





# WMF 1500 F

## Internal Storage

MANUAL DE USUARIO  
NORTEAMÉRICA ESPAÑOL

---

## Indicaciones de seguridad

	<b>ADVERTENCIA</b> Riesgo de fuego o shock eléctrico. No quite la tapa.	
<p>ADVERTENCIA, para reducir el riesgo de fuego o shock eléctrico, no quite la tapa, no hay partes servibles en el interior. Las reparaciones sólo debe llevarlas a cabo personal autorizado.</p>		

(33 1453 5200)



El símbolo del rayo dentro de un triángulo equilátero advierte al usuario de la presencia de tensiones peligrosas sin aislar en el interior de la unidad que podrían constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



El símbolo de exclamación dentro de un triángulo equilátero señala al usuario la presencia de instrucciones de funcionamiento y mantenimiento (reparación) importantes en el material impreso suministrado con el aparato.



No utilice la máquina de café si no funciona perfectamente o si ha sufrido algún daño.







En ninguna circunstancia deben manipularse los dispositivos de seguridad incorporados en la máquina.



Para evitar quemaduras, asegúrese de que haya siempre un recipiente debajo de las salidas a la hora de servir bebidas calientes.



Nunca toque las partes calientes de la máquina.

-  Nunca meta la mano en la tolva de café en grano.
-  Antes de limpiar el panel embellecedor apagar la máquina de café o utilizar la función CleanLock para que no se pueda preparar una bebida de forma accidental.
-  Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza del sistema.
-  Con la cafetera encendida, nunca meta la mano en la tolva de café en grano ni en la abertura del escaldador, para así evitar contusiones y aplastamientos al manejar las piezas móviles.

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

La máquina de café "WMF 1500 F Internal Storage" es una máquina de café totalmente automática. La máquina de café puede preparar café en porciones. El café puede servirse recién escaldado o extraerse del depósito de reserva.

---



### Seguir las instrucciones del manual de usuario



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

### ATENCIÓN

*Respetar los pictogramas y símbolos del manual de usuario*

▷ página 24

*Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"*

▷ a partir de la página 8



### Peligro de muerte por choque eléctrico



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

### ADVERTENCIA

*Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"*

▷ a partir de la página 8



### Condiciones para el uso y la instalación

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

### IMPORTANTE

*Datos técnicos*

▷ a partir de la página 91

*Mantenimiento*

▷ a partir de la página 79

<b>1</b>	<b>Seguridad</b>	<b>8</b>
1.1	Indicaciones generales de seguridad	8
1.2	Empleo reglamentario	15
1.3	Condiciones para el uso y la instalación	20
<b>2</b>	<b>Presentación</b>	<b>22</b>
2.1	Denominación de las partes de la máquina de café	22
	Pantalla de disponibilidad operativa	22
	Glosario	25
<b>3</b>	<b>Manejo</b>	<b>26</b>
3.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	26
3.2	Encender la máquina de café	27
3.3	Salida de bebidas	27
	Cancelar bebidas	27
3.3.1	Salida de bebidas del depósito de reserva (VB)	28
3.3.2	Salida de bebidas recién escaldado	28
3.4	Salida de agua caliente	28
3.5	Regulación de altura de la salida	29
3.6	Teclas especiales (opcional)	29
3.7	Tolva de café en grano (cerrable)	29
3.8	Cajón de posos	30
3.9	Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)	30
3.10	Bandeja de goteo	31
3.11	Apagar la máquina de café	31
<b>4</b>	<b>Software</b>	<b>32</b>
4.1	Resumen	32
	Disponibilidad operativa	32
	Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"	32
	Menú principal de funciones	33
	Iconos del control por menú	33
	Mensajes en pantalla	33
4.2	Pantalla de disponibilidad operativa	34
4.2.1	Teclas de bebidas	34
4.2.2	Ajustes VB	35
4.2.3	Línea de función	36
	Seleccionar el idioma	36
	Dispensado manual	36
4.3	Pantalla de disponibilidad operativa en autoservicio	36
4.4	Cuidados	37
	Limpieza del sistema	37
	CleanLock	37
	Instrucciones	38
	Ajustes	38
4.5	Bebidas	39
	Aspectos generales	39
	Cantidad de llenado y tipo de dosificación	40
	Modificar recetas	41
	Seleccionar el molinillo de café	43
	Texto e imagen	45
	Ajuste de las cargas de escaldado - Depósito de reserva	46

# Índice de contenidos

---

<b>4.6</b>	<b>Opciones de servicio</b>	47
	Elementos de mando	47
	Disposición de teclas	49
	Postselección	49
	Preselección de bebidas	50
	Cancelar bebidas	50
	Logotipo	51
<b>4.7</b>	<b>Información</b>	52
	Último escaldado	52
	Temporizador	52
	Servicio	52
	Cuidados	52
	Filtro de agua y descalcificación	52
	Protocolo	53
	Servicio remoto	53
<b>4.8</b>	<b>Contabilidad</b>	54
	Contador	54
	Máquinas expendedoras	54
	Contabilidad externa	54
	Ajustes gratis	55
<b>4.9</b>	<b>Derechos de PIN</b>	55
	PIN de limpieza	56
	PIN de ajustes	56
	PIN de contabilidad	56
	Volver a introducir el PIN	56
<b>4.10</b>	<b>Temporizador</b>	57
	Hora/fecha	57
	Horario de verano	57
	Zona horaria	57
	Temporizador	57
	Resumen del temporizador y ajustar temporizador	58
	Borrar temporizador	58
	Vista general del día del temporizador	58
	Ajuste de las horas de conmutación del temporizador	59
	Disposición de teclas	59
	Temporizador de limpieza	60
	Modo de funcionamiento Depósito de reserva	60
<b>4.11</b>	<b>Sistema</b>	61
	Indicador de progreso	61
	Pantalla e iluminación	61
	Filtro de agua	63
	Temperatura	64
	Ajustar grado de molido	64
	Indicador de presión de escaldado	64
	Dosificador	64
	Información nutricional	64
	Zoom de teclas	65
	Depósito de reserva	65
	Soluciones digitales	66
<b>4.12</b>	<b>Idioma</b>	66
<b>4.13</b>	<b>USB</b>	66
	Cargar recetas	66
	Cargar símbolos de bebida	66
	Guardar recetas	67

Exportar contador .....	67
Exportación HACCP .....	67
Copia de respaldo de datos .....	67
Cargar datos .....	67
Cargar idioma .....	67
Actualización del firmware .....	67
<b>5 Cuidados</b>	<b>68</b>
5.1 Indicaciones de seguridad "Cuidados"	68
5.2 Resumen de los intervalos de limpieza	70
5.3 Programas de limpieza	71
5.3.1 Limpieza del sistema .....	71
5.3.2 Temporizador de limpieza .....	72
5.4 Limpiezas manuales	73
5.4.1 Limpiar la salida de agua caliente .....	73
5.4.2 Limpiar la salida de café .....	73
5.4.3 Limpiar la bandeja de goteo .....	74
5.4.4 Limpiar la carcasa .....	74
5.4.5 Limpiar panel embellecedor (CleanLock) .....	75
5.4.6 Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional) .....	75
5.4.7 Limpiar la tolva de café en grano .....	76
<b>6 Concepto de limpieza HACCP</b>	<b>77</b>
<b>7 Mantenimiento y descalcificación</b>	<b>79</b>
7.1 Mantenimiento	79
7.2 Servicio Técnico de WMF	79
<b>8 Mensajes e indicaciones</b>	<b>80</b>
8.1 Mensajes de manejo	80
8.2 Mensajes de error y averías	81
8.3 Errores sin mensajes de error	84
<b>9 Seguridad y garantía</b>	<b>85</b>
9.1 Peligros para la máquina de café	85
9.2 Directivas	86
9.3 Obligaciones del titular/explotador	88
9.4 Derechos de garantía	90
<b>Apéndice: Datos técnicos</b>	<b>91</b>
Datos técnicos de la máquina de café	91
<b>Apéndice: Accesorios y piezas de recambio</b>	<b>95</b>
<b>Índice</b>	<b>96</b>

## 1 Seguridad

---



### Uso incorrecto

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

 **ADVERTENCIA**

### 1.1 Indicaciones generales de seguridad

#### Peligros para el usuario

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



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



- > Nunca toque las partes calientes de la máquina.
- > No utilice la máquina de café si no funciona perfectamente o si ha sufrido algún daño.
- > Sólo utilice la máquina de café si está completamente ensamblada.
- > Bajo ninguna circunstancia deben modificarse los dispositivos de seguridad incorporados en la máquina.

 **ATENCIÓN**



> Los usuarios deben leer el manual de usuario antes de la utilización, a fin de evitar cualquier lesión debida a un manejo incorrecto.



- > Bajo supervisión permanente, este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y mayores, así como por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o haber sido falta de conocimientos, después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y haber comprendido los peligros resultantes.
- > Los niños no deben jugar con el aparato.
- > La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por los niños.

 **ATENCIÓN**

---

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



## **Peligro de muerte por choque eléctrico**



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



### **Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras**



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

 **ATENCIÓN**



### **Peligro de lesiones**

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

 **ATENCIÓN**



### **Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones**

 **ATENCIÓN**



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



### **Riesgo para la salud**

 **ATENCIÓN**

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



### Riesgo para la salud

- El limpiador y el granulado de limpieza son irritantes.
  - > Respete las medidas preventivas que traen los envases de los productos de limpieza.
  - > En caso de que un dosificador de granulado de limpieza esté bloqueado, llamar al Servicio Técnico de WMF.

