



WMF 1500 S+

ISTRUZIONI PER L'USO

ITALIANO

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

La macchina per caffè WMF 1500 S+ è un apparecchio completamente automatico per l'erogazione di tazze singole di espresso, café crème, cappuccino, latte macchiato, schiuma di latte, caffelatte e acqua calda. Con l'estensione opzionale "Fresh Filtered Coffee", la WMF 1500 S+ può erogare caffè appena filtrato. Con il contenitore ordinabile separatamente, la WMF 1500 S+ può erogare anche cioccolata calda con latte o schiuma di latte.



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 22

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 128

Manutenzione
▷ a partire da pagina 114

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	20
2.1	Indicazione dei pezzi della macchina per caffè	20
	Display "Pronta all'uso"	20
	Glossario	23
3	Uso	24
3.1	Avvertenze di sicurezza per l'uso	24
3.2	Altri documenti	25
3.3	Accendere la macchina per caffè	26
3.4	Latte o schiuma di latte (opzionale)	26
	3.4.1 Collegare l'erogatore del latte	26
	3.4.2 Erogazione di latte o di schiuma di latte	27
3.5	Erogazione di bevande	28
	Interruzione bevanda	28
3.6	Fresh Filtered Coffee – FFC (optional)	28
3.7	Campi preselezione (opzionali)	29
3.8	Campi opzionali	29
3.9	Adeguamento grandezza tazza	29
3.10	Erogazione acqua calda	29
3.11	Basic Steam (opzionale)	30
3.12	Scaldatasse SteamJet	32
3.13	Regolazione in altezza dell'erogatore multiplo	33
	Regolazione automatica dell'altezza (optional)	33
	Riconoscimento delle tazze (optional)	33
3.14	Contenitore per chicchi/contenitore delle polveri	33
3.15	Inserimento manuale chiudibile	34
3.16	Cassetto raccogli fondi	35
3.17	Scarico fondi da banco (opzionale)	35
3.18	Vaschetta raccogliocce	36
	3.18.1 Sensore vaschetta raccogliocce (opzionale)	36
3.19	Spegnere la macchina per caffè	37
4	Software	38
4.1	Descrizione	38
	Pronta all'uso	38
	Barra funzioni sul display "Pronta all'uso"	38
	Funzioni menu principale	39
	Campi comando menu	39
	Messaggi sul display	39
4.2	Display "Pronta all'uso"	40
	4.2.1 Tasti bevanda	40
	4.2.2 Barra funzioni	40
	Campo SteamJet	40
	Campo preriscaldamento	40
	Informazioni valore nutrizionale	40

	Adeguamento grandezza tazza	41
	Campo S-M-L	41
	Campo barista - intensità del caffè	41
	Riempimento del sistema di erogazione del latte	41
	Secondo tipo di caffè (Decaf)	42
	Tasto vapore	42
	Tasto acqua calda	42
4.3	Pulizia	43
	Lavaggio del sistema	43
	Risciacquo miscelatore	43
	Lavaggio del sistema di erogazione del latte	43
	Lavaggio intensivo del sistema (AutoClean)	44
	Cambio filtro FFC	44
	Risciacquo schiumatore	44
	CleanLock	44
	Istruzioni	45
	Riempimento del sistema di erogazione del latte (Dynamic Milk)	45
	Impostazioni	45
4.4	Bevande	46
	Generalità	46
	Quantità di riempimento, erogazione multipla e tipo di dosaggio	47
	Modificare le ricette	49
	Selezionare macinacaffè	52
	Testo, immagine e altezza della tazza	52
	Invertire tasti	54
4.5	Opzioni d'uso	55
	Elementi di comando	55
	Layout tasti	58
	PostSelection	58
	Decaffeinato	59
	Preselezione bevande	59
	Interruzione bevanda	59
	Logo	60
4.6	Info	61
	Ultima erogazione	61
	Timer	61
	Servizio di assistenza	61
	Pulizia	61
	Filtro dell'acqua e decalcificazione	61
	Protocollo	61
4.7	Conteggio	62
	Contatori	62
	Distributori automatici	62
	Contabilità esterna	62
	Impostazioni gratuite	63
4.8	Diritti PIN	63
	PIN lavaggio	64
	PIN impostazioni	64
	PIN conteggio	64
	Inserire nuovamente il PIN	64

4.9	Timer	65
	Ora/data	65
	Timer	65
	Descrizione timer e impostazione timer	65
	Cancella timer	66
	Panoramica giornaliera del timer	66
	Impostazione degli orari di accensione timer	66
	Lavaggio AutoClean	67
	Layout tasti	67
	Eco-Mode	68
	Ora legale	68
	Fuso orario	68
4.10	Sistema	69
	Refrigeratore	69
	Quality Check (Dynamic Milk)	70
	Indicatore di avanzamento	70
	Display ed illuminazione	70
	Luminosità del display	71
	Riduci luminosità automaticamente	71
	Calibrazione touch	71
	Sfondo display	71
	Bevande: Carattere + Colore	72
	Filtro dell'acqua	72
	Eco-Mode	73
	Temperatura	73
	Antigelo/Preparativo per il trasporto	74
	Impostazione della finezza di macinazione	74
	Porzionatore	74
	Bluetooth (optional)	74
	Funzione S-M-L	75
	Sirup (optional)	75
	Informazioni sul valore nutrizionale	75
	Riconoscimento delle tazze (optional)	76
	Soluzioni digitali	79
4.11	Lingua	79
4.12	Eco-Mode	80
	Visualizzazione Eco-Mode	80
4.13	USB	81
	Carica ricette	81
	Carica simboli bevande	81
	Salva ricette	81
	Salva ricette come PDF	81
	Esporta i contatori	81
	Esportazione HACCP	82
	Salvataggio dati	82
	Carica dati	82
	Carica lingua	82
	Aggiornamento firmware	82

5	Pulizia	83
5.1	Avvertenze di sicurezza per la pulizia	83
5.2	Descrizione intervalli di lavaggio	85
5.3	Programmi di lavaggio	86
5.3.1	Lavaggio del sistema	86
5.3.2	Lavaggio del sistema di erogazione del latte	91
5.3.3	Risciacquo schiumatore	92
5.3.4	Risciacquo schiumatore (Dynamic Milk)	92
5.3.5	Risciacquo miscelatore	93
5.3.6	Cambio filtro FFC	93
5.3.7	Descrizione lavaggio sistema di erogazione del latte	94
5.4	Riempire il detergente (AutoClean)	95
	Granulato detergente per caffè	95
	Detergente per sistema di erogazione del latte	95
5.5	Decalcificazione	96
5.5.1	Decalcificazione della macchina per caffè con serbatoio d'acqua	98
5.5.2	Decalcificazione della macchina per caffè con collegamento idraulico fisso	99
5.6	Lavaggi manuali	101
5.6.1	Lavare il pannello di comando (CleanLock)	101
5.6.2	Lavare il cassetto raccogli fondi (scolo fondi, opzionale)	102
5.6.3	Lavare l'unità di infusione	102
5.6.4	Lavare il serbatoio d'acqua	105
5.6.5	Lavare la vaschetta raccogli gocce	105
5.6.6	Lavare corpo e sensore della tazza	106
5.6.7	Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte	106
5.6.8	Lavare il miscelatore	109
5.6.9	Lavare il contenitore per i chicchi	110
5.6.10	Lavare il contenitore delle polveri	111
6	Concetto di pulizia HACCP	112
7	Manutenzione e decalcificazione	114
7.1	Manutenzione	114
7.2	Servizio di assistenza WMF	115
8	Messaggi e indicazioni	116
8.1	Messaggi per l'uso	116
8.2	Messaggi di errore e guasti	117
8.3	Errore senza messaggio di errore	120
9	Sicurezza e garanzia	123
9.1	Pericoli per la macchina per caffè	123
9.2	Direttive	125
9.3	Obblighi dell'utente	126
9.4	Diritti di garanzia	127
	Appendice: Dati tecnici	128
	Dati tecnici macchina per caffè	128
	Appendice: Accessori e pezzi di ricambio	132
	Indice	135

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

 **ATTENZIONE**



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

**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**



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.
- Al momento della sostituzione del flacone del detergente per il latte, potrebbe fuoriuscire del liquido. Questo può essere causa di un rischio di scivolamento.
- > Controllare regolarmente se la macchina per caffè è impermeabile e l'acqua non fuoriesce.
- > Sostituire con cura il flacone del detergente per il latte. Se viene versato del liquido, pulirlo immediatamente.

 **ATTENZIONE**



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante il lavaggio dall'erogatore multiplo e dallo scarico di acqua calda fuoriesce del liquido detergente caldo ed acqua calda.
- I liquidi caldi possono irritare la pelle e con il calore sussiste il rischio di ustioni.
- Nella vaschetta raccogliogocce 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 raccogliogocce.

⚠ 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

1.2 Uso conforme



Uso errato

- 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.

AVVERTENZA

Direttive

▷ *pagina 125*

Dati tecnici

▷ *a partire da
pagina 128*

- La WMF 1500 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.

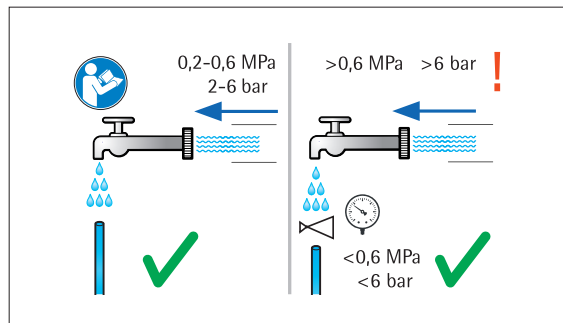
Luogo di installazione

- 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 simili.
- Non usare la macchina per caffè all'aperto.

Attacco acqua

- Attacco per tubo flessibile da 3/8" con rubinetto principale e filtro antispurgo, con una dimensione della maglia di 0,08 mm, a cura dal cliente. Almeno 0,2 MPa (2 bar) pressione di flusso a 2 l/min. Massimo 0,6 MPa (6 bar).

Importante! Se la pressione di flusso in loco supera 0,6 MPa (6 bar), deve essere rigorosamente installato a monte un riduttore di pressione, che deve essere impostato su un massimo di 0,6 MPa (6 bar).



- Massima temperatura della mandata 35 °C.
- Usare il kit di tubicini forniti insieme alla nuova macchina per caffè, al kit acqua fissa 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 1500 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 128*



Condizioni di utilizzo e d'installazione

- > Usare la macchina da caffè solo nelle stanze prive di gelo.
- > Se la macchina da caffè è stata trasportata o stoccata a temperature inferiori a 5 °C, deve riposare a temperatura ambiente per almeno 5 ore prima di essere messa in funzione.

IMPORTANTE

Dati tecnici

▷ *a partire da
pagina 128*

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 per chicchi (fino a 2), chiudibile
- 2** Contenitore della polvere (opzionale), chiudibile (ad es. choc o topping)
- 3** Introduzione manuale/introduzione pastiglie
- 4** Fresh Filtered Coffee - FFC (optional)
- 5** Touch screen per tasti bevande e impostazioni
- 6** Erogatore multiplo con schiumatore latte integrato
- 7** Riconoscimento automatico delle tazze (optional)
- 8** Cassetto raccogli fondi
- 9** Scaldatasse SteamJet
- 10** Vaschetta raccogliocce con griglia
- 11** Scarico acqua calda/scarico del vapore (opzionale)
- 12** Serbatoio dell'acqua/contenitore di decalcificazione (opzionale)
- 13** Pannello di comando
- 14** Illuminazione laterale
- 15** Interruttore On/Off (pannello di controllo aperto)
- 16** Bloccaggio del contenitore

Display "Pronta all'uso"

- 17** Eco-Mode
- 18** Campo menu (apre il menu principale)
- 19** Tasti bevanda
- 20** Campo SteamJet
- 21** Campo preriscaldamento
- 22** Campo barista

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 38

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 24
Avvertenze di sicurezza per la pulizia
▷ pagina 83
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 127
Dati tecnici
▷ a partire da pagina 128



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>
AutoClean	Sistema di lavaggio completamente automatico
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
FFC	Fresh Filtered Coffee - Caffè appena filtrato
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.
Riconoscimento delle tazze	Il sensore opzionale determina automaticamente l'altezza della tazza. Ci sono 3 diverse modalità tra cui scegliere.
Risciacquo	Lavaggio intermedio
Rubinetto principale	Valvola di chiusura acqua, valvola ad angolo
Scolo dei fondi	▷Scarico fondi da banco, pagina 35
Sistema di erogazione del latte	Erogatore multiplo, ugello 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 la fase di riscaldamento, dagli scarichi possono fuoriuscire acqua calda e vapore.
 - Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
 - > Non mettere le mani sotto gli scarichi durante la fase di riscaldamento.
 - > Durante l'erogazione di bevande o vapore non mettere le mani sotto gli erogatori.
 - > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.
 - > Prima dell'erogazione della bevanda, posizionare sempre un recipiente adatto sotto l'erogatore.
-



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



Pericolo di schiacciamento/ pericolo di lesioni



- Sussiste il rischio di schiacciamento al momento di mettere il coperchio FFC.
- > Avvitare con cautela il coperchio FFC.

