞ Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
- ☞ Se ha definido el inicio de la limpieza.

## Configuración de la hora

Podrá configurar un máximo de cuatro horas.

- ☞ Para ello, pulse el signo más situado junto a la hora.
- ☞ Pulse la fila **Hora**.
- ☞ Se abrirá el cuadro de diálogo con la hora.



Fig. 185: Selección de la hora de limpieza

- ☞ Desplácese por el cuadro (haga scroll) para seleccionar la hora.
- ☞ Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
- ☞ La hora seleccionada se mostrará en el cuadro de diálogo.
- ☞ Confirme la selección pulsando el botón **OK**.
- ☞ La hora está guardada.

### Configuración del periodo de tiempo antes y después de la limpieza

El **periodo antes de limpieza [h]** define el periodo de tiempo antes de una limpieza programada en el que podrá adelantarla.

El **periodo después de limpieza [h]** define el periodo de tiempo después de una limpieza programada en el que podrá recuperarla antes de que la máquina se bloquee (periodo de gracia).

Los ajustes de tiempo **Periodo antes de limpieza [h]** y **Periodo después de limpieza [h]** permiten desplazar temporalmente un ciclo de limpieza programado.

Ejemplo: En el momento programado para la limpieza, se espera una gran afluencia de clientes. Esto se puede evitar con el periodo de tiempo antes y después de la limpieza.

- ☞ Pulse la fila **Periodo antes de limpieza [h]** o **Periodo después de limpieza [h]**.
- ☞ Se abrirá el cuadro de diálogo para seleccionar las horas, similar al de la hora.
- ☞ Desplácese por el cuadro (haga scroll) para configurar el periodo de tiempo.
- ☞ Siga los mismo pasos que para ajustar la hora.
- ☞ Las horas del periodo de tiempo en cuestión aparecerán en el cuadro de diálogo.

### Editar tarea de limpieza existente

- ☞ En la pantalla **Horario de las tareas de limpieza**, seleccione un sistema y los días de la semana en los que desee realizar la limpieza, y pulse en la hora deseada.
- ☞ Se abrirá el cuadro de diálogo con los ajustes.
- ☞ Edite los ajustes deseados.

## 10.8 Limpieza manual

Varios componentes deben limpiarse manualmente.

### 10.8.1 Limpiar el depósito de posos



#### PRECAUCIÓN

**¡Problemas de salud debido a la formación de moho en el depósito de posos!**

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

☞ Limpie el depósito de posos diariamente.



#### INDICACIÓN

**¡Daños materiales en el depósito de posos por altas temperaturas!**

La limpieza a altas temperaturas puede provocar daños.

☞ No limpie el depósito de posos en el lavavajillas.

#### Intervalo de limpieza: diariamente



Fig. 186: Cuadro de diálogo Retirar el depósito de posos

- ☞ Deslice la salida de bebida hacia arriba (salida de bebida manual).
- ☞ Extraiga el depósito de posos de la máquina.
- ☞ Vacíe el depósito de posos.
- ☞ Limpie el depósito de posos exhaustivamente con agua y detergente.
- ☞ Enjuague el depósito de posos con agua limpia.
- ☞ Seque el depósito de posos con un paño limpio.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de posos en la máquina.
- ☞ Se ha vaciado y limpiado el depósito de posos.

### 10.8.2 Limpiar la cámara de escaldado

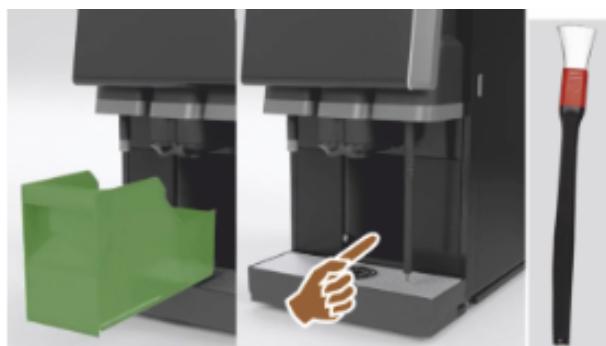


Fig. 187: Limpiar la cámara de escaldado

- ☞ Deslice la salida de bebida hacia arriba (con salida de bebida manual).
- ☞ Retire el depósito de posos de la máquina.
- ☞ Retire de la máquina los restos de café molido de la cámara de escaldado con el pincel suministrado.
- ☞ Limpie la cámara de escaldado con un paño limpio y húmedo y séquela.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de posos.
- ⇒ Se ha limpiado la cámara de escaldado.

### 10.8.3 Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo



#### ⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

Durante el enjuague automático de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla:

- ☝ Apague la máquina antes de limpiar la rejilla de goteo, el recogegotas o la pieza inferior de la salida de bebida.



#### INDICACIÓN

¡Daños materiales por peligro de inundación!

La obstrucción de la salida de agua sucia al recogegotas produce un desbordamiento del mismo.

Antes de la limpieza y descalcificación:

- ☝ Revise que la salida de agua sucia esté libre.
- ☝ Compruebe la velocidad de salida de la salida de agua sucia.

### Intervalo de limpieza: diariamente



Fig. 188: Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo

**1** Rejilla de goteo con pieza auxiliar de posicionamiento

**2** Salida de agua sucia

**3** Pieza auxiliar de posicionamiento

- ☞ Retire la rejilla de goteo de la máquina con la pieza auxiliar de posicionamiento.
- ☞ Limpie la rejilla de goteo con la pieza auxiliar de posicionamiento con abundante agua y detergente.
- ☞ Enjuague el recogegotas de la máquina con agua limpia.
- ☞ Revise que la salida de agua sucia esté libre.
- ☞ Vuelva a colocar la rejilla de goteo en el recogegotas y revise que el recogegotas esté bien colocado.
- ☞ Revise que la pieza auxiliar de posicionamiento esté bien colocada respecto a la salida de bebida.
- ☞ Se han limpiado el recogegotas y la rejilla de goteo.

#### 10.8.4 Limpiar el depósito de leche



##### ADVERTENCIA

**¡Peligro de infección por contaminación!**

La contaminación y los restos de leche en el depósito de leche pueden provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

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

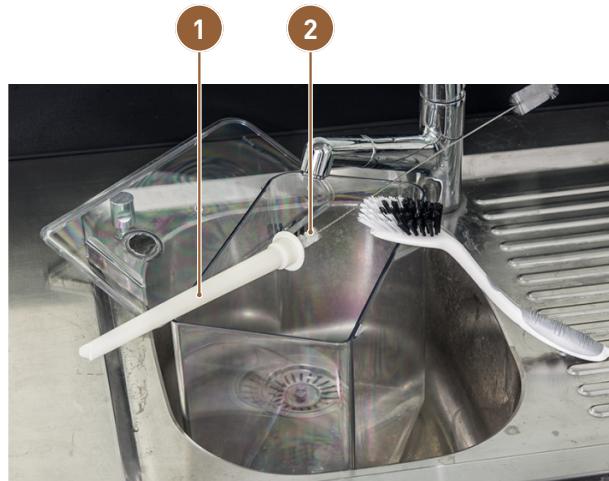


Fig. 189: Limpiar el depósito de leche

1 Tubo ascensional

2 Cepillo para el tubo ascensional

#### Intervalo de limpieza: diariamente

- ☞ Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
- ☞ Deseche la leche restante del depósito de leche.
- ☞ Tenga en cuenta las instrucciones de limpieza detalladas del manual de instrucciones separado para los dispositivos adicionales.
- ☞ Limpie el depósito de leche con agua fresca, detergente y un paño limpio y sin usar.
- ☞ Limpie el tubo ascensional con el cepillo suministrado.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
- ⇒ Se ha limpiado el depósito de leche.

#### 10.8.5 Limpiar unidad refrigeradora



Fig. 190: Limpiar unidad refrigeradora

#### Intervalo de limpieza: diariamente

- ☞ Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
- ☞ Limpie el interior de la unidad refrigeradora con agua fresca y un paño limpio y sin usar.
- ☞ Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
- ⇒ Se ha limpiado la unidad refrigeradora.

### 10.8.6 Descongelación unidad refrigeradora



#### INDICACIÓN

##### ¡Daños materiales y pérdida de energía por formación de hielo!

La formación de hielo en el interior de la unidad refrigeradora provoca fallos técnicos y una gran pérdida de energía.

- ☞ Cuando haya una capa de hielo en el interior, descongele la unidad refrigeradora.



#### INDICACIÓN

##### ¡Daños materiales por objetos afilados!

Riesgo de deterioro de la superficie frigorífica interior.

- ☞ No utilice nunca objetos puntiagudos o afilados para retirar la capa de hielo.
- ☞ Deje siempre que la capa de hielo se descongele.



Fig. 191: Descongelación unidad refrigeradora

#### Intervalo de limpieza: según necesidad

- ☞ Desconecte la unidad refrigeradora.
- ☞ Desconecte el enchufe de alimentación.
- ☞ Abra la puerta frontal y déjela abierta.
- ☞ Deje que la capa de hielo se descongele.
- ☞ Limpie la condensación con un paño absorbente.
- ☞ Espere hasta que la capa de hielo se haya descongelado por completo.
- ☞ Cierre la puerta frontal y reencienda el aparato o conecte de nuevo el enchufe a la red.
- ☞ La unidad refrigeradora está descongelada.

### 10.8.7 Limpiar la pantalla táctil



#### PRECAUCIÓN

##### ¡Peligro de quemaduras por dispensación involuntaria de bebida!

Durante la limpieza, la dispensación involuntaria de bebida puede provocar quemaduras.

- ☞ Desactive la pantalla táctil en el menú de mantenimiento antes de limpiar o apague la máquina.



## INDICACIÓN

### ¡Daños en la pantalla táctil debido a una limpieza inadecuada!

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

- ☝ Limpie la pantalla táctil solo con un paño húmedo.
- ☝ Utilice paños suaves para la limpieza.
- ☝ No utilice productos abrasivos ni de limpieza para la limpieza.

### Intervalo de limpieza: diariamente

- ☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento ☰.

⇒ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig. 192: Botón Limpieza de la pantalla táctil

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

### 10.8.8 Limpiar la barra de vapor



## ADVERTENCIA

### ¡Peligro de infección para la salud por contaminación en la barra de vapor!

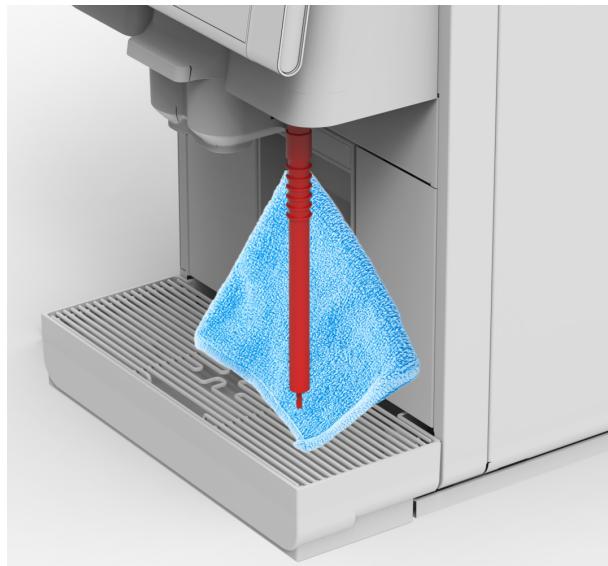


La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- ☝ Limpie la barra de vapor después de cada uso con un paño limpio y húmedo.
- ☝ Utilice guantes de protección durante la limpieza.

### Tras cada uso

- ☞ Dirija la barra de vapor hacia abajo, hacia la rejilla de goteo.
- ☞ Pulse el botón Vapor y deje que salga vapor durante aprox. 2 s.
  - ⇒ Se eliminan los restos de leche de la barra de vapor.



- ☞ Limpie los restos de leche de la barra de vapor con un paño limpio y húmedo. La posición del botón opcional para una salida de vapor depende de la interfaz de usuario seleccionada.

### Limpieza interna periódica

Los siguientes pasos de limpieza son aplicables a los tipos de barra de vapor Supersteam, Powersteam y Autosteam.

- ☞ Realice la limpieza como después de cada uso.

#### **¡PRECAUCIÓN! ¡Peligro de quemaduras con la barra de vapor caliente tras la salida de vapor!**

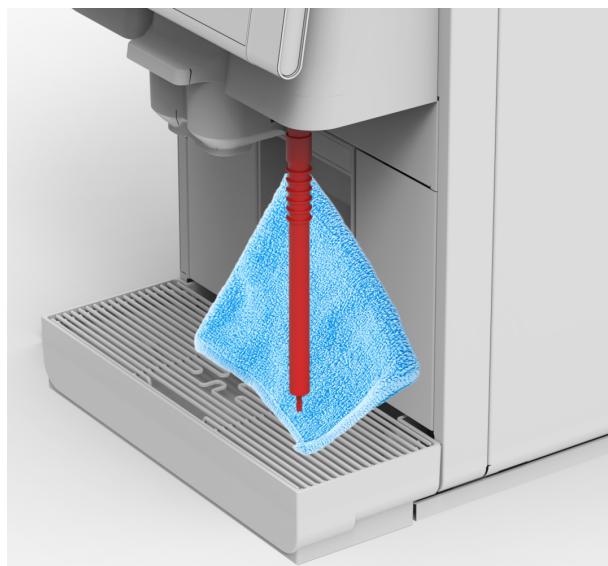


Fig. 193: Sujetar la barra de vapor con un paño

- ☞ Utilice un paño grueso para sujetar la barra de vapor.

#### **¡INDICACIÓN! ¡Daños materiales debidos al giro lateral de la barra de vapor!**

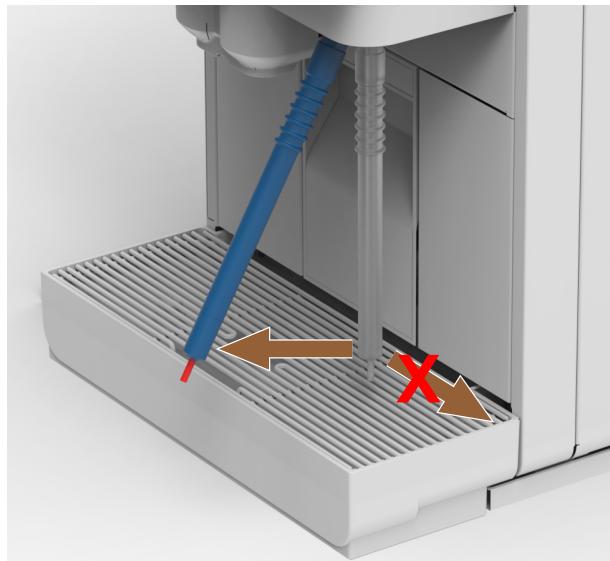


Fig. 194: Oriente la barra de vapor hacia delante

- ☞ Gire la barra de vapor hacia delante.
- ☞ Llene 0,5 l de agua fresca en una bandeja de limpieza plana.
- ☞ Introduzca en un vaso medidor 25 ml de solución de limpieza Spezial-Reinigungsflüssigkeit Milch (líquido de limpieza especial para leche).
- ☞ Añada al agua la solución de limpieza medida.

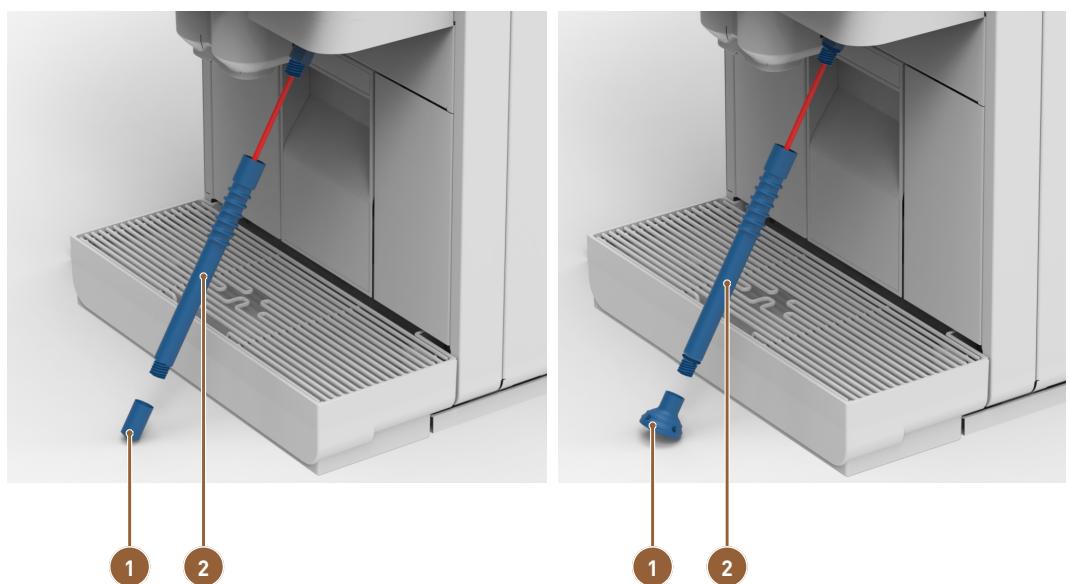


Fig. 195: Barra de vapor Supersteam (izquierda), barra de vapor Powersteam (derecha)

**1** Boquilla de vapor

**2** Tubo de vapor

- ☞ Desenrosque la boquilla de vapor del tubo de vapor.
- ☞ Desenrosque el tubo de vapor.

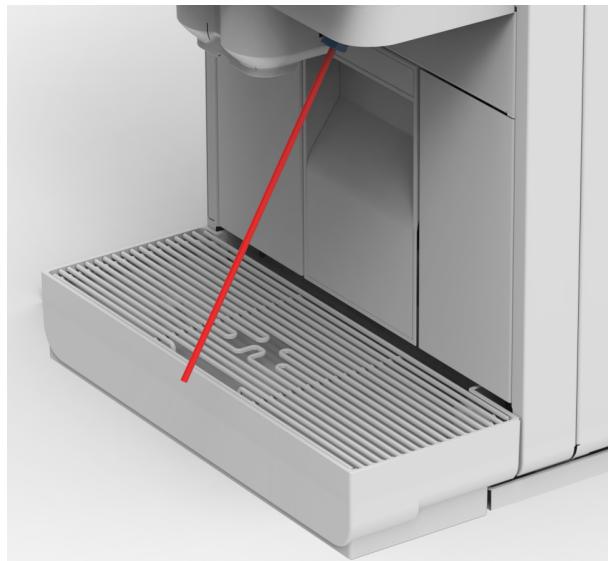


Fig. 196: Sonda de vapor

⇒ La sonda de vapor queda libre.

**¡INDICACIÓN! ¡Daños materiales en la sonda de vapor por aplicar fuerza excesiva! La sonda de vapor puede salirse del mecanismo giratorio o doblarse.**

- ☞ Limpie cuidadosamente de arriba abajo la sonda de vapor que ha quedado libre con un paño limpio y húmedo.
- ☞ Coloque la boquilla de vapor y el tubo de vapor en el baño de agua con solución de limpieza durante unos 10 min.
- ☞ A continuación, elimine los restos de leche del tubo de vapor con un cepillo.
- ☞ Enjuague la boquilla de vapor y el tubo de vapor debajo del grifo.
- ☞ Enrosque la boquilla de vapor y el tubo de vapor.
- ☞ Deslice con cuidado el tubo de vapor sobre la sonda de vapor.
- ☞ Enrosque el tubo de vapor en la articulación giratoria.

