



WMF 5000 S+

BETRIEBSANLEITUNG

DEUTSCH

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 5000 S+ ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser. Mit der optionalen Erweiterung „Fresh Filtered Coffee“ kann die WMF 5000 S+ frisch gefilterten Kaffee ausgeben. Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 5000 S+ heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.



Betriebsanleitung befolgen



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

VORSICHT

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
▷ Seite 22

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Lebensgefahr durch Stromschlag



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

WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Einsatz- und Installationsbedingungen

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

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 118

Wartung
▷ ab Seite 105

1	Sicherheit	7
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	14
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	17
2	Vorstellung	20
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	20
	Display Betriebsbereitschaft	20
	Glossar	23
3	Bedienen	24
3.1	Sicherheitshinweise Bedienen	24
3.2	Weitere Dokumente	25
3.3	Kaffeemaschine einschalten	26
3.4	Milch oder Milchschaum	26
3.4.1	Milch anschließen	26
3.5	Getränkeausgabe	27
	Getränkeabbruch	27
3.6	Fresh Filtered Coffee – FFC (optional)	27
3.7	Vorwahlfelder (optional)	28
3.8	Optionale Felder	28
3.9	Anpassung Tassengröße	28
3.10	Heißwasserausgabe	28
3.11	Dampfausgabe	29
3.11.1	Auto Steam (optional)	30
3.11.2	Easy Steam (optional)	30
3.11.3	SteamJet-Tassenwärmer	31
3.12	Höheneinstellung Kombiauslauf	32
	Automatische Höheneinstellung	32
	Tassenerkennung (optional)	32
3.13	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	32
3.14	Handeinwurf abschließbar	33
3.15	Satzbehälter	34
3.16	Theken-Satzdurchwurf (optional)	34
3.17	Tropfschale	35
3.18	Kaffeemaschine ausschalten	35
4	Software	36
4.1	Übersicht	36
	Betriebsbereitschaft	36
	Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft	36
	Funktionen Hauptmenü	37
	Felder Menüsteuerung	37
	Meldungen auf dem Display	37
4.2	Display Betriebsbereitschaft	38
4.2.1	Getränketasten	38
4.2.2	Funktionszeile	38
	Heißwassertaste	38
	SteamJet-Feld	38
	Warmspülfeld	39
	Nährwertinfo	39

	Anpassung Tassengröße	39
	S-M-L-Feld	39
	Baristafeld – Kaffeestärke	39
	Milchsystembefüllung	40
	Zweite Kaffeesorte (Decaf)	40
	Zweite Milchsorte (optional)	40
	Dampftaste	40
4.3	Pflege	41
	Systemreinigung	41
	Mixerspülung	41
	Milchsystemreinigung	41
	Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)	42
	FFC Filtertausch	42
	Schäumerspülung	42
	CleanLock	42
	Anleitungen	43
	Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)	43
	Einstellungen	43
4.4	Getränke	44
	Allgemeines	44
	Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart	45
	Rezepte ändern	47
	Kaffeemühle auswählen	50
	Text, Bild und Tassenhöhe	50
	Tasten tauschen	52
4.5	Bedienoptionen	53
	Bedienelemente	53
	Tastenlayout	56
	PostSelection	57
	Koffeinfrei	57
	Getränkevorwahl	58
	Getränkeabbruch	58
	Milchschaumauswahl	58
	Logo	59
4.6	Info	60
	Letzte Brüfung	60
	Timer	60
	Service	60
	Pflege	60
	Wasserfilter und Entkalkung	60
	Protokoll	60
4.7	Abrechnung	61
	Zähler	61
	Verkaufsgeräte	61
	Externe Abrechnung	61
	Gratiseinstellungen	62
4.8	PIN-Rechte	62
	Reinigen-PIN	63
	Einstellen-PIN	63
	Abrechnen-PIN	63
	PIN neu eingeben	63

4.9 Timer	64
Uhrzeit/Datum	64
Timer	64
Timerübersicht und Timer einstellen	64
Timer löschen	65
Timer-Tagesübersicht	65
Timer-Schaltzeiten einstellen	65
AutoClean-Reinigung	66
Tastenlayout	66
Eco-Mode	67
Sommerzeit	67
Zeitzone	67
4.10 System	68
Kühler	68
Quality Check (Dynamic Milk)	69
Fortschrittsanzeige	69
Display und Beleuchtung	69
Displayhelligkeit	70
Helligkeit automatisch absenken	70
Touchkalibrierung	70
Displayhintergrund	70
Getränke: Schrift + Farbe	71
Wasserfilter	71
Eco-Mode	72
Temperatur	72
Mahlgradeinstellung	73
Brühdrukanzeige	73
Portionierer	73
Bluetooth (optional)	73
S-M-L-Funktion	74
Sirup (optional)	74
Milch (optional)	74
Nährwertangaben	75
Tassenerkennung (optional)	75
Digitale Lösungen	78
Conditionmonitoring	78
4.11 Sprache	78
4.12 Eco-Mode	79
Eco-Mode Anzeige	79
4.13 USB	80
Rezepte laden	80
Getränkessymbole laden	80
Rezepte speichern	80
Rezepte als PDF speichern	80
Zähler exportieren	80
HACCP-Export	81
Datensicherung	81
Daten laden	81
Sprache laden	81
Firmware Update	81

5	Pflege	82
5.1	Sicherheitshinweise Pflege	82
5.2	Übersicht Reinigungsintervalle	84
5.3	Reinigungsprogramme	85
5.3.1	Systemreinigung	85
5.3.2	Milchsystemreinigung	89
5.3.3	Schäumerspülung	90
5.3.4	Schäumerspülung (Dynamic Milk)	90
5.3.5	Mixerspülung	91
5.3.6	FFC Filtertausch	91
5.4	Reinigungsmittel auffüllen (AutoClean)	92
	Kaffeereinigungsgranulat	92
	Milchsystemreiniger	92
5.5	Manuelle Reinigungen	93
5.5.1	Bedienblende reinigen (CleanLock)	93
5.5.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	94
5.5.3	Tropfschale reinigen	94
5.5.4	Gehäuse und Sensoren reinigen	95
5.5.5	Milchsystem manuell reinigen	95
5.5.6	Mixer reinigen	97
5.5.7	Dampfauslauf Auto Steam reinigen	98
5.5.8	Bohnenbehälter reinigen	100
5.5.9	Pulverbehälter reinigen	101
6	HACCP-Reinigungskonzept	103
7	Wartung und Entkalkung	105
7.1	Wartung	105
7.2	WMF Service	106
8	Meldungen und Hinweise	107
8.1	Meldungen Bedienen	107
8.2	Fehlermeldungen und Störungen	108
8.3	Fehler ohne Fehlermeldung	110
9	Sicherheit und Gewährleistung	113
9.1	Gefahren für die Kaffeemaschine	113
9.2	Richtlinien	114
9.3	Pflichten des Betreibers	116
9.4	Gewährleistungsansprüche	117
Anhang: Technische Daten		118
Technische Daten Kaffeemaschine		118
Anhang: Zubehör und Ersatzteile		122
Index		124

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 Auslauf 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.
- Beim Schließen der Bedienblende besteht Quetschgefahr.
- > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
- > Die Bedienblende sorgfältig und vorsichtig schließen.
- > Nicht in den Bereich des sich bewegenden Auslauf 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**



Rutschgefahr



- Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeemaschine austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.
- Beim Austausch der Milchreiniger-Flasche, kann Flüssigkeit verschüttet werden. Dies kann zu einer Rutschgefahr führen.
 - > Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeemaschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.
 - > Die Milchreiniger-Flasche vorsichtig austauschen. Falls Flüssigkeit verschüttet wird, diese sofort aufwischen.

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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

⚠ VORSICHT

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

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

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

WARNUNG

Richtlinien

▷ Seite 114

Technische Daten

▷ Seite 118

-
- Die WMF 5000 S+ ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) auszugeben.
 - Die verwendeten Produkte Kaffeebohnen, Milch, Topping, Schokopulver müssen für die Verarbeitung in Kaffeevollautomaten geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
 - Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen. Es kann auch in häuslicher Umgebung eingesetzt werden.

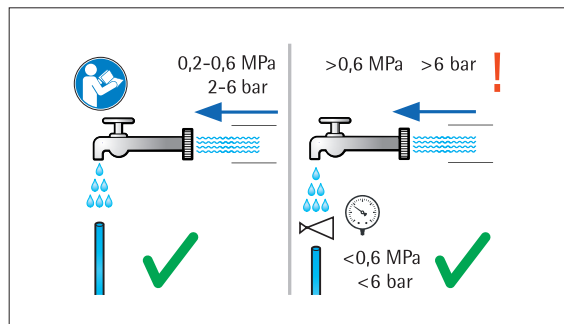
Aufstellort

- Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.
Das Gerät muss gut einsehbar aufgestellt sein.
- Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.
- Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.

Wasseranschluss

- 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 5000 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 118

*Kapitel Sicherheit
beachten*

▷ ab Seite 7



Einsatz- und Installationsbedingungen

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

WICHTIG

Technische Daten

▷ ab Seite 118

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

Der Anschluss und die Inbetriebnahme des Geräts darf nur durch den WMF Service erfolgen.

