



WMF 1500 S+

MANUAL DE USUARIO

ESPAÑOL

Le felicitamos por la adquisición de su máquina de café WMF.

La máquina de café WMF 1500 S+ prepara de forma completamente automática en tazas individuales café Espresso, Café Crème, Cappuccino, café con leche, Latte Macchiato, espuma de leche y agua caliente. Con la extensión opcional "Fresh Filtered Coffee", la WMF 1500 S+ puede preparar café recién filtrado. Con la tolva de producto en polvo, de adquisición opcional, la WMF 1500 S+ puede preparar chocolate caliente con leche o espuma de leche.



Seguir las instrucciones del manual de usuario



- > Leer el manual de usuario antes de utilizar la máquina.
- > Siempre siga exactamente las instrucciones del manual de usuario, en particular las indicaciones de seguridad y el contenido del capítulo "Seguridad".
- > Respetar las señales de advertencia de la máquina de café.
- > Ponga este manual de usuario a disposición del personal y/o de todos los usuarios.

ATENCIÓN

Respetar los pictogramas y símbolos del manual de usuario
▷ página 22

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



Peligro de muerte por choque eléctrico



- ¡Existe peligro de muerte debido a la tensión de red al manipular en el interior de la máquina de café!
- > Nunca abra la carcasa.
- > No afloje ningún tornillo ni desmonte ninguna de las partes de la carcasa.

ADVERTENCIA

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



Condiciones para el uso y la instalación

- El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los posibles daños en caso de que no se observen las prescripciones de mantenimiento y las prescripciones del capítulo "Datos técnicos".
- > Respetar el manual de usuario.
- > La puesta en servicio, los trabajos de mantenimiento y las reparaciones sólo deben ser realizados por el Servicio Técnico de WMF utilizando piezas de recambio originales.

IMPORTANTE

Datos técnicos
▷ a partir de la página 128

Mantenimiento
▷ a partir de la página 114

1	Seguridad	7
1.1	Indicaciones generales de seguridad	7
1.2	Empleo reglamentario	14
1.3	Condiciones para el uso y la instalación	17
2	Presentación	20
2.1	Denominación de las partes de la máquina de café	20
	Pantalla de disponibilidad operativa	20
	Glosario	23
3	Manejo	24
3.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	24
3.2	Otros documentos	25
3.3	Encender la máquina de café	26
3.4	Leche o espuma de leche (opcional)	26
3.4.1	Conectar el suministro de leche	26
3.4.2	Salida de leche o de espuma de leche	27
3.5	Salida de bebidas	28
	Cancelar bebidas	28
3.6	Fresh Filtered Coffee – FFC (opcional)	28
3.7	Iconos de preselección (opcional)	29
3.8	Iconos opcionales	29
3.9	Ajuste del tamaño de taza	29
3.10	Salida de agua caliente	29
3.11	Basic Steam (optional)	30
3.12	Calentador de tazas SteamJet	32
3.13	Regulación de altura de la salida combinada	33
	Regulación de altura automática (opcional)	33
	Detección de tazas (opcional)	33
3.14	Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo	33
3.15	Compuerta de suministro manual cerrable	34
3.16	Cajón de posos	35
3.17	Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)	35
3.18	Bandeja de goteo	36
3.18.1	Sensor de la bandeja de goteo (opcional)	36
3.19	Apagar la máquina de café	37
4	Software	38
4.1	Resumen	38
	Disponibilidad operativa	38
	Línea de función en pantalla de disponibilidad operativa	38
	Menú principal de funciones	39
	Iconos del control por menú	39
	Mensajes en pantalla	39
4.2	Pantalla de disponibilidad operativa	40
4.2.1	Teclas de bebidas	40
4.2.2	Línea de función	40
	Icono de SteamJet	40
	Icono de enjuague en caliente	40
	Información nutricional	40

	Ajuste del tamaño de taza	41
	Icono de S-M-L	41
	Icono de barista - concentración del café	41
	Llenado del sistema de leche	41
	Segunda variedad de café (Decaf)	42
	Tecla de vapor	42
	Tecla de agua caliente	42
4.3	Cuidados	43
	Limpieza del sistema	43
	Enjuague del batidor	43
	Limpieza del sistema de leche	43
	Limpieza intensiva del sistema (AutoClean)	44
	Cambio de filtro FFC	44
	Enjuague del espumador	44
	CleanLock	44
	Instrucciones	45
	Llenado del sistema de leche (Dynamic Milk)	45
	Ajustes	45
4.4	Bebidas	46
	Aspectos generales	46
	Cantidad de llenado, preparación múltiple y tipo de dosificación	47
	Modificar recetas	49
	Seleccionar el molinillo de café	52
	Texto, imagen y altura de taza	52
	Cambiar teclas	54
4.5	Opciones de servicio	55
	Elementos de mando	55
	Disposición de teclas	58
	Postselección	58
	Descafeinado	59
	Preselección de bebidas	59
	Cancelar bebidas	59
	Logotipo	60
4.6	Información	61
	Último escaldado	61
	Temporizador	61
	Servicio	61
	Cuidados	61
	Filtro de agua y descalcificación	61
	Protocolo	61
4.7	Contabilidad	62
	Contador	62
	Máquinas expendedoras	62
	Contabilidad externa	62
	Ajustes gratis	63
4.8	Derechos de PIN	63
	PIN de limpieza	64
	PIN de ajustes	64
	PIN de contabilidad	64
	Volver a introducir el PIN	64

4.9	Temporizador	65
	Hora/fecha	65
	Temporizador	65
	Resumen del temporizador y ajustar temporizador	65
	Borrar temporizador	66
	Vista general del día del temporizador	66
	Ajuste de las horas de conmutación del temporizador	66
	Limpieza AutoClean	67
	Disposición de teclas	67
	Eco-Mode	68
	Horario de verano	68
	Zona horaria	68
4.10	Sistema	69
	Refrigerador	69
	Quality Check (Dynamic Milk)	70
	Indicador de progreso	70
	Pantalla e iluminación	70
	Brillo de la pantalla	71
	Reducir el brillo automáticamente	71
	Calibración táctil	71
	Fondo de pantalla	71
	Bebidas: Tipo de letra + Color	72
	Filtro de agua	72
	Eco-Mode	73
	Temperatura	73
	Protección anticongelante/preparación para el transporte	74
	Ajustar grado de molido	74
	Dosificador	74
	Bluetooth (opcional)	74
	Función S-M-L	75
	Jarabe (opcional)	75
	Información nutricional	75
	Detección de tazas (opcional)	76
	Soluciones digitales	79
4.11	Idioma	79
4.12	Eco-Mode	80
	Indicador Eco-Mode	80
4.13	USB	81
	Cargar recetas	81
	Cargar símbolos de bebida	81
	Guardar recetas	81
	Guardar recetas como PDF	81
	Exportar contador	81
	Exportación HACCP	82
	Copia de respaldo de datos	82
	Cargar datos	82
	Cargar idioma	82
	Actualización del firmware	82

5	Cuidados	83
5.1	Indicaciones de seguridad "Cuidados"	83
5.2	Resumen de los intervalos de limpieza	85
5.3	Programas de limpieza	86
5.3.1	Limpieza del sistema	86
5.3.2	Limpieza del sistema de leche	91
5.3.3	Enjuague del espumador	92
5.3.4	Enjuague del espumador (Dynamic Milk)	92
5.3.5	Enjuague del batidor	93
5.3.6	Cambio de filtro FFC	93
5.3.7	Resumen Limpiar el sistema de leche	94
5.4	Recargar el producto limpiador (AutoClean)	95
	Granulado de limpieza de café	95
	Limpiador para el sistema de leche	95
5.5	Descalcificación	96
5.5.1	Descalcificación de la máquina de café con depósito de agua	98
5.5.2	Descalcificación de la máquina de café con conexión fija a la red de agua	99
5.6	Limpiezas manuales	101
5.6.1	Limpiar el panel embellecedor (CleanLock)	101
5.6.2	Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional)	102
5.6.3	Limpiar la unidad de escaldado	102
5.6.4	Limpiar el depósito de agua	105
5.6.5	Limpiar la bandeja de goteo	105
5.6.6	Limpiar la carcasa y el sensor de tazas	106
5.6.7	Limpiar manualmente el sistema de leche	106
5.6.8	Limpiar el batidor	109
5.6.9	Limpiar la tolva de café en grano	110
5.6.10	Limpiar la tolva de producto en polvo	111
6	Concepto de limpieza HACCP	112
7	Mantenimiento y descalcificación	114
7.1	Mantenimiento	114
7.2	Servicio Técnico de WMF	115
8	Mensajes e indicaciones	116
8.1	Mensajes de manejo	116
8.2	Mensajes de error y averías	117
8.3	Mensajes de error y averías	120
9	Seguridad y garantía	123
9.1	Peligros para la máquina de café	123
9.2	Directivas	125
9.3	Obligaciones del titular/explotador	126
9.4	Derechos de garantía	127
	Apéndice: Datos técnicos	128
	Datos técnicos de la máquina de café	128
	Apéndice: Accesorios y piezas de recambio	132
	Índice	135

1 Seguridad



Uso incorrecto

- La inobservancia de estas indicaciones de seguridad puede ocasionar graves lesiones.
 - > Respetar todas las indicaciones de seguridad.

**ADVERTENCIA**

1.1 Indicaciones generales de seguridad

Peligros para el usuario

Ofrecer la mayor seguridad posible se cuenta entre una de las características más importantes de los productos de WMF. Sólo se garantiza la eficacia de los dispositivos de seguridad si se respetan los siguientes puntos:



- > Leer cuidadosamente el manual de usuario antes de utilizar la máquina.



- > Nunca toque las partes calientes de la máquina.



- > No utilice la máquina de café si no funciona perfectamente o si ha sufrido algún daño.
 - > Sólo utilice la máquina de café si está completamente ensamblada.

**ATENCIÓN**



> Bajo ninguna circunstancia deben modificarse los dispositivos de



seguridad incorporados en la máquina.



> Bajo supervisión permanente, este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y mayores, así como por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o haber sido falta de conocimientos, después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y haber comprendido los peligros resultantes.

> Los niños no deben jugar con el aparato.

> La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por los niños.

 **ATENCIÓN**

A pesar de todos los dispositivos de seguridad, en toda máquina de café queda un cierto potencial de peligrosidad cuando es objeto de un manejo inadecuado. Para evitar lesiones y riesgos para la salud, respete las siguientes indicaciones al manejar la máquina de café:



Peligro de muerte por choque eléctrico

⚠ ADVERTENCIA

- ¡Existe peligro de muerte debido a la tensión de red al manipular en el interior de la máquina de café!
- > Nunca abra la carcasa.
- > No afloje ningún tornillo ni desmonte ninguna de las partes de la carcasa.
- > Evitar que el cable de alimentación se dañe. No torcerlo ni aplastarlo.
- > Nunca utilice un cable de alimentación dañado. Un cable de alimentación eléctrica dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico para prevenir los peligros.
- > Nunca sumerja el enchufe del cable de alimentación en agua u otros líquidos. No vierta agua u otros líquidos sobre el enchufe del cable de alimentación. Mantenga siempre seco el enchufe del cable de alimentación.
- > No desenchufe el cable eléctrico del aparato en la parte posterior de la máquina de café hasta que se haya desconectado el cable de alimentación de la red eléctrica.
- > Antes del mantenimiento y la reparación, la máquina de café debe desconectarse del suministro de energía eléctrica. Para ello desenchufe el cable de alimentación. La persona que realice el mantenimiento o la reparación debe poder comprobar siempre, mediante un contacto visual libre de obstáculos, que la alimentación eléctrica está interrumpida.



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



ATENCIÓN



- Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
 - Durante la salida de bebidas y vapor, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
 - Sale vapor caliente por el calentador de tazas SteamJet. Durante este proceso, las tazas y las superficies adyacentes también se ponen muy calientes.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas y vapor.
 - > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
 - > Colocar un recipiente apropiado debajo de la salida antes de que se despache la bebida.
-

**Peligro de lesiones**

- Los cabellos muy largos pueden quedar atrapados en el cabezal del molinillo y terminar dentro de la máquina de café.
- > Proteger siempre los cabellos con una redecilla para cabello.

**ATENCIÓN****Peligro de aplastamiento/
peligro de lesiones**

- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
- Se corre peligro de aplastamiento al cerrar el panel embellecedor.
- > Apagar siempre la máquina de café y sacar el enchufe de la toma de red eléctrica antes de meter las manos en el molinillo de café o en la abertura de la unidad de escaldado.
- > Cerrar con cuidado el panel embellecedor.
- > No introduzca la mano en la zona de la salida en movimiento.

**ATENCIÓN**



Riesgo para la salud

- > Sólo procese productos que sean apropiados para el consumo y la utilización con la máquina de café.
- > La tolva de producto en polvo, las tolvas de café en grano y el suministro manual sólo deben llenarse con productos que correspondan al empleo reglamentario de la máquina.



Peligro de resbalamiento



- Pueden derramarse líquidos de la máquina de café en caso de uso inapropiado o errores. Estos líquidos pueden ocasionar peligro de resbalamiento.
- Al reemplazar la botella del limpiador de leche, puede derramarse líquido. Esto puede ocasionar peligro de resbalamiento.
- > Comprobar periódicamente la hermeticidad de la máquina de café y que no haya derrames de agua.
- > Reemplazar con cuidado la botella del limpiador de leche. Si se derrama líquido, límpielo de inmediato.





Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la solución de limpieza limpiador caliente y agua caliente desde la salida combinada y desde la salida de agua caliente.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- En la bandeja de goteo puede haber líquidos calientes.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
 - > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.
 - > Mover con cuidado la bandeja de goteo.

 **ATENCIÓN**



Riesgo para la salud

- El limpiador para el sistema de leche y las pastillas de limpieza son irritantes.
 - > Respete las medidas preventivas que traen los envases de los productos de limpieza.
 - > Echar la pastilla de limpieza solamente cuando aparezca el mensaje en pantalla.

 **ATENCIÓN**

1.2 Empleo reglamentario



Uso incorrecto

- Si la máquina no se emplea de forma reglamentaria, ésta puede dar lugar a un peligro de lesiones.
 - > La máquina de café sólo debe emplearse de forma reglamentaria.



ADVERTENCIA

Directivas

▷ *página 125*

Datos técnicos

▷ *a partir de la
página 128*

- La WMF 1500 S+ está diseñada para la preparación de bebidas de café y/o leche y/o polvo (por ej. Choc o Topping) en recipientes adecuados.
- Los productos utilizados, café en grano, leche, Topping, chocolate en polvo, deben ser adecuados para ser procesados en máquinas de café totalmente automáticas. Los productos ya no podrán ser procesados después de la fecha de caducidad.
- Este aparato está diseñado para uso industrial y comercial, y para ser utilizado por personas especializadas o usuarios instruidos en tiendas, oficinas, gastronomía, hotelería o lugares similares. También puede utilizarse en un entorno doméstico.

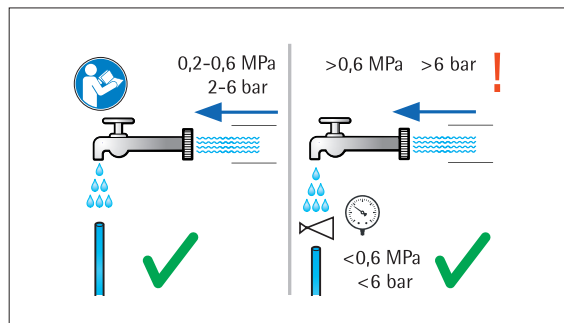
Lugar de instalación

- El aparato puede utilizarse para autoservicio si es supervisado por personal entrenado.
El aparato deberá colocarse en un lugar claramente visible.
- El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor.
- El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. El aparato debe instalarse protegido contra salpicaduras de agua.
- El aparato no debe emplazarse sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.
- No utilizar la máquina de café al aire libre.

Conexión de agua

- Racor de empalme de 3/8 de pulgada con llave de paso principal y filtro de impurezas con una abertura de malla de 0,08 mm a cargo del cliente. Presión de flujo de por lo menos 0,2 MPa (2 bar) para 2 l/min. Máximo 0,6 MPa (6 bar).

¡Importante! Si la presión de flujo del cliente superara los 0,6 MPa (6 bar), se deberá intercalar un reductor de presión que deberá ajustarse a un máximo de 0,6 MPa (6 bar).



- Máxima temperatura de alimentación 35 °C.
- Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café, con el kit de conexión fija a la red de agua o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.

Temperatura ambiental

- Temperatura ambiental +5 °C hasta un máximo de +35 °C.

Utilización

- El uso del aparato está sujeto al presente manual de usuario. Un uso diferente o que exceda los límites del uso previsto se considera contrario al empleo reglamentario. El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños resultantes.
- **La WMF 1500 S+ no debe ser utilizada bajo ninguna circunstancia para calentar ni suministrar ningún otro líquido distinto del café, agua caliente (bebidas, limpieza) o la leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada, UHT).**

Higiene

- El explotador de la máquina de café la colocará de forma que sea posible su cuidado y mantenimiento sin impedimentos.
- En el aprovisionamiento de oficinas/pisos o en aplicaciones de autoservicio similar, el personal que conoce el manejo de la máquina de café deberá vigilarla. El personal instruido debe garantizar la observancia de las medidas de conservación y estar disponible para responder preguntas relativas al uso.

1.3 Condiciones para el uso y la instalación



Peligro de incendio/ peligro de accidente

- > Deben respetarse las condiciones para el uso y la instalación especificadas en el capítulo Datos técnicos.
- > Antes de enchufar el cable de alimentación del aparato, asegúrese de que los datos de la placa de identificación coincidan con la tensión de red del lado de la instalación.

⚠ ADVERTENCIA

Datos técnicos

▷ *a partir de la
página 128*



Condiciones para el uso y la instalación

- > Utilizar la máquina de café sólo en ambientes libres de heladas.
- > Si la máquina de café ha sido transportada o almacenada a temperaturas inferiores a 5 °C, deberá dejarse en reposo a temperatura ambiente durante al menos 5 horas antes de ponerse en funcionamiento.

IMPORTANTE

Datos técnicos

▷ *a partir de la
página 128*

El explotador de la máquina encargará por su cuenta las instalaciones preliminares para la conexión eléctrica, toma y evacuación de agua. Dichos trabajos previos deben ser ejecutados por instaladores autorizados respetando las normas generales, específicas de cada país y locales. El personal del Servicio Técnico de WMF sólo está autorizado a efectuar la conexión de la máquina de café en las acometidas existentes en el local. Nuestro personal no está autorizado para realizar los trabajos previos a la instalación ni tampoco asumirá responsabilidad alguna por esos trabajos.

El aparato sólo debe ser conectado y puesto en servicio por el Servicio Técnico de WMF.

2 Presentación

2.1 Denominación de las partes de la máquina de café



Pantalla de disponibilidad operativa



Barra superior

Línea de función

- 1** Tolvas de café en grano (hasta 2), cerrable
- 2** Tolva de producto en polvo (opcional), cerrable (por ejemplo Choc o Topping)
- 3** Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas
- 4** Fresh Filtered Coffee – FFC (opcional)
- 5** Pantalla táctil con teclas de bebidas y ajustes
- 6** Salida combinada con altura regulable y espumador de leche integrado
- 7** Detección automática de tazas (opcional)
- 8** Cajón de posos
- 9** Calentador de tazas SteamJet
- 10** Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora
- 11** Salida de agua caliente/salida de vapor (opcional)
- 12** Depósito de agua/recipiente de descalcificación (opcional)
- 13** Panel embellecedor
- 14** Iluminación lateral
- 15** Tecla ON/OFF (panel embellecedor abierto)
- 16** Bloqueo de recipiente

Pantalla de disponibilidad operativa

- 17** Eco-Mode
- 18** Icono de menú (para abrir el menú principal)
- 19** Teclas de bebidas
- 20** Icono de SteamJet
- 21** Icono de enjuague en caliente
- 22** Icono de barista

Los iconos y teclas de la pantalla están disponibles según sea el ajuste y el modelo de máquina.

