



WMF 9000 S+

BETRIEBSANLEITUNG

DEUTSCH

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 9000 S+ ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum, Kaltmilchgetränke und Heißwasser.

Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 9000 S+ heiße Schokolade mit Milch, warmem oder kaltem 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 20

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 103

Wartung
▷ ab Seite 93

1	Sicherheit	7
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	14
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	17
2	Vorstellung	18
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	18
	Display Betriebsbereitschaft	18
	Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung	20
	Glossar	21
3	Bedienen	22
3.1	Sicherheitshinweise Bedienen	22
3.2	Weitere Dokumente	23
3.3	Kaffeemaschine einschalten	23
3.4	Getränkeausgabe	23
	Getränkeabbruch	24
3.5	Vorwahlfelder (optional)	24
3.6	Sondertasten (optional)	24
3.7	Anpassung Tassengröße	24
3.8	Heißwasserausgabe	25
3.9	Dampfausgabe	26
3.9.1	Auto Steam (optional)	27
3.9.2	Easy Steam (optional)	27
3.10	SteamJet Tassenwärmer	28
3.11	Milch- oder Milchschaumausgabe	29
3.11.1	Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional)	29
3.12	Höheneinstellbarer Tassentisch	30
	Automatischer Tassentisch	30
3.13	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	30
3.14	Handeinwurf	31
3.15	Satzbehälter	32
3.16	Theken-Satzdurchwurf (optional)	32
3.17	Tropfschale	33
3.18	Kaffeemaschine ausschalten	34
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
	Dampftaste	38
	SteamJet-Feld	38
	Warmspülfeld	38
	Nährwertinfo	39
	Anpassung Tassengröße	39

Inhaltsverzeichnis

	S-M-L-Feld	39
	Baristafeld - Kaffeestärke	39
	Milchsystembefüllung	39
	2. Kaffeesorte (Decaf)	40
	2. Milchsorte	40
	Handeinwurfeld	40
	Heißwassertaste	40
4.3	Pflege	41
	Systemreinigung	41
	Mixerspülung	41
	Milchsystemreinigung	41
	Milchsystem freigeben	42
	Schäumerspülung	42
	CleanLock	42
	Anleitungen	42
	Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)	43
	Reinigung Tropfschale	43
	Einstellungen	43
	Ausschaltspülung	43
	Vorbereitung Milchsystem nach Reinigung	43
4.4	Getränke	44
	Allgemeines	44
	Füllmenge, Mehrfachbrühung und Dosierart	45
	Rezepte ändern	47
	Text, Bild und Tassenhöhe	50
	Tasten tauschen	51
4.5	Bedienoptionen	52
	Bedienelemente	52
	SB-Betrieb (Selbstbedienung)	52
	Baristafeld	52
	Warmspülfeld	53
	Nährwertinfo	53
	Menüfeld	53
	SteamJet	53
	Fehleranzeige	54
	Anpassung Tassengröße	54
	2. Milchsorte (optional)	54
	Handeinwurf	55
	Vorauswahl Sprachen	55
	Milchsystembefüllung	55
	Tastenlayout	55
	PostSelection	56
	Koffeinfrei	56
	Getränkevorwahl	57
	Getränkeabbruch	57
	Temperaturvorwahl Heißwasser	57
	Milchschaumauswahl	58
	Logo	58
	Herstellerlogo	58
	Kundenlogo	58
	Kundenlogo laden	58
4.6	Info	59
	Letzte Brühung	59
	Timer	59
	Service	59
	Pflege	59
	Wasserfilter und Entkalkung	59
	Protokoll	59

4.7 Abrechnung	60
Zähler	60
Verkaufsgeräte	60
Externe Abrechnung	60
Gratiseinstellungen	61
4.8 PIN-Rechte	61
Reinigen-PIN	62
Einstellen-PIN	62
Abrechnen-PIN	62
PIN neu eingeben	62
4.9 Timer	63
Uhrzeit/Datum	63
Timer	63
Timerübersicht und Timer einstellen	63
Timer löschen	64
Timer-Tagesübersicht	64
Timer-Schaltzeiten einstellen	64
Tastenlayout	65
Eco-Mode	65
Sommerzeit	65
Zeitzone	65
4.10 System	66
Kühler	66
Quality Check (Dynamic Milk)	66
Fortschrittsanzeige	67
Display und Beleuchtung	67
Beleuchtung	67
Displayhelligkeit	68
Helligkeit automatisch absenken	68
Touchkalibrierung	68
Displayhintergrund	68
Getränke: Schrift + Farbe	68
Wasserfilter	69
Eco-Mode	70
Temperatur	70
Mahlgradeinstellung	70
Brühdruckanzeige	71
Portionierer	71
Bluetooth (optional)	71
S-M-L-Funktion	72
Sirup	72
Milch	72
Nährwertangaben	73
4.11 Sprache	73
4.12 Eco-Mode	73
Eco-Mode Anzeige	74
4.13 USB	74
Rezepte laden	74
Getränkessymbole laden	74
Rezepte speichern	75
Rezepte als PDF speichern	75
Zähler exportieren	75
HACCP-Export	75
Datensicherung	75
Daten laden	75
Sprache laden	75
Firmware Update	75

Inhaltsverzeichnis

5	Pflege	76
5.1	Sicherheitshinweise Pflege	76
5.2	Übersicht Reinigungsintervalle	78
5.3	Reinigungsprogramme	79
5.3.1	Systemreinigung	79
5.3.2	Mixerspülung	81
5.3.3	Milchsystemreinigung	81
5.3.4	Schäumerspülung	82
5.4	Manuelle Reinigungen	83
5.4.1	Bedienblende reinigen (CleanLock)	83
5.4.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	83
5.4.3	Tropfschalen reinigen	84
5.4.4	Gehäuse reinigen	84
5.4.5	Auffangwanne reinigen	85
5.4.6	Kombiauslauf manuell reinigen	85
	Silikonkappe reinigen	85
5.4.7	Dampfauslauf Auto Steam reinigen	86
5.4.8	Mixer reinigen	87
5.4.9	Bohnenbehälter reinigen	89
5.4.10	Pulverbehälter reinigen	90
6	HACCP-Reinigungskonzept	91
7	Wartung und Entkalkung	93
7.1	Wartung	93
7.2	WMF Service	93
8	Meldungen und Hinweise	94
8.1	Meldungen Bedienen	94
8.2	Fehlermeldungen und Störungen	95
8.3	Fehler ohne Fehlermeldung	96
9	Sicherheit und Gewährleistung	98
9.1	Gefahren für die Kaffeemaschine	98
9.2	Richtlinien	100
9.3	Pflichten des Betreibers	101
9.4	Gewährleistungsansprüche	102
Anhang: Technische Daten		103
Technische Daten Kaffeemaschine		103
Anhang: Zubehör und Ersatzteile		107
Index		109

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

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

**WARNUNG**

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

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



- > Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



- > Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



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

**VORSICHT**



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



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

 **VORSICHT**

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



Lebensgefahr durch Stromschlag



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



Verletzungsgefahr

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

**VORSICHT**

Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- 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



Gesundheitsgefahr

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



VORSICHT



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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

**VORSICHT**

Rutschgefahr



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

**VORSICHT**

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung



WARNUNG

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

- Die WMF 9000 S+ ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) auszugeben.
- Die verwendeten Produkte Kaffeebohnen, Milch, Topping, Schokopulver müssen für die Verarbeitung in Kaffeevollautomaten geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
- Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen. Es kann auch in häuslicher Umgebung eingesetzt werden.

