



WMF 9000 S+

ISTRUZIONI PER L'USO

ITALIANO

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto della macchina per caffè WMF.

La macchina da caffè WMF 9000 S+ è una macchina completamente automatica a singola tazza per caffè espresso, caffè crème, cappuccino, caffè latte, latte macchiato, latte schiumato, bevande a base di latte freddo e acqua calda. Con il contenitore delle polveri disponibile come optional, la WMF 9000 S+ può erogare cioccolata calda con latte schiumato caldo o freddo.



Seguire le istruzioni per l'uso



- > Prima dell'uso leggere le istruzioni per l'uso.
- > Osservare sempre quanto riportato nel manuale d'uso, in particolare le avvertenze di sicurezza e il capitolo sulla sicurezza.
- > Rispettare le avvertenze di sicurezza riportate sulla macchina per caffè.
- > Consentire al personale e/o agli utenti di consultare le istruzioni per l'uso.



ATTENZIONE

Osservare la simbologia e la segnaletica del manuale d'uso
▷ pagina 20

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7



Pericolo mortale a causa di scosse elettriche



- La macchina per caffè può essere un rischio mortale a causa della tensione di rete!
- > Non aprire mai il corpo.
- > Non svitare mai le viti e non rimuovere alcun elemento del corpo.



AVVERTENZA

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7



Condizioni di utilizzo e d'installazione

- In caso di inosservanza delle norme sulla manutenzione e delle norme riportate al capitolo "Dati tecnici", non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni.
- > Rispettare le istruzioni per l'uso.
- > La messa in funzione, la manutenzione e le riparazioni possono essere eseguite solo dal Servizio assistenza WMF utilizzando pezzi di ricambio originali.

IMPORTANTE

Dati tecnici
▷ a partire da pagina 103

Manutenzione
▷ a partire da pagina 93

1	Sicurezza	7
1.1	Avvertenze di sicurezza generali	7
1.2	Uso conforme	14
1.3	Condizioni di utilizzo e d'installazione	17
2	Presentazione	18
2.1	Indicazione dei pezzi della macchina per caffè	18
	Display "Pronta all'uso"	18
	Segni e simboli utilizzati nelle istruzioni per l'uso	20
	Glossario	21
3	Uso	22
3.1	Avvertenze di sicurezza per l'uso	22
3.2	Altri documenti	23
3.3	Accendere la macchina per caffè	23
3.4	Erogazione di bevande	23
	Interruzione bevanda	24
3.5	Campi preselezione (opzionali)	24
3.6	Tasti speciali (opzionali)	24
3.7	Adeguamento grandezza tazza	24
3.8	Erogazione acqua calda	25
3.9	Erogazione vapore	26
3.9.1	Auto Steam (opzionale)	27
3.9.2	Easy Steam (opzionale)	27
3.10	Scaldatasse SteamJet	28
3.11	Erogazione di latte o di schiuma di latte	29
3.11.1	Con cooler WMF, WMF Cup&Cool (optional)	29
3.12	Vassoio tazze regolabile in altezza	30
	Vassoio tazze automatico	30
3.13	Contenitore per chicchi/contenitore delle polveri	30
3.14	Introduzione manuale	31
3.15	Cassetto raccogli fondi	32
3.16	Scarico fondi da banco (opzionale)	32
3.17	Vaschetta raccogliocce	33
3.18	Spegnere la macchina per caffè	34
4	Software	36
4.1	Descrizione	36
	Pronta all'uso	36
	Barra funzioni sul display "Pronta all'uso"	36
	Funzioni menu principale	37
	Campi comando menu	37
	Messaggi sul display	37
4.2	Display "Pronta all'uso"	38
4.2.1	Tasti bevanda	38
4.2.2	Barra funzioni	38
	Tasto vapore	38
	Campo SteamJet	38
	Campo preriscaldamento	38
	Informazioni valore nutrizionale	39
	Adeguamento grandezza tazza	39

	Campo S-M-L	39
	Campo barista - intensità del caffè	39
	Riempimento del sistema di erogazione del latte	39
	2. Tipo di caffè (Decaf)	40
	2. Tipo di latte	40
	Campo introduzione manuale	40
	Tasto acqua calda	40
4.3	Pulizia	41
	Lavaggio del sistema	41
	Risciacquo miscelatore	41
	Lavaggio del sistema di erogazione del latte	41
	Attivare il sistema di erogazione del latte	42
	Risciacquo schiumatore	42
	CleanLock	42
	Istruzioni	42
	Riempimento del sistema di erogazione del latte (Dynamic Milk)	43
	Lavaggio vaschetta raccogliogocce	43
	Impostazioni	43
	Risciacquo di spegnimento	43
	Preparazione del sistema di erogazione del latte dopo il lavaggio	43
4.4	Bevande	44
	Generalità	44
	Quantità di riempimento, erogazione multipla e tipo di dosaggio	45
	Modificare le ricette	47
	Testo, immagine e altezza della tazza	50
	Invertire tasti	51
4.5	Opzioni d'uso	52
	Elementi di comando	52
	Modalità self-service	52
	Campo barista	52
	Campo preriscaldamento	53
	Informazioni valore nutrizionale	53
	Campo menu	53
	SteamJet	53
	Segnalazione errore	54
	Adeguamento grandezza tazza	54
	2. Tipo di latte (optional)	54
	Introduzione manuale	55
	Preselezione lingue	55
	Riempimento del sistema di erogazione del latte	55
	Layout tasti	55
	PostSelection	56
	Decaffeinato	56
	Preselezione bevande	57
	Interruzione bevanda	57
	Preselezione temperatura acqua calda	57
	Selezione schiuma di latte	58
	Logo	58
	Logo produttore	58
	Logo cliente	58
	Carica logo cliente	58
4.6	Info	59
	Ultima erogazione	59
	Timer	59
	Servizio di assistenza	59
	Pulizia	59
	Filtro dell'acqua e decalcificazione	59
	Protocollo	59

4.7	Conteggio	60
	Contatori	60
	Distributori automatici	60
	Contabilità esterna	60
	Impostazioni gratuite	61
4.8	Diritti PIN	61
	PIN lavaggio	62
	PIN impostazioni	62
	PIN conteggio	62
	Inserire nuovamente il PIN	62
4.9	Timer	63
	Ora/data	63
	Timer	63
	Descrizione timer e impostazione timer	63
	Cancella timer	64
	Panoramica giornaliera del timer	64
	Impostazione degli orari di accensione timer	64
	Layout tasti	65
	Eco-Mode	65
	Ora legale	65
	Fuso orario	65
4.10	Sistema	66
	Refrigeratore	66
	Quality Check (Dynamic Milk)	66
	Indicatore di avanzamento	67
	Display ed illuminazione	67
	Illuminazione	67
	Luminosità del display	68
	Riduci luminosità automaticamente	68
	Calibrazione touch	68
	Sfondo display	68
	Bevande: Carattere + Colore	68
	Filtro dell'acqua	69
	Eco-Mode	70
	Temperatura	70
	Impostazione della finezza di macinazione	70
	Indicatore pressione d'infusione	71
	Porzionatore	71
	Bluetooth (optional)	71
	Funzione S-M-L	72
	Sciroppo	72
	Latte	72
	Informazioni sul valore nutrizionale	73
4.11	Lingua	73
4.12	Eco-Mode	73
	Visualizzazione Eco-Mode	74
4.13	USB	74
	Carica ricette	74
	Carica simboli bevande	74
	Salva ricette	75
	Salva ricette come PDF	75
	Esporta i contatori	75
	Esportazione HACCP	75
	Salvataggio dati	75
	Carica dati	75
	Carica lingua	75
	Aggiornamento firmware	75

5	Pulizia	76
5.1	Avvertenze di sicurezza per la pulizia	76
5.2	Descrizione intervalli di lavaggio	78
5.3	Programmi di lavaggio	79
5.3.1	Lavaggio del sistema	79
5.3.2	Risciacquo miscelatore	81
5.3.3	Lavaggio del sistema di erogazione del latte	81
5.3.4	Risciacquo schiumatore	82
5.4	Lavaggi manuali	83
5.4.1	Lavare il pannello di comando (CleanLock)	83
5.4.2	Lavare il cassetto raccogli fondi (scolo fondi, opzionale)	83
5.4.3	Lavare le vaschette raccogliogocce	84
5.4.4	Lavare il corpo	84
5.4.5	Lavaggio della vaschetta di raccolta	85
5.4.6	Lavare manualmente l'erogatore multiplo	85
	Pulire il coperchio di silicone	85
5.4.7	Lavare l'erogatore di vapore Auto Steam	86
5.4.8	Lavare il miscelatore	87
5.4.9	Lavare il contenitore per i chicchi	89
5.4.10	Lavare il contenitore delle polveri	90
6	Concetto di pulizia HACCP	91
7	Manutenzione e decalcificazione	93
7.1	Manutenzione	93
7.2	Servizio di assistenza WMF	93
8	Messaggi e indicazioni	94
8.1	Messaggi per l'uso	94
8.2	Messaggi di errore e guasti	95
8.3	Errore senza messaggio di errore	96
9	Sicurezza e garanzia	98
9.1	Pericoli per la macchina per caffè	98
9.2	Direttive	100
9.3	Obblighi dell'utente	101
9.4	Diritti di garanzia	102
	Appendice: Dati tecnici	103
	Dati tecnici macchina per caffè	103
	Appendice: Accessori e pezzi di ricambio	107
	Indice	109

1 Sicurezza



Uso errato

- L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza potrebbe provocare delle gravi lesioni al corpo.
- > Rispettare tutte le avvertenze di sicurezza.

**AVVERTENZA**

1.1 Avvertenze di sicurezza generali

Pericoli per l'utente

La maggiore sicurezza possibile è tra le caratteristiche più importanti dei prodotti WMF. L'efficacia dei dispositivi di sicurezza integrati è tuttavia garantita soltanto se si osserva quanto segue:



- > Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo.



- > Non toccare le parti calde della macchina o dei suoi componenti.



- > Smettere di utilizzare la macchina per caffè nel caso in cui non funzioni perfettamente o sia danneggiata.
- > Utilizzare la macchina per caffè solo quando è completamente montata.

**ATTENZIONE**



> In nessun caso è consentito modificare i dispositivi di sicurezza montati nella macchina.



- > Sotto la supervisione continua, questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con delle capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza solo dopo essere stati istruiti in merito all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio ed abbiano la capacità di comprendere i rischi che ne derivano.
- > È vietato far giocare i bambini con l'apparecchio.
- > La pulizia e la manutenzione spettanti all'utente sono delle operazioni che non devono essere eseguite da bambini.
-

 **ATTENZIONE**

Nonostante i sistemi di sicurezza, l'uso improprio di qualsiasi macchina per caffè è potenzialmente pericoloso. Si prega perciò di osservare le seguenti indicazioni in relazione alla macchina per caffè, al fine di evitare infortuni e pericoli per la salute:



Pericolo mortale a causa di scosse elettriche

**AVVERTENZA**

- La macchina per caffè può essere un rischio mortale a causa della tensione di rete!
 - > Non aprire mai il corpo.
 - > Non svitare mai le viti e non rimuovere alcun elemento del corpo.
 - > Evitare danni al cavo elettrico. Non piegare o schiacciare.
 - > Non usare mai un cavo elettrico danneggiato. Un cavo di allacciamento alla rete danneggiato deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza per evitare un pericolo.
 - > Non immergere mai la spina in acqua o altri liquidi. Non versare acqua o altri liquidi sulla spina di alimentazione. Tenere la spina di rete sempre asciutta.
 - > Staccare la spina dell'apparecchio sul retro della macchina da caffè dopo aver scollegato il cavo dalla rete elettrica.
 - > Prima degli interventi di manutenzione e riparazione, è necessario scollegare la macchina da caffè dall'alimentazione elettrica. Per fare ciò, staccare la spina. L'addetto alle operazioni di manutenzione e/o riparazione deve essere sempre in grado di verificare a vista che l'alimentazione sia stata interrotta.



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
- Lo scaldatrice SteamJet emette del vapore caldo. In questo caso si riscaldano anche le tazze e le superfici vicine.
- Durante la fase di riscaldamento, dagli scarichi possono fuoriuscire acqua calda e vapore.
 - > Durante l'erogazione di bevande o vapore non mettere le mani sotto gli erogatori.
 - > Non mettere le mani sotto gli scarichi durante la fase di riscaldamento.
 - > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.
 - > Prima dell'erogazione della bevanda, posizionare sempre un recipiente adatto sotto l'erogatore.

 **ATTENZIONE**

**Pericolo di lesioni**

- I capelli particolarmente lunghi potrebbero impigliarsi nel macinino ed essere pertanto tirati nella macchina per caffè.
- > Proteggere i capelli sempre con una cuffia a rete.

**ATTENZIONE****Pericolo di schiacciamento/
pericolo di lesioni**

- Nella macchina per caffè sono presenti componenti mobili che possono ferire le dita o le mani.
 - Quando si chiude il pannello di comando sussiste il rischio di schiacciamento.
- > Spegnerne sempre la macchina per caffè e tirare la spina di rete, prima di inserire le mani nel macinacaffè o nell'apertura dell'unità di infusione.
- > Chiudere il pannello di comando con accuratezza e cautela.
- > Non accedere all'area dell'erogatore mobile.

**ATTENZIONE**



Pericolo per la salute

- > Trattare solo prodotti adatti per il consumo e l'utilizzo con la macchina per caffè.
 - > Il contenitore delle polveri, il contenitore per chicchi e l'introduzione manuale devono essere riempiti esclusivamente con materiali adatti all'uso proprio della macchina.
-

 **ATTENZIONE**



Pericolo per la salute

- Il detergente per il sistema di erogazione del latte e le pastiglie detergenti sono irritanti.
 - > Seguire le istruzioni di sicurezza riportate sulle confezioni dei detergenti.
 - > Introdurre la pastiglia detergente solo dopo che è apparso il relativo messaggio sul display.
-

 **ATTENZIONE**



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante il lavaggio, il detergente liquido caldo e l'acqua calda fuoriescono dagli erogatori.
 - I liquidi caldi possono irritare la pelle e con il calore sussiste il rischio di ustioni.
 - Nella vaschetta raccogli gocce possono esserci dei liquidi caldi.
 - > Durante il lavaggio non mettere mai le mani sotto gli erogatori.
 - > Far sì che nessuno beva il liquido detergente.
 - > Spostare con cautela la vaschetta raccogli gocce.
-

**ATTENZIONE**

Rischio di scivolamento



- I liquidi possono fuoriuscire dalla macchina per caffè in caso di utilizzo improprio o in caso di errori. Questi liquidi possono essere causa di rischio di scivolamento.
 - > Controllare regolarmente se la macchina per caffè è impermeabile e l'acqua non fuoriesce.
-

**ATTENZIONE**

1.2 Uso conforme



Uso errato



AVVERTENZA

- Nel caso in cui la macchina non venga utilizzata in modo conforme all'uso previsto, si potrebbero verificare dei pericoli di infortunio.
 - > La macchina per caffè può essere utilizzata solo in modo conforme all'uso previsto.
-

- La WMF 9000 S+ è progettato per erogare bevande da caffè e/o latte e/o polvere (ad esempio choc o topping).
- I prodotti utilizzati (chicchi di caffè, latte, topping, polvere di cioccolato) devono essere adatti alla lavorazione in macchine da caffè completamente automatiche. Alla data di scadenza, i prodotti non possono più essere lavorati.
- Questo apparecchio è indicato per l'uso industriale e commerciale e per essere utilizzato da personale specializzato o istruito in esercizi commerciali, uffici, nei settori gastronomico e alberghiero o in luoghi d'impiego analoghi. Può essere utilizzata anche in ambiente domestico.

Luogo di installazione

- L'apparecchio può essere utilizzato nel settore del self-service, se viene controllato da personale istruito.
L'apparecchio deve essere ben posizionato.
- La macchina deve poggiare in orizzontale su un piano orizzontale e stabile, resistente all'acqua ed al calore.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
L'apparecchio deve essere installato protetto dagli spruzzi d'acqua.
- L'apparecchio non deve essere posizionato su una superficie sulla quale si lava o si spruzza mediante tubi flessibili, getti di vapore, pulitrici a vapore o similari.

Attacco acqua

- Attacco per tubo flessibile TW10 (DN 10 almeno 3/8") con rubinetto di chiusura principale e filtro antisporco, con maglie da 0,2 a 0,25 mm, a cura del cliente. Almeno 0,05 MPa (0,5 bar) pressione di flusso a 2 l/min. Massimo 0,6 MPa (6 bar).
Bassa pressione: almeno DN 6 e/o 1/4".
Massima temperatura della mandata 35 °C.
- Usare il kit di tubicini forniti insieme alla nuova macchina per caffè e/o con il nuovo filtro dell'acqua. Non utilizzare più i vecchi kit di tubicini.

