

Manual de usuario



Máquina de café

9000F VB

Español

00.00.000

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

La máquina de café WMF 9000 F VB prepara de forma completamente automática café de filtro en grandes cantidades, el cuál se extrae recién hecho de un depósito de reserva.



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 20

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.
- > Los trabajos de mantenimiento y reparaciones sólo deben ser realizados por el Servicio Técnico de WMF utilizando piezas de recambio originales.

IMPORTANTE

Datos técnicos
▷ a partir de la página 80

Mantenimiento
▷ página 70

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	18
2.1	Denominación de las partes de la máquina de café	18
	Pantalla de disponibilidad operativa	18
	Glosario	21
3	Manejo	22
3.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	22
3.2	Encender la máquina de café	23
3.3	Salida de bebidas	23
	Cancelar bebidas	23
3.3.1	Escaldado de jarras	24
3.3.2	Salida de bebidas del depósito de reserva	24
3.4	Salida de agua caliente	25
3.4.1	Tazas individuales/salida para jarras	25
3.5	Dispensado manual	25
3.6	Teclas especiales (opcional)	26
3.7	Dosificador de café molido	26
3.8	Suministro manual	27
3.9	Eliminación de posos (opcional)	28
3.10	Apagar la máquina de café	29
4	Software	30
4.1	Resumen	30
	Disponibilidad operativa	30
	Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"	30
	Menú principal de funciones	31
	Iconos del control por menú	31
	Mensajes en pantalla	31
4.2	Pantalla de disponibilidad operativa	32
4.2.1	Teclas de bebidas	32
4.2.2	Menú VB	32
4.2.3	Línea de función	33
	Tecla rápida VB	33
	Dispensado manual	33
4.3	Pantalla de disponibilidad operativa en autoservicio	33
4.4	Cuidados	34
	Limpieza del sistema	34
	CleanLock	34
	Instrucciones	34
	Separador de posos	34

Índice de contenidos

4.5	Bebidas	35
	Aspectos generales	35
	Cantidad de llenado y tipo de dosificación	36
	Modificar recetas	37
	Texto e imagen	38
	Cambiar teclas	38
	Ajustar las cargas de escaldado VB	39
4.6	Opciones de servicio	40
	Elementos de mando	40
	Disposición de teclas	42
	Cancelar bebidas	42
	Logotipo	43
4.7	Información	44
	Último escaldado	44
	Temporizador	44
	Servicio	44
	Cuidados	44
	Filtro de agua y descalcificación	44
	Protocolo	44
4.8	Contabilidad	45
	Contador	45
	Equipos de venta/máquinas expendedoras	45
	Contabilidad externa	45
	Ajustes gratis	46
4.9	Derechos de PIN	46
	PIN de limpieza	47
	PIN de ajustes	47
	PIN de contabilidad	47
	Volver a introducir el PIN	47
4.10	Temporizador	48
	Hora/fecha	48
	Estado del temporizador	48
	Resumen del temporizador y ajustar temporizador	48
	Borrar temporizador	49
	Vista en detalle del día actual	49
	Ajuste de las horas de conmutación del temporizador	49
	Limpieza temporizada del sistema	49
	Llenar el depósito de reserva/cantidades de escaldado	50
	Estado de la disposición de teclas	50
	Resumen de disposición de teclas	50
	Resumen Eco-Mode	50
	Estado Eco-Mode	51
	Horario de verano	51
	Zona horaria	51
4.11	Sistema	52
	Indicador de progreso	52
	Pantalla e iluminación	52
	Brillo de la pantalla	53
	Reducir el brillo automáticamente	53

Calibración táctil	53
Fondo de pantalla.....	53
Bebidas: Tipo de letra + Color	53
Filtro de agua	54
Eco-Mode	55
Temperatura	55
Enjuague de apagado.....	55
Dosificador	55
Depósito de reserva	55
Enjuague con calentamiento	56
Separador de posos	56
4.12 Idioma	57
4.13 Eco-Mode	57
Indicador Eco-Mode	57
4.14 USB	58
Cargar recetas	58
Cargar símbolos de bebida	58
Guardar recetas	58
Guardar recetas como PDF	59
Exportar contador	59
Exportación HACCP	59
Copia de respaldo de datos	59
Cargar datos	59
Cargar idioma	59
Actualización del firmware	59
5 Cuidados	60
5.1 Indicaciones de seguridad "Cuidados"	60
5.2 Resumen de los intervalos de limpieza	62
5.3 Limpieza diaria	63
5.3.1 Limpieza del sistema	63
5.3.2 Limpiar la salida de agua caliente	64
5.3.3 Limpiar la salida de café	64
5.4 Limpiezas manuales	65
5.4.1 Limpiar la bandeja de goteo	65
5.4.2 Limpiar la carcasa	65
5.4.3 Limpiar panel embellecedor (CleanLock)	66
5.4.4 Limpiar dosificador de café molido	66
5.4.5 Limpiar separador de posos	67
6 Concepto de limpieza HACCP	68
7 Mantenimiento y descalcificación	70
7.1 Mantenimiento	70
7.2 Servicio Técnico de WMF	70

Índice de contenidos

8	Mensajes e indicaciones	71
8.1	Mensajes de manejo	71
8.2	Mensajes de error y averías	72
9	Seguridad y garantía	74
9.1	Peligros para la máquina de café	74
9.2	Directivas	76
9.3	Obligaciones del titular/explotador	77
9.4	Derechos de garantía	78
	Apéndice: Datos técnicos	80
	Datos técnicos de la máquina de café	80
	Apéndice: Accesorios y piezas de recambio	84
	Índice alfabético	86

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 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.
 - > 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



- Durante la salida de bebidas, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
- Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
 - > 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**



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.
 - > Con la cafetera encendida, nunca meta la mano en las tolvas de café molido, en la tolva de escaldado o en la salida de café molido.
 - > Apagar siempre la máquina de café y sacar el enchufe de la toma de red eléctrica antes de meter las manos en la abertura de la unidad de escaldado.
 - > Cerrar con cuidado el panel embellecedor.

 **ATENCIÓN**



Riesgo para la salud

- > Sólo procese productos que sean apropiados para el consumo y la utilización con la máquina de café.
- > Las tolvas de café molido y el suministro manual sólo deben llenarse con productos que correspondan al empleo reglamentario de la máquina.

 **ATENCIÓN**



Riesgo para la salud

- El limpiador y el granulado de limpieza son irritantes.
 - > Respete las medidas preventivas que traen los envases de los productos de limpieza.
 - > Echar el granulado de limpieza sólo cuando el dosificador de granulado de limpieza esté bloqueado y después de aparecer el mensaje en pantalla.
-

 **ATENCIÓN**



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente de las salidas.
 - 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.
-

 **ATENCIÓN**



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.
- > Comprobar periódicamente la hermeticidad de la máquina de café y que no haya derrames de agua.