⚠ ATTENZIONE



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di caffè appena filtrato può fuoriuscire liquido molto caldo. In questo modo le superfici adiacenti si surriscaldano.
- > Non toccare la capsula FFC durante l'erogazione di bevande.
- > Non toccare la capsula FFC subito dopo l'erogazione.

⚠ ATTENZIONE

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



Pericolo di schiacciamento/ pericolo di lesioni



- Nella macchina per caffè sono presenti componenti mobili che possono ferire le dita o le mani.
- > Non accedere all'area dell'erogatore mobile.
- > 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

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 l'interruttore On/Off.

* Premere l'interruttore On/Off

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 63

Impostazione degli orari di accensione timer

▷ Timer

pagina 65

3.4 Latte o schiuma di latte (opzionale)

3.4.1 Collegare l'erogatore del latte

Basic Milk

Usare l'ugello del latte adatto sull'erogatore multiplo.

Colore	Temperatura del latte
• verde	latte molto freddo (fino a 8 °C)
• bianco	latte refrigerato (da 8 a 16 °C)
• caramello	latte non refrigerato (oltre 16 °C)

* Aprire la confezione del latte e disporla a sinistra accanto alla macchina per caffè

* Inserire il tubicino di aspirazione con l'ugello del latte beige nella confezione di latte

Il tubicino di aspirazione deve arrivare fino al fondo della confezione del latte.

Il tubicino non deve flettersi o piegarsi nel regolare in altezza l'erogatore multiplo.



Esecuzione con Cooler



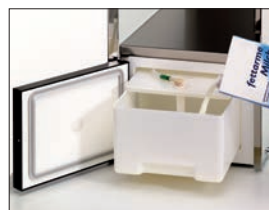
Con raffreddalatte WMF, Cup&Cool, Easy Milk, Dynamic Milk (opzionale)

Basic Milk

- * Inserire l'ugello del latte per il latte a temperatura ambiente nell'apposito attacco dell'erogatore multiplo
- * Estrarre il contenitore del latte dal refrigeratore
- * 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



Adattatore del contenitore del latte



Contenitore del latte

3.4.2 Erogazione di latte o di schiuma di latte

- * Posizionare un contenitore delle dimensioni appropriate sotto l'erogatore combinato
- * Premendo un tasto bevanda contrassegnato da latte o schiuma di latte se ne ottiene l'erogazione

L'erogazione avviene secondo le impostazioni nella ricetta (tipo di dosaggio, qualità della schiuma, ecc.).

*Tipo di dosaggio
▷ Quantità di riempimento
pagina 47*

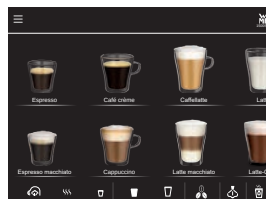
Start-Stop o dosato

3.5 Erogazione di bevande

Premendo i tasti bevanda, si ottiene l'erogazione della bevanda impostata.

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

- * Posizionare un contenitore delle dimensioni appropriate sotto l'erogatore combinato
- * Premere il tasto bevanda desiderato



Selezione delle bevande

*Layout tasti
▷ Opzioni d'uso
pagina 58*

Interruzione bevanda

- * Toccare nuovamente il tasto bevanda

3.6 Fresh Filtered Coffee – FFC (optional)

La nuova funzione "Fresh Filtered Coffee" consente di erogare caffè filtrato e appena infuso.

Questo sistema di filtraggio aggiuntivo rimuove oli e sedimenti dal caffè appena infuso.

Fondamentalmente, tutte gli infusi di caffè (espresso o caffè creme) possono essere erogati tramite il filtro.



3.7 Campi preselezione (opzionali)

A seconda della versione, i campi di preselezione come il campo "secondo tipo di caffè" sono disponibili sul display.

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



Esempio:
Secondo campo tipo di caffè
➤ pagina 42

3.8 Campi opzionali

Ci sono campi opzionali, come ad esempio il campo barista qui, che vengono mostrati sul display tramite la riga delle funzioni.

Un altro esempio è il campo S-M-L.

Per le bevande devono essere impostate le quantità di riempimento S-M-L affinché siano disponibili. Successivamente prima della selezione della bevanda è possibile selezionare la quantità di riempimento "S" o "L" e vengono illuminati solo i tasti delle bevande per le quali è prevista questa grandezza.

M = quantità della bevanda impostata,
nessuna preselezione

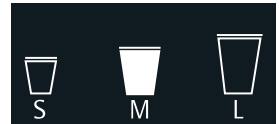
S = ca. 25% meno di M

L = ca. 25% più di M

Attivazione e impostazione
dei campi opzionali
➤ Opzioni d'uso
pagina 55



Esempio:
Campo barista

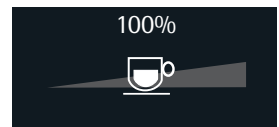


Esempio:
Campo S-M-L

3.9 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.



3.10 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.



3.11 Basic Steam (opzionale)



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



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



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato
alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

* Premere il tasto vapore

*L'erogazione di vapore continua finché viene
mantenuto premuto il tasto.*

- Il vapore riscalda le bevande
- Il vapore fa schiumare manualmente il latte

Riscaldare le bevande

- * Utilizzare un contenitore con manico, alto e possibilmente stretto in Cromargan®
 - * Riempire il recipiente al massimo fino alla metà
 - * Immergere l'ugello del vapore in profondità nel contenitore
 - * Premere il tasto vapore fino al raggiungimento della temperatura desiderata
 - * Rilasciare il tasto vapore
 - * Orientare l'erogatore del vapore verso la vaschetta raccogli gocce
 - * 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

*Come contenitore in Cromargan®
WMF Cod. di ordinazione 03 9090
0030
o 03 9090 0050*

Schiumare il latte



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

SUGGERIMENTO

- * Utilizzare un contenitore con manico, alto e possibilmente stretto in Cromargan®
 - * Riempire il recipiente al massimo fino alla metà
 - * Immergere l'ugello del vapore nel contenitore, poco al di sotto della superficie
 - * Premere il tasto vapore, muovendo contemporaneamente il contenitore in senso orario
- Così si ottiene una schiuma setosa e compatta.*
- * Rilasciare il tasto vapore
 - * Orientare l'erogatore del vapore verso la vaschetta raccogli gocce
 - * 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

3.12 Scaldatasse SteamJet



Pericolo di ustioni/ pericolo di scottature



- Lo scaldatasse 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 scaldatasse 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 scaldatasse.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Lavare ogni giorno la vaschetta raccogliogocce

Pulizia

▷ a partire da pagina 83



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 scaldatasse SteamJet riscalda le tazze con vapore caldo.

* Posizionare una tazza con l'apertura rivolta verso il basso sullo scaldatasse

* 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 56

3.13 Regolazione in altezza dell'erogatore multiplo

L'erogatore multiplo è regolabile in altezza.

- * Prendere l'erogatore dalla parte anteriore, spostandolo all'altezza desiderata

Altezze: 70–175 mm



Regolazione automatica dell'altezza (optional)

Per la regolazione automatica dell'altezza, l'altezza della tazza viene memorizzata insieme alle bevande (solo con Dynamic Milk o nella confezione SB). Prima dell'erogazione delle bevande, l'erogatore multiplo si sposta automaticamente all'altezza memorizzata.

Altezza: fino a 175 mm

Altezza tazza
▷ pagina 52

Riconoscimento delle tazze (optional)

Le macchine con riconoscimento delle tazze opzionale possono essere utilizzate in tre diverse modalità a seconda dell'impostazione.

- Riconoscimento presenza
- Office – spostamento ad altezza tazza
- Preselezione delle dimensioni

Riconoscimento delle tazze
▷ Sistema
pagina 76

3.14 Contenitore per chicchi/ contenitore delle polveri chiudibile

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 127

3.15 Inserimento manuale chiudibile

L'inserimento manuale è 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



Introduzione pastiglie



- 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 127*

Preparazione del caffè con caffè macinato attraverso l'introduzione manuale

- * Aprire lo sportellino di introduzione manuale
- * Introdurre la polvere di caffè (massimo 15 g)
- * Chiudere lo sportellino di introduzione manuale
- * Premere il tasto bevanda desiderato



Introduzione manuale

3.16 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. 50 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



- 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.



*Lavare il cassetto raccogli fondi
▷ Lavaggi manuali
pagina 102*

IMPORTANTE

*Osservare il capitolo dedicato
alla garanzia
▷ a partire da pagina 127*

3.17 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 102*

3.18 Vaschetta raccogligocce



Pericolo di scottature



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



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Lavare ogni giorno la vaschetta raccogligocce

Pulizia

▷ a partire da pagina 83



Nelle macchine per caffè con collegamento allo scarico è possibile svuotare anche la vaschetta raccogligocce (ad es. per il lavaggio).

INFORMAZIONI

Nelle macchine per caffè senza collegamento allo scarico occorre svuotare regolarmente la vaschetta raccogligocce.

- * Estrarre e svuotare con cura la vaschetta raccogligocce e reinserirla



3.18.1 Sensore vaschetta raccogligocce (opzionale)

In caso di dotazione con sensore vaschetta raccogligocce, la macchina per caffè segnala sul display il raggiungimento della quantità di riempimento massima.

- * Quando compare il relativo avviso, estrarre con cautela la vaschetta, svuotarla e reinserirla

3.19 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.



Seguire le istruzioni

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

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

* Premere brevemente l'interruttore On/Off fino all'emissione di un segnale acustico
Poi la macchina per caffè si spegne.

* Togliere la spina

* Chiudere il rubinetto principale dell'alimentazione idrica



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 83

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 127



PIN-controllo di accesso

▷ Diritti PIN
pagina 63

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 24

4.1 Descrizione

Pronta all'uso

pagina 40



Layout tasti
▷ Opzioni d'uso
pagina 58

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 40

	Scaldatzazze SteamJet		Eco-Mode (attivo)
	Dimensioni della bevanda (S-M-L)		Preriscaldamento
	Tasto vapore		Barista (intensità del caffè)
	Secondo tipo di caffè (Decaf)		Acqua bollente
	Riempimento del sistema di erogazione del latte		Adeguamento grandezza tazza
	Informazioni valore nutrizionale		

Funzioni menu principale

a partire da pagina 43



Pulizia
pagina 43



Bevande
pagina 46



Opzioni d'uso
pagina 55



Info
pagina 61



Conteggio
pagina 62



Diritti PIN
pagina 63



Timer
pagina 65



Sistema
pagina 69



Lingua
pagina 79



Eco-Mode
pagina 80



USB
pagina 81

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 58*

4.2.2 Barra funzioni

Campo SteamJet

Per scaldare le tazze.



Campo SteamJet

*▷ Opzioni d'uso
pagina 56*

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 56*

Informazioni valore nutrizionale

Indicazione degli ingredienti e dei valori nutrizionali per singola bevanda.



Informazioni valore nutrizionale

*▷ Opzioni d'uso
pagina 56*

Adeguamento grandezza tazza

Per selezionare le dimensioni delle bevande per la prossima bevanda.