Las funciones que se muestran aquí son ejemplos.

Software ▷ a partir de la página 38

Pictogramas y símbolos del manual de usuario



Indicaciones de seguridad
"Daños personales"

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, esto puede ocasionar lesiones que van de leves a graves en caso de manejo incorrecto.



Indicaciones de seguridad
"Daños personales"

Si no se respetan las indicaciones de seguridad, esto puede ocasionar lesiones leves en caso de manejo incorrecto.



Choque eléctrico



Vapor caliente



Peligro de aplastamiento



Superficies calientes



Peligro de resbalamiento



Indicaciones de advertencia de daños materiales

- para la máquina de café
- para el lugar de instalación
- > Siempre siga exactamente las instrucciones del manual de usuario.



Nota/sugerencia

- Indicaciones para una manipulación segura y consejos para facilitar el manejo.

ADVERTENCIA

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7

ATENCIÓN

Indicaciones de seguridad "Manejo"
▷ página 24
Indicaciones de seguridad "Cuidados"
▷ página 83

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127
Datos técnicos
▷ a partir de la página 128

NOTA

SUGERENCIA

Glosario

Término	Explicación
•	• Enumeraciones, posibilidades de selección
*	* Pasos operativos individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la máquina de café y/o explicaciones de los pasos ejecutados automáticamente.</i>
AutoClean	Sistema de limpieza totalmente automático
Autoservicio	Autoservicio del cliente
Barista	Profesional de la preparación del café
Bebidas en polvo	Por ejemplo, Choc (chocolate) o Topping
Capacidad	Por ejemplo: capacidad en litros del filtro de agua
Choc	Chocolate caliente
Componentes	Ingredientes de una receta para una bebida, por ejemplo, café, leche, espuma de leche, chocolate y Topping.
Decaf	Café descafeinado
Detección de tazas	El sensor opcional determina automáticamente la altura de la taza. Hay 3 modos diferentes para elegir el más adecuado.
Dureza de carbonatos	Valor en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cantidad de cal disuelta en el agua potable.
Enjuague	Limpieza intermedia
FFC	Fresh Filtered Coffee – Café recién filtrado
Llave de paso principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Preinfusión	El café se humedece y se calienta brevemente antes de escaldarlo para que desprenda su aroma con mayor intensidad.
Prensado	Prensado automático del café molido antes de escaldarlo.
Rampa de posos	▷ Abertura de descarga de posos a través del mostrador, página 35
Salida combinada	Estándar como salida doble. Opcional como salida individual.
Salida de bebidas	Salida de café, agua caliente o bebidas en polvo
Sistema batidor	Todo el grupo de componentes, batidor con dosificador para bebidas en polvo
Sistema de leche	Salida combinada, boquilla de leche y tubo de leche

3 Manejo

3.1 Indicaciones de seguridad "Manejo"



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
- Durante la salida de bebidas y vapor, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas y vapor.
 - > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
 - > Colocar un recipiente apropiado debajo de la salida antes de que se despache la bebida.

ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7*



Riesgo para la salud

- > Sólo procese productos que sean apropiados para el consumo y la utilización con la máquina de café.
- > La tolva de producto en polvo, las tolvas de café en grano y el suministro manual sólo deben llenarse con productos que correspondan al empleo reglamentario de la máquina.

ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7*



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- Al colocar la tapa FFC existe riesgo de aplastamiento.
- > Enroscar con cuidado la tapa FFC.



ATENCIÓN



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Durante la preparación de Fresh Filtered Coffee puede salir líquido caliente. Durante este proceso, las superficies adyacentes se ponen muy calientes.
- > Nunca tome con las manos la cápsula FFC durante la salida de bebidas.
- > No toque la cápsula FFC justo después de que se despache la bebida.



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7*



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
- > No introduzca la mano en la zona de la salida en movimiento.
- > Apagar siempre la máquina de café y sacar el enchufe de la toma de red eléctrica antes de meter las manos en el molinillo de café o en la abertura de la unidad de escaldado.



ATENCIÓN

3.2 Otros documentos

Con opción Estación de jarabe

- Respetar el manual de usuario de la estación de jarabe.
- Respetar las instrucciones de limpieza de la estación de jarabe.

3.3 Encender la máquina de café

* Desplazar hacia arriba el panel embellecedor
Detrás del panel embellecedor, del lado derecho, está la tecla ON/OFF.

* Accionar la tecla ON/OFF

La máquina de café se enciende y comienza a calentarse.

Se inicia un enjuague automático en caliente.

Una vez que la máquina de café está lista para despachar bebidas, aparece la pantalla de disponibilidad operativa.

La máquina de café puede encenderse y apagarse con el temporizador.



Control de acceso con PIN

▷ Derechos de PIN
página 63

Ajustar horas de conmutación
del temporizador

▷ Temporizador
página 65

3.4 Leche o espuma de leche (opcional)

3.4.1 Conectar el suministro de leche

Basic Milk

Usar la boquilla de leche adecuada en la salida combinada.

Color	Temperatura de la leche
• verde	leche muy fría (hasta 8 °C)
• blanco	leche refrigerada (8 a 16 °C)
• caramelo	leche sin refrigerar (superior a 16 °C)

- * Abrir el envase de leche y colocarlo a la izquierda junto a la máquina de café
- * Introducir el tubo de leche con la boquilla de color beige dentro del envase de leche

*El tubo debe llegar hasta el fondo del envase de leche.
El tubo no debe tensarse ni doblarse al ajustar la altura de la salida combinada.*



Modelo con refrigerador



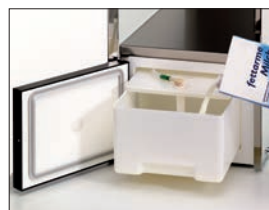
Con refrigerador de leche WMF, WMF Cup&Cool, Easy Milk, Dynamic Milk (opcional)

Basic Milk

- * Introducir la boquilla de leche refrigerada en la conexión para la leche de la salida combinada
- * Sacar del refrigerador el recipiente de leche
- * Desplazar hacia atrás la tapa del recipiente de leche
- * Verter la leche en el recipiente de leche
- * Colocar de nuevo la tapa en el recipiente
- * Encajar el adaptador del tubo de leche en la toma de la tapa del recipiente de leche
- * Empujar hacia atrás con cuidado el recipiente de leche



Adaptador del recipiente de leche



Recipiente de leche

3.4.2 Salida de leche o de espuma de leche

- * Colocar una taza de tamaño adecuado debajo de la salida combinada
- * Pulsar la tecla de bebida asignada a leche o espuma de leche

La salida se produce según los ajustes en la receta (tipo de dosificación, calidad de espuma, etc.).

*Tipo de dosificación
▷ Cantidad de llenado
página 47
Start-Stop o dosificado*

3.5 Salida de bebidas

Si se pulsán las teclas de selección de bebidas, la máquina comienza a dispensar la bebida ajustada.

- Tecla iluminada = bebida disponible
- Tecla no iluminada/ triángulo rojo en la barra superior = bebida no disponible/ tecla bloqueada

- * Colocar una taza de tamaño adecuado debajo de la salida combinada
- * Pulsar la tecla de bebida deseada

Cancelar bebidas

- * Pulsar de nuevo la tecla de bebida

3.6 Fresh Filtered Coffee – FFC (opcional)

La nueva función "Fresh Filtered Coffee" permite preparar café filtrado y recién escaldado. Con la ayuda de este sistema de filtro adicional, el café recién escaldado se libera de aceites y sedimentos. En principio, todos los escaldados de café (Espresso o Café Crème) se pueden preparar a través del filtro.



Selección de bebidas

Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 58



3.7 Iconos de preselección (opcional)

Según sea el modelo, en la pantalla aparecerán iconos de preselección como por ej. el icono de "Segunda variedad de café".

Estos son iconos de preselección que establecen la preselección deseada antes de seleccionar la bebida con las teclas de bebidas.



Ejemplo:
Icono de segunda variedad de café
▷ página 42

3.8 Iconos opcionales

Hay iconos opcionales, como aquí el icono de Barista, que se muestran en la pantalla a través de la línea de función.

Otro ejemplo es el icono S-M-L.

Para que se encuentren disponibles, las cantidades de llenado S-M-L deben estar ajustadas para las bebidas. A continuación, antes de seleccionar la bebida podrá seleccionarse la cantidad de llenado "S" o "L" y sólo se iluminarán las teclas de bebida para las que estén previstos estos tamaños.

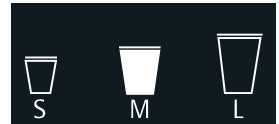
M = tamaño de bebida ajustado, sin preselección

S = aprox. un 25% menos que en M

L = aprox. un 25% más que en M



Ejemplo:
Icono de Barista

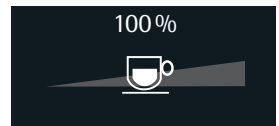


Ejemplo:
Icono de S-M-L

3.9 Ajuste del tamaño de taza

Una selección libre de cantidades de llenado está disponible opcionalmente.

Dependiendo del ajuste, la cantidad de llenado puede adaptarse después de seleccionar la bebida en modo de PostSelection.



3.10 Salida de agua caliente

* Colocar una taza de tamaño adecuado debajo de la salida de agua caliente

* Pulsar la tecla de agua caliente

La salida se produce según esté ajustado el tipo de dosificación.



3.11 Basic Steam (optional)



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
 - Durante la salida de bebidas y vapor, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas y vapor.
 - > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
 - > Colocar un recipiente apropiado debajo de la salida antes de que se despache la bebida.
-

ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7*

✱ Accionar la tecla de vapor

Saldrá vapor en tanto se mantenga accionada la tecla de vapor.

- El vapor calienta las bebidas
- El vapor sirve para espumar manualmente la leche

Calentar bebidas

- * Utilizar un recipiente de Cromargan® que sea lo más estrecho y alto posible y tenga asa
- * Llenar el recipiente hasta la mitad como máximo
- * Introducir la boquilla de vapor bien adentro en el recipiente
- * Mantener accionada la tecla de vapor hasta alcanzar la temperatura deseada
- * Soltar la tecla de vapor
- * Orientar la salida de vapor hacia la bandeja de goteo
- * Accionar brevemente la tecla de vapor

*Como un recipiente de Cromargan®
WMF N.º de pedido 03 9090 0030
o 03 9090 0050*

De esa forma se limpian los residuos que quedan en el tubo de vapor.

- * Limpiar el tubo de salida de vapor con un paño húmedo

Espumar la leche



> No sobrecalentar la leche al espumarla, de lo contrario disminuye la cantidad de espuma de leche.

SUGERENCIA

- * Utilizar un recipiente de Cromargan® que sea lo más estrecho y alto posible y tenga asa
- * Llenar el recipiente hasta la mitad como máximo
- * Introducir la boquilla de vapor en el recipiente hasta justo debajo de la superficie de la leche
- * Accionar la tecla de vapor y mover al mismo tiempo el recipiente en sentido horario

De este modo se produce una espuma de leche compacta y espesa.

- * Soltar la tecla de vapor
- * Orientar la salida de vapor hacia la bandeja de goteo
- * Accionar brevemente la tecla de vapor

De esa forma se limpian los residuos que quedan en el tubo de vapor.

- * Limpiar el tubo de salida de vapor con un paño húmedo

3.12 Calentador de tazas SteamJet



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Sale vapor caliente por el calentador de tazas SteamJet. Durante este proceso, las tazas y las superficies adyacentes también se ponen muy calientes.

- > Utilizar tazas o vasos resistentes al calor.
- > Siempre colocar una taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas, antes de que salga el vapor.
- > No toque las superficies adyacentes justo después de la salida del vapor.
- > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
- > Nunca utilizar la función SteamJet sin la bandeja de goteo colocada o sin el inserto del calentador de tazas.



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7*

*Limpiar diariamente la bandeja
de goteo*

*Cuidados
▷ a partir de la página 83*



Riesgo para la salud/higiene

- La función SteamJet está prevista para calentar tazas y no es adecuada para su limpieza.
- > Use siempre recipientes recién lavados con la función de calentamiento de tazas.



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7*

El calentador de tazas SteamJet calienta tazas con vapor caliente.

* Colocar una taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas

* Pulsar sobre el icono

Sale vapor caliente lentamente por debajo de la taza.

El chorro de vapor dura como máximo el tiempo que se ha definido en los ajustes.

* Pulsar otra vez el icono de SteamJet

El chorro de vapor se interrumpe inmediatamente.



*Icono de SteamJet activo/inactivo
▷ Opciones de servicio
página 56*

3.13 Regulación de altura de la salida combinada

La salida combinada es regulable en altura.

* Tomar la salida por el asa frontal y desplazarla a la altura deseada

Altura libre: 70–175 mm



Altura de taza
▷ página 52

Regulación de altura automática (opcional)

Para la regulación de altura automática, la altura de taza es guardada con las bebidas (sólo en Dynamic Milk o en paquete SB). Antes de salir las bebidas, la salida combinada se dirige automáticamente a la altura guardada.

Altura de las tazas: hasta 175 mm

Detección de tazas (opcional)

Las máquinas con detección de tazas opcional se pueden manejar en tres modos diferentes, dependiendo del ajuste.

- Detección de presencia
- Oficina - Llevar a la altura de taza
- Preselección de tamaño

Detección de tazas
▷ Sistema
página 76

3.14 Tolva de café en grano/ tolva de producto en polvo cerrable

En lo posible, reponer la cantidad necesaria de granos en las tolvas en el momento oportuno. Llenar las tolvas como máximo con la cantidad necesaria para el día a fin de mantener la frescura del producto.



- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están cubiertos por la garantía.
 - > Procure que ningún cuerpo extraño llegue a la tolva de café en grano.
 - > No llenar en exceso la tolva de producto en polvo.
 - > No presionar y comprimir el polvo.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

3.15 Compuerta de suministro manual cerrable

La compuerta de suministro manual está en el centro de la tapa de la máquina de café.

La compuerta de suministro manual se utiliza

- Para otras clases de café, por ejemplo para el café descafeinado
- Para probar el café
- Para introducir las pastillas de limpieza



Compuerta de suministro de pastillas



- Colocar el café molido o la pastilla de limpieza solamente cuando aparezca el mensaje en pantalla.
- Utilice solamente café molido para el suministro manual.
- No utilice café en polvo soluble en agua.
- Tampoco utilice café molido demasiado fino.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

Preparación del café con café molido a través de la compuerta de suministro manual

- * Abra la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Echar el café molido (15 g como máximo)
- * Cerrar la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Pulsar la tecla de bebida deseada



Suministro manual

3.16 Cajón de posos

El cajón de posos recoge el café molido usado. Tiene capacidad para el poso de café de 50 escaldados aprox. En la pantalla aparece un mensaje tan pronto como sea necesario vaciar el cajón de posos.

La salida de bebidas queda bloqueada hasta que el cajón de posos vuelve a colocarse en su sitio.

- * Desplazar la salida combinada hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos
- * Vaciar el cajón de posos y colocarlo nuevamente en su sitio
- * Responder al mensaje en pantalla para aceptarlo



- Si se coloca en su sitio sin vaciarlo, este cajón de posos se llenará en exceso. La máquina de café se ensucia. Esto puede ocasionar daños.
 - > Vaciar siempre el cajón de posos antes de utilizarlo.
 - > Si el cajón de posos no puede volver a colocarse en su sitio, revise la cavidad para detectar restos de café y elimínelos.



Limpiar el cajón de posos
 ▷ Limpiezas manuales
 página 102

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
 ▷ a partir de la página 127

3.17 Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)

La máquina de café puede equiparse con una abertura de descarga para que los posos salgan a través del mostrador. En este caso, el cajón de posos y el fondo de la máquina de café tienen un paso que comunica con el paso del mostrador hecho por el cliente. Los posos de café se recogen en un recipiente separado debajo del mostrador donde va montada la máquina.

Importante

Limpiar diariamente la rampa de posos
 ▷ Limpiezas manuales
 página 102

3.18 Bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



- En la bandeja de goteo puede haber líquidos calientes.
 - > Mover con cuidado la bandeja de goteo.
 - > Colocarla de nuevo con cuidado para que no pueda derramarse el agua accidentalmente.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7

Limpiar diariamente la bandeja
de goteo

Cuidados
▷ a partir de la página 83



En máquinas de café con tubería de desagüe,
la bandeja de goteo también puede retirarse
(por ej. para su limpieza).

NOTA

En las máquinas de café sin tubería de desagüe debe
vaciar regularmente la bandeja de goteo.

- * Sacar cuidadosamente la bandeja de goteo, vaciarla
y volver a colocarla en su sitio



3.18.1 Sensor de la bandeja de goteo (opcional)

Si está equipada con el sensor de la bandeja de goteo,
la máquina de café indicará en pantalla que se alcanzó
el nivel máximo.

- * Cuando aparezca el mensaje, sacar cuidadosamente
la bandeja de goteo, vaciarla y volver a colocarla en
su sitio

3.19 Apagar la máquina de café



Prestar atención a la higiene

- En la máquina de café pueden formarse gérmenes nocivos para la salud.
- > Llevar a cabo la limpieza diaria antes de apagar la máquina de café.



Respetar las instrucciones

- Si no se respetan estas instrucciones, no asumiremos ninguna responsabilidad por los daños.

- * Desplazar hacia arriba el panel embellecedor
Detrás del panel embellecedor, del lado derecho, está la tecla ON/OFF.
- * Accionar brevemente la tecla ON/OFF hasta que se escuche una señal
A continuación la máquina de café se apaga.
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"

▷ a partir de la página 7

Limpiar la máquina de café como se indica en el manual.

Cuidados

▷ a partir de la página 83

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"

▷ a partir de la página 127



Control de acceso con PIN

▷ Derechos de PIN
página 63

4 Software

- 
- Para el ajuste de bebidas valen las mismas indicaciones de seguridad que para el manejo de la máquina de café.
 - > Respetar todas las indicaciones de seguridad.

 **ATENCIÓN**

Indicaciones de seguridad "Manejo"
> página 24

4.1 Resumen

Disponibilidad operativa

página 40



Disposición de teclas
> Opciones de servicio
página 58

Los iconos y teclas de la pantalla
están disponibles según sea el ajuste
y el modelo de máquina.

Línea de función en pantalla de disponibilidad operativa

página 40

	Calentador de tazas SteamJet		Eco-Mode (activo)
	Tamaño de bebida (S-M-L)		Enjuague en caliente
	Tecla de vapor		Barista (concentración del café)
	Segunda variedad de café (Decaf)		Agua caliente
	Llenado del sistema de leche		Ajuste del tamaño de taza
	Información nutricional		

Menú principal de funciones

a partir de la página 43



Cuidados
página 43



Bebidas
página 46



Opciones de servicio
página 55



Información
página 61



Contabilidad
página 62



Derechos de PIN
página 63



Temporizador
página 65



Sistema
página 69



Idioma
página 79



Eco-Mode
página 80



USB
página 81

Iconos del control por menú



Menú principal/Retroceder



Confirmar valor/ajuste



Introducción del PIN



Borrar valor/ajuste



Seguir/Start



Preparación de prueba



Carga de ajustes



Retroceder



Guardar los ajustes



Acceso a teclado

Mensajes en pantalla



Mensaje de evento y error



Indicador de temperatura
de la leche (opcional)

4.2 Pantalla de disponibilidad operativa

La pantalla de disponibilidad operativa mostrada depende de las opciones de la máquina de café y de los ajustes individuales.