 **ATENCIÓN**



### Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



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

 **ATENCIÓN**



### **Peligro de resbalamiento**



**ATENCIÓN**



- Pueden derramarse líquidos de la máquina de café en caso de uso inapropiado o errores. Estos líquidos pueden ocasionar peligro de resbalamiento.
  - > Comprobar periódicamente la hermeticidad de la máquina de café y que no haya derrames de agua.
-

## 1.2 Empleo reglamentario



### Uso incorrecto

 **ADVERTENCIA**

- Si la máquina de café no se emplea de forma reglamentaria, ésta puede dar lugar a un peligro de lesiones.
  - > La máquina de café sólo debe emplearse de forma reglamentaria.
- La WMF 1500 F Internal Storage está diseñada para la preparación de café o agua caliente en recipientes adecuados.
- Los granos de café utilizados deben ser adecuados para ser procesados en la máquina de café. Los productos ya no podrán ser procesados después de la fecha de caducidad.
- Este aparato está diseñado para uso industrial y comercial, y para ser utilizado por personas especializadas o usuarios instruidos en tiendas, oficinas, gastronomía, hotelería o lugares similares.
- Este aparato está diseñado para uso comercial en cocinas industriales en el ámbito de hotelería, gastronomía o lugares similares. El aparato puede ser instalado en lugares de autoservicio, si durante su funcionamiento hay una persona responsable a cargo del sitio. El aparato sólo debe ser utilizado por personal entrenado.
- Los usuarios deben leer el manual de usuario antes de la utilización, a fin de evitar cualquier lesión debida a un manejo incorrecto.

## Lugar de instalación

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

## Conexión de agua

### Del lado del cliente:

- 1/2" (TW12) con llave de paso principal y filtro de impurezas (250 µm)
- Presión de flujo de por lo menos 52.2 psi (0.36 MPa/3.6 bar) para 1.6 gal/min (6 l/min)<sup>(1)</sup>



### Nota

Para que la rutina de ajuste del reductor de presión funcione, se requiere una presión de entrada de al menos 34.8 psi (2.4 bar) a 1.6 gal/min (6 l/min) en la conexión de la máquina. A una presión menor, la diferencia de presión no es suficiente para ajustar el reductor de presión al valor nominal.

<b>NOTA</b>
-------------

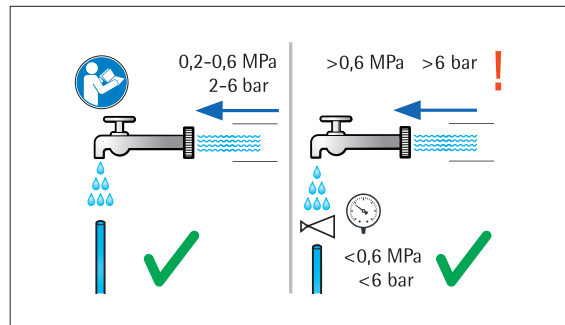
---

<sup>(1)</sup> Considera las pérdidas de presión habituales a través del kit de conexión de agua y del filtro de agua. Esto garantiza la presión de flujo de 29.0 psi (0.2 MPa/2 bar) a 1.6 gal/min (6 l/min) necesaria del lado de la máquina para el rendimiento máximo por hora.

**Del lado de la máquina:**

- 1x 1/2" (TW12) entrada de caldera
- 1x 3/8" (TW8) tubo de descarga
- Presión de flujo de por lo menos 29.0 psi (0.2 MPa/2 bar) para 1.6 gal/min (6 l/min), max. 87.0 psi (0.6 MPa/6 bar)
- Temperatura de alimentación máx. del agua 41 °F (35 °C).
- Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café y/o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.

**¡Importante!** Si la presión de flujo del cliente superara los 87.0 psi (0.6 MPa/6 bar), se deberá intercalar un reductor de presión que deberá ajustarse a un máximo de 87.0 psi (0.6 MPa/6 bar).



## Tubería de desagüe

Válido para máquinas sin separador de posos

- Al conectar la máquina de café a una descarga de agua, deberá instalarse un sifón de embudo en el conducto de desagüe ventilado de acuerdo con la norma EN 61770, ZA.5 "Air break to drain".
- Debe prestarse atención a que la descarga libre (sifón de embudo con ángulo de chapa) sea instalada en posición vertical. Debe respetarse la pendiente especificada para las mangueras de desagüe (2%).
- Los trabajos preliminares para la evacuación de agua en el sitio del cliente deben ser ejecutados respetando las normas generales vigentes, específicas de cada país y locales.

## Temperatura ambiental

- Temperatura ambiente 41 °F hasta un máximo de 95 °F (+5 °C hasta un máximo de +35 °C)

## Utilización

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

---

## Higiene

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

## 1.3 Condiciones para el uso y la instalación



### **Peligro de incendio/ peligro de accidente**

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

### **⚠ ADVERTENCIA**

*Datos técnicos*  
▷ a partir de la  
página 91



### **Condiciones para el uso y la instalación**

- > Utilizar la máquina de café sólo en ambientes libres de heladas.
- > Si la máquina de café ha sido transportada o almacenada a temperaturas inferiores a 41 °F (5 °C), deberá dejarse en reposo a temperatura ambiente durante al menos 5 horas antes de ponerse en funcionamiento.
- > Antes de volver a poner la máquina en servicio después de una pausa de uso (varios días/semanas), recomendamos ejecutar al menos dos veces el programa de limpieza.

### **IMPORTANTE**

*Datos técnicos*  
▷ a partir de la  
página 91  
*Mantenimiento*  
▷ a partir de la  
página 79

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

**NOTA**

El equipo se instalará conforme a las normas de fontanería locales, estatales y federales aplicables. Esto incluye una protección de reflujo apropiada.

## 2 Presentación

### 2.1 Denominación de las partes de la máquina de café



#### Pantalla de disponibilidad operativa



Barra superior

Línea de función

- 1 Depósito de reserva (VB)
- 2 Tolva de granulado de limpieza
- 3 Tolvas de café en grano (hasta 2), cerrable
- 4 Panel embellecedor
- 5 Salida de agua caliente
- 6 Cajón de posos
- 7 Bandeja de goteo
- 8 Salida de café
- 9 Iluminación lateral/indicación de evento
- 10 Pantalla táctil con teclas de bebidas y ajustes
- 11 Tecla ON/OFF

### **Pantalla de disponibilidad operativa**

- 12 Ajustes VB (Configuración e indicador de nivel)
- 13 Tecla de bebida café (taza, jarro, jarra)
- 14 Tecla de bebida 2ª clase de grano, por ej. Decaf (taza, jarro, jarra)
- 15 Tecla de bebida agua caliente (taza, jarro, jarra)
- 16 Icono de menú (para abrir el menú principal)
- 17 Selección de idioma (banderas)

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

Las funciones que se muestran aquí son ejemplos.

Software ▷ a partir de la página 32

## Pictogramas y símbolos del manual de usuario



### Indicaciones de seguridad "Daños personales"

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



### Indicaciones de seguridad "Daños personales"

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



**Choque eléctrico**



**Peligro de resbalamiento**



**Peligro de aplastamiento**



**Superficies calientes**



### Indicaciones de advertencia de daños materiales

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



### Nota/sugerencia

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

### **ADVERTENCIA**

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"  
▷ a partir de la página 8

### **ATENCIÓN**

Indicaciones de seguridad "Manejo"  
▷ página 26

Indicaciones de seguridad "Cuidados"  
▷ página 68

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"  
▷ a partir de la página 8

### **IMPORTANTE**

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"  
▷ a partir de la página 90

Datos técnicos  
▷ a partir de la página 91

### **NOTA**

### **SUGERENCIA**

## Glosario

Término	Explicación
•	• Enumeraciones, posibilidades de selección
*	* Pasos operativos individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la máquina de café y/o explicaciones de los pasos ejecutados automáticamente.</i>
Autoservicio	Autoservicio del cliente
Capacidad	Por ejemplo: capacidad en litros del filtro de agua
Decaf	Café descafeinado
Dureza de carbonatos	Valor en °dKH (gpg). La dureza del agua es una medida de la cantidad de cal disuelta en el agua potable.
Enjuague	Limpieza intermedia
Escaldado Jet	Proceso de escaldado para una preparación más rápida con más uso de café molido
FB	Recién escaldado
Llave de paso principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Preinfusión	El café se humedece y se calienta brevemente antes de escaldarlo para que desprenda su aroma con mayor intensidad
Rampa de posos	▷ Abertura de descarga de posos a través del mostrador, página 30
Salida de bebidas	Salida de café o agua caliente (por ej. para té)
Separador de posos	Dispositivo que recoge los posos de café
VB	Depósito de reserva

## 3 Manejo

### 3.1 Indicaciones de seguridad "Manejo"

---



#### **Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras**



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

#### **⚠ ATENCIÓN**

*Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 8*



#### **Riesgo para la salud**

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

#### **⚠ ATENCIÓN**

*Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 8*



#### **Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones**



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

#### **⚠ ATENCIÓN**

### 3.2 Encender la máquina de café

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

*La máquina de café se enciende y comienza a calentarse.*

*Se inicia un enjuague automático en caliente. Una vez que la máquina de café está lista para despachar bebidas, aparece la pantalla de disponibilidad operativa.*

La máquina de café puede encenderse con el temporizador.



*Control de acceso con PIN*

▷ *Derechas de PIN*  
*página 55*

*Ajustar horas de conmutación*

▷ *Temporizador*  
*página 59*

### 3.3 Salida de bebidas

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

- Tecla iluminada = bebida disponible
  - Tecla no iluminada = bebida no disponible/  
tecla bloqueada
- \* Colocar un recipiente de tamaño adecuado debajo de la salida apropiada
  - \* Pulsar la tecla de bebida deseada

#### Cancelar bebidas

- \* Pulsar de nuevo la tecla de bebida



*Disposición de teclas*

▷ *Opciones de servicio*  
*página 49*

*Cancelar bebidas*

▷ *Opciones de servicio*  
*página 50*

### 3.3.1 Salida de bebidas del depósito de reserva (VB)

\* Colocar un recipiente de tamaño adecuado debajo de la salida de café

\* Pulsar la tecla de bebida deseada

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

Opciones ajustables: taza individual, jarro y jarrita.

Mientras se prepara café para el depósito de reserva (VB), no es posible una salida de bebidas del depósito de reserva al mismo tiempo.

