



WMF 1300 S

MANUAL DE USUARIO
ESPAÑOL

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

La máquina de café WMF 1300 S prepara de forma completamente automática en tazas individuales café Espresso, Café Crème, Cappuccino, café con leche, Latte Macchiato, espuma de leche y agua caliente.

Con la tolva de producto en polvo, de adquisición opcional, la WMF 1300 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 22*

*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 122*

*Mantenimiento
▷ a partir de la página 108*

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	20
2.1	Denominación de las partes de la máquina de café	20
	Pantalla de disponibilidad operativa	20
	Glosario	23
3	Puesta en servicio	24
3.1	Lugar de instalación	25
3.2	Desembalaje	25
3.3	Programa de puesta en servicio	26
4	Manejo	28
4.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	28
4.2	Encender la máquina de café	29
4.3	Leche o espuma de leche (opcional)	29
4.3.1	Conectar el suministro de leche	30
	Lanza de leche (opcional)	31
4.3.2	Salida de leche o de espuma de leche	32
4.4	Salida de bebidas	32
4.5	Iconos opcionales	33
4.6	Ajuste del tamaño de taza	33
4.7	Salida de agua caliente	33
4.8	Basic Steam (opcional)	34
4.9	Calentador de tazas SteamJet	36
4.10	Salida combinada con regulación de altura	37
4.11	Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo	37
4.12	Suministro manual (opcionalmente cerrable)	38
4.13	Depósito de agua (opcionalmente bloqueable)	39
4.14	Cajón de posos	40
4.15	Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)	40
4.16	Bandeja de goteo/sensor de la bandeja de goteo	41
	Sensor de la bandeja de goteo	41
4.17	Conexión fija a la red de agua (opcional)	42
4.18	Apagar la máquina de café	43
5	Software	44
5.1	Resumen	44
	Disponibilidad operativa	44
	Iconos en la pantalla de disponibilidad operativa	44
	Menú principal de funciones	45
	Iconos del control por menú	45

Índice de contenidos

5.2	Pantalla de disponibilidad operativa	46
5.2.1	Teclas de bebidas	46
5.2.2	Línea de función.	46
	Icono de SteamJet	46
	Icono de enjuague en caliente.	46
	Ajuste del tamaño de taza	46
	Icono de S-M-L	47
	Icono de barista – concentración del café.	47
	Llenado del sistema de leche (Smart Milk).	47
	Segunda variedad de café (Decaf).	47
5.3	Cuidados	48
	Limpieza del sistema	48
	Enjuague del batidor	48
	Enjuague del sistema de leche.	49
	Enjuague del espumador	49
	CleanLock	49
	Instrucciones	49
	Llenado del sistema de leche (Smart Milk).	49
	Cambio de filtro	50
	Descalcificación	50
	Cuidados del escalador	50
5.4	Bebidas	51
	Aspectos generales.	51
	Cantidad de llenado, preparación múltiple y tipo de dosificación.	52
	Modificar recetas	54
	Texto e imagen.	57
5.5	Opciones de servicio	58
	Elementos de mando	58
	Disposición de teclas	61
	Postselección	61
	Modo de visualización	61
	Descafeinado	62
	Logotipo	63
	Preselección de bebidas.	64
	Cancelar bebidas	64
5.6	Información	65
	Último escalado	65
	Temporizador	65
	Servicio	65
	Cuidados.	65
	Filtro de agua y descalcificación	65
	Protocolo.	65
5.7	Contabilidad	66
	Contador.	66
	Máquinas expendedoras	66
	Contabilidad externa	67
	Ajustes gratis	67
5.8	Derechos de PIN	68
	PIN de limpieza.	68
	Encender mediante PIN de limpieza	68
	PIN de ajustes.	68
	PIN de contabilidad	69
	Asignar un nuevo PIN.	69

5.9	Temporizador	69
	Hora/fecha	69
	Horario de verano	69
	Zona horaria	69
	Disposición de teclas	70
	Resumen del temporizador	70
	Borrar temporizador	70
	Vista general del día del temporizador	70
	Ajuste de las horas de conmutación del temporizador	71
5.10	Sistema	72
	Leche y espuma	72
	Temperatura de la reserva de leche	72
	Espuma caliente - Proporción de espuma	72
	Aviso de falta de ingrediente	72
	Sensor de temperatura	72
	Prueba del sistema de leche	73
	Indicador de progreso	73
	Pantalla e iluminación	73
	Bebidas: Tipo de letra + Color	75
	Filtro de agua	75
	Eco-Mode	76
	Temperatura	77
	Enjuague del sistema de leche automático	77
	Calibración aviso de falta de café en grano	77
	Protección anticongelante/preparación para el transporte	77
	Sensor de la bandeja de goteo	78
	Dosificador	78
	Bluetooth (opcional)	78
	Función S-M-L	79
5.11	USB	80
	Cargar recetas	80
	Cargar símbolos de bebida	80
	Guardar recetas	80
	Guardar recetas como PDF	80
	Exportar contador	80
	Exportación HACCP	81
	Copia de respaldo de datos	81
	Cargar datos	81
	Cargar idioma	81
	Actualización del firmware	81
5.12	Eco-Mode	82
	Indicador Eco-Mode	82
5.13	Idioma	83
6	Otros ajustes	84
6.1	Ajustar grado de molido	84
7	Cuidados	85
7.1	Indicaciones de seguridad "Cuidados"	85
7.2	Resumen de los intervalos de limpieza	87
7.3	Programas de limpieza	88
	7.3.1 Limpieza del sistema	88
	7.3.2 Enjuague del batidor	89
	7.3.3 Enjuague del sistema de leche	89
	7.3.4 Enjuague del espumador	90
	7.3.5 Resumen Limpiar el sistema de leche	91

Índice de contenidos

7.4	Descalcificación	92
7.5	Limpiezas manuales	94
7.5.1	Limpiar panel embellecedor (CleanLock)	94
7.5.2	Limpiar el cajón de posos (rampa de posos, opcional)	94
7.5.3	Limpiar la unidad de escaldado.	95
7.5.4	Limpiar el depósito de agua.	98
7.5.5	Limpiar la bandeja de goteo	98
7.5.6	Limpiar la carcasa.	99
7.5.7	Limpiar la cubeta de Choc (opcional sólo para máquinas con sistema de producto en polvo)	99
7.5.8	Limpiar manualmente el sistema de leche (Basic Milk)	100
7.5.9	Limpiar manualmente la salida combinada (Smart Milk)	102
7.5.10	Limpiar el batidor.	102
7.5.11	Limpiar la tolva de café en grano	104
7.5.12	Limpiar la tolva de producto en polvo	105
8	Concepto de limpieza HACCP	106
9	Mantenimiento y descalcificación	108
9.1	Mantenimiento	108
9.2	Servicio Técnico de WMF	109
10	Mensajes e indicaciones	110
10.1	Mensajes de manejo	110
10.2	Mensajes de error y averías	111
10.3	Mensajes de error y averías	114
11	Seguridad y garantía	117
11.1	Peligros para la máquina de café	117
11.2	Directivas	119
11.3	Obligaciones del titular/explotador	120
11.4	Derechos de garantía	121
Apéndice: Datos técnicos		122
Datos técnicos de la máquina de café		122
Apéndice: Accesorios y piezas de recambio		126
Índice alfabético		129

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 falta de conocimientos, después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y haber comprendido los peligros resultantes.

> Los niños no deben jugar con el aparato.

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

 **ATENCIÓN**

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



Peligro de muerte por choque eléctrico



ADVERTENCIA



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



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



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



ATENCIÓN

**Peligro de lesiones**

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

**ATENCIÓN****Peligro de aplastamiento/
peligro de lesiones**

- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
- > 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.
-



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente desde la salida combinada y desde la salida de agua caliente.
 - 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.
-



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 1300 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

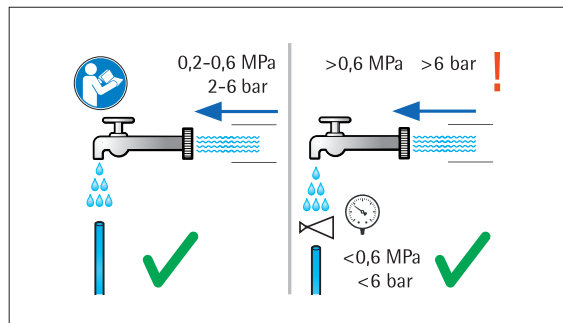
- El aparato puede utilizarse para autoservicio si es supervisado por personal entrenado.
El aparato deberá colocarse en un lugar claramente visible.
- El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor.
- El aparato no debe limpiarse con un chorro 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

(opcional, con conexión fija a la red de agua)

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

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



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

Temperatura ambiental

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

Utilización

- El uso del aparato está sujeto al presente manual de usuario. Un uso diferente o que exceda los límites del uso previsto se considera contrario al empleo reglamentario. El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños resultantes.
- **La WMF 1300 S no debe ser utilizada bajo ninguna circunstancia para calentar ni suministrar ningún otro líquido distinto del café, agua caliente (bebidas, limpieza) o la leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada, UHT).**

Higiene

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

1.3 Condiciones para el uso y la instalación



Peligro de incendio/ peligro de accidente

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

⚠ ADVERTENCIA

Datos técnicos

▷ *página 122*



Peligro de incendio

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

⚠ ADVERTENCIA

Datos técnicos

▷ *página 122*



Condiciones para el uso y la instalación

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

IMPORTANTE

*Datos técnicos
▷ a partir de la
página 122*

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

2 Presentación

2.1 Denominación de las partes de la máquina de café



Pantalla de disponibilidad operativa



- 1** Tolvas de café en grano (hasta 2), opcionalmente cerrable
- 2** Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas
- 3** Tolvas de producto en polvo (Choc o Topping), opcionalmente cerrable
- 4** Puerta al batidor
- 5** Iluminación
- 6** Salida de agua caliente/salida de vapor (opcional)
- 7** Puerta a la conexión de leche
- 8** Tope para tazas
- 9** Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora
- 10** Calentador de tazas SteamJet
- 11** Cajón de posos
- 12** Depósito de agua
- 13** Salida combinada con altura regulable y espumador de leche integrado
- 14** Pantalla táctil con teclas de bebidas y ajustes
- 15** Tecla ON/OFF

Pantalla de disponibilidad operativa

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

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

Las funciones que se muestran aquí son ejemplos.

