



WMF 1100 S

BETRIEBSANLEITUNG

DEUTSCH

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 1100 S ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser.

Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 1100 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 24

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 124

Wartung
▷ ab Seite 110

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 (maximale Ausstattung)	20
2.2	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile (Grundaustattung/Fixmodell)	22
	Glossar	25
3	Inbetriebnahme	26
3.1	Aufstellort	27
3.2	Auspacken	27
3.3	Inbetriebnahme-Programm	28
4	Bedienen	31
4.1	Sicherheitshinweise Bedienen	31
4.2	Kaffeemaschine einschalten	32
4.3	Milch oder Milchschaum (optional)	33
4.3.1	Milch anschließen	33
4.3.2	Mit WMF Milchkühler, WMF Cup&Cool	34
4.3.3	Milchlanze (optional)	35
4.4	Milch- oder Milchschaumausgabe	36
4.5	Getränkeausgabe	36
4.6	Optionale Felder	37
4.7	Anpassung Tassengröße	37
4.8	Heißwasserausgabe	37
4.9	Dampfausgabe	38
4.9.1	Basic Steam (optional)	38
4.9.2	Auto Steam (optional)	40
4.10	SteamJet Tassenwärmer	41
4.11	Tassentisch	42
4.12	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	42
4.13	Handeinwurf	43
4.14	Wassertank	43
4.15	Satzbehälter	44
4.16	Theken-Satzdurchwurf (optional)	44
4.17	Tropfschale/Tropfschalensensor	45
4.18	Festwasseranschluss (optional)	46
4.19	Kaffeemaschine ausschalten	47
5	Software	48
5.1	Übersicht	48
	Betriebsbereitschaft	48
	Felder Display Betriebsbereitschaft	48
	Funktionen Hauptmenü	49
	Felder Menüsteuerung	49
	Meldungen auf dem Display	49

5.2	Display Betriebsbereitschaft	50
5.2.1	Getränketasten	50
5.2.2	Funktionszeile	50
	Warmspülfeld	50
	SteamJet-Feld	50
	Baristafeld - Kaffeestärke	51
	S-M-L-Feld	51
	Zweite Kaffeesorte (Decaf)	51
	Anpassung Tassengröße	51
5.3	Pflege	52
	Systemreinigung	52
	Mixerspülung	53
	Milchsystemspülung	53
	CleanLock	53
	Anleitungen	53
	Filtertausch	54
	Entkalkung	54
	Brüherpflege	54
5.4	Getränke	55
	Allgemeines	55
	Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart	56
	Rezepte ändern	58
	Text und Bild	61
	Getränketastenhintergrund	61
5.5	Bedienoptionen	62
	Bedienelemente	62
	Tastenlayout	65
	PostSelection	65
	Anzeigemodus	65
	Koffeinfrei	65
	Getränkevorwahl	66
	Getränkeabbruch	66
5.6	Info	67
	Letzte Brüfung	67
	Timer	67
	Service	67
	Pflege	67
	Wasserfilter und Entkalkung	67
	Protokoll	67
5.7	Abrechnung	68
	Zähler	68
	Verkaufsgeräte	68
	Externe Abrechnung	69
	Gratiseinstellungen	69
5.8	PIN-Rechte	70
	Reinigen-PIN	70
	Einschalten über Reinigungs-PIN	70
	Einstellen-PIN	70
	Abrechnen-PIN	71
	Neue PIN vergeben	71
5.9	Timer	71
	Uhrzeit/Datum	71
	Sommerzeit	71
	Zeitzone	72

Tastenlayout	72
Timerübersicht	72
Timer löschen	73
Timer-Tagesübersicht	73
Timer-Schaltzeiten einstellen	73
5.10 System	74
Milch und Schaum	74
Leermeldung	74
Temperatursensor	74
Fortschrittsanzeige	75
Display und Beleuchtung	75
Wasserfilter	77
Eco-Mode	78
Temperatur	78
Ausschaltspülung	79
Automatische Milchsystemspülung	79
Kalibrierung Bohnenleermeldung	79
Frostschutz/Transportvorbereitung	79
Tropfschalensensor	80
Portionierer	80
Bluetooth (optional)	80
S-M-L-Funktion	81
Digitale Lösungen	81
5.11 USB	82
Rezepte laden	82
Getränkessymbole laden	82
Rezepte speichern	82
Rezepte als PDF speichern	82
Zähler exportieren	82
HACCP-Export	83
Datensicherung	83
Daten laden	83
Sprache laden	83
Firmware Update	83
Wiederherstellung	83
5.12 Eco-Mode	84
Eco-Mode Anzeige	84
5.13 Sprache	85
6 Sonstige Einstellungen	85
6.1 Mahlgrad einstellen	85
7 Pflege	86
7.1 Sicherheitshinweise Pflege	86
7.2 Übersicht Reinigungsintervalle	88
7.3 Spülmaschinengeeignete Teile	89
7.4 Reinigungsprogramme	89
7.4.1 Systemreinigung	89
7.4.2 Mixerspülung	91
7.4.3 Milchsystemspülung	91
7.5 Entkalkung	92

Inhaltsverzeichnis

7.6	Manuelle Reinigungen	94
7.6.1	Bedienblende reinigen (CleanLock)	94
7.6.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	94
7.6.3	Brüheinheit reinigen	95
7.6.4	Auffangwanne reinigen	98
7.6.5	Wassertank reinigen	98
7.6.6	Tropfschale reinigen	99
7.6.7	Gehäuse reinigen	100
7.6.8	Auslauf manuell reinigen	100
7.6.9	Milchsystem manuell reinigen	101
7.6.10	Mixer reinigen	104
7.6.11	Bohnenbehälter reinigen	105
7.6.12	Pulverbehälter reinigen	106
8	HACCP-Reinigungskonzept	108
9	Wartung und Entkalkung	110
9.1	Wartung	110
9.2	WMF Service	111
10	Meldungen und Hinweise	112
10.1	Meldungen Bedienen	112
10.2	Fehlermeldungen und Störungen	113
10.3	Fehler ohne Fehlermeldung	116
11	Sicherheit und Gewährleistung	118
11.1	Gefahren für die Kaffeemaschine	118
11.2	Richtlinien	120
11.3	Pflichten des Betreibers	121
11.4	Gewährleistungsansprüche	123
Anhang: Technische Daten		124
Technische Daten Kaffeemaschine		124
Anhang: Zubehör und Ersatzteile		128
Index		130

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

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

**WARNUNG**

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

Größtmögliche Sicherheit gehört bei WMF zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn Folgendes beachtet wird:



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.



- > 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.
- > Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.

**VORSICHT**



> Bediener müssen die Betriebsanleitung vor der Verwendung lesen, um jegliche Verletzungen aufgrund falscher Bedienung zu vermeiden.



- > Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- > Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- > Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

 **VORSICHT**

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



Lebensgefahr durch Stromschlag



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

 **WARNUNG**



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr

 **VORSICHT**



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



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare oder Kleidung 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 Milchsystemreiniger 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 den Ausläufen 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 Kaffeemaschine nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.
 - > Die Kaffeemaschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

-
- Die WMF 1100 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.
 - Bediener müssen die Betriebsanleitung vor der Verwendung lesen, um jegliche Verletzungen aufgrund falscher Bedienung zu vermeiden.

