



WMF 1300 S

BETRIEBSANLEITUNG

DEUTSCH

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 1300 S ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser.

Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 1300 S heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.



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 22*

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



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 7*



Einsatz- und Installationsbedingungen

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

WICHTIG

*Technische Daten
▷ ab Seite 122*

*Wartung
▷ ab Seite 108*

1	Sicherheit	7
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	14
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	17
2	Vorstellung	20
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	20
	Display Betriebsbereitschaft	20
	Glossar	23
3	Inbetriebnahme	24
3.1	Aufstellort	25
3.2	Auspacken	25
3.3	Inbetriebnahme-Programm	26
4	Bedienen	28
4.1	Sicherheitshinweise Bedienen	28
4.2	Kaffeemaschine einschalten	29
4.3	Milch oder Milchschaum (optional)	29
4.3.1	Milch anschließen	30
	Milchlanze (optional)	31
4.3.2	Milch- oder Milchschaumausgabe	32
4.4	Getränkeausgabe	32
4.5	Optionale Felder	33
4.6	Anpassung Tassengröße	33
4.7	Heißwasserausgabe	33
4.8	Basic Steam (optional)	34
4.9	SteamJet-Tassenwärmer	36
4.10	Höheneinstellung Kombiauslauf	37
4.11	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	37
4.12	Handeinwurf (optional abschließbar)	38
4.13	Wassertank (optional verriegelbar)	39
4.14	Satzbehälter	40
4.15	Theken-Satzdurchwurf (optional)	40
4.16	Tropfschale/Tropfschalensensor	41
	Tropfschalensensor	41
4.17	Festwasseranschluss (optional)	42
4.18	Kaffeemaschine ausschalten	43
5	Software	44
5.1	Übersicht	44
	Betriebsbereitschaft	44
	Felder Display Betriebsbereitschaft	44
	Funktionen Hauptmenü	45
	Felder Menüsteuerung	45

5.2	Display Betriebsbereitschaft	46
5.2.1	Getränketasten	46
5.2.2	Funktionszeile	46
	SteamJet-Feld	46
	Warmspülfeld	46
	Anpassung Tassengröße	46
	S-M-L-Feld	47
	Baristafeld – Kaffeestärke	47
	Milchsystembefüllung (Smart Milk)	47
	Zweite Kaffeesorte (Decaf)	47
5.3	Pflege	48
	Systemreinigung	48
	Mixerspülung	48
	Milchsystemspülung	49
	Schäumerspülung	49
	CleanLock	49
	Anleitungen	49
	Milchsystembefüllung (Smart Milk)	49
	Filtertausch	50
	Entkalkung	50
	Brüherpflege	50
5.4	Getränke	51
	Allgemeines	51
	Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart	52
	Rezepte ändern	54
	Text und Bild	57
5.5	Bedienoptionen	58
	Bedienelemente	58
	Tastenlayout	61
	PostSelection	61
	Anzeigemodus	61
	Koffeinfrei	62
	Logo	63
	Getränkevorwahl	64
	Getränkeabbruch	64
5.6	Info	65
	Letzte Brüfung	65
	Timer	65
	Service	65
	Pflege	65
	Wasserfilter und Entkalkung	65
	Protokoll	65
5.7	Abrechnung	66
	Zähler	66
	Verkaufsgeräte	66
	Externe Abrechnung	67
	Gratiseinstellungen	67
5.8	PIN-Rechte	68
	Reinigen-PIN	68
	Einschalten über Reinigungs-PIN	68
	Einstellen-PIN	68
	Abrechnen-PIN	69
	Neue PIN vergeben	69

5.9	Timer	69
	Uhrzeit/Datum	69
	Sommerzeit	69
	Zeitzone	69
	Tastenlayout	70
	Timerübersicht	70
	Timer löschen	70
	Timer-Tagesübersicht	70
	Timer-Schaltzeiten einstellen	71
5.10	System	72
	Milch und Schaum	72
	Milchvorratstemperatur	72
	Heißschaum Schaumanteil	72
	Leermeldung	72
	Temperatursensor	72
	Milchsystemprüfung	73
	Fortschrittsanzeige	73
	Display und Beleuchtung	73
	Getränke: Schrift + Farbe	75
	Wasserfilter	75
	Eco-Mode	76
	Temperatur	77
	Automatische Milchsystemspülung	77
	Kalibrierung Bohnenleermeldung	77
	Frostschutz/Transportvorbereitung	77
	Tropfschalensensor	78
	Portionierer	78
	Bluetooth (optional)	78
	S-M-L-Funktion	79
5.11	USB	80
	Rezepte laden	80
	Getränkessymbole laden	80
	Rezepte speichern	80
	Rezepte als PDF speichern	80
	Zähler exportieren	80
	HACCP-Export	81
	Datensicherung	81
	Daten laden	81
	Sprache laden	81
	Firmware Update	81
5.12	Eco-Mode	82
	Eco-Mode Anzeige	82
5.13	Sprache	83
6	Sonstige Einstellungen	84
6.1	Mahlgrad einstellen	84
7	Pflege	85
7.1	Sicherheitshinweise Pflege	85
7.2	Übersicht Reinigungsintervalle	87
7.3	Reinigungsprogramme	88
	7.3.1 Systemreinigung	88
	7.3.2 Mixerspülung	89
	7.3.3 Milchsystemspülung	89
	7.3.4 Schäumerspülung	90
	7.3.5 Übersicht Milchsystem reinigen	91

Inhaltsverzeichnis

7.4	Entkalkung	92
7.5	Manuelle Reinigungen	94
7.5.1	Bedienblende reinigen (CleanLock)	94
7.5.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	94
7.5.3	Brüheinheit reinigen	95
7.5.4	Wassertank reinigen	98
7.5.5	Tropfschale reinigen	98
7.5.6	Gehäuse reinigen	99
7.5.7	Choc-Wanne reinigen (optional nur bei Maschinen mit Pulversystem)	99
7.5.8	Milchsystem manuell reinigen (Basic Milk)	100
7.5.9	Kombiauslauf manuell reinigen (Smart Milk)	102
7.5.10	Mixer reinigen	102
7.5.11	Bohnenbehälter reinigen	104
7.5.12	Pulverbehälter reinigen	105
8	HACCP-Reinigungskonzept	106
9	Wartung und Entkalkung	108
9.1	Wartung	108
9.2	WMF Service	109
10	Meldungen und Hinweise	110
10.1	Meldungen Bedienen	110
10.2	Fehlermeldungen und Störungen	111
10.3	Fehler ohne Fehlermeldung	114
11	Sicherheit und Gewährleistung	117
11.1	Gefahren für die Kaffeemaschine	117
11.2	Richtlinien	119
11.3	Pflichten des Betreibers	120
11.4	Gewährleistungsansprüche	121
Anhang: Technische Daten		122
Technische Daten Kaffeemaschine		122
Anhang: Zubehör und Ersatzteile		126
Index		129

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 Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



- > Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



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

**VORSICHT**



- > 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

**WARNUNG**

- 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.
- > Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Netzstecker gießen. Den Netzstecker immer trocken halten.
- > Den Gerätestecker auf der Rückseite der Kaffeemaschine erst abziehen, nachdem das Netzkabel vom Stromnetz getrennt wurde.
- > 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.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



VORSICHT



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - Heißer Dampf wird über den SteamJet-Tassenwärmer ausgegeben. Dabei werden auch die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiß.
 - Während der Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Kombiauslauf stellen.
-



Verletzungsgefahr

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

 **VORSICHT**



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**



Gesundheitsgefahr

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

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

- Der Milchsystereiniger und die Reinigungstabletten sind reizend.
 - > Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.
 - > Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.

 **VORSICHT**



Rutschgefahr



- Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeemaschine austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.
- > Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeemaschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.

**VORSICHT**

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

 **WARNUNG**

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

-
- Die WMF 1300 S ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) auszugeben.
 - Die verwendeten Produkte Kaffeebohnen, Milch, Topping, Schokopulver müssen für die Verarbeitung in Kaffeevollautomaten geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
 - Dieses Gerät 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. Es kann auch in häuslicher Umgebung eingesetzt werden.

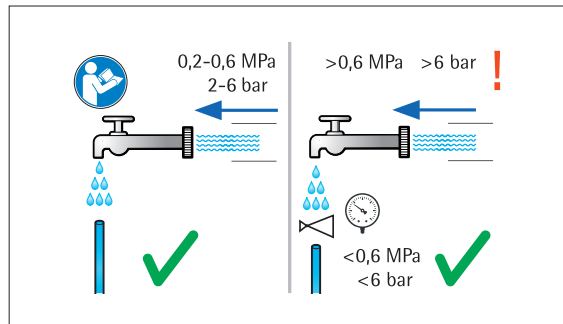
Aufstellort

- Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.
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.

Wasseranschluss (optional, mit Festwasser)

- 3/8" Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar).

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.



- Maximale Zulauftemperatur 35 °C.
- Der mit der neuen Kaffeemaschine, dem Festwasserkit oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.

Umgebungstemperatur

- Umgebungstemperatur +5 °C bis maximal +35 °C

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 1300 S 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
▷ Seite 122



Brandgefahr

- Ohne Anschluss an einen Wasserablauf kann über die Tropfschale Wasser austreten. Dieses Wasser kann auf stromführende Teile der Kaffeemaschine treffen und dadurch einen Brand auslösen.
- > Nach Betriebsschluss immer den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen.
- > Die Tropfschale immer leeren.
- > Die Kaffeemaschine an einen Wasserablauf anschließen.

WARNUNG

Technische Daten
▷ Seite 122



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 122*

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.

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display Betriebsbereitschaft



- 1** Bohnenbehälter (bis zu 2), optional abschließbar
- 2** Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 3** Pulverbehälter (Choc oder Topping), optional abschließbar
- 4** Tür zum Mixer
- 5** Beleuchtung
- 6** Heißwasserauslauf/Dampfauslauf (optional)
- 7** Tür zum Milchanschluss
- 8** Tassenanschlag
- 9** Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 10** SteamJet-Tassenwärmer
- 11** Satzbehälter
- 12** Wassertank
- 13** Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 14** Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen
- 15** Ein/Aus-Schalter

Display Betriebsbereitschaft

- 16** Meldefeld
- 17** Eco-Mode
- 18** Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 19** SteamJet-Feld
- 20** Warmspülfeld
- 21** Getränkegröße
- 22** Baristafeld
- 23** Dampftaste im Getränkefeld

Die Felder und Tasten auf dem Display stehen je nach Einstellung und Maschinenausführung zur Verfügung. Die hier abgebildeten Funktionen sind Beispiele.
Software ▷ ab Seite 44

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 7



Sicherheitshinweise Personenschäden

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



VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 28

Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 85

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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 121

Technische Daten
▷ ab Seite 122



Hinweis/Tipp

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

HINWEIS

TIPP

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
✱	✱ Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptkahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kombiauslauf	Standard als Doppelauslauf. Optional als Einzelauslauf möglich.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milchküse und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Pulvergetränke
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Pulvergetränke	Zum Beispiel Choc oder Topping
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzrutsche	▷Theken-Satzdurchwurf, Seite 40
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc und Topping.

3 Inbetriebnahme

(Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung)



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 22

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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 7



Einsatz- und Installationsbedingungen

Die Betriebsanleitung beachten.

WICHTIG

Einsatz- und Installationsbedingungen
▷ ab Seite 17

Technische Daten
▷ ab Seite 122

3.1 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.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121

Technische Daten
▷ ab Seite 122

Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird. Das Gerät muss gut einsehbar aufgestellt sein.