Temperatura ambiente

- Temperatura ambiente da +5 °C a massimo +35 °C

Utilizzo

- L'utilizzo dell'apparecchio è soggetto alle presenti istruzioni per l'uso. Un uso diverso o differente da quello previsto è considerato non conforme. Per eventuali danni il produttore non si assume alcuna responsabilità.
- **La WMF WMF 9000 S+ non deve essere utilizzata in nessun caso per riscaldare o erogare qualsiasi altro liquido che non sia caffè, acqua calda (bevande, lavaggio) o latte (raffreddato, pastorizzato, omogeneizzato, UHT).**

Igiene

- L'utente deve installare la macchina per caffè in modo da rendere sempre possibile la pulizia e la manutenzione.
- Nell'alimentazione di uffici/piani o di applicazioni simili self-service, il personale addetto all'uso della macchina per caffè dovrebbe controllare la macchina per caffè. Il personale addestrato deve garantire il rispetto delle misure di pulizia e stare a disposizione per rispondere alle domande sull'applicazione.

1.3 Condizioni di utilizzo e d'installazione



Pericolo di incendio/ rischio di infortunio

- > Devono essere rispettate le condizioni di impiego e di installazione riportate al capitolo Dati tecnici.
- > Prima di inserire la spina dell'apparecchio, accertarsi che le informazioni sulla targhetta identificativa corrispondano alla tensione di rete sul lato di installazione.



AVVERTENZA

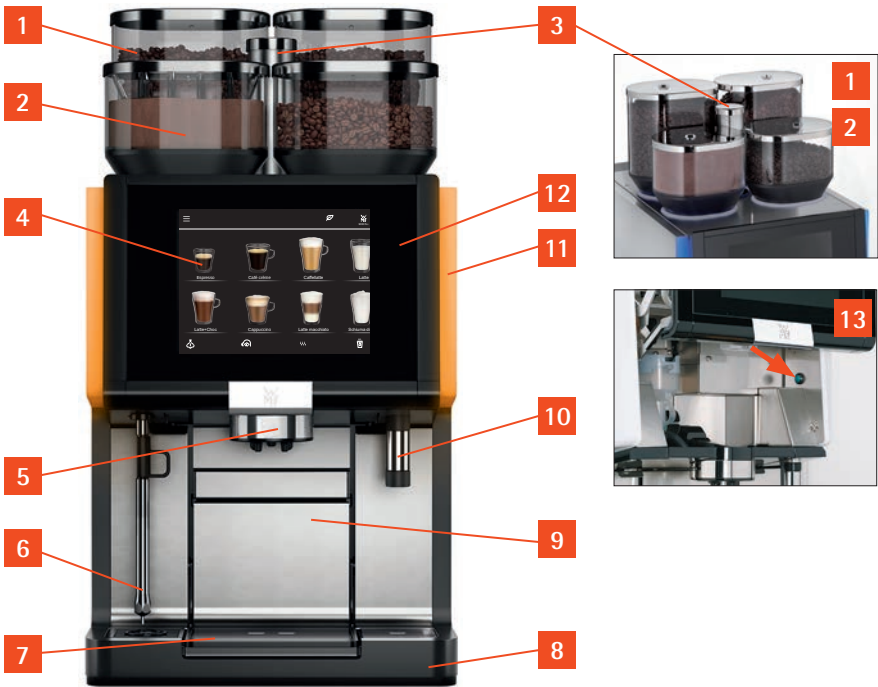
Dati tecnici

▷ *a partire da
pagina 103*

I lavori preparatori per l'allacciamento elettrico, l'allacciamento idrico e quello fognario sono a carico dell'utente della macchina. Devono essere eseguiti da installatori autorizzati rispettando le normative generali, specifiche del Paese e locali. Il servizio di assistenza WMF può eseguire solo il collegamento fra la macchina per caffè e i punti di connessione preparati sul luogo. Non è autorizzato ad eseguire lavori di installazione nell'edificio, né è responsabile della loro esecuzione. Il collegamento e la messa in funzione dell'apparecchio possono essere eseguiti solo dal servizio assistenza WMF.

2 Presentazione

2.1 Indicazione dei pezzi della macchina per caffè



Display "Pronta all'uso"



Intestazione

Barra funzioni

- 1 Contenitore dei chicchi (fino a 4, chiudibile)
- 2 Contenitore delle polveri (ad esempio Choc o Topping) (optional), chiudibile
- 3 Introduzione manuale/introduzione pastiglie
- 4 Touch screen per tasti bevande e impostazioni
- 5 Erogatore multiplo con schiumatore latte integrato
- 6 Erogatore del vapore (opzionale)
- 7 Vassoio tazze regolabile in altezza
- 8 Vaschetta raccogli gocce con griglia
- 9 Cassetto raccogli fondi
- 10 Scarico acqua calda
- 11 Illuminazione laterale
- 12 Pannello di comando
- 13 Tasto On/Off (pannello di controllo aperto)

Display "Pronta all'uso"

- 14 Eco-Mode
- 15 Campo menu (apre il menu principale)
- 16 Tasti bevanda
- 17 Tasti vapore (Auto Steam/Easy Steam; optional)
- 18 Campo SteamJet
- 19 Campo preriscaldamento
- 20 Tasto acqua calda

I campi e i tasti sul display sono disponibili a seconda delle impostazioni e della versione della macchina.

Le funzioni qui mostrate sono esempi.

Software ▷ a partire da pagina 36

Segni e simboli utilizzati nelle istruzioni per l'uso



Avvertenze di sicurezza per danni a persone

Nel caso in cui non vengano rispettate le avvertenze di sicurezza, in caso di utilizzo errato si potrebbero verificare lesioni da lievi a gravi.



AVVERTENZA

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7



Avvertenze di sicurezza per danni a persone

Nel caso in cui non vengano rispettate le avvertenze di sicurezza, in caso di utilizzo errato si potrebbero verificare lesioni lievi.



ATTENZIONE

Avvertenze di sicurezza per l'uso
▷ pagina 22
Avvertenze di sicurezza per la pulizia
▷ pagina 76
Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7



Scossa elettrica



Vapore bollente



Pericolo di schiacciamento



Superfici calde



Rischio di scivolamento



Avvertenze per danni materiali

- per la macchina per caffè
 - per il luogo di installazione
- > Osservare sempre quanto riportato nel manuale d'uso.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 102
Dati tecnici
▷ a partire da pagina 103



Informazioni/suggerimento

- Avvertenze per un utilizzo sicuro e suggerimenti per un semplice utilizzo.

INFORMAZIONI

SUGGERIMENTO

Glossario

Concetto	Spiegazione
•	• Conteggi, possibilità di selezione
*	* Singoli passaggi operativi
<i>Testo in corsivo</i>	<i>Descrizione di stato della macchina per caffè e/o spiegazioni di passaggi eseguiti in automatico.</i>
Aggiunte	I componenti di una ricetta per una bevanda, ad es. caffè, latte, schiuma di latte, choc e topping.
Barista	Preparatore di caffè professionale
Bevande a base di polvere	Per esempio Ciocco o Topping
Ciocco	Cioccolata calda
Decaf	Caffè decaffeinato
Durezza carbonatica	Indicazione in °dKH. La durezza dell'acqua è un parametro di misura per il calcare disciolto nell'acqua.
Erogatore multiplo	Standard con doppio erogatore. Opzionalmente disponibile anche come erogatore singolo
Erogazione di bevande	Erogazione di caffè, acqua calda o bevande a base di polvere
Modalità self-service	Self-service
Portata	Ad esempio: potenza per litro del filtro dell'acqua
Preinfusione	Prima dell'erogazione il caffè viene brevemente preinfuso al fine di liberare il suo aroma in modo più intenso.
Pressatura	Pressatura automatica della polvere di caffè prima dell'infusione.
Risciacquo	Lavaggio intermedio
Rubinetto principale	Valvola di chiusura acqua, valvola ad angolo
Scolo dei fondi	▷ Scarico fondi da banco, pagina 32
Sistema di erogazione del latte	Erogatore multiplo e tubicino di aspirazione del latte
Sistema miscelatore	Intero gruppo integrato, miscelatore con porzionatore per bevande a base di polvere

3 Uso

3.1 Avvertenze di sicurezza per l'uso



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
 - Se la vaschetta raccogligocce-vassoio tazze non è inserita correttamente, ad esempio dopo il lavaggio, c'è il rischio di ustioni dovute a liquidi caldi.
 - Durante la fase di riscaldamento, dagli scarichi possono fuoriuscire acqua calda e vapore.
 - > Durante l'erogazione di bevande o vapore non mettere le mani sotto gli erogatori.
 - > Non mettere le mani sotto gli scarichi durante la fase di riscaldamento.
 - > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.
 - > Prima dell'erogazione della bevanda, posizionare sempre un recipiente adatto sotto l'erogatore.
 - > Accertarsi sempre che la vaschetta raccogligocce-vassoio tazze sia posizionata correttamente.
-



ATTENZIONE

*Osservare il capitolo dedicato
alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7*



Pericolo per la salute

- Trattare solo prodotti adatti per il consumo e l'utilizzo con la macchina per caffè.
 - > Il contenitore delle polveri, il contenitore per chicchi e l'introduzione manuale devono essere riempiti esclusivamente con materiali adatti all'uso proprio della macchina.
-



ATTENZIONE

*Osservare il capitolo dedicato
alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7*

3.2 Altri documenti

Con opzione "Sirup station"

- Seguire il manuale d'uso della "Sirup station".
- Seguire il manuale di pulizia della "Sirup station".

3.3 Accendere la macchina per caffè

- * Far scorrere verso l'alto il pannello di comando
Dietro il pannello di comando, sul lato destro, è situato il pulsante di accensione e tasto On/Off.
- * Premere il pulsante On/Off finché non viene emesso un segnale acustico

La macchina per caffè si accende e inizia a scaldarsi. Si avvia un risciacquo a caldo automatico. Non appena la macchina per caffè è pronta all'erogazione di bevande, appare il display "Pronta all'uso".

La macchina per caffè può essere accesa e spenta mediante il timer.



*PIN-controllo di accesso
▷ Diritti PIN
pagina 61*

*Impostazione degli orari
di accensione timer
▷ Timer
pagina 63*

3.4 Erogazione di bevande

Toccare i tasti delle bevande per avviare l'erogazione delle bevande impostate.

- Tasto illuminato = pronta all'erogazione
- Tasto non illuminato/ triangolo rosso nella riga di intestazione = non pronta all'erogazione/ tasto bloccato

- * Posizionare un recipiente di dimensioni adeguate sul vassoio tazze sotto l'erogatore combinato
- * Premere il tasto bevanda desiderato



Selezione delle bevande

*Layout tasti
▷ Opzioni d'uso
pagina 55*

Interruzione bevanda

✱ Toccare nuovamente il tasto bevanda

Interruzione bevanda

▷ *Opzioni d'uso*

pagina 57

3.5 Campi preselezione (opzionali)

A seconda della versione, sul display sono disponibili campi di preselezione come il campo introduzione manuale o il campo decaffeinato.

Questi sono dei campi di preselezione con cui si stabiliscono, mediante i tasti bevanda e prima della selezione della bevanda, le impostazioni desiderate.



Esempi:

*Campo introduzione manuale
e campo decaffeinato.*

▷ *pagina 38*

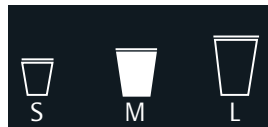
3.6 Tasti speciali (opzionali)

Opzionalmente sul display sono disponibili dei tasti speciali per le bevande con quantità del tipo S e L. Questi sono dei tasti di preselezione che prima della selezione della bevanda determinano la quantità della bevanda desiderata.

M = quantità della bevanda impostata,
nessuna preselezione

S = ca. 25% meno di M

L = ca. 25% più di M



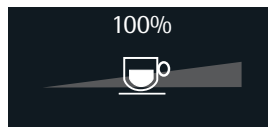
Esempio:

Campo S-M-L

3.7 Adeguamento grandezza tazza

Come opzione è disponibile una libera scelta delle capacità.

In base all'impostazione è possibile adeguare la capacità della scelta della bevanda nella modalità PostSelect.



3.8 Erogazione acqua calda

- * Posizionare un contenitore delle dimensioni appropriate sotto lo scarico dell'acqua calda
- * Toccare il tasto acqua calda

L'erogazione avviene in base alla quantità di dosaggio impostata.

Con il tipo di dosaggio "dosato" è possibile una preselezione di quantità.



Se nel software è stata attivata la "Preselezione temperatura acqua calda", dopo aver premuto il tasto acqua calda viene offerta una selezione fra tre temperature di erogazione.

Se è attiva la "Preselezione temperatura acqua calda".

- * Toccare il tasto acqua calda
 - * Toccare la temperatura dell'acqua desiderata
- Viene eseguita l'erogazione.*



INFORMAZIONI

Preselezione temperatura
acqua calda
▷ Opzioni d'uso
pagina 57

3.9 Erogazione vapore



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
 - Durante la fase di riscaldamento, dagli scarichi possono fuoriuscire acqua calda e vapore.
 - > Durante l'erogazione di bevande o vapore non mettere le mani sotto gli erogatori.
 - > Non mettere le mani sotto gli scarichi durante la fase di riscaldamento.
 - > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.
 - > Collocare sempre una tazza adatta sotto lo scarico prima di erogare le bevande.
-



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Ad una temperatura impostata di 90 °C il latte e la schiuma possono bollire.
 - > Riempire il recipiente al massimo fino alla metà.
-



ATTENZIONE



- > Non surriscaldare il latte per lo schiumaggio, la quantità di schiuma di latte si riduce.
-

SUGGERIMENTO

3.9.1 Auto Steam (opzionale)

Con l'opzione Auto Steam il latte viene riscaldato o schiumato.

Con il tasto vapore il latte può essere schiumato direttamente nella qualità di schiuma impostata. In alternativa è possibile richiamare una selezione di 3 qualità di schiuma diverse.

Possibili qualità di schiuma sono:

- standard
- fine
- superfine

Con Auto Steam è inoltre disponibile un tasto latte supplementare.



Tasto vapore



Assegnazione dei tasti

▷ Opzioni d'uso

pagina 55

Modificare le ricette

▷ Bevande

pagina 44

Riscaldare il latte o schiumare il latte

- * Versare la quantità di latte desiderata in un recipiente alto e slanciato

Riempire il recipiente al massimo fino a metà affinché durante la schiumatura il latte non trabocchi.

- * Immergere l'ugello del vapore in profondità nel latte

- * Toccare brevemente il tasto Auto Steam desiderato

Il vapore viene erogato in base alla disposizione dei tasti Auto Steam.

L'erogazione di vapore termina dopo il raggiungimento della temperatura impostata o dopo aver premuto nuovamente il tasto Auto Steam.

- * Premere brevemente sul tasto vapore

Il tubo del vapore viene sciacquato e i residui vengono espulsi.

- * Pulire l'erogatore del vapore con un panno umido

3.9.2 Easy Steam (opzionale)

Le bevande possono essere riscaldate attraverso l'erogatore del vapore Easy Steam.

Il latte può essere schiumato con l'aggiunta manuale dell'aria.

3.10 Scaldatazze SteamJet



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Lo scaldatazze SteamJet emette del vapore caldo. In questo caso si riscaldano anche le tazze e le superfici vicine.
 - > Usare recipienti resistenti al calore.
 - > Posizionare sempre una tazza con l'apertura rivolta verso il basso sullo scaldatazze prima che venga erogato del vapore.
 - > Non toccare le superfici vicine subito dopo l'erogazione.
 - > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.
 - > Non usare mai la funzione SteamJet senza aver inserito la griglia o l'inserito dello scaldatazze.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Lavaggio giornaliero della vaschetta raccogliocce

▷ Pulizia

da pagina 76



Pericolo per la salute/igiene

- La funzione SteamJet è indicata per il riscaldamento dei recipienti e non per effettuare la pulizia.
 - > Utilizzare sempre recipienti sciacquati da poco per il riscaldamento delle tazze.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Lo scaldatazze SteamJet scalda le tazze con vapore caldo.

✱ Posizionare una tazza con l'apertura rivolta verso il basso sullo scaldatazze

✱ Toccare il campo 

Del vapore caldo confluisce lentamente dal basso nella tazza.

Il flusso di vapore dura in base a quanto stabilito nelle impostazioni.

✱ Toccare nuovamente sul campo SteamJet

Il flusso di vapore si arresta immediatamente.



Campo SteamJet attivo/inattivo

▷ Opzioni d'uso

pagina 53

3.11 Erogazione di latte o di schiuma di latte

- * Posizionare un contenitore delle dimensioni appropriate sotto lo scarico multiplo
- * Toccare il tasto della bevanda con latte o latte schiumato

Tipo di dosaggio
 ▷ *Quantità di riempimento*
 pagina 45
Start-Stop o dosato

L'erogazione avviene in base alla quantità di dosaggio impostata.