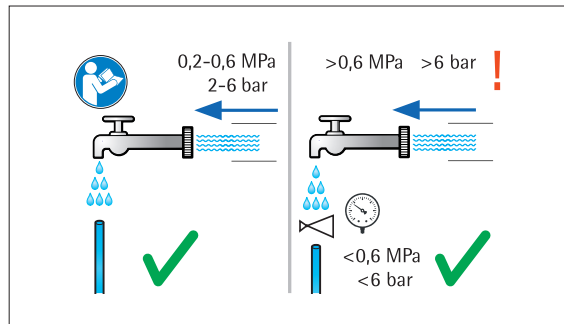
Aufstellort

- 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.
- Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.

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 1100 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
▷ ab Seite 124



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
▷ ab Seite 124



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.
- > Nach einer Betriebspause (mehrere Tage/Wochen) empfehlen wir vor erneutem Betrieb das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

WICHTIG

Technische Daten

▷ ab Seite 124

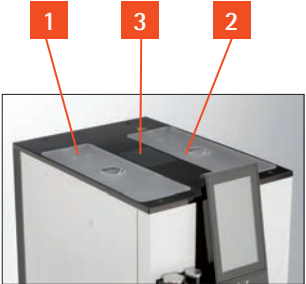
Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der länderspezifischen sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt 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
(maximale Ausstattung)



Display



- 1 Bohnenbehälter
- 2 Zweiter Bohnenbehälter oder Pulverbehälter
(Choc oder Topping, oder Doppel-Pulverbehälter) (optional)
- 3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4 Ein/Aus-Schalter
- 5 Tür zum Mixer
- 6 Getränkeauslauf (Kaffee, Milch und Choc)
- 7 Wassertank
- 8 Tassentisch
- 9 SteamJet Tassenwärmer
- 10 Abnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 11 Satzbehälter
- 12 Dampfauslauf (optional)
- 13 Heißwasserauslauf
- 14 Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen

Display Betriebsbereitschaft

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

2.2 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile
(Grundaustattung/Fixmodell)



Display



- 1** Bohnenbehälter
- 2** Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 3** Ein/Aus-Schalter
- 4** Getränkeauslauf (Kaffee, Milch)
- 5** Wassertank
- 6** Tassentisch
- 7** Abnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 8** Satzbehälter
- 9** Heißwasserauslauf
- 10** Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen

Display Betriebsbereitschaft

- 11** Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 12** Eco-Mode
- 13** Meldefeld
- 14** Baristafeld
- 15** Getränkegröße
- 16** Warmspülfeld

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 31

Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 86

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 123

Technische Daten
▷ ab Seite 124



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
Hauptthahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kaffeeauslauf	Doppelauslauf
Milchsystem	Einzelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfdüse 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 44
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc.

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 24

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 124

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 123

Technische Daten
▷ ab Seite 124

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 14

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.
- > 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 123

Zubehör und Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile
▷ ab Seite 20

Technische Daten
▷ ab Seite 124



Auspacken



Doppel-Pulverbehälter (optional)

Der optionale Doppel-Pulverbehälter wird in einer separaten Verpackung versendet. Ist die Kaffeemaschine mit dieser Option ausgestattet, muss der Doppel-Pulverbehälter vor der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine montiert werden. Der Betrieb ohne montierten Behälter ist unzulässig.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 123

Technische Daten

▷ ab Seite 124

- * Die WMF 1100 S auspacken und die Kaffeemaschine auf eine stabile und waagerechte Unterlage stellen
- * Die Technischen Daten beachten
- * Das Netzanschlusskabel der Kaffeemaschine in eine entsprechende Steckdose einstecken

Technische Daten

▷ Seite 124

3.3 Inbetriebnahme-Programm



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



- Vor dem Betrieb immer den Wassertank mit frischem Trinkwasser befüllen.

HINWEIS

- * 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.

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

WICHTIG

Einstellungen ändern

▷ Software
ab Seite 48



Inbetriebnahme

Weitere Anleitungen

- Milch anschließen ▷ Kapitel 4.3.1 Seite 33

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.

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

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

Filtertausch
▷ Pflege
Seite 54

Hinweis
Bei einer Wasserhärte von 0 bis 5 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.
▷ Inbetriebnahme-Programm
Seite 28

4 Bedienen

4.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



- Vor dem Betrieb immer den Wassertank mit frischem Trinkwasser befüllen.

HINWEIS

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 Click+Clean-Adapter am Milchschauch verwenden. Der Betrieb ohne den Click+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 Milchlanze zulässig.



VORSICHT

Zubehör und Ersatzteile
▷ Seite 128

Milch anschließen,
Milchkühler, Cup&Cool, Basic Milk

▷ Seite 34

Milchlanze

▷ Seite 35

4.3.1 Milch anschließen

Milchdüse

Die passende Dampfdüse am Milchschaumer verwenden.

Farbe	Milchtemperatur
• grün (Standard)	ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C) ^(†)
• orange (Zubehör)	gekühlte Milch (bis max. 10 °C)

^(†) Ab 10 °C sollte die grüne Düse verwendet werden.
Wir empfehlen für die Verwendung von ungekühlter Milch die Milchvorratstemperatur 16-22 °C für ein optimales Ergebnis.



Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchtemperatur und der passenden Dampfdüse angepasst werden.

Milchvorratstemperatur
▷ Milch und Schaum
Seite 74



Milchdüse tauschen

4.3.2 Mit WMF Milchkühler, WMF Cup&Cool



- Nur mit dem montierten Click+Clean-Adapter am Milchschauch verwenden. Der Betrieb ohne den Click+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 Milchlanze zulässig.

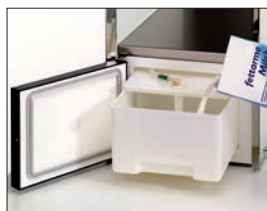


VORSICHT

Zubehör und Ersatzteile

▷ Seite 128

- * Die passende Dampfduße für gekühlte Milch verwenden (orange)
- * 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



Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchttemperatur und der passenden Dampfduße angepasst werden.

Milchvorratstemperatur

▷ Milch und Schaum

Seite 74

4.3.3 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 123



Hinweis

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

HINWEIS

- * Die passende Dampfduüse am Milchschaümer verwenden
- * Die Milchpackung links neben die Kaffeemaschine stellen
- * Die Verschlusskappe der Milchlanze öffnen
- * Den Click+Clean Adapter an die Milchlanze anschließen
- * Die Milchlanze in die Milchpackung stecken
Die Milchlanze muss bis auf den Boden der Milchpackung reichen.
- * Auf eine Getränketaste mit einem Milchgetränk tippen
Die Ausgabe startet.



Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchttemperatur und der passenden Dampfduüse angepasst werden.

