

Manual de usuario



Máquina de café

1100S

Español

01.01.001

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

La máquina de café 1100 S de WMF prepara de forma completamente automática en tazas individuales café Espresso, Café Crème, Cappuccino, café con leche, Latte Macchiato, espuma de leche y agua caliente.

Con la tolva de producto en polvo, de adquisición opcional, la WMF 1100 S puede preparar chocolate caliente con leche o espuma de leche.



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 108

Mantenimiento

▷ página 95

1	Seguridad	7
1.1	Indicaciones generales de seguridad	7
1.2	Empleo reglamentario	14
1.3	Condiciones para el uso y la instalación	17
2	Presentación	18
2.1	Denominación de las partes de la máquina de café	18
3	Puesta en servicio	22
3.1	Lugar de instalación	23
3.2	Desembalaje	23
3.3	Programa de puesta en servicio	24
4	Manejo	26
4.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	26
4.2	Encender la máquina de café	26
4.3	Salida de bebidas	27
4.4	Iconos de selección (opcional)	27
4.5	Iconos especiales (opcional)	27
4.6	Conectar el suministro de leche	28
	Boquilla de leche	28
	Con refrigerador de leche WMF	28
	Lanza de leche (opcional)	29
4.7	Salida de leche o de espuma de leche	29
4.8	Salida de agua caliente	30
4.9	Basic Steam (opcional)	30
4.10	Mesada para tazas	33
4.11	Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo	33
4.12	Suministro manual	34
4.13	Cajón de posos	35
4.14	Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)	35
4.15	Bandeja de goteo	36
4.16	Conexión fija a la red de agua (opcional)	37
4.17	Apagar la máquina de café	37
5	Software	38
5.1	Resumen	38
	Disponibilidad operativa	38
	Iconos en la pantalla de disponibilidad operativa	38
	Menú principal de funciones	39
	Iconos del control por menú	39
5.2	Disponibilidad operativa	40
5.2.1	Iconos en la pantalla de disponibilidad operativa	40
	Teclas de bebidas	40
	Icono de enjuague en caliente	40
	Icono de barista - concentración del café	40
5.2.2	Calentador de tazas SteamJet	41

5.3 Cuidados	42
Limpieza del sistema	42
Enjuague del batidor	42
Enjuague del sistema de leche	42
CleanLock	43
Instrucciones	43
Cambio de filtro	43
Descalcificación	44
Cuidados del escalador	44
5.4 Bebidas	44
Aspectos generales	44
Cantidad de llenado, preparación múltiple y tipo de dosificación	45
Modificar recetas	47
Texto e imagen	50
5.5 Opciones de servicio	51
Elementos de mando	51
Disposición de teclas	54
Postselección	54
Modo de visualización	54
Descafeinado	55
Preselección de bebidas	55
Factor Decaf	55
5.6 Información	56
Último escalado	56
Temporizador	56
Servicio	56
Cuidados	56
Filtro y descalcificación	56
Protocolo	56
5.7 Contabilidad	57
Contador	57
Equipos de venta/máquinas expendedoras	57
5.8 Derechos de PIN	58
PIN de limpieza	58
PIN de ajustes	58
PIN de contabilidad	58
5.9 Temporizador	59
Hora/fecha	59
Estado de la disposición de teclas	59
Esquema de disposición de teclas	59
5.10 Sistema	60
Leche y espuma	60
Indicador de progreso	60
Pantalla e iluminación	60
Bebidas: Tipo de letra + Color	62
Filtro de agua	62
Eco-Mode	63
Temperatura	64
Enjuague de apagado	64
Enjuague del sistema de leche automático	64
Calibración aviso de falta de café en grano	64
Sensor de la bandeja de goteo	65

Protección anticongelante/preparación para el transporte	65
Dosificador	65
Función S-M-L	66
Bluetooth (opcional)	66
5.11 USB	67
Cargar recetas	67
Cargar símbolos de bebida	67
Guardar recetas	67
Exportar contador	67
Exportación HACCP	68
Copia de respaldo de datos	68
Cargar datos	68
Cargar idioma	68
Actualización del firmware	68
Restablecimiento	68
5.12 Eco-Mode	69
Indicador Eco-Mode	69
5.13 Idioma	70
6 Otros ajustes	71
6.1 Ajustar grado de molido	71
7 Cuidados	72
7.1 Indicaciones de seguridad "Cuidados"	72
7.2 Resumen de los intervalos de limpieza	74
7.3 Piezas aptas para lavavajillas	75
7.4 Programas de limpieza	75
7.4.1 Limpieza del sistema	75
7.4.2 Enjuague del batidor	77
7.4.3 Enjuague del sistema de leche	77
7.5 Descalcificación	78
7.6 Limpiezas manuales	80
7.6.1 Limpiar panel embellecedor (CleanLock)	80
7.6.2 Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional)	80
7.6.3 Limpiar la bandeja colectora	81
7.6.4 Limpiar el depósito de agua	81
7.6.5 Limpiar la bandeja de goteo	82
7.6.6 Limpiar la carcasa	83
7.6.7 Limpiar manualmente la salida	83
7.6.8 Limpiar la unidad de escaldado	84
7.6.9 Limpiar manualmente el sistema de leche	87
7.6.10 Limpiar el batidor	89
7.6.11 Limpiar la tolva de café en grano	90
7.6.12 Limpiar tolvas de producto en polvo	91
8 Concepto de limpieza HACCP	93

Índice de contenidos

9	Mantenimiento y descalcificación	95
9.1	Mantenimiento	95
9.2	Servicio Técnico de WMF	96
10	Mensajes e indicaciones	97
10.1	Mensajes de manejo	97
10.2	Mensajes de error y averías	98
10.3	Mensajes de error y averías	101
11	Seguridad y garantía	103
11.1	Peligros para la máquina de café	103
11.2	Directivas	105
11.3	Obligaciones del titular/explotador	106
11.4	Derechos de garantía	107
	Apéndice: Datos técnicos	108
	Datos técnicos de la máquina de café	108
	Apéndice: Accesorios y piezas de recambio	112
	Índice alfabético	114

1 Seguridad



Uso incorrecto

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



ADVERTENCIA

1.1 Indicaciones generales de seguridad

Peligros para el usuario

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



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



- > Nunca toque las partes calientes de la máquina.



- > No utilice la máquina de café si no funciona perfectamente o si ha sufrido algún daño.
 - > Sólo utilice la máquina de café si está completamente ensamblada.



ATENCIÓN



> Bajo ninguna circunstancia deben modificarse los dispositivos de seguridad incorporados en la máquina.



> Bajo supervisión permanente, este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y mayores, así como por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o haber sido falta de conocimientos, después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y haber comprendido los peligros resultantes.

> Los niños no deben jugar con el aparato.

> La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.

 **ATENCIÓN**

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



Peligro de muerte por choque eléctrico



ADVERTENCIA



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



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



ATENCIÓN



- 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 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 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.
 - > La tolva de producto en polvo, las tolvas de café en grano y el suministro manual sólo deben llenarse con productos que correspondan al empleo reglamentario de la máquina.
-

⚠ ATENCIÓN



Riesgo para la salud

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

 **ATENCIÓN**



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



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

 **ATENCIÓN**



Peligro de resbalamiento



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



ATENCIÓN

1.2 Empleo reglamentario



Uso incorrecto



ADVERTENCIA

- Si la máquina no se emplea de forma reglamentaria, ésta puede dar lugar a un peligro de lesiones.
 - > La máquina de café sólo debe emplearse de forma reglamentaria.

- La WMF 1100 S está diseñada para la preparación de bebidas de café y/o leche y/o polvo (por ej. Choc o Topping) en recipientes adecuados.
- Los productos utilizados, café en grano, leche, Topping, chocolate en polvo, deben ser adecuados para ser procesados en máquinas de café totalmente automáticas. Los productos ya no podrán ser procesados después de la fecha de caducidad.
- Este aparato está diseñado para uso industrial y comercial, y para ser utilizado por personas especializadas o usuarios instruidos en tiendas, oficinas, gastronomía, hotelería o lugares similares. También puede utilizarse en un entorno doméstico.

Lugar de instalación

- El aparato puede utilizarse para autoservicio si es supervisado por personal entrenado.
El aparato deberá colocarse en un lugar claramente visible.
- El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor.

- El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. El aparato debe instalarse protegido contra salpicaduras de agua.
- El aparato no debe emplazarse sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.

Conexión de agua

- Racor de empalme 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). 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 1100 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 108*

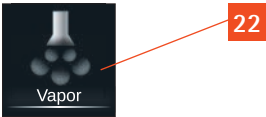
El explotador de la máquina encargará por su cuenta las instalaciones preliminares para la conexión eléctrica, toma y evacuación de agua. Dichos trabajos previos deben ser ejecutados por instaladores autorizados respetando las normas generales, nacionales y locales. El personal del Servicio Técnico de 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



- 1** Tolva de café en grano
- 2** Segunda tolva de café en grano o tolva de producto en polvo (Choc o Topping, o tolva de producto en polvo doble) (opcional)
- 3** Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas
- 4** Interruptor ON/OFF
- 5** Puerta
- 6** Salida de bebidas (café, leche y Choc)
- 7** Depósito de agua
- 8** Mesada para tazas
- 9** Calentador de tazas SteamJet
- 10** Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora
- 11** Cajón de posos
- 12** Salida de vapor
- 13** Salida de agua caliente
- 14** Pantalla táctil con teclas de bebidas y ajustes

Pantalla de disponibilidad operativa

- 15** Icono de menú (para abrir el menú principal)
- 16** Indicador de Eco-Mode
- 17** Icono de aviso
- 18** Icono de barista
- 19** Cantidad de llenado
- 20** Icono de enjuague en caliente
- 21** Icono de SteamJet
- 22** Tecla de vapor en panel de bebidas

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 26
Indicaciones de seguridad "Cuidados"
▷ página 72

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 107
Datos técnicos
▷ a partir de la página 108

NOTA

SUGERENCIA

Glosario

Término	Explicación
•	• Enumeraciones, posibilidades de selección
✱	✱ Pasos operativos individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la máquina de café y/o explicaciones de los pasos ejecutados automáticamente.</i>
Autoservicio	Autoservicio del cliente
Barista	Profesional de la preparación del café
Bebidas en polvo	Por ejemplo, Choc (chocolate) o Topping
Capacidad	Por ejemplo: capacidad en litros del filtro de agua
Choc	Chocolate caliente
Componentes	Ingredientes de una receta para una bebida, por ejemplo café, leche, espuma de leche, chocolate.
Decaf	Café descafeinado
Dureza de carbonatos	Valor en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cantidad de cal disuelta en el agua potable.
Enjuague	Limpieza intermedia
Llave de paso principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Preinfusión	El café se humedece y se calienta brevemente antes de escaldarlo para que desprenda su aroma con mayor intensidad.
Prensado	Prensado automático del café molido antes de escaldarlo.
Rampa de posos	▷ Abertura de descarga de posos a través del mostrador, página 35
Salida de bebidas	Salida de café, agua caliente o bebidas en polvo
Salida de café	Salida doble
Sistema batidor	Todo el grupo de componentes, batidor con dosificador para bebidas en polvo
Sistema de leche	Salida individual, espumador de leche, adaptador del espumador de leche, boquilla de vapor y tubo 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.

