



WMF 1500 S+

MANUAL DE INSTRUÇÕES
PORTUGUÊS

Parabéns pela aquisição de sua máquina de café WMF.

A máquina de café WMF 1500 S+ é uma máquina completamente automática de xícaras individuais para espresso, café crême, cappuccino, café com leite, latte macchiato, espuma de leite e água quente.

Com a extensão opcional "Fresh Filtered Coffee", a WMF 1500 S+ pode preparar café filtrado fresco.

Com o recipiente de pó opcionalmente disponível, a WMF 1500 S+ pode preparar chocolate quente com leite ou espuma de leite.



Seguir o manual de instruções



- > Leia o manual de instruções antes da utilização.
- > Siga sempre o manual de instruções com todo o rigor, sobretudo as instruções de segurança e o capítulo Segurança.
- > Observe as mensagens de advertência na máquina de café.
- > Deixe o manual de instruções acessível ao pessoal e/ou a todos os usuários.



CUIDADO

Respeitar os sinais e símbolos do manual de instruções

▷ página 22

Observar o capítulo Segurança

▷ a partir da página 7



Perigo de vida devido a choque elétrico



- Existe perigo de vida ao intervir no interior da máquina de café devido à tensão de rede!
- > Nunca abra a caixa.
- > Nunca desaperte os parafusos, nem remova peças da caixa.



AVISO

Observar o capítulo Segurança

▷ a partir da página 7



Condições de utilização e instalação

- Se não forem cumpridos os procedimentos de manutenção e as especificações no capítulo "Dados Técnicos", não será assumida qualquer responsabilidade por eventuais danos.
- > Observe o manual de instruções.
- > A colocação em funcionamento, os trabalhos de manutenção e reparos só podem ser realizados pelo apoio técnico WMF e utilizando peças de reposição originais.

IMPORTANTE

Dados técnicos

▷ a partir da página 128

Manutenção

▷ a partir da página 114

1	Segurança	7
1.1	Instruções de segurança gerais	7
1.2	Utilização prevista	14
1.3	Condições de utilização e instalação	17
2	Apresentação	20
2.1	Designação das peças da máquina de café	20
	Display Operacionalidade da máquina	20
	Glossário	23
3	Utilização	24
3.1	Instruções de segurança em relação a utilização	24
3.2	Outros documentos	25
3.3	Ligar a máquina de café	26
3.4	Leite ou espuma de leite (opcional)	26
3.4.1	Ligar o fornecimento de leite	26
3.4.2	Saída de leite ou espuma	27
3.5	Preparação de bebidas	28
	Interrupção da preparação	28
3.6	Fresh Filtered Coffee – FFC (opcional)	28
3.7	Ícones de pré-seleção (opcional)	29
3.8	Ícones opcionais	29
3.9	Ajuste tamanho da xícara	29
3.10	Saída de água quente	29
3.11	Basic Steam (opcional)	30
3.12	Aquecedor de xícaras SteamJet	32
3.13	Ajuste da saída combinada em altura	33
	Ajuste de altura automático (opcional)	33
	Deteção de xícara (opcional)	33
3.14	Recipiente dos grãos/recipiente de pó	33
3.15	Inserção manual com fecho	34
3.16	Gaveta de borras	35
3.17	Depósito de borras de balcão (opcional)	35
3.18	Coletor de gotas	36
3.18.1	Sensor do coletor de gotas (opcional)	36
3.19	Desligar a máquina de café	37
4	Software	38
4.1	Visão geral	38
	Operacionalidade da máquina	38
	Linha de funções Display de operacionalidade	38
	Funções do menu principal	39
	Ícones de controle por menu	39
	Mensagens no display	39
4.2	Display Operacionalidade da máquina	40
4.2.1	Botões de bebida	40
4.2.2	Linha de funções	40
	Ícone SteamJet	40
	Ícone Enxágue de aquecimento	40
	Informações nutricionais	40

	Ajuste tamanho da xícara	41
	Ícone S-M-L	41
	Ícone Barista – intensidade do café	41
	Enchimento do sistema de leite	41
	Segundo tipo de café (Decaf)	42
	Botão de vapor	42
	Botão de água quente	42
4.3	Cuidados	43
	Limpeza do sistema	43
	Enxágue do misturador	43
	Limpeza do sistema de leite	43
	Limpeza intensiva do sistema (AutoClean)	44
	Substituição do filtro FFC	44
	Enxágue do espumador	44
	CleanLock	44
	Instruções	45
	Enchimento do sistema de leite (Dynamic Milk)	45
	Ajustes	45
4.4	Bebidas	46
	Generalidades	46
	Quantidade total, preparação múltipla e tipo de doseamento	47
	Modificar receitas	49
	Selecionar o moinho de café	52
	Texto, imagem e altura da xícara	52
	Trocar botões	54
4.5	Opções de operação	55
	Elementos de comando	55
	Disposição dos botões	58
	PostSelection	58
	Descafeinado	59
	Pré-seleção de bebidas	59
	Interrupção da preparação	59
	Logotipo	60
4.6	Informação	61
	Última preparação	61
	Temporizador	61
	Apoio técnico	61
	Cuidados	61
	Filtro de água e descalcificação	61
	Protocolo	61
4.7	Cálculo	62
	Contadores	62
	Equipamentos de venda	62
	Cálculo externo	62
	Definições grátis	63
4.8	Direitos de PIN	63
	PIN de limpeza	64
	PIN de ajuste	64
	PIN de cálculo	64
	Inserir PIN novamente	64

4.9	Temporizador	65
	Hora/data	65
	Temporizador	65
	Ajustar o temporizador e sua visão geral	65
	Apagar temporizador	66
	Visão geral diária do temporizador	66
	Ajustar os tempos de comutação do temporizador	66
	Limpeza AutoClean	67
	Disposição dos botões	67
	Eco-Mode	68
	Horário de verão	68
	Fuso horário	68
4.10	Sistema	69
	Resfriador	69
	Quality Check (Dynamic Milk)	70
	Indicador de progresso	70
	Display e iluminação	70
	Luminosidade do display	71
	Baixar a luminosidade automaticamente	71
	Calibragem tátil	71
	Imagem de fundo do display	71
	Bebidas Letras + Cor	72
	Filtro de água	72
	Eco-Mode	73
	Temperatura	73
	Proteção contra congelamento/proteção para transporte	74
	Ajustar o grau de moagem	74
	Dosador	74
	Bluetooth (opcional)	74
	Função S-M-L	75
	Xarope (opcional)	75
	Dados de valor nutricional	75
	Deteção de xícara (opcional)	76
	Soluções digitais	79
4.11	Idioma	79
4.12	Eco-Mode	80
	Indicação Eco-Mode	80
4.13	USB	81
	Carregar receitas	81
	Carregar símbolos de bebidas	81
	Salvar receitas	81
	Salvar receitas em PDF	81
	Exportar contadores	81
	Exportação HACCP	82
	Cópia de segurança	82
	Carregar os dados	82
	Carregar idioma	82
	Atualização de firmware	82

5	Cuidados	83
5.1	Instruções de segurança em relação a cuidados	83
5.2	Visão geral de intervalos de limpeza	85
5.3	Programas de limpeza	86
5.3.1	Limpeza do sistema	86
5.3.2	Limpeza do sistema de leite	91
5.3.3	Enxágue do espumador	92
5.3.4	Enxágue do espumador (Dynamic Milk)	92
5.3.5	Enxágue do misturador	93
5.3.6	Substituição do filtro FFC	93
5.3.7	Visão geral Limpar o sistema do leite	94
5.4	Reabastecer o detergente (AutoClean)	95
	Granulado de limpeza para o sistema de café	95
	Detergente para o sistema de leite	95
5.5	Descalcificação	96
5.5.1	Descalcificação da máquina de café com o tanque de água	98
5.5.2	Descalcificação da máquina de café ligada à rede de abastecimento de água	99
5.6	Limpezas manuais	101
5.6.1	Limpar o painel de comando (CleanLock)	101
5.6.2	Limpar a gaveta de borras (descarga direta de borras, opcional)	102
5.6.3	Limpar a câmara de infusão	102
5.6.4	Limpar o tanque de água	105
5.6.5	Limpar o coletor de gotas	105
5.6.6	Limpar a caixa e o sensor de xicara	106
5.6.7	Limpar manualmente o sistema de leite	106
5.6.8	Limpar o misturador	109
5.6.9	Limpar o recipiente dos grãos	110
5.6.10	Limpar o recipiente de pó	111
6	Conceito de limpeza HACCP	112
7	Manutenção e descalcificação	114
7.1	Manutenção	114
7.2	Apoio técnico WMF	115
8	Mensagens e indicações	116
8.1	Mensagens de utilização	116
8.2	Mensagens de erro e anomalias	117
8.3	Falhas sem mensagens de erro	120
9	Segurança e responsabilidade	123
9.1	Perigos para a máquina de café	123
9.2	Diretivas	125
9.3	Deveres do proprietário	126
9.4	Direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal	127
	Anexo: Dados técnicos	128
	Dados técnicos da máquina de café	128
	Anexo: Acessórios e peças de reposição	132
	Índice remissivo	135

1 Segurança



Utilização incorreta

- O desrespeito das instruções de segurança pode provocar lesões sérias.
- > Observe todas as instruções de segurança.

 **AVISO**

1.1 Instruções de segurança gerais

Perigos para o usuário

Entre as mais importantes características da WMF se conta a segurança máxima. A eficácia dos dispositivos de segurança só estará garantida se os seguintes pontos forem observados:



- > Leia o manual de instruções antes da utilização.



- > Nunca toque em peças quentes da máquina.



- > Não use a máquina de café se esta não funcionar perfeitamente ou se estiver danificada.
- > Utilize a máquina de café apenas quando estiver totalmente montada.

 **CUIDADO**



> Os dispositivos de segurança montados não podem ser modificados de forma alguma.



> Sob vigilância constante, este aparelho pode ser operado por crianças com mais de oito anos de idade e também por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e/ou conhecimento, depois de terem sido instruídas relativamente à utilização do aparelho e compreenderem os perigos daí resultantes.



> O aparelho não é um brinquedo.

> A limpeza e a atualização de usuários não podem ser realizadas por crianças.

 **CUIDADO**

Apesar dos dispositivos de segurança, todas as máquinas de café representam potenciais perigos se usadas de forma inadequada. Observe as seguintes indicações quando manejar a máquina de café, a fim de evitar lesões e perigos para a saúde:



Perigo de vida devido a choque elétrico

 **AVISO**



- Existe perigo de vida ao intervir no interior da máquina de café devido à tensão de rede!
 - > Nunca abra a caixa.
 - > Nunca desaperte os parafusos, nem remova peças da caixa.
 - > Evite causar danos no cabo de conexão à rede. Não dobre nem entale o cabo.
 - > Nunca use um cabo de conexão à rede danificado. Para evitar o perigo, um cabo de conexão de rede danificado deve ser substituído pelo fabricante ou pela sua assistência técnica.
 - > Nunca mergulhe o conector na água ou em outros líquidos. Não derrame água ou outros líquidos sobre o conector. Mantenha o conector da rede sempre seco.
 - > Só desconecte o conector do aparelho na parte traseira da máquina de café depois de ter desconectado o cabo da rede de alimentação elétrica.
 - > Antes da manutenção e do reparo, a máquina de café deve ser desconectada da fonte de alimentação. Para isso, retire o conector da tomada. A pessoa responsável por realizar a manutenção ou reparo deve sempre poder verificar, por meio de contato visual desimpedido, se a fonte de alimentação está desconectada.



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



CUIDADO



- Durante a fase de aquecimento, pode haver saída de água e vapor pelas saídas.
 - Durante a saída de bebidas ou vapor, flui líquido quente das saídas. As superfícies e saídas adjacentes aquecem.
 - Sai vapor quente pelo aquecedor de xícaras SteamJet. As xícaras e as superfícies adjacentes também aquecem.
- > Não coloque as mãos embaixo das saídas durante a fase de aquecimento.
 - > Durante a saída de bebidas ou vapor, não toque nas saídas.
 - > Não toque nas saídas pouco depois da preparação.
 - > Antes da preparação da bebida, coloque sempre um recipiente adequado embaixo da saída.
-

**Perigo de lesão**

- Cabelos muito longos ou roupas podem ficar presos na cabeça do moinho e ser puxados para dentro da máquina de café.
- > Sempre proteja os cabelos com uma rede.

**CUIDADO****Perigo de esmagamento/
perigo de lesão**

- A máquina de café contém peças móveis que poderão ferir os dedos ou as mãos.
- Fechar o painel de comando implica perigo de esmagamento.
- > Desligue sempre a máquina de café e retire o conector da rede antes de tocar no moinho de café ou na abertura da câmara de infusão.
- > Feche o painel de comando com todo o cuidado e atenção.
- > Não toque na área da saída móvel.

**CUIDADO**



Risco para a saúde

- Use apenas produtos adequados para consumo humano e para a utilização com a máquina de café.
- > O recipiente de pó, os recipientes dos grãos e a abertura de inserção manual apenas podem ser abastecidos com materiais para a utilização prevista.

 **CUIDADO**



Perigo de escorregamento



- Podem sair líquidos da máquina de café em caso de utilização incorreta ou de erros. Estes líquidos podem criar o perigo de escorregamento.
- Ao trocar o frasco de detergente para o sistema de leite, o líquido pode ser derramado. Isso pode resultar em risco de escorregões.
- > Verifique regularmente a estanqueidade da máquina de café, procurando eventuais fugas de água.
- > Trocar o frasco de detergente para o sistema de leite com cuidado. Se derramar líquido, limpar imediatamente.

 **CUIDADO**



Risco para a saúde/ perigo de irritação e escaldadura



- Durante a limpeza, sai líquido de limpeza e água quente pela saída combinada e pela saída de água quente.
 - Os líquidos quentes podem irritar a pele e, devido à temperatura, existe perigo de escaldadura.
 - O coletor de gotas pode conter líquidos quentes.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante a limpeza.
- > Tome todas as precauções para impedir que o líquido de limpeza seja ingerido.
- > Mova cuidadosamente o coletor de gotas.

**CUIDADO**

Risco para a saúde

- O detergente para o sistema de leite e as pastilhas de limpeza são irritantes para a pele.
- > Siga as medidas de proteção nas embalagens dos detergentes.
- > Deite a pastilha de limpeza apenas após a mensagem no display.

**CUIDADO**

1.2 Utilização prevista



Utilização incorreta

- Se a máquina de café não for usada corretamente, poderá haver risco de ferimentos.
 - > A utilização prevista é a única adequada para a máquina de café.

AVISO

Diretivas

▷ página 125

Dados técnicos

▷ a partir da
página 128

- A WMF 1500 S+ foi concebida para preparar bebidas com café e/ou leite e/ou pó (por ex., chocolate ou topping).
- Os produtos usados - grãos de café, leite, topping, chocolate em pó - devem ser adequados para o processamento na máquina de café automática. Após expirada a data de validade, os produtos não devem mais ser processados.
- Este aparelho se destina a uso industrial e comercial, por parte de especialistas ou usuários com treinamento em lojas, escritórios, na gastronomia, hotelaria ou locais semelhantes. Pode também ser usado em ambiente doméstico.

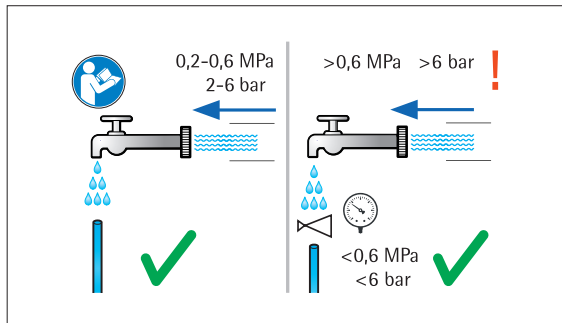
Local da instalação

- O aparelho pode ser usado na área de self-service se for supervisionado por pessoal com treinamento. O aparelho deve ser posicionado de forma que fique bem visível.
- O aparelho deve ser assente horizontalmente sobre uma base plana e firme, impermeável e resistente ao calor.
- O aparelho não pode ser limpo com um jato de água. O aparelho terá de ser colocado em posição protegida contra salpicos.
- O aparelho não pode ser assente em superfícies que sejam salpicadas ou lavadas com uma mangueira de água, uma lavadora de alta pressão, um aparelho de limpeza a vapor ou equipamento semelhante.
- Não use a máquina de café ao ar livre.

Ligação de água

- Conector das mangueiras de 3/8 polegadas, com torneira principal e filtro de sujeira, com uma largura de malha de 0,08 mm, nas instalações. Pelo menos, 0,2 MPa (2 bar) de pressão de caudal a 2 l/min. 0,6 MPa no máximo (6 bar).

Importante! Se a pressão de fluxo local ultrapassar 0,6 MPa (6 bar), um redutor de pressão deve ser obrigatoriamente instalado a montante e ajustado para, no máximo, 0,6 MPa (6 bar).



- Temperatura de entrada máxima de 35 °C.
- O conjunto de mangueiras fornecido com a nova máquina de café, com o kit para rede de abastecimento de água ou com o novo filtro de água deve ser usado. Não continuar a usar conjuntos de mangueiras antigos.

Temperatura ambiente

- Temperatura ambiente +5 °C até no máximo +35 °C

Utilização

- O uso do aparelho está ainda sujeito ao presente manual de instruções. Qualquer outra utilização será considerada como imprópria. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.
- **A WMF 1500 S+ nunca pode ser usada para esquentar nem preparar líquidos que não sejam café, água quente (bebidas, limpeza) ou leite (refrigerado, pasteurizado, homogeneizado, UHT).**

Higiene

- A máquina de café deve ser posicionada pelo proprietário de modo a que os cuidados e a manutenção possam ser efetuados sem dificuldades.
- No caso do abastecimento de escritórios/andares ou aplicações de self-service, cabe ao pessoal instruído sobre a máquina de café supervisioná-la. O pessoal treinado deverá garantir o cumprimento das medidas de cuidados e estar disponível para questões relativas à sua utilização.

1.3 Condições de utilização e instalação



Risco de incêndio/acidente

- > As condições de utilização e instalação mencionadas nos Dados técnicos devem ser sempre respeitadas.
- > Antes de o conector do aparelho ser conectado, certifique-se de que as especificações na placa de tipo correspondem à tensão de rede no local da instalação.

AVISO

Dados técnicos

▷ *a partir da
página 128*



Condições de utilização e instalação

- > Use a máquina de café somente em ambientes livres de congelamento.
- > Se a máquina de café tiver sido transportada ou armazenada a temperaturas abaixo de 5 °C, ela deve ser deixada em repouso em temperatura ambiente durante pelo menos 5 horas antes da colocação em operação.

IMPORTANTE

Dados técnicos

▷ *a partir da
página 128*

O proprietário da máquina deve se encarregar dos trabalhos no local para conexão elétrica, ligação ao sistema de abastecimento de água e saneamento. Estes devem ser realizados por instaladores autorizados, respeitando as normas gerais, nacionais e locais. O apoio técnico da WMF somente poderá estabelecer a ligação da máquina de café com as conexões preparadas. Não está autorizado a realizar trabalhos de instalação no local nem será responsável por tal realização. A conexão e a colocação em operação do aparelho devem ser executadas somente pelo apoio técnico WMF.