3.11.1 Con cooler WMF, WMF Cup&Cool (optional)

- * Rimuovere il contenitore del latte dal cooler
- * Spingere indietro il coperchio del contenitore del latte
- * Versare il latte nell'apposito contenitore
- * Riposizionare il coperchio sul contenitore
- * Inserire l'adattatore sul tubicino di aspirazione del latte nell'attacco del contenitore del latte
- * Spostare attentamente indietro il contenitore del latte



Il tubicino del latte è collegato all'adattatore.

3.12 Vassoio tazze regolabile in altezza

Vassoio tazze automatico

Per il vassoio tazze automatico, l'altezza delle tazze viene salvata insieme alle bevande.

Prima dell'erogazione delle bevande, il vassoio tazze si sposta automaticamente all'altezza ottimale.

Altezza tazza ▷ pagina 51

Altezza di fondo fino a 195 mm.



3.13 Contenitore per chicchi/ contenitore delle polveri

- Riempire i contenitori in tempo.
- Riempire i contenitori con la quantità massima giornaliera utilizzata, in modo da garantire la freschezza del prodotto.



- Corpi estranei possono danneggiare il macinacaffè. Questi danni non sono coperti dalla garanzia.
 - > Accertarsi che nel contenitore per i chicchi non penetrino corpi estranei.
 - > Non riempire troppo il contenitore per polveri.
 - > Non premere e comprimere la polvere.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 102

3.14 Introduzione manuale

L'introduzione manuale si trova al centro del coperchio della macchina da caffè.

L'introduzione manuale viene utilizzata

- Per l'utilizzo di un diverso tipo di caffè, per esempio per il caffè decaffeinato
- Per il test caffè
- Per l'introduzione di pastiglie detergenti



- Introdurre la polvere di caffè oppure la pastiglia detergente solo dopo che è apparso il relativo messaggio sul display.
- Utilizzare esclusivamente caffè macinato per l'introduzione manuale.
- Non usare polvere di caffè solubile in acqua.
- Non usare caffè macinato troppo finemente.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
 ➤ a partire da pagina 102

Preparazione del caffè con caffè in polvere tramite l'introduzione manuale (optional)

- * Premere il campo di preselezione "Introduzione manuale"
- * Premere il tasto bevanda desiderato
L'introduzione manuale si apre automaticamente.
- * Con l'aiuto del piccolo cucchiaino dosatore versare la quantità di polvere di caffè desiderata (massimo 16 g)
- * Chiudere l'introduzione manuale
La bevanda selezionata viene erogata.



3.15 Cassetto raccogli fondi

Il cassetto raccogli fondi raccoglie la polvere di caffè consumata. Il cassetto raccogli fondi ha una capacità di raccolta corrispondente a ca. 70 infusioni.

Il display avvisa con un messaggio quando occorre svuotare il cassetto raccogli fondi. L'erogazione di bevande viene bloccata fin quando il cassetto raccogli fondi non è inserito.

- * Spingere l'erogatore multiplo verso l'alto
- * Rimuovere il cassetto raccogli fondi
- * Svuotare e reinserire il cassetto raccogli fondi
- * Confermare la procedura sul display



Lavare il cassetto raccogli fondi
▷ Lavaggi manuali
pagina 83

- ! > Se viene inserito senza essere stato svuotato, il cassetto raccogli fondi si riempie eccessivamente. La macchina per caffè si sporca. Ciò può provocare danni.
- > Svuotare sempre il cassetto raccogli fondi prima di inserirlo.
- > Se non si riesce ad inserire il cassetto raccogli fondi, verificare la presenza di resti di caffè nel pozzetto ed eventualmente rimuoverli.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 102

3.16 Scarico fondi da banco (opzionale)

La macchina per caffè può essere provvista di uno scarico per fondi da banco. Il cassetto raccogli fondi e il fondo della macchina per caffè sono, in questo caso, muniti di un'apertura che ha una prosecuzione nel banco già presente. I fondi di caffè vengono raccolti in un recipiente a parte collocato sotto il banco.

Importante

Lavare ogni giorno lo scolo dei fondi
▷ Lavaggi manuali
pagina 83

3.17 Vaschetta raccogliogocce



Pericolo di scottature



- Nella vaschetta raccogliogocce possono esserci dei liquidi caldi.
- > Spostare con cautela la vaschetta raccogliogocce.
- > Reinserire con cura in modo da evitare la fuoriuscita involontaria di acqua.



Sulle macchine da caffè con attacco per lo scarico, la vaschetta raccogliogocce può anche essere rimossa (ad es. per il lavaggio).

Sulle macchine da caffè senza attacco per lo scarico, la vaschetta raccogliogocce deve essere svuotata regolarmente.

- * Rimuovere con cautela la vaschetta raccogliogocce, svuotarla e reinserirla



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Lavare ogni giorno la vaschetta raccogliogocce

Pulizia

▷ a partire da pagina 76

INFORMAZIONI



3.18 Spegner la macchina per caffè



Rispettare l'igiene

- Nella macchina per caffè possono formarsi dei batteri nocivi per la salute.
 - > Prima di spegnere la macchina per caffè, eseguire la pulizia quotidiana.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Lavare la macchina per caffè come indicato nelle istruzioni.

Pulizia

▷ a partire da pagina 76



Seguire le istruzioni

- In caso di inosservanza e conseguente danno, il produttore non si assume alcuna responsabilità.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 102

* Far scorrere verso l'alto il pannello di comando
Dietro il pannello di comando, sul lato destro, è situato il pulsante di accensione e tasto On/Off.

* Premere brevemente il pulsante On/Off finché non viene emesso un segnale acustico

La macchina per caffè si spegne.

* Togliere la spina

* Chiudere il rubinetto principale dell'alimentazione idrica



PIN-controllo di accesso

▷ Diritti PIN
pagina 61

4 Software



- Per l'impostazione delle bevande valgono le stesse avvertenze di sicurezza previste anche per l'uso della macchina per caffè.
- > Rispettare tutte le avvertenze di sicurezza per l'uso.

ATTENZIONE

Avvertenze di sicurezza per l'uso
▷ pagina 22

4.1 Descrizione

Pronta all'uso pagina 38



Layout tasti
▷ Opzioni d'uso
pagina 55

I campi e i tasti sul display
sono disponibili a seconda
delle impostazioni e della
versione della macchina.

Barra funzioni sul display "Pronta all'uso" pagina 38

	Scaldatazze SteamJet		Eco-Mode (attivo)
	Dimensioni della bevanda (S-M-L)		Preriscaldamento
	Introduzione manuale		Barista (intensità del caffè)
	2. Tipo di caffè (Decaf)		Acqua bollente
	Riempimento del sistema di erogazione del latte		Adeguaumento grandezza tazza
	Informazioni valore nutrizionale		2. Tipo di latte
	Tasto vapore		

Funzioni menu principale

a partire da pagina 41



Pulizia
pagina 41



Bevande
pagina 44



Opzioni d'uso
pagina 52



Info
pagina 59



Conteggio
pagina 60



Diritti PIN
pagina 61



Timer
pagina 63



Sistema
pagina 66



Lingua
pagina 73



Eco-Mode
pagina 73



USB
pagina 74

Campi comando menu



Menu principale/Indietro



Conferma valore/impostazione



Inserimento PIN



Cancellazione valore/
impostazione



Continua/avvio



Preparazione test



Caricamento di impostazioni



Indietro



Salvataggio di impostazioni



Richiamo tastiera

Messaggi sul display



Messaggio di evento e di errore



Indicatore della temperatura
del latte (opzionale)

4.2 Display "Pronta all'uso"

La visualizzazione sul display "Pronta all'uso" dipende dalle opzioni della macchina e dalle impostazioni personali.

4.2.1 Tasti bevanda

I tasti di tutte le bevande disponibili per l'erogazione sono illuminati.

A seconda della disposizione dei tasti selezionata, è possibile accedere ad altre bevande scorrendo in orizzontale sul display.

L'erogazione si avvia dopo aver premuto sul tasto della bevanda desiderata.



Esempio: tasto Cappuccino

Layout tasti

*▷ Opzioni d'uso
pagina 55*

4.2.2 Barra funzioni

Tasto vapore

Con il tasto vapore viene rilasciato vapore caldo e quindi si riscaldano le bevande.

Il latte può essere schiumato con il tasto vapore.



Campo SteamJet

Per scaldare le tazze.



*Campo SteamJet attivo/inattivo
pagina 53*

Campo preriscaldamento

※ Toccare il campo preriscaldamento

Si avvia un risciacquo delle tubazioni del caffè con acqua calda. L'acqua riscalda l'infusore e garantisce una temperatura del caffè ottimale.

Raccomandato dopo una prolungata pausa di infusione, soprattutto prima dell'erogazione di una tazza di caffè espresso.



*Campo preriscaldamento
attivo/inattivo
▷ Opzioni d'uso
pagina 53*

Informazioni valore nutrizionale

Indicazione degli ingredienti e dei valori nutrizionali per singola bevanda.



Informazioni valore nutrizionale

▷ Opzioni d'uso
pagina 53

Adeguamento grandezza tazza

Per selezionare le dimensioni delle bevande per la prossima bevanda.



Adeguamento grandezza tazza

▷ Opzioni d'uso
pagina 54

Campo S-M-L

Per la preselezione delle dimensioni delle bevande. Prima le bevande devono essere regolate di conseguenza.



S-M-L

▷ Software
▷ Sistema
pagina 72

Campo barista - intensità del caffè

	Indicazione	Intensità del caffè
senza alcuna pressione	2 chicchi	normale, come impostato
premere 1 volta	3 chicchi	15% più forte dell'impostazione *
premere 2 volte	1 chicco	15% più leggero dell'impostazione *

* Quantità massima di polvere di caffè 19 g per ogni infusione

Si modifica l'intensità del caffè una sola volta per la successiva infusione.



Campo barista attivo/inattivo

▷ Opzioni d'uso
pagina 52

Riempimento del sistema di erogazione del latte

Per il riempimento automatico del sistema latte.



Riempimento del sistema di erogazione del latte

▷ Opzioni d'uso
pagina 55

2. Tipo di caffè (Decaf)

- * In primo luogo, assegnare "Decaffeinato" ad una macina nei dati della macchina
- * Selezionare "Decaffeinato" sotto le opzioni d'uso
Nella barra delle funzioni viene visualizzato il simbolo di un chicco barrato.
- * Premere sul simbolo prima di selezionare una bevanda

La successiva preparazione della bevanda si ottiene dai chicchi del macina caffè decaffeinato.



2. Tipo di caffè
▷ Opzioni d'uso
pagina 56

2. Tipo di latte

C'è la possibilità di erogare un secondo tipo di latte. Questo può essere, ad esempio, un latte magro o una bevanda di soia.



2. Tipo di latte
▷ Opzioni d'uso
pagina 54

Campo introduzione manuale

Il campo introduzione manuale è un campo di preselezione.

Se si tocca il campo introduzione manuale prima di selezionare una bevanda, il display invita a versare la polvere di caffè tramite l'introduzione manuale. Possono essere utilizzati altri tipi di caffè premacinato.



Introduzione manuale
attiva/inattiva
▷ Opzioni d'uso
pagina 55

Tasto acqua calda

Tasto per erogare acqua calda. A seconda dell'impostazione, dopo aver sfiorato questo tasto acqua calda, è possibile scegliere tra tre temperature di erogazione in ciascuna delle due dimensioni della bevanda. Inoltre, un tasto bevande può essere occupato con acqua calda.



Preselezione temperatura
acqua calda
▷ Opzioni d'uso
pagina 57

4.3 Pulizia



Campi comando menu

▷ Descrizione

pagina 37

Pulizia

▷ a partire da pagina 76

Concetto di pulizia HACCP

▷ a partire da pagina 91

Funzioni e impostazioni della
"Sirup station"

▷ Manuale d'uso della

"Sirup station"

Lavaggio del sistema

Con o senza lo spegnimento della macchina per caffè dopo il lavaggio del sistema.



Lavaggio del sistema

Lavaggio del sistema

▷ Pulizia

a partire da pagina 79

Risciacquo miscelatore

Il risciacquo del miscelatore è una procedura di lavaggio intermedio del miscelatore.



Risciacquo miscelatore

Risciacquo del miscelatore

▷ Pulizia

pagina 81

Lavaggio del sistema di erogazione del latte

Il lavaggio del sistema di erogazione del latte può essere avviato singolarmente. Ciò è indicato quando fra l'erogazione di bevande a base di latte è trascorso diverso tempo. Il lavaggio del sistema di erogazione del latte lava il sistema di erogazione del latte.



Lavaggio del sistema
di erogazione del latte

Lavaggio del sistema di erogazione
del latte

▷ Pulizia

pagina 81

Attivare il sistema di erogazione del latte

Durante la pulizia viene chiesto se le bevande a base di latte vengono attivate dopo la pulizia. Se viene selezionato "no", saranno disponibili solo bevande senza latte.

Con "Attivare il sistema di erogazione del" sono di nuovo disponibili le bevande a base di latte.

Risciacquo schiumatore

Il risciacquo dello schiumatore è un lavaggio intermedio dello schiumatore per latte.

CleanLock

※ Toccare **CleanLock**

Parte un countdown di 15 secondi.

Ora si può procedere alla pulizia del touch screen.

Questo si riattiva 15 secondi dopo essere stato toccato per l'ultima volta.

Istruzioni

Istruzioni animate sui programmi di lavaggio disponibili e per il montaggio e lo smontaggio del miscelatore e dell'erogatore multiplo per la pulizia.



Risciacquo schiumatore

Risciacquo schiumatore
▷ Pulizia
pagina 82



CleanLock

Lavaggio del pannello di controllo
▷ Pulizia
da pagina 83



Istruzioni

Panoramica intervalli di pulizia
▷ Pulizia
pagina 78

Riempimento del sistema di erogazione del latte (Dynamic Milk)

Questa funzione riempie il sistema di erogazione del latte per l'erogazione di bevande fredde.

* Toccare **Riemp. del sistema di erogaz. del latte**



Riempimento del sistema di erogazione del latte

Lavaggio vaschetta raccogliocce

Il vassoio tazze si sposta verso l'alto dopo aver toccato il campo "Lavaggio vaschetta raccogliocce". La vaschetta raccogliocce può essere pulita.



Lavaggio vaschetta raccogliocce

Lavare le vaschette raccogliocce
▷ Pulizia
pagina 84

Impostazioni



Impostazioni

Risciacquo di spegnimento

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

attivo Quando si spegne la macchina per caffè è necessario eseguire il lavaggio di spegnimento se dall'ultimo lavaggio sono state erogate bevande a base di latte.

Preparazione del sistema di erogazione del latte dopo il lavaggio

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

attivo Al termine del lavaggio del sistema di erogazione del latte, la macchina si spegne normalmente. Se questa funzione è attivata, l'operatore può inserire e ricollegare il contenitore del latte fino a max. 15 minuti dopo il lavaggio. La macchina da caffè è quindi pronta per il prossimo avvio.

4.4 Bevande



Generalità

Erogazione test

Per molte impostazioni di bevande è possibile effettuare un'erogazione di prova con le nuove impostazioni prima che la ricetta venga memorizzata.

* Modificare a piacere le impostazioni

* Toccare il campo "Erogazione test"

La bevanda viene erogata con i nuovi valori impostati.

* Se la bevanda è quella desiderata, premere il simbolo "Salva ricette"

La ricetta viene memorizzata.



Esempio: tasto Cappuccino

Salva ricette

La ricetta modificata viene memorizzata.



Carica ricette

Qui una ricetta memorizzata viene caricata su un tasto bevanda.

* Toccare un tasto bevanda

* Toccare il campo "Carica ricette"

Si apre un sottomenu.

* Selezionare la ricetta desiderata

* Toccare il campo "Salva ricetta"

Il tasto selezionato viene occupato dalla nuova ricetta scelta.



Quantità di riempimento, erogazione multipla e tipo di dosaggio



Quantità di riempimento

Impostare la quantità di riempimento desiderata.
La ricetta viene modificata adeguatamente.
100% corrisponde al valore finora memorizzato.

Funzione S-M-L

La funzione S-M-L viene attivata nel menu "Sistema".
Nelle opzioni d'uso è, in generale, possibile anche scostarsi per tutte le bevande dalle quantità di riempimento standard.

Per singole bevande divergenti è possibile modificare le quantità S-M-L sotto Quantità di riempimento.
dove è possibile impostare in modo attivo o inattivo ogni dimensione anche individualmente. Disattivare significa che quel formato, per quella singola bevanda, non è più disponibile.

Attivare S-M-L e modificare in generale per tutte le bevande
▷ Sistema
▷ S-M-L
pagina 72

Tasti speciali
▷ Uso
pagina 24

Quantità di riempimento SML

Le ricette vengono create per le dimensioni S e L.
M è come impostato.

Valore standard:

S = 25% in meno di quanto impostato.

L = 25% in più di quanto impostato.

	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 attivo	☒ Attivo	☒ L attivo

Modificare S-M-L per singole bevande
▷ Quantità di riempimento

Erogazione multipla

La bevanda viene erogata più volte come da impostazione. Premendo una volta il tasto è possibile erogare fino a 12 volte la quantità impostata. Disponibile per bevande a base di caffè e/o latte, nonché per acqua calda con il tipo di dosaggio "dosato".