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display Betriebsbereitschaft



Kopfzeile

Funktionszeile

- 1** Bohnenbehälter (bis zu 2), abschließbar
- 2** Pulverbehälter (optional), abschließbar (zum Beispiel Choc oder Topping)
- 3** Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4** Fresh Filtered Coffee - FFC (optional)
- 5** Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen
- 6** Heißwasserauslauf
- 7** Automatische Tassenerkennung (optional)
- 8** Satzbehälter
- 9** SteamJet-Tassenwärmer
- 10** Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 11** Dampfauslauf (optional)
- 12** Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 13** Bedienblende
- 14** Seitenbeleuchtung
- 15** Ein/Aus-Schalter (Bedienblende offen)
- 16** Behälterverriegelung

Display Betriebsbereitschaft

- 17** Eco-Mode
- 18** Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 19** Getränketasten
- 20** SteamJet-Feld
- 21** Warmspülfeld
- 22** Baristafeld

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

Die hier abgebildeten Funktionen sind Beispiele.

Software ▷ ab Seite 36

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 24

Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 82

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 117

Technische Daten
▷ ab Seite 118



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>
AutoClean	Vollautomatisches Reinigungssystem
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Chilled Coffee	Absenkung der Ausgabetemperatur von frisch gebrühtem Kaffee
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
FFC	Fresh Filtered Coffee – Frisch gefilterter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kombiauslauf	Standard als Doppelauslauf. Optional als Einzelauslauf möglich.
Milchsystem	Kombiauslauf 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 34
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Tassenerkennung	Der optionale Sensor ermittelt automatisch die Tassenhöhe. Es stehen dazu passend 3 verschiedene Modi zur Auswahl.
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc und Topping.

3 Bedienen

3.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 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**

- Beim Aufsetzen des FFC-Deckels besteht Quetschgefahr.
- > Den FFC-Deckel sorgfältig aufschrauben.

⚠ VORSICHT**Verbrennungsgefahr/
Verbrühungsgefahr**

- Während der Ausgabe von Fresh Filtered Coffee kann heiße Flüssigkeit austreten. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen heiß.
- > Während der Ausgabe von Getränken die FFC-Kapsel nicht anfassen.
- > Die FFC-Kapsel nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

**Quetschgefahr/Verletzungsgefahr**

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

⚠ VORSICHT

3.2 Weitere Dokumente

Mit Option Sirupstation

- Die Betriebsanleitung Sirupstation beachten.
- Die Reinigungsanleitung Sirupstation beachten.

3.3 Kaffeemaschine einschalten

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Schalter.
- * Auf den Ein/Aus-Schalter drücken
*Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.
Eine automatische Warmspülung startet.
Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit,
erscheint das Display Betriebsbereitschaft.*

Die Kaffeemaschine kann über den Timer ein- und ausgeschaltet werden.



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Seite 62

Timer-Schaltzeiten einstellen

▷ Timer

Seite 64

3.4 Milch oder Milchschaum

3.4.1 Milch anschließen

Mit WMF Milchkühler (Easy Milk, Dynamic Milk)

- * 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

2-Milch-Funktion

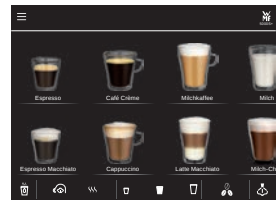
Sicherstellen, dass die Milchsorten am jeweils richtigen Anschluss der Maschine angeschlossen sind. Darauf achten, dass Milch 1 und Milch 2 nicht vertauscht werden.



3.5 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

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



Getränkeauswahl

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

Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 56

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen

3.6 Fresh Filtered Coffee – FFC (optional)

Das neue Feature „Fresh Filtered Coffee“ ermöglicht es, gefilterten, frisch gebrühten Kaffee auszugeben. Mit Hilfe dieses zusätzlichen Filtersystems wird der frisch gebrühte Kaffee von Ölen und Sedimenten befreit. Grundsätzlich können alle Kaffeebrühungen (Espresso oder Café Crema) über den Filter ausgegeben werden.



3.7 Vorwahlfelder (optional)

Je nach Ausführung sind Vorwahlfelder wie das „Zweite Kaffeesorte“-Feld auf dem Display verfügbar. Dies sind Vorwahlfelder, die vor der Getränkeauswahl mit den Getränketasten die gewünschte Vorwahl festlegen.



Beispiele:
Zweite Kaffeesorte-Feld
▷ Seite 40

3.8 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



Beispiel:
Barista-Feld

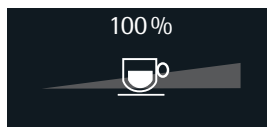


Beispiel:
S-M-L-Feld

3.9 Anpassung Fassengröße

Eine freie Wahl der Füllmengen steht optional zur Verfügung.

Je nach Einstellung kann die Füllmenge nach der Getränkewahl im PostSelect-Modus angepasst werden.



3.10 Heißwasserausgabe

* Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen

* Auf die Heißwassertaste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.



3.11 Dampfausgabe



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 Auslauf stellen.

**VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Bei einer eingestellten Temperatur von 90 °C kann Milch und Schaum überkochen.
 - > Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen.

**VORSICHT**

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

TIPP

3.11.1 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 53

Rezepte ändern

▷ Getränke

Seite 47

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

3.11.2 Easy Steam (optional)

Mit dem Easy Steam-Dampfauslauf können Getränke erhitzt werden.

Milch kann durch manuelles Luft einbringen aufgeschäumt werden.

3.11.3 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 82



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 bis zu 2 Tassen gleichzeitig 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 54

3.12 Höheneinstellung Kombiauslauf

Automatische Höheneinstellung

Für die automatische Höheneinstellung werden mit den Getränken die Tassenhöhe mitgespeichert. Vor der Getränkeausgabe fährt der Kombiauslauf automatisch in die optimale Höhe.

Unterstellhöhe: bis 175 mm



Tassenhöhe
▷ Seite 51

Tassenerkennung (optional)

Maschinen mit der optionalen Tassenerkennung können, je nach Einstellung, in drei unterschiedlichen Modi bedient werden.

- Präsenzerkennung
- Office – Fahren auf Tassenhöhe
- Größenvorauswahl

Tassenerkennung
▷ System
Seite 75

3.13 Bohnenbehälter/Pulverbehälter abschließbar

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



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

3.14 Handeinwurf abschließbar

Der Handeinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Handeinwurf wird verwendet

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



Tabletteneinwurf



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

Kaffeezubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

- * Die Handeinwurfklappe öffnen
- * Das Kaffeemehl einwerfen (maximal 19 g)
- * Die Handeinwurfklappe schließen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen



Handeinwurf

3.15 Satzbehälter

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

Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

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



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



Satzbehälter reinigen
▷ Manuelle Reinigungen
Seite 94

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

3.16 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

3.17 Tropfschale



Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege

▷ ab Seite 82



3.18 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege

▷ ab Seite 82



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 117

* Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Schalter.

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

Die Kaffeemaschine schaltet anschließend aus.

* Den Netzstecker ziehen

* Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Seite 62

4 Software



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

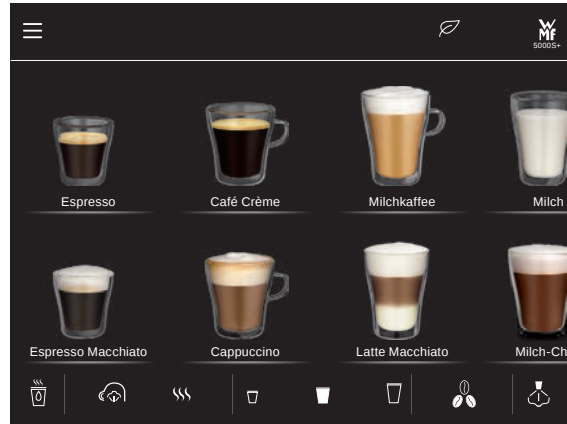
**VORSICHT**

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 24

4.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 38



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 56

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

Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft

Seite 38

	SteamJet-Tassenwärmer		Eco-Mode (aktiv)
	Getränkegröße (S-M-L)		Warmspülen
	Dampftaste		Barista (Kaffeestärke)
	Zweite Kaffeesorte (Decaf)		Heißwasser
	Milchsystembefüllung		Anpassung Tassengröße
	Nährwertinfo		Zweite Milchsorte

Funktionen Hauptmenü

ab Seite 41



Pflege
Seite 41



Getränke
Seite 44



Bedienoptionen
Seite 53



Info
Seite 60



Abrechnung
Seite 61



PIN-Rechte
Seite 62



Timer
Seite 64



System
Seite 68



Sprache
Seite 78



Eco-Mode
Seite 79



USB
Seite 80

Felder Menüsteuerung



Hauptmenü/Zurück



Wert/Einstellung bestätigen



PIN-Eingabe



Wert/Einstellung löschen



Weiter/Start



Testzubereitung



Laden von Einstellungen



Zurück



Speichern von Einstellungen



Tastaturaufzuruf

Meldungen auf dem Display



Event- und Fehlermeldung



Milchtemperaturanzeige
(optional)

4.2 Display Betriebsbereitschaft

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

4.2.1 Getränketasten

Alle ausgabebereiten Getränketasten sind beleuchtet. Abhängig vom gewählten Tastenlayout kann durch horizontales Wischen auf dem Display auf weitere Getränke zugegriffen werden. Die Getränkeaussgabe startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränketaste.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Tastenlayout

▷ Bedienoptionen

Seite 56

4.2.2 Funktionszeile

Heißwassertaste

Heißwassertaste zur Ausgabe von Heißwasser. Je nach Einstellung kann nach dem Tippen auf diese Heißwassertaste zwischen drei Ausgabetemperaturen in je zwei Getränkegrößen gewählt werden. Es kann außerdem eine Getränketaste mit Heißwasser belegt werden.



SteamJet-Feld

Zur Erwärmung von Tassen.