2 Apresentação

2.1 Designação das peças da máquina de café



Display Operacionalidade da máquina



Linha de cabeçalho

Linha de funções

- 1 Recipiente de grãos (até 2 unidades), com fecho
- 2 Recipiente de pó (opcional), com fecho (por ex., chocolate ou topping)
- 3 Abertura de inserção manual/abertura de inserção de pastilhas
- 4 Fresh Filtered Coffee – FFC (opcional)
- 5 Display tátil para botões de bebida e configurações
- 6 Saída combinada com espumador de leite integrado
- 7 Detecção de xícara automática (opcional)
- 8 Gaveta de borras
- 9 Aquecedor de xícaras SteamJet
- 10 Coletor de gotas amovível com grelha de gotas
- 11 Saída de água quente/saída de vapor (opcional)
- 12 Tanque de água/recipiente de descalcificação (opcional)
- 13 Painel de comando
- 14 Iluminação lateral
- 15 Interruptor liga/desliga (painel de comando aberto)
- 16 Trava de recipientes

Display Operacionalidade da máquina

- 17 Eco-Mode
- 18 Ícone Menu (abre o menu principal)
- 19 Botões de bebida
- 20 Ícone SteamJet
- 21 Ícone Enxágue de aquecimento
- 22 Ícone Barista

Os ícones e botões do display estão disponíveis, dependendo do ajuste e do modelo da máquina.

As funções representadas aqui são exemplos.

Software ▷ a partir da página 38

Sinais e símbolos do manual de instruções



Instruções de segurança em relação a danos pessoais

Se as instruções de segurança não forem observadas, uma utilização incorreta poderá provocar ferimentos leves a graves.

AVISO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7



Instruções de segurança em relação a danos pessoais

Se as instruções de segurança não forem observadas, uma utilização incorreta poderá provocar ferimentos leves.

CUIDADO

Instruções de segurança em relação a utilização
▷ página 24

Instruções de segurança em relação a cuidados
▷ página 83

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7



Choque elétrico



Vapor quente



Perigo de esmagamento



Superfícies quentes



Perigo de escorregamento



Indicações relativas a danos materiais

- para a máquina de café
 - para o local da instalação
- > Siga sempre o manual de instruções com todo o rigor.

IMPORTANTE

Observar o capítulo *Responsabilidade*
▷ a partir da página 127

Dados técnicos
▷ a partir da página 128



Nota/dica

- Indicações para a utilização segura e dicas para uma operação mais simples.

NOTA

DICA

Glossário

Termo	Explicação
•	• Enumerações, possibilidades de seleção
*	* Passos de trabalho individuais
<i>Texto em itálico</i>	<i>Descrição do estado da máquina de café e/ou explicações de passos executados automaticamente.</i>
AutoClean	Sistema de limpeza totalmente automático
Barista	Preparador profissional de café
Bebidas em pó	P. ex., chocolate ou topping
Capacidade	Por exemplo: capacidade do filtro de água em litros
Chocolate	Chocolate quente
Decaf	Café descafeinado
Descarga direta de borras	▷ Depósito de borras de balcão, página 35
Deteção de xícara	O sensor opcional determina a altura da xícara automaticamente. Para isso, 3 modos diferentes podem ser selecionados.
Dureza de carbonato	Indicação em °dKH. A dureza da água é uma medida indicadora do calcário dissolvido na água.
Enxágue	Limpeza intermediária
Extras	Ingredientes de uma receita para uma bebida, por exemplo, café, leite, espuma de leite, chocolate e topping.
FFC	Fresh Filtered Coffee – Café filtrado fresco
Modo self-service	Self-service de clientes
Pré-infusão	O café é umedecido e esquentado pouco antes de preparado para libertar seu aroma com mais intensidade.
Prensagem	Prensagem automática do pó de café antes da preparação.
Preparação de bebidas	Preparação de café, água quente ou bebidas em pó
Saída combinada	Padrão como saída dupla. Opcionalmente possível como saída individual.
Sistema de leite	Saída combinada, bocal do leite e mangueira do leite
Sistema do misturador	Módulo completo, misturador com dosador para bebidas em pó
Torneira principal	Válvula de corte de água, válvula angular

3 Utilização

3.1 Instruções de segurança em relação a utilização



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



- Durante a fase de aquecimento, pode haver saída de água e vapor pelas saídas.
- Durante a saída de bebidas ou vapor, flui líquido quente das saídas. As superfícies e saídas adjacentes aquecem.
 - > Não coloque as mãos embaixo das saídas durante a fase de aquecimento.
 - > Durante a saída de bebidas ou vapor, não toque nas saídas.
 - > Não toque nas saídas pouco depois da preparação.
 - > Antes da preparação da bebida, coloque sempre um recipiente adequado embaixo da saída.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



Risco para a saúde

- Use apenas produtos adequados para consumo humano e para a utilização com a máquina de café.
- > O recipiente de pó, os recipientes dos grãos e a abertura de inserção manual apenas podem ser abastecidos com materiais para a utilização prevista.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



- Ao colocar a tampa FFC, existe perigo de esmagamento.
- > Enrosque a tampa FFC com cuidado.

**CUIDADO**

Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



- Durante a preparação do Fresh Filtered Coffee, pode ocorrer a saída de líquido quente. As superfícies adjacentes esquentam.
- > Durante a saída de bebidas, não toque na cápsula FFC.
- > Não toque na cápsula FFC diretamente após a saída da bebida.

**CUIDADO**

*Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7*



Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



- A máquina de café contém peças móveis que poderão ferir os dedos ou as mãos.
- > Não toque na área da saída móvel.
- > Desligue sempre a máquina de café e retire o conector da rede antes de tocar no moinho de café ou na abertura da câmara de infusão.

**CUIDADO**

3.2 Outros documentos

Com a opção Estação de xarope

- Observar o manual de instruções da estação de xarope.
- Observar as instruções de limpeza da estação de xarope.

3.3 Ligar a máquina de café

- * Desloque o painel de comando para cima
Atrás do painel de comando, do lado direito, encontra-se o interruptor liga/desliga.
- * Pressione o interruptor liga/desliga
A máquina de café se liga e aquece.
Começa um enxágue de aquecimento automático.
O display de operacionalidade da máquina surge quando a máquina de café estiver pronta para preparar de bebidas.

É possível ligar e desligar a máquina de café por meio do temporizador.



Controle de acesso por PIN
▷ Direitos de PIN
página 63
Ajustar os tempos de comutação
do temporizador
▷ Temporizador
página 65

3.4 Leite ou espuma de leite (opcional)

3.4.1 Ligar o fornecimento de leite

Basic Milk

Use o bocal do leite adequado na saída combinada.

Cor	Temperatura do leite
• verde	leite muito refrigerado (até 8 °C)
• branco	leite refrigerado (8 a 16 °C)
• caramelo	leite não refrigerado (acima de 16 °C)

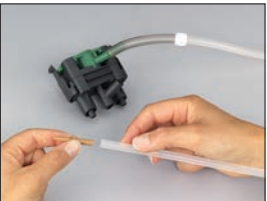
- * Abra a embalagem de leite e coloque-a do lado esquerdo, junto da máquina de café
- * Insira a mangueira do leite com o bocal do leite bege na embalagem de leite

A mangueira deve alcançar o fundo da embalagem de leite.

Não estique nem dobre a mangueira ao ajustar a saída combinada em altura.



Modelo com resfriador



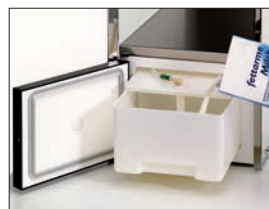
Com o resfriador de leite WMF, WMF Cup&Cool Easy Milk, Dynamic Milk (opcional)

Basic Milk

- * Insira o bocal para leite refrigerado na conexão para leite da saída combinada
- * Retire o recipiente do respectivo resfriador
- * Mova a tampa do recipiente de leite para trás
- * Abasteça de leite o respectivo recipiente
- * Coloque novamente a tampa sobre o recipiente
- * Insira o adaptador da mangueira do leite na conexão da tampa do recipiente de leite
- * Retire cuidadosamente o recipiente de leite



Adaptador de recipiente de leite



Recipiente de leite

3.4.2 Saída de leite ou espuma

- * Coloque uma xícara de tamanho adequado sob a saída combinada
- * Aperte o botão de bebida ao qual foi alocado o leite ou a espuma de leite

A saída acontecerá dependendo dos ajustes na receita (tipo de doseamento, qualidade da espuma, etc.).

Tipo de doseamento

▷ Quantidade total

página 47

Start-Stop ou doseado

3.5 Preparação de bebidas

Aperte os botões de bebida para iniciar a preparação da bebida definida.

- Botão iluminado = bebida disponível
- Botão não iluminado/ triângulo vermelho no cabeçalho = bebida não disponível/ botão bloqueado

- * Coloque uma xícara de tamanho adequado sob a saída combinada
- * Aperte o botão da bebida pretendida



Seleção de bebidas

Disposição dos botões
▷ Opções de operação
página 58

Interrupção da preparação

- * Aperte de novo o botão de bebida

3.6 Fresh Filtered Coffee – FFC (opcional)

O novo recurso "Fresh Filtered Coffee" permite preparar café fresco filtrado.

Este sistema de filtragem adicional remove óleos e sedimentos do café fresco preparado. Em geral, a preparação de todos os cafés (Espresso ou Café Creme) pode ser feita através do filtro.



3.7 Ícones de pré-seleção (opcional)

Dependendo do modelo, ícones de pré-seleção, como o ícone "Segundo tipo de café", estão disponíveis no display.

Estes são ícones de pré-seleção, que determinam a pré-seleção desejada antes da seleção com os botões de bebida.



Exemplo:
Ícone Segundo tipo de café
▷ página 42

3.8 Ícones opcionais

Existem ícones opcionais, como é o exemplo do ícone Barista, que são exibidos no display através da linha de funções.

Outro exemplo é o ícone S-M-L.

As quantidades de enchimento S-M-L devem estar ajustadas para as bebidas, para que estejam disponíveis. Após a configuração, antes da seleção de bebida podem ser selecionadas as quantidades de enchimento "S" ou "L", e iluminam-se apenas os botões de bebidas que estão disponíveis neste tamanho.

M = tamanho definido de bebidas, sem pré-seleção

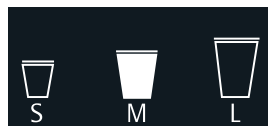
S = aprox. 25 % menos do que M

L = aprox. 25 % mais do que M

Ativar e ajustar ícones opcionais
▷ Opções de operação
página 55



Exemplo:
Ícone barista

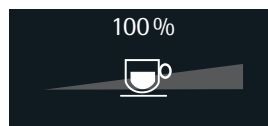


Exemplo:
Ícone S-M-L

3.9 Ajuste tamanho da xícara

Uma escolha livre das quantidades de enchimento está disponível opcionalmente.

Dependendo do ajuste, a quantidade de enchimento pode ser ajustada no modo PostSelect após a seleção da bebida.



3.10 Saída de água quente

* Coloque uma xícara de tamanho adequado sob a saída de água quente

* Aperte no botão de água quente

A saída é realizada dependendo do tipo de doseamento definido.



3.11 Basic Steam (opcional)



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



- Durante a fase de aquecimento, pode haver saída de água e vapor pelas saídas.
 - Durante a saída de bebidas ou vapor, flui líquido quente das saídas. As superfícies e saídas adjacentes aquecem.
 - > Não coloque as mãos embaixo das saídas durante a fase de aquecimento.
 - > Durante a saída de bebidas ou vapor, não toque nas saídas.
 - > Não toque nas saídas pouco depois da preparação.
 - > Antes da preparação da bebida, coloque sempre um recipiente adequado embaixo da saída.
-



CUIDADO

*Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7*

✱ Aperte o botão de vapor

Sai vapor enquanto o respectivo botão estiver apertado.

- O vapor aquece as bebidas
- O vapor torna o leite espumoso manualmente

Aquecer bebidas

- * Use um recipiente Cromargan® com punho tão fino e alto quanto possível
 - * Encha o recipiente no máximo até metade
 - * Insira o bocal do vapor bem fundo no recipiente
 - * Pressione o botão de vapor até atingir a temperatura desejada
 - * Solte o botão de vapor
 - * Gire a saída de vapor para o coletor de gotas
 - * Aperte brevemente o botão de vapor
- Os restos no tubo de vapor são enxaguados.*
- * Limpe a saída de vapor com um pano úmido

Como recipiente Cromargan®
N.º encomenda WMF 03 9090 0030
ou 03 9090 0050

Tornar o leite espumoso



> Não sobreaquecer o leite ao criar espuma, ou a quantidade de espuma pode diminuir.

DICA

- * Use um recipiente Cromargan® com punho tão fino e alto quanto possível
- * Encha o recipiente no máximo até metade
- * Insira o bocal do vapor no recipiente até quase por baixo da superfície
- * Aperte o botão de vapor, movendo o recipiente no sentido horário

É desta forma que a espuma cremosa e compacta do leite é criada.

- * Solte o botão de vapor
 - * Gire a saída de vapor para o coletor de gotas
 - * Aperte brevemente o botão de vapor
- Os restos no tubo de vapor são enxaguados.*
- * Limpe a saída de vapor com um pano úmido

3.12 Aquecedor de xícaras SteamJet



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



- Sai vapor quente pelo aquecedor de xícaras SteamJet. As xícaras e as superfícies adjacentes também aquecem.
- > Use xícaras resistentes ao calor.
- > Coloque sempre uma xícara com a abertura voltada para baixo sobre o aquecedor de xícaras antes que o vapor saia.
- > Não toque nas superfícies adjacentes pouco depois da preparação.
- > Não toque nas saídas pouco depois da preparação.
- > Nunca use a função SteamJet sem a grelha de gotas colocada e sem usar a peça de encaixe do aquecedor de xícaras.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

Limpar diariamente o coletor de gotas

Cuidados
▷ a partir da página 83



Risco para a saúde/higiene

- A função SteamJet foi concebida para aquecer as xícaras e não para fins de limpeza.
- > Use sempre xícaras recém-enxaguadas para o aquecimento.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

O aquecedor de xícaras SteamJet aquece as xícaras com vapor quente.

* Coloque uma xícara com a abertura virada para baixo no aquecedor de xícaras

* Aperte o ícone

O vapor quente sai lentamente de baixo para a xícara.

A duração máxima do fluxo de vapor é a que foi definida nos ajustes.

* Tocar novamente no campo SteamJet

O fluxo de vapor para imediatamente.



Ícone SteamJet ativo/inativo
▷ Opções de operação
página 56

3.13 Ajuste da saída combinada em altura

A saída combinada é ajustável em altura.

- * Pegue a saída pela frente do arco e mova-a para a altura desejada

Alturas de base: 70–175 mm



Ajuste de altura automático (opcional)

Para o ajuste de altura automático, a altura da xícara é salva junto com as bebidas (apenas no Dynamic Milk ou no pacote Self-service). Antes da preparação da bebida, a saída combinada se move automaticamente para a altura salva.

Altura de base: até 175 mm

Altura da xícara
▷ página 52

Detecção de xícara (opcional)

Dependendo do ajuste, as máquinas com detecção de xícara opcional podem ser operadas em três modos diferentes.

- Detecção de presença
- Office – Mover para altura da xícara
- Pré-seleção de tamanhos

Detecção de xícara
▷ Sistema
página 76

3.14 Recipiente dos grãos/recipiente de pó com fecho

Sempre encha os recipientes em tempo hábil.

Encha os recipientes no máximo com a quantidade necessária para um dia, a fim de preservar o frescor dos produtos.



- Corpos estranhos podem danificar o moinho de café. Estes danos estão excluídos da garantia legal/responsabilidade por defeitos.
 - > Certifique-se de que não entram corpos estranhos no recipiente dos grãos.
 - > Não encher demais o recipiente de pó.
 - > Não pressionar e compactar o pó.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

3.15 Inserção manual com fecho

A abertura de inserção manual está no centro da tampa da máquina de café.

A abertura de inserção manual é utilizada

- Para outros tipos de café, por exemplo, para café descafeinado.
- Para provar o café
- Para colocar pastilhas de limpeza



Abertura de inserção de pastilhas



- Deite o pó de café ou a pastilha de limpeza apenas após a mensagem no display.
- Use exclusivamente café moído para a inserção manual.
- Não use café solúvel.
- Não use café demasiado moído.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

Preparo de café com pó de café através da abertura de inserção manual

- * Abra a aba da abertura de inserção manual
- * Deitar o pó de café (no máximo 15 g)
- * Feche a aba da abertura de inserção manual
- * Aperte o botão da bebida pretendida



Abertura de inserção manual

3.16 Gaveta de borras

A gaveta de borras recolhe o pó de café usado.

Comporta as borras de aprox. 50 preparações.

O display apresenta uma mensagem assim que a gaveta de borras deve ser esvaziada.

A preparação de bebidas estará bloqueada enquanto a gaveta de borras estiver retirada.

- * Desloque a saída combinada para cima
- * Remova a gaveta de borras
- * Esvazie e coloque de novo a gaveta de borras
- * Confirme o processo no display



- A inserção sem esvaziar resulta em enchimento excessivo da gaveta de borras. A máquina de café fica com sujeira. Isso pode provocar danos consequentes.
 - > Esvazie sempre a gaveta de borras antes da inserção.
 - > Se a gaveta de borras não puder ser inserida, verifique a caixa e remova eventuais restos de café.



Limpar a gaveta de borras

▷ *Limpezas manuais*

página 102

IMPORTANTE

Observar o capítulo

Responsabilidade

▷ *a partir da página 127*

3.17 Depósito de borras de balcão (opcional)

A máquina de café pode ser equipada com um depósito de borras de balcão. A gaveta de borras e o fundo da máquina de café têm, neste caso, uma abertura, que continua no balcão do local. As borras de café são coletadas em um recipiente separado, localizado por baixo do balcão.

Importante

Limpar diariamente a descarga direta de borras

▷ *Limpezas manuais*

página 102

3.18 Coletor de gotas



Perigo de escaldadura



- O coletor de gotas pode conter líquidos quentes.
- > Mova cuidadosamente o coletor de gotas.
- > Coloque de novo o coletor cuidadosamente, para não entornar água acidentalmente.



No caso de máquinas de café com conexão de esgoto, o coletor de gotas pode ser também removido (p. ex., para fins de limpeza).

Em máquinas de café sem conexão de esgoto, o coletor de gotas deve ser regularmente esvaziado.

* Remova, esvazie e coloque de novo o coletor de gotas cuidadosamente



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

Limpar diariamente o coletor de gotas

Cuidados
▷ a partir da página 83

NOTA



3.18.1 Sensor do coletor de gotas (opcional)

Se o equipamento incluir um sensor do coletor de gotas, a máquina de café informa no display quando o nível máximo de enchimento é atingido.

* Após a mensagem, remova, esvazie e coloque de novo o coletor de gotas cuidadosamente

3.19 Desligar a máquina de café



Prestar atenção à higiene

- Podem formar-se na máquina de café germes prejudiciais à saúde.
 - > Realize a limpeza diária antes de desligar a máquina de café.



Respeitar as instruções

- Nenhuma responsabilidade será assumida por danos em caso de não observância.

- * Desloque o painel de comando para cima
Atrás do painel de comando, do lado direito, encontra-se o interruptor liga/desliga.
- * Pressione brevemente o interruptor liga/desliga até um sinal ser emitido
Em seguida, a máquina de café é desligada.
- * Retire o conector da rede
- * Feche a torneira principal da tubulação da água



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

Limpe a máquina de café da forma indicada no manual.

Cuidados
▷ a partir da página 83

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127



Controle de acesso por PIN
▷ Direitos de PIN
página 63

4 Software



- Para o ajuste de bebidas são válidas as mesmas instruções de segurança que para a operação da máquina de café.
 - > Observe todas as instruções de segurança em relação a utilização.

CUIDADO

Instruções de segurança em relação a utilização
▷ página 24

4.1 Visão geral

Operacionalidade da máquina

página 40



Disposição dos botões
▷ Opções de operação
página 58

Os ícones e botões do display estão disponíveis, dependendo do ajuste e do modelo da máquina.

