WMF Elevation 10

Manual de Instrucciones



Original Español

Versión 10-2026 Doc. N.º 3373500275

Tabla de contenidos

1 Aviso legal ... 6

2 Información general ... 7

2.1 Símbolos utilizados ... 7
2.1.1 Representación de las indicaciones de seguridad ... 7
2.1.2 Señales de advertencia utilizadas ... 7
2.1.3 Señales de obligación utilizadas ... 8

2.2 Responsabilidades ... 8

2.3 Garantía ... 8

2.4 Piezas de repuesto y atención al cliente ... 8

3 Seguridad ... 10

3.1 Uso previsto ... 10

3.2 Uso incorrecto previsible ... 10

3.3 Obligaciones del usuario ... 11

3.4 Requisitos de personal ... 11

3.5 Riesgos residuales ... 11
3.5.1 Descarga eléctrica ... 12
3.5.2 Peligro debido al producto de limpieza ... 12
3.5.3 Peligro por alergias ... 13
3.5.4 Peligro por bacterias ... 13
3.5.5 Peligro por calor ... 14
3.5.6 Peligro por el sistema mecánico ... 14
3.5.7 Peligro de daños materiales ... 15

4 Datos técnicos ... 16

4.1 Tipos de bebidas y salida ... 16

4.2 Datos de la máquina ... 16

4.3 Conexión de red doméstica ... 17

4.4 Valores de conexión de agua ... 18

4.5 Condiciones del entorno ... 18

5 Información de conformidad ... 19

5.1 Dirección del fabricante ... 19

5.2 Conformidad con leyes y reglamentos ... 19

6 Descripción de los productos ... 20

6.1 Vista general de la máquina ... 20

6.2 Iluminación funcional ... 21

6.3 Depósito de granos ... 21

6.4 Salida de agua caliente ... 22

6.5 Depósito de agua interno ... 22

6.6 Recogegotas ... 23

6.7 Depósito de posos ... 23

6.8 Conexiones de la máquina ... 24

6.9 Variantes de equipamiento de fábrica ... 24
6.9.1 Sistema de polvo ... 24
6.9.2 Depósito de agua externo ... 25
6.9.3 Barra de vapor (solo con depósito externo) ... 25

7 Transporte ... 26
7.1 Contenido del suministro y accesorios ... 26
7.2 Condiciones de transporte ... 27
8 Instalación y puesta en marcha ... 28
8.1 Desembalaje ... 28
8.1.1 Desembalar la máquina ... 28
8.1.2 Desembalar los accesorios ... 29
8.2 Colocación ... 29
8.3 Requisitos de instalación ... 29
8.4 Conectar la corriente ... 30
8.5 Conectar el suministro de agua ... 31
8.6 Conexión de agua constante ... 32
8.7 Ajustar los difusores de aspiración de leche ... 35
8.8 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla ... 37
8.8.1 Programa de puesta en marcha ... 37
8.8.2 Configurar idioma ... 39
8.8.3 Ajustar zona horaria y fecha ... 39
8.8.4 Ajustar la dureza del agua ... 40
8.8.5 Ajustar el filtro de agua ... 40
8.9 Ajustar fecha y hora ... 41
8.10 Configurar idioma ... 42
8.11 Ajustar temporizador ... 43
8.12 Ajustar el modo de bajo consumo ... 45
8.13 Ajustar PIN ... 47
8.14 Configurar el salvapantallas, la iluminación del color del vaso y la iluminación de color delantera ... 48
8.15 Ajustar el volumen ... 49
8.16 Configurar los ajustes de la red ... 51
8.17 Restablecer los ajustes de fábrica ... 54
8.18 Contraseña ... 55
9 Manejo ... 56
9.1 Actividades adicionales recurrentes ... 56
9.1.1 Abrir y cerrar el panel de operación ... 56
9.1.2 Llenar el depósito de granos/depósito de polvo ... 57
9.1.3 Vaciar el recogegotas ... 58
9.2 Encender la máquina ... 58
9.3 Dispensación de bebida ... 59
9.4 Cancelar dispensación de bebida ... 60
9.5 Modificaciones opcionales de bebidas ... 60
9.6 Dispensación de leche o espuma de leche ... 60
9.7 Dispensar agua caliente ... 61
9.8 Calibración del polvo ... 61
9.9 Calibración del separador de porciones ... 65
9.10 Apagar la máquina ... 68
10 Limpieza ... 70
10.1 Vista general de intervalos de limpieza ... 71
10.2 Piezas de la máquina aptas para lavavajillas ... 71
10.3 Limpieza manual ... 72
10.3.1 Limpiar el depósito de posos ... 72

10.3.2 Limpiar la unidad de escaldado ... 72
10.3.3 Limpiar el depósito de agua ... 75
10.3.4 Limpiar el recogegotas ... 75
10.3.5 Limpiar las superficies exteriores ... 76
10.3.6 Limpiar el sistema de leche manualmente ... 76
10.3.7 Limpiar el Choc Mixer ... 81
10.3.8 Limpiar los depósitos de granos y polvo ... 82
10.4 Programas de limpieza ... 83
10.4.1 Lavado del sistema de escaldado ... 84
10.4.2 Limpieza del sistema de leche ... 86
10.4.3 Limpieza del sistema de polvo ... 88
10.4.4 Limpieza completa del sistema ... 89
10.4.5 Limpieza del sistema de escaldado ... 93
10.4.6 Limpieza de la pantalla ... 95
11 Mantenimiento ... 97
11.1 Descalcificación ... 98
11.1.1 Material de descalcificación necesario ... 99
11.1.2 Pantalla "Descalcificación" ... 99
11.2 Preparación para el transporte ... 101
11.3 Cambiar la junta de la unidad de escaldado ... 103
11.4 Sustituir el filtro de agua externo ... 104
11.5 Actualización de software ... 106
12 Ajustes avanzados ... 108
12.1 Interfaz USB, pantalla de 7" ... 108
12.2 Interfaz USB pantalla de 10" ... 108
12.3 Perfiles y permisos ... 108
13 Mensajes e indicaciones ... 110
13.1 Tipo de indicaciones de fallo ... 110
13.2 Significado de la iluminación funcional ... 110
13.3 Mensajes de error y averías ... 110
14 Evitar daños materiales en la máquina ... 112
15 Desinstalación ... 113
16 Eliminación ... 114

1 Aviso legal

Editor del manual de instrucciones

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Alemania

Diseño y redacción

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Alemania

Copyright©

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Alemania

Este documento está protegido por la ley de derechos de autor. Todos los derechos reservados. Quedan prohibidas la reproducción, difusión, transmisión electrónica y traducción a otros idiomas sin la autorización por escrito del fabricante. Esto se aplica tanto al documento completo como a partes del mismo.

El contenido del documento está basado en los datos más recientes disponibles en el momento de impresión. El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones en cualquier momento sin previo aviso.

Todas las figuras, ilustraciones y mensajes de la pantalla del presente manual son únicamente ejemplos. Debido a la gran variedad de opciones, la máquina puede diferir de la representada aquí.

El fabricante únicamente se hace responsable del contenido del documento original.

2 Información general

Esta documentación técnica contiene información importante sobre el manejo de la máquina. La documentación técnica forma parte integrante del producto y debe conservarse en las inmediaciones de la máquina y ser accesible para el personal en todo momento. Lea atentamente la documentación técnica antes de trabajar con la máquina.

Algunas de las figuras de este manual se han simplificado para una mejor visualización. Las figuras simplificadas pueden diferir ligeramente de la escala y el diseño de su máquina original.

2.1 Símbolos utilizados

En este capítulo encontrará información sobre la forma en que se representan las indicaciones de seguridad en este documento.

2.1.1 Representación de las indicaciones de seguridad



⚠ PELIGRO

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

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



⚠ ADVERTENCIA

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones graves.

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



⚠ PRECAUCIÓN

Situación peligrosa de carácter general que podría provocar lesiones leves.

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.



INDICACIÓN

Situación que podría provocar daños materiales.

Es obligatorio respetar las medidas descritas para evitar el peligro.

2.1.2 Señales de advertencia utilizadas

Los símbolos de peligro y obligación pueden aparecer tanto en el manual de instrucciones como en la máquina.

Icono	Tipo de peligro	Icono	Tipo de peligro
	Advertencia de líquidos calientes		Advertencia de superficies calientes
	Advertencia de vapor caliente		Advertencia de tensión eléctrica peligrosa
	Advertencia de sustancias tóxicas		Advertencia de lesiones en las manos

2.1.3 Señales de obligación utilizadas

Icono	Significado	Icono	Significado
	Leer el documento		Utilizar guantes
	Utilizar gafas de protección		Lavarse las manos
	Desenchufar el conector de red		

2.2 Responsabilidades

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- Incumplimiento del manual de instrucciones
- Uso indebido o incorrecto
- Empleo de personal no cualificado
- Modificaciones no autorizadas
- Modificaciones técnicas
- Utilización de piezas de repuesto no autorizadas

Se aplicarán las obligaciones acordadas en el contrato de suministro, las Condiciones Generales y la normativa legal vigente en el momento de la celebración del contrato.

2.3 Garantía

En caso de incumplimiento de las especificaciones de la documentación técnica pueden extinguirse las prestaciones de garantía.

No se acepta responsabilidad alguna:

- Por las piezas que estén sometidas a un desgaste natural. Entre ellas, se incluyen el depósito de leche, las piezas de conducción de la leche (si se dispone de un sistema de leche), las juntas, el mezclador, la unidad de escaldado y las superficies de las bases de acero inoxidable.
- Por deficiencias que puedan atribuirse a las influencias climáticas o a influencias químicas, físicas, eléctricas o electroquímicas.
- Las deficiencias producidas por no utilizar un sistema de descalcificación a pesar de que la dureza del agua del lugar requiere su uso.
- Por defectos causados por el incumplimiento de las normas de transporte, instalación y puesta en marcha, funcionamiento, limpieza y mantenimiento de la máquina o del aparato (p. ej., manual de instrucciones y manual de mantenimiento).
- Por defectos causados por el uso de piezas de repuesto que no sean del fabricante o por un montaje o manipulación defectuosos o negligentes por parte del operador o de terceros.
- Por las consecuencias de las modificaciones o los trabajos de reparación realizados por el operador o por terceros de forma deficiente o sin el consentimiento del fabricante.
- Por las deficiencias surgidas por un uso defectuoso o inadecuado.

2.4 Piezas de repuesto y atención al cliente

Para obtener información relacionada con las piezas de repuesto o solicitudes de servicio al cliente, vaya directamente el Portal de soporte. Se puede acceder al portal a través del siguiente código QR.



Fig. 1: Portal de autoayuda

Para otras consultas de servicio y asistencia técnica, póngase en contacto con el socio de servicio técnico en su país.

En wmf-coffeemachines.com encontrará una lista con todos los socios de servicio técnico en todo el mundo.

3 Seguridad

La seguridad es la máxima prioridad al manipular el aparato eléctrico. Este capítulo contiene toda la información esencial para garantizar una manipulación segura y evitar daños personales y materiales.

3.1 Uso previsto

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

Los depósitos de granos solo se deben llenar con granos de café, en el depósito de polvo solo debe introducirse polvo, el depósito de leche solo debe llenarse de leche.

La máquina está diseñada para el uso profesional en establecimientos de hostelería, gastronómicos o similares. La máquina se puede instalar en establecimientos de autoservicio, siempre y cuando esté presente una persona responsable.

Asimismo, también puede utilizarse en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo parecidos, además de hoteles, moteles y pensiones con servicio de desayuno donde pueda utilizarse por personal no especializado o por los propios clientes.

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

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

El uso está sujeto además a las condiciones comerciales generales del fabricante. Un uso distinto o que vaya más allá de lo indicado se considera no conforme a lo previsto. El fabricante no responderá de los daños que de ello resulten.

3.2 Uso incorrecto previsible

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

- ☞ Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de su uso.
- ☞ Conceda el acceso al área de servicio de la máquina y los aparatos independientes exclusivamente a personal de mantenimiento cualificado.
- ☞ La limpieza y el mantenimiento solo pueden ser desempeñados por personas con conocimientos y experiencia práctica con la máquina, en especial, en lo que respecta a la seguridad y la higiene.
- ☞ En el modo de autoservicio y en el servicio con manejo, la máquina deberá estar supervisada por personas formadas, que estén a disposición del usuario para consultas y se aseguren del cumplimiento de las medidas de limpieza y mantenimiento.
- ☞ Utilice la barra de vapor solo para espumar la leche.
- ☞ Utilice únicamente leche suficientemente refrigerada.
- ☞ Solo introduzca granos de café en el depósito de granos.
- ☞ Solo introduzca polvo para cafetera en el depósito de polvo.
- ☞ Introduzca solo leche o sustitutos de la leche en el depósito de leche.

3.3 Obligaciones del usuario

El operador debe asegurarse de que se lleve a cabo el mantenimiento regular y la comprobación de los dispositivos de seguridad.

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

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

3.4 Requisitos de personal



⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Todas las tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.

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

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

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

Persona instruida

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

Personal especializado

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

Personal de mantenimiento

Es el personal técnico cualificado e instruido por el fabricante o el operador para realizar tareas de mantenimiento.

Electricista cualificado

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

3.5 Riesgos residuales

La máxima seguridad posible es una de las características más importantes del producto para el fabricante. La eficacia de los dispositivos de seguridad solo se garantiza siempre que se observen las instrucciones contenidas en el siguiente capítulo para evitar lesiones y otros peligros para la salud.



Estas instrucciones de seguridad pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde la página web o desde el Media Pool.

3.5.1 Descarga eléctrica



⚠ PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.

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

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

3.5.2 Peligro debido al producto de limpieza

Antes de utilizar el producto de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje del producto. Si no se dispone de una ficha de datos de seguridad, se deberá solicitar al socio comercial (consulte el apartado "Embalaje de los productos de limpieza").



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por el fabricante.
- Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítesela al socio comercial.
- Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- No toque los productos de limpieza con las manos desprotegidas ni los ingiera.
- No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- Utilice guantes y gafas de protección para manipular los productos de limpieza.
- Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.

Emergencias

Solicite el número del servicio de emergencias del centro de información toxicológica de su país al fabricante del producto de limpieza (consulte la etiqueta del producto de limpieza).

3.5.3 Peligro por alergias



⚠ PRECAUCIÓN

Peligros para la salud por ingredientes.

Las bebidas que contienen ingredientes (o restos de ellos) pueden provocar alergias.

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

3.5.4 Peligro por bacterias



⚠ PRECAUCIÓN

Perjuicios para la salud por agua contaminada.

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

- Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- Asegúrese de que la dureza de carbonatos esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).
- Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo): Llene el depósito de agua potable a diario con agua fresca y enjuáguelo bien antes de llenarlo.



⚠ PRECAUCIÓN

Perjuicios para la salud por café contaminado.

La manipulación indebida del café puede provocar problemas de salud.

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

3.5.5 Peligro por calor



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por líquido caliente.

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

- No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



⚠ PRECAUCIÓN

¡Superficie caliente!

Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden estar calientes.

- No toque nunca las partes calientes de la máquina.
- Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.
- Extraiga la unidad de escaldado solo cuando la máquina se haya enfriado.

3.5.6 Peligro por el sistema mecánico



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de aplastamiento por componentes móviles.

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

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



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por atrapamiento del cabello

El cabello, especialmente el más largo, puede enredarse en el cabezal del molinillo y ser arrastrado hacia el interior de la máquina.

- Utilice siempre una redecilla para el cabello cuando deje expuesto el cabezal del molinillo.

3.5.7 Peligro de daños materiales



INDICACIÓN

¡Daños materiales por manipulación indebida de la máquina!

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

- Si el agua tiene una dureza de carbonatos superior a 6 °dKH, se deberá montar previamente un sistema de descalcificación. De lo contrario, pueden producirse daños por calcificación.
- Tras periodos de parada prolongados (p. ej., en vacaciones), lleve a cabo una limpieza antes de comenzar a utilizar la máquina.
- Proteja la máquina de las influencias meteorológicas (heladas, humedad, etc.).
- En caso de fallo, tenga en cuenta las indicaciones del manual de instrucciones y contacte con un técnico de servicio cualificado en caso necesario.
- Utilizar exclusivamente piezas de repuesto originales.
- Informar inmediatamente al socio de servicio técnico de cualquier daño externo o fuga para la reparación o sustitución de las piezas afectadas.
- No rocíe la máquina con agua ni la limpie con un limpiador a vapor.
- No coloque la máquina sobre superficies que puedan verse expuestas a chorros de agua.
- No utilice café caramelizado.
- Llene los depósitos únicamente con los productos indicados.
- No utilice nunca café liofilizado, pues provoca obstrucciones en la unidad de escaldado.
- Si la máquina y/o los aparatos independientes se transportan a temperaturas inferiores a 10 °C, almacénelos a temperatura ambiente durante tres horas antes de conectarlos a la red eléctrica y ponerlos en marcha. De lo contrario, existirá peligro de cortocircuito debido a la condensación de agua o riesgo de avería en los componentes eléctricos.
- Utilice siempre el juego de tubos flexibles (de agua potable/sucia) nuevo que se entrega junto con la máquina. No utilice nunca juegos de tubos flexibles antiguos.

4 Datos técnicos

Este capítulo contiene información detallada sobre las especificaciones técnicas y ofrece una vista general de las características más importantes, como la potencia y los valores de conexión.

4.1 Tipos de bebidas y salida

Limitación de la dispensación de bebida continua: 45 min
(se suprime en caso de dispensación de bebida interrumpida)

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

Dispensación máxima de bebidas por hora	
Espresso 40 ml	Aprox. 85 tazas
Café 120 ml	Aprox. 60 tazas

Bebidas disponibles	Estándar	Opción
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Americano[AC, AW]	x	
Café con leche (café con leche claro/oscuro)[*]		x
Capuchino[*]		x
Leche manchada[*]		x
Espresso macchiato[*]		x
Chociatto[***]		x
Bebidas en polvo/bebidas instantáneas[***]		x
Espresso		x
Leche caliente[*]		x
Espuma de leche caliente[*]		x
Agua caliente		x

Equipamiento de la máquina recomendado:

* con leche fresca

** con leche fresca y/o topping (polvo de leche)

*** con choco

AC Acelerador de escaldado

ZW Agua adicional

4.2 Datos de la máquina

Presión	Calentador de vapor	Calentador de agua
Presión nominal	0,5 MPa (725 psi)	1,6 MPa (232 psi)

Capacidades	
Volumen del depósito de agua	Aprox. 2 l/6 l

Capacidades	
Capacidad del recipiente de granos de café	Aprox. 650 g
Capacidad del depósito de polvo	Aprox. 450 g
Capacidad del depósito de posos	Aprox. 20 tortas de café

Iluminación
LED clase 1

Tipo de protección
IP X0

Dimensiones exteriores	
Ancho de la máquina	300 mm
Altura incluyendo pantalla/depósito de granos estándar	430 mm
Altura con depósito de granos estándar	500 mm
Profundidad	560 mm

Peso	
Peso en vacío	24-28 kg (según equipamiento)

Presión acústica	
Nivel de presión acústica continuo	<70 dB(A)*

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

4.3 Conexión de red doméstica

La cafetera puede utilizarse en una red de 50 Hz, así como en una de 60 Hz.

Valores de conexión	
Fuente de alimentación	1L, N, PE
Tensión de red	220 V – 240 V
Frecuencia de red	50/60 Hz
Potencia	1900 W – 2250 W
Protección por fusibles en el edificio	10 A – 15 A*
Cable de conexión, sección transversal del conductor	3 x 1 mm^2

* El fusible del edificio no debe ser superior a 32 A.

4.4 Valores de conexión de agua

La máquina se suministra de serie con un depósito de agua. No obstante, la máquina puede equiparse opcionalmente con un conexión de agua fija. En ese caso, aplicarán los siguientes valores de conexión:

Presión y temperatura	
Presión del agua	Mínimo 0,2 MPa (29,01 psi) Máximo 0,6 MPa (87,02 psi)
Temperatura de entrada del agua	Máximo 35 °C (95 °F)

Calidad del agua	
Contenido máximo de cloro	Tenga en cuenta las normativas locales sobre el contenido de cloro máximo permitido.
Dureza de carbonatos (alemán)	Mínimo 4 °dKH Máximo 5 °dKH (si la dureza de carbonatos es superior, debe instalarse un filtro de agua antes de la máquina).
Dureza total	> Dureza de carbonatos

4.5 Condiciones del entorno

La ubicación debe cumplir con las siguientes condiciones ambientales:

Condiciones del lugar de instalación	
Temperatura ambiente	Mínimo +5 °C (41 °F) Máximo +35 °C (95 °F)
Humedad ambiente relativa	Máximo 80 % h. r.
Altura sobre el nivel del mar	Máximo < 2000 m (6562 ft)

La máquina o el aparato han sido diseñados únicamente para el uso en espacios interiores. La máquina o el aparato no deben utilizarse en exteriores ni exponerse nunca a las inclemencias meteorológicas (lluvia, nieve, heladas).

5 Información de conformidad

Este capítulo contiene información sobre la conformidad del aparato eléctrico con las normas, directivas y reglamentos vigentes.

5.1 Dirección del fabricante

Fabricante
WMF GmbH
WMF-Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Alemania
+49 7331 257 257
wmf-coffeemachines.com

5.2 Conformidad con leyes y reglamentos

La máquina o el dispositivo cumple los requisitos de las siguientes leyes y directivas en sus versiones más actualizadas:

- Hasta el 19 de enero de 2027: Directiva de máquinas 2006/42/CE
- A fecha de 20 de enero de 2027: Reglamento (UE) 2023-1230
- Código sobre alimentos, bienes de consumo y piensos (LFGB)
- Ordenanza alemana sobre bienes de consumo (BedGgstV)
- Reglamento (UE) n.º 10/2011 así como el Reglamento (UE) n.º 1935/2004

Los materiales y materias primas empleados cumplen con el reglamento de objetos de necesidad, así como con la ordenanza europea n.º 10/2011.

Para países fuera de la UE se aplican las disposiciones nacionales en vigor.

Con un uso correcto, la máquina o equipo no entraña ningún riesgo para la salud ni ningún otro peligro injustificable.

Aseguramos y garantizamos la trazabilidad según la ordenanza comunitaria n.º 1935/2004, así como la producción según las buenas prácticas de fabricación en el sentido de lo indicado en la ordenanza comunitaria n.º 2023/2006.

Normas aplicadas

Las normas aplicadas se encuentran en la declaración de conformidad que se adjunta con la máquina.

6 Descripción de los productos

Este capítulo contiene una descripción general de los componentes, características, funciones y variantes de equipamiento más importantes. Es imprescindible conocer el funcionamiento del producto para garantizar un manejo óptimo y seguro.

6.1 Vista general de la máquina

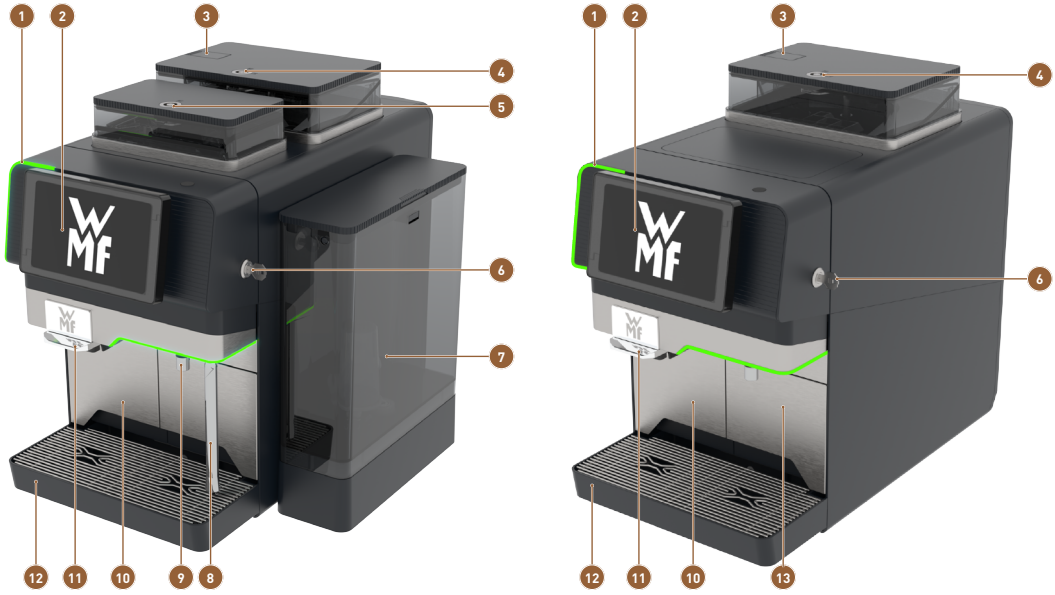


Fig. 2: Vista general de la máquina con variante de depósito externo/depósito interno

1	Luz de ambiente con función	2	Pantalla táctil para selección de bebida y ajustes
3	Introducción de pastillas	4	Depósito de granos con cierre
5	Depósito de polvo con cierre	6	Panel delantero con cierre
7	Depósito de agua externo	8	Barra de vapor
9	Salida de agua caliente	10	Depósito posos extraíble
11	Salida de bebida	12	Recogegotas extraíble con rejilla de goteo
13	Depósito de agua interno		

Vista general de pantalla

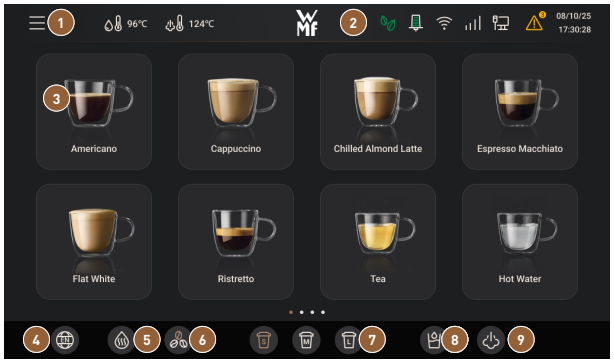


Fig. 3: Vista general de pantalla

1	Botón de menú (abre el menú principal).	2	Símbolo y botón de mensajes
3	Botones de bebida	4	Botón de selección de idioma

5	Botón de lavado caliente	6	Botón de intensidad del café
7	Botón de selección de tamaño de vaso	8	Agua caliente
9	Botón para salida de vapor (en función de la configuración de la máquina)		

6.2 Iluminación funcional



Fig. 4: Iluminación funcional

La iluminación funcional informa del estado operativo de la máquina.

El color de la iluminación funcional se puede ajustar.

Color	Significado
Color personalizado	La máquina está preparada para su uso.
Rojo parpadeante	Se ha producido un fallo en la máquina (molinillo bloqueado, fallo de flujo de agua).

El color de la iluminación se puede ajustar individualmente.

6.3 Depósito de granos



Fig. 5: Contenedor de granos

El depósito de granos se encuentra en la parte superior de la máquina.

El depósito de granos se puede abrir desde arriba utilizando el multitool.

La tapa del depósito de granos se puede extraer de la máquina tirando hacia arriba.

6.4 Salida de agua caliente



Fig. 6: Salida de agua caliente

La cafetera está equipada de serie con una salida de agua caliente independiente.

La salida de agua caliente está montada a la derecha de la salida de bebida.

6.5 Depósito de agua interno



Fig. 7: Depósito de agua interno

El depósito de agua interno suministra agua potable a la cafetera.

Se incluye un filtro de agua en el paquete de accesorios que puede insertarse en el depósito de agua.

6.6 Recogegotas



Fig. 8: Recogegotas

El recogegotas acumula las bebidas derramadas, las gotas y el agua de limpieza. El recogegotas está equipado con un sensor que indica cuándo debe vaciarse el recogegotas. Además, el sensor del recogegotas detecta si el recogegotas está colocado.

El sensor del recogegotas se encuentra en la parte inferior derecha del recogegotas.

El recogegotas está disponible en las siguientes variantes:

- Sin abertura para la salida de agua sucia
- Con abertura para la salida de agua sucia (variantes de equipamiento reequipable)

Con abertura para la salida de agua sucia: durante la instalación, el recogegotas debe conectarse con un tubo flexible de agua sucia que lleve hasta el depósito de agua sucia externo o bien directamente a la salida de agua sucia.

6.7 Depósito de posos

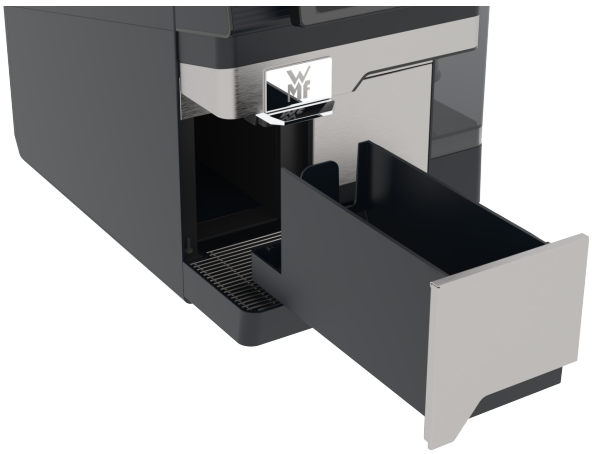


Fig. 9: Depósito de posos abierto

En el depósito de posos se recogen las tortas de café.