Adeguamento grandezza tazza

▷ Opzioni d'uso
pagina 57

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 75

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 15 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 55

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 58

Secondo 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.
- * Toccare simbolo prima di selezionare una bevanda
La successiva preparazione della bevanda si ottiene dai chicchi del macina caffè decaffeinato.



Secondo tipo di caffè
▷ Opzioni d'uso
pagina 59

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.



Tasto acqua calda

Tasto per erogare acqua calda.
Inoltre, un tasto bevande può essere occupato con acqua calda.



4.3 Pulizia



Campi comando menu

▷ *Descrizione*

pagina 39

Pulizia

▷ *a partire da pagina 83*

Concetto di pulizia HACCP

▷ *a partire da pagina 112*

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 86

Risciacquo miscelatore

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



Risciacquo miscelatore

Risciacquo del miscelatore

▷ *Pulizia*

pagina 93

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 94

Lavaggio intensivo del sistema (AutoClean)

Questa è un lavaggio del sistema che include il tubicino del latte.

Utilizzabile come optional "con spegnimento" o "senza spegnimento" dopo il completamento del lavaggio del sistema.

Raccomandato prima delle pause di servizio più lunghe di un giorno.



Lavaggio intensivo
del sistema

Cambio filtro FFC

Il filtro deve essere sostituito dopo 100 cicli di infusione e/o dopo 72 ore.

* Toccare **Cambio filtro FFC**

Viene avviato un manuale guidato dal display.

* Attenersi alle istruzioni sul display

Inoltre, questo campo può essere utilizzato per indicare quante bevande possono ancora essere erogate con il filtro utilizzato o quando deve essere effettuato il successivo lavaggio del sistema con FFC.



Cambio filtro FFC

Cambio filtro FFC

▷ Pulizia

pagina 93

Risciacquo schiumatore

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



Risciacquo schiumatore

Risciacquo schiumatore

▷ Pulizia

pagina 92

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.



CleanLock

Lavare il pannello di controllo

▷ Pulizia

a partire da pagina 101

Istruzioni

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


Istruzioni

Panoramica intervalli di pulizia
▷ Pulizia
pagina 85

Riempimento del sistema di erogazione del latte (Dynamic Milk)

Questa funzione riempie il sistema latte per l'erogazione di bevande a base di latte.

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


Riempimento del sistema di erogazione del latte

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 per tutte le bevande

▷ Software
▷ Sistema
pagina 75

Campi opzionali

▷ Uso
pagina 29

Quantità di riempimento S-M-L

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 39



Impostazioni bevande Cappuccino
Modifica ricetta

Struttura attuale ricetta:

Espresso 9 g, 35 ml					
Schiuma cremosa 140 ml					

Sequenza della preparazione -> ca. quantità/ml 176

Scorta Informazioni valore nutrizionale

Aggiunte di fabbrica:

Caffè	Latte	Latte freddo	Pausa latte	Ciocco	Pausa
Espresso	Schiuma di latte	Schiuma fredda	HW	Sciroppo	

! Toccare sull'aggiunta desiderata e spostarla

✗ | || | ? |

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)



FFC

Qui è possibile impostare il caffè infuso deve essere fatto passare attraverso il filtro.



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

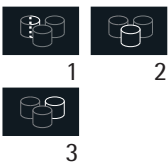
- 1 Dopo la pressatura, alla polvere di caffè viene lasciato lo spazio per gonfiarsi.
- 2 Il caffè viene preparato subito dopo la pressatura.
- 3 Dopo la pressatura viene effettuata una preinfusione.
- 4 Dopo la pressatura e la pre-infusione, viene pressata a umido una seconda volta.
- 5 Come la qualità 4, ma pressatura a umido più forte.
- 6 Come la qualità 5, ma pressatura a umido più forte.
- 7 Come qualità 6, ma 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 39

Il campo "Riconosci tazza" viene visualizzato solo se "Riconoscimento presenza" è attivato.
▷ Riconoscimento presenza con sensore della tazza
▷ pagina 53

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 81

Nota

Qui si può salvare un appunto sulla bevanda.

Regolazione manuale dell'altezza della tazza

L'altezza della tazza per la bevanda è impostata sulla rotellina di regolazione.

- * Impostazione dell'altezza sulla rotellina di regolazione
- * Toccare il simbolo della tazza desiderato sul lato destro che deve essere assegnato a questa altezza
Il valore è stato assegnato al simbolo della tazza.

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

Riconoscimento presenza con sensore della tazza Riconoscimento delle tazze (optional)

Con la funzione "Riconoscimento presenza" viene visualizzato il campo **Riconosci tazza**.

- * Collocare sotto una tazza
- * Toccare **Riconosci tazza**
La tazza viene riconosciuta.

L'impostazione dell'altezza della tazza rilevata viene accettata e visualizzata sulla rotellina di regolazione sul display.

Preparato in questo modo, quando il riconoscimento presenza è attivo, lo scarico viene spostato all'altezza memorizzata per la bevanda quando viene selezionata la bevanda.

Preselezione delle dimensioni tramite sensore della tazza

Il sensore rileva l'altezza della tazza e rilascia la bevanda quando l'altezza rilevata corrisponde al valore memorizzato.

La preselezione delle dimensioni da parte del sensore della tazza è possibile solo nella modalità "Preselezione dimensioni".

▷ pagina 76

Tolleranza altezza della tazza

▷ Sistema ▷ Riconoscimento tazza
pagina 76

Utilizzo delle altezze delle tazze configurate S-M-L

Se questo campo è attivo, le altezze delle tazze vengono impostate nel menu di sistema.

Se questa funzione è attiva, l'altezza non può più essere impostata manualmente. La rotellina di regolazione non viene più visualizzata.

S-M-L deve essere attivo.

Impostazione delle tazze mediante

▷ Sistema ▷ Riconoscimento delle tazze

pagina 76

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: inattivo
- Adeguamento grandezza tazza: inattivo
- Preselezione lingue: attivo
- Riempimento del sistema di erogazione del latte: inattivo
- Preselezione bevande: inattivo
- Interruzione bevanda: inattivo

*Campo barista
pagina 55*

*Campo preriscaldamento
pagina 56*

*Informazioni valore nutrizionale
pagina 56*

*Campo menu
pagina 56*

*SteamJet
pagina 56*

*Segnalazione errore
pagina 57*

*Adeguamento grandezza tazza
pagina 57*

*Preselezione lingue
pagina 57*

*Riempimento del sistema
di erogazione del latte
pagina 58*

*Preselezione bevande
pagina 59*

*Interruzione bevanda
pagina 59*

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 75

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 viene segnalato nella parte superiore del display con diversi colori.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

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

Adeguatezza 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

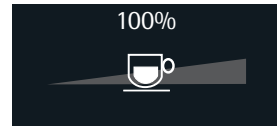
Regolatore tutto a destra 50% in più

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".

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo



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

*Layout tasti "Self service+bandiere"
▷ Layout tasti
pagina 58*

Riempimento del sistema di erogazione del latte

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

Opzioni: • attivo • inattivo

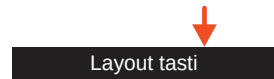
Valore standard: ☒ inattivo

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

*Riempimento del sistema
di erogazione del latte
▷ Pulizia
pagina 45*

Layout tasti

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



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 possono essere modificate.
(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 e 3
- Tipo di latte
- Sciroppo 1, 2, 3 e 4 (optional)



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

*Sistema
▷ da pagina 69*

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

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

Decaffeinato

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo



Decaffeinato

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%

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.

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'intestazione 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.

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.

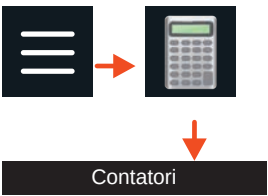
Conteggio				
Contatori				
Bevanda	1	2	3	4
2 espressi M	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

Impostazione standard

Contatori da 1 a 4 = contatori continui



I singoli contatori possono essere azzerati manualmente indipendentemente l'uno dall'altro. (Ad esempio, contatore 1 = quotidiano, contatore 2 = settimanale, ecc.)



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 insieme alle unità di conteggio 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

Con l'impostazione "tutto gratis" attiva, qui si può inserire un testo per il tasto 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:

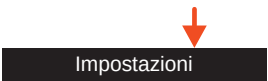
 Pulizia



PIN impostazioni

Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:

- | | |
|--|---|
|  Pulizia |  Timer |
|  Bevande |  Sistema |
|  Opzioni d'uso |  Lingua |
|  Conteggio
(senza "Cancella") |  USB |



PIN conteggio

Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:

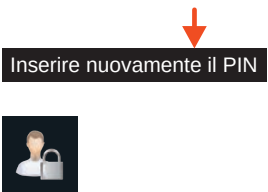
- | | |
|--|---|
|  Pulizia |  PIN |
|  Bevande |  Timer |
|  Opzioni d'uso |  Sistema |
|  Conteggio
(con "Cancella") |  Lingua |
| |  USB |



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

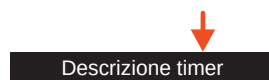
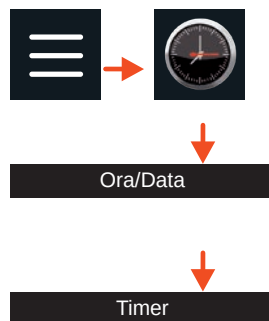
Valore standard:  attivo

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
- Lavaggio AutoClean



 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.

Lavaggio AutoClean

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

attivo Se "attivo" è impostato per il lavaggio AutoClean, i tempi di lavaggio possono essere impostati per AutoClean. Viene stabilito se il lavaggio deve iniziare automaticamente.

Selezionare se la macchina deve spegnersi dopo il lavaggio o se deve avvenire un lavaggio intensivo del sistema. Viene anche impostato se le bevande a base di latte vengono abilitate dopo il lavaggio intensivo del sistema.



- > Creare un timer On/Off per i giorni di servizio designati.
- > Collegare questi tempi a un lavaggio.

Esempio: orari di apertura Lun-Ven 8:00–18:00.

- > Impostare il timer On/Off con lavaggio alle 7:30–18:30.

Si consiglia di impostare un lavaggio intensivo del sistema prima delle pause di servizio che durano più di un giorno.

SUGGERIMENTO

Osservare le avvertenze di sicurezza dedicate alla pulizia
▷ pagina 83

Sicurezza e garanzia
▷ pagina 127

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



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.

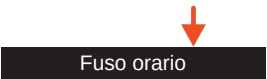
Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo



Fuso orario

Il fuso orario viene impostato qui.



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 <10 °C.

Messaggio di vuoto

(Refrigeratore incl. funzione di segnalazione vuoto necessario)

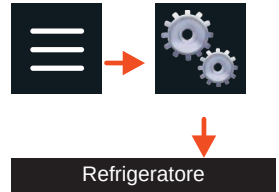
Qui viene impostato se si verifica un messaggio vuoto-latte.

Il messaggio vuoto può essere accoppiato con un blocco bevande. Ciò è particolarmente importante in modalità self-service, in modo che le bevande pagate siano garantite per essere completamente erogate.

Sonda di temperatura

(Refrigeratore incluso sensore necessario)

Si misura la temperatura del latte.



*Possibile con Cup&Cool opzionale
con monitoraggio della temperatura.*

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

↓
Quality Check

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.

↓
Display ed illuminazione



Illuminazione quando pronta all'uso

- Colore funzionamento lati

Visualizzazione evento (messaggio)

Opzioni: • attivo • inattivo

*Per esempio messaggio
"Chicchi vuoto".*

Valore standard:  inattivo

attivo L'illuminazione durante i messaggi
 è regolabile.

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.

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

Qui viene immessa la portata del filtro in litri.

Eco-Mode

Qui è possibile attivare la funzione Eco-Mode.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo



▷ Eco-Mode
pagina 80

Spegnimento

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

Valore standard: mai

Temperatura

Qui si può impostare la temperatura dell'acqua del boiler.

(Temperatura dell'acqua di preparazione del caffè)



Antigelo/Preparativo per il trasporto

Qui viene avviata la routine per lo svuotamento parziale del sistema acqua della caldaia.

Lo svuotamento parziale è necessario prima del trasporto da parte degli spedizionieri o del servizio pacchi, soprattutto nei mesi invernali, per evitare danni.