Aufstellort

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

Wasseranschluss

- TW10 (DN 10 mindestens 3/8") Schlauchanschluss mit Hauptabsperrhahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,2 bis 0,25 mm, bauseitig.
Mindestens 0,05 MPa (0,5 bar) Fließdruck bei 2 l/min.
Maximal 0,6 MPa (6 bar). Niederdruck: mind. DN 6 bzw. 1/4".
Maximale Zulauftemperatur 35 °C.
- Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden.
Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.

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 9000 S+ darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.**

Hygiene

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

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr/Unfallgefahr

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

WARNUNG

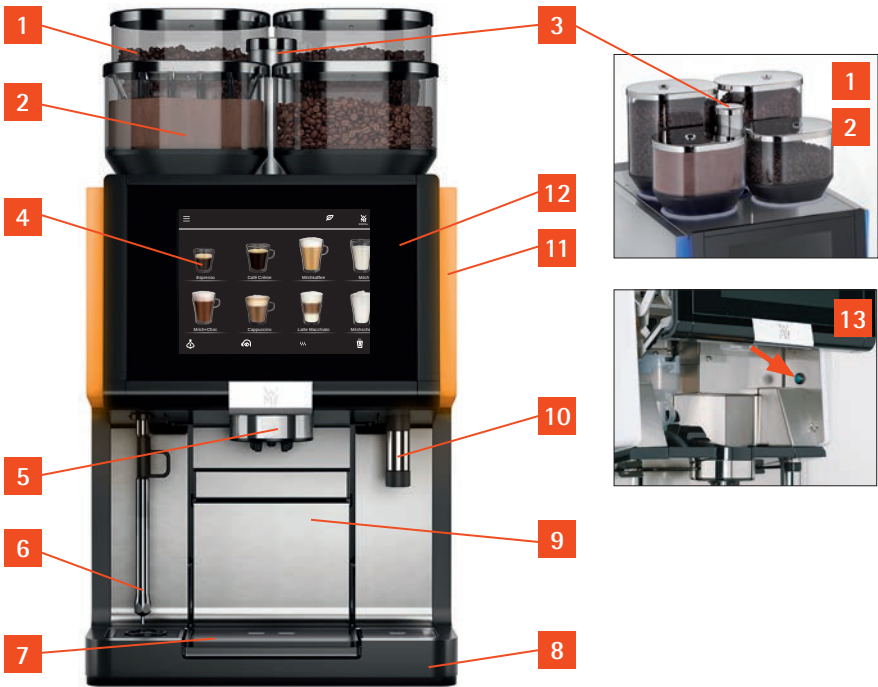
Technische Daten
▷ Seite 103

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 4, abschließbar)
- 2 Pulverbehälter (zum Beispiel Choc oder Topping) (optional), abschließbar
- 3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4 Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen
- 5 Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 6 Dampfauslauf (optional)
- 7 Höheneinstellbarer Tassentisch
- 8 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 9 Satzbehälter
- 10 Heißwasserauslauf
- 11 Seitenbeleuchtung
- 12 Bedienblende
- 13 Ein/Aus-Taster (Bedienblende offen)

Display Betriebsbereitschaft

- 14 Eco-Mode
- 15 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 16 Getränketasten
- 17 Dampftasten (Auto Steam/Easy Steam; optional)
- 18 SteamJet-Feld
- 19 Warmspülfeld
- 20 Heißwassertaste

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 22
Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 76
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 102
Technische Daten
▷ ab Seite 103



Hinweis/Tipp

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

HINWEIS

TIPP

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
*	* Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
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 32
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
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 Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - Wird die Tassentisch-Tropfschale, zum Beispiel nach der Reinigung, nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
 - Während der Aufheizphase kann heißes Wasser und Dampf aus den Ausläufen austreten.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Während der Aufheizphase nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.
 - > Immer auf den korrekten Sitz der Tassentisch-Tropfschale achten.
-



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

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-Taster.
- * Auf den Ein/Aus-Taster drücken, bis ein Signal ertönt

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 61

Timer-Schaltzeiten einstellen

▷ Timer

Seite 63

3.4 Getränkeausgabe

Tippen auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

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

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



Getränkeauswahl

Tastenlayout

▷ Bedienoptionen

Seite 55

Getränkeabbruch

✱ Nochmals auf die Getränketaste tippen

Getränkeabbruch
▷ Bedienoptionen
Seite 57

3.5 Vorwahlfelder (optional)

Je nach Ausführung sind Vorwahlfelder wie das Handeinwurf Feld oder das Koffeinfrei-Feld auf dem Display verfügbar.

Dies sind Vorwahlfelder, die vor der Getränkeauswahl mit den Getränketasten die gewünschte Vorwahl festlegen.



Beispiele:
Handeinwurf Feld und
Koffeinfrei-Feld.
▷ Seite 38

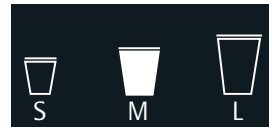
3.6 Sondertasten (optional)

Optional sind Sondertasten für die Getränkegrößen S und L auf dem Display verfügbar. Dies sind Vorwahltasten, die vor der Getränkeauswahl die gewünschte Getränkegröße festlegen.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25 % weniger als M

L = ca. 25 % mehr als M

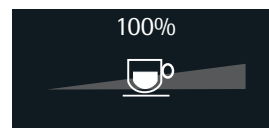


Beispiel:
S-M-L-Feld

3.7 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.



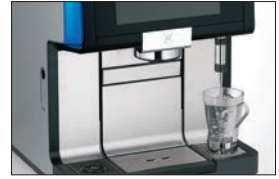
3.8 Heißwasserausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen
- * Auf die Heißwassertaste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart. Bei Dosierart „dosiert“ ist eine Mengenvorwahl möglich.



