



WMF 1500 S+

BETRIEBSANLEITUNG

DEUTSCH

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 1500 S+ ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser. Mit der optionalen Erweiterung „Fresh Filtered Coffee“ kann die WMF 1500 S+ frisch gefilterten Kaffee ausgeben. Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 1500 S+ heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.



Betriebsanleitung befolgen



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

VORSICHT

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
▷ Seite 22

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Lebensgefahr durch Stromschlag



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

WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Einsatz- und Installationsbedingungen

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

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 128

Wartung
▷ ab Seite 114

1	Sicherheit	7
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	14
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	17
2	Vorstellung	20
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	20
	Display Betriebsbereitschaft	20
	Glossar	23
3	Bedienen	24
3.1	Sicherheitshinweise Bedienen	24
3.2	Weitere Dokumente	25
3.3	Kaffeemaschine einschalten	26
3.4	Milch oder Milchschaum (optional)	26
	3.4.1 Milch anschließen	26
	3.4.2 Milch- oder Milchschaumausgabe	27
3.5	Getränkeausgabe	28
	Getränkeabbruch	28
3.6	Fresh Filtered Coffee – FFC (optional)	28
3.7	Vorwählfelder (optional)	29
3.8	Optionale Felder	29
3.9	Anpassung Tassengröße	29
3.10	Heißwasserausgabe	29
3.11	Basic Steam (optional)	30
3.12	SteamJet-Tassenwärmer	32
3.13	Höheneinstellung Kombiauslauf	33
	Automatische Höheneinstellung (optional)	33
	Tassenerkennung (optional)	33
3.14	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	33
3.15	Handeinwurf abschließbar	34
3.16	Satzbehälter	35
3.17	Theken-Satzdurchwurf (optional)	35
3.18	Tropfschale	36
	3.18.1 Tropfschalensensor (optional)	36
3.19	Kaffeemaschine ausschalten	37
4	Software	38
4.1	Übersicht	38
	Betriebsbereitschaft	38
	Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft	38
	Funktionen Hauptmenü	39
	Felder Menüsteuerung	39
	Meldungen auf dem Display	39
4.2	Display Betriebsbereitschaft	40
	4.2.1 Getränketasten	40
	4.2.2 Funktionszeile	40
	SteamJet-Feld	40
	Warmspülfeld	40
	Nährwertinfo	40

	Anpassung Tassengröße	41
	S-M-L-Feld	41
	Baristafeld – Kaffeestärke	41
	Milchsystembefüllung	41
	Zweite Kaffeesorte (Decaf)	42
	Dampftaste	42
	Heißwassertaste	42
4.3	Pflege	43
	Systemreinigung	43
	Mixerspülung	43
	Milchsystemreinigung	43
	Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)	44
	FFC Filtertausch	44
	Schäumerspülung	44
	CleanLock	44
	Anleitungen	45
	Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)	45
	Einstellungen	45
4.4	Getränke	46
	Allgemeines	46
	Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart	47
	Rezepte ändern	49
	Kaffeemühle auswählen	52
	Text, Bild und Tassenhöhe	52
	Tasten tauschen	54
4.5	Bedienoptionen	55
	Bedienelemente	55
	Tastenlayout	58
	PostSelection	58
	Koffeinfrei	59
	Getränkevorwahl	59
	Getränkeabbruch	59
	Logo	60
4.6	Info	61
	Letzte Brüfung	61
	Timer	61
	Service	61
	Pflege	61
	Wasserfilter und Entkalkung	61
	Protokoll	61
4.7	Abrechnung	62
	Zähler	62
	Verkaufsgeräte	62
	Externe Abrechnung	62
	Gratiseinstellungen	63
4.8	PIN-Rechte	63
	Reinigen-PIN	64
	Einstellen-PIN	64
	Abrechnen-PIN	64
	PIN neu eingeben	64

4.9	Timer	65
	Uhrzeit/Datum	65
	Timer	65
	Timerübersicht und Timer einstellen	65
	Timer löschen	66
	Timer-Tagesübersicht	66
	Timer-Schaltzeiten einstellen	66
	AutoClean-Reinigung	67
	Tastenlayout	67
	Eco-Mode	68
	Sommerzeit	68
	Zeitzone	68
4.10	System	69
	Kühler	69
	Quality Check (Dynamic Milk)	70
	Fortschrittsanzeige	70
	Display und Beleuchtung	70
	Displayhelligkeit	71
	Helligkeit automatisch absenken	71
	Touchkalibrierung	71
	Displayhintergrund	71
	Getränke: Schrift + Farbe	72
	Wasserfilter	72
	Eco-Mode	73
	Temperatur	73
	Frostschutz/Transportvorbereitung	74
	Mahlgradeinstellung	74
	Portionierer	74
	Bluetooth (optional)	74
	S-M-L-Funktion	75
	Sirup (optional)	75
	Nährwertangaben	75
	Tassenerkennung (optional)	76
	Digitale Lösungen	79
4.11	Sprache	79
4.12	Eco-Mode	80
	Eco-Mode Anzeige	80
4.13	USB	81
	Rezepte laden	81
	Getränkessymbole laden	81
	Rezepte speichern	81
	Rezepte als PDF speichern	81
	Zähler exportieren	81
	HACCP-Export	82
	Datensicherung	82
	Daten laden	82
	Sprache laden	82
	Firmware Update	82

5	Pflege	83
5.1	Sicherheitshinweise Pflege	83
5.2	Übersicht Reinigungsintervalle	85
5.3	Reinigungsprogramme	86
5.3.1	Systemreinigung	86
5.3.2	Milchsystemreinigung	91
5.3.3	Schäumerspülung	92
5.3.4	Schäumerspülung (Dynamic Milk)	92
5.3.5	Mixerspülung	93
5.3.6	FFC Filtertausch	93
5.3.7	Übersicht Milchsystem reinigen	94
5.4	Reinigungsmittel auffüllen (AutoClean)	95
	Kaffeereinigungsgranulat	95
	Milchsystemreiniger	95
5.5	Entkalkung	96
5.5.1	Entkalkung Kaffeemaschine mit Wassertank	98
5.5.2	Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss	99
5.6	Manuelle Reinigungen	101
5.6.1	Bedienblende reinigen (CleanLock)	101
5.6.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	102
5.6.3	Brüheinheit reinigen	102
5.6.4	Wassertank reinigen	105
5.6.5	Tropfschale reinigen	105
5.6.6	Gehäuse und Tassensensor reinigen	106
5.6.7	Milchsystem manuell reinigen	106
5.6.8	Mixer reinigen	109
5.6.9	Bohnenbehälter reinigen	110
5.6.10	Pulverbehälter reinigen	111
6	HACCP-Reinigungskonzept	112
7	Wartung und Entkalkung	114
7.1	Wartung	114
7.2	WMF Service	115
8	Meldungen und Hinweise	116
8.1	Meldungen Bedienen	116
8.2	Fehlermeldungen und Störungen	117
8.3	Fehler ohne Fehlermeldung	120
9	Sicherheit und Gewährleistung	123
9.1	Gefahren für die Kaffeemaschine	123
9.2	Richtlinien	125
9.3	Pflichten des Betreibers	126
9.4	Gewährleistungsansprüche	127
	Anhang: Technische Daten	128
	Technische Daten Kaffeemaschine	128
	Anhang: Zubehör und Ersatzteile	132
	Index	135

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

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

**WARNUNG**

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

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



- > Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



- > Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



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

**VORSICHT**



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



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

 **VORSICHT**

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



Lebensgefahr durch Stromschlag

**WARNUNG**

- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - > Niemals das Gehäuse öffnen.
 - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - > Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
 - > Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden. Ein beschädigtes Netzanschlusskabel, muss durch den Hersteller oder seinen Service ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
 - > Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Netzstecker gießen. Den Netzstecker immer trocken halten.
 - > Den Gerätestecker auf der Rückseite der Kaffeemaschine erst abziehen, nachdem das Netzkabel vom Stromnetz getrennt wurde.
 - > Vor der Wartung und der Reparatur muss die Kaffeemaschine von der Stromversorgung getrennt werden. Dazu den Stecker ziehen. Die Person, welche die Wartung bzw. Reparatur ausführt, muss stets durch freien Sichtkontakt kontrollieren können, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



VORSICHT



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



Verletzungsgefahr

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

 **VORSICHT**



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

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

 **VORSICHT**



Rutschgefahr



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

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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

**VORSICHT**

Gesundheitsgefahr

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

**VORSICHT**

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

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

WARNUNG

Richtlinien

▷ Seite 125

Technische Daten

▷ ab Seite 128

-
- Die WMF 1500 S+ ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) auszugeben.
 - Die verwendeten Produkte Kaffeebohnen, Milch, Topping, Schokopulver müssen für die Verarbeitung in Kaffeevollautomaten geeignet sein. Nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums dürfen die Produkte nicht mehr verarbeitet werden.
 - Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen. Es kann auch in häuslicher Umgebung eingesetzt werden.

