



# WMF espresso NEXT

BETRIEBSANLEITUNG

DEUTSCH

### Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF espresso NEXT ist ein Halbautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser.



#### Betriebsanleitung befolgen



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.
- > Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- > Die Warnhinweise auf der Kaffeemaschine beachten.
- > Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.

#### **VORSICHT**

*Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten*  
▷ Seite 24

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



#### Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung.
- > Niemals das Gehäuse öffnen.
- > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.

#### **WARNUNG**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



#### Einsatz- und Installationsbedingungen

- Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben und der Vorgaben im Kapitel „Technische Daten“ wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- > Die Betriebsanleitung beachten.
- > Die Inbetriebnahme, Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur vom WMF Service unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

#### **WICHTIG**

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 105

*Wartung*  
▷ ab Seite 93

|          |                                             |           |
|----------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Sicherheit</b>                           | <b>6</b>  |
| 1.1      | Allgemeine Sicherheitshinweise              | 6         |
| 1.2      | Bestimmungsgemäße Verwendung                | 15        |
| 1.3      | Einsatz- und Installationsbedingungen       | 18        |
| <b>2</b> | <b>Vorstellung</b>                          | <b>20</b> |
| 2.1      | Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile        | 20        |
|          | Display Betriebsbereitschaft                | 22        |
|          | Optionen                                    | 23        |
|          | Glossar                                     | 25        |
| <b>3</b> | <b>Bedienen</b>                             | <b>26</b> |
| 3.1      | Sicherheitshinweise Bedienen                | 26        |
| 3.2      | Weitere Dokumente                           | 27        |
| 3.3      | Kaffeemaschine einschalten                  | 27        |
| 3.4      | Siebträger                                  | 28        |
| 3.4.1    | Statusanzeige Siebträger                    | 29        |
| 3.5      | Milch anschließen (optional)                | 31        |
|          | Milchlanze (optional)                       | 31        |
| 3.6      | Getränkeausgabe                             | 32        |
|          | Getränkeabbruch                             | 33        |
| 3.7      | Manuelle Zugabe von Kaffeemehl              | 33        |
| 3.8      | Flushen (Verteilersiebspülung, Brühgruppe)  | 34        |
| 3.9      | Heißwasserausgabe                           | 34        |
| 3.10     | Dampfoptionen                               | 35        |
| 3.10.1   | Auto Steam                                  | 36        |
| 3.10.2   | Basic Steam                                 | 38        |
| 3.10.3   | SteamJet-Tassenwärmer                       | 40        |
| 3.11     | Tassengitter                                | 41        |
| 3.12     | Bohnenbehälter                              | 42        |
| 3.13     | Tassenablage (beheizt)                      | 42        |
| 3.14     | Kaffeemaschine ausschalten                  | 43        |
| 3.15     | Mahlgrad einstellen                         | 44        |
| <b>4</b> | <b>Software</b>                             | <b>46</b> |
| 4.1      | Übersicht                                   | 46        |
|          | Betriebsbereitschaft                        | 46        |
|          | Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft | 46        |
|          | Funktionen Hauptmenü                        | 47        |
|          | Felder Menüsteuerung                        | 47        |
|          | Meldungen auf dem Display                   | 47        |
| 4.2      | Display Betriebsbereitschaft                | 48        |
| 4.2.1    | Getränketasten                              | 48        |
| 4.2.2    | Funktionszeile                              | 48        |
|          | Manuelle Zugabe                             | 48        |
|          | Baristafeld – Kaffeestärke                  | 48        |
| 4.3      | Pflege                                      | 49        |
|          | Systemreinigung                             | 49        |
|          | Auto Steam                                  | 49        |
|          | CleanLock                                   | 49        |
|          | Brüherpflege                                | 50        |
|          | Reinigung Kaffeemehlrutsche                 | 50        |
|          | Milchsystemreinigung                        | 50        |
|          | Milchsystembefüllung                        | 50        |

# Inhaltsverzeichnis

---

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>4.4 Getränke</b>         | 51 |
| Rezepte ändern              | 51 |
| Rezepte Handeinwurf         | 52 |
| Text + Bild                 | 54 |
| Füllmenge                   | 54 |
| <b>4.5 Bedienoptionen</b>   | 55 |
| Bedienelemente              | 55 |
| Externe Mahlung links       | 57 |
| Siebträgerentnahme          | 58 |
| Spüldauer                   | 58 |
| <b>4.6 Info</b>             | 59 |
| Letzte Brühung              | 59 |
| Service                     | 59 |
| Pflege                      | 59 |
| Wasserfilter und Entkalkung | 59 |
| Protokoll                   | 59 |
| <b>4.7 Abrechnung</b>       | 60 |
| Zähler                      | 60 |
| Verkaufsgeräte              | 60 |
| Externe Abrechnung          | 60 |
| Gratiseinstellungen         | 61 |
| <b>4.8 PIN-Rechte</b>       | 62 |
| Reinigen-PIN                | 62 |
| Einstellen-PIN              | 62 |
| Abrechnen-PIN               | 63 |
| PIN neu eingeben            | 63 |
| <b>4.9 Timer</b>            | 63 |
| Zeitzone                    | 63 |
| <b>4.10 System</b>          | 64 |
| Display und Beleuchtung     | 64 |
| Hintergrundfarbe            | 65 |
| Wasserfilter                | 66 |
| Tassenheizung               | 67 |
| Mahlgradeinstellung         | 67 |
| Dynamic Coffee Assist       | 68 |
| Anzeige Bohnensorte         | 68 |
| <b>4.11 Sprache</b>         | 69 |
| <b>4.12 USB</b>             | 69 |
| Zähler exportieren          | 69 |
| HACCP-Export                | 69 |
| Firmware Update             | 69 |
| Datensicherung              | 70 |
| Daten laden                 | 70 |

|                                        |                                       |            |
|----------------------------------------|---------------------------------------|------------|
| <b>5</b>                               | <b>Pflege</b>                         | <b>71</b>  |
| 5.1                                    | Sicherheitshinweise Pflege            | 71         |
| 5.2                                    | Übersicht Reinigungsintervalle        | 73         |
| 5.3                                    | Reinigungsprogramme                   | 74         |
| 5.3.1                                  | Systemreinigung                       | 74         |
| 5.3.2                                  | Auto Steam-Reinigung                  | 77         |
| 5.3.3                                  | Milchsystemreinigung                  | 79         |
| 5.3.4                                  | Verteilersiebspülung                  | 80         |
| 5.4                                    | Manuelle Reinigungen                  | 81         |
| 5.4.1                                  | Tassenablage reinigen                 | 81         |
| 5.4.2                                  | Touch-Display reinigen (CleanLock)    | 81         |
| 5.4.3                                  | Kaffeemehlutsche reinigen             | 82         |
| 5.4.4                                  | Brühgruppe manuell reinigen           | 82         |
| 5.4.5                                  | Siebträger reinigen                   | 83         |
| 5.4.6                                  | Tropfschalen reinigen                 | 84         |
| 5.4.7                                  | Gehäuse reinigen                      | 85         |
| 5.4.8                                  | Dampfausläufe reinigen                | 86         |
| 5.4.9                                  | Bohnenbehälter reinigen               | 88         |
| 5.4.10                                 | Auffangschale Bohnenbehälter reinigen | 89         |
| 5.4.11                                 | Dichtungswechsel                      | 89         |
| <b>6</b>                               | <b>HACCP-Reinigungskonzept</b>        | <b>91</b>  |
| <b>7</b>                               | <b>Wartung und Entkalkung</b>         | <b>93</b>  |
| 7.1                                    | Wartung                               | 93         |
| 7.2                                    | WMF Service                           | 93         |
| <b>8</b>                               | <b>Meldungen und Hinweise</b>         | <b>94</b>  |
| 8.1                                    | Meldungen Bedienen                    | 94         |
| 8.2                                    | Fehlermeldungen und Störungen         | 95         |
| 8.3                                    | Fehlerbehebung                        | 96         |
| <b>9</b>                               | <b>Sicherheit und Gewährleistung</b>  | <b>99</b>  |
| 9.1                                    | Gefahren für die Kaffeemaschine       | 99         |
| 9.2                                    | Richtlinien                           | 101        |
| 9.3                                    | Pflichten des Betreibers              | 102        |
| 9.4                                    | Gewährleistungsansprüche              | 104        |
| <b>Anhang: Technische Daten</b>        |                                       | <b>105</b> |
| Technische Daten Kaffeemaschine        |                                       | 105        |
| <b>Anhang: Zubehör und Ersatzteile</b> |                                       | <b>108</b> |
| <b>Index</b>                           |                                       | <b>110</b> |

# 1 Sicherheit

---



## Fehlerhafte Verwendung

- Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernststen Verletzungen führen.  
> Alle Sicherheitshinweise beachten.
- 

 **WARNUNG**

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

### Gefahren für den Bediener

Größtmögliche Sicherheit gehört bei WMF zu den wichtigsten Produktmerkmalen.

Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:

---



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.



- > Der Maschinenbetreiber muss die Mitarbeiter schulen und auf mögliche Gefahren hinweisen.



- > Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.
- > Achtsam mit den Siebträgern umgehen und diese niemals fallen lassen. Festes Schuhwerk tragen, für den Fall, dass doch ein Siebträger auf die Füße fällt.

 **VORSICHT**



- > Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.



- > Die Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.
- > Bediener müssen die Betriebsanleitung vor der Verwendung lesen, um jegliche Verletzungen aufgrund falscher Bedienung zu vermeiden.
- > Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- > Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- > Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- > Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

**⚠ VORSICHT**

Trotz Sicherheitseinrichtungen bleibt jede Kaffeemaschine bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet. Beachten Sie bitte folgende Hinweise im Umgang mit der Kaffeemaschine, um Verletzungen und Gesundheitsgefahren zu vermeiden:



### **Lebensgefahr durch Stromschlag**



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung.
  - > Niemals das Gehäuse öffnen.
  - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
  - > Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
  - > Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden. Ein beschädigtes Netzanschlusskabel, muss durch den Hersteller oder seinen Service ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

 **WARNUNG**



> Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Netzstecker gießen. Den Netzstecker immer trocken halten.



> Vor der Wartung und der Reparatur muss die Kaffeemaschine von der Stromversorgung getrennt werden. Dazu den Stecker ziehen. Die Person, welche die Wartung bzw. Reparatur ausführt, muss stets durch freien Sichtkontakt kontrollieren können, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.

 **WARNUNG**



## **Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr**



**VORSICHT**



- Während der Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
  - Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
  - Der Siebträger wird während der Ausgabe sehr heiß.
  - Heißer Dampf wird über den SteamJet-Tassenwärmer ausgegeben. Dabei werden die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiß.
  - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
  - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
  - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
  - > Den Siebträger direkt nach der Ausgabe nur am Griff anfassen.
  - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.
-



### **Verletzungsgefahr**

- Besonders längere Haare oder Kleidung könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
- Der Siebträger könnte bei Unachtsamkeit aus der Hand oder von der Ablage fallen und die Füße verletzen.
  - > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen.
  - > Darauf achten, dass der Siebträger nicht herunterfällt.

**VORSICHT**

### **Quetschgefahr/Verletzungsgefahr**



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- Wird der Maschinendeckel mit der Tassenablage manuell betätigt, besteht Verletzungsgefahr.
- Beim Bedienen des Basic Steam- bzw. des Auto Steam-Hebels besteht Quetschgefahr.
  - > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
  - > Die Tassenablage sorgfältig und vorsichtig schließen.

**VORSICHT**



### **Gesundheitsgefahr**

- Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
- > Die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.

 **VORSICHT**



### **Gesundheitsgefahr**

- Reinigungsmittel sind reizend.
- > Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.
- > Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einlegen.

 **VORSICHT**



## **Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr**



- Während der Reinigung fließt aus den Siebträgern und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- In den Tropfschalen können heiße Flüssigkeiten sein.
  - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
  - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
  - > Die Tropfschalen vorsichtig bewegen.
  - > Die Reinigungsbehälter nur mit geeigneten Handschuhen anfassen und bewegen.

**VORSICHT**



## Rutschgefahr



**VORSICHT**



- Flüssigkeiten und Kaffeesatz oder Kaffeemehl können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Maschine und aus den Siebträgern austreten. Diese Flüssigkeiten und der Kaffeesatz oder das Kaffeemehl können zu einer Rutschgefahr führen.
  - > Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeemaschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.
  - > Den Fußboden vor der Kaffeemaschine stets sauber halten.
-

## 1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



### Fehlerhafte Verwendung

**WARNING**

- Wird die Kaffeemaschine nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.
  - > Die Kaffeemaschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

- Die WMF espresso NEXT ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke und Milchgetränke in diversen Variationen auszugeben.
- Die WMF espresso NEXT ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen.
- Die verwendeten Produkte, Kaffeebohnen und Milch müssen für die Verarbeitung in Siebträger-Kaffeemaschinen geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
- Bediener müssen die Betriebsanleitung vor der Verwendung lesen, um jegliche Verletzungen aufgrund falscher Bedienung zu vermeiden.

### Aufstellort

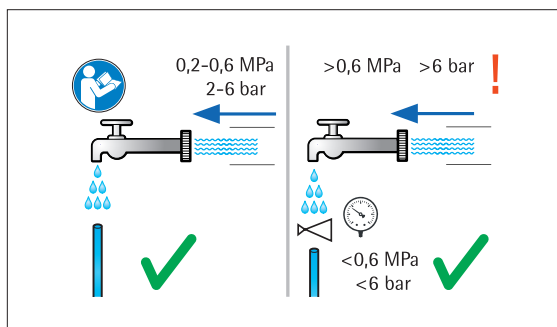
- Das Gerät muss gut einsehbar aufgestellt sein.
- Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden.

- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.
- Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.

## Wasseranschluss

- TW15 (DN 15 mindestens DN 6 bzw. 1/4") Schlauchanschluss mit Hauptabsperrhahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,05 MPa (0,5 bar) Fließdruck bei 2 l/min (Niederdruck). Mindestens 0,30 MPa (3,0 bar) Fließdruck bei 2 l/min (Standard). Maximal 0,6 MPa (6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C.
- Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.

**Wichtig!** Übersteigt der bauseitige Fließdruck 0,6 MPa (6 bar), muss zwingend ein Druckminderer vorgeschaltet werden, der auf maximal 0,6 MPa (6 bar) einzustellen ist.



## Umgebungstemperatur

- +5 °C bis maximal +35 °C  
(Bei Frost das Wassersystem entleeren. Das Entleeren des Wassersystems darf nur durch einen geschulten Servicetechniker erfolgen).

## Verwendung

- Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.
- **Die WMF espresso NEXT darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.**

## Hygiene

- Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

## 1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



### Brandgefahr/Unfallgefahr

- > Die im Kapitel Technische Daten vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
- > Bevor der Gerätestecker eingesteckt wird, sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild der installationsseitigen Netzspannung entsprechen.