Si el modo del depósito de reserva no está activo, las bebidas de café se prepararán en el momento.

*Ajuste del tamaño de bebida/cantidad*

▷ *Bebidas*  
página 39

### 3.3.2 Salida de bebidas recién escaldado

Según el equipamiento (1 o 2 molinillos), se puede preparar café recién escaldado con el segundo molinillo. Si el modo del depósito de reserva no está activo, las bebidas de café se prepararán en el momento desde el molinillo por defecto.

\* Colocar un recipiente de tamaño adecuado debajo de la salida de café

\* Pulsar la tecla de bebida deseada

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

Opciones ajustables: taza individual, jarro y jarrita.

*Ajuste del tamaño de bebida/cantidad*

▷ *Bebidas*  
página 39

### 3.4 Salida de agua caliente

\* Colocar un recipiente de tamaño adecuado debajo de la salida de agua caliente

\* Pulsar la tecla de agua caliente

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



### 3.5 Regulación de altura de la salida

Las salidas son extraíbles. Cuando se extrae la salida, la altura de las tazas puede ser mayor. Esto permite llenar jarritas y jarras pequeñas.



#### Altura libre

- Salida de café: 6.50 in–8.66 in (165–220 mm)
- Salida de agua caliente: 6.50 in–8.26 in (165–210 mm)

\* Tomar la salida y extraerla

### 3.6 Teclas especiales (opcional)

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



Ajuste y preselección de idioma  
▷ Idioma  
página 48

### 3.7 Tolva de café en grano (cerrable)

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



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

#### IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" ▷ a partir de la página 90

### 3.8 Cajón de posos

El cajón de posos recoge el café molido usado.

En la pantalla aparece un mensaje tan pronto como sea necesario vaciar el cajón de posos.

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

El volumen del cajón de posos está diseñado para unos 15.87 oz (450 g) de café molido.

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



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



*Limpiar el cajón de posos*  
▷ Limpiezas manuales  
página 75

### IMPORTANTE

*Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"*  
▷ a partir de la página 90

### 3.9 Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)

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

#### Importante

*Limpiar diariamente la rampa de posos*  
▷ Limpiezas manuales  
página 75

### 3.10 Bandeja de goteo



#### Peligro de escaldaduras



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

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

#### ⚠ ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 8

Limpiar diariamente la bandeja de goteo

Cuidados

> a partir de la página 68



### 3.11 Apagar la máquina de café



#### Prestar atención a la higiene

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

#### ⚠ ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 8

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

Cuidados

> a partir de la página 68



#### Respetar las instrucciones

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

#### IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 90

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

\* Accionar brevemente la tecla ON/OFF hasta que se escuche una señal

*La máquina de café se apaga.*

\* Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica

\* Cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua



Control de acceso con PIN  
> Derechos de PIN  
página 55

## 4 Software



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

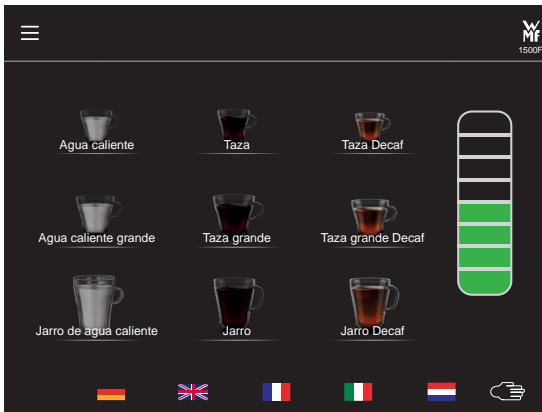
### ATENCIÓN

Indicaciones de seguridad "Manejo"  
▷ página 26

### 4.1 Resumen

#### Disponibilidad operativa

página 34



Disposición de teclas  
▷ Opciones de servicio  
página 49

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

#### Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"

página 34



Idiomas



Dispensado manual

## Menú principal de funciones

a partir de la página 37



Cuidados  
página 37



Bebidas  
página 39



Opciones de servicio  
página 47



Información  
página 52



Contabilidad  
página 54



Derechos de PIN  
página 55



Temporizador  
página 57



Sistema  
página 61



Idioma  
página 66



USB  
página 66

## Iconos del control por menú



Menú principal/Retroceder



Confirmar valor/ajuste



Introducción del PIN



Borrar valor/ajuste



Continuar/Start



Preparación de prueba



Carga de ajustes



Retroceder



Guardar los ajustes



Acceso a teclado

## Mensajes en pantalla



Mensaje de evento y error

## 4.2 Pantalla de disponibilidad operativa

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

### 4.2.1 Teclas de bebidas

Todas las teclas de bebidas disponibles están iluminadas.

En la pantalla se muestran todas las bebidas ajustadas.

En el centro, debajo del panel embellecedor, está la salida de café.

Tamaños de bebida posibles:

- Taza, jarro y jarrita - VB
- Taza, jarro y jarrita - Recién escaldado

La salida de agua caliente está del lado izquierdo.

Tamaños de bebida posibles:

- Taza, jarro y jarrita



*Ejemplo: taza de café grande*

*Disposición de teclas*

*▷ Opciones de servicio*

*página 49*

## 4.2.2 Ajustes VB

\* Pulsar la tecla VB

Se abre el menú VB.

El contenido del depósito de reserva deseado se ajusta por medio del modo de funcionamiento.

Modo de funcionamiento	1–1.5 litros (0.26–0.40 gal)	1.5–2 litros (0.40–0.52 gal)	2–2.5 litros (0.52–0.66 gal)
Cantidad deseada	1.5 litros (0.40 gal)	3 litros (0.79 gal)	2 litros (0.52 gal)
Carga de escaldado	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)
Umbral de postescaldado	1 litros (0.26 gal)	1.5 litros (0.40 gal)	2 litros (0.52 gal)
Bloqueo de extracción	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)

Modo de funcionamiento	2.5–3 litros (0.66–0.79 gal)	3–3.5 litros (0.79–0.92 gal)	4 litros (1.06 gal)
Cantidad deseada	4 litros (1.06 gal)	3 litros (0.79 gal)	2 litros (0.52 gal)
Carga de escaldado	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)
Umbral de postescaldado	2.5 litros (0.66 gal)	3 litros (0.79 gal)	3.5 litros (0.92 gal)
Bloqueo de extracción	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)	0.5 litros (0.13 gal)



Tecla VB



Ajuste de las cargas de escaldado VB  
 ▷ Sistema  
 página 65

### 4.2.3 Línea de función

#### Seleccionar el idioma

El idioma deseado puede seleccionarse mediante los símbolos de banderas.



Preselección de idiomas  
▷ Opciones de servicio  
página 48

#### Dispensado manual

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



## 4.3 Pantalla de disponibilidad operativa en autoservicio

Las bebidas disponibles en el modo de autoservicio se muestran en la "Pantalla de disponibilidad operativa". La indicación varía dependiendo del equipamiento (1 o 2 molinillos).

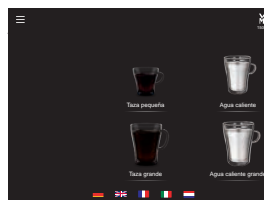


Pantalla de disponibilidad operativa  
Modo de autoservicio 2 molinillos  
▷ Software  
página 47

#### Opciones de salida

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

Opciones: taza, jarro, jarrita.



Pantalla de disponibilidad operativa  
Modo de autoservicio 1 molinillo  
▷ Software  
página 47

## 4.4 Cuidados



Iconos del control por menú

▷ Resumen  
página 33

Cuidados

▷ a partir de la página 68

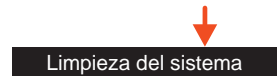
Concepto de limpieza HACCP

▷ a partir de la página 77

### Limpieza del sistema

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

Opciones: "Con apagado" "Sin apagado"



Limpieza del sistema

▷ Cuidados

a partir de la página 71

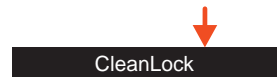
### CleanLock

\* Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

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



Limpiar el panel embellecedor

▷ Cuidados

a partir de la página 75

## Instrucciones

Aquí se puede acceder a instrucciones animadas sobre los programas de limpieza.


  
Instrucciones

*Resumen de los intervalos  
de limpieza*  
▷ Cuidados  
*página 70*

## Ajustes

### Enjuague de apagado

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:    activo

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

  
Ajustes

## 4.5 Bebidas



### Aspectos generales

#### Salida de prueba

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

- \* Modificar los ajustes según lo deseado
  - \* Pulsar sobre el icono "Salida de prueba"
- La bebida se dispensa con los nuevos valores ajustados.*

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



*Ejemplo: taza de café pequeña*

#### Guardar recetas

La receta modificada se guarda.



#### Cargar recetas

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

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



## Cantidad de llenado y tipo de dosificación



### Cantidad de llenado

Ajustar la cantidad de llenado deseada. La receta se adapta de manera acorde.

El 100% corresponde al valor guardado hasta ahora.



### Tipo de dosificación


- **Start-stop**  
La salida está activa hasta la cantidad ajustada. La salida puede detenerse antes volviendo a pulsar la tecla.
- **Dosificado**  
Saldrá la cantidad ajustada. El tipo de dosificación está disponible para el agua caliente.
- **Freeflow**  
Saldrá agua caliente mientras se mantenga accionada la tecla.
- **Start-Stop-Freeflow**  
Pulsando brevemente una vez la tecla comienza la salida Start-Stop. Si la tecla es pulsada por más de 1 segundo comienza la salida Freeflow.