Software ▷ a partir de la página 44

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 28
Indicaciones de seguridad "Cuidados"
▷ página 85

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 121

Datos técnicos
▷ a partir de la página 122

NOTA

SUGERENCIA

Glosario

Término	Explicación
•	• Enumeraciones, posibilidades de selección
✱	✱ Pasos operativos individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la máquina de café y/o explicaciones de los pasos ejecutados automáticamente.</i>
Autoservicio	Autoservicio del cliente
Barista	Profesional de la preparación del café
Bebidas en polvo	Por ejemplo, Choc (chocolate) o Topping
Capacidad	Por ejemplo: capacidad en litros del filtro de agua
Choc	Chocolate caliente
Componentes	Ingredientes de una receta para una bebida, por ejemplo, café, leche, espuma de leche, chocolate y Topping.
Decaf	Café descafeinado
Dureza de carbonatos	Valor en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cantidad de cal disuelta en el agua potable.
Enjuague	Limpieza intermedia
Llave de paso principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Preinfusión	El café se humedece y se calienta brevemente antes de escaldarlo para que desprenda su aroma con mayor intensidad.
Prensado	Prensado automático del café molido antes de escaldarlo.
Rampa de posos	▷ Abertura de descarga de posos a través del mostrador, página 40
Salida combinada	Estándar como salida doble. Opcional como salida individual.
Salida de bebidas	Salida de café, agua caliente o bebidas en polvo
Sistema batidor	Todo el grupo de componentes, batidor con dosificador para bebidas en polvo
Sistema de leche	Salida combinada, boquilla de leche 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 22

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

Condiciones para el uso y la instalación

▷ a partir de la página 17

Datos técnicos

▷ a partir de la página 122

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 121

Datos técnicos
▷ a partir de la página 122

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

▷ Capítulo 1.2
Empleo reglamentario a partir de la página 15

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.
- > Los accesorios incluyen, entre otros, un tornillo avellanado M3 con el que se puede proteger el manguito de salida para evitar que sea retirado sin autorización. Este tornillo sólo debe ser montado por personal capacitado o por el Servicio Técnico de WMF.
- > 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 121

Accesorios y piezas de recambio
▷ página 126

Datos técnicos
▷ a partir de la página 122

✱ Desembale la máquina de café WMF 1300 S 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 122



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

NOTA

3.3 Programa de puesta en servicio

- * Encender la máquina de café con la tecla 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 44

Otras instrucciones

- Conectar el suministro de leche
▷ Capítulo 4.3.1 página 30

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 50*

Nota

Para una dureza del agua de 0 a 5 °dKH no es necesario el filtro de agua.

*▷ Programa de puesta en servicio
página 26*

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.
- Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas y vapor.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
 - > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
 - > Colocar siempre un recipiente apropiado debajo de la salida combinada 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*



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 escalado.

⚠ ATENCIÓN

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.



Tecla ON/OFF

4.3 Leche o espuma de leche (opcional)



- Sólo utilizar con el adaptador Plug&Clean instalado en el tubo de leche. No se permite el funcionamiento sin el adaptador Plug&Clean.
- La salida de leche sólo debe utilizarse con un refrigerador de leche WMF adecuado. Sin refrigerador de leche, el funcionamiento sólo está permitido con la lanza de leche WMF.

⚠ ATENCIÓN

Accesorios y piezas de recambio
▷ página 126

Conectar el suministro de leche,

Refrigerador de leche, Cup&Cool, Basic Milk, Smart Milk

▷ página 30

Lanza de leche

▷ página 31

4.3.1 Conectar el suministro de leche

Basic Milk

Usar la boquilla de leche adecuada en la salida combinada.

Color	Temperatura de la leche
• boquilla gris	leche muy fría (<5 °C)
• boquilla naranja	leche refrigerada (<10 °C)
• boquilla verde	leche sin refrigerar (>16 °C)

Con refrigerador de leche WMF, WMF Cup&Cool, Smart Milk (opcional)



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- Peligro de aplastamiento por engranajes en rotación.
 - > No abrir la bomba de leche. La bomba de leche sólo debe ser abierta por el Servicio Técnico.

Basic Milk

* Introducir la boquilla de leche refrigerada en la conexión para la leche de la salida combinada

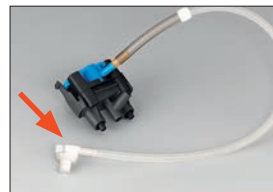
- * Sacar del refrigerador el recipiente de leche
- * Desplazar hacia atrás la tapa del recipiente de leche
- * Verter la leche en el recipiente de leche
- * Colocar de nuevo la tapa en el recipiente
- * Encajar el adaptador del tubo de leche en la toma de la tapa del recipiente de leche
- * Empujar hacia atrás con cuidado el recipiente de leche



Modelo con refrigerador



ATENCIÓN



Adaptador Plug&Clean



Recipiente de leche



Guía de los tubos flexibles

Posicionar siempre los tubos flexibles correctamente en el soporte guía.

Véase la figura.

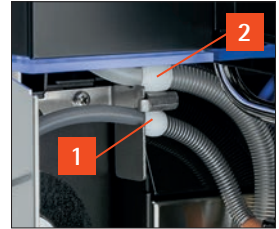
- [1] Tubo de leche* → abajo (Basic Milk)
- [2] Tubo del batidor* → arriba

* *equipamiento opcional*

Para el tubo de leche, esto sólo se aplica en el modelo Basic Milk.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" ▷ a partir de la página 121



Lanza de leche (opcional)



- La salida de leche sólo debe utilizarse con un refrigerador de leche WMF adecuado. Sin refrigerador de leche, el funcionamiento sólo está permitido con la lanza de leche WMF.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" ▷ a partir de la página 121



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 el tapón de cierre de la lanza de leche
- * Conectar el adaptador Plug&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.



4.3.2 Salida de leche o de espuma de leche

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

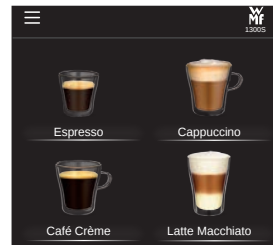
La salida se produce según los ajustes en la receta (tipo de dosificación, calidad de espuma, etc.).

*Tipo de dosificación
▷ Cantidad de llenado
página 52
Start-Stop o dosificado*

4.4 Salida de bebidas

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

- Tecla iluminada = bebida disponible
 - Tecla no iluminada/ triángulo rojo en la barra superior = bebida no disponible/ tecla bloqueada
- * Colocar una taza de tamaño adecuado debajo de la salida combinada
 - * Pulsar la tecla de bebida deseada



*Selección de bebidas
Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 61*

Cancelar bebidas

- * Pulsar de nuevo la tecla de bebida

*Cancelar bebidas
▷ Opciones de servicio
página 64*

4.5 Iconos opcionales

Hay iconos opcionales, como aquí el icono de Barista, que se muestran en la pantalla a través de la línea de función.

Otro ejemplo es el icono S-M-L.

Para que se encuentren disponibles, las 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

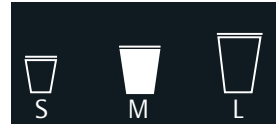
Activar y ajustar iconos opcionales

▷ Opciones de servicio
página 58



Ejemplo:

Icono de Barista

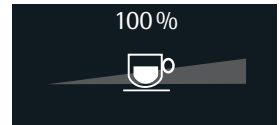


Ejemplo:

Icono de S-M-L

4.6 Ajuste del tamaño de taza

Una selección libre de cantidades de llenado está disponible opcionalmente.



4.7 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.



4.8 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.
- Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas y vapor.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
 - > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
 - > Colocar siempre un recipiente apropiado debajo de la salida combinada 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 52

✧ Accionar la tecla de vapor

Saldrá vapor en tanto se mantenga accionada la tecla de vapor.

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

Calentar bebidas

- * 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
- * Mantener accionada la tecla de vapor hasta alcanzar la temperatura deseada
- * Soltar la tecla de vapor
- * Orientar la salida de vapor hacia la bandeja de goteo
- * Accionar brevemente la tecla de vapor

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

De esa forma se limpian los residuos que quedan en el tubo de vapor.

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

Espumar la leche



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

SUGERENCIA

- * 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
- * Accionar la tecla de vapor y mover al mismo tiempo el recipiente en sentido horario

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

- * Soltar la tecla de vapor
- * Orientar la salida de vapor hacia la bandeja de goteo
- * Accionar brevemente la tecla de vapor

De esa forma se limpian los residuos que quedan en el tubo de vapor.

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

4.9 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 85



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 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 59

4.10 Salida combinada con regulación de altura

La salida combinada es regulable en altura.