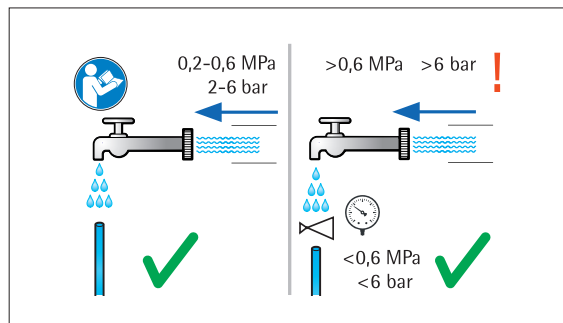
Aufstellort

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

Wasseranschluss

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

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



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

Umgebungstemperatur

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

Verwendung

- Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.
- **Die WMF 1500 S+ darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.**

Hygiene

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

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr/Unfallgefahr

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

WARNUNG

Technische Daten
▷ ab Seite 128



Einsatz- und Installationsbedingungen

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

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 128

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

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

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display Betriebsbereitschaft



Kopfzeile

Funktionszeile

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

Display Betriebsbereitschaft

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

Die Felder und Tasten auf dem Display stehen je nach Einstellung und Maschinenausführung zur Verfügung. Die hier abgebildeten Funktionen sind Beispiele.
Software ▷ ab Seite 38

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Sicherheitshinweise Personenschäden

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



WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Sicherheitshinweise Personenschäden

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



VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 24

Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 83

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 127

Technische Daten
▷ ab Seite 128



Hinweis/Tipp

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

HINWEIS

TIPP

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
*	* Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
AutoClean	Vollautomatisches Reinigungssystem
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
FFC	Fresh Filtered Coffee – Frisch gefilterter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kombiauslauf	Standard als Doppelauslauf. Optional als Einzelauslauf möglich.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milchdüse und Milchschaum
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 35
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Tassenerkennung	Der optionale Sensor ermittelt automatisch die Tassenhöhe. Es stehen dazu passend 3 verschiedene Modi zur Auswahl.
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc und Topping.

3 Bedienen

3.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Gesundheitsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

**Quetschgefahr/Verletzungsgefahr**

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

⚠ VORSICHT**Verbrennungsgefahr/
Verbrühungsgefahr**

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

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

**Quetschgefahr/Verletzungsgefahr**

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

⚠ VORSICHT

3.2 Weitere Dokumente

Mit Option Sirupstation

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

3.3 Kaffeemaschine einschalten

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

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



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Seite 63

Timer-Schaltzeiten einstellen

▷ Timer

Seite 65

3.4 Milch oder Milchschaum (optional)

3.4.1 Milch anschließen

Basic Milk

Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden.

Farbe	Milchtemperatur
• grün	sehr kalte Milch (bis 8 °C)
• weiß	gekühlte Milch (8 bis 16 °C)
• karamell	ungekühlte Milch (über 16 °C)

- * Die Milchpackung öffnen und links neben die Kaffeemaschine stellen
- * Den Milchschauch mit der beige Milchdüse in die Milchpackung stecken

Der Schlauch muss bis auf den Boden der Milchpackung reichen.

Der Schlauch darf bei der Höheneinstellung des Kombiauslaufs nicht spannen oder knicken.



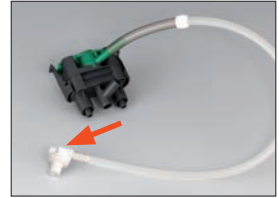
Ausführung mit Cooler



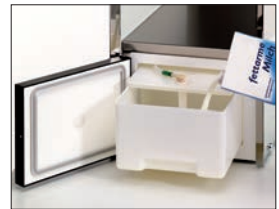
Mit WMF Milchkühler, WMF Cup&Cool, Easy Milk, Dynamic Milk (optional)

Basic Milk

- * Die Milhdüse für gekühlte Milch in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken
- * Den Milchbehälter aus dem Kühler entnehmen
- * Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
- * Die Milch in den Milchbehälter füllen
- * Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
- * Den Adapter am Milchschauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
- * Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben



Milchbehälter-Adapter



Milchbehälter

3.4.2 Milch- oder Milchschaumausgabe

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

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

Dosierart

▷ Füllmenge

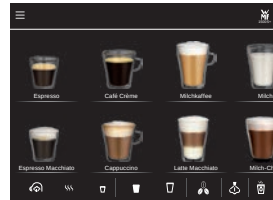
Seite 47

Start-Stop oder dosiert

3.5 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

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



Getränkeauswahl

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

Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 58

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen

3.6 Fresh Filtered Coffee – FFC (optional)

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



3.7 Vorwahlfelder (optional)

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



Beispiel:
Zweite Kaffeesorte-Feld
▷ Seite 42

3.8 Optionale Felder

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

Ein weiteres Beispiel ist das S-M-L-Feld. Für die Getränke müssen S-M-L Füllmengen eingestellt sein, damit sie verfügbar sind.

Danach kann vor der Getränkewahl die Füllmenge „S“ oder „L“ ausgewählt werden und nur noch die Getränketasten werden beleuchtet, für die diese Größe vorgesehen ist.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

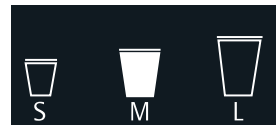
S = ca. 25% weniger als M

L = ca. 25% mehr als M

Optionale Felder aktivieren
und einstellen
▷ Bedienoptionen
Seite 55



Beispiel:
Barista-Feld

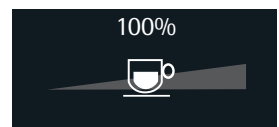


Beispiel:
S-M-L-Feld

3.9 Anpassung Fassengröße

Eine freie Wahl der Füllmengen steht optional zur Verfügung.

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



3.10 Heißwasserausgabe

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



3.11 Basic Steam (optional)



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

✱ Auf die Dampftaste drücken

Es wird Dampf ausgegeben solange die Dampftaste gedrückt wird.

- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf

Getränke erwärmen

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

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

Milch aufschäumen



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

TIPP

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

3.12 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 83



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Der SteamJet-Tassenwärmer wärmt Tassen mit heißem Dampf.

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

* Auf das Feld  tippen

Heißer Dampf strömt langsam von unten in die Tasse.

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

* Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen

Der Dampfstrom endet sofort.



SteamJet-Feld aktiv/inaktiv

▷ Bedienoptionen

Seite 56

3.13 Höheneinstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höheneinstellbar.

* Den Auslauf von vorne am Bügel greifen und in die gewünschte Höhe schieben

Unterstellhöhen: 70–175 mm



Automatische Höheneinstellung (optional)

Für die automatische Höheneinstellung werden mit den Getränken die Tassenhöhe mitgespeichert (nur bei Dynamic Milk oder im SB-Paket). Vor der Getränkeabgabe fährt der Kombiauslauf automatisch auf die hinterlegte Höhe.

Unterstellhöhe: bis 175 mm

Tassenhöhe
▷ Seite 52

Tassenerkennung (optional)

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

- Präsenzerkennung
- Office – Fahren auf Tassenhöhe
- Größenvorauswahl

Tassenerkennung
▷ System
Seite 76

3.14 Bohnenbehälter/Pulverbehälter abschließbar

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.

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



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

3.15 Handeinwurf abschließbar

Der Handeinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Handeinwurf wird verwendet

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



Tabletteneinwurf



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

Kaffeezubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

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



Handeinwurf

3.16 Satzbehälter

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

Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

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



Satzbehälter reinigen
▷ Manuelle Reinigungen
Seite 102



- 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 127

3.17 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 102

3.18 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 83



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



3.18.1 Tropfschalensensor (optional)

Bei Ausstattung mit Tropfschalensensor meldet die Kaffeemaschine das Erreichen des maximalen Füllstandes auf dem Display.

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

3.19 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

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



Die Anleitung beachten

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

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Schalter.
- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken bis ein Signal ertönt
Die Kaffeemaschine schaltet anschließend aus.
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege

▷ ab Seite 83

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 127



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Seite 63

4 Software



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

**VORSICHT**

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 24

4.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 40



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 58

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

Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft

Seite 40

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

Funktionen Hauptmenü

ab Seite 43



Pflege
Seite 43



Getränke
Seite 46



Bedienoptionen
Seite 55



Info
Seite 61



Abrechnung
Seite 62



PIN-Rechte
Seite 63



Timer
Seite 65



System
Seite 69



Sprache
Seite 79



Eco-Mode
Seite 80



USB
Seite 81

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 Getränkeaussage startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränketaste.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Tastenlayout

▷ Bedienoptionen

Seite 58

4.2.2 Funktionszeile

SteamJet-Feld

Zur Erwärmung von Tassen.



SteamJet-Feld

▷ Bedienoptionen

Seite 56

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 56

Nährwertinfo

Anzeige von Inhaltsstoffen und Nährwertangaben pro Getränk.



Nährwertinfo

▷ Bedienoptionen

Seite 56

Anpassung Tassengröße

Zur Auswahl der Getränkegröße für das nächste Getränk.