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

Respetar el manual de usuario.

IMPORTANTE

Datos técnicos
▷ a partir de la página 108

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.
 - > No utilizar la máquina de café al aire libre.
 - > Instalar la máquina de café de modo tal que esté protegida de las salpicaduras de agua.
 - > Es indispensable colocar la máquina de café sobre una superficie impermeable y resistente al calor, a los fines de proteger la superficie de montaje frente a eventuales daños.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107

Datos técnicos
▷ a partir de la página 108

3.2 Desembalaje



- > El material de embalaje de la caja contiene accesorios. No tirar.
- > El depósito de agua y el cajón de posos contienen accesorios. Retirar los accesorios antes de la puesta en servicio y enjuagar a fondo el cajón de posos y el depósito de agua.
- > 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.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107

Accesorios y denominación de las partes de la máquina de café
▷ página 18

Datos técnicos
▷ a partir de la página 108



Desembalaje



- Tolva de producto en polvo doble (opcional)**
- La tolva de producto en polvo doble opcional se envía en un embalaje separado. Si la máquina de café está equipada con esta opción, la tolva de producto en polvo doble deberá instalarse antes de poner en marcha la máquina de café. No se permite el funcionamiento sin la tolva montada.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107

Datos técnicos
▷ a partir de la página 108

- * Desembale la máquina de café 1100 S de WMF y colóquela sobre una superficie horizontal y estable
- * Tener en cuenta los datos técnicos
- * Enchufar el cable de conexión de la máquina de café en una caja de enchufe correspondiente

Datos técnicos
▷ página 108

3.3 Programa de puesta en servicio

- * Encender la máquina de café con el interruptor ON/OFF

La máquina de café se enciende.

Se inicia el programa de puesta en servicio.

- * Ejecutar y seguir todas las instrucciones en la pantalla



 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



Puesta en servicio

Otras instrucciones

- Conectar el suministro de leche
▷ Capítulo 4.6 página 28

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. Se realiza una calibración de forma totalmente automática.



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

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

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

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

Capacidad

El filtro de agua suministrado para el depósito de agua (BWT 200 l) tiene con 10 °dKH una autonomía para 200 litros de agua. La autonomía real dependerá de la dureza del agua potable y puede tomarse de la tabla siguiente.

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

Dureza del agua	Autonomía en litros	Dureza del agua	Autonomía en litros
<5	no se requiere filtro	15	135
a partir de 5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	>25	70

*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 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 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.
- > La tolva de producto en polvo, las tolvas de café en grano y el suministro manual sólo deben llenarse con productos que correspondan al empleo reglamentario de la máquina.



ATENCIÓN

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

4.2 Encender la máquina de café

Del lado derecho del panel embellecedor está el interruptor ON/OFF.

✱ Accionar el interruptor ON/OFF

Se escuchará una señal acústica.

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.



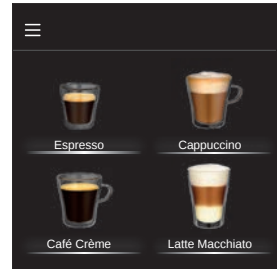
Interruptor ON/OFF

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

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



Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 54

Cancelar bebidas

- * Pulsar de nuevo la tecla de bebida

Cancelar bebidas
▷ Opciones de servicio
página 55

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

4.5 Iconos especiales (opcional)

Los iconos especiales son opcionales y se activan, a petición, en los ajustes.

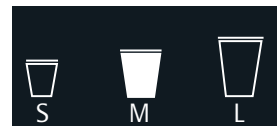
Un ejemplo de un campo especial es el campo S-M-L. Para que se encuentren disponibles, dichas cantidades de llenado S-M-L deben estar ajustadas para las bebidas.

A continuación, antes de seleccionar la bebida podrá seleccionarse la cantidad de llenado "S" o "L" y sólo se iluminarán las teclas de bebida para las que estén previstos estos tamaños.

M = tamaño de bebida ajustado, sin preselección

S = aprox. un 25% menos que en M

L = aprox. un 25% más que en M



Ejemplo:
Icono de S-M-L

4.6 Conectar el suministro de leche

Boquilla de leche

Utilizar la boquilla de vapor adecuada en el espumador de leche.

Color	Temperatura de leche
• verde (estándar)	leche sin refrigerar (16 a máx. 22 °C) ⁽¹⁾
• naranja (accesorio)	leche refrigerada (hasta máx. 10 °C)

⁽¹⁾ A partir de 10 °C debe utilizarse la boquilla verde.
Recomendamos para el uso de leche sin refrigerar la temperatura de la reserva de leche 16–22 °C para un resultado óptimo.



La temperatura de la reserva de leche debe ajustarse de acuerdo a la temperatura de la leche y a la boquilla de vapor correspondiente.

Temperatura de la reserva de leche
▷ Leche y espuma
página 60



Cambiar la boquilla de leche

Con refrigerador de leche WMF

- ✱ Utilizar la boquilla de vapor adecuada para leche refrigerada (naranja)
- ✱ Sacar del refrigerador el recipiente de leche
- ✱ Desplazar hacia atrás la tapa del recipiente de leche
- ✱ Verter la leche en el recipiente de leche
- ✱ Colocar de nuevo la tapa en el recipiente
- ✱ Encajar el adaptador del tubo de leche en la toma de la tapa del recipiente de leche
- ✱ Empujar hacia atrás con cuidado el recipiente de leche



Recipiente de leche



La temperatura de la reserva de leche debe ajustarse de acuerdo a la temperatura de la leche y a la boquilla de vapor correspondiente.

Temperatura de la reserva de leche
▷ Leche y espuma
página 60

Lanza de leche (opcional)



Nota

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

NOTA

- * Utilizar la boquilla de vapor adecuada en el espumador de leche
 - * Colocar el envase de leche a la izquierda junto a la máquina de café
 - * Abrir la tapa de la lanza de leche
 - * 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.*



La temperatura de la reserva de leche debe ajustarse de acuerdo a la temperatura de la leche y a la boquilla de vapor correspondiente.

*Temperatura de la reserva de leche
▷ Leche y espuma
página 60*

4.7 Salida de leche o de espuma de leche

- * Colocar una taza de tamaño adecuado debajo de la salida
- * Pulsar la tecla de bebida asignada a leche o espuma de leche

La salida se produce según los ajustes en la receta (tipo de dosificación, calidad de espuma, etc.).

*Tipo de dosificación
▷ Software
▷ Bebidas
página 45*

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

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



4.9 Basic Steam (opcional)



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Durante la salida de bebidas y vapor, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
- La salida de vapor se pone muy caliente en la parte inferior.
 - > 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.
 - > No tomar la salida de vapor por la parte inferior.
 - > 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*



Nota

El tipo de dosificación para vapor puede ajustarse en el punto de menú "Bebidas". Están disponibles los tipos de dosificación Start-Stop, Dosificado, Freeflow y Start-Stop-Freeflow. Los tipos de dosificación se describen en el capítulo Bebidas.

NOTA

*Tipo de dosificación
▷ Software
▷ Bebidas
página 45*

- * Pulsar la tecla de vapor

Saldrá vapor hasta que vuelva a pulsarse la tecla de vapor.

- El vapor calienta las bebidas
- El vapor sirve para espumar manualmente la leche

Calentar bebidas

- * Sostenga un paño frente a la salida de vapor para su propia protección
- * Pulsar la tecla de vapor y después de un segundo volver a pulsarla

De esta manera, se elimina el agua condensada.

- * Utilizar un recipiente de Cromargan® que sea lo más estrecho y alto posible y tenga asa
- * Llenar el recipiente hasta la mitad como máximo
- * Introducir la boquilla de vapor bien adentro en el recipiente, pero sin que la boquilla de vapor toque el fondo del recipiente
- * Pulsar la tecla de vapor
- * Pulsar de nuevo la tecla de vapor, hasta que se alcance la temperatura deseada

De este modo se detendrá la salida de vapor.

- * Orientar la salida de vapor hacia la bandeja de goteo
- * Pulsar la tecla de vapor y después de un segundo volver a pulsarla

De esa forma se limpian los residuos que quedan en la salida de vapor.

- * Limpiar el tubo de salida de vapor con un paño húmedo

La salida de vapor comienza al pulsar por primera vez la tecla de vapor.

Al pulsar por segunda vez la tecla de vapor se detiene la salida de vapor.

*Como un recipiente de Cromargan®
WMF N.º de pedido 03 9090 0030
ó 03 9090 0050*

La salida de vapor comienza al pulsar por primera vez la tecla de vapor.

Al pulsar por segunda vez la tecla de vapor se detiene la salida de vapor.

Espumar la leche



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

SUGERENCIA

- * Sostenga un paño frente a la salida de vapor para su propia protección
- * Pulsar la tecla de vapor y al poco tiempo volver a pulsarla

Con este breve chorro de vapor se elimina el agua condensada.

- * Utilizar un recipiente de Cromargan® que sea lo más estrecho y alto posible y tenga asa
- * Llenar el recipiente hasta la mitad como máximo
- * Introducir la boquilla de vapor en el recipiente hasta justo debajo de la superficie de la leche
- * Pulsar la tecla de vapor

De este modo se produce una espuma de leche compacta y espesa.

- * Orientar la salida de vapor hacia la bandeja de goteo
- * Pulsar la tecla de vapor y al poco tiempo volver a pulsarla

Con un breve chorro de vapor se eliminan los residuos en la salida de vapor.

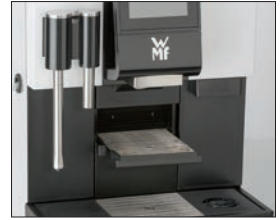
- * Limpiar el tubo de salida de vapor con un paño húmedo

4.10 Mesada para tazas

- * Tomar la agarradera en la parte superior del cajón de posos
- * Tomar la mesada para tazas por la empuñadura y llevarla totalmente hacia afuera

Altura libre con mesada para tazas máx. 100 mm

Altura libre sin mesada para tazas máx. 177 mm



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

En lo posible, reponer la cantidad necesaria de granos en las tolvas en el momento oportuno.

Llenar las tolvas como máximo con la cantidad necesaria para el día a fin de mantener la frescura del producto. Llenar la tolva de producto en polvo siempre de adelante hacia atrás.



- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están cubiertos por la garantía.
 - > Procure que ningún cuerpo extraño llegue a la tolva de café en grano.
 - > No llenar en exceso la tolva de producto en polvo.
 - > No presionar y comprimir el polvo.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107



Tolva de producto en polvo doble (opcional)

La tolva de producto en polvo doble opcional se envía en un embalaje separado. Si la máquina de café está equipada con esta opción, la tolva de producto en polvo doble deberá instalarse antes de poner en marcha la máquina de café.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107

Datos técnicos
▷ a partir de la página 108



Algunas clases de producto en polvo pueden dejar residuos en la tolva de producto en polvo, que pueden acumularse en la parte frontal de la tolva.