▷ Kapitel 1.2
Bestimmungsgemäße Verwendung
ab Seite 15

3.2 Auspacken



- > Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör. Nicht wegwerfen.
- > Der Wassertank und der Satzbehälter enthalten Zubehörteile. Die Zubehörteile vor der Inbetriebnahme entnehmen und den Satzbehälter und den Wassertank gründlich ausspülen.
- > Das Zubehör enthält u.a. eine M3 Senkkopfschraube, mit der die Auslaufblende vor unbefugter Entnahme geschützt werden kann. Diese Schraube darf nur durch geschultes Personal oder den WMF Service montiert werden.
- > Prüfen, ob die Kaffeemaschine unversehrt ist. Bei Zweifeln die Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und den WMF Service verständigen.
- > Bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung auf.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121

Zubehör und Ersatzteile
▷ Seite 126

Technische Daten
▷ ab Seite 122

※ Die WMF 1300 S auspacken und die Kaffeemaschine auf eine stabile und waagerechte Unterlage stellen

- ✱ Die Technischen Daten beachten
- ✱ Das Anschlusskabel der Kaffeemaschine in eine entsprechende Steckdose einstecken

Technische Daten
▷ Seite 122



- Bei Inbetriebnahme den Wassertank mit frischem Trinkwasser befüllen.

HINWEIS

3.3 Inbetriebnahme-Programm

- ✱ Die Kaffeemaschine mit dem Ein/Aus-Schalter einschalten

Die Kaffeemaschine schaltet ein.

Das Inbetriebnahme-Programm startet.

- ✱ Alle Anweisungen auf dem Display ausführen und befolgen



Das Inbetriebnahme-Programm führt über das Display Schritt für Schritt durch die weiteren Punkte der Inbetriebnahme.

- > Folgen Sie den Displaymeldungen.
- Die eingestellten Werte können nach der Inbetriebnahme verändert werden.

WICHTIG

Einstellungen ändern
▷ Software
ab Seite 44



Weitere Anleitungen

- Milch anschließen ▷ Kapitel 4.3.1 Seite 30

Sobald das Inbetriebnahmeprogramm vollständig durchlaufen ist und alle notwendigen Einstellungen durchgeführt wurden, startet die Kaffeemaschine neu. Eine Kalibrierung wird vollautomatisch durchgeführt.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Wasserfilter für den Wassertank einsetzen (optional)

Dieser Punkt ist ein Schritt, der während des Inbetriebnahmeprogramms ausgeführt wird.
Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.

Wasserhärte ermitteln

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

Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.

Reichweite

Der mitgelieferte Wasserfilter für den Wassertank (BWT 200 l) hat bei 10 °dKH eine Reichweite für 200 Liter Wasser. Die tatsächliche Reichweite ist von der Trinkwasserhärte abhängig und kann der folgenden Tabelle entnommen werden.

Es gilt die Einheit „Deutsche Karbonathärte“ (°dKH)

Wasserhärte	Reichweite in Liter	Wasserhärte	Reichweite in Liter
< 5	kein Filter notwendig	15	135
ab 5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

Filtertausch
▷ Pflege
Seite 50

Hinweis
Bei einer Wasserhärte von 0 bis 5 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.
▷ Inbetriebnahme-Programm
Seite 26

4 Bedienen

4.1 Sicherheitshinweise Bedienen



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 Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Kombiauslauf stellen.
-



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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**

4.2 Kaffeemaschine einschalten

Auf der rechten Seite der Bedienblende ist der Ein/Aus-Schalter.

* 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, erscheint das Display Betriebsbereitschaft.



Ein/Aus-Schalter

4.3 Milch oder Milchschaum (optional)



- Nur mit dem montierten Plug&Clean-Adapter am Milchschauch verwenden. Der Betrieb ohne den Plug&Clean-Adapter ist nicht zulässig.
- Die Milchausgabe darf nur mit einem passenden WMF Milchkühler verwendet werden. Ohne Milchkühler ist der Betrieb nur mit der WMF Milchanze zulässig.

 **VORSICHT**

Zubehör und Ersatzteile
▷ Seite 126

*Milch anschließen,
Milchkühler, Cup&Cool, Basic Milk, Smart Milk*

▷ Seite 30

Milchanze

▷ Seite 31

4.3.1 Milch anschließen

Basic Milk

Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden.

Farbe	Milchtemperatur
• graue Düse	sehr kalte Milch (< 5 °C)
• orange Düse	gekühlte Milch (< 10 °C)
• grüne Düse	ungekühlte Milch (> 16 °C)



Ausführung mit Cooler



Mit WMF Milchkühler, WMF Cup&Cool, Smart Milk (optional)



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr

- Quetschgefahr durch drehende Zahnräder.
> Die Milchpumpe nicht öffnen.
Die Milchpumpe darf nur vom Service geöffnet werden.



Basic Milk

- * Die Milchdüse für gekühlte Milch in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken



Plug&Clean-Adapter

- * 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 Adapter am Milchschauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
- * Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben



Milchbehälter



Schlauchführung

Die Schläuche immer korrekt an dem Führungswinkel positionieren. Siehe Abbildung.

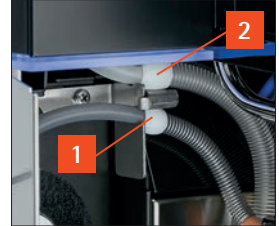
- [1] Milchschauch* → unten (Basic Milk)
- [2] Mixerschlauch* → oben

* optionale Ausstattung

Für den Milchschauch gilt das nur bei Ausführung Basic Milk.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121



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 121



Hinweis

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

HINWEIS

- * Die passende Dampfdüse am Milchschaumer verwenden
 - * Die Milchpackung links neben die Kaffeemaschine stellen
 - * Die Verschlusskappe der Milchlanze öffnen
 - * Den Plug&Clean-Adapter an die Milchlanze anschließen
 - * Die Milchlanze in die Milchpackung stecken
- Die Milchlanze muss bis auf den Boden der Milchpackung reichen.*



4.3.2 Milch- oder Milchschaumausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Kombiauslauf stellen
- * Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränketaste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung im Rezept (Dosierart, Schaumqualität usw.).

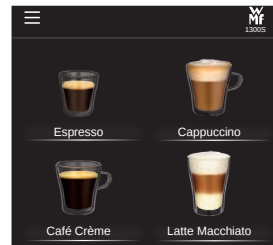
*Dosierart
▷ Füllmenge
Seite 52
Start-Stop oder dosiert*

4.4 Getränkeausgabe

Durch Tippen auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

- Beleuchtete Taste = ausgabebereit
- Unbeleuchtete Taste/ = nicht ausgabebereit/
rotes Dreieck in der Taste gesperrt
Kopfleiste

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Kombiauslauf stellen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



*Getränkeauswahl
Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 61*

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen

*Getränkeabbruch
▷ Bedienoptionen
Seite 64*

4.5 Optionale Felder

Es gibt optionale Felder, wie hier zum Beispiel das Barista-Feld, die über die Funktionszeile auf dem Display angezeigt werden.

Ein weiteres Beispiel ist das S-M-L-Feld.
Für die Getränke müssen S-M-L Füllmengen eingestellt sein, damit sie verfügbar sind.
Danach kann vor der Getränkewahl die Füllmenge „S“ oder „L“ ausgewählt werden und nur noch die Getränketasten werden beleuchtet, für die diese Größe vorgesehen ist.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25% weniger als M

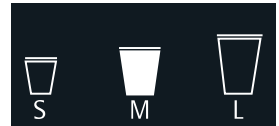
L = ca. 25% mehr als M

Optionale Felder aktivieren und einstellen

▷ Bedienoptionen
Seite 58



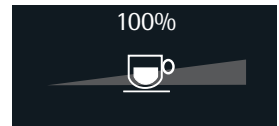
Beispiel:
Barista-Feld



Beispiel:
S-M-L-Feld

4.6 Anpassung Tassengröße

Eine freie Wahl der Füllmengen steht optional zur Verfügung.



4.7 Heißwasserausgabe

* Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen

* Auf die Heißwassertaste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.



4.8 Basic Steam (optional)



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 Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Kombiauslauf stellen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Hinweis

Die Dosierart für Dampf kann unter dem Menüpunkt „Getränke“ eingestellt werden. Es stehen die Dosierarten Start-Stop, Dosiert, Freeflow, und Start-Stop-Freeflow zur Verfügung. Die Dosierarten werden im Kapitel Getränke beschrieben.

HINWEIS

Dosierart
▷ Software
▷ Getränke
Seite 52

✧ Auf die Dampftaste drücken

Es wird Dampf ausgegeben solange die Dampftaste gedrückt wird.

- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf

Getränke erwärmen

- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargangefäß® mit Griff verwenden
 - * Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen
 - * Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen
 - * Die Dampftaste drücken bis die gewünschte Temperatur erreicht ist
 - * Die Dampftaste loslassen
 - * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
 - * Kurz auf die Dampftaste drücken
- Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

Wie Cromargangefäß®
WMF Bestell Nr. 03 9090 0030
oder 03 9090 0050

Milch aufschäumen



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

TIPP

- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargangefäß® mit Griff verwenden
 - * Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen
 - * Die Dampfdüse in das Gefäß, bis knapp unter die Oberfläche, eintauchen
 - * Die Dampftaste drücken, dabei das Gefäß im Uhrzeigersinn bewegen
- So entsteht ein sämiger, kompakter Milchschaum.*
- * Die Dampftaste loslassen
 - * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
 - * Kurz auf die Dampftaste drücken
- Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

4.9 SteamJet-Tassenwärmer



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Heißer Dampf wird über den SteamJet-Tassenwärmer ausgegeben. Dabei werden auch 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 7

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege

▷ ab Seite 85



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 7

Der SteamJet-Tassenwärmer wärmt Tassen mit heißem Dampf.

✱ Eine Tasse mit der Öffnung nach unten auf den Tassenwärmer stellen

✱ Auf das Feld  tippen

Heißer Dampf strömt langsam von unten in die Tasse.

Der Dampfstrom dauert maximal solange, wie in den Einstellungen festgelegt wurde.

✱ Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen

Der Dampfstrom endet sofort.



SteamJet-Feld aktiv/inaktiv

▷ Bedienoptionen

Seite 59

4.10 Höheneinstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höheneinstellbar.

- ✱ Den Kombiauslauf von vorne greifen und in die gewünschte Höhe schieben

Unterstellhöhen: 60–169 mm



4.11 Bohnenbehälter/Pulverbehälter (optional abschließbar)

- Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.
- Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.



- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
 - > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.
 - > Den Pulverbehälter nicht überfüllen.
 - > Das Pulver nicht andrücken und verdichten.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
 ▷ ab Seite 121

4.12 Handeinwurf (optional abschließbar)

Der Handeinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Handeinwurf wird verwendet

- Für weitere Kaffeesorten, zum Beispiel für entkoffeinierten Kaffee
- Zur Kaffeeverprobung
- Als Einwurf für Reinigungstabletten



Tabletteneinwurf



- Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.
- Ausschließlich gemahlene Kaffee für den Handeinwurf verwenden.
- Kein wasserlösliches Kaffeepulver verwenden.
- Keinen zu fein gemahlene Kaffee verwenden.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121

Kaffeezubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

- ※ Die Handeinwurfklappe öffnen
- ※ Das Kaffeemehl einwerfen (maximal 15 g)
- ※ Die Handeinwurfklappe schließen
- ※ Auf die gewünschte Getränketaste tippen



Handeinwurf

4.13 Wassertank (optional verriegelbar)



Den Wassertank wöchentlich manuell reinigen.

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121*



Kaffeemaschinen die an das Festwasser angeschlossen sind, befüllen den Wassertank automatisch.

HINWEIS

Der Wassertank ist rechts neben dem Kombiauslauf.

- * Den Wassertank entnehmen
- * Den Wassertank auffüllen
- * Den Wassertank einsetzen



Wassertank Verriegelung (optional)

- * Den Kombiauslauf nach oben schieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Verriegelung rechts neben dem Brüher im Brüherraum nach oben schieben und halten
- * Den Wassertank entnehmen
- * Den Satzbehälter einsetzen
- * Den Wassertank auffüllen
- * Den Wassertank einsetzen



4.14 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 50 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung, sobald der Satzbehälter geleert werden muss.

Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter voll oder entnommen ist.

- * Den Kombiauslauf nach oben schieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Den Satzbehälter leeren und wieder einsetzen
- * Den Vorgang auf dem Display bestätigen



- Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.
 - > Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren.
 - > Kann der Satzbehälter nicht eingesetzt werden, den Schacht auf Kaffeereste überprüfen und diese entfernen.