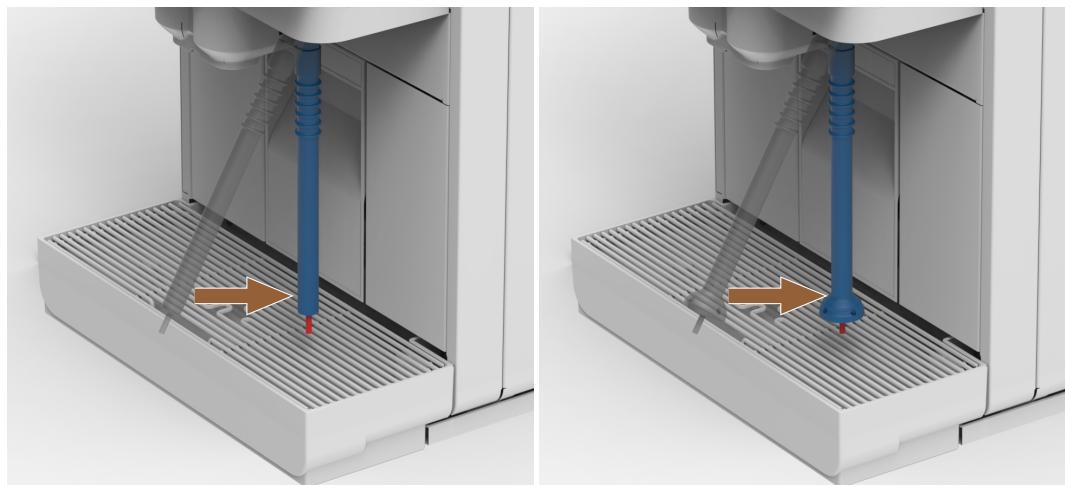


Fig. 197: Posición final de la barra de vapor Supersteam (izquierda), posición final de la barra de vapor Powersteam (derecha)

- ☞ Gire la barra de vapor hasta la posición inicial.
- ☞ Pulse el botón Vapor y deje que salga vapor durante aprox. 2 s, para retirar los restos de la solución de limpieza de la barra de vapor.
- ☞ Repita la salida de vapor breve dos o tres veces.
- ☞ Limpie la barra de vapor con un paño limpio.

⇒ Se ha completado la limpieza interna.

### 10.8.9 Limpiar el depósito de agua potable externo



#### ADVERTENCIA

**Peligro de intoxicación por productos de limpieza.**

Los restos de producto de limpieza en el depósito de agua potable pueden provocar intoxicaciones.

☞ No introduzca nunca producto de limpieza en el depósito de agua potable.



#### ADVERTENCIA

**¡Peligro de infección por contaminación!**

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

☞ Utilice guantes de protección durante la limpieza.



Fig. 198: Depósito de agua potable externo

#### Intervalo de limpieza: diariamente

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

### 10.8.10 Limpiar el depósito de agua sucia externo



#### ADVERTENCIA

##### ¡Peligro de infección por contaminación!



La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

☞ Utilice guantes de protección durante la limpieza.



Fig. 199: Depósito de agua sucia externo

#### Intervalo de limpieza: diariamente

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

### 10.8.11 Limpiar los accesorios



El cuidado y la limpieza de los aparatos independientes se describen en el manual de instrucciones independiente correspondiente a los aparatos independientes **unidad refrigeradora bajo máquina, calentador de tazas y Cup & Cool**.

### 10.8.12 Limpiar el depósito de granos



#### ADVERTENCIA

##### ¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!



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

- ☝ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- ☝ Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.



#### PRECAUCIÓN



##### Peligro de lesiones por atrapamiento del cabello

El cabello, especialmente el más largo, puede enredarse en el cabezal del molinillo y ser arrastrado hacia el interior de la máquina.

- ☝ Utilice siempre una redecilla para el cabello cuando deje expuesto el cabezal del molinillo.



#### INDICACIÓN

##### ¡Daños en la superficie de la máquina debido a una limpieza inadecuada!

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la máquina.

- ☝ Utilice paños suaves para la limpieza.
- ☝ Utilice únicamente productos de limpieza suaves.
- ☝ No utilice detergentes alcalinos fuertes, a base de alcohol o desengrasantes, ni limpiadores abrasivos.

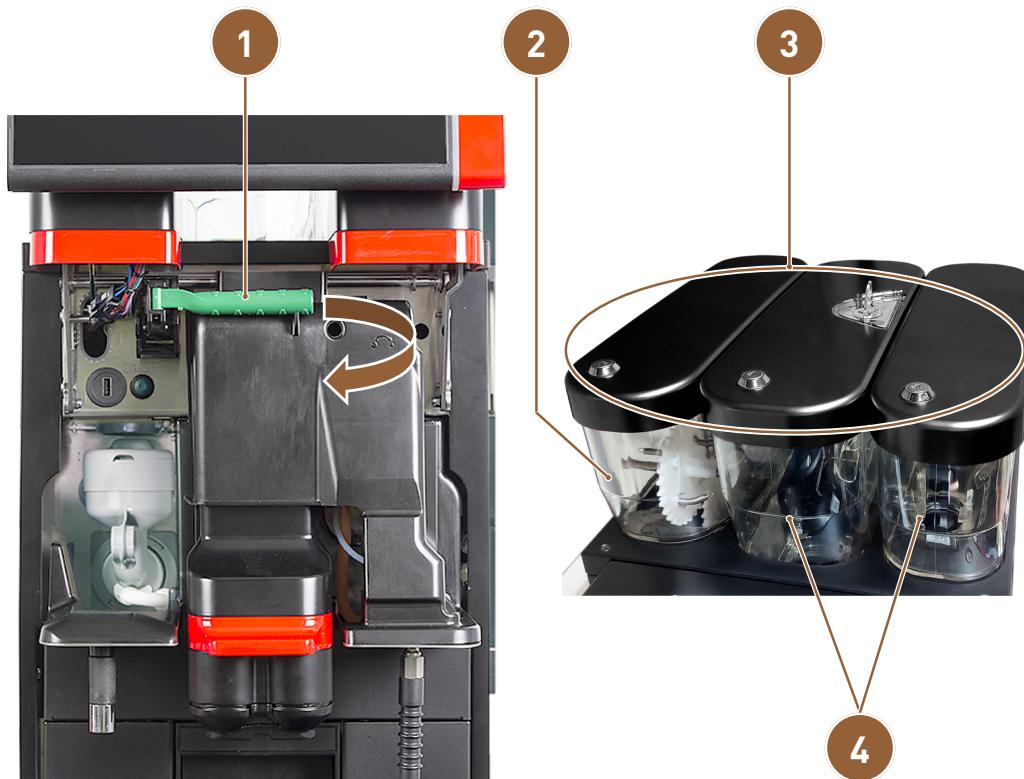


Fig. 200: Limpiar el depósito de granos

1 Cierre central situado detrás del panel de operación

2 Depósito de polvo

3 Dispositivos de cierre (opcionales) para el depósito de polvo y de granos y para la entrada manual

4 Depósito de granos

### Intervalo de limpieza: semanalmente

- ☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento .
- ⇒ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig. 201: Botón Apagado

- ☞ Pulse el botón Apagado.
- ⇒ La máquina está en el modo en espera.
- ☞ Desbloquee los depósitos de granos con el cierre central ubicado detrás del panel de operación.
- ☞ Levante los depósitos de granos para sacarlos de la máquina.
- ☞ Retire las tapas, abriendo el dispositivo de cierre correspondiente si lo hay.
- ☞ Retire los restos de granos de café de la máquina y de los depósitos de granos.
- ☞ Enjuague bien los depósitos de granos con agua corriente.
- ☞ Limpie bien los depósitos de granos y las tapas con un paño limpio.
- ☞ Vuelva a colocar los depósitos de granos en la máquina.
- ☞ Bloquee los depósitos de granos con el cierre central.
- ☞ Llene los depósitos de granos y coloque las tapas; cierre el dispositivo de cierre de la tapa si lo hay.
- ☞ Encienda la máquina con el interruptor de encendido/apagado.
- ⇒ Se han limpiado los depósitos de granos.

#### 10.8.13 Limpiar el depósito de polvo



##### PRECAUCIÓN

###### Peligro de aplastamiento por el sifón de dosificación giratorio.

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

- ☝ Apague la máquina antes de introducir las manos en el depósito de polvo.



##### INDICACIÓN

###### ¡Daños en el depósito de polvo debido a una limpieza inadecuada!

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie del depósito de polvo.

- ☝ No utilice productos abrasivos para la limpieza.

El sistema de polvo puede equiparse con un depósito de polvo estándar para un tipo de polvo o con un depósito de polvo Twin para dos tipos de polvo.

La estructura de los depósitos de polvo es diferente. Los pasos de montaje y desmontaje difieren ligeramente entre sí.

### Intervalo de limpieza: según necesidad

#### Preparación

- ☞ Desconecte la máquina.
- ☞ Desbloquee el depósito de polvo con el cierre central ubicado detrás del panel de operación.
- ☞ Levante el depósito de polvo para sacarlo de la máquina.
- ☞ Retire la tapa; abra el dispositivo de cierre, si cuenta con uno.
- ☞ Retire los restos de polvo.
- ☞ Desmonte el depósito de polvo según las instrucciones del manual (capítulos siguientes).
- ☞ Enjuague bien el depósito de polvo y las piezas individuales del dispositivo de dosificación con agua corriente.
- ☞ Deje secar bien todas las piezas antes de volver a montarlas.

#### Véase también al respecto

▀ Apagado [► 111]

#### 10.8.13.1 Desmontar el depósito de polvo estándar

##### Vista general

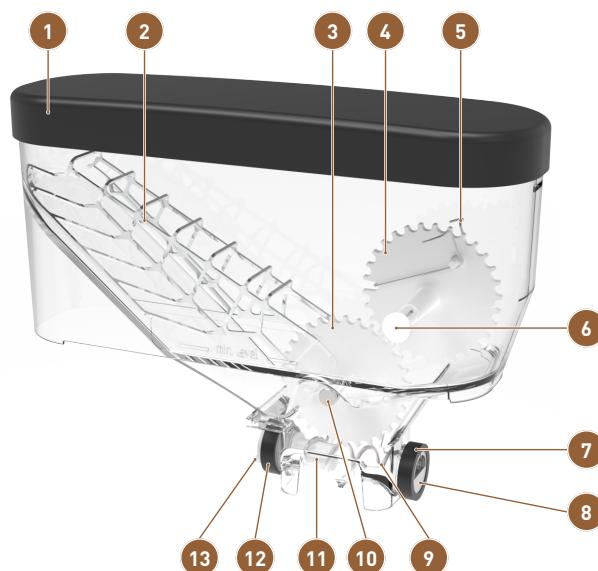


Fig. 202: Piezas del depósito de polvo estándar (2 kg)

1 Tapa	2 Paleta de polvo
3 Rueda dentada inferior	4 Rueda dentada superior
5 Liberación de polvo	6 Pernos para la rueda dentada superior (eje trasero no visible)
7 Tuerca de unión para tapa de salida	8 Tapa de salida
9 Sinfín de dosificación	10 Eje para rueda dentada inferior
11 Soporte para sinfín de dosificación	12 Tuerca de unión para accionamiento
13 Arrastrador para accionamiento	

### Pasos: desmontar depósito de polvo

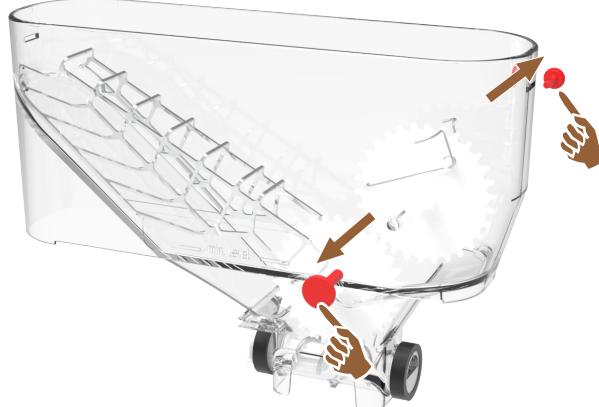


Fig. 203: Retirar los pernos de la rueda dentada superior

- ☞ Saque los dos pasadores, derecho e izquierdo, de la rueda dentada superior.
- ⇒ La rueda dentada con el muelle para dejar salir el polvo está libre.

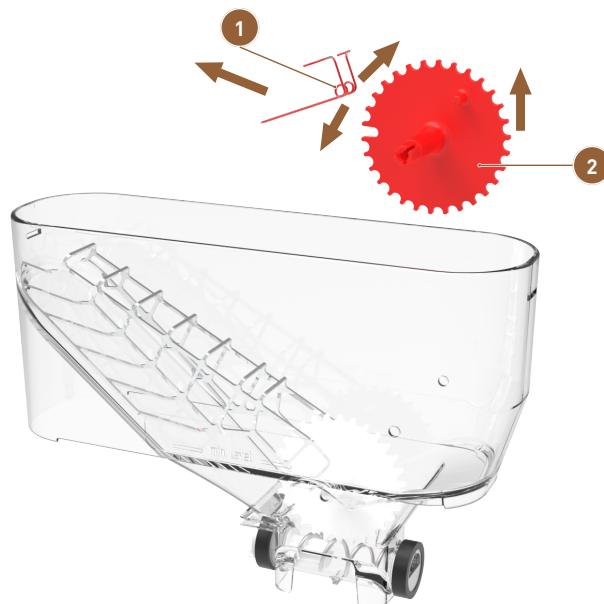


Fig. 204: Retirar la liberación de polvo

**1** Resorte para liberación de polvo

**2** Rueda dentada superior para liberación de polvo

- ☞ Levante la rueda dentada con el muelle para dejar salir el polvo para sacarla del depósito de polvo.
- ☞ Separe ligeramente las lengüetas del muelle y extráigalo del soporte de la rueda dentada.
- ⇒ Se han separado la rueda dentada y el muelle.

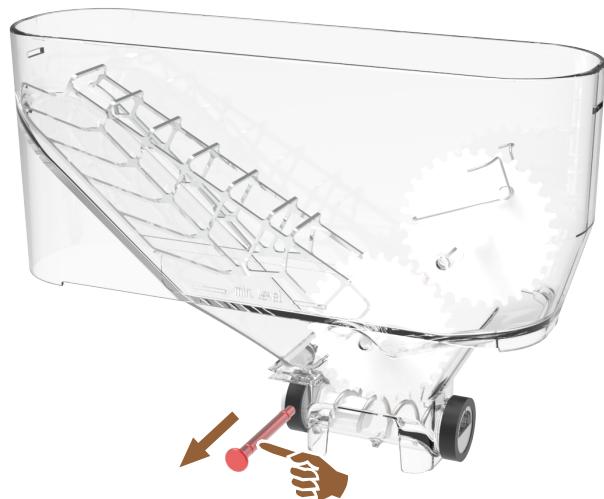


Fig. 205: Retirar el eje inferior

- ☞ Presione el eje de la rueda dentada inferior para sacarlo del depósito de polvo.
- ⇒ Se ha liberado rueda dentada inferior con la paleta de polvo.

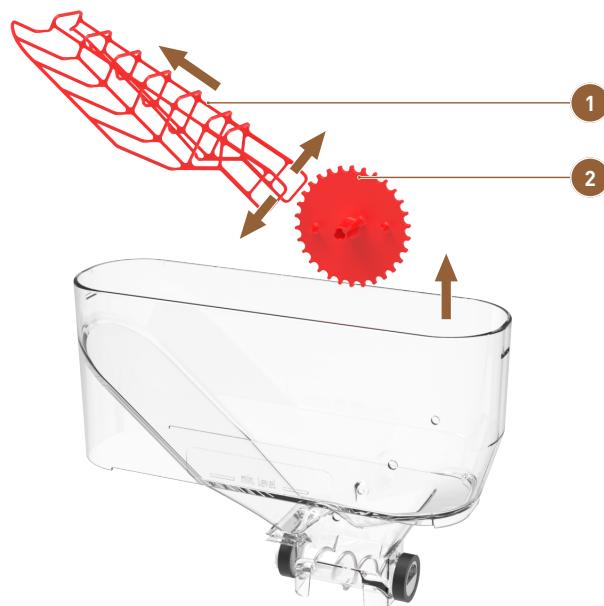


Fig. 206: Retirar la paleta de polvo

**1** Paleta de polvo

**2** Rueda dentada inferior para paleta de polvo

- ☞ Levante la rueda dentada con la paleta de polvo para sacarla del depósito de polvo.
- ☞ Tire ligeramente de las lengüetas de la paleta de polvo y retírela del cojinete del eje de la rueda dentada.
- ⇒ Se han separado la rueda dentada y la paleta de polvo.



Fig. 207: Retirar elementos dosificadores

**1 Tapa de salida**

**2 Tuerca de unión para tapa de salida**

- ☞ Suelte la tuerca de unión girando a la izquierda y extráigala.
- ☞ Retire la tapa de salida del depósito de polvo.
- ¡INDICACIÓN!** Durante el montaje, asegúrese de que la placa dosificadora está correctamente alineada y asentada en los salientes del lado de dispensación.
- ⇒ Se han retirado los elementos de dosificación.

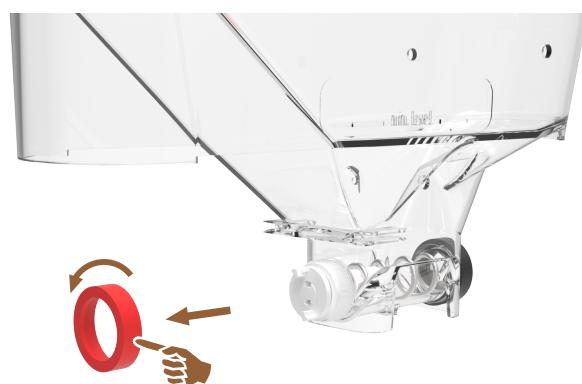


Fig. 208: Retirar tuerca de unión en lado de transporte

- ☞ Suelte la tuerca de unión girando a la izquierda y extráigala.
- ⇒ Se puede extraer la unidad transportadora.



Fig. 209: Retirar unidad transportadora

- ☞ Extraiga la unidad transportadora del depósito de polvo.
- ⇒ La carcasa del depósito de polvo está vacía.

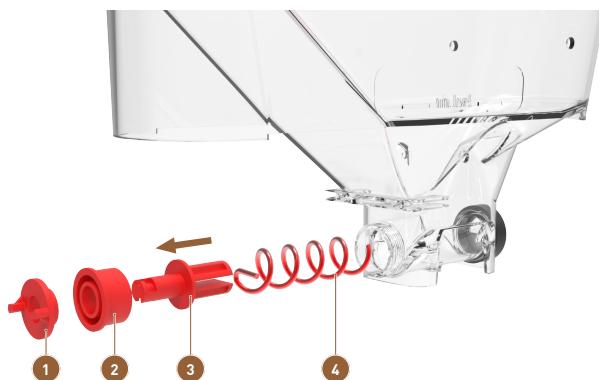


Fig. 210: Desmontar la unidad transportadora

1 Arrastrador

3 Soporte sinfín de dosificación

2 Brida de accionamiento

4 Sinfín de dosificación

☞ Gire el arrastrador 90° a la izquierda y sáquelo de la brida de accionamiento.

☞ Extraiga la brida de accionamiento del soporte para tornillo sinfín dosificador.

☞ Extraiga el sin fin de dosificación del soporte del tornillo sin fin.

⇒ Se ha desmontado el depósito de polvo completo y se puede limpiar.

#### 10.8.13.2 Desmontar el depósito de polvo Twin

##### Vista general

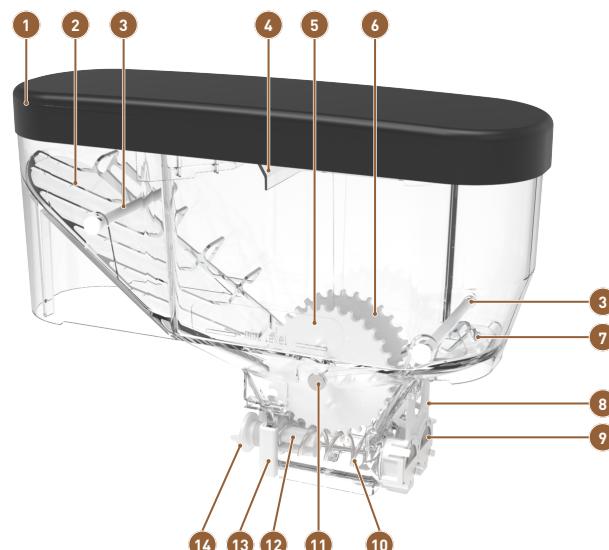


Fig. 211: Piezas del depósito de polvo Twin (2x 1 kg)

1 Tapa

3 Listón transversal o perno

5 Rueda dentada para polvo 1

7 Liberación de polvo

9 Tapa de salida del depósito de polvo

11 Eje de rueda dentada

13 Soporte de accionamiento para sinfines de dosificación

2 Paleta de polvo

4 Ayuda de llenado de polvo

6 Rueda dentada para polvo 2

8 Tapa para depósito de polvo Twin

10 Sinfín de dosificación Twin

12 Soporte para sinfín de dosificación

14 Arrastrador para accionamiento

**Pasos: desmontar depósito de polvo**

Fig. 212: Retirar la ayuda de llenado

☞ Extraiga la ayuda de llenado del depósito de polvo tirando hacia arriba.

