

WMF Elevation 10

Betriebsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1	Impressum.....	6
2	Allgemeine Informationen.....	7
2.1	Verwendete Symbole.....	7
2.1.1	Darstellung der Sicherheitshinweise.....	7
2.1.2	Verwendete Warnzeichen.....	7
2.1.3	Verwendete Gebotszeichen.....	8
2.2	Haftung.....	8
2.3	Gewährleistungsansprüche.....	8
2.4	Ersatzteile und Kundendienst.....	9
3	Sicherheit.....	10
3.1	Bestimmungsgemässe Verwendung.....	10
3.2	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	10
3.3	Pflichten des Betreibers.....	11
3.4	Personalanforderungen.....	11
3.5	Restrisiken.....	11
3.5.1	Stromschlag.....	12
3.5.2	Gefahr durch Reinigungsmittel.....	12
3.5.3	Gefahr durch Allergien.....	13
3.5.4	Gefahr durch Bakterien.....	13
3.5.5	Gefahr durch Hitze.....	14
3.5.6	Gefahr durch Mechanik.....	14
3.5.7	Gefahr von Sachschäden.....	15
4	Technische Daten.....	16
4.1	Getränkearten und Leistung.....	16
4.2	Maschinendaten.....	16
4.3	Netzanschluss hausseitig.....	17
4.4	Anschlusswerte Wasser.....	17
4.5	Umgebungsbedingungen.....	18
5	Konformitätsinformationen.....	19
5.1	Herstelleradresse.....	19
5.2	Konformität nach Gesetzen und Verordnungen.....	19
6	Produktbeschreibung.....	20
6.1	Maschinenübersicht.....	20
6.2	Funktionsbeleuchtung.....	21
6.3	Bohnenbehälter.....	21
6.4	Heisswasserauslauf.....	22
6.5	Interner Wassertank.....	22
6.6	Tropfschale.....	23
6.7	Satzbehälter.....	23
6.8	Anschlüsse der Maschine.....	24
6.9	Ausstattungsvarianten ab Werk.....	24
6.9.1	Pulversystem.....	24
6.9.2	Externer Wassertank.....	25
6.9.3	Dampfstab (nur mit externem Tank).....	25

7	Transport	26
7.1	Lieferumfang und Zubehör	26
7.2	Transportbedingungen	27
8	Installation und Inbetriebnahme	28
8.1	Auspacken	28
8.1.1	Maschine auspacken	28
8.1.2	Zubehör auspacken	29
8.2	Aufstellen	29
8.3	Installationsvoraussetzungen	29
8.4	Strom anschliessen	30
8.5	Wasser anschliessen	31
8.6	Konstantes Wasser anschließen	32
8.7	Milchansaugdüse einstellen	35
8.8	Bildschirmgeführte Inbetriebnahme	36
8.8.1	Inbetriebnahmeprogramm	37
8.8.2	Sprache einstellen	38
8.8.3	Zeitzone und Datum einstellen	38
8.8.4	Wasserhärte einstellen	39
8.8.5	Wasserfilter einstellen	40
8.9	Datum und Uhrzeit einstellen	41
8.10	Sprache einstellen	42
8.11	Timer einstellen	43
8.12	ECO-Modus einstellen	45
8.13	PIN einstellen	46
8.14	Bildschirmschoner, Beleuchtung für Tassenfarbe und Frontfarbe einstellen	47
8.15	Lautstärke einstellen	49
8.16	Netzwerkeinstellungen konfigurieren	50
8.17	Werksreset einstellen	53
8.18	Passwort	54
9	Bedienung	55
9.1	Wiederkehrende Zusatzaktivitäten	55
9.1.1	Bedienpanel öffnen und schliessen	55
9.1.2	Bohnenbehälter/Pulverbehälter befüllen	56
9.1.3	Tropfschale leeren	57
9.2	Maschine einschalten	57
9.3	Getränkebezug	58
9.4	Getränkeausgabe abbrechen	59
9.5	Optionale Getränkemodifikationen	59
9.6	Milch- oder Milchschaumausgabe	59
9.7	Heisses Wasser ausgeben	60
9.8	Pulverkalibrierung	60
9.9	Portioniererkalibrierung	64
9.10	Maschine ausschalten	67
10	Reinigung	69
10.1	Übersicht Reinigungsintervalle	70
10.2	Spülmaschinengeeignete Maschinenteile	70
10.3	Manuelle Reinigung	71
10.3.1	Satzbehälter reinigen	71

10.3.2	Brüheinheit reinigen	71
10.3.3	Wassertank reinigen	74
10.3.4	Tropfschale reinigen	74
10.3.5	Außenflächen reinigen	75
10.3.6	Milchsystem manuell reinigen	75
10.3.7	Choc Mixer reinigen	80
10.3.8	Bohnen- und Pulverbehälter reinigen	81
10.4	Reinigungsprogramme	82
10.4.1	Brühsystemspülung	83
10.4.2	Milchsystemreinigung	85
10.4.3	Pulversystemreinigung	87
10.4.4	Vollständige Systemreinigung	88
10.4.5	Brühsystemreinigung	92
10.4.6	Bildschirmreinigung	94
11	Wartung	96
11.1	Entkalkung	97
11.1.1	Benötigtes Entkalkungsmaterial	97
11.1.2	Bildschirm "Entkalkung"	98
11.2	Vorbereitung für den Transport	100
11.3	Brüherdichtung tauschen	102
11.4	Externen Wasserfilter ersetzen	103
11.5	Software-Update	105
12	Erweiterte Einstellungen	107
12.1	USB-Schnittstelle 7"-Anzeige	107
12.2	USB-Schnittstelle 10"-Anzeige	107
12.3	Profile und Berechtigungen	107
13	Meldungen und Hinweise	109
13.1	Art der Störungsanzeigen	109
13.2	Bedeutung der Funktionsbeleuchtung	109
13.3	Fehlermeldungen und Störungen	109
14	Vermeidung von Sachschäden an der Maschine	111
15	Deinstallation	112
16	Entsorgung	113

1 Impressum

Herausgeber der Betriebsanleitung

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

Konzept und Redaktion

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

Copyright®

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Deutschland

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Die Vervielfältigung, Verbreitung, Übertragung durch elektronische Systeme oder Übersetzung in eine andere Sprache ist ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Dies gilt für das Gesamtdokument wie auch für einzelne Abschnitte daraus.

Der Inhalt des Dokuments beruht auf den zum Zeitpunkt des Drucks verfügbaren aktuellen Daten. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jedem Zeitpunkt Änderungen ohne erneute Bekanntgabe vorzunehmen.

Alle Abbildungen, Illustrationen und Display-Meldungen in dieser Anleitung sind nur Beispiele. Durch das breite Spektrum an Optionen kann sich die Maschine von den hier abgebildeten unterscheiden.

Der Hersteller haftet ausschliesslich für die Inhalte des Originaldokuments.

2 Allgemeine Informationen

Diese technische Dokumentation enthält wichtige Hinweise zum Umgang mit der Maschine. Die technische Dokumentation ist Produktbestandteil und muss in unmittelbarer Nähe der Maschine für das Personal jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Bevor Sie mit der Maschine arbeiten, lesen Sie die technische Dokumentation sorgfältig durch!

Die Abbildungen in dieser Anleitung wurden zur besseren Darstellung teilweise vereinfacht. Die vereinfachten Abbildungen können geringfügig vom Massstab und der Ausführung Ihrer Originalmaschine abweichen.

2.1 Verwendete Symbole

In diesem Kapitel finden Sie Informationen zur Darstellung der Sicherheitshinweise in diesem Dokument.

2.1.1 Darstellung der Sicherheitshinweise



GEFAHR

Unmittelbar gefährliche Situation, die Tod oder schwere Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



WARNUNG

Allgemein gefährliche Situation, die schwere Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



VORSICHT

Allgemein gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



HINWEIS

Es besteht eine Situation, die Sachschäden zur Folge haben kann.

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.

2.1.2 Verwendete Warnzeichen

Symbole für Gefahren und Gebote können sowohl in der Betriebsanleitung als auch an der Maschine vorkommen.

Symbol	Art der Gefahr	Symbol	Art der Gefahr
	Warnung vor heissen Flüssigkeiten		Warnung vor heisser Oberfläche
	Warnung vor heissem Dampf		Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

Symbol	Art der Gefahr	Symbol	Art der Gefahr
	Warnung vor giftigen Stoffen		Warnung vor Handverletzungen

2.1.3 Verwendete Gebotszeichen

Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Dokumentation lesen!		Schutzhandschuhe tragen!
	Schutzbrille tragen!		Hände waschen!
	Netzstecker ziehen!		

2.2 Haftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Betriebsanleitung
- Nicht bestimmungsgemässer Verwendung oder Fehlgebrauch
- Einsatz von unqualifiziertem Personal
- Eigenmächtiger Umbauten
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Es gelten die im Liefervertrag vereinbarten Verpflichtungen, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen gesetzlichen Regelungen.

2.3 Gewährleistungsansprüche

Bei Nichtbeachtung der Vorgaben der technischen Dokumentation können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiss unterliegen. Hierzu gehören u. a. der Milchbehälter, die milchführenden Teile (bei vorhandenem Milchsistem), Dichtungen, Mixer, Brüheinheit sowie die Flächen der Edelstahlböden.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Wenn auf ein Entkalkungssystem verzichtet wird und dadurch Mängel auftreten, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Entkalkungssystems erfordert.
- Für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über den Transport, die Installation und Inbetriebnahme, Bedienung, Reinigung und Wartung der Maschine / des Geräts entstehen (z. B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen).
- Für Mängel, die durch das Verwenden von herstellereigenen Ersatzteilen entstehen oder durch fehlerhafte oder nachlässige Montage oder Behandlung durch den Betreiber oder durch Dritte.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne Einwilligung des Herstellers vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Betreibers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.

2.4 Ersatzteile und Kundendienst

Informationen zu Ersatzteilen oder Kundendienstanfragen finden Sie direkt im Supportportal. Das Portal ist über den folgenden QR-Code erreichbar.



Abb. 1: Selbsthilfeportal

Für weitere Serviceanfragen und technische Unterstützung kontaktieren Sie den Servicepartner in Ihrem Land.

Auf wmf-coffeemachines.com finden Sie eine Liste mit allen zuständigen Servicepartnern weltweit.

3 Sicherheit

Die Sicherheit beim Umgang mit dem elektrischen Gerät hat oberste Priorität. Dieses Kapitel enthält alle wesentlichen Informationen, um einen sicheren Umgang zu gewährleisten und Personen- sowie Sachschäden zu vermeiden.

3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Maschine ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Heisswasser, Milchgetränke und Pulvergetränke (Topping & Schokolade) in diversen Variationen und Kombinationen in Tassen, Becher, Gläser oder Kännchen auszugeben.

Der Bohnenbehälter darf nur mit Kaffeebohnen, der Pulverbehälter nur mit Pulver, der Milchbehälter nur mit Milch befüllt werden.

Die Maschine ist für den gewerblichen Einsatz für die Hotellerie, Gastronomie oder ähnliche Orte bestimmt. Die Maschine darf an Orten der Selbstbedienung installiert werden, wenn während dessen Betrieb eine verantwortliche Person vor Ort ist.

Die Maschine darf in Geschäften, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, Hotels, Motels und Frühstückspensionen verwendet und durch Nichtfachleute oder Kunden bedient werden.

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

Die Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit der Maschine spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.

Die Verwendung unterliegt zusätzlich den **Allgemeinen Geschäftsbedingungen** des Herstellers. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

3.2 Vorhersehbarer Fehlgebrauch

Jede über die bestimmungsgemässe Verwendung hinausgehende oder andersartige Benutzung der Maschine gilt als Fehlgebrauch und kann zu gefährlichen Situationen führen. Unsachgemässer Umgang mit der Maschine kann zu Verletzungen führen.

- ☞ Lesen Sie vor Gebrauch sorgfältig die Betriebsanleitung.
- ☞ Gestatten Sie nur qualifiziertem Servicepersonal den Zugang zum Servicebereich der Maschine und den Zusatzgeräten.
- ☞ Lassen Sie die Reinigung und Benutzerwartung nur von Personen durchführen, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit der Maschine haben, insbesondere was die Sicherheit und die Hygiene angeht.
- ☞ Lassen Sie im Selbstbedienungsbetrieb und im Betrieb mit Bedienung die Maschine durch geschulte Personen beaufsichtigen, damit sie dem Anwender für Fragen zur Verfügung stehen und die Einhaltung der Reinigungs- und Wartungsmassnahmen sicherstellen.
- ☞ Verwenden Sie den Dampfstab nur zum Aufschäumen von Milch.
- ☞ Verwenden Sie nur ausreichend gekühlte Milch.
- ☞ Füllen Sie in die Bohnenbehälter nur Kaffeebohnen.
- ☞ Füllen Sie in den Pulverbehälter nur Automatenpulver.
- ☞ Füllen Sie Milchbehälter nur mit Milch oder Milchersatzprodukten.

3.3 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber muss für die regelmäßige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.

Beschädigte oder defekte sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. müssen ersetzt werden und dürfen auf keinen Fall repariert werden.

Der Betreiber ist verantwortlich für Einhaltung der Wartungsvorschriften.

3.4 Personalanforderungen



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Alle Tätigkeiten dürfen nur durch dafür qualifiziertes Personal durchgeführt werden.

Als Personal sind nur Personen zugelassen, von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Arbeit zuverlässig ausführen. Personen, deren Reaktionsfähigkeit beeinflusst ist, z. B. durch Drogen, Alkohol oder Medikamente, sind nicht zugelassen.

Bei der Personalauswahl müssen die am Einsatzort geltenden alters- und berufsspezifischen Vorschriften beachtet werden.

In der Betriebsanleitung werden folgende Qualifikationen für verschiedene Tätigkeitsbereiche benannt:

Unterwiesene Person

Wurde in einer Unterweisung durch den Betreiber über die ihr übertragenen Aufgaben und möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet.

Fachpersonal

Ist aufgrund seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen in der Lage, die ihm übertragenen Arbeiten auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden.

Servicepersonal

Ist vom Hersteller oder vom Betreiber speziell für Service-Aufgaben unterwiesenes qualifiziertes Fachpersonal.

Elektrofachkraft

Ist aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnis der einschlägigen Normen und Bestimmungen in der Lage, Arbeiten an elektrischen Anlagen auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen und zu vermeiden. Die Elektrofachkraft ist für den speziellen Einsatzort, an dem sie tätig ist, ausgebildet und kennt die relevanten Normen und Bestimmungen.

3.5 Restrisiken

Grösstmögliche Sicherheit gehört beim Hersteller zu den wichtigsten Produktmerkmalen. Die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen ist nur gewährleistet, wenn folgendes Kapitel zur Vermeidung von Verletzungen und Gesundheitsgefahren beachtet wird.



Diese Sicherheitshinweise können beim Hersteller angefordert oder direkt von der Webseite oder aus dem Media Pool heruntergeladen werden.

3.5.1 Stromschlag



GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!



Durch unsachgemässen Umgang mit elektrischen Geräten kann es zu einem Stromschlag kommen. Es besteht Lebensgefahr.

- ☞ Lassen Sie Arbeiten an elektrischen Anlagen nur von einer Elektrofachkraft vornehmen.
- ☞ Schliessen Sie das Gerät an einen abgesicherten Stromkreis an.
- ☞ Leiten Sie den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter.
- ☞ Beachten Sie die entsprechenden Richtlinien über Niederspannung und/oder die landesüblichen bzw. örtlichen Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften.
- ☞ Erden Sie den Anschluss vorschriftsgemäss und sichern ihn gegen Stromschlag.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- ☞ Berühren Sie niemals unter Spannung stehende Teile.
- ☞ Schalten Sie vor der Durchführung von Wartungsarbeiten stets den Hauptschalter aus bzw. trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist. Getrennte Verbindungen müssen jederzeit vom Standort des Geräts aus einsehbar und die Trennung durch eine Verriegelung sichergestellt sein.
- ☞ Lassen Sie Anschlusskabel nur durch qualifiziertes Servicepersonal ersetzen.

3.5.2 Gefahr durch Reinigungsmittel

Lesen Sie vor der Anwendung der Reinigungsmittel die Informationen auf der Verpackung des Reinigungsmittels sorgfältig. Das Sicherheitsdatenblatt kann, wenn nicht vorhanden, beim Vertriebspartner (siehe Verpackung Reinigungsmittel) angefordert werden.



WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.



- ☞ Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.



- ☞ Lesen Sie vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses beim Vertriebspartner an.



- ☞ Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.

- ☞ Berühren Sie Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen und nehmen Sie diese nicht ein.

- ☞ Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.

- ☞ Verwenden Sie Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck (siehe Etikett).

- ☞ Essen und trinken Sie nicht während der Anwendung der Reinigungsmittel.

- ☞ Achten Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung.

- ☞ Tragen Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

- ☞ Waschen Sie sich nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich die Hände.

Notfallauskunft

Erfragen Sie beim Reinigungsmittelhersteller (siehe Etikett des Reinigungsmittels) die Telefonnummer der Notfallauskunft des Toxikologischen Informationszentrums Ihres Landes.

3.5.3 Gefahr durch Allergien



VORSICHT

Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!

Getränke mit Zusatzprodukten oder Reste davon können Allergien auslösen.

- ☞ In Selbstbedienungsanwendung: Beachten Sie das bei der Maschine angebrachte Hinweisschild. Das Hinweisschild enthält Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.
- ☞ In Bedienanwendung: Informieren Sie das Personal darüber, dass verwendete Zusatzprodukte eventuell Allergien auslösen können.

3.5.4 Gefahr durch Bakterien



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemäße Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ☞ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder anderes aggressives Wasser an.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ☞ Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.
- ☞ Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigten Kaffee!

Der unsachgemäße Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ☞ Füllen Sie nicht mehr Kaffeebohnen ein, als an einem Tag benötigt werden.
- ☞ Schliessen Sie den Bohnenbehälterdeckel sofort nach dem Auffüllen.
- ☞ Lagern Sie Kaffee an einem trockenen, kalten und dunklen Ort.
- ☞ Lagern Sie Kaffee getrennt von Reinigungsmitteln.
- ☞ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in – first out“).
- ☞ Brauchen Sie Kaffee vor Ablauf des Ablaufdatums auf.
- ☞ Verschliessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.

3.5.5 Gefahr durch Hitze



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.



VORSICHT

Heiße Oberfläche!

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiß sein.

- ☞ Berühren Sie nie heiße Teile der Maschine.
- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Stellen.
- ☞ Entnehmen Sie die Brüheinheit nur bei abgekühlter Maschine.

3.5.6 Gefahr durch Mechanik



VORSICHT

Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!

Der Getränkeauslauf und die Bedieneinheit können manuell bewegt werden. Im Betrieb bewegen sich die Mühle und die Brüheinheit. Beim Umgang mit beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr.

- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Griffen.
- ☞ Schieben Sie die Bedieneinheit immer mit beiden Händen nach oben oder unten.
- ☞ Greifen Sie bei eingeschalteter Maschine nie in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Einzug der Haare



Besonders längere Haare können sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Maschine gezogen werden.

- ☞ Tragen Sie immer ein Haarnetz, wenn Sie den Mühlenkopf freilegen.

3.5.7 Gefahr von Sachschäden



HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemässen Umgang mit der Maschine!

Unsachgemässer Umgang mit der Maschine kann zu Sachschäden oder Verunreinigung führen.

- ☞ Schalten Sie bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 6 °dKH ein Entkalkungssystem vor. Sonst kann es zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- ☞ Führen Sie nach längerer Stillstandzeit (z. B. Betriebsferien) vor erneutem Betrieb der Maschine eine Reinigung aus.
- ☞ Schützen Sie die Maschine vor Witterungseinflüssen (Frost, Feuchtigkeit usw.).
- ☞ Beachten Sie bei Störungen die Angaben dazu in der Betriebsanleitung, und ziehen Sie bei Bedarf einen qualifizierten Servicetechniker hinzu.
- ☞ Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile.
- ☞ Melden Sie äusserlich erkennbare Beschädigungen und Leckagen umgehend an den Servicepartner und lassen Sie betroffene Teile ersetzen oder reparieren.
- ☞ Spritzen Sie die Maschine weder mit Wasser ab noch reinigen Sie diese mit einem Dampfreiniger.
- ☞ Stellen Sie die Maschine nicht auf einer Fläche auf, auf der ein Wasserstrahl auftreffen kann.
- ☞ Verwenden Sie keinen karamellisierten Kaffee.
- ☞ Befüllen Sie die Behälter nur mit den dafür vorgesehenen Produkten.
- ☞ Verwenden Sie niemals gefriergetrockneten Kaffee. Dadurch verklebt die Brüheinheit.
- ☞ Wenn die Maschine und/oder Zusatzgeräte bei Temperaturen unter 10 °C transportiert werden, lagern Sie die Maschine und/oder Zusatzgeräte drei Stunden bei Raumtemperatur, bevor die Maschine und/oder Zusatzgeräte an den Strom angeschlossen und eingeschaltet werden. Ansonsten besteht infolge von Kondenswasser Kurzschlussgefahr oder eine Beschädigung elektrischer Komponenten.
- ☞ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Trink-/Schmutzwasserschlauch). Verwenden Sie nie alte Schlauchsätze.

4 Technische Daten

Dieses Kapitel enthält detaillierte Informationen zu den technischen Spezifikationen und gibt einen Überblick über die wichtigsten Eigenschaften, z. B. Leistung und Anschlusswerte.

4.1 Getränkearten und Leistung



Begrenzung der kontinuierlichen Getränkeausgabe: 45 min
(entfällt bei unterbrochenem Getränkebezug)

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

Max. Getränkeleistung pro Stunde

Espresso 40 ml	ca. 85 Tassen
Kaffee 120 ml	ca. 60 Tassen

Verfügbare Getränke	Standard	Option
Espresso	x	
Kaffee	x	
Kaffee/Café crème	x	
Americano ^{AC, ZW}	x	
Latte (Milchkaffee hell/dunkel)*		x
Cappuccino*		x
Latte macchiato*		x
Espresso macchiato*		x
Chociatto***		x
Pulvergetränke/Instantgetränke***		x
Espresso		x
Heiße Milch*		x
Heißer Milchschaum*		x
Heisswasser		x

Empfohlene Maschinenausstattung:

* mit Frischmilch

** mit Frischmilch bzw. Topping (Milchpulver)

*** mit Choco

AC Brühbeschleuniger

ZW Zusatzwasser

4.2 Maschinendaten

Druck	Dampfboiler	Heisswasserboiler
Bemessungsdruck	0,5 Mpa (725 psi)	1,6 MPa (232 psi)

Kapazitäten

Wassertankvolumen	ca. 2 l/6 l
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	ca. 650 g
Kapazität Pulverbehälter	ca. 450 g

Kapazitäten

Fassungsvermögen Satzbehälter	ca. 20 Kaffeekekuchen
-------------------------------	-----------------------

Beleuchtung

LED class 1

Schutzart

IP X0

Außenabmessungen

Breite der Maschine	300 mm
Höhe inkl. Display/Bohnenbehälter Standard	430 mm
Höhe inkl. Bohnenbehälter Standard	500 mm
Tiefe	560 mm

Gewicht

Leergewicht	24-28 kg (je nach Ausstattung)
-------------	--------------------------------

Schalldruck

Dauerschalldruckpegel	< 70 dB(A)*
-----------------------	-------------

* Der A-bewertete Schalldruckspiegel (slow) und L_{pa} (Impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

4.3 Netzanschluss hausseitig

Die Maschine kann sowohl an einem 50-Hz-Stromnetz wie auch an einem 60-Hz-Stromnetzbetrieben werden.

Anschlusswerte

Netz	1L, N, PE
Netzspannung	220 V – 240 V
Netzfrequenz	50/60 Hz
Leistung	1900 W – 2250 W
Absicherung hausseitig	10 A – 15 A*
Anschlusskabel Leiterquerschnitt	3 x 1 mm ²

* Die Haussicherung darf nicht höher als 32 A sein.

4.4 Anschlusswerte Wasser

Die Maschine wird standardmäßig mit Wassertank ausgeliefert. Sie kann jedoch optional mit einem Festwasseranschluss ausgestattet werden. In diesem Fall gelten die folgenden Anschlusswerte:

Druck und Temperatur

Wasserdruck	Minimal 0,2 MPa (29.01 psi)
	Maximal 0,6 MPa (87,02 psi)
Wassereingangstemperatur	Maximal 35 °C (95 °F)

Wasserqualität

Maximaler Chlorgehalt	Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt.
Karbonathärte (deutsch)	Minimal 4 °dKH Maximal 5 °dKH (Bei einer höheren Karbonathärte muss ein Wasserfilter vorgeschaltet werden.)
Gesamthärte	> Karbonathärte

4.5 Umgebungsbedingungen

Für den Standort gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

Bedingungen am Standort

Umgebungstemperatur	Minimal +5 °C (41 °F)
	Maximal +35 °C (95 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal 80 %rF
Höhe über dem Meeresspiegel	Maximal < 2000 m (6562 ft)

Die Maschine bzw. das Gerät ist ausschliesslich für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert. Die Maschine bzw. das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden und niemals Witterungseinflüssen (Regen, Schnee, Frost) ausgesetzt sein.

5 Konformitätsinformationen

Dieses Kapitel enthält Informationen zur Konformität des elektrischen Geräts mit geltenden Normen, Richtlinien und Verordnungen.

5.1 Herstelleradresse

Hersteller

WMF GmbH
WMF-Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Deutschland
+49 7331 257 257
wmf-coffeemachines.com

5.2 Konformität nach Gesetzen und Verordnungen

Die Maschine bzw. das Gerät erfüllt die Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Bedarfsgegenstandsverordnung (BedGgstV), der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihren jeweils aktuellen Fassungen.

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

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

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

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.

Angewandte Normen

Die zugrundeliegenden angewandten Normen finden Sie in der Konformitätserklärung, die der Maschine beigelegt ist.

6 Produktbeschreibung

Dieses Kapitel enthält einen Überblick über die wichtigsten Komponenten, Merkmale, Funktionen und Ausstattungsvarianten. Die Kenntnis der Funktionalität des Produkts ist Voraussetzung für die optimale und sichere Bedienung.

6.1 Maschinenübersicht

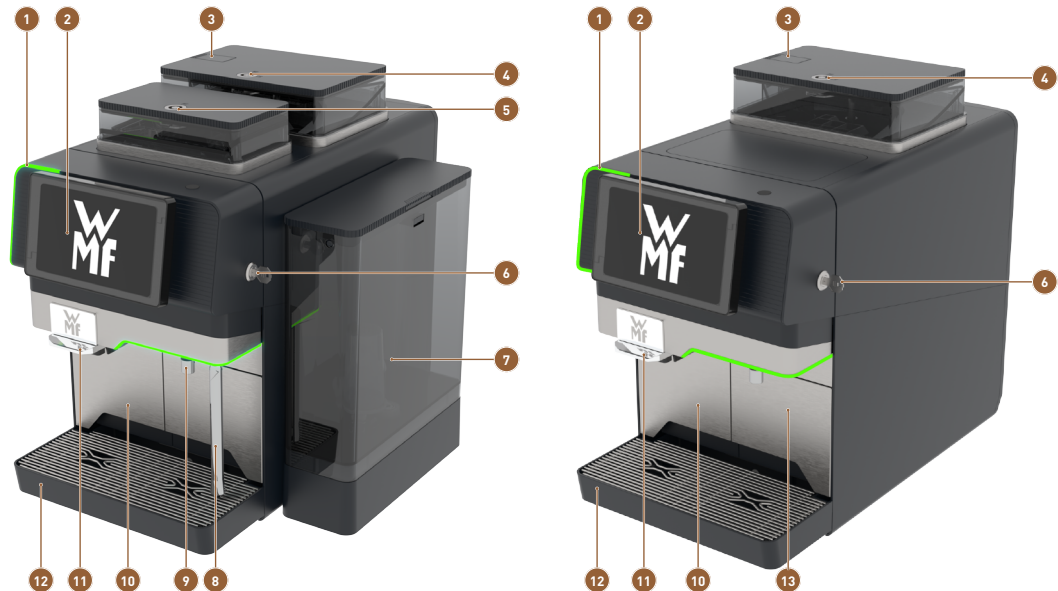


Abb. 2: Maschinenübersicht mit Variante mit externem Tank/Variante mit internem Tank

1 Ambientlicht mit Funktion	2 Touch-Display für Getränkewahl und Einstellungen
3 Tabletteneinwurf	4 Verschlussbarer Bohnenbehälter
5 Verschlussbarer Pulverbehälter	6 Verschlussbare Frontblende
7 Externer Wassertank	8 Dampfstab
9 Heißwasserauslauf	10 Herausziehbarer Satzbehälter
11 Getränkeauslauf	12 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
13 Interner Wassertank	

Display-Übersicht

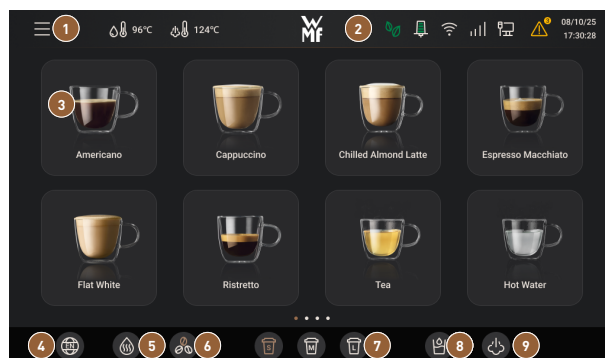


Abb. 3: Display-Übersicht

1 Menüschaltfläche (öffnet das Hauptmenü).	2 Symbol und Schaltfläche für Meldungen
--	---

- | | |
|--|---|
| 3 Getränkeschaltfläche | 4 Schaltfläche für Sprachauswahl |
| 5 Schaltfläche für Warmspülen | 6 Schaltfläche für Kaffeestärke |
| 7 Schaltfläche für Auswahl Tassengröße | 8 Heißwasser |
| 9 Schaltfläche für Dampfausgabe (je nach Ausstattung) | |

6.2 Funktionsbeleuchtung

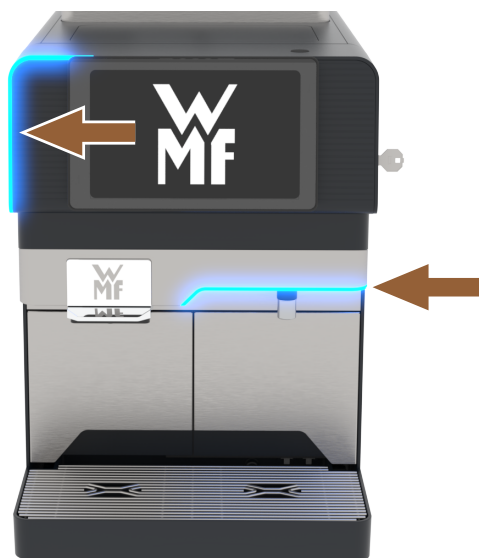


Abb. 4: Funktionsbeleuchtung

Die Funktionsbeleuchtung informiert über den Betriebszustand der Maschine.

