

# Schaerer Coffee Joy

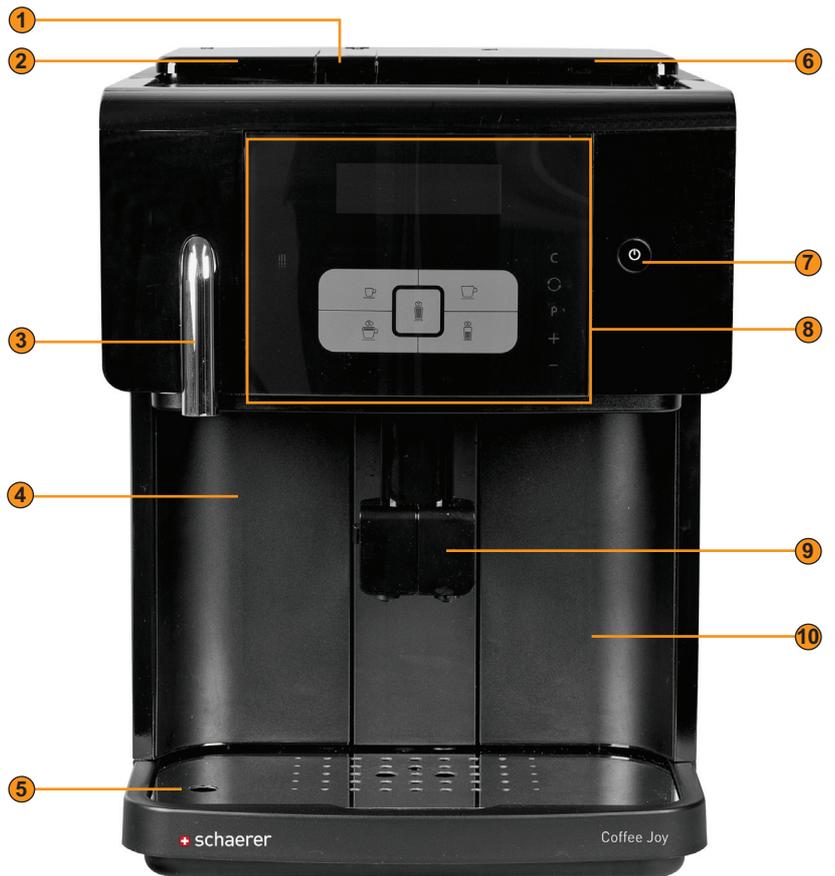
---

## Manual de instrucciones

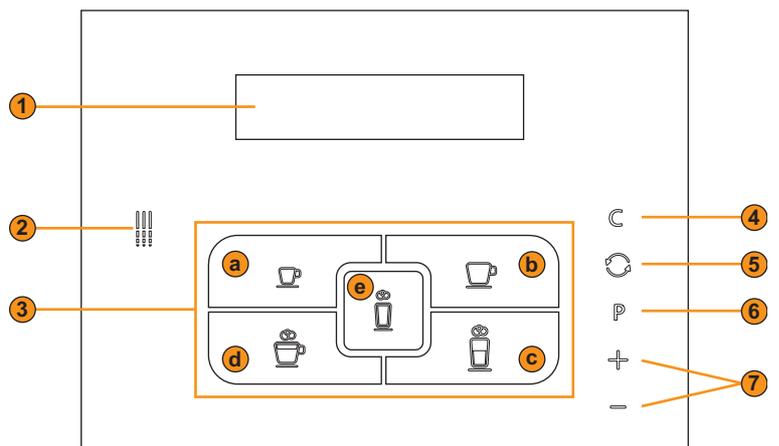
V03 / 07.2015



- 1 Entrada de café molido
- 2 Depósito de granos
- 3 Dispensación de agua caliente
- 4 Depósito de posos
- 5 Recogegotas con rejilla de goteo
- 6 Cubierta del pozo de la unidad de escaldado
- 7 Activar / desactivar
- 8 Panel de operación
- 9 Salida de bebida
- 10 Depósito de agua potable



- 1 Pantalla
  - 2 Agua caliente
- Botones de bebida
- |     | <b>Pulsar brevemente</b> | <b>Mantener pulsado</b> |
|-----|--------------------------|-------------------------|
| 3 a | Espresso                 | 2 espressos             |
| b   | Café Crème               | 2 cafés crème           |
| c   | Latte Macchiato          | Café con leche          |
| d   | Capuchino                | 2 capuchinos            |
| e   | Leche caliente           | Espuma de leche         |
- 4 Cancelar
  - 5 Menú de limpieza
  - 6 Menú de programación
  - 7 Modificar valores ajustables / pasar de página en los menús



# Schaerer Coffee Joy

---

## Manual de instrucciones

V03 / 07.2015

---

**Editor**

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

---

**Edición**

Versión 03 | 07.2015

---

**Software**

V01.05.01

---

**Concepto y redacción**

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

---

**Copyright ©**

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

---

Este documento está protegido por la ley de derechos de autor. Todos los derechos reservados. Quedan prohibidas la reproducción, difusión, transmisión electrónica y traducción a otros idiomas sin la autorización por escrito de Schaerer Ltd. Válido para la totalidad y para partes individuales del documento. El contenido del documento está basado en los datos más recientes disponibles en el momento de impresión. Schaerer Ltd. se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin aviso previo. ¡Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de visualización del presente manual son únicamente ejemplos! Debido a la gran variedad de su gama de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí. Schaerer Ltd. únicamente se hace responsable del contenido del documento original en alemán.

# Tabla de contenidos

## Introducción ..... 6

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Bienvenido .....        | 6 |
| Signos y símbolos ..... | 6 |

## Descripción de los productos ..... 7

|   |    |
|---|----|
| Uso conforme a lo previsto .....                | 7  |
| Tipos de bebida y capacidad de producción ..... | 7  |
| Contenido del suministro y accesorios .....     | 8  |
| Opciones y aparatos independientes .....        | 8  |
| Datos técnicos .....                            | 9  |
| Placa de características .....                  | 10 |
| Declaración de conformidad .....                | 10 |
| Dirección del fabricante .....                  | 10 |
| Normas aplicadas .....                          | 10 |

## Instalación y puesta en marcha ..... 11

|  |    |
|--|----|
| Instalación .....                                | 11 |
| Emplazamiento .....                              | 11 |
| Clima .....                                      | 11 |
| Suministro eléctrico .....                       | 11 |
| Condiciones .....                                | 11 |
| Valores de conexión .....                        | 12 |
| Toma de agua y desagüe .....                     | 12 |
| Condiciones .....                                | 12 |
| Valores de conexión .....                        | 12 |
| Instalación .....                                | 13 |
| Desembalar la máquina .....                      | 13 |
| Instalar la conexión de agua fija (Opción) ..... | 13 |
| Conectar la leche .....                          | 13 |
| Programa de puesta en marcha .....               | 14 |
| Desinstalación y eliminación .....               | 15 |

## Manejo ..... 16

|  |    |
|--|----|
| Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato ..... | 16 |
| Llenado y conexión .....   | 16 |
| Granos de café .....   | 16 |
| Agua .....   | 16 |
| Leche .....  | 17 |
| Encendido .....  | 17 |
| Dispensación de bebida .....   | 18 |
| Precalentar las tazas .....  | 18 |
| Ajuste de la altura de salida .....                                    | 18 |
| Bebidas .....  | 18 |
| Agua caliente .....  | 19 |
| Leche caliente .....   | 19 |
| Espuma de leche .....  | 19 |
| Bebidas dobles .....   | 19 |
| Bebidas con café molido .....  | 20 |
| Opciones de dispensación .....   | 20 |
| Parar la dispensación en curso .....                                   | 20 |
| Seleccionar la intensidad del café .....                               | 20 |
| Vaciado .....  | 21 |
| Depósito de posos .....  | 21 |

|  |    |
|--|----|
| Recogegotas .....                            | 21 |
| Condiciones de transporte .....              | 21 |
| Solicitudes e indicaciones de pantalla ..... | 21 |
| Apagado .....                                | 23 |
| Final del servicio .....                     | 23 |
| Paradas prolongadas (más de 1 semana) .....  | 23 |

## Limpieza ..... 24

|   |    |
|---|----|
| Intervalos de limpieza .....                      | 24 |
| Limpieza obligatoria .....                        | 24 |
| Limpieza diaria .....                             | 25 |
| Lavado automático del sistema de café .....       | 25 |
| Lavado del sistema de leche .....                 | 25 |
| Depósito de posos .....                           | 25 |
| Recogegotas .....                                 | 25 |
| Depósito de agua potable interno .....            | 25 |
| Depósito de leche .....                           | 26 |
| Interior de la unidad refrigeradora adosada ..... | 26 |
| Limpieza semanal manual .....                     | 27 |
| Limpieza mensual .....                            | 29 |
| Unidad de escaldado .....                         | 29 |
| Según necesidad .....                             | 29 |
| Superficies exteriores de la cafetera .....       | 29 |
| Limpiar la boquilla de vapor .....                | 30 |
| Aparato independiente (Opción) .....              | 30 |
| Lavado de precalentamiento .....                  | 30 |
| Concepto de limpieza ARCPC .....                  | 31 |
| Normas de limpieza .....                          | 31 |
| Programa de limpieza .....                        | 31 |
| Productos de limpieza .....                       | 32 |
| Pastilla de limpieza .....                        | 33 |
| Milkpure .....                                    | 33 |
| Descalcificador .....                             | 33 |

## Servicio y mantenimiento ..... 34

|  |    |
|--|----|
| Descalcificación .....   | 34 |
| Ajuste el grado de molienda .....  | 35 |
| Filtro de agua (Opción) .....  | 36 |
| Instalar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción) ..... | 36 |
| Cambiar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción) .....  | 37 |
| Mantenimiento .....  | 37 |

## Programación ..... 38

|   |    |
|---|----|
| Navegación .....                              | 38 |
| Entrada del PIN .....                         | 38 |
| Visión general .....                          | 38 |
| Tamaño de las tazas (volumen de bebida) ..... | 39 |
| Ajustes de bebidas .....                      | 39 |
| Ajustes básicos .....                         | 40 |
| Lectura de los contadores .....               | 44 |
| Información del sistema .....                 | 45 |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Solución de problemas</b> .....           | <b>46</b> |
| Fallos con mensaje de pantalla .....         | 46        |
| Fallos sin mensaje de pantalla .....         | 47        |
| <b>Calidad del agua</b> .....                | <b>49</b> |
| Parámetros del agua .....                    | 49        |
| Determinar la dureza del agua .....          | 50        |
| Técnicas de filtrado .....                   | 50        |
| <b>Indicaciones de seguridad</b> .....       | <b>51</b> |
| ¡Peligro para usuarios! .....                | 51        |
| Peligro debido al producto de limpieza ..... | 52        |
| Modo de empleo .....                         | 52        |
| Almacenamiento .....                         | 52        |
| Eliminación .....                            | 52        |
| Emergencias .....                            | 52        |
| Peligro para la máquina .....                | 53        |
| Normas de higiene .....                      | 53        |
| Agua .....                                   | 53        |
| Café .....                                   | 54        |
| Leche .....                                  | 54        |
| <b>Responsabilidades</b> .....               | <b>55</b> |
| Obligaciones del usuario .....               | 55        |
| Garantía y responsabilidad .....             | 55        |

# Introducción

## Bienvenido

Esta cafetera pone a su disposición la próxima generación de cafeteras automáticas. Las competencias fundamentales y las décadas de experiencia de nuestra empresa han formado parte del diseño.

El presente manual de instrucciones contiene información acerca del producto, el manejo y la limpieza de la cafetera. Si la cafetera no se utiliza conforme a las instrucciones, se anularán los derechos de garantía en caso de daños. No obstante, resulta imposible incluir todos los supuestos en este manual. Para más información, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.

El rendimiento de la cafetera depende de un uso debido y del mantenimiento. Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina por primera vez y guárdelo en un lugar accesible.

¡Esperamos que tenga mucho éxito con su nueva cafetera!

## Signos y símbolos



Véase también el capítulo ¡Véase el capítulo "Indicaciones de seguridad"!

En este manual de instrucciones se utilizan los siguientes caracteres y símbolos para señalar los peligros y otras particularidades:

**¡PELIGRO!**  
¡Descarga eléctrica!



**Situación de peligro inminente que podría provocar lesiones personales graves o la muerte a causa de una descarga eléctrica.**  
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones personales.**  
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Situación que podría provocar daños materiales en la máquina.**  
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



**Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por escaldadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.**  
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Vapor caliente!



**Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por escaldadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.**  
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Superficie caliente!



**Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por quemadura. Este peligro está presente en los puntos de dispensación y en los puntos de calentamiento de tazas (opción). En adelante se señalará únicamente con el símbolo.**  
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro de aplastamiento!



**Situación peligrosa que podría provocar lesiones personales por aplastamiento. En adelante se señalará únicamente con el símbolo.**  
Es obligatorio respetar las medidas que se describen para prevenir el peligro.

## Descripción de los productos

### Uso conforme a lo previsto

La Schaerer Coffee Joy está diseñada para servir distintos tipos de bebidas de café y de leche en distintos tipos de tazas o jarras. De manera adicional, también puede dispensar agua caliente.

Este aparato se ha diseñado para el uso privado y comercial. Se puede utilizar en tiendas, oficinas, restaurantes, hoteles y otros lugares similares, así como también en el entorno doméstico. Los trabajos de limpieza y cuidado del aparato deben ser realizados por personal debidamente instruido. Puede utilizarse en secciones de autoservicio si está bajo la supervisión de personal cualificado.