*El tipo de dosificación puede ajustarse para agua caliente.*

## Modificar recetas



### Ajustes de bebida – Recién escaldado

- \* Pulsar sobre el icono FB (recién escaldado)
- \* Pulsar la tecla de bebida deseada
- \* Pulsar sobre el icono 

Iconos del control por menú  
 ▷ Resumen  
 página 33



**Ajustes de bebidas jarro Decaf M**  
 Modificar receta - Modificar componente - Espresso

	g	ml	#	1	2
	16.7	185	user	8	9
	16.8	190	1	9	10
	16.9	195	2	10	0
	17.0	200	3	0	1
	17.1	210	4	1	2
	17.2	220	5	2	3
	17.3	230	6	3	4
	17.4	240	7	4	5
	17.0	200	3	0	1
	17.0	200	3	0	1
	17.0	200	3	0	1

### Reserva Componentes de fábrica

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

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

*El componente se insertará de inmediato en la posición deseada.*

### Borrar componente

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



### Modificar componente

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

*Se abre el menú "Modificar componente".*

Se muestran las posibilidades de ajuste para el componente seleccionado.

Se muestran los datos guardados y actuales.



Los valores actuales



Los valores almacenados por el Servicio Técnico



Los valores de fábrica

### Cantidad de café molido

Valor en gramos (g)



### Cantidad de agua

Valor en mililitros (ml)



## Calidad del café

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



### Niveles de calidad

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

#### ¡Nota!

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

## Seleccionar el molinillo de café


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



## Ajustes de bebida – Depósito de reserva



Para las bebidas del depósito de reserva sólo se puede ajustar la cantidad dispensada.

- \* Pulsar sobre el icono VB (depósito de reserva)
- \* Pulsar la tecla de bebida deseada
- \* Pulsar sobre el icono 

Se muestran los datos guardados y actuales.



Los valores actuales



Los valores almacenados  
por el Servicio Técnico



Los valores de fábrica

## Cantidad de agua

Valor en mililitros (ml)



## Texto e imagen



Iconos del control por menú  
 ▷ Resumen  
 página 33

## Texto e imagen

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

\* Activar el teclado con el icono de teclado

Cargar imágenes de bebidas propias  
 ▷ USB  
 página 66

## Observación

Aquí puede almacenarse una nota sobre la bebida.

## Ajuste de las cargas de escaldado - Depósito de reserva



Ajustes VB  
 ▷ Pantalla de disponibilidad operativa  
 página 35



Aquí se pueden definir y almacenar las cargas de escaldado para el depósito de reserva.


El escaldador puede contener un máximo de 28 g (0.98 oz) de café molido.

Las cargas de escaldado deben ajustarse en consecuencia.

Valor estándar: carga de escaldado 0.5 litros (0.13 gal)

\* Pulsar sobre el icono 

\* Pulsar la tecla de bebida deseada

\* Pulsar sobre el icono 



## 4.6 Opciones de servicio



### Elementos de mando

Para el manejo pueden desactivarse algunas funciones en la "Pantalla de disponibilidad operativa". Las funciones y sus iconos no se muestran en estado inactivo.

### Autoservicio

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

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo

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

- Icono de menú: retardado
- Indicador de errores: símbolo
- Cancelar bebidas: inactivo
- Preselección de idiomas: inactivo
- Ajustes VB: inactivo
- Dispensado manual VB: inactivo

### Icono de menú

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  activo

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

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

### Indicador de errores

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

Opciones:           • activo                   • inactivo

Valor estándar:    activo

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

### Preselección de idiomas

Aquí se ajusta si la preselección de idiomas y banderas es posible. La "Preselección de idiomas" puede activarse aquí.

*Preselección de idiomas*  
▷ Elementos de mando  
página 66

Opciones:           • activo                   • inactivo

Valor estándar:    inactivo

### Ajustes VB – Modo de autoservicio

El "Indicador de nivel" muestra la carga de escaldado ajustada en el depósito de reserva.

\* Pulsar sobre el icono

Se abre el menú.

Opciones:           • activo                   • inactivo

Valor estándar:    inactivo

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



*Ajustes VB*  
▷ Pantalla de disponibilidad operativa  
página 35

## Ajustes VB – Modo estándar

El "Indicador de nivel" muestra el nivel de llenado ajustado en el depósito de reserva.

\* Pulsar sobre el icono

Se abre el menú.

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo      Los ajustes VB pueden abrirse pulsando sobre el indicador de nivel.

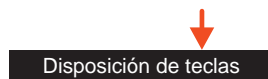


Ajustes VB

▷ Pantalla de disponibilidad operativa  
página 35

## Disposición de teclas

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



## Postselección

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo      La selección de la clase de café y del tamaño de la bebida se solicitan después de la elección de la bebida.

La designación de las clases de café y de los tamaños pueden modificarse. (Clase de café y S-M-L).

Las indicaciones y opciones varían dependiendo del equipamiento.

- Tamaño 1, 2 y 3
- Dosificador 1 y 2

Para el modo de autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

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



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

Sistema

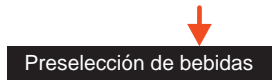
▷ a partir de la página 61

## Preselección de bebidas

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo

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

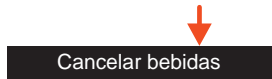


## Cancelar bebidas

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo

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



## Logotipo



Logotipo

### Logotipo del fabricante

Opciones:  activo  inactivo

Valor estándar:  activo

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

### Logotipo del cliente

Opciones:  activo  inactivo

Valor estándar:  inactivo

**activo** Cuando la opción está ajustada en "activo" y se ha cargado un logotipo del cliente, en caso de disponibilidad operativa el logotipo del cliente aparecerá centrado en la barra superior.

### Cargar logotipo del cliente

- \* Conectar la memoria USB con el logotipo del cliente
- \* Cargar el logotipo del cliente

*El logotipo del cliente también puede cargarse a través de CoffeeConnect.*

### Tamaño del logotipo del cliente

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

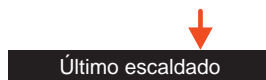
## 4.7 Información

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



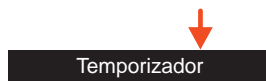
### Último escaldado

Información sobre el último escaldado.



### Temporizador

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



### Servicio

Información sobre dirección del Servicio Técnico, número de serie, versiones y red de la máquina de café.



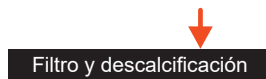
### Cuidados

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



### Filtro de agua y descalcificación

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



## Protocolo

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


Protocolo

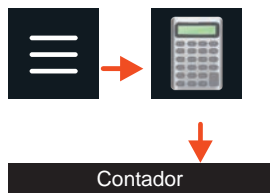
## Servicio remoto

Una vez activado el Servicio remoto, el Servicio Técnico de WMF puede conectarse directamente a la máquina de café. Es posible llevar a cabo diversos ajustes y subsanar errores.


Servicio remoto

## 4.8 Contabilidad



### Contador

Aquí se muestran los contadores para las distintas bebidas y los totales de las bebidas.

Por medio de la salida USB puede emitirse un protocolo.

Contabilidad				
Contador				
Taza	1	2	3	4
Taza Decaf	2	2	2	2
Jarro de agua caliente	1	1	1	1
Jarro	2	2	2	2

### Ajuste estándar

Contador 1 = contador diario

Contador 2 = contador semanal

Contador 3 = contador mensual

Contador 4 = contador anual



Los diferentes contadores pueden ponerse a cero manualmente de forma independiente entre sí.

(Por ejemplo Contador 1 = diario, Contador 2 = semanal, etc.)

**SUGERENCIA**

### Máquinas expendedoras

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

### Contabilidad externa

Véase manual de usuario del sistema de contabilidad camarero.

## Ajustes gratis

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



Ajustes gratis

### Todo gratis

Opciones:  activo  inactivo

Valor estándar:  inactivo

### Bebida gratis

Opciones:  activo  inactivo

Valor estándar:  inactivo

### Indicación en pantalla

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

### Indicación teclas de bebidas

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

## 4.9 Derechos de PIN

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

- Limpiar
- Ajustes
- Contabilidad



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

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

### PIN de limpieza









Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

 Cuidados



### PIN de ajustes










Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

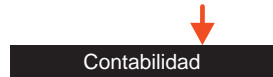
- |   |  |
|---|--|
|  Cuidados                       |  Temporizador |
|  Bebidas                        |  Sistema      |
|  Opciones de servicio           |  Idioma       |
|  Contabilidad<br>(sin "Borrar") |  USB          |



### PIN de contabilidad

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

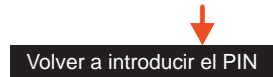
- |   |  |
|---|--|
|  Cuidados                         |  PIN          |
|  Bebidas                          |  Temporizador |
|  Opciones de servicio            |  Sistema     |
|  Contabilidad<br>(con "Borrar") |  Idioma     |
|   |  USB        |



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

### Volver a introducir el PIN

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



## 4.10 Temporizador



### Hora/fecha

Aquí se ajustan la hora actual y la fecha.



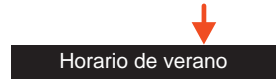
### Horario de verano

Aquí se puede ajustar si el horario de verano se activará automáticamente.

El punto de menú está disponible si no hay ningún módulo de telemetría instalado.

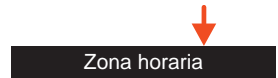
Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo



### Zona horaria

Aquí se ajusta la zona horaria.



### Temporizador

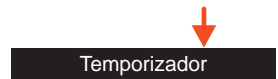
Aquí se encienden y se apagan en general las funciones del temporizador.

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  activo

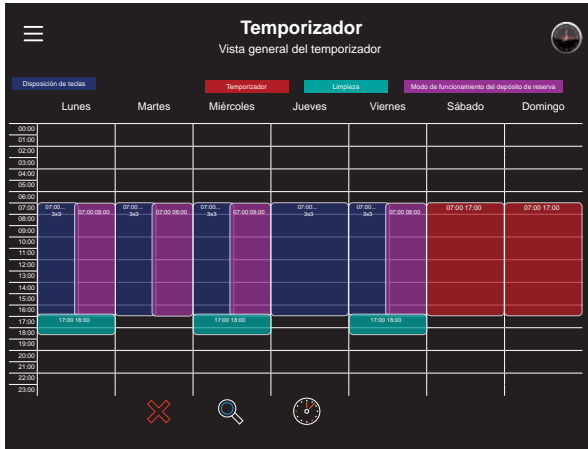
activo      Las horas de conmutación del temporizador están activas.

inactivo    No se ejecutan las horas de conmutación del temporizador.