### **WARNUNG**

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 105



### Einsatz- und Installationsbedingungen

- > Die Kaffeemaschine nur in frostfreien Räumen verwenden.
- > Wurde die Kaffeemaschine bei Temperaturen unter 5 °C transportiert oder gelagert, muss sie vor der Inbetriebnahme mindestens 5 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen.

### **WICHTIG**

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 105  
*Wartung*  
▷ ab Seite 93



## Einsatz- und Installationsbedingungen

- > Die Kaffeemaschine darf bis zu einer maximalen relativen Luftfeuchtigkeit von 80 % - ohne Betauung - betrieben werden.
- > Das Gerät nicht im Freien verwenden.
- > Nach einer Betriebspause (mehrere Tage/Wochen) empfehlen wir vor erneutem Betrieb das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

## WICHTIG

*Technische Daten*

▷ ab Seite 105

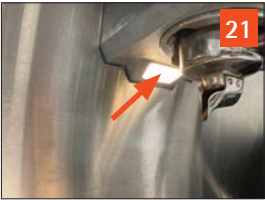
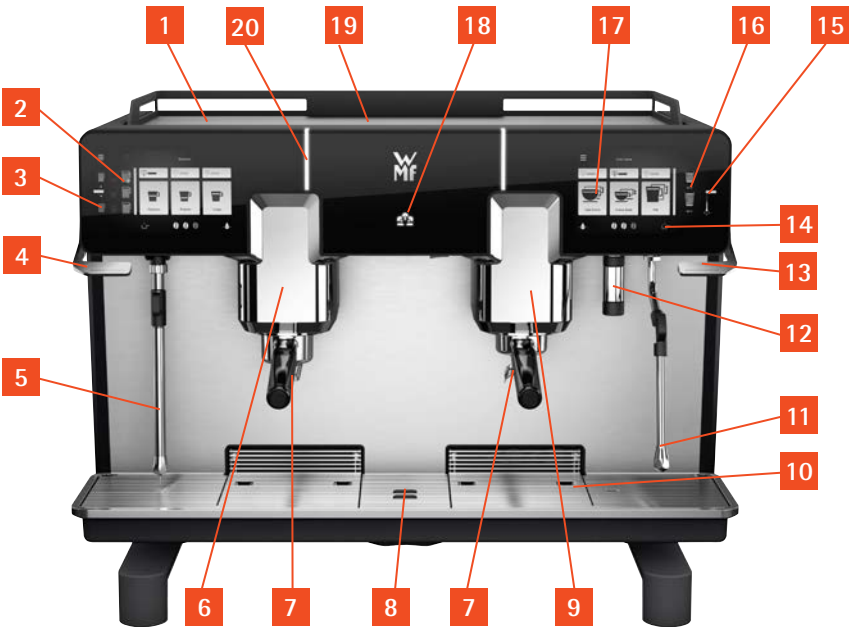
*Wartung*

▷ ab Seite 93

Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der länderspezifischen sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der WMF Service darf nur die Verbindung der Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich. Der Anschluss und die Inbetriebnahme des Geräts darf nur durch den WMF Service erfolgen.

## 2 Vorstellung

### 2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



- 1 Bohnenbehälter (unter der Tassenablage)
- 2 Milchschaum für Milchalternativen
- 3 Milchschaumtaste
- 4 Auto Steam-Hebel
- 5 Auto Steam-Auslauf
- 6 Linke Brühgruppe mit Siebträger
- 7 Auslauf
- 8 SteamJet
- 9 Rechte Brühgruppe mit Siebträger
- 10 Tassengitter
- 11 Basic Steam-Auslauf
- 12 Heißwasserauslauf
- 13 Basic Steam-Hebel
- 14 Handeinwurf
- 15 Dampfanzeige
- 16 Heißwassertasten
- 17 Getränketasten
- 18 SteamJet-Taste
- 19 Tassenablage
- 20 Statusanzeige Siebträger (rot → voll/grün → leer)
- 21 Tassenbeleuchtung
- 22 Ein/Aus-Schalter

## Display Betriebsbereitschaft

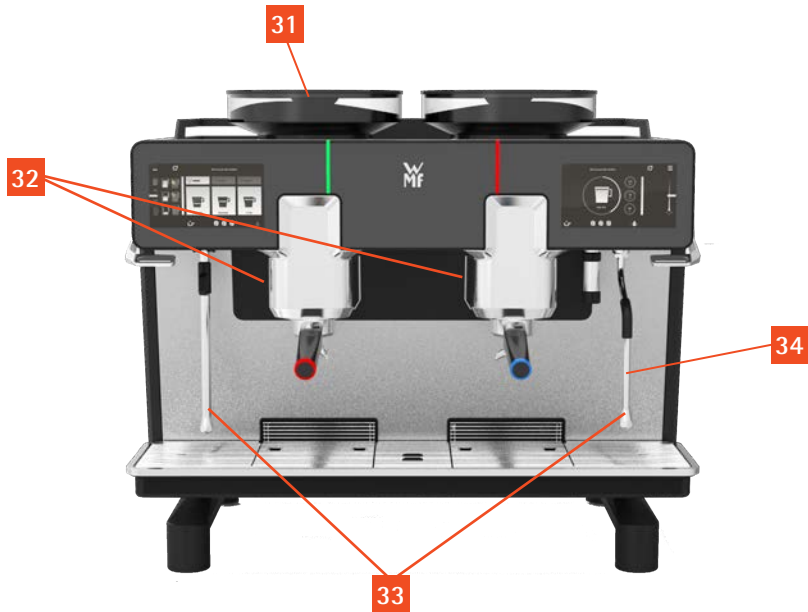
Linke Brühgruppe

Rechte Brühgruppe



- 23 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 24 Auto Steam Anzeige
- 25 Funktionszeile
- 26 Manuelle Zugabe
- 27 Baristafeld
- 28 Siebreinigung
- 29 Basic Steam Anzeige
- 30 Heißwassertasten

## Optionen



- 31** Große Bohnenbehälter (optional)
- 32** Americano (optional)
- 33** Auto Milk Dosierung (optional)
- 34** Zweiter Auto Steam-Auslauf (optional)

## Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung

---



### Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten bis schweren Verletzungen führen.

---



### WARNUNG

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6



### Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten Verletzungen führen.

---



### VORSICHT

*Sicherheitshinweise Bedienen*

▷ Seite 26

*Sicherheitshinweise Pflege*

▷ Seite 71

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6



**Stromschlag**



**Heißer Dampf**



**Quetschgefahr**



**Heiße Oberflächen**



**Rutschgefahr**

---



### Hinweise Sachschäden

- für die Kaffeemaschine
  - für den Aufstellort
  - > Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.
- 

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*

▷ ab Seite 104

*Technische Daten*

▷ ab Seite 105



### Hinweis/Tipp

- Hinweise für den sicheren Umgang und Tipps für eine einfachere Bedienung.
- 

### HINWEIS

### TIPP

## Hauptmenü aufrufen

✱ Auf das Feld „Hauptmenü“ tippen

*Das Hauptmenü wird angezeigt.*

*Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Hauptmenü.*



## Glossar

| Begriff              | Erklärung                                                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| •                    | • Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten                                                                 |
| ✱                    | ✱ Einzelne Arbeitsschritte                                                                           |
| <i>Kursiver Text</i> | <i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine bzw. Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i> |
| Barista              | Professioneller Kaffeezubereiter                                                                     |
| Blindsieb            | Reinigungssieb                                                                                       |
| Getränkeausgabe      | Ausgabe von Kaffee und Heißwasser                                                                    |
| Haupthahn            | Wasserabsperrventil, Eckventil                                                                       |
| Karbonathärte        | Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.                    |
| Preinfusion          | Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.            |
| Reichweite           | Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters                                                        |
| Tampern              | Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.                                                             |
| Testzubereitung      | Verprobung                                                                                           |
| Verteilersiebspülung | Zwischenspülung der Brühgruppe (Flushen)                                                             |
| Zugaben              | Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee und Wasser                          |

## 3 Bedienen

### 3.1 Sicherheitshinweise Bedienen

---



#### **Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr**



- Während der Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
  - Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
  - Der Siebträger wird während der Ausgabe sehr heiß.
  - Heißer Dampf wird über den SteamJet-Tassenwärmer ausgegeben. Dabei werden die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiß.
  - Werden die Tropfschalen nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
  - Beschädigte Siebträger oder Siebträgerereinsätze oder überfüllte Siebträgerereinsätze können zu schweren Verbrühungen führen.
    - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
    - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
    - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
    - > Den Siebträger direkt nach der Ausgabe nur am Griff anfassen.
- 



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6*



> Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



> Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschalen achten.



> Nur Siebträger oder Siebträgerereinsätze in einwandfreiem Zustand verwenden.  
> Die Siebträger nur bis zur angegebenen Maximalmenge mit Kaffeemehl befüllen.



**VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6



### Gesundheitsgefahr

- Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
- > Die Bohnenbehälter und die Siebträger dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.



**VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6

## 3.2 Weitere Dokumente

### Option Kühler

- Die Bedienungsanleitung für den Kühler beachten.

## 3.3 Kaffeemaschine einschalten

Der Ein/Aus-Schalter ist unterhalb der beiden Display in der Mitte der Maschine.

\* Auf den Ein/Aus-Schalter drücken

*Ein Signalton ertönt.*

*Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.*

*Eine automatische Warmspülung startet.*

*Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit, wird das Display Betriebsbereitschaft angezeigt.*



### 3.4 Siebträger

Es stehen drei Siebträgertypen zur Verfügung.

- I Siebträger small = 8 bis 11 g
- II Siebträger medium = 10 bis 16 g
- III Siebträger XL = 15 bis 21 g (optional)



Ein geleerter Siebträger muss vor der Getränkeausgabe eingesetzt sein.

#### WICHTIG



- Wird der Siebträger vor Abschluss der aktuellen Brühung entnommen, kann dies die Brüheinheit beschädigen.
  - > Den Siebträger erst entnehmen, nachdem der Brühvorgang vollständig abgeschlossen ist. Eine Meldung wird auf dem Display angezeigt.
  - > Die Brühung kann durch nochmaliges Drücken auf die Getränketaste abgebrochen werden.
  - > Sobald die Brühung beendet ist, wird dies mit einem grünen LED-Licht angezeigt.



- I Siebträger small
- II Siebträger medium
- III Siebträger XL

### 3.4.1 Statusanzeige Siebträger

Auf dem Display wird angezeigt, welcher Siebträger in welcher Brühgruppe eingesetzt ist. Die Zahl zeigt den Siebträgertyp an.

#### Status: Kein Siebträger ist eingesetzt

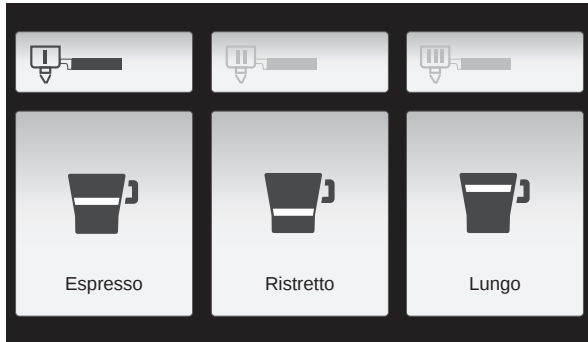
Auf dem Display werden alle verfügbaren Siebträger mit den zugehörigen Getränkeoptionen angezeigt.



- I Siebträger small
- II Siebträger medium
- III Siebträger XL

### Anzeige mit eingesetztem Siebträger I

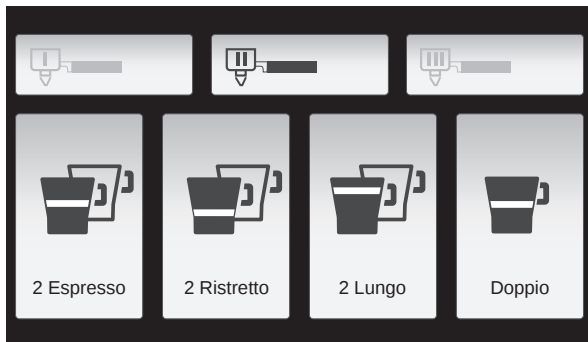
Die Getränke, die mit diesem Siebträger möglich sind, werden angezeigt.



- I Siebträger small
- II Siebträger medium
- III Siebträger XL

### Anzeige mit eingesetztem Siebträger II

Die Getränke, die mit diesem Siebträger möglich sind, werden angezeigt.



- I Siebträger small
- II Siebträger medium
- III Siebträger XL

Wenn der eingesetzte Siebträger nicht geleert wurde, wird dies auf dem Display angezeigt.



### 3.5 Milch anschließen (optional)

Ein Milchschauch verbindet über den Adapter den Milchbehälter mit dem Milchschaumer der Kaffeemaschine. Der Milchauslauf befindet sich hinter dem Auto Steam-Auslauf.

- \* Den Milchbehälter aus dem Kühler entnehmen
- \* Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
- \* Die Milch in den Milchbehälter füllen
- \* Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
- \* Den Milchschauch-Adapter in den Anschluss auf dem Milchbehälterdeckel stecken
- \* Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben

#### Milchlanze (optional)



- Die Milchausgabe darf nur mit einem passenden WMF Milchkühler verwendet werden. Ohne Milchkühler ist der Betrieb nur mit der WMF Milchlanze zulässig.

#### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 104



#### Hinweis

- Die Milchlanze täglich reinigen.
- Der Milchschauch darf nicht geknickt werden.

#### HINWEIS

- \* Den Milchbehälter aus dem Kühler entnehmen
- \* Die Milchpackung rechts neben die Kaffeemaschine stellen
- \* Die Verschlusskappe der Milchlanze öffnen
- \* Den Click+Clean Adapter an die Milchlanze anschließen
- \* Die Milchlanze in die Milchpackung stecken  
*Die Milchlanze muss bis auf den Boden der Milchpackung reichen.*



## 3.6 Getränkeausgabe

Die Ausgabe der Getränke wird durch das Tippen auf die Getränketasten gestartet.

Den Siebträger erst entnehmen, nachdem der Brühvorgang vollständig abgeschlossen ist.

*Eine Meldung wird auf dem Display angezeigt.*

✱ Die Brühung kann durch nochmaliges Drücken auf die Getränketaste abgebrochen werden

Der passende Siebträger muss eingesetzt sein.

Der Siebträger muss geleert sein.

Die vorherige Getränkeausgabe muss komplett abgeschlossen sein.