Satzbehälter reinigen
▷ Manuelle Reinigungen
Seite 94

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121

4.15 Theken-Satzdurchwurf (optional)

Die Kaffeemaschine kann mit einem Theken-Satzdurchwurf ausgestattet werden. Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben in diesem Fall einen Durchbruch, der in der bauseitigen Theke fortgesetzt ist. Der Kaffeesatz wird in einem separaten Behälter unter der Theke aufgefangen.

Wichtig

Die Satzrutsche täglich reinigen
▷ Manuelle Reinigungen
Seite 94

4.16 Tropfschale/Tropfschalensensor



Verbrühungsgefahr



- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
- > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.



VORSICHT

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege

▷ ab Seite 85



Bei Kaffeemaschinen mit Ablaufanschluss kann die Tropfschale ebenfalls entnommen werden (z.B. zur Reinigung).

HINWEIS



Tropfschalensensor

Der Sensor überwacht den Füllstand und ob die Tropfschale eingesetzt ist.

Bei maximalem Füllstand erscheint eine Meldung auf dem Display.

- * Nach der Meldung die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor ist links unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.

WICHTIG

4.17 Festwasseranschluss (optional)

Die Installation des Festwasseranschlusses an Trinkwasser und Abwasser muss durch geschultes Personal oder den WMF Service erfolgen.



Brandgefahr

- Ohne Anschluss an einen Wasserablauf kann über die Tropfschale Wasser austreten. Dieses Wasser kann auf stromführende Teile der Kaffeemaschine treffen und dadurch einen Brand auslösen.
 - > Nach Betriebsschluss immer den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen.
 - > Die Tropfschale immer leeren.
 - > Die Kaffeemaschine an einen Wasserablauf anschließen.
-



Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss empfehlen wir dringend auch den Wasserablauf anzuschließen. Andernfalls könnte die Tropfschale überlaufen und beispielsweise Möbelschäden verursachen.



Bei einem Festwasseranschluss darf der Wassertank nur nach einer entsprechenden Displaymeldung entnommen werden oder wenn die Maschine ausgeschaltet ist.

Nachrüstsatz Festwasser
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 126

WARNUNG

Technische Daten
▷ Seite 122

WICHTIG

Die Einsatz- und Installationsbedingungen immer beachten.
▷ Seite 17

WICHTIG

Nachrüstsatz Festwasser
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 126

4.18 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

- In der Kaffeemaschine können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege

▷ ab Seite 85



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 121

Auf der rechten Seite der Bedienblende ist der Ein/Aus-Schalter.

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

Die Ausschaltspülung startet.

* Die Meldungen auf dem Display befolgen
Die Kaffeemaschine schaltet anschließend aus.

- * Den Netzstecker ziehen



Ein/Aus-Schalter

Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

5 Software



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

⚠ VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 28

5.1 Übersicht

BetriebsbereitschaftSeite 46



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 61

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

Felder Display BetriebsbereitschaftSeite 46

	Eco-Mode (aktiv) Seite 82		Warmspülen Seite 46
	SteamJet-Tassenwärmer Seite 36		Barista (Kaffeestärke) Seite 47
	S-M-L-Feld Seite 79		Anpassung Tassengröße Seite 46
	Milchsystembefüllung Seite 47		Zweite Kaffeesorte (Decaf) Seite 47

Funktionen Hauptmenü



Pflege
Seite 48



Info
Seite 65



Getränke
Seite 51



Bedienoptionen
Seite 58



Abrechnung
Seite 66



PIN-Rechte
Seite 68



Timer
Seite 69



System
Seite 72



USB
Seite 80



Sprache
Seite 83



Eco-Mode
Seite 82



PIN-Zugang
Seite 69

Felder Menüsteuerung



Hauptmenü/Zurück



PIN-Eingabe



Weiter/Start



Laden von Einstellungen



Speichern von Einstellungen



Wert/Einstellung bestätigen



Wert/Einstellung löschen



Testzubereitung



Zurück



Tastaturaufruf

Meldungen auf dem Display



Fehlermeldung



Milchtemperaturanzeige
(optional)

5.2 Display Betriebsbereitschaft

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

5.2.1 Getränketasten

Alle ausgabebereiten Getränketasten sind beleuchtet. Je nach dem gewählten Tastenlayout kann durch vertikales Wischen auf dem Display auf weitere Getränke zugegriffen werden. Die Getränkeaussage startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränketaste.



Beispiel: Cappuccino-Taste
Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 61

5.2.2 Funktionszeile

SteamJet-Feld

Zur Erwärmung von Tassen.



SteamJet-Feld
▷ Bedienoptionen
Seite 59

Warmspülfeld

✱ Auf das Warmspülfeld tippen

Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur. Empfohlen nach einer längeren Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.



Warmspülfeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 59

Anpassung Tassengröße

Zur Auswahl der Getränkegröße für das nächste Getränk.



Anpassung Tassengröße
▷ Bedienoptionen
Seite 60

S-M-L-Feld

Zur Vorauswahl von Getränkegrößen. Zuvor müssen die Getränke entsprechend eingestellt werden.



S-M-L
▷ Software
▷ System
Seite 79

Baristafeld – Kaffeestärke

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 15 g pro Brühung

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.



Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 58

Milchsystembefüllung (Smart Milk)

Zur automatischen Milchsystembefüllung.



Milchsystembefüllung
▷ Bedienoptionen
Seite 60

Zweite Kaffeesorte (Decaf)

* Eine Kaffeemühle in den Maschinendaten mit „Koffeinfrei“ belegen

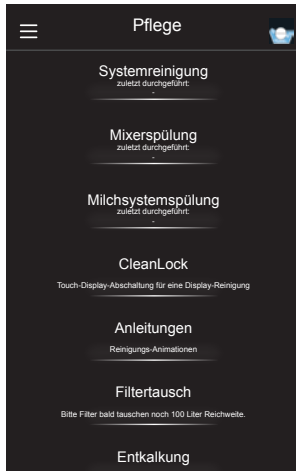
* Unter Bedienoptionen „Koffeinfrei“ auswählen
Ein durchgestrichenes Bohnensymbol wird in der Funktionsleiste angezeigt.

* Vor der Getränkewahl auf das Symbol tippen
Das folgende Getränk wird mit den Bohnen der koffeinfreien Kaffeemühle zubereitet.



Zweite Kaffeesorte
▷ Bedienoptionen
Seite 62

5.3 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 45

Pflege

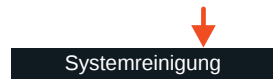
▷ ab Seite 85

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 106

Systemreinigung

Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung. Die Meldung zur Systemreinigung erfolgt automatisch nach 200 Brühungen, spätestens nach 6 Tagen. Die Getränkeausgabe wird nach 250 Brühungen, spätestens nach 7 Tagen, gesperrt. Die Maschine kann erst nach der Systemreinigung wieder verwendet werden.



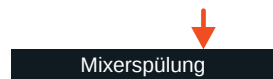
Systemreinigung

▷ Pflege

ab Seite 88

Mixerspülung

Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung

▷ Pflege

Seite 89

Milchsystemspülung

Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch mit den Milchdüsen und den Milchschaumer.



Milchsystemspülung

Milchsystemspülung
▷ Pflege
Seite 89

Schäumerspülung

Die Schäumerspülung ist eine Zwischenreinigung des Milchschaumers.



Schäumerspülung

Schäumerspülung
▷ Pflege
Seite 90

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.



CleanLock

Bedienblende reinigen
▷ Pflege
Seite 94

Anleitungen

Animierte Anleitungen zu den verfügbaren Reinigungsprogrammen und für den Aus- und Einbau von Kombiauslauf, Milchschauch rechts, Mixersystem, Wasserfiltertausch und SteamJet.



Anleitungen

Milchsystembefüllung (Smart Milk)

Diese Funktion füllt das Milchsystem zur Ausgabe von Milchgetränken.

※ Auf **Milchsystembefüllung** tippen



Milchsystembefüllung

Filtertausch

Ab 25 % verbleibender Filterreichweite wird bei jedem Einschalten die verbleibende Reichweite angezeigt.

Bei 0 % verbleibender Filterreichweite, wird alle 3 Stunden angezeigt, dass der Wasserfilter getauscht werden muss.

Der Filtertausch ist notwendig, um Maschinenschäden zu vermeiden.

- ✧ Den Filter tauschen
- ✧ Den Filtertausch bestätigen

Nach dem Filtertausch erfolgt eine Programmabfolge zur Spülung und Entlüftung des Wasserfilters und des Wassersystems. Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.



Filtertausch

Anleitung Wasserfilter beachten!

Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!

Entkalkung

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen die verbleibenden Liter bis die Entkalkung notwendig ist. Diese Literangabe wird von der WMF 1300 S berechnet und angezeigt.



Entkalkung

Entkalkung

*▷ Pflege
ab Seite 92*

Brüherpflege

Nach 15.000 Brühungen muss der O-Ring am Brüher ausgetauscht werden.

Ist die Lebensdauer überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Tausch fällig ist.

- ✧ Den O-Ring tauschen
- ✧ Den Tausch bestätigen



Brüherpflege

5.4 Getränke



Allgemeines

Testausgabe

Bei vielen Getränkeeeinstellungen 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 Symbol Speichern tippen
Das Rezept wird gespeichert.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



Rezepte laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- * 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.



Füllmenge, Mehrfachbrühung und Dosierart



Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100% entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

S-M-L-Funktion

Die S-M-L-Funktion wird im Menü „System“ aktiviert. Eine Abweichung zur angegebenen Standard-Füllmenge kann ebenfalls in den Bedienoptionen generell für alle Getränke verändert werden. Für abweichende Einzelgetränke können die S-M-L-Mengen unter Füllmenge verändert werden. Dort kann auch einzeln jede Größe aktiv oder inaktiv gestellt werden. Inaktiv heißt, dass die Größe für das einzelne Getränk nicht mehr zur Auswahl steht.

S-M-L aktivieren und generell für alle Getränke ändern

▷ System

▷ S-M-L

Seite 79

Optional Felder

▷ Bedienen

Seite 33

Füllmenge S-M-L

Die Rezepte werden für die Größen S und L generiert. M ist wie eingestellt.

Standardwert:

S = 25% weniger als eingestellt.

L = 25% mehr als eingestellt.

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

S-M-L für einzelne Getränke ändern

▷ Füllmenge

Mehrfachbrühung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht.

Es kann mit einem Tastendruck bis zur 12-fachen eingestellten Menge ausgegeben werden.

Verfügbar für Kaffee- und Milchmischgetränke, sowie für Heißwasser bei Dosierart „dosiert“.

Dosierart

- **Start-Stop**
Die Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge. Die Ausgabe kann durch erneuten Tastendruck vorher gestoppt werden.
- **Dosiert**
Die eingestellte Menge wird ausgegeben. Die Dosierart ist für Milch, Schaum und für Heißwasser verfügbar.
- **Freeflow**
Das Getränk oder Dampf wird ausgegeben, solange die Taste gedrückt bleibt.
- **Start-Stop-Freeflow**
Ein kurzer Tastendruck startet die Start-Stop-Ausgabe.
Ein langer Tastendruck ab 1 Sekunde startet die Freeflow-Ausgabe.

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung
 ▷ Übersicht
 Seite 45

Aktueller Rezeptaufbau

Die im Rezept enthaltenen Zugaben werden hier angezeigt.

Die Zubereitungsreihenfolge ist von links nach rechts. Zugaben, die untereinander stehen, werden gleichzeitig zubereitet.

Die Software meldet, wenn gewünschte Optionen technisch nicht möglich sind.

Vorrat Werkzugaben

Die Zugaben, die für das Rezept verwendbar sind, werden hier angezeigt.

✱ Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese in den aktuellen Rezeptaufbau schieben

Die Zugabe wird sofort an der gewünschten Position eingefügt.

Zugabe löschen

Eine markierte Zugabe aus dem aktuellen Rezeptaufbau löschen.



Zugabe ändern

※ Die Zugabe markieren und auf das Symbol „Zugabe ändern“ tippen

Das Menü „Zugabe ändern“ öffnet.