Wurde in der Software die „Temperaturvorwahl Heißwasser“ aktiviert, wird nach dem Tippen auf die Heißwassertaste eine Auswahl zwischen drei Ausgabetemperaturen angeboten.



HINWEIS

Temperaturvorwahl Heißwasser
▷ Bedienoptionen
Seite 57

Bei aktiver „Temperaturvorwahl Heißwasser“

- * Auf die Heißwassertaste tippen
 - * Auf die gewünschte Wassertemperatur tippen
- Die Ausgabe erfolgt.*

3.9 Dampfausgabe



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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

3.9.1 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 55

Rezepte ändern
▷ Getränke
Seite 44

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

3.9.2 Easy Steam (optional)

Mit dem Easy Steam-Dampfauslauf können Getränke erhitzt werden.

Milch kann durch manuelles Luft einbringen aufgeschäumt werden.

3.10 SteamJet Tassenwärmer



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Die Tropfschale täglich reinigen

▷ Pflege

ab Seite 76



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 mit heißem Dampf Tassen auf.

✱ 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 53

3.11 Milch- oder Milchschaumausgabe

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

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.

Dosierart

▷ Füllmenge

Seite 45

Start-Stop oder dosiert

3.11.1 Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional)

- * Den Milchbehälter aus dem Cooler 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

Der Milchschauch wird in den Adapter gesteckt.



3.12 Höheneinstellbarer Tassentisch

Automatischer Tassentisch

Für den automatischen Tassentisch werden mit den Getränken die Tassenhöhe mitgespeichert. Vor der Getränkeausgabe fährt der Tassentisch automatisch in die optimale Höhe.

Tassenhöhe ▷ Seite 51

Unterstellhöhe bis 195 mm.



3.13 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

- 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 102

3.14 Handeinwurf

Der Handeinwurf befindet sich in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Handeinwurf wird verwendet

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



- 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 102

Kaffeezubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf (optional)

- * Auf das Vorwahlfeld „Handeinwurf“ tippen
 - * Auf die gewünschte Getränketaste tippen
- Der Handeinwurf öffnet automatisch.*
- * Mit dem kleinen Maßlöffel die gewünschte Kaffeemehlmenge einfüllen (maximal 16 g)
 - * Den Handeinwurf schließen
- Das gewählte Getränk wird ausgegeben.*



3.15 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 70 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



Satzbehälter reinigen
▷ Manuelle Reinigungen
Seite 83

- ! > 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.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

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 83

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 76



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

HINWEIS

Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss muss die Tropfschale regelmäßig entleert werden.

- * Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



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 76



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 102

※ Die Bedienblende nach oben schieben

Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.

※ Kurz auf den Ein/Aus-Taster drücken, bis ein Signal ertönt

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

※ Den Netzstecker ziehen

※ Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Seite 61

4 Software



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

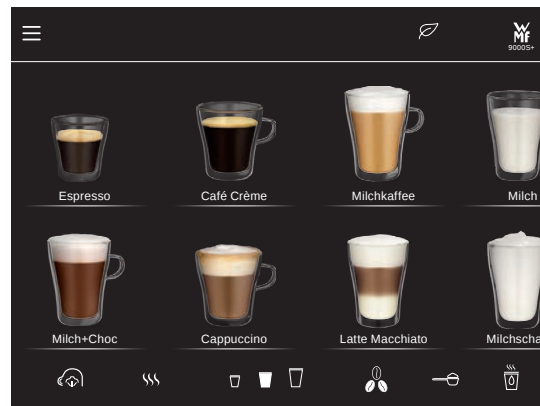
**VORSICHT**

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 22

4.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 38



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 55

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
	Handeinwurf		Barista (Kaffeestärke)
	2. Kaffeesorte (Decaf)		Heißwasser
	Milchsystembefüllung		Anpassung Tassengröße
	Nährwertinfo		2. Milchsorte
	Dampftaste		

Funktionen Hauptmenü

ab Seite 41



Pflege
Seite 41



Getränke
Seite 44



Bedienoptionen
Seite 52



Info
Seite 59



Abrechnung
Seite 60



PIN-Rechte
Seite 61



Timer
Seite 63



System
Seite 66



Sprache
Seite 73



Eco-Mode
Seite 73



USB
Seite 74

Felder Menüsteuerung



Hauptmenü/Zurück



Wert/Einstellung bestätigen



PIN-Eingabe



Wert/Einstellung löschen



Weiter/Start



Testzubereitung



Laden von Einstellungen



Zurück



Speichern von Einstellungen



Tastaturaufruf

Meldungen auf dem Display



Event- und Fehlermeldung



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 Getränkeausgabe startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränketaste.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Tastenlayout

▷ Bedienoptionen

Seite 55

4.2.2 Funktionszeile

Dampftaste

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



SteamJet-Feld

Zur Erwärmung von Tassen.



SteamJet-Feld aktiv/inaktiv

Seite 53

Warmspülfeld

✱ Auf das Warmspülfeld tippen

Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.

Empfohlen nach einer längeren Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.



Warmspülfeld aktiv/inaktiv

▷ Bedienoptionen

Seite 53

Nährwertinfo

Anzeige von Inhaltsstoffen und Nährwertangaben pro Getränk.



Nährwertinfo
▷ Bedienoptionen
Seite 53

Anpassung Tassengröße

Zur Auswahl der Getränkegröße für das nächste Getränk.



Anpassung Tassengröße
▷ Bedienoptionen
Seite 54

S-M-L-Feld

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



S-M-L
▷ Software
▷ System
Seite 72

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 52

Milchsystembefüllung

Zur automatischen Milchsystembefüllung.



Milchsystembefüllung
▷ Bedienoptionen
Seite 55

2. 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.



2. Kaffeesorte
▷ Bedienoptionen
Seite 56

2. Milchsorte

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



2. Milchsorte
▷ Bedienoptionen
Seite 54

Handeinwurf

Das Handeinwurf ist ein Vorwahlfeld.
Wird vor der Getränkewahl auf das Handeinwurf Feld getippt, fordert das Display auf, das Kaffeemehl über den Handeinwurf einzufüllen. Weitere vorgemahlene Kaffeesorten können verwendet werden.