Tipo di dosaggio

- **Start-Stop**

L'erogazione continua fino al raggiungimento della quantità impostata. L'erogazione può essere interrotta anticipatamente premendo nuovamente il tasto.

Il tipo di dosaggio può essere regolato per acqua calda, latte e schiuma di latte.

- **Start-Stop-Freeflow**

Tenendo premuto brevemente il tasto si avvia l'erogazione Start-Stop.

Tenendo premuto il tasto per almeno 1 secondo si avvia l'erogazione Freeflow.

- **Freeflow**

La bevanda o il vapore vengono erogati fino a quando si tiene premuto il tasto.

- **Dosato**

Viene emessa la quantità impostata. Il tipo di dosaggio è disponibile per il latte, la schiuma e l'acqua calda.

Modificare le ricette



Campi comando menu
▷ Descrizione
pagina 37

Struttura attuale ricetta

Qui vengono indicate le aggiunte contenute nella ricetta.

La sequenza dell'erogazione è da sinistra a destra. Le aggiunte che si trovano una sotto l'altra vengono preparate insieme.

Il software segnala quando le opzioni desiderate non sono tecnicamente possibili.

Scorta aggiunte di fabbrica

Qui vengono visualizzate le aggiunte disponibili per la ricetta.

✱ Toccare l'aggiunta desiderata e quindi toccare nuovamente la posizione richiesta nella configurazione della ricetta

L'aggiunta viene immediatamente inserita nella posizione desiderata.

Cancella aggiunta

Cancellare dalla struttura della ricetta attuale un'aggiunta selezionata.



Modifica aggiunta

✱ Selezionare l'aggiunta e toccare sul simbolo "Modifica aggiunta"

Si apre il menu "Modifica aggiunta".

Vengono visualizzate le possibili impostazioni per l'aggiunta selezionata.

Vengono visualizzati i dati memorizzati e quelli attuali.



I valori attuali



I valori memorizzati dal Servizio assistenza



I valori di fabbrica



Quantità polvere caffè

Quantità indicata in grammi (g)



Quantità d'acqua/quantità latte

Quantità indicata in millilitri (ml)



Temperatura d'infusione

Dati in gradi Celsius (°C)



Qualità della schiuma di latte Dynamic Milk

Le macchine per caffè con Dynamic Milk possono utilizzare per ogni bevanda delle diverse qualità di schiuma di latte.

È possibile combinare in una bevanda diversi tipi di qualità di schiuma di latte.

- | | |
|-----------------|--|
| Compatta | Schiuma di latte fissa. Consigliata per Cappuccino con bordo marrone e per bevande con particolare attenzione all'aspetto della schiuma di latte, nonché con un gusto equilibrato del latte. |
| Liquida | Schiuma di latte molto fine. Consigliata per Cappuccino con un gusto del latte equilibrato e molto accentuato. Connubio ottimale tra caffè e latte. |
| Cremosa | Schiuma di latte con superficie lucida. Consigliata per bevande a base di latte con un gusto equilibrato del latte ed un buon connubio tra caffè e latte. |
| Ariosa | Schiuma di latte vaporosa e leggera con una struttura leggermente grossolana delle bolle ed un gusto equilibrato del latte. |

Qualità del caffè

I livelli di qualità influiscono sulla preparazione del caffè.

Più è alto il livello qualitativo, più gli aromi e il gusto del caffè risultano intensi.



Livelli di qualità

- 1 Dopo la pressatura, alla polvere di caffè viene lasciato lo spazio per gonfiarsi.
- 2 Il caffè viene preparato subito dopo la pressatura.
- 3 Dopo la pressatura viene effettuata una preinfusione.
- 4 Dopo la pressatura e la pre-infusione, viene effettuata una seconda pressatura a umido.
- 5 Come la qualità 4, ma pressatura a umido più forte.
- 6 Come la qualità 5, ma pressatura a umido più forte.
- 7 Come la qualità 6, ma con una pressatura a umido più lunga.

Informazioni

Quando si utilizza della polvere di caffè molto fine con una quantità di acqua di infusione molto scarsa, un livello di qualità molto alto può comportare un errore all'acqua d'infusione.

Selezionare macinacaffè

La proporzione completa di caffè da macinare deve essere 10. La quantità totale può essere composta da varie macine. Sono possibili diverse ricette individuali.



Testo, immagine e altezza della tazza



Campi comando menu
▷ Descrizione
pagina 37

Testo e immagine

Qui vengono adeguati il nome della bevanda e la foto di un tasto bevanda.
Attivare la tastiera con il campo tastiera.

Caricare le proprie immagini delle
bevande
▷ USB
pagina 74

Nota

Qui si può salvare un appunto sulla bevanda.

Altezza tazza

L'altezza della tazza per la bevanda è qui impostata. Ai simboli tazze sul lato destro può essere assegnata un'altezza della tazza. Queste altezze vengono salvate con un breve tocco sul simbolo.

Per le bevande di grandezza "S" e "L", la dimensione deve essere selezionata prima di selezionare il tasto bevanda.

Invertire tasti

Qui viene invertita la posizione di due tasti bevanda.

- * Toccare un tasto bevanda
- * Toccare il campo "Invertire tasti"
- * Toccare il tasto bevanda da sostituire



4.5 Opzioni d'uso



Elementi di comando

Elementi di comando

Modalità self-service

Per la modalità self-service si possono disattivare alcune funzioni.

Quando sono disattivati, le funzioni e i loro campi non vengono visualizzati.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☐ inattivo

Modalità self-service attiva significa che le seguenti impostazioni vengono attivate contemporaneamente.

- Campo barista: inattivo
- Campo preriscaldamento: inattivo
- Informazioni valore nutrizionale: attivo
- Campo menu: inattivo
- SteamJet: inattivo
- Segnalazione errore: simbolo
- Adeguamento grandezza tazza: inattivo
- 2. Tipo di latte: inattivo
- Introduzione manuale: inattiva
- Preselezione lingue: attivo
- Riemp. del sistema di erogaz. del latte: attivo
- Preselezione bevande: inattivo
- Interruzione bevanda: inattivo

*Campo barista
pagina 52*

*Campo preriscaldamento
pagina 53*

*Informazioni valore nutrizionale
pagina 53*

*Campo menu
pagina 53*

*SteamJet
pagina 53*

*Segnalazione errore
pagina 54*

*Adeguamento grandezza tazza
pagina 54*

*2. Tipo di latte
pagina 54*

*Introduzione manuale
pagina 55*

*Preselezione lingue
pagina 55*

*Riempimento del sistema
di erogazione del latte
pagina 55*

*Preselezione bevande
pagina 57*

*Interruzione bevanda
pagina 57*

Campo barista

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo

attivo Il campo viene visualizzato quando pronta per l'uso.

Campo preriscaldamento

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

attivo Il campo viene visualizzato quando pronta per l'uso.

Informazioni valore nutrizionale

Indicazione degli ingredienti e dei valori nutrizionali per singola bevanda.

Inserire i valori nutrizionali

▷ Sistema

▷ Valori nutrizionali

pagina 73

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

Campo menu

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

attivo Il campo menu reagisce subito dopo aver premuto sul campo.

inattivo Sfiorare due volte il campo vuoto per richiamare il menu principale.

SteamJet

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

attivo Il campo viene visualizzato quando pronta per l'uso.

Segnalazione errore

L'errore è indicato nell'intestazione del display con colori diversi.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo

attivo L'errore viene visualizzato sotto forma di testo sul display.

Adeguamento grandezza tazza

La selezione libera delle quantità di riempimento può essere attivata nelle opzioni d'uso.

La quantità di riempimento in questo modo prima della selezione della bevanda può essere adattata alla grandezza della tazza utilizzata.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☐ inattivo

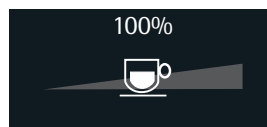
Quando la tazza sul regolatore viene spostata verso destra, aumenta la quantità di riempimento, se spostata invece verso sinistra, la quantità di riempimento si riduce.

La quantità di riempimento è indicata in percentuale.

Regolatore al centro come impostato 100%

Regolatore tutto a sinistra 50% in meno

Regolatore tutto a destra 50% in più



Questa funzione non è possibile nello stesso momento in cui è attiva la preselezione S-M-L.

2. Tipo di latte (optional)

Qui viene attivato un secondo tipo di latte.

C'è la possibilità di erogare un secondo tipo di latte.

Questo può essere, ad esempio, un latte magro o una bevanda di soia.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo

Introduzione manuale

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

Preselezione lingue

Qui si imposta se la preselezione delle lingue e delle bandiere è possibile attraverso l'impostazione delle bevande. Qui è possibile attivare la "Preselezione lingue" o attraverso la selezione del layout di tasti "Self service+bandiere".

Layout tasti "Self service+bandiere"

▷ *Layout tasti*
pagina 55

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

Riempimento del sistema di erogazione del latte

Questa funzione riempie il sistema latte. Qui si può attivare il riempimento del sistema latte.

*Riempimento del sistema
di erogazione del latte*

▷ *Pulizia*
pagina 43

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

attivo L'errore viene visualizzato sotto forma di
 testo sul display.

Layout tasti

Qui sono archiviati diversi layout di tasti standard che si possono selezionare.



Layout tasti

PostSelection

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

attivo La selezione del tipo di caffè e della quantità di bevanda vengono chiesti dopo la selezione della bevanda.

La denominazione dei tipi di caffè e delle quantità può essere modificata (tipo di latte, tipo di sciroppo, tipo di caffè e S-M-L).

Gli indicatori e le opzioni si distinguono in base all'equipaggiamento.

- Grandezza 1, 2 e 3
- Porzionatore 1, 2, 3 e 4
- Tipo di latte 1 e 2
- Bevanda fredda
- Sciroppo 1, 2, 3 e 4 (optional)

Per la modalità self-service si possono disattivare alcune funzioni.

Quando sono disattivate, le funzioni e i loro campi non vengono visualizzate.


PostSelection

Le opzioni che dovrebbero essere disponibili per la funzione PostSelection sono attivate nel menu "Sistema".

Sistema

▷ a partire da pagina 66

Decaffeinato

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

Fattore Decaf

Indicare qui il valore per il fattore Decaf.

La quantità di polvere di caffè per Decaf (caffè decaffeinato) viene stabilita in percentuale rispetto alla quantità di polvere di caffè impostata nella ricetta.

Questa impostazione vale per tutte le bevande al caffè con preselezione "Decaf".

Gamma di regolazione: da -25% a 15%

Valore standard: 10%


Decaffeinato

Con un fattore Decaf del 15%, ad esempio, per un Café Crème con la funzione Decaf viene erogato il 15% in più di polvere di caffè.

Preselezione bevande



Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

attivo Le bevande selezionate in precedenza vengono erogate senza ulteriore sfioramento. Nell'intestazione viene visualizzato "Preselezione bevanda attiva".

Preselezione bevande

Interruzione bevanda



Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

attivo L'erogazione della bevanda può essere interrotta sfiorando nuovamente il tasto bevanda.

Interruzione bevanda

Preselezione temperatura acqua calda



Tre temperature dell'acqua calda tra 70 e 95 °C sono regolabili.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

attivo Dopo aver premuto il tasto acqua calda, vengono offerte tre temperature di erogazione in due dimensioni per la selezione.

inattivo Non è possibile selezionare la temperatura. La temperatura dell'acqua calda è preimpostata.



Preselezione temperatura acqua calda

Selezione schiuma di latte

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo


Selezione schiuma di latte

Possibilità di selezionare la schiuma di latte solo con l'opzione Auto Steam.

Logo

Logo produttore

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo

attivo Il logo del produttore viene visualizzato nel display di standby in alto a destra.

Logo cliente

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☐ inattivo

attivo Se l'opzione è impostata su "attivo" e un logo del cliente è stato caricato, il logo del cliente viene visualizzato centrato sull'installazione quando il sistema è pronto per l'uso. Al momento di collegare i dispositivi di vendita, compare il logo del cliente sulla sinistra. In questo caso non è possibile visualizzare entrambi i loghi.

Carica logo cliente

Inserire la chiavetta USB con il logo del cliente.
Caricare il logo del cliente.

Dimensioni del logo del cliente

Il logo può essere alto fino a 80 pixel. I loghi più grandi vengono ridimensionati automaticamente a questa dimensione.


Logo

4.6 Info

Il menu Info offre le possibilità di selezione qui di seguito descritte.



Ultima erogazione

Informazioni sull'ultima erogazione.



Ultima erogazione

Timer

Viene richiamato il timer con la descrizione settimanale. In questa descrizione vengono elencati tutti gli orari di accensione e spegnimento.



Timer

Servizio di assistenza

Dati di contatto per il Servizio assistenza WMF.
Numero di serie della macchina per caffè.



Servizio di assistenza

Pulizia

Qui vengono visualizzati gli ultimi lavaggi e misure di pulizia svolti servendosi di programmi della macchina per caffè.



Pulizia

Filtro dell'acqua e decalcificazione

Informazione sulla portata restante del filtro dell'acqua e sulla data della prossima decalcificazione.



Filtro e decalcificazione

Protocollo

Protocollo dei risultati e degli errori nel corso dell'uso e dei lavaggi della macchina per caffè.

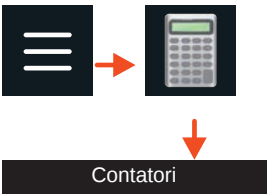


Protocollo

4.7 Conteggio

Contatori

Qui vengono visualizzati i contatori delle singole bevande erogate e i totali delle bevande.
Un protocollo può essere letto utilizzando l'attacco USB.



	Conteggio			
	Contatore			
	1	2	3	4
2 espressi M	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1

Impostazione standard

- Contatore 1 = contatore giornaliero
- Contatore 2 = contatore settimanale
- Contatore 3 = contatore mensile
- Contatore 4 = contatore annuale

 Ogni contatore può essere azzerato.

SUGGERIMENTO

Distributori automatici

Vedere le Istruzioni d'uso dei distributori automatici.

Contabilità esterna

Vedi manuale d'uso "Controllo cameriere".

Impostazioni gratuite

Le impostazioni gratuite sono disponibili con unità di calcolo opzionali.

 Impostazioni gratuite

Tutto gratis

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

Bevanda gratis

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

Visualizzazione display

Con l'impostazione "Tutto gratis" attiva, qui si può inserire un testo. (ad es. "Gratis"). Il testo inserito viene visualizzato nell'intestazione.

Visualizzazione tasti bevande

Se l'impostazione "Bevanda gratis" è attiva, qui è possibile memorizzare un testo per il tasto della bevanda.

4.8 Diritti PIN

È possibile assegnare un codice PIN ad ognuno dei settori elencati qui di seguito.

- Lavaggio
- Impostazioni
- Conteggio



I codici PIN sono strutturati gerarchicamente. Ciò significa, ad esempio: i codici PIN d'impostazione danno contemporaneamente tutti i diritti per i codici PIN per il lavaggio, ma non quelli per i conteggi.

Se non viene assegnato nessun codice PIN, il settore è accessibile senza immissione di PIN. Se viene assegnato un PIN per un livello, senza PIN non è possibile alcun accesso.

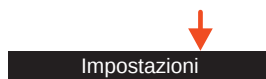
PIN lavaggio

Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:



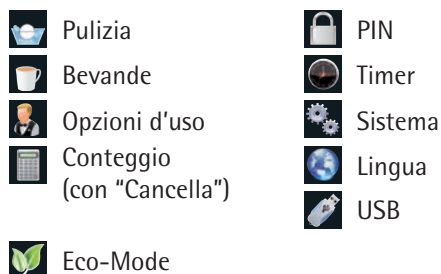
PIN impostazioni

Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:



PIN conteggio

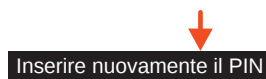
Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:



Il PIN di conteggio può essere utilizzato per modificare gli altri due codici PIN. Se il PIN di calcolo è stato dimenticato, questo PIN può essere resettato dal servizio di assistenza.

Inserire nuovamente il PIN

Non appena è stato assegnato un PIN per l'autorizzazione di accesso, qui deve essere inserito il codice PIN per assegnare un nuovo PIN.



4.9 Timer

Ora/data

Ora e data attuali vengono impostati qui.

Timer

Qui le funzioni del timer sono generalmente attivate e disattivate.