SteamJet-Feld

▷ Bedienoptionen

Seite 54

Warmspülfeld

* Auf das Warmspülfeld tippen

Eine Spülung der Kaffeleitungen 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 54

Nährwertinfo

Anzeige von Inhaltsstoffen und Nährwertangaben pro Getränk.



Nährwertinfo
▷ Bedienoptionen
Seite 54

Anpassung Tassengröße

Zur Auswahl der Getränkegröße für das nächste Getränk.



Anpassung Tassengröße
▷ Bedienoptionen
Seite 55

S-M-L-Feld

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



S-M-L
▷ Software
▷ System
Seite 74

Baristafeld – Kaffeestärke

Anzeige Kaffeestärke

ohne tippen 2 Bohnen normal, wie eingestellt

1 x tippen 3 Bohnen 15% stärker als eingestellt *

2 x tippen 1 Bohne 15% schwächer als eingestellt *

* Maximale Kaffeemehlmenge 19 g pro Brühung

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.



Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 53

Milchsystembefüllung

Zur automatischen Milchsystembefüllung.



Milchsystembefüllung
▷ Bedienoptionen
Seite 56

Zweite Kaffeesorte (Decaf)

- * Zuerst eine Mühle 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
Die nachfolgende Getränkezubereitung erfolgt aus den Bohnen der koffeinfreien Kaffeemühle.



Zweite Kaffeesorte
▷ Bedienoptionen
Seite 57

Zweite Milchsorte (optional)

Es gibt die Option eine zweite Milchsorte auszugeben. Dies kann zum Beispiel eine fettarme Milch sein oder Sojadrink.



Zweite Milchsorte
▷ Bedienoptionen
Seite 55

Dampftaste

Mit der Dampftaste wird heißer Dampf ausgegeben und damit Getränke erwärmt.
Mit der Dampftaste kann Milch aufgeschäumt werden.



4.3 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 36

Pflege

▷ ab Seite 82

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 103

Systemreinigung

Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.



Systemreinigung

Systemreinigung

▷ Pflege

ab Seite 85

Mixerspülung

Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung

Mixerspülung

▷ Pflege

Seite 91

Milchsystemreinigung

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



Milchsystemreinigung

Milchsystemreinigung

▷ Pflege

Seite 89

Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)

Dies ist eine Systemreinigung inklusive Milchschauch. Optional verwendbar „mit Ausschalten“ oder „ohne Ausschalten“ nach Abschluss der Systemreinigung. Empfohlen vor Betriebspausen länger als einen Tag.



FFC Filtertausch

Der Filter muss nach 100 Brühungen, bzw. nach 72 Stunden, getauscht werden.

✱ Auf **FFC Filtertausch** tippen

Eine Display geführte Anleitung wird gestartet.

✱ Den Anweisungen auf dem Display folgen

Zusätzlich kann über dieses Feld angezeigt werden, wie viele Getränke noch mit dem eingesetzten Filter ausgegeben werden können, oder wann die nächste Systemreinigung mit FFC durchgeführt werden soll.



FFC Filtertausch
▷ Pflege
Seite 91

Schäumerspülung

Die Schäumerspülung ist eine Zwischenreinigung des Milchschaumers.



Schäumerspülung
▷ Pflege
Seite 90

CleanLock

✱ Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

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



Bedienblende reinigen
▷ Pflege
Seite 93

Anleitungen

Animierte Anleitungen zu den verfügbaren Reinigungsprogrammen und für den Aus- und Einbau von Mixer und Kombiauslauf zur Reinigung.

Anleitungen

Übersicht Reinigungsintervalle
▷ Pflege
Seite 84

Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)

Diese Funktion füllt das Milchsystem zur Ausgabe von Milchgetränken.

* Auf **Milchsystembefüllung** tippen

Milchsystembefüllung

Einstellungen

Einstellungen

Ausschaltspülung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

Vorbereitung Milchsystem nach Reinigung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Nach der Milchsystemreinigung schaltet die Maschine normal aus. Wird diese Funktion aktiviert, kann der Bediener bis max. 15 Minuten nach der Reinigung den Milchbehälter wieder einsetzen und anschließen. Damit ist die Kaffeemaschine für den nächsten Start wieder betriebsbereit.

4.4 Getränke



Allgemeines

Testausgabe

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

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



Beispiel: Cappuccino-Taste

Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird 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.

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 eingestellt 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

▷ Software

▷ System

Seite 74

Optionale Felder

▷ Bedienen

Seite 28

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

Mehrfachbrüfung

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.

Die Dosierart kann für Heißwasser, Milch und Milchschaum eingestellt werden.

- **Start-Stop-Freeflow**

Ein kurzer Tastendruck startet die Start-Stop-Ausgabe. Ein langer Tastendruck ab 1 Sekunde startet die Freeflow-Ausgabe.

- **Freeflow**

Das Getränk oder Dampf wird ausgegeben, solange die Taste gedrückt bleibt.

- **Dosiert**

Die eingestellte Menge wird ausgegeben. Die Dosierart ist für Milch, Schaum und für Heißwasser verfügbar.

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung
 ▷ Übersicht
 Seite 36



Getränkeeinstellung Cappuccino
 Rezept ändern

Aktueller Rezeptaufbau:

Espresso 9 g, 35 ml					
Schaum cremig 140 ml					

Zubereitungsreihenfolge -> ca. Menge /ml 176

Vorrat Nährwertinfo

Werkzeuggaben:

Kaffee	Milch	Kaltmilch	Milch-Pause	Choc	Pause
Espresso	Milchschaum	Kaltschaum	HW	Sirup	

! Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese verschieben

✗ [Three vertical bars] [Question mark icon] [Save icon]

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 dann nochmals auf die gewünschte Position im Rezeptaufbau tippen

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)



FFC

Hier wird eingestellt, ob der gebrühte Kaffee durch den Filter geleitet wird.



Chilled Coffee

Hier wird eingestellt, ob der gebrühte Kaffee zur Abkühlung durch den Kühler geleitet wird.



Dynamic Milk Milchschaumqualitäten

Kaffeemaschinen mit Dynamic Milk können für jedes Getränk unterschiedliche Milchschaumqualitäten verwenden.

Es ist möglich, mehrere Milchschaumqualitäten in einem Getränk zu kombinieren.

- Fest** Fester Milchschaum. Empfohlen für Cappuccino mit braunem Rand und für Getränke mit viel Wert auf Optik des Milchschaums sowie ausgewogenem Milchgeschmack.
- Flüssig** Sehr feiner Milchschaum. Empfohlen für Cappuccino mit ausgewogenem und sehr ausgeprägtem Milchgeschmack. Optimale Verbindung zwischen Kaffee und Milch.
- Cremig** Milchschaum mit glänzender Oberfläche. Empfohlen für Milchgetränke mit ausgewogenem Milchgeschmack und guter Verbindung zwischen Kaffee und Milch.
- Luftig** Luftig, leichter Milchschaum mit etwas gröberer Blasenstruktur und ausgewogenem Milchgeschmack.

Kaffeequalität

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



Qualitätsstufen

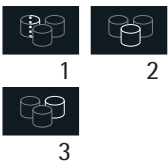
- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird nass gepresst.
- 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres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

Der komplette Anteil der zu mahlenden Kaffeemehlmenge entspricht 10. Die Gesamtmenge kann aus verschiedenen Mühlen zusammengestellt werden. So sind vielfältige, individuelle Rezepte möglich.



Text, Bild und Tassenhöhe



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 36

Das Feld „Cup erkennen“ wird nur
angezeigt, wenn „Präsenzerkennung“
aktiviert ist.
▷ Präsenzerkennung mit
Tassensensor
▷ Seite 51

Text und Bild

Der Getränkenamen und das Foto einer Getränketaste werden hier angepasst.
* Tastatur aktivieren mit dem Tastaturfeld

Eigene Getränkbilder laden
▷ USB
Seite 80

Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

Tassenhöhe manuell einstellen

Die Tassenhöhe für das Getränk wird am Einstellrad eingestellt.

- * Die Höhe am Einstellrad einstellen
 - * Das gewünschte Tassensymbol auf der rechten Seite, das dieser Höhe zugeordnet werden soll, antippen
- Der Wert wurde dem Tassensymbol zugeordnet.*

Für Getränke in den Größen „S“ und „L“ muss vor Auswahl der Getränketaste die Größe gewählt werden.

Präsenzerkennung mit Tassensensor Tassenerkennung (optional)

Mit der Funktion „Präsenzerkennung“ wird das Feld **Cup erkennen** angezeigt.

- * Eine Tasse unterstellen
- * Auf **Cup erkennen** tippen

Die Tasse wird erkannt.

Die Einstellung für die erkannte Tassenhöhe wird übernommen und auf dem Einstellrad auf dem Display angezeigt.

So vorbereitet, wird bei aktiver Präsenzerkennung der Auslauf bei der Getränkewahl auf die für das Getränk gespeicherte Höhe gefahren.

Größenvorauswahl durch Tassensensor

Der Sensor erkennt die Tassenhöhe und gibt das Getränk frei, wenn die erkannte Höhe dem gespeicherten Wert entspricht.

Die Größenvorauswahl durch den Tassensensor ist nur im Modus „Größenvorauswahl“ möglich.
▷ Seite 76

Toleranz Tassenhöhe
▷ System ▷ Tassenerkennung
Seite 75

Konfigurierte S-M-L-Tassenhöhen verwenden

Ist dieses Feld aktiv, so werden die Tassenhöhen im System-Menü eingestellt.

Ist diese Funktion aktiv, kann die Höhe nicht mehr manuell eingestellt werden. Das Einstellrad wird nicht mehr angezeigt.

