



WMF 950 S

MANUAL DE USUARIO

ESPAÑOL

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

La máquina de café WMF 950 S prepara de forma completamente automática en tazas individuales café Espresso, Café Crème, Cappuccino, café con leche, Latte Macchiato, espuma de leche y agua caliente.



Seguir las instrucciones del manual de usuario



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

ATENCIÓN

Respetar los pictogramas y símbolos del manual de usuario

▷ página 20

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"

▷ a partir de la página 7



Peligro de muerte por choque eléctrico



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

ADVERTENCIA

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"

▷ a partir de la página 7



Condiciones para el uso y la instalación

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

IMPORTANTE

Datos técnicos

▷ a partir de la página 90

Mantenimiento

▷ a partir de la página 78

**Nota**

El manual de usuario está disponible en formato digital en diferentes idiomas.

<https://coffeeconnect.wmf.com>

NOTA

▷ página 94

Actualización del firmware

▷ Sistema
página 51

Encontrará más información en la página de inicio de WMF o simplemente escaneando el código QR adjacente.



1	Seguridad	7
1.1	Indicaciones generales de seguridad	7
1.2	Empleo reglamentario	13
1.3	Condiciones para el uso y la instalación	16
2	Presentación	18
2.1	Denominación de las partes de la máquina de café	18
	Pantalla de disponibilidad operativa	18
	Glosario	21
3	Puesta en servicio	22
3.1	Lugar de instalación	22
3.2	Desembalaje	23
3.3	Programa de puesta en servicio	24
4	Manejo	27
4.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	27
4.2	Encender la máquina de café	28
4.3	Salida de bebidas	28
4.4	Iconos de selección (opcional)	28
4.5	Ajuste del tamaño de taza	28
4.6	Salida de leche	29
	Con refrigerador de leche WMF	29
	Con lanza de leche	30
4.7	Leche o espuma de leche	30
4.8	Salida de agua caliente	30
4.9	Salida combinada con regulación de altura	31
4.10	Tolva de café en grano (cerrable)	31
4.11	Suministro manual	32
4.12	Cajón de posos	33
4.13	Bandeja de goteo	34
4.14	Conexión fija a la red de agua (opcional)	35
	Instalación	36
4.15	Apagar la máquina de café	37

5	Software	38
5.1	Resumen	38
	Disponibilidad operativa	38
	Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"	38
	Menú principal de funciones	39
	Iconos del control por menú	39
5.2	Pantalla de disponibilidad operativa	40
5.2.1	Teclas de bebidas	40
5.2.2	Línea de función	40
5.3	Cuidados	42
	Limpieza del sistema	42
	Enjuague del sistema de leche	42
	Enjuague del escaldador	42
	CleanLock	43
	Descalcificación	43
	Colocar/cambiar el filtro de agua	43
5.4	Bebidas	44
	Aspectos generales	44
	Ajustes de bebida	44
	Tecla de bebida	45
	Nombre de la bebida	45
	Receta	45
	Café molido	45
	Cantidad de llenado	45
	Temperatura del café	45
	Opción de preescaldado	45
	Preparación múltiple	45
	Nueva receta de bebida	46
5.5	Sistema	47
	Conexión fija a la red de agua	47
	Ajustes del filtro de agua	47
	Ajuste de publicidad	48
	Ajuste del dosificador	49
	Ajuste de hora/fecha	50
	Protección anticongelante/preparación para el transporte	50
	Restablecer a los ajustes de fábrica	50
	Importación y exportación de bebidas y ajustes	50
	Actualización del firmware	51
5.6	PIN	52
	PIN de limpieza	52
	PIN de ajustes	52
	PIN de contabilidad	52

5.7	Información	53
5.8	Idioma	53
5.9	Contabilidad	54
	Contador de bebidas	54
	Contador diario	54
	Contador de mantenimiento	54
	Exportar contador	54
5.10	Temporizador	55
	Hora de encendido	55
	Hora de apagado	55
	Cuenta atrás para apagado automático	55
	Cargar datos de fábrica	55
6	Otros ajustes	56
6.1	Ajustar grado de molido	56
7	Cuidados	57
7.1	Indicaciones de seguridad "Cuidados"	57
7.2	Resumen de los intervalos de limpieza	59
7.3	Programas de limpieza	60
	7.3.1 Limpieza del sistema	60
	7.3.2 Enjuague del sistema de leche	61
	7.3.3 Enjuague del espumador	62
	7.3.4 Enjuague del escaldador	63
7.4	Descalcificación	64
7.5	Limpiezas manuales	66
	7.5.1 Limpiar panel embellecedor (CleanLock)	66
	7.5.2 Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional)	66
	7.5.3 Limpiar el depósito de agua	67
	7.5.4 Limpiar la bandeja de goteo	68
	7.5.5 Limpiar la carcasa	69
	7.5.6 Limpiar manualmente el sistema de leche	69
	7.5.7 Limpiar la tolva de café en grano y la tapa de la tolva de café en grano	72
7.6	Nueva puesta en servicio después de una pausa prolongada	74
	Función de puesta en servicio	74
8	Concepto de limpieza HACCP	76
9	Mantenimiento y descalcificación	78
9.1	Mantenimiento	78
9.2	Servicio Técnico de WMF	79

10 Mensajes e indicaciones	80
10.1 Mensajes de manejo	80
10.2 Mensajes de error y averías	81
10.3 Error con el indicador de fallos	82
11 Seguridad y garantía	85
11.1 Peligros para la máquina de café	85
11.2 Directivas	87
11.3 Obligaciones del titular/explotador	88
11.4 Derechos de garantía	89
Apéndice: Datos técnicos	90
Apéndice: Accesorios y piezas de recambio	93
Manuales de usuario en edición digital	94
Índice	94

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 niños.
-



ATENCIÓN

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



Peligro de muerte por choque eléctrico



ADVERTENCIA



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



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



ATENCIÓN



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



Peligro de lesiones



ATENCIÓN

- 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 redecilla para cabello.

**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**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 y el suministro manual sólo deben llenarse con productos que correspondan al empleo reglamentario de la máquina.

⚠ ATENCIÓN**Riesgo para la salud**

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

⚠ ATENCIÓN



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



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

 **ATENCIÓN**



Peligro de resbalamiento



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

 **ATENCIÓN**

1.2 Empleo reglamentario



Uso incorrecto



ADVERTENCIA

- Si la máquina 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 950 S está diseñada para la preparación de bebidas de café y/o leche.
- Los productos utilizados, café en grano, leche, deben ser adecuados para ser procesados en máquinas de café totalmente automáticas. Los productos ya no podrán ser procesados después de la fecha de caducidad.
- Este aparato está diseñado para uso industrial y comercial, y para ser utilizado por personas especializadas o usuarios instruidos en tiendas, oficinas, gastronomía, hotelería o lugares similares.
- Los usuarios deben leer el manual de usuario antes de la utilización, a fin de evitar cualquier lesión debida a un manejo incorrecto.

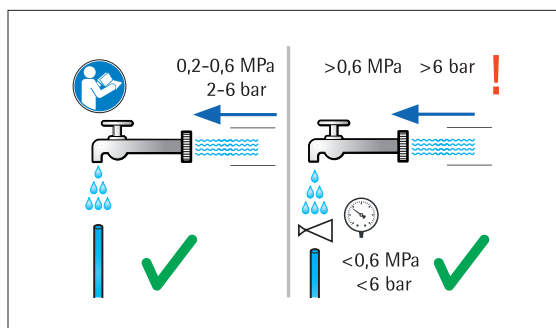
Lugar de instalación

- El aparato 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 fija a la red de agua (opcional, con modelo de conexión fija a la red de agua)

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

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



- Máxima temperatura de alimentación 35 °C.
- Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café y/o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.

Temperatura ambiental

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

Utilización

- El uso del aparato está sujeto al presente manual de usuario. Un uso diferente o que exceda los límites del uso previsto se considera contrario al empleo reglamentario. El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños resultantes.
- **La WMF 950 S no debe ser utilizada bajo ninguna circunstancia para calentar ni suministrar ningún otro líquido distinto del café, agua caliente (bebidas, limpieza) o la leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada, UHT).**

Higiene

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

1.3 Condiciones para el uso y la instalación



Peligro de incendio/ peligro de accidente

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



ADVERTENCIA

Datos técnicos
▷ a partir de la
página 90



Peligro de incendio

- Sin conexión a un desagüe, el agua puede derramarse a través de la bandeja de goteo. Esta agua puede alcanzar partes que conduzcan la corriente eléctrica en la máquina de café y causar un incendio.
- > Siempre al terminar el servicio cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua.
- > Vaciar siempre la bandeja de goteo.
- > Conectar la máquina de café a un desagüe de agua.



