

# SOUL

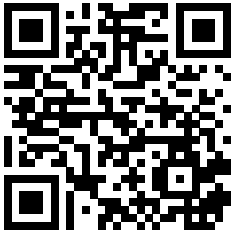
---

## Guía breve



# 1 Referencia al manual de instrucciones

Puede encontrar el manual de instrucciones completo escaneando el siguiente código QR o a través del enlace:



Manual de instrucciones SOUL  
[www.schaerer.com/downloads/soul](http://www.schaerer.com/downloads/soul)

## Aviso legal

**Editor**

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

**Edición**

11.2024

**Diseño y redacción**

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

**Copyright ©**

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

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

## Tabla de contenidos

1	Referencia al manual de instrucciones.....	2
2	Seguridad.....	6
2.1	Signos y símbolos.....	6
2.1.1	Indicaciones de seguridad.....	6
2.2	Uso previsto.....	6
2.3	Uso incorrecto previsible.....	7
2.4	Obligaciones del usuario.....	7
2.5	Requisitos de personal.....	7
2.6	Riesgos residuales.....	8
2.6.1	Peligro de descarga eléctrica.....	8
2.6.2	Peligro debido al producto de limpieza.....	9
2.6.3	Peligro por alergias.....	9
2.6.4	Peligro por bacterias.....	10
2.6.5	Peligro por calor.....	11
2.6.6	Peligro por el sistema mecánico.....	11
2.7	Peligro de daños materiales.....	12
3	Datos técnicos.....	13
3.1	Tipos de bebida y capacidad de producción.....	13
3.2	Datos de la máquina.....	14
3.3	Conexión de red doméstica.....	15
3.4	Valores de conexión de agua.....	16
3.5	Condiciones del entorno.....	17
3.6	Placa de características.....	17
4	Información de conformidad.....	19
4.1	Dirección del fabricante.....	19
4.2	Normas aplicadas.....	19
5	Descripción de los productos.....	21
5.1	Vista general.....	21
5.1.1	Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas.....	21
5.1.2	Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas.....	22
5.2	Conexiones e interfaces.....	23
5.3	Mandos.....	24
5.3.1	Mandos de la máquina.....	24
5.3.2	Mandos de la máquina.....	25
5.3.3	Depósito de granos con entrada manual integrada.....	25
5.3.4	Interfaz de usuario.....	26
5.4	Vista general de ProCare.....	28
6	Transporte.....	30
6.1	Contenido del suministro y accesorios.....	30
6.2	Condiciones de transporte.....	30
7	Instalación y puesta en marcha.....	32
7.1	Desembalaje.....	32
7.1.1	Desembalar la máquina.....	32
7.1.2	Desembalar los accesorios.....	32
7.2	Colocación.....	33
7.2.1	Condiciones de colocación.....	33

7.2.2	Condiciones ambientales.....	33
7.3	Instalar.....	33
7.3.1	Conectar la corriente.....	34
7.3.2	Conectar el suministro de agua.....	35
7.3.3	Montar el recogegotas.....	37
7.3.4	Conexión de la unidad ProCare.....	38
7.3.5	Conectar el sistema de leche.....	41
7.4	Puesta en marcha con instrucciones en pantalla.....	42
8	Manejo.....	43
8.1	Actividades adicionales recurrentes.....	43
8.1.1	Llenado del depósito de granos.....	43
8.1.2	Llenar el depósito de polvo.....	44
8.1.3	Rellenar agua.....	44
8.1.4	Abrir y cerrar el panel de control.....	45
8.1.5	Retirar el depósito de granos y el depósito de polvo.....	46
8.1.6	Colocación de la bolsa de limpieza ProCare.....	47
8.2	Conectar.....	50
8.2.1	Controles necesarios antes de poner en funcionamiento el aparato.....	50
8.2.2	Encienda la máquina.....	51
8.3	Posicionamiento de la salida de bebida.....	52
8.4	Servicio de bebida.....	52
8.4.1	Seleccionar bebida.....	52
8.4.2	Modificar bebida.....	54
8.4.3	Colocar taza/vaso.....	57
8.4.4	Dispensar bebida.....	57
8.4.5	Finalización de la bebida.....	58
8.5	Apagado.....	59
8.5.1	Poner la máquina en el modo en espera.....	59
8.5.2	Paradas prolongadas (más de 1 semana).....	60
8.5.3	Apagar aparatos independientes.....	60

## 2 Seguridad

### 2.1 Signos y símbolos

#### 2.1.1 Indicaciones de seguridad



##### PELIGRO

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

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### ADVERTENCIA

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

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### ATENCIÓN

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

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



##### NOTA

**Situación que podría provocar daños materiales en la máquina.**

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.

### 2.2 Uso previsto

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

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

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

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

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



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

## 2.3 Uso incorrecto previsible

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

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

## 2.4 Obligaciones del usuario

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

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

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

## 2.5 Requisitos de personal



### ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

#### Persona instruida

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

#### Personal especializado

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

#### Personal de mantenimiento

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

#### Electricista cualificado

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

## 2.6 Riesgos residuales

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



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

### 2.6.1 Peligro de descarga eléctrica



#### PELIGRO

#### Peligro de muerte por descarga eléctrica.



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

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

## 2.6.2 Peligro debido al producto de limpieza



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



### ADVERTENCIA

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

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

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

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

Centro de Información Toxicológica Suizo

Llamadas desde el extranjero +4144 251 51 51

Llamadas desde Suiza 145

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

## 2.6.3 Peligro por alergias



### ATENCIÓN

#### Peligros para la salud por ingredientes.

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

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

## 2.6.4 Peligro por bacterias



### ATENCIÓN

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

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

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



### ATENCIÓN

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

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

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



### ATENCIÓN

#### Perjuicios para la salud por leche contaminada/incorrecta.

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

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

**ATENCIÓN****Perjuicios para la salud por polvo para cafetera contaminado.**

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

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

### 2.6.5 Peligro por calor

**ATENCIÓN****Peligro de quemaduras por líquido caliente.**

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

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

**ATENCIÓN****¡Superficie caliente!**

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

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

### 2.6.6 Peligro por el sistema mecánico

**ATENCIÓN****Peligro de aplastamiento por componentes móviles.**

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

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

## 2.7 Peligro de daños materiales



### NOTA

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

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

- ▶ En las aguas con una dureza de carbonatos superior a 6°dKH, se deberá montar previamente un filtro antical. De lo contrario, pueden producirse daños por calcificación.
- ▶ No utilice la máquina si el suministro de agua está cerrado. De lo contrario, los calentadores no se llenarían y la bomba funcionaría en seco.
- ▶ Schaerer AG recomienda tender la conexión de agua a través de una válvula de cierre de agua in situ para evitar daños por agua en caso de rotura del tubo flexible.
- ▶ Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la máquina.
- ▶ Proteja la máquina de las influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- ▶ Utilice exclusivamente piezas de repuesto originales de Schaerer AG.
- ▶ Informar inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para la reparación o sustitución de las piezas afectadas.
- ▶ No rocíe la máquina con agua ni la limpie con un limpiador a vapor.
- ▶ No coloque la máquina sobre superficies que puedan verse expuestas a chorros de agua.
- ▶ Si se utiliza café caramelizado (aromatizado), limpie la unidad de escaldado dos veces al día.
- ▶ Llene el depósito de granos solo con granos de café, el depósito de polvo solo con polvo para cafetera, el depósito de leche solo con leche y la entrada manual solo con café molido (o la pastilla de limpieza durante la limpieza).
- ▶ No utilice nunca café liofilizado, pues provoca obstrucciones en la unidad de escaldado.
- ▶ Si la máquina y/o los accesorios se transportan a temperaturas inferiores a 10°C, almacénelos a temperatura ambiente durante tres horas antes de conectarlos a la red eléctrica y ponerlos en marcha. De lo contrario, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- ▶ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua potable/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca sets de tubos flexibles antiguos.

## 3 Datos técnicos

### 3.1 Tipos de bebida y capacidad de producción

La máquina no está prevista para una dispensación constante e ininterrumpida de bebidas durante más de 45 minutos.

