



## 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 101

*Wartung*  
▷ ab Seite 88

<b>1</b>	<b>Sicherheit</b>	<b>6</b>
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	13
<b>2</b>	<b>Vorstellung</b>	<b>14</b>
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	14
<b>3</b>	<b>Inbetriebnahme</b>	<b>18</b>
3.1	Aufstellort	19
3.2	Auspacken	19
3.3	Inbetriebnahme-Programm	20
<b>4</b>	<b>Bedienen</b>	<b>22</b>
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)	32
4.17	Kaffeemaschine ausschalten	33
<b>5</b>	<b>Software</b>	<b>34</b>
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
	Brühertausch .....	39
	Entkalkung .....	39

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>5.4</b>	<b>Getränke</b>	40
	Allgemeines	40
	Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart	41
	Rezepte ändern	43
	Text und Bild	46
<b>5.5</b>	<b>Bedienoptionen</b>	47
	Bedienelemente	47
	Tastenlayout	49
	PostSelection	50
	S-M-L-Funktion	50
	Getränkavorwahl	51
	Decaf-Faktor	51
<b>5.6</b>	<b>Info</b>	52
	Letzte Brüfung	52
	Timer	52
	Service	52
	Pflege	52
	Wasserfilter und Entkalkung	52
	Protokoll	52
<b>5.7</b>	<b>Abrechnung</b>	53
	Zähler	53
	Verkaufsgeräte	53
<b>5.8</b>	<b>PIN-Rechte</b>	54
	Reinigen-PIN	54
	Einstellen-PIN	54
	Abrechnen-PIN	54
<b>5.9</b>	<b>Timer</b>	55
	Uhrzeit/Datum	55
	Tastenlayoutzustand	55
	Tastenlayoutübersicht	55
<b>5.10</b>	<b>System</b>	56
	Milch und Schaum	56
	Fortschrittsanzeige	56
	Display und Beleuchtung	56
	Getränke: Große Schrift	58
	Wasserfilter	58
	Eco-Mode	59
	Temperatur	59
	Ausschaltspülung	59
	Automatische Milchsystemspülung	59
	Kalibrierung Bohnenleermeldung	59
	Frostschutz/Transportvorbereitung	60
<b>5.11</b>	<b>USB</b>	60
	Rezepte laden	60
	Tassensymbole laden	60
	Rezepte speichern	60
	Zähler exportieren	61
	HACCP-Export	61
	Datensicherung	61
	Daten laden	61
	Sprache laden	61
	Firmware Update	61
<b>5.12</b>	<b>Eco-Mode</b>	62
	Eco-Mode Anzeige	62
<b>5.13</b>	<b>Sprache</b>	63

<b>6</b>	<b>Sonstige Einstellungen</b>	64
6.1	Mahlgrad einstellen	64
<b>7</b>	<b>Pflege</b>	65
7.1	Sicherheitshinweise Pflege	65
7.2	Übersicht Reinigungsintervalle	67
7.3	Spülmaschinengeeignete Teile	68
7.4	Reinigungsprogramme	68
7.4.1	Systemreinigung	68
7.4.2	Mixerspülung	70
7.4.3	Milchsystemspülung	70
7.5	Entkalkung	71
7.6	Manuelle Reinigungen	73
7.6.1	Bedienblende reinigen (CleanLock)	73
7.6.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	73
7.6.3	Auffangwanne reinigen	74
7.6.4	Wassertank reinigen	74
7.6.5	Tropfschale reinigen	75
7.6.6	Gehäuse reinigen	76
7.6.7	Auslauf manuell reinigen	76
7.6.8	Brüheinheit reinigen	77
7.6.9	Milchsystem manuell reinigen	80
7.6.10	Mixer reinigen	82
7.6.11	Bohnenbehälter reinigen	83
7.6.12	Pulverbehälter reinigen	84
<b>8</b>	<b>HACCP-Reinigungskonzept</b>	86
<b>9</b>	<b>Wartung und Entkalkung</b>	88
9.1	Wartung	88
9.2	WMF Service	89
<b>10</b>	<b>Meldungen und Hinweise</b>	90
10.1	Meldungen Bedienen	90
10.2	Fehlermeldungen und Störungen	91
10.3	Fehler ohne Fehlermeldung	94
<b>11</b>	<b>Sicherheit und Gewährleistung</b>	96
11.1	Gefahren für die Kaffeemaschine	96
11.2	Richtlinien	98
11.3	Pflichten des Betreibers	99
11.4	Gewährleistungsansprüche	100
<b>Anhang: Technische Daten</b>		101
Technische Daten Kaffeemaschine		101
<b>Anhang: Zubehör und Ersatzteile</b>		104
<b>Index</b>		106

