



Betriebsanleitung



Kaffeemaschine

1100S

Deutsch

01.01.001

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

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

Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 1100 S heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.



Betriebsanleitung befolgen



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

VORSICHT

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
▷ Seite 16

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



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 6



Einsatz- und Installationsbedingungen

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

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 105

Wartung
▷ ab Seite 91

1	Sicherheit	6
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	13
2	Vorstellung	14
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	14
3	Inbetriebnahme	18
3.1	Aufstellort	19
3.2	Auspacken	19
3.3	Inbetriebnahme-Programm	20
4	Bedienen	22
4.1	Sicherheitshinweise Bedienen	22
4.2	Kaffeemaschine einschalten	22
4.3	Getränkeausgabe	23
4.4	Auswahlfelder (optional)	23
4.5	Sonderfelder (optional)	23
4.6	Milch anschließen	24
	Milchdüse	24
	Mit WMF Milchkühler	24
	Milchlanze (optional)	25
4.7	Milch- oder Milchschaumausgabe	25
4.8	Heißwasserausgabe	26
4.9	Basic Steam (optional)	26
4.10	Tassentisch	29
4.11	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	29
4.12	Handeinwurf	30
4.13	Satzbehälter	31
4.14	Theken-Satzdurchwurf (optional)	31
4.15	Tropfschale	32
4.16	Festwasseranschluss (optional)	33
4.17	Kaffeemaschine ausschalten	33
5	Software	34
5.1	Übersicht	34
	Betriebsbereitschaft	34
	Felder Display Betriebsbereitschaft	34
	Funktionen Hauptmenü	35
	Felder Menüsteuerung	35
5.2	Betriebsbereitschaft	36
5.2.1	Felder Display Betriebsbereitschaft	36
	Getränketasten	36
	Warmspülfeld	36
	Baristafeld - Kaffeestärke	36
5.2.2	SteamJet Tassenwärmer	37
5.3	Pflege	38
	Systemreinigung	38
	Mixerspülung	38
	Milchsystemspülung	38
	CleanLock	39
	Anleitungen	39
	Filtertausch	39
	Entkalkung	40
	Brüherpflege	40

5.4 Getränke	40
Allgemeines	40
Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart	41
Rezepte ändern	43
Text und Bild	46
5.5 Bedienelemente	47
Bedienelemente	47
Tastenlayout	50
PostSelection	50
Anzeigemodus	50
Koffeinfrei	51
Getränkevorwahl	51
Decaf-Faktor	51
5.6 Info	52
Letzte Brüfung	52
Timer	52
Service	52
Pflege	52
Filter und Entkalkung	52
Protokoll	52
5.7 Abrechnung	53
Zähler	53
Verkaufsgeräte	53
5.8 PIN-Rechte	54
Reinigen-PIN	54
Einstellen-PIN	54
Abrechnen-PIN	54
5.9 Timer	55
Uhrzeit/Datum	55
Tastenlayoutzustand	55
Tastenlayoutübersicht	55
5.10 System	56
Milch und Schaum	56
Fortschrittsanzeige	56
Display und Beleuchtung	56
Getränke: Schrift + Farbe	58
Wasserfilter	58
Eco-Mode	59
Temperatur	60
Ausschaltspülung	60
Automatische Milchsystemspülung	60
Kalibrierung Bohnenleermeldung	60
Tropfschalensensor	61
Frostschutz/Transportvorbereitung	61
Portionierer	61
S-M-L-Funktion	62
Bluetooth (optional)	62
5.11 USB	63
Rezepte laden	63
Getränkesymbole laden	63
Rezepte speichern	63
Rezepte als PDF speichern	63
Zähler exportieren	64
HACCP-Export	64
Datensicherung	64
Daten laden	64
Sprache laden	64
Firmware Update	64
Wiederherstellung	64

5.12 Eco-Mode	65
Eco-Mode Anzeige	65
5.13 Sprache	66
6 Sonstige Einstellungen	67
6.1 Mahlgrad einstellen	67
7 Pflege	68
7.1 Sicherheitshinweise Pflege	68
7.2 Übersicht Reinigungsintervalle	70
7.3 Spülmaschinengeeignete Teile	71
7.4 Reinigungsprogramme	71
7.4.1 Systemreinigung	71
7.4.2 Mixerspülung	73
7.4.3 Milchsystemspülung	73
7.5 Entkalkung	74
7.6 Manuelle Reinigungen	76
7.6.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)	76
7.6.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	76
7.6.3 Auffangwanne reinigen	77
7.6.4 Wassertank reinigen	77
7.6.5 Tropfschale reinigen	78
7.6.6 Gehäuse reinigen	79
7.6.7 Auslauf manuell reinigen	79
7.6.8 Brüheinheit reinigen	80
7.6.9 Milchsystem manuell reinigen	83
7.6.10 Mixer reinigen	85
7.6.11 Bohnenbehälter reinigen	86
7.6.12 Pulverbehälter reinigen	87
8 HACCP-Reinigungskonzept	89
9 Wartung und Entkalkung	91
9.1 Wartung	91
9.2 WMF Service	92
10 Meldungen und Hinweise	93
10.1 Meldungen Bedienen	93
10.2 Fehlermeldungen und Störungen	94
10.3 Fehler ohne Fehlermeldung	97
11 Sicherheit und Gewährleistung	99
11.1 Gefahren für die Kaffeemaschine	99
11.2 Richtlinien	101
11.3 Pflichten des Betreibers	102
11.4 Gewährleistungsansprüche	103
Anhang: Technische Daten	105
Technische Daten Kaffeemaschine	105
Anhang: Zubehör und Ersatzteile	108
Index	110

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

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

 **WARNUNG**

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

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



- > Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



- > Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



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

 **VORSICHT**



> Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.



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



 **VORSICHT**

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



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - > Niemals das Gehäuse öffnen.
 - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - > Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden.
 - > Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
 - > Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen bzw. Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Netzstecker gießen. Den Netzstecker immer trocken halten.

 **WARNUNG**



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- > Während der 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**

Verletzungsgefahr

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

 **VORSICHT**



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

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

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

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

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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

 **VORSICHT**



Rutschgefahr

 **VORSICHT**



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

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

 **WARNING**

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

Die WMF 1100 S ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) in geeignete Gefäße auszugeben. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnlichen Orten bestimmt. Das Gerät darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden, wenn während dessen Betrieb eine verantwortliche Person vor Ort ist. Das Gerät darf in Geschäften, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden.

Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

Die WMF 1100 S darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr/Unfallgefahr

- > Die Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
- > Die im Kapitel Technische Daten vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.