- Beleuchtete Taste = ausgabebereit
- Unbeleuchtete Taste = nicht ausgabebereit/  
Taste gesperrt

✱ Das Tassengitter auf die passende Höhe einstellen

✱ Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den eingesetzten Siebträger stellen

✱ Auf die gewünschte Getränketaste tippen

*Die Kaffeebohnen werden direkt in den Siebträger gemahlen. Das Kaffeemehl wird mit dem Brühkolben automatisch getampert.*

*Die Getränkeausgabe startet.*



*Die Brühung läuft. Anzeige auf dem Display während der Getränkeausgabe.*

*Tastenbelegung*

▷ Software

▷ Rezepte ändern

Seite 51

- \* Den Siebträger nach abgeschlossener Getränkeausgabe entleeren



### Hinweis

Die Siebträger zum Entleeren immer gegen einen Widerstand ausklopfen. Andernfalls kann dabei das Sieb aus dem Siebträger fallen.

### HINWEIS

Während der Brühung leuchtet der LED-Streifen über der Brühgruppe rot. Sobald die Brühung abgeschlossen ist, schaltet die Anzeige auf grün

### Getränkeabbruch

- \* Auf die Fortschrittsanzeige tippen  
*Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.*



## 3.7 Manuelle Zugabe von Kaffeemehl

- \* Kurz auf das Feld  tippen  
*Die interne Mühle wird deaktiviert.*
- \* Das gewünschte Kaffeemehl in den Siebträger füllen
- \* Den gewünschten Siebträger einsetzen
- \* Auf die gewünschte Getränketaste tippen  
*Das Kaffeemehl wird mit dem Brühkolben automatisch getampert. Die Getränkeausgabe startet.*



Manuelle Zugabe  
Funktion aktivieren  
Individuelle Rezepte  
▷ Bedienoptionen  
▷ Externe Mahlung  
Seite 57

### 3.8 Flushen (Verteilersiebspülung, Brühgruppe)

✱ Auf das "Flushen"-Feld tippen

Es darf kein Siebträger eingesetzt sein.

*Eine Spülung mit heißem Wasser startet.*

*Das Wasser wärmt das System auf und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur. Gleichzeitig wird das Verteilersieb gereinigt.*



Flushen-Feld

Funktion aktivieren

▷ Bedienoptionen

▷ Feld „Flushen“

Seite 55



- > Während der Verteilersiebspülung bei Bedarf die Kaffeereste am Verteilersieb mit der Brühgruppenbürste lösen.
- > Gleichzeitig kontrollieren, ob das Wasser noch ungehindert durch das Verteilersieb läuft.
- > Die Verteilersiebspülung nicht zum Spülen der Siebträger verwenden.
- > Den Siebträger nicht unter das austretende Wasser halten.

#### HINWEIS

### 3.9 Heißwasserausgabe

✱ Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen

✱ Auf die gewünschte Wassertaste tippen

*Die Ausgabe erfolgt.*



### 3.10 Dampfoptionen



#### Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
- Bei der Nutzung von Auto Steam, Basic Steam und SteamJet tritt heißer Dampf aus den Dampföffnungen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
  - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
  - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
  - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
  - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6*



#### Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Die Ausgabetemperatur ist 60 °C oder höher.
- Bei einer eingestellten Temperatur von 90 °C kann Milch und Schaum überkochen.
- > Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen.



**VORSICHT**



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- Beim Bedienen des Basic Steam- bzw. des Auto Steam-Hebels besteht Quetschgefahr.



**VORSICHT**



- > Die Milch beim Aufschäumen nicht überhitzen, die Milchschaummenge nimmt sonst ab.

**TIPP**

Die Kaffeemaschine ist in der Grundausstattung mit Auto Steam, Basic Steam und SteamJet ausgestattet.

### 3.10.1 Auto Steam

Mit der Auto Steam-Ausgabe wird Milch erhitzt oder aufgeschäumt.

Die Kaffeemaschine kann mit maximal zwei Auto Steam-Ausgaben ausgestattet sein (optional).

#### Schaumtaste

Mit der Schaumtaste kann Milch in drei Milchschaumqualitäten aufgeschäumt werden.

Die Auswahl wird durch einen grünen Haken auf dem Display bestätigt. Sobald der Dampfhebel nach unten gedrückt wird, startet die Dampfausgabe.

Die Schaumqualitäten sind:

- standard
- fein
- superfein



Schaumtaste

#### Milchschaumauswahl

Tastenbelegung

▷ Software

▷ Rezepte ändern

Seite 51



Schaum  
standard



Schaum  
fein



Schaum  
superfein



Hafermilch



Sojamilch

#### Milch aufschäumen

- \* Ein möglichst schlankes und hohes Cromargengefäß® mit Griff verwenden
- \* Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen, damit die Milch beim Aufschäumen nicht überläuft
- \* Das Gefäß mittig unter die Dampfdüse stellen  
*Die Dampfdüse muss dabei in die Milch eintauchen.*
- \* Für Milchschaum, den Auto Steam-Hebel nach unten drücken

*Der Dampf wird je nach der Auto Steam-Vorauswahl ausgegeben.*

*Die Dampfausgabe endet automatisch, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Den Dampfhebel erneut drücken stoppt die Dampfausgabe vorzeitig.*

- \* Das Gefäß wegstellen und den Auto Steam-Hebel nach unten drücken, bis Dampf ausströmt



Zum Beispiel Cromargengefäß®  
WMF Bestell Nr. 03 9090 1001  
Kannenset

*Reste im Dampfauslauf werden ausgespült.*

- \* Den Dampfauslauf nach Verwendung außen mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen

### **Milch erhitzen**

- \* Ein möglichst schlankes und hohes Cromargangeß mit Griff verwenden
- \* Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen, damit die Milch beim Erhitzen nicht überläuft
- \* Das Gefäß mittig unter die Dampfdüse stellen  
*Die Dampfdüse muss dabei in die Milch eintauchen.*
- \* Für das Erhitzen von Milch den Auto Steam-Hebel nach oben drücken

*Der Dampf wird je nach der Auto Steam-Vorauswahl ausgegeben.*

*Die Dampfausgabe endet automatisch, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.*

*Den Dampfhebel erneut drücken, stoppt die Dampfausgabe vorzeitig.*

- \* Das Gefäß wegstellen und den Auto Steam-Hebel nach unten drücken, bis Dampf ausströmt

*Reste im Dampfauslauf werden ausgespült.*

*Den Dampfauslauf nach Verwendung außen mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen*



*Auto Steam aktiv*

### 3.10.2 Basic Steam



#### Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
  - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
  - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
  - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.



#### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

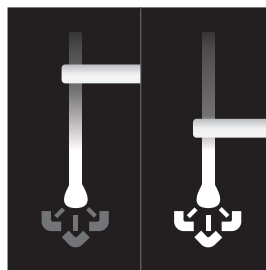
▷ ab Seite 6

\* Den Basic Steam-Hebel nach unten drücken

*Den Dampfhebel wieder nach oben drücken beendet die Dampfausgabe.*

*Die ausströmende Dampfmenge wird mehr, je weiter der Basic Steam-Hebel nach unten gedrückt wird.*

- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf



Dampfhebel  
oben

Dampfhebel  
unten

### Getränke erwärmen

- \* Ein möglichst schlankes und hohes Cromargengefäß® mit Griff verwenden
- \* Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen
- \* Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen
- \* Den Basic Steam-Hebel nach unten drücken  
*Dampf strömt aus solange der Dampfhebel unten gehalten wird.*
- \* Das Getränk mit dem Dampf erwärmen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist  
*Den Dampfhebel anschließend wieder nach oben drücken und damit die Dampfausgabe beenden.*
- \* Den Basic Steam-Hebel nach oben drücken und damit die Dampfausgabe beenden
- \* Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- \* Das Gefäß wegstellen und den Basic Steam-Hebel nochmals kurz nach unten drücken  
*Reste im Dampfauslauf werden ausgespült.*
- \* Den Dampfauslauf nach Verwendung außen mit einem sauberen feuchten Tuch reinigen

### 3.10.3 SteamJet-Tassenwärmer



#### **Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr**



- Heißer Dampf wird über den SteamJet-Tassenwärmer ausgegeben. Dabei werden die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiß.
  - > Hitzebeständige Trinkgefäße verwenden.
  - > Immer eine Tasse mit der Öffnung nach unten über den Tassenwärmer stellen, bevor der Dampf ausgegeben wird.
  - > Die angrenzenden Oberflächen nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
  - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
  - > Die SteamJet-Funktion niemals ohne eingesetztes Tropfgitter oder ohne den Tassenwärmereinsatz verwenden.



#### **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6

*Die Tropfschalen täglich reinigen*

*Pflege*

▷ ab Seite 71



#### **Gesundheitsgefahr/Hygiene**

- Die SteamJet-Funktion ist zur Erwärmung der Trinkgefäße vorgesehen und ist nicht zur Reinigung geeignet.
  - > Stets frisch gespülte Trinkgefäße zur Tassenwärmung verwenden.



#### **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6

Der SteamJet-Tassenwärmer wärmt bis zu 2 Tassen gleichzeitig mit heißem Dampf.

\* Die Tasse mit der Öffnung nach unten auf den Tassenwärmer stellen

\* Auf das Feld  tippen

*Heißer Dampf strömt langsam von unten in die Tasse.  
Dauer ca. 6 Sekunden.*

\* Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen  
*Der Dampfstrom endet sofort.*



*Diese Beschreibung entspricht der Standardeinstellung.*

*SteamJet deaktivieren*

*▷ Bedienoptionen*

*Seite 56*

### 3.11 Tassengitter

#### Anheben

\* Das Tassengitter mit einem Finger in der Aussparung greifen und hochziehen, bis die Scharniere in die Strebe einrasten



*Tassengitter anheben*

#### Absenken

\* Das Tassengitter vorne leicht anheben, bis die Scharniere ausrasten

\* Das Tassengitter absenken



*Tassengitter absenken*

Unterstellhöhen bei hochgestelltem Tassengitter

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Siebträger I mit Auslauf   | 82 mm |
| Siebträger II mit Auslauf  | 77 mm |
| Siebträger III mit Auslauf | 59 mm |

### 3.12 Bohnenbehälter

- Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.
- Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.
- Das Fassungsvermögen pro Standard-Behälter beträgt 550 g.
- Optional gibt es Bohnenbehälter mit einem Fassungsvermögen von 1.400 g je Behälter.
- Die Bohnen werden durch einen Deckel geschützt.



- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
  - > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 104

### 3.13 Tassenablage (beheizt)

Bei Verwendung der optionalen, großen Bohnenbehälter (je 1.400 g) gibt es keine Tassenablage.



#### Verbrennungsgefahr



- Die Tassenablage und die darauf gelagerten Tassen können heiß werden.
  - > Die aufgeheizten Tassen und die Oberfläche nur sehr vorsichtig berühren.



#### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6

*Die Tassenablage reinigen*

*Pflege*  
▷ Seite 81



- Da die Tassenablage beweglich ist, können die Tassen herunterfallen.
  - > Die Tassenablage nicht überfüllen und die Tassen nicht übereinander stapeln.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 104

Die obere Abdeckung der Kaffeemaschine ist eine beheizbare Tassenablage.

Die Tassenablage kann für den Zugang zum Innenraum der Kaffeemaschine nach hinten geschoben werden. Die Tassenheizung kann über die Software aktiviert und deaktiviert werden.

### 3.14 Kaffeemaschine ausschalten



#### Hygiene beachten

- In der Kaffeemaschine können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
- > Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die tägliche Reinigung durchführen.



#### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6

*Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.*

*Pflege*

▷ ab Seite 71



#### Die Anleitung beachten

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Haftung übernommen.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*

▷ ab Seite 104

- \* Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken  
(ca. 1 Sekunde)

*Die Kaffeemaschine schaltet aus.*

- \* Den Netzstecker ziehen
- \* Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

### 3.15 Mahlgrad einstellen



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemühle sind bewegliche Teile, die Finger verletzen könnten.
- > Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenen Produktbehältern niemals in die Mahlwerke greifen.



#### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



#### Mahlgrad feiner stellen

- Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann die Kaffeemühle blockieren.

#### **Wichtig! Den Mahlgrad nur bei laufender Mühle einstellen.**

- > Den Mahlgrad maximal um 0,5 auf ein Mal verstellen.
- > Die Mühle mahlt zweimal in den leeren Siebträger.
- > Diese Schritte so oft wiederholen, bis der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 104

*Mahlgrad einstellen*  
▷ Software  
▷ System  
▷ Mahlgradeinstellung  
Seite 67

Mahlgrad 1 → fein

Mahlgrad 10 → grob



Erst die zweite Brühung nach der neuen Einstellung wird mit den neuen Werten ausgegeben.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 104



4 Software

- 
- Beim Einstellen von Getränken gelten die gleichen Sicherheitshinweise wie für das Bedienen der Kaffeemaschine.
  - > Alle Sicherheitshinweise Bedienen beachten.

 **VORSICHT**

Sicherheitshinweise Bedienen  
▷ Seite 26

4.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 48



Die Tasten und Felder auf dem Display stehen je nach Einstellung und Maschinenausführung zur Verfügung.

Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft

Seite 48



Barista (Kaffeestärke)

Seite 48



Manuelle Zugabe

Seite 48



Siebreinigung

Seite 55

## Funktionen Hauptmenü

ab Seite 49



Pflege  
Seite 49



Getränke  
Seite 51



Bedienoptionen  
Seite 55



Info  
Seite 59



Abrechnung  
Seite 60



PIN-Rechte  
Seite 62



Timer  
Seite 63



System  
Seite 64



Sprache  
Seite 69



USB  
Seite 69

## Felder Menüsteuerung



Hauptmenü/Zurück



Wert/Einstellung bestätigen



PIN-Eingabe



Wert/Einstellung löschen



Weiter, Start



Testzubereitung



Laden von Einstellungen



Zurück



Speichern von Einstellungen



Tastaturaufruf

## Meldungen auf dem Display



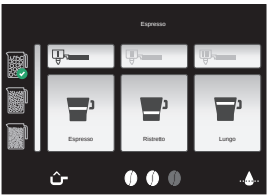
Event- und Fehlermeldung

4.2 Display Betriebsbereitschaft

Das bei Betriebsbereitschaft angezeigte Display ist abhängig von den Optionen der Kaffeemaschine und von den individuellen Einstellungen.

4.2.1 Getränketasten

Aktive Getränketasten werden weiß angezeigt. Für jeden Siebträgertyp sind 3 verschiedene Getränkerezepte pro Brühgruppe eingestellt. Die Auswahl der Getränketasten kann nach Wunsch erweitert werden. Der Siebträgertyp wird nach dem Einsetzen automatisch erkannt.