ADVERTENCIA

Datos técnicos
▷ a partir de la
página 90



Condiciones para el uso y la instalación

- > Utilizar la máquina de café sólo en ambientes libres de heladas.
- > Si la máquina de café ha sido transportada o almacenada a temperaturas inferiores a 5 °C, deberá dejarse en reposo a temperatura ambiente durante al menos 5 horas antes de ponerse en funcionamiento.
- > 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 90

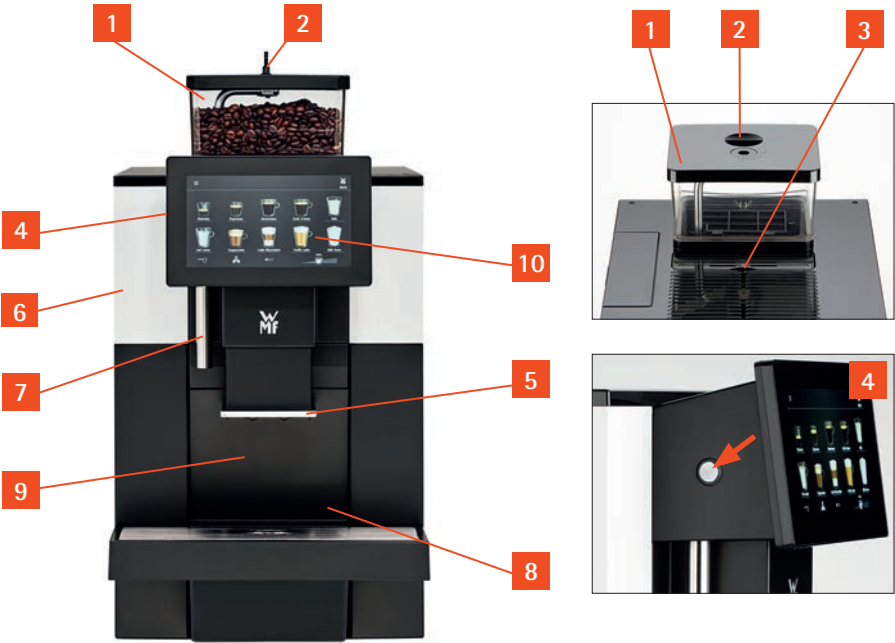
Mantenimiento

▷ a partir de la página 78

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

2 Presentación

2.1 Denominación de las partes de la máquina de café



Pantalla de disponibilidad operativa



Barra superior

Línea de función

- 1** Tolva de café en grano
- 2** Cerradura de la tolva de café en grano
- 3** Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas
- 4** Interruptor ON/OFF
- 5** Salida combinada (bebidas de café y leche)
- 6** Depósito de agua
- 7** Salida de agua caliente
- 8** Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora
- 9** Cajón de posos
- 10** Pantalla táctil con teclas de bebidas y ajustes

Pantalla de disponibilidad operativa

- 11** Icono de menú (para abrir el menú principal)
- 12** Suministro manual
- 13** Icono de barista
- 14** Indicador de páginas
- 15** Cantidad de llenado

Pictogramas y símbolos del manual de usuario



Indicaciones de seguridad
"Daños personales"

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



Indicaciones de seguridad
"Daños personales"

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



Choque eléctrico



Vapor caliente



Peligro de aplastamiento



Superficies calientes



Peligro de resbalamiento



Indicaciones de advertencia de daños materiales

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



Nota/sugerencia

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

ADVERTENCIA

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

ATENCIÓN

Indicaciones de seguridad "Manejo"
▷ página 27
Indicaciones de seguridad "Cuidados"
▷ página 57

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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89
Datos técnicos
▷ a partir de la página 90

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>
Barista	Profesional de la preparación del café
Capacidad	Por ejemplo: capacidad en litros del filtro de agua
Componentes	Ingredientes de una receta para una bebida, por ejemplo café, leche, espuma de leche.
Decaf	Café descafeinado
Dureza de carbonatos	Valor en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cantidad de cal disuelta en el agua potable.
Enjuague	Limpieza intermedia
Llave de paso principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Prensado	Prensado automático del café molido antes de escaldarlo.
Salida combinada	Salida doble
Salida de bebidas	Salida de café, agua caliente o bebidas de leche

3 Puesta en servicio

(Para la primera puesta en servicio después de la entrega de la máquina por parte de la fábrica)



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.



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.



Condiciones para el uso y la instalación

Respetar el manual de usuario.

3.1 Lugar de instalación



- El lugar de instalación debe estar seco y protegido contra salpicaduras de agua.
- En una máquina de café siempre puede derramarse un poco de agua de condensación, agua o vapor.

⚠ ATENCIÓN

Respetar los pictogramas y símbolos del manual de usuario
▷ página 20

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

⚠ ADVERTENCIA

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

IMPORTANTE

Datos técnicos
▷ a partir de la página 90

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

Datos técnicos
▷ a partir de la página 90



- > 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.

3.2 Desembalaje



- > El material de embalaje de la caja contiene accesorios. No tirar.
- > Compruebe que la máquina de café esté intacta. En caso de dudas, no ponga en servicio la máquina de café y notifique al Servicio Técnico de WMF.
- > Conserve el embalaje original para una eventual devolución.
- > La máquina de café fue probada en la fábrica y por lo tanto pueden quedar pequeños residuos de café molido. Le garantizamos que la máquina de café es nueva.
- > La máquina de café inicia una autocomprobación y una limpieza antes del primer uso. Este proceso sirve para preparar las mejores condiciones de salida y no debe ser interrumpido.
- > Durante la limpieza fluye un poco de agua caliente de la salida combinada hacia la bandeja de goteo.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

Datos técnicos
▷ a partir de la página 90

El aparato puede utilizarse para autoservicio si es supervisado por personal entrenado. El aparato deberá colocarse en un lugar claramente visible.

▷ Capítulo 1.2
Empleo reglamentario
a partir de la página 14

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

Denominación de las partes de la máquina de café
▷ página 18

Accesorios y piezas de recambio
▷ página 93

Datos técnicos
▷ a partir de la página 90

- * Desembale la máquina de café WMF 950 S y colóquela sobre una superficie horizontal y estable
- * Tener en cuenta los datos técnicos
- * Enchufar el cable de alimentación eléctrica de la máquina de café en una caja de enchufe correspondiente

Datos técnicos
▷ página 90



- Para la puesta en servicio, llenar el depósito de agua con agua potable limpia.

NOTA

3.3 Programa de puesta en servicio



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Durante la salida de bebidas, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
 - > 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.

⚠ ATENCIÓN

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

- * Encender el interruptor en la parte posterior de la máquina de café
- * Encender la máquina de café con el interruptor ON/OFF del lado izquierdo detrás del panel embellecedor

La máquina de café se enciende.

Se inicia el programa de puesta en servicio.



- * Insertar la tolva de café en grano
- * Ejecutar y seguir todas las instrucciones en la pantalla

Una vez que el programa de puesta en servicio se ha ejecutado por completo y se han realizado todos los ajustes necesarios, la máquina de café se reinicia.



El programa de puesta en servicio se ejecuta paso a paso en pantalla realizando las demás operaciones de la puesta en servicio.

- > Seguir las indicaciones en pantalla.
 - Los valores ajustados pueden modificarse después de la puesta en servicio.

IMPORTANTE

Modificar ajustes

▷ Software

a partir de la página 38

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

Este punto es un paso que se ejecuta durante el programa de puesta en servicio.

Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF en la tubería de agua; en caso contrario, la máquina de café puede sufrir daños por calcificación.

Determinar la dureza del agua

Consulte la dureza del agua potable a su empresa de suministro de agua.

Capacidad

Para el funcionamiento con depósito de agua, utilice el filtro de agua adecuado (33 7614 4000). La autonomía real dependerá de la dureza del agua potable y puede tomarse de la tabla siguiente.

Dureza del agua	Autonomía en litros ⁽¹⁾	Dureza del agua	Autonomía en litros ⁽¹⁾
<5	no se requiere filtro	15	50
a partir de 5	150	16	47
6	125	17	44
7	107	18	42
8	94	19	39
9	83	20	38
10	75	21	36
11	68	22	34
12	63	23	33
13	58	24	31
14	54	>25	30

⁽¹⁾ En cualquier caso: el cambio de filtro debe realizarse a más tardar después de 2 meses de uso.

Se aplica la "unidad alemana de dureza de carbonatos" (°dKH)

Cambio de filtro
▷ Cuidados
página 43

Nota
Para una dureza del agua de 0 a 5 °dKH no es necesario el filtro de agua.
▷ Programa de puesta en servicio
página 24

4 Manejo

4.1 Indicaciones de seguridad "Manejo"



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



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



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud

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



ATENCIÓN

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

4.2 Encender la máquina de café

Del lado izquierdo del panel embellecedor está el interruptor ON/OFF

* Accionar el interruptor ON/OFF

La máquina de café se enciende y comienza a calentarse.

Se inicia un enjuague automático en caliente.

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

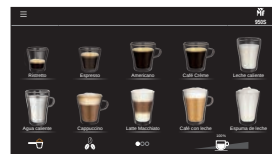


Interruptor ON/OFF

4.3 Salida de bebidas

Al pulsar las teclas de bebidas, la máquina comienza a despachar la bebida ajustada.

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



► Bebidas
página 44

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

Cancelar bebidas

* Pulsar "Cancelar"



4.4 Iconos de selección (opcional)

Opcionalmente, hay iconos de selección disponibles, como en este ejemplo el icono de Barista. Estos iconos de selección aparecen después de seleccionar la bebida en la pantalla.



Ejemplo:

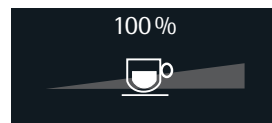
Icono de barista

Activar y ajustar iconos opcionales

► Línea de función
página 40

4.5 Ajuste del tamaño de taza

Una selección libre de cantidades de llenado está disponible opcionalmente.



4.6 Salida de leche



- Se recomienda imperiosamente utilizar la salida de leche con un refrigerador de leche WMF adecuado.
- Si no se utiliza un refrigerador de leche, sólo se debe utilizar leche refrigerada con la lanza de leche WMF.

IMPORTANTE

*Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89*

Boquilla de leche

La boquilla de leche está integrada en el tubo de leche.

- Con adaptador Click+Clean: leche refrigerada (negro)
- Sin adaptador Click+Clean: leche sin refrigerar (gris)
(reemplazar el tubo si fuera necesario)

Con refrigerador de leche WMF

- * Conectar firmemente el tubo de leche al espumador de leche
 - * Utilizar el tubo de leche correcto para leche refrigerada (negro)
 - * Sacar el recipiente de leche del refrigerador de leche
 - * Empujar hacia atrás la tapa del recipiente de leche
 - * Verter la leche en el recipiente de leche
 - * Colocar de nuevo la tapa en el recipiente de leche
 - * Conectar el adaptador Click+Clean del tubo de leche a la conexión de la tapa del recipiente de leche
 - * Empujar hacia atrás con cuidado el recipiente de leche hacia el interior del refrigerador
 - * Pulsar una tecla de bebida con leche
- Se inicia el despacho de la bebida.*



Con lanza de leche

- * Conectar firmemente el tubo de leche al espumador de leche
- * Utilizar la boquilla de leche correcta para la lanza de leche (gris)
- * Conectar el adaptador Click+Clean a la lanza de leche

- * Insertar la lanza de leche en el envase de leche

La lanza de leche debe llegar hasta el fondo del envase de leche.