4.2.1 Teclas de bebidas

Todas las teclas de bebidas disponibles están iluminadas.

Dependiendo de la disposición de teclas seleccionada, con un desplazamiento horizontal sobre la pantalla puede accederse a más bebidas.

La salida de bebidas se inicia presionando la tecla de bebida deseada.



Ejemplo: tecla Cappuccino

Disposición de teclas

▷ *Opciones de servicio*
página 58

4.2.2 Línea de función

Icono de SteamJet

Para calentar tazas.



Icono de SteamJet

▷ *Opciones de servicio*
página 56

Icono de enjuague en caliente

* Pulsar el icono de enjuague en caliente

Se inicia un enjuague con agua caliente de las tuberías de café. El agua calienta el sistema de escaldado y garantiza una óptima temperatura del café.

Recomendado después de una pausa de escaldado larga, en especial antes de preparar un Espresso.



Icono de enjuague en caliente
activo/inactivo

▷ *Opciones de servicio*
página 56

Información nutricional

Visualización de ingredientes e información nutricional por bebida.



Información nutricional

▷ *Opciones de servicio*
página 56

Ajuste del tamaño de taza

Para seleccionar el tamaño de bebida para la siguiente bebida.



Ajuste del tamaño de taza

▷ Opciones de servicio
página 57

Icono de S-M-L

Para la preselección de tamaños de bebidas.
Previamente las bebidas deben ajustarse de la forma correspondiente.



S-M-L

▷ Software
▷ Sistema
página 75

Icono de barista – concentración del café

	Indicación	Concentración del café
sin pulsar	2 granos	normal, como fue ajustado
pulsar 1 vez	3 granos	15% más fuerte que como fue ajustado*
pulsar 2 veces	1 grano	15% más liviano que como fue ajustado*

* Cantidad máxima de café molido: 15 g por escaldado
Se modifica la concentración del café por única vez para la siguiente preparación.



Icono de barista activo/inactivo

▷ Opciones de servicio
página 55

Llenado del sistema de leche

Para el llenado automático del sistema de leche.



Llenado del sistema de leche

▷ Opciones de servicio
página 58

Segunda variedad de café (Decaf)

- * Primero, asignar "Descafeinado" a un molinillo en los datos de la máquina
- * Seleccionar "Descafeinado" en las opciones de servicio

En la barra de funciones aparece un símbolo de grano tachado.

- * Pulsar sobre el símbolo antes de seleccionar la bebida

La siguiente preparación de bebida se realizará a partir de los granos del molinillo de café descafeinado.



Segunda variedad de café
▷ Opciones de servicio
página 59

Tecla de vapor

Con la tecla de vapor se libera vapor caliente y se calientan las bebidas.

Con la tecla de vapor puede espumarse leche.



Tecla de agua caliente

Tecla de agua caliente para salida de agua caliente.

Es posible además asignar el agua caliente a una tecla de bebida.



4.3 Cuidados



Iconos del control por menú
▷ Resumen
página 39

Cuidados

▷ a partir de la página 83

Concepto de limpieza HACCP

▷ a partir de la página 112

Limpieza del sistema

Apagando o sin apagar la máquina de café después de la limpieza del sistema.



Limpieza del sistema

Limpieza del sistema

▷ Cuidados

a partir de la página 86

Enjuague del batidor

El enjuague del batidor es una limpieza intermedia del batidor.



Enjuague del batidor

Enjuague del batidor

▷ Cuidados

página 93

Limpieza del sistema de leche

La limpieza del sistema de leche puede iniciarse por separado. Esto resulta práctico si hay pausas extensas entre salida y salida de bebidas con leche. La limpieza del sistema de leche limpia el sistema de leche.



Limpieza del sistema de leche

Limpieza del sistema de leche

▷ Cuidados

página 94

Limpieza intensiva del sistema (AutoClean)

Se trata de una limpieza del sistema que incluye el tubo de leche.

Se puede utilizar opcionalmente "Con apagado" o "Sin apagado" después de finalizar la limpieza del sistema.

Se recomienda antes de las pausas de servicio de más de un día.



Limpieza intensiva
del sistema

Cambio de filtro FFC

El filtro debe cambiarse después de 100 escaldados, o después de 72 horas.

* Pulse en **Cambio de filtro FFC**

Se inician las instrucciones en pantalla.

* Seguir las indicaciones de la pantalla

Además, mediante este icono se puede visualizar cuántas bebidas aún se pueden preparar con el filtro insertado, o cuándo se debe realizar la siguiente limpieza del sistema con FFC.



Cambio de filtro FFC

Cambio de filtro FFC

▷ Cuidados

página 93

Enjuague del espumador

El enjuague del espumador es una limpieza intermedia del espumador de leche.



Enjuague del espumador

Enjuague del espumador

▷ Cuidados

página 92

CleanLock

* Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

La pantalla táctil se activa nuevamente 15 segundos después del último toque.



CleanLock

Limpiar el panel embellecedor

▷ Cuidados

a partir de la página 101

Instrucciones

Instrucciones animadas sobre los programas de limpieza disponibles y para el desmontaje y el montaje del batidor y la salida combinada con fines de limpieza.


Instrucciones

Resumen de los intervalos de limpieza
▷ Cuidados
página 85

Llenado del sistema de leche (Dynamic Milk)

Esta función llena el sistema de leche para la preparación de bebidas con leche.

* Pulsar **Llenado del sistema de leche**


Llenado del sistema de leche

Ajustes


Ajustes

Enjuague de apagado

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo Al apagar la máquina de café, deberá realizarse el enjuague de apagado si se hubieran preparado bebidas con leche desde la última limpieza.

Preparación del sistema de leche después de la limpieza

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo Después de la limpieza del sistema de leche, la máquina se apaga normalmente. Si esta función está activada, el usuario puede volver a insertar y conectar el recipiente de leche hasta un máx. de 15 minutos después de la limpieza. Con esto, la máquina de café quedará de nuevo lista para funcionar en el siguiente inicio.

4.4 Bebidas



Aspectos generales

Salida de prueba

En muchos ajustes de bebida es posible iniciar una salida de prueba con los nuevos ajustes antes de que se guarde la receta.

- * Modificar los ajustes según lo deseado
 - * Pulsar sobre el icono "Salida de prueba"
- La bebida se dispensa con los nuevos valores ajustados.*
- * Si la bebida responde a lo deseado, pulsar sobre el símbolo de guardar
- Se guarda la receta.*



Ejemplo: tecla Cappuccino

Guardar recetas

La receta modificada se guarda.



Cargar recetas

Aquí se carga a una tecla de bebida una receta guardada.

- * Pulsar una tecla de bebida
 - * Pulsar sobre el icono "Cargar recetas"
- Se abre un submenú.*
- * Marcar la receta deseada
 - * Pulsar sobre el icono "Guardar recetas"
- La tecla de bebida es cargada con la receta recientemente seleccionada.*



Cantidad de llenado, preparación múltiple y tipo de dosificación



Cantidad de llenado

Ajustar la cantidad de llenado deseada. La receta se adapta de manera acorde.
El 100 % corresponde al valor guardado hasta ahora.

Función S-M-L

La función S-M-L puede activarse en el menú "Sistema". En las opciones de servicio puede también modificarse en general para todas las bebidas una desviación de las cantidades de llenado estándar indicadas.

Para bebidas individuales diferentes, las cantidades S-M-L pueden ser modificadas en Cantidad de llenado. Allí también puede ajustarse como activo o inactivo cualquier tamaño de forma individual. Inactivo significa que el tamaño ya no puede seleccionarse para la bebida en cuestión.

Activar S-M-L y modificar en general para todas las bebidas

▷ Software

▷ Sistema

página 75

Iconos opcionales

▷ Manejo

página 29

Cantidad de llenado S-M-L

Las recetas son generadas para los tamaños S y L. M está como fue ajustado.

Valor estándar:

S = 25 % menos que como fue ajustado.

L = 25 % más que como fue ajustado.

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	☒ S activo	☒ Activo	☒ L activo

Modificar S-M-L para distintas bebidas

▷ Cantidad de llenado

Preparación múltiple

La bebida es preparada tantas veces como indica el ajuste hecho. Pulsando una tecla puede dispensarse hasta 12 veces la cantidad ajustada.

Disponible tanto para bebidas con café y mezcla de leche, como también para agua caliente con el tipo de dosificación "dosificado".

Tipo de dosificación

- **Start-stop**

La salida está activa hasta la cantidad ajustada.

La salida puede detenerse antes volviendo a pulsar la tecla.

- **Start-Stop-Freeflow**

Pulsando brevemente una vez la tecla comienza la salida Start-Stop.

Si la tecla es pulsada por más de 1 segundo comienza la salida Freeflow.

- **Freeflow**

Sale la bebida o bien vapor mientras se mantenga accionada la tecla.

- **Dosificado**

Saldrá la cantidad ajustada. El tipo de dosificación está disponible para leche, espuma y agua caliente.

El tipo de dosificación puede ajustarse para agua caliente, leche y espuma de leche.

Modificar recetas



Iconos del control por menú
 ▷ Resumen
 página 39

Ajuste de bebida Cappuccino
 Modificar receta

Composición de la receta actual:

Espresso 9 g, 35 ml					
Espuma cremosa 140 ml					

Secuencia de preparación -> cantidad aprox. /ml 176

Reserva
 Componentes de fábrica:

Café	Leche	Leche fría	Pausa de la leche	Choc	Pausa
Espresso	Espuma de leche	Espuma fría	Agua caliente	Jarabe	

Información nutricional

! Pulsar en el componente deseado y desplazarlo

Navigation icons: back, forward, search, and a printer icon.

Composición de la receta actual

Aquí se muestran los componentes contenidos en la receta.

La secuencia de preparación es de izquierda a derecha. Los componentes que aparecen uno debajo del otro se preparan simultáneamente.

El software envía un mensaje cuando las opciones deseadas no son técnicamente posibles.

Reserva Componentes de fábrica

Aquí se muestran los componentes que pueden usarse para la receta.

* Pulsar sobre el componente deseado y luego, volver a pulsar sobre la posición deseada de la composición de la receta

El componente se insertará de inmediato en la posición deseada.

Borrar componente

Borrar de la composición de la receta actual un componente marcado.



Modificar componente

✱ Marcar el componente y pulsar sobre el símbolo "Modificar componente"

Se abre el menú "Modificar componente".

Se muestran las posibilidades de ajuste para el componente seleccionado.

Se muestran los datos guardados y actuales.



Los valores actuales



Los valores almacenados por el Servicio Técnico



Los valores de fábrica

Cantidad de café molido

Valor en gramos (g)



Cantidad de agua/cantidad de leche

Valor en mililitros (ml)



FFC

Aquí se puede ajustar si el café escaldado debe pasar por el filtro.



Dynamic Milk Calidades de espuma de leche

Las máquinas de café con Dynamic Milk pueden utilizar diferentes calidades de espuma de leche para cada bebida.

Es posible combinar varias calidades de espuma de leche en una bebida.

Firme	Espuma de leche firme. Recomendada para el Cappuccino con borde marrón y para bebidas en las que tiene gran importancia tanto el aspecto de la espuma de leche como un sabor a leche equilibrado.
Líquida	Espuma de leche muy fina. Recomendada para el Cappuccino con un sabor a leche equilibrado y muy marcado. Combinación óptima entre café y leche.
Cremosa	Espuma de leche con acabado brillante. Recomendada para bebidas a base de leche con un sabor a leche equilibrado y buena combinación entre café y leche.
Esponjosa	Espuma de leche esponjosa, más liviana, con un patrón de burbujas algo mayor y un sabor a leche equilibrado.

Calidad del café

Los niveles de calidad influyen en el escalado del café. Cuanto más alto sea el nivel de calidad, más intensos serán el sabor y el aroma del café.



Niveles de calidad

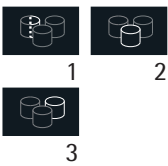
- 1 Después del prensado se le da al café molido espacio para hincharse.
- 2 Después del prensado se calienta directamente el café.
- 3 Después del prensado se efectúa una preinfusión.
- 4 Después del prensado y la preinfusión se prensa el café ya húmedo por segunda vez.
- 5 Como la calidad 4 pero prensado húmedo más fuerte.
- 6 Como la calidad 5 pero prensado húmedo más fuerte.
- 7 Como la calidad 6 pero prensado húmedo más prolongado.

¡Nota!

Si se utiliza café molido muy fino con una pequeña cantidad de agua de escalado, un nivel de calidad demasiado alto puede producir un error del agua de escalado.

Seleccionar el molinillo de café

La proporción completa de café que debe molerse es 10. La cantidad total puede formarse desde distintos molinillos. Así, es posible crear múltiples recetas individuales.



Texto, imagen y altura de taza



Iconos del control por menú
▷ Resumen
página 39

El icono "Detector Cup" sólo
aparecerá si está activada la
"Detección de presencia".
▷ Detección de presencia
con sensor de taza
▷ página 53

Texto e imagen

Aquí se adaptan el nombre de la bebida y la foto de una tecla de bebida.

* Activar el teclado con el icono de teclado

Cargar imágenes de bebidas propias
▷ USB
página 81

Observación

Aquí puede almacenarse una nota sobre la bebida.

Ajuste manual de la altura de taza

La altura de taza para la bebida se ajusta con la rueda de ajuste.

- * Ajustar la altura con la rueda de ajuste
- * Pulsar a la derecha el símbolo de taza deseado al que se debe asignar esta altura

El valor se ha asignado al símbolo de taza.

Para bebidas de tamaño "S" y "L" debe seleccionarse el tamaño antes de la selección con la tecla de bebida.

Detección de presencia con sensor de taza Detección de tazas (opcional)

Con la función "Detección de presencia" aparece el icono **Detectar Cup**.

- * Colocar una taza debajo
- * Pulsar **Detectar Cup**

Se detecta la taza.

Se adopta el ajuste para la altura de taza detectada y se lo muestra en la rueda de ajuste de la pantalla.

Preparado de esta manera, cuando la detección de presencia está activa, al seleccionar la bebida se desplaza la salida a la altura almacenada para la bebida.

Preselección de tamaño mediante sensor de taza

El sensor detecta la altura de la taza y habilita la bebida cuando la altura detectada corresponde al valor almacenado.

La preselección de tamaño mediante el sensor de taza sólo es posible en el modo "Preselección de tamaño".
▷ página 76

Tolerancia altura de taza
▷ Sistema ▷ Detección de tazas
página 76

Utilizar alturas de taza S-M-L configuradas

Si este icono está activo, se ajustan las alturas de taza del menú del sistema.

Si esta función está activa, la altura ya no se puede ajustar manualmente. La rueda de ajuste ya no se muestra.

S-M-L debe estar activado. Ajustar tazas mediante

*▷ Sistema ▷ Detección de tazas
página 76*

Cambiar teclas

Aquí se cambia la posición de dos teclas de bebida.

- * Pulsar una tecla de bebida
- * Pulsar sobre el icono "Cambiar teclas"
- * Pulsar la tecla de bebida que debe cambiarse



4.5 Opciones de servicio



Elementos de mando

Elementos de mando

Autoservicio

Para el autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

Las funciones y sus iconos no se muestran en estado inactivo.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

Autoservicio activo significa que se activan simultáneamente los siguientes ajustes:

- Icono de barista: inactivo
- Icono de enjuague en caliente: inactivo
- Información nutricional: activo
- Icono de menú: inactivo
- SteamJet: inactivo
- Indicador de errores: inactivo
- Ajuste del tamaño de taza: inactivo
- Preselección de idiomas: activo
- Llenado del sistema de leche: inactivo
- Preselección de bebidas: inactivo
- Cancelar bebidas: inactivo

*Icono de barista
página 55*

*Icono de enjuague en caliente
página 56*

*Información nutricional
página 56*

*Icono de menú
página 56*

*SteamJet
página 56*

*Indicador de errores
página 57*

*Ajuste del tamaño de taza
página 57*

*Preselección de idiomas
página 57*

*Llenado del sistema de leche
página 58*

*Preselección de bebidas
página 59*

*Cancelar bebidas
página 59*

Icono de barista

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Icono de enjuague en caliente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Información nutricional

Visualización de ingredientes e información nutricional por bebida.

Ingresar información nutricional
▷ Sistema
▷ Información nutricional
página 75

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

Icono de menú

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono de menú responde inmediatamente después de pulsar el icono.

inactivo Pulsando dos veces en el icono vacío se accede al menú principal.

SteamJet

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Indicador de errores

El error se notifica en la barra superior de la pantalla con diferentes colores.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El error se presenta en la pantalla en forma de texto.

Ajuste del tamaño de taza

La libre selección de cantidades de llenado puede activarse en las opciones de servicio.

La cantidad de llenado puede así adaptarse antes de seleccionar la bebida al tamaño de taza utilizado.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

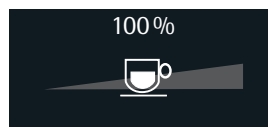
Si la taza se desliza en el regulador hacia la derecha, la cantidad de llenado aumenta; si se desliza hacia la izquierda la cantidad de llenado disminuye.

La cantidad de llenado se especifica en porcentaje.

Regulador en el centro como está ajustado 100%

Regulador todo a la izquierda 50% menor

Regulador todo a la derecha 50% mayor



Esta función no es posible si está activada al mismo tiempo la preselección S-M-L.

Preselección de idiomas

Aquí se ajusta si la preselección de idiomas y banderas es posible mediante el ajuste de bebidas.

La "Preselección de idiomas" puede activarse aquí o mediante la selección de la disposición de teclas "SB+Banderas".

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

*Disposición de teclas "SB+Banderas"
▷ Disposición de teclas
página 58*

Llenado del sistema de leche

Esta función llena el sistema de leche. El llenado del sistema de leche puede activarse aquí.

Opciones: • activo • inactivo

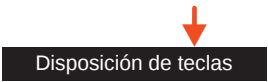
Valor estándar:  inactivo

activo El error se presenta en la pantalla en forma de texto.

Llenado del sistema de leche
▷ Cuidados
pagina 45

Disposición de teclas

Aquí se guardan y pueden seleccionarse diferentes disposiciones estándar de teclas.



Postselección

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo La selección de la clase de café y del tamaño de la bebida se solicitan después de la elección de la bebida.
Las designaciones de las clases de café y de los tamaños pueden modificarse. (Clase de café y S-M-L).
Las indicaciones y opciones varían dependiendo del equipamiento.

- Tamaño 1, 2 y 3
- Dosificador 1, 2 y 3
- Tipo de leche
- Jarabe 1, 2, 3 y 4 (opcional)



Las opciones que deben estar disponibles para la función PostSelection se habilitan en el menú "Sistema".

Sistema
▷ a partir de la página 69

Para el autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

Las funciones y sus iconos no se muestran en estado inactivo.

Descafeinado



Opciones: • activo • inactivo

Descafeinado

Valor estándar: ☒ inactivo

Factor Decaf

Aquí se ingresa el valor del factor Decaf.

Se fija la cantidad de café molido para Decaf (café descafeinado) porcentualmente a la cantidad de café molido ajustada en la receta.

Estas instrucciones se aplican para todas las bebidas con café con preselección "Decaf".