Displaytexte  
▷ Text + Bild  
Seite 54

4.2.2 Funktionszeile

Manuelle Zugabe

Manuelle Zugabe von Kaffeemehl

▷ Bedienen, Seite 33

Handeinwurf

▷ Bedienoptionen, Seite 57



Manuelle Zugabe

Baristafeld – Kaffeestärke

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert. Diese Funktion steht für beide Brühgruppen zur Verfügung.



Baristafeld aktiv/inaktiv  
▷ Bedienoptionen  
Seite 55

| Anzeige                                |          | Kaffeestärke                                                                   |
|----------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ohne tippen                            | 2 Bohnen | normal, wie eingestellt                                                        |
| 1 x tippen                             | 3 Bohnen | 15% stärker als eingestellt *                                                  |
| 2 x tippen                             | 1 Bohne  | 15% schwächer als eingestellt *                                                |
| * Maximale Kaffeemehlmenge pro Brühung |          | Siebträger I small 11 g<br>Siebträger II medium 16 g<br>Siebträger III XL 21 g |

## 4.3 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 47

Pflege

▷ ab Seite 71

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 91

### Systemreinigung

Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.

### Auto Steam

Auto Steam-Auslauf reinigen

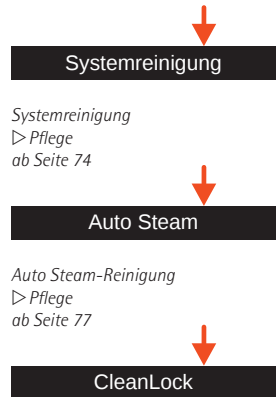
### CleanLock

\* Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.



Systemreinigung

▷ Pflege

ab Seite 74

Auto Steam-Reinigung

▷ Pflege

ab Seite 77

Touch-Display reinigen

▷ Pflege

ab Seite 81

## Brüherpflege

Hier kann die Brüherdichtung einfach von außen, ohne öffnen der Kaffeemaschine, gewechselt werden.

  
**Brüherpflege**

*Brüherpflege*

▷ *Pflege*

## Reinigung Kaffeemehlrutsche

Hier wird die Display geführte Reinigung der Kaffeemehlrutsche gestartet.

  
**Reinigung  
Kaffeemehlrutsche**

*Reinigung Kaffeemehlrutsche*

▷ *Pflege*

*Seite 82*

## Milchsystemreinigung

Die Milchsystemreinigung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt. Die Milchsystemreinigung reinigt das Milchsystem.

  
**Milchsystemreinigung**

*Milchsystemreinigung*

▷ *Pflege*

*Seite 79*

## Milchsystembefüllung

Diese Funktion füllt das Milchsystem zur Ausgabe von Milchgetränken.

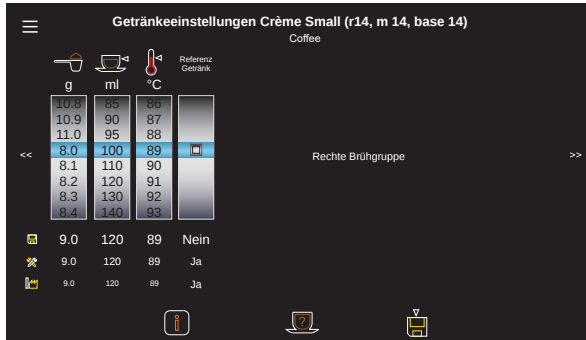
\* Auf **Milchsystembefüllung** tippen

  
**Milchsystembefüllung**

## 4.4 Getränke



### Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung  
▷ Übersicht  
Seite 47

Der Rezeptname, die Rezeptnummer und der Siebträgertyp werden im Titel angezeigt. Werden mehrere Rezepte mit dem selben Namen gespeichert, können sie durch die Rezeptnummer unterschieden werden.

Das Rezept ist mit dem jeweiligen Siebträgertyp verbunden. Damit ein Rezept geändert werden kann, muss das Getränk des zugehörigen Siebträgers am Display ausgewählt werden.

\* Auf die gewünschte Getränketaste tippen  
*Der Getränkenamen und der zugehörige Siebträger werden angezeigt.*

\* Das Rezept einstellen

\* Falls gewünscht eine Testbrühung ausgeben

\* Sobald das Rezept eingestellt ist wie gewünscht, das Rezept speichern



Rezepte speichern  
▷ Seite 52

## Rezepte Handeinwurf

Für die Brühung über den Handeinwurf können eigene Rezepte eingestellt werden.

- \* Kurz auf das Feld  tippen
- \* Den Siebträger mit gemahlenem Kaffeemehl befüllen und in die Brühgruppe einsetzen
- \* Auf die gewünschte Getränketaste tippen

*Die Brühung startet.*



Rezepte für die Manuelle Zugabe  
von Kaffeemehl  
▷ Handeinwurf  
Seite 57

▷ Manuelle Zugabe  
Seite 48

## Testausgabe

Bei vielen Getränkeeinstellungen ist es möglich, eine Testausgabe mit den neuen Einstellungen zu starten, bevor das Rezept gespeichert wird.

- \* Die Einstellungen wie gewünscht ändern
  - \* Auf das Feld „Testausgabe“ tippen
- Das Getränk wird mit den neu eingestellten Werten ausgegeben.*
- \* Ist das Getränk wie gewünscht, auf das Speichern-Feld tippen
- Das Rezept wird gespeichert.*



## Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



## Rezepte laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- \* Den gewünschten Siebträger einsetzen
- \* Auf eine Getränketaste tippen
- \* Auf das Feld „Rezepte laden“ tippen

*Ein Untermenü öffnet.*

- \* Das gewünschte Rezept markieren
  - \* Auf das Feld „Rezepte speichern“ tippen
- Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.*



**Kaffeemehlmenge**

Angabe in Gramm (g)

**Wassermenge**

Angabe in Milliliter (ml)

**Brühtemperatur**

Angabe in Grad Celsius (°C)

**Preinfusion/Preinfusionspause**

Pause zwischen Vorbrühen und Brühen in Sekunden.

**Sollkontaktzeit**

Sollkontaktzeit des Referenzgetränks.

Angabe in Sekunden (sec).

Die Sollkontaktzeit wird als idealer Wert angestrebt.

Die Funktion „Dynamic Coffee Assist“ stellt den

Mahlgrad so ein, dass diese Sollkontaktzeit möglichst erreicht wird.

**Referenzgetränk**

Als Referenzgetränk wird in der Regel das am häufigsten über die Brühgruppe ausgegebene Getränk gewählt. Das Referenzgetränk wird bei der Inbetriebnahme vom Service und vom Bediener eingestellt. Für jede Brühgruppe kann ein Referenzgetränk eingestellt werden. Die Einstellung wird nach dem Geschmack festgelegt. Alle weiteren Getränkeinstellungen beziehen sich auf die Werte dieser Referenz.

Das Referenzgetränk kann vom Service geändert werden. Ab Werk sind Espresso oder Café Crème als Referenzgetränk hinterlegt. Die Hinweise auf dem Display beachten.

Angabe ja/nein

*Das Referenzgetränk gibt die Einstellungen und die Brühzeit vor, die von der Maschine laufend überprüft werden. Abweichungen von diesen Werten werden ausgeglichen, bzw. gemeldet um die Werte möglichst genau zu erreichen.*

## Text + Bild



Felder Menüsteuerung  
▷ Übersicht  
Seite 47

## Text + Bild

Der Getränkenamen und das Foto der Getränketaste werden hier angepasst.

- \* Auf das „Tastatur-Feld“ tippen  
*Die Display-Tastatur wird angezeigt.*
- \* Den Text über die Display-Tastatur eingeben

Eigene Getränkebilder laden  
▷ USB

## Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

## Informationsfeld

Über das Informationsfeld können Rezeptangaben angezeigt werden.



## Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.  
100% entspricht dem bisher gespeicherten Wert.



## 4.5 Bedienoptionen



Bedienelemente

### Bedienelemente

#### Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

*Baristafeld*

*Seite 55*

*Flushen (Siebreinigung)*

*Seite 55*

*Americanopfad spülen*

*Seite 55*

*SteamJet*

*Seite 56*

*Auto Start*

*Seite 56*

*Milchsystembefüllung*

*Seite 56*

#### Flushen (Siebreinigung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

#### Americanopfad spülen

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Der Americanopfad wird mitgespült.

## SteamJet

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv      Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

## Auto Start

Bei aktiver Auto Start-Funktion startet die Kaffeemaschine sobald ein Siebträger eingesetzt wird, mit der Getränkezubereitung.

Für jeden Siebträgertyp kann 1 Rezept für den Auto Start festgelegt werden.

Für die Auto Start-Funktion kann ein Rezept je Brühgruppe eingestellt werden. Alle weiteren Getränketasten werden für diese Funktion gesperrt.

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  aktiv

*Rezepte einstellen*  
▷ *Rezepte ändern*  
*Seite 51*

## Milchsystembefüllung

Diese Funktion füllt das Milchsystem. Die Milchsystembefüllung kann hier aktiviert werden.

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

## Externe Mahlung links

Hier kann die Funktion „Manuelle Zugabe von Kaffeeemehl“ deaktiviert oder aktiviert werden oder es können individuelle Rezepte für diese Funktion gespeichert werden.

Ist die Funktion „Handeinwurf links“ aktiviert, werden die Rezepteneinstellungen der Getränketaste verwendet. Sollen geänderte Rezepte verwendet werden, muss hier „eigene Rezepte“ eingestellt sein.

Optionen:      aktiv/inaktiv/eigene Rezepte

Standardwert:  aktiv



Externe Mahlung links

Rezepte einstellen  
▷ Rezepte Handeinwurf  
Seite 52

## Eigene Rezepte einstellen

Ausgangsbasis ist das Getränkemenü, der passende Siebträger muss eingesetzt sein.

\* Zuerst auf das Feld  tippen, danach auf die Getränketaste tippen

Anschließend werden die Getränkeinstellungen angezeigt und können geändert werden.

Rezepte einstellen  
▷ Rezepte ändern  
Seite 51

## Aktivzeit

Hier wird eingestellt, wie lange die Funktion aktiv bleibt, nachdem die Taste betätigt wurde.

Mit der Einstellung „Aus“ wird die Taste deaktiviert.

Die Standardeinstellung ist 60 Sekunden bis die Funktion deaktiviert wird und das Display wieder in die normale Betriebsbereitschaft wechselt.

Optionen:      5 bis 60 Sekunden

## Externe Mahlung rechts

▷ „Handeinwurf links“

Manuelle Zugabe von Kaffeeemehl  
▷ Bedienen  
Seite 33

## Siebträgerentnahme

Hier wird eingestellt, ob eine farbige Warnung nach Abschluss der Brühung neben dem Display leuchtet. Der Siebträger darf danach entnommen werden.

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  aktiv

  
**Siebträgerentnahme**

## Spüldauer

Filter

Optionen:      1 bis 5 Sekunden

Standardwert: 3 Sekunden

  
**Spüldauer**

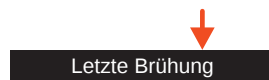
## 4.6 Info

Das Info-Menü bietet die im Folgenden beschriebenen Auswahlmöglichkeiten an.



### Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.



### Service

Informationen zu Serviceadresse, Seriennummer, Versionen und Netzwerk der Kaffeemaschine.



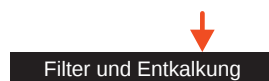
### Pflege

Die letzten Reinigungen und Pflegemaßnahmen, die über Programme der Kaffeemaschine laufen, werden hier angezeigt.



### Wasserfilter und Entkalkung

Informationen zur restlichen Filterlaufzeit, gemessenen Wasserhärte und Dauer bis zur nächsten Entkalkung.



### Protokoll

Protokoll der Ereignisse und Fehler während der Bedienung und der Reinigungen der Kaffeemaschine.



4.7 Abrechnung

Zähler

Die Zähler der ausgegebenen einzelnen Getränke und die Summen der Getränke werden hier angezeigt. Ein Protokoll kann über den USB-Anschluss ausgelesen werden.

| Abrechnung |   |   |   |   |
|------------|---|---|---|---|
| Zähler     |   |   |   |   |
| Getränk    | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 Espresso | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Espresso   | 1 | 1 | 1 | 1 |



PIN-Rechte  
▷ Abrechnen-PIN  
Seite 63

Standardeinstellung

Zähler 1 bis 4 = fortlaufende Zähler

! Die einzelnen Zähler können unabhängig voneinander manuell zurückgesetzt werden. (Zum Beispiel Zähler 1 = täglich, Zähler 2 = wöchentlich, usw.)

TIPP

Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

Externe Abrechnung

Siehe Betriebsanleitung Kellnerabrechnung.

## Gratiseinstellungen

Die Gratiseinstellungen stehen zusammen mit optionalen Abrechnungseinheiten zur Verfügung.



Gratiseinstellungen

### Alles Gratis

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

### Getränk gratis

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

### Anzeige Display

Bei Einstellung „Alles Gratis“ aktiv, kann hier ein Text hinterlegt werden. (z.B. „Gratis“). Der eingegebene Text wird in der Kopfzeile angezeigt.

### Anzeige Getränketasten

Bei Einstellung „Alles Gratis“ aktiv, kann hier ein Text für die Getränketaste hinterlegt werden.

## 4.8 PIN-Rechte

Es kann je eine PIN für die im Folgenden aufgeführten Bereiche vergeben werden.

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen



Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.  
Das heißt zum Beispiel: Die Einstellen-PIN gibt gleichzeitig alle Rechte für die Reinigen-PIN frei, jedoch nicht die Rechte für die Abrechnen-PIN.

Wird keine PIN vergeben, so ist der Bereich ohne PIN zugänglich. Wurde für eine Ebene eine PIN vergeben, gibt es ohne PIN keinen Zugang.

### Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



### Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung  
(ohne „Löschen“)



System



Sprache



USB



## Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung  
(mit „Löschen“)



PIN



System



Sprache



USB



Abrechnen

*Mit der Abrechnen-PIN können die anderen beiden PIN-Nummern verändert werden. Wurde die Abrechnen-PIN vergessen, kann diese PIN nur vom Service zurückgesetzt werden.*

## PIN neu eingeben

Sobald eine PIN für die Zugangsberechtigung vergeben wurde, muss hier die PIN-Nummer eingeben werden, um eine neue PIN zu vergeben.



PIN neu eingeben



## 4.9 Timer

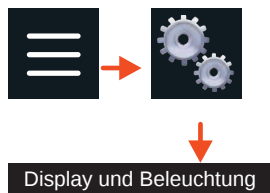
### Zeitzone

Hier wird die Zeitzone eingestellt.



Zeitzone

## 4.10 System



### Display und Beleuchtung

#### Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

#### Helligkeit automatisch absenken

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

**aktiv**      Ist Helligkeit absenken „aktiv“ eingestellt, wird die Displayhelligkeit 5 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe automatisch abgesenkt.  
Bei abgesenkter Displayhelligkeit leuchtet beim ersten Tippen das Display wieder in der gewählten Helligkeit. Beim zweiten Tippen auf eine Getränketaste wird das entsprechende Getränk ausgegeben.