El depósito de posos se puede sacar de la cafetera hacia delante para vaciarlo.

6.8 Conexiones de la máquina

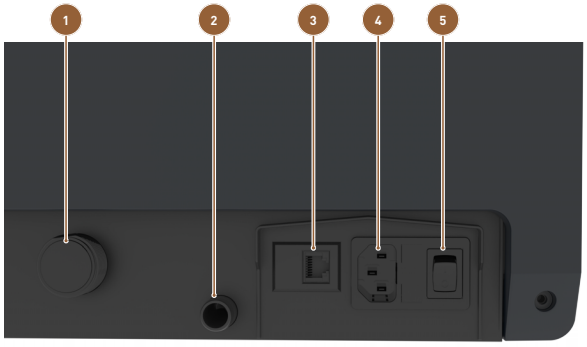


Fig. 10: Conexiones de la máquina

1	Conexión de agua potable	**2**	Salida de agua sucia
3	Conexión de red	**4**	Conexión a la red eléctrica
5	Interruptor de encendido y apagado		

- La **conexión de agua potable (1)** suministra agua potable a la cafetera. Esto es posible a través de una conexión de agua fija o un depósito de agua externo (en función de la configuración de la máquina). La cafetera está equipada de forma estándar con un depósito de agua que no requiere conexión de agua potable.
- A la **salida de agua sucia (2)** puede conectarse un tubo flexible para evacuar el agua sucia de la cafetera.
- La **conexión de red (3)** se encuentra en la parte trasera de la máquina y se encarga de la comunicación.
- La **conexión eléctrica (4)** se encuentra en la parte trasera de la máquina, en el área posterior, y suministra corriente a la máquina.
- El **interruptor de encendido y apagado (5)** se encuentra en la parte trasera de la cafetera. Para encender, pulse brevemente el interruptor de encendido y apagado. Para apagar, vuelva a pulsar brevemente el interruptor de encendido y apagado.

6.9 Variantes de equipamiento de fábrica

Las siguientes variantes de equipamiento están disponibles de fábrica. No se pueden equipar *a posteriori*.

6.9.1 Sistema de polvo



Fig. 11: Sistema de polvo

El depósito de polvo se encuentra en la parte superior de la máquina y en la parte delantera del contenedor de granos.

El depósito de polvo se puede cerrar.

6.9.2 Depósito de agua externo



Fig. 12: Depósito de agua externo

El depósito de agua externo suministra agua potable a la cafetera.

Se incluye un filtro de agua en el paquete de accesorios que puede insertarse en el depósito de agua.

El nivel de agua se puede comprobar fácilmente a través de la carcasa de plástico transparente.

6.9.3 Barra de vapor (solo con depósito externo)



Fig. 13: Barra de vapor (solo con depósito externo)

La barra de vapor está montada a la derecha de la salida de bebida.

La barra de vapor permite calentar la leche manualmente por separado y espumarla al estilo barista. Son posibles las siguientes versiones de la barra de vapor:

Vapor manual

La salida de vapor se inicia y se detiene manualmente.

7 Transporte

Este capítulo contiene información sobre el transporte seguro y correcto, por ejemplo, en caso de traslado o para trabajos de mantenimiento.

7.1 Contenido del suministro y accesorios

Cantidad	N.º de artículo	Denominación	Variante de producto
1 unidad	33.7330.0450	Tubo flexible de agua de entrada	Todos
1 unidad	33.7330.0540	Tubo flexible de salida	Todos
1 unidad	33.7310.0150	Válvula	Todos
1 unidad	33.7320.0760	Muelle	Todos
1 unidad	33.7330.0370	Junta tórica	Todos
1 unidad	33.2397.7000	Multitool	Todos
1 unidad	33.7320.0470	Llave	Todos
1 unidad	33.2558.0200	Cable de alimentación	China
1 unidad	33.2399.9300	Cable de alimentación	▪ Europa ▪ Corea del Sur ▪ Vietnam
1 unidad	33.4203.8100	Cable de alimentación	▪ R. U. ▪ MEA ▪ Malasia ▪ Singapur
1 unidad	33.2433.4200	Cable de alimentación	Australia
1 unidad	33.4135.6100	Cable de alimentación	Japón
1 unidad	33.2402.5200	Cable de alimentación	EE. UU.
1 unidad	33.2332.5000	Cartucho de filtro	Depósito de agua de 2 l
1 unidad	33.2332.6000	Cartucho de filtro	Depósito de agua de 6 l
1 unidad	33.2327.1000	Filtro independiente	Todos
1 unidad	33.4073.5000	Juego de tubo flexible de leche: adaptador Click&clean	Essential Foam
1 unidad	33.7330.0690	Juego de tubo flexible de leche: tubo flexible de leche de 4*8*750	Essential Foam
1 unidad	33.7360.0100	Cepillo para la unidad de escaldado	Todos
1 unidad	33.2914.9000	Lanza de leche	Essential Foam
1 unidad	33.1580.8100	Cepillo para el tubo flexible de leche	Essential Foam
1 unidad	33.2408.0100	Cepillo para el espumador de leche	Essential Foam
1 unidad		Manual de usuario	Todos
1 unidad	33.4102.4100	Barrita de limpieza, 1 blíster de 10, o esponja	Todos
1 unidad	33.2315.6000	Kit de prueba de dureza del agua	Todos

Más información Para más detalles sobre cada número de artículo, consulte el catálogo de piezas de repuesto de la máquina

7.2 Condiciones de transporte



⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico.



⚠ ADVERTENCIA

¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- No levante ni cargue la máquina usted solo.
- Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones durante el transporte.

Un transporte inadecuado puede provocar lesiones.

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



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- No levante la máquina usted solo.
- Levante la máquina con la ayuda de otra persona.



INDICACIÓN

Daños materiales por transporte inadecuado.

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

- Transporte la máquina con un carro con ruedas.
- Fije la máquina al carro con ruedas y tire de él.

☞ Antes de cambiar la máquina de lugar, desconecte las conexiones de suministro de agua potable, de electricidad y de salida de agua sucia.

☞ Asegúrese de que no haya obstáculos ni irregularidades en el nuevo lugar de instalación.

8 Instalación y puesta en marcha



⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.



⚠ ADVERTENCIA

¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- No levante ni cargue la máquina usted solo.
- Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- No levante la máquina usted solo.
- Levante la máquina con la ayuda de otra persona.



INDICACIÓN

¡Daños materiales por incumplimiento de las regulaciones sanitarias!

La instalación sanitaria indebida de la máquina puede provocar daños materiales.

- Instale la máquina de manera que la instalación cumpla con las regulaciones sanitarias federales, estatales, regionales o locales aplicables.
- Asegúrese de que haya instalados los suficientes mecanismos antirretorno.

8.1 Desembalaje



⚠ PRECAUCIÓN

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

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

- Utilice guantes y gafas protectoras para el desembalaje.

8.1.1 Desembalar la máquina

- Desembale la máquina.
- Saque los accesorios suministrados de la caja de accesorios.

- ☞ Revise si hay algún accesorio en el resto del embalaje.
- ☞ Revise que la entrega esté completa y en perfecto estado.
- ☞ En caso de dudas, no ponga en marcha la máquina y póngase en contacto con el centro de servicio técnico.
- ☞ Conserve el embalaje original por si necesita devolver el producto.

8.1.2 Desembalar los accesorios

El material de embalaje en el cartón contiene accesorios.

- ☞ No lo deseche.

El depósito de posos contiene piezas de repuesto.

- ☞ Retire las piezas de repuesto antes de la puesta en marcha.
- ☞ Lave bien el depósito de posos y el depósito de agua.

8.2 Colocación

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

- La máquina no debe utilizarse al aire libre.
- La superficie de instalación debe ser estable, horizontal y plana para que no se deforme por el peso de la máquina.
- La superficie de instalación debe ser resistente al agua y al calor.
- La máquina no debe colocarse encima de superficies calientes ni cerca de fuentes de calor.
- No instale la máquina en una superficie en la que se realicen limpiezas o pueda sufrir salpicaduras con una manguera de agua, un equipo de chorro de vapor, un limpiador de vapor o similar.
- La máquina debe instalarse de forma que quede protegida contra las salpicaduras de agua.
- La máquina debe colocarse de manera que esté a la vista del personal calificado en todo momento.
- Las conexiones de suministro necesarias deben colocarse en el lugar de emplazamiento de acuerdo con los planos de instalación del edificio con una longitud de hasta 100 cm (39,4").
- Deben cumplirse las disposiciones locales vigentes relativas a la instalación de cocinas.
- Deben respetarse espacios libres para la operación y los trabajos de mantenimiento:
  - Debe dejarse suficiente espacio libre en la parte superior para poder rellenar los granos de café o el polvo; se recomiendan 20 cm (7,87").
  - Debe dejarse una distancia de al menos 5 cm (1,97") entre la parte trasera de la máquina y la pared para permitir una circulación de aire suficiente.
  - Si las conexiones de la máquina deben guiarse por debajo del mostrador, debe tenerse en cuenta la necesidad de espacio de las conducciones que puedan restringir el espacio utilizable en la base.
  - Para instalar el filtro de agua, consulte el manual de instrucciones del filtro de agua.

8.3 Requisitos de instalación

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

La máquina se suministra con todas las conexiones preparadas.

Se requieren las siguientes conexiones en el lugar de instalación:

Sistema eléctrico

- Toma de enchufe para conector
  - La placa de características informa sobre los fusibles máximos necesarios.

– La placa de características informa sobre el calibre de cable mínimo requerido.

Agua

- Conexión de agua fija o conexión al depósito de agua potable externo.
- Sifón o depósito de agua sucia externo para el tubo flexible de agua sucia.

Aparatos independientes

- Interfaz opcional para la comunicación de la máquina con los dispositivos adicionales

☞ Para una mejor accesibilidad, coloque la parte trasera de la máquina aprox. 5 cm (2") por encima de la placa de apoyo.

☞ Prepare las conexiones en el lugar de instalación.

8.4 Conectar la corriente



⚠ PELIGRO

Peligro de muerte por descarga eléctrica.

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

- Asegúrese de que la fase esté protegida con un fusible con el valor de amperaje indicado en la placa de características.
- Asegúrese de que el aparato se pueda desconectar de la red eléctrica en todos los polos.
- Asegúrese de que la instalación eléctrica del lugar cumpla con las normas vigentes en el país correspondiente.
- Realice la conexión a través de un interruptor diferencial.
- No ponga nunca en funcionamiento un aparato con un cable de conexión defectuoso. Los cables de conexión o conectores de red defectuosos deberán sustituirse inmediatamente por un técnico de mantenimiento calificado.
- El fabricante desaconseja el uso de un cable alargador. Si, a pesar de ello, se utiliza un cable alargador (calibre mínimo: 1,5 mm²/14 AWG), tenga en cuenta los datos del fabricante del cable (manual de instrucciones) y cumpla las normativas locales vigentes.
- Coloque el cable de conexión de forma que no exista peligro de tropiezo. No pase los cables por esquinas ni bordes afilados, no los apriete ni los deje colgar libremente en la sala. Asimismo, no tienda los cables sobre objetos calientes ni los ponga en contacto con aceite o productos de limpieza agresivos.
- No eleve el aparato tirando del cable de conexión. No desenchufe el conector tirando del cable de conexión.
- ¡No toque nunca los cables ni los conectores con las manos húmedas! ¡No introduzca bajo ninguna circunstancia un conector húmedo en una toma de corriente!



⚠ PELIGRO

Peligro mortal por cables de conexión dañados o no originales.

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

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

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por electricistas.

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

☞ Establezca la conexión de red.

Asegúrese de que la instalación eléctrica del lugar cumpla con la norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Para aumentar la seguridad, el aparato estará conectado en serie con un interruptor automático con una corriente residual nominal de 30 mA (EN 61008). Los dispositivos de corriente residual del tipo B garantizan una respuesta incluso con corrientes diferenciales continuas. Con ello se consigue un alto grado de seguridad.

8.5 Conectar el suministro de agua

⚠ PRECAUCIÓN

Perjuicios para la salud por agua contaminada.

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

- Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- Asegúrese de que la dureza de carbonatos esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).
- Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo): Llene el depósito de agua potable a diario con agua fresca y enjuáguelo bien antes de llenarlo.

INDICACIÓN

Daños materiales por mala calidad del agua.

El agua contaminada o unos parámetros del agua incorrectos pueden provocar daños en la máquina.

- Revise la calidad del agua recomendada y optimícela si es necesario.
- El agua debe estar libre de suciedad y el contenido de cloro no debe superar la normativa local en cuanto al contenido máximo de cloro permitido.
- No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no debe superar los 4-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8-12 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima asciende a 4 °dKH o 8 °fKH.
- El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina.

Variantes de conexión

La conexión de agua potable está disponible en las siguientes variantes:

- Depósito de agua potable interno (estándar)
- Depósito de agua potable externo

Las **Instrucciones adicionales sobre calidad del agua** contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde el portal de descargas.

8.6 Conexión de agua constante

⚠ PRECAUCIÓN

Perjuicios para la salud por agua contaminada.

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

- Asegúrese de que el agua esté limpia y libre de bacterias.
- No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- Asegúrese de que la dureza de carbonatos esté entre 4 y 6 °dKH o entre 8 y 12 °fKH.
- Asegúrese de que la dureza total sea superior a la dureza de los carbonatos.
- No supere el contenido máximo de cloro de 50 mg por litro.
- Asegúrese de que el valor de pH se encuentre entre 6,5 y 7 (pH neutro).
- Máquinas con depósito de agua potable (interno y externo): Llene el depósito de agua potable a diario con agua fresca y enjuáguelo bien antes de llenarlo.

INDICACIÓN

Daños materiales por mala calidad del agua.

El agua contaminada o unos parámetros del agua incorrectos pueden provocar daños en la máquina.

- Revise la calidad del agua recomendada y optimícela si es necesario.
- El agua debe estar libre de suciedad y el contenido de cloro no debe superar la normativa local en cuanto al contenido máximo de cloro permitido.
- No conecte la máquina a agua de ósmosis pura u otras aguas agresivas.
- La dureza de carbonatos no debe superar los 4-6 °dKH (dureza de carbonatos alemana) o los 8-12 °fKH (dureza de carbonatos francesa) y el valor de la dureza total siempre ha de ser mayor a la dureza de carbonatos.
- La dureza de carbonatos mínima asciende a 4 °dKH o 8 °fKH.
- El valor de pH debe estar entre 6,5 y 7.
- Utilice siempre el set de tubos flexibles (de agua fresca/sucia) nuevos que se entrega junto con la máquina.

Variantes de conexión

La conexión de agua potable está disponible en las siguientes variantes:

- Depósito de agua potable interno (estándar)
- Depósito de agua potable externo

Las **Instrucciones adicionales sobre calidad del agua** contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde el portal de descargas.

INDICACIÓN

Si se va a utilizar la máquina con una conexión de suministro de agua fijo (agua fija), se debe conectar un filtro de agua externo a la máquina.

- ☞ Desconecte la máquina de la red eléctrica.
- ☞ Cierre la válvula de cierre del suministro de agua/principal.
- ☞ Si la máquina se ha utilizado previamente con un depósito de agua, retire el agua sobrante del depósito.
- ☞ Retire el recogegotas y vacíelo.
- ☞ Asegúrese de utilizar los racores adecuados: el tamaño y la rosca deben coincidir.
- ☞ Conecte el tubo de entrada de agua al conector de la válvula de entrada de agua blanco (3/8") en la máquina.

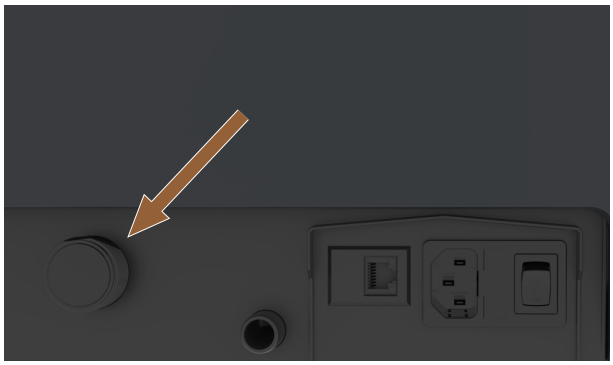


Fig. 14: Conexión tubo de entrada de agua

- ☞ Inserte el tubo flexible de descarga en la entrada designada. El adaptador debe estar correctamente colocado en su lugar.

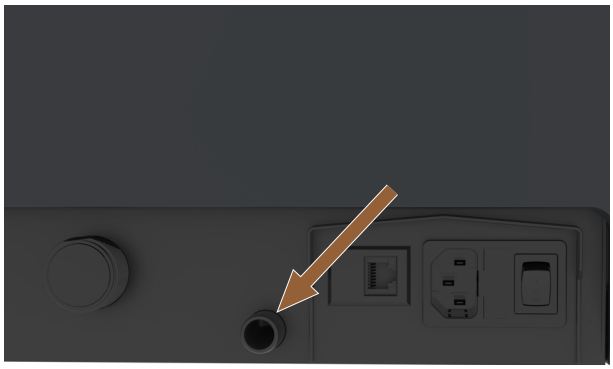


Fig. 15: Conexión tubo flexible de descarga

- ☞ El tubo flexible de agua sucia se puede conectar al sistema de agua sucia de la instalación. El tubo flexible de descarga se debe tender con una pendiente hacia abajo continua para evitar cualquier flujo de retorno.



Fig. 16: Retirar el tapón de silicona

☞ Retire el tapón de silicona de la parte trasera del recogegotas para garantizar la descarga a través del tubo flexible de descarga.

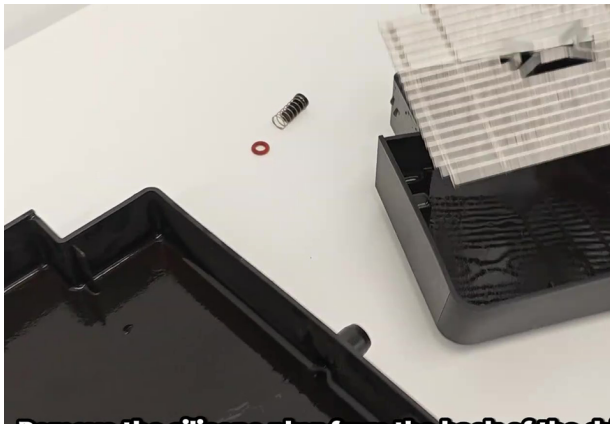


Fig. 17: Sustituir por una válvula antirretorno

☞ Retire el tapón.

☞ Sustituya el tapón con una válvula antirretorno por uno del equipamiento.

☞ Vuelva a colocar el recogegotas.

☞ Abra al suministro de agua.

☞ Compruebe que no haya fugas.

☞ Si se ha comprobado todo y no hay fugas de agua, vuelva a conectar la máquina a la fuente de alimentación.

☞ Antes de modificar los ajustes del suministro de agua del sistema, vuelve a utilizar el agua del depósito para realizar la rutina de arranque.

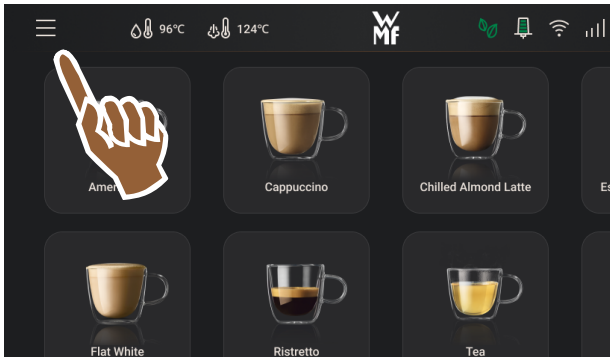


Fig. 18: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

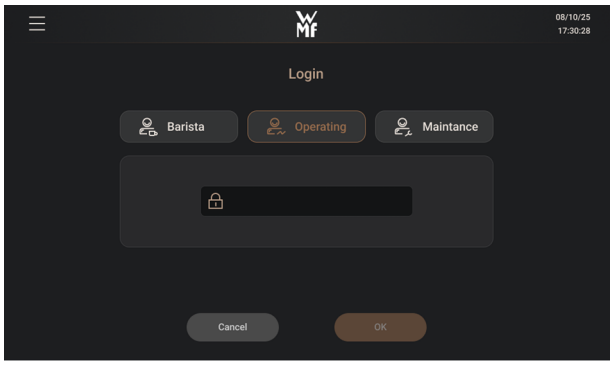


Fig. 19: Introducir la contraseña para Operación

- ☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.
- ☞ Pulse **Aceptar**.
- ☞ Seleccione la opción Operación.



Fig. 20: Menú Sistema de suministro de agua

- ☞ Seleccione Suministro de agua.
- ☞ Seleccione Suministro de agua fijo.
- ☞ Al finalizar su uso o la jornada, cierre la válvula de corte del suministro de agua y vuelva a abrirla al inicio del siguiente periodo de utilización.
- ✓ La cafetera está lista para su uso.

8.7 Ajustar los difusores de aspiración de leche

Si la espuma de leche no es como se desea, es posible que el difusor de aspiración de leche esté obstruido o que el tamaño del difusor sea incorrecto.

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- Cepillos de limpieza
- ☞ Desconecte la cafetera.

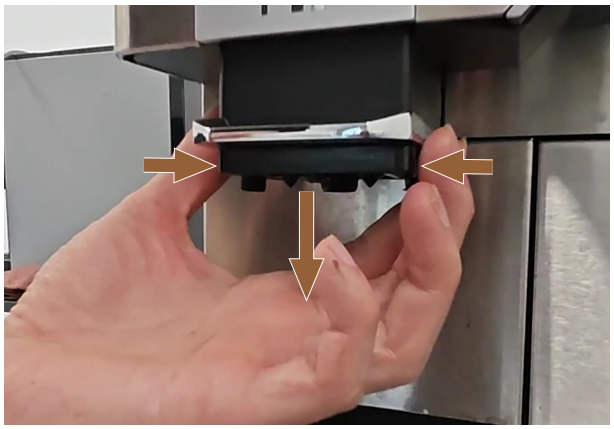


Fig. 21: Retirar la salida combinada

☞ Retire la salida combinada presionando las dos pestañas de desbloqueo.



Fig. 22: Retirar el difusor de aspiración de leche

☞ Retire el difusor de aspiración de leche.



Fig. 23: Utilizar cepillos de limpieza

☞ Limpie el difusor de aspiración de leche con agua corriente y el cepillo de limpieza.

☞ Utilice los cepillos suministrados para limpiar las zonas de difícil acceso, el difusor de aspiración de leche y el tubo flexible de leche.

☞ Vuelva a colocar el difusor de aspiración de leche.

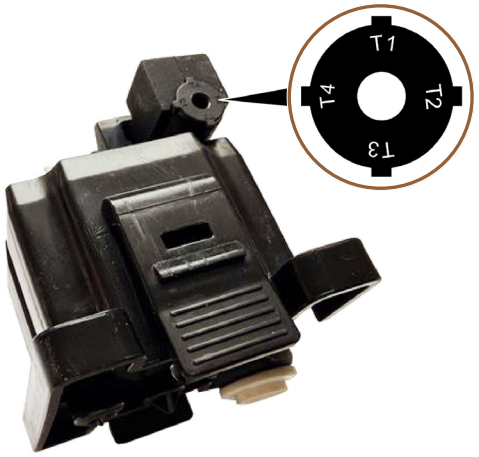


Fig. 24: Ajuste y limpieza de los difusores de aspiración de leche

INDICACIÓN

Hay 4 tamaños de difusores T1 a T4.

T1: 20 °C

T2: 15 °C – 20 °C

T3: 10 °C – 15 °C

T4: 5 °C – 10 °C

- ☞ Ajuste el difusor de aspiración de leche según la temperatura de la leche.
- ☞ Conecte la cafetera.
- ✓ La cafetera está lista para su uso.

8.8 Puesta en marcha con instrucciones en pantalla

La puesta en marcha de la cafetera es realizada por el cliente en sus instalaciones. La primera vez que se enciende la cafetera, se ejecuta automáticamente el programa de puesta en marcha. Tras la puesta en marcha con instrucciones en pantalla, todavía no se puede dispensar ninguna bebida, ya que no se ha configurado ninguna receta de bebida. El cliente o el operador configura y calibra las recetas de bebidas.

El cliente puede activar el programa de puesta en funcionamiento manualmente en todo momento.

8.8.1 Programa de puesta en marcha

El programa de puesta en marcha ejecuta paso a paso en pantalla todos los puntos de la puesta en marcha. Los valores establecidos pueden modificarse después de la puesta en marcha.



Fig. 25: Encienda la máquina

- ☞ Encienda la máquina con el botón de encendido/apagado.

✓ La cafetera se enciende.

✓ Se ejecuta el programa de puesta en marcha.

☞ Siga todas las instrucciones que aparecen en la pantalla y ejecútelas.

✓ Una vez ejecutado íntegramente el programa de puesta en marcha y efectuados todos los ajustes necesarios, la cafetera se reinicia.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por líquido caliente.

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

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

☝ Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por superficie caliente.

Durante la dispensación de bebidas, la limpieza y la descalcificación las salidas y las superficies contiguas están muy calientes.

☝ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.

☝ No toque los puntos de dispensación justo después de la dispensación.

☝ Espere entre cinco y diez minutos hasta que la máquina se haya enfriado.

Colocar el filtro de agua suministrado para el depósito de agua (opcional)

Este punto es un paso ejecutado durante el programa de puesta en marcha.

Si el agua potable presenta una dureza de carbonatos superior a 5°dKH, se deberá montar previamente un filtro de agua, porque, de lo contrario, la máquina podría dañarse por la cal. Si la dureza del agua está entre 0 y menos 5 °dKH, no se necesita filtro de agua.

Cálculo de la dureza del agua

☞ Consulte cuál es la dureza del agua potable a su compañía suministradora, o bien puede calcularla con ayuda del test de dureza de carbonatos (con instrucciones).

El test de dureza de carbonatos se incluye en los accesorios suministrados.

Capacidad del filtro de agua

El filtro de agua suministrado para el depósito de agua (200 l) tiene una capacidad de 200 litros de agua con 10 °dkH. La capacidad real depende de la dureza del agua y puede consultarse en la tabla siguiente.

Es determinante la **Unidad de dureza de carbonatos alemana (°dKH)**.

Dureza del agua	Capacidad en litros	Dureza del agua	Capacidad en litros
< 5	No se requiere filtro	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85

Dureza del agua	Capacidad en litros	Dureza del agua	Capacidad en litros
13	155	24	80
14	145	25	70

8.8.2 Configurar idioma

La primera vez que se enciende la cafetera, aparece la siguiente pantalla:



Fig. 26: Selección de idioma

- ☞ Seleccione el idioma.
- ☞ Pulse "Siguiente".

8.8.3 Ajustar zona horaria y fecha

La primera vez que se enciende la cafetera, aparece la siguiente pantalla:

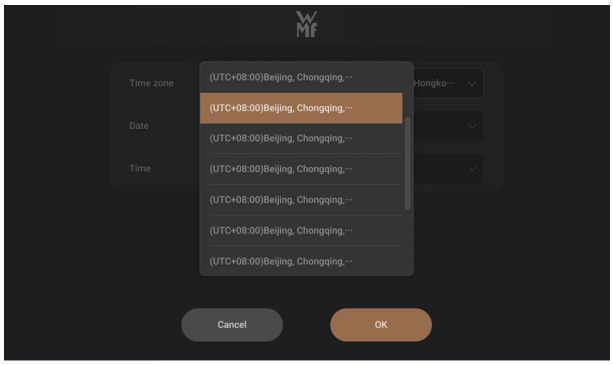


Fig. 27: Ajustar la zona horaria

- ☞ Ajuste su zona horaria.
- ☞ Pulse "Siguiente".

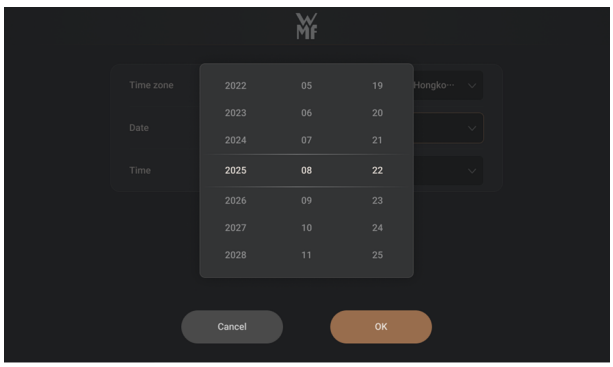


Fig. 28: Ajustar la fecha

- ☞ Ajuste la fecha correcta.
- ☞ Pulse "Siguiente".