- * Sostener la salida combinada por su parte delantera y desplazarla a la altura deseada

Altura libre: 60–169 mm



4.11 Tolva de café en grano/ tolva de producto en polvo (opcionalmente cerrable)

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



- Los cuerpos extraños pueden dañar el molinillo de café. Estos daños no están cubiertos por la garantía.
 - > Procure que ningún cuerpo extraño llegue a la tolva de café en grano.
 - > 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 121

4.12 Suministro manual (opcionalmente cerrable)

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

La compuerta de suministro manual se utiliza

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



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 121*

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

- * Abrir la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Echar el café molido (15 gr. como máximo)
- * Cerrar la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Pulsar la tecla de bebida deseada



Suministro manual

4.13 Depósito de agua (opcionalmente bloqueable)



Limpiar manualmente el depósito de agua una vez por semana.



Las máquinas de café que tienen conexión fija a la red de agua, llenan el depósito de agua automáticamente.

El depósito de agua está a la derecha al lado de la salida combinada.

- * Extraer el depósito de agua
- * Llenar el depósito de agua
- * Colocar el depósito de agua

Dispositivo de bloqueo del depósito de agua (opcional)

- * Desplazar la salida combinada hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos
- * Empujar hacia arriba el dispositivo de bloqueo a la derecha del escalador en la cavidad del escalador y mantenerlo allí
- * Extraer el depósito de agua
- * Colocar el cajón de posos
- * Llenar el depósito de agua
- * Colocar el depósito de agua

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
 ➤ a partir de la página 121

NOTA



4.14 Cajón de posos

El cajón de posos recoge el café molido usado. Tiene capacidad para el poso de café de 50 escaldados aprox. En la pantalla aparece un mensaje tan pronto como sea necesario vaciar el cajón de posos.

La salida de bebidas queda bloqueada mientras el cajón de posos esté lleno o se haya retirado de su sitio.

- * Desplazar la salida combinada hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos
- * Vaciar el cajón de posos y colocarlo nuevamente en su sitio
- * Responder al mensaje en pantalla para aceptarlo



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



Limpiar el cajón de posos
▷ Limpiezas manuales
página 94

IMPORTANTE

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"*
▷ a partir de la página 121

4.15 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 94

4.16 Bandeja de goteo/sensor de la bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



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



ATENCIÓN

Limpiar diariamente la bandeja de goteo

Cuidados

▷ a partir de la página 85



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

NOTA



Sensor de la bandeja de goteo

El sensor supervisa el nivel y si la bandeja de goteo está colocada.

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 izquierda, debajo de la bandeja de goteo. Si queda humedad en esta zona, aparecerá de nuevo el mensaje "Vaciar bandeja de goteo".

IMPORTANTE

4.17 Conexión fija a la red de agua (opcional)

La instalación de la conexión fija a la red de agua potable y agua residual debe ser realizada por personal capacitado o por el Servicio Técnico de WMF.



Peligro de incendio

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



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



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.

Kit de reequipamiento conexión fija a la red de agua

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 126



ADVERTENCIA

Datos técnicos

▷ página 122

IMPORTANTE

Siempre respetar las Condiciones para el uso y la instalación.

▷ página 17

IMPORTANTE

Kit de reequipamiento conexión fija a la red de agua

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 126

4.18 Apagar la máquina de café



Prestar atención a la higiene

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



ATENCIÓN

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

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

Cuidados
▷ a partir de la página 85



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 121

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

- * Accionar brevemente la tecla ON/OFF (aprox. 1 segundo)

Se inicia el enjuague de apagado.

- * Seguir los mensajes en la pantalla

A continuación la máquina de café se apaga.

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



Tecla ON/OFF

Máquinas de café con conexión fija a la red de agua:

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

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 28

5.1 Resumen

Disponibilidad operativa

página 46



Disposición de teclas
▷ Opciones de servicio
página 61

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 46

	Eco-Mode (activo) página 82		Enjuague en caliente página 46
	Calentador de tazas SteamJet página 36		Barista (concentración del café) página 47
	Icono de S-M-L página 79		Ajuste del tamaño de taza página 46
	Llenado del sistema de leche página 47		Segunda variedad de café (Decaf) página 47

Menú principal de funciones



Cuidados
página 48



Información
página 65



Bebidas
página 51



Opciones de servicio
página 58



Contabilidad
página 66



Derechos de PIN
página 68



Temporizador
página 69



Sistema
página 72



USB
página 80



Idioma
página 83



Eco-Mode
página 82



Acceso PIN
página 69

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 Pantalla de disponibilidad operativa

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

5.2.1 Teclas de bebidas

Están iluminadas todas las teclas de bebidas disponibles.

Según la disposición de teclas seleccionada, con un desplazamiento vertical sobre la pantalla puede accederse a más bebidas.

La salida de bebidas se inicia presionando la tecla de bebida deseada.



Ejemplo: tecla Cappuccino

Disposición de teclas

▷ *Opciones de servicio*
página 61

5.2.2 Línea de función

Icono de SteamJet

Para calentar tazas.



Icono de SteamJet

▷ *Opciones de servicio*
página 59

Icono de enjuague en caliente

✱ Pulsar el icono de enjuague en caliente

Se inicia un enjuague con agua caliente de las tuberías de café. El agua caliente 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 59

Ajuste del tamaño de taza

Para seleccionar el tamaño de bebida para la siguiente bebida.



Ajuste del tamaño de taza

▷ *Opciones de servicio*
página 60

Icono de S-M-L

Para la preselección de tamaños de bebidas.
Previamente las bebidas deben ajustarse de la forma correspondiente.



S-M-L
▷ Software
▷ Sistema
página 79

Icono de barista – concentración del café

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

* Cantidad máxima de café molido: 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 58

Llenado del sistema de leche (Smart Milk)

Para el llenado automático del sistema de leche.



Llenado del sistema de leche
▷ Opciones de servicio
página 60

Segunda variedad de café (Decaf)

- * Asignar "Descafeinado" a un molinillo de café en los datos de la máquina
- * Seleccionar "Descafeinado" en las opciones de servicio

En la barra de funciones aparece un símbolo de grano tachado.

- * Pulsar sobre el símbolo antes de seleccionar la bebida

La siguiente bebida se prepara con los granos del molinillo de café descafeinado.



Segunda variedad de café
▷ Opciones de servicio
página 72

5.3 Cuidados



Iconos del control por menú

▷ Resumen

página 45

Cuidados

▷ a partir de la página 85

Concepto de limpieza HACCP

▷ a partir de la página 106

Limpieza del sistema

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

El aviso para la limpieza del sistema se envía automáticamente después de 200 escaldados, o a más tardar después de 6 días.

La salida de bebidas se bloquea después de 250 escaldados, a más tardar después de 7 días.

La máquina recién puede volver a utilizarse después de la limpieza del sistema.



Limpieza del sistema

Limpieza del sistema

▷ Cuidados

a partir de la página 88

Enjuague del batidor

El enjuague del batidor es una limpieza intermedia del batidor.



Enjuague del batidor

Enjuague del batidor

▷ Cuidados

página 89

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 89

Enjuague del espumador

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



Enjuague del espumador

Enjuague del espumador
▷ Cuidados
página 90

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 el panel embellecedor
▷ Cuidados
página 94

Instrucciones

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



Instrucciones

Llenado del sistema de leche (Smart Milk)

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

* Pulsar **Llenado del sistema de leche**



Llenado del sistema de leche

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 WMF 1300 S.



Descalcificación

Descalcificación

▷ Cuidados

▷ a partir de la página 92

Cuidados del escaldador

Después de 15.000 escaldados deberá reemplazarse la junta tórica en el escaldador.

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

- ✱ Cambiar la junta tórica
- ✱ Confirmar el cambio



Cuidados del escaldador

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.*



Ejemplo: tecla Cappuccino

Guardar recetas

La receta modificada se guarda aquí.



Cargar recetas

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

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



Cantidad de llenado, preparación múltiple y tipo de dosificación



Cantidad de llenado

Ajustar la cantidad de llenado deseada. La receta se adapta de manera acorde.
El 100 % corresponde al valor guardado hasta ahora.

Función S-M-L

La función S-M-L puede activarse en el menú "Sistema". En las opciones de servicio puede también modificarse en general para todas las bebidas una desviación de las cantidades de llenado estándar indicadas.
Para bebidas individuales diferentes, las cantidades S-M-L pueden ser modificadas en Cantidad de llenado. Allí 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 79

Iconos opcionales
▷ Manejo
página 33

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**

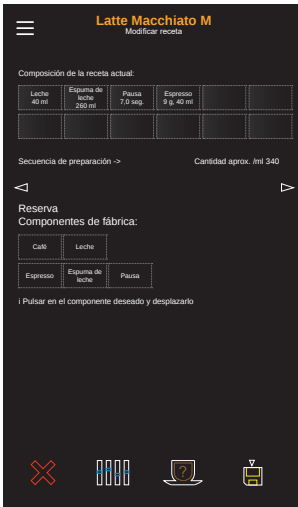
Pulsando brevemente una vez la tecla comienza la salida Start-Stop.

Si la tecla es pulsada por más de 1 segundo comienza la salida Freeflow.

Modificar recetas



Iconos del control por menú
▷ Resumen
página 45



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

El componente se insertará de inmediato en la posición deseada.

Borrar componente

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



Modificar componente

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

Se abre el menú "Modificar componente".

Se muestran las posibilidades de ajuste para el componente seleccionado.

Se muestran los datos guardados y actuales.



Los valores actuales



Los valores almacenados por el Servicio Técnico



Los valores de fábrica



Cantidad de café molido

Valor en gramos (g)



Cantidad de agua/cantidad de leche

Valor en mililitros (ml)



Calidad del café

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



Niveles de calidad

- 1 Después del prensado se le da al café molido espacio para hincharse.
- 2 Después del prensado se escalda directamente el café.
- 3 Después del prensado se efectúa una preinfusión.
- 4 Después del prensado y la preinfusión se prensa el café ya húmedo.
- 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 escaldado, un nivel de calidad demasiado alto puede producir un error del agua de escaldado.