Die Einstellmöglichkeiten für die gewählte Zugabe werden angezeigt.

Die gespeicherten und die aktuellen Daten werden angezeigt.



Die aktuellen Werte



Die vom Service hinterlegten Werte



Die Werkswerte

Kaffeemehlmenge

Angabe in Gramm (g)



Wassermenge/Milchmenge

Angabe in Milliliter (ml)



Kaffeequalität

Die Qualitätsstufen beeinflussen die Kaffeebrüfung. Je höher die Qualitätsstufe, umso intensiver werden die Geschmacks- und Aromastoffe des Kaffees gelöst.

Qualitätsstufen

- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird nass gepresst.
- 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.
- 7 Wie Qualität 6, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.



Hinweis!
Wird sehr feines Kaffeemehl bei einer geringen Menge Brühwasser verwendet, kann eine hohe Qualitätsstufe zu einem Brühwasserfehler führen.

Kaffeemühle auswählen (optional)

Für jedes Kaffee Rezept kann ausgewählt werden, welche Kaffeemühle für das Rezept verwendet wird. Der gewünschten Kaffeemühle wird der Wert 1 zugeordnet.

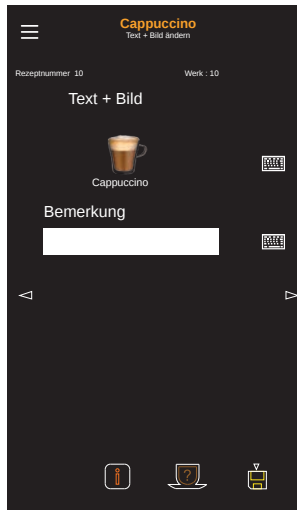


Mühle 1	Mühle 2	Kaffeemehl
1	0	Das Kaffeemehl aus Mühle 1 wird verwendet
0	1	Das Kaffeemehl aus Mühle 2 wird verwendet
1	1	Das Kaffeemehl wird je zur Hälfte aus Mühle 1 und Mühle 2 verwendet

 „Kaffeemühle auswählen“ ist bei Kaffeemaschinen mit zwei Mühlen möglich.

HINWEIS

Text und Bild



Der Getränkename und das Foto einer Getränketaste werden hier angepasst.

※ Die Tastatur aktivieren über das Tastaturfeld

Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 45

Eigene Getränkebilder laden

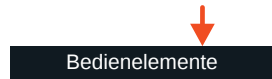
▷ USB

Seite 80

5.5 Bedienoptionen



Bedienelemente



SB-Betrieb (Selbstbedienung)

Für den Selbstbedienungs-Betrieb können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden. Diese Funktionen und ihre Felder werden im inaktiven Zustand nicht angezeigt.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet folgende Einstellungen werden gleichzeitig geschaltet.

- Baristafeld: inaktiv
- Warmspülfeld: inaktiv
- Menüfeld: verzögert
- SteamJet: inaktiv
- Fehleranzeige: Symbol
- Anpassung Tassengröße: inaktiv
- Vorauswahl Sprachen: inaktiv
- Milchsystembefüllung (Smart Milk): aktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv

*Baristafeld
Seite 58*

*Warmspülfeld
Seite 59*

*Menüfeld
Seite 59*

*SteamJet
Seite 59*

*Fehleranzeige
Seite 59*

*Anpassung Tassengröße
Seite 60*

*Vorauswahl Sprachen
Seite 60*

*Milchsystembefüllung (Smart Milk)
Seite 60*

*Getränkevorwahl
Seite 64*

*Getränkeabbruch
Seite 64*

Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Warmspülfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Menüfeld

Optionen: • sofort • verzögert

Standardwert: sofort

sofort Das Menüfeld reagiert sofort nach dem Tippen auf das Feld.

verzögert Doppeltes Tippen auf das leere Feld ruft das Hauptmenü auf.

SteamJet

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Fehleranzeige

Der Fehler wird in der Kopfleiste im Display mit unterschiedlichen Farben gemeldet.

Optionen: • Text • Symbol

Standardwert: Text

Text Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet.

Anpassung Fassengröße

Die freie Füllmengenwahl kann in den Bedienoptionen aktiviert werden.

Die Füllmenge kann damit vor der Getränkewahl an die verwendete Fassengröße angepasst werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

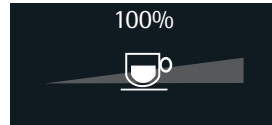
Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge.

Die Füllmenge wird in Prozent angegeben.

Regler in der Mitte wie eingestellt 100 %

Regler ganz links 50 % weniger

Regler ganz rechts 50 % mehr



Diese Funktion ist nicht gleichzeitig mit aktiver S-M-L-Vorwahl möglich.

Vorauswahl Sprachen

Hier wird eingestellt, ob die Vorauswahl von Sprachen und Flaggen über die Getränkeeinstellung möglich ist. Die „Vorauswahl Sprachen“ kann hier aktiviert werden, wenn SB-Betrieb aktiv ist oder durch die Auswahl des Tastenlayouts „SB+Flaggen“.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

*Tastenlayout „SB+Flaggen“
▷ Tastenlayout
Seite 61*

Milchsystembefüllung (Smart Milk)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet.

*Milchsystembefüllung
▷ Pflege
Seite 49*

Tastenlayout

Verschiedene Standardtastentayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



Tastentayout

PostSelection

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



PostSelection

aktiv Die Auswahl der Kaffeesorte und die Getränkegröße werden nach Wahl des Getränks abgefragt.
Die Benennung der Kaffeesorten und der Größen können geändert werden. (Kaffeesorte und S-M-L).
Die Anzeigen und Optionen unterscheiden sich je nach Ausstattung.

- Größe 1, 2 und 3
- Portionierer 1 und 2

Optionen, die für die PostSelection Funktion zur Verfügung stehen sollen, werden im Menü „System“ aktiviert.

*System
▷ ab Seite 72*

Für den Selbstbedienungs-Betrieb können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden.
Die Funktionen und ihre Felder werden im inaktiven Zustand nicht angezeigt.

Anzeigemodus

Optionen: • einseitig • mehrseitig

Standardwert: • einseitig

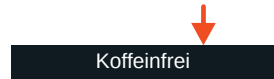


Anzeigemodus

Koffeinfrei

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Decaf-Faktor

Der Wert für den Decaf-Faktor wird hier eingegeben.
Die Kaffeemehlmenge für Decaf (entkoffeinierter Kaffee) wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt.
Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl „Decaf“.

Einstellbereich: -25 % bis 15 %

Standardwert: 10 %

Bei einem Decaf-Faktor 15% wird zum Beispiel Café Crème bei der Zubereitung mit der Decaf-Funktion mit 15% mehr Kaffeemehl gebrüht.

Logo

Herstellerlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Herstellerlogo wird in dem
Bereitschaftsdisplay rechts oben angezeigt.

Kundenlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Wenn Kundenlogo auf „aktiv“ eingestellt ist
und ein Kundenlogo geladen wurde, wird
das Kundenlogo zentriert in der Kopfzeile
angezeigt (Anzeige bei Betriebsbereitschaft).
Sind Verkaufsgeräte angeschlossen, dann wird
das Kundenlogo links angezeigt. Es können in
diesem Fall nicht beide Logos angezeigt werden.

Kundenlogo laden

Den USB-Stick mit dem Kundenlogo einstecken.
Das Kundenlogo laden.

Größe Kundenlogo

Das Logo darf maximal 80 Pixel hoch sein. Größere
Logos werden automatisch auf diese Größe skaliert.

Getränkevorwahl

Getränkevorwahl



Getränkevorwahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben.
In der Kopfzeile wird „Getränkevorwahl aktiv“ angezeigt.

Getränkebestätigung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Zuvor ausgewählte Getränke müssen vor der Zubereitung jeweils bestätigt werden.

Getränkeabbruch



Getränkeabbruch

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Die Getränkeausgabe kann durch nochmaliges Tippen auf die Getränketaste abgebrochen werden.

5.6 Info

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



Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.



Letzte Brühung

Timer

Die Timer-Wochenübersicht wird aufgerufen. In dieser Übersicht werden die Schaltzeiten des Tastenlyouts angezeigt.



Timer

Service

Kontaktdaten für den WMF Service.
Seriennummer der Kaffeemaschine.



Service

Pflege

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



Pflege

Wasserfilter und Entkalkung

Information über die verbleibende Reichweite des Wasserfilters und den Zeitpunkt der nächsten Entkalkung.



Filter und Entkalkung

Protokoll

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

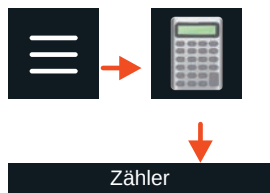


Protokoll

5.7 Abrechnung

Zähler

Die Zähler der ausgegebenen einzelnen Getränke und die Summen der Getränke werden hier angezeigt. Ein Protokoll kann auf einen USB-Stick gespeichert werden.

[illegible]

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.

5.8 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.

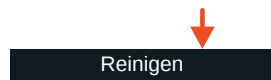
Wurde für eine Ebene eine PIN vergeben, gibt es ohne PIN keinen Zugang.

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege

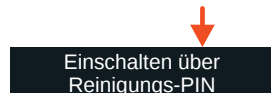


Einschalten über Reinigungs-PIN

Ist dieser Punkt „aktiv“ kann die Kaffeemaschine nur über die Eingabe der hinterlegten Reinigungs-PIN eingeschaltet werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv



Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung
(ohne „Löschen“)



Timer



System



Sprache



USB



Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung
(mit „Löschen“)



PIN



Timer



System



Sprache



USB



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.

Neue PIN vergeben

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

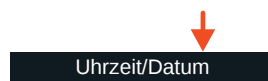


5.9 Timer



Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.



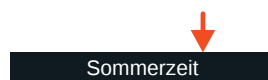
Sommerzeit

Hier wird eingestellt, ob automatisch auf Sommerzeit umgestellt wird.

Der Menüpunkt steht zur Verfügung, wenn kein Telemetriemodul eingebaut ist.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Zeitzone

Hier wird die Zeitzone eingestellt.

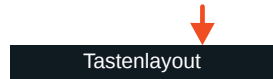


Tastentlayout

Optionen: • aktiv • inaktiv

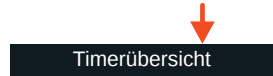
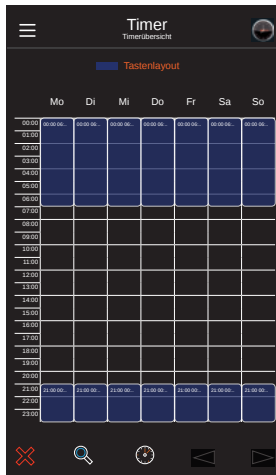
Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastentlayouts zugeordnet werden.



Zum Beispiel Selbstbedienung von 21:00 bis 06:00 Uhr.

Timerübersicht



Die Mindestzeit für die Anzeige eines Tastentlayouts ist 30 Minuten

Die Wochenübersicht über alle Schaltzeiten für das Tastentlayout wird angezeigt.
Die Einstellungen sind direkt in der Übersicht veränderbar.

Timer löschen

Mit dem Löschen-Symbol kann eine zuvor markierte Schaltzeit gelöscht werden.



Timer-Tagesübersicht

Umschalten zwischen Tages- und Wochenübersicht.
Die Tagesübersicht zeigt die Schaltzeiten für den aktuellen Tag.



Timer-Schaltzeiten einstellen

Es gibt folgende Funktionen, die über den Timer geschaltet werden können.

- Tastenlayout



Alle Änderungen der Schaltzeiten wirken sich nur auf zukünftige Schaltzeiten aus.

HINWEIS

- * Die Timer-Funktion auswählen
- * Einen einzelnen Tag oder Tage auswählen
- * Die Timer-Schaltzeiten einstellen

Die Schaltzeiten werden zuvor für alle ausgewählten Tage eingestellt.

Nach der Bestätigung wird eine Wochenübersicht mit den eingestellten Schaltzeiten angezeigt. Die einzelnen Zeiten können in dieser Wochenübersicht beliebig geändert werden.

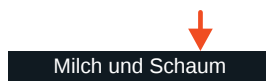
5.10 System



Milch und Schaum

Die zentralen, allgemeingültigen Werte für Milch und Milchschaum werden hier eingestellt. Diese Werte sind gültig für alle vorhandenen Rezepte.

Wenn in den Rezepten spezielle Werte für Milch und Milchschaum eingestellt werden, behalten diese Gültigkeit und werden nicht verändert.



Milchvorratstemperatur

Die Milchvorratstemperatur wird hier eingegeben.
Bei Verwendung mit Cup&Cool zum Beispiel $< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Heißschaum Schaumanteil

Optionen: sehr wenig, wenig, mittel, viel, sehr viel

Standardwert: mittel

Leermeldung

(Kühler inkl. Leermelfunktion notwendig)

Hier wird eingestellt, ob eine Milch-Leermeldung erfolgt.

Die Leermeldung kann mit einer Getränkesperre gekoppelt werden. Dies ist besonders beim SB-Betrieb wichtig, damit bereits bezahlte Getränke garantiert vollständig ausgegeben werden.

Temperatursensor

(Kühler inkl. Sensor notwendig)

Die Milchttemperatur wird gemessen.

Milchsystemprüfung

Die Milchsystemprüfung wird hier gestartet, wenn die ausgegebene Qualität nicht konstant ist, das heißt, wenn die Milch- bzw. die Milchschaumqualität nicht den Einstellungen entsprechen.



Milchsystemprüfung

Fortschrittsanzeige

Optionen: Linie, Kreis, Aus

Standardwert: Kreis



Fortschrittsanzeige

Display und Beleuchtung

Das Display und die Beleuchtung werden hier eingestellt.



Display und Beleuchtung

Beleuchtung am Auslauf

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

Beleuchtung bei Betriebsbereitschaft

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

Daneben gibt es die Optionen:

- Farbwechsel langsam
- Farbwechsel normal
- Farbwechsel schnell
- Aus

Die aktuelle Einstellung wird sofort angezeigt.



Eventanzeige (Meldung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Zum Beispiel Meldung „Bohnen leer“.

Standardwert:  inaktiv

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Beleuchtung bei Meldungen (Event)

- Eventfarbe Seiten

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Helligkeit automatisch absenken

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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.

Touchkalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.

Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign für das Touchdisplay eingestellt werden.

- Farbe für die **Hauptseite**

Getränke: Schrift + Farbe

Hier wird eingestellt, ob die Schriftgröße und die Farbe geändert werden dürfen.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Getränke: Schrift + Farbe

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 ermitteln

- ✱ 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 (Wasserfilter)

Bei aktivem Wasserfilter wird die Filterreichweite in Liter hier eingegeben.

Reichweite Wasserfilter
▷ Seite 27

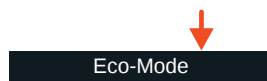
Eco-Mode

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Eco-Mode
▷ Seite 82



Ausschalten

Ist der Eco-Mode aktiv, kann die Ausschaltzeit eingestellt werden.

Optionen: (nie/nach 30 min./60 min./90 min./120 min./150 min./180 min.)

Standard: nie

Hier wird die Zeit nach der letzten Getränkeausgabe eingestellt. Wird diese Zeit überschritten, schaltet die Kaffeemaschine automatisch aus.

Die Einstellung ist in Schritten von je 30 Minuten möglich.

Der Eco-Mode kann über einen Timer zeitlich begrenzt aktiviert werden.

Temperatur

Boiler

Die Boiler-Wasser-Temperatur wird hier eingestellt.
(Kaffeebrühwassertemperatur)



Temperatur

Automatische Milchsystemspülung

Optionen: alle 120 min, 52 Stunden

Standardwert: 52 Stunden



Automatische
Milchsystemspülung

Kalibrierung Bohnenleermeldung

Die Bohnenleermeldung wird hier neu kalibriert.
Die Durchführung ist nötig, sobald die Meldung
„Bohnen nachfüllen“ erscheint, obwohl noch Bohlen
im Behälter vorhanden sind.



Kalibrierung
Bohnenleermeldung

Frostschutz/Transportvorbereitung

Hier wird die Routine zur Teilentleerung des Kessel-
Wassersystems gestartet.

Eine Teilentleerung ist vor dem Transport durch
Speditionen oder Paketdienstleister vor allem in
Wintermonaten nötig, um Schäden zu verhindern.



Frostschutz/
Transportvorbereitung

Tropfschalensensor

Der Tropfschalensensor überwacht den Füllstand der Tropfschale.

Er verhindert das Überfüllen der Tropfschale.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

 Bei deaktiviertem Sensor kann die Tropfschale überfüllt werden und überlaufen. Dabei können Möbelschäden entstehen.
Wir empfehlen, den Sensor aktiv zu lassen.


Tropfschalensensor

Tropfschalensensor
▷ Bedienen
Seite 41

HINWEIS

Portionierer

Hier können Namen der verwendeten Bohnen- und Pulversorten hinterlegt werden, die im PostSelection Modus „mehrseitig“ als Auswahl angezeigt werden, wenn die Maschine mit mehr als einer Mühle oder mit einem Doppel-Pulverbehälter ausgestattet ist.


Portionierer

Anzeigemodus
▷ Seite 61

Bluetooth (optional)

Der optionale WMF Bluetooth-Stick wird für diese Funktion benötigt.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

- ✧ Bluetooth hier auf aktiv stellen
- ✧ Die Auslaufblende entnehmen
- ✧ Den WMF Bluetooth-Stick in den USB-Slot einstecken
- ✧ Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten


Bluetooth

S-M-L-Funktion

Die S-M-L Funktion wird hier aktiviert.
Symbole und Texte können geändert werden.
Getränkegrößen können auf der Basis der
Standardgröße (M) verändert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

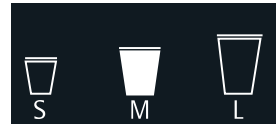
Standardwert: ☒ aktiv ☐ inaktiv


S-M-L

Small

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für
S-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 75%



Large

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für
L-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 125%

5.11 USB

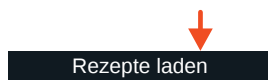
Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.

Der USB-Anschluss ist links vom Display.



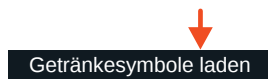
Rezepte laden

Hier werden auf dem USB-Stick gespeicherte Rezept auf die Kaffeemaschine geladen.



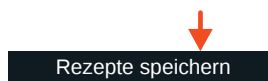
Getränkessymbole laden

Fotos oder Getränkessymbole vom USB-Stick laden.



Rezepte speichern

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



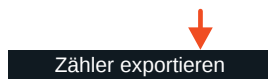
Rezepte als PDF speichern

Die aktiven Rezepte, alle Kundenrezepte oder alle Werksrezepte können als pdf-Datei exportiert werden.



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 auf den USB-Stick exportiert.



HACCP-Export

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 vom USB-Stick auf die Kaffeemaschine geladen.
(Kann mit PIN geschützt werden.)



Daten laden

Sprache laden

Falls verfügbar, wird eine weitere Displaysprache hier vom USB-Stick auf die Kaffeemaschine geladen.



Sprache laden

Firmware Update

Nur für den Service.



Firmware Update

5.12 Eco-Mode

Ist Eco-Mode „aktiv“ eingestellt, wird die Dampfkesseltemperatur 10 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe abgesenkt.

Die Getränketasten bleiben beleuchtet.

Soll bei abgesenkter Temperatur ein Getränk mit Milchanteil ausgegeben werden, benötigt die Kaffeemaschine ca. 15 Sekunden zum Aufheizen.

Erst nach dem Aufheizen startet die Getränkezubereitung.



Eco-Mode
▷ Seite 76

Eco-Mode

Optionen: • Ein • Aus • Timer

Standardwert: ☒ inaktiv

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.



Eco-Mode Anzeige

Auf dem Display Betriebsbereitschaft wird in der Kopfzeile das Eco-Mode-Symbol angezeigt.

Es gibt zwei Zustände.

Eco-Mode „active“

Die Kaffeemaschine ist aktuell in der Absenkungsphase.



Eco-Mode „ready“

Der Eco-Mode ist Wartezeit-gesteuert und wird 10 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe aktiviert.



Sofortstart

Bei Einstellung Eco-Mode „aktiv“, wird das Eco-Mode-Symbol auf dem Display Betriebsbereitschaft angezeigt.



Wird das Symbol angetippt, wird der Eco-Mode sofort aktiviert.

Das Symbol wechselt auf „active“.

5.13 Sprache

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



6 Sonstige Einstellungen

6.1 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 7



Mahlgrad feiner stellen

- Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann die Kaffeemühle blockieren.
- > Den Mahlgrad nur eine Umdrehung mit dem Multitool feiner stellen.
- > Danach ein Kaffeegetränk unter Verwendung der feiner gestellten Mühle ausgeben.
- > Diese Schritte so oft wiederholen, bis der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

Mahlgrad gröber stellen

Die gewünschte Änderung in Richtung gröberer Mahlgrad darf auf einmal eingestellt werden.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121

* Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft

* Den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern

Mahlgrad fein  Mahlgrad grob 



Multitool

7 Pflege

7.1 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 Milchsysteem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Mit der Milchsysteemspülung das Milchsysteem täglich nach Verwendung reinigen.
 - > Die Systemreinigung muss nach 250 Brühungen, spätestens nach 7 Tagen, durchgeführt werden.
 - > Nach der Systemreinigung muss eine manuelle Reinigung des Milchsäumers und der Dampfdüse durchgeführt werden.
 - > Den Milchschlauch bei Bedarf, spätestens nach 6 Monaten, austauschen.
 - > Den Mixerschlauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
 - > Alle Hygienehinweise beachten.
 - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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 7



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Ausläufen 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.
- > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.
- > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

7.2 Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege						
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung		Anleitung
Reinigungsprogramme						▷ ab Seite 88
	x			x	Systemreinigung	0
x					Mixerspülung *	0
x					Milchsystemspülung	0
x			x		Schäumerspülung	0
Entkalkung						
				x	Entkalkung	
Manuelle Reinigungen						
x					Bedienblende reinigen (CleanLock)	
x					Satzbehälter reinigen	
	x				Wassertank reinigen	
x					Tropfschale reinigen	
x					Gehäuse reinigen	
				x	Brüherpflege	
		x			Brüheinheit reinigen	
(x)	x				Milchsystem manuell reinigen (Basic Milk)	
	x				Milchsystem manuell reinigen (Smart Milk)	
(x)	x				Mixer reinigen *	0
		x			Bohnenbehälter reinigen	
		x			Pulverbehälter reinigen *	



▷ Seite 92

▷ Seite 94

▷ Seite 94

▷ Seite 98

▷ Seite 98

▷ Seite 99

▷ Seite 50

▷ Seite 95

▷ Seite 100

▷ Seite 102

▷ Seite 102

▷ Seite 104

▷ Seite 105

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf

Automatisch = Automatischer Ablauf

Meldung = Nach Meldung auf dem Display

(x) = Bei stärkerer Verschmutzung täglich

* = Optional (je nach Ausstattung)

Anleitung = Anleitung im Menü ▷ „Software“ ▷ „Pflege“ verfügbar

7.3 Reinigungsprogramme

7.3.1 Systemreinigung

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer WMF Reinigungstablette das Kaffeesystem. Eine Milchsystemspülung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung. Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

Die Meldung zur Systemreinigung erfolgt automatisch nach 200 Brühungen, spätestens nach 6 Tagen. Die Getränkeausgabe wird nach 250 Brühungen, spätestens nach 7 Tagen, gesperrt. Die Maschine kann erst nach der Systemreinigung wieder verwendet werden.

Anleitung als Animation

▷ Kaffeemaschine

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen



Während der Reinigung kann es vorkommen, dass eine geringe Menge Spülwasser in den Satzbehälter gelangt. Das ist kein Fehler.

