



WMF 9000 S+

MANUAL DE USUARIO

ESPAÑOL

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

La máquina de café 9000 S+ de WMF prepara de forma completamente automática en tazas individuales café Espresso, Café Crème, Cappuccino, café con leche, Latte Macchiato, espuma de leche, bebidas a base de leche fría y agua caliente. Con la tolva de producto en polvo, de adquisición opcional, la WMF 9000 S+ puede preparar chocolate caliente con leche y espuma de leche caliente o fría.



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.
- > 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 103

Mantenimiento
▷ a partir de la página 93

1	Seguridad	7
1.1	Indicaciones generales deseguridad	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
	Pictogramas y símbolos del manual de usuario	20
	Glosario	21
3	Manejo	22
3.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	22
3.2	Otros documentos	23
3.3	Encender la máquina de café	23
3.4	Salida de bebidas	23
	Cancelar bebidas	24
3.5	Iconos de preselección (opcional)	24
3.6	Teclas especiales (opcional)	24
3.7	Ajuste del tamaño de taza	24
3.8	Salida de agua caliente	25
3.9	Salida de vapor	26
3.9.1	Auto Steam (opcional)	27
3.9.2	Easy Steam (opcional)	27
3.10	Calentador de tazas SteamJet	28
3.11	Salida de leche o de espuma de leche	29
3.11.1	Con WMF Cooler, WMF Cup&Cool (opcional)	29
3.12	Mesada para tazas con altura regulable	30
	Mesada para tazas automática	30
3.13	Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo	30
3.14	Suministro manual	31
3.15	Cajón de posos	32
3.16	Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)	32
3.17	Bandeja de goteo	33
3.18	Apagar la máquina de café	34
4	Software	36
4.1	Resumen	36
	Disponibilidad operativa	36
	Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"	36
	Menú principal de funciones	37
	Iconos del control por menú	37
	Mensajes en pantalla	37
4.2	Pantalla de disponibilidad operativa	38
4.2.1	Teclas de bebidas	38
4.2.2	Línea de función	38
	Tecla de vapor	38
	Icono de SteamJet	38
	Icono de enjuague en caliente	38
	Información nutricional	39
	Ajuste del tamaño de taza	39

Índice de contenidos

	Icono de S-M-L	39
	Icono de barista - concentración del café	39
	Llenado del sistema de leche	39
	2. Clase de café (Decaf)	40
	2. Tipo de leche	40
	Icono de suministro manual	40
	Tecla de agua caliente	40
4.3	Cuidados	41
	Limpieza del sistema	41
	Enjuague del batidor	41
	Limpieza del sistema de leche	41
	Habilitar el sistema de leche	42
	Enjuague del espumador	42
	CleanLock	42
	Instrucciones	42
	Llenado del sistema de leche (Dynamic Milk)	43
	Limpieza bandeja de goteo	43
	Ajustes	43
	Enjuague de apagado	43
	Preparación del sistema de leche después de la limpieza	43
4.4	Bebidas	44
	Aspectos generales	44
	Cantidad de llenado, preparación múltiple y tipo de dosificación	45
	Modificar recetas	47
	Texto, imagen y altura de taza	50
	Cambiar teclas	51
4.5	Opciones de servicio	52
	Elementos de mando	52
	Autoservicio	52
	Icono de barista	52
	Icono de enjuague en caliente	53
	Información nutricional	53
	Icono de menú	53
	SteamJet	53
	Indicador de errores	54
	Ajuste del tamaño de taza	54
	2. Tipo de leche (opcional)	54
	Suministro manual	55
	Preselección de idiomas	55
	Llenado del sistema de leche	55
	Disposición de teclas	55
	Postselección	56
	Descafeinado	56
	Preselección de bebidas	57
	Cancelar bebidas	57
	Preselección de temperatura del agua caliente	57
	Selección de espuma de leche	58
	Logotipo	58
	Logotipo del fabricante	58
	Logotipo del cliente	58
	Cargar logotipo del cliente	58
4.6	Información	59
	Último escalado	59
	Temporizador	59
	Servicio	59
	Cuidados	59
	Filtro de agua y descalcificación	59
	Protocolo	59

4.7 Contabilidad	60
Contador	60
Máquinas expendedoras	60
Contabilidad externa	60
Ajustes gratis	61
4.8 Derechos de PIN	61
PIN de limpieza	62
PIN de ajustes	62
PIN de contabilidad	62
Volver a introducir el PIN	62
4.9 Temporizador	63
Hora/fecha	63
Temporizador	63
Resumen del temporizador y ajustar temporizador	63
Borrar temporizador	64
Vista general del día del temporizador	64
Ajuste de las horas de conmutación del temporizador	64
Disposición de teclas	65
Eco-Mode	65
Horario de verano	65
Zona horaria	65
4.10 Sistema	66
Refrigerador	66
Quality Check (Dynamic Milk)	66
Indicador de progreso	67
Pantalla e iluminación	67
Iluminación	67
Brillo de la pantalla	68
Reducir el brillo automáticamente	68
Calibración táctil	68
Fondo de pantalla	68
Bebidas: Tipo de letra + Color	68
Filtro de agua	69
Eco-Mode	70
Temperatura	70
Ajustar grado de molido	70
Indicador de presión de escaldado	71
Dosificador	71
Bluetooth (opcional)	71
Función S-M-L	72
Jarabe	72
Leche	72
Información nutricional	73
4.11 Idioma	73
4.12 Eco-Mode	73
Indicador Eco-Mode	74
4.13 USB	74
Cargar recetas	74
Cargar símbolos de bebida	74
Guardar recetas	75
Guardar recetas como PDF	75
Exportar contador	75
Exportación HACCP	75
Copia de respaldo de datos	75
Cargar datos	75
Cargar idioma	75
Actualización del firmware	75