Margen de ajuste: -25 % a 15 %

Valor estándar: 10 %

Cuando se hace la preparación con la función Decaf, para un factor Decaf del 15 % se prepara, por ejemplo, Café Crème con 15 % más de café molido.

Preselección de bebidas



Opciones: • activo • inactivo

Preselección de bebidas

Valor estándar: ☒ inactivo

activo Las bebidas anteriormente seleccionadas se dispensan sin pulsar ninguna otra tecla.
En la barra superior se muestra "Preselección de bebidas activa".

Cancelar bebidas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

activo La salida de bebidas puede interrumpirse pulsando de nuevo la tecla de bebida.

Logotipo

Logotipo del fabricante

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El logotipo del fabricante aparece arriba a la derecha en la pantalla de disponibilidad.

Logotipo del cliente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo Cuando la opción está ajustada en "activo" y se ha cargado un logotipo del cliente, en caso de disponibilidad operativa el logotipo del cliente aparecerá centrado en la barra superior. En caso de conexión de máquinas expendedoras, ésta muestra el logotipo del cliente a la izquierda. En este caso, no se pueden mostrar ambos logotipos.

Cargar logotipo del cliente

Conectar la memoria USB con el logotipo del cliente.
Cargar el logotipo del cliente.

Tamaño del logotipo del cliente

El logotipo debe tener como máximo 80 píxeles de alto. Si el logotipo es más grande se cambiará su escala automáticamente a este tamaño.

4.6 Información

El menú de información ofrece las posibilidades de selección que se describen a continuación.



Último escaldado

Información sobre el último escaldado.



Último escaldado

Temporizador

Se accede a un resumen del temporizador de la semana. En esta vista general se muestran todos los horarios de encendido y de apagado.



Temporizador

Servicio

Datos de contacto para el Servicio Técnico de WMF.
Número de serie de la máquina de café.



Servicio

Cuidados

Aquí se muestran las últimas limpiezas y medidas de conservación que se llevan a cabo mediante programas de la máquina de café.



Cuidados

Filtro de agua y descalcificación

Información sobre la capacidad restante del filtro de agua y el momento de la siguiente descalcificación



Filtro y descalcificación

Protocolo

Protocolo de acontecimientos y fallos durante el manejo y las limpiezas de la máquina de café.



Protocolo

4.7 Contabilidad

Contador

Aquí se muestran los contadores para las distintas bebidas y los totales de las bebidas.
Por medio de la salida USB puede emitirse un protocolo.

Contabilidad				
Contador				
Bebida	1	2	3	4
2 Espresso M...	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

Ajuste estándar

Contador 1 a 4 = contador continuo



Los diferentes contadores pueden ponerse a cero manualmente de forma independiente entre sí.
(Por ejemplo Contador 1 = diario, Contador 2 = semanal, etc.)



SUGERENCIA

Máquinas expendedoras

Véase manual de usuario de equipos de venta/máquinas expendedoras.

Contabilidad externa

Véase manual de usuario del sistema de contabilidad camarero.

Ajustes gratis

Los ajustes gratis están disponibles junto con las unidades de contabilidad opcionales.

Ajustes gratis

Todo gratis

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Bebida gratis

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Indicación en pantalla

Con el ajuste "Todo gratis" activo, aquí puede almacenarse un texto. (por ej. "Gratis"). El texto introducido aparecerá en la barra superior.

Indicación teclas de bebidas

Con el ajuste "Todo gratis" activo, aquí puede almacenarse un texto para la tecla de bebida.

4.8 Derechos de PIN

Puede adjudicarse un PIN para cada una de las siguientes áreas.

- Limpiar
- Ajustes
- Contabilidad



Los PIN se organizan conforme a una jerarquía. Esto significa, por ejemplo: el PIN de ajustes libera simultáneamente todos los derechos para el PIN de limpieza pero no los derechos para el PIN de contabilidad.

Si no se da ningún PIN, el área es accesible sin PIN.
Si se le asignó PIN a un nivel, no se tendrá acceso a ese nivel si no se introduce ese PIN.

PIN de limpieza

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:



Cuidados



PIN de ajustes

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:



Cuidados



Bebidas



Opciones de servicio



Contabilidad
(sin "Borrar")



Temporizador



Sistema



Idioma



USB



PIN de contabilidad

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:



Cuidados



Bebidas



Opciones de servicio



Contabilidad
(con "Borrar")



PIN



Temporizador



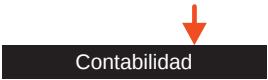
Sistema



Idioma



USB



El PIN de contabilidad se puede utilizar para cambiar los otros dos números PIN. Si se ha olvidado el PIN de contabilidad, este PIN sólo puede ser restablecido por el Servicio Técnico.

Volver a introducir el PIN

Una vez que se haya asignado un PIN para el permiso de acceso, deberá introducirse aquí el número PIN a fin de asignar un nuevo PIN.



4.9 Temporizador

Hora/fecha

Aquí se ajustan la hora actual y la fecha.

Temporizador

Aquí se encienden y se apagan en general las funciones del temporizador.

Opciones: • activo • inactivo

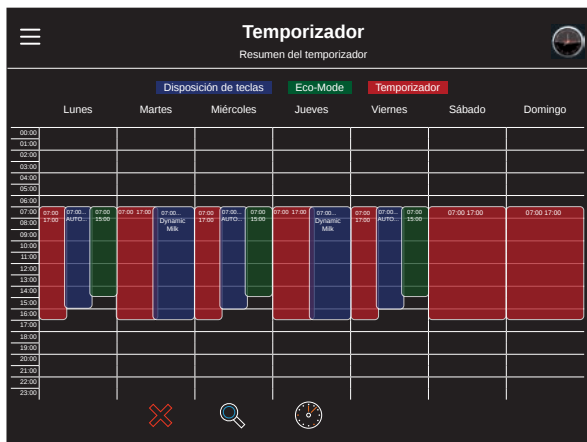
Valor estándar:  activo

activo Las horas de conmutación del temporizador están activas.

inactivo No se exponen las horas de conmutación del temporizador.

Resumen del temporizador y ajustar temporizador

Vista general de todas las horas de encendido y apagado



Los puntos de conmutación sólo pueden modificarse en la vista del día.

Borrar temporizador

Con el icono Borrar se puede eliminar una hora de conmutación marcada previamente.



Vista general del día del temporizador

Cambio de la vista general del día y de la semana. La vista general del día muestra los horarios de conmutación para el día actual.



Ajuste de las horas de conmutación del temporizador

Existen las siguientes funciones que pueden ser activadas por medio del temporizador.

- Disposición de teclas
- Eco-Mode
- Temporizador On/Off
- Limpieza AutoClean



 ¡Todas las modificaciones en las horas de conmutación sólo tienen efecto en las horas de conmutación futuras!

NOTA

- * Seleccionar la función de temporizador deseada
- * Seleccionar un día o varios
- * Ajuste de las horas de conmutación del temporizador

Los horarios de conmutación son ajustados previamente para todos los días seleccionados. Después de la confirmación se muestra una vista general de la semana con los horarios ajustados. En esta vista general de la semana pueden modificarse a voluntad los distintos horarios.

Limpieza AutoClean

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo Cuando la opción Limpieza AutoClean está ajustada en "activo", pueden ajustarse las horas de limpieza para AutoClean. Se establece, cuándo la limpieza debe iniciarse automáticamente.

Seleccione si la máquina debe apagarse después de la limpieza, o si debe realizarse una limpieza intensiva del sistema. Además, se establece si las bebidas con leche se habilitan después de la limpieza intensiva del sistema.



- > Crear un temporizador ON/OFF para los días de funcionamiento previstos.
- > Vincular estas horas con una limpieza.

Ejemplo: horario de apertura Lu a Vi de 8 a 18 horas.

- > Ajustar el temporizador ON/OFF con Limpieza a las 7:30–18:30 horas.

Recomendamos, antes de las pausas de servicio que duren más de un día, definir una limpieza intensiva del sistema.

SUGERENCIA

Observar las indicaciones de seguridad "Cuidados"

▷ página 83

Seguridad y garantía

▷ página 127

Disposición de teclas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo Por medio del temporizador se pueden asociar automáticamente las disposiciones de teclas.



Disposición de teclas

Eco-Mode

Aquí se define si los horarios del temporizador Eco-Mode son ajustables.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

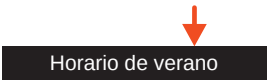


Horario de verano

Aquí se puede ajustar si el horario de verano se activará automáticamente.
El punto de menú está disponible si no hay ningún módulo de telemetría instalado.

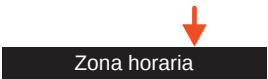
Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo



Zona horaria

Aquí se ajusta la zona horaria.



4.10 Sistema

Refrigerador

Temperatura de la reserva de leche

Aquí se ingresa la temperatura de la reserva de leche.
En caso de uso con Cup&Cool, por ejemplo, <10 °C.

Aviso de falta de ingrediente

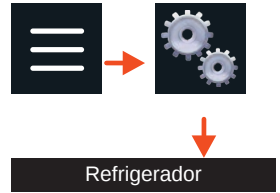
(Se requiere refrigerador con función de aviso de vacío)

Aquí se ajusta si se realiza un aviso de falta de leche.
El aviso de falta de ingrediente puede vincularse a un bloqueo de bebidas. Esto es particularmente importante en el modo de autoservicio, a fin de garantizar que las bebidas ya pagadas se despachen por completo.

Sensor de temperatura

(Se requiere refrigerador con sensor)

Se mide la temperatura de la leche.



*Posibilidad con Cup&Cool opcional
con supervisión de temperatura.*

Quality Check (Dynamic Milk)

En el sistema de leche las influencias externas pueden causar cambios en la temperatura de la leche, en el volumen de la espuma de leche y en las cualidades de la espuma de leche,

Por medio del menú "Quality Check" pueden ser restablecidos los ajustes básicos.

- * Llene el recipiente azul de limpieza con agua fría
- * Conectar el tubo de leche
- * Poner un vaso graduado de unos 500 ml de capacidad debajo de la salida
- * Comenzar con la calibración
- * En cuanto el vaso graduado se llene con 500 ml (+/- 20 ml) detener la calibración



Quality Check

Indicador de progreso

Opciones: Línea, Círculo, OFF

Valor estándar: Línea



Indicador de progreso

Pantalla e iluminación

Iluminación

Con esta función se ajusta el color de la iluminación. Ajustar el color deseado mediante el triángulo que está dentro de la circunferencia colorida. El color puede además ser definido y ajustado mediante los valores de rojo, verde y azul.

Además, están las opciones:

- Cambio de color lento
- Cambio de color normal
- Cambio de color rápido
- OFF

El ajuste actual se muestra de inmediato.



Pantalla e iluminación



Iluminación en caso de disponibilidad operativa

- Color operativo iluminación lateral

Indicación de evento (mensaje)

Opciones: • activo • inactivo

*Por ejemplo, mensaje
"Falta café en grano".*

Valor estándar:  inactivo

activo Durante un mensaje puede ajustarse la iluminación.

Iluminación en caso de mensajes (evento)

- Color de evento iluminación lateral

Brillo de la pantalla

Aquí se ajusta el brillo de la pantalla.

Reducir el brillo automáticamente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo Si Reducir el brillo se ha ajustado en "activo", el brillo de la pantalla disminuirá automáticamente 5 minutos después de la última salida de bebidas.
Si el brillo de la pantalla está reducido, al pulsarla por primera vez la pantalla se vuelve a iluminar con el brillo seleccionado. Al pulsar por segunda vez una tecla de bebida se preparará la bebida correspondiente.

Calibración táctil

Volver a calibrar la pantalla táctil.

Fondo de pantalla

Aquí puede ajustarse el diseño de colores para la pantalla táctil.

Bebidas: Tipo de letra + Color

Aquí se ajusta si el tamaño de letra y el color pueden modificarse.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Filtro de agua

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

activo Presencia de un filtro de agua. Se solicita la capacidad y la dureza del agua.



Filtro de agua

Nota

En principio, recomendamos el uso de un filtro de agua. Su asociado de servicio de WMF le asesorará con gusto para la selección del filtro de agua adecuado.

Dureza de carbonatos medida

Aquí se introduce la dureza del agua medida en °dKH.
La comprobación de la dureza de carbonatos se suministra con los accesorios.



Si la máquina de café se hace funcionar con la dureza del agua equivocada, esto puede producir una gran calcificación y por lo tanto fugas en las válvulas.
No se asume ninguna responsabilidad por los daños resultantes.

NOTA

Medir la dureza del agua

* Consultar la dureza del agua potable a la empresa de suministro de agua o realizar una prueba con la ayuda de la comprobación de la dureza de carbonatos WMF (incluye instrucciones) que forma parte de los accesorios

Dureza total medida

Aquí se introduce la dureza total medida.

Capacidad del filtro

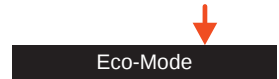
Aquí se ingresa la capacidad del filtro en litros.

Eco-Mode

Aquí puede activarse el Eco-Mode.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo



▷ Eco-Mode
página 80

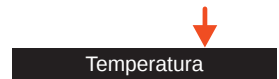
Desconexión

Opciones: nunca, 30 min/60 min/90 min/120 min/
150 min/180 min

Estándar: Nunca

Temperatura

La temperatura del agua de caldera se ajusta aquí.
(temperatura del agua para escaldado de café)



Protección anticongelante/preparación para el transporte

Aquí se inicia la rutina para el vaciado parcial del sistema de agua de la caldera.

Un vaciado parcial es necesario antes del transporte por parte de transportistas o servicios de paquetería, sobre todo en meses de invierno, para evitar daños.



Protección anticongelante/
preparación para el transporte

Ajustar grado de molido

El grado de molido puede ajustarse a través de la pantalla.

- Grado de molido Molinillo 1
- Grado de molido Molinillo 2

Valor menor -> grado de molido más fino

Valor mayor -> grado de molido más grueso

El ajuste se puede realizar en pasos de 0,25.

Se debe ajustar un máximo de medio grado de molido por ajuste. Después de cada ajuste debe realizarse un molido.

Sólo para personal especializado o el Servicio Técnico.



Ajustar grado de molido

Dosificador

Aquí pueden almacenarse los nombres de los tipos de granos y productos en polvo utilizados.

El ajuste estándar aquí es Espresso o Café Crème.



Dosificador

*Válido para máquinas con
2 molinillos y una tolva de
producto en polvo.*



Bluetooth (opcional)

Para esta función se requiere el adaptador Bluetooth WMF opcional.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

- * Poner Bluetooth en activo aquí
- * Abrir el panel embellecedor
- * Insertar el adaptador Bluetooth WMF en la parte posterior del panel embellecedor
- * Apagar y volver a encender la máquina de café

Bluetooth

Función S-M-L

Aquí se activa la función S-M-L.

Los símbolos y textos se pueden modificar. Los tamaños de bebida pueden modificarse sobre la base del tamaño estándar (M).

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo



S-M-L

Small

Factor de modificación estándar del tamaño de bebida para las recetas S recién activadas.

Valor estándar: 75 %



Large

Factor de modificación estándar del tamaño de bebida para las recetas L recién activadas.

Valor estándar: 125 %

Cantidad de llenado S-M-L

▷ Software

▷ Bebidas

página 46

Sugerencia

Los tamaños de bebida S-M-L pueden además definirse en la receta y quedan entonces disponibles directamente como tecla de bebida.

Jarabe (opcional)

Aquí se asignan los nombres y símbolos para los jarabes.

Además, se activan las posibles cantidades de dosificación (simple, doble, grande).



Jarabe

Possibilidades de ajuste detalladas para la estación de jarabe

▷ Manual de usuario de la estación de jarabe

Información nutricional

Aquí puede registrarse información detallada sobre valores nutricionales e ingredientes para cada molinillo, dosificador, leche y espuma de leche.

Está disponible una vista general.



Información nutricional

DetECCIÓN DE TAZAS (OPCIONAL)

El sensor de tazas detecta si hay un recipiente debajo de la salida y determina su altura.



DETECCIÓN DE TAZAS

Corrección de la posición de salida

- Margen de ajuste: -20 mm a +60 mm
- Menos → Distancia a la taza menor
- Más → Distancia a la taza mayor
- Pasos: 5 mm
- Estándar: Distancia de 10 a 15 mm

Tolerancia altura de taza

Aquí se ajusta la tolerancia de la altura de taza para bebidas con S-M-L inactivo.

La altura se ajusta en el menú de bebidas para una receta. La tolerancia definida aquí determina cuán exacta debe ser esta altura para que la bebida sea habilitada.

Por lo tanto, aquí se introduce la tolerancia requerida.

- Margen de ajuste: 0 mm a ± 30 mm
- Pasos: aprox. 7,5 mm

Mode

Aquí se pueden ajustar cuatro modos diferentes.

OFF

La función está desactivada.

Detección de presencia

El sensor de tazas detecta si hay un recipiente debajo de la salida. En cuanto se selecciona una bebida, la salida se desplaza automáticamente a la altura ajustada de la bebida seleccionada.

Ajustar la altura de taza

▷ Software

▷ Bebidas

página 53

Oficina – Llevar a la altura de taza

El sensor de tazas detecta si hay un recipiente debajo de la salida y determina su altura. A continuación, la salida se desplaza hasta una distancia ajustada respecto al borde superior de la taza.

Preselección de tamaño

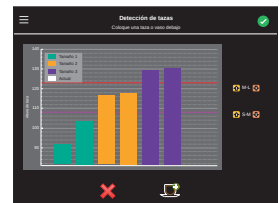
El sensor de tazas detecta si hay un recipiente debajo de la salida y determina su altura. En base a este valor, sólo se muestran en la pantalla las bebidas correspondientes. Si está activada la preselección S-M-L, el sensor adopta esta Pre-Selection.

Ajuste de tamaño S-M-L

En modo "Preselección de tamaño"

En la pantalla se muestra como símbolo la taza actualmente colocada.

Además, se muestra la taza más pequeña y más grande ajustada para cada tamaño de bebida.



Las dos líneas horizontales representan el límite entre los tamaños de bebida.

Esta línea se puede mover con los símbolos de flecha.

Borrar tamaños de taza

- * Pulsar 
- * Seleccionar un tamaño deseado o "Todos los tamaños"

La selección se borra.

El tamaño de taza se borra.

Añadir tamaño de taza

- * Colocar la taza para el nuevo tamaño
- * Asignar el tamaño S-M-L deseado
- * Pulsar 

*Modificar designaciones
de tamaño de las bebidas*

▷ Sistema

▷ S-M-L

página 75

Vaso del cliente

Esta opción ofrece la posibilidad de que el cliente utilice sus propios vasos retornables en modo de autoservicio. Con la opción "Vaso del cliente" activada, la pantalla de inicio cambia.

Aquí, en el menú Detección de tazas, la pantalla de inicio se puede configurar como se desee.



*Pantalla de inicio con vaso
del cliente*

Uso de "Cup propio"

- * Pulsar **Cup propio**
- Se muestra la pantalla de selección de bebidas.*
- * Seleccionar la bebida deseada
- Se pregunta el tamaño de bebida deseado.*
- * Seleccionar el tamaño de bebida adecuado
- La bebida se dispensa.*

Uso de "Cup explotador"

- * Pulsar **Cup explotador**
- Se muestra la pantalla de selección de bebidas.*
- * Seleccionar la bebida deseada
- El sensor de taza detecta automáticamente el tamaño de vaso colocado debajo y la bebida se prepara de acuerdo con los ajustes S-M-L.*



Preselección de tamaños de bebidas

Soluciones digitales



Soluciones digitales

Acciones remotas

Los paquetes multimedia no instalados que se enviaron a través de WMF Coffee Connect y no se instalaron directamente, pueden ejecutarse aquí posteriormente.