Handeinwurf aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 55

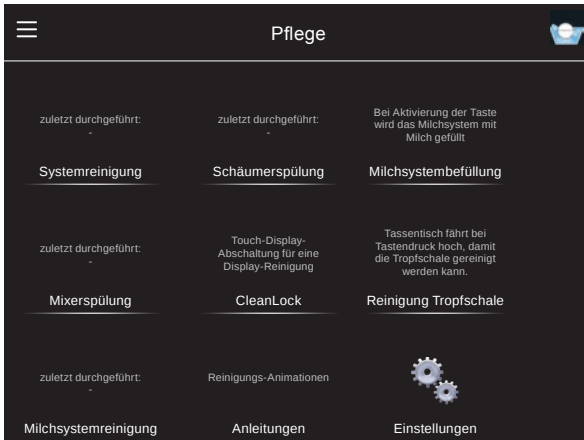
Heißwassertaste

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.



Temperaturvorwahl Heißwasser
▷ Bedienoptionen
Seite 57

4.3 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 37

Pflege

▷ ab Seite 76

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 91

Funktionen und Einstellungen

Sirupstation

▷ Betriebsanleitung Sirupstation

Systemreinigung

Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.



Systemreinigung

Systemreinigung

▷ Pflege

ab Seite 79

Mixerspülung

Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung

Mixerspülung

▷ Pflege

Seite 81

Milchsystemreinigung

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



Milchsystemreinigung

Milchsystemreinigung

▷ Pflege

Seite 81

Milchsystem freigeben

Während der Reinigung wird abgefragt, ob die Milchgetränke nach der Reinigung freigeschaltet werden. Wird „nein“ gewählt, stehen im Anschluss nur noch Getränke ohne Milch zur Verfügung. Mit „Milchsystem freigeben“ stehen die Milchgetränke wieder zur Verfügung.

Schäumerspülung

Die Schäumerspülung ist eine Zwischenreinigung des Milchsäumers.

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.

Anleitungen

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



Schäumerspülung

Schäumerspülung
▷ Pflege
Seite 82



CleanLock

Bedienblende reinigen
▷ Pflege
ab Seite 83



Anleitungen

Übersicht Reinigungsintervalle
▷ Pflege
Seite 78

Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)

Diese Funktion füllt das Milchsystem zur Ausgabe von Kaltgetränken.

* Auf **Milchsystembefüllung** tippen



Milchsystembefüllung

Reinigung Tropfschale

Der Tassentisch fährt nach Tippen auf das Feld „Reinigung Tropfschale“ nach oben. Danach kann die Tropfschale gereinigt werden.



Reinigung Tropfschale

Tropfschalen reinigen
▷ Pflege
Seite 84

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.



Beispiel: Cappuccino-Taste

- * 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.

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

▷ System

▷ S-M-L

Seite 72

Sondertasten

▷ Bedienen

Seite 24

Füllmenge S-M-L

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

Standardwert:

S = 25 % weniger als eingestellt.

L = 25 % mehr als eingestellt.

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

S-M-L für einzelne Getränke ändern

▷ Füllmenge

Mehrfachbrühung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht. Es kann mit einem Tastendruck bis zur 12-fachen eingestellten Menge ausgegeben werden. Verfügbar für Kaffee- und Milchmischgetränke, sowie für Heißwasser bei Dosierart „dosiert“.

Dosierart

- **Start-Stop**
Die Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge. Die Ausgabe kann durch erneuten Tastendruck vorher gestoppt werden.
- **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.

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

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 37



Getränkееinstellung Cappuccino
Rezept ändern

Aktueller Rezeptaufbau:

Espresso 9g, 35ml				
Schaum cremig 140ml				

Zubereitungsreihenfolge -> ca. Menge /ml 176

Vorrat
Werkzeuggaben:

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

! Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese verschieben

Icons: ✕, [Three vertical bars], [Question mark in a circle], [Coffee cup]

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)



Brühtemperatur

Angabe in Grad Celsius (°C)



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

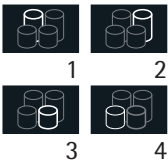
- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird ein zweites Mal nass gepresst.
- 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 7 Wie Qualität 6, jedoch 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 37

Text und Bild

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

Eigene Getränkebilder laden
➤ USB
Seite 74

Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

Tassenhöhe

Die Tassenhöhe für das Getränk wird hier eingestellt. Den Tassensymbolen auf der rechten Seite kann eine Tassenhöhe zugeordnet werden. Diese Höhen werden durch ein kurzes Tippen auf das Symbol gespeichert.

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

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: Symbol
- Anpassung Tassengröße: inaktiv
- 2. Milchsorte: inaktiv
- Handeinwurf: inaktiv
- Vorauswahl Sprachen: aktiv
- Milchsystembefüllung: aktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv

Baristafeld

Seite 52

Warmspülfeld

Seite 53

Nährwertinfo

Seite 53

Menüfeld

Seite 53

SteamJet

Seite 53

Fehleranzeige

Seite 54

Anpassung Tassengröße

Seite 54

2. Milchsorte

Seite 54

Handeinwurf

Seite 55

Vorauswahl Sprachen

Seite 55

Milchsystembefüllung

Seite 55

Getränkevorwahl

Seite 57

Getränkeabbruch

Seite 57

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 73

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 Kopfzeile im Display mit unterschiedlichen Farben gemeldet.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet.

Anpassung Tassengröße

Die freie Füllmengenwahl kann in den Bedienoptionen aktiviert werden.

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

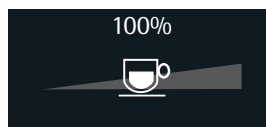
Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge.

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.

2. Milchsorte (optional)

Hier wird eine 2. Milchsorte aktiviert.

Es gibt die Option eine zweite Milchsorte auszugeben.

Dies kann zum Beispiel eine fettarme Milch sein oder Sojadrink.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

Handeinwurf

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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 55

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.



Tastenlayout

PostSelection

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

aktiv Die Auswahl der Kaffeesorte und die Getränkegröße werden nach Wahl des Getränks abgefragt.
Die Benennung der Kaffeesorten und der Größen können geändert werden (Milchsorte, Sirupsorten, 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)

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


PostSelection

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

System
▷ ab Seite 66

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 %


Koffeinfrei

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

Getränkavorwahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

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



Getränkavorwahl

Getränkeabbruch

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

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



Getränkeabbruch

Temperaturvorwahl Heißwasser

Drei Heißwassertemperaturen zwischen 70 und 95 °C sind einstellbar.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

aktiv Nach einem Tippen auf die Heißwassertaste werden drei Ausgabetemperatur in zwei Größen zur Auswahl angeboten.

inaktiv Keine Temperaturwahl ist möglich.
Die Heißwassertemperatur ist voreingestellt.