ATENCIÓN

1.2 Empleo reglamentario



Uso incorrecto



ADVERTENCIA

- 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.
-

- La WMF 9000 F VB está diseñada para la preparación de café o agua caliente en recipientes adecuados.
- El café molido utilizado debe ser adecuado para ser procesado en la máquina de café. 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.
- Este aparato está diseñado para uso comercial en cocinas industriales en el ámbito de hotelería, gastronomía o lugares similares. El aparato puede ser instalado en lugares de autoservicio, si durante su funcionamiento hay una persona responsable a cargo del sitio. El aparato sólo debe ser utilizado por personal entrenado.

Lugar de instalación

- 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.

Conexión de agua

Del lado del cliente:

- 1/2" (TW12) con llave de paso principal y filtro de impurezas (250 µm)
- Presión de flujo mín. 0,36 MPa (3,6 bar) para 6 l/min⁽¹⁾



Nota

Para que la rutina de ajuste del reductor de presión funcione, se requiere una presión de entrada de al menos 2,4 bar a 6 l/min en la conexión de la máquina. A una presión menor, la diferencia de presión no es suficiente para ajustar el reductor de presión al valor nominal.

NOTA

⁽¹⁾ Considera las pérdidas de presión habituales a través del kit de conexión de agua y del filtro de agua. Esto garantiza la presión de flujo de 0,2 MPa (2 bar) a 6 l/min necesaria del lado de la máquina para el rendimiento máximo por hora.

Del lado de la máquina:

- 1x 1/2" (TW12) entrada de caldera
- 1x 3/8" (TW8) tubo de descarga
- Por lo menos 0,2 MPa (2 bar) de presión de flujo a 6 l/min; como máx. 0,6 MPa (6 bar)
- Temperatura de alimentación máx. del agua 35 °C
- Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café y/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 9000 F VB no debe ser utilizada bajo ninguna circunstancia para calentar o suministrar ningún otro líquido distinto del café o agua caliente (bebidas, limpieza).**

Higiene

- El explotador de la máquina de café la colocará de forma que sea posible su cuidado y mantenimiento sin impedimentos.

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

▷ *página 80*



¡Peligro de vuelco

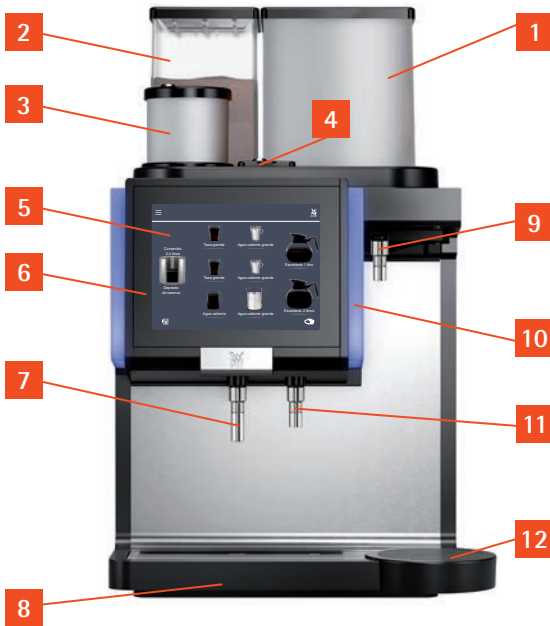
- La máquina de café puede inclinarse hacia adelante si se aplica demasiada presión o peso en la bandeja de goteo.
 - > No dejar que las jarras queden en la bandeja de goteo.
 - > No cargar la bandeja de goteo.

⚠ ADVERTENCIA

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.

2 Presentación

2.1 Denominación de las partes de la máquina de café



Pantalla de disponibilidad operativa



Barra superior

Línea de función

- 1 Depósito de reserva (VB)
- 2 Tolva de café molido
- 3 Tolva de granulado de limpieza
- 4 Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas
- 5 Pantalla táctil con teclas de bebidas y ajustes
- 6 Panel embellecedor
- 7 Salida de café
- 8 Bandeja de goteo
- 9 Brazo de escaldado de jarras
- 10 Iluminación lateral/indicación de evento
- 11 Salida de agua caliente
- 12 Extensión de la bandeja de goteo para jarras
- 13 Tecla ON/OFF

Pantalla de disponibilidad operativa

- 14 Icono de menú (para abrir el menú principal)
- 15 Menú VB (ajuste e indicador de nivel)
- 16 Tecla rápida VB (ajuste)
- 17 Tecla de bebida agua caliente (taza, jarro, jarra)
- 18 Dispensado manual
- 19 Tecla de bebida jarra de café

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 30

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



Peligro de resbalamiento



Peligro de aplastamiento



Superficies calientes



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 22

Indicaciones de seguridad "Cuidados"
▷ página 60

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 78

Datos técnicos
▷ a partir de la página 80

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>
Autoservicio	Autoservicio del cliente
Capacidad	Por ejemplo: capacidad en litros del filtro de agua
Decaf	Café descafeinado
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
Escaldado Jet	Proceso de escaldado para una preparación más rápida con más uso de café molido
Escaldado Smart	Proceso de escaldado para una preparación más lenta con menos uso de café molido
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
Salida de bebidas	Salida de café o agua caliente (por ej. para té)
Separador de posos	Dispositivo que recoge los posos de café
VB	Depósito de reserva

3 Manejo

3.1 Indicaciones de seguridad "Manejo"



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Durante la salida de bebidas, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
 - Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
 - > 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 café molido 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

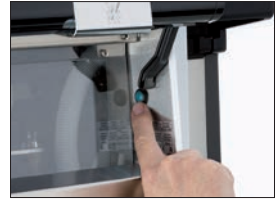
3.2 Encender la máquina de café

- * Desplazar hacia arriba el panel embellecedor
Detrás del panel embellecedor, del lado derecho, está la tecla ON/OFF.
- * Accionar la tecla ON/OFF hasta que se escuche una señal

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 con el temporizador.



Control de acceso con PIN

▷ *Derechos de PIN*
página 46

Ajustar horas de conmutación

▷ *Temporizador*
página 49

3.3 Salida de bebidas

Las bebidas se despachan por la salida de café en el depósito de reserva, a través del brazo de escaldado de jarras o la salida de agua caliente.

Al pulsar la tecla de bebida deseada, la máquina comienza a despachar la bebida ajustada.