Smart Remote

El Servicio Técnico de WMF puede activar Smart Remote. Después de eso, esta función se puede activar aquí.

4.11 Idioma

Con esta función se ajusta el idioma de los textos en pantalla.

Los idiomas disponibles son mostrados en inglés.



4.12 Eco-Mode

Si Eco-Mode se ha ajustado en "activo", el nivel de temperatura de la caldera bajará 10 minutos después de la última salida de bebidas.

Las teclas de bebidas permanecen iluminadas.

Si estando el nivel de temperatura reducido debe prepararse una bebida que contiene leche, la máquina de café necesita unos 15 segundos para calentarse.

Recién después del calentamiento comienza la salida de bebidas.



▷ Eco-Mode
página 73

Eco-Mode

Opciones: • ON • OFF • Temporizador

Valor estándar: ☒ ON ☐ OFF

Aquí puede activarse el Eco-Mode.



Indicador Eco-Mode

En la barra superior de la pantalla de disponibilidad operativa se muestra el símbolo del Eco-Mode. Existen dos estados.

Eco-Mode "active"

La máquina de café está actualmente en la fase de descenso.



Eco-Mode "ready"

El Eco-Mode es controlado por tiempo de espera y se activa 10 minutos después de la última salida de bebidas.



Inicio inmediato

Con el ajuste Eco-Mode "activo", el símbolo del Eco-Mode se muestra en la pantalla de disponibilidad operativa.



Si se pulsa el símbolo, el Eco-Mode se activa inmediatamente.

El símbolo cambiará a "active".

4.13 USB

La conexión USB permite realizar un intercambio de datos. Una vez que se enchufa la memoria USB se activan las funciones.

La conexión USB se encuentra a la izquierda, en la parte posterior del panel embellecedor, detrás de una tapa.



Cargar recetas

Aquí se cargan en la máquina de café las recetas guardadas en la memoria USB.



Cargar recetas

Cargar símbolos de bebida

Cargar fotos o símbolos de bebida desde la memoria USB.



Cargar símbolos de bebida

Guardar recetas

Las recetas actuales de la máquina de café se exportan aquí a la memoria USB.



Guardar recetas

Guardar recetas como PDF

Las recetas activas, todas las recetas del cliente o todas las recetas de fábrica se pueden exportar como archivos pdf.



Guardar recetas como PDF

Exportar contador

Los estados actuales de los contadores de la máquina de café se exportan aquí a la memoria USB.



Exportar contador

Exportación HACCP

Las limpiezas realizadas están protocolizadas y aquí son exportadas a la memoria USB para el certificado HACCP.



Exportación HACCP

Copia de respaldo de datos

Aquí se respaldan en la memoria USB los datos ajustados, tales como datos de la máquina, datos de bebidas, etc.



Copia de respaldo de datos

Cargar datos

Aquí se cargan en la máquina de café los datos respaldados desde la memoria USB, tales como datos de la máquina, datos de bebidas, etc. (Pueden protegerse con un PIN)



Cargar datos

Cargar idioma

Si está disponible, aquí se carga en la máquina de café otro idioma de pantalla desde la memoria USB.



Cargar idioma

Actualización del firmware

Sólo para el Servicio Técnico.



Actualización del firmware

5 Cuidados

5.1 Indicaciones de seguridad "Cuidados"

Para que la máquina de café pueda funcionar sin problemas y se pueda obtener un café de óptima calidad es indispensable limpiarla periódicamente.



Riesgo para la salud/higiene

- La leche es muy delicada. En el sistema de leche pueden formarse gérmenes nocivos para la salud.
 - > Limpiar diariamente el sistema de leche.
 - > En máquinas de café sin Plug&Clean debe además limpiarse manualmente la salida combinada una vez por día, una vez terminado el horario de funcionamiento.
 - > En máquinas de café con Plug&Clean debe además limpiarse manualmente la salida combinada una vez por semana, una vez terminado el horario de funcionamiento.
 - > Reemplazar el tubo de leche a intervalos regulares.
 - > Reemplazar el tubo del batidor a intervalos regulares.
 - > Respetar todas las indicaciones de higiene.
 - > Respetar el concepto de limpieza HACCP.



Riesgo para la salud/higiene

- En una máquina de café que no está en servicio pueden reproducirse los gérmenes.
 - > Antes y después de pausas de servicio de varios días, efectuar todas las limpiezas.



Riesgo para la salud/higiene

- Todos los productos de limpieza se ajustan perfectamente a los programas de limpieza.
 - > Utilice solamente los productos de limpieza y descalcificación WMF.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la solución de limpieza limpiador caliente y agua caliente de la salida combinada. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
- > Asegúrese de que las personas no capacitadas y especialmente los niños se mantengan alejados de la máquina de café durante la limpieza.
- > Bloquear siempre con "CleanLock" la pantalla táctil antes de la limpieza.
- > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



Dynamic Milk

Si tras 119 minutos no se preparó ninguna bebida con leche, se inicia un limpieza del sistema de leche y se repone leche fresca.

NOTA



Nota

- La próxima vez que encienda la máquina de café, se rellenará la leche y con ello se terminará el programa de limpieza.

NOTA

5.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados					
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Automáticamente	Mensaje	Instrucciones
Programas de limpieza ▷ a partir de la página 86					
x					Limpieza del sistema 0
	x				Limpieza intensiva del sistema (AutoClean) 0
x					Limpieza del sistema de leche 0
x			x		Enjuague del espumador 0
x					Enjuague del batidor* 0
				x	Descalcificación
			x	x	Cambio de filtro FFC* 0
Limpiezas manuales					
x					Limpiar el panel embellecedor (CleanLock) 0
x					Limpiar el cajón de posos
		x			Limpiar la unidad de escaldado
	x				Limpiar el depósito de agua
x					Limpiar la bandeja de goteo 0
x					Limpiar la carcasa y el sensor de tazas
x					Limpiar el sistema de leche, Basic Milk
	x				Limpiar el sistema de leche, Plug&Clean
	x				Limpiar el sistema de leche, Easy Milk
	x				Limpiar el sistema de leche, Dynamic Milk
(x)	x				Limpiar el batidor* 0
		x			Limpiar la tolva de café en grano
		x			Limpiar la tolva de producto en polvo*



▷ a partir de la
página 96

▷ a partir de la
página 93

▷ página 101

▷ página 102

▷ página 102

▷ página 105

▷ página 105

▷ página 106

▷ página 94

▷ página 94

▷ página 94

▷ página 94

▷ página 109

▷ página 110

▷ página 111

Diariamente	= Al menos una vez al día y cada vez que sea necesario
Semanalmente	= Limpieza semanal
Periódicamente	= Periódicamente, según sea necesario
Automáticamente	= Proceso automático
Mensaje	= Después de aparecer el mensaje en pantalla
(x)	= En caso de mucha suciedad diariamente
*	= Opcional (dependiendo del equipamiento)
Instrucciones	= Instrucciones en el menú ▷ "Software" ▷ "Cuidados" disponibles

5.3 Programas de limpieza

5.3.1 Limpieza del sistema

La limpieza del sistema es un programa de limpieza automático y limpia, según el sistema de leche, con una pastilla de limpieza WMF o con limpiador líquido, el sistema de café de la máquina de café.

Entre los componentes de limpieza del sistema figuran una limpieza del sistema de leche y un enjuague del batidor. La función opcional FFC también se limpia como parte de la limpieza del sistema en caso necesario.

Duración total aprox.: 10 minutos.

Instrucciones en forma de animación

▷ Menú principal

▷ Cuidados

▷ Instrucciones

▷ Instrucciones de limpieza estación de jarabe



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la solución de limpieza limpiador caliente y agua caliente desde la salida combinada y desde la salida de agua caliente.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
 - > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"

▷ a partir de la página 7



El programa de limpieza va ejecutando paso a paso la limpieza del sistema a través de las indicaciones en pantalla.

Siga las instrucciones de los mensajes.

NOTA

Limpieza del sistema (Basic Milk)

Iniciar

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Limpieza del sistema**

Aparece la pregunta: "¿apagar después de la limpieza?"

- En caso de responder **Sí**, la máquina de café se apaga después de la limpieza.
- En caso de responder **No**, la máquina de café permanece encendida después de la limpieza.
- * Seleccionar la opción deseada
- * Seguir las indicaciones de la pantalla



Durante la limpieza puede suceder que entre una pequeña cantidad de agua del enjuague en el cajón de posos. Esto no es un error.

Limpieza del sistema (Basic Milk con Plug&Clean)

Para la limpieza del sistema en máquinas de café con Plug&Clean se emplea para limpiar el adaptador Plug&Clean.

Iniciar

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Limpieza del sistema**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla



Limpieza del sistema (Easy Milk/Dynamic Milk)



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante la limpieza fluye líquido limpiador caliente en el recipiente.
- Vaciar con cuidado el recipiente de limpieza después de la limpieza.

⚠ ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
➤ a partir de la página 7



En ningún caso el recipiente de limpieza debe colocarse caliente en el refrigerador, ya que esto puede dañarlo.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
➤ a partir de la página 127

Para la limpieza del sistema en máquinas de café con Easy Milk/Dynamic Milk se necesita para limpiar el recipiente de limpieza especial de color azul.

Iniciar

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Limpieza del sistema**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla



Limpieza del sistema (AutoClean)

La limpieza diaria del sistema se realiza de forma totalmente automática con AutoClean. En este caso, el recipiente de limpieza azul ya no es necesario.

La máquina dosifica la cantidad necesaria de producto limpiador de forma totalmente automática.

- * Seleccionar el menú de cuidados
 - * Pulsar **Limpieza del sistema**
 - * Seguir las indicaciones de la pantalla
- Opcionalmente, la limpieza del sistema se puede ajustar a través del menú del temporizador.

Limpieza AutoClean
➤ Software
➤ Temporizador
página 67

Limpieza intensiva del sistema (AutoClean)



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras

- Si se retira el adaptador Plug&Clean mientras se está ejecutando la limpieza o el enjuague, puede salir agua caliente o vapor.
- > No retire nunca el adaptador Plug&Clean durante la limpieza o el enjuague rápido.

Iniciar

Una vez por semana o antes de las pausas de servicio de más de un día debe realizarse una limpieza intensiva del sistema.

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulse en **Limpieza intensiva del sistema**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla
- * Extraer el tubo de leche del recipiente
- * Conectar el tubo de leche en el recipiente Plug&Clean de la máquina

La máquina dosifica la cantidad necesaria de producto limpiador de forma totalmente automática.

Opcionalmente, la limpieza intensiva del sistema se puede ajustar a través del menú del temporizador.



Procurar que el adaptador Plug&Clean y el tubo de leche estén correctamente asentados.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7



NOTA

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 127

Enjuague rápido (AutoClean)



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras

- Si se retira el adaptador Plug&Clean mientras se está ejecutando la limpieza o el enjuague, puede salir agua caliente o vapor.
- > No retire nunca el adaptador Plug&Clean durante la limpieza o el enjuague rápido.

El tubo de leche debe enjuagarse una vez al día con el enjuague rápido.

- * Extraer el tubo de leche del recipiente
- * Conectar el tubo de leche en el recipiente Plug&Clean de la máquina

El enjuague rápido se inicia automáticamente después del bloqueo del adaptador Plug&Clean.

El LED del recipiente Plug&Clean parpadea en cuanto ha finalizado el enjuague rápido.



Realizar siempre un enjuague rápido al conectar una nueva leche.

Duración: 1–2 minutos



Procurar que el adaptador Plug&Clean y el tubo de leche estén correctamente asentados.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7



SUGERENCIA

NOTA

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 127

5.3.2 Limpieza del sistema de leche



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida combinada.
 - > Nunca introduzca la mano debajo de las salidas durante el enjuague.

La limpieza del sistema de leche puede iniciarse por separado. Esto resulta práctico si hay pausas extensas entre salida y salida de bebidas con leche.

La limpieza del sistema de leche enjuaga el tubo de leche con las boquillas de leche y la salida combinada.

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Limpieza del sistema de leche**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7*

*Instrucciones en forma de
animación*

- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones

5.3.3 Enjuague del espumador



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida combinada.
 - > Nunca introduzca la mano debajo de las salidas durante el enjuague.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7

En máquinas de café con Plug&Clean o con Easy Milk, hay un enjuague del espumador que puede iniciarse en caso necesario. El enjuague del espumador puede además realizarse de forma automática. Éste se inicia automáticamente 3 minutos después de la última salida de una bebida con leche. Antes del inicio automático del enjuague del espumador suena una señal acústica de advertencia.

En caso de que el enjuague del espumador esté activado, las bebidas preparadas no deben permanecer debajo de la salida combinada.

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Enjuague del espumador**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla

Instrucciones en forma de
animación
▷ Menú principal
▷ Cuidados
▷ Instrucciones

5.3.4 Enjuague del espumador (Dynamic Milk)

En máquinas de café con Dynamic Milk, el enjuague automático del espumador se realiza cada 2 horas.

5.3.5 Enjuague del batidor



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida combinada.
- > Nunca introduzca la mano debajo de las salidas durante el enjuague.

El enjuague del batidor puede iniciarse por separado.

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Enjuague del batidor**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

Instrucciones en forma de animación

- > Menú principal
- > Cuidados
- > Instrucciones

5.3.6 Cambio de filtro FFC



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras

- > Justo después de la salida de café a través del filtro, la cápsula filtrante está caliente.
- > Deje que la cápsula filtrante se enfríe un poco antes de cambiarla.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

El filtro debe cambiarse después de 100 escaldados, o después de 72 horas.

- * Seleccionar el menú de cuidados
 - * Pulse en **Cambio de filtro FFC**
- Se inician las instrucciones en pantalla.*

* Seguir las indicaciones de la pantalla

En este punto de menú se muestra cuántas bebidas se pueden preparar todavía a través de este filtro, o cuántas horas faltan para que se deba cambiar el filtro.

5.3.7 Resumen Limpiar el sistema de leche

	Sistema de leche			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
Programas automáticos de limpieza ▷ página 86				
Limpiar manualmente el sistema de leche ▷ página 106				
Enjuague del espumador automático		x	x	x
Limpieza del sistema; Basic Milk	x			
Limpieza del sistema; mediante adaptador Plug&Clean		x		
Limpieza del sistema; con recipiente de limpieza			x	x
Diariamente ; limpiar manualmente el sistema de leche	x			
Semanalmente ; limpiar manualmente el sistema de leche		x	x	
Periódicamente ; limpiar manualmente por fuera la salida combinada	x	x	x	x



Si el enjuague del espumador está ajustado en "inactivo", entonces también en máquinas con Plug&Clean o con Easy Milk deberá realizarse diariamente la limpieza manual del sistema de leche.

NOTA

5.4 Recargar el producto limpiador (AutoClean)

Granulado de limpieza de café

- * Abra la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Ponga la tapa verde hacia adelante
- * Saque el dosificador de granulado de la máquina y póngalo boca abajo
- * Abra el dosificador con un movimiento giratorio
- * Retire el recipiente vacío de granulado de limpieza e inserte un nuevo recipiente



Limpiador para el sistema de leche

- * Desenrosque el adaptador de limpieza de la botella de limpiador del sistema de leche vacía
- * Conecte una nueva botella de limpiador del sistema de leche WMF



5.5 Descalcificación



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza y la descalcificación, fluye líquido limpiador o solución descalcificadora caliente por la salida combinada.
 - Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
 - Los productos de conservación y descalcificación pueden ser perjudiciales para la salud al manipularlos o ingerirlos accidentalmente.
- > Nunca introduzca la mano debajo de las salidas durante la limpieza o la descalcificación.
- > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador ni la solución descalcificadora.
- > Familiarícese con los datos de la información del producto que vienen en la botella del descalcificador.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



Peligro de quemaduras



- Durante la salida de bebidas y vapor, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
- > Si la máquina de café está caliente, primero se inicia una rutina de enfriamiento. Duración de la rutina de enfriamiento: 5–10 minutos.
- > Aguarde la finalización de la rutina de enfriamiento.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



- Los conservantes WMF están diseñados y probados para los materiales. El uso de cualquier otro producto podría causar daños en la máquina de café.

> Para la descalcificación deben utilizarse únicamente productos de WMF.

No asumimos responsabilidad alguna por los daños causados debido al uso de otro producto de descalcificación; en ese caso, se pierden los derechos de garantía.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
 ▷ a partir de la página 127

La dureza del agua, el caudal de agua y el hecho de que se monte o no un filtro de agua determinan el momento en que debe procederse a una descalcificación. Este momento es calculado y mostrado en pantalla por la máquina de café WMF 1500 S+. La descalcificación consta de cuatro pasos.

- Rutina de enfriamiento (con la máquina caliente)
- Preparación
- Descalcificación
- Enjuague



Duración total de la descalcificación aprox. 80 minutos.
 El proceso no debe interrumpirse en ningún momento.

Para la descalcificación se necesita lo siguiente:

- 2 botellas de descalcificador líquido WMF (de 0,75 l cada una)
- 3 botellas de agua caliente (2,25 litros)
- Recipiente colector de 5 litros



Las indicaciones en pantalla le conducen paso a paso a través del programa. Con el inicio comienza una secuencia que debe respetarse. Siga las instrucciones de los mensajes.

IMPORTANTE

Acceso al programa de descalcificación

- * Acceder al menú de cuidados
- * Pulsar **Descalcificación**
- * Continuar con 5.5.1 o con 5.5.2
- * Seguir las indicaciones en pantalla

▷ Menú principal
 ▷ Cuidados
 ▷ Descalcificación

5.5.1 Descalcificación de la máquina de café con depósito de agua

Rutina de enfriamiento (con la máquina caliente)

Si la máquina de café está caliente, primero se inicia una rutina de enfriamiento.

Duración de la rutina de enfriamiento: 5–10 minutos.



Peligro de quemaduras



- Durante la rutina de enfriamiento sale vapor caliente.
- Después del último enjuague, la caldera de vapor se calienta. El agua caliente se expande y sale en forma de vapor por un extremo.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la descalcificación.
 - > No toque las salidas calientes.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

Descalcificación

- * Extraer el depósito de agua
- * Retirar el filtro de agua, si lo hubiera
- * Mezclar descalcificador líquido con agua caliente en el depósito de agua
- * Si debido al almacenamiento por debajo del punto de congelamiento se hubieran formado cristales, agitar hasta que todos los cristales existentes en el descalcificador líquido se hayan disuelto
- * Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y confirmar en la pantalla
- * Colocar un recipiente colector con 5 litros de capacidad debajo de la salida de agua caliente y café
- * Desplazar la salida combinada hacia abajo

Se inicia la descalcificación.

Duración de este paso, 40 minutos aprox.

- * Vaciar el recipiente colector
- * Vaciar la solución descalcificadora que haya quedado en el depósito de agua
- * Lavar el depósito de agua y llenarlo hasta el máximo con agua fría

Durante el almacenamiento pueden formarse cristales en el descalcificador líquido.

Estos cristales no deben ingresar en la máquina de café.

La temperatura ideal del agua es de aprox. 37 °C.

Números de pedido de los artículos

> Apéndice

*Accesorios y piezas de recambio
página 132*

- * Colocar de nuevo el depósito de agua
- * Colocar debajo el recipiente colector

Enjuague

Se inicia el enjuague.

Duración de este paso, 30 minutos aprox.

- * Reponer agua limpia y fría cuando la máquina lo solicite
- * Vaciar el recipiente colector
- * Vaciar el depósito de agua
- * Colocar el filtro de agua, si lo hubiera
- * Colocar de nuevo el depósito de agua

Se ha completado la descalcificación.

El mensaje de finalización se muestra en la pantalla.

5.5.2 Descalcificación de la máquina de café con conexión fija a la red de agua

Rutina de enfriamiento (con la máquina caliente)

Si la máquina de café está caliente, primero se inicia una rutina de enfriamiento.

Duración de la rutina de enfriamiento: 5–10 minutos.



Peligro de quemaduras



- Durante la rutina de enfriamiento sale vapor caliente.
- Después del último enjuague, la caldera de vapor se calienta. El agua caliente se expande y sale en forma de vapor por un extremo.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la descalcificación.
 - > No toque las salidas calientes.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

Descalcificación

- * Cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua
 - * Extraer el depósito de agua
 - * Girar el tapón obturador en el racor del depósito de agua en sentido antihorario y sacarlo (destornillador plano, ver figura 1 y 2)
 - * Mezclar descalcificador líquido con agua caliente en el depósito de agua
 - * Si debido al almacenamiento por debajo del punto de congelamiento se hubieran formado cristales, agitar hasta que todos los cristales existentes en el descalcificador líquido se hayan disuelto
 - * Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y confirmar en la pantalla
 - * Colocar un recipiente colector con 5 litros de capacidad debajo de la salida de agua caliente y café
 - * Desplazar la salida combinada hacia abajo
- Se inicia la descalcificación.*
- Duración de este paso, 40 minutos aprox.*
- * Vaciar el recipiente colector
 - * Vaciar la solución descalcificadora que haya quedado en el depósito de agua
 - * Lavar el depósito de agua y llenarlo hasta el máximo con agua fría
 - * Colocar de nuevo el depósito de agua
 - * Colocar debajo el recipiente colector

El racor del depósito de agua se encuentra detrás del depósito de agua.

▷ Figura 1



Figura 1



Figura 2

Durante el almacenamiento pueden formarse cristales en el descalcificador líquido.

Estos cristales no deben ingresar en la máquina de café.

La temperatura ideal del agua es de aprox. 37 °C.

Números de pedido de los artículos

▷ Apéndice

*Accesorios y piezas de recambio
página 132*

Enjuague

Se inicia el enjuague.

Duración de este paso, 30 minutos aprox.

- * Vaciar el recipiente colector
- * Vaciar el depósito de agua y secarlo
- * Volver a enroscar el tapón obturador
(destornillador plano, ver figura 1 y 2)
- * Colocar el depósito de agua
- * Colocar debajo el recipiente colector
- * Abrir la llave de paso principal de la tubería de agua

Los otros enjuagues se efectúan con agua proveniente de la tubería de agua.

Se ha completado la descalcificación.

El mensaje de finalización se muestra en la pantalla.

5.6 Limpiezas manuales

Números de pedido para el programa de cuidados WMF
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 132

5.6.1 Limpiar el panel embellecedor (CleanLock)

- * Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

La pantalla táctil se activa nuevamente 15 segundos después del último toque.



Peligro de escaldaduras

- Si se activa una bebida en forma accidental, existe peligro de lesiones.
- > Bloquear siempre con "CleanLock" la pantalla táctil antes de la limpieza.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



- Peligro, otros productos podrían arañar o rayar las superficies durante la limpieza.
- > Limpiar la pantalla sólo con un paño húmedo. No utilizar productos de limpieza.
- > Utilizar paños suaves para la limpieza.
- > Se recomienda un paño de microfibra húmedo.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

5.6.2 Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional)

- * Vaciar el cajón de posos, lavarlo bajo un chorro de agua potable
- * Limpiarlo con un paño húmedo
- * Secar el cajón de posos y colocarlo nuevamente en su sitio



- > La rampa de posos en máquinas de café con abertura de descarga de posos a través del mostrador debe limpiarse diariamente.
- > ¡No aplicar nunca fuerza excesiva!
Peligro de rotura.



IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

5.6.3 Limpiar la unidad de escaldado



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
- Al extraer la unidad de escaldado existe peligro de aplastamiento.
- > Apagar siempre la máquina de café y sacar el enchufe de la toma de red eléctrica antes de meter las manos en el molinillo de café o en la abertura de la unidad de escaldado.
- > Sujetar firmemente la unidad de escaldado y extraerla con cuidado.

⚠ ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7

La unidad de escaldado puede limpiarse a intervalos regulares y en caso necesario. Recomendación: mensualmente.

- * Accionar la tecla ON/OFF hasta que se apague la máquina de café
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Desplazar la salida combinada totalmente hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos
- * Retirar la bandeja de goteo

En ese momento se tendrá libre acceso a la unidad de escaldado.



Peligro de quemaduras



- La unidad de escaldado puede llegar a estar muy caliente inmediatamente después de la desconexión.
- > Dejar enfriar la máquina de café antes de la limpieza.



- La unidad de escaldado podría deslizarse hacia abajo.
- > Sujetar siempre firmemente la unidad de escaldado.
- > ¡No aplicar nunca fuerza excesiva!
Peligro de rotura.

- * Introducir una mano en la cavidad, debajo de la unidad de escaldado, aflojar el dispositivo de bloqueo y sostenerlo (figura 1)
- * Llevar la unidad de escaldado lentamente hacia abajo, inclinarla y sacarla hacia delante
- * Extraer la unidad de escaldado sujetándola firmemente (figura 2)

Utilizar la multiherramienta del juego de accesorios.

- * Girar la rosca en el cabezal de la unidad de escaldado en sentido antihorario (figura 3) hasta que el rascador se encuentre en la posición delantera
- * Comprimir ligeramente el embudo [1] y extraerlo hacia arriba
- * Tirar de los muelles hacia afuera y presionarlos hacia abajo

De esta manera se desengancha la rampa de inserción.

- * Levantar la rampa de inserción [2]
- * Limpiar el filtro de escaldado con agua corriente o con un paño



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 127



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

- * Retirar los restos de café molido con un pincel o un cepillo
- * Lavar la unidad de escaldado con agua corriente



Posibles daños

- La unidad de escaldado puede dañarse con los productos de limpieza o en un lavaplatos
 - > Utilizar solamente agua para la limpieza de la unidad de escaldado.
 - > Nunca lavar la unidad de escaldado en el lavavajillas.

* Secar la unidad de escaldado con un paño. Antes de montarla en la máquina de café es necesario dejarla secar completamente.

Retirar los restos de café molido de la cavidad.

- * Limpiar el café molido con un movimiento hacia adelante o con una aspiradora
- * Volver a enganchar los muelles en la rampa de inserción (figura 5)
- * Comprimir ligeramente el embudo [1] y colocarlo nuevamente

Tener en cuenta las guías.

Volver a montar la unidad de escaldado ya seca.

- * Mantener comprimido el dispositivo de bloqueo y llevar hacia atrás la unidad de escaldado en la cavidad hasta la pared posterior
- * Desplazar verticalmente la unidad de escaldado hacia arriba hasta que encaje el dispositivo de bloqueo
- * Colocar el cajón de posos
- * Colocar la bandeja de goteo



Si resulta difícil insertar la unidad de escaldado en su sitio:

- > Girar la rosca del cabezal de la unidad de escaldado con la multiherramienta ligeramente hacia la derecha o hacia la izquierda, hasta que la unidad se deslice entrando en la guía.
- > ¡No aplicar nunca fuerza excesiva! Peligro de rotura.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 127



Figura 5



Filtro de escaldado

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 127

5.6.4 Limpiar el depósito de agua

Lavar semanalmente el depósito de agua a fondo con agua limpia.



5.6.5 Limpiar la bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



- En la bandeja de goteo puede haber líquidos calientes.
- Si la bandeja de goteo, por ejemplo después de la limpieza, no encastra correctamente, se corre el peligro de sufrir quemaduras por la salida de líquidos calientes.
 - > Mover con cuidado la bandeja de goteo.
 - > Colocarla de nuevo con cuidado para que no pueda derramarse el agua accidentalmente.
 - > Procurar siempre que la bandeja de goteo esté correctamente asentada.

- * Levantar ligeramente la bandeja de goteo desde adelante hacia afuera y extraerla
- * Limpiar a fondo la bandeja de goteo
- * Enjuagar finalmente la bandeja de goteo con agua potable limpia
- * Secar la bandeja de goteo y colocarla nuevamente en su sitio



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7



Instrucciones

> Software > Cuidados
página 45

Con estación de jarabe opcional

> Instrucciones de limpieza estación de jarabe

5.6.6 Limpiar la carcasa y el sensor de tazas



- Peligro, otros productos podrían arañar o rayar las superficies durante la limpieza.
 - > Se prohíbe limpiar con polvos para fregar o productos similares.
 - > Usar sólo productos de limpieza muy suaves.
 - > No utilice limpiadores alcalinos, con alcohol o desengrasantes fuertes.
 - > Utilizar paños suaves para la limpieza.
 - > Se recomienda un paño de microfibra húmedo.

Para el cuidado de las piezas del revestimiento metálico (superficie mate), recomendamos el producto Purargan® de WMF.

- * Apagar la máquina de café con la tecla ON/OFF
- * Dejar enfriar la máquina de café antes de la limpieza
- * Una vez que se haya enfriado, limpiar la carcasa de la máquina de café con un paño húmedo
- * Secarla frotándola con un paño fino
- * Limpiar el sensor con un paño húmedo

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

Nota

Existen problemas de resistencia en caso de detergentes alcalinos, disolventes como por ej. acetona, carbono, tetracloruro de carbono, diluyentes o compuestos de alcohol >5%, amoníaco, benceno, glicerina, xileno, abrasivos, limpiadores desengrasantes y limpiadores fuertes en aerosol para cristales tampoco son adecuados.

Limpiar la pantalla sólo con un paño húmedo. No utilizar productos de limpieza.

5.6.7 Limpiar manualmente el sistema de leche

Limpiar manualmente el sistema de leche (Basic Milk/Easy Milk)



Peligro de escaldaduras

- Si se activa una bebida en forma accidental, existe peligro de lesiones.
 - > Siempre apague la máquina de café antes de la limpieza.
 - > Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7

Instrucciones en forma de animación
▷ Menú principal
▷ Cuidados
▷ Instrucciones



Riesgo para la salud

- En caso de contacto con los ojos el limpiador WMF para el sistema de leche puede provocar lesiones oculares graves.
- > Asegúrese de que el limpiador para el sistema de leche nunca entre en contacto con los ojos de seres humanos o animales.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 7



- > Antes de la limpieza manual del sistema de leche se debe realizar una limpieza del sistema. La limpieza del sistema elimina los residuos de leche en el sistema.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

- * Tirar de la pequeña palanca detrás de la salida combinada
- * Retirar la salida combinada que se ha desprendido
- * Sólo con Basic Milk: extraer el tubo de leche del recipiente de leche y desprenderlo de la salida combinada
- * Desprender el tubo del batidor (si lo hubiera)
- * Mezclar 5 ml de limpiador especial WMF o una pastilla de limpieza especial con 500 ml de agua potable caliente
- * Desarmar la salida combinada
- * Sólo con Basic Milk: introducir un extremo del tubo de leche en la solución de limpieza
- * Sólo con Basic Milk: introducir el resto del tubo de leche, a lo largo, en la solución de limpieza

Esta manera de proceder impide que las burbujas de aire queden dentro del tubo de leche.



- * Depositar las piezas de la salida combinada en la solución de limpieza (3 componentes)

Todas las piezas deben quedar totalmente sumergidas en el líquido limpiador.

- * Pasadas 5 horas, limpiar a fondo todas las piezas con un cepillo
- * Enjuagar a fondo todas las piezas de la salida combinada con agua potable limpia
- * Sólo con Basic Milk: limpiar a fondo el tubo de leche
- * Enjuagar a fondo el tubo del batidor (si lo hubiera)
- * Colocar el tubo del batidor
- * Ensamblar la salida combinada
- * Colocar la salida combinada
- * Sólo con Basic Milk: colocar el tubo de leche



Limpiar manualmente la salida combinada (Dynamic Milk)



¡En máquinas de café con Dynamic Milk, el espumador no debe desmontarse!

Limpiar periódicamente la salida combinada por fuera con un paño húmedo y limpiar los orificios de salida con los cepillos adecuados.

Limpiar el recipiente Plug&Clean (AutoClean)

Limpiar el recipiente Plug&Clean con un cepillo en caso necesario.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

5.6.8 Limpiar el batidor

Aumentar la frecuencia de limpieza según los productos en polvo empleados.



Peligro de escaldaduras

- Si el tubo del batidor no está firmemente conectado, puede salir de forma indeseada agua caliente o alguna bebida caliente en polvo.
- > Siempre conectar firmemente el tubo del batidor.

- * Desplazar hacia arriba el panel embellecedor
- * Retirar el tubo del batidor en la salida combinada y llevar la copa del batidor hacia arriba tomándola por el asa

La hélice del batidor queda visible en este momento.

Diariamente

- * Retirar la copa del batidor
- * Desarmar la copa del batidor en sus cuatro componentes
- * Limpiar a fondo las piezas bajo el chorro de agua corriente

En caso de necesidad (semanalmente)

- * Mezclar 5 ml de limpiador especial WMF o una pastilla de limpieza especial con 500 ml de agua potable caliente
- * Colocar las cuatro piezas por lo menos 4 horas en el líquido de limpieza
- * Después de cuatro horas volver a enjuagar a fondo bajo el chorro de agua corriente
- * Retirar la tolva de producto en polvo y limpiar la cavidad de entrada de la copa del batidor con un paño o cepillo
- * Esperar hasta que se sequen completamente todas las piezas [1]



Al montar los componentes, todas las aberturas deben apuntar en la misma dirección.

- * Insertar la rueda del batidor [2] como se muestra en la figura

El lado verde queda visible después de la inserción.

- * Conectar el tubo del batidor en la copa del batidor
- * Volver a colocar la copa del batidor, hasta que enganche
- * Conectar el tubo del batidor en la salida combinada

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 7

Instrucciones

- > Menú principal
- > Cuidados
- > Instrucciones



5.6.9 Limpiar la tolva de café en grano

Las tolvas de café en grano pueden limpiarse a intervalos regulares y en caso necesario.

Recomendación: mensualmente.



Peligro de lesiones

- Los cabellos muy largos pueden quedar atrapados en el cabezal del molinillo y terminar dentro de la máquina de café.
 - > Proteger siempre los cabellos con una redcilla para cabello.

 **ATENCIÓN**



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
 - > Apagar siempre la máquina de café y sacar el enchufe de la toma de red eléctrica antes de meter las manos en el molinillo de café o en la abertura de la unidad de escaldado.

 **ATENCIÓN**



- > Nunca lavar las tolvas de café en grano en el lavavajillas.

IMPORTANTE

* Desplazar hacia arriba el panel embellecedor
Detrás del panel embellecedor, del lado derecho, está la tecla ON/OFF.

- * Accionar brevemente la tecla ON/OFF hasta que se escuche una señal
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Girar los dispositivos de bloqueo de la tolva de café en grano 180° y abrirlos
- * Sacar las tolvas de café en grano hacia arriba
- * Vaciar completamente las tolvas de café en grano y limpiarlas a fondo con un paño húmedo



Girar 180° el dispositivo de bloqueo



- * Dejar secar completamente las tolvas de café en grano
- * Reponer el producto en las tolvas de café en grano y colocarlas en su sitio
- * Girar los dispositivos de bloqueo de la tolva de café en grano 180° y cerrarlos

5.6.10 Limpiar la tolva de producto en polvo

La tolva de producto en polvo puede limpiarse periódicamente y en caso necesario.

Recomendación: mensualmente.

Aumentar la frecuencia de limpieza según los productos en polvo empleados.

- * Desplazar hacia arriba el panel embellecedor
Detrás del panel embellecedor, del lado derecho, está la tecla ON/OFF.
- * Accionar brevemente la tecla ON/OFF hasta que se escuche una señal
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Girar los dispositivos de bloqueo de la tolva de producto en polvo 180° y abrirlos
- * Bascular el recipiente hacia atrás y sacarlo hacia arriba
- * Vaciar completamente el recipiente
- * Desenroscar las tuercas de unión delantera y trasera
- * Extraer el tornillo sin fin de dosificación
- * Limpiar a fondo la tolva con un paño húmedo
- * Limpiar a fondo las piezas individuales del tornillo sin fin de dosificación
- * Dejar secar completamente la tolva de producto en polvo y las piezas individuales
- * Ensamblar nuevamente el tornillo sin fin de dosificación y enroscar las tuercas de unión



*Dosificador con piezas individuales.
Tornillo sin fin de dosificación*



¡Prestar atención a la posición correcta de la salida!

- * Reponer el producto en polvo en la tolva y colocarla en su sitio
- * Girar 180° el dispositivo de bloqueo y volver a cerrarlo

IMPORTANTE

6 Concepto de limpieza HACCP

Usted tiene la obligación legal de tomar las medidas necesarias para evitar que sus clientes queden expuestos a riesgos de salud debido al consumo de los alimentos que usted les proporciona.

Se exige la implementación de un concepto de limpieza HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) para la identificación y la evaluación de riesgos. Usted debe efectuar un análisis de riesgos en su empresa. El objetivo de este análisis consiste en identificar y remediar los aspectos peligrosos para la higiene de los alimentos. Para esto hay que establecer y aplicar procesos de supervisión y, en caso necesario, procedimientos de comprobación.

Si las máquinas de café de WMF se instalan, reciben cuidados y mantenimiento y se limpian conforme a las instrucciones, entonces cumplen las condiciones para los requisitos indicados con anterioridad. En cambio, si no se cuida ni se limpia la máquina de café de forma reglamentaria, la distribución de bebidas con leche puede resultar peligrosa en lo que respecta a la higiene alimentaria.

Para el cumplimiento del concepto de limpieza HACCP, tenga en cuenta los siguientes puntos:

Desinfectar diariamente el sistema de leche

- Aténgase a las prescripciones de limpieza para el sistema de leche tal como se indica en el capítulo "Cuidados". De esta forma se garantiza que su sistema estará libre de gérmenes al comenzar a trabajar.

"Normativa para la higiene de los alimentos del 05/08/1997"

Utilice nuestro concepto de limpieza HACCP para supervisar la limpieza periódica.

*Exportación HACCP
▷ página 82*

Utilice únicamente productos limpiadores permitidos por WMF.

*Respete las indicaciones en el capítulo "Cuidados"
▷ a partir de la página 83*



A través del icono de información ⓘ, puede usted ver los protocolos de las últimas tareas de limpieza.

Por medio del icono USB 📁 usted puede exportar un protocolo HACCP.

SUGERENCIA

Comience siempre la jornada de trabajo abriendo un envase de leche fresca previamente enfriada

- Por regla general, la leche homogeneizada en su envase original está libre de gérmenes nocivos. Al iniciar la jornada de trabajo, abra siempre un envase nuevo de leche previamente enfriada.
- ¡Al abrir el envase de leche, asegúrese de proceder con absoluta limpieza! Las manos o herramientas sucias pueden introducir gérmenes en la leche al abrir el envase.

¡Conserve la leche fría!

- Tenga siempre a mano un nuevo envase de leche fría.
- Si durante el servicio no se refrigera, la leche deberá consumirse muy rápidamente. En caso necesario refrigerar la leche entretanto.
- Si el ritmo de consumo de la leche es menor, se debe volver a enfriar la leche durante el funcionamiento de la máquina de café.