NOTA

4.12 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



Compuerta de suministro de pastillas



- 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 107

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

- * Presionar arriba en la tapa de la compuerta de suministro manual para abrirla (push to open)
- * Echar el café molido (15 g como máximo)
- * Cerrar la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Pulsar la tecla de bebida deseada



Suministro manual

4.13 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.

- * Introducir la mesada para tazas en el cajón de posos
- * Extraer el cajón de posos
- * Vaciar el cajón de posos

La mesada para tazas apoya sobre el cajón de posos. Sostener siempre la mesada para tazas al vaciar el cajón de posos.

- * Volver a colocar el cajón de posos
- * 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
▷ página 80

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107

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

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

Importante

Limpiar diariamente la rampa de posos
▷ Limpiezas manuales
página 80

4.15 Bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



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

En máquinas de café 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



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

⚠ ATENCIÓN

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

Limpiar diariamente la bandeja de goteo
▷ Cuidados a partir de la página 72



NOTA

Sensor de la bandeja de goteo

Un sensor supervisa si la bandeja de goteo está colocada y el nivel. Si el nivel alcanza el máximo, aparecerá un mensaje en la pantalla.

- * Cuando aparezca el mensaje, sacar cuidadosamente la bandeja de goteo, vaciarla y volver a colocarla en su sitio



La parte inferior de la bandeja de goteo y la zona del sensor de la bandeja de goteo deben estar secas antes de la colocación. El sensor está a la derecha, debajo de la bandeja de goteo. Si queda humedad en esta zona, aparecerá de nuevo el mensaje "Vaciar bandeja de goteo".

IMPORTANTE



Esta pegatina identifica la zona que debe permanecer seca.

4.16 Conexión fija a la red de agua (opcional)

La conexión fija a la red de agua potable y agua residual es posible a través de un kit de reequipamiento.



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 esté apagada.

IMPORTANTE

Kit de reequipamiento conexión fija a la red de agua

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 112

4.17 Apagar la máquina de café



Prestar atención a la higiene

- En la máquina de café pueden formarse gérmenes nocivos para la salud.
- > Llevar a cabo el enjuague de apagado diario antes de apagar la máquina de café.

⚠ ATENCIÓN

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

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

Cuidados

▷ a partir de la página 72



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 107

Del lado derecho del panel embellecedor está el interruptor ON/OFF.

- * 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

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 26

5.1 Resumen

Disponibilidad operativa

página 40



Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 54

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

Iconos en la pantalla de disponibilidad operativa

página 40

	Eco-Mode (activo) página 69		Mensajes página 97
	Calentador de tazas SteamJet página 41		Enjuague en caliente página 40
	Icono de S-M-L página 66		Barista (concentración del café) página 40

Menú principal de funciones



Cuidados
página 42



Información
página 56



Bebidas
página 44



**Opciones
de servicio**
página 51



Contabilidad
página 57



Derechos de PIN
página 58



Temporizador
página 59



Sistema
página 60



USB
página 67



Idioma
página 70



Eco-Mode
página 69



Acceso PIN
página 58

Iconos del control por menú



Menú principal/Retroceder



Introducción del PIN



Seguir/Start



Carga de ajustes



Guardar los ajustes



Confirmar valor/ajuste



Borrar valor/ajuste



Preparación de prueba



Retroceder



Acceso a teclado

Mensajes en pantalla



Mensaje de error



Indicador de temperatura
de la leche (opcional)

5.2 Disponibilidad operativa

Pantalla de disponibilidad operativa

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

Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 54

5.2.1 Iconos en la pantalla de disponibilidad operativa

Teclas de bebidas

Están iluminadas todas las teclas de bebidas disponibles.
Deslizándose verticalmente sobre la pantalla, podrá visualizar las demás bebidas disponibles. La salida de bebidas se inicia presionando la tecla de bebida deseada.



Ejemplo: tecla Cappuccino

Icono de enjuague en caliente

✱ Pulsar sobre el "icono de enjuague en caliente"
Se inicia un enjuague con agua caliente de las tuberías de café. El agua calienta el sistema de escaldado y garantiza una óptima temperatura del café. Recomendado después de una pausa de escaldado larga, en especial antes de preparar un Espresso.



Icono de enjuague en caliente
activo/inactivo
▷ Opciones de servicio
página 52

Icono de barista – concentración del café

	Indicación	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 *

* Cantidad máxima de café molido: 15 g por escaldado
Se modifica la concentración del café por única vez para la siguiente preparación.



Icono de barista activo/inactivo
▷ Opciones de servicio
página 51

5.2.2 Calentador de tazas SteamJet



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Sale vapor caliente por el calentador de tazas SteamJet. Durante este proceso, las tazas y las superficies adyacentes también se ponen muy calientes.
 - > Utilizar tazas o vasos resistentes al calor.
 - > Siempre colocar una taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas, antes de que salga el vapor.
 - > No toque las superficies adyacentes justo después de la salida del vapor.
 - > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
 - > Nunca utilizar la función SteamJet sin la bandeja de goteo colocada o sin el inserto del calentador de tazas.

⚠ ATENCIÓN

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

Limpiar diariamente la bandeja de goteo

Cuidados

▷ a partir de la página 72



Riesgo para la salud/higiene

- La función SteamJet está prevista para calentar tazas y no es adecuada para su limpieza.
 - > Use siempre recipientes recién lavados con la función de calentamiento de tazas.

⚠ ATENCIÓN

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

El calentador de tazas SteamJet calienta las tazas con vapor caliente.

* Colocar una taza con la abertura hacia abajo sobre el calentador de tazas

* Pulsar sobre el icono 

Sale vapor caliente lentamente por debajo de la taza.

El chorro de vapor dura como máximo el tiempo que se ha definido en los ajustes.

* Pulsar otra vez el icono de SteamJet

El chorro de vapor se interrumpe inmediatamente.



Icono de SteamJet activo/inactivo
▷ Opciones de servicio
página 52

5.3 Cuidados



Iconos del control por menú

▷ *Resumen*

página 39

Cuidados

▷ *a partir de la página 72*

Concepto de limpieza HACCP

▷ *a partir de la página 93*

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 recién puede volver a utilizarse después de la limpieza.



Limpieza del sistema

Limpieza del sistema

▷ *Cuidados*

a partir de la página 75

Enjuague del batidor

El enjuague del batidor es una limpieza intermedia del batidor.



Enjuague del batidor

Enjuague del batidor

▷ *Cuidados*

página 77

Enjuague del sistema de leche

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



Enjuague del sistema de leche

Enjuague del sistema de leche

▷ *Cuidados*

página 77

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 húmedo. No utilizar productos de limpieza.

Instrucciones

Instrucciones animadas sobre los programas de limpieza disponibles y para el desmontaje y el montaje de la salida de café, el espumador de leche, el tubo de leche, el sistema batidor, el cambio del escaldador, el cambio del filtro de agua y el SteamJet.



Instrucciones

Cambio de filtro

A partir del 25% de capacidad del filtro restante, se mostrará en cada encendido la capacidad remanente. Para un 0% de capacidad del filtro restante, se mostrará cada 3 horas que el filtro de agua debe cambiarse.

El cambio del filtro es necesario para evitar daños en la máquina.

- * Cambiar el filtro

- * Confirmar el cambio de 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.



Cambio de filtro

¡Respete las instrucciones sobre el filtro de agua!

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

¡Seguir las instrucciones!

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. Este valor en litros es calculado y mostrado en pantalla por la máquina de café 1100 S de WMF.

Cuidados del escalador

Después de 15.000 escalados deberá reemplazarse la junta tórica en el escalador.

Si se sobrepasa la vida útil, el sistema emitirá un mensaje diariamente advirtiéndolo que se debe cambiar.

- * Cambiar la junta tórica
- * Confirmar el cambio

Descalcificación

Capítulo Descalcificación
▷ a partir de la página 78

Cuidados del escalador



Cuidados del escalador

5.4 Bebidas

Aspectos generales

Salida de prueba

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

- * Modificar los ajustes según lo deseado
- * Pulsar sobre el icono "Salida de prueba"

La bebida se dispensa con los nuevos valores ajustados.

- * Si la bebida responde a lo deseado, pulsar sobre el símbolo de guardar

Se guarda la receta.

Guardar recetas

La receta modificada se guarda aquí.



Ejemplo: tecla Cappuccino



Cargar recetas



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

- * Pulsar una tecla de bebida
- * Pulsar sobre el icono "Cargar recetas"

Se abre un submenú.

- * Marcar la receta deseada
- * Pulsar sobre el icono "Guardar recetas"

La tecla de bebida es cargada con la receta recientemente seleccionada.

Cantidad de llenado, preparación múltiple y tipo de dosificación



Cantidad de llenado

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

El 100 % corresponde al valor guardado hasta ahora.

Animación mesada para tazas

La animación "Mesada para tazas" aparecerá después de seleccionar la bebida, si ésta fue activada previamente en Cantidad de llenado.

- * Pulsar la tecla de bebida deseada

La animación se muestra en la pantalla.

- * Pulsar la marca de verificación verde
- * La bebida se está preparando

Función S-M-L

La función S-M-L puede activarse en el menú Sistema. En las opciones de servicio puede también modificarse en general para todas las bebidas una desviación de las cantidades de llenado estándar indicadas.

Para bebidas individuales diferentes, las cantidades S-M-L pueden ser modificadas en Cantidad de Llenado. Allí puede también fijarse como activo o inactivo cualquier tamaño de forma individual. Inactivo significa que el tamaño ya no puede seleccionarse para la bebida en cuestión.

Activar S-M-L y modificar en general para todas las bebidas
▷ Sistema
▷ S-M-L
página 66

Teclas especiales
▷ Manejo
página 27

Cantidad de llenado S-M-L

Las recetas son generadas para los tamaños S y L. M está como fue ajustado.

Valor estándar:

S = 25% menos que como fue ajustado.

L = 25% más que como fue ajustado.

			S	M	L
%			72	97	122
			73	98	123
			74	99	124
			75	100	125
			76	101	126
			77	102	127
			78	103	128
			☒ S activo	☒ Activo	☒ L activo

Modificar S-M-L para distintas bebidas
▷ Cantidad de Llenado

Preparación múltiple

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

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

Tipo de dosificación

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

Modificar recetas



Iconos del control por menú
 ▷ Resumen
 página 39

Latte Macchiato M
 Modificar receta

Composición de la receta actual:

L leche	Espuma de leche	Pausa	Espresso		
40 ml	250 ml	7.0 sec	9 g, 40 ml		

Secuencia de preparación -> Cantidad aprox. ml 340

Reserva
 Componentes de fábrica:

Cafe	L leche
Espresso	Espuma de leche
	Pausa

! Pulsar en el componente deseado y desplazarlo

Bottom icons: Cancel (X), Copy (three vertical bars), Help (question mark), and Save (floppy disk).

Composición de la receta actual

Aquí se muestran los componentes contenidos en la receta.

La secuencia de preparación es de izquierda a derecha. Los componentes que aparecen uno debajo del otro se preparan simultáneamente.

El software envía un mensaje cuando las opciones deseadas no son técnicamente posibles.