## 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.

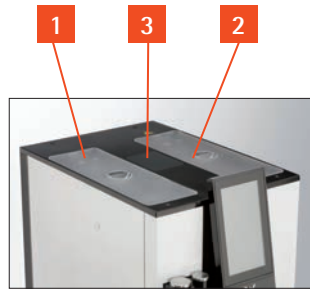
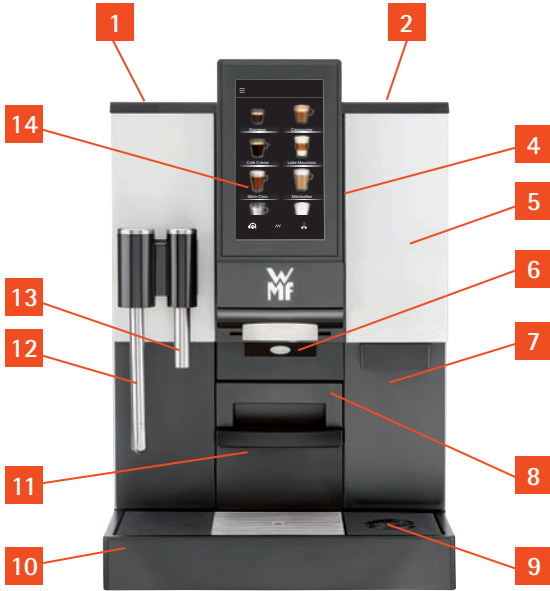
#### **⚠️ WARNUNG**

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 101

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 Pulverbehälter (Choc oder Topping, oder zweiter Bohnenbehälter)
- 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 65  
*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



**Stromschlag**



**Heißer Dampf**



**Quetschgefahr**



**Heiße Oberflächen**



**Rutschgefahr**

---

**WICHTIG**

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 100  
*Technische Daten*  
▷ ab Seite 101



### 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
Hauptahn	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



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

 **VORSICHT**

*Wichtig!*  
*Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten!*  
▷ Seite 16  
*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 96



#### Lebensgefahr durch Stromschlag bei Nichtbeachten



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

 **WARNUNG**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 96



#### Einsatz- und Installationsbedingungen

Die Betriebsanleitung beachten.

---

**WICHTIG**

*Technische Daten*  
▷ ab Seite 101

### 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 100

*Technische Daten*

▷ ab Seite 101

### 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 100

*Zubehör und Bezeichnung der*

*Kaffeemaschinenteile*

▷ Seite 14

*Technische Daten*

▷ ab Seite 101

- \* 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 101

### 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*

#### 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.*



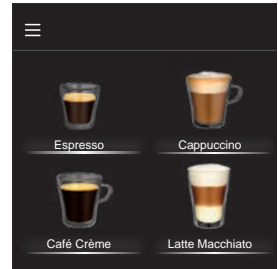
Ein/Aus-Schalter

### 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 49

### 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.

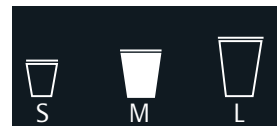
Ein Beispiel für ein Sonderfeld ist das S-M-L-Feld. Für die Getränke müssen diese S-M-L Füllmengen eingestellt sein, damit sie verfügbar sind.

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) <sup>(1)</sup>
• orange (Zubehör)	gekühlte Milch (bis max. 10 °C)

<sup>(1)</sup> 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

### 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 Dampf auslauf 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 Dampf auslauf 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 ausgegeben 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.
- 

<b>TIPP</b>
-------------

- \* 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

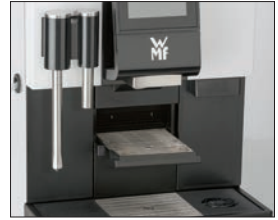
*Durch den kurzen Dampfstoß werden Reste im Dampfauslauf ausgespült.*