- * Pulsar una tecla de bebida con leche

Se inicia el despacho de la bebida.



Nota

- Limpiar diariamente la lanza de leche.
- El tubo de leche no debe doblarse.

NOTA

4.7 Leche o espuma de leche

- Sólo utilizar con el adaptador Click+Clean instalado en el tubo de leche.
- No se permite el funcionamiento sin el adaptador Click+Clean.

4.8 Salida de agua caliente

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



4.9 Regulación de altura de la salida combinada

La salida combinada se puede ajustar en altura.

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

Altura de las tazas: 105–165 mm



4.10 Tolva de café en grano (cerrable)

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



- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están cubiertos por la garantía.
 - > Procure que ningún cuerpo extraño llegue a la tolva de café en grano.
 - > No llenar en exceso la tolva de café en grano.
 - > Después de una pausa prolongada de servicio, retire la tolva de café en grano, límpiela y prepare por lo menos tres bebidas.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89



- Siempre se deben utilizar granos de café frescos.
 - > Vaciar la tolva de café en grano antes de una pausa prolongada de servicio.
 - > Después de una pausa prolongada de servicio, retirar la tolva de café en grano y limpiarla.
 - > Volver a colocar la tolva de café en grano en su sitio y llenarla en caso necesario.
 - > Preparar por lo menos tres bebidas. Con esto se asegura que se utilicen los granos de café nuevos.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

4.11 Suministro manual

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

La compuerta de suministro manual se utiliza:

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



Suministro manual



- ¡Atención! No arroje ningún cuerpo extraño dentro del suministro manual.
- Colocar el café molido o la pastilla de limpieza solamente cuando aparezca el mensaje en pantalla.
- Utilice solamente café molido para el suministro manual.
- No utilice café en polvo soluble en agua. Tampoco utilice café molido demasiado fino.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

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

- * Pulsar "Suministro manual" y abrir la tapa del suministro manual
- * Echar el café molido (14 g como máximo)
- * Cerrar la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Pulsar la tecla de bebida deseada



Suministro manual para café molido

4.12 Cajón de posos

El cajón de posos recoge el café molido usado. Tiene capacidad para el poso de café de 30 escaldados aprox. En la pantalla aparece un mensaje tan pronto como sea necesario vaciar el cajón de posos.

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

- * Desplazar la salida combinada totalmente hacia arriba
- * Vaciar cajón de posos
- * Volver a colocar el cajón de posos
- * Colocar la bandeja de goteo
- * 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 66*

IMPORTANTE

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89*

4.13 Bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



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



ATENCIÓN

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

Limpiar diariamente la bandeja
de goteo
▷ Cuidados
página 68

En máquinas de café sin conexión de desagüe, el sensor de nivel de llenado avisa cuando la bandeja de goteo está llena.

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

Un sensor supervisa si la bandeja de goteo está colocada y el nivel. Si falta la bandeja de goteo, la salida de bebidas queda bloqueada.

Si el nivel alcanza el máximo, aparecerá un mensaje en la pantalla.

- * Cuando aparezca el mensaje en pantalla, sacar cuidadosamente la bandeja de goteo
- * Extraer el cajón de posos y retirar la tapa
- * Vaciar la bandeja de goteo
- * Insertar la tapa correctamente
- * Colocar el cajón de posos
- * Volver a colocar la bandeja de goteo con el cajón de posos



Si la tapa no está bien colocada, la máquina de café no reconoce la bandeja de goteo.

IMPORTANTE

4.14 Conexión fija a la red de agua (opcional)

La conexión fija a la red de agua potable y agua residual es posible opcionalmente.



Peligro de incendio

- Sin conexión a un desagüe, el agua puede derramarse a través de la bandeja de goteo. Esta agua puede alcanzar partes que conduzcan la corriente eléctrica en la máquina de café y causar un incendio.
- > Siempre al terminar el servicio cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua.
- > Vaciar siempre la bandeja de goteo.
- > Conectar la máquina de café a un desagüe de agua.

ADVERTENCIA

Datos técnicos
▷ página 90



Peligro de cortes/ peligro de lesiones

- Durante la instalación del suministro fijo de agua existe el peligro de lesiones por heridas cortantes.
- > Utilizar siempre el equipo de seguridad y las herramientas adecuadas.
- > La instalación sólo debe ser realizada por personal capacitado.
- Existe el peligro de que la bandeja de goteo se desborde debido a fallos y mal funcionamiento. Como resultado, toda la máquina de café puede resultar dañada.
- > Al funcionar con una conexión fija a la red de agua, la máquina debe tener también una descarga de agua.

ATENCIÓN

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

- !** Para máquinas de café con conexión fija a la red de agua, recomendamos imperiosamente conectar también el desagüe de agua. De lo contrario, la bandeja de goteo podría desbordarse y causar daños, por ejemplo, en el mobiliario.

IMPORTANTE

Siempre respetar las Condiciones para el uso y la instalación.

▷ página 16

Instalación

- * Desenchufar el cable de alimentación eléctrica de la máquina de café
- * Utilizar la conexión adecuada para la máquina e introducir un filtro (tener en cuenta el tamaño y la rosca)
- * Conectar la conexión con el filtro insertado al suministro fijo de agua
- * Conectar el otro extremo al suministro de agua provisto por el cliente
- * Tomar la manguera de suministro y conectarla firmemente a ambas conexiones
- * Retirar la bandeja de goteo
- * Poner la máquina de lado e introducir la manguera de desagüe en la abertura de entrada
- * Colocar de nuevo la bandeja de goteo
- * Conectar la manguera de descarga a la tubería de aguas residuales provista por el cliente
- * Abrir el suministro de agua provisto por el cliente
- * Encender la máquina de café
- * Pulsar el menú "Sistema"
- * Activar la conexión fija a la red de agua



Conexión fija a la red de agua

▷ Sistema

página 47

IMPORTANTE

Kit de reequipamiento conexión fija a la red de agua

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 93

- !** En caso de una conexión fija a la red de agua potable, el depósito de agua sólo deberá retirarse después del mensaje correspondiente en pantalla o cuando la máquina de café esté apagada.

4.15 Apagar la máquina de café



Prestar atención a la higiene

- En la máquina de café pueden formarse gérmenes nocivos para la salud.



ATENCIÓN

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

Limpiar periódicamente la máquina de café

▷ Cuidados a partir de la página 57



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 89

Del lado izquierdo del panel embellecedor está el interruptor ON/OFF

- * Accionar brevemente el interruptor ON/OFF

La máquina de café se apaga.

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

Apagar con enjuague de apagado

- * Accionar brevemente el interruptor ON/OFF (aprox. 1 segundo)

Se requiere el adaptador Click+Clean.

- * Seguir los mensajes en la pantalla

A continuación la máquina de café se apaga.

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

Máquinas de café con conexión fija a la red de agua

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



Interruptor ON/OFF

5 Software

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

**ATENCIÓN**

Indicaciones de seguridad "Manejo"
> página 27

5.1 Resumen

Disponibilidad operativa

página 40



> Bebidas
página 44

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 40



Suministro manual
página 40



Barista
(concentración del café)
página 40



Indicador de páginas



Ajuste del tamaño de taza
página 41

Menú principal de funciones

	
Cuidados <i>página 42</i>	Información <i>página 53</i>
	
Bebidas <i>página 44</i>	Idioma <i>página 53</i>
	
Sistema <i>página 47</i>	Contabilidad <i>página 54</i>
	
Derechos de PIN <i>página 52</i>	Temporizador <i>página 55</i>

Iconos del control por menú

	Menú principal/retroceder
	Introducción del PIN
	Continuar/Start
	Confirmar/Continuar
	Confirmar valor/ajuste
	Retroceder
	Cancelar
	Selección/Lista de selección
	Confirmar la selección
	Cancelar la selección y salir del programa

5.2 Pantalla de disponibilidad operativa

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

▷ Bebidas
página 44

5.2.1 Teclas de bebidas

Todas las teclas de bebidas disponibles están iluminadas. Deslizándose horizontalmente sobre la pantalla, podrá visualizar las demás bebidas disponibles. La salida de bebidas se inicia presionando la tecla de bebida deseada.



Ejemplo: tecla Cappuccino

5.2.2 Línea de función

Suministro manual

- Para otras clases de café, por ejemplo para el café descafeinado
- Para probar el café



Icono de barista – concentración del café

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



Icono de barista: activo/inactivo

* Cantidad máxima de café molido: 14 g por escaldado
Se modifica la concentración del café por única vez para la siguiente preparación.

Ajuste del tamaño de taza

Para seleccionar el tamaño de bebida para la siguiente bebida.

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

La cantidad de llenado se especifica en porcentaje.

Regulador en el centro	100 %, como está ajustado
Regulador todo a la izquierda	50 % menor
Regulador todo a la derecha	50 % mayor



Ajuste del tamaño de taza

5.3 Cuidados

	Cuidados	25.08.21
Menú principal	Limpieza del sistema	
Cuidados	Enjuague del sistema de leche	
Bebidas	Enjuague del escaldador	
Sistema	CleanLock	
PIN	Descalcificación	
Información	Colocar/cambiar el filtro de agua	
Idioma		
Contabilidad		
Temporizador		
Salir		



Iconos del control por menú

▷ Resumen

página 38

Cuidados

▷ a partir de la página 57

Concepto de limpieza HACCP

▷ a partir de la página 76

Limpieza del sistema

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

Un aviso para la limpieza del sistema se envía automáticamente después de 6 días o 200 escaldados. Después de 7 días o 250 escaldados, se bloquea la salida de bebidas. La máquina de café recién puede volver a utilizarse después de la limpieza del sistema.