## Resumen del temporizador y ajustar temporizador

Vista general de todas las horas de encendido y apagado



Resumen del temporizador

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

## Borrar temporizador

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



## Vista general del día del temporizador

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



## Ajuste de las horas de conmutación del temporizador



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

- Disposición de teclas
- Temporizador ON/OFF
- Temporizador de limpieza
- Modo de funcionamiento



Todas las modificaciones en las horas de conmutación sólo tienen efecto en horas de conmutación a futuro.

**NOTA**

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

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

## Disposición de teclas

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo

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



Disposición de teclas

## Temporizador de limpieza

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo      Por medio del temporizador se puede iniciar una limpieza automática del sistema.

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

- La salida de jarras debe estar hacia adentro.
- La limpieza con temporizador debe realizarse fuera del tiempo en modo de autoservicio.

## Modo de funcionamiento del depósito de reserva

El modo de funcionamiento se puede definir con el temporizador, dependiendo de la hora del día.

Por ejemplo

- Modo de funcionamiento    hasta las 10 h  
2–4 litros (0.52–1.06 gal)
- Modo de funcionamiento    a partir de las 10 h  
1–2 litros (0.26–0.52 gal)

*Si se ajusta un modo de funcionamiento definido por el usuario, también está disponible para seleccionar en la pantalla.*



Temporizador de limpieza

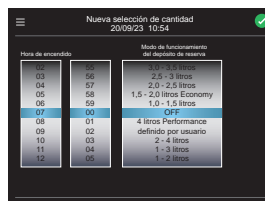
*Procedimiento y otras consultas*

▷ *Cuidados*

▷ *Temporizador de limpieza*  
página 72



Modo de funcionamiento del depósito de reserva



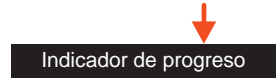
## 4.11 Sistema



### Indicador de progreso

Opciones: Línea, Círculo, OFF

Valor estándar: Línea



### Pantalla e iluminación

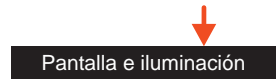
#### Iluminación

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

Además, están las opciones:

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

*El ajuste actual se muestra de inmediato.*



#### Iluminación en caso de disponibilidad operativa

- Color operativo iluminación lateral

#### Indicación de evento (mensaje)

Opciones:  activo  inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo Durante un mensaje puede ajustarse la iluminación.

*Por ejemplo, mensaje "Falta café molido".*

#### Iluminación en caso de mensajes (evento)

- Color de evento iluminación lateral

## Brillo de la pantalla

Aquí se ajusta el brillo de la pantalla.

### Reducir el brillo automáticamente

Opciones:           • activo                   • inactivo

Valor estándar:    activo

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

## Calibración táctil

Volver a calibrar la pantalla táctil.

## Fondo de pantalla

Aquí se pueden ajustar los colores deseados para la pantalla táctil.

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

## Salvapantallas

Aquí se puede activar y configurar el tiempo de inicio y la frecuencia para un salvapantallas.

El salvapantallas se debe cargar previamente en la máquina.

▷ *Soluciones digitales*  
página 66

## Animación de salida

Aquí se puede ajustar el tiempo de visualización de una animación durante la salida de bebidas.

La imagen se debe cargar previamente en la máquina.

▷ *Soluciones digitales*  
página 66

## Filtro de agua

Opciones:  activo  inactivo

Valor estándar:  inactivo

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



Filtro de agua

### Nota

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

## Capacidad del filtro

Aquí se ingresa la capacidad del filtro en litros.

## Dureza de carbonatos medida

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

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

*La comprobación de la dureza de carbonatos se suministra con los accesorios.*



Si la máquina de café se hace funcionar con la dureza del agua equivocada, esto puede producir una gran calcificación y por lo tanto fugas en las válvulas.

No se asume ninguna responsabilidad por los daños resultantes.

**NOTA**

## Dureza total medida

Aquí se introduce la dureza total medida.

## Temperatura

Indicación de la temperatura ajustada del agua de la caldera.



## Ajustar grado de molido

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

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

Valor menor -> grado de molido más fino

Valor mayor -> grado de molido más grueso

El ajuste se puede realizar en pasos de 0.25. Se debe ajustar un máximo de medio grado de molido por ajuste. Después de cada ajuste debe realizarse un molido.

Sólo para personal especializado y el Servicio Técnico.



Ajustar grado de molido

## Indicador de presión de escaldado

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

Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo



Indicador de presión de escaldado

## Dosificador

Aquí pueden almacenarse los nombres de los tipos de granos y café molido utilizados.

Valor estándar: Café Crème.



Dosificador

*Disponible para máquinas con 2 molinillos.*

## Información nutricional

Aquí puede registrarse información detallada sobre valores nutricionales e ingredientes para cada molinillo. Está disponible una vista general.



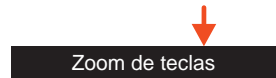
Información nutricional

## Zoom de teclas

Con el zoom de teclas activo, la tecla de bebida seleccionada se muestra ampliada.

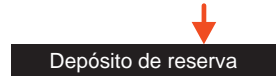
Opciones:      • activo                      • inactivo

Valor estándar:  inactivo



## Depósito de reserva

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



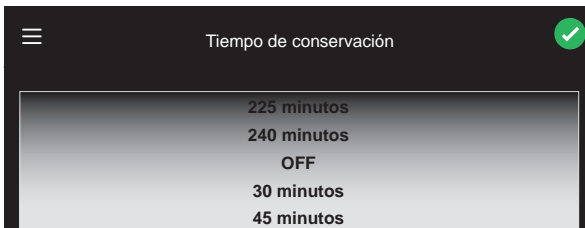
### Configuración del depósito de reserva

- Selección del modo de funcionamiento
- Cantidad deseada:
  - 1–1.5 litros (0.26–0.40 gal)
  - 1.5–2 litros (0.40–0.52 gal)
  - 2–2.5 litros (0.52–0.66 gal)
  - 2.5–3 litros (0.66–0.79 gal)
  - 3–3.5 litros (0.79–0.92 gal)
  - 3.5–4 litros (0.92–1.06 gal)

### Ajustar el tiempo de conservación

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

Tiempo máximo de conservación 240 min.



## Soluciones digitales

↓  
Soluciones digitales

### Acciones remotas

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

### Smart Remote

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

*Existen opciones adicionales de acceso remoto a través de WMF CoffeeConnect.*

## 4.12 Idioma

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

Los idiomas disponibles son mostrados en inglés.



## 4.13 USB

La conexión USB permite realizar un intercambio de datos.

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



## Cargar recetas

Aquí se cargan las recetas guardadas.

↓  
Cargar recetas

## Cargar símbolos de bebida

Cargar fotos o símbolos de bebida desde la memoria USB.

↓  
Cargar símbolos de bebida

## Guardar recetas

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



Guardar recetas

## Exportar contador

Exportar estados de contador a la memoria USB.



Exportar contador

## Exportación HACCP

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



Exportación HACCP

## Copia de respaldo de datos

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



Copia de respaldo de datos

## Cargar datos

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



Cargar datos

## Cargar idioma

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



Cargar idioma

## Actualización del firmware

Sólo para el Servicio Técnico.



Actualización del firmware

## 5 Cuidados

### 5.1 Indicaciones de seguridad "Cuidados"

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



#### Riesgo para la salud/higiene

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

#### ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"   
▷ a partir de la página 8



#### Riesgo para la salud/higiene

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

#### ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"   
▷ a partir de la página 8



#### Riesgo para la salud/higiene

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

#### ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"   
▷ a partir de la página 8



## Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente de las salidas.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
- > Ponga la protección antisalpicaduras debajo de la salida de café durante la limpieza.
- > Antes de la limpieza apagar la máquina de café para que no se pueda preparar una bebida de forma accidental.
- > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.

### ATENCIÓN

Respete las indicaciones  
en el capítulo "Seguridad"  
▷ a partir de la página 8

## 5.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados				
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Mensaje	Opcionalmente
<b>Programas de limpieza</b>				
x			x	Limpieza del sistema
x				x Temporizador de limpieza
<b>Limpiezas manuales</b>				
x				Limpiar la salida de agua caliente
x				Limpiar la salida de café
		x		x Limpiar la bandeja de goteo
		x		Limpiar la carcasa
		x		Limpiar panel embellecedor (CleanLock)
x				Limpiar el cajón de posos
x				x Limpiar la rampa de posos
		x		Limpiar la tolva de café en grano



▷ página 71

▷ página 72

▷ página 73

▷ página 73

▷ página 74

▷ página 74

▷ página 75

▷ página 75

▷ página 75

▷ página 76

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

Semanalmente = Limpieza semanal

Periódicamente = Periódicamente, según sea necesario

Mensaje = Después de aparecer el mensaje en pantalla

Opcionalmente = Opcional (dependiendo del equipamiento)

## 5.3 Programas de limpieza

### 5.3.1 Limpieza del sistema

La limpieza del sistema es un programa de limpieza totalmente automático. El granulado de limpieza se alimenta automáticamente a través del dosificador de granulado. Duración total aprox.: 20 minutos.



#### Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



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



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



- Ponga la protección antisalpicaduras debajo de la salida de café durante la limpieza. La petición se indica en la pantalla.
- Si se vacía la tolva de granulado de limpieza, la máquina se bloquea después del tercer aviso de limpieza del sistema.
- En caso de que un dosificador de granulado de limpieza esté bloqueado, llamar al Servicio Técnico de WMF.

*Instrucciones en forma de animación*

▷ *Menú principal*

▷ *Cuidados*

▷ *Instrucciones*

#### ATENCIÓN

*Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" ▷ a partir de la página 8*

#### NOTA

#### IMPORTANTE

*Observar el capítulo Temporizador ▷ a partir de la página 57*

### 5.3.2 Temporizador de limpieza

La limpieza del sistema puede iniciarse y realizarse automáticamente con el temporizador.