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.

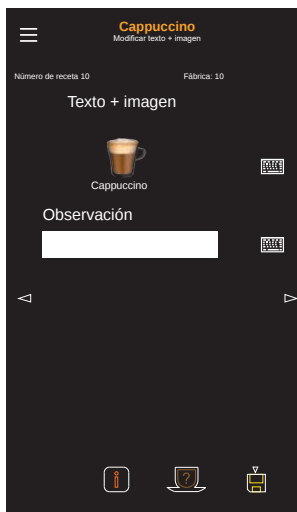


Molinillo 1	Molinillo 2	Café molido
1	0	Se utiliza el café molido del molinillo 1
0	1	Se utiliza el café molido del molinillo 2
1	1	Se utiliza la mitad del café molido del molinillo 1 y la mitad del molinillo 2

 "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 45

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

✱ Activar el teclado mediante el icono de teclado

Cargar imágenes de bebidas propias
▷ USB
página 80

Observación

Aquí puede almacenarse una nota sobre la bebida.

5.5 Opciones de servicio



Elementos de mando



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
- Icono de menú: retardado
- SteamJet: inactivo
- Indicador de errores: símbolo
- Ajuste del tamaño de taza: inactivo
- Preselección de idiomas: inactivo
- Llenado del sistema de leche (Smart Milk): activo
- Preselección de bebidas: inactivo
- Cancelar bebidas: inactivo

Icono de barista

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

- Icono de barista*
página 58
- Icono de enjuague en caliente*
página 59
- Icono de menú*
página 59
- SteamJet*
página 59
- Indicador de errores*
Página 59
- Ajuste del tamaño de taza*
página 60
- Preselección de idiomas*
página 60
- Llenado del sistema de leche (Smart Milk)*
página 60
- Preselección de bebidas*
página 64
- Cancelar bebidas*
página 64

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.

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

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

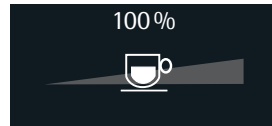
Si la taza se desliza en el regulador hacia la derecha, la cantidad de llenado aumenta; si se desliza hacia la izquierda la cantidad de llenado disminuye.

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



Esta función no es posible si está activada al mismo tiempo la preselección S-M-L.

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, si el autoservicio está activo 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 61

Llenado del sistema de leche (Smart Milk)

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

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

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

Llenado del sistema de leche
▷ *Cuidados*
página 49

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.

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

Las indicaciones y opciones varían dependiendo del equipamiento.

- Tamaño 1, 2 y 3
- Dosificador 1 y 2

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

Sistema

▷ a partir de la página 72

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 páginas

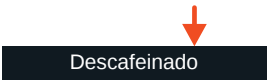
Valor estándar: • de una página


Modo de visualización

Descafeinado

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo



Factor Decaf

Aquí se ingresa el valor del factor Decaf.
Se fija la cantidad de café molido para Decaf (café descafeinado) porcentualmente a la cantidad de café molido ajustada en la receta.
Estas instrucciones se aplican para todas las bebidas con café con preselección "Decaf".

Margen de ajuste: -25% a 15%

Valor estándar: 10%

Quando 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.

Logotipo

Logotipo del fabricante

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

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

Logotipo del cliente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo Cuando la opción está ajustada en "activo" y se ha cargado un logotipo del cliente, el logotipo del cliente aparecerá centrado en la barra superior (Indicación en caso de disponibilidad operativa). Si hay máquinas expendedoras conectadas, el logotipo del cliente aparecerá a la izquierda. En este caso, no se pueden mostrar ambos logotipos.

Cargar logotipo del cliente

Conectar la memoria USB con el logotipo del cliente.
Cargar el logotipo del cliente.

Tamaño del logotipo del cliente

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

Preselección de bebidas

Preselección de bebidas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

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

Confirmación de bebidas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

activo Las bebidas anteriormente seleccionadas deben ser confirmadas respectivamente antes de la preparación.

Cancelar bebidas

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ activo

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



Preselección de bebidas



Cancelar bebidas

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 los horarios de conmutación de la disposición de teclas.



Temporizador

Servicio

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



Servicio

Cuidados

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



Cuidados

Filtro de agua y descalcificación

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



Filtro y descalcificación

Protocolo

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



Protocolo

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					
	SML	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 a 4 = contador continuo



Los diferentes contadores pueden ponerse a cero manualmente de forma independiente entre sí. (Por ejemplo Contador 1 = diario, Contador 2 = semanal, etc.)

SUGERENCIA

Máquinas expendedoras

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

Contabilidad externa

Véase manual de usuario del sistema de contabilidad camarero.

Ajustes gratis

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



Ajustes gratis

Todo gratis

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Bebida gratis

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Indicación en pantalla

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

Indicación teclas de bebidas

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

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:

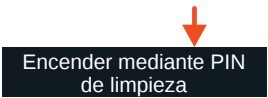


Encender mediante PIN de limpieza

Si este punto está "activo", la máquina de café sólo podrá encenderse introduciendo el PIN de limpieza almacenado.

Opciones: • activo • inactivo

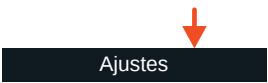
Valor estándar: ☒ inactivo



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



Bebidas



Opciones de servicio



Contabilidad
(con "Borrar")



PIN



Temporizador



Sistema



Idioma



USB

Contabilidad

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

Asignar un nuevo PIN

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



5.9 Temporizador

Hora/fecha

Aquí se ajustan la hora actual y la fecha.



Hora/fecha

Horario de verano

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

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

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Horario de verano

Zona horaria

Aquí se ajusta la zona horaria.

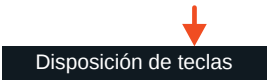
Zona horaria

Disposición de teclas

Opciones: • activo • inactivo

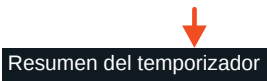
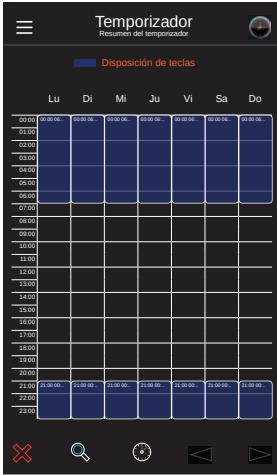
Valor estándar:  inactivo

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



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

Resumen del temporizador



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

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.

Borrar temporizador

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



Vista general del día del temporizador

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



Ajuste de las horas de conmutación del temporizador



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

- Disposición de teclas



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

NOTA

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

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

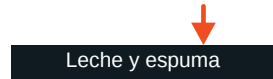
5.10 Sistema



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

Aquí se ingresa la temperatura de la reserva de leche. En caso de uso con Cup&Cool, por ejemplo, <10 °C.

Espuma caliente – Proporción de espuma

Opciones: muy poca, poca, media, abundante,
 muy abundante

Valor estándar: media

Aviso de falta de ingrediente

(Se requiere refrigerador con función de aviso de vacío)

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

Sensor de temperatura

(Se requiere refrigerador con sensor)

Se mide la temperatura de la leche.

Prueba del sistema de leche

La prueba del sistema de leche se inicia aquí si la calidad preparada no es constante, es decir, si la calidad de la leche o de la espuma de la leche no coincide con los ajustes.



Prueba del sistema de leche

Indicador de progreso

Opciones: Línea, Círculo, OFF

Valor estándar: Círculo



Indicador de progreso

Pantalla e iluminación

La pantalla y la iluminación se ajustan aquí.



Pantalla e iluminación

Iluminación en la salida

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

Iluminación en caso de disponibilidad operativa

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

Además, están las opciones:

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

El ajuste actual se muestra de inmediato.



Indicación de evento (mensaje)

Opciones: • activo • inactivo

*Por ejemplo, mensaje
"Falta café en grano".*

Valor estándar:  inactivo

activo Durante un mensaje puede ajustarse la
iluminación.

Iluminación en caso de mensajes (evento)

- Color de evento iluminación lateral

Brillo de la pantalla

Aquí se ajusta el brillo de la pantalla.

Reducir el brillo automáticamente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

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

Calibración táctil

Volver a calibrar la pantalla táctil.

Fondo de pantalla

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

- Colores para la **página principal**

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

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

Dureza de carbonatos medida

Aquí se introduce la dureza del agua medida en °dKH.
La comprobación de la dureza de carbonatos se suministra con los accesorios.



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

No se asume ninguna responsabilidad por los daños resultantes.

NOTA

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

Dureza total medida

Aquí se introduce la dureza total medida.

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 27

Eco-Mode

Aquí puede activarse el Eco-Mode.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo



Eco-Mode

Eco-Mode
▷ página 82

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)



Temperatura

Enjuague del sistema de leche automático

Opciones: cada 120 min, 52 horas

Valor estándar: 52 horas



Enjuague del sistema
de leche automático

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.



Calibración aviso de falta
de café en grano

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

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

Sensor de la bandeja de goteo
▷ Manejo
página 41

NOTA

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 página s" si la máquina está equipada con más de un molinillo o una tolva de producto en polvo doble.



Dosificador

Modo de visualización
▷ página 61

Bluetooth (opcional)

Para esta función se requiere el adaptador Bluetooth WMF opcional.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

- * Poner Bluetooth en activo aquí
- * Retirar el manguito de salida
- * Insertar el adaptador Bluetooth WMF en el puerto USB
- * Apagar y volver a encender la máquina de café



Bluetooth

Función S-M-L

Aquí se activa la función S-M-L.

Los símbolos y textos se pueden modificar. Los tamaños de bebida pueden modificarse sobre la base del tamaño estándar (M).