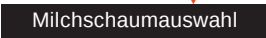
Temperaturvorwahl
Heißwasser



Milchschaumauswahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

Milchschaumauswahl

*Milchschaumauswahl ist nur mit
Auto Steam-Option möglich.*

Logo

Herstellerlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Das Herstellerlogo wird in dem
Bereitschaftsdisplay rechts oben angezeigt.

Kundenlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Wenn 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.




Logo

4.6 Info

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



Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.



Letzte Brühung

Timer

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



Timer

Service

Kontaktaten für den WMF Service.
Seriennummer der Kaffeemaschine.



Service

Pflege

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



Pflege

Wasserfilter und Entkalkung

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



Filter und Entkalkung

Protokoll

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



Protokoll

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				
	1	2	3	4
2 Espresso M...	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1

Standardeinstellung

- Zähler 1 = Tageszähler
- Zähler 2 = Wochenzähler
- Zähler 3 = Monatszähler
- Zähler 4 = Jahreszähler

 Jeder Zähler kann zurückgesetzt werden.

TIPP

Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

Externe Abrechnung

Siehe Betriebsanleitung Kellnerabrechnung.

Gratiseinstellungen

Die Gratiseinstellung 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 „Getränk 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



Timer



Getränke



System



Bedienoptionen



Sprache



Abrechnung
(ohne „Löschen“)



USB



Eco-Mode



Einstellen

Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



PIN



Getränke



Timer



Bedienoptionen



System



Abrechnung
(mit „Löschen“)



Sprache



USB



Eco-Mode



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



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



Alle Änderungen der Schaltzeiten wirken sich nur auf die Zukunft 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.

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 <8 °C.

Leermeldung

Hier wird eingestellt, ob eine Milch-Leermeldung erfolgt. Die Leermeldung kann mit einer Getränkesperre gekoppelt werden. Dies ist besonders beim Selbstbedienungsbetrieb wichtig, damit bezahlte Getränke garantiert vollständig ausgegeben werden.

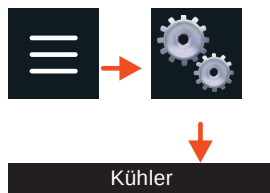
Temperatursensor

Messung der Milchtemperatur.

Quality Check (Dynamic Milk)

Äußere Einflüsse können im Milchsystem Änderungen der Milchtemperatur, 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



*Möglich mit optionalem Cup&Cool
mit Temperaturüberwachung.*



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

Standardwert: ☒ aktiv ☐ inaktiv

Zum Beispiel Meldung „Bohnen leer“.

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Beleuchtung bei Meldungen (Event)

- Eventfarbe Seiten

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Helligkeit automatisch absenken

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

Touchkalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.

Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign für das Touchdisplay eingestellt werden.

- Farbe für die **Hauptseite**
- Farbe für **weitere Seiten**

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

Bei aktivem Wasserfilter wird die Filterreichweite in Liter 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

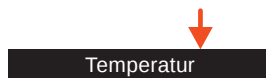
Standardwert: nie



▷ Eco-Mode
Seite 73

Temperatur

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



Mahlgradeinstellung

Der Mahlgrad kann über das Display eingestellt werden.

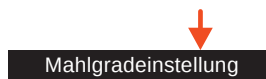
- Mahlgrad Mühle 1
- Mahlgrad Mühle 2
- Mahlgrad Mühle 3

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.
Die Funktion ist PIN-geschützt.*



Brühdruckanzeige

Hier kann die Brühdruckanzeige aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Brühdruckanzeige

Portionierer

Hier können Namen der verwendeten Bohnen- und Pulversorten hinterlegt werden.
Im Standard steht hier Espresso oder Café Crème.



Portionierer

*Gültig bei Maschinen mit 3 Mühlen
und einem Pulverbehälter.*

Bluetooth (optional)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Bluetooth

- * Bluetooth hier auf aktiv stellen
- * Die Bedienblende öffnen
- * Den WMF Bluetooth-Stick auf der Rückseite der Bedienblende einstecken
- * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten

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

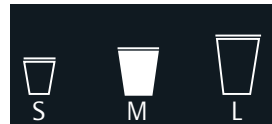
Standardwert: ☒ inaktiv



Small

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

Standardwert: 75%



Large

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

Standardwert: 125%

Füllmenge S-M-L

▷ Software

▷ Getränke

Seite 45

Tipp

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

Sirup

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

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

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 Getränkeausgabe abgesenkt.
Die Getränketasten bleiben beleuchtet.
Soll bei abgesenkter Temperatur ein Getränk mit Milchanteil ausgegeben werden, benötigt die Kaffeemaschine ca. 15 Sekunden zum Aufheizen.
Erst nach dem Aufheizen startet die Getränkezubereitung.



▷ Eco-Mode
Seite 70

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 Getränkeausgabe aktiviert.



Sofortstart

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



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

Das Symbol wechselt auf „active“.

4.13 USB

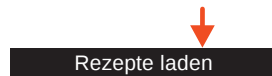
Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.

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



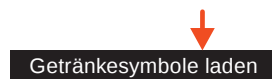
Rezepte laden

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 speichern

Rezepte als PDF speichern

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



Rezepte als PDF speichern

Zähler exportieren

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



Zähler exportieren

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 Milchsystem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Das Milchsystem täglich reinigen.
 - > Bei Bedarf die Silikonkappe entnehmen und reinigen.
 - > Den Milchschauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
 - > Den Mixerschlauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
 - > Alle Hygienehinweise beachten.
 - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.
-



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
- > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.
- > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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					
x				Systemreinigung	0
x				Mixerspülung	0
x				Milchsystemreinigung	0
			x	Schäumerspülung	0
Manuelle Reinigungen					
x				Bedienblende reinigen (CleanLock)	
x				Satzbehälter reinigen	
x				Tropfschalen reinigen	0
x				Gehäuse reinigen	
		x		Auffangwanne reinigen	
		(x)		Kombiauslauf manuell reinigen Silikonkappe reinigen	0
x	x			Dampfauslauf Auto Steam reinigen	0
(x)	x			Mixer reinigen *	0
		x		Bohnenbehälter reinigen	
		x		Pulverbehälter reinigen *	



▷ Seite 79

▷ Seite 81

▷ Seite 81

▷ Seite 82

▷ Seite 83

▷ Seite 83

▷ Seite 84

▷ Seite 84

▷ Seite 85

▷ Seite 85

▷ Seite 86

▷ Seite 87

▷ Seite 89

▷ Seite 90

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf

Automatisch = Automatischer Ablauf

(x) = Bei Bedarf

* = 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 reinigt mit einer WMF Reinigungstablette das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.