Índice de contenidos

5	Cuidados	76
5.1	Indicaciones de seguridad "Cuidados"	76
5.2	Resumen de los intervalos de limpieza	78
5.3	Programas de limpieza	79
5.3.1	Limpieza del sistema	79
5.3.2	Enjuague del batidor	81
5.3.3	Limpieza del sistema de leche	81
5.3.4	Enjuague del espumador	82
5.4	Limpiezas manuales	83
5.4.1	Limpiar panel embellecedor (CleanLock)	83
5.4.2	Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional)	83
5.4.3	Limpiar la bandeja de goteo	84
5.4.4	Limpiar la carcasa	84
5.4.5	Limpiar la bandeja colectora	85
5.4.6	Limpiar manualmente la salida combinada	85
	Limpiar el tapón de silicona	85
5.4.7	Limpiar la salida de vapor Auto Steam	86
5.4.8	Limpiar el batidor	87
5.4.9	Limpiar la tolva de café en grano	89
5.4.10	Limpiar la tolva de producto en polvo	90
6	Concepto de limpieza HACCP	91
7	Mantenimiento y descalcificación	93
7.1	Mantenimiento	93
7.2	Servicio Técnico de WMF	93
8	Mensajes e indicaciones	94
8.1	Mensajes de manejo	94
8.2	Mensajes de error y averías	95
8.3	Errores sin mensajes de error	96
9	Seguridad y garantía	98
9.1	Peligros para la máquina de café	98
9.2	Directivas	100
9.3	Obligaciones del titular/explotador	101
9.4	Derechos de garantía	102
	Apéndice: Datos técnicos	103
	Datos técnicos de la máquina de café	103
	Apéndice: Accesorios y piezas de recambio	107
	Índice alfabético	109

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



- 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.
- 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 y vapor.
 - > 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 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.



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



**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.
 - > Mover con cuidado la bandeja de goteo.
-

**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 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.

Conexión de agua

- Racor de empalme TW10 (DN 10 por lo menos 3/8") con llave de paso principal y filtro de impurezas, con una abertura de malla de 0,2 a 0,25 mm, a cargo del cliente. Presión de flujo de por lo menos 0,05 MPa (0,5 bar) para 2 l/min. Máximo 0,6 MPa (6 bar). Baja presión: mín. DN 6 ó 1/4".
Máxima temperatura de alimentación 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 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

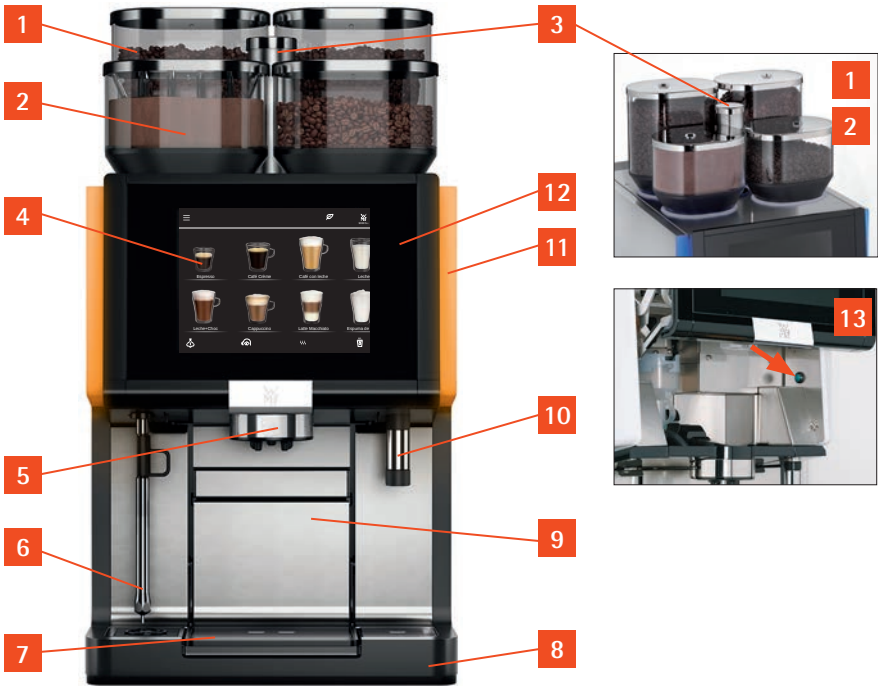
▷ *página 103*

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 4, cerrable)
- 2 Tolvas de producto en polvo (por ejemplo, Choc (chocolate) o Topping) (opcional), cerrable
- 3 Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas
- 4 Pantalla táctil con teclas de bebidas y ajustes
- 5 Salida combinada con altura regulable y espumador de leche integrado
- 6 Salida de vapor (opcional)
- 7 Mesada para tazas con altura regulable
- 8 Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora
- 9 Cajón de posos
- 10 Salida de agua caliente
- 11 Iluminación lateral
- 12 Panel embellecedor
- 13 Tecla ON/OFF (panel embellecedor abierto)

Pantalla de disponibilidad operativa

- 14 Eco-Mode
- 15 Icono de menú (para abrir el menú principal)
- 16 Teclas de bebidas
- 17 Teclas de vapor (Auto Steam/Easy Steam; opcional)
- 18 Icono de SteamJet
- 19 Icono de enjuague en caliente
- 20 Tecla de agua caliente

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 36

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 22

Indicaciones de seguridad "Cuidados"
▷ página 76

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 102

Datos técnicos
▷ a partir de la página 103

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
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
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
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 32
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 y tubo de leche

3 Manejo

3.1 Indicaciones de seguridad "Manejo"



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- 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 bandeja de goteo de la mesada para tazas, por ejemplo después de la limpieza, no encastra correctamente, se corre el peligro de sufrir quemaduras por la salida de líquidos 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 y vapor.
 - > 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.
 - > Procurar siempre que la bandeja de goteo de la mesada para tazas esté correctamente asentada.



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*

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 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 y apagarse con el temporizador.



Control de acceso con PIN

▷ Derechas de PIN
página 61

Ajustar horas de conmutación
del temporizador

▷ Temporizador
página 63

3.4 Salida de bebidas

Al pulsar las teclas de bebidas, la máquina comienza a despachar 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 sobre la mesada para tazas, debajo de la salida combinada
- ✱ Pulsar la tecla de bebida deseada



Selección de bebidas

Disposición de teclas

▷ Opciones de servicio
página 55

Cancelar bebidas

✳ Pulsar de nuevo la tecla de bebida

Cancelar bebidas
▷ Opciones de servicio
página 57

3.5 Iconos de preselección (opcional)

Según sea el modelo, en la pantalla aparecerán los iconos de preselección, el icono de suministro manual o el icono de descafeinado.

