

Manual de instruções



Máquina de café

1100S

Português

01.01.001

Parabéns pela aquisição de sua máquina de café WMF.

A máquina de café WMF 1100 S é uma máquina completamente automática de xícaras individuais para espresso, café crême, cappuccino, café com leite, latte macchiato, espuma de leite e água quente. Com o recipiente de pó opcionalmente disponível, a WMF 1100 S pode preparar chocolate quente com leite ou espuma de leite.



Seguir o manual de instruções



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



CUIDADO

Respeitar os sinais e símbolos do manual de instruções
▷ página 16

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6



Perigo de vida devido a choque elétrico



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



AVISO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6



Condições de utilização e instalação

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

IMPORTANTE

Dados técnicos
▷ a partir da página 105

Manutenção
▷ a partir da página 91

1	Segurança	6
1.1	Instruções de segurança gerais	6
1.2	Utilização prevista	12
1.3	Condições de utilização e instalação	13
2	Apresentação	14
2.1	Designação das peças da máquina de café	14
3	Colocação em funcionamento	18
3.1	Local da instalação	19
3.2	Desembalar	19
3.3	Programa de colocação em funcionamento	20
4	Utilização	22
4.1	Instruções de segurança em relação a utilização	22
4.2	Ligar a máquina de café	22
4.3	Preparação de bebidas	23
4.4	Ícones de seleção (opcionais)	23
4.5	Ícones especiais (opcionais)	23
4.6	Ligar o fornecimento de leite	24
	Bocal do leite	24
	Com o resfriador de leite da WMF	24
	Lança de leite (opcional)	25
4.7	Saída de leite ou espuma	25
4.8	Saída de água quente	26
4.9	Basic Steam (opcional)	26
4.10	Mesa de xícaras	29
4.11	Recipiente dos grãos/recipiente de pó	29
4.12	Abertura de inserção manual	30
4.13	Gaveta de borras	31
4.14	Depósito de borras de balcão (opcional)	31
4.15	Coletor de gotas	32
4.16	Conexão à rede de abastecimento de água (opcional)	33
4.17	Desligar a máquina de café	33
5	Software	34
5.1	Visão geral	34
	Operacionalidade da máquina	34
	Ícones do display Operacionalidade da máquina	34
	Funções do menu principal	35
	Ícones de controle por menu	35
5.2	Operacionalidade da máquina	36
5.2.1	Ícones do display Operacionalidade da máquina	36
	Botões de bebida	36
	Ícone Enxágue de aquecimento	36
	Ícone Barista – intensidade do café	36
5.2.2	Aquecedor de xícaras SteamJet	37
5.3	Cuidados	38
	Limpeza do sistema	38
	Enxágue do misturador	38
	Enxágue do sistema de leite	38
	CleanLock	39
	Instruções	39
	Troca de filtro	39
	Descalcificação	40
	Cuidados do infusor	40

5.4	Bebidas	40
	Generalidades	40
	Quantidade total, preparação múltipla e tipo de doseamento	41
	Modificar receitas	43
	Texto e imagem	46
5.5	Opções de operação	47
	Elementos de comando	47
	Layout do teclado	50
	PostSelection	50
	Modo de visualização	50
	Descafeinado	51
	Pré-seleção de bebidas	51
	Fator Decaf	51
5.6	Informação	52
	Última preparação	52
	Temporizador	52
	Apoio técnico	52
	Cuidados	52
	Filtro e descalcificação	52
	Protocolo	52
5.7	Cálculo	53
	Contadores	53
	Equipamentos de venda	53
5.8	Direitos de PIN	54
	PIN de limpeza	54
	PIN de ajuste	54
	PIN de cálculo	54
5.9	Temporizador	55
	Hora/data	55
	Estado do layout do teclado	55
	Visão geral dos layouts do teclado	55
5.10	Sistema	56
	Leite e espuma	56
	Indicador de progresso	56
	Display e iluminação	56
	Bebidas Letras + Cor	58
	Filtro de água	58
	Eco-Mode	59
	Temperatura	60
	Enxágue de desligamento	60
	Enxágue automático do sistema de leite	60
	Calibragem do aviso de recipiente dos grãos vazio	60
	Sensor do coletor de gotas	61
	Proteção contra congelamento/proteção para transporte	61
	Dosador	61
	Função S-M-L	62
	Bluetooth (opcional)	62
5.11	USB	63
	Carregar receitas	63
	Carregar símbolos de bebidas	63
	Salvar receitas	63
	Salvar receitas em PDF	63
	Exportar contadores	64
	Exportação HACCP	64
	Cópia de segurança	64
	Carregar os dados	64
	Carregar idioma	64
	Atualização de firmware	64
	Recuperação	64

5.12	Eco-Mode	65
	Indicação Eco-Mode.	65
5.13	Idioma	66
6	Outros ajustes	67
6.1	Ajustar o grau de moagem	67
7	Cuidados	68
7.1	Instruções de segurança em relação a cuidados	68
7.2	Visão geral de intervalos de limpeza	70
7.3	Peças apropriadas para máquina de lavar louça	71
7.4	Programas de limpeza	71
	7.4.1 Limpeza do sistema	71
	7.4.2 Enxágue do misturador	73
	7.4.3 Enxágue do sistema de leite	73
7.5	Descalcificação	74
7.6	Limpezas manuais	76
	7.6.1 Limpar o painel de comando (CleanLock)	76
	7.6.2 Limpar a gaveta de borras (descarga direta de borras, opcional)	76
	7.6.3 Limpar a bandeja coletora	77
	7.6.4 Limpar o tanque de água	77
	7.6.5 Limpar o coletor de gotas	78
	7.6.6 Limpar a caixa	79
	7.6.7 Limpar manualmente a saída	79
	7.6.8 Limpar a câmara de infusão	80
	7.6.9 Limpar manualmente o sistema de leite	83
	7.6.10 Limpar o misturador	85
	7.6.11 Limpar o recipiente dos grãos	86
	7.6.12 Limpar o recipiente de pó	87
8	Conceito de limpeza HACCP	89
9	Manutenção e descalcificação	91
9.1	Manutenção	91
9.2	Apoio técnico WMF	92
10	Mensagens e indicações	93
10.1	Mensagens de utilização	93
10.2	Mensagens de erro e anomalias	94
10.3	Falhas sem mensagens de erro	97
11	Segurança e responsabilidade	99
11.1	Perigos para a máquina de café	99
11.2	Diretivas	101
11.3	Deveres do proprietário	102
11.4	Direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal	103
	Anexo: Dados técnicos	105
	Dados técnicos da máquina de café	105
	Anexo: Acessórios e peças de reposição	108
	Índice remissivo	110

1 Segurança



Utilização incorreta

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

 **AVISO**

1.1 Instruções de segurança gerais

Perigos para o usuário

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



- > Antes do uso, leia cuidadosamente o manual de instruções.



- > Nunca toque em peças quentes da máquina.



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

 **CUIDADO**



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



- > Sob vigilância constante, este aparelho pode ser operado por crianças com mais de oito anos de idade e também por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e/ou conhecimento, depois de terem sido instruídas relativamente à utilização do aparelho e compreenderem os perigos daí resultantes.
- > O aparelho não é um brinquedo.
- > A limpeza e os trabalhos de manutenção a cargo do usuário não podem ser realizados por crianças.

⚠ CUIDADO

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



Perigo de vida devido a choque elétrico



- Existe perigo de vida ao intervir no interior da máquina de café devido à tensão de rede!
 - > Nunca abra a caixa.
 - > Nunca desaperte os parafusos, nem remova peças da caixa.
 - > Nunca use um cabo de conexão à rede danificado.
 - > Evite causar danos no cabo de conexão à rede. Não dobre nem entale o cabo.
 - > Jamais mergulhe o conector da rede em água ou outros líquidos, nem jogue água ou outros líquidos sobre o conector da rede. Mantenha o conector da rede sempre seco.

 **AVISO**



**Perigo de queimadura/
perigo de escaldadura**

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

⚠ CUIDADO

Perigo de lesão

- É sobretudo o cabelo comprido que pode ficar enredado na cabeça do moedor de café e, assim, ser puxado para dentro da máquina de café.
 - > Sempre proteja os cabelos com uma rede.
-

⚠ CUIDADO



Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



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

 **CUIDADO**



Risco para a saúde

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

 **CUIDADO**

**Risco para a saúde**

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

⚠ CUIDADO**Risco para a saúde/
perigo de irritação e escaldadura**

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

⚠ CUIDADO



Perigo de escorregamento

 **CUIDADO**



- Podem sair líquidos da máquina de café em caso de utilização incorreta ou de erros. Estes líquidos podem criar o perigo de escorregamento.
- > Verifique regularmente a estanqueidade da máquina de café, procurando eventuais fugas de água.

1.2 Utilização prevista



Utilização incorreta

 **AVISO**

- Uma utilização incorreta da máquina poderá representar perigo de lesão.
- > A utilização prevista é a única adequada para a máquina de café.

A WMF 1100 S é adequada para preparar bebidas com café e/ou leite e/ou em pó (p. ex., chocolate ou topping) em recipientes adequados. Este aparelho é destinado ao uso comercial nos ramos de hotelaria, gastronomia ou estabelecimentos semelhantes. O aparelho pode ser instalado em locais de autoatendimento, se houver uma pessoa responsável no local durante o funcionamento. O aparelho pode ser utilizado em lojas, escritórios ou ambientes de trabalho semelhantes, hotéis, motéis ou pensões, e operado por pessoas não especializadas ou clientes.

O uso do aparelho está ainda sujeito ao presente manual de instruções. Qualquer outra utilização será considerada como imprópria. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

A WMF 1100 S nunca pode ser usada para esquentar nem preparar líquidos que não sejam café, água quente (bebidas, limpeza) ou leite (refrigerado, pasteurizado, homogeneizado, UHT).

1.3 Condições de utilização e instalação



Risco de incêndio/acidente

- > A utilização e as condições de instalação devem ser sempre respeitadas.
- > As condições de utilização e instalação mencionadas nos Dados técnicos devem ser sempre respeitadas.

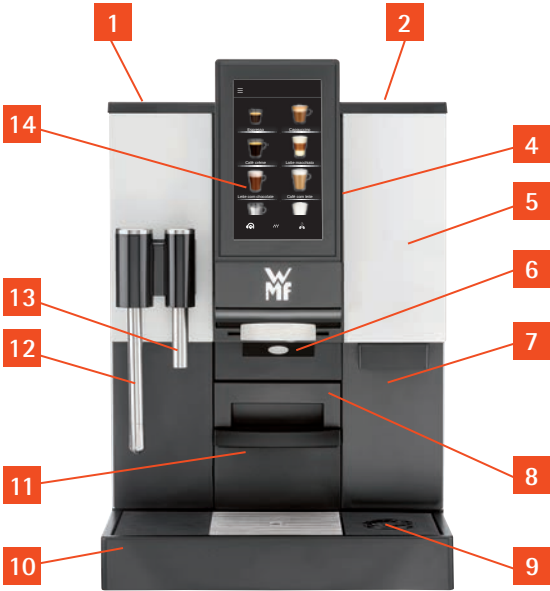
⚠ AVISO

*Dados técnicos
▷ a partir da
página 105*

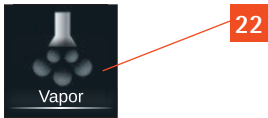
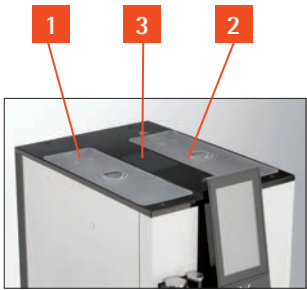
O proprietário da máquina deve se encarregar dos trabalhos no local para conexão elétrica, ligação ao sistema de abastecimento de água e saneamento. Estes devem ser realizados por instaladores autorizados, respeitando as normas gerais, nacionais e locais. O apoio técnico da WMF somente poderá estabelecer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

2 Apresentação

2.1 Designação das peças da máquina de café



Display



- 1** Recipiente dos grãos
- 2** Segundo recipiente dos grãos ou de pó (Chocolate ou Topping, ou recipiente de pó duplo) (opcional)
- 3** Abertura de inserção manual/abertura de inserção de pastilhas
- 4** Botão ON/OFF
- 5** Porta
- 6** Saída de bebidas (café, leite e chocolate)
- 7** Tanque de água
- 8** Mesa de xícaras
- 9** Aquecedor de xícaras SteamJet
- 10** Coletor de gotas removível com grelha de gotas
- 11** Gaveta de borras
- 12** Saída de vapor
- 13** Saída de água quente
- 14** Display tátil para botões de bebida e configurações

Display Operacionalidade da máquina

- 15** Ícone Menu (abre o menu principal)
- 16** Indicação Eco-Mode
- 17** Ícone de mensagem
- 18** Ícone Barista
- 19** Quantidade total
- 20** Ícone Enxágue de aquecimento
- 21** Ícone SteamJet
- 22** Botão de vapor no ícone de bebida