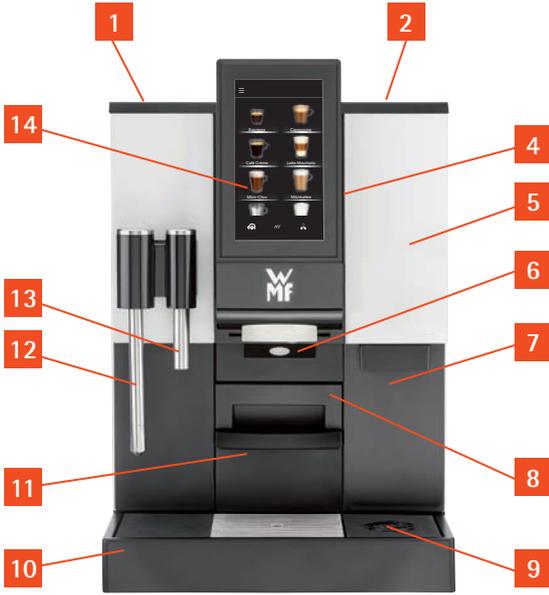
⚠️ WARNUNG

Technische Daten
▷ ab Seite 105

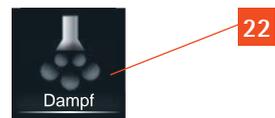
Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.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

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display



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

Display Betriebsbereitschaft

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

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 6



Sicherheitshinweise Personenschäden

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

VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 22
Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 68
Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Stromschlag



Heißer Dampf



Quetschgefahr



Heiße Oberflächen



Rutschgefahr

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103
Technische Daten
▷ ab Seite 105



Hinweise Sachschäden

- für die Kaffeemaschine
 - für den Aufstellort
- > Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.
-

HINWEIS



Hinweis/Tipp

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

TIPP

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
*†	*† Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptkahn	Wasserabsperrentil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kaffeeauslauf	Doppelauslauf
Milchsystem	Einzelauslauf, Milchschaumer, Milchschaumeradapter, Dampfduße und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Pulvergetränke
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Pulvergetränke	Zum Beispiel Choc oder Topping
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzrutsche	▷Theken-Satzdurchwurf, Seite 31
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc.

3 Inbetriebnahme

(Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung)



Betriebsanleitung befolgen



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

 **VORSICHT**

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
▷ Seite 16

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



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 6



Einsatz- und Installationsbedingungen

Die Betriebsanleitung beachten.

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 105

3.1 Aufstellort



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 103

Technische Daten

▷ ab Seite 105

3.2 Auspacken



- > Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör. Nicht wegwerfen.
- > Der Wassertank und der Satzbehälter enthalten Zubehörteile. Die Zubehörteile vor der Inbetriebnahme entnehmen und den Satzbehälter und den Wassertank gründlich ausspülen.
- > Prüfen, ob die Kaffeemaschine unversehrt ist. Bei Zweifeln die Kaffeemaschine nicht in Betrieb nehmen und den WMF Service verständigen.
- > Bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung auf.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 103

Zubehör und Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile

▷ Seite 14

Technische Daten

▷ ab Seite 105



Auspacken



Option Doppel-Pulver

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 103

Technische Daten

▷ ab Seite 105

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

Technische Daten
▷ Seite 105

3.3 Inbetriebnahme-Programm

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

Die Kaffeemaschine schaltet ein.

Das Inbetriebnahme-Programm startet.

- ✱ Alle Anweisungen auf dem Display ausführen und befolgen



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

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

WICHTIG

Einstellungen ändern
▷ Software
ab Seite 34



Inbetriebnahme

Weitere Anleitungen

- Milch anschließen ▷ Kapitel 4.6 Seite 24

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

Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

Wasserfilter für den Wassertank einsetzen (optional)

Dieser Punkt ist ein Schritt, der während des Inbetriebnahmeprogramms ausgeführt wird.

Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.

Wasserhärte ermitteln

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

Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.

Reichweite

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

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

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

*Filtertausch
▷ Pflege
Seite 39*

Hinweis

*Bei einer Wasserhärte von 0 bis 5 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.
▷ Inbetriebnahme-Programm
Seite 20*

4 Bedienen

4.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Während der 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 6



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 6

4.2 Kaffeemaschine einschalten

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

※ Auf den Ein/Aus-Schalter drücken
Ein Signalton ertönt.

Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.

Eine automatische Warmspülung startet.

Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit, erscheint das Display Betriebsbereitschaft.



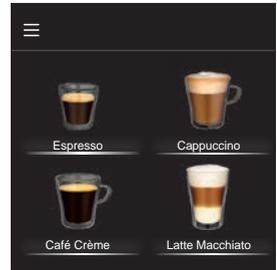
Ein/Aus-Schalter

4.3 Getränkeausgabe

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

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

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



Tastenlayout
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 50

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen

Getränkeabbruch
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 51

4.4 Auswahlfelder (optional)

Optional sind Auswahlfelder, wie hier im Beispiel das Barista-Feld, verfügbar. Diese Auswahlfelder erscheinen nach der Getränkeauswahl auf dem Display.



Beispiel:
 Barista-Feld

4.5 Sonderfelder (optional)

Sonderfelder sind optional und werden, je nach Wunsch, in den Einstellungen aktiviert.

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

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

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25% weniger als M

L = ca. 25% mehr als M



Beispiel:
 S-M-L-Feld

4.6 Milch anschließen

Milchdüse

Die passende Dampfdüse am Milchschaumer verwenden.

Farbe	Milchtemperatur
• grün (Standard)	ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C) ⁽¹⁾
• orange (Zubehör)	gekühlte Milch (bis max. 10 °C)

⁽¹⁾ Ab 10 °C sollte die grüne Düse verwendet werden.
Wir empfehlen für die Verwendung von ungekühlter Milch die Milchvorratstemperatur 16-22 °C für ein optimales Ergebnis.



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

Milchvorratstemperatur
▷ Milch und Schaum
Seite 56



Milchdüse tauschen

Mit WMF Milchkühler

- ✧ Die passende Dampfdüse für gekühlte Milch verwenden (orange)
- ✧ Den Milchbehälter aus dem Kühler entnehmen
- ✧ Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
- ✧ Die Milch in den Milchbehälter füllen
- ✧ Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
- ✧ Den Adapter am Milchschauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
- ✧ Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben



Milchbehälter



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

Milchvorratstemperatur
▷ Milch und Schaum
Seite 56

Milchlanze (optional)



Hinweis

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

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

HINWEIS



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

*Milchvorratstemperatur
▷ Milch und Schaum
Seite 56*

4.7 Milch- oder Milchschaumausgabe

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

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

*Dosierart
▷ Software
▷ Getränke
Seite 41*

4.8 Heißwasserausgabe

* Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen

* Auf die Heißwasser-Taste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.



4.9 Basic Steam (optional)



Verbrennungsgefahr/



Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - Der Dampfauslauf wird im unteren Bereich sehr heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Den Dampfauslauf nicht im unteren Bereich anfassen.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Auslauf stellen.
-



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*



Hinweis

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

Die Dosierarten werden im Kapitel Getränke beschrieben.

HINWEIS

*Dosierart
▷ Software
▷ Getränke
Seite 41*

- * Auf die Dampftaste tippen

Es wird Dampf abgegeben bis die Dampftaste erneut angetippt wird.

- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf

Getränke erwärmen

- * Ein Tuch für den eigenen Schutz vor den Dampfauslauf halten
- * Auf die Dampftaste tippen und nach einer Sekunde nochmals darauf tippen

Dadurch wird das Kondenswasser ausgeblasen.

- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargengefäß® mit Griff verwenden
- * Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen
- * Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen, jedoch ohne mit der Dampfdüse den Boden zu berühren
- * Auf die Dampftaste tippen
- * Erneut auf die Dampftaste tippen, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist

Die Dampfausgabe wird damit gestoppt.

- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- * Auf die Dampftaste tippen und nach einer Sekunde nochmals darauf tippen

Reste im Dampfauslauf werden ausgespült.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

Die Dampfausgabe startet mit dem ersten Tippen auf die Dampftaste. Das zweite Tippen auf die Dampftaste stoppt die Dampfausgabe.

*Wie Cromargengefäß®
WMF Bestell Nr. 03 9090 0030
oder 03 9090 0050*

Die Dampfausgabe startet mit dem ersten Tippen auf die Dampftaste. Das zweite Tippen auf die Dampftaste stoppt die Dampfausgabe.

Milch aufschäumen



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

TIPP

- * Ein Tuch für den eigenen Schutz vor den Dampfauslauf halten
- * Auf die Dampftaste tippen und nach kurzer Zeit nochmals tippen

Durch den kurzen Dampfstoß wird das Kondenswasser ausgeblasen.

- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargengefäß® mit Griff verwenden
- * Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen
- * Die Dampfdüse in das Gefäß, bis knapp unter die Oberfläche, eintauchen
- * Auf die Dampftaste tippen

So entsteht ein sämiger, kompakter Milchschaum.

- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- * Auf die Dampftaste tippen und nach kurzer Zeit nochmals tippen

Durch den kurzen Dampfstoß werden Reste im Dampfauslauf ausgespült.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

4.10 Tassentisch

- * Den Haltegriff oben am Satzbehälter greifen
- * Den Tassentisch an der Griffmulde greifen und vollständig ausschwenken

Unterstellhöhe mit Tassentisch max. 100 mm

Unterstellhöhe ohne Tassentisch max. 177 mm



4.11 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

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



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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103



Option Doppel-Pulver

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

Technische Daten
▷ ab Seite 105



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

HINWEIS

4.12 Handeinwurf

Der Handeinwurf ist in der Mitte auf dem Kaffeemaschinendeckel.

Der Handeinwurf wird verwendet:

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



- 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.



Tabletteneinwurf

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

Kaffe Zubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf

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



Handeinwurf

4.13 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 30 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung, sobald der Satzbehälter geleert werden muss. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

- * Den Tassentisch in den Satzbehälter einschieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Den Satzbehälter leeren

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

- * Den Satzbehälter wieder einsetzen
- * Den Vorgang auf dem Display bestätigen



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



Satzbehälter reinigen
▷ Seite 76

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

4.14 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 76

4.15 Tropfschale



Verbrühungsgefahr



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

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

- * Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



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

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 6

Die Tropfschale täglich reinigen

▷ Pflege

ab Seite 68



HINWEIS

Tropfschalensensor

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

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



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

WICHTIG



Dieser Aufkleber kennzeichnet den Bereich, der trocken bleiben soll.

4.16 Festwasseranschluss (optional)

Der Festwasseranschluss an Trinkwasser und Abwasser ist über einen Nachrücksatz möglich.



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

WICHTIG

Nachrücksatz Festwasser
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 108

4.17 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

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

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege
▷ ab Seite 68



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

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

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

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- * Den Netzstecker ziehen

Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen



Ein/Aus-Schalter

5 Software



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

⚠ VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 22

5.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 36



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 50

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

Felder Display Betriebsbereitschaft

Seite 36



Eco-Mode (aktiv)
Seite 65



Meldungen
Seite 93



SteamJet-Tassenwärmer
Seite 37



Warmspülen
Seite 36



S-M-L-Feld
Seite 62



Barista (Kaffeestärke)
Seite 36

Funktionen Hauptmenü



Pflege
Seite 38



Info
Seite 52



Getränke
Seite 40



Bedienoptionen
Seite 47



Abrechnung
Seite 53



PIN-Rechte
Seite 54



Timer
Seite 55



System
Seite 56



USB
Seite 63



Sprache
Seite 66



Eco-Mode
Seite 65



PIN-Zugang
Seite 54

Felder Menüsteuerung



Hauptmenü/Zurück



PIN-Eingabe



Weiter/Start



Laden von Einstellungen



Speichern von Einstellungen



Wert/Einstellung bestätigen



Wert/Einstellung löschen



Testzubereitung



Zurück



Tastaturaufruf

Meldungen auf dem Display



Fehlermeldung



Milchtemperaturanzeige
(optional)

5.2 Betriebsbereitschaft

Display Betriebsbereitschaft

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

Tastenslayout
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 50

5.2.1 Felder Display Betriebsbereitschaft

Getränketasten

Alle ausgabebereiten Getränketasten sind beleuchtet. Durch vertikales Streichen auf dem Display werden die weiteren, zur Ausgabe verfügbaren Getränke angezeigt. Die Getränkeausgabe startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränketaste.



Beispiel: Cappuccino-Taste

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 48

Baristafeld – Kaffeestärke

	Anzeige	Kaffeestärke
Standard	2 Bohnen	normal, wie eingestellt
1 x tippen	3 Bohnen	15% stärker als eingestellt *
2 x tippen	1 Bohne	15% schwächer als eingestellt *

* Maximale Kaffeemehlmenge 15 g pro Brühung
Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.



Baristafeld aktiv/inaktiv
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 47

5.2.2 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 6

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege

▷ ab Seite 68



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 6

Der SteamJet Tassenwärmer wärmt mit heißem Dampf Tassen auf.

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

* Auf das Feld  tippen

*Heißer Dampf strömt langsam von unten in die Tasse.
Der Dampfstrom dauert maximal solange, wie in den
Einstellungen festgelegt wurde.*

* Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen

Der Dampfstrom endet sofort.

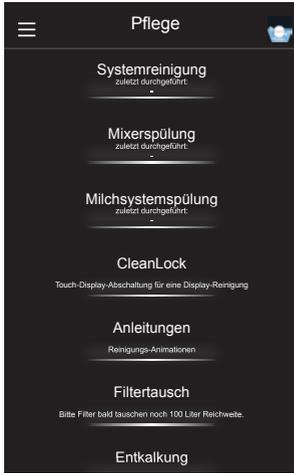


SteamJet-Feld aktiv/inaktiv

▷ Bedienoptionen

Seite 48

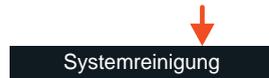
5.3 Pflege



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 35
Pflege
▷ ab Seite 68
HACCP-Reinigungskonzept
▷ ab Seite 89

Systemreinigung

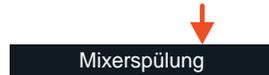
Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung. Eine Meldung zur Systemreinigung erfolgt automatisch nach 6 Tagen oder 200 Brühungen. Nach 7 Tagen oder 250 Brühungen wird die Getränkeausgabe gesperrt. Die Maschine kann erst nach der Reinigung wieder verwendet werden.



Systemreinigung
▷ Pflege
ab Seite 71

Mixerspülung

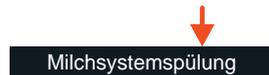
Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung
▷ Pflege
Seite 73

Milchsystemspülung

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



Milchsystemspülung
▷ Pflege
Seite 73

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

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

Anleitungen

Animierte Anleitungen zu den verfügbaren Reinigungsprogrammen und für den Aus- und Einbau von Kaffeeauslauf, Milchschaumer, Milchschauch, Mixersystem, Brühertausch, Wasserfiltertausch und SteamJet.