Milchvorratstemperatur
▷ Milch und Schaum
Seite 74

4.4 Milch- oder Milchschaumausgabe

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

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

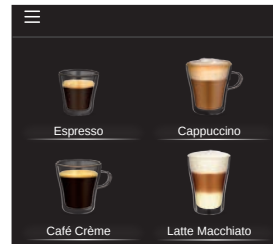
Dosierart
▷ Software
▷ Getränke
Seite 56

4.5 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 Auslauf stellen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



Getränkeauswahl
Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 65

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen

Getränkeabbruch
▷ Bedienoptionen
Seite 66

4.6 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

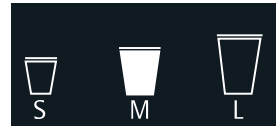
L = ca. 25% mehr als M

Optionale Felder aktivieren und einstellen

▷ Bedienoptionen
Seite 62



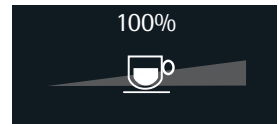
Beispiel:
Barista-Feld



Beispiel:
S-M-L-Feld

4.7 Anpassung Tassengröße

Eine freie Wahl der Füllmengen steht optional zur Verfügung.



4.8 Heißwasserausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen
 - * Auf die Heißwassertaste tippen
- Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.*



4.9 Dampfausgabe

4.9.1 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.
- Der Dampfauslauf wird im unteren Bereich sehr heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Den Dampfauslauf nicht im unteren Bereich anfassen.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf 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 56

✱ Auf die Dampftaste tippen

Es wird Dampf ausgegeben bis die Dampftaste erneut angetippt 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

4.9.2 Auto Steam (optional)

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

Mit der Dampftaste kann direkt Milch in der eingestellten Schaumqualität aufgeschäumt werden. Alternativ kann eine Auswahl für bis zu 3 Schaumqualitäten aufgerufen werden.

Mögliche Schaumqualitäten sind:

- standard
- fein
- superfein

Außerdem gibt es mit Auto Steam eine extra Milch-Taste.



Dampftaste



Tastenbelegung

▷ Bedienoptionen

Seite 62

Rezepte ändern

▷ Getränke

Seite 58

Milch erhitzen oder Milch aufschäumen

- * Die gewünschte Milchmenge in ein hohes, schlankes Gefäß füllen

Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen, damit die Milch beim Aufschäumen nicht überläuft.

- * Die Dampfdüse tief in die Milch eintauchen

- * Kurz auf die gewünschte Auto Steam-Taste tippen

Dampf wird je nach Auto Steam-Tastenbelegung ausgegeben.

Die Dampfausgabe endet nach Erreichen der eingestellten Temperatur oder nach erneutem Tippen auf die Auto Steam-Taste.

- * Kurz auf die Dampftaste drücken

Reste im Dampfrohr werden ausgespült.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

4.10 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 86



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 63

4.11 Tassentisch

- ✱ Den Haltegriff oben am Satzbehälter greifen
- ✱ Den Tassentisch an der Griffmulde greifen und vollständig Herausschwenken

Unterstellhöhe mit Tassentisch max. 100 mm

Unterstellhöhe ohne Tassentisch max. 177 mm



4.12 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

- Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.
- Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.
- Den Pulverbehälter immer von vorne nach hinten befüllen.



- 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 123



Doppel-Pulverbehälter (optional)

Der optionale Doppel-Pulverbehälter wird in einer separaten Verpackung versendet. Ist die Kaffeemaschine mit dieser Option ausgestattet, muss der Doppel-Pulverbehälter vor der Inbetriebnahme der Kaffeemaschine montiert werden.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 123
Technische Daten
▷ ab Seite 124



Manche Pulversorten können Reste im Pulverbehälter zurücklassen, die sich möglicherweise an der Behältervorderseite aufstauen.

HINWEIS

4.13 Handeinwurf

Der Handeinwurf ist in der Mitte auf dem Kaffeemaschinendeckel.

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 123

Kaffe Zubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

- * Oben auf die Handeinwurfklappe drücken, um diese zu öffnen (push to open)
- * Das Kaffeemehl einwerfen (maximal 15 g)
- * Die Handeinwurfklappe schließen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



Handeinwurf

4.14 Wassertank



Den Wassertank wöchentlich manuell reinigen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 123



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



4.15 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 30 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 Tassentisch in den Satzbehälter einschieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Den Satzbehälter leeren

*Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf.
Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.*

- * Den Satzbehälter 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
▷ Seite 94

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 123

4.16 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

4.17 Tropfschale/Tropfschalensensor



Verbrühungsgefahr



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

Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss meldet der Füllstandssensor, wenn die Tropfschale voll ist.

- * Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



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



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

*Die Tropfschale täglich reinigen
▷ Pflege
ab Seite 86*



HINWEIS

Tropfschalensensor

Ein Sensor überwacht, ob die Tropfschale eingesetzt ist und den Füllstand. Bei maximalem Füllstand erscheint eine Meldung auf dem Display.

- * Nach 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 rechts unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.

WICHTIG



Dieser Aufkleber kennzeichnet den Bereich, der trocken bleiben soll.

4.18 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 128



WARNUNG

Technische Daten
▷ Seite 124

WICHTIG

Die Einsatz- und Installationsbedingungen immer beachten.
▷ Seite 17

WICHTIG

Nachrüstsatz Festwasser
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 128

4.19 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 86



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 123

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 31

5.1 Übersicht

BetriebsbereitschaftSeite 50



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 65

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

Felder Display BetriebsbereitschaftSeite 50

	Eco-Mode (aktiv) Seite 84		Warmspülen Seite 50
	SteamJet-Tassenwärmer Seite 41		Barista (Kaffeestärke) Seite 51
	S-M-L-Feld Seite 81		Zweite Kaffeesorte (Decaf) Seite 51
	Anpassung Tassengröße Seite 51		

Funktionen Hauptmenü



Pflege
Seite 52



Info
Seite 67



Getränke
Seite 55



Bedienoptionen
Seite 62



Abrechnung
Seite 68



PIN-Rechte
Seite 70



Timer
Seite 71



System
Seite 74



USB
Seite 82



Sprache
Seite 85



Eco-Mode
Seite 84



PIN-Zugang
Seite 70

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.

Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 65

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 Getränkeausgabe startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränketaste.



Beispiel: Cappuccino-Taste
Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 65

5.2.2 Funktionszeile

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 63

SteamJet-Feld

Zur Erwärmung von Tassen.



SteamJet-Feld
▷ Bedienoptionen
Seite 63

Baristafeld – Kaffeestärke

	Anzeige	Kaffeestärke
Standard	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 62

S-M-L-Feld

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



S-M-L
 ▷ Software
 ▷ System
 Seite 81

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 65

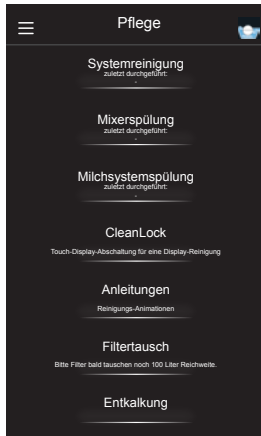
Anpassung Tassengröße

Zur Auswahl der Getränkegröße für das nächste Getränk.



