

Istruzioni per l'uso



Macchina per caffè **1100S**

Italiano

01.01.001

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

La macchina per caffè WMF 1100 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 bollente. Con il contenitore ordinabile separatamente, la WMF 1100 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 nelle istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze di sicurezza ed 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

Rispettare i segni ed i simboli utilizzati nelle istruzioni per l'uso
▷ pagina 16

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 6



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 6



Condizioni di utilizzo e d'installazione

- In caso di inosservanza delle norme sulla manutenzione e le norme riportate al capitolo "Dati tecnici", non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni.
- > Rispettare le istruzioni per l'uso.
- > Gli interventi di manutenzione e di riparazione possono essere eseguiti solo dal servizio assistenza WMF utilizzando pezzi di ricambio originali.

IMPORTANTE

Dati tecnici
▷ a partire da pagina 101

Manutenzione
▷ a partire da pagina 88

1	Sicurezza	6
1.1	Avvertenze di sicurezza generali	6
1.2	Uso conforme	12
1.3	Condizioni di utilizzo e d'installazione	13
2	Presentazione	14
2.1	Indicazione dei pezzi della macchina per caffè	14
3	Messa in funzione	18
3.1	Punto di installazione	19
3.2	Disimballo	19
3.3	Programma di messa in funzione	20
4	Uso	22
4.1	Avvertenze di sicurezza per l'uso	22
4.2	Accendere la macchina per caffè	22
4.3	Erogazione di bevande	23
4.4	Campi di selezione (opzionale)	23
4.5	Campi speciali (opzionale)	23
4.6	Collegare l'erogatore del latte	24
	Ugello del latte	24
	Con raffreddalatte WMF	24
	Lancia del latte (opzionale)	25
4.7	Erogazione di latte o di schiuma di latte	25
4.8	Erogazione acqua bollente	26
4.9	Basic Steam (opzionale)	26
4.10	Vassoio tazze	29
4.11	Contenitore per chicchi/contenitore delle polveri	29
4.12	Introduzione manuale	30
4.13	Cassetto raccogli fondi	31
4.14	Scarico fondi da banco (opzionale)	31
4.15	Vaschetta raccogliocce	32
4.16	Collegamento idraulico fisso (opzionale)	33
4.17	Spegnere la macchina per caffè	33
5	Software	34
5.1	Descrizione	34
	Pronta all'uso	34
	Campi sul display Pronta all'uso	34
	Funzioni menu principale	35
	Campi comando menu	35
5.2	Pronta all'uso	36
5.2.1	Campi sul display Pronta all'uso	36
	Tasti bevanda	36
	Campo preriscaldamento	36
	Campo barista - intensità del caffè	36
5.2.2	Scaldatasse SteamJet	37
5.3	Pulizia	38
	Lavaggio del sistema	38
	Risciacquo miscelatore	38
	Risciacquo sistema di erogazione del latte	38
	CleanLock	39
	Istruzioni	39
	Sostituzione filtro	39
	Sostituzione dell'infusore	39
	Decalcificazione	39

5.4	Bevande	40
	Generalità	40
	Quantità di riempimento, erogazione multipla e tipo di dosaggio	41
	Modificare le ricette	43
	Testo e immagine	46
5.5	Opzioni d'uso	47
	Elementi di comando	47
	Layout tasti	49
	PostSelection	50
	Funzione S-M-L	50
	Preselezione bevande	51
	Fattore Decaf	51
5.6	Info	52
	Ultima erogazione	52
	Timer	52
	Servizio di assistenza	52
	Pulizia	52
	Filtro dell'acqua e decalcificazione	52
	Protocollo	52
5.7	Conteggio	53
	Contatori	53
	Distributori automatici	53
5.8	Diritti PIN	54
	PIN lavaggio	54
	PIN impostazioni	54
	PIN conteggio	54
5.9	Timer	55
	Ora/data	55
	Stato layout tasti	55
	Descrizione layout tasti	55
5.10	Sistema	56
	Latte e schiuma	56
	Indicatore di avanzamento	56
	Display ed illuminazione	56
	Bevande: Caratteri maiuscoli	58
	Filtro dell'acqua	58
	Eco-Mode	59
	Temperatura	59
	Risciacquo di spegnimento	59
	Risciacquo automatico del sistema di erogazione el latte	59
	Calibrazione messaggio di vuoto chicchi	59
	Antigelo/Preparativo per il trasporto	60
5.11	USB	60
	Carica ricette	60
	Carica simboli tazze	60
	Salva ricette	60
	Esporta i contatori	61
	Esportazione HACCP	61
	Salvataggio dati	61
	Carica dati	61
	Carica lingua	61
	Aggiornamento firmware	61
5.12	Eco-Mode	62
	Visualizzazione Eco-Mode	62
5.13	Lingua	63

6	Impostazioni varie	64
6.1	Impostazione della finezza di macinazione	64
7	Pulizia	65
7.1	Avvertenze di sicurezza per la pulizia	65
7.2	Descrizione intervalli di lavaggio	67
7.3	Componenti lavabili in lavastoviglie	68
7.4	Programmi di lavaggio	68
7.4.1	Lavaggio del sistema	68
7.4.2	Risciacquo miscelatore	70
7.4.3	Risciacquo sistema di erogazione del latte	70
7.5	Decalcificazione	71
7.6	Lavaggi manuali	73
7.6.1	Lavare il pannello di comando (CleanLock)	73
7.6.2	Lavare il cassetto raccogli fondi (scolo fondi, opzionale)	73
7.6.3	Lavare la vasca di raccolta	74
7.6.4	Lavare il serbatoio d'acqua	74
7.6.5	Lavare la vaschetta raccogli gocce	75
7.6.6	Lavare il corpo	76
7.6.7	Lavare manualmente lo scarico	76
7.6.8	Lavare l'unità di infusione	77
7.6.9	Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte	80
7.6.10	Lavare il miscelatore	82
7.6.11	Lavare il contenitore per i chicchi	83
7.6.12	Lavare il contenitore delle polveri	84
8	Concetto di pulizia HACCP	86
9	Manutenzione e decalcificazione	88
9.1	Manutenzione	88
9.2	Servizio di assistenza WMF	89
10	Messaggi e indicazioni	90
10.1	Messaggi per l'uso	90
10.2	Messaggi di errore e guasti	91
10.3	Errore senza messaggio di errore	94
11	Sicurezza e garanzia	96
11.1	Pericoli per la macchina per caffè	96
11.2	Direttive	98
11.3	Obblighi dell'utente	99
11.4	Diritti di garanzia	100
Appendice: Dati tecnici		101
Dati tecnici macchina per caffè		101
Appendice: Accessori e pezzi di ricambio		104
Indice		106

1 Sicurezza



Usò errato

- L'inosservanza degli avvisi 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 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



- 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.
 - > Non usare mai un cavo elettrico danneggiato.
 - > Evitare danni al cavo elettrico. Non piegare o schiacciare.
 - > Non immergere mai la spina di rete in acqua o in altri liquidi o versare l'acqua o altri liquidi sulla spina di rete. Tenere la spina di rete sempre asciutta.



AVVERTENZA



**Pericolo di ustione/
pericolo di scottature**

- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
 - > Durante 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

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

 **ATTENZIONE**



- 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.
-



Pericolo per la salute

 **ATTENZIONE**

- > 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.
-

**Pericolo per la salute**

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

⚠ ATTENZIONE**Pericolo per la salute/
pericolo di irritazioni e ustioni**

- Durante il lavaggio dagli erogatori 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 raccogli gocce possono esserci dei liquidi caldi.
- > Durante il lavaggio non mettere mai le mani sotto gli erogatori.
- > Far sì che nessuno beva il liquido detergente.
- > Spostare con cautela la vaschetta raccogli gocce.

⚠ ATTENZIONE



Rischio di scivolamento

 **ATTENZIONE**



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

1.2 Uso conforme



Uso errato

 **AVVERTENZA**

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

La WMF 1100 S è indicata per l'erogazione di bevande a base di caffè e/o latte e/o polvere (per es. Ciocco o Topping) in contenitori idonei. Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale per il settore alberghiero, gastronomico o settori simili. L'apparecchio può essere installato in luoghi destinati al self-service purché durante il suo funzionamento sia presente un responsabile. L'apparecchio può essere utilizzato in negozi, uffici o ambienti di lavoro simili, alberghi, motel e bed & breakfast e può essere utilizzato da non professionisti o clienti.

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 1100 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).

1.3 Condizioni di utilizzo e d'installazione



Pericolo di incendio/ pericolo di lesioni

- > È necessario rispettare le condizioni d'uso e di installazione.
- > Devono essere rispettate le condizioni di impiego e di installazione riportate al capitolo Dati tecnici.



AVVERTENZA

Dati tecnici

▷ *a partire*

da pagina 101

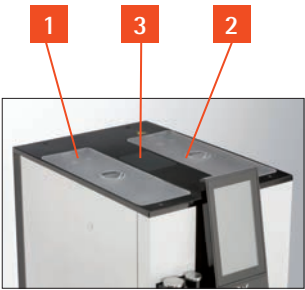
I lavori preparatori per l'allacciamento elettrico, l'allacciamento idrico e quello fognario sono a carico dell'utente della macchina. Devono essere eseguiti da installatori autorizzati rispettando le normative generali, nazionali e locali. Il servizio di assistenza WMF può eseguire solo il collegamento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

2 Presentazione

2.1 Indicazione dei pezzi della macchina per caffè



Display



- 1** Contenitore per chicchi
- 2** Contenitore delle polveri
(Ciocco o Topping, o secondo contenitore per i chicchi)
- 3** Introduzione manuale/introduzione pastiglie
- 4** Interruttore On/Off
- 5** Sportello
- 6** Scarico bevande (caffè, latte e ciocco)
- 7** Serbatoio d'acqua
- 8** Vassoio tazze
- 9** Scald tazze SteamJet
- 10** Vaschetta raccogli gocce con griglia estraibile
- 11** Cassetto raccogli fondi
- 12** Erogatore del vapore
- 13** Scarico acqua bollente
- 14** Touch-screen per tasti bevande e impostazioni

Display Pronta all'uso

- 15** Campo menu (apre il menu principale)
- 16** Visualizzazione Eco-Mode
- 17** Campo messaggi
- 18** Campo barista
- 19** Quantità di riempimento
- 20** Campo preriscaldamento
- 21** Campo SteamJet
- 22** Tasto vapore nel campo bevande

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 leggere a gravi.