*El uso de este aparato está sujeto a las "Condiciones comerciales generales" de Schaerer AG y al manual de instrucciones suministrado. Un uso distinto o de mayor alcance no se considera reglamentario. El fabricante no responde de los daños que de ello resulten.*

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**La manipulación inadecuada de la cafetera puede provocar daños materiales. Está terminantemente prohibido utilizar la Schaerer Coffee Joy para calentar y servir cualquier líquido que no sea café, agua caliente (para preparar bebidas y limpiar) o leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada o UHT).**

### Tipos de bebida y capacidad de producción

Dependiendo de la variante y las opciones de la máquina, se pueden preparar las siguientes bebidas (la capacidad de producción de bebidas? se indica en tazas por hora/día):

| Capacidad de producción de bebidas por hora (café - espresso) |                |
|---|----------------|
| Tipo de bebida  |                |
| Café / espresso   | Hasta 50 tazas |

| Capacidad por día (café - espresso) |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Tipo de bebida                      |                |
| Café / espresso                     | Hasta 70 tazas |

| Dispensaciones de bebida posibles |   |
|-----------------------------------|---|
| Tipo de bebida                    |   |
| Ristretto                         | ✓ |
| Espresso                          | ✓ |
| Café / Café Crème                 | ✓ |
| Café con leche / tazón            | ✓ |
| Capuchino                         | ✓ |
| Leche manchada                    | ✓ |
| Leche caliente                    | ✓ |
| Espuma de leche caliente          | ✓ |
| Agua caliente                     | ✓ |
| Barra de vapor                    | – |

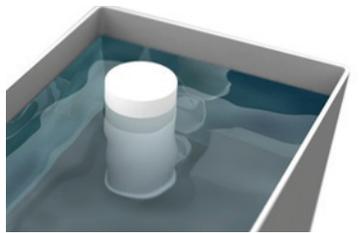
## Contenido del suministro y accesorios

| Cantidad                                  | Denominación   | Número de artículo |
|---|--|--------------------|
| 1   | Cafetera Schaefer Coffee Joy   | -                  |
| Documentación                             |  |                    |
| 1   | Manual de instrucciones (ES)   | véase el documento |
| 1   | Instrucciones de instalación de la conexión de agua fija*              | véase el documento |
| 1   | Tarjeta de limpieza semanal (ES)                                       | véase el documento |
| 1   | Formulario Calidad del suministro                                      | -                  |
| Accesorios en general                     |  |                    |
| 1   | Boquilla de leche negra (diámetro: 1.3)                                | 33.2415.1000       |
| 1   | Boquilla de leche marrón (diámetro: 1.5)                               | 33.2415.2000       |
| 1   | Grasa para anillos de hermetizado (tubo)                               | 33.2179.9000       |
| 1   | Tubo de aspiración de aire   | 33.2832.0000       |
| 1   | Boquilla de vapor  | 33.2427.7000       |
| 1   | Multitool  | 33.2397.7000       |
| Accesorios para la conexión de agua fija* |  |                    |
| 1   | Caja para la conexión de agua fija + depósito de agua potable completo | 071930             |
| 1   | Fuente de alimentación con enchufe 90-264 VAC/47-63 Hz                 | 071910             |
| 1   | Conector de entrada para fuente alimentación UE                        | 071911             |
| 1   | Tubo flexible blindado de 1,5 m 3/8"                                   | 067766             |
| 2   | Junta plana 10/15x0.8  | 064249             |
| 2   | Soporte para cables  | 071933             |
| Limpieza / accesorios de limpieza         |  |                    |
| 1   | Producto de limpieza "Milkpure"  | 071531             |
| 1   | Pastillas de limpieza (paquete de 10 pastillas)                        | 062867             |
| 1   | Cepillos de limpieza (juego de 2)                                      | 33.2408.0000       |
| 1   | Prueba de dureza de carbonatos (bolsa con 2 tiras de prueba)           | 067720             |

\* Dependiendo de la versión de la máquina.

## Opciones y aparatos independientes

| Ejemplo   | Opción                       | Descripción   |
|---|------------------------------|---|
|  | Unidad refrigeradora adosada | Unidad refrigeradora externa con máquinas con Milk Smart.<br>Capacidad: 2 l |

| Ejemplo   | Opción  | Descripción   |
|---|---|---|
|  | Depósito de granos ampliado                         | Depósito de granos acoplable para aumentar la capacidad de granos.<br>Capacidad: 400 g                                  |
|  | Filtro de agua del depósito de agua potable interno | El filtro de agua se puede instalar en el depósito de agua potable interno.<br>Capacidad: 200 l                         |
|  | Conexión de agua fija                               | El depósito se llena con un suministro de agua situado fuera de la máquina. Esta opción se puede añadir posteriormente. |



Para obtener más información, contacte con uno de nuestros distribuidores comerciales.

### Datos técnicos

|  |                     |                    |
|--|---------------------|--------------------|
| Potencia nominal *   | 1700 – 2300 W       |                    |
| Temperatura de funcionamiento                              | Calentador de vapor | Calentador de agua |
| Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)              | 130 °C              | 86 °C              |
| Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)              | 130 °C              | 102 °C             |
| Sobrepresión   | Calentador de vapor | Calentador de agua |
| Sobrepresión de trabajo                                    | 2.5 bar             | 16 bar             |
| Sobrepresión de funcionamiento admisible (p máx)           | 16 bar              | 16 bar             |
| Sobrepresión de comprobación                               | 24 bar              | 24 bar             |
| Capacidad del depósito de agua                             | 2.2 l               |                    |
| Capacidad del depósito de granos de café                   | 250 g               |                    |
| Capacidad ampliada del depósito de granos de café (opción) | 400 g               |                    |
| Capacidad del depósito de posos                            | 20 tortas de café   |                    |
| Dimensiones exteriores                                     |                     |                    |
| Anchura  | 305 mm              |                    |
| Altura   | 405 mm              |                    |

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Profundidad                          | 445 mm     |
| Peso neto                            | 16 kg      |
| Nivel de presión acústica continua** | <70 dB (A) |

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

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

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

## Placa de características

|                           |      |                  |            |   |
|---------------------------|------|------------------|------------|---|
| Type                      | VAR  | Mod.             | Serial-No. | Prod. Date  |
| 030430                    | 0001 | PR               | 000100     | 02/2011   |
| 1/N/PE - 50/60 Hz         |      | 220 -240 V       |            | max 17 -23 kW   |
| permissible max. pressure |      | 16 M Pa (16 bar) |            |   |
| <b>schaerer</b>           |      | Made in Germany  |            |  |
| produced by WMF AG        |      |                  |            |   |

La placa de características se encuentra detrás del recogegotas, en el lado izquierdo.

► En caso de avería o para aplicar la garantía, facilite los datos de la placa de características.

## Declaración de conformidad

### Dirección del fabricante

| Fabricante  | Responsable de documentación   |
|---|--|
| Schaerer AG<br>Postfach 336<br>Allmendweg 8<br>CH-4528 Zuchwil<br>T +41 (0)32 681 62 00<br>F +41 (0)32 681 64 04<br>info@schaerer.com<br>www.schaerer.com | Schaerer AG<br>Hans-Ulrich Hostettler<br>Postfach<br>Allmendweg 8<br>CH-4528 Zuchwil |

### Normas aplicadas

Se han aplicado las siguientes normas armonizadas:

| Directiva de baja tensión 2006/95/CE   | Directiva EMC 2004/108/CE  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>EN 60335-1:2002 +A1 +A11 +A12 +A13 +A14 +A15 +A2</li> <li>EN 60335-2-75: 2004 +A1 +A11 +A2 +A12</li> <li>EN 62233:2008</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>EN 55014-1:2006 +A1</li> <li>EN 55014-2:1997 +A1 +A2</li> <li>EN 61000-3-2:2006 +A1 +A2</li> <li>EN 61000-3-3:2008</li> </ul> |

| Seguridad   | EMC  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>IEC 60335-1:2001 +A1 +A2</li> <li>IEC 60335-2-14:2006 +A1</li> <li>IEC 60335-2-15:2002 +A1 +A2</li> <li>IEC 60335-2-75:2002 +A1 +A2</li> <li>IEC 62233 Ed1:2005</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>CISPR 14-1 Ed 5.1: 2009</li> <li>CISPR 14-2 Ed 1.2: 2008</li> <li>IEC 61000-3-2 Ed 3.2: 2009</li> <li>IEC 61000-3-2 Ed2.1:2001</li> <li>IEC 61000-3-3:2008</li> </ul> |

El fabricante indicado declara que esta máquina cumple con todas las disposiciones aplicables de las Directivas europeas mencionadas. Cualquier modificación en el aparato realizada sin nuestro consentimiento invalidará esta declaración.

# Instalación y puesta en marcha

## Instalación

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



### Emplazamiento

**El emplazamiento de la cafetera debe cumplir las condiciones indicadas abajo. En caso contrario, la máquina podría resultar dañada.**

**Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:**

- La superficie de instalación debe ser firme y llana, de manera que pueda aguantar el peso de la cafetera sin deformarse.
- No la coloque sobre superficies calientes o cerca de un horno.
- Coloque la cafetera de manera que esté a la vista del personal cualificado en todo momento.
- Realice todas las conexiones de alimentación necesarias de acuerdo con los esquemas de la instalación del edificio hasta 1 m del lugar donde está instalada la máquina.
- Deje espacios libres para el manejo y los trabajos de mantenimiento:
  - Deje suficiente espacio por arriba para poder añadir granos de café.
  - Deje un espacio libre de  $\pm 35$  cm en el lado izquierdo.
  - Deje un espacio libre de mín. 15 cm entre la parte posterior de la máquina y la pared (circulación de aire).
  - Deje un espacio libre de mín. 250 mm por encima (es necesario para desmontar el calentador para las operaciones de mantenimiento y limpieza).
- Obsérvense las disposiciones locales en vigor.

### Clima

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**El emplazamiento de la cafetera debe cumplir las condiciones ambientales indicadas abajo. En caso contrario, la máquina podría resultar dañada.**

**Las siguientes condiciones deberán cumplirse obligatoriamente:**

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

Si la cafetera se ha expuesto a temperaturas negativas:

- ▶ Antes de ponerla en marcha, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

## Suministro eléctrico

### Condiciones

La conexión eléctrica debe realizarse de conformidad con las disposiciones en vigor y la legislación del país correspondiente. La tensión indicada en la placa de características debe coincidir con la tensión de red eléctrica del lugar de instalación.

**¡PELIGRO!**  
**¡Descarga eléctrica!**



### ¡Peligro de descarga eléctrica!

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- ¡La fase debe estar protegida con el amperaje indicado en la placa de características!
- La máquina debe poder desconectarse de la red eléctrica para todos los polos.
- Nunca ponga en funcionamiento una máquina con un cable de alimentación defectuoso. Los cables de alimentación o clavijas de red defectuosos deberán ser sustituidos inmediatamente por un técnico cualificado.
- Schaerer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. No obstante, si fuera preciso utilizar uno (sección mínima: 0,75 mm<sup>2</sup>), se deberán respetar los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y las normas locales en vigor.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no haya riesgo de que nadie tropiece. No coloque ni fije los cables rozando esquinas o cantos afilados, ni de forma que queden colgando. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- Nunca levante ni tire de la máquina agarrándola por el cable de alimentación. Nunca retire el conector de la toma de corriente tirando del cable. No toque nunca el cable o el conector con las manos húmedas. No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente.

### Valores de conexión

| Red       | Valores de conexión |          |               | Fusible (edificio) | Sección de conductores del cable de conexión      |
|-----------|---------------------|----------|---------------|--------------------|---|
| 1L, N, PE | 220 – 240 V ~       | 50/60 Hz | 1700 – 2300 W | 10 – 16 A          | 3 x 0.75 mm <sup>2</sup><br>3 x 1 mm <sup>2</sup> |

## Toma de agua y desagüe

### Condiciones

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



**El material de mala calidad y los parámetros incorrectos en el agua pueden provocar daños en la máquina.**

Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:

El agua debe estar limpia y el contenido de cloro no ha de ser mayor a 100 mg por litro.

No conectar la máquina a agua pura de osmosis u otras aguas agresivas.

La dureza de carbonatos no debe superar los 5 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8 – 10 °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 es de 4 °dKH o 7 °fKH. El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.

Utilice siempre el juego de tubos (de agua fresca/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina.

La conexión al 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 cafetera ha de conectarse a un conducto de agua potable con válvula de bloqueo.

### Valores de conexión

|                  |         |                 |
|------------------|---------|-----------------|
| Presión del agua | Mínima: | 0,2 MPa (2 bar) |
|                  | Máxima: | 0.6 MPa (6 bar) |

|                                 |         |      |
|---------------------------------|---------|------|
| Temperatura de entrada del agua | Mínima: | 10°C |
|                                 | Máxima: | 35°C |

## Instalación

### Desembalar la máquina



*Antes de empezar la instalación, lea detenidamente los capítulos "Instalación" y "Suministro eléctrico"*

- ▶ Desembale la máquina.
- ▶ Compruebe si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
- ▶ Retire los accesorios suministrados del depósito de posos y del depósito de agua.



*Importante: Si la máquina se utiliza con la conexión de agua fija, guarde también el depósito de agua potable interno suministrado. Se necesita para realizar la descalcificación.*

- ▶ Guarde el embalaje original por si fuera necesario devolver la máquina.

### Instalar la conexión de agua fija (Opción)



*Véanse las instrucciones de instalación de la conexión de agua fija suministradas*

### Conectar la leche



- ▶ Monte el tubo flexible de leche en la salida de bebida (véase la ilustración).
- ▶ Seleccione la boquilla de leche adecuada (marrón para la leche refrigerada, transparente para la leche no refrigerada) y conéctela en el otro extremo del tubo flexible de leche.
- ▶ Coloque la salida de bebida en el soporte.
- ▶ Extraiga el depósito de posos de la cafetera.
- ▶ Coloque la salida de bebida en la posición inferior.



- ▶ Enganche el tubo flexible de leche en la guía prevista para ello.



*Véase el capítulo "Manejo" - "Llenado y conexión" - "Leche" para obtener información sobre el llenado de leche.*



*Si se ha encargado una unidad refrigeradora externa. Realice la instalación de acuerdo con el manual de instrucciones de la unidad refrigeradora y lleve el tubo flexible de leche de la máquina hasta la unidad refrigeradora externa.*

## Programa de puesta en marcha

La primera vez que se enciende la cafetera se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. Este programa le ayudará a realizar los primeros ajustes paso a paso. A continuación se explican detalladamente todos los pasos.

- ▶  Pulse el botón .
  - La cafetera se enciende y empieza el programa de puesta en marcha.
- ▶ Siga las instrucciones de la pantalla táctil.

| Pantalla / texto              | Descripción de los parámetros  | Rango de ajuste  | Indicaciones   |
|-------------------------------|--|--|--|
| Language: english             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione el idioma que desee con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> En la pantalla se muestra el texto "Ajuste inicial de la Coffee Joy" en el idioma seleccionado.</li> </ul> </li> </ul>   | Alemán<br>Inglés<br>Francés<br>Holandés<br>Sueco<br>Danés<br>Noruego<br>Ruso<br>Italiano<br>Español<br>Japonés | El ajuste predeterminado es "Inglés".                                  |
| Hora hh:mm                    | Ajustar la hora actual: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste las horas con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.</li> <li>▶ Ajuste los minutos con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el siguiente paso de la puesta en marcha.</li> </ul> </li> </ul>   | hh = Horas<br>mm = Minutos   | –  |
| Fecha dd:mm:aaaa              | Ajustar la fecha actual: <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste los días con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.</li> <li>▶ Ajuste los meses con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.</li> <li>▶ Ajuste los años con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el siguiente paso de la puesta en marcha.</li> </ul> </li> </ul> | dd = Día<br>mm = Mes<br>mm = Año   | –  |
| Tiempo de desconexión: 30 min | Aquí se define el tiempo de desconexión. Si, después de dispensar una bebida, no se realiza ninguna otra dispensación durante el tiempo definido, la máquina se apaga automáticamente. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste los minutos con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el siguiente paso de la puesta en marcha.</li> </ul> </li> </ul>   | 0 min<br>5 – 180 min   | Con el ajuste "0 min se desactiva el apagado automático de la máquina. |

| Pantalla / texto  | Descripción de los parámetros  | Rango de ajuste   | Indicaciones  |
|---|--|---|---|
| Dureza del agua: 13 – 16  | <p>Ajustar la dureza del agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Realizar una prueba de dureza del agua. Véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Determinar la dureza del agua".</li> <li>▶ Ajuste la dureza del agua con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el siguiente paso de la puesta en marcha.</li> </ul>   | <p>0 – 4<br/>5 – 8<br/>9 – 12<br/>13 – 16<br/>&gt; 16</p> | –   |
| Filtro de agua: No  | <p>Ajustar el uso de un filtro de agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el uso con <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ Confirme con <math>\mathbb{P}</math>.</li> </ul> <p><b>Opción 1: Entrada "No"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el siguiente paso de la puesta en marcha.</li> </ul> <p><b>Opción 2: Si se ajusta "Sí", se realiza un lavado automático del filtro.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque un recipiente con aprox. 3 l de capacidad debajo de la salida de agua caliente.</li> <li>▶ Llene completamente el depósito de agua potable.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Una vez finalizado el lavado del filtro, se muestra el siguiente paso de la puesta en marcha.</li> </ul> | Sí / No   | Si se ajusta "Sí", a continuación se realiza un lavado automático del filtro.   |
| La máquina está calentando  | <p>La máquina empieza a calentar.</p> <p>Al finalizar el calentamiento, se realiza un lavado del sistema de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de bebida.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> El lavado dura aprox. 40 sek.</li> </ul>  | –   | Con el lavado del sistema de café se limpian y se calientan todas las líneas.   |
| <br>Botón de bebida "Espresso" | <p>Para finalizar el programa de puesta en marcha se realiza un escaldado de prueba.</p> <p>El botón <math>\mathbb{P}</math> parpadea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida de bebida.</li> <li>▶ Pulse el botón <math>\mathbb{P}</math>.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Empieza el escaldado de prueba.</li> <li>▶ Tire la bebida de prueba; no se debe consumir.</li> </ul>   | –   | –   |
| Seleccione  | <p>La cafetera está preparada.</p>   | –   | <p>Todos los ajustes que se han realizado ahora se pueden modificar de nuevo más adelante.</p> <p>Véase el capítulo "Programación".</p> |

## Desinstalación y eliminación



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

- ▶ Póngase en contacto con servicio técnico.

## Manejo

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

- ▶ Antes de encender la cafetera, compruebe que se cumplan los siguientes requisitos.

Requisitos para encender la cafetera:

- El depósito de agua potable está lleno.
- El depósito de granos de café está lleno.
- El depósito de posos está vacío y correctamente introducido.
- La cafetera está conectada correctamente a la red eléctrica.

### Llenado y conexión

#### Granos de café

**Peligro de lesiones con el disco de moler giratorio del molinillo.**

**No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.**

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**¡La entrada de cuerpos extraños puede provocar obstrucciones en el molinillo o destruir el mecanismo de molienda!**

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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



- ▶ Abra la tapa del depósito de granos (véase la ilustración).
- ▶ Añada granos de café (máx. 250 g).
- ▶ Vuelva a cerrar la tapa.

#### Agua

##### Opción 1: Depósito agua potable estándar

- ▶ Extraiga y vacíe el depósito de agua potable.
- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable con agua limpia (mín. 1 vez al día).
- ▶ Llénelo con agua potable y vuélvalo a montar.

##### Opción 2: Depósito de agua potable con conexión de agua fija

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

**Antes de encender la máquina, asegúrese de que la válvula de agua principal esté abierta.**

- ▶ Abra la llave de cierre de la válvula de agua principal.



*Por motivos legales y del seguro, se recomienda cerrar la válvula de agua principal al final de la jornada.*

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Las deposiciones y las bacterias pueden contaminar el depósito de agua potable. El depósito de agua potable debe limpiarse a fondo todos los días con agua limpia y sin productos de limpieza, aunque tenga una conexión de agua fija.**

- ▶ Extraiga y vacíe el depósito de agua potable.

- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable con agua limpia (mín. 1 vez al día).
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable.

### Leche

#### Opción 1: Milk Smart



*La diferencia de altura entre el envase de leche y la salida de bebida no puede superar los 40 cm.*

- ▶ Prepare leche fresca refrigerada (3 - 5°C).
- ▶ Coloque el tubo o los tubos flexibles colgando en la leche.
  - El extremo del tubo flexible debe tocar el fondo del depósito.



*Véase también el capítulo Véase el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Higiene" - "Leche".*

#### Opción 2: Unidad refrigeradora adosada

- ▶ Abra la puerta.
- ▶ Extraiga y lave el depósito de leche.
- ▶ Rellénelo con leche fresca refrigerada (3 - 5°C).
- ▶ Coloque el depósito de leche en la unidad refrigeradora.
- ▶ Coloque el tubo o los tubos flexibles colgando en el depósito.
  - El extremo del tubo flexible debe tocar el fondo del depósito.
- ▶ Cierre la puerta.

## Encendido

- ▶  Pulse el botón .
  - La cafetera se enciende y en la pantalla se muestra el texto de bienvenida.
- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de bebida.
  - La máquina empieza a calentar.
  - Al finalizar el calentamiento, se realiza un lavado del sistema de café (duración: aprox. 40 sek).

#### Opción 1: Unidad de agua fija

- ▶ Conecte la unidad de agua fija a la red eléctrica.



*Respete los datos de tensión en la placa de características de la unidad de agua fija.*

#### Opción 2: Unidad refrigeradora adosada

- ▶ Conecte la unidad refrigeradora adosada a la red eléctrica y encienda el interruptor principal.



*Observe el manual de instrucciones de la unidad refrigeradora adosada.*



*Véase el capítulo Véase el capítulo "Manejo" - "Llenado y conexión" - "Leche" - "Opción: unidad refrigeradora adosada".*

## Dispensación de bebida

### Precalear las tazas



La cafetera contiene una superficie para colocar las tazas. Cuando la máquina está encendida, esta superficie se calienta para precalentar las tazas.

- ▶ Coloque las tazas sobre esta superficie.
  - Cuando la cafetera está encendida se precalientan las tazas.

### Ajuste de la altura de salida

**Las superficies calientes constituyen peligro de quemadura. Tenga cuidado cuando mueva la salida de bebida.**

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Superficie caliente!**



- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Coja la salida de bebida por delante y desplácela a la posición correcta (véase la ilustración).
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Alturas posibles = 70 – 135 mm.

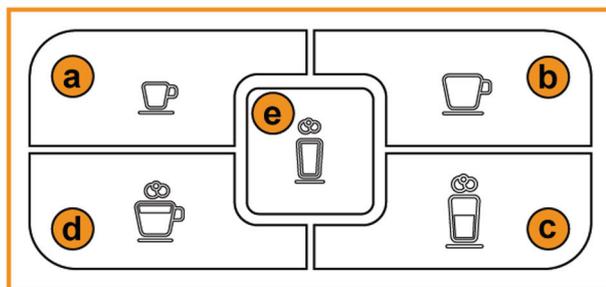
### Bebidas

Cuando se iluminan los símbolos de bebida, la máquina está preparada para dispensar bebidas.

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.

Están disponibles las siguientes bebidas:

- a Pulsar brevemente: Espresso / mantener pulsado: 2 espressos
- b Pulsar brevemente: Café crème / mantener pulsado: 2 cafés crème
- c Pulsar brevemente: Leche manchada / mantener pulsado: Café con leche
- d Pulsar brevemente: Capuchino / mantener pulsado: 2 capuchinos
- e Salida arriba, pulsar brevemente: Leche caliente / salida abajo, mantener pulsado: Espuma



- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
  - Se ilumina el símbolo de la bebida seleccionada y empieza la dispensación.
  - En la pantalla se muestra el nombre de la bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**





Véase el capítulo *Para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida*, véase el capítulo *"Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación"*.

### Agua caliente

Para dispensar agua caliente hay disponibles tres tipos de dosificación diferentes:



*El técnico de mantenimiento puede desactivar los tipos de dosificación que no se quieran utilizar o modificar el volumen de dosificación del tipo "Dosificar".*

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de agua caliente.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



#### Opción 1: Dosificar

- ▶ Pulse el botón .
- Se dispensa la cantidad ajustada.

#### Opción 2: Freeflow

- ▶ Mantenga pulsado el botón .
- La dispensación dura mientras se mantenga pulsado el botón.

#### Opción 3: Iniciar/detener

- ▶ Pulse el botón .
- Se dispensa agua caliente.
- ▶ Para finalizar la dispensación, vuelva a pulsar el botón .



*Si la dispensación no se finaliza manualmente con el botón , finaliza automáticamente después de un tiempo definido. El técnico de mantenimiento lo puede configurar.*

### Leche caliente

Para dispensar la leche caliente y la espuma de leche se utiliza el mismo botón.

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Coloque la salida de bebida en la posición superior.
- Únicamente no se suministra aire a la leche en la posición más alta; en las demás posiciones siempre se genera espuma de leche.
- ▶ Pulse el botón (botón del centro).
- Se dispensa leche caliente.
- ▶ Para finalizar la dispensación, vuelva a pulsar el botón .

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



*Si la dispensación no se finaliza manualmente con el botón , finaliza automáticamente después de un tiempo definido. El técnico de mantenimiento lo puede configurar.*

### Espuma de leche

Para dispensar la leche caliente y la espuma de leche se utiliza el mismo botón.

- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.
- ▶ Mantenga pulsado el botón .
- La dispensación dura mientras se mantenga pulsado el botón.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



### Bebidas dobles

Se pueden servir dos bebidas al mismo tiempo. Esto solo es válido para espresso, café crème y capuchino.

- ▶ Coloque dos tazas debajo de la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



- ▶ Pulse el botón de bebida que desee aprox. 3 sek.
  - ☑ Se ilumina el símbolo de la bebida seleccionada y empieza la dispensación.
  - ☑ En la pantalla se muestra "2x nombre de la bebida".
- ▶ Cuando termine la dispensación, retire las tazas.



Véase el capítulo *Para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida*, véase el capítulo *"Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación"*.

### Bebidas con café molido

**Una manipulación incorrecta puede provocar daños en la máquina.**

**No introduzca nunca algo que no sea café molido o pastillas de limpieza en la entrada.**

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



- ▶ Abra la tapa de la entrada (véase la ilustración).
  - ☑ Se muestra "Añadir café molido".
- ▶ Añada café molido (máx. 15 g).
- ▶ Cierre la tapa de la entrada.
  - ☑ Se muestra "Seleccionar bebida".
- ▶ Pulse el botón de bebida deseado.
  - ☑ Se ilumina el símbolo de la bebida seleccionada y empieza la dispensación.
  - ☑ En la pantalla se muestra el nombre de la bebida.
- ▶ Una vez finalizada la dispensación, retire la taza.



Véase el capítulo *Para obtener información sobre cómo detener la dispensación de bebida*, véase el capítulo *"Opciones de dispensación" - "Parar la dispensación"*.

## Opciones de dispensación

### Parar la dispensación en curso

La dispensación de bebidas y agua caliente se puede detener en cualquier momento.

- ▶  Pulse el botón .
  - ☑ Se para la dispensación actual.

### Seleccionar la intensidad del café

Antes de dispensar la bebida se puede seleccionar la intensidad del café. Están disponibles los siguientes niveles de intensidad:

- Intenso (intensidad aprox. 15% por encima del ajuste correspondiente a la bebida)
- Normal (ajuste predeterminado de la bebida)
- Suave (intensidad aprox. 15% por debajo del ajuste correspondiente a la bebida)

Cuando se selecciona "Intenso" o "Suave", el tiempo de molienda del molinillo y, por consiguiente, la cantidad de café molido se adaptan en consecuencia.

Si no se preselecciona una intensidad, se utiliza automáticamente el nivel "Normal".

- ▶ Utilice los botones  y  para seleccionar la intensidad de bebida que desee.
  - ☑ La opción seleccionada solo se aplica a la siguiente bebida.
- ▶ Coloque la taza debajo de la salida de bebida.
- ▶ Ajuste la altura de la salida de bebida al tamaño de la taza.
- ▶ Solicite la bebida que desee.
  - ☑ Se dispensará la bebida.
  - ☑ En la pantalla se muestra el nombre y la intensidad de la bebida.

## Vaciado

### Depósito de posos

El depósito de posos debe vaciarse periódicamente, como muy tarde cuando se solicite en la pantalla.

- ▶ Extraiga el depósito de posos y vacíelo.
  - La dispensación de bebidas permanece bloqueada mientras el depósito de posos está extraído.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.
  - En la pantalla se muestra la pregunta "¿Dep. posos vacío?".
- ▶ Confirme con el botón .



*Si se responde "No" a la pregunta que aparece después de vaciar el depósito de posos, la solicitud de vaciado permanece en la pantalla. Se debe extraer y volver a colocar el depósito de posos; entonces se volverá a mostrar la pregunta.*

### Recogegotas

El recogegotas debe vaciarse cuando se vea el flotador, pero como mínimo una vez al día.

- ▶ Extraiga el recogegotas con cuidado.
- ▶ Vacíe y vuelva a colocar el recogegotas.
- ▶ Compruebe que el recogegotas esté colocado correctamente, ya que, de lo contrario, podría producirse una fuga de agua o una obstrucción en la máquina.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro de aplastamiento!



## Condiciones de transporte

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Si la cafetera no se transporta correctamente, alguien podría resultar herido. Respete las prescripciones generales sobre seguridad y sanidad.**

- ▶ Antes de cambiar el emplazamiento de la máquina es obligatorio separar las alimentaciones de agua potable y de corriente y la salida de agua sucia.
- ▶ Antes de realizar el cambio de emplazamiento, compruebe que no haya obstáculos ni irregularidades en el suelo.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Un transporte inadecuado podría ocasionar daños en la máquina. Para cambiar el emplazamiento de una máquina utilizando el carro se deberán observar los siguientes puntos:**

- Durante el cambio de emplazamiento, el carro no debe empujarse sino que, por motivos de seguridad, debe llevarse tirando.
- Tire siempre del carro, nunca de la máquina.
- El carro no está diseñado para transportar mercancías.



*El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso indebido del carro o del incumplimiento del manual de instrucciones.*

## Solicitudes e indicaciones de pantalla

La máquina visualiza mensajes de pantalla cuando se requiere una intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento para que la máquina pueda continuar funcionando. Los mensajes de pantalla pueden tener dos causas diferentes:

- Indicación
- Fallo

Las indicaciones que se muestran en la pantalla suelen ser solicitudes, por ejemplo para llenar el depósito de agua potable.

- ▶ Proceda tal como se explica en la siguiente tabla.

Si el mensaje no desaparece una vez realizada la operación indicada, es posible que se haya producido un fallo.



Véase el capítulo "Solución de problemas" - "Fallos con mensaje de pantalla".

| Indicación en la pantalla                        | Causa   | Solución  |
|--|---|---|
| Vaciar cajón posos                               | El depósito de posos está lleno.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Extraiga el depósito de posos y vacíelo.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La dispensación de bebidas permanece bloqueada mientras el depósito de posos está extraído.</li> </ul> </li> <li>▶ Vuelva a colocar el depósito de posos.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> En la pantalla se muestra la pregunta "¿Dep. posos vacío?".</li> </ul> </li> <li>▶ Confirme con el botón <b>P</b>.</li> </ul>   |
| Sel. bebida bloqueada<br>Llenar depósito de agua | El depósito de agua potable está vacío.<br>Todavía se pueden servir bebidas.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Extraiga el depósito de agua potable y llénelo con agua potable fresca.</li> <li>▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable.</li> </ul>  |
| Añadir granos<br>Confirmar bebida                | El molinillo no contiene suficientes granos.<br>El molinillo se detiene y se interrumpe la dispensación de bebida.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Abra la tapa del depósito de granos (véase la ilustración).</li> <li>▶ Añada granos de café (máx. 250 g).</li> <li>▶ Vuelva a cerrar la tapa.</li> <li>▶ Vuelva a pulsar el botón de bebida.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se completará la dispensación de la bebida seleccionada previamente.</li> </ul> </li> </ul>  |
| Añadir café molido<br>Escoja bebida              | La tapa de entrada de café molido está abierta.<br>Todavía se pueden servir bebidas.                                  | <p><b>Opción 1: Servir bebidas con café molido</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Añada café molido (máx. 15 g).</li> <li>▶ Cierre la tapa de la entrada.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se muestra "Seleccionar bebida".</li> </ul> </li> <li>▶ Pulse el botón de bebida deseado.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Empieza la dispensación.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Opción 2: Parar dispensación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cierre la tapa de la entrada.</li> <li>▶ Pare la dispensación con el botón <b>C</b>.</li> </ul> |
| Cambiar filtro de agua                           | Debe cambiarse el filtro de agua del depósito de agua potable.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cambie el filtro de agua.</li> </ul> <p>Véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Cambiar el filtro de agua".</p>  |
| ¿Falta tapa del depósito?                        | La tapa del depósito de agua potable no está colocada.<br>Todavía se pueden servir bebidas.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Coloque la tapa correctamente en el depósito de agua potable.</li> <li>▶ Coloque el depósito de agua potable en la máquina.</li> </ul>   |
| Sel. bebida bloqueada<br>Tapa abierta            | La tapa de la unidad de escaldado está abierta o no se ha cerrado correctamente.<br>Todavía se pueden servir bebidas. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cierre correctamente la tapa de la unidad de escaldado.</li> </ul>   |
| Limpiar pantalla                                 | El panel de control está sucio.<br>Los botones no reaccionan.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶  Mantenga pulsado el botón durante 5 sek.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La máquina se apaga.</li> </ul> </li> <li>▶ Limpie la pantalla con un paño húmedo.</li> <li>▶  Pulse el botón.               <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La máquina se vuelve a encender.</li> </ul> </li> </ul>   |

## Apagado

### Final del servicio

Las operaciones que se indican a continuación solo deben realizarse si no se utiliza la función automática Tiempo de desconexión de la máquina:

- ▶  Mantenga pulsado el botón durante 5 sek.
  - Si se han preparado bebidas con leche, en la pantalla se solicita que realice un lavado del sistema de leche.
- ▶ Siga las instrucciones de la pantalla.
  - Cuando termina el lavado del sistema de leche se realiza automáticamente un lavado del sistema de café.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



Con la función de apagado automático con el tiempo de desconexión no se realiza ningún lavado del sistema de leche. Si la máquina permanece apagada durante mucho tiempo, los restos de leche del tubo flexible de leche fomentarán la aparición de gérmenes y moho.

Realice un lavado del sistema de leche cada día durante las horas de funcionamiento de la cafetera. Si la máquina va a permanecer apagada durante mucho tiempo, antes de apagarla debe realizarse manualmente un lavado del sistema de leche.



Véase también el capítulo "Limpieza".

- Cuando termina el lavado del sistema de leche, la máquina se apaga.
- ▶ Vacíe el depósito de posos, límpielo y vuélvalo a colocar.

Las operaciones que se indican a continuación solo deben realizarse si no se utiliza la función automática Hora de conexión de la máquina:

- ▶ Extraiga la clavija de red.

#### Opción 1: Conexión de agua fija

- ▶ Cierre la válvula de agua principal de la conexión de agua fija.

#### Opción 2: Depósito de agua potable

- ▶ Vacíe el depósito de agua potable, límpielo y vuélvalo a colocar.



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

### Paradas prolongadas (más de 1 semana)



Durante los periodos de inactividad prolongados (p.ej. festivos), deben pararse la cafetera y todos los equipos relacionados.

- ▶ Realice todas las tareas indicadas en el capítulo "Final del funcionamiento".

Si la máquina se expone a temperaturas negativas, primero se deberán vaciar los calentadores:

- ▶ Póngase en contacto con servicio técnico.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



Los calentadores pueden sufrir averías debido a que el agua se enfríe y se dilate. En los lugares con una temperatura inferior a cero se deberán vaciar los calentadores.



Antes de empezar la nueva puesta en marcha, debe llevarse a cabo la limpieza diaria.

# Limpieza

## Intervalos de limpieza

| Intervalos de limpieza                    |         |         |            |                    |                 |  |
|---|---------|---------|------------|--------------------|-----------------|--|
| Diaria                                    | Semanal | Mensual | Automática | Cuando se solicite | Según necesidad |  |
| <b>Cafetera</b>                           |         |         |            |                    |                 |  |
| x   |         |         | x          | x                  |                 | Lavado del sistema de café                               |
| x   |         |         |            | x                  |                 | Lavado del sistema de leche                              |
|   | x       |         |            |                    |                 | Limpieza del sistema de leche                            |
|   | x       |         |            |                    |                 | Limpieza de la máquina (programa de limpieza)            |
|   |         | x       |            |                    |                 | Limpieza de la unidad de escaldado                       |
| x   |         |         |            |                    |                 | Lavar el depósito de agua potable con agua fresca        |
| x   |         |         |            | x                  |                 | Vaciar y limpiar el depósito de posos                    |
| x   |         |         |            | x                  |                 | Vaciar y limpiar el recogegotas                          |
|   | x       |         |            |                    |                 | Limpieza del depósito de granos de café                  |
|   |         |         |            |                    | x               | Limpieza de la boquilla de vapor                         |
|   |         |         |            |                    | x               | Limpieza de las superficies exteriores de la cafetera    |
| <b>Aparatos independientes / opciones</b> |         |         |            |                    |                 |  |
| x   |         |         |            |                    |                 | Limpieza del depósito de leche                           |
| x   |         |         |            |                    |                 | Limpieza del interior de la unidad refrigeradora adosada |
|   | x       |         |            |                    |                 | Limpieza del exterior de la unidad refrigeradora adosada |

### Leyenda

|                     |   |
|---------------------|---|
| Diaria:             | Al menos una vez al día, y con mayor frecuencia si fuera necesario.     |
| Semanal:            | Al menos una vez por semana, y con mayor frecuencia si fuera necesario. |
| Mensual:            | Al menos una vez al mes, y con mayor frecuencia si fuera necesario.     |
| Automática:         | Automáticamente al encender o apagar la máquina.                        |
| Cuando se solicite: | Cuando se solicite en la pantalla.                                      |
| Según necesidad:    | Según necesidad (si hay suciedad).                                      |



Para controlar correctamente las limpiezas realizadas y pendientes, utilice el programa de limpieza contenido en este capítulo.

## Limpieza obligatoria

Si la máquina no se limpia pese a que ello se solicita en la pantalla, después de un tiempo determinado se activará la limpieza obligatoria (si está programada). Mientras está activada la limpieza obligatoria, la dispensación de bebida permanece bloqueada.

La dispensación de bebida no se vuelve a habilitar hasta que ha terminado la limpieza.



La limpieza obligatoria y el tiempo hasta su activación solo pueden ser programados por el técnico de mantenimiento.

## Limpieza diaria

### Lavado automático del sistema de café

Siempre que se enciende y se apaga la cafetera, se realiza automáticamente un lavado del sistema de café. No es necesario hacer nada.

### Lavado del sistema de leche

Después de dispensar leche, cuando se apaga la cafetera siempre se realiza automáticamente un lavado del sistema de leche. Deben realizarse las siguientes operaciones:

- ▶ Coloque un recipiente debajo de la salida de bebida.
- ▶ Coloque la salida de bebida en la posición superior.
- ▶ Conecte el tubo flexible de leche con la boquilla de leche a la salida de agua caliente y gírela en sentido horario hasta el tope.
  - Empieza el lavado del sistema de leche.
- ▶ Cuando termine el lavado del sistema de leche, limpie el exterior del tubo flexible de leche con un paño húmedo.

Asimismo, el lavado del sistema de leche también puede realizarse manualmente cuando sea necesario:

- ▶  Pulse el botón .
  - Se muestra el menú de limpieza.
- ▶ Desplácese al punto de menú "Lavado del sistema de leche" con el botón .
- ▶  Pulse el botón .
- ▶ Realice todas las operaciones que se explican arriba.

### Depósito de posos

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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

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

- ▶ Limpie a fondo del depósito de posos con agua y un detergente de limpieza doméstico.
- ▶ Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio.

### Recogegotas

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



Una temperatura demasiado alta puede ocasionar daños. No limpie el recogegotas con el lavavajillas.

- ▶ Limpie a fondo el recogegotas y la rejilla de goteo con agua y detergente de limpieza doméstico.
- ▶ Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio.



### Depósito de agua potable interno

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



La suciedad acumulada y las bacterias conllevan peligro de contaminación para el depósito de agua potable. Limpie y enjuague a diario el depósito de agua potable y la tapa; no utilice productos de limpieza.



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Agua".

- ▶ Lave a fondo el depósito de agua potable varias veces con agua limpia.
- ▶ Limpie a fondo la tapa del depósito de agua potable con agua limpia.
- ▶ Séquelo con un paño limpio.

### Depósito de leche

**Los restos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y el depósito de leche.**

**El depósito de leche y la tapa deben limpiarse a diario y antes de cada relleno.**

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Leche".

- ▶ Introduzca 5 ml de producto de limpieza Milkpure y 500 ml de agua caliente en un recipiente.
- ▶ Agite la solución de limpieza y limpie el depósito de leche y la tapa.
- ▶ Enjuague con agua limpia y seque con un paño limpio.

### Interior de la unidad refrigeradora adosada

**Los restos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y la unidad refrigeradora.**

**Limpie la unidad refrigeradora a diario.**

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



- ▶ Vacíe el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
- ▶ Limpie a fondo 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.



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Leche".

## Limpieza semanal manual

# Limpieza semanal

## Schaerer Coffee Joy



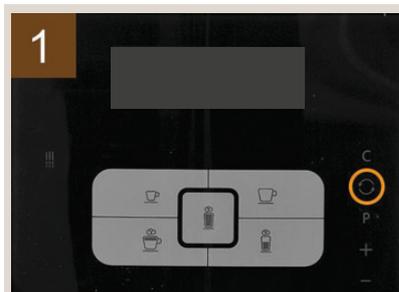
Véase también el capítulo Véanse los capítulos "Indicaciones de seguridad" y "Limpieza" del manual de instrucciones.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



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.

## Limpieza de la máquina (programa de limpieza)



- ▶ Pulse el botón .
- ☑ Se muestra el menú "Progr. cuidados".
- ▶ Seleccione "Limpieza máquina" con + y =.
- ▶ Confirme con P.
- ☑ Empieza el programa de limpieza.



- ▶ Vacíe el recogegotas.
- ▶ Llene el depósito de agua potable.
- ▶ Coloque un recipiente (mín. 2 l) debajo de la salida de bebida.



- ▶ Introduzca una pastilla de limpieza con esponjitas en la entrada.
- ▶ Cierre la tapa de la entrada y confirme con P.
- ☑ Empieza la limpieza.
- ☑ En la pantalla se muestra el tiempo de limpieza restante.

## Limpieza del sistema de leche (manual)



Cuando finaliza la limpieza de la máquina, en la pantalla se muestra un mensaje solicitando que se limpie manualmente el sistema de leche.

- ▶ Ponga la salida de bebida en la posición más alta.
- ▶ Presione el desbloqueo en la parte posterior de la salida de bebida y extraiga el cabezal del espumador hacia abajo.
- ▶ Extraiga el depósito de posos y desenganche el tubo flexible de leche de la guía.



- ▶ Desensamble todas las piezas.
- ▶ Introduzca todas las piezas durante ±30 min en una solución consistente en 500 ml de agua caliente y 25 ml de producto de limpieza "Milkpure".
- ▶ Limpie todas las piezas bajo un chorro de agua tibia.
- ▶ Limpie las salidas del cabezal del espumador con los cepillos incluidos en el volumen de suministro.



- ▶ Deje secar por completo todas las piezas.
- ▶ Vuelva a ensamblar todas las piezas.
- ▶ Coloque el cabezal del espumador.
- ▶ Enganche el tubo flexible de leche en la guía correspondiente.
- ▶ Coloque el depósito de posos.

## Limpiar el depósito de granos de café



Los restos de grasa de los granos de café en el depósito de granos puede influir negativamente en el sabor del café.

- ▶ Limpie el depósito de granos de café con un paño húmedo.
- ▶ Séquelo con un paño limpio.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Peligro de lesiones con el disco de moler giratorio del molinillo.**

**No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.**

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**¡La manipulación inadecuada de los granos, el agua, la leche, el polvo u otros componentes del café puede provocar daños en la salud!**

**¡Respete las normas de higiene de la ARPC!**



Véase el capítulo Véanse los capítulos "Indicaciones de seguridad" y "Normas de higiene ARPC" del manual de instrucciones.

## Limpieza mensual

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



Los restos de café en la unidad de escaldado pueden provocar rápidamente que aparezca moho. Si las esporas de moho se propagan al interior de la máquina, el café podría contaminarse.

Limpie la unidad de escaldado una vez al mes tal como se explica (según el nivel de suciedad).

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



No lave nunca la unidad de escaldado en el lavavajillas, ya que podría resultar gravemente dañada.

La unidad de escaldado únicamente se puede limpiar tal como se explica a continuación.



- ▶ Extraiga la tapa superior de la unidad de escaldado.



- ▶ Empuje hacia atrás el cierre de la unidad de escaldado (A).
- ▶ Extraiga la unidad de escaldado de la máquina presionándola ligeramente hacia la derecha (B).



- ▶ Gire en sentido antihorario la rosca de la parte superior de la unidad de escaldado, hasta que el rascador se encuentre en la posición delantera.
- ▶ Limpie la unidad de escaldado con agua corriente.
- ▶ Deje secar la unidad de escaldado y no la vuelva a montar en la máquina hasta que esté completamente seca.
- ▶ Vuelva a girar la rosca de la parte superior de la unidad de escaldado a la posición inicial (rascador detrás).
- ▶ Coloque la tapa en el canal de escaldado.

## Según necesidad

### Superficies exteriores de la cafetera

- ▶ Antes de limpiar las superficies exteriores debe apagarse la máquina.
- ▶ Coja un paño de papel y rocíelo con un limpiacristales convencional.
- ▶ Limpie el panel de operación de la cafetera.
- ▶ Limpie el resto de superficies exteriores de la cafetera con un paño húmedo.

## Limpiar la boquilla de vapor

La boquilla de vapor está en la parte superior de la salida de bebida. Si fuera necesario, en el volumen de suministro de la máquina se incluye una segunda boquilla de vapor.



- ▶ Coloque la salida de bebida en la posición superior.
- ▶ Presione el bloqueo de la parte trasera de la salida de bebida y extraiga el cabezal del espumador hacia abajo.
- ▶ Extraiga la boquilla de vapor de la parte superior de la salida de bebida.
- ▶ Limpie la boquilla de vapor con el cepillo.
- ▶ Vuelva a montar la boquilla de vapor en la salida de bebida.
- ▶ Coloque el cabezal del espumador.

## Aparato independiente (Opción)

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Los restos de leche y bacterias constituyen peligro de contaminación para la leche y la unidad refrigeradora.**

**Limpie la unidad refrigeradora a diario.**

- ▶ Vacíe el depósito de leche de la unidad refrigeradora.
- ▶ Limpie a fondo 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.



Véase también el capítulo "Indicaciones de seguridad" - "Normas de higiene" - "Leche".

## Lavado de precalentamiento

El lavado de calentamiento lava y calienta las líneas de la cafetera. Si transcurre algún tiempo sin que se sirva ninguna bebida más, antes de la siguiente dispensación puede realizarse un lavado de calentamiento. De esta manera se garantiza la temperatura óptima para la bebida.

- ▶  Pulse el botón .
  - ☑ Se muestra el menú de limpieza.
- ▶ Desplácese al punto de menú "Lavado de calentamiento" con el botón .
- ▶  Pulse el botón .
  - ☑ Se realiza el lavado de calentamiento.

## Concepto de limpieza ARCPC

### Normas de limpieza

Si la instalación, el mantenimiento, los cuidados y la limpieza se realizan correctamente, las cafeteras de Schaerer AG cumplen los requisitos de los análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Un mantenimiento y limpieza inadecuados de la cafetera conllevan peligro de contaminación alimentaria para la dispensación de las bebidas de leche. Observe y cumpla los siguientes puntos:**

- Utilice guantes de protección para realizar la limpieza.
- Lávese las manos a fondo antes y después de realizar la limpieza.
- Limpie la cafetera a diario después de haberla utilizado..
- Limpie el depósito de leche siempre antes de llenarlo y cuando termine de dispensar bebidas.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de agua potable (interno/externo).
- No mezcle nunca productos de limpieza.
- Guarde los productos de limpieza aparte del café, la leche y el polvo para cafetera.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos ni instrumentos de metal.
- Una vez finalizada la limpieza, no vuelva a tocar las piezas que entren en contacto con las bebidas.
- Observe y cumpla las indicaciones de dosificación y seguridad del producto de limpieza.
- Realice las limpiezas diaria y semanal de acuerdo con el manual de instrucciones y las tarjetas de limpieza.



*Para controlar correctamente las limpiezas realizadas y pendientes, utilice el programa de limpieza contenido en este capítulo.*

### Programa de limpieza

- ▶ ¡Por favor, copie el concepto de limpieza ARCPC y consérvelo / cuélguelo junto a la máquina!
- ▶ Confirme todas las limpiezas realizadas con la hora y la firma.

Año: \_\_\_\_\_

- Enero       Febrero       Marzo       Abril       Mayo       Junio  
 Julio       Agosto       Septiembre       Octubre       Noviembre       Diciembre

| Fecha | Limpeiza(s) realizada(s) (hora y firma): |                              |  |                                |  | Firma |
|-------|--|------------------------------|--|--------------------------------|--|-------|
|       | ¡Realizar diariamente!                   |                              |  | ¡Realizar semanalmente!        |  |       |
|       | Limpeizas diarias del equipo             | Depósito de leche (opcional) | Limpiar la unidad refrigeradora (opcional) | Limpeizas semanales del equipo | Descongelar la unidad refrigeradora (opcional) |       |
| 1.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 2.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 3.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 4.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 5.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 6.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 7.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 8.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 9.    |  |                              |  |                                |  |       |
| 10.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 11.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 12.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 13.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 14.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 15.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 16.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 17.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 18.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 19.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 20.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 21.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 22.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 23.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 24.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 25.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 26.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 27.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 28.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 29.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 30.   |  |                              |  |                                |  |       |
| 31.   |  |                              |  |                                |  |       |

### Productos de limpeiza

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



¡El uso de un producto de limpeiza incorrecto puede provocar daños en la máquina! Durante las limpeizas diaria y semanal únicamente se pueden utilizar los productos de limpeiza recomendados por Schaeerer AG.



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

### Pastilla de limpieza

| Información              |  |
|--------------------------|--|
| Finalidad de uso         | Limpieza semanal del sistema de café               |
| Finalidad de la limpieza | Eliminar los residuos de grasa del sistema de café |
| Intervalo de aplicación  | 1 vez por semana                                   |

### Milkpure

| Información              |  |
|--------------------------|--|
| Finalidad de uso         | Limpieza semanal del sistema de leche  |
| Finalidad de la limpieza | Eliminar los depósitos de cal y leche del sistema de leche y de la boquilla de vapor |
| Intervalo de aplicación  | 1 vez por semana   |

### Descalcificador

| Información              |  |
|--------------------------|--|
| Finalidad de uso         | Descalcificación del sistema de tubos y del calentador |
| Finalidad de la limpieza | Eliminar los depósitos de cal de la cafetera           |
| Intervalo de aplicación  | Según requiera la cafetera                             |

## Servicio y mantenimiento

### Descalcificación

Cuando sea necesario realizar una descalcificación, en la pantalla se mostrará el mensaje correspondiente.

El plazo de descalcificación depende los siguientes factores:

- Dureza del agua
- Caudal de agua
- Uso de un filtro de agua

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Peligro de intoxicación por ingestión o inhalación del descalcificador.**  
**¡Tenga mucho cuidado de no beber ni inhalar el descalcificador ni el agua de lavado de la descalcificación!**

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Los productos descalcificadores domésticos pueden destruir la cafetera.**  
**Para realizar la descalcificación debe utilizarse únicamente el descalcificador de Schaefer. No nos hacemos responsables de los daños derivados del uso de un descalcificador diferente.**

El mensaje de descalcificación de la pantalla se puede desplazar con el botón . Sin embargo, la dispensación de bebida se bloquea después de 50 escaldados más. En ese caso, es necesario realizar la descalcificación.

- ▶ Coloque la salida de bebida en la posición superior.
- ▶ Presione el bloqueo de la parte trasera de la salida de bebida y extraiga el cabezal del espumador hacia abajo.
- ▶ Suelte el tubo flexible de leche del cabezal del espumador.
- ▶  Pulse el botón .
  - ☑ En la pantalla se muestra el menú de limpieza.
- ▶ Utilice los botones  y  para desplazarse al punto de menú "Descalcificación de máquinas".
- ▶ Confirme la selección con el botón .
- ▶ Vacíe el recoge gotas.
- ▶ Extraiga el depósito de agua potable de la máquina.

#### Opción 1: Depósito de agua con filtro

- ▶ Extraiga el filtro de agua junto con la boca de salida.



#### Opción 2: Con conexión de agua fija / depósito de agua sin filtro

- ▶ Si procede, desenganche la conexión de agua fija.
- ▶ Extraiga el tamiz de salida de agua del depósito de agua.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Peligro de intoxicación por ingestión o inhalación del descalcificador.**  
**¡Tenga mucho cuidado de no beber ni inhalar el descalcificador ni el agua de lavado de la descalcificación!**

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Líquido caliente!**



- ▶ Añada una botella entera de descalcificador Schaefer (750 ml) al depósito de agua potable.
- ▶ Llene el depósito de agua potable completamente con agua.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable en la máquina.
- ▶ Coloque un recipiente grande (mín. 3 l) debajo de la salida de bebida y de agua caliente.
- ▶ Inicie la descalcificación con el botón **P**.
  - ☑ Empieza la descalcificación.
  - ☑ En la pantalla se muestra el tiempo de descalcificación restante.

Después de aproximadamente 30 minutos, en la pantalla se solicita que se vacíe el depósito de agua potable.

- ▶ Vacíe y limpie a fondo el depósito de agua potable.
- ▶ Confirme la solicitud de la pantalla con el botón **P**.
- ▶ Llene el depósito de agua potable con agua fresca y vuelva a colocarlo en la máquina.
- ▶ Confirme la solicitud de la pantalla con el botón **P**.
  - ☑ Se reanuda la descalcificación.
  - ☑ En la pantalla se muestra el tiempo de descalcificación restante.



*Recomendación: Cuando haya terminado la descalcificación, dispense una bebida de prueba y luego tírela.*

#### Opción 1: Depósito de agua con filtro

- ▶ Vuelva a montar el filtro de agua junto con la boca de salida.

#### Opción 2: Con conexión de agua fija / depósito de agua sin filtro

- ▶ Vuelva a colocar el tamiz de salida de agua.
- ▶ Si procede, vuelva a enganchar la conexión de agua fija.

## Ajuste el grado de molienda

El desgaste de las cuchillas de molienda afecta al grado de molienda. Para asegurarse de que la calidad no disminuya, en caso necesario se deberá corregir el grado de molienda.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



**Peligro de lesiones con el disco de moler giratorio del molinillo.**  
**No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la cafetera encendida.**

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para equipos!**



**Si el grado de molienda se ajusta con el molinillo en reposo, existe riesgo de que el mecanismo de molienda se apriete demasiado y que no se pueda poner en marcha.**  
**El molinillo debe estar siempre en marcha durante el ajuste.**



- ▶ Abra la tapa del depósito de granos.
- ▶ Conecte el Multitool al ajuste del grado de molienda (véase la ilustración).
- ▶ Pulse el botón de bebida (p.ej. espresso) y espere hasta que el molinillo se ponga en marcha.

#### Opción 1: Reducir el grado de molienda

- ▶ Presione el Multitool hacia abajo y gírelo en sentido antihorario.

#### Opción 2: Aumentar el grado de molienda

- ▶ Presione el Multitool hacia abajo y gírelo en sentido horario.

## Filtro de agua (Opción)

### Instalar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción)



Lea el capítulo anterior "Calidad del agua".