Die Funktionsbeleuchtung ist farblich abstimbar.

Farbe	Bedeutung
Benutzerdefinierte Farbe	Die Maschine ist betriebsbereit.
Rot blinkend	Ein Maschinenfehler (Mühle blockiert, Wasserdurchflussfehler) ist aufgetreten.

Die Farbe der Beleuchtung kann individuell angepasst werden.

6.3 Bohnenbehälter

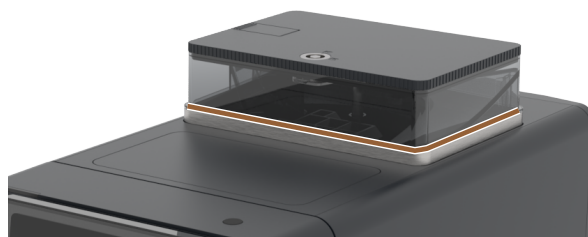


Abb. 5: Bohnenbehälter

Der Bohnenbehälter befindet sich oben auf der Maschine.

Der Bohnenbehälter kann von oben mit dem Multitool geöffnet werden.

Der Bohnenbehälterdeckel kann von oben von der Maschine abgenommen werden.

6.4 Heisswasserauslauf

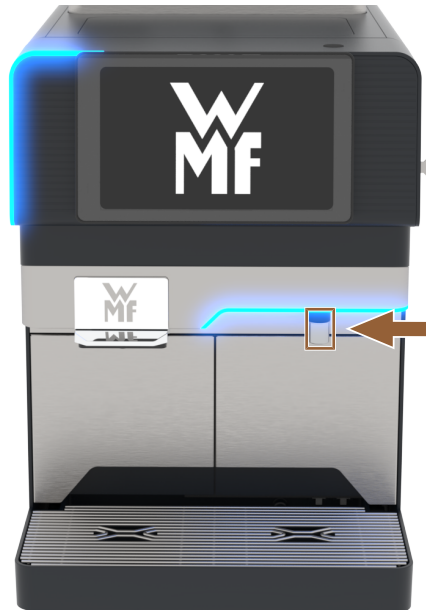


Abb. 6: Heißwasserauslauf

Die Maschine ist standardmäßig mit einem separaten Heißwasserauslauf ausgestattet.
Der Heißwasserauslauf ist rechts vom Getränkeauslauf montiert.

6.5 Interner Wassertank



Abb. 7: Interner Wassertank

Der interne Wassertank versorgt die Kaffeemaschine mit Trinkwasser.
Das Zubehörpaket enthält einen Wasserfilter, der in den Wassertank eingesetzt werden kann.

6.6 Tropfschale

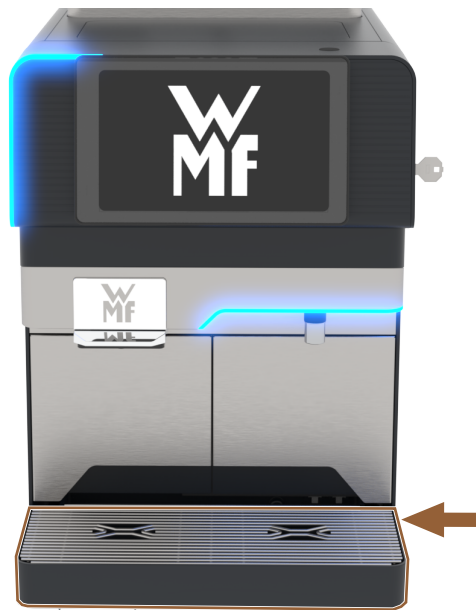


Abb. 8: Tropfschale

Die Tropfschale sammelt verschüttete Getränke, Tropfen und das Wasser der Reinigung auf. Die Tropfschale ist mit einem Sensor ausgestattet, der meldet, wenn die Tropfschale geleert werden muss. Ausserdem erkennt der Tropfschalensensor, ob die Tropfschale eingesetzt ist.

Der Tropfschalensensor befindet sich rechts unter der Tropfschale.

Die Tropfschale gibt es in folgenden Varianten:

- ohne Öffnung für den Schmutzwasserablauf
- mit Öffnung für den Schmutzwasserablauf (nachrüstbare Ausstattungsvariante)

Mit Öffnung für den Schmutzwasserablauf: Die Tropfschale muss bei der Installation mit einem Schmutzwasserschlauch verbunden werden, der entweder in einen externen Schmutzwassertank geführt oder direkt an den Schmutzwasseranschluss angeschlossen wird.

6.7 Satzbehälter

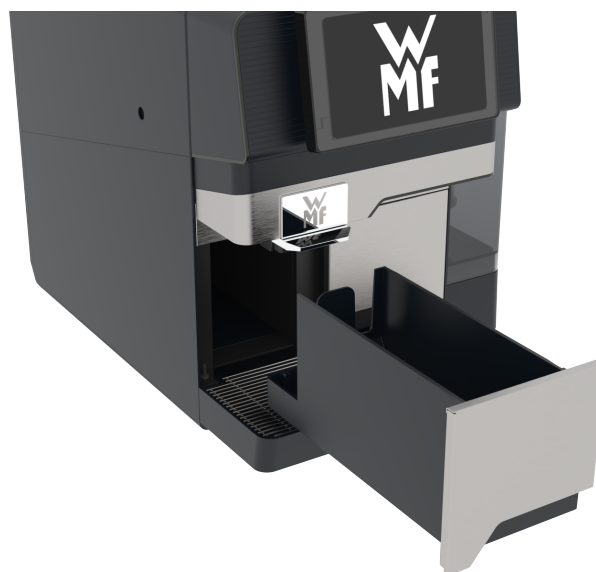


Abb. 9: Satzbehälter offen

Im Satzbehälter werden die Kaffeekuchen gesammelt.

Der Satzbehälter kann nach vorn aus der Maschine entnommen und geleert werden.

6.8 Anschlüsse der Maschine

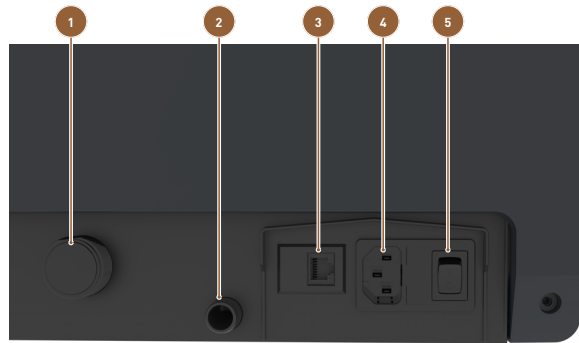


Abb. 10: Anschlüsse der Maschine

1 Trinkwasseranschluss	2 Schmutzwasserablauf
3 Netzwerkanschluss	4 Stromanschluss
5 Ein-/Aus-Schalter	

- Der **Trinkwasseranschluss (1)** versorgt die Maschine mit Trinkwasser. Dies kann über einen Festwasseranschluss oder einen externen Wassertank erfolgen (je nach Maschinenkonfiguration). Die Maschine ist standardmäßig mit einem Wassertank ausgestattet, der keinen Frischwasseranschluss erfordert.
- Am **Schmutzwasserablauf (2)** kann ein Schlauch angebracht und das Schmutzwasser aus der Maschine ausgeleitet werden.
- Der **Netzwerkanschluss (3)** befindet sich auf der Maschinenrückseite und ist für die Kommunikation bestimmt.
- Der **Stromanschluss (4)** befindet sich auf der Maschinenrückseite im hinteren Bereich und versorgt die Maschine mit Strom.
- Der **Ein-/Aus-Schalter (5)** befindet sich auf der Rückseite der Kaffeemaschine. Zum Einschalten wird der Ein-/Aus-Schalter kurz gedrückt. Zum Ausschalten wird der Ein-/Aus-Schalter nochmals kurz gedrückt.

6.9 Ausstattungsvarianten ab Werk

Die folgenden Ausstattungsvarianten sind ab Werk verfügbar. Sie können nicht später nachgerüstet werden.

6.9.1 Pulversystem



Abb. 11: Pulversystem

Der Pulverbehälter befindet sich oben auf der Maschine vor dem Bohnenbehälter.

Der Pulverbehälter kann verriegelt werden.

6.9.2 Externer Wassertank



Abb. 12: Externer Wassertank

Der externe Wassertank versorgt die Kaffeemaschine mit Trinkwasser.

Das Zubehörpaket enthält einen Wasserfilter, der in den Wassertank eingesetzt werden kann.

Der Wasserstand kann problemlos durch das transparente Kunststoffgehäuse geprüft werden.

6.9.3 Dampfstab (nur mit externem Tank)



Abb. 13: Dampfstab (nur mit externem Tank)

Der Dampfstab ist rechts vom Getränkeauslauf montiert.

Der Dampfstab ermöglicht eine separate manuelle Milcherhitzung und Milchsäumung nach Barista-Art. Folgende Ausführungen des Dampfstabs sind möglich:

Dampf manuell

Die Dampfausgabe wird manuell gestartet und gestoppt.

7 Transport

Dieses Kapitel enthält Informationen zum sicheren und korrekten Transport, z. B. bei einem Umzug oder für Servicearbeiten.

7.1 Lieferumfang und Zubehör

Anzahl	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	33.7330.0450	Einlasswasserschlauch	Alle
1 Stück	33.7330.0540	Ablaufschlauch	Alle
1 Stück	33.7310.0150	Ventil	Alle
1 Stück	33.7320.0760	Feder	Alle
1 Stück	33.7330.0370	O-Ring	Alle
1 Stück	33.2397.7000	Multitool	Alle
1 Stück	33.7320.0470	Schlüssel	Alle
1 Stück	33.2558.0200	Netzanschlusskabel	China
1 Stück	33.2399.9300	Netzanschlusskabel	▪ Europa ▪ Südkorea ▪ Vietnam
1 Stück	33.4203.8100	Netzanschlusskabel	▪ UK ▪ MEA ▪ Malaysia ▪ Singapur
1 Stück	33.2433.4200	Netzanschlusskabel	Australien
1 Stück	33.4135.6100	Netzanschlusskabel	Japan
1 Stück	33.2402.5200	Netzanschlusskabel	USA
1 Stück	33.2332.5000	Filterkartusche	2-l-Wassertank
1 Stück	33.2332.6000	Filterkartusche	6-l-Wassertank
1 Stück	33.2327.1000	Adapter Wasserfilter	Alle
1 Stück	33.4073.5000	Milchschlauchset: Click&Clean-Adapter	Essential Foam
1 Stück	33.7330.0690	Milchschlauchset: 4*8*750-Milchschlauch	Essential Foam
1 Stück	33.7360.0100	Brüherbürste	Alle
1 Stück	33.2914.9000	Milchlanze	Essential Foam
1 Stück	33.1580.8100	Milchschlauchbürste	Essential Foam
1 Stück	33.2408.0100	Milchaufschäumerbürste	Essential Foam
1 Stück		Bedienungsanleitung	Alle
1 Stück	33.4102.4100	Reinigungsstab 1x10 Blister oder Schwamm	Alle
1 Stück	33.2315.6000	Wasserhärte-Testkit	Alle

Weitere Informationen Zu den einzelnen Artikelnummern: siehe Ersatzteilkatalog der Maschine

7.2 Transportbedingungen



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.



WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

-  Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



VORSICHT

Verletzungsgefahr beim Transport!

Unsachgemäßes Transportieren kann zu Verletzungen führen.

-  Beachten Sie die allgemeinen Vorschriften für Gesundheit und Sicherheit entsprechend den örtlichen Bestimmungen.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemäßes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

-  Heben Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



HINWEIS

Sachschaden durch unsachgemäßen Transport!

Unsachgemäßer Transport während eines Standortwechsels der Maschine kann die Maschine beschädigen.

-  Transportieren Sie die Maschine mit einem Rollwagen.
-  Fixieren Sie die Maschine auf dem Rollwagen und ziehen Sie den Rollwagen.
-  Trennen Sie vor einem Standortwechsel die Anschlüsse für die Trinkwasserversorgung, die Stromversorgung, den Schmutzwasserablauf.
-  Stellen Sie sicher, dass der neue Standort keine Hindernisse und Unebenheiten aufweist.

8 Installation und Inbetriebnahme



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.



WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

-  Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemässes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

-  Heben Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



HINWEIS

Sachschaden bei Nichtbeachten der Sanitärvorschriften!

Durch unsachgemäße Sanitärinstallation der Maschine können Sachschäden entstehen.

-  Installieren Sie die Maschine muss so, dass die Installation den geltenden bundesstaatlichen, staatlichen oder lokalen Sanitärvorschriften entspricht.
-  Stellen Sie sicher, dass ausreichende Rückflussverhinderer installiert sind.

8.1 Auspacken



VORSICHT

Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!



Scharfkantiges Verpackungsmaterial kann Verletzungen verursachen. Zerschneiden von Spannbändern kann Augenverletzungen verursachen.



-  Tragen Sie zum Auspacken Handschuhe und Schutzbrille.

8.1.1 Maschine auspacken

-  Packen Sie die Maschine aus.
-  Entnehmen Sie mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste.

- ☞ Prüfen Sie den verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör.
- ☞ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- ☞ Bei Zweifeln nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb und verständigen Sie die Service-Stelle.
- ☞ Bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Rücksendung auf.

8.1.2 Zubehör auspacken

Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör.

- ☞ Werfen Sie es nicht weg.

Der Satzbehälter enthält Ersatzteile.

- ☞ Entnehmen Sie die Ersatzteile vor der Inbetriebnahme.
- ☞ Spülen Sie den Satzbehälter und den Wassertank gründlich aus.

8.2 Aufstellen

Für den Standort der Maschine gelten folgende Bedingungen:

- Die Maschine darf nicht im Freien verwendet werden.
- Die Aufstellfläche muss standsicher, horizontal und eben sein, sodass sie sich unter dem Gewicht der Maschine nicht deformieren kann.
- Die Aufstellfläche muss wasserresistent und wärmeunempfindlich sein.
- Die Maschine darf nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.
- Die Maschine darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasser-schlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
- Die Maschine muss so aufgestellt sein, dass sie jederzeit von geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
- Die erforderlichen Versorgungsanschlüsse müssen gemäss den bauseitigen Installationsplänen bis zu 100 cm (39,4") an den Standort der Maschine herangeführt sein.
- Die örtlich geltenden küchentechnische Vorschriften sind einzuhalten.
- Freiräume für Wartungsarbeiten und Bedienung sind einzuhalten:
 - Nach oben muss genug Platz zum Einfüllen der Kaffeebohnen oder des Pulvers gelassen werden; empfohlen sind 20 cm (7,87").
 - Ein Abstand von mindestens 5 cm (1,97") von der Rückseite der Maschine bis zur Wand muss freibleiben, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
 - Wenn die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden, muss der Platzbedarf der Leitungen beachtet werden, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
- Beim Einbau eines Wasserfilters: siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

8.3 Installationsvoraussetzungen

Die Maschine muss nach den geltenden nationalen und lokalen Elektro- und Sanitärbestimmungen installiert werden. Dies beinhaltet auch eine ausreichende Rückflussabsicherung.

Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

Elektrik

- Steckdose für Netzstecker
 - Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung.

- Das Typenschild informiert über den minimal erforderlichen Leiterquerschnitt.

Wasser

- Festwasseranschluss oder Anschluss an den externen Trinkwassertank.
- Siphon oder externer Schmutzwassertank für den Schmutzwasserschlauch.

Zusatzgeräte

- Optionale Schnittstelle für Kommunikation der Maschine mit den Zusatzgeräten
- ☞ Positionieren Sie für eine bessere Zugänglichkeit die Maschinenrückseite ca. 5 cm (2") über der Auflageplatte.
- ☞ Bereiten Sie installationsseitig die Anschlüsse vor.

8.4 Strom anschliessen



⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Anschluss der Maschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach den Vorschriften des jeweiligen Landes ausgeführt ist.
- ☞ Leiten Sie den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter.
- ☞ Nehmen Sie nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb. Lassen Sie ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen.
- ☞ Der Hersteller rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 1,5 mm² / 14 AWG), beachten Sie die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) und halten Sie die örtlich geltenden Vorschriften ein.
- ☞ Bringen Sie das Anschlusskabel so an, dass niemand darüber stolpern kann. Ziehen Sie die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten, klemmen Sie diese nicht ein und lassen Sie sie nicht frei im Raum hängen. Legen Sie Kabel nicht auf heiße Gegenstände und schützen Sie sie vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln.
- ☞ Heben Sie das Gerät nie am Anschlusskabel an oder ziehen es damit. Ziehen Sie den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose.
- ☞ Berühren Sie niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker. Stecken Sie unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose.



⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!

Bei defektem oder nicht originalem Anschlusskabel besteht die Gefahr eines Stromschlags und Brandgefahr.

- ☞ Verwenden Sie nur originale Anschlusskabel. Das länderspezifische originale Anschlusskabel ist über den Servicepartner erhältlich.
- ☞ Beidseitig steckbare Anschlusskabel können selbstständig ersetzt werden.
- ☞ Lassen Sie fest angeschlossene Anschlusskabel von einem Servicetechniker ersetzen.



⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Der elektrische Anschluss muss nach den Bestimmungen des jeweiligen Landes erfolgen. Die am Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung am Aufstellort übereinstimmen. Netzsteckdose und Netzschalter müssen für den Bediener am Aufstellort zugänglich sein.

☞ Stellen Sie den Netzanschluss her.

Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt ist. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein Fehlerstrom-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. Fehlerstrom-Schutzschalter vom Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Mass an Sicherheit erzielt.

8.5 Wasser anschliessen



⚠️ VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ☞ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder anderes aggressives Wasser an.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ☞ Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.
- ☞ Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



HINWEIS

Sachschaden durch schlechte Wasserqualität!

Durch verunreinigtes Wasser oder falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen.

- ☞ Prüfen Sie die empfohlene Wasserqualität und optimieren Sie diese bei Bedarf.
- ☞ Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt nicht überschreiten.
- ☞ Schließen Sie die Maschine nicht an reines Osmosewasser oder andere aggressive Wasser an.
- ☞ Die Karbonathärte darf 4 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ☞ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH.
- ☞ Der pH-Wert muss zwischen 6,5 und 7 liegen.
- ☞ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch).

Anschlussvarianten

Folgende Varianten sind für den Trinkwasseranschluss möglich:

- Interner Trinkwassertank (Standard)

- Externer Trinkwassertank



Die **Zusatzanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.

8.6 Konstantes Wasser anschließen



VORSICHT

Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemäße Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.
- ☞ Schließen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder anderes aggressives Wasser an.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.
- ☞ Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.
- ☞ Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.



HINWEIS

Sachschaden durch schlechte Wasserqualität!

Durch verunreinigtes Wasser oder falsche Wasserwerte kann die Maschine Schaden nehmen.

- ☞ Prüfen Sie die empfohlene Wasserqualität und optimieren Sie diese bei Bedarf.
- ☞ Das Wasser muss schmutzfrei sein und der Chlorgehalt die örtlichen Vorschriften zum maximal erlaubten Chlorgehalt nicht überschreiten.
- ☞ Schließen Sie die Maschine nicht an reines Osmosewasser oder andere aggressive Wasser an.
- ☞ Die Karbonathärte darf 4 – 6 °dKH (deutsche Karbonathärte) oder 8 – 12 °fKH (französische Karbonathärte) nicht überschreiten und der Wert der Gesamthärte muss immer höher sein als die Karbonathärte.
- ☞ Die minimale Karbonathärte beträgt 4 °dKH oder 8 °fKH.
- ☞ Der pH-Wert muss zwischen 6,5 und 7 liegen.
- ☞ Verwenden Sie immer den neuen, mit der Maschine gelieferten Schlauchsatz (Frisch-/Schmutzwasserschlauch).

Anschlussvarianten

Folgende Varianten sind für den Trinkwasseranschluss möglich:

- Interner Trinkwassertank (Standard)
- Externer Trinkwassertank



Die **Zusatzanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.



HINWEIS

Wenn die Maschine mit einem Festwasseranschluss betrieben wird, muss ein externer Wasserfilter an die Maschine angeschlossen werden.

- ☞ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.
- ☞ Schließen Sie die Wasserzuleitung/das Hauptabsperrventil.
- ☞ Wenn die Maschine vorher mit einem Wassertank betrieben wurde, entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Tank.
- ☞ Entnehmen und leeren Sie die Tropfschale.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die geeigneten Anschlüsse verwendet werden – Größe und Gewinde müssen übereinstimmen.
- ☞ Schließen Sie das Wassereinlassrohr am weißen Wassereingangsventilanschluss (3/8") an der Maschine an.

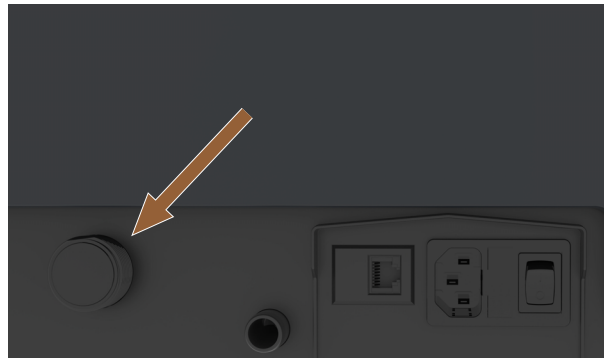


Abb. 14: Anschluss Wassereingangsventil

- ☞ Stecken Sie den Ablaufschlauch in den dafür vorgesehenen Eingang. Der Adapter muss fest sitzen.

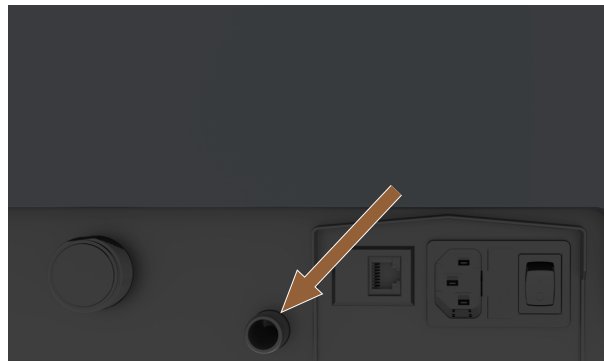


Abb. 15: Anschluss Ablaufschlauch

- ☞ Der Schmutzwasserschlauch kann an das Schmutzwassersystem vor Ort angeschlossen werden. Der Ablaufschlauch muss mit einem fortlaufenden Gefälle verlegt werden, um einen Rückfluss zu verhindern.



Abb. 16: Silikonstopfen entfernen

- ☞ Entfernen Sie den Silikonstopfen auf der Rückseite der Tropfschale, um die Entwässerung durch den Ablaufschlauch sicherzustellen.

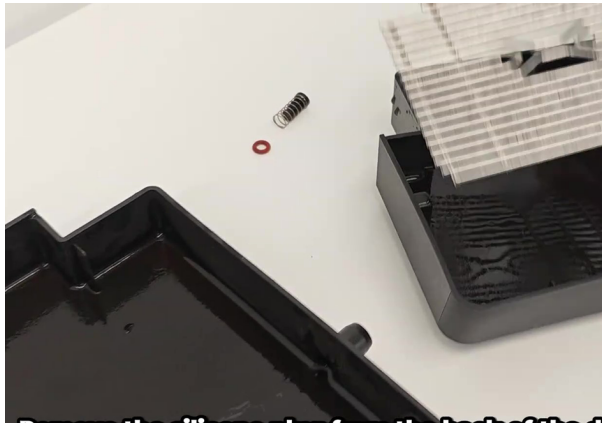


Abb. 17: Durch Rückschlagventil ersetzen

- ☞ Entfernen Sie den Stopfen.
- ☞ Ersetzen Sie den Stopfen durch ein Rückschlagventil aus dem Lieferumfang.
- ☞ Setzen Sie die Tropfschale wieder ein.
- ☞ Öffnen Sie die Wasserversorgung.
- ☞ Prüfen Sie auf Undichtigkeiten.
- ☞ Wenn alles geprüft wurde und kein Wasser austritt, verbinden Sie die Maschine wieder mit der Stromversorgung.
- ☞ Bevor Sie Einstellungen am Wasserversorgungssystem ändern, verwenden Sie das Tankwasser wieder, um die Inbetriebnahme zu durchlaufen.

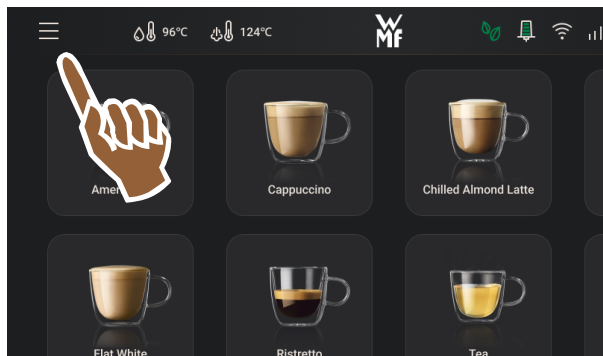


Abb. 18: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

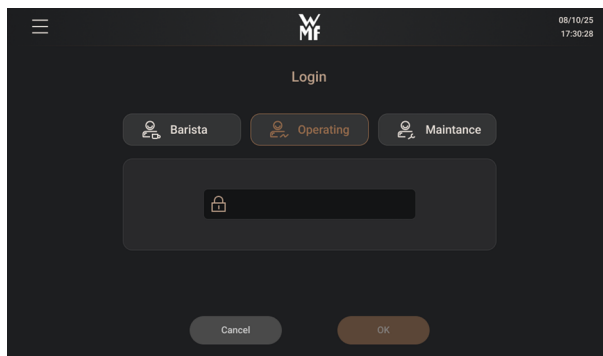


Abb. 19: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Wählen Sie die Bedienoption.

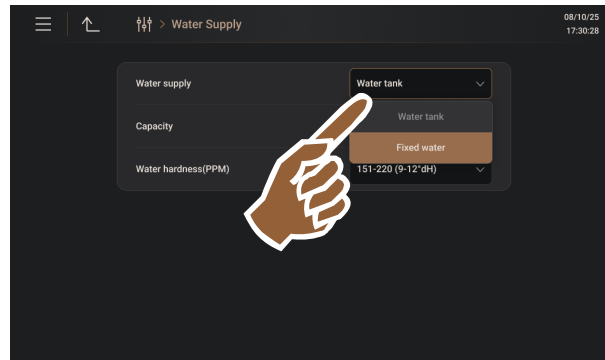


Abb. 20: Menü „Wasserversorgungssystem“

- ☞ Wählen Sie „Wasserversorgung“ aus.
- ☞ Wählen Sie „Festwasser“ aus.
- ☞ Schließen Sie nach dem Ende des Betriebs/am Ende des Tages das Absperrventil für die Wasserversorgung und Öffnen Sie es wieder zu Beginn der nächsten Betriebszeit.
- ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

8.7 Milchansaugdüse einstellen

Wenn der Milchschaum nicht wie gewünscht ausfällt, kann die Milchansaugdüse verstopft sein oder eine falsche Düsengröße vorliegen.

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Bürsten zum Reinigen
- ☞ Schalten Sie die Kaffeemaschine aus.

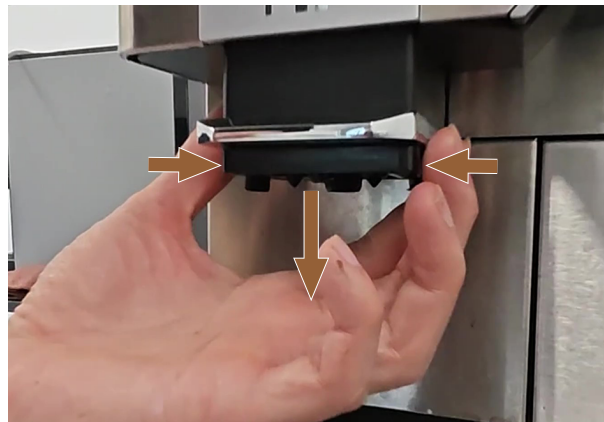


Abb. 21: Kombinierten Auslauf entfernen

- ☞ Entfernen Sie den kombinierten Auslauf, indem Sie die zwei Entriegelungslaschen drücken.



Abb. 22: Milchansaugdüse entfernen

- ☞ Entfernen Sie die Milchansaugdüse.



Abb. 23: Bürsten zum Reinigen verwenden

- ☞ Reinigen Sie die Milchansaugdüse unter fließendem Wasser mit der Reinigungsbürste.
- ☞ Verwenden Sie die Bürsten im Lieferumfang, um schwer erreichbare Bereiche, die Milchansaugdüse und den Milchschauch zu reinigen.
- ☞ Setzen Sie die Milchansaugdüse wieder ein.