Asegúrese siempre de que antes de una limpieza controlada por temporizador, la protección contra salpicaduras esté colocada debajo de las salidas.

- La limpieza con temporizador debe realizarse fuera del tiempo en modo de autoservicio.
- Ponga la protección antisalpicaduras debajo de la salida de café durante la limpieza.

*La limpieza se inicia a la hora de conmutación introducida en el temporizador.*

*Durante la limpieza con temporizador parpadea la iluminación lateral LED.*

*Durante la limpieza con temporizador se muestra un aviso de advertencia en la pantalla.*

*Poco antes de la salida de líquidos de limpieza a través de la salida suena una señal acústica.*



### Indicaciones

- **Poner la protección antisalpicaduras bajo la salida**

Este texto sólo se puede mostrar como aviso o como solicitud de entrada.

- **Vaciar cajón de posos**

Este texto sólo se puede mostrar como aviso o como solicitud de entrada.

## 5.4 Limpiezas manuales

Números de pedido para el programa de cuidados WMF  
 ▷ Accesorios y piezas de recambio  
 página 95

### 5.4.1 Limpiar la salida de agua caliente

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

- \* Extraer la salida de agua caliente y desenroscar el difusor
- \* Colocar la salida de agua caliente en la solución de limpieza (aprox. 30 minutos)
- \* Enjuagar a fondo con agua potable limpia



#### Peligro de escaldaduras

- Antes de la limpieza apagar la máquina de café para que no se pueda preparar una bebida de forma accidental.
  - > Apagar la máquina de café antes de la limpieza.

#### ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"  
 ▷ a partir de la página 8

### 5.4.2 Limpiar la salida de café

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

- \* Extraer la salida de café
- \* Colocar la salida de café en la solución de limpieza (aprox. 30 minutos)
- \* Enjuagar a fondo con agua potable limpia



#### Peligro de escaldaduras

- Antes de la limpieza apagar la máquina de café para que no se pueda preparar una bebida de forma accidental.
  - > Apagar la máquina de café antes de la limpieza.

#### ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"  
 ▷ a partir de la página 8

### 5.4.3 Limpiar la bandeja de goteo



#### Peligro de escaldaduras



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

#### ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 8

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



Instrucciones  
> Software > Cuidados  
página 38

### 5.4.4 Limpiar la carcasa



- Peligro, otros productos podrían arañar o rayar las superficies durante la limpieza.
  - > Se prohíbe limpiar con polvos para fregar o productos similares.
  - > No utilizar limpiadores abrasivos.
  - > Utilizar paños suaves para la limpieza.
  - > Se recomienda un paño de microfibra húmedo.

#### IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 90

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

### 5.4.5 Limpiar panel embellecedor (CleanLock)

\* Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

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



#### Peligro de escaldaduras

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

#### ⚠ ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 8



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

#### IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 90

### 5.4.6 Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional)

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



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

#### IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 90

### 5.4.7 Limpiar la tolva de café en grano

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

Recomendación: mensualmente.



#### Peligro de lesiones

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

 **ATENCIÓN**



#### Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



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

 **ATENCIÓN**



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

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

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



Girar 180° el dispositivo de bloqueo



## 6 Concepto de limpieza HACCP

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

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


Si las máquinas de café de WMF se instalan, reciben cuidados y mantenimiento y se limpian conforme a las instrucciones, entonces cumplen las condiciones para los requisitos indicados con anterioridad. En cambio, si el cuidado y la limpieza no se realizan de forma reglamentaria, el despacho de bebidas puede resultar peligroso en lo que respecta a la higiene alimentaria. Los intervalos de limpieza deben respetarse como se especifica en el manual de usuario, las instrucciones de limpieza y el concepto de limpieza.

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

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

*Exportación HACCP  
▷ página 67*



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

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

**SUGERENCIA**

### Concepto de limpieza HACCP

Mes \_\_\_\_\_ Año \_\_\_\_\_

**Pasos de limpieza:**

1. Ejecución de la limpieza del sistema
  - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)
2. Limpieza periódica de la salida de café/agua caliente
  - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)
3. Limpieza periódica de la tolva de café en grano
  - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)
4. Limpieza general de la máquina
  - ▷ Manual de usuario (capítulo Cuidados)

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

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

## 7 Mantenimiento y descalcificación

Tenga en cuenta que se trata de una máquina de café industrial de uso profesional que requiere mantenimiento y descalcificación periódicos. Los mantenimientos deben realizarse, dependiendo de la carga real de la máquina y del tiempo de funcionamiento, según el plan de mantenimiento del fabricante. Según la configuración de la máquina, pueden activarse indicaciones en pantalla como asistencia al cumplimiento de los ciclos de mantenimiento especificados. Si no aparece ningún mensaje en la pantalla, deberá realizarse una comprobación de los componentes relevantes para la seguridad al menos cada 24 meses y un reemplazo en caso necesario. La máquina de café puede seguir funcionando después del mensaje; sin embargo, la ejecución o el encargo de ejecución de los trabajos de mantenimiento deben llevarse a cabo en un breve plazo para garantizar la seguridad funcional y evitar daños.

### 7.1 Mantenimiento

El mantenimiento sólo debe ser realizado por personal capacitado o por el Servicio Técnico de WMF, ya que en este caso deben efectuarse comprobaciones de seguridad.

*Mensaje de mantenimiento  
▷ Mensajes e indicaciones  
página 80*

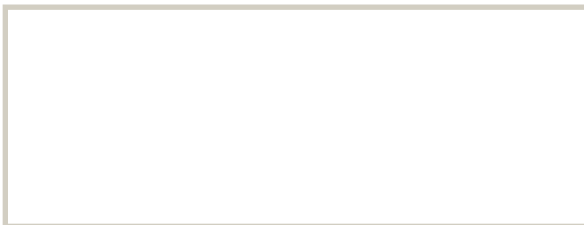
### 7.2 Servicio Técnico de WMF

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

WMF GmbH

WMF Platz 1

D-73312 Geislingen (Steige)




#### **¡Importante!**

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

## 8 Mensajes e indicaciones

### 8.1 Mensajes de manejo

#### Reponer el café en grano

- \* Reponer el producto en la tolva de café en grano (según la indicación)
  - \* Comprobar lo siguiente:
    - ¿Está abierto el dispositivo de bloqueo de las tolvas de café en grano?
- ▷ *Cuidados*
- El café en grano no se desliza hacia abajo.
  - \* Remover con una cuchara grande y confirmar con 

#### Abrir el grifo de agua/la llave de paso

- \* Abrir el grifo de agua y confirmar

#### Vaciar cajón de posos

- \* Vaciar el cajón de posos

#### Falta cajón de posos

- \* Volver a colocar el cajón de posos

#### Cambiar el filtro de agua

- \* Llamar al Servicio Técnico de WMF
- ¡Prestar atención a las instrucciones de uso del filtro de agua!*

#### Revisar el fallo en el manual de usuario

Indicación del número de error

▷ *Mensajes de error y averías*

#### Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

▷ *Mensajes de error y averías*

#### Mensaje de Servicio Técnico

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

- \* Llamar al Servicio Técnico de WMF

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

## 8.2 Mensajes de error y averías

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

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


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

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

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

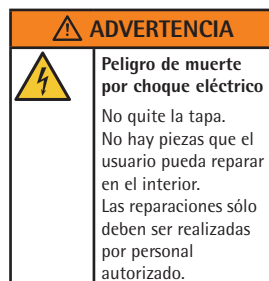
Algunos mensajes tienen como consecuencia el bloqueo de algunas funciones. Esta situación se reconoce porque se apaga la iluminación de las teclas de bebidas. Se pueden seguir obteniendo las bebidas correspondientes a las teclas de bebidas que siguen iluminadas.

Su máquina de café WMF 1500 F Internal Storage de WMF está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores que ocurren se presentan en la pantalla. Los mensajes de error también pueden ser causados por una avería de la red eléctrica.

Si hay un error actual o una indicación para el usuario, aparecerá el icono .

- \* Pulsar 

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






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

**NOTA**

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
6	Corriente de bloqueo en unidad de escaldado/unidad de escaldado funciona con dificultad	* Apagar la máquina de café
88	Caldera: temperatura excesiva	* Apagar la máquina de café, dejarla enfriar y volverla a encender * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
89	Caldera: tiempo de calentamiento	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
161	Error del agua: agua de escaldado	<i>Apagar y volver a encender la máquina de café entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso.</i> * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso ▷ Software ▷ Sistema ▷ Ajustar grado de molido, página 64 * Disminuir la calidad ▷ Ajustes ▷ Recetas, página 41 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
162	Error del agua: durante la limpieza	<i>Apagar y volver a encender la máquina de café entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso.</i> * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
188	Fallo del sistema de calefacción	* Apagar la máquina de café, sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica * Llamar al Servicio Técnico de WMF

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
9678 9679 9619	Molinillo derecho bloqueado Molinillo izquierdo bloqueado	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar la máquina de café</li> <li>* Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica</li> <li>* Retirar la tolva de café en grano</li> <li>* Girar la muela exclusivamente con la multiherramienta para la tolva en sentido antihorario (los dos pasadores deben insertarse en los rebajes correspondientes del molinillo)</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpiar la tolva de café en grano, página 76</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Volver a colocar la tolva en su sitio</li> <li>* Encender la máquina de café</li> </ul> <p>Si esta avería ocurre con frecuencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso</li> </ul> <p>▷ Software ▷ Sistema ▷ Ajustar grado de molido, página 64</p>
9039	Caldera: temperatura excesiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar la máquina de café, dejarla enfriar y volverla a encender</li> <li>* Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF</li> </ul>
9041	Caldera: tiempo de calentamiento	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar y volver a encender la máquina de café</li> <li>* Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF</li> </ul>
9055	Limpieza obligatoria	<ul style="list-style-type: none"> <li>* La máquina de café debe limpiarse</li> </ul> <p>▷ Cuidados ▷ Limpieza del sistema, página 71</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF</li> </ul>
9063	Tolva de café en grano vacía	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Llenar la tolva de café en grano con granos de café</li> </ul>
9076	Falta presión de agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Abrir el grifo de agua/la llave de paso</li> <li>* Asegurar una presión de agua estable</li> </ul>
9133	Dosificador de granulado de limpieza vacío	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Llenar el dosificador de granulado de limpieza con granulado de limpieza</li> </ul>

### 8.3 Errores sin mensajes de error

<i>Síntoma del error</i>	<i>Instrucciones de procedimiento</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• No sale agua caliente, pero hay agua en el cajón de posos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Limpiar la salida de agua caliente</li> <li>* Llamar al Servicio Técnico de WMF (es posible servir café)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bomba funciona permanentemente, hay agua en el cajón de posos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Apagar y volver a encender la máquina de café</li> <li>* Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tolva de café en grano no puede insertarse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Verificar si la tolva de café en grano se ha bloqueado accidentalmente</li> <li>* Compruebe si hay café en grano entre el molinillo y la tolva</li> </ul>

## 9 Seguridad y garantía

### 9.1 Peligros para la máquina de café



#### Respetar las instrucciones

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

Respetar las condiciones para el uso y la instalación.