Sinais e símbolos do manual de instruções



Instruções de segurança em relação a danos pessoais

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

AVISO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



Instruções de segurança em relação a danos pessoais

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

CUIDADO

Instruções de segurança em relação
a utilização
▷ página 22

Instruções de segurança em relação
a cuidados
▷ página 68

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



Choque elétrico



Vapor quente



**Perigo de
esmagamento**



**Superfícies
quentes**



**Perigo de
escorregamento**



Indicações relativas a danos materiais

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

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

Dados técnicos
▷ a partir da página 105



Nota/Dica

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

NOTA

DICA

Glossário

Termo	Explicação
•	• Enumerações, possibilidades de seleção
✱	✱ Passos de trabalho individuais
<i>Texto em itálico</i>	<i>Descrição do estado da máquina de café e/ou explicações de passos executados automaticamente.</i>
Barista	Preparador profissional de café
Bebidas em pó	Por exemplo: chocolate ou topping
Capacidade	Por exemplo: capacidade do filtro de água em litros
Chocolate	Chocolate quente
Decaf	Café descafeinado
Descarga direta de borras	▷ Depósito de borras de balcão, página 31
Dureza de carbonato	Indicação em °dKH. A dureza da água é uma medida indicadora do calcário dissolvido na água.
Enxágue	Limpeza intermediária
Extras	Componentes de uma receita para uma bebida, por exemplo, café, leite, espuma de leite, chocolate.
Modo self-service	Self-service de clientes
Pré-infusão	O café é umedecido e esquentado pouco antes de preparado para libertar seu aroma com mais intensidade.
Prensagem	Prensagem automática do pó de café antes da preparação.
Preparação de bebidas	Preparação de café, água quente ou bebidas em pó
Saída de café	Saída dupla
Sistema de leite	Saída individual, espumador de leite, adaptador do espumador de leite, bocal de vapor e mangueira do leite
Sistema do misturador	Módulo completo, misturador com dosador para bebidas em pó
Torneira principal	Válvula de corte de água, válvula angular

3 Colocação em funcionamento

(Para a primeira colocação em funcionamento após o fornecimento de fábrica)



Seguir o manual de instruções



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



CUIDADO

Respeitar os sinais e símbolos do manual de instruções

▷ página 16

Observar o capítulo Segurança

▷ a partir da página 6



Perigo de vida devido a choque elétrico



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



AVISO

Observar o capítulo Segurança

▷ a partir da página 6



Condições de utilização e instalação

Observe o manual de instruções.

IMPORTANTE

Dados técnicos

▷ a partir da página 105

3.1 Local da instalação



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

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

Dados técnicos
▷ a partir da página 105

3.2 Desembalar



- > O material de embalagem da caixa contém acessórios. Não os jogue fora.
- > O tanque de água e a gaveta de borras contém peças acessórias. Retire as peças acessórias antes da colocação em funcionamento, e limpe completamente a gaveta de borras e o tanque de água.
- > Verifique se a máquina de café está intata. Se tiver dúvidas, não ligue a máquina de café e comunique ao apoio técnico da WMF.
- > Guarde a embalagem original para uma eventual devolução.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

Acessórios e nomes das peças
da máquina de café
▷ página 14

Dados técnicos
▷ a partir da página 105



Desembalar



Opção pó duplo

O recipiente de pó duplo opcional é enviado em uma embalagem separada. Se a máquina de café estiver equipada com esta opção, o recipiente de pó duplo deve ser montado antes de colocar a máquina de café em funcionamento. Não é permitida a operação sem o recipiente montado.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

Dados técnicos
▷ a partir da página 105

- * Desembale a WMF 1100 S e coloque a máquina de café sobre uma base estável e horizontal
- * Observe os Dados Técnicos
- * Insira o cabo de conexão da máquina de café em uma tomada adequada

Dados técnicos
▷ página 105

3.3 Programa de colocação em funcionamento

- * Ligue a máquina de café com o botão ON/OFF
A máquina de café se liga.

O programa de colocação em funcionamento é iniciado.

- * Execute e siga todas as indicações no display

- ! O programa de colocação em funcionamento é executado passo a passo no display, passando pelos outros pontos da colocação em funcionamento.
 - > Siga as mensagens no display.
 - Os valores ajustados podem ser alterados após a colocação em funcionamento.



IMPORTANTE

Alterar os ajustes
▷ Software
a partir da página 34



Colocação em funcionamento

Outras instruções

- Ligar o fornecimento de leite
▷ Capítulo 4.6 página 24

Assim que o programa de colocação em funcionamento foi completamente executado e todas as configurações necessárias foram realizadas, a máquina de café reinicia. É realizada uma calibragem totalmente automática.

! Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



- Durante a preparação de bebidas, as saídas expõem líquido quente. As superfícies e saídas adjacentes aquecem.
 - > Durante a saída de bebidas, não toque nas saídas.
 - > Não toque nas saídas pouco depois da preparação.

⚠ CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6

Coloque o filtro de água para o tanque de água (opcional)

Este ponto é uma etapa realizada durante o programa de colocação em funcionamento.

Com água potável de dureza de carbonato de mais de 5 °dKH, deve ser instalado um filtro de água WMF para prevenir danos à máquina de café, causados pela calcificação.

Determinar a dureza da água

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

O teste de dureza de carbonato é fornecido junto com os acessórios.

Capacidade

O filtro de água fornecido para o tanque de água (BWT 200 l) tem capacidade para 200 litros de água com 10 °dKH. A capacidade real depende da dureza da água potável, e pode ser consultada na seguinte tabela.

Dureza da água	Capacidade em litros	Dureza da água	Capacidade em litros
<5	não é necessário filtro	15	135
a partir de 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

É válida a unidade "dureza de carbonato alemã" (°dKH)

*Troca de filtro
▷ Cuidados
página 39*

Nota

*Com uma dureza da água de 0 a 5 °dKH, não é necessário qualquer filtro de água.
▷ Programa de colocação em funcionamento
página 20*

4 Utilização

4.1 Instruções de segurança em relação a utilização



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



Risco para a saúde

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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6

4.2 Ligar a máquina de café

Do lado direito do painel de operação fica o botão ON/OFF.

※ Pressione o botão ON/OFF

É emitido um aviso sonoro.

A máquina de café se liga e aquece.

Começa um enxágue de aquecimento automático.

O display de operacionalidade da máquina surge quando a máquina de café estiver pronta para preparar de bebidas.



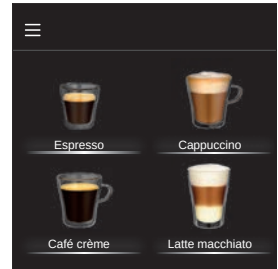
Botão ON/OFF

4.3 Preparação de bebidas

Tocando os botões de bebida, inicia-se a preparação das bebidas configuradas.

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

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



Layout do teclado
▷ Opções de operação
página 50

Interrupção da preparação

- * Aperte de novo o botão de bebida

Interrupção da preparação
▷ Opções de operação
página 51

4.4 Ícones de seleção (opcionais)

Opcionalmente, há ícones de seleção disponíveis como, neste exemplo, o ícone barista. Estes ícones de seleção aparecem no display após a seleção da bebida.



Exemplo:
Ícone barista

4.5 Ícones especiais (opcionais)

Os ícones especiais são opcionais e são ativados nas configurações, conforme desejado.

Um exemplo de ícone especial é o ícone S-M-L.

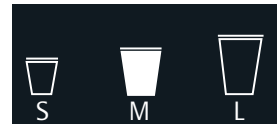
Para as bebidas, estas quantidades de enchimento S-M-L devem estar configuradas para que estejam disponíveis.

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

M = tamanho definido de bebidas, sem pré-seleção

S = aprox. 25% menos do que M

L = aprox. 25% mais do que M



Exemplo:
Campo S-M-L

4.6 Ligar o fornecimento de leite

Bocal do leite

Utilizar o bocal de vapor apropriado no espumador de leite.

Cor	Temperatura do leite
• verde (padrão)	leite não refrigerado (16 até máx. 22 °C) ⁽¹⁾
• laranja (acessório)	leite refrigerado (até máx. 10 °C)

⁽¹⁾ A partir de 10 °C deve ser usado o bocal verde.
Para um resultado perfeito, recomendamos uma temperatura do estoque de leite de 16–22 °C quando se usar leite não refrigerado.



A temperatura do estoque de leite deve ser ajustada de acordo com a temperatura do leite e o bocal de vapor adequado.

Temperatura do estoque de leite
▷ Leite e espuma
página 56



Trocar bocal do leite

Com o resfriador de leite da WMF

- ✱ Utilizar o bocal de vapor apropriado para leite refrigerado (laranja)
- ✱ Retire o recipiente do respectivo resfriador
- ✱ Mova a tampa do recipiente de leite para trás
- ✱ Abasteça de leite o respectivo recipiente
- ✱ Coloque novamente a tampa sobre o recipiente
- ✱ Insira o adaptador da mangueira do leite na conexão da tampa do recipiente de leite
- ✱ Retire cuidadosamente o recipiente de leite



Recipiente de leite



A temperatura do estoque de leite deve ser ajustada de acordo com a temperatura do leite e o bocal de vapor adequado.

Temperatura do estoque de leite
▷ Leite e espuma
página 56

Lança de leite (opcional)



Nota

- Limpar diariamente a lança de leite.
- A mangueira do leite não deve ser dobrada.

- * Utilizar o bocal de vapor apropriado no espumador de leite
 - * Coloque a embalagem de leite do lado esquerdo, junto da máquina de café
 - * Abra a tampa da lança de leite
 - * Conecte o adaptador Click&Clean à lança de leite
 - * Insira a lança de leite na embalagem de leite
- A lança de leite deve alcançar o fundo da embalagem de leite.*

NOTA



A temperatura do estoque de leite deve ser ajustada de acordo com a temperatura do leite e o bocal de vapor adequado.

Temperatura do estoque de leite
▷ Leite e espuma
página 56

4.7 Saída de leite ou espuma

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

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

Tipo de doseamento

▷ Software

▷ Bebidas

página 41

4.8 Saída de água quente

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

✱ Aperte o botão de água quente

A saída é realizada dependendo do tipo de doseamento definido.



4.9 Basic Steam (opcional)



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



- Durante a saída de bebidas ou vapor, flui líquido quente das saídas. As superfícies e saídas adjacentes aquecem.
- A parte inferior da saída de vapor fica muito quente.
 - > Durante a saída de bebidas ou vapor, não toque nas saídas.
 - > Não toque nas saídas pouco depois da preparação.
 - > Não encostar na parte inferior da saída de vapor.
 - > Antes da preparação da bebida, coloque sempre um recipiente adequado embaixo da saída.



CUIDADO

*Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6*



Nota

O tipo de dosagem para o vapor pode ser ajustado no item de menu "Bebidas".
Estão disponíveis os tipos de dosagem Start-Stop, Doseado, Freeflow e Start-Stop Freeflow.
Os tipos de dosagem são descritos no capítulo Bebidas.

NOTA

*Tipo de doseamento
▷ Software
▷ Bebidas
página 41*

- * Toque o botão de vapor

O vapor sai até que o botão de vapor seja tocado novamente.

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

Aquecer bebidas

- * Para sua própria proteção, segure um pano diante da saída de vapor
- * Toque o botão de vapor, e após um segundo toque-o novamente

Assim a água de condensação é expelida.

- * Use um recipiente Cromargan® com punho tão fino e alto quanto possível
- * Encha o recipiente no máximo até metade
- * Insira profundamente o bocal de vapor no recipiente, porém sem encostar no fundo com o bocal de vapor
- * Toque o botão de vapor
- * Toque novamente o botão de vapor assim que a temperatura desejada for atingida

Com isso, a saída de vapor é interrompida.

- * Gire a saída de vapor para o coletor de gotas
- * Toque o botão de vapor, e após um segundo toque-o novamente

Os restos na saída de vapor são enxaguados.

- * Limpe a saída de vapor com um pano úmido

*A saída de vapor se inicia quando o botão de vapor é tocado pela primeira vez.
Tocando o botão de vapor uma segunda vez, a saída de vapor é interrompida.*

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

*A saída de vapor se inicia quando o botão de vapor é tocado pela primeira vez.
Tocando o botão de vapor uma segunda vez, a saída de vapor é interrompida.*

Tornar o leite espumoso



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

DICA

* Para sua própria proteção, segure um pano diante da saída de vapor

* Toque o botão de vapor, e após um breve instante toque-no novamente

Com o breve jato de vapor, a água de condensação é expelida.