#### Tassenbeleuchtung

Die Tassenbeleuchtung wird hier eingestellt.

Optionen:      0 %/20 %/40 %/60 %/80 %/100 %

Standardwert: 0 %

## Rückwandbeleuchtung

Die Farbe der Beleuchtung wird hier eingestellt. Für die Option **Benutzerdefiniert** wird die gewünschte Farbe über das Dreieck im Farbkreis eingestellt. Die Farbe kann außerdem über die RGB-Werte bestimmt und eingestellt werden.

Daneben gibt es die Optionen:

- Farbwechsel langsam
- Farbwechsel normal
- Farbwechsel schnell
- Aus
- Bernstein
- Blau

*Die aktuelle Einstellung wird sofort angezeigt.*

## Schriftfarbe

Optionen: velvet, berry, aqua, grass, ocean, brown, red,  
black, light, dark

Standardwert: light

## Hintergrundfarbe

Hier können die gewünschten Farben für das Touch-Display eingestellt werden.

- Farbe für die **Hauptseite**

## Wasserfilter

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

aktiv      Wasserfilter ist vorhanden. Reichweite und Wasserhärte werden abgefragt.



Wasserfilter

### Hinweis

*Wir empfehlen grundsätzlich, einen Wasserfilter zu verwenden. Ihr WMF Servicepartner berät Sie gerne bei der Auswahl des passenden Wasserfilters.*

## Gemessene Karbonathärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

*Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.*



Wird die Kaffeemaschine mit falsch eingestellter Wasserhärte betrieben, kann dies zu einer starken Verkalkung und damit zu undichten Ventilen führen.  
Für daraus entstehende Schäden wird keine Haftung übernommen.

**HINWEIS**

## Wasserhärte messen

✱ Die Wasserhärte des Trinkwassers beim Wasserversorger erfragen oder mit Hilfe des WMF Karbonathärtetests (mit Anleitung) im Zubehör ermitteln

## Gemessene Gesamthärte

Die gemessene Gesamthärte wird hier eingegeben.

## Filterreichweite

Die Filterreichweite in Liter wird hier eingegeben.

## Tassenheizung

Hier wird die Tassenheizung ein- und ausgeschaltet.

Optionen:      • aktiv                      • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Tassenheizung

## Mahlgradeinstellung

Der Mahlgrad kann über das Display eingestellt werden.

Kleinerer Wert    -> feinerer Mahlgrad

Höherer Wert     -> gröberer Mahlgrad

Die Einstellung kann in 0,25 Schritten erfolgen.

Pro Einstellung darf maximal ein halber Mahlgrad eingestellt werden.

Nach jeder Einstellung muss eine Mahlung folgen.

Nur für geschultes Personal und den Service.

Nach der Mahlgradeinstellung kann es zu Differenzen zwischen der eingestellten und der dosierten Kaffeemehlmenge kommen. Diese Differenzen können zu Fehlregelungen des Dynamic Coffee Assist führen.



Mahlgradeinstellung

▷ *Dynamic Coffee Assist*  
Seite 68



Diese manuellen Einstellung kann nur erfolgen, nachdem, der "Dynamic Coffee Assist" deaktiviert wurde.

**HINWEIS**

## Dynamic Coffee Assist

Brühzeitschwankungen treten bei allen Siebträgermaschinen auf. Verursacht werden diese Schwankungen zum Beispiel durch unterschiedliche Umgebungstemperaturen, Bohnensorten usw. Die Funktion „Dynamic Coffee Assist“ überwacht die Brühzeit des Referenzgetränks.

  
**Dynamic Coffee Assist**

*Referenzgetränk*  
▷ Getränke  
Seite 51

## Maschinen mit elektrischer Mahlgradeinstellung

Der Mahlgrad wird automatisch angepasst.

### Einstellung

#### Regulär

Empfohlen bei wechselnden und wenig geschulten Bedienern.

Die Anzeige erfolgt, sobald die Brühzeiten allmählich schwanken.  
Für die Auswertung wird eine größere Anzahl Brühungen berücksichtigt.

#### Fein

Empfohlen für geschulte Bediener, die Einflussfaktoren der Brühzeiten kennen und diese deuten können.

Bei dieser Einstellung reagiert die „Brühzeitregelung“ empfindlicher auf Brühzeit-Schwankungen.

#### Sensibel

Nur empfohlen für Bediener, die auf kleinste Änderungen reagieren sollen und über fundierte Barista-Kenntnisse verfügen.

Die Meldungen erfolgen bereits bei kleinen Änderungen, wie zum Beispiel Änderungen der Luftfeuchtigkeit. Solche Schwankungen können mehrmals täglich auftreten.

## Anzeige Bohnensorte

Hier kann die Anzeige für die Bohnensorte für die linke und die rechte Mühle eingestellt werden.

  
**Anzeige Bohnensorte**

## 4.11 Sprache

Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt. Die zur Verfügung stehenden Sprachen werden in englischer Sprache angezeigt.



## 4.12 USB

Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.



### Position USB-Anschluss

Zwischen den Brügruppen unter einer Abdeckung befinden sich die USB-Ports.



### Zähler exportieren

Die aktuellen Zählerstände von der Kaffeemaschine werden hier auf den USB-Stick exportiert.



### HACCP-Export

Die durchgeführten Reinigungen sind protokolliert und werden hier für den HACCP-Nachweis exportiert.



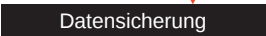
### Firmware Update

Nur für den Service.



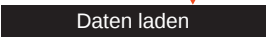
## Datensicherung

Eingestellte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier auf den USB-Stick gesichert.

  
Datensicherung

## Daten laden

Gesicherte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier geladen.

  
Daten laden

## 5 Pflege

### 5.1 Sicherheitshinweise Pflege

Für einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine und für eine optimale Kaffeequalität ist die regelmäßige Reinigung Voraussetzung.



#### **Gesundheitsgefahr/Hygiene**

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsystem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
  - > Alle Teile, die mit Milch in Berührung kommen unverzüglich reinigen.
  - > Alle Hygienehinweise beachten.
  - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.



#### **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



#### **Gesundheitsgefahr/Hygiene**

- In einer Kaffeemaschine, die nicht in Betrieb ist, können sich Keime vermehren.
  - > Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.



#### **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



#### **Gesundheitsgefahr/Hygiene**

- Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.
  - > Verwenden Sie nur WMF Reinigungsmittel.



#### **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



## **Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr**



- Während der Reinigung fließt aus den Siebträgern und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
- > Darauf achten, dass sich während der Reinigung nicht unterwiesene Personen und insbesondere Kinder von der Kaffeemaschine fernhalten.
- > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.
- > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

 **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



## **Gesundheitsgefahr/Reizgefahr**

- Der Spezialreiniger und die Reinigungstabletten können bei Kontakt reizend sein und die Gesundheit gefährden.
- > Beim Umgang mit dem Spezialreiniger und den Reinigungstabletten die Schutzmaßnahmen auf der jeweiligen Verpackung beachten.
- > Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.

 **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6

## 5.2 Übersicht Reinigungsintervalle

| Pflege                      |             |            |             |            |                                       |
|-----------------------------|-------------|------------|-------------|------------|---------------------------------------|
| Täglich                     | Wöchentlich | Regelmäßig | Automatisch | Bei Bedarf |                                       |
| <b>Reinigungsprogramme</b>  |             |            |             |            |                                       |
| x                           |             |            |             |            | Systemreinigung                       |
| x                           |             |            |             |            | Auto Steam-Reinigung                  |
| x                           |             |            |             |            | Milchsystemreinigung                  |
| x                           |             | x          |             |            | Verteilersiebspülung                  |
| <b>Manuelle Reinigungen</b> |             |            |             |            |                                       |
| x                           |             |            |             |            | Tassenablage reinigen                 |
| x                           |             |            |             |            | Touch-Display reinigen (CleanLock)    |
| x                           | x           |            |             |            | Kaffeemehlutsche reinigen             |
|                             |             |            |             | x          | Brühgruppe manuell reinigen           |
| x                           | x           |            |             |            | Siebträger reinigen                   |
| x                           |             |            |             |            | Tropfschalen reinigen                 |
| x                           |             | x          |             |            | Gehäuse reinigen                      |
| x                           | x           |            |             |            | Auto Steam-Auslauf reinigen           |
| x                           | x           |            |             |            | Basic Steam-Auslauf reinigen          |
|                             |             | x          |             |            | Bohnenbehälter reinigen               |
|                             |             | x          |             |            | Auffangschale Bohnenbehälter reinigen |
|                             |             |            |             | x          | Dichtungswechsel                      |



▷ Seite 74

▷ Seite 77

▷ Seite 79

▷ Seite 80

▷ Seite 81

▷ Seite 81

▷ Seite 82

▷ Seite 82

▷ Seite 83

▷ Seite 84

▷ Seite 85

▷ Seite 86

▷ Seite 87

▷ Seite 88

▷ Seite 89

▷ Seite 89

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf

Automatisch = Automatischer Ablauf

## 5.3 Reinigungsprogramme

### 5.3.1 Systemreinigung

Die Reinigung der Brühgruppen ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer WMF Reinigungstablette das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.

Gesamtdauer ca. 16 Minuten.



#### **Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr**



- Während der Reinigung fließt aus den Siebträgern und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser. Die Siebträger und der Heißwasserauslauf werden dabei heiß.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
  - > Die schwarze Tropfschale muss während der Reinigung eingesetzt bleiben.
  - > Den Siebträger direkt nach der Ausgabe nur am Griff anfassen.
  - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
  - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung. Die Meldungen befolgen.  
Wird eine Reinigung nicht vollständig ausgeführt, muss die gesamte Reinigung wiederholt werden.

**WICHTIG**

- \* Auf  tippen

*Das Pflegeprogramm wird aufgerufen.*

- \* Auf **Systemreinigung** tippen

*Die gewünschten Optionen für die Systemreinigung werden über die Checkboxes hinzugefügt bzw. entfernt.*

- \* Wählen, ob die Auto Steam-Reinigung ebenfalls erfolgen soll
- \* Wählen, ob die Kaffeemaschine nach der Reinigung ausschalten soll



### Hinweis

Wenn "Nach Reinigung ausschalten" aktiv ist, wird die Kaffeemaschine nach der Reinigung ausgeschaltet.

- \* Die Siebträger entnehmen
- \* Die Brühstiele aus den Siebträgern nehmen
- \* Die Blindsiebe in die Siebträger einsetzen
- \* Je eine WMF Spezial-Reinigungstablette für die espresso in die Siebträger legen



### Hinweis

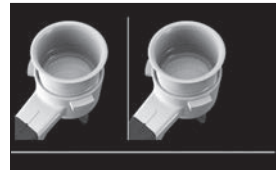
Kein Wasser hinzufügen.

- \* Die Siebträger einsetzen
  - \* Mit  bestätigen und fortsetzen
- Wurde zuvor wenig Heißwasser über den Boiler abgegeben, fließt während des Reinigungsprogramms Heißwasser aus dem Heißwasserauslauf.
- Es folgt die Frage, ob die Reinigungstabletten eingelegt sind.*
- \* Mit  bestätigen und fortsetzen
- Die Reinigung startet. Eine Balkengrafik und die verbleibende Zeit werden angezeigt.*

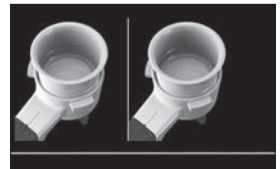


Steamerbürste

▷ Zubehör und Ersatzteile  
Seite 108



Das Programm reinigt immer beide Brühgruppen zusammen, auch wenn nur eine in Betrieb war. Wurde eine Brühgruppe nicht verwendet, muss in diesen Siebträger keine Reinigungstablette eingelegt werden. Das Blindsieb muss in beiden Siebträgern eingelegt sein.



Siebträger und Siebe manuell reinigen.

▷ Siebträger reinigen  
Seite 83

*Nach ca. 7 Minuten wird durch Abspielen der Animation zur Entnahme der Siebträger und zum Wechsel der Siebe aufgefordert.*

- \* Die Siebträger entnehmen
- \* Die Blindsiebe entnehmen

*Die Siebträger noch nicht einsetzen. Es folgt eine Verteilersiebspülung.*

- \* Mit  bestätigen und fortsetzen

*Es folgt eine Aufforderung, die Siebträger und die Siebe manuell zu reinigen.*

- \* Mit  bestätigen und fortsetzen

Wurde **Ja** für Reinigung mit Ausschalten gewählt, schaltet die Maschine jetzt ab.

Wurde **Nein** für Reinigung ohne Ausschalten gewählt, heizt die Kaffeemaschine wieder auf.

*Jetzt ist die Kaffeemaschine wieder betriebsbereit.*

### 5.3.2 Auto Steam-Reinigung



#### Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung wird die Dampfausgabe aktiviert.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
  - > Die Reinigungsbehälter nur mit geeigneten Handschuhen anfassen und bewegen.
  - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
  - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



**VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6



Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung. Die Meldungen befolgen.

**WICHTIG**

\* Auf  tippen

*Das Pflegeprogramm wird aufgerufen.*

\* Auf **Auto Steam** tippen

\* 5 ml Reiniger in einem temperaturbeständigen Gefäß lauwarmem Wasser mischen (max 2 Drittel)

\* Mit  bestätigen und fortsetzen



- Während der gesamten Reinigung bleiben die Tasten gesperrt.
- Nach dem erneuten Einschalten nach der Reinigung, wird auf dem Display abgefragt, ob der Reinigungsbehälter entfernt wurde.

**HINWEIS**



Wenn ein optionaler zweiter Auto Steam-Auslauf verfügbar ist, werden beide Ausläufe gleichzeitig gereinigt. In diesem Fall werden alle Schritte auch auf der rechten Seite ausgeführt.

**HINWEIS**

- \* Die Öffnungen der Dampfdüse mit einer Bürste reinigen
- \* Mit  bestätigen und fortsetzen
- \* Den Auto Steam-Auslauf in das Gefäß eintauchen
- \* Mit  bestätigen und fortsetzen



### **Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr**



- Die Dampfausgabe wird aktiviert. Heißer Dampf wird ausgegeben.
- Der Auto Steam-Auslauf kann sehr heiß sein.



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6*

- \* Mit  bestätigen und fortsetzen
  - \* Den Auto Steam-Auslauf abwischen und damit die Reste des Milchreinigers entfernen
  - \* Mit  bestätigen und fortsetzen
- Die Reinigung ist beendet.*

### 5.3.3 Milchsystrereinigung



#### Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung wird die Dampfausgabe aktiviert.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
  - > Die Reinigungsbehälter nur mit geeigneten Handschuhen anfassen und bewegen.
  - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
  - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6



Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung. Die Meldungen befolgen.