Linha de funções Display de operacionalidade

página 40

	Aquecedor de xícaras SteamJet		Eco-Mode (ativo)
	Tamanho da bebida (S-M-L)		Enxaguar com água quente
	Botão de vapor		Barista (intensidade do café)
	Segundo tipo de café (Decaf)		Botão de água quente
	Enchimento do sistema de leite		Ajuste tamanho da xícara
	Informações nutricionais		

Funções do menu principal

a partir da página 43

			
Cuidados página 43	Bebidas página 46	Opções de operação página 55	Informação página 61
			
Cálculo página 62	Direitos de PIN página 63	Temporizador página 65	Sistema página 69
			
Idioma página 79	Eco-Mode página 80	USB página 81	

Ícones de controle por menu

	Menu principal/retroceder		Confirmar valor/ajuste
	Introdução de PIN		Apagar valor/ajuste
	Continuar/Start		Preparação de teste
	Carregar ajustes		Retroceder
	Salvar ajustes		Teclado

Mensagens no display

	Mensagem de evento e de erro		Indicação da temperatura do leite (opcional)
---	------------------------------	---	--

4.2 Display Operacionalidade da máquina

O display apresentado em caso de operacionalidade da máquina depende das opções da máquina de café e dos ajustes individuais.

4.2.1 Botões de bebida

Todos os botões de bebidas prontos para preparação estão acesos.

Dependendo da disposição dos botões selecionada, é possível acessar outras bebidas arrastando o dedo horizontalmente no display.

O preparo da bebida começa após ser tocado o botão de bebida desejado.



Exemplo: botão de cappuccino

Disposição dos botões

▷ *Opções de operação*
página 58

4.2.2 Linha de funções

Ícone SteamJet

Para aquecer as xícaras.



Ícone SteamJet

▷ *Opções de operação*
página 56

Ícone Enxágue de aquecimento

* Aperte no ícone Enxágue de aquecimento
Começa um enxágue das tubulações de café com água quente. A água esquentada o sistema de preparação e garante uma temperatura de café ótima.
Recomendado após uma pausa mais prolongada na preparação, particularmente antes da preparação de uma xícara de espresso.



Ícone Enxágue de aquecimento
ativo/inativo

▷ *Opções de operação*
página 56

Informações nutricionais

Exibição de ingredientes e informações nutricionais por bebida.



Informações nutricionais

▷ *Opções de operação*
página 56

Ajuste tamanho da xícara

Para selecionar o tamanho da bebida para a próxima bebida.



Ajuste do tamanho da xícara

▷ Opções de operação
página 57

Ícone S-M-L

Para pré-selecionar tamanhos de bebidas. Antes disso, as respectivas bebidas devem ser ajustadas.



S-M-L

▷ Software
▷ Sistema
página 75

Ícone Barista – intensidade do café

Indicação Intensidade do café

sem tocar 2 grãos normal, como ajustado

1 x tocar 3 grãos 15% mais forte do que ajustado *

2 x tocar 1 grão 15% mais fraco do que ajustado *

* Quantidade de pó de café máxima de 15 g por preparação

A intensidade do café é alterada uma vez para a preparação seguinte.



Ícone Barista ativo/inativo

▷ Opções de operação
página 58

Enchimento do sistema de leite

Para o enchimento automático do sistema de leite.



Enchimento do sistema de leite

▷ Opções de operação
página 58

Segundo tipo de café (Decaf)

* Primeiro, é necessário atribuir "Descafeinado" a um moinho nos dados da máquina

* Nas opções de operação, selecione "Descafeinado"

Um símbolo de grão riscado é exibido na barra de funções.

* Antes de selecionar a bebida, toque no símbolo

A preparação da bebida seguinte é realizada com os grãos do moinho de café descafeinado.



*Segundo tipo de café
▷ Opções de operação
página 59*

Botão de vapor

Com o botão de vapor, vapor quente é preparado e usado para aquecer bebidas.

Com o botão de vapor é possível fazer espuma no leite.



Botão de água quente

Botão de água quente para a saída de água quente.

Além disso, é possível ocupar um botão de bebida com água quente.



4.3 Cuidados



Ícones de controle por menu

▷ Visão geral

página 39

Cuidados

▷ a partir da página 83

Conceito de limpeza HACCP

▷ a partir da página 112

Limpeza do sistema

Com ou sem desligamento da máquina de café após a limpeza do sistema.



Limpeza do sistema

Limpeza do sistema

▷ Cuidados

a partir da página 86

Enxágue do misturador

O enxágue do misturador é uma limpeza intermediária do misturador.



Enxágue do misturador

Enxágue do misturador

▷ Cuidados

página 93

Limpeza do sistema de leite

A limpeza do sistema de leite pode ser iniciado individualmente. Isso faz sentido se existirem pausas prolongadas entre as preparações de bebidas com leite. A limpeza do sistema de leite limpa o sistema de leite.



Limpeza do sistema de leite

Limpeza do sistema de leite

▷ Cuidados

página 94

Limpeza intensiva do sistema (AutoClean)

Trata-se de uma limpeza do sistema incluindo a mangueira de leite.

Opcionalmente, ela pode ser usada "com desligamento" ou "sem desligamento" após a conclusão da limpeza do sistema.

Recomendada para pausas de serviço que duram mais que um dia.



Limpeza intensiva
do sistema

Substituição do filtro FFC

O filtro deve ser substituído após 100 infusões, ou após 72 horas.

* Aperte **Substituição do filtro FFC**

Um display com instruções guiadas é apresentado.

* Siga as instruções no display

Além disso, através deste ícone é possível exibir quantas bebidas ainda podem ser preparadas com o filtro colocado, ou quando a próxima limpeza do sistema com FFC deve ser realizada.



Substituição do filtro FFC

Substituição do filtro FFC

▷ Cuidados

página 93

Enxágue do espumador

O enxágue do espumador é uma limpeza intermediária do espumador de leite.



Enxágue do espumador

Enxágue do espumador

▷ Cuidados

página 92

CleanLock

* Aperte **CleanLock**

Começa uma contagem regressiva de 15 segundos.

Agora, é possível limpar o display tátil.

O display tátil é novamente ativado 15 segundos após a última preparação.



CleanLock

Limpeza do painel de comando

▷ Cuidados

a partir da página 101

Instruções

Instruções animadas sobre os programas de limpeza disponíveis e sobre a montagem e desmontagem de misturador e saída combinada para a limpeza.

Instruções

Visão geral dos intervalos de limpeza
▷ Cuidados
página 85

Enchimento do sistema de leite (Dynamic Milk)

Esta função enche o sistema de leite para a preparação de bebidas de leite.

* Aperte **Enchimento do sistema de leite**

Enchimento do sistema de leite

Ajustes

Ajustes

Enxágue de desligamento

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo Ao desligar a máquina de café, o enxágue de desligamento deve ser realizado caso tenham sido preparadas bebidas com leite desde a última limpeza.

Preparação do sistema de leite após a limpeza

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

ativo A máquina se desliga normalmente após a limpeza do sistema de leite. Se esta função for ativada, o operador pode colocar o recipiente de leite novamente e conectar até, no máximo, 15 minutos após a limpeza. Dessa maneira, a máquina de café fica novamente operacional para o próximo início.

4.4 Bebidas



Generalidades

Bebida teste

Com vários ajustes das bebidas, é possível dar início a uma bebida teste antes de salvar a receita.



* Modifique os ajustes como quiser

* Aperte o ícone "Bebida teste"

A bebida é preparada com os valores agora ajustados.

* Se a bebida estiver como desejado, aperte o símbolo
Salvar

A receita será salva.



Exemplo: botão de cappuccino

Salvar receitas

A receita alterada é salva.



Carregar receitas

Uma receita salva é carregada aqui para um botão de bebida.

* Aperte um botão de bebida

* Aperte o ícone "Carregar receitas"

Se abre um submenu.

* Assinale a receita desejada

* Aperte o ícone "Salvar receitas"

Ao botão de bebida é atribuída a receita nova.



Quantidade total, preparação múltipla e tipo de doseamento



Quantidade total

Ajuste a quantidade total de enchimento desejada.
A receita será adaptada em conformidade.
100% corresponde ao valor salvo até ao momento.

Função S-M-L

A função S-M-L é ativada no menu "Sistema".
É possível também modificar uma diferença relativamente à quantidade total de enchimento padrão indicada, que se aplica em geral para todas as bebidas.

Para bebidas individuais diferentes, é possível alterar as quantidades S-M-L, em Quantidade total.
Também é possível ajustar cada tamanho individualmente para ativo ou inativo. Desativar significa que o tamanho deixa de estar disponível para seleção.

Ativar S-M-L e alterar em geral para todas as bebidas
▷ Software
▷ Sistema
página 75

Ícones opcionais
▷ Operação
página 29

Quantidade total S-M-L

As receitas são criadas para os tamanhos S e L.
M é o ajustado.

Valor predefinido:

S = 25% menos do que o ajustado.

L = 25% mais do que o ajustado.

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

Altere S-M-L para as bebidas individuais
▷ Quantidade total

Preparação múltipla

A bebida é preparada várias vezes da forma ajustada. A cada vez que aperta o botão, até 12 vezes a quantidade ajustada pode ser preparada. Disponível para bebidas com café ou à base de leite, bem como para água quente no tipo de doseamento "doseado".

Tipo de doseamento

- **Start-Stop**

A preparação decorre até ao ponto ajustado para a quantidade. A preparação pode ser interrompida até que o botão seja novamente apertado.

O tipo de dosagem pode ser ajustado para água quente, leite e espuma de leite.

- **Start-Stop-Freeflow**

Apertar brevemente o botão inicia a preparação Start-Stop.

Apertar o botão por mais tempo, a partir de 1 segundo, inicia a preparação Freeflow.

- **Freeflow**

A bebida ou o vapor é preparado enquanto o botão se mantém apertado.

- **Doseado**

A quantidade ajustada será preparada. O tipo de doseamento está disponível para leite, espuma e água quente.

Modificar receitas



Ícones de controle por menu
 ▷ Visão geral
 página 39

Ajuste das bebidas Cappuccino

Modificar receita

Fórmula da receita atual:

Espresso 9 g, 35 ml					
Espuma cremosa 140 ml					

Sequência de preparação -> volume aprox. / ml 176

Estoque de Extras de fábrica:

Café	Leite	Leite frio	Pausa de leite	Chocolate	Pausa
Espresso	Espuma de leite	Espuma fria	HW	Xarope	

Informações nutricionais

Aperte o extra desejado e arraste

Fórmula da receita atual

Os ingredientes que fazem parte da receita são aqui apresentados.

A sequência de preparação deve ser lida da esquerda para a direita. Os ingredientes apresentados serão preparados em simultâneo.

O software informa quando as opções desejadas não são tecnicamente possíveis.

Estoque de extras de fábrica

Os extras necessários para a receita são apresentados aqui.

* Aperte no extra desejado e então toque novamente na posição desejada na fórmula da receita

O extra é adicionado imediatamente na posição desejada.

Eliminar extra

Elimine um extra assinalado da fórmula da receita atual.



Alterar extra

✱ Assinale o extra e aperte o símbolo "Alterar extra"
O menu "Alterar extra" se abre.

As possibilidades de ajuste para o extra escolhido são apresentadas.

Os dados salvos e atuais são apresentados



Os valores atuais



Os valores guardados pelo apoio técnico



Os valores de fábrica



Quantidade de pó de café

Indicação em gramas (g)



Quantidade de água/Quantidade de leite

Indicação em mililitros (ml)



FFC

Aqui, é possível ajustar se o café preparado passa pelo filtro.



Qualidades de espuma de leite Dynamic Milk

Máquinas de café com Dynamic Milk podem usar qualidades de espuma diferentes para cada bebida. É possível combinar várias qualidades de espuma em uma só bebida.

- | | |
|----------------|--|
| Firme | Espuma de leite firme. Recomendado para cappuccino com margem marrom e para bebidas para as quais a aparência da espuma é bem importante, além de um agradável sabor de leite. |
| Líquida | Espuma de leite muito fina. Recomendado para cappuccino com um agradável e muito acentuado sabor de leite. Ligação perfeita entre café e leite. |
| Cremosa | Espuma de leite com superfície brilhante. Recomendado para bebidas de leite com um agradável sabor de leite e uma boa ligação entre café e leite. |
| Leve | Espuma de leite leve, aerada, com bolhas um pouco mais grosseiras e um agradável sabor de leite. |

Qualidade do café

Os níveis de qualidade influenciam a preparação do café.

Quanto mais elevado o nível de café, mais intensivos o sabor e o aroma.



Níveis de qualidade

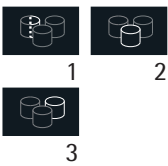
- 1 Após a prensagem, o pó de café passa para a origem.
- 2 Após a prensagem, a preparação ocorre logo em seguida.
- 3 Após a prensagem, ocorre uma pré-infusão.
- 4 Após a prensagem e a pré-infusão, ocorre uma segunda prensagem úmida.
- 5 Como a qualidade 4, mais com uma prensagem úmida mais forte.
- 6 Como a qualidade 5, mais com uma prensagem úmida mais forte.
- 7 Como a qualidade 6, mas com uma prensagem úmida mais longa.

Nota!

Se for usado pó de café muito fino com pouca água, um nível de qualidade elevado pode provocar um erro de água da preparação.

Selecionar o moinho de café

A quantidade total de pó de café a ser moído corresponde a 10. A quantidade total pode ser composta a partir de diferentes moinhos. Dessa maneira, são possíveis diversas receitas individuais.



Texto, imagem e altura da xícara



Ícones de controle por menu
▷ Visão geral
página 39

O ícone "Detectar copo" é exibido
somente se "Detecção de presença"
estiver ativado.
▷ Detecção de presença com sensor
de xícara
▷ página 53

Texto e imagem

O nome da bebida e a fotografia de um botão de bebida são adaptados aqui.

* Ative o teclado com o respectivo ícone

Carregar imagens de bebidas
próprias
▷ USB
página 81

Nota sobre a receita

É possível fornecer uma indicação sobre a bebida.

Ajustar a altura da xícara manualmente

A altura da xícara para a bebida é ajustada na roda de ajuste.

- * Ajustar a altura na roda de ajuste
 - * Do lado direito, tocar no símbolo de xícara desejado, que deve ser atribuído a esta altura
- O valor foi atribuído ao símbolo de xícara.*

Para bebidas dos tamanhos "S" e "L", antes de selecionar o botão de bebida, é necessário selecionar o tamanho.

Detecção de presença com sensor de xícara Detecção de xícara (opcional)

Com a função "Detecção de presença", é exibido o ícone **Detectar xícara**.

- * Colocar uma xícara embaixo
- * Aperte **Detectar xícara**

A xícara é detectada.

O ajuste para a altura da xícara detectada é assumido e exibido na roda de ajuste no display.

Com esta preparação, a saída é movimentada para a altura salva para a bebida quando a detecção de presença está ativa.

Pré-seleção de tamanho pelo sensor de xícara

O sensor detecta a altura da xícara e libera a bebida quando a altura detectada corresponde ao valor salvo.

A pré-seleção de tamanho pelo sensor de xícara é possível apenas no modo "Pré-seleção de tamanhos".
▷ página 76

Tolerância da altura da xícara
▷ Sistema ▷ Detecção de xícara
página 76

Utilizar as alturas de xícara S-M-L configuradas

Se este ícone estiver ativo, as alturas de xícara são ajustadas no menu Sistema.

Com esta função ativa, não é mais possível ajustar a altura manualmente. A roda de ajuste não é mais exibida.

S-M-L deve estar ativo. Ajustar a xícara através de

*▷ Sistema ▷ Detecção de xícara
página 76*

Trocar botões

A posição de dois botões de bebidas é aqui trocada.

- * Aperte um botão de bebida
- * Aperte o ícone "Trocar botões"
- * Aperte o botão de bebida que pretende mudar



4.5 Opções de operação



Elementos de comando

Modo self-service

Podem ser desativadas algumas funções para self-service (autosserviço).

As funções e seus ícones são apresentados como inativos.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

Modo self-service ativo significa que os seguintes ajustes são ativados em simultâneo.

- Ícone Barista: inativo
- Ícone Enxágue de aquecimento: inativo
- Informações nutricionais: ativo
- Ícone Menu: inativo
- SteamJet: inativo
- Indicação de erro: inativo
- Ajuste do tamanho da xícara: inativo
- Pré-seleção de idiomas: ativo
- Enchimento do sistema de leite: inativo
- Pré-seleção de bebidas: inativa
- Interrupção da preparação: inativa

Ícone Barista

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo O ícone é apresentado em caso de operacionalidade da máquina.

Ícone Barista
página 55

Ícone Enxágue de aquecimento
página 56

Informações nutricionais
página 56

Ícone Menu
página 56

SteamJet
página 56

Indicação de erro
página 57

Ajuste do tamanho da xícara
página 57

Pré-seleção de idiomas
página 57

Enchimento do sistema de leite
página 58

Pré-seleção de bebidas
página 59

Interrupção da preparação
página 59

Ícone Enxágue de aquecimento

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo O ícone é apresentado em caso de operacionalidade da máquina.

Informações nutricionais

Exibição de ingredientes e informações nutricionais por bebida.

Inserção de informações nutricionais

▷ Sistema

▷ Informações nutricionais

página 75

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

Ícone Menu

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo O ícone Menu reage imediatamente depois de ser apertado.

inativo Tocar duas vezes no ícone vazio abre o menu principal.

SteamJet

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

ativo O ícone é apresentado em caso de operacionalidade da máquina.

Indicação de erro

O erro é informado no cabeçalho do display com cores diferentes.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo O erro é comunicado no display como indicação de texto.

Ajuste tamanho da xícara

A livre escolha de quantidade de enchimento pode ser ativada nas opções de operação.

Com isso, antes da seleção de bebida, a quantidade de enchimento pode ser ajustada ao tamanho da xícara utilizada.

Opções: • ativo • inativo

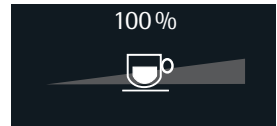
Valor predefinido:  inativo

Se a xícara no regulador for movida para a direita, aumenta a quantidade de enchimento, se for movida para a esquerda, diminui a quantidade de enchimento. A quantidade de enchimento é exibida em porcentagem.

Regulador no centro como configurado 100 %

Regulador totalmente para a esquerda 50 % a menos

Regulador totalmente para a direita 50 % a mais



Esta função não é possível simultaneamente com a pré-seleção S-M-L ativa.

Pré-seleção de idiomas

Aqui é configurado se é possível a pré-seleção de idiomas e bandeiras através do ajuste das bebidas. A "pré-seleção de idiomas" pode ser ativada aqui ou selecionando a disposição dos botões "Self-service + bandeiras".

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

Disposição dos botões "Self-service + bandeiras"

▷ Disposição dos botões página 58

Enchimento do sistema de leite

Esta função abastece o sistema de leite. O enchimento do sistema de leite pode ser ativado aqui.

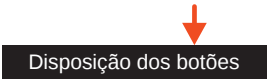
Enchimento do sistema de leite
▷ Cuidados
página 45

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

Disposição dos botões

Estão aqui e podem ser escolhidas diferentes disposições dos botões.



PostSelection

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

ativo A seleção do tipo de café e do tamanho da bebida é solicitada após a escolha da bebida. Os nomes dos tipos de café e dos tamanhos podem ser alterados. (Tipo de café e S-M-L). As exibições e opções são diferentes dependendo do equipamento.

- Tamanho 1, 2 e 3
- Dosador 1, 2 e 3
- Tipo de leite
- Xarope 1, 2, 3 e 4 (opcional)



As opções que devem estar disponíveis para a função PostSelection são ativadas no menu "Sistema".

Sistema
▷ a partir da página 69

Podem ser desativadas algumas funções para self-service (autosserviço).
As funções e seus ícones são apresentados como inativos.