- Tecla iluminada = bebida disponible
- Tecla no iluminada = bebida no disponible/
tecla bloqueada

- * Colocar un recipiente de tamaño adecuado debajo de la salida



Disposición de teclas

▷ *Opciones de servicio*
página 42

Cancelar bebidas

- * Pulsar de nuevo la tecla de bebida

Cancelar bebidas

▷ *Opciones de servicio*
página 42

3.3.1 Escaldado de jarras

- * Girar el brazo de escaldado de jarras hacia afuera
- * Colocar una jarra de tamaño adecuado debajo del brazo de escaldado de jarras, sobre la extensión de la bandeja de goteo
- * Pulsar la tecla de bebida deseada

El escaldado se realiza según el ajuste de la carga de escaldado.

Según la altura de la jarra, es posible que se requiera una extensión para la salida de jarras.



*Accesorios y piezas de recambio
▷ página 84*



Peligro de escaldaduras

- Cuando el brazo de escaldado de jarras no se inserta o no se extiende del todo, puede salir o salpicar líquido caliente.
 - > Introducir o extender siempre el brazo de escaldado de jarras hasta el tope.



ATENCIÓN

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



Nota

- Primero, girar el brazo de escaldado de jarras del todo hacia afuera. Recién después se debe iniciar la salida de bebidas.

NOTA

3.3.2 Salida de bebidas del depósito de reserva

- * Colocar un recipiente de tamaño adecuado debajo de la salida de café
- * Pulsar la tecla de bebida deseada

El café se despacha en diferentes cantidades, según el ajuste de las teclas de bebidas.

Opciones ajustables: taza individual, jarro, jarrita y jarra.

*Ajuste del tamaño de
bebida/cantidad
▷ Bebidas
página 35*

3.4 Salida de agua caliente

3.4.1 Tazas individuales/salida para jarras

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

El agua caliente se despacha en diferentes cantidades, según el ajuste de las teclas de bebidas. Opciones ajustables: taza individual, jarro, jarrita y jarra. En máquinas de café con brazo de escaldado de jarras, el agua caliente se despacha a través de la salida de agua caliente. Las jarras más grandes se pueden llenar con un cuello de cisne.



Taza individual
agua caliente



Salida para jarras
agua caliente



Accesorios y piezas de recambio
▷ página 84

3.5 Dispensado manual

Con la ayuda del dispensado manual, se puede despachar una cantidad de café no dosificada desde el depósito de reserva.

! Nota

- La cantidad despachada mediante el dispensado manual no se contabiliza.



Dispensado manual

NOTA

Protección con PIN

Si se ha asignado un PIN para el servicio, el dispensado manual recién se iniciará después de haber introducido el PIN.

Control de acceso con PIN
▷ Derechos de PIN
página 46

3.6 Teclas especiales (opcional)

Opcionalmente, se dispone de teclas especiales para la preselección de hasta cinco idiomas.



Ajuste y preselección de idioma

▷ Idioma
página 41

3.7 Dosificador de café molido

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

Se dispone de una tolva para una variedad de café de filtro.

Una segunda variedad de café puede prepararse a través de la compuerta de suministro manual, por ejemplo café de filtro descafeinado (Decaf).



- Los cuerpos extraños pueden dañar el dosificador de café molido. Estos daños no están cubiertos por la garantía.
 - ▷ Procure que ningún cuerpo extraño llegue al dosificador de café molido.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 78

3.8 Suministro manual

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
- Como suministro de granulado de limpieza, si el dosificador automático de granulado de limpieza está averiado



- Colocar el café molido o el granulado 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 78

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

- * Pulsar sobre el icono de preselección "Suministro manual"
 - * Pulsar la tecla de bebida deseada
 - * Abrir la compuerta de suministro manual
 - * Introducir la cantidad de café molido deseada con la cuchara medidora grande (máximo 120 g)
 - * Cerrar la compuerta de suministro manual
- La bebida seleccionada se prepara.*



La preparación del café con café molido a través de la compuerta de suministro manual sólo es adecuada para el escaldado de jarras.

NOTA

3.9 Eliminación de posos (opcional)

El poso de café se elimina húmedo. El agua de limpieza enjuaga los posos de café del escalador enviándolos directamente al desagüe.

Dependiendo de las condiciones constructivas y legales se debe instalar un separador de posos.

El separador de posos sólo debe ser instalado por el Servicio Técnico WMF.

Los ajustes se realizan a través del submenú "Sistema".

- * Extraer el cajón de posos
- * Vaciar el cajón de posos y colocarlo nuevamente en su sitio
- * Responder al mensaje en pantalla para aceptarlo



- El separador de posos WMF 9000 F VB recoge los posos de café de aprox. 12 kg de café molido.
 - 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.
-



Limpiar separador de posos
▷ Limpiezas manuales
página 67

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" ▷ a partir de la página 78

3.10 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

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 60

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 78



*Control de acceso con PIN
> Derechos de PIN
página 46*

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 "Manejo".

ATENCIÓN

Indicaciones de seguridad "Manejo"
▷ página 22

4.1 Resumen

Disponibilidad operativa

página 32



Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 42

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

Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"

página 33



Menú VB



Indicador Eco-Mode



Dispensado manual

Menú principal de funciones

a partir de la página 34



Cuidados
página 34



Bebidas
página 35



Opciones de servicio
página 40



Información
página 44



Contabilidad
página 45



Derechos de PIN
página 46



Temporizador
página 48



Sistema
página 52



Idioma
página 57



Eco-Mode
página 57



USB
página 58

Iconos del control por menú



Menú principal/Retroceder



Confirmar valor/ajuste



Introducción del PIN



Borrar valor/ajuste



Continuar/Start



Preparación de prueba



Carga de ajustes



Retroceder



Guardar los ajustes



Acceso a teclado

Mensajes en pantalla



Mensaje de evento y error

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

Están iluminadas todas las teclas de bebidas disponibles.

En la pantalla se muestran todas las bebidas ajustadas. En el centro, debajo del panel embellecedor, está la salida de café.

Los tamaños de bebida posibles son taza, jarro, jarrita y jarra del depósito de reserva.

A la derecha está la salida de agua caliente para taza, jarro, jarrita y jarra.



Ejemplo: Tecla Escaldado 1 litro jarra de café

*Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 42*

4.2.2 Menú VB

* Pulsar la tecla VB

Se abre el menú VB.



Tecla VB

Lado izquierdo

Mediante el símbolo se muestra el contenido actual del depósito de reserva.

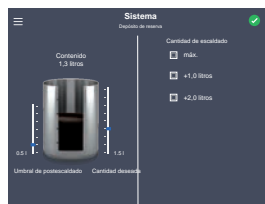
Ajustar el umbral de postescaldado (control deslizante)

Con éste se define la cantidad restante en el depósito de reserva que iniciará un postescaldado.

Ajustar la cantidad deseada mediante el control deslizante

La cantidad deseada se ve influenciada por el tamaño ajustado para la carga de escaldado.