- \* Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

## 4.10 Tassentisch

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

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 100

## 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 100

### 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 73

### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 100

### 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 73

## 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 65*



### 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

## 4.16 Festwasseranschluss (optional)

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



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

### WICHTIG

*Nachrüstsatz Festwasser*

▷ *Zubehör und Ersatzteile*

*Seite 104*



## 4.17 Kaffeemaschine ausschalten



### Hygiene beachten

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



### Die Anleitung beachten

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

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

### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

▷ ab Seite 6

*Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.*

*Pflege*

▷ ab Seite 65

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten*

▷ ab Seite 100



*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 49

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

#### Felder Display Betriebsbereitschaft

Seite 36



**Eco-Mode (aktiv)**  
Seite 62



**Meldungen**  
Seite 90



**SteamJet-Tassenwärmer**  
Seite 37



**Warmspülen**  
Seite 36



**S-M-L-Feld**  
Seite 50



**Barista (Kaffeestärke)**  
Seite 36

## Funktionen Hauptmenü

ab Seite 38



**Pflege**  
Seite 38



**Info**  
Seite 52



**Timer**  
Seite 55



**System**  
Seite 56



**Getränke**  
Seite 40



**Bedienoptionen**  
Seite 47



**USB**  
Seite 60



**Sprache**  
Seite 63



**Abrechnung**  
Seite 53



**PIN-Rechte**  
Seite 54



**Eco-Mode**  
Seite 62

## Felder Menüsteuerung



Hauptmenü/Zurück



Wert/Einstellung bestätigen



PIN-Eingabe



Wert/Einstellung löschen



Weiter/Start



Testzubereitung



Laden von Einstellungen



Zurück



Speichern von Einstellungen



Tastaturaufruf

## Meldungen auf dem Display



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 49

#### 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 65



### 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.*

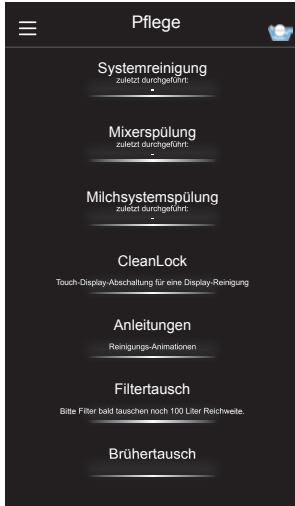


*SteamJet-Feld aktiv/inaktiv*

▷ Bedienoptionen

Seite 48

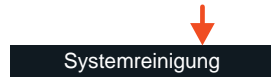
### 5.3 Pflege



Felder Menüsteuerung  
▷ Übersicht  
Seite 35  
Pflege  
▷ ab Seite 65  
HACCP-Reinigungskonzept  
▷ ab Seite 86

#### Systemreinigung

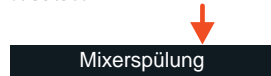
Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.



Systemreinigung  
▷ Pflege  
ab Seite 68

#### Mixerspülung

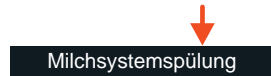
Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.



Mixerspülung  
▷ Pflege  
Seite 70

#### Milchsystemspülung

Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch, die Milhdüse und den Milchschaumer.



Milchsystemspülung  
▷ Pflege  
Seite 70


## 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, Milchschauch, Mixersystem, Brüheinheit und SteamJet.



Anleitungen

## Filtertausch

Ist die Filterreichweite überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Filtertausch fällig ist. Der Filter muss innerhalb einer Woche getauscht werden, sonst wird die Meldung nach jeder Brühung angezeigt.

※ 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!*

## Brühertausch

Wird der Brüher ausgetauscht, muss diese Routine durchgeführt werden.



Brühertausch

## Entkalkung

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



Entkalkung

*Kapitel Entkalkung  
▷ ab Seite 71*

## 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.*



*Beispiel: Cappuccino-Taste*

### Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



### Rezepte laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

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





## Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart



### Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100% entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

### Füllmenge S-M-L

Die Rezepte werden für die Größen S und L generiert.

M ist wie eingestellt.

Standardwert:

S = 25% weniger als eingestellt.

L = 25% mehr als eingestellt.

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

S-Aktiv  
  Aktiv  
  L-Aktiv

S-M-L für einzelne Getränke ändern  
 ▷ Füllmenge

S-M-L aktivieren und generell für alle Getränke ändern  
 ▷ Bedienoptionen  
 ▷ S-M-L  
 Seite 50

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)



## Kaffeequalität

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



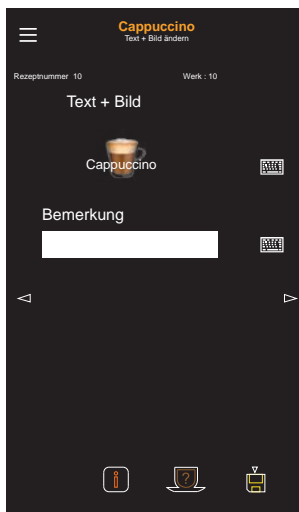
### Qualitätsstufen

- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird 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.*

## Text und Bild



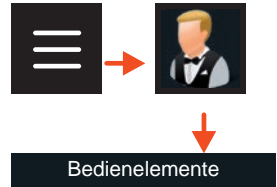
Felder Menüsteuerung  
▷ Übersicht  
Seite 35

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

### Bemerkung

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

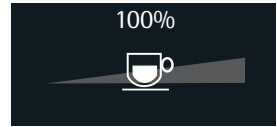
Wird die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge.

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 Getränkeinstellung möglich ist. Die „Vorauswahl Sprachen“ kann hier aktiviert werden oder durch die Auswahl des Tastenlayouts „SB+Flaggen“.

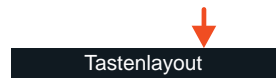
*Tastenlayout „SB + Flaggen“*  
 ▷ *Tastenlayout*  
 Seite 49

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

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



## 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



## Getränkewahl

Optionen:    • aktiv                      • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv    Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben.

  
**Getränkewahl**

## 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

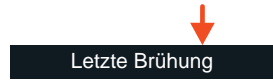
Die letzten Reinigungen und Pflegemaßnahmen, die über Programme der Kaffeemaschine laufen, werden hier angezeigt.

### Wasserfilter und Entkalkung

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

### Protokoll

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



## 5.7 Abrechnung



Zähler

### 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:



Pflege



### Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung  
(ohne „Löschen“)



Timer



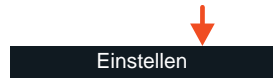
System



Sprache



USB



### Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung  
(mit „Löschen“)



PIN



Timer



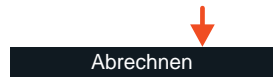
System



Sprache



USB





## 5.10 System

### Milch und Schaum

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

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

### Milchvorratstemperatur

Optionen:

>16 °C = grüne Düse (Standard) <sup>(1)</sup>

<10 °C = orange Düse (Zubehör)

<sup>(1)</sup> 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.*

### Fortschrittsanzeige

Optionen: Linie, Kreis, Aus

Standardwert: Linie

### Display und Beleuchtung

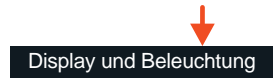
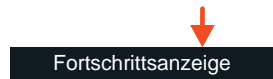
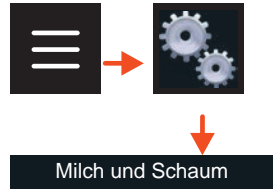
Das Display und die Beleuchtung werden hier eingestellt.

### Beleuchtung

• Beleuchtung am Auslauf

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert:  aktiv





## Eventanzeige (Meldung)

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv


Standardwert:  inaktiv

## 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: Große Schrift

Große Schrift für die Getränkenamen bei den Getränketasten.

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

## Wasserfilter

Optionen:     • aktiv                     • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

aktiv     Wasserfilter ist vorhanden. Reichweite und Wasserhärte werden abgefragt.

## 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.

---



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.*

**HINWEIS**

## 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.

### Eco-Mode

Optionen:     • aktiv                             • inaktiv

Standardwert:  inaktiv

▷ Eco-Mode  
Seite 62

## Temperatur

### Boiler

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

## Ausschaltspülung

Optionen:     • aktiv                             • inaktiv

Standardwert:  aktiv

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

## 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.



Eco-Mode



Temperatur



Ausschaltspülung



Automatische  
Milchsystemspülung



Kalibrierung  
Bohnenleermeldung

## Frostschutz/Transportvorbereitung

Soll die Kaffeemaschine per Spedition oder Paketdienstleister versendet werden, muss zuvor dieses Programm durchgeführt werden, um Schäden zu vermeiden.



## 5.11 USB

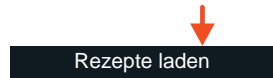
Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.

Der USB-Anschluss ist auf der linken Seite am Display.



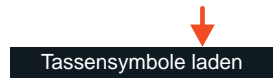
## Rezepte laden

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



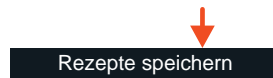
## Tassensymbole laden

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



## Rezepte speichern

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



## Zähler exportieren

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

  
Zähler exportieren


## HACCP-Export

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

  
HACCP-Export


## Datensicherung

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

  
Datensicherung


## Daten laden

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

  
Daten laden


## Sprache laden

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

  
Sprache laden

## Firmware Update

Nur für den Service.

  
Firmware Update

## 5.12 Eco-Mode

Ist Eco-Mode „aktiv“ eingestellt, wird die Dampfkesseltemperatur 10 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe abgesenkt.  
Die Getränketasten bleiben beleuchtet.  
Soll bei abgesenkter Temperatur ein Getränk mit Milchanteil ausgegeben werden, benötigt die Kaffeemaschine ca. 15 Sekunden zum Aufheizen.  
Erst nach dem Aufheizen startet die Getränkezubereitung.