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



Ejemplos:
Icono de suministro manual und
Icono de descafeinado.
▷ página 38

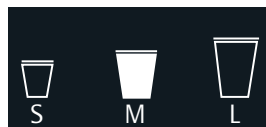
3.6 Teclas especiales (opcional)

Opcionalmente, hay teclas especiales disponibles en la pantalla para los tamaños de bebida S y L. Éstas son teclas de preselección que establecen el tamaño deseado, antes de seleccionar la bebida.

M = tamaño de bebida ajustado, sin preselección

S = aprox. un 25% menos que en M

L = aprox. un 25% más que en M

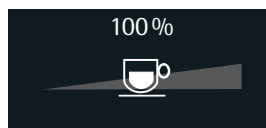


Ejemplo:
Icono de S-M-L

3.7 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.



3.8 Salida de agua caliente

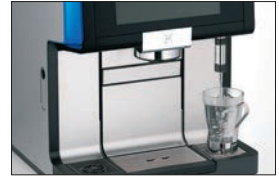
- * Colocar una taza de tamaño adecuado debajo de la salida de agua caliente
- * Pulsar la tecla de agua caliente

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

Con el tipo de dosificación "dosificado" es posible seleccionar la cantidad.



Si en el software se activó la "Selección de temperatura del agua caliente", después de pulsar la tecla de agua caliente se podrá optar entre tres temperaturas de salida.



NOTA

*Preselección de temperatura del agua caliente
 ▷ Opciones de servicio
 página 57*

Preselección de temperatura del agua caliente

- * Pulsar la tecla de agua caliente
- * Pulsar la temperatura del agua deseada

La salida se realiza.

3.9 Salida de vapor



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- 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.
 - 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 y vapor.
 - > 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 una taza apropiada 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*



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Si la temperatura está ajustada a 90 °C, la leche y la espuma se pueden derramar al hervir.
 - > Llenar el recipiente hasta la mitad como máximo.
-

ATENCIÓN



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

SUGERENCIA

3.9.1 Auto Steam (opcional)

Con la opción Auto Steam la leche es calentada o bien espumada.

Con la tecla de vapor puede espumarse leche directamente con la calidad de espuma ajustada. Existe la alternativa de acceder a una selección de hasta 3 calidades de espuma.

Las calidades de espuma disponibles son:

- estándar
- fina
- superfina

Además, con Auto Steam hay una tecla de leche adicional.



Tecla de vapor



Asignación de teclas

▷ Opciones de servicio
página 55

Modificar recetas
▷ Bebidas
página 44

Calentar leche o espumar leche

- * Verter la cantidad de leche deseada en un recipiente alto y estrecho

Llenar el recipiente como máximo hasta la mitad, para que la leche no se derrame al espumar.

- * Introducir la boquilla de vapor bien adentro de la leche

- * Pulsar brevemente la tecla Auto Steam deseada

Saldrá vapor según la asignación de teclas Auto Steam.

La salida de vapor finaliza tras alcanzar la temperatura ajustada o tras volver a pulsar la tecla Auto Steam.

- * 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

3.9.2 Easy Steam (opcional)

Con la salida de vapor Easy Steam pueden calentarse bebidas.

La leche puede espumarse mediante la inyección manual de aire.

3.10 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 76*



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 las 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 53*

3.11 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

Tipo de dosificación

▷ *Cantidad de llenado*

página 45

Start-Stop o dosificado

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

3.11.1 Con WMF Cooler, WMF Cup&Cool (opcional)

- * 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



El tubo de leche se encaja en el adaptador.

3.12 Mesada para tazas con altura regulable

Mesada para tazas automática

Para la mesada para tazas automática, la altura de taza es guardada con las bebidas. Antes de salir las bebidas, la mesada para tazas se dirige automáticamente a la altura óptima.

Altura de taza ▷ página 51

Altura de las tazas: hasta 195 mm.



3.13 Tolva de café en grano/ tolva de producto en polvo

- 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 102

3.14 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
- Para introducir las pastillas de limpieza



- 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 102

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
 El suministro manual se abre automáticamente.
- * Introducir la cantidad de café molido deseada con la pequeña cuchara medidora (máximo: 16 g)
- * Cerrar la compuerta de suministro manual
 La bebida seleccionada se prepara.



3.15 Cajón de posos

El cajón de posos recoge el café molido usado. Tiene capacidad para el poso de café de 70 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 83

IMPORTANTE

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"*
▷ a partir de la página 102

3.16 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 83

3.17 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.



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

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

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



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 76

NOTA



3.18 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.



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 76



Respetar las instrucciones

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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 102

✱ 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



Control de acceso con PIN
▷ Derechos de PIN
página 61

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 38



Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 55

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 38

	Calentador de tazas SteamJet		Eco-Mode (activo)
	Tamaño de bebida (S-M-L)		Enjuague en caliente
	Suministro manual		Barista (concentración del café)
	2. Clase de café (Decaf)		Agua caliente
	Llenado del sistema de leche		Ajuste del tamaño de taza
	Información nutricional		2. Tipo de leche
	Tecla de vapor		

Menú principal de funciones

a partir de la página 41Cuidados
página 41Bebidas
página 44Opciones de servicio
página 52Información
página 59Contabilidad
página 60Derechos de PIN
página 61Temporizador
página 63Sistema
página 66Idioma
página 73Eco-Mode
página 73USB
página 74

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

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

Están iluminadas todas las teclas de bebidas disponibles.

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 55*

4.2.2 Línea de función

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.



Icono de SteamJet

Para calentar tazas.



*Icono de SteamJet activo/inactivo
página 53*

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 53*

Información nutricional

Visualización de ingredientes e información nutricional por bebida.



Información nutricional
▷ Opciones de servicio
página 53

Ajuste del tamaño de taza

Para seleccionar el tamaño de bebida para la siguiente bebida.



Ajuste del tamaño de taza
▷ Opciones de servicio
página 54

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 72

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: 19 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 52

Llenado del sistema de leche

Para el llenado automático del sistema de leche.