Opzioni: attivo inattivo

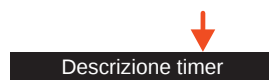
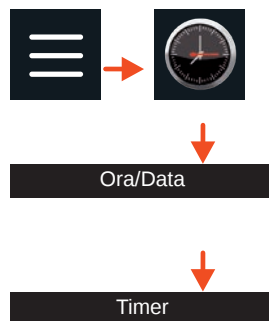
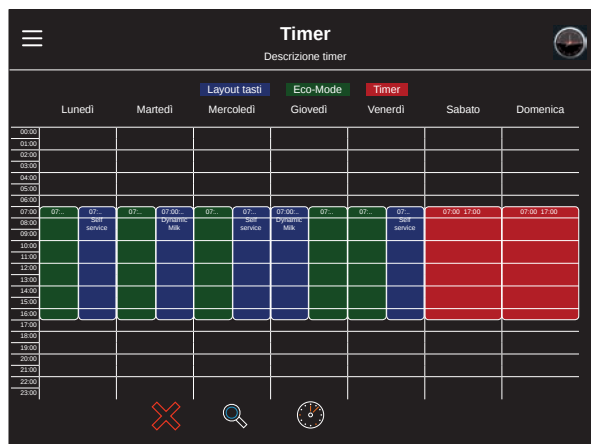
Valore standard:  attivo

attivo Gli orari di accensione del timer sono attivi.

inattivo Gli orari di accensione del timer non vengono eseguiti.

Descrizione timer e impostazione timer

Descrizione di tutti gli orari di accensione e spegnimento.



I punti di commutazione possono essere modificati solo nella vista giornaliera.

Cancella timer

Con il simbolo Cancella è possibile cancellare un tempo di commutazione evidenziato in precedenza.



Panoramica giornaliera del timer

Commutazione da descrizione giornaliera a descrizione settimanale. La panoramica giornaliera mostra gli orari di commutazione per il giorno corrente.



Impostazione degli orari di accensione timer

Ci sono le seguenti funzioni che possono essere commutate tramite il timer.

- Layout tasti
- Eco-Mode
- On/Off Timer



Tutte le modifiche ai tempi di commutazione hanno effetto solo sul futuro!

INFORMAZIONI

- * Selezionare la funzione timer desiderata
- * Selezionare un giorno singolo o più giorni
- * Impostazione degli orari di accensione del timer

I tempi di commutazione vengono impostati in anticipo per tutti i giorni selezionati. Dopo la conferma viene visualizzata una descrizione settimanale con gli orari di accensione. I singoli orari possono essere modificati a piacere in questa descrizione settimanale.

Layout tasti

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

attivo Mediante il timer è possibile associare automaticamente layout dei tasti.


Layout tasti

Eco-Mode

Qui si imposta se è possibile regolare gli orari del timer Eco-Mode.

Opzioni: attivo inattivo

Valore standard: ☒ inattivo


Eco-Mode

Ora legale

Qui è possibile impostare o meno il passaggio automatico all'ora legale.

La voce di menu è disponibile se non è installato alcun modulo di telemetria.

Opzioni: attivo inattivo

Valore standard: ☒ inattivo


Ora legale

Fuso orario

Il fuso orario viene impostato qui.


Fuso orario

4.10 Sistema

Refrigeratore

Temperatura della scorta di latte

Qui viene inserita la temperatura della scorta di latte. Se usato con Cup&Cool ad esempio $<8^{\circ}\text{C}$.

Messaggio di vuoto

Qui viene impostato se si verifica un messaggio vuoto-latte. Il messaggio vuoto può essere accoppiato con un blocco bevande. Ciò è particolarmente importante in modalità self-service, in modo che le bevande a pagamento siano garantite per essere completamente erogate.

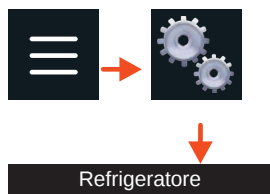
Sonda di temperatura

Misurazione della temperatura del latte.

Quality Check (Dynamic Milk)

I fattori esterni possono influire sui cambiamenti nella temperatura del latte, nel volume della schiuma del latte e nelle qualità della schiuma del latte. Le impostazioni di base possono essere ripristinate tramite il menu "Quality Check".

- * Riempire il contenitore di pulizia blu con acqua fredda
- * Collegare il tubo flessibile del latte
- * Posizionare un misurino da 500 ml sotto l'erogatore
- * Avviare la calibrazione
- * Non appena il misurino viene riempito con 500 ml (± 20 ml), interrompere la calibrazione



Possibile con Cup&Cool opzionale con monitoraggio della temperatura.



Indicatore di avanzamento

Opzioni: Linea, Cerchio, Off

Valore standard: Linea

Indicatore di avanzamento

Display ed illuminazione

Illuminazione

Il colore dell'illuminazione viene impostato qui. Impostare il colore desiderato sul triangolo nel cerchio di colori. Il colore può essere stabilito e impostato anche mediante i valori RGB.

Inoltre sussistono le opzioni:

- Cambio colore lento
- Cambio colore normale
- Cambio colore rapido
- Off

Viene subito visualizzata l'impostazione attuale.



Illuminazione quando pronta all'uso

- Colore funzionamento lati

Visualizzazione evento (messaggio)

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo

attivo L'illuminazione durante i messaggi è regolabile.

Per esempio messaggio "Chicchi vuoto".

Illuminazione con messaggi (evento)

- Colore evento lati

Luminosità del display

Qui si può impostare la luminosità del display.

Riduci luminosità automaticamente

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

attivo Quando la funzione Riduci luminosità è impostata su "attiva", la luminosità del display viene automaticamente ridotta 5 minuti dopo l'ultima erogazione di bevande.
Premendo brevemente sul display, questo si illumina nuovamente alla luminosità del display. Quando si preme per la seconda volta sul tasto di una bevanda, viene erogata la bevanda corrispondente.

Calibrazione touch

Nuova calibrazione del touch screen.

Sfondo display

Qui è possibile impostare il design cromatico per il touch screen.

- Colore per la **pagina principale**
- Colore per **altre pagine**

Bevande: Carattere + Colore

Qui si può impostare se la dimensione del carattere e il colore possono essere cambiati.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

Filtro dell'acqua

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

attivo Filtro dell'acqua presente. Interrogazione portata e durezza dell'acqua.



Filtro dell'acqua

Informazioni

In generale si consiglia di utilizzare un filtro dell'acqua. Il vostro partner di assistenza WMF sarà lieto di consigliarvi sulla scelta del giusto filtro dell'acqua.

Durezza carbonato misurata

La durezza dell'acqua misurata viene qui espressa in °dKH.

Il test di durezza è fornito insieme agli accessori.



Quando la macchina per caffè viene utilizzata con una impostazione errata della durezza dell'acqua, si potrebbe verificare una forte calcificazione che potrebbe provocare la rottura delle valvole.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni.

INFORMAZIONI

Misurare la durezza dell'acqua

- ※ Richiedere la durezza dell'acqua potabile al fornitore di rete o stabilirla mediante il test di durezza WMF (con istruzioni) presente tra gli accessori

Durezza totale misurata

Qui viene immessa la durezza complessiva misurata.

Portata filtro

Se il filtro dell'acqua è attivo, qui viene inserita la portata del filtro in litri.

Eco-Mode

Qui è possibile attivare la funzione Eco-Mode.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

Spegnimento

Opzioni: mai, 30 min/60 min/90 min/120 min/
150 min/180 min

Valore standard: mai



▷ Eco-Mode
pagina 73

Temperatura

Qui si può impostare la temperatura dell'acqua del boiler.
(Temperatura dell'acqua di preparazione del caffè)



Impostazione della finezza di macinazione

Il grado di macinazione può essere regolato tramite il display.

- Macinino di macinazione, Macinino 1
- Macinino di macinazione, Macinino 2
- Macinino di macinazione, Macinino 3

Valore più basso -> grado di macinazione fina

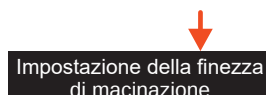
Valore più alto -> grado di macinazione grossolana

L'impostazione può essere effettuata in passi da 0,25.

È possibile impostare al massimo la metà del grado di macinazione per singolo passaggio. Dopo ogni regolazione deve seguire una macinazione.

Solo per personale qualificato e assistenza tecnica.

La funzione è protetta da PIN.



Indicatore pressione d'infusione

Qui si può attivare l'indicatore della pressione di infusione.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo



Indicatore pressione
d'infusione

Porzionatore

Qui si possono inserire i nomi dei tipi di chicchi e polveri usati.

Lo standard qui è Espresso o Café Crème.



Porzionatore

*Valido su macchine con 3 macine
e un contenitore delle polveri.*

Bluetooth (optional)

Per questa funzione è richiesta la chiavetta Bluetooth WMF opzionale.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo



Bluetooth

- * Impostare il Bluetooth su attivo qui
- * Aprire il pannello di controllo
- * Inserire la chiavetta Bluetooth WMF sul retro del pannello di controllo
- * Spegner e riaccendere la macchina per caffè

Funzione S-M-L

Qui è attivata la funzione S-M-L.

Simboli e testi possono essere modificati.

Le dimensioni delle bevande possono essere cambiate in base alla dimensione standard (M).

Opzioni: • attivo • inattivo

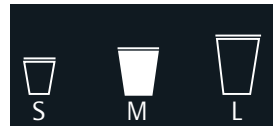
Valore standard: ☒ attivo ☐ inattivo



Small

Fattore di modifica standard delle dimensioni della bevanda per ricette S di nuova attivazione.

Valore standard: 75%



Large

Fattore di modifica standard delle dimensioni della bevanda per ricette L di nuova attivazione.

Valore standard: 125%

Quantità di riempimento S-M-L

▷ Software

▷ Bevande

pagina 45

Suggerimento

Le grandezze delle bevande S-M-L possono anche essere definite nella ricetta e sono quindi disponibili direttamente come tasto bevanda.

Sciroppo

Qui vengono assegnati i nomi e i simboli degli sciroppi.

Vengono attivate anche le possibili quantità di dosaggio (single, double, big).



Possibilità d'impostazione

dettagliate per la "Sirup station"

▷ Manuale d'uso della

"Sirup station"

Latte

I nomi e i simboli per il latte 1 e il latte 2 sono qui assegnati.



Informazioni sul valore nutrizionale

Qui si raccolgono informazioni dettagliate su valori nutrizionali e ingredienti per singola macina, porzionatore, latte e schiuma di latte. Una panoramica è disponibile.



Informazioni sul valore nutrizionale

4.11 Lingua

Qui è possibile impostare la lingua del display. Le lingue disponibili vengono elencate in lingua inglese.



4.12 Eco-Mode

Quando la funzione Eco-Mode è impostata su "attiva", la temperatura della caldaia a vapore viene ridotta 10 minuti dopo l'ultima erogazione di bevande. I tasti delle bevande restano illuminati.

Nel caso in cui con la temperatura ridotta debba essere erogata una bevanda a base di latte, la macchina per caffè ha bisogno di ca. 15 secondi per il riscaldamento. Solo dopo il riscaldamento si procede all'erogazione della bevanda.



▷ Eco-Mode
pagina 70

Eco-Mode

Opzioni: • On • Off • Timer

Valore standard: ☐ On ☒ Off



Qui è possibile attivare la funzione Eco-Mode.

Visualizzazione Eco-Mode

Sul display "Pronta all'uso" nella parte superiore viene visualizzato il simbolo Eco-Mode.
Esistono due stati.

Eco-Mode "active"

La macchina per caffè attualmente si trova nella fase di abbassamento.



Eco-Mode "ready"

L'Eco-Mode è controllato a tempo e si attiva 10 minuti dopo l'ultima erogazione.



Avvio immediato

Con l'impostazione Eco-Mode "attivo", sul display "Pronta all'uso" viene visualizzato il simbolo Eco-Mode.



Toccando il simbolo, si attiva subito l'Eco-Mode.
Il simbolo passa ad "active".

4.13 USB

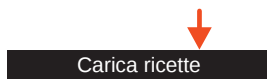
Lo scambio dei dati viene effettuato mediante la porta USB. Non appena la chiavetta USB viene inserita, le funzioni diventano attive.

La porta USB è situata in alto a sinistra sul retro del pannello di comando, dietro una copertura.



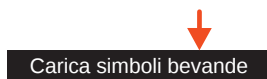
Carica ricette

Qui le ricette salvate sulla chiavetta USB vengono caricate sulla macchina per caffè.



Carica simboli bevande

Caricare foto o simboli bevande dalla penna USB.



Salva ricette

Le ricette attuali della macchina per caffè vengono esportate qui sulla chiavetta USB.



Salva ricette

Salva ricette come PDF

Le ricette attive, tutte le ricette dei clienti o tutte le ricette di fabbrica possono essere esportate come file pdf.



Salva ricette come PDF

Esporta i contatori

Gli stati attuali dei contatori della macchina per caffè vengono esportati qui sulla chiavetta USB.



Esporta i contatori

Esportazione HACCP

I lavaggi effettuati vengono protocollati e qui esportati come prova HACCP sulla chiavetta USB.



Esportazione HACCP

Salvataggio dati

Qui vengono salvati sulla chiavetta USB i dati impostati come dati macchina, dati bevande, ecc.



Salvataggio dati

Carica dati

I dati salvati come i dati della macchina, i dati delle bevande, ecc. qui vengono caricati dalla chiavetta USB alla macchina per caffè.
(Può essere protetto mediante PIN.)



Carica dati

Carica lingua

Se disponibile, qui viene caricata una ulteriore lingua del display dalla chiavetta USB sulla macchina per caffè.



Carica lingua

Aggiornamento firmware

Solo per il Servizio assistenza.



Aggiornamento firmware

5 Pulizia

5.1 Avvertenze di sicurezza per la pulizia

Il regolare lavaggio della macchina per caffè è il presupposto per garantire il corretto funzionamento della macchina e un'ottimale qualità del caffè.



Pericolo per la salute/igiene

- Il latte è molto sensibile. Nel sistema di erogazione del latte possono formarsi dei batteri nocivi per la salute.
 - > Lavare quotidianamente il sistema di erogazione del latte.
 - > Se necessario, rimuovere e pulire il coperchio di silicone.
 - > Sostituire il tubicino di aspirazione del latte ad intervalli regolari.
 - > Sostituire il tubo del miscelatore ad intervalli regolari.
 - > Rispettare tutte le istruzioni per l'igiene.
 - > Osservare il concetto di pulizia HACCP.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7



Pericolo per la salute/igiene

- In una macchina per caffè che non è in funzione possono moltiplicarsi i batteri.
 - > Eseguire tutti i lavaggi prima e dopo le pause di esercizio di più giorni.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7



Pericolo per la salute/igiene

- Tutti i detergenti sono testati perfettamente con i programmi di lavaggio.
- > Utilizzare solo detergenti e decalcificanti WMF.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante il lavaggio, il detergente liquido caldo e l'acqua calda fuoriescono dagli erogatori.
- I liquidi caldi possono irritare la pelle e con il calore sussiste il rischio di ustioni.
- > Durante il lavaggio non mettere mai le mani sotto gli erogatori.
- > Prima di effettuare il lavaggio con "CleanLock", bloccare sempre il touch screen.
- > Far sì che nessuno beva il liquido detergente.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



Dynamic Milk

Se per 119 minuti non viene erogata alcuna bevanda contenente del latte, si avvia un risciacquo automatico del sistema di erogazione del latte e viene rabboccato del latte fresco.

INFORMAZIONI



Informazioni

- Alla riaccensione della macchina da caffè, il latte viene ricaricato e il programma di pulizia è completato.

INFORMAZIONI

5.2 Descrizione intervalli di lavaggio

Pulizia					
Quotidiana	Settimanale	Regolare	Automatico		Guida
Programmi di lavaggio					
x				Lavaggio del sistema	0
x				Risciacquo miscelatore	0
x				Lavaggio del sistema di erogazione del latte	0
			x	Risciacquo schiumatore	0
Lavaggi manuali					
x				Lavare il pannello di comando (CleanLock)	
x				Lavare il cassetto raccogli fondi	
x				Lavare le vaschette raccogliocce	0
x				Lavare il corpo	
		x		Lavaggio della vaschetta di raccolta	
		(x)		Lavare manualmente l'erogatore multiplo Pulire il coperchio di silicone	0
x	x			Lavare l'erogatore di vapore Auto Steam	0
(x)	x			Lavare il miscelatore *	0
		x		Lavare il contenitore per i chicchi	
		x		Lavare il contenitore delle polveri *	



▷ pagina 79

▷ pagina 81

▷ pagina 81

▷ pagina 82

▷ pagina 83

▷ pagina 83

▷ pagina 84

▷ pagina 84

▷ pagina 85

▷ pagina 85

▷ pagina 86

▷ pagina 87

▷ pagina 89

▷ pagina 90

- Quotidiana = almeno una volta al giorno e in caso di necessità
- Settimanale = lavaggio settimanale
- Regolare = regolarmente secondo necessità
- Automatico = ciclo automatico
- (x) = se necessario
- * = opzionale (a seconda dell'equipaggiamento)
- Guida = guida nel menu ▷ "Software" ▷ "Pulizia" disponibile

5.3 Programmi di lavaggio

5.3.1 Lavaggio del sistema

Il lavaggio del sistema è un programma di lavaggio automatico e pulisce il sistema di erogazione della macchina da caffè con una pastiglia per la pulizia WMF.

Il lavaggio del sistema di erogazione del latte e il risciacquo del miscelatore sono componenti del lavaggio del sistema.

Durata totale circa 10 minuti.