*S-M-L muss aktiv sein.
Tassen einstellen über
▷ System ▷ Tassenerkennung
Seite 75*

Tasten tauschen

Die Position von zwei Getränketasten wird hier getauscht.

- * Auf eine Getränketaste tippen
- * Auf das Feld „Tasten tauschen“ tippen
- * Auf die Getränketaste tippen, die getauscht werden soll



4.5 Bedienoptionen



Bedienelemente

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
- Nährwertinfo: aktiv
- Menüfeld: inaktiv
- SteamJet: inaktiv
- Fehleranzeige: inaktiv
- Anpassung Tassengröße: inaktiv
- Zweite Milchsorte: inaktiv
- Vorauswahl Sprachen: aktiv
- Milchsystembefüllung: inaktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv

*Baristafeld
Seite 53*

*Warmspülfeld
Seite 54*

*Nährwertinfo
Seite 54*

*Menüfeld
Seite 54*

*SteamJet
Seite 54*

*Fehleranzeige
Seite 55*

*Anpassung Tassengröße
Seite 55*

*Zweite Milchsorte
Seite 55*

*Vorauswahl Sprachen
Seite 56*

*Milchsystembefüllung
Seite 56*

*Getränkevorwahl
Seite 58*

*Getränkeabbruch
Seite 58*

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.

Nährwertinfo

Anzeige von Inhaltsstoffen und Nährwertangaben
pro Getränk.

Nährwertangaben einpflegen

▷ System

▷ Nährwertangaben

Seite 75

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Menüfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

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

SteamJet

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

Fehleranzeige

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv 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

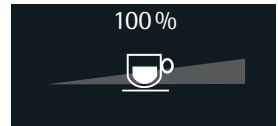
Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge.

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.

Zweite Milchsorte (optional)

Hier wird eine zweite Milchsorte aktiviert.

Es gibt die Option eine zweite Milchsorte auszugeben.

Dies kann zum Beispiel eine fettarme Milch sein oder Sojadrink.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Vorauswahl Sprachen

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

Tastenlayout „SB+Flaggen“
▷ *Tastenlayout*
Seite 56

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Milchsystembefüllung

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

Milchsystembefüllung
▷ *Pflege*
Seite 43

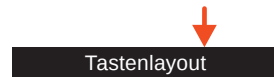
Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet.

Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



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, 2, 3 und 4
- Milchsorte 1 und 2
- Kaltgetränke
- Sirup 1, 2, 3 und 4 (optional)

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

*System
▷ ab Seite 68*

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

Koffeinfrei



Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

Decaf-Faktor

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

Einstellbereich: -25 % bis 15 %

Standardwert: 10 %

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

Getränkevorwahl



Getränkevorwahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

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

Getränkeabbruch

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

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

Milchschaumauswahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

Milchschaumauswahl ist nur mit Auto Steam-Option möglich.

Logo



Logo

Herstellerlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Das Herstellerlogo wird auf dem
Bereitschaftsdisplay rechts oben angezeigt.

Kundenlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Wenn die Option auf „aktiv“ eingestellt ist
und ein Kundenlogo geladen wurde, wird das
Kundenlogo bei Betriebsbereitschaft zentriert
auf der Kopfzeile angezeigt. Bei Anschluss von
Verkaufsgeräten zeigt es das Kundenlogo links
an. In diesem Fall kann man nicht beide Logos
anzeigen.

Kundenlogo laden

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

Größe Kundenlogo

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

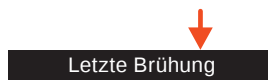
4.6 Info

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



Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.



Timer

Die Timer-Wochenübersicht wird aufgerufen. In dieser Übersicht werden alle Ein- und Ausschaltzeiten angezeigt.



Service

Kontaktdaten für den WMF Service. Seriennummer der Kaffeemaschine.



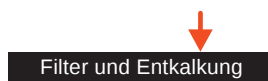
Pflege

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



Wasserfilter und Entkalkung

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



Protokoll

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



4.7 Abrechnung

Zähler

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



Abrechnung				
Zähler				
Getränk	1	2	3	4
2 Espresso M...	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

Standardeinstellung

Zähler 1 bis 4 = fortlaufende Zähler



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

TIPP

Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

Externe Abrechnung

Siehe Betriebsanleitung Kellnerabrechnung.

Gratiseinstellungen

Die Gratiseinstellungen stehen zusammen mit optionalen Abrechnungseinheiten zur Verfügung.


Gratiseinstellungen

Alles Gratis

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

Getränk gratis

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

Anzeige Display

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

Anzeige Getränketasten

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

4.8 PIN-Rechte

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

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen

Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.

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



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

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Reinigen

Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung
(ohne „Löschen“)



Timer



System



Sprache



USB



Einstellen

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.

PIN neu eingeben

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



PIN neu eingeben



4.9 Timer

Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.

Timer

Hier werden die Timer-Funktionen generell ein- und ausgeschaltet.

Optionen: • aktiv • inaktiv

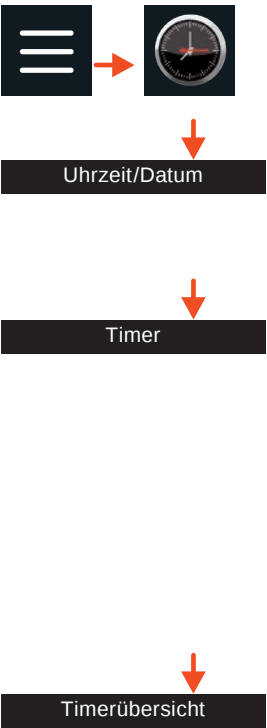
Standardwert:  aktiv

aktiv Die Timer-Schaltzeiten sind aktiv.

inaktiv Die Timer-Schaltzeiten werden nicht ausgeführt.

Timerübersicht und Timer einstellen

Übersicht über alle Ein- und Ausschaltzeiten.



Änderung der Schaltpunkte ist nur in der Tagesansicht möglich.

Timer löschen

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



Timer-Tagesübersicht

Umschalten von 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
- Eco-Mode
- Ein/Aus-Timer
- AutoClean-Reinigung



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

HINWEIS

- * Die gewünschte 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.

AutoClean-Reinigung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Wenn für die AutoClean-Reinigung „aktiv“ eingestellt ist, können Reinigungszeiten für AutoClean eingestellt werden. Es wird festgelegt, wann die Reinigung automatisch starten soll.

Wählen, ob die Maschine nach der Reinigung ausschalten soll, oder ob eine Intensiv-Systemreinigung stattfinden soll. Weiterhin wird eingestellt, ob Milchgetränke nach der Intensiv-Systemreinigung freigegeben werden.



- > Einen Ein/Aus-Timer für die vorgesehenen Betriebstage erstellen.
- > Diese Zeiten mit einer Reinigung verknüpfen.

Beispiel: Öffnungszeiten Mo-Fr 8-18 Uhr.

- > Den Ein/Aus-Timer mit Reinigung auf 7:30-18:30 Uhr einstellen.

Wir empfehlen vor Betriebspausen, die länger als einen Tag dauern, eine Intensiv-Systemreinigung festzulegen.

TIPP

Sicherheitshinweise Pflege beachten
▷ Seite 82

Sicherheit und Gewährleistung
▷ Seite 117

Tastenlayout

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastenlayouts zugeordnet werden.



Tastenlayout

Eco-Mode

Hier wird eingestellt, ob Eco-Mode-Timerzeiten einstellbar sind.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv


Eco-Mode

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.


Zeitzone

4.10 System

Kühler

Milchvorratstemperatur

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

Leermeldung

(Kühler inkl. Leermelfunktion notwendig)

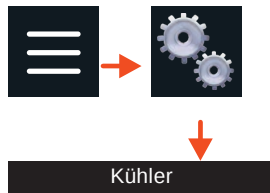
Hier wird eingestellt, ob eine Milch-Leermeldung erfolgt.

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

Temperatursensor

(Kühler inkl. Sensor notwendig)

Die Milchtemperatur wird gemessen.



*Möglich mit optionalem Cup&Cool
mit Temperaturüberwachung.*

Quality Check (Dynamic Milk)

Äußere Einflüsse können im Milchsysteem Änderungen der Milchttemperatur, des Milchschaumvolumens und der Milchschaumqualitäten bewirken.

Über das Menü „Quality Check“ können die Basiseinstellungen wieder hergestellt werden.

- * Den blauen Reinigungsbehälter mit kaltem Wasser füllen
- * Den Milchschauch anschließen
- * Einen Messbecher mit 500 ml Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen
- * Die Kalibrierung starten
- * Sobald der Messbecher mit 500 ml (+/- 20 ml) gefüllt ist, die Kalibrierung stoppen



Quality Check

Fortschrittsanzeige

Optionen: Linie, Kreis, Aus

Standardwert: Linie



Fortschrittsanzeige

Display und Beleuchtung



Display und Beleuchtung

Beleuchtung

Die Farbe der Beleuchtung wird hier eingestellt.

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

Daneben gibt es die Optionen:

- Farbwechsel langsam
- Farbwechsel normal
- Farbwechsel schnell
- Aus

Die aktuelle Einstellung wird sofort angezeigt.



Beleuchtung bei Betriebsbereitschaft

- Betriebsfarbe Seiten

Eventanzeige (Meldung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Zum Beispiel Meldung „Bohnen leer“.

Standardwert:  inaktiv

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Beleuchtung bei Meldungen (Event)

- Eventfarbe Seiten

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Helligkeit automatisch absenken

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

Touchkalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.

Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign für das Touchdisplay eingestellt werden.