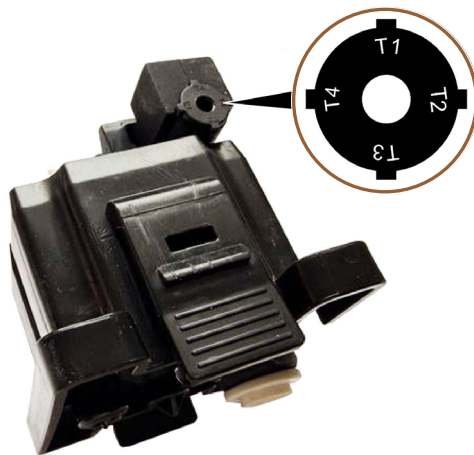


Abb. 24: Milchansaugdüsen einstellen und reinigen



HINWEIS

Es gibt 4 Düsengrößen, T1 bis T4.

T1: 20 °C

T2: 15–20 °C

T3: 10–15 °C

T4: 5–10 °C

- ☞ Stellen Sie die Milchansaugdüse gemäß der Milchttemperatur ein.
- ☞ Stecken Sie die Kaffeemaschine ein.
- ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

8.8 Bildschirmgeführte Inbetriebnahme

Die Kaffeemaschine wird vom Kunden vor Ort in Betrieb genommen. Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten der Kaffeemaschine automatisch. Nach der displaygeführten Inbetriebnahme können noch keine Getränke bezogen werden, da keine Getränkerezepte konfiguriert sind. Der Kunde oder Bediener konfiguriert und kalibriert die Getränkerezepte.

Der Kunde kann das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell starten.

8.8.1 Inbetriebnahmeprogramm

Das Inbetriebnahmeprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die weiteren Punkte der Inbetriebnahme. Die eingestellten Werte können nach der Inbetriebnahme verändert werden.



Abb. 25: Maschine einschalten

- ☞ Schalten Sie die Maschine mit dem Ein/Aus-Schalter ein.
 - ✓ Die Kaffeemaschine schaltet ein.
 - ✓ Das Inbetriebnahme-Programm startet.
- ☞ Befolgen Sie alle Anweisungen auf dem Display und führen Sie diese aus.
- ✓ Sobald das Inbetriebnahmeprogramm vollständig durchlaufen ist und alle notwendigen Einstellungen durchgeführt wurden, startet die Kaffeemaschine neu.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche!

Bei der Ausgabe von Getränken, Reinigung und Entkalkung werden die Ausläufe und die angrenzenden Oberflächen heiss.

- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Stellen.
- ☞ Berühren Sie die Ausgabestellen nicht unmittelbar nach der Ausgabe.
- ☞ Warten Sie fünf bis zehn Minuten, bis sich die Maschine abgekühlt hat.

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 Wasserfilter vorgeschaltet werden, weil die Maschine sonst durch Verkalkung beschädigt werden kann. Bei einer Wasserhärte von 0 bis unter 5 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.

Wasserhärte ermitteln

- ☞ Erfragen Sie die Wasserhärte des Trinkwassers beim Wasserversorger oder ermitteln Sie diese mit Hilfe des Karbonathärtetests (mit Anleitung).

Der Karbonathärtetest ist im mitgelieferten Zubehör enthalten.

Wasserfilterkapazität

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

Massgeblich ist die **Einheit Deutsche Karbonathärte (°dKH)**.

Wasserhärte	Kapazität in Liter	Wasserhärte	Kapazität in Liter
< 5	kein Filter notwendig	15	135
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

8.8.2 Sprache einstellen

Der folgende Bildschirm wird angezeigt, wenn die Kaffeemaschine zum ersten Mal eingeschaltet wird:

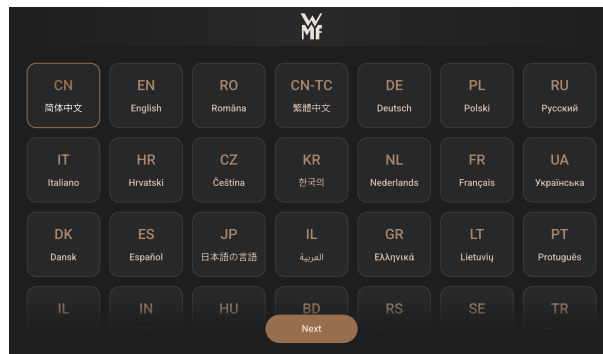


Abb. 26: Auswahl Sprache

☞ Wählen Sie die Sprache aus.

☞ Tippen Sie auf „Weiter“.

8.8.3 Zeitzone und Datum einstellen

Der folgende Bildschirm wird angezeigt, wenn die Kaffeemaschine zum ersten Mal eingeschaltet wird:

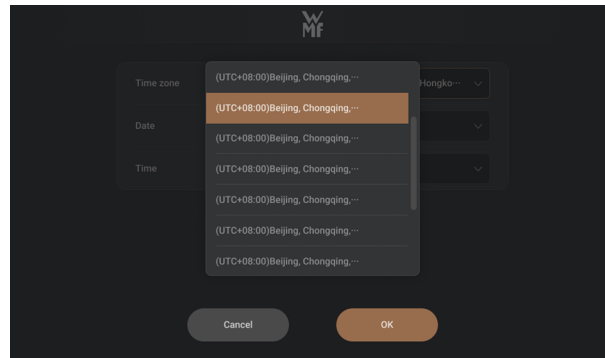


Abb. 27: Zeitzone einstellen

- ☞ Stellen Sie Ihre Zeitzone ein.
- ☞ Tippen Sie auf „Weiter“.

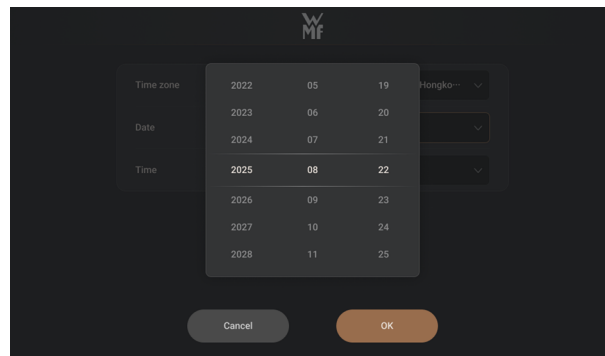


Abb. 28: Datum einstellen

- ☞ Stellen Sie das korrekte Datum ein.
- ☞ Tippen Sie auf „Weiter“.

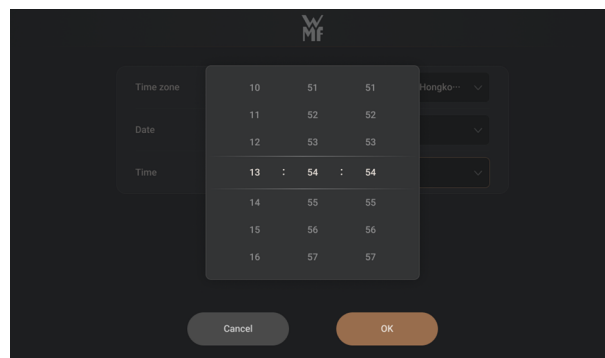


Abb. 29: Uhrzeit einstellen

- ☞ Stellen Sie die korrekte Uhrzeit ein.
- ☞ Tippen Sie auf „Weiter“.

8.8.4 Wasserhärte einstellen

Der folgende Bildschirm wird angezeigt, wenn die Kaffeemaschine zum ersten Mal eingeschaltet wird:

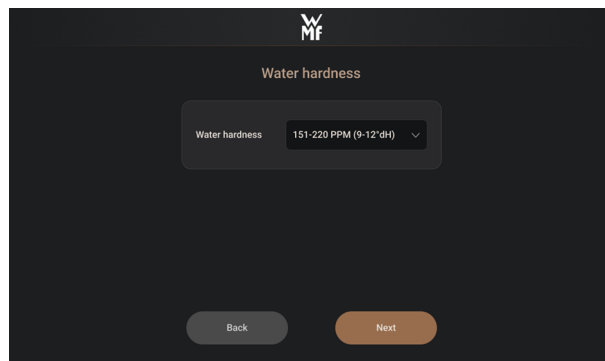


Abb. 30: Wasserhärte einstellen

- ☞ Wählen Sie die Wasserhärte aus.
- ☞ Tippen Sie auf „Weiter“.

8.8.5 Wasserfilter einstellen

Der folgende Bildschirm wird angezeigt, wenn die Kaffeemaschine zum ersten Mal eingeschaltet wird:

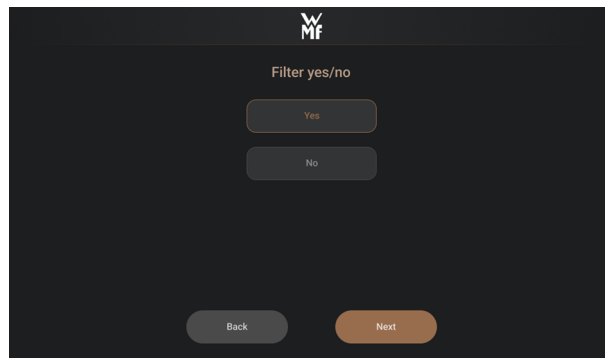


Abb. 31: Wasserfilter einstellen

- ☞ Wählen Sie den Wasserfilter aus.
- ☞ Tippen Sie auf „Weiter“.

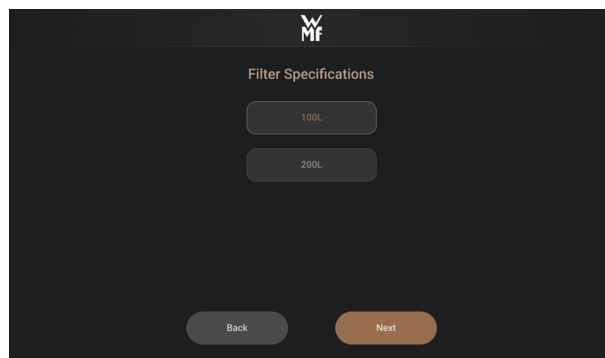


Abb. 32: Wasserfilterspezifikation einstellen

- ☞ Wählen Sie die Filterspezifikation aus.
- ☞ Tippen Sie auf „Weiter“.
- ✓ Die Kaffeemaschine läuft an.

8.9 Datum und Uhrzeit einstellen

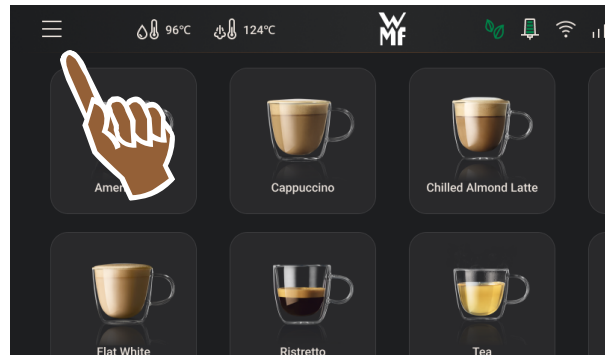


Abb. 33: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

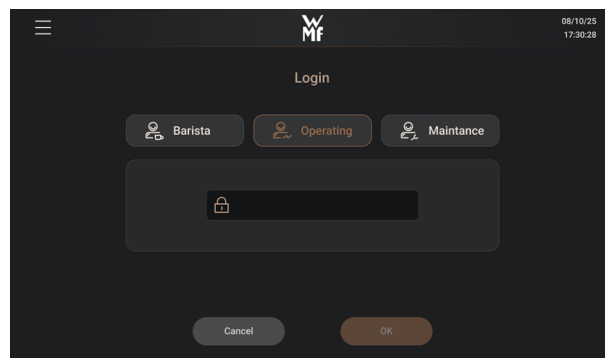


Abb. 34: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

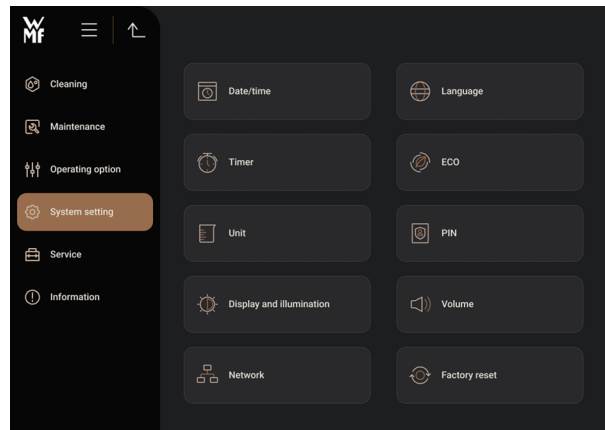


Abb. 35: Menü Einstellung

☞ Tippen Sie auf **Einstellung**.

☞ Tippen Sie auf **Datum/Uhrzeit**.

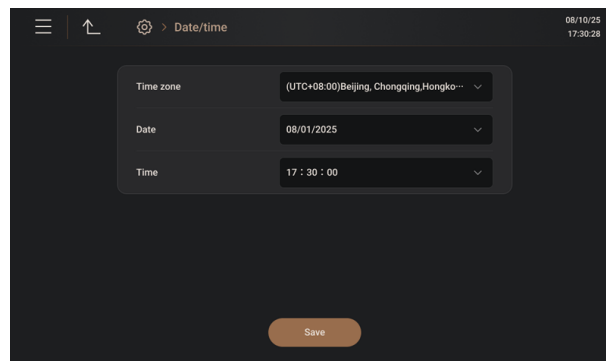


Abb. 36: Datum/Uhrzeit

- ☞ Wählen Sie die Zeitzone aus.
- ☞ Geben Sie das **Datum** ein.
- ☞ Geben Sie die **Uhrzeit** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **Speichern**.
- ✓ Das Datum und die Uhrzeit sind eingestellt.

8.10 Sprache einstellen

Die Sprache kann jederzeit geändert werden:

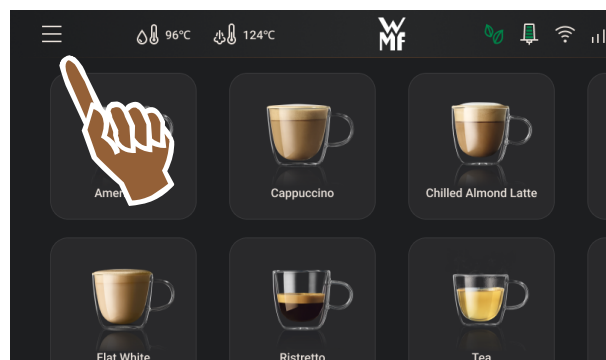


Abb. 37: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

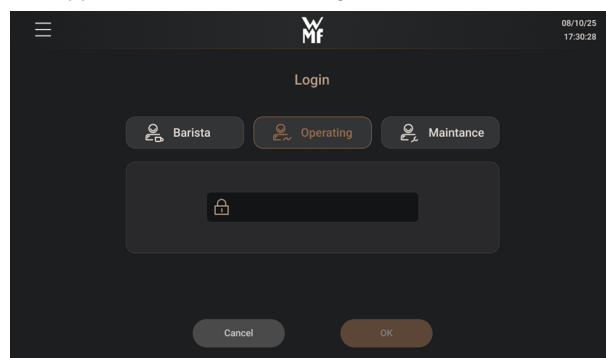


Abb. 38: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.

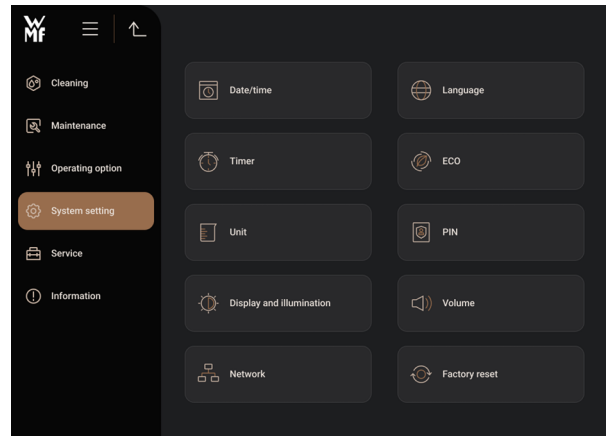


Abb. 39: Menü Einstellung

☞ Tippen Sie auf **Einstellung**.

☞ Tippen Sie auf **Sprache**.

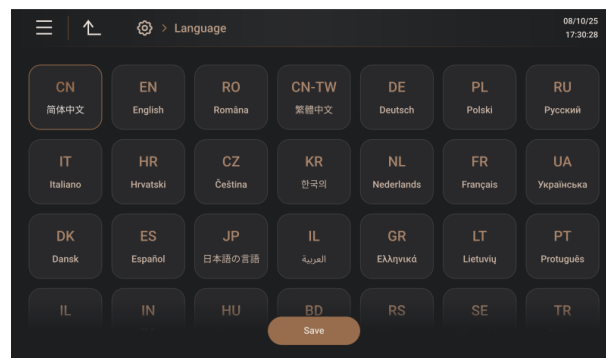


Abb. 40: 7.3 Menü Einstellung – Sprache

☞ Tippen Sie auf die gewünschte Sprache.

☞ Tippen Sie auf **Speichern**.

8.11 Timer einstellen

Ein Timer wird folgendermaßen erstellt oder eingestellt:

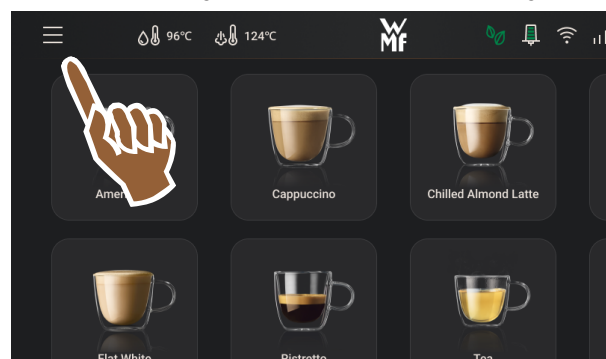


Abb. 41: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

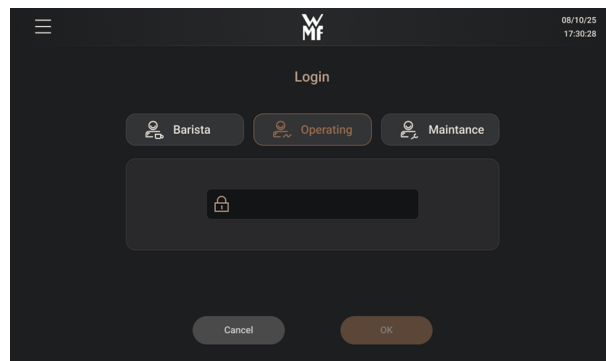


Abb. 42: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

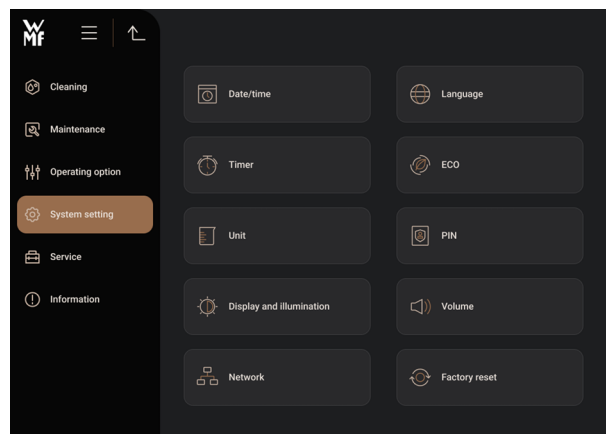


Abb. 43: Menü Einstellung

☞ Tippen Sie auf **Timer**.

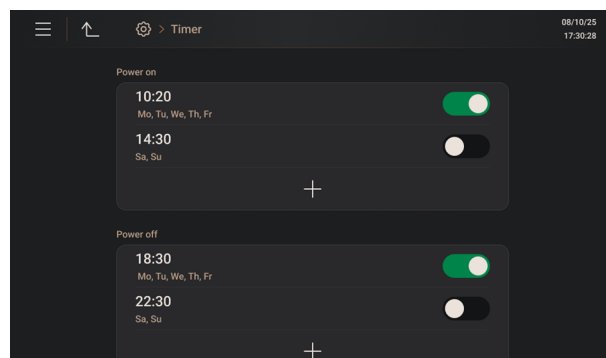


Abb. 44: Menü Timer

☞ Aktivieren Sie **Zeitgesteuertes Ein-/Ausschalten**.

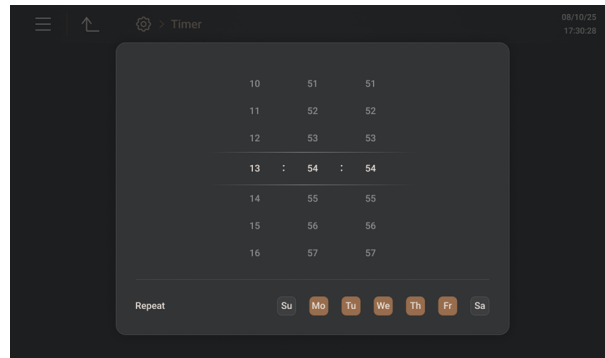


Abb. 45: Menü Timer

☞ Wählen Sie die gewünschten Tage aus.



HINWEIS

Bei Bedarf können mehrere Timer aktiviert werden.

Ein Timer kann jederzeit durch Tippen auf das rote Löschesymbol gelöscht werden.

☞ Tippen Sie auf **Speichern**.

✓ Der Timer wurde erfolgreich eingestellt und wird jetzt verwendet.

8.12 ECO-Modus einstellen

Der ECO-Modus wird folgendermaßen eingestellt:

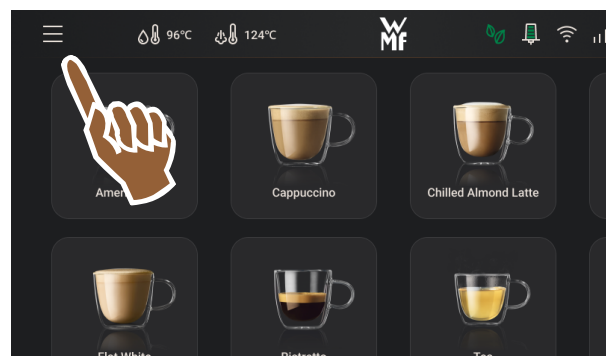


Abb. 46: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

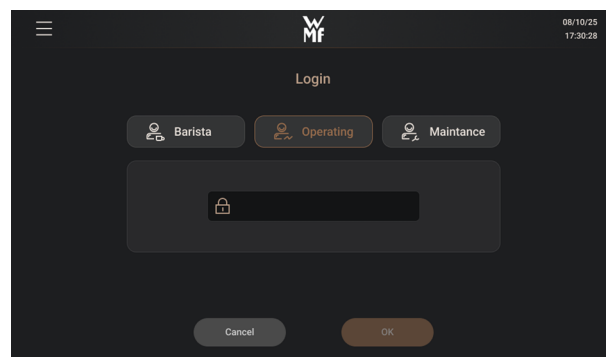


Abb. 47: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf **Systemeinstellung**.

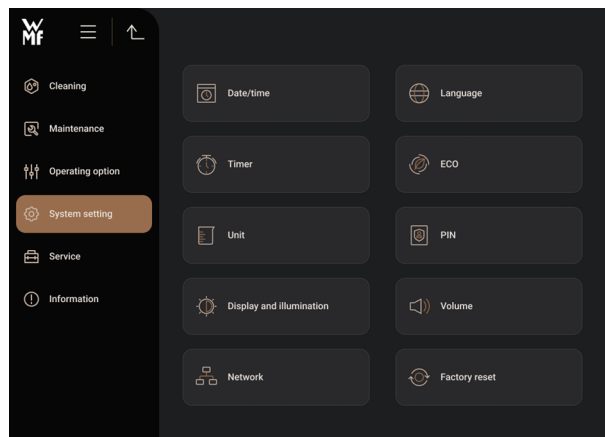


Abb. 48: Menü Einstellung

☞ Tippen Sie auf **ECO**.

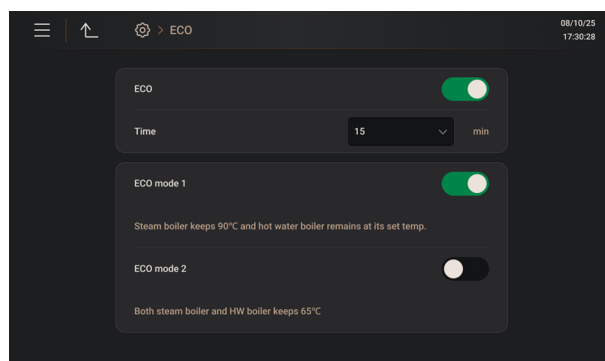


Abb. 49: ECO einstellen

☞ Wählen Sie **ECO** aus.

✓ Der ECO-Modus startet automatisch nach einer halben Stunde.

☞ Wählen Sie **ECO-Modus 1** aus.

✓ Dampfboiler kühlt auf 90 °C ab und hält Temperatur. Heißwasserboiler hält eingestellte Temperatur.

☞ Wählen Sie **ECO-Modus 2** aus.

✓ Dampfboiler und Heißwasserboiler kühlen auf 65 °C und halten Temperatur.

8.13 PIN einstellen

Sie ändern die PIN folgendermaßen:

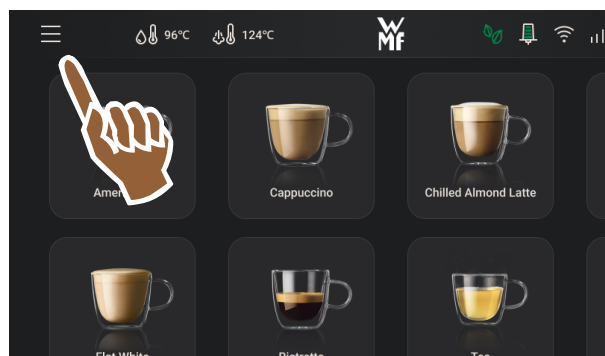


Abb. 50: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

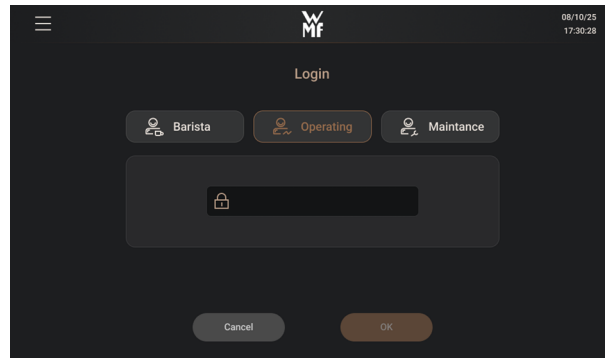


Abb. 51: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Einstellung**.

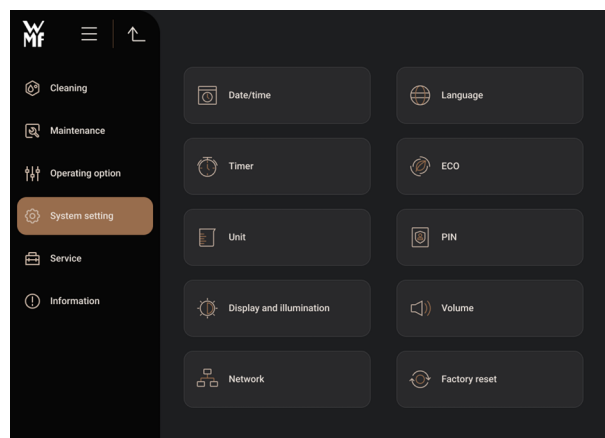


Abb. 52: Menü Einstellung

- ☞ Tippen Sie auf **PIN**.

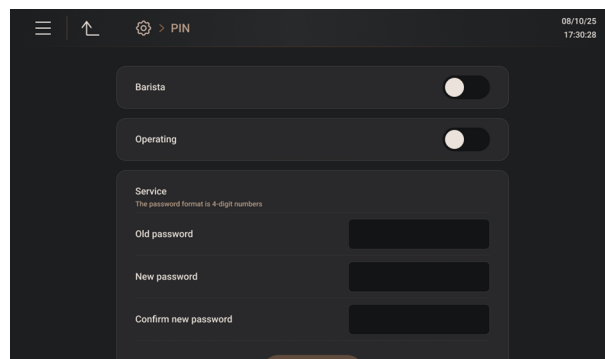


Abb. 53: Menü PIN

- ☞ Geben Sie das neue Passwort für **Barista** ein.
- ☞ Geben Sie das neue Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Geben Sie das neue Passwort für **Service** ein.

8.14 Bildschirmschoner, Beleuchtung für Tassenfarbe und Frontfarbe einstellen

Der Bildschirmschoner und die Beleuchtung für Tassenfarbe und Frontfarbe können individuell eingestellt werden.

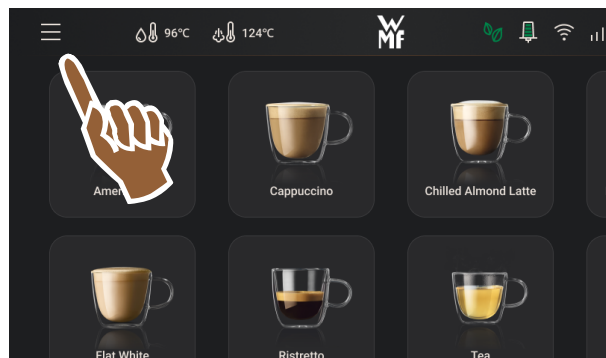


Abb. 54: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

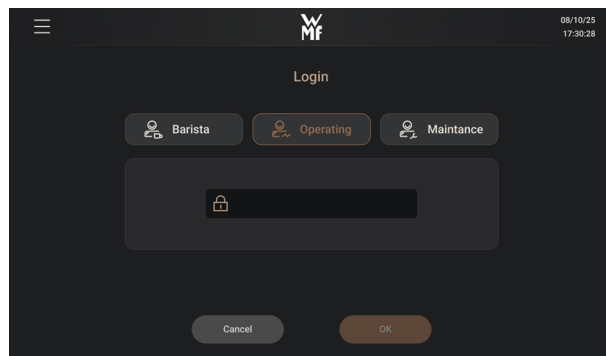


Abb. 55: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf „Systemeinstellung“.