Anleitungen

Filtertausch

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

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

Der Filtertausch ist notwendig, um Maschinenschäden zu vermeiden.

※ Den Filter tauschen

※ Den Filtertausch bestätigen

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



Filtertausch

*Anleitung Wasserfilter beachten!
Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm.
Den Anweisungen folgen!*

Entkalkung

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen die verbleibenden Liter bis die Entkalkung notwendig ist. Diese Literangabe wird von der WMF 1100 S berechnet und angezeigt.

Brüherpflege

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

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

- * Den O-Ring tauschen
- * Den Tausch bestätigen

5.4 Getränke

Allgemeines

Testausgabe

Bei vielen Getränkeinstellungen 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.

Rezepte speichern

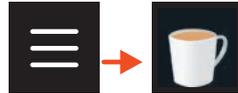
Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



Kapitel Entkalkung
▷ ab Seite 74



Brüherpflege



Beispiel: Cappuccino-Taste



Rezepte laden



Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- * Auf eine Getränketaste tippen
- * Auf das Feld „Rezepte laden“ tippen

Ein Untermenü öffnet.

- * Das gewünschte Rezept markieren
- * Auf das Feld „Rezepte speichern“ tippen

Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.

Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart



Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100% entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

Animation Tassentisch

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

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

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
	<input checked="" type="checkbox"/> S-Aktiv	<input checked="" type="checkbox"/> Aktiv	<input type="checkbox"/> L-Aktiv

S-M-L für einzelne Getränke ändern

▷ Füllmenge

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

▷ Bedienoptionen

▷ S-M-L

Seite 62

Sondertasten

▷ Bedienen

Seite 23

S-M-L-Funktion

Die S-M-L-Funktion kann in den Bedienoptionen aktiviert werden. Eine Abweichung zur angegebenen Standard-Füllmenge kann ebenfalls in den Bedienoptionen generell für alle Getränke verändert werden.

Für abweichende Einzelgetränke können die S-M-L-Mengen unter Füllmenge verändert werden. Dort kann auch einzeln jede Größe aktiv oder inaktiv gestellt werden. Inaktiv heißt, dass die Größe für das einzelne Getränk nicht mehr zur Auswahl steht.

Mehrfachbrüfung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht.

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

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

Dosierart

• Start-Stop

Die Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge. Die Ausgabe kann durch erneuten Tastendruck vorher gestoppt werden.

• Dosiert

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

• Freeflow

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

• Start-Stop-Freeflow

Ein kurzer Tastendruck startet die Start-Stop-Ausgabe.

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

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung
 ▷ Übersicht
 Seite 35



Aktueller Rezeptaufbau

Die im Rezept enthaltenen Zugaben werden hier angezeigt.

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

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

Vorrat Werkzugaben

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

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

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)



Kaffequalität

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



Qualitätsstufen

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

Hinweis!

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

Kaffeemühle auswählen (optional)

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



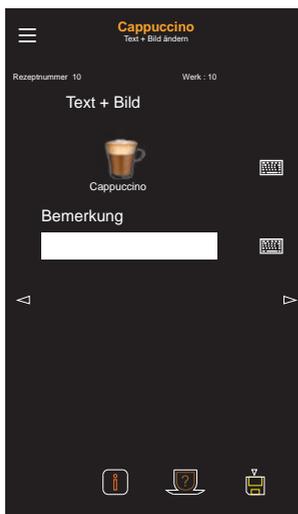
Mühle 1	Mühle 2	Kaffeemehl
1	0	Das Kaffeemehl aus Mühle 1 wird verwendet
0	1	Das Kaffeemehl aus Mühle 2 wird verwendet
1	1	Das Kaffeemehl wird je zur Hälfte aus Mühle 1 und Mühle 2 verwendet



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

HINWEIS

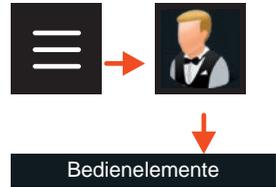
Text und Bild



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 35

Der Getränkenamen und das Foto einer Getränketaste werden hier angepasst.
Tastatur aktivieren mit dem Tastaturfeld.
Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

5.5 Bedienoptionen



Bedienelemente

SB-Betrieb (Selbstbedienung)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet folgende Einstellungen werden gleichzeitig geschaltet.

- Baristafeld: inaktiv
- Warmspülfeld: inaktiv
- SteamJet: inaktiv
- Handeinwurf: inaktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv
- Menüfeld: verzögert
- Fehleranzeige: Symbol
- Anpassung Tassengröße: inaktiv

Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Warmspülfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Menüfeld

Optionen: • sofort • verzögert

Standardwert: sofort

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

SteamJet

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Fehleranzeige

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

Optionen: • Text • Symbol

Standardwert: Text

Text Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet

Anpassung Tassengröße

Die freie Füllmengenwahl kann in den Bedienoptionen aktiviert werden.

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

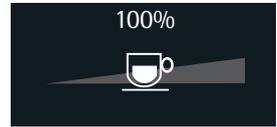
Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge.

Die Füllmenge wird in Prozent angegeben.

Regler in der Mitte wie eingestellt 100%

Regler ganz links 50% weniger

Regler ganz rechts 50% mehr



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 50*

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Animation Tassentisch

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



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).

- Größe 1 • Portionierer 1
- Größe 2 • Portionierer 2
- Größe 3

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



Anzeigemodus

Optionen: • einseitig • mehrseitig

Standardwert: • einseitig



Koffeinfrei

Optionen: aktiv inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Prozentualer Anteil der Kaffeemehlmenge des Standardrezepts.


Koffeinfrei

Getränkavorwahl

Optionen: aktiv inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben.


Getränkavorwahl

Getränkeabbruch

Optionen: aktiv inaktiv

Standardwert: aktiv

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

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“.

Optionen: aktiv inaktiv

Standardwert: inaktiv


Decaf-Faktor

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

5.6 Info

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



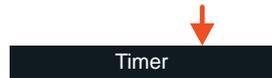
Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.



Timer

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



Service

Kontaktdaten für den WMF Service.
Seriennummer der Kaffeemaschine.



Pflege

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



Filter und Entkalkung

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



Protokoll

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



5.7 Abrechnung



Zähler

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

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

Standardeinstellung

Zähler 1 = Tageszähler

Zähler 2 = Wochenzähler

Zähler 3 = Monatszähler

Zähler 4 = Jahreszähler



Jeder Zähler kann zurückgesetzt werden.

TIPP

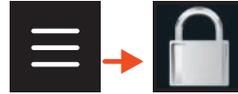
Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

5.8 PIN-Rechte

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

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen



Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.

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

Wird keine PIN vergeben, so ist der Bereich ohne PIN zugänglich.

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

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

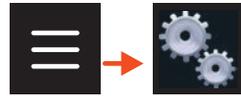


5.10 System

Milch und Schaum

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

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



Milch und Schaum

Milchvorratstemperatur

Optionen:

>16 °C = grüne Düse (Standard) ⁽¹⁾

<10 °C = orange Düse (Zubehör)

⁽¹⁾ Ab 10 °C sollte die grüne Düse verwendet werden.
Wir empfehlen für die Verwendung von ungekühlter Milch die Milchvorratstemperatur 16-22 °C für ein optimales Ergebnis.



Milchdüse tauschen

Fortschrittsanzeige

Optionen: Linie, Kreis, Aus

Standardwert: Linie

Fortschrittsanzeige

Display und Beleuchtung

Das Display und die Beleuchtung werden hier eingestellt.

Beleuchtung

• Beleuchtung am Auslauf

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Display und Beleuchtung

Eventanzeige (Meldung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Helligkeit automatisch absenken

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

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

Touchkalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.

Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign für das Touchdisplay eingestellt werden.

- Farbe für die **Hauptseite**
- Farbe für **Folgeseiten**

Getränke: Schrift + Farbe

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv


Getränke: Schrift + Farbe

Wasserfilter

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Wasserfilter ist vorhanden. Reichweite und Wasserhärte werden abgefragt.


Wasserfilter

Hinweis

Bei einer Wasserhärte von 0 bis 5 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.

Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss empfehlen wir, den bestmax V Wasserfilter zu verwenden.

Gemessene Karbonathärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

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

Der Karbonathärtetest wird mit dem Zubehör mitgeliefert.



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

Gemessene Gesamthärte

Die Gesamthärte kann hier angepasst werden. Diese Angabe ist zur Information gegenüber früheren und zukünftigen Messungen und hilft, mögliche Härteveränderungen zu überwachen.

Filterreichweite (Wasserfilter)

Bei aktivem Wasserfilter wird die Filterreichweite in Liter hier eingegeben.

Reichweite Wasserfilter
▷ Seite 21

Eco-Mode

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Eco-Mode
▷ Seite 65

Ausschalten

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

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

Standard: nie

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

Die Einstellung ist in Schritten von je 30 Minuten möglich.

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

Temperatur

Boiler

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



Ausschaltspülung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

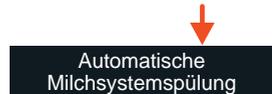
aktiv Beim Ausschalten der Kaffeemaschine muss die Ausschaltspülung durchgeführt werden, wenn seit der letzten Reinigung Milchgetränke ausgegeben wurden.



Automatische Milchsystemspülung

Optionen: alle 120 min, 52 Stunden

Standardwert: 52 Stunden



Kalibrierung Bohnenleermeldung

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



Tropfschalensensor

Der Tropfschalensensor überwacht den Füllstand der Tropfschale.

Er verhindert das Überfüllen der Tropfschale.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv



Bei deaktiviertem Sensor kann die Tropfschale überfüllt werden und überlaufen. Dabei können Möbelschäden entstehen.

Wir empfehlen, den Sensor aktiv zu lassen.



Tropfschalensensor

Bedienen
Tropfschalensensor
▷ Seite 32

HINWEIS

Frostschutz/Transportvorbereitung

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

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



Frostschutz/
Transportvorbereitung



Kaffeemaschine verpacken

Portionierer

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



Portionierer

Anzeigemodus
▷ Seite 50

S-M-L-Funktion

Small

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

Standardwert: 75%

Large

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

Standardwert: 125%

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv



S-M-L im PostSelection Modus

Hier können zusätzliche Bilder und Texte für Getränke und Größen festgelegt werden, die für den PostSelection Betrieb freigegeben sind.

Bluetooth (optional)

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

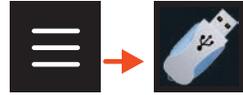
Standardwert: inaktiv

- * Bluetooth hier auf aktiv stellen
- * Den WMF Bluetooth-Stick auf dem USB-Slot auf der Rückseite einstecken
- * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten



5.11 USB

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



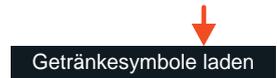
Rezepte laden

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



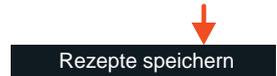
Getränkessymbole laden

Hier werden auf dem USB-Stick gespeicherte Fotos oder Getränkessymbole auf die Kaffeemaschine geladen.



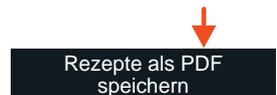
Rezepte speichern

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



Rezepte als PDF speichern

Dokumentation der Rezepte.



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

Wiederherstellung

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


Wiederherstellung

5.12 Eco-Mode

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

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv inaktiv

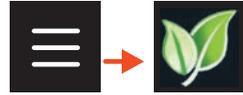
Hier kann der Eco-Mode direkt aktiviert oder deaktiviert werden.

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
▷ Seite 59



Eco-mode „ready“

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



Sofortstart

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



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

Das Symbol wechselt auf „active“.

5.13 Sprache

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



6 Sonstige Einstellungen

6.1 Mahlgrad einstellen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemühle sind bewegliche Teile, die Finger verletzen könnten.
- > Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenen Produktbehältern niemals in die Mahlwerke greifen.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Mahlgrad feiner stellen

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

Mahlgrad gröber stellen

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

- * Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft
- * Den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern

Mahlgrad fein  Mahlgrad grob 



Multitool

7 Pflege

7.1 Sicherheitshinweise Pflege

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



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsystem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Mit der Milchsystemspülung das Milchsystem täglich nach Verwendung reinigen.
 - > Die Systemreinigung nach spätestens 7 Tagen oder 250 Brühungen durchführen.
 - > Nach der Systemreinigung muss eine manuelle Reinigung des Milchsäumers und der Dampfdüse durchgeführt werden.
 - > Den Milchschauch bei Bedarf, spätestens nach 6 Monaten, austauschen.
 - > Den Mixerschlauch bei Bedarf austauschen.
 - > Alle Hygienehinweise beachten.
 - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



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 6



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

7.2 Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung	
Reinigungsprogramme					
	x				Systemreinigung
x					Mixerspülung
x					Milchsystemspülung
Entkalkung					
				x	Entkalkung
Manuelle Reinigungen					
x					Bedienblende reinigen (CleanLock)
x					Satzbehälter reinigen
		x			Auffangwanne reinigen
	x				Wassertank reinigen
x					Tropfschale reinigen
x					Gehäuse reinigen
		x			Auslauf manuell reinigen
				x	Brüherpflege
		x			Brüheinheit reinigen
(x)	x				Milchsystem manuell reinigen
(x)	x				Mixer reinigen *
		x			Bohnenbehälter reinigen
		x			Pulverbehälter reinigen *



Reinigungsprogramme
▷ ab Seite 71

▷ Seite 74

▷ Seite 76

▷ Seite 76

▷ Seite 77

▷ Seite 77

▷ Seite 78

▷ Seite 79

▷ Seite 79

▷ Seite 80

▷ Seite 80

▷ Seite 83

▷ Seite 85

▷ Seite 86

▷ Seite 87

- 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)

7.3 Spülmaschinengeeignete Teile



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

WICHTIG

Spülmaschinengeeignete Teile

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

7.4 Reinigungsprogramme

7.4.1 Systemreinigung

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer WMF Reinigungstablette das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.

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

Anleitung als Animation

- ▷ Kaffeemaschine
- ▷ Hauptmenü
- ▷ Pflege
- ▷ Anleitungen



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus den Ausläufen heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Vor jeder Reinigung einen Auffangbehälter mit mindestens 3 Litern Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*



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

WICHTIG

Systemreinigung

Starten

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

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



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

7.4.2 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Vor Betriebsbeginn und nach Betriebsschluss muss eine Spülung durchgeführt werden.