* Use um recipiente Cromargan® com punho tão fino e alto quanto possível

* Encha o recipiente no máximo até metade

* Insira o bocal do vapor no recipiente até quase por baixo da superfície

* Toque o botão de vapor

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

* Gire a saída de vapor para o coletor de gotas

* Toque o botão de vapor, e após um breve instante toque-no novamente

Os restos na saída de vapor são eliminados com um breve jato de vapor.

* Limpe a saída de vapor com um pano úmido

4.10 Mesa de xícaras

- * Segurar o punho na parte superior da gaveta de borras
- * Segurar a mesa das xícaras pelo puxador e retirá-la completamente

Altura de base com mesa das xícaras máx. 100 mm

Altura de base sem mesa das xícaras máx. 177 mm



4.11 Recipiente dos grãos/ recipiente de pó

Sempre encha os recipientes em tempo hábil.
Encha os recipientes no máximo com a quantidade necessária para um dia, a fim de preservar o frescor dos produtos. Sempre encher o recipiente de pó da frente para trás.



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

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103



Opção pó duplo

O recipiente de pó duplo opcional é enviado em uma embalagem separada. Se a máquina de café estiver equipada com esta opção, o recipiente de pó duplo deve ser montado antes de colocar a máquina de café em funcionamento.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

Dados técnicos
▷ a partir da página 105



Algumas qualidades de pó podem deixar resíduos no recipiente de pó, que se acumulam eventualmente na parte frontal do recipiente.

NOTA

4.12 Abertura de inserção manual

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

A abertura de inserção manual é utilizada:

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



Abertura de inserção de pastilhas



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

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

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

- * Pressione a parte superior da abertura de inserção manual para abri-la (push to open)
- * Deitar o pó de café (no máximo 15 g)
- * Feche a aba da abertura de inserção manual
- * Aperte o botão da bebida pretendida



Abertura de inserção manual

4.13 Gaveta de borras

A gaveta de borras recolhe o pó de café usado. Comporta as borras de aprox. 30 preparações. O display apresenta uma mensagem assim que a gaveta de borras deve ser esvaziada. A preparação de bebidas estará bloqueada enquanto a gaveta de borras estiver retirada.

- * Insira a bandeja elevável da xícara na gaveta de borras
- * Remova a gaveta de borras
- * Esvazie a gaveta de borras

A bandeja elevável da xícara fica sobre a gaveta de borras. Sempre segure bem a bandeja elevável da xícara ao esvaziar a gaveta de borras.

- * Coloque novamente a gaveta de borras
- * Confirme o processo no display



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



Limpar a gaveta de borras
▷ página 76

IMPORTANTE

*Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103*

4.14 Depósito de borras de balcão (opcional)

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

Importante

*Limpar diariamente a descarga
direta de borras
▷ Limpezas manuais
página 76*

4.15 Coletor de gotas



Perigo de escaldadura

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



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança

▷ a partir da página 6

Limpar o coletor de gotas diariamente

▷ Cuidados a partir da página 68

Em máquinas de café sem conexão de esgoto, o sensor de nível de enchimento avisa quando o coletor de gotas está cheio.

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



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

NOTA

Sensor do coletor de gotas

Um sensor monitora se o coletor de gotas está colocado, e qual é o nível de enchimento. Ao ser atingido o nível de enchimento máximo, aparece uma mensagem no display.

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



A parte inferior do coletor de gotas e a área do sensor do coletor de gotas devem estar secas antes da colocação. O sensor encontra-se à direita, embaixo do coletor de gotas. Se houver umidade nesta área, surge novamente a mensagem "Esvaziar o coletor de gotas".

IMPORTANTE



Este adesivo identifica a área que deve permanecer seca.

4.16 Conexão à rede de abastecimento de água (opcional)

A conexão à rede de abastecimento para água potável e água de esgoto é possível através de um conjunto de retrofit.



Caso haja uma conexão fixa à rede de abastecimento de água, o tanque de água só deve ser retirado após uma mensagem correspondente no display, ou quando a máquina estiver desligada.

IMPORTANTE

Conjunto retrofit rede de abastecimento de água
▷ Acessórios e peças de reposição
página 108

4.17 Desligar a máquina de café



Prestar atenção à higiene

- Podem formar-se na máquina de café germes prejudiciais à saúde.
- > Antes de desligar a máquina, realize o enxágue de desligamento diário.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6

Limpe a máquina de café da forma indicada no manual.

Cuidados
▷ a partir da página 68



Respeitar as instruções

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

IMPORTANTE

Observar o capítulo *Responsabilidade*
▷ a partir da página 103

Do lado direito do painel de operação fica o botão ON/OFF.

- * Pressione brevemente o botão ON/OFF (aprox. 1 segundo)

A máquina de café se desliga.

- * Retire o conector da rede

Máquinas de café com conexão à rede de abastecimento de água:

- * Feche a torneira principal da tubulação da água



Botão ON/OFF

5 Software



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

CUIDADO

Instruções de segurança em relação a utilização
▷ página 22

5.1 Visão geral

Operacionalidade da máquina

página 36



Layout do teclado
▷ Opções de operação
página 50

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

Ícones do display Operacionalidade da máquina

página 36

	Eco-Mode (ativo) página 65		Mensagens página 93
	Aquecedor de xícaras SteamJet página 37		Enxaguar com água quente página 36
	Campo S-M-L página 62		Barista (intensidade do café) página 36

Funções do menu principal

	
Cuidados <i>página 38</i>	Informação <i>página 52</i>
	
Bebidas <i>página 40</i>	Opções de operação <i>página 47</i>
	
Cálculo <i>página 53</i>	Direitos de PIN <i>página 54</i>
	
Temporizador <i>página 55</i>	Sistema <i>página 56</i>
	
USB <i>página 63</i>	
	
Idioma <i>página 66</i>	Acesso PIN <i>página 54</i>
	
Eco-Mode <i>página 65</i>	

Ícones de controle por menu

	Menu principal/retroceder
	Introdução de PIN
	Continuar/Start
	Carregar ajustes
	Salvar ajustes
	Confirmar valor/ajuste
	Deletar valor/ajuste
	Preparação de teste
	Retroceder
	Ative o teclado

Mensagens no display



Mensagem de erro



Indicação da temperatura do leite (opcional)

5.2 Operacionalidade da máquina

Display Operacionalidade da máquina

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

Layout do teclado
▷ Opções de operação
página 50

5.2.1 Ícones do display Operacionalidade da máquina

Botões de bebida

Todos os botões de bebidas prontos para preparação estão acesos.

Passando o dedo verticalmente no display, são exibidas as outras bebidas disponíveis para preparação. O preparo da bebida começa após ser tocado o botão de bebida desejado.



Exemplo: botão de cappuccino

Ícone Enxágue de aquecimento

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



Ícone Enxágue de aquecimento
ativo/inativo
▷ Opções de operação
página 48

Ícone Barista – intensidade do café

	Indicação	Intensidade do café
padrão	2 grãos	normal, como ajustado
1 x tocar	3 grãos	15 % mais forte do que ajustado *
2 x tocar	1 grão	15 % mais fraco do que ajustado *

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

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



Ícone Barista ativo/inativo
▷ Opções de operação
página 47

5.2.2 Aquecedor de xícaras SteamJet



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6

Limpar diariamente o coletor
de gotas

Cuidados
▷ a partir da página 68



Risco para a saúde/higiene

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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6

O aquecedor de xícaras SteamJet aquece xícaras com vapor quente.

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

* Aperte o ícone 

O vapor quente sai lentamente de baixo para a xícara.

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

* Tocar novamente no campo SteamJet

O fluxo de vapor para imediatamente.



Ícone SteamJet ativo/inativo
▷ Opções de operação
página 48

5.3 Cuidados



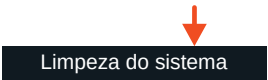
Ícones de controle por menu
▷ Visão geral
página 35
Cuidados
▷ a partir da página 68
Conceito de limpeza HACCP
▷ a partir da página 89

Limpeza do sistema

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

Uma mensagem para realizar a limpeza do sistema é exibida automaticamente após 6 dias ou 200 infusões.

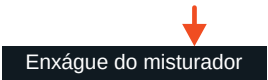
Após 7 dias, ou 250 infusões, a preparação de bebidas é bloqueada. Só é possível utilizar a máquina novamente após a limpeza.



Limpeza do sistema
▷ Cuidados
a partir da página 71

Enxágue do misturador

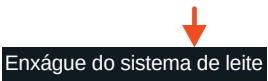
O enxágue do misturador é uma limpeza intermediária do misturador.



Enxágue do misturador
▷ Cuidados
página 73

Enxágue do sistema de leite

O enxágue do sistema de leite enxágua a mangueira do leite com os bocais de leite e o espumador de leite.



Enxágue do sistema de leite
▷ Cuidados
página 73

CleanLock

* Aperte **CleanLock**

Começa uma contagem regressiva de 15 segundos.

Agora, é possível limpar o display tátil.

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


CleanLock

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

Instruções

Instruções animadas para os programas de limpeza disponíveis e para a montagem e desmontagem de saída de café, espumador de leite, mangueira do leite, sistema do misturador, troca de infusor, troca do filtro de água e SteamJet.


Instruções

Troca de filtro

A partir de uma capacidade restante do filtro de 25%, a capacidade restante passará a ser exibida sempre que a máquina é ligada.

Quando a capacidade restante do filtro alcançar 0%, passará a ser exibido a cada 3 horas que é necessário trocar o filtro de água.

É necessário trocar o filtro para evitar danos à máquina.

* Trocar o filtro

* Confirmar a substituição de filtro

Após a substituição do filtro, ocorre uma sequência de programas para enxágue e ventilação do filtro de água e do sistema de água. Durante este processo, existe um fluxo de água quente da saída de água quente.


Troca de filtro

Respeitar as instruções do filtro de água!

Os displays acompanham o programa, passo a passo. Siga as indicações!

Descalcificação

A dureza da água, o fluxo de água e a utilização ou não de um filtro determinam os litros restantes até que seja necessária a descalcificação. Esta indicação de litros é calculada e exibida pela WMF 1100 S.

Cuidados do infusor

Após 15.000 infusões, é necessário trocar o O-ring no infusor.

Se a duração da vida útil for ultrapassada, será diariamente lembrada a necessidade de trocá-lo.

- * Trocar O-ring
- * Confirme a troca

5.4 Bebidas

Generalidades

Bebida teste

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

- * Modifique os ajustes como quiser
- * Aperte o ícone "Bebida teste"

A bebida é preparada com os valores agora ajustados.

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

A receita será salva.

Salvar receitas

A receita modificada é salva aqui.

Descalcificação

Capítulo Descalcificação
▷ a partir da página 74

Cuidados do infusor



Cuidados do infusor



Exemplo: botão de cappuccino



Carregar receitas

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

- * Aperte um botão de bebida
- * Aperte o ícone "Carregar receitas"

Se abre um submenu.

- * Assinale a receita desejada
- * Aperte o ícone "Salvar receitas"

Ao botão de bebida é atribuída a receita nova.



Quantidade total, preparação múltipla e tipo de doseamento



Quantidade total

Ajuste a quantidade total de enchimento desejada.

A receita será adaptada em conformidade.

100% corresponde ao valor salvo até ao momento.

Animação da mesa de xícaras

A animação "mesa de xícaras" é exibida após a seleção da bebida, caso tenha sido ativada no menu "Quantidade de enchimento".

- * Aperte o botão da bebida pretendida

A animação é apresentada no display.

- * Tocar na marca verde
- * A bebida será preparada

Quantidade total S-M-L

As receitas são criadas para os tamanhos S e L.

M é o ajustado.

Valor predefinido:

S = 25 % menos do que o ajustado.

L = 25 % mais do que o ajustado.

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

Altere S-M-L para as bebidas individuais

▷ Quantidade total

Ativar S-M-L e alterar em geral para todas as bebidas

▷ Opções de operação

▷ S-M-L

página 62

Botões especiais

▷ Utilização

página 23

Função S-M-L

A função S-M-L pode ser ativada nas opções de operação. É possível também modificar uma diferença relativamente à quantidade total de enchimento padrão indicada, que se aplica em geral para todas as bebidas.

Para bebidas individuais diferentes, é possível alterar as quantidades S-M-L, em Quantidade total.

É possível usar este item para ativar ou desativar individualmente cada tamanho. Desativar significa que o tamanho deixa de estar disponível para seleção.

Preparação múltipla

A bebida é preparada várias vezes da forma ajustada.

A cada vez que aperta o botão, até 12 vezes

a quantidade ajustada pode ser preparada.

Disponível para bebidas com café ou à base de leite, bem como para água quente no tipo de doseamento "doseado".

Tipo de doseamento

• Start-Stop

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

• Doseado

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

• Freeflow

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

• Start-Stop-Freeflow

Apertar brevemente o botão inicia a preparação Start-Stop.

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

Modificar receitas



Ícones de controle por menu

▷ Visão geral

página 35

Latte Macchiato M
Modificar receita

Fórmula da receita atual:

Leite 40 ml	Esponja de leite 250 ml	Pausa 7.0 seg	Espresso 9 g, 40 ml		

Sequência de preparação -> volume aprox. / ml 340

Estoque de extras de fábrica:

Café	Leite
Espresso	Esponja de leite
	Pausa

! Aperte o extra desejado e arraste

Bottom icons: ✗, ☺☺☺, ? (on a laptop), 📄

Fórmula da receita atual

Os ingredientes que fazem parte da receita são aqui apresentados.

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

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

Estoque de extras de fábrica

Os extras necessários para a receita são apresentados aqui.

* Aperte o extra pretendido e o desloque para a fórmula da receita atual

Eliminar extra

Elimine um extra assinalado da fórmula da receita atual.



Alterar extra

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



As possibilidades de ajuste para o extra escolhido são apresentadas.

Os dados salvos e atuais são apresentados



Os valores atuais



Os valores guardados pelo apoio técnico



Os valores de fábrica

Quantidade de pó de café

Indicação em gramas (g)



Quantidade de água/Quantidade de leite

Indicação em mililitros (ml)



Qualidade do café

Os níveis de qualidade influenciam a preparação do café.

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



Níveis de qualidade

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

Nota!

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

Selecionar moedor de café (opcional)

É possível selecionar, para cada receita de café, qual moedor de café deverá ser usado para a preparação da receita.

Ao moedor de café desejado será atribuído o valor 1.



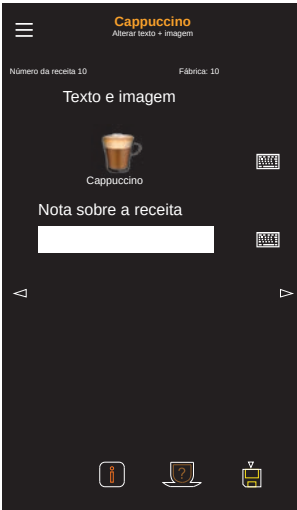
Moedor de café 1	Moedor de café 2	Pó de café
1	0	Será usado o pó de café do moedor de café 1
0	1	Será usado o pó de café do moedor de café 2
1	1	Será usada metade do pó de café do moedor de café 1 e outra metade do moedor de café 2



"Selecionar moedor de café" é possível nas máquinas de café com dois moedores de café.

NOTA

Texto e imagem



Ícones de controle por menu
▷ Visão geral
página 35

O nome da bebida e a fotografia de um botão de bebida são adaptados aqui.
Ative o teclado com o respectivo ícone.
É possível fornecer uma indicação sobre a bebida.

5.5 Opções de operação

Elementos de comando



Modo self-service

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

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☐ inativo

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

- Ícone Barista: inativo
- Ícone Enxágue de aquecimento: inativo
- SteamJet: inativo
- Inserção manual: inativa
- Pré-seleção de bebidas: inativa
- Interrupção da preparação: inativa
- Ícone Menu: retrasado
- Indicação de erro: símbolo
- Ajuste do tamanho da xícara: inativo

Ícone Barista

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ ativo

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

Ícone Enxágue de aquecimento

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

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

Ícones de menu

Opções: • imediatamente • com atraso

Valor predefinido: imediatamente

imediatamente O ícone Menu reage imediatamente depois de ser apertado.

SteamJet

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

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

Indicação de erro

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

Opções: • Texto • Símbolo

Valor predefinido: Texto

Texto O erro é comunicado no display como indicação de texto

Ajuste tamanho da xícara

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

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

Opções: ☐ ativo ☐ inativo

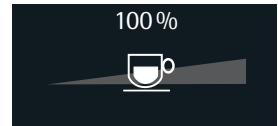
Valor predefinido: ☒ inativo

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

Regulador no centro como configurado 100 %

Regulador totalmente para a esquerda 50% a menos

Regulador totalmente para a direita 50% a mais



Pré-seleção de idiomas

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

Layout do teclado "Self-service + bandeiras"

▷ Layout do teclado página 50

Opções: ☐ ativo ☐ inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

Animação da mesa de xícaras

Aqui se define se a "Animação da mesa de xícaras" é liberada nos ajustes das bebidas. A animação pode ser ativada ou desativada aqui para todas as receitas definidas nos ajustes das bebidas.

Opções: ☐ ativo ☐ inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

Layout do teclado

Estão aqui e podem ser escolhidos diferentes layout do teclado.


Layout do teclado

PostSelection

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

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

- Tamanho 1 • Dosador 1
- Tamanho 2 • Dosador 2
- Tamanho 3

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


PostSelection

Modo de visualização

Opções: • em uma • em várias
 página páginas

Valor predefinido: • em uma página


Modo de visualização

Descafeinado

Opções: ☒ ativo ☐ inativo

Valor predefinido: ☐ ativo ☒ inativo

ativo Porcentual da quantidade de pó de café da receita padrão.


Descafeinado

Pré-seleção de bebidas

Opções: ☒ ativo ☐ inativo

Valor predefinido: ☐ ativo ☒ inativo

ativo As bebidas selecionadas anteriormente são preparadas sem ser apertado mais nenhum botão.


Pré-seleção de bebidas

Interrupção da preparação

Opções: ☒ ativo ☐ inativo

Valor predefinido: ☒ ativo ☐ inativo

ativo A preparação da bebida pode ser interrompida pressionando novamente o botão da bebida.


Fator Decaf

Fator Decaf

O valor do fator descafeinado é indicado aqui.

A quantidade de pó de café para Decaf (café descafeinado) é determinada em valores percentuais, para a quantidade de pó de café ajustada na receita.

Este ajuste é válido para todas as bebidas com café com a predefinição "Decaf".

Opções: ☒ ativo ☐ inativo

Valor predefinido: ☐ ativo ☒ inativo

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

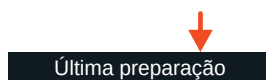
5.6 Informação

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



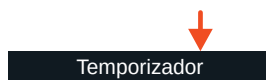
Última preparação

Informações relativamente à última preparação.



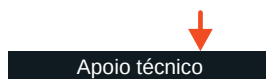
Temporizador

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



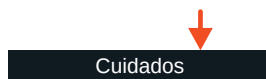
Apoio técnico

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



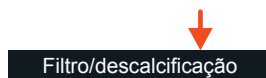
Cuidados

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



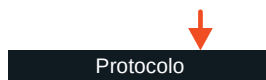
Filtro e descalcificação

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



Protocolo

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



5.7 Cálculo

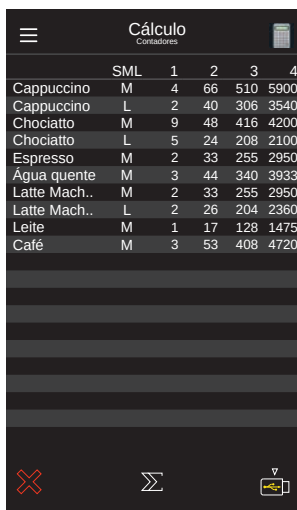


Contadores

Contadores

Os contadores das bebidas individuais preparadas e as somas das bebidas são apresentadas aqui.

É possível salvar um protocolo em um pen-drive 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
Água quente	M	3	44	340	3933
Latte Mach..	M	2	33	255	2950
Latte Mach..	L	2	26	204	2360
Leite	M	1	17	128	1475
Café	M	3	53	408	4720

Ajuste padrão

Contador 1 = contador diário

Contador 2 = contador semanal

Contador 3 = contador mensal

Contador 4 = contador anual



Cada contador pode ser resetado.

DICA

Equipamentos de venda

Consulte o manual de instruções dos equipamentos de venda.

5.8 Direitos de PIN

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

- Limpar
- Ajustar
- Cálculo



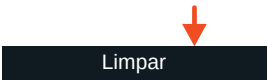
Os códigos PIN estão organizados hierarquicamente. Isso significa, por exemplo: o PIN de ajuste libera simultaneamente todos os direitos para o PIN de limpeza, mas não os direitos para o PIN de cálculo. Se não for atribuído qualquer PIN, o setor será acessível sem PIN. Se tiver sido atribuído um PIN para um nível, não será possível acesso sem esse código.

PIN de limpeza

Após a introdução do PIN válido, acesso a:



Cuidados



PIN de ajuste

Após a introdução do PIN válido, acesso a:



Cuidados



Bebidas



Opções de operação



Cálculo
(sem "Deletar")



Temporizador



Sistema



Idioma



USB



PIN de cálculo

Após a introdução do PIN válido, acesso a:



Cuidados



Bebidas



Opções de operação



Cálculo
(com "Deletar")



PIN



Temporizador



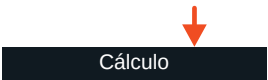
Sistema



Idioma



USB



5.9 Temporizador

Hora/data

A hora e a data atuais são definidas aqui.

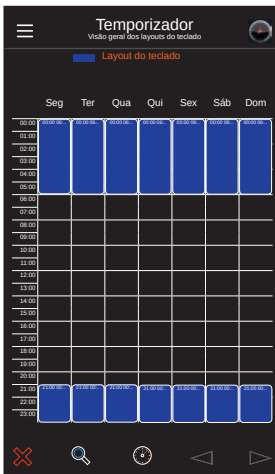
Estado do layout do teclado

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ ativo ☐ inativo

ativo Através do temporizador, é possível atribuir automaticamente layouts do teclado.

Visão geral dos layouts do teclado



É apresentada a visão geral semanal de todos os tempos de comutação para o layout do teclado. Os ajustes podem ser alterados diretamente na visão geral.



Hora/data

Estado do layout do teclado

P. ex., self-service (autosserviço) das 21:00 às 06:00 horas.

Visão geral dos layouts do teclado

O tempo mínimo para a indicação de um layout do teclado é de 30 minutos

5.10 Sistema

Leite e espuma

Os valores centrais e válidos em geral para leite e espuma de leite são ajustados aqui. Estes valores são válidos para todas as receitas disponíveis.

Se forem ajustados valores especiais nas receitas, estes se mantêm válidos e não são alterados.

Temperatura de estoque do leite

Opções:

>16 °C = bocal verde (padrão) ⁽¹⁾

<10 °C = bocal laranja (acessório)

⁽¹⁾ A partir de 10 °C deve ser usado o bocal verde.

Para um resultado perfeito, recomendamos uma temperatura do estoque de leite de 16–22 °C quando se usar leite não refrigerado.

Indicador de progresso

Opções: Linha, círculo, OFF

Valor predefinido: Linha

Display e iluminação

O display e a iluminação são configurados aqui.

Iluminação

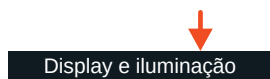
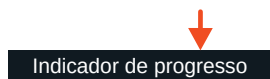
- Iluminação na saída

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo



Trocar bocal do leite



Indicação de eventos (mensagem)

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

ativo A iluminação durante uma mensagem é ajustável.

Luminosidade do display

A luminosidade do display é ajustada aqui.

Baixar a luminosidade automaticamente

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

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

Calibragem tátil

Calibre novamente o display tátil.

Imagem de fundo do display

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

- Cor para a **página principal**
- Cor para **páginas seguintes**

Bebidas Letras + Cor

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

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

Filtro de água

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

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

Dureza de carbonato medida

A dureza da água medida é introduzida aqui em °dKH.

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

O teste de dureza de carbonato é fornecido junto com os acessórios.



Se a máquina de café for operada com a dureza da água incorretamente configurada, isso pode levar a uma forte calcificação, e com isso a má vedação das válvulas.

Não assumimos responsabilidade por quaisquer danos resultantes.



Bebidas Letras + Cor



Filtro de água

Nota

Com uma dureza da água de 0 a 5 °dKH, não é necessário qualquer filtro de água.

Para máquinas de café com conexão à rede de abastecimento de água, recomendamos utilizar o filtro de água bestmax V.

NOTA

Dureza total medida

Aqui é feito o ajuste da dureza total. Esta indicação é uma informação para a comparação de medições passadas e futuras, e ajuda a monitorar possíveis alterações da dureza.

Capacidade (filtro de água)

Com o filtro de água ativo, a capacidade do filtro é indicada em litros aqui.

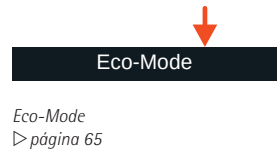
Capacidade do filtro de água
▷ página 21

Eco-Mode

Aqui, é possível ativar o Eco-Mode.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  inativo



Desligar

Estando o modo Eco ativo, é possível ajustar o tempo até o desligamento.

Opções: (nunca/após 30 min./60 min./90 min./120 min./150 min./180 min.)

Padrão: nunca

Aqui é ajustado o tempo após a preparação da última bebida. Se este tempo for ultrapassado, a máquina de café se desliga automaticamente.

O ajuste é possível em intervalos de 30 minutos.

O Eco-Mode pode ser ativado de forma limitada temporalmente através de um temporizador.

Temperatura

Caldeira

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


Temperatura

Enxágue de desligamento

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo

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


Enxágue de desligamento

Enxágue automático do sistema de leite

Opções: a cada 120 minutos, 52 horas

Valor predefinido: 52 horas


Enxágue automático
do sistema de leite

Calibragem do aviso de recipiente dos grãos vazio

Aqui é recalibrado o aviso de recipiente dos grãos vazio.

A realização é necessária assim que aparece a mensagem "Reabastecer grãos", mesmo que ainda haja grãos no recipiente.


Calibragem do aviso de
recipiente dos grãos vazio

Sensor do coletor de gotas

O sensor do coletor de gotas monitora o nível de enchimento do coletor de gotas. Ele impede que o coletor de gotas encha-se demais.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido:  ativo



Se o sensor estiver desativado, o coletor de gotas poderá encher demais e transbordar. Isso poderá danificar o móvel.
Recomendamos que deixe o sensor ativado.



Sensor do coletor de gotas

Operação
Sensor do coletor de gotas
▷ Página 32

NOTA

Proteção contra congelamento/ proteção para transporte

Aqui é iniciada a rotina de esvaziamento parcial do sistema de água da caldeira. O esvaziamento parcial é particularmente importante antes de a máquina ser transportada por empresas de envio ou serviços de entregas rápidas, especialmente nos meses de inverno, para evitar danos.



Proteção contra congelamento/ proteção para transporte



Embalar a máquina de café

Dosador

Aqui é possível salvar nomes das qualidades de grão e pó de café que serão exibidos como seleção no modo PostSelection "em várias páginas", se a máquina estiver equipada com mais de um moedor de café ou com um recipiente de pó duplo.



Dosador

Modo de visualização
▷ página 50

Função S-M-L

Small

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

Valor predefinido: 75 %

Large

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

Valor predefinido: 125 %

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo



S-M-L no modo PostSelection

Aqui é possível determinar imagens e textos adicionais para bebidas e tamanhos liberados para a operação no modo PostSelection.

Bluetooth (opcional)

Para esta função é necessário o pen-drive WMF Bluetooth opcional.

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

- ✱ Ativar o Bluetooth aqui
- ✱ Inserir o pen-drive WMF Bluetooth na entrada USB na parte de trás
- ✱ Desligar e voltar a ligar a máquina de café



5.11 USB

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

A conexão USB fica do lado esquerdo do display.



Carregar receitas

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



Carregar receitas

Carregar símbolos de bebidas

Aqui as fotos ou símbolos de bebidas salvos no pen-drive USB são carregados na máquina de café.



Carregar símbolos
de bebidas

Salvar receitas

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



Salvar receitas

Salvar receitas em PDF

Documentação das receitas.



Salvar receitas em PDF

Exportar contadores

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



Exportar contadores

Exportação HACCP

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



Exportação HACCP

Cópia de segurança

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



Cópia de segurança

Carregar os dados

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



Carregar os dados

Carregar idioma

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



Carregar idioma

Atualização de firmware

Apenas para apoio técnico.



Atualização de firmware

Recuperação

Após a atualização do firmware, a versão anterior ainda poderá ser restaurada dentro de 30 dias.



Recuperação

5.12 Eco-Mode

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

Os botões de bebidas se mantêm iluminados.

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

Só depois de aquecer começa a preparação da bebida.

Eco-Mode

Opções: • ativo • inativo

Valor predefinido: ☒ inativo

Aqui é possível ativar ou desativar diretamente o Eco-Mode.



Eco-Mode
▷ página 59



Indicação Eco-Mode

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

Existem dois estados.

Eco-Mode "active"

A máquina de café está atualmente na fase de diminuição.



Eco-Mode "ready"

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



Início imediato

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



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

O símbolo muda para "active".

5.13 Idioma

O idioma do display é ajustado aqui.

Os idiomas disponíveis são apresentados em inglês.



6 Outros ajustes

6.1 Ajustar o grau de moagem



Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



- O moedor de café contém peças móveis que poderão ferir os dedos.
- > Nunca toque nos mecanismos do moinho com a máquina de café funcionando nem com os recipientes de produto removidos.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



Ajustar um grau de moagem mais fino

- Em caso de grande alteração para um grau de moagem mais fino, o moedor de café poderá ficar bloqueado.
- > Ajustar para moagem mais fina dando apenas uma volta com a Multitool.
- > Depois, prepare uma bebida com café usando o moedor de café já ajustado para um grau mais fino.
- > Repita estes passos até o grau de moagem pretendido estar ajustado.

Ajustar um grau de moagem mais grosso

A alteração pretendida para o lado do grau de moagem mais grosso pode ser ajustada para uma vez.

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

- * Ative a preparação do café e espere que o moedor de café inicie
- * Altere o grau de moagem como pretender, usando a Multitool

Grau de moagem fino ↻ Grau de moagem grosso ↻



Multitool

7 Cuidados

7.1 Instruções de segurança em relação a cuidados

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



Risco para a saúde/higiene

- O leite é muito sensível. Podem formar-se no sistema do leite germes prejudiciais à saúde.
 - > Limpe diariamente o sistema de leite após a utilização, com o enxágue do sistema de leite.
 - > Realizar a limpeza do sistema após no máximo 7 dias ou 250 infusões.
 - > Após a limpeza do sistema, deve ser realizada uma limpeza manual do espumador de leite e do bocal de vapor.
 - > Substituir a mangueira do leite quando necessário, no máximo após 6 meses.
 - > Substituir a mangueira do misturador quando necessário.
 - > Respeite todas as indicações de higiene.
 - > Respeite o conceito de limpeza HACCP.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6



Risco para a saúde/higiene

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



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6



Risco para a saúde/higiene

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



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6



Risco para a saúde/ perigo de irritação e escaldadura



- Durante a limpeza, as saídas expõem líquido de limpeza e água quente.
- Os líquidos quentes podem irritar a pele e, devido à temperatura, existe perigo de escaldadura.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante a limpeza.
- > Antes da limpeza, use sempre o "CleanLock" para bloquear o display tátil.
- > Tome todas as precauções para impedir que o líquido de limpeza seja ingerido.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6

7.2 Visão geral de intervalos de limpeza

Cuidados					
Diariamente	Semanalmente	Regularmente	automático	Mensagem	
Programas de limpeza					
	x				Limpeza do sistema
x					Enxágue do misturador
x					Enxágue do sistema de leite
Descalcificação					
				x	Descalcificação
Limpezas manuais					
x					Limpar o painel de comando (CleanLock)
x					Limpar a gaveta de borras
		x			Limpar a bandeja coletora
	x				Limpar o tanque de água
x					Limpar o coletor de gotas
x					Limpar a caixa
		x			Limpar manualmente a saída
				x	Cuidados do infusor
		x			Limpar a câmara de infusão
(x)	x				Limpar manualmente o sistema de leite
(x)	x				Limpar o misturador *
		x			Limpar o recipiente dos grãos
		x			Limpar o recipiente de pó *



Programas de limpeza
▷ a partir da página 71

▷ página 74

▷ página 76

▷ página 76

▷ página 77

▷ página 77

▷ página 78

▷ página 79

▷ página 79

▷ página 40

▷ página 80

▷ página 83

▷ página 85

▷ página 86

▷ página 87

- Diariamente = pelo menos uma vez por dia e quando necessário
- Semanalmente = limpeza semanal
- Regularmente = regularmente, quando necessário
- automático = sequência automática
- Mensagem = após a mensagem no display
- (x) = no caso de sujeira acentuada, diariamente
- * = opcional (dependendo do equipamento)

7.3 Peças apropriadas para máquina de lavar louça



As peças listadas na tabela podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
Todas as peças que não estão listadas aqui não podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

IMPORTANTE

Peças apropriadas para máquina de lavar louça

Designação	Número de encomenda
Gaveta de borras	33 2915 2000
Coletor de gotas	33 4051 1000
Grelha de gotas sem SteamJet	33 4051 6100
Grelha de gotas com SteamJet	33 4051 6000
Extensão do recipiente sem tampa	33 2917 4000
Recipiente de pó sem tampa	33 2916 5000

7.4 Programas de limpeza

7.4.1 Limpeza do sistema

A limpeza do sistema é um programa de limpeza automático e limpa, com uma pastilha de limpeza da WMF, o sistema de café da máquina de café.
O enxágue do sistema de leite e do misturador fazem parte da limpeza do sistema.
Duração total de 10 minutos.

Instruções como animação

- ▷ Máquina de café
- ▷ Menu principal
- ▷ Cuidados
- ▷ Instruções



Risco para a saúde/ perigo de irritação e escaldadura



- Durante a limpeza, as saídas expõem líquido de limpeza e água quente.
- Os líquidos quentes podem irritar a pele e, devido à temperatura, existe perigo de escaldadura.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante a limpeza.
- > Antes de cada limpeza, coloque sob a saída um recipiente coletor com capacidade para, pelo menos, 3 litros.
- > Tome todas as precauções para impedir que o líquido de limpeza seja ingerido.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



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

IMPORTANTE

Limpeza do sistema

Iniciar

* Abra o menu Cuidados

* Aperte **Limpeza do sistema**

Surge a questão: "Desligar após a limpeza?"

- Em caso de confirmação com **Sim**, a máquina de café se desliga após a limpeza.
- Em caso de confirmação com **Não**, a máquina de café é reiniciada após a limpeza.

* Escolha a opção desejada

* Siga as indicações no display



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

7.4.2 Enxágue do misturador



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura

- Durante o enxágue, a saída expela água de enxágue quente.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante o enxágue.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



Antes do início da operação e após o encerramento da operação, deve impreterivelmente ser realizado um enxágue.

NOTA

O enxágue do misturador pode ser iniciado individualmente.

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

Instruções como animação
▷ Máquina de café
▷ Menu principal
▷ Cuidados
▷ Instruções

7.4.3 Enxágue do sistema de leite



Risco para a saúde/ perigo de escaldadura

- Durante o enxágue, a saída expela água de enxágue quente.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante o enxágue.



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6

O enxágue do sistema de leite pode ser iniciado individualmente. Isso faz sentido se existirem pausas prolongadas entre as preparações de bebidas com leite. O enxágue do sistema de leite enxágua a mangueira do leite com os bocais de leite e o espumador de leite.

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

Instruções como animação
▷ Máquina de café
▷ Menu principal
▷ Cuidados
▷ Instruções

Limpar manualmente o sistema de leite
▷ página 83

7.5 Descalcificação



Risco para a saúde/ perigo de irritação e escaldadura



- Durante a limpeza e a descalcificação, a saída expõe líquido de limpeza ou solução de descalcificação quente.
 - Os líquidos quentes podem irritar a pele e, devido à temperatura, existe perigo de escaldadura.
 - Os produtos de cuidados e descalcificantes podem ser prejudiciais à saúde em caso de toque ou contato acidental.
- > A máquina de café deve estar completamente montada antes de ser iniciada a descalcificação.
- > Nunca toque por baixo das saídas durante a limpeza, nem durante a descalcificação.
- > Tome todas as precauções para impedir que o líquido de limpeza e a solução de descalcificação sejam ingeridos.
- > Procure se familiarizar com as informações sobre o produto que constam na garrafa de descalcificante.



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6



Perigo de queimadura



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



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6



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

A dureza da água, o fluxo de água e a utilização ou não de um filtro de água determinam o momento em que deve ser realizada uma descalcificação. Este momento é calculado e apresentado pela WMF 1100 S. A descalcificação é constituída por quatro fases.

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

Será necessário o seguinte para a descalcificação:

- Duas garrafas de descalcificante líquido WMF (0,75 l cada)
- Uma garrafa com água (0,75 litros)
- Recipiente coletor de 3 litros



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

Abrir o programa de descalcificação

- * Abra o menu Cuidados
- * Aperte **Descalcificação**
- * Siga as mensagens no display

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103



Descalcificação



Duração total de descalcificação de aproximadamente 60 minutos.
O processo não pode ser interrompido em momento algum.

IMPORTANTE

▷ Menu principal
▷ Cuidados
▷ Descalcificação

7.6 Limpezas manuais

Números de encomenda para o programa de cuidados da WMF
▷ Acessórios e peças de reposição
página 108

7.6.1 Limpar o painel de comando (CleanLock)

Aperte CleanLock para que seja iniciada uma contagem regressiva de 15 segundos. Agora, é possível limpar o display tátil. O display tátil é novamente ativado 15 segundos após a última preparação.



Perigo de escaldadura

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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



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

IMPORTANTE

Observar o capítulo *Responsabilidade*
▷ a partir da página 103

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

* Esvazie a gaveta de borras

A bandeja elevável da xícara fica sobre a gaveta de borras. Sempre segure bem a bandeja elevável da xícara ao esvaziar a gaveta de borras.