Anpassung Tassengröße
▷ Bedienoptionen
Seite 57

S-M-L-Feld

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



S-M-L
▷ Software
▷ System
Seite 75

Baristafeld – Kaffeestärke

Anzeige Kaffeestärke

ohne tippen 2 Bohnen normal, wie eingestellt

1 x tippen 3 Bohnen 15% stärker als eingestellt *

2 x tippen 1 Bohne 15% schwächer als eingestellt *

* Maximale Kaffeemehlmenge 15 g pro Brühung

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.



Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 55

Milchsystembefüllung

Zur automatischen Milchsystembefüllung.



Milchsystembefüllung
▷ Bedienoptionen
Seite 58

Zweite Kaffeesorte (Decaf)

- * Zuerst eine Mühle in den Maschinendaten mit „Koffeinfrei“ belegen
- * Unter Bedienoptionen „Koffeinfrei“ auswählen
Ein durchgestrichenes Bohnensymbol wird in der Funktionsleiste angezeigt.
- * Vor der Getränkewahl auf das Symbol tippen
Die nachfolgende Getränkezubereitung erfolgt aus den Bohnen der koffeinfreien Kaffeemühle.



Zweite Kaffeesorte
▷ Bedienoptionen
Seite 59

Dampftaste

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



Heißwassertaste

Heißwassertaste zur Ausgabe von Heißwasser.
Es kann außerdem eine Getränketaste mit Heißwasser belegt werden.



4.3 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 39

Pflege

▷ ab Seite 83

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 112

Systemreinigung

Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.



Systemreinigung

Systemreinigung

▷ Pflege

ab Seite 86

Mixerspülung

Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung

Mixerspülung

▷ Pflege

Seite 93

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 94

Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)

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



Intensiv-Systemreinigung

FFC Filtertausch

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

✱ Auf **FFC Filtertausch** tippen

Eine Display geführte Anleitung wird gestartet.

✱ Den Anweisungen auf dem Display folgen

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



FFC Filtertausch

FFC Filtertausch

▷ Pflege

Seite 93

Schäumerspülung

Die Schäumerspülung ist eine Zwischenreinigung des Milchschaumers.



Schäumerspülung

Schäumerspülung

▷ Pflege

Seite 92

CleanLock

✱ Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

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



CleanLock

Bedienblende reinigen

▷ Pflege

ab Seite 101

Anleitungen

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


Anleitungen

Übersicht Reinigungsintervalle
▷ Pflege
Seite 85

Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)

Diese Funktion füllt das Milchsystem zur Ausgabe von Milchgetränken.

* Auf **Milchsystembefüllung** tippen


Milchsystembefüllung

Einstellungen


Einstellungen

Ausschaltspülung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

Vorbereitung Milchsystem nach Reinigung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

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

4.4 Getränke



Allgemeines

Testausgabe

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

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



Beispiel: Cappuccino-Taste

Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird gespeichert.



Rezepte laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- * Auf eine Getränketaste tippen
- * Auf das Feld „Rezepte laden“ tippen
Ein Untermenü öffnet.
- * Das gewünschte Rezept markieren
- * Auf das Feld „Rezepte speichern“ tippen
Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.



Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart



Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100 % entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

S-M-L-Funktion

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

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

▷ Software

▷ System

Seite 75

Optionale Felder

▷ Bedienen

Seite 29

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.

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

- **Start-Stop-Freeflow**

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

- **Freeflow**

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

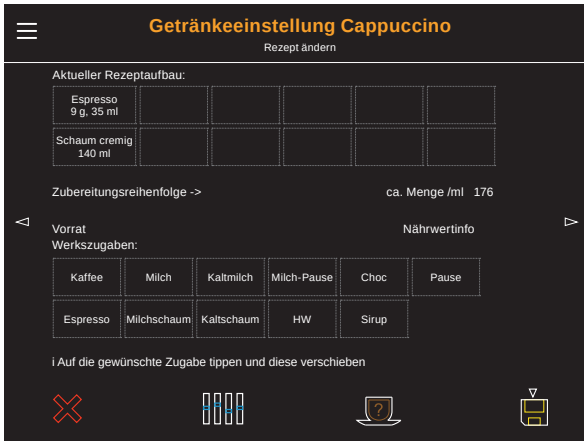
- **Dosiert**

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

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung
 ▷ Übersicht
 Seite 39



Getränkееinstellung Cappuccino
 Rezept ändern

Aktueller Rezeptaufbau:

Espresso 9 g, 35 ml					
Schaum cremig 140 ml					

Zubereitungsreihenfolge -> ca. Menge /ml 176

Vorrat Nährwertinfo

Werkzeuggaben:

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

! Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese verschieben

✗ [Sequence Icon] ? [Save Icon]

Aktueller Rezeptaufbau

Die im Rezept enthaltenen Zugaben werden hier angezeigt.

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

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

Vorrat Werkzugaben

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

- * Auf die gewünschte Zugabe tippen und dann nochmals auf die gewünschte Position im Rezeptaufbau tippen

Die Zugabe wird sofort an der gewünschten Position eingefügt.

Zugabe löschen

Eine markierte Zugabe aus dem aktuellen Rezeptaufbau löschen.



Zugabe ändern

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

Das Menü „Zugabe ändern“ öffnet.

Die Einstellmöglichkeiten für die gewählte Zugabe werden angezeigt.

Die gespeicherten und die aktuellen Daten werden angezeigt.



Die aktuellen Werte



Die vom Service hinterlegten Werte



Die Werkswerte

Kaffeemehlmenge

Angabe in Gramm (g)



Wassermenge/Milchmenge

Angabe in Milliliter (ml)



FFC

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



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



Qualitätsstufen

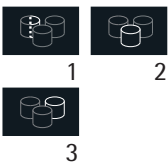
- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird ein zweites Mal nass gepresst.
- 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 6 Wie Qualität 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 39

Das Feld „Cup erkennen“ wird nur
angezeigt, wenn „Präsenzerkennung“
aktiviert ist.
▷ Präsenzerkennung mit
Tassensensor
▷ Seite 53

Text und Bild

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

Eigene Getränkebilder laden
▷ USB
Seite 81

Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

Tassenhöhe manuell einstellen

Die Tassenhöhe für das Getränk wird am Einstellrad eingestellt.

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

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

Präsenzerkennung mit Tassensensor Tassenerkennung (optional)

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

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

Die Tasse wird erkannt.

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

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

Größenvorauswahl durch Tassensensor

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

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

Toleranz Tassenhöhe
▷ System ▷ Tassenerkennung
Seite 76

Konfigurierte S-M-L-Tassenhöhen verwenden

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

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

*S-M-L muss aktiv sein.
Tassen einstellen über
▷ System ▷ Tassenerkennung
Seite 76*

Tasten tauschen

Die Position von zwei Getränketasten wird hier getauscht.

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



4.5 Bedienoptionen



Bedienelemente

Bedienelemente

SB-Betrieb (Selbstbedienung)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet folgende Einstellungen werden gleichzeitig geschaltet.

- Baristafeld: inaktiv
- Warmspülfeld: inaktiv
- Nährwertinfo: aktiv
- Menüfeld: inaktiv
- SteamJet: inaktiv
- Fehleranzeige: inaktiv
- Anpassung Tassengröße: inaktiv
- Vorauswahl Sprachen: aktiv
- Milchsystembefüllung: inaktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv

*Baristafeld
Seite 55*

*Warmspülfeld
Seite 56*

*Nährwertinfo
Seite 56*

*Menüfeld
Seite 56*

*SteamJet
Seite 56*

*Fehleranzeige
Seite 57*

*Anpassung Tassengröße
Seite 57*

*Vorauswahl Sprachen
Seite 57*

*Milchsystembefüllung
Seite 58*

*Getränkevorwahl
Seite 59*

*Getränkeabbruch
Seite 59*

Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Warmspülfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

Nährwertinfo

Anzeige von Inhaltsstoffen und Nährwertangaben
pro Getränk.

Nährwertangaben einpflegen

▷ System

▷ Nährwertangaben

Seite 75

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Menüfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

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

SteamJet

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

Fehleranzeige

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet.

Anpassung Fassengröße

Die freie Füllmengenwahl kann in den Bedienoptionen aktiviert werden.

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

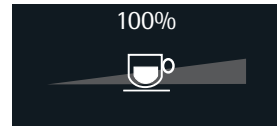
Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge.

Die Füllmenge wird in Prozent angegeben.

Regler in der Mitte wie eingestellt 100 %

Regler ganz links 50 % weniger

Regler ganz rechts 50 % mehr



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

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 58

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

Milchsystembefüllung

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

Milchsystembefüllung

▷ Pflege

Seite 45

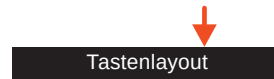
Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet.

Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



PostSelection

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Die Auswahl der Kaffeesorte und die Getränkegröße werden nach Wahl des Getränks abgefragt.