▷ Eco-Mode  
Seite 59

### 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 „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“.

### Ausschalten

(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.

## 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 100

- \* 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 Kaffequalität ist die regelmäßige Reinigung Voraussetzung.



#### Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsysteem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
  - > Mit der Milchsysteemspülung das Milchsysteem täglich nach Verwendung reinigen.
  - > Die Systemreinigung 1x wöchentlich nach Betriebsschluss 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	
<b>Reinigungsprogramme</b>					
	x				Systemreinigung
x					Mixerspülung
x					Milchsystemspülung
<b>Entkalkung</b>					
				x	Entkalkung
<b>Manuelle Reinigungen</b>					
x					Bedienblende reinigen (CleanLock)
x					Satzbehälter reinigen
		x			Auffangwanne reinigen
	x				Wassertank reinigen
x					Tropfschale reinigen
x					Gehäuse reinigen
		x			Auslauf manuell reinigen
		x			Brüheinheit reinigen
(x)	x				Milchsystem manuell reinigen
(x)	x				Mixer reinigen *
		x			Bohnenbehälter reinigen
		x			Pulverbehälter reinigen *



Reinigungsprogramme  
▷ ab Seite 68

▷ Seite 71

▷ Seite 73

▷ Seite 73

▷ Seite 74

▷ Seite 74

▷ Seite 75

▷ Seite 76

▷ Seite 76

▷ Seite 77

▷ Seite 80

▷ Seite 82

▷ Seite 83

▷ Seite 84

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**

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

### 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 **Reinigungsprogramme** tippen
- \* 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 sollte unbedingt 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 80

## 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 Abkühlroutine. Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.
  - > Das Ende der Abkühlroutine 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 100*

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)
  - 5 Liter Auffangbehälter
- 



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

---

## WICHTIG

### **Programm Entkalkung aufrufen**

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

▷ Hauptmenü  
▷ Pflege  
▷ Entkalkung



## 7.6 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das  
WMF Pflegeprogramm  
▷ Zubehör und Ersatzteile  
Seite 104

### 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.



#### VORSICHT

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.

#### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 100

### 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.

#### WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 100

### 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.



**VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten  
▷ ab Seite 6*

- \* 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



### 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 100*

#### Hinweis

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

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

### 7.6.8 Brüheinheit reinigen



#### Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



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

 **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6

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.

 **VORSICHT**

*Kapitel Sicherheit beachten*  
▷ ab Seite 6



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

**WICHTIG**

*Kapitel Gewährleistung beachten*  
▷ ab Seite 100

- ✳ 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

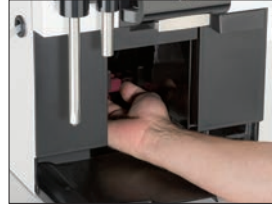


Abbildung 1



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 Einwurfrutsche 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 100*



Abbildung 5



Brühsieb

### WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten  
▷ ab Seite 100*

## 7.6.9 Milchsystem manuell reinigen



### Verbrühungsgefahr

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

- \* Eine Milchsystemspülung durchführen
- \* Die Abdeckung vor den Ausläufen abnehmen
- \* Den Milchschaumer mit der Dampfdüse entnehmen
- \* Die Einzelteile zerlegen und gründlich unter fließendem 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 Milchsystemreiniger ernsthafte Augenverletzungen hervorrufen.
- > Sicherstellen, dass der Milchsystemreiniger 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*

*Anleitung als Animation*

*▷ Kaffeemaschine*

*▷ Hauptmenü ▷ Pflege*

*▷ Anleitungen*



### VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten*

*▷ ab Seite 6*

#### Hinweis

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

*Milchschlauch 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*

### 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.

Anleitung als Animation

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



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

Die fest eingebauten Bohnenbehälter können 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**

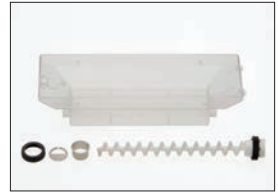
- \* Kurz auf den Ein/Aus-Schalter drücken (ca. 1 Sekunde)

*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.**

**WICHTIG**

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

### **Pulverbehälter-Erweiterung (optional)**

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

## 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.

*„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“*

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

*HACCP-Export  
▷ Seite 61*

*Verwenden Sie nur von WMF freigegebene Reinigungsmittel. Kapitel Pflege beachten  
▷ ab Seite 65*