Estándar: 1, 2 ó 4 litros



Ajustar cargas de escaldado VB

*▷ Opciones de servicio
página 39*

Lado derecho

Aquí se puede iniciar un escaldado inmediato.

Se puede seleccionar una carga de escaldado definida o el depósito de reserva se puede llenar al máximo.

4.2.3 Línea de función

Tecla rápida VB

Al pulsar brevemente la tecla rápida VB se abre el menú VB.



Ajustar cargas de escaldado VB
▷ Opciones de servicio
página 41

Dispensado manual

Por medio del dispensado manual, se puede extraer una cantidad de café no dosificada del depósito de reserva.



Dispensado manual
▷ Opciones de servicio
página 42

4.3 Pantalla de disponibilidad operativa en autoservicio

Pantalla

En el modo de autoservicio se muestran las bebidas disponibles en la "Pantalla de disponibilidad operativa" de acuerdo a las salidas.

(Café izquierda/agua caliente derecha)

Opciones de salida

Se pueden despachar bebidas individuales y también es posible preparar un escaldado de jarras.

Opciones: taza, jarro, jarrita.

Salida para jarras

En la pantalla se muestra la selección de la salida para jarras en la página siguiente, con un desplazamiento horizontal hacia la izquierda sobre la pantalla.



Pantalla de disponibilidad operativa
autoservicio
▷ Sistema
página 40



4.4 Cuidados



Iconos del control por menú

▷ Resumen
página 31

Cuidados

▷ a partir de la página 60

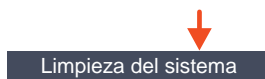
Concepto de limpieza HACCP

▷ a partir de la página 68

Limpieza del sistema

Aquí se selecciona si la máquina de café se apaga después de la limpieza del sistema.

Opciones: "Con apagado" "Sin apagado"



Limpieza del sistema

▷ Cuidados
a partir de la página 63

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.



Limpia el panel embellecedor

▷ Cuidados
a partir de la página 66

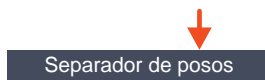
Instrucciones

Instrucciones animadas sobre las limpiezas relevantes de la máquina de café y la limpieza de la jarra WMF.



Separador de posos

El separador de posos debe limpiarse semanalmente.



Limpia separador de posos

▷ Cuidados
a partir de la página 67

4.5 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.*



Ejemplo: escaldado 1 litro

- * Si la bebida responde a lo deseado, pulsar sobre el símbolo "Guardar recetas"
- Se guarda la receta.*

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 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.

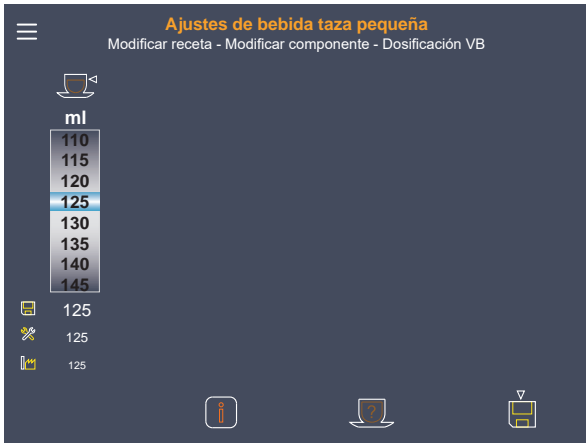


Tipo de dosificación

- **Start-stop**
La salida está activa hasta la cantidad ajustada. La salida puede detenerse antes volviendo a pulsar la tecla.
- **Dosificado**
Saldrá la cantidad ajustada. El tipo de dosificación está disponible para el agua caliente.
- **Freeflow**
Saldrá agua caliente mientras se mantenga accionada 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.

El tipo de dosificación puede ajustarse para agua caliente.

Modificar recetas



Iconos del control por menú
 ▷ Resumen
 página 31

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



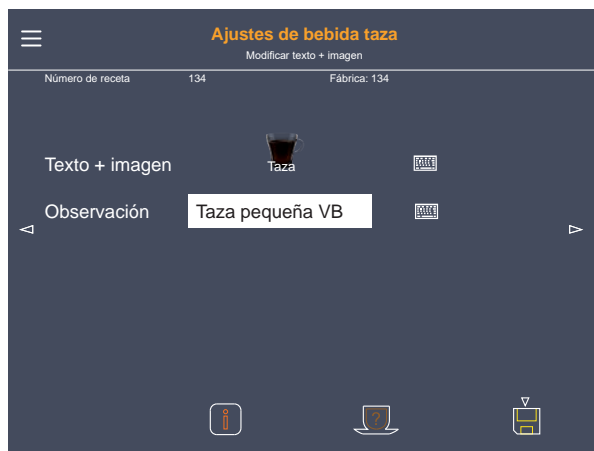
Los valores de fábrica

Cantidad de agua

Valor en mililitros (ml)



Texto e imagen



Iconos del control por menú
▷ Resumen
página 31

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 58

Observación

Aquí puede almacenarse una nota sobre la bebida.

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



Ajustar las cargas de escaldado VB



Menú VB
▷ Pantalla de disponibilidad operativa
página 30



Aquí se pueden definir y almacenar las cargas de escaldado para el depósito de reserva.
Estándar: cargas de escaldado 1 litro, 2 litros y 4 litros

Las cargas de escaldado definidas quedan disponibles en el menú VB como selección para el escaldado inmediato.

4.6 Opciones de servicio



Elementos de mando

Para el manejo pueden desactivarse algunas funciones en la "Pantalla de disponibilidad operativa".

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

Autoservicio

Para el modo de autoservicio pueden desactivarse algunas funciones. Estos iconos inactivos y sus funciones no se visualizarán en el modo de autoservicio.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: inactivo

Si está activado el modo de autoservicio, al mismo tiempo se configuran los siguientes ajustes.

- Icono de menú: retardado
- Indicador de errores: símbolo
- Cancelar bebidas: 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.

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.

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.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

Preselección de idiomas
▷ Elementos de mando
página 57

Menú VB

La tecla "Menú VB" indica el nivel de llenado actual. Al pulsar el icono se abre el menú VB.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo El icono "Menú VB" se muestra en la "Pantalla de disponibilidad operativa" en la línea de función.



Menú VB
▷ Pantalla de disponibilidad
operativa
página 30

Dispensado manual VB

Con el "Dispensado manual VB" activado, se puede despachar una cantidad de café no dosificada a través del depósito de reserva.

La función está protegida y sólo se puede modificar con un PIN.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: inactivo

activo El icono "Dispensado manual VB" se muestra en la "Pantalla de disponibilidad operativa" en la línea de función.