**WICHTIG**

- \* Auf  tippen

*Das Pflegeprogramm wird aufgerufen.*

- \* Auf **Milchsystrereinigung links** tippen
- \* Den Milchschauch vom Milchbehälter abnehmen
- \* Mit  bestätigen und fortsetzen



Wenn eine optionale zweite Milchausgabe verfügbar ist, wird die Reinigung für den rechten Milchauslauf durch das Tippen auf „Milchsystrereinigung rechts“ gestartet. In diesem Fall werden alle Schritte auch auf der rechten Seite ausgeführt.

**HINWEIS**

- \* Den Reinigungsbehälter zu einem Drittel mit kaltem Wasser füllen (ca. 500 ml)
- \* 15 ml Spezialmilchsystrereiniger dazugeben und mischen
- \* Den Reinigungsbehälter unter den Auto Steam-Auslauf stellen

- \* Den Milchschauchadapter auf den Reinigungsbehälter stecken



### **Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr**



- Die Dampfausgabe wird aktiviert.
- Die Flüssigkeit im Reinigungsbehälter kann heiß sein.



### **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6*

*Heißer Dampf wird ausgegeben.*

- \* Mit  bestätigen und fortsetzen
- \* Die Reinigungslösung leeren und den Reinigungsbehälter spülen
- \* Den Reinigungsbehälter zu einem Drittel mit kaltem Wasser füllen (ca. 500 ml)
- \* Den Reinigungsbehälter unter den Auto Steam-Auslauf stellen
- \* Den Milchschauchadapter auf den Reinigungsbehälter stecken
- \* Mit  bestätigen und fortsetzen

*Das Milchsysteem wird gespült.*

Nach der Milchsystem-Spülung ist die Reinigung abgeschlossen. Eine Milchsystembefüllung muss zur erneuten Aktivierung des Milchsystems durchgeführt werden.

## **5.3.4 Verteilersiebspülung**

- ▷ Bedienen ▷ Verteilersieb spülen, Seite 34

*Verteilersieb manuell reinigen  
▷ Siebträger reinigen  
Seite 83*

## 5.4 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das  
WMF Pflegeprogramm  
▷ Zubehör und Ersatzteile  
Seite 108

### 5.4.1 Tassenablage reinigen

- \* Die Tassenablage täglich mit einem feuchten Tuch gründlich wischen

### 5.4.2 Touch-Display reinigen (CleanLock)

- \* Auf **CleanLock** tippen

*Ein 15-Sekunden-Countdown startet.*

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.



#### Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgegeben wird, besteht Verletzungsgefahr.
- > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.



#### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
- > Das Display nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Reiniger verwenden.
- > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.
- > Wir empfehlen ein feuchtes Mikrofasertuch.

#### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 104

### 5.4.3 Kaffeemehlrutsche reinigen



- Beim Reinigen der Kaffeemehlrutsche könnte die Mühle beschädigt werden.
  - Die Kaffeemehlrutsche nur mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 104

Die Kaffeemehlrutsche regelmäßig prüfen und bei Bedarf mit der dafür vorgesehenen Bürste reinigen.

- \* Auf **Reinigung Kaffeemehlrutsche** tippen
- \* Die rechte oder links Kaffeemehlrutsche auswählen  
Es wird abgefragt: Kaffeemehlrutsche reinigen starten?
- \* Mit  bestätigen und fortsetzen
- \* Die Kaffeemehlrutsche mit der vorgesehenen Bürste reinigen
- \* Die Schritt-für-Schritt-Anleitung auf dem Display dabei beachten

*Kaffeemehlrutsche reinigen*  
▷ Software  
▷ Pflege  
Seite 50

### 5.4.4 Brühgruppe manuell reinigen

- \* Die Kaffeemehlreste im Verteilersieb und der Dichtung mit der Brühgruppenbürste lösen
- \* Eine Verteilersiebspülung starten

*Verteilersieb spülen*  
▷ Bedienen  
Seite 34

### 5.4.5 Siebträger reinigen



#### Verbrennungsgefahr



- Die Siebträger und die Brüksiebe werden während der Getränkeausgabe und während der Reinigung sehr heiß.
- Die Oberfläche des Reinigungsbehälters wird heiß.
  - > Die Siebträger und die Brüksiebe nicht direkt nach der Ausgabe oder nach der „Reinigung Brühgruppe“ berühren.
  - > Immer einen Reinigungsbehälter mit Griffen verwenden und diesen nur an den Griffen anfassen.



#### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6

Alle Einzelteile des Siebträgers, das ist der Siebträger selbst, der Siebträgergriff, das Brüksieb, die Siebhalterung und der Isolationseinsatz sind spülmaschinengeeignet.

#### Tägliche Reinigung

- \* Den Siebträger und die Siebe entnehmen
- \* Alle Teile mit klarem, warmen Trinkwasser abspülen

#### Wöchentliche Reinigung

Den Siebträger wöchentlich in einem Behälter einlegen und reinigen.

- \* Eine Reinigungstablette in den Behälter legen
- \* Den Behälter mit heißem Wasser befüllen und die Reinigungstablette darin auflösen
- \* Das Brüksieb und den Siebhalterung abnehmen
- \* Den Isolationseinsatz entnehmen und mit einer Bürste die Ablagerungen lösen und abspülen
- \* Die Siebträgerteile und die Siebe für 30 Minuten vollständig in die Reinigungsflüssigkeit legen
- \* Die Teile entnehmen und bei Bedarf mit einer Bürste nachreinigen
- \* Alle Teile mit klarem, warmen Trinkwasser abspülen
- \* Den Siebträger zusammenbauen



### 5.4.6 Tropfschalen reinigen



#### Verbrühungsgefahr



- In den Tropfschalen können heiße Flüssigkeiten sein.
- > Die Tropfschalen vorsichtig bewegen.
- > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.
- > Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschalen achten.

#### Wichtig!

Den Entspannwasserschlauch [1] nicht quetschen.



#### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 6



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
- > Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
- > Nur sehr milde Reinigungsmittel verwenden.
- > Keine stark alkalische, alkoholhaltige oder entfettende Reiniger verwenden.
- > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.
- > Wir empfehlen ein feuchtes Mikrofasertuch.

#### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 104

- \* Die Tropfgitter entnehmen
- \* Die Tropfschalen entnehmen
- \* Die Tropfschalen gründlich reinigen
- \* Die Flächen unter den Tropfschalen gründlich auswischen
- \* Die Tropfschalen trocknen und wieder einsetzen



### 5.4.7 Gehäuse reinigen



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
  - > Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
  - > Nur sehr milde Reinigungsmittel verwenden.
  - > Keine stark alkalische, alkoholhaltige oder entfettende Reiniger verwenden.
  - > Zum Reinigen weiche Tücher verwenden.
  - > Wir empfehlen ein feuchtes Mikrofasertuch.

Das Gehäuse in regelmäßigen Abständen unter Verwendung von geeigneten Materialien reinigen.

- \* Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)
- \* Die Kaffeemaschine abkühlen lassen
- \* Das Gehäuse der abgekühlten Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen
- \* Den Sensor mit einem feuchten Tuch reinigen

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 104*

##### Hinweis

*Beständigkeitsprobleme liegen vor bei alkalischen Reinigungsmittel, Lösungsmittel wie z.B. Aceton, Karbon, Tetrachlorkohlenstoff, Farbverdünner oder Alkoholverbindungen >5%, Ammoniak, Benzol, Glycerin, Xylol, Scheuermittel, entfettende Auswaschmittel und starke Sprühreiniger für Glasscheiben sind ebenfalls nicht geeignet.*

*Das Display nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Reiniger verwenden.*

### 5.4.8 Dampfausläufe reinigen



#### Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
  - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
  - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
  - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
  - > Während der Ausgabe immer ein passendes Gefäß unterstellen.



#### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- Beim Bedienen des Basic Steam- bzw. des Auto Steam-Hebels besteht Quetschgefahr.



#### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6

### Auto Steam-Auslauf reinigen

#### Wöchentlich

- \* Die Dampfdüse abschrauben und mindestens 5 Stunden vollständig in die Reinigungsflüssigkeit einlegen
- \* Mit der Steamerbürste die Öffnungen der Dampfdüse reinigen
- \* Gründlich mit klarem Trinkwasser spülen
- \* Die Dampfdüse auf den Auto Steam-Auslauf schrauben

*Steamerbürste*

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 108

- \* Die Dampfdüse in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
- \* Den linken Auto Steam-Hebel kurz nach unten drücken
- \* Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

### Basic Steam-Auslauf reinigen

#### Täglich

- \* 5 ml Reiniger in einem temperaturbeständigen Gefäß mit 500 ml lauwarmem Wasser mischen
- \* Die Dampfdüse vollständig in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- \* Den rechten Basic Steam-Hebel ganz nach unten drücken

*Dauer 10 Sekunden. Einwirkzeit: 30 Minuten.*

- \* Mit einer Bürste reinigen
- \* Gründlich mit Wasser spülen
- \* Den rechten Basic Steam-Hebel ganz nach unten drücken

*Dauer 10 Sekunden. Der Dampf befreit die Löcher der Dampfdüse von gelösten Milchrückständen und Reinigerresten.*



#### Wöchentlich

- \* Die Dampfdüse abschrauben
- \* Die Dampfdüse mindestens 5 Stunden vollständig in die Reinigungsflüssigkeit einlegen
- \* Mit der Steamerbürste die Öffnungen der Dampfdüse reinigen
- \* Gründlich mit klarem Trinkwasser spülen
- \* Die Dampfdüse auf den Basic Steam-Auslauf schrauben
- \* Die Dampfdüse in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
- \* Den rechten Basic Steam-Hebel ganz nach unten drücken
- \* Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

Steamerbürste  
 ▷ Zubehör und Ersatzteile  
 Seite 108

### 5.4.9 Bohnenbehälter reinigen

Die Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.  
Empfehlung: monatlich.



#### Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare oder Kleidung könnten sich im Mühlenkopf verfängen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
- > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen.



#### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



#### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6



- > Die Bohnenbehälter und ihre Deckel niemals in der Spülmaschine reinigen.

#### WICHTIG

- \* Die Kaffeemaschine ausschalten
- \* Den Netzstecker ziehen
- \* Die Tassenablage nach hinten schieben
- \* Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen
- \* Die Verriegelungen der Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn drehen und öffnen
- \* Die Bohnenbehälter entnehmen
- \* Alle Bohnen unter den Bohnenbehältern entfernen, bei Bedarf aussaugen
- \* Die Kaffeebohnen aus dem Bohnenbehälter restlos entleeren



*Verriegelung geschlossen*



*Verriegelung geöffnet*

- \* Die Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- \* Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- \* Die Auffangschalen unter den Bohnenbehältern reinigen
- \* Die Bohnenbehälter wieder befüllen und einsetzen
- \* Die Verriegelung gegen den Uhrzeigersinn schließen

#### 5.4.10 Auffangschale Bohnenbehälter reinigen

Die Auffangschalen unter den Bohnenbehältern regelmäßig reinigen.

- \* Den Bohnenbehälter entriegeln und entnehmen
- \* Die unter den Bohnenbehältern liegende Auffangschale reinigen

#### 5.4.11 Dichtungswechsel



#### Verbrennungsgefahr



- Die Siebträger und die Brühsiebe werden während der Getränkeausgabe und während der Reinigung sehr heiß.
- > Die Siebträger und die Brühsiebe nicht direkt nach der Ausgabe oder nach der „Reinigung Brühgruppe“ berühren.



#### VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6

Der Dichtungswechsel kann bei Bedarf vom Kunden selbst ausgeführt werden.

- \* Im Menü Pflege die "Brüherpflege" für die gewünschte Brühgruppe (rechts oder links) aufrufen  
*Die Animation führt Schritt für Schritt durch die Ausführung.*
- \* Den Siebträger entnehmen
- \* Das Sieb aus dem Siebträger nehmen
- \* Den Siebträger ohne Sieb einsetzen
- \* Mit  bestätigen und fortsetzen

Software  
▷ Pflege  
▷ Brüherpflege  
Seite 50

*Der Brühkolben fährt in die Position für den Dichtungswechsel.*

- \* Bis zur nächsten Meldung warten
- \* Den Siebträger entnehmen

*Die Animation zum Wechseln der Dichtung läuft.*

- \* Die alte Dichtung abnehmen
  - \* Die neue Dichtung aufschieben
  - \* Mit  bestätigen und fortsetzen
  - \* Den Siebträger ohne Sieb einsetzen
- Der Brühkolben fährt zurück in die Normalposition.*
- \* Bis zur nächsten Meldung warten

- \* Den Siebträger entnehmen
  - \* Das Sieb wieder in den Siebträger einsetzen
  - \* Den Siebträger mit Sieb einsetzen
- Die Sensoren der Kaffeemaschine erkennen, dass der Siebträger wieder eingesetzt wurde und der Dichtungswechsel wird abgeschlossen.*

## 6 HACCP-Reinigungskonzept

Sie sind gesetzlich verpflichtet, dafür zu sorgen, dass Ihre Gäste durch den Verzehr der durch Sie ausgegebenen Lebensmittel keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden.

Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Werden Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Getränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

Achten Sie auf die vorgegebenen Reinigungsintervalle, laut Betriebsanleitung, Reinigungsanleitung und Reinigungskonzept.

*„Verordnung über  
Lebensmittelhygiene vom  
05.08.1997“*

*Verwenden Sie unser  
HACCP-Reinigungskonzept zur  
Überwachung der regelmäßigen  
Reinigung.*



Über das Infofeld  können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.

Über das USB-Feld  können Sie ein HACCP-Protokoll exportieren.