Anpassung Tassengröße
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 64

5.3 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 49

Pflege

▷ ab Seite 86

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 108



Verbrühungsgefahr



Maschinen mit Milchsystem

- Vor der Reinigung sicherstellen, dass der Milchschauch korrekt auf dem Adapter (Click+Clean) montiert ist.
- Der Milchschauch darf an keiner Stelle eingeklemmt oder geknickt werden.

Andernfalls, bei zu hohem Staudruck, wird der Adapter konstruktiv bedingt automatisch vom Heißwasserauslauf entkoppelt. Dabei kann heißes Wasser austreten.



Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

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

Systemreinigung

▷ Pflege

ab Seite 89

Mixerspülung

Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung

Mixerspülung

▷ Pflege

Seite 91

Milchsystemspülung

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



Milchsystemspülung

Milchsystemspülung

▷ Pflege

Seite 91

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 Kaffeeauslauf, Milchschaumer, Milchschauch, Mixersystem, Brühertausch, Wasserfiltertausch und SteamJet.



Anleitungen

Übersicht Reinigungsintervalle

▷ Pflege

Seite 88

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 1100 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



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, Mehrfachbrüfung und Dosierart



Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100% entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

Animation Tassentisch

Die Animation „Tassentisch“ wird nach der Getränkewahl angezeigt, wenn sie zuvor unter Füllmenge aktiviert wurde.

- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen
Die Animation wird auf dem Display angezeigt.
- * Auf den grünen Haken tippen
- * Das Getränk wird ausgegeben

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 81

Optionale Felder
 ▷ Bedienen
 Seite 37

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 49

Latte Macchiato M
 Rezept ändern

Aktueller Rezeptaufbau:

Milch 40 ml	Milchschaum 200 ml	Pausa 7.0 sec	Espresso 8 g, 40 ml		
----------------	-----------------------	------------------	------------------------	--	--

Zubereitungsreihenfolge -> ca. Menge /ml 340

Vorrat
 Werkzugaben:

Kaffee	Milch
Espresso	Milchschaum
	Pausa

(Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese verschieben)

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 Kaffeebrührung. 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 Kaffeezept kann ausgewählt werden, welche Kaffeemühle für das Rezept verwendet wird. Der gewünschten Kaffeemühle wird der Wert 1 zugeordnet.

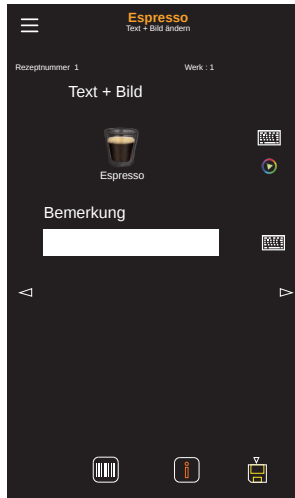


Mühle 1	Mühle 2	Kaffeemehl
1	0	Das Kaffeemehl aus Mühle 1 wird verwendet
0	1	Das Kaffeemehl aus Mühle 2 wird verwendet
1	1	Das Kaffeemehl wird je zur Hälfte aus Mühle 1 und Mühle 2 verwendet

 „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.

Getränketastenhintergrund

Jede Getränketaste kann individuell mit einem Farbhintergrund hinterlegt werden.

- * Auf das Feld  tippen
- * Die gewünschte Farbe über das Dreieck im Farbkreis einstellen

Die Farbe kann außerdem über die RGB-Werte bestimmt und eingestellt werden.



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 49

Eigene Getränkebilder laden

▷ USB

Seite 82



Getränketastenhintergrund
aktiv/inaktiv

▷ System

Seite 76

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
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv

*Baristafeld
Seite 62*
*Warmspülfeld
Seite 63*
*Menüfeld
Seite 63*
*SteamJet
Seite 63*
*Fehleranzeige
Seite 63*
*Anpassung Tassengröße
Seite 64*
*Vorauswahl Sprachen
Seite 64*
*Getränkevorwahl
Seite 66*
*Getränkeabbruch
Seite 66*

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

somit 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

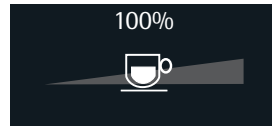
Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge.

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 65*

Animation Fassentisch

Hier wird eingestellt, ob die „Animation Fassentisch“ in den Getränkeeinstellungen freigegeben ist. Die Animation kann hier für alle in den Getränkeeinstellungen definierten Rezepte aktiviert bzw. deaktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



Tastenlayout

PostSelection

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

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

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

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

System
▷ ab Seite 74



PostSelection

Anzeigemodus

Optionen: • einseitig • mehrseitig

Standardwert: • einseitig



Anzeigemodus

Koffeinfrei

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

aktiv Prozentualer Anteil der Kaffeemehlmenge des Standardrezepts.



Koffeinfrei

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.

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

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

Informationen zu Serviceadresse, Seriennummer, Versionen und Netzwerk 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.

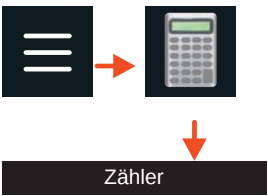


Protokoll

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.



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

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

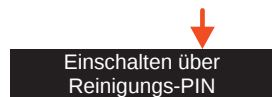


Einschalten über Reinigungs-PIN

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv ☐ inaktiv



Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Timer



Getränke



System



Bedienoptionen



Sprache



Abrechnung
(ohne „Löschen“)



USB



Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung
(mit „Löschen“)



PIN



Timer



System



Sprache



USB



Abrechnen

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

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.



Uhrzeit/Datum

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



Sommerzeit

Zeitzone

Hier wird die Zeitzone eingestellt.

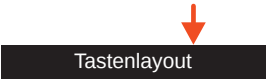


Tastenlayout

Optionen: • aktiv • inaktiv

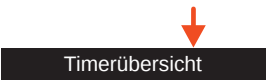
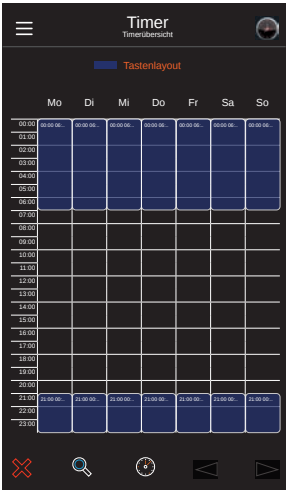
Standardwert: ☒ inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastenlayouts zugeordnet werden.



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

Timerübersicht



Die Mindestzeit für die Anzeige eines Tastenlayouts ist 30 Minuten

Die Wochenübersicht über alle Schaltzeiten für das Tastenlayout 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

Optionen:

>16 °C = grüne Düse (Standard) ⁽¹⁾

<10 °C = orange Düse (Zubehör)

⁽¹⁾ Ab 10 °C sollte die grüne Düse verwendet werden.

Wir empfehlen für die Verwendung von ungekühlter Milch die Milchvorratstemperatur 16-22 °C für ein optimales Ergebnis.



Milchdüse tauschen

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.

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

Eventanzeige (Meldung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Zum Beispiel Meldung „Bohnen leer“.

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Bildschirmschoner

Hier kann für einen Bildschirmschoner die Startzeit und die Frequenz aktiviert und eingestellt werden. Der Bildschirmschoner muss zuvor auf die Maschine geladen werden.

▷ *Digitale Lösungen*
Seite 81

Ausgabeanimation

Hier kann die Anzeigedauer für eine Animation während der Getränkeausgabe eingestellt werden. Das Bild muss zuvor auf die Maschine geladen werden.

▷ *Digitale Lösungen*
Seite 81

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**

Getränketastenhintergrund

Hier kann die Option bei den Getränkeeeinstellungen den Hintergrund farblich zu ändern aktiviert werden.

*Getränketastenhintergrund
einstellen
▷ Seite 61*

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Getränke: Schrift + Farbe

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

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 30*

Eco-Mode

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Eco-Mode
▷ Seite 84

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)



Ausschaltspülung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Beim Ausschalten der Kaffeemaschine muss die Ausschaltspülung durchgeführt werden, wenn seit der letzten Reinigung Milchgetränke ausgegeben wurden.



Ausschaltspülung

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 Bohnen 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



Kaffeemaschine verpacken

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 45

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 65

Bluetooth (optional)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

- * Bluetooth hier auf aktiv stellen
- * Den WMF Bluetooth-Stick auf dem USB-Slot auf der Rückseite 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

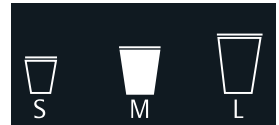


S-M-L

Small

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

Standardwert: 75%



Large

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

Standardwert: 125%

Digitale Lösungen



Digitale Lösungen

Remote Aktionen

Nicht installierte Media Packages, die über WMF Coffee
Connect gesendet und nicht direkt installiert wurden,
können hier nachträglich ausgeführt werden.

Smart Remote

Der WMF Service kann Smart Remote aktivieren.
Danach kann diese Funktion hier aktiviert werden.

*Über WMF CoffeeConnect
sind weitere Optionen für den
Remote-Zugriff möglich.*

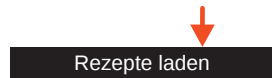
5.11 USB

Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.
Der USB-Anschluss ist auf der linken Seite am Display.



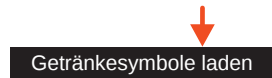
Rezepte laden

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



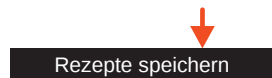
Getränkessymbole laden

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

Neue Softwareversionen werden hier vom USB-Stick auf die Kaffeemaschine geladen.



Firmware Update

Wiederherstellung

Nach dem Update der Firmware kann die vorherige Version innerhalb von 30 Tagen wiederhergestellt werden.



Wiederherstellung

5.12 Eco-Mode

Ist Eco-Mode „aktiv“ eingestellt, wird die Dampfkesseltemperatur 10 Minuten nach der letzten Getränkeabgabe 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 78

Eco-Mode

Optionen: • Ein • Aus

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 Getränkeabgabe 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 finer stellen

- Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann die Kaffeemühle blockieren.
- > Den Mahlgrad nur eine Umdrehung mit dem Multitool finer 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 123

- * 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 Milchschauch 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					Anleitung
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Meldung		
Reinigungsprogramme ▷ ab Seite 89					
	x			Systemreinigung	0
x				Mixerspülung	
x				Milchsystemspülung	
Entkalkung					
			x	Entkalkung	
Manuelle Reinigungen					
x				Bedienblende reinigen (CleanLock)	
x				Satzbehälter reinigen	
			x	Brüherpflege	
		x		Brüheinheit reinigen	
		x		Auffangwanne reinigen	
	x			Wassertank reinigen	
x				Tropfschale reinigen	
x				Gehäuse reinigen	
		x		Auslauf manuell reinigen	
(x)	x			Milchsystem manuell reinigen	0
(x)	x			Mixer reinigen *	0
		x		Bohnenbehälter reinigen	
		x		Pulverbehälter reinigen *	



▷ Seite 92

▷ Seite 94

▷ Seite 94

▷ Seite 54

▷ Seite 95

▷ Seite 98

▷ Seite 98

▷ Seite 99

▷ Seite 100

▷ Seite 100

▷ Seite 101

▷ Seite 104

▷ Seite 105

▷ Seite 106

- Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf
 Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung
 Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf
 Meldung = Nach Meldung auf dem Display
 (x) = Bei stärkerer Verschmutzung täglich
 * = Optional (je nach Ausstattung)
 Anleitung = Anleitung im Menü ▷ „Software“ ▷ „Pflege“ verfügbar

7.3 Spülmaschinengeeignete Teile



Die in der Tabelle aufgeführten Teile sind für eine Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Alle Teile, die hier nicht aufgeführt werden, sind nicht spülmaschinengeeignet.

WICHTIG

Spülmaschinengeeignete Teile

Bezeichnung	Bestellnummer
Satzbehälter	33 2915 2000
Tropfschale	33 4051 1000
Tropfgitter ohne SteamJet	33 4051 6100
Tropfgitter mit SteamJet	33 4051 6000
Behältererweiterung ohne Deckel	33 2917 4000
Pulverbehälter ohne Deckel	33 2916 5000

7.4 Reinigungsprogramme

7.4.1 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



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.
 - > Vor jeder Reinigung einen Auffangbehälter mit mindestens 3 Litern Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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

WICHTIG



Für die Systemreinigung wird zur Reinigung der Click+Clean-Adapter verwendet. Die Systemreinigung muss nach 250 Brühungen, spätestens nach 7 Tagen, durchgeführt werden.

HINWEIS

Systemreinigung starten

✱ Das Menü **Pflege** aufrufen

✱ Auf **Systemreinigung** tippen

Es folgt die Nachfrage: „Nach der Reinigung ausschalten?“

- Bei Bestätigung mit **Ja** schaltet die Kaffeemaschine nach der Reinigung aus.
 - Bei Bestätigung mit **Nein** wird die Kaffeemaschine nach der Reinigung neu gestartet.
- ✱ Die gewünschte Option wählen
- ✱ Den Angaben auf dem Display folgen



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

7.4.2 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Vor Betriebsbeginn und nach Betriebsschluss muss eine Spülung durchgeführt werden.

HINWEIS

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

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

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

7.4.3 Milchsystemspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

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 Milchschaumer.

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

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

Milchsystem manuell reinigen
▷ Seite 101

7.5 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 123



Entkalkung

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der WMF 1100 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

7.6 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 128

7.6.1 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 123

7.6.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf. Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.

- ※ 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 123

7.6.3 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.

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

- * Auf den Ein/Aus-Schalter drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Tassentisch in den Satzbehälter einschieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Auffangwanne 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.



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



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



Brüheinheit reinigen



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 123*

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

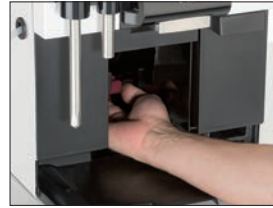


Abbildung 1



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 Brüsiesieb 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 123*



Abbildung 5



Brühsieb

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 123*

7.6.4 Auffangwanne reinigen

Die Auffangwanne regelmäßig entnehmen und reinigen.

Eine geringe Wassermenge in der Auffangwanne bedeutet keine Undichtigkeit, sondern ist systembedingt.