Limpieza del sistema

Limpieza del sistema

▷ Cuidados

a partir de la página 60

Enjuague del sistema de leche

El enjuague del sistema de leche enjuaga el tubo de leche, las boquillas de leche y el espumador de leche.



Enjuague del sistema de leche

Enjuague del sistema de leche

▷ Cuidados

página 61

Enjuague del escaldador

El enjuague del escaldador es una limpieza intermedia de la unidad de escaldado.



Enjuague del escaldador

Enjuague del escaldador

▷ Cuidados

página 63

CleanLock

- * Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

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



CleanLock

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

Limpiar el panel embellecedor

▷ Cuidados
página 66



Descalcificación

Descalcificación

La dureza del agua, el caudal de agua y el hecho de que se monte o no un filtro de agua determinan los litros restantes hasta que sea necesaria una descalcificación.

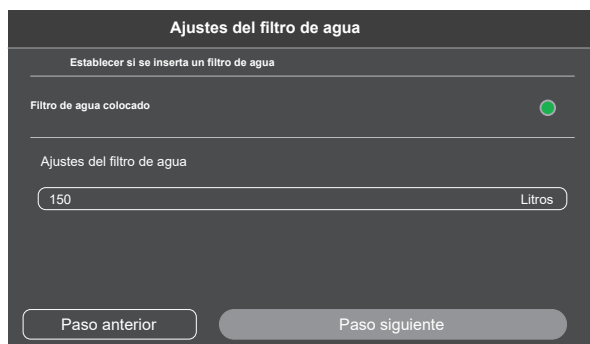
Descalcificación

▷ Cuidados
a partir de la página 64



Colocar/cambiar el filtro de agua

Colocar/cambiar el filtro de agua



Respete las instrucciones sobre el filtro de agua.

Las indicaciones en pantalla le conducen paso a paso a través del programa.

¡Seguir las instrucciones!

Tabla de autonomía

▷ Programa de puesta en servicio
página 26

Un filtro de agua es necesario a partir de una dureza del agua de 5 °dKH, para evitar daños en la máquina. El filtro de agua debe cambiarse periódicamente.

- * Colocar el filtro de agua

- * Confirmar que se haya insertado el filtro de agua

Se abre otra ventana.

- * Ajustar la capacidad del filtro

Después del cambio de filtro se ejecuta una secuencia del programa para el enjuague y la purga de aire del filtro de agua y del sistema de agua. En este proceso fluye agua caliente de la salida de agua caliente.



Sin filtro de agua

- * Ajustar la dureza del agua

5.4 Bebidas



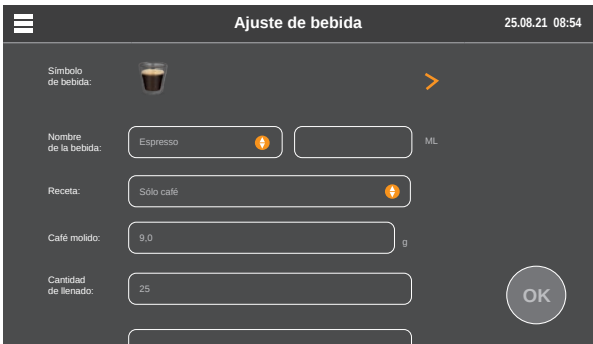
Aspectos generales

Una vez abierto el menú de bebidas, se mostrarán todas las bebidas.



Ajustes de bebida

* Pulsar la tecla de bebida para cambiar la receta



Tecla de bebida

Aquí se adapta la foto de una tecla de bebida. Por medio de la conexión USB pueden añadirse nuevos símbolos.



Ejemplo: tecla Espresso

Nombre de la bebida

- * Introducir el nombre de la bebida y el volumen total (ml)

Receta

- * Seleccionar la receta (por ejemplo sólo café)

Café molido

- * Introducir la cantidad de café molido para la receta

Cantidad de llenado

- * Introducir la cantidad de café (ml)

Temperatura del café

- * Seleccionar la temperatura del café (baja, media, alta)

Opción de preescaldado

- * Pulsar **Sí** o **No** y seleccionar la opción de escaldado

Preparación múltiple

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

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

Nueva receta de bebida

* Desplazarse hasta la última página de las bebidas

* Pulsar **Añadir bebida**

Se pueden determinar todos los parámetros.

Para el Cappuccino hay un valor de ajuste adicional.

En la selección de recetas hay dos opciones para la salida de café y leche, o espuma de leche.

- Espuma de leche + café
- Espuma de leche + café (al mismo tiempo)

Con la selección del orden, se puede determinar si se dispensa primero el café o la leche (café primero/ café después)



Añadir bebida

Modificar recetas

*▷ Ajustes de bebida
página 44*

5.5 Sistema

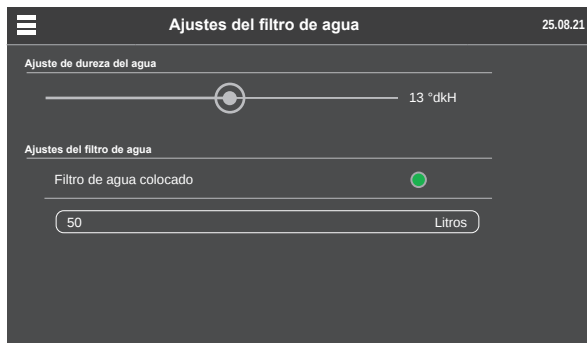


Conexión fija a la red de agua

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

Ajustes del filtro de agua



Ajustes del filtro de agua

Si el regulador "Ajuste de la dureza del agua" se desliza hacia la derecha, la dureza del agua aumenta; si se desliza hacia la izquierda la dureza del agua disminuye. Con "Filtro de agua colocado" se puede activar el filtro de agua y especificar su autonomía.

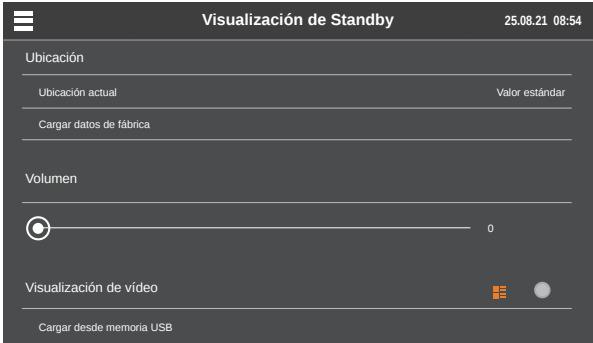
Ajuste de publicidad



Ajuste de publicidad

Ajuste de publicidad para el Standby

La publicidad se mostrará en cuanto la máquina de café cambie al modo de Stand-by.
Se selecciona "Cargar datos de fábrica" para restablecer los datos de fábrica de la máquina de café.
✱ Pulsar "Cargar desde memoria USB"
Se puede cargar un vídeo desde la memoria USB en la máquina de café. Si el regulador "Volumen" se desliza hacia la derecha, el volumen aumenta; si se desliza hacia la izquierda el volumen disminuye.



Icono de Barista/Ajustar las cantidades de llenado

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo Los iconos aparecen en caso de disponibilidad operativa.



Suministro manual

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.



Ajuste del dosificador

* Comprobar que el grado de molido esté ajustado correctamente

Un ajuste del dosificador determina la capacidad de expulsión correcta de un molinillo.

Esta calibración es necesaria al cambiar la clase de grano y después de un cierto periodo de uso debido al desgaste de las muelas.

El objetivo es que el valor ajustado coincida con el café molido expulsado.

Sólo así se puede garantizar el cumplimiento de la cantidad de molido establecida en la receta de la bebida.

Ajustar grado de molido requerido
(requisitos específicos del cliente)

- * Llenar la tolva de café en grano
 - * Introducir la cuchara medidora de café
 - * Pulsar **Moler**
- Se inicia el ajuste del dosificador.*
- * Seguir las indicaciones de la pantalla

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

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

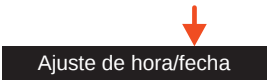


Ajuste del dosificador



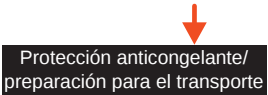
Ajuste de hora/fecha

Aquí se ajustan la hora actual y la fecha.



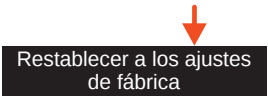
Protección anticongelante/preparación para el transporte

Aquí se inicia la rutina para el vaciado parcial del sistema de agua.
Un vaciado parcial es necesario antes del transporte por parte de transportistas o servicios de paquetería, sobre todo en meses de invierno, para evitar daños.

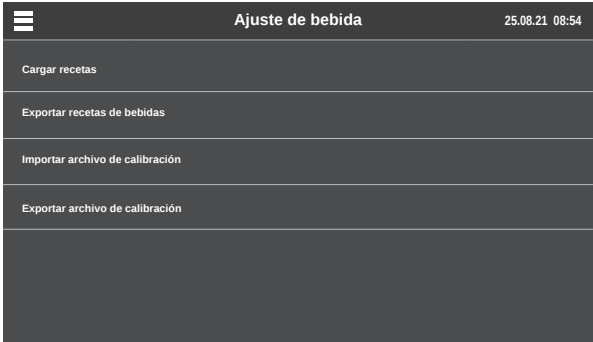


Restablecer a los ajustes de fábrica

Todos los ajustes de la máquina de café se restablecen a los valores de fábrica.



Importación y exportación de bebidas y ajustes



Todos los ajustes de la máquina de café se restablecen a los valores de fábrica.

Actualización del firmware

Se cargan nuevas versiones de software desde la memoria USB en la máquina de café.

- * Descargar el archivo ZIP disponible de la página de inicio de la WMF 950 S
 - * Descomprimir el archivo ZIP
 - * Guardar el archivo HMI en una memoria USB
- La memoria USB debe tener el formato FAT 32.*
- * Abrir la tapa del USB en el lado derecho del panel embellecedor
 - * Insertar la memoria USB



- La actualización no debe ser interrumpida.
 - > No apague la máquina de café durante la actualización de software.
 - > No retire la memoria USB.