Die Benennung der Kaffeesorten und der Größen können geändert werden. (Kaffeesorte und S-M-L).

Die Anzeigen und Optionen unterscheiden sich je nach Ausstattung.

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



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

System

▷ ab Seite 69

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

Koffeinfrei



Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

Koffeinfrei

Decaf-Faktor

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

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

Einstellbereich: -25 % bis 15 %

Standardwert: 10 %

Getränkevorwahl



Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

Getränkevorwahl

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

Getränkeabbruch

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

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

Logo

Herstellerlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Herstellerlogo wird auf dem
Bereitschaftsdisplay rechts oben angezeigt.

Kundenlogo

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

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

Kundenlogo laden

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

Größe Kundenlogo

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

4.6 Info

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



Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.



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

Standardeinstellung

Zähler 1 bis 4 = fortlaufende Zähler



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



TIPP

Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

Externe Abrechnung

Siehe Betriebsanleitung Kellnerabrechnung.

Gratiseinstellungen

Die Gratiseinstellungen stehen zusammen mit optionalen Abrechnungseinheiten zur Verfügung.



Gratiseinstellungen

Alles Gratis

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

Getränk gratis

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

Anzeige Display

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

Anzeige Getränketasten

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

4.8 PIN-Rechte

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

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen



Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.

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

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

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Reinigen

Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung
(ohne „Löschen“)



Timer



System



Sprache



USB



Einstellen

Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung
(mit „Löschen“)



PIN



Timer



System



Sprache



USB



Abrechnen

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

PIN neu eingeben

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



PIN neu eingeben



4.9 Timer

Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.

Timer

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

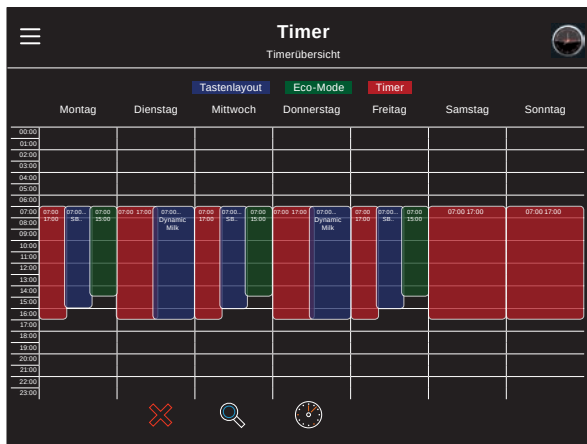
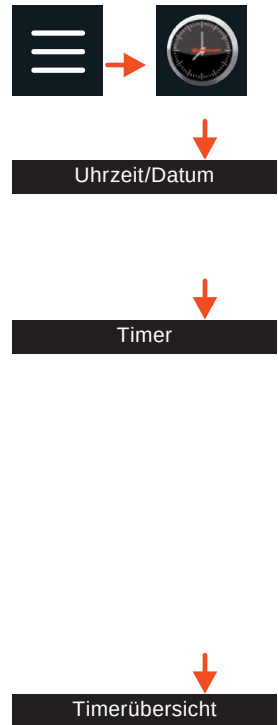
Standardwert:  aktiv

aktiv Die Timer-Schaltzeiten sind aktiv.

inaktiv Die Timer-Schaltzeiten werden nicht ausgeführt.

Timerübersicht und Timer einstellen

Übersicht über alle Ein- und Ausschaltzeiten.



Änderung der Schaltpunkte ist nur in der Tagesansicht möglich.

Timer löschen

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



Timer-Tagesübersicht

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



Timer-Schaltzeiten einstellen

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

- Tastenlayout
- Eco-Mode
- Ein/Aus Timer
- AutoClean-Reinigung



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

HINWEIS

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

Die Schaltzeiten werden zuvor für alle ausgewählten Tage eingestellt.

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

AutoClean-Reinigung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

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



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

Beispiel: Öffnungszeiten Mo-Fr 8-18 Uhr.

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

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

TIPP

Sicherheitshinweise Pflege beachten
▷ Seite 83

Sicherheit und Gewährleistung
▷ Seite 127

Tastenlayout

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastenlayouts zugeordnet werden.



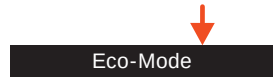
Tastenlayout

Eco-Mode

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



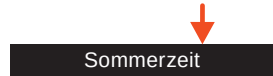
Sommerzeit

Hier wird eingestellt, ob automatisch auf Sommerzeit umgestellt wird.

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



Zeitzone

Hier wird die Zeitzone eingestellt.



4.10 System



Kühler



Milchvorratstemperatur

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



*Möglich mit optionalem Cup&Cool
mit Temperaturüberwachung.*

Leermeldung

(Kühler inkl. Leermeldefunktion notwendig)

Hier wird eingestellt, ob eine Milch-Leermeldung erfolgt.

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

Temperatursensor

(Kühler inkl. Sensor notwendig)

Die Milchttemperatur wird gemessen.

Quality Check (Dynamic Milk)

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

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

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



Quality Check

Fortschrittsanzeige

Optionen: Linie, Kreis, Aus

Standardwert: Linie



Fortschrittsanzeige

Display und Beleuchtung



Display und Beleuchtung

Beleuchtung

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

Daneben gibt es die Optionen:

- Farbwechsel langsam
- Farbwechsel normal
- Farbwechsel schnell
- Aus

Die aktuelle Einstellung wird sofort angezeigt.



Beleuchtung bei Betriebsbereitschaft

- Betriebsfarbe Seiten

Eventanzeige (Meldung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Zum Beispiel Meldung „Bohnen leer“.

Standardwert:  inaktiv

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Beleuchtung bei Meldungen (Event)

- Eventfarbe Seiten

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Helligkeit automatisch absenken

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

Touchkalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.

Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign für das Touchdisplay eingestellt werden.

Getränke: Schrift + Farbe

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

Wasserfilter

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

aktiv Wasserfilter ist vorhanden. Reichweite und Wasserhärte werden abgefragt.



Wasserfilter

Hinweis

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

Gemessene Karbonathärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.



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

HINWEIS

Wasserhärte messen

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

Gemessene Gesamthärte

Die gemessene Gesamthärte wird hier eingegeben.

Filterreichweite

Die Filterreichweite in Liter wird hier eingegeben.

Eco-Mode

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv



▷ Eco-Mode
Seite 80

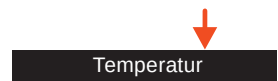
Ausschalten

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

Standardwert: nie

Temperatur

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



Frostschutz/Transportvorbereitung

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

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



Mahlgradeinstellung

Der Mahlgrad kann über das Display eingestellt werden.

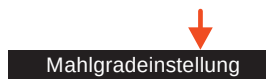
- Mahlgrad Mühle 1
- Mahlgrad Mühle 2

Kleinerer Wert -> feinerer Mahlgrad

Höherer Wert -> gröberer Mahlgrad

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

Nur für geschultes Personal und den Service.



Portionierer

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

Im Standard steht hier Espresso oder Café Crème.



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

Bluetooth (optional)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☒ inaktiv

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



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



S-M-L

Small

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

Standardwert: 75%



Large

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

Standardwert: 125%

Füllmenge S-M-L

▷ Software

▷ Getränke

Seite 46

Tipp

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

Sirup (optional)

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

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



Sirup

*Detaillierte Einstellmöglichkeiten
für die Sirupstation*

▷ Betriebsanleitung Sirupstation

Nährwertangaben

Hier können detaillierte Angaben zu Nährwerten
und Inhaltsstoffen je Mühle, Portionierer, Milch und
Milchschaum erfasst werden.

Es steht eine Übersicht zur Verfügung.



Nährwertangaben

Tassenerkennung (optional)

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



Tassenerkennung

Korrektur Auslaufposition

Einstellbereich: -20 mm bis +60 mm

Minus → Abstand zur Tasse kleiner

Plus → Abstand zur Tasse größer

Schritte: 5 mm

Standard: 10 bis 15 mm Abstand

Toleranz Tassenhöhe

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

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

Daher wird hier die benötigte Toleranz eingegeben.

Einstellbereich: 0 mm bis ± 30 mm

Schritte: ca. 7,5 mm

Mode

Vier verschiedene Modi können hier eingestellt werden.

Aus

Die Funktion ist deaktiviert.

Präsenzerkennung

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

Tassenhöhe einstellen

▷ Software

▷ Getränke

Seite 53

Office – Fahren auf Tassenhöhe

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

Größenvorauswahl

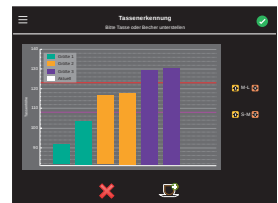
Der Tassensensor erkennt, ob ein Gefäß unter dem Auslauf steht und ermittelt dessen Höhe. Auf Basis dieses Wertes, werden nur die passenden Getränke auf dem Display angezeigt. Bei aktiver S-M-L-Vorwahl übernimmt der Sensor diese Pre-Selection.