#### Lugar de instalación

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

#### IMPORTANTE

*Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"*  
▷ a partir de la página 90

*Condiciones para el uso y la instalación*  
▷ a partir de la página 20

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

- Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 9 °dKH (9 gpg), hay que instalar un filtro de agua WMF. Si no se utiliza el filtro de agua recomendado por el Servicio Técnico de WMF, la máquina de café puede sufrir daños (por ej. por calcificación).
- Por razones jurídicas de seguro, al terminar de usar el aparato compruebe siempre que el interruptor principal esté apagado o que el enchufe del cable de red esté desconectado. En máquinas con conexión fija a la red de agua, la llave de paso principal del suministro de agua debe estar bien cerrada.
- Recomendamos las siguientes medidas para la prevención de daños, por ejemplo:
  - montaje de un monitor de agua adecuado en la tubería de agua
  - instalación de alarmas de humo
- Antes de volver a poner la máquina en servicio después de una pausa de uso (varios días/semanas), recomendamos ejecutar al menos dos veces el programa de limpieza.

*Limpieza del sistema  
▷ Programas de limpieza  
página 71*

## 9.2 Directivas

Fabricante: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)  
La máquina de café cumple los requisitos de la norma UL 197/NSF4.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **EE.UU.**

Este dispositivo cumple con la parte 15 de las normas de la FCC. El funcionamiento está sujeto a las dos siguientes condiciones: (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado.

### **Canadá**

Este dispositivo cumple con las normas RSS exentas de licencia de Industry Canada. El funcionamiento está sujeto a las dos siguientes condiciones: (1) este dispositivo no debe causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluyendo aquellas que puedan causar un funcionamiento no deseado del dispositivo.



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

*Dirección  
▷ página 79*

*Observar el capítulo Obligaciones del titular/explotador, Eliminación.  
▷ a partir de la página 88*

### 9.3 Obligaciones del titular/explotador

El usuario titular de tales equipos debe encargarse de que técnicos de servicio de WMF, personas encargadas por dichos técnicos u otras personas autorizadas realicen el mantenimiento regular, así como ocuparse de comprobar la eficacia y el buen estado de los dispositivos de seguridad.

El acceso al área de servicio sólo le está permitido a personas que disponen tanto de los conocimientos como de la experiencia necesarios en el manejo del aparato, especialmente en todo lo relativo a la seguridad y a la higiene.

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

En el aprovisionamiento en grandes cantidades, el personal que conoce el manejo de la máquina de café deberá vigilarla. El personal instruido debe garantizar la observancia de las medidas de conservación y estar disponible para responder preguntas relativas al uso. El titular/explotador debe asegurarse de que los sistemas eléctricos, insumos y medios de servicio estén en perfecto estado (en los EE.UU. de conformidad con el NEC). Para garantizar la seguridad de funcionamiento de la máquina de café es necesario, entre otras cosas, el control periódico de las válvulas de seguridad y de los depósitos de presión.

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

La limpieza de la máquina tiene que ser efectuada exclusivamente con los productos limpiadores especiales WMF previstos por la empresa WMF para la máquina de café (granulado de limpieza).

La descalcificación de la máquina sólo debe ser realizada por el Servicio Técnico de WMF, o bien por personal de servicio autorizado por WMF.

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

*Productos limpiadores especiales  
WMF  
▷ Accesorios y piezas de recambio  
página 95*

Las máquinas con la opción "Fill Level Sensor" contienen baterías para los sensores BTLE. Estas baterías deben recogerse y desecharse por separado. Si tiene alguna duda sobre la correcta eliminación de sus máquinas de café profesionales, póngase en contacto con su organización de ventas responsable (Filial de WMF, distribuidor de WMF o directamente a WMF GmbH, Geislingen).

Antes de deshacerse de la máquina de café o de entregarla a terceros, deben eliminarse los datos personales de la plataforma CoffeeConnect bajo su propia responsabilidad. (Protección de datos)  
Eliminar los datos personales del equipo usado antes de su eliminación.



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

*Dirección  
▷ página 79*

## 9.4 Derechos de garantía



### Respetar las instrucciones

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

### IMPORTANTE

*Condiciones para el uso  
y la instalación*  
▷ a partir de la página 20

El hecho de que el comprador tenga derecho a reclamaciones de garantía y la precisión de los derechos de garantía que eventualmente le corresponden al comprador, resultan del acuerdo convenido entre el comprador y el vendedor.

Si no se respetan las instrucciones de este manual de usuario pueden perderse los derechos de garantía.

### No se otorga garantía en los siguientes casos:

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

#### **Importante**

*Mantenimiento*  
▷ página 79

## Apéndice: Datos técnicos

### Datos técnicos de la máquina de café

Dimensiones exteriores	Ancho 12.80 in (325 mm) Altura 35.57 in (878 mm) Ancho 23.23 in (590 mm)
Tolva de café en grano	aprox. 38.80 oz (1,100 g) <sup>(1)</sup> tolva de café en grano del medio aprox. 24.69 oz (700 g) <sup>(1)</sup>
Tolva de café en grano, derecha	38.80 oz (1,100 g) <sup>(1)</sup>
Capacidad VB	1.06 gal (4 litros)
Peso en vacío	aprox. 88.2 lb (40 kg)
Tubería de agua <sup>(2)</sup>	Del lado del cliente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2" (TW12) con llave de paso principal y filtro de impurezas (250 µm)</li> <li>• Presión de flujo de por lo menos 52.2 psi (0.36 MPa/3.6 bar) para 1.6 gal/min (6 l/min) <sup>(3) (4)</sup></li> </ul> Del lado de la máquina: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1x 1/2" (TW12) entrada de caldera</li> <li>• 1x 3/8" (TW8) tubo de descarga</li> <li>• Presión de flujo de por lo menos 29.0 psi (0.2 MPa/2 bar) para 1.6 gal/min (6 l/min), max. 87.0 psi (0.6 MPa/6 bar)</li> <li>• Temperatura de alimentación máx. del agua 95 °F (35 °C).</li> </ul>

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

<sup>(1)</sup> La cantidad de llenado depende del tamaño de los granos de café.

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

<sup>(3)</sup> Considera las pérdidas de presión habituales a través del kit de conexión de agua y del filtro de agua. Esto garantiza la presión de flujo de 29.0 psi (0.2 MPa/2 bar) a 1.6 gal/min (6 l/min) necesaria del lado de la máquina para el rendimiento máximo por hora.

<sup>(4)</sup>



#### Nota

Para que la rutina de ajuste del reductor de presión funcione, se requiere una presión de entrada de al menos 34.8 psi (2.4 bar) a 1.6 gal/min (6 l/min) en la conexión de la máquina. A una presión menor, la diferencia de presión no es suficiente para ajustar el reductor de presión al valor nominal.

## Apéndice: Datos técnicos

Calidad del agua	Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 9 °dKH (9 gpg), hay que instalar un filtro de agua WMF.	
Tubería de desagüe (opcional)	Tubo flexible al menos DN 40, con un desnivel mínimo de 0.02 in/in (2 cm/m)	
Utilización a una altitud s.n.m.	<6,562 ft	
Potencia nominal	2.9 kW	3.8 kW
Alimentación de tensión	208 V 50/60 Hz (2/PE)	240 V 50/60 Hz (2/PE)
Fusible, a cargo del cliente	2 x 20 A	2 x 20 A
Iluminación	LED clase 1	
Tipo de protección	IP X0	
Clase de protección	IP 30	
Presión de diseño	Caldera 0.32 MPa (46.4 psi)	
Nivel de ruido continuo (Lpa)	<70 dB(A) <sup>(5)</sup>	
Temperatura ambiental	41 °F a 95 °F (+5 °C a +35 °C). (en caso de heladas, vaciar el sistema de agua).	
Humedad máxima	80% de humedad relativa del aire sin condensación. No utilizar este aparato al aire libre.	
Superficie de montaje/ salpicaduras de agua	El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor. El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. El aparato debe instalarse protegido contra salpicaduras de agua. El aparato no debe emplazarse sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.	

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

<sup>(5)</sup> El nivel de ruido ponderado A Lpa (marcha lenta) y Lpa (impulso) en el lugar de trabajo del personal se encuentra por debajo de 70 dB(A) en cada modo operativo.