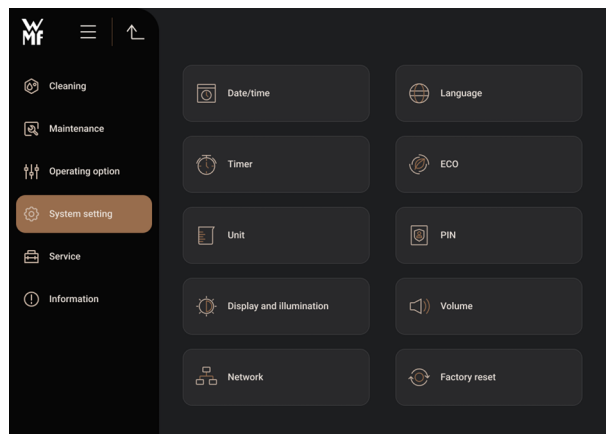


Abb. 56: Menü Einstellung

☞ Tippen Sie auf **Anzeige und Beleuchtung**.

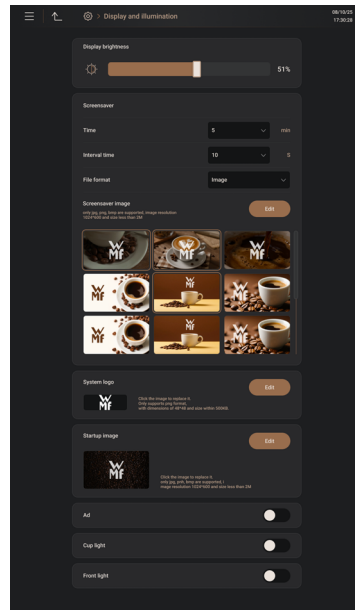


Abb. 57: Menü Anzeige und Beleuchtung

- ☞ Stellen Sie bei Bedarf die **Anzeige­helligkeit** ein.
- ☞ Stellen Sie bei Bedarf die **Bildschirmschonerzeit** in Minuten ein.
- ☞ Stellen Sie die **Intervallzeit** in Sekunden ein.
- ☞ Wenn gewünscht, ändern Sie das **Dateiformat**.
- ☞ Bearbeiten Sie das **Bildschirmschonerbild**.
- ☞ Wählen Sie ein **Systemlogo**.
- ☞ Wählen Sie ein **Startbild**.
- ☞ Ändern Sie bei Bedarf die **Tassenbeleuchtung** und stellen Sie die Helligkeit ein.
- ☞ Ändern Sie bei Bedarf die **vordere Beleuchtung** und stellen Sie die Helligkeit ein.

8.15 Lautstärke einstellen

Die Lautstärke kann folgendermaßen geändert werden:

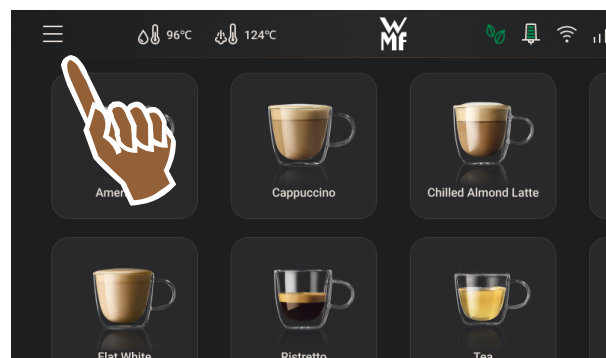


Abb. 58: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

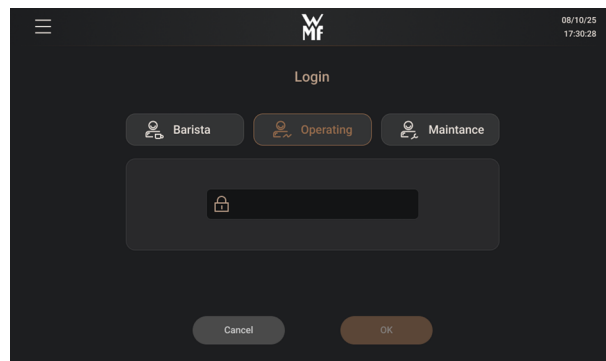


Abb. 59: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Systemeinstellung**.

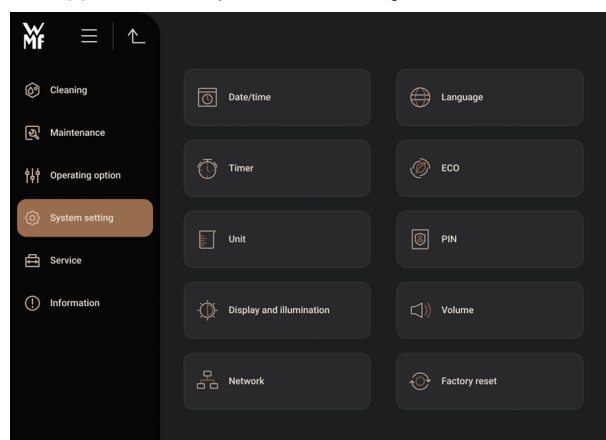


Abb. 60: Menü Systemeinstellung

- ☞ Tippen Sie auf **Laufstärke**.

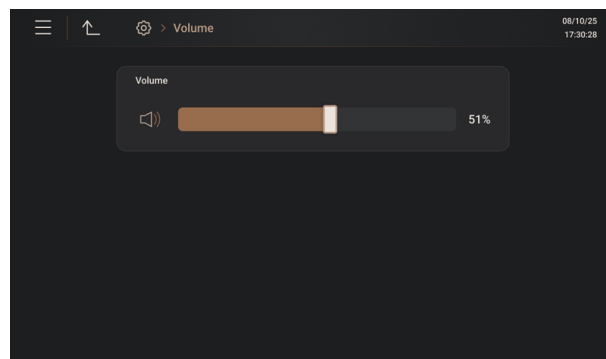


Abb. 61: Menü Lautstärke einstellen

- ☞ Ändern Sie die Lautstärke auf einen Wert zwischen 0 und 100 %.

8.16 Netzwerkeinstellungen konfigurieren

Die Netzwerkeinstellungen werden folgendermaßen eingestellt:

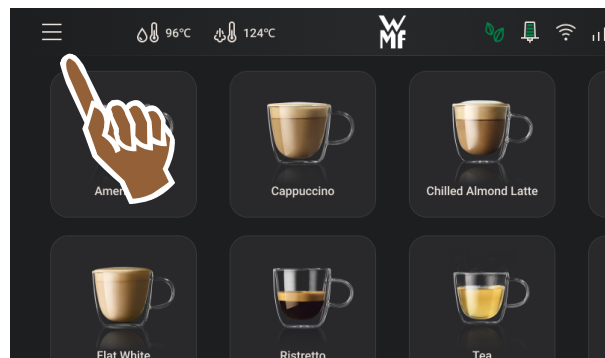


Abb. 62: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

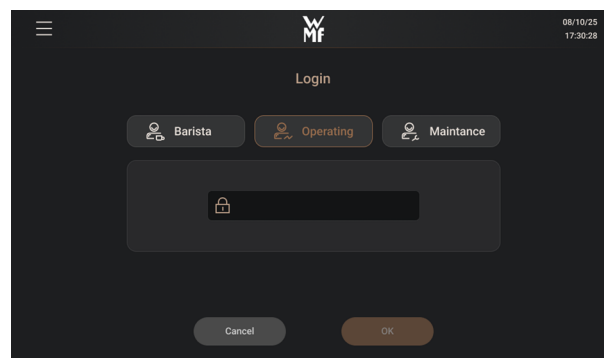


Abb. 63: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf **Systemeinstellung**.

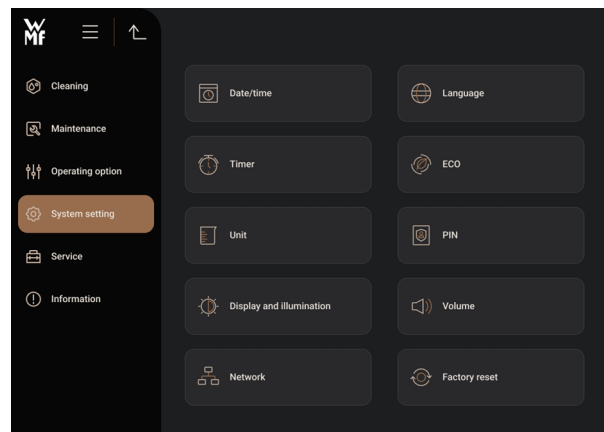


Abb. 64: Menü Systemeinstellung

☞ Tippen Sie auf **Netzwerk**.

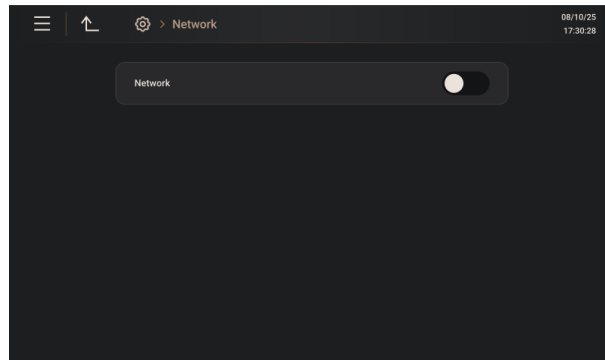


Abb. 65: Menü Netzwerk

☞ Aktivieren Sie **Netzwerk**.

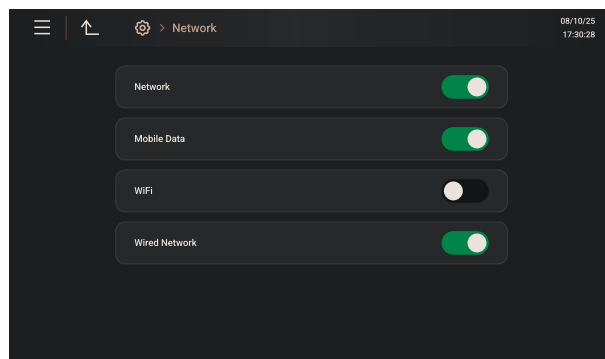


Abb. 66: Netzwerkeinstellung

Sie können die folgenden Netzwerkoptionen aktivieren.

- **Netzwerk**
- **Mobile Daten**
- **WiFi**
- **LAN**

Netzwerk aktivieren

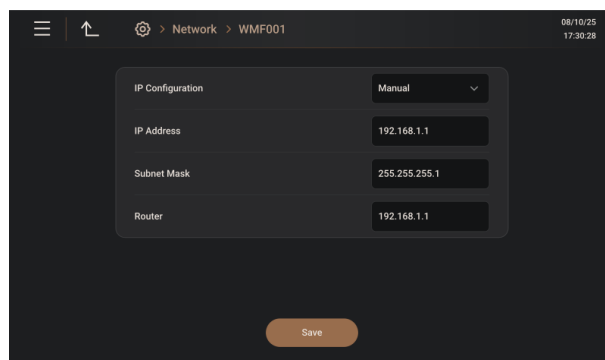


Abb. 67: Netzwerkeinstellung

☞ Aktivieren Sie **Netzwerk**.

☞ Wählen Sie **IP-Konfiguration** **manuell oder automatisch**.

Wenn **Automatisch** ausgewählt ist, wird eine freie IP-Adresse vom Router zugewiesen.

Wenn **Manuell** ausgewählt ist:

☞ Geben Sie die **IP-Adresse** ein.

☞ Geben Sie die **Subnetzmaske** ein.

☞ Geben Sie die **Routeradresse** ein.

☞ Tippen Sie auf **Speichern**.

Wenn alle Adressen korrekt sind, ist die Kaffeemaschine mit dem Netzwerk verbunden.

WiFi aktivieren

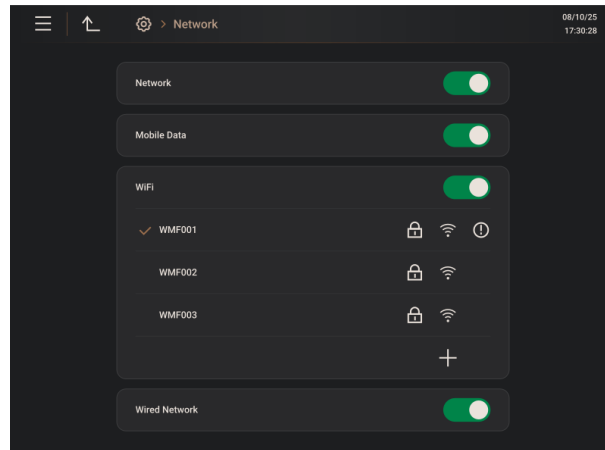


Abb. 68: WiFi-Einstellung

- ☞ Aktivieren Sie **WiFi**.
- ✓ WiFi-Netzwerke werden gesucht und dann aufgelistet.
- ☞ Wählen Sie das bevorzugte WiFi-Netzwerk.

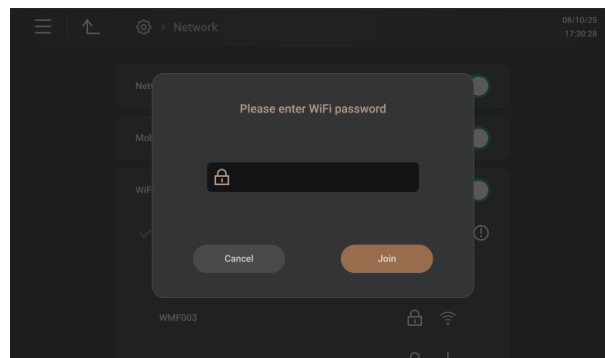


Abb. 69: WiFi-Passwort

- ☞ Geben Sie das **WiFi-Passwort** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **Verbinden**.

Wenn das Passwort korrekt eingegeben wurde, ist die Kaffeemaschine mit dem Netzwerk verbunden.

8.17 Werksreset einstellen

Die Werkseinstellungen werden folgendermaßen wiederhergestellt:

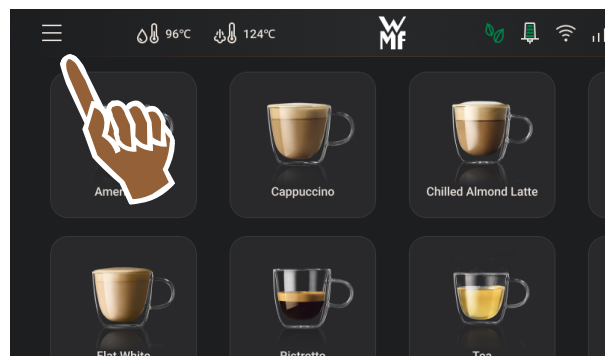


Abb. 70: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

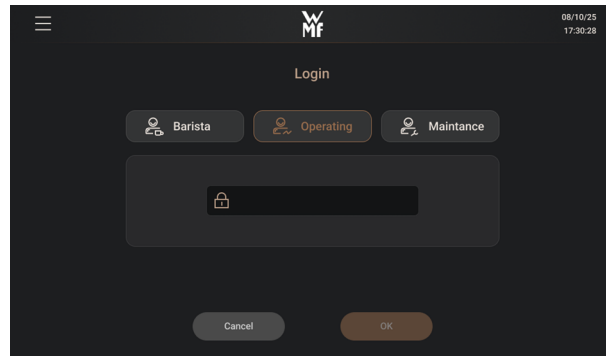


Abb. 71: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf **Systemeinstellung**.

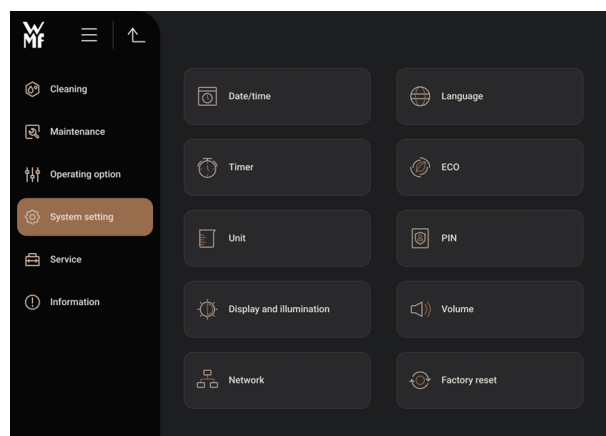


Abb. 72: Menü Systemeinstellung

☞ Tippen Sie auf **Werksreset**.

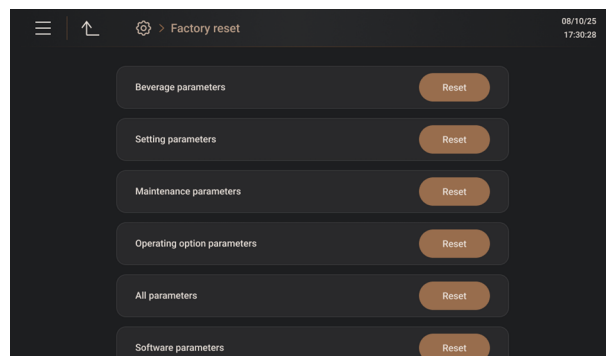


Abb. 73: Werksreset

☞ Wenn **Getränkparameter** gewünscht: Tippen Sie auf **Werksreset**.

☞ Wenn **Einstellparameter** gewünscht: Tippen Sie auf **Werksreset**.

8.18 Passwort

Für verschiedene Aufgaben auf der Maschine ist ein Passwort erforderlich.

Das Passwort ist: **2026**

9 Bedienung

Dieses Kapitel enthält Informationen zu den verschiedenen Funktionen der Getränkezubereitung für den täglichen Betrieb der Maschine.



VORSICHT

Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- ☞ Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- ☞ Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.



VORSICHT

Gesundheitsgefahr durch ungeeignete Produkte

Die Produktbehälter und ein ggf. vorhandener Handeinwurf dürfen nur mit Produkten nach bestimmungsgemässer Verwendung befüllt werden.

- ☞ Verarbeiten Sie nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Maschine geeignet sind.

9.1 Wiederkehrende Zusatz Tätigkeiten

Dieses Kapitel enthält Informationen zu Bedienschritten an der Maschine, die im täglichen Betrieb regelmässig erforderlich sind.

9.1.1 Bedienpanel öffnen und schliessen

Die Maschine ist nur betriebsbereit, wenn das Bedienpanel geschlossen ist.

Bedieneinheit öffnen

- ☞ Entriegeln Sie mit dem Schlüssel.
- ☞ Öffnen Sie die Bedieneinheit.

9.1.2 Bohnenbehälter/Pulverbehälter befüllen



! WARNUNG

Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!



Durch rotierende Mahlscheiben in der Mühle besteht Quetschgefahr sowie die Gefahr von Schnittverletzungen.

- ☞ Greifen Sie niemals bei eingeschalteter Maschine in die Bohnenbehälter.
- ☞ Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Arbeiten an der Mühle ausführen.



HINWEIS

Sachschaden durch Fremdkörper im Bohnenbehälter!

Durch Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung oder Blockierung der Mühle und zur Zerstörung der Mühle kommen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

- ☞ Füllen Sie niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter ein.



HINWEIS

Sachschaden durch Verstopfung!

Durch das Einfüllen von unzulässigem Automatenpulver kann der Pulverbehälter oder das Pulversystem verstopfen.

- ☞ Füllen Sie nur Pulver ein, welches für den Automatenbetrieb geeignet ist.
- ☞ Überfüllen Sie den Pulverbehälter nicht.
- ☞ Drücken Sie das Pulver nicht an oder verdichten es.



Abb. 74: Bohnenbehälter/Pulverbehälter befüllen

- ☞ Füllen Sie den Behälter möglichst rechtzeitig nach.
- ☞ Bei verriegelbaren Bohnenbehältern: Öffnen Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Multitool.
- ☞ Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.
- ☞ Reinigen Sie bei Bedarf vor einer Befüllung die Bohnenbehälter und Deckel von Kaffeefettrückständen.
- ☞ Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit der dafür vorgesehenen Kaffeesorte.
- ☞ Befüllen Sie den Behälter maximal für den Bedarf eines Tages, um die Frische der Produkte zu bewahren.
- ☞ Füllen Sie nur so viel ein, dass der Inhalt nicht den Behälterdeckel berührt.
- ☞ Befüllen Sie Behälter immer von vorne nach hinten.
- ☞ Verschiessen Sie den Bohnenbehälter mit dem Deckel.

- ☞ Bei verriegelbaren Bohnenbehältern: Verriegeln Sie das Schloss des Bohnenbehälters mit dem Multitool.
- ✓ Der Bohnenbehälter ist befüllt.

9.1.3 Tropfschale leeren



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

In der Tropfschale kann heiße Flüssigkeit stehen.

- ☞ Bewegen Sie die Tropfschale vorsichtig.
- ☞ Setzen Sie die Tropfschale sorgfältig wieder ein, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Flüssigkeitsaustritt kommt.

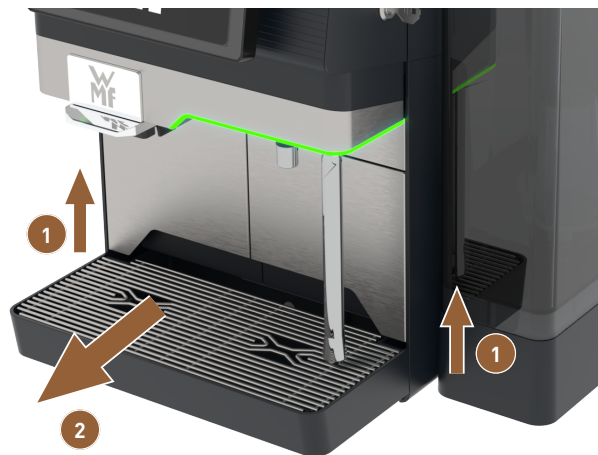


Abb. 75: Tropfschale entfernen

1 Tropfschale anheben

2 Tropfschale herausziehen

Bei maximalem Füllstand erscheint eine Meldung auf dem Display.

- ☞ Heben Sie die Tropfschale vorn außen leicht an und ziehen Sie sie aus der Maschine.
- ☞ Entnehmen Sie die Tropfschale vorsichtig, leeren Sie sie und setzen sie wieder ein.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors vor dem Einsetzen trocken sind.
- ✓ Wenn dieser Bereich feucht bleibt, erscheint die Meldung **Tropfschale leeren** erneut.

Bei Maschinen mit Ablaufanschluss kann die Tropfschale zur Reinigung ebenfalls entnommen werden.

9.2 Maschine einschalten



⚠ VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Führen Sie nach der Installation, Inbetriebnahme oder nach einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durch.
- ☞ Führen Sie vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durch.
- ☞ Führen Sie vor einer ersten Getränkeausgabe das displaygeführte Reinigungsprogramm aus.
- ☞ Führen Sie vor dem Ausschalten der Maschine eine Spülung durch.

Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfolgt automatisch eine displaygeführte Inbetriebnahme.



Abb. 76: Maschine einschalten

- ☞ Kontrollieren Sie den Netzanschluss der Maschine.
- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal kurz.
 - ✓ Ein Signalton ertönt.
 - ✓ Die Maschine startet.
 - ✓ Das Aufheizen der Maschine beginnt.
 - ✓ Eine automatische Warmspülung startet.
 - ✓ Die Maschine ist betriebsbereit, sobald die benötigte Temperatur erreicht ist.
 - ✓ Die Bedienoberfläche im Touchscreen wird angezeigt.
- ✓ Die Maschine ist eingeschaltet.

9.3 Getränkebezug

Die Ausgabe der voreingestellten Getränke startet durch einfaches Tippen auf die Schaltfläche für das gewünschte Getränk.

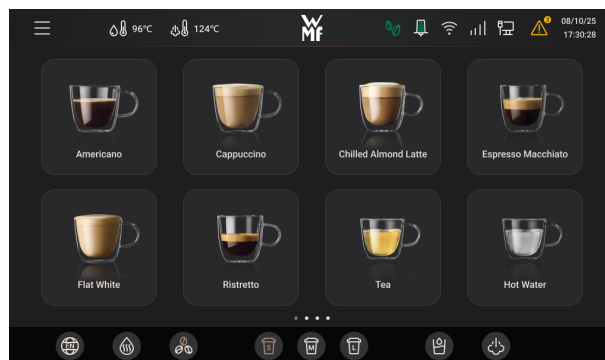


Abb. 77: Getränkebezug

Beleuchtete Schaltfläche = ausgabebereit
 Unbeleuchtete Schaltfläche oder graues Dreieck in der Kopfleiste = nicht ausgabebereit oder Taste gesperrt

- ☞ Stellen Sie ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Auslauf.
- ☞ Tippen Sie auf die gewünschte Getränkeschaltfläche.

9.4 Getränkeausgabe abbrechen

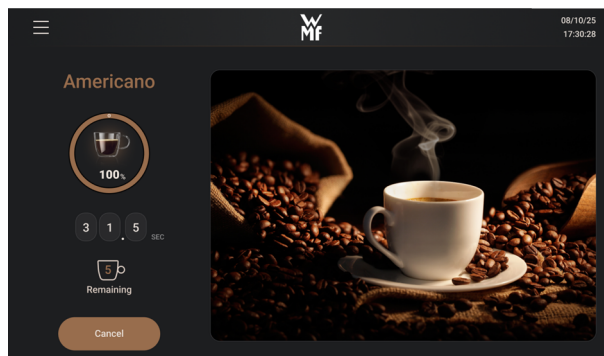


Abb. 78: Getränkeabbruch

- ☞ Tippen Sie auf **Abbrechen**.
- ✓ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

9.5 Optionale Getränkemodifikationen



Abb. 79: Beispiel: Zusätzliche Schaltfläche Barista

Optional sind weitere Schaltflächen in der Funktionszeile auf dem Display verfügbar. Diese Schaltflächen erscheinen nach der Getränkeauswahl auf dem Display.

Standardmäßig werden 2 Bohnen angezeigt.

1 Bohne -15 % Kaffeestärke im Vergleich zum Standard.

2 Bohnen – Standard

3 Bohne +15 % Kaffeestärke im Vergleich zum Standard.

Sonderschaltflächen (optional)



Abb. 80: Beispiel: Schaltfläche S-M-L

Sonderschaltflächen sind optional und werden individuell in den Einstellungen aktiviert. Zum Beispiel ist die Vorwahl der Füllmengen S-M-L eine Sonderschaltfläche. 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. Damit werden nur die Getränkeschaltflächen aktiviert, die für die Größe vorgesehen sind.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25 % weniger als M

L = ca. 25 % mehr als M

9.6 Milch- oder Milchschaumausgabe

- ☞ Stellen Sie ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Auslauf.

- ☞ Tippen Sie auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränkeschaltfläche.
- ✓ Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung im Rezept (Dosierart, Schaumqualität usw.).

9.7 Heißes Wasser ausgeben

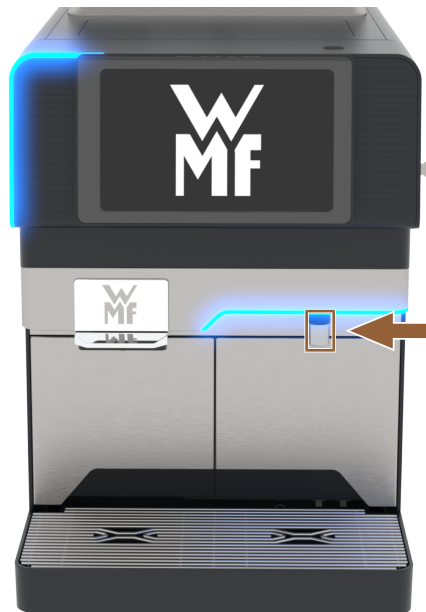


Abb. 81: Heißwasserauslauf

- ☞ Stellen Sie sicher, dass eine Tasse oder ein Becher unter dem Heißwasserauslauf platziert ist.

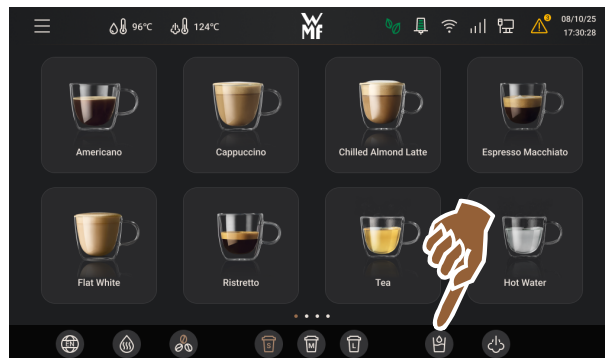


Abb. 82: Auf die Schaltfläche Heißwasser tippen

- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Heißwasser**.
- ✓ Das heiße Wasser wird ausgegeben.
- ✓ Die Heißwasserausgabe stoppt automatisch nach Erreichen der konfigurierten Wassermenge.

9.8 Pulverkalibrierung

Die Kalibrierung ist immer notwendig, wenn ein neuer Pulvertyp verwendet wird.

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Schlüssel zum Öffnen der Frontplatte
- Kleiner Behälter
- Küchenwaage

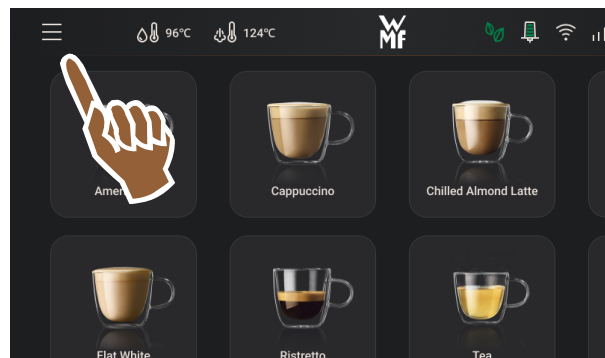


Abb. 83: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

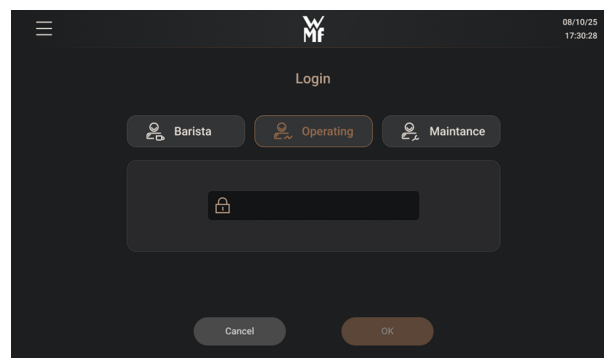


Abb. 84: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf **Betriebsoption**.