Dispensado manual VB
▷ *Pantalla de disponibilidad operativa*
página 30

Disposición de teclas

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

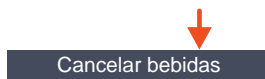


Cancelar bebidas

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 operativa.

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.

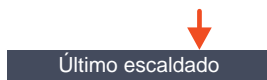
4.7 Información

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



Último escaldado

Información sobre el 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.



Servicio

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



Cuidados

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



Filtro de agua y descalcificación

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



Protocolo

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



4.8 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				
1 litro escaldado Eco	1	2	3	4
4 litros escaldado Eco	2	2	2	2
4 litros escaldado Jet	1	1	1	1

Ajuste estándar

Contador 1 = contador diario

Contador 2 = contador semanal

Contador 3 = contador mensual

Contador 4 = contador anual



Cada contador puede ponerse a cero.

SUGERENCIA

Equipos de venta/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.

4.9 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	 Temporizador
 Bebidas	 Sistema
 Opciones de servicio	 Idioma
 Contabilidad (sin "Borrar")	 USB



PIN de contabilidad

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

 Cuidados	 PIN
 Bebidas	 Temporizador
 Opciones de servicio	 Sistema
 Contabilidad (con "Borrar")	 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.



4.10 Temporizador

Hora/fecha

Aquí se ajustan la hora actual y la fecha.



Estado del temporizador

Información sobre el estado del temporizador.

Opciones: activo inactivo

Valor estándar: activo

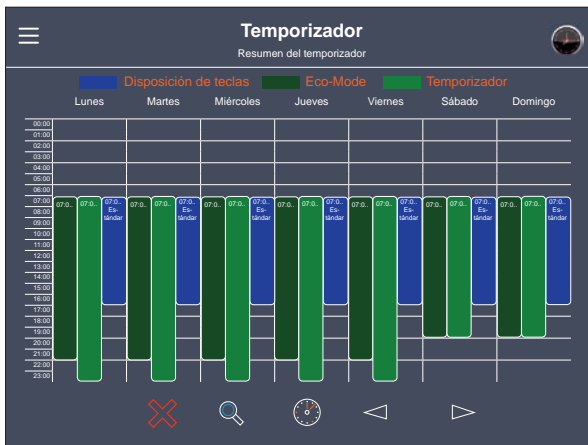
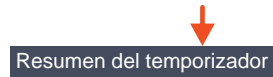
activo Las horas de conmutación del temporizador están activas.

inactivo No se ejecutan las horas de conmutación del temporizador.



Resumen del temporizador y ajustar temporizador

Vista general de todas las horas de encendido y apagado



Borrar temporizador

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



Vista en detalle del día actual

Cambio de la vista general del día y de la semana. La vista general del día muestra los datos del día actual.



Ajuste de las horas de conmutación del temporizador

- Seleccionar un día o varios.
- Ajustar la hora de encendido y apagado.



Los horarios son ajustados 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 temporizada del sistema

- Seleccionar un día o varios.
- Ajustar la hora de inicio.

Requisitos previos para iniciar una limpieza del sistema a través del temporizador:

- el brazo de escaldado de cantidades debe estar colocado en la máquina de café,
- la salida de jarras debe estar hacia adentro.

Llenar el depósito de reserva/ cantidades de escaldado

La preselección de las cantidades de escaldado se puede ajustar por medio del temporizador.

Por ejemplo, un escaldado de 4 litros hasta las 10 h y luego a partir de las 10 h un escaldado de 2 litros.

Estado de la disposición de teclas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: inactivo

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



Estado de la disposición
de teclas

Resumen de disposición de teclas

Aquí se muestra la vista general de todos los horarios del temporizador para la disposición de teclas.

Los ajustes pueden modificarse directamente en la vista general.

Figura de la vista general y explicaciones sobre los símbolos ▷ Vista general del temporizador, página 48



Resumen de disposición
de teclas

Resumen Eco-Mode

Aquí se muestra la vista general de todos los horarios del temporizador para el Eco-Mode.

Los ajustes pueden modificarse directamente en la vista general.

Figura de la vista general y explicaciones sobre los símbolos ▷ Vista general del temporizador, página 48



Resumen Eco-Mode

Estado Eco-Mode

Información sobre el estado Eco-Mode.

Opciones: activo inactivo

Valor estándar: inactivo



Estado Eco-Mode

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



Horario de verano

Zona horaria

Aquí se ajusta la zona horaria.



Zona horaria

4.11 Sistema



Indicador de progreso

Indicador de progreso

Opciones: Línea, Círculo, OFF

Valor estándar: Línea



Pantalla e iluminación

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.



Iluminación en caso de disponibilidad operativa

- Color operativo iluminación lateral

Indicación de evento (mensaje)

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: inactivo

activo Durante un mensaje puede ajustarse la iluminación.

Por ejemplo, mensaje "Falta café molido".

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.

- Colores para la **página principal**
- Colores para **otras páginas**

Bebidas: Tipo de letra + Color

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

Capacidad del filtro

Aquí se ingresa la capacidad del filtro en litros.

Dureza de carbonatos medida

Aquí se introduce la dureza del agua medida en °dKH.

✧ 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

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.

Dureza total medida

Aquí se introduce la dureza total medida.



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.

NOTA

Eco-Mode

Aquí puede activarse el Eco-Mode.

Opciones: activo inactivo

Valor estándar: inactivo



Eco-Mode

▷ Eco-Mode
página 57

Desconexión

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

Estándar: nunca

Temperatura

Indicación de la temperatura ajustada del agua de la caldera.



Enjuague de apagado

Opciones: activo inactivo

Valor estándar: activo

activo Al apagar la máquina de café se realiza un enjuague de apagado.



Enjuague de apagado

Dosificador

Aquí se pueden introducir textos para el dosificador de café molido, por ej. el nombre del café molido utilizado, y se puede guardar una imagen.



Dosificador

Depósito de reserva

Aquí se definen los ajustes generales para el depósito de reserva.

- Umbral de postescaldado
- Cantidad deseada hasta 4 litros
- Tiempo de conservación



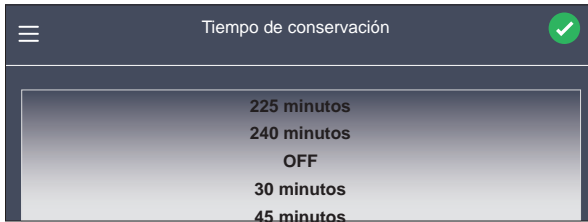
Depósito de reserva

Ajustar el tiempo de conservación

Aquí se define el tiempo de conservación en el depósito de reserva. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el depósito de reserva se vacía a través del desagüe de la máquina de café.

Máx. tiempo de conservación 240 min.

Además puede ajustarse que se realice un escaldado automáticamente después del vaciado.