Eine Milchsystemreinigung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung.
Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

Anleitung als Animation

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

▷ Reinigungsanleitung Sirupstation



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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

TIPP

Systemreinigung



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 102

Für die Systemreinigung wird zur Reinigung der spezielle blaue Reinigungsbehälter benötigt.

Starten

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



5.3.2 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

5.3.3 Milchsystemreinigung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

Die Milchsystemreinigung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt. Die Milchsystemreinigung reinigt das Milchsystem. Für die Milchsystemreinigung wird zur Reinigung der blaue Reinigungsbehälter und eine Spezial-Reinigungstablette für das Milchsystem benötigt.

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

5.3.4 Schäumerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

Eine Schäumerspülung kann einzeln gestartet werden. Die Schäumerspülung kann außerdem automatisch erfolgen. Automatisch wird diese 3 Minuten nach der letzten Milchgetränkausgabe, gestartet. Vor dem automatischen Start der Schäumerspülung kann ein akustisches Warnsignal ertönen.

Bei aktivierter Schäumerspülung dürfen ausgegebene Getränke nicht unter dem Kombiauslauf stehen bleiben.

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



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

Mit Dynamic Milk-Funktion wird das Wasser der Spülung über den Ablauf abgeführt.

*Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen*

5.4 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 107

5.4.1 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 gestartet 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 Mikrofaser Tuch.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 102

5.4.2 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 102

5.4.3 Tropfschalen reinigen



Verbrühungsgefahr



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

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigung Tropfschale** tippen
Der Tassentisch fährt hoch.
- * Die Verriegelung rechts unten an der Tassentisch-Tropfschale [1] lösen
- * Die Tassentisch-Tropfschale [1] abziehen
- * Die Tropfschale [2] entnehmen
- * Beide Tropfschalen gründlich reinigen
- * Die Tropfschalen abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
- * Die Tropfschalen trocknen und wieder einsetzen



WICHTIG

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7



Anleitungen

▷ Software ▷ Pflege

Seite 42

Mit optionaler Sirupstation

▷ Reinigungsanleitung Sirupstation

5.4.4 Gehäuse reinigen



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
 - > Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
 - > Keinen scharfen Reiniger verwenden.
 - > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.
 - > Wir empfehlen ein feuchtes Mikrofaser Tuch.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 102

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

5.4.5 Auffangwanne reinigen

Die Auffangwanne regelmäßig entnehmen und reinigen.

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

Die Auffangwanne ist unter dem Satzbehälter.

Die Auffangwanne bei Bedarf reinigen.

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



5.4.6 Kombiauslauf manuell reinigen



Der Kombiauslauf und der Schäumer dürfen nicht ausgebaut werden!

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

Silikonkappe reinigen

Die Silikonkappe muss bei Bedarf gereinigt werden.

- * Die Silikonkappe vom Kombiauslauf abnehmen
- * Die Silikonkappe gründlich unter fließendem Wasser reinigen
- * Die Silikonkappe wieder einsetzen



Silikonkappe einsetzen

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 102

5.4.7 Dampfauslauf Auto Steam reinigen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Anleitung als Animation

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

Täglich

- ✱ 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser in einem hohen Gefäß mischen
- ✱ Dampfdüse in die Reinigungslösung tauchen und kurz auf die Dampftaste, bzw. eine Auto Steam-Taste tippen

Empfohlene 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



5.4.8 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.



Verbrühungsgefahr

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

- * 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



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Mixer reinigen
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen



Bei Bedarf (wöchentlich)

- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser mischen
- * Alle vier Teile mindestens 4 Stunden in Reinigungsflüssigkeit einlegen
- * Nach vier Stunden nochmals gründlich unter fließendem Trinkwasser spülen
- * Den Pulverbehälter abnehmen und den Einwurfschacht zum Mixerbecher mit einem Tuch oder einer Bürste reinigen
- * Die Teile vollständig trocknen lassen [1]



Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

- * Die Propellerscheibe [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



5.4.9 Bohnenbehälter reinigen

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



Verletzungsgefahr

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



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-Taster.

* Kurz auf den Ein/Aus-Taster drücken
Die Kaffeemaschine schaltet aus.

* Den Netzstecker ziehen

* Die Verriegelung der Bohnenbehälter mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen

* Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen

* Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen



Die Verriegelung um 90° drehen



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

5.4.10 Pulverbehälter reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.
- * Kurz auf den Ein/Aus-Taster drücken
Die Kaffeemaschine schaltet aus.
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Pulverbehälter mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen
- * Den Behälter nach hinten kippen und nach oben entnehmen
- * Den Behälter restlos entleeren
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich säubern
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke



Auf die richtige Lage des Auswurfs achten!

WICHTIG

- * Den Pulverbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool im Uhrzeigersinn drehen und 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:

*„Verordnung über
Lebensmittelhygiene vom
05.08.1997“*

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

*HACCP-Export
▷ Seite 75*

Täglich das Milchsystem entkeimen

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

*Verwenden Sie nur von
WMF freigegebene Reinigungsmittel.
Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 76*



Über das Infofeld  können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.
Über das USB-Feld  können Sie ein HACCP-Protokoll exportieren.

TIPP

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

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

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 Bestellkühler oder WMF Milchkühler).

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikro Bakterien 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
Standard täglich, mit PlugitClean wöchentlich

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

3b. 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.

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

7.2 WMF Service

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

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

Wichtig!

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

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

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

8 Meldungen und Hinweise

8.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

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

Absperrhahn öffnen

- ✱ Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Satzbehälter leeren

- ✱ Den Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt

- ✱ Den Satzbehälter wieder korrekt einsetzen

Wasserfilter tauschen

- ✱ Den WMF Service rufen
- Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!*
- ✱ Bei Bedarf, den WMF Service rufen

Fehler in der Betriebsanleitung nachsehen

Anzeige der Fehlernummer

Fehlermeldungen und Störungen
▷ Seite 95

Den WMF Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

Fehlermeldungen und Störungen
▷ Seite 95

Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- ✱ Den WMF Service rufen

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

8.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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

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

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

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

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

Ihre WMF 9000 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-Taster 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-Taster die Steuerung ausgeschaltet werden. Die Kaffeemaschine anschließend wieder einschalten.