* Esvazie a gaveta de borras e passe por água potável corrente

* Limpe com um pano úmido

* Seque e coloque de novo a gaveta de borras



- > Não use força excessiva! Risco de ruptura.

IMPORTANTE

Observar o capítulo *Responsabilidade*
▷ a partir da página 103

7.6.3 Limpar a bandeja coletora

Retire e limpe regularmente a bandeja coletora.

Uma pequena quantidade de água na bandeja coletora não significa que há vazamentos, mas sim está relacionada ao sistema.

A bandeja coletora fica embaixo da gaveta de borras.

Limpe a bandeja coletora quando necessário.

- * Remova a gaveta de borras
- * Retire a bandeja coletora e lave-a completamente com água potável limpa
- * Seque a bandeja coletora e recolque-a
- * Coloque a gaveta de borras



7.6.4 Limpar o tanque de água

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



7.6.5 Limpar o coletor de gotas



Perigo de escaldadura



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



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6

- * Eleve ligeiramente o coletor de gotas, à frente, e remova o mesmo
- * Retire a grelha de gotas e limpe-a com a escova de limpeza
- * Limpar diariamente o coletor de gotas
- * Limpe completamente a saída e a cobertura do SteamJet com as escovas de limpeza fornecidas
- * Por último, limpe o coletor de gotas e a grelha de gotas com água potável limpa
- * Seque o coletor de gotas e a grelha de gotas, encaixe um no outro e recolque-os



A parte inferior do coletor de gotas e a área do sensor do coletor de gotas devem estar secas antes da colocação. O sensor encontra-se à direita, embaixo do coletor de gotas. Se houver umidade nesta área, surge novamente a mensagem "Esvaziar o coletor de gotas".

IMPORTANTE

7.6.6 Limpar a caixa



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

- * Desligue a máquina de café com o botão ON/OFF
- * Deixe a máquina esfriar
- * Limpe a caixa da máquina de café com um pano úmido depois que ela tiver esfriado
- * Seque com um pano felpudo macio

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

Nota

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

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

7.6.7 Limpar manualmente a saída

Limpe regularmente a superfície externa da saída com um pano úmido, e as aberturas da saída com as escovas adequadas.



Limpeza da saída de café

7.6.8 Limpar a câmara de infusão



Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6

A câmara de infusão pode ser limpada quando necessário.

- * Pressionar o botão ON/OFF até a máquina de café desligar
- * Retire o conector da rede
- * Insira a bandeja elevável da xicara na gaveta de borras
- * Remova a gaveta de borras
- * Retire a bandeja coletora
- * Remova o coletor de gotas

A câmara de infusão fica agora livremente acessível.



Limpar a câmara de infusão



Perigo de queimadura



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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



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

IMPORTANTE

Observar o capítulo
Responsabilidade
▷ a partir da página 103

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



Figura 1



Figura 2

Use a Multitool dos acessórios.

- * Gire a rosca na cabeça da câmara de infusão no sentido anti-horário (figura 3) até o raspador se encontrar na posição dianteira
- * Puxe as molas para fora e pressione para baixo. *Desta forma, a rampa de inserção é desbloqueada.*
- * Ponha a rampa de inserção [1] para cima
- * Lave a peneira de infusão com água potável corrente ou com um pano



Figura 3



Figura 4

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



Potenciais danos

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

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

Remova os restos de pó de café da caixa.

- * Escove o pó de café para a frente ou aspire com o aspirador
- * Prenda as molas na rampa de inserção (figura 5)

Observe as guias.

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

Girar a rosca no cabeçote da câmara de infusão em sentido horário (figura 3) até que o raspador volte a ficar totalmente recolhido.

- * Mantenha a trava apertada e recoloque a câmara de infusão na caixa até ela encostar na parede posterior
- * Desloque a câmara de infusão para cima na vertical, até a trava engatar
- * Coloque a gaveta de borras
- * Coloque o coletor de gotas



Se a câmara de infusão oferecer resistência ao ser colocada:

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

IMPORTANTE

Observar o capítulo

Responsabilidade

▷ a partir da página 103



Figura 5



Peneira de infusão

IMPORTANTE

Observar o capítulo

Responsabilidade

▷ a partir da página 103

7.6.9 Limpar manualmente o sistema de leite



Perigo de escaldadura

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

- * Realize um enxaguamento do sistema de leite
- * Retire a cobertura das saídas
- * Retire o espumador de leite com o bocal de vapor
- * Separe as peças individuais e limpe-as completamente em água morna corrente
- * Limpe a guia na saída com um pano úmido
- * Limpe os canais e as conexões com a escova de limpeza fornecida



Risco para a saúde

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

- * Misture 5 ml de detergente especial da WMF com 0,5 litros de água potável morna
- * Coloque todas as peças individuais, inclusive a escova de limpeza, no líquido de limpeza preparado

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



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



Limpar manualmente o sistema de leite

Nota

A mangueira do leite também deve ser colocada dentro da solução de limpeza caso necessário. Respeitar as instruções.

Colocar mangueira do leite
▷ Descrição em

- * Lave bem todas as peças com uma escova após cinco horas
- * Enxágue todas as peças muito bem com água potável limpa



Risco para a saúde/higiene

- > A faixa decorativa na saída pode ser desmontada e limpa se necessário.



Perigo de queimadura/ perigo de escaldadura



- O bocal do vapor sem o espumador de leite pode soprar vapor quente.



- > Jamais instale o bocal do vapor sem o espumador de leite.

- * Monte as peças do espumador de leite
Umedeça as peças para encaixá-las, não lubrifique.
- * Encaixe as peças e aperte com firmeza
- * Insira novamente o espumador de leite na saída



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



CUIDADO

Observar o capítulo *Segurança*
▷ a partir da página 6



Limpe a mangueira do leite

- * Mergulhe uma extremidade da mangueira do leite junto com as outras peças na solução de limpeza
- * Mergulhe a restante mangueira no sentido do comprimento na solução de limpeza

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

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

Instruções "Limpe a mangueira do leite"
▷ *Instruções*
página 39



Limpe a mangueira do leite

7.6.10 Limpar o misturador

A frequência da limpeza depende do pó utilizado.

- * Realize um enxágue do misturador
- * Abra as portas
- * Puxe o copo do misturador para a frente pelo punho
- * Levante ligeiramente o copo do misturador, para que o resto de água possa escoar
- * Retire a mangueira do leite, do copo do misturador para a saída, e remova-a da guia

A hélice do misturador está agora visível.

- * Limpe a hélice com um pano
- * Separe as duas peças do copo do misturador
- * Limpe as duas peças do copo do misturador e a mangueira do misturador com água potável corrente quente
- * Deixe secar completamente todas as peças

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

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



Perigo de escaldadura

- Se a mangueira do misturador não estiver bem inserida, pode sair inadvertidamente água quente ou bebidas quentes preparadas com pó.
 - > Insira a mangueira do misturador no copo do misturador.



Limpar o misturador



Trocar a mangueira do misturador



CUIDADO

Observar o capítulo Segurança
▷ a partir da página 6

7.6.11 Limpar o recipiente dos grãos

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

Recomendação: mensalmente.



Perigo de lesão

- É sobretudo o cabelo comprido que pode ficar enredado na cabeça do moedor de café e, assim, ser puxado para dentro da máquina de café.
- > Sempre proteja os cabelos com uma rede.



CUIDADO



Perigo de esmagamento/ perigo de lesão



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



CUIDADO

- * Pressione brevemente o botão ON/OFF (aprox. 1 segundo)

A máquina de café se desliga.

- * Retire o conector da rede
- * Retire as tampas dos recipientes dos grãos, esvazie-o se limpe-os com um pano úmido
- * Deixe secar completamente os recipientes dos grãos
- * Encha novamente os recipientes dos grãos e feche-os com as tampas

Extensão do recipiente dos grãos (opcional)

- * Destrave a extensão
- * Retire a extensão por cima
- * Limpe completamente a extensão com um pano úmido e deixe-a secar
- * Coloque e trave a extensão

7.6.12 Limpar o recipiente de pó

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

Recomendação: mensalmente.

A frequência da limpeza depende do pó utilizado.



Perigo de lesão

- É sobretudo o cabelo comprido que pode ficar enredado na cabeça do moedor de café e, assim, ser puxado para dentro da máquina de café.
- > Sempre proteja os cabelos com uma rede.



CUIDADO

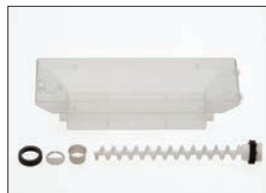
- * Pressione brevemente o botão ON/OFF (aprox. 1 segundo)

A máquina de café se desliga.

- * Retire o conector da rede
- * Retire a tampa do recipiente de pó
- * Puxe a proteção do recipiente de pó, assim soltando o recipiente
- * Retire o recipiente de pó, esvazie-o e limpe-o com um pano úmido
- * Desparafuse a porca de capa à frente e atrás
- * Retire a rosca dosadora e remova a tampa da expulsão
- * Limpe o recipiente a fundo com um pano úmido



- * Limpe completamente as peças individuais da rosca dosadora com a escova de limpeza fornecida
- * Deixe secar completamente o recipiente de pó e as peças individuais
- * Volte a montar e colocar a rosca dosadora, parafuse as porcas de capa



*Dosador com peças individuais.
Rosca dosadora*



Observe a posição correta da tampa da expulsão.

IMPORTANTE

- * Encha o recipiente de pó e coloque as tampas
- * Feche o bloqueio

Extensão do recipiente de pó (opcional)

- * Destrave a extensão
- * Retire a extensão por cima
- * Limpe completamente a extensão com um pano úmido e deixe-a secar
- * Coloque e trave a extensão

8 Conceito de limpeza HACCP

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

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

Tenha os seguintes aspectos em consideração para respeitar o conceito de limpeza HACCP:

Desinfetar diariamente o sistema de leite

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

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

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

*Exportação HACCP
▷ página 64*

Use apenas detergentes liberados pela WMF.

*Observar o capítulo Cuidados
▷ a partir da página 68*



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

DICA

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

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

Mantenha o leite fresco!

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

Recomendação:
utilize leite homogeneizado com 1,5% de gordura.

No início do serviço, o leite deve estar a aproximadamente 6-8 °C.
Dependendo do ajuste, um litro de leite se converte em aproximadamente 20 cappuccinos.
A WMF oferece diferentes possibilidades de refrigeração (por ex., o sistema de refrigeração auxiliar WMF ou o resfriador de leite WMF).

Conceito de limpeza HACCP

Mês _____ Ano _____

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

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

Passos de limpeza:

Diariamente

1. Enxágue de desligamento
▷ Inicia-se automaticamente quando a máquina é desligada
O enxágue do sistema de leite e o enxágue do misturador fazem parte do enxágue de desligamento.
2. Limpar o painel de comando, a gaveta de borras, o coletor de gotas e a caixa
▷ Manual de instruções, capítulo Cuidados

Semanalmente

3. Limpeza do sistema
4. Limpar manualmente o misturador e o sistema de leite
Limpar o tanque de água

Regularmente

5. Limpar o recipiente de produto (grãos/pó)
Limpar as saídas e a câmara de infusão
▷ Manual de instruções, capítulo Cuidados

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

Data	Passos de limpeza					Assinatura
	Hora					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 Manutenção e descalcificação

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

O momento da manutenção depende da duração do uso, e será comunicado no display.

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

9.1 Manutenção

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

Estão previstas as seguintes etapas de manutenção:

- Descalcificação, que pode ser efetuada pelo próprio operador/proprietário.

Mensagens de manutenção e serviço
▷ Mensagens e indicações
página 93

Descalcificação
▷ Software ▷ Cuidados
▷ Descalcificação
página 74

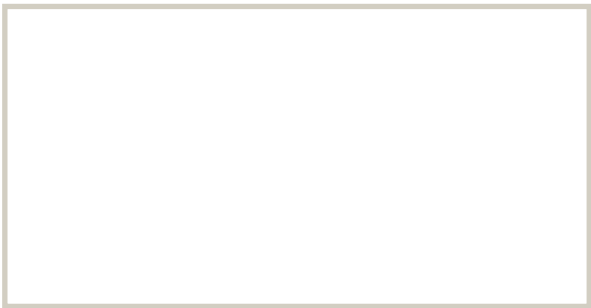
- Manutenção após mensagem no display, que somente pode ser efetuada por pessoal com treinamento ou pelo apoio técnico da WMF, uma vez que aqui são necessárias verificações de segurança.

Mensagens de manutenção e serviço
▷ Mensagens e indicações
página 93

9.2 Apoio técnico WMF

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

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



Importante!