Llenado del sistema de leche
▷ Opciones de servicio
página 55

2. Clase 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.



2. Clase de café
▷ Opciones de servicio
página 56

2. Tipo de leche

Existe la opción de suministrar un segundo tipo de leche. Esto puede ser, por ejemplo, una leche baja en grasa o una bebida de soja.



2. Tipo de leche
▷ Opciones de servicio
página 54

Icono de suministro manual

El icono de suministro manual es un icono de preselección.

Si antes de la selección de bebidas se pulsa sobre el icono de suministro manual, la pantalla pide introducir café molido a través del suministro manual. Pueden usarse otras clases de café premolido.



Suministro manual activo/inactivo
▷ Opciones de servicio
página 55

Tecla de agua caliente

Tecla de agua caliente para salida de agua caliente.

Dependiendo del ajuste, después de pulsar esta tecla de agua caliente se puede elegir entre tres temperaturas de salida en dos tamaños de bebidas.

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



Preselección de temperatura del agua caliente
▷ Opciones de servicio
página 57

4.3 Cuidados



Iconos del control por menú

▷ Resumen
página 37

Cuidados

▷ a partir de la página 76

Concepto de limpieza HACCP

▷ a partir de la página 91

Funciones y ajustes de la estación
de jarabe

▷ Manual de usuario de la estación
de jarabe

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 79

Enjuague del batidor

El enjuague del batidor es una limpieza intermedia del batidor.



Enjuague del batidor

Enjuague del batidor

▷ Cuidados

página 81

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 81

Habilitar el sistema de leche

Durante la limpieza se le consultará si las bebidas con leche deben habilitarse después de la limpieza. Si se selecciona "No", a continuación sólo estarán disponibles bebidas sin leche. Con "Habilitar el sistema de leche" volverán a estar disponibles las bebidas con leche.

Enjuague del espumador

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

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.

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.



Enjuague del espumador

Enjuague del espumador
▷ Cuidados
página 82



CleanLock

Limpiar el panel embellecedor
▷ Cuidados
a partir de la página 83



Instrucciones

Resumen de los intervalos de limpieza
▷ Cuidados
página 78

Llenado del sistema de leche (Dynamic Milk)

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

* Pulsar en **Llenado del sistema de leche**



Llenado del sistema
de leche

Limpieza bandeja de goteo

La mesada para tazas se desplaza hacia arriba al pulsar el icono "Limpieza bandeja de goteo". A continuación la bandeja de goteo puede limpiarse.



Limpieza bandeja de goteo

Limpiar la bandeja de goteo
▷ Cuidados
página 84

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.



Ejemplo: tecla Cappuccino

- * 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.*

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

▷ Sistema

▷ S-M-L

página 72

Teclas especiales

▷ Manejo

página 24

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 37

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)



Temperatura de escaldado

Valor en grados Celsius (°C)



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.
Creмоса	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 escaldado 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 escalda 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 escaldado, un nivel de calidad demasiado alto puede producir un error del agua de escaldado.

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 37

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 74

Observación

Aquí puede almacenarse una nota sobre la bebida.

Altura de taza

La altura de taza para la bebida se ajusta aquí. En el lado derecho se puede asignar una altura de taza a los símbolos de taza. Estas alturas se guardan pulsando brevemente el símbolo.

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



4.5 Opciones de servicio



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: símbolo
- Ajuste del tamaño de taza: inactivo
- 2. Tipo de leche: inactivo
- Suministro manual: inactivo
- Preselección de idiomas: activo
- Llenado del sistema de leche: activo
- Preselección de bebidas: inactivo
- Cancelar bebidas: inactivo

Icono de barista

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

- Icono de barista*
página 52
- Icono de enjuague en caliente*
página 53
- Información nutricional*
página 53
- Icono de menú*
página 53
- SteamJet*
página 53
- Indicador de errores*
página 54
- Ajuste del tamaño de taza*
página 54
- 2. Tipo de leche*
página 54
- Suministro manual*
página 55
- Preselección de idiomas*
página 55
- Llenado del sistema de leche*
página 55
- Preselección de bebidas*
página 57
- Cancelar bebidas*
página 57

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 73

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

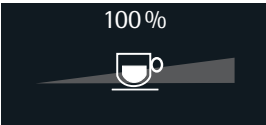
La libre selección de cantidades de llenado puede activarse en las opciones de servicio.
La cantidad de llenado puede así adaptarse antes de seleccionar la bebida al tamaño de taza utilizado.

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.

2. Tipo de leche (opcional)

Aquí se activa un 2º tipo de leche.
Existe la opción de suministrar un segundo tipo de leche. Esto puede ser, por ejemplo, una leche baja en grasa o una bebida de soja.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ activo

Suministro manual

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

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".

Disposición de teclas "SB+Banderas"

▷ *Disposición de teclas*
página 55

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

Llenado del sistema de leche

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

Llenado del sistema de leche

▷ *Cuidados*
página 43

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

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

Disposición de teclas

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



Disposición 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. (Tipo de leche, tipos de jarabe, clase de café y S-M-L). Las indicaciones y opciones varían dependiendo del equipamiento.

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

Para el autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

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


Postselección

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

Sistema

▷ a partir de la página 66

Descafeinado

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo


Descafeinado

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 %

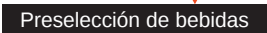
Cuando se hace la preparación con la función Decaf, para un factor Decaf del 15 % se prepara, por ejemplo, Café Crème con 15 % más de café molido.

Preselección de bebidas

Opciones: • activo • inactivo

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".

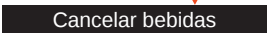



Cancelar bebidas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

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

Preselección de temperatura del agua caliente

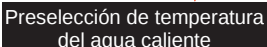
Tres temperaturas de agua caliente pueden ajustarse entre 70 y 95 °C.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo Después de haber pulsado una vez la tecla de agua caliente se ofrecen tres temperaturas de salida en dos tamaños para seleccionar.

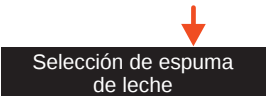
inactivo No se puede seleccionar temperatura. La temperatura del agua caliente está preajustada.