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 messen

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

Gemessene Gesamthärte

Die gemessene Gesamthärte wird hier eingegeben.

Filterreichweite

Die Filterreichweite in Liter wird hier eingegeben.

Eco-Mode

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

Ausschalten

Optionen: nie, 30 min/60 min/90 min/120 min/
 150 min/180 min

Standardwert: nie

Temperatur

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



Eco-Mode

▷ Eco-Mode
Seite 79



Temperatur

Mahlgradeinstellung

Der Mahlgrad kann über das Display eingestellt werden.

- Mahlgrad Mühle 1
- Mahlgrad Mühle 2

Kleinerer Wert -> feinerer Mahlgrad

Höherer Wert -> gröberer Mahlgrad

Die Einstellung kann in 0,25 Schritten erfolgen.
Pro Einstellung darf maximal ein halber Mahlgrad
eingestellt werden. Nach jeder Einstellung muss eine
Mahlung folgen.

Nur für geschultes Personal und den Service.



Mahlgradeinstellung

Brühdrukanzeige

Hier kann die Brühdrukanzeige aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Brühdrukanzeige

Portionierer

Hier können Namen der verwendeten Bohnen- und
Pulversorten hinterlegt werden.

Im Standard steht hier Espresso oder Café Crème.



Portionierer

*Gültig bei Maschinen mit 2 Mühlen
und einem Pulverbehälter.*

Bluetooth (optional)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

- * Bluetooth hier auf aktiv stellen
- * Die Bedienblende öffnen
- * Den WMF Bluetooth-Stick auf der Rückseite der
Bedienblende 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

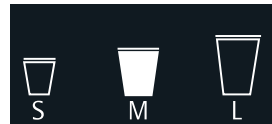
Standardwert: ☒ inaktiv



Small

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

Standardwert: 75%



Large

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

Standardwert: 125%

Füllmenge S-M-L

▷ Software

▷ Getränke

Seite 45

Tipp

*Die Getränkegrößen S-M-L können
außerdem im Rezept definiert
werden und stehen dann direkt als
Getränketeaste zur Verfügung.*

Sirup (optional)

Hier werden für die Sirupe die Namen vergeben und
die Symbole zugeordnet.

Weiterhin werden die möglichen Dosiermengen
aktiviert (single, double, big).



*Detaillierte Einstellmöglichkeiten
für die Sirupstation*

▷ Betriebsanleitung Sirupstation

Milch (optional)

Hier werden die Namen und Symbole für Milch 1 und
Milch 2 vergeben.



Nährwertangaben

Hier können detaillierte Angaben zu Nährwerten und Inhaltsstoffen je Mühle, Portionierer, Milch und Milchschaum erfasst werden.
Es steht eine Übersicht zur Verfügung.



Nährwertangaben

Tassenerkennung (optional)

Der Tassensensor erkennt, ob ein Gefäß unter dem Auslauf steht und ermittelt dessen Höhe.



Tassenerkennung

Korrektur Auslaufposition

Einstellbereich: -20 mm bis +60 mm
Minus → Abstand zur Tasse kleiner
Plus → Abstand zur Tasse größer
Schritte: 5 mm
Standard: 10 bis 15 mm Abstand

Toleranz Tassenhöhe

Die Toleranz der Tassenhöhe für Getränke mit inaktivem S-M-L wird hier eingestellt.

Die Höhe wird im Getränkemenü für ein Rezept eingestellt. Die hier eingestellte Toleranz bestimmt, wie exakt diese Höhe sein muss, damit das Getränk freigegeben wird.

Daher wird hier die benötigte Toleranz eingegeben.

Einstellbereich: 0 mm bis ± 30 mm

Schritte: ca. 7,5 mm

Mode

Vier verschiedene Modi können hier eingestellt werden.

Aus

Die Funktion ist deaktiviert.

Präsenzerkennung

Der Tassensensor erkennt, ob ein Gefäß unter dem Auslauf steht. Sobald ein Getränk gewählt wird, fährt der Auslauf automatisch auf die eingestellte Höhe des gewählten Getränks.

Tassenhöhe einstellen

▷ Software

▷ Getränke

Seite 51

Office – Fahren auf Tassenhöhe

Der Tassensensor erkennt, ob ein Gefäß unter dem Auslauf steht und ermittelt dessen Höhe. Anschließend fährt der Auslauf bis auf einen eingestellten Abstand zur Tassenoberkante.

Größenvorauswahl

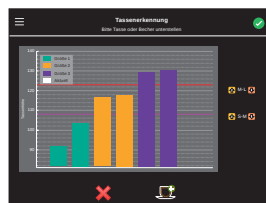
Der Tassensensor erkennt, ob ein Gefäß unter dem Auslauf steht und ermittelt dessen Höhe. Auf Basis dieses Wertes, werden nur die passenden Getränke auf dem Display angezeigt. Bei aktiver S-M-L-Vorwahl übernimmt der Sensor diese Pre-Selection.

Größeneinstellung S-M-L

Im Modus „Größenvorauswahl“

Auf dem Display wird die aktuell untergestellte Tasse als Symbol angezeigt.

Außerdem werden die kleinste und die größte eingestellte Tasse je Getränkegröße angezeigt.



Die beiden horizontalen Linien bilden die Grenze zwischen den Getränkegrößen ab.

Mit den Pfeilsymbolen kann diese Linie verschoben werden.

Tassengrößen löschen

- * Auf  tippen
- * Eine gewünschte Größe oder „Alle Größen“ auswählen

Die Auswahl wird gelöscht.

Die Tassengröße wird gelöscht.

Tassengröße hinzufügen

- * Die Tasse für die neue Größe unterstellen
- * Der gewünschten S-M-L-Größe zuordnen
- * Auf  tippen

Größenbezeichnungen
der Getränke ändern

▷ System

▷ S-M-L

Seite 74

Kundenbecher

Diese Option bietet die Möglichkeit für den Kunden im SB-Mode eigene Mehrwegbecher zu verwenden. Bei aktivierter Option „Kundenbecher“ ändert sich der Startbildschirm.

Hier, im Menü Tassenerkennung, kann der Startbildschirm nach Wunsch eingestellt werden.



Startbildschirm mit Kundenbecher

Verwendung „Eigener Cup“

- * Auf **Eigener Cup** tippen
- Das Display Getränkeauswahl wird angezeigt.*
- * Das gewünschte Getränk wählen
- Die gewünschte Getränkegröße wird abgefragt.*
- * Die passende Getränkegröße wählen
- Das Getränk wird ausgegeben.*

Verwendung „Betreiber Cup“

- * Auf **Betreiber Cup** tippen
- Das Display Getränkeauswahl wird angezeigt.*
- * Das gewünschte Getränk wählen
- Der Tassensensor erkennt die untergestellte Bechergöße automatisch und das Getränk wird entsprechend der S-M-L-Einstellungen ausgegeben.*



Vorauswahl Getränkegröße

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.

Conditionmonitoring



Conditionmonitoring

Hier können die verbundenen Füllstandssensoren der Produktbehälter eingesehen und aktiviert/deaktiviert werden.

4.11 Sprache

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



4.12 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 72

Eco-Mode

Optionen: • Ein • Aus • Timer

Standardwert: ☒ Aus

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“.

4.13 USB

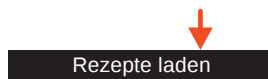
Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.

Der USB-Anschluss ist links oben auf der Rückseite der Bedienblende, hinter einer Abdeckung.



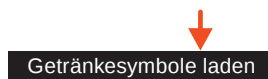
Rezepte laden

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



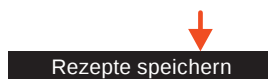
Getränkessymbole laden

Fotos oder Getränkessymbole vom USB-Stick laden.



Rezepte speichern

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



Rezepte als PDF speichern

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



Zähler exportieren

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



HACCP-Export

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



HACCP-Export

Datensicherung

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



Datensicherung

Daten laden

Gesicherte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier vom USB-Stick auf die Kaffeemaschine geladen.
(Kann mit PIN geschützt werden.)



Daten laden

Sprache laden

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



Sprache laden

Firmware Update

Nur für den Service.



Firmware Update

5 Pflege

5.1 Sicherheitshinweise Pflege

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



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsysteem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Das Milchsysteem täglich reinigen.
 - > Den Milchschauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
 - > Den Mixerschauch 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 Reinigungsmittel.
-



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7



Dynamic Milk

Wurde 119 Minuten kein Getränk mit Milchanteil ausgegeben, startet eine automatische Milchsystemspülung und frische Milch wird nachgefüllt.

HINWEIS



Hinweis

- Beim nächsten Einschalten der Kaffeemaschine wird die Milch wieder befüllt und das Reinigungsprogramm damit abgeschlossen.