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



Emballar a máquina de café

10 Mensagens e indicações

10.1 Mensagens de utilização

Reabastecer com grãos

- * Reabastecer o recipiente dos grãos (dependendo da indicação)
- * Verificar:
 - Os grãos de café não deslizam.
- * Mexa com uma colher grande e confirme com 
- * Realize a "Calibragem do aviso de recipiente dos grãos vazio"

Calibragem do aviso de recipiente dos grãos vazio
 ▷ Software
 página 60

Abrir a torneira de alimentação

- * Abra a torneira de alimentação de água e confirme

Esvaziar a gaveta de borras

- * Esvazie a gaveta de borras

Falta gaveta de borras

- * Coloque de novo a gaveta de borras corretamente

Trocar o filtro de água

- * Trocar o filtro de água
Observe o manual de instruções do filtro de água!
- * Se necessário, entre em contato com o apoio técnico da WMF

Nota

Para máquinas de café com conexão à rede de abastecimento de água, recomendamos utilizar o filtro de água bestmax V.

Ligar para o apoio técnico da WMF.

Indicação do número de erro

Mensagens de erro e anomalias
 ▷ página 94

Informação de apoio técnico

Manutenção após a mensagem no display.

- * Ligar para o apoio técnico da WMF

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

10.2 Mensagens de erro e anomalias

Procedimentos básicos em caso de mensagens de erro ou anomalias

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

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

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

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

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

Sua WMF 1100 S está equipada com um programa de diagnóstico. Os erros ocorridos são apresentados no display. As mensagens de erro enumeradas podem também ser provocadas por uma falha na rede elétrica. Se existir uma anomalia ou uma nota para o proprietário, surge o ícone .

- ✱ Aperte 

A mensagem e o número do erro são apresentados



O botão ON/OFF reage após cerca de 1 segundo e a máquina de café desliga.

Para eliminar erros, por exemplo, se o software estiver lento, mantenha pressionado o botão ON/OFF para desligar o controle.

NOTA

Número de erro	Designação de erro	Instruções de procedimento
6	Unidade de infusão corrente de bloqueio/ a câmara de infusão não se movimenta facilmente	* Desligue a máquina de café * Limpar a câmara de infusão ▷ Cuidados ▷ Limpar a câmara de infusão, página 80
88	Caldeira: temperatura excessiva	* Desligar a máquina de café, deixar esfriar e ligar novamente * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
89	Caldeira: erro de tempo de aquecimento	* Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
161	Erro de água: água da preparação	Entre cada um dos seguintes passos, desligar e voltar a ligar a máquina de café. Se o erro não estiver eliminado, efetuar o passo seguinte. * Limpar a câmara de infusão ▷ Cuidados ▷ Limpar a câmara de infusão, página 80 * Ajustar um grau de moagem mais grosso ▷ Outros ajustes ▷ Ajustar o grau de moagem, página 67 * Diminuir a qualidade ▷ Software ▷ Receitas, página 43 * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
162	Erro de água: durante a limpeza	Entre cada um dos seguintes passos, desligar e voltar a ligar a máquina de café. Se o erro não estiver eliminado, efetuar o passo seguinte. * Limpar a câmara de infusão ▷ Cuidados ▷ Limpar a câmara de infusão, página 80 * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF

Número de erro	Designação de erro	Instruções de procedimento
163	Erro de água: enxaguar com água quente	Entre cada um dos seguintes passos, desligar e voltar a ligar a máquina de café. Se o erro não estiver eliminado, efetuar o passo seguinte. * Limpar a câmara de infusão ▷ Cuidados ▷ Limpar a câmara de infusão, página 80 * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
186	Caldeira de vapor: nível	A preparação está temporariamente bloqueada. * Verificar se a gaveta de borras está corretamente colocada * Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Verifique se o tanque de água está cheio
188	Erro de aquecimento: temperatura excessiva da caldeira de vapor	* Desligar a máquina de café, desligar o conector da rede * Ligar para o apoio técnico da WMF
189	Caldeira de vapor: erro de tempo de aquecimento	* Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF
9083	Temperatura do resfriador perto de valores de congelamento!	* Verificar se a definição da temperatura do resfriador é muito baixa
9516 9517	Moedor de café do lado direito bloqueado Moedor de café do lado esquerdo bloqueado 	* Desligue a máquina de café * Retire o conector da rede * Remova a tampa do recipiente dos grãos * Esvazie os recipientes dos grãos * Girar a mó exclusivamente com a Multitool (quadrada) no sentido anti-horário para o recipiente (dois pinos devem estar inseridos nas ranhuras correspondentes da mó; ver figura) * Encha os recipientes dos grãos * Recoloque as tampas dos recipientes dos grãos * Ligue a máquina de café ▷ Cuidados ▷ Limpar o recipiente dos grãos, página 86 Em caso de ocorrência frequente: * Ajustar o grau de moagem para um nível mais grosso ▷ Outros ajustes ▷ Ajustar o grau de moagem, página 67



10.3 Falhas sem mensagens de erro

Imagem de erro	Instruções de procedimento						
Sem saída de água quente, mas água na gaveta de borras	✱ Limpar a saída de água quente ✱ Ligar para o apoio técnico da WMF (preparação do café é possível)						
Sem preparação de chocolate, mas água na gaveta de borras	✱ Não usar mais a preparação de chocolate ✱ Ligar para o apoio técnico da WMF (preparação do café é possível)						
Dosador de chocolate bloqueado; chocolate preparado apenas com água	✱ Limpar dosador ▷ Cuidados ▷ Limpar o recipiente de pó, página 87 ✱ Esvaziar pó ✱ Girar manualmente a rosca até que todo o pó tenha sido removido ✱ Se necessário, enxaguar com água ✱ Deixar secar completamente						
Preparação do café diferente do lado esquerdo/direito	✱ Limpe a saída de café ▷ Software ▷ Instruções ▷ Saída de café, página 39						
Sem espuma/sem saída de leite, embora o leite esteja no respectivo recipiente	✱ Verificar se a mangueira do leite está dobrada ou entalada ✱ Verifique se está sendo utilizado o bocal de vapor correto ✱ Dispor corretamente a mangueira do leite ✱ Limpe a saída de leite ✱ Reabastecer com leite ✱ Verificar se o resfriador de leite está congelado						
Espuma de leite não OK	<table> <tr> <th>Cor</th><th>Temperatura do leite</th></tr> <tr> <td> - verde (padrão) </td><td>leite não refrigerado (16 até máx. 22 °C)</td></tr> <tr> <td> - laranja (acessório) </td><td>leite refrigerado (até máx. 10 °C)</td></tr> </table> Se o erro não estiver eliminado ▷ Utilização ▷ Ligar o fornecimento de leite, página 24 ▷ Sistema ▷ Leite e espuma ▷ Temperatura de estoque do leite, página 56	Cor	Temperatura do leite	verde (padrão)	leite não refrigerado (16 até máx. 22 °C)	laranja (acessório)	leite refrigerado (até máx. 10 °C)
Cor	Temperatura do leite						
verde (padrão)	leite não refrigerado (16 até máx. 22 °C)						
laranja (acessório)	leite refrigerado (até máx. 10 °C)						

<i>Imagem de erro</i>	<i>Instruções de procedimento</i>
• Preparação de espuma de leite com muitos salpicos • Leite demasiado quente	* Verificar se o sistema de leite foi limpo * Limpe o sistema do leite ▷ Cuidados ▷ Limpar manualmente o sistema de leite, página 83 * Verificar se o leite usado se encontra suficientemente resfriado * Utilize o bocal de leite verde
• Sem preparação de bebidas em pó	* Limpar o copo do misturador * A mangueira estará dobrada? * Realizar mais frequentemente limpeza e enxágue, se necessário diariamente ▷ Cuidados ▷ Visão geral de intervalos de limpeza, página 70 ▷ Cuidados ▷ Limpar manualmente o sistema de leite, página 83 * Ajustar menos pó * Ajustar mais água
• A mensagem "Esvaziar o coletor de gotas" é exibida, mas o coletor de gotas já foi esvaziado.	A parte inferior do coletor de gotas e a área do sensor do coletor de gotas devem estar secas antes da colocação. O sensor encontra-se à direita, embaixo do coletor de gotas. Se houver umidade nesta área, surge novamente a mensagem "Esvaziar o coletor de gotas".
• Bomba em permanente funcionamento, água na gaveta de borras	* Desligar e voltar a ligar a máquina de café * Se o erro não estiver eliminado, contatar o apoio técnico da WMF

11 Segurança e responsabilidade

11.1 Perigos para a máquina de café



Respeitar as instruções

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

Local da instalação

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

Moedor de café

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

IMPORTANTE

Observar o capítulo

Responsabilidade

▷ a partir da página 103

Condições de utilização e instalação

▷ a partir da página 13

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

- Com água potável de dureza de carbonato de mais de 5 °dKH, deve ser instalado um filtro de água WMF para prevenir danos à máquina de café, causados pela calcificação.
- Por motivos relacionados à legislação dos seguros, note que, após o fim da operação, o interruptor elétrico principal deve estar sempre desligado ou o conector da rede retirado. Para máquinas com conexão à rede de abastecimento de água, a torneira principal da alimentação de água deve estar fechada.
- Recomendamos que sejam tomadas medidas para prevenção de danos, por exemplo:
 - instalação de um controlador de água adequado na tubulação de água
 - instalação de detectores de fumaça
- Após uma pausa no serviço, recomendamos a realização do programa de limpeza, pelo menos, duas vezes, antes de colocar o programa de limpeza novamente em funcionamento.

*Limpeza do sistema
▷ Programas de limpeza
página 71*

11.2 Diretivas

Fabricante: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

O aparelho cumpre os requisitos de todas as disposições pertinentes das diretivas europeias 2006/42/CE sobre máquinas, 2014/30/UE sobre compatibilidade eletromagnética, e da diretiva RoHS 2011/65/UE.

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

Compilação da documentação técnica:

WMF Group GmbH.

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

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

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

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

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



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

*Endereço
▷ página 92*

11.3 Deveres do proprietário

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

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

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

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

O proprietário deve garantir que as instalações elétricas e os equipamentos se encontrem em perfeito estado (por ex., em conformidade com a disposição DGUV 3).

Para garantir a segurança operacional de sua máquina de café, é necessário, entre outros, a verificação regular das válvulas de segurança e dos recipientes sob pressão.

Estas medidas são executadas no âmbito da manutenção pelo apoio técnico da WMF ou por técnicos autorizados pela WMF.

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

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

*Detergentes especiais WMF
▷ Acessórios e peças de reposição
página 108*

11.4 Direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal



Respeitar as instruções

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

IMPORTANTE

*Condições de utilização e instalação
▷ a partir da página 13*

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

Nenhuma garantia é dada:

- Por peças sujeitas a desgaste natural. Incluem-se aqui, entre outras, vedações, misturador e câmara de infusão.
- Por defeitos que se devam a influências atmosféricas, incrustações na caldeira, fatores químicos, físicos, eletroquímicos ou elétricos.
- Se não for usado um filtro de água, apesar de a dureza da água local exigir isso e daí resultarem defeitos.
- Por defeitos originados pelo desrespeito das normas sobre tratamento, manutenção e cuidados do aparelho (p. ex., em conformidade com o manual de instruções).

- Por defeitos que ocorram devido à não utilização de peças de substituição originais da WMF, à montagem deficiente pelo comprador ou terceiros ou ao tratamento incorreto ou negligente.
- Por consequências de alterações ou trabalhos de reparo inadequados e sem nosso consentimento, realizados pelo comprador ou por terceiros.
- Por defeitos que sejam atribuíveis a uso incorreto ou inadequado.

Importante

Manutenção

▷ *página 91*

Anexo: Dados técnicos

Dados técnicos da máquina de café

Dimensões externas	Largura 325 mm Profundidade 561 mm Altura da caixa 460 mm Altura incl. display 500 mm Altura incl. extensão do recipiente 556 mm
Recipiente dos grãos	aprox. 550 g; com extensão opcional aprox. 1.100 g ⁽¹⁾
Recipiente de pó	aprox. 450 g; com extensão aprox. 1.250 g ⁽²⁾
Peso vazio	24–28 kg (dependendo do equipamento)
Tubulação da água	Conector das mangueiras de 3/8 polegadas, com torneira principal e filtro de sujeira, com uma largura de malha de 0,08 mm, nas instalações. Pelo menos, 0,2 MPa (2 bar) de pressão de caudal a 2 l/min. 0,6 MPa no máximo (6 bar). Temperatura de entrada máxima de 35 °C. É necessária a utilização do conjunto de mangueiras fornecido com a nova máquina de café e/ou com o novo filtro de água. Não continuar a usar conjuntos de mangueiras antigos.
Qualidade da água	Para água potável de dureza de carbonato superior a 5 °dKH, deve ser montado um filtro de água WMF a montante.
Linha de escoamento de água (opcional)	Mangueira de, pelo menos, DN 19, inclinação mínima de 2 cm/m
Volume do tanque de água	aprox. 4,5 l
Utilização em altura acima do nível do mar	<2.000 m
Potência nominal	1,9–2,3 kW
Alimentação de tensão	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Iluminação	LED da classe 1
Tipo de proteção	IP X0
Classe de proteção	
Nível contínuo de pressão acústica (Lpa)	<70 dB(A) ⁽³⁾

São reservados os direitos a modificações técnicas.