**TIPP**

Monat \_\_\_\_\_ Jahr \_\_\_\_\_

HACCP-Reinigungskonzept

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen nicht auszuschließen sind!  
Verwenden Sie nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

- 1. Durchführung der Brüherreinigung
  - ▷ Kapitel Pflege
- 2. Reinigung Siebträger und Auslauf
  - ▷ Kapitel Pflege
- 3. Reinigung Tropfschalen
  - ▷ Kapitel Pflege
- 4. Allgemeine Maschinenreinigung
  - ▷ Kapitel Pflege

| Datum | Reinigungsschritte |   |   |   | Unterschrift |
|-------|--------------------|---|---|---|--------------|
|       | 1                  | 2 | 3 | 4 |              |
| 1.    |                    |   |   |   |              |
| 2.    |                    |   |   |   |              |
| 3.    |                    |   |   |   |              |
| 4.    |                    |   |   |   |              |
| 5.    |                    |   |   |   |              |
| 6.    |                    |   |   |   |              |
| 7.    |                    |   |   |   |              |
| 8.    |                    |   |   |   |              |
| 9.    |                    |   |   |   |              |
| 10.   |                    |   |   |   |              |
| 11.   |                    |   |   |   |              |
| 12.   |                    |   |   |   |              |
| 13.   |                    |   |   |   |              |
| 14.   |                    |   |   |   |              |
| 15.   |                    |   |   |   |              |
| 16.   |                    |   |   |   |              |

| Datum | Reinigungsschritte |   |   |   | Unterschrift |
|-------|--------------------|---|---|---|--------------|
|       | 1                  | 2 | 3 | 4 |              |
| 17.   |                    |   |   |   |              |
| 18.   |                    |   |   |   |              |
| 19.   |                    |   |   |   |              |
| 20.   |                    |   |   |   |              |
| 21.   |                    |   |   |   |              |
| 22.   |                    |   |   |   |              |
| 23.   |                    |   |   |   |              |
| 24.   |                    |   |   |   |              |
| 25.   |                    |   |   |   |              |
| 26.   |                    |   |   |   |              |
| 27.   |                    |   |   |   |              |
| 28.   |                    |   |   |   |              |
| 29.   |                    |   |   |   |              |
| 30.   |                    |   |   |   |              |
| 31.   |                    |   |   |   |              |

## 7 Wartung und Entkalkung

Bitte beachten Sie, dass es sich um eine professionelle Gewerbe-Kaffeemaschine handelt, die einer regelmäßigen Wartung und Entkalkung bedarf.

Die Wartungen sind abhängig von der tatsächlichen Belastung der Maschine und der Betriebszeit nach Wartungsplan des Herstellers durchzuführen. Je nach Maschinen-Konfiguration können Displaymeldungen als Unterstützung zur Einhaltung der vorgegebenen Wartungszyklen aktiviert werden. Sofern keine Meldung auf dem Display erfolgt, muss spätestens alle 24 Monate eine Überprüfung und erforderlichenfalls der Austausch der sicherheitsrelevanten Bauteile durchgeführt werden.

Die Kaffeemaschine kann nach der Meldung weiter betrieben werden, die Durchführung oder Beauftragung der Wartungsarbeiten ist jedoch zur Sicherstellung der Funktionssicherheit und zur Vermeidung von Folgeschäden zeitnah vorzunehmen.

### 7.1 Wartung

Die Wartung soll nur durch geschultes Personal oder den WMF Service erfolgen, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

*Meldungen Service-Wartung  
▷ Meldungen und Hinweise  
Seite 94*

### 7.2 WMF Service

Der WMF Service ist für Sie über eine zentrale Stelle erreichbar, falls die Servicestelle vor Ort nicht bekannt ist.

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

#### **Wichtig!**

*Für weitere Wartungsarbeiten und Reparaturen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen WMF Service. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Adressaufkleber auf der Kaffeemaschine sowie auf dem Lieferschein.*

Service-Zentrale Deutschland:  
Telefon: + 49 (0) 7331 25 7257  
Fax: + 49 (0) 7331 25 7297  
E-Mail: kundencenter@wmf.de

Service-Zentrale Österreich:  
Telefon: + 43 (0) 512 33 02 90  
Fax + 43 (0) 512 33 02 98  
E-Mail: info@wmf.at

## 8 Meldungen und Hinweise

### 8.1 Meldungen Bedienen

#### Bohnen nachfüllen

- \* Den Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
- \* Überprüfen:
  - Ist die Verriegelung des Bohnenbehälters geöffnet?  
▷ *Pflege*
  - Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.
- \* Mit großem Löffel umrühren und mit  bestätigen

#### Absperrhahn öffnen

- \* Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

#### Siebträger leeren

- \* Den Siebträger entnehmen
- \* Den Siebträger leeren und wieder einsetzen

#### Wasserfilter tauschen

- \* Den WMF Service rufen

*Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!*

#### Fehler in der Betriebsanleitung nachsehen

Anzeige der Fehlernummer

*Fehlermeldungen und Störungen*

▷ Seite 95

#### WMF Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

*Fehlermeldungen und Störungen*

▷ Seite 95

#### Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- \* Den WMF Service rufen

*Service-Meldungen sind Hinweise.  
Meistens ist der Weiterbetrieb der  
Kaffeemaschine möglich.*

## 8.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

- \* Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und nach einigen Sekunden wieder ein
- \* Wiederholen Sie den Vorgang, der zur Störung geführt hat

In vielen Fällen ist danach die Störung behoben und Sie können weiterarbeiten.

Führt dies nicht zum Erfolg: Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. der Fehlernummer und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.

Falls auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist, bitte den WMF Service rufen.

Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Gesperrte Getränke werden durch ausgegraute Getränketasten angezeigt. Die Getränke der aktiven Getränketasten können weiterhin ausgegeben werden.

Ihre WMF espresso NEXT ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

Liegt ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vor, wird das Feld  angezeigt.

- \* Auf  tippen

*Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.*



Der Ein/Aus-Schalter reagiert nach ca. 1 Sekunde und die Kaffeemaschine schaltet ab.  
Zur Fehlerbehebung, zum Beispiel, wenn sich die Software aufhängt, kann durch längeres Drücken auf den Ein/Aus-Schalter die Steuerung ausgeschaltet werden. Die Kaffeemaschine anschließend wieder einschalten.

## HINWEIS

### 8.3 Fehlerbehebung

| Fehlerbild                               | Handlungsanweisung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Siebträger ist verriegelt (links/rechts) | <p><i>Dies kann vorkommen, wenn der Siebträger zu früh entnommen wird.</i></p> <p><b>Vorsicht. Das Brühsieb ist heiß.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Das Sieb gegen den Uhrzeigersinn  drehen und vom Brühkolben abnehmen</li> <li>* Den Siebträger ohne Sieb einsetzen</li> </ul> <p><i>Der Brühkolben fährt zurück in die Ausgangsposition.</i></p> <p><b>Wichtig.</b> Nicht in die andere Richtung drehen, da sich sonst versehentlich die Verriegelung öffnet. Dies könnte Verschlauchung und Dichtung beschädigen.</p> |
| Bedienblende/Display reagiert nicht      | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Brühung startet nicht                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Prüfen, ob der Wasserabsperrhahn geöffnet ist</li> <li>* Prüfen, ob ein leerer Siebträger eingesetzt ist</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>9017</b><br>Normierfehler, links      | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Prüfen, ob das richtige Sieb im Siebträger eingesetzt ist</li> <li>* Prüfen, ob die Kaffeemehlutsche gereinigt werden muss</li> <li>* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>9543</b><br>Normierfehler, rechts     | <p><b>Wenn der Fehler nicht behoben ist</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Den WMF Service rufen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Fehlerbild                                                                          | Handlungsanweisung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>9516</b><br>Mühle links<br>blockiert<br><b>9517</b><br>Mühle rechts<br>blockiert | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Die Mahlgradeinstellung notieren</li> <li>* Den Bohnenbehälter entriegeln und entnehmen</li> <li>* Die Mühle mit dem Staubsauger leer saugen</li> <li>* Den Mahlgrad gröber stellen</li> <li>* Den Bohnenbehälter wieder einsetzen und verriegeln</li> <li>* Bei Bedarf Kaffeebohnen einfüllen</li> <li>▷ Software ▷ System ▷ Mahlgradeinstellung, Seite 67</li> <li>* Einen Kaffee ausgeben</li> <li>* Den Mahlgrad bei laufender Mühle auf den alten Mahlgrad stellen</li> </ul> <p><b>Wenn der Fehler nicht behoben ist</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Die Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Den WMF Service rufen</li> </ul> |
| <b>9560/9561</b><br>Zu wenig Kaffeemehl<br>im Siebträger<br>(links/rechts)          | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Prüfen, ob der richtige Siebeinsatz im Siebträger eingesetzt ist</li> <li>* Die Kaffeemehlruutsche reinigen</li> <li>* Die Brühgruppe manuell reinigen</li> <li>* Bei dem Getränk, das zuletzt ausgegeben wurde, im Rezept die Kaffeemehlmenge um 0,1 Gramm erhöhen</li> </ul> <p><b>Wenn der Fehler nicht behoben ist</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Die Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Den WMF Service rufen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |

| Fehlerbild                                                                | Handlungsanweisung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>9562/9563</b><br>Zu viel Kaffeemehl<br>im Siebträger<br>(links/rechts) | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Prüfen, ob der Siebträger nach der letzten Brühung geleert wurde</li> <li>* Den Siebträger leeren</li> <li>* Prüfen, ob das richtige Sieb im Siebträger eingesetzt ist</li> <li>* Darauf achten, dass nach jeder Getränkezubereitung der Siebträger geleert wird</li> <li>* Die Kaffeemehlutsche reinigen</li> <li>* Das Verteilersieb regelmäßig reinigen<br/> <small>▷ Pflege ▷ Verteilersiebspülung ▷ Seite 80</small></li> <li>* Die Brühgruppe manuell reinigen<br/> <small>▷ Pflege ▷ Brühgruppe manuell reinigen, Seite 82</small></li> <li>* Bei dem Getränk, das zuletzt ausgegeben wurde, im Rezept die Kaffeemehlmenge um 0,1 Gramm verringern</li> </ul> <b>Wenn der Fehler nicht behoben ist</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Die Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Den WMF Service rufen</li> </ul> |
| <b>F161</b><br>Minstdurchfluss<br>unterschritten                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Den Siebträger und das Brühsieb reinigen</li> <li>* Den Absperrhahn öffnen</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>F164</b><br>Minstdurchfluss<br>Heißwasserdosierung<br>unterschritten   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Die Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Den Heißwasserauslauf abnehmen und das Sieb reinigen</li> </ul> <b>Vorsicht! Heiße Flüssigkeiten!</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Den Absperrhahn öffnen</li> <li>* Die Kaffeemaschine einschalten</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 9 Sicherheit und Gewährleistung

### 9.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



#### Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.  
Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

#### Aufstellort

- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
- Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser oder Dampf austreten.
  - > Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.
  - > Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
  - > Die Kaffeemaschine unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeunempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

#### Kaffeemühle

- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
  - > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.

#### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 104

*Einsatz- und  
Installationsbedingungen*  
▷ Sicherheit  
ab Seite 18

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um technische Probleme und Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden:

- Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden. Wird der vom WMF Service empfohlene Wasserfilter nicht verwendet, kann es zu Schäden an der Kaffeemaschine (z.B. durch Verkalkung) kommen.
- Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf, dass nach Betriebsschluss der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist. Bei Maschinen mit Festwasseranschluss muss der Haupthahn für die Wasserzuleitung geschlossen sein.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
  - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
  - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause (mehrere Tage/Wochen) vor der erneuten Inbetriebnahme, die „Reinigung Brühgruppen“ mindestens zweimal durchführen.

*Systemreinigung*  
▷ *Pflege*  
▷ *Reinigungsprogramme*  
*Seite 74*

## 9.2 Richtlinien

Hersteller: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MRL (MD) 2006/42/EG, EMV Richtlinie 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU.

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass diese Maschine mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Zusammenstellung technische Unterlagen: WMF GmbH.

Die Konformitätserklärung ist im Original dem Gerät beigelegt. Das Gerät trägt das CE-Zeichen.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV), der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 in ihren jeweils aktuellen Fassungen.

Bei zweckbestimmter Verwendung stellt das Gerät keine Gesundheitsgefahr oder sonstige unvermeidbare Gefahr dar.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung, sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen länderspezifischen Bestimmungen.

Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung WEEE 2012/19/EU und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

Die Rückverfolgbarkeit gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie die Herstellung nach Guter Herstellungspraxis im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 wird von uns sichergestellt und gewährleistet.



*Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.*

*Anschrift*

*▷ Seite 93*

*Kapitel Pflichten des Betreibers beachten, Entsorgung.*

*▷ ab Seite 102*

### 9.3 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch WMF Servicetechniker, deren Beauftragte oder andere autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.

Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft.

Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist. In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach DGUV Vorschrift 3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich.

Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den WMF Service oder durch von WMF autorisiertes Servicepersonal durchgeführt.

Die Maschinenreinigung darf nur mit den von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine (Tabletten und Flüssigreiniger) durchgeführt werden.

Die Maschinenentkalkung darf nur vom WMF Service durchgeführt werden.

Die Herstellervorgaben zu Wartungszyklen und Wartungshäufigkeit (▷Wartung) sind zu beachten.

*Übersicht Reinigungsintervalle*

▷ Seite 73

*HACCP*

▷ Seite 91

*WMF Spezial-Reinigungsmittel*

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 108

Bei Fragen zur fachgerechten Entsorgung ihrer professionellen Kaffeemaschinen wenden Sie sich bitte an ihre zuständige Verkaufsorganisation (WMF-Tochtergesellschaft, WMF-Händler oder direkt an die WMF GmbH, Geislingen).

Vor einer Weitergabe oder Entsorgung der Kaffeemaschine müssen die personenbezogenen Daten auf der CoffeeConnect-Plattform eigenverantwortlich gelöscht werden. (Datenschutz)  
Personenbezogene Daten auf dem Altgerät vor der Entsorgung löschen.



*Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.*

*Anschrift*

▷ Seite 93

## 9.4 Gewährleistungsansprüche



### Die Anleitung beachten

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.
  - > Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

### WICHTIG

*Einsatz- und  
Installationsbedingungen  
▷ Sicherheit  
ab Seite 18*

Ob dem Käufer Gewährleistungsansprüche zustehen und die Ausgestaltung der dem Käufer ggf. zustehenden Gewährleistungsansprüche ergibt sich aus der zwischen dem Käufer und dem Verkäufer getroffenen Vereinbarung. Bei Nichtbeachtung der Vorgaben dieser Betriebsanleitung können Gewährleistungsansprüche entfallen.

### Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbeachten der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.
- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von WMF Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

### Wichtig

*Wartung  
▷ Seite 93*

## Anhang: Technische Daten

### Technische Daten Kaffeemaschine

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Außenmaße                     | Breite 790,4 mm<br>Höhe 597 mm<br>Tiefe 523 mm<br>(591 mm bei aufgeschobener Tassenablage)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kaffeebohnenbehälter          | je ca. 550 g (extern: ca. 1.400 g) <sup>(1)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Leergewicht                   | ca. 75 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wasserzuleitung               | TW15 (DN 15 mindestens DN 6 bzw. 1/4")<br>Schlauchanschluss mit Hauptabsperrhahn und<br>Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm,<br>bauseitig. <sup>(2)</sup><br>Mindestens 0,05 MPa (0,5 bar) Fließdruck bei 2 l/min<br>(Niederdruck). Mindestens 0,30 MPa (3,0 bar)<br>Fließdruck bei 2 l/min (Standard). Maximal 0,6 MPa<br>(6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit<br>der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen<br>Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet<br>werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden. |
| Wasserqualität                | Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr<br>als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet<br>werden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wasserablaufleitung           | Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Verwendung in Höhe<br>über NN | < 2.000 m                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Technische Änderungen vorbehalten.