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

Capacidad de producción máx. por hora		
Espresso 50 – 60 ml	aprox. 180 tazas	
Café 120 ml	aprox. 180 tazas	
Rendimiento diario recomendado		
Espresso 50 – 60 ml	aprox. 250 tazas	
Café 120 ml	aprox. 250 tazas	
Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Jarrita (250 ml) <sup>ZW</sup>		x
Jarra (500 ml) <sup>ZW</sup>		x
Americano <sup>AC, ZW</sup>		x
White Americano <sup>**</sup> . <sup>**</sup> . <sup>AC, ZW</sup>		x
Café con leche (café con leche claro/oscuero) <sup>*</sup> . <sup>**</sup>		x
Capuchino <sup>*</sup> . <sup>**</sup>		x
Leche manchada <sup>*</sup> . <sup>**</sup>		x
Espresso Macchiato <sup>*</sup> . <sup>**</sup>		x
Chociatto <sup>***</sup>		x
Chocolate caliente <sup>***</sup>		x
Capuchino australiano <sup>*</sup>		x
Leche caliente <sup>*</sup>		x
Espuma de leche caliente <sup>*</sup>		x
Leche fría <sup>*</sup>		x
Espuma de leche fría <sup>*</sup> . <sup>**</sup>		x

<b>Bebidas disponibles</b>	Estándar	Opción
Espuma de leche Best Foam™*		x
Agua caliente/agua caliente externa	x	x
Vapor		x
Bebidas en polvo/bebidas instantáneas		
Alcohol/café		x
Equipamiento de la máquina recomendado:		
* con leche fresca		
** con leche fresca y/o topping (leche en polvo)		
*** con choco		
AC Acelerador de escaldado		
ZW Agua adicional		

## 3.2 Datos de la máquina

Potencia nominal del calentador*	Calentador de vapor	Calentador de agua
	3000 W	3000 W
* Véase el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados corresponden al equipamiento básico.		
Temperatura de funcionamiento	Calentador de vapor	Calentador de agua
Temperatura de funcionamiento mínima (T mín.)	10 °C (50 °F)	10 °C (50 °F)
Temperatura de funcionamiento máxima (T máx.)	192 °C (377,6 °F)	192 °C (377,6 °F)
Temperatura de funcionamiento	127 °C (261 °F)	95 °C (203 °F)
Sobrepresión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Presión de trabajo	0,25 MPa (36,26 psi)	0,8 MPa (116,03 psi)
Sobrepresión operativa admisible (p máx.)	0,5 MPa (72,52 psi)	1,2 MPa (174,04 psi)
Sobrepresión de comprobación	2,4 MPa (348,09 psi)	2,4 MPa (348,09 psi)
Capacidades		
Capacidad de agua potable	Conexión de agua fija	
Capacidad del recipiente de granos de café	Cada uno aprox. 1200 g	

Capacidades	
Capacidad del depósito de posos	60 - 70 tortas de café
Medidas exteriores	
Ancho de la máquina	330 mm (12,99")
Anchura con unidad refrigeradora adosada	723 mm (28,46")
Altura con el depósito de granos y la llave	761 mm (29,96")
Profundidad	600 mm (23,62")
Peso	
Peso en vacío	aprox. 55 kg (121 lbs)*
* Véase el equipamiento especial en la placa de características. Los valores indicados corresponden al equipamiento básico.	
Presión acústica	
Nivel de presión acústica continuo	< 70 dB(A)*
* Los niveles de presión acústica (slow) y Lpa (impulse), clasificados como A, en el lugar de trabajo de los usuarios del equipo, debe situarse en cualquier caso bajo 70 dB (A).	

### 3.3 Conexión de red doméstica



La máquina puede funcionar tanto en una red de 50 Hz como con una red de 60 Hz.

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Cable de conexión Sección transversal del cable
1L, N, PE	220 - 240 V CA	50/60 Hz	2000 - 2400 W <sup>1)</sup>	10 - 13 A	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x 17 AWG
1L, N, PE	220 - 240 V CA	50/60 Hz	3000 - 3600 W <sup>2)</sup>	16 - 30 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG
1L, N, PE	220 - 240 V CA	50/60 Hz	6000 - 7000 W <sup>3)</sup>	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup> 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	2000 W <sup>1)</sup>	10 - 30 A	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x 17 AWG
2L, PE	200 V CA	60 Hz	3000 W <sup>2)</sup>	16 - 30 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG

Red	Valores de conexión			Fusibles del edificio	Cable de conexión Sección transversal del cable
2L, PE	200 V CA	60 Hz	6000 W <sup>3)</sup>	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup> 3 x 11 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	1900 – 2400 W <sup>1)</sup>	10 – 30 A	3 x 1 mm <sup>2</sup> 3 x 17 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	2800 – 3600 W <sup>2)</sup>	15 – 30 A	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG
2L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	5100 – 7000 W <sup>3)</sup>	30 A	3 x 4 mm <sup>2</sup> 3 x 11 AWG
2L, PE	200 V CA	50/60 Hz	1800 W <sup>1)</sup>	15 – 25 A	3 x 2 mm <sup>2</sup> 3 x 14 AWG
2L, PE	200 V CA	50/60 Hz	2600 W <sup>2)</sup>	15 – 25 A	3 x 2 mm <sup>2</sup> 3 x 14 AWG
3L, PE	200 V CA	60 Hz	5700 – 8700 W <sup>4)</sup>	25 – 30 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	5100 – 6400 W <sup>3)</sup>	25 – 30 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	208 – 240 V AC	60 Hz	7700 – 10300 W <sup>4)</sup>	25 – 30 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50/60 Hz	4700 W <sup>3)</sup>	25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, PE	200 V CA	50/60 Hz	6900 W <sup>4)</sup>	25 A	4 x 2,5 mm <sup>2</sup> 3 x 13 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	5700 – 6400 W <sup>3)</sup>	16 – 30 A	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG
3L, N, PE	380 – 415 V	50/60 Hz	8700 – 10300 W <sup>4)</sup>	16 – 30 A	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> 3 x 15 AWG

1) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 2 kW (calentamiento en serie)

2) Equipamiento con 1 o 2 calentadores de 3 kW (calentamiento en serie)

3) Equipamiento con 2 calentadores de 3 kW (calentamiento simultáneo)

4) Equipamiento con 3 calentadores de 3 kW (calentamiento simultáneo)

### 3.4 Valores de conexión de agua

Presión del agua

Mínimo: 0,1 MPa (14,50 psi)

Máxima: 1,0 MPa (145,04 psi)

Temperatura de entrada del agua	Mínimo: 10 °C (50 °F) Máxima: 30 °C (86 °F)
Calidad del agua	
Contenido de cloro	Máxima: Tenga en cuenta las normativas locales sobre el contenido de cloro máximo permitido.
Valor de pH	Mínimo: 6,5 Máxima: 7
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo: 4 °dKH Máxima: 6 °dKH
Dureza de carbonatos (francés)	Mínimo: 8 °fKH Máxima: 12 °fKH
Dureza total	> Dureza de carbonatos

### 3.5 Condiciones del entorno

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

### 3.6 Placa de características

Designación de tipo	Modelo
SOUL 10 (SOUL)	No existen variantes de modelo
SOUL 12 (SOUL)	No existen variantes de modelo

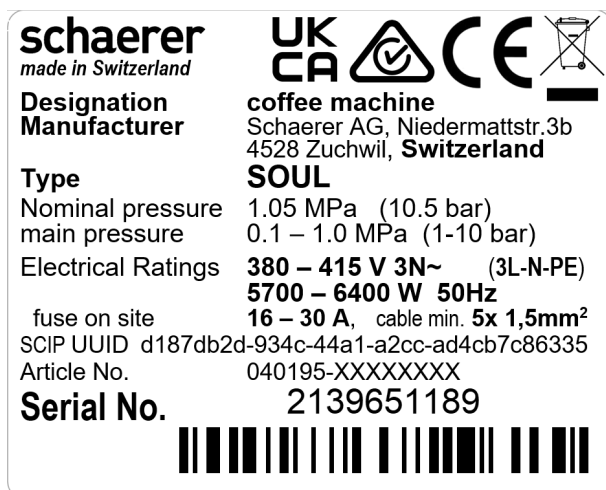


Fig.: Placa de características

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

Para leer los datos de la placa de características:

1. Extraiga el cajón de posos de la máquina.
2. Abra la cubierta de la derecha del cajón de posos.

En caso de fallos o reclamación de garantía, facilite los siguientes datos de la placa de características (ejemplos):

- Tipo de máquina
- Potencia nominal > p. ej., 2900 ... 3400 W
- Tensión nominal > p. ej., 220 ... 240 V
- Valor de fusible en el lugar de la instalación > p. ej., 16 A
- Número de serie > [JJKW XXXXXX] > p. ej., 2001 XXXXXX



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

## 4 Información de conformidad

### 4.1 Dirección del fabricante

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

### 4.2 Normas aplicadas

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

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

Para la Conformidad CE	
MD 2006/42/EC <ul style="list-style-type: none"> <li>EN 60335-1:2020-08 +A11 +AC</li> <li>EN 60335-2-75:2010-11 +A1 +A11 +A12 +A2</li> <li>EN 62233:2008</li> </ul>	Directiva CEM 2014/30/UE <ul style="list-style-type: none"> <li>EN 55014-1:2018-08 +A1 +A2</li> <li>EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC</li> <li>EN 55014-2:2016-01 +A1 +A2 +AC</li> <li>EN 61000-3-11:2021-03</li> </ul>
Directiva RoHS 2011/65/UE <ul style="list-style-type: none"> <li>EN IEC 63000:2019-05</li> </ul>	RED 2014/53/EU <ul style="list-style-type: none"> <li>EN 301 489-1 V2.1.1:2017</li> <li>EN 301 489-7 V1.3.1:2005</li> <li>EN 301 489-24 V1.5.1:2010</li> </ul>
Para el cumplimiento de las Directivas y normativas europeas	
Directiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos 2012/19/UE	Reglamento sobre contaminantes orgánicos persistentes 2019/1021
Para el Reglamento de la UE sobre productos químicos	
Reglamento REACH 1907/2006/CE	

Internacionales (CB)	
Seguridad	EMC
<ul style="list-style-type: none"> <li>• IEC 60335-1:2020-08</li> <li>• IEC 60335-2-75</li> <li>• BS EN 62233:2008</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CISPR 14-1</li> <li>• CISPR 14-2</li> <li>• IEC 61000-3-2</li> <li>• IEC 61000-3-11</li> </ul>

CB	Scheme > Sistema internacional para la aceptación mutua de informes de pruebas y certificados
CE	Requisitos de la legislación de armonización de la Comunidad Europea
CISPR	Comité especial internacional sobre interferencias de radio
CE/UE	La Comunidad Europea es una parte de la Unión Europea formada por CE/PESC/CPJ
EMC	Compatibilidad electromagnética
IEC	Sistema nacional de evaluación de la conformidad de maquinaria y componentes electrónicos
MD	Directiva de máquinas (Parlamento y Consejo europeos)
POP	Reglamento (EU) sobre contaminantes orgánicos persistentes
REACH	Reglamento de la UE sobre para el registro, evaluación, homologación y limitación de productos químicos
RED	Directiva europea de homologación para dispositivos radioeléctricos y receptores (comunicación por radio)
RoHS	Restricción de sustancias peligrosas
WEEE	Prevención y reducción de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Waste of Electrical and Electronic Equipment)

## 5 Descripción de los productos

### 5.1 Vista general

#### 5.1.1 Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas



Fig.: Schaerer Coffee Soul con pantalla de 10 pulgadas

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

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.