Opciones: • activo • inactivo

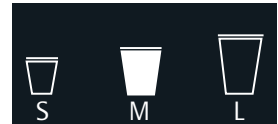
Valor estándar: ☒ inactivo



Small

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

Valor estándar: 75 %



Large

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

Valor estándar: 125 %

5.11 USB

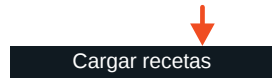
La conexión USB permite realizar un intercambio de datos. Una vez que se enchufa la memoria USB se activan las funciones.

El puerto USB está a la izquierda de la pantalla.



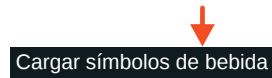
Cargar recetas

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



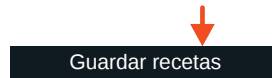
Cargar símbolos de bebida

Cargar fotos o símbolos de bebida desde la memoria USB.



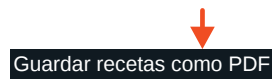
Guardar recetas

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



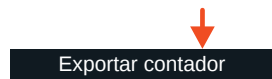
Guardar recetas como PDF

Las recetas activas, todas las recetas del cliente o todas las recetas de fábrica se pueden exportar como archivos pdf.



Exportar contador

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



Exportación HACCP

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



Exportación HACCP

Copia de respaldo de datos

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



Copia de respaldo de datos

Cargar datos

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



Cargar datos

Cargar idioma

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



Cargar idioma

Actualización del firmware

Sólo para el Servicio Técnico.



Actualización del firmware

5.12 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 76

Eco-Mode

Opciones: • ON • OFF • Temporizador

Valor estándar:  inactivo

Aquí puede activarse el Eco-Mode.



Indicador Eco-Mode

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

Eco-Mode "active"

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



Eco-Mode "ready"

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



Inicio inmediato

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



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

El símbolo cambiará a "active".

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 121*

- * 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.
 - > La limpieza del sistema debe realizarse después de 250 escaldados, a más tardar después de 7 días.
 - > 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 a intervalos regulares.
 - > Respetar todas las indicaciones de higiene.
 - > Respetar el concepto de limpieza HACCP.



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/higiene

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



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/higiene

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



ATENCIÓN

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



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



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



ATENCIÓN

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

7.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados						Instrucciones
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Automáticamente	Mensaje		
Programas de limpieza						▷ a partir de la página 88
	x			x	Limpieza del sistema	0
x					Enjuague del batidor*	0
x					Enjuague del sistema de leche	0
x			x		Enjuague del espumador	0
Descalcificación						
				x	Descalcificación	
Limpiezas manuales						
x					Limpiar panel embellecedor (CleanLock)	
x					Limpiar el cajón de posos	
	x				Limpiar el depósito de agua	
x					Limpiar la bandeja de goteo	
x					Limpiar la carcasa	
				x	Cuidados del escaldador	
		x			Limpiar la unidad de escaldado	
(x)	x				Limpiar manualmente el sistema de leche (Basic Milk)	
	x				Limpiar manualmente el sistema de leche (Smart Milk)	
(x)	x				Limpiar el batidor*	0
		x			Limpiar la tolva de café en grano	
		x			Limpiar la tolva de producto en polvo*	

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)

Instrucciones = Instrucciones en el menú ▷ "Software" ▷ "Cuidados" disponibles



7.3 Programas de limpieza

7.3.1 Limpieza del sistema

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

Entre los componentes de limpieza del sistema figuran un enjuague del sistema de leche y un enjuague de batidor.

Duración total aprox.: 10 minutos.

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

Instrucciones en forma de animación

▷ Máquina de café

▷ Menú principal

▷ Cuidados

▷ Instrucciones



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

Limpieza del sistema (Basic Milk con Plug&Clean)

Para la limpieza del sistema en máquinas de café con Plug&Clean se emplea para limpiar el adaptador Plug&Clean. La limpieza del sistema debe realizarse después de 250 escaldados, a más tardar después de 7 días.

Iniciar

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

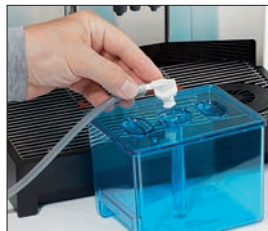


Limpieza del sistema (Smart Milk)

Para la limpieza del sistema en máquinas de café con Smart Milk se necesita el recipiente de limpieza especial de color azul.

Iniciar

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



7.3.2 Enjuague del batidor



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



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

El enjuague del batidor puede iniciarse por separado.

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



ATENCIÓN

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

Instrucciones en forma de animación
> Menú principal
> Cuidados
> Instrucciones

7.3.3 Enjuague del sistema de leche



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



- Durante el enjuague fluye agua caliente de enjuague por la salida combinada.
- > Nunca 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 la salida combinada.

- * 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
> Menú principal
> Cuidados
> Instrucciones

7.3.4 Enjuague del espumador



Riesgo para la salud/ peligro de escaldaduras



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

ATENCIÓN

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

Para máquinas de café con Plug&Clean, hay un enjuague del espumador disponible que puede iniciarse en caso necesario. El enjuague del espumador puede además realizarse de forma automática. Éste se inicia automáticamente 3 minutos después de la última salida de una bebida con leche. Antes del inicio automático del enjuague del espumador suena una señal acústica de advertencia.

En caso de enjuague del espumador activado, las bebidas preparadas no deben permanecer debajo de la salida combinada.

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

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

7.3.5 Resumen Limpiar el sistema de leche

Programas automáticos de limpieza

▷ *página 88*

Limpiar manualmente el sistema de leche

▷ *página 100*

	Sistemas de leche	
	Basic Milk con Plug&Clean	Smart Milk
Enjuague del espumador automático	x	
Limpieza del sistema; mediante adaptador Plug&Clean	x	
Limpieza del sistema; con recipiente de limpieza		x
Semanalmente; limpiar manualmente el sistema de leche	x	
Semanalmente; enjuagar el depósito de agua con agua limpia	x	x
Periódicamente; limpiar manualmente por fuera la salida combinada	x	x



Si el enjuague del espumador está ajustado en "inactivo", entonces también en máquinas con Plug&Clean deberá realizarse diariamente la limpieza manual del sistema de leche.

NOTA

7.4 Descalcificación



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza y la descalcificación, fluye líquido limpiador o solución descalcificadora caliente por la salida.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- Los productos de conservación y descalcificación pueden ser perjudiciales para la salud al manipularlos o 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 121

La dureza del agua, el caudal de agua y el hecho de que se monte o no un filtro de agua determinan el momento en que debe procederse a una descalcificación. Este momento es calculado y mostrado en pantalla por la máquina de café WMF 1300 S. 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

7.5 Limpiezas manuales

Números de pedido para el programa de cuidados WMF
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 126

7.5.1 Limpiar panel embellecedor (CleanLock)

* Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

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



Peligro de escaldaduras

- Si se 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.
- > Se recomienda un paño de microfibra húmedo.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 121

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

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



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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 121

7.5.3 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 a intervalos regulares y en caso necesario.

- * Accionar la tecla ON/OFF hasta que se apague la máquina de café
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Desplazar la salida combinada totalmente hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos
- * 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



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 121

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



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



Figura 3

De esta manera se desengancha la rampa de inserción.

- * Levantar la rampa de inserción [1]
- * Limpiar el filtro de escaldado con agua corriente o con un paño
- * Retirar los restos de café molido con un pincel o un cepillo
- * Lavar la unidad de escaldado con agua corriente



Figura 4



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 hacia atrás la unidad de escaldado en la cavidad de la máquina de café 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 121



Figura 5



Filtro de escaldado

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 121

7.5.4 Limpiar el depósito de agua

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



7.5.5 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
- * Limpiar a fondo la bandeja de goteo
- * Enjuagar finalmente la bandeja de goteo con agua potable limpia
- * Secar la bandeja de goteo y colocarla nuevamente en su sitio



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



7.5.6 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 de café antes de la limpieza
- * Una vez que se haya enfriado, limpiar la carcasa de la máquina de café con un paño húmedo
- * Secarla frotándola con un paño de lana fina

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 121

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.

7.5.7 Limpiar la cubeta de Choc (opcional sólo para máquinas con sistema de producto en polvo)

Retirar la tolva de producto en polvo periódicamente y limpiar la cubeta de Choc que se encuentra debajo de la tolva.



7.5.8 Limpiar manualmente el sistema de leche (Basic Milk)



Peligro de escaldaduras

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

⚠ ATENCIÓN

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

Instrucciones en forma de animación

▷ Menú principal

▷ Cuidados

▷ Instrucciones



Riesgo para la salud

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

⚠ ATENCIÓN

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



- > Antes de la limpieza manual del sistema de leche se debe realizar un enjuague del sistema de leche. El enjuague del sistema de leche elimina los residuos de leche en el sistema.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 121

Limpiar la salida combinada

- * Tirar de la pequeña palanca detrás de la salida combinada
- * Retirar la salida combinada que se ha desprendido
- * Sólo con Basic Milk: extraer el tubo de leche del recipiente de leche y desprenderlo de la salida combinada
- * Desprender el tubo del batidor (si lo hubiera)
- * Mezclar 5 ml de limpiador especial WMF o una pastilla de limpieza especial con 500 ml de agua potable caliente



- * Desarmar la salida combinada
- * Sólo con Basic Milk: introducir un extremo del tubo de leche en la solución de limpieza
- * Sólo con Basic Milk: 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.

- * Depositar las piezas de la salida combinada en la solución de limpieza (3 componentes)

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

- * Pasadas 5 horas, limpiar a fondo todas las piezas con un cepillo
- * Enjuagar a fondo todas las piezas de la salida combinada con agua potable limpia
- * Sólo con Basic Milk: limpiar a fondo el tubo de leche
- * Enjuagar a fondo el tubo del batidor (si lo hubiera)
- * Colocar el tubo del batidor
- * Ensamblar la salida combinada
- * Colocar la salida combinada
- * Sólo con Basic Milk: colocar el tubo de leche



Guía de los tubos flexibles

Posicionar siempre los tubos flexibles correctamente en el soporte guía. Véase la figura.