HINWEIS

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

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

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

7.4.3 Milchsystemspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

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

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

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

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

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

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

Milchsystem manuell reinigen
▷ Seite 83

7.5 Entkalkung



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



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

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



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 Abköhlroutine. Dauer Abköhlroutine 5–10 Minuten.
- > Das Ende der Abköhlroutine abwarten.
-

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



- 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 103*



Entkalkung

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

Die Entkalkung besteht aus vier Abschnitten.

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



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

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

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



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

WICHTIG

Programm Entkalkung aufrufen

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

▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Entkalkung

7.6 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das
WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 108

7.6.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

Auf „CleanLock“ tippen, dann beginnt ein 15-Sekunden-Countdown. 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.



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



- 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.



Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

7.6.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

- * Den Satzbehälter leeren
Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf. Den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer festhalten.
- * Den Satzbehälter leeren und unter fließendem Trinkwasser ausspülen
- * Mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Den Satzbehälter trocknen und wieder einsetzen



- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.



Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

7.6.3 Auffangwanne reinigen

Die Auffangwanne regelmäßig entnehmen und reinigen.

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

Die Auffangwanne ist unter dem Satzbehälter.

Die Auffangwanne bei Bedarf reinigen.

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



7.6.4 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



7.6.5 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.

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



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



WICHTIG

7.6.6 Gehäuse reinigen



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

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

7.6.7 Auslauf manuell reinigen

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

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103*

Hinweis

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

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



Reinigung Kaffeeauslauf

7.6.8 Brüheinheit reinigen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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

Die Brüheinheit kann bei Bedarf gereinigt werden.

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

Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.



Verbrennungsgefahr



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



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

 **WICHTIG**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Brüheinheit reinigen

 **WICHTIG**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

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



Abbildung 1

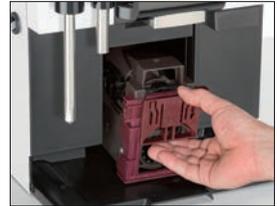


Abbildung 2

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

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

Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.

- * Die Einwurfrutsche [1] nach oben klappen
- * Das Brühsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen



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 trocknen lassen.

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

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

Die Führungen beachten.

Die getrocknete Brüheinheit wieder einbauen.

Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit im Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 3) bis der Abstreifer wieder vollständig eingeklappt ist.

- * Die Arretierung gedrückt halten und die Brüheinheit in den Schacht bis ganz nach hinten 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 103



Abbildung 5



Brühsieb

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

7.6.9 Milchsistem manuell reinigen



Verbrühungsgefahr

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

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



Gesundheitsgefahr

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

- * 5 ml WMF Spezialreiniger mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser mischen
 - * Alle Einzelteile, auch die Reinigungsbürste, in die vorbereitete Reinigungsflüssigkeit legen
- Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.*

VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*



Milchsistem manuell reinigen

Hinweis

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

*Milchschaumrohr einlegen
▷ Beschreibung unten*

- * Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
- * Alle Teile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Die Dampfdüse ohne Milchschaumer kann heißen Dampf abblasen.



- > Niemals die Dampfdüse ohne Milchschaumer einbauen.

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

Milchschlauch reinigen

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

Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschlauch verbleiben.

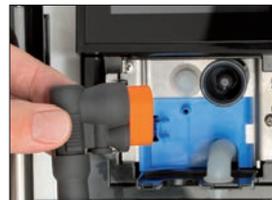
Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*

⚠ VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*



*Anleitung „Milchschlauch reinigen“
▷ Anleitungen
Seite 39*



Milchschlauch reinigen

7.6.10 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

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

Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.

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

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

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



Verbrühungsgefahr

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



Mixer reinigen



Mixerschlauch tauschen



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

7.6.11 Bohnenbehälter reinigen

Die fest eingebauten 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**

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

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

- ※ Den Netzstecker ziehen
- ※ Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen, ausleeren und mit einem feuchten Tuch reinigen
- ※ Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- ※ Die Bohnenbehälter wieder befüllen und mit den Deckeln verschließen

Bohnenbehälter-Erweiterung (optional)

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

7.6.12 Pulverbehälter reinigen

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

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.



Verletzungsgefahr

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



VORSICHT

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

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

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



- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich mit der mitgelieferten Reinigungsbürste reinigen
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke



Auf die richtige Lage der Auswurfkappe achten.

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

Pulverbehälter-Erweiterung (optional)

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

WICHTIG

8 HACCP-Reinigungskonzept

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

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

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

Täglich das Milchsystem entkeimen

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



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

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

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“

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

*HACCP-Export
▷ Seite 64*

*Verwenden Sie nur von WMF freigegebene Reinigungsmittel. Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 68*

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:

Täglich

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

Wöchentlich

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

Regelmäßig

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

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

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

9 Wartung und Entkalkung

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

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Benutzungsdauer und wird Ihnen auf dem Display gemeldet.

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

9.1 Wartung

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

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

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

Meldungen Service-Wartung
▷ *Meldungen und Hinweise*
Seite 93

Entkalkung
▷ *Software* ▷ *Pflege* ▷ *Entkalkung*
Seite 74

Meldungen Service-Wartung
▷ *Meldungen und Hinweise*
Seite 93

9.2 WMF Service

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

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)

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

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

Wichtig!

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



Kaffeemaschine verpacken

10 Meldungen und Hinweise

10.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

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

Kalibrierung Bohnenleermeldung

▷ Software

Seite 60

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

Hinweis

Für Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss empfehlen wir, den bestmax V Wasserfilter zu verwenden.

Den WMF Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

Fehlermeldungen und Störungen

▷ Seite 94

Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- * Den WMF Service rufen

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

10.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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

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

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

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

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

Ihre WMF 1100 S ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

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

- ※ Auf  tippen

Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.



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

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

HINWEIS

Fehler- nummer	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwergängig	<ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 80
88	Boiler: Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
89	Boiler: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
161	Wasserfehler: Brühwasser	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 80 * Den Mahlgrad gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 67 * Qualität herunterstellen ▷ Software ▷ Rezepte, Seite 43 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
162	Wasserfehler: bei Reinigung	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 80 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

Fehler- nummer	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
163	Wasserfehler: Warmspülen	<p>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 80 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
186	Dampfkessel: Niveau	<p>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Prüfen, ob der Wassertank gefüllt ist
188	Fehler Heizung: Übertemperatur Dampfkessel	<ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen * Den WMF Service rufen
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	<ul style="list-style-type: none"> * Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist
9516 9517	<p>Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert</p> 	<div style="text-align: right;"></div> <ul style="list-style-type: none"> * Die Kaffeemaschine ausschalten * Den Netzstecker ziehen * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen * Die Bohnenbehälter leeren * Die Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden, siehe Abbildung) * Die Bohnenbehälter füllen * Die Deckel der Bohnenbehälter wieder aufsetzen * Die Kaffeemaschine einschalten <p>▷ Pflege ▷ Bohnenbehälter reinigen, Seite 86</p> <p>Bei häufigem Auftreten:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen <p>▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 67</p>