Größeneinstellung S-M-L

Im Modus „Größenvorauswahl“

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

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



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

Mit den Pfeilsymbolen kann diese Linie verschoben werden.

Tassengrößen löschen

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

Die Auswahl wird gelöscht.

Die Tassengröße wird gelöscht.

Tassengröße hinzufügen

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

*Größenbezeichnungen
der Getränke ändern*

▷ System

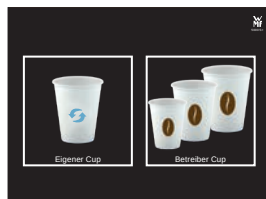
▷ S-M-L

Seite 75

Kundenbecher

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

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



Startbildschirm mit Kundenbecher

Verwendung „Eigener Cup“

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

Verwendung „Betreiber Cup“

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



Vorauswahl Getränkegröße

Digitale Lösungen



Digitale Lösungen

Remote Aktionen

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

Smart Remote

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

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 73

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.



Rezepte laden

Getränkessymbole laden

Fotos oder Getränkessymbole vom USB-Stick laden.



Getränkessymbole 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 Milchsysteem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Das Milchsysteem täglich reinigen.
 - > Bei Kaffeemaschinen ohne Plug&Clean außerdem 1x täglich nach Betriebsschluss den Kombiauslauf manuell reinigen.
 - > Bei Kaffeemaschinen mit Plug&Clean außerdem 1x wöchentlich nach Betriebsschluss den Kombiauslauf manuell 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 dem Kombiauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Darauf achten, dass sich während der Reinigung nicht unterwiesene Personen und insbesondere Kinder von der Kaffeemaschine fernhalten.
 - > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Dynamic Milk

Wurde 119 Minuten kein Getränk mit Milchanteil ausgegeben, startet eine automatische Milchsystemreinigung 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	Meldung		Anleitung
Reinigungsprogramme ▷ ab Seite 86						
x					Systemreinigung	0
	x				Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)	0
x					Milchsystemreinigung	0
x			x		Schäumerspülung	0
x					Mixerspülung *	0
				x	Entkalkung	
			x	x	FFC Filtertausch *	0
Manuelle Reinigungen						
x					Bedienblende reinigen (CleanLock)	0
x					Satzbehälter reinigen	
		x			Brüheinheit reinigen	
	x				Wassertank reinigen	
x					Tropfschale reinigen	0
x					Gehäuse und Tassensensor reinigen	
x					Milchsystem reinigen, Basic Milk	
	x				Milchsystem reinigen, Plug&Clean	
	x				Milchsystem reinigen, Easy Milk	
	x				Milchsystem reinigen, Dynamic Milk	
(x)	x				Mixer reinigen *	0
		x			Bohnenbehälter reinigen	
		x			Pulverbehälter reinigen *	



▷ ab Seite 96

▷ ab Seite 93

▷ Seite 101

▷ Seite 102

▷ Seite 102

▷ Seite 105

▷ Seite 105

▷ Seite 106

▷ Seite 94

▷ Seite 94

▷ Seite 94

▷ Seite 94

▷ Seite 109

▷ Seite 110

▷ Seite 111

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

5.3 Reinigungsprogramme

5.3.1 Systemreinigung

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt, je nach Milchsysteem, mit einer WMF Reinigungstablette oder mit Flüssigreiniger das Kaffeesystem der Kaffeemaschine. Eine Milchsysteemreinigung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung. Die optionale Funktion FFC wird als Teil der Systemreinigung bei Bedarf ebenfalls gereinigt. Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

Anleitung als Animation

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen

▷ Reinigungsanleitung Sirupstation



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 7



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

HINWEIS

Systemreinigung (Basic Milk)

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
 - * Auf **Systemreinigung** tippen
- Es folgt die Nachfrage: „Nach der Reinigung ausschalten?“

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



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

Systemreinigung (Basic Milk mit Plug&Clean)

Für die Systemreinigung bei Kaffeemaschinen mit Plug&Clean wird zur Reinigung der Plug&Clean-Adapter verwendet.

Starten

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



Systemreinigung (Easy Milk/Dynamic Milk)



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

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

Starten

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



Systemreinigung (AutoClean)

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

Die Maschine dosiert die benötigte Menge Reinigungsmittel vollautomatisch.

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

AutoClean-Reinigung
▷ Software
▷ Timer
Seite 67

Intensiv-Systemreinigung (AutoClean)



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Starten

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

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

Die Maschine dosiert die benötigte Menge Reinigungsmittel vollautomatisch.

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



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

HINWEIS

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

Schnellspülung (AutoClean)



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

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

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

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

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



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



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



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*



TIPP

HINWEIS

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127*

5.3.2 Milchsystrereinigung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

Die Milchsystrereinigung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt. Die Milchsystrereinigung spült den Milchslauch mit den Milchdüsen und den Kombiauslauf.

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

*Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen*

5.3.3 Schäumerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

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

Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

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

5.3.4 Schäumerspülung (Dynamic Milk)

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

5.3.5 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr



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

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

5.3.6 FFC Filtertausch



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

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

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

Eine Display geführte Anleitung wird gestartet.

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

5.3.7 Übersicht Milchsysteem reinigen

Automatische Reinigungsprogramme
▷ Seite 86
Milchsysteem manuell reinigen
▷ Seite 106

	Milchsysteem			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
Automatische Schäumerspülung		x	x	x
Systemreinigung; Basic Milk	x			
Systemreinigung; über Plug&Clean-Adapter		x		
Systemreinigung; mit Reinigungsbehälter			x	x
Täglich ; Milchsysteem manuell reinigen	x			
Wöchentlich ; Milchsysteem manuell reinigen		x	x	
Regelmäßig ; Kombiauslauf außen manuell reinigen	x	x	x	x

 Ist die Schäumerspülung auf „inaktiv“ eingestellt, so muss auch bei Maschinen mit Plug&Clean oder mit Easy Milk die manuelle Milchsysteem-Reinigung täglich durchgeführt werden.

HINWEIS

5.4 Reinigungsmittel auffüllen (AutoClean)

Kaffeereinigungsgranulat

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



Milchsystemreiniger

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



5.5 Entkalkung



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



Verbrennungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127*

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der WMF 1500 S+ berechnet und angezeigt.

Die Entkalkung besteht aus vier Abschnitten.

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



*Gesamtdauer der Entkalkung
ca. 80 Minuten.
Der Ablauf darf an keiner Stelle
unterbrochen werden.*

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

- 2 Flaschen WMF Flüssigentkalker (je 0,75 l)
- 3 Flaschen warmes Wasser (gesamt 2,25 l)
- 5 Liter Auffangbehälter



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

WICHTIG

Programm Entkalkung aufrufen

- * Das Pflegemenü aufrufen
- * Auf **Entkalkung** tippen
- * Weiter mit 5.5.1 bzw. mit 5.5.2
- * Den Displaymeldungen folgen

▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Entkalkung

5.5.1 Entkalkung Kaffeemaschine mit Wassertank

Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine.

Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.



Verbrennungsgefahr



- Während der Abkühlroutine tritt heißer Dampf aus.
- Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende als Dampf aus.
 - > Während der Entkalkung nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die heißen Ausläufe nicht berühren.



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

Entkalkung

- * Den Wassertank entnehmen
- * Falls vorhanden, den Wasserfilter entfernen
- * Den Flüssigentkalker im Wassertank mit warmem Wasser anrühren
- * Falls sich durch Lagerung unter dem Gefrierpunkt Kristalle gebildet haben, so lange rühren, bis sich alle im Flüssigentkalker vorhandenen Kristalle aufgelöst haben
- * Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen und auf dem Display bestätigen
- * Einen Auffangbehälter mit 5 Liter Fassungsvermögen unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf stellen
- * Den Kombiauslauf nach unten schieben

Die Entkalkung startet.

Dauer Teilabschnitt ca. 40 Minuten.

- * Den Auffangbehälter leeren
- * Die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung leeren
- * Den Wassertank spülen und maximal mit kaltem Wasser füllen

Während der Lagerung können sich im Flüssigentkalker Kristalle bilden.

Diese Kristalle dürfen nicht in die Kaffeemaschine gelangen.

Die ideale Wassertemperatur ist ca. 37 °C.

Bestellnummern der Artikel

*▷ Anhang
Zubehör und Ersatzteile
Seite 132*

- * Den Wassertank wieder einsetzen
- * Den Auffangbehälter unterstellen

Spülung

Die Spülung startet.

Dauer Teilabschnitt ca. 30 Minuten.

- * Nach Aufforderung frisches kaltes Wasser nachfüllen
- * Den Auffangbehälter leeren
- * Den Wassertank leeren
- * Falls vorhanden, den Wasserfilter einsetzen
- * Den Wassertank wieder einsetzen

Die Entkalkung ist abgeschlossen.

Das Ende wird auf dem Display angezeigt.

5.5.2 Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss

Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine.

Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.