HINWEIS

5.2 Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch		Anleitung
Reinigungsprogramme ▷ ab Seite 85					
x				Systemreinigung (Easy Milk/Dynamic Milk/AutoClean)	0
	x			Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)	0
x				Schnellspülung (AutoClean)	
x				Milchsystemreinigung	0
x			x	Schäumerspülung	0
x				Mixerspülung *	0
		x	x	FFC Filtertausch *	0
Manuelle Reinigungen					
x				Bedienblende reinigen (CleanLock)	0
x				Satzbehälter reinigen	
x				Tropfschale reinigen	0
x				Gehäuse und Sensoren reinigen	
	x			Milchsystem manuell reinigen (Easy Milk)	
	x			Milchsystem manuell reinigen (Dynamic Milk)	
(x)	x			Mixer reinigen *	0
x	x			Dampfauslauf reinigen	0
		x		Bohnenbehälter reinigen	
		x		Pulverbehälter reinigen *	



▷ Seite 91

▷ Seite 93

▷ Seite 94

▷ Seite 94

▷ Seite 95

▷ Seite 95

▷ Seite 97

▷ Seite 97

▷ Seite 98

▷ Seite 100

▷ Seite 101

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

5.3 Reinigungsprogramme

5.3.1 Systemreinigung

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und beinhaltet mehrere Abschnitte. Dabei wird das Kaffee-, Milch- und Pulversystem, in Abhängigkeit der Verwendung gereinigt. Hierzu gehören die Milchsysteemreinigung, die Mixerspülung sowie die Verwendung von zwei unterschiedlichen WMF Reinigungstabletten für das Kaffee- und Milchsysteem. Die optionalen Funktionen FFC und Chilled Coffee werden als Teil der Systemreinigung bei Bedarf ebenfalls gereinigt.

Anleitung als Animation

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

▷ Reinigungsanleitung Sirupstation



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > 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.

HINWEIS

Systemreinigung (Easy Milk/Dynamic Milk)



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Reinigung fließt heiße Reinigungslösung in den Behälter.
- > Den Reinigungsbehälter nach der Reinigung vorsichtig leeren.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Der Reinigungsbehälter darf auf keinen Fall heiß in den Kühler gestellt werden, da dies den Kühler beschädigen kann.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

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

Starten

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



Systemreinigung (AutoClean)

Die tägliche Systemreinigung läuft mit AutoClean vollautomatisch. Der blaue Reinigungsbehälter wird dabei nicht mehr benötigt.

Die Maschine dosiert die benötigte Menge Reinigungsmittel vollautomatisch.

- * Das Menü Pflege aufrufen
 - * Auf **Systemreinigung** tippen
 - * Den Angaben auf dem Display folgen
- Optional kann die Systemreinigung über das Timer-Menü eingestellt werden.

AutoClean-Reinigung
▷ Software
▷ Timer
Seite 66

Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Wird der Plug&Clean-Adapter während der laufenden Reinigung bzw. der Spülung abgezogen, kann heißes Wasser oder Dampf austreten.
- > Den Plug&Clean-Adapter nie während der Reinigung oder der Schnellspülung abziehen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Starten

Einmal pro Woche oder vor Betriebspausen länger als einen Tag muss eine Intensiv-Systemreinigung durchgeführt werden.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Intensiv-Systemreinigung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen
- * Den Milchschauch vom Behälter abnehmen
- * Den Milchschauch an die Plug&Clean-Dose der Maschine anschließen

Die Maschine dosiert die benötigte Menge Reinigungsmittel vollautomatisch.

Optional kann die Intensiv-Systemreinigung über das Timer-Menü eingestellt werden.



Auf den korrekten Sitz des Plug&Clean-Adapters und des Milchschauches achten.

HINWEIS

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

Schnellspülung (AutoClean)



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Wird der Plug&Clean-Adapter während der laufenden Reinigung bzw. der Spülung abgezogen, kann heißes Wasser oder Dampf austreten.
 - > Den Plug&Clean-Adapter nie während der Reinigung oder der Schnellspülung abziehen.
-

Einmal pro Tag muss der Milchschauch mit der Schnellspülung gespült werden.

- * Den Milchschauch vom Behälter abnehmen
- * Den Milchschauch an die Plug&Clean-Dose der Maschine anschließen

Die Schnellspülung startet automatisch nach dem Verriegeln des Plug&Clean-Adapters.

Die LED an der Plug&Clean-Dose blinkt, sobald die Schnellspülung abgeschlossen ist.



Beim Anschluss einer neuen Milch immer eine Schnellspülung durchführen.
Dauer: 1-2 Minuten



Auf den korrekten Sitz des Plug&Clean-Adapters und des Milchschauches achten.



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



TIPP

HINWEIS

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117*

5.3.2 Milchsystrereinigung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

Die Milchsystrereinigung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt. Die Milchsystrereinigung reinigt das Milchsystre. Für die Milchsystrereinigung bei Kaffeemaschinen mit Easy Milk/Dynamic Milk wird zur Reinigung der spezielle blaue Reinigungsbehälter benötigt. Eine Spezialreinigungstablette muss verwendet werden.

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Anleitung als Animation

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen



5.3.3 Schäumerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Für Kaffeemaschinen mit Easy Milk gibt es die Schäumerspülung, die bei Bedarf gestartet werden kann. Die Schäumerspülung kann außerdem automatisch erfolgen. Automatisch wird diese 3 Minuten nach der letzten Milchgetränkausgabe, gestartet. Vor dem automatischen Start der Schäumerspülung ertönt ein akustisches Warnsignal. Bei aktiver Schäumerspülung dürfen ausgegebene Getränke nicht unter dem Kombiauslauf stehen bleiben.

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

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

5.3.4 Schäumerspülung (Dynamic Milk)

Für Kaffeemaschinen mit Dynamic Milk erfolgt die automatische Schäumerspülung alle 2 Stunden.

5.3.5 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

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

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

5.3.6 FFC Filtertausch



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- > Kurz nach einer Kaffeeausgabe über den Filter, ist die Filterkapsel heiß.
- > Die Filterkapsel vor dem Tausch etwas abkühlen lassen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Der Filter muss nach 100 Brühungen, bzw. nach 72 Stunden, getauscht werden.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **FFC Filtertausch** tippen

Eine Display geführte Anleitung wird gestartet.

- * Den Anweisungen auf dem Display folgen
- Unter diesem Menüpunkt wird angezeigt, wie viele Getränke noch über diesen Filter ausgegeben werden können, bzw. wie viele Stunden verbleiben bevor ein Filtertausch fällig ist.

5.4 Reinigungsmittel auffüllen (AutoClean)

Kaffeereinigungsgranulat

- * Die Handeinwurfklappe öffnen
- * Die grüne Klappe nach vorne umlegen
- * Den Granulatdosierer aus der Maschine nehmen und auf den Kopf drehen
- * Mit einer Drehbewegung den Dosierer öffnen
- * Die leere Dose Reinigungsgranulat entnehmen und eine neue Dose einsetzen



Milchsystemreiniger

- * Den Reinigungsadapter von der leeren Milchsystemreiniger-Flasche abschrauben
- * Eine neue Flasche WMF Milchsystemreiniger anschließen



5.5 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 122

5.5.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

* Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

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



Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

5.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

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



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

5.5.3 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
- * Die Tropfschale gründlich reinigen
- * Die Tropfschale abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
- * Die Tropfschale trocknen und wieder einsetzen

! VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Anleitungen
▷ Software ▷ Pflege
Seite 43

Mit optionaler Sirupstation
▷ Reinigungsanleitung Sirupstation

5.5.4 Gehäuse und Sensoren reinigen



- Die Behälterdeckel mit Sensoren nicht in der Spülmaschine reinigen!



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

Zur Pflege der Verkleidungsteile aus Metall (Oberfläche matt) empfehlen wir WMF Purargan®.

- * 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 Tuch trocken reiben
- * Den Tassensensor und die Füllstandssensoren in den Produktbehälterdeckeln mit einem feuchten Tuch reinigen

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

Hinweis

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

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



5.5.5 Milchsystem manuell reinigen

Milchsystem manuell reinigen (Easy Milk)



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

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen



Gesundheitsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

- * Den Hebel hinter dem Kombiauslauf herziehen
- * Den gelösten Kombiauslauf abnehmen
- * Den Milchschauch und den Mixerschlauch ^(†) lösen
- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 500 ml warmem Trinkwasser mischen
- * Den Kombiauslauf zerlegen
- * Teile Kombiauslauf in die Reinigungsflüssigkeit legen (3 Teile)

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

- * Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
- * Alle Kombiauslaufteile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen
- * Den Milchschauch und den Mixerschlauch ^(†) gründlich spülen
- * Den Milchschauch und den Mixerschlauch ^(†) aufstecken
- * Den Kombiauslauf zusammensetzen
- * Den Kombiauslauf einsetzen

^(†) Mixerschlauch nur bei Kaffeemaschinen mit Mixer vorhanden.



Kombiauslauf manuell reinigen (Dynamic Milk)



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

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

Plug&Clean-Dose reinigen (AutoClean)

Die Plug&Clean-Dose bei Bedarf mit einer Bürste reinigen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

5.5.6 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.



Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

- * Die Bedienblende nach oben schieben
- * Den Mixerschlauch am Kombiauslauf abziehen und den Mixerbecher am Griff nach oben führen

Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.

Täglich

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

Bei Bedarf (wöchentlich)

- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 500 ml warmem Trinkwasser mischen

Anleitung
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen



- * Alle vier Teile mindestens 4 Stunden in Reinigungsflüssigkeit einlegen
- * Nach vier Stunden nochmals gründlich unter fließendem Trinkwasser spülen
- * Den Pulverbehälter abnehmen und den Einwurfschacht zum Mixerbecher mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen



- * Alle Teile vollständig trocknen (lassen) [1]



Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.



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

5.5.7 Dampfauslauf Auto Steam reinigen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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

VORSICHT

Anleitung

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

Täglich

- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 500 ml warmem Trinkwasser mischen
- * Dampfdüse in die Reinigungslösung tauchen und kurz auf die Dampftaste, bzw. eine Auto Steam-Taste tippen

Einwirkzeit: 30 Minuten

- * Mit einer Bürste reinigen
- * Gründlich mit Wasser spülen
- * Auf die Dampftaste tippen

Der Dampf befreit die Löcher der Dampfdüse von gelösten Milchrückständen und entfernt Reinigerreste.