<p>Márgenes libres de montaje</p>	<p>Por razones de funcionamiento, servicio y seguridad, se debe dejar en la instalación una distancia mínima de 1.97 in (50 mm) respecto a las paredes laterales o respecto a componentes u objetos ajenos a la máquina WMF, y por lo menos 1.97 in (50 mm) respecto a la parte posterior.</p> <p>Se recomienda un espacio mínimo de trabajo de 31.50 in (800 mm) por delante de la máquina de café. Se recomienda un espacio libre de por lo menos 7.87 in (200 mm) por encima de las tolvas de producto.</p> <p>Se debe dejar también un espacio libre por arriba de 43.31 in (1,100 mm) desde el borde superior de la superficie de montaje.</p> <p>La altura de la superficie de montaje a partir del borde superior hasta el suelo debe ser como mínimo de 27.56 in (700 mm) y como máximo de 35.43 in (900 mm). En la medida en que las conexiones de la máquina de café deban atravesar el mostrador hacia abajo, tenga en cuenta el espacio requerido por las tuberías, que podrían limitar el espacio útil en la parte de abajo.</p>
<p>Dimensiones de montaje del filtro de agua</p>	<p>Ver el manual de usuario del filtro de agua.</p>

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.


**Así mismo deben respetarse las normativas específicas del país.**

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

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

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

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

	<b>⚠ ATENCIÓN</b>
	<p>Peligro de incendio y descarga eléctrica. Sustituya los cables de alimentación eléctrica defectuosos únicamente por cables originales del fabricante. Véase la lista de piezas de recambio.</p>

## Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	N.º de pedido	Equipamiento
<b>Tolva de café en grano completa</b>				
1	unidad	Llave de repuesto	33 2071 8100	todo
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano, centro	33 2887 3099	todo
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano, derecha	33 2925 5099	todo
1	unidad	Tolva de café en grano, centro	33 2946 8099	todo
1	unidad	Tolva de café en grano, derecha	33 2911 8099	todo
<b>Unidad de escaldado</b>				
1	unidad	Unidad de escaldado	03 2908 5099	todo
<b>Rejilla escurridora/bandeja de goteo</b>				
1	unidad	Bandeja de goteo	33 2633 7000	todo
1	unidad	Rejilla escurridora	33 2633 8000	todo
<b>Accesorios/herramientas</b>				
1	unidad	Grifo de salida de cantidades 115 mm	33 1750 3000	todo
1	unidad	Grifo de salida de cantidades 166 mm	33 9885 5000	todo
1	unidad	Grifo de salida de cantidades 340 mm	33 9838 3000	todo
1	unidad	Tubo - Limpieza (protección antisalpicaduras)	33 2674 0000	todo
1	unidad	Multiherramienta	33 2408 4000	todo
<b>Programa de cuidados WMF</b>				
1	paquete	Granulado de limpieza especial WMF (1,000 g)	33 2118 6000	todo
1	unidad	Cepillo de limpieza	33 1521 9000	todo
1	unidad	Limpiador de tubos	33 0350 0000	todo
1	tubo	"Grasa WMF para anillos de obturación" Molykote	33 2179 9000	todo
1	unidad	Kit de cuidados	33 2888 2000	todo
<b>Filtro antical/filtro de agua</b>				
1	unidad	Filtro de agua AquaBasic M	03 9533 1000	Conexión fija a la red de agua
1	unidad	Cabezal de filtro (WMF AquaHead)	33 9532 0000	
1	unidad	Juego de conexión WMF AquaHead	33 9532 1000	
<b>Documentación e instrucciones</b>				
1	unidad	Documentación "Manual de usuario WMF 1500 F Internal Storage"	33 4512 5910	todo

## Índice

---

### A

Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional) 30  
Accesorios y piezas de recambio 95  
Acciones remotas 66  
Actualización del firmware 67  
Ajustar el tiempo de conservación 65  
Ajustar grado de molido 64  
Ajuste de las cargas de escaldado - Depósito de reserva 46  
Ajuste de las horas de conmutación del temporizador 59  
Ajustes 38  
Ajustes gratis 55  
Ajustes VB 23, 35  
Ajustes VB - Modo de autoservicio 48  
Ajustes VB - Modo estándar 49  
Animaciones 38  
Autoservicio 47

---

### B

Bandeja de goteo 23, 31  
Bebidas 39  
Borrar componente 42  
Borrar temporizador 58  
Brillo de la pantalla 62

---

### C

Cajón de posos 23, 30  
Calibración táctil 62  
Calidad del agua 92  
Calidad del café 43  
Cancelar bebidas 27, 50  
Cantidad de agua 42, 44  
Cantidad de café molido 42  
Cantidad de llenado 40  
Cantidad de llenado y tipo de dosificación 40  
Capacidad del filtro 63  
Cargar datos 67  
Cargar idioma 67  
Cargar logotipo del cliente 51  
Cargar recetas 39, 66  
Cargar símbolos de bebida 66  
CleanLock 37, 75  
Concepto de limpieza HACCP 77  
Condiciones para el uso y la instalación 20  
Contabilidad 54  
Contabilidad externa 54  
Contador 54  
Copia de respaldo de datos 67  
Cuidados 37, 52, 68

---

### D

Datos técnicos 91  
Datos técnicos de la máquina de café 91  
Denominación de las partes de la máquina de café 22  
Depósito de reserva 23, 65  
Derechos de garantía 90  
Derechos de PIN 55  
Desconexión 31  
Directivas 86

---

Dispensado manual 36  
Disponibilidad operativa 32  
Disposición de teclas 49  
Disposición de teclas (temporizador) 59  
Dosificador 64  
Dureza de carbonatos medida 63  
Dureza total medida 63

---

### E

Elementos de mando 47  
Empleo reglamentario 15  
Encender la máquina de café 27  
Enjuague de apagado 38  
Errores sin mensajes de error 84  
Exportación HACCP 67  
Exportar contador 67

---

### F

Filtro de agua 63  
Filtro de agua y descalcificación 52  
Fondo de pantalla 62

---

### G

Glosario 25  
Guardar recetas 39, 67

---

### H

Horafecha 57  
Horario de verano 57

---

### I

Icono de menú 23, 47  
Iconos del control por menú 33  
Idioma 66  
Iluminación 61  
Iluminación lateral 23  
Indicación de evento 23, 61  
Indicaciones de seguridad "Cuidados" 68  
Indicaciones de seguridad "Manejo" 26  
Indicaciones generales de seguridad 8  
Indicador de errores 48  
Indicador de presión de escaldado 64  
Indicador de progreso 61  
Información 52  
Información nutricional 64  
Instrucciones 38

---

### L

Limpiar el cajón de posos 75  
Limpiar la bandeja de goteo 74  
Limpiar la carcasa 74  
Limpiar la salida de agua caliente 73  
Limpiar la salida de café 73  
Limpiar la tolva de café en grano 76  
Limpiar panel embellecedor (CleanLock) 75  
Limpieza del sistema 37, 71  
Limpiezas manuales 73

---

Línea de función 36  
 Línea de función «Pantalla de disponibilidad operativa» 32  
 Logotipo 51  
 Logotipo del cliente 51  
 Logotipo del fabricante 51

## M

Manejo 26  
 Mantenimiento 79  
 Mantenimiento y descalcificación 79  
 Máquinas expendedoras 54  
 Márgenes libres de montaje 93  
 Mensajes de error y averías 81  
 Mensajes de manejo 80  
 Mensajes e indicaciones 80  
 Mensajes en pantalla 33  
 Menú principal de funciones 33  
 Modificar componente 42  
 Modificar recetas 41  
 Modo de funcionamiento 60

## N

Nivel de calidad 43  
 No se otorga garantía en los siguientes casos 90

## O

Obligaciones del titular/explotador 88  
 Observación 45  
 Opciones de servicio 47

## P

Panel embellecedor 23  
 Pantalla de disponibilidad operativa 22, 23, 34  
 Pantalla e iluminación 61  
 Pantalla táctil 23  
 Peligros para la máquina de café 85  
 Pictogramas y símbolos del manual de usuario 24  
 PIN de ajustes 56  
 PIN de contabilidad 56  
 PIN de limpieza 56  
 Postselección 49  
 Potencia nominal 92  
 Preselección de bebidas 50  
 Preselección de idiomas 48  
 Presentación 22  
 Programas de limpieza 71  
 Protocolo 53

## R

Reducir el brillo automáticamente 62  
 Regulación de altura de la salida 29  
 Reserva Componentes de fábrica 41  
 Resumen 32  
 Resumen de los intervalos de limpieza 70  
 Resumen del temporizador y ajustar temporizador 58

## S

Salida de agua caliente 23, 28  
 Salida de bebidas 27  
 Salida de bebidas del depósito de reserva (VB) 28  
 Salida de bebidas recién escaldado 28  
 Salida de café 23  
 Salida de prueba 39  
 Seguridad 8  
 Seguridad y garantía 85  
 Seleccionar el idioma 36  
 Seleccionar el molinillo de café 43  
 Selección de idioma (banderas) 23  
 Servicio 52  
 Servicio Técnico de WMF 79  
 Sistema 61  
 Smart Remote 66  
 Software 32  
 Soluciones digitales 66  
 Superficie de montaje 62

## T

Tamaño del logotipo del cliente 51  
 Tecla de bebida 2ª Clase de grano 23  
 Tecla de bebida agua caliente 23  
 Tecla de bebida café 23  
 Tecla ON/OFF 23  
 Teclas de bebidas 34  
 Teclas especiales 29  
 Temperatura 64  
 Temporizador 52, 57  
 Temporizador de limpieza 60, 72  
 Texto e imagen 45  
 Tipo de dosificación 40  
 Tolva de café en grano 23  
 Tolva de café en grano (cerrable) 29  
 Tolva de granulado de limpieza 23  
 Tubería de agua 91

## U

Último escaldado 52  
 USB 66

## V

Vista general del día del temporizador 58  
 Volver a introducir el PIN 56

## Z

Zona horaria 57  
 Zoom de teclas 65





Serie 1975 33 4512 5910 10.2023

Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2023 WMF GmbH

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

Concepto y elaboración/composición y diseño:  
TecDoc GmbH; Geislingen, [info@tecdogmbh.de](mailto:info@tecdogmbh.de)  
Manual de usuario original. Impreso en Alemania.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.  
13.11.2023



DESIGNED TO PERFORM

[wmf.com](http://wmf.com)