Recomendación:

use leche homogeneizada con contenido graso del 1,5%.

Al inicio del funcionamiento, la leche deberá estar aprox. a 6–8 °C.

Dependiendo del ajuste, con un litro de leche se obtienen aprox. 20 Cappuccinos.

WMF ofrece diferentes posibilidades de refrigeración (p.ej. el refrigerador anexo WMF o el refrigerador de leche WMF).

Concepto de limpieza HACCP

Mes _____ Año _____

¡Use solamente leche homogeneizada refrigerada, porque de lo contrario no podrán descartarse riesgos para la salud debido a las microbacterias!
Para bebidas en polvo use solamente productos cuya fecha mínima de vencimiento no haya pasado aún.

Pasos de limpieza:

1. Realizar la limpieza del sistema
▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados
- 2a. Limpiar manualmente el sistema de leche
Basic Milk diariamente, con Plug&Clean y Easy Milk semanalmente
- 2b. Enjuague diario del batidor
▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados
- 3a. Limpieza del sistema de leche o recambio de la salida combinada después de 4 horas de servicio (esto es estrictamente necesario con un paso reducido y leche sin refrigerar, o si el enjuague del espumador está desactivado.)
- 3b. Limpieza semanal del batidor y limpieza periódica de las tolvas de producto (granos/polvo) ▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados
4. Limpieza general de la máquina

Fecha	Pasos de limpieza				Firma
	Hora				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Fecha	Pasos de limpieza				Firma
	Hora				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

7 Mantenimiento y descalcificación

Tenga en cuenta que se trata de una máquina de café industrial de uso profesional que requiere mantenimiento y descalcificación periódicos.

El momento adecuado para el mantenimiento depende de la carga de trabajo de la máquina de café y se indica mediante un mensaje en pantalla. Simultáneamente con el mantenimiento por el Servicio Técnico de WMF se efectúa el descalcificado del sistema escaldador.

La máquina de café puede seguir funcionando después del mensaje; sin embargo, la ejecución o el encargo de ejecución de los trabajos de mantenimiento deben llevarse a cabo en un breve plazo para garantizar la seguridad funcional y evitar daños.

7.1 Mantenimiento

Después de aparecer el mensaje en pantalla, la revisión debe ser realizada únicamente por personal especializado o por el Servicio Técnico de WMF, ya que en este caso es preciso efectuar ciertas comprobaciones de seguridad.

Están previstas las siguientes etapas de mantenimiento:

- Descalcificación: puede ser realizada por el propio usuario o explotador de la máquina.
- Después de aparecer el mensaje en pantalla, la revisión debe ser realizada únicamente por personal especializado o por el Servicio Técnico de WMF, ya que en este caso es preciso efectuar ciertas comprobaciones de seguridad.

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 116

Descalcificación
▷ Software ▷ Cuidados
▷ Descalcificación
página 96

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 116

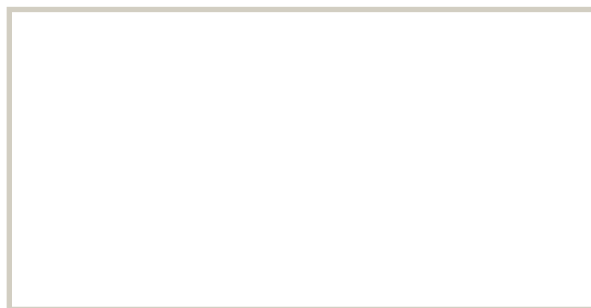
7.2 Servicio Técnico de WMF

En caso de no poseer información sobre la sede de servicio técnico in situ, podrá ponerse en contacto con el Servicio Técnico de WMF a través de una sede central.

WMF GmbH
WMF Platz 1
D-73312 Geislingen (Steige)

¡Importante!

Para otros trabajos de mantenimiento y las reparaciones dirijase por favor a su Servicio Técnico de WMF correspondiente. El número de teléfono se encuentra en el adhesivo con la dirección en la máquina de café y en el albarán de entrega.



8 Mensajes e indicaciones

8.1 Mensajes de manejo

Reponer el café en grano

- * Reponer el producto en la tolva de café en grano (según la indicación)
- * Comprobar lo siguiente:
 - ¿Está abierto el dispositivo de bloqueo de las tolvas de café en grano?

▷ *Cuidados*

- El café en grano no se desliza hacia abajo.
- * Remover con una cuchara grande y confirmar con 

Abrir el grifo de agua/la llave de paso

- * Abrir el grifo de agua y confirmar

Vaciar cajón de posos

- * Vaciar el cajón de posos

Falta cajón de posos

- * Volver a colocar el cajón de posos

Cambiar el filtro de agua

- * Cambiar el filtro de agua

¡Prestar atención a las instrucciones de uso del filtro de agua!

- * Si fuera necesario, llamar al Servicio Técnico de WMF

Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

Mensajes de error y averías

▷ *página 117*

Mensaje de Servicio Técnico

Mantenimiento del Servicio Técnico después de aparecer el mensaje en pantalla.

- * Llamar al Servicio Técnico de WMF

Los mensajes de Servicio Técnico son indicaciones. La mayoría de las veces, la máquina de café puede seguir funcionando.

8.2 Mensajes de error y averías

Procedimiento básico en caso de aparecer mensajes de error o averías.

- * Desconecte la máquina de café y vuelva a conectarla al cabo de algunos segundos
- * Repita el procedimiento que provocó el fallo

En muchos casos el problema queda solucionado después de esto y es posible seguir trabajando normalmente.

Si esto no da resultado: busque en la siguiente lista de errores el mensaje de error o número de error que aparece en pantalla y siga las instrucciones de procedimiento.

Si no logra corregir la avería de este modo o si el error indicado en pantalla no aparece en la lista, póngase en contacto con el Servicio Técnico de WMF.

Algunos mensajes tienen como consecuencia el bloqueo de algunas funciones. Esta situación se reconoce porque se apaga la iluminación de las teclas de bebidas. Se pueden seguir obteniendo las bebidas correspondientes a las teclas de bebidas que siguen iluminadas.

Su máquina de café WMF 1500 S+ está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores que ocurren se presentan en la pantalla. Los mensajes de error también pueden ser causados por una avería de la red eléctrica. Si hay un error actual o una indicación para el usuario, aparecerá el icono .

- * Pulsar 

Se muestran el mensaje de error y el número de error.



La tecla ON/OFF reacciona después de aprox. 1 segundo y la máquina de café se desconecta. Para eliminar un error, por ejemplo cuando el software se cuelga, el sistema de control puede apagarse presionando un cierto tiempo la tecla ON/OFF. A continuación, vuelva a encender la máquina de café.

NOTA

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
6	Corriente de bloqueo en unidad de escaldado/Unidad de escaldado funciona con dificultad	* Apagar la máquina de café * Limpiar la unidad de escaldado <i>▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 102</i>
88	Caldera: temperatura excesiva	* Apagar la máquina de café, dejarla enfriar y volverla a encender * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
89	Caldera: tiempo de calentamiento	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
161	Error del agua: agua de escaldado	<i>Apagar y volver a encender la máquina de café entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso.</i> * Limpiar la unidad de escaldado <i>▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 102</i> * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso <i>▷ Software ▷ Sistema ▷ Ajustar grado de molido, página 74</i> * Disminuir la calidad <i>▷ Ajustes ▷ Recetas, página 49</i> * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
162	Error del agua: durante la limpieza	<i>Apagar y volver a encender la máquina de café entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso.</i> * Limpiar la unidad de escaldado <i>▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 102</i> * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
186	Caldera de vapor: nivel	<i>La salida de bebidas está bloqueada momentáneamente.</i> * Apagar y volver a encender la máquina de café * Compruebe que la llave de paso principal de agua esté abierta
188	Fallo del sistema de calefacción	* Apagar la máquina de café, sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica * Llamar al Servicio Técnico de WMF
189	Caldera de vapor: tiempo de calentamiento	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
9083	La temperatura del refrigerador está en el rango de congelamiento	* Compruebe si la temperatura del refrigerador se ha ajustado demasiado baja
9507	Error del agua: falta presión de agua	* Abrir el grifo del agua, o rellenar el depósito de agua * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
9678 9679 9619	Molinillo derecho bloqueado Molinillo izquierdo bloqueado	* Apagar la máquina de café * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica * Retirar la tolva de café en grano * Girar la muela exclusivamente con la multiherramienta para la tolva en sentido antihorario (los dos pasadores deben insertarse en los rebajes correspondientes del molinillo) ▷ Cuidados ▷ Limpiar la tolva de café en grano, página 110 * Volver a colocar la tolva en su sitio * Encender la máquina de café Si esta avería ocurre con frecuencia: * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso ▷ Software ▷ Sistema ▷ Ajustar grado de molido, página 74 

8.3 Mensajes de error y averías

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
No sale agua caliente, pero hay agua en el cajón de posos	* Limpiar la salida de agua caliente * Llamar al Servicio Técnico de WMF (es posible servir café)
No sale chocolate, pero hay agua en el cajón de posos	* No utilizar la salida de chocolate * Llamar al Servicio Técnico de WMF (es posible servir café)
Dosificador de Choc bloqueado, el chocolate sólo sale con agua	* Limpiar el dosificador ▷ Cuidados ▷ Limpiar la tolva de producto en polvo, página 111 * Vaciar la tolva de producto en polvo * Girar el tornillo sin fin con la mano hasta retirar todo el producto en polvo * En caso necesario lavar con agua * Esperar hasta que se sequen completamente todas las piezas
Ruidos fuertes durante la salida de Choc	* Retirar la copa del batidor * Compruebe que la rueda del batidor se haya insertado correctamente ▷ Cuidados ▷ Limpiar el batidor, página 109 * Reemplazar la rueda del batidor si fuera necesario
La salida de café por la derecha/izquierda es diferente	* Limpiar la salida combinada ▷ Cuidados ▷ Resumen de limpieza del sistema de leche, página 94
No sale leche ni espuma de leche, aunque hay leche en el recipiente	* Comprobar si el tubo de leche está doblado o aplastado * Colocar correctamente el tubo de leche * Basic/Easy Milk: limpiar la salida combinada * Dynamic Milk: limpiar manualmente la salida combinada * Reponer la leche * Dynamic Milk: reponer la leche y en el menú de cuidados pulsar en "Llenado del sistema de leche" ▷ Software ▷ Cuidados ▷ Llenado del sistema de leche, página 45 * Basic Milk: comprobar que la boquilla de leche no esté tapada ▷ Cuidados ▷ Resumen de limpieza del sistema de leche, página 94 * Comprobar que el refrigerador de leche no esté cubierto de hielo

Sintoma del error	Instrucciones de procedimiento								
• Espuma de leche incorrecta • Temperatura demasiado baja o demasiado elevada	Basic Milk * Cambiar la boquilla de leche Usar la boquilla de leche adecuada en la salida combinada. <table><tr><td>Boquilla de leche</td><td>3 kW</td></tr><tr><td> • leche muy fría (hasta 8 °C) </td><td>verde</td></tr><tr><td> • leche refrigerada (8 a 16 °C) </td><td>blanco</td></tr><tr><td> • leche sin refrigerar (superior a 16 °C) </td><td>caramelo</td></tr></table> * Limpiar la salida combinada ▷ Cuidados ▷ Limpiar manualmente el sistema de leche, página 106 Si no se corrige el error * Utilizar otra boquilla de leche de los accesorios	Boquilla de leche	3 kW	• leche muy fría (hasta 8 °C)	verde	• leche refrigerada (8 a 16 °C)	blanco	• leche sin refrigerar (superior a 16 °C)	caramelo
Boquilla de leche	3 kW								
• leche muy fría (hasta 8 °C)	verde								
• leche refrigerada (8 a 16 °C)	blanco								
• leche sin refrigerar (superior a 16 °C)	caramelo								
• Espuma de leche incorrecta • Temperatura demasiado baja o demasiado elevada	Dynamic Milk * Realizar el Quality Check Esta función sólo está habilitada para el personal capacitado. Si fuera necesario llame al servicio técnico. Easy Milk * Compruebe si la temperatura ajustada corresponde con la temperatura de la leche * Limpiar la salida combinada ▷ Cuidados ▷ Limpiar manualmente el sistema de leche, página 106								
• AutoClean El adaptador Plug&Clean ya no se puede insertar ni bloquear	* Compruebe el asiento de la arandela en el recipiente Plug&Clean La arandela se puede torcer.								
• Salpica mucho la salida de espuma de leche • Leche demasiado caliente	* Comprobar si el sistema de leche fue limpiado * Limpiar el sistema de leche ▷ Cuidados ▷ Resumen de limpieza del sistema de leche, página 94 * Comprobar si la leche usada está suficientemente refrigerada								

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
• No salen bebidas en polvo	* Limpiar la copa del batidor * ¿Está doblado el tubo flexible? * Efectuar más frecuentemente la limpieza y enjuague, en caso necesario, diariamente ▷ Cuidados ▷ Limpiar el batidor, página 109 * Ajustar menos polvo * Ajustar más agua
• La bomba funciona permanentemente, hay agua en el cajón de posos	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
• Tolva de Choc no puede insertarse	* Girar ligeramente en sentido horario el accionamiento del tornillo sin fin situado en el propio dosificador * Verificar si la tolva de Choc (chocolate) se ha bloqueado accidentalmente
• La tolva de café en grano no puede insertarse	* Verificar si la tolva de café en grano se ha bloqueado accidentalmente * Compruebe si hay café en grano entre el molinillo y la tolva

9 Seguridad y garantía

9.1 Peligros para la máquina de café



Respetar las instrucciones

Si no se respetan estas instrucciones, se perderán los derechos de garantía en caso de que ocurra algún daño.

Respetar las condiciones para el uso y la instalación.

Lugar de instalación

- El lugar de instalación debe estar seco y protegido contra salpicaduras de agua.
- En una máquina de café siempre puede derramarse un poco de agua de condensación, agua o vapor.
 - > No utilizar la máquina de café al aire libre.
 - > Instalar la máquina de café de modo tal que esté protegida de las salpicaduras de agua.
 - > Es indispensable colocar la máquina de café sobre una superficie impermeable y resistente al calor, a los fines de proteger la superficie de montaje frente a eventuales daños.

Molinillo de café

- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están cubiertos por la garantía.
 - > Procure que ningún cuerpo extraño llegue a la tolva de café en grano.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 127

Condiciones para el uso y la instalación
▷ a partir de la página 17

Le rogamos que tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar problemas técnicos y daños en la máquina de café:

- Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF. Si no se utiliza el filtro de agua recomendado por el Servicio Técnico de WMF, la máquina de café puede sufrir daños (por ej. por calcificación).
- Por razones jurídicas de seguro, al terminar de usar el aparato compruebe siempre que el interruptor principal esté apagado o que el enchufe del cable de red esté desconectado. En máquinas con conexión fija a la red de agua, la llave de paso principal del suministro de agua debe estar bien cerrada.
- Recomendamos las siguientes medidas para la prevención de daños, por ejemplo:
 - montaje de un monitor de agua adecuado en la tubería de agua
 - instalación de alarmas de humo
- Antes de volver a poner la máquina en servicio después de una pausa de uso (varios días/semanas), recomendamos ejecutar al menos dos veces el programa de limpieza.

*Limpieza del sistema
▷ Programas de limpieza
página 86*

9.2 Directivas

Fabricante: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

El aparato cumple los requisitos de todas las disposiciones pertinentes de las Directivas MRL (MD) 2006/42/CE, Directiva CEM 2014/30/UE y RoHS 2011/65/UE.

El fabricante arriba mencionado declara que esta máquina cumple con todas las disposiciones pertinentes de las directivas mencionadas. En caso de modificaciones del aparato no acordadas con nosotros, la presente declaración perderá su validez. Composición de la documentación técnica: WMF GmbH.

El aparato lleva adjunto el original de la declaración de conformidad. El aparato lleva la marca CE.

El aparato cumple los requisitos del Código de alimentos, objetos de consumo y productos alimenticios (LFGB por sus siglas en alemán), del Reglamento de objetos de consumo (BedGgstV por sus siglas en alemán), del Reglamento (UE) N.º 10/2011 así como del Reglamento (CE) N.º 1935/2004 en sus versiones actuales correspondientes.

Cuando el aparato se utiliza conforme a la finalidad prevista, no representa ningún riesgo para la salud ni ningún otro riesgo inaceptable.

Los materiales y las materias primas utilizadas cumplen las disposiciones del Reglamento de objetos de consumo así como el Reglamento (UE) N.º 10/2011.

En países fuera de la Comunidad Europea se aplican las respectivas leyes específicas de cada país.

El aparato está sujeto al reglamento sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE 2012/19/UE y no deberá desecharse con la basura doméstica.

Los requisitos de trazabilidad conforme al Reglamento (CE) N.º 1935/2004 así como la producción conforme a buenas prácticas de manufactura tal como se define en el Reglamento (CE) N.º 2023/2006 están asegurados y garantizados por nosotros.



Para la eliminación de la máquina, póngase en contacto con el Servicio Técnico de WMF.

*Dirección
▷ página 115*

9.3 Obligaciones del titular/explotador

El usuario titular de tales equipos debe encargarse de que técnicos de servicio de WMF, personas encargadas por dichos técnicos u otras personas autorizadas realicen el mantenimiento regular, así como ocuparse de comprobar la eficacia y el buen estado de los dispositivos de seguridad. El acceso al área de servicio sólo le está permitido a personas que disponen tanto de los conocimientos como de la experiencia necesarios en el manejo del aparato, especialmente en todo lo relativo a la seguridad y a la higiene.

El explotador de la máquina de café la colocará de forma que sea posible su cuidado y mantenimiento sin impedimentos. En el aprovisionamiento de oficinas/pisos o en aplicaciones de autoservicio similar, el personal que conoce el manejo de la máquina de café deberá vigilarla. El personal instruido debe garantizar la observancia de las medidas de conservación y estar disponible para responder preguntas relativas al uso. El titular/explotador debe asegurarse de que los sistemas eléctricos, insumos y medios de servicio estén en perfecto estado (por ej. según DGUV reglamento 3). Para garantizar la seguridad de funcionamiento de la máquina de café es necesario, entre otras cosas, el control periódico de las válvulas de seguridad y de los depósitos de presión.

Estas medidas las realiza el Servicio Técnico de WMF dentro del marco del mantenimiento, o bien personal de servicio autorizado por WMF.

La limpieza de la máquina tiene que ser efectuada exclusivamente con los productos limpiadores especiales WMF previstos por la empresa WMF para la máquina de café (pastillas) y para el sistema de leche (limpiador líquido).

La descalcificación de la máquina sólo debe realizarse con los productos de descalcificación especiales WMF previstos por la empresa WMF.

Deben respetarse las prescripciones del fabricante respecto a los ciclos de mantenimiento y su frecuencia (▷ Mantenimiento).

Resumen de los intervalos de limpieza

▷ página 85

HACCP

▷ página 112

Productos limpiadores especiales WMF

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 132

Productos de descalcificación especiales WMF

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 132

9.4 Derechos de garantía



Respetar las instrucciones

- Si no se respetan estas instrucciones, se perderán los derechos de garantía en caso de que ocurra algún daño.
 - > Respetar las condiciones para el uso y la instalación.

IMPORTANTE

*Condiciones para el uso
y la instalación*

▷ a partir de la página 17

El hecho de que el comprador tenga derecho a reclamaciones de garantía y la precisión de los derechos de garantía que eventualmente le corresponden al comprador, resultan del acuerdo convenido entre el comprador y el vendedor. Si no se respetan las instrucciones de este manual de usuario pueden perderse los derechos de garantía.