Verbrennungsgefahr



- Während der Abkühlroutine tritt heißer Dampf aus.
- Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende als Dampf aus.
 - > Während der Entkalkung nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die heißen Ausläufe nicht berühren.



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

Entkalkung

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen
 - * Den Wassertank entnehmen
 - * Den Dichtstopfen an der Wassertankkupplung gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und entnehmen (Schlitzschraubendreher, siehe Abbildung 1 und 2)
 - * Den Flüssigentkalker im Wassertank mit warmem Wasser anrühren
 - * Falls sich durch Lagerung unter dem Gefrierpunkt Kristalle gebildet haben, so lange rühren, bis sich alle im Flüssigentkalker vorhandenen Kristalle aufgelöst haben
 - * Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen und auf dem Display bestätigen
 - * Einen Auffangbehälter mit 5 Liter Fassungsvermögen unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf stellen
 - * Den Kombiauslauf nach unten schieben
- Die Entkalkung startet.*
- Dauer Teilabschnitt ca. 40 Minuten.*
- * Den Auffangbehälter leeren
 - * Die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung leeren
 - * Den Wassertank spülen und maximal mit kaltem Wasser füllen
 - * Den Wassertank wieder einsetzen
 - * Den Auffangbehälter unterstellen

Die Wassertankkupplung befindet sich hinter dem Wassertank.

▷ Abbildung 1



Abbildung 1



Abbildung 2

Während der Lagerung können sich im Flüssigentkalker Kristalle bilden. Diese Kristalle dürfen nicht in die Kaffeemaschine gelangen.

Die ideale Wassertemperatur ist ca. 37 °C.

Bestellnummern der Artikel

▷ Anhang

Zubehör und Ersatzteile

Seite 132

Spülung

Die Spülung startet.

Dauer Teilabschnitt ca. 30 Minuten.

- * Den Auffangbehälter leeren
- * Den Wassertank leeren und trocknen
- * Den Dichtstopfen wieder einschrauben
(Schlitzschraubendreher, siehe Abbildung 1 und 2)
- * Den Wassertank einsetzen
- * Den Auffangbehälter unterstellen
- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung öffnen

Die weiteren Spülungen erfolgen über die Wasserzuleitung.

Die Entkalkung ist abgeschlossen.

Das Ende wird auf dem Display angezeigt.

5.6 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 132

5.6.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

- * Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

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



Verbrühungsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

5.6.2 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 127

5.6.3 Brüheinheit reinigen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

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

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

Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.



Verbrennungsgefahr



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



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

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

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- * Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 3) bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet
- * Den Trichter [1] leicht zusammendrücken und nach oben abziehen
- * Die Federn nach außen ziehen und nach unten drücken

Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.

- * Die Einwurfrutsche [2] nach oben klappen
- * Das Brüsiesieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

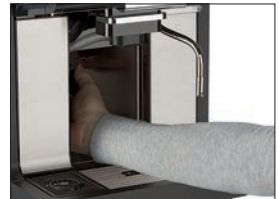


Abbildung 1



Abbildung 2

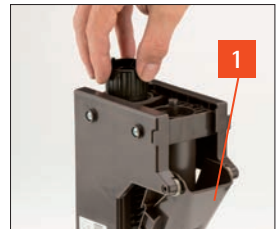


Abbildung 3



Abbildung 4

- * Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen
- * Die Brüheinheit unter fließendem Wasser spülen



Mögliche Beschädigung

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

- * Die Brüheinheit mit einem Tuch abtrocknen
Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocken lassen.

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

- * Das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen
- * Die Federn in die Einwurfschnecke einhängen (Abbildung 5)
- * Den Trichter [1] leicht zusammendrücken und wieder einsetzen

Die Führungen beachten.

Die getrocknete Brüheinheit wieder einbauen.

- * Die Arretierung gedrückt halten und die Brüheinheit in den Schacht bis an die Rückwand zurücksetzen
- * Die Brüheinheit senkrecht nach oben schieben, bis die Arretierung einrastet
- * Den Satzbehälter einsetzen
- * Die Tropfschale einsetzen



Wenn sich die Brüheinheit nicht ohne Widerstand einsetzen lässt:

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

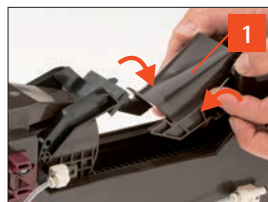


Abbildung 5



Brühsieb

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

5.6.4 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



5.6.5 Tropfschale reinigen



Verbrühungsgefahr



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



*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

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



*Anleitungen
▷ Software ▷ Pflege
Seite 45*

*Mit optionaler Sirupstation
▷ Reinigungsanleitung Sirupstation*

5.6.6 Gehäuse und Tassensensor reinigen



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

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

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

5.6.7 Milchsystem manuell reinigen

Milchsystem manuell reinigen
(Basic Milk/Easy Milk)



Verbrühungsgefahr

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

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127*

Hinweis

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

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

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7*

*Anleitung als Animation
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen*



Gesundheitsgefahr

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

- * Den Hebel hinter dem Kombiauslauf herziehen
- * Den gelösten Kombiauslauf abnehmen
- * Nur mit Basic Milk: Den Milchschauch aus dem Milchgefäß ziehen und vom Kombiauslauf lösen
- * Den Mixerschlauch lösen (falls vorhanden)
- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 500 ml warmem Trinkwasser mischen
- * Den Kombiauslauf zerlegen
- * Nur mit Basic Milk: Ein Ende des Milchschauchs in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- * Nur mit Basic Milk: Den restlichen Milchschauch der Länge nach in die Reinigungsflüssigkeit tauchen

Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschauch verbleiben.



- * Teile Kombiauslauf in die Reinigungsflüssigkeit legen (3 Teile)

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

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



Kombiauslauf manuell reinigen (Dynamic Milk)



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

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127*

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

Plug&Clean-Dose reinigen (AutoClean)

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

5.6.8 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.



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

Bei Bedarf (wöchentlich)

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



Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 7

Anleitung
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen



5.6.9 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.

 **VORSICHT**



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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

 **VORSICHT**



- > Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.

WICHTIG

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

- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken bis ein Signal ertönt
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Bohnenbehälter um 180° drehen und öffnen
- * Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen
- * Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen



Die Verriegelung um 180° drehen



- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung der Bohnenbehälter um 180° drehen und schließen

5.6.10 Pulverbehälter reinigen

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

Je nach verwendetem Pulver häufiger reinigen.

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Schalter.
- * Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken bis ein Signal ertönt
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Pulverbehälter um 180° drehen und öffnen
- * Den Behälter nach hinten kippen und nach oben entnehmen
- * Den Behälter restlos entleeren
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich säubern
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke



Auf die richtige Lage des Auswurfs achten.

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

WICHTIG

6 HACCP-Reinigungskonzept

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

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

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen.

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

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

Täglich das Milchsystem entkeimen

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

*„Verordnung über
Lebensmittelhygiene vom
05.08.1997“*

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

*HACCP-Export
▷ Seite 82*

*Verwenden Sie nur von
WMF freigegebene Reinigungsmittel.
Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 83*



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

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

TIPP

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

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

Empfehlung:

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

Halten Sie die Milch kühl!

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

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

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

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

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

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

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

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
- 2a. Milchsyst. manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit PlugItClean und Easy Milk wöchentlich
- 2b. Tägliche Mixerspülung
 > Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

- 3a. Milchsyst.reinigung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit (unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch, bzw. bei ausgeschalteter Schäumerspülung.)

- 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.

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

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

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 116*

*Entkalkung
▷ Software ▷ Pflege
▷ Entkalkung
Seite 96*

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 116*

7.2 WMF Service

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

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

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

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

Wichtig!

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

8 Meldungen und Hinweise

8.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

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

Absperrhahn öffnen

- * Den Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Satzbehälter leeren

- * Den Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt

- * Den Satzbehälter wieder korrekt einsetzen

Wasserfilter tauschen

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

WMF Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

Fehlermeldungen und Störungen
▷ Seite 117

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 1500 S+ ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

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

- * Auf  tippen

Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.



Der Ein/Aus-Schalter reagiert nach ca. 1 Sekunde und die Kaffeemaschine schaltet ab.

Zur Fehlerbehebung, zum Beispiel, wenn sich die Software aufhängt, kann durch längeres Drücken auf den Ein/Aus-Schalter die Steuerung ausgeschaltet werden. Die Kaffeemaschine anschließend wieder einschalten.