10.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung						
<ul style="list-style-type: none"> Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Den Heißwasserauslauf reinigen ✳ Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich) 						
<ul style="list-style-type: none"> Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Die Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen ✳ Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich) 						
<ul style="list-style-type: none"> Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Den Portionierer reinigen ▷ Pflege ▷ Pulverbehälter reinigen, Seite 87 ✳ Das Pulver ausleeren ✳ Die Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist ✳ Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen ✳ Vollständig trocknen (lassen) 						
<ul style="list-style-type: none"> Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Kaffeeauslauf reinigen ▷ Software ▷ Anleitungen ▷ Kaffeeauslauf, Seite 39 						
<ul style="list-style-type: none"> Kein Milchschaum/keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Prüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist ✳ Prüfen, ob die richtige Dampfdüse verwendet wird ✳ Den Milchschauch ordentlich verlegen ✳ Den Milchauslauf reinigen ✳ Milch nachfüllen ✳ Prüfen, ob der Milchkühler vereist ist 						
<ul style="list-style-type: none"> Milchschaum nicht in Ordnung 	<table border="1" data-bbox="479 1029 1024 1197"> <thead> <tr> <th data-bbox="483 1029 725 1061">Farbe</th> <th data-bbox="725 1029 1020 1061">Milchtemperatur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="483 1061 725 1128"> <ul style="list-style-type: none"> grün (Standard) </td> <td data-bbox="725 1061 1020 1128">ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 1128 725 1197"> <ul style="list-style-type: none"> orange (Zubehör) </td> <td data-bbox="725 1128 1020 1197">gekühlte Milch (bis max. 10 °C)</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="483 1197 1020 1228">Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <p data-bbox="483 1228 1020 1260">▷ Bedienen ▷ Milch anschließen, Seite 24</p> <p data-bbox="483 1260 1020 1281">▷ System ▷ Milch und Schaum ▷ Milchvorratstemperatur, Seite 56</p>	Farbe	Milchtemperatur	<ul style="list-style-type: none"> grün (Standard) 	ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)	<ul style="list-style-type: none"> orange (Zubehör) 	gekühlte Milch (bis max. 10 °C)
Farbe	Milchtemperatur						
<ul style="list-style-type: none"> grün (Standard) 	ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)						
<ul style="list-style-type: none"> orange (Zubehör) 	gekühlte Milch (bis max. 10 °C)						

Fehlerbild	Handlungsanweisung
<ul style="list-style-type: none"> • Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Prüfen, ob das Milchsysteem gereinigt wurde ✳ Das Milchsysteem reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsysteem manuell reinigen, Seite 83</i> ✳ Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist ✳ Die grüne Milchdüse verwenden
<ul style="list-style-type: none"> • Keine Pulvergetränkeausgabe 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Den Mixerbecher reinigen ✳ Ist der Schlauch geknickt? ✳ Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 70</i> ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsysteem manuell reinigen, Seite 83</i> ✳ Weniger Pulver einstellen ✳ Mehr Wasser einstellen
<ul style="list-style-type: none"> • Die Meldung „Tropfschale leeren“ wird angezeigt, obwohl die Tropfschale bereits geleert ist. 	<p>Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor ist rechts unter der Tropfschale. Verbleibt Feuchtigkeit in diesem Bereich, erscheint die Meldung „Tropfschale leeren“ erneut.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten ✳ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

11 Sicherheit und Gewährleistung

11.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.

Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

Aufstellort

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

Kaffeemühle

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 103

Einsatz- und Installationsbedingungen
▷ ab Seite 13

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, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden 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 empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

Systemreinigung
▷ *Reinigungsprogramme*
Seite 71

11.2 Richtlinien

Hersteller: WMF Group 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 Group 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 nationalen 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 92

11.3 Pflichten des Betreibers

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

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

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

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

Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den WMF Service oder durch von WMF autorisiertes Servicepersonal durchgeführt. Die Systemreinigung darf nur mit den von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine (Tabletten) und für das Milchsystem (Flüssigreiniger) durchgeführt werden. Die Herstellervorgaben zu Wartungszyklen und Wartungshäufigkeit (▷Wartung) sind zu beachten.

*WMF Spezial-Reinigungsmittel
▷Zubehör und Ersatzteile
Seite 108*

11.4 Gewährleistungsansprüche



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

*Einsatz- und
Installationsbedingungen
▷ ab Seite 13*

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 91

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 325 mm Tiefe 561 mm Höhe Gehäuse 460 mm Höhe inkl. Display 500 mm Höhe inkl. Behältererweiterung 556 mm
Bohnenbehälter Pulverbehälter	ca. 550 g; mit optionaler Erweiterung ca. 1.100 g ⁽¹⁾ ca. 450 g; mit Erweiterung ca. 1.250 g ⁽²⁾
Leergewicht	24-28 kg (je nach Ausstattung)
Wasserzuleitung	3/8" Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufeitung (optional)	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Wassertankvolumen	ca. 4,5 l
Verwendung in Höhe über NN	< 2.000 m
Nennleistung	1,9-2,3 kW
Spannungsversorgung	220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Beleuchtung	LED class 1
Schutzart	IP X0
Schutzklasse	
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽³⁾

Technische Änderungen vorbehalten.

⁽¹⁾ Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

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

⁽³⁾ Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

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.
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.

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 der aktuellen IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. 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).

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kaffeeauslauf/Milchauslauf/Chocauslauf/Milchlanze				
1	Stück	Kaffeeauslauf Deckel	33 4055 0000	alle
1	Stück	Kaffeeauslauf Doppelbecher	33 4054 8000	alle
1	Stück	Choc-Mixerauslauf (Schlauch)	33 4054 0000	Pulverbehälter
1	Stück	Winkel für Milchanschluss rechts	33 4085 3000	Basic Milk
1	Stück	O-Ring (Basic-Steam Auslauf)	33 2274 0000	Basic Steam
1	Stück	Milchlanze	33 2914 9000	Basic Milk
1	Stück	Bürste zur Reinigung der Milchlanze	33 4136 8000	Basic Milk
Kaffeersatzbehälter				
1	Stück	Satzbehälter	33 2915 2000	alle
1	Stück	Schiebeteil Satzbehälter	33 2633 9000	Theken-Satzdurchwurf
Festwasseranschluss, Ablauf				
1	Stück	Festwasserkit	03 1198 6001	Festwasser
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	Festwasser
Zubehör/Werkzeuge				
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	Basic Milk
1	Stück	Milchanschluss	33 4089 5000	Basic Milk
1	Stück	Click&Clean Schlauchadapter	33 2427 5000	Basic Milk
1	Stück	Schäumer Saugkammer grün	33 4089 7100	Basic Milk
1	Stück	Schäumer Saugkammer orange	33 4089 7000	Basic Milk
1	Stück	Saugkammer Anschluss	33 4054 1000	Basic Milk
1	Stück	O-Ring (Frikionskolben)	33 7006 5190	alle
1	Stück	Multitool	33 7007 1261	alle
Bohnenbehälter/Produktbehälter				
1	Stück	Deckel für Bohnenbehälter	33 4051 0000	alle
1	Stück	Deckel für Pulverbehälter	33 4051 0000	Choc
1	Stück	Pulverbehälter ohne Deckel	33 2916 5000	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Brüheinheit				
1	Stück	Brüheinheit	33 2893 0399	alle
1	Stück	O-Ring (Wassereinlauf)	33 0394 4100	Festwasser
1	Stück	O-Ring (Kaffeeausgang)	33 0398 4000	alle
Tropfschale/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
Wassertank				
1	Stück	Wassertank	33 4057 9000	alle
1	Stück	Wassertank Deckel	33 4059 1000	alle
1	Stück	O-Ring (Wassertank)	33 0396 1000	alle
Kalkfilter/Wasserfilter				
1	Stück	Wasserfilter bestmax V (kompletter Bausatz)	03 9333 0001	Festwasser
1	Stück	Ersatzkartusche für Wasserfilter	33 2426 5000	Festwasser
1	Stück	Adapter für Wasserfilter im Wassertank	33 2327 1000	Wassertank
1	Pack	Ersatzkartusche für Wasserfilter im Wassertank (VE 4 Stück)	33 2332 2000	Wassertank
Dokumentation/Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz: Betriebsanleitung WMF 1100 S	33 4097 3000	alle
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
2	Flasche	Flüssigentkalker	33 7006 2869	alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 2408 0000	alle
1	Tube	WMF „Fett für Dichtungsringe“ Molykote	33 2179 9000	alle