Systemreinigung (Basic Milk mit Plug&Clean)

Für die Systemreinigung bei Kaffeemaschinen mit Plug&Clean wird zur Reinigung der Plug&Clean-Adapter verwendet. Die Systemreinigung muss nach 250 Brühungen, spätestens nach 7 Tagen, durchgeführt werden.

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Systemreinigung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

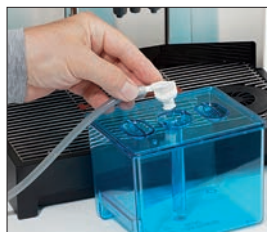


Systemreinigung (Smart Milk)

Für die Systemreinigung bei Kaffeemaschinen mit Smart Milk wird zur Reinigung der spezielle blaue Reinigungsbehälter benötigt.

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Systemreinigung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



7.3.2 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
- > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Mixerspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

7.3.3 Milchsystemspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
- > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.

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

Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch mit den Milchdüsen und den Kombiauslauf.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Milchsystemspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

7.3.4 Schäumerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
 - > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.
-



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

Für Kaffeemaschinen mit Plug&Clean ist eine Schäumerspülung verfügbar und kann bei Bedarf gestartet werden. Die Schäumerspülung kann außerdem automatisch erfolgen. Automatisch wird diese 3 Minuten nach der letzten Milchgetränkausgabe, gestartet. Vor dem automatischen Start der Schäumerspülung ertönt ein akustisches Warnsignal. Bei aktiver Schäumerspülung dürfen ausgegebene Getränke nicht unter dem Kombiauslauf stehen bleiben.

Anleitung als Animation

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Schäumerspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

7.3.5 Übersicht Milchsysteem reinigen

Automatische Reinigungsprogramme

▷ Seite 88

Milchsysteem manuell reinigen

▷ Seite 100

	Milchsysteeme	
	Basic Milk mit Plug&Clean	Smart Milk
Automatische Schäumerspülung	x	
Systemreinigung; über Plug&Clean-Adapter	x	
Systemreinigung; mit Reinigungsbehälter		x
Wöchentlich ; Milchsysteem manuell reinigen	x	
Wöchentlich ; Wassertank mit klarem Wasser ausspülen	x	x
Regelmäßig ; Kombiauslauf außen manuell reinigen	x	x



Ist die Schäumerspülung auf „inaktiv“ eingestellt, muss auch bei Maschinen mit Plug&Clean die manuelle Milchsysteemreinigung täglich durchgeführt werden.

HINWEIS

7.4 Entkalkung



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung und der Entkalkung fließt aus dem Auslauf heiße Reinigungsflüssigkeit, bzw. Entkalkungslösung.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- Pflege- und Entkalkungsmittel können bei Berührung oder beim versehentlichen Verschlucken die Gesundheit gefährden.
 - > Die Kaffeemaschine muss vollständig montiert sein, bevor die Entkalkung gestartet wird.
 - > Niemals während der Reinigung oder der Entkalkung unter die Ausläufe greifen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit oder Entkalkungslösung trinkt.
 - > Machen Sie sich mit den Angaben der Produktinformation auf der Entkalkerflasche vertraut.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Verbrennungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.
 - > Das Ende der Abkühlroutine abwarten.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



- WMF Pflegemittel sind auf die Materialien abgestimmt und getestet. Ein anderes Entkalkungsmittel könnte zu Schäden an der Kaffeemaschine führen.
 - > Für die Entkalkung ausschließlich WMF Entkalkungsmittel verwenden.
- Für Schäden durch die Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels wird keine Haftung übernommen, Gewährleistungsansprüche entfallen.

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121*

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der WMF 1300 S berechnet und angezeigt.

Die Entkalkung besteht aus vier Abschnitten.

- Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)
- Vorbereitung
- Entkalkung
- Spülung



*Gesamtdauer der Entkalkung
ca. 60 Minuten.
Der Ablauf darf an keiner Stelle
unterbrochen werden.*

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

- 2 Flaschen WMF Flüssigentkalker (je 0,75 Liter)
- 1 Flasche mit Wasser (0,75 Liter)
- 3 Liter Auffangbehälter



Die Displaymeldungen führen Schritt für Schritt durch das Programm. Mit dem Start beginnt eine Abfolge, die eingehalten werden muss. Die Meldungen befolgen.

WICHTIG

Programm Entkalkung aufrufen

- * Das Pflegemenü aufrufen
- * Auf **Entkalkung** tippen
- * Den Displaymeldungen folgen

▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Entkalkung

7.5 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 126

7.5.1 Bedienblende 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 ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
 - > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



- 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 121

7.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

- ※ Den Satzbehälter leeren und unter fließendem Trinkwasser ausspülen
- ※ Mit einem feuchten Tuch reinigen
- ※ Den Satzbehälter trocknen und wieder einsetzen



- > Die Satzrutsche bei Kaffeemaschinen mit Theken-Satzdurchwurf muss täglich gereinigt werden.
- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121

7.5.3 Brüheinheit reinigen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- Bei der Entnahme der Brüheinheit besteht Quetschgefahr.
 - > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
 - > Die Brüheinheit fest halten und vorsichtig entnehmen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Die Brüheinheit kann bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.

- * Auf den Ein/Aus-Schalter drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Tropfschale entnehmen

Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.



Verbrennungsgefahr



- Die Brüheinheit kann unmittelbar nach dem Ausschalten noch heiß sein.
 - > Die Kaffeemaschine vor der Reinigung abkühlen lassen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



- Die Brüheinheit kann nach unten rutschen.
 - > Die Brüheinheit immer fest halten.
 - > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121

- ✱ Mit einer Hand unter die Brüheinheit in den Schacht greifen, die Arretierung lösen und halten
- ✱ Die Brüheinheit langsam nach unten führen, kippen und nach vorne herausziehen (Abbildung 1)
- ✱ Die Brüheinheit entnehmen und dabei festhalten (Abbildung 2)



Abbildung 1



Abbildung 2

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- ✱ Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 3) bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet
- ✱ Die Federn nach außen ziehen und nach unten drücken

Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.

- ✱ Die Einwurfrutsche [1] nach oben klappen
- ✱ Das Brühsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen
- ✱ Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen
- ✱ Die Brüheinheit unter fließendem Wasser spülen



Abbildung 3



Abbildung 4



Mögliche Beschädigung

- Die Brühereinheit kann durch Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler beschädigt werden.
- > Zur Reinigung der Brühereinheit ausschließlich Wasser verwenden.
- > Die Brühereinheit niemals in der Spülmaschine reinigen.

* Die Brühereinheit mit einem Tuch abtrocknen
Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocknen lassen.

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

- * Das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen
- * Die Federn in die Einwurfschnecke einhängen (Abbildung 5)

Die Führungen beachten.

Die getrocknete Brühereinheit wieder einbauen.

- * Das Gewinde am Kopf der Brühereinheit im Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 3) bis der Abstreifer wieder vollständig eingeklappt ist.
- * Die Arretierung gedrückt halten und die Brühereinheit in den Schacht der Kaffeemaschine bis an die Rückwand zurücksetzen
- * Die Brühereinheit senkrecht nach oben schieben, bis die Arretierung einrastet
- * Den Satzbehälter einsetzen
- * Die Tropfschale einsetzen



Wenn sich die Brühereinheit nicht ohne Widerstand einsetzen lässt:

- > Das Gewinde am Kopf der Brühereinheit mit dem Multitool etwas nach links oder rechts drehen bis die Brühereinheit in die Führung rutscht.
- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121*



Abbildung 5



Brühsieb

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121*

7.5.4 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



7.5.5 Tropfschale reinigen



Verbrühungsgefahr



- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- Wird die Tropfschale, zum Beispiel nach der Reinigung, nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
 - > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.
 - > Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschale achten.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

- * Die Tropfschale vorne außen leicht anheben und entnehmen
- * Die Tropfschale gründlich reinigen
- * Die Tropfschale abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
- * Die Tropfschale trocknen und wieder einsetzen



7.5.6 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.
 - > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.

- * Die Kaffeemaschine am Ein/Aus-Schalter ausschalten
- * Die Kaffeemaschine vor der Reinigung abkühlen lassen
- * Das Gehäuse der abgekühlten Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Mit einem feinen Wolllappen trocken reiben

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121*

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.

7.5.7 Choc-Wanne reinigen (optional nur bei Maschinen mit Pulversystem)

Den Pulverbehälter regelmäßig entnehmen und die Choc-Wanne unter dem Behälter reinigen.



7.5.8 Milchsysteem manuell reinigen (Basic Milk)



Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
- > Immer die Kaffeemaschine vor der Reinigung ausschalten.
- > Den Netzstecker ziehen.



VERSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Anleitung als Animation

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen



Gesundheitsgefahr

- Bei Augenkontakt kann der WMF Milchsysteemreiniger ernsthafte Augenverletzungen hervorrufen.
- > Sicherstellen, dass der Milchsysteemreiniger niemals in die Augen von Menschen oder Tieren gelangt.



VERSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7



- > Vor der manuellen Reinigung des Milchsystems muss eine Milchsysteemspülung durchgeführt werden. Die Milchsysteemspülung beseitigt Milchreste im System.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 121

Kombiauslauf reinigen

- * Den Hebel hinter dem Kombiauslauf herziehen
- * Den gelösten Kombiauslauf abnehmen
- * Nur mit Basic Milk: Den Milchschlauch aus dem Milchgefäß ziehen und vom Kombiauslauf lösen
- * Den Mixerschlauch lösen (falls vorhanden)
- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 500 ml warmem Trinkwasser mischen



- * Den Kombiauslauf zerlegen
- * Nur mit Basic Milk: Ein Ende des Milchschauchs in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- * Nur mit Basic Milk: Den restlichen Milchschauch der Länge nach in die Reinigungsflüssigkeit tauchen
Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschauch verbleiben.
- * Teile Kombiauslauf in die Reinigungsflüssigkeit legen (3 Teile)

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

- * Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
- * Alle Kombiauslaufteile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen
- * Nur mit Basic Milk: Den Milchschauch gründlich spülen
- * Den Mixerschlauch gründlich spülen (falls vorhanden)
- * Den Mixerschlauch aufstecken
- * Den Kombiauslauf zusammensetzen
- * Den Kombiauslauf einsetzen
- * Nur mit Basic Milk: Den Milchschauch aufstecken



Schlauchführung

Die Schläuche immer korrekt an dem Führungswinkel positionieren. Siehe Abbildung.

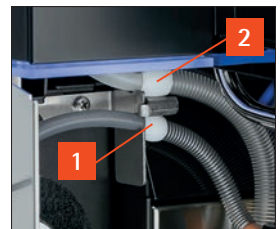
- [1] Milchschauch* → unten (Basic Milk)
- [2] Mixerschlauch* → oben

* *optionale Ausstattung*

Für den Milchschauch gilt das nur bei Ausführung Basic Milk.

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121*



7.5.9 Kombiauslauf manuell reinigen (Smart Milk)



Bei Kaffeemaschinen mit Smart Milk darf der Schäumer nicht ausgebaut werden!

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 121

Den Kombiauslauf regelmäßig von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und die Auslaufoffnungen mit den passenden Bürsten säubern.



7.5.10 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.



Verbrühungsgefahr

- Ist der Mixerschlauch nicht fest aufgesteckt, kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Pulvergetrnk austreten.
 - > Den Mixerschlauch immer fest aufstecken.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

- * Die Türe auf der linken Seite ffnen
- * Den Mixerschlauch am Kombiauslauf abziehen und den Mixerbecher mit Hilfe des Griffs entnehmen

Anleitung

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

Täglich

- * Den Mixerbecher in seine vier Einzelteile zerlegen
- * Die Teile gründlich unter fließendem Trinkwasser reinigen



Bei Bedarf (wöchentlich)

- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 500 ml warmem Trinkwasser mischen
- * Alle vier Teile mindestens 4 Stunden in Reinigungsflüssigkeit einlegen
- * Nach vier Stunden nochmals gründlich unter fließendem Trinkwasser spülen
- * Den Pulverbehälter abnehmen und den Einwurfschacht zum Mixerbecher mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen
- * Alle Teile vollständig trocknen (lassen) [1]



Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

- * Das Mixerrad [2] wie auf der Abbildung einsetzen
Die grüne Seite ist nach dem Einsetzen sichtbar.
- * Den Mixerschlauch auf den Mixerbecher aufstecken
- * Den Mixerbecher wieder einsetzen, bis er einrastet
- * Den Mixerschlauch auf den Kombiauslauf aufstecken



Schlauchführung

Die Schläuche immer korrekt an dem Führungswinkel positionieren. Siehe Abbildung.