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

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

⁽³⁾ O nível de pressão sonora com ponderação A Lpa (slow) e Lpa (impulse) no local de trabalho do pessoal fica abaixo de 70 dB(A), em qualquer tipo de utilização.

Temperatura ambiente	+5 °C até um máximo de +35 °C (esvaziar o sistema de água em caso de formação de gelo).
Umidade máxima	80% de umidade relativa sem condensação. Não usar o aparelho ao ar livre.
Área de implantação/salpicos	O aparelho deve ser assente horizontalmente sobre uma base plana e firme, impermeável e resistente ao calor. O aparelho não pode ser limpo com um jato de água. O aparelho terá de ser colocado em posição protegida contra salpicos. O aparelho não pode ser assente em superfícies que sejam salpicadas ou lavadas com uma mangueira de água, uma lavadora de alta pressão, um aparelho de limpeza a vapor ou equipamento semelhante.
Distâncias mínimas de instalação	Por motivos de funcionamento, apoio técnico e segurança, é necessário manter uma distância mínima de instalação de 50 mm lateralmente em relação a construções ou componentes estranhos à máquina WMF e de 50 mm relativamente à parte posterior. Recomendamos um espaço de trabalho mínimo de 800 mm acima dos recipientes de produto. Recomendamos um espaço de trabalho mínimo de 200 mm acima dos recipientes de produto. A altura da área de implantação da borda superior até o chão é de, pelo menos, 850 mm. Se pretender que as ligações da máquina de café atravessem o balcão, para baixo, veja o espaço de que irá necessitar para isso, podendo reduzir o espaço útil na parte de baixo.
Dimensões de montagem do filtro de água	Ver manual de instruções do filtro de água.

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

A instalação elétrica no local deve ser executada em conformidade com a norma IEC 364 (DIN VDE 0100). Perto dos aparelhos deve-se encontrar, livremente acessível e com conexão monofásica, uma tomada tipo Schuko ou uma tomada monofásica específica para o país; com conexão trifásica, uma tomada CEE/CEKON de 5 polos em conformidade com a DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 ou uma tomada multipolar específica para o país. As tomadas pertencem ao local de instalação. O cabo de conexão à rede não pode estar em contato com componentes quentes. Se o cabo de conexão à rede deste aparelho tiver sido danificado, terá de ser nosso apoio técnico ou uma pessoa igualmente qualificada a substituí-lo, a fim de evitar perigos.

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

Anexo: Acessórios e peças de reposição

Quantidade	Unidade	Designação	N° de encomenda	Equipamento
Saída de café/saída de leite/saída de chocolate/lança de leite				
1	Unidade	Tampa saída de café	33 4055 0000	todos
1	Unidade	Copo duplo saída de café	33 4054 8000	todos
1	Unidade	Saída misturador chocolate (mangueira)	33 4054 0000	Recipiente de pó
1	Unidade	Cantoneira para conexão de leite direita	33 4085 3000	Basic Milk
1	Unidade	O-ring (saída Basic Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	Unidade	Lança de leite	33 2914 9000	Basic Milk
1	Unidade	Escova para limpeza da lança de leite	33 4136 8000	Basic Milk
Recipiente de borras de café				
1	Unidade	Gaveta de borras	33 2915 2000	todos
1	Unidade	Peça correção da gaveta de borras	33 2633 9000	Depósito de borras de balcão
Conexão à rede de abastecimento de água, escoamento				
1	Unidade	Kit para rede de abastecimento de água	03 1198 6001	Água da rede de abastecimento de água
1,5	Metros	Mangueira de esgoto	00 0048 0042	
Acessórios/ferramentas				
1	Metros	Mangueira do leite	00 0048 4948	Basic Milk
1	Unidade	Conexão de leite	33 4089 5000	Basic Milk
1	Unidade	Adaptador de mangueira Click&Clean	33 2427 5000	Basic Milk
1	Unidade	Câmara de sucção espumador verde	33 4089 7100	Basic Milk
1	Unidade	Câmara de sucção espumador laranja	33 4089 7000	Basic Milk
1	Unidade	Conexão câmara de sucção	33 4054 1000	Basic Milk
1	Unidade	O-ring (êmbolo de fricção)	33 7006 5190	todos
1	Unidade	Multitool	33 7007 1261	todos
Recipiente de grãos/produto				
1	Unidade	Tampa para recipiente dos grãos	33 4051 0000	todos
1	Unidade	Tampa para recipiente de pó	33 4051 0000	Chocolate
1	Unidade	Recipiente de pó sem tampa	33 2916 5000	todos

Quantidade	Unidade	Designação	N° de encomenda	Equipamento
Câmara de infusão				
1	Unidade	Câmara de infusão	33 2893 0399	todos
1	Unidade	O-ring (entrada de água)	33 0394 4100	Água da rede de abastecimento de água
1	Unidade	O-ring (saída de café)	33 0398 4000	todos
Coletor/grelha de gotas				
1	Unidade	Coletor de gotas com SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
Tanque de água				
1	Unidade	Tanque de água	33 4057 9000	todos
1	Unidade	Tampa para tanque de água	33 4059 1000	todos
1	Unidade	O-ring (tanque de água)	33 0396 1000	todos
Filtro de calcário/água				
1	Unidade	Filtro de água Bestmax V (kit completo)	03 9333 0001	Água da rede de abastecimento de água
1	Unidade	Cartucho de substituição para filtro de água	33 2426 5000	Água da rede de abastecimento de água
1	Unidade	Adaptador para filtro de água no tanque de água	33 2327 1000	Tanque de água
1	Embalagem	Cartucho de substituição para filtro de água no tanque de água (embalagem 4 unidades)	33 2332 2000	Tanque de água
Documentação/instruções				
1	Unidade	Conjunto de documentos: Manual de instruções WMF 1100 S	33 4097 3200	todos
Números de encomenda para o programa de cuidados da WMF				
1	Garrafa	Detergente especial da WMF para espumador de leite	33 0683 6000	todos
1	Embalagem	Pastilhas de limpeza especiais (100 unidades)	33 2332 4000	todos
2	Garrafa	Descalcificante líquido	33 7006 2869	todos
1	Unidade	Escova para tubagem	33 0350 0000	todos
1	Unidade	Escova de limpeza	33 2408 0000	todos
1	Bisnaga	"Graxa para anéis de vedação" da WMF Molykote	33 2179 9000	todos

Índice remissivo

A

Abertura de inserção de pastilhas 30
Abertura de inserção manual 30
Acessórios e peças de reposição 108
Ajustar o grau de moagem 67
Ajustes (ajustes básicos) 20
Animações 39
Apoio técnico 52
Apoio técnico WMF 92
Apresentação 14
Aquecedor de xícaras 37
Aquecer bebidas 27
Área de implantação 106
Assegurar receitas 40
Atualização de firmware 64

B

Baixar a luminosidade 57
Basic Steam 26
Bebidas 40
Bebidas Letras + Cor 58
Bebida teste 40
Bluetooth 62
Bocal do leite 24
Botões de bebida 36
Botões S-M-L 23

C

Café com pó de café 30
Cálculo 53
Calibragem do aviso de recipiente dos grãos vazio 60
Calibragem tátil 57
Capacidade 21
Capacidade do filtro 59
Carregar idioma 64
Carregar os dados 64
Carregar receitas 41, 63
Carregar símbolos de bebidas 63
CleanLock 39
Coletor de gotas 32
Colocação em funcionamento 18
Conceito de limpeza HACCP 89
Condições de utilização e instalação 13
Conexão à rede de abastecimento de água 33
Contadores 53
Cópia de segurança 64
Cuidados 38, 52, 68

D

Dados técnicos 105
Dados técnicos da máquina de café 105
Depósito de borras de balcão (opcional) 31
Descafeinado 51
Descalcificação 40, 52, 74

Desembalar 19
Designação das peças da máquina de café 14
Desligar 33
Determinar a dureza da água 21
Deveres do proprietário 102
Direitos de PIN 54
Direitos de reclamação ao abrigo da garantia legal 103
Diretivas 101
Display 56
Display Operacionalidade da máquina 15, 36
Dispositivos de segurança 6
Distâncias mínimas de instalação 106
Dosador 61
Dureza de carbonato 58
Dureza total medida 59

E

Eco-Mode 59, 65
Elementos de comando 47
Enxágue automático do sistema de leite 60
Enxágue de desligamento 60
Enxágue do misturador 38, 73
Enxágue do sistema de leite 38, 73
Equipamentos de venda 53
Estado do layout do teclado (temporizador) 55
Estoque de extras de fábrica 43
Exportação HACCP 64
Exportar contadores 64
Extensão do recipiente dos grãos (opcional) 87
Extras 43

F

Falhas sem mensagens de erro 97
Fator Decaf 51
Filtro 52
Filtro de água 52, 58
Fórmula da receita atual 43
Freeflow 42
Função S-M-L 42, 62
Funções do menu principal 35

G

Gaveta de borras 31
Glossário 17

H

Hora/data 55

I

Ícone Barista 47
Ícone Barista - intensidade do café 36
Ícone de mensagem 15
Ícone Enxágue de aquecimento 15, 36, 48

Ícones de controle por menu 35
Ícones de menu 15, 48
Ícones de seleção (opcionais) 23
Ícones do display Operacionalidade da máquina 34, 36
Ícone SteamJet 15, 37
Idioma 66
Iluminação 56
Imagem de fundo do display 57
Indicação de erro 48
Indicação de eventos 57
Informação 52
Instruções 39
Instruções de segurança em relação a cuidados 68
Instruções de segurança em relação a utilização 22
Instruções de segurança gerais 6
Interrupção da preparação 23, 51
Intervalos de limpeza 70

L

Lança de leite 25
Layout do teclado 50
Leite e espuma 56
Ligar a máquina de café 22
Ligar o fornecimento de leite 24
Limpar a bandeja coletora 77
Limpar a caixa 79
Limpar a câmara de infusão 80
Limpar a gaveta de borras 76
Limpar manualmente a saída 79, 83
Limpar manualmente o sistema de leite 83
Limpar o coletor de gotas 78
Limpar o misturador 85
Limpar o painel de comando (CleanLock) 76
Limpar o recipiente de pó 87
Limpar o recipiente dos grãos 86
Limpar o tanque de água 77
Limpeza do sistema 38, 71, 72
Limpezas manuais 76
Local da instalação 19
Luminosidade do display 57

M

Manutenção 91
Manutenção e descalcificação 91
Mensagens de erro e anomalias 94
Mensagens de utilização 93
Mensagens e indicações 93
Mensagens no display 35
Mesa de xícaras 29
Modificar receitas 43
Modo de visualização 50
Modo self-service 47
Multitool 67

N

Nenhuma garantia é dada: 103
Nível de qualidade 45

O

Opções de operação 47
Operacionalidade da máquina 34, 36
Outros ajustes 67

P

Peças apropriadas para máquina de lavar louça 71
Perigos para a máquina de café 99
PIN de ajuste 54
PIN de cálculo 54
PIN de limpeza 54
PostSelection 50
Potência nominal 105
Preparação de bebidas 23
Preparação de espuma de leite 25
Preparação múltipla 42
Preparação para transporte 61
Pré-seleção de bebidas 51
Pré-seleção de idiomas 49
Programa de colocação em funcionamento 20
Programas de limpeza 71
Proteção contra congelamento 61
Protocolo 52

Q

Qualidade da água 105
Qualidade do café 45
Quantidade de água 44
Quantidade de leite 44
Quantidade de pó de café 44
Quantidades de enchimento S-M-L 42
Quantidade total 41, 49

R

Recipiente dos grãos/recipiente de pó 29
Recuperação 64

S

Saída 15
Saída de água quente 26
Saída de café 15

Saída de chocolate 15
Saída de leite 15, 25
Salvar receitas 63
Segurança 6
Self-service 47
Sensor do coletor de gotas 32, 61
Símbolos do manual de instruções 16
Sinais e símbolos do manual de instruções 16
Sistema 56
Software 34
Start-Stop 42
Start-Stop-Freeflow 42
SteamJet 48

T

Tamanho da xícara 49
Temperatura 60
Temporizador 52, 55
Texto e imagem 46
Tipo de doseamento 42
Tornar o leite espumoso 28
Troca de filtro (opcional) 39
Tubulação da água 105

U

Última preparação 52
USB 63
Utilização 22
Utilização prevista 12

V

Visão geral 34
Visão geral dos layouts do teclado 55



Seu próximo serviço WMF:

© 2017-2018 WMF Group GmbH

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

Concepção e realização/composição e design:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Manual de instruções original. Impresso na Alemanha.

São reservados os direitos a modificações técnicas.

07.05.2018

1100S