Istruzioni animate

▷ *Menu principale*

▷ *Pulizia*

▷ *Istruzioni*

▷ *Manuale di pulizia della
"Sirup station"*



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante il lavaggio, il detergente liquido caldo e l'acqua calda fuoriescono dagli erogatori.
- I liquidi caldi possono irritare la pelle e con il calore sussiste il rischio di ustioni.
- > Durante il lavaggio non mettere mai le mani sotto gli erogatori.
- > Far sì che nessuno beva il liquido detergente.



ATTENZIONE

*Osservare il capitolo dedicato
alla sicurezza*

▷ *a partire da pagina 7*



Il programma di lavaggio guida tramite il display passo passo attraverso il lavaggio del sistema. Seguire i messaggi.

SUGGERIMENTO

Lavaggio del sistema



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature



- Durante la pulizia, la soluzione detergente calda scorre nel contenitore.
 - > Svuotare accuratamente il contenitore di pulizia dopo la pulizia.
-



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato
alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



In nessun caso il contenitore di pulizia deve essere posizionato a caldo nel frigorifero, in quanto ciò potrebbe danneggiarlo.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato
alla garanzia

▷ a partire da pagina 102

Per il lavaggio del sistema è necessario lo speciale serbatoio di lavaggio blu.

Avvio

- * Richiamo menu Pulizia
- * Toccare **Lavaggio del sistema**
- * Seguire le istruzioni sul display



5.3.2 Risciacquo miscelatore



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- Durante il risciacquo dall'erogatore multiplo fuoriesce acqua di risciacquo calda.
- > Durante il risciacquo non mettere mai le mani sotto gli erogatori.

Il risciacquo del miscelatore può essere avviato singolarmente.

- * Richiamo menu Pulizia
- * Toccare **Risciacquo miscelatore**
- * Seguire le istruzioni sul display



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7

Istruzioni animate
▷ Menu principale
▷ Pulizia
▷ Istruzioni

5.3.3 Lavaggio del sistema di erogazione del latte



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- Durante il risciacquo dall'erogatore multiplo fuoriesce acqua di risciacquo calda.
- > Durante il risciacquo non mettere mai le mani sotto gli erogatori.

Il lavaggio del sistema di erogazione del latte può essere avviato singolarmente. Ciò è indicato quando fra l'erogazione di bevande a base di latte è trascorso diverso tempo.

Il lavaggio del sistema di erogazione del latte lava il sistema di erogazione del latte.

Per il lavaggio del sistema di erogazione del latte sono necessari il serbatoio di lavaggio blu e una pastiglia detergente speciale del sistema di erogazione del latte.

- * Richiamo menu Pulizia
- * Toccare **Lav. del sistema di erogaz. del latte**
- * Seguire le istruzioni sul display



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 7

Istruzioni animate
▷ Menu principale
▷ Pulizia
▷ Istruzioni

5.3.4 Risciacquo schiumatore



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- Durante il risciacquo dall'erogatore multiplo fuoriesce acqua di risciacquo calda.
 - > Durante il risciacquo non mettere mai le mani sotto gli erogatori.
-

Un risciacquo dello schiumatore può essere avviato individualmente. Il risciacquo dello schiumatore può, inoltre, avvenire automaticamente. Si avvierà automaticamente 3 minuti dopo l'ultima erogazione della bevanda a base di latte. Un segnale acustico di avvertimento può essere emesso prima dell'avvio automatico del risciacquo dello schiumatore.

Quando il risciacquo dello schiumatore è attivo, le bevande erogate non devono rimanere sotto l'erogatore combinato.

* Richiamo menu Pulizia

* T Toccare **Risciacquo schiumatore**

* Seguire le istruzioni sul display



ATTENZIONE

*Osservare il capitolo dedicato
alla sicurezza*

▷ a partire da pagina 7

*Con la funzione Dynamic Milk,
l'acqua del risciacquo viene rimossa
attraverso lo scarico.*

Istruzioni animate

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni

5.4 Lavaggi manuali

Codici d'ordinazione per il programma di pulizia WMF
 ▷ Accessori e pezzi di ricambio pagina 107

5.4.1 Lavare il pannello di comando (CleanLock)

* Toccare **CleanLock**

Parte un countdown di 15 secondi.

Ora si può procedere alla pulizia del touch screen. Questo si riattiva 15 secondi dopo essere stato toccato per l'ultima volta.



Pericolo di scottature

- Se una bevanda viene avviata inavvertitamente, c'è il rischio di lesioni.
- > Prima di effettuare il lavaggio con "CleanLock", bloccare sempre il touch screen.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
 ▷ a partire da pagina 7



- Sussiste il rischio che durante la pulizia si possano verificare graffi o striature.
- > Lavare il display solo con un panno umido. Non utilizzare alcun detergente.
- > Per la pulizia usare dei panni morbidi.
- > Consigliamo l'utilizzo di un panno in microfibra umido.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
 ▷ a partire da pagina 102

5.4.2 Lavare il cassetto raccogli fondi (scolo fondi, opzionale)

- * Svuotare il cassetto raccogli fondi e sciacquarlo sotto acqua potabile corrente
- * Lavare con un panno umido
- * Asciugare e reinserire il cassetto raccogli fondi



- > Il cassetto delle pose nelle macchine da caffè con fuoriuscita fondi da banco deve essere pulito quotidianamente.
- > Non esercitare troppa forza! Rischio di rottura.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
 ▷ a partire da pagina 102

5.4.3 Lavare le vaschette raccogliogocce



Pericolo di scottature



- Nelle vaschette raccogliogocce possono esserci liquidi caldi.
- Se la vaschetta raccogliogocce-vassoio tazze non è inserita correttamente, ad esempio dopo il lavaggio, c'è il rischio di ustioni dovute a liquidi caldi.
 - > Spostare con attenzione le vaschette raccogliogocce.
 - > Reinserire con cura in modo da evitare la fuoriuscita involontaria di acqua.
 - > Accertarsi sempre che la vaschetta raccogliogocce-vassoio tazze sia posizionata correttamente.

* Richiamo menu Pulizia

* Toccare **Lavaggio vaschetta raccogliogocce**

Il vassoio tazze si sposta verso l'alto.

- * Rilasciare la sicura in basso a destra della vaschetta raccogliogocce-vassoio tazze [1]
- * Estrarre la vaschetta raccogliogocce-vassoio tazze [1]
- * Togliere la vaschetta raccogliogocce [2]
- * Pulire accuratamente entrambe le vaschette raccogliogocce
- * Infine, risciacquare le vaschette raccogliogocce con acqua potabile limpida
- * Asciugare le vaschette raccogliogocce e reinserire

5.4.4 Lavare il corpo



- Sussiste il rischio che durante la pulizia si possano verificare graffi o striature.
 - > Non utilizzare polveri abrasive o similari.
 - > Non utilizzare detergenti aggressivi.
 - > Per la pulizia usare dei panni morbidi.
 - > Consigliamo l'utilizzo di un panno in microfibra umido.

Per la pulizia delle parti di rivestimento in metallo (superficie opaca) si consiglia il prodotto WMF Purargan®.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



Istruzioni

▷ Software ▷ Pulizia
pagina 42

Con "Sirup station" opzionale

▷ Manuale di pulizia della
"Sirup station"

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 102

5.4.5 Lavaggio della vaschetta di raccolta

Rimuovere e pulire regolarmente la vaschetta di raccolta.

Una piccola quantità d'acqua nella vaschetta di raccolta non significa che ci sia una perdita, ma è inerente al sistema.

La vaschetta di raccolta si trova sotto il cassetto raccogli fondi.

Se necessario, pulire la vaschetta di raccolta.

- * Rimuovere il cassetto raccogli fondi
- * Rimuovere la vaschetta di raccolta e pulirla accuratamente con acqua potabile pulita
- * Asciugare la vaschetta di raccolta e inserire
- * Inserire il cassetto raccogli fondi



5.4.6 Lavare manualmente l'erogatore multiplo



L'erogatore combinato e lo schiumatore non devono essere rimossi!

Lavare l'erogatore multiplo regolarmente dall'esterno con un panno umido e lavare le aperture di uscita con le apposite spazzole.

Pulire il coperchio di silicone

Il coperchio di silicone deve essere pulito se necessario.

- * Rimuovere il coperchio di silicone dall'erogatore combinato
- * Pulire accuratamente il coperchio di silicone sotto l'acqua corrente
- * Reinserire il coperchio di silicone



Inserire il coperchio di silicone
▷ Menu principale
▷ Pulizia
▷ Istruzioni

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 102

5.4.7 Lavare l'erogatore di vapore Auto Steam



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
- Durante la fase di riscaldamento, dagli scarichi possono fuoriuscire acqua calda e vapore.
 - > Durante l'erogazione di bevande o vapore non mettere le mani sotto gli erogatori.
 - > Non mettere le mani sotto gli scarichi durante la fase di riscaldamento.
 - > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.
 - > Mettere sempre un recipiente adatto durante l'erogazione.



ATTENZIONE

Istruzioni animate

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni

Quotidiana

- * Mescolare 5 ml di detergente speciale WMF o una speciale pastiglia detergente con 500 ml di acqua potabile calda in un contenitore alto
- * Immergere l'ugello del vapore nella soluzione detergente e sfiorare brevemente il tasto vapore e/o un tasto Auto Steam

Tempo di azione consigliato: 30 minuti

- * Lavare con una spazzola
- * Sciacquare a fondo con acqua
- * Toccare il tasto vapore

Il vapore libera i fori dell'ugello del vapore dai residui di latte sciolti e scioglie i residui di detergente.



Settimanale

- * Svitare l'ugello del vapore
- * Immergere l'ugello del vapore nel liquido detergente per almeno 5 ore
- * Lavare con una spazzola
- * Sciacquare a fondo con acqua pulita
- * Avvitare l'ugello del vapore sull'erogatore Auto Steam
- * Immergere l'ugello del vapore in un recipiente con acqua pulita
- * Toccare brevemente sul tasto Auto Steam
- * Pulire l'erogatore del vapore con un panno umido



5.4.8 Lavare il miscelatore

La frequenza del lavaggio dipende dalla polvere utilizzata.



Pericolo di scottature

- Se il tubo del miscelatore non è inserito correttamente, potrebbe fuoriuscire involontariamente dell'acqua calda o una bevanda calda a base di polvere.
- > Accertarsi che il tubo del miscelatore sia sempre ben fissato.

- * Far scorrere verso l'alto il pannello di comando
 - * Staccare il tubo flessibile del miscelatore sull'erogatore combinato e sollevare il bicchiere del miscelatore con l'impugnatura
- È ora visibile l'elica del miscelatore.*

Quotidiana

- * Rimuovere il bicchiere del miscelatore
- * Smontare il bicchiere del miscelatore nelle sue quattro singole parti
- * Lavare accuratamente le parti sotto l'acqua corrente potabile



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Lavare il miscelatore

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni



Se necessario (ogni settimana)

- * Mescolare 5 ml di detergente speciale WMF o una pastiglia detergente speciale con 500 ml di acqua calda
- * Immergere tutte e quattro le parti nel liquido detergente per almeno 4 ore
- * Dopo quattro ore, risciacquare abbondantemente sotto acqua potabile corrente
- * Rimuovere il contenitore della polvere e lavare lo sportellino per accedere al bicchiere del miscelatore con un panno o una spazzola
- * Lasciare asciugare completamente le parti [1]



Al momento del montaggio, assicurarsi che tutte le aperture si trovino nella direzione corretta.

- * Montare il disco ad elica [2] come descritto nella figura

Il lato verde è visibile dopo il montaggio.

- * Fissare il tubo del miscelatore all'erogatore multiplo
- * Reinserire la vaschetta del miscelatore fino a che non scatta in posizione
- * Fissare il tubo del miscelatore all'erogatore multiplo



5.4.9 Lavare il contenitore per i chicchi

I contenitori di chicchi di caffè possono essere lavati all'occorrenza e ad intervalli regolari.

Suggerimento: mensilmente.



Pericolo di lesioni

- I capelli particolarmente lunghi potrebbero impigliarsi nel macinino ed essere pertanto tirati nella macchina per caffè.
- > Proteggere sempre i capelli con una retina per capelli prima di rimuovere i contenitori dei chicchi.



ATTENZIONE



Pericolo di schiacciamento/ pericolo di lesioni



- Nella macchina per caffè sono presenti componenti mobili che possono ferire le dita o le mani.
- > Spegnerne sempre la macchina per caffè e tirare la spina di rete, prima di inserire le mani nel macinacaffè o nell'apertura dell'unità di infusione.



ATTENZIONE



- > Non lavare i contenitori per chicchi in lavastoviglie.

IMPORTANTE

* Far scorrere verso l'alto il pannello di comando
Dietro il pannello di comando, sul lato destro, è situato il pulsante di accensione e tasto On/Off.

* Premere brevemente il tasto On/Off

La macchina per caffè si spegne.

* Togliere la spina

* Ruotare la sicura del contenitore dei chicchi con il Multitool in senso antiorario e aprirlo

* Estrarre i contenitori per chicchi di caffè verso l'alto

* Svuotare completamente i contenitori per chicchi di caffè e pulire accuratamente con un panno umido



Girare di 90° il dispositivo di bloccaggio



- * Lasciare asciugare completamente i contenitori per chicchi di caffè
- * Riempire e riposizionare i contenitori per chicchi di caffè
- * Chiudere la sicura con il Multitool in senso orario

5.4.10 Lavare il contenitore delle polveri

La frequenza del lavaggio dipende dalla polvere utilizzata.

- * Far scorrere verso l'alto il pannello di comando
Dietro il pannello di comando, sul lato destro, è situato il pulsante di accensione e tasto On/Off.
- * Premere brevemente il tasto On/Off
La macchina per caffè si spegne.
- * Togliere la spina
- * Ruotare la sicura del contenitore delle polveri con il Multitool in senso antiorario e aprirlo
- * Orientare il contenitore verso il retro ed estrarlo tirando verso l'alto
- * Svuotare completamente il contenitore
- * Svitare la ghiera anteriore e posteriore
- * Estrarre la vite del porzionatore
- * Pulire accuratamente il contenitore con un panno umido
- * Pulire accuratamente le singole parti della vite del porzionatore
- * Lasciare asciugare completamente il contenitore delle polveri e le singole parti
- * Rimontare e riposizionare la vite del porzionatore fissandola con le ghiera



Porzionatore con singoli componenti
Vite del porzionatore



Controllare la posizione corretta dell'espulsione.

IMPORTANTE

- * Riempire e riposizionare il contenitore delle polveri
- * Ruotare la sicura con il Multitool in senso orario e chiudere

6 Concetto di pulizia HACCP

La legge vi obbliga a garantire che i vostri clienti non incorrano in nessun rischio per la salute derivante dal consumo dei generi alimentari da voi distribuiti. Si richiede un concetto di pulizia HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) per l'identificazione e la valutazione dei pericoli. Siete tenuti a eseguire un'analisi dei rischi presso il vostro esercizio. Lo scopo è riconoscere i punti critici per l'igiene degli alimenti e prendere i necessari provvedimenti. Occorre, a tal fine, stabilire e mettere in atto procedure di controllo e di verifica.

Presupponendo una corretta installazione, manutenzione, pulizia e lavaggio, le macchine per caffè WMF sono pienamente conformi ai criteri delle richieste sopra citate. Nel caso in cui il lavaggio e la pulizia della macchina per caffè non vengano effettuati correttamente, la distribuzione di bevande a base di latte diviene un punto critico nell'ambito dell'igiene dei generi alimentari.

Vi preghiamo di osservare i seguenti punti nel rispetto del concetto di pulizia HACCP:

Sterilizzare quotidianamente il sistema di erogazione del latte

- Per quanto riguarda il lavaggio del sistema di erogazione del latte, attenersi assolutamente a quanto riportato nel capitolo Pulizia. In questo modo sarete certi che il vostro sistema è sterilizzato quando entra in funzione.



Mediante il campo info  è possibile richiamare i protocolli delle ultime procedure di lavaggio. Mediante il campo USB  è possibile esportare un protocollo HACCP.

"Ordinanza sull'igiene dei generi alimentari del 05.08.1997"

Seguire sempre il nostro concetto di pulizia HACCP per monitorare il lavaggio periodico.

*Esportazione HACCP
▷ pagina 75*

Utilizzare esclusivamente i detergenti raccomandati dalla WMF.

*Osservare il capitolo dedicato alla pulizia
▷ a partire da pagina 76*

SUGGERIMENTO

Iniziate il ciclo di lavoro sempre con una confezione di latte appena aperta e raffreddata in precedenza.

- Il latte UHT confezionato è generalmente privo di batteri dannosi. Iniziate sempre il ciclo di lavoro con una nuova confezione di latte raffreddato in precedenza.
- Aprendo la confezione di latte, assicurate la massima igiene! Mani o utensili sporchi potrebbero veicolare dei batteri già al momento dell'apertura.

Conservate il latte in frigorifero!