Reserva Componentes de fábrica

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

* Pulsar sobre el componente deseado y desplazarlo hacia la composición de la receta actual

Borrar componente

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



Modificar componente

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



Se abre el menú **Modificar componente**.

Se muestran las posibilidades de ajuste para el componente seleccionado.

Se muestran los datos guardados y actuales.



Los valores actuales



Los valores almacenados por el Servicio Técnico



Los valores de fábrica

Cantidad de café molido

Valor en gramos (g)



Cantidad de agua/cantidad de leche

Valor en mililitros (ml)



Calidad del café

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



Niveles de calidad

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

¡Nota!

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

Seleccionar el molinillo de café (opcional)

Para cada receta de café puede elegirse el molinillo de café que se utilizará para la receta.

Al molinillo de café deseado se le asigna el valor 1.



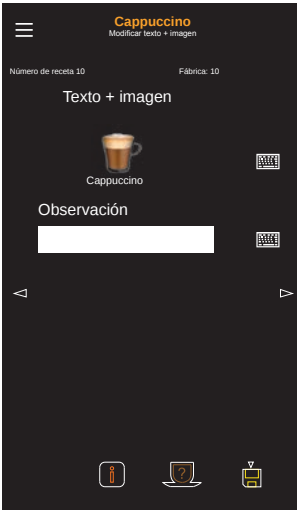
Molinillo 1	Molinillo 2	Café molido
1	0	Se utiliza el café molido del molinillo 1
0	1	Se utiliza el café molido del molinillo 2
1	1	Se utiliza la mitad del café molido del molinillo 1 y la mitad del molinillo 2



"Seleccionar el molinillo de café" es posible en máquinas de café con dos molinillos.

NOTA

Texto e imagen



*Iconos del control por menú
▷ Resumen
página 39*

Aquí se adaptan el nombre de la bebida y la foto de una tecla de bebida.
Activar el teclado con el icono de teclado.
Aquí puede almacenarse una nota sobre la bebida.

5.5 Opciones de servicio



Elementos de mando

Autoservicio

Para el autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

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

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

Autoservicio activo significa que se activan simultáneamente los siguientes ajustes:

- Icono de barista: inactivo
- Icono de enjuague en caliente: inactivo
- SteamJet: inactivo
- Suministro manual: inactivo
- Preselección de bebidas: inactivo
- Cancelar bebidas: inactivo
- Icono de menú: retardado
- Indicador de errores: símbolo
- Ajuste del tamaño de taza: inactivo

Icono de barista

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Icono de enjuague en caliente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Icono de menú

Opciones: • inmediatamente • retardado

Valor estándar: inmediatamente

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

SteamJet

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Indicador de errores

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

Opciones: • Texto • Símbolo

Valor estándar: Texto

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

Ajuste del tamaño de taza

La libre selección de cantidades de llenado puede activarse en las opciones de servicio.

La cantidad de llenado puede así adaptarse antes de seleccionar la bebida al tamaño de taza utilizado.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

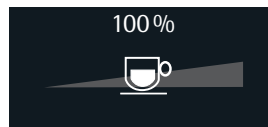
Si la taza se desliza en el regulador hacia la derecha, la cantidad de llenado aumenta; si se desliza hacia la izquierda la cantidad de llenado disminuye.

La cantidad de llenado se especifica en porcentaje.

Regulador en el centro como está ajustado 100 %

Regulador todo a la izquierda 50 % menor

Regulador todo a la derecha 50 % mayor



Preselección de idiomas

Aquí se ajusta si la preselección de idiomas y banderas es posible mediante el ajuste de bebidas.

La "Preselección de idiomas" puede activarse aquí o mediante la selección de la disposición de teclas "SB+Banderas".

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Disposición de teclas "SB+Banderas"
▷ *Disposición de teclas*
página 54

Animación mesada para tazas

Aquí se ajusta si la "animación Mesada para tazas" está habilitada en los ajustes de bebida. La animación puede activarse o desactivarse aquí para todas las recetas definidas en los ajustes de bebidas.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Disposición de teclas

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


Disposición de teclas

Postselección

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo


Postselección

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

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

- Tamaño 1 • Dosificador 1
- Tamaño 2 • Dosificador 2
- Tamaño 3

Para el autoservicio pueden desactivarse algunas funciones.

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

Modo de visualización

Opciones: • de una página • de varias página s

Valor estándar: • de una página


Modo de visualización

Descafeinado

Opciones: ☐ activo ☐ inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

activo Porcentaje de la cantidad de café molido de la receta estándar.


Descafeinado

Preselección de bebidas

Opciones: ☐ activo ☐ inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

activo Las bebidas anteriormente seleccionadas se preparan sin pulsar ninguna otra tecla.


Preselección de bebidas

Cancelar bebidas

Opciones: ☐ activo ☐ inactivo

Valor estándar: ☒ activo

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


Factor Decaf

Factor Decaf

Aquí se ingresa el valor del factor Decaf.

Se fija la cantidad de café molido para Decaf (café descafeinado) porcentualmente a la cantidad de café molido ajustada en la receta.

Estas instrucciones se aplican para todas las bebidas con café con preselección "Decaf".

Opciones: ☐ activo ☐ inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

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

5.6 Información

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



Último escaldado

Información sobre el último escaldado.



Último escaldado

Temporizador

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



Temporizador

Servicio

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



Servicio

Cuidados

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



Cuidados

Filtro y descalcificación

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



Filtro/Descalcificación

Protocolo

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



Protocolo

5.7 Contabilidad

Contador

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

Un protocolo puede guardarse en una memoria USB.



Contabilidad					
Contador					
	S-M-L	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Espresso	M	2	33	255	2950
Agua caliente	M	3	44	340	3933
Latte Mach..	M	2	33	255	2950
Latte Mach..	L	2	26	204	2360
Leche	M	1	17	128	1475
Café	M	3	53	408	4720

Ajuste estándar

Contador 1 = contador diario

Contador 2 = contador semanal

Contador 3 = contador mensual

Contador 4 = contador anual



Cada contador puede ponerse a cero.

SUGERENCIA

Equipos de venta/máquinas expendedoras

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

5.8 Derechos de PIN

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

- Limpiar
- Ajustes
- Contabilidad

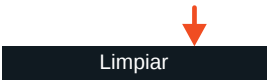


Los PIN se organizan conforme a una jerarquía. Esto significa, por ejemplo: el PIN de ajustes libera simultáneamente todos los derechos para el PIN de limpieza pero no los derechos para el PIN de contabilidad. Si no se da ningún PIN, el área es accesible sin PIN. Si se le asignó PIN a un nivel, no se tendrá acceso a ese nivel si no se introduce ese PIN.

PIN de limpieza

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

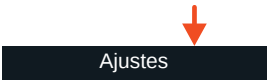
 Cuidados



PIN de ajustes

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

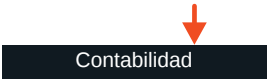
 Cuidados	 Temporizador
 Bebidas	 Sistema
 Opciones de servicio	 Idioma
 Contabilidad (sin "Borrar")	 USB



PIN de contabilidad

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

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



5.9 Temporizador

Hora/fecha

Aquí se ajustan la hora actual y la fecha.

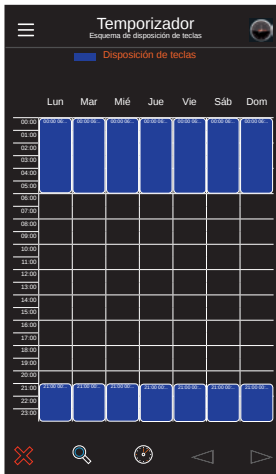
Estado de la disposición de teclas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

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

Esquema de disposición de teclas



Se muestra un resumen de la semana con todos los horarios de conmutación para la disposición de teclas. Los ajustes pueden modificarse directamente en la vista general.



Hora/fecha



Estado de la
disposición de teclas

Por ejemplo, autoservicio de 21:00 a 06:00 h.



Esquema de disposición
de teclas

El tiempo mínimo para la indicación de una disposición de teclas es de 30 minutos

5.10 Sistema

Leche y espuma

Aquí se modifican los valores centrales y de validez general para leche y espuma de leche. Estos valores son válidos para todas las recetas disponibles. Si en las recetas se ajustan valores especiales para leche y espuma de leche, éstos conservan su validez y no son modificados.

Temperatura de la reserva de leche

Opciones:

>16 °C = boquilla verde (estándar) ⁽¹⁾

<10 °C = boquilla naranja (accesorio)

⁽¹⁾ A partir de 10 °C debe utilizarse la boquilla verde.

Recomendamos para el uso de leche sin refrigerar la temperatura de la reserva de leche 16–22 °C para un resultado óptimo.

Indicador de progreso

Opciones: Línea, Círculo, OFF

Valor estándar: Línea

Pantalla e iluminación

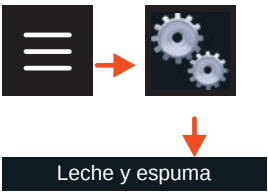
La pantalla y la iluminación se ajustan aquí.

Iluminación

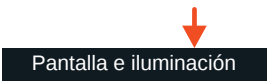
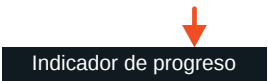
- Iluminación en la salida

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo



Cambiar la boquilla de leche



Indicación de evento (mensaje)

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo Durante un mensaje puede ajustarse la iluminación.

Brillo de la pantalla

Aquí se ajusta el brillo de la pantalla.

Reducir el brillo automáticamente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

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

Calibración táctil

Volver a calibrar la pantalla táctil.

Fondo de pantalla

Aquí puede ajustarse el diseño de colores para la pantalla táctil.

- Colores para la **página principal**
- Colores para las **páginas siguientes**

Bebidas: Tipo de letra + Color

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

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo



Bebidas:
Tipo de letra + Color

Filtro de agua

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

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



Filtro de agua

Nota
Para una dureza del agua de 0 a 5 °dKH no es necesario el filtro de agua.
Para máquinas de café con conexión fija a la red de agua recomendamos el uso del filtro de agua bestmax V.

Dureza de carbonatos medida

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

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

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



Si la máquina de café se hace funcionar con la dureza del agua equivocada, esto puede producir una gran calcificación y por lo tanto fugas en las válvulas.
No se asume ninguna responsabilidad por los daños resultantes.

NOTA

Dureza total medida

Aquí puede adecuarse la dureza total. Este valor es sólo para fines informativos con respecto a mediciones anteriores y futuras, y contribuye a supervisar posibles variaciones de la dureza.

Capacidad del filtro (filtro de agua)

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

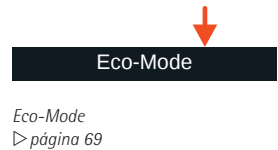
Capacidad del filtro de agua
▷ página 25

Eco-Mode

Aquí puede activarse el Eco-Mode.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo



Desconexión

Si el Eco-Mode está activo, puede ajustarse el tiempo de desconexión.

Opciones: (nunca/pasados 30 min/60 min/90 min/120 min/150 min/180 min)

Estándar: nunca

Aquí se ajusta el tiempo después de la última salida de bebidas. Si se supera este tiempo, la máquina de café se apaga automáticamente.

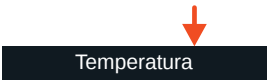
Puede ajustarse en incrementos de 30 minutos cada uno.

El Eco-Mode puede activarse por un tiempo limitado mediante un temporizador.

Temperatura

Caldera

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

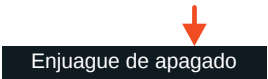


Enjuague de apagado

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

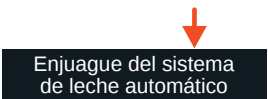
activo Al apagar la máquina de café, deberá realizarse el enjuague de apagado si se hubieran preparado bebidas con leche desde la última limpieza.



Enjuague del sistema de leche automático

Opciones: cada 120 min, 52 horas

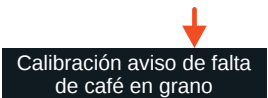
Valor estándar: 52 horas



Calibración aviso de falta de café en grano

El aviso de falta de café en grano se vuelve a calibrar aquí.

La ejecución será necesaria siempre que aparezca el mensaje "Reponer el café en grano", a pesar de que aún haya granos en la tolva.



Sensor de la bandeja de goteo

El sensor de la bandeja de goteo supervisa el nivel de llenado de la bandeja de goteo.

Evita el desborde de la bandeja de goteo.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo



Si el sensor está desactivado, la bandeja de goteo puede llenarse en exceso y desbordarse. Esto puede producir daños en el mobiliario. Recomendamos dejar el sensor activo.



Sensor de la bandeja de goteo

Manejo

Sensor de la bandeja de goteo

▷ página 36

NOTA

Protección anticongelante/preparación para el transporte

Aquí se inicia la rutina para el vaciado parcial del sistema de agua de la caldera.

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.



**Protección anticongelante/
preparación para el transporte**



Embalar la máquina de café

Dosificador

Aquí pueden almacenarse los nombres de los tipos de granos y productos en polvo utilizados, los cuales se muestran como selección en el modo de PostSelection "de varias páginas" si la máquina está equipada con más de un molinillo o una tolva de producto en polvo doble.



Dosificador

Modo de visualización

▷ página 54

Función S-M-L

Small

Factor de modificación estándar del tamaño de bebida para las recetas S recién activadas.

Valor estándar: 75 %

Large

Factor de modificación estándar del tamaño de bebida para las recetas L recién activadas.

Valor estándar: 125 %

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo



S-M-L en modo de PostSelection

Aquí pueden definirse imágenes y textos adicionales para las bebidas y los tamaños que están habilitados para el modo de PostSelection.

Bluetooth (opcional)

Para esta función se requiere el adaptador Bluetooth WMF opcional.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

- ※ Poner Bluetooth en activo aquí
- ※ Inserte el adaptador Bluetooth WMF en el puerto USB del panel posterior
- ※ Apagar y volver a encender la máquina de café



5.11 USB

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

El puerto USB está del lado izquierdo de la pantalla.



Cargar recetas

Aquí se cargan en la máquina de café las recetas guardadas en la memoria USB.



Cargar recetas

Cargar símbolos de bebida

Aquí se cargan en la máquina de café las fotos o los símbolos de bebidas guardados en la memoria USB.



Cargar símbolos de bebida

Guardar recetas

Las recetas actuales de la máquina de café se exportan aquí a la memoria USB.



Guardar recetas

Exportar contador

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



Exportar contador

Exportación HACCP

Las limpiezas realizadas están protocolizadas y aquí son exportadas a la memoria USB para el certificado HACCP.



Exportación HACCP

Copia de respaldo de datos

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



Copia de respaldo de datos

Cargar datos

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



Cargar datos

Cargar idioma

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



Cargar idioma

Actualización del firmware

Sólo para el Servicio Técnico.



Actualización del firmware

Restablecimiento

Después de la actualización del firmware, la versión anterior se puede restablecer dentro de un plazo de 30 días.



Restablecimiento

5.12 Eco-Mode

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

Las teclas de bebidas permanecen iluminadas.

Si estando el nivel de temperatura reducido debe prepararse una bebida que contiene leche, la máquina de café necesita unos 15 segundos para calentarse.

Recién después del calentamiento comienza la salida de bebidas.



Eco-Mode
▷ página 63

Eco-Mode

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ activo



Aquí puede activarse o desactivarse directamente el Eco-Mode.

Indicador Eco-Mode

En la barra superior de la pantalla de disponibilidad operativa se muestra el símbolo del Eco-Mode
Existen dos estados.

Eco-Mode "active"

La máquina de café está actualmente en la fase de descenso.



Eco-mode "ready"

El Eco-Mode es controlado por tiempo de espera y se activa 10 minutos después de la última salida de bebidas.



Inicio inmediato

Con el ajuste Eco-Mode "activo", el símbolo del Eco-Mode se muestra en la pantalla de disponibilidad operativa.



Si se pulsa el símbolo, el Eco-Mode se activa inmediatamente.

El símbolo cambiará a "active".

5.13 Idioma

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

Los idiomas disponibles son mostrados en inglés.



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 molturador 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 107

- * Active la salida de café y espere que se ponga en marcha el molinillo
- * Con la multiherramienta se puede modificar a voluntad el grado de molido con el molinillo en marcha

Grado de molido fino  Grado de molido grueso 



Multiherramienta

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.
 - > 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.
 - > Reemplazar el tubo del batidor según sea necesario.
 - > Respetar todas las indicaciones de higiene.
 - > Respetar el concepto de limpieza HACCP.



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/higiene

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



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/higiene

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



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



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



ATENCIÓN

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

7.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados					
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Automáticamente	Mensaje	
Programas de limpieza					
	x				Limpieza del sistema
x					Enjuague del batidor
x					Enjuague del sistema de leche
Descalcificación					
				x	Descalcificación
Limpiezas manuales					
x					Limpiar panel embellecedor (CleanLock)
x					Limpiar el cajón de posos
		x			Limpiar la bandeja colectora
	x				Limpiar el depósito de agua
x					Limpiar la bandeja de goteo
x					Limpiar la carcasa
		x			Limpiar manualmente la salida
				x	Cuidados del escaldador
		x			Limpiar la unidad de escaldado
(x)	x				Limpiar manualmente el sistema de leche
(x)	x				Limpiar el batidor *
		x			Limpiar la tolva de café en grano
		x			Limpiar tolvas de producto en polvo *



Programas de limpieza
▷ a partir de la página 75

▷ página 78

▷ página 80

▷ página 80

▷ página 81

▷ página 81

▷ página 82

▷ página 83

▷ página 83

▷ página 44

▷ página 84

▷ página 87

▷ página 89

▷ página 90

▷ página 91

- 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 Piezas aptas para lavavajillas



Las piezas indicadas en la tabla son aptas para la limpieza en el lavavajillas.

Todas las piezas que no figuran en esta lista no son aptas para lavavajillas.

IMPORTANTE

Piezas aptas para lavavajillas

Denominación	Número de pedido
Cajón de posos	33 2915 2000
Bandeja de goteo	33 4051 1000
Rejilla escurridora sin SteamJet	33 4051 6100
Rejilla escurridora con SteamJet	33 4051 6000
Extensión del recipiente sin tapa	33 2917 4000
Tolva de producto en polvo sin tapa	33 2916 5000

7.4 Programas de limpieza

7.4.1 Limpieza del sistema

La limpieza del sistema es un programa de limpieza automático y limpia con una pastilla de limpieza WMF el sistema de café de la máquina de café. Entre los componentes de limpieza del sistema figuran un enjuague del sistema de leche y un enjuague de batidor.

Duración total aprox.: 10 minutos.

Instrucciones en forma de animación

- ▷ Máquina de café
- ▷ Menú principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instrucciones



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

Limpieza del sistema

Iniciar

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Limpieza del sistema**

Aparece la pregunta: "¿Apagar después de la limpieza?"

- En caso de responder **Sí**, la máquina de café se apaga después de la limpieza.
- En caso de responder **No**, la máquina de café se reiniciará después de la limpieza.
- * Seleccionar la opción deseada
- * 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.

7.4.2 Enjuague del batidor



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras

- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida.
- > Nunca introduzca la mano debajo de las salidas durante el enjuague.



Antes de comenzar la jornada de trabajo y al terminar el horario de funcionamiento debe realizarse necesariamente un enjuague.

El enjuague del batidor puede iniciarse por separado.

- * Seleccionar el menú de cuidados
- * Pulsar **Enjuague del batidor**
- * Seguir las indicaciones de la pantalla



ATENCIÓN

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

NOTA

Instrucciones en forma de animación

- > Máquina de café
- > Menú principal
- > Cuidados
- > Instrucciones

7.4.3 Enjuague del sistema de leche



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras

- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida.
- > Nunca introduzca la mano debajo de las salidas durante el enjuague.

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.

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



ATENCIÓN

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

Instrucciones en forma de animación

- > Máquina de café
- > Menú principal
- > Cuidados
- > Instrucciones

Limpiar manualmente el sistema de leche > página 87

7.5 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 ingerirlos 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 107



Descalcificación

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 1100 S de WMF. La descalcificación consta de cuatro pasos.

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



Duración total de la descalcificación aprox. 60 minutos.
El proceso no debe interrumpirse en ningún momento.

Para la descalcificación se necesita lo siguiente:

- 2 botellas de descalcificador líquido WMF (de 0,75 litros cada una)
- 1 botella con agua (0,75 litros)
- Recipiente colector de 3 litros



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

▷ Menú principal
 ▷ Cuidados
 ▷ Descalcificación

7.6 Limpiezas manuales

Números de pedido para el programa de cuidados WMF
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 112

7.6.1 Limpiar panel embellecedor (CleanLock)

Pulsar "CleanLock", luego comienza una cuenta regresiva de 15 segundos. Ahora puede limpiarse la pantalla táctil. La pantalla táctil se activa nuevamente 15 segundos después del último toque.



Peligro de escaldaduras

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

⚠ ATENCIÓN

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



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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107

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

* Vaciar el cajón de posos

La mesada para tazas apoya sobre el cajón de posos. Sostener siempre la mesada para tazas al vaciar 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



- > ¡No aplicar nunca fuerza excesiva!
Peligro de rotura.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107

7.6.3 Limpiar la bandeja colectora

Extraer y limpiar periódicamente la bandeja colectora.

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

La bandeja colectora está debajo del cajón de posos.

Limpiar la bandeja colectora según sea necesario.

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



7.6.4 Limpiar el depósito de agua

Lavar semanalmente el depósito de agua a fondo con agua limpia.



7.6.5 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.

- * Levantar ligeramente la bandeja de goteo desde adelante hacia afuera y extraerla
- * Retirar la rejilla escurridora y limpiarla con el cepillo de limpieza
- * Limpiar a fondo la bandeja de goteo
- * Limpiar a fondo la salida SteamJet y la cubierta con el cepillo de limpieza suministrado
- * Enjuagar finalmente 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



La parte inferior de la bandeja de goteo y la zona del sensor de la bandeja de goteo deben estar secas antes de la colocación. El sensor está a la derecha, debajo de la bandeja de goteo. Si queda humedad en esta zona, aparecerá de nuevo el mensaje "Vaciar bandeja de goteo".

⚠ ATENCIÓN

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



IMPORTANTE

7.6.6 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 el interruptor ON/OFF
- * Dejar enfriar la máquina
- * 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

7.6.7 Limpiar manualmente la salida

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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" ▷ a partir de la página 107

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 húmedo. No utilizar productos de limpieza.



Limpieza de la salida de café

7.6.8 Limpiar la unidad de escaldado



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
- Al extraer la unidad de escaldado existe peligro de aplastamiento.
 - > 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.
 - > Sujetar firmemente la unidad de escaldado y extraerla con cuidado.

La unidad de escaldado puede limpiarse en caso necesario.

- * Accionar la interruptor ON/OFF hasta que se apague la máquina de café
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Introducir la mesada para tazas en el cajón de posos
- * Extraer el cajón de posos
- * Retirar la bandeja colectora
- * Retirar la bandeja de goteo

En ese momento se tendrá libre acceso a la unidad de escaldado.



Peligro de quemaduras



- La unidad de escaldado puede llegar a estar muy caliente inmediatamente después de la desconexión.
 - > Dejar enfriar la máquina de café antes de la limpieza.



- La unidad de escaldado podría deslizarse hacia abajo.
 - > Sujetar siempre firmemente la unidad de escaldado.
 - > ¡No aplicar nunca fuerza excesiva! Peligro de rotura.

ATENCIÓN

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



Limpiar la unidad de escaldado

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 107*

- * Introducir una mano en la cavidad, debajo de la unidad de escaldado, aflojar el dispositivo de bloqueo y sostenerlo (figura 1)
- * Llevar la unidad de escaldado lentamente y por completo hacia abajo, inclinarla y sacarla hacia adelante (figura 2)
- * Extraer la unidad de escaldado sujetándola firmemente



Figura 1



Figura 2

Utilizar la multiherramienta del juego de accesorios.

- * Girar la rosca en el cabezal de la unidad de escaldado en sentido antihorario (figura 3) hasta que el rascador se encuentre en la posición delantera
- * Tirar de los muelles hacia afuera y presionarlos hacia abajo

De esta manera se desengancha la rampa de inserción.



Figura 3

- * Levantar la rampa de inserción [1]
- * Limpiar el filtro de escaldado con agua corriente o con un paño



Figura 4

- * Retirar los restos de café molido con un pincel o un cepillo
- * Lavar la unidad de escaldado con agua corriente



Posibles daños

- La unidad de escaldado puede dañarse con los productos de limpieza o en un lavaplatos
 - > Utilizar solamente agua para la limpieza de la unidad de escaldado.
 - > Nunca lavar la unidad de escaldado en el lavavajillas.

* Secar la unidad de escaldado con un paño. Antes de montarla en la máquina de café es necesario dejarla secar completamente.

Retirar los restos de café molido de la cavidad.

- * Limpiar el café molido con un movimiento hacia adelante o con una aspiradora
- * Volver a enganchar los muelles en la rampa de inserción (figura 5)

Tener en cuenta las guías.

Volver a montar la unidad de escaldado ya seca.

Girar la rosca en el cabezal de la unidad de escaldado en sentido horario (figura 3) hasta que el rascador vuelva a retraerse por completo.

- * Mantener comprimido el dispositivo de bloqueo y llevar totalmente hacia atrás la unidad de escaldado en la cavidad hasta la pared posterior
- * Desplazar verticalmente la unidad de escaldado hacia arriba hasta que encaje el dispositivo de bloqueo
- * Colocar el cajón de posos
- * Colocar la bandeja de goteo



Si resulta difícil insertar la unidad de escaldado en su sitio:

- > Girar la rosca del cabezal de la unidad de escaldado con la multiherramienta ligeramente hacia la derecha o hacia la izquierda, hasta que la unidad se deslice entrando en la guía.
- > ¡No aplicar nunca fuerza excesiva! Peligro de rotura.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 107



Figura 5



Filtro de escaldado

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 107

7.6.9 Limpiar manualmente el sistema de leche



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.

- * Realizar un enjuague del sistema de leche
- * Retirar la cubierta en frente de las salidas
- * Retirar el espumador de leche con la boquilla de leche
- * Desarmar las diferentes piezas y lavarlas a fondo bajo el chorro de agua caliente
- * Limpiar la guía en la salida con un paño húmedo
- * Limpiar los canales y las conexiones con el cepillo de limpieza suministrado



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.

- * Mezclar 5 ml de limpiador especial WMF con 0,5 l 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 en el líquido limpiador.*



ATENCIÓN

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



ATENCIÓN

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



Limpiar manualmente el sistema de leche

Nota

El tubo de leche también debe sumergirse en caso necesario en la solución de limpieza. Respetar las instrucciones.

Colocar el tubo de leche
▷ Descripción en

- ✱ Pasadas 5 horas, limpiar a fondo todas las piezas con un cepillo
- ✱ Enjuagar muy a fondo todas las piezas con agua potable limpia



Riesgo para la salud/higiene

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



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.

- ✱ 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

⚠ ATENCIÓN

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

⚠ ATENCIÓN

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



Limpiar el tubo de leche

- ✱ Sumergir un extremo del tubo de leche con las otras piezas en la solución de limpieza
- ✱ Introducir el resto del tubo de leche, a lo largo, en la limpieza fluyen líquido

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.

Instrucciones "Limpiar el tubo de leche"

*▷ Instrucciones
página 43*



Limpiar el tubo de leche

7.6.10 Limpiar el batidor

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

- * Realizar un enjuague del batidor
- * Abrir las puertas
- * Extraer hacia adelante la copa del batidor tomándola por el asa
- * Levantar un poco la copa del batidor para que drene el agua residual que contiene
- * Extraer el tubo del batidor que va de la copa del batidor hacia la salida y retirarlo de la guía

La hélice del batidor queda visible en este momento.

- * Limpiar la hélice con un paño
- * Desmontar la copa del batidor de dos piezas
- * Limpiar ambas piezas de la copa del batidor y el tubo del batidor con agua potable corriente caliente
- * Esperar hasta que se sequen completamente todas las piezas



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

- * Insertar el tubo del batidor a través de la guía en la salida
- * Volver a colocar la copa del batidor, hasta que enganche
- * Conectar el tubo del batidor en la copa del batidor



Peligro de escaldaduras

- Si el tubo del batidor no está firmemente conectado, puede salir de forma indeseada agua caliente o alguna bebida caliente en polvo.
- > Conectar el tubo del batidor en la copa del batidor.



Limpiar el batidor



Cambiar el tubo de leche



ATENCIÓN

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

7.6.11 Limpiar la tolva de café en grano

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

Recomendación: mensualmente.



Peligro de lesiones

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



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

- * 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
- * Retirar la tapa de la tolva de café en grano, vaciarla y limpiarla con un paño húmedo
- * Dejar secar completamente las tolvas de café en grano
- * Volver a llenar la tolva de café en grano y cerrarla con la tapa

Extensión de la tolva de café en grano (opcional)

- * Desbloquear la extensión
- * Sacar la extensión hacia arriba
- * Limpiar a fondo la extensión con un paño húmedo y dejarla secar
- * Colocar la extensión y bloquearla

7.6.12 Limpiar tolvas de producto en polvo

La tolva de producto en polvo puede limpiarse periódicamente y en caso necesario.

Recomendación: mensualmente.

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

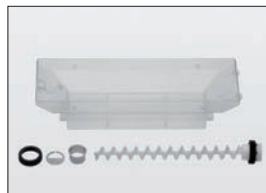
- * Accionar brevemente el interruptor ON/OFF (aprox. 1 segundo)

La máquina de café se apaga.

- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Retirar la tapa de la tolva de producto en polvo
- * Tirar del seguro detrás de la puerta y de este modo aflojar el recipiente
- * Retirar la tolva de producto en polvo, vaciarla y limpiarla con un paño húmedo
- * Desenroscar las tuercas de unión delantera y trasera
- * Extraer el tornillo sin fin de dosificación y retirar la tapa de descarga



- * Limpiar a fondo la tolva con un paño húmedo
- * Limpiar a fondo las diferentes piezas del tornillo sin fin de dosificación con el cepillo de limpieza suministrado
- * Dejar secar completamente la tolva de producto en polvo y las piezas individuales
- * Ensamblar nuevamente el tornillo sin fin de dosificación y enroscar las tuercas de unión



*Dosificador con piezas individuales.
Tornillo sin fin de dosificación*

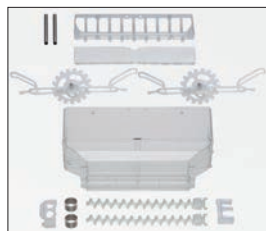


Prestar atención a la posición correcta de la tapa de descarga.

- * Llenar la tolva de producto en polvo y colocarle la tapa
- * Cerrar el dispositivo de bloqueo

Extensión de la tolva de producto en polvo (opcional)

- * Desbloquear la extensión
- * Sacar la extensión hacia arriba
- * Limpiar a fondo la extensión con un paño húmedo y dejarla secar
- * Colocar la extensión y bloquearla



*Equipamiento opcional:
Dosificador de polvo doble con
piezas individuales.*

IMPORTANTE

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.

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

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

*Exportación HACCP
▷ página 68*

Utilice únicamente productos limpiadores permitidos por WMF.

*Respete las indicaciones en el capítulo "Cuidados"
▷ a partir de la página 72*



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

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

SUGERENCIA

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

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

¡Conserve la leche fría!

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

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

Al inicio del funcionamiento, la leche deberá estar aprox. a 6–8 °C.
Dependiendo del ajuste, con un litro de leche se obtienen aprox. 20 Cappuccinos.
WMF ofrece diferentes posibilidades de refrigeración (p.ej. el refrigerador anexo WMF o el refrigerador de leche WMF).

Concepto de limpieza HACCP

Mes _____ Año _____

¡Use solamente leche homogeneizada refrigerada, porque de lo contrario no podrán descartarse riesgos para la salud debido a las microbacterias! Para bebidas en polvo use solamente productos cuya fecha mínima de vencimiento no haya pasado aún.

Pasos de limpieza:

Diariamente

1. Enjuague de apagado
▷ Se inicia automáticamente al apagar la máquina
El enjuague del sistema de leche y el enjuague del batidor son parte del 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
4. Limpiar manualmente el sistema de leche
Limpiar el depósito de agua

Periódicamente

5. Limpiar las tolvas de producto (granos/polvo)
Limpiar salidas y unidad de escaldado
▷ 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.

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 97

Descalcificación
▷ Software ▷ Cuidados
▷ Descalcificación
página 78

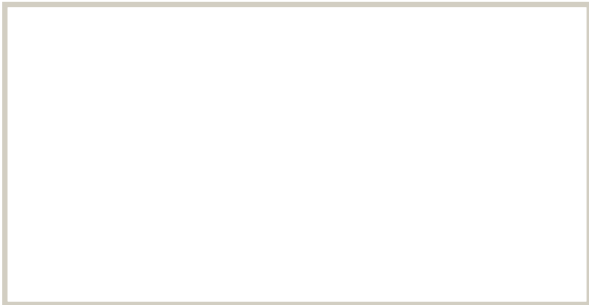
- Después de aparecer el mensaje en pantalla, la revisión debe ser realizada únicamente por personal especializado o por el Servicio Técnico de WMF, ya que en este caso es preciso efectuar ciertas comprobaciones de seguridad.

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 97

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 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.



Embalar la máquina de café

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 
- * Realizar la "Calibración aviso de falta de café en grano"

Calibración aviso de falta de café en grano
 ▷ Software
 página 64

Abrir el grifo de agua/la llave de paso

- * Abrir el grifo de agua y confirmar

Vaciar cajón de posos

- * Vaciar el cajón de posos

Falta cajón de posos

- * Volver a colocar el cajón de posos

Cambiar el filtro de agua

- * 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

Nota

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

Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

Mensajes de error y averías
 ▷ página 98

Mensaje de Servicio Técnico

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

- * Llamar al Servicio Técnico de WMF

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

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 1100 S de WMF está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores que ocurren se presentan en la pantalla. Los mensajes de error también pueden ser causados por una avería de la red eléctrica. Si hay un error actual o una indicación para el usuario, aparecerá el icono .

- ✧ Pulsar 

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



El interruptor 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.

NOTA

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
6	Corriente de bloqueo en unidad de escaldado/unidad de escaldado funciona con dificultad	* Apagar la máquina de café * Limpiar la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 84
88	Caldera: temperatura excesiva	* Apagar la máquina de café, dejarla enfriar y volverla a encender * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
89	Caldera: tiempo de calentamiento	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
161	Error del agua: agua de escaldado	<i>Apagar y volver a encender la máquina de café entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso.</i> * Limpiar la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 84 * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso ▷ Otros ajustes ▷ Ajustar grado de molido, página 71 * Disminuir la calidad ▷ Software ▷ Recetas, página 47 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
162	Error del agua: durante la limpieza	<i>Apagar y volver a encender la máquina de café entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso.</i> * Limpiar la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 84 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
163	Error del agua: enjuague en caliente	Apagar y volver a encender la máquina de café entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso. * Limpiar la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 84 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
186	Caldera de vapor: nivel	La salida de bebidas está bloqueada momentáneamente. * Comprobar si el cajón de posos está colocado correctamente en su sitio * Apagar y volver a encender la máquina de café * Comprobar si el depósito de agua está lleno
188	Fallo del sistema de calefacción: temperatura excesiva caldera de vapor	* Apagar la máquina de café, sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica * Llamar al Servicio Técnico de WMF
189	Caldera de vapor: tiempo de calentamiento	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
9083	La temperatura del refrigerador está en el rango de congelamiento	* Compruebe si la temperatura del refrigerador se ha ajustado demasiado baja
9516 9517	Molinillo derecho bloqueado Molinillo izquierdo bloqueado 	 * Apagar la máquina de café * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica * Retirar la tapa de la tolva de café en grano * Vaciar la tolva de café en grano * Girar la muela exclusivamente con la multiherramienta para la tolva en sentido horario/antihorario (los dos pasadores deben insertarse en los rebajes correspondientes del molinillo, véase la figura) hasta que se elimine el bloqueo * Llenar la tolva de café en grano * Volver a colocar la tapa de la tolva de café en grano * Encender la máquina de café ▷ Cuidados ▷ Limpiar la tolva de café en grano, página 90 Si el bloqueo no se pudo eliminar: * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso ▷ Otros ajustes ▷ Ajustar grado de molido, página 71 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF

10.3 Mensajes de error y averías

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento						
No sale agua caliente, pero hay agua en el cajón de posos	* Limpiar la salida de agua caliente * Llamar al Servicio Técnico de WMF (es posible servir café)						
No sale chocolate, pero hay agua en el cajón de posos	* No utilizar la salida de chocolate * Llamar al Servicio Técnico de WMF (es posible servir café)						
Dosificador de Choc bloqueado, el chocolate sólo sale con agua	* Limpiar el dosificador ▷ Cuidados ▷ Limpiar tolvas de producto en polvo, página 91 * Vaciar la tolva de producto en polvo * Girar el tornillo sin fin con la mano hasta retirar todo el producto en polvo * En caso necesario lavar con agua * Permitir que se seque completamente						
La salida de café por la derecha/izquierda es diferente	* Limpiar la salida de café ▷ Software ▷ Instrucciones ▷ Salida de café, página 43						
No sale leche ni espuma de leche, aunque hay leche en el recipiente	* Comprobar si el tubo de leche está doblado o aplastado * Comprobar si se utiliza la boquilla de vapor correcta * Colocar correctamente el tubo de leche * Limpiar la salida de leche * Reponer la leche * Comprobar que el refrigerador de leche no esté helado						
Espuma de leche incorrecta	<table> <tr> <th>Color</th><th>Temperatura de leche</th></tr> <tr> <td> - verde (estándar) </td><td> leche sin refrigerar (16 a máx. 22 °C) </td></tr> <tr> <td> - naranja (accesorio) </td><td> leche refrigerada (hasta máx. 10 °C) </td></tr> </table> Si no se corrige el error ▷ Manejo ▷ Conectar el suministro de leche, página 28 ▷ Sistema ▷ Leche y espuma ▷ Temperatura de la reserva de leche, página 60	Color	Temperatura de leche	verde (estándar)	leche sin refrigerar (16 a máx. 22 °C)	naranja (accesorio)	leche refrigerada (hasta máx. 10 °C)
Color	Temperatura de leche						
verde (estándar)	leche sin refrigerar (16 a máx. 22 °C)						
naranja (accesorio)	leche refrigerada (hasta máx. 10 °C)						

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
• Salpica mucho la salida de espuma de leche • Leche demasiado caliente	* Comprobar si el sistema de leche fue limpiado * Limpiar el sistema de leche ▷ Cuidados ▷ Limpiar manualmente el sistema de leche, página 87 * Comprobar si la leche usada está suficientemente refrigerada * Utilizar la boquilla de leche verde
• No salen bebidas en polvo	* Limpiar la copa del batidor * ¿Está doblado el tubo flexible? * Efectuar más frecuentemente la limpieza y enjuague, en caso necesario, diariamente ▷ Cuidados ▷ Resumen de los intervalos de limpieza, página 74 ▷ Cuidados ▷ Limpiar manualmente el sistema de leche, página 87 * Ajustar menos polvo * Ajustar más agua
• Se muestra el mensaje "Vaciar bandeja de goteo", a pesar de que la bandeja de goteo ya se ha vaciado.	La parte inferior de la bandeja de goteo y la zona del sensor de la bandeja de goteo deben estar secas antes de la colocación. El sensor está a la derecha, debajo de la bandeja de goteo. Si queda humedad en esta zona, aparecerá de nuevo el mensaje "Vaciar bandeja de goteo".
• La bomba funciona permanentemente, hay agua en el cajón de posos	* Apagar y volver a encender la máquina de café * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF

11 Seguridad y garantía

11.1 Peligros para la máquina de café



Respetar las instrucciones

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

Respetar las condiciones para el uso y la instalación.

IMPORTANTE

*Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 107*

*Condiciones para el uso y la instalación
▷ a partir de la página 17*

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.

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 en la tubería de agua; en caso contrario, la máquina de café puede sufrir daños por calcificación.
- Por razones jurídicas de seguro, compruebe siempre que al terminar el servicio el interruptor principal esté apagado o que el enchufe de la máquina esté desconectado de la toma de la red eléctrica. En máquinas con conexión fija a la red de agua, la llave de paso principal del suministro de agua debe estar bien cerrada.
- Recomendamos las siguientes medidas para la prevención de daños, por ejemplo:
 - montaje de un monitor de agua adecuado en la tubería de agua
 - instalación de alarmas de humo
- Antes de volver a poner la máquina en servicio después de una pausa de uso, recomendamos ejecutar al menos dos veces el programa de limpieza.

*Limpieza del sistema
▷ Programas de limpieza
página 75*

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 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 nacionales.

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 96*

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).

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

Resumen de los intervalos de limpieza

▷ página 74

HACCP

▷ página 93

Productos limpiadores especiales WMF

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 112

11.4 Derechos de garantía



Respetar las instrucciones

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

IMPORTANTE

Condiciones para el uso y la instalación

▷ a partir de la página 17

El hecho de que el comprador tenga derecho a reclamaciones de garantía y la precisión de los derechos de garantía que eventualmente le corresponden al comprador, resultan del acuerdo convenido entre el comprador y el vendedor. Si no se respetan las instrucciones de este manual de usuario pueden perderse los derechos de garantía.

No se otorga garantía en los siguientes casos:

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

Importante

Mantenimiento

▷ página 95

Apéndice: Datos técnicos

Datos técnicos de la máquina de café

Dimensiones exteriores	Ancho 325 mm Profundidad 561 mm Altura de carcasa 460 mm Altura incl. pantalla 500 mm Altura incl. extensión del recipiente 556 mm
Tolva de café en grano	aprox. 550 g; con extensión opcional aprox. 1.100 g ⁽¹⁾
Tolva de producto en polvo	aprox. 450 g; con extensión aprox. 1.250 g ⁽²⁾
Peso en vacío	24–28 kg (dependiendo del equipamiento)
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. ⁽³⁾ Presión de flujo de por lo menos 0,2 MPa (2 bar) para 2 l/min. Máximo 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.
Calidad del agua	Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos mayor de 5 °dKH debe instalarse un filtro de agua WMF.
Tubería de desagüe (opcional)	Tubo flexible al menos DN 19, con un desnivel mínimo de 2 cm/m
Volumen del depósito de agua	aprox. 4,5 l
Utilización a una altitud s.n.m.	<2.000 m

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

⁽¹⁾ La cantidad de llenado depende del tamaño de los granos de café.

⁽²⁾ Sólo con tolva de producto en polvo opcional. La cantidad de llenado depende del polvo utilizado.

⁽³⁾ Estos datos (IEC 60335–2–75) para la conexión de agua de la máquina de café se aplican en los estados de la UE. Así mismo deben respetarse las normativas específicas del país. Fuera de los países de la UE, aquellos que comercialicen la máquina de café deberán controlar la aceptación de las normas citadas.

Potencia nominal	1,9–2,3 kW
Alimentación de tensión	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Iluminación	LED
Tipo de protección	IP X0
Clase de protección	clase 1
Presión de diseño	Caldera 0,5 MPa (5 bar) Caldera de vapor 1,6 MPa (16 bar)
Nivel de ruido continuo (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Temperatura ambiental	+5 °C hasta +32 °C. En caso de heladas, vaciar el sistema de agua.
Humedad máxima	80% de humedad relativa del aire sin condensación. No utilizar este aparato al aire libre.
Superficie de montaje/ salpicaduras de agua	El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor. El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. El aparato debe instalarse protegido contra salpicaduras de agua. El aparato no debe emplazarse sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

⁽⁴⁾ El nivel de ruido ponderado A Lpa (marcha lenta) y Lpa (impulso) en el lugar de trabajo del personal se encuentra por debajo de 70 dB(A) en cada modo operativo.