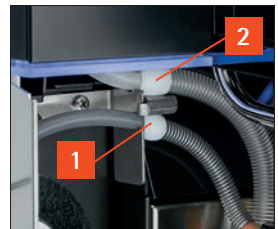
- [1] Tubo de leche* → abajo (Basic Milk)
- [2] Tubo del batidor* → arriba

* *equipamiento opcional*

Para el tubo de leche, esto sólo se aplica en el modelo Basic Milk.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" > a partir de la página 121



7.5.9 Limpiar manualmente la salida combinada (Smart Milk)

! ¡En máquinas de café con Smart Milk, el espumador no debe desmontarse!

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

7.5.10 Limpiar el batidor

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

! Peligro de escaldaduras

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

- * Abrir las puertas del lado izquierdo
- * Retirar el tubo del batidor en la salida combinada y extraer la copa del batidor tomándola por el asa

Diariamente

- * Desarmar la copa del batidor en sus cuatro componentes
- * Limpiar a fondo las piezas bajo el chorro de agua corriente

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 121



ATENCIÓN

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

Instrucciones
▷ Menú principal
▷ Cuidados
▷ Instrucciones



En caso de necesidad (semanalmente)

- * Mezclar 5 ml de limpiador especial WMF o una pastilla de limpieza especial con 500 ml de agua potable caliente
- * Colocar las cuatro piezas por lo menos 4 horas en el líquido de limpieza
- * Después de cuatro horas volver a enjuagar a fondo bajo el chorro de agua corriente
- * Retirar la tolva de producto en polvo y limpiar la cavidad de entrada de la copa del batidor con un paño o cepillo
- * Esperar hasta que se sequen completamente todas las piezas [1]



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

- * Insertar la rueda del batidor [2] como se muestra en la figura

El lado verde queda visible después de la inserción.

- * Conectar el tubo del batidor en la copa del batidor
- * Volver a colocar la copa del batidor, hasta que enganche
- * Conectar el tubo del batidor en la salida combinada



Guía de los tubos flexibles

Posicionar siempre los tubos flexibles correctamente en el soporte guía. Véase la figura.

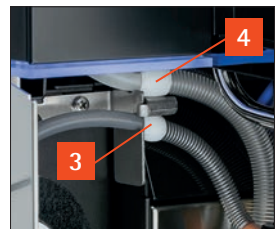
- [3] Tubo de leche* → abajo (Basic Milk)
- [4] Tubo del batidor* → arriba

* *equipamiento opcional*

Para el tubo de leche, esto sólo se aplica en el modelo Basic Milk.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" ▷ a partir de la página 121



7.5.11 Limpiar la tolva de café en grano

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

Recomendación: mensualmente.



Peligro de lesiones

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

 **ATENCIÓN**



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



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

 **ATENCIÓN**



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

IMPORTANTE

El dispositivo de bloqueo está en la tapa de la máquina, delante del recipiente.

- * Accionar brevemente la tecla ON/OFF hasta que se escuche una señal
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Abrir el dispositivo de bloqueo con la multiherramienta haciéndolo girar 90° en sentido antihorario
- * Sacar las tolvas de café en grano hacia arriba
- * Vaciar completamente las tolvas de café en grano y limpiarlas a fondo con un paño húmedo



Abrir el dispositivo de bloqueo con la multiherramienta



- * Dejar secar completamente las tolvas de café en grano
- * Reponer el producto en las tolvas de café en grano y colocarlas en su sitio
- * Cerrar el dispositivo de bloqueo haciéndolo girar con la multiherramienta 90° en sentido horario

7.5.12 Limpiar la tolva de producto en polvo

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

Recomendación: mensualmente.

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

El dispositivo de bloqueo está en la tapa de la máquina, delante del recipiente.

- * Accionar brevemente la tecla ON/OFF hasta que se escuche una señal
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Abrir el dispositivo de bloqueo con la multiherramienta haciéndolo girar 90° en sentido antihorario
- * Bascular el recipiente hacia atrás y sacarlo hacia arriba
- * Vaciar completamente el recipiente
- * Desenroscar las tuercas de unión delantera y trasera
- * Extraer el tornillo sin fin de dosificación
- * Limpiar a fondo la tolva con un paño húmedo
- * Limpiar a fondo las piezas individuales del tornillo sin fin de dosificación
- * Dejar secar completamente la tolva de producto en polvo y las piezas individuales
- * Ensamblar nuevamente el tornillo sin fin de dosificación y enroscar las tuercas de unión



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



¡Prestar atención a la posición correcta de la salida!

- * Reponer el producto en polvo en la tolva y colocarla en su sitio
- * Cerrar el dispositivo de bloqueo haciéndolo girar con la multiherramienta 90° en sentido horario

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 81*

Utilice únicamente productos limpiadores permitidos por WMF.

*Respete las indicaciones en el capítulo "Cuidados"
▷ a partir de la página 85*



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 bacterias!

Para bebidas en polvo use solamente productos cuya fecha mínima de vencimiento no haya pasado aún.

Pasos de limpieza:

1. Realizar el enjuague de apagado
 - ▷ Se inicia automáticamente al apagar la máquina, capítulo Cuidados
2. Limpiar panel embellecedor, cajón de posos, bandeja de goteo y carcasa
 - ▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados
3. Limpieza del sistema de leche o recambio de la salida combinada después de 4 horas de servicio (esto es estrictamente necesario con un paso reducido y leche sin refrigerar, o si el enjuague del espumador está desactivado.)

Después de 250 escalados, a más tardar después de 7 días:

4. Limpieza del sistema
 - ▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados
5. Limpieza semanal del batidor, sistema de leche y depósito de agua
 - ▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados
6. Limpieza periódica de la tolva de producto (granos/polvo)
 - Limpiar las salidas y la unidad de escalado
 - ▷ Manual de usuario, capítulo Cuidados
7. Limpieza general de la máquina

Fecha	Pasos de limpieza							Firma
	Hora							
	1	2	3	4	5	6	7	
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	6	7	
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 de la carga de trabajo de la máquina de café y se indica mediante un mensaje en pantalla. Simultáneamente con el mantenimiento por el Servicio Técnico de WMF se efectúa el descalcificado del sistema escaldador.

La máquina de café puede seguir funcionando después del mensaje; sin embargo, la ejecución o el encargo de ejecución de los trabajos de mantenimiento deben llevarse a cabo en un breve plazo para garantizar la seguridad funcional y evitar daños.

9.1 Mantenimiento

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

Están previstas las siguientes etapas de mantenimiento:

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

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 110

Descalcificación
▷ Software ▷ Cuidados
▷ Descalcificación
página 92

Mensaje de mantenimiento
▷ Mensajes e indicaciones
página 110

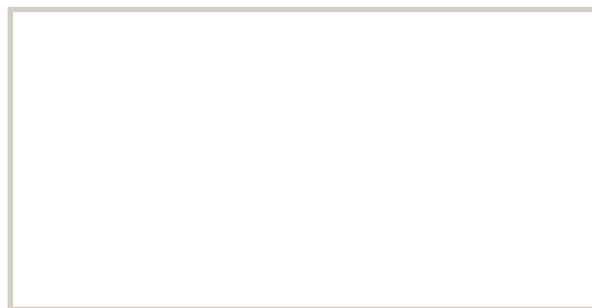
9.2 Servicio Técnico de WMF

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.



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:
 - ¿Está abierto el dispositivo de bloqueo de las tolvas de café en grano?

▷ *Cuidados*

- El café en grano no se desliza hacia abajo.
- * Remover con una cuchara grande y confirmar con 

Abrir el grifo de agua/la llave de paso

- * Abrir el grifo de agua y confirmar

Vaciar cajón de posos

- * Vaciar el cajón de posos

Falta cajón de posos

- * Volver a colocar el cajón de posos

Cambiar el filtro de agua

- * Cambiar el filtro de agua

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

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

Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

Mensajes de error y averías

▷ *página 111*

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 WMF 1300 S está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores que ocurren se presentan en la pantalla. Los mensajes de error también pueden ser causados por una avería de la red eléctrica. Si hay un error actual o una indicación para el usuario, aparecerá el icono .

- * Pulsar 

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



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

NOTA

Número de error	Descripción del error	Instrucciones de procedimiento
6	Corriente de bloqueo en unidad de escaldado/unidad de escaldado funciona con dificultad	* Apagar la máquina de café * Limpiar la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escaldado, página 95
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	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 95 * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso ▷ Otros ajustes ▷ Ajustar grado de molido, página 84 * Disminuir la calidad ▷ Software ▷ Recetas, página 54 * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
162	Error del agua: durante la limpieza	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 95 * 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 escalado ▷ Cuidados ▷ Limpiar la unidad de escalado, página 95 ✳ Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
186	Caldera de vapor: nivel	La salida de bebidas está bloqueada momentáneamente. ✳ 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 tolva de café en grano ✳ Girar la muela exclusivamente con la multiherramienta para la tolva en sentido antihorario (los dos pasadores deben insertarse en los rebajes correspondientes del molinillo) ▷ Cuidados ▷ Limpiar la tolva de café en grano, página 104 ✳ Volver a colocar la tolva en su sitio ✳ Encender la máquina de café Si esta avería ocurre con frecuencia: ✳ Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso ▷ Otros ajustes ▷ Ajustar grado de molido, página 84



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 la tolva de producto en polvo, página 105 ✱ 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 ✱ Esperar hasta que se sequen completamente todas las piezas
Ruidos fuertes durante la salida de Choc	✱ Retirar la copa del batidor ✱ Compruebe que la rueda del batidor se haya insertado correctamente ▷ Cuidados ▷ Limpiar el batidor, página 102 ✱ Reemplazar la rueda del batidor si fuera necesario
La salida de café por la derecha/izquierda es diferente	✱ Limpiar la salida combinada ▷ Cuidados ▷ Resumen de limpieza del sistema de leche, página 91
No sale leche ni espuma de leche, aunque hay leche en el recipiente	✱ Comprobar si el tubo de leche está doblado o aplastado ✱ Colocar correctamente el tubo de leche ✱ Limpiar la salida combinada ▷ Cuidados ▷ Limpiar manualmente el sistema de leche, página 100 ✱ Comprobar que la boquilla de leche no esté tapada ▷ Cuidados ▷ Resumen de limpieza del sistema de leche, página 91 ✱ Realizar la prueba del sistema de leche ▷ Software ▷ Sistema, página 73 ✱ Comprobar que el refrigerador de leche no esté cubierto de hielo

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento								
• Espuma de leche incorrecta • Temperatura demasiado baja o demasiado elevada	Basic Milk * Cambiar la boquilla de leche Usar la boquilla de leche adecuada en la salida combinada. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Boquilla de leche</th><th>Color</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• leche muy fría (<5 °C)</td><td>gris</td></tr> <tr> <td>• leche refrigerada (<10 °C)</td><td>naranja</td></tr> <tr> <td>• leche sin refrigerar (>16 °C)</td><td>verde</td></tr> </tbody> </table> * Limpiar la salida combinada ▷ Cuidados ▷ Limpiar manualmente el sistema de leche, página 100 Si no se corrige el error * Utilizar otra boquilla de leche de los accesorios	Boquilla de leche	Color	• leche muy fría (<5 °C)	gris	• leche refrigerada (<10 °C)	naranja	• leche sin refrigerar (>16 °C)	verde
Boquilla de leche	Color								
• leche muy fría (<5 °C)	gris								
• leche refrigerada (<10 °C)	naranja								
• leche sin refrigerar (>16 °C)	verde								
• Espuma de leche incorrecta • Temperatura demasiado baja o demasiado elevada	Smart Milk * Realizar la prueba del sistema de leche * Compruebe si la temperatura ajustada de la reserva de leche corresponde con la temperatura actual de la leche								
• 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 ▷ Resumen de limpieza del sistema de leche, página 91 * Comprobar si la leche usada está suficientemente refrigerada								
• No salen bebidas en polvo	* Limpiar la copa del batidor * ¿Está doblado el tubo flexible? * Efectuar más frecuentemente la limpieza y enjuague, en caso necesario, diariamente ▷ Cuidados ▷ Limpiar el batidor, página 102 * Ajustar menos polvo * Ajustar más agua								
• 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								

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
• Tolva de Choc no puede insertarse	✧ Girar ligeramente en sentido horario el accionamiento del tornillo sin fin situado en el propio dosificador ✧ Verificar si la tolva de Choc (chocolate) se ha bloqueado accidentalmente
• La tolva de café en grano no puede insertarse	✧ Verificar si la tolva de café en grano se ha bloqueado accidentalmente ✧ Compruebe si hay café en grano entre el molinillo y la tolva

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.

Lugar de instalación

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

Molinillo de café

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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 121

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

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

- Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos mayor de 5 °dKH debe instalarse un filtro de agua WMF. Si no se utiliza el filtro de agua recomendado por el Servicio Técnico de WMF, la máquina de café puede sufrir daños (por ej. por calcificación).
- Por razones jurídicas de seguro, al terminar de usar el aparato compruebe siempre que el interruptor principal esté apagado o que el enchufe del cable de red esté desconectado. En máquinas con conexión fija a la red de agua, la llave de paso principal del suministro de agua debe estar bien cerrada.
- Para máquinas de café con conexión fija a la red de agua, recomendamos imperiosamente conectar también el desagüe de agua. De lo contrario, la bandeja de goteo podría desbordarse y causar daños, por ejemplo, en el mobiliario.
- Sin conexión a un desagüe, el agua puede derramarse a través de la bandeja de goteo. Esta agua puede alcanzar partes que conduzcan la corriente eléctrica en la máquina de café y causar un incendio.
 - Siempre al terminar el servicio cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua.
 - Vaciar siempre la bandeja de goteo.
 - Conectar la máquina de café a un desagüe de agua.
- Recomendamos las siguientes medidas para la prevención de daños, por ejemplo:
 - montaje de un monitor de agua adecuado en la tubería de agua
 - instalación de alarmas de humo
- Antes de volver a poner la máquina en servicio después de una pausa de uso (varios días/semanas), recomendamos ejecutar al menos dos veces el programa de limpieza.

*Limpieza del sistema
▷ Programas de limpieza
página 88*

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 específicas de cada país.

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

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



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

*Dirección
▷ página 109*

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

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

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

Resumen de los intervalos de limpieza

▷ página 87

HACCP

▷ página 106

Productos limpiadores especiales WMF

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 126

Productos de descalcificación especiales WMF

▷ Accesorios y piezas de recambio
página 126

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 108*

Apéndice: Datos técnicos

Datos técnicos de la máquina de café

Dimensiones exteriores	Ancho 325 mm Altura 669 mm (con tolva de café en grano y cerradura - sin llave) Profundidad 574 mm
Tolva de café en grano	cada una aprox. 650 g ⁽¹⁾
Tolva de producto en polvo (opcional)	Tolva de café en grano del medio aprox. 550 g ⁽¹⁾ aprox. 1.200 g ⁽²⁾
Peso en vacío	35–42 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). ¡Importante! Si la presión de flujo del cliente superara los 0,6 MPa (6 bar), se deberá intercalar un reductor de presión que deberá ajustarse a un máximo de 0,6 MPa (6 bar). Máxima temperatura de alimentación 35 °C. Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café, con el kit de conexión fija a la red de agua o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.
Calidad del agua	Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF.
Tubería de desagüe (opcional)	Tubo flexible al menos DN 19, con un desnivel mínimo de 2 cm/m
Utilización a una altitud s.n.m.	<2.000 m

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

⁽¹⁾ La cantidad de llenado depende del tamaño de los granos de café.
⁽²⁾ Sólo con tolva de producto en polvo opcional. La cantidad de llenado depende del polvo utilizado.
⁽³⁾ Estos datos (IEC 60335–2–75) para la conexión de agua de la máquina de café se aplican en los estados de la UE. Así mismo deben respetarse las normativas específicas del país. Fuera de los países de la UE, aquellos que comercialicen la máquina de café deberán controlar la aceptación de las normas citadas.

Potencia nominal	2,0–2,4 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 1,6 MPa (16 bar) Caldera de vapor 0,5 MPa (5 bar)
Nivel de ruido continuo (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Temperatura ambiental	+5 °C hasta un máximo de +35 °C (en caso de heladas, vaciar el sistema de agua).
Humedad máxima	80% de humedad relativa del aire sin condensación. No utilizar este aparato al aire libre.
Superficie de montaje/ salpicaduras de agua	El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor. El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua. El aparato debe instalarse protegido contra salpicaduras de agua. El aparato no debe emplazarse sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

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

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

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

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

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

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

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

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

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	Nº de pedido	Equipamiento
Salida combinada completa con Choc (chocolate)				
1	unidad	Salida combinada completa	33 2867 5200	Basic Milk
1	unidad	Manguito del tubo de leche	33 2180 5000	Basic Milk
1	unidad	Muelle para el tubo de leche	33 0190 3000	Basic Milk
1	metros	Tubo de leche	00 0048 4939	todo
0,25	metros	Tubo del batidor	00 0048 0064	Choc
1	unidad	Muelle para el tubo del batidor	33 2292 6100	Choc
1	unidad	Manguito del tubo del batidor	33 4407 4000	Choc
1	unidad	Copa del batidor	33 2895 4000	Choc
1	unidad	Rueda del batidor	33 2895 5000	Choc
1	unidad	Boquilla para leche muy fría <5 °C (gris)	33 9509 7100	Basic Milk
1	unidad	Boquilla para leche refrigerada <10 °C (naranja)	33 9510 6100	Basic Milk
1	unidad	Boquilla para leche sin refrigerar <16 °C (verde)	33 2317 8000	Basic Milk
Lanza de leche				
1	unidad	Lanza de leche	33 2914 9000	Basic Milk/ Smart Milk
1	unidad	Cepillo para limpieza de la lanza de leche	33 4136 8000	Basic Milk/ Smart Milk
Cajón de posos				
1	unidad	Cajón de posos	33 4728 7000	todo
1	unidad	Cajón de posos de café (posos a través del mostrador)	33 4728 8000	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	Conexión fija a la red de agua

Cantidad	Unidad	Denominación	Nº de pedido	Equipamiento
Accesorios/herramientas				
1	unidad	Adaptador Plug&Clean	33 2427 5000	todo
1	unidad	Multiherramienta	33 2323 1000	todo
1	unidad	Multiherramienta para bloquear y desbloquear la tolva de producto	33 2586 8000	todo
1	juego (4 uds.)	Patas (100 mm) (no incluidas en el volumen de suministro) ¹⁾	33 3320 3000	todo
1	unidad	Tornillo avellanado M3x10 para proteger el manguito de salida ¹⁾	00 0047 3107	todo
Tolva de café en grano completa				
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano, centro	33 2638 8000	todo
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano, centro, cerrable	33 2638 8100	todo
1	unidad	Tapa de la tolva de café en grano, derecha/izquierda	33 2636 4000	todo
1	unidad	Tolva de café en grano, derecha/izquierda	33 4705 9099	todo
1	unidad	Tolva de café en grano, centro	33 4706 1099	todo
1	unidad	Etiqueta de identificación tolva de café en grano/tolva de producto	33 2624 7000	todo
Tolva de producto				
1	unidad	Tapa para tolva de producto en polvo	33 2636 4000	Choc
1	unidad	Tolva de producto en polvo	33 2824 4099	Choc
Unidad de escaldado				
1	unidad	Unidad de escaldado	33 2893 0399	todo
1	unidad	Junta tórica unidad de escaldado	33 7006 5190	todo

