

coffee wakes up the world



Betriebsanleitung



Kaffeemaschine

bistro!

Deutsch

04.07.001

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

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

Mit dem optional erhältlichen Choc-Behälter kann die bistro! heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.

Jedes Getränk wird auf Tastendruck frisch gebrüht, das garantiert eine hohe Qualität der Getränke.

Die Bedienung der Kaffeemaschine erfolgt über ein grafisches Touch-Screen-Display. Bis zu acht Getränketasten stehen auf dem Bedienfeld zur Verfügung. Die Getränketasten sind auf zwei Ebenen belegbar und haben ein Beschriftungsfeld. Abhängig von der Maschinenkonfiguration sind zusätzliche Funktionstasten belegt.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung in der Nähe der Kaffeemaschine auf, damit Sie und Ihr Bedienpersonal sich informieren und bei technischen Störungen richtig verhalten können.



Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Gebrauch der Kaffeemaschine!

Die Betriebsanleitung dem Personal zugänglich machen!

*Wichtig!
Kapitel 1 Vorstellung*

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

*Beachten Sie die Zusatzanleitung:
bistro! Reinigungsanleitung*



Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben (▷ Wartung und Entkalkung) wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

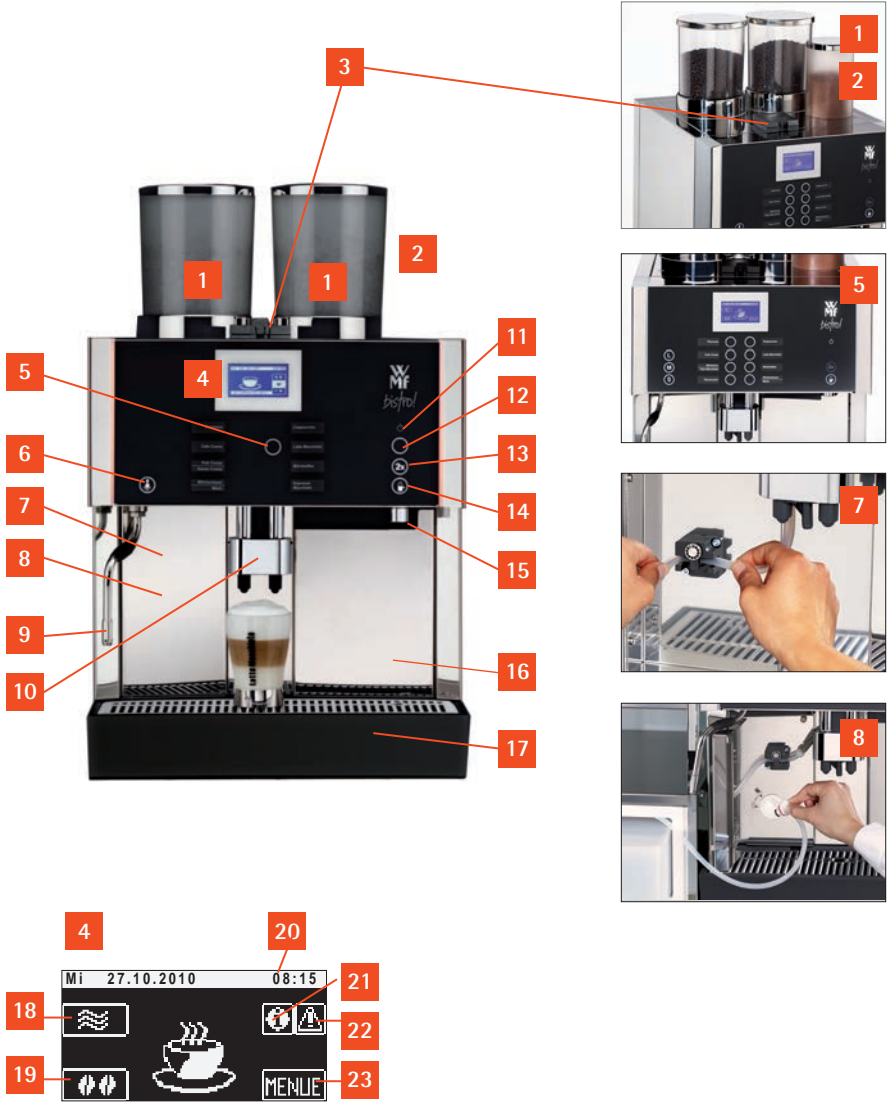
Kapitel 1	Vorstellung	6
1.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	6
	Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung	8
	Glossar	9
Kapitel 2	Bedienen	10
2.1	Kaffeemaschine einschalten	10
2.2	Getränkeausgabe	10
2.3	Mengenvorwahl	10
2.4	Umschalttaste (optional)	11
	Sondertasten (optional)	11
2.5	Heißwasserausgabe	11
2.6	Milch- oder Milchschaumausgabe	11
2.7	Milch anschließen	12
2.7.1	Standard	12
2.7.2	Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional)	12
2.8	Dampfausgabe (optional)	13
	Getränke erwärmen	13
	Milch aufschäumen	13
2.9	Steam Milk (optional)/Dual Milk (optional)	14
2.10	Höheneinstellung Kombiauslauf	15
2.11	Bohnenbehälter/Produktbehälter	15
2.12	Handeinwurf	15
2.13	Satzbehälter	16
2.14	Theken-Satzdurchwurf (optional)	16
2.15	Tropfschale	17
2.16	Kaffeemaschine ausschalten	17
Kapitel 3	Software	18
3.1	Übersicht	18
3.2	Betriebsbereitschaft	20
3.2.1	Anzeige Betriebsbereitschaft	20
	Standardanzeige Normalbetrieb	20
	Standardanzeige SB-Betrieb (Selbstbedienung)	20
3.2.2	Warmspülfeld	20
3.2.3	Baristafeld	20
3.2.4	Info	21
	Service	21
	Pflege	21
	Brühzeit	21
	Protokoll	21
	Timer	21
3.2.5	Zum Auswahlmenü	22

3.3	Auswahlmenü	22
3.3.1	Milch und Schaum	22
	Milchschaumqualität	22
	Pausenzeit für Latte Macchiato	23
3.3.2	Timerprogramm	23
	Timerzustand	23
	Timer einstellen	24
	Tag kopieren	25
	Timerübersicht	25
	Timer löschen	26
	Timerinfo	26
3.3.3	Pflege	27
	Reinigungsprogramm	27
	Milchsystem	27
	Chocsystem (Mixerspülung) (optional)	28
	Filtertausch (optional)	28
	Kundenpflege (optional)	28
3.3.4	Einstellen	29
	Rezepte und Tasten	29
	Anwahl der Getränketasten beim Einstellen	29
	Werte anpassen	
	Testzubereitung mit den aktuellen Werten starten	
	Einstellung speichern	29
	Füllmengen	29
	Rezepte ändern	30
	Steam Milk einstellen (optional)	
	Decaf einstellen (optional)	
	Reihenfolge der Zugaben	32
	Tastenbelegung	32
	Verprobung	33
	Mehl wiegen	
	Qualitätscheck	
	Reset	33
	Uhrzeit und Datum	33
	Sprache Displayführung	33
	Display-Kontrast	33
	Wasserfilter vorhanden	34
	Reichweite	34
	Aufwärmspülen	34
	SB-Betrieb (Selbstbedienung)	34
	Schäumerspülung	34
	Spülintervall	35
	Bedionoptionen	35
	Beleuchtung (optional)	36
	Milch (optional)	36
3.3.5	PIN-Eingabe	37
3.3.6	PIN-Rechte, Zugangskontrolle	37
	Ebene Reinigen	37
	Ebene Einstellen	37
	Ebene Abrechnen	38
	PIN löschen	38
3.3.7	Abrechnen von Getränken	39
3.3.8	Kellnerabrechnungssystem (optional)	39

Kapitel 4	Sonstige Einstellungen	40
4.1	Klemmventil einstellen	40
4.2	Beschriftung der Getränketasten	40
Kapitel 5	Pflege	41
5.1	Reinigungsprogramm	42
5.2	Reinigung Milchsysteem	42
	Schäumerreinigung Standard	42
	Schäumerreinigung Plug&Clean	43
5.3	Chocsystem-Spülung	43
5.4	Allgemeine Reinigung	43
5.5	Reinigung Choc-Mixer (optional)	44
5.6	Reinigung Dampfauslauf (Standard und Steam Milk)	45
5.7	Reinigung Folien Bohnenbehälter	45
5.8	Reinigung Choc-Behälter (optional)	46
Kapitel 6	HACCP-Reinigungskonzept	47
Kapitel 7	Wartung und Entkalkung	49
7.1	Kundenpflege	49
7.2	Wartung	49
7.3	WMF Service	49
Kapitel 8	Meldungen und Hinweise	50
8.1	Meldungen Bedienen	50
8.2	Fehlermeldungen/Störungen	51
8.3	Fehler ohne Fehlermeldung	54
Kapitel 9	Sicherheit	55
9.1	Gefahren für den Bediener	55
9.2	Gefahren für die Kaffeemaschine	56
9.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	57
9.4	Richtlinien	58
9.5	Pflichten des Betreibers	59
9.6	Gewährleistungsansprüche	60
	Keine Gewähr wird geleistet:	60
Anhang:	Reinigungsanleitung (Standard)	61
Anhang:	Technische Daten	62
	Technische Daten Kaffeemaschine	62
	Einsatz- und Installationsbedingungen	62
Anhang:	Zubehör und Ersatzteile	64
Index		66

Kapitel 1 Vorstellung

1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



- 1 Bohnenbehälter (optional 1 oder 2, Espresso links)
- 2 Choc-Behälter (optional)
- 3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4 Touch-Screen-Display
- 5 Getränketasten *
- 6 Dampftaste * oder Spezial-Vorwahltasten (optional)
- 7 Klemmventil (Bei Ausgabe von Milch und Milchschaum über den Kombiauslauf)
- 8 Plug&Clean (optional)
- 9 Dampfausgabe (optional), Steam Milk-Auslauf (optional)
- 10 Höheneinstellbarer Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 11 ON/OFF-Taste
- 12 Decaf-Taste **
- 13 Umschalttaste **
- 14 Heißwassertaste *
- 15 Heißwasserauslauf
- 16 Satzbehälter
- 17 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfblech (Tropfgitter)
- 18 Warmspülfeld
- 19 Baristafeld
- 20 Anzeige Timer und Uhrzeit
- 21 Infofeld
- 22 Anzeige Meldungen/Fehler
- 23 Menüfeld (öffnet das Auswahlmenü)

* Standardbelegung

** Alternative Tastenbelegung

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung

Ausführliche Beschreibung der Warnhinweise siehe Kapitel Sicherheit!



Tipp
Hinweis



Querverweis



Startposition
Auswahlmenü



Sehr wichtig!
Unbedingt beachten!

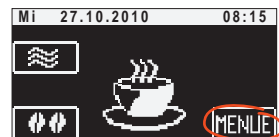
Ist in dieser Betriebsanleitung das Menü-Symbol abgebildet, startet die Beschreibung bei der Startposition Auswahlmenü.

Aufruf des Auswahlmenüs

* Auf **MENUE** tippen

Das Auswahlmenü wird angezeigt.

Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Auswahlmenü.




Auswahlmenü

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
※	※ Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Steam Milk	Automatische Dampfausgabe über den Steam Milk-Auslauf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Milch.
1-Step	Getränke werden durch einen Tastendruck fertig ausgegeben.
2-Step	Im ersten Schritt wird mit dem Steam Milk-Auslauf Milch und Milchschaum hergestellt. Im zweiten Schritt werden Kaffee- und Schokogetränke durch einen Tastendruck ausgegeben und die Getränkebestandteile manuell zusammengegeben.
Dual Milk	In der optionalen Dual Milk Ausführung sind 1-Step und 2-Step-Getränke mit nur einer Kaffeemaschine möglich.
Override-Funktion	Erhitzen oder Aufschäumen von Milch ohne automatisches Abschalten, bis max. 90 °C Milch- oder Schaumtemperatur möglich.
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Chocsystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Choc
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Dosierarten	Start-Stop: Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge, kann durch erneuten Tastendruck gestoppt werden. Free-Flow: Ausgabe läuft, solange Taste gedrückt wird. Dosiert: eingestellte Menge wird ausgegeben.
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Choc-Getränken
Hauptkahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Wasser gelösten Kalk.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milhdüse und Milchschauch
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzrutsche	▷Theken-Satzdurchwurf, Seite 16
SB-Betrieb	Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel neben Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc.

Kapitel 2 Bedienen

2.1 Kaffeemaschine einschalten

* Länger als 2 sec auf die ON/OFF-Taste  drücken
Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.

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

Die Maschine kann auch über den Timer eingeschaltet werden.



PIN-Zugangskontrolle
▷ Software
▷ Einstellen
▷ Bedienoptionen
Seite 35

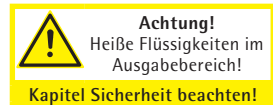
▷ Timerprogramm
▷ Software ▷ Timer
Seite 21

2.2 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten löst die Ausgabe der eingestellten Getränke aus.

- Beleuchtete Taste = Ausgabebereitschaft
- Blinkende Taste = Getränkeausgabe
- Unbeleuchtete Taste = nicht ausgabebereit/
Taste gesperrt

* Trinkgefäß in geeigneter Größe unterstellen
* Auf die gewünschte Getränketaste drücken
Das gewählte Getränk und der Fortschritt der Ausgabe werden auf dem Display angezeigt.



Achtung!
Heiße Flüssigkeiten im
Ausgabebereich!

Kapitel Sicherheit beachten!



Tastenbelegung
▷ Software ▷ Einstellen
▷ Rezepte und Tasten
Seite 29

2.3 Mengenvorwahl

Nach Beginn der Brühung, während der Ausgabe, zeigt das Display ein Tassensymbol an.

Vorwahl für die mehrfache Ausgabe

Die Vorwahl um ein Getränk erhöhen:

* Auf  tippen

Die Vorwahl um ein Getränk reduzieren:

* Auf  tippen

Das Display zeigt die aktuelle Vorwahl und die Zahl der begonnenen Getränke an.

Die Mengenvorwahl für die Ausgabe größerer Mengen verwenden, z.B. für eine Kanne Kaffee.



Anzeige Mengenvorwahl:

*Im Beispiel 6 x Café Crème.
Getränk 2 von 6 wird im Moment
ausgegeben. Es ist maximal die
Ausgabe der 12-fachen Menge
möglich.*



2.4 Umschalttaste (optional)

Jede Getränketaste kann doppelt belegt werden.
Ebene 1 ist immer aktiv.

- * Auf die Umschalttaste drücken

Die Ebene 2 ist aktiviert.

- * Auf die gewünschte Getränketaste drücken
Nach Ausgabe des Getränks ist wieder die erste Ebene aktiv.



Umschalttaste aktiv/inaktiv
▷ Einstellen
▷ Bedienoptionen
Seite 35

Sondertasten (optional)

Je nach Ausführung sind Sondertasten wie S, M, L oder die Decaf-Taste auf dem Bedienfeld verfügbar.
Dies sind Vorwahltasten, die vor der Getränkeauswahl mit den Getränketasten die gewünschte Getränkegröße oder die Zubereitung aus der Decaf-Mühle festlegen.



2.5 Heißwasserausgabe

- * Auf die Heißwassertaste drücken

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.

Bei Dosierart „dosiert“ ist eine Mengenvorwahl möglich.



▷ Mengenvorwahl
Seite 10

2.6 Milch- oder Milchschaumausgabe

- * Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränketaste drücken

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.

Dosierarten
▷ Tastenbelegung ▷ Einstellen
Seite 32
Free-Flow, Start-Stop oder dosiert

2.7 Milch anschließen

- * Die Milhdüse in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken

Die passende Milhdüse am Kombiauslauf verwenden.

Farbe	Milchtemperatur
• grün	4–8 °C; mit Kühlschrank
• weiß	8–16 °C
• braun	16–24 °C
• rot	4–8 °C; bei Option Milkpower
• blau	8–16 °C; bei Option Milkpower
• rosa oder violett	bei Option Milkpower, wenn die anderen Düsen am Auslauf spritzen



Klemmventil einstellen
▷ Sonstige Einstellungen
Seite 40

Active Milk
▷ Zusatzanleitung Active Milk

2.7.1 Standard

- * Die Milchpackung öffnen und links neben die Kaffeemaschine stellen
- * Den Milchschlauch durch die Seitenwand und durch das Klemmventil führen
- * Den Milchschlauch mit der beigeen Milhdüse in die Milchpackung stecken

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



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

- * Den Milchbehälter aus dem Cooler herausziehen
- * Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
- * Die Milch in den Milchbehälter füllen
- * Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
- * Den Adapter am Milchschlauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
- * Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben

Der Milchschlauch wird in den Adapter gesteckt.



2.8 Dampfausgabe (optional)

- * Dampftaste drücken

Es wird Dampf ausgegeben solange die Dampftaste gedrückt wird.

- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf

Getränke erwärmen

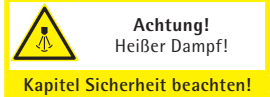
- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargangefäß® mit Griff verwenden
 - * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
 - * Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen
 - * Dampftaste drücken bis die gewünschte Temperatur erreicht ist
 - * Dampftaste loslassen
 - * Den Dampfauslauf zur Tropfschale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

Milch aufschäumen

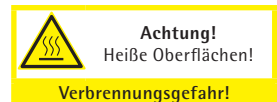
- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargangefäß® mit Griff verwenden
- * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
- * Die Dampfdüse in das Gefäß, bis knapp unter die Oberfläche, eintauchen
- * Die Dampftaste drücken, dabei das Gefäß im Uhrzeigersinn bewegen

So entsteht ein sämiger, kompakter Milchschaum.

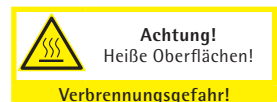
- * Die Dampftaste loslassen
 - * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
 - * Kurz auf die Dampftaste drücken
- Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen



Wie Cromargangefäß®
WMF Bestell Nr. 06 3417 6040



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



2.9 Steam Milk (optional)/ Dual Milk (optional)

Die Milch wird automatisch erhitzt oder aufgeschäumt. Die Steam Milk-Tasten können mit bis zu vier Schaumqualitäten oder mit heißer Milch belegt werden. Ab Werk sind die Steam Milk-Tasten mit drei Schaumqualitäten (superfein, fein und standard) und heißer Milch belegt.

Milch erhitzen oder Milch aufschäumen

- * Die gewünschte Milchmenge in ein hohes, schlankes Gefäß füllen

Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen, damit die Milch beim Aufschäumen nicht überläuft.

- * Die Dampfdüse tief in die Milch eintauchen
- * Kurz auf die gewünschte Steam Milk-Taste drücken

Dampf wird je nach Steam Milk-Tastenbelegung ausgegeben.

Die Dampfausgabe endet nach Erreichen der eingestellten Temperatur oder nach erneutem Drücken der Steam Milk-Taste.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

Override-Funktion (optional)

Die Funktion wird nach Wunsch vom WMF Service eingestellt.

Bei einer eingestellten Temperatur von 90 °C oder mit der Override-Funktion können Milch und Schaum überkochen.

- * Auf die gewünschte Steam Milk-Taste drücken und halten

Es wird Dampf ausgegeben solange die Taste gedrückt wird.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

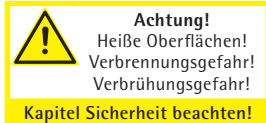
Die maximal einstellbare Temperatur ist 90 °C.



Steam Milk-Tasten

Tastenbelegung

- ▷ Software ▷ Einstellen
- ▷ Rezepte und Tasten
- Seite 29
- ▷ Rezepte ändern
- Seite 30



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

2.10 Höheneinstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höheneinstellbar.

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

Höheneinstellbereich des Kombiauslaufs 55–160 mm.



2.11 Bohnenbehälter/Produktbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.

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



Espressobohnen links

2.12 Handeinwurf

Der Handeinwurf befindet sich vorne in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Handeinwurf wird verwendet

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

Zubereitung Kaffeemehl über den Handeinwurf

- * Die Handeinwurfklappe öffnen
- * Das Kaffeemehl (maximal 16 g) einwerfen
- * Die Handeinwurfklappe schließen
- * Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.



Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

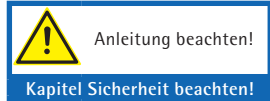
2.13 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 70 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung sobald der Satzbehälter geleert werden muss. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

- ✳ Den Satzbehälter entnehmen
- ✳ Den Satzbehälter leeren und wieder einsetzen
- ✳ Den Vorgang auf dem Display bestätigen

Kann der Satzbehälter nicht eingesetzt werden, den Schacht auf Kaffeereste überprüfen und diese entfernen.

Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren! Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen. Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.



2.14 Theken-Satzdurchwurf (optional)

Die Kaffeemaschine kann mit einem Theken-Satzdurchwurf ausgestattet werden. Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben in diesem Fall einen Durchbruch, der in der bauseitigen Theke fortgesetzt ist. Der Kaffeesatz wird in einem großen Behälter unter der Theke aufgefangen.



Satzrutsche täglich reinigen
▷ *Pflege*

2.15 Tropfschale

Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss muss die Tropfschale regelmäßig entleert werden.

- * Die Tropfschale vorsichtig herausziehen und leeren
- * Die Tropfschale einsetzen

Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.



Die Tropfschale täglich reinigen.
▷ Pflege




Achtung!
Heiße Flüssigkeiten im
Ausgabebereich!

Kapitel Sicherheit beachten!

2.16 Kaffeemaschine ausschalten

Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine muss die tägliche Reinigung durchgeführt werden.

- * Auf die ON/OFF-Taste  drücken bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.



PIN-Zugangskontrolle
▷ Software
▷ Einstellen
▷ Bedienoptionen
Seite 35



Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

Kapitel 3 Software

3.1 Übersicht

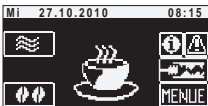
Betriebsbereitschaft





✳ Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen
Es werden weitere Felder aktiviert.



Es gibt verschiedene Einstellmöglichkeiten für das Display der Betriebsbereitschaft.



Liegen Fehler vor, so wird das Feld  angezeigt.
 Steht eine Reinigung  an, so wird ein Pflegehinweis angezeigt.
 Andere Anzeigemöglichkeiten ▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen.

Felder Display Betriebsbereitschaft

Kapitel 3.3



Warmspülen
Kapitel 3.2.1



Barista (Stärke des Kaffees)
Kapitel 3.2.3



Info
Kapitel 3.2.4



Auswahlmenü (Menue)
Kapitel 3.2.5



Fehlermeldung
Tippen auf das Feld ruft die Fehlermeldung auf.











Pflegemeldung
Tippen auf das Feld führt direkt ins Menü.

Funktionen Auswahlmenü

Kapitel 3.2

	Milch und Schaum <i>Kapitel 3.3.1</i>
	Timerprogramm <i>Kapitel 3.3.2</i>
	Pflege <i>Kapitel 3.3.3</i>
	Einstellen <i>Kapitel 3.3.4</i>
	PIN-Eingabe <i>Kapitel 3.3.5</i>
	PIN-Rechte, Zugangskontrolle <i>Kapitel 3.3.6</i>
	Abrechnen <i>Kapitel 3.3.7</i>

Felder Menüsteuerung

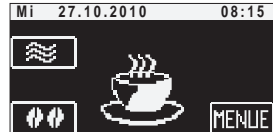
	Speichern von Einstellungen
	Start oder Bestätigung eines Schrittes
	
	Zurück in die höhere Menüebene Abrechnen/Verlassen ohne speichern (Exit)
	Löschen oder Rücksetzen
	Testzubereitung starten/Kaffeeverprobung
	Erhöhen oder reduzieren der Einstellwerte
	In Listen um eine Seite vor oder zurück springen

3.2 Betriebsbereitschaft

3.2.1 Anzeige Betriebsbereitschaft


Standardanzeige Normalbetrieb

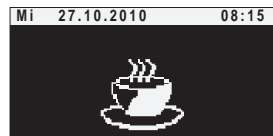
- Warmspülfeld
- Baristafeld
- Menü
- Info




Standardanzeige SB-Betrieb (Selbstbedienung)

Alle Felder die Veränderungen ermöglichen, sind nicht verfügbar.

Warmspülfeld, Baristafeld, Menüfeld und Meldungen sind inaktiv. Fehlermeldungen werden nicht eingeblendet, nur das Achtung-Symbol  wird angezeigt.



3.2.2 Warmspülfeld

※ Auf das Warmspülfeld  tippen

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

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

*Warmspülfeld aktiv/inaktiv
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen
Seite 35*

3.2.3 Baristafeld

※ Auf das Baristafeld  tippen

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.



schwächer (-15%)



normal, wie eingestellt



stärker (+15%)

*Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen
Seite 35*

3.2.4 Info

- * Auf das Feld  auf dem Display „Betriebsbereitschaft“ tippen

Das Menü Informationen erscheint.

Das Hauptmenü „Info“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

Service

- Service-Stelle
- Nächster Termin für die Kundenpflege
- Inbetriebnahmedaten
- Softwareversionen



Pflege

- Protokoll
Protokoll der letzten Reinigungen
- Info Reinigung
Zeitdauer seit der letzten Reinigung
Wurde seit der letzten Reinigung kein Getränk ausgegeben, wird „OK“ angezeigt
- Info Wartung
Info verbleibende Zeitdauer und Brühungen bis zu den nächsten Wartungsterminen
- Info Wasserfilter (optional)
Info verbleibende Reichweite und Zeitdauer bis zum Filtertausch

Brühzeit

- Brühzeit des zuletzt ausgegebenen Getränks

Protokoll

- Verzeichnis der protokollierten Fehler und Meldungen. (für telefonischen Support)



Timer

- Anzeige des Timerzustands (Ein/Aus)
- Anzeige der nächsten Schaltzeit

3.2.5 Zum Auswahlmönü

Aufruf des Auswahlmönüs

* Auf dem Display Betriebsbereitschaft auf **MENUE** tippen
 Das Auswahlmönü wird angezeigt.



Display Betriebsbereitschaft



... mit weiteren Feldern

Verzögertes Einblenden

▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen
 Seite 35

3.3 Auswahlmönü



3.3.1 Milch und Schaum

Milchschaumqualität

Bei Ausgabe von Milch und Milchschaum über den Kombiauslauf.

Hier wird die Qualität des Milchschaums eingestellt.
 Diese Einstellung ist für alle Getränke mit Milchschaum gültig.

Verkleinern des Wertes -> feinporiger und geringere
 Ausgabetemperatur

Erhöhen des Wertes -> grobporiger und höhere
 Ausgabetemperatur



Alternative Ansichten des
 Auswahlmönüs bei geschützten
 Ebenen.

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle
 Seite 37



Einstellen Steam Milk
 ▷ Software ▷ Rezepte ändern
 Seite 31

Milchpumpentakt einstellen
 (optional)
 ▷ Zusatzanleitung Active Milk

Pausenzeit für Latte Macchiato

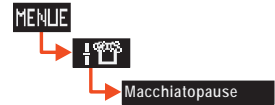
Bei Ausgabe von Milch und Milchschaum über den Kombiauslauf.

Der Latte Macchiato gelingt besser, wenn zwischen der Milch- und der Milchschaumausgabe die Pause verlängert wird.

Standardeinstellung ist 3 Sekunden.

Verkleinern des Wertes -> kürzere Pause

Erhöhen des Wertes -> längere Pause



3.3.2 Timerprogramm

Im Timerprogramm werden Ein- und Ausschaltzeiten programmiert.

Das Hauptmenü „Timerprogramm“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

- Timerzustand
- Timer einstellen
- Timerübersicht
- Timer löschen
- Timerinfo

Timerzustand

※ Auf **Timerzustand** tippen

Timer aktivieren/deaktivieren = Ein/Aus.



PIN-Rechte, Zugangskontrolle

▷ Software

▷ Einstellen

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle

Seite 37



Bei aktiviertem Timer wird das Timer-Symbol  auf dem Display angezeigt.



Timer einstellen

- * Auf **Timereinstellen** tippen
Programmieren der Ein- und Ausschaltzeiten.
- * Auf **Betriebszeit** tippen
Das Display „Betriebszeit“ erscheint. Hier werden der Tag, die Uhrzeit und die gewünschte Aktion eingestellt.



- * Den Tag einstellen (Tag)
 - 1 = Montag
 - 2 = Dienstag usw. bis 7 = Sonntag
 - 1-5 = Montag bis Freitag (Werktage)
 - 1-7 = die ganze Woche (Montag bis Sonntag)
- * Die Uhrzeit einstellen (Std, Min)
- * Die gewünschte Schaltzeit (Aktion) einstellen
 - Einschaltzeit = **I** (auf dem Display)
 - Ausschaltzeit = **O** (auf dem Display)

- * Bestätigen mit **OK**
- oder
- * Löschen mit **C**

Beispiel:

Betriebszeit					i	
Tag	Std	Min	Aktion	Prg	i	
+	+	+	+ +	+	i	
5	--	--	I	01	i	
-	-	-	- +	-	OK	

Bei Tag 1-5 oder Tag 1-7 werden die Schaltzeiten auf die angegebenen Tage kopiert.

Gewünschte Einstellung mit den Feldern **+** und **-** wählen.

Die aktuelle Auswahl wird invers dargestellt.

Programmierte Schaltzeiten anzeigen

- * Auf die Felder **+** und **-** unter **Prg** tippen
*Hier werden die programmierten Schaltzeiten angezeigt. Es sind bis zu 16 Schaltzeiten pro Tag möglich. Die programmierten Zeiten werden chronologisch aufgelistet. Eine neue Schaltzeit wird sofort nach Eingabe und Bestätigung durch **OK** chronologisch sortiert.*

Tippen auf das Feld **oi** führt direkt zur Timerübersicht.

Tag kopieren

Ein Tag mit den eingestellten Schaltzeiten kann auf andere Tage kopiert werden.

* Auf **Timereinstellen** tippen
Programmieren der Ein- und Ausschaltzeiten.

* Auf **Betriebszeit** tippen

* Auf das Zahlenfeld unter **Tag** tippen

Die Auswahl der Wochentage wird angezeigt.

* Auf die Seite 4 blättern

* Auf **Tag kopieren** tippen

Die Auswahl der Wochentage wird wieder angezeigt.

* Den Tag wählen, der kopiert werden soll

* Auf **Tag einfügen** tippen

* Den Tag wählen, auf den die eingestellten Zeiten kopiert werden sollen

Der Tag ist kopiert.

Bei Tag 1-5 oder Tag 1-7 werden die Schaltzeiten auf die angegebenen Tage kopiert.

Angezeigt werden die einzelnen Tage 1,2,3...7.



Zeiten kontrollieren
▷ **Timerübersicht**

Timerübersicht

Kontrolle der programmierten Schaltzeiten:

* Auf **Timerübersicht** tippen

Die Wochenübersicht der Schaltzeiten wird grafisch dargestellt. Einschaltzeiten werden durch Balken gekennzeichnet.



Beispiel:



Schaltzeiten von Montag bis Freitag (1-5).

Einschaltzeit 7:00 Uhr

Ausschaltzeit 18:00 Uhr



Timer löschen

- * Auf Seite 2 des Hauptmenüs Timerprogramm auf das Feld **Timer löschen** tippen
- * Zum gewünschten Tag blättern und durch Tippen auswählen

Es folgt eine Sicherheitsabfrage, ob tatsächlich gelöscht werden soll.

- * Bestätigen mit **OK**

Der Tag mit allen Schaltzeiten ist gelöscht.

Neben einzelnen Tagen können auch „alle Werktage“, oder die ganze Woche gelöscht werden.

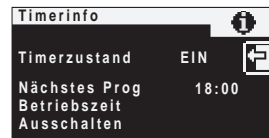


Der Vorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.



Timerinfo

Auf das Feld **Timerinfo** tippen ruft ein Display mit der nächsten Schaltzeit und dem Timerzustand (Ein/Aus) auf.



3.3.3 Pflege

Im Hauptmenü Pflege werden die Programme zur Reinigung gestartet.

Das Hauptmenü Pflege bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

- Reinigungsprogramm
- Milchsystem (Bei Ausgabe von Milch und Milchschaum über den Kombiauslauf)
- Chocsystem
- Filtertausch (optional)
- Kundenpflege (optional)

Reinigungsprogramm

※ Auf **Reinigungsprog.** tippen

Das tägliche Reinigungsprogramm startet.

Das Programm führt automatisch durch die Milchsystem-Spülung, wenn zuvor Milchgetränke ausgegeben wurden. Bei vorhandenem Choc (mit Mixersystem) folgt die Chocsystem-Spülung.

Der Ablauf des Reinigungsprogramms wird in der Reinigungsanleitung beschrieben.

Vor Durchführung einer Reinigung die Warnhinweise im Kapitel Sicherheit beachten. Die Reinigungsanleitung und das Kapitel Pflege ab Seite 41 lesen.

Milchsystem

Milchsystem-Spülung siehe Reinigungsanleitung.

Mit der Milchsystem-Spülung wird das Milchsystem mit klarem Wasser gespült. Mit der Option Plug&Clean wird die Milchsystemreinigung automatisch durchgeführt.

Die Milchsystem-Spülung wird automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.

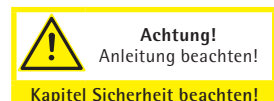
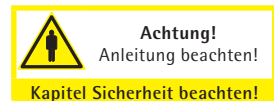


Im Kapitel Software ▷ Pflege werden die Display geführten Abläufe beschrieben.

Die mechanischen Reinigungen werden im Kapitel Pflege beschrieben.



▷ *Reinigungsanleitung*





Chocsystem (Mixerspülung) (optional)

Chocsystem-Spülung siehe Reinigungsanleitung.

Mit der Chocsystem-Spülung wird das Mixersystem mit heißem Wasser gespült.

Die Chocsystem-Spülung wird bei vorhandenem Chocsystem automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.



Achtung!
Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

Filtertausch (optional)

Dieser Punkt steht für ausgebildetes Personal zur Auswahl, wenn die Funktion vom WMF Service freigeschaltet wurde.

Abfrage: Wurde Filter getauscht?

Ja/Nein

Kundenpflege (optional)

Dieser Punkt steht für ausgebildetes Personal zur Auswahl, wenn die Funktion vom WMF Service freigeschaltet wurde.

Abfrage: Haben Sie die Kundenpflege durchgeführt?

Ja/Nein

3.3.4 Einstellen

Rezepte und Tasten

※ Auf **Rezepte/Tasten** tippen

Im Menü **Rezepte/Tasten** gibt es die Auswahl:

- Füllmengen
- Rezepte ändern
- Reihenfolge der Zugaben
- Tastenbelegung
- Verprobung

Anwahl der Getränketasten beim Einstellen

※ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Anwahl einer Getränketaste auf der 2. Ebene

- ※ Auf die Umschalttaste **2x** drücken
- ※ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Anwahl einer Getränketaste in Verbindung mit einer der Vorwahltasten S, M, L oder Decaf

- ※ Auf die gewünschte Vorwahltaste drücken
- ※ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Werte anpassen

※ Werte mit den Feldern **+** und **-** anpassen

Testzubereitung mit den aktuellen Werten starten

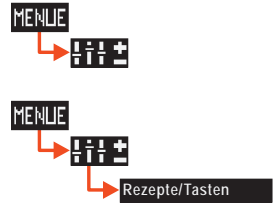
※ Auf **TEST** tippen
Die Werte werden noch nicht gespeichert.

Einstellung speichern

※ Speichern mit **OK**

Füllmengen

Die Füllmengen werden an die Tassen angepasst.
Die einzelnen Bestandteile der Getränke werden ohne Änderung der Zusammensetzung und der Qualität den neuen Füllmengen angepasst.



- +** = mehr
- = weniger
- ↩** = verlassen ohne ändern
- OK** = Werte speichern
- TEST** = Test starten





Rezepte ändern

Alle Getränke

Kaffeemehlmenge/Choc-Pulvermenge

Wassermenge

Getränke mit Milch

Milchschaummenge

Milchmenge



Display *Rezepte ändern*



Beispiel: Kaffeemehlmenge

Kaffegetränke

Qualität

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

Qualität 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.

Qualität 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.

Qualität 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.

Qualität 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird ein zweites Mal nass gepresst.

Qualität 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.

Qualität 6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres Nasspressen.

Qualität 7 Wie Qualität 6, jedoch längeres Nasspressen.

Temperatur

Für einen optimalen Kaffeegeschmack kann die Brühtemperatur eingestellt werden.

Jede Getränketaste separat, bis 2 Stufen höher und bis 2 Stufen niedriger. 1 Stufe entspricht ca. 2 °C.

(Standardwert ist 94 °C)



Qualität



Eine zu hohe Qualitätsstufe kann zu einem Brühwasserfehler führen. (Fehler F161)



Steam Milk einstellen (optional)



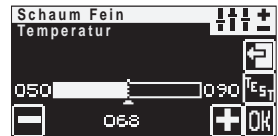
Milch und Schaum



Milchtemperatur

- * Auf **Rezepte ändern** tippen
- * Auf die gewünschte Steam Milk-Taste drücken
- * Milch oder Milchschaum wählen
- * Die Milchschaumqualität einstellen
- * Die Abschalttemperatur einstellen
- * Speichern mit **OK**

Die maximal einstellbare Temperatur ist 90 °C.



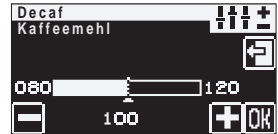
Decaf einstellen (optional)

Decaf-Mühle ist immer die rechte Mühle.

- * Auf **Rezepte ändern** tippen
- * Auf die „Decaf-Taste“ drücken

Die Kaffeemehlmenge für Decaf wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt. Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl „Decaf“.

- * Speichern mit **OK**





Reihenfolge der Zugaben

Die Reihenfolge der Zugaben ist nur für Getränke möglich, deren Rezept mindestens zwei Zugaben enthält.

Reihenfolge in der die einzelnen Zugaben ausgegeben werden.

Einstellbare Zugaben

- Kaffee
- Milch
- Milchschaum
- Choc

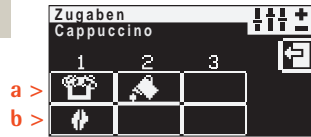
Einstellen der Reihenfolge

- Obere Zeile: Startposition für die Ausgabe von Milch, Milchschaum oder Choc einstellen.
- Untere Zeile: Startposition der Kaffeebrüfung einstellen.

※ So oft auf das Feld der Startposition tippen, bis dort die gewünschte Zugabe angezeigt wird

Bei jedem Tippen wird die nächste Zugabe angezeigt. Reihenfolge der Ausgabe von links nach rechts.

Reihenfolge Beispiele



Erst Kaffee und Milchschaum gleichzeitig, danach Milch



Erst Milchschaum, dann Milch, dann Kaffee



Erst Milch, dann Milchschaum, dann Kaffee

Tastenbelegung

Die Getränke sind den Getränketasten zugeordnet. Diese Tastenbelegung wird hier eingestellt.

- ※ Auf die Getränketaste drücken
- ※ Das gewünschte Rezept, zum Beispiel Espresso, aus der Liste auswählen

Dosierart für Milch*, Schaum*, Dampf oder Heißwasser

- ※ Auf die Getränketaste drücken
- ※ Rezept, z.B. Schaum* auswählen
- ※ Dosierart auswählen

* Bei Ausgabe von Milch und Milchschaum über den Kombiauslauf.

Neues Rezept laden:

die bisherigen Einstellungen werden mit den Werksstandardwerten des neuen Rezepts überschrieben.

Es werden nur einstellbare Rezepte angezeigt.



Mühle für Kaffeegetränk auswählen

- ※ Auf die Getränketaste drücken
- ※ Rezept, z.B. Espresso auswählen
- ※ Mühle (rechts oder links) auswählen

Verprobung

Mehl wiegen

- * Den Satzbehälter leeren und einsetzen
 - * Auf **Mehl wiegen** tippen
- Das Kaffeemehl wird direkt in den Satzbehälter ausgegeben und kann anschließend gewogen werden.

Die Mahlmenge wird dreifach ausgegeben.



Qualitätscheck

Die Bestandteile eines Getränks werden einzeln ausgegeben (Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc).
Das Volumen der einzelnen Bestandteile kann genau bestimmt werden.

Reset

Die Software der Kaffeemaschine wird hier neu gestartet.



Uhrzeit und Datum

Uhrzeit und Datum werden hier eingestellt.



Sprache Displayführung

Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt.



Display-Kontrast

Der Kontrast des Displays wird hier eingestellt.
(Standardwert ist 70)





Wasserfilter vorhanden

Abfrage nur, wenn von WMF Service freigeschaltet!
Hier einstellen ob ein Kalkfilter/Wasserfilter vorhanden ist.
Dies wirkt sich auf die Entkalkungsintervalle aus.



Reichweite

Bei vorhandenem Kalkfilter/Wasserfilter: Die Reichweite des Wasserfilters wird hier eingestellt.
(Die Reichweite des Wasserfilters steht in den Wasserfilter-Unterlagen.)



Dieser Punkt steht für ausgebildetes Personal zur Auswahl, wenn die Funktion vom WMF Service freigeschaltet wurde.

Aufwärmspülen

Ob die Kaffeemaschine nach dem Aufheizen die Brühinheit mit heißem Wasser spülen soll, wird hier eingestellt.

Empfohlene Einstellung: aktiv.



SB-Betrieb (Selbstbedienung)

(aktiv/inaktiv, Standardwert: inaktiv)

SB-Betrieb aktiv

- Kein Handeinwurf (nur Reinigungstablette)
- Keine Getränkevorwahl möglich
- Kein Abbruch der Getränkeausgabe möglich
- Menüfeld verzögert
- Wartungs- und Fehlermeldungen sind unterdrückt
- Baristafeld und Warmspülfeld werden nicht angezeigt



Schäumerspülung

Ob eine automatische Schäumerspülung nach der letzten Getränkeausgabe mit Milchbestandteilen erfolgen soll, wird hier eingestellt.

ja/nein

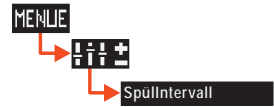
Kein Abbruch der Getränkeausgabe möglich.



Spülintervall

Die Zeitspanne zwischen der letzten Entnahme eines Getränks mit Milchbestandteil und einer Schäumerspülung. Maximaler Wert mit Plug&Clean ist 3 Minuten.

Empfohlene Einstellung: 2 Minuten.



Bedienoptionen

Es stehen folgende Bedienoptionen zur Verfügung:

- Warmspülfeld (aktiv/inaktiv)
- Baristafeld (aktiv/inaktiv)
- Getränkevorwahl (aktiv/inaktiv)
- 2. Ebene, Umschalttaste (ja/nein)
- ON/OFF-Taste (direkt/über PIN)
- Getränkeabbruch (ja/nein)
- Menüfeld (sofort/verzögert)
- Fehleranzeige (normal/Symbol)



Warmspülfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

Baristafeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

Getränkevorwahl

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

2. Ebene/Umschalttaste

Empfehlung für Selbstbedienung: nein.

ON/OFF-Taste

Empfehlung für Selbstbedienung: über PIN.

Ist hier „über PIN“ eingestellt, wird beim Ein- und Ausschalten die PIN der Ebene Reinigen abgefragt.

Getränkeabbruch

Empfehlung für Selbstbedienung: nein.

Menüfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: verzögert

Standard: sofort

Fehleranzeige

normal: alle Meldungen werden auf dem Display angezeigt.

Symbol: Meldungen mit sofortigem Handlungsbedarf werden auf dem Display angezeigt.

Alle anderen Meldungen werden als Symbol  angezeigt.

* Auf das Symbol  tippen

Alle Meldungen werden angezeigt.

Bedienen die Kunden die Kaffeemaschine selbst, können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden.

Die Felder werden dann nicht auf dem Display Betriebsbereitschaft eingeblendet.

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle
Seite 37

▷ Zum Auswahlmü
Seite 22



Mit Beleuchtung (optional):
bei Meldungen mit Handlungsbedarf blinkt die seitliche Beleuchtung.



Beleuchtung (optional)

Hier die Farbwerte der LEDs für die gewünschte Beleuchtungsfarbe einstellen.

Beispiele Einstellungen	rot	grün	blau
permanenter Farbwechsel	1	0	0
bernstein	25	30	0
blau	0	0	30



Milch (optional)

Hier kann die Milch-Leermeldung aktiviert werden.

* Auf **Milch** tippen

Abfrage Getränkesperre Ja/Nein

Getränkesperre Nein:


Getränke können so lange bezogen werden, bis der Milchbehälter tatsächlich leer ist.

Getränkesperre Ja:

Es wird abgefragt, wie viele Getränke nach der Meldung noch bezogen werden können. Nach Ausgabe dieser Anzahl wird die weitere Ausgabe für Getränke mit Milchanteil gesperrt. Die Getränkesperre wird nach Füllen des Milchbehälters aufgehoben.



3.3.5 PIN-Eingabe

Einzelne Berechtigungsebenen können mit einer PIN gesichert werden. Beim Zugang zu einer PIN-geschützten Ebene muss über das Feld  die PIN eingegeben werden.

- * Auf das Feld  im Auswahlm Menü tippen
- Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.*
- * Die angeforderte 4-stellige PIN eingeben
- * Bestätigen mit 

Nach Eingabe der gültigen PIN sind die zugeordneten Funktionen verfügbar.



Display PIN-Eingabe

3.3.6 PIN-Rechte, Zugangskontrolle

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



Ebene Reinigen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

-  = Pflege
-  = PIN-geschützte ON/OFF-Taste






Einstellen von Milch und Schaum der Steam Milk-Tasten über den PIN-Zugang der Ebene Abrechnen.



Zugang Ebene Reinigen

Ebene Einstellen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

-  = Milch und Schaum einstellen (alle Getränke)
-  = Timerprogramm
-  = Pflege
-  = PIN-geschützte ON/OFF-Taste
-  = Einstellen (Getränk, Allgemein, Sonstige)








Einstellen von Milch und Schaum der Steam Milk-Tasten über den PIN-Zugang der Ebene Abrechnen.



Zugang Ebene Einstellen

Ebene Abrechnen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

-  = Milch und Schaum einstellen (alle Getränke)
-  = Timerprogramm
-  = Pflege
-  = PIN-geschützte ON/OFF-Taste
-  = Einstellen (Getränk, Allgemein, Sonstige)
-  = PIN-Rechte, Zugangskontrolle vergeben
-  = Abrechnen von Getränken

Für jede der Ebenen kann eine PIN vergeben werden. Die Ebenen sind hierarchisch aufgebaut.

Beispiel: Die PIN für Ebene **Einstellen** ist für die Ebenen **Reinigen** und **Einstellen** gültig, jedoch nicht für Ebene **Abrechnen**.

- * Auf das Feld **PIN** im Auswahlnenü tippen
 - * Die gewünschte Ebene wählen
- Beispiel: **Reinigen**

Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.

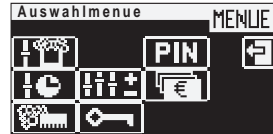
- * Die gewünschte 4-stellige Nummer eingeben
- Die eingegebene Nummer wird angezeigt.*
- * Bestätigen mit **OK**

Die Ebene ist nun PIN-geschützt.

Bei Vergabe der PIN zu einer untergeordneten Ebene, wird diese PIN automatisch für die übergeordneten Ebenen übernommen, falls diese nicht bereits PIN-geschützt sind.

PIN löschen

Durch Eingabe der Nummer 0000 wird die Zugangskontrolle für eine Ebene gelöscht. Bei Löschung der PIN einer Ebene, werden automatisch die untergeordneten PIN mit gelöscht.



Zugang Ebene Abrechnen

Beispiel:

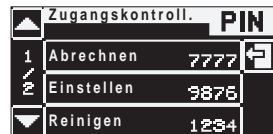


Eingabe für die Ebene Reinigen

PIN: 1234

Die PIN wird in die übergeordneten Ebenen übernommen.

Beispiel:








PIN-Eingabe für die

Ebene Reinigen: 1234

Ebene Einstellen: 9876

Ebene Abrechnen: 7777

-  = mehr
-  = weniger
-  = verlassen ohne ändern
-  = Werte speichern
-  = löschen



3.3.7 Abrechnen von Getränken


* Auf **Zähler** tippen


Im Menü Zähler wird der Zähler für jedes Getränk angezeigt.

Zähler lesen

* Das gewünschte Getränk auf dem Display antippen

Zähler löschen

* Auf das Clear-Feld  tippen

Ist kein Getränk ausgewählt, erfolgt nach dem Tippen auf das Clear-Feld  eine Rückfrage auf dem Display, ob die Zähler aller Getränke gelöscht werden sollen.

Die Funktion „Abrechnen von Getränken“ sollte mit einer PIN für die Ebene Abrechnen vor unberechtigtem Zugang geschützt werden.



Funktion über Zusatz-PIN (Einstellung durch Service):
Tageszähler nur einsehen ohne Möglichkeit zu löschen.

3.3.8 Kellnerabrechnungssystem (optional)

Siehe Zusatzbedienungsanleitung!

Kapitel 4 Sonstige Einstellungen

4.1 Klemmventil einstellen

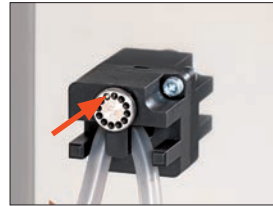
Bei Ausgabe von Milch und Milchschaum über den Kombiauslauf.

Die Milchausgabetemperatur wird bestimmt durch die Milchküse und durch die Einstellung des Klemmventils. Bei der Ausgabe von Milchschaum ist nur die Milchküse bestimmend für die Ausgabetemperatur, nicht das Klemmventil.

- * Den Stift mit einem Kugelschreiber oder etwas Ähnlichem eindrücken
- * Das Klemmventil jeweils um eine Raste verdrehen
- * Nach jedem Schritt testen

Die Milch sollte bei der Ausgabe nicht spritzen.

Einstellen für kältere Milch = Drehen im Uhrzeigersinn



4.2 Beschriftung der Getränketasten

Die Kaffeemaschine vorher ausschalten, damit nicht versehentlich ein Getränk ausgelöst wird.



- * Die vorhandene Beschriftung hinter der Frontglasscheibe nach unten herausziehen
- * Aufkleberfolien mit Hilfe der WMF Vorlage nach Wunsch beschriften
- * Auf den Beschriftungsträger kleben und wieder hinter die Frontglasscheibe schieben



Ein Ausdruck der Vorlage ist auf Klebeetiketten oder auf Papier möglich.
Papier mit Klebestift auf den Beschriftungsträger kleben.

Kostenloser Download der WMF Beschriftungsvorlage unter www.servicecenter.wmf.de

Passende Klebeetiketten:
Zweckform-Avery Nr. 3659

Kapitel 5 Pflege

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

Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.



Achtung!
Gesundheitsgefahr!

HACCP-Reinigungskonzept beachten.

Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege				
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	
			x	Schäumerspülung
x				Reinigungsprogramm
x				Milchsystem-Spülung
x				Reinigung Kombiauslauf Standard
	x			Reinigung Kombiauslauf Plug&Clean*
	x			Chocsystem-Spülung*
x				Reinigung Satzbehälter
x				Reinigung Tropfschale
(x)	x			Reinigung Mixer*
x				Reinigung Dampfauslauf
x				Reinigung Steam Milk-Auslauf*
		x		Reinigung Bohnenbehälter
		x		Reinigung Choc-Behälter*



Reinigungsprogramm,
Milchsystem-Spülung,
Reinigung Kombiauslauf Standard,
Reinigung Kombiauslauf
Plug&Clean,
Chocsystem-Spülung,

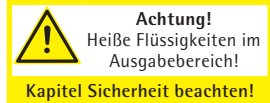
▷ *Reinigungsanleitung.*

- Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf
 Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung
 Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf
 Meldung = Nach Meldung auf dem Display
 (x) = Bei Bedarf täglich
 * = Optional (je nach Ausstattung)

5.1 Reinigungsprogramm

Das Reinigungsprogramm führt per Software in der folgenden Reihenfolge durch das gesamte Reinigungsprogramm:

- Milchsystem-Reinigung
- Chocsystem-Spülung
- Reinigungsprogramm Maschine mit Reinigungstablette: Kaffee führende Teile



Reinigungsprogramm
▷ Reinigungsanleitung

5.2 Reinigung Milchsystem

Milchsystