



WMF espresso NEXT

MANUAL DE USUARIO
ESPAÑOL

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

La máquina de café espresso NEXT de WMF prepara de forma semiautomática café Espresso, Café Crème, Cappuccino, café con leche, Latte Macchiato, espuma de leche y agua caliente.



Seguir las instrucciones del manual de usuario



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



ATENCIÓN

Respetar los pictogramas y símbolos del manual de usuario

▷ página 24

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"

▷ a partir de la página 6



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 6



Condiciones para el uso y la instalación

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

IMPORTANTE

Datos técnicos

▷ a partir de la página 105

Mantenimiento

▷ a partir de la página 93

1	Seguridad	6
1.1	Indicaciones generales de seguridad	6
1.2	Empleo reglamentario	15
1.3	Condiciones para el uso y la instalación	18
2	Presentación	20
2.1	Denominación de las partes de la máquina de café	20
	Pantalla de disponibilidad operativa	22
	Opciones	23
	Glosario	25
3	Manejo	26
3.1	Indicaciones de seguridad "Manejo"	26
3.2	Otros documentos	27
3.3	Encender la máquina de café	27
3.4	Portafiltro	28
3.4.1	Indicación de estado del portafiltro	29
3.5	Conectar el suministro de leche (opcional)	31
	Lanza de leche (opcional)	31
3.6	Salida de bebidas	32
	Cancelar bebidas	33
3.7	Adición manual de café molido	33
3.8	Enjuagar (enjuague del filtro distribuidor, unidad de escaldado)	34
3.9	Salida de agua caliente	34
3.10	Opciones de vapor	35
3.10.1	Auto Steam	36
3.10.2	Basic Steam	38
3.10.3	Calentador de tazas SteamJet	40
3.11	Rejilla portatazas	41
3.12	Tolva de café en grano	42
3.13	Bandeja portatazas (calefaccionada)	42
3.14	Apagar la máquina de café	43
3.15	Ajustar grado de molido	44
4	Software	46
4.1	Resumen	46
	Disponibilidad operativa	46
	Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"	46
	Menú principal de funciones	47
	Iconos del control por menú	47
	Mensajes en pantalla	47
4.2	Pantalla de disponibilidad operativa	48
4.2.1	Teclas de bebidas	48
4.2.2	Línea de función	48
	Adición manual	48
	Icono de barista - concentración del café	48
4.3	Cuidados	49
	Limpieza del sistema	49
	Auto Steam	49
	CleanLock	49
	Cuidados del escalador	50
	Limpieza rampa de café molido	50
	Limpieza del sistema de leche	50
	Llenado del sistema de leche	50

Índice de contenidos

4.4	Bebidas	51
	Modificar recetas	51
	Recetas para suministro manual	52
	Texto + imagen	54
	Cantidad de llenado	54
4.5	Opciones de servicio	55
	Elementos de mando	55
	Molido externo izquierdo	57
	Retiro del portafiltro	58
	Tiempo de enjuague	58
4.6	Información	59
	Último escalado	59
	Servicio	59
	Cuidados	59
	Filtro de agua y descalcificación	59
	Protocolo	59
4.7	Contabilidad	60
	Contador	60
	Máquinas expendedoras	60
	Contabilidad externa	60
	Ajustes gratis	61
4.8	Derechos de PIN	62
	PIN de limpieza	62
	PIN de ajustes	62
	PIN de contabilidad	63
	Volver a introducir el PIN	63
4.9	Temporizador	63
	Zona horaria	63
4.10	Sistema	64
	Pantalla e iluminación	64
	Color de fondo	65
	Filtro de agua	66
	Calentamiento de tazas	67
	Ajustar grado de molido	67
	Dynamic Coffee Assist	68
	Indicación de la clase de grano	68
4.11	Idioma	69
4.12	USB	69
	Exportar contador	69
	Exportación HACCP	69
	Actualización del firmware	69
	Copia de respaldo de datos	70
	Cargar datos	70

5	Cuidados	71
5.1	Indicaciones de seguridad "Cuidados"	71
5.2	Resumen de los intervalos de limpieza	73
5.3	Programas de limpieza	74
5.3.1	Limpieza del sistema	74
5.3.2	Limpieza de Auto Steam	77
5.3.3	Limpieza del sistema de leche	79
5.3.4	Enjuague del filtro distribuidor	80
5.4	Limpiezas manuales	81
5.4.1	Limpiar la bandeja portatazas	81
5.4.2	Limpiar la pantalla táctil (CleanLock)	81
5.4.3	Limpiar la rampa de café molido	82
5.4.4	Limpiar manualmente la grupo de escaldado	82
5.4.5	Limpiar el portafiltro	83
5.4.6	Limpiar la bandeja de goteo	84
5.4.7	Limpiar la carcasa	85
5.4.8	Limpieza de las salidas de vapor	86
5.4.9	Limpiar la tolva de café en grano	88
5.4.10	Limpiar la bandeja colectora de la tolva de café en grano	89
5.4.11	Cambio de junta	89
6	Concepto de limpieza HACCP	91
7	Mantenimiento y descalcificación	93
7.1	Mantenimiento	93
7.2	Servicio Técnico de WMF	93
8	Mensajes e indicaciones	94
8.1	Mensajes de manejo	94
8.2	Mensajes de error y averías	95
8.3	Eliminación de errores	96
9	Seguridad y garantía	99
9.1	Peligros para la máquina de café	99
9.2	Directivas	101
9.3	Obligaciones del titular/explotador	102
9.4	Derechos de garantía	104
Apéndice: Datos técnicos		105
Datos técnicos de la máquina de café		105
Apéndice: Accesorios y piezas de recambio		108
Índice		110

1 Seguridad



Uso incorrecto

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



ADVERTENCIA

1.1 Indicaciones generales de seguridad

Peligros para el usuario

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



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



- > El explotador de la máquina debe capacitar a los empleados y advertirles sobre los posibles peligros.



- > Nunca toque las partes calientes de la máquina.
- > Manipule los portafiltros con precaución y nunca los deje caer. Use calzado resistente, por si acaso un portafiltro se le cae sobre los pies.



ATENCIÓN



> 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.



- > Los usuarios deben leer el manual de usuario antes de la utilización, a fin de evitar cualquier lesión debida a un manejo incorrecto.
- > Bajo ninguna circunstancia deben modificarse los dispositivos de seguridad incorporados en la máquina.
- > Bajo supervisión permanente, este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y mayores, así como por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o haber sido falta de conocimientos, después de haber sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y haber comprendido los peligros resultantes.
- > Los niños no deben jugar con el aparato.
- > La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por los niños.

⚠ ATENCIÓN

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



Peligro de muerte por choque eléctrico



- Existe peligro de muerte debido a la tensión de red al manipular en el interior de la máquina de café.
 - > Nunca abra la carcasa.
 - > No afloje ningún tornillo ni desmonte ninguna de las partes de la carcasa.
 - > Evitar que el cable de alimentación se dañe. No torcerlo ni aplastarlo.
 - > Nunca utilice un cable de alimentación dañado. Un cable de alimentación eléctrica dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico, para prevenir los peligros.

 **ADVERTENCIA**



> Nunca sumerja el enchufe del cable de alimentación en agua u otros líquidos. No vierta agua u otros líquidos sobre el enchufe del cable de alimentación. Mantenga siempre seco el enchufe del cable de alimentación.



> Antes del mantenimiento y la reparación, la máquina de café debe desconectarse del suministro de energía eléctrica. Para ello desenchufe el cable de alimentación. La persona que realice el mantenimiento o la reparación debe poder comprobar siempre, mediante un contacto visual libre de obstáculos, que la alimentación eléctrica está interrumpida.



ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



ATENCIÓN



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

**Peligro de lesiones****⚠ ATENCIÓN**

- Los cabellos muy largos o la vestimenta pueden quedar atrapados en el cabezal del molinillo y terminar dentro de la máquina de café.
- En un descuido el portafiltro podría caérsele de la mano o de la plataforma y lesionarle los pies.
 - > Proteger siempre los cabellos con una redecilla para cabello.
 - > Procure que el portafiltro no se caiga.

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

- En la máquina de café hay piezas en movimiento que podrían lesionar los dedos o las manos.
- Existe peligro de lesiones si se acciona manualmente la tapa de la máquina con la bandeja portatazas.
- Existe peligro de aplastamiento al accionar la palanca de Basic Steam o la de Auto Steam.
 - > Apagar siempre la máquina de café y sacar el enchufe de la toma de red eléctrica antes de meter las manos en el molinillo de café o en la abertura de la unidad de escaldado.
 - > Cerrar con cuidado la bandeja portatazas.



Riesgo para la salud

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



ATENCIÓN



Riesgo para la salud

- Los productos de limpieza son irritantes.
- > Respete las medidas preventivas que traen los envases de los productos de limpieza.
- > Colocar la pastilla de limpieza solamente cuando aparezca el mensaje en pantalla.



ATENCIÓN



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente desde los portafiltros y desde la salida de agua caliente.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- En las bandejas 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 las bandejas de goteo.
- > Manipule y mueva los recipientes de limpieza únicamente con guantes adecuados.

 **ATENCIÓN**



Peligro de resbalamiento



ATENCIÓN



- Los líquidos y posos de café, o el café molido pueden salirse de la máquina y de los portafiltros si se utilizan de forma inadecuada o en caso de avería. Estos líquidos y posos de café, o el café molido pueden ocasionar peligro de resbalamiento.
 - > Comprobar periódicamente la hermeticidad de la máquina de café y que no haya derrames de agua.
 - > Mantenga siempre limpio el suelo delante de la máquina de café.
-

1.2 Empleo reglamentario



Uso incorrecto



ADVERTENCIA

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

- La WMF espresso NEXT ha sido diseñada para suministrar bebidas de café y bebidas con leche en sus diversas variantes.
- La WMF espresso NEXT está diseñada para uso industrial y comercial, y para ser utilizada por personas especializadas o usuarios instruidos en tiendas, oficinas, gastronomía, hotelería o lugares similares.
- Los productos utilizados, café en grano y leche, deben ser adecuados para ser procesados en máquinas de café con portafiltro. Los productos ya no podrán ser procesados después de la fecha de caducidad.
- Los usuarios deben leer el manual de usuario antes de la utilización, a fin de evitar cualquier lesión debida a un manejo incorrecto.

Lugar de instalación

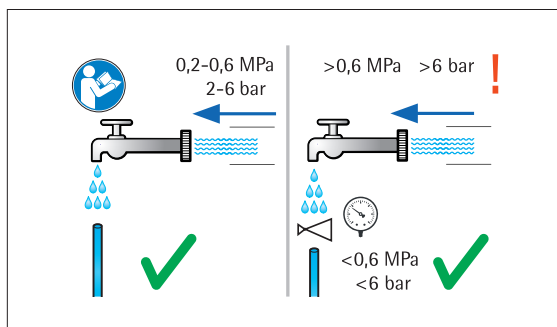
- El aparato deberá colocarse en un lugar claramente visible.
- El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal, estable, impermeable y resistente al calor.

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

Conexión de agua

- Racor de empalme TW15 (DN 15 por lo menos DN 6 o 1/4") 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 0,05 MPa (0,5 bar) para 2 l/min (baja presión). Presión de flujo de por lo menos 0,30 MPa (3,0 bar) para 2 l/min (estándar). Máximo 0,6 MPa (6 bar). Máxima temperatura de alimentación 35 °C.
- Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café y/o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.

¡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).



Temperatura ambiental

- +5 °C hasta un máximo de +35 °C
(en caso de heladas, vaciar el sistema de agua. El vaciado del sistema de agua sólo debe ser realizado por un técnico de servicio cualificado).

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 espresso NEXT no debe ser utilizada bajo ninguna circunstancia para calentar ni suministrar ningún otro líquido distinto del café, agua caliente (bebidas, limpieza) o la leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada, UHT).**

Higiene

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

1.3 Condiciones para el uso y la instalación



Peligro de incendio/ peligro de accidente

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



ADVERTENCIA

Datos técnicos

▷ a partir de la
página 105



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 105

Mantenimiento

▷ a partir de la
página 93



Condiciones para el uso y la instalación

- > La máquina de café es capaz de funcionar con una humedad relativa máxima de hasta el 80 %, sin condensación.
- > No utilizar el aparato al aire libre.
- > Antes de volver a poner la máquina en servicio después de una pausa de uso (varios días/semanas) recomendamos ejecutar al menos dos veces el programa de limpieza.

IMPORTANTE

Datos técnicos

▷ *a partir de la página 105*

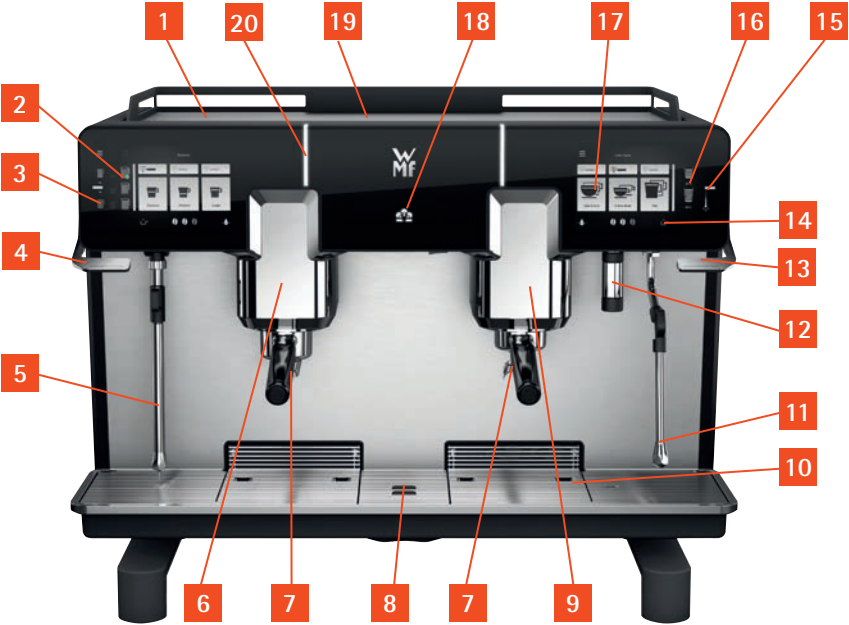
Mantenimiento

▷ *a partir de la página 93*

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

2 Presentación

2.1 Denominación de las partes de la máquina de café



- 1 Tolva de café en grano (debajo de la bandeja portatazas)
- 2 Espuma de leche para alternativas a la leche
- 3 Tecla de espuma de leche
- 4 Palanca Auto Steam
- 5 Salida Auto Steam
- 6 Unidad de escaldado izquierda con portafiltro
- 7 Salida
- 8 SteamJet
- 9 Unidad de escaldado derecha con portafiltro
- 10 Rejilla portatazas
- 11 Salida Basic Steam
- 12 Salida de agua caliente
- 13 Palanca Basic Steam
- 14 Suministro manual
- 15 Indicador de vapor
- 16 Teclas de agua caliente
- 17 Teclas de bebidas
- 18 Tecla SteamJet
- 19 Bandeja portatazas
- 20 Indicador de estado del portafiltro (rojo → lleno/verde → vacío)
- 21 Iluminación de tazas
- 22 Tecla ON/OFF

Pantalla de disponibilidad operativa

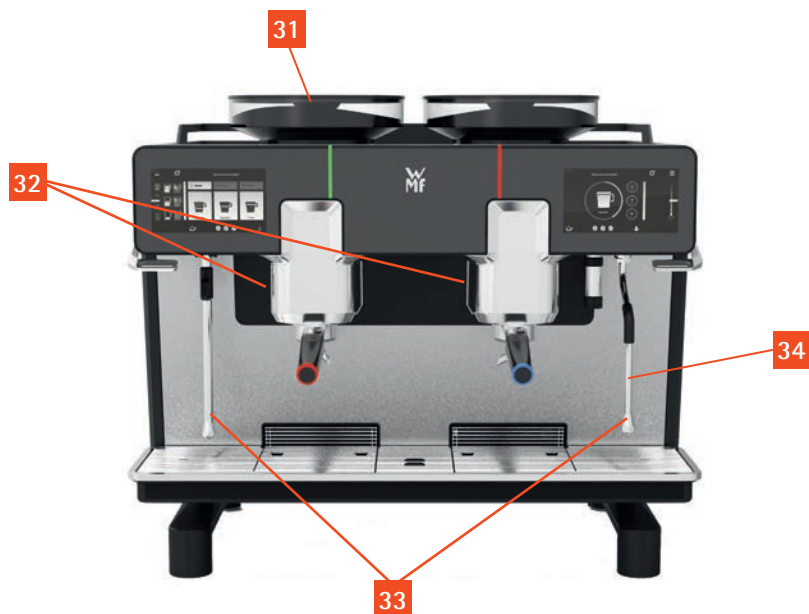
Unidad de escalado izquierda

Unidad de escalado derecha



- 23 Icono de menú (para abrir el menú principal)
- 24 Indicador Auto Steam
- 25 Línea de función
- 26 Adición manual
- 27 Icono de barista
- 28 Limpieza del filtro
- 29 Indicador Basic Steam
- 30 Teclas de agua caliente

Opciones



31 Tolva de café en grano grande (opcional)

32 Americano (opcional)

33 Dosificación Auto Milk (opcional)

34 Segunda salida Auto Steam (opcional)

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 6



ATENCIÓN

Indicaciones de seguridad "Manejo"
▷ página 26

Indicaciones de seguridad "Cuidados"
▷ página 71

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104

Datos técnicos
▷ a partir de la página 105

NOTA

SUGERENCIA

Acceso al menú principal

✱ Pulsar sobre el icono "Menú principal"

Se muestra el menú principal.

Existen otras posibilidades de visualización

▷ Menú principal.



Glosario

Término	Explicación
•	• Enumeraciones, posibilidades de selección
✱	✱ Pasos operativos individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la máquina de café o explicaciones de los pasos ejecutados automáticamente.</i>
Barista	Profesional de la preparación del café
Capacidad	Por ejemplo: capacidad en litros del filtro de agua
Componentes	Ingredientes de una receta para una bebida, por ejemplo café y agua.
Dureza de carbonatos	Valor en °dKH. La dureza del agua es una medida de la cantidad de cal disuelta en el agua potable.
Enjuague del filtro distribuidor	Enjuague intermedio de la grupo de escaldado (Flushen)
Filtro ciego	Filtro de limpieza
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 del café molido antes de escaldarlo.
Preparación de prueba	Prueba
Salida de bebidas	Salida de café e agua caliente

3 Manejo

3.1 Indicaciones de seguridad "Manejo"



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- Durante la fase de calentamiento, pueden salir agua caliente y vapor de las salidas.
 - Durante la salida de bebidas y vapor, fluye líquido caliente de las salidas. Durante este proceso, las superficies y salidas adyacentes se ponen muy calientes.
 - El portafiltro se pone muy caliente durante la salida de bebidas.
 - Sale vapor caliente por el calentador de tazas SteamJet. Durante este proceso, las tazas y las superficies adyacentes se ponen muy calientes.
 - Si las bandejas de goteo no encastran correctamente, se corre el peligro de sufrir quemaduras por la salida de líquidos calientes.
 - Los portafiltros o insertos de portafiltro dañados o llenados en exceso pueden ocasionar quemaduras graves.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la fase de calentamiento.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la salida de bebidas y vapor.
- > No toque las salidas justo después de que se despache la bebida.
- > Poco después de despachar la bebida, sólo tome el portafiltro por el mango.

ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"*
▷ a partir de la página 6



> Colocar un recipiente apropiado debajo de la salida antes de que se despache la bebida.



> Procurar siempre que las bandejas de goteo estén correctamente asentadas.



> Sólo utilizar portafiltros o insertos de portafiltro en perfecto estado.
> Los portafiltros sólo deben llenarse con café molido hasta la cantidad máxima especificada.



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6



Riesgo para la salud

- Sólo procese productos que sean apropiados para el consumo y la utilización con la máquina de café.
- > Las tolvas de café en grano y los portafiltros 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 6

3.2 Otros documentos

Refrigerador opcional

- Tenga en cuenta el manual de usuario del refrigerador.

3.3 Encender la máquina de café

El interruptor ON/OFF se encuentra debajo de las dos pantallas, en el centro de la máquina.

* Accionar la tecla ON/OFF

Se escuchará una señal acústica.

La máquina de café se enciende y comienza a calentarse.

Se inicia un enjuague automático en caliente.

Si la máquina de café está lista para la salida de bebidas, la pantalla indica la disponibilidad operativa.



3.4 Portafiltro

Hay tres tipos de portafiltro disponibles.

- I Portafiltro small = 8 a 11 g
- II Portafiltro medium = 10 a 16 g
- III Portafiltro XL = 15 a 21 g (opcional)



Un portafiltro vacío debe estar colocado antes de la salida de bebidas.

IMPORTANTE



- Si el portafiltro se retira antes de finalizar el escaldado actual, esto podría dañar la unidad de escaldado.
 - > El portafiltro recién deberá retirarse una vez que el proceso de escaldado haya finalizado por completo. Un mensaje se muestra en la pantalla.
 - > El escaldado puede interrumpirse accionando de nuevo la tecla de bebida.
 - > En cuanto finaliza el escaldado, esto se indica con una luz LED verde.



- I Portafiltro small
- II Portafiltro medium
- III Portafiltro XL

3.4.1 Indicación de estado del portafiltro

Se muestra en pantalla cuál de los portafiltros está colocado en cada unidad de escaldado. El número indica el tipo de portafiltro.

Estado: no hay portafiltro colocado

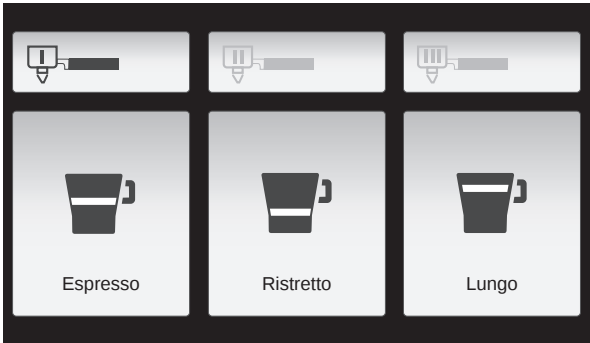
En la pantalla se muestran todos los portafiltros disponibles con las opciones de bebida asociadas.



- I Portafiltro small
- II Portafiltro medium
- III Portafiltro XL

Indicador con portafiltro I colocado

Se muestran las bebidas que son posibles con este portafiltro.



- I Portafiltro small
- II Portafiltro medium
- III Portafiltro XL

Indicador con portafiltro II colocado

Se muestran las bebidas que son posibles con este portafiltro.



- I Portafiltro small
- II Portafiltro medium
- III Portafiltro XL

Si el portafiltro colocado no se ha vaciado, esto se mostrará en la pantalla.



3.5 Conectar el suministro de leche (opcional)

Un tubo de leche conecta el recipiente de leche al espumador de leche de la máquina de café a través del adaptador. La salida de leche se encuentra detrás de la salida Auto Steam.

- * 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
- * Insertar el adaptador del tubo de leche en la conexión de la tapa del recipiente de leche
- * Empujar hacia atrás con cuidado el recipiente de leche

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.



Nota

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

- * Sacar del refrigerador el recipiente de leche
- * Colocar el envase de leche a la derecha junto a la máquina de café
- * Abrir el tapón de cierre de la lanza de leche
- * Conectar el adaptador Click+Clean a la lanza de leche
- * Insertar la lanza de leche en el envase de leche
La lanza de leche debe llegar hasta el fondo del envase de leche.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía" ▷ a partir de la página 104

NOTA



3.6 Salida de bebidas

La salida de bebidas se inicia pulsando las teclas de bebidas.

El portafiltro recién deberá retirarse una vez que el proceso de escaldado haya finalizado por completo.

Un mensaje se muestra en la pantalla.

- * El escaldado puede interrumpirse accionando de nuevo la tecla de bebida

Debe estar colocado el portafiltro adecuado.

El portafiltro debe estar vacío.

La salida de bebidas precedente debe haber finalizado por completo.

- Tecla iluminada = bebida disponible
- Tecla no iluminada = bebida no disponible/
tecla bloqueada

- * Ajustar la rejilla portatazas a la altura apropiada
- * Colocar una taza de tamaño adecuado debajo del portafiltro colocado
- * Pulsar la tecla de bebida deseada

Los granos de café se muelen directamente en el portafiltro. El café molido es compactado automáticamente por el émbolo de escaldado.

Se inicia la salida de bebidas.



*El escaldado está en curso.
Indicación en la pantalla durante
la salida de bebidas.*

Asignación de teclas

▷ Software

▷ Modificar recetas

página 51

- * Vaciar el portafiltro después de que haya finalizado el despacho de bebidas



Nota

Golpear siempre el portafiltro contra algo resistente para vaciarlo. De otro modo, el filtro podría caerse del portafiltro.

NOTA

Durante el escaldado, se ilumina en rojo la tira de LED situada sobre la unidad de escaldado. Una vez finalizado el escaldado, la indicación cambia a verde.

Cancelar bebidas

- * Pulsar el indicador de progreso
Se cancela la salida de bebidas.



3.7 Adición manual de café molido

- * Pulsar brevemente sobre el icono 

El molinillo interno se desactiva.

- * Echar el café molido deseado en el portafiltro

- * Colocar el portafiltro deseado

- * Pulsar la tecla de bebida deseada

El café molido es compactado automáticamente por el émbolo de escaldado. Se inicia la salida de bebidas.



Adición manual

Activar función

Recetas individuales

▷ Opciones de servicio

▷ Molido externo

página 57

3.8 Enjuagar (enjuague del filtro distribuidor, unidad de escaldado)

* Pulsar el icono "Enjuagar"

No se debe colocar ningún portafiltro.

Se inicia un enjuague con agua caliente.

El agua caliente el sistema y garantiza una óptima temperatura del café. Al mismo tiempo se limpia el filtro distribuidor.



Icono Enjuagar

Activar función

▷ Opciones de servicio

▷ Icono "Enjuagar"

página 55



- > De ser necesario, durante el enjuague del filtro distribuidor aflojar los restos de café molido en el filtro distribuidor con el cepillo de los grupos de escaldado.
- > Al mismo tiempo controlar que el agua aún se escurra sin obstáculos por el filtro distribuidor.
- > No utilizar el enjuague del filtro distribuidor para enjuagar el portafiltro.
- > No sostener el portafiltro bajo el agua corriente.

NOTA

3.9 Salida de agua caliente

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

* Pulsar la tecla de agua deseada

La salida se realiza.



3.10 Opciones de vapor



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



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

⚠ ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



- La temperatura de salida es igual a 60 °C o superior.
- Si la temperatura está ajustada a 90 °C, la leche y la espuma se pueden derramar al hervir.
- > Llenar el recipiente hasta la mitad como máximo.

⚠ ATENCIÓN



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- Existe peligro de aplastamiento al accionar la palanca de Basic Steam o la de Auto Steam.

⚠ ATENCIÓN



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

SUGERENCIA

En el equipamiento básico la máquina de café viene equipada con Auto Steam, Basic Steam y SteamJet.

3.10.1 Auto Steam

Con la salida Auto Steam la leche es calentada o bien espumada.

La máquina de café puede estar equipada con un máximo de dos salidas Auto Steam (opcional).

Tecla de espuma

Con la tecla de espuma se puede espumar leche en tres calidades de espuma de leche.

La selección se confirma con una marca de verificación verde en la pantalla. En cuanto se presiona la palanca de vapor hacia abajo, se inicia la salida de vapor.

Las calidades de espuma de leche son:

- estándar
- fina
- superfina

Espumar la leche

- * Utilizar un recipiente de Cromargan® que sea lo más estrecho y alto posible y tenga asa
- * Llenar el recipiente como máximo hasta la mitad, para que la leche no se derrame al espumar
- * Colocar el recipiente centrado debajo de la boquilla de vapor

Al hacer esto la boquilla de vapor debe sumergirse en la leche

- * Para la espuma de leche, presionar la palanca Auto Steam hacia abajo

El vapor saldrá según la preselección de Auto Steam.

La salida de vapor se interrumpe automáticamente en cuanto se alcanza la temperatura ajustada. Si se vuelve a pulsar la palanca de vapor, la salida de vapor se interrumpe anticipadamente.

- * Poner a un lado el recipiente y presionar la palanca de Auto Steam hacia abajo hasta que salga vapor



Tecla de espuma

Selección de espuma de leche

Asignación de teclas

▷ Software

▷ Modificar recetas

página 51



Espuma
estándar



Espuma
fina



Espuma
superfina



Leche
de avena



Leche
de soja



Por ejemplo Recipiente de
Cromargan® WMF N.º de pedido
03 9090 1001 Juego de jarras

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

- * Limpiar la salida de vapor por fuera después del uso con un paño limpio y húmedo

Calentar leche

- * Utilizar un recipiente de Cromargan que sea lo más estrecho y alto posible, y tenga asa
- * Llenar el recipiente como máximo hasta la mitad, para que la leche no se derrame al calentarse
- * Colocar el recipiente centrado debajo de la boquilla de vapor

Al hacer esto la boquilla de vapor debe sumergirse en la leche

- * Para calentar la leche, presionar la palanca de Auto Steam hacia arriba

El vapor saldrá según la preselección de Auto Steam.

La salida de vapor se interrumpe automáticamente en cuanto se alcanza la temperatura ajustada.

Si se vuelve a presionar la palanca de vapor, la salida de vapor se interrumpe anticipadamente.

- * Poner a un lado el recipiente y presionar la palanca de Auto Steam hacia abajo hasta que salga vapor

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

Limpiar la salida de vapor por fuera después del uso con un paño limpio y húmedo



Auto Steam activo

3.10.2 Basic Steam



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



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

⚠ ATENCIÓN

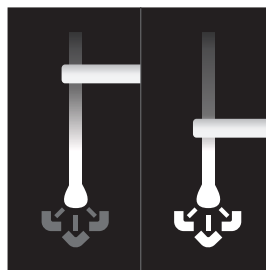
Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6

* Presionar la palanca Basic Steam hacia abajo

*Vuelva a presionar la palanca de vapor hacia arriba
para interrumpir la salida de vapor.*

*La cantidad de vapor que sale aumenta cuanto más se
presiona la palanca Basic Steam.*

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



*Palanca de vapor
arriba* *Palanca de vapor
abajo*

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

- * Presionar la palanca Basic Steam hacia abajo

El vapor sale mientras se mantiene presionada la palanca de vapor hacia abajo.

- * Calentar la bebida con el vapor hasta que se alcance la temperatura deseada

A continuación, presionar de nuevo la palanca de vapor hacia arriba para interrumpir la salida de vapor.

- * Presionar la palanca Basic Steam hacia arriba para interrumpir la salida de vapor

- * Orientar la salida de vapor hacia la bandeja de goteo

- * Poner a un lado el recipiente y volver a presionar brevemente la palanca Basic Steam

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

- * Limpiar la salida de vapor por fuera después del uso con un paño limpio y húmedo

3.10.3 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 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 6

*Limpiar diariamente las bandejas
de goteo*

Cuidados
▷ a partir de la página 71



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 6

El calentador de tazas SteamJet calienta hasta 2 tazas a la vez con vapor caliente.

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

* Pulsar sobre el icono 

*Sale vapor caliente lentamente por debajo de la taza.
Duración aprox. 6 segundos.*

* Pulsar otra vez el icono de SteamJet

El chorro de vapor se interrumpe inmediatamente.



Esta descripción corresponde al ajuste estándar.

Desactivar SteamJet

*▷ Opciones de servicio
página 56*

3.11 Rejilla portatazas

Elevación

* Tomar la rejilla portatazas poniendo un dedo en la cavidad y levantarla, hasta que las bisagras se enganchen en el puntal

Descenso

* Levantar ligeramente la rejilla portatazas por la parte frontal, hasta que las bisagras se desenganchen

* Bajar la rejilla portatazas

Altura de las tazas con la rejilla portatazas levantada

Portafiltro I con salida 82 mm

Portafiltro II con salida 77 mm

Portafiltro III con salida 59 mm



Elevación de la rejilla portatazas



Descenso de la rejilla portatazas

3.12 Tolva de café en grano

- 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.
- La capacidad por recipiente estándar es de 550 g.
- Opcionalmente hay tolvas de café en grano con una capacidad de 1.400 g por recipiente.
- Los granos quedan protegidos por una tapa.



IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104



- 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.

3.13 Bandeja portatazas (calefaccionada)

En caso de utilizar la tolva de café en grano grande opcional (1.400 g c/u) no hay bandeja portatazas.



Peligro de quemaduras



- La bandeja portatazas y las tazas almacenadas allí pueden ponerse muy calientes.
 - > Sólo tocar con mucha precaución las tazas calientes y la superficie.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6

Limpiar la bandeja portatazas

Cuidados
▷ página 81



- Como la bandeja portatazas es móvil, las tazas podrían caerse.
 - > No llenar en exceso la bandeja portatazas y no apilar las tazas unas sobre otras.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104

La cubierta superior de la máquina de café es una bandeja portatazas calefaccionable.

La bandeja portatazas puede desplazarse hacia atrás para acceder al interior de la máquina de café.

El calentamiento de tazas puede activarse y desactivarse mediante el software.

3.14 Apagar la máquina de café



Prestar atención a la higiene

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



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6

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

Cuidados

▷ a partir de la página 71



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 104

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

La máquina de café se apaga.

- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua

3.15 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 6*



Ajustar un grado de molido más fino

- Al modificar demasiado el ajuste hacia grados de molido más finos, el molinillo de café puede bloquearse.

¡Importante! Sólo ajustar el grado de molido con el molinillo en marcha.

- > Ajustar el grado de molido un máximo de 0,5 por vez.
- > El molinillo muele dos veces en el portafiltro vacío.
- > Repetir estos pasos tantas veces como sea necesario, hasta que se haya ajustado el grado de molido deseado.

IMPORTANTE

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104*

*Ajustar grado de molido
▷ Software
▷ Sistema
▷ Ajuste del grado de molido
página 67*

Grado de molido 1
→ fino

Grado de molido 10
→ grueso



Después del nuevo ajuste, recién el segundo
escaldado se preparará con los nuevos valores.

IMPORTANTE

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104*

4 Software

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

 **ATENCIÓN**

Indicaciones de seguridad "Manejo"
▷ página 26

4.1 Resumen

Disponibilidad operativa

página 48



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

Línea de función "Pantalla de disponibilidad operativa"

página 48

- 

Barista
(concentración del café)
página 48
- 

Adición manual
página 48
- 

Limpieza del filtro
página 55

Menú principal de funciones

a partir de la página 49



Cuidados
página 49



Bebidas
página 51



Opciones de servicio
página 55



Información
página 59



Contabilidad
página 60



Derechos de PIN
página 62



Temporizador
página 63



Sistema
página 64



Idioma
página 69



USB
página 69

Iconos del control por menú



Menú principal/Retroceder



Confirmar valor/ajuste



Introducción del PIN



Borrar valor/ajuste



Seguir, Start



Preparación de prueba



Carga de ajustes



Retroceder



Guardar los ajustes



Acceso a teclado

Mensajes en pantalla



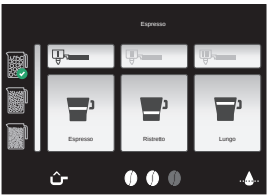
Mensaje de evento y error

4.2 Pantalla de disponibilidad operativa

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

4.2.1 Teclas de bebidas

Las teclas de bebidas activas aparecen en blanco. Para cada tipo de portafiltro se pueden ajustar hasta 3 recetas diferentes de bebidas por unidad de escaldado. La selección de teclas de bebidas puede ampliarse según las necesidades. El tipo de portafiltro es detectado automáticamente después de haberlo colocado.



Textos en pantalla
▷ Texto + imagen
página 54

4.2.2 Línea de función

Adición manual

Adición manual de café molido

▷ Manejo, página 33

Suministro manual

▷ Opciones de servicio, página 57



Adición manual

Icono de barista – concentración del café

Se modifica la concentración del café por única vez para la siguiente preparación. Esta función está disponible para ambos grupos de escaldado.



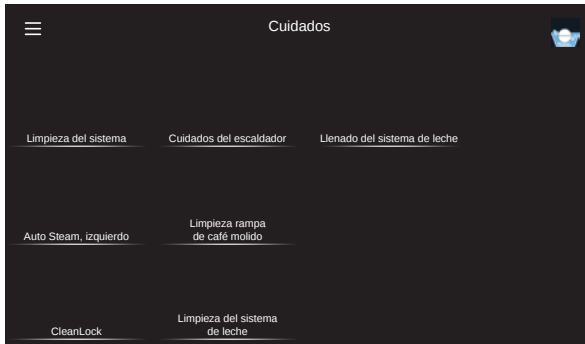
Icono de barista activo/inactivo
▷ Opciones de servicio
página 55

	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 por escaldado

Portafiltro I small	11 g
Portafiltro II medium	16 g
Portafiltro III XL	21 g

4.3 Cuidados



Iconos del control por menú

▷ Resumen

página 47

Cuidados

▷ a partir de la página 71

Concepto de limpieza HACCP

▷ a partir de la página 91

Limpieza del sistema

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



Limpieza del sistema

Limpieza del sistema

▷ Cuidados

a partir de la página 74

Auto Steam

Limpiar la salida Auto Steam



Auto Steam

Limpieza de Auto Steam

▷ Cuidados

a partir de la página 77

CleanLock

* Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

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



CleanLock

Limpiar la pantalla táctil

▷ Cuidados

a partir de la página 81

Cuidados del escaldador

Aquí puede cambiarse fácilmente la junta del escaldador desde el exterior sin necesidad de abrir la máquina de café.



Cuidados del escaldador

Cuidado del escaldador
▷ Cuidados

Limpieza rampa de café molido

Aquí se inicia la limpieza de la rampa de café molido siguiendo las instrucciones en pantalla.



Limpieza rampa de café molido

Limpieza rampa de café molido
▷ Cuidados
página 82

Limpieza del sistema de leche

La limpieza del sistema de leche puede iniciarse por separado. Esto resulta práctico si hay pausas extensas entre salida y salida de bebidas con leche. La limpieza del sistema de leche limpia el sistema de leche.



Limpieza del sistema de leche

Limpieza del sistema de leche
▷ Cuidados
página 79

Llenado del sistema de leche

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

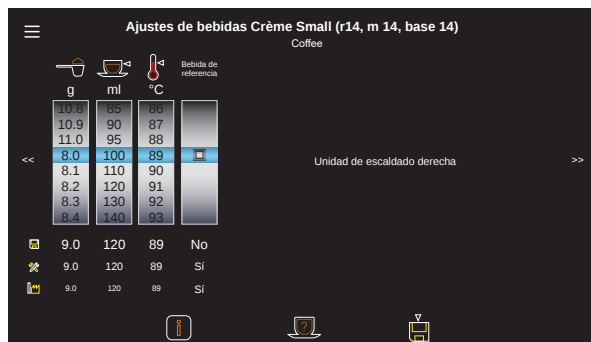
* Pulsar **Llenado del sistema de leche**



Llenado del sistema de leche

4.4 Bebidas

Modificar recetas



Iconos del control por menú
 ▷ Resumen
 página 47

El nombre de receta, el número de receta y el tipo de portafiltro se muestran en el título. Si se almacenan varias recetas con el mismo nombre, se pueden distinguir por medio del número de receta.

La receta está asociada con el tipo de portafiltro correspondiente. Para que se pueda modificar una receta, la bebida del portafiltro asociado debe estar seleccionada en la pantalla.

* Pulsar la tecla de bebida deseada

Se muestran el nombre de la bebida y el portafiltro asociado.

* Ajustar la receta

* Preparar un escalado de prueba si se desea

* En cuanto la receta esté ajustada según lo deseado, guardar la receta



Guardar recetas
 ▷ página 52

Recetas para suministro manual

Para el escalado con suministro manual puede ajustar sus propias recetas.

- * Pulsar brevemente sobre el icono 
- * Llenar el portafiltro con café molido e introducirlo en la unidad de escalado
- * Pulsar la tecla de bebida deseada

Se inicia el escalado.



Recetas para la adición manual de café molido

▷ Suministro manual
página 57

▷ Adición manual
página 48

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 icono de guardar

Se guarda la receta.



Guardar recetas

La receta modificada se guarda aquí.



Cargar recetas

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

- * Colocar el portafiltro deseado
- * 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 café molido

Valor en gramos (g)

**Cantidad de agua**

Valor en mililitros (ml)

**Temperatura de escaldado**

Valor en grados Celsius (°C)

**Preinfusión/Pausa de preinfusión**

Pausa entre preescaldado y escaldado en segundos.

Tiempo de contacto nominal

Tiempo de contacto nominal de la bebida de referencia.

Valor en segundos (seg.)

Se aspira al tiempo de contacto nominal como valor ideal. La función "Dynamic Coffee Assist" ajusta el grado de molido, de manera que en la medida de lo posible se alcance este tiempo de contacto nominal.

Bebida de referencia

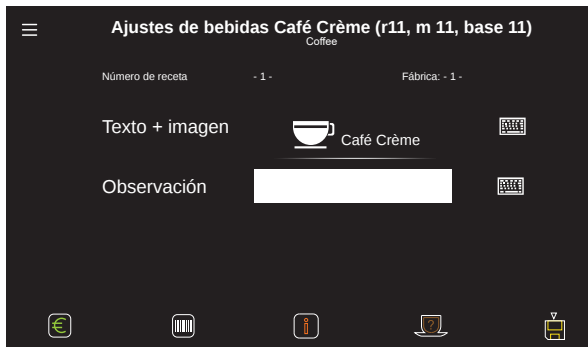
Por lo general, como bebida de referencia se selecciona la bebida que se prepara con más frecuencia por medio del grupo de escaldado. La bebida de referencia es ajustada por el Servicio Técnico y el usuario durante la puesta en servicio. Para cada grupo de escaldado puede ajustarse una bebida de referencia. El ajuste se determina según el gusto de cada uno. Todos los demás ajustes de bebidas se refieren a los valores de esta referencia.

La bebida de referencia puede ser modificada por el Servicio Técnico. Las bebidas de referencia almacenadas de fábrica son Espresso o Café Crème. Tener en cuenta las indicaciones en pantalla.

Información Sí/No

La bebida de referencia determina los ajustes y el tiempo de escaldado que son comprobados continuamente por la máquina. Las discrepancias de estos valores se compensan o se avisan con el fin de alcanzar los valores con la mayor precisión posible.

Texto + imagen



Iconos del control por menú
▷ Resumen
página 47

Texto + imagen

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

✱ Pulsar sobre el "icono de teclado"

Se muestra el teclado de la pantalla.

✱ Introducir el texto con el teclado de la pantalla

Cargar imágenes propias de bebidas
▷ USB

Observación

Aquí puede almacenarse una nota sobre la bebida.

Icono de información

Por medio del icono de información se pueden visualizar los detalles de la receta.



Cantidad de llenado

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

El 100% corresponde al valor guardado hasta ahora.



4.5 Opciones de servicio



Elementos de mando

Elementos de mando

Icono de barista

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Icono de barista
página 55

Enjuagar (limpieza de filtro)
página 55

Enjuagar ruta de Americano
página 55

SteamJet
página 56

Auto Start
página 56

Llenado del sistema de leche
página 56

Enjuagar (limpieza de filtro)

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Enjuagar ruta de Americano

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

activo La ruta de Americano se enjuaga.

SteamJet

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

activo El icono aparece en caso de disponibilidad operativa.

Auto Start

Si está activada la función Auto Start, la máquina de café inicia la preparación de la bebida al colocarse un portafiltro.

Para el Auto Start puede definirse 1 receta para cada tipo de portafiltro.

Para la función Auto Start se puede ajustar una receta por unidad de escaldado. Todas las demás teclas de bebidas se bloquean para esta función.

Ajustar recetas
▷ *Modificar recetas*
página 51

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo

Llenado del sistema de leche

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

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo

Molido externo izquierdo

Aquí puede desactivarse o activarse la función "Adición manual de café molido" o pueden almacenarse recetas individuales para esta función.

Si se activa la función "Suministro manual izquierdo", se utilizan los ajustes de receta de la tecla de bebida. Si deben utilizarse recetas modificadas, aquí deberá ajustarse "Recetas propias".

Opciones: recetas activas/inactivas/propias

Valor estándar:  activo

Molido externo izquierdo

Ajustar recetas
▷ *Recetas suministro manual*
página 52

Ajustar recetas propias

El punto de partida es el menú de bebidas, debe estar colocado el portafiltro adecuado.

* Primero pulsar el icono , a continuación, pulsar la tecla de bebida

A continuación, se muestran los ajustes de bebida y se pueden modificar.

Ajustar recetas
▷ *Modificar recetas*
página 51

Tiempo activo

Aquí se puede ajustar el tiempo que la función permanece activa después de haber pulsado la tecla. La tecla se desactiva cuando el ajuste está en "Off".

El ajuste estándar es de 60 segundos hasta que la función se desactive y la pantalla vuelva a la disponibilidad operativa normal.

Opciones: 5 a 60 segundos

Molido externo derecho

▷ "Suministro manual izquierdo"

Adición manual de café molido
▷ *Manejo*
página 33

Retiro del portafiltro

Aquí puede ajustar si se ilumina una advertencia de color junto a la pantalla cuando finaliza el escaldado. A continuación, se debe retirar el portafiltro.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  activo


Retiro del portafiltro

Tiempo de enjuague

Filtro

Opciones: 1 a 5 segundos

Valor estándar: 3 segundos


Tiempo de enjuague

4.6 Información

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



Último escaldado

Información sobre el último escaldado.



Último escaldado

Servicio

Información sobre dirección del Servicio Técnico, número de serie, versiones y red 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, dureza del agua medida y duración hasta la siguiente descalcificación.



Filtro y descalcificación

Protocolo

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



Protocolo

4.7 Contabilidad

Contador

Aquí se muestran los contadores para las distintas bebidas y los totales de las bebidas.
Por medio de la conexión USB puede leerse un protocolo.

Contabilidad				
Contador				
Bebida	1	2	3	4
2 Espresso	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

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.)



Derechos de PIN
▷ PIN de contabilidad
página 63

SUGERENCIA

Máquinas expendedoras

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

Contabilidad externa

Véase manual de usuario del sistema de contabilidad
camarero.

Ajustes gratis

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


Ajustes gratis

Todo gratis

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Bebida gratis

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☒ inactivo

Indicación en pantalla

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

Indicación teclas de bebidas

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

4.8 Derechos de PIN

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

- Limpiar
- Ajustes
- Contabilidad



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

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

PIN de limpieza

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

 Cuidados



PIN de ajustes

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:

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



PIN de contabilidad

Después de introducir el PIN válido se tiene acceso a:



Cuidados



Bebidas



Opciones de servicio



Contabilidad
(con "Borrar")



PIN



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.

Volver a introducir el PIN

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



Volver a introducir el PIN



4.9 Temporizador

Zona horaria

Aquí se ajusta la zona horaria.



Zona horaria

4.10 Sistema



Pantalla e iluminación

Brillo de la pantalla

Aquí se ajusta el brillo de la pantalla.

Reducir el brillo automáticamente

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar: ☐ inactivo

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.

Iluminación de tazas

Aquí se ajusta la iluminación de tazas.

Opciones: 0 %/20 %/40 %/60 %/80 %/100 %

Valor estándar: 0 %

Iluminación del panel posterior

Con esta función se ajusta el color de la iluminación. Para la opción **Definido por el usuario** el color deseado se ajusta mediante el triángulo que está dentro del círculo de color. 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
- Ambar
- Azul

El ajuste actual se muestra de inmediato.

Color de letra

Opciones: velvet, berry, aqua, grass, ocean, brown, red, black, light, dark

Valor estándar: light

Color de fondo

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

- Colores para la **página principal**

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

Medir 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

Aquí se ingresa la capacidad del filtro en litros.

Calentamiento de tazas

Aquí se enciende y apaga el calentamiento de tazas.

Opciones: • activo • inactivo

Valor estándar:  inactivo



Calentamiento de tazas

Ajustar grado de molido

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

Valor menor -> grado de molido más fino

Valor mayor -> grado de molido más grueso

El ajuste se puede realizar en pasos de 0,25. Se debe ajustar un máximo de medio grado de molido por ajuste.

Después de cada ajuste debe realizarse un molido. Sólo para personal especializado y el Servicio Técnico. Después de ajustar el grado de molido, puede haber diferencias entre la cantidad de café molido ajustada y la dosificada. Estas diferencias pueden dar lugar a controles erróneos del Dynamic Coffee Assist.



Ajustar grado de molido

▷ *Dynamic Coffee Assist*
página 68



Este ajuste manual sólo puede realizarse una vez desactivado el "Dynamic Coffee Assist".

NOTA

Dynamic Coffee Assist

Las variaciones del tiempo de escaldado se producen en todas las máquinas con portafiltro. Estas variaciones son causadas, por ejemplo, por las diferentes temperaturas del ambiente, variedades de granos, etc. La función "Dynamic Coffee Assist" supervisa el tiempo de escaldado de la bebida de referencia.



Bebida de referencia
▷ *Bebidas*
página 51

Máquinas con ajuste eléctrico del grado de molido

El grado de molido se ajusta automáticamente.

Ajuste

Regular

Recomendado para usuarios ocasionales y con poca capacitación.

La indicación aparece en cuanto los tiempos de escaldado varían poco a poco. Para la evaluación se tiene en cuenta una mayor cantidad de escaldados.

Fino

Recomendado para usuarios capacitados que conocen los factores que influyen en los tiempos de escaldado y pueden interpretarlos.

Con este ajuste, la "Regulación del tiempo de escaldado" responde de forma más sensible a las variaciones del tiempo de escaldado.

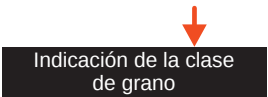
Sensible

Recomendado sólo para usuarios que deben responder a los cambios más pequeños y que tienen un conocimiento profundo de Barista.

Los mensajes ya se envían para pequeños cambios, como por ejemplos los cambios de la humedad del aire. Tales variaciones pueden producirse varias veces al día.

Indicación de la clase de grano

Aquí se puede ajustar la indicación de la clase de grano para el molinillo izquierdo y derecho.



4.11 Idioma

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

Los idiomas disponibles son mostrados en inglés.



4.12 USB

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



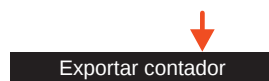
Ubicación del puerto USB

Los puertos USB se encuentran entre las unidades de escaldado bajo una tapa.



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 para el certificado HACCP.



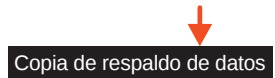
Actualización del firmware

Sólo para el Servicio Técnico.



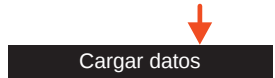
Copia de respaldo de datos

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



Cargar datos

Aquí se cargan los datos respaldados, tales como datos de la máquina, datos de bebidas, etc.



5 Cuidados

5.1 Indicaciones de seguridad "Cuidados"

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



Riesgo para la salud/higiene

- La leche es muy delicada. En el sistema de leche pueden formarse gérmenes nocivos para la salud.
- > Limpiar de inmediato todas las piezas que entran en contacto con la leche.
- > 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 6



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 6



Riesgo para la salud/higiene

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



ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente desde los portafiltros y desde la salida de agua caliente.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
- > Asegúrese de que las personas no capacitadas y especialmente los niños se mantengan alejados de la máquina de café 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 6*



Riesgo para la salud/ peligro de irritación

- El limpiador especial y las pastillas de limpieza pueden ser irritantes al contacto y suponer un riesgo para la salud.
- > Observar las medidas de protección señaladas en el envase respectivo al manipular el limpiador especial y las pastillas de limpieza.
- > Echar la pastilla de limpieza solamente cuando aparezca el mensaje en pantalla.



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6*

5.2 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados					
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Automáticamente	En caso de necesidad	
Programas de limpieza					
x					Limpieza del sistema
x					Limpieza de Auto Steam
x					Limpieza del sistema de leche
x		x			Enjuague del filtro distribuidor
Limpiezas manuales					
x					Limpiar la bandeja portatazas
x					Limpiar la pantalla táctil (CleanLock)
x	x				Limpiar la rampa de café molido
				x	Limpiar manualmente la grupo de escalado
x	x				Limpiar el portafiltro
x					Limpiar la bandeja de goteo
x		x			Limpiar la carcasa
x	x				Limpiar la salida Auto Steam
x	x				Limpiar la salida Basic Steam
		x			Limpiar la tolva de café en grano
		x			Limpiar la bandeja colectora de la tolva de café en grano
				x	Cambio de junta



▷ página 74

▷ página 77

▷ página 79

▷ página 80

▷ página 81

▷ página 81

▷ página 82

▷ página 82

▷ página 83

▷ página 84

▷ página 85

▷ página 86

▷ página 87

▷ página 88

▷ página 89

▷ página 89

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

Semanalmente = Limpieza semanal

Periódicamente = Periódicamente, según sea necesario

Automáticamente = Proceso automático

5.3 Programas de limpieza

5.3.1 Limpieza del sistema

La "Limpieza grupo de escaldado" es un programa de limpieza automático y limpia con una pastilla de limpieza WMF el sistema de café de la máquina de café.

Duración total aprox.: 16 minutos.



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Durante la limpieza fluyen líquido limpiador caliente y agua caliente desde los portafiltros y desde la salida de agua caliente. En este proceso los portafiltros y la salida de agua caliente se ponen calientes.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
 - > La bandeja de goteo negra debe permanecer colocada durante la limpieza.
 - > Poco después de despachar la bebida, sólo tome el portafiltro por el mango.
 - > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
 - > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.

ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6*



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

Siga las instrucciones de los mensajes.

Si no se realiza una limpieza completa, deberá repetirse todo el proceso de limpieza.

IMPORTANTE

- * Pulsar 

Se accede al programa de cuidados.

- * Pulsar **Limpieza del sistema**

Las opciones deseadas para la limpieza del sistema se añaden o eliminan mediante las casillas de verificación.

- * Seleccionar si también debe realizarse la limpieza de Auto Steam
- * Seleccionar si la máquina de café debe apagarse después de la limpieza



Nota

Si "Apagar después de la limpieza" está activo, la máquina de café se apaga después de la limpieza.

- * Retirar los portafiltros
- * Retirar los filtros de escaldado de los portafiltros
- * Colocar los filtros ciegos en los portafiltros
- * Colocar una pastilla especial de limpieza WMF para la espresso en cada portafiltro



Nota

No añadir agua.

- * Colocar los portafiltros
- * Con  confirmar y continuar

Si anteriormente se ha descargado poca agua caliente a través de la caldera, durante el programa de limpieza sale agua caliente por la salida de agua caliente.

El sistema le pregunta si las pastillas de limpieza están colocadas.

- * Con  confirmar y continuar

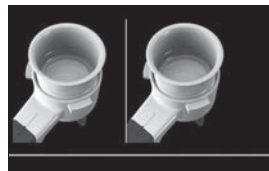
Se inicia la limpieza. Aparecen un gráfico de barras y el tiempo restante.



Cepillo de la boquilla de vapor
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 108



El programa siempre limpia ambos grupos de escaldado juntos, aunque sólo una haya estado en funcionamiento. Si un grupo de escaldado no se ha utilizado, no es necesario colocar una pastilla de limpieza en ese portafiltro. No obstante el filtro ciego deberá estar colocado en ambos portafiltros.



Limpieza manualmente portafiltros y filtros.

▷ Limpiar el portafiltro
página 83

Después de unos 7 minutos se le solicitará mediante una animación que retire los portafiltros y cambie los filtros.

* Retirar los portafiltros

* Retirar los filtros ciegos

Aún no coloque los portafiltros. Se realiza un enjuague del filtro distribuidor.

* Con  confirmar y continuar

Sigue una petición de limpiar los portafiltros y los filtros manualmente.

* Con  confirmar y continuar

Si se seleccionó **Sí** para limpieza con apagado, la máquina se apagará a continuación.

Si se seleccionó **No** para limpieza sin apagado, la máquina de café se volverá a calentar.

Ahora, la máquina de café quedará lista para funcionar.

5.3.2 Limpieza de Auto Steam



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- La salida de vapor se activa durante la limpieza.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- > Manipule y mueva los recipientes de limpieza únicamente con guantes adecuados.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
- > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" ▷ a partir de la página 6



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

IMPORTANTE

* Pulsar 

Se accede al programa de cuidados.

* Pulsar **Auto Steam**

* Mezclar 5 ml de limpiador en un recipiente resistente a la temperatura con agua tibia (máx. 2 tercios)

* Con  confirmar y continuar



- Las teclas permanecen bloqueadas durante todo el proceso de limpieza.
- Al volver a encender el aparato después de la limpieza, se pregunta en la pantalla si se ha retirado el recipiente de limpieza.

NOTA



Si se dispone de una segunda salida de Auto Steam opcional, ambas salidas se limpian simultáneamente. En este caso, todos los pasos se realizan también en el lado derecho.

NOTA

- * Limpiar las aberturas de la boquilla de vapor con un cepillo
- * Con  confirmar y continuar
- * Sumergir la boquilla de Auto Steam en el recipiente
- * Con  confirmar y continuar



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Se activa la salida de vapor. Saldrá vapor caliente.
- La salida Auto Steam puede estar muy caliente.



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6*

- * Con  confirmar y continuar
 - * Limpiar la salida Auto Steam para eliminar los restos de limpiador de leche
 - * Con  confirmar y continuar
- La limpieza ha terminado.*

5.3.3 Limpieza del sistema de leche



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- La salida de vapor se activa durante la limpieza.
- Los líquidos calientes pueden irritar la piel y hay peligro de escaldaduras por el calor.
- > Manipule y mueva los recipientes de limpieza únicamente con guantes adecuados.
- > Nunca ponga las manos debajo de las salidas durante la limpieza.
- > Asegúrese de que nadie beba el líquido limpiador.

⚠ ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" ▷ a partir de la página 6



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

IMPORTANTE

* Pulsar 

Se accede al programa de cuidados.

* Pulsar **Limpieza del sistema de leche izquierdo**

* Extraer el tubo de leche del recipiente de leche

* Con  confirmar y continuar



Si se dispone de una segunda salida de leche opcional, la limpieza de la salida de leche derecha se inicia pulsando sobre "Limpieza del sistema de leche derecho". En este caso, todos los pasos se realizan también en el lado derecho.

NOTA

- * Llenar el recipiente de limpieza hasta un tercio con agua fría (aprox. 500 ml)
- * Añadir 15 ml de limpiador especial para sistemas de leche y mezclar
- * Colocar el recipiente de limpieza debajo de la salida Auto Steam

- * Insertar el adaptador del tubo de leche en el recipiente de limpieza



Riesgo para la salud/ peligro de irritación y escaldaduras



- Se activa la salida de vapor.
- El líquido del recipiente de limpieza puede estar caliente.

⚠ ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6*

Saldrá vapor caliente.

- * Con  confirmar y continuar
- * Vaciar la solución de limpieza y enjuagar el recipiente de limpieza
- * Llenar el recipiente de limpieza hasta un tercio con agua fría (aprox. 500 ml)
- * Colocar el recipiente de limpieza debajo de la salida Auto Steam
- * Insertar el adaptador del tubo de leche en el recipiente de limpieza
- * Con  confirmar y continuar

Se enjuaga el sistema de leche.

Después del enjuague del sistema de leche, la limpieza está concluida. Debe realizarse un llenado del sistema de leche para su reactivación.

5.3.4 Enjuague del filtro distribuidor

- ▷ Manejo ▷ Enjuague del filtro distribuidor, página 34

*Limpieza manual del filtro
distribuidor
▷ Limpiar el portafiltro
página 83*

5.4 Limpiezas manuales

Números de pedido para el programa de cuidados WMF
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 108

5.4.1 Limpiar la bandeja portatazas

- * Limpiar a fondo diariamente la bandeja portatazas con un paño húmedo

5.4.2 Limpiar la pantalla táctil (CleanLock)

- * Pulsar **CleanLock**

Comienza una cuenta regresiva de 15 segundos.

Ahora puede limpiarse la pantalla táctil.

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



Peligro de escaldaduras

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



ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6



- 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 104

5.4.3 Limpiar la rampa de café molido



- El molinillo podría dañarse al limpiar la rampa de café molido.
 - > La rampa de café molido sólo debe limpiarse con el cepillo previsto para tal fin.

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104

Revisar periódicamente la rampa de café molido y en caso necesario limpiar con el cepillo previsto para tal fin.

- * Pulsar **Limpieza rampa de café molido**
- * Seleccionar la rampa de café molido derecha o izquierda

Se consulta: ¿comenzar limpieza de la rampa de café molido?

- * Con  confirmar y continuar
- * Limpiar la rampa de café molido con el cepillo previsto para tal fin
- * Tener en cuenta para ello las instrucciones paso a paso en pantalla

Limpiar la rampa de café molido
▷ Software
▷ Cuidados
página 50

5.4.4 Limpiar manualmente la grupo de escaldado

- * Aflojar los restos de café molido en el filtro distribuidor y la junta con el cepillo de las grupos de escaldado
- * Iniciar un enjuague del filtro distribuidor

Enjuague del filtro distribuidor
▷ Manejo
página 34

5.4.5 Limpiar el portafiltro



Peligro de quemaduras



- Los portafiltros y los filtros de escaldado se ponen muy calientes durante la salida de bebidas y durante la limpieza.
- La superficie del recipiente de limpieza se calienta.
 - > No tocar los portafiltros y los filtros de escaldado justo después de la salida de bebidas o después de "Limpieza grupo de escaldado".
 - > Utilizar siempre un recipiente de limpieza con asas y sujetarlo sólo por las asas.

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" ▷ a partir de la página 6

Todos los componentes del portafiltro, es decir, el portafiltro propiamente dicho, el mango del portafiltro, el filtro de escaldado, el anillo de retención del filtro y el inserto aislante son aptos para el lavavajillas.

Limpieza diaria

- * Retirar el portafiltro y los filtros
- * Enjuagar todas las piezas con agua potable caliente y limpia

Limpieza semanal

Colocar y limpiar el portafiltro semanalmente en un recipiente.

- * Colocar una pastilla de limpieza en el recipiente
- * Llenar el recipiente con agua caliente y disolver allí la pastilla de limpieza
- * Extraer el filtro de escaldado y el anillo de retención del filtro
- * Retirar el inserto aislante, aflojar las incrustaciones con un cepillo y enjuagar
- * Colocar las piezas del portafiltro y los filtros durante 30 minutos por completo en la solución de limpieza
- * Retirar las piezas y si fuera necesario refregarlas con un cepillo
- * Enjuagar todas las piezas con agua potable caliente y limpia
- * Ensamblar el portafiltro



5.4.6 Limpiar la bandeja de goteo



Peligro de escaldaduras



- En las bandejas de goteo puede haber líquidos calientes.
 - > Mover con cuidado las bandejas de goteo.
 - > Colocarla de nuevo con cuidado para que no pueda derramarse el agua accidentalmente.
 - > Procurar siempre que las bandejas de goteo estén correctamente asentadas.

¡Importante!

No aplastar la manguera del agua de alivio [1].

ATENCIÓN

Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6



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

IMPORTANTE

Respete las indicaciones
en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104

- * Retirar la rejilla escurridora
- * Retirar las bandejas de goteo
- * Limpiar a fondo las bandejas de goteo
- * Limpiar a fondo las superficies que están debajo de las bandejas de goteo
- * Secar las bandejas de goteo y colocarlas nuevamente en su sitio



5.4.7 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.
 - > Se recomienda un paño de microfibra húmedo.

Limpiar la carcasa periódicamente utilizando materiales adecuados.

- * Accionar brevemente el interruptor ON/OFF (aprox. 1 segundo)
- * Dejar enfriar la máquina de café
- * Una vez que se haya enfriado, limpiar la carcasa de la máquina de café con un paño húmedo
- * Limpiar el sensor con un paño húmedo

IMPORTANTE

Respete las indicaciones en el capítulo "Garantía"
▷ a partir de la página 104

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.

5.4.8 Limpieza de las salidas de vapor



Peligro de quemaduras/ peligro de escaldaduras



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



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6*



Peligro de aplastamiento/ peligro de lesiones



- Existe peligro de aplastamiento al accionar la palanca de Basic Steam o la de Auto Steam.



ATENCIÓN

*Respete las indicaciones
en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6*

Limpiar la salida Auto Steam

Semanalmente

- * Desenroscar la boquilla de vapor y colocarla al menos 5 horas por completo en la solución de limpieza
- * Limpiar los orificios de la boquilla de vapor con el cepillo de la boquilla de vapor
- * Enjuagar a fondo con agua potable limpia
- * Enroscar la boquilla de vapor en la salida Auto Steam

*Cepillo de la boquilla de vapor
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 108*

- * Introducir la boquilla de vapor en un recipiente con agua limpia
- * Presionar brevemente la palanca Auto Steam izquierda hacia abajo
- * Limpiar el tubo de salida de vapor con un paño húmedo

Limpiar la salida Basic Steam

Diariamente

- * Mezclar 5 ml de limpiador con 500 ml de agua tibia en un recipiente resistente a la temperatura
- * Introducir la boquilla de vapor por completo en la solución de limpieza
- * Presionar la palanca Basic Steam derecha del todo hacia abajo

Duración 10 segundos. Tiempo de acción: 30 minutos

- * Limpiar con un cepillo
- * Enjuagar a fondo con agua
- * Presionar la palanca Basic Steam derecha del todo hacia abajo

Duración 10 segundos. El vapor destapa los orificios de la boquilla de vapor expulsando los restos de leche incrustada y los restos de limpiador.

Semanalmente

- * Desenroscar la boquilla de vapor
- * Colocar al menos 5 horas la boquilla de vapor por completo en la solución de limpieza
- * Limpiar los orificios de la boquilla de vapor con el cepillo de la boquilla de vapor
- * Enjuagar a fondo con agua potable limpia
- * Enroscar la boquilla de vapor en la salida Basic Steam
- * Introducir la boquilla de vapor en un recipiente con agua limpia
- * Presionar la palanca Basic Steam derecha del todo hacia abajo
- * Limpiar el tubo de salida de vapor con un paño húmedo



*Cepillo de la boquilla de vapor
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 108*

5.4.9 Limpiar la tolva de café en grano

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

Recomendación: mensualmente.



Peligro de lesiones

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

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6



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

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"
▷ a partir de la página 6



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

- * Apagar la máquina de café
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Desplazar hacia atrás la bandeja portatazas
- * Retirar la tapa de la tolva de café en grano
- * Girar en sentido horario los dispositivos de bloqueo de las tolvas de café en grano y abrirlos
- * Retirar las tolvas de café en grano
- * Quitar todos los granos que pudieran quedar debajo de la tolva de café en grano, aspirar si fuera necesario
- * Vaciar completamente los granos de café de la tolva de café en grano

IMPORTANTE



Dispositivo de bloqueo cerrado



Dispositivo de bloqueo abierto

- * Limpiar a fondo la tolvas de café en grano con un paño húmedo
- * Dejar secar completamente las tolvas de café en grano
- * Limpiar las bandejas colectoras debajo de 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 en sentido antihorario

5.4.10 Limpiar la bandeja colectora de la tolva de café en grano

Limpiar periódicamente las bandejas colectoras debajo de las tolvas de café en grano

- * Desbloquear la tolva de café en grano y retirarla
- * Limpiar la bandeja colectora que se encuentra debajo de las tolvas de café en grano

5.4.11 Cambio de junta



Peligro de quemaduras



- Los portafiltros y los filtros de escaldado se ponen muy calientes durante la salida de bebidas y durante la limpieza.
 - > No tocar los portafiltros y los filtros de escaldado justo después de la salida de bebidas o después de "Limpieza grupo de escaldado".

ATENCIÓN

Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad" > a partir de la página 6

El cambio de junta puede ser realizado por el propio cliente en caso necesario.

- * En el menú Cuidados, acceda a "Cuidado del escaldador" para la unidad de escaldado deseada (derecha o izquierda)

La animación le conduce paso a paso a través del procedimiento.

- * Retirar el portafiltro
- * Extraer el filtro del portafiltro
- * Colocar el portafiltro sin el filtro
- * Con  confirmar y continuar

Software
 ▷ Cuidados
 ▷ Cuidado del escaldador
 página 50

El émbolo de escaldado se desplaza a la posición para el cambio de junta.

- * Esperar el siguiente mensaje
- * Retirar el portafiltro

Se reproduce la animación para cambiar la junta.

- * Extraer la junta usada
- * Introducir la nueva junta
- * Con  confirmar y continuar
- * Colocar el portafiltro sin el filtro

El émbolo de escaldado retorna a la posición normal

- * Esperar el siguiente mensaje

- * Retirar el portafiltro
- * Volver a colocar el filtro en el portafiltro
- * Colocar el portafiltro con el filtro

Los sensores de la máquina de café detectan que el portafiltro se ha vuelto a colocar y así concluye el cambio de junta.

6 Concepto de limpieza HACCP

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

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

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.

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

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. Si no se cuida ni se limpia la máquina de café de forma reglamentaria, la preparación de bebidas puede resultar peligrosa en lo que respecta a la higiene alimentaria. Tenga en cuenta los intervalos de limpieza especificados, según el manual de usuario, las instrucciones de limpieza y el concepto de limpieza.



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

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

SUGERENCIA

Concepto de limpieza HACCP

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

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

Mes Año

Pasos de limpieza:

1. Ejecución de la limpieza del escalador
 - ▷ Capítulo Cuidados
2. Limpieza del portafiltro y salida
 - ▷ Capítulo Cuidados
3. Limpieza de la bandeja de goteo
 - ▷ Capítulo Cuidados
4. Limpieza general de la máquina
 - ▷ Capítulo Cuidados

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

7 Mantenimiento y descalcificación

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

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

7.1 Mantenimiento

El mantenimiento debe ser realizado 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 94*

7.2 Servicio Técnico de WMF

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

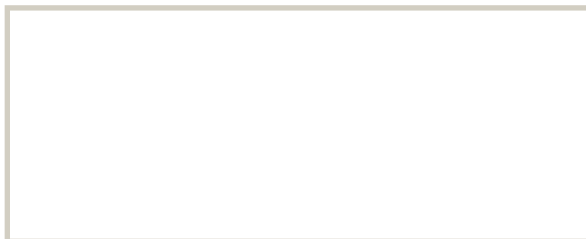
WMF GmbH

WMF Platz 1

D-73312 Geislingen (Steige)

¡Importante!

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



8 Mensajes e indicaciones

8.1 Mensajes de manejo

Reponer el café en grano

- * Reponer el producto en la tolva de café en grano (según la indicación)
- * Comprobar lo siguiente:
 - ¿Está abierto el dispositivo de bloqueo de las tolvas de café en grano?

▷ *Cuidados*

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

Abrir el grifo de agua/la llave de paso

- * Abrir el grifo de agua y confirmar

Vaciar portafiltro

- * Retirar el portafiltro
- * Vaciar el portafiltro y colocarlo nuevamente en su sitio

Cambiar el filtro de agua

- * Llamar al Servicio Técnico de WMF

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

Revisar el fallo en el manual de usuario

Indicación del número de error

Mensajes de error y averías

▷ *página 95*

Llamar al Servicio Técnico de WMF

Indicación del número de error

Mensajes de error y averías

▷ *página 95*

Mensaje de Servicio Técnico

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

- * Llamar al Servicio Técnico de WMF

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

8.2 Mensajes de error y averías

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

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

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

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

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

Algunos mensajes tienen como consecuencia el bloqueo de algunas funciones. Las bebidas bloqueadas se indican mediante teclas de bebida atenuadas. Se pueden seguir obteniendo las bebidas de las teclas de bebidas activas.

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

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

- * Pulsar 

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



El interruptor ON/OFF reacciona después de aprox. 1 segundo y la máquina de café se desconecta.

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

NOTA

8.3 Eliminación de errores

Sintoma del error	Instrucciones de procedimiento
El portafiltro está bloqueado (izquierdo/derecho)	<i>Esto puede suceder cuando el portafiltro se retira antes de tiempo.</i> ¡Atención! El filtro de escaldado está caliente. * Girar el filtro en sentido antihorario  y extraerlo del émbolo de escaldado * Colocar el portafiltro sin el filtro <i>El émbolo de escaldado retorna a la posición inicial</i> ¡Importante! No girarlo en la otra dirección, porque sino el cierre podría abrirse por equivocación. Esto podría dañar los conductos y la junta.
El panel embellecedor/ la pantalla no responde	* Apagar y volver a encender la máquina de café
El escaldado no se inicia	* Comprobar si el grifo de agua está abierto * Comprobar si está colocado un portafiltro vacío
9017 Error de normalización, izquierda	* Comprobar si está colocado el filtro correcto en el portafiltro * Comprobar si la rampa de café molido debe limpiarse * Apagar y volver a encender la máquina de café Si no se corrige el error
9543 Error de normalización, derecha	* Llamar al Servicio Técnico de WMF

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
9516 Molinillo izquierdo bloqueado 9517 Molinillo derecho bloqueado	 * Anotar el ajuste del grado de molido * Desbloquear la tolva de café en grano y retirarla * Vaciar del todo el molinillo con la aspiradora * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso * Volver a colocar la tolva de café en grano y bloquearla * Añadir café en grano si fuera necesario ▷ Software ▷ Sistema ▷ Ajustar grado de molido, página 67 * Preparar un café * Ajustar el grado de molido al valor anterior con el molinillo en marcha Si no se corrige el error * Apagar la máquina de café * Llamar al Servicio Técnico de WMF
9560/9561 Muy poco café molido en el portafiltro (izquierdo/derecho)	* Comprobar si está colocado el filtro correcto en el portafiltro * Limpiar la rampa de café molido * Limpiar manualmente la grupo de escaldado * En la receta de la última bebida preparada, aumentar la cantidad de café molido en 0,1 gramo Si no se corrige el error * Apagar la máquina de café * Llamar al Servicio Técnico de WMF

Síntoma del error	Instrucciones de procedimiento
9562/9563 Demasiado café molido en el portafiltro (izquierdo/derecho)	* Comprobar si el portafiltro fue vaciado después del último escaldado * Vaciar el portafiltro * Comprobar si está colocado el filtro correcto en el portafiltro * Procure que el portafiltro sea vaciado después de cada preparación de bebidas * Limpiar la rampa de café molido * Limpiar periódicamente el filtro distribuidor ▷ Cuidados ▷ Enjuague del filtro distribuidor ▷ página 80 * Limpiar manualmente la grupo de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpieza manual de la grupo de escaldado, página 82 * En la receta de la última bebida preparada, disminuir la cantidad de café molido en 0,1 gramo Si no se corrige el error * Apagar la máquina de café * Llamar al Servicio Técnico de WMF
F161 No se alcanza el flujo mínimo	* Limpiar el portafiltro y el filtro de escaldado * Abrir el grifo de agua/la llave de paso
F164 No se alcanza el flujo mínimo dosificación de agua caliente	* Apagar la máquina de café * Extraer la salida de agua caliente y limpiar el filtro ¡Atención! ¡Líquidos calientes! * Abrir el grifo de agua/la llave de paso * Encender la máquina de café

9 Seguridad y garantía

9.1 Peligros para la máquina de café



Respetar las instrucciones

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

Respetar las condiciones para el uso y la instalación.

Lugar de instalación

- El lugar de instalación debe estar seco y protegido contra salpicaduras de agua.
- En una máquina de café siempre puede derramarse un poco de agua de condensación, 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 104

Condiciones para el uso y la instalación
▷ Seguridad
a partir de la página 18

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

- Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF. Si no se utiliza el filtro de agua recomendado por el Servicio Técnico de WMF, la máquina de café puede sufrir daños (por ej. por calcificación).
- Por razones jurídicas de seguro, al terminar de usar el aparato compruebe siempre que el interruptor principal esté apagado o que el enchufe del cable de red esté desconectado. En máquinas con conexión fija a la red de agua, la llave de paso principal del suministro de agua debe estar bien cerrada.
- 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 la "Limpieza unidades de escaldado".

Limpieza del sistema

▷ Cuidados

▷ Programas de limpieza

página 74

9.2 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 93*

*Observar el capítulo Obligaciones del titular/explotador, Eliminación.
▷ a partir de la página 102*

9.3 Obligaciones del titular/explotador

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

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

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

En el aprovisionamiento 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 limpiador líquido).

La descalcificación de la máquina sólo debe ser realizada por el Servicio Técnico de WMF.

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

Resumen de los intervalos de limpieza

► página 73

HACCP

► página 91

Productos limpiadores especiales WMF

► Accesorios y piezas de recambio
página 108

Si tiene alguna duda sobre la correcta eliminación de sus máquinas de café profesionales, póngase en contacto con su organización de ventas responsable (Filial de WMF, distribuidor de WMF o directamente a WMF GmbH, Geislingen).

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



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

*Dirección
▷ página 93*

9.4 Derechos de garantía



Respetar las instrucciones

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

IMPORTANTE

*Condiciones para el uso
y la instalación*

*▷ Seguridad
a partir de la página 18*

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

No se otorga garantía en los siguientes casos:

- Por todas aquellas piezas sometidas a un desgaste natural. Entre ellas se encuentran, entre otras, las juntas y la unidad de calentado.
- 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 93*

Apéndice: Datos técnicos

Datos técnicos de la máquina de café

Dimensiones exteriores	Ancho 790,4 mm Altura 597 mm Profundidad 523 mm (591 mm con bandeja portatazas levantada)
Tolva de café en grano	aprox. 550 g cada uno (externo: aprox. 1.400 g) ⁽¹⁾
Peso en vacío	aprox. 75 kg
Tubería de agua	Racor de empalme TW15 (DN 15 por lo menos DN 6 o 1/4") con llave de paso principal y filtro de impurezas, con una abertura de malla de 0,08 mm, a cargo del cliente. ⁽²⁾ Presión de flujo de por lo menos 0,05 MPa (0,5 bar) para 2 l/min (baja presión). Presión de flujo de por lo menos 0,30 MPa (3,0 bar) para 2 l/min (estándar). Máximo 0,6 MPa (6 bar). Máxima temperatura de alimentación 35 °C. Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café y/o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.
Calidad del agua	Si se utiliza agua potable con una dureza de carbonatos superior a 5 °dKH, hay que instalar un filtro de agua WMF.
Tubería de desagüe	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⁾ 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.

Apéndice: Datos técnicos

Potencia nominal	6,0–7,0 kW
Alimentación de tensión	380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Iluminación	LED
Tipo de protección	IP X0
Clase de protección	Clase de protección I
Presión de diseño	Caldera 0,25 MPa (2,5 bar)
Nivel de ruido continuo (Lpa)	<70 dB(A)
Temperatura ambiental	+5 °C hasta un máximo de +35 °C (en caso de heladas, vaciar el sistema de agua). ⁽³⁾
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.

⁽³⁾ El vaciado sólo es posible mediante el Servicio Técnico de WMF.

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).

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	N.º de pedido
Programa de cuidados WMF			
1	caja	Pastillas especiales de limpieza WMF (100 unidades)	33 2332 4000
1	botella	Limpiador WMF para el sistema de leche, 2 l, AutoClean Milk	33 4321 2000
1	unidad	Pincel de limpieza	33 0350 6000
1	unidad	Cepillo de las grupos de escaldado	33 1475 4000
1	unidad	Cepillo para limpiar de la rampa de café molido	33 4072 5000
1	unidad	Cepillo de la boquilla de vapor	33 2393 1000
1	unidad	Recipiente de limpieza	33 2593 6000
1	unidad	Tapa, recipiente de limpieza	33 2593 7100
Cajón de posos			
1	unidad	Varilla para sacudir	33 4080 3200
1	unidad	Pies	33 2803 6000
Portafiltro			
1	unidad	Portafiltro small, salida individual	33 4744 1000
1	unidad	Portafiltro medium, salida individual	33 4744 2000
1	unidad	Portafiltro medium, salida doble	33 4744 3000
1	unidad	Portafiltro XL, salida individual	33 4744 4000
1	unidad	Portafiltro XL, salida doble	33 4744 5000
1	unidad	Inserto aislante	33 2681 3000
1	unidad	Filtro de escaldado small	33 2672 7000
1	unidad	Filtro de escaldado XL	33 4092 5000
1	unidad	Filtro de escaldado medium	33 2672 6000
1	unidad	Filtro ciego	33 2684 0000
1	unidad	Anillo de retención del filtro	33 2675 5000
1	unidad	Pieza final del asa del portafiltro, negro	33 4466 4000
1	unidad	Inserto de pieza final del asa	33 4466 5000
1	unidad	Cabezal de portafiltro, small	33 4416 1000
1	unidad	Cabezal de portafiltro, medium	33 4416 2000
1	unidad	Cabezal de portafiltro, XL	33 4416 3000

Cantidad	Unidad	Denominación	N.º de pedido
Salida de vapor			
1	unidad	Salida individual	33 4427 1000
1	unidad	Salida doble	33 4427 2000
1	unidad	Agarradera salida Basic Steam	33 4466 7000
1	unidad	Agarradera salida Auto Steam	33 2071 9000
SteamJet			
1	unidad	Placa de vapor SteamJet completa	33 4439 4000
Accesorios			
1	unidad	Jarrita de leche	33 4122 8000
1	unidad	Auto Steam de Peek	33 2658 7100
1	unidad	Salida Auto Steam cromada	33 2658 7000
1	unidad	Junta tórica y boquilla Basic Steam	33 0398 4000
1	unidad	Junta tórica y boquilla Auto Steam, normal	33 1580 3000
Documentación			
1	unidad	Documentación WMF espresso NEXT	33 4489 0040

Este manual de usuario está disponible en diferentes idiomas.

► Pueden descargarse en <https://coffeeconnect.wmf.com>

Índice

A

Accesorios y piezas de recambio 108
Actualización del firmware 69
Adición manual 22, 48
Adición manual de café molido 33, 48
Ajustar grado de molido 44, 67
Ajustar recetas propias 57
Ajustes gratis 61
Altura de las tazas 41
Americano 23
Auto Start 56
Auto Steam 36, 38, 49, 86

B

Bandeja portatazas 21, 42
Barista 25
Barra de estado 46
Basic Steam 38, 87
Bebida de referencia 53
Bebidas 51
Brillo de la pantalla 64

C

Calentador de tazas 40
Calentamiento de tazas 67
Calentar bebidas 39
Calentar leche 36
Calidad del agua 105
Cambio de junta 89
Cancelar bebidas 33
Cantidad de agua 53
Cantidad de café molido 53
Cantidad de llenado 54
Capacidad 25
Capacidad del filtro 66
Cargar datos 70
Cargar recetas 52
CleanLock 49
Color de fondo 65
Color de letra 65
Componentes 25
Concepto de limpieza 91
Concepto de limpieza HACCP 91
Condiciones para el uso y la instalación 18
Conectar el suministro de leche 21
Contabilidad 60
Contabilidad externa 60
Contador 60
Copia de respaldo de datos 70
Cuidados 49, 59, 71
Cuidados del escalador 50

D

Datos técnicos 105
Datos técnicos de la máquina de café 105
Denominación de las partes de la máquina de café 20
Derechos de garantía 104
Derechos de PIN 62
Desconexión 43
Dimensiones de montaje del filtro de agua 107
Directivas 101
Dispositivos de seguridad 6
Dosificación Auto Milk 23
Dureza de carbonatos 25, 66
Dureza de carbonatos medida 66
Dureza total 66
Dureza total medida 66
Dynamic Coffee Assist 68

E

Elementos de mando 55
Empleo reglamentario 15
Encender la máquina de café 27
Enjuagar [enjuague del filtro distribuidor, unidad de escalado] 34
Enjuagar [limpieza de filtro] 55
Enjuagar ruta de Americano 55
Enjuague del filtro distribuidor 25, 34, 80
Errores sin mensajes de error 96
Espuma de leche 36
Espuma de leche alternativas a la leche 21
Espumar la leche 36
Exportación HACCP 69
Exportar contador 69

F

Filtro de agua 66
Filtro de agua y descalcificación 59

G

Garantía 99
Glosario 25
Guardar recetas 52

I

Icono de barista 22, 55
Icono de barista - concentración del café 48
Icono de información 54
Icono de menú 22
Iconos del control por menú 47
Idioma 69
Iluminación 64, 65
Iluminación de las grupos de escalado 21

Indicación de estado del portafiltro 21, 29
 Indicación de extracción de portafiltros 58
 Indicación de la clase de grano 68
 Indicaciones de seguridad "Cuidados" 71
 Indicaciones de seguridad "Manejo" 26
 Indicaciones generales de seguridad 6
 Indicador Auto Steam 22
 Indicador Basic Steam 22
 Indicador de vapor 21
 Información 59
 Intervalos de limpieza 73

L

Lanza de leche 31
 Limpiar el portafiltro 83
 Limpiar la bandeja de goteo 84
 Limpiar la bandeja portatazas 81
 Limpiar la carcasa 85
 Limpiar la rampa de café molido 82
 Limpiar la tolva de café en grano 88
 Limpiar manualmente la grupo de escalado 82
 Limpiar panel embellecedor (CleanLock) 81
 Limpieza de Auto Steam 77
 Limpieza de la bandeja colector 89
 Limpieza de las salidas de vapor 86
 Limpieza del filtro 22
 Limpieza del sistema 49, 74
 Limpieza del sistema de leche 50, 79
 Limpieza grupo de escalado 74, 77, 79
 Limpieza rampa de café molido 50
 Limpiezas manuales 81
 Línea de función 48
 Línea de función «Pantalla de disponibilidad operativa» 46
 Llave de paso principal 25
 Llenado del sistema de leche 50, 56

M

Manejo 26
 Mantenimiento 93
 Mantenimiento y descalcificación 93
 Máquinas expendedoras 60
 Márgenes libres de montaje 107
 Mensajes de error y averías 95
 Mensajes de manejo 94
 Mensajes e indicaciones 94
 Mensajes en pantalla 47
 Menú principal de funciones 47
 Modificar recetas 51
 Molido externo 57

N

No se otorga garantía en los siguientes casos 104

O

Obligaciones del titular/explotador 102
 Observación sobre la receta 54
 Opciones de servicio 55
 Opciones de vapor 35

P

Palanca de vapor Auto Steam 21
 Palanca de vapor Basic Steam 21
 Pantalla de disponibilidad operativa 22, 48
 Pantalla e iluminación 64
 Peligros para la máquina de café 99
 Pictogramas del manual de usuario 24
 Pictogramas y símbolos del manual de usuario 24
 PIN de ajustes 62
 PIN de contabilidad 63
 PIN de limpieza 62
 Portafiltro 28
 Potencia nominal 106
 Preinfusión 25, 53
 Prensado 25
 Preparación de prueba 25, 47
 Presentación 20
 Protocolo 59
 Prueba 25, 47

R

Recetas para suministro manual 52
 Reducir el brillo 64
 Rejilla portatazas 21, 32, 41
 Resumen 46

S

Salida 21
 Salida Auto Steam 21
 Salida Basic Steam 21
 Salida de agua caliente 21, 34
 Salida de bebidas 25, 32
 Salida de prueba 52
 Segunda salida Auto Steam (opcional) 23
 Seguridad 6, 99
 Servicio 59
 Servicio Técnico de WMF 93
 Sistema 64
 Software 46
 SteamJet 21, 56
 Suministro manual 21
 Superficie de montaje 106

T

Tecla de espuma 36
Tecla de espuma de leche 21
Tecla de leche 37
Tecla ON/OFF 21
Teclas de agua caliente 21, 22
Teclas de bebidas 21, 48
Tecla SteamJet 21
Temperatura de escaldado 53
Temporizador 63
Texto 54
Texto + imagen 54
Tiempo activo 57
Tiempo de contacto nominal 53
Tiempo de enjuague 58
Tolva de café en grano 21, 42
Tolva de café en grano grande 23
Tubería de agua 105

U

Último escaldado 59
Unidad de escaldado derecha con portafiltro 21
Unidad de escaldado izquierda con portafiltro 21
USB 69

V

Volver a introducir el PIN 63

Z

Zona horaria 63

Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2023–2024 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.
08.05.2024



DESIGNED TO PERFORM