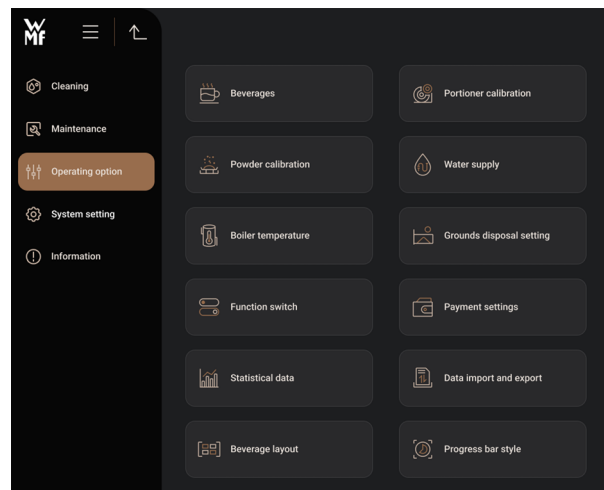


Abb. 85: Bedienoption

☞ Tippen Sie auf **Pulverkalibrierung**.

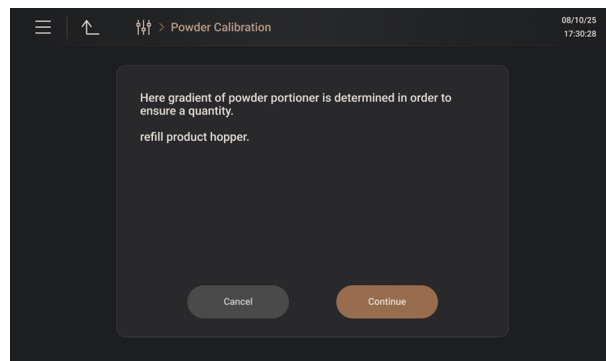


Abb. 86: Pulverkalibrierung

☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**.



Abb. 87: Kaffeemaschine öffnen

☞ Öffnen Sie die Kaffeemaschine auf der rechten Seite mit dem Schlüssel.



Abb. 88: Mixer nach vorn ziehen

☞ Ziehen Sie die Mixerschale heraus.



Abb. 89: Kleinen Behälter an der ursprünglichen Position platzieren

☞ Platzieren Sie den kleinen Behälter an der ursprünglichen Position.

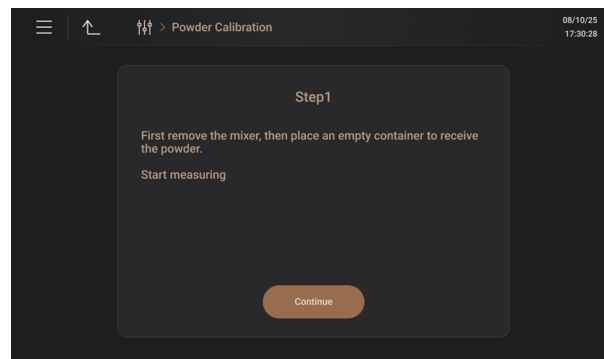


Abb. 90: Pulverkalibrierung

☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**, um mit der Messung zu beginnen.

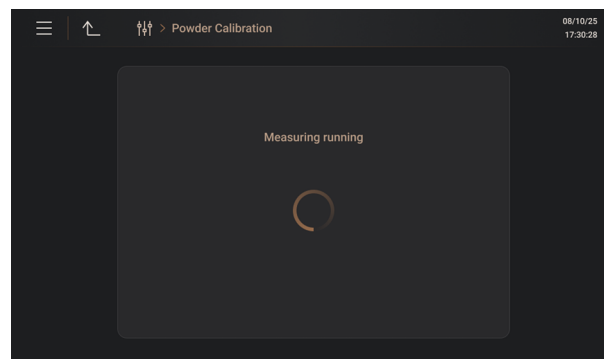


Abb. 91: Messung wird begonnen

✓ Pulver wird in den kleinen Behälter gefüllt.

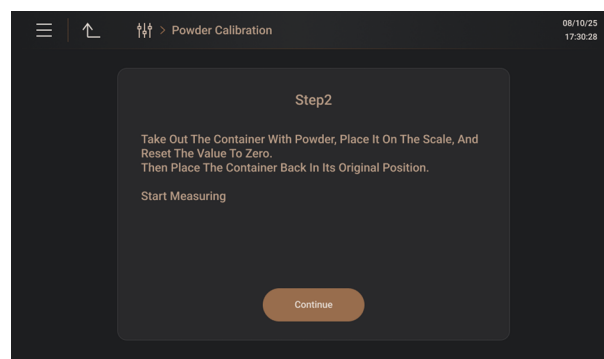


Abb. 92: Behälter mit Pulver herausnehmen

☞ Nehmen Sie den kleinen Behälter mit Pulver heraus.

- ☞ Stellen Sie ihn auf die Waage und stellen Sie den Wert auf null zurück.
- ☞ Platzieren Sie den Behälter dann wieder an der ursprünglichen Position.
- ☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**.
- ✓ Pulver wird in den kleinen Behälter gefüllt.
- ☞ Stellen Sie den kleinen Behälter auf die Küchenwaage und messen Sie.

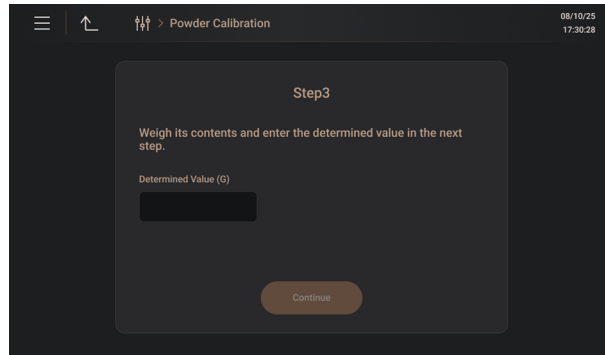


Abb. 93: Ermittelten Wert in Gramm eingeben

- ☞ Geben Sie den ermittelten Wert in Gramm ein.
- ☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**.

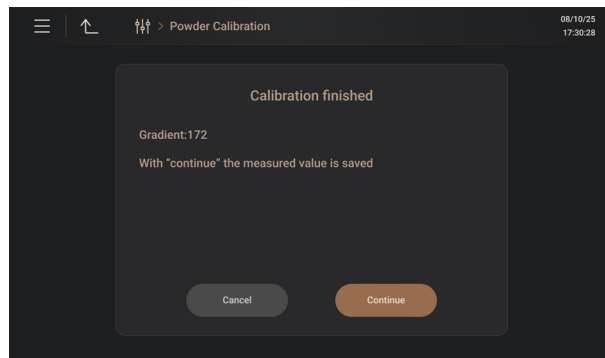


Abb. 94: Pulverkalibrierung ist abgeschlossen

- ☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**.
- ✓ Die Pulverkalibrierung ist abgeschlossen.

9.9 Portioniererkalibrierung

Die Kalibrierung ist immer notwendig, wenn ein neuer Kaffeebohmentyp verwendet wird.

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Küchenwaage

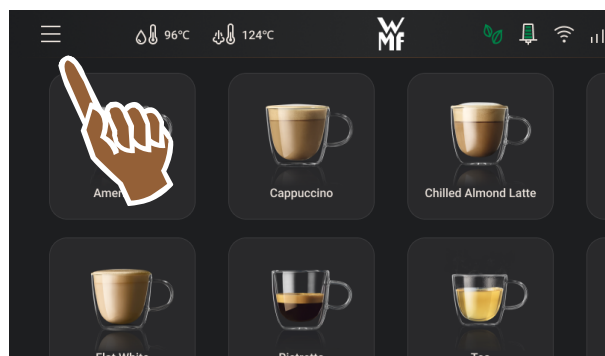


Abb. 95: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

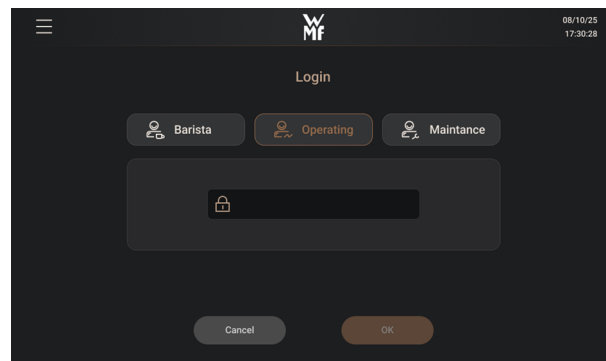


Abb. 96: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.

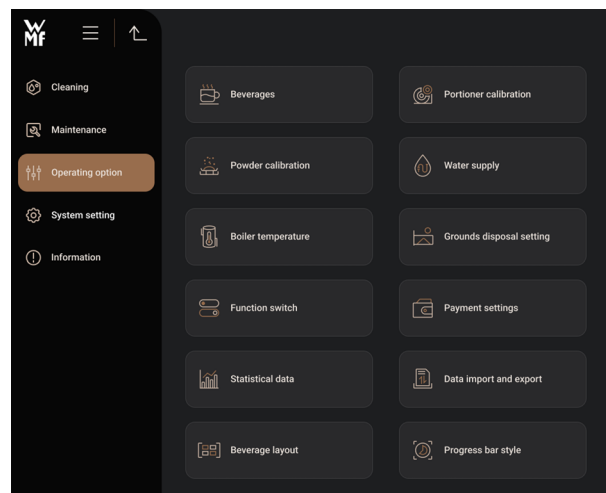


Abb. 97: Bedienoption

- ☞ Tippen Sie auf **Bedienoption**.
- ☞ Tippen Sie auf **Portioniererkalibrierung**.

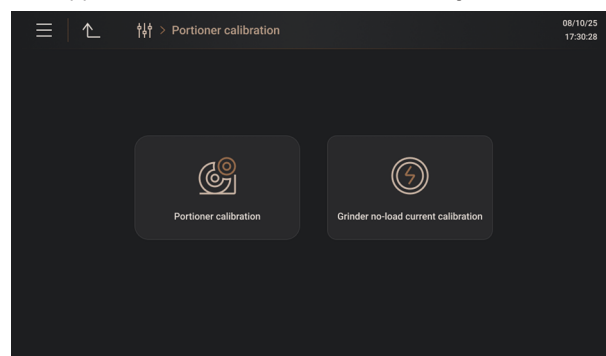


Abb. 98: Portioniererkalibrierung

- ☞ Tippen Sie auf **Portioniererkalibrierung**.

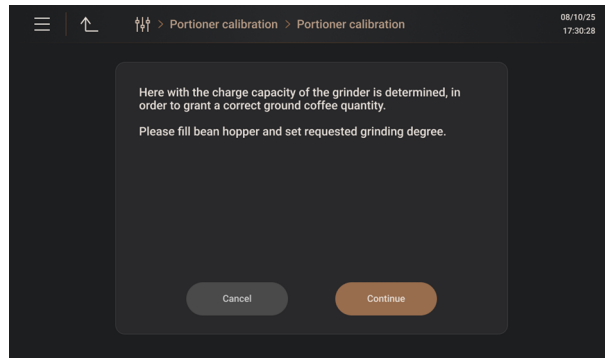


Abb. 99: Portioniererkalibrierung

- ☞ Bohnenbehälter auffüllen.
- ☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**.

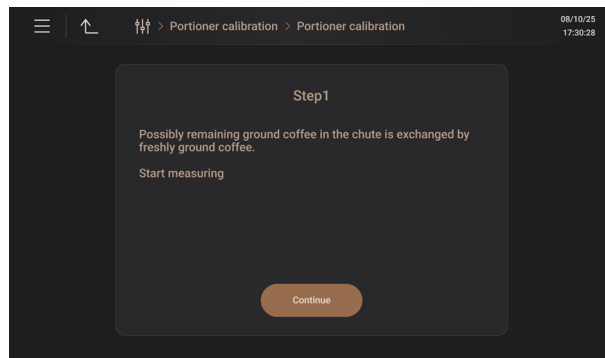


Abb. 100: Portioniererkalibrierung

- ☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**.



HINWEIS

Mögliche Kaffeemehlreste in der Rutsche werden durch frisches Kaffeemehl ersetzt.

- ✓ Die Kaffeemaschine beseitigt Kaffeemehlreste in der Rutsche und ersetzt sie durch frisches Kaffeemehl.

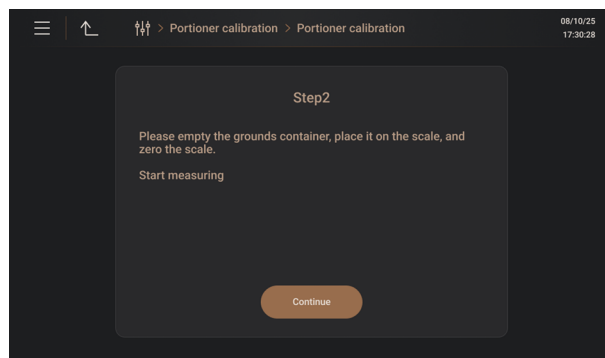


Abb. 101: Portioniererkalibrierung

- ☞ Satzbehälter aus der Kaffeemaschine ziehen.
- ☞ Leeren Sie den Satzbehälter.
- ☞ Stellen Sie den leeren Behälter auf eine Küchenwaage und tarieren Sie ihn auf null.
- ☞ Satzbehälter in die Kaffeemaschine einschieben.
- ☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**, um mit der Messung zu beginnen.
- ✓ Die Kaffeemaschine mahlt jetzt Kaffee und leert das Kaffeemehl in den Satzbehälter.
- ☞ Satzbehälter aus der Kaffeemaschine ziehen.

☞ Wiegen Sie den Satzbehälter mit dem Kaffeesatz.

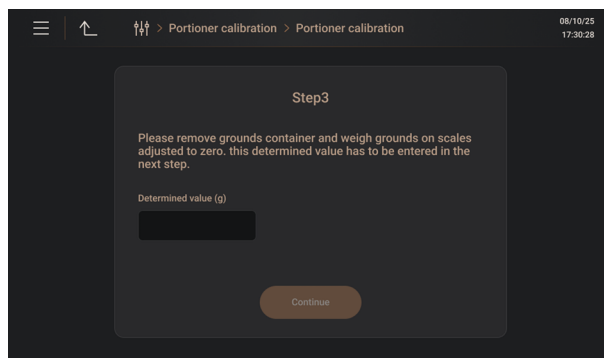


Abb. 102: Gemessenes Gewicht eingeben

☞ Geben Sie das gemessene Gewicht des Kaffeesatzes ein.

☞ Satzbehälter in die Kaffeemaschine einschieben.

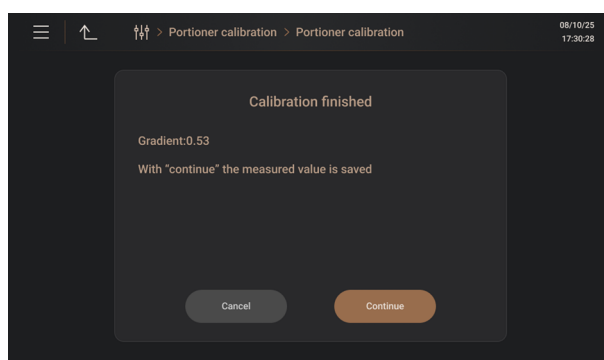


Abb. 103: Kalibrierung abgeschlossen

☞ Tippen Sie auf **Fortfahren**.

✓ Die Kalibrierung ist abgeschlossen.

9.10 Maschine ausschalten



⚠ VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Führen Sie nach der Installation, Inbetriebnahme oder nach einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durch.
- ☞ Führen Sie vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durch.
- ☞ Führen Sie vor einer ersten Getränkeausgabe das displaygeführte Reinigungsprogramm aus.
- ☞ Führen Sie vor dem Ausschalten der Maschine eine Spülung durch.



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!

Während der Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

- ☞ Greifen Sie während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf.

**HINWEIS****Keine Gewährleistung bei Nichtbeachtung der Anweisungen!**

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen wird im Falle eines Sachschadens keine Gewährleistung übernommen.

- ☞ Um einen Sachschaden an der Maschine zu vermeiden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen in der Betriebsanleitung.



Abb. 104: Maschine ausschalten

Oberhalb des Displays befindet sich der Ein-/Aus-Schalter.

- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal kurz. (ca. 1 Sekunde).
- ✓ Die Maschine wird ausgeschaltet.

**HINWEIS**

Durch kurzes Drücken der Schaltfläche wird die Maschine mit regulärem Reinigungsvorgang ausgeschaltet; durch langes Drücken für 5 Sekunden (Sie sehen den Countdown am Bildschirm) wird das Ausschalten erzwungen.

- ☞ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ☞ Bei Maschinen mit Festwasseranschluss schließen Sie den Haupthahn der Wasserzuleitung.
- ☞ Die Maschine wird ausgeschaltet.

10 Reinigung

Die Reinigung ist Voraussetzung für einen sicheren und störungsfreien Betrieb. Sie ist daher von äusserster Wichtigkeit und nach den beschriebenen Vorschriften durchzuführen.

Abgebrochene Reinigung

Eine Betriebsbereitschaft der Maschine kann nur mit korrekt abgeschlossenem Reinigungsprozess hergestellt werden.

Ein nicht vollständig und korrekt abgeschlossener Reinigungsprozess (z. B. aufgrund einer Störung der Energieversorgung) muss daher zwingend wiederholt werden.



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, welche durch den Betreiber unterwiesen wurden.



VORSICHT

Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

- ☞ Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
- ☞ Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Greifen Sie während der Ausgabe oder der Reinigung nie unter die Ausgabestellen.
- ☞ Sperren Sie vor einer Reinigung immer die Bedieneinheit gegen unbeabsichtigte Eingaben.



VORSICHT

Infektionsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

- ☞ Führen Sie nach der Installation, Inbetriebnahme oder nach einer Wiederinbetriebnahme stets eine Reinigung durch.
- ☞ Führen Sie vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durch.
- ☞ Führen Sie vor einer ersten Getränkeausgabe das displaygeführte Reinigungsprogramm aus.
- ☞ Führen Sie vor dem Ausschalten der Maschine eine Spülung durch.

10.1 Übersicht Reinigungsintervalle

Reinigungsprogramme

Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung
	X			Vollständige Systemreinigung
X				Pulversystemspülung
X				Milchsystemspülung
		X		Brüherspülung

Entkalkung

Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung
				X
				Entkalkung

Manuelle Reinigung

Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung
X				Bedienblende reinigen (CleanLock)
X				Satzbehälter reinigen
	X			Wassertank reinigen
X				Tropfschale reinigen
X				Gehäuse reinigen
		X		Auslauf manuell reinigen
				X
				Brüherpflege
		X		Brüheinheit reinigen
	X			Milchsystem manuell reinigen
(X)	X			Mixer reinigen*
		X		Bohnenbehälter reinigen
		X		Pulverbehälter reinigen*

Täglich:	Täglich mindestens einmal und bei Bedarf
Wöchentlich:	Wöchentliche Reinigung
Regelmäßig:	Regelmäßig bei Bedarf
Automatisch:	Automatischer Ablauf
(X)	Bei stärkerer Verschmutzung täglich
*	Optional (je nach Ausstattung)

10.2 Spülmaschinengeeignete Maschinenteile

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

- Satzbehälter
- Tropfschale
- Tropfgitter
- Behältererweiterung ohne Deckel
- Pulverbehälter ohne Deckel

10.3 Manuelle Reinigung

Verschiedene Komponenten müssen manuell gereinigt werden.

10.3.1 Satzbehälter reinigen

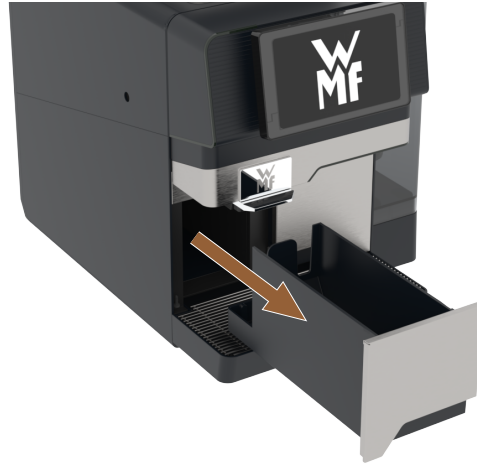


Abb. 105: Satzbehälter herausziehen

- ☞ Satzbehälter aus der Kaffeemaschine ziehen.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
- ☞ Spülen Sie den Satzbehälter unter fließendem Trinkwasser aus.
- ☞ Reinigen Sie den Satzbehälter mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn ab.
- ☞ Schieben Sie den gereinigten Satzbehälter in die Maschine.
- ☞ Bestätigen Sie den Vorgang auf dem Display.
- ✓ Der Satzbehälter ist gereinigt.

10.3.2 Brüheinheit reinigen



⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch bewegliche Teile!

In der Maschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen können. Bei der Entnahme der Brüheinheit besteht Quetschgefahr.

- ☞ Schalten Sie immer die Maschine aus und trennen Sie sie vom Netz, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



⚠ VORSICHT

Heisse Oberfläche!

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss sein.

- ☞ Berühren Sie nie heiße Teile der Maschine.
- ☞ Berühren Sie den Getränkeauslauf nur an den dafür vorgesehenen Stellen.
- ☞ Entnehmen Sie die Brüheinheit nur bei abgekühlter Maschine.

Brüheinheit zugänglich machen

Die Brüheinheit wird bei Bedarf gereinigt.

- ☞ Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Schalter, bis die Maschine ausschaltet.
- ☞ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.



Abb. 106: Bohnenbehälter öffnen

- ☞ Öffnen Sie den Bohnenbehälter mit dem mitgelieferten Multitool und nehmen Sie den Deckel ab.



Abb. 107: Den Bohnenbehälter entriegeln

- ☞ Drehen Sie den Hebel im Bohnenbehälter, um den Auslass zu schließen.
- ☞ Entriegeln Sie den Bohnenbehälter, damit keine Bohnen herausfallen können.
- ☞ Entfernen Sie alle verbleibenden Bohnen aus dem Bohnenbehälter.



Abb. 108: Abdeckung hinten entfernen

- ☞ Entfernen Sie die hintere Abdeckung.

**HINWEIS****Sachschaden durch abrutschende Brüheinheit!**

Die Brüheinheit kann nach unten abrutschen.

- ☞ Halten Sie die Brüheinheit bei der Entnahme und beim Einsetzen immer gut fest.
- ☞ Wenden Sie dabei nie Gewalt an, Bruchgefahr.

**HINWEIS****Beschädigung der Brüheinheit durch unsachgemäße Reinigung!**

Die Brüheinheit kann durch Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler beschädigt werden.

- ☞ Verwenden Sie zur Reinigung der Brüheinheit ausschließlich Wasser.
- ☞ Reinigen Sie die Brüheinheit niemals in der Spülmaschine.

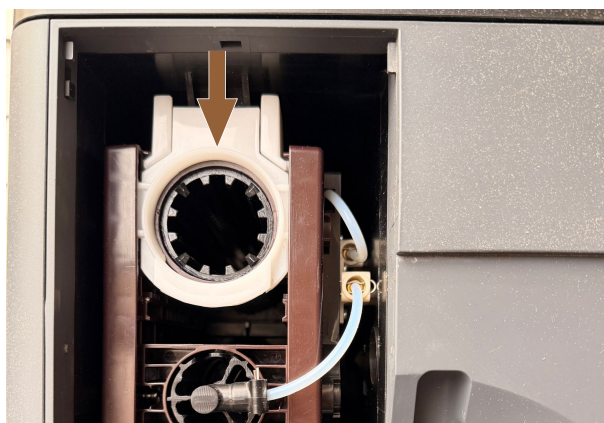
Brüheinheit entnehmen

Abb. 109: Weiße Brühverriegelung

- ☞ Ziehen Sie die weiße Brühverriegelung in Richtung Anzeige.
- ☞ Heben Sie den Brüher an, um ihn zu entfernen.
- ☞ Reinigen Sie das Brühsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch.
- ☞ Entfernen Sie Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste.
- ☞ Spülen Sie die Brüheinheit unter fließendem Wasser.
- ☞ Trocknen Sie die Brüheinheit mit einem Tuch ab. Achten Sie darauf, dass die Brüheinheit vor dem Einbau in die Maschine vollständig trocken ist.
- ☞ Entfernen Sie Kaffeemehlreste im Schacht.
- ☞ Wischen Sie das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder saugen Sie es mit dem Staubsauger ab.
- ☞ Schieben Sie die Brüheinheit senkrecht nach unten, bis die Arretierung einrastet.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter ein.
- ☞ Setzen Sie die Tropfschale ein.

Wenn sich die Brüheinheit nicht ohne Widerstand einsetzen lässt:

- ☞ Drehen Sie das Gewinde am Kopf der Brüheinheit mit dem Multitool etwas nach links oder rechts, bis die Brüheinheit in die Führung rutscht.

10.3.3 Wassertank reinigen



Abb. 110: Wassertank reinigen

☞ Spülen Sie den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser aus.

10.3.4 Tropfschale reinigen



⚠ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

In der Tropfschale kann heiße Flüssigkeit stehen.

- ☞ Bewegen Sie die Tropfschale vorsichtig.
- ☞ Setzen Sie die Tropfschale sorgfältig wieder ein, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Flüssigkeitsaustritt kommt.



HINWEIS

Sachschaden durch Überschwemmungsgefahr!

Ein verstopfter Schmutzwasserablauf in der Tropfschale führt zu einer Überflutung der Tropfschale.

Vor der Reinigung und Entkalkung:

- ☞ Kontrollieren Sie den Schmutzwasserablauf auf freien Durchlass.
- ☞ Prüfen Sie die Ablaufgeschwindigkeit des Schmutzwasserablaufs.



Abb. 111: Tropfschale entfernen

- ☞ Heben Sie die Tropfschale vorn außen leicht an und ziehen Sie sie aus der Maschine.
- ☞ Entnehmen Sie das Tropfgitter und reinigen Sie es mit der Reinigungsbürste.
- ☞ Reinigen Sie die Tropfschale gründlich.
- ☞ Spülen Sie die Tropfschale und das Tropfgitter mit klarem Trinkwasser ab.
- ☞ Trocknen Sie die Tropfschale und das Tropfgitter.
- ☞ Setzen Sie Tropfgitter und Tropfschale zusammen und wieder in die Maschine ein.
- ✓ Die Tropfschale ist gereinigt.



HINWEIS

Die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors müssen vor dem Einsetzen trocken sein. Der Sensor befindet sich rechts unter der Tropfschale. Wenn dieser Bereich feucht bleibt, erscheint die Meldung **Tropfschale leeren** erneut.

10.3.5 Außenflächen reinigen



⚠ VORSICHT

Schnittverletzung durch scharfe Kanten am Gehäuseboden!



Während der Reinigung der Maschinenunterseite oder der Theke unter der Maschine (bei hohen Maschinenfüßen) können scharfe Kanten am Gehäuseboden Schnittverletzungen verursachen.

- ☞ Tragen Sie bei der Reinigung der Maschinenunterseite und der Theke unter der Maschine Handschuhe.



HINWEIS

Beschädigung der Maschinenoberfläche durch unsachgemäße Reinigung!

Durch unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche der Maschine zerkratzt oder anderweitig beschädigt werden.

- ☞ Verwenden Sie für die Reinigung weiche Tücher.
- ☞ Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel.
- ☞ Verwenden Sie keine stark alkalischen, alkoholhaltigen oder entfettende Reiniger oder Scheuermittel.

Beständigkeitsprobleme liegen vor bei alkalischen Reinigungsmitteln, Lösungsmitteln 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.

- ☞ Schalten Sie die Maschine am Ein-/Aus-Schalter aus.
- ☞ Lassen Sie die Maschine abkühlen.
- ☞ Wischen Sie die Außenflächen der Maschine mit einem feuchten sauberen Tuch ab.
- ☞ Reiben Sie die Flächen mit einem feinen Wolllappen trocken.
- ✓ Das Gehäuse der Maschine ist gereinigt.

10.3.6 Milchsysteem manuell reinigen

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Schlüssel zum Öffnen der Frontplatte
- Bürsten zum Reinigen
- WMF Spezialreiniger
- 500-ml-Behälter

- 3-l-Behälter

Die Milchsistemspülung spült den Milchschauch und den Milchschaumer aus.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!

Während der Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

- ☞ Greifen Sie während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf.

Milchsistemspülung starten

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

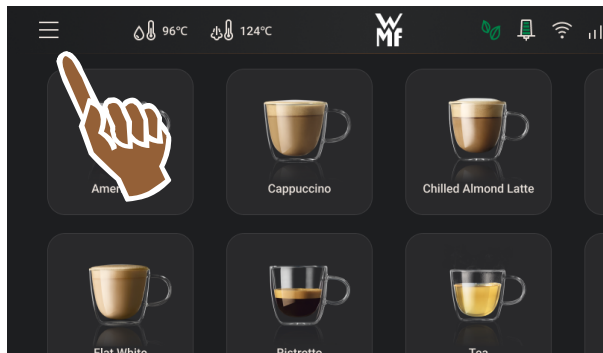


Abb. 112: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

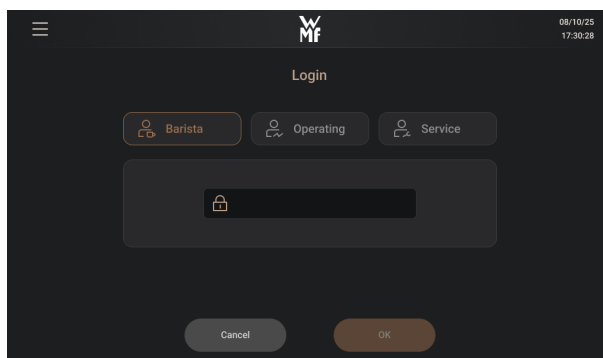


Abb. 113: Passwort für Barista eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Barista** ein (das Standardpasswort ist 2026).
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf das Menü **Reinigung**.
- ☞ Schließen Sie den Milchschauch mit dem verfügbaren Adapter (Click&Clean) an den Heißwasserauslauf an.
- ☞ Tippen Sie auf **Milchsistemreinigung**.
- ☞ Trennen Sie nach der Spülung die Kaffeemaschine vom Netz.