Si la calidad del agua no es suficiente, se puede encargar a Schaefer AG el kit de primera instalación "Filtro para el depósito de agua potable interno" (número de pedido: 071398).



El filtro de agua está diseñado únicamente para instalarse en el depósito de agua potable interno de la máquina.



- ▶ Extraiga el tamiz de salida del depósito de agua.
- ▶ Abra la caja del filtro de agua.
  - ☑ En la parte superior se encuentra el adaptador del filtro de agua y abajo, embalado por separado, el cartucho de filtrado.



- ▶ Tire hacia arriba del cierre del adaptador.



- ▶ Introduzca el adaptador desde arriba en la boca de salida de agua y presione el cierre hacia abajo.



- ▶ Extraiga el cartucho de filtrado del paquete e introdúzcalo en el agua.
  - ☑ Empezarán a subir burbujas.
- ▶ Cuando dejen de subir burbujas, extraiga el cartucho de filtrado del agua.



- ▶ Monte el cartucho de filtrado en el adaptador.



Para que la máquina pueda calcular correctamente el intervalo de descalcificación es necesario registrar en la programación de la cafetera el grado de dureza del agua (determinado mediante la prueba de dureza) y si es necesario utilizar un filtro.



Véase el capítulo "Programación" - "Ajustes básicos".

### Cambiar el filtro de agua del depósito de agua potable interno (Opción)

Cuando sea necesario cambiar el filtro en la pantalla se mostrará el mensaje correspondiente.



- ▶ Extraiga el depósito de agua potable de la máquina.
- ▶ Retire el cartucho de filtrado usado del adaptador.



- ▶ Extraiga el cartucho de filtrado nuevo del paquete e introdúzcalo en el agua.
  - Empezarán a subir burbujas.
- ▶ Cuando dejen de subir burbujas, extraiga el cartucho de filtrado del agua y móntelo en el adaptador.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de agua potable en la máquina.



Los cartuchos de repuesto se pueden encargar a Schaefer AG. La referencia se puede consultar en el catálogo de piezas de repuesto específico de la máquina.

## Mantenimiento

La cafetera requiere un mantenimiento periódico. El intervalo de mantenimiento depende de distintos factores, pero el más importante es la frecuencia de uso de la máquina.

Cuando es necesario realizar un mantenimiento, la máquina lo indica en la pantalla. La máquina se puede continuar utilizando con normalidad.

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

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Si un mantenimiento pendiente no se lleva a cabo pronto, podrían producirse síntomas de desgaste y la máquina podría dejar de funcionar correctamente.**

**Contacte con servicio técnico lo antes posible después de que se muestre el mensaje de mantenimiento.**

# Programación

## Navegación

| Símbolo | Descripción  |
|---------|--|
| ⏏       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cancelar la operación.</li> <li>• Salir de la programación.</li> <li>• Responder "No".</li> </ul>   |
| 🔄       | Acceder al menú de limpieza de la máquina.   |
| P       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceder a la programación de la máquina.</li> <li>• "OK" para confirmar los ajustes realizados o pendientes y pasar al siguiente punto de menú.</li> <li>• Responder "Sí".</li> </ul> |
| +       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avanzar una página en la programación.</li> <li>• Ajustar los parámetros.</li> </ul>  |
| -       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retroceder una página en la programación.</li> <li>• Ajustar los parámetros.</li> </ul>   |

## Entrada del PIN

Los ajustes de los menús que se indican a continuación se pueden proteger utilizando un PIN (número de identificación personal):

- Tamaño de tazas
- Ajustes de bebidas
- Ajustes básicos
- Lectura de los contadores

El PIN predeterminado es el siguiente: 00002



Véase el capítulo "Programación" - "Ajustes básicos" - "Introducir PIN" para modificar el PIN.



La función de entrada del PIN puede ser activada por el técnico de mantenimiento.

## Visión general



- ▶ P Pulse el botón .
  - ☑ Se abre la programación.
- ▶ Utilice los botones + y - para desplazarse.

La programación contiene los siguientes menús:

- Tamaño de tazas
- Ajustes de bebidas
- Ajustes básicos
- Lectura de los contadores
- Información del sistema



En este capítulo se describen los menús y sus puntos.

## Tamaño de las tazas (volumen de bebida)

En el menú "Tamaño de tazas" se puede modificar la cantidad de llenado total para las distintas bebidas.



*Los distintos componentes de las bebidas se adaptan a las nuevas cantidades de llenado sin que se vean afectadas la composición ni la calidad.*

- ▶ En la programación, desplácese hasta el menú "Tamaño de tazas".
- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Seleccione la bebida que quiere ajustar.
  - Se muestra el punto de menú "Cantidad de llenado".

| Pantalla / texto          | Descripción de los parámetros  | Rango de ajuste | Indicaciones |
|---------------------------|--|-----------------|--------------|
| Cantidad de llenado: 100% | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste la cantidad de llenado con los botones  y .</li> <li><i>Para realizar una dispensación de prueba, pulse el botón de bebida seleccionado.</i></li> <li>▶  Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul> | 50 – 150 %      | –            |

## Ajustes de bebidas

El menú "Ajustes de bebidas" permite configurar distintos parámetros de las bebidas.

- ▶ En la programación, desplácese hasta el menú "Ajustes de bebidas".
- ▶ Pulse el botón .
- ▶ Seleccione la bebida que quiere ajustar.
  - Se muestra el primer punto del menú.

Este menú contiene lo siguiente:

- Volumen de agua
- Intensidad del café
- Cantidad de leche
- Tiempo de reposo (para leche manchada)
- Orden (orden de dispensación de la leche y el café, p.ej. para un capuchino)
- Precalentado

| Punto de menú (texto de la pantalla) | Descripción  | Rango de ajuste | Indicaciones  |
|--------------------------------------|--|-----------------|---|
| Volumen de agua: 35 ml               | <p>Este punto de menú permite ajustar la cantidad de agua de una bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el volumen de agua con los botones  y .</li> <li><i>Para realizar una dispensación de prueba, pulse el botón de bebida seleccionado.</i></li> <li>▶ Para finalizar el ajuste, pulse el botón .</li> </ul> | 20 – 300 ml     | Ajuste de fábrica:<br>Espresso: 35 ml<br>Café Crème: 140 ml |

| Punto de menú (texto de la pantalla) | Descripción   | Rango de ajuste                                       | Indicaciones   |
|--------------------------------------|---|---|--|
| Intensidad del café: 100%            | <p>La intensidad del café se puede modificar para todas las bebidas. Este parámetro modifica el tiempo de molienda del molinillo y, por consiguiente, la cantidad de café molido.</p> <p>► Ajuste la intensidad del café con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</p> <p><i>Para realizar una dispensación de prueba, pulse el botón de bebida seleccionado.</i></p> <p>► Para finalizar el ajuste, pulse el botón <math>\mathbb{P}</math>.</p>  | 50 – 150%   | <p>También es posible modificar la intensidad del café individualmente para cada dispensación.</p> <p><i>Véase el capítulo "Manejo" - "Seleccionar la intensidad del café".</i></p>                            |
| Cantidad de leche: 9 sek             | <p>Este punto de menú permite ajustar el tiempo de dispensación y la cantidad de leche.</p> <p>► Ajuste la cantidad de leche con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</p> <p><i>Para realizar una dispensación de prueba, pulse el botón de bebida seleccionado.</i></p> <p>► Para finalizar el ajuste, pulse el botón <math>\mathbb{P}</math>.</p>  | 2 – 60 sek  | <p>Ajuste de fábrica:</p> <p>Capuchino: 9 sek</p> <p>Leche manchada: 19 sek</p>  |
| Tiempo de reposo: 15 sek             | <p>El tiempo de reposo es el tiempo que transcurre entre la dispensación de la leche y el café.</p> <p>► Ajuste la duración del tiempo de reposo con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</p> <p><i>Para realizar una dispensación de prueba, pulse el botón de bebida seleccionado.</i></p> <p>► Para finalizar el ajuste, pulse el botón <math>\mathbb{P}</math>.</p>  | 2 – 60 sek  | <p>Para la leche manchada se aplica un tiempo de reposo que permite que la leche dispensada se asiente. De esta manera, la capa característica de esta bebida es más marcada.</p> <p>Recomendación: 15 sek</p> |
| Orden: Leche-café                    | <p>Este punto de menú permite ajustar el orden de dispensación de la leche y el café.</p> <p>► Ajuste el orden con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</p> <p><i>Para realizar una dispensación de prueba, pulse el botón de bebida seleccionado.</i></p> <p>► Para finalizar el ajuste, pulse el botón <math>\mathbb{P}</math>.</p>  | <p>Leche-café</p> <p>Leche+café</p> <p>Café-leche</p> | –  |
| Precaentado: 9 sek                   | <p>Este menú permite activar y desactivar el precaentado.</p> <p>El precaentado consiste en humedecer con agua el café molido para que se pueda macerar. Esto permite lograr una extracción más intensa y homogénea. El proceso de escaldado se alarga ligeramente.</p> <p>► Utilice los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math> para activar o desactivar el precaentado.</p> <p><i>Para realizar una dispensación de prueba, pulse el botón de bebida seleccionado.</i></p> <p>► Para finalizar el ajuste, pulse el botón <math>\mathbb{P}</math>.</p> | 2 – 60 sek  | <p>Recomendación:</p> <p>Active el precaentado para servir espressos, capuchinos y leches manchadas.</p>   |

## Ajustes básicos

El menú "Ajustes básicos" permite configurar distintos parámetros de la máquina.

- En la programación, desplácese hasta el menú "Ajustes básicos".
- $\mathbb{P}$  Pulse el botón .
  - Se muestra el primer punto del menú.

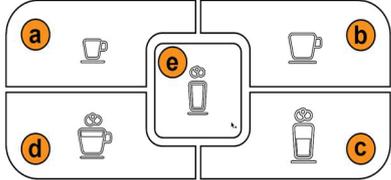
Este menú contiene lo siguiente:

- Idioma
- Hora
- Fecha
- Fecha/hora (visualización en la pantalla)
- Hora de conexión/Tiempo de desconexión
- Dureza del agua
- Filtro de agua
- Tono de aviso
- Temperatura de escaldado
- Ajuste de fábrica
- Contraste pantalla

| Punto de menú (texto de la pantalla) | Descripción   | Rango de ajuste  | Indicaciones   |
|--------------------------------------|---|--|--|
| Idioma: alemán                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el idioma con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>  | Alemán, inglés, holandés, español, francés, italiano, danés, sueco y noruego | –  |
| Hora: hh/mm/ss                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste las horas con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón .</li> <li>▶ Ajuste los minutos con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón .</li> <li>▶ Ajuste los segundos con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul> | hh: 00 – 23<br>mm: 00 – 59<br>ss: 00 – 59                                    | –  |
| Fecha: dd/mm/aa                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el día con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón .</li> <li>▶ Ajuste el mes con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón .</li> <li>▶ Ajuste el año con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>               | dd: 01 – 31<br>mm: 01 – 12<br>dd: 2000 – 2099                                | Si se introduce una fecha inexistente (p.ej. 31/06/2011), al terminar de realizar el ajuste la fecha se restablece al valor inicial. |
| Fecha/hora: Activar                  | <p>Estos puntos de menú permiten activar y desactivar la visualización de la fecha y la hora en la pantalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilice los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math> para activar y desactivar la visualización.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>   | Activar / desactivar   | –  |

| Punto de menú (texto de la pantalla) | Descripción   | Rango de ajuste                    | Indicaciones  |
|--------------------------------------|---|------------------------------------|---|
| Hora de conexión: Activar            | <p>Este punto de menú permite configurar la cafetera para que se encienda automáticamente a una hora determinada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilice los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math> para activar y desactivar la hora de conexión.</li> <li>▶ <math>\text{P}</math> Pulse el botón .</li> </ul> <p>Hora de conexión activada:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se muestra el ajuste de la hora de conexión.</li> <li>▶ Ajuste la hora de conexión con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\text{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>  | Activar / desactivar               | <p>Recomendación:</p> <p>Configure la máquina para que se encienda 10 min antes de empezar a utilizarla. De esta manera, la máquina estará caliente y preparada para dispensar bebidas cuando necesite utilizarla.</p> <p>Antes de empezar a dispensar bebidas, compruebe que el depósito de agua potable esté lleno o que la conexión de agua fija esté conectada.</p> |
| Tiempo de desconexión: 30 min        | <p>El tiempo de desconexión permite configurar la máquina para que se apague una vez transcurrido un tiempo sin que se dispense ninguna bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el tiempo de desconexión con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\text{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul> <p>Para volver a dispensar una bebida es necesario encender de nuevo la máquina.</p> <p><b>¡ATENCIÓN!</b> <br/> <b>¡Peligro para equipos!</b></p> <p><b>Con la función de apagado automático con el tiempo de desconexión no se realiza ningún lavado del sistema de leche. Si la máquina permanece apagada durante mucho tiempo, los restos de leche del tubo flexible de leche fomentarán la aparición de gérmenes y moho.</b></p> <p><b>Realice un lavado del sistema de leche cada día durante las horas de funcionamiento de la cafetera. Si la máquina va a permanecer apagada durante mucho tiempo, antes de apagarla debe realizarse un lavado del sistema de leche.</b></p> | 0 (= desactivado)<br>5 – 112 min   | La función de apagado automático durante periodos prolongados de inactividad ayuda a ahorrar energía.   |
| Dureza del agua: 5-8                 | <p>Este punto de menú permite ajustar la dureza del agua que se utiliza en la cafetera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste la dureza del agua con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\text{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>   | 0-4<br>5-8<br>9-12<br>13-16<br>>16 | <p>Este parámetro se ajusta durante el programa de puesta en marcha.</p> <p><i>Véase el capítulo "Instalación y puesta en marcha" - "Programa de puesta en marcha" para obtener más información.</i></p>  |