Actualización del firmware

IMPORTANTE

- * Abrir el menú "Sistema"
- * Pulsar **Actualización del firmware**
- * Seleccione el archivo HMI

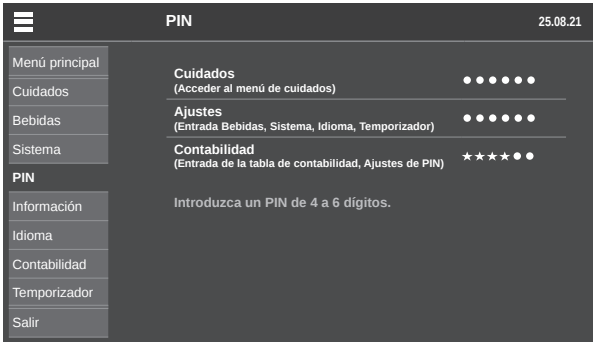
El aparato se reinicia.

La actualización ha sido instalada correctamente.

- * Retire la memoria USB después del reinicio

5.6 PIN

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



Los PIN se organizan conforme a una jerarquía. 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:



Bebidas



Sistema



Temporizador



Idioma



PIN de contabilidad

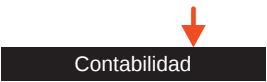
Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:



Contabilidad
(con "Borrar")



PIN



5.7 Información

El menú de información muestra datos sobre la última limpieza, la descalcificación, el mantenimiento del Servicio Técnico y la capacidad del filtro de agua restante.



	Información	25.08.21
Menú principal		
Cuidados	CTR: 1.03EU	
Bebidas	HMI: 1.08	
Sistema	SN: 0950123456	
PIN	Fecha de puesta en servicio: 24.10.2020	
Información	Último escaldado (tiempo total de preparación 28.2 s)	25.08.2021 09:11
Idioma	Última limpieza del sistema de leche	24.08.2021 17:45
Contabilidad	Última limpieza del sistema	24.08.2021 17:45
Temporizador	Último enjuague del sistema de leche	24.08.2021 17:45
Salir	Última descalcificación	24.08.2021 17:45
	Último mantenimiento	24.08.2021 17:45
	Capacidad del filtro de agua restante	24.08.2021 17:45

5.8 Idioma

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

Se muestran los idiomas disponibles.

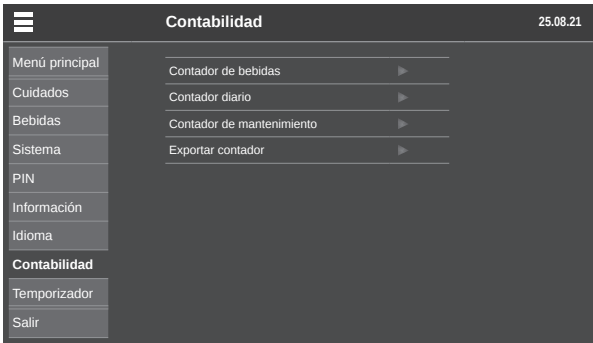


	Idioma	25.08.21 08:54
Menú principal	简体中文	☐
Cuidados	Dansk	☐
Bebidas	Deutsch	☐
Sistema	English	☒
PIN	Français	☐
Información	Icelandic	☐
Idioma	Italiano	☐
Contabilidad	日本語	☐
Temporizador		
Salir		

Valor estándar: ☒ Español

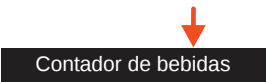
5.9 Contabilidad

Aquí se muestran los contadores de las distintas bebidas despachadas, los totales de las bebidas y los tiempos de mantenimiento.
Un protocolo puede guardarse en una memoria USB.



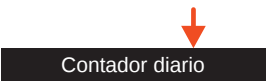
Contador de bebidas

Aquí se muestran los totales de las bebidas preparadas.



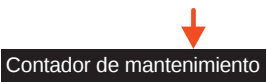
Contador diario

Aquí se muestra el número de bebidas preparadas diariamente.



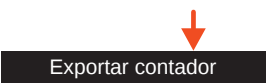
Contador de mantenimiento

Aquí se muestran la última limpieza y descalcificación de la máquina de café.



Exportar contador

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



5.10 Temporizador

Hora de encendido

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

activo Es posible ajustar la hora de encendido de la máquina de café. Entrada hh:mm.

Hora de apagado

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

activo Es posible ajustar la hora de apagado de la máquina de café.

Cuenta atrás para apagado automático

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

activo Una cuenta atrás hasta que se apague la máquina de café (segundos).

Cargar datos de fábrica

Todos los ajustes del temporizador de la máquina de café se restablecen a los valores de fábrica.



Hora de encendido

Por ejemplo, inicio del día 07:00 h.



Hora de apagado

Por ejemplo, final del día 18:00 h.



Cuenta atrás para
apagado automático

*Por ejemplo, 30 segundos antes
del apagado.*



Cargar datos de fábrica

6 Otros ajustes

6.1 Ajustar grado de molido



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- En el molinillo de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos.
 - > Nunca se deben introducir las manos en el mecanismo molidor con la máquina de café en marcha y las tolvas de producto desmontadas.

ATENCIÓN

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



Ajustar un grado de molido más fino

- Al modificar demasiado el ajuste hacia grados de molido más finos, el molinillo de café puede bloquearse.
 - > Ajustar un grado de molido más fino con la multiherramienta girando sólo una vuelta.
 - > A continuación, preparar una bebida de café utilizando el molinillo que se ha ajustado más fino.
 - > Repetir estos pasos tantas veces como sea necesario, hasta que se haya ajustado el grado de molido deseado.

Ajustar un grado de molido más grueso

La modificación deseada en el sentido del grado de molido más grueso puede ajustarse en una sola operación.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

- Si el café fluye muy lentamente o no fluye en absoluto cuando se dispensa, ajuste el grado de molido a grueso (4 ó 5).
- El grado de molido se ajusta con la perilla en la parte superior de la máquina. El rango de ajuste está entre fino (1) y grueso (5). El ajuste de fábrica es 3.
- Para los granos de café oscuros, se recomienda un ajuste grueso (4 ó 5).
- El ajuste del grado de molido recién tendrá efecto después de que se hayan dispensado 2 tazas de café.



Ajustar grado de molido

7 Cuidados

7.1 Indicaciones de seguridad "Cuidados"

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



Riesgo para la salud/higiene

- La leche es muy delicada. En el sistema de leche pueden formarse gérmenes nocivos para la salud.
 - > Con el enjuague del sistema de leche, limpiar el sistema de leche diariamente después de su utilización.
 - > Realizar la limpieza del sistema a más tardar después de 7 días o 250 escaldados.
 - > 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.
 - > Después de la limpieza del sistema deberá realizarse una limpieza manual del espumador de leche y de la boquilla de vapor.
 - > Reemplazar el tubo de leche según sea necesario, a más tardar después de 6 meses.
 - > Respetar el concepto de limpieza HACCP.



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/higiene

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



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/higiene

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



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente de las salidas.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
- > Bloquear siempre con "CleanLock" la pantalla táctil antes de la limpieza.
- > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.



ATENCIÓN

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

7.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados					
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Automáticamente	Mensaje	
Programas de limpieza ▷ a partir de la página 60					
	x				Limpieza del sistema
x					Enjuague del sistema de leche
x			x		Enjuague del espumador
x					Enjuague del escalador
Descalcificación					
				x	Descalcificación
Limpiezas manuales					
x					Limpiar el panel embellecedor (CleanLock)
x					Limpiar el cajón de posos
	x				Limpiar el depósito de agua
x					Limpiar la bandeja de goteo
x					Limpiar la carcasa
x	x				Limpiar manualmente el sistema de leche
		x			Limpiar la tolva de café en grano y la tapa de la tolva de café en grano



▷ página 64

▷ página 66

▷ página 66

▷ página 67

▷ página 68

▷ página 69

▷ página 69

▷ página 72

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

7.3 Programas de limpieza

7.3.1 Limpieza del sistema

La limpieza del sistema es un programa de limpieza automático y limpia con una pastilla de limpieza WMF el sistema de café.

Un enjuague del sistema de leche forma parte de la limpieza del sistema.

Duración total aprox.: 10 minutos.

El aviso para la limpieza del sistema se envía automáticamente después de 200 escaldados, o a más tardar después de 6 días. La salida de bebidas se bloquea después de 250 escaldados, a más tardar después de 7 días. La máquina de café recién puede volver a utilizarse después de la limpieza del sistema.



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



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente de las salidas.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
 - > Antes de cada limpieza, poner un recipiente colector de al menos 3 litros de capacidad debajo de la salida.
 - > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.



ATENCIÓN

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



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

IMPORTANTE



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

El adaptador Click+Clean es necesario para la limpieza. La limpieza del sistema de leche debe realizarse después de 250 escaldados, a más tardar después de 7 días.

Iniciar

- * Acceder al menú de cuidados
- * Pulsar **Limpieza del sistema**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla



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

7.3.2 Enjuague del sistema de leche



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida combinada.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.

⚠ ATENCIÓN

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

El enjuague del sistema de leche puede iniciarse por separado.

Esto resulta práctico si hay pausas extensas entre salida y salida de bebidas con leche.

El enjuague del sistema de leche enjuaga el tubo de leche con las boquillas de leche y el espumador de leche.

- * Acceder al menú de cuidados
- * Pulsar **Enjuague del sistema de leche**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla

7.3.3 Enjuague del espumador



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida combinada.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
-

Un enjuague automático del espumador se inicia 3 minutos después de la última salida de una bebida con leche. Antes del inicio automático del enjuague del espumador suena una señal acústica de advertencia. En caso de que el enjuague del espumador esté activado, las bebidas preparadas no deben permanecer debajo de la salida combinada.



Si el enjuague del sistema de leche está ajustado en "inactivo", el sistema de leche debe limpiarse manualmente a diario, incluso en las máquinas Click+Clean.