**Antigelo/Preparativo
per il trasporto**

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

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.


**Impostazione della finezza
di macinazione**

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 2 macine
e un contenitore delle polveri.*

Bluetooth (optional)

Per questa funzione è richiesta la chiavetta Bluetooth WMF opzionale.

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

* 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


Bluetooth

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

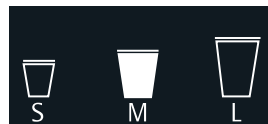
Valore standard: ☒ attivo ☐ inattivo

**S-M-L**

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 46

Suggerimento

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

Sciropo (optional)

Qui vengono assegnati i nomi e i simboli degli sciropi.

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

**Sciropo**

Possibilità d'impostazione

dettagliate per la Sirup station

▷ Manuale d'uso della Sirup station

Informazioni sul valore nutrizionale

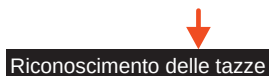
Qui si raccolgono informazioni dettagliate su valori nutrizionali e ingredienti per singola macina, porzionatore, latte e schiuma di latte.

Una panoramica è disponibile.

**Informazioni sul valore
nutrizionale**

Riconoscimento delle tazze (optional)

Il sensore della tazza rileva se un recipiente si trova sotto lo scarico e ne determina l'altezza.



Correzione della posizione di uscita

Gamma di regolazione: da -20 mm a +60 mm

Meno → Distanza dalla tazza più piccola

Più → Distanza dalla tazza più grande

Passi: 5 mm

Standard: distanza da 10 a 15 mm

Tolleranza altezza della tazza

Qui viene impostata la tolleranza di altezza della tazza per le bevande con S-M-L inattivo.

L'altezza è impostata nel menu delle bevande per una ricetta. La tolleranza qui impostata determina l'esattezza di questa altezza per il rilascio della bevanda.

Qui viene quindi inserita la tolleranza richiesta.

Gamma di regolazione: da 0 mm a ± 30 mm

Passi: circa 7,5 mm

Modalità

Qui è possibile impostare quattro diverse modalità.

Off

La funzione è disattivata.

Riconoscimento presenza

Il sensore della tazza rileva se un recipiente si trova sotto lo scarico. Non appena viene selezionata una bevanda, lo scarico si sposta automaticamente all'altezza impostata per la bevanda selezionata.

Impostazione altezza della tazza

▷ Software

▷ Bevande

pagina 53

Office – spostamento ad altezza tazza

Il sensore della tazza rileva se un recipiente si trova sotto lo scarico e ne determina l'altezza. Lo scarico si sposta quindi ad una distanza predefinita dal bordo superiore della tazza.

Preselezione delle dimensioni

Il sensore della tazza rileva se un recipiente si trova sotto lo scarico e ne determina l'altezza. In base a questo valore, sul display vengono visualizzate solo le bevande corrispondenti. Se la preselezione S-M-L è attiva, il sensore assume questa preselezione.

Regolazione delle dimensioni S-M-L

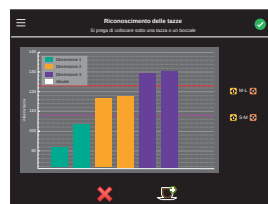
Nella modalità "Preselezione dimensioni"

Il display mostra la tazza attualmente collocata sotto come simbolo.

Inoltre, vengono mostrate anche la tazza più piccola e quella più grande per ogni dimensione di bevanda.

Le due linee orizzontali rappresentano il limite tra le dimensioni delle bevande.

Questa linea può essere spostata con i simboli delle frecce.



Cancellazione delle dimensioni delle tazze

- * Toccare 
- * Selezionare la dimensione desiderata o "Tutte le dimensioni"

La selezione viene cancellata.

La dimensione della tazza viene cancellata.

Aggiunta della dimensione tazza

- * Collocare sotto la tazza per la nuova dimensione
- * Assegnare la dimensione S-M-L desiderata
- * Toccare 

Cambiare le denominazioni delle bevande

▷ Sistema

▷ S-M-L

pagina 75

Boccale cliente

Questa opzione offre al cliente la possibilità di utilizzare i propri boccali monouso in modalità self-service.

Se l'opzione "Boccale cliente" è attivata, la schermata iniziale cambia.

Qui, nel menu Riconoscimento tazza, la schermata iniziale può essere impostata a piacere.



Schermata iniziale con boccale cliente

Utilizzo "Tazza propria"

- * Toccare **Tazza propria**
- Appare il display di selezione delle bevande.*
- * Selezionare la bevanda desiderata
- È richiesta la dimensione della bevanda desiderata.*
- * Selezionare le dimensioni della bevanda appropriate
- La bevanda viene erogata.*

Utilizzo "Gestore tazza"

- * Toccare **Gestore tazza**
- Appare il display di selezione delle bevande.*
- * Selezionare la bevanda desiderata
- Il sensore della tazza rileva automaticamente le dimensioni della tazza sottostante e la bevanda viene erogata secondo le impostazioni S-M-L.*



Preselezione delle dimensioni della bevanda

Soluzioni digitali



Soluzioni digitali

Azioni remote

I Media Package non installati, che sono stati inviati tramite WMF Coffe Connect e non sono stati installati direttamente, possono essere eseguiti qui successivamente

Smart Remote

Il servizio assistenza WMF può attivare Smart Remote. Poi questa funzione può essere attivata qui.

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 73

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

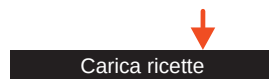
Lo scambio dei dati viene effettuato mediante la porta USB. Non appena la chiavetta USB viene inserita, le funzioni diventano attive.

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.



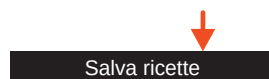
Carica simboli bevande

Caricare foto o simboli bevande dalla penna USB.



Salva ricette

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



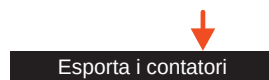
Salva ricette come PDF

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



Esporta i contatori

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



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.
 - > Per le macchine da caffè senza Plug&Clean, lavare a mano anche l'erogatore combinato una volta al giorno dopo l'uso.
 - > Per le macchine da caffè con Plug&Clean, lavare a mano anche l'erogatore combinato una volta alla settimana dopo l'uso.
 - > 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.
 - > Usare solo detergenti e prodotti per la decalcificazione WMF.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante la pulizia, il fluido detergente caldo e l'acqua calda fuoriescono dall'erogatore combinato. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
- 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.
 - > Assicurarsi che le persone non addestrate e specialmente i bambini stiano lontani dalla macchina da caffè durante il lavaggio.
 - > 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 non è stata erogata alcuna bevanda a base di latte per 119 minuti, si avvierà una pulizia automatica del sistema latte e il latte fresco sarà reintegrato.

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						Guida
Quotidiana	Settimanale	Regolare	Automatico	Messaggio		
Programmi di lavaggio						▷ a partire da pagina 86
x					Lavaggio del sistema	0
	x				Lavaggio intensivo del sistema (AutoClean)	0
x					Lavaggio del sistema di erogazione del latte	0
x			x		Risciacquo schiumatore	0
x					Risciacquo miscelatore *	0
				x	Decalcificazione	
			x	x	Cambio filtro FFC *	0
Lavaggi manuali						
x					Lavare il pannello di comando (CleanLock)	0
x					Lavare il cassetto raccogli fondi	
		x			Lavare l'unità di infusione	
	x				Lavare il serbatoio d'acqua	
x					Lavare la vaschetta raccogli gocce	0
x					Lavare corpo e sensore della tazza	
x					Lavare il sistema di erogazione del latte, Basic Milk	
	x				Lavare il sistema di erogazione del latte, Plug&Clean	
	x				Lavare il sistema di erogazione del latte, Easy Milk	
	x				Lavare il sistema di erogazione del latte, Dynamic Milk	
(x)	x				Lavare il miscelatore *	0
		x			Lavare il contenitore per i chicchi	
		x			Lavare il contenitore delle polveri *	

- Quotidiana = almeno una volta al giorno e in caso di necessità
 Settimanale = lavaggio settimanale
 Regolare = regolarmente secondo necessità
 Automatico = ciclo automatico
 Messaggio = dopo il messaggio sul display
 (x) = In caso di forti impurità quotidianamente
 * = opzionale (a seconda dell'equipaggiamento)
 Guida = guida nel menu ▷ "Software" ▷ "Pulizia" disponibile



▷ a partire da pagina 96

▷ a partire da pagina 93

▷ pagina 101

▷ pagina 102

▷ pagina 102

▷ pagina 105

▷ pagina 105

▷ pagina 106

▷ pagina 94

▷ pagina 94

▷ pagina 94

▷ pagina 94

▷ pagina 109

▷ pagina 110

▷ pagina 111

5.3 Programmi di lavaggio

5.3.1 Lavaggio del sistema

La lavaggio del sistema è un programma di pulizia automatico e, a seconda del sistema latte, pulisce il sistema caffè della rispettiva macchina con una pastiglia per la pulizia WMF o un detergente liquido. Una lavaggio del sistema latte e un risciacquo del miscelatore sono parti integranti della lavaggio del sistema. La funzione opzionale FFC viene pulita come parte del lavaggio del sistema, se necessario. Durata totale ca. 10 minuti.

Istruzioni animate

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni

▷ Istruzioni per il lavaggio della
Sirup station



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante il lavaggio dall'erogatore multiplo e dallo scarico di acqua calda fuoriesce del liquido detergente caldo ed acqua calda.
- 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.

INFORMAZIONI

Lavaggio del sistema (Basic Milk)

Avvio

- * Richiamare menu Pulizia
- * Toccare **Lavaggio del sistema**

Segue la domanda: "spegnere al termine del lavaggio?"

- Confermando con **Si** al termine del lavaggio la macchina per caffè si spegne.
- Selezionando **No** al termine del lavaggio la macchina resta accesa.

- * Impostare l'opzione desiderata
- * Seguire le istruzioni sul display



Nel corso della pulizia può capitare che una piccola quantità di acqua di risciacquo vada a finire nel cassetto raccogli fondi. Ciò non costituisce un difetto.

Lavaggio del sistema (Basic Milk con Plug&Clean)

Per il lavaggio del sistema per macchine da caffè con Plug&Clean, viene utilizzato l'adattatore Plug&Clean.

Avvio

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



Lavaggio del sistema (Easy Milk/Dynamic Milk)



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 127

Per il lavaggio del sistema per macchine da caffè con Easy Milk/Dynamic Milk, necessario lo speciale contenitore azzurro.

Avvio

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



Lavaggio del sistema (AutoClean)

Il lavaggio quotidiano del sistema funziona in modo completamente automatico con AutoClean. Il serbatoio di lavaggio blu non è più necessario.

La macchina dosa la quantità necessaria di detergente in modo completamente automatico.

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

Come optional, il lavaggio del sistema può essere impostato tramite il menu timer.

Lavaggio AutoClean
➤ Software
➤ Timer
pagina 67

Lavaggio intensivo del sistema (AutoClean)



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- Se l'adattatore Plug&Clean viene rimosso durante il lavaggio e/o il risciacquo, può fuoriuscire acqua calda o vapore.
- > Non rimuovere mai l'adattatore Plug&Clean durante il lavaggio o il risciacquo rapido.

Avvio

Il lavaggio intensivo del sistema deve essere effettuato una volta alla settimana o prima di pause di servizio che durano più di un giorno.

- * Richiamare menu Pulizia
- * Toccare **Lavaggio intensivo del sistema**
- * Seguire le istruzioni sul display
- * Rimuovere il tubicino del latte dal serbatoio
- * Collegare il tubicino del latte alla scatola Plug&Clean della macchina

La macchina dosa la quantità necessaria di detergente in modo completamente automatico.

Come optional, il lavaggio intensivo del sistema può essere impostato tramite il menu timer.



Assicurarsi che l'adattatore Plug&Clean e il tubicino del latte siano posizionati correttamente.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



INFORMAZIONI

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 127

Risciacquo rapido (AutoClean)



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- Se l'adattatore Plug&Clean viene rimosso durante il lavaggio e/o il risciacquo, può fuoriuscire acqua calda o vapore.
 - > Non rimuovere mai l'adattatore Plug&Clean durante il lavaggio o il risciacquo rapido.
-

Una volta al giorno il tubicino del latte deve essere sciacquato con il risciacquo rapido.