Descafeinado



Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ ativo

Descafeinado

Fator Decaf

O valor do fator descafeinado é indicado aqui.
A quantidade de pó de café para Decaf (café descafeinado) é determinada em valores percentuais, para a quantidade de pó de café ajustada na receita. Este ajuste é válido para todas as bebidas com café com a predefinição "Decaf".

Faixa de ajuste: -25 % a 15 %

Valor predefinido: 10 %

Com um fator Decaf de 15%, o café crême é preparado, p. ex., com 15 % mais de pó, em caso de preparação com a função Decaf.

Pré-seleção de bebidas



Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ ativo

ativo As bebidas selecionadas anteriormente são preparadas sem ser apertado mais nenhum botão.
No cabeçalho, "Pré-seleção de bebidas" é exibido como estando ativo.

Pré-seleção de bebidas

Interrupção da preparação

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ ativo

ativo A preparação da bebida pode ser cancelada tocando novamente no botão de bebida.

Logotipo




Logotipo do fabricante

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo O logotipo do fabricante é exibido na parte superior à direita do display de operacionalidade.

Logotipo do cliente

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

ativo Se a opção estiver ajustada para "ativo" e um logotipo do cliente tiver sido carregado, o logotipo do cliente é exibido centralizado na linha de cabeçalho quando a máquina está operacional. Ao conectar equipamentos de venda, o logotipo do cliente é exibido à esquerda. Neste caso, não é possível exibir os dois logotipos.

Carregar logotipo do cliente

- * Insira o stick USB com o logotipo do cliente
- * Carregar o logotipo do cliente

Tamanho do logotipo do cliente

O logotipo pode ter, no máximo, 80 pixels de altura. Logotipos maiores serão redimensionados automaticamente para este tamanho.

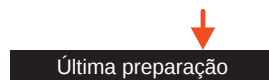
4.6 Informação

O menu Info oferece as opções de seleção descritas em seguida.



Última preparação

Informações relativamente à última preparação.



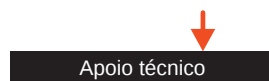
Temporizador

A visão geral semanal do temporizador é apresentada. Nesta visão geral, estão apresentados todos os tempos de ligação e desligamento.



Apoio técnico

Dados de contato para o apoio técnico da WMF. Número de série da máquina de café.



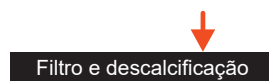
Cuidados

São aqui apresentadas as últimas limpezas e medidas de cuidados por meio de programas da máquina de café.



Filtro de água e descalcificação

Informação sobre a capacidade restante do filtro de água e a hora da descalcificação seguinte.



Protocolo

Protocolo dos resultados e erros durante a operação e as limpezas da máquina de café.



4.7 Cálculo

Contadores

Os contadores das bebidas individuais preparadas e as somas das bebidas são apresentadas aqui.
É possível ler um protocolo através da conexão USB.



Cálculo				
Contadores				
Bebida	1	2	3	4
2 Espresso M...	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

Ajuste padrão

Contadores 1 a 4 = contadores contínuos



Os contadores individuais podem ser zerados manualmente, independentemente uns dos outros. (Por exemplo, contador 1 = diário, contador 2 = semanal, etc.)

DICA

Equipamentos de venda

Consulte o manual de instruções dos equipamentos de venda.

Cálculo externo

Consulte o manual de instruções Cálculos de garçom.

Definições grátis

As definições grátis estão disponíveis juntamente com unidades de cálculo opcionais.


Definições grátis

Tudo gratuito

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

Bebida gratuita

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

Indicação Display

Com o ajuste "Tudo gratuito" ativo, é possível salvar um texto aqui. (por ex., "Gratuito"). O texto introduzido é exibido na linha de cabeçalho.

Indicação Botões de bebidas

Com o ajuste "Tudo gratuito" ativo, é possível salvar um texto para o botão de bebida aqui.

4.8 Direitos de PIN

É possível definir um PIN para os setores descritos em seguida.

- Limpar
- Ajustar
- Cálculo



Os códigos PIN estão organizados hierarquicamente. Isso significa, por exemplo: o PIN de ajuste libera simultaneamente todos os direitos para o PIN de limpeza, mas não os direitos para o PIN de cálculo.

Se não for atribuído qualquer PIN, o setor será acessível sem PIN. Se tiver sido atribuído um PIN para um nível, não será possível acesso sem esse código.

PIN de limpeza

Após a introdução do PIN válido, acesso a:

-  Cuidados



PIN de ajuste

Após a introdução do PIN válido, acesso a:

- | | |
|--|--|
|  Cuidados |  Temporizador |
|  Bebidas |  Sistema |
|  Opções de operação |  Idioma |
|  Cálculo
(sem "Limpar") |  USB |



PIN de cálculo

Após a introdução do PIN válido, acesso a:

- | | |
|--|--|
|  Cuidados |  PIN |
|  Bebidas |  Temporizador |
|  Opções de operação |  Sistema |
|  Cálculo
(com "Limpar") |  Idioma |
| |  USB |



Com o PIN de cálculo, é possível alterar os outros dois números PIN. Em caso de esquecimento do PIN de cálculo, este PIN só poderá ser resetado pelo apoio técnico.

Inserir PIN novamente

Assim que um PIN tiver sido atribuído para a autorização de acesso, o número do PIN deverá ser inserido aqui para atribuir um novo PIN.



4.9 Temporizador

Hora/data

A hora e a data atuais são definidas aqui.

Temporizador

Aqui, as funções do temporizador são ligadas e desligadas.

Opções: • ativo • inativo

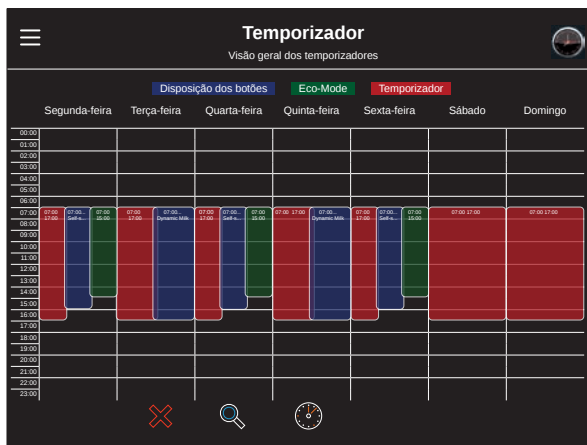
Valor predefinido:  ativo

ativo Os tempos de comutação do temporizador estão ativos.

inativo Os tempos de comutação do temporizador não são cumpridos.

Ajustar o temporizador e sua visão geral

Visão geral de todos os tempos de ligação e desligamento.



Os pontos de comutação só podem ser alterados na visualização diária.

Apagar temporizador

Com o símbolo Apagar é possível apagar um tempo de comutação marcado anteriormente.



Visão geral diária do temporizador

Comutação entre visão geral diária e semanal. A visão geral diária mostra os tempos de comutação para o dia atual.



Ajustar os tempos de comutação do temporizador

Através do temporizador é possível comutar as seguintes funções.

- Disposição dos botões
- Eco-Mode
- Ligar/desligar temporizador
- Limpeza AutoClean



Todas as alterações dos tempos de comutação afetam apenas os tempos de comutação futuros.

NOTA

- * Selecione a função do temporizador desejada
- * Selecione um único dia ou vários dias
- * Ajustar os tempos de comutação do temporizador

Os tempos de comutação são ajustados previamente para todos os dias selecionados.

Após a confirmação, é apresentada uma visão geral semanal, com os tempos de comutação definidos.

Os tempos individuais podem ser aleatoriamente alterados nesta visão geral semanal.

Limpeza AutoClean

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo Se a opção "ativo" estiver ajustada para a limpeza AutoClean, os tempos de limpeza para AutoClean poderão ser ajustados. É definido quando a limpeza deve ser iniciada automaticamente.

Selecione se a máquina deve ser desligada após a limpeza, ou se uma limpeza intensiva do sistema deve ser realizada. Além disso, é ajustado se as bebidas de leite serão liberadas após a limpeza intensiva do sistema.



- > Criar um temporizador liga/desliga para os dias de operação previstos.
- > Associar esses horários com uma limpeza.

Exemplo: horário de funcionamento Segunda a Sexta-feira, 8h às 18h.

- > Ajustar o temporizador liga/desliga com limpeza para 7:30–18:30 horas.

Antes de pausas de serviço com mais de um dia de duração, recomendamos definir uma limpeza intensiva do sistema.

DICA

Observar as instruções de segurança em relação aos cuidados

▷ página 83

Segurança e responsabilidade

▷ página 127

Disposição dos botões

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

ativo Através do temporizador, é possível atribuir automaticamente disposições dos botões.



Disposição dos botões

Eco-Mode

Aqui é definido se é possível ajustar as horas do temporizador Eco-Mode.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

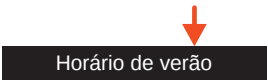


Horário de verão

Aqui é definido se o horário de verão é ajustado automaticamente.
O item do menu fica disponível se não houver nenhum módulo de telemetria instalado.

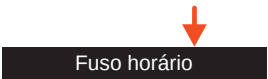
Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo



Fuso horário

Aqui é ajustado o fuso horário.



4.10 Sistema

Resfriador

Temperatura de estoque do leite

A temperatura de estoque do leite é introduzida aqui.
Ao utilizar Cup&Cool, por exemplo, <10 °C.

Mensagem Vazio

(é necessário um resfriador com função de sinalização de vazio)

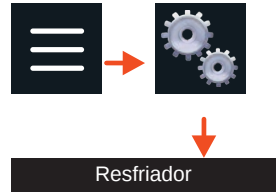
Aqui é definido se uma mensagem de leite vazio é emitida.

A mensagem de Vazio pode ser associada a um bloqueio de bebidas. Isso é importante especialmente no modo self-service, para garantir que as bebidas pagas sejam completamente preparadas.

Sensor de temperatura

(é necessário um resfriador com sensor)

A temperatura do leite é medida.



*Possível com Cup&Cool opcional
com monitoramento de temperatura.*

Quality Check (Dynamic Milk)

Influências externas no sistema de leite podem causar alterações na temperatura do leite, no volume de espuma do leite e nas qualidades da espuma do leite. As configurações básicas podem ser restauradas através do menu "Quality Check".

- * Encher o recipiente de limpeza azul com água fria
- * Conectar a mangueira de leite
- * Colocar um copo de medição com capacidade de 500 ml embaixo da saída
- * Iniciar a calibração
- * Assim que o copo de medição estiver cheio com 500 ml (+/- 20 ml), parar a calibração



Quality Check

Indicador de progresso

Opções: Linha, círculo, OFF

Valor predefinido: Linha



Indicador de progresso

Display e iluminação

Iluminação

A cor da iluminação é ajustada aqui.

Ajuste a cor desejada através do triângulo no círculo de cores. Além disso, a cor pode ser definida e ajustada através dos valores RGB.

Existem ainda as opções:

- Mudança de cor lenta
- Mudança de cor normal
- Mudança de cor rápida
- Desligado

O ajuste atual é imediatamente indicado.



Display e iluminação



Iluminação em caso de operacionalidade da máquina

- Cor de operacionalidade lateralmente

Indicação de eventos (mensagem)

Opções: • ativo • inativo

Por exemplo, mensagem de "grãos vazia".

Valor predefinido:  inativo

ativo A iluminação durante uma mensagem é ajustável.

Iluminação em caso de mensagem (evento)

- Cor de eventos lateralmente

Luminosidade do display

A luminosidade do display é ajustada aqui.

Baixar a luminosidade automaticamente

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo Se Baixar a luminosidade estiver "ativa", a luminosidade do display é automaticamente diminuída cinco minutos após a preparação da última bebida.
Com a luminosidade do display diminuída, o display passa novamente para a luminosidade escolhida da primeira vez que é apertado. Da segunda vez que um botão de bebida é apertado, a bebida correspondente será preparada.

Calibragem tátil

Calibre novamente o display tátil.

Imagem de fundo do display

Aqui pode ser configurado o esquema de cores para o display tátil.

Bebidas Letras + Cor

Aqui se define se o tamanho de letra e a cor podem ou não ser alterados.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

Filtro de água

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

ativo Filtro de água disponível. Capacidade e dureza da água solicitados.



Filtro de água

Nota

Em geral, recomendamos usar um filtro de água. Seu parceiro WMF ficará contente em ajudar a escolher o filtro de água adequado.

Dureza de carbonato medida

A dureza da água medida é introduzida aqui em °dKH.
O teste de dureza de carbonato é fornecido junto com os acessórios.



Se a máquina de café for operada com a dureza da água incorretamente configurada, isso pode levar a uma forte calcificação, e com isso a má vedação das válvulas.
Não assumimos responsabilidade por quaisquer danos resultantes.

NOTA

Medição da dureza da água

* Consulte a companhia de água relativamente à dureza da água potável ou determine-a usando o teste de dureza de carbonato WMF (inclui manual), que faz parte dos acessórios

Dureza total medida

A dureza total medida é introduzida aqui.

Capacidade do filtro

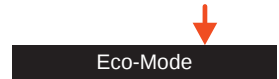
Aqui é informada a capacidade do filtro em litros.

Eco-Mode

Aqui, é possível ativar o Eco-Mode.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo



▷ Eco-Mode
página 80

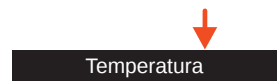
Desligar

Opções: nunca, 30 min/60 min/90 min/120 min/
150 min/180 min

Valor padrão: nunca

Temperatura

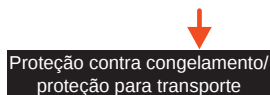
A temperatura da água da caldeira é ajustada aqui
(temperatura da água de preparação do café).



Proteção contra congelamento/ proteção para transporte

Aqui é iniciada a rotina de esvaziamento parcial do sistema de água da caldeira.

O esvaziamento parcial é particularmente importante antes de a máquina ser transportada por empresas de envio ou serviços de entregas rápidas, especialmente nos meses de inverno, para evitar danos.



Ajustar o grau de moagem

O grau de moagem pode ser ajustado através do display.

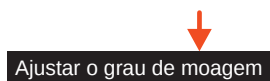
- Grau de moagem moinho 1
- Grau de moagem moinho 2

Valor menor -> grau de moagem mais fino

Valor maior -> grau de moagem mais grosso

O ajuste pode ser feito em incrementos de 0,25.

Um máximo de meio grau de moagem pode ser definido para cada ajuste. Após cada ajuste, deve ser realizada uma moagem. Somente para pessoal com treinamento e para o apoio técnico.



Dosador

Aqui, é possível salvar os nomes dos tipos de grãos e pós utilizados.

Na configuração padrão, é exibido aqui Espresso ou Café Crème.



Válido em máquinas com 2 moinhos e um recipiente de pó.

Bluetooth (opcional)

O pen-drive Bluetooth WMF opcional é necessário para esta função.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo

✳ Definir Bluetooth para ativo

✳ Abrir o painel de comando

✳ Inserir o pen-drive Bluetooth WMF na parte traseira do painel de comando

✳ Desligar e voltar a ligar a máquina de café



Função S-M-L

A função S-M-L é ativada aqui.
Símbolos e textos podem ser alterados. Tamanhos de bebidas podem ser alterados com base no tamanho padrão (M).

Opções: ☐ ativo ☐ inativo

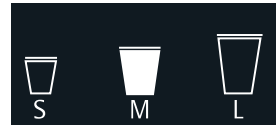
Valor predefinido: ☒ inativo


S-M-L

Small

Fator de alteração padrão do tamanho de bebida para receitas S que são reativadas.

Valor predefinido: 75%



Large

Fator de alteração padrão do tamanho de bebida para receitas L que são reativadas.

Valor predefinido: 125%

Quantidade total S-M-L

▷ Software

▷ Bebidas

página 46

Dica

Além disso, os tamanhos da bebida S-M-L podem ser definidos na receita e então ficam disponíveis diretamente como botão de bebida.

Xarope (opcional)

Aqui são atribuídos os nomes e símbolos para os xaropes.

Além disso, as possíveis quantidades de dosagem são ativadas (single, double, big).


Xarope

Possibilidades de ajuste detalhadas para a estação de xarope

▷ Manual de instruções da estação de xarope

Dados de valor nutricional

Aqui, é possível registrar informações detalhadas sobre os valores nutricionais e ingredientes por moinho, dosador, leite e espuma de leite.
Uma visão geral está disponível.


Dados de valor nutricional

Detecção de xícara (opcional)

O sensor de xícara detecta se existe um recipiente embaixo da saída e determina sua altura.



Detecção de xícara

Correção da posição de saída

Faixa de ajuste: -20 mm a +60 mm

Menos → distância menor em relação à xícara

Mais → distância maior em relação à xícara

Incrementos: 5 mm

Padrão: distância de 10 a 15 mm

Tolerância da altura da xícara

Aqui, é ajustada a tolerância da altura da xícara para bebidas com S-M-L inativo.

A altura é ajustada para uma receita no menu de bebidas. A tolerância ajustada aqui determina quão exata esta altura deve ser, para que a bebida seja liberada.

Por isso, a tolerância necessária é introduzida aqui.

Faixa de ajuste: 0 mm a ± 30 mm

Incrementos: aprox. 7,5 mm

Modo

Aqui, podem ser ajustados quatro modos diferentes.

Desligado

A função está desativada.

Deteção de presença

O sensor de xícara detecta se existe um recipiente embaixo da saída. Assim que uma bebida é selecionada, a saída se move automaticamente para a altura ajustada da respectiva bebida.

Ajustar a altura da xícara

▷ Software

▷ Bebidas

página 53

Office – Mover para altura da xícara

O sensor de xícara detecta se existe um recipiente embaixo da saída e determina sua altura. Em seguida, a saída se move para uma distância definida em relação à borda superior da xícara.

Pré-seleção de tamanhos

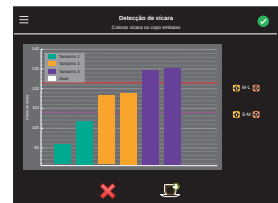
O sensor de xícara detecta se existe um recipiente embaixo da saída e determina sua altura. Com base neste valor, apenas as bebidas adequadas são exibidas no display. Com a pré-seleção S-M-L ativa, o sensor assume esta pré-seleção.

Ajuste de tamanhos S-M-L

No modo "Pré-seleção de tamanho"

A xícara colocada na máquina atualmente é exibida como símbolo no display.

Além disso, são exibidas a menor e a maior xícara ajustada por tamanho de bebida.



As duas linhas horizontais determinam o limite entre os tamanhos das bebidas.
Esta linha pode ser deslocada com os símbolos de seta.

Apagar tamanhos de xícara

- * Aperte 
- * Selecione um tamanho desejado ou "Todos os tamanhos"

A seleção é apagada.

O tamanho de xícara é apagado.

Adicionar tamanho de xícara

- * Coloque a xícara para o novo tamanho embaixo
- * Atribua o tamanho S-M-L desejado
- * Aperte 

Alterar as designações de tamanho das bebidas

▷ Sistema

▷ S-M-L

página 75

Copos do cliente

Esta opção permite que o cliente utilize copos descartáveis próprios no modo self-service. Com a opção "Copos do cliente" ativada, a tela inicial muda.

Aqui, no menu Detecção de xícara, é possível ajustar a tela inicial conforme desejado.



Tela inicial com copos do cliente

Utilizar "Copo próprio"

- * Aperte **Copo próprio**
- O display de seleção de bebidas é exibido.*
- * Selecione a bebida desejada
- O tamanho de bebida desejado é solicitado.*
- * Selecione o tamanho de bebida adequado
- A bebida será preparada.*

Uso de "Copo do operador"

- * Aperte **Copo do operador**
- O display de seleção de bebidas é exibido.*
- * Selecione a bebida desejada
- O sensor de xícara detecta automaticamente o tamanho do copo colocado e a bebida é preparada de acordo com os ajustes S-M-L.*



Pré-seleção do tamanho da bebida

Soluções digitais



Soluções digitais

Ações remotas

Media Packages não instalados, que foram enviados através do WMF Coffee Connect e não foram instalados diretamente, podem ser executados posteriormente aqui.

Smart Remote

O apoio técnico da WMF pode ativar o Smart Remote. Em seguida, esta função pode ser ativada aqui.

4.11 Idioma

O idioma do display é ajustado aqui.

Os idiomas disponíveis são apresentados em inglês.



4.12 Eco-Mode

Se o Eco-Mode estiver "ativo", a temperatura da caldeira de vapor é diminuída dez minutos após a preparação da última bebida.

Os botões de bebidas se mantêm iluminados.

Se pretender preparar uma bebida com leite e a temperatura estiver baixa, a máquina de café precisará de aproximadamente 15 segundos para aquecer.

Só depois de aquecer começa a preparação da bebida.



▷ Eco-Mode
página 73

Eco-Mode

Opções: • Ligado • Desligado • Temporizador

Valor

predefinido:  Desligado

Aqui, é possível ativar o Eco-Mode.



Indicação Eco-Mode

No display Operacionalidade da máquina, o símbolo Eco-Mode é exibido no cabeçalho.

Existem dois estados.

Eco-Mode "active"

A máquina de café está atualmente na fase de diminuição.



Eco-Mode "ready"

O Eco-Mode é controlado por tempo de espera, e é ativado 10 minutos após a última preparação de bebida.



Início imediato

Com a configuração Eco-Mode "ativo", o símbolo Eco-Mode é exibido no display Operacionalidade da máquina.



Tocando o símbolo, o Eco-Mode é ativado imediatamente.

O símbolo muda para "active".

4.13 USB

Através da conexão USB, é possível uma troca de dados. Assim que o stick USB estiver inserido, as funções são ativadas.

A conexão USB se encontra no canto superior esquerdo, atrás do painel de comando, por trás de uma peça de encaixe.



Carregar receitas

Aqui as receitas salvas no pen-drive USB são carregadas na máquina de café.



Carregar receitas

Carregar símbolos de bebidas

Carregar fotografias ou símbolos de bebidas do stick USB.



Carregar símbolos
de bebidas

Salvar receitas

As receitas atuais da máquina de café são exportadas aqui para o pen-drive USB.



Salvar receitas

Salvar receitas em PDF

As receitas ativas, todas as receitas do cliente ou todas as receitas de fábrica podem ser exportadas como arquivo PDF.



Salvar receitas em PDF

Exportar contadores

Os estados atuais do contador da máquina de café são exportados aqui para o pen-drive USB.



Exportar contadores

Exportação HACCP

As limpezas realizadas são protocoladas e exportadas aqui para o pen-drive USB para comprovação HACCP.



Exportação HACCP

Cópia de segurança

Dados configurados, como dados da máquina, dados das bebidas etc., são salvos aqui no pen-drive USB.



Cópia de segurança

Carregar os dados

Dados salvos, como dados da máquina, dados das bebidas etc., são carregados aqui do pen-drive USB para a máquina de café.
(Pode ser protegido por PIN.)



Carregar os dados

Carregar idioma

Caso esteja disponível, um outro idioma do display é carregado aqui do pen-drive USB para a máquina de café.



Carregar idioma

Atualização de firmware

Apenas para apoio técnico.



Atualização de firmware

5 Cuidados

5.1 Instruções de segurança em relação a cuidados

Para um funcionamento perfeito da máquina de café e para uma qualidade ótima do café, é essencial uma limpeza regular.



Risco para a saúde/higiene

- O leite é muito sensível. Podem formar-se no sistema do leite germes prejudiciais à saúde.
 - > Limpe o sistema do leite diariamente.
 - > Em máquinas de café sem Plug&Clean, além disso, deve ser realizada, uma vez por dia, uma limpeza manual da saída combinada após o fim do serviço.
 - > Em máquinas de café com Plug&Clean, além disso, deve ser realizada, uma vez por semana, uma limpeza manual da saída combinada.
 - > Substitua regularmente a mangueira do leite.
 - > Substitua regularmente a mangueira do misturador.
 - > Respeite todas as indicações de higiene.
 - > Respeite o conceito de limpeza HACCP.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



Risco para a saúde/higiene

- Em máquinas de café que não estejam sendo usadas podem reproduzir-se germes.
 - > Execute todas as limpezas antes e depois de pausas no serviço de vários dias.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



Risco para a saúde/higiene

- Todos os detergentes se adequam na perfeição aos programas de limpeza.
 - > Utilize unicamente os detergentes e descalcificantes da WMF.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



Risco para a saúde/ perigo de irritação e escaldadura



- Durante a limpeza, líquido de limpeza quente e água quente são expelidos pela saída combinada. As superfícies e saídas adjacentes aquecem.
- Os líquidos quentes podem irritar a pele e, devido à temperatura, existe perigo de escaldadura.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante a limpeza.
- > Certifique-se de que pessoas não instruídas e, principalmente, crianças, fiquem longe da máquina de café durante a limpeza.
- > Antes da limpeza, use sempre o "CleanLock" para bloquear o display tátil.
- > Tome todas as precauções para impedir que o líquido de limpeza seja ingerido.

⚠ CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



Dynamic Milk

Se nenhuma bebida com leite tiver sido preparada durante 119 minutos, uma limpeza automática do sistema de leite é iniciada e o leite fresco é reabastecido.

NOTA



Nota

- Da próxima vez que a máquina de café for ligada, o leite será abastecido novamente e, com isso, o programa de limpeza estará concluído.

NOTA

5.2 Visão geral de intervalos de limpeza

Cuidados						
Diariamente	Semanalmente	Regularmente	Automático	Mensagem		Instruções
Programas de limpeza ▷ a partir da página 86						
x					Limpeza do sistema	0
	x				Limpeza intensiva do sistema (AutoClean)	0
x					Limpeza do sistema de leite	0
x			x		Enxágue do espumador	0
x					Enxágue do misturador *	0
				x	Descalcificação	
			x	x	Substituição do filtro FFC *	0
Limpezas manuais						
x					Limpar o painel de comando (CleanLock)	0
x					Limpar a gaveta de borras	
		x			Limpar a câmara de infusão	
	x				Limpar o tanque de água	
x					Limpar o coletor de gotas	0
x					Limpar a caixa e o sensor de xícara	
x					Limpar o sistema de leite, Basic Milk	
	x				Limpar o sistema de leite, Plug&Clean	
	x				Limpar o sistema de leite, Easy Milk	
	x				Limpar o sistema de leite, Dynamic Milk	
(x)	x				Limpar o misturador *	0
		x			Limpar o recipiente dos grãos	
		x			Limpar o recipiente de pó *	



▷ a partir da página 96

▷ a partir da página 93

▷ página 101

▷ página 102

▷ página 102

▷ página 105

▷ página 105

▷ página 106

▷ página 94

▷ página 94

▷ página 94

▷ página 94

▷ página 109

▷ página 110

▷ página 111

Diariamente = pelo menos uma vez por dia e quando necessário

Semanalmente = limpeza semanal

Regularmente = regularmente, quando necessário

Automático = sequência automática

Mensagem = após a mensagem no display

(x) = no caso de sujeira acentuada, diariamente

* = opcional (dependendo do equipamento)

Instruções = instruções disponíveis no menu ▷ "Software" ▷ "Cuidados"

5.3 Programas de limpeza

5.3.1 Limpeza do sistema

A limpeza do sistema é um programa de limpeza automática e, dependendo do sistema de leite, realiza a limpeza do sistema de café da máquina com uma pastilha de limpeza WMF ou produto de limpeza líquido.

Uma limpeza do sistema de leite e um enxágue do misturador fazem parte da limpeza do sistema. A função FFC opcional também é limpa como parte da limpeza do sistema, se necessário.

Duração total de 10 minutos.

Instruções como animação

▷ Menu principal

▷ Cuidados

▷ Instruções

▷ Instruções de limpeza da estação de xarope



Risco para a saúde/ perigo de irritação e escaldadura



- Durante a limpeza, sai líquido de limpeza e água quente pela saída combinada e pela saída de água quente.
- Os líquidos quentes podem irritar a pele e, devido à temperatura, existe perigo de escaldadura.
 - > Nunca toque por baixo das saídas durante a limpeza.
 - > Tome todas as precauções para impedir que o líquido de limpeza seja ingerido.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança

▷ a partir da página 7



O programa de limpeza executa a limpeza do sistema, através das indicações passo a passo no display.
Siga as mensagens.

NOTA

Limpeza do sistema; Basic Milk

Iniciar

- * Abra o menu Cuidados
 - * Aperte **Limpeza do sistema**
- Surge a questão: "Desligar após a limpeza?"
- Em caso de confirmação com **Sim**, a máquina de café se desliga após a limpeza.
 - Em caso de confirmação com **Não**, a máquina de café se mantém ligada após a limpeza.
- * Escolha a opção desejada
 - * Siga as indicações no display



Durante a limpeza, é possível que uma pequena parte de água de enxágue possa saltar para a gaveta de borras. Não se trata de um erro.

Limpeza do sistema; Basic Milk com Plug&Clean

Para a limpeza do sistema em máquinas de café com Plug&Clean, é usado o adaptador Plug&Clean.

Iniciar

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Limpeza do sistema**
- * Siga as indicações no display



Limpeza do sistema (Easy Milk/Dynamic Milk)



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura



- Durante a limpeza, solução de limpeza quente flui para os recipientes.
- > Esvazie o recipiente de limpeza cuidadosamente após a limpeza.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7



O recipiente de limpeza nunca deve ser colocado no resfriador enquanto estiver quente, pois isso pode causar danos ao resfriador.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

Para a limpeza do sistema em máquinas de café com Easy Milk/Dynamic Milk, é usado o recipiente de limpeza azul especial.

Iniciar

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Limpeza do sistema**
- * Siga as indicações no display



Limpeza do sistema (AutoClean)

A limpeza diária do sistema é realizada de maneira totalmente automática com AutoClean. O recipiente de limpeza azul não é mais necessário.

A máquina realiza a dosagem da quantidade necessária de detergente de maneira totalmente automática.

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Limpeza do sistema**
- * Siga as indicações no display

Opcionalmente, a limpeza do sistema pode ser ajustada através do menu do temporizador.

Limpeza AutoClean
▷ Software
▷ Temporizador
página 67

Limpeza intensiva do sistema (AutoClean)



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura

- Se o adaptador Plug&Clean for retirado durante a execução da limpeza e/ou enxágue, pode ocorrer a saída de água ou vapor quente.
- Nunca puxe o adaptador Plug&Clean durante a limpeza ou o enxágue rápido.

Iniciar

Uma limpeza intensiva do sistema deve ser executada uma vez na semana ou antes de pausas de serviço com mais de um dia de duração.

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Limpeza intensiva do sistema**
- * Siga as indicações no display
- * Retire a mangueira de leite do recipiente
- * Ligue a mangueira de leite à tomada Plug&Clean da máquina

A máquina realiza a dosagem da quantidade necessária de detergente de maneira totalmente automática.

Opcionalmente, a limpeza intensiva do sistema pode ser ajustada através do menu do temporizador.



Observe o encaixe correto do adaptador Plug&Clean e da mangueira de leite.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
➤ a partir da página 7



NOTA

Observar o capítulo *Segurança*
➤ a partir da página 7

Observar o capítulo
Responsabilidade
➤ a partir da página 127

Enxágue rápido (AutoClean)



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura

- Se o adaptador Plug&Clean for retirado durante a execução da limpeza e/ou enxágue, pode ocorrer a saída de água ou vapor quente.
- > Nunca puxe o adaptador Plug&Clean durante a limpeza ou o enxágue rápido.

A mangueira de leite deve ser enxaguada com o enxágue rápido uma vez ao dia.

- * Retire a mangueira de leite do recipiente
- * Ligue a mangueira de leite à tomada Plug&Clean da máquina

O enxágue rápido é iniciado automaticamente depois de travar o adaptador Plug&Clean.

O LED na tomada Plug&Clean pisca assim que o enxágue rápido está concluído.



Ao conectar um leite novo, sempre execute um enxágue rápido.

Duração: 1–2 minutos



Observe o encaixe correto do adaptador Plug&Clean e da mangueira de leite.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7



DICA

NOTA

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

5.3.2 Limpeza do sistema de leite



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura



- Durante o enxágue, sai água quente pela saída combinada.
 - > Nunca toque por baixo das saídas durante o enxágue.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

A limpeza do sistema de leite pode ser iniciado individualmente. Isso faz sentido se existirem pausas prolongadas entre as preparações de bebidas com leite. A limpeza do sistema de leite enxagua a mangueira de leite com os bocais de leite e a saída combinada.

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Limpeza do sistema de leite**
- * Siga as indicações no display

Instruções como animação

- ▷ Menu principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instruções

5.3.3 Enxágue do espumador



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura



- Durante o enxágue, sai água quente pela saída combinada.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante o enxágue.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7

Para máquinas de café com Plug&Clean ou Easy Milk, existe o enxágue do espumador que, em caso de necessidade, pode ser iniciado. Além disso, o enxágue do espumador pode ser executado automaticamente. Isto é iniciado automaticamente 3 minutos depois da última preparação de bebida de leite. Antes do arranque automático do enxágue do espumador, é audível um sinal acústico.

Se o enxágue do espumador estiver ativado, as bebidas preparadas não podem ficar por baixo da saída combinada.

* Abra o menu Cuidados

* Aperte **Enxágue do espumador**

* Siga as indicações no display

Instruções como animação

▷ Menu principal

▷ Cuidados

▷ Instruções

5.3.4 Enxágue do espumador (Dynamic Milk)

Para máquinas de café com Dynamic Milk, o enxágue do espumador automático ocorre de duas em duas horas.

5.3.5 Enxágue do misturador



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura



- Durante o enxágue, sai água quente pela saída combinada.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante o enxágue.

O enxágue do misturador pode ser iniciado individualmente.

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Enxágue do misturador**
- * Siga as indicações no display



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

Instruções como animação
▷ Menu principal
▷ Cuidados
▷ Instruções

5.3.6 Substituição do filtro FFC



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura

- > A cápsula do filtro está quente imediatamente depois da saída do café pelo filtro.
- > Antes de trocar, deixe a cápsula do filtro esfriar um pouco.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

O filtro deve ser substituído após 100 infusões, ou após 72 horas.

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Substituição do filtro FFC**

Um display com instruções guiadas é apresentado.

- * Siga as instruções no display
- Neste item de menu é exibido quantas bebidas ainda podem ser preparadas através deste filtro ou quantas horas restam até expirar o prazo de substituição do filtro.

5.3.7 Visão geral Limpar o sistema do leite

	Sistema de leite			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
Enxágue do espumador automático		x	x	x
Limpeza do sistema; Basic Milk	x			
Limpeza do sistema; através do adaptador Plug&Clean		x		
Limpeza do sistema; com recipiente de limpeza			x	x
Diariamente ; limpar manualmente o sistema de leite	x			
Semanalmente ; limpar manualmente o sistema de leite		x	x	
Regularmente ; limpar manualmente o exterior da saída combinada	x	x	x	x

 Se o enxágue do espumador estiver definido para "inativo", será necessário realizar diariamente a limpeza do sistema de leite também em máquinas com Plug&Clean ou Easy Milk.

NOTA

5.4 Reabastecer o detergente (AutoClean)

Granulado de limpeza para o sistema de café

- * Abra a aba da abertura de inserção manual
- * Rebata a tampa verde para a frente
- * Retire o dosador de granulado da máquina e vire-o de cabeça para baixo
- * Abra o dosador com um movimento de rotação
- * Retire a lata vazia de granulado de limpeza e coloque uma lata nova



Detergente para o sistema de leite

- * Desenrosque o adaptador de limpeza do frasco vazio de detergente para o sistema de leite
- * Coloque um novo frasco de detergente para o sistema de leite da WMF



5.5 Descalcificação



Risco para a saúde/ perigo de irritação e escaldadura



- Durante a limpeza e a descalcificação, flui da saída combinada líquido de limpeza ou solução de descalcificação quente.
 - Os líquidos quentes podem irritar a pele e, devido à temperatura, existe perigo de escaldadura.
 - Detergentes e descalcificantes podem causar danos à saúde em caso de contato ou ingestão acidental.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante a limpeza, nem durante a descalcificação.
- > Tome todas as precauções para impedir que o líquido de limpeza e a solução de descalcificação sejam ingeridos.
- > Procure se familiarizar com as informações sobre o produto que constam na garrafa de descalcificante.
-



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



Perigo de queimadura



- Durante a saída de bebidas ou vapor, flui líquido quente das saídas. As superfícies e saídas adjacentes aquecem.
- > Se a máquina de café estiver quente, começa primeiro uma rotina de esfriamento. Duração da rotina de esfriamento de 5–10 minutos.
- > Aguarde pelo final da rotina de esfriamento.
-



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



- Os produtos de cuidados da WMF foram concebidos e testados para os materiais utilizados na máquina. Um descalcificante diferente poderá causar danos à máquina de café.
 - > Use exclusivamente descalcificante da WMF. Nenhuma garantia é oferecida por danos causados pela utilização de um outro descalcificante. Ficarão excluídos os direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal.

A dureza da água, o fluxo de água e a utilização ou não de um filtro de água determinam o momento em que deve ser realizada uma descalcificação. Este momento é calculado e apresentado pela WMF 1500 S+.

A descalcificação é constituída por quatro fases.

- Rotina de esfriamento (com a máquina aquecida)
- Preparação
- Descalcificação
- Enxágue

Será necessário o seguinte para a descalcificação:

- Duas garrafas de descalcificante líquido WMF (0,75 l cada)
- 3 garrafas de água quente (total de 2,25 l)
- Recipiente coletor de cinco litros



As mensagens no display acompanham o programa, passo a passo. Ao ligar é executada uma rotina, que é preciso aguardar que termine. Siga as mensagens.

Abrir o programa de descalcificação

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Descalcificação**
- * Continuar com 5.5.1 ou com 5.5.2
- * Siga as mensagens no display

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127



Duração total de descalcificação de aproximadamente 80 minutos.
O processo não pode ser interrompido em momento algum.

IMPORTANTE

▷ Menu principal
▷ Cuidados
▷ Descalcificação

5.5.1 Descalcificação da máquina de café com o tanque de água

Rotina de esfriamento (com a máquina aquecida)

Se a máquina de café estiver quente, começa primeiro uma rotina de esfriamento.

Duração da rotina de esfriamento de 5–10 minutos.



Perigo de queimadura



- Durante a rotina de esfriamento, sai vapor quente.
- Após o último enxágue, a caldeira de vapor é esquentada. A água quente dilata e, por fim, sai sob a forma de vapor.
 - > Não toque por baixo das saídas durante a descalcificação.
 - > Não toque nas superfícies quentes.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7

Descalcificação

- * Remova o tanque de água
- * Se disponível, remova o filtro de água
- * Misture o descalcificante líquido no tanque de água com água quente
- * Caso se formem cristais durante a armazenagem abaixo do ponto de congelamento, agite até que todos os cristais do descalcificante líquido se tenham soltado
- * Coloque o tanque de água com a solução descalcificante e confirme no display
- * Coloque um recipiente coletor com capacidade para aproximadamente 5 litros sob a saída de água quente
- * Desloque a saída combinada para baixo

A descalcificação é iniciada.

Duração aproximada de 40 minutos.

- * Esvazie o recipiente coletor
- * Esvazie a solução descalcificante que ficou no tanque de água
- * Enxágue o tanque de água e encha com água fria até ao máximo que conseguir

Durante a armazenagem, podem formar-se cristais no descalcificante líquido.

Estes cristais não podem entrar na máquina de café.