ATENCIÓN

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

NOTA

7.3.4 Enjuague del escaldador



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida combinada.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.



ATENCIÓN

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

Antes del inicio automático del enjuague del escaldador suena una señal acústica de advertencia. Durante el enjuague no debe haber ninguna bebida dispensada previamente bajo la salida combinada.

- * Acceder al menú de cuidados
- * Pulsar **Enjuague del escaldador**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla

7.4 Descalcificación



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



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

ATENCIÓN

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



Peligro de quemaduras



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

ATENCIÓN

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



- Los conservantes WMF están diseñados y probados para los materiales. El uso de cualquier otro producto podría causar daños en la máquina de café.
 - > Para la descalcificación deben utilizarse únicamente productos de WMF.
- No asumimos responsabilidad alguna por los daños causados debido al uso de otro producto de descalcificación; en ese caso, se pierden los derechos de garantía.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
 ▷ a partir de la página 89

La dureza del agua, el caudal de agua y el hecho de que se monte o no un filtro de agua determinan el momento en que debe procederse a una descalcificación. Este momento es calculado y mostrado en pantalla por la máquina de café WMF 950 S. La descalcificación consta de cuatro pasos.

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



Duración total de la descalcificación aprox. 40 minutos.
 El proceso no debe interrumpirse en ningún momento.

Para la descalcificación se necesita lo siguiente:

- 150 ml de descalcificador líquido WMF



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

IMPORTANTE

Acceso al programa de descalcificación

- * Acceder al menú de cuidados
- * Pulsar **Descalcificación**
- * Seguir las indicaciones en pantalla

La descalcificación tarda unos 40 minutos.

- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Descalcificación



- Con conexión fija a la red de agua, no hay un filtro de agua en el depósito de agua.
- > Limpiar periódicamente el flotador y la válvula de retención.

IMPORTANTE

7.5 Limpiezas manuales

7.5.1 Limpiar el panel embellecedor (CleanLock)

* Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

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



Peligro de escaldaduras

- Tenga cuidado con las superficies calientes cerca del panel embellecedor.
- Si se activa una bebida en forma accidental, existe peligro de lesiones.
 - > Bloquear siempre con "CleanLock" la pantalla táctil antes de la limpieza.



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

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

- * Retirar la bandeja de goteo
- * Extraer el cajón de posos
- * 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.

Números de pedido para el programa de cuidados WMF
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 93

ATENCIÓN

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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89



IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

7.5.3 Limpiar el depósito de agua



Riesgo para la salud/higiene

- > Si el agua permanece en el depósito de agua durante mucho tiempo, debe reemplazarse periódicamente; de lo contrario puede ponerse en peligro la salud y la seguridad.

- * Extraer el depósito de agua y vaciarlo
- * Limpiar el depósito de agua semanalmente con un cepillo de limpieza estándar
- * Limpiar periódicamente el flotador y la válvula de retención
- * Enjuagar el depósito de agua a fondo con agua potable
- * Llenar el depósito de agua con agua potable limpia y volver a colocarlo



ATENCIÓN

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



7.5.4 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 7*

- * Levantar ligeramente la bandeja de goteo desde adelante hacia afuera y extraerla
- * Retirar la bandeja de goteo
- * Extraer el cajón de posos
- * Retirar la rejilla escurridora y limpiarla con el cepillo de limpieza
- * Limpiar a fondo la bandeja de goteo
- * Enjuagar la bandeja de goteo y la rejilla escurridora con agua potable limpia
- * Secar la bandeja de goteo y la rejilla escurridora, ensamblarlas y volver a colocarlas



7.5.5 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.
- > Usar sólo productos de limpieza muy suaves.
- > No utilice limpiadores alcalinos, con alcohol o desengrasantes fuertes.
- > Utilizar paños suaves para la limpieza.

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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

Nota

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

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

7.5.6 Limpiar manualmente el sistema de leche

Diariamente: sin Click+Clean

Semanalmente: con Click+Clean



Peligro de escaldaduras

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

⚠ ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud

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

⚠ ATENCIÓN

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

- * Realizar un enjuague del sistema de leche
- * Extraer el tubo de leche
- * Presionar el espumador de leche lateralmente en las pestañas y extraerlo con la boquilla de vapor y el tubo de leche
- * Desarmar el espumador de leche en sus componentes
- * Retirar la junta del espumador en la salida
- * Desenroscar la boquilla de leche
- * Lavar las diferentes piezas a fondo bajo el chorro de agua caliente
- * Limpiar la salida combinada con un paño húmedo
- * Limpiar los canales y las conexiones con el cepillo de limpieza suministrado

El tubo de leche desmontado con la boquilla de leche puede limpiarse con el cepillo de limpieza si es necesario. (33 2408 0000 y 33 4136 8000)

- * Extraer el adaptador Click+Clean del tubo de leche
 - * Introduzca el cepillo en ambos extremos del tubo y en la boquilla de leche, y úselo para limpiar todas las zonas
 - * Repita el procedimiento tantas veces como sea necesario para obtener un buen resultado de limpieza
 - * Mezclar 5 ml de limpiador especial WMF con 500 ml de agua potable caliente
 - * Colocar todas las piezas, incluyendo el cepillo de limpieza, en el líquido de limpieza preparado
- Todas las piezas deben quedar totalmente sumergidas durante al menos 5 horas en el líquido limpiador.*
- * Limpiar a fondo todas las piezas con un cepillo
 - * Enjuagar muy a fondo todas las piezas con agua potable



**Riesgo para la salud/higiene**

- > Las tiras ornamentales en la salida combinada pueden desmontarse y limpiarse si fuera necesario.

**ATENCIÓN**

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

**Peligro de quemaduras/
peligro de escaldaduras**

- La boquilla de vapor sin el espumador de leche puede dejar escapar vapor caliente.



- > Nunca montar la boquilla de vapor sin el espumador de leche.
- > Durante el desmontaje, preste atención a las superficies calientes. Fluye agua caliente del adaptador Click+Clean y de la salida de agua caliente.

**ATENCIÓN**

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

- * Montar el espumador de leche

Humedecer las piezas para ensamblarlas, no engrasarlas.

- * Ensamblar las piezas y apretarlas firmemente
- * Volver a colocar el espumador de leche en la salida combinada

Limpiar el tubo de leche

- * Sumergir un extremo del tubo de leche con las otras piezas en la solución de limpieza
- * Limpiar la boquilla de leche con el cepillo de limpieza
- * Introducir el resto del tubo de leche, a lo largo, en la solución de limpieza
- * Limpiar el tubo de leche con el cepillo de limpieza

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

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



Cepillo de limpieza (33 4136 8000)



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Si el adaptador Click+Clean no está bien colocado o si el tubo de leche queda colgando, puede salir agua caliente durante la limpieza.
- > No utilizar la máquina de café si el adaptador Click+Clean no está completamente montado.

⚠ ATENCIÓN

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

7.5.7 Limpiar la tolva de café en grano y la tapa de la tolva de café en grano

La tolva de café en grano y la tapa de la tolva de café en grano pueden limpiarse a intervalos regulares y en caso necesario. Recomendación: mensualmente.



Peligro de lesiones

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

⚠ ATENCIÓN



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
- > 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 la tolva de café en grano en el lavavajillas.
- > Después de una pausa prolongada de servicio, retire la tolva de café en grano, límpiela y prepare por lo menos tres bebidas.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

- * Accionar brevemente el interruptor ON/OFF (aprox. 1 segundo)

La máquina de café se apaga.

- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Extraer la tapa de la tolva de café en grano
- * Limpiar la tapa de la tolva de café en grano en la parte inferior con un paño húmedo
- * Limpiar a fondo la zona del mecanismo de cierre con los cepillos de limpieza de los accesorios
- * Abrir la tolva de café en grano hacia atrás con un cuarto de vuelta de la palanca hasta que quede completamente desbloqueada
- * Vaciar la tolva de café en grano
- * Limpiar la tolva de café en grano con un paño húmedo
- * Dejar secar completamente la tolva de café en grano
- * Llenar la tolva de café en grano
- * Cerrar la tolva de café en grano hacia adelante con un cuarto de vuelta de la palanca
- * Colocar la tapa de la tolva de café en grano



7.6 Nueva puesta en servicio después de una pausa prolongada

- * Después de una pausa prolongada de servicio, retirar la tolva de café en grano y limpiarla
- * Volver a colocar la tolva de café en grano en su sitio y llenarla en caso necesario
- * Preparar por lo menos tres bebidas. Con esto se asegura que se utilicen los granos de café nuevos.

Función de puesta en servicio

Si la máquina estuvo fuera de servicio durante un tiempo prolongado, recomendamos el procedimiento descrito a continuación.

Tenga en cuenta además todas las instrucciones del manual de usuario de la máquina de café WMF, de los complementos y de los accesorios.

- * Realizar una limpieza completa del sistema, incluyendo una limpieza del sistema de leche
- * Ejecutar todo el procedimiento de limpieza por segunda vez
- * Desenchufar el cable de alimentación eléctrica de la máquina de café
- * Cerrar el suministro de agua provisto por el cliente, o bien vaciar el depósito de agua
- * Colocar de nuevo el depósito de agua

- * Retirar todas las piezas desmontables de la máquina de café

Estas son las piezas siguientes:

Tolva de café en grano, unidad de escaldado, depósito de agua, espumador, tubos de leche, cajón de posos, bandeja de goteo

- * Limpiar todas las piezas según las instrucciones del manual de usuario
- * Dejar secar todas las piezas antes de volver a colocarlas
- * Volver a colocar todas las piezas

Para tener en cuenta: en algunos modelos, se deben desmontar y volver a montar las diferentes piezas individuales.

- * Respetar el manual de usuario
- * Limpiar el interior de la máquina, detrás del cajón de posos
- * En el caso de máquinas con abertura de descarga de posos a través del mostrador, limpiar la rampa de posos y el cajón de posos
- * Limpiar los depósitos de acuerdo con las instrucciones

Si hubiera riesgo de heladas en el lugar de instalación, deberá guardar la máquina en un lugar protegido. Póngase en contacto con el Servicio Técnico con respecto a la protección contra heladas.