HINWEIS

Fehler- nummer	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwierig	* Die Kaffeemaschine ausschalten * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 102
88	Boiler: Übertemperatur	* Die Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
89	Boiler: Heizzeitfehler	* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
161	Wasserfehler: Brühwasser	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 102 * Den Mahlgrad gröber stellen ▷ Software ▷ System ▷ Mahlgradeinstellung, Seite 74 * Die Qualität herunterstellen ▷ Einstellen ▷ Rezepte, Seite 49 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
162	Wasserfehler: bei Reinigung	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 102 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

Fehler- nummer	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
186	Dampfkessel: Niveau	<i>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</i> * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Prüfen, ob der Haupthahn für die Wasserzuleitung geöffnet ist
188	Fehler Heizung	* Die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen * Den WMF Service rufen
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	* Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist
9507	Wasserfehler: Wasserdruck fehlt	* Den Wasserhahn öffnen, bzw. den Wassertank füllen * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
9678 9679 9619	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert	 * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Netzstecker ziehen * Den Bohnenbehälter abnehmen * Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden) ▷ Pflege ▷ Bohnenbehälter reinigen, Seite 110 * Den Behälter wieder aufsetzen * Die Kaffeemaschine einschalten Bei häufigem Auftreten: * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Software ▷ System ▷ Mahlgradeinstellung, Seite 74

8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	* Den Heißwasserauslauf reinigen * Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	* Die Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen * Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben	* Den Portionierer reinigen ▷ Pflege ▷ Pulverbehälter reinigen, Seite 111 * Das Pulver ausleeren * Die Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist * Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen * Alle Teile vollständig trocknen (lassen)
Laute Geräusche während der Choc-Ausgabe	* Den Mixerbecher entnehmen * Prüfen, ob das Mixerrad korrekt eingesetzt wurde ▷ Pflege ▷ Mixer reinigen, Seite 109 * Gegebenenfalls das Mixerrad ersetzen
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	* Den Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Übersicht Milchsystem reinigen, Seite 94
Kein Milchschaum/keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	* Prüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist * Den Milchschauch ordentlich verlegen * Basic/Easy Milk: Kombiauslauf reinigen * Dynamic Milk: Kombiauslauf manuell reinigen * Milch nachfüllen * Dynamic Milk: Milch nachfüllen und im Pflegemenü auf „Milchsystembefüllung“ tippen ▷ Software ▷ Pflege ▷ Milchsystembefüllung, Seite 45 * Basic Milk: Prüfen, ob die Milchdüse verstopft ist ▷ Pflege ▷ Übersicht Milchsystem reinigen, Seite 94 * Prüfen, ob der Milchkühler vereist ist

Fehlerbild	Handlungsanweisung								
• Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß	Basic Milk * Die Milchdüse tauschen Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden. <table border="1" data-bbox="458 347 1029 496"> <thead> <tr> <th>Milchdüse</th><th>3 kW</th></tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> * Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsysteem manuell reinigen, Seite 106 Wenn der Fehler nicht behoben ist * Andere Milchdüse aus dem Zubehör verwenden	Milchdüse	3 kW	• sehr kalte Milch (bis 8 °C)	grün	• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)	weiß	• ungekühlte Milch (über 16 °C)	karamell
Milchdüse	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	Dynamic Milk * Quality Check durchführen Diese Funktion ist nur für geschultes Personal freigegeben. Gegebenenfalls den Service rufen. Easy Milk * Prüfen, ob die eingestellte Temperatur der Milchttemperatur entspricht * Den Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsysteem manuell reinigen, Seite 106								
• AutoClean Plug&Clean-Adapter lässt sich nicht mehr stecken bzw. verriegeln	* Den Sitz der Scheibe in der Plug&Clean-Dose prüfen. Die Scheibe kann sich verdrehen.								
• Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß	* Prüfen, ob das Milchsysteem gereinigt wurde * Das Milchsysteem reinigen ▷ Pflege ▷ Übersicht Milchsysteem reinigen, Seite 94 * Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist								

Fehlerbild	Handlungsanweisung
Keine Pulvergetränkeausgabe	* Den Mixerbecher reinigen * Ist der Schlauch geknickt? * Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ Pflege ▷ Mixer reinigen, Seite 109 * Weniger Pulver einstellen * Mehr Wasser einstellen
Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	* Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
Choc-Behälter lässt sich nicht einsetzen	* Den Antrieb Portionierschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen * Prüfen, ob der Choc-Behälter versehentlich verriegelt ist
Bohnenbehälter lässt sich nicht einsetzen	* Prüfen, ob der Bohnenbehälter versehentlich verriegelt ist * Prüfen, ob Bohnen zwischen Mühle und Behälter liegen

9 Sicherheit und Gewährleistung

9.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

Aufstellort

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

Kaffeemühle

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 127

*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 86

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 115*

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 mit dem von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Entkalkungsmittel durchgeführt werden.

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

Übersicht Reinigungsintervalle

▷ Seite 85

HACCP

▷ Seite 112

WMF Spezial-Reinigungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 132

WMF Spezial-Entkalkungsmittel

▷ Zubehör und Ersatzteile

Seite 132

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 114

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 325 mm Höhe 716 mm (mit abschließbaren Bohnenbehältern) Tiefe 590 mm
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 1.100 g ⁽¹⁾ Kaffeebohnenbehälter in der Mitte ca. 700 g ⁽¹⁾
Pulverbehälter (optional)	ca. 2.000 g ⁽²⁾
Leergewicht	32–36 kg (je nach Ausstattung)
Wasserzuleitung	3/8" Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. ⁽³⁾ Mindestens 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar). Wichtig! Übersteigt der bauseitige Fließdruck 0,6 MPa (6 bar), muss zwingend ein Druckminderer vorgeschaltet werden, der auf maximal 0,6 MPa (6 bar) einzustellen ist. Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine, dem Festwasserkits oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung (optional)	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Verwendung in Höhe über NN	< 2.000 m

Technische Änderungen vorbehalten.

⁽¹⁾ Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnenmenge.

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

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

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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

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

Technische Änderungen vorbehalten.

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

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

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

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

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

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

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

Die Potentialausgleichsklemme wird bei Bedarf vom WMF Service montiert.

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf komplett mit Choc				
1	Stück	Kombiauslauf; komplett (bei Nennleistung 2,75 kW–3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/Easy Milk
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	alle
1	Stück	Hülse Milchschlauch	33 2180 5000	Basic Milk/Easy Milk
1	Stück	Feder für Milchschlauch 28	33 0190 3000	Basic Milk/Easy Milk
0,25	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	Choc
1	Stück	Feder für Mixerschlauch	33 2292 6000	Choc
1	Stück	Mixerbecher	33 2895 4000	Choc
1	Stück	Mixerrad	33 2895 5000	Choc
1	Stück	Milchdüse für sehr kalte Milch (grün)	33 2317 8000	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse für gekühlte Milch (weiß)	33 9516 9000	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse für ungekühlte Milch (karamell)	33 9521 3000	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse (beige)	33 2046 0100	Basic Milk
Kaffeesatzbehälter				
1	Stück	Kaffeesatzbehälter	33 2634 1200	alle
1	Stück	Schiebeteil Kaffeesatzbehälter	33 2633 9000	alle
1	Stück	Kaffeesatzbehälter (Satz durch Theke)	33 2634 1300	Festwasser
1	Stück	Schieber (Satz durch Theke)	33 2633 9100	Festwasser
Festwasseranschluss, Ablauf				
1	Stück	Anschluss Schlauch für Festwasseranschluss	33 2292 1000	alle
1	Stück	Winkelstück für Ablaufschlauch	33 2165 8000	alle
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	alle
Zubehör/Werkzeuge				
1	Stück	Multitool	33 2408 4000	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Bohnenbehälter komplett				
1	Stück	Deckel Bohnenbehälter, mitte	33 2887 3099	alle
1	Stück	Deckel Bohnenbehälter, rechts/links	33 2925 5099	alle
1	Stück	Bohnenbehälter, links	33 2913 2099	alle
1	Stück	Bohnenbehälter, rechts	33 2911 8099	alle
1	Stück	Bohnenbehälter, mitte	33 2946 8099	alle
1	Stück	Beschriftungsschilder Bohnenbehälter/Produktbehälter	33 2624 7000	alle
Produktbehälter				
1	Stück	Behälterdeckel, abschließbar, komplett	33 2925 5000	Choc
1	Stück	Pulverbehälter, groß, Single, komplett	33 2911 7000	Choc
1	Stück	Behälter Twin	33 2911 9000	Choc
1	Stück	Plug&Clean-Adapter	33 2427 5000	alle
Brüheinheit				
1	Stück	Brüheinheit	33 2893 0399	alle
1	Stück	O-Ring Brüheinheit	33 7006 5190	alle
Tropfschale/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale ohne SteamJet	33 2633 7000	ohne SteamJet
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	33 2633 7100	mit SteamJet
1	Stück	Tropfgitter ohne SteamJet	33 2633 8000	ohne SteamJet
1	Stück	Tropfgitter mit SteamJet	33 2633 8100	mit SteamJet
Wassertank				
1	Stück	Wassertank	33 2886 7000	alle
1	Stück	Wassertank Deckel	33 2635 6000	alle
1	Stück	Wassertank-Sieb	33 7006 2608	alle