<sup>(1)</sup> Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

<sup>(2)</sup> Diese Vorgaben (IEC 60335-2-75) für den Wasseranschluss der Kaffeemaschine gelten in den Staaten der EU. Gegebenenfalls sind zusätzliche länderspezifische Vorschriften zu beachten. Außerhalb der EU-Staaten ist die Akzeptanz der zitierten Normen von demjenigen zu prüfen, der die Kaffeemaschine in Verkehr bringt.

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nennleistung                | 6,0-7,0 kW                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Spannungsversorgung         | 380-415 V<br>50/60 Hz (3/N/PE)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Beleuchtung                 | LED                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Schutzart                   | IP X0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Schutzklasse                | Schutzklasse I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bemessungsdruck             | Boiler 0,25 MPa (2,5 bar)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Dauerschalldruckpegel (Lpa) | < 70 dB(A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Umgebungstemperatur         | +5 °C bis maximal +35 °C<br>(bei Frost Wassersystem entleeren). <sup>(3)</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Maximale Feuchtigkeit       | 80 % relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung.<br>Gerät nicht im Freien verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Aufstellfläche/Spritzwasser | Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird. |

Technische Änderungen vorbehalten.

<sup>(3)</sup> Entleerung nur durch den WMF Service möglich.

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Einbauabstände          | Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm seitlich zum Bauwerk – oder zu WMF fremden Bauteilen – erforderlich und mindestens 50 mm auf der Rückseite. Ein Mindestarbeitsraum vor der Kaffeemaschine von 800 mm wird empfohlen. Ein Freiraum von mindestens 200 mm oberhalb der Produktbehälter wird empfohlen. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden ist mindestens 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Kaffeemaschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können. |
| Einbaumaße Wasserfilter | Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

Technische Änderungen vorbehalten.

**Diese Vorgaben für den Elektroanschluss und die zitierten Normen gelten für den Anschluss der Kaffeemaschine in den Staaten der EU. Gegebenenfalls sind zusätzliche länderspezifische Vorschriften zu beachten. Außerhalb der EU-Staaten ist die Akzeptanz der zitierten Normen von demjenigen zu prüfen, der die Kaffeemaschine in Verkehr bringt.**

*Die bauseitige Elektroanlage muss nach den länderspezifischen Vorschriften gemäß IEC 60364 ausgeführt sein sowie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen. In Gerätenähe ist, frei zugänglich, bei einphasigem Anschluss eine Schuko-Steckdose oder eine länderspezifische einphasige Steckdose, bei dreiphasigem Anschluss eine 5-polige CEE/CEKON-Steckdose nach DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 oder eine länderspezifische mehrpolige Steckdose vorzusehen. Die Steckdosen gehören zur bauseitigen Installation. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wurde, muss es durch unseren Service oder durch eine befähigte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*

*Um eventuell auftretende Störungen unserer abgeschirmten Datenleitungen durch Potentialausgleichsströme zwischen den Geräten zu vermeiden, sollte, für die an einem Abrechnungssystem angeschlossenen Geräte, ein zusätzlicher Potentialausgleich vorgesehen werden (siehe DIN EN 50310 VDE 0800-2-310).*

## Anhang: Zubehör und Ersatzteile

| Anzahl                    | Einheit | Bezeichnung                                 | Bestell-Nr.  |
|---------------------------|---------|---------------------------------------------|--------------|
| <b>WMF Pflegeprogramm</b> |         |                                             |              |
| 1                         | Dose    | WMF Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück) | 33 2332 4000 |
| 1                         | Flasche | WMF Milchsystereiniger, 2 l, AutoClean Milk | 33 4321 2000 |
| 1                         | Stück   | Reinigungspinsel                            | 33 0350 6000 |
| 1                         | Stück   | Brühgruppenbürste                           | 33 1475 4000 |
| 1                         | Stück   | Bürste zum Reinigen der Kaffeemehlrutsche   | 33 4072 5000 |
| 1                         | Stück   | Steamerbürste                               | 33 2393 1000 |
| 1                         | Stück   | Reinigungsbehälter                          | 33 2593 6000 |
| 1                         | Stück   | Deckel, Reinigungsbehälter                  | 33 2593 7100 |
| <b>Satzschublade</b>      |         |                                             |              |
| 1                         | Stück   | Klopfstange                                 | 33 4080 3200 |
| 1                         | Stück   | Füße                                        | 33 2803 6000 |
| <b>Siebträger</b>         |         |                                             |              |
| 1                         | Stück   | Siebträger small, Einzelauslauf             | 33 4744 1000 |
| 1                         | Stück   | Siebträger medium, Einzelauslauf            | 33 4744 2000 |
| 1                         | Stück   | Siebträger medium, Doppelauslauf            | 33 4744 3000 |
| 1                         | Stück   | Siebträger XL, Einzelauslauf                | 33 4744 4000 |
| 1                         | Stück   | Siebträger XL, Doppelauslauf                | 33 4744 5000 |
| 1                         | Stück   | Isolationseinsatz                           | 33 2681 3000 |
| 1                         | Stück   | Brühsieb small                              | 33 2672 7000 |
| 1                         | Stück   | Brühsieb XL                                 | 33 4092 5000 |
| 1                         | Stück   | Brühsieb medium                             | 33 2672 6000 |
| 1                         | Stück   | Blindsieb                                   | 33 2684 0000 |
| 1                         | Stück   | Siebhaltering                               | 33 2675 5000 |
| 1                         | Stück   | Siebträger Griffendstück, schwarz           | 33 4466 4000 |
| 1                         | Stück   | Einsatz Griffendstück                       | 33 4466 5000 |
| 1                         | Stück   | Siebträgerkopf, small                       | 33 4416 1000 |
| 1                         | Stück   | Siebträgerkopf, medium                      | 33 4416 2000 |
| 1                         | Stück   | Siebträgerkopf, XL                          | 33 4416 3000 |

| Anzahl               | Einheit | Bezeichnung                        | Bestell-Nr.  |
|----------------------|---------|------------------------------------|--------------|
| <b>Dampfausgabe</b>  |         |                                    |              |
| 1                    | Stück   | Einzelauslauf                      | 33 4427 1000 |
| 1                    | Stück   | Doppelauslauf                      | 33 4427 2000 |
| 1                    | Stück   | Haltegriff Basic Steam-Auslauf     | 33 4466 7000 |
| 1                    | Stück   | Haltegriff Auto Steam-Auslauf      | 33 2071 9000 |
| <b>SteamJet</b>      |         |                                    |              |
| 1                    | Stück   | SteamJet-Dampfplatte komplett      | 33 4439 4000 |
| <b>Zubehör</b>       |         |                                    |              |
| 1                    | Stück   | Milchkännchen                      | 33 4122 8000 |
| 1                    | Stück   | Auto Steam aus Peek                | 33 2658 7100 |
| 1                    | Stück   | Auto Steam-Auslauf aus Chrom       | 33 2658 7000 |
| 1                    | Stück   | O-Ring und Basic Steam-Düse        | 33 0398 4000 |
| 1                    | Stück   | O-Ring und Auto Steam-Düse, normal | 33 1580 3000 |
| <b>Dokumentation</b> |         |                                    |              |
| 1                    | Stück   | Dokumentensatz WMF espresso NEXT   | 33 4489 0000 |

Diese Betriebsanleitung ist in verschiedenen Sprachen erhältlich.

▷ Download unter <https://coffeeconnect.wmf.com>

## Index

---

### A

Abrechnen-PIN 63  
Abrechnung 60  
Aktivzeit 57  
Allgemeine Sicherheitshinweise 6  
Americano 23  
Americanopfad spülen 55  
Anzeige Bohnensorte 68  
Anzeige Siebträgerentnahme 58  
Auffangschale reinigen 89  
Aufstellfläche 106  
Auslauf 21  
Ausschalten 43  
Auto Milk Dosing 23  
Auto Start 56  
Auto Steam 36, 38, 49, 86  
Auto Steam Anzeige 22  
Auto Steam-Auslauf 21  
Auto Steam-Dampfhebel 21  
Auto Steam-Reinigung 77

### B

Barista 25  
Baristafeld 22, 55  
Baristafeld - Kaffeestärke 48  
Basic Steam 38, 87  
Basic Steam Anzeige 22  
Basic Steam-Auslauf 21  
Basic Steam-Dampfhebel 21  
Bedienblende reinigen (CleanLock) 81  
Bedienelemente 55  
Bedienen 26  
Bedienoptionen 55  
Beleuchtung 64, 65  
Bemerkung zum Rezept 54  
Bestimmungsgemäße Verwendung 15  
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 20  
Bohnenbehälter 21, 42  
Bohnenbehälter reinigen 88  
Brüherpflege 50  
Brühgruppe manuell reinigen 82  
Brühgruppenbeleuchtung 21  
Brühtemperatur 53

### C

CleanLock 49

### D

Dampfanzeige 21  
Dampfausläufe reinigen 86  
Dampfoptionen 35  
Daten laden 70  
Datensicherung 70  
Dichtungswechsel 89  
Display Betriebsbereitschaft 22, 48

Displayhelligkeit 64  
Display und Beleuchtung 64  
Dynamic Coffee Assist 68

### E

Eigene Rezepte einstellen 67  
Ein/Aus-Schalter 21  
Einbaubstände 107  
Einbaumaße Wasserfilter 107  
Einsatz- und Installationsbedingungen 18  
Einstellen-PIN 62  
Externe Abrechnung 60  
Externe Mahlung 57

### F

Fehlermeldungen und Störungen 95  
Fehler ohne Fehlermeldung 96  
Felder Menüsteuerung 47  
Filterreichweite 66  
Firmware Update 69  
Flushen (Siebreinigung) 55  
Flushen (Verteilersiebspülung, Brühgruppe) 34  
Füllmenge 54  
Funktionen Hauptmenü 47  
Funktionszeile 48  
Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft 46

### G

Gefahren für die Kaffeemaschine 99  
Gehäuse reinigen 85  
Gemessene Gesamthärte 66  
Gemessene Karbonathärte 66  
Gesamthärte 66  
Getränke 51  
Getränkeabbruch 33  
Getränkeabgabe 25, 32  
Getränke erwärmen 39  
Getränketasten 21, 48  
Gewährleistung 99  
Gewährleistungsansprüche 104  
Glossar 25  
Gratiseinstellungen 61  
Große Bohnenbehälter 23

### H

HACCP-Export 69  
HACCP-Reinigungskonzept 91  
Handeinwurf 21  
Hauptthahn 25  
Heißwasserausgabe 34  
Heißwasserauslauf 21  
Heißwassertasten 21, 22  
Helligkeit absenken 64  
Hintergrundfarbe 65

## I

Info 59  
Informationsfeld 54

## K

Kaffeemaschine einschalten 27  
Kaffeemehlmenge 53  
Kaffeemehlrutsche reinigen 82  
Karbonathärte 25, 66  
Keine Gewähr wird geleistet 104

## L

Letzte Brühung 59  
Linke Brühgruppe mit Siebträger 21

## M

Mahlgrad einstellen 44  
Mahlgradeinstellung 67  
Manuelle Reinigungen 81  
Manuelle Zugabe 22, 48  
Manuelle Zugabe von Kaffeemehl 33, 48  
Meldungen auf dem Display 47  
Meldungen Bedienen 94  
Meldungen und Hinweise 94  
Menüfeld 22  
Milch anschließen 31  
Milch aufschäumen 36  
Milch erhitzen 36  
Milchlanze 31  
Milchschaum 36  
Milchschaum Milchalternativen 21  
Milchschaumtaste 21  
Milchsystembefüllung 50, 56  
Milchsystemreinigung 50, 79  
Milchtaste 37

## N

Nennleistung 106

## P

Pflege 49, 59, 71  
Pflichten des Betreibers 102  
PIN neu eingeben 63  
PIN-Rechte 62  
Preinfusion 25, 53  
Protokoll 59

## R

Rechte Brühgruppe mit Siebträger 21  
Referenzgetränk 53  
Reichweite 25  
Reinigen-PIN 62  
Reinigung Brühgruppe 74, 77, 79  
Reinigung Kaffeemehlrutsche 50  
Reinigungsintervalle 73  
Reinigungskonzept 91  
Rezepte ändern 51  
Rezepte Handeinwurf 52  
Rezepte laden 52  
Rezepte speichern 52  
Richtlinien 101

## S

Schaumtaste 36  
Schriftfarbe 65  
Service 59  
Sicherheit 6, 99  
Sicherheitseinrichtungen 6  
Sicherheitshinweise Bedienen 26  
Sicherheitshinweise Pflege 71  
Siebreinigung 22  
Siebträger 28  
Siebträger reinigen 83  
Software 46  
Sollkontaktzeit 53  
Sprache 69  
Spüldauer 58  
Statusanzeigen Siebträger 29  
Statusanzeige Siebträger 21  
Statuszeile 46  
SteamJet 21, 56  
SteamJet-Taste 21  
Symbole der Betriebsanleitung 24  
System 64  
Systemreinigung 49, 74

## T

Tampern 25  
Tassenablage 21, 42  
Tassenablage reinigen 81  
Tassengitter 21, 32, 41  
Tassenheizung 67  
Tassenwärmer 40  
Technische Daten 105  
Technische Daten Kaffeemaschine 105  
Testausgabe 52  
Testzubereitung 25, 47  
Text 54  
Text + Bild 54  
Timer 63  
Tropfschalen reinigen 84

---

## U

Übersicht 46  
Unterstellhöhe 41  
USB 69

---

## V

Verkaufsgeräte 60  
Verprobung 25, 47  
Verteilerspülung 25, 34, 80  
Vorstellung 20

---

## W

Wartung 93  
Wartung und Entkalkung 93  
Wasserfilter 66  
Wasserfilter und Entkalkung 59

Wassermenge 53  
Wasserqualität 105  
Wasserzuleitung 105  
WMF Service 93

---

## Z

Zähler 60  
Zähler exportieren 69  
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 24  
Zeitzone 63  
Zubehör und Ersatzteile 108  
Zugaben 25  
Zweiter Auto Steam-Auslauf (optional) 23







Ihr nächster WMF Service:

© 2023-2024 WMF GmbH

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Konzeption und Fertigstellung/Satz und Gestaltung:  
TecDoc GmbH; Geislingen, [info@tecdocgmbh.de](mailto:info@tecdocgmbh.de)  
Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.  
16.04.2024



DESIGNED TO PERFORM