- Tenete sempre a disposizione una confezione di latte sigillata in frigorifero!
- Se durante il funzionamento non viene raffreddato, è necessario che il latte venga consumato entro breve. All'occorrenza raffreddare il latte di tanto in tanto.
- Se il consumo di latte è limitato, il latte dovrebbe essere tenuto in frigorifero anche durante l'utilizzo.

Suggerimento:
usare latte UHT con percentuale di grasso pari all'1,5%.

Il latte dovrebbe avere all'inizio dell'esercizio una temperatura di circa 6-8 °C.
In base all'impostazione da un litro di latte si ottengono circa 20 cappuccini.
WMF offre diverse possibilità di raffreddamento (ad esempio il frigo WMF o il raffreddalatte WMF).

Concetto di pulizia HACCP

Mese _____ Anno _____

Utilizzate esclusivamente latte UHT freddo, altrimenti non sono da escludere rischi alla salute a causa di microbatteri!
Per le bevande a base di polveri utilizzare esclusivamente prodotti la cui data di scadenza non sia stata superata.

- Fasi di pulizia:
- 1. Eseguire il lavaggio del sistema
➢ Istruzioni per l'uso, capitolo Pulizia
 - 2a. Lavare a mano il sistema di erogazione del latte standard ogni giorno, con Plug&Clean ogni settimana
 - 2b. Risciacquo giornaliero del miscelatore.
➢ Istruzioni per l'uso, capitolo Pulizia

- 3a. Risciacquo del sistema di erogazione del latte e/o sostituzione dell'erogatore combinato dopo 4 ore di funzionamento (assolutamente necessario per basse portate e per il latte non raffreddato)
- 3b. Lavaggio settimanale del miscelatore e lavaggio periodico del contenitore del prodotto (chicchi/polveri)
➢ Istruzioni per l'uso, capitolo Pulizia
- 4. Lavaggio generale della macchina

Data	Fasi di pulizia				Firma
	Ora				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Data	Fasi di pulizia				Firma
	Ora				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

7 Manutenzione e decalcificazione

Attenzione: le macchine per caffè WMF sono macchine professionali, che necessitano di manutenzione e di decalcificazione regolari.

Il momento in cui occorre effettuare la manutenzione viene visualizzato sul display e viene calcolato in relazione all'usura della macchina per caffè.

La manutenzione effettuata dal Servizio assistenza WMF prevede anche la decalcificazione del sistema di infusione.

È possibile continuare a utilizzare la macchina per caffè dopo che è stato visualizzato il messaggio; è comunque opportuno eseguire o far effettuare le operazioni di manutenzione al fine della sicurezza e del corretto funzionamento della macchina stessa, nonché al fine di evitare danni conseguenti.

7.1 Manutenzione

La manutenzione dopo il messaggio sul display può essere eseguita solo da personale qualificato o dal servizio di assistenza WMF, poiché in questo caso è necessario eseguire dei controlli di sicurezza.

*Messaggi manutenzione
▷ Messaggi e indicazioni
pagina 94*

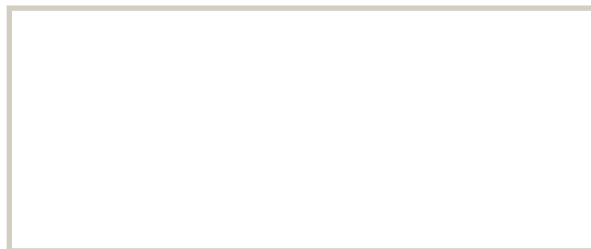
7.2 Servizio di assistenza WMF

Potete contattare il servizio di assistenza WMF attraverso una filiale centrale nel caso in cui la vostra filiale locale non sia nota.

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

Importante!

Per altri lavori di manutenzione e riparazione rivolgetevi al vostro servizio assistenza WMF competente. Il numero di telefono si trova sull'adesivo posto sulla macchina per caffè e sulla bolla di consegna.



8 Messaggi e indicazioni

8.1 Messaggi per l'uso

Aggiungere chicchi di caffè

- * Rabboccare il contenitore dei chicchi (tenendo presente l'indicazione)
- * Verificare:
 - Se la sicura del contenitore dei chicchi è aperta?

▷ Pulizia

- I chicchi di caffè non scorrono
- * Mescolare con un grande cucchiaino e confermare con 

Aprire il rubinetto di chiusura

- * Aprire il rubinetto di chiusura dell'acqua e confermare

Svuotare il cassetto raccogli fondi

- * Svuotare il cassetto raccogli fondi

Cassetto raccogli fondi mancante

- * Riposizionare correttamente il cassetto raccogli fondi

Sostituire il filtro dell'acqua

- * Chiamare il servizio assistenza WMF

Osservare le istruzioni per l'uso relative al filtro dell'acqua!

- * Se necessario, contattare il Servizio assistenza WMF

Controllare il manuale d'uso per verificare la presenza di errori

Indicazione del codice errore

Messaggi di errore e guasti

▷ pagina 95

Chiamare il servizio assistenza WMF

Indicazione del codice errore

Messaggi di errore e guasti

▷ pagina 95

Messaggio di servizio

Servizio manutenzione dopo il messaggio sul display.

- * Chiamare il servizio assistenza WMF

I messaggi di servizio sono delle indicazioni. Generalmente è possibile continuare ad utilizzare la macchina per caffè.

8.2 Messaggi di errore e guasti

Procedura fondamentale in caso di indicazione di messaggi di errore oppure di guasti.

- * Spegnete la macchina per caffè e riaccendetela dopo qualche secondo
- * Ripetete la procedura che ha portato all'errore

In molti casi dopo questa operazione si riesce ad eliminare l'errore e si può riprendere a utilizzare la macchina normalmente.

Se ciò non avviene: individuate il messaggio o il numero di errore nel seguente elenco guasti e eseguite le istruzioni date.

Nel caso in cui non sia possibile risolvere il problema, oppure il guasto indicato non sia presente nell'elenco, vi preghiamo di contattare il servizio di assistenza WMF.

Alcuni messaggi comportano il blocco di singole funzioni. Il blocco è riconoscibile dallo spegnimento della spia del tasto bevanda. È possibile l'erogazione delle bevande dei tasti accesi.

La vostra WMF 9000 S+ è dotata di un programma di diagnosi. Gli eventuali errori vengono segnalati sul display. Tuttavia, i messaggi di errore possono anche essere causati da guasti alla rete.

Se è presente un errore o una segnalazione per l'utente, viene visualizzato il campo .

- * Toccare 

Vengono visualizzati i messaggi di errore e i codici degli errori.



Il tasto On/Off reagisce dopo ca. 1 secondo e la macchina per caffè si spegne.
Per risolvere il guasto, ad esempio quando si blocca il software, premendo a lungo il tasto On/Off è possibile disattivare l'unità di comando.
Quindi riaccendere la macchina da caffè.

INFORMAZIONI

8.3 Errore senza messaggio di errore

Tipo di errore	Indicazione operativa								
Nessuna schiuma di latte/nessuna erogazione di latte, anche se il latte è nel contenitore	❖ Controllare se il tubo flessibile del latte è piegato o schiacciato ❖ Rimuovere e pulire il coperchio di silicone ❖ Effettuare il lavaggio del sistema di erogazione del latte ▷ Pulizia ▷ Lavaggio del sistema di erogazione del latte, pagina 81								
- Schiuma di latte non regolare - Temperatura troppo bassa o troppo alta	Basic Milk ❖ Sostituire l'ugello del latte Utilizzare l'apposito ugello del latte sull'erogatore combinato. <table><tr><th>Ugello del latte</th><th>3 kW</th></tr><tr><td>• latte molto freddo (fino a 8 °C)</td><td>verde</td></tr><tr><td>• latte raffreddato (da 8 a 16 °C)</td><td>bianco</td></tr><tr><td>• latte non raffreddato (oltre 16 °C)</td><td>caramello</td></tr></table> ❖ Lavare l'erogatore multiplo ▷ Pulizia ▷ Lavaggio del sistema di erogazione del latte, pagina 81 Se l'errore non viene corretto ❖ Utilizzare un altro ugello del latte dagli accessori	Ugello del latte	3 kW	• latte molto freddo (fino a 8 °C)	verde	• latte raffreddato (da 8 a 16 °C)	bianco	• latte non raffreddato (oltre 16 °C)	caramello
Ugello del latte	3 kW								
• latte molto freddo (fino a 8 °C)	verde								
• latte raffreddato (da 8 a 16 °C)	bianco								
• latte non raffreddato (oltre 16 °C)	caramello								
- Schiuma di latte non regolare - Temperatura troppo bassa o troppo alta	Easy Milk/Dynamic Milk ❖ Verificare se la temperatura impostata corrisponde alla temperatura del latte Dynamic Milk ❖ Eseguire il Quality Check								

Tipo di errore	Indicazione operativa
• Erogazione schiuma di latte schizza troppo • Latte troppo caldo	* Controllare se il sistema di erogazione del latte è stato pulito * Lavare il sistema di erogazione del latte ▷ Pulizia ▷ Lavaggio del sistema di erogazione del latte, pagina 81 * Controllare se il latte utilizzato è sufficientemente refrigerato
• Nessuna erogazione di bevande a base di polvere	* Lavare la vaschetta del miscelatore * Il tubo è piegato a gomito? * Effettuare con maggiore frequenza lavaggio e risciacquo, eventualmente giornalmente ▷ Pulizia ▷ Lavaggio del miscelatore, pagina 87 * Regolazione meno polvere * Impostare più acqua

9 Sicurezza e garanzia

9.1 Pericoli per la macchina per caffè



Seguire le istruzioni

La mancata osservanza di queste prescrizioni fa decadere il diritto alla garanzia in caso di danno.

Osservare le condizioni di utilizzo e d'installazione.

Luogo di installazione

- Il luogo di installazione deve essere asciutto e protetto dagli spruzzi d'acqua.
- Dalla macchina per caffè può sempre fuoriuscire della condensa, acqua o vapore.
 - > Non usare la macchina per caffè all'aperto.
 - > Posizionare la macchina per caffè in modo tale da essere protetta dagli spruzzi d'acqua.
 - > Posizionare la macchina per caffè su un fondo resistente all'acqua ed insensibile al calore per proteggere la superficie di appoggio da eventuali danni.

Macinacaffè

- Corpi estranei possono danneggiare il macinacaffè. Questi danni non sono coperti dalla garanzia.
 - > Accertarsi che nel contenitore per i chicchi non penetrino corpi estranei.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 102

Condizioni di utilizzo e d'installazione

▷ a partire da pagina 17

Vi preghiamo di osservare le seguenti indicazioni al fine di evitare problemi tecnici e guasti alla macchina per caffè:

- Con acqua potabile che presenta una durezza carbonatica superiore a 5 °dKH, occorre predisporre un filtro dell'acqua. Se il filtro dell'acqua raccomandato dal servizio assistenza WMF non viene utilizzato, la macchina da caffè può essere danneggiata (ad es. a causa di calcificazione).
- Accertatevi sempre, per ragioni di diritti assicurativi, che l'interruttore elettrico principale dell'acqua sia spento a fine esercizio oppure che la spina sia staccata. Nelle macchine per caffè con collegamento idraulico fisso è necessario che il rubinetto principale per la mandata dell'acqua sia chiuso.
- Per la prevenzione dei danni consigliamo le seguenti precauzioni, ad esempio:
 - montaggio di un adeguato dispositivo di controllo nella tubazione dell'acqua
 - applicazione di rilevatori di fumo
- Dopo una pausa di esercizio (diversi giorni/settimane) si consiglia di eseguire il programma di pulizia almeno due volte prima di rimetterla in funzione.

*Lavaggio del sistema
▷ Programmi di lavaggio
pagina 79*

9.2 Direttive

Produttore: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

L'apparecchio è conforme ai requisiti di tutte le disposizioni pertinenti delle direttive MRL (MD) 2006/42/CE, Direttiva CEM 2014/30/UE e RoHS 2011/65/UE.

Il produttore precedentemente citato dichiara che la macchina è conforme alle disposizioni pertinenti delle direttive citate. In caso di modifiche degli apparecchi non concordate con noi, la presente dichiarazione perde la sua validità. Composizione della documentazione tecnica: WMF GmbH.

La dichiarazione di conformità è inclusa in originale nell'apparecchio. L'apparecchio è dotato del marchio CE.

L'apparecchio è conforme ai requisiti previsti dal codice civile per gli alimenti, i beni di consumo ed i mangimi (LFGB), dalla regolamentazione sui beni di consumo (BedGgstV), dal regolamento (UE) N. 10/2011 e dal regolamento (CE) N. 1935/2004 nelle loro versioni più aggiornate.

Se usato correttamente, l'apparecchio non rappresenta alcun pericolo per la salute o altri tipi di rischi.

I materiali e le materie prime impiegate sono conformi all'ordinanza sui beni di consumo e al regolamento (UE) N. 10/2011.

Per i paesi non-UE si intendono valide le rispettive normative specifiche del Paese.

L'apparecchio è soggetto all'ordinanza sui rottami metallici elettronici (direttiva WEEE 2012/19/UE) e non può essere smaltito con i rifiuti domestici.

La tracciabilità secondo il regolamento (CE) N. 1935/2004 e la produzione secondo una buona prassi di produzione conformemente a quanto previsto dal regolamento (CE) N. 2023/2006 è da noi assicurata e garantita.



Per lo smaltimento rivolgetevi al servizio assistenza WMF.

*Indirizzo
▷ pagina 93*

9.3 Obblighi dell'utente

L'utente di tali impianti ha l'obbligo di assicurare un'accurata manutenzione da parte dei tecnici dell'assistenza WMF, il cui personale autorizzato o altro personale autorizzato provvede a un regolare controllo delle apparecchiature di sicurezza.

L'accesso all'area di servizio è consentito solo a persone in possesso delle conoscenze e dell'esperienza pratica relativa alla macchina, in particolare in merito alla sicurezza e all'igiene.

L'utente deve installare la macchina per caffè in modo da rendere sempre possibile la pulizia e la manutenzione.

Nell'alimentazione di uffici/piani o di applicazioni simili self-service, il personale addetto all'uso della macchina per caffè dovrebbe controllare la macchina per caffè. Il personale addestrato deve garantire il rispetto delle misure di pulizia e stare a disposizione per rispondere alle domande sull'applicazione.

L'utente deve assicurarsi che gli impianti elettrici e il materiale di esercizio siano in condizioni regolari (ad es. ai sensi del regolamento DGUV). Per garantire un funzionamento sicuro della vostra macchina per caffè, è opportuno verificare le valvole di sicurezza e i recipienti a pressione.

Tali operazioni vengono effettuate dal servizio assistenza WMF oppure dal personale di assistenza autorizzato WMF nell'ambito della manutenzione della macchina per caffè.

Il lavaggio della macchina da caffè può essere eseguito solo con i detergenti speciali WMF forniti da WMF per la macchina da caffè (pastiglie) e per il sistema di erogazione del latte (detergente liquido).

La decalcificazione della macchina può essere eseguita solo dal servizio assistenza WMF.

Osservare le indicazioni del produttore sui cicli e sulla frequenza di manutenzione (▷ Manutenzione).

Descrizione intervalli di lavaggio

▷ pagina 78

HACCP

▷ pagina 91

Detergente speciale WMF

▷ Accessori e pezzi di ricambio
pagina 107

9.4 Diritti di garanzia



Seguire le istruzioni

- La mancata osservanza di queste prescrizioni fa decadere il diritto alla garanzia in caso di danno.
 - > Osservare le condizioni di utilizzo e d'installazione.
-

IMPORTANTE

Condizioni di utilizzo
e d'installazione
▷ a partire da pagina 17

Se all'acquirente spettano diritti di garanzia, la natura di tali diritti di garanzia che eventualmente gli spettano risulta dal contratto stipulato tra l'acquirente e il venditore. In caso di inosservanza delle norme delle presenti Istruzioni per l'uso, i diritti di garanzia potrebbero essere invalidati.

Non rispondiamo nei seguenti casi:

- Per tutte le parti soggette a normale usura. Queste comprendono, tra l'altro, guarnizioni, miscelatore e unità di infusione.
- Per difetti causati da agenti atmosferici, incrostazioni, agenti chimici, fisici, elettrochimici o elettrici.
- Quando il guasto è causato dal mancato impiego di un filtro dell'acqua, nonostante le condizioni dell'acqua in loco ne richiedano l'utilizzo.
- Per difetti derivanti dalla mancata osservanza delle norme relative all'uso, alla manutenzione e alla pulizia dell'apparecchio (ad esempio le istruzioni per l'uso e le indicazioni di manutenzione).
- Per difetti derivanti da uso improprio, da mancato impiego di pezzi di ricambio originali WMF o da montaggio errato da parte dell'acquirente o da parte di terzi, nonché da manutenzione scorretta o negligenza.
- Per conseguenze di modifiche improprie ed effettuate senza la nostra approvazione o lavori di manutenzione da parte dell'acquirente o da parte di terzi.
- Per difetti derivanti da uso improprio o scorretto.