- * Rimuovere il tubicino del latte dal serbatoio
- * Collegare il tubicino del latte alla scatola Plug&Clean della macchina

Il risciacquo rapido inizia automaticamente dopo aver bloccato l'adattatore Plug&Clean.

Il LED sulla scatola Plug&Clean lampeggia non appena il risciacquo rapido è completato.



Eseguire sempre un risciacquo rapido quando si collega un nuovo latte.

Durata: 1-2 minuti



Assicurarsi che l'adattatore Plug&Clean e il tubicino del latte siano posizionati correttamente.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



SUGGERIMENTO

INFORMAZIONI

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 127

5.3.2 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.

La lavaggio del sistema latte sciacqua il tubo flessibile del latte con gli ugelli del latte e l'erogatore combinato.

- * Richiamare 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

5.3.3 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.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato
alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Per le macchine per caffè con Plug&Clean o con Easy Milk esiste il risciacquo dello schiumatore, che può essere avviato all'occorrenza. Il risciacquo dello schiumatore può, inoltre, avvenire automaticamente. Si avvierà automaticamente 3 minuti dopo l'ultima erogazione della bevanda a base di latte. Prima dell'avvio automatico del risciacquo dello schiumatore viene emesso un segnale acustico di avviso.

In caso di risciacquo dello schiumatore attivo, le bevande erogate non devono trovarsi al di sotto dell'erogatore multiplo.

* Richiamare menu Pulizia

* Toccare **Risciacquo schiumatore**

* Seguire le istruzioni sul display

Istruzioni animate

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni

5.3.4 Risciacquo schiumatore (Dynamic Milk)

Per le macchine per caffè con Dynamic Milk, il risciacquo automatico dello schiumatore avviene ogni 2 ore.

5.3.5 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.

- * Richiamare 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

5.3.6 Cambio filtro FFC



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- > La capsula di filtraggio è calda poco dopo l'erogazione del caffè attraverso il filtro.
- > Lasciare raffreddare leggermente la capsula di filtraggio prima di sostituirla.

Il filtro deve essere sostituito dopo 100 cicli di infusione e/o dopo 72 ore.

- * Richiamare menu Pulizia
- * Toccare **Cambio filtro FFC**

Viene avviato un manuale guidato dal display.

- * Attenersi alle istruzioni sul display

Questa voce di menu mostra quante bevande possono ancora essere erogate attraverso questo filtro o quante ore rimangono prima del cambio filtro.



ATTENZIONE

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

5.3.7 Descrizione lavaggio sistema di erogazione del latte

Programmi automatici di lavaggio
▷ pagina 86
Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte
▷ pagina 106

	Sistema di erogazione del latte			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
Risciacquo schiumatore automatico		x	x	x
Lavaggio del sistema; Basic Milk	x			
Lavaggio del sistema; mediante adattatore Plug&Clean		x		
Lavaggio del sistema; con il serbatoio di lavaggio			x	x
Giornalmente; lavare manualmente il sistema di erogazione del latte	x			
Settimanalmente; lavare manualmente il sistema di erogazione del latte		x	x	
Regolarmente; lavare l'erogatore multiplo manualmente dall'esterno	x	x	x	x



Se il risciacquo dello schiumatore è impostato su "inattivo", anche per le macchine con Plug&Clean o con Easy Milk bisogna eseguire giornalmente il lavaggio manuale del sistema di erogazione del latte.

INFORMAZIONI

5.4 Riempire il detergente (AutoClean)

Granulato detergente per caffè

- * Aprire lo sportellino di introduzione manuale
- * Inclinare l'aletta verde in avanti
- * Estrarre il dosatore granulato dalla macchina e capovolgerlo
- * Aprire il dosatore con un movimento rotatorio
- * Rimuovere il barattolo vuoto di granulato detergente e inserire un nuovo barattolo



Detergente per sistema di erogazione del latte

- * Svitare l'adattatore di pulizia dal flacone vuoto del detergente per sistema di erogazione del latte
- * Collegare un nuovo flacone di detergente per sistema di erogazione del latte WMF



5.5 Decalcificazione



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante le operazioni di lavaggio e di decalcificazione, dall'erogatore multiplo fuoriesce liquido detergente o la soluzione decalcificante.
 - I liquidi caldi possono irritare la pelle e con il calore sussiste il rischio di ustioni.
 - Gli agenti per la cura e decalcificazione possono mettere in pericolo la salute se vengono toccati o ingeriti accidentalmente.
- > Durante le operazioni di lavaggio o di decalcificazione non inserire mai le mani sotto gli erogatori.
- > Far sì che nessuno beva il liquido detergente o la soluzione di decalcificazione.
- > Leggere attentamente le indicazioni contenute nelle informazioni sul prodotto riportate sulla bottiglia del decalcificante.
-



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



Pericolo di ustioni



- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
- > Se la macchina è calda, parte prima il ciclo di raffreddamento. Durata del ciclo di raffreddamento 5–10 minuti.
- > Attendere la fine del ciclo di raffreddamento.
-



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



- I prodotti per la pulizia WMF sono indicati e testati sui materiali. Prodotti diversi potrebbero causare danni alla macchina per caffè.
- > Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente prodotti per la decalcificazione WMF. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni dovuti all'utilizzo di un prodotto decalcificante diverso, e decadono i diritti di garanzia.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
 ➤ a partire da pagina 127

La durezza dell'acqua, la portata d'acqua e l'eventuale impiego di un filtro dell'acqua determinano il momento di una decalcificazione. Tale momento viene calcolato e visualizzato dalla WMF 1500 S+.

La decalcificazione è costituita da 4 passaggi.

- Ciclo di raffreddamento (in caso di macchina riscaldata)
- Preparazione
- Decalcificazione
- Risciacquo



Durata totale della procedura di decalcificazione ca. 80 minuti.
 Si raccomanda di non interrompere il processo in nessuna fase.

Per la decalcificazione occorrono:

- 2 flaconi di decalcificatore WMF (0,75 l ognuno)
- 3 flaconi di acqua calda (2,25 l)
- Recipiente di raccolta da 5 litri



I messaggi sul display guidano l'utente passo per passo durante lo svolgimento della procedura. Con l'avvio inizia una sequenza che deve essere rispettata. Seguire i messaggi.

IMPORTANTE

Richiamare il programma decalcificazione

- * Richiamare il menu Pulizia
- * Toccare **Decalcificazione**
- * Continuare con 5.5.1 oppure con 5.5.2
- * Seguire le indicazioni sul display

- Menu principale
- Pulizia
- Decalcificazione

5.5.1 Decalcificazione della macchina per caffè con serbatoio d'acqua

Ciclo di raffreddamento (in caso di macchina riscaldata)

Se la macchina è calda, parte prima il ciclo di raffreddamento.

Durata del ciclo di raffreddamento 5–10 minuti.



Pericolo di ustioni



- Durante il ciclo di raffreddamento fuoriesce del vapore.
- Dopo l'ultimo risciacquo la caldaia a vapore si riscalda. L'acqua bollente si dilata e fuoriesce sotto forma di vapore.
 - > Durante la decalcificazione non toccare la parte inferiore degli erogatori.
 - > Non toccare gli erogatori bollenti.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Decalcificazione

- * Rimuovere il serbatoio dell'acqua
- * Se presente, rimuovere il filtro dell'acqua
- * Miscelare nel serbatoio dell'acqua il decalcificatore liquido e l'acqua calda
- * Nel caso in cui, a causa della conservazione sotto il punto di congelamento, si siano formati dei cristalli, mescolare fino a quando tutti i cristalli presenti nel decalcificatore si siano sciolti
- * Inserire il serbatoio dell'acqua con la soluzione di decalcificazione e confermare sul display
- * Posizionare un recipiente di 5 l di capienza sotto lo scarico dell'acqua calda e del caffè
- * Spingere l'erogatore multiplo verso il basso

Si avvia la decalcificazione.

Durata di questa fase ca. 40 minuti.

- * Svotare il recipiente di raccolta
- * Svotare il serbatoio della soluzione decalcificante rimasta
- * Sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo al massimo con acqua fredda

Durante la conservazione nel decalcificatore liquido possono formarsi dei cristalli.

I cristalli non devono penetrare nella macchina per caffè.

La temperatura ideale dell'acqua è di ca. 37 °C.

Codici d'ordinazione per gli accessori e pezzi di ricambio

▷ Appendice

*Accessori e pezzi di ricambio
pagina 132*

- * Reinserire il serbatoio dell'acqua
- * Posizionare il recipiente di raccolta

Risciacquo

Si avvia il risciacquo.

Durata di questa fase ca. 30 minuti.

- * Quando viene richiesto, riempire nuovamente con acqua fredda
- * Svuotare il recipiente di raccolta
- * Svuotare il serbatoio dell'acqua
- * Se presente, inserire il filtro dell'acqua
- * Reinserire il serbatoio dell'acqua

La procedura di decalcificazione è conclusa.

La conclusione viene visualizzata sul display.

5.5.2 Decalcificazione della macchina per caffè con collegamento idraulico fisso

Ciclo di raffreddamento**(in caso di macchina riscaldata)**

Se la macchina è calda, parte prima il ciclo di raffreddamento.

Durata del ciclo di raffreddamento 5–10 minuti.

**Pericolo di ustioni**

- Durante il ciclo di raffreddamento fuoriesce del vapore.
- Dopo l'ultimo risciacquo la caldaia a vapore si riscalda. L'acqua bollente si dilata e fuoriesce sotto forma di vapore.
 - > Durante la decalcificazione non toccare la parte inferiore degli erogatori.
 - > Non toccare gli erogatori bollenti.

**ATTENZIONE**

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Decalcificazione

- * Chiudere il rubinetto principale dell'alimentazione idrica
 - * Rimuovere il serbatoio dell'acqua
 - * Girare in senso antiorario e togliere i tappi di tenuta sul punto di attacco del serbatoio (cacciavite per viti a taglio, vedi figura 1 e 2)
 - * Miscelare nel serbatoio dell'acqua il decalcificatore liquido e l'acqua calda
 - * Nel caso in cui, a causa della conservazione sotto il punto di congelamento, si siano formati dei cristalli, mescolare fino a quando tutti i cristalli presenti nel decalcificatore si siano sciolti
 - * Inserire il serbatoio dell'acqua con la soluzione di decalcificazione e confermare sul display
 - * Posizionare un recipiente di 5 l di capienza sotto lo scarico dell'acqua calda e del caffè
 - * Spingere l'erogatore multiplo verso il basso
- Si avvia la decalcificazione.*
- Durata di questa fase ca. 40 minuti.*
- * Svuotare il recipiente di raccolta
 - * Svuotare il serbatoio della soluzione decalcificante rimasta
 - * Sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo al massimo con acqua fredda
 - * Reinscrivere il serbatoio dell'acqua
 - * Posizionare il recipiente di raccolta

L'attacco del serbatoio d'acqua si trova dietro il serbatoio dell'acqua.
▷ Figura 1



Figura 1



Figura 2

Durante la conservazione nel decalcificatore liquido possono formarsi dei cristalli. I cristalli non devono penetrare nella macchina per caffè.

La temperatura ideale dell'acqua è di ca. 37 °C.

Codici d'ordinazione per il accessori e pezzi di ricambio
▷ Appendice
Accessori e pezzi di ricambio
pagina 132

Risciacquo

Si avvia il risciacquo.

Durata di questa fase ca. 30 minuti.

- * Svuotare il recipiente di raccolta
- * Svuotare e asciugare il serbatoio d'acqua
- * Avvitare nuovamente il tappo di tenuta (cacciavite per viti a taglio, vedi figure 1 e 2)
- * Inserire il serbatoio dell'acqua
- * Posizionare il recipiente di raccolta
- * Aprire il rubinetto principale dell'alimentazione idrica

I risciacqui successivi si effettuano attraverso la linea di alimentazione idraulica.

La procedura di decalcificazione è conclusa.

La conclusione viene visualizzata sul display.

5.6 Lavaggi manuali

5.6.1 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

- Nel caso in cui una bevanda venga erogata inavvertitamente, sussiste il rischio di lesioni.
 - > Prima di effettuare il lavaggio con "CleanLock", bloccare sempre il touch screen.



- 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.

Codici d'ordinazione per il programma di pulizia WMF
 ▷ Accessori e pezzi di ricambio
 pagina 132



ATTENZIONE

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

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
 ▷ a partire da pagina 127

5.6.2 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 127

5.6.3 Lavare l'unità di infusione



Pericolo di schiacciamento/ pericolo di lesioni



- Nella macchina per caffè sono presenti componenti mobili che possono ferire le dita o le mani.
- Quando si rimuove l'unità di infusione sussiste il pericolo 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.
- > Tenere ferma l'unità di infusione e rimuoverla con cautela.



ATTENZIONE

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

L'unità di infusione può essere lavata all'occorrenza e ad intervalli regolari. Suggerimento: mensilmente.

- * Premere l'interruttore On/Off fino a che la macchina non si spegne
- * Togliere la spina
- * Spingere l'erogatore multiplo completamente verso l'alto
- * Rimuovere il cassetto raccogli fondi
- * Rimuovere la vaschetta raccogliacqua

A questo punto l'unità di infusione è accessibile.



Pericolo di ustioni



- L'unità di infusione subito dopo lo spegnimento può essere ancora calda.
- > Far raffreddare la macchina per caffè prima del lavaggio.



- L'unità di infusione potrebbe scivolare verso il basso.
- > Reggere saldamente l'unità di infusione.
- > Non esercitare troppa forza! Rischio di rottura.

- * Introdurre la mano nel pozzetto al di sotto dell'unità d'infusione, allentare e tenere il dispositivo di blocco (figura 1)
- * Abbassare lentamente l'unità di infusione, ribaltarla ed estrarla in avanti
- * Rimuovere l'unità di infusione e reggerla (figura 2)

Usare il Multitool degli accessori.

- * Ruotare la filettatura dell'unità di infusione in senso antiorario (Figura 3) fino a quando lo slingottatore si trova nella posizione anteriore
- * Comprimerne leggermente l'imbuto [1] ed estrarlo tirando verso l'alto
- * Tirare le molle verso l'esterno e premerle verso il basso

Così si sblocca lo scivolo di rabbocco.

- * Sollevare lo scivolo di rabbocco [2]
- * Lavare il filtro di infusione sotto acqua corrente o con un panno



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 127

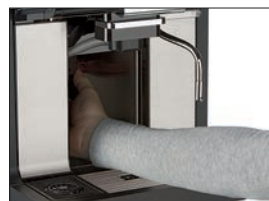


Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

- * Rimuovere la polvere di caffè residua con un pennello o una spazzola
- * Sciacquare l'unità di infusione sotto acqua corrente



Possibili danni

- L'unità di infusione si potrebbe danneggiare a causa del detergente o nella lavastoviglie
 - > Per il lavaggio dell'unità di infusione usare solo acqua.
 - > Non lavare mai l'unità di infusione nella lavastoviglie.

* Asciugare l'unità di infusione con un panno. Prima del montaggio nella macchina per caffè far asciugare completamente.

Rimuovere i resti di polvere di caffè nello scomparto.

- * Rimuovere la polvere di caffè verso la parte anteriore o aspirare con un aspirapolvere
 - * Agganciare le molle dello scivolo di rabbocco (figura 5)
 - * Comprimerne leggermente l'imbuto [1] ed inserirlo nuovamente
- Fare attenzione alle guide.*
Rimontare l'unità di infusione asciutta.
- * Tenere premuto il dispositivo di blocco e reintrodurre l'unità di infusione nel pozzetto fino alla parete posteriore
 - * Spingere verso l'alto l'unità di infusione fino allo scatto del dispositivo di blocco
 - * Posizionare il cassetto raccogli fondi
 - * Inserire la vaschetta raccogliacqua



Se l'unità di infusione non può essere inserita senza resistenza:

- > Ruotare la filettatura dell'unità di infusione con il Multitool leggermente verso sinistra o destra fino a quando l'unità di infusione scivola nella guida.
- > Non esercitare troppa forza! Rischio di rottura.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 127



Figura 5



Filtro di infusione

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 127

5.6.4 Lavare il serbatoio d'acqua

Sciacquare accuratamente ogni settimana il serbatoio dell'acqua con acqua pulita.



5.6.5 Lavare la vaschetta raccogliocce



Pericolo di scottature



- Nella vaschetta raccogliocce possono esserci dei liquidi caldi.
- Se la vaschetta raccogliocce, ad esempio dopo la pulizia, non viene rimessa in posizione fino allo scatto, sussiste un rischio di ustioni dovuto a liquidi bollenti.
 - > Spostare con cautela la vaschetta raccogliocce.
 - > Reinserire con cura in modo da evitare la fuoriuscita involontaria di acqua.
 - > Prestare sempre attenzione al corretto alloggiamento della vaschetta raccogliocce.

- * Sollevare leggermente la vaschetta raccogliocce dalla parte esterna anteriore ed estrarla
- * Lavare accuratamente la vaschetta raccogliocce
- * Infine sciacquare la vaschetta raccogliocce con acqua pulita
- * Asciugare e reinserire la vaschetta raccogliocce



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7



Istruzioni

▷ Software ▷ Pulizia
pagina 45

Con Sirup station opzionale

▷ Istruzioni per il lavaggio della
Sirup station

5.6.6 Lavare corpo e sensore della tazza



- Sussiste il rischio che durante la pulizia si possano verificare graffi o striature.
 - > Non utilizzare polveri abrasive o similari.
 - > Utilizzare solo i detergenti molto delicati.
 - > Non utilizzare alcun detergente fortemente alcalino, a base di alcool o detergenti sgrassanti.
 - > 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®.

- * Spegnerla la macchina per caffè dall'interruttore On/Off
- * Far raffreddare la macchina per caffè prima del lavaggio
- * Lavare l'alloggiamento della macchina per caffè già raffreddata con un panno umido
- * Asciugare con un panno morbido
- * Lavare il sensore con un panno umido

5.6.7 Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte

Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte (Basic Milk/Easy Milk)



Pericolo di scottature

- Nel caso in cui una bevanda venga erogata inavvertitamente, sussiste il rischio di lesioni.
 - > Prima del lavaggio spegnere sempre la macchina per caffè.
 - > Togliere la spina.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 127

Informazioni

Problemi di resistenza si verificano in caso di detergenti alcalini, solventi come ad es. acetone, carbonio, tetracloruro di carbonio, diluente per pittura o leghe di alcool >5%, ammoniaca, benzolo, glicerina, xilolo, abrasivi, detergenti sgrassanti e forti detergenti spray per vetri.

Lavare il display solo con un panno umido. Non utilizzare alcun detergente.

⚠ ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Istruzioni animate

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni



Pericolo per la salute

- In caso di contatto con gli occhi, il detergente per il sistema di erogazione del latte WMF può causare seri danni agli occhi.
 - > Accertarsi che il detergente per il sistema di erogazione del latte non entri mai in contatto con gli occhi di persone o animali.



- > Prima del lavaggio manuale del sistema di erogazione del latte, deve essere effettuato un lavaggio del sistema. Il lavaggio del sistema rimuove i residui di latte nel sistema.

- * Tirare la levetta dietro all'erogatore multiplo
- * Rimuovere l'erogatore multiplo staccato
- * Solo con Basic Milk: tirare il tubicino di aspirazione dal recipiente del latte e staccarlo dall'erogatore multiplo
- * Scollegare il tubo del miscelatore (se presente)
- * Mescolare 5 ml di detergente speciale WMF o una pastiglia detergente speciale con 500 ml di acqua calda
- * Smontare l'erogatore multiplo
- * Solo con Basic Milk: immergere un'estremità del tubicino di aspirazione del latte nella soluzione detergente
- * Solo con Basic Milk: immergere la parte restante del tubicino di aspirazione del latte per lunghezza nella soluzione detergente

Questa operazione impedisce che nel tubicino di aspirazione del latte restino delle bolle d'aria.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 127



- * Immergere le parti dell'erogatore multiplo nella soluzione detergente (3 pezzi)

Tutti i pezzi devono essere completamente coperti dalla soluzione detergente.

- * Dopo 5 ore lavare bene tutti i pezzi con una spazzola
- * Sciacquare molto accuratamente tutte le parti dell'erogatore multiplo con acqua pulita
- * Solo con Basic Milk: sciacquare accuratamente il tubicino di aspirazione del latte
- * Sciacquare accuratamente il tubo del miscelatore (se presente)
- * Inserire il tubo del miscelatore
- * Montare l'erogatore multiplo
- * Applicare l'erogatore multiplo
- * Solo con Basic Milk: inserire il tubicino di aspirazione del latte



Lavare manualmente l'erogatore multiplo (Dynamic Milk)



Nel caso di macchine per caffè con Dynamic Milk, lo schiumatore non deve essere smontato!

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

Lavaggio della scatola Plug&Clean (AutoClean)

Se necessario, lavare la scatola Plug&Clean con una spazzola.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 127

5.6.8 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

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 tutti i pezzi [1]



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

- * Montare la rotella del miscelatore [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



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 7

Manuale

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni



5.6.9 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 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.
 - > 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 l'interruttore On/Off.

* Premere brevemente l'interruttore On/Off fino all'emissione di un segnale acustico

* Togliere la spina

* Ruotare di 180° il fermo dei contenitori per i chicchi 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 180° il dispositivo di bloccaggio



- * Lasciare asciugare completamente i contenitori per chicchi di caffè
- * Riempire e riposizionare i contenitori per chicchi di caffè
- * Ruotare di 180° il fermo dei contenitori per i chicchi e chiuderlo

5.6.10 Lavare il contenitore delle polveri

Il contenitore delle polveri può essere lavato all'occorrenza e ad intervalli regolari.

Suggerimento: mensilmente.

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 l'interruttore On/Off.
- * Premere brevemente l'interruttore On/Off fino all'emissione di un segnale acustico
- * Togliere la spina
- * Ruotare di 180° il fermo dei contenitori per la polvere 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 di 180° il fermo e richiudere

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.

"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 82*

Utilizzare esclusivamente i detergenti raccomandati dalla WMF.

*Osservare il capitolo dedicato alla pulizia
▷ a partire da pagina 83*



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

SUGGERIMENTO

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. Sono previsti i seguenti livelli di manutenzione:

- La decalcificazione, può essere eseguita direttamente dall'utente/gestore.
- 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 116

Decalcificazione
▷ Software ▷ Pulizia
▷ Decalcificazione
pagina 96

Messaggi manutenzione
▷ Messaggi e indicazioni
pagina 116

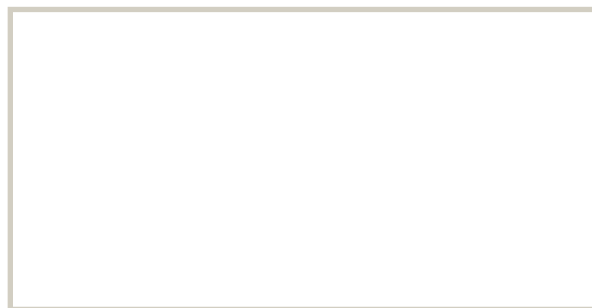
7.2 Servizio di assistenza WMF

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:
 - Il dispositivo di chiusura dei chicchi è aperto?
- ▷ Pulizia
- I chicchi di caffè non scorrono
 - * Mescolare con un grande cucchiaino e confermare con 

Aprire il rubinetto di chiusura

- * Aprire il rubinetto 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

- * Sostituire il filtro dell'acqua
- Osservare le istruzioni per l'uso relative al filtro dell'acqua!*

- * Se necessario, contattare il Servizio assistenza WMF

Chiamare il servizio assistenza WMF

Indicazione del codice errore

Messaggi di errore e guasti
▷ pagina 117

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 1500 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.



L'interruttore 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 l'interruttore On/Off è possibile disattivare l'unità di comando. Quindi riaccendere la macchina da caffè.