Enjuague con calentamiento

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: activo

activo Una vez transcurrido el tiempo de pausa ajustado después de la última salida de bebidas, se realiza un enjuague con calentamiento.
Tiempos de pausa: Off, 15, 30, 45 ó 60 min.



Enjuague con calentamiento

Separador de posos

Aquí se ajusta si se utiliza un separador de posos y la capacidad que tiene. Además, se define el ciclo de enjuague y la pausa de escaldado.



Separador de posos

▷ *Eliminación de posos*
página 28

4.12 Idioma

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

Los idiomas disponibles son mostrados en inglés.



4.13 Eco-Mode

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

Las teclas de bebidas permanecen iluminadas.

La preparación de bebidas de café se puede iniciar inmediatamente.



▷ Eco-Mode
página 55

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".

4.14 USB

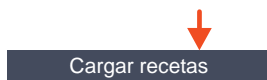
La conexión USB permite realizar un intercambio de datos.

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



Cargar recetas

Aquí se cargan las recetas guardadas.



Cargar símbolos de bebida

Cargar fotos o símbolos de bebida desde la memoria USB.



Guardar recetas

Exportar recetas desde la máquina de café a la memoria USB.



Guardar recetas como PDF

Documentación de las recetas.



Guardar recetas como PDF

Exportar contador

Exportar estados de contador a la memoria USB.



Exportar contador

Exportación HACCP

Las limpiezas realizadas están protocolizadas y aquí son exportadas para el certificado HACCP.



Exportación HACCP

Copia de respaldo de datos

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



Copia de respaldo de datos

Cargar datos

Aquí se cargan los datos respaldados, 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

- > Respetar todas las indicaciones de higiene.
- > Respetar el concepto de limpieza HACCP.



ATENCIÓN

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



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.



ATENCIÓN

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



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



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente de las salidas.
- 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.
- > Antes de limpiar el panel embellecedor apagar la máquina de café para que no se pueda preparar una bebida de forma accidental.
- > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.



ATENCIÓN

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

5.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados					
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Mensaje	Opcionalmente	
x			x		Limpieza del sistema
x					Limpieza de la salida de agua caliente
x					Limpieza de la salida de café
		x		x	Limpieza de la bandeja de goteo
		x			Limpieza de la carcasa
		x			Limpieza de panel embellecedor
		x			Limpieza de dosificador de café molido
x			x		Limpieza de separador de posos



▷ página 63

▷ página 64

▷ página 64

▷ página 65

▷ página 65

▷ página 66

▷ página 66

▷ página 67

Diariamente = Al menos una vez al día y cada vez que sea necesario

Semanalmente = Limpieza semanal

Periódicamente = Periódicamente, según sea necesario

Mensaje = Después de aparecer el mensaje en pantalla

Opcionalmente = Opcional (dependiendo del equipamiento)

5.3 Limpieza diaria



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Si la salida de jarras no está hacia adentro, pueden salir agua caliente y líquido limpiador en forma descontrolada.
- > ¡La salida de jarras debe estar hacia adentro para todos los programas de limpieza!

ATENCIÓN

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

5.3.1 Limpieza del sistema

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



- Durante el programa de limpieza, el brazo de escaldado de cantidades debe estar colocado en la máquina de café, en particular durante la limpieza temporizada del sistema.
- Si el dosificador de granulado de limpieza está bloqueado, el granulado de limpieza (120 bolitas o 45 g) debe introducirse a través de la compuerta de suministro manual.
- Si falta el granulado de limpieza, la máquina se bloquea después del tercer aviso de limpieza del sistema.

IMPORTANTE

Capítulo Temporizador ▷ a partir de la página 48

5.3.2 Limpiar la salida de agua caliente

Limpieza a fondo de la salida de agua caliente. La secuencia exacta de esta limpieza manual se describe en las instrucciones de limpieza.

- * Extraer la salida de agua caliente y desenroscar el difusor
- * Colocar aprox. 30 min en la solución limpiadora
- * Enjuagar con agua limpia



Peligro de escaldaduras

- Si se activa una bebida en forma accidental, existe peligro de lesiones.
 - > Apagar primero la máquina de café.
-

ATENCIÓN

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

5.3.3 Limpiar la salida de café

La salida de café debe limpiarse a fondo. La secuencia de esta limpieza manual se describe en las instrucciones de limpieza.

- * Extraer la salida de café
- * Colocar la salida de café aprox. 30 min en la solución limpiadora
- * Enjuagar a fondo con agua limpia



Peligro de escaldaduras

- Una bebida podría activarse en forma accidental.
 - > Antes de la limpieza apagar la máquina de café para que no se pueda preparar una bebida de forma accidental.
-

ATENCIÓN

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

5.4 Limpiezas manuales

Números de pedido para el programa de cuidados WMF
 ▷ Accesorios y piezas de recambio
 página 84

5.4.1 Limpiar la bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



- En las bandejas de goteo puede haber líquidos calientes.
- > Mover con cuidado las bandejas 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

La bandeja de goteo debe limpiarse periódicamente. Para un funcionamiento sin problemas, el desagüe debe estar libre de suciedad y residuos de café.

- * Retirar y limpiar la rejilla escurridora
- * Limpiar la bandeja de goteo con un paño húmedo
- * Volver a colocar la rejilla escurridora



5.4.2 Limpiar la carcasa



- Peligro, otros productos podrían arañar o rayar las superficies durante la limpieza.
- > Se prohíbe limpiar con polvos para fregar o productos similares.
- > No utilizar limpiadores abrasivos.
- > 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 78

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

5.4.3 Limpiar 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 inicia 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 78

5.4.4 Limpiar dosificador de café molido



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 la abertura de la unidad de escaldado.
-



ATENCIÓN



- > Los dosificadores de café molido pueden lavarse en lavavajillas a una temperatura máx. de 70 °C.
-

IMPORTANTE

El dosificador de café molido puede limpiarse periódicamente y en caso necesario. Recomendación: cada tres meses o según el grado de suciedad.

- * Apagar la máquina de café
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Vaciar completamente el dosificador de café molido
- * Empujar hacia atrás los pasadores situados debajo de la tapa de cierre en la compuerta de suministro manual

Los dispositivos de bloqueo del dosificador de café molido se aflojan.

- * Sacar el dosificador de café molido hacia arriba
- * Limpiar a fondo el dosificador de café molido con un paño húmedo
- * Dejar secar completamente el dosificador de café molido
- * Reponer el producto en el dosificador de café molido y colocarlo en su sitio
- * Empujar hacia adelante los pasadores situados debajo de la tapa de cierre en la compuerta de suministro manual

Los dispositivos de bloqueo del dosificador de café molido se cierran.



Mover el pasador para bloquear y desbloquear la tolva de café molido.