Index

A

Abrechnen-PIN 54
Abrechnung 53
Aktueller Rezeptaufbau 43
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Animationen 39
Anleitungen 39
Anzeigemodus 50
Auffangwanne reinigen 77
Aufstellfläche 106
Aufstellort 19
Auslauf 15
Auslauf manuell reinigen 79, 83
Auspacken 19
Ausschalten 33
Ausschaltspülung 60
Auswahlfelder (optional) 23
Automatische Milchsystemspülung 60

B

Baristafeld 47
Baristafeld - Kaffeestärke 36
Basic Steam 26
Bedienblende reinigen (CleanLock) 76
Bedienelemente 47
Bedienen 22
Bedienoptionen 47
Beleuchtung 56
Bestimmungsgemäße Verwendung 12
Betriebsbereitschaft 34, 36
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 14
Bluetooth 62
Bohnenbehälter-Erweiterung (optional) 87
Bohnenbehälter/Pulverbehälter 29
Bohnenbehälter reinigen 86
Brüheinheit reinigen 80

C

Choc-Auslauf 15
CleanLock 39

D

Daten laden 64
Datensicherung 164
Decaf-Faktor 51
Display 56
Display Betriebsbereitschaft 15, 36
Displayhelligkeit 57
Displayhintergrund 57
Dosierart 42

E

Eco-Mode 59, 65
Einbaubstände 106
Einsatz- und Installationsbedingungen 13

Einstellen-PIN 54
Einstellungen (Basiseinstellungen) 20
Entkalkung 40, 52, 74
Eventanzeige 57

F

Fehleranzeige 48
Fehlermeldungen und Störungen 94
Fehler ohne Fehlermeldung 97
Felder Display Betriebsbereitschaft 34, 36
Felder Menüsteuerung 35
Festwasseranschluss 33
Filter 52
Filterreichweite 59
Filtertausch (optional) 39
Firmware Update 64
Freeflow 42
Frostschutz 61
Füllmenge 41, 49
Funktionen Hauptmenü 35

G

Gefahren für die Kaffeemaschine 99
Gehäuse reinigen 79
Gemessene Gesamthärte 59
Getränke 40
Getränkeabbruch 23, 51
Getränkeausgabe 23
Getränke erwärmen 27
Getränke: Schrift + Farbe 58
Getränkesymbole laden 63
Getränkertasten 36
Getränkavorwahl 51
Gewährleistungsansprüche 103
Glossar 17

H

HACCP-Export 64
HACCP-Reinigungskonzept 89
Handeinwurf 30
Heißwasserausgabe 26
Helligkeit absenken 57

I

Inbetriebnahme 18
Inbetriebnahme-Programm 20
Info 52

K

Kaffeeauslauf 15
Kaffeemaschine einschalten 22
Kaffeemehlmenge 44
Kaffee mit Kaffeemehl 30
Kaffeequalität 45
Kalibrierung Bohnenleermeldung 60
Karbonathärte 58
Keine Gewähr wird geleistet: 103
Koffeinfrei 51

L

Letzte Brühlung 52

M

Mahlgrad einstellen 67
Manuelle Reinigungen 76
Mehrfachbrühlung 42
Meldefeld 15
Meldungen auf dem Display 35
Meldungen Bedienen 93
Meldungen und Hinweise 93
Menüfeld 15, 48
Milch anschließen 24
Milch aufschäumen 28
Milchausgabe 25
Milchauslauf 15
Milchdüse 24
Milchlanze 25
Milchmenge 44
Milchschaumausgabe 25
Milchsystem manuell reinigen 83
Milchsystemspülung 38, 73
Milch und Schaum 56
Mixer reinigen 85
Mixerspülung 38, 73
Multitool 67

N

Nennleistung 105

P

Pflege 38, 52, 68
Pflichten des Betreibers 102
PIN-Rechte 54
Portionierer 61
PostSelection 50
Protokoll 52
Pulverbehälter reinigen 87

Q

Qualitätsstufe 45

R

Reichweite 21
Reinigen-PIN 54
Reinigungsintervalle 70
Reinigungsprogramme 71
Rezepte ändern 43
Rezepte laden 41, 63
Rezepte sichern 40
Rezepte speichern 63
Richtlinien 101

S

Satzbehälter 31
Satzbehälter reinigen 76
SB-Betrieb 47
Selbstbedienung 47
Service 52
Sicherheit 6
Sicherheitseinrichtungen 6
Sicherheitshinweise Bedienen 22
Sicherheitshinweise Pflege 68
S-M-L Füllmengen 42
S-M-L-Funktion 42, 62
S-M-L-Tasten 23
Software 34
Sonstige Einstellungen 67
Sprache 66
Sprache laden 64
Spülmaschinengeeignete Teile 71
Start-Stop 42
Start-Stop-Freeflow 42
SteamJet 48
SteamJet-Feld 15, 37
Symbole der Betriebsanleitung 16
System 56
Systemreinigung 38, 71, 72

T

Tabletteneinwurf 30
Tassengröße 49
Tassentisch 29
Tassenwärmer 37
Tastenlayout 50
Tastenlayoutübersicht 55
Tastenlayoutzustand (Timer) 55
Technische Daten 105
Technische Daten Kaffeemaschine 105
Temperatur 60
Testausgabe 40
Text und Bild 46
Theken-Satzdurchwurf (optional) 31
Timer 52, 55
Touchkalibrierung 57
Transportvorbereitung 61
Tropfschale 32
Tropfschalensensor 32, 61
Tropfschale reinigen 78

U

Übersicht 34
Uhrzeit/Datum 55
USB 63

V

Verkaufsgeräte 53
Vorauswahl Sprachen 49
Vorrat Werkszugaben 43
Vorstellung 14

W

Warmspülfeld 15, 36, 48
Wartung 91
Wartung und Entkalkung 91
Wasserfilter 52, 58
Wasserhärte ermitteln 21
Wassermenge 44
Wasserqualität 105
Wassertank reinigen 77
Wasserzuleitung 105
Wiederherstellung 64
WMF Service 92

Z

Zähler 53
Zähler exportieren 64
Zeichen und Symbole der
 Betriebsanleitung 16
Zubehör und Ersatzteile 108
Zugaben 43



Ihr nächster WMF Service:

© 2017-2018 WMF Group 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.

07.05.2018

1100S