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

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

---

**TIPP**

## Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

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

*Empfehlung:*

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

## Halten Sie die Milch kühl!

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

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

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

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

### HACCP-Reinigungskonzept

Monat \_\_\_\_\_ Jahr \_\_\_\_\_

**Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen nicht auszuschließen sind!**  
Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

**Reinigungsschritte:**

**Täglich**

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

**Wöchentlich**

- Systemreinigung
- Mixer und Milchsystem manuell reinigen  
Wassertank reinigen

**Regelmäßig**

- Produktbehälter reinigen (Bohnen/Pulver)  
Ausläufe und Brühinheit 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 90*

*Entkalkung  
▷ Software ▷ Pflege ▷ Entkalkung  
Seite 71*

*Meldungen Service-Wartung  
▷ Meldungen und Hinweise  
Seite 90*



## 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](mailto: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](mailto: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.*

## 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 59

#### 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 91

#### 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"> <li>* Die Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Die Brüheinheit reinigen</li> <li>▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 77</li> </ul>
88	Boiler: Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Die Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten</li> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>
89	Boiler: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>
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"> <li>* Die Brüheinheit reinigen</li> <li>▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 77</li> <li>* Den Mahlgrad gröber stellen</li> <li>▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 64</li> <li>* Qualität herunterstellen</li> <li>▷ Software ▷ Rezepte, Seite 43</li> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>
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"> <li>* Die Brüheinheit reinigen</li> <li>▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 77</li> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>

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"> <li>✳ Die Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Brüheinheit reinigen, Seite 77</li> <li>✳ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>
186	Dampfkessel: Niveau	<p>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Prüfen, ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist</li> <li>✳ Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> <li>✳ Prüfen, ob der Wassertank gefüllt ist</li> </ul>
188	Fehler Heizung: Übertemperatur Dampfkessel	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Die Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen</li> <li>✳ Den WMF Service rufen</li> </ul>
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> <li>✳ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist</li> </ul>
9516 9517	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert 	<div style="text-align: right;"></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Die Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>✳ Den Netzstecker ziehen</li> <li>✳ Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen</li> <li>✳ Die Bohnenbehälter leeren</li> <li>✳ 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)</li> <li>✳ Die Bohnenbehälter füllen</li> <li>✳ Die Deckel der Bohnenbehälter wieder aufsetzen</li> <li>✳ Die Kaffeemaschine einschalten ▷ Pflege ▷ Bohnenbehälter reinigen, Seite 83</li> </ul> <p>Bei häufigem Auftreten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 64</li> </ul>

### 10.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Den Heißwasserauslauf reinigen</li> <li>✳ Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Die Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen</li> <li>✳ Den WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Den Portionierer reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Pulverbehälter reinigen, Seite 84</i></li> <li>✳ Das Pulver ausleeren</li> <li>✳ Die Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist</li> <li>✳ Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen</li> <li>✳ Vollständig trocknen (lassen)</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Kaffeeauslauf reinigen ▷ <i>Software</i> ▷ <i>Anleitungen</i> ▷ <i>Kaffeeauslauf, Seite 39</i></li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Milchschaum/ Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist</li> <li>✳ Überprüfen, ob die richtige Dampf Düse verwendet wird</li> <li>✳ Den Milchschauch ordentlich verlegen</li> <li>✳ Den Milchauslauf reinigen</li> <li>✳ Milch nachfüllen</li> <li>✳ Überprüfen, ob der Milchkühler vereist ist</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Milchschaum nicht in Ordnung</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="418 1031 669 1062">Farbe</th> <th data-bbox="669 1031 972 1062">Milchtemperatur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="418 1062 669 1131"> <ul style="list-style-type: none"> <li>grün (Standard)</li> </ul> </td> <td data-bbox="669 1062 972 1131"> <ul style="list-style-type: none"> <li>ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="418 1131 669 1200"> <ul style="list-style-type: none"> <li>orange (Zubehör)</li> </ul> </td> <td data-bbox="669 1131 972 1200"> <ul style="list-style-type: none"> <li>gekühlte Milch (bis max. 10 °C)</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist ▷ <i>Bedienen</i> ▷ <i>Milch anschließen, Seite 24</i> ▷ <i>System</i> ▷ <i>Milch und Schaum</i> ▷ <i>Milchvorratstemperatur, Seite 56</i></p>	Farbe	Milchtemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>grün (Standard)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>orange (Zubehör)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>gekühlte Milch (bis max. 10 °C)</li> </ul>
Farbe	Milchtemperatur						
<ul style="list-style-type: none"> <li>grün (Standard)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ungekühlte Milch (16 bis max. 22 °C)</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>orange (Zubehör)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>gekühlte Milch (bis max. 10 °C)</li> </ul>						