No se otorga garantía en los siguientes casos:

- Por todas aquellas piezas sometidas a un desgaste natural. Entre ellas se encuentran, entre otras, las juntas, el batidor y la unidad de escaldado.
- Por defectos originados por causas atmosféricas, incrustaciones en la caldera, factores químicos, físicos, electroquímicos o eléctricos.
- Si no se emplea un filtro de agua, a pesar de que el grado de dureza del agua local exija la utilización del mismo, y debido a ello se presentan fallos.
- Por los defectos que ocurran por no respetar las normas sobre el manejo, el mantenimiento o los cuidados del equipo (por ejemplo, el manual de usuario y las instrucciones de mantenimiento).
- Por los defectos que ocurran debido a la falta de utilización de piezas de recambio originales de WMF o defectos de montaje causados por el comprador o terceros o por el manejo incorrecto o negligente.
- Por las consecuencias de modificaciones inapropiadas o modificaciones realizadas sin nuestra autorización o por los trabajos de reparación a cargo del comprador o terceros.
- Por los defectos causados por la utilización inapropiada o incorrecta.

Importante

*Mantenimiento
▷ página 114*

Apéndice: Datos técnicos

Datos técnicos de la máquina de café

Dimensiones exteriores	Ancho 325 mm Altura 716 mm (con tolva de café en grano y cerradura) Profundidad 590 mm
Tolva de café en grano	cada una aprox. 1.100 g ⁽¹⁾
Tolva de producto en polvo (opcional)	Tolva de café en grano del medio aprox. 700 g ⁽¹⁾ aprox. 2.000 g ⁽²⁾
Peso en vacío	32–36 kg (dependiendo del equipamiento)
Tubería de agua	Racor de empalme de 3/8 de pulgada con llave de paso principal y filtro de impurezas con una abertura de malla de 0,08 mm a cargo del cliente. ⁽³⁾ Presión de flujo de por lo menos 0,2 MPa (2 bar) para 2 l/min. Máximo 0,6 MPa (6 bar). ¡Importante! Si la presión de flujo del cliente superara los 0,6 MPa (6 bar), se deberá intercalar un reductor de presión que deberá ajustarse a un máximo de 0,6 MPa (6 bar). Máxima temperatura de alimentación 35 °C. Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café, con el kit de conexión fija a la red de agua o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.
Calidad del agua	Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF.
Tubería de desagüe (opcional)	Tubo flexible al menos DN 19, con un desnivel mínimo de 2 cm/m
Utilización a una altitud s.n.m.	<2.000 m

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

⁽¹⁾ La cantidad de llenado depende del tamaño de los granos de café.

⁽²⁾ Sólo con tolva de producto en polvo opcional. La cantidad de llenado depende del polvo utilizado.

⁽³⁾ Estos datos (IEC 60335–2–75) para la conexión de agua de la máquina de café se aplican en los estados de la UE. Así mismo deben respetarse las normativas específicas del país. Fuera de los países de la UE, aquellos que comercialicen la máquina de café deberán controlar la aceptación de las normas citadas.

Potencia nominal	2,75–3,25 kW
Alimentación de tensión	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Iluminación	LED
Tipo de protección	IP X0
Clase de protección	clase 1
Presión de diseño	Caldera 1,6 MPa (16 bar) Caldera de vapor 0,5 MPa (5 bar)
Nivel de ruido continuo (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Temperatura ambiental	+5 °C hasta un máximo de +35 °C (en caso de heladas, vaciar el sistema de agua).
Humedad máxima	80% de humedad relativa del aire sin condensación. No utilizar este aparato al aire libre.
Superficie de montaje/ salpicaduras de agua	El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor. El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. El aparato debe instalarse protegido contra salpicaduras de agua. El aparato no debe emplazarse sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

⁽⁴⁾ El nivel de ruido ponderado A Lpa (marcha lenta) y Lpa (impulso) en el lugar de trabajo del personal se encuentra por debajo de 70 dB(A) en cada modo operativo.

Márgenes libres de montaje	Por razones de funcionamiento, servicio y seguridad, se debe dejar en la instalación una distancia mínima de 50 mm respecto a las paredes laterales o respecto a componentes u objetos ajenos a la máquina WMF, y por lo menos 50 mm respecto a la parte posterior. Se recomienda un espacio mínimo de trabajo de 800 mm por delante de la máquina de café. Se recomienda un espacio libre de por lo menos 200 mm por encima de las tolvas de producto. La altura de la superficie de montaje a partir del borde superior hasta el suelo es de 850 mm como mínimo. En la medida en que las conexiones de la máquina de café deban atravesar el mostrador hacia abajo, tenga en cuenta el espacio requerido por las tuberías, que podrían limitar el espacio útil en la parte de abajo.
Dimensiones de montaje del filtro de agua	Ver el manual de usuario del filtro de agua.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

Estos datos para la conexión eléctrica y las normas citadas se aplican para la conexión de la máquina de café en los estados de la UE. Así mismo deben respetarse las normativas específicas del país. Fuera de los países de la UE, aquellos que comercialicen la máquina de café deberán controlar la aceptación de las normas citadas.

La instalación eléctrica del cliente debe cumplir las normas específicas de cada país según IEC 60364, así como la información de la placa de identificación.

En las proximidades del aparato debe existir una caja de enchufe fácilmente accesible con toma de tierra o una caja de enchufe monofásica específica para el país. Para conexión trifásica: una caja de enchufe de 5 polos DIN EN 50310 VDE 0800–2–310 o una caja de enchufe multipolar específica del país. Las cajas de enchufe forman parte de las instalaciones que deben ser realizadas por el cliente. El cable eléctrico no debe estar en contacto con equipos o componentes calientes. Si el cable de alimentación eléctrica de este aparato ha sufrido algún daño, éste debe ser sustituido por nuestro Servicio Técnico o por un técnico de similar cualificación, para prevenir los peligros.

Para evitar posibles interferencias de nuestras líneas de datos blindadas debido a corrientes equipotenciales entre los aparatos, debería prepararse una conexión equipotencial adicional para los aparatos conectados a un sistema de contabilidad (ver DIN EN 50310 VDE 0800–2–310).

Si la máquina está prevista para ser instalada en una cocina comercial, es recomendable equiparla con un conductor equipotencial de conexión a tierra. El terminal equipotencial es montado en caso necesario por el Servicio Técnico de WMF.

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	Nº de pedido	Equipamiento
Salida combinada completa con Choc (chocolate)				
1	unidad	Salida combinada; completa (a potencia nominal 2,75 kW–3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/Easy Milk
1	metros	Tubo de leche	00 0048 4948	todo
1	unidad	Manguito del tubo de leche	33 2180 5000	Basic Milk/Easy Milk
1	unidad	Muelle para el tubo de leche 28	33 0190 3000	Basic Milk/Easy Milk
0,25	metros	Tubo del batidor	00 0048 0064	Choc
1	unidad	Muelle para el tubo del batidor	33 2292 6000	Choc
1	unidad	Copa del batidor	33 2895 4000	Choc
1	unidad	Rueda del batidor	33 2895 5000	Choc
1	unidad	Boquilla para leche muy fría (verde)	33 2317 8000	Basic Milk
1	unidad	Boquilla para leche refrigerada (blanca)	33 9516 9000	Basic Milk
1	unidad	Boquilla para leche sin refrigerar (caramelo)	33 9521 3000	Basic Milk
1	unidad	Boquilla de leche (beige)	33 2046 0100	Basic Milk
Cajón de posos				
1	unidad	Cajón de posos	33 2634 1200	todo
1	unidad	Parte corrediza del cajón de posos	33 2633 9000	todo
1	unidad	Cajón de posos de café (posos a través del mostrador)	33 2634 1300	Conexión fija a la red de agua
1	unidad	Tapas deslizantes (posos a través del mostrador)	33 2633 9100	
Conexión fija a la red de agua, desagüe				
1	unidad	Tubo flexible de conexión para conexión fija a la red de agua	33 2292 1000	todo
1	unidad	Pieza acodada para tubo flexible de desagüe	33 2165 8000	todo
1,5	metros	Tubo flexible de desagüe	00 0048 0042	todo
Accesorios/herramientas				
1	unidad	Multiherramienta	33 2408 4000	todo

Cantidad	Unidad	Denominación	Nº de pedido	Equipamiento
Tolva de café en grano completa				
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano, centro	33 2887 3099	todo
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano, derecha/izquierda	33 2925 5099	todo
1	unidad	Tolva de café en grano, izquierda	33 2913 2099	todo
1	unidad	Tolva de café en grano, derecha	33 2911 8099	todo
1	unidad	Tolva de café en grano, centro	33 2946 8099	todo
1	unidad	Etiqueta de identificación tolva de café en grano/tolva de producto	33 2624 7000	todo
Tolva de producto				
1	unidad	Tapa de la tolva, cerrable, completa	33 2925 5000	Choc
1	unidad	Tolva de producto en polvo, grande, simple, completa	33 2911 7000	Choc
1	unidad	Tolva Twin	33 2911 9000	Choc
1	unidad	Adaptador Plug&Clean	33 2427 5000	todo
Unidad de escaldado				
1	unidad	Unidad de escaldado	33 2893 0399	todo
1	unidad	Junta tórica unidad de escaldado	33 7006 5190	todo
Bandeja de goteo/rejilla escurridora				
1	unidad	Bandeja de goteo sin SteamJet	33 2633 7000	sin SteamJet
1	unidad	Bandeja de goteo con SteamJet	33 2633 7100	con SteamJet
1	unidad	Rejilla escurridora sin SteamJet	33 2633 8000	sin SteamJet
1	unidad	Rejilla escurridora con SteamJet	33 2633 8100	con SteamJet
Depósito de agua				
1	unidad	Depósito de agua	33 2886 7000	todo
1	unidad	Tapa depósito de agua	33 2635 6000	todo
1	unidad	Filtro depósito de agua	33 7006 2608	todo

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	Nº de pedido	Equipamiento
Filtro antical/filtro de agua				
1	unidad	Filtro de agua AquaBasic M	03 9533 1000	Conexión fija a la red de agua
1	unidad	Cabezal de filtro (WMF AquaHead)	33 9532 0000	
1	unidad	Juego de conexión WMF AquaHead	33 9532 1000	
1	unidad	Adaptador para el filtro de agua del depósito de agua	33 2327 1000	Depósito de agua
1	paquete	Cartucho de reemplazo para el filtro de agua del depósito de agua (VE 4 unidades)	33 2332 2000	
Documentación e instrucciones				
1	unidad	Documentación: Manual de usuario WMF 1500 S+	33 4186 1040	todo
Número de pedido para el programa de cuidados WMF				
1	botella	Limpiador especial WMF para espumador de leche	33 0683 6000	todo
1	paquete	Pastillas especiales de limpieza (100 unidades)	33 2332 4000	todo
1	unidad	Limpiador de tubos	33 0350 0000	todo
1	unidad	Cepillo de limpieza	33 1521 9000	todo
1	tubo	"Grasa WMF para anillos de obturación" Molykote	33 2179 9000	todo
1	unidad	Kit de cuidados	33 2888 2000	todo
1	paquete	Pastillas especiales de limpieza	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	unidad	Recipiente de limpieza	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	unidad	Tapa del recipiente de limpieza	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

Índice

A

Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional) 35
 Accesorios y piezas de recambio 132
 Acciones remotas 79
 Actualización del firmware 82
 Adaptador del recipiente de leche 27
 Ajustar grado de molido 74
 Ajuste de las horas de conmutación del temporizador 66
 Ajuste del tamaño de taza 29, 41
 Ajuste de tamaño S-M-L 77
 Ajuste manual de la altura de taza 53
 Ajustes 45
 Ajustes gratis 63
 Animaciones 45
 Autoservicio 55

B

Bandeja de goteo 36
 Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora 21
 Basic Steam (opcional) 30
 Bebidas 46
 Bloqueo de recipiente 21
 Bluetooth 74
 Boquilla de leche 26
 Borrar componente 50
 Borrar temporizador 66
 Brillo de la pantalla 71

C

Café con café molido 34
 Cajón de posos 21, 35
 Calentador de tazas 21, 32
 Calibración de la pantalla táctil 71
 Calidad del agua 128
 Calidad del café 51
 Cambiar teclas 54
 Cambio de filtro FFC 44, 93
 Cancelar bebidas 28, 59
 Cantidad de agua 50
 Cantidad de café molido 50
 Cantidad de leche 50
 Cantidad de llenado 47, 57
 Cantidad de llenado S-M-L 47
 Capacidad del filtro 73
 Cargar datos 82
 Cargar idioma 82
 Cargar recetas 46, 81
 Cargar símbolos de bebida 81
 CleanLock 44
 Componentes 49
 Composición de la receta actual 49
 Compuerta de suministro de pastillas 21
 Concepto de limpieza HACCP 112
 Condiciones para el uso y la instalación 17
 Conectar el suministro de leche 26
 Contabilidad 62

Contabilidad externa 62

Contador 62

Copia de respaldo de datos 82

Corrección de la posición de salida 76

Crear copia de respaldo de recetas 46

Cuidados 43, 61, 83

Cup&Cool 27

D

Datos técnicos 128

Datos técnicos de la máquina de café 128

Decaf 42

Denominación de las partes de la máquina de café 20

Depósito de agua 21

Derechos de garantía 127

Derechos de PIN 63

Descalcificación 61, 96, 98, 100

Descalcificación de la máquina de café con conexión fija a la red de agua 99

Desconexión 37

Detección automática de tazas 21

Detección de tazas 76

Detección de tazas (opcional) 33

Directivas 125

Disponibilidad operativa 38

Disposición de teclas 58

Disposición de teclas (temporizador) 67

Dispositivos de seguridad 7

Dureza de carbonatos 72

Dureza de carbonatos medida 72

Dureza total 73

Dureza total medida 73

E

Eco-Mode 68, 73, 80

Elementos de mando 55

Empleo reglamentario 14

Encender la máquina de café 26

Enfriar la leche 27

Enjuague 99, 101

Enjuague de apagado 45

Enjuague del batidor 43, 93

Enjuague del espumador 92

Enjuague del espumador (Dynamic Milk) 92

Enjuague rápido (AutoClean) 90

Exportación HACCP 82

Exportar contador 81

F

Factor Decaf 59

FFC 50

Filtro de agua 61, 72

Fondo de pantalla 71

Freeflow 48

Fresh Filtered Coffee - FFC (opcional) 21, 28

Función S-M-L 47, 75

Índice

G

Glosario 23
Granulado de limpieza de café 95
Guardar recetas 81
Guardar recetas como PDF 81

H

Hora/fecha 65
Horario de verano 68

I

Icono de barista 21, 55
Icono de barista - concentración del café 41
Icono de enjuague en caliente 21, 40, 56
Icono de menú 21, 56
Icono de SteamJet 21, 32, 40
Iconos del control por menú 39
Iconos de preselección (opcional) 29
Iconos opcionales 29
Idioma 79
Iluminación 70
Iluminación lateral 21
Indicación de evento 71
Indicaciones de seguridad "Cuidados" 83
Indicaciones de seguridad "Manejo" 24
Indicaciones generales de seguridad 7
Indicador de errores 57
Indicador de progreso 70
Información 61
Información nutricional 40, 56, 75
Instrucciones 45
Intervalos de limpieza 85

J

Jarabe (opcional) 75

L

Limpiador para el sistema de leche 95
Limpiar el batidor 109
Limpiar el cajón de posos 102
Limpiar el depósito de agua 105
Limpiar el recipiente Plug&Clean (AutoClean) 108
Limpiar la bandeja de goteo 105
Limpiar la carcasa 106
Limpiar la tolva de café en grano 110
Limpiar la tolva de producto en polvo 111
Limpiar la unidad de escalado 102
Limpiar manualmente el sistema de leche 106
Limpiar manualmente la salida combinada 106
Limpiar el panel embellecedor (CleanLock) 101
Limpieza AutoClean 67
Limpieza del sistema 43, 86, 89, 90
Limpieza del sistema de leche 43, 44, 91
Limpieza intensiva del sistema (AutoClean) 44
Limpiezas manuales 101
Línea de función 40
Línea de función en pantalla de disponibilidad operativa 38
Llenado del sistema de leche 41, 45, 58
Logotipo 60

Logotipo del cliente 60
Logotipo del fabricante 60

M

Manejo 24
Mantenimiento 114
Mantenimiento y descalcificación 114
Máquinas expendedoras 62
Márgenes libres de montaje 130
Mensajes de error y averías 117, 120
Mensajes de manejo 116
Mensajes e indicaciones 116
Mensajes en pantalla 39
Menú principal de funciones 39
Mode 77
Modificar componente 50
Modificar recetas 49
Modo de autoservicio 55

N

Nivel de calidad 51
No se otorga garantía en los siguientes casos: 127

O

Obligaciones del titular/explotador 126
Observación sobre la receta 52
Opciones de servicio 55

P

Panel embellecedor 21
Pantalla de disponibilidad operativa 21, 40
Pantalla e iluminación 70
Pantalla para teclas de bebidas y ajuste 21
Peligros para la máquina de café 123
Pictogramas del manual de usuario 22
Pictogramas y símbolos del manual de usuario 22
PIN de ajustes 64
PIN de contabilidad 64
PIN de limpieza 64
Postselección 58
Potencia nominal 129
Preparación del sistema de leche después de la limpieza 45
Preparación múltiple 48
Preselección de bebidas 59
Preselección de idiomas 57
Presentación 20
Programas de limpieza 86
Protección anticongelante/ preparación para el transporte 74
Protocolo 61

R

Recargar el producto limpiador (AutoClean) 95
Recipiente de descalcificación 21
Reducir el brillo 71
Reserva Componentes de fábrica 49
Resumen 38
Resumen del temporizador y ajustar temporizador 65
Resumen Limpiar el sistema de leche 94

S

Salida combinada con altura regulable y espumador de leche integrado 21
Salida de agua caliente 21, 29
Salida de bebidas 28
Salida de la espuma de leche 26
Salida de leche o de espuma de leche 26
Salida de prueba 46
Salida de vapor 21
Segunda variedad de café 42
Seguridad 7
Seleccionar el molinillo de café 52
Sensor de la bandeja de goteo 36
Servicio 61
Servicio Técnico de WMF 115
Sistema 69
Smart Remote 79
Software 38
Soluciones digitales 79
Start-stop 48
Start-Stop-Freeflow 48
SteamJet 21, 56
Suministro manual 21, 34
Superficie de montaje 129

T

Tamaño de taza 57
Tecla de vapor 42
Tecla ON/OFF 21

Teclas de bebidas 21, 40
Temperatura 73
Temperatura de la reserva de leche 69
Temporizador 61, 65
Texto e imagen 52
Tipo de dosificación 48
Tolerancia altura de taza 76
Tolva de café en grano 21
Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo 33
Tolva de producto en polvo (opcional) 21
Tubería de agua 128

U

Último escalado 61
USB 81

V

Vaso del cliente 78
Vista general del día del temporizador 66
Volver a introducir el PIN 64

Z

Zona horaria 68

Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2018–2021 WMF GmbH

Reservados todos los derechos, especialmente los relativos a publicación, copia o reproducción, difusión y traducción. Queda prohibida toda reproducción de cualquier parte de esta obra, así como todo procesamiento, copia o difusión por medios electrónicos, sin nuestro consentimiento por escrito.

Concepto y elaboración/composición y diseño:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de
Manual de usuario original. Impreso en Alemania.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
16.12.2021



DESIGNED TO PERFORM