HINWEIS

8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung								
Kein Milchschaum/keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	✱ Prüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist ✱ Die Silikonkappe entfernen und reinigen ✱ Eine Milchsystrereinigung durchführen ▷ Pflege ▷ Milchsystrereinigung, Seite 81								
- Milchschaum nicht in Ordnung - Temperatur zu kalt oder zu heiß	Basic Milk ✱ Die Milchsüse tauschen Die passende Milchsüse am Kombiauslauf verwenden. <table><tr><th>Milchsüse</th><th>3 kW</th></tr><tr><td>• sehr kalte Milch (bis 8 °C)</td><td>grün</td></tr><tr><td>• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)</td><td>weiß</td></tr><tr><td>• ungekühlte Milch (über 16 °C)</td><td>karamell</td></tr></table> ✱ Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsystrereinigung, Seite 81 Wenn der Fehler nicht behoben ist ✱ Andere Milchsüse aus dem Zubehör verwenden	Milchsüse	3 kW	• sehr kalte Milch (bis 8 °C)	grün	• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)	weiß	• ungekühlte Milch (über 16 °C)	karamell
Milchsüse	3 kW								
• sehr kalte Milch (bis 8 °C)	grün								
• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)	weiß								
• ungekühlte Milch (über 16 °C)	karamell								
- Milchschaum nicht in Ordnung - Temperatur zu kalt oder zu heiß	Easy Milk/Dynamic Milk ✱ Prüfen, ob die eingestellte Temperatur der Milchsütemperatur entspricht Dynamic Milk ✱ Quality Check durchführen								

Fehlerbild	Handlungsanweisung
• Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß	* Prüfen, ob das Milchsystem gereinigt wurde * Das Milchsystem reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsystemreinigung, Seite 81 * 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 87 * Weniger Pulver einstellen * Mehr Wasser einstellen

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 102

*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*
Seite 79

9.2 Richtlinien

Hersteller: WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.

*Anschrift
▷ Seite 93*

9.3 Pflichten des Betreibers

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

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

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

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

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

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

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

Übersicht Reinigungsintervalle

▷ Seite 78

HACCP

▷ Seite 91

WMF Spezial-Reinigungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 107

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 93*

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 390 mm Höhe 744 mm (mit Bohnenbehälter und Schloss) Tiefe 590 mm (598 mm mit Rand kleine Tropfschale)
Kaffeebohnenbehälter	groß ca. 1.150 g, klein ca. 730 g ⁽¹⁾
Pulverbehälter (optional)	ca. 1.200 g ⁽²⁾
Leergewicht	ca. 76 kg (3 Mühlen, 1 Mixer, 1 Milch)
Wasserzuleitung	TW10 (DN 10 mindestens 3/8") Schlauchanschluss mit Hauptabsperrhahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,2 bis 0,25 mm, bauseitig. ⁽³⁾ Mindestens 0,05 MPa (0,5 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar). Niederdruck: mind. DN 6 bzw. 1/4". Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung	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	3,4–3,8 kW	6,0–7,0 kW
Spannungsversorgung	220–240 V 50/60 Hz, (1/N/PE)	380–415 V 50/60 Hz, (3/N/PE)
Sicherung, bauseitig	1 x 16 A	3 x 16 A
Beleuchtung	LED	
Schutzart	IP X0	
Schutzklasse	class 1	
Bemessungsdruck	Boiler 0,5 MPa (5 bar) Dampfkessel 1,6 MPa (16 bar)	
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽⁴⁾	
Umgebungstemperatur	+5 °C bis maximal +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).	
Maximale Feuchtigkeit	80 % relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden.	
Aufstellfläche/Spritzwasser	Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.	

Technische Änderungen vorbehalten.

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

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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

Die bauseitige Elektroanlage muss nach den länderspezifischen Vorschriften gemäß IEC 60364 ausgeführt sein sowie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.

In Gerätenähe ist, frei zugänglich, bei einphasigem Anschluss eine Schuko-Steckdose oder eine länderspezifische einphasige Steckdose, bei dreiphasigem Anschluss eine 5-polige CEE/CEKON-Steckdose nach DIN EN 50310

VDE 0800-2-310 oder eine länderspezifische mehrpolige Steckdose vorzusehen.

Die Steckdosen gehören zur bauseitigen Installation. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wurde, muss es durch unseren Service oder durch eine befähigte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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

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

Die Potentialausgleichsklemme wird bei Bedarf vom WMF Service montiert.

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf				
1	Stück	Silikonkappe Einzelauslauf	33 4100 5000	alle
1	Stück	Silikonkappe Doppelauslauf	33 4100 6000	alle
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	alle
Produktbehälter (Kaffeebohnen und Pulver)				
1	Bogen	Schilder Produktbehälter-Beschriftung	33 2624 7000	alle
1	Stück	Deckel; abschließbar	33 2867 2099	alle
1	Stück	Ersatzschlüssel	33 2071 8100	alle
1	Stück	Mixerbecher, komplett	33 2895 4000	Pulver
1	Stück	Mixerrad	33 2895 5000	Pulver
1	Stück	Auslauf Mixerbecher	33 2544 9000	Pulver
1	Stück	Kaffeemaßlöffel	33 0742 4000	alle
1	Stück	Multitool	33 2323 1000	alle
Kaffeesatzbehälter				
1	Stück	Kaffeesatzbehälter (mit Designblech)	33 2789 8099	alle
Tropfschalen/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale; groß	33 2921 2099	alle
1	Stück	Tropfgitter; groß	33 2537 0000	alle
1	Stück	Tropfschale; klein (Tassentisch)	33 2904 3099	alle
1	Stück	Tropfgitter; klein (Tassentisch)	33 2537 1000	alle
1	Stück	Dampfplatte SteamJet	33 4095 2000	alle
1	Stück	Tropfgitter Ausführung SteamJet	33 4095 1000	alle
1	Stück	Tropfgitter groß für Selbstbedienung	33 2537 0000	alle

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Milchsystemreiniger flüssig	33 0683 6000	alle
1	Pack	WMF Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
1	Pack	WMF Spezial-Reinigungstabletten 10 g für das Milchsystem	33 2622 0000	
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000	alle
1	Tube	WMF „Fett für Dichtungsringe“ Molykote 5 gr.	33 2179 9000	alle
1	Stück	Reinigungsbehälter; Dynamic Milk	33 2593 6000	Dynamic Milk
1	Stück	Reinigungsbehälter-Deckel; Dynamic Milk	33 2593 7000	Dynamic Milk
Dokumentation und Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz „Betriebsanleitung WMF 9000 S+“	33 2436 0000	alle

Index

2. Kaffeesorte 40
2. Milchsorte 40

A

- Abrechnen-PIN 62
Abrechnung 60
Aktueller Rezeptaufbau 47
Animationen 42
Anleitungen 42
Anpassung Fassengröße 24, 39
Auffangwanne reinigen 85
Aufstellfläche 104
Ausschalten 34
Ausschaltspülung 43
Automatischer Tassentisch 30
Auto Steam 19, 27