Selección de espuma de leche

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo



La selección de espuma de leche sólo es posible con la opción Auto Steam.

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				
	1	2	3	4
2 Espresso M...	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1
Espresso M...	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

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 "Bebida 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:

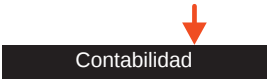
- | | |
|---|--|
|  Cuidados |  Temporizador |
|  Bebidas |  Sistema |
|  Opciones de servicio |  Idioma |
|  Contabilidad
(sin "Borrar") |  USB |
|  Eco-Mode | |



PIN de contabilidad

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

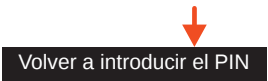
- | | |
|---|--|
|  Cuidados |  PIN |
|  Bebidas |  Temporizador |
|  Opciones de servicio |  Sistema |
|  Contabilidad
(con "Borrar") |  Idioma |
| |  USB |
|  Eco-Mode | |



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 ejecutan 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



¡Todas las modificaciones en los horarios de conmutación sólo tienen efecto a futuro!

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.

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


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

4.10 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, <8 °C.

Aviso de falta de ingrediente

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

Sensor de temperatura

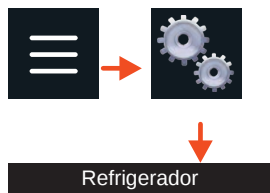
Medición de la temperatura de la leche.

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



Posibilidad con Cup&Cool opcional con supervisión de temperatura.



Indicador de progreso

Opciones: Línea, Círculo, OFF

Valor estándar: Línea



Indicador de progreso

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 en grano".

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 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

Cuando el filtro de agua está activo se introduce aquí la capacidad del filtro en litros.

Eco-Mode

Aquí puede activarse el Eco-Mode.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Desconexión

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

Estándar: nunca


Eco-Mode

▷ Eco-Mode
página 73

Temperatura

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


Temperatura

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
- Grado de molido Molinillo 3

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 y el Servicio Técnico.
La función está protegida con un PIN.*


Ajustar grado de molido

Indicador de presión de escaldado

Aquí se puede activar el indicador de la presión de escaldado.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo



Indicador de presión
de escaldado

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
3 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



Bluetooth

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

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).

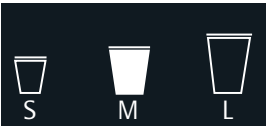
Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ activo ☐ inactivo



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 45

Sugerencia

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

Jarabe

Aquí se asignan los nombres y símbolos para los jarabes.
Además, se activan las posibles cantidades de dosificación (simple, doble, grande).



Posibilidades de ajuste detalladas para la estación de jarabe

▷ Manual de usuario de la estación de jarabe

Leche

Aquí se asignan los nombres y símbolos para Leche 1 y Leche 2.



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

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 70

Eco-Mode

Opciones: • ON • OFF • Temporizador

Valor estándar:  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

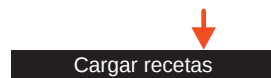
La conexión USB permite realizar un intercambio de datos. Una vez que se enchufa la memoria USB se activan las funciones.

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 símbolos de bebida

Cargar fotos o símbolos de bebida desde la memoria USB.



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.
 - > Retirar y limpiar el tapón de silicona, según sea necesario.
 - > 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.



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.
- > 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 enjuague automático 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		Instrucciones
Programas de limpieza					
x				Limpieza del sistema	0
x				Enjuague del batidor	0
x				Limpieza del sistema de leche	0
			x	Enjuague del espumador	0
Limpiezas manuales					
x				Limpiar panel embellecedor (CleanLock)	
x				Limpiar el cajón de posos	
x				Limpiar la bandeja de goteo	0
x				Limpiar la carcasa	
		x		Limpiar la bandeja colectora	
		(x)		Limpiar manualmente la salida combinada Limpiar el tapón de silicona	0
x	x			Limpiar la salida de vapor Auto Steam	0
(x)	x			Limpiar el batidor *	0
		x		Limpiar la tolva de café en grano	
		x		Limpiar la tolva de producto en polvo *	



▷ página 79

▷ página 81

▷ página 81

▷ página 82

▷ página 83

▷ página 83

▷ página 84

▷ página 84

▷ página 85

▷ página 85

▷ página 86

▷ página 87

▷ página 89

▷ página 90

- Diariamente = Al menos una vez al día y cada vez que sea necesario
- Semanalmente = Limpieza semanal
- Periódicamente = Periódicamente, según sea necesario
- Automáticamente = Proceso automático
- (x) = En caso de necesidad
- * = 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 con una pastilla de limpieza WMF 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.

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 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.
- > 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.

SUGERENCIA

Limpieza del sistema



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 102

Para la limpieza del sistema se necesita el recipiente de limpieza especial de color azul.

Iniciar

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



5.3.2 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

5.3.3 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 limpia el sistema de leche.

Para la limpieza del sistema de leche se necesita el recipiente de limpieza especial de color azul y una pastilla especial de limpieza para sistema de leche.

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar en **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

5.3.4 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.
-

Puede iniciarse por separado un enjuague del espumador. 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 puede sonar una señal acústica de advertencia.

En caso de enjuague del espumador 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

ATENCIÓN

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

*Con la función Dynamic Milk el agua
del enjuague se descarga a través
del drenaje.*

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

5.4 Limpiezas manuales

Números de pedido para el programa de cuidados WMF
 ▷ Accesorios y piezas de recambio
 página 107

5.4.1 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 102

5.4.2 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 102

5.4.3 Limpiar la bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



- En las bandejas de goteo puede haber líquidos calientes.
- Si la bandeja de goteo de la mesada para tazas, 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 las bandejas de goteo.
 - > Colocarla de nuevo con cuidado para que no pueda derramarse el agua accidentalmente.
 - > Procurar siempre que la bandeja de goteo de la mesada para tazas esté correctamente asentada.

* Seleccionar el menú de cuidados

* Pulsar **Limpieza bandeja de goteo**

La mesada para tazas se levanta.