Fehlerbild	Handlungsanweisung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchschaumausgabe spritzt stark</li> <li>• Milch zu heiß</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Prüfen, ob das Milchsystem gereinigt wurde</li> <li>✳ Das Milchsystem reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 80</i></li> <li>✳ Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist</li> <li>✳ Die grüne Milhdüse verwenden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Pulvergetränkeausgabe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Den Mixerbecher reinigen</li> <li>✳ Ist der Schlauch geknickt?</li> <li>✳ Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 67</i> ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 80</i></li> <li>✳ Weniger Pulver einstellen</li> <li>✳ Mehr Wasser einstellen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> <li>✳ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>

## 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 100

*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 verwendet 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 68*

## 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 (EC), EMV Richtlinie 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EG (EC).

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 (EU) Nr. 1935/2004 in ihren jeweils aktuellen Fassungen.

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

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

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

Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung WEEE 2012/19/EG (EC) 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 89*

### 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 104*

## 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 88

## 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 <sup>(1)</sup> ca. 450 g; mit Erweiterung ca. 800 g <sup>(2)</sup>
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 verwendet werden.
Wasserablaufeitung (optional)	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Wassertankvolumen	ca. 4,5 l
Verwendung in Höhe über NN	< 2000 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) <sup>(3)</sup>

#### Technische Änderungen vorbehalten.

<sup>(1)</sup> Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

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

<sup>(3)</sup> 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 +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 EN 60309 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 EN 60309)*

## Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
<b>Kaffeeauslauf/Milchauslauf/Chocauslauf/Milchlanze</b>				
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
<b>Kaffeersatzbehälter</b>				
1	Stück	Satzbehälter	33 2915 2000	alle
1	Stück	Schiebeteil Satzbehälter	33 2633 9000	Theken-Satzdurchwurf
<b>Festwasseranschluss, Ablauf</b>				
1	Stück	Festwasserkit	03 1198 6001	Festwasser
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	Festwasser
<b>Zubehör/Werkzeuge</b>				
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	Basic Milk
1	Stück	Milchanschluss	33 40 89 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	
1	Stück	O-Ring (Frikionskolben)	33 7006 5190	alle
1	Stück	Multitool	33 7007 1261	alle
<b>Bohnenbehälter/ Produktbehälter</b>				
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
<b>Brüheinheit</b>				
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
<b>Tropfschale/Tropfgitter</b>				
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
<b>Wassertank</b>				
1	Stück	Wassertank	33 4057 9000	alle
1	Stück	Wassertank Deckel	33 4059 1000	alle
1	Stück	O-Ring (Wassertank)	33 0396 1000	alle
<b>Kalkfilter/Wasserfilter</b>				
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
<b>Dokumentation/Anleitungen</b>				
1	Stück	Dokumentensatz: Betriebsanleitung WMF 1100 S	33 4097 3000	alle
<b>Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm</b>				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
2	Flasche	Flüssigentkalker	33 2321 2000	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  
Auffangwanne reinigen 74  
Aufstellfläche 102  
Aufstellort 19  
Auslauf 15  
Auslauf manuell reinigen 76, 80  
Auspacken 19  
Ausschalten 33  
Ausschaltspülung 59  
Auswahlfelder (optional) 23  
Automatische Milchsystemspülung 59

---

### B

Baristafeld 47  
Baristafeld - Kaffeestärke 36  
Basic Steam 26  
Bedienblende reinigen (CleanLock) 73  
Bedienelemente 47  
Bedienen 22  
Bedienoptionen 47  
Beleuchtung 56  
Bemerkung zum Rezept 46  
Bestimmungsgemäße Verwendung 12  
Betriebsbereitschaft 34, 36  
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 14  
Bohnenbehälter-Erweiterung (optional) 84  
Bohnenbehälter/Pulverbehälter 29  
Bohnenbehälter reinigen 83  
Brüheinheit reinigen 77  
Brühertausch 39

---

### C

Choc-Auslauf 15  
CleanLock 39

---

### D

Daten laden 61  
Datensicherung 61  
Decaf-Faktor 51  
Display 56  
Display Betriebsbereitschaft 15, 36  
Displayhelligkeit 57  
Displayhintergrund 57  
Dosierart 42

---

### E

Eco-Mode 59, 62  
Einbaubstände 102  
Einsatz- und Installationsbedingungen 13  
Einstellen-PIN 54  
Einstellungen (Basiseinstellungen) 20  
Entkalkung 39, 52, 71  
Eventanzige 57