**Wöchentlich**

- * Die Dampfdüse abschrauben
- * Die Dampfdüse für mindestens 5 Stunden in Reinigungslösung einlegen
- * Mit einer Bürste reinigen
- * Gründlich mit klarem Wasser spülen
- * Die Dampfdüse auf den Auto Steam-Auslauf schrauben
- * Die Dampfdüse in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
- * Kurz auf eine Auto Steam-Taste tippen
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen



5.5.8 Bohnenbehälter reinigen

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



Verletzungsgefahr

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

 **VORSICHT**



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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

 **VORSICHT**



- > Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.

WICHTIG

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Schalter.
- * Auf den Ein/Aus-Schalter drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Bohnenbehälter um 180° drehen und öffnen



Die Verriegelung um 180° drehen

- * Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen
- * Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung der Bohnenbehälter um 180° drehen und schließen



5.5.9 Pulverbehälter reinigen

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

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Schalter.
- * Auf den Ein/Aus-Schalter drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Pulverbehälter um 180° drehen und öffnen
- * Den Behälter nach hinten kippen und nach oben entnehmen
- * Den Behälter restlos entleeren



- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich säubern
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



*Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke*



Auf die richtige Lage des Auswurfs achten.

WICHTIG

- * Den Pulverbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung um 180° drehen und wieder schließen

6 HACCP-Reinigungskonzept

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

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

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt. Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Reinigungskonzeptes folgende Punkte:

Täglich das Milchsystem entkeimen

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

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“

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

*HACCP-Export
▷ Seite 81*

*Verwenden Sie nur von WMF freigegebene Reinigungsmittel. Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 82*



Über das Infocfeld  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.

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.

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

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).

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:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

2a. Milchsysteem manuell reinigen (Easy Milk)
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

2b. Tägliche Mixerspülung
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
- 3a. Milchsysteemreinigung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit (unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch)

3b. Dynamic Milk: Kombiauslauf regelmäßig von außen reinigen.

3c. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung

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

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

7 Wartung und Entkalkung

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

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

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

7.1 Wartung

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

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

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

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 107*

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 107*

7.2 WMF Service

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

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

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.

8 Meldungen und Hinweise

8.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

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

Absperrhahn öffnen

- * 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 108

Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- * Den WMF Service rufen

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

8.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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

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

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

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

Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Das erkennen Sie am Erlöschen der Getränketastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränketasten können weiter bezogen werden.

Ihre WMF 5000 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
88	Boiler: Übertemperatur	* Die Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen 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> * Den Mahlgrad gröber stellen ▷ Software ▷ System ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 73 * Die Qualität herunterstellen ▷ Einstellen ▷ Rezepte, Seite 49 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
186	Dampfkessel: Niveau	<i>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</i> * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Prüfen, ob der Haupthahn für die Wasserzuleitung geöffnet ist
188	Fehler Heizung	* Die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen * Den WMF Service rufen
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	* Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist
9507	Wasserfehler: Wasserdruck fehlt	* Den Wasserhahn öffnen, bzw. den Wassertank füllen * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

Fehler- nummer	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
9678 9679 9619	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert	 * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Netzstecker ziehen * Den Bohnenbehälter abnehmen * Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden) ▷ Pflege ▷ Bohnenbehälter reinigen, Seite 100 * Den Behälter wieder aufsetzen * Die Kaffeemaschine einschalten Bei häufigem Auftreten: * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Software ▷ System ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 73

8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
• 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 101 * Das Pulver ausleeren * Die Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist * Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen * Alle Teile vollständig trocknen (lassen)
• Laute Geräusche während der Choc-Ausgabe	* Den Mixerbecher entnehmen * Prüfen, ob das Mixerrad korrekt eingesetzt wurde ▷ Pflege ▷ Mixer reinigen, Seite 97 * Gegebenenfalls das Mixerrad ersetzen

Fehlerbild	Handlungsanweisung
• Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	* Den Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsysteem manuell reinigen, Seite 95
• Kein Milchschaum/keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	* Prüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist * Den Milchschauch ordentlich verlegen * Easy Milk: Kombiauslauf reinigen * Dynamic Milk: Kombiauslauf manuell reinigen * Dynamic Milk: Milch nachfüllen und im Pflegemenü auf „Milchsysteembefüllung“ tippen ▷ Software ▷ Pflege ▷ Milchsysteembefüllung, Seite 43 * Prüfen, ob der Milchkühler vereist ist
• AutoClean Plug&Clean-Adapter lässt sich nicht mehr stecken bzw. verriegeln	* Den Sitz der Scheibe in der Plug&Clean-Dose prüfen. Die Scheibe kann sich verdrehen.
• Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß	Dynamic Milk * Quality Check durchführen Diese Funktion ist nur für geschultes Personal freigegeben. Gegebenenfalls den Service rufen. Easy Milk * Prüfen, ob die eingestellte Temperatur der Milchttemperatur entspricht * Den Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsysteem manuell reinigen, Seite 95
• Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß	* Prüfen, ob das Milchsysteem gereinigt wurde * Das Milchsysteem reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsysteem manuell reinigen, Seite 95 * Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist
• Keine Pulvergetränkeausgabe	* Den Mixerbecher reinigen * Ist der Schlauch geknickt? * Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ Pflege ▷ Mixer reinigen, Seite 97 * Weniger Pulver einstellen * Mehr Wasser einstellen

<i>Fehlerbild</i>	<i>Handlungsanweisung</i>
• Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
• Choc-Behälter lässt sich nicht einsetzen	* Den Antrieb Portionierschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen * Prüfen, ob der Choc-Behälter versehentlich verriegelt ist
• Bohnenbehälter lässt sich nicht einsetzen	* Prüfen, ob der Bohnenbehälter versehentlich verriegelt ist * Prüfen, ob Bohnen zwischen Mühle und Behälter liegen

9 Sicherheit und Gewährleistung

9.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



Die Anleitung beachten

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

Aufstellort

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

Kaffeemühle

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 117

*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.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
 - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause (mehrere Tage/Wochen) empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

Systemreinigung
▷ *Reinigungsprogramme*
ab Seite 85

9.2 Richtlinien

Hersteller: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)
Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MRL (MD) 2006/42/EG, EMV Richtlinie 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU.

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

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

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

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

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

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.

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



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.

*Anschrift
▷ Seite 106*

9.3 Pflichten des Betreibers

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

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

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

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

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

Die Maschinenreinigung darf nur mit den von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine und für das Milchsystem durchgeführt werden.

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

Übersicht Reinigungsintervalle

▷ Seite 84

HACCP

▷ Seite 103

WMF Spezial-Reinigungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 122

9.4 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 105

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 325 mm Höhe 716 mm (mit abschließbaren Bohnenbehältern) Tiefe 590 mm
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 1.100 g ⁽¹⁾ Kaffeebohnenbehälter in der Mitte ca. 700 g ⁽¹⁾
Pulverbehälter (optional)	ca. 2.000 g ⁽²⁾
Leergewicht	ca. 37 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
Verwendung in Höhe über NN	< 2.000 m

Technische Änderungen vorbehalten.

⁽¹⁾ Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

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

⁽³⁾ Diese Vorgaben (IEC 60335-2-75) für den Wasseranschluss der Kaffeemaschine gelten in den Staaten der EU. Gegebenenfalls sind zusätzliche länderspezifische Vorschriften zu beachten. Außerhalb der EU-Staaten ist die Akzeptanz der zitierten Normen von demjenigen zu prüfen, der die Kaffeemaschine in Verkehr bringt.

Nennleistung	2,75 - 3,25 kW	9 kW
Spannungsversorgung	220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)	380-415 V, 50/60 Hz, (3/N/PE)
Beleuchtung	LED	
Schutzart	IP X0	
Schutzklasse	class 1	
Bemessungsdruck	Boiler 1,6 MPa (16 bar) Dampfkessel 0,5 MPa (5 bar)	
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽⁴⁾	
Umgebungstemperatur	+5 °C bis maximal +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).	
Maximale Feuchtigkeit	80% relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden.	
Aufstellfläche/Spritzwasser	Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.	

Technische Änderungen vorbehalten.

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

Einbauabstände	Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm seitlich zum Bauwerk – oder zu WMF fremden Bauteilen – erforderlich und mindestens 50 mm auf der Rückseite. Ein Mindestarbeitsraum vor der Kaffeemaschine von 800 mm und eine freie Höhe von mindestens 200 mm oberhalb der Produktbehälter werden empfohlen. Eine freie Höhe von 1.100 mm ab Oberkante Aufstellfläche einhalten. 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
Wasseranschluss				
1	Stück	Anschluss Schlauch für Festwasseranschluss	33 2292 1000	alle
1	Stück	Winkelstück für Ablaufschlauch	33 2165 8000	alle
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	alle
Werkzeug				
1	Stück	Multitool	33 2408 4000	alle
Produktbehälter				
1	Stück	Deckel für Bohnenbehälter und Pulverbehälter <i>Für Deckel mit Füllstandssensor bitte den WMF Service kontaktieren.</i>	33 2655 7099	alle
1	Stück	Deckel für mittleren Bohnenbehälter <i>Für Deckel mit Füllstandssensor bitte den WMF Service kontaktieren.</i>	33 2655 8099	alle
1	Stück	Beschriftungsschilder Bohnenbehälter / Produktbehälter	33 2624 7000	alle
Milch- und Mixersystem				
1	Stück	Doppelschäumer komplett	33 2867 5300	Easy Milk
1	Stück	Milchblende	33 2614 9000	Easy Milk
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	alle
1	Stück	Feder für Milchschlauch	33 0190 3000	alle
1	Stück	Hülse Milchschlauch	33 2180 5000	alle
1	Stück	Plug&Clean-Adapter	33 2427 5000	alle
1	Stück	Mixerbecher	33 2895 4000	Pulver
1	Stück	Mixerrad	33 2895 5000	Pulver
0,25	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	Pulver
Tropfschale/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	33 2633 7100	mit SteamJet
1	Stück	Tropfschale ohne SteamJet	33 2633 7000	ohne SteamJet
1	Stück	Tropfgitter mit SteamJet	33 2633 8100	mit SteamJet
1	Stück	Tropfgitter ohne SteamJet	33 2633 8000	ohne SteamJet