Die Auffangwanne ist unter dem Satzbehälter.

Die Auffangwanne bei Bedarf reinigen.

- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Auffangwanne entnehmen und gründlich mit klarem Trinkwasser reinigen
- * Die Auffangwanne trocknen und einsetzen
- * Den Satzbehälter einsetzen



7.6.5 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



7.6.6 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.

- * Die Tropfschale vorne außen leicht anheben und entnehmen
- * Das Tropfgitter entnehmen und mit der Reinigungsbürste reinigen
- * Die Tropfschale gründlich reinigen
- * Den SteamJet-Auslass und Abdeckung mit der mitgelieferten Reinigungsbürste gründlich reinigen
- * Die Tropfschale und das Tropfgitter abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
- * Die Tropfschale und das Tropfgitter trocknen, zusammensetzen und wieder einsetzen



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



WICHTIG

7.6.7 Gehäuse reinigen



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
 - > Nicht mit Scheuermittel 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 123*

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.

7.6.8 Auslauf manuell reinigen

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



Reinigung Kaffeeauslauf

7.6.9 Milchsysteem manuell reinigen



Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr

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



VORSICHT

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 123

- * Die Abdeckung vor den Ausläufen abnehmen
- * Den Milchschaumer mit der Dampfdüse entnehmen
- * Die Einzelteile zerlegen und gründlich unter fließend warmem Wasser reinigen
- * Die Führung im Auslauf mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Die Kanäle und die Anschlüsse mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen



- * 5 ml WMF Spezialreiniger mit 500 ml warmem Trinkwasser mischen
- * Alle Einzelteile, auch die Reinigungsbürste, in die vorbereitete Reinigungsflüssigkeit legen
Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.
- * Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
- * Alle Teile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen



Milchsystem manuell reinigen

Hinweis

Der Milchschauch muss bei Bedarf ebenfalls in die Reinigungsflüssigkeit eingelegt werden. Die Anleitung beachten.

*Milchschauch einlegen
▷ Beschreibung unten*



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- > Der Zierstreifen am Auslauf kann bei Bedarf demontiert und gereinigt werden.



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Die Dampfdüse ohne Milchschaumer kann heißen Dampf abblasen.



- > Niemals die Dampfdüse ohne Milchschaumer einbauen.



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

- * Den Milchschaumer zusammenbauen
Die Teile zum Zusammenfügen anfeuchten, nicht fetten.
- * Die Teile zusammenfügen und fest andrücken
- * Den Milchschaumer wieder in den Auslauf einsetzen



Milchschlauch reinigen

- * Ein Ende des Milchschlauchs zu den anderen Teilen in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- * Den restlichen Milchschlauch der Länge nach in die Reinigungsflüssigkeit tauchen

Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschlauch verbleiben.

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

Anleitung „Milchschlauch reinigen“
▷ Anleitungen
Seite 53



Milchschlauch reinigen

7.6.10 Mixer reinigen



Verbrühungsgefahr

- Ist der Mixerschlauch nicht fest aufgesteckt, kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Pulvergetränk austreten.
 - > Den Mixerschlauch am Mixerbecher aufstecken.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.

- * Eine Mixerspülung durchführen
- * Die Türe öffnen
- * Den Mixerbecher am Griff nach vorne abziehen
- * Den Mixerbecher leicht anheben, damit das enthaltene Restwasser abläuft
- * Den Mixerschlauch, vom Mixerbecher zum Auslauf, abziehen und aus Führung nehmen

Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.

- * Den Propeller mit einem Tuch reinigen
- * Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- * Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließendem, warmem Trinkwasser reinigen
- * Alle Teile vollständig trocknen lassen



Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

- * Den Mixerschlauch durch die Führung in den Auslauf einsetzen
- * Den Mixerbecher wieder einsetzen, bis er einrastet
- * Den Mixerschlauch auf den Mixerbecher aufstecken



Mixer reinigen



Mixerschlauch tauschen

7.6.11 Bohnenbehälter reinigen

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



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare oder Kleidung 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

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

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen, restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und mit den Deckeln verschließen

Bohnenbehälter-Erweiterung (optional)

- * Die Erweiterung entriegeln
- * Die Erweiterung nach oben entnehmen
- * Die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen und trocknen lassen
- * Die Erweiterung aufsetzen und verriegeln

7.6.12 Pulverbehälter reinigen

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

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.

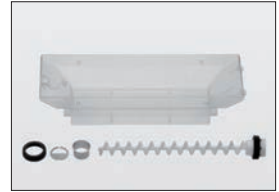
- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken
(ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Pulverbehälter-Deckel abnehmen
- * Die Sicherung hinter der Tür ziehen und damit den Behälter lösen
- * Den Pulverbehälter entnehmen, ausleeren und mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen und die Auswurfkappe abnehmen



- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen
- * Die Blende mit der Öffnung nach oben einbauen und die Überwurfmuttern anschrauben



*Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke*



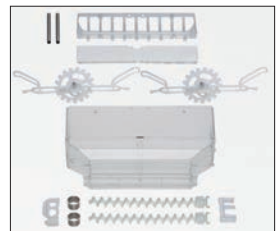
Auf die richtige Lage der Auswurfkappe achten.

WICHTIG

- * Den Pulverbehälter befüllen und die Deckel aufsetzen
- * Die Verriegelung schließen

Pulverbehälter-Erweiterung (optional)

- * Die Erweiterung entriegeln
- * Die Erweiterung nach oben entnehmen
- * Die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen und trocknen lassen
- * Die Erweiterung aufsetzen und verriegeln



*Optionale Ausstattung:
Doppel-Pulverportionierer
mit Einzelteilen.*

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:

*„Verordnung über
Lebensmittelhygiene vom
05.08.1997“*

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

*HACCP-Export
▷ Seite 83*

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.

*Verwenden Sie nur von
WMF freigegebene Reinigungsmittel.
Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 86*



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 Mikroakterien nicht auszuschließen sind!

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

Reinigungsschritte:

Täglich

1. Ausschaltpülung
▷ Startet beim Ausschalten der Maschine automatisch
Die Milchsystemspülung und die Mixerspülung sind Teil der Ausschaltpülung.
2. Bedienblende, Satzbehälter, Tropfschale und Gehäuse reinigen
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

Wöchentlich bzw. nach 250 Brühungen oder 7 Tagen

3. Systemreinigung
4. Mixer und Milchsistem manuell reinigen
Wassertank reinigen

Regelmäßig

5. Produktbehälter reinigen (Bohnen/Pulver)
Ausläufe und Brühereinheit reinigen
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

Datum	Reinigungsschritte					Unterschrift
	Uhrzeit					
	1	2	3	4	5	
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	
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.

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

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

9.1 Wartung

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

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 112*

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.

*Entkalkung
▷ Software ▷ Pflege ▷ Entkalkung
Seite 92*

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 112*

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.



Kaffeemaschine verpacken

10 Meldungen und Hinweise

10.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

- * Den Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
- * Überprüfen:
 - Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.
- * Mit großem Löffel umrühren und mit  bestätigen
- * Die „Kalibrierung Bohnenleermeldung“ durchführen

Kalibrierung Bohnenleermeldung
▷ Software
Seite 79

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 113

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 Getränketastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränketasten können weiter bezogen werden.