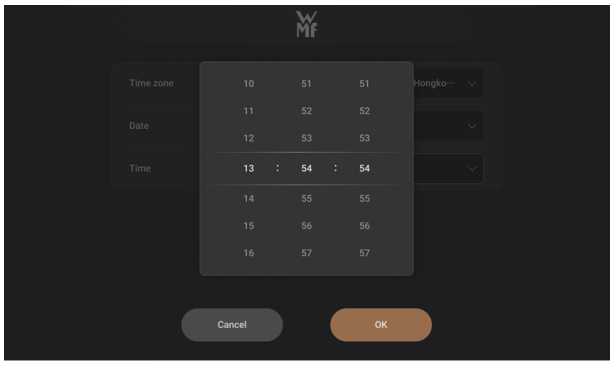


Fig. 29: Ajustar la hora

- ☞ Ajuste la hora correcta.
- ☞ Pulse "Siguiente".

8.8.4 Ajustar la dureza del agua

La primera vez que se enciende la cafetera, aparece la siguiente pantalla:

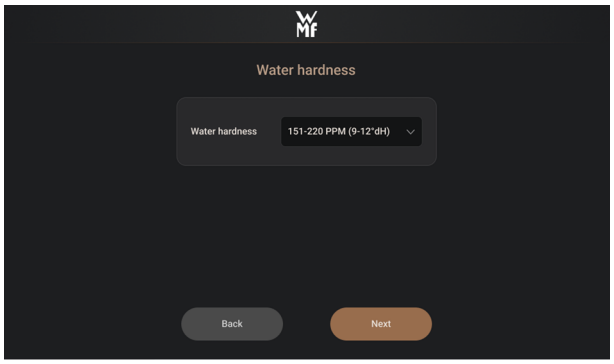


Fig. 30: Ajustar la dureza del agua

- ☞ Seleccione Dureza del agua.
- ☞ Pulse "Siguiente".

8.8.5 Ajustar el filtro de agua

La primera vez que se enciende la cafetera, aparece la siguiente pantalla:

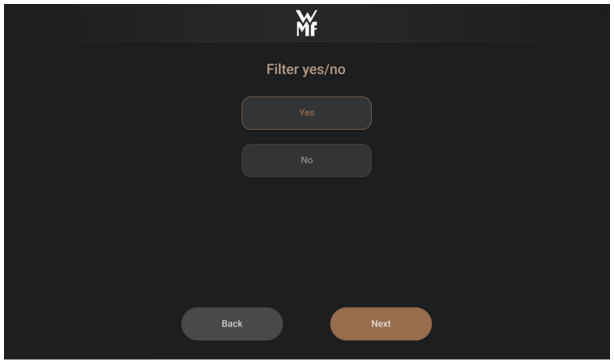


Fig. 31: Ajustar el filtro de agua

- ☞ Seleccione Filtro de agua.
- ☞ Pulse "Siguiente".

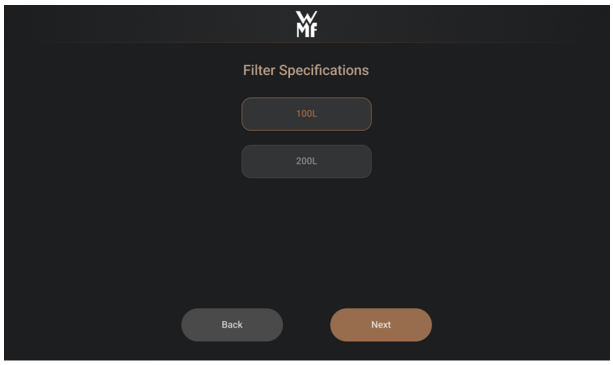


Fig. 32: Ajustar la especificación del filtro de agua

- ☞ Seleccione Especificación del filtro.
- ☞ Pulse "Siguiente".
- ✓ La cafetera se está iniciando.

8.9 Ajustar fecha y hora

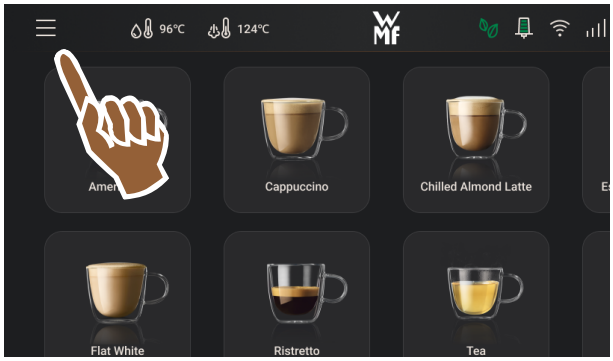


Fig. 33: Pulsar el menú de tres rayas

- ☞ Pulse el menú de tres rayas.

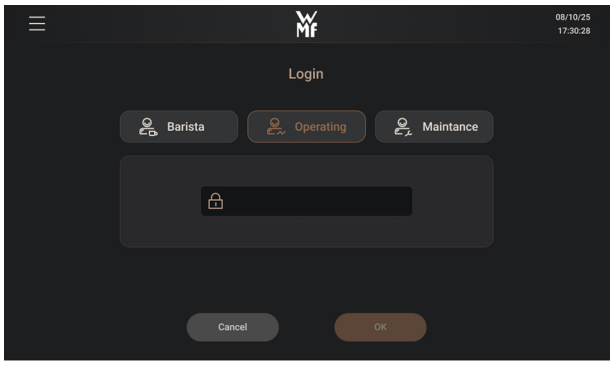


Fig. 34: Introducir la contraseña para Operación

- ☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.
- ☞ Pulse **Aceptar**.

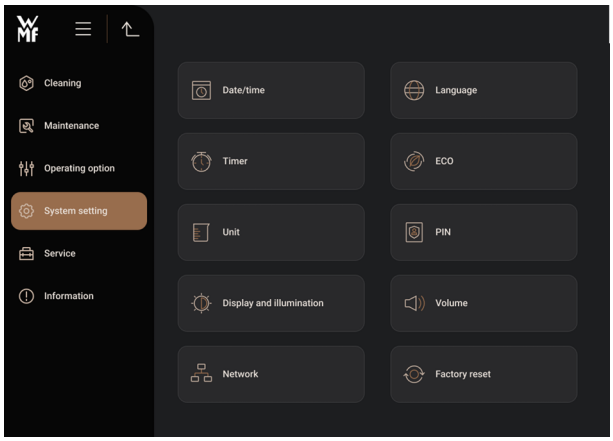


Fig. 35: Menú Configuración

- ☞ Pulse **Configuración**.
- ☞ Pulse **Fecha/hora**.

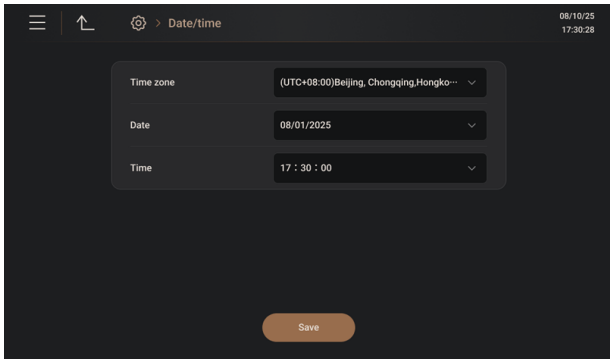


Fig. 36: Fecha/hora

- ☞ Seleccione la zona horaria.
- ☞ Introduzca la **Fecha**.
- ☞ Introduzca la **Hora**.
- ☞ Pulse **Guardar**.
- ✓ Se ha ajustado la fecha y hora.

8.10 Configurar idioma

El idioma se puede cambiar en cualquier momento:

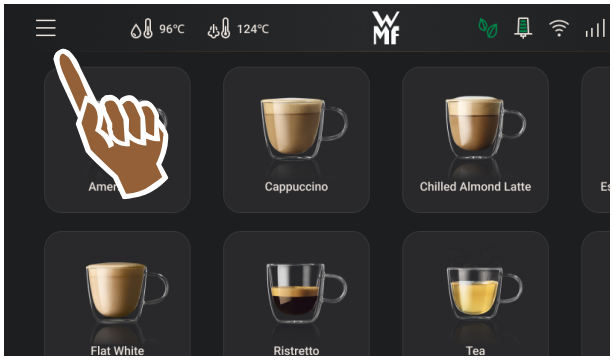


Fig. 37: Pulsar el menú de tres rayas

- ☞ Pulse el menú de tres rayas.

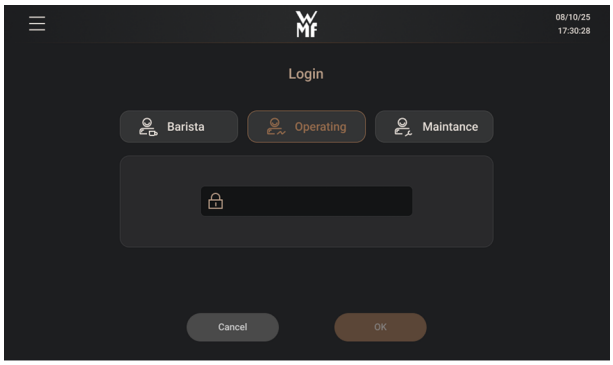


Fig. 38: Introducir la contraseña para Operación

- Introduzca la contraseña para **Operación**.
- Pulse **Aceptar**.

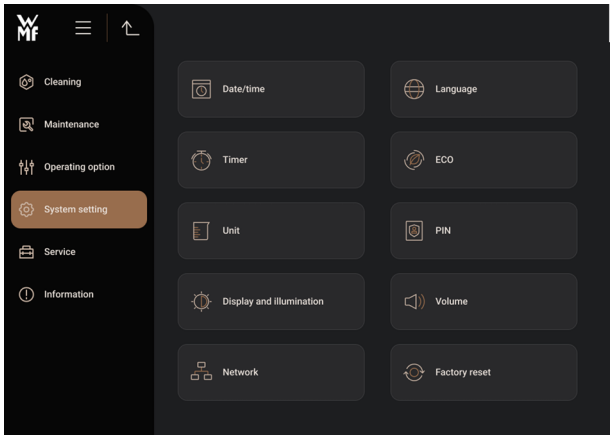


Fig. 39: Menú Configuración

- Pulse **Configuración**.
- Pulse **Idioma**.



Fig. 40: 7.3 Menú Configuración - Idioma

- Pulse el idioma deseado.
- Pulse **Guardar**.

8.11 Ajustar temporizador

Se puede crear o ajustar un temporizador de la siguiente manera:

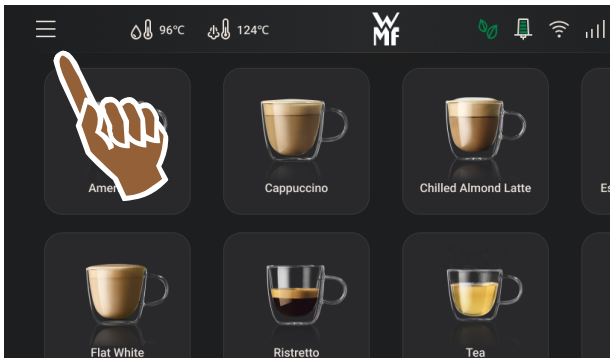


Fig. 41: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

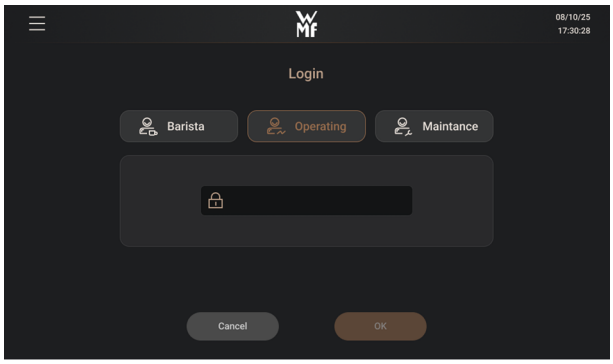


Fig. 42: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

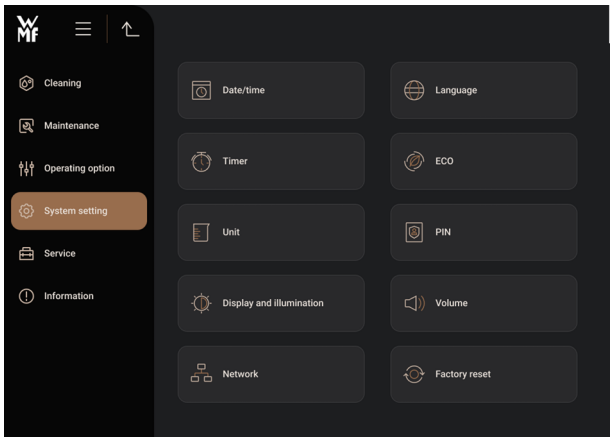


Fig. 43: Menú Configuración

☞ Pulse **Temporizador**.

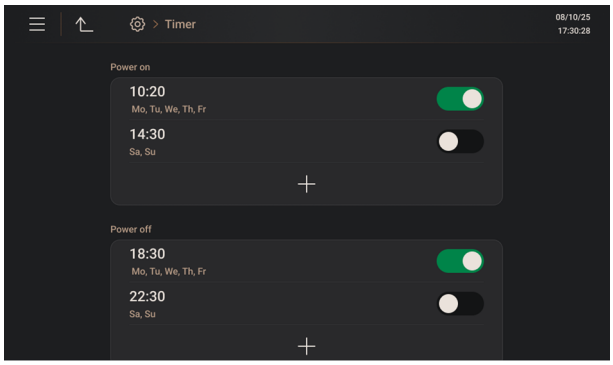


Fig. 44: Menú Temporizador

☞ Active **Encendido/apagado con temporizador**.

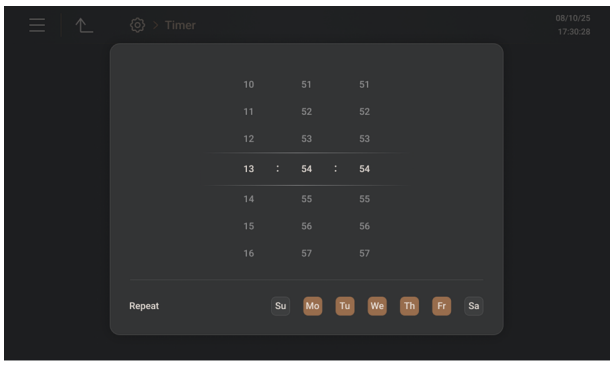


Fig. 45: Menú Temporizador

☞ Seleccionar los días deseados

INDICACIÓN

Se pueden activar varios temporizadores si es necesario.

Se puede eliminar un temporizador en cualquier momento tocando el icono rojo de borrar.

☞ Pulse **Guardar**.

✓ El temporizador se ha ajustado correctamente y está ahora en uso.

8.12 Ajustar el modo de bajo consumo

El modo de bajo consumo se ajusta de la siguiente manera:

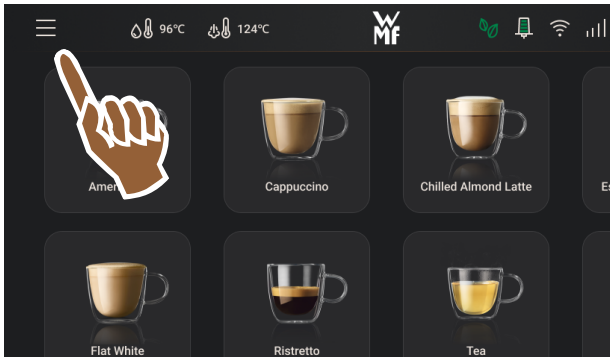


Fig. 46: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

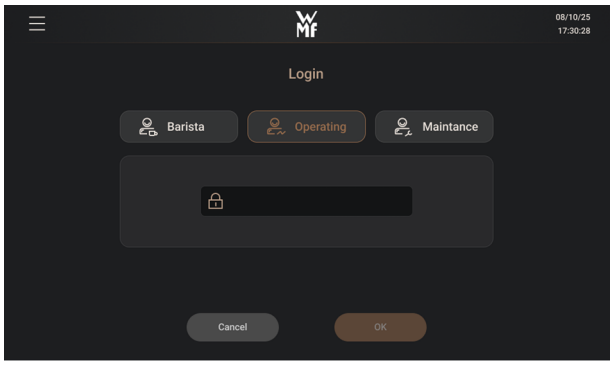


Fig. 47: Introducir la contraseña para Operación

- ☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.
- ☞ Pulse **Aceptar**.
- ☞ Pulse **Configuración del sistema**.

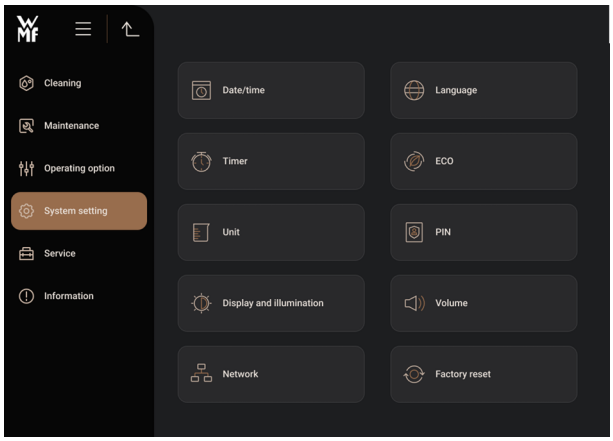


Fig. 48: Menú Configuración

- ☞ Pulse **Bajo consumo**.

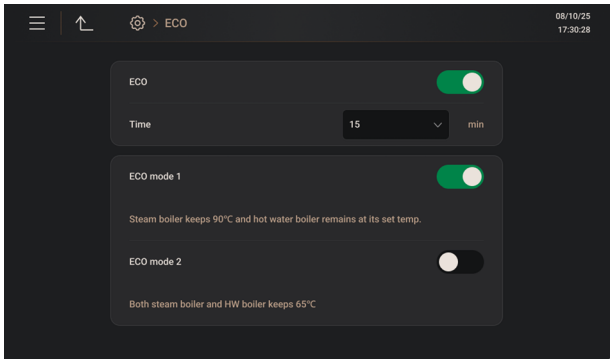


Fig. 49: Configuración Bajo consumo

- ☞ Seleccione **Bajo consumo**.
- ✓ El modo de bajo consumo se iniciará automáticamente después de 0,5 horas.
- ☞ Seleccione el **Modo de bajo consumo 1**.
- ✓ Lleve el calentador de vapor a 90 °C y manténgalo a esa temperatura. El calentador de café mantiene la temperatura ajustada.
- ☞ Seleccione el **Modo de bajo consumo 2**.
- ✓ Lleve tanto el calentador de vapor como el calentador de café a 65 °C y manténgalos a esa temperatura.

8.13 Ajustar PIN

Puede cambiar el PIN de la siguiente manera:

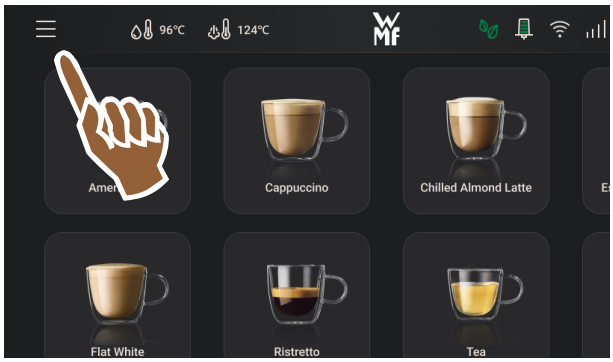


Fig. 50: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

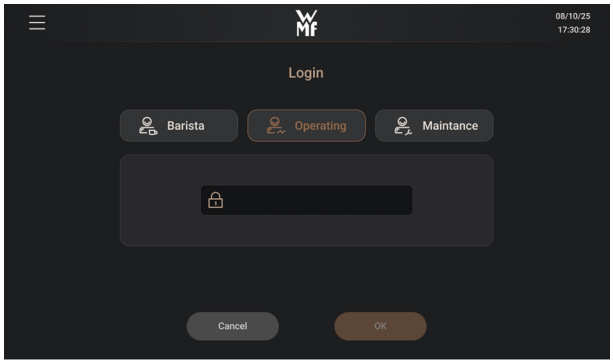


Fig. 51: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Configuración**.

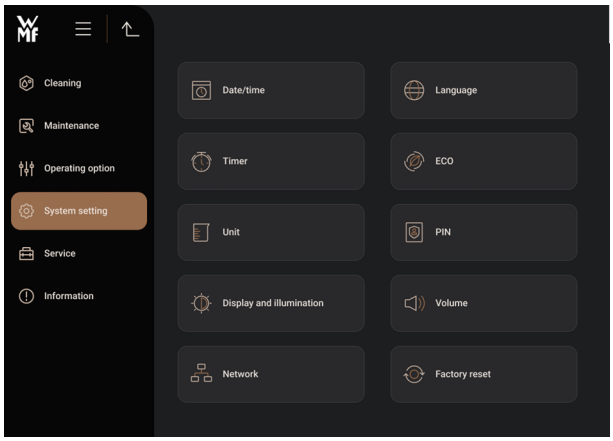


Fig. 52: Menú Configuración

☞ Pulse **PIN**.

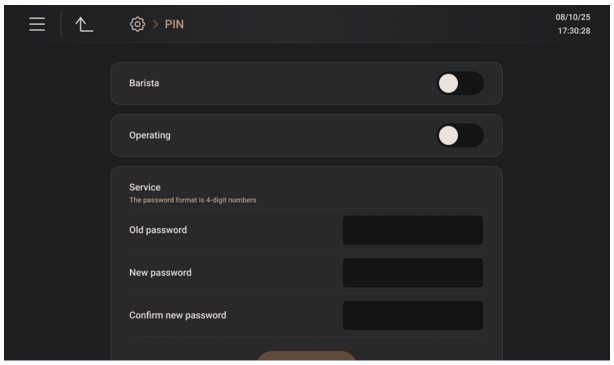


Fig. 53: Menú PIN

- ☞ Introduzca una nueva contraseña para **Barista**.
- ☞ Introduzca una nueva contraseña para **Operación**.
- ☞ Introduzca una nueva contraseña para **Servicio**.

8.14 Configurar el salvapantallas, la iluminación del color del vaso y la iluminación de color delantera

El salvapantallas, la iluminación del color del vaso y la iluminación de color delantera se pueden ajustar de forma independiente:

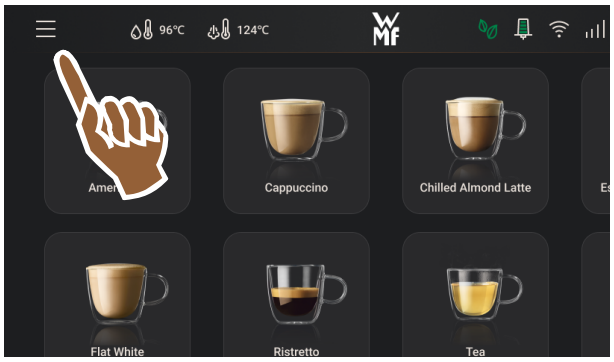


Fig. 54: Pulsar el menú de tres rayas

- ☞ Pulse el menú de tres rayas.

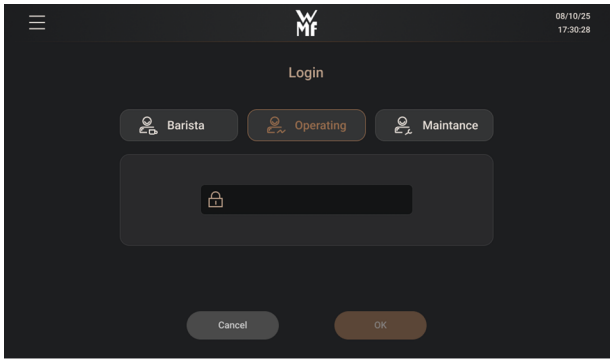


Fig. 55: Introducir la contraseña para Operación

- ☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.
- ☞ Pulse **Aceptar**.
- ☞ Pulse Configuración del sistema.

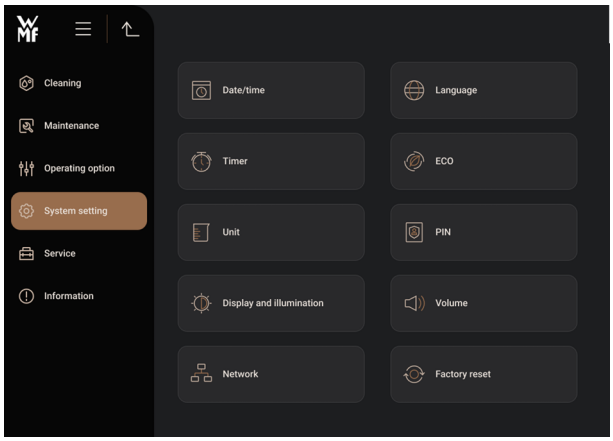


Fig. 56: Menú Configuración

☞ Pulse **Pantalla e iluminación**.

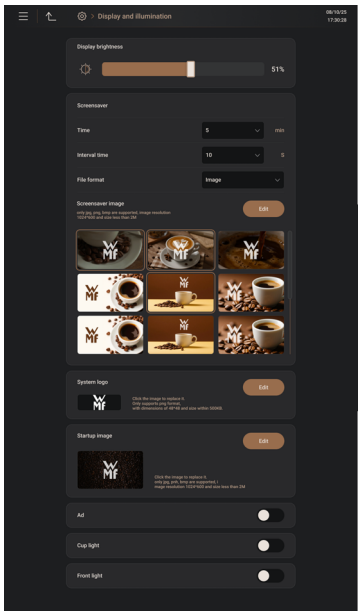


Fig. 57: Menú Pantalla e iluminación

☞ Ajuste el **Brillo de la pantalla** si es necesario.
☞ Ajuste el **tiempo del salvapantallas** en minutos si es necesario.
☞ Ajuste el **intervalo de tiempo** en segundos.
☞ Cambie el **formato de archivo** si lo desea.
☞ Edite la **imagen del salvapantallas**.
☞ Elija un **logotipo del sistema**.
☞ Elija una **imagen de inicio**.
☞ Cambie la **luz del vaso** si es necesario y ajuste el brillo.
☞ Cambie la **luz delantera** si es necesario y ajuste el brillo.

8.15 Ajustar el volumen

El volumen se puede cambiar de la siguiente manera:

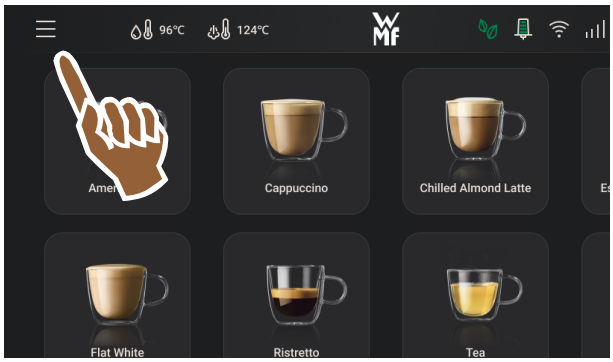


Fig. 58: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

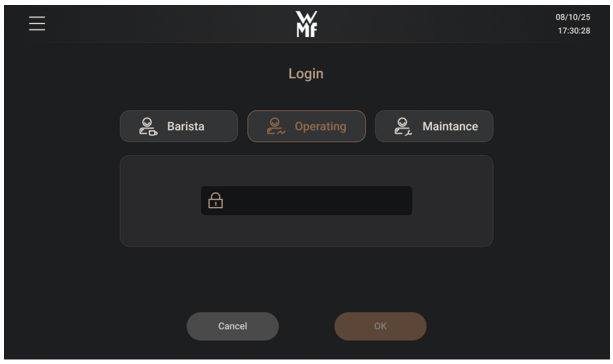


Fig. 59: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Configuración del sistema**.

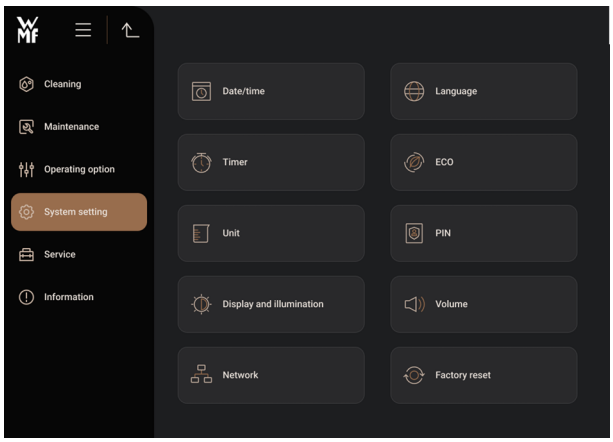


Fig. 60: Menú Configuración del sistema

☞ Pulse **Volumen**.