¹⁾ La instalación sólo debe ser realizada por personal capacitado o por el Servicio Técnico de WMF

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	Nº de pedido	Equipamiento
Bandeja de goteo/rejilla escurridora				
1	unidad	Bandeja de goteo con SteamJet	33 4718 7000	con SteamJet
1	unidad	Rejilla escurridora sin SteamJet	33 4296 0000	sin SteamJet
1	unidad	Rejilla escurridora con SteamJet	33 4237 0000	con SteamJet
1	unidad	Tapón para cerrar la bandeja de goteo	33 7007 4653	todo
Depósito de agua				
1	unidad	Depósito de agua	33 4728 9000	todo
1	unidad	Tapa depósito de agua	33 4291 7000	todo
Filtro antical/filtro de agua				
1	unidad	Juego WMF AquaHead incl. cartucho de filtro V o M	03 9336 0010	Conexión fija a la red de agua
1	unidad	Cabezal de filtro (WMF AquaHead)	33 9532 0000	Conexión fija a la red de agua
1	unidad	WMF AquaBasic cartucho de filtro V	33 9533 0000	Conexión fija a la red de agua
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	Depósito de agua
Documentación e instrucciones				
1	unidad	Documentación: Manual de usuario WMF 1300 S	33 4323 8040	todo
Número de pedido para el programa de cuidados WMF				
1	botella	Limpiador especial WMF para espumador de leche	33 0683 6000	Basic Milk
1	paquete	Pastillas especiales de limpieza (100 unidades)	33 2332 4000	todo
2	botellas	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) 40
 Accesorios y piezas de recambio 126
 Actualización del firmware 81
 Adaptador Plug&Clean 30
 Ajustar grado de molido 84
 Ajuste de las horas de conmutación del temporizador 71
 Ajuste del tamaño de taza 33, 46
 Ajustes (Ajustes básicos) 26
 Ajustes gratis 67
 Animaciones 49
 Asignar un nuevo PIN 69
 Autoservicio 58
 Aviso de falta de ingrediente 72

B

Bandeja de goteo 41
 Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora 21
 Basic Steam (opcional) 34
 Bebidas 51
 Bluetooth 78
 Boquilla de leche 30
 Borrar componente 55
 Borrar temporizador 70
 Brillo de la pantalla 74

C

Café con café molido 38
 Cajón de posos 21, 40
 Calentador de tazas 21, 36
 Calibración aviso de falta de café en grano 77
 Calibración táctil 74
 Calidad del agua 122
 Calidad del café 56
 Cambio de filtro (opcional) 50
 Cancelar bebidas 32, 64
 Cantidad de agua 55
 Cantidad de café molido 55
 Cantidad de leche 55
 Cantidades de llenado S-M-L 52
 Capacidad 27
 Capacidad del filtro 76
 Cargar datos 81
 Cargar idioma 81
 Cargar recetas 51, 80
 Cargar símbolos de bebida 80
 CleanLock 49
 Colocar el filtro de agua para el depósito de agua 27
 Componentes 54
 Composición de la receta actual 54
 Compuerta de suministro de pastillas 21
 Concepto de limpieza HACCP 106

Condiciones para el uso y la instalación 17
 Conectar el suministro de leche 30
 Conexión fija a la red de agua 42
 Confirmación de bebidas 64
 Contabilidad 66
 Contabilidad externa 67
 Contador 66
 Copia de respaldo de datos 81
 Crear copia de respaldo de recetas 51
 Cuidados 48, 65, 85
 Cuidados del escalador 50

D

Datos técnicos 122
 Datos técnicos de la máquina de café 122
 Decaf 47
 Denominación de las partes de la máquina de café 20
 Depósito de agua 21, 39
 Derechos de garantía 121
 Derechos de PIN 68
 Descalcificación 50, 65, 92
 Desconexión 43
 Desembalaje 25
 Determinar la dureza del agua 27
 Directivas 119
 Disponibilidad operativa 44
 Disposición de teclas 61
 Disposición de teclas (temporizador) 70
 Dispositivos de seguridad 7
 Dosificado 53
 Dosificador 78
 Dureza de carbonatos 75
 Dureza total medida 75

E

Eco-Mode 76, 82
 Elementos de mando 58
 Empleo reglamentario 14
 Encender la máquina de café 29
 Enjuague del batidor 48, 89
 Enjuague del espumador 90
 Enjuague del sistema de leche 49
 Enjuague del sistema de leche automático 77
 Espuma caliente - Proporción de espuma 72
 Exportación HACCP 81
 Exportar contador 80

F

Factor Decaf 62
 Filtro 65
 Filtro de agua 65, 75
 Fondo de pantalla 74
 Freeflow 53
 Función S-M-L 52, 79

Índice alfabético

G

Glosario 23
Guardar recetas 80

H

Hora/fecha 69
Horario de verano 69

I

Icono de aviso 21
Icono de barista 21, 58
Icono de barista - concentración del café 47
Icono de enjuague en caliente 21, 46, 59
Icono de menú 21, 59
Icono de SteamJet 21, 36, 46
Iconos del control por menú 45
Iconos en la pantalla de disponibilidad operativa 44
Iconos opcionales 33
Idioma 83
Iluminación en la salida 21, 73
Indicación de evento 74
Indicaciones de seguridad "Cuidados" 85
Indicaciones de seguridad "Manejo" 28
Indicaciones generales de seguridad 7
Indicador de errores 59
Indicador de progreso 73
Información 65
Instrucciones 49
Interruptor ON/OFF 21
Intervalos de limpieza 27

L

Lanza de leche 31
Leche y espuma 72
Limpiar el batidor 102
Limpiar el cajón de posos 94
Limpiar el depósito de agua 98
Limpiar la bandeja de goteo 98
Limpiar la carcasa 99
Limpiar la cubeta de Choc 99
Limpiar la tolva de café en grano 104
Limpiar la tolva de producto en polvo 105
Limpiar la unidad de escalado 95
Limpiar manualmente el sistema de leche 100
Limpiar manualmente la salida combinada 100
Limpiar panel embellecedor (CleanLock) 94
Limpieza del sistema 48, 88
Limpieza del sistema de leche 49, 89
Limpiezas manuales 94
Línea de función 46
Llenado del sistema de leche 47, 49, 60
Logotipo 63
Logotipo del cliente 63
Logotipo del fabricante 63
Lugar de instalación 25

M

Manejo 28
Mantenimiento 108
Mantenimiento y descalcificación 108
Máquinas expendedoras 66
Márgenes libres de montaje 124
Mensajes de error y averías 111, 114
Mensajes de manejo 110
Mensajes e indicaciones 110
Mensajes en pantalla 45
Menú principal de funciones 65
Modificar componente 55
Modificar recetas 54
Modo de autoservicio 58
Modo de visualización 61
Multiherramienta 84

N

Nivel de calidad 56
No se otorga garantía en los siguientes casos: 121

O

Obligaciones del titular/explotador 120
Opciones de servicio 58
Otros ajustes 84

P

Pantalla 73
Pantalla de disponibilidad operativa 21, 46
Pantalla para teclas de bebidas y ajuste 21
Peligros para la máquina de café 117
Pictogramas del manual de usuario 22
Pictogramas y símbolos del manual de usuario 72
PIN de ajustes 68
PIN de contabilidad 69
PIN de limpieza 68
Postselección 61
Potencia nominal 123
Preparación múltiple 52
Preselección de bebidas 64
Preselección de idiomas 60
Presentación 20
Programa de puesta en servicio 26
Programas de limpieza 88
Protección anticongelante/ preparación para el transporte 77
Protocolo 65
Puerta a la conexión de leche 21
Puerta al batidor 21
Puesta en servicio 24

R

Reducir el brillo 74
Reserva Componentes de fábrica 54
Resumen 44
Resumen del temporizador 70
Resumen Limpiar el sistema de leche 91

S

Salida combinada con altura regulable y espumador de leche integrado 21
Salida combinada con regulación de altura 37
Salida de agua caliente 21, 33
Salida de bebidas 32
Salida de la espuma de leche 29
Salida de leche o de espuma de leche 29, 32
Salida de prueba 51
Salida de vapor 21
Segunda variedad de café 47
Seguridad 7
Seleccionar el molinillo de café 56
Sensor de la bandeja de goteo 41, 78
Sensor de temperatura 72
Servicio 65
Servicio Técnico de WMF 109
Sistema 72
Software 44
Start-stop 53
Start-Stop-Freeflow 53
SteamJet 21, 59
Suministro manual 21, 38
Superficie de montaje 123

T

Tamaño de bebida 21, 52, 60
Tamaño de taza 60
Tecla de vapor 21
Teclas de bebidas 46
Temperatura 77
Temperatura de la reserva de leche 72
Temporizador 65, 69
Texto e imagen 57
Tipo de dosificación 53
Tolva de café en grano 21
Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo 37
Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo 37
Tolva de producto en polvo (opcional) 21
Tope para tazas 21
Tubería de agua 122

U

Último escalado 65
USB 80

V

Vista general del día del temporizador 70

Z

Zona horaria 69

Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2018–2021 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.
10.06.2021



DESIGNED TO PERFORM