Milchsystemreinigung starten

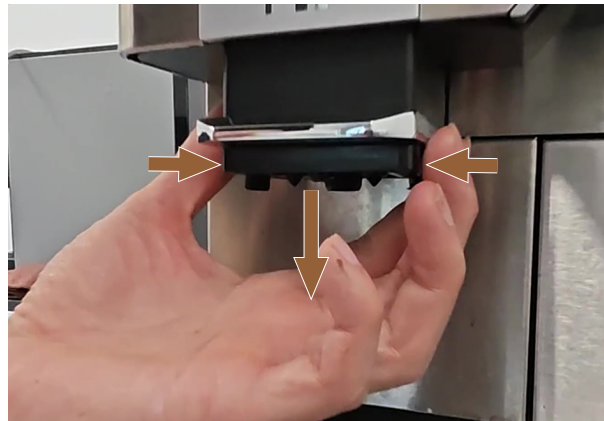


Abb. 114: Kombinierten Auslauf entfernen

- ☞ Entfernen Sie den kombinierten Auslauf, indem Sie die zwei Entriegelungslaschen drücken.



Abb. 115: Kombinierten Auslauf auseinanderbauen

- ☞ Bauen Sie den kombinierten Auslauf in seine einzelnen Komponenten auseinander.

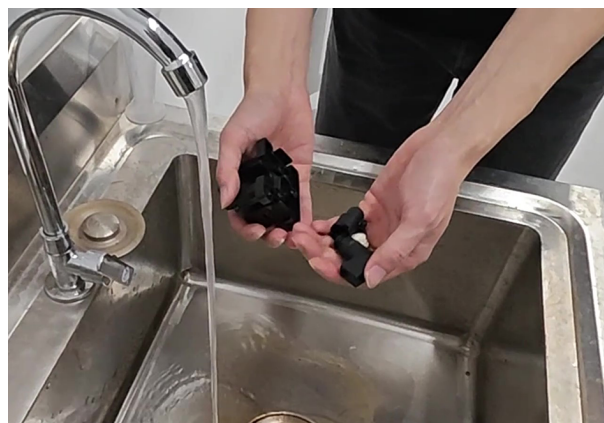


Abb. 116: Alle Teile reinigen

- ☞ Reinigen Sie alle Teile gründlich unter warmem fließendem Wasser.



Abb. 117: Kaffeemaschine öffnen

☞ Öffnen Sie die Kaffeemaschine auf der rechten Seite mit dem Schlüssel.



Abb. 118: Obere Abdeckung entfernen

☞ Drücken Sie die Spange nach unten und entfernen Sie die obere Abdeckung.



Abb. 119: Milchschauch aus dem Halter ziehen

☞ Ziehen Sie den Milchschauch an der Zuglasche aus dem Halter heraus.

☞ Ziehen Sie den Schlauch vorwärts aus der Kaffeemaschine heraus.



Abb. 120: Bürsten zum Reinigen verwenden

- ☞ Verwenden Sie die Bürsten im Lieferumfang, um schwer erreichbare Bereiche, die Milchan-saugdüse und den Milchschauch zu reinigen.

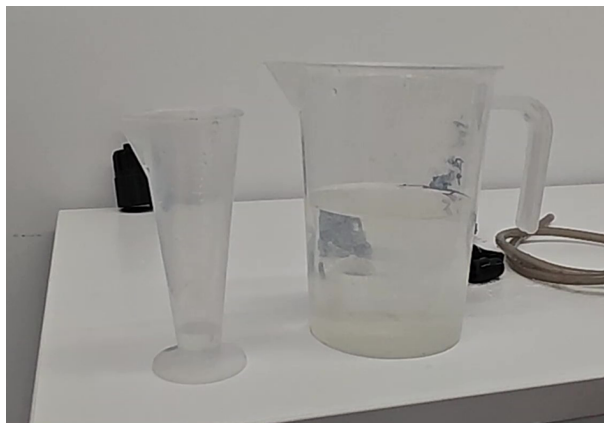


Abb. 121: Reinigungslösung vorbereiten

- ☞ Reinigungslösung vorbereiten – geben Sie 5 ml WMF Spezialreiniger in 500 ml warmes Wasser. Hinweis: Der Spezialreiniger besitzt eine integrierte Dosierhilfe.



Abb. 122: Alle milchführenden Teile in die Reinigungslösung eintauchen

- ☞ Tauchen Sie alle milchführenden Teile für mindestens 5 Stunden in die Reinigungslösung ein. Alle Teile müssen vollständig bedeckt sein.
- ☞ Spülen Sie die Teile nach dem Eintauchen mit klarem Wasser und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- ☞ Bauen Sie alle Komponenten in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- ☞ Stecken Sie den Milchschauch mit der Düse in den kombinierten Auslauf. Bauen Sie den kombinierten Auslauf wieder ein.
- ☞ Schließen Sie die Kaffeemaschine.
- ☞ Stecken Sie die Kaffeemaschine ein.

- ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

10.3.7 Choc Mixer reinigen

Der Choc Mixer muss wöchentlich gereinigt werden.

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Schlüssel zum Öffnen der Frontplatte



Abb. 123: Kaffeemaschine öffnen

- ☞ Öffnen Sie die Kaffeemaschine auf der rechten Seite mit dem Schlüssel.



Abb. 124: Mixer nach vorn ziehen

- ☞ Ziehen Sie den Mixer am Griff nach vorne ab.
- ☞ Trennen Sie vorsichtig den weißen Schlauch vom Mixer.
- ☞ Entfernen Sie den Deckel und waschen Sie beide Teile mit lauwarmem Wasser.



Abb. 125: Mixer wieder zusammenbauen

- ☞ Trocknen Sie sie gründlich und bauen Sie sie wieder zusammen.
- ☞ Setzen Sie den Mixer wieder in die Kaffeemaschine und schließen Sie den weißen Schlauch wieder an.
- ☞ Vergewissern Sie sich, dass der Mixer fest in der Kaffeemaschine sitzt.
- ☞ Schließen Sie die Frontplatte.
- ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

10.3.8 Bohnen- und Pulverbehälter reinigen

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Schlüssel zum Öffnen der Frontplatte
- Bürsten zum Reinigen
- Die Kaffeemaschine ist ausgeschaltet.
- Die Kaffeemaschine ist nicht an das Netzteil angeschlossen.

Reinigung des Bohnenbehälters beginnen



Abb. 126: Bohnenbehälter öffnen

- ☞ Öffnen Sie den Bohnenbehälter mit dem mitgelieferten Multitool und nehmen Sie den Deckel ab.



Abb. 127: Den Bohnenbehälter entriegeln

- ☞ Drehen Sie den Hebel im Bohnenbehälter, um den Auslass zu schließen.
- ☞ Entriegeln Sie den Bohnenbehälter, damit keine Bohnen herausfallen können.
- ☞ Entfernen Sie alle verbleibenden Bohnen aus dem Bohnenbehälter.
- ☞ Reinigen Sie den Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch.
- ☞ Trocknen Sie den Bohnenbehälter vollständig.
- ☞ Setzen Sie den Bohnenbehälter ein und arretieren Sie ihn durch Drehen des Hebels.

- ☞ Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen.
- ☞ Öffnen Sie den Deckel des Bohnenbehälters mit dem Multitool.

Reinigung des Pulverbehälters beginnen



Abb. 128: Kaffeemaschine öffnen

- ☞ Öffnen Sie die Kaffeemaschine auf der rechten Seite mit dem Schlüssel.



Abb. 129: Drehschalter zum Entsperren

- ☞ Drehen Sie den Drehschalter, um den Pulverbehälter zu entsperren.
- ☞ Entfernen Sie den Pulverbehälter.
- ☞ Öffnen Sie den Pulverbehälter mit den mitgelieferten MultiTool und heben Sie den Deckel ab.
- ☞ Leeren Sie das Pulver aus dem Pulverbehälter.
- ☞ Reinigen Sie den Pulverbehälter mit einem feuchten Tuch.
- ☞ Setzen Sie den Pulverbehälter wieder in die Kaffeemaschine ein.
- ☞ Verriegeln Sie den Pulverbehälter durch Drehen des Drehschalters.
- ☞ Schließen Sie die Frontplatte.
- ☞ Befüllen Sie den Kaffeebehälter mit frischem Kaffeepulver.
- ☞ Schließen Sie die Kaffeemaschine wieder an das Stromnetz an.
- ☞ Schalten Sie die Kaffeemaschine ein.
- ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

10.4 Reinigungsprogramme

In diesem Abschnitt finden Sie Reinigungsprogramme und Spülprogramme.



⚠️ WARNUNG

Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!



Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.



☞ Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.



☞ Lesen Sie vor der Anwendung des Reinigungsmittels die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie dieses beim Vertriebspartner an.



☞ Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.

☞ Berühren Sie Reinigungsmittel nicht mit blossen Händen und nehmen Sie diese nicht ein.

☞ Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.

☞ Verwenden Sie Reinigungs- und Entkalkungsmittel nur für den dafür vorgesehenen Zweck (siehe Etikett).

☞ Essen und trinken Sie nicht während der Anwendung der Reinigungsmittel.

☞ Achten Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel auf gute Be- und Entlüftung.

☞ Tragen Sie während der Anwendung der Reinigungsmittel Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.

☞ Waschen Sie sich nach der Anwendung der Reinigungsmittel sofort gründlich die Hände.



⚠️ VORSICHT

Verbrühungsgefahr und Gesundheitsbeschwerden durch heisse Flüssigkeiten!

Während des Reinigungsprogramms werden heisse Reinigungsflüssigkeit und heisses Wasser ausgegeben. Reinigungsflüssigkeiten können Gesundheitsbeschwerden verursachen. Heisse Flüssigkeiten können Verbrühungen verursachen.

☞ Entfernen Sie das Tropfgitter, bevor eine Reinigung gestartet wird.

☞ Greifen Sie während der Reinigung nicht unter den Getränkeauslauf und die Heisswasserausgabe.

☞ Stellen Sie während der Reinigung kein Getränkegefäss unter den Getränkeauslauf oder die Heisswasserausgabe.

10.4.1 Brühsystemspülung

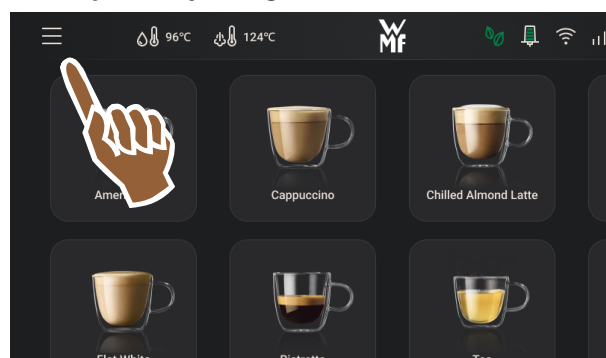


Abb. 130: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

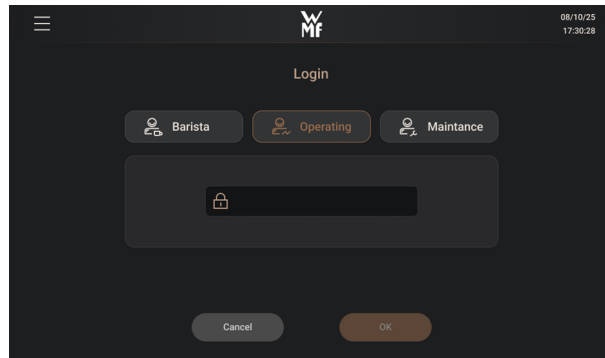


Abb. 131: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Reinigung**.

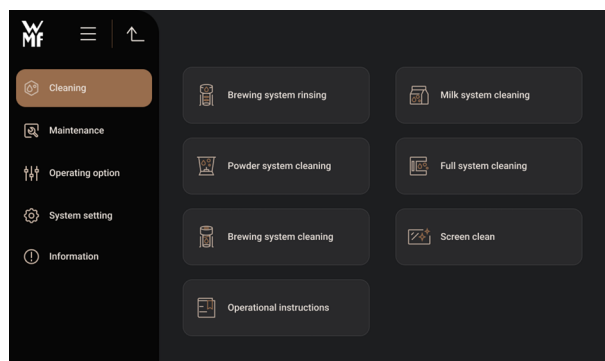


Abb. 132: Menü Reinigung

- ☞ Tippen Sie auf **Brühsystemspülung**.

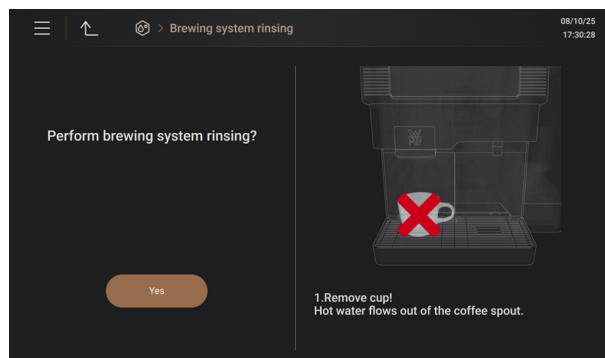


Abb. 133: Brühsystemspülung

- ☞ Entfernen Sie die Tasse.
- ☞ Tippen Sie auf **Ja**.

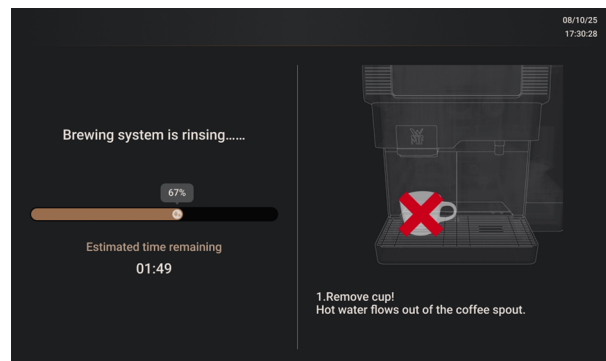


Abb. 134: Brühsystemspülung

- ✓ Die Brühsystemspülung beginnt.

10.4.2 Milchsystrereinigung

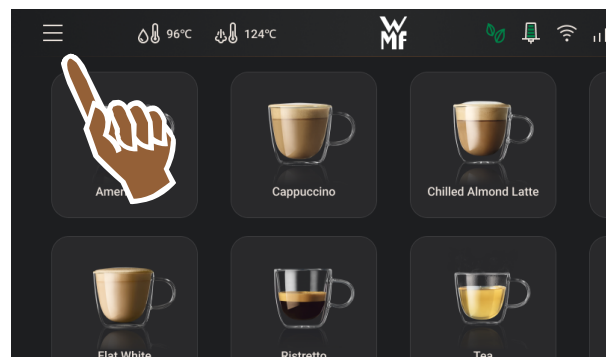


Abb. 135: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

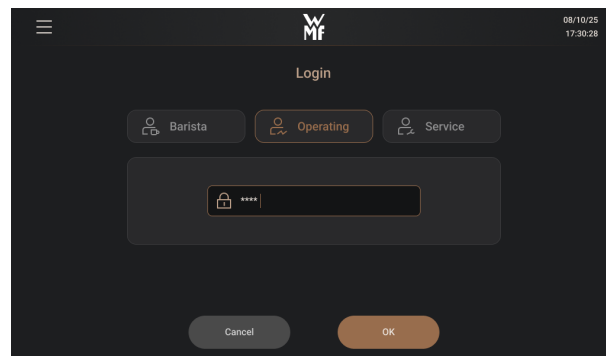


Abb. 136: Passwort für Betrieb eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein (das Standardpasswort ist 2026).
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Reinigung**.

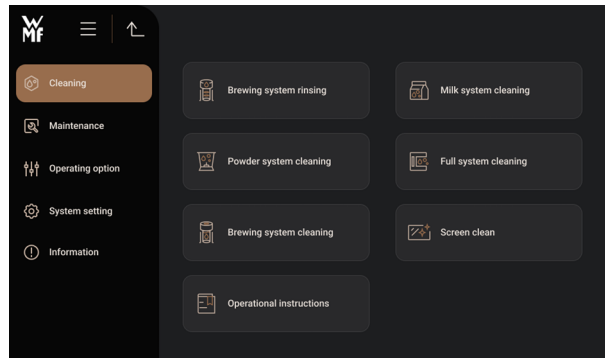


Abb. 137: Menü Reinigung

☞ Tippen Sie auf **Milchsystemreinigung**.

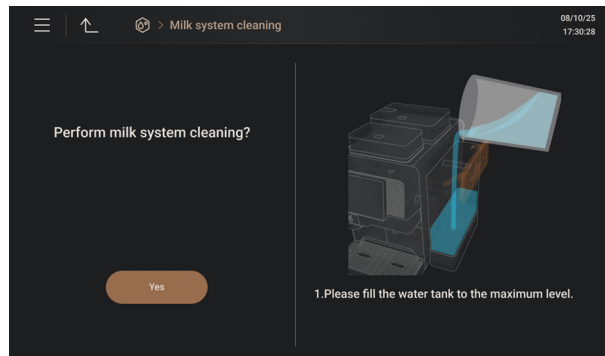


Abb. 138: Milchsystemreinigung

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

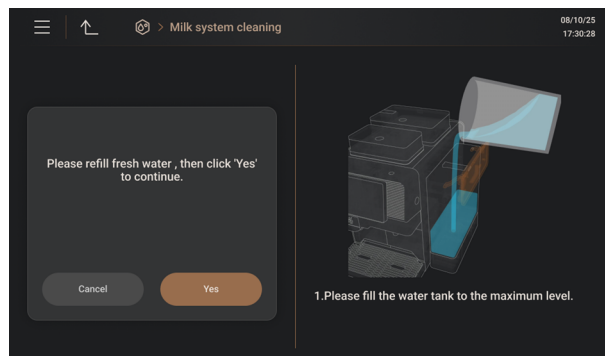


Abb. 139: Menü Reinigung – Milchsystemreinigung

☞ Füllen Sie den Wassertank auf die maximale Füllmenge auf.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

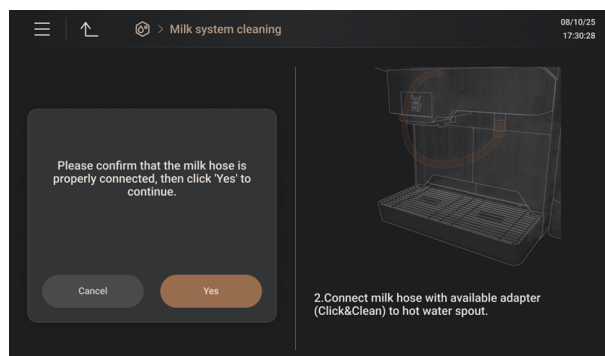


Abb. 140: Menü Reinigung – Milchsystemreinigung

☞ Vergewissern Sie sich, dass der Milchschauch ordnungsgemäß angeschlossen ist.

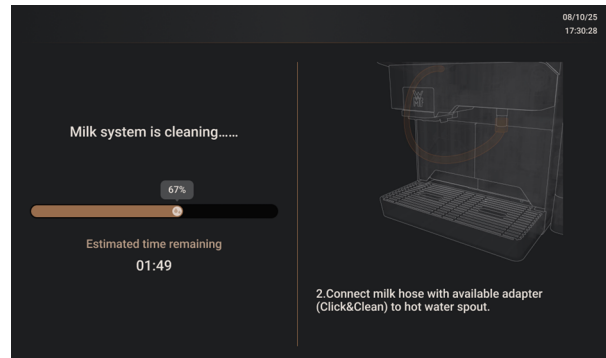


Abb. 141: Menü Reinigung – Milchsystrereinigung

- ✓ Die Reinigung des Milchsystems beginnt.

10.4.3 Pulversystrereinigung

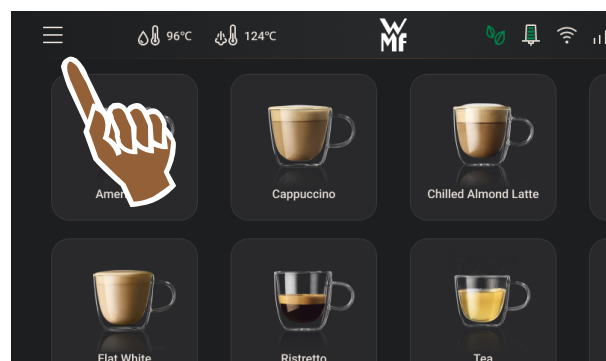


Abb. 142: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

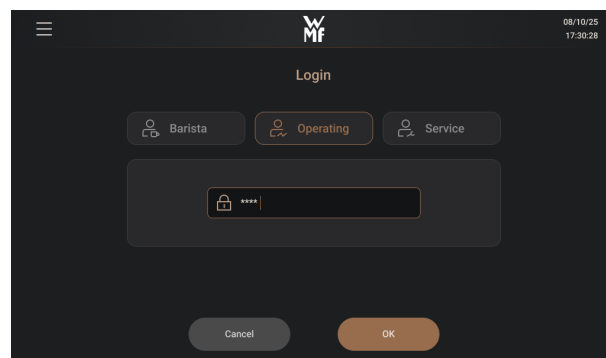


Abb. 143: Passwort für Betrieb eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein (das Standardpasswort ist 2026).
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Reinigung**.

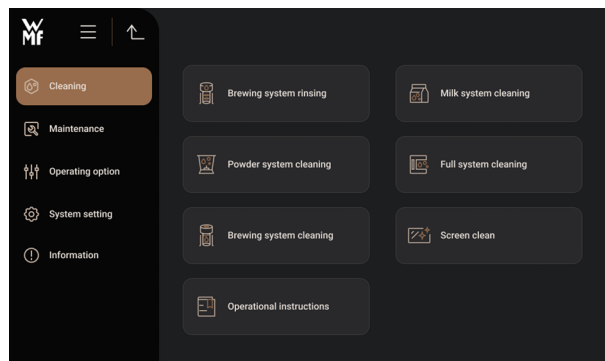


Abb. 144: Menü Reinigung

☞ Tippen Sie auf **Pulversystemreinigung**.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

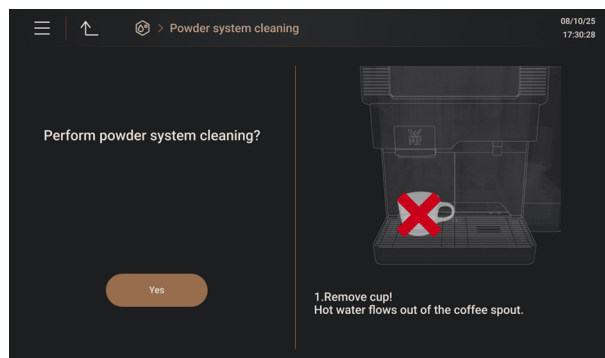


Abb. 145: Pulversystemreinigung

☞ Entfernen Sie die Tasse.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

✓ Die Reinigung des Pulversystems beginnt.

10.4.4 Vollständige Systemreinigung

Die vollständige Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer Spezial-Reinigungstabletten das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.

Eine Milchsystemspülung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung.

Stellen Sie sicher, dass die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- Reinigungstablette
- 3-l-Behälter

☞ Der Auslauf ist vor Systemreinigung von außen mit einem feuchten Tuch gereinigt.

☞ Die Austrittsöffnungen sind mit den passenden Bürsten gesäubert.

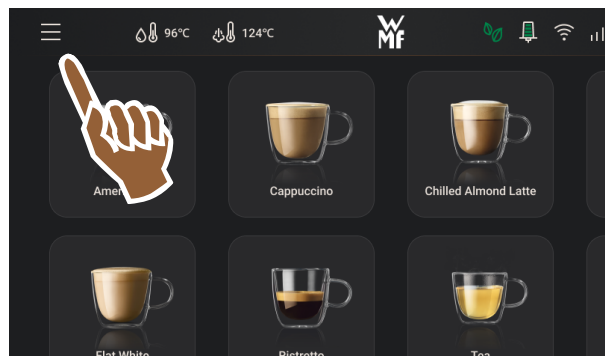


Abb. 146: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

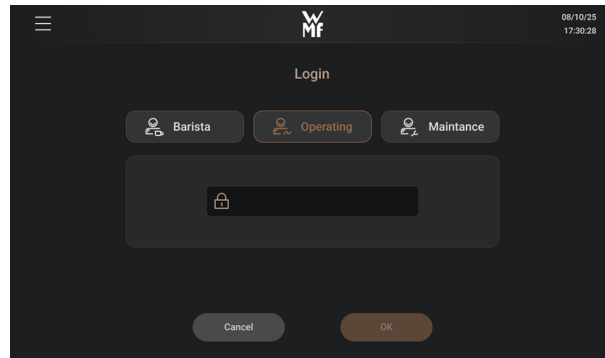


Abb. 147: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Reinigung**.

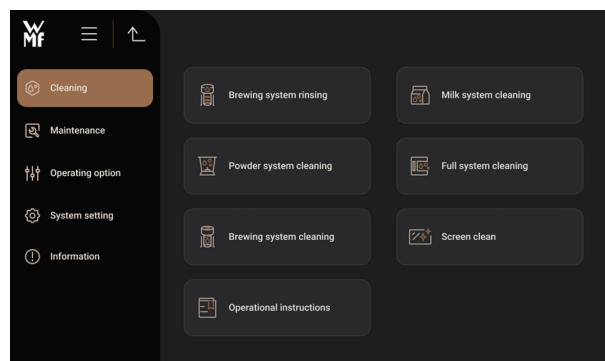


Abb. 148: Menü Reinigung

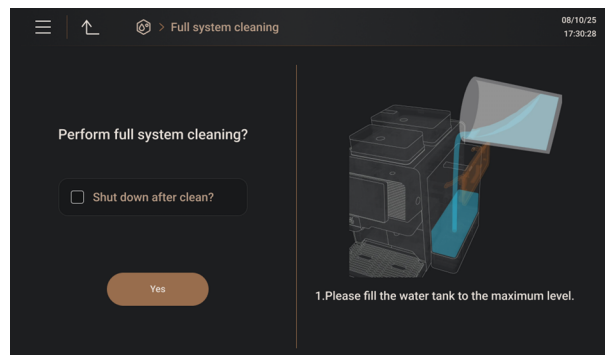


Abb. 149: Vollständige Systemreinigung

- ☞ Tippen Sie auf **Vollständige Systemreinigung**.
 - ✓ Der Dialog **Nach der Reinigung ausschalten?** öffnet sich.
 - ✓ Bei **Ja** schaltet die Kaffeemaschine nach der Reinigung aus.
 - ✓ Bei **Nein** wird die Kaffeemaschine nach der Reinigung neu gestartet.

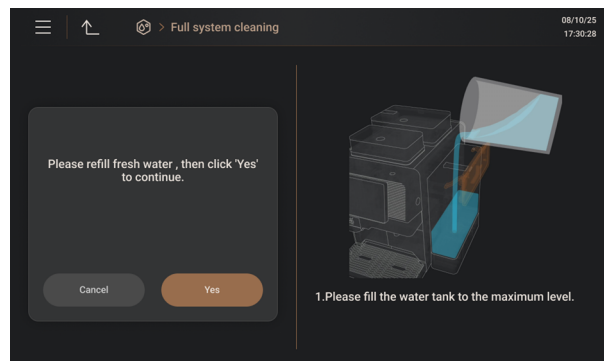


Abb. 150: Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung

☞ Füllen Sie frisches Wasser nach.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

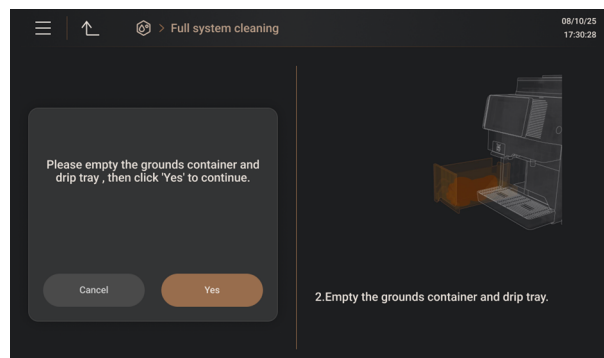


Abb. 151: Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung

☞ Entfernen Sie den Satzbehälter.

☞ Leeren Sie den Satzbehälter.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

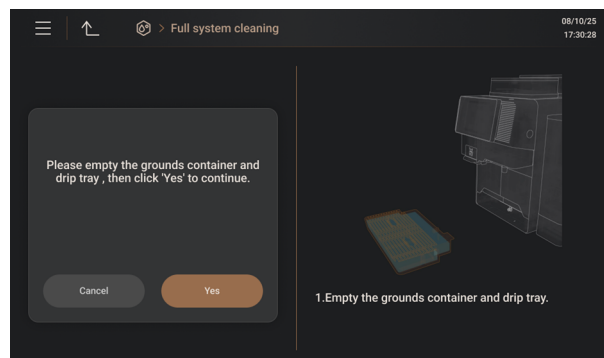


Abb. 152: Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung

☞ Entnehmen Sie die Tropfschale.

☞ Leeren Sie die Tropfschale.

☞ Setzen Sie die Tropfschale und den Satzbehälter wieder ein.

☞ Schließen Sie den Milchschauch mit dem verfügbaren Adapter (Click&Clean) an den Heißwasserauslauf an.

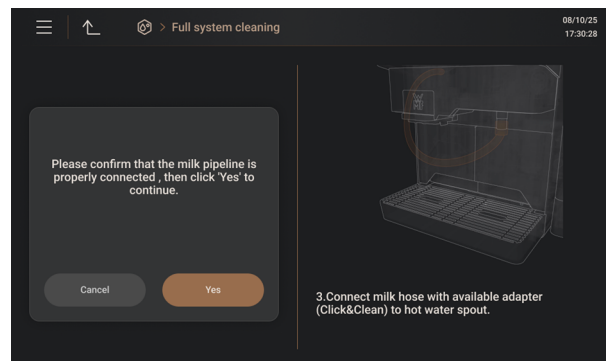


Abb. 153: Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung

- ☞ Vergewissern Sie sich, dass der Milchschauch an den Heißwasserauslauf angeschlossen ist.
- ☞ Tippen Sie auf **Ja**, um das Reinigungsprogramm zu starten.