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



Fig.: Schaerer Coffee Soul con pantalla de 12 pulgadas

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

Durante el pedido se pueden configurar diversas opciones.



Fig.: Vista general de la máquina

- 1 Depósito de granos y de polvo (tipo y número según la configuración)
- 2 Panel de control con pantalla táctil de 10"/12"
- 3 Área de dispensación con salida de bebida y salida opcional de agua caliente/vapor
- 4 Recogegotas de la máquina con pieza auxiliar para posicionamiento de tazas
- 5 Panel de control girado hacia arriba
- 6 Área con mandos internos
- 7 Dispensación de agua caliente (opcional)
- 8 Barra de vapor (opcional)
- 9 Dispositivo de cierre para el panel de control

## 5.2 Conexiones e interfaces

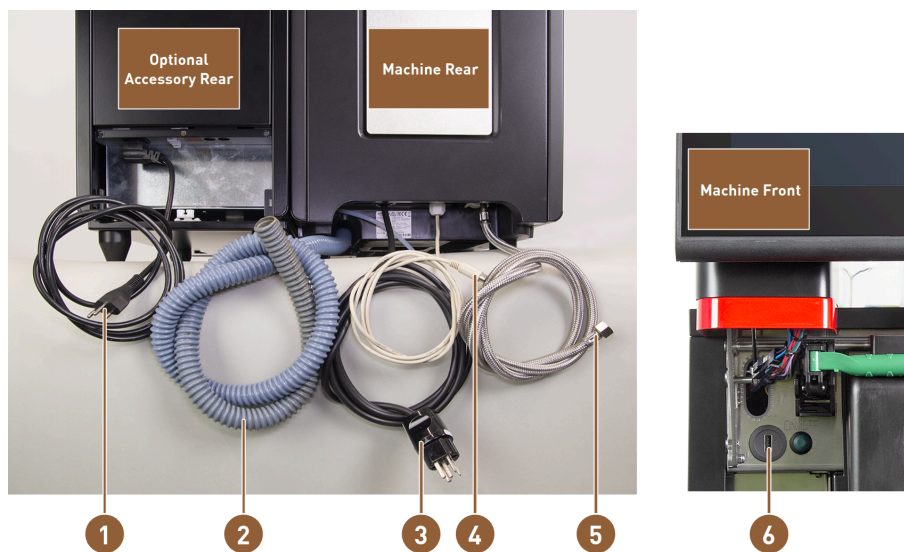


Fig.: Conexiones de la cafetera con unidad refrigeradora adosada

- 1 Cable de alimentación con enchufe con puesta a tierra y enchufe específico del país para aparato independiente
- 2 Tubo flexible para salida de agua sucia de  $\varnothing$  20 mm para sifón o depósito externo de agua sucia; el tubo puede variar en función del país.
- 3 Cable de alimentación con conector o conexión fija con interruptor principal; el conector puede variar en función del país.
- 4 Cable de interfaz para la comunicación entre la cafetera y los aparatos independientes
- 5 Conexión de agua fija de 3/8" o conexión a agua potable externa opcional
- 6 Conexión USB e interfaz de comunicación

La placa de características proporciona información sobre la protección máxima requerida del fusible y el calibre de cable mínimo requerido.



Ver 3.3 "Conexión de red doméstica"  
Ver 7.3 "Instalar"

## 5.3 Mandos

### 5.3.1 Mandos de la máquina



Fig.: Vista general de los mandos exteriores

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| 1 | Entrada manual de café molido, pastillas de limpieza   | 5 | Depósito de posos   |
| 2 | Pantalla táctil  | 6 | Pieza auxiliar de posicionamiento de tazas para una o dos tazas |
| 3 | Panel de control, abatible hacia arriba  | 7 | Recogegotas con rejilla de goteo                                |
| 4 | Salida de bebida, desplazamiento manual hacia arriba/abajo u, opcionalmente, con regulación de altura automática (salida regulable en altura automática) |   |   |

### 5.3.2 Mandos de la máquina

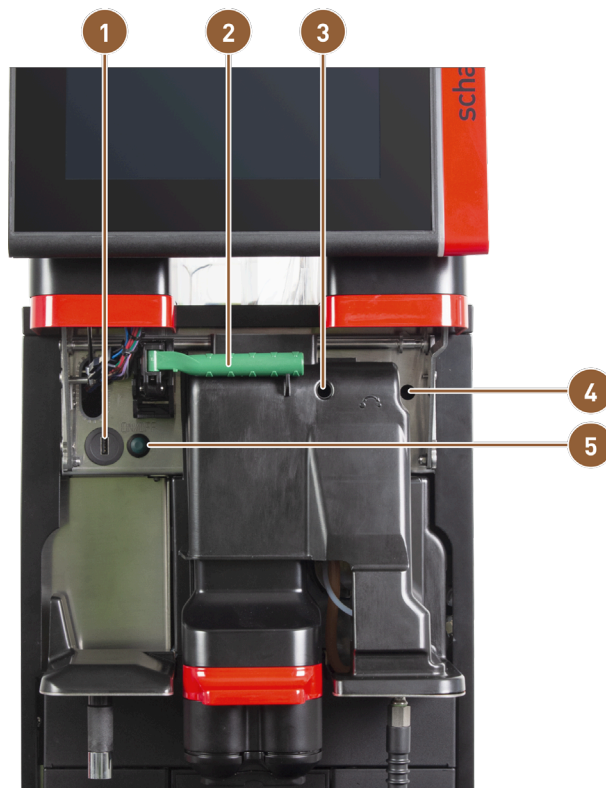


Fig.: Mandos de la máquina

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | Conexión USB  | 4 | Ajuste manual del grado de molienda para el molinillo derecho disponible opcional |
| 2 | Palanca de desbloqueo para el depósito de granos y polvo                              | 5 | Botón de ON/OFF de la máquina (para desconectar, mantener presionada 4 s)         |
| 3 | Ajuste manual del grado de molienda para el molinillo central (equipamiento estándar) |   |   |

Si la máquina está equipada con el **ajuste automático del grado de molienda** opcional, los dispositivos de ajuste para el ajuste manual del grado de molienda no estarán presentes. En este caso, la cafetera ajusta automáticamente el grado de molienda en función del tiempo de escaldado de una bebida de referencia. El técnico de mantenimiento parametriza la bebida de referencia.

### 5.3.3 Depósito de granos con entrada manual integrada



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

El estándar es el depósito de granos central con entrada manual integrada. La entrada manual es también la abertura para la introducción de las pastillas de limpieza Coffee pure.



Fig.: Depósito de granos con entrada manual integrada

- 1 Depósito de granos central
- 2 Entrada manual para café molido (p. ej., café descafeinado)
- 3 Introducción de la pastilla de limpieza (Coffee pure tab)

### 5.3.4 Interfaz de usuario



Fig.: Interfaz de usuario: Vista general

- 1 Interfaz de usuario para la selección de bebidas en el modo de autoservicio
- 2 Interfaz de usuario en el modo de personal
- 3 Interfaz de usuario con selección mediante grupos de bebidas
- 4 Navegación a la pantalla anterior o siguiente
- 5 Dispensación de agua caliente o vapor
- 6 Botón de bebida con símbolo o solo texto
- 7 Acceso al menú de mantenimiento

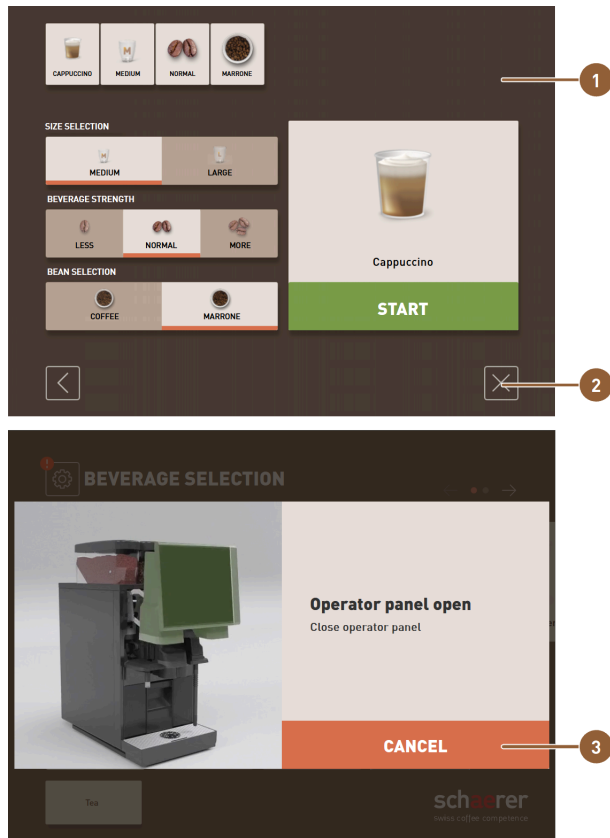


Fig.: Vista general: Funciones de control en la interfaz

- 1 Selección de las opciones de bebida
- 2 Botón [X]: atrás o cancelar
- 3 Mensajes de error o solicitudes de acción

## 5.4 Vista general de ProCare



Fig.: Vista general exterior

- |   |                              |   |                              |
|---|------------------------------|---|------------------------------|
| 1 | Cierre de pasador            | 4 | Cable de conexión de bus CAN |
| 2 | Adaptadores de tubo flexible | 5 | Cable de alimentación        |
| 3 | Conexiones para Plug&Clean   |   |                              |

Las conexiones Plug&Clean **(2)** sirven para limpiar completamente los tubos flexibles. Aquí se conectan los dos tubos flexibles de leche **(3)**, que también se limpian cuando se selecciona la limpieza Plug&Clean.