5.4.5 Limpiar separador de posos

Limpiar el separador de posos semanalmente. El programa de limpieza va ejecutando paso a paso la limpieza a través de las indicaciones en pantalla.

- * Extraer el cajón de posos y vaciarlo
- * Desatornillar el filtro y limpiarlo con agua limpia
- * Retirar el inserto del drenaje preliminar y enjuagarlo con agua limpia
- * Colocar el inserto del drenaje preliminar
- * Colocar el filtro en el cajón de posos y atornillarlo
- * Colocar el cajón de posos



Inserto del drenaje preliminar

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 el cuidado y la limpieza no se realizan de forma reglamentaria, el despacho de bebidas puede resultar peligroso en lo que respecta a la higiene alimentaria. Los intervalos de limpieza deben respetarse como se especifica en el manual de usuario, las instrucciones de limpieza y el concepto de limpieza.

"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 59*



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

Concepto de limpieza HACCP

Mes _____ Año _____

Pasos de limpieza:

1. Ejecución de la limpieza del sistema
 - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)
2. Limpieza de la salida de agua caliente
 - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)
3. Limpieza periódica de la tolva de producto
 - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)
4. Limpieza periódica del calentador de mantenimiento
 - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)

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

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

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 escaudador. 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.

*Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 71*

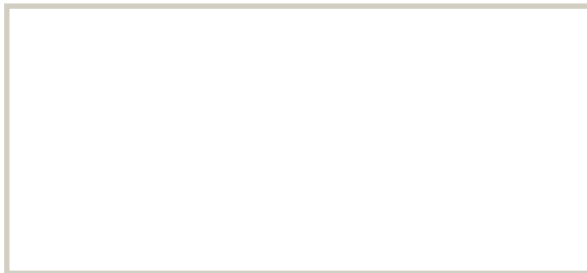
7.2 Servicio Técnico de WMF

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 Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)

¡Importante!

Para otros trabajos de mantenimiento y 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 molido

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

▷ *Cuidados*

- El café molido no se desliza
- * 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 separador de posos

- * Vaciar el separador de posos

Falta el cajón de posos del separador de posos

- * Volver a colocar el cajón de posos

Cambiar el filtro de agua

- * Llamar al Servicio Técnico de WMF

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

Revisar el fallo en el manual de usuario

Indicación del número de error

▷ *Mensajes de error y averías*

Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

▷ *Mensajes de error y averías*

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 9000 F VB de WMF 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 aproximadamente 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 ser apagado 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
9039	Caldera: temperatura excesiva	<ul style="list-style-type: none"> * Apagar la máquina de café, dejarla enfriar y volverla a encender * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
9041	Caldera: tiempo de calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> * Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
9055	Limpieza obligatoria	<ul style="list-style-type: none"> * La máquina de café debe limpiarse ▷ Cuidados ▷ Limpieza del sistema, página 63 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
9063	Tolva de café molido vacía	<ul style="list-style-type: none"> * Llenar la tolva de café molido con café molido
9069	Cajón de posos en el separador de posos lleno	<ul style="list-style-type: none"> * El cajón de posos debe vaciarse
9076	Falta presión de agua	<ul style="list-style-type: none"> * Abrir el grifo de agua/la llave de paso * Asegurar una presión de agua estable
9133	Dosificador de granulado de limpieza vacío	<ul style="list-style-type: none"> * Llenar el dosificador de granulado de limpieza con granulado de limpieza

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 o agua.
 - > 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.
-

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 78

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 9 °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, compruebe siempre que al terminar el servicio el interruptor principal esté apagado o que el enchufe de la máquina esté desconectado de la toma de la red eléctrica. 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 63

9.2 Directivas

Fabricante: WMF Group 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 Group 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 70*

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 en grandes cantidades, 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 (granulado de limpieza).

La descalcificación de la máquina sólo debe ser realizada por el Servicio Técnico de WMF. Deben respetarse las prescripciones del fabricante respecto a los ciclos de mantenimiento y su frecuencia (▷ Mantenimiento).

*Productos limpiadores especiales
WMF
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 84*

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 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 70

Apéndice: Datos técnicos

Datos técnicos de la máquina de café

Dimensiones exteriores	Ancho 450 mm Altura 782 mm (con patas de 4 mm sin cierre) Profundidad 605 mm
Tolva de café molido	aprox. 2.500 g ⁽¹⁾
Capacidad VB	4 litros
Peso en vacío	aprox. 65 kg
Tubería de agua ⁽²⁾	Del lado del cliente: <ul style="list-style-type: none">• 1/2" (TW12) con llave de paso principal y filtro de impurezas (250 µm)• Presión de flujo mín. 0,36 MPa (3,6 bar) para 6 l/min ⁽³⁾⁽⁴⁾ Del lado de la máquina: <ul style="list-style-type: none">• 1x 1/2" (TW12) entrada de caldera• 1x 3/8" (TW8) tubo de descarga• Por lo menos 0,2 MPa (2 bar) de presión de flujo a 6 l/min; como máx. 0,6 MPa (6 bar)• Temperatura de alimentación máx. del agua 35 °C

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

⁽¹⁾ La cantidad de llenado depende del café molido.

⁽²⁾ 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.

⁽³⁾ Considera las pérdidas de presión habituales a través del kit de conexión de agua y del filtro de agua. Esto garantiza la presión de flujo de 0,2 MPa (2 bar) a 6 l/min necesaria del lado de la máquina para el rendimiento máximo por hora.

⁽⁴⁾  Nota

Para que la rutina de ajuste del reductor de presión funcione, se requiere una presión de entrada de al menos 2,4 bar a 6 l/min en la conexión de la máquina. A una presión menor, la diferencia de presión no es suficiente para ajustar el reductor de presión al valor nominal.

Calidad del agua	Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 9 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF.	
Tubería de desagüe (opcional)	Tubo flexible al menos DN 40, con un desnivel mínimo de 2 cm/m	
Utilización a una altitud s.n.m.	<2.000 m	
Potencia nominal	8,5–10,1 kW	12,4–14,7 kW
Alimentación de tensión	380/415 V 50/60 Hz (3/N/PE)	
Fusible, a cargo del cliente	3 x 16 A	3 x 25 A
Iluminación	LED clase 1	
Tipo de protección	IP X0	
Clase de protección	IP 30	
Presión de diseño	Caldera 0,32 MPa (3,2 bar)	
Nivel de ruido continuo (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁵⁾	
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.