---

### F

Fehleranzeige 48  
Fehlermeldungen und Störungen 91  
Fehler ohne Fehlermeldung 94  
Felder Display Betriebsbereitschaft 34, 36  
Felder Menüsteuerung 35  
Festwasseranschluss 32  
Filterreichweite 59  
Filtertausch (optional) 39  
Firmware Update 61  
Freeflow 42  
Frostschutz 60  
Füllmenge 41, 49  
Funktionen Hauptmenü 35

---

### G

Gefahren für die Kaffeemaschine 96  
Gehäuse reinigen 76  
Getränke 40  
Getränkeabbruch 23, 51  
Getränkeausgabe 23  
Getränke erwärmen 27  
Getränke: Große Schrift 58  
Getränketasten 36  
Getränkavorwahl 51  
Gewährleistungsansprüche 100  
Glossar 17

---

### H

HACCP-Export 61  
HACCP-Reinigungskonzept 86  
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 59  
Karbonathärte 58  
Keine Gewähr wird geleistet: 100

---

### L

Letzte Brühung 52

---

### M

Mahlgrad einstellen 64  
Manuelle Reinigungen 73  
Mehrfachbrüfung 41  
Meldefeld 15  
Meldungen auf dem Display 35  
Meldungen Bedienen 90

---

Meldungen und Hinweise 90  
Menüfeld 15, 48  
Milch anschließen 24  
Milch aufschäumen 28  
Milchausgabe 25  
Milchauslauf 15  
Milchdüse 24  
Milchlanze 25  
Milchmenge 44  
Milchschaumausgabe 25  
Milchsystem manuell reinigen 80  
Milchsystemspülung 38, 70  
Milch und Schaum 56  
Mixer reinigen 82  
Mixerspülung 38, 70  
Multitool 64

---

### N

Nennleistung 101

---

### P

Pflege 38, 52, 65  
Pflichten des Betreibers 99  
PIN-Rechte 54  
PostSelection 50  
Protokoll 52  
Pulverbehälter reinigen 84

---

### Q

Qualitätsstufe 45

---

### R

Reichweite 21  
Reinigen-PIN 54  
Reinigungsintervalle 67  
Reinigungsprogramme 68  
Rezepte ändern 43  
Rezepte laden 40, 60  
Rezepte sichern 40  
Rezepte speichern 60  
Richtlinien 98

---

### S

Satzbehälter 31  
Satzbehälter reinigen 73  
SB-Betrieb 47  
Selbstbedienung 47  
Service 52  
Sicherheit 6  
Sicherheitseinrichtungen 6  
Sicherheitshinweise Bedienen 22  
Sicherheitshinweise Pflege 65  
S-M-L Füllmengen 41  
S-M-L-Funktion 41, 50  
S-M-L-Tasten 23  
Software 34  
Sonstige Einstellungen 64  
Sprache 63  
Sprache laden 61  
Spülmaschinengeeignete Teile 68  
Start-Stop 42  
Start-Stop-Freeflow 42

---

SteamJet 48  
SteamJet-Feld 15, 37  
Symbole der Betriebsanleitung 16  
System 56  
Systemreinigung 38, 68, 69

---

**T**

Tabletteneinwurf 30  
Tassengröße 49  
Tassensymbole laden 60  
Tassentisch 29  
Tassenwärmer 37  
Tastenlayout 49  
Tastenlayoutübersicht 55  
Tastenlayoutzustand (Timer) 55  
Technische Daten 101  
Technische Daten Kaffeemaschine 101  
Temperatur 59  
Testausgabe 40  
Text und Bild 46

Theken-Satzdurchwurf (optional) 31  
Timer 52, 55  
Touchkalibrierung 57  
Transportvorbereitung 60  
Tropfschale 32  
Tropfschalensensor 32  
Tropfschale reinigen 75

---

**U**

Übersicht 34  
Uhrzeit/Datum 55  
USB 60

---

**V**

Verkaufsgeräte 53  
Vorauswahl Sprachen 49  
Vorrat Werkzugaben 43  
Vorstellung 14

---

**W**

Warmspülfeld 15, 36, 48  
Wartung 88  
Wartung und Entkalkung 88  
Wasserfilter 39, 52, 58  
Wasserhärte ermitteln 21  
Wassermenge 44  
Wasserqualität 101  
Wassertank reinigen 74  
Wasserzuleitung 101  
WMF Service 89

---

**Z**

Zähler 53  
Zähler exportieren 61  
Zeichen und Symbole der  
Betriebsanleitung 16  
Zubehör und Ersatzteile 104  
Zugaben 43



Ihr nächster WMF Service:

© 2017 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](mailto:info@tecdocgmbh.de)

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.

16.03.2017

# 1100S