INFORMAZIONI

Codice errore	Designazione dell'errore	Indicazione operativa
6	Unità di infusione corrente di blocco/ unità di infusione funziona con difficoltà	* Spegnerla la macchina per caffè * Lavare l'unità di infusione ▷ Pulizia ▷ Lavare l'unità di infusione, pagina 102
88	Boiler: sovratemperatura	* Spegnerla la macchina per caffè, farla raffreddare e riaccendere la macchina * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
89	Boiler: errore tempo di riscaldamento	* Spegnerla e riaccendere la macchina per caffè * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
161	Errore acqua: acqua d'infusione	Tra ognuno dei seguenti passaggi, spegnere e riaccendere la macchina per caffè. Se l'errore non è risolto, eseguire il passaggio successivo. * Lavare l'unità di infusione ▷ Pulizia ▷ Lavare l'unità di infusione, pagina 102 * Impostare una finezza di macinazione più grossa ▷ Software ▷ Sistema ▷ Impostazione della finezza di macinazione, pagina 74 * Ridurre la qualità ▷ Impostazioni ▷ Ricette, pagina 49 * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
162	Errore acqua: durante il lavaggio	Tra ognuno dei seguenti passaggi, spegnere e riaccendere la macchina per caffè. Se l'errore non è risolto, eseguire il passaggio successivo. * Lavare l'unità di infusione ▷ Pulizia ▷ Lavare l'unità di infusione, pagina 102 * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF

Codice errore	Designazione dell'errore	Indicazione operativa
186	Caldaia a vapore: livello	<i>L'erogazione è temporaneamente bloccata.</i> * Spegner e riaccendere la macchina per caffè * Controllare se il rubinetto principale dell'alimentazione idrica è aperto
188	Errore riscaldamento	* Spegner la macchina per caffè, togliere la spina * Chiamare il servizio assistenza WMF
189	Caldaia a vapore: errore tempo di riscaldamento	* Spegner e riaccendere la macchina per caffè * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
9083	Temperatura raffreddalatte vicina allo zero	* Verificare se la temperatura del raffreddalatte impostata sia troppo bassa
9507	Errore acqua: manca pressione dell'acqua	* Aprire il rubinetto dell'acqua e/o riempire il serbatoio dell'acqua * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
9678 9679 9619	Macinino destro bloccato Macinino sinistro bloccato	 * Spegner la macchina per caffè * Togliere la spina * Rimuovere il contenitore per i chicchi * Ruotare il disco del macinino esclusivamente con il Multitool per il contenitore in senso antiorario (bisogna inserire due perni nelle relative cavità del macinino) <i>▷ Pulizia ▷ Lavare il contenitore per i chicchi, pagina 110</i> * Riposizionare il contenitore * Accendere la macchina per caffè In caso di un frequente verificarsi del guasto: * Regolare la finezza di macinazione su un livello più grossolano <i>▷ Software ▷ Sistema ▷ Impostazione della finezza di macinazione, pagina 74</i>

8.3 Errore senza messaggio di errore

Tipo di errore	Indicazione operativa
Nessuna erogazione di acqua calda, nonostante ci sia acqua nel cassetto raccogli fondi	* Lavare lo scarico dell'acqua calda * Chiamare il servizio di assistenza WMF (l'erogazione di caffè è possibile)
Nessuna erogazione di cioccolata, nonostante ci sia acqua nel cassetto raccogli fondi	* Non utilizzare più l'erogatore ciocco * Chiamare il servizio di assistenza WMF (l'erogazione di caffè è possibile)
Porzionatore per cioccolato bloccato, il cioccolato viene erogato solo con acqua	* Lavare il porzionatore ▷ Pulizia ▷ Lavare il contenitore delle polveri, pagina 111 * Svuotare la polvere * Ruotare manualmente la vite fino a quando è stata rimossa tutta la polvere * All'occorrenza sciacquare con acqua * Lasciare asciugare completamente tutti i pezzi
Rumori forti durante l'erogazione di cioccolata	* Rimuovere il bicchiere del miscelatore * Controllare se la rotella del miscelatore è stata inserita correttamente ▷ Pulizia ▷ Lavare il miscelatore, pagina 109 * Sostituire la rotella del miscelatore se necessario
Erogazione del caffè diversa a destra/sinistra	* Lavare l'erogatore multiplo ▷ Pulizia ▷ Descrizione lavaggio sistema di erogazione del latte, pagina 94
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 * Posare correttamente il tubicino di aspirazione del latte * Basic/Easy Milk: lavare l'erogatore multiplo * Dynamic Milk: lavare manualmente l'erogatore multiplo * Aggiungere latte * Dynamic Milk: rabboccare del latte e toccare nel menu Pulizia su "Riempimento del sistema di erogazione del latte" ▷ Software ▷ Pulizia ▷ Riempimento del sistema di erogazione del latte, pagina 45 * Basic Milk: controllare se l'ugello del latte è intasato ▷ Pulizia ▷ Descrizione lavaggio sistema di erogazione del latte, pagina 94 * Controllare se il refrigeratore del latte è ghiacciato

Tipo di errore	Indicazione operativa								
• Schiuma di latte non regolare • Temperatura troppo bassa o troppo alta	Basic Milk * Sostituire l'ugello del latte Usare l'ugello del latte adatto sull'erogatore multiplo. <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="460 308 860 339">Ugello del latte</th><th data-bbox="860 308 1023 339">3 kW</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="460 339 860 371">• latte molto freddo (fino a 8 °C)</td><td data-bbox="860 339 1023 371">verde</td></tr> <tr> <td data-bbox="460 371 860 403">• latte refrigerato (da 8 a 16 °C)</td><td data-bbox="860 371 1023 403">bianco</td></tr> <tr> <td data-bbox="460 403 860 435">• latte non refrigerato (oltre 16 °C)</td><td data-bbox="860 403 1023 435">caramello</td></tr> </tbody> </table> * Lavare l'erogatore multiplo ▷ Pulizia ▷ Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte, pagina 106 Se l'errore non è risolto * Usare un altro ugello del latte degli accessori	Ugello del latte	3 kW	• latte molto freddo (fino a 8 °C)	verde	• latte refrigerato (da 8 a 16 °C)	bianco	• latte non refrigerato (oltre 16 °C)	caramello
Ugello del latte	3 kW								
• latte molto freddo (fino a 8 °C)	verde								
• latte refrigerato (da 8 a 16 °C)	bianco								
• latte non refrigerato (oltre 16 °C)	caramello								
• Schiuma di latte non regolare • Temperatura troppo bassa o troppo alta	Dynamic Milk * Eseguire il Quality Check Questa funzione viene rilasciata solo per il personale addestrato. Si prega chiamare il servizio di assistenza! Easy Milk * Verificare se la temperatura impostata corrisponde alla temperatura del latte * Lavare l'erogatore multiplo ▷ Pulizia ▷ Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte, pagina 106								
• AutoClean L'adattatore Plug&Clean non può più essere inserito e/o bloccato in posizione	* Controllare la sede del disco nella scatola Plug&Clean Il disco può torcersi.								
• 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 ▷ Descrizione lavaggio sistema di erogazione del latte, pagina 94 * Controllare se il latte utilizzato è sufficientemente refrigerato								

Tipo di errore	Indicazione operativa
• 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 ▷ Lavare il miscelatore, pagina 109 * Regolazione meno polvere * Impostare più acqua
• La pompa funziona costantemente, acqua nel cassetto raccogli fondi	* Spegner e riaccendere la macchina per caffè * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
• Impossibile inserire il contenitore ciocco	* Ruotare leggermente la vite del porzionatore in senso orario * Controllare se il contenitore Choc è stato bloccato per errore
• Impossibile inserire il contenitore per i chicchi	* Controllare se il contenitore dei chicchi è stato bloccato per errore * Controllare se ci sono fagioli tra il macinino e il serbatoio

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 127

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 86*

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 115

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 può essere eseguito solo con detersivi speciali WMF previsti dalla WMF per la macchina per caffè (pastiglie) e per il sistema di erogazione del latte (detergente liquido).

La decalcificazione della macchina può essere eseguita solo con l'agente decalcificante speciale WMF fornito da WMF.

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

Descrizione intervalli di lavaggio

▷ pagina 85

HACCP

▷ pagina 112

Detergente speciale WMF

▷ Accessori e pezzi di ricambio
pagina 132

Decalcificante speciale WMF

▷ Accessori e pezzi di ricambio
pagina 132

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 114

Appendice: Dati tecnici

Dati tecnici macchina per caffè

Misure esterne	Larghezza 325 mm Altezza 716 mm (con contenitori dei chicchi chiudibili) Profondità 590 mm
Contenitore del caffè in chicchi Contenitore delle polveri (opzionale)	rispettivamente ca. 1.100 g ⁽¹⁾ Contenitore per chicchi di caffè al centro ca. 700 g ⁽¹⁾ ca. 2.000 g ⁽²⁾
Peso a vuoto	32–36 kg (a seconda dell'equipaggiamento)
Alimentazione idraulica	Attacco per tubo flessibile da 3/8" con rubinetto principale e filtro antispurgo, con una dimensione della maglia di 0,08 mm, a cura dal cliente. ⁽³⁾ Almeno 0,2 MPa (2 bar) pressione di flusso a 2 l/min. Massimo 0,6 MPa (6 bar). Importante! Se la pressione di flusso in loco supera 0,6 MPa (6 bar), deve essere rigorosamente installato a monte un riduttore di pressione, che deve essere impostato su un massimo di 0,6 MPa (6 bar). La massima temperatura di mandata 35 °C. Usare il kit di tubicini forniti insieme alla nuova macchina per caffè, al kit acqua fissa 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 scarico acqua (opzionale)	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.

Potenza nominale	2,75–3,25 kW
Alimentazione di tensione	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Illuminazione	LED
Tipo di protezione	IP X0
Classe di protezione	class 1
Pressione nominale	Boiler 1,6 MPa (16 bar) Caldaia a vapore 0,5 MPa (5 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 per caffè di 800 mm. Si consiglia di lasciare uno spazio libero di almeno 200 mm sopra il contenitore del prodotto. 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 completo di Ciocco				
1	Pezzo	Erogatore multiplo; completo (con potenza nominale 2,75 kW–3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/Easy Milk
1	Metro	Tubicino di aspirazione del latte	00 0048 4948	tutti
1	Pezzo	Tubicino di aspirazione del latte	33 2180 5000	Basic Milk/Easy Milk
1	Pezzo	Molla per tubicino di aspirazione del latte 28	33 0190 3000	Basic Milk/Easy Milk
0,25	Metro	Tubo del miscelatore	00 0048 0064	Ciocco
1	Pezzo	Molla per tubo del miscelatore	33 2292 6000	Ciocco
1	Pezzo	Vaschetta del miscelatore	33 2895 4000	Ciocco
1	Pezzo	Rotella del miscelatore	33 2895 5000	Ciocco
1	Pezzo	Ugello per latte molto freddo (verde)	33 2317 8000	Basic Milk
1	Pezzo	Ugello per latte refrigerato (bianco)	33 9516 9000	Basic Milk
1	Pezzo	Ugello per latte non refrigerato (caramello)	33 9521 3000	Basic Milk
1	Pezzo	Ugello per latte (beige)	33 2046 0100	Basic Milk
Cassetto raccogli fondi di caffè				
1	Pezzo	Cassetto raccogli fondi di caffè	33 2634 1200	tutti
1	Pezzo	Parte scorrevole contenitore dei fondi di caffè	33 2633 9000	tutti
1	Pezzo	Contenitore dei fondi di caffè (fondo da banco)	33 2634 1300	Acqua fissa
1	Pezzo	Cursore (fondo da banco)	33 2633 9100	Acqua fissa
Collegamento idraulico fisso, scarico				
1	Pezzo	Tubo di collegamento per collegamento idraulico fisso	33 2292 1000	tutti
1	Pezzo	Gomito per tubo di scarico	33 2165 8000	tutti
1,5	Metro	Tubo di scarico	00 0048 0042	tutti
Accessori/pezzi di ricambio				
1	Pezzo	Multitool	33 2408 4000	tutti