* Liberar el dispositivo de bloqueo ubicado abajo, en la bandeja de goteo de la mesada para tazas [1]

* Extraer la bandeja de goteo de la mesada para tazas [1]

* Retirar la bandeja de goteo [2]

* Limpiar a fondo ambas bandejas de goteo

* Enjuagar finalmente las bandejas de goteo con agua potable limpia

* Secar las bandejas de goteo y colocarlas nuevamente en su sitio



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



*Instrucciones
▷ Software ▷ Cuidados
página 42*

*Con estación de jarabe opcional
▷ Instrucciones de limpieza estación
de jarabe*

5.4.4 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.



*Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 102*

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

5.4.5 Limpiar la bandeja colectora

Extraer y limpiar periódicamente la bandeja colectora.

Una pequeña cantidad de agua en la bandeja colectora no significa que haya fugas, sino que está relacionado con el sistema.

La bandeja colectora está debajo del cajón de posos.

Limpiar la bandeja colectora según sea necesario.

- * Extraer el cajón de posos
- * Retirar la bandeja colectora y limpiarla a fondo con agua potable limpia
- * Secar y colocar la bandeja colectora
- * Colocar el cajón de posos



5.4.6 Limpiar manualmente la salida combinada



¡La salida combinada y el espumador no deben desmontarse!

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

Limpiar el tapón de silicona

El tapón de silicona debe limpiarse en caso necesario.

- * Retirar el tapón de silicona de la salida combinada
- * Limpiar a fondo el tapón de silicona bajo el chorro de agua corriente
- * Volver a colocar el tapón de silicona



IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 102

Volver a colocar el tapón de silicona
▷ Menú principal
▷ Cuidados
▷ Instrucciones

5.4.7 Limpiar la salida de vapor Auto Steam



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- 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.
- 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 y vapor.
 - > 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.
 - > Coloque siempre un recipiente adecuado durante la salida de bebidas.

ATENCIÓN

*Instrucciones en forma
de animación*

▷ Menú principal

▷ Cuidados

▷ Instrucciones

Diariamente

- * En un recipiente alto, mezclar 5 ml de limpiador especial WMF o una pastilla de limpieza especial con 500 ml de agua potable caliente
- * Introducir la boquilla de vapor en la solución limpiadora y pulsar brevemente la tecla de vapor o una tecla Auto Steam

Tiempo de acción recomendado: 30 minutos

- * Limpiar con un cepillo
- * Enjuagar a fondo con agua
- * Pulsar la tecla de vapor

El vapor destapa los orificios de la boquilla de vapor expulsando los restos de leche incrustada y elimina los restos de limpiador.



Semanalmente

- * Desenroscar la boquilla de vapor
- * Depositar la boquilla de vapor en la solución de limpieza durante un mínimo de 5 horas
- * Limpiar con un cepillo
- * Enjuagar a fondo con agua limpia
- * Enroscar la boquilla de vapor en la salida Auto Steam
- * Introducir la boquilla de vapor en un recipiente con agua limpia
- * Pulsar brevemente una tecla Auto Steam
- * Limpiar el tubo de salida de vapor con un paño húmedo



5.4.8 Limpiar el batidor

Aumentar la frecuencia de limpieza en función de 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

ATENCIÓN

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

Limpiar el batidor
▷ Menú principal
▷ Cuidados
▷ Instrucciones



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
- * Dejar secar completamente las piezas [1]



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

- * Insertar el disco de la hélice [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



5.4.9 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 antes de extraer la tolvas de café en grano.



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.

* Presionar brevemente la tecla ON/OFF
La máquina de café se apaga.

* Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica

* Abrir el dispositivo de bloqueo de las tolvas de café en grano con la multiherramienta haciéndolo girar en sentido antihorario

* 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 90° 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
- * Cerrar el dispositivo de bloqueo haciéndolo girar con la multiherramienta en sentido horario

5.4.10 Limpiar la tolva de producto en polvo

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

- * Desplazar hacia arriba el panel embellecedor
Detrás del panel embellecedor, del lado derecho, está la tecla ON/OFF.
- * Presionar brevemente la tecla ON/OFF
La máquina de café se apaga.
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Abrir el dispositivo de bloqueo de las tolvas de producto en polvo con la multiherramienta haciéndolo girar en sentido antihorario
- * 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!

IMPORTANTE

- * Reponer el producto en polvo en la tolva y colocarla en su sitio
- * Cerrar el dispositivo de bloqueo haciéndolo girar con la multiherramienta en sentido horario

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 75*

Utilice únicamente productos limpiadores permitidos por WMF.

*Respete las indicaciones en el capítulo "Cuidados"
▷ a partir de la página 76*



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

Estándar diariamente, con Plug&Clean semanalmente

2b. Enjuague diario del batidor

➤ Manual de usuario, capítulo Cuidados
- 3a. Enjuague 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)

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 escalador. 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 94*

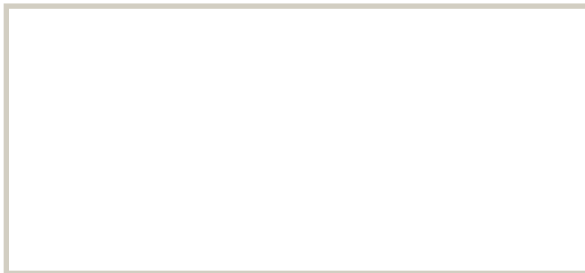
7.2 Servicio Técnico de WMF

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 reparaciones diríjase 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 la tolva 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

- * Llamar al Servicio Técnico de WMF

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

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

Revisar el fallo en el manual de usuario

Indicación del número de error

Mensajes de error y averías

▷ *página 95*

Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

Mensajes de error y averías

▷ *página 95*

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 S+ 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

8.3 Errores sin mensajes de error

Sintoma del error	Instrucciones de procedimiento								
No sale leche ni espuma de leche, aunque hay leche en el recipiente	✱ Comprobar si el tubo de leche está doblado o aplastado ✱ Retirar el tapón de silicona y limpiarlo ✱ Realizar una limpieza del sistema de leche ▷ Cuidados ▷ Limpieza del sistema de leche, página 81								
- 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><th>Boquilla de leche</th><th>3 kW</th></tr><tr><td>• leche muy fría (hasta 8 °C)</td><td>verde</td></tr><tr><td>• leche refrigerada (8 a 16 °C)</td><td>blanca</td></tr><tr><td>• leche sin refrigerar (superior a 16 °C)</td><td>caramelo</td></tr></table> ✱ Limpiar la salida combinada ▷ Cuidados ▷ Limpieza del sistema de leche, página 81 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)	blanca	• 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)	blanca								
• leche sin refrigerar (superior a 16 °C)	caramelo								
- Espuma de leche incorrecta - Temperatura demasiado baja o demasiado elevada	Easy Milk/Dynamic Milk ✱ Compruebe si la temperatura ajustada corresponde con la temperatura de la leche Dynamic Milk ✱ Realizar el Quality Check								

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
• 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 ▷ Limpieza del sistema de leche, página 81 * Comprobar si la leche usada está suficientemente refrigerada
• 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 87 * Ajustar menos polvo * Ajustar más agua

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 102

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 79

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 93*

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 ser realizada por el Servicio Técnico de WMF.