Los adaptadores de tubo flexible **(3)** son la pieza de unión entre el tubo flexible de leche y el tubo de aspiración. El tubo de aspiración se introduce en la caja de refrigeración de leche.

La unidad ProCare se conecta a la red eléctrica a través del cable de alimentación **(5)**.

Los cables de conexión de bus CAN **(4)** permiten el intercambio de datos y órdenes entre la máquina y los aparatos independientes.

El cierre de pasador **(1)** bloquea el cajón cerrado, lo que impide accesos no autorizados.

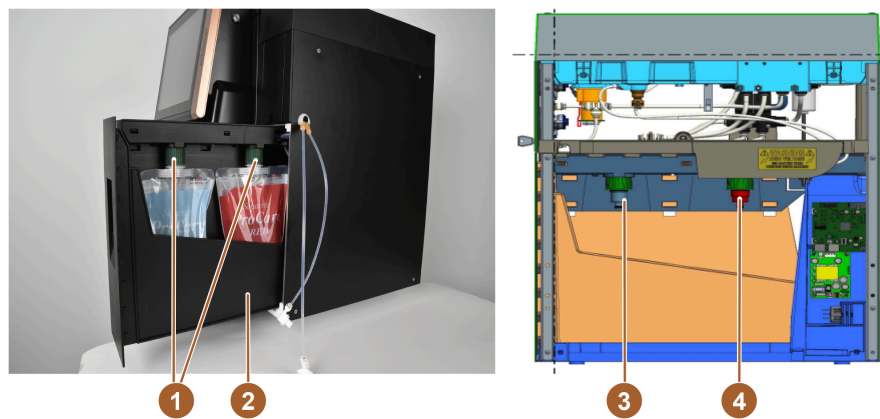


Fig.: Vista general interior

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> Tuerca de unión</p> <p><b>2</b> Bandeja de goteo</p> | <p><b>3</b> Acoplamiento para bolsa de limpieza ProCare azul</p> <p><b>4</b> Acoplamiento para bolsa de limpieza ProCare roja</p> |
|--|---|

La tuerca de unión **(1)** asegura la conexión de la bolsa de limpieza ProCare con el acoplamiento y la carcasa del cajón.

En la bandeja de goteo **(2)**, se encuentran las dos bolsas de limpieza ProCare. La bandeja de goteo también sirve como recipiente de recogida en la zona inferior. Si sale líquido de las bolsas de limpieza accidentalmente, la bandeja lo recoge. Además, un sensor emite un mensaje de error.

La bolsa de limpieza ProCare azul se inserta a través del conector de acoplamiento **(3)** y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está controlado por un sensor.

La bolsa de limpieza ProCare roja se inserta a través del conector de acoplamiento **(4)** y se aprieta con la tuerca de unión. El acoplamiento está controlado por un sensor.



#### NOTA

#### Sistema de limpieza ProCare

Para más información sobre este tema, consulte el manual de instrucciones **ProCare**.

## 6 Transporte

### 6.1 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	Denominación
Documentación	
1	Manual de instrucciones (BA)
1*	Instrucciones adicionales de aparatos independientes (Calentador de tazas + Cup & Cool)
1*	Manual de instrucciones de la unidad refrigeradora adosada
Contenido del suministro limpieza/mantenimiento	
1*	Juego Milkpure Powder y Coffeepure tabs
1*	Coffee pure tabs (equipamiento sin leche)
1	Pincel 75-40 (cámara de escaldado)
1	Pincel de limpieza (salida de bebida)
Contenido del suministro de la máquina	
1*	Recogegotas
Contenido del suministro general	
1	Cucharilla dosificadora
Sistema de polvo*	
	Trampilla de salida del depósito de polvo
Accesorios para descalcificación***	
1	Cartucho de descalcificación****
*	Opcional en función de la versión de la máquina
**	Número de artículo en función del idioma
***	No incluido en el suministro
****	Se suprime si se utiliza ProCare

### 6.2 Condiciones de transporte



#### ATENCIÓN

#### Peligro de lesiones durante el transporte.

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

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

**NOTA****Daños materiales por transporte inadecuado.**

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

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

## 7 Instalación y puesta en marcha

### 7.1 Desembalaje



#### ATENCIÓN

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



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

► Utilice guantes y gafas protectoras para el desembalaje.



#### 7.1.1 Desembalar la máquina

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

#### 7.1.2 Desembalar los accesorios

Se suministran los siguientes accesorios:

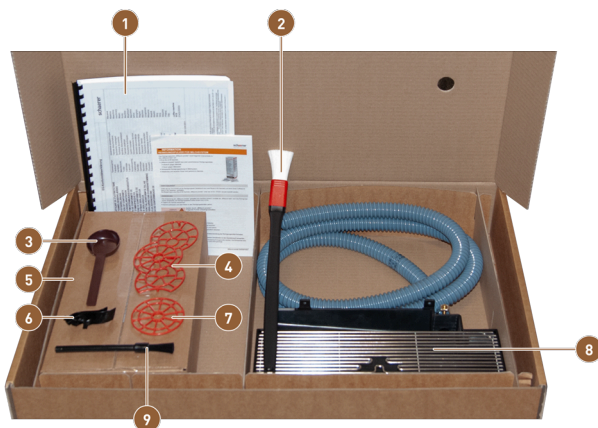


Fig.: Contenido del suministro del accesorio

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | Manual de instrucciones y Declaración de Conformidad        | 6 | Orientación del tubo flexible de leche hacia la izquierda |
| 2 | Pincel para la limpieza del interior del depósito de posos  | 7 | Pieza auxiliar sencilla para el posicionamiento de tazas  |
| 3 | Cuchara para café molido (para la entrada manual)           | 8 | Recogegotas con tubo flexible de agua sucia montado       |
| 4 | Pieza auxiliar para posicionamiento de tazas para dos tazas | 9 | Pincel de limpieza pequeño                                |

- 5 Producto de limpieza (en función del equipamiento de la máquina)

## 7.2 Colocación

### 7.2.1 Condiciones de colocación

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

- La superficie de instalación debe ser estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la máquina.
- La máquina no debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- La máquina debe colocarse de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Las conexiones de suministro necesarias deben colocarse en el lugar de emplazamiento de acuerdo con los planes de instalación del edificio con un largo de hasta 100 cm (39,4").
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.
- Deben respetarse espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:
  - Debe dejarse suficiente espacio libre en la parte superior para rellenar con los granos de café o el polvo; se recomiendan 20 cm (7,87").
  - Debe dejarse una distancia de al menos 5 cm (1,97") entre la parte trasera de la máquina y la pared para permitir una circulación de aire suficiente.

### 7.2.2 Condiciones ambientales

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

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

## 7.3 Instalar

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



Ver 7.2.1 "Condiciones de colocación"

Ver 7.3.1 "Conectar la corriente"

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

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

La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

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

### 7.3.1 Conectar la corriente



#### PELIGRO

##### **Peligro de muerte por descarga eléctrica.**

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

- ▶ Asegúrese de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- ▶ Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- ▶ Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.
- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán sustituirse inmediatamente por un técnico de mantenimiento calificado.
- ▶ Schaefer AG desaconseja totalmente el uso de cables alargadores. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 1,5 mm<sup>2</sup>), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las disposiciones vigentes a nivel local.
- ▶ Coloque el cable de conexión de forma que no exista peligro de tropiezo. No pase los cables por esquinas ni bordes afilados, no los apriete ni los deje colgar libremente en la sala. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- ▶ No eleve el aparato tirando del cable de conexión. No desenchufe el conector tirando del cable de conexión.
- ▶ ¡No toque nunca los cables ni los conectores con las manos húmedas! ¡No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!



#### PELIGRO

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

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

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

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

- ▶ Establezca la conexión de red.



Ver 5 "Descripción de los productos"  
Ver 3 "Datos técnicos"

### 7.3.2 Conectar el suministro de agua



#### ATENCIÓN

##### **Problemas de salud por una manipulación indebida del agua.**

La manipulación indebida del agua puede provocar problemas de salud. Deben cumplirse obligatoriamente los siguientes puntos:

- ▶ El agua debe estar libre de suciedad y bacterias.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- ▶ No debe superarse la dureza de carbonatos 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) u 8 – 12 °fKH (dureza de carbonatos francesa).
- ▶ La dureza total siempre debe ser superior a la dureza de carbonatos.
- ▶ La dureza de carbonatos mínimos es de 4 °dKH u 8 °fKH.
- ▶ El contenido máximo de cloro no debe superar la normativa local sobre el contenido máximo de cloro permitido.
- ▶ El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7 (pH neutro).

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

- ▶ Llene el depósito de agua potable diariamente con agua fresca.
- ▶ Antes de llenar el depósito de agua potable, enjuáguelo bien.



#### ATENCIÓN

##### **Problemas de salud por una manipulación indebida del café.**

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud. Deben cumplirse obligatoriamente los siguientes puntos:

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

**NOTA****Daños materiales por mala calidad del agua.**

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

Revise la calidad del agua recomendada y optimícela si es necesario.

Deben respetarse las medidas que se describen para evitar el peligro:

- ▶ El agua debe estar libre de suciedad y el contenido de cloro no debe superar la normativa local en cuanto al contenido máximo de cloro permitido.
- ▶ No conecte la máquina a agua de ósmosis pura ni otras aguas agresivas.
- ▶ No debe superarse la dureza de carbonatos 4 – 6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) u 8 – 12 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de dureza total debe ser siempre superior al de dureza de carbonatos.
- ▶ La dureza de carbonatos mínimos es de 4 °dKH u 8 °fKH.
- ▶ El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- ▶ Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina.

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

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

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

La máquina con depósito de agua potable o sucia externos se conecta directamente. Hay disponible una supervisión del nivel correspondiente.



Las **instrucciones adicionales Calidad del agua - N° 022960** contienen información para el registro de los valores del agua y el uso de técnicas de filtrado. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse a Schaerer AG o descargarse directamente de la página web ([www.schaerer.com/member](http://www.schaerer.com/member)) desde el Media Pool.

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

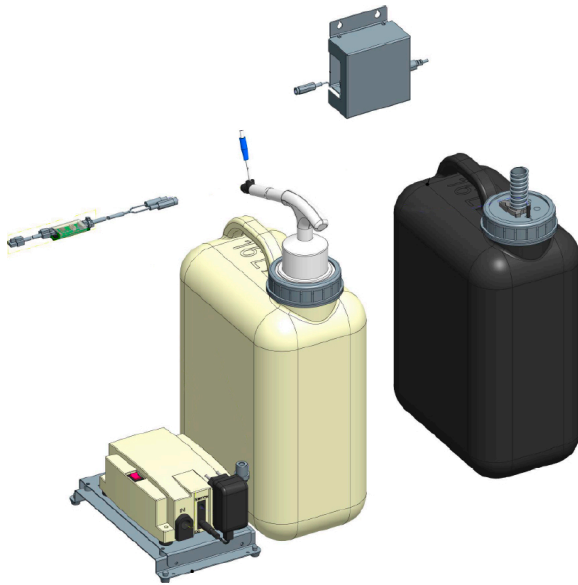


Fig.: Depósito de agua sucia y potable externo

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

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



Las instrucciones de conversión **Depósito de agua potable y agua sucia supervisados SOUL** contienen información sobre la configuración y conexión de los depósitos externos de agua potable y aguas residuales. Las instrucciones de conversión pueden solicitarse a Schaefer AG o descargarse directamente de la página web ([www.schaerer.com/member](http://www.schaerer.com/member)) desde el **Media Pool**.

### 7.3.3 Montar el recogegotas



Fig.: Montar el recogegotas

- |   |  |   |                            |
|---|--|---|----------------------------|
| 1 | Tapa frontal izquierda                                 | 4 | Tornillos de fijación (2x) |
| 2 | Inserto del fondo de la máquina para depósito de posos | 5 | Recogegotas                |
| 3 | Tapa frontal derecha                                   |   |                            |

1. Abra las dos tapas frontales **(1)** y **(3)**.
  - ✓ Los orificios para los tornillos de fijación **(4)** se pueden reconocer.
2. Guíe el tubo flexible de agua sucia en el recogegotas hacia atrás a través de la máquina.
3. Coloque el recogegotas **(5)** y presiónelo contra la máquina. Al mismo tiempo, levante ligeramente el inserto del fondo del aparato para el depósito de posos **(2)**.
4. Fije el recogegotas con los dos tornillos de fijación **(4)**.
  - ✓ Se ha montado el recogegotas.

### 7.3.4 Conexión de la unidad ProCare

Requisito: para conectar la unidad ProCare, la máquina debe estar desconectada.

#### Vista general de los pasos de instalación

1. Conecte la unidad ProCare con la máquina.
2. Conecte la unidad ProCare con la unidad refrigeradora.
3. Conecte los tubos flexibles de leche.
4. Conecte un cable de conexión de **bus CAN** con la máquina.
5. Conecte el otro cable de conexión de **bus CAN** con el aparato independiente (p. ej., sistema de leche).
6. Conecte el enchufe de alimentación a la red eléctrica.
  - ✓ El módulo está encendido.
7. Encienda la máquina.
  - ✓ El módulo se conecta a la máquina.
8. Inicie la rutina de puesta en marcha de la máquina.



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

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

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

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

## Conexión de la unidad ProCare



Fig.: Fijación de la unidad ProCare a la máquina

- |   |  |   |                      |
|---|--|---|----------------------|
| 1 | Chapa de conexión                      | 3 | Tornillo de fijación |
| 2 | Tubos flexibles para la unidad ProCare |   |                      |

1. Encaje la unidad ProCare en la chapa de conexión **(1)** de la máquina.
2. Inserte el tubo flexible de teflón **(2)** en la unidad ProCare.
3. Atornille la unidad ProCare a la máquina **(3)**.

## Conectar los tubos flexibles

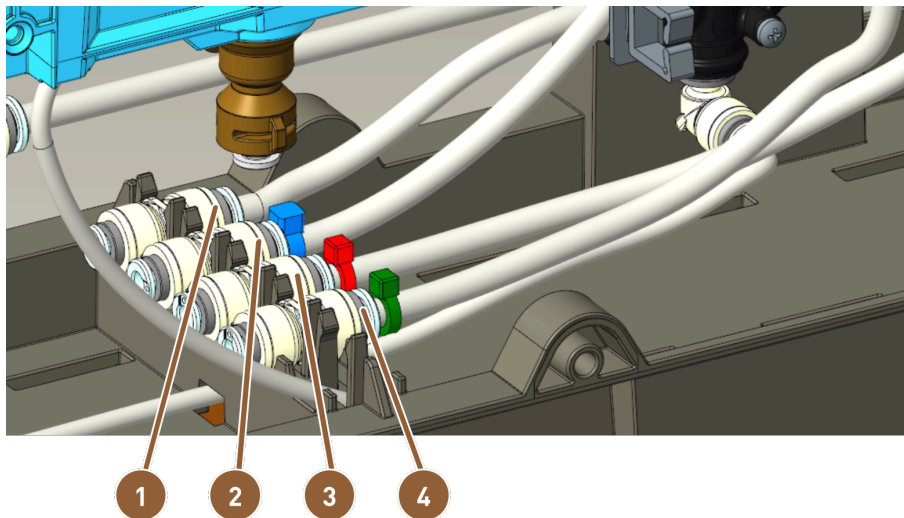


Fig.: Disposición de las conexiones de tubo flexible

- |   |               |   |                        |
|---|---------------|---|------------------------|
| 1 | Blanco: Leche | 3 | Rojo: Descalcificación |
| 2 | Azul: Agua    | 4 | Verde: Café            |

1. Recorte los tubos flexibles de manera que puedan colocarse formando un lazo.
2. Coloque los tubos flexibles formando un lazo por si alguna vez hubiera que desmontar el módulo.
3. Conecte los tubos flexibles según su identificación.
4. Asegúrese de que los tubos flexibles no bloqueen el mecanismo de cierre de la placa delantera.

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

#### Montaje de la unidad refrigeradora

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

#### Ajustar el tubo flexible de leche

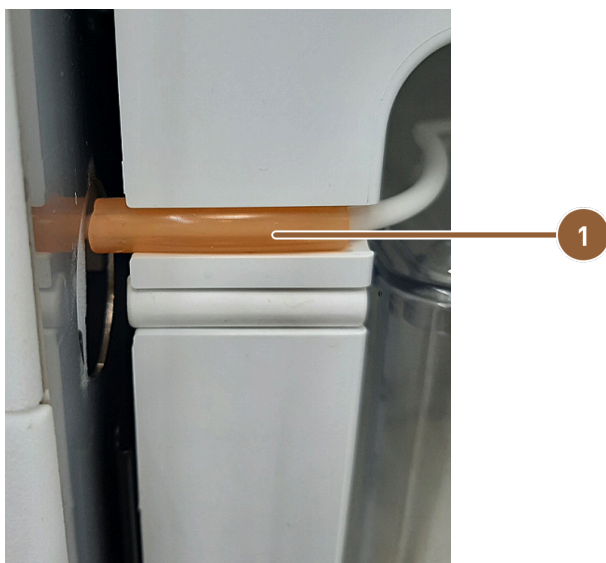


Fig.: Tubo flexible de leche en unidad refrigeradora

#### 1 Tubo flexible de marcado naranja

1. Instale el tubo flexible de leche y recórtelo de manera que alcance la conexión Plug & Clean de la unidad ProCare.
2. Cubra el tubo flexible de leche con el tubo flexible 4/8 de silicona naranja **(1)** y sujételo con él en el hueco del frigorífico.