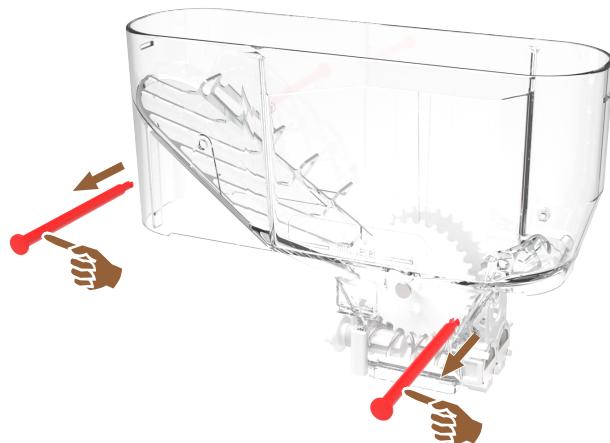


Fig. 213: Retirar listones transversales

☞ Presione las lengüetas de cierre de los listones transversales y presione ambos listones transversales para sacarlos del depósito de polvo.

⇒ Las paletas de polvo están accesibles.

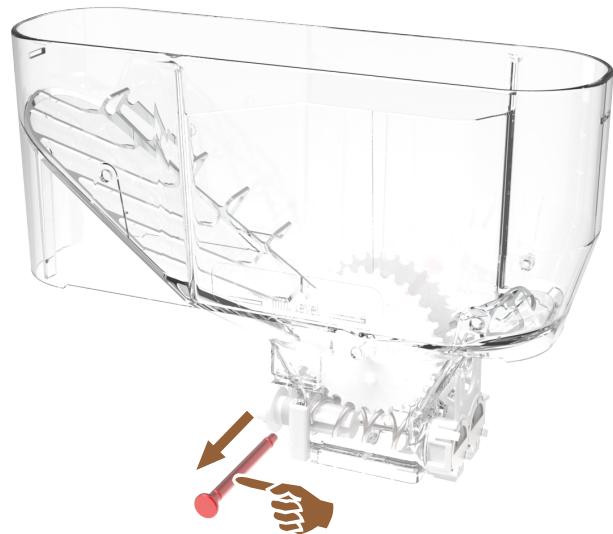


Fig. 214: Retirar eje de rueda dentada

- ☞ Presione el eje común para las dos ruedas dentadas para sacarlo del depósito de polvo.
  - ⇒ Se han liberado las ruedas dentadas inferiores con las paletas de polvo.

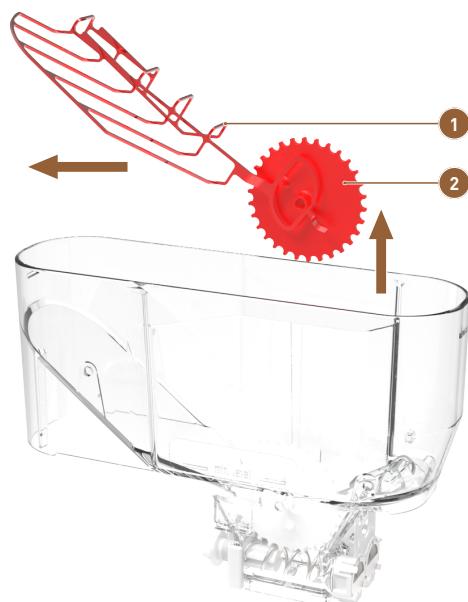


Fig. 215: Retirar la pala de polvo y la rueda dentada

**1** Paleta de polvo

**2** Rueda dentada derecha para paleta de polvo

- ☞ Levante la rueda dentada derecha con la paleta de polvo larga para sacarla del depósito de polvo.
- ☞ Extraiga la paleta de polvo del eje de la rueda dentada.
  - ⇒ Se han separado la rueda dentada y la paleta de polvo.

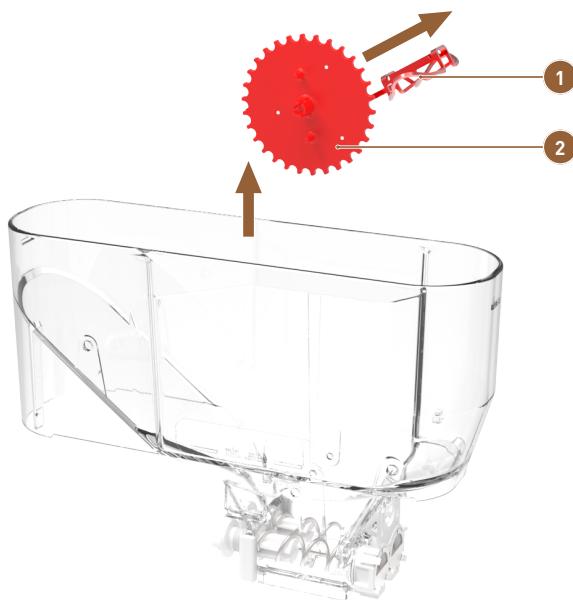


Fig. 216: Retirar la liberación de polvo

**1** Rueda dentada izquierda para liberación de polvo

**2** Rejilla metálica para liberación de polvo

- ☞ Levante la rueda dentada izquierda con la rejilla metálica corta para soltar el polvo para sacarla del depósito de polvo.
- ☞ Extraiga la rejilla metálica para soltar el polvo del eje de la rueda dentada.
- ⇒ Se han separado la rueda dentada y la rejilla metálica.



Fig. 217: Retirar elementos dosificadores

**1** Tapa con lengüetas

**2** Ranura guía del depósito de polvo

**3** Lengüetas de cierre superiores para tapa de salida

**4** Lengüetas de cierre inferiores para tapa de salida

**5** Tapa de salida

**6**

- ☞ Presione las lengüetas de la unidad de dosificación y extráigalas del depósito de polvo.
- ☞ Extraiga la unidad de dosificación horizontalmente de la ranura guía del depósito de polvo.
- ⇒ Se ha soltado la unidad de dosificación completa del depósito de polvo.
- ☞ Presione las lengüetas de cierre superiores de la tapa de salida para extraerlas.
- ☞ Presione las lengüetas de cierre inferiores de la tapa de salida y retírela.
- ⇒ Se ha separado la unidad de dosificación del depósito de polvo y se ha desmontado.



Fig. 218: Retirar el soporte del accionamiento

- ☞ Presione el soporte de la unidad transportadora hacia abajo para extraerlo del depósito de polvo.
- ⇒ Se puede extraer la unidad transportadora.



Fig. 219: Retirar unidad transportadora

- ☞ Extraiga la unidad transportadora del depósito de polvo.
- ⇒ La carcasa del depósito de polvo está vacía.



Fig. 220: Desmontar la unidad transportadora

**1** Arrastrador

**3** Soporte para sinfín de dosificación

**2** Banda de accionamiento

**4** Sinfín de dosificación

- ☞ Gire los dos arrastradores 90° a la izquierda y sáquelos de la banda de accionamiento.
- ☞ Extraiga la banda de accionamiento del soporte para tornillo sinfín dosificador.
- ☞ Extraiga los tornillos sin fin de dosificación de los soportes para tornillo sinfín dosificador.
- ⇒ Se ha desmontado el depósito de polvo completo y se puede limpiar.

### 10.8.13.3 Montar el depósito de polvo

- ☞ Vuelva a montar el depósito de polvo en el orden inverso.
- ☞ Coloque el depósito de polvo en la máquina.
- ☞ Ponga la tapa y cierre el dispositivo de cierre si cuenta con uno.
- ☞ Bloquee el depósito de polvo con el cierre central ubicado detrás del panel de operación.
- ⇒ Se ha limpiado el depósito de polvo y se ha vuelto a colocar en la máquina.

### 10.8.14 Limpiar pieza inferior salida de bebida



#### ⚠ PRECAUCIÓN

**Peligro de quemaduras por agua caliente.**

Durante el enjuague automático de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

Si la limpieza se realiza fuera del programa de limpieza guiado por pantalla:

- ☝ Apague la máquina antes de limpiar la rejilla de goteo, el recogegotas o la pieza inferior de la salida de bebida.

Si realiza este paso de limpieza fuera del programa de limpieza con instrucciones en pantalla:

- ☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .
- ⇒ Se abre el menú de mantenimiento.

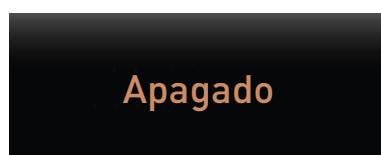


Fig. 221: Botón Apagado

- ☞ Pulse el botón Apagado.
- ⇒ La máquina está en el modo en espera.



Fig. 222: Extracción de la parte inferior de la cubierta de la salida de bebida

- ☞ Desmonte la cubierta de la salida de bebida delantera desenganchándola (presionando y tirando hacia abajo).
- ☞ Limpie la salida de bebida con el cepillo y agua.
- ☞ Limpie la salida de bebida inferior con agua corriente y un cepillo.
- ☞ Monte la cubierta introduciéndola en la parte trasera y enganchándola de nuevo en la salida de bebida en la parte delantera.
- ⇒ Se ha limpiado la parte inferior de la salida de bebida.

**Estos pasos se aplican solo para una limpieza fuera del programa de limpieza con instrucciones en pantalla:**

- ☞ Desbloquee el panel de operación y deslícelo hacia arriba.
- ☞ Encienda la máquina.
- ☞ Cierre el panel de operación. levantándolo ligeramente hasta que se desenganche y presionándolo hacia abajo hasta que encaje.

### 10.8.15 Limpiar las superficies exteriores



#### PRECAUCIÓN

##### ¡Peligro de cortes debido a los bordes afilados de la base de la carcasa!



Al limpiar la parte inferior de la máquina o el mostrador bajo la máquina (con las patas altas de la máquina), los bordes afilados de la base de la carcasa pueden provocar cortes.

☞ Utilice guantes para limpiar la parte inferior de la máquina y el mostrador bajo la máquina.



#### INDICACIÓN

##### ¡Daños en la superficie de la máquina debido a una limpieza inadecuada!

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la máquina.

- ☞ Utilice paños suaves para la limpieza.
- ☞ Utilice únicamente productos de limpieza suaves.
- ☞ No utilice detergentes alcalinos fuertes, a base de alcohol o desengrasantes, ni limpiadores abrasivos.

☞ Pulse el botón Menú de mantenimiento .

⇒ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig. 223: Botón Apagado

- ☞ Pulse el botón Apagado.  
⇒ La máquina está en el modo en espera.
- ☞ Limpie las superficies exteriores de la máquina y los dispositivos adicionales con un paño húmedo y limpio.
- ☞ Desbloquee el panel de operación y deslícelo hacia arriba para encajarlo.
- ☞ Vuelva a conectar la máquina con el botón de encendido.
- ☞ Levante ligeramente el panel de operación y presiónelo hacia abajo para encajarlo de nuevo.  
⇒ La máquina está encendida y preparada.

#### Véase también al respecto

- ☞ Limpiar la pantalla táctil [▶ 153]

## 11 Mantenimiento y descalcificación



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.



### ⚠ ADVERTENCIA

#### ¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- ⚠ No levante ni cargue la máquina usted solo.
- ⚠ Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ⚠ No levante la máquina usted solo.
- ⚠ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.



### ⚠ PRECAUCIÓN

#### Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- ⚠ Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- ⚠ Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.

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

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

El operador no debe realizar trabajos de mantenimiento de forma independiente. Cuando hay un trabajo de mantenimiento pendiente, es necesario informar al socio de servicio técnico. El socio de servicio técnico lleva a cabo todos los trabajos de mantenimiento necesarios en la máquina.

Durante el mantenimiento, se realizará simultáneamente una descalcificación del sistema de escalecido.

## 11.1 Categorías de mantenimiento

El mantenimiento se divide en las siguientes categorías:

### Trabajos de mantenimiento

el operador no debe realizar trabajos de mantenimiento de forma independiente. Cuando hay un trabajo de mantenimiento pendiente, es necesario informar al socio de servicio técnico que realizará el trabajo.

### Descalcificación para conexión de agua fija con cartucho

el operador puede realizar por sí mismo la descalcificación. Para la descalcificación, se requiere un cartucho de descalcificación.

### Descalcificación para la conexión de agua fija con ProCare

el operador puede realizar por sí mismo la descalcificación. Para la descalcificación, se utiliza la unidad ProCare.

## 11.2 Intervalos de mantenimiento



### INDICACIÓN

#### Daños materiales por el incumplimiento de los intervalos de mantenimiento.

Si se pospone el mantenimiento, puede producirse desgaste prematuro.

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

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

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

### Requisito para el mantenimiento:

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

### Véase también al respecto

- ☞ Descalcificación [▶ 177]

## 11.3 Encargar la realización de los mantenimientos y restablecer el contador

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

☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .

⇒ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig. 224: Acceso a los intervalos de mantenimiento

El botón **Intervalos de mantenimiento** muestra el estado de mantenimiento de la máquina con un emoticono.

- Emoticono verde: no debe realizarse un mantenimiento de la máquina.
- Smiley amarillo: pronto deberá realizarse un mantenimiento de la máquina.
- Emoticono rojo: debe realizarse un mantenimiento de la máquina.

☞ Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento** en el menú de mantenimiento.

⇒ Se abre la pantalla **Intervalos de mantenimiento**.

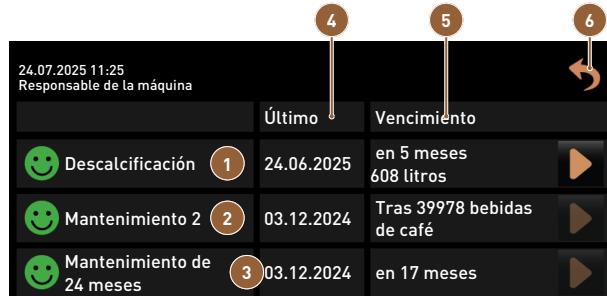


Fig. 225: Pantalla **Intervalos de mantenimiento**

**1 Descalcificación**

**2 Mantenimiento 2 por parte del técnico de mantenimiento**

**3 Mantenimiento de 24 meses por parte del técnico de mantenimiento**

**4 Último mantenimiento realizado**

**5 Mantenimiento pendiente**

**6 Botón Atrás**

Con el botón  se inicia la **Descalcificación** pendiente.

Con el botón  se muestra una consulta para el **Mantenimiento 2** y el **mantenimiento de 24 meses**. El mantenimiento de la máquina debe ser realizado por un socio de servicio técnico de acuerdo con las instrucciones de mantenimiento separadas. Tras finalizar el mantenimiento, se puede confirmar la consulta. Se restablece el contador.

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

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

El botón **Atrás** dirige de nuevo al menú de mantenimiento.

24.07.2025 11:25 Responsable de la máquina		
	Último	Vencimiento
 Descalcificación	24.06.2025	en 5 meses 608 litros 
 Mantenimiento 2	03.12.2024	Tras 39978 bebidas de café  1
 Mantenimiento de 24 meses	03.12.2024	en 17 meses  2

Fig. 226: Confirmar mantenimientos

### Encargar la realización del trabajo de mantenimiento y confirmar

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

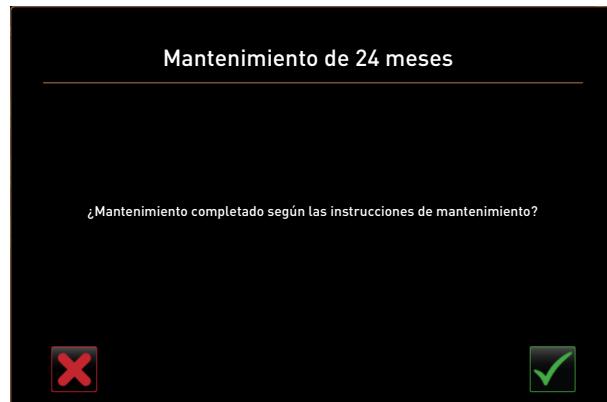


Fig. 227: Diálogo de confirmación para el mantenimiento realizado (ejemplo)

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

## 11.4 Sustituir el filtro de agua externo

El filtro de agua externo es una variante de equipamiento.

El filtro de agua externo debe ser sustituido por el socio de servicio técnico/un técnico de mantenimiento autorizado cuando se alcance la cantidad programada de litros.



Las **Instrucciones adicionales sobre calidad del agua** contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde el portal de descargas.

## 11.5 Descalcificación



### ADVERTENCIA

#### Peligro de quemaduras por ácidos.



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



- ⚠️ No toque el descalcificador con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- ⚠️ Utilice guantes y gafas de protección durante la descalcificación.
- ⚠️ En caso de descalcificación con ProCare: No retire los tubos flexibles de leche de las conexiones Plug & Clean durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.
- ⚠️ En caso de descalcificación con cartucho de descalcificación: No retire el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.
- ⚠️ En caso de descalcificación por descalcificador con depósito de agua interno: No retire el depósito de agua con producto de limpieza ni el recipiente colector de líquido de limpieza durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por agua caliente.

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

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



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de quemaduras por vapor caliente.

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

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

## Duración de la descalcificación

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

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

## Descalcificación cancelada

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

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

### 11.5.1 Material de descalcificación necesario

Para la descalcificación sin ProCare se necesitan los siguientes utensilios:

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

### 11.5.2 Cartucho de descalcificación Uptime!



#### INDICACIÓN

**Daños materiales por cartucho de descalcificación incorrecto.**

El uso de cartuchos de descalcificación distintos de los recomendados por el fabricante de la máquina puede dañar la cafetera. No nos hacemos responsables de los daños derivados del uso de un descalcificador diferente y la garantía quedaría extinguida.

- ◊ Utilice únicamente cartuchos de descalcificación recomendados por el fabricante de la máquina.
- ◊ Utilice únicamente cartuchos que hayan sido extraídos directamente del embalaje.
- ◊ Lea atentamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad antes de descalcificar. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítasela al socio comercial.



Fig. 228: Cartucho de descalcificación Uptime!

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

### 11.5.3 Comprobar la salida de agua sucia



#### INDICACIÓN

##### ¡Daños materiales por peligro de inundación!

La obstrucción de la salida de agua sucia al recogegotas produce un desbordamiento del mismo.

Antes de la limpieza y descalcificación:

- ⇨ Revise que la salida de agua sucia esté libre.
- ⇨ Compruebe la velocidad de salida de la salida de agua sucia.

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

- 1 l de agua
- Hora con indicación de segundos

#### Comprobar la velocidad de salida del agua sucia

- ⇨ Retire la rejilla de goteo del recogegotas.
- ⇨ Llene 1 l de agua en el recogegotas y revise el reloj.
- ⇨ Si la salida de agua sucia está libre, 1 l de agua sale completamente en 30 s.



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

### 11.5.4 Pantalla "Descalcificación"

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

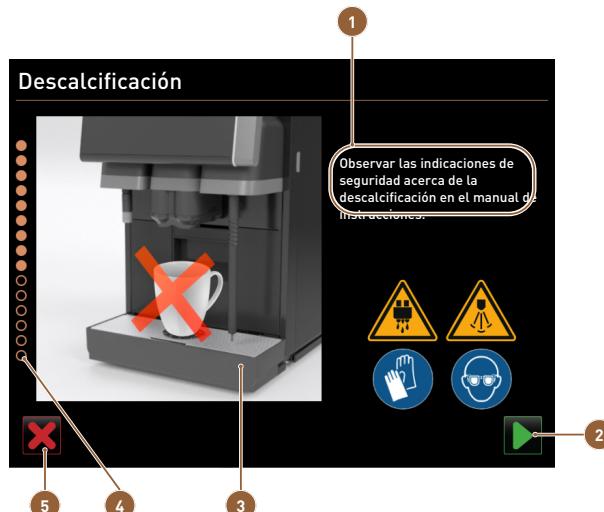


Fig. 229: Pantalla Descalcificación

1 Área con información o solicitudes de acción

2 Botón Continuar

3 Imagen o animación de la acción actual

4 Indicador de progreso

5 Botón Cancelar

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

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

Las imágenes o animaciones de la animación en curso sirven de apoyo visual a la información y las instrucciones.

Para cada paso de descalcificación se proporciona información e instrucciones en forma de texto.

El botón **Siguiente** confirma las solicitudes de actuación y lleva al paso siguiente.

### 11.5.5 Realizar la descalcificación con el cartucho de descalcificación

■ Una descalcificación pendiente se mostrará en el menú de mantenimiento por medio de un emotícono amarillo.

☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento** .

⇒ Se abre el menú de mantenimiento.



Fig. 230: Seleccionar intervalos de mantenimiento

#### Mostrar los intervalos de mantenimiento

☞ Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento**.

⇒ Se mostrarán todos los mantenimientos realizados y pendientes.

24.07.2025 11:25 Técnico de mantenimiento		
	Último	Vencimiento
 Descalcificación	24.06.2025	en 1 mes 608 litros 
 Mantenimiento 2	03.12.2024	Tras 39978 bebidas de café 
 Mantenimiento de 24 meses	03.12.2024	en 17 meses 

Fig. 231: Intervalos de mantenimiento: seleccionar una descalcificación pendiente

#### Realizar una descalcificación

☞ Pulse el botón **Descalcificación**.

⇒ Se abre la pantalla con el programa de descalcificación.



Fig. 232: Desembalar el cartucho de descalcificación

- ☞ Saque el cartucho de descalcificación Schaerer **Uptime!** del embalaje.
- ☞ Pulse el botón para el paso siguiente.
  - ⇒ Aparece una solicitud de comprobación de la salida de agua sucia.
- ☞ Compruebe que la salida de agua sucia en el recogegotas esté libre. El botón de la pantalla lleva a la siguiente descripción paso a paso para la comprobación de la salida de agua sucia.
- ☞ Pulse el botón para el paso siguiente.
  - ⇒ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de posos.**

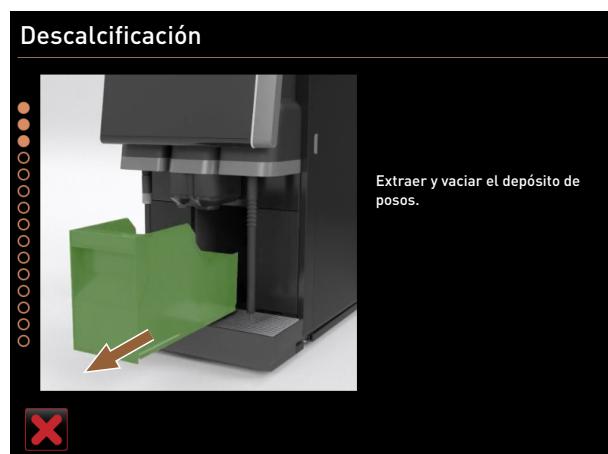


Fig. 233: Retirar el depósito de posos

- ☞ Saque el depósito de posos de la máquina.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos.
  - ⇒ Se muestra la solicitud **Colocar cartucho de descalcificación.**



Fig. 234: Colocar cartucho de descalcificación

- ☞ Siga los siguientes pasos según la animación:
- ☞ Abra la cubierta delantera izquierda.
- ☞ Retire el tapón verde girándolo a la izquierda.
- ☞ Coloque el cartucho de descalcificación recién desembalado y gírelo hacia la derecha.
  - ⇒ El cartucho de descalcificación se ha colocado.
  - ⇒ Se muestra la solicitud **Colocar depósito de posos**.



Fig. 235: Pantalla Colocar depósito de posos

- ☞ Introduzca el depósito de posos limpio en la máquina.
- ⇒ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de leche** (opcional).



Fig. 236: Extraer el depósito de leche

- ☞ Retire el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
- ☞ Si es necesario, vacíe y limpie el depósito de leche.
- ¡PRECAUCIÓN! ¡Problemas de salud por leche no refrigerada! Guarde el depósito de leche en un lugar refrigerado durante la descalcificación.**
- ☞ Pulse el botón  para el paso siguiente.
- ⇒ Se muestra la solicitud Colocar el depósito de limpieza en la unidad refrigeradora.



Fig. 237: Colocar el depósito de limpieza

- ☞ Coloque el depósito de limpieza vacío en la unidad refrigeradora.
- ☞ Introduzca el tubo flexible de leche en la tapa del depósito de limpieza.
- ☞ Cierre la puerta de la unidad refrigeradora.
- ☞ Pulse el botón  para el paso siguiente.
- ⇒ Se muestra la solicitud Colocar la salida de bebida y la barra de vapor (opcional).



Fig. 238: Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor

- ☞ Deslice la salida de bebida manual hasta la posición de la salida de bebida.
- ☞ Dirija la barra de vapor (opción) hacia abajo en vertical hacia el recogegotas.
- ☞ Pulse el botón  para el paso siguiente.
- ⇒ Se muestra la solicitud Leer las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones.
- ☞ Inicie el proceso de descalcificación con el botón .
- ⇒ El progreso de la descalcificación se muestra en % y dura aprox. 85 min.



Fig. 239: Iniciar la descalcificación



Fig. 240: Indicador del progreso de la descalcificación

#### Estados del indicador de progreso:

- Indicador de progreso azul: Se inicia el enfriamiento de la máquina.
- Indicador de progreso amarillo: La descalcificación está activa.
- Indicador de progreso verde: El enjuague está activo.

El proceso de descalcificación se puede pausar con el botón y reanudar con el botón .

#### Finalizar el proceso de descalcificación

El proceso de descalcificación ha finalizado cuando aparece la solicitud de retirar el cartucho de descalcificación.

- Espere a que aparezca la solicitud en la pantalla antes de retirar el cartucho de descalcificación.



Fig. 241: Retirar el cartucho de descalcificación

- ☞ Retire el cartucho de descalcificación de la máquina.
- ⇒ Se muestra la solicitud **Volver a colocar la tapa protectora**.
- ☞ Vuelva a colocar la tapa protectora verde.
- ☞ Vuelva a cerrar la cubierta delantera izquierda.
- ☞ Pulse el botón  para el paso siguiente.
- ⇒ Aparece la solicitud **Retirar depósito de limpieza**.



Fig. 242: Extraer y vaciar el depósito de limpieza

- ☞ Extraiga el tubo flexible de leche de la tapa del depósito de limpieza.
- ☞ Si las unidades refrigeradoras estás equipadas con Twin Milk: Extraiga ambos tubos flexibles de leche.
- ☞ Retire el depósito de limpieza de la unidad refrigeradora.
- ☞ Vacíe el depósito de limpieza.
- ☞ Pulse el botón  para el paso siguiente.
- ⇒ Aparece la solicitud **Colocar depósito de leche**.



Fig. 243: Colocación del depósito de leche

- ☞ Coloque el depósito de leche con leche refrigerada en la unidad refrigeradora.
- ☞ Pulse el botón  para el paso siguiente.
  - ⇒ Se muestra la solicitud **Pedir cartucho de descalcificación**.
  - ⇒ En la interfaz de usuario se muestra el número de artículo.
- ☞ Para la siguiente descalcificación, encargue un cartucho al socio de servicio técnico.
- ☞ Pulse el botón  para el paso siguiente.
  - ⇒ Se cerrará el programa de descalcificación.
  - ⇒ La máquina se reinicia.
  - ⇒ Se muestra la disponibilidad operativa y la interfaz de usuario.
  - ⇒ En la sección **Intervalos de mantenimiento** del menú de mantenimiento, se muestra la última descalcificación realizada.

#### Véase también al respecto

- ▀ Comprobar la salida de agua sucia [▶ 179]
- ▀ Descalcificación [▶ 177]

#### 11.5.6 Desechar el cartucho de descalcificación

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

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

#### 11.5.7 Descalcificar con ProCare

El proceso de limpieza ProCare dura al menos 85 min. La máquina no estará preparada durante este periodo de tiempo.

El proceso de descalcificación de ProCare debe realizarse completa y correctamente. El proceso de descalcificación de ProCare debe repetirse si la descalcificación es incompleta o se completa incorrectamente.

La máquina no estará lista para funcionar mientras no se haya completado correctamente el proceso de descalcificación.

#### Descalcificación planificada

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

## Descalcificación adicional

El operador de la máquina puede solicitar y realizar una descalcificación adicional en cualquier momento.

- La bolsa de limpieza roja se ha introducido correctamente y se ha puesto en funcionamiento.
- ☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento**.
- ⇒ Se abre el **menú de mantenimiento**.
- ☞ Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento**.
- ⇒ Se mostrarán todos los mantenimientos realizados y pendientes.
- ☞ Pulse el botón **Descalcificación**.
- ⇒ Se abre la pantalla con el programa de descalcificación.
- ⇒ Aparece una solicitud de comprobación de la salida de agua sucia.
- ☞ Compruebe que la salida de agua sucia en el recogegotas esté libre.
- El botón **?** de la pantalla lleva a la siguiente descripción paso a paso para la comprobación de la salida de agua sucia.
- ☞ Pulse el botón **▶** para el paso siguiente.
- ⇒ Se muestra la solicitud **Retirar depósito de posos**.

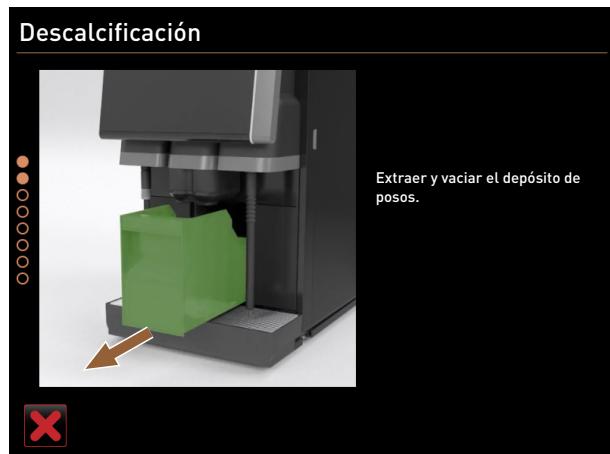


Fig. 244: Retirar el depósito de posos

- ☞ Saque el depósito de posos de la máquina.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos.
- ⇒ Se muestra la solicitud **Colocar depósito de posos**.
- ☞ Introduzca el depósito de posos limpio en la máquina.
- ⇒ Se muestra la solicitud de conectar las mangueras de leche a la conexión ProCare Plug & Clean.



Fig. 245: Conectar mangueras de leche a Plug & Clean

- ☞ Conecte las mangueras de leche a las conexiones ProCare Plug & Clean.
  - ⇒ Se muestra la indicación de bajar la salida de bebidas (si no es automática) y colocar la barra de vapor.
- ☞ Tire del dispensador de bebidas hacia abajo, si no lo hace automáticamente.
- ☞ Dirija la barra de vapor hacia abajo en vertical hacia el recogegotas.
- ☞ Pulse el botón para el paso siguiente.
  - ⇒ Se muestra la solicitud Leer las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones.
- ☞ Lea y siga las indicaciones de seguridad.
- ☞ Inicie el proceso de descalcificación con el botón .
- ⇒ El progreso de la descalcificación se muestra en % y dura aprox. 85 min.



Fig. 246: Indicación del progreso de la descalcificación

#### Estados del indicador de progreso:

- Indicador de progreso azul: Se inicia el enfriamiento de la máquina.
- Indicador de progreso amarillo: La descalcificación está activa.
- Indicador de progreso verde: El enjuague está activo.

El proceso de descalcificación se puede pausar con el botón y reanudar con el botón .

#### Finalización del proceso de descalcificación

- Se muestra la solicitud de retirar las mangueras de leche de la conexión ProCare Plug & Clean.



Fig. 247: Retirar mangueras de leche de Plug & Clean

- ☞ Retire las mangueras de leche de los conectores ProCare Plug & Clean.
- ☞ Limpie los conectores Plug & Clean con un paño húmedo limpio.
- ⇒ El proceso de descalcificación ha finalizado y la máquina se reinicia.
- ⇒ El calentador está calentando.
- ⇒ Se muestra la disponibilidad operativa y la interfaz de usuario.
- ⇒ En la sección Intervalos de mantenimiento del menú de mantenimiento, se muestra la última descalcificación realizada.

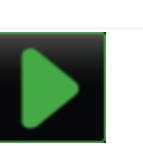
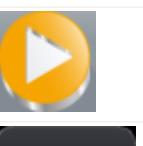
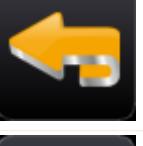
#### Véase también al respecto

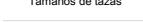
¶ Descalcificación [▶ 177]

## 12 Ajustes avanzados

Este capítulo contiene información sobre la configuración de la máquina.

### 12.1 Elementos de navegación

Símbolo / representación y denominación	Descripción
 Sistema  Configuración  Mantenimiento  Información	<p>Ajustes de configuración de la máquina</p> <p>Las configuraciones de la máquina se dividen en los siguientes ajustes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sistema</li> <li>▪ Configuración (software)</li> <li>▪ Mantenimiento</li> <li>▪ Información</li> </ul> <p>Los parámetros mostrados aquí dependen de los permisos del perfil seleccionado.</p> <p>En el perfil Técnico de mantenimiento, están disponibles todos los ajustes y las configuraciones de máquina.</p>
	<p>Reinicio</p> <p>El botón <b>Reinicio</b> activa un reinicio de la cafetera.</p> <p>Tras realizar configuraciones en la máquina, es necesario reiniciar.</p>
	<p>Activación/Confirmación</p> <p>El botón <b>Activación/Confirmación</b> confirma la selección, por ejemplo, un tipo de café asignado o un ajuste de temperatura.</p>
	<p>Cancelar/borrar</p> <p>El botón <b>Cancelar/borrar</b> tiene las siguientes funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Restablecer contador</li> <li>▪ Cancelar dispensación de bebida</li> <li>▪ Cerrar ventana/página</li> </ul>
	<p>Confirmación de solicitud de acción</p> <p>Con el botón <b>Confirmación</b>, pueden confirmarse las solicitudes de acción mostradas.</p>
	<p>Siguiente</p> <p>El botón <b>Siguiente</b> abre una lista de selección o lleva al siguiente paso de programa.</p>
	<p>Atrás</p> <p>El botón <b>Atrás</b> retrocede a la ventana/página anterior.</p>
	<p>Guardar</p> <p>El botón <b>Guardar</b> almacena los ajustes de parámetros realizados.</p>

Símbolo / representación y denominación	Descripción
	Copiar El botón <b>Copiar</b> copia una bebida ya configurada como base para otras configuraciones de bebidas.
	Añadir El botón <b>Añadir</b> añade bebidas o pasos de bebida. 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 botón <b>Configuración Paso de bebida</b> lleva a los ajustes de la configuración de la bebida con pasos de bebida individuales.
	Abrir/cerrar el árbol de estructura (+/-) amplía el árbol de estructura en las estadísticas. (-/-) reduce el árbol de estructura en las estadísticas.
	
	En el <b>Campo de entrada</b> , puede introducirse, mediante el teclado, un nombre para la denominación de la bebida, el grupo de bebidas, ingredientes o para los menús. Pulsando en el campo de entrada, se abre el teclado.
	Teclado para la introducción de texto o numeración en el campo de entrada.
	Valor del parámetro El campo de entrada <b>Valor de parámetro</b> registra el valor de un parámetro a través de las siguientes posibilidades: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Ajuste con rueda de ajuste</li><li>▪ Ajuste con el teclado</li></ul>
	Función Activar/Desactivar El conmutador <b>On/Off</b> activa o desactiva una función. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Verde brillante = Activada</li><li>▪ Gris mate = Desactivada</li></ul>
	Los valores de la fecha y las horas se ajustan con los botones <b>Flecha hacia abajo</b> o <b>Flecha hacia arriba</b> .

**Véase también al respecto**

 Perfiles y permisos [▶ 192]

## 12.2 Puerto USB

En la máquina, se utiliza una memoria USB para realizar actualizaciones de software, almacenar datos o intercambiar datos. La conexión USB se encuentra tras el panel de control.



Fig. 248: Posición del puerto USB

- ☞ Desbloquee el panel de operación y deslícelo hacia arriba para encajarlo automáticamente.
- ☞ La conexión USB está a la izquierda, junto al botón de encendido y apagado.

### Véase también al respecto

- 📄 Abrir y cerrar el panel de operación [▶ 68]

## 12.3 Perfiles y permisos

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

### 12.3.1 Visión general de los permisos de los perfiles



Solo los perfiles de responsable de la máquina, conserje y técnico de mantenimiento pueden iniciar la limpieza o la descalcificación manualmente en el menú de mantenimiento.

Ajustes	Parámetro	Conserje	Contable (reducido)	Chef de Service	Gestor de calidad	Responsable de la máquina
 Sistema	Molinillo / unidad de escalado <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacidad depósito de posos [50]</li> <li>▪ Tiempo de vaciado del depósito de posos [5]</li> <li>▪ Contador actual del depósito de posos</li> <li>▪ Valor de calibración del molinillo central derecho</li> </ul> Sistema de leche (supervisión del nivel de leche) <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Depósito de leche</li> </ul>	-	-	-	-	-

Ajustes	Parámetro	Conserje	Contable (reducido)	Chef de Service	Gestor de calidad	Responsable de la máquina
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Longitud del tubo flexible de leche 1, válvula peristáltica a unidad refrigeradora</li> <li>▪ Longitud del tubo flexible de leche 2, válvula peristáltica a unidad refrigeradora</li> <li>▪ Configuración de la supervisión de leche</li> </ul>					
	Flavour Point (supervisión del nivel de llenado de Flavour)	x	-	-	-	-
 Configuración	General (idioma)	x	x	x	x	x
	Hora/fecha/temporizador (de lunes a domingo)	x	-	-	-	-
	Horas de conexión/desconexión	x	-	-	-	-
	Menú (campo de bebida)	-	x	x	-	-
 Mantenimiento	Servicio de molinillo	x	-	-	-	-
	Importar datos	x	-	-	-	x
	Restablecer limpieza	x	-	-	-	-
	Copia seguridad base datos	x	-	-	-	-
	Gestor de medios	x	-	-	-	x
 Información	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 dispensación de bebidas	x	x	x	-	-
	Estadística dureza del agua	x	-	-	-	-
	Estadística de caja Máquina	x	x	x	-	-
	Estadística de caja Bebida	x	x	-	-	-

### 12.3.2 Perfil Conserje

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

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



Funciones del menú de mantenimiento

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

- Iniciar un lavado



## Funciones del menú de mantenimiento

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



## Ajustes

En el perfil Conserje pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Sistema
- Configuración
- Mantenimiento
- Información

### 12.3.3 Perfil Contable

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



## Funciones del menú de mantenimiento

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

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



## Ajustes

En el perfil Contable pueden modificarse los siguientes ajustes:

- Configuración
- Información

#### 12.3.4 Perfil Chef de Service

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

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

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



Funciones del menú de mantenimiento



Ajustes



Funciones del menú de mantenimiento

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

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

#### 12.3.5 Perfil Gestor de calidad

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

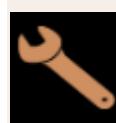
El Gestor de calidad tiene acceso limitado a las funciones de mantenimiento. El Gestor de calidad tiene más estadísticas a su disposición que el responsable de la máquina.



Funciones del menú de mantenimiento

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

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



## Ajustes

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

- Configuración
- Información

### 12.3.6 Perfil Responsable de la máquina

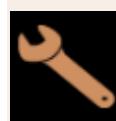
El responsable de la máquina es el usuario normal de la máquina y, por tanto, dispone de menos funciones de mantenimiento. Además de ajustar el idioma, puede consultar la versión de la máquina para facilitar la información a un técnico de mantenimiento si se producen errores.



## Funciones del menú de mantenimiento

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

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



## Ajustes

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

- Configuración
- Información

## 12.4 Configurar la máquina

El siguiente capítulo contiene información sobre las opciones de configuración de la máquina:

- Configuración del sistema, p. ej., capacidad del depósito de posos
- Configuración de software, p. ej., fecha y hora
- Ajustes de mantenimiento, p. ej., mantenimiento del molinillo
- Información, p. ej., estadísticas de bebidas

### 12.4.1 Configurar el sistema

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

- Ajuste del sistema **Molinillo/Unidad de escaldado**
- Ajuste del sistema **Sistema de leche**
- Ajuste del sistema **Flavour Point** (variante de equipamiento)

☞ Pulse el botón **Sistema** .

⇒ Se abre la pantalla de ajuste **Sistema**.

## Ajuste del sistema Molinillo/Unidad de escaldado

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

- Depósito de posos: capacidad
- Depósito de posos: tiempo para vaciar [s]
- Depósito de posos: contador actual
- Valor de calibración del molinillo central (10 s) [g]
- Valor de calibración del molinillo derecho (10 s) [g] (variante de equipamiento)
- Valor de calibración del molinillo izquierdo (10 s) [g] (variante de equipamiento)

### Perfiles autorizados

- Técnico de mantenimiento
- Conserje

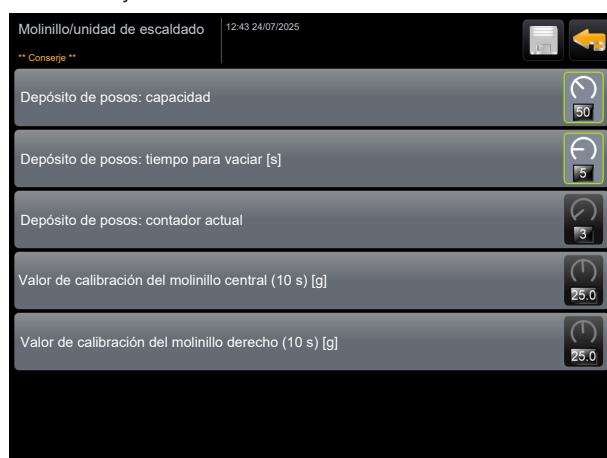


Fig. 249: Ajustes para molinillo/unidad de escaldado

### Configurar capacidad del depósito de posos

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

Rango de ajuste	Estándar
0 - 150 posos de café	60 posos de café
☞ Estándar: Ajuste el valor a 60 posos de café. No supere este valor.	
⇒ La cafetera bloquea la dispensación de bebidas de café después de 65 ciclos de escaldado (+ 5), hasta que se haya vaciado el depósito de posos.	
☞ Con eliminación de posos (variante de equipamiento): Ajuste el valor a 0 posos de café.	
⇒ Se ignora el número de ciclos (posos de café).	

### Depósito de posos: ajustar el tiempo para el vaciado [s]

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

Rango de ajuste	Estándar
0-30 s	5 s
☞ Ajuste el valor a 5 s.	

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

### Depósito de posos: contador actual

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

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

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

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

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
1,0-50,0 g	Según la calibración realizada

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

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

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

### Valor de calibración del molinillo derecho (10 s) [g] (variante de equipamiento)

El procedimiento es el mismo que para el molinillo central.

### Valor de calibración del molinillo izquierdo (10 s) [g] (variante de equipamiento)

El procedimiento es el mismo que para el molinillo central.

### Ajuste del sistema Sistema de leche

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

- Depósito de leche
- Leche 1: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]
- Leche 2: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]
- Supervisión del nivel de leche

### Perfiles autorizados

- Técnico de mantenimiento
- Conserje

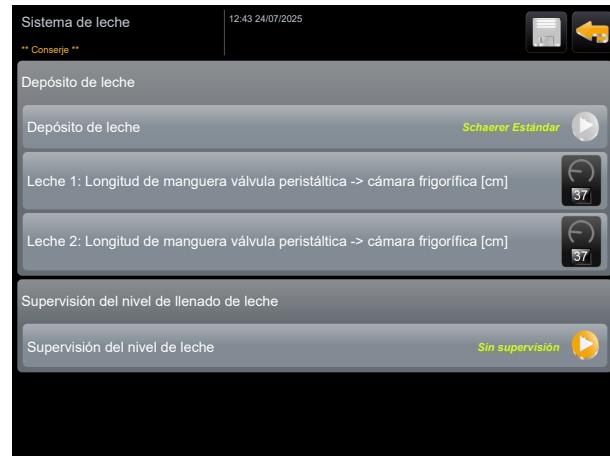


Fig. 250: Ajustes para el sistema de leche

## Depósito de leche

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

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
Personalizado o predeterminado de Schaerer (solo puede ajustarlo un técnico de mantenimiento)	Predeterminado de Schaerer

### Personalizado

- ☞ Seleccione la opción **personalizado** (solo en el perfil **Técnico de mantenimiento**).
  - ⇒ La longitud de la manguera de leche no se detecta automáticamente.
  - ⇒ Mida la longitud exacta de la manguera de leche desde el depósito de leche hasta la válvula peristáltica en la máquina y registre el valor determinado en **Leche 1: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]**.

### Predeterminado de Schaerer

- ☞ Seleccione la opción **predeterminado de Schaerer** (solo en el perfil **Técnico de mantenimiento**).
  - ⇒ La longitud de la manguera de leche se detecta automáticamente.
  - ⇒ El valor predeterminado *37 cm* del parámetro siguiente no requiere ninguna adaptación.

Consulte la siguiente descripción del parámetro **Leche 1: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]**.

## Leche 1: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]

Este ajuste se utiliza para registrar la dimensión de la manguera de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para la manguera de leche externo.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
0 - 200 cm (solo debe ser ajustado por el técnico de mantenimiento)	37 cm (a través de la opción Predeterminado de Schaerer)

Si en el parámetro anterior **Depósito de leche** se ha seleccionado la opción **Personalizado**, puede calcularse la longitud exacta de la manguera de leche en el perfil **Técnico de mantenimiento**.

### Para técnicos de mantenimiento

- ☞ Mida la longitud de la manguera de leche desde la válvula peristáltica de la máquina hasta el depósito de leche de la unidad de refrigeración.
- ☞ Registre el valor obtenido en **Leche 1: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]**.
- ⇒ El sistema conoce ahora la longitud de la manguera de leche.
- ⇒ Ahora se intercambia la cantidad de leche correcta para el **Intervalo de lavado de la manguera de leche externo**.

Con el equipamiento estándar, en el parámetro **Depósito de leche** se selecciona la opción **Schaerer Estándar**. Este ajuste corresponde a la longitud correcta de la manguera de leche de *37 cm*.

**Los siguientes sistemas de leche requieren la opción Personalizado:**

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

### **Leche 2: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]**

Este ajuste se utiliza para registrar la dimensión de la manguera de leche desde la válvula peristáltica hasta la célula de refrigeración para la segunda manguera con **Twin Milk**.

Los técnicos de mantenimiento pueden modificar el valor.

Rango de ajuste	Estándar
0 – 200 cm (solo debe ser ajustado por el técnico de mantenimiento)	37 cm (a través de la opción Predeterminado de Schaerer)

El procedimiento es el mismo que para **Leche 1: Longitud de manguera válvula peristáltica -> cámara frigorífica [cm]**.

### **Supervisión del nivel de leche**

Este ajuste define el comportamiento de la supervisión del nivel de llenado para el depósito de leche.

Rango de ajuste	Estándar
Sin supervisión	Sin supervisión
Advertencia	
Bloquear dispensación de bebida	

#### **Opción Sin supervisión**

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

#### **Opción Advertencia**

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

#### **Opción Bloquear dispensación de bebida**

Si se detecta un nivel de leche bajo, aparece un mensaje en la pantalla. Se bloquea la dispensación de bebidas de leche.

### **Activar el sistema de leche**

Estos ajustes se utilizan para determinar la activación del sistema de leche.

Rango de ajuste	Estándar
Activar el sistema de leche tras la limpieza:	Preguntar
▪ Preguntar	

Rango de ajuste	Estándar
▪ Activar automáticamente	
<b>Activar el sistema de leche al iniciar la máquina:</b>	Ninguna acción
▪ Ninguna acción	
▪ Preguntar cuando esté desactivado	
▪ Activar automáticamente	
<b>Llenar el sistema de leche en la primera bebida</b>	No activado
<b>de leche (solo en máquinas con BestFoam):</b>	
▪ No activado	
▪ Activado	

### Ajuste del sistema Flavour Point (variante de equipamiento)

El ajuste Flavour Point abre el punto de menú **Supervisión del nivel de sirope**.

Supervisión del nivel de sirope

**Perfiles autorizados**

- Técnico de mantenimiento
- Conserje



Fig. 251: Ajustes para Flavour Point

### Supervisión de llenado del Flavour-Point

Este ajuste define el comportamiento de la supervisión del nivel de llenado para las botellas de sirope con Flavour Point.

Rango de ajuste	Estándar
Sin supervisión	Sin supervisión
Advertencia	
Bloquear dispensación de bebida	

#### Opción Sin supervisión

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

#### Opción Advertencia

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

#### Opción Bloquear dispensación de bebida

Cuando el nivel de la botella de sirope es bajo, aparece un mensaje en la pantalla. La dispensación de bebidas aromatizadas está bloqueada.

## 12.4.2 Configurar el software

### Abrir los ajustes de software

☞ Pulse en la categoría **Configuración** en la parte izquierda de los ajustes de configuración.

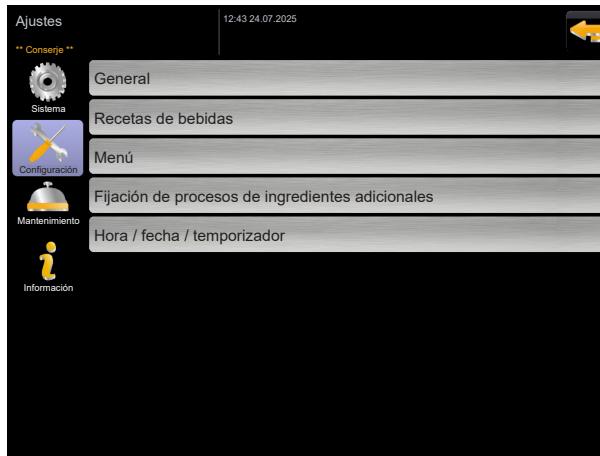


Fig. 252: Configurar el software

☞ Seleccione el ajuste deseado:

- **General:** Configurar idioma
- **Hora / fecha / temporizador:** Mostrar fecha, hora y zona horaria, configurar tiempos de conexión/desconexión

### Configurar idioma

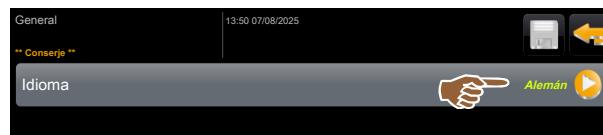


Fig. 253: Configurar idioma

☞ Pulse el botón junto al idioma ajustado.

⇒ Aparece el menú para la selección de idioma.

☞ Seleccione el idioma deseado.

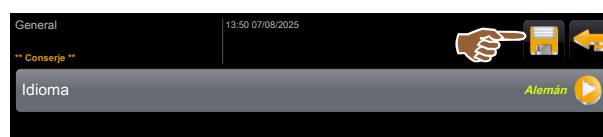


Fig. 254: Guardar idioma

☞ Guarde los ajustes y cargue los nuevos ajustes en la máquina.

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

### Mostrar fecha, hora y zona horaria



Fig. 255: Mostrar fecha, hora y zona horaria

Este menú muestra información sobre la fecha, la hora y la zona horaria. Los ajustes no se pueden configurar.

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

### Configurar la hora de conexión y desconexión

- ☞ En el menú **Hora / fecha / temporizador**, seleccione el botón **Horario para el modo temporizador**.
- ☞ Active la hora de conexión y desconexión para el día de la semana deseado con el botón **+**.
- ⇒ Se muestra el cuadro de diálogo para añadir una hora de conexión o desconexión.

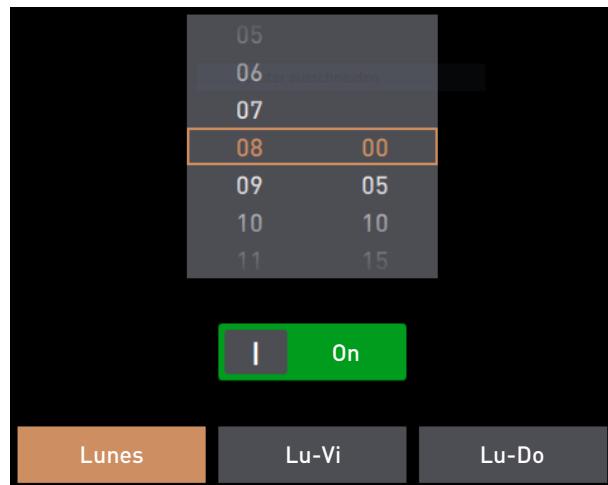


Fig. 256: Cuadro de diálogo para añadir una hora de conexión o desconexión

- ☞ Ajuste la hora.
- ☞ Active la hora de conexión deslizando el botón **I** hacia la izquierda (conectado, verde) o la hora de desconexión deslizando el botón **I** hacia la derecha (desconectado, rojo).
- ☞ Seleccione los días de la semana en los que desea activar la hora de conexión o desconexión activando el botón correspondiente (por ejemplo, Lu-Vi).

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

### Ajustar los precios de las bebidas

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

- ☞ Seleccione los ajustes **Configuración > Menú**.
- ⇒ Se muestra la selección principal de bebida.
- ☞ Variante: Navegue con las flechas hacia la derecha hasta las bebidas adicionales.
- ☞ Seleccione el botón **➤** a la derecha del grupo de bebidas deseado.
- ⇒ Se mostrará el **grupo de menú** y una lista con las bebidas del grupo.
- ☞ Seleccione el botón **➤** a la derecha de la bebida para la que desea establecer un precio.
- ⇒ Aparecerá la pantalla **Entrada de menú** para la bebida deseada con todos los tamaños de taza configurados para la bebida.
- ☞ Seleccione el botón **➤** junto al tamaño de taza deseado.
- ⇒ Se muestra la pantalla **Editar registro tarjeta de menú**.
- ☞ Seleccione el botón de precio que desee ajustar.
- ☞ Configure el precio girando la rueda de ajuste.



Fig. 257: Botón de precio de bebida con rueda de ajuste

- ☞ Guarde el precio con el botón .
- ☞ Cuando haya ajustado todos los precios, guarde la configuración con el botón .
- ☞ Repita los pasos para todas las bebidas cuyo precio deba ajustarse.
- ⇒ Los precios de las bebidas están ajustados.

#### Véase también al respecto

- ☰ Guardar los cambios y cargarlos en la máquina [▶ 221]

### 12.4.3 Configurar ajustes de mantenimiento

Puede realizar los siguientes ajustes en la pantalla de ajustes Mantenimiento:

- Ajuste de mantenimiento **Mantenimiento del molinillo**
- Ajuste de mantenimiento **Copia de seguridad de la base de datos**
- Ajuste de mantenimiento **Restablecer contador de descalcificación**
- Ajuste de mantenimiento **Restablecer descalcificación**
- Ajuste de mantenimiento **Restablecer limpieza**
- ☞ Pulse el botón **Mantenimiento** .
- ⇒ Se abre la pantalla de ajuste **Mantenimiento**.

#### 12.4.3.1 Mantenimiento del molinillo con ajuste manual del grado de molienda



#### ADVERTENCIA

##### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.

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

- Cambiar discos de molienda
- Ajustar el grado de molienda
- Calibrar molinillo



Fig. 258: Iniciar mantenimiento de molinillo

- La máquina está equipada con un ajuste manual del grado de molienda.
- ☞ Pulse el botón **Mantenimiento** -> **Mantenimiento del molinillo**.
  - ⇒ Se abre el diálogo de confirmación.
  - ☞ Confírmelo pulsando .
  - ⇒ Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
  - ☞ Abra la pestaña del molinillo deseado (izquierdo, derecho, central).



Fig. 259: Pantalla Mantenimiento del molinillo

### Cambiar discos de molienda



#### PELIGRO

##### ¡Descarga eléctrica!



Peligro de muerte por manejo inadecuado de aparatos eléctricos.

☞ Desconecte siempre la alimentación de la red antes de realizar trabajos de mantenimiento.



#### ADVERTENCIA

##### ¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!

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

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

☞ Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.

Para sustituir los discos de molienda, es necesario seguir los siguientes pasos:

- ☞ Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
- ☞ Retire el ajuste manual del grado de molienda e instale nuevos discos de molienda.
- ☞ Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (disco de molienda sobre disco de molienda).
- ☞ Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
- ☞ Vuelva a montar el ajuste manual del grado de molienda.

- ☞ Vuelva a encender la máquina y acceda a la pantalla **Mantenimiento del molinillo**.
- ☞ Pulse el botón **Confirmar cambio de discos de molienda**.
- ☞ Confirme el paso de montaje en la pantalla **Confirmar cambio de discos de molienda** con el botón .
- ☞ Se muestran los pasos de preparación para el ajuste del grado de molienda.

### Ajustar el grado de molienda

- ☞ Continúe con los pasos de ajuste tras **cambiar los discos de molienda** o pulse directamente en el mantenimiento del molinillo el botón **Ajustar el grado de molienda**.
- ☞ Se muestran los pasos de preparación para el ajuste del grado de molienda. Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- ☞ Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .
- ☞ Ajuste manualmente el grado de molienda.



Fig. 260: Ajustar el grado de molienda: retirar café molido antiguo

- ☞ Pulse el botón **Retirar café molido antiguo**.
- ☞ Se retirará el café molido antiguo.

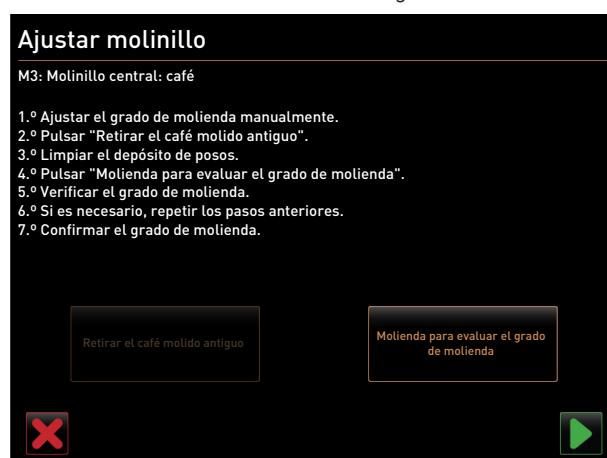


Fig. 261: Ajustar el grado de molienda: molienda para evaluar el grado de molienda

- ☞ Se activa el campo **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
- ☞ Limpie de nuevo el depósito de posos.
- ☞ Pulse el botón **Molienda para evaluación del grado de molienda**.
- ☞ Se realiza una molienda.
- ☞ Compruebe el grado de molienda y repita los pasos para ajustar el grado de molienda si es necesario o confirme el grado de molienda ajustado con el botón .
- ☞ Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

## Calibrar molinillo

La calibración es necesaria en los siguientes casos:

- La máquina es nueva.
- Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- Se modifica el grado de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Se sustituyen los discos de molienda.
- Al cambiar el tipo de café.

## Calibrar molinillo

- ☞ Continúe con los pasos de ajuste tras **Ajustar el grado de molienda** o pulse directamente en el mantenimiento del molinillo el botón **Calibrar molinillo**.
- ⇒ Se muestran los pasos de preparación para la Calibración.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- ☞ Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .
- ⇒ Se inicia la molienda de referencia.

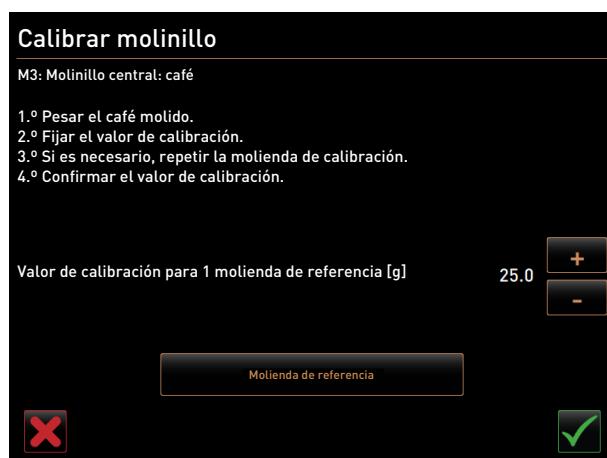


Fig. 262: Calibrar molinillo

- ☞ Pese el café molido de la molienda de referencia.
- ☞ Ajuste el valor de calibrado (peso obtenido del café molido) con el botón **Más** o **Menos**.
- ☞ En caso necesario, inicie otra molienda de referencia con el botón **Molienda de referencia**.
- ☞ Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introduzcala como valor de referencia.
  - ⇒ La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula a partir de ellas la cantidad de molienda correcta.
- ☞ Finalice la calibración del molinillo con el botón .
- ⇒ Se abre la pantalla Mantenimiento del molinillo.
- ⇒ El molinillo ajustado está preparado.

### 12.4.3.2 Mantenimiento del molinillo con ajuste eléctrico del grado de molienda



#### ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.

Tras la confirmación, el ajuste **Mantenimiento del molinillo** inicia en el molinillo las siguientes funciones de mantenimiento mostradas en la pantalla:

- Cambiar discos de molienda
- Ajustar el grado de molienda
- Iniciar molinillo
- Calibrar molinillo

El mantenimiento del molinillo para un ajuste eléctrico del grado de molienda requiere adicionalmente iniciar el molinillo y adaptarlo mediante los motores de grado de molienda.



Fig. 263: Iniciar mantenimiento de molinillo

- La máquina está equipada con un ajuste eléctrico del grado de molienda.
- ☞ Pulse el botón **Mantenimiento** -> **Mantenimiento del molinillo**.
  - ⇒ Se abre el diálogo de confirmación.
- ☞ Confírmelo pulsando **▶**.
  - ⇒ Las funciones de mantenimiento para los molinillos están disponibles.
- ☞ Abra la pestaña del molinillo deseado (izquierdo, derecho, central).



Fig. 264: Pantalla Mantenimiento del molinillo

### Cambiar discos de molienda



#### PELIGRO

#### ¡Descarga eléctrica!



Peligro de muerte por manejo inadecuado de aparatos eléctricos.

- ☝ Desconecte siempre la alimentación de la red antes de realizar trabajos de mantenimiento.



#### ADVERTENCIA

#### ¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!



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

- ☝ No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- ☝ Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.

Para sustituir los discos de molienda, es necesario seguir los siguientes pasos:

- ☞ Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica.
- ☞ Retire el motor de grado de molienda e instale nuevos discos de molienda.
- ☞ Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (disco de molienda sobre disco de molienda).
- ☞ Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.
- ☞ Vuelva a montar el motor de grado de molienda.
- ☞ Vuelva a encender la máquina y acceda a la pantalla Mantenimiento del molinillo.
- ☞ Pulse el botón Confirmar cambio de discos de molienda.
- ☞ Confirme el paso de montaje en la pantalla Confirmar cambio de discos de molienda con el botón .
- ⇒ Se muestran los pasos de preparación para el ajuste del grado de molienda.

### Ajustar el grado de molienda

- ☞ Continúe con los pasos de ajuste tras cambiar los discos de molienda o pulse directamente en el mantenimiento del molinillo el botón Ajustar el grado de molienda.
- ⇒ Se muestran los pasos de preparación para el ajuste del grado de molienda.
- ☞ Vacíe y limpie el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- ☞ Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .



Fig. 265: Ajustar el grado de molienda: retirar café molido antiguo

- ☞ Pulse el botón Retirar café molido antiguo.
- ⇒ Se retirará el café molido antiguo.
- ⇒ Se activa el botón Molienda para evaluación del grado de molienda.



Fig. 266: Ajustar el grado de molienda: molienda para evaluar el grado de molienda

- ☞ Limpie de nuevo el depósito de posos.
- ☞ Pulse el botón Molienda para evaluación del grado de molienda.
- ⇒ Se realiza una molienda.



Fig. 267: Ajustar el grado de molienda: mover discos de molienda

- ☞ Ajuste el resultado de la molienda con el botón Más = más grueso o Menos = más fino.
- ☞ Ajuste el grado de molienda en pasos pequeños de  $\pm 1$ .
- ☞ Utilice el botón Mover discos de molienda para colocar el disco de molienda en la posición previamente ajustada.
- ☞ Compruebe el grado de molienda y repita los pasos para ajustar el grado de molienda si es necesario o confirme el grado de molienda ajustado con el botón .
- ⇒ Se muestra la preparación para la calibración del molinillo.

### Calibrar molinillo

La calibración es necesaria en los siguientes casos:

- La máquina es nueva.
- Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- Se modifica el grado de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Se sustituyen los discos de molienda.
- Al cambiar el tipo de café.

### Calibrar molinillo

La calibración es necesaria en los siguientes casos:

- La máquina es nueva.
- Si el tiempo de funcionamiento es superior a un año.
- Se modifica el grado de molienda.
- Al abrir el molinillo.
- Se sustituyen los discos de molienda.
- Al cambiar el tipo de café.

### Calibrar molinillo

- ☞ Continúe con los pasos de ajuste tras **Ajustar el grado de molienda** o pulse directamente en el mantenimiento del molinillo el botón **Calibrar molinillo**.
- ⇒ Se muestran los pasos de preparación para la Calibración.
- ☞ Vacíe y limpíe el depósito de posos y vuelva a insertarlo.
- ☞ Confirme que se ha colocado el depósito de posos con el botón .

⇒ Se inicia la molienda de referencia.

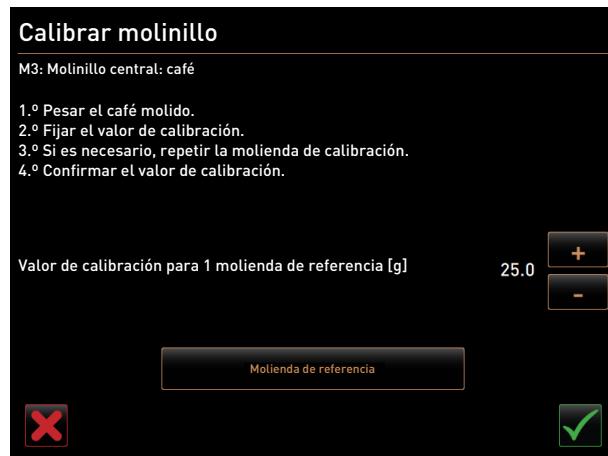


Fig. 268: Calibrar molinillo

- ☞ Pese el café molido de la molienda de referencia.
- ☞ Ajuste el valor de calibrado (peso obtenido del café molido) con el botón **Más o Menos**.
- ☞ En caso necesario, inicie otra molienda de referencia con el botón **Molienda de referencia**.
- ☞ Si se realizan varias moliendas de referencia, pese siempre la cantidad total de café molido resultante e introduzcala como valor de referencia.
- ⇒ La máquina reconoce automáticamente todas las moliendas activadas y calcula a partir de ellas la cantidad de molienda correcta.
- ☞ Finalice la calibración del molinillo con el botón **✓**.
- ⇒ Se abre la pantalla Mantenimiento del molinillo.
- ⇒ El molinillo ajustado está preparado.

## Iniciar molinillo

La inicialización del molinillo es necesaria en los siguientes casos:

- Tras un fallo
- Tras sustituir los discos de molienda, debe inicializarse el ajuste eléctrico del grado de molienda.

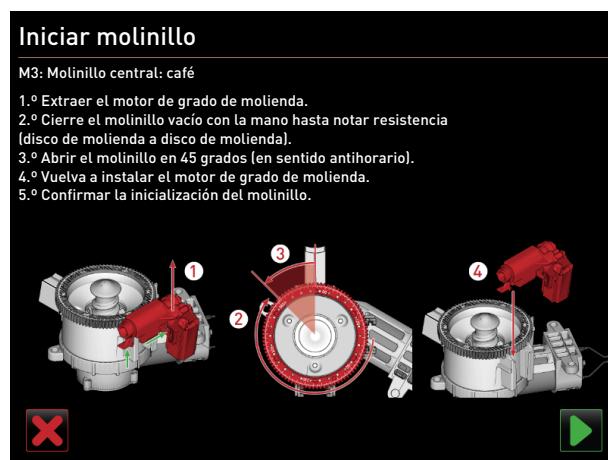


Fig. 269: Iniciar molinillo

- ☞ Siga los mensajes mostrados en pantalla.
- ☞ Retire el motor de grado de molienda e instale nuevos discos de molienda.
- ☞ Cierre el molinillo vacío con la mano hasta que note resistencia (disco de molienda sobre disco de molienda).
- ☞ Abra el molinillo 45° en sentido antihorario.

- ☞ Vuelva a montar el motor de grado de molienda.
- ☞ Confirme los pasos de montaje Inicialización del molinillo con el botón 

#### 12.4.3.3 Copia seguridad base datos



##### INDICACIÓN

###### ¡Daños materiales por pérdida de datos!

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

- ☞ Haga una copia de seguridad de la base de datos en un soporte de datos USB antes de instalar una actualización.
- ☞ Haga una copia de seguridad de la base de datos en un soporte de datos USB antes de sustituir la pantalla táctil.
- ☞ Inserte la tarjeta de memoria SD utilizada anteriormente en la nueva pantalla táctil. De esta forma se garantiza que la máquina esté preparada para el uso inmediato.



Fig. 270: Posición del puerto USB

- ☞ Levante el panel de operación.
- ☞ Inserte el soporte de datos USB en el puerto USB.
- ☞ Pulse en el ajuste **Mantenimiento** -> **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.
- ☞ Si se muestra en la pantalla el mensaje **Copia de seguridad finalizada**, retire el soporte de datos USB.
- ☞ Cierre el panel de operación.

La base de datos se guarda en el soporte de datos USB como Schaerer/SCA3/backup/database/sca3db.db3\_<yyyymmdd\_hhmmss>.

Cada 5 min se realiza un guardado automático de la base de datos en la tarjeta de - almacenamiento SD insertada en la pantalla táctil. Al mismo tiempo, se produce un proceso de almacenamiento directamente en el sistema.

Cuando se realiza un **downgrade**, la versión de la base de datos guardada en el soporte de datos USB vuelve a ser compatible con el software anterior de la máquina.

##### Los siguientes datos se guardan en el soporte de datos USB:

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

#### 12.4.3.4 Restablecer contador de descalcificación



##### INDICACIÓN

**Daños materiales por no realizar las descalcificaciones.**

De no realizarse descalcificaciones, podrían producirse daños y averías en la cafetera.

- ☞ Si las descalcificaciones no se han efectuado automáticamente mediante la puesta a cero del contador, llévelas a cabo rápida y manualmente.

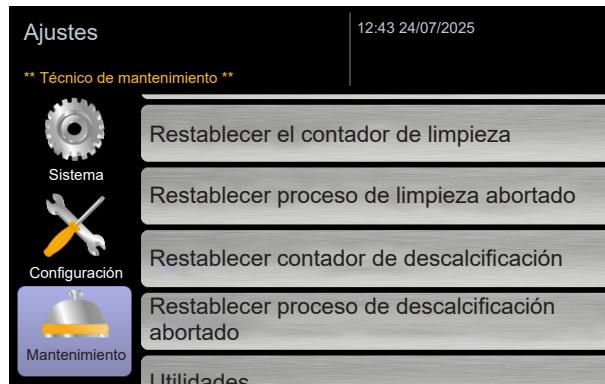


Fig. 271: Botones para el restablecimiento

El parámetro desactiva una descalcificación pendiente.

- ☞ Pulse en el ajuste **Mantenimiento** -> **Restablecer contador de descalcificación**.
- ☞ Confirme el proceso con el botón
- ⇒ El contador de descalcificación se ha restablecido y se elimina la descalcificación pendiente.
- ⇒ La siguiente descalcificación automática se realiza de acuerdo con la configuración del ajuste **Sistema – Mantenimiento**.

#### 12.4.3.5 Restablecer descalcificación/limpieza

Un programa de limpieza o descalcificación puede cancelarse con el botón . Un corte de electricidad provoca una interrupción de una limpieza o descalcificación actuales.

Tras una limpieza o descalcificación interrumpida, el estado de la máquina permanece en el modo **Limpieza o Descalcificación**. Para poder salir del modo, es necesario restablecer la limpieza o la descalcificación.



Fig. 272: Botones para el restablecimiento

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

- ☞ Pulse en el ajuste **Mantenimiento** -> **Restablecer descalcificación/limpieza**.
- ☞ Confirme el proceso con el botón
- ⇒ El marcador de limpieza y descalcificación se ha restablecido y la descalcificación pendiente se cancela.
- ⇒ La siguiente limpieza o descalcificación automática se realizará de acuerdo con la configuración del ajuste **Sistema – Limpieza y Sistema – Mantenimiento**.
- ☞ Reinicie la limpieza o descalcificación lo antes posible.

#### 12.4.4 Abrir información



Esta información debe transmitirse a un técnico de mantenimiento cuando se notifique un fallo.



**Información**

Ajuste > Información – Ver versiones

Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service, gestor de calidad Responsable de la máquina Contable Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre las versiones instaladas del software de la máquina.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	–

Versiones

12:50 09/08/2024

Conserje

Nombre	Versión
Software del panel táctil	SOUL_5.48.1.cc77217_Sim (Created: 2024-12-10 21:49)
Software de la sección de potencia	0.0
Versión base de datos	2124
Versión de BSP	N/A
Dirección MAC	28:00:AF:B7:B2:11
Versión Qt	5.6.3
Versión SQLite	3.8.10.2
Software SCA3	Copyright 2017 Schaeerer Ltd., Suiza. Todos los derechos reservados.
Mostrar archivo de información de licencia	Mostrar archivo de información de licencia
Exportar información de licencia	Exportar información de licencia a USB

Fig. 273: Versiones

Se puede consultar la siguiente información:

- Versión del software del panel táctil
- Versión del software de la sección de potencia
- Versión de la base de datos
- Versión de caja BSP
- Versión de Mac address
- Versión Qt (código fuente)
- Versión de la licencia de Qt
- Versión SQLite
- Copyright software de SCS


Ajuste > Información – Contador de la máquina

Perfiles autorizados:	Conserje
	Chef de Service
Cargo:	Muestra un resumen de los contadores de bebidas según el ingrediente que contengan.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar
Estándar:	–

Contador de la máquina 12:50 09.08.2024

\*\* Conserje \*\*

Bebida	Total
Total bebidas de café	10
Bebidas de leche totales	3
Bebidas en polvo totales	1
Bebidas de sirope totales	0
Total agua caliente	4
Extracciones de vapor totales	2

Fig. 274: Contador de la máquina

Ejemplo de ingredientes con la bebida Chociatto:

- 1. ingrediente = café
- 2. ingrediente = leche fresca o topping
- 3. ingrediente = choco

Se puede consultar la siguiente información:

- Total bebidas de café
- Bebidas de leche totales
- Bebidas en polvo totales
- Total agua caliente
- Extracciones de vapor totales

Aparecerá una lista de todas las bebidas añadidas al menú.


Ajuste > Información – Estadísticas de bebidas

Perfiles autorizados:	Conserje
	Chef de Service
	Contable
	Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre las dispensaciones de bebida realizadas.

Ajuste > Información – Estadísticas de bebidas

Rango de ajuste: restablecer los contadores (uno o todos)

Estándar: Personalizado

Estadísticas de bebidas

Bebida	N.º bebidas
- Espresso	4 <span style="color: red;">X</span>
Medio   Simple	4
+ Espresso	— <span style="color: red;">X</span>
- Capuchino	— <span style="color: red;">X</span>
Medio   Simple	—
- Capuchino	— <span style="color: red;">X</span>
Pequeño   Simple	—
Medio   Simple	—
Grande   Simple	—
- Capuchino australiano	1 <span style="color: red;">X</span>
Medio   Simple	1
- Chocciato	— <span style="color: red;">X</span>
Medio   Simple	—

Fig. 275: Estadística de bebidas

### Restablecer contadores individuales

- ☞ Pulse el botón X de la bebida correspondiente en la columna derecha.
- ⇒ El contador de la bebida seleccionada se pone a cero.

### Restablecer todos los contadores

- ☞ Pulse el botón grande X de la parte superior de la pantalla.
- ⇒ Todos los contadores de bebidas mostrados se ponen a cero.

Ajuste > Información – Estadística de limpieza

Perfiles autorizados: Conserje  
Chef de Service  
Gestor de calidad

Cargo: Muestra información sobre las limpiezas realizadas.

Rango de ajuste: No se puede ajustar

Estándar: —

Estadística de limpieza			
12:50 09.06.2024			
** Conserje **			
Fecha/hora	Perfil	Sistema	Evento
25.06.2024 13:10	Responsable de la máquina	Sistema Plug & Clean	Terminado
24.06.2024 09:40	Técnico de mantenimiento	Sistema de café	Terminado
24.06.2024 09:17	Técnico de mantenimiento	Enjuague del calentador de vapor	Restablecer interrumpido
24.06.2024 09:17	Técnico de mantenimiento	Sistema de café	Restablecer marca de tiempo
24.06.2024 09:17	Técnico de mantenimiento	Enjuague del calentador de vapor	Restablecer marca de tiempo
24.06.2024 09:17	Técnico de mantenimiento	Sistema Plug & Clean	Restablecer marca de tiempo
24.06.2024 09:17	Técnico de mantenimiento	Sistema de polvo	Restablecer marca de tiempo
24.06.2024 09:17	Técnico de mantenimiento	Sistema de leche	Restablecer marca de tiempo
21.06.2024 17:43	Técnico de mantenimiento	Sistema de polvo	Restablecer interrumpido
21.06.2024 17:42	Técnico de mantenimiento	Sistema de café	Restablecer marca de tiempo
21.06.2024 17:42	Técnico de mantenimiento	Enjuague del calentador de vapor	Restablecer marca de tiempo
21.06.2024 17:42	Técnico de mantenimiento	Sistema de leche	Restablecer marca de tiempo
21.06.2024 17:42	Técnico de mantenimiento	Sistema de polvo	Restablecer marca de tiempo

Fig. 276: Estadística de limpieza

Se puede consultar la siguiente información:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema
- Evento

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



Ajuste > Información – Estadísticas de mantenimiento

Perfiles autorizados:	Conserje		
Cargo:	Muestra información sobre los mantenimientos realizados (descalificaciones).		
Rango de ajuste:	No se puede ajustar		
Estándar:	–		
Estadísticas de mantenimiento			
12:50 09/06/2024			
** Conserje **			
Fecha/hora	Perfil	Intervalos de mantenimiento	Evento
25/06/2024 13:10	Técnico de mantenimiento	Descalificación	Restablecer contador
24/06/2024 09:40	Técnico de mantenimiento	Sistema de café	Restablecer contador
24/06/2024 09:17	Técnico de mantenimiento	Enjuague del calentador de vapor	Restablecer interrumpido
21/06/2024 17:43	Técnico de mantenimiento	Sistema de café	Restablecer interrumpido
21/06/2024 09:09	Técnico de mantenimiento	Enjuague del calentador de vapor	Restablecer contador
21/06/2024 07:57	Técnico de mantenimiento	Sistema Plug & Clean	Restablecer contador

Fig. 277: Estadísticas de mantenimiento

Se muestran los siguientes datos:

- Fecha y hora
- Perfil
- Sistema

- Evento

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



**Información**

Ajuste > Información – Estadística de dispensación de bebidas

Perfiles autorizados:	Conserje Chef de Service Contable Contable reducido
Cargo:	Muestra información sobre todas las dispensaciones de bebidas realizadas con los datos de bebida contenidos.
Rango de ajuste:	El botón  borra todos los contadores.
Estándar:	–

Estadística de dispensación de bebidas | 12.50.09.08.2024

Conserje

Bebida	Fecha / hora
Espresso	25.06.2024 10:13:49
Tamaño de taza	Medio   Simple
Cancelado	Si
Duración	23.0 s
Tiempo de extracción	0.0 s
Bebida ajustada	No
Latte caliente	24.06.2024 09:19:12
Bebida	24.06.2024 08:18:40
Tamaño de taza	Medio   Simple
Cancelado	Si
Duración	17.6 s
Tiempo de extracción	0.0 s
Bebida ajustada	No
Vapor	24.06.2024 08:08:36

Fig. 278: Estadística de dispensación de bebidas

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

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

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



**Información**

Ajuste > Información – Estadística de dureza del agua

Perfiles autorizados:	Conserje
Cargo:	Muestra información sobre las durezas del agua ajustadas hasta el momento.
Rango de ajuste:	No se puede ajustar



Ajuste > Información – Estadística de dureza del agua

Información

Estándar: –

Fecha/hora	Dureza del agua [*dKH]
25/06/2024 13:10	12
24/06/2024 09:40	9

Fig. 279: Estadística dureza del agua

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.



Ajuste > Información – Estadística de caja Máquina

Información

Perfiles autorizados:	Cargo:
Conserje	Informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas con o sin venta, así como de la suma de los precios de dichas bebidas.
Contable	
Contable reducido	

Perfiles autorizados:

- Conserje
- Contable
- Contable reducido

Cargo:

Rango de ajuste:

Estándar:

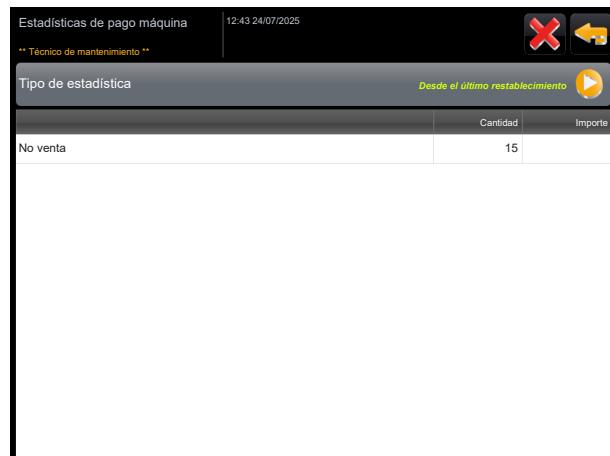


Fig. 280: Estadísticas de pago máquina

### Desde el último restablecimiento

La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

- ☞ Abra la lista de selección con el botón .
- ☞ Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
- ☞ Pulse .