A temperatura ideal da água é de, aproximadamente, 37 °C.

Números de encomenda dos artigos

▷ Anexo

*Acessórios e peças de reposição
página 132*

- * Insira novamente o tanque de água
- * Coloque o recipiente coletor por baixo

Enxágue

Começa o enxágue.

Duração aproximada de 30 minutos.

- * Se necessário, reabasteça com água fria
- * Esvazie o recipiente coletor
- * Esvazie o tanque de água
- * Se disponível, coloque o filtro de água
- * Insira novamente o tanque de água

A descalcificação está concluída.

O fim é apresentado no display.

5.5.2 Descalcificação da máquina de café ligada à rede de abastecimento de água

Rotina de esfriamento (com a máquina aquecida)

Se a máquina de café estiver quente, começa primeiro uma rotina de esfriamento.

Duração da rotina de esfriamento de 5–10 minutos.

**Perigo de queimadura**

- Durante a rotina de esfriamento, sai vapor quente.
- Após o último enxágue, a caldeira de vapor é esquentada. A água quente dilata e, por fim, sai sob a forma de vapor.
 - > Não toque por baixo das saídas durante a descalcificação.
 - > Não toque nas superfícies quentes.

**CUIDADO**

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7

Descalcificação

- * Feche a torneira principal da tubulação da água
 - * Remova o tanque de água
 - * Gire o bujão estanque do acoplamento do tanque de água no sentido anti-horário e remova-o (chave de fenda, ver figuras 1 e 2)
 - * Misture o descalcificante líquido no tanque de água com água quente
 - * Caso se formem cristais durante a armazenagem abaixo do ponto de congelamento, agite até que todos os cristais do descalcificante líquido se tenham soltado
 - * Coloque o tanque de água com a solução descalcificante e confirme no display
 - * Coloque um recipiente coletor com capacidade para aproximadamente 5 litros sob a saída de água quente
 - * Desloque a saída combinada para baixo
- A descalcificação é iniciada.*
Duração aproximada de 40 minutos.
- * Esvazie o recipiente coletor
 - * Esvazie a solução descalcificante que ficou no tanque de água
 - * Enxágue o tanque de água e encha com água fria até ao máximo que conseguir
 - * Insira novamente o tanque de água
 - * Coloque o recipiente coletor por baixo

O acoplamento do tanque de água se encontra atrás do tanque de água.

▷ Figura 1



Figura 1



Figura 2

Durante a armazenagem, podem formar-se cristais no descalcificante líquido.

Estes cristais não podem entrar na máquina de café.

A temperatura ideal da água é de, aproximadamente, 37 °C.

Números de encomenda dos artigos

▷ Anexo

*Acessórios e peças de reposição
página 132*

Enxágue

Começa o enxágue.

Duração aproximada de 30 minutos.

- * Esvazie o recipiente coletor
- * Esvazie e seque o tanque de água
- * Enrosque uma vez mais o bujão estanque (chave de fenda, ver figuras 1 e 2)
- * Insira o tanque de água
- * Coloque o recipiente coletor por baixo
- * Abra a torneira principal da tubulação da água

Os restantes enxágues são realizados através da tubulação da água.

A descalcificação está concluída.

O fim é apresentado no display.

5.6 Limpezas manuais

Números de encomenda para o programa de cuidados da WMF
▷ Acessórios e peças de reposição página 132

5.6.1 Limpar o painel de comando (CleanLock)

- * Aperte **CleanLock**

Começa uma contagem regressiva de 15 segundos.

Agora, é possível limpar o display tátil.

O display tátil é novamente ativado 15 segundos após a última preparação.



Perigo de escaldadura

- Se a preparação de uma bebida for iniciada acidentalmente, existe perigo de lesão.
 - > Antes da limpeza, use sempre o "CleanLock" para bloquear o display tátil.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7



- Existe o perigo de provocar riscos ou abrasões com a limpeza.
 - > Limpe o display somente com um pano úmido. Não utilize produtos de limpeza.
 - > Use panos macios para a limpeza.
 - > Recomendamos usar um pano de microfibra úmido.

IMPORTANTE

Observar o capítulo Responsabilidade
▷ a partir da página 127

5.6.2 Limpar a gaveta de borras (descarga direta de borras, opcional)

- * Esvazie a gaveta de borras e passe por água potável corrente
- * Limpe com um pano úmido
- * Seque e coloque de novo a gaveta de borras



IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

- ! > Em máquinas de café com depósito de borras no balcão, a descarga de borras deve ser limpa diariamente.
- > Não use força excessiva! Risco de ruptura.

5.6.3 Limpar a câmara de infusão

! Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



- A máquina de café contém peças móveis que poderão ferir os dedos ou as mãos.
- Remover a câmara de infusão implica perigo de esmagamento.
- > Desligue sempre a máquina de café e retire o conector da rede antes de tocar no moinho de café ou na abertura da câmara de infusão.
- > Sempre segure com firmeza e retire cuidadosamente a câmara de infusão.

! CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7

A câmara de infusão pode ser limpa sempre que necessário e em intervalos regulares.
Recomendação: mensalmente.

- * Pressione o interruptor liga/desliga até desligar a máquina de café
- * Retire o conector da rede
- * Desloque a saída combinada totalmente para cima
- * Remova a gaveta de borras
- * Remova o coletor de gotas

A câmara de infusão fica agora livremente acessível.



Perigo de queimadura



- A câmara de infusão ainda pode estar quente imediatamente após o desligamento.
- > Deixe a máquina de café esfriar antes da limpeza.



- A câmara de infusão pode escorregar para baixo.
- > Fixe sempre bem a câmara de infusão.
- > Não use força excessiva! Risco de ruptura.

- * Agarre na caixa com uma mão por baixo da câmara de infusão, solte a trava e mantenha assim (figura 1)
- * Passe a câmara de infusão lentamente para baixo, vire e retire a mesma para a frente
- * Retire a câmara de infusão enquanto a segura bem (figura 2)

Use a Multitool dos acessórios.

- * Gire a rosca na cabeça da câmara de infusão no sentido anti-horário (figura 3) até o raspador se encontrar na posição dianteira
 - * Comprima ligeiramente o funil [1] e puxe para cima
 - * Puxe as molas para fora e pressione para baixo
- Desta forma, a rampa de inserção é desbloqueada.*

- * Ponha a rampa de inserção [2] para cima
- * Lave a peneira de infusão com água potável corrente ou com um pano



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

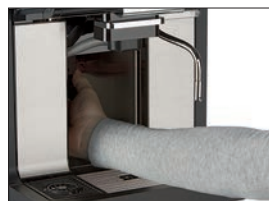


Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

- * Remova os restos de pó de café com um pincel ou uma escova
- * Passe a câmara de infusão por água potável corrente

Potenciais danos

- A câmara de infusão pode ser danificada com o uso de detergentes ou na máquina de lavar louça
 - > Use unicamente água para limpar a câmara de infusão.
 - > Nunca lave a câmara de infusão na máquina de lavar louça.

* Seque a câmara de infusão com um pano. Deixe secar completamente antes de inseri-la na máquina de café.

Remova os restos de pó de café da caixa.

- * Escove o pó de café para a frente ou aspire com o aspirador
- * Prenda as molas na rampa de inserção (figura 5)
- * Comprima ligeiramente o funil [1] e coloque novamente

Observe as guias.

Depois de seca, volte a montar a câmara de infusão.

- * Mantenha a trava comprimida e recolque a câmara de infusão na caixa até ela chegar à parede posterior
- * Desloque a câmara de infusão para cima na vertical, até a trava engatar
- * Coloque a gaveta de borras
- * Coloque o coletor de gotas

 Se a câmara de infusão oferecer resistência ao ser colocada:

- > Gire a rosca na cabeça da câmara de infusão com a Multitool um pouco para a esquerda ou para a direita até a câmara de infusão deslizar para a guia.
- > Não use força excessiva! Risco de ruptura.

IMPORTANTE

*Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127*

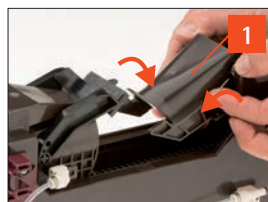


Figura 5



Peneira de infusão

IMPORTANTE

*Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127*

5.6.4 Limpar o tanque de água

Lave bem o tanque de água semanalmente com água potável limpa.



5.6.5 Limpar o coletor de gotas



Perigo de escaldadura



- O coletor de gotas pode conter líquidos quentes.
- Se o coletor de gotas, p. ex. após a limpeza, não for corretamente engatado, existe perigo de queimadura devido a líquidos quentes.
 - > Mova cuidadosamente o coletor de gotas.
 - > Coloque de novo o coletor cuidadosamente, para não entornar água acidentalmente.
 - > Observe sempre o correto assento do coletor de gotas.

- * Eleve ligeiramente o coletor de gotas, à frente, e remova o mesmo
- * Limpar diariamente o coletor de gotas
- * Enxágue depois o coletor de gotas com água potável limpa
- * Seque e coloque de novo o coletor de gotas



Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7



Instruções
▷ Software ▷ Cuidados
página 45

Com estação de xarope opcional
▷ Instruções de limpeza da estação
de xarope

5.6.6 Limpar a caixa e o sensor de xícara



- Existe o perigo de provocar riscos ou abrasões com a limpeza.
 - > Não limpe com pós abrasivos nem produtos semelhantes.
 - > Utilize somente produtos de limpeza muito suaves.
 - > Não utilize produtos de limpeza com forte teor alcalino, nem que contenham álcool ou desengordurante.
 - > Use panos macios para a limpeza.
 - > Recomendamos usar um pano de microfibra úmido.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

Nota

Há problemas de durabilidade com o uso de produtos de limpeza alcalinos, solventes como por ex. acetona, carbono, tetracloreto de carbono, diluentes ou compostos de álcool >5%, amoníaco, benzeno, glicerina, xileno, abrasivos, desengordurantes e limpa-vidros fortes em spray também não são apropriados.

Para cuidar das peças de revestimento de metal (superfície mate), recomendamos WMF Purargan®.

Limpe o display somente com um pano úmido. Não utilize produtos de limpeza.

- * Desligue a máquina de café no interruptor liga/desliga
- * Deixe a máquina de café esfriar antes da limpeza
- * Limpe a caixa da máquina de café com um pano úmido depois que ela tiver esfriado
- * Seque usando um pano delicado
- * Limpe o sensor com um pano úmido

5.6.7 Limpar manualmente o sistema de leite

Limpar o sistema de leite manualmente
(Basic Milk/Easy Milk)



Perigo de escaldadura

- Se a preparação de uma bebida for iniciada acidentalmente, existe perigo de lesão.
 - > Desligue sempre a máquina de café antes da limpeza.
 - > Retire o conector da rede.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 7

Instruções como animação
▷ Menu principal
▷ Cuidados
▷ Instruções



Risco para a saúde

- Em caso de contato com os olhos, o detergente para o sistema de leite da WMF pode provocar lesões oculares graves.
- > Certifique-se de que o detergente para o sistema de leite nunca atinge os olhos de pessoas nem animais.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 7



- > Antes da limpeza manual do sistema de leite, é necessário executar uma limpeza do sistema. A limpeza do sistema elimina os resíduos de leite do sistema.

IMPORTANTE

Observar o capítulo *Responsabilidade*
▷ a partir da página 127

- * Puxe a alavanca que se encontra por trás da saída combinada
- * Retire a saída combinada solta
- * Apenas com Basic Milk: puxe a mangueira do leite do recipiente de leite e solte a mesma da saída combinada
- * Solte a mangueira do misturador (se disponível)
- * Misture 5 ml de detergente especial da WMF ou uma pastilha de limpeza especial com 500 ml de água quente
- * Separe as peças da saída combinada
- * Apenas com Basic Milk: mergulhe uma extremidade da mangueira do leite na solução de limpeza
- * Apenas com Basic Milk: mergulhe a restante mangueira no sentido do comprimento na solução de limpeza

Este procedimento impede a formação de bolhas de ar na mangueira do leite.



- * Coloque as peças da saída combinada na solução de limpeza (3 peças)

Todas as peças devem se encontrar completamente mergulhadas na solução de limpeza.

- * Lave bem todas as peças com uma escova após cinco horas
- * Enxágue bem todas as peças da saída combinada com água potável limpa
- * Apenas com Basic Milk: enxágue bem a mangueira de leite
- * Enxágue bem a mangueira do misturador (se disponível)
- * Insira a mangueira do misturador
- * Una a saída combinada
- * Coloque a saída combinada
- * Apenas com Basic Milk: insira a mangueira do leite



Limpeza manual da saída combinada (Dynamic Milk)



Em máquinas de café com Dynamic Milk, o espumador não pode ser desmontado!

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 127

Limpe diariamente a saída combinada com um pano úmido e as aberturas com as escovas adequadas.

Limpar a tomada Plug&Clean (AutoClean)

Se necessário, limpe a tomada Plug&Clean com uma escova.

5.6.8 Limpar o misturador

Limpar com mais frequência, dependendo do pó usado.



Perigo de escaldadura

- Se a mangueira do misturador não estiver bem inserida, pode sair inadvertidamente água quente ou bebidas quentes preparadas com pó.
- > Insira sempre bem a mangueira do misturador.

- * Desloque o painel de comando para cima
 - * Retire a mangueira do misturador na saída combinada e guie o copo do misturador para cima pela alça
- A hélice do misturador está agora visível.*

Diariamente

- * Retirar o copo do misturador
- * Desmonte o copo do misturador em suas quatro partes individuais
- * Limpe as peças completamente em água potável corrente

Se necessário (semanalmente)

- * Misture 5 ml de detergente especial da WMF ou uma pastilha de limpeza especial com 500 ml de água quente
- * Colocar todas as quatro peças durante, pelo menos, 4 horas no líquido de limpeza
- * Após quatro horas, enxágue mais uma vez completamente em água potável corrente
- * Retire o recipiente de pó e limpe a abertura de inserção para o copo do misturador com um pano ou uma escova
- * Deixe secar completamente todas as peças [1]



Durante a montagem, todas as aberturas devem estar voltadas para o mesmo lado.

- * Coloque a roda misturadora [2] como apresentado na imagem

Depois de colocar, o lado verde fica visível.

- * Insira a mangueira do misturador no respectivo copo
- * Insira novamente o copo do misturador, até engatar
- * Insira a mangueira do misturador na saída combinada



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
> a partir da página 7

Instruções
> Menu principal
> Cuidados
> Instruções



5.6.9 Limpar o recipiente dos grãos

Os recipientes dos grãos podem ser limpos sempre que necessário e em intervalos regulares.

Recomendação: mensalmente.



Perigo de lesão

- Cabelos muito longos ou roupas podem ficar presos na cabeça do moinho e ser puxados para dentro da máquina de café.
- > Sempre proteja os cabelos com uma rede.



CUIDADO



Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



- A máquina de café contém peças móveis que poderão ferir os dedos ou as mãos.
- > Desligue sempre a máquina de café e retire o conector da rede antes de tocar no moinho de café ou na abertura da câmara de infusão.



CUIDADO



- > Nunca lave os recipientes dos grãos na máquina de lavar louça.

IMPORTANTE

- * Desloque o painel de comando para cima
Atrás do painel de comando, do lado direito, encontra-se o interruptor liga/desliga.
- * Pressione brevemente o interruptor liga/desliga até um sinal ser emitido
- * Retire o conector da rede
- * Abra o bloqueio do recipiente de grãos, girando 180°
- * Retire os recipientes dos grãos para cima
- * Esvazie completamente os recipientes dos grãos e limpe a fundo com um pano úmido



Girar o bloqueio 180°



- * Deixe secar completamente os recipientes dos grãos
- * Encha e coloque novamente os recipientes dos grãos.
 Feche o bloqueio do recipiente de grãos, girando 180°

5.6.10 Limpar o recipiente de pó

O recipiente de pó pode ser limpo sempre que necessário e em intervalos regulares.

Recomendação: mensalmente.

Limpar com mais frequência, dependendo do pó usado.

- * Desloque o painel de comando para cima
Atrás do painel de comando, do lado direito, encontra-se o interruptor liga/desliga.
- * Pressione brevemente o interruptor liga/desliga até um sinal ser emitido
- * Retire o conector da rede
- * Abra o bloqueio do recipiente de pó, girando 180°
- * Incline o recipiente para trás e retire para cima
- * Esvazie o recipiente por completo
- * Desparafuse a porca de capa à frente e atrás
- * Retire a rosca dosadora
- * Limpe o recipiente a fundo com um pano úmido
- * Limpe bem as peças individuais da rosca dosadora
- * Deixe secar completamente o recipiente de pó e as peças individuais
- * Volte a montar e colocar a rosca dosadora, parafuse as porcas de capa



*Dosador com peças individuais.
Rosca dosadora*



Confirme a posição certa da expulsão!

- * Encha e coloque novamente o recipiente de pó
- * Gire o bloqueio em 180° e feche novamente

IMPORTANTE

6 Conceito de limpeza HACCP

Está legalmente obrigado (a) a garantir que terceiros não são expostos a riscos para a saúde ao consumir alimentos.

É necessário um conceito de limpeza HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) para identificação e avaliação de riscos. Deve realizar uma análise de riscos em sua empresa. O objetivo é detectar e remediar aspectos perigosos para a higiene dos alimentos. Para isso, é necessário determinar e implementar processos de monitoramento e, se necessário, também de teste. Se a instalação, a manutenção, os cuidados e a limpeza forem realizados adequadamente, as máquinas de café WMF cumprirão os requisitos acima mencionados. Se os cuidados e a limpeza da máquina de café não forem adequados, a preparação de bebidas com leite pode ser perigosa a nível de higiene alimentar. Tenha os seguintes aspectos em consideração para respeitar o conceito de limpeza HACCP:

Desinfetar diariamente o sistema de leite

- Cumpra as normas de limpeza do sistema de leite, descritas no capítulo Cuidados. Estará garantindo, assim, a quase absoluta esterilidade de seu sistema no início do serviço.

"Regulamento relativo à higiene dos gêneros alimentícios de 05/08/1997"

Use o nosso conceito de limpeza HACCP para monitorar a limpeza regular.

*Exportação HACCP
▷ página 82*

Use apenas detergentes liberados pela WMF.

*Observar o capítulo Cuidados
▷ a partir da página 83*



Use o ícone informativo ⓘ para abrir os protocolos das últimas limpezas. Através do ícone de USB 📁, pode exportar um protocolo HACCP.

DICA

Início do serviço sempre com uma embalagem de leite pré-refrigerada e recém-aberta.

- O leite homogeneizado embalado original não possui, normalmente, germes prejudiciais. No início do serviço, abra sempre uma nova embalagem de leite pré-refrigerada.
- Ao abrir a embalagem de leite, garanta uma limpeza absoluta. Mãos ou utensílios sujos podem transportar germes durante a abertura.

Recomendação:

utilize leite homogeneizado com 1,5% de gordura.

Mantenha o leite fresco!

- Tenha sempre à mão uma embalagem de leite nova e pré-refrigerada.
- Se não existir refrigeração durante o serviço, o leite deve ser consumido muito rapidamente. Pode ser necessário resfriar o leite ocasionalmente.
- Se o consumo de leite for reduzido, o leite pré-refrigerado deve ser novamente resfriado durante o serviço.

No início do serviço, o leite deve estar a aproximadamente 6–8 °C.

Dependendo do ajuste, um litro de leite se converte em aproximadamente 20 cappuccinos.

A WMF oferece diferentes possibilidades de refrigeração (por ex., o sistema de refrigeração auxiliar WMF ou o resfriador de leite WMF).

Conceito de limpeza HACCP

Mês _____ Ano _____

Utilize apenas leite homogeneizado. Caso contrário, não poderá ser excluída a possibilidade de existência de riscos para a saúde devido a microbactérias!

Use apenas produtos ainda dentro da data de validade para bebidas em pó.