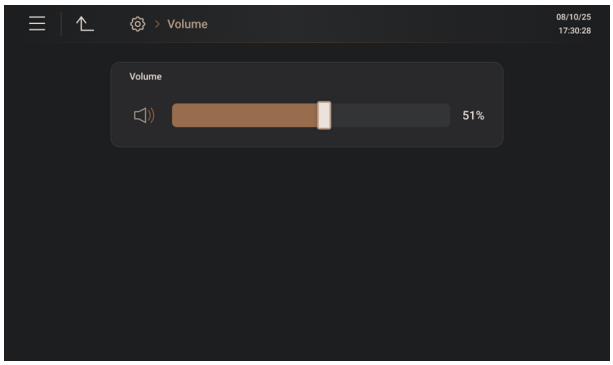


Fig. 61: Menú Configuración de volumen

☞ Cambie el volumen entre 0 % y 100 %.

8.16 Configurar los ajustes de la red

Puede configurar los ajustes de la red de la siguiente manera:

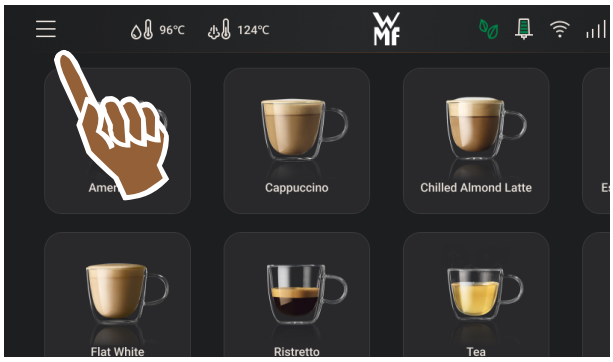


Fig. 62: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

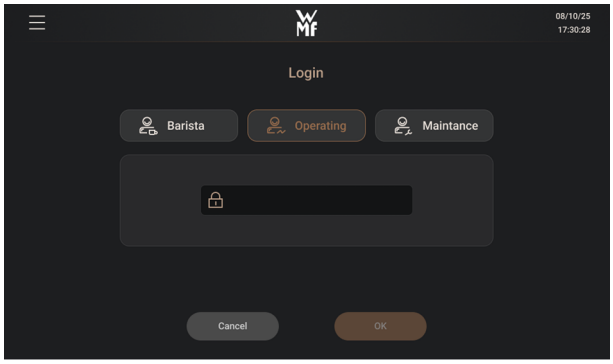


Fig. 63: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Configuración del sistema**.

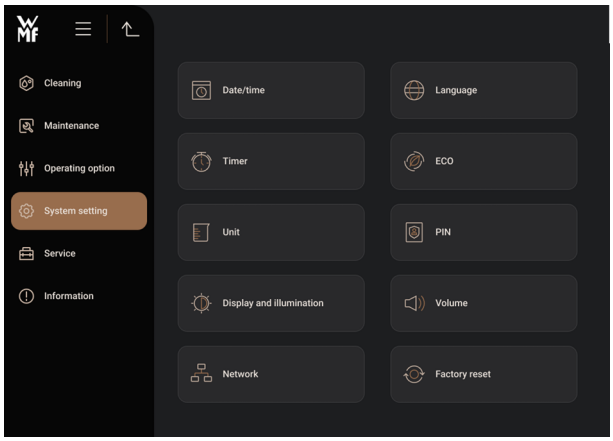


Fig. 64: Menú Configuración del sistema

☞ Pulse **Red**.

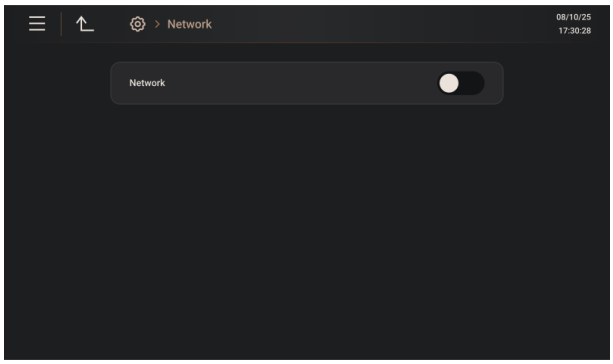


Fig. 65: Menú Red

☞ Active **Red**.

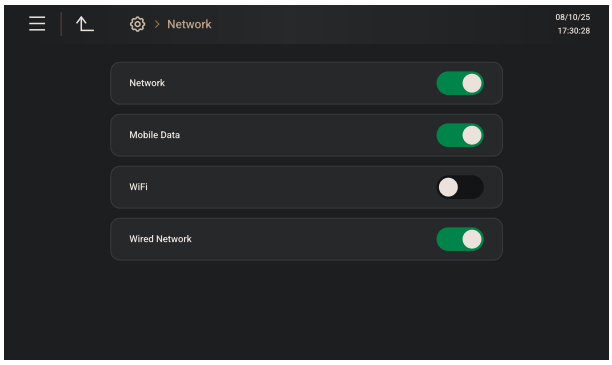


Fig. 66: Configuración de red

Puede activar las siguientes opciones de red.

- **Red**
- **Datos móviles**
- **WiFi**
- **Red alámbrica**

Activar Red

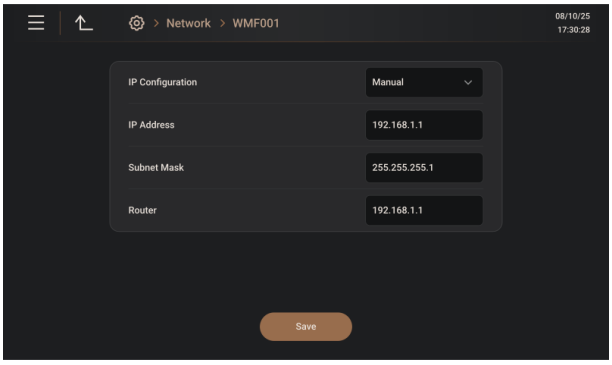


Fig. 67: Configuración de red

- ☞ Active **Red**.
- ☞ Seleccione **Configuración IP manual o automática**.

Si se selecciona **Automática**, el router asigna una dirección IP libre.

Si se selecciona **Manual**:

- ☞ Introduzca la **Dirección IP**.
- ☞ Introduzca la **Máscara de subred**.
- ☞ Introduzca la **Dirección del router**.
- ☞ Pulse **Guardar**.

Si todas las direcciones son correctas, la cafetera se conecta a la red.

Activar WiFi

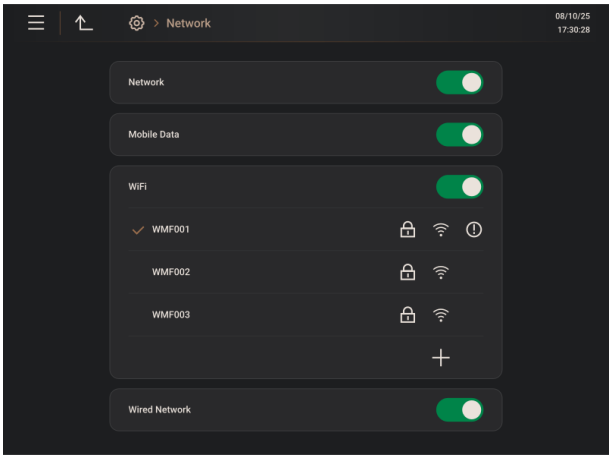


Fig. 68: Configuración de WiFi

- ☞ Active la red **WiFi**.
- ✓ Se hace una búsqueda de las redes WiFi, que se enumeran a continuación.
- ☞ Elija la red WiFi preferida.

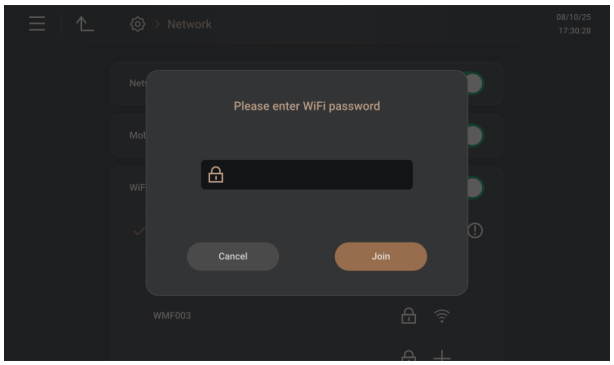


Fig. 69: Contraseña de la red WiFi

- Introduzca la **contraseña de la red WiFi**.
- Pulse **Unir**.

Si la contraseña introducida es correcta, la cafetera se conecta a la red.

8.17 Restablecer los ajustes de fábrica

Puede restablecer los ajustes de fábrica de la siguiente manera:

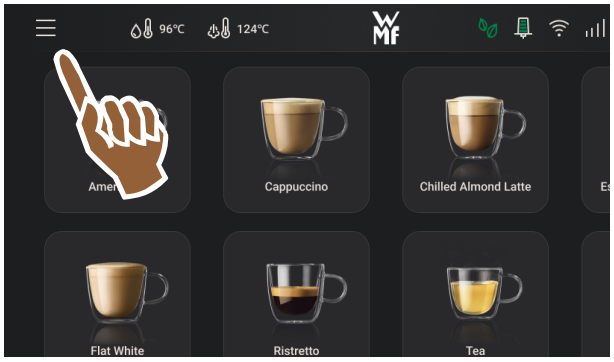


Fig. 70: Pulsar el menú de tres rayas

- Pulse el menú de tres rayas.

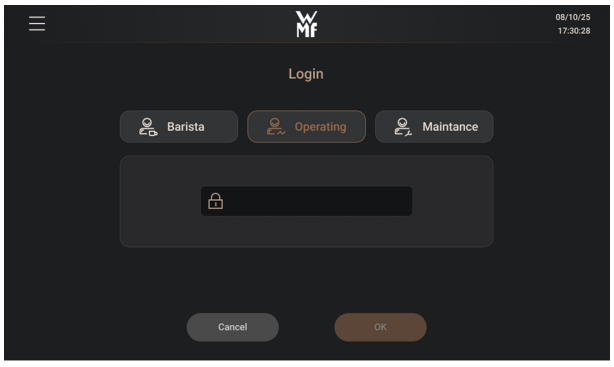


Fig. 71: Introducir la contraseña para Operación

- Introduzca la contraseña para **Operación**.
- Pulse **Aceptar**.
- Pulse **Configuración del sistema**.

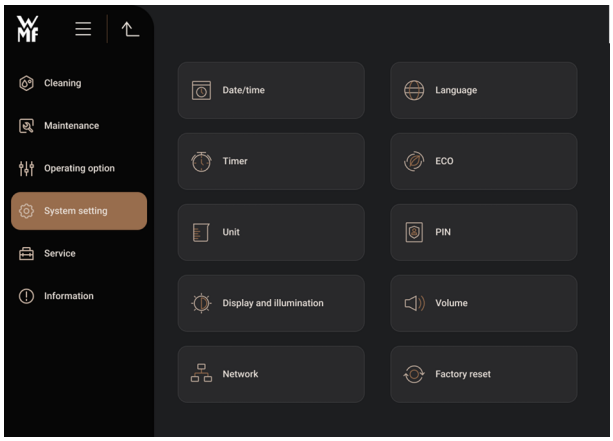


Fig. 72: Menú Configuración del sistema

☞ Pulse **Restablecer los ajustes de fábrica**.

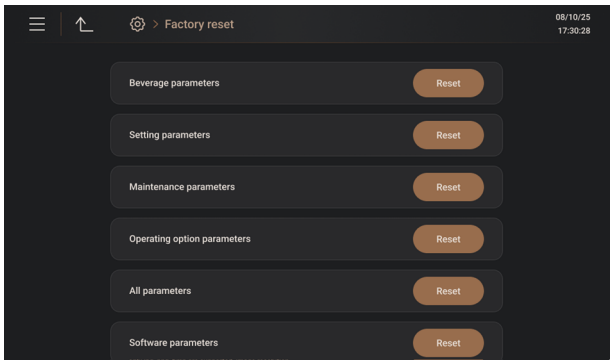


Fig. 73: Restablecer los ajustes de fábrica

☞ Si se desea **Parámetros de la bebida**, pulse **Restablecer los ajustes de fábrica**.

☞ Si se desea **Parámetros de configuración**, pulse **Restablecer los ajustes de fábrica**.

8.18 Contraseña

Se necesita una contraseña para varias tareas de la máquina.

La contraseña es: **2026**

9 Manejo

Este capítulo contiene información sobre las diferentes funciones de preparación de bebidas para el funcionamiento diario de la máquina.



⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por líquido caliente.

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

- No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo para la salud debido al uso de productos inadecuados

Los depósitos de productos y la entrada manual opcional solo deben llenarse con productos conformes con el uso previsto.

- Utilice únicamente productos que sean aptos para el consumo y el uso con la máquina.

9.1 Actividades adicionales recurrentes

Este capítulo contiene información sobre los pasos de manejo de la máquina que deben realizarse regularmente para el funcionamiento diario.

9.1.1 Abrir y cerrar el panel de operación

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

Abrir la unidad de mando

- Desbloquéela con la llave.
- Abra la unidad de mando.

9.1.2 Llenar el depósito de granos/depósito de polvo



⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de aplastamiento y cortes con los discos de molienda giratorios!

Los discos de molienda giratorios del molinillo implican peligro de aplastamiento y de cortes.

- No introduzca nunca las manos en el depósito de granos con la máquina encendida.
- Apague la máquina y desenchufe el enchufe de alimentación antes de trabajar en el molinillo.

INDICACIÓN

¡Daños materiales por cuerpos extraños en el depósito de granos!

La entrada de objetos extraños puede provocar la obstrucción o el bloqueo del molinillo y destruir su mecanismo. Estos daños no están incluidos en la garantía.

- No llene nunca el depósito de granos con nada que no sean granos de café.

INDICACIÓN

Daños materiales por obstrucción.

Si se introduce polvo para cafetera no apto, puede obstruirse el depósito de polvo o el sistema de polvo.

- Llene el depósito solo con polvo apto para el funcionamiento de la cafetera.
- No llene en exceso el depósito de polvo.
- No presione ni compacte el polvo.



Fig. 74: Llenar el depósito de granos/depósito de polvo

- Rellene los depósitos lo antes posible.
- Para los depósitos de granos con cierre: abra el cierre del depósito de granos con el multitool.
- Retire la tapa del depósito de granos.
- Si es necesario, limpie los depósitos de granos y las tapas de restos de café antes de llenarlos.
- Llene el depósito de granos con el tipo de café previsto.
- No llene los depósitos con más capacidad del consumo necesario para un día, de esta forma los productos se mantienen frescos.
- Introduzca solo la cantidad suficiente para que el contenido no toque la tapa del depósito.
- Llene siempre el depósito desde delante hacia atrás.
- Cierre el depósito de granos con la tapa.
- Para los depósitos de granos con cierre: bloquee el depósito de granos con el multitool.
- ✓ El depósito de granos está lleno.

9.1.3 Vaciar el recogegotas

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por líquido caliente.

En el recogegotas puede haber líquido caliente.

- Mueva el recogegotas con cuidado.
- Vuelva a colocar el recogegotas con cuidado para que no se derrame líquido por accidente.

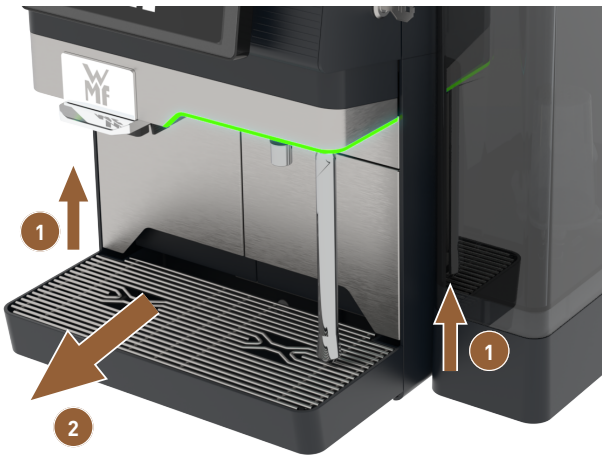


Fig. 75: Retirar el recogegotas

1 Levante el recogegotas	2 Extraiga el recogegotas

Si se alcanza el nivel de llenado máximo aparece un mensaje en la pantalla.

- Levante ligeramente el recogegotas de la parte exterior delantera y sáquelo de la máquina.
- Saque el recogegotas con cuidado, vacíelo y vuelva a colocarlo en su sitio.
- Asegúrese de que la parte inferior del recogegotas y el área del sensor del recogegotas estén secos antes de la utilización.
- ✓ Si esta área todavía se encuentra húmeda, aparece de nuevo la notificación **Vaciar recogegotas**.

En máquinas con conexión de salida, el recogegotas también puede retirarse para la limpieza.

Véase también al respecto

Seguridad [▶ 10]

9.2 Encender la máquina

⚠ PRECAUCIÓN

Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- Tras la instalación, la puesta en marcha o tras una nueva puesta en marcha, realice siempre una limpieza.
- Lleve a cabo limpiezas antes y después de pausas prolongadas.
- Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.
- Realice un enjuague antes de apagar la máquina.

La primera vez que se enciende la máquina, comienza automáticamente una puesta en marcha con instrucciones en pantalla.



Fig. 76: Encender la máquina

- ☞ Revise la conexión de red de la máquina.
- ☞ Pulse el botón de encendido y apagado una vez brevemente.
  - ✓ Sonará un tono de señal.
  - ✓ Se inicia la máquina.
  - ✓ La máquina comienza a calentarse.
  - ✓ Se ejecuta un lavado en caliente automático.
  - ✓ La máquina está preparada en cuanto se alcanza la temperatura necesaria.
  - ✓ Se muestra la interfaz de usuario en la pantalla táctil.
- ✓ La máquina está encendida.

9.3 Dispensación de bebida

La dispensación de la bebida preestablecida se inicia simplemente pulsando en el botón de la bebida deseada.

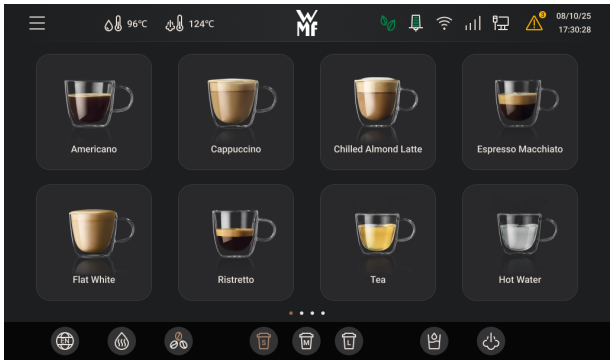


Fig. 77: Dispensación de bebida

Botón iluminado	=	Listo para la dispensación
Botón no iluminado o triángulo gris en la línea de cabecera	=	no está listo para la dispensación o botón bloqueado

- ☞ Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.
- ☞ Pulse el botón de la bebida deseada.

9.4 Cancelar dispensación de bebida



Fig. 78: Cancelación de la bebida

☞ Pulse **Cancelar**.

✓ Se cancela la dispensación de bebida.

9.5 Modificaciones opcionales de bebidas



Fig. 79: Ejemplo: botón adicional Barista

Hay otros botones opcionales disponibles en la barra de funciones de la pantalla. Estos botones se muestran en la pantalla después de la selección de la bebida.

De manera predeterminada, se muestran 2 granos.

1 grano -15 % de intensidad del café en comparación con el estándar.

2 granos - estándar

3 granos +15 % de intensidad del café en comparación con el estándar.

Botones especiales (opcional)

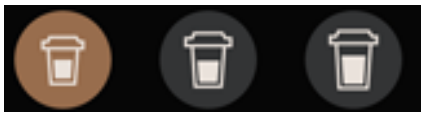


Fig. 80: Ejemplo: botón S-M-L

Los botones especiales son opcionales y se activan individualmente en los ajustes. Por ejemplo, la preselección de la cantidad de llenado S-M-L es un botón especial. Las bebidas deben tener establecidas las cantidades de llenado S-M-L para que estas estén disponibles. Después, se puede seleccionar la cantidad de llenado **S** o **L** antes de elegir la bebida. De este modo, solo se activan los botones de bebida para los que existe dicho tamaño.

M = tamaño establecido, sin preselección

S = aprox. 25 % menos que M

L = aprox. 25 % más que M

9.6 Dispensación de leche o espuma de leche

☞ Coloque un recipiente de bebida del tamaño adecuado bajo la salida.

☞ Pulse el botón de bebida que indica leche o espuma de leche.

✓ La dispensación se produce según el ajuste de la receta (tipo de dosificación, calidad de la espuma, etc.).

9.7 Dispensar agua caliente



Fig. 81: Salida de agua caliente

☞ Asegúrese de que haya una taza o un vaso debajo de la salida de agua caliente.

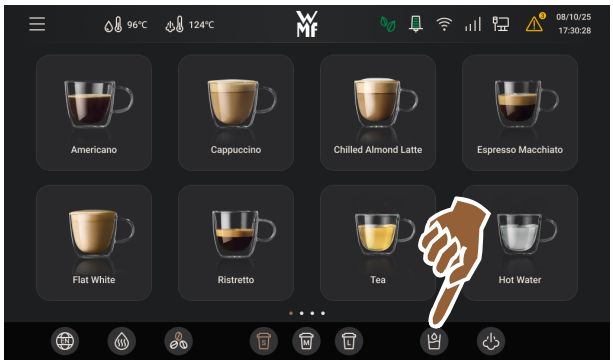


Fig. 82: Pulsar el botón de agua caliente

☞ Pulse el botón **Agua caliente**.

✓ Se dispensa agua caliente.

✓ La dispensación de agua caliente se detiene automáticamente al alcanzarse la cantidad de agua configurada.

9.8 Calibración del polvo

Siempre es necesaria la calibración cuando se utiliza un nuevo tipo de polvo.

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- Llave para abrir el panel delantero
- Recipiente pequeño
- Báscula de cocina

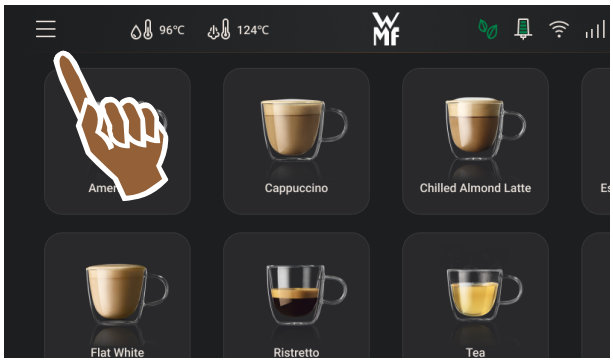


Fig. 83: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

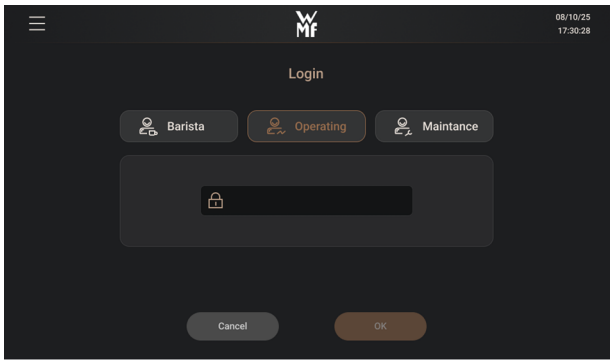


Fig. 84: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse la **opción Operación**.

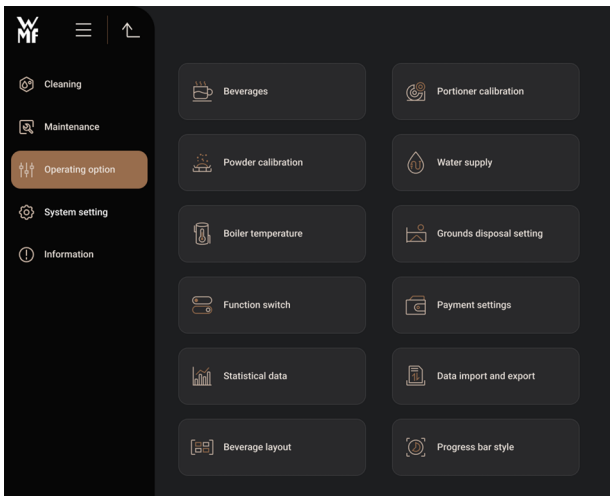


Fig. 85: Opción Operación

☞ Pulse **Calibración del polvo**.

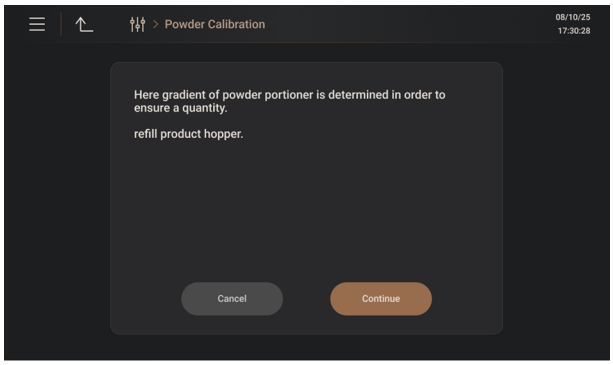


Fig. 86: Calibración del polvo

☞ Pulse **Continuar**.



Fig. 87: Abrir la cafetera

☞ Abra la cafetera por la parte lateral derecha con la llave.



Fig. 88: Tirar del mezclador hacia delante

☞ Tire hacia fuera del recipiente de mezcla.



Fig. 89: Colocar el recipiente pequeño en la posición original

☞ Coloque el recipiente pequeño en la posición original.

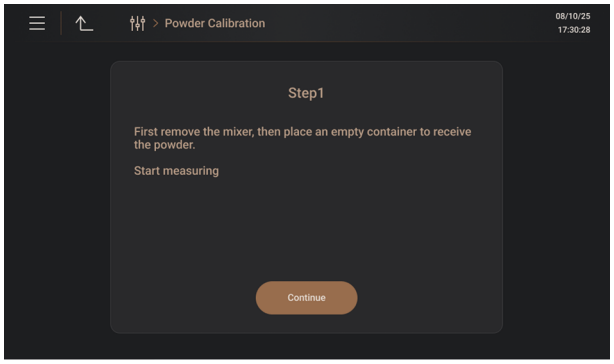


Fig. 90: Calibración del polvo

☞ Pulse **Continuar** para iniciar la medición.

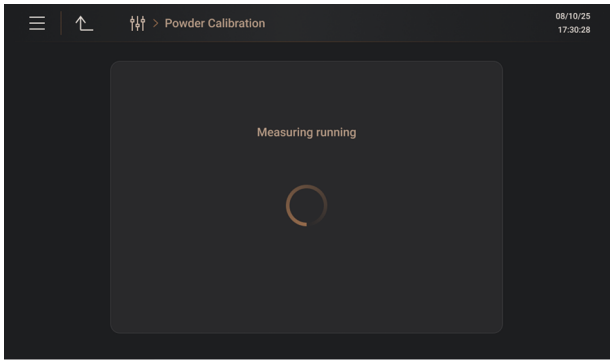


Fig. 91: La medición se está iniciando

✓ El recipiente pequeño se llena de polvo.

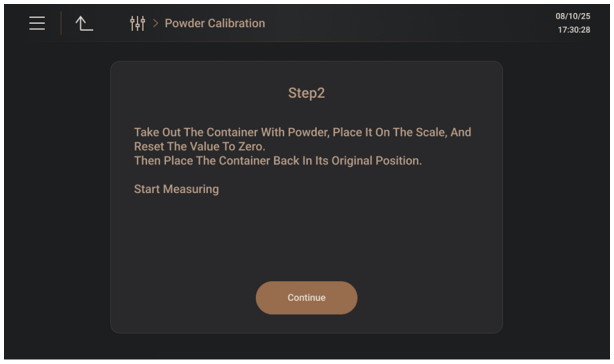


Fig. 92: Extraer el recipiente con el polvo

☞ Extraiga el recipiente pequeño con el polvo.

- ☞ Colóquelo en la báscula y restablezca el valor a cero.
- ☞ A continuación, vuelva a colocar el recipiente en su posición original.
- ☞ Pulse **Continuar**.
- ✓ El recipiente pequeño se llena de polvo.
- ☞ Coloque el recipiente pequeño sobre la báscula de cocina y péselo.

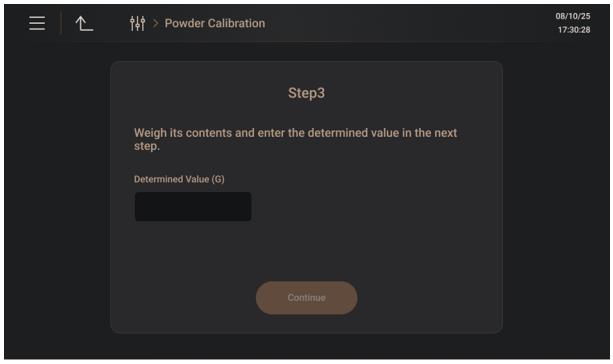


Fig. 93: Introducir el valor obtenido en Gramos

- ☞ Introduzca el valor obtenido en Gramos.
- ☞ Pulse **Continuar**.