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

Resumen de los intervalos de limpieza

▷ página 78

HACCP

▷ página 91

Productos limpiadores especiales WMF

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 107

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 93

Apéndice: Datos técnicos

Datos técnicos de la máquina de café

Dimensiones exteriores	Ancho 390 mm Altura 744 mm (con tolva de café en grano y cierre) Profundidad 590 mm (598 mm con borde de bandeja de goteo pequeña)
Tolva de café en grano	grande aprox. 1.150 g, pequeño aprox. 730 g ⁽¹⁾
Tolva de producto en polvo (opcional)	aprox. 1.200 g ⁽²⁾
Peso en vacío	aprox. 76 kg (3 molinillos, 1 batidor, 1 leche)
Tubería de agua	Racor de empalme TW10 (DN 10 por lo menos 3/8") con llave de paso principal y filtro de impurezas, con una abertura de malla de 0,2 a 0,25 mm, a cargo del cliente. ⁽³⁾ Presión de flujo de por lo menos 0,05 MPa (0,5 bar) para 2 l/min. Máximo 0,6 MPa (6 bar). Baja presión: mín. DN 6 ó 1/4". Máxima temperatura de alimentación 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.
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	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.

Apéndice: Datos técnicos

Potencia nominal	3,4–3,8 kW	6,0–7,0 kW
Alimentación de tensión	220–240 V 50/60 Hz, (1/N/PE)	380–415 V 50/60 Hz, (3/N/PE)
Fusible, a cargo del cliente	1 x 16 A	3 x 16 A
Iluminación	LED	
Tipo de protección	IP X0	
Clase de protección	clase 1	
Presión de diseño	Caldera 0,5 MPa (5 bar) Caldera de vapor 1,6 MPa (16 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	N.º de pedido	Equipamiento
Salida combinada				
1	Unidad	Tapón de silicona salida individual	33 4100 5000	todo
1	Unidad	Tapón de silicona salida doble	33 4100 6000	todo
1	Metros	Tubo de leche	00 0048 4948	todo
Tolvas de producto (café en grano y polvo)				
1	Hoja	Rótulos para identificación de tolvas de producto	33 2624 7000	todo
1	Unidad	Tapa (cerrable)	33 2867 2099	todo
1	Unidad	Llave de repuesto	33 2071 8100	todo
1	Unidad	Copa del batidor, completa	33 2895 4000	Polvo
1	Unidad	Rueda del batidor	33 2895 5000	Polvo
1	Unidad	Salida para copa del batidor	33 2544 9000	Polvo
1	Unidad	Cuchara medidora para café	33 0742 4000	todo
1	Unidad	Multiherramienta	33 2323 1000	todo
Cajón de posos				
1	Unidad	Cajón de posos (con chapa de diseño)	33 2789 8099	todo
Bandeja de goteo/rejilla escurridora				
1	Unidad	Bandeja de goteo; grande	33 2921 2099	todo
1	Unidad	Rejilla escurridora; grande	33 2537 0000	todo
1	Unidad	Bandeja de goteo; pequeña (mesada para tazas)	33 2904 3099	todo
1	Unidad	Rejilla escurridora; pequeña (mesada para tazas)	33 2537 1000	todo
1	Unidad	Placa de vapor SteamJet	33 4095 2000	todo
1	Unidad	Rejilla escurridora versión SteamJet	33 4095 1000	todo
1	Unidad	Rejilla escurridora grande para autoservicio	33 2537 0000	todo

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	N.º de pedido	Equipamiento
Programa de cuidados WMF				
1	Botella	Limpiador WMF para el sistema de leche, líquido	33 0683 6000	todo
1	Paquete	Pastillas especiales de limpieza WMF (100 unidades)	33 2332 4000	todo
1	Paquete	Pastillas especiales de limpieza WMF 10 g para el sistema de leche	33 2622 0000	
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 5 gr.	33 2179 9000	todo
1	Unidad	Recipiente de limpieza; Dynamic Milk	33 2593 6000	Dynamic Milk
1	Unidad	Tapa del recipiente de limpieza; Dynamic Milk	33 2593 7000	Dynamic Milk
Documentación e instrucciones				
1	Unidad	Documentación "Manual de usuario WMF 9000 S+"	33 2436 0040	todo

Índice alfabético

2. Clase de café 40
2. Tipo de leche 40

A

- Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional) 32
Accesorios y piezas de recambio 107
Actualización del firmware 75
Ajustar grado de molido 70
Ajuste de las horas de conmutación del temporizador 64
Ajuste del tamaño de taza 24, 39
Ajustes 43
Ajustes gratis 61
Altura de taza 50, 51
Animaciones 42
Autoservicio 52
Auto Steam 19, 27

B

- Bandeja de goteo 33
Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora 19
Bebidas 44
Bluetooth 71
Borrar componente 48
Borrar temporizador 64
Brillo de la pantalla 68