Quantità	Unità	Designazione	Cod. di ordinazione	Equipaggiamento
Contentore per i chicchi completo				
1	Pezzo	Coperchio contenitore di chicchi, centrale	33 2887 3099	tutti
1	Pezzo	Coperchio contenitore di chicchi, destra/sinistra	33 2925 5099	tutti
1	Pezzo	Contentore dei chicchi, a sinistra	33 2913 2099	tutti
1	Pezzo	Contentore dei chicchi, a destra	33 2911 8099	tutti
1	Pezzo	Contentore dei chicchi, centrale	33 2946 8099	tutti
1	Pezzo	Etichette di contrassegnazione Contentore chicchi/Contentore prodotto	33 2624 7000	tutti
Contentore prodotto				
1	Pezzo	Coperchio del contenitore, chiudibile, completo	33 2925 5000	Ciocco
1	Pezzo	Contentore della polvere, grande, Single, completo	33 2911 7000	Ciocco
1	Pezzo	Contentore Twin	33 2911 9000	Ciocco
1	Pezzo	Adattatore Plug&Clean	33 2427 5000	tutti
Unità di infusione				
1	Pezzo	Unità di infusione	33 2893 0399	tutti
1	Pezzo	O-Ring unità di infusione	33 7006 5190	tutti
Vaschetta raccogli gocce/griglia				
1	Pezzo	Vaschetta raccogli gocce senza SteamJet	33 2633 7000	senza SteamJet
1	Pezzo	Vaschetta raccogli gocce con SteamJet	33 2633 7100	con SteamJet
1	Pezzo	Griglia per gocce senza SteamJet	33 2633 8000	senza SteamJet
1	Pezzo	Griglia per gocce con SteamJet	33 2633 8100	con SteamJet
Serbatoio d'acqua				
1	Pezzo	Serbatoio d'acqua	33 2886 7000	tutti
1	Pezzo	Coperchio del serbatoio d'acqua	33 2635 6000	tutti
1	Pezzo	Filtro del serbatoio dell'acqua	33 7006 2608	tutti

Appendice: Accessori e pezzi di ricambio

Quantità	Unità	Designazione	Cod. di ordinazione	Equipaggiamento
Filtro anticalcare/filtro dell'acqua				
1	Pezzo	Filtro dell'acqua AquaBasic M	03 9533 1000	Acqua fissa
1	Pezzo	Testa del filtro (WMF AquaHead)	33 9532 0000	Acqua fissa
1	Pezzo	Set di collegamento WMF AquaHead	33 9532 1000	Acqua fissa
1	Pezzo	Adattatore per filtro dell'acqua nel serbatoio d'acqua	33 2327 1000	Serbatoio d'acqua
1	Pacco	Cartuccia di ricambio per filtro dell'acqua nel serbatoio d'acqua (VE 4 pezzi)	33 2332 2000	Serbatoio d'acqua
Documentazione/istruzioni				
1	Pezzo	Kit documentazioni: Istruzioni per l'uso WMF 1500 S+	33 4186 1050	tutti
Codici d'ordinazione per il programma di pulizia WMF				
1	Bottiglia	Detergente speciale WMF per lo schiumatore del latte	33 0683 6000	tutti
1	Pacco	Pastiglie detergenti speciali (100 pz.)	33 2332 4000	tutti
1	Pezzo	Pulitore	33 0350 0000	tutti
1	Pezzo	Spazzola	33 1521 9000	tutti
1	Tubetto	"Grasso per anelli di tenuta" WMF Molykote	33 2179 9000	tutti
1	Pezzo	Kit di manutenzione	33 2888 2000	tutti
1	Pacco	Pastiglie detergenti speciali	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Pezzo	Serbatoio di lavaggio	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Pezzo	Coperchio del serbatoio di lavaggio	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

Indice

A

Accendere la macchina per caffè 26
 Accessori e pezzi di ricambio 132
 Adattatore del contenitore del latte 27
 Adeguamento grandezza tazza 29, 41
 Aggiornamento firmware 82
 Aggiunte 49
 Alimentazione idraulica 128
 Animazioni 45
 Annotazione sulla ricetta 52
 Antigelo/Preparativo per il trasporto 74
 Archivia ricette 46
 Avvertenze di sicurezza generali 7
 Avvertenze di sicurezza per la pulizia 83
 Avvertenze di sicurezza per l'uso 24
 Azioni remote 79

B

Barra funzioni 40
 Barra funzioni sul display "Pronta all'uso" 38
 Basic Steam (opzionale) 30
 Bevande 46
 Bevande: Carattere + Colore 72
 Bloccaggio del contenitore 21
 Bluetooth 74
 Boccale cliente 78

C

Caffè con polvere di caffè 34
 Calibrazione touch screen 71
 Cambio filtro FFC 44, 93
 Campi comando menu 39
 Campi opzionali 29
 Campi preselezione (opzionali) 29
 Campo barista 21, 55
 Campo barista - intensità del caffè 41
 Campo menu 21, 56
 Campo preriscaldamento 21, 40, 56
 Campo SteamJet 21, 32, 40
 Cancella aggiunta 50
 Cancella timer 66
 Carica dati 82
 Carica lingua 82
 Carica ricette 46, 81
 Carica simboli bevande 81
 Cassetto raccogli fondi 21, 35
 CleanLock 44
 Collegare l'erogatore del latte 26
 Concetto di pulizia HACCP 112
 Condizioni di utilizzo e d'installazione 17
 Contabilità esterna 62
 Contatori 62
 Conteggio 62
 Contenitore decalcificazione 21
 Contenitore delle polveri (opzionale) 21
 Contenitore per chicchi 21
 Contenitore per chicchi/contenitore delle polveri 33
 Correzione della posizione di uscita 76
 Cup&Cool 27

D

Dati tecnici 128
 Dati tecnici macchina per caffè 128
 Decaf 42
 Decalcificazione 61, 96, 98, 100
 Decalcificazione della macchina per caffè con collegamento idraulico
 fisso 99
 Descrizione 38
 Descrizione lavaggio sistema di erogazione del latte 94
 Descrizione timer e impostazione timer 65
 Detergente per sistema di erogazione del latte 95
 Direttive 125
 Diritti di garanzia 127
 Diritti PIN 63
 Display ed illuminazione 70
 Display per tasti bevande ed impostazioni 21
 Display "Pronta all'uso" 21, 40
 Dispositivi di sicurezza 7
 Distanze di montaggio 130
 Distributori automatici 62
 Durezza carbonatica 72
 Durezza carbonato misurata 72
 Durezza complessiva 73
 Durezza totale misurata 73

E

Eco-Mode 68, 73, 80
 Elementi di comando 55
 Erogatore del vapore 21
 Erogatore multiplo con schiumatore latte integrato 21
 Erogazione acqua calda 29
 Erogazione di bevande 28
 Erogazione di latte o di schiuma di latte 26
 Erogazione multipla 48
 Erogazione schiuma di latte 26
 Erogazione test 46
 Errore senza messaggio di errore 120
 Esporta i contatori 81
 Esportazione HACCP 82

F

Fattore Decaf 59
 FFC 50
 Filtro dell'acqua 61, 72
 Freeflow 48
 Fresh Filtered Coffee - FFC (optional) 21, 28
 Funzione S-M-L 47, 75
 Funzioni menu principale 39
 Fuso orario 68

G

Glossario 23
 Grandezza tazza 57
 Granulato detergente per caffè 95

Indice

I

Illuminazione 70
Illuminazione laterale 21
Impostazione degli orari di accensione timer 66
Impostazione della finezza di macinazione 74
Impostazioni 45
Impostazioni gratuite 63
Indicatore di avanzamento 70
Indicazione dei pezzi della macchina per caffè 20
Info 61
Informazioni sul valore nutrizionale 75
Informazioni valore nutrizionale 40, 56
Inserire nuovamente il PIN 64
Interruttore On/Off 21
Interruzione bevanda 28, 59
Intervali di lavaggio 85
Introduzione manuale 21, 34
Introduzione pastiglie 21
Invertire tasti 54
Istruzioni 45

L

Lavaggi manuali 101
Lavaggio AutoClean 67
Lavaggio della scatola Plug&Clean (AutoClean) 108
Lavaggio del sistema 43, 86, 89, 90
Lavaggio del sistema di erogazione del latte 43, 44, 91
Lavaggio intensivo del sistema (AutoClean) 44
Lavare il cassetto raccogli fondi 102
Lavare il contenitore delle polveri 111
Lavare il contenitore per i chicchi 110
Lavare il corpo 106
Lavare il miscelatore 109
Lavare il pannello di comando (CleanLock) 101
Lavare il serbatoio d'acqua 105
Lavare la vaschetta raccogli gocce 105
Lavare l'unità di infusione 102
Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte 106
Lavare manualmente l'erogatore multiplo 106
Layout tasti 58
Layout tasti (timer) 67
Lingua 79
Livello di qualità 51
Logo 60
Logo cliente 60
Logo produttore 60
Luminosità del display 71

M

Manutenzione 114
Manutenzione e decalificazione 214
Messaggi di errore e guasti 117
Messaggi e indicazioni 116
Messaggi per l'uso 116
Messaggi sul display 39
Modalità 77
Modalità self-service 55
Modifica aggiunta 50
Modificare le ricette 49

N

Non rispondiamo nei seguenti casi: 127

O

Obblighi dell'utente 126
Opzioni d'uso 55
Ora/Data 65
Ora legale 68

P

Pannello di comando 21
Panoramica giornaliera del timer 66
Pericoli per la macchina per caffè 123
PIN conteggio 64
PIN impostazioni 64
PIN lavaggio 64
Portata filtro 73
PostSelection 58
Potenza nominale 129
Preparazione del sistema di erogazione del latte dopo il lavaggio 45
Preselezione bevande 59
Preselezione lingue 57
Presentazione 20
Programmi di lavaggio 86
Pronta all'uso 38
Protocollo 61
Pulizia 43, 61, 83

Q

Qualità acqua 128
Qualità del caffè 51
Quantità d'acqua 50
Quantità di riempimento 47, 57
Quantità di riempimento S-M-L 47
Quantità latte 50
Quantità polvere caffè 50

R

Raffreddare il latte 27
Regolazione delle dimensioni S-M-L 77
Regolazione manuale dell'altezza della tazza 53
Riconoscimento automatico delle tazze 21
Riconoscimento delle tazze 76
Riconoscimento delle tazze (optional) 33
Riduci luminosità 71
Riempimento del sistema di erogazione del latte 41, 45, 58
Riempire il detergente (AutoClean) 95
Risciacquo 99, 101
Risciacquo di spegnimento 45
Risciacquo miscelatore 43, 93
Risciacquo rapido (AutoClean) 90
Risciacquo schiumatore 92
Risciacquo schiumatore (Dynamic Milk) 92

S

Salva ricette 81
Salva ricette come PDF 81
Salvataggio dati 82
Scaldatazze 21, 32
Scarico acqua calda 21
Scarico fondi da banco (opzionale) 35
Scorta aggiunte di fabbrica 49
Secondo tipo di caffè 42
Segnalazione errore 57
Segni e simboli utilizzati nelle istruzioni per l'uso 22
Segni utilizzati nelle istruzioni per l'uso 22
Selezionare macinacaffè 52
Self-service 55
Sensore vaschetta raccogli gocce 36
Serbatoio d'acqua 21
Servizio di assistenza 61
Servizio di assistenza WMF 115
Sfondo display 71
Sicurezza 7
Sirup (optional) 75
Sistema 69
Smart Remote 79
Software 38
Soluzioni digitali 79
Spegnimento 37
Start-Stop 48
Start-Stop-Freeflow 48
SteamJet 21, 56
Struttura attuale ricetta 49
Superficie di appoggio 129

T

Tasti bevanda 21, 40
Tasto vapore 42
Temperatura 73
Temperatura della scorta di latte 69
Testo e immagine 52
Timer 61, 65
Tipo di dosaggio 48
Tolleranza altezza della tazza 76

U

Ugello del latte 26
Ultima erogazione 61
USB 81
Uso 24
Uso conforme 14

V

Vaschetta raccogli gocce 36
Vaschetta raccogli gocce con griglia 21
Visualizzazione evento 71

Numero d'ordine 1920 33 4186 1050 12.2021

Il vostro servizio di assistenza WMF:

© 2018–2021 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.
23.12.2021



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com