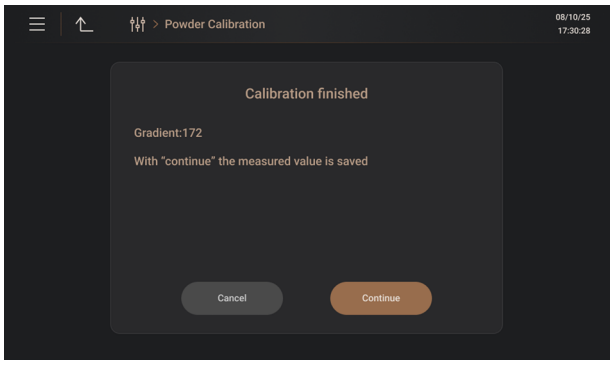


Fig. 94: La calibración del polvo ha finalizado

- ☞ Pulse **Continuar**.
- ✓ La calibración del polvo ha finalizado.

9.9 Calibración del separador de porciones

Siempre es necesaria la calibración cuando se utiliza un nuevo tipo de granos de café.

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- Báscula de cocina

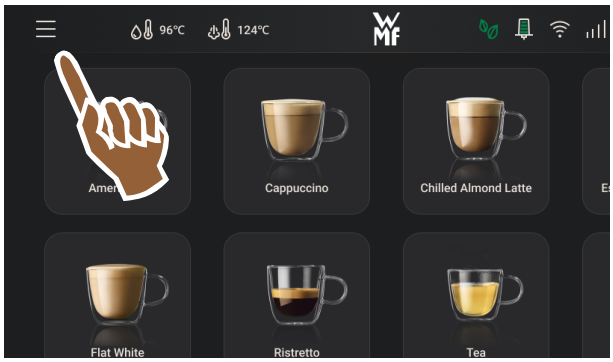


Fig. 95: Pulsar el menú de tres rayas

- ☞ Pulse el menú de tres rayas.

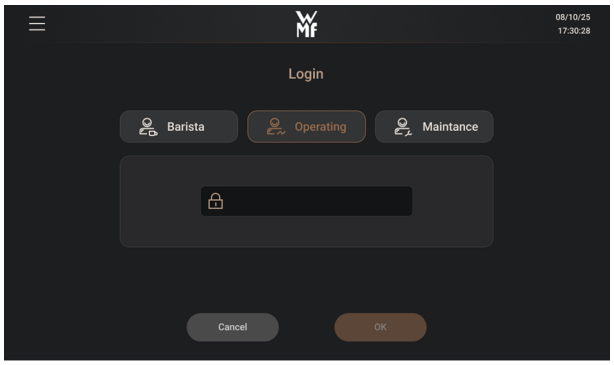


Fig. 96: Introducir la contraseña para Operación

- ☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.
- ☞ Pulse **Aceptar**.

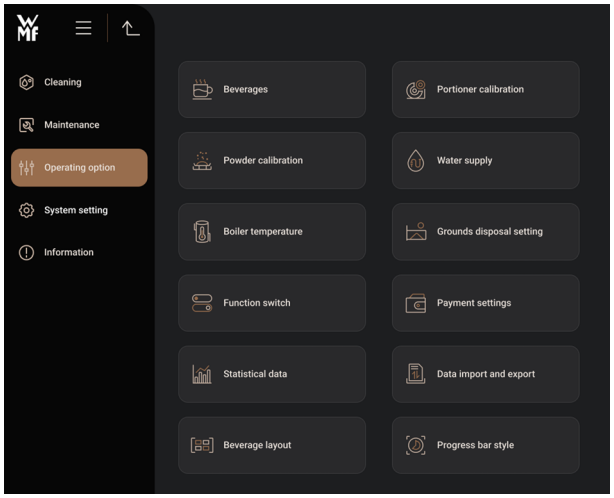


Fig. 97: Opción Operación

- ☞ Pulse la **opción Operación**.
- ☞ Pulse **Calibración del separador de porciones**.

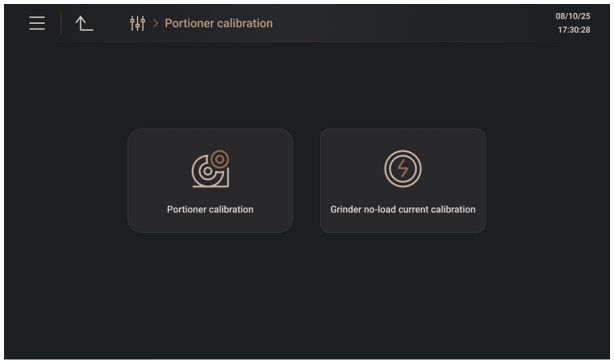


Fig. 98: Calibración del separador de porciones

- ☞ Pulse **Calibración del separador de porciones**.

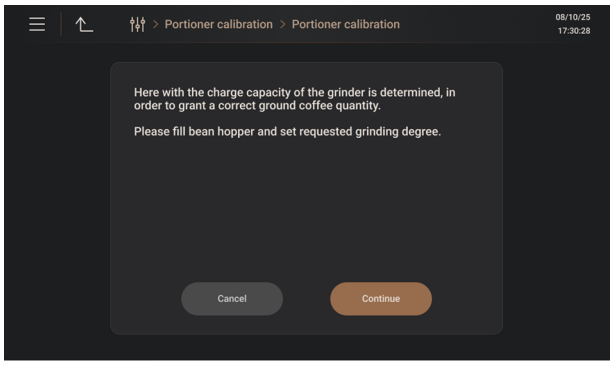


Fig. 99: Calibración del separador de porciones

- ☞ Rellenar el depósito de granos.
- ☞ Pulse **Continuar**.

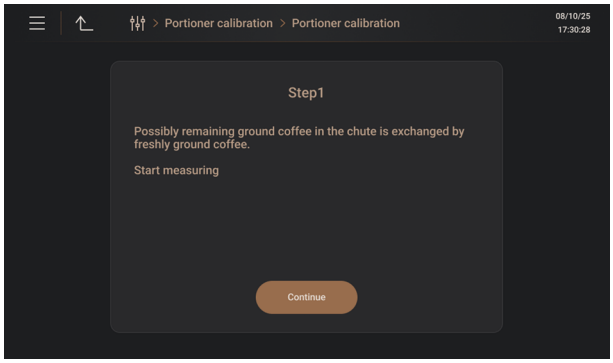


Fig. 100: Calibración del separador de porciones

- ☞ Pulse **Continuar**.

INDICACIÓN

El café molido restante que pueda haber en la rampa se sustituye por café recién molido.

- ✓ La cafetera purgará cualquier resto de café molido que haya en la rampa y lo sustituirá por café recién molido.

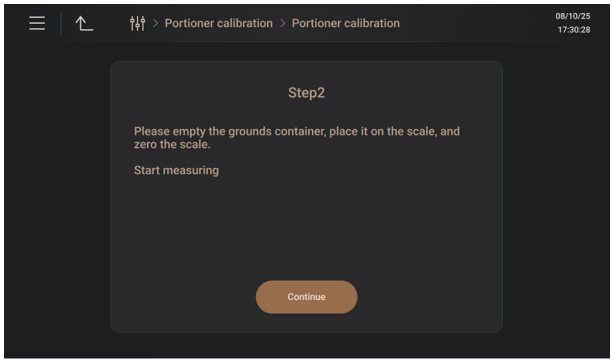


Fig. 101: Calibración del separador de porciones

- ☞ Extraer el depósito de posos de la cafetera.
- ☞ Vacíe el depósito de posos.
- ☞ Coloque el recipiente vacío sobre la báscula de cocina y tárelo a cero.
- ☞ Coloque el depósito de posos en la cafetera.
- ☞ Pulse **Continuar** para iniciar la medición.
- ✓ La cafetera está ahora moliendo el café y vaciando el café molido en el depósito de posos.
- ☞ Extraer el depósito de posos de la cafetera.

☞ Pese el depósito de posos con los posos de café incluidos.

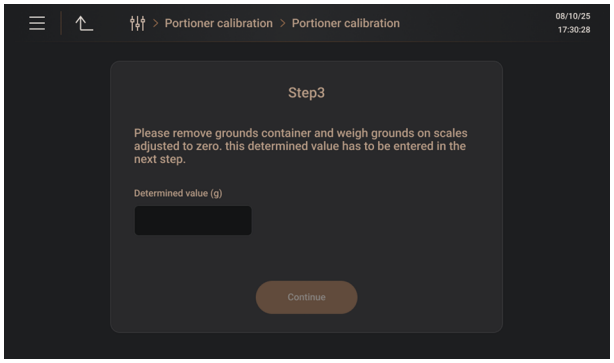


Fig. 102: Introducir el peso medido

☞ Introduzca el peso de los posos de café medidos.

☞ Coloque el depósito de posos en la cafetera.

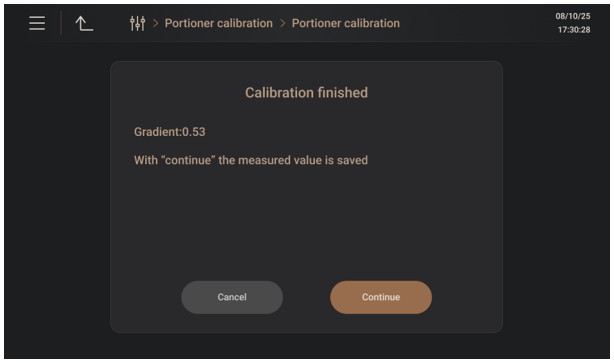


Fig. 103: La calibración ha finalizado

☞ Pulse **Continuar**.

✓ La calibración ha finalizado.

9.10 Apagar la máquina



⚠ PRECAUCIÓN

Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

☝ Tras la instalación, la puesta en marcha o tras una nueva puesta en marcha, realice siempre una limpieza.

☝ Lleve a cabo limpiezas antes y después de pausas prolongadas.

☝ Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.

☝ Realice un enjuague antes de apagar la máquina.



⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras durante el enjuague de la máquina!

Durante el enjuague de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

☝ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.

INDICACIÓN

¡En caso de incumplimiento de las instrucciones, quedará anulada la garantía!

Si no se respetan las indicaciones de seguridad y las instrucciones, no se concederá ninguna garantía por daños materiales.

- Para evitar daños materiales en la máquina, siga las indicaciones de seguridad y las instrucciones del manual de instrucciones.



Fig. 104: Apagar la máquina

El interruptor de encendido/apagado se encuentra encima de la pantalla.

- ☞ Pulse el botón de encendido/apagado brevemente (aprox. un segundo).
  - ✓ La máquina se apaga.
- ☞ Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ☞ En máquinas con conexión de agua fija, cierre la llave principal de la alimentación de agua.
- ☞ La máquina se apaga.

INDICACIÓN

Si se presiona brevemente el botón, se apaga la máquina con el proceso de limpieza normal. Si se presiona el botón prolongadamente (cinco segundos), se realiza un apagado forzado. Se muestra la cuenta atrás en la pantalla.

10 Limpieza

La limpieza es un requisito indispensable para un funcionamiento seguro y sin fallos. Por ello, es de suma importancia y debe llevarse a cabo según las normas descritas.

Limpieza interrumpida

La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de limpieza.

Si el proceso de limpieza no finaliza por completo y de forma correcta (p. ej., debido a un fallo en el suministro eléctrico), deberá repetirse.



⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

De las siguientes actividades deben encargarse únicamente aquellas personas que hayan recibido la debida formación por parte del operador.



⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por líquido caliente.

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

- No ponga nunca la mano debajo de los puntos de dispensación mientras se estén preparando bebidas o se esté limpiando el aparato.
- Antes de limpiar, bloquee siempre la unidad de mando para evitar entradas involuntarias.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligros para la salud por infección.

La contaminación puede provocar infecciones. Las infecciones pueden provocar problemas de salud.

- Tras la instalación, la puesta en marcha o tras una nueva puesta en marcha, realice siempre una limpieza.
- Lleve a cabo limpiezas antes y después de pausas prolongadas.
- Ejecute el programa de limpieza con instrucciones en pantalla antes de la primera dispensación de bebida.
- Realice un enjuague antes de apagar la máquina.

10.1 Vista general de intervalos de limpieza

Programas de limpieza

A diario	Semanal-mente	Regular	Automático	Mensaje	
	X				Limpieza completa del sistema
X					Lavado del sistema de polvo
X					Lavado del sistema de leche
		X			Lavado del sistema de escaldado

Descalcificación

A diario	Semanal-mente	Regular	Automático	Mensaje	
				X	Descalcificación

Limpieza manual

A diario	Semanal-mente	Regular	Automático	Mensaje	
X					Limpiar el panel de mando (Clean-Lock)
X					Limpiar el depósito de posos
	X				Limpiar el depósito de agua
X					Limpiar el recogegotas
X					Limpiar la carcasa
		X			Limpiar la salida manualmente
				X	Mantenimiento del escaldador
		X			Limpiar la unidad de escaldado
	X				Limpiar el sistema de leche manualmente
(X)	X				Limpiar el mezclador*
		X			Limpiar los depósitos de granos
		X			Limpiar el depósito de polvo*

Diaria:	al menos una vez al día y en caso necesario
Semanal:	Limpieza semanal
Regularmente:	regularmente según necesidad
Automático:	proceso automático
(X)	Si hay mucha suciedad, diariamente
*	Opcional (según equipamiento)

10.2 Piezas de la máquina aptas para lavavajillas

Las piezas enumeradas son aptas para su limpieza en el lavavajillas. Cualquier otro componente no enumerado aquí, no es apto para lavavajillas.

- Depósito de posos
- Recogegotas
- Rejilla de goteo

- Prolongación del depósito sin tapa
- Depósito de polvo sin tapa

10.3 Limpieza manual

Varios componentes deben limpiarse manualmente.

10.3.1 Limpiar el depósito de posos



Fig. 105: Extraer el depósito de posos

☞ Extraer el depósito de posos de la cafetera.
☞ Vacíe y limpie el depósito de posos.
☞ Enjuague el depósito de posos con agua corriente potable.
☞ Limpie el depósito de posos con un paño húmedo y séquelo.
☞ Introduzca el depósito de posos limpio en la máquina.
☞ Confirme la operación en la pantalla.
✓ El depósito de posos queda limpio.

10.3.2 Limpiar la unidad de escaldado



⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro de aplastamiento con las partes móviles!

En la máquina hay piezas móviles que pueden dañar sus manos o sus dedos. Al retirar la unidad de escaldado existe peligro de aplastamiento.

☝ Desconecte siempre la máquina y extraiga el enchufe de alimentación de red antes de acceder al molinillo de café o a la abertura de la unidad de escaldado.



⚠ PRECAUCIÓN

¡Superficie caliente!

Los puntos de dispensación y la unidad de escaldado pueden estar calientes.

☝ No toque nunca las partes calientes de la máquina.
☝ Para tocar la salida de bebida, utilice siempre los puntos previstos para ello.
☝ Extraiga la unidad de escaldado solo cuando la máquina se haya enfriado.

Hacer accesible la unidad de escaldado

La unidad de escaldado se limpia según necesidad.

- ☞ Pulse el interruptor de encendido/apagado hasta que la máquina se apague.
- ☞ Desconecte la máquina de la red eléctrica.



Fig. 106: Abrir el depósito de granos

- ☞ Abra el depósito de granos con el multitool incluido y levante la tapa.



Fig. 107: Desbloquear el depósito de granos

- ☞ Gire la palanca del interior del depósito de granos para cerrar la salida.
- ☞ Desbloquee el depósito de granos para que no puedan derramarse los granos.
- ☞ Retire los granos que hayan quedado en el depósito de granos.



Fig. 108: Retirar la cubierta trasera

- ☞ Retire la cubierta trasera.

INDICACIÓN

¡Daños materiales por deslizamiento de la unidad de escaldado!

La unidad de escaldado puede resbalar hacia abajo.

- Mantenga siempre bien agarrada la unidad de escaldado al extraerla e insertarla.
- No emplee nunca la fuerza para ello, existe peligro de rotura.

INDICACIÓN

¡Daños en la unidad de escaldado debido a una limpieza inadecuada!

La unidad de escaldado puede sufrir daños por la acción de los detergentes o en un lavavajillas.

- Utilice únicamente agua para la limpieza de la unidad de escaldado.
- No limpie nunca la unidad de escaldado en el lavavajillas.

Extraer la unidad de escaldado

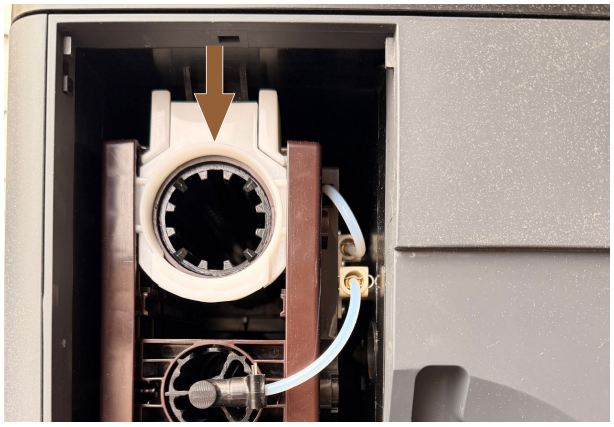


Fig. 109: Enclavamiento blanco de la unidad de escaldado

- Extraiga el enclavamiento blanco de la unidad de escaldado hacia la pantalla.
- Levante la unidad de escaldado hacia arriba y retírela.
- Limpie el colador de escaldado con agua corriente o con un paño.
- Retire los restos de café molido con un pincel o un cepillo.
- Lave la unidad de escaldado con agua corriente.
- Seque la unidad de escaldado con un paño. Asegúrese de que la unidad de escaldado esté completamente seca antes de montarla en la máquina.
- Retire los restos de café molido del cajón.
- Elimine los restos de café molido hacia delante o aspírelos con un aspirador.
- Empuje la unidad de escaldado en vertical hacia abajo hasta que se encaje el enclavamiento.
- Coloque el depósito de posos.
- Coloque el recogegotas.

Si nota resistencia a la hora de introducir la unidad de escaldado:

- Gire ligeramente hacia la izquierda o hacia la derecha la rosca en la parte superior de la unidad utilizando el Multitool hasta que la unidad de escaldado se deslice por la guía.

10.3.3 Limpiar el depósito de agua



Fig. 110: Limpiar el depósito de agua

☞ Lave el depósito de agua semanalmente en profundidad con agua limpia.

10.3.4 Limpiar el recogegotas



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por líquido caliente.

En el recogegotas puede haber líquido caliente.

☝ Mueva el recogegotas con cuidado.

☝ Vuelva a colocar el recogegotas con cuidado para que no se derrame líquido por accidente.



INDICACIÓN

¡Daños materiales por peligro de inundación!

La obstrucción de la salida de agua sucia al recogegotas produce un desbordamiento del mismo.

Antes de la limpieza y descalcificación:

☝ Revise que la salida de agua sucia esté libre.

☝ Compruebe la velocidad de salida de la salida de agua sucia.



Fig. 111: Retirar el recogegotas

☞ Levante ligeramente el recogegotas de la parte exterior delantera y sáquelo de la máquina.

☞ Saque la rejilla de goteo y límpiela con el cepillo de limpieza.

- ☞ Limpie a fondo el recogegotas.
- ☞ Enjuague el recogegotas y la recogegotas con agua potable limpia.
- ☞ Seque el recogegotas y la rejilla de goteo.
- ☞ Vuelva a montar el recogegotas y la rejilla de goteo y colóquelos en la máquina.
- ✓ El recogegotas queda limpio.

INDICACIÓN

La parte inferior del recogegotas y del área del sensor del recogegotas deben estar secos antes de la utilización. El sensor se encuentra en la parte inferior derecha del recogegotas. Si esta área todavía se encuentra húmeda, aparece de nuevo la notificación **Vaciar recogegotas**.

10.3.5 Limpiar las superficies exteriores



⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro de cortes debido a los bordes afilados de la base de la carcasa!

Al limpiar la parte inferior de la máquina o el mostrador bajo la máquina (con las patas altas de la máquina), los bordes afilados de la base de la carcasa pueden provocar cortes.

- ☝ Utilice guantes para limpiar la parte inferior de la máquina y el mostrador bajo la máquina.

INDICACIÓN

¡Daños en la superficie de la máquina debido a una limpieza inadecuada!

Una limpieza inadecuada puede rayar o dañar la superficie de la máquina.

- ☝ Utilice paños suaves para la limpieza.
- ☝ Utilice únicamente productos de limpieza suaves.
- ☝ No utilice detergentes alcalinos fuertes, a base de alcohol o desengrasantes, ni limpiadores abrasivos.

Los productos de limpieza alcalinos resultan perjudiciales para la cafetera. Tampoco son apropiados: disolventes como acetona, carbón, tetracloruro de carbono, diluyentes o combinaciones con más del 5% de alcohol, amoniaco, benceno, glicerina, xileno, productos abrasivos, limpiadores desengrasantes y limpiadores en spray para cristales.

- ☞ Desconecte la máquina con el botón de encendido/apagado.
- ☞ Deje que la máquina se enfríe.
- ☞ Limpie las superficies exteriores de la máquina con un paño húmedo y limpio.
- ☞ Seque las superficies con un paño suave de lana.
- ✓ La carcasa de la máquina queda limpia.

10.3.6 Limpiar el sistema de leche manualmente

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- Llave para abrir el panel delantero
- Cepillos de limpieza
- Limpiador especial WMF
- Recipiente de 500 ml
- Recipiente de 3 l

El lavado del sistema de leche lava el tubo flexible de leche y el espumador.



⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras durante el enjuague de la máquina!

Durante el enjuague de la máquina, sale agua caliente por la salida de bebida.

☝ No ponga nunca la mano debajo de la salida de bebida durante el enjuague de la máquina.

Iniciar el lavado del sistema de leche

El lavado del sistema de leche puede iniciarse independientemente. Esto tiene sentido si se producen pausas prolongadas entre la dispensación de bebidas de leche.

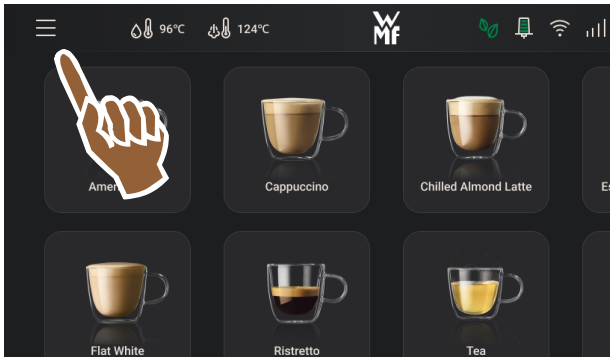


Fig. 112: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

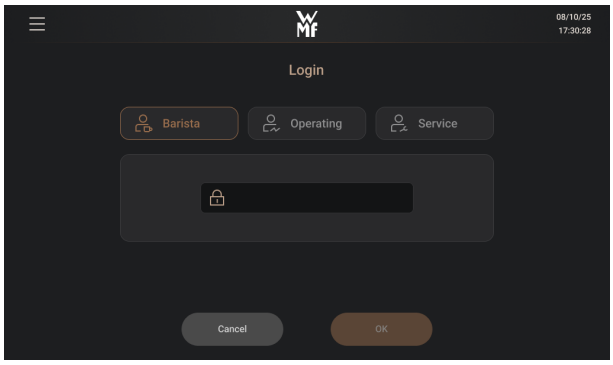


Fig. 113: Introducir la contraseña para Barista

☞ Introduzca la contraseña para **Barista** (la contraseña predeterminada es 2026).

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse el menú **Limpieza**.

☞ Conecte el tubo flexible de leche con el adaptador (Click&Clean) suministrado a la salida de agua caliente.

☞ Pulse **Limpieza del sistema de leche**.

☞ Después del lavado, desenchufe la cafetera.

Iniciar el lavado del sistema de leche

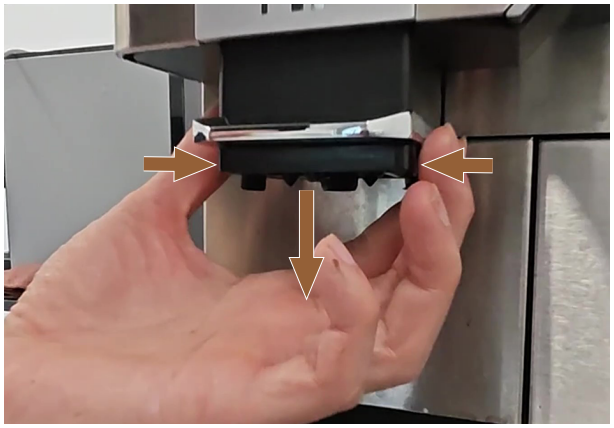


Fig. 114: Retirar la salida combinada

☞ Retire la salida combinada presionando las dos pestañas de desbloqueo.

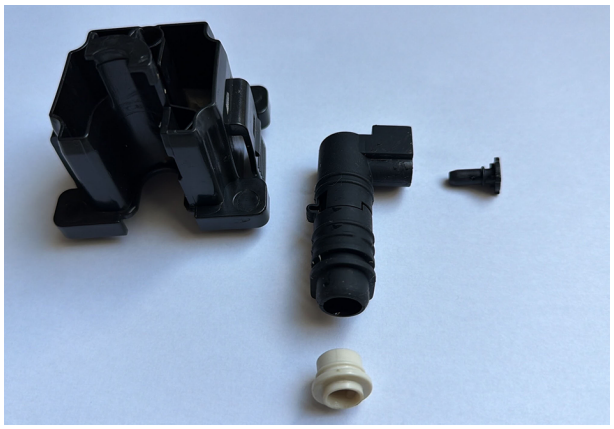


Fig. 115: Desmontar la salida combinada

☞ Desmonte los componentes individuales de la salida combinada.



Fig. 116: Limpiar todas las piezas

☞ Limpie a fondo todas las piezas con agua corriente templada.



Fig. 117: Abrir la cafetera

☞ Abra la cafetera por la parte lateral derecha con la llave.



Fig. 118: Retirar la cubierta superior

☞ Presione la pestaña hacia abajo y retire la cubierta superior.

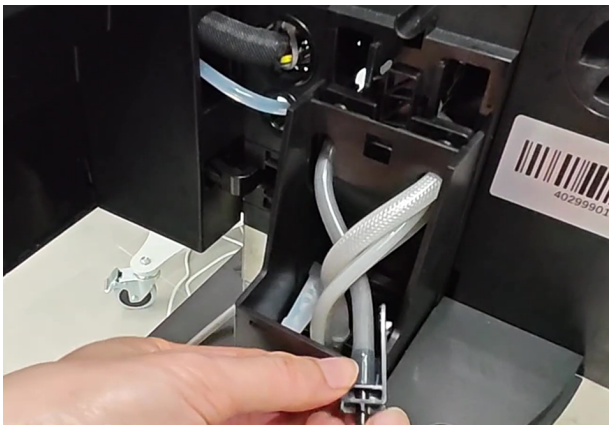


Fig. 119: Extraer el tubo de leche del soporte

☞ Extraiga el tubo de leche del soporte por la pestaña de extracción.

☞ Extraiga el tubo flexible de la cafetera hacia delante.



Fig. 120: Utilizar cepillos de limpieza

☞ Utilice los cepillos suministrados para limpiar las zonas de difícil acceso, el difusor de aspiración de leche y el tubo flexible de leche.

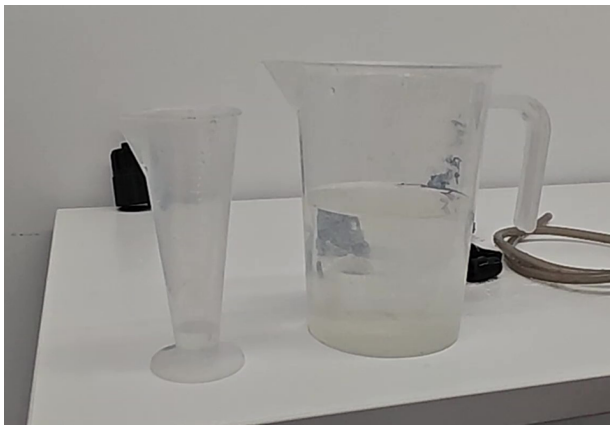


Fig. 121: Preparar la solución de limpieza

☞ Para preparar la solución de limpieza, añada 5 ml de detergente especial WMF a 500 ml de agua templada. Indicación: El detergente especial incluye un accesorio de dosificación integrado.



Fig. 122: Poner en remojo todas las piezas que hayan llevado leche en la solución de limpieza

☞ Ponga en remojo todas las piezas que hayan llevado leche durante al menos 5 horas. Todas las piezas deben quedar completamente sumergidas.