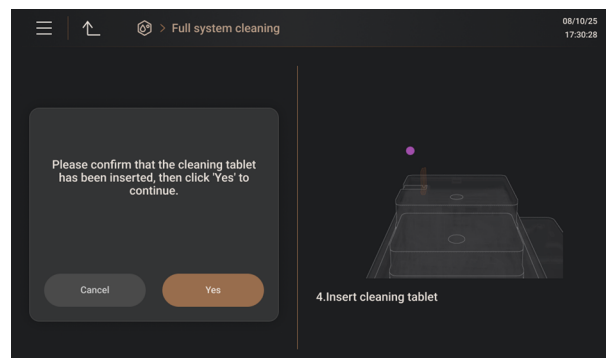


Abb. 154: Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung

- ☞ Öffnen Sie den Deckel des Handeinwurfs.



Abb. 155: Reinigungstablette einwerfen

- ☞ Geben Sie die Reinigungstablette in die Handeinwurfschute.

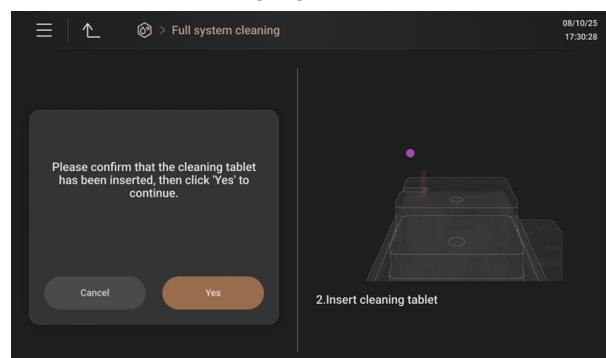


Abb. 156: Vollständige Systemreinigung – Reinigungstablette einwerfen

☞ Schließen Sie den Deckel.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

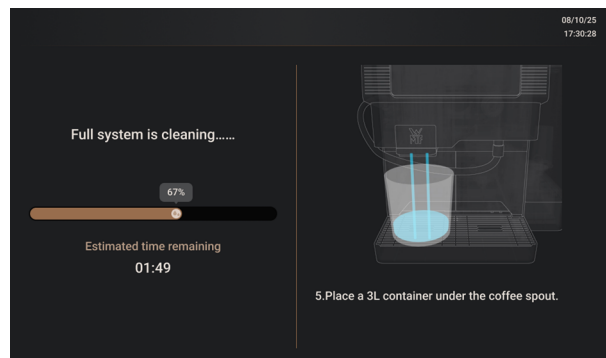


Abb. 157: Vollständige Systemreinigung – Reinigungstablette einwerfen

☞ Stellen Sie einen Auffangbehälter mit mindestens 3 Litern Fassungsvermögen unter den Auslauf.

☞ Bestätigen Sie mit **Ja**.

✓ Die Kaffeemaschine startet das Reinigungsprogramm.

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

10.4.5 Brühsystemreinigung

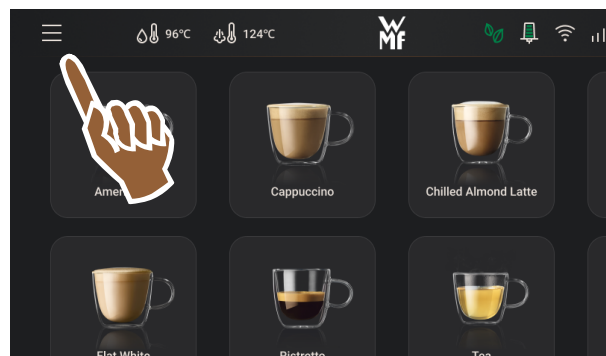


Abb. 158: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

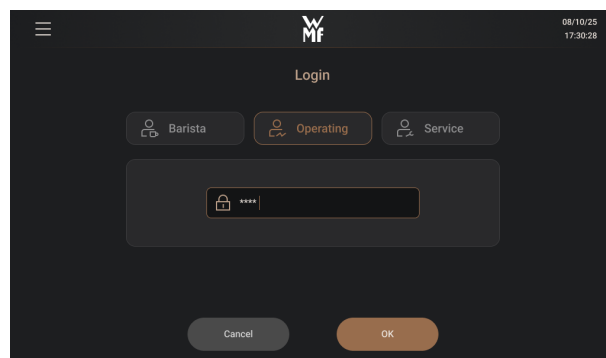


Abb. 159: Passwort für Betrieb eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein (das Standardpasswort ist 2026).

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf **Reinigung**.

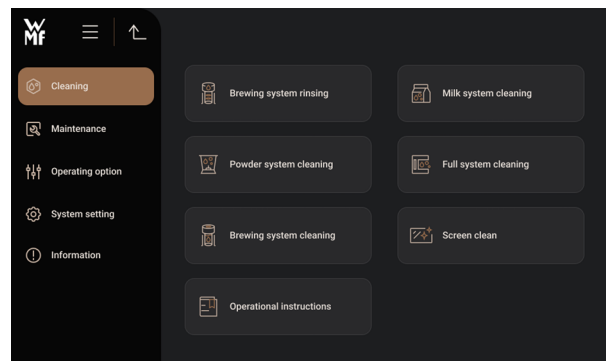


Abb. 160: Menü Reinigung

☞ Tippen Sie auf **Brühsystemreinigung**.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

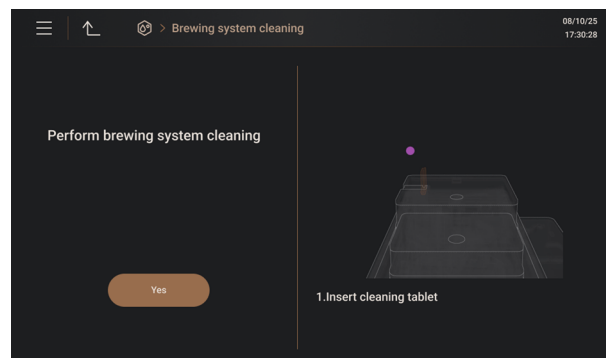


Abb. 161: Brühsystemreinigung

☞ Öffnen Sie den Deckel des Handeinwurfs.



Abb. 162: Brühsystemreinigung

☞ Geben Sie die Reinigungstablette in die Handeinwurfschleuse.

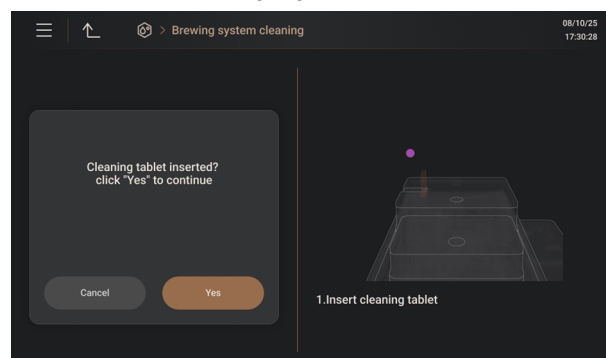


Abb. 163: Brühsystemreinigung

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

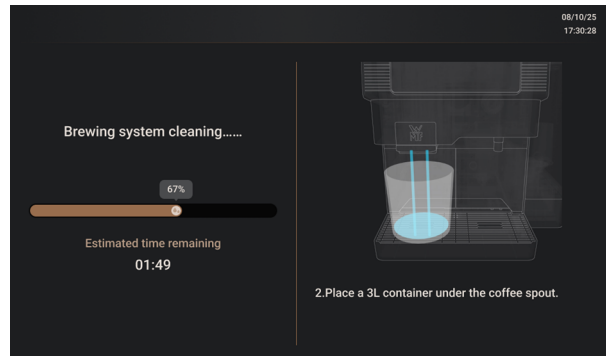


Abb. 164: Brühsystemreinigung

- ☞ Stellen Sie einen 3-l-Behälter unter den Kaffeeausguss.
- ✓ Die Reinigung des Brühsystems beginnt.

10.4.6 Bildschirmreinigung

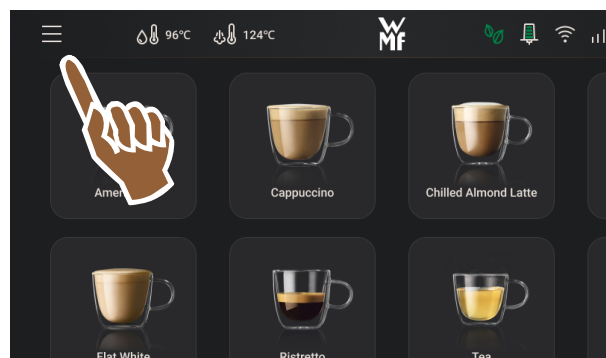


Abb. 165: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

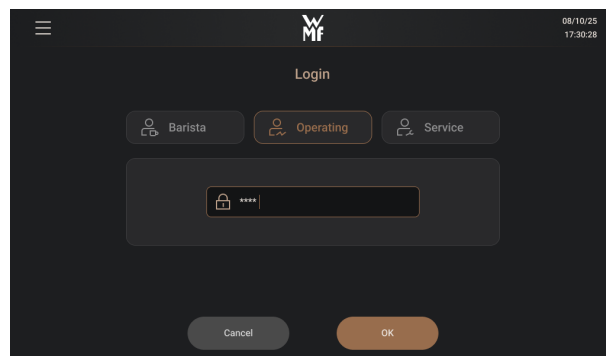


Abb. 166: Passwort für Betrieb eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein (das Standardpasswort ist 2026).
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Reinigung**.

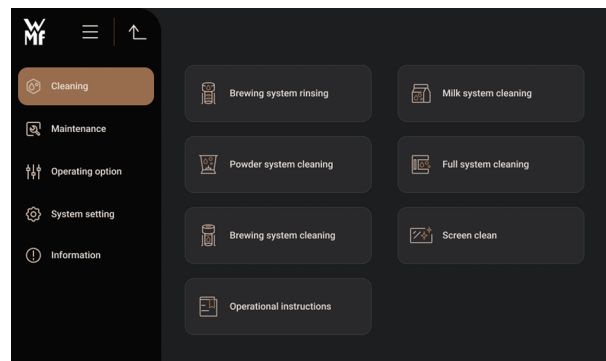


Abb. 167: Menü Reinigung

☞ Tippen Sie auf **Bildschirmreinigung**.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

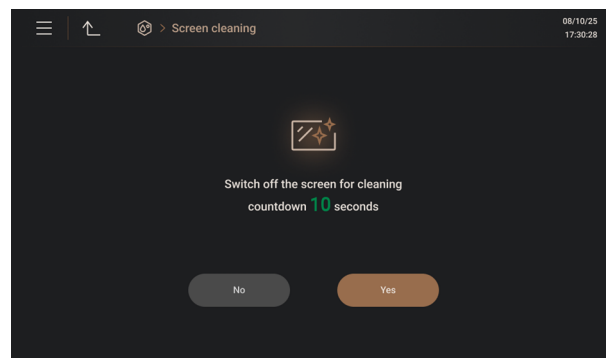


Abb. 168: Bildschirmreinigung

- ✓ Ein 10-Sekunden-Countdown beginnt.
- ☞ Reinigen Sie den Touchscreen.
- ✓ 10 Sekunden nach der letzten Berührung wird der Touchscreen wieder aktiviert.
- ✓ Der Touchscreen ist gereinigt.

11 Wartung



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Wartungs- und sicherheitsrelevante Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.



WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

-  Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemässes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

-  Heben Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



VORSICHT

Verletzung durch Rutschgefahr!

Ausgetretene Flüssigkeit kann zu einem feuchten Boden rund um die Maschine führen. Dies kann zu Verletzungen durch Ausrutschen und Stürzen führen.

-  Trocknen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf dem Boden sofort nach dem Auftreten.
-  Signalisieren Sie grosse Mengen an ausgetretener Flüssigkeit auf dem Boden mit einem mobilen Warnhinweisschild.

Die Maschine benötigt eine regelmässige Wartung. Dies umfasst auch sicherheitsrelevante Tätigkeiten.

Wartungs- und sicherheitsrelevante Tätigkeiten darf der Bediener bis auf wenige Ausnahmen nicht selbstständig durchführen. Für die Ausführung einer solchen anstehenden Wartungs- bzw. sicherheitsrelevanten Tätigkeit muss der vom Hersteller autorisierte Servicepartner umgehend beauftragt werden. Der Servicepartner führt alle notwendigen Tätigkeiten an der Maschine aus.

Sobald der Zeitpunkt für eine Wartung oder eine sicherheitsrelevante Tätigkeit erreicht ist, meldet die Maschine dies auf dem Display. Die Maschine kann normal weiterbetrieben werden.

Der Zeitpunkt der Wartung hängt von verschiedenen Faktoren ab, vor allem aber von der Auslastung der Maschine und der Lebensdauer der Sicherheitsventile, sofern vorhanden.

Die Sicherheitsventile müssen alle zwei Jahre getauscht werden, sofern vorhanden.

11.1 Entkalkung

Die Entkalkung kann vom Betreiber selbstständig durchgeführt werden.



⚠️ WARNUNG

Verätzungsgefahr durch Säure!



Während des Entkalkungsprozesses tritt Säure aus. Gefahr von Hautreizungen und schwerer Augenreizung.



- ☞ Berühren Sie enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen und lesen Sie das beigelegte Sicherheitsdatenblatt.
- ☞ Tragen Sie bei der Entkalkung Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- ☞ Bei Entkalkung mit ProCare und Milchsystem: Entfernen Sie die Milchschräuche nicht während des Entkalkungsprozesses von den Plug & Clean-Anschlüssen. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.
- ☞ Bei Entkalkung mit Entkalkungskartusche: Entfernen Sie die Entkalkungskartusche nicht während des Entkalkungsprozesses. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.
- ☞ Bei Entkalkung mit Entkalkungsmittel bei internem Wassertank: Entfernen Sie den Wassertank mit Reinigungsmittel und das Gefäss zum Auffangen der Reinigungsflüssigkeit nicht während des Entkalkungsprozesses. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.



⚠️ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heisses Wasser!

An Heisswasserauslauf und Getränkeauslauf tritt während der Entkalkung heisses Wasser aus. Dadurch besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Schieben Sie einen beweglichen Getränkeauslauf in die unterste Ausgabeposition.
- ☞ Greifen Sie während des Entkalkungsprozesses nicht unter den Heisswasserauslauf.



⚠️ VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heissen Dampf!

Der Dampfstab stösst während der Reinigung und Entkalkung heissen Dampf aus. Es besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Richten Sie den Auslass des Dampfstabs in die Tropfschale.
- ☞ Greifen Sie während des Reinigungs- und Entkalkungsprozesses nicht unter den Dampfstab.

Entkalkungsdauer

Ein Entkalkungsvorgang dauert mindestens **85 Minuten**. Die Maschine ist während dieser Zeitspanne nicht betriebsbereit.

- ☞ Geben Sie die fehlende Betriebsbereitschaft der Maschine frühzeitig bekannt.

Abgebrochene Entkalkung

Eine Betriebsbereitschaft der Maschine kann nur mit korrekt abgeschlossenem Entkalkungsprozess hergestellt werden.

Ein nicht vollständig und korrekt abgeschlossener Entkalkungsprozess muss daher zwingend wiederholt werden.

11.1.1 Benötigtes Entkalkungsmaterial

Folgendes Material wird für die Entkalkung mit **Festwasseranschluss** benötigt:

- 0,75 l Wasser
- Uhr mit Sekundenanzeige
- 1x WMF-Entkalkungskartusche **Uptime!**
- Handschuhe
- Schutzbrille

Folgendes Material wird für die Entkalkung mit **internem Wassertank** benötigt:

- 0,75 l Wasser
- Uhr mit Sekundenanzeige
- 2X WMF Flüssigentkalker
- Handschuhe
- Schutzbrille

11.1.2 Bildschirm "Entkalkung"

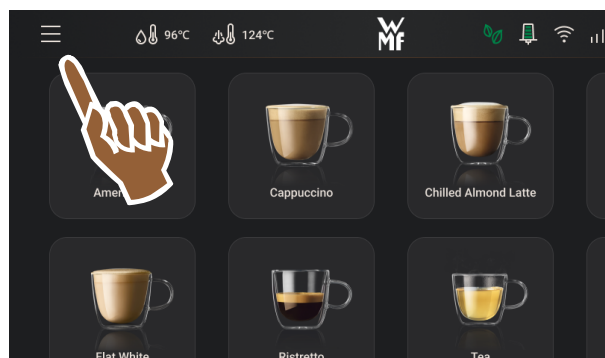


Abb. 169: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

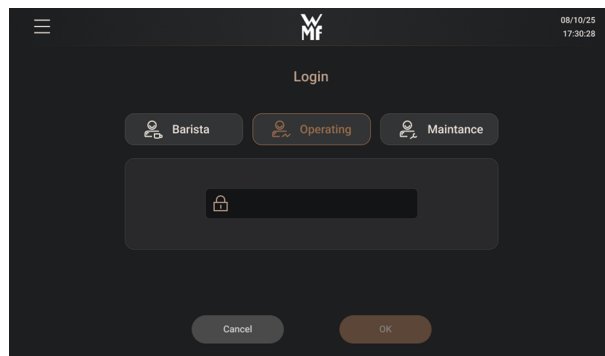


Abb. 170: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

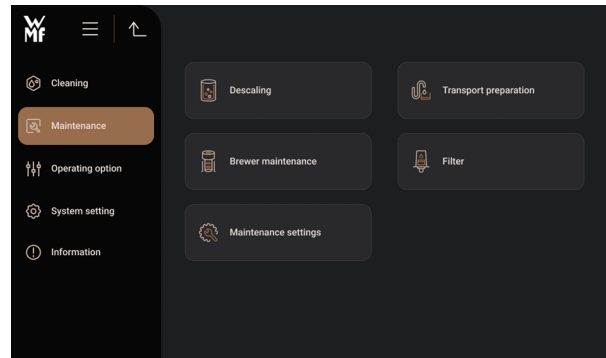


Abb. 171: Menü Wartung

☞ Tippen Sie auf **Entkalkung**.

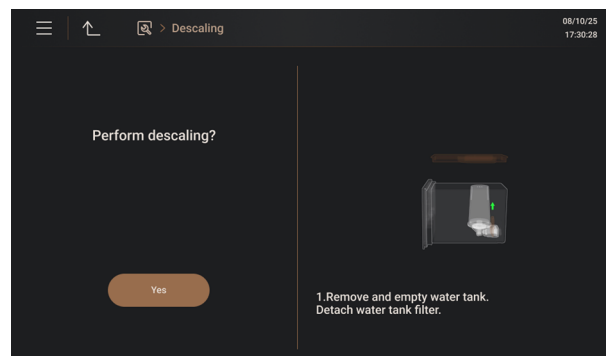


Abb. 172: Menü Wartung – Entkalkung

☞ Entfernen und entleeren Sie den Wassertank.

☞ Nehmen Sie den Wassertankfilter ab.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

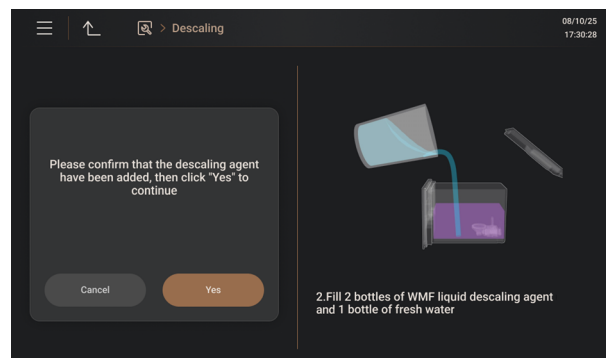


Abb. 173: Menü Wartung – Entkalkung



HINWEIS

Für die Version der Kaffeemaschine mit 2-l-Tank:

☞ Füllen Sie auf die maximale Füllmenge mit Frischwasser auf.

☞ Füllen Sie 2 Flaschen Flüssigentkalker in den Wassertank.

☞ Füllen Sie eine Flasche mit frischem Wasser in den Wassertank.

☞ Tippen Sie auf **Bestätigen**.

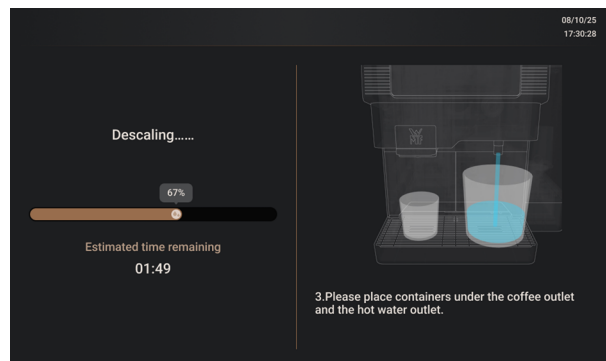


Abb. 174: Wartung – Entkalkung

- ☞ Stellen Sie 2 Behälter unter den Kaffeeauslauf und den Heißwasserauslauf.
- ✓ Die Kaffeemaschine beginnt mit der Entkalkung.

Mit der **Fortschrittsanzeige** wird der Fortschritt des Entkalkungsprogramms angezeigt.

Zu jedem Entkalkungsschritt werden Informationen und Handlungsanweisungen in Textform angegeben.

Die Schaltfläche **JA** bestätigt Handlungsaufforderungen und führt zum nächsten Schritt.

11.2 Vorbereitung für den Transport

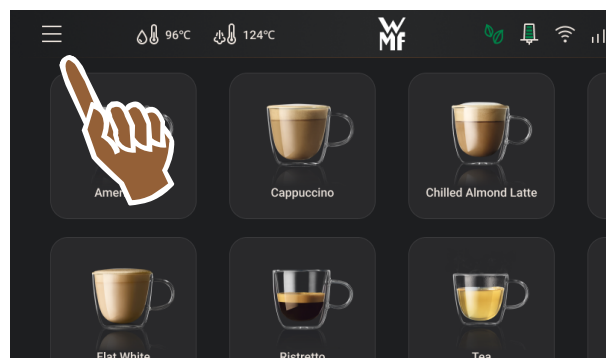


Abb. 175: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

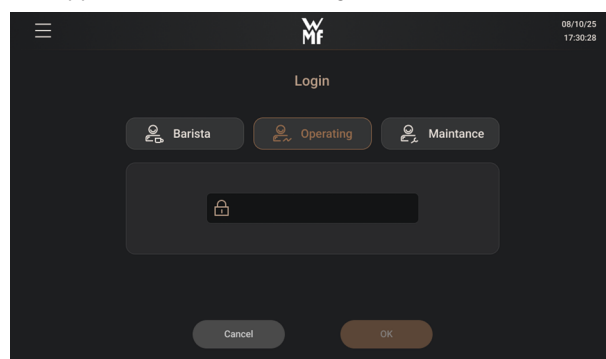


Abb. 176: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.
- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Tippen Sie auf **Wartung**.

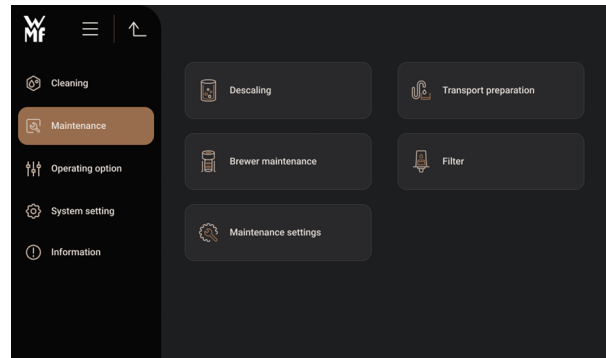


Abb. 177: Menü Wartung

☞ Tippen Sie auf **Vorbereitung für den Transport**.

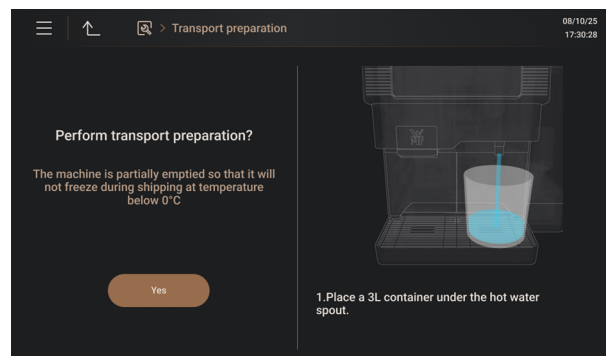


Abb. 178: Vorbereitung für den Transport – Behälter unter den Heißwasserausguss stellen

☞ Stellen Sie einen 3-l-Behälter unter den Heißwasserausguss.

☞ Tippen Sie auf **Ja**.

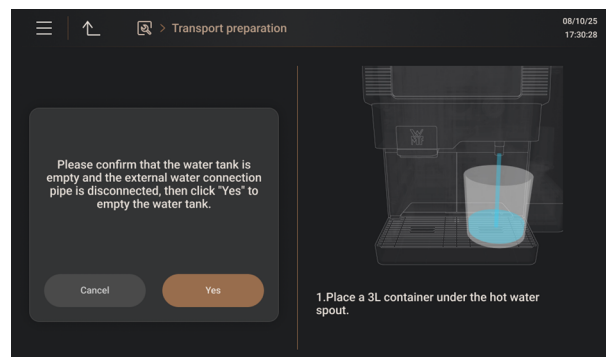


Abb. 179: Vorbereitung für den Transport – Bestätigen

- ☞ Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist und das externe Wasseranschlussrohr nicht angeschlossen ist.
- ☞ Tippen Sie auf **Ja**, um den Wassertank zu leeren.
- ✓ Die Kaffeemaschine wird geleert.
- ✓ Die Kaffeemaschine ist dann bereit für den Transport.

11.3 Brüherdichtung tauschen

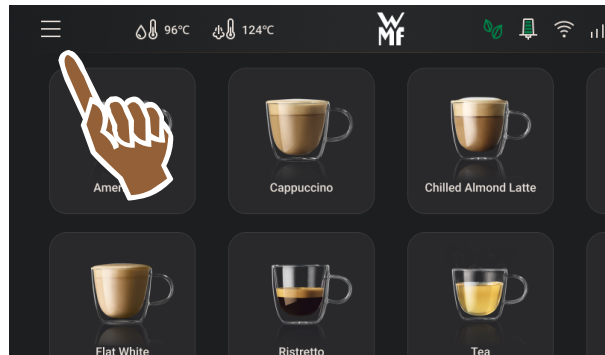


Abb. 180: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

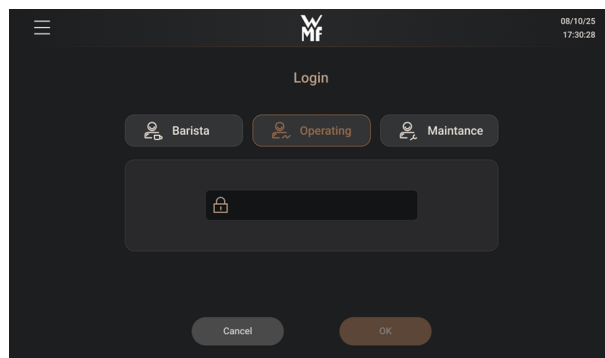


Abb. 181: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf **Wartung**.

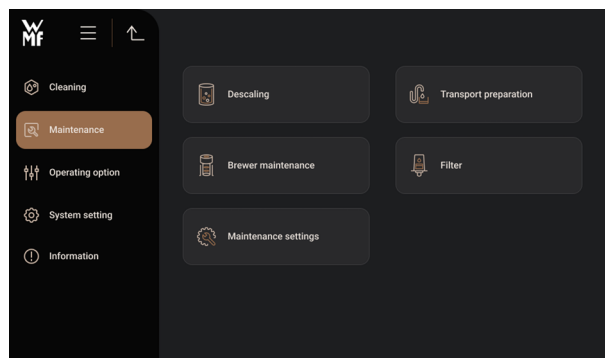


Abb. 182: Menü Wartung

☞ Tippen Sie auf **Brüherwartung**.

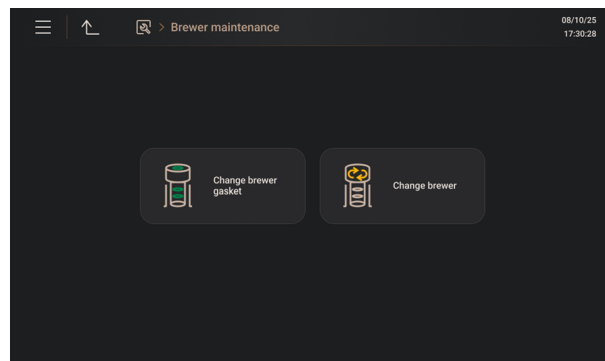


Abb. 183: Brüherwartung

☞ Tippen Sie auf **Brüherdichtung tauschen**.

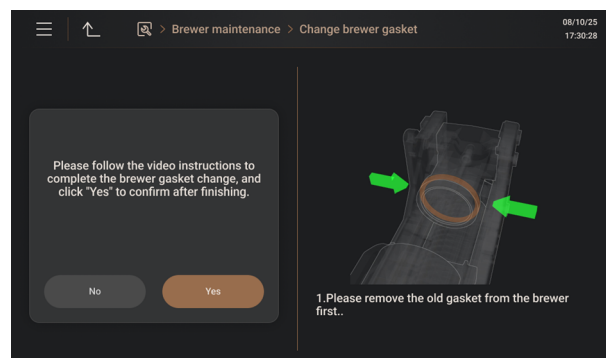


Abb. 184: Brüherwartung – Brüherdichtung tauschen

☞ Brüheinheit entnehmen (siehe Brüheinheit reinigen).