Se muestra una solicitud de confirmación.

- ☞ Confírmelo pulsando .
- ⇒ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

### Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta en funcionamiento**.

 <b>Información</b>		Ajuste > Información – Estadística de caja Bebida
Perfiles autorizados:	Conserje Contable Contable reducido	
Cargo:	Informa sobre la cantidad de bebidas dispensadas y su configuración, así como el número de bebidas y su precio.  En función del ajuste predeterminado, la estadística de usuario muestra las entradas <b>Desde el último restablecimiento</b> o como estadística general <b>Desde la inicialización</b> (puesta en marcha).	
Rango de ajuste:	Desde el último restablecimiento / desde la inicialización	
Estándar:	–	

Tipo de estadística	Desde el último restablecimiento	Tipo de venta	Todos
+ Capuchino			1
+ Espresso			2
+ Vapor			4
+ Capuchino australiano			1
+ Leche caliente			1
+ Ristretto			1
+ Café			1

 The screen also includes a red 'X' button in the top right corner."/>

Fig. 281: Estadística de caja Bebida

Están disponibles los siguientes tipos de venta:

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

### Desde el último restablecimiento

La estadística **Desde el último restablecimiento** se puede borrar. Esto permite registrar los datos durante un tiempo determinado.

- ☞ Abra la lista de selección con el botón .
- ☞ Seleccione la estadística deseada y el tipo de venta.
- ☞ Seleccione la estadística **Desde el último restablecimiento**.
  - ⇒ Se muestra la estadística deseada con el tipo de venta.
- ☞ Pulse .
- ⇒ Se muestra una solicitud de confirmación.
- ☞ Confírmelo pulsando .
- ⇒ La estadística **Desde el último restablecimiento** se borra.

### Desde la inicialización

La estadística con el ajuste **Desde la inicialización** no se puede borrar. **Inicialización** quiere decir **Desde la puesta en funcionamiento**.

#### 12.4.5 Guardar los cambios y cargarlos en la máquina

Para guardar y cargar cambios en los ajustes:

- ☞ Guarde la selección con .
- ☞ Salga del parámetro y de los ajustes con .
- ☞ Cargue en la máquina los cambios de los ajustes/parámetros con .
- ⇒ La máquina se reinicia.

## 13 Solución de problemas

Este capítulo contiene información sobre cómo solucionar problemas y averías de la máquina.

### 13.1 Tipo de indicaciones de fallo

Se puede diferenciar entre las siguientes indicaciones de fallos:

- Indicación a través de la iluminación funcional
- Mensajes en pantalla

### 13.2 Significado de la iluminación funcional

La máquina está equipada con iluminación funcional de serie. Además de los mensajes en la pantalla, los mensajes de error pendientes se señalan mediante franjas de LED de colores brillantes en la máquina.

Los distintos colores tienen los siguientes significados:

- **Blanco:** La máquina está preparada.
- **Naranja:** Pronto habrá que realizar una acción (p. ej., rellenado, limpieza).
- **Rojo:** Fallo de la máquina (p. ej., molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua)

### 13.3 Mensajes en pantalla

Se puede diferenciar entre los siguientes mensajes en la pantalla:

- Mensaje de error sencillo
- Mensaje de error específico
- Mensaje de error en el menú de mantenimiento

#### Mensaje de error sencillo

- En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error sencillo** en **Indicación del modo de notificación**.
- Si se produce un mensaje de error, la máquina permanece fuera de servicio hasta que el personal de mantenimiento confirma el mensaje.
- Se muestra la solicitud **Informar al personal de mantenimiento**.
- El mensaje de error no se puede confirmar.
- ☞ Informe al personal de mantenimiento.



Fig. 282: Mensaje de error sencillo

## Mensaje de error específico

- En la interfaz de usuario está activado el **mensaje de error específico** en **Indicación del modo de notificación**.
- Si se produce un mensaje de error, la máquina estará brevemente fuera de servicio.
- Se muestra la solicitud **Reiniciar** o **Informar al técnico de mantenimiento**.
- Los mensajes de error se pueden confirmar parcialmente.
- ☞ Según el tipo de fallo: siga las instrucciones y confirme el mensaje de error o pulse **OK** para reiniciar.
  - ⇒ El error pendiente se confirma o la máquina se reinicia.
  - ⇒ La cafetera vuelve a estar preparada.
- ☞ Si no se puede confirmar el mensaje de error, informe al técnico de mantenimiento.

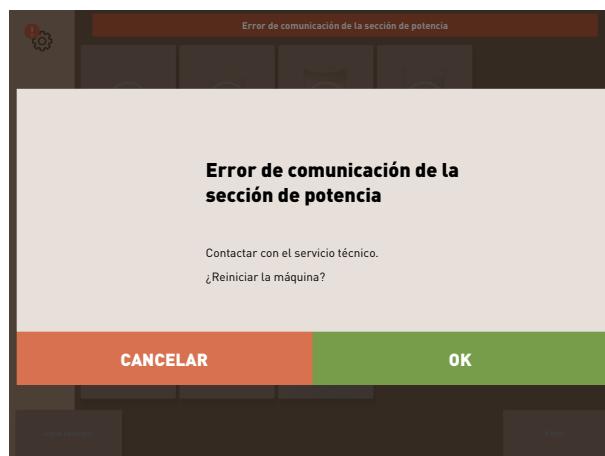


Fig. 283: Pantalla Mensaje de error de comunicación con el manómetro



Fig. 284: Área de mensajes de error de comunicación con la sección de potencia

## Mensaje de error en el menú de mantenimiento

Además de los mensajes de error en la interfaz de usuario, se muestran mensajes de error en el menú de mantenimiento.

### Botón Menú de mantenimiento

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



Fig. 285: Botón Menú de mantenimiento con mensajes

En la interfaz de usuario, el botón **Menú de mantenimiento** informa sobre información o mensajes de error pendientes:

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

### Abrir mensaje de error en el menú de mantenimiento

- ☞ Pulse el botón **Menú de mantenimiento**.
  - ⇒ Se abrirá el menú de mantenimiento y una lista con todos los mensajes de error pendientes.

- ☞ Abra el mensaje de error con el botón .
- ☞ Siga la solicitud de actuación mostrada y confirme el error con **OK**.
- ☞ Si no se puede confirmar el mensaje de error, informe al técnico de mantenimiento.



Fig. 286: Pantalla Menú de mantenimiento con mensaje de error

## 13.4 Fallos con mensaje de pantalla

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

- Fallo
- Error
- Solicitud
- Indicación

### 13.4.1 Mensaje de pantalla "Fallo"

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



#### ADVERTENCIA

##### ¡Peligro de infección por contaminación!



La contaminación y los restos de leche en el depósito de leche pueden provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

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



#### PRECAUCIÓN

##### Peligro de aplastamiento por componentes móviles.

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

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

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Leche vacía	Nivel de leche vacío o muy bajo en el depósito de leche.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llene inmediatamente el depósito de leche.</li> <li>☞ Retire el depósito para la leche fresca.</li> <li>☞ Limpie bien el depósito.</li> <li>☞ Llene el depósito con leche fresca refrigerada a <math>\pm 5</math> °C (41 °F) y vuelva a colocarlo en la máquina.</li> </ul>
Flavour Point (sistema de sirope) 1 – 4 vacío	El nivel de sirope de la botella 1 – 4 es demasiado bajo o está vacía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Inicie el proceso Flavour 1 – 4 en el menú de mantenimiento.</li> <li>☞ Siga los pasos mostrados en la pantalla.</li> <li>☞ Retire y limpie la manguera.</li> <li>☞ Vuelva a conectar la manguera y active la bomba de sirope con el botón <b>Iniciar la bomba</b>.</li> </ul>
Depósito de posos lleno	El depósito de posos contiene aprox. 60 – 70 posos de café.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vacíe el depósito de posos.</li> <li>☞ Enjuague el depósito de posos y séquelo.</li> <li>☞ Vuelva a colocar el depósito de posos.</li> </ul>
Colocar el depósito de posos	Falta el depósito de posos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.</li> </ul>

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
	El depósito de posos no se ha introducido completamente en la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.</li> </ul>
Llene el depósito de agua potable externo (variante de equipamiento)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (variante de equipamiento) es demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Retire el sensor de nivel de llenado del depósito de agua potable.</li> <li>☞ Enjuague el depósito de agua potable con agua fresca y llénelo.</li> <li>☞ Vuelva a colocar el sensor de nivel de llenado.</li> </ul>
Vacie el depósito de agua sucia (variante de equipamiento)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Retire el sensor de nivel de llenado del depósito de agua sucia.</li> <li>☞ Vacíe el depósito de agua sucia.</li> <li>☞ Enjuague el depósito de agua sucia.</li> <li>☞ Vuelva a colocar el sensor de nivel de llenado.</li> </ul>
Molinillo central (estándar), molinillo derecho (variante de equipamiento) sobrecargado o bloqueado	Se ha medido un valor de corriente demasiado alto ( $> 8 \text{ A}$ ) durante un periodo de tiempo definido. La máquina intenta iniciar la molienda cinco veces más y, después de esto, se muestra el mensaje <b>Molinillo izquierdo o derecho sobrecargado</b> . Si se solicita nuevamente una bebida estando la máquina en este estado y no se soluciona el problema, el mensaje cambia a <b>Molinillo central o de recha / bloqueado</b> . La dispensación de bebida está bloqueada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Desconecte la máquina.</li> <li>☞ Revise si el molinillo presenta obstrucciones y retire los posibles objetos extraños.</li> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> <li>☞ Si el error se muestra de nuevo, quedará visible de forma permanente: Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Recargar granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Rellene con granos.</li> </ul>
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Rellene con granos.</li> </ul>
Introducir café molido en la entrada manual	No se ha introducido ningún café molido en la entrada manual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Abra la tapa de la entrada manual del depósito de granos central.</li> <li>☞ Rellene con café molido.</li> <li>☞ Cierre la tapa de la entrada manual.</li> </ul>
Rellenar choco o leche en polvo en el 1. depósito (1. depósito de polvo vacío)	El primer depósito de polvo está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llene el primer depósito de polvo.</li> </ul>
Rellenar choco o leche en polvo en el 2. depósito (2. depósito de polvo vacío)	El segundo depósito de polvo está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llene el segundo depósito de polvo.</li> </ul>
Sobretemperatura del calentador de agua para té o café	<ul style="list-style-type: none"> <li>El suministro de agua se ha interrumpido.</li> <li>La cafetera está sobrealentada.</li> <li>La SSR está averiada.</li> <li>Se ha activado el interruptor de sobretemperatura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (variante de equipamiento) y el estado de la conexión de agua fija.</li> <li>☞ Desenchufe la máquina de la alimentación eléctrica y déjela enfriar.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Sobretemperatura del calentador de vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>El suministro de agua se ha interrumpido.</li> <li>El sistema de vapor está obstruido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Revise el nivel del depósito de agua potable externo/interno (variante de equipamiento) y el estado de la conexión de agua fija.</li> <li>☞ Revise y limpie la salida de bebida y el sistema de vapor.</li> </ul>

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
	La cafetera está sobrealentada.	☞ Desenchufe la máquina de la alimentación eléctrica y déjela enfriar.
	La SSR está averiada. Se ha activado el interruptor de sobremtemperatura.	☞ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Temperatura del agua caliente demasiado baja, temperatura del calentador de vapor demasiado baja	La fase de calentamiento todavía está en curso. Se ha producido un fallo durante el calentamiento.	☞ Espere hasta que la máquina se haya calentado. ☞ Desconecte la máquina de la red eléctrica. ☞ Conéctela de nuevo y enciéndala.
Tiempo de espera de la calefacción del calentador de vapor 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.
Calentador de agua NTC cortocircuitado, calentador de vapor NTC cortocircuitado	La placa de circuitos principal no detecta ninguna resistencia. Se mide una temperatura máxima (aprox. 150 °C o 302 °F). La dispensación de bebida está bloqueada.	☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Calentador de agua NTC interrumpido, calentador de vapor NTC interrumpido	El sensor de temperatura se ha interrumpido. Se mide una temperatura mínima.	☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con 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.	☞ Revise si la unidad de escaldado presenta bloqueos. ☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Colocar cartucho de descalcificación	Falta el descalcificador necesario para el proceso de descalcificación.	☞ Coloque el cartucho de descalcificación. ☞ Retire el cartucho después de la descalcificación y después de la solicitud en pantalla.
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 s después de moverse la unidad de escaldado, se muestra <b>Tiempo de espera unidad de escaldado agotado</b> .	☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.
Fallo circulación agua	Durante la dispensación de un producto de café, el caudalímetro realiza una cantidad de vueltas inferior al mínimo definido. Es probable que haya un bloqueo total o parcial en alguna parte del sistema de agua.	☞ Revise el nivel del depósito de agua potable y el estado de la conexión de agua fija. ☞ Revise el depósito de agua potable interno o externo. (La saturación del filtro reduce el flujo de agua). ☞ Revise si el émbolo superior está bloqueado u obstruido parcialmente.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
		<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Compruebe el grado molienda: Si el ajuste de molienda es demasiado fina, podría obstruir o bloquear completamente el flujo de agua.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Error alimentación de vapor	El sensor de nivel detecta un nivel bajo en el calentador de vapor. Se ha intentado llenar el calentador. Sin embargo, la sonda de nivel no ha detectado nada de agua en 60 s. Se cancela el llenado. Se bloquea la dispensación de bebidas que requieren vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Error de procesamiento Modbus BP	Error de comunicación entre la sección de potencia y la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Error de procesamiento Modbus MR	Error de comunicación entre la unidad refrigeradora y la pantalla táctil	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Revise el cableado de la unidad refrigeradora y la máquina.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Error sistema de caja	Error de comunicación entre el sistema de caja y la pantalla táctil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Máquina fuera de servicio	Ajustar en el modo autoservicio cuando no deben dispensarse bebidas por diferentes motivos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ajuste el parámetro <b>Configuración – Modo temporizador</b> correspondientemente.</li> <li>☞ Revise productos como granos de café, leche, polvo de choco o leche en polvo.</li> <li>☞ Revise la temperatura de la unidad refrigeradora.</li> <li>☞ Realice la limpieza o la descalcificación pendiente.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
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"> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>

### 13.4.2 Mensaje de pantalla "Error"

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



#### ADVERTENCIA

##### Peligro de infecciones bacterianas.



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

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



#### PRECAUCIÓN

##### Peligro de aplastamiento por componentes móviles.

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

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

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Error en el encoder de la unidad de escaldado	No se ha detectado el codificador en el motor de la unidad de escaldado durante la inicialización de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> <li>☞ Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Error en el ajuste eléctrico del grado de molienda central, izquierda o derecha	El motor del ajuste eléctrico del grado de molienda central, izquierda o derecha no funciona correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Interrumpa el ajuste del grado de molienda.</li> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> <li>☞ Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Error de configuración de máquina	Hay una discrepancia entre el software y el hardware de la máquina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Inicie de nuevo la detección de hardware.</li> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> <li>☞ Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Interrupción del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor no está cerrado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> </ul>

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Cortocircuito del sensor de temperatura de la barra de vapor	El sensor de temperatura de la barra de vapor está averiado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> <li>☞ Reinicie la máquina.</li> <li>☞ Si el fallo persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
Restablecer descalcificación/limpieza	Se ha cancelado o no se ha finalizado correctamente una limpieza/descalcificación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ejecute la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento.</li> <li>☞ Confirme la limpieza/descalcificación en el menú de mantenimiento.</li> </ul>
Leche casi vacía	El nivel de llenado del depósito de leche es demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Retire el depósito de leche.</li> <li>☞ Limpie bien el depósito de leche.</li> <li>☞ Llene el depósito de leche con leche fresca refrigerada (3-5 °C o 37,4-41 °F) y vuelva a colocarlo en la máquina.</li> </ul>
Depósito de posos casi lleno	El depósito de posos contendrá pronto aprox. 60 – 70 posos de café.	☞ Vacíe el depósito de posos regularmente.
Cerrar el panel de operación	El panel de operación está abierto o no se ha cerrado completamente.	☞ Presione hacia abajo el panel de operación hasta que encaje.
Depósito de agua potable externo casi vacío (variante de equipamiento)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo (variante de equipamiento) es bajo.	☞ Llene el depósito de agua potable regularmente.

### 13.4.3 Mensaje de pantalla "Solicitud"

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



#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### Peligro de aplastamiento por componentes móviles.

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

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

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Colocar el depósito de posos	Falta el depósito de posos o no se ha introducido completamente en la máquina.	☞ Vuelva a colocar el depósito de posos correctamente en la máquina.
Cerrar el panel de operación	El panel de operación está abierto o no se ha cerrado completamente.	☞ Presione hacia abajo el panel de operación hasta que encaje.
Llene el depósito de agua potable externo (variante de equipamiento)	El nivel de llenado del depósito de agua potable externo es demasiado bajo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Retire la supervisión de nivel de llenado del depósito de agua potable externo.</li> <li>☞ Enjuague el depósito de agua potable externo con agua fresca y llénelo.</li> <li>☞ Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.</li> </ul>
Vacíe el depósito de agua sucia (variante de equipamiento)	Se ha alcanzado la cantidad de llenado del depósito de agua sucia externo.	☞ Retire la supervisión de nivel de llenado del depósito de agua sucia externo.

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Recargar granos (molinillo central vacío)	El depósito de granos central está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Enjuague el depósito de agua sucia externo con agua fresca y llénelo.</li> <li>☞ Vuelva a colocar la supervisión de nivel de llenado.</li> </ul>
Recargar granos (molinillo derecho vacío)	El depósito de granos derecho está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llene el depósito de granos.</li> </ul>
Introducir café molido en la entrada manual	No se ha introducido ningún café molido en la entrada manual.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Abra la entrada manual del depósito de granos central.</li> <li>☞ Rellene con café molido.</li> <li>☞ Cierre la entrada manual.</li> </ul>
Recargar choco o leche en polvo en el 1.er depósito (1.er depósito de polvo vacío)	El 1.er depósito de polvo está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Rellene el primer depósito de polvo.</li> </ul>

#### 13.4.4 Mensaje de pantalla "Indicación"

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

Mensaje de pantalla	Causa	Solución
Atención: una salida de agua sucia obstruida puede provocar inundaciones.	Hay restos de café en el agua sucia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Revise si la salida de agua sucia y el recogegotas presentan obstrucciones y límpielos.</li> </ul>
Espere a que el sistema de caja se haya inicializado por completo.	La inicialización está en curso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Espere a que finalice la inicialización del sistema de pago.</li> </ul>
Esperar la conexión de telemetría o contactar con el servicio técnico.	Se muestra la indicación <b>Coffee Link</b> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinicie la telemetría.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>

## 13.5 Fallos sin mensaje de pantalla



### PELIGRO

#### Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales.

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

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



### ADVERTENCIA

#### Peligro de infecciones bacterianas.



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

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

Fallo	Causa	Solución
La pantalla está oscura.	La máquina no está conectada a la toma de corriente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Conecte la máquina a la red eléctrica.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
	La máquina no está conectada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Encienda la máquina.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
No hay disponibles bebidas con leche.	El depósito de leche está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llene el depósito de leche.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>

Fallo	Causa	Solución
	El sistema de leche está obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Realice una limpieza diaria.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
	El sistema de leche está desactivado por error.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigeradora.</li> <li>☞ Active el sistema de leche.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
No hay disponibles bebidas con espuma de leche.	El depósito de leche está vacío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llene el depósito de leche.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
	El sistema de leche está obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Realice una limpieza diaria.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
	El sistema de leche está desactivado por error.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Revise la conexión del cable de control de la máquina a la unidad refrigeradora.</li> <li>☞ Activar el sistema de leche.</li> <li>☞ Realice una limpieza diaria.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
No hay disponibles bebidas con sirope (Flavour Point)	La botella de sirope está vacía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Llene la botella de sirope.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
	El sistema Flavour Point está obstruido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Realice una limpieza diaria.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>
	El sistema Flavour Point se ha desactivado por error.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Revise la conexión del cable de control de la máquina a Flavour Point.</li> <li>☞ Realice una limpieza diaria.</li> <li>☞ Si el problema persiste, póngase en contacto con el socio de servicio técnico.</li> </ul>

## 14 Desinstalación



### ADVERTENCIA

#### ¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico.



### ADVERTENCIA

#### ¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- ⌚ No levante ni cargue la máquina usted solo.
- ⌚ Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



### PRECAUCIÓN

#### Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- ⌚ No levante la máquina usted solo.
- ⌚ Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

### Tras finalizar el uso

Cuando la máquina haya llegado al final de su vida útil:

- ☞ Desmonte la máquina.
- ☞ Deseche la máquina de manera respetuosa con el medioambiente.