C

- Cajón de posos 19, 32
Calentador de tazas 28
Calibración de la pantalla táctil 68
Calidad del agua 103
Calidad del café 49
Cambiar teclas 51
Cancelar bebidas 24, 57
Cantidad de agua 48
Cantidad de café molido 48
Cantidad de leche 48
Cantidad de llenado 45, 54
Cantidad de llenado S-M-L 45
Capacidad del filtro 69
Cargar datos 75
Cargar idioma 75
Cargar recetas 44, 74
Cargar símbolos de bebida 74
CleanLock 42
Componentes 47
Composición de la receta actual 47
Compuerta de suministro de pastillas 19
Concepto de limpieza HACCP 91
Condiciones para el uso y la instalación 17
Conectar el suministro de leche - Con WMF Cooler, WMF Cup&Cool (opcional) 29
Contabilidad 60
Contabilidad externa 60
Contador 60
Copia de respaldo de datos 75
Crear copia de respaldo de recetas 44
Cuidados 41, 59, 76

D

- Datos técnicos 103
Decaf 40
Denominación de las partes de la máquina de café 18
Derechos de garantía 102
Derechos de PIN 61
Descalcificación 59
Desconexión 34
Directivas 100
Disponibilidad operativa 36
Disposición de teclas 55
Disposición de teclas (temporizador) 65
Dispositivos de seguridad 7
Dosificador 71
Dureza de carbonatos 69
Dureza de carbonatos medida 69
Dureza total 69
Dureza total medida 69

E

- Eco-Mode 19, 65, 70, 73
Elementos de mando 52
Empleo reglamentario 14
Encender la máquina de café 23
Enjuague de apagado 43
Enjuague del batidor 41, 81
Enjuague del espumador 82
Errores sin mensajes de error 96
Exportación HACCP 75
Exportar contador 75

F

- Factor Decaf 56
Filtro de agua 59, 69
Fondo de pantalla 68
Freeflow 46
Función S-M-L 45, 72

G

- Glosario 21
Guardar recetas 75
Guardar recetas como PDF 75

H

- Habilitar el sistema de leche 42
Hora/fecha 63
Horario de verano 65

I

- Icono de barista 52
Icono de barista - concentración del café 39
Icono de enjuague en caliente 19, 38, 53
Icono de menú 19, 53
Icono de S-M-L 39
Icono de SteamJet 19, 28, 38
Icono de suministro manual 19, 31, 40, 55
Iconos del control por menú 37
Iconos de preselección (opcional) 24
Idioma 73

Índice alfabético

Iluminación 67
Iluminación lateral 19
Indicación de evento 67
Indicaciones de seguridad "Cuidados" 76
Indicaciones de seguridad "Manejo" 22
Indicador de errores 54
Indicador de presión de escaldado 71
Indicador de progreso 67
Información 59
Información nutricional 39, 53, 73
Instrucciones 42
Intervalos de limpieza 78

L

Limpiar el batidor 87
Limpiar el cajón de posos 83
Limpiar la bandeja colectora 85
Limpiar la bandeja de goteo 84
Limpiar la carcasa 84
Limpiar la salida de vapor Auto Steam 86
Limpiar la tolva de café en grano 89
Limpiar la tolva de producto en polvo 90
Limpiar manualmente la salida combinada 85
Limpiar panel embellecedor (CleanLock) 83
Limpieza bandeja de goteo 43
Limpieza del sistema 41, 79, 80
Limpieza del sistema de leche 41, 42, 81
Limpiezas manuales 83
Línea de función 38
Línea de función «Pantalla de disponibilidad operativa» 36
Llenado del sistema de leche 39, 43, 55
Logotipo 58
Logotipo del cliente 58
Logotipo del fabricante 58

M

Manejo 22
Mantenimiento 93
Mantenimiento y descalcificación 93
Máquinas expendedoras 60
Márgenes libres de montaje 105
Mensajes de error y averías 95
Mensajes de manejo 94
Mensajes e indicaciones 94
Mensajes en pantalla 37
Menú principal de funciones 37
Mesada para tazas automática 30
Mesada para tazas con altura regulable 19, 30
Modificar componente 48
Modificar recetas 47
Modo de autoservicio 52

N

Nivel de calidad 49
No se otorga garantía en los siguientes casos: 102

O

Obligaciones del titular/explotador 101
Observación sobre la receta 50
Opciones de servicio 52

P

Panel embellecedor 19
Pantalla de disponibilidad operativa 18, 19, 38
Pantalla e iluminación 67
Pantalla para teclas de bebidas y ajuste 19
Peligros para el usuario 7
Peligros para la máquina de café 98
Pictogramas del manual de usuario 20
Pictogramas y símbolos del manual de usuario 20
PIN de ajustes 62
PIN de contabilidad 62
PIN de limpieza 62
Postselección 56
Potencia nominal 104
Preparación del sistema de leche después de la limpieza 43
Preparación múltiple 46
Preselección de bebidas 57
Preselección de idiomas 55
Preselección de temperatura del agua caliente 57
Presentación 18
Programas de limpieza 79
Protocolo 59

R

Reducir el brillo 68
Reserva Componentes de fábrica 47
Resumen 36
Resumen del temporizador y ajustar temporizador 63

S

Salida combinada con altura regulable y espumador de leche integrado 19
Salida de agua caliente 19, 25
Salida de bebidas 23
Salida de leche o de espuma de leche 29
Salida de prueba 44
Salida de vapor 19
Salida de vapor (opcional) 26
Seguridad 7
Seleccionar el molinillo de café 50
Selección de cantidades de llenado 24
Selección de espuma de leche 58
Servicio 59
Servicio Técnico de WMF 93
Sistema 66
Software 36
Start-stop 46
Start-Stop-Freeflow 46
SteamJet 53
Superficie de montaje 104

T

Tamaño de taza 54
Tecla de agua caliente 19, 40
Tecla de vapor 38
Tecla ON/OFF 19
Teclas de bebidas 38
Teclas de vapor 19
Teclas S-M-L 24
Temperatura 70

Temperatura de escaldado 48
Temperatura de la reserva de leche 66
Temporizador 59, 63
Texto e imagen 50
Tipo de dosificación 46
Tolva de café en grano 19, 30
Tolva de producto en polvo 30
Tolva de producto en polvo (opcional) 19
Tubería de agua 103

U

Último escaldado 59
USB 74

V

Vista general del día del temporizador 64
Volver a introducir el PIN 62

Z

Zona horaria 65

Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2016–2020 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.
22.06.2020



DESIGNED TO PERFORM