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kalkfilter/Wasserfilter				
1	Stück	Wasserfilter AquaBasic M	03 9533 1000	Festwasser
1	Stück	Filterkopf (WMF AquaHead)	33 9532 0000	Festwasser
1	Stück	WMF Anschlussset AquaHead	33 9532 1000	Festwasser
1	Stück	Adapter für Wasserfilter im Wassertank	33 2327 1000	Wassertank
1	Pack	Ersatzkartusche für Wasserfilter im Wassertank (VE 4 Stück)	33 2332 2000	Wassertank
Dokumentation/Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz: Betriebsanleitung WMF 1500 S+	33 4186 1000	alle
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000	alle
1	Tube	WMF „Fett für Dichtungsringe“ Molykote	33 2179 9000	alle
1	Stück	Pflegekit	33 2888 2000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Stück	Reinigungsbehälter	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Stück	Reinigungsbehälter-Deckel	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

Index

A

Abrechnen-PIN 64
 Abrechnung 62
 Aktueller Rezeptaufbau 49
 Allgemeine Sicherheitshinweise 7
 Animationen 45
 Anleitungen 45
 Anpassung Tassengröße 29, 41
 Aufstellfläche 129
 Ausschalten 37
 Ausschlüsspülung 45
 AutoClean-Reinigung 67
 Automatische Tassenerkennung 21

B

Baristafeld 21, 55
 Baristafeld - Kaffeestärke 41
 Basic Steam (optional) 30
 Bedienblende 21
 Bedienblende reinigen (CleanLock) 101
 Bedienelemente 55
 Bedienen 24
 Bedienoptionen 55
 Behälterverriegelung 21
 Beleuchtung 70
 Bemerkung zum Rezept 52
 Bestimmungsgemäße Verwendung 14
 Betriebsbereitschaft 38
 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 20
 Bluetooth 74
 Bohnenbehälter 21
 Bohnenbehälter/Pulverbehälter 33
 Bohnenbehälter reinigen 110
 Brüheneinheit reinigen 102

C

CleanLock 44
 Cup&Cool 27

D

Dampfauslauf 21
 Dampftaste 42
 Daten laden 82
 Datensicherung 82
 Decaf 42
 Decaf-Faktor 59
 Digitale Lösungen 79
 Display Betriebsbereitschaft 21, 40
 Display für Getränketasten und Einstellungen 21
 Displayhelligkeit 71
 Displayhintergrund 71
 Display und Beleuchtung 70
 Dosierart 48

E

Eco-Mode 68, 73, 80
 Ein/Aus-Schalter 21
 Einbaustände 130
 Einsatz- und Installationsbedingungen 17
 Einstellen-PIN 64
 Einstellungen 45
 Entkalkung 61, 96, 98, 100
 Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss 99
 Entkalkungsbehälter 21
 Eventanzeige 71
 Externe Abrechnung 62

F

Fehleranzeige 57
 Fehlermeldungen und Störungen 117
 Fehler ohne Fehlermeldung 120
 Felder Menüsteuerung 39
 FFC 50
 FFC Filtertausch 44, 93
 Filterreichweite 73
 Firmware Update 82
 Fortschrittsanzeige 70
 Freeflow 48
 Fresh Filtered Coffee - FFC (optional) 21, 28
 Frostschutz/Transportvorbereitung 74
 Füllmenge 47, 57
 Füllmenge S-M-L 47
 Funktionen Hauptmenü 39
 Funktionszeile 40
 Funktionszeile Display Betriebsbereitschaft 38

G

Gefahren für die Kaffeemaschine 123
 Gehäuse reinigen 106
 Gemessene Gesamthärte 73
 Gemessene Karbonathärte 72
 Gesamthärte 73
 Getränke 46
 Getränkeabbruch 28, 59
 Getränkeabgabe 28
 Getränke: Schrift + Farbe 72
 Getränkesymbole laden 81
 Getränketasten 21, 40
 Getränkevorwahl 59
 Gewährleistungsansprüche 127
 Glossar 23
 Grateinstellungen 63
 Größeneinstellung S-M-L 77

H

HACCP-Export 82
 HACCP-Reinigungskonzept 112
 Handeinwurf 21, 34
 Heißwasserausgabe 29

Index

Heißwasserauslauf 21
Helligkeit absenken 71
Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter 21
Herstellerlogo 60

I

Info 61
Intensiv-Systemreinigung (AutoClean) 44

K

Kaffeemaschine einschalten 26
Kaffeemehlmenge 50
Kaffee mit Kaffeemehl 34
Kaffeemühle auswählen 52
Kaffeequalität 51
Kaffeereinigungsgranulat 95
Karbonathärte 72
Keine Gewähr wird geleistet: 127
Kombiauslauf manuell reinigen 106
Kombiauslauf mit integriertem Milchschaümer 21
Korrektur Auslaufposition 76
Kundenbecher 78
Kundenlogo 60

L

Letzte Brühung 61
Logo 60

M

Mahlgradeinstellung 74
Manuelle Reinigungen 101
Mehrfachbrühung 48
Meldungen auf dem Display 39
Meldungen Bedienen 116
Meldungen und Hinweise 116
Menüfeld 21, 56
Milch anschließen 26
Milchbehälter-Adapter 27
Milchdüse 26
Milch kühlen 27
Milchmenge 50
Milch- oder Milchschaumausgabe 26
Milchschaumausgabe 26
Milchsystembefüllung 41, 45, 58
Milchsystem manuell reinigen 106
Milchsystemreiniger 95
Milchsystemreinigung 43, 44, 91
Milchvorratstemperatur 69
Mixer reinigen 109
Mixerspülung 43, 93
Mode 77

N

Nährwertangaben 75
Nährwertinfo 40, 56
Nennleistung 129

O

Optionale Felder 29

P

Pflege 43, 61, 83
Pflichten des Betreibers 126
PIN neu eingeben 64
PIN-Rechte 63
Plug&Clean-Dose reinigen (AutoClean) 108
PostSelection 58
Protokoll 61
Pulverbehälter (optional) 21
Pulverbehälter reinigen 111

Q

Qualitätsstufe 51

R

Reinigen-PIN 64
Reinigungsintervalle 85
Reinigungsmittel auffüllen (AutoClean) 95
Reinigungsprogramme 86
Remote Aktionen 79
Rezepte als PDF speichern 81
Rezepte ändern 49
Rezepte laden 46, 81
Rezepte sichern 46
Rezepte speichern 81
Richtlinien 125

S

Satzbehälter 21, 35
Satzbehälter reinigen 102
SB-Betrieb 55
Schäumerspülung 92
Schäumerspülung (Dynamic Milk) 92
Schnellspülung (AutoClean) 90
Seitenbeleuchtung 21
Selbstbedienung 55
Service 61
Sicherheit 7
Sicherheitseinrichtungen 7
Sicherheitshinweise Bedienen 24
Sicherheitshinweise Pflege 83
Sirup (optional) 75
Smart Remote 79
S-M-L-Funktion 47, 75
Software 38
Sommerzeit 68
Sprache 79
Sprache laden 82
Spülung 99, 101
Start-Stop 48
Start-Stop-Freeflow 48
SteamJet 21, 56
SteamJet-Feld 21, 32, 40
Symbole der Betriebsanleitung 22
System 69
Systemreinigung 43, 86, 89, 90

T

Tabletteneinwurf 21
Tassenerkennung 76
Tassenerkennung (optional) 33
Tassengröße 57
Tassenhöhe manuell einstellen 53
Tassenwärmer 21, 32
Tastenlayout 58
Tastenlayout (Timer) 67
Tasten tauschen 54
Technische Daten 128
Technische Daten Kaffeemaschine 128
Temperatur 73
Testausgabe 46
Text und Bild 52
Theken-Satzdurchwurf (optional) 35
Timer 61, 65
Timer löschen 66
Timer-Schaltzeiten einstellen 66
Timer-Tagesübersicht 66
Timerübersicht und Timer einstellen 65
Toleranz Tassenhöhe 76
Touch-Display-Kalibrierung 71
Tropfschale 36
Tropfschalensensor 36
Tropfschale reinigen 105

U

Übersicht 38
Übersicht Milchsysteem reinigen 94
Uhrzeit/Datum 65
USB 81

V

Verkaufsgeräte 62
Vorauswahl Sprachen 57
Vorbereitung Milchsysteem nach Reinigung 45
Vorrat Werkszugaben 49
Vorstellung 20
Vorwahlfelder (optional) 29

W

Warmspülfeld 21, 40, 56
Wartung 114
Wartung und Entkalkung 114
Wasserfilter 61, 72
Wassermenge 50
Wasserqualität 128
Wassertank 21
Wassertank reinigen 105
Wasserzuleitung 128
WMF Service 115

Z

Zähler 62
Zähler exportieren 81
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 22
Zeitzone 68
Zubehör und Ersatzteile 132
Zugabe ändern 50
Zugabe löschen 50
Zugaben 49
Zweite Kaffeesorte 42

Ihr nächster WMF Service:

© 2018-2021 WMF GmbH

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

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

Technische Änderungen vorbehalten.
16.12.2021



DESIGNED TO PERFORM