### 7.3.4.3 Conexión del cable de la unidad ProCare

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

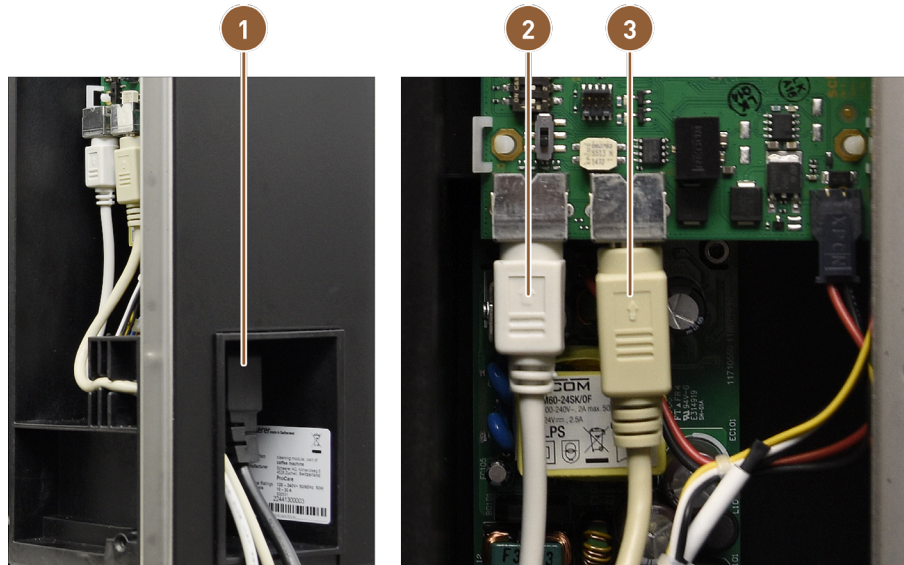


Fig.: Conexiones de cable ProCare

- 1** Conexión de red del conector del refrigerador

**2** Cable de bus CAN de la máquina
- 3** Cable de bus CAN de la unidad refrigeradora

1. Conecte el conector del refrigerador con la conexión situada en la parte trasera de la unidad ProCare **(1)**.
2. Conecte el cable de control CAN Mini-DIN de 6 polos y 2 m **(2)** a la unidad ProCare.
3. Conecte el cable del bus CAN del frigorífico **(3)**.

### 7.3.5 Conectar el sistema de leche

Para el transporte se extrae el tubo flexible de leche opcional de la válvula peristáltica. Antes de la puesta en marcha, el tubo flexible de leche debe volver a introducirse correctamente en la válvula peristáltica, véase la figura siguiente.



#### NOTA

##### Opción Twin Milk

Las máquinas con equipamiento **Twin Milk** contienen dos válvulas peristálticas y dos tubos flexibles de leche.

1. Levante el panel de control.



Ver 8.1.4 "Abrir y cerrar el panel de control"

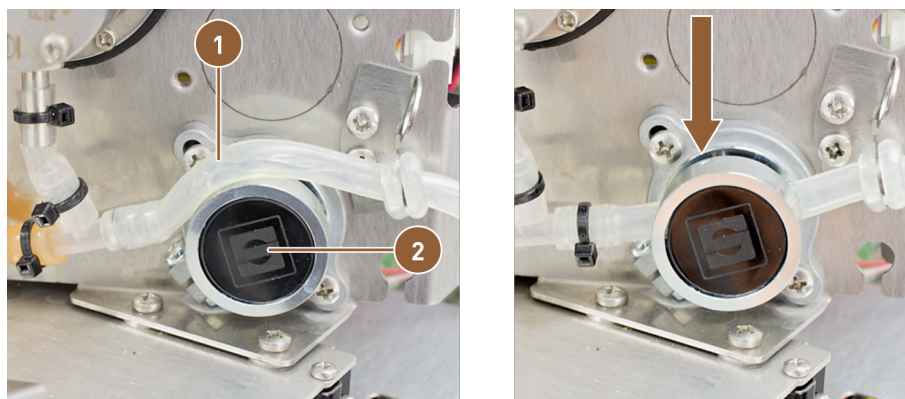


Fig.: Colocar el tubo flexible de leche en la válvula peristáltica (Single Milk)

1 Tubo flexible de leche

2 Válvula peristáltica

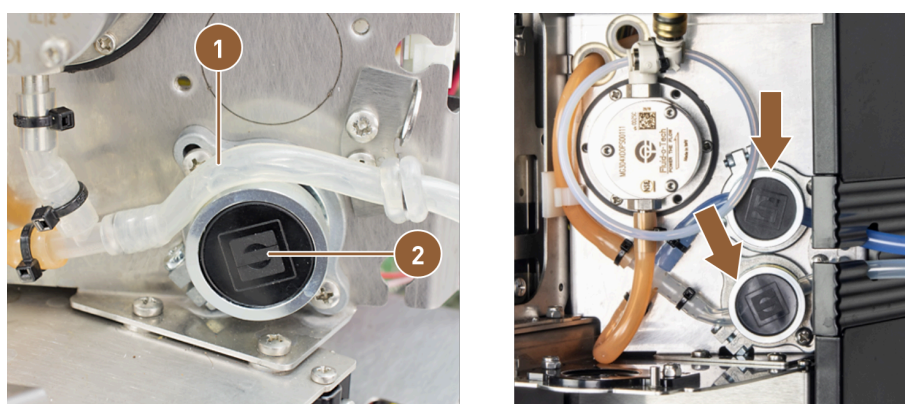


Fig.: Colocar los tubos flexibles de leche en la válvula peristáltica (Twin Milk)

1 Tubo flexible de leche

2 Válvula peristáltica

2. Tire de la cubierta negra derecha hacia delante sin herramientas.
  - ✓ La bomba de leche y la válvula peristáltica **(2)** quedan accesibles.
3. En sistemas Single Milk: Introduzca el tubo flexible de leche **(1)** en la válvula peristáltica **(2)**, como se muestra en la figura.
4. En sistemas Twin Milk: Inserte los dos tubos flexibles de leche en las dos válvulas peristálticas.

## 7.4 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla



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



Ver 8.2 "Conectar"

## 8 Manejo

### 8.1 Actividades adicionales recurrentes

#### 8.1.1 Llenado del depósito de granos



#### ADVERTENCIA

##### Lesiones por cortes.

Peligro de lesiones a causa de los discos de molienda giratorios del molinillo.

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

#### NOTA

##### Daños materiales por obstrucción/bloqueo.

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

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

Si es necesario, limpie los depósitos de granos y las tapas de restos de café antes de llenarlos.



Fig.: Depósito de granos con cantidad de llenado máxima

- ▶ Variante con bloqueo del depósito de granos: Abra la cerradura del depósito de granos con la llave.
- ▶ Retire la tapa del depósito de granos.
- ▶ Llene el depósito de granos con el tipo de café previsto.
- ▶ Introduzca una cantidad adecuada para que el contenido no toque la tapa del depósito.
- ▶ Vuelva a cerrar el depósito de granos con la tapa. Cierre con llave el depósito de granos (si tiene esta opción).
  - ✓ Se ha llenado y bloqueado el depósito de granos.
  - ✓ Los granos de café no tocan la tapa.

## 8.1.2 Llenar el depósito de polvo



### ADVERTENCIA

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

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

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

### NOTA

#### Daños materiales por obstrucción.

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

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



Fig.: Cantidad de llenado máxima

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

## 8.1.3 Rellenar agua

### Variante con conexión de agua fija



### NOTA

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

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

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

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

### Variante con depósito de agua potable externo



Fig.: Depósito de agua potable externo

1. Desenrosque la tapa del depósito de agua potable externo.
2. Enjuague bien el depósito de agua potable externo con agua fresca todos los días.
3. Limpie la tapa del depósito de agua potable con agua fresca.
4. Llene el depósito de agua potable con agua potable fresca y tenga en cuenta el nivel máximo de llenado.
5. Cierre el depósito de agua potable externo con la tapa.
6. Vuelva a colocar el depósito de agua potable.

### 8.1.4 Abrir y cerrar el panel de control



#### ATENCIÓN

#### ¡Peligro de aplastamiento por caída del panel de control!

El panel de control puede caer por su propio peso.

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

#### Abrir el panel de control



Fig.: Abrir el panel de control

- |   |                        |   |  |
|---|------------------------|---|--|
| 1 | Cerradura bloqueada    | 3 | Parte superior del panel de control suelta |
| 2 | Cerradura desbloqueada | 4 | Panel de control abatido hacia arriba      |

1. Introduzca la llave en el dispositivo de cierre **(1)** en posición horizontal.
  - ✓ La cerradura está abierta **(2)**.
2. Desbloquee la parte superior del panel de control **(3)** tirando con fuerza.
  - ✓ El panel de control está desbloqueado.
3. Empuje el panel de control hacia arriba desde abajo **(4)** hasta el tope utilizando las dos manos.



Fig.: Panel de control cerrado y abierto

- ✓ El panel de control se mantiene automáticamente en la posición superior.
- ✓ Ahora se puede acceder a todos los mandos detrás del panel de control.