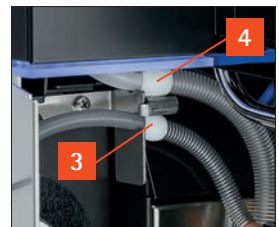
- [3] Milchschaum* → unten (Basic Milk)
- [4] Mixerschlauch* → oben

* optionale Ausstattung

Für den Milchschaum gilt das nur bei Ausführung Basic Milk.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 121



7.5.11 Bohnenbehälter reinigen

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



Verletzungsgefahr

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



VORSICHT



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



- > Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.

WICHTIG

Die Verriegelung ist auf dem Maschinendeckel jeweils vor dem Behälter.

- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken bis ein Signal ertönt
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen
- * Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen
- * Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen



Die Verriegelung mit dem Multitool öffnen



- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool um 90° im Uhrzeigersinn drehen und schließen

7.5.12 Pulverbehälter reinigen

Der Pulverbehälter kann bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.
Empfehlung: monatlich.

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.

Die Verriegelung ist auf dem Maschinendeckel jeweils vor dem Behälter.

- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken bis ein Signal ertönt
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen
- * Den Behälter nach hinten kippen und nach oben entnehmen
- * Den Behälter restlos entleeren
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich säubern
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke



Auf die richtige Lage des Auswurfs achten.

WICHTIG

- * Den Pulverbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool um 90° im Uhrzeigersinn drehen und schließen

8 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.

Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Reinigungskonzeptes folgende Punkte:

Täglich das Milchsystem entkeimen

- Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsystem im Kapitel Pflege. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.

*„Verordnung über
Lebensmittelhygiene vom
05.08.1997“*

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

*HACCP-Export
▷ Seite 81*

*Verwenden Sie nur von
WMF freigegebene Reinigungsmittel.
Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 85*



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

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

TIPP

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

- Original verpackte H-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Keimen. Öffnen Sie bei Betriebsbeginn immer eine neue, vorgekühlte Milchpackung.
- Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit! Durch unsaubere Hände oder Werkzeuge können beim Öffnen Keime eingetragen werden.

Empfehlung:

Verwenden Sie H-Milch mit 1,5% Fettgehalt.

Halten Sie die Milch kühl!

- Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.
- Wird während des Betriebs nicht gekühlt, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden. Gegebenenfalls die Milch zwischendurch kühlen.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

Die Milch sollte bei Betriebsbeginn ca. 6–8 °C haben.

Je nach Einstellung ergibt ein Liter Milch ca. 20 Cappuccino.

Die WMF bietet verschiedene Kühlmöglichkeiten an (z.B. WMF Beistellkühler oder WMF Milchkühler).

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikrobakterien nicht auszuschließen sind!

Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Ausschaltpflege durchführen
▷ Startet beim Ausschalten der Maschine automatisch, Kapitel Pflege
2. Bedienblende, Satzbehälter, Tropfschale und Gehäuse reinigen
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Milchsystemreinigung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit (Unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch bzw. bei ausgeschalteter Schäumerspülung.)
4. Systemreinigung
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
5. Wöchentliche Reinigung des Mixers, Milchsystem und Wassertanks
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
6. Regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) Ausläufe und Brühinheit reinigen
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
7. Allgemeine Maschinenreinigung

Nach 250 Brühungen, spätestens nach 7 Tagen:

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

Datum	Reinigungsschritte							Unterschrift
	Uhrzeit							
	1	2	3	4	5	6	7	
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

9 Wartung und Entkalkung

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

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Kaffeemaschine und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Bei der Wartung durch den WMF Service wird gleichzeitig die Entkalkung des Brühsystems durchgeführt.

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.

9.1 Wartung

Wartung nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

- Entkalkung, kann durch den Bediener/Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Wartung nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 110*

*Entkalkung
▷ Software ▷ Pflege
▷ Entkalkung
Seite 92*

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 110*

9.2 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)

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

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.

10 Meldungen und Hinweise

10.1 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

- ※ Den Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Satzbehälter leeren

- ※ Den Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt

- ※ Den Satzbehälter wieder korrekt einsetzen

Wasserfilter tauschen

- ※ Den Wasserfilter tauschen
Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!
- ※ Bei Bedarf, den WMF Service rufen

WMF Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

Fehlermeldungen und Störungen
▷ Seite 111

Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- ※ Den WMF Service rufen

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

10.2 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. Das erkennen Sie am Erlöschen der Getränkeastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränkeasten können weiter bezogen werden.

Ihre WMF 1300 S 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

Fehler-nummer	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwergängig	* Die Kaffeemaschine ausschalten * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 95
88	Boiler: Übertemperatur	* Die Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
89	Boiler: Heizzeitfehler	* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
161	Wasserfehler: Brühwasser	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 95 * Den Mahlgrad gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 84 * Qualität herunterstellen ▷ Software ▷ Rezepte, Seite 54 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
162	Wasserfehler: bei Reinigung	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 95 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

Fehler-nummer	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
163	Wasserfehler: Warmspülen	Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen. * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 95 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
186	Dampfkessel: Niveau	Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt. * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Prüfen, ob der Wassertank gefüllt ist
188	Fehler Heizung: Übertemperatur Dampfkessel	* Die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen * Den WMF Service rufen
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	* Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist
9516 9517	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert	 * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Netzstecker ziehen * Den Bohnenbehälter abnehmen * Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden) ▷ Pflege ▷ Bohnenbehälter reinigen, Seite 104 * Den Behälter wieder aufsetzen * Die Kaffeemaschine einschalten Bei häufigem Auftreten: * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 84

10.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	* Den Heißwasserauslauf reinigen * Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	* Die Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen * Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben	* Den Portionierer reinigen ▷ Pflege ▷ Pulverbehälter reinigen, Seite 105 * Das Pulver ausleeren * Die Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist * Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen * Alle Teile vollständig trocknen (lassen)
Laute Geräusche während der Choc-Ausgabe	* Den Mixerbecher entnehmen * Prüfen, ob das Mixerrad korrekt eingesetzt wurde ▷ Pflege ▷ Mixer reinigen, Seite 102 * Gegebenenfalls das Mixerrad ersetzen
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	* Den Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Übersicht Milchsystem reinigen, Seite 91
Kein Milchschaum/keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	* Prüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist * Den Milchschauch ordentlich verlegen * Den Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsystem manuell reinigen, Seite 100 * Prüfen, ob die Milchdüse verstopft ist ▷ Pflege ▷ Übersicht Milchsystem reinigen, Seite 91 * Milchsystemprüfung durchführen ▷ Software ▷ System, Seite 73 * Prüfen, ob der Milchkühler vereist ist

Fehlerbild	Handlungsanweisung								
• Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß	Basic Milk * Die Milchdüse tauschen Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Milchdüse</th><th>Farbe</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• sehr kalte Milch (< 5 °C)</td><td>grau</td></tr> <tr> <td>• gekühlte Milch (< 10 °C)</td><td>orange</td></tr> <tr> <td>• ungekühlte Milch (> 16 °C)</td><td>grün</td></tr> </tbody> </table> * Den Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsysteem manuell reinigen, Seite 100 Wenn der Fehler nicht behoben ist * Andere Milchdüse aus dem Zubehör verwenden	Milchdüse	Farbe	• sehr kalte Milch (< 5 °C)	grau	• gekühlte Milch (< 10 °C)	orange	• ungekühlte Milch (> 16 °C)	grün
Milchdüse	Farbe								
• sehr kalte Milch (< 5 °C)	grau								
• gekühlte Milch (< 10 °C)	orange								
• ungekühlte Milch (> 16 °C)	grün								
• Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß	Smart Milk * Milchsysteemprüfung durchführen * Prüfen, ob die eingestellte Milchvorratstemperatur der aktuellen Milchttemperatur entspricht								
• Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß	* Prüfen, ob das Milchsysteem gereinigt wurde * Das Milchsysteem reinigen ▷ Pflege ▷ Übersicht Milchsysteem reinigen, Seite 91 * Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist								
• Keine Pulvergetränkeausgabe	* Den Mixerbecher reinigen * Ist der Schlauch geknickt? * Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ Pflege ▷ Mixer reinigen, Seite 102 * Weniger Pulver einstellen * Mehr Wasser einstellen								
• Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen								

<i>Fehlerbild</i>	<i>Handlungsanweisung</i>
• Choc-Behälter lässt sich nicht einsetzen	✱ Den Antrieb Portionierschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen ✱ Prüfen, ob der Choc-Behälter versehentlich verriegelt ist
• Bohnenbehälter lässt sich nicht einsetzen	✱ Prüfen, ob der Bohnenbehälter versehentlich verriegelt ist ✱ Prüfen, ob Bohnen zwischen Mühle und Behälter liegen

11 Sicherheit und Gewährleistung

11.1 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 121

*Einsatz- und
Installationsbedingungen*
▷ ab Seite 17

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.
- Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss empfehlen wir dringend auch den Wasserablauf anzuschließen. Andernfalls könnte die Tropfschale überlaufen und beispielsweise Möbelschäden verursachen.
- Ohne Anschluss an einen Wasserablauf kann über die Tropfschale Wasser austreten. Dieses Wasser kann auf stromführende Teile der Kaffeemaschine treffen und dadurch einen Brand auslösen.
 - Nach Betriebsschluss immer den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen.
 - Die Tropfschale immer leeren.
 - Die Kaffeemaschine an einen Wasserablauf anschließen.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
 - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause (mehrere Tage/Wochen) empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

Systemreinigung
▷ Reinigungsprogramme
Seite 88

11.2 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 109*

11.3 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 für das Milchsystem (Flüssigreiniger) durchgeführt werden.

Die Maschinenentkalkung darf nur mit dem von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Entkalkungsmittel durchgeführt werden.

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

Übersicht Reinigungsintervalle

▷ Seite 87

HACCP

▷ Seite 106

WMF Spezial-Reinigungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 126

WMF Spezial-Entkalkungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 126

11.4 Gewährleistungsansprüche



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

Einsatz- und
Installationsbedingungen
▷ ab Seite 17

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, Mixer 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 108

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 325 mm Höhe 669 mm (mit Bohnenbehälter und Schloss - ohne Schlüssel) Tiefe 574 mm
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 650 g ⁽¹⁾ Kaffeebohnenbehälter in der Mitte ca. 550 g ⁽¹⁾
Pulverbehälter (optional)	ca. 1.200 g ⁽²⁾
Leergewicht	35-42 kg (je nach Ausstattung)
Wasserzuleitung	3/8" Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. ⁽³⁾ Mindestens 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar). Wichtig! Übersteigt der bauseitige Fließdruck 0,6 MPa (6 bar), muss zwingend ein Druckminderer vorgesaltet werden, der auf maximal 0,6 MPa (6 bar) einzustellen ist. Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine, dem Festwasserkit oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgesaltet werden.
Wasserablaufleitung (optional)	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Verwendung in Höhe über NN	< 2.000 m

Technische Änderungen vorbehalten.

⁽¹⁾ Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

⁽²⁾ Nur mit optionalem Pulverbehälter. Die Füllmenge ist abhängig von dem verwendeten Pulver.

⁽³⁾ 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	2,0–2,4 kW
Spannungsversorgung	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Beleuchtung	LED
Schutzart	IP X0
Schutzklasse	class 1
Bemessungsdruck	Boiler 1,6 MPa (16 bar) Dampfkessel 0,5 MPa (5 bar)
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽⁴⁾
Umgebungstemperatur	+5 °C bis maximal +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).
Maximale Feuchtigkeit	80% relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. 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.

⁽⁴⁾ Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

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).

Ist die Maschine zur Aufstellung in einer Großküche vorgesehen, empfiehlt es sich diese mit einem Erd-Potentialausgleichsleiter auszurüsten.