⁽⁵⁾ 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	<p>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. Se debe dejar también un espacio libre por arriba de 1.100 mm desde el borde superior de la superficie de montaje.</p> <p>La altura de la superficie de montaje a partir del borde superior hasta el suelo debe ser como mínimo de 700 mm y como máximo de 900 mm. 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.</p>
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	N.º de pedido	Equipamiento
Tolva de café molido/dosificador de granulado de limpieza				
1	Unidad	Llave de repuesto	33 2071 8100	todo
1	Unidad	Cuchara medidora para café	33 0742 4000	todo
Separador de posos				
1	Unidad	Separador de posos incl. cajón de posos	03 9011 0002	todo
1	Unidad	Cajón de posos extra	03 9011 1001	todo
Rejilla escurridora/bandejas de goteo				
1	Unidad	Rejilla escurridora	33 4134 1000	todo
1	Unidad	Extensión de la bandeja de goteo para jarras	33 4140 0000	todo
Accesorios				
1	Unidad	Grifo de salida de cantidades 115 mm	33 1750 3000	todo
1	Unidad	Grifo de salida de cantidades 166 mm	33 9885 5000	todo
1	Unidad	Grifo de salida de cantidades 340 mm	33 9838 3000	todo
Programa de cuidados WMF				
1	Paquete	Granulado de limpieza especial WMF (1.000 g)	33 2118 6000	todo
Documentación e instrucciones				
1	Unidad	Documentación "Manual de usuario WMF 9000 F VB"	33 4307 0040	todo

Índice alfabético

A

Accesorios y piezas de recambio 84
Actualización del firmware 59
Ajustar las cargas de escaldado VB 39
Ajuste de las horas de conmutación del temporizador 49
Ajustes gratis 46
Apagar la máquina de café 29
Autoservicio 40

B

Bandeja de goteo 19
Bebidas 35
Borrar temporizador 49
Brazo de escaldado de jarras 19
Brillo de la pantalla 53

C

Calibración táctil 53
Calidad del agua 81
Cambiar teclas 38
Cancelar bebidas 23 42
Cantidad de agua 37
Cantidad de llenado 36
Cantidad de llenado y tipo de dosificación 36
Cantidades de escaldado 50
Capacidad del filtro 54
Cargar datos 59
Cargar idioma 59
Cargar logotipo del cliente 43
Cargar recetas 35 58
Cargar símbolos de bebida 58
CleanLock 34 66
Compuerta de suministro de pastillas 19
Concepto de limpieza HACCP 68
Contabilidad 45
Contabilidad externa 45
Contador 45
Copia de respaldo de datos 59
Cuidados 34 44 60

D

Datos técnicos 80
Datos técnicos de la máquina de café 80
Denominación de las partes de la máquina de café 18
Depósito de reserva 19 55
Derechos de garantía 78
Derechos de PIN 46
Directivas 76
Dispensado manual 19 25 33
Dispensado manual VB 42
Disponibilidad operativa 30
Disposición de teclas 42
Dosificador 55
Dosificador de café molido 26
Dureza de carbonatos medida 54
Dureza total medida 54

E

Eco-Mode 55 57
Eco-Mode "active" 57
Elementos de mando 40
Eliminación de posos 28
Encender la máquina de café 23
Enjuague con calentamiento 56
Enjuague de apagado 55
Equipos de venta/máquinas expendedoras 45
Escaldado de jarras 24
Estado de la disposición de teclas (temporizador) 50
Estado del temporizador 48
Estado Eco-Mode 51
Exportación HACCP 59
Exportar contador 59
Extensión de la bandeja de goteo 19

F

Filtro de agua 54
Filtro de agua y descalcificación 44
Fondo de pantalla 53

G

Glosario 21
Guardar recetas 35 58 59

H

Hora/fecha 48
Horario de verano 51

I

Icono de menú 19 40
Iconos del control por menú 31
Idioma 57
Iluminación 52
Iluminación lateral 19
Indicación de evento 19
Indicaciones de seguridad "Cuidados" 60
Indicaciones de seguridad "Manejo" 22
Indicador de errores 41
Indicador de progreso 52
Indicador Eco-Mode 57
Información 44
Instrucciones 34

L

Limpiar dosificador de café molido 66
Limpiar la bandeja de goteo 65
Limpiar la carcasa 65
Limpiar la salida de agua caliente 64
Limpiar la salida de café 64
Limpiar panel embellecedor (CleanLock) 66
Limpiar separador de posos 67
Limpieza del sistema 34 63
Limpieza diaria 63
Limpiezas manuales 65
Limpieza temporizada del sistema 49
Línea de función 33

Línea de función «Pantalla de disponibilidad operativa» 30
 Llenar el depósito de reserva 50
 Logotipo 43
 Logotipo del cliente 43
 Logotipo del fabricante 43

M

Manejo 22
 Mantenimiento 70
 Mantenimiento y descalcificación 70
 Márgenes libres de montaje 82
 Mensajes de error y averías 72
 Mensajes de manejo 71
 Mensajes e indicaciones 71
 Mensajes en pantalla 31
 Menú principal de funciones 31
 Menú VB 19 32 41
 Modificar recetas 37

N

No se otorga garantía en los siguientes casos: 79

O

Obligaciones del titular/explotador 77
 Observación 38
 Opciones de servicio 40

P

Panel embellecedor 19
 Pantalla de disponibilidad operativa 18 32
 Pantalla e iluminación 52
 Pantalla táctil 19
 Peligros para la máquina de café 74
 Pictogramas y símbolos del manual de usuario 20
 PIN de ajustes 47
 PIN de contabilidad 47
 PIN de limpieza 47
 Potencia nominal 81
 Preselección de idiomas 41
 Protocolo 44

R

Reducir el brillo automáticamente 53
 Resumen 30
 Resumen de disposición de teclas 50
 Resumen de los intervalos de limpieza 62
 Resumen del temporizador y ajustar temporizador 48
 Resumen Eco-Mode 50

S

Salida de agua caliente 19 25
 Salida de bebidas 23
 Salida de bebidas del depósito de reserva 24
 Salida de café 19
 Salida de prueba 35
 Salida para jarras 25
 Seguridad y garantía 74
 Separador de posos 34 56
 Servicio 44
 Servicio Técnico de WMF 70
 Sistema 52
 Software 30
 Suministro manual 19 27
 Superficie de montaje 81

T

Tamaño del logotipo del cliente 43
 Tazas individuales 25
 Tecla de bebida agua caliente 19
 Tecla de bebida jarra de café 19
 Tecla ON/OFF 19
 Tecla rápida VB 19 33
 Teclas de bebidas 32
 Teclas especiales 26
 Temperatura 55
 Temporizador 44 48
 Texto e imagen 38
 Tipo de dosificación 36
 Tolva de café molido 19
 Tolva de granulado de limpieza 19
 Tubería de agua 80

U

Último escalado 44
 USB 58

V

Vista en detalle del día actual 49
 Volver a introducir el PIN 47

Z

Zona horaria 51



Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2019 WMF Group 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.

27.09.2019

9000F VB