☞ Después del remojo, enjuague las piezas con agua limpia y déjelas secar completamente.

☞ Vuelva a montar todos los componentes en el orden inverso.

☞ Coloque el tubo flexible de leche con la boquilla en la salida combinada. Vuelva a colocar la salida combinada.

☞ Cierre la cafetera.

☞ Conecte la cafetera.

✓ La cafetera está lista para su uso.

10.3.7 Limpiar el Choc Mixer

Se debe limpiar el Choc Mixer una vez a la semana.

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- Llave para abrir el panel delantero



Fig. 123: Abrir la cafetera

☞ Abra la cafetera por la parte lateral derecha con la llave.



Fig. 124: Tirar del mezclador hacia delante

☞ Extraiga el mezclador tirando del asa hacia delante.

☞ Desconecte con cuidado el tubo blanco del mezclador.

☞ Retire la tapa y lave ambas piezas con agua templada.



Fig. 125: Volver a montar el mezclador

- ☞ Séquelo completamente y vuelva a montarlo.
- ☞ Introduzca de nuevo el mezclador en la cafetera y vuelva a conectar el tubo blanco.
- ☞ Asegúrese de que el mezclador está firmemente asentado en la cafetera.
- ☞ Cierre el panel delantero.
- ✓ La cafetera está lista para su uso.

10.3.8 Limpiar los depósitos de granos y polvo

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- Llave para abrir el panel delantero
- Cepillos de limpieza
- La cafetera está apagada.
- La cafetera está desconectada de la fuente de alimentación.

Iniciar la limpieza del depósito de granos



Fig. 126: Abrir el depósito de granos

- ☞ Abra el depósito de granos con el multitool incluido y levante la tapa.



Fig. 127: Desbloquear el depósito de granos

- ☞ Gire la palanca del interior del depósito de granos para cerrar la salida.
- ☞ Desbloquee el depósito de granos para que no puedan derramarse los granos.
- ☞ Retire los granos que hayan quedado en el depósito de granos.
- ☞ Limpie el depósito de granos con un paño húmedo.
- ☞ Seque completamente el depósito de granos.
- ☞ Coloque el depósito de granos y bloquéelo girando la palanca.
- ☞ Llene el depósito de granos con granos de café.
- ☞ Cierre la tapa del depósito de granos con el multitool.

Iniciar la limpieza del depósito de polvo



Fig. 128: Abrir la cafetera

☞ Abrir la cafetera por la parte lateral derecha con la llave



Fig. 129: Girar el mando giratorio para desbloquear

☞ Gire el mando giratorio para desbloquear el depósito de polvo.
☞ Retire el depósito de polvo.
☞ Abra el depósito de polvo con el multitool incluido y levante la tapa.
☞ Vacíe el polvo del depósito de polvo.
☞ Limpie el depósito de polvo con un paño húmedo.
☞ Vuelva a colocar el depósito de polvo en la cafetera.
☞ Bloquee el depósito de polvo girando el mando giratorio.
☞ Cierre el panel delantero.
☞ Llene el depósito de café con café molido fresco.
☞ Vuelva a conectar la cafetera a la red eléctrica.
☞ Encienda la cafetera.
✓ La cafetera está lista para su uso.

10.4 Programas de limpieza

En esta sección se pueden encontrar los programas de limpieza y los programas de lavado.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por productos de limpieza.

Existe peligro de intoxicación si se ingieren productos de limpieza.

- Utilice únicamente productos de limpieza recomendados por el fabricante.
- Antes de utilizar los productos de limpieza, lea detenidamente la información del embalaje y la ficha de datos de seguridad. Si no dispone de ficha de datos de seguridad, solicítesela al socio comercial.
- Mantener alejados los productos de limpieza de los niños y de personas no autorizadas.
- No toque los productos de limpieza con las manos desprotegidas ni los ingiera.
- No mezclar nunca el producto de limpieza con otras sustancias químicas.
- Utilice los productos de limpieza y descalcificación únicamente para el uso previsto (consulte la etiqueta).
- No coma ni beba nada mientras se utilizan productos de limpieza.
- Asegurarse de que exista una buena ventilación al utilizar productos de limpieza.
- Utilice guantes y gafas de protección para manipular los productos de limpieza.
- Al terminar de utilizar los productos de limpieza, lavarse las manos inmediatamente con abundante agua.



⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras y problemas de salud por líquidos calientes!

Durante el programa de limpieza se expulsa líquido de limpieza y agua caliente. Los líquidos de limpieza pueden provocar problemas de salud. Los líquidos calientes pueden provocar quemaduras.

- Retire la rejilla de goteo antes de iniciar la limpieza.
- Durante la limpieza, no ponga las manos debajo de la salida de bebida ni de la dispensación de agua caliente.
- No coloque ningún recipiente para bebidas debajo de la salida de bebida o la salida de agua caliente.

10.4.1 Lavado del sistema de escaldado

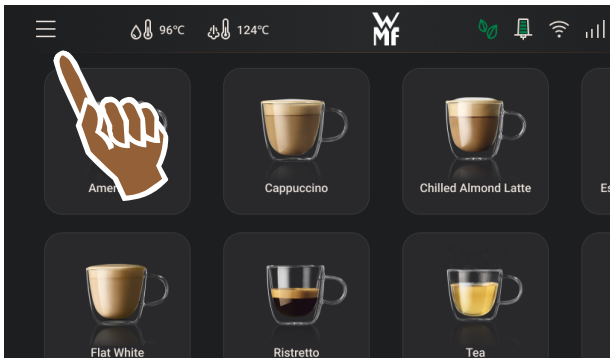


Fig. 130: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

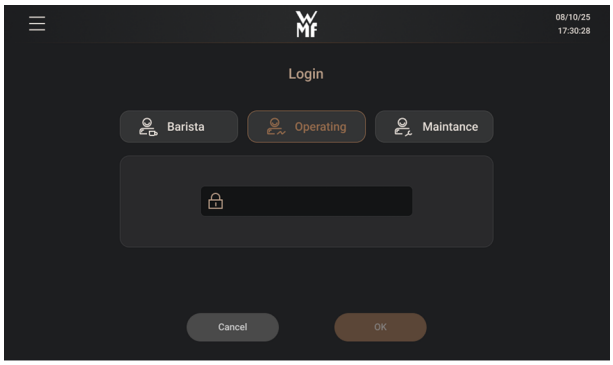


Fig. 131: Introducir la contraseña para Operación

- Introduzca la contraseña para **Operación**.
- Pulse **Aceptar**.
- Pulse **Limpieza**.

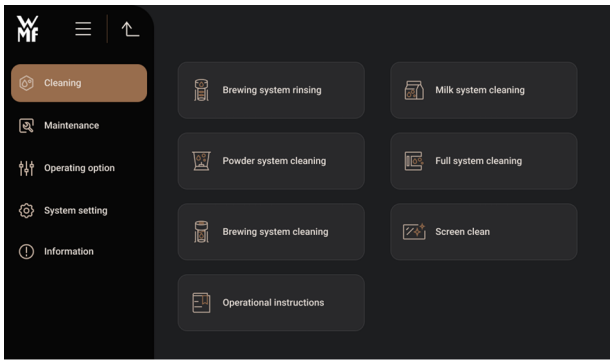


Fig. 132: Menú de limpieza

- Pulse **Lavado del sistema de escaldado**.

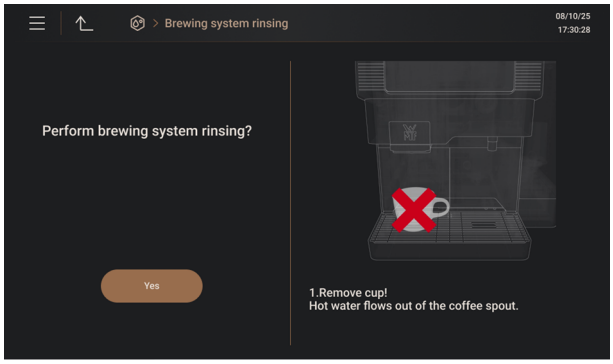


Fig. 133: Lavado del sistema de escaldado

- Retire el vaso.
- Pulse **Sí**.

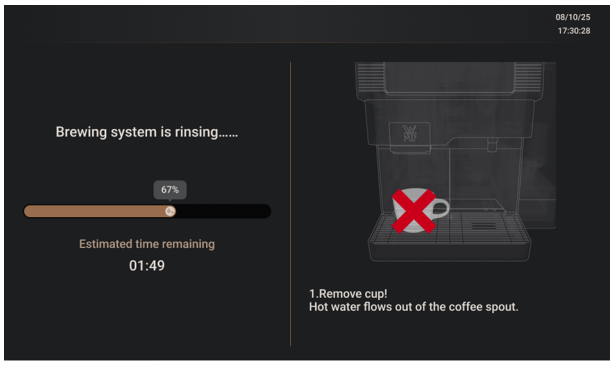


Fig. 134: Lavado del sistema de escaldado

✓ El lavado del sistema de escaldado se está iniciando.

10.4.2 Limpieza del sistema de leche

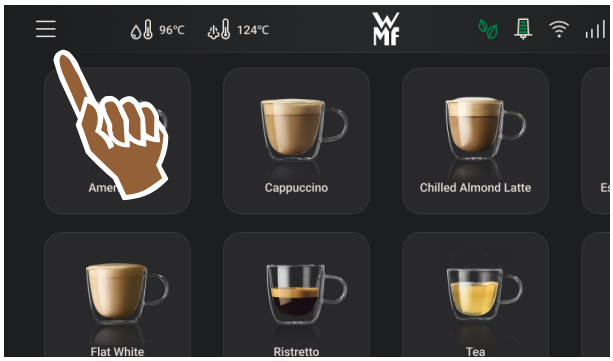


Fig. 135: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

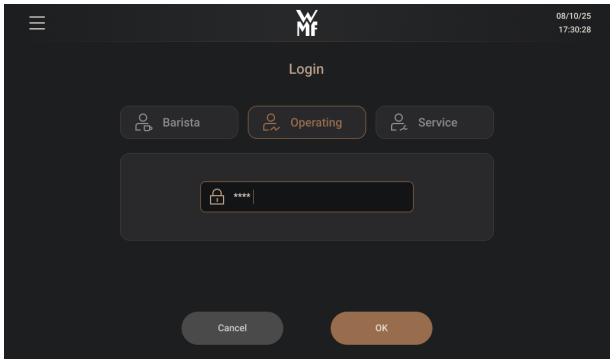


Fig. 136: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación** (la contraseña predeterminada es 2026).

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Limpieza**.

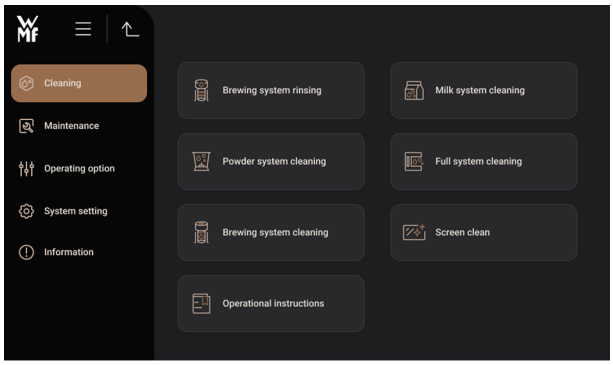


Fig. 137: Menú de limpieza

☞ Pulse **Limpieza del sistema de leche**.

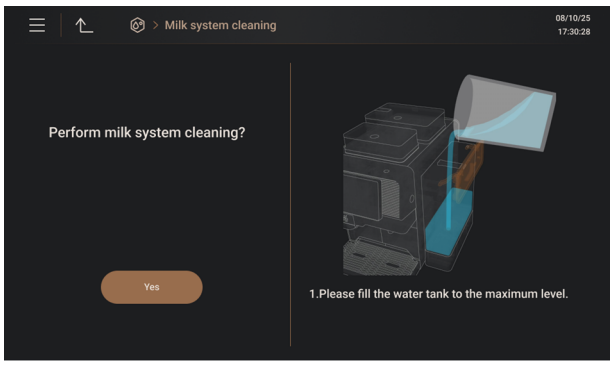


Fig. 138: Limpieza del sistema de leche

☞ Pulse **Sí**.

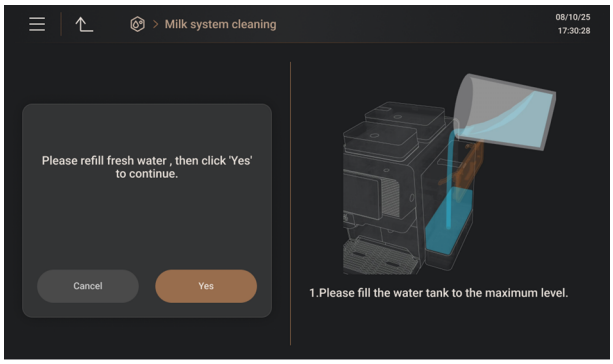


Fig. 139: Menú de limpieza - Limpieza del sistema de leche

☞ Llene el depósito de agua interno hasta el nivel máximo.

☞ Pulse **Sí**.

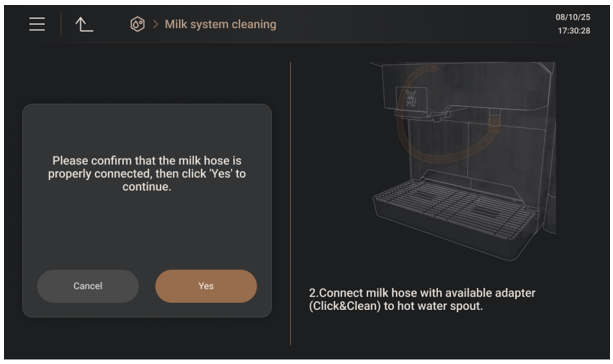


Fig. 140: Menú de limpieza - Limpieza del sistema de leche

☞ Confirme que el tubo flexible de leche está correctamente conectado.

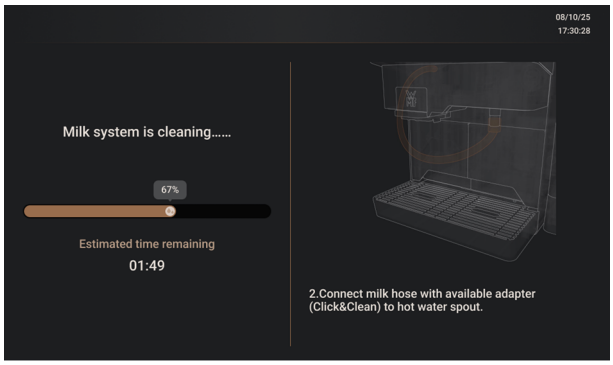


Fig. 141: Menú de limpieza - Limpieza del sistema de leche

✓ Se inicia la limpieza del sistema de leche.

10.4.3 Limpieza del sistema de polvo

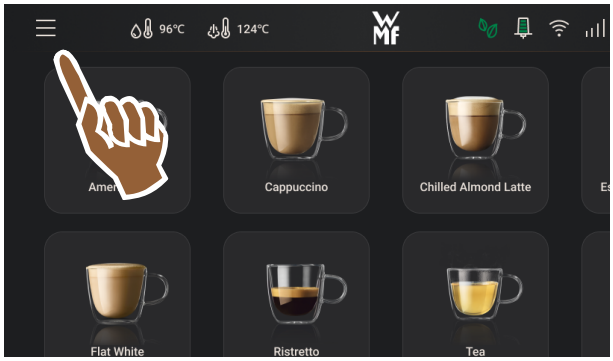


Fig. 142: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

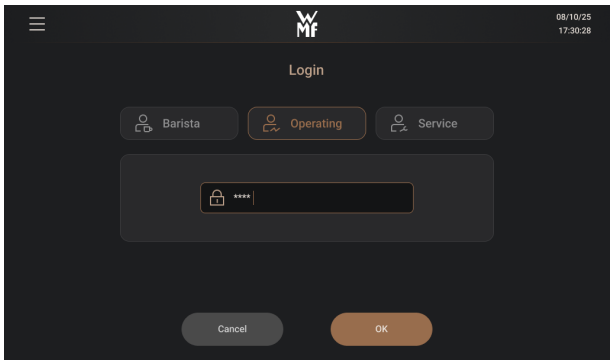


Fig. 143: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación** (la contraseña predeterminada es 2026).

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Limpieza**.

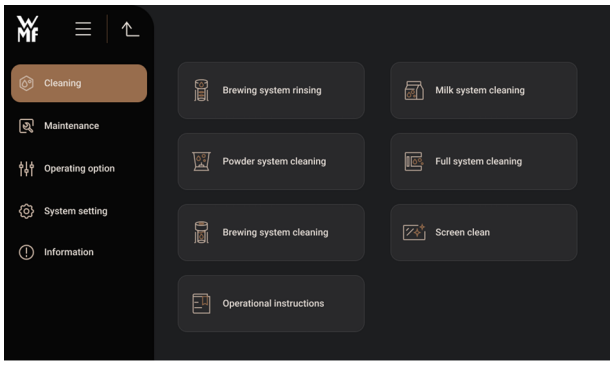


Fig. 144: Menú de limpieza

- ☞ Pulse **Limpieza del sistema de polvo**.
- ☞ Pulse **Sí**.

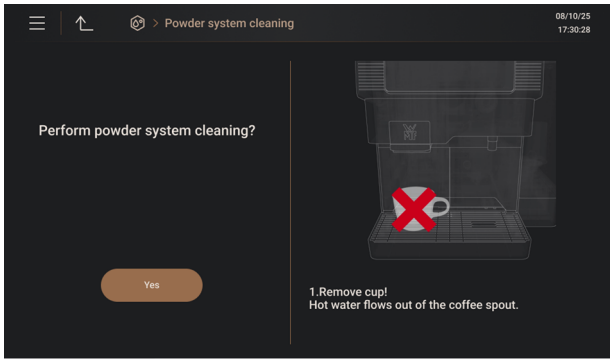


Fig. 145: Limpieza del sistema de polvo

- ☞ Retire el vaso.
- ☞ Pulse **Sí**.
- ✓ Se inicia la limpieza del sistema de polvo.

10.4.4 Limpieza completa del sistema

La limpieza completa del sistema consiste en un programa de limpieza automático con el que se limpia el sistema de café de la cafetera con una pastilla de limpieza especial.

La limpieza del sistema incluye el lavado del sistema de leche, así como el lavado del mezclador.

Asegúrese de que se cumplen las siguientes condiciones:

- Pastilla de limpieza
- Recipiente de 3 l

- ☞ La salida se limpia desde el exterior con un paño húmedo antes de la limpieza del sistema.
- ☞ Las aberturas de salida se limpian con los cepillos adecuados.

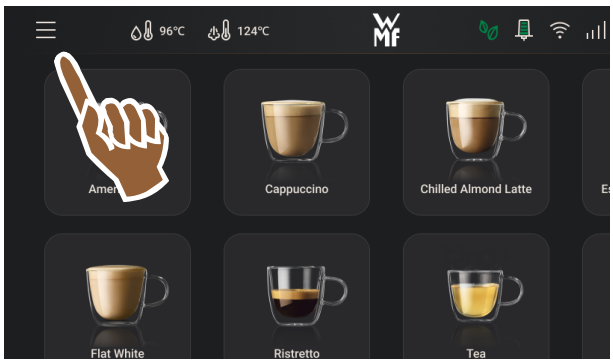


Fig. 146: Pulsar el menú de tres rayas

- ☞ Pulse el menú de tres rayas.

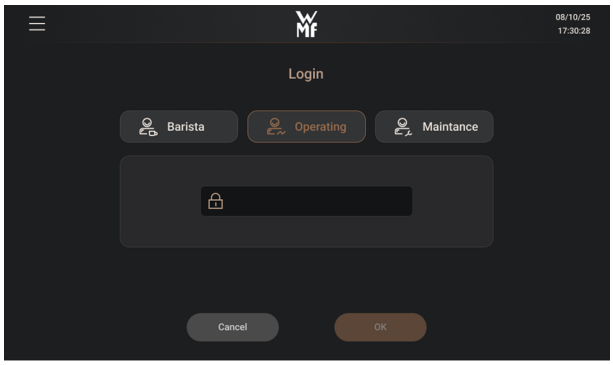


Fig. 147: Introducir la contraseña para Operación

- ☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.
- ☞ Pulse **Aceptar**.
- ☞ Pulse **Limpieza**.

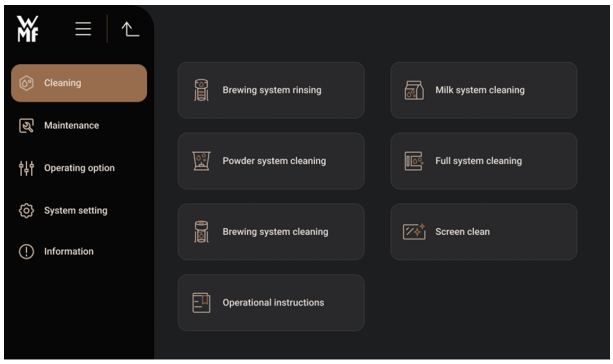


Fig. 148: Menú de limpieza

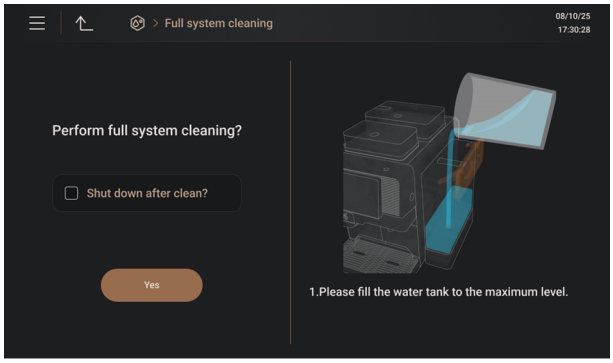


Fig. 149: Limpieza completa del sistema

- ☞ Pulse **Limpieza completa del sistema**.
  - ✓ Se abre el diálogo **¿Desconectar después de la limpieza?**.
  - ✓ Si confirma con **Sí**, después de la limpieza la cafetera se apagará.
  - ✓ Si responde **No**, la cafetera se reiniciará después de la limpieza.

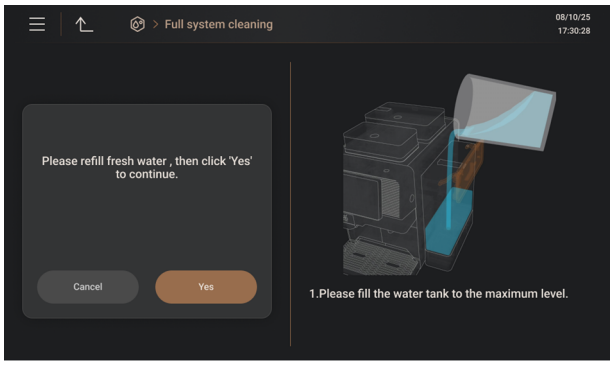


Fig. 150: Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema

- ☞ Rellene con agua potable.
- ☞ Pulse **Sí**.

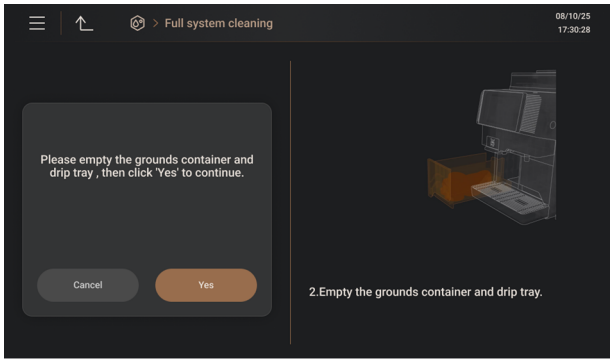


Fig. 151: Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema

- ☞ Retire el depósito de posos.
- ☞ Vacíe el depósito de posos.
- ☞ Pulse **Sí**.

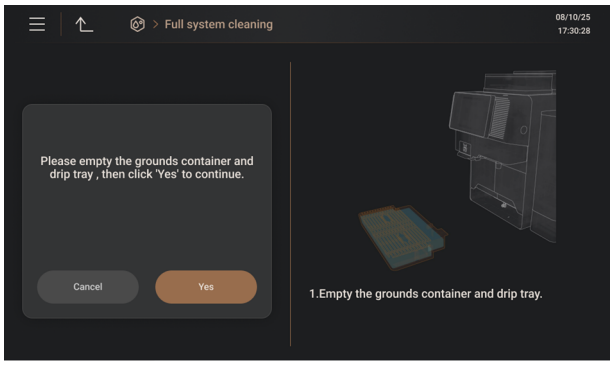


Fig. 152: Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema

- ☞ Retire el recogegotas.
- ☞ Vacíe el recogegotas.
- ☞ Vuelva a colocar el recogegotas y el depósito de posos.
- ☞ Conecte el tubo flexible de leche con el adaptador (Click&Clean) suministrado a la salida de agua caliente.

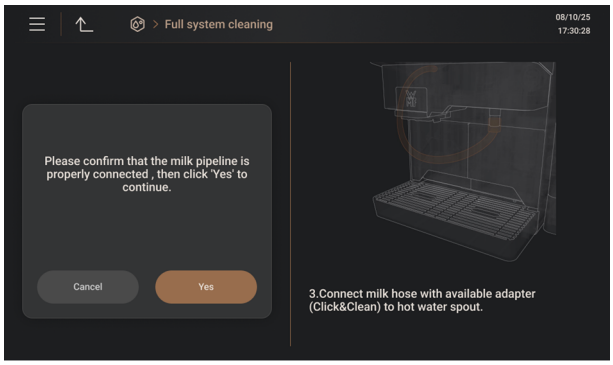


Fig. 153: Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema

☞ Confirme que el tubo flexible de leche está conectado a la salida de agua caliente.

☞ Pulse **Sí** para iniciar el programa de limpieza.

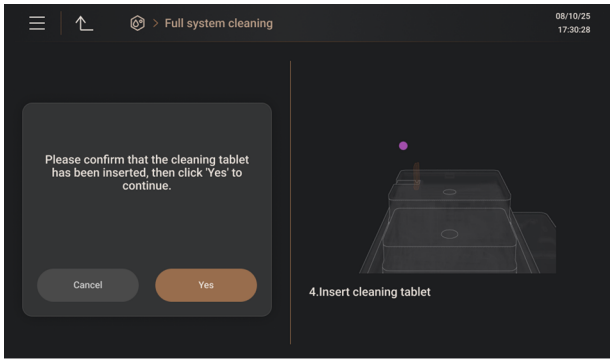


Fig. 154: Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema

☞ Abra la tapa de la entrada manual.



Fig. 155: Introducir pastilla de limpieza

☞ Coloque la pastilla de limpieza en la rampa de entrada manual.

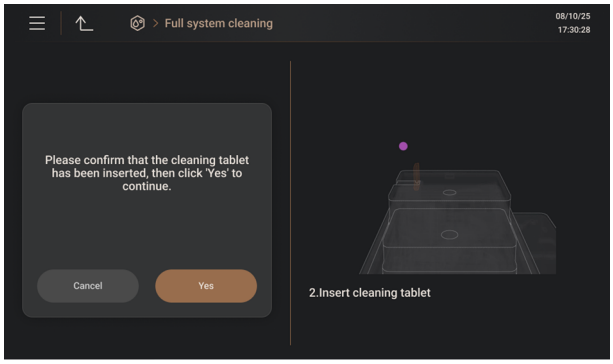


Fig. 156: Limpieza completa del sistema - Introducir pastilla de limpieza

☞ Cierre la tapa.

☞ Pulse **Sí**.

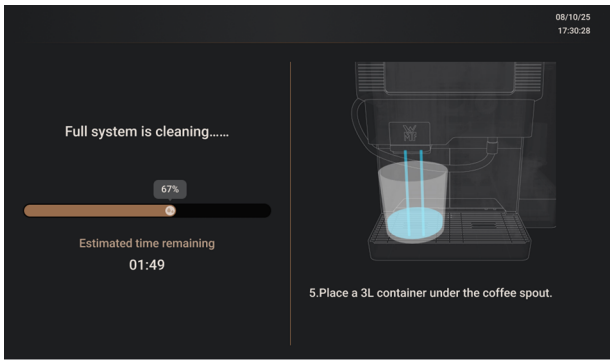


Fig. 157: Limpieza completa del sistema - Introducir pastilla de limpieza

☞ Coloque un recipiente de recogida de al menos 3 litros de capacidad bajo la salida.

☞ Confirme con **Sí**.

✓ Se inicia el programa de limpieza de la cafetera.

Durante la limpieza puede ocurrir que una pequeña cantidad de agua de lavado vaya a parar al depósito de posos. Esto no es ningún error.