Die Potentialausgleichsklemme wird bei Bedarf vom WMF Service montiert.

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf komplett mit Choc				
1	Stück	Kombiauslauf komplett	33 2867 5200	Basic Milk
1	Stück	Hülse Milchschauch	33 2180 5000	Basic Milk
1	Stück	Feder für Milchschauch	33 0190 3000	Basic Milk
1	Meter	Milchschauch	00 0048 4939	alle
0,25	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	Choc
1	Stück	Feder für Mixerschlauch	33 2292 6100	Choc
1	Stück	Hülse Mixerschlauch	33 4407 4000	Choc
1	Stück	Mixerbecher	33 2895 4000	Choc
1	Stück	Mixerrad	33 2895 5000	Choc
1	Stück	Milchdüse für sehr kalte Milch < 5 °C (grau)	33 9509 7100	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse für gekühlte Milch < 10 °C (orange)	33 9510 6100	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse für ungekühlte Milch > 16 °C (grün)	33 2317 8000	Basic Milk
Milchlanze				
1	Stück	Milchlanze	33 2914 9000	Basic Milk/ Smart Milk
1	Stück	Bürste zur Reinigung der Milchlanze	33 4136 8000	Basic Milk/ Smart Milk
Kaffeesatzbehälter				
1	Stück	Kaffeesatzbehälter	33 4728 7000	alle
1	Stück	Kaffeesatzbehälter (Satz durch Theke)	33 4728 8000	Theken- Satzdurchwurf
Festwasseranschluss, Ablauf				
1	Stück	Festwasserkit	03 1198 6001	Festwasser
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	Festwasser

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Zubehör/Werkzeuge				
1	Stück	Plug&Clean-Adapter	33 2427 5000	alle
1	Stück	Multitool	33 2323 1000	alle
1	Stück	Multitool für den Produktbehälter zum Verriegeln und Entriegeln	33 2586 8000	alle
1	Satz (4 Stk.)	Füße (100 mm) (nicht im Lieferumfang enthalten) ¹⁾	33 3320 3000	alle
1	Stück	Senkkopfschraube M3x10 zur Sicherung der Auslauflende ¹⁾	00 0047 3107	alle
Bohnenbehälter komplett				
1	Stück	Deckel Bohnenbehälter, mitte	33 2638 8000	alle
1	Stück	Deckel Bohnenbehälter, mitte, abschließbar	33 2638 8100	alle
1	Stück	Deckel Bohnenbehälter, rechts/links	33 2636 4000	alle
1	Stück	Bohnenbehälter, rechts/links	33 4705 9099	alle
1	Stück	Bohnenbehälter, mitte	33 4706 1099	alle
1	Stück	Beschriftungsschilder Bohnenbehälter/ Produktbehälter	33 2624 7000	alle
Produktbehälter				
1	Stück	Deckel Pulverbehälter	33 2636 4000	Choc
1	Stück	Pulverbehälter	33 2824 4099	Choc
Brüheinheit				
1	Stück	Brüheinheit	33 2893 0399	alle
1	Stück	O-Ring Brüheinheit	33 7006 5190	alle

¹⁾ Installation nur durch geschultes Personal oder den WMF Service

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Tropfschale/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	33 4718 7000	mit SteamJet
1	Stück	Tropfgitter ohne SteamJet	33 4296 0000	ohne SteamJet
1	Stück	Tropfgitter mit SteamJet	33 4237 0000	mit SteamJet
1	Stück	Stopfen zum Schließen der Tropfschale	33 7007 4653	alle
Wassertank				
1	Stück	Wassertank	33 4728 9000	alle
1	Stück	Wassertank Deckel	33 4291 7000	alle
Kalkfilter/Wasserfilter				
1	Stück	Set WMF AquaHead inkl. Filterkerze V oder M	03 9336 0010	Festwasser
1	Stück	Filterkopf (WMF AquaHead)	33 9532 0000	Festwasser
1	Stück	WMF AquaBasic V Filterkerze	33 9533 0000	Festwasser
1	Stück	Adapter für Wasserfilter im Wassertank	33 2327 1000	Wassertank
1	Pack	Ersatzkartusche für Wasserfilter im Wassertank (VE 4 Stück)	33 2332 2000	Wassertank
Dokumentation/Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz: Betriebsanleitung WMF 1300 S	33 4323 8000	alle
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000	Basic Milk
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
2	Flaschen	Flüssigentkalker	33 7006 2869	alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 2408 0000	alle
1	Tube	WMF „Fett für Dichtungsringe“ Molykote	33 2179 9000	alle

Index

A

Abrechnen-PIN 69
 Abrechnung 66
 Aktueller Rezeptaufbau 54
 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
 Animationen 49
 Anleitungen 49
 Anpassung Tassengröße 33, 46
 Anzeigemodus 61
 Aufstellfläche 123
 Aufstellort 25
 Auspacken 25
 Ausschalten 43
 Automatische Milchsystemspülung 77

B

Baristafeld 21, 58
 Baristafeld - Kaffeestärke 47
 Basic Steam (optional) 34
 Bedienblende reinigen (CleanLock) 94
 Bedienelemente 58
 Bedienen 28
 Bedienoptionen 58
 Beleuchtung am Auslauf 21, 73
 Bestimmungsgemäße Verwendung 14
 Betriebsbereitschaft 44
 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 20
 Bluetooth 78
 Bohnenbehälter 21
 Bohnenbehälter/Pulverbehälter 37
 Bohnenbehälter/Pulverbehälter 37
 Bohnenbehälter reinigen 104
 Brüheinheit reinigen 95
 Brühkopfpflege 50

C

Choc-Wanne reinigen 99
 CleanLock 49

D

Dampfauslauf 21
 Dampftaste 21
 Daten laden 81
 Datensicherung 81
 Decaf 47
 Decaf-Faktor 62
 Display 73
 Display Betriebsbereitschaft 21, 46
 Display für Getränkeasten und Einstellungen 21
 Displayhelligkeit 74
 Displayhintergrund 74
 Dosierart 53
 Dosiert 53

E

Eco-Mode 76, 82
 Ein/Aus-Schalter 21
 Einbauabstände 124
 Einsatz- und Installationsbedingungen 17
 Einstellen-PIN 68
 Einstellungen (Basiseinstellungen) 26
 Entkalkung 50, 65, 92
 Eventanzeige 74
 Externe Abrechnung 67

F

Fehleranzeige 59
 Fehlermeldungen und Störungen 111
 Fehler ohne Fehlermeldung 114
 Felder Display Betriebsbereitschaft 44
 Felder Menüsteuerung 45
 Festwasseranschluss 42
 Filter 65
 Filterreichweite 76
 Filtertausch (optional) 50
 Firmware Update 81
 Fortschrittsanzeige 73
 Freeflow 53
 Frostschutz/Transportvorbereitung 77
 Funktionen Hauptmenü 45
 Funktionszeile 46

G

Gefahren für die Kaffeemaschine 117
 Gehäuse reinigen 99
 Gemessene Gesamthärte 75
 Getränke 51
 Getränkeabbruch 32, 64
 Getränkeausgabe 32
 Getränkebestätigung 64
 Getränkegröße 21, 52, 60
 Getränke: Schrift + Farbe 75
 Getränkesymbole laden 80
 Getränketasten 46
 Getränkevorwahl 64
 Gewährleistungsansprüche 121
 Glossar 23
 Grateinstellungen 67

H

HACCP-Export 81
 HACCP-Reinigungskonzept 106
 Handeinwurf 21, 38
 Heißschaum Schaumanteil 72
 Heißwasserabgabe 33
 Heißwasserauslauf 21
 Helligkeit absenken 74
 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter 21
 Herstellerlogo 63
 Höheneinstellung Kombiauslauf 37

Index

I

Inbetriebnahme 24
Inbetriebnahme-Programm 26
Info 65

K

Kaffeemaschine einschalten 29
Kaffeemehlmenge 55
Kaffee mit Kaffeemehl 38
Kaffeemühle auswählen 56
Kaffeequalität 56
Kalibrierung Bohnenleermeldung 77
Karbonathärte 75
Keine Gewähr wird geleistet: 121
Kombiauslauf manuell reinigen 100
Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer 21
Kundenlogo 63

L

Leermeldung 72
Letzte Brühung 65
Logo 63

M

Mahlgrad einstellen 84
Manuelle Reinigungen 94
Mehrfachbrühung 52
Meldefeld 21
Meldungen auf dem Display 45
Meldungen Bedienen 110
Meldungen und Hinweise 110
Menüfeld 21, 59
Milch anschließen 30
Milchdüse 30
Milchlanze 31
Milchmenge 55
Milch- oder Milchschaumausgabe 29, 32
Milchschaumausgabe 29
Milchsystembefüllung 47, 49, 60
Milchsystem manuell reinigen 100
Milchsystemreinigung 49, 89
Milchsystemspülung 49
Milch und Schaum 72
Milchvorratstemperatur 72
Mixer reinigen 102
Mixerspülung 48, 89
Multitool 84

N

Nennleistung 123
Neue PIN vergeben 69

O

Optionale Felder 33

P

Pflege 48, 65, 85
Pflichten des Betreibers 120
PIN-Rechte 68
PlugItClean-Adapter 30
Portionierer 78
PostSelection 61
Protokoll 65
Pulverbehälter (optional) 21
Pulverbehälter reinigen 105

Q

Qualitätsstufe 65

R

Reichweite 27
Reinigen-PIN 68
Reinigungsintervalle 87
Reinigungsprogramme 88
Rezepte ändern 54
Rezepte laden 51, 80
Rezepte sichern 51
Rezepte speichern 80
Richtlinien 119

S

Satzbehälter 21, 40
Satzbehälter reinigen 94
SB-Betrieb 58
Schäumerspülung 90
Selbstbedienung 58
Service 65
Sicherheit 7
Sicherheitseinrichtungen 7
Sicherheitshinweise Bedienen 28
Sicherheitshinweise Pflege 85
S-M-L Füllmengen 52
S-M-L-Funktion 52, 79
Software 44
Sommerzeit 69
Sonstige Einstellungen 84
Sprache 83
Sprache laden 81
Start-Stop 53
Start-Stop-Freeflow 53
SteamJet 21, 59
SteamJet-Feld 21, 36, 46
Symbole der Betriebsanleitung 22
System 72
Systemreinigung 48, 88

T

Tabletteneinwurf 21
Tassenanschlag 21
Tassengröße 60
Tassenwärmer 21, 36
Tastenlayout 61
Tastenlayout (Timer) 70
Technische Daten 122
Technische Daten Kaffeemaschine 122
Temperatur 77
Temperatursensor 72
Testausgabe 51
Text und Bild 57
Theken-Satzdurchwurf (optional) 40
Timer 65, 69
Timer löschen 70
Timer-Schaltzeiten einstellen 71
Timer-Tagesübersicht 70
Timerübersicht 70
Touchkalibrierung 74
Tropfschale 41
Tropfschalensensor 41, 78
Tropfschale reinigen 98
Tür zum Milchanschluss 21
Tür zum Mixer 21

U

Übersicht 44
Übersicht Milchsystem reinigen 91
Uhrzeit/Datum 69
USB 80

V

Verkaufsgeräte 66
Vorauswahl Sprachen 60
Vorrat Werkzugaben 54
Vorstellung 20

W

Warmspülfeld 21, 46, 59
Wartung 108
Wartung und Entkalkung 108
Wasserfilter 65, 75
Wasserfilter für den Wassertank einsetzen 27
Wasserhärte ermitteln 27
Wassermenge 55
Wasserqualität 122
Wassertank 21, 39
Wassertank reinigen 98
Wasserzuleitung 122
WMF Service 109

Z

Zähler 66
Zähler exportieren 80
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 22
Zeitzone 69
Zubehör und Ersatzteile 126
Zugabe ändern 55
Zugabe löschen 55
Zugaben 54
Zweite Kaffeesorte 47

Ihr nächster WMF Service:

© 2018-2021 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
Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.
10.06.2021



DESIGNED TO PERFORM