### Cerrar el panel de control



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

Requisito:

- El dispositivo de cierre el panel de mando solo se puede cerrar si los bloqueos de los depósitos de granos y polvo están cerrados.
1. Empuje el panel de control abierto ligeramente hacia abajo y hasta el tope con ambas manos.
  2. Presione ligeramente el borde superior del panel de control.
    - ✓ El panel de control está cerrado.
  3. En caso necesario, vuelva a cerrar el dispositivo de cierre con la llave.
    - ✓ La cerradura está cerrada en posición vertical.
    - ✓ El panel de control está bloqueado.

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

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

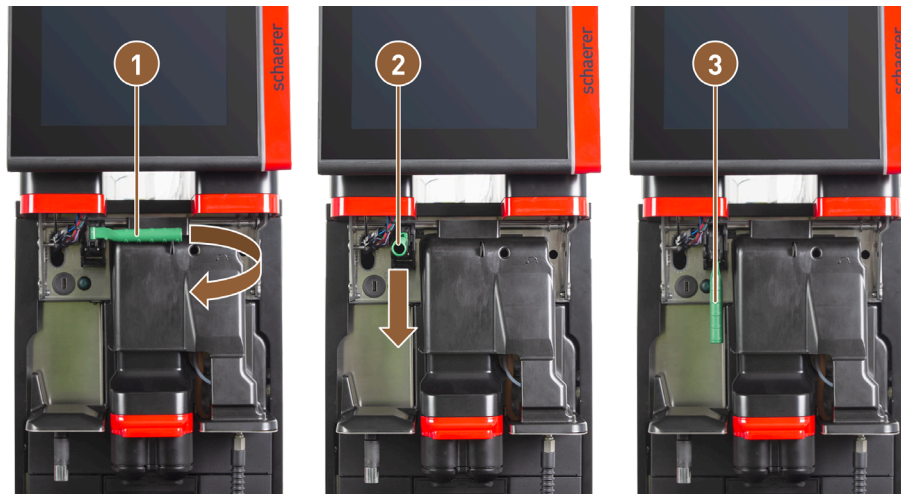


Fig.: Desbloqueo del depósito de granos y del depósito de polvo (opcional)

- 1 Posición horizontal: Depósito de granos bloqueado
 3 Posición hacia abajo: Depósito de granos desbloqueado

- 2 Posición hacia delante

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



Ver 8.1.4 "Abrir y cerrar el panel de control"

### 8.1.6 Colocación de la bolsa de limpieza ProCare

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

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



Fig.: Apertura de ProCare

**1** Cajón con bandeja de goteo

1. Desbloquee el cierre de pasador y extraiga el cajón con la bandeja de goteo **(1)** y las bolsas de limpieza. El cierre de pasador se encuentra debajo de la tapa de conexión de leche (Plug&Clean).



Fig.: Retirada de las bolsas de limpieza

**2** Tuercas de unión

2. Afloje las tuercas de unión **(2)** de las bolsas de limpieza.
3. Retire y deseche las bolsas de limpieza vacías.
4. Retire los tapones y el plástico protector de las nuevas bolsas de limpieza ProCare.
5. Coloque las nuevas bolsas de limpieza ProCare en los conectores de acoplamiento libres y apriete los tapones de las bolsas de limpieza con las tuercas de unión.



Los acoplamientos son de distinto tamaño. Por tanto, las bolsas de limpieza no se pueden intercambiar.

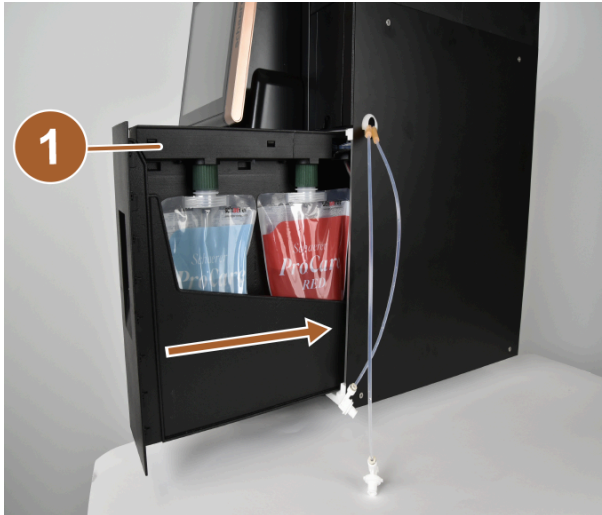


Fig.: Introducción del cajón

1. Cajón
6. Vuelva a introducir el cajón **(1)** en la carcasa y cierre ProCare.
  - ✓ Se abre un cuadro de diálogo con el mensaje **ProCare: Bolsa de limpieza insertada**.
7. Confírmelo pulsando **OK**.
  - ✓ Se abre la pantalla para acondicionar la bolsa de limpieza insertada.

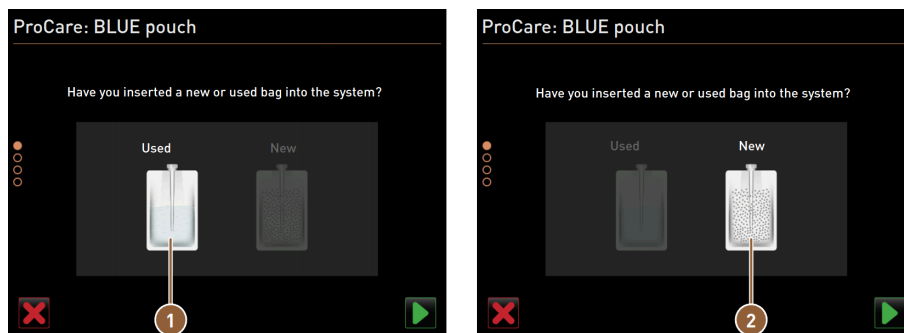


Fig.: Ejemplo de ProCare AZUL: Sustitución de la bolsa de limpieza

1. Bolsa de limpieza usada: se aspira aire.
2. Bolsa de limpieza nueva: se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.
8. Pulse **Usada** si ha insertado una bolsa de limpieza usada, o **Nueva** si ha insertado una bolsa de limpieza nueva.
9. Confirme la selección pulsando **▶**.
  - ✓ De una bolsa de limpieza ya utilizada **(1)**, se extrae el aire. Una bolsa de limpieza nueva **(2)** se llena de agua y, a continuación, se aspira el aire.
  - ✓ Se abre un cuadro de diálogo de confirmación con el mensaje **ProCare: Sustitución de bolsa finalizado correctamente**.
10. Confírmelo pulsando **▶**.
  - ✓ La bolsa o las bolsas de limpieza se han insertado y acondicionado. ProCare está lista para los procesos de limpieza.

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

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

1. Abra el menú de mantenimiento con **⚙**.
2. Pulse el botón **Intervalos de mantenimiento**.

	Last done	Due
Descaling	6/18/2024	in 6 months 571 litres
Maintenance 2	11/22/2023	39990 coffee beverages left
Maint. 24 months	11/22/2023	in 17 months
ProCare: RED pouch	6/6/2024	99% remaining <b>1</b>
ProCare: BLUE pouch	6/6/2024	97% remaining <b>2</b>

Fig.: Indicación del contenido restante

**1** Bolsa de limpieza roja

**2** Bolsa de limpieza azul

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

## 8.2 Conectar

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



#### NOTA

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

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

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

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

## 8.2.2 Encienda la máquina

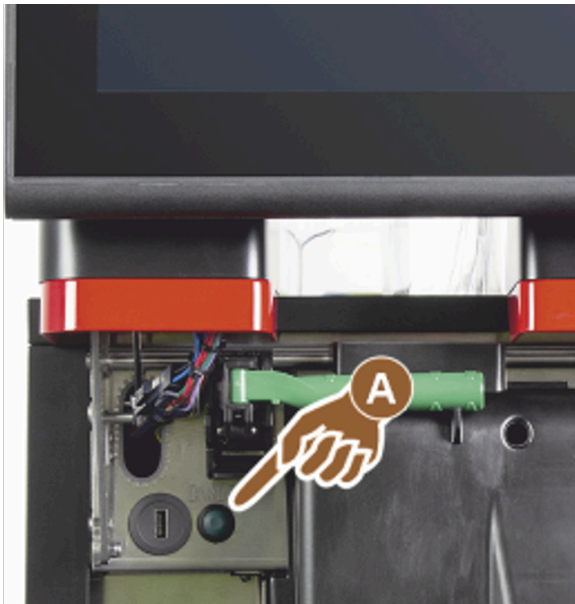


Fig.: Tecla de encendido

1. Revise la conexión de red de la máquina.
2. Desbloquee el panel de control.
3. Deslice el panel de control hacia arriba.
4. Presione brevemente el botón de encendido **(A)**.
  - ✓ Se inicia la máquina.
  - ✓ Aparece la interfaz de usuario en la pantalla táctil, comienza el calentamiento.
  - ✓ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.
5. Vuelva a cerrar el panel de control.



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



Ver 8.1.4 "Abrir y cerrar el panel de control"

## 8.3 Posicionamiento de la salida de bebida



Fig.: Posicionamiento de la salida de bebida

### Colocar la salida de bebida (con salida de bebida manual)

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

### Colocar la salida de bebida (con salida de bebida con ajuste automático de la altura)

La sal.aj.auto.alt. (salida de bebida con ajuste automático de la altura) adopta automáticamente la altura correcta en función de la bebida seleccionada previamente.

## 8.4 Servicio de bebida

### 8.4.1 Seleccionar bebida

#### Navegar a la bebida

Requisito: La máquina está preparada.