10.4.5 Limpieza del sistema de escaldado

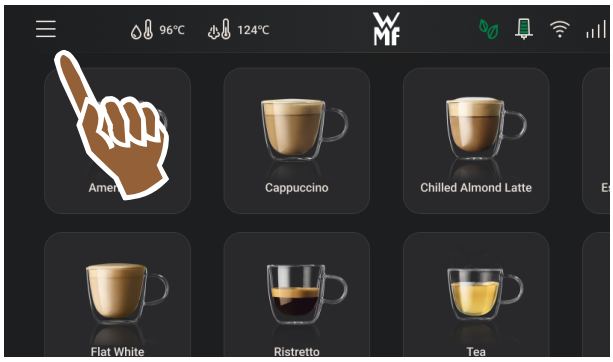


Fig. 158: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

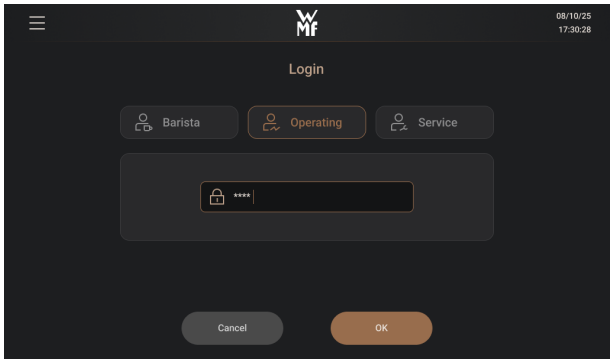


Fig. 159: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación** (la contraseña predeterminada es 2026).

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Limpieza**.

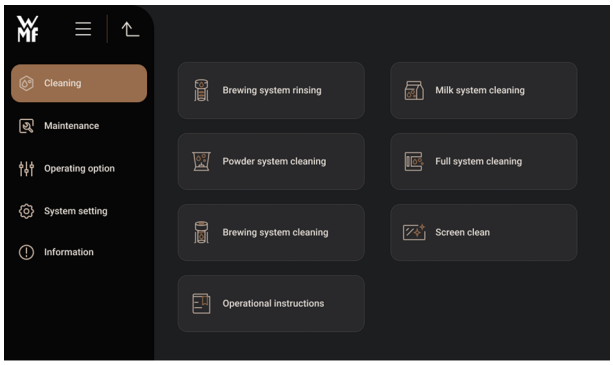


Fig. 160: Menú de limpieza

☞ Pulse **Limpieza del sistema de escaldado**.

☞ Pulse **Sí**.

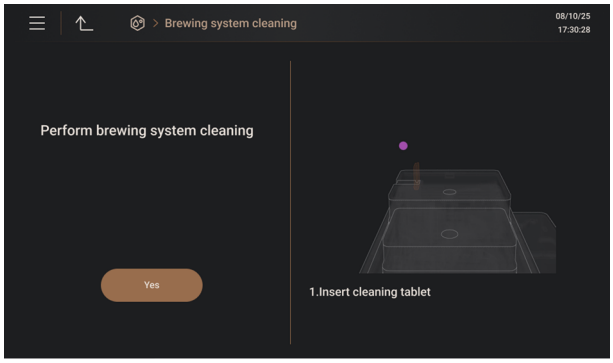


Fig. 161: Limpieza del sistema de escaldado

☞ Abra la tapa de la entrada manual.



Fig. 162: Limpieza del sistema de escaldado

☞ Coloque la pastilla de limpieza en la rampa de entrada manual.

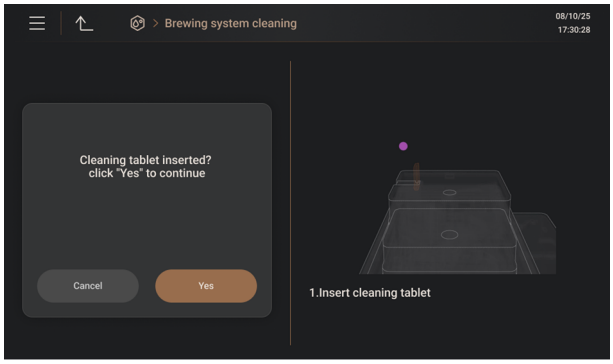


Fig. 163: Limpieza del sistema de escaldado

☞ Pulse **Sí**.

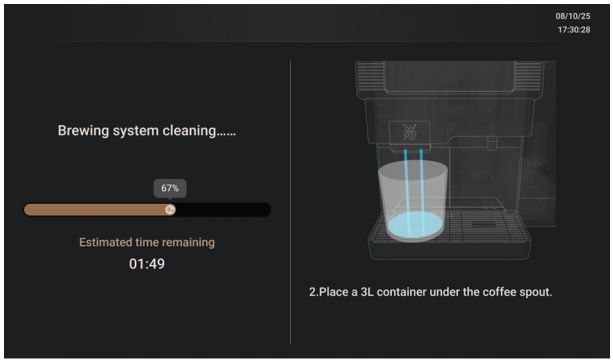


Fig. 164: Limpieza del sistema de escaldado

☞ Coloque un recipiente de 3 l debajo de la boquilla de café.

✓ Se inicia la limpieza del sistema de escaldado.

10.4.6 Limpieza de la pantalla

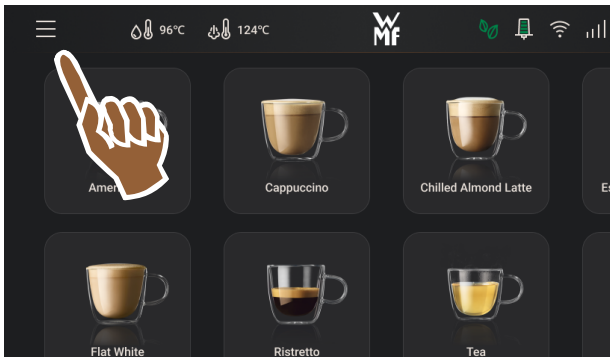


Fig. 165: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

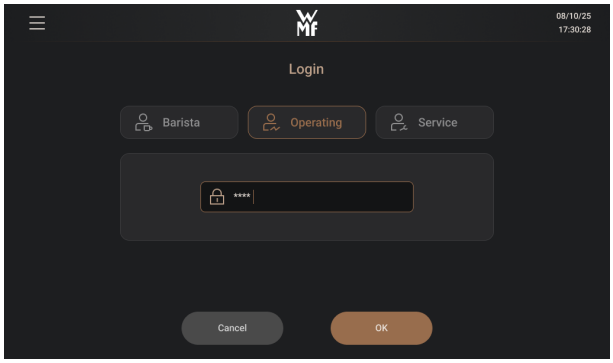


Fig. 166: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación** (la contraseña predeterminada es 2026).

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Limpieza**.

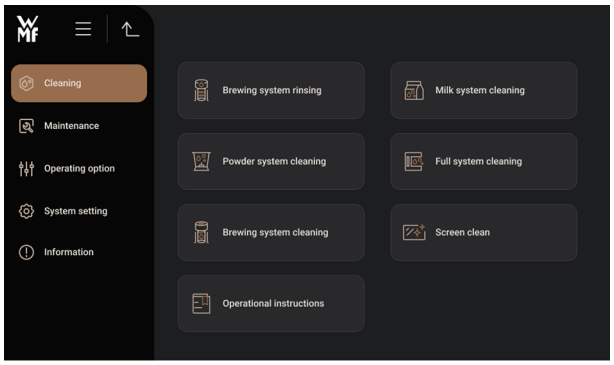


Fig. 167: Menú de limpieza

☞ Pulse **Limpieza de la pantalla**.

☞ Pulse **Sí**.

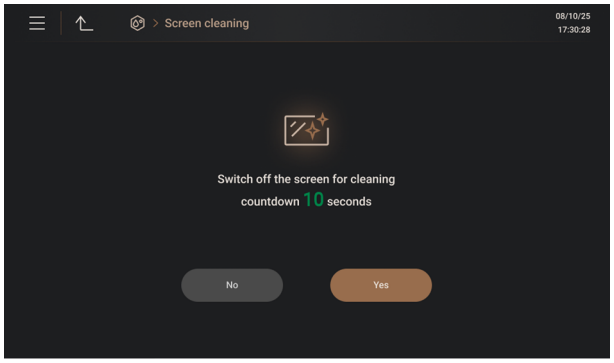


Fig. 168: Limpieza de la pantalla

✓ Se inicia una cuenta atrás de 10 segundos.

☞ Limpie la pantalla táctil.

✓ La pantalla táctil vuelve a activarse 10 segundos después de la última vez que se tocó.

✓ Se ha limpiado la pantalla táctil.

11 Mantenimiento



⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las actividades relevantes para el mantenimiento y la seguridad deberán ser realizadas exclusivamente por personal de servicio.



⚠ ADVERTENCIA

¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- No levante ni cargue la máquina usted solo.
- Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- No levante la máquina usted solo.
- Levante la máquina con la ayuda de otra persona.



⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones por deslizamiento.

Las fugas de líquido pueden hacer que se humedezca el suelo alrededor de la máquina. Esto puede provocar lesiones por resbalones y caídas.

- Seque cualquier líquido derramado en el suelo inmediatamente después de que se produzca.
- Señalice las grandes cantidades de líquido derramado en el suelo con una señal de advertencia móvil.

La máquina requiere un mantenimiento periódico. Este incluye también las actividades relevantes para la seguridad.

Salvo contadas excepciones, el usuario no debe realizar por sí mismo actividades relevantes para el mantenimiento y la seguridad. Para llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento o seguridad pendiente, se debe contactar inmediatamente con el socio de servicio técnico autorizado por el fabricante. El socio de servicio técnico lleva a cabo las actividades necesarias en la máquina.

Cuando sea necesario realizar un mantenimiento o una actividad relacionada con la seguridad, la máquina lo indicará en la pantalla. La máquina se puede seguir utilizando con normalidad.

El intervalo de mantenimiento depende de distintos factores, pero el más importante es la frecuencia de uso de la máquina y la vida útil de las válvulas de seguridad, si las hay.

Las válvulas de seguridad, si las hay, deben sustituirse cada dos años.

11.1 Descalcificación

El usuario puede realizar por sí mismo la descalcificación.



⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras por ácidos.

Durante el proceso de descalcificación, sale ácido. Peligro de irritaciones de la piel e irritaciones oculares graves.

- No toque el descalcificador con las manos desnudas y lea la ficha de datos de seguridad adjunta.
- Utilice guantes y gafas de protección durante la descalcificación.
- Para la descalcificación con ProCare y el sistema de leche: no retire los tubos flexibles de leche de las conexiones Plug & Clean durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.
- Al descalcificar con un cartucho de descalcificación: no retire el cartucho de descalcificación durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.
- Al descalcificar con un descalcificador con depósito de agua interno: no retire el depósito de agua con producto de limpieza ni el recipiente colector de líquido de limpieza durante el proceso de descalcificación. Espere a que se le indique en la pantalla.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por agua caliente.

Durante la descalcificación sale agua caliente por la salida de agua caliente y por la salida de bebida. Esto supone peligro de quemaduras.

- Deslice una salida de bebida móvil hasta la posición de dispensación más baja.
- No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de descalcificación.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por vapor caliente.

La barra de vapor emite vapor caliente durante la limpieza y la descalcificación. Existe peligro de quemaduras.

- Dirija la salida de la barra de vapor hacia el recogegotas.
- No introduzca la mano debajo de la salida de agua caliente durante el proceso de limpieza y descalcificación.

Duración de la descalcificación

Un proceso de descalcificación dura al menos **85 minutos**. La máquina no está lista para funcionar durante este periodo de tiempo.

- ☞ Si la máquina no está preparada para el funcionamiento, informe de ello con la debida antelación.

Descalcificación cancelada

La máquina únicamente puede estar lista para funcionar tras haber finalizado correctamente el proceso de descalcificación.

Si el proceso de descalcificación no se finaliza por completo y de forma correcta, deberá repetirse.

11.1.1 Material de descalcificación necesario

Se necesita el siguiente material para la descalcificación con **conexión de agua fija**:

- 0,75 l de agua
- Hora con indicación de segundos
- 1 cartucho de descalcificación WMF **Uptime!**
- Guantes
- Gafas protectoras

Se necesita el siguiente material para la descalcificación con un **depósito de agua interno**:

- 0,75 l de agua
- Hora con indicación de segundos
- 2 descalcificadores líquidos WMF
- Guantes
- Gafas protectoras

11.1.2 Pantalla "Descalcificación"

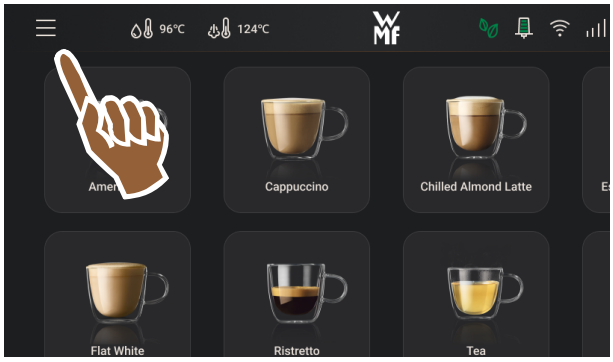


Fig. 169: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

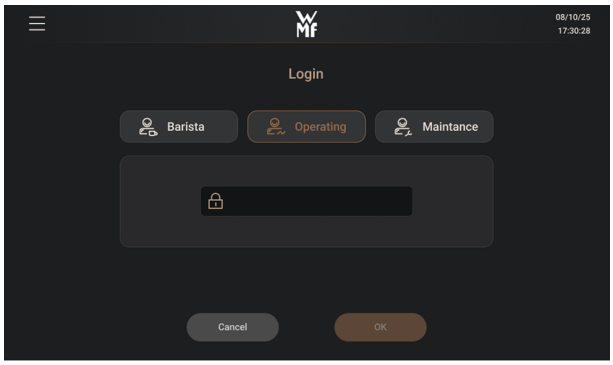


Fig. 170: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

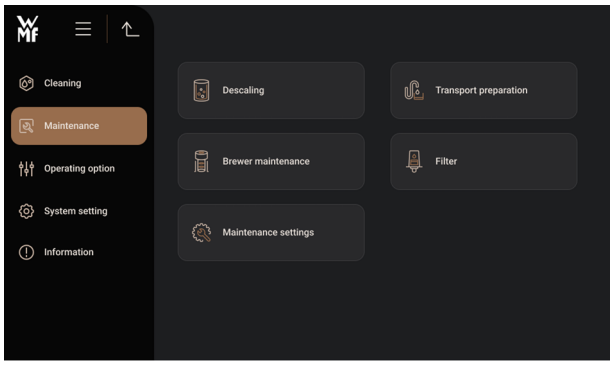


Fig. 171: Menú de mantenimiento

☞ Pulse **Descalcificación**.

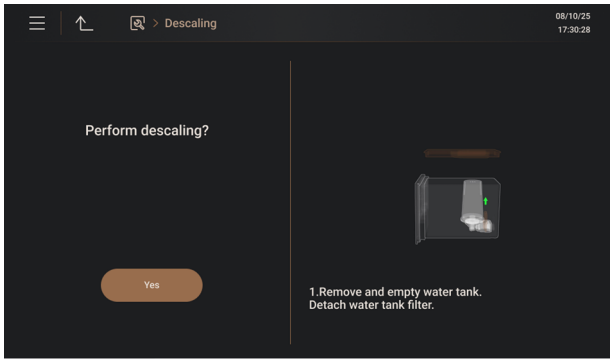


Fig. 172: Menú de mantenimiento - Descalcificación

☞ Retire y vacíe el depósito de agua.

☞ Separe el filtro del depósito de agua.

☞ Pulse **Sí**.

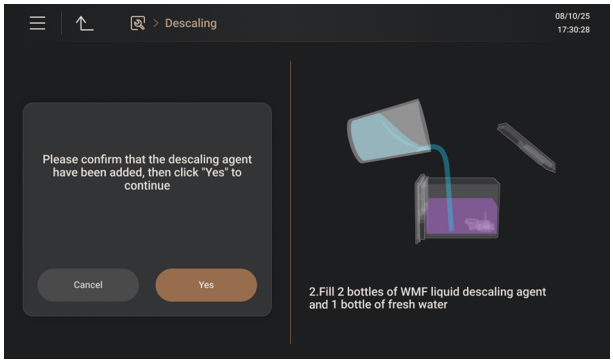


Fig. 173: Menú de mantenimiento – Descalcificación

INDICACIÓN

Para la versión con depósito de 2 l de la cafetera:

☝ Llene el depósito con agua potable hasta el nivel máximo.

☞ Añada 2 botellas de descalcificador al depósito de agua.

☞ Añada 1 botella de agua potable al depósito.

☞ Pulse **Confirmar**.

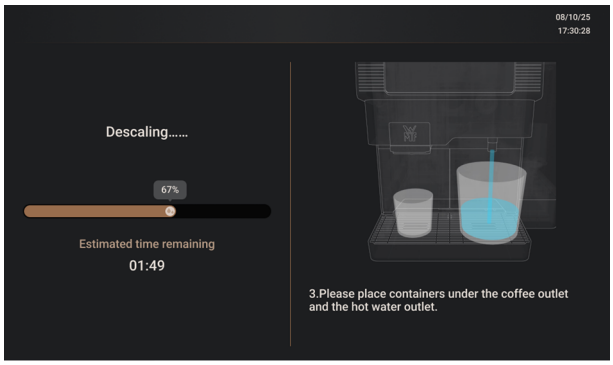


Fig. 174: Mantenimiento - Descalcificación

☞ Coloque 2 recipientes debajo de la salida de café y de la salida de agua caliente.

✓ Se inicia la descalcificación de la cafetera.

Con la **indicación de progreso**, se muestra el progreso del programa de descalcificación.

Para cada paso de descalcificación se proporciona información e instrucciones en forma de texto.

El botón **SÍ** confirma las instrucciones y le lleva al paso siguiente.

11.2 Preparación para el transporte

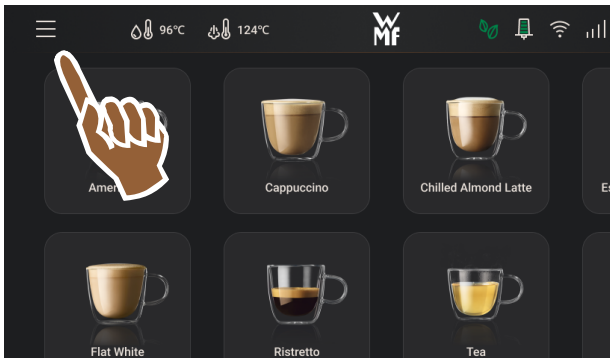


Fig. 175: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

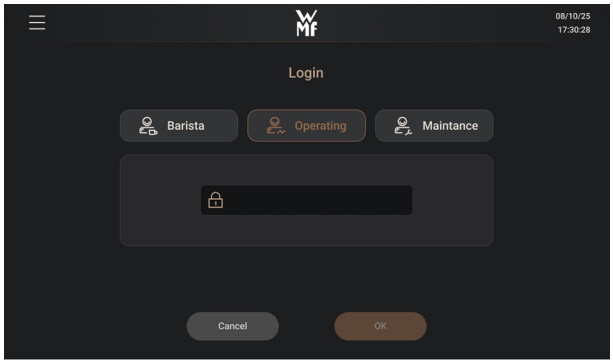


Fig. 176: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Mantenimiento**.

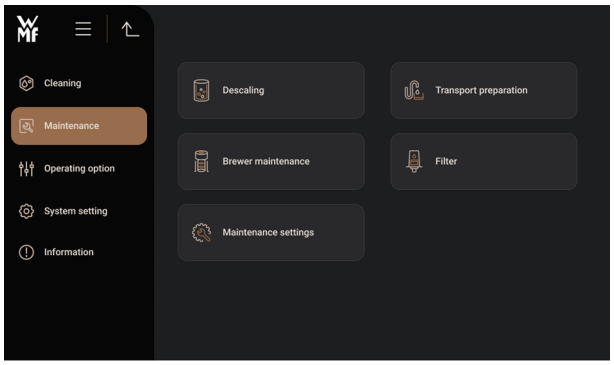


Fig. 177: Menú de mantenimiento

☞ Pulse **Preparación para el transporte**.

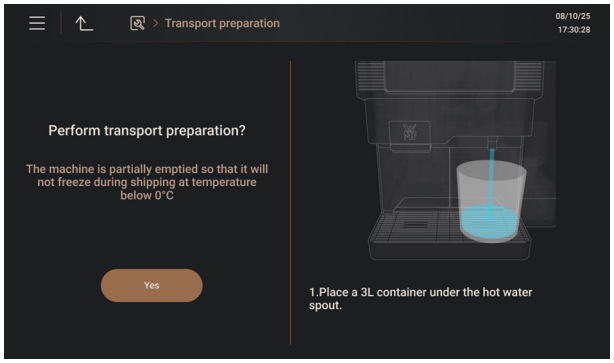


Fig. 178: Preparación para el transporte – Colocar un recipiente debajo de la boquilla de agua caliente

☞ Coloque un recipiente de 3 l debajo de la boquilla de agua caliente.

☞ Pulse **Sí**.

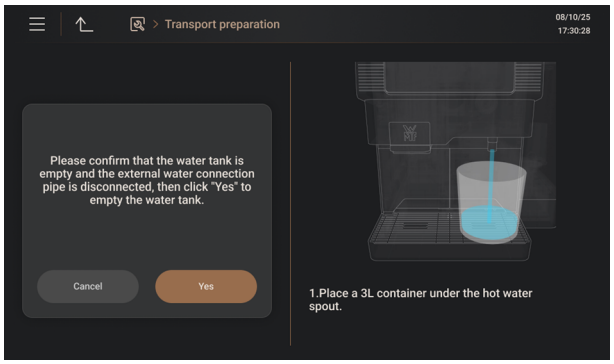


Fig. 179: Preparación para el transporte - confirmar

☞ Confirme que el depósito de agua está vacío y que el tubo de conexión de agua externo está desconectado.

☞ Pulse **Sí** para vaciar el depósito de agua.

✓ La cafetera está vacía.

✓ La cafetera está ahora preparada para el transporte.

11.3 Cambiar la junta de la unidad de escaldado

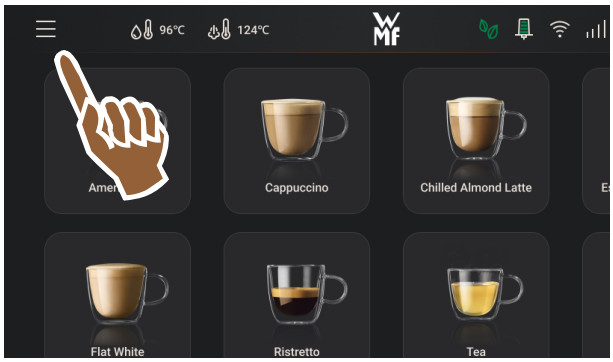


Fig. 180: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

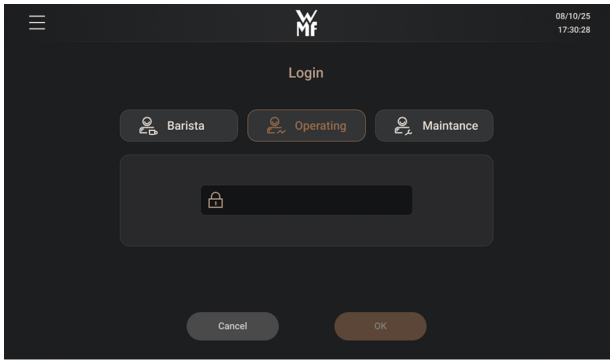


Fig. 181: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Mantenimiento**.

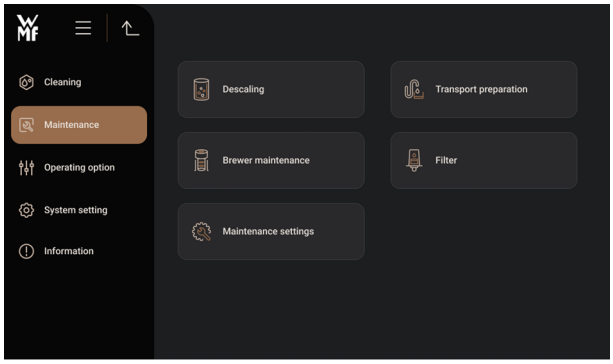


Fig. 182: Menú de mantenimiento

☞ Pulse **Mantenimiento de la unidad de escaldado**.

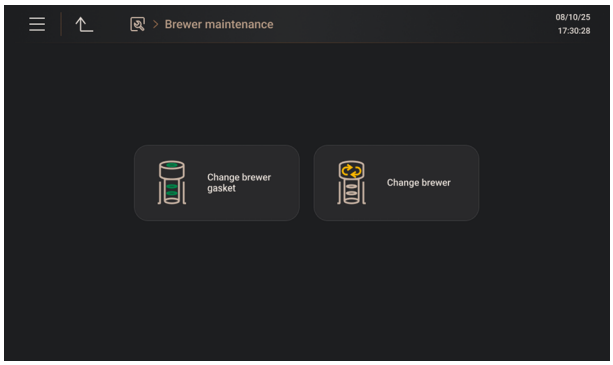


Fig. 183: Mantenimiento de la unidad de escaldado

☞ Pulse **Cambiar la junta de la unidad de escaldado**.

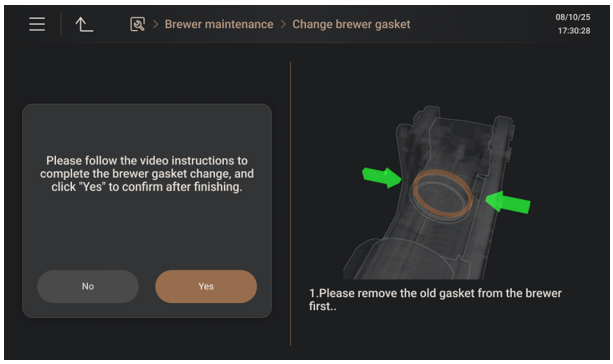


Fig. 184: Mantenimiento de la unidad de escaldado – cambiar la junta de la unidad de escaldado

☞ Extraer la unidad de escaldado (véase Limpiar la unidad de escaldado [▸ 72]).

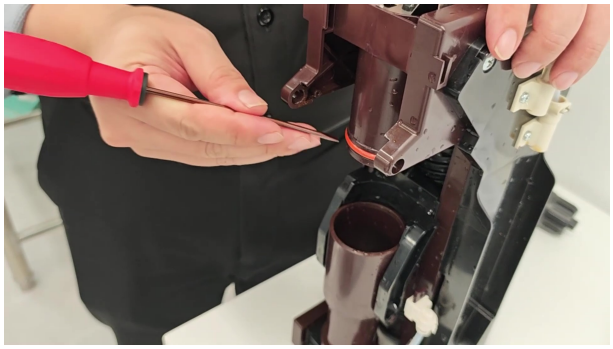


Fig. 185: Sustituir la junta de la unidad de escaldado

☞ Utilice una herramienta (por ejemplo, un destornillador plano) para extraer la junta de la unidad de escaldado.

☞ Coloque la junta de la unidad escaldado nueva en la ubicación designada.

☞ Instale la unidad de escaldado (véase Limpiar la unidad de escaldado [▸ 72]).

☞ Pulse **Sí** en la pantalla para confirmar y finalizar.

11.4 Sustituir el filtro de agua externo

El filtro de agua externo es una variante de equipamiento.

Las **Instrucciones adicionales sobre calidad del agua** contienen información sobre cómo determinar los valores del agua y sobre el uso de sistemas de filtración. Las instrucciones adicionales pueden solicitarse al fabricante o descargarse directamente desde el portal de descargas.

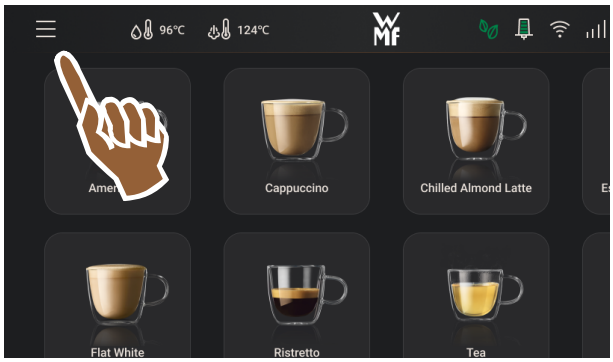


Fig. 186: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

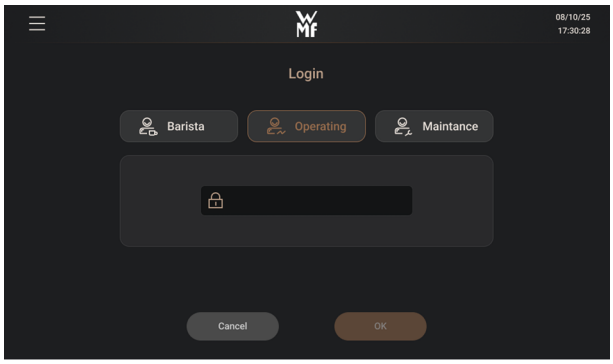


Fig. 187: Introducir la contraseña para Operación

☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.