Passos de limpeza:

1. Realizar limpeza do sistema
 - Manual de instruções, capítulo Cuidados
- 2a. Limpar manualmente o sistema de leite
 - Basic Milk diariamente, com PlugItClean e Easy Milk semanalmente
- 2b. Enxágue diário do misturador
 - Manual de instruções, capítulo Cuidados
- 3a. Limpeza do sistema de leite ou substituição da saída combinada após 4 horas de serviço (imprescindível no caso de vazão reduzida e leite não refrigerado, ou caso o enxágue do espumador esteja desligado.)
- 3b. Limpeza semanal do misturador e limpeza regular dos recipientes de produto (grãos/pó) ➢ Manual de instruções, capítulo Cuidados
4. Limpeza geral da máquina

Data	Passos de limpeza				Assinatura
	Hora				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Data	Passos de limpeza				Assinatura
	Hora				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

7 Manutenção e descalcificação

Tenha em consideração que se trata de uma máquina de café profissional comercial, que implica manutenção e descalcificação regulares.

O momento para manutenção depende da utilização da máquina de café e será comunicado a você no display. Durante a manutenção efetuada pelo apoio técnico da WMF, é simultaneamente realizada a descalcificação do sistema de preparação.

A máquina de café pode continuar sendo usada após a mensagem. Porém, os trabalhos de manutenção (a realizar pelo próprio ou a serem contratados) devem ser prontamente efetuados para garantir a segurança de funcionamento e evitar danos consequentes.

7.1 Manutenção

Manutenção após mensagem no display, que somente pode ser efetuada por pessoal com treinamento ou pelo apoio técnico da WMF, uma vez que aqui são necessárias verificações de segurança.

Estão previstas as seguintes etapas de manutenção:

- Descalcificação, que pode ser efetuada pelo próprio operador/proprietário.
- Manutenção após mensagem no display, que somente pode ser efetuada por pessoal com treinamento ou pelo apoio técnico da WMF, uma vez que aqui são necessárias verificações de segurança.

Mensagens de manutenção e serviço
▷ Mensagens e indicações
página 116

Descalcificação
▷ Software ▷ Cuidados
▷ Descalcificação
página 96

Mensagens de manutenção e serviço
▷ Mensagens e indicações
página 116

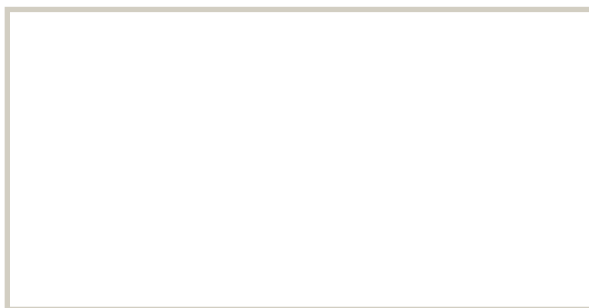
7.2 Apoio técnico WMF

Caso não saiba qual o centro de apoio local, poderá contactar os serviços centrais do apoio técnico da WMF.

WMF GmbH
WMF Platz 1
D-73312 Geislingen (Steige)

Importante!

Para outros trabalhos de manutenção e reparos, entre em contato com o apoio técnico da WMF. O número de telefone se encontra no autocolante com o endereço aplicado na máquina de café, bem como na nota de entrega.



8 Mensagens e indicações

8.1 Mensagens de utilização

Reabastecer com grãos

- * Reabastecer o recipiente dos grãos (dependendo da indicação)
 - * Verificar:
 - O bloqueio do recipiente dos grãos está aberto?
- ▷ *Cuidados*
- Os grãos de café não deslizam.
 - * Mexa com uma colher grande e confirme com 

Abrir a torneira de alimentação

- * Abra a torneira de alimentação de água e confirme

Esvaziar a gaveta de borras

- * Esvazie a gaveta de borras

Falta gaveta de borras

- * Coloque de novo a gaveta de borras corretamente

Trocar o filtro de água

- * Trocar o filtro de água

Observe o manual de instruções do filtro de água!

- * Se necessário, entre em contato com o apoio técnico da WMF

Ligar para o apoio técnico da WMF.

Indicação do número de erro

Mensagens de erro e anomalias

▷ *página 117*

Informação de apoio técnico

Manutenção após a mensagem no display.

- * Ligar para o apoio técnico da WMF

Mensagens de apoio técnico são indicações. Normalmente, a máquina de café continua a funcionar.

8.2 Mensagens de erro e anomalias

Procedimentos básicos em caso de mensagens de erro ou anomalias

- * Desligue a máquina de café e volte a ligar após alguns segundos
- * Repita o processo que causou a falha

Em muitos casos, o erro é eliminado depois e você poderá continuar o serviço.

Se não for uma ação bem-sucedida: procure o texto do erro, apresentado no display na lista de erros seguinte. Siga as instruções de procedimento.

Se esta intervenção também não for bem sucedida ou o erro apresentado não constar da lista, entre em contato com o apoio técnico da WMF!

Algumas mensagens resultam em bloqueio de algumas funções. Pode detectar isso mesmo se a iluminação dos botões de bebidas se apagar. As bebidas dos botões de bebidas acesas podem continuar sendo tiradas.

Sua WMF 1500 S+ está equipada com um programa de diagnóstico. Os erros ocorridos são apresentados no display. As mensagens de erro enumeradas podem também ser provocadas por uma falha na rede elétrica. Se existir uma anomalia ou uma nota para o proprietário, surge o ícone .

- * Aperte 

A mensagem e o número do erro são apresentados.



O interruptor liga/desliga reage após cerca de 1 segundo e a máquina de café desliga. Para eliminar erros, por exemplo, se o software estiver lento, mantenha pressionado o interruptor liga/desliga para desligar o controle. Em seguida, ligue a máquina de café novamente.

NOTA

Número de erro	Designação de erro	Instruções de procedimento
6	Unidade de infusão corrente de bloqueio/ a câmara de infusão não se movimenta facilmente	* Desligue a máquina de café * Limpar a câmara de infusão ▷ Cuidados ▷ Limpar a câmara de infusão, página 102
88	Caldeira: temperatura excessiva	* Desligar a máquina de café, deixar esfriar e ligar novamente * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
89	Caldeira: erro de tempo de aquecimento	* Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
161	Erro de água: água da preparação	Entre cada um dos seguintes passos, desligar e voltar a ligar a máquina de café. Se o erro não estiver eliminado, efetuar o passo seguinte. * Limpar a câmara de infusão ▷ Cuidados ▷ Limpar a câmara de infusão, página 102 * Ajustar um grau de moagem mais grosso ▷ Software ▷ Sistema ▷ Ajustar o grau de moagem, página 74 * Diminuir a qualidade ▷ Ajustar ▷ Receitas, página 49 * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
162	Erro de água: durante a limpeza	Entre cada um dos seguintes passos, desligar e voltar a ligar a máquina de café. Se o erro não estiver eliminado, efetuar o passo seguinte. * Limpar a câmara de infusão ▷ Cuidados ▷ Limpar a câmara de infusão, página 102 * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF

Número de erro	Designação de erro	Instruções de procedimento
186	Caldeira de vapor: nível	<i>A preparação está temporariamente bloqueada.</i> * Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Verifique se a torneira principal de alimentação do abastecimento de água está aberta
188	Erro de aquecimento	* Desligar a máquina de café, desligar o conector da rede * Ligar para o apoio técnico da WMF
189	Caldeira de vapor: erro de tempo de aquecimento	* Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
9083	Temperatura do resfriador perto de valores de congelamento!	* Verificar se a definição da temperatura do resfriador é muito baixa
9507	Erro de água: falta pressão de água	* Abrir a torneira de água ou encher o tanque de água * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
9678 9679 9619	Moinho do lado direito bloqueado Moinho do lado esquerdo bloqueado	 * Desligue a máquina de café * Retire o conector da rede * Retirar o recipiente dos grãos * Girar a mó exclusivamente com a Multitool no sentido anti-horário para o recipiente (dois pinos devem ser inseridos nas ranhuras correspondentes da mó) ▷ Cuidados ▷ Limpar o recipiente dos grãos, página 110 * Colocar de novo o recipiente * Ligue a máquina de café Em caso de ocorrência frequente: * Ajustar o grau de moagem para um nível mais grosso ▷ Software ▷ Sistema ▷ Ajustar o grau de moagem, página 74

8.3 Falhas sem mensagens de erro

<i>Imagem de erro</i>	<i>Instruções de procedimento</i>
Sem saída de água quente, mas água na gaveta de borras	* Limpar a saída de água quente * Ligar para o apoio técnico da WMF (preparação do café é possível)
Sem preparação de chocolate, mas água na gaveta de borras	* Não usar mais a preparação de chocolate * Ligar para o apoio técnico da WMF (preparação do café é possível)
Dosador de chocolate bloqueado; chocolate preparado apenas com água	* Limpar dosador ▷ Cuidados ▷ Limpar o recipiente de pó, página 111 * Esvaziar pó * Girar manualmente a rosca até que todo o pó tenha sido removido * Se necessário, enxaguar com água * Deixe secar completamente todas as peças
Ruídos altos durante a saída de chocolate	* Retirar o copo do misturador * Verificar se a roda misturadora foi colocada corretamente ▷ Cuidados ▷ Limpar o misturador, página 109 * Se necessário, substituir a roda misturadora
Preparação do café diferente do lado esquerdo/direito	* Limpar a saída combinada ▷ Cuidados ▷ Visão geral Limpar o sistema do leite, página 94
Sem espuma/sem saída de leite, embora o leite esteja no respectivo recipiente	* Verificar se a mangueira do leite está dobrada ou entalada * Dispor corretamente a mangueira do leite * Basic/Easy Milk: limpar a saída combinada * Dynamic Milk: limpeza manual da saída combinada * Reabastecer com leite * Dynamic Milk: reabastecer com leite e tocar em "Enchimento do sistema de leite" no menu Cuidados ▷ Software ▷ Cuidados ▷ Enchimento do sistema de leite, página 45 * Basic Milk: verificar se o bocal de leite está obstruído ▷ Cuidados ▷ Visão geral Limpar o sistema do leite, página 94 * Verificar se o resfriador de leite está congelado

Imagem de erro	Instruções de procedimento								
• Espuma de leite não OK • Temperatura insuficiente ou exagerada	Basic Milk * Substituir o bocal de leite Use o bocal do leite adequado na saída combinada. <table border="1"> <tr> <td>Bocal do leite</td><td>3 kW</td></tr> <tr> <td>• leite muito refrigerado (até 8 °C)</td><td>verde</td></tr> <tr> <td>• leite refrigerado (8 a 16 °C)</td><td>branco</td></tr> <tr> <td>• leite não refrigerado (acima de 16 °C)</td><td>caramelo</td></tr> </table> * Limpar a saída combinada ▷ Cuidados ▷ Limpar manualmente o sistema de leite, página 106 Se o erro não estiver eliminado * Usar outro bocal dos acessórios	Bocal do leite	3 kW	• leite muito refrigerado (até 8 °C)	verde	• leite refrigerado (8 a 16 °C)	branco	• leite não refrigerado (acima de 16 °C)	caramelo
Bocal do leite	3 kW								
• leite muito refrigerado (até 8 °C)	verde								
• leite refrigerado (8 a 16 °C)	branco								
• leite não refrigerado (acima de 16 °C)	caramelo								
• Espuma de leite não OK • Temperatura insuficiente ou exagerada	Dynamic Milk * Executar o Quality Check Esta função é liberada apenas para pessoal instruído. Se necessário, entre em contato com o apoio técnico. Easy Milk * Verificar se a temperatura corresponde à temperatura do leite * Limpar a saída combinada ▷ Cuidados ▷ Limpar manualmente o sistema de leite, página 106								
• Não é mais possível inserir ou travar o adaptador AutoClean Plug&Clean	* Verificar o encaixe da mó na tomada Plug&Clean A mó pode se torcer.								
• Preparação de espuma de leite com muitos salpicos • Leite demasiado quente	* Verificar se o sistema de leite foi limpo * Limpe o sistema do leite ▷ Cuidados ▷ Visão geral Limpar o sistema do leite, página 94 * Verificar se o leite usado se encontra suficientemente resfriado								

<i>Imagem de erro</i>	<i>Instruções de procedimento</i>
Sem preparação de bebidas em pó	* Limpar o copo do misturador * A mangueira estará dobrada? * Realizar mais frequentemente limpeza e enxágue, se necessário diariamente ▷ Cuidados ▷ Limpar o misturador, página 109 * Ajustar menos pó * Ajustar mais água
Bomba em permanente funcionamento, água na gaveta de borras	* Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
Não é possível colocar o recipiente de chocolate	* Rodar um pouco o acionamento da rosca dosadora manualmente no dosador no sentido horário * Verificar se o recipiente de chocolate se encontra acidentalmente bloqueado
Não é possível colocar o recipiente dos grãos	* Verificar se o recipiente de grãos se encontra acidentalmente bloqueado * Verificar se há grãos entre o moinho e o recipiente

9 Segurança e responsabilidade

9.1 Perigos para a máquina de café



Respeitar as instruções

Em caso de não observância, não será oferecida nenhuma garantia legal se houver danos.

Observe as condições de utilização e instalação.

Local da instalação

- O local da instalação deve estar seco e protegido contra salpicos.
- Pode sempre surgir água condensada, água ou vapor em uma máquina de café.
 - > Não use a máquina de café ao ar livre.
 - > Coloque a máquina de café de forma a protegê-la de salpicos.
 - > Coloque sempre a máquina de café sobre uma base impermeável e resistente ao calor, a fim de proteger a área de implantação contra danos.

Moinho de café

- Corpos estranhos podem danificar o moinho de café. Estes danos estão excluídos da garantia legal/responsabilidade por defeitos.
 - > Certifique-se de que não entram corpos estranhos no recipiente dos grãos.

IMPORTANTE

Observar o capítulo

Responsabilidade

▷ a partir da página 127

Condições de utilização e instalação

▷ a partir da página 17

Observe as seguintes indicações para evitar problemas técnicos e danos à máquina de café:

- Para água potável de dureza de carbonato superior a 5 °dKH, deve ser montado um filtro de água WMF a montante. Se o filtro de água recomendado pelo apoio técnico da WMF não for usado, podem ocorrer danos na máquina de café (por ex., devido a calcificação).
- Por motivos relacionados à legislação dos seguros, note que, após o fim da operação, o interruptor elétrico principal deve estar sempre desligado ou o conector da rede retirado. Para máquinas com conexão à rede de abastecimento de água, a torneira principal da alimentação de água deve estar fechada.
- Recomendamos que sejam tomadas medidas para prevenção de danos, por ex.:
 - instalação de um controlador de água adequado na tubulação de água
 - instalação de detectores de fumaça
- Após uma pausa de serviço (vários dias/semanas), recomendamos executar o programa de limpeza pelo menos duas vezes antes de uma nova colocação em funcionamento.

*Limpeza do sistema
▷ Programas de limpeza
página 86*

9.2 Diretivas

Fabricante: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Alemanha)

O aparelho atende aos requisitos de todas as disposições relevantes da Diretiva de Máquinas 2006/42/CE, Diretiva EMC 2014/30/UE e RoHS 2011/65/UE.

O fabricante acima mencionado declara que esta máquina está em conformidade com o disposto nas diretivas acima enunciadas. No caso de modificações das máquinas sem o nosso consentimento, esta declaração perde sua validade. Compilação da documentação técnica: WMF GmbH.

O original da declaração de conformidade acompanha o aparelho. O aparelho possui a marca CE.

O aparelho cumpre os requisitos do código relativo a alimentos, bens de consumo e alimentação animal (LFGB), da portaria alemã relativa aos produtos de consumo (BedGgstV), o Regulamento (UE) Nº 10/2011, bem como o Regulamento (CE) Nº 1935/2004 respectivamente na versão mais recente. Desde que usado para a finalidade prevista, o aparelho não representa qualquer perigo para a saúde ou outro risco inaceitável.

Os materiais e matérias-primas utilizados cumprem os requisitos da portaria alemã relativa aos produtos de consumo, bem como o Regulamento (UE) Nº 10/2011. Em países fora da UE, se aplicam as respectivas disposições.

O aparelho está sujeito ao regulamento sobre resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (diretiva REEE 2012/19/UE), não podendo ser sucateado junto com o lixo doméstico.

Asseguramos e garantimos a rastreabilidade nos termos do Regulamento (CE) Nº 1935/2004, bem como a fabricação em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação nos termos do Regulamento (CE) Nº 2023/2006.



Para descarte, entre em contato com o apoio técnico da WMF.

*Endereço
▷ página 115*

9.3 Deveres do proprietário

O proprietário de instalações desta natureza está obrigado a providenciar a manutenção periódica por técnicos de serviço da WMF, seus contratados ou outras pessoas autorizadas, bem como o controle dos dispositivos de segurança.

O acesso à área de serviço é permitido apenas para pessoas que possuam o conhecimento e a experiência prática com o aparelho, sobretudo a nível de segurança e higiene.

A máquina de café deve ser posicionada pelo proprietário de modo a que os cuidados e a manutenção possam ser efetuados sem dificuldades.

No caso do abastecimento de escritórios/andares ou aplicações de self-service, cabe ao pessoal instruído sobre a máquina de café supervisioná-la. O pessoal treinado deverá garantir o cumprimento das medidas de cuidados e estar disponível para questões relativas à sua utilização.

O proprietário deve garantir que as instalações elétricas e os equipamentos se encontrem em perfeito estado (por ex., em conformidade com a disposição DGUV 3). Para garantir a segurança operacional de sua máquina de café, é necessário, entre outros, a verificação regular das válvulas de segurança e dos recipientes sob pressão. Estas medidas são executadas no âmbito da manutenção pelo apoio técnico da WMF ou por técnicos autorizados pela WMF.

A limpeza da máquina somente pode ser realizada com os detergentes especiais previstos pela WMF para a máquina de café (pastilhas) e para o sistema de leite (detergente líquido).

A descalcificação da máquina somente pode ser realizada com o descalcificante especial previsto pela WMF.

Devem ser respeitadas as recomendações do fabricante relativamente a ciclos de manutenção e frequência de manutenção (▷ Manutenção).

Visão geral dos intervalos de limpeza

▷ página 85

HACCP

▷ página 112

Detergentes especiais WMF

▷ Acessórios e peças de reposição
página 132

Descalcificantes especiais WMF

▷ Acessórios e peças de reposição
página 132

9.4 Direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal



Respeitar as instruções

- Em caso de não observância, não será oferecida nenhuma garantia legal se houver danos.
 - > Observe as condições de utilização e instalação.

Os direitos de reclamação do comprador ao abrigo da garantia legal e a elaboração dos eventuais direitos de reclamação eventualmente decorrentes dependem do acordo entre comprador e vendedor. Os direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal poderão ser excluídos em caso de não observância do manual de instruções.

Nenhuma garantia é dada:

- Por peças sujeitas a desgaste natural. Incluem-se aqui, entre outras, vedações, misturador e câmara de infusão.
- Por defeitos que se devam a influências atmosféricas, incrustações na caldeira, fatores químicos, físicos, eletroquímicos ou elétricos.
- Se não for usado um filtro de água, apesar de a dureza da água local exigir isso e daí resultarem defeitos.
- Por defeitos originados pelo desrespeito das normas sobre tratamento, manutenção e cuidados do aparelho (p. ex., em conformidade com o manual de instruções).
- Por defeitos que ocorram devido à não utilização de peças de substituição originais da WMF, à montagem deficiente pelo comprador ou terceiros ou ao tratamento incorreto ou negligente.
- Por consequências de alterações ou trabalhos de reparo inadequados e sem nosso consentimento, realizados pelo comprador ou por terceiros.
- Por defeitos que sejam atribuíveis a uso incorreto ou inadequado.