## 15 Eliminación

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

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



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

☞ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Si no se ha llegado a un acuerdo de recogida o eliminación, los componentes desmontados deben reciclarse.

- ☞ Desguace los metales.
- ☞ Recicle los elementos de plástico.
- ☞ Deseche los componentes restantes clasificados según las propiedades de los materiales.
- ☞ Deseche los materiales de servicio y los productos de limpieza de acuerdo con la normativa local y las instrucciones del fabricante correspondiente.

## Índice de figuras

Fig. 1	Placa de características .....	23
Fig. 2	Vista general de la máquina .....	25
Fig. 3	Patas de la máquina .....	25
Fig. 4	Unidad de mando <b>Easy Access</b> .....	26
Fig. 5	Luz de ambiente con función .....	26
Fig. 6	Conexiones de la cafetera y la unidad adicional .....	27
Fig. 7	Vista general de los mandos exteriores .....	28
Fig. 8	Mandos de la máquina .....	29
Fig. 9	Depósito de granos con entrada manual integrada .....	30
Fig. 10	Vista general: interfaz de usuario .....	30
Fig. 11	Vista general: funciones de control en la interfaz .....	31
Fig. 12	Schaerer Coffee Soul NA con pantalla de 10 pulgadas .....	31
Fig. 13	Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas .....	32
Fig. 14	Salida de bebida con ajuste automático de altura .....	32
Fig. 15	Barra de vapor .....	33
Fig. 16	Salida de agua caliente .....	34
Fig. 17	Dispensación de bebida: agua caliente adicional (rojo), bebida de café (marrón) .....	34
Fig. 18	Equipamiento con segundo molinillo y sistema de polvo .....	35
Fig. 19	Sistema de polvo .....	35
Fig. 20	Mandos del vaso de mezcla del sistema de polvo o de topping .....	36
Fig. 21	Sistema de polvo Twin .....	36
Fig. 22	Mandos de Flavour Point .....	37
Fig. 23	Unidad refrigeradora adosada derecha .....	38
Fig. 24	Vista general de la unidad refrigeradora adosada .....	38
Fig. 25	Unidad refrigeradora adosada para Centre Milk (CM) .....	39
Fig. 26	Cup & Cool .....	40
Fig. 27	Parte delantera de Cup & Cool con unidad refrigeradora abierta .....	40
Fig. 28	Parte trasera [Cup and Cool] .....	41
Fig. 29	Depósito de granos con cierre .....	41
Fig. 30	Elementos de decoración .....	42
Fig. 31	Depósito de agua sucia y agua potable externo .....	42
Fig. 32	Eliminación bajo mostrador .....	43
Fig. 33	Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas .....	43
Fig. 34	Calentador de tazas .....	44
Fig. 35	Vista general del calentador de tazas .....	45
Fig. 36	Vista general de ProCare .....	46
Fig. 37	Cajón con bolsas [ProCare] .....	47
Fig. 38	Contenido del suministro del accesorio .....	51
Fig. 39	Depósito de agua sucia y potable externo .....	55
Fig. 40	Montar el recogegotas .....	56
Fig. 41	Fijación de la unidad ProCare a la máquina .....	57
Fig. 42	Disposición de las conexiones de la manguera .....	57

Fig. 43	Ajustar la longitud de las mangueras para la unidad ProCare.....	58
Fig. 44	Manguera de leche en unidad refrigeradora.....	58
Fig. 45	Conexiones de cable .....	59
Fig. 46	Conexiones de bus CAN de la máquina a los dispositivos adicionales (imágenes de ejemplo).....	60
Fig. 47	Tubo flexible de conexión de Flavour Point SOUL.....	61
Fig. 48	Rotulación de ejemplo de las conexiones de tubo flexible entre la botella de sirope y la bomba de sirope.....	61
Fig. 49	Depósitos de granos y de polvo con cantidad de llenado máxima.....	64
Fig. 50	Depósitos de granos y de polvo con cantidad de llenado máxima.....	65
Fig. 51	Depósito de agua potable externo .....	65
Fig. 52	Llenado de la unidad refrigeradora adosada .....	66
Fig. 53	Llenado de Cup & Cool, UM-KE, UC-KE .....	67
Fig. 54	Llenar Flavour Point .....	68
Fig. 55	Abrir el panel de operación.....	69
Fig. 56	Panel de operación cerrado y abierto.....	69
Fig. 57	Desbloquear el depósito de granos y el depósito de polvo .....	70
Fig. 58	Sacar el cajón con bandeja de goteo .....	71
Fig. 59	Extraer las bolsas de limpieza.....	71
Fig. 60	Introducción del cajón.....	72
Fig. 61	Ejemplo de ProCare AZUL: Sustitución de la bolsa de limpieza .....	72
Fig. 62	Indicación del contenido restante.....	73
Fig. 63	Encienda la máquina .....	74
Fig. 64	Encender Flavour Point .....	75
Fig. 65	Posicionamiento de la salida de bebida .....	77
Fig. 66	Funciones en el modo de invitado .....	79
Fig. 67	Funciones en el modo de personal.....	80
Fig. 68	Funciones en el modo de usuario habitual.....	82
Fig. 69	Modo de invitado y modo de usuario habitual: Desplazarse hasta la bebida .....	83
Fig. 70	Modo de personal: Selección directa del grupo de bebidas .....	84
Fig. 71	Preselección de bebida en el menú de la izquierda.....	84
Fig. 72	Tipos de bebidas.....	85
Fig. 73	Modo de invitado: Determinar la modificación de la bebida de manera secuencial.....	85
Fig. 74	Selección de la bebida.....	86
Fig. 75	Selección del tamaño de bebida .....	86
Fig. 76	Selección del tipo de café .....	86
Fig. 77	Selección de los ingredientes .....	86
Fig. 78	Modificación directa en el modo de personal.....	87
Fig. 79	Modificación directa de bebidas en el modo de usuario habitual .....	87
Fig. 80	Pantalla Modificación de bebidas .....	88
Fig. 81	Pantalla Lista con las bebidas preseleccionadas [modo de personal con leche] .....	89
Fig. 82	Dispensar otra bebida .....	89
Fig. 83	En la pantalla se muestra la animación Colocar taza/vaso.....	91
Fig. 84	Botón para el pago .....	91
Fig. 85	Solicitud de pago .....	92
Fig. 86	Bebida lista para la dispensación .....	92
Fig. 87	Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la dispensación de bebida .....	93
Fig. 88	Progreso (Modo de personal) .....	93

Fig. 89	Representación Dispensación de bebida finalizada .....	94
Fig. 90	Modo de invitado y modo de usuario habitual: Cancelación de la dispensación de bebida .....	94
Fig. 91	Modo de personal: Cancelación de la dispensación de bebida .....	95
Fig. 92	Solicitud para que se añada café molido .....	96
Fig. 93	Navegación en el modo de invitado con teclas de flechas .....	97
Fig. 94	Tipos de representación de los botones de bebidas .....	98
Fig. 95	Representación de bebida pequeña y extra grande .....	98
Fig. 96	Mensaje de error sencillo .....	99
Fig. 97	Pantalla Mensaje de error específico .....	99
Fig. 98	Botón Menú de mantenimiento con mensajes .....	100
Fig. 99	Pantalla Funciones del menú de mantenimiento .....	101
Fig. 100	Información rápida .....	101
Fig. 101	Botón No conectado .....	102
Fig. 102	Cuadro de diálogo Perfiles .....	103
Fig. 103	Botón No conectado .....	104
Fig. 104	Botón Limpieza .....	104
Fig. 105	Mantenimiento vencido .....	104
Fig. 106	Botón Gestión de ingredientes .....	104
Fig. 107	Activar el sistema de leche .....	105
Fig. 108	Cambio de botella .....	105
Fig. 109	Iniciar la bomba .....	105
Fig. 110	Botones para mensajes de error .....	106
Fig. 111	Volver a la interfaz de usuario .....	106
Fig. 112	Abrir la información del sistema .....	106
Fig. 113	Abrir el progreso de dispensación de bebida .....	107
Fig. 114	Cuadro de diálogo Progreso de dispensación de bebida .....	107
Fig. 115	Abrir los ajustes .....	107
Fig. 116	Botón Iniciar enjuague .....	108
Fig. 117	Botón Limpieza de la pantalla táctil .....	108
Fig. 118	Botón Conectar información rápida .....	108
Fig. 119	Botón Activar venta gratuita .....	108
Fig. 120	Botón Apagado .....	109
Fig. 121	Vaciar depósito de posos .....	109
Fig. 122	Depósito de agua sucia externo .....	110
Fig. 123	Botón Iniciar enjuague .....	111
Fig. 124	Botón Apagado .....	112
Fig. 125	Periodo de tiempo para limpiezas .....	118
Fig. 126	Botón Iniciar enjuague .....	120
Fig. 127	Botón Limpieza .....	122
Fig. 128	Pantalla para seleccionar los tipos de limpieza .....	122
Fig. 129	Botón Menú de mantenimiento con limpieza pendiente .....	123
Fig. 130	Acceso a la limpieza programada .....	123
Fig. 131	Cuadro de diálogo para limpiar siguiendo el programa de limpieza .....	123
Fig. 132	Cuadro de diálogo de inicio para el programa de limpieza .....	124
Fig. 133	Retirar el depósito de posos .....	124
Fig. 134	Volver a colocar el depósito de posos .....	125

Fig. 135	Retirada de la cubierta de la salida de bebida .....	125
Fig. 136	Introducir pastilla de limpieza .....	126
Fig. 137	Polvo de limpieza Milkpure powder en la bolsa .....	126
Fig. 138	Limpiar el depósito de leche (opcional) .....	126
Fig. 139	Introducir el producto de limpieza en el depósito de limpieza .....	127
Fig. 140	Levantar el panel de operación .....	127
Fig. 141	Extracción del vaso de mezcla .....	128
Fig. 142	Limpiar el vaso de mezcla .....	128
Fig. 143	Colocar el vaso de mezcla .....	128
Fig. 144	Indicador del progreso de la limpieza .....	129
Fig. 145	Extraer el depósito de limpieza .....	129
Fig. 146	Activar el sistema de leche .....	130
Fig. 147	Colocación del depósito de leche .....	130
Fig. 148	Se conecta el sistema de leche .....	131
Fig. 149	Botón <b>Menú de mantenimiento</b> con limpieza pendiente .....	131
Fig. 150	Acceso a la limpieza programada .....	131
Fig. 151	Cuadro de diálogo para limpiar siguiendo el programa de limpieza .....	132
Fig. 152	Conexión de los tubos flexibles de leche a las conexiones Plug & Clean .....	132
Fig. 153	Cuadro de diálogo de inicio para el programa de limpieza .....	133
Fig. 154	Retirar el depósito de posos .....	133
Fig. 155	Volver a colocar el depósito de posos .....	134
Fig. 156	Retirada de la cubierta de la salida de bebida .....	134
Fig. 157	Levantar el panel de operación .....	135
Fig. 158	Extracción del vaso de mezcla .....	135
Fig. 159	Limpiar el vaso de mezcla .....	135
Fig. 160	Colocar el vaso de mezcla .....	136
Fig. 161	Indicador del progreso de la limpieza .....	136
Fig. 162	Retirada de los tubos flexibles de leche de las conexiones Plug & Clean .....	137
Fig. 163	Colocación del depósito de leche .....	137
Fig. 164	Se conecta el sistema de leche .....	138
Fig. 165	Botón Limpieza adicional .....	138
Fig. 166	Cuadro de diálogo para la limpieza adicional sin ProCare .....	139
Fig. 167	Cuadro de diálogo para la limpieza adicional con ProCare .....	139
Fig. 168	Cuadro de diálogo Plug & Clean .....	140
Fig. 169	Retirada de los tubos flexibles de leche de las conexiones Plug & Clean .....	140
Fig. 170	Colocación del depósito de leche .....	140
Fig. 171	Se conecta el sistema de leche .....	141
Fig. 172	Pantalla para seleccionar los tipos de limpieza .....	142
Fig. 173	Cuadro de diálogo Colocar el depósito de limpieza debajo de la salida de agua caliente .....	142
Fig. 174	Llenar el depósito de limpieza con agua caliente .....	142
Fig. 175	Vaciar tubos flexibles .....	143
Fig. 176	Conectar el depósito de limpieza a Flavour Point .....	143
Fig. 177	Proceso de limpieza Flavour Point en marcha .....	143
Fig. 178	Extraer de nuevo el depósito de limpieza .....	144
Fig. 179	Llenado de los tubos flexibles de sirope .....	144
Fig. 180	Acceso a los ajustes de limpieza .....	145

Fig. 181	Pantalla de ajustes de limpieza .....	146
Fig. 182	Horario de las tareas de limpieza .....	146
Fig. 183	Crear tarea de limpieza .....	147
Fig. 184	Seleccionar ajustes para la tarea de limpieza .....	147
Fig. 185	Selección de la hora de limpieza .....	148
Fig. 186	Cuadro de diálogo Retirar el depósito de posos .....	149
Fig. 187	Limpiar la cámara de escaldado .....	150
Fig. 188	Limpiar el recogegotas y la rejilla de goteo .....	151
Fig. 189	Limpiar el depósito de leche .....	152
Fig. 190	Limpiar unidad refrigeradora .....	152
Fig. 191	Descongelación unidad refrigeradora .....	153
Fig. 192	Botón Limpieza de la pantalla táctil .....	154
Fig. 193	Sujetar la barra de vapor con un paño .....	155
Fig. 194	Oriente la barra de vapor hacia delante .....	156
Fig. 195	Barra de vapor Supersteam (izquierda), barra de vapor Powersteam (derecha) .....	156
Fig. 196	Sonda de vapor .....	157
Fig. 197	Posición final de la barra de vapor Supersteam (izquierda), posición final de la barra de vapor Powersteam (derecha) .....	157
Fig. 198	Depósito de agua potable externo .....	158
Fig. 199	Depósito de agua sucia externo .....	159
Fig. 200	Limpiar el depósito de granos .....	160
Fig. 201	Botón Apagado .....	161
Fig. 202	Piezas del depósito de polvo estándar (2 kg) .....	162
Fig. 203	Retirar los pernos de la rueda dentada superior .....	163
Fig. 204	Retirar la liberación de polvo .....	163
Fig. 205	Retirar el eje inferior .....	164
Fig. 206	Retirar la paleta de polvo .....	164
Fig. 207	Retirar elementos dosificadores .....	165
Fig. 208	Retirar tuerca de unión en lado de transporte .....	165
Fig. 209	Retirar unidad transportadora .....	165
Fig. 210	Desmontar la unidad transportadora .....	166
Fig. 211	Piezas del depósito de polvo Twin (2x 1 kg) .....	166
Fig. 212	Retirar la ayuda de llenado .....	167
Fig. 213	Retirar listones transversales .....	167
Fig. 214	Retirar eje de rueda dentada .....	168
Fig. 215	Retirar la pala de polvo y la rueda dentada .....	168
Fig. 216	Retirar la liberación de polvo .....	169
Fig. 217	Retirar elementos dosificadores .....	169
Fig. 218	Retirar el soporte del accionamiento .....	170
Fig. 219	Retirar unidad transportadora .....	170
Fig. 220	Desmontar la unidad transportadora .....	170
Fig. 221	Botón Apagado .....	171
Fig. 222	Extracción de la parte inferior de la cubierta de la salida de bebida .....	171
Fig. 223	Botón Apagado .....	172
Fig. 224	Acceso a los intervalos de mantenimiento .....	175
Fig. 225	Pantalla <b>Intervalos de mantenimiento</b> .....	175

Fig. 226	Confirmar mantenimientos.....	176
Fig. 227	Diálogo de confirmación para el mantenimiento realizado (ejemplo).....	176
Fig. 228	Cartucho de descalcificación Uptime! .....	178
Fig. 229	Pantalla Descalcificación .....	179
Fig. 230	Seleccionar intervalos de mantenimiento.....	180
Fig. 231	Intervalos de mantenimiento: seleccionar una descalcificación pendiente.....	180
Fig. 232	Desembalar el cartucho de descalcificación.....	181
Fig. 233	Retirar el depósito de posos .....	181
Fig. 234	Colocar cartucho de descalcificación .....	182
Fig. 235	Pantalla Colocar depósito de posos .....	182
Fig. 236	Extraer el depósito de leche .....	182
Fig. 237	Colocar el depósito de limpieza.....	183
Fig. 238	Posicionar la salida de bebida y la barra de vapor .....	183
Fig. 239	Iniciar la descalcificación.....	184
Fig. 240	Indicador del progreso de la descalcificación .....	184
Fig. 241	Retirar el cartucho de descalcificación .....	185
Fig. 242	Extraer y vaciar el depósito de limpieza .....	185
Fig. 243	Colocación del depósito de leche .....	186
Fig. 244	Retirar el depósito de posos .....	187
Fig. 245	Conectar mangueras de leche a Plug & Clean .....	188
Fig. 246	Indicación del progreso de la descalcificación.....	188
Fig. 247	Retirar mangueras de leche de Plug & Clean.....	189
Fig. 248	Posición del puerto USB .....	192
Fig. 249	Ajustes para molinillo/unidad de escaldado .....	197
Fig. 250	Ajustes para el sistema de leche .....	199
Fig. 251	Ajustes para Flavour Point.....	201
Fig. 252	Configurar el software .....	202
Fig. 253	Configurar idioma .....	202
Fig. 254	Guardar idioma.....	202
Fig. 255	Mostrar fecha, hora y zona horaria .....	202
Fig. 256	Cuadro de diálogo para añadir una hora de conexión o desconexión .....	203
Fig. 257	Botón de precio de bebida con rueda de ajuste .....	204
Fig. 258	Iniciar mantenimiento de molinillo.....	205
Fig. 259	Pantalla Mantenimiento del molinillo .....	205
Fig. 260	Ajustar el grado de molienda: retirar café molido antiguo.....	206
Fig. 261	Ajustar el grado de molienda: molienda para evaluar el grado de molienda .....	206
Fig. 262	Calibrar molinillo .....	207
Fig. 263	Iniciar mantenimiento de molinillo.....	208
Fig. 264	Pantalla Mantenimiento del molinillo .....	208
Fig. 265	Ajustar el grado de molienda: retirar café molido antiguo .....	209
Fig. 266	Ajustar el grado de molienda: molienda para evaluar el grado de molienda .....	209
Fig. 267	Ajustar el grado de molienda: mover discos de molienda.....	210
Fig. 268	Calibrar molinillo .....	211
Fig. 269	Iniciar molinillo .....	211
Fig. 270	Posición del puerto USB .....	212
Fig. 271	Botones para el restablecimiento .....	213

Fig. 272	Botones para el restablecimiento .....	213
Fig. 273	Versiones .....	214
Fig. 274	Contador de la máquina .....	215
Fig. 275	Estadística de bebidas .....	216
Fig. 276	Estadística de limpieza .....	217
Fig. 277	Estadísticas de mantenimiento .....	217
Fig. 278	Estadística de dispensación de bebidas .....	218
Fig. 279	Estadística dureza del agua .....	219
Fig. 280	Estadísticas de pago máquina .....	220
Fig. 281	Estadística de caja Bebida .....	221
Fig. 282	Mensaje de error sencillo .....	222
Fig. 283	Pantalla Mensaje de error de comunicación con el manómetro .....	223
Fig. 284	Área de mensajes de error de comunicación con la sección de potencia .....	223
Fig. 285	Botón Menú de mantenimiento con mensajes .....	223
Fig. 286	Pantalla Menú de mantenimiento con mensaje de error .....	224

## Notas