☞ Pulse **Aceptar**.

☞ Pulse **Mantenimiento**.

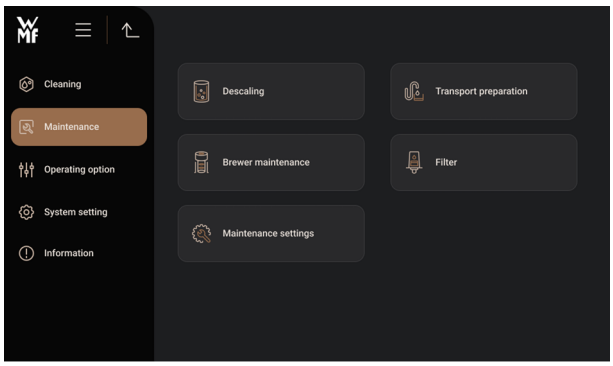


Fig. 188: Menú de mantenimiento

☞ Pulse **Filtro**.

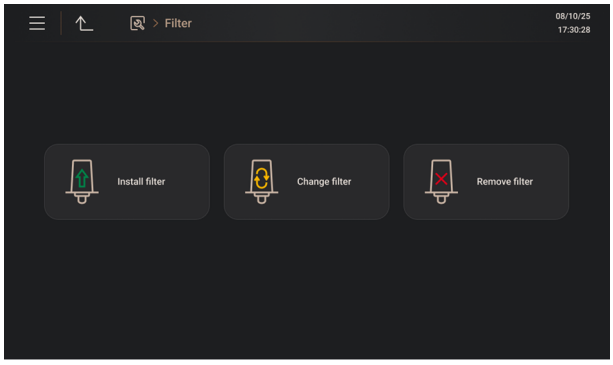


Fig. 189: Menú Filtro

☞ Pulse **Cambiar filtro**.

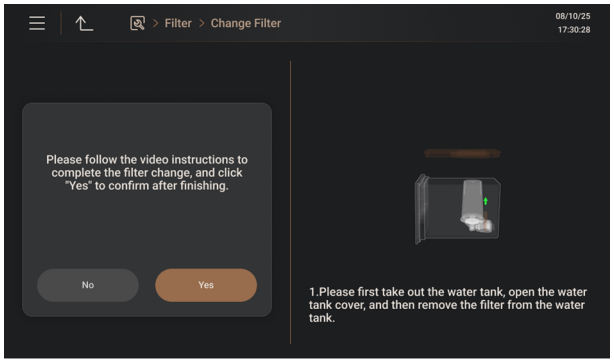


Fig. 190: Menú de mantenimiento - Cambiar filtro

☞ Cambie el filtro de agua.

☞ Pulse **Sí**.

☞ Siga las instrucciones de la pantalla.

11.5 Actualización de software

☞ Descargue la última versión.

Si la cafetera tiene una pantalla de 7":

☞ Retire la tapa de protección del puerto USB situado a la izquierda de la pantalla táctil.

☞ Inserte la memoria USB en uno de los puertos.

Si la cafetera tiene una pantalla de 10":

☞ Abra el panel delantero.

☞ Inserte la memoria USB en la conexión USB que se encuentra en la parte posterior de la puerta delantera.

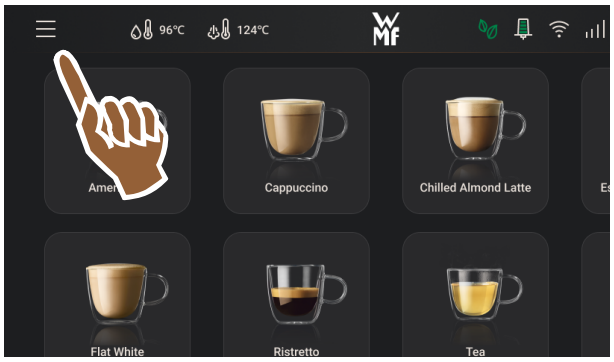


Fig. 191: Pulsar el menú de tres rayas

☞ Pulse el menú de tres rayas.

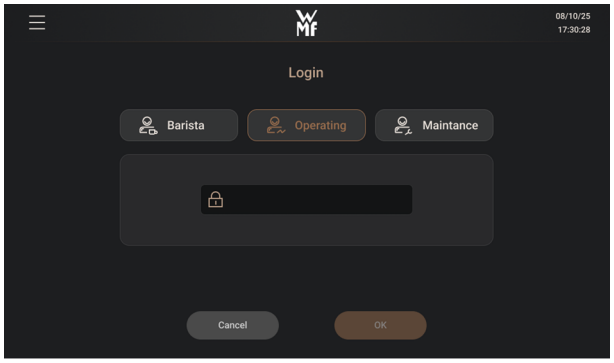


Fig. 192: Introducir la contraseña para Operación

- ☞ Introduzca la contraseña para **Operación**.
- ☞ Pulse **Aceptar**.
- ☞ Seleccione **Información**.
- ☞ Seleccione **Actualizar**.

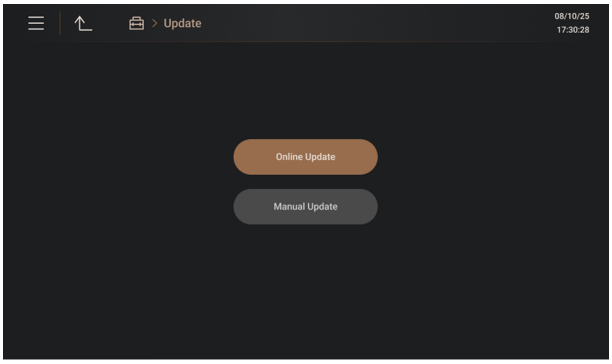


Fig. 193: Actualización de servicio

- ☞ Seleccione **Actualización online** o **Actualización manual**.
- ☞ Seleccione el archivo HMI en la pantalla.
- ✓ Se inicia la instalación.

INDICACIÓN

Proceso de actualización fallido

Daños materiales en la cafetera.

- ☝ No apagar la cafetera
- ☝ No desconecte la cafetera de la red eléctrica.
- ☝ No retire la memoria USB hasta que el proceso haya finalizado.

- ☞ Espere a que se haya completado la actualización.
- ✓ Una vez finalizada la actualización correctamente, la cafetera se reinicia automáticamente.
- ✓ La cafetera está lista para su uso.

12 Ajustes avanzados

Este capítulo contiene información sobre la configuración de la máquina.

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal de mantenimiento.

12.1 Interfaz USB, pantalla de 7"

En la máquina, se utiliza una memoria USB para realizar actualizaciones de software, almacenar datos o intercambiar datos. El puerto USB se encuentra detrás de la unidad de mando en el lado izquierdo.

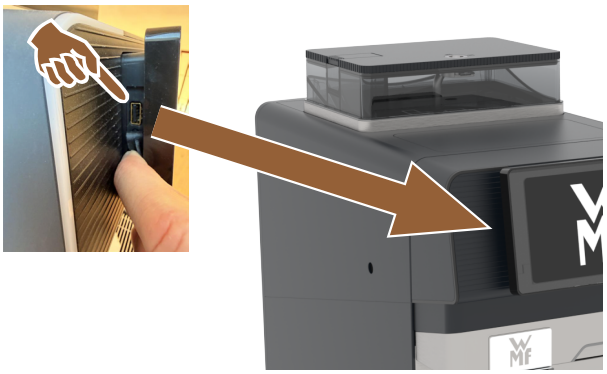


Fig. 194: Posición de la interfaz USB con una pantalla de 7"

12.2 Interfaz USB pantalla de 10"

Las actualizaciones de software, el almacenamiento de datos y el intercambio de datos se realizan mediante una unidad USB. El puerto USB se encuentra detrás del panel delantero. El panel delantero debe abrirse con una llave para acceder a él.

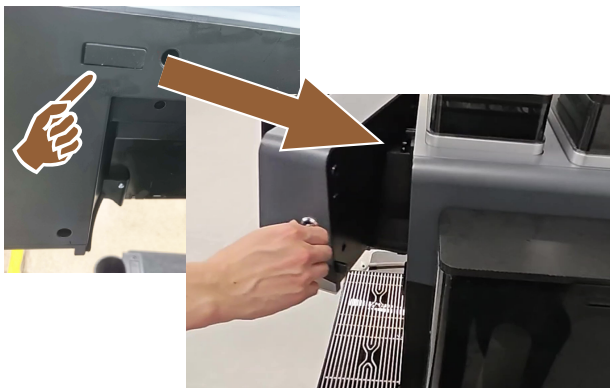


Fig. 195: Posición de la interfaz USB con una pantalla de 10"

12.3 Perfiles y permisos

La cafetera tiene los siguientes perfiles:

- Barista
- Operación

El perfil Barista básicamente concede acceso a los ajustes relacionados con las bebidas, y excluye el menú de mantenimiento y ofrece opciones configurables limitadas en las opciones de Operación y Configuración del sistema, a diferencia del perfil Operación de acceso completo.

El perfil Operación cuenta con funciones adicionales en el área de configuración del sistema y las opciones de operación.

13 Mensajes e indicaciones

Este capítulo contiene información sobre mensajes y sobre cómo solucionar problemas y averías de la máquina.

13.1 Tipo de indicaciones de fallo

Se puede diferenciar entre las siguientes indicaciones de fallos:

- Indicación a través de la iluminación funcional
- Mensajes en pantalla

13.2 Significado de la iluminación funcional

La máquina está equipada con iluminación funcional de serie. Además de los mensajes en la pantalla, los mensajes de error pendientes se señalan mediante franjas de LED de colores brillantes en la máquina.

Los distintos colores tienen los siguientes significados:

- **Individual**: la máquina está preparada para su uso.
- **Rojo**: error de la máquina.

13.3 Mensajes de error y averías

Procedimiento básico cuando se muestran mensajes de error o fallos:

☞ Desconecte la cafetera y vuelva a encenderla pasados unos segundos.

☞ Repita el proceso que ha ocasionado la avería.

✓ En muchos casos el fallo ya está solucionado y puede continuar.

Si no es así:

- Busque en la lista de errores que aparece a continuación el texto que se le muestra o bien el número de error y siga las instrucciones que le indicamos.
- Utilice el portal de autoayuda (véase Piezas de repuesto y atención al cliente [▶ 8]).

Funciones bloqueadas

Algunos mensajes provocan el cierre de determinadas funciones. Se dará cuenta de esto porque se apaga la iluminación de los botones de bebida afectados. Las bebidas con los botones que siguen iluminados pueden seguir dispensándose.

La máquina está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores producidos se mostrarán en la pantalla.

Los mensajes de error enumerados pueden también haber sido causados por una avería de la alimentación de red.

Si hay un error o una indicación pendientes para el usuario, se muestra el botón .

☞ Pulse .

✓ Se mostrarán el mensaje y el número de error.

INDICACIÓN

Interruptor de encendido y apagado

El interruptor de encendido/apagado reacciona transcurrido aprox. 1 segundo y desconecta la máquina. Para la resolución del fallo si, por ejemplo, el software se bloquea, puede pulsar durante un tiempo prolongado el interruptor de encendido/apagado para desconectar el control.

N.º de error	Imagen de error	Instrucción
11001	Error en el codificador de la unidad de escaldado	☞ Apague la máquina. ☞ Extraiga la unidad de escaldado, límpiela y séquela.
11002	Tiempo de espera agotado de la unidad de escaldado	☞ Coloque la unidad de escaldado. ☞ Reinicie la máquina.
11004	Unidad de escaldado bloqueada	☞ Apague la máquina. ☞ Extraiga la unidad de escaldado, límpiela y séquela. ☞ Compruebe con el multitool la facilidad de movimiento.
11005	Error de sobrecorriente en la unidad de escaldado	☞ Apague la máquina. ☞ Extraiga la unidad de escaldado, límpiela y séquela. ☞ Compruebe con el multitool la facilidad de movimiento.
13006	Tiempo de espera agotado de calentamiento del calentador	☞ Si el calentador no alcanza su temperatura, se muestra este mensaje al cabo de un tiempo. ☞ Reinicie la máquina.
13011	Tiempo de espera agotado de llenado del calentador	☞ Abra el grifo de agua. ☞ Compruebe el suministro de agua.
13012	Error de presión del suministro de agua	☞ Abra el grifo de agua. ☞ Compruebe el suministro de agua. ☞ Reinicie la máquina.
13013	Advertencia de validación de la presión del agua	☞ Véase Limpieza de la unidad de escaldado, Ajuste del grado de molienda.
13025	Error de agua de escaldado en el caudalímetro	☞ Retire y limpie la unidad de escaldado.
13029	Sobretemperatura del calentador de agua	☞ Desconecte la máquina de la fuente de alimentación durante 10 min. Vuelva a intentarlo y, si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
13038	Sobretemperatura del calentador de vapor	☞ Desconecte la máquina de la fuente de alimentación durante 10 min. Vuelva a intentarlo y, si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio técnico.
13041	Tiempo de espera agotado de calentamiento del calentador de vapor	☞ Si el calentador no alcanza su temperatura, se muestra este mensaje al cabo de un tiempo. ☞ Reinicie la máquina.
14002	Sobrecarga del motor del mezclador de polvo	☞ Limpie el recipiente de mezcla de polvo. ☞ Compruebe/limpie el recorrido/tubo de polvo, salida.
15013	Molinillo 1 bloqueado	☞ La máquina lo ha intentado 5 veces y no ha funcionado. ☞ Limpie/vacíe el molinillo con aspiración.

Véase también al respecto

- Limpiar los depósitos de granos y polvo [▷ 82]
- Limpiar la unidad de escaldado [▷ 72]
- Limpiar el sistema de leche manualmente [▷ 76]

14 Evitar daños materiales en la máquina

INDICACIÓN

¡En caso de incumplimiento de las instrucciones, quedará anulada la garantía!

Si no se respetan las indicaciones de seguridad y las instrucciones, no se concederá ninguna garantía por daños materiales.

- Para evitar daños materiales en la máquina, siga las indicaciones de seguridad y las instrucciones del manual de instrucciones.

Véase también al respecto

Garantía [▶ 8]

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar problemas técnicos y daños en la máquina:

Por motivos legales relacionados con los seguros, asegúrese siempre al final del día tras el cierre del establecimiento. de que la válvula principal de la conexión de entrada de agua esté cerrada y de que el interruptor eléctrico principal esté apagado o bien que la alimentación eléctrica esté desconectada.

Le recomendamos tomar medidas para prevenir daños, por ejemplo:

- Montaje de un dispositivo controlador en la tubería de entrada de agua
- Instalación de detectores de humo

Ubicación de la instalación

Véase también al respecto

Requisitos de instalación

Colocación [▶ 29]

Daños en el molinillo del café

INDICACIÓN

¡Daños materiales por cuerpos extraños en el depósito de granos!

La entrada de objetos extraños puede provocar la obstrucción o el bloqueo del molinillo y destruir su mecanismo. Estos daños no están incluidos en la garantía.

- No llene nunca el depósito de granos con nada que no sean granos de café.

Limpieza tras pausa de funcionamiento

Después de una pausa de funcionamiento, recomendamos ejecutar el programa de limpieza al menos dos veces antes de una nueva puesta en servicio.

Véase también al respecto

Conectar el suministro de agua

15 Desinstalación



⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones en caso de cualificación insuficiente!

La manipulación incorrecta puede provocar daños personales y materiales considerables.

Las siguientes tareas deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico.



⚠ ADVERTENCIA

¡Problemas de salud por máquina pesada!

El peso de la máquina supera la carga admisible que una persona puede levantar o transportar sola. La carga de la máquina puede causar problemas de salud si la levanta o transporta una sola persona.

- No levante ni cargue la máquina usted solo.
- Levante o cargue la máquina con la ayuda de otra persona.



⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por vuelco de la máquina.

Si la máquina se levanta incorrectamente, esta puede volcar. El vuelco o la caída de una máquina pueden provocar lesiones.

- No levante la máquina usted solo.
- Levante la máquina con la ayuda de otra persona.

Tras finalizar el uso

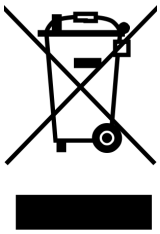
Cuando la máquina haya llegado al final de su vida útil:

- Vacíe la máquina.
- Desmonte la máquina.
- Deseche la máquina de manera respetuosa con el medioambiente.

16 Eliminación

El equipo está sometido a la ordenanza de residuos electrónicos WEEE 2012/19/UE y no puede desecharse en la basura doméstica.

Aseguramos y garantizamos la trazabilidad según la ordenanza comunitaria n.º 1935/2004, así como la producción según las buenas prácticas de fabricación en el sentido de lo indicado en la ordenanza comunitaria n.º 2023/2006.



La máquina debe eliminarse adecuadamente de acuerdo con las disposiciones legales vigentes en el país respectivo.

☞ Póngase en contacto con el socio de servicio técnico.

Si no se ha llegado a un acuerdo de recogida o eliminación, los componentes desmontados deben reciclarse.

☞ Desguace los metales.

☞ Recicle los elementos de plástico.

☞ Deseche los componentes restantes clasificados según las propiedades de los materiales.

☞ Deseche los materiales de servicio y los productos de limpieza de acuerdo con la normativa local y las instrucciones del fabricante correspondiente.

Índice de figuras

Fig. 1 Portal de autoayuda ... 9
Fig. 2 Vista general de la máquina con variante de depósito externo/depósito interno ... 20
Fig. 3 Vista general de pantalla ... 20
Fig. 4 Iluminación funcional ... 21
Fig. 5 Contenedor de granos ... 21
Fig. 6 Salida de agua caliente ... 22
Fig. 7 Depósito de agua interno ... 22
Fig. 8 Recogegotas ... 23
Fig. 9 Depósito de posos abierto ... 23
Fig. 10 Conexiones de la máquina ... 24
Fig. 11 Sistema de polvo ... 24
Fig. 12 Depósito de agua externo ... 25
Fig. 13 Barra de vapor (solo con depósito externo) ... 25
Fig. 14 Conexión tubo de entrada de agua ... 33
Fig. 15 Conexión tubo flexible de descarga ... 33
Fig. 16 Retirar el tapón de silicona ... 34
Fig. 17 Sustituir por una válvula antirretorno ... 34
Fig. 18 Pulsar el menú de tres rayas ... 34
Fig. 19 Introducir la contraseña para Operación ... 35
Fig. 20 Menú Sistema de suministro de agua ... 35
Fig. 21 Retirar la salida combinada ... 36
Fig. 22 Retirar el difusor de aspiración de leche ... 36
Fig. 23 Utilizar cepillos de limpieza ... 36
Fig. 24 Ajuste y limpieza de los difusores de aspiración de leche ... 37
Fig. 25 Encienda la máquina ... 37
Fig. 26 Selección de idioma ... 39
Fig. 27 Ajustar la zona horaria ... 39
Fig. 28 Ajustar la fecha ... 39
Fig. 29 Ajustar la hora ... 40
Fig. 30 Ajustar la dureza del agua ... 40
Fig. 31 Ajustar el filtro de agua ... 40
Fig. 32 Ajustar la especificación del filtro de agua ... 41
Fig. 33 Pulsar el menú de tres rayas ... 41
Fig. 34 Introducir la contraseña para Operación ... 41
Fig. 35 Menú Configuración ... 42
Fig. 36 Fecha/hora ... 42
Fig. 37 Pulsar el menú de tres rayas ... 42
Fig. 38 Introducir la contraseña para Operación ... 43
Fig. 39 Menú Configuración ... 43
Fig. 40 7.3 Menú Configuración - Idioma ... 43
Fig. 41 Pulsar el menú de tres rayas ... 44
Fig. 42 Introducir la contraseña para Operación ... 44

Fig. 43 Menú Configuración ... 44
Fig. 44 Menú Temporizador ... 45
Fig. 45 Menú Temporizador ... 45
Fig. 46 Pulsar el menú de tres rayas ... 45
Fig. 47 Introducir la contraseña para Operación ... 46
Fig. 48 Menú Configuración ... 46
Fig. 49 Configuración Bajo consumo ... 46
Fig. 50 Pulsar el menú de tres rayas ... 47
Fig. 51 Introducir la contraseña para Operación ... 47
Fig. 52 Menú Configuración ... 47
Fig. 53 Menú PIN ... 48
Fig. 54 Pulsar el menú de tres rayas ... 48
Fig. 55 Introducir la contraseña para Operación ... 48
Fig. 56 Menú Configuración ... 49
Fig. 57 Menú Pantalla e iluminación ... 49
Fig. 58 Pulsar el menú de tres rayas ... 50
Fig. 59 Introducir la contraseña para Operación ... 50
Fig. 60 Menú Configuración del sistema ... 50
Fig. 61 Menú Configuración de volumen ... 51
Fig. 62 Pulsar el menú de tres rayas ... 51
Fig. 63 Introducir la contraseña para Operación ... 51
Fig. 64 Menú Configuración del sistema ... 52
Fig. 65 Menú Red ... 52
Fig. 66 Configuración de red ... 52
Fig. 67 Configuración de red ... 53
Fig. 68 Configuración de WiFi ... 53
Fig. 69 Contraseña de la red WiFi ... 54
Fig. 70 Pulsar el menú de tres rayas ... 54
Fig. 71 Introducir la contraseña para Operación ... 54
Fig. 72 Menú Configuración del sistema ... 55
Fig. 73 Restablecer los ajustes de fábrica ... 55
Fig. 74 Llenar el depósito de granos/depósito de polvo ... 57
Fig. 75 Retirar el recogegotas ... 58
Fig. 76 Encender la máquina ... 59
Fig. 77 Dispensación de bebida ... 59
Fig. 78 Cancelación de la bebida ... 60
Fig. 79 Ejemplo: botón adicional Barista ... 60
Fig. 80 Ejemplo: botón S-M-L ... 60
Fig. 81 Salida de agua caliente ... 61
Fig. 82 Pulsar el botón de agua caliente ... 61
Fig. 83 Pulsar el menú de tres rayas ... 62
Fig. 84 Introducir la contraseña para Operación ... 62
Fig. 85 Opción Operación ... 62
Fig. 86 Calibración del polvo ... 63
Fig. 87 Abrir la cafetera ... 63
Fig. 88 Tirar del mezclador hacia delante ... 63

Fig. 89 Colocar el recipiente pequeño en la posición original ... 64
Fig. 90 Calibración del polvo ... 64
Fig. 91 La medición se está iniciando ... 64
Fig. 92 Extraer el recipiente con el polvo ... 64
Fig. 93 Introducir el valor obtenido en Gramos ... 65
Fig. 94 La calibración del polvo ha finalizado ... 65
Fig. 95 Pulsar el menú de tres rayas ... 65
Fig. 96 Introducir la contraseña para Operación ... 66
Fig. 97 Opción Operación ... 66
Fig. 98 Calibración del separador de porciones ... 66
Fig. 99 Calibración del separador de porciones ... 67
Fig. 100 Calibración del separador de porciones ... 67
Fig. 101 Calibración del separador de porciones ... 67
Fig. 102 Introducir el peso medido ... 68
Fig. 103 La calibración ha finalizado ... 68
Fig. 104 Apagar la máquina ... 69
Fig. 105 Extraer el depósito de posos ... 72
Fig. 106 Abrir el depósito de granos ... 73
Fig. 107 Desbloquear el depósito de granos ... 73
Fig. 108 Retirar la cubierta trasera ... 73
Fig. 109 Enclavamiento blanco de la unidad de escaldado ... 74
Fig. 110 Limpiar el depósito de agua ... 75
Fig. 111 Retirar el recogegotas ... 75
Fig. 112 Pulsar el menú de tres rayas ... 77
Fig. 113 Introducir la contraseña para Barista ... 77
Fig. 114 Retirar la salida combinada ... 78
Fig. 115 Desmontar la salida combinada ... 78
Fig. 116 Limpiar todas las piezas ... 78
Fig. 117 Abrir la cafetera ... 79
Fig. 118 Retirar la cubierta superior ... 79
Fig. 119 Extraer el tubo de leche del soporte ... 79
Fig. 120 Utilizar cepillos de limpieza ... 80
Fig. 121 Preparar la solución de limpieza ... 80
Fig. 122 Poner en remojo todas las piezas que hayan llevado leche en la solución de limpieza ... 80
Fig. 123 Abrir la cafetera ... 81
Fig. 124 Tirar del mezclador hacia delante ... 81
Fig. 125 Volver a montar el mezclador ... 81
Fig. 126 Abrir el depósito de granos ... 82
Fig. 127 Desbloquear el depósito de granos ... 82
Fig. 128 Abrir la cafetera ... 83
Fig. 129 Girar el mando giratorio para desbloquear ... 83
Fig. 130 Pulsar el menú de tres rayas ... 84
Fig. 131 Introducir la contraseña para Operación ... 85
Fig. 132 Menú de limpieza ... 85
Fig. 133 Lavado del sistema de escaldado ... 85
Fig. 134 Lavado del sistema de escaldado ... 86

Fig. 135 Pulsar el menú de tres rayas ... 86
Fig. 136 Introducir la contraseña para Operación ... 86
Fig. 137 Menú de limpieza ... 87
Fig. 138 Limpieza del sistema de leche ... 87
Fig. 139 Menú de limpieza - Limpieza del sistema de leche ... 87
Fig. 140 Menú de limpieza - Limpieza del sistema de leche ... 87
Fig. 141 Menú de limpieza - Limpieza del sistema de leche ... 88
Fig. 142 Pulsar el menú de tres rayas ... 88
Fig. 143 Introducir la contraseña para Operación ... 88
Fig. 144 Menú de limpieza ... 89
Fig. 145 Limpieza del sistema de polvo ... 89
Fig. 146 Pulsar el menú de tres rayas ... 89
Fig. 147 Introducir la contraseña para Operación ... 90
Fig. 148 Menú de limpieza ... 90
Fig. 149 Limpieza completa del sistema ... 90
Fig. 150 Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema ... 91
Fig. 151 Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema ... 91
Fig. 152 Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema ... 91
Fig. 153 Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema ... 92
Fig. 154 Menú de limpieza - Limpieza completa del sistema ... 92
Fig. 155 Introducir pastilla de limpieza ... 92
Fig. 156 Limpieza completa del sistema - Introducir pastilla de limpieza ... 92
Fig. 157 Limpieza completa del sistema - Introducir pastilla de limpieza ... 93
Fig. 158 Pulsar el menú de tres rayas ... 93
Fig. 159 Introducir la contraseña para Operación ... 93
Fig. 160 Menú de limpieza ... 94
Fig. 161 Limpieza del sistema de escaldado ... 94
Fig. 162 Limpieza del sistema de escaldado ... 94
Fig. 163 Limpieza del sistema de escaldado ... 94
Fig. 164 Limpieza del sistema de escaldado ... 95
Fig. 165 Pulsar el menú de tres rayas ... 95
Fig. 166 Introducir la contraseña para Operación ... 95
Fig. 167 Menú de limpieza ... 96
Fig. 168 Limpieza de la pantalla ... 96
Fig. 169 Pulsar el menú de tres rayas ... 99
Fig. 170 Introducir la contraseña para Operación ... 99
Fig. 171 Menú de mantenimiento ... 100
Fig. 172 Menú de mantenimiento - Descalcificación ... 100
Fig. 173 Menú de mantenimiento – Descalcificación ... 100
Fig. 174 Mantenimiento - Descalcificación ... 101
Fig. 175 Pulsar el menú de tres rayas ... 101
Fig. 176 Introducir la contraseña para Operación ... 101
Fig. 177 Menú de mantenimiento ... 102
Fig. 178 Preparación para el transporte – Colocar un recipiente debajo de la boquilla de agua caliente ... 102
Fig. 179 Preparación para el transporte - confirmar ... 102
Fig. 180 Pulsar el menú de tres rayas ... 103

Fig. 181 Introducir la contraseña para Operación 103
Fig. 182 Menú de mantenimiento 103
Fig. 183 Mantenimiento de la unidad de escaldado 104
Fig. 184 Mantenimiento de la unidad de escaldado – cambiar la junta de la unidad de escaldado 104
Fig. 185 Sustituir la junta de la unidad de escaldado 104
Fig. 186 Pulsar el menú de tres rayas 105
Fig. 187 Introducir la contraseña para Operación 105
Fig. 188 Menú de mantenimiento 105
Fig. 189 Menú Filtro 105
Fig. 190 Menú de mantenimiento - Cambiar filtro 106
Fig. 191 Pulsar el menú de tres rayas 106
Fig. 192 Introducir la contraseña para Operación 106
Fig. 193 Actualización de servicio 107
Fig. 194 Posición de la interfaz USB con una pantalla de 7" 108
Fig. 195 Posición de la interfaz USB con una pantalla de 10" 108