8 Concepto de limpieza HACCP

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

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

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

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

Desinfectar diariamente el sistema de leche

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



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

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

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

Utilice únicamente productos limpiadores permitidos por WMF.

*Respete las indicaciones en el capítulo "Cuidados"
▷ a partir de la página 57*

SUGERENCIA

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

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

Recomendación:

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

¡Conserve la leche fría!

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

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

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

Concepto de limpieza HACCP

Mes _____ Año _____

¡Use solamente leche homogeneizada refrigerada, porque de lo contrario no podrán descartarse riesgos para la salud debido a las bacterias!

Use solamente productos cuya fecha mínima de vencimiento no haya pasado aún.

Pasos de limpieza:

Diariamente

1. Enjuague de apagado
 - ▷ Se inicia automáticamente al apagar la máquina de café.
 - El enjuague del sistema de leche también se realiza durante el enjuague de apagado.
2. Limpiar panel embellecedor, cajón de posos, bandeja de goteo y carcasa
 - ▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados

Semanalmente

3. Limpieza del sistema (limpiar la unidad de escalado)
4. Limpiar manualmente el sistema de leche
 - Limpiar el depósito de agua

Periódicamente

5. Limpiar la tolva de café en grano
 - Limpiar la salida combinada
 - ▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados

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

Fecha	Pasos de limpieza					Firma
	Hora					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 Mantenimiento y descalcificación

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

El momento adecuado para el mantenimiento depende del tiempo de utilización y se indica mediante un mensaje en pantalla.

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.

9.1 Mantenimiento

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

Están previstas las siguientes etapas de mantenimiento:

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

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 80

Descalcificación
▷ Software ▷ Cuidados
▷ Descalcificación
página 64

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 80

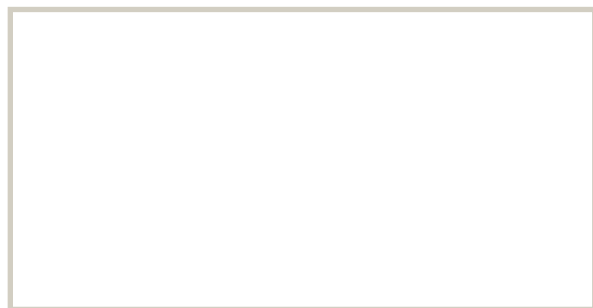
9.2 Servicio Técnico de WMF

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.



10 Mensajes e indicaciones

10.1 Mensajes de manejo

Reponer el café en grano

- * Reponer el producto en la tolva de café en grano (según la indicación)
- * Comprobar lo siguiente:
 - 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 cajón de posos

Falta cajón de posos

- * Volver a colocar el cajón de posos

Cambiar el filtro de agua

- * Cambiar el filtro de agua

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

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

Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

Mensaje de Servicio Técnico

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

- * Llamar al Servicio Técnico de WMF

Nota

Para máquinas de café con conexión fija a la red de agua recomendamos el uso de un filtro de agua.

Mensajes de error y averías

▷ página 81

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

10.2 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 950 S está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores que ocurren se presentan en la pantalla. Los mensajes de error también pueden ser causados por una avería de la red eléctrica. *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 el interruptor ON/OFF. A continuación, vuelva a encender la máquina de café.

NOTA

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
2	No se ha detectado ninguna temperatura	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF

10.3 Error con el indicador de fallos

Síntoma del error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
El sistema está vacío	El DFM no detecta flujo durante el enjuague, la salida de agua caliente o la salida de vapor	* Comprobar si la conexión de agua está seleccionada correctamente
Error en la posición de escaldado	El acoplamiento de la unidad de escaldado no está posicionado correctamente	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
Baja temperatura	Baja temperatura (menos de 0 °C) detectada por el NTC	* Comprobar la temperatura ambiente
Colocar el depósito de agua	El depósito de agua no está colocado correctamente	* Comprobar si el depósito de agua está colocado correctamente * Colocar de nuevo el depósito de agua
Llenar el depósito de agua	Hay poca agua en el depósito de agua	* Comprobar si el depósito de agua está vacío * Rellenar el depósito de agua * Colocar de nuevo el depósito de agua

Síntoma del error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
Falta presión de agua	El DFM no detecta flujo durante la salida de café	* Comprobar si el suministro de agua está abierto * Comprobar si la conexión de agua está seleccionada correctamente * Haga que personas especializadas comprueben el suministro de agua o la presión de agua del cliente * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF Solución provisional * Desactivar la "conexión fija a la red de agua" y hacer funcionar la máquina por medio del depósito de agua <i>Conexión fija a la red de agua ▷ Sistema, página 47</i>
Insertar la tolva de café en grano	La tolva de café en grano no está colocada correctamente	* Comprobar si la tolva de café en grano está colocada correctamente
Llenar la tolva de café en grano	Los granos se han acabado	* Comprobar si la tolva de café en grano está vacía * Llenar la tolva de café en grano
Se dispensa agua caliente en lugar de café	Los granos de café se han rellenado, pero el error persiste	* Comprobar si la palanca de la tolva de café en grano está correctamente cerrada y si la tolva está abierta
Colocar la bandeja de goteo	La bandeja de goteo no está colocada correctamente	* Comprobar si la bandeja de goteo está colocada correctamente * Comprobar si la tapa asienta correctamente en el cajón de posos <i>▷ Manejo ▷ Bandeja de goteo, página 34</i>
Vaciar la bandeja de goteo	La bandeja de goteo está llena	* Comprobar si la bandeja de goteo está llena * Limpiar y secar el sensor metálico de nivel de agua
Vaciar el cajón de posos	El cajón de posos está lleno	* Comprobar el cajón de posos y vaciarlo en caso necesario

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
El molinillo está bloqueado 	* Apagar la máquina de café y desconectarla de la red eléctrica * Retirar la tolva de café en grano * Quitar todos los granos de café del molinillo * Ajustar un grado de molido más grueso * Colocar la tolva de café en grano * Volver a conectar la máquina de café a la red eléctrica y encenderla * Preparar una bebida de prueba * A continuación, volver a ajustar el grado de molido deseado ▷ Otros ajustes ▷ Ajustar grado de molido, página 56 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
La bandeja de goteo no puede insertarse	* Comprobar si la bandeja de goteo fue retirada mientras el escaldador no estaba en la posición inicial * Extraer el cajón de posos * Colocar la bandeja de goteo <i>El escaldador retorna a la posición inicial.</i> * Ahora retirar de nuevo la bandeja de goteo * Colocar el cajón de posos * Colocar de nuevo la bandeja de goteo
No se detecta la memoria USB	* Formatear la memoria USB en formato FAT32

11 Seguridad y garantía

11.1 Peligros para la máquina de café



Respetar las instrucciones

No asumiremos ninguna garantía por los daños causados por el incumplimiento de esta normativa.

Respetar las condiciones para el uso y la instalación.

Lugar de instalación

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

Molinillo de café

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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 89

Condiciones para el uso y la instalación
▷ a partir de la página 16

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

- Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF. Si no se utiliza el filtro de agua recomendado por el Servicio Técnico de WMF, la máquina de café puede sufrir daños (por ej. por calcificación).
- Por razones jurídicas de seguro, al terminar de usar el aparato compruebe siempre que el interruptor principal esté apagado o que el enchufe del cable de red esté desconectado. En máquinas con conexión fija a la red de agua, la llave de paso principal del suministro de agua debe estar bien cerrada.
- Para máquinas de café con conexión fija a la red de agua, recomendamos imperiosamente conectar también el desagüe de agua. De lo contrario, la bandeja de goteo podría desbordarse y causar daños, por ejemplo, en el mobiliario.
- Sin conexión a un desagüe, el agua puede derramarse a través de la bandeja de goteo. Esta agua puede alcanzar partes que conduzcan la corriente eléctrica en la máquina de café y causar un incendio.
 - Siempre al terminar el servicio cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua.
 - Vaciar siempre la bandeja de goteo.
 - Conectar la máquina de café a un desagüe de agua.
- 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 60*

11.2 Directivas

Fabricante: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

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

Composición de la documentación técnica:
WMF GmbH.

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

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

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

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

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

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

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



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

*Dirección
▷ página 79*

11.3 Obligaciones del titular/explotador

El usuario titular de tales equipos debe encargarse de que técnicos de servicio de WMF, personas encargadas por dichos técnicos u otras personas autorizadas realicen el mantenimiento regular, así como ocuparse de comprobar la eficacia y el buen estado de los dispositivos de seguridad. El acceso al área de servicio sólo le está permitido a personas que disponen tanto de los conocimientos como de la experiencia necesarios en el manejo del aparato, especialmente en todo lo relativo a la seguridad y a la higiene. El explotador de la máquina de café la colocará de forma que sea posible su cuidado y mantenimiento sin impedimentos. En el aprovisionamiento de oficinas/pisos o en aplicaciones de autoservicio similar, el personal que conoce el manejo de la máquina de café deberá vigilarla. El personal instruido debe garantizar la observancia de las medidas de conservación y estar disponible para responder preguntas relativas al uso. El titular/explotador debe asegurarse de que los sistemas eléctricos, insumos y medios de servicio estén en perfecto estado (por ej. según DGUV reglamento 3). Para garantizar la seguridad de funcionamiento de la máquina de café es necesario, entre otras cosas, el control periódico de las válvulas de seguridad y de los depósitos de presión. Estas medidas las realiza el Servicio Técnico de WMF dentro del marco del mantenimiento, o bien personal de servicio autorizado por WMF.

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

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

Deben respetarse las prescripciones del fabricante respecto a los ciclos de mantenimiento y su frecuencia (► Mantenimiento). La batería del sensor BTLE debe recogerse por separado de los residuos no clasificados. Eliminar los datos personales del equipo usado antes de su eliminación.

*Productos limpiadores especiales WMF
► Accesorios y piezas de recambio
página 93*



Este símbolo se encuentra en la placa de identificación y en el manual de usuario en la página 87.

11.4 Derechos de garantía



Respetar las instrucciones

- No asumiremos ninguna garantía por los daños causados por el incumplimiento de esta normativa.
 - > Respetar las condiciones para el uso y la instalación.

IMPORTANTE

*Condiciones para el uso
y la instalación
▷ a partir de la página 16*

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 78*

Apéndice: Datos técnicos

Dimensiones exteriores	Ancho 303 mm Profundidad 528 mm Altura 562 mm
Peso en vacío	22 kg
Tubería de agua	Racor de empalme de 3/8 de pulgada con llave de paso principal y filtro de impurezas con una abertura de malla de 0,08 mm a cargo del cliente. ⁽¹⁾ Presión de flujo de por lo menos 0,2 MPa (2 bar) para 2 l/min. Máximo 0,6 MPa (6 bar). ¡Importante! Si la presión de flujo del cliente superara los 0,6 MPa (6 bar), se deberá intercalar un reductor de presión que deberá ajustarse a un máximo de 0,6 MPa (6 bar). Máxima temperatura de alimentación 35 °C. Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café, con el kit de conexión fija a la red de agua o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.
Calidad del agua	Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF.
Volumen del depósito de agua	aprox. 1,8 l
Utilización a una altitud s.n.m.	<2.000 m
Potencia nominal	2,6–2,8 kW
Alimentación de tensión	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Iluminación	LED clase 1
Tipo de protección	IP X0
Clase de protección	
Nivel de ruido continuo (Lpa)	<70 dB(A) ⁽²⁾

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

⁽¹⁾ 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.

⁽²⁾ 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.

Temperatura ambiental	+5 °C hasta un máximo de +35 °C (en caso de heladas, vaciar el sistema de agua).
Humedad máxima	80% de humedad relativa del aire sin condensación. No utilizar este aparato al aire libre.
Superficie de montaje/ salpicaduras de agua	El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor. El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. El aparato debe instalarse protegido contra salpicaduras de agua. El aparato no debe emplazarse sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.
Márgenes libres de montaje	Por razones de funcionamiento, servicio y seguridad, se debe dejar en la instalación una distancia mínima de 50 mm respecto a las paredes laterales o respecto a componentes u objetos ajenos a la máquina WMF, y por lo menos 50 mm respecto a la parte posterior. Se recomienda un espacio mínimo de trabajo de 800 mm por delante de la máquina de café. Se recomienda un espacio libre de por lo menos 200 mm por encima de las tolvas de producto. La altura de la superficie de montaje a partir del borde superior hasta el suelo es de 950 mm como mínimo. En la medida en que las conexiones de la máquina de café deban atravesar el mostrador hacia abajo, tenga en cuenta el espacio requerido por las tuberías, que podrían limitar el espacio útil en la parte de abajo.
Dimensiones de montaje del filtro de agua	Ver el manual de usuario del filtro de agua.

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

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

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

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

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	Nº de pedido	Equipamiento
Lanza de leche				
1	unidad	Lanza de leche WMF 248 mm	33 2914 9000	todo
Accesorios/herramientas				
1	unidad	Adaptador Click+Clean	33 4073 5000	todo
1	unidad	Tubo de leche con boquilla de leche (gris) leche sin refrigerar	33 7608 3000	todo
1	unidad	Tubo de leche con boquilla de leche (negro) leche refrigerada	33 7608 4000	todo
1	unidad	Tolva de café en grano	33 7610 4000	todo
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano	33 7610 5000	todo
1	unidad	Llave de la tolva de café en grano	33 7614 0000	todo
1	unidad	Cuchara medidora para café	33 7613 9000	todo
1	unidad	Cable de alimentación	33 7606 3000	sólo UE
1	unidad	Tapa del suministro manual	33 7610 2000	todo
Bandeja de goteo/rejilla escurridora/cajón de posos				
1	unidad	Bandeja de goteo completa (incl. cajón de posos)	33 7601 4000	todo
1	unidad	Rejilla escurridora	33 7611 2000	todo
Depósito de agua/conexión fija a la red de agua				
1	unidad	Depósito de agua	33 7607 8000	todo
1	unidad	Tapa depósito de agua	33 7614 2000	todo
1	unidad	Tubo flexible de desagüe incl. pieza de conexión	33 7613 8000	sólo UE
Filtro antical/filtro de agua				
1	paquete	Filtro de agua	33 7614 4000	Depósito de agua
Documentación e instrucciones				
1	unidad	Documentación: Manual de usuario WMF 950 S	33 7614 1040	todo
Número de pedido para el programa de cuidados WMF				
1	paquete	Pastillas especiales de limpieza (100 unidades)	33 2332 4000	todo
1	botella	Limpiador especial WMF para espumador de leche	33 0683 6000	todo
2	botella	Descalcificador líquido	33 7006 2869	todo
1	unidad	Cepillo de limpieza (pequeño)	33 2408 0000	todo
1	unidad	Cepillo de limpieza (grande)	33 4136 8000	todo

Manuales de usuario en edición digital

El manual de usuario está disponible en formato digital en diferentes idiomas.
<https://coffeeconnect.wmf.com>

MediaPool > Documentos técnicos > Manual de usuario

Índice

A

- Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional) 49*
- Accesorios y piezas de recambio 93*
- Actualización del firmware 51*
- Ajustar grado de molido 56*
- Ajuste de hora/fecha 50*
- Ajuste del dosificador 49*
- Ajuste del tamaño de taza 28, 41, 48*
- Ajuste de publicidad 48*
- Ajuste de publicidad para el Standby 48*
- Ajustes de bebida 44*
- Ajustes del filtro de agua 47*
- Apagar la máquina de café 37*

B

- Bandeja de goteo 34*
- Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora 19*
- Bebidas 44*
- Boquilla de leche 29*

C

- Café molido 45*
- Cajón de posos 19, 33*
- Cambiar/colocar el filtro de agua 43*
- Cancelar bebidas 28*
- Cantidad de llenado 19, 45*
- Capacidad 26*
- Cargar datos de fábrica 55*
- Cerradura de la tolva de café en grano 19*
- CleanLock 43*
- Colocar el filtro de agua para el depósito de agua 26*
- Concepto de limpieza HACCP 76*
- Condiciones para el uso y la instalación 16*
- Conexión fija a la red de agua 14, 35, 47*
- Contabilidad 54*
- Contador de bebidas 54*
- Contador de mantenimiento 54*
- Contador diario 54*
- Cuenta atrás para apagado automático 55*
- Cuidados 42, 57*

D

- Datos técnicos 90*
- Denominación de las partes de la máquina de café 18*
- Depósito de agua 19*
- Derechos de garantía 89*
- Descalcificación 43, 64*
- Desembalaje 23*
- Determinar la dureza del agua 26*
- Directivas 87*
- Disponibilidad operativa 38*

E

- Empleo reglamentario 13*
- Encender la máquina de café 28*
- Enjuague del escaldador 42, 63*
- Enjuague del espumador 62*
- Enjuague del sistema de leche 42, 61*
- Error con el indicador de fallos 82*
- Exportar contador 54*

G

- Glosario 21*

H

- Higiene 15*
- Hora de apagado 55*
- Hora de encendido 55*

I

- Icono de barista 19, 48*
- Icono de barista - concentración del café 40*
- Icono de menú 19*
- Iconos del control por menú 39*
- Iconos de selección 28*
- Idioma 53*
- Importación y exportación de bebidas y ajustes 50*
- Indicaciones de seguridad "Cuidados" 57*
- Indicaciones de seguridad "Manejo" 27*

Indicaciones generales de seguridad 7

Indicador de páginas 19

Información 53

Interruptor ON/OFF 19

L

Lanza de leche 30

Leche o espuma de leche 30

Limpiar el cajón de posos 66

Limpiar el depósito de agua 67

Limpiar el panel embellecedor (CleanLock) 66

Limpiar el tubo de leche 72

Limpiar la bandeja de goteo 68

Limpiar la carcasa 69

Limpiar la tapa de la tolva de café en grano 72

Limpiar la tolva de café en grano 72

Limpiar manualmente el sistema de leche 69

Limpieza del sistema 42, 60

Limpezas manuales 66

Línea de función 40

Línea de función «Pantalla de disponibilidad operativa» 38

Lugar de instalación 14, 22

M

Manejo 27

Mantenimiento 78

Mantenimiento y descalcificación 78

Manuales de usuario en edición digital 94

Mensajes de error y averías 81

Mensajes de manejo 80

Mensajes e indicaciones 80

Menú principal de funciones 39

N

Nombre de la bebida 45

No se otorga garantía en los siguientes casos 89

Nueva receta de bebida 46

O

Opción de preescaldada 45

Otros ajustes 56

P

Pantalla de disponibilidad operativa 18, 40

Pantalla táctil 19

Peligros para el usuario 7

Peligros para la máquina de café 85

Pictogramas y símbolos del manual de usuario 20

PIN 52

PIN de ajustes 52

PIN de contabilidad 52

PIN de limpieza 52

Preparación múltiple 45

Presentación 18

Programa de puesta en servicio 24

Programas de limpieza 60

Protección anticongelante/preparación para el transporte 50

Puesta en servicio 22

R

Receta 45

Regulación de altura de la salida combinada 31

Restablecer a los ajustes de fábrica 50

Resumen 38

Resumen de los intervalos de limpieza 59

S

Salida de agua caliente 19, 30

Salida de bebidas 28

Salida de leche 29

Seguridad 7

Seguridad y garantía 85

Servicio Técnico de WMF 79

Sistema 47

Software 38

Suministro manual 19, 32, 40, 49

Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas 19

T

Tecla de bebida 45

Teclas de bebidas 40

Temperatura ambiental 15

Temperatura del café 45

Temporizador 55

Tolva de café en grano 19, 31

U

Utilización 15

Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2021–2022 WMF GmbH

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

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

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
14.03.2022



DESIGNED TO PERFORM