Importante

Manutenzione
▷ pagina 93

Appendice: Dati tecnici

Dati tecnici macchina per caffè

Misure esterne	Larghezza 390 mm Altezza 744 mm (con contenitore dei chicchi e serratura) Profondità 590 mm (598 mm con bordo piccola vaschetta raccogli gocce)
Contenitore del caffè in chicchi	grande ca. 1.150 g, piccola ca. 730 g ⁽¹⁾
Contenitore delle polveri (opzionale)	ca. 1.200 g ⁽²⁾
Peso a vuoto	ca. 76 kg (3 macinini, 1 miscelatore, 1 latte)
Alimentazione idraulica	Attacco per tubo flessibile TW10 (DN 10 almeno 3/8") con rubinetto di chiusura principale e filtro antisporco, con maglie da 0,2 a 0,25 mm, a cura del cliente. ⁽³⁾ Almeno 0,05 MPa (0,5 bar) pressione di flusso a 2 l/min. Massimo 0,6 MPa (6 bar). Bassa pressione: almeno DN 6 e/o 1/4". Massima temperatura della mandata 35 °C. Usare il kit di tubicini forniti insieme alla nuova macchina per caffè e/o con il nuovo filtro dell'acqua. Non utilizzare più i vecchi kit di tubicini.
Qualità acqua	Con acqua potabile che presenta una durezza carbonatica superiore a 5 °dKH, occorre predisporre un filtro dell'acqua.
Tubo di scarico dell'acqua	Tubo di almeno DN 19, pendenza minima 2 cm/m
Utilizzo in altezza oltre il s/m	<2.000 m

Con riserva di modifiche tecniche.

⁽¹⁾ La quantità di riempimento dipende dalle dimensioni dei chicchi di caffè.

⁽²⁾ Solo con contenitore della polvere opzionale. La quantità di riempimento dipende dalla polvere utilizzata.

⁽³⁾ Queste specifiche (IEC 60335-2-75) per il collegamento dell'acqua della macchina da caffè si applicano negli Stati dell'UE. Osservare eventualmente anche le altre norme specifiche del Paese. Verificare l'applicazione delle normative citate dello Stato che commercializza la macchina per caffè nei Paesi non UE.

Appendice: Dati tecnici

Potenza nominale	3,4–3,8 kW	6,0–7,0 kW
Alimentazione di tensione	220–240 V 50/60 Hz, (1/N/PE)	380–415 V 50/60 Hz, (3/N/PE)
Fusibile, a cura dell'utente	1 x 16 A	3 x 16 A
Illuminazione	LED	
Tipo di protezione	IP X0	
Classe di protezione	class 1	
Pressione nominale	Boiler Caldaia a vapore	0,5 MPa (5 bar) 1,6 MPa (16 bar)
Livello di pressione acustica (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾	
Temperatura ambiente	Da +5 °C fino a massimo +35 °C (in caso di gelo, svuotare il sistema dell'acqua).	
Umidità massima	80% di umidità relativa senza condensa. Non usare l'apparecchio all'aperto.	
Superficie di appoggio/ spruzzi d'acqua	La macchina deve poggiare in orizzontale su un piano orizzontale e stabile, resistente all'acqua ed al calore. L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua. L'apparecchio deve essere installato protetto dagli spruzzi d'acqua. L'apparecchio non deve essere posizionato su una superficie sulla quale si lava o si spruzza mediante tubi flessibili, getti di vapore, pulitrici a vapore o simili.	

Con riserva di modifiche tecniche.

⁽⁴⁾ Il livello della pressione acustica valutato con A, Lpa (slow) e Lpa (impulse) sul posto di lavoro dell'operatore, in ogni modalità operativa è inferiore a 70 dB(A).

Distanze di montaggio	Per motivi funzionali, di servizio e di sicurezza, nell'installazione si deve mantenere una distanza minima di 50 mm dalle pareti o da altri elementi estranei alla WMF ed almeno 50 mm sul lato posteriore. Si consiglia uno spazio di lavoro minimo davanti alla macchina da caffè di 800 mm. Si raccomanda uno spazio libero di almeno 200 mm sopra i contenitori prodotti. L'altezza della superficie di appoggio a partire dal bordo superiore del pavimento è di almeno 850 mm. Se i collegamenti della macchina per caffè passano dal banco verso il basso, occorre tenere conto dello spazio occupato dalle tubature che possono ridurre lo spazio sfruttabile sotto la macchina per caffè.
Misure d'incasso del filtro dell'acqua	Consultare le istruzioni per l'uso del filtro dell'acqua.

Con riserva di modifiche tecniche.

Questi standard per l'allacciamento elettrico e le norme citate sono validi per collegare la macchina per caffè negli Stati dell'UE. Osservare eventualmente anche le altre norme specifiche del Paese. Verificare l'applicazione delle normative citate dello Stato che commercializza la macchina per caffè nei Paesi non UE.

L'impianto elettrico in loco deve essere progettato secondo le normative specifiche del Paese in conformità con IEC 60364 e con le informazioni riportate sulla targhetta identificativa.

Prevedere vicino all'apparecchio una presa Schuko accessibile nel caso di un attacco monofase oppure una presa monofase specifica del paese, nel caso di un attacco trifase una presa a 5 poli CEE / CEKON in conformità alla norma DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 oppure una presa multipolare specifica del paese. Le prese fanno parte dell'installazione a cura del cliente. Il cavo di allacciamento alla rete non deve trovarsi vicino a componenti caldi. Se il cavo di allacciamento alla rete dell'apparecchio è stato danneggiato, deve essere sostituito dal nostro servizio assistenza oppure da una persona parimenti qualificata per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

Per evitare la comparsa di eventuali guasti ai nostri cavi dati dovuti alle correnti di compensazione potenziale tra le unità, per le unità collegate ad un sistema di conteggio, dovrebbe essere previsto un altro compensatore di potenziale (vedi DIN EN 50310 VDE 0800-2-310).

Se la macchina è destinata all'installazione in una grande cucina, si consiglia di dotarla di un conduttore di collegamento equipotenziale di terra. Il morsetto del compensatore di potenziale, all'occorrenza, viene montato dal servizio di assistenza WMF.

Appendice: Accessori e pezzi di ricambio

Quantità	Unità	Designazione	Cod. di ordinazione	Equipaggiamento
Erogatore multiplo				
1	Pezzo	Coperchio di silicone erogatore singolo	33 4100 5000	tutti
1	Pezzo	Coperchio di silicone erogatore doppio	33 4100 6000	tutti
1	Metro	Tubicino di aspirazione del latte	00 0048 4948	tutti
Contenitore prodotto (chicchi di caffè e polvere)				
1	Scheda	Segnaletica - etichettatura dei contenitori prodotti	33 2624 7000	tutti
1	Pezzo	Coperchio; chiudibile	33 2867 2099	tutti
1	Pezzo	Chiave di ricambio	33 2071 8100	tutti
1	Pezzo	Bicchiere del miscelatore, completo	33 2895 4000	Polvere
1	Pezzo	Rotella del miscelatore	33 2895 5000	Polvere
1	Pezzo	Erogatore bicchiere del miscelatore	33 2544 9000	Polvere
1	Pezzo	Misurino per il caffè	33 0742 4000	tutti
1	Pezzo	Multitool	33 2323 1000	tutti
Contenitore per fondi di caffè				
1	Pezzo	Contenitore per fondi di caffè (con piastra di design)	33 2789 8099	tutti
Griglie/vaschette raccogliogocce				
1	Pezzo	Vaschetta raccogliogocce; grande	33 2921 2099	tutti
1	Pezzo	Griglia; grande	33 2537 0000	tutti
1	Pezzo	Vaschetta raccogliogocce; piccola (vassoio tazze)	33 2904 3099	tutti
1	Pezzo	Griglia; piccola (vassoio tazze)	33 2537 1000	tutti
1	Pezzo	Piastra vapore SteamJet	33 4095 2000	tutti
1	Pezzo	Griglia versione SteamJet	33 4095 1000	tutti
1	Pezzo	Griglia grande per il self-service	33 2537 0000	tutti

Appendice: Accessori e pezzi di ricambio

Quantità	Unità	Designazione	Cod. di ordinazione	Equipaggiamento
Programma di pulizia WMF				
1	Bottiglia	WMF Detergente liquido per sistema di erogazione del latte	33 0683 6000	tutti
1	Pacco	WMF Pastiglie detergenti speciali (100 pz.)	33 2332 4000	tutti
1	Pacco	Pastiglie detergenti speciali WMF da 10 g per il sistema di erogazione del latte	33 2622 0000	
1	Pezzo	Pulitore	33 0350 0000	tutti
1	Pezzo	Spazzola	33 1521 9000	tutti
1	Tubetto	"Grasso per anelli di tenuta" WMF Molykote 5 gr.	33 2179 9000	tutti
1	Pezzo	Serbatoio di lavaggio; Dynamic Milk	33 2593 6000	Dynamic Milk
1	Pezzo	Coperchio del serbatoio di lavaggio; Dynamic Milk	33 2593 7000	Dynamic Milk
Documentazione e istruzioni				
1	Pezzo	Kit documentazioni "Istruzioni per l'uso WMF 9000 S+"	33 2436 0050	tutti

Indice

2. Tipo di caffè 40
2. Tipo di latte 40
-

A

- Accendere la macchina per caffè 23
Accessori e pezzi di ricambio 107
Adeguamento grandezza tazza 24, 39
Aggiornamento firmware 75
Aggiunte 47
Alimentazione idraulica 103
Altezza tazza 50, 51
Animazioni 42
Annotazione sulla ricetta 50
Archivia ricette 44
Attivare il sistema di erogazione del latte 42
Auto Steam 19, 27
Avvertenze di sicurezza per la pulizia 76
Avvertenze di sicurezza per l'uso 22
-

B

- Barra funzioni 38
Barra funzioni sul display "Pronta all'uso" 36
Bevande 44
Bevande: carattere grande 68
Bluetooth 71
-

C

- Calibrazione touch screen 68
Campi comando menu 37
Campi preselezione (opzionali) 24
Campo barista 52
Campo barista - intensità del caffè 39
Campo introduzione manuale 19, 31, 40, 55
Campo menu 19, 53
Campo preriscaldamento 19, 38, 53
Campo S-M-L 39
Campo SteamJet 19, 28, 38
Cancella aggiunta 48
Cancella timer 64
Carica dati 75
Carica lingua 75
Carica ricette 44, 74
Carica simboli bevande 74
Cassetto raccogli fondi 19, 32
CleanLock 42
Collegare il latte - Con WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional) 29
Concetto di pulizia HACCP 91
Condizioni di utilizzo e d'installazione 17
Contabilità esterna 60
Contatore 60
Conteggio 60
-

- Contentore delle polveri 30
Contentore delle polveri (opzionale) 19
Contentore per chicchi 19, 30
-

D

- Dati tecnici 103
Decaf 40
Decalcificazione 59
Descrizione 36
Descrizione timer e impostazione timer 63
Direttive 100
Diritti di garanzia 102
Diritti PIN 61
Display ed illuminazione 67
Display per tasti bevande ed impostazioni 19
Display "Pronta all'uso" 18, 19, 38
Dispositivi di sicurezza 7
Distanze di montaggio 105
Distributori automatici 60
Durezza carbonatica 69
Durezza carbonato misurata 69
Durezza complessiva 69
Durezza totale misurata 69
-

E

- Eco-Mode 19, 65, 70, 73
Elementi di comando 52
Erogatore del vapore 19
Erogatore multiplo con schiumatore latte integrato 19
Erogazione acqua calda 25
Erogazione di bevande 23
Erogazione di latte o di schiuma di latte 29
Erogazione multiplo 46
Erogazione test 44
Erogazione vapore (opzionale) 26
Errore senza messaggio di errore 96
Esporta i contatori 75
Esportazione HACCP 75
-

F

- Fattore Decaf 56
Filtro dell'acqua 59, 69
Freeflow 46
Funzione S-M-L 45, 72
Funzioni menu principale 37
Fuso orario 65
-

G

- Glossario 21
Grandezza tazza 54
-

Indice

I

Illuminazione 67
Illuminazione laterale 19
Impostazione degli orari di accensione timer 64
Impostazione della finezza di macinazione 70
Impostazioni 43
Impostazioni gratuite 61
Indicatore di avanzamento 67
Indicatore pressione d'infusione 71
Indicazione dei pezzi della macchina per caffè 18
Info 59
Informazioni sul valore nutrizionale 73
Informazioni valore nutrizionale 39, 53
Inserire nuovamente il PIN 62
Interruzione bevanda 24, 57
Intervali di lavaggio 78
Introduzione pastiglie 19
Invertire tasti 51
Istruzioni 42

L

Lavaggi manuali 83
Lavaggio della vaschetta di raccolta 85
Lavaggio del sistema 41, 79, 80
Lavaggio del sistema di erogazione del latte 41, 42, 81
Lavaggio vaschetta raccogli gocce 43
Lavare il cassetto raccogli fondi 83
Lavare il contenitore delle polveri 90
Lavare il contenitore per i chicchi 89
Lavare il corpo 84
Lavare il miscelatore 87
Lavare il pannello di comando (CleanLock) 83
Lavare l'erogatore di vapore Auto Steam 86
Lavare le vaschette raccogli gocce 84
Lavare manualmente l'erogatore multiplo 85
Layout tasti 55
Layout tasti (timer) 65
Lingua 73
Livello di qualità 49
Logo 58
Logo cliente 58
Logo produttore 58
Luminosità del display 68

M

Manutenzione 93
Manutenzione e decalcificazione 93
Messaggi di errore e guasti 95
Messaggi e indicazioni 94
Messaggi per l'uso 94
Messaggi sul display 37
Modalità self-service 52

Modifica aggiunta 48
Modificare le ricette 47

N

Non rispondiamo nei seguenti casi: 102

O

Obblighi dell'utente 101
Opzioni d'uso 52
Ora/Data 63
Ora legale 65

P

Pannello di comando 19
Panoramica giornaliera del timer 64
Pericoli per la macchina per caffè 98
Pericoli per l'utente 7
PIN conteggio 62
PIN impostazioni 62
PIN lavaggio 62
Portata filtro 69
Porzionatore 71
PostSelection 56
Potenza nominale 104
Preparazione del sistema di erogazione del latte dopo il lavaggio 43
Preselezione bevande 57
Preselezione lingue 55
Preselezione temperatura acqua calda 57
Presentazione 18
Programmi di lavaggio 79
Pronta all'uso 36
Protocollo 59
Pulizia 41, 59, 76

Q

Qualità acqua 103
Qualità del caffè 49
Quantità d'acqua 48
Quantità di riempimento 45, 54
Quantità di riempimento S-M-L 45
Quantità latte 48
Quantità polvere caffè 48

R

Riduci luminosità 68
Riempimento del sistema di erogazione del latte 39, 43, 55
Risciacquo di spegnimento 43
Risciacquo miscelatore 41, 81
Risciacquo schiumatore 82

S

Salva ricette 75
Salva ricette come PDF 75
Salvataggio dati 75
Scaldatazze 28
Scarico acqua calda 19
Scarico fondi da banco (opzionale) 32
Scorta aggiunte di fabbrica 47
Segnalazione errore 54
Segni e simboli utilizzati nelle istruzioni per l'uso 20
Segni utilizzati nelle istruzioni per l'uso 20
Selezionare macinacaffè 50
Selezione della capacità 24
Selezione schiuma di latte 58
Self-service 52
Servizio di assistenza 59
Servizio di assistenza WMF 93
Sfondo display 68
Sicurezza 7
Sistema 66
Software 36
Spegnimento 34
Start-Stop 46
Start-Stop-Freeflow 46
SteamJet 53
Struttura attuale ricetta 47
Superficie di appoggio 104

T

Tasti bevanda 38
Tasti S-M-L 24

Tasti vapore 19
Tasto acqua calda 19, 40
Tasto On/Off 19
Tasto vapore 38
Temperatura 70
Temperatura della scorta di latte 66
Temperatura d'infusione 48
Testo e immagine 50
Timer 59, 63
Tipo di dosaggio 46

U

Ultima erogazione 59
USB 74
Uso 22
Uso conforme 14

V

Vaschetta raccogli gocce 33
Vaschetta raccogli gocce con griglia 19
Vassoio tazze automatico 30
Vassoio tazze regolabile in altezza 19, 30
Visualizzazione evento 67

Numero d'ordine 8810 33 2436 0050 03.2020

Il vostro prossimo servizio WMF:

© 2016–2020 WMF GmbH

Tutti i diritti riservati, con particolare riferimento ai diritti di riproduzione e diffusione, ivi inclusa la traduzione. Nessuna parte dell'opera può essere riprodotta, diffusa o rielaborata mediante l'utilizzo di sistemi elettronici in qualsiasi forma senza autorizzazione.

Idea ed elaborazione/composizione e layout:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de
Istruzioni per l'uso originali. Stampate in Germania.

Con riserva di modifiche tecniche.
19.06.2020



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com