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
WMF Pflegeprogramm				
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten für Milchsysteem	33 2622 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbehälter für Milchsysteem	33 2593 6000	alle
1	Stück	Reinigungsbehälter-Deckel für Milchsysteem	33 2593 7000	alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000	alle
1	Tube	WMF „Fett für Dichtungsringe“ Molykote	33 2179 9000	alle
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000	
4	Flasche	WMF Milchsysteemreiniger (AutoClean)	33 4748 1000	AutoClean
4	Dose	WMF Reinigungsgranulat (AutoClean)	33 4745 4000	AutoClean
Dokumentation				
1	Stück	Dokumentensatz WMF 5000 S+	33 4186 6000	alle

Index

A

Abrechnen-PIN 63
Abrechnung 61
Aktueller Rezeptaufbau 47
Allgemeine Sicherheitshinweise 7
Animationen 43
Anleitungen 43
Anpassung Tassengröße 28, 39
Aufstellfläche 119
Ausschalten 35
Ausschaltspülung 43
AutoClean-Reinigung 66
Automatische Höheneinstellung 32
Automatische Tassenerkennung 21
Auto Steam 30

B

Baristafeld 21, 53
Baristafeld - Kaffeestärke 39
Bedienblende 21
Bedienblende reinigen (CleanLock) 93
Bedienelemente 53
Bedienen 24
Bedienoptionen 53
Behälterverriegelung 21
Beleuchtung 69
Bemerkung zum Rezept 50
Bestimmungsgemäße Verwendung 14
Betriebsbereitschaft 36
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 20
Bluetooth 73
Bohnenbehälter 21
Bohnenbehälter/Pulverbehälter 32
Bohnenbehälter reinigen 100
Brühdrukanzeige 73

C

Chilled Coffee 48
CleanLock 42
Conditionmonitoring 78

D

Dampfausgabe (optional) 29
Dampfauslauf 21
Dampfauslauf Auto Steam reinigen 98
Dampftaste 40
Daten laden 81
Datensicherung 81
Decaf 40
Decaf-Faktor 57
Digitale Lösungen 78
Display Betriebsbereitschaft 20, 21, 38
Display für Getränke Tasten und Einstellungen 21
Displayhelligkeit 70
Displayhintergrund 70
Display und Beleuchtung 69
Dosierart 46
Dosiert 46
Dynamic Milk Milchschaumqualitäten 49

E

Easy Steam 30
Eco-Mode 67, 72, 79
Ein/Aus-Schalter 21
Einbaubstände 120
Einsatz- und Installationsbedingungen 17
Einstellen-PIN 63
Einstellungen 43
Entkalkung 60
Eventanzeige 70
Externe Abrechnung 61

F

Fehleranzeige 55
Fehlermeldungen und Störungen 108
Fehler ohne Fehlermeldung 110
Felder Menüsteuerung 37
FFC 48
FFC Filtertausch 42, 91
Filterreichweite 72
Firmware Update 81
Fortschrittsanzeige 69
Freeflow 46
Fresh Filtered Coffee - FFC (optional) 21, 27
Füllmenge 45, 55
Füllmengenwahl 28
Füllmenge S-M-L 45
Funktionen Hauptmenü 37
Funktionszeile 38
Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft 36

G

Gefahren für die Kaffeemaschine 113
Gehäuse reinigen 95
Gemessene Gesamthärte 72
Gemessene Karbonathärte 71
Gesamthärte 72
Getränke 44
Getränkeabbruch 27, 58
Getränkeausgabe 27
Getränke: Schrift + Farbe 71
Getränkesymbole laden 80
Getränk Tasten 21, 38
Getränkavorwahl 58
Gewährleistungsansprüche 117
Glossar 23
Gratiseinstellungen 62
Größeneinstellung S-M-L 76

H

HACCP-Export 81
HACCP-Reinigungskonzept 103
Handeinwurf 33
Heißwasserausgabe 28
Heißwasserauslauf 21
Heißwassertaste 38
Helligkeit absenken 70
Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter 21
Herstellerlogo 59
Höheneinstellung Kombiauslauf 32

I

Info 60
Intensiv-Systemreinigung (AutoClean) 42

K

Kaffeemaschine einschalten 26
Kaffeemehlmenge 48
Kaffee mit Kaffeemehl 33
Kaffeemühle auswählen 50
Kaffequalität 49
Kaffeereinigungsgranulat 92
Karbonathärte 71
Keine Gewähr wird geleistet: 117
Koffeinfrei 57
Kombiauslauf manuell reinigen (Dynamic Milk) 97
Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer 21
Korrektur Auslaufposition 75
Kundenbecher 77
Kundenlogo 59

L

Letzte Brühung 60
Logo 59

M

Mahlgradeinstellung 73
Manuelle Reinigungen 93
Mehrfachbrühung 46
Meldungen auf dem Display 37
Meldungen Bedienen 107
Meldungen und Hinweise 107
Menüfeld 21, 54
Milch kühlen 26
Milchmenge 48
Milch- oder Milchschaumausgabe 26
Milch (optional) 74
Milchschaumausgabe 26
Milchschaumauswahl 58
Milchsystembefüllung 40, 43, 56
Milchsystem manuell reinigen 95
Milchsystem manuell reinigen (Easy Milk) 95
Milchsystemreiniger 92
Milchsystemreinigung 41, 42, 89
Milchvorratsatemperatur 68
Mixer reinigen 97
Mixerspülung 41, 91
Mode 76

N

Nährwertangaben 75
Nährwertinfo 39, 54
Nennleistung 119

O

Optionale Felder 28
Option Sirupstation 25

P

Pflege 41, 60, 82
Pflichten des Betreibers 116
PIN neu eingeben 63
PIN-Rechte 62
Plug&Clean-Dose reinigen (AutoClean) 97
Portionierer 73
PostSelection 57
Protokoll 60
Pulverbehälter (optional) 21
Pulverbehälter reinigen 101

Q

Qualitätsstufe 49
Quality Check (Dynamic Milk) 69

R

Reinigen-PIN 63
Reinigungsintervalle 84
Reinigungsmittel auffüllen (AutoClean) 92
Reinigungsprogramme 85
Remote Aktionen 78
Rezepte als PDF speichern 80
Rezepte ändern 47
Rezepte laden 44, 80
Rezepte sichern 44
Rezepte speichern 80
Richtlinien 114

S

Satzbehälter 21, 34
Satzbehälter reinigen 94
SB-Betrieb 53
Schäumerspülung 90
Schäumerspülung (Dynamic Milk) 90
Schnellspülung (AutoClean) 88
Seitenbeleuchtung 21
Selbstbedienung 53
Sensoren reinigen 95
Service 60
Sicherheit 7
Sicherheitseinrichtungen 7
Sicherheitshinweise Bedienen 24
Sicherheitshinweise Pflege 82
Sirup (optional) 74
Smart Remote 78
S-M-L-Feld 39
S-M-L-Funktion 45, 74
Software 36
Sommerzeit 67
Sprache 78
Sprache laden 81
Start-Stop 46
Start-Stop-Freeflow 46
SteamJet 21, 54
SteamJet-Feld 21, 31, 38
Symbole der Betriebsanleitung 22
System 68
Systemreinigung 41, 85, 87, 88

Index

T

Tabletteneinwurf 21
Tassenerkennung 75
Tassenerkennung (optional) 32
Tassengröße 55
Tassenhöhe manuell einstellen 51
Tassenwärmer 21, 31
Tastenlayout 56
Tastenlayout (Timer) 66
Tasten tauschen 52
Technische Daten 118
Technische Daten Kaffeemaschine 118
Temperatur 72
Testausgabe 44
Text und Bild 50
Theken-Satzdurchwurf (optional) 34
Timer 60, 64
Timer löschen 65
Timer-Schaltzeiten einstellen 65
Timer-Tagesübersicht 65
Timerübersicht und Timer einstellen 64
Toleranz Tassenhöhe 75
Touch-Display-Kalibrierung 70
Tropfschale 35
Tropfschale reinigen 94

U

Übersicht 36
Uhrzeit/Datum 64
USB 80

V

Verkaufsgeräte 61
Vorauswahl Sprachen 56
Vorbereitung Milchsystm nach Reinigung 43
Vorrat Werkzugaben 47
Vorstellung 20
Vorwahlfelder (optional) 28

W

Warmspülfeld 21, 39, 54
Wartung 105
Wartung und Entkalkung 105
Wasserfilter 60, 71
Wassermenge 48
Wasserqualität 118
Wasserzuleitung 118
WMF Service 106

Z

Zähler 61
Zähler exportieren 80
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 22
Zeitzone 67
Zubehör und Ersatzteile 122
Zugabe ändern 48
Zugabe löschen 48
Zugaben 47
Zweite Kaffeesorte 40
Zweite Milchsorte (optional) 40, 55

Ihr nächster WMF Service:

© 2018-2022 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.
19.05.2022



DESIGNED TO PERFORM