Ihre WMF 1100 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 85 * Qualität herunterstellen ▷ Software ▷ Rezepte, Seite 58 * 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 * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen * Die Bohnenbehälter leeren * Die Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter im/gegen den Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden, siehe Abbildung) bis die Blockade behoben ist * Die Bohnenbehälter füllen * Die Deckel der Bohnenbehälter wieder aufsetzen * Die Kaffeemaschine einschalten ▷ Pflege ▷ Bohnenbehälter reinigen, Seite 105 Konnte die Blockade nicht behoben werden: * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 85 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

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 106 * Das Pulver ausleeren * Die Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist * Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen * Alle Teile vollständig trocknen (lassen)						
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	* Kaffeeauslauf reinigen ▷ Software ▷ Anleitungen ▷ Kaffeeauslauf, Seite 53						
Kein Milchschaum/ keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	* Prüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist * Prüfen, ob die richtige Dampfdüse verwendet wird * Den Milchschauch ordentlich verlegen * Den Milchauslauf reinigen * Milch nachfüllen * Prüfen, ob der Milchkühler vereist ist						
Milchschaum nicht in Ordnung	<table> <tr> <th>Farbe</th><th>Milchtemperatur</th></tr> <tr> <td> - grün (Standard) </td><td>ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)</td></tr> <tr> <td> - orange (Zubehör) </td><td>gekühlte Milch (bis max. 10 °C)</td></tr> </table> Wenn der Fehler nicht behoben ist ▷ Bedienen ▷ Milch anschließen, Seite 33 ▷ System ▷ Milch und Schaum ▷ Milchvorratstemperatur, Seite 74	Farbe	Milchtemperatur	grün (Standard)	ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)	orange (Zubehör)	gekühlte Milch (bis max. 10 °C)
Farbe	Milchtemperatur						
grün (Standard)	ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)						
orange (Zubehör)	gekühlte Milch (bis max. 10 °C)						

Fehlerbild	Handlungsanweisung
• Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß	* Prüfen, ob das Milchsystm gereinigt wurde * Das Milchsystm reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsystm manuell reinigen, Seite 101 * Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist * Die grüne Milchdüse verwenden
• Keine Pulvergetränkeausgabe	* Den Mixerbecher reinigen * Ist der Schlauch geknickt? * Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ Pflege ▷ Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 88 ▷ Pflege ▷ Milchsystm manuell reinigen, Seite 101 * Weniger Pulver einstellen * Mehr Wasser einstellen
• Die Meldung „Tropfschale leeren“ wird angezeigt, obwohl die Tropfschale bereits geleert ist.	Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor ist rechts unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.
• Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

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 123

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.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
 - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Die Kaffeemaschine an einen Wasserablauf anschließen
 - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause (mehrere Tage/Wochen) empfehlen wir vor erneutem Betrieb das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

Systemreinigung
▷ Reinigungsprogramme
Seite 89

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 111

Kapitel Pflichten des Betreibers beachten, Entsorgung.

▷ ab Seite 121

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 Systemreinigung 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 88

HACCP

▷ Seite 108

WMF Spezial-Reinigungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 128

WMF Spezial-Entkalkungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 128

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

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



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.

Anschrift

▷ Seite 111

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 110*

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 325 mm Tiefe 561 mm Höhe Gehäuse 460 mm Höhe inkl. Display 500 mm Höhe inkl. Behältererweiterung 556 mm
Bohnenbehälter	ca. 550 g; mit optionaler Erweiterung ca. 1.100 g ⁽¹⁾
Pulverbehälter	ca. 450 g; mit Erweiterung ca. 1.250 g ⁽²⁾
Leergewicht	24–28 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 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.
Wasserqualität	Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung (optional)	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Wassertankvolumen	ca. 4,5 l
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	1,9-2,3 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 +35 °C. Bei Frost das 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
Kaffeeauslauf/Milchauslauf/Chocauslauf/Milchlanze				
1	Stück	Kaffeeauslauf Deckel	33 4055 0000	alle
1	Stück	Kaffeeauslauf Doppelbecher	33 4054 8000	alle
1	Stück	Choc-Mixerauslauf (Schlauch)	33 4054 0000	Pulverbehälter
1	Stück	Winkel für Milchanschluss rechts	33 4085 3000	Basic Milk
1	Stück	O-Ring (Basic Steam Auslauf)	33 2274 0000	Basic Steam
1	Stück	Milchlanze	33 2914 9000	Basic Milk
1	Stück	Bürste zur Reinigung der Milchlanze	33 4136 8000	Basic Milk
Kaffeersatzbehälter				
1	Stück	Satzbehälter	33 2915 2000	alle
1	Stück	Satzbehälter (Satz durch Theke)	33 2916 2000	Theken-Satzdurchwurf
1	Stück	Schiebeteil Satzbehälter	33 2633 9000	Theken-Satzdurchwurf
Festwasseranschluss, Ablauf				
1	Stück	Festwasserkit	03 1398 6001	Festwasser
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	Festwasser
Zubehör/Werkzeuge				
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	Basic Milk
1	Stück	Milchanschluss	33 4089 5000	Basic Milk
1	Stück	Click+Clean Schlauchadapter	33 2427 5000	Basic Milk
1	Stück	Schäumer Saugkammer grün	33 4089 7100	Basic Milk
1	Stück	Schäumer Saugkammer orange	33 4089 7000	Basic Milk
1	Stück	Saugkammer Anschluss	33 4054 1000	Basic Milk
1	Stück	O-Ring (Friktionskolben)	33 7006 5190	alle
1	Stück	Multitool	33 7007 1261	alle
Bohnenbehälter/Produktbehälter				
1	Stück	Deckel für Bohnenbehälter	33 4051 0000	alle
1	Stück	Deckel für Pulverbehälter	33 4051 0000	Choc
1	Stück	Pulverbehälter ohne Deckel	33 2916 5000	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Brüheinheit				
1	Stück	Brüheinheit	33 2893 0399	alle
1	Stück	O-Ring (Wassereinlauf)	33 0394 4100	Festwasser
1	Stück	O-Ring (Kaffeeausgang)	33 0398 4000	alle
Tropfschale/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
Wassertank				
1	Stück	Wassertank	33 4057 9000	alle
1	Stück	Wassertank Deckel	33 4059 1000	alle
1	Stück	O-Ring (Wassertank)	33 0396 1000	alle
Kalkfilter/Wasserfilter				
1	Stück	Wasserfilter bestmax V (kompletter Bausatz)	03 9333 0001	Festwasser
1	Stück	Ersatzkartusche für Wasserfilter	33 2426 5000	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 1100 S	33 4097 3000	alle
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
2	Flasche	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 71
Abrechnung 68
Aktueller Rezeptaufbau 58
Allgemeine Sicherheitshinweise 7
Animationen 53
Anleitungen 53
Anpassung Tassengröße 51
Anzeigemodus 65
Auffangwanne reinigen 98
Aufstellfläche 125
Aufstellort 27
Auslauf 21, 23
Auslauf manuell reinigen 100, 101
Auspacken 27
Ausschalten 47
Ausschaltspülung 79
Automatische Milchsystemspülung 79
Auto Steam 40