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

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



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

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

### Modo de personal Preseleccionar opciones de bebida

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

Posibles preselecciones en el menú:

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

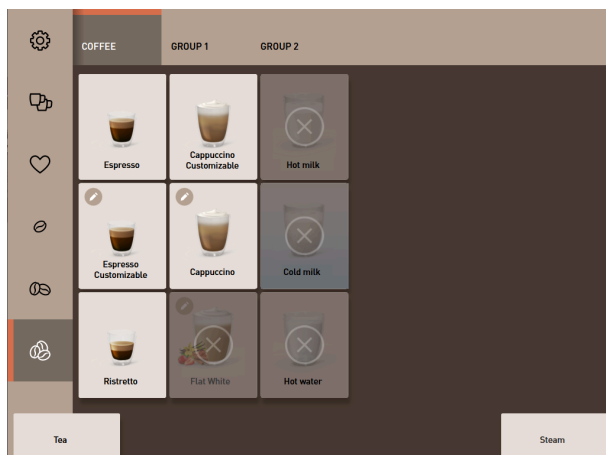


Fig.: Preselección de bebida en el menú de la izquierda

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

#### Modo de personal Seleccionar tipo de bebida

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




Fig.: Tipos de bebidas

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

### 8.4.2 Modificar bebida

Posibles opciones de bebida:

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

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

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

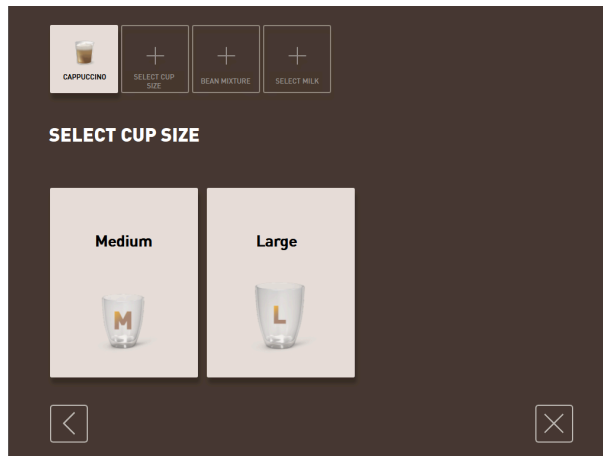


Fig.: Modo de invitado Determinar la modificación de la bebida de manera secuencial

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

#### Modificación secuencial de bebidas

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

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

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

Requisito:

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

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

Todos los ingredientes seleccionados se indican con un símbolo.

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

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



Fig.: Selección de la bebida

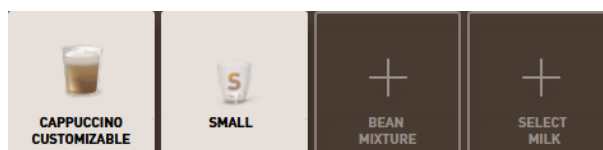


Fig.: Selección del tamaño de bebida

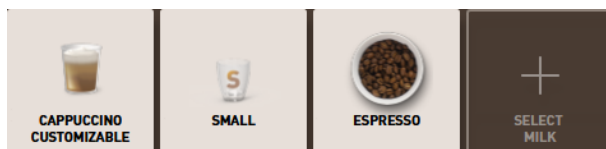


Fig.: Selección del tipo de café

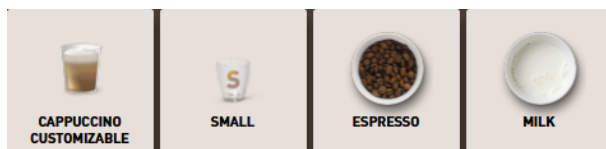


Fig.: Selección de los ingredientes

### Modificación directa de bebidas

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

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



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

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



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

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

### 8.4.3 Colocar taza/vaso

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

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



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

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

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

### 8.4.4 Dispensar bebida

#### Variante: Dispensación sin sistema de caja

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

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

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

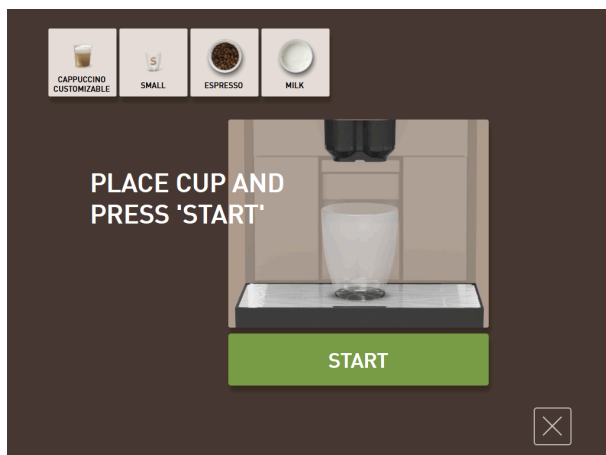


Fig.: Bebida lista para la dispensación

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

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

#### 8.4.5 Finalización de la bebida

La pantalla informa de la finalización de la dispensación.

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

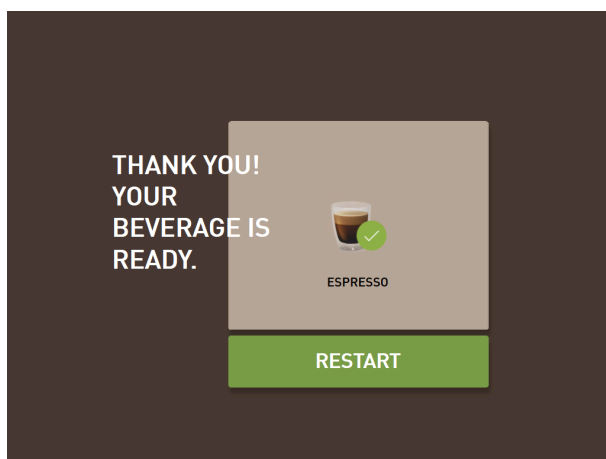


Fig.: Representación **Dispensación de bebida finalizada**

- ▶ Retire la taza o el vaso del recogegotas.
  - ✓ Se muestra la animación **Retirar taza/vaso** en la pantalla.

## 8.5 Apagado

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



#### PELIGRO

#### Peligro de muerte por descarga eléctrica.



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

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

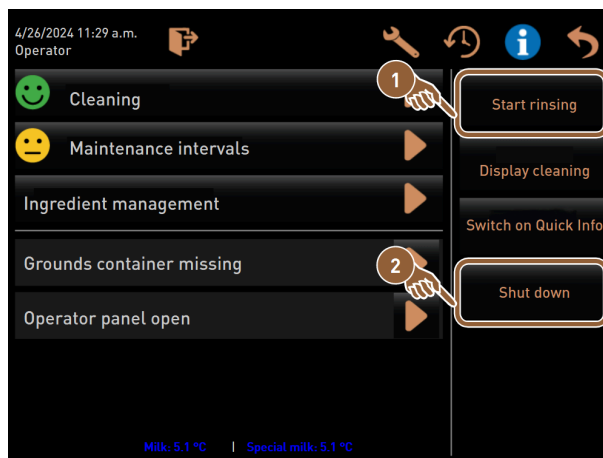


Fig.: Desconexión mediante pantalla táctil

- 1 Iniciar un enjuague
- 2 Apagado

1. Inicie la limpieza de la máquina **(1)** en el menú de mantenimiento.
  - ✓ Se realiza una limpieza.
2. Si es necesario, realice una limpieza diaria y semanal.
3. Si lo hay, vacíe y limpie el depósito de agua potable externo.



Ver el capítulo **Limpieza** en el manual de instrucciones para obtener datos detallados

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

#### Variante: Desconexión mediante pantalla táctil

- ▶ Pulse el botón **Apagado (2)** en el menú de mantenimiento.
  - ✓ La máquina se apaga.
  - ✓ En la pantalla no se visualiza nada.
  - ✓ La máquina se encuentra en el Modo en espera.

**Variante: Desconexión mediante botón****PELIGRO****Peligro de muerte por descarga eléctrica.**

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

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

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



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



Ver 8.2.2 "Encienda la máquina"

**8.5.2 Paradas prolongadas (más de 1 semana)****NOTA****Daños materiales por agua congelada.**

Los calentadores pueden resultar dañados por la congelación del agua.

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



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

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

- ▶ Desconecte la conexión de red desenchufando el conector o apagando el interruptor principal montado en el lugar de instalación.
  - ✓ La cafetera no recibe corriente.

**8.5.3 Apagar aparatos independientes****ATENCIÓN****¡Problemas de salud y daños materiales por contaminación!**

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

- ▶ Limpie la máquina antes de desconectar los aparatos independientes que transportan leche.
- ▶ Desconecte la máquina de la red eléctrica si los aparatos independientes van a permanecer desconectados durante un periodo de tiempo prolongado.
- ▶ Mantenga limpios y secos los accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador.

1. Vacíe el depósito de leche de los aparatos independientes que conducen leche.
2. Realice la limpieza diaria de la máquina.

3. Limpie los accesorios, como el depósito de leche, la tapa y el adaptador, en el lavavajillas o enjuáguelos bien a mano con agua limpia y fresca.
4. Desconecte el aparato independiente con su interruptor principal.
5. Mantenga limpios y secos los accesorios.
6. Desconecte la conexión a la red eléctrica tirando del enchufe.
  - ✓ El aparato independiente no recibe corriente.
  - ✓ El aparato independiente puede almacenarse durante un largo período de tiempo.