B

- Baristafeld 52
Baristafeld - Kaffeestärke 39
Bedienblende 19
Bedienblende reinigen (CleanLock) 83
Bedienelemente 52
Bedienen 22
Bedienoptionen 52
Beleuchtung 67
Bemerkung zum Rezept 50
Bestimmungsgemäße Verwendung 14
Betriebsbereitschaft 36
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 18
Bluetooth 71
Bohnenbehälter 19, 30
Bohnenbehälter reinigen 89
Brühdruksanzeige 71
Brühtemperatur 48

C

- CleanLock 42

D

- Dampfausgabe (optional) 26
Dampfauslauf 19
Dampfauslauf Auto Steam reinigen 86
Dampftaste 38
Dampftasten 19
Daten laden 75
Datensicherung 75
Decaf 40
Decaf-Faktor 56
Display Betriebsbereitschaft 18, 19, 38
Display für Getränketasten und Einstellungen 19
Displayhelligkeit 68
Displayhintergrund 68
Display und Beleuchtung 67
Dosierart 46

E

- Eco-Mode 19, 65, 70, 73
Ein/Aus-Taster 19
Einbauabstände 105
Einsatz- und Installationsbedingungen 17
Einstellen-PIN 62
Einstellungen 43
Entkalkung 59
Eventanzeige 67
Externe Abrechnung 60

F

- Fehleranzeige 54
Fehlermeldungen und Störungen 95
Fehler ohne Fehlermeldung 96
Felder Menüsteuerung 37
Filterreichweite 69
Firmware Update 75
Fortschrittsanzeige 67
Freeflow 46
Füllmenge 45, 54
Füllmengenwahl 24
Funktionen Hauptmenü 37
Funktionszeile 38
Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft 36

G

- Gefahren für den Bediener 7
Gefahren für die Kaffeemaschine 98
Gehäuse reinigen 84
Gemessene Gesamthärte 69
Gemessene Karbonathärte 69
Gesamthärte 69
Getränke 44
Getränkeabbruch 24, 57
Getränkeausgabe 23
Getränke: Große Schrift 68
Getränkessymbole laden 74
Getränketasten 38
Getränkevorwahl 57
Gewährleistungsansprüche 102
Glossar 21
Gratiseinstellungen 61

H

- HACCP-Export 75
HACCP-Reinigungskonzept 91
Handeinwurf 19, 31, 40, 55
Heißwasserausgabe 25
Heißwasserauslauf 19
Heißwassertaste 19, 40
Helligkeit absenken 68
Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter 19
Herstellerlogo 58
Höheneinstellbarer Tassentisch 19, 30

I

- Info 59

Index

K

Kaffeemaschine einschalten 23
Kaffeemehlmenge 48
Kaffeemühle auswählen 50
Kaffequalität 49
Karbonathärte 69
Keine Gewähr wird geleistet: 102
Kombiauslauf manuell reinigen 85
Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer 19
Kundenlogo 58

L

Letzte Brühung 59
Logo 58

M

Mahlgradeinstellung 70
Manuelle Reinigungen 83
Mehrfachbrühung 46
Meldungen auf dem Display 37
Meldungen Bedienen 94
Meldungen und Hinweise 94
Menüfeld 19, 53
Milch anschließen - Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional) 29
Milchmenge 48
Milch- oder Milchschaumausgabe 29
Milchschaumauswahl 58
Milchsystembefüllung 39, 43, 55
Milchsystem freigeben 42
Milchsystemreinigung 41, 42, 81
Milchvorratstemperatur 66
Mixer reinigen 87
Mixerspülung 41, 81

N

Nährwertangaben 73
Nährwertinfo 39, 53
Nennleistung 104

P

Pflege 41, 59, 76
Pflichten des Betreibers 101
PIN neu eingeben 62
PIN-Rechte 61
Portionierer 71
PostSelection 56
Protokoll 59
Pulverbehälter 30
Pulverbehälter (optional) 19
Pulverbehälter reinigen 90

Q

Qualitätsstufe 49

R

Reinigen-PIN 62
Reinigungsintervalle 78
Reinigungsprogramme 79
Reinigung Tropfschale 43

Rezepte als PDF speichern 75
Rezepte ändern 47
Rezepte laden 44, 74
Rezepte sichern 44
Rezepte speichern 75
Richtlinien 100

S

Satzbehälter 19, 32
Satzbehälter reinigen 83
SB-Betrieb 52
Schäumerspülung 82
Seitenbeleuchtung 19
Selbstbedienung 52
Service 59
Sicherheit 7
Sicherheitseinrichtungen 7
Sicherheitshinweise Bedienen 22
Sicherheitshinweise Pflege 76
S-M-L-Feld 39
S-M-L-Füllmengen 45
S-M-L-Funktion 45, 72
S-M-L-Tasten 24
Software 36
Sommerzeit 65
Sprache 73
Sprache laden 75
Start-Stop 46
Start-Stop-Freeflow 46
SteamJet 53
SteamJet-Feld 19, 28, 38
Symbole der Betriebsanleitung 20
System 66
Systemreinigung 41, 79, 80

T

Tabletteneinwurf 19
Tassengröße 54
Tassenhöhe 50, 51
Tassenwärmer 28
Tastenlayout 55
Tastenlayout (Timer) 65
Tasten tauschen 51
Technische Daten 103
Temperatur 70
Temperaturvorwahl Heißwasser 57
Testausgabe 44
Text und Bild 50
Theken-Satzdurchwurf (optional) 32
Timer 59, 63
Timer löschen 64
Timer-Schaltzeiten einstellen 64
Timer-Tagesübersicht 64
Timerübersicht und Timer einstellen 63
Touch-Display-Kalibrierung 68
Tropfschale 33
Tropfschalen reinigen 84

U

Übersicht 36
Uhrzeit/Datum 63
USB 74

V

Verkaufsgeräte 60
Vorauswahl Sprachen 55
Vorbereitung Milchsystem nach Reinigung 43
Vorrat Werkzugaben 47
Vorstellung 18
Vorwahlfelder (optional) 24

W

Warmspülfeld 19, 38, 53
Wartung 93
Wartung und Entkalkung 93
Wasserfilter 59, 69
Wassermenge 48

Wasserqualität 103
Wasserzuleitung 103
WMF Service 93

Z

Zähler 60
Zähler exportieren 75
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 20
Zeitzone 65
Zubehör und Ersatzteile 107
Zugabe ändern 48
Zugabe löschen 48
Zugaben 47

Ihr nächster WMF-Service:

© 2016-2020 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.
25.05.2020



DESIGNED TO PERFORM