AVVERTENZA

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



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 leggere.



ATTENZIONE

Avvertenze di sicurezza per l'uso

▷ pagina 22

Avvertenze di sicurezza per la pulizia

▷ pagina 65

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



Scossa elettrica



Vapore bollente



Pericolo di schiacciamento



Superfici calde



Rischio di scivolamento



Avvertenze per danni materiali

- per la macchina per caffè
 - per il punto di installazione
- > Osservare sempre quanto riportato nelle istruzioni per l'uso.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

Dati tecnici

▷ a partire da pagina 101



Avvertenza/Suggerimento

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

INFORMAZIONI

CONSIGLIO

Glossario

Concetto	Spiegazione
•	• Conteggi, possibilità di selezione
✱	✱ Singoli passaggi operativi
<i>Testo in corsivo</i>	<i>Descrizione di stato della macchina per caffè e/o spiegazioni di passaggi eseguiti in automatico.</i>
Aggiunte	Componenti di una ricetta per una bevanda, ad esempio il caffè, il latte, la schiuma di latte, il cioccolato.
Barista	Preparatore di caffè professionale
Bevande a base di polvere	Per esempio Ciocco o Topping
Ciocco	Ciocolata calda
Decaf	Caffè decaffeinato
Durezza carbonatica	Indicazione in °dKH. La durezza dell'acqua è un parametro di misura per il calcare disciolto nell'acqua.
Erogazione di bevande	Erogazione di caffè, acqua bollente o bevande a base di polvere
Modalità self-service	Self-service
Portata	Ad esempio: potenza per litro del filtro dell'acqua
Preinfusione	Prima dell'erogazione il caffè viene brevemente preinfuso al fine di liberare il suo aroma in modo più intenso.
Pressatura	Pressatura automatica della polvere di caffè prima dell'infusione.
Risciacquo	Pulizia intermedia
Rubinetto principale	Valvola di chiusura acqua, valvola ad angolo
Scarico caffè	Erogatore doppio
Scolo dei fondi	▷Scarico fondi da banco, pagina 31
Sistema di erogazione del latte	Erogatore singolo, schiumatore del latte, adattatore schiumatore del latte, ugello vapore e tubicino di aspirazione del latte
Sistema miscelatore	Intero gruppo integrato, miscelatore con porzionatore per bevande a base di polvere

3 Messa in funzione

(Per la prima messa in funzione dopo la consegna dalla fabbrica)



Seguire le istruzioni per l'uso



- > Prima dell'uso leggere le istruzioni per l'uso.
- > Osservare sempre quanto riportato nelle istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze di sicurezza ed 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

Rispettare i segni ed i simboli utilizzati nelle istruzioni per l'uso

▷ pagina 16

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



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 6



Condizioni di utilizzo e d'installazione

Rispettare le istruzioni per l'uso.

IMPORTANTE

Dati tecnici

▷ a partire da pagina 101

3.1 Punto di installazione



- Il punto 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.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

Dati tecnici

▷ a partire da pagina 101

3.2 Disimballo



- > Il materiale di imballaggio nel cartone contiene degli accessori. Non gettarlo.
- > Il serbatoio d'acqua e il cassetto raccogli fondi comprendono degli accessori. Rimuovere gli accessori prima della messa in funzione e sciacquare accuratamente il cassetto raccogli fondi ed il serbatoio d'acqua.
- > Controllare che la macchina del caffè sia integra. In caso di dubbio, non mettere in funzione la macchina per caffè e contattare l'assistenza WMF.
- > Conservate l'imballo originale in caso dobbiate rispedire indietro la macchina.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

Accessori e descrizione delle parti della macchina per caffè

▷ pagina 14

Dati tecnici

▷ a partire da pagina 101

- * Disimballare la WMF 1100 S e posizionare la macchina per caffè su un piano resistente ed orizzontale
- * Rispettare i dati tecnici
- * Inserire il cavo di collegamento della macchina per caffè in un'apposita presa elettrica

Dati tecnici

▷ a partire da pagina 101

3.3 Programma di messa in funzione

- * Attivare la macchina per caffè tramite l'interruttore On/Off

La macchina per caffè si aziona.

Si avvia il programma di messa in funzione.

- * Eseguire e rispettare tutte le istruzioni riportate sul display



Il programma di messa in funzione indica passo dopo passo tramite il display gli altri punti per la messa in funzione.

- > Seguire le indicazioni riportate sul display.
- I valori impostati possono essere modificati dopo la messa in funzione.

IMPORTANTE

Modifica impostazioni
▷ Software
da pagina 34

Ulteriori istruzioni

- Collegare l'erogatore del latte
▷ Capitolo 4.6 pagina 24

Non appena è completato il programma di messa in funzione e dopo aver eseguito tutte le impostazioni necessarie, la macchina per caffè si riavvia. Una calibratura viene eseguita automaticamente.



Pericolo di ustione/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di bevande dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
 - > Durante l'erogazione di bevande non mettere le mani sotto gli erogatori.
 - > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.

ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
▷ a partire da pagina 6

Inserire il filtro dell'acqua per il serbatoio d'acqua (opzionale)

Questo punto è un passo che viene eseguito durante il programma di messa in funzione.

Con acqua potabile che presenta una durezza carbonatica superiore a 5°dKH, occorre predisporre un filtro dell'acqua, al fine di prevenire danni alla macchina per caffè dovuti a calcificazione.

Rilevare 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
- Il test di durezza è fornito insieme agli accessori.*

Portata

Il filtro dell'acqua per il serbatoio d'acqua (BWT 200 I) a 10 °dKH ha una portata per 200 litri di acqua. La portata effettiva dipende dalla durezza dell'acqua potabile ed è riportata nella tabella seguente.

Durezza dell'acqua	Portata in litri	Durezza dell'acqua	Portata in litri
<5	nessun filtro necessario	15	135
da 5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	>25	70

Si utilizza l'unità di misura "durezza carbonato tedesca" (°dKH)

Sostituzione filtro
▷ Pulizia
pagina 39

Informazioni

Con una durezza dell'acqua da 0 fino a 5 °dKH non è necessario alcun filtro dell'acqua.
▷ Programma di messa in funzione
pagina 20

4 Uso

4.1 Avvertenze di sicurezza per l'uso



Pericolo di ustione/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
 - > Durante 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 6



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 6

4.2 Accendere la macchina per caffè

Sul lato destro del pannello di comando è presente l'interruttore On/Off.

✱ Premere l'interruttore On/Off

Viene emesso un segnale acustico.

La macchina per caffè si accende e inizia a scaldarsi.

Si avvia un risciacquo a caldo automatico.

Non appena la macchina per caffè è pronta all'erogazione di bevande, appare il display Pronto all'uso.



Interruttore On/Off

4.3 Erogazione di bevande

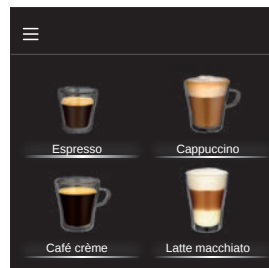
Premendo i tasti bevanda, si ottiene l'erogazione della bevanda impostata.

- Tasto illuminato = pronta all'erogazione
- Tasto non illuminato/ triangolo rosso nella parte superiore = non pronta all'erogazione/ tasto bloccato

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

Interruzione bevanda

- * Premere nuovamente il tasto bevanda



Layout tasti
▷ Opzioni d'uso
pagina 49

Interruzione bevanda
▷ Opzioni d'uso
pagina 51

4.4 Campi di selezione (opzionale)

Opzionalmente sono disponibili campi di selezione come mostrato qui nell'esempio del campo Barista. Questi campi di selezione vengono visualizzati sul display dopo la selezione della bevanda.



Esempio:
Campo barista

4.5 Campi speciali (opzionale)

I campi speciali sono opzionali e vengono attivati, a richiesta, nelle impostazioni.

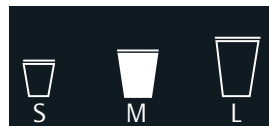
Un esempio di campo speciale è il campo S-M-L. Per le bevande devono essere impostate queste quantità di riempimento S-M-L affinché siano disponibili.

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



Esempio:
Campo S-M-L

4.6 Collegare l'erogatore del latte

Ugello del latte

Utilizzare l'ugello vapore adatto sullo schiumatore del latte.

Colore	Temperatura del latte
• verde (Standard)	latte a temperatura ambiente (16 fino a max. 22 °C) ⁽¹⁾
• arancione (Accessorio)	latte freddo (fino a max. 10 °C)

⁽¹⁾ A partire dai 10 °C deve essere usato l'ugello verde.
Per l'utilizzo di latte a temperatura ambiente
consigliamo una temperatura della scorta di latte
pari a 16–22 °C per ottenere un risultato ottimale.

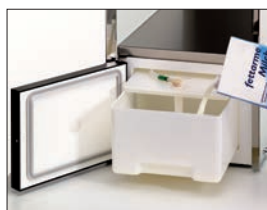


La temperatura della scorta di latte
deve essere adattata secondo la
temperatura del latte e l'apposito
ugello del vapore.

Temperatura della scorta di latte
▷ Latte e schiuma
pagina 56

Con raffreddalatte WMF

- * Utilizzare l'ugello di vapore adatto per il latte freddo (arancione)
- * 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



Contenitore del latte



La temperatura della scorta di latte
deve essere adattata secondo la
temperatura del latte e l'apposito
ugello del vapore.

Temperatura della scorta di latte
▷ Latte e schiuma
pagina 56

Lancia del latte (opzionale)



Informazioni

- Pulire la lancia del latte quotidianamente.
- Il tubicino di aspirazione del latte non deve essere piegato.

- * Utilizzare l'ugello vapore adatto sullo schiumatore del latte.
- * Posizionare la confezione del latte accanto alla macchina per caffè
- * Aprire il coperchio della lancia del latte
- * Collegare l'adattatore Click&Clean alla lancia del latte
- * Inserire la lancia del latte nella confezione del latte
La lancia del latte deve arrivare fino al fondo della confezione del latte.

INFORMAZIONI



La temperatura della scorta di latte deve essere adattata secondo la temperatura del latte e l'apposito ugello del vapore.

*Temperatura della scorta di latte
▷ Latte e schiuma
pagina 56*

4.7 Erogazione di latte o di schiuma di latte

- * Posizionare un contenitore dalle dimensioni appropriate sotto l'erogatore
- * 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
▷ Software
▷ Bevande
pagina 41*

4.8 Erogazione acqua bollente

- ✱ Posizionare un contenitore delle dimensioni appropriate sotto l'erogatore di acqua calda
- ✱ Premere il tasto acqua bollente

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



4.9 Basic Steam (opzionale)



Pericolo di ustione/ pericolo di scottature



- Durante l'erogazione di bevande e vapore dagli erogatori fuoriesce del liquido caldo. Pertanto le superfici e gli erogatori vicini si surriscaldano.
- L'erogatore del vapore nella parte inferiore diventa molto caldo.
- > Durante l'erogazione di bevande o vapore non mettere le mani sotto gli erogatori.
- > Non toccare gli erogatori subito dopo l'erogazione.
- > Non toccare l'erogatore del vapore nella parte inferiore.
- > Prima dell'erogazione della bevanda, posizionare sempre un recipiente adatto sotto l'erogatore.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



Informazioni

il tipo di dosaggio per il vapore può essere impostato alla voce di menu "Bevande". Sono disponibili i tipi di dosaggio Start-Stop, Dosato, Freeflow e Start-Stop-Freeflow. I tipi di dosaggio sono descritti al capitolo Bevande.

INFORMAZIONI

Tipo di dosaggio

▷ Software

▷ Bevande

pagina 41

* Premere sul tasto vapore

Viene erogato del vapore finché viene premuto nuovamente il tasto vapore.

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

Riscaldare le bevande

* Tenere un panno per la propria sicurezza davanti all'erogatore di vapore

* Premere il tasto vapore e premere nuovamente dopo un secondo

In questo modo viene scaricata la condensa.

* 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 recipiente senza tuttavia toccare con esso il fondo

* Premere sul tasto vapore

* Premere nuovamente il tasto vapore non appena si raggiunge la temperatura desiderata

In questo modo si arresta l'erogazione di vapore.

* Orientare l'erogatore del vapore verso la vaschetta raccogliogocce

* Premere il tasto vapore e premere nuovamente dopo un secondo

I residui nell'erogatore del vapore vengono espulsi.

* Pulire l'erogatore del vapore con un panno umido

L'erogazione di vapore si avvia al

primo tocco sul tasto del vapore.

Il secondo tocco sul tasto del vapore arresta l'erogazione del vapore.

Come contenitore in Cromargan®

WMF Cod. di ordinazione

03 9090 0030 o 03 9090 0050

L'erogazione di vapore si avvia al

primo tocco sul tasto del vapore.

Il secondo tocco sul tasto del vapore arresta l'erogazione del vapore.

Schiumare il latte



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

CONSIGLIO

* Tenere un panno per la propria sicurezza davanti all'erogatore di vapore

* Premere il tasto vapore e dopo poco premere nuovamente.

Con un breve getto di vapore viene scaricata la condensa.

* 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 sul tasto vapore

Così si ottiene una schiuma setosa e compatta.

* Orientare l'erogatore del vapore verso la vaschetta raccogli gocce

* Premere il tasto vapore e dopo poco premere nuovamente.

Con il breve getto di vapore vengono rimossi i residui nell'erogatore del vapore.

* Pulire l'erogatore del vapore con un panno umido

4.10 Vassoio tazze

- * Afferrare la maniglia in alto sul cassetto raccogli fondi
- * Afferrare il piano tazza dalla presa ed estrarlo del tutto

Altezza con piano tazza	max. 100 mm
Altezza senza piano tazza	max. 177 mm



4.11 Contenitore per chicchi/ contenitore delle polveri

Riempire i contenitori in tempo.

Riempire i contenitori con la quantità massima giornaliera utilizzata, in modo da garantire la freschezza del prodotto. Riempire il contenitore per polveri sempre dalla parte anteriore verso dietro.



- 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 100

4.12 Introduzione manuale

L'introduzione manuale si trova al centro sul coperchio della macchina per caffè.

L'introduzione manuale viene utilizzata:

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



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 100

Preparazione del caffè con caffè macinato attraverso l'introduzione manuale

- * Premere in alto sullo sportellino di introduzione manuale per aprire (push to open)
- * Introdurre la polvere di caffè (massimo 15 g)
- * Chiudere lo sportellino di introduzione manuale
- * Premere il tasto bevanda desiderato



Introduzione manuale

4.13 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. 30 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.

- * Inserire il piano tazza nel cassetto raccogli fondi
- * Rimuovere il cassetto raccogli fondi
- * Svuotare il cassetto raccogli fondi

Il piano tazza poggia sul cassetto raccogli fondi.

Quando si svuota il cassetto raccogli fondi, reggere sempre il piano tazza.

- * Inserire nuovamente il cassetto raccogli fondi
- * Confermare la procedura sul display



▷ Lavare il cassetto raccogli fondi
pagina 73



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

IMPORTANTE

*Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
▷ a partire da pagina 100*

4.14 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 73*

4.15 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.

Nelle macchine per caffè con collegamento allo scarico, il sensore del livello di riempimento segnala quando la vaschetta raccogligocce è piena.

✱ Estrarre e svuotare con cura la vaschetta raccogligocce e reinserirla



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6

Lavare ogni giorno la vaschetta raccogligocce

*▷ Pulizia
a partire da pagina 65*



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

INFORMAZIONI

Sensore vaschetta raccogligocce

Un sensore controlla se la vaschetta raccogligocce è inserita ed il livello di riempimento. Quando viene raggiunto il livello di riempimento massimo, viene visualizzato un messaggio sul display.

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



Il lato inferiore della vaschetta raccogligocce e l'area del sensore della vaschetta raccogligocce, prima dell'inserimento devono essere asciutti. Il sensore si trova sulla destra sotto la vaschetta raccogligocce. Se quest'area è ancora umida, viene visualizzato il messaggio: "Svuotare la vaschetta raccogligocce".

IMPORTANTE

4.16 Collegamento idraulico fisso (opzionale)

Il collegamento idraulico fisso all'acqua potabile e di scarico è possibile attraverso un set accessorio.



Nel caso di un collegamento idraulico fisso, il serbatoio d'acqua può essere rimosso solo in seguito ad uno specifico messaggio sul display o quando la macchina è spenta.

IMPORTANTE

Set accessorio per acqua fissa
▷ Accessori e pezzi di ricambio
pagina 104

4.17 Spegnerla 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 il lavaggio di spegnimento.

⚠ ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6

Lavare la macchina per caffè come indicato nelle istruzioni.

Pulizia

▷ a partire da pagina 65



Seguire le istruzioni

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

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

Sul lato destro del pannello di comando è presente l'interruttore On/Off.

* Premere brevemente il tasto On/Off (ca. 1 secondo)

La macchina per caffè si spegne.

* Togliere la spina

Macchine per caffè con collegamento idraulico fisso:

* Chiudere il rubinetto principale dell'alimentazione idrica



Interruttore On/Off

5 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.



Avvertenze di sicurezza per l'uso
➤ pagina 22

5.1 Descrizione

Pronta all'uso

pagina 36



Layout tasti
➤ Opzioni d'uso
pagina 49

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

Campi sul display Pronta all'uso

pagina 36



Eco-Mode (attivo)
pagina 62



Messaggi
pagina 90



Scaldatasse SteamJet
pagina 37



Preriscaldamento
pagina 36



Campo S-M-L
pagina 50



Barista (intensità del caffè)
pagina 36

Funzioni menu principale

a partire da pagina 38



Pulizia
pagina 38



Info
pagina 52



Timer
pagina 55



Sistema
pagina 56



Bevande
pagina 40



Opzioni d'uso
pagina 47



USB
pagina 60



Lingua
pagina 63



Conteggio
pagina 53



Diritti PIN
pagina 54



Eco-Mode
pagina 62

Campi comando menu



Menu principale/Indietro



Conferma valore/impostazione



Inserimento PIN



Cancellazione valore/
impostazione



Continua/avvio



Preparazione test



Caricamento di impostazioni



Precedente



Salvataggio di impostazioni



Richiamo tastiera

Messaggi sul display



Messaggio di errore



Indicatore della temperatura
del latte (opzionale)

5.2 Pronta all'uso

Display Pronta all'uso

La visualizzazione sul display dello stato di pronto all'uso dipende dalle opzioni della macchina e dalle impostazioni personali.

Layout tasti
▷ Opzioni d'uso
pagina 49

5.2.1 Campi sul display Pronta all'uso

Tasti bevanda

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

Passando le dita verticalmente sul display, vengono visualizzate le altre bevande erogabili. L'erogazione si avvia dopo aver premuto sul tasto della bevanda desiderata.



Esempio: tasto Cappuccino

Campo preriscaldamento

✧ Premere 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 48

Campo barista - intensità del caffè

Indicazione Intensità del caffè		
standard	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 47

5.2.2 Scaldatazze SteamJet



Pericolo di ustione/ pericolo di scottature



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



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6

Lavare ogni giorno la vaschetta raccogli gocce

Pulizia

▷ a partire da pagina 65



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 6

Lo scaldatazze SteamJet riscalda le tazze con del vapore caldo.

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

* Premere il campo 

Del vapore caldo confluisce lentamente dal basso nella tazza.

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

* Premere nuovamente sul campo SteamJet

Il flusso di vapore si arresta immediatamente.



Campo SteamJet attivo/inattivo

▷ Opzioni d'uso
pagina 48

5.3 Pulizia



Campi comando menu

▷ *Descrizione*

pagina 35

Pulizia

▷ *a partire da pagina 65*

Concetto di pulizia HACCP

▷ *a partire da pagina 86*

Lavaggio del sistema

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

Risciacquo miscelatore

Il risciacquo del miscelatore è una procedura di pulizia intermedia del miscelatore.

Risciacquo sistema di erogazione del latte

Il risciacquo del sistema di erogazione del latte pulisce il tubicino di aspirazione del latte, l'ugello del latte e lo schiumatore del latte.



Lavaggio del sistema

Lavaggio del sistema

▷ *Pulizia*

a partire da pagina 68



Risciacquo miscelatore

Risciacquo del miscelatore

▷ *Pulizia*

pagina 70



Risciacquo sistema di erogazione del latte

Risciacquo del sistema di erogazione del latte

▷ *Pulizia*

pagina 70

CleanLock

※ Premere su **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

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

Istruzioni

Istruzioni animate sui programmi di lavaggio disponibili e per il montaggio e lo smontaggio dell'erogatore del caffè, del tubicino di aspirazione del latte, del sistema miscelatore, dell'unità di infusione e dello SteamJet.



Istruzioni

Sostituzione filtro

Se la portata del filtro è stata superata, un messaggio avvisa una volta al giorno che è necessario sostituire il filtro.

Se il filtro non viene sostituito entro una settimana, il messaggio continua a comparire dopo ogni infusione.

※ Sostituire il filtro

※ Confermare la sostituzione del filtro

Dopo la sostituzione del filtro si avvia una sequenza di programma per il risciacquo e lo sfiato del filtro dell'acqua e del sistema idraulico. In tal caso scorre dell'acqua bollente dallo scarico dell'acqua bollente.



Sostituzione filtro

Osservare le istruzioni relative al filtro dell'acqua!

Le schermate del display guidano l'utente passo per passo durante lo svolgimento della procedura. Seguire le indicazioni!

Sostituzione dell'infusore

Quando viene sostituito l'infusore è necessario eseguire questa routine.



Sostituzione dell'infusore

Decalcificazione

La durezza dell'acqua, la portata d'acqua e l'eventuale impiego di un filtro dell'acqua determinano i litri residui fino al momento di una necessaria decalcificazione. Questi litri vengono calcolati e visualizzati dalla WMF 1100 S.



Decalcificazione

*Capitolo Decalcificazione
▷ a partire da pagina 71*

5.4 Bevande

Generalità



Erogazione test

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



Esempio: tasto Cappuccino

- * Modificare a piacere le impostazioni
 - * Premere il campo "Erogazione test"
- La bevanda viene erogata con i nuovi valori impostati.*
- * Se la bevanda è come desiderato, premere sul simbolo Salva
- La ricetta viene memorizzata*

Salva ricette

La ricetta modificata viene memorizzata qui.



Carica ricette

Qui una ricetta memorizzata viene caricata su un tasto bevanda.



- * Premere su un tasto bevanda
 - * Premere il campo "Carica ricette"
- Si apre un sottomenu.*
- * Selezionare la ricetta desiderata
 - * Premere 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.

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

Attivare S-M-L e modificare per
tutte le bevande

▷ Opzioni d'uso

▷ S-M-L

pagina 50

Tasti speciali

▷ Uso

pagina 23

Funzione S-M-L

La funzione S-M-L può essere attivata nelle opzioni d'uso. 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.

Allo stesso punto è possibile attivare o disattivare ogni singolo formato. Disattivare significa che quel formato, per quella singola bevanda, non è più disponibile.

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.

- **Dosato**

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

- **Freeflow**

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

- **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.

Modificare le ricette



Campi comando menu
 ▷ Descrizione
 pagina 35

Latte Macchiato M
 Modifica ricetta

Struttura attuale ricetta:

Latte 40 ml	Schiuma di latte 250 ml	Pausa 7.0 sec	Espresso 9 g, 40 ml		

Sequenza della preparazione -> ca. quantità/ml 340

Scorta
 Aggiunte di fabbrica:

Caffè	Latte
Espresso	Schiuma di latte
	Pausa

Premere sull'aggiunta desiderata e spostarla

Bottom icons: ✕, ☰, ? (on a laptop), 📄

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.

- * Premere sull'aggiunta desiderata e spostarla nell'attuale struttura della ricetta

Cancella aggiunta

Cancellare dalla struttura della ricetta attuale un'aggiunta selezionata.



Modifica aggiunta

✳ Selezionare l'aggiunta e premere 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)



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 preinfusione, viene effettuata una pressatura a umido.
- 5 Come la qualità 4, ma pressatura a umido più forte.
- 6 Come la qualità 5, ma pressatura a umido più forte e prolungata.
- 7 Come la qualità 6, ma pressatura a umido più forte e prolungata.

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.

Testo e immagine



*Campi comando menu
▷ Descrizione
pagina 35*

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

Nota

Qui si può salvare un appunto sulla bevanda.

5.5 Opzioni d'uso

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
- SteamJet: inattivo
- Introduzione manuale: inattivo
- Preselezione bevande: inattivo
- Interruzione bevanda: inattivo
- Campo menu: ritardato
- Segnalazione errore: simbolo
- Adeguamento grandezza tazza: inattivo

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.

Campo menu

Opzioni: • subito • ritardato

Valore standard: subito

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

SteamJet

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

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: • Testo • Simbolo

Valore standard: Testo

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

Adeguamento grandezza tazza

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

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

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

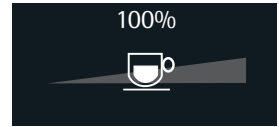
Quando la tazza sul regolatore viene spostata verso destra, aumenta la quantità di riempimento, se spostata invece verso sinistra, la quantità di riempimento si riduce.

La quantità di riempimento è indicata in percentuale.

Regolatore al centro come impostato 100%

Regolatore tutto a sinistra 50% in meno

Regolatore tutto a destra 50% in più



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".

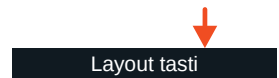
Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ inattivo

Layout di tasti
"Self service+bandiere"
▷ Layout di tasti
pagina 49

Layout tasti

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



PostSelection

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo ☐ 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).

- Dimensione 1
- Dimensione 2
- Dimensione 3
- Porzionatore 1
- Porzionatore 2

Per la modalità self-service si possono disattivare alcune funzioni.
Quando sono disattivate, le funzioni e i loro campi non vengono visualizzate.

Funzione S-M-L

Small

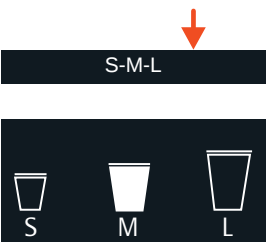
Fattore di modifica standard delle dimensioni della bevanda per ricette S di nuova attivazione.
Valore standard: 75%

Large

Fattore di modifica standard delle dimensioni della bevanda per ricette L di nuova attivazione.
Valore standard: 125%

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo ☐ inattivo



Preselezione bevande

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

attivo Le bevande precedentemente selezionate vengono erogate senza ulteriore pressione del tasto.


Preselezione bevande

Interruzione bevanda

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo

attivo L'erogazione delle bevande può essere interrotta premendo nuovamente sul tasto della bevanda.

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".

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo


Fattore Decaf

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.

5.6 Info

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

Ultima erogazione

Informazioni sull'ultima erogazione.

Timer

Viene richiamata la descrizione timer visualizzazione settimanale. In questa descrizione vengono elencati tutti gli orari di accensione e spegnimento.

Servizio di assistenza

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

Pulizia

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

Filtro dell'acqua e decalcificazione

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

Protocollo

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



Ultima erogazione



Timer



Servizio di assistenza



Pulizia



Filtro/Decalcificazione



Protocollo

5.7 Conteggio

Contatori

Qui vengono visualizzati i contatori delle singole bevande erogate e i totali delle bevande.
Un protocollo può essere salvato su una chiavetta USB.



	SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Espresso	M	2	33	255	2950
Acqua bollente	M	3	44	340	3933
Latte Macch..	M	2	33	255	2950
Latte Macch..	L	2	26	204	2360
Latte	M	1	17	128	1475
Caffè	M	3	53	408	4720

Impostazione standard

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



Ogni contatore può essere azzerato.

CONSIGLIO

Distributori automatici

Vedere le Istruzioni d'uso dei distributori automatici.

5.8 Diritti PIN

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

- Lavaggio
- Impostazioni
- Conteggio

I codici PIN sono strutturati gerarchicamente.

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

Se non viene assegnato nessun codice PIN, il settore è accessibile senza immissione di PIN.

Se viene assegnato un PIN per un livello, senza PIN non è possibile alcun accesso.



PIN lavaggio

Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:



PIN impostazioni

Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:



Pulizia



Bevande



Opzioni d'uso



Conteggio
(senza "Cancella")



Timer



Sistema



Lingua



USB



PIN conteggio

Dopo l'inserimento del PIN valido si accede a:



Pulizia



Bevande



Opzioni d'uso



Conteggio
(con "Cancella")



PIN



Timer



Sistema



Lingua



USB



5.9 Timer

Ora/data

Ora e data attuali vengono impostati qui.

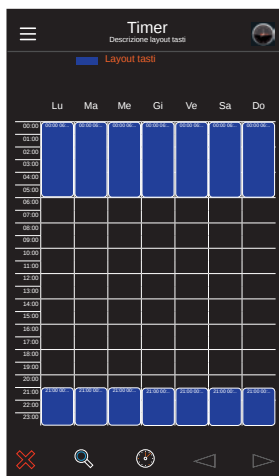
Stato layout tasti

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☐ inattivo

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

Descrizione layout tasti



Viene visualizzata la descrizione settimanale di tutti gli orari di accensione per il layout tasti.
Le impostazioni possono essere modificate direttamente nella descrizione.



Ora/data



Stato layout tasti



Descrizione layout tasti

Ad esempio self-service dalle 21:00 alle 06:00.

Il tempo minimo di visualizzazione di un layout tasto è di 30 minuti.

5.10 Sistema

Latte e schiuma

Qui vengono impostati i valori centrali, di validità generale, per il latte e la schiuma di latte. Questi valori sono validi per tutte le ricette disponibili.

Se nelle ricette vengono impostati valori particolari per il latte e la schiuma di latte, questi mantengono la loro validità e non vengono modificati.

Temperatura della scorta di latte

Opzioni:

>16 °C = ugello verde (Standard) ⁽¹⁾

<10 °C = ugello arancione (Accessorio)

⁽¹⁾ A partire dai 10 °C deve essere usato l'ugello verde.

Per l'utilizzo di latte a temperatura ambiente consigliamo una temperatura della scorta di latte pari a 16–22 °C per ottenere un risultato ottimale.

Indicatore di avanzamento

Opzioni: Linea, Cerchio, Off

Valore standard: Linea

Display ed illuminazione

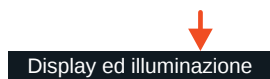
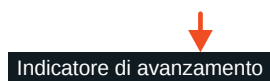
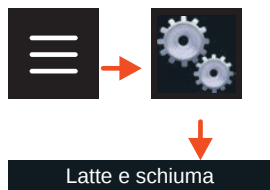
Qui vengono impostati il display e l'illuminazione.

Illuminazione

- Illuminazione sullo scarico

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  attivo



Visualizzazione evento (messaggio)

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

Luminosità del display

Qui si può impostare la luminosità dello schermo.

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 impostata. Quando si preme per la seconda volta su un tasto di una bevanda, viene erogata la bevanda corrispondente.

Calibrazione touch

Nuova calibrazione del touch screen.

Sfondo display

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

- Colore per la **pagina principale**
- Colore per le **pagine seguenti**

Bevande: Caratteri maiuscoli

Caratteri maiuscoli per i nomi delle bevande sui tasti delle bevande.

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.

Durezza carbonato misurata

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

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

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.



Filtro dell'acqua

Informazioni

Con una durezza dell'acqua da 0 fino a 5 °dKH non è necessario alcun filtro dell'acqua.

Per le macchine per caffè con collegamento idraulico fisso consigliamo l'utilizzo del filtro bestmax V.

INFORMAZIONI

Portata del filtro (filtro dell'acqua)

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

Portata del filtro dell'acqua
▷ pagina 21

Eco-Mode

Qui è possibile attivare la funzione Eco-Mode.

Eco-Mode

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard:  inattivo

▷ Eco-Mode
pagina 62

Temperatura

Boiler

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

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.

Risciacquo automatico del sistema di erogazione el latte

Opzioni: ogni 120 min, 52 ore

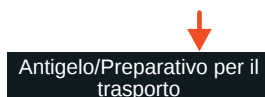
Valore standard: 52 ore

Calibrazione messaggio di vuoto chicchi

Ricalibrazione del messaggio di vuoto chicchi. L'esecuzione è necessaria non appena viene visualizzato il messaggio "Aggiungere chicchi di caffè" nonostante nel contenitore siano ancora presenti dei chicchi.

Antigelo/Preparativo per il trasporto

Nel caso in cui la macchina per caffè debba essere spedita a mezzo corriere o posta, per prevenire danni è necessario eseguire prima questo programma.



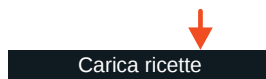
5.11 USB

Lo scambio dei dati viene effettuato mediante la porta USB. Non appena la chiavetta USB viene inserita, le funzioni diventano attive. L'attacco USB si trova sul lato sinistro del display.



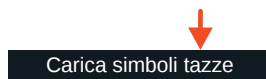
Carica ricette

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



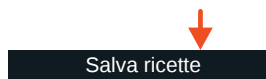
Carica simboli tazze

Qui vengono caricate sulla macchina per caffè le foto oppure i simboli delle bevande salvate sulla chiavetta USB.



Salva ricette

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



Esporta i contatori

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



Esporta i contatori

Esportazione HACCP

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



Esportazione HACCP

Salvataggio dati

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



Salvataggio dati

Carica dati

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



Carica dati

Carica lingua

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



Carica lingua

Aggiornamento firmware

Solo per il Servizio assistenza.



Aggiornamento firmware

5.12 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 59

Eco-Mode

Opzioni: • attivo • inattivo

Valore standard: ☒ attivo ☐ inattivo

Qui è possibile attivare o disattivare direttamente l'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".

Spegnimento

(mai/dopo 30 min./60 min./90 min./120 min./150 min./
180 min.)

Standard: mai

Qui si imposta il tempo dopo l'erogazione dell'ultima
bevanda. Quando si supera questo tempo, la macchina
per caffè si spegne automaticamente.

L'impostazione è possibile con incrementi di 30 minuti
ciascuno.

La funzione Eco-Mode può essere attivata solo in
alcuni orari servendosi del timer.

5.13 Lingua

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



6 Impostazioni varie

6.1 Impostazione della finezza di macinazione



Pericolo di schiacciamento/ pericolo di lesioni



- Nel macinacaffè sono presenti componenti mobili che possono ferire le dita.
 - > Quando la macchina per caffè è in funzione e con i contenitori dei prodotti rimossi, non inserire mai le mani nei macinini.

ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



Regolare una finezza di macinazione più fine

- In caso di forte modifica della finezza di macinazione il macinino si potrebbe bloccare.
 - > Regolare la finezza di macinazione di un giro più fine con il Multitool.
 - > Quindi erogare una bevanda al caffè utilizzando il macinino impostato più fine.
 - > Ripetere queste operazioni fino a quando viene regolata la finezza di macinazione desiderata.

Regolare una finezza di macinazione più grossa

La modifica desiderata verso una finezza di macinazione grossolana può essere impostata in una volta.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

- * Azionare l'erogazione di caffè ed attendere che si attivi il macinino
- * Modificare come desiderato la finezza di macinazione con il macinino in funzione usando il Multitool

Finezza di macinazione fine  Finezza di macinazione grossolana 



Multitool

7 Pulizia

7.1 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.
 - > Con il risciacquo del sistema di erogazione del latte pulire quotidianamente dopo l'uso il sistema di erogazione del latte.
 - > Eseguire il lavaggio del sistema 1 volta a settimana a fine lavoro.
 - > Dopo il lavaggio del sistema è necessario eseguire un lavaggio manuale dello schiumatore del latte.
 - > Sostituire il tubicino di aspirazione del latte all'occorrenza al massimo dopo 6 mesi.
 - > All'occorrenza sostituire il tubo del miscelatore.
 - > Rispettare tutte le istruzioni per l'igiene.
 - > Osservare il concetto di pulizia HACCP.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



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 6



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 6



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante il lavaggio dagli erogatori 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.
- > 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 6

7.2 Descrizione intervalli di lavaggio

Pulizia					
Quotidiana	Settimanale	Regolare	Automatico	Messaggio	
Programmi di lavaggio					
	x				Lavaggio del sistema
x					Risciacquo miscelatore
x					Risciacquo sistema di erogazione del latte
Decalcificazione					
				x	Decalcificazione
Lavaggi manuali					
x					Lavare il pannello di comando (CleanLock)
x					Lavare il cassetto raccogli fondi
		x			Lavare la vasca di raccolta
	x				Lavare il serbatoio d'acqua
x					Lavare la vaschetta raccogli gocce
x					Lavare il corpo
		x			Lavare manualmente lo scarico
		x			Lavare l'unità di infusione
(x)	x				Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte
(x)	x				Lavare il miscelatore *
		x			Lavare il contenitore per i chicchi
		x			Lavare il contenitore delle polveri *



Programmi di lavaggio
▷ a partire da pagina 68

▷ pagina 71

▷ pagina 73

▷ pagina 73

▷ pagina 74

▷ pagina 74

▷ pagina 75

▷ pagina 76

▷ pagina 76

▷ pagina 77

▷ pagina 80

▷ pagina 82

▷ pagina 83

▷ pagina 84

- 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)

7.3 Componenti lavabili in lavastoviglie



I componenti riportati nella tabella sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.
Tutti i componenti che qui non sono riportati, non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

IMPORTANTE

I componenti riportati nella tabella sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

Tutti i componenti che qui non sono riportati, non sono adatti per essere lavati in lavastoviglie.

Componenti lavabili in lavastoviglie

Designazione	Numero d'ordine
Cassetto raccogli fondi	33 2915 2000
Vaschetta raccogli gocce	33 4051 1000
Griglia per gocce senza SteamJet	33 4051 6100
Griglia per gocce con SteamJet	33 4051 6000
Estensione del contenitore senza coperchio	33 2917 4000
Contenitore delle polveri senza coperchio	33 2916 5000

7.4 Programmi di lavaggio

7.4.1 Lavaggio del sistema

Il lavaggio di sistema è un programma automatico di lavaggio per pulire il sistema di erogazione del caffè della macchina con una pastiglia detergente WMF. Il risciacquo del sistema di erogazione del latte e il risciacquo del miscelatore fanno parte del lavaggio del sistema.

Durata totale ca. 10 minuti.

Istruzioni animate
▷ Macchina per caffè
▷ Menu principale
▷ Pulizia
▷ Istruzioni



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni



- Durante il lavaggio dagli erogatori 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.
- > Prima di ogni lavaggio posizionare un recipiente di almeno 3 litri di capienza sotto lo scarico.
- > Far sì che nessuno beva il liquido detergente.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



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

Seguire i messaggi.

IMPORTANTE

Lavaggio del sistema

Avvio

- * Richiamo menu Pulizia
- * Premere su **Programmi di lavaggio**
- * Premere su **Lavaggio del sistema**

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

- Confermando con **Si** al termine del lavaggio la macchina per caffè si spegne.
- In caso di conferma con **No** la macchina per caffè dopo il lavaggio viene riavviata.
- * 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.

7.4.2 Risciacquo miscelatore



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- Durante il risciacquo dall'erogatore 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 6



Prima di iniziare la giornata di lavoro ed al suo termine è assolutamente necessario eseguire un lavaggio.

INFORMAZIONI

Il risciacquo del miscelatore può essere avviato singolarmente.

- * Richiamo menu Pulizia
- * Premere su **Programmi di lavaggio**
- * Premere su **Risciacquo miscelatore**
- * Seguire le istruzioni sul display

Istruzioni animate

▷ Macchina per caffè

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni

7.4.3 Risciacquo sistema di erogazione del latte



Pericolo per la salute/ pericolo di scottature

- Durante il risciacquo dall'erogatore 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 6

Il risciacquo 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 risciacquo del sistema di erogazione del latte pulisce il tubicino di aspirazione del latte con gli ugelli e lo schiumatore del latte.

- * Richiamo menu Pulizia
- * Premere su **Programmi di lavaggio**
- * Premere su **Risciacquo sistema di erogazione del latte**
- * Seguire le istruzioni sul display

Istruzioni animate

▷ Macchina per caffè

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Istruzioni

▷ Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte
pagina 80

7.5 Decalcificazione



Pericolo per la salute/ pericolo di irritazioni e ustioni

- Durante le operazioni di lavaggio e di decalcificazione, dall'erogatore fuoriesce liquido detergente caldo o la soluzione decalcificante.
 - I liquidi caldi possono irritare la pelle e con il calore sussiste il rischio di ustioni.
 - In caso di contatto volontario o involontario, i prodotti per la pulizia e il decalcificante possono essere dannosi per la salute.
- > Prima di avviare il processo di decalcificazione è necessario che la macchina per caffè sia completamente montata.
- > 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 6



Pericolo di ustione

- 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 6



- I prodotti per la cura 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 100

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 1100 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. 60 minuti.

Si raccomanda di non interrompere il processo in nessuna fase.

Per la decalcificazione occorrono:

- 2 flaconi di decalcificatore WMF (0,75 litri ognuno)
- 1 flacone d'acqua (0,75 litri)
- 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
- * Premere su **Decalcificazione**
- * Seguire le indicazioni sul display

▷ Menu principale

▷ Pulizia

▷ Decalcificazione

7.6 Lavaggi manuali

Codici d'ordinazione per il programma di pulizia WMF
 ➤ Accessori e pezzi di ricambio pagina 104

7.6.1 Lavare il pannello di comando (CleanLock)

Premendo su "CleanLock", inizia 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.



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza
 ➤ a partire da pagina 6



- Sussiste il rischio che durante il lavaggio si possano verificare graffi o striature.
- > Pulire il display solo con un panno umido. Non utilizzare alcun detergente.
- > Per il lavaggio usare dei panni morbidi.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
 ➤ a partire da pagina 100

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

- * Svuotare il cassetto raccogli fondi
Il piano tazza poggia sul cassetto raccogli fondi. Quando si svuota il cassetto raccogli fondi, reggere sempre il piano tazza.
- * Svuotare il cassetto raccogli fondi e sciacquarlo sotto acqua potabile corrente
- * Lavare con un panno umido
- * Asciugare e reinserire il cassetto raccogli fondi



- > Non esercitare troppa forza! Rischio di rottura.

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia
 ➤ a partire da pagina 100

7.6.3 Lavare la vasca di raccolta

Svuotare e pulire regolarmente la vasca di raccolta.

Una piccola quantità di acqua presente nella vasca di raccolta non è indice di perdite, ma è dovuta al sistema.

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

La vasca di raccolta deve essere pulita all'occorrenza.

- * Rimuovere il cassetto raccogli fondi
- * Rimuovere la vasca di raccolta e sciacquarla accuratamente con acqua potabile pulita
- * Asciugare e reinserire la vasca di raccolta
- * Posizionare il cassetto raccogli fondi



7.6.4 Lavare il serbatoio d'acqua

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



7.6.5 Lavare la vaschetta raccogligocce



Pericolo di scottature



- Nella vaschetta raccogligocce possono esserci dei liquidi caldi.
- Se la vaschetta raccogligocce, 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 raccogligocce.
 - > Reinserire con cura in modo da evitare la fuoriuscita involontaria di acqua.
 - > Prestare sempre attenzione al corretto alloggiamento della vaschetta raccogligocce.

- * Sollevare leggermente la vaschetta raccogligocce dalla parte esterna anteriore ed estrarla
- * Rimuovere la griglia e pulirla con la spazzola detergente
- * Lavare accuratamente la vaschetta raccogligocce
- * Pulire accuratamente lo scarico SteamJet e la copertura con la spazzola detergente compresa nella fornitura
- * Infine sciacquare la vaschetta raccogligocce e la griglia con acqua pulita
- * Asciugare la vaschetta raccogligocce e la griglia, assemblarla e reinserirla



Il lato inferiore della vaschetta raccogligocce e l'area del sensore della vaschetta raccogligocce, prima dell'inserimento devono essere asciutti. Il sensore si trova sulla destra sotto la vaschetta raccogligocce. Se quest'area è ancora umida, viene visualizzato il messaggio: "Svuotare la vaschetta raccogligocce".



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



IMPORTANTE

7.6.6 Lavare il corpo



- Sussiste il rischio che durante il lavaggio 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 il lavaggio usare dei panni morbidi.

- * Spegnerla la macchina per caffè dall'interruttore On/Off
- * Far raffreddare la macchina
- * Lavare l'alloggiamento della macchina per caffè già raffreddata con un panno umido
- * Asciugare con un panno di lana morbido

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

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.

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

7.6.7 Lavare manualmente lo scarico

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

7.6.8 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 6

All'occorrenza può essere pulita anche l'unità di infusione.

- * Tenere premuto il tasto On/Off fino a che la macchina non si spegne
- * Togliere la spina
- * Inserire il piano tazza nel cassetto raccogli fondi
- * Rimuovere il cassetto raccogli fondi
- * Rimuovere la vasca di raccolta
- * Rimuovere la vaschetta raccoglilogocce

A questo punto l'unità di infusione è accessibile.



Pericolo di ustione



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

ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



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

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

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



Figura 1



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
- * Tirare le molle verso l'esterno e premerle verso il basso

Così si sblocca lo scivolo di rabbocco.



Figura 3

- * Sollevare lo scivolo di rabbocco [1]
- * Lavare il filtro di infusione sotto acqua corrente o con un panno



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)

Fare attenzione alle guide.

Rimontare l'unità di infusione asciutta.

Ruotare la filettatura in alto dell'unità di infusione in senso orario (figura 3) fino a quando lo slingottatore rientra completamente.

- * Tenere premuto il dispositivo di blocco e reintrodurre l'unità di infusione fino indietro nel pozzetto verso la 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 raccogliocce



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 100



Figura 5



Filtro di infusione

IMPORTANTE

Osservare il capitolo dedicato alla garanzia

▷ a partire da pagina 100

7.6.9 Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte



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.

- * Eseguire un risciacquo del sistema di erogazione del latte
- * Rimuovere la copertura davanti agli erogatori
- * Rimuovere lo schiumatore del latte con l'ugello del vapore
- * Smontare la parti singole e sciacquarle accuratamente sotto acqua corrente calda
- * Pulire la guida nell'erogatore con un panno umido
- * Pulire i canali ed i collegamenti con la spazzola detergente compresa nella fornitura



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.

- * Mescolare 5 ml di detergente speciale WMF con 0,5 litri di acqua calda
 - * Immergere le parti singole, anche la spazzola detergente, nel liquido detergente preparato
- Tutti i pezzi devono essere completamente coperti dalla soluzione detergente.*



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6

Istruzioni animate

▷ Macchina per caffè

▷ Menu principale ▷ Pulizia

▷ Istruzioni



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6

Informazioni

All'occorrenza anche il tubicino di aspirazione del latte deve essere immerso nel liquido detergente. Seguire le istruzioni.

Inserire il tubicino di aspirazione del latte

▷ Descrizione in basso

- * Dopo 5 ore lavare bene tutti i pezzi con una spazzola
- * Sciacquare tutte le parti accuratamente con acqua potabile pulita



Pericolo per la salute/igiene

- > Il fregio sull'erogatore all'occorrenza può essere smontato e pulito.



Pericolo di ustione/ pericolo di scottature



- L'ugello del vapore senza schiumatore del latte può emettere del vapore caldo.



- > Non montare mai l'ugello del vapore senza schiumatore del latte.

- * Assemblare lo schiumatore del latte
Per l'assemblaggio inumidire e non ingrassare le parti.
- * Assemblare le parti e premere forte
- * Inserire nuovamente lo schiumatore del latte nell'erogatore

Pulire il tubicino di aspirazione del latte

- * Immergere un'estremità del tubicino di aspirazione del latte verso le altre parti nella soluzione detergente
- * 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.
Tutti i pezzi devono essere completamente coperti dalla soluzione detergente.*



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6



Istruzioni per "Pulire il tubicino di aspirazione del latte"

▷ Istruzioni
pagina 39

7.6.10 Lavare il miscelatore

La frequenza del lavaggio dipende dalla polvere utilizzata.

- * Eseguire un risciacquo del miscelatore
- * Aprire lo sportellino
- * Tirare in avanti, dal manico, la vaschetta del miscelatore
- * Sollevare leggermente la vaschetta del miscelatore affinché possa defluire l'acqua residua stagnata
- * Rimuovere il tubo del miscelatore dalla vaschetta del miscelatore verso lo scarico e rimuovere dalla guida

È ora visibile l'elica del miscelatore.

- * Lavare l'elica con un panno
- * Separare le due parti che compongono la vaschetta del miscelatore
- * Lavare entrambe le parti e il tubo del miscelatore sotto acqua calda corrente
- * Lasciare asciugare completamente tutti i pezzi

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

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



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.
 - > Fissare il tubo del miscelatore alla vaschetta del miscelatore

Istruzioni animate

- ▷ Macchina per caffè
- ▷ Menu principale
- ▷ Pulizia
- ▷ Istruzioni



⚠ ATTENZIONE

Osservare il capitolo dedicato alla sicurezza

▷ a partire da pagina 6

7.6.11 Lavare il contenitore per i chicchi

I contenitori di chicchi di caffè montati fissi 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**

* Premere brevemente il tasto On/Off (ca. 1 secondo)

La macchina per caffè si spegne.

* Togliere la spina

* Rimuovere i coperchi dei contenitori per chicchi, svuotarli e pulirli con un panno umido

* Lasciare asciugare completamente i contenitori per chicchi di caffè

* Riempire nuovamente i contenitori per chicchi e chiudere con i coperchi

Ampliamento dei contenitori per chicchi (opzionale)

- * Sbloccare l'ampliamento
- * Rimuovere l'ampliamento verso l'alto
- * Pulire l'ampliamento accuratamente con un panno umido e far asciugare
- * Posizionare l'ampliamento e bloccarlo

7.6.12 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.



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**

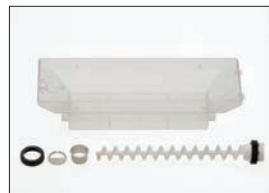
- * Premere brevemente il tasto On/Off (ca. 1 secondo)

La macchina per caffè si spegne.

- * Togliere la spina
- * Rimuovere il coperchio del contenitore per le polveri
- * Tirare la protezione nel contenitore per le polveri e sbloccare in questo modo il contenitore
- * Rimuovere il contenitore delle polveri, svuotarlo e pulirlo con un panno umido
- * Svitare la ghiera anteriore e posteriore
- * Estrarre la vite del porzionatore e rimuovere il coperchio di scarico
- * Pulire accuratamente il contenitore con un panno umido



- * Pulire le parti singole della vite del porzionatore accuratamente con la spazzola detergente compresa nella fornitura
- * Lasciare asciugare completamente il contenitore delle polveri e le singoli parti
- * Rimontare e riposizionare la vite del porzionatore fissandola con le ghiere



*Porzionatore con singoli componenti
Vite del porzionatore*



Prestare attenzione alla posizione corretta del coperchio di scarico.

IMPORTANTE

- * Riempire il contenitore delle polveri e riposizionare i coperchi
- * Chiudere il dispositivo di bloccaggio

Ampliamento del contenitore delle polveri (opzionale)

- * Sbloccare l'ampliamento
- * Rimuovere l'ampliamento verso l'alto
- * Pulire l'ampliamento accuratamente con un panno umido e far asciugare
- * Posizionare l'ampliamento e bloccarlo

8 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 61*

Utilizzare esclusivamente i detergenti raccomandati dalla WMF.

*Osservare il capitolo dedicato alla pulizia,
▷ a partire da pagina 65*



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

CONSIGLIO

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

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

Suggerimento:

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

Conservate il latte in frigorifero!

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

Il latte dovrebbe avere all'inizio dell'esercizio una temperatura di circa 6-8 °C.

In base all'impostazione da un litro di latte si ottengono circa 20 cappuccini.

WMF offre varie possibilità di refrigerazione (ad esempio il frigo WMF oppure il raffreddalatte WMF).

Concetto di pulizia HACCP

Mese _____ Anno _____

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

Fasi di pulizia:

Quotidiana

1. Lavaggio di spegnimento
▷ Si avvia automaticamente con lo spegnimento della macchina
Il risciacquo del sistema di erogazione del latte e del miscelatore fanno parte del lavaggio di spegnimento.
2. Lavare il pannello di comando, il cassetto raccogli fondi, la vaschetta raccogli gocce e l'alloggiamento
▷ Istruzioni per l'uso, Capitolo Pulizia

Settimanale

3. Lavaggio del sistema
4. Lavare manualmente il miscelatore ed il sistema di erogazione del latte
Lavare il serbatoio d'acqua

Regolare

5. Lavare i contenitori dei prodotti (chicchi/polvere)
Lavare gli erogatori e l'unità di infusione
▷ Istruzioni per l'uso, Capitolo Pulizia

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

Data	Fasi di pulizia					Firma
	Ora					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 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 si basa sulla durata d'uso e viene visualizzato sul display.

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.

9.1 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 90

Decalcificazione
▷ Software ▷ Pulizia
▷ Decalcificazione
pagina 71

Messaggi manutenzione
▷ Messaggi e indicazioni
pagina 90

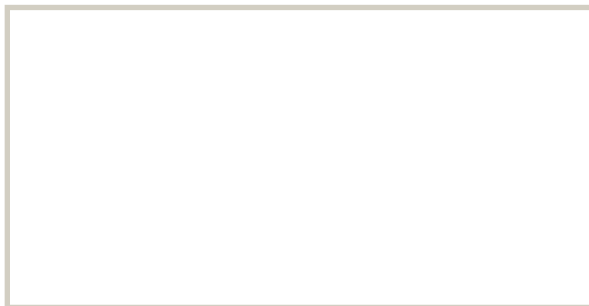
9.2 Servizio di assistenza WMF

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

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)

Importante!

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



10 Messaggi e indicazioni

10.1 Messaggi per l'uso

Aggiungere chicchi di caffè

- * Rabboccare il contenitore dei chicchi (tenendo presente l'indicazione)
- * Verificare:
 - I chicchi di caffè non scorrono
- * Mescolare con un grande cucchiaino e confermare con 
- * Eseguire la "Calibrazione del messaggio di vuoto chicchi"

Calibrazione messaggio di vuoto chicchi
▷ Software
pagina 59

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

Informazioni

Per le macchine per caffè con collegamento idraulico fisso consigliamo l'utilizzo del filtro bestmax V.

Chiamare il servizio assistenza WMF

Indicazione del codice errore

Messaggi di errore e guasti
▷ pagina 91

Messaggio di servizio

Servizio manutenzione dopo il messaggio sul display.

- * Chiamare il servizio assistenza WMF

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

10.2 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 1100 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 .

- * Premere su 

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



Il tasto On/Off reagisce dopo ca. 1 secondo e la macchina per caffè si spegne.

Per risolvere il guasto, ad esempio quando si blocca il software, premendo a lungo il tasto On/Off è possibile disattivare l'unità di comando.

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 77
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	<i>Tra ognuno dei seguenti passaggi, spegnere e riaccendere la macchina per caffè. Se l'errore non è risolto, eseguire il passaggio successivo.</i> * Lavare l'unità di infusione ▷ Pulizia ▷ Lavare l'unità di infusione, pagina 77 * Impostare una finezza di macinazione più grossa ▷ Impostazioni varie ▷ Impostazione della finezza di macinazione, pagina 64 * Ridurre la qualità ▷ Software ▷ Ricette, pagina 43 * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
162	Errore acqua: durante il lavaggio	<i>Tra ognuno dei seguenti passaggi, spegnere e riaccendere la macchina per caffè. Se l'errore non è risolto, eseguire il passaggio successivo.</i> * Lavare l'unità di infusione ▷ Pulizia ▷ Lavare l'unità di infusione, pagina 77 * Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF

Codice errore	Designazione dell'errore	Indicazione operativa
163	Errore acqua: preriscaldamento	<i>Tra ognuno dei seguenti passaggi, spegnere e riaccendere la macchina per caffè. Se l'errore non è risolto, eseguire il passaggio successivo.</i> ✱ Lavare l'unità di infusione ▷ Pulizia ▷ Lavare l'unità di infusione, pagina 77 ✱ Se l'errore non è risolto, contattare il servizio assistenza WMF
186	Caldaia a vapore: livello	<i>L'erogazione è temporaneamente bloccata.</i> ✱ Accertarsi che il cassetto raccogli fondi sia inserito correttamente ✱ Spegner e riaccendere la macchina per caffè ✱ Accertarsi che il serbatoio d'acqua sia pieno
188	Errore riscaldamento: sovratemperatura caldaia a vapore	✱ 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
9516 9517	Macinino destro bloccato Macinino sinistro bloccato 	✱ Spegner la macchina per caffè ✱ Togliere la spina ✱ Rimuovere i coperchi dei contenitori per chicchi ✱ Svuotare i contenitori per 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, vedi figura) ✱ Riempire i contenitori per chicchi ✱ Riposizionare i coperchi dei contenitori per chicchi ✱ Accendere la macchina per caffè ▷ Pulizia ▷ Lavare il contenitore per i chicchi, pagina 83 In caso di un frequente verificarsi del guasto: ✱ Regolare la finezza di macinazione su un livello più grossolano ▷ Impostazioni varie ▷ Impostazione della finezza di macinazione, pagina 64 

10.3 Errore senza messaggio di errore

Tipo di errore	Indicazione operativa
• Nessuna erogazione di acqua calda, nonostante ci sia acqua nel cassetto raccogli fondi	* Lavare l'erogatore di acqua bollente * 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 84 * Svuotare la polvere * Ruotare manualmente la vite fino a quando è stata rimossa tutta la polvere * All'occorrenza sciacquare con acqua * (Far) asciugare completamente
• Erogazione del caffè diversa a destra/sinistra	* Lavare l'erogatore del caffè ▷ Software ▷ Istruzioni ▷ Scarico caffè, pagina 39
• Impossibile erogare latte/schiuma di latte nonostante ci sia latte nel contenitore	* Verificare che il tubicino di aspirazione del latte non sia piegato né schiacciato * Accertarsi che venga utilizzato l'ugello del vapore adatto * Posare correttamente il tubicino di aspirazione del latte * Lavare l'erogatore del latte * Aggiungere latte * Verificare se il raffreddalatte è congelato
• Schiuma di latte non regolare	Colore Temperatura del latte
	• verde (Standard) latte a temperatura ambiente (16 fino a max. 22 °C) • arancione (Accessorio) latte freddo (fino a max. 10 °C) Se l'errore non è risolto ▷ Uso ▷ Collegare l'erogatore del latte, pagina 24 ▷ Sistema ▷ Latte e schiuma ▷ Temperatura della scorta di latte, pagina 56

Tipo di errore	Indicazione operativa
• Erogazione schiuma di latte schizza troppo • Latte troppo caldo	* Controllare se il sistema di erogazione del latte è stato pulito * Lavare il sistema di erogazione del latte ▷ Pulizia ▷ Lavare il sistema di erogazione del latte, pagina 80 * Controllare se il latte utilizzato è sufficientemente refrigerato * Usare l'ugello del latte verde
• 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 ▷ Descrizione intervalli di lavaggio, pagina 67 ▷ Pulizia ▷ Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte, pagina 80 * Regolazione meno polvere * Impostare più acqua
• Viene visualizzato il messaggio "Svuotare la vaschetta raccogliocce" nonostante la vaschetta raccogliocce sia già vuota.	Il lato inferiore della vaschetta raccogliocce e l'area del sensore della vaschetta raccogliocce, prima dell'inserimento devono essere asciutti. Il sensore si trova sulla destra sotto la vaschetta raccogliocce. Se quest'area è ancora umida, viene visualizzato il messaggio: "Svuotare la vaschetta raccogliocce".
• 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

11 Sicurezza e garanzia

11.1 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.

Punto di installazione

- Il punto 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 100

Condizioni di utilizzo e d'installazione

▷ a partire da pagina 13

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 utilizzare un filtro dell'acqua, al fine di prevenire danni alla macchina per caffè dovuti a 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 un periodo di inutilizzo di più settimane, vi consigliamo di effettuare il programma di lavaggio automatico almeno due volte, prima di mettere nuovamente in funzione la macchina.

*Lavaggio del sistema
▷ Programmi di lavaggio
pagina 68*

11.2 Direttive

Produttore: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

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 Group 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 (UE) 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 nazionali.

L'apparecchio è soggetto all'ordinanza sui rottami metallici elettronici (direttiva WEEE 2012/19/EU) 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 89*

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

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

*Detergente speciale WMF
▷ Accessori e pezzi di ricambio
pagina 104*

11.4 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 13

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 88

Appendice: Dati tecnici

Dati tecnici macchina per caffè

Misure esterne	Larghezza 325 mm Profondità 561 mm Altezza alloggiamento 460 mm Altezza incl. display 500 mm Altezza incl. estensione del contenitore 556 mm
Contenitore per chicchi Contenitore delle polveri	ca. 550 g; con ampliamento opzionale ca. 1 100 g ⁽¹⁾ ca. 450 g.; con ampliamento ca. 800 g ⁽²⁾
Peso a vuoto	24–28 kg (a seconda dell'equipaggiamento)
Alimentazione idraulica	Collegamento tubo 3/8 pollici al rubinetto principale e filtro con una larghezza delle maglie da 0,08 mm. Almeno 0,2 MPa (2 bar) pressione di flusso a 2 l/min. Massimo 0,6 MPa (6 bar). Massima temperatura della mandata 35 °C. Usare il kit di tubicini forniti insieme alla nuova macchina per caffè e/o con il nuovo filtro dell'acqua. Non utilizzare più i vecchi kit di tubicini.
Qualità acqua	Con acqua potabile che presenta una durezza carbonatica superiore a 5°dKH, occorre utilizzare un filtro dell'acqua.
Tubo scarico acqua (opzionale)	Tubo di almeno DN 19, pendenza minima 2 cm/m
Volume serbatoio d'acqua	ca. 4,5 l
Utilizzo in altezza oltre il s/m	<2 000 m
Potenza nominale	1,9–2,3 kW
Alimentazione di tensione	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Illuminazione	LED class 1
Tipo di protezione	IP X0
Classe di protezione	
Livello di pressione acustica (Lpa)	<70 dB(A) ⁽³⁾

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⁾ 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).