| Punto de menú (texto de la pantalla) | Descripción   | Rango de ajuste  | Indicaciones   |
|--------------------------------------|---|--|--|
| Filtro de agua: Sí                   | <p>Este punto de menú permite configurar el uso de un filtro de agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione si se utiliza un filtro de agua ("Sí" o "No") con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>  | Sí / No  | <p>Este parámetro se ajusta durante el programa de puesta en marcha.</p> <p><i>Véase el capítulo "Instalación y puesta en marcha" - "Programa de puesta en marcha" para obtener más información.</i></p> |
| Tono de aviso: Activar               | <p>Este punto de menú permite activar y desactivar el tono de aviso para la navegación por la programación y la dispensación de bebida.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilice los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math> para activar y desactivar el tono de aviso.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>  | Activar / desactivar   | –  |
| Depósito de agua Sí/No               | <p>En este punto de menú se define si se utiliza un depósito de agua potable normal o la conexión de agua fija opcional.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione si se utiliza un filtro de agua ("Sí" o "No") con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>   | <p>Sí = Depósito de agua potable</p> <p>No = Conexión de agua fija</p> | Este parámetro solo está disponible a partir de la versión 0.10 del software.  |
| Temperatura de escaldado: 92°C       | <p>Este punto de menú permite configurar la temperatura del agua de escaldado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste la temperatura con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>  | 60 – 95°C  | Recomendación: 92°C  |
| Ajuste de fábrica                    | <p>El ajuste de fábrica permite restablecer todos los ajustes de la programación a los valores predeterminados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Seleccione "Sí" o "No" para el ajuste de fábrica con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Con "Sí", todos los ajustes se restablecen a los valores predeterminados.</li> </ul> | Sí / No  | –  |
| Contraste pantalla                   | <p>Este punto de menú permite configurar el contraste de la pantalla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el contraste con los botones <math>\oplus</math> y <math>\ominus</math>.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> El contraste se modifica inmediatamente.</li> <li>▶ <math>\mathbb{P}</math> Pulse el botón para acceder finalizar el ajuste.</li> </ul>   | <p>Más claro + menos nítido /</p> <p>Más oscuro + más nítido</p>       | –  |

| Punto de menú (texto de la pantalla) | Descripción  | Rango de ajuste  | Indicaciones                      |
|--------------------------------------|--|--|-----------------------------------|
| Cambiar código PIN                   | <p>El PIN que permite modificar los ajustes y borrar los contadores se puede personalizar.</p> <p>► Para configurar el PIN, utilice los botones de bebida.</p> <p></p>  <p>a = 1<br/>b = 2<br/>c = 3<br/>d = 4<br/>e = 5<br/>f = 0</p> | <p>PIN de 5 posiciones</p> <p>Están disponibles los números del 0 al 5</p> | <p>PIN predeterminado = 00002</p> |

## Lectura de los contadores

En el menú "Lecturas contadores" se pueden consultar y borrar los contadores de dispensación de todas las bebidas.

- En la programación, desplácese hasta el menú "Lecturas contadores".
-  Pulse el botón .
- Seleccione la bebida que quiere ajustar.
  - Se muestra el primer punto del menú.

Este menú contiene lo siguiente:

- Contador de espresso
- Contador de café crème
- Contador de capuchino
- Contador de leche manchada
- Contador de recipientes de leche
- Contador de vasos de agua para té
- Contador 2x espresso
- Contador 2x café crème
- Contador 2x capuchino
- Contador total
- Borrar todos los contadores

| Punto de menú (texto de la pantalla) | Descripción   | Rango de ajuste  | Indicaciones |
|--------------------------------------|---|--|--------------|
| Espresso: 23                         | El menú "Lecturas contadores" contiene una lista con todos los contadores de bebidas.<br>► Utilice los botones $\oplus$ y $\ominus$ para desplazarse por los contadores de bebidas.   | Espresso<br>Café Crème<br>Capuchino<br>Leche manchada<br>Recipiente de leche<br>Vaso de agua para té<br>2x espresso<br>2x café crème<br>2x capuchino | –            |
| Contador total: 50                   | Después de los contadores individuales, se muestra un contador total para todas las dispensaciones de bebida.<br>► Utilice el botón $\oplus$ para continuar desplazándose.  | –  | –            |
| Borrar todas las lecturas            | En último lugar se muestra la solicitud de borrado de todos los contadores.<br>► Pulse el botón $\mathbb{P}$ para seleccionar "Sí" y borrar las lecturas de todos los contadores.<br>o<br>► Pulse el botón $\mathbb{C}$ para seleccionar "No" y conservar las lecturas de los contadores. | Sí / No  | –            |

## Información del sistema

El menú "Información del sistema" contiene distintas informaciones sobre la máquina.

- En la programación, desplácese hasta el menú "Información del sistema".
- $\mathbb{P}$  Pulse el botón .
  - Se muestra el primer punto del menú.

El menú contiene la siguiente información:

- Versión del software y fecha
- Nombre y versión de la máquina
- Número de fabricación
- Fecha de producción

## Solución de problemas

Operaciones básicas en caso de fallo:

- ▶ Apague la cafetera y vuélvala a encender pasados unos segundos.
  - ☑ En la mayoría de casos el problema se solucionará de esta forma.
- ▶ Repita el proceso que ha ocasionado el problema.

Si se vuelve a producir el mismo problema:

- ▶ Busque el problema en la siguiente tabla.
- ▶ Siga las instrucciones para solucionarlo.

Si el problema persiste:

- ▶ Póngase en contacto con servicio técnico y describa el problema.



*Si se produce un problema que no se describe en este capítulo, contacte inmediatamente con el servicio técnico.*

## Fallos con mensaje de pantalla

Los mensajes de pantalla se muestran cuando se requiere una intervención por parte del usuario o de un técnico de mantenimiento para que la máquina pueda continuar funcionando. Los mensajes de pantalla pueden tener dos causas diferentes:

- Indicación
- Fallo



*Véase el capítulo "Manejo" - "Indicaciones de pantalla" para obtener información sobre las indicaciones.*

La siguiente tabla contiene información sobre los mensajes de fallo que se muestran en la pantalla, así como la manera de solucionarlos.

| Mensaje de pantalla      | Causa   | Solución   |
|--------------------------|---|--|
| Montar calentador        | La unidad de escaldado no está montada.               | ▶ Montar la unidad de escaldado.   |
| Final carrera calentador | La unidad de escaldado no está montada correctamente. | ▶ Compruebe que la unidad de escaldado esté colocada correctamente.  |
|                          | La unidad de escaldado va dura.                       | ▶ Extraiga la unidad de escaldado. <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ En el interior de la máquina ahora se podrán ver dos boquillas con anillos de hermetizado negros.</li> </ul> ▶ Engrase los anillos de hermetizado utilizando la grasa incluida entre los accesorios.<br>▶ Vuelva a colocar la unidad de escaldado. |

| Mensaje de pantalla                  | Causa   | Solución   |
|--------------------------------------|---|--|
| Caudal detenido                      | Hay demasiado aire en las líneas.   | ▶ Dispense una taza de agua caliente.<br>☑ De esta manera se purgarán las líneas.  |
|                                      | El filtro de agua o el tamiz correspondiente están obstruidos.                                | ▶ Limpie el tamiz del filtro de agua.<br><br>Si esto no soluciona el problema:<br>▶ Cambie el filtro de agua.  |
|                                      | La válvula de retención que hay en la salida del depósito de agua potable está sucia.         | ▶ Limpie la salida y la válvula de retención utilizando uno de los cepillos pequeños incluidos en los accesorios.  |
|                                      | La unidad de escaldado está obstruida.  | ▶ Extraiga y limpie la unidad de escaldado.<br><i>Véase el capítulo "Limpieza" "Limpieza semanal".</i>   |
|                                      | El grado de molienda está ajustado demasiado fino y el polvo de café fino ensucia las líneas. | ▶ Ajuste un grado de molienda más grande.<br><i>Véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Ajuste del grado de molienda".</i><br>▶ Extraiga y limpie la unidad de escaldado.<br><i>Véase el capítulo "Limpieza" "Limpieza semanal".</i>   |
| Limpieza detenida<br>Error de caudal | El tamiz de escaldado está obstruido.   | ▶ Limpie el tamiz de escaldado.<br><i>"Limpieza" "Limpieza semanal".</i>   |
| Error controlador del motor          | Error del sistema   | ▶ Apague y vuelva a encender la máquina.   |
| Molinillo bloqueado                  | El molinillo está bloqueado.  | ▶ Apague la cafetera o desenchufe la clavija de red.<br>▶ Remueva los granos de café del depósito de granos con una cuchara.<br><br>Si el error persiste:<br>▶ Apague la cafetera o desenchufe la clavija de red.<br>▶ Aspire los granos, revise el molinillo y corrija cualquier obstrucción que encuentre. |
| Sensor de temperatura de vapor       | Sobrecalentamiento  | ▶ Apague la máquina y déjela enfriar durante un rato.  |
| Sensor de temperatura de agua        | Sobrecalentamiento  | ▶ Apague la máquina y déjela enfriar durante un rato.  |

### Fallos sin mensaje de pantalla

| Imagen de error   | Causa  | Solución  |
|---|--|---|
| No se dispensa leche o espuma de leche aunque hay leche en el depósito. | El tubo flexible de leche está doblado en algún lado, impidiendo que circule la leche. | ▶ Revise el tubo flexible de leche y, si fuera necesario, tiéndalo de nuevo.  |
|   | El cabezal del espumador está obstruido.   | ▶ Extraiga el cabezal del espumador de la salida de bebida y límpielo.<br><i>Véase el capítulo "Limpieza" "Limpieza semanal".</i> |
| No hay espuma de leche, solo leche caliente.                            | Sistema de leche obstruido.  | ▶ Limpie el sistema de leche.<br><i>Véase el capítulo "Limpieza" "Limpieza semanal".</i>  |
| Leche o espuma de leche demasiado frías.                                | Boquilla de leche incorrecta.  | En el volumen de suministro se incluyen dos boquillas de leche diferentes.<br>▶ Cambie la boquilla de leche.                      |

| Imagen de error  | Causa   | Solución   |
|--|---|--|
| La leche está demasiado caliente y es escasa, o la espuma de leche tiene burbujas. | La leche del depósito de leche está demasiado caliente.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Utilice solo leche refrigerada (3 – 5°C).</li> <li>▶ La leche debe mantenerse refrigerada durante el uso.</li> </ul>  |
|  | Boquilla de leche incorrecta.   | <p>En el volumen de suministro se incluyen dos boquillas de leche diferentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cambie la boquilla de leche.</li> </ul>   |
| El depósito de agua entra con dificultad.  | Debe engrasarse la junta tórica de la boca de salida de agua.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Engrase la junta tórica utilizando la grasa incluida entre los accesorios.</li> </ul>   |
| La unidad de escaldado entra y sale con dificultad.                                | La unidad de escaldado va dura.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Extraiga la unidad de escaldado. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> En el interior de la máquina ahora se podrán ver dos boquillas con anillos de hermetizado negros.</li> </ul> </li> <li>▶ Engrase los anillos de hermetizado utilizando la grasa incluida entre los accesorios.</li> <li>▶ Vuelva a colocar la unidad de escaldado.</li> </ul> |
| La bomba hace mucho ruido.   | Hay demasiado aire en las líneas.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dispense una taza de agua caliente. <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> De esta manera se purgarán las líneas.</li> </ul> </li> </ul>  |
| El café no tiene crema.  | El café ya no está fresco.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cambie los granos.</li> </ul>   |
|  | El grado de molienda es demasiado grande.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Reduzca el grado de molienda.</li> </ul> <p><i>Véase el capítulo "Limpieza" "Limpieza semanal".</i></p>   |
| No se puede colocar la unidad de escaldado.  | Posición de la unidad de escaldado incorrecta.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cuando monte la unidad de escaldado, regúlela con la herramienta Multitool hasta que se pueda colocar.</li> </ul>   |
| No se puede extraer la unidad de escaldado.  | Posición de la unidad de escaldado incorrecta.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Regule la unidad de escaldado con la herramienta Multitool hasta que se pueda extraer.</li> </ul>   |
| La unidad refrigeradora interna/externa no refrigera.                              | La unidad refrigeradora no está encendida o no se ha encendido correctamente. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ajuste el interruptor de la parte trasera de la unidad refrigeradora a la posición "COLD".</li> </ul>   |

## Calidad del agua

Una taza de café está compuesta en un 99 % por agua. Esto significa que el agua influye considerablemente en el sabor del café. En consecuencia, para disfrutar de un café excelente se necesita un agua también excelente.

Además de en el sabor del café, el agua también juega un papel primordial para la propia cafetera. Un agua de mala calidad puede provocar daños permanentes en la máquina.

Para poder garantizar la calidad del café y proteger la máquina es necesario explicar por separado el medio agua.

### Parámetros del agua

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**Un agua con valores deficientes podría provocar daños en la máquina. Respete siempre los valores especificados. En caso contrario se anulará cualquier responsabilidad por parte de Schaefer AG.**

Para que la cafetera funcione correctamente es imprescindible contar con los siguientes parámetros de agua:

- 5 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana)
- 7 – 8 °dGH (dureza total alemana)
- Valor del Ph 6,5 – 7 (Ph neutro)
- Contenido de cloro máx. 100 mg por litro

Dependiendo de su composición, el agua se denomina dura o blanda. La dureza del agua se conoce bajo el nombre de dureza total.

La dureza total se divide en dureza de carbonatos (dureza temporal) y dureza de no carbonatos (dureza permanente). La concentración de aniones de hidrogenocarbonato ( $\text{HCO}_3^-$ ) juega un papel especialmente importante en la dureza del agua. La concentración de aniones de hidrogenocarbonato o la proporción equivalente de iones de metales alcalinotérreos se conocen como dureza de carbonatos.

| Tabla de conversión internacional<br>(Factores válidos para la dureza total y la dureza de carbonatos) |          |       |       |      |      |        |
|--|----------|-------|-------|------|------|--------|
| Unidad   |          | °dH   | °eH   | °fH  | ppm  | mmol/l |
| Dureza alemana   | 1 °dH    | 1     | 1.253 | 1.78 | 17.8 | 0.1783 |
| Dureza inglesa   | 1 °eH    | 0.798 | 1     | 1.43 | 14.3 | 0.142  |
| Dureza francesa  | 1 °fH    | 0.560 | 0.702 | 1    | 10   | 0.1    |
| Parte(s) por millón<br>(EE.UU)   | 1 ppm    | 0.056 | 0.07  | 0.1  | 1    | 0.01   |
| Milimoles por litro  | 1 mmol/l | 5.6   | 7.02  | 10   | 100  | 1      |



Ácido

Neutro

Alcalino

0

7

14

Si los parámetros del agua no se corresponden con lo indicado anteriormente, el agua se deberá someter a un proceso de preparación correspondiente (descalcificación/ enriquecimiento con minerales).