IMPORTANTE

Condições de utilização e instalação
▷ a partir da página 17

Importante
Manutenção
▷ página 114

Anexo: Dados técnicos

Dados técnicos da máquina de café

Dimensões externas	Largura 325 mm Altura 716 mm (com recipientes de grãos com fecho) Profundidade 590 mm
Recipiente de grãos de café	aprox. 1.100 g cada ⁽¹⁾ Recipiente dos grãos de café no centro aprox. 700 g ⁽¹⁾
Recipiente de pó (opcional)	aprox. 2.000 g ⁽²⁾
Peso vazio	32–36 kg (dependendo do equipamento)
Tubulação da água	Conector das mangueiras de 3/8 polegadas, com torneira principal e filtro de sujeira, com uma largura de malha de 0,08 mm, nas instalações. ⁽³⁾ Pelo menos, 0,2 MPa (2 bar) de pressão de caudal a 2 l/min. 0,6 MPa no máximo (6 bar). Importante! Se a pressão de fluxo local ultrapassar 0,6 MPa (6 bar), um redutor de pressão deve ser obrigatoriamente instalado a montante e ajustado para, no máximo, 0,6 MPa (6 bar). Temperatura máxima de entrada 35 °C. O conjunto de mangueiras fornecido com a nova máquina de café, com o kit para rede de abastecimento de água ou com o novo filtro de água deve ser usado. Não continuar a usar conjuntos de mangueiras antigos.
Qualidade da água	Para água potável de dureza de carbonato superior a 5 °dKH, deve ser montado um filtro de água WMF a montante.
Linha de escoamento de água (opcional)	Mangueira de, pelo menos, DN 19, inclinação mínima de 2 cm/m
Utilização em altura acima do nível do mar	<2.000 m

São reservados os direitos a modificações técnicas.

⁽¹⁾ A quantidade de enchimento depende do tamanho dos grãos de café.

⁽²⁾ Apenas com recipiente de pó opcional. A quantidade de enchimento depende do pó usado.

⁽³⁾ Estas especificações (IEC 60335–2-75) para a ligação de água da máquina de café são válidas nos Estados-Membros da UE. Pode ser necessário observar normas específicas de cada país. Fora dos países da UE, a aceitabilidade das normas citadas deve ser verificada pelos responsáveis por sua comercialização.

Potência nominal	2,75–3,25 kW
Alimentação de tensão	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Iluminação	LED
Tipo de proteção	IP X0
Classe de proteção	classe 1
Pressão nominal	Caldeira 1,6 MPa (16 bar) Caldeira de vapor 0,5 MPa (5 bar)
Nível contínuo de pressão acústica (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Temperatura ambiente	+5 °C até um máximo de +35 °C (esvaziar o sistema de água em caso de gelo).
Umidade máxima	80% de umidade relativa sem condensação. Não usar o aparelho ao ar livre.
Área de implantação/salpicos	O aparelho deve ser assente horizontalmente sobre uma base plana e firme, impermeável e resistente ao calor. O aparelho não pode ser limpo com um jato de água. O aparelho terá de ser colocado em posição protegida contra salpicos. O aparelho não pode ser assente em superfícies que sejam salpicadas ou lavadas com uma mangueira de água, uma lavadora de alta pressão, um aparelho de limpeza a vapor ou equipamento semelhante.

São reservados os direitos a modificações técnicas.

⁽⁴⁾ O nível de pressão sonora com ponderação A Lpa (slow) e Lpa (impulse) no local de trabalho do pessoal fica abaixo de 70 dB(A), em qualquer tipo de utilização.

Distâncias mínimas de instalação	Por motivos de funcionamento, apoio técnico e segurança, é necessário manter uma distância mínima de instalação de 50 mm lateralmente em relação a construções ou componentes estranhos à máquina WMF e de 50 mm relativamente à parte posterior. Recomendamos um espaço de trabalho mínimo de 800 mm acima dos recipientes de produto. Recomendamos um espaço de trabalho mínimo de 200 mm acima dos recipientes de produto. A altura da área de implantação da borda superior até o chão é de, pelo menos, 850 mm. Se pretender que as ligações da máquina de café atravessem o balcão, para baixo, veja o espaço de que irá necessitar para isso, podendo reduzir o espaço útil na parte de baixo.
Dimensões de montagem do filtro de água	Ver manual de instruções do filtro de água.

São reservados os direitos a modificações técnicas.

Estes dados para conexão elétrica e as normas citadas se aplicam à conexão da máquina de café nos países da UE. Pode ser necessário observar normas específicas de cada país. Fora dos países da UE, a aceitabilidade das normas citadas deve ser verificada pelos responsáveis por sua comercialização.

O sistema elétrico local deve ser projetado de acordo com as normas específicas do país, conforme a IEC 60364, e estar em conformidade com as especificações da placa de tipo.

Perto dos aparelhos deve-se encontrar, livremente acessível e com conexão monofásica, uma tomada tipo Schuko ou uma tomada monofásica específica para o país; com conexão trifásica, uma tomada CEE/CEKON de 5 polos em conformidade com a DIN EN 50310 VDE 0800–2–310 ou uma tomada multipolar específica para o país. As tomadas pertencem ao local de instalação. O cabo de conexão à rede não pode estar em contato com componentes quentes. Se o cabo de conexão à rede deste aparelho tiver sido danificado, terá de ser nosso apoio técnico ou uma pessoa igualmente qualificada a substituí-lo, a fim de evitar perigos.

Para prevenir eventuais falhas em nossas linhas de dados blindadas devido a correntes de equalização de potencial entre os aparelhos, deverá ser disponibilizada uma equalização de potencial adicional para os aparelhos conectados a um sistema de faturamento (ver DIN EN 50310 VDE 0800–2–310).

Se a máquina for destinada à instalação em uma cozinha industrial, recomendamos equipá-la com um condutor de aterramento e equipotencialização. O terminal de equalização de potencial é montado pelo apoio técnico da WMF, se necessário.

Anexo: Acessórios e peças de reposição

Quantidade	Unidade	Designação	Nº de encomenda	Equipamento
Saída combinada completa com chocolate				
1	Unidade	Saída combinada; completa (à potência nominal de 2,75 kW–3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/ Easy Milk
1	Metros	Mangueira do leite	00 0048 4948	todos
1	Unidade	Manga da mangueira do leite	33 2180 5000	Basic Milk/ Easy Milk
1	Unidade	Mola para mangueira do leite 28	33 0190 3000	Basic Milk/ Easy Milk
0,25	Metros	Mangueira do misturador	00 0048 0064	Chocolate
1	Unidade	Mola para mangueira do misturador	33 2292 6000	Chocolate
1	Unidade	Copo do misturador	33 2895 4000	Chocolate
1	Unidade	Roda misturadora	33 2895 5000	Chocolate
1	Unidade	Bocal de leite para leite muito frio (verde)	33 2317 8000	Basic Milk
1	Unidade	Bocal de leite para leite resfriado (branco)	33 9516 9000	Basic Milk
1	Unidade	Bocal de leite para leite não refrigerado (caramelo)	33 9521 3000	Basic Milk
1	Unidade	Bocal do leite (bege)	33 2046 0100	Basic Milk
Recipiente de borras de café				
1	Unidade	Recipiente de borras de café	33 2634 1200	todos
1	Unidade	Parte deslizante da gaveta de borras de café	33 2633 9000	todos
1	Unidade	Gaveta de borras de café (depósito de borras no balcão)	33 2634 1300	Água da rede de abastecimento de água
1	Unidade	Correção (depósito de borras no balcão)	33 2633 9100	
Conexão à rede de abastecimento de água, escoamento				
1	Unidade	Mangueira para conexão à rede de abastecimento de água	33 2292 1000	todos
1	Unidade	Cotovelo para mangueira de esgoto	33 2165 8000	todos
1,5	Metros	Mangueira de esgoto	00 0048 0042	todos
Acessórios/ferramentas				
1	Unidade	Multitool	33 2408 4000	todos

Quantidade	Unidade	Designação	Nº de encomenda	Equipamento
Recipientes dos grãos completos				
1	Unidade	Tampa do recipiente de grãos, centro	33 2887 3099	todos
1	Unidade	Tampa do recipiente de grãos, direita/esquerda	33 2925 5099	todos
1	Unidade	Recipiente de grãos, esquerda	33 2913 2099	todos
1	Unidade	Recipiente de grãos, direita	33 2911 8099	todos
1	Unidade	Recipiente de grãos, centro	33 2946 8099	todos
1	Unidade	Etiquetas de identificação do recipiente dos grãos/recipientes de produto	33 2624 7000	todos
Recipiente de produto				
1	Unidade	Tampa do recipiente, com fecho, completa	33 2925 5000	Chocolate
1	Unidade	Recipiente de pó, grande, Single, completo	33 2911 7000	Chocolate
1	Unidade	Recipiente Twin	33 2911 9000	Chocolate
1	Unidade	Adaptador Plug&Clean	33 2427 5000	todos
Câmara de infusão				
1	Unidade	Câmara de infusão	33 2893 0399	todos
1	Unidade	O-ring da câmara de infusão	33 7006 5190	todos
Coletor/grelha de gotas				
1	Unidade	Coletor de gotas sem SteamJet	33 2633 7000	sem SteamJet
1	Unidade	Coletor de gotas com SteamJet	33 2633 7100	com SteamJet
1	Unidade	Grelha de gotas sem SteamJet	33 2633 8000	sem SteamJet
1	Unidade	Grelha de gotas com SteamJet	33 2633 8100	com SteamJet
Tanque de água				
1	Unidade	Tanque de água	33 2886 7000	todos
1	Unidade	Tampa para tanque de água	33 2635 6000	todos
1	Unidade	Coador de tanque de água	33 7006 2608	todos

Anexo: Acessórios e peças de reposição

Quantidade	Unidade	Designação	Nº de encomenda	Equipamento
Filtro de calcário/água				
1	Unidade	Filtro de água AquaBasic M	03 9533 1000	Água da rede de abastecimento de água
1	Unidade	Cabeça do filtro (WMF AquaHead)	33 9532 0000	
1	Unidade	Kit de conexão WMF AquaHead	33 9532 1000	
1	Unidade	Adaptador para filtro de água no tanque de água	33 2327 1000	Tanque de água
1	Embalagem	Cartucho de substituição para filtro de água no tanque de água (embalagem 4 unidades)	33 2332 2000	
Documentação/instruções				
1	Unidade	Conjunto de documentos: Manual de instruções WMF 1500 S+	33 4186 1200	todos
Números de encomenda para o programa de cuidados da WMF				
1	Garrafa	Detergente especial da WMF para espumador de leite	33 0683 6000	todos
1	Embalagem	Pastilhas de limpeza especiais (100 unidades)	33 2332 4000	todos
1	Unidade	Escova para tubagem	33 0350 0000	todos
1	Unidade	Escova de limpeza	33 1521 9000	todos
1	Bisnaga	"Graxa para anéis de vedação" da WMF Molykote	33 2179 9000	todos
1	Unidade	Kit de cuidados	33 2888 2000	todos
1	Embalagem	Pastilhas de limpeza especiais	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Unidade	Recipiente de limpeza	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Unidade	Tampa para recipiente de limpeza	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk
4	Garrafa	Detergente para o sistema de leite WMF (AutoClean)	33 4748 1000	AutoClean
4	Tomada	Granulado de limpeza WMF (AutoClean)	33 4745 4000	AutoClean

Índice remissivo

A

Abertura de inserção de pastilhas 21
 Abertura de inserção manual 21, 34
 Acessórios e peças de reposição 132
 Ações remotas 79
 Adaptador de recipiente de leite 27
 Ajustar a altura da xicara manualmente 53
 Ajustar o grau de moagem 74
 Ajustar os tempos de comutação do temporizador 66
 Ajustar o temporizador e sua visão geral 65
 Ajuste de tamanhos S-M-L 77
 Ajustes 45
 Ajuste tamanho da xicara 29, 41
 Alterar extra 50
 Animações 45
 Apagar temporizador 66
 Apoio técnico 61
 Apoio técnico WMF 115
 Apresentação 20
 Aquecedor de xicaras 21, 32
 Área de implantação 129
 Assegurar receitas 46
 Atualização de firmware 82

B

Baixar a luminosidade 71
 Basic Steam (opcional) 30
 Bebidas 46
 Bebidas Letras + Cor 72
 Bebida teste 46
 Bluetooth 74
 Bocal do leite 26
 Botão de vapor 42
 Botões de bebida 21, 40

C

Café com pó de café 34
 Cálculo 62
 Cálculo externo 62
 Calibragem do display tátil 71
 Capacidade do filtro 73
 Carregar idioma 82
 Carregar os dados 82
 Carregar receitas 46, 81
 Carregar símbolos de bebidas 81
 CleanLock 44
 Coletor de gotas 36
 Coletor de gotas amovível com grelha de gotas 21
 Conceito de limpeza HACCP 112
 Condições de utilização e instalação 17
 Contadores 62
 Cópia de segurança 82
 Copos do cliente 78
 Correção da posição de saída 76
 Cuidados 43, 61, 83
 Cup&Cool 27

D

Dados de valor nutricional 75
 Dados técnicos 128
 Dados técnicos da máquina de café 128
 Decaf 42
 Definições grátis 63
 Depósito de borras de balcão (opcional) 35
 Descalcificação 61, 96, 98, 100
 Descalcificação da máquina de café ligada à rede de abastecimento de água 99
 Designação das peças da máquina de café 20
 Desligar 37
 Detecção de xicara 76
 Detecção de xicara automática 21
 Detecção de xicara (opcional) 33
 Detergente para o sistema de leite 95
 Deveres do proprietário 126
 Direitos de PIN 63
 Direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal 127
 Diretivas 125
 Display e iluminação 70
 Display Operacionalidade da máquina 21, 40
 Display para botões de bebida e configurações 21
 Disposição dos botões 58
 Disposição dos botões (temporizador) 67
 Dispositivos de segurança 7
 Distâncias mínimas de instalação 130
 Dureza de carbonato 72
 Dureza de carbonato medida 72
 Dureza total 73
 Dureza total medida 73

E

Eco-Mode 68, 73, 80
 Elementos de comando 55
 Eliminar extra 50
 Enchimento do sistema de leite 41, 45, 58
 Enxágue 99, 101
 Enxágue de desligamento 45
 Enxágue do espumador 92
 Enxágue do espumador (Dynamic Milk) 92
 Enxágue do misturador 43, 93
 Enxágue rápido (AutoClean) 90
 Equipamentos de venda 62
 Estoque de extras de fábrica 49
 Exportação HACCP 82
 Exportar contadores 81
 Extras 49

F

Falhas sem mensagens de erro 120
 Fator Decaf 59
 FFC 50
 Filtro de água 61, 72
 Fórmula da receita atual 49
 Freeflow 48
 Fresh Filtered Coffee - FFC (opcional) 21, 28
 Função S-M-L 47, 75
 Funções do menu principal 39
 Fuso horário 68

Índice remissivo

G

Gaveta de borras 21, 35
Glossário 23
Granulado de limpeza para o sistema de café 95

H

Hora/Data 65
Horário de verão 68

I

Ícone Barista 21, 55
Ícone Barista - intensidade do café 41
Ícone Enxágue de aquecimento 21, 40, 56
Ícone Menu 21, 56
Ícones de controle por menu 39
Ícones de pré-seleção (opcional) 29
Ícones opcionais 29
Ícone SteamJet 21, 32, 40
Idioma 79
Iluminação 70
Iluminação lateral 21
Imagem de fundo do display 71
Indicação de erro 57
Indicação de eventos 71
Indicador de progresso 70
Informação 61
Informações nutricionais 40, 56
Inserir PIN novamente 64
Instruções 45
Instruções de segurança em relação a cuidados 83
Instruções de segurança em relação a utilização 24
Instruções de segurança gerais 7
Interrupção da preparação 28, 59
Interruptor liga/desliga 21
Intervalos de limpeza 85

L

Ligar a máquina de café 26
Ligar o fornecimento de leite 26
Limpar a caixa 106
Limpar a câmara de infusão 102
Limpar a gaveta de borras 102
Limpar a tomada Plug&Clean (AutoClean) 108
Limpar manualmente o sistema de leite 106
Limpar o coletor de gotas 105
Limpar o misturador 109
Limpar o painel de comando (CleanLock) 101
Limpar o recipiente de pó 111
Limpar o recipiente dos grãos 110
Limpar o tanque de água 105
Limpeza AutoClean 67
Limpeza do sistema 43, 86, 89, 90
Limpeza do sistema de leite 43, 44, 91
Limpeza intensiva do sistema (AutoClean) 44
Limpeza manual da saída combinada 106
Limpezas manuais 101
Linha de funções 40
Linha de funções Display de operacionalidade 38
Logotipo 60

Logotipo do cliente 60
Logotipo do fabricante 60
Luminosidade do display 71

M

Manutenção 114
Manutenção e descalcificação 114
Mensagens de erro e anomalias 117
Mensagens de utilização 116
Mensagens e indicações 116
Mensagens no display 39
Modificar receitas 49
Modo 77
Modo self-service 55

N

Nenhuma garantia é dada: 127
Nível de qualidade 51
Nota sobre a receita 52

O

Opções de operação 55
Operacionalidade da máquina 38

P

Painel de comando 21
Perigos para a máquina de café 123
PIN de ajuste 64
PIN de cálculo 64
PIN de limpeza 64
PostSelection 58
Potência nominal 129
Preparação de bebidas 28
Preparação de espuma de leite 26
Preparação do sistema de leite após a limpeza 45
Preparação múltipla 48
Pré-seleção de bebidas 59
Pré-seleção de idiomas 57
Programas de limpeza 86
Proteção contra congelamento / proteção para transporte 74
Protocolo 61

Q

Qualidade da água 128
Qualidade do café 51
Quantidade de água 50
Quantidade de leite 50
Quantidade de pó de café 50
Quantidade total 47, 57
Quantidade total S-M-L 47

R

Reabastecer o detergente (AutoClean) 95
Recipiente de descalcificação 21
Recipiente de pó (opcional) 21
Recipiente dos grãos 21
Recipiente dos grãos/recipiente de pó 33
Resfriar o leite 27

S

Saída combinada com espumador de leite integrado 21
Saída de água quente 21, 29
Saída de leite ou espuma 26
Saída de vapor 21
Salvar receitas 81
Salvar receitas em PDF 81
Segundo tipo de café 42
Segurança 7
Selecionar o mainho de café 52
Self-service 55
Sensor do coletor de gotas 36
Símbolos do manual de instruções 22
Sinais e símbolos do manual de instruções 22
Sistema 69
Smart Remote 79
Software 38
Soluções digitais 79
Start-Stop 48
Start-Stop-Freeflow 48
SteamJet 21, 56
Substituição do filtro FFC 44, 93

T

Tamanho da xícara 57
Tanque de água 21
Temperatura 73
Temperatura de estoque do leite 69
Temporizador 61, 65
Texto e imagem 52
Tipo de doseamento 48
Tolerância da altura da xícara 76
Trava de recipientes 21
Trocar botões 54
Tubulação da água 128

U

Última preparação 61
USB 81
Utilização 24
Utilização prevista 14

V

Visão geral 38
Visão geral diária do temporizador 66
Visão geral Limpar o sistema do leite 94

X

Xarope (opcional) 75

Seu próximo serviço WMF:

© 2018–2021 WMF GmbH

Reservados todos os direitos, especialmente os relativos a cópia e reprodução, bem como tradução. É proibida a reprodução de qualquer parte da obra, assim como todo o tratamento, cópia ou difusão por meios eletrônicos, sem consentimento por escrito.

Concepção e realização/composição e design:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de
Manual de instruções original. Impresso na Alemanha.

São reservados os direitos a modificações técnicas.
19.03.2025



DESIGNED TO PERFORM