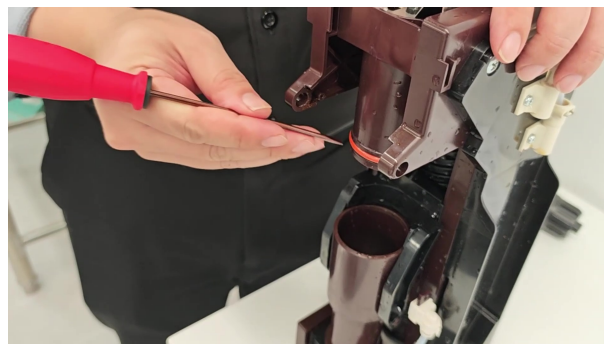


Abb. 185: Brüherdichtung tauschen

- ☞ Verwenden Sie ein Werkzeug (zum Beispiel einen flachen Schraubendreher), um die Brüherdichtung zu entfernen.
- ☞ Positionieren Sie die neue Brüherdichtung am vorgesehenen Ort.
- ☞ Installieren Sie die Brüheinheit (siehe Brüheinheit reinigen).
- ☞ Tippen Sie auf **Ja** auf dem Bildschirm, um den Vorgang zu bestätigen und abzuschließen.

11.4 Externen Wasserfilter ersetzen

Der externe Wasserfilter ist eine Ausstattungsvariante.



Die **Zusatzanleitung Wasserqualität** enthält Informationen für die Erfassung der Wasserwerte sowie die Verwendung von Filtertechniken. Die Zusatzanleitung kann beim Hersteller angefordert oder direkt vom Downloadportal heruntergeladen werden.

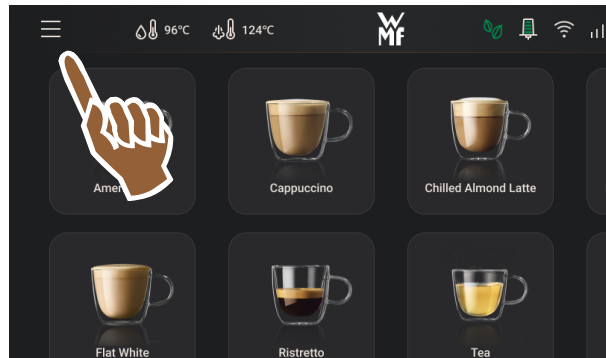


Abb. 186: Auf das Hamburger-Menü tippen

☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

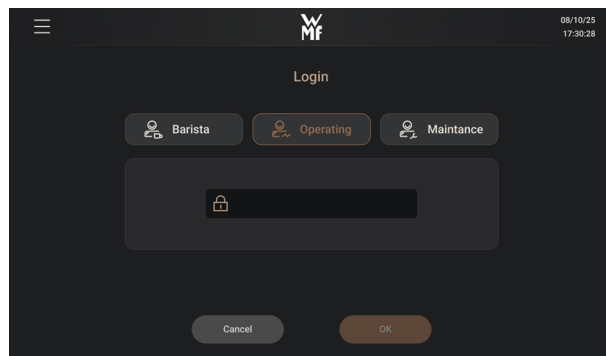


Abb. 187: Passwort für Bedienung eingeben

☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

☞ Tippen Sie auf **OK**.

☞ Tippen Sie auf **Wartung**.

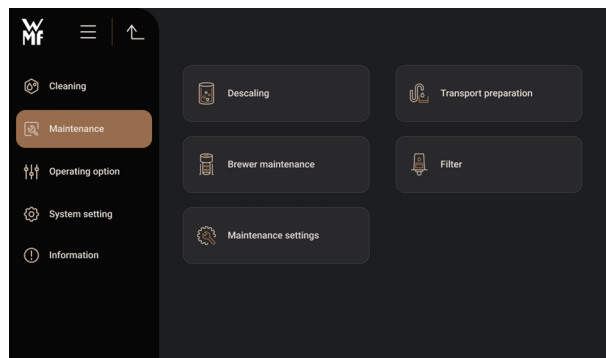


Abb. 188: Menü Wartung

☞ Tippen Sie auf **Filter**.

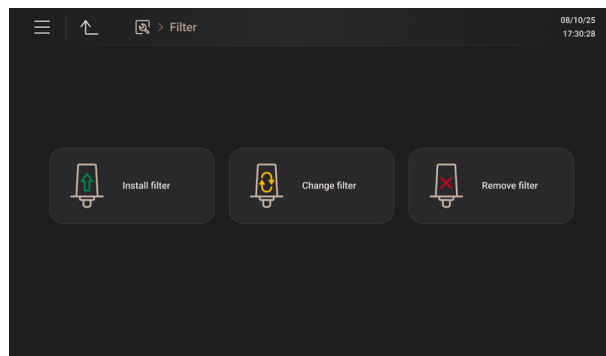


Abb. 189: Menü Filter

☞ Tippen Sie auf **Filter tauschen**.

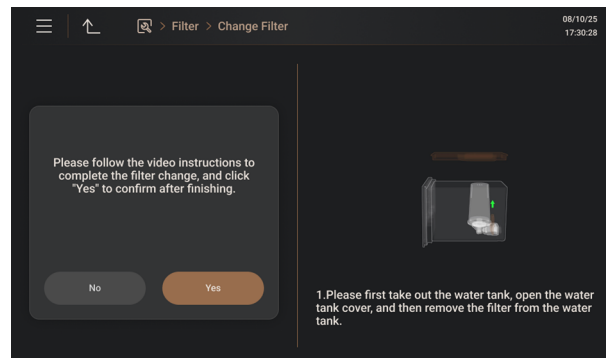


Abb. 190: Menü Wartung – Filter tauschen

- ☞ Tauschen Sie den Wasserfilter.
- ☞ Tippen Sie auf **Ja**.
- ☞ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

11.5 Software-Update

- ☞ Laden Sie die neueste Version herunter.

Wenn die Kaffeemaschine eine 7"-Anzeige besitzt.

- ☞ Entfernen Sie die USB-Schutzkappe auf der linken Seite des Touchdisplays.
- ☞ Stecken Sie den USB-Stick in einen der Ports ein.

Wenn die Kaffeemaschine eine 10"-Anzeige besitzt.

- ☞ Öffnen Sie die Frontplatte.
- ☞ Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Port auf der Rückseite der Frontplatte.

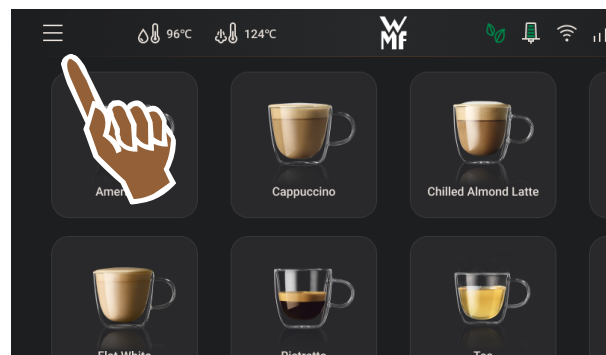


Abb. 191: Auf das Hamburger-Menü tippen

- ☞ Tippen Sie auf das Hamburger-Menü.

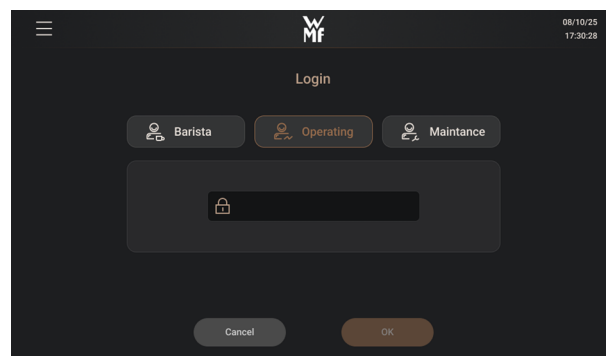


Abb. 192: Passwort für Bedienung eingeben

- ☞ Geben Sie das Passwort für **Bedienung** ein.

- ☞ Tippen Sie auf **OK**.
- ☞ Wählen Sie **Informationen**.
- ☞ Wählen Sie **Update**.

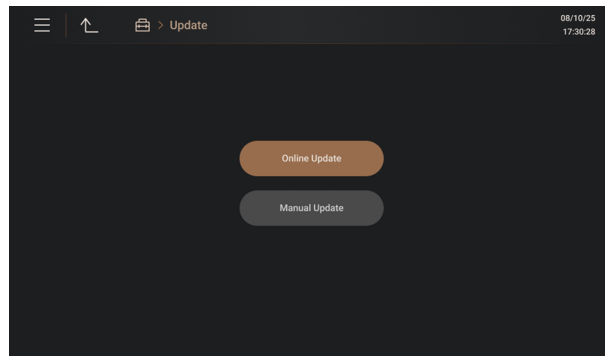


Abb. 193: Service-Update

- ☞ Wählen Sie **Online-Update** oder **Manuelles Update**.
- ☞ Wählen Sie die HMI-Datei auf der Anzeige.
- ✓ Die Installation wird gestartet.



HINWEIS

Fehlerhafter Update-Prozess

Sachschaden an der Kaffeemaschine.

- ☞ Schalten Sie die Kaffeemaschine nicht aus.
- ☞ Trennen Sie die Kaffeemaschine nicht vom Stromnetz.
- ☞ Ziehen Sie den USB-Stick erst ab, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.

- ☞ Warten Sie, bis das Update abgeschlossen ist.
- ✓ Nach erfolgreichem Update startet die Kaffeemaschine automatisch neu.
- ✓ Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

12 Erweiterte Einstellungen

Dieses Kapitel enthält Informationen zur Konfiguration der Maschine.



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Servicepersonal durchgeführt werden.

12.1 USB-Schnittstelle 7"-Anzeige

Ein Softwareupdate, eine Datenspeicherung oder ein Datenaustausch erfolgen an der Maschine über einen USB-Stick. Der USB-Anschluss befindet sich hinter der Bedieneinheit links.

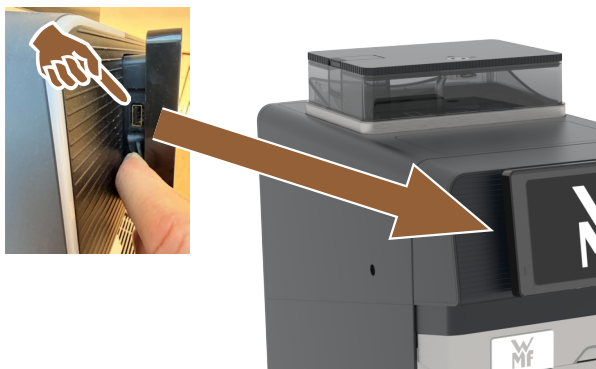


Abb. 194: Position der USB-Schnittstelle mit 7"-Anzeige

12.2 USB-Schnittstelle 10"-Anzeige

Softwareupdates, Datenspeicherung und Datenaustausch erfolgen über einen USB-Datenträger. Der USB-Anschluss befindet sich hinter der Frontplatte. Um Zugang zu erhalten, muss die Frontplatte mit einem Schlüssel geöffnet werden.

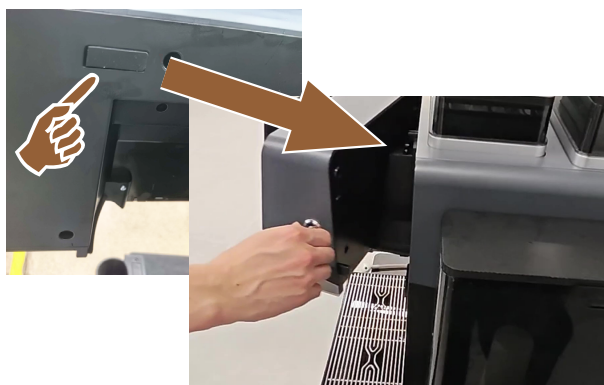


Abb. 195: Position der USB-Schnittstelle mit 10"-Anzeige

12.3 Profile und Berechtigungen

Die Kaffeemaschine hat folgende Profile:

- Barista

- Bedienung

Das Barista-Profil gewährt im Grunde Zugriff auf Einstellungen zu Getränken. Anders als das Betriebsprofil mit vollständigem Zugriff schließt es das Wartungsmenü aus, und bietet nur eingeschränkte konfigurierbare Optionen unter Bedienoptionen und Systemeinstellungen.

Das Bediener-Profil hat zusätzliche Funktionen in den Bereichen Systemeinstellungen und Bedienoptionen.

13 Meldungen und Hinweise

Dieses Kapitel enthält Informationen zu Meldungen sowie zur Behebung von Problemen und Störungen der Maschine.

13.1 Art der Störungsanzeigen

Zwischen den folgenden Störungsanzeigen kann unterschieden werden:

- Anzeige über die Funktionsbeleuchtung
- Meldungen im Display

13.2 Bedeutung der Funktionsbeleuchtung

Die Maschine ist standardmässig mit Funktionsbeleuchtung ausgestattet. Anstehende Fehlermeldungen werden zusätzlich zu Meldungen im Display durch leuchtende LED-Farbstreifen an der Maschine signalisiert.

Die unterschiedlichen Farben haben die folgenden Bedeutungen:

- **Individuell:** Die Maschine ist betriebsbereit.
- **Rot:** Maschinenfehler.

13.3 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei der 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.

Wenn dies nicht zum Erfolg führt:

- Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. der Fehlernummer und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.
- Verwenden Sie das Selbsthilfeportal (siehe Ersatzteile und Kundendienst).

Gesperrte Funktionen

Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Das erkennen Sie am Erlöschen der Beleuchtung der betroffenen Getränke-schaltflächen. Die Getränke der beleuchteten Getränke-schaltflächen können weiter bezogen werden.

Die Maschine ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet.

Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

Wenn ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vorliegt, wird die Schaltfläche  angezeigt.

- ☞ Tippen Sie auf .

- ✓ Die Fehlermeldung und Fehlernummer werden angezeigt.



HINWEIS

Ein-/Aus-Schalter

Der Ein-/Aus-Schalter reagiert nach ca. 1 Sekunde und die Maschine schaltet ab. Zur Fehlerbehebung, beispielsweise, wenn die Software blockiert, kann durch längeres Drücken auf den Ein-/Aus-Schalter die Steuerung ausgeschaltet werden.

Fehler- lernr.	Fehlerbild	Anweisungen
11001	Fehler Drehgeber Brüheinheit	☞ Maschine ausschalten ☞ Brüheinheit entfernen, reinigen und trocknen
11002	Zeitüberschreitung der Brüheinheit	☞ Setzen Sie die Brüheinheit ein. ☞ Maschine neu starten
11004	Brüheinheit blockiert	☞ Maschine ausschalten ☞ Brüheinheit entfernen, reinigen und trocknen ☞ Mit Multitool auf Leichtgängigkeit prüfen
11005	Fehler Überstrom Brüheinheit	☞ Maschine ausschalten ☞ Brüheinheit entfernen, reinigen und trocknen ☞ Mit Multitool auf Leichtgängigkeit prüfen
13006	Zeitüberschreitung Boilerheizung	☞ Wenn der Fehler seine Temperatur nicht erreicht, wird nach einer bestimmten Zeit diese Meldung angezeigt. ☞ Maschine neu starten
13011	Zeitüberschreitung Boilerbefüllung	☞ Öffnen Sie den Wasserhahn. ☞ Prüfen Sie die Wasserversorgung.
13012	Fehler Druck Wasser- versorgung	☞ Öffnen Sie den Wasserhahn. ☞ Prüfen Sie die Wasserversorgung. ☞ Maschine neu starten
13013	Warnung zur Wasser- druckvalidierung	☞ Siehe „Brüheinheit reinigen“, „Mahlgradeinstellung“
13025	Durchflussmesser Brühwasserfehler	☞ Brüheinheit entfernen und reinigen
13029	Heißwasserboiler Übertemperatur	☞ Trennen Sie die Maschine für mind. 10 Minuten vom Strom- netz. Versuchen Sie es erneut, und wenn das Problem fortbe- steht, ist eine technische Überprüfung vor Ort erforderlich.
13038	Dampfboiler Übertem- peratur	☞ Trennen Sie die Maschine für mind. 10 Minuten vom Strom- netz. Versuchen Sie es erneut, und wenn das Problem fortbe- steht, ist eine technische Überprüfung vor Ort erforderlich.
13041	Zeitüberschreitung Dampfboilerheizung	☞ Wenn der Fehler seine Temperatur nicht erreicht, wird nach einer bestimmten Zeit diese Meldung angezeigt. ☞ Maschine neu starten
14002	Überlastung Pulvermi- xermotor	☞ Pulvermixerbecher reinigen ☞ Pulverpfad/Schlauch, Auslass prüfen/reinigen
15013	Mühle 1 blockiert	☞ Fünf erfolglose Versuche der Maschine. ☞ Mühle mit Staubsauger reinigen/leeren

14 Vermeidung von Sachschäden an der Maschine



HINWEIS

Keine Gewährleistung bei Nichtbeachtung der Anweisungen!

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen wird im Falle eines Sachschadens keine Gewährleistung übernommen.

- ☞ Um einen Sachschaden an der Maschine zu vermeiden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen und Handlungsanweisungen in der Betriebsanleitung.

Sehen Sie dazu auch

[Gewährleistungsansprüche \[► 8\]](#)

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, um technische Probleme und Schäden an der Maschine zu vermeiden:

Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen täglich nach Betriebsschluss auf Folgendes. Der Haupthahn für die Wasserzuleitung ist geschlossen, der elektrische Hauptschalter ist ausgeschaltet oder der Netzstecker ist gezogen.

Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:

- Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
- Installation von Rauchmeldern

Aufstellort

Sehen Sie dazu auch

Installationsvoraussetzungen

[Aufstellen \[► 29\]](#)

Schäden an der Kaffeemühle



HINWEIS

Sachschaden durch Fremdkörper im Bohnenbehälter!

Durch Einfüllen von Fremdkörpern kann es zu Verstopfung oder Blockierung der Mühle und zur Zerstörung der Mühle kommen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

- ☞ Füllen Sie niemals etwas anderes als Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter ein.

Reinigung nach Betriebspause

Nach einer Betriebspause empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

Sehen Sie dazu auch

Wasser anschliessen

Reinigungsprogramm Systemreinigung

15 Deinstallation



WARNUNG

Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.
Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.



WARNUNG

Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!

Das Gewicht der Maschine überschreitet die zulässige Last, welche eine Person allein heben oder tragen darf. Die Last der Maschine kann beim Heben oder Tragen durch eine einzelne Person Gesundheitsbeschwerden verursachen.

-  Heben oder tragen Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben oder tragen Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!

Durch unsachgemässes Anheben der Maschine kann diese kippen. Eine kippende oder herabfallende Maschine kann zu Verletzungen führen.

-  Heben Sie die Maschine nicht allein an.
-  Heben Sie die Maschine nur mit zwei Personen an.

Nach Gebrauchsende

Nachdem die Maschine das Gebrauchsende erreicht hat

-  Entleeren Sie die Maschine.
-  Demontieren Sie die Maschine.
-  Entsorgen Sie die Maschine umweltgerecht.

16 Entsorgung

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

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



Die Maschine muss sachgemäss, den örtlichen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechend, entsorgt werden.

☞ Nehmen Sie dazu Kontakt mit dem Service-Partner auf.



Sofern keine Rücknahme- oder Entsorgungsvereinbarung getroffen wurde, führen Sie zerlegte Bauteile der Wiederverwertung zu.

- ☞ Verschrotten Sie Metalle.
- ☞ Führen Sie Kunststoffelemente dem Recycling zu.
- ☞ Entsorgen sie die übrigen Komponenten sortiert nach Materialbeschaffenheit.
- ☞ Entsorgen Sie Betriebsmittel und Reinigungsmittel nach den örtlichen Bestimmungen unter Beachtung der jeweiligen Herstellervorschriften.

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1	Selbsthilfeportal	9
Abb. 2	Maschinenübersicht mit Variante mit externem Tank/Variante mit internem Tank	20
Abb. 3	Display-Übersicht	20
Abb. 4	Funktionsbeleuchtung	21
Abb. 5	Bohnenbehälter	21
Abb. 6	Heißwasserauslauf	22
Abb. 7	Interner Wassertank	22
Abb. 8	Tropfschale	23
Abb. 9	Satzbehälter offen	23
Abb. 10	Anschlüsse der Maschine	24
Abb. 11	Pulversystem	24
Abb. 12	Externer Wassertank	25
Abb. 13	Dampfstab (nur mit externem Tank)	25
Abb. 14	Anschluss Wassereingangsventil	33
Abb. 15	Anschluss Ablaufschlauch	33
Abb. 16	Silikonstopfen entfernen	33
Abb. 17	Durch Rückschlagventil ersetzen	34
Abb. 18	Auf das Hamburger-Menü tippen	34
Abb. 19	Passwort für Bedienung eingeben	34
Abb. 20	Menü „Wasserversorgungssystem“	35
Abb. 21	Kombinierten Auslauf entfernen	35
Abb. 22	Milchansaugdüse entfernen	35
Abb. 23	Bürsten zum Reinigen verwenden	36
Abb. 24	Milchansaugdüsen einstellen und reinigen	36
Abb. 25	Maschine einschalten	37
Abb. 26	Auswahl Sprache	38
Abb. 27	Zeitzone einstellen	39
Abb. 28	Datum einstellen	39
Abb. 29	Uhrzeit einstellen	39
Abb. 30	Wasserhärte einstellen	40
Abb. 31	Wasserfilter einstellen	40
Abb. 32	Wasserfilterspezifikation einstellen	40
Abb. 33	Auf das Hamburger-Menü tippen	41
Abb. 34	Passwort für Bedienung eingeben	41
Abb. 35	Menü Einstellung	41
Abb. 36	Datum/Uhrzeit	42
Abb. 37	Auf das Hamburger-Menü tippen	42
Abb. 38	Passwort für Bedienung eingeben	42
Abb. 39	Menü Einstellung	43
Abb. 40	7.3 Menü Einstellung – Sprache	43
Abb. 41	Auf das Hamburger-Menü tippen	43
Abb. 42	Passwort für Bedienung eingeben	44

Abb. 43	Menü Einstellung	44
Abb. 44	Menü Timer	44
Abb. 45	Menü Timer	45
Abb. 46	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	45
Abb. 47	Passwort für Bedienung eingeben	45
Abb. 48	Menü Einstellung	46
Abb. 49	ECO einstellen.....	46
Abb. 50	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	46
Abb. 51	Passwort für Bedienung eingeben	47
Abb. 52	Menü Einstellung	47
Abb. 53	Menü PIN.....	47
Abb. 54	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	48
Abb. 55	Passwort für Bedienung eingeben	48
Abb. 56	Menü Einstellung	48
Abb. 57	Menü Anzeige und Beleuchtung	49
Abb. 58	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	49
Abb. 59	Passwort für Bedienung eingeben	50
Abb. 60	Menü Systemeinstellung	50
Abb. 61	Menü Lautstärke einstellen.....	50
Abb. 62	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	51
Abb. 63	Passwort für Bedienung eingeben	51
Abb. 64	Menü Systemeinstellung	51
Abb. 65	Menü Netzwerk	52
Abb. 66	Netzwerkeinstellung.....	52
Abb. 67	Netzwerkeinstellung.....	52
Abb. 68	WiFi-Einstellung	53
Abb. 69	WiFi-Passwort.....	53
Abb. 70	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	53
Abb. 71	Passwort für Bedienung eingeben	54
Abb. 72	Menü Systemeinstellung	54
Abb. 73	Werksreset.....	54
Abb. 74	Bohnenbehälter/Pulverbehälter befüllen	56
Abb. 75	Tropfschale entfernen	57
Abb. 76	Maschine einschalten	58
Abb. 77	Getränkebezug	58
Abb. 78	Getränkeabbruch	59
Abb. 79	Beispiel: Zusätzliche Schaltfläche Barista.....	59
Abb. 80	Beispiel: Schaltfläche S-M-L.....	59
Abb. 81	Heißwasserauslauf	60
Abb. 82	Auf die Schaltfläche Heißwasser tippen.....	60
Abb. 83	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	61
Abb. 84	Passwort für Bedienung eingeben	61
Abb. 85	Bedienoption	61
Abb. 86	Pulverkalibrierung	62
Abb. 87	Kaffeemaschine öffnen	62
Abb. 88	Mixer nach vorn ziehen	62

Abb. 89	Kleinen Behälter an der ursprünglichen Position platzieren.....	63
Abb. 90	Pulverkalibrierung.....	63
Abb. 91	Messung wird begonnen.....	63
Abb. 92	Behälter mit Pulver herausnehmen.....	63
Abb. 93	Ermittelten Wert in Gramm eingeben.....	64
Abb. 94	Pulverkalibrierung ist abgeschlossen.....	64
Abb. 95	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	64
Abb. 96	Passwort für Bedienung eingeben.....	65
Abb. 97	Bedienoption.....	65
Abb. 98	Portioniererkalibrierung.....	65
Abb. 99	Portioniererkalibrierung.....	66
Abb. 100	Portioniererkalibrierung.....	66
Abb. 101	Portioniererkalibrierung.....	66
Abb. 102	Gemessenes Gewicht eingeben.....	67
Abb. 103	Kalibrierung abgeschlossen.....	67
Abb. 104	Maschine ausschalten.....	68
Abb. 105	Satzbehälter herausziehen.....	71
Abb. 106	Bohnenbehälter öffnen.....	72
Abb. 107	Den Bohnenbehälter entriegeln.....	72
Abb. 108	Abdeckung hinten entfernen.....	72
Abb. 109	Weißer Brühverriegelung.....	73
Abb. 110	Wassertank reinigen.....	74
Abb. 111	Tropfschale entfernen.....	74
Abb. 112	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	76
Abb. 113	Passwort für Barista eingeben.....	76
Abb. 114	Kombinierten Auslauf entfernen.....	77
Abb. 115	Kombinierten Auslauf auseinanderbauen.....	77
Abb. 116	Alle Teile reinigen.....	77
Abb. 117	Kaffeemaschine öffnen.....	78
Abb. 118	Obere Abdeckung entfernen.....	78
Abb. 119	Milchschlauch aus dem Halter ziehen.....	78
Abb. 120	Bürsten zum Reinigen verwenden.....	79
Abb. 121	Reinigungslösung vorbereiten.....	79
Abb. 122	Alle milchführenden Teile in die Reinigungslösung eintauchen.....	79
Abb. 123	Kaffeemaschine öffnen.....	80
Abb. 124	Mixer nach vorn ziehen.....	80
Abb. 125	Mixer wieder zusammenbauen.....	80
Abb. 126	Bohnenbehälter öffnen.....	81
Abb. 127	Den Bohnenbehälter entriegeln.....	81
Abb. 128	Kaffeemaschine öffnen.....	82
Abb. 129	Drehschalter zum Entsperren.....	82
Abb. 130	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	83
Abb. 131	Passwort für Bedienung eingeben.....	84
Abb. 132	Menü Reinigung.....	84
Abb. 133	Brühsystemspülung.....	84
Abb. 134	Brühsystemspülung.....	85

Abb. 135	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	85
Abb. 136	Passwort für Betrieb eingeben.....	85
Abb. 137	Menü Reinigung.....	86
Abb. 138	Milchsystemreinigung	86
Abb. 139	Menü Reinigung – Milchsystemreinigung	86
Abb. 140	Menü Reinigung – Milchsystemreinigung	86
Abb. 141	Menü Reinigung – Milchsystemreinigung	87
Abb. 142	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	87
Abb. 143	Passwort für Betrieb eingeben.....	87
Abb. 144	Menü Reinigung.....	88
Abb. 145	Pulversystemreinigung.....	88
Abb. 146	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	88
Abb. 147	Passwort für Bedienung eingeben	89
Abb. 148	Menü Reinigung.....	89
Abb. 149	Vollständige Systemreinigung.....	89
Abb. 150	Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung	90
Abb. 151	Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung	90
Abb. 152	Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung	90
Abb. 153	Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung	91
Abb. 154	Menü Reinigung – Vollständige Systemreinigung	91
Abb. 155	Reinigungstablette einwerfen	91
Abb. 156	Vollständige Systemreinigung – Reinigungstablette einwerfen.....	91
Abb. 157	Vollständige Systemreinigung – Reinigungstablette einwerfen.....	92
Abb. 158	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	92
Abb. 159	Passwort für Betrieb eingeben.....	92
Abb. 160	Menü Reinigung.....	93
Abb. 161	Brühsystemreinigung	93
Abb. 162	Brühsystemreinigung	93
Abb. 163	Brühsystemreinigung	93
Abb. 164	Brühsystemreinigung	94
Abb. 165	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	94
Abb. 166	Passwort für Betrieb eingeben.....	94
Abb. 167	Menü Reinigung.....	95
Abb. 168	Bildschirmreinigung	95
Abb. 169	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	98
Abb. 170	Passwort für Bedienung eingeben	98
Abb. 171	Menü Wartung.....	99
Abb. 172	Menü Wartung – Entkalkung	99
Abb. 173	Menü Wartung – Entkalkung	99
Abb. 174	Wartung – Entkalkung	100
Abb. 175	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	100
Abb. 176	Passwort für Bedienung eingeben	100
Abb. 177	Menü Wartung.....	101
Abb. 178	Vorbereitung für den Transport – Behälter unter den Heißwasserausguss stellen	101
Abb. 179	Vorbereitung für den Transport – Bestätigen	101
Abb. 180	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	102

Abb. 181	Passwort für Bedienung eingeben	102
Abb. 182	Menü Wartung.....	102
Abb. 183	Brüherwartung	103
Abb. 184	Brüherwartung – Brüherdichtung tauschen.....	103
Abb. 185	Brüherdichtung tauschen.....	103
Abb. 186	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	104
Abb. 187	Passwort für Bedienung eingeben	104
Abb. 188	Menü Wartung.....	104
Abb. 189	Menü Filter.....	104
Abb. 190	Menü Wartung – Filter tauschen.....	105
Abb. 191	Auf das Hamburger-Menü tippen.....	105
Abb. 192	Passwort für Bedienung eingeben	105
Abb. 193	Service-Update	106
Abb. 194	Position der USB-Schnittstelle mit 7"-Anzeige	107
Abb. 195	Position der USB-Schnittstelle mit 10"-Anzeige	107