*Nuestros distribuidores pueden ofrecerle amplia información sobre las opciones y variantes de filtrado, así como instalar el sistema.*

## Determinar la dureza del agua

Debe realizarse una prueba de dureza del agua para determinar si es necesario utilizar un filtro de agua. Si los parámetros del agua son malos no se podrá garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.

Además, los parámetros del agua deben registrarse en la máquina durante la puesta en marcha de la misma y se pueden modificar en cualquier momento desde el menú de la cafetera. A partir de los valores introducidos, la máquina calcula el intervalo para el siguiente cambio de filtro (si está instalado) y hasta la siguiente descalcificación.

- Compruebe si el edificio ya tiene instalado un sistema de filtrado.



*En la mayoría de aguas, la dureza de carbonatos es considerablemente inferior a la dureza total. Este indicio resulta útil para determinar si se trata de agua natural o si hay instalado un sistema de filtrado en el edificio.*



### Opción 1: Consultar a la empresa suministradora de agua potable

- Pregunte la dureza del agua potable (dureza total) a la empresa suministradora de agua local.

### Opción 2: Realizar la prueba

- Determine la dureza del agua con una tira de prueba.
- Sumerja la tira de prueba durante aprox. 1 sek en el agua de grifo.
- Extraiga la tira de prueba y espere aprox. 1 min.
  - La tira de prueba cambiará de color.
- Compare el resultado del análisis del agua con la tabla "Dureza total" del capítulo "Parámetros del agua".
- Si la prueba da malos resultados, instale un filtro de agua.



*Véase el capítulo Véase "Técnicas de filtrado" en este capítulo o, para las máquinas con depósito de agua potable, véase el capítulo "Servicio y mantenimiento" - "Instalar un filtro de agua para el depósito de agua potable interno".*

## Técnicas de filtrado

Los filtros se utilizan para proteger la cafetera y la calidad del café frente al agua demasiado dura o blanda. Las técnicas de filtrado son imprescindibles por motivos de conservación, mantenimiento e higiene, así como para una mejor calidad del café.

No obstante, los parámetros del agua deben revisarse anualmente aunque se utilice un filtro. El agua es un elemento vivo que sufre cambios con mucha frecuencia.



*Nuestros distribuidores pueden ofrecerle amplia información sobre las opciones y variantes de filtrado, así como instalar el sistema.*

## Indicaciones de seguridad

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

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.
- No toque las piezas calientes de la máquina.
- No utilice la cafetera si no funciona correctamente o si está dañada.
- No está permitido manipular los dispositivos de seguridad bajo ninguna circunstancia.

### ¡Peligro para usuarios!

**¡PELIGRO!**  
¡Descarga eléctrica!



**La manipulación incorrecta de aparatos eléctricos puede provocar una descarga eléctrica.**

**Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:**

- Los trabajos en las instalaciones eléctricas sólo pueden realizarse por electricistas.
- El aparato debe conectarse a un circuito eléctrico protegido mediante fusibles (se recomienda pasar la conexión por un interruptor diferencial).
- Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- Debe existir una conexión a tierra según las disposiciones correspondientes, así como una protección contra descarga eléctrica.
- La tensión debe coincidir con los datos de la placa de características de la máquina.
- Nunca toque las piezas que estén bajo tensión.
- Antes de iniciar trabajos de mantenimiento, apague el interruptor principal o desconecte la máquina de la red eléctrica.
- La sustitución del cable de alimentación deberá encargarse únicamente a un técnico de servicio cualificado.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar lesiones leves.**

**Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:**

- Este aparato no está diseñado para el uso por parte de personas (incluidos los niños) que padezcan limitaciones físicas, sensoriales o mentales, así como que no tengan la experiencia o los conocimientos necesarios, salvo en el caso de que estén bajo la vigilancia de una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato.
- Vigile a los niños y asegúrese de que no juegue con el aparato.
- La cafetera deberá colocarse de tal forma que los trabajos de mantenimiento y cuidado puedan realizarse sin dificultades.
- Tanto en las aplicaciones de servicio como de modo personal, la máquina debe estar bajo vigilancia de personal cualificado para asegurarse de que se cumplan las medidas de cuidado y para responder a las preguntas sobre su funcionamiento.
- El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera y la entrada manual con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**Las bebidas que contienen aditivos o restos de aditivos pueden provocar alergias.**

**Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:**

- En las aplicaciones de autoservicio, un letrero de aviso colocado en la máquina informa sobre los aditivos potencialmente alérgicos que se utilizan.
- En las aplicaciones con servicio, el personal cualificado se encarga de informar sobre los aditivos potencialmente alérgicos que se utilizan.

**¡ATENCIÓN!**  
¡Líquido caliente!



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

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

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Superficie caliente!**



Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden calentarse. Toque la dispensación únicamente por los mangos previstos para ello. Limpie la unidad de escaldado únicamente cuando la cafetera esté fría.

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro de aplastamiento!**



La manipulación de los componentes móviles implica peligro de aplastamiento. No introduzca nunca la mano en los depósitos de granos y de polvo, ni tampoco en la abertura de la unidad de escaldado mientras la cafetera esté encendida.

## Peligro debido al producto de limpieza

### Modo de empleo

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



**Peligro de intoxicación por ingestión de producto de limpieza.**  
**Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:**

- Mantenga alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- No ingiera el producto de limpieza.
- No mezcle nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas o ácidos.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de leche.
- No introduzca nunca producto de limpieza en los depósitos de agua potable (interno/externo).
- Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para su finalidad prevista (véanse las etiquetas).
- No coma ni beba nada mientras utilice productos de limpieza.
- Asegúrese de que exista una buena ventilación mientras utilice productos de limpieza.
- Póngase guantes de protección mientras utilice productos de limpieza.
- Cuando termine de utilizar los productos de limpieza, lávese las manos inmediatamente con abundante agua.



*Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del envase. En caso de que no disponga de una ficha de datos de seguridad, solicítela al distribuidor ( consulte el apartado Envase de los productos de limpieza).*

### Almacenamiento

Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:

- Mantener fuera del alcance de los niños y del personal no autorizado.
- Guardar en un lugar protegido contra el calor, la luz y la humedad.
- No almacenar junto con productos ácidos.
- Almacenar únicamente en el embalaje original.
- Almacenar los productos de limpieza diarios y semanales en lugares separados.
- No almacenar junto con alimentos, alcohol o tabaco.
- Se aplica la normativa local sobre el almacenamiento de sustancias químicas (productos de limpieza).

### Eliminación

Si no fuera posible la reutilización, el producto de limpieza y sus envases se deberán eliminar en conformidad con las disposiciones legales locales en vigor.

### Emergencias

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

| Centro de Información Toxicológica Suizo |                  |
|--|------------------|
| Llamadas desde el extranjero             | +41 44 251 51 51 |
| Llamadas desde Suiza                     | 145              |
| Internet                                 | www.toxi.ch      |

## Peligro para la máquina

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para equipos!



**La manipulación incorrecta de la cafetera puede provocar daños materiales y contaminación.**

**Los siguientes puntos deberán cumplirse obligatoriamente:**

- En aquellas aguas que presenten una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, se deberá montar previamente un filtro antical, ya que de lo contrario podrían producirse daños en la cafetera debido a la cal.
- Por motivos legales de seguridad, cuando termine de utilizar el aparato compruebe siempre que la válvula de agua principal esté cerrada (cafeteras con conexión de agua fija) y que el interruptor eléctrico principal esté desconectado o la clavija de red esté desenchufada.
- Deberán observarse las directivas correspondientes en materia de baja tensión y/o las disposiciones y normativas de seguridad locales y nacionales en vigor.
- No utilice el aparato si la acometida de agua está cerrada, ya que los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría en seco.
- A fin de evitar derrames de agua en caso de que se rompa un tubo, Schaerer AG recomienda conectar una válvula de corte de agua (en el lado de obra).
- Tras periodos de parada prolongados (p.ej. en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la cafetera.
- Proteja la cafetera de influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- Las averías sólo deberán ser reparadas por un técnico de mantenimiento cualificado.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales de Schaerer AG.
- Informe inmediatamente al servicio técnico cualificado de cualquier daño externo o fuga para que sea reparado.
- No rocíe nunca el aparato con agua ni utilice un limpiador de vapor para su limpieza.
- Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), la unidad de escaldado se deberá limpiar dos veces al día.
- El depósito de granos solo se puede llenar con granos de café, el depósito de polvo con polvo para cafetera y la entrada de café molido solo con café molido (o pastillas de limpieza durante la limpieza).
- No utilice nunca café liofilizado, ya que se atascaría la unidad de escaldado.
- Si la cafetera y/o los accesorios se transportan a una temperatura inferior a 10 °C, antes de poder conectar a la corriente y encender la cafetera y/o los accesorios se deberán almacenar a temperatura ambiente durante tres horas. Si no se cumplen estas instrucciones, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- Utilice siempre el juego de tubos (de agua potable/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca juegos de tubos viejos.

## Normas de higiene

### Agua

**¡ATENCIÓN!**  
¡Peligro para usuarios!



**¡La manipulación incorrecta del agua puede provocar problemas de salud!**

**Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:**

- El agua debe estar completamente limpia.
- No conecte la máquina a agua pura de osmosis u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no puede ser superior a 5-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) ó 8,9-10,7 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima es de 5 °dKH o 8,9 °fKH.
- Contenido de cloro máx. 100 mg por litro.
- Valor de Ph entre 6,5 y 7 (Ph neutro).

Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo):

- Llene el depósito con agua fresca todos los días.
- Antes de llenar el depósito de agua potable, lávelo a fondo.

## Café

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



**¡La manipulación incorrecta del café puede provocar problemas de salud!**  
**Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:**

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

## Leche

**¡ATENCIÓN!**  
**¡Peligro para usuarios!**



**¡La manipulación incorrecta de la leche puede provocar problemas de salud!**  
**Los siguientes puntos deben cumplirse obligatoriamente:**

- No utilizar leche cruda.
- ¡Utilice únicamente leche pasteurizada o calentada con un proceso UHT!
- Utilice únicamente leche homogeneizada.
- Utilice únicamente leche refrigerada que esté a una temperatura de entre 3 y 5 °C.
- Para manipular leche deben utilizarse guantes de protección.
- Utilice leche extraída directamente del envase original.
- No rellene nunca la leche. Limpie cuidadosamente el depósito antes de llenarlo.
- Antes de abrir el envase, compruebe que no presente ningún daño.
- No rellene más cantidad de leche de la necesaria para un día.
- Cuando termine el llenado, cierre inmediatamente la tapa del depósito de leche y la unidad refrigeradora (interna/externa).
- Guarde la leche en un lugar seco, frío (máx. 7 °C) y oscuro.
- Guarde la leche aparte de los productos de limpieza.
- Consuma primero los productos más antiguos ("first-in-first-out").
- Consuma los productos antes de la fecha de caducidad.
- Asegúrese de cerrar bien los envases abiertos para que el contenido se mantenga fresco y para que no entre suciedad.

## Responsabilidades

### Obligaciones del usuario

El usuario debe asegurarse de que el servicio técnico de Schaerer AG, o cualquier persona autorizada, lleve a cabo el mantenimiento regular y la comprobación de los dispositivos de seguridad.

Los desperfectos materiales deben notificarse por escrito a Schaerer AG en un plazo de 30 días. En el caso de los daños ocultos, este plazo se alarga hasta 12 meses a partir de la fecha de instalación (informes de instalación y entrega), pero como máximo hasta 18 meses a partir de la fecha de salida de la fábrica de Zuchwil.

Las piezas que formen parte de los dispositivos de seguridad, tales como válvulas de seguridad, termostatos de seguridad o calentadores, no deberán repararse bajo ninguna circunstancia. ¡Deberán sustituirse!

Rigen los siguientes intervalos:

- Válvulas de seguridad cada 24 meses.
- Calentadores (generador de vapor, calentador de paso) cada 72 meses..

Estas actividades serán realizadas por los técnicos de mantenimiento de Schaerer AG o su servicio técnico como parte del mantenimiento.

La empresa explotadora está obligada a informar a los usuarios sobre el uso de cualquier aditivo que pudiera tener propiedades alérgicas.

### Garantía y responsabilidad

No se asumirá ningún derecho de garantía ni responsabilidad en caso de daños materiales o personales siempre que se deban a alguna de las siguientes causas:

- Uso contrario al previsto del aparato.
- Montaje, puesta en marcha, manejo, limpieza y mantenimiento incorrectos tanto del aparato como de los demás aparatos opcionales.
- Incumplimiento de los intervalos de limpieza.
- Utilización del aparato con dispositivos de seguridad y protección defectuosos, mal instalados o inoperativos.
- Incumplimiento de las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones relativas al almacenamiento, montaje, puesta en marcha, utilización y mantenimiento de la máquina.
- Utilización del aparato sin estar en perfecto estado.
- Reparaciones realizadas de forma inadecuada.
- Utilización de piezas de repuesto no originales de Schaerer AG.
- Utilización de productos de limpieza no recomendados por Schaerer AG.
- Casos catastróficos debido a los efectos de cuerpos extraños, accidentes, vandalismo o fuerzas mayores.
- Penetración de objetos extraños en el aparato o apertura de la carcasa.

El fabricante se hará cargo de la garantía relativa a sus responsabilidades única y exclusivamente si se han respetado los intervalos de mantenimiento y conservación especificados y si se han utilizado piezas de repuesto originales encargadas al propio fabricante o a sus proveedores autorizados.



*Se aplican las "Condiciones generales" de Schaerer AG.*