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.
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.

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 a cura dell'utente deve essere realizzato conformemente all'attuale norma IEC 364 (DIN VDE 0100). 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).

Appendice: Accessori e pezzi di ricambio

Quantità	Unità	Designazione	Cod. di ordinazione	Equipaggiamento
Erogatore caffè/Erogatore latte/Erogatore Ciocco/Lancia del latte				
1	Pezzo	Erogatore caffè coperchio	33 4055 0000	tutti
1	Pezzo	Erogatore caffè doppio bicchiere	33 4054 8000	tutti
1	Pezzo	Erogatore miscelatore Ciocco (Tubo flessibile)	33 4054 0000	Contenitore delle polveri
1	Pezzo	Angolare per collegamento latte a destra	33 4085 3000	Basic Milk
1	Pezzo	O-Ring (Scarico Basic-Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	Pezzo	Lancia del latte	33 2914 9000	Basic Milk
1	Pezzo	Spazzola per la pulizia della lancia del latte	33 4136 8000	Basic Milk
Cassetto raccogli fondi di caffè				
1	Pezzo	Cassetto raccogli fondi	33 2915 2000	tutti
1	Pezzo	Parte scorrevole cassetto raccogli fondi	33 2633 9000	Scarico fondi da banco
Collegamento idraulico fisso, scarico				
1	Pezzo	Kit acqua fissa	03 1198 6001	Acqua fissa
1,5	Metro	Tubo di scarico	00 0048 0042	Acqua fissa
Accessori/pezzi di ricambio				
1	Metro	Tubicino di aspirazione del latte	00 0048 4948	Basic Milk
1	Pezzo	Attacco latte	33 40 89 5000	Basic Milk
1	Pezzo	Adattatore del tubo flessibile Click&Clean	33 2427 5000	Basic Milk
1	Pezzo	Schiumatore camera di aspirazione verde	33 4089 7100	Basic Milk
1	Pezzo	Schiumatore camera di aspirazione arancione	33 4089 7000	Basic Milk
1	Pezzo	Attacco camera di aspirazione	33 4054 1000	
1	Pezzo	O-Ring (Pistone di frizione)	33 7006 5190	tutti
1	Pezzo	Multitool	33 7007 1261	tutti
Contenitore per chicchi/contenitore per prodotto				
1	Pezzo	Coperchio per contenitore chicchi	33 4051 0000	tutti
1	Pezzo	Coperchio per contenitore polveri	33 4051 0000	Ciocco
1	Pezzo	Contenitore delle polveri senza coperchio	33 2916 5000	tutti

Quantità	Unità	Designazione	Cod. di ordinazione	Equipaggiamento
Unità di infusione				
1	Pezzo	Unità di infusione	33 2893 0399	tutti
1	Pezzo	O-Ring (Mandata acqua)	33 0394 4100	Acqua fissa
1	Pezzo	O-Ring (Erogazione caffè)	33 0398 4000	tutti
Vaschetta raccogliocce/griglia				
1	Pezzo	Vaschetta raccogliocce con SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
Serbatoio d'acqua				
1	Pezzo	Serbatoio d'acqua	33 4057 9000	tutti
1	Pezzo	Coperchio del serbatoio d'acqua	33 4059 1000	tutti
1	Pezzo	O-Ring (Serbatoio d'acqua)	33 0396 1000	tutti
Filtro anticalcare/filtro dell'acqua				
1	Pezzo	Filtro dell'acqua bestmax V (set completo)	03 9333 0001	Acqua fissa
1	Pezzo	Cartuccia di ricambio per filtro dell'acqua	33 2426 5000	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 1100 S	33 4097 3050	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
2	Bottiglia	Decalcificatore liquido	33 2321 2000	tutti
1	Pezzo	Pulitore	33 0350 0000	tutti
1	Pezzo	Spazzola	33 2408 0000	tutti
1	Tubetto	"Grasso per anelli di tenuta" WMF Molykote	33 2179 9000	tutti

Indice

A

Accendere la macchina per caffè 22
Accessori e pezzi di ricambio 104
Aggiornamento firmware 61
Aggiunte 43
Alimentazione idraulica 101
Ampliamento dei contenitori per chicchi (opzionale) 84
Animazioni 39
Annotazione sulla ricetta 46
Antigelo 60
Archivia ricette 40
Avvertenze di sicurezza generali 6
Avvertenze di sicurezza per la pulizia 65
Avvertenze di sicurezza per l'uso 22

B

Basic Steam 26
Bevande 40
Bevande: Caratteri maiuscoli 58

C

Caffè con polvere di caffè 30
Calibrazione messaggio di vuoto chicchi 59
Calibrazione touch 57
Campi comando menu 35
Campi di selezione (opzionale) 23
Campi sul display Pronta all'uso 34, 36
Campo barista 47
Campo barista - intensità del caffè 36
Campo menu 15, 48
Campo messaggi 15
Campo preriscaldamento 15, 36, 48
Campo SteamJet 15, 37
Carica dati 61
Carica lingua 61
Carica ricette 40, 60
Carica simboli tazze 60
Cassetto raccogli fondi 31
CleanLock 39
Collegamento idraulico fisso 33
Collegare l'erogatore del latte 24
Componenti lavabili in lavastoviglie 68
Concetto di pulizia HACCP 86
Condizioni di utilizzo e d'installazione 13
Contatori 53
Conteggio 53
Contenitore per chicchi/contenitore delle polveri 29

D

Dati tecnici 101
Dati tecnici macchina per caffè 101
Decalcificazione 39, 52, 71
Descrizione 34
Descrizione layout tasti 55
Direttive 98
Diritti di garanzia 100
Diritti PIN 54
Disimballo 19

Display 56
Display Pronta all'uso 15, 36
Dispositivi di sicurezza 6
Distanze di montaggio 102
Distributori automatici 53
Durezza carbonatica 58

E

Eco-Mode 59, 62
Elementi di comando 47
Erogatore Ciocco 15
Erogazione acqua bollente 26
Erogazione del latte 25
Erogazione di bevande 23
Erogazione multipla 41
Erogazione schiuma di latte 25
Erogazione test 40
Errore senza messaggio di errore 94
Esporta i contatori 61
Esportazione HACCP 61

F

Fattore Decaf 51
Filtro dell'acqua 39, 52, 58
Freeflow 42
Funzione S-M-L 41, 50
Funzioni menu principale 35

G

Glossario 17
Grandezza tazza 49

I

Illuminazione 56
Impostazione della finezza di macinazione 64
Impostazioni (impostazioni di base) 20
Impostazioni varie 64
Indicazione dei pezzi della macchina per caffè 14
Info 52
Interruzione bevanda 23, 51
Intervallo di lavaggio 67
Introduzione manuale 30
Introduzione pastiglie 30
Istruzioni 39

L

Lancia del latte 25
Latte e schiuma 56
Lavaggi manuali 73
Lavaggio del sistema 38, 68, 69
Lavare il cassetto raccogli fondi 73
Lavare il contenitore delle polveri 84
Lavare il contenitore per i chicchi 83
Lavare il corpo 76
Lavare il miscelatore 82
Lavare il pannello di comando (CleanLock) 73
Lavare il serbatoio d'acqua 74
Lavare la vasca di raccolta 74
Lavare la vaschetta raccogli gocce 75

Lavare l'unità di infusione 77
Lavare manualmente il sistema di erogazione del latte 80
Lavare manualmente lo scarico 76, 80
Layout tasti 49
Lingua 63
Livello di qualità 45
Luminosità del display 57

M

Manutenzione 88
Manutenzione e decalcificazione 88
Messaggi di errore e guasti 91
Messaggi e indicazioni 90
Messaggi per l'uso 90
Messaggi sul display 35
Messa in funzione 18
Modalità self-service 47
Modificare le ricette 43
Multitool 64

N

Non rispondiamo nei seguenti casi: 100

O

Obblighi dell'utente 99
Opzioni d'uso 47
Ora/Data 55

P

Pericoli per la macchina per caffè 96
PIN conteggio 54
PIN impostazioni 54
PIN lavaggio 54
Portata 21
Portata filtro 59
PostSelection 50
Potenza nominale 101
Preparativo per il trasporto 60
Preselezione bevande 51
Preselezione lingue 49
Presentazione 14
Programma di messa in funzione 20
Programmi di lavaggio 68
Pronta all'uso 34, 36
Protocollo 52
Pulizia 38, 52, 65
Punto di installazione 19

Q

Qualità acqua 101
Qualità del caffè 45
Quantità d'acqua 44
Quantità di riempimento 41, 49
Quantità di riempimento S-M-L 41
Quantità latte 44
Quantità polvere caffè 44

R

Riduci luminosità 57
Rilevare la durezza dell'acqua 21

Riscaldare le bevande 27
Risciacquo automatico del sistema di erogazione el latte 59
Risciacquo di spegnimento 59
Risciacquo miscelatore 38, 70
Risciacquo sistema di erogazione del latte 38, 70

S

Salva ricette 60
Salvataggio dati 61
Scaldatazze 37
Scarico 15
Scarico caffè 15
Scarico del latte 15
Scarico fondi da banco (opzionale) 31
Schiumare il latte 28
Scorta aggiunte di fabbrica 43
Segnalazione errore 48
Segni e simboli utilizzati nelle istruzioni per l'uso 16
Segni utilizzati nelle istruzioni per l'uso 16

Self-service 47
Sensore vaschetta raccogliocce 32
Servizio di assistenza 52
Servizio di assistenza WMF 89
Sfondo display 57
Sicurezza 6
Sistema 56
Software 34
Sostituzione dell'infusore 39
Sostituzione filtro (opzionale) 39
Spegnimento 33
Start-Stop 42
Start-Stop-Freeflow 42
Stato layout tasti (timer) 55
SteamJet 48
Struttura attuale ricetta 43
Superficie di appoggio 102

T

Tasti bevanda 36
Tasti S-M-L 23
Temperatura 59

Testo e immagine 46
Timer 52, 55
Tipo di dosaggio 42

U

Ugello del latte 24
Ultima erogazione 52
USB 60
Uso 22
Uso conforme 12

V

Vaschetta raccogliocce 32
Vassoio tazze 29
Visualizzazione evento 57



Il vostro servizio di assistenza WMF:

© 2017 WMF Group 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.

03.08.2017

1100S