B

Baristafeld 21, 23, 62
Baristafeld - Kaffeestärke 51
Basic Steam 38
Bedienblende reinigen (CleanLock) 94
Bedienelemente 62
Bedienen 31
Bedienoptionen 62
Beleuchtung 75
Bestimmungsgemäße Verwendung 14
Betriebsbereitschaft 48
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile
(Grundausstattung) 22
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile
(maximale Ausstattung) 20
Bluetooth 80
Bohnenbehälter 21, 23
Bohnenbehälter-Erweiterung (optional) 106
Bohnenbehälter/Pulverbehälter 42
Bohnenbehälter reinigen 105
Brüheinheit reinigen 95

C

Choc-Auslauf 21
CleanLock 53

D

Dampfauslauf 21
Dampftaste 21
Daten laden 83
Datensicherung 83
Decaf 51
Decaf-Faktor 66
Digitale Lösungen 81

Display 75
Display Betriebsbereitschaft 21, 23, 50
Display für Getränkeast und
Einstellungen 21, 23
Displayhelligkeit 75
Displayhintergrund 76
Dosierart 57

E

Eco-Mode 78, 84
Ein/Aus-Schalter 21, 23
Einbaumaße 126
Einsatz- und Installationsbedingungen 17
Einstellen-PIN 70
Einstellungen (Basisereinstellungen) 29
Entkalkung 54, 67, 92
Eventanzeige 75
Externe Abrechnung 69

F

Fehleranzeige 63
Fehlermeldungen und Störungen 113
Fehler ohne Fehlermeldung 116
Felder Display Betriebsbereitschaft 48
Felder Menüsteuerung 49
Festwasseranschluss 46
Filterreichweite 77
Filtertausch (optional) 54
Firmware Update 83
Freeflow 57
Frostschutz 79
Füllmenge 56, 64
Füllmenge S-M-L 56
Funktionen Hauptmenü 49
Funktionszeile 50

G

Gefahren für die Kaffeemaschine 118
Gehäuse reinigen 100
Gemessene Gesamthärte 77
Getränke 55
Getränkeabbruch 36, 66
Getränkeausgabe 36
Getränkebestätigung 66
Getränkegröße 21, 23
Getränke: Schrift + Farbe 76
Getränkesymbole laden 82
Getränkastasten 50
Getränkastastenhintergrund 61, 76
Getränkevorwahl 66
Gewährleistungsansprüche 123
Glossar 25
Gratiseinstellungen 69

H

HACCP-Export 83
HACCP-Reinigungskonzept 108
Handenwurf 21, 23, 43
Heißwasserausgabe 37
Heißwasserauslauf 21, 23
Helligkeit absenken 76

I

Inbetriebnahme 26
Inbetriebnahme-Programm 28
Info 67

K

Kaffeeauslauf 21, 23
Kaffeemaschine einschalten 32
Kaffeemehlmenge 59
Kaffee mit Kaffeemehl 43
Kaffeequalität 60
Kalibrierung Bohnenleermeldung 79
Karbonathärte 77
Keine Gewähr wird geleistet: 123
Koffeinfrei 65

L

Leermeldung 74
Letzte Brühung 67

M

Mahlgrad einstellen 85
Manuelle Reinigungen 94
Mehrfachbrühung 57
Meldefeld 21, 23
Meldungen auf dem Display 49
Meldungen Bedienen 112
Meldungen und Hinweise 112
Menüfeld 21, 23, 63
Milch anschließen 33
Milchausgabe 36
Milchauslauf 21, 23
Milchdüse 33
Milchlanze 35
Milchmenge 59
Milch- oder Milchschaumausgabe 33
Milchschaumausgabe 33, 36
Milchsystem manuell reinigen 101
Milchsystemspülung 53, 91
Milch und Schaum 74
Mixer reinigen 104
Mixerspülung 53, 91
Multitool 85

N

Nennleistung 125
Neue PIN vergeben 71

O

Optionale Felder 37

P

Pflege 52, 67, 86
Pflichten des Betreibers 121
PIN-Rechte 70
Portionierer 80
PostSelection 65
Protokoll 67
Pulverbehälter 21
Pulverbehälter reinigen 106

Q

Qualitätsstufe 60

R

Reichweite 30
Reinigen-PIN 70
Reinigungsintervalle 88
Reinigungsprogramme 89
Remote Aktionen 81
Rezepte als PDF speichern 82
Rezepte ändern 58
Rezepte laden 55, 82
Rezepte sichern 55
Rezepte speichern 82
Richtlinien 120

S

Satzbehälter 21, 23, 44
Satzbehälter reinigen 94
SB-Betrieb 62
Selbstbedienung 62
Service 67
Sicherheit 7
Sicherheitseinrichtungen 7
Sicherheitshinweise Bedienen 31
Sicherheitshinweise Pflege 86
Smart Remote 81
S-M-L-Feld 51
S-M-L-Funktion 56, 81
Software 48

Sommerzeit 71
Sonstige Einstellungen 85
Sprache 85
Sprache laden 83
Spülmaschinengeeignete Teile 89
Start-Stop 57
Start-Stop-Freeflow 57
SteamJet 21, 63
SteamJet-Feld 21, 41, 50
Symbole der Betriebsanleitung 24
System 74
Systemreinigung 52, 89, 90

T

Tabletteneinwurf 21, 23, 43
Tassengröße 64
Tassentisch 21, 23, 42
Tassenswärmer 41
Tastentlayout 65
Tastentlayout (Timer) 72
Technische Daten 124
Technische Daten Kaffeemaschine 124
Temperatur 78
Temperatursensor 74
Testausgabe 55
Text und Bild 61
Theken-Satzdurchwurf (optional) 44
Timer 67, 71
Timer löschen 73
Timer-Schaltzeiten einstellen 73
Timer-Tagesübersicht 73
Timerübersicht 72
Touchkalibrierung 76
Transportvorbereitung 79
Tropfschale 21, 23, 45
Tropfschalensensor 45, 80
Tropfschale reinigen 99
Tür zum Mixer 21

U

Übersicht 48
Uhrzeit/Datum 71
USB 82

V

Verkaufsgeräte 68
Vorauswahl Sprachen 64
Vorrat Werkzugaben 58
Vorstellung 20

W

Warmspülfeld 21, 23, 50, 63
Wartung 110
Wartung und Entkalkung 110
Wasserfilter 67, 77
Wasserhärte ermitteln 30
Wassermenge 59
Wasserqualität 124
Wassertank 21, 23, 43
Wassertank reinigen 98
Wasserzuleitung 124
Wiederherstellung 83
WMF Service 111

Z

Zähler 68
Zähler exportieren 82
Zeichen und Symbole der
Betriebsanleitung 24
Zeitzone 72
Zubehör und Ersatzteile 128
Zugaben 58
Zweite Kaffeesorte 51

Ihr nächster WMF Service:

© 2017-2023 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.
13.12.2023



DESIGNED TO PERFORM