Márgenes libres de montaje	Por razones de funcionamiento, servicio y seguridad, se debe dejar en la instalación una distancia mínima de 50 mm respecto a las paredes laterales o respecto a componentes u objetos ajenos a la máquina WMF, y por lo menos 50 mm respecto a la parte posterior. Se recomienda un espacio mínimo de trabajo de 800 mm por delante de la máquina de café. Se recomienda un espacio libre de por lo menos 200 mm por encima de las tolvas de producto. La altura de la superficie de montaje a partir del borde superior hasta el suelo es de 850 mm como mínimo. En la medida en que las conexiones de la máquina de café deban atravesar el mostrador hacia abajo, tenga en cuenta el espacio requerido por las tuberías, que podrían limitar el espacio útil en la parte de abajo.
Dimensiones de montaje del filtro de agua	Ver el manual de usuario del filtro de agua.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

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

La instalación eléctrica del cliente debe cumplir las normas específicas de cada país según IEC 60364, y respetar 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	N.º de pedido	Equipamiento
Salida de café/salida de leche/salida de Choc/lanza de leche				
1	Unidad	Salida de café, tapa	33 4055 0000	todo
1	Unidad	Salida de café, copa doble	33 4054 8000	todo
1	Unidad	Salida del batidor Choc (tubo flexible)	33 4054 0000	Tolva de producto en polvo
1	Unidad	Ángulo para conexión de leche derecha	33 4085 3000	Basic Milk
1	Unidad	Junta tórica (Salida Basic Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	Unidad	Lanza de leche	33 2914 9000	Basic Milk
1	Unidad	Cepillo para limpieza de la lanza de leche	33 4136 8000	Basic Milk
Cajón de posos				
1	Unidad	Cajón de posos	33 2915 2000	todo
1	Unidad	Parte corrediza del cajón de posos	33 2633 9000	Abertura de descarga de posos a través del mostrador
Conexión fija a la red de agua, desagüe				
1	Unidad	Kit de conexión fija a la red de agua	03 1198 6001	Conexión fija a la red de agua
1,5	Metros	Tubo flexible de desagüe	00 0048 0042	
Accesorios/herramientas				
1	Metros	Tubo de leche	00 0048 4948	Basic Milk
1	Unidad	Conexión de leche	33 4089 5000	Basic Milk
1	Unidad	Adaptador de manguera Click&Clean	33 2427 5000	Basic Milk
1	Unidad	Espumador cámara de succión verde	33 4089 7100	Basic Milk
1	Unidad	Espumador cámara de succión naranja	33 4089 7000	Basic Milk
1	Unidad	Conexión cámara de succión	33 4054 1000	Basic Milk
1	Unidad	Junta tórica (émbolo de fricción)	33 7006 5190	todo
1	Unidad	Multiherramienta	33 7007 1261	todo
Tolva de café en grano/tolva de producto				
1	Unidad	Tapa para tolva de café en grano	33 4051 0000	todo
1	Unidad	Tapa para tolva de producto en polvo	33 4051 0000	Choc
1	Unidad	Tolva de producto en polvo sin tapa	33 2916 5000	todo

Cantidad	Unidad	Denominación	N.º de pedido	Equipamiento
Unidad de escaldado				
1	Unidad	Unidad de escaldado	33 2893 0399	todo
1	Unidad	Junta tórica (entrada de agua)	33 0394 4100	Conexión fija a la red de agua
1	Unidad	Junta tórica (salida de café)	33 0398 4000	todo
Bandeja de goteo/rejilla escurridora				
1	Unidad	Bandeja de goteo con SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
Depósito de agua				
1	Unidad	Depósito de agua	33 4057 9000	todo
1	Unidad	Tapa depósito de agua	33 4059 1000	todo
1	Unidad	Junta tórica (depósito de agua)	33 0396 1000	todo
Filtro antical/filtro de agua				
1	Unidad	Filtro de agua Bestmax V (kit de montaje completo)	03 9333 0001	Conexión fija a la red de agua
1	Unidad	Cartucho de reemplazo para filtro de agua	33 2426 5000	
1	Unidad	Adaptador para el filtro de agua del depósito de agua	33 2327 1000	Depósito de agua
1	Paquete	Cartucho de reemplazo para el filtro de agua del depósito de agua (VE 4 unidades)	33 2332 2000	
Documentación e instrucciones				
1	Unidad	Documentación: Manual de usuario WMF 1100 S	33 4097 3040	todo
Número de pedido para el programa de cuidados WMF				
1	Botella	Limpiador especial WMF para espumador de leche	33 0683 6000	todo
1	Paquete	Pastillas especiales de limpieza (100 unidades)	33 2332 4000	todo
2	Botella	Descalcificador líquido	33 7006 2869	todo
1	Unidad	Limpiador de tubos	33 0350 0000	todo
1	Unidad	Cepillo de limpieza	33 2408 0000	todo
1	Tubo	"Grasa WMF para anillos de obturación" Molykote	33 2179 9000	todo

Índice alfabético

A

*Abertura de descarga de posos a través del
mostrador (opcional)* 35
Accesorios y piezas de recambio 112
Actualización del firmware 68
Ajustar grado de molido 71
Ajustes (Ajustes básicos) 24
Animaciones 43
Autoservicio 51

B

Bandeja de goteo 36
Basic Steam 30
Bebidas 44
Bluetooth 66
Boquilla de leche 28
Brillo de la pantalla 61

C

Café con café molido 34
Cajón de posos 35
Calentador de tazas 41
Calentar bebidas 31
*Calibración aviso de falta de café en
grano* 64
Calibración táctil 61
Calidad del agua 108
Calidad del café 49
Cambio de filtro (opcional) 43
Cancelar bebidas 27, 55
Cantidad de agua 48
Cantidad de café molido 48
Cantidad de leche 48
Cantidad de llenado 45, 53
Cantidades de llenado S-M-L 46
Capacidad 25
Capacidad del filtro 63
Cargar datos 68
Cargar idioma 68
Cargar recetas 45, 67
Cargar símbolos de bebida 67
CleanLock 43
Componentes 47
Composición de la receta actual 47
Compuerta de suministro de pastillas 34
Concepto de limpieza HACCP 93
Condiciones para el uso y la instalación 17
Conectar el suministro de leche 28
Conexión fija a la red de agua 37
Contabilidad 57
Contador 57
Copia de respaldo de datos 68
Crear copia de respaldo de recetas 44
Cuidados 42, 56, 72

D

Datos técnicos 108
Datos técnicos de la máquina de café 108
*Denominación de las partes de la máquina
de café* 18
Derechos de garantía 107
Derechos de PIN 58
Descafeinado 55
Descalcificación 44, 56, 78
Desconexión 37
Desembalaje 23
Determinar la dureza del agua 25
Directivas 105
Disponibilidad operativa 38, 40
Disposición de teclas 54
Dispositivos de seguridad 7
Dosificador 65
Dureza de carbonatos 62
Dureza total medida 63

E

Eco-Mode 63, 69
Elementos de mando 51
Empleo reglamentario 14
Encender la máquina de café 26
Enjuague de apagado 64
Enjuague del batidor 42, 77
Enjuague del sistema de leche 42, 77
*Enjuague del sistema de leche
automático* 64
*Equipos de venta/máquinas
expendedoras* 57
Espumar la leche 32
Esquema de disposición de teclas 59
*Estado de la disposición de teclas
(temporizador)* 59
Exportación HACCP 68
Exportar contador 67
*Extensión de la tolva de café en grano
(opcional)* 91

F

Factor Decaf 55
Filtro 56
Filtro de agua 56, 62
Fondo de pantalla 61
Freeflow 46
Función S-M-L 46, 66

G

Glosario 21
Guardar recetas 67

H

Hora/fecha 59

I

Icono de aviso 19
Icono de barista 51
Icono de barista - concentración del café 40
Icono de enjuague en caliente 19, 40, 52
Icono de menú 19, 52
Icono de SteamJet 19, 41
Iconos del control por menú 39
Iconos de selección (opcional) 27
*Iconos en la pantalla de disponibilidad
operativa* 38, 40
Idioma 70
Iluminación 60
Indicación de evento 61
Indicaciones de seguridad "Cuidados" 72
Indicaciones de seguridad "Manejo" 26
Indicaciones generales de seguridad 7
Indicador de errores 52
Información 56
Instrucciones 43
Intervalos de limpieza 74

L

Lanza de leche 29
Leche y espuma 60
Limpia el batidor 89
Limpia el cajón de posos 80
Limpia el depósito de agua 81
Limpia la bandeja colectora 81
Limpia la bandeja de goteo 82
Limpia la carcasa 83
Limpia la tolva de café en grano 90
Limpia la unidad de escaldado 84
*Limpia manualmente el sistema de
leche* 87
Limpia manualmente la salida 83, 87
Limpia panel embellecedor (CleanLock) 80
Limpia tolvas de producto en polvo 91
Limpieza del sistema 42, 75, 76
Limpiezas manuales 80
Lugar de instalación 23

M

Manejo 26
Mantenimiento 95
Mantenimiento y descalcificación 95
Márgenes libres de montaje 110
Mensajes de error y averías 98, 101
Mensajes de manejo 97
Mensajes e indicaciones 97
Mensajes en pantalla 39
Menú principal de funciones 39
Mesada para tazas 33
Modificar recetas 47
Modo de autoservicio 51
Modo de visualización 54
Multiterramienta 71

N

Nivel de calidad 49
No se otorga garantía en los siguientes casos: 107

O

Obligaciones del titular/explotador 106
Opciones de servicio 51
Otros ajustes 71

P

Pantalla 60
Pantalla de disponibilidad operativa 19, 40
Peligros para la máquina de café 103
Pictogramas del manual de usuario 20
Pictogramas y símbolos del manual de usuario 20
Piezas aptas para lavavajillas 75
PIN de ajustes 58
PIN de contabilidad 58
PIN de limpieza 58
Postselección 54
Potencia nominal 109
Preparación múltiple 46
Preparación para el transporte 65
Preselección de bebidas 55
Preselección de idiomas 53
Presentación 18
Programa de puesta en servicio 24
Programas de limpieza 75
Protección anticongelante 65
Protocolo 56
Puesta en servicio 22

R

Reducir el brillo 61
Reserva Componentes de fábrica 47
Restablecimiento 68
Resumen 38

S

Salida 19
Salida Choc 19
Salida de agua caliente 30
Salida de bebidas 27
Salida de café 19
Salida de la espuma de leche 29
Salida de leche 19, 29
Salida de prueba 44
Seguridad 7
Sensor de la bandeja de goteo 36, 65
Servicio 56
Servicio Técnico de WMF 96
Sistema 60
Software 38
Start-stop 46
Start-Stop-Freeflow 46
SteamJet 52
Suministro manual 34
Superficie de montaje 109

T

Tamaño de taza 53
Teclas de bebidas 40
Teclas S-M-L 27
Temperatura 64
Temporizador 56, 59
Texto e imagen 50
Tipo de dosificación 46
Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo 33
Tubería de agua 108

U

Último escalado 56
USB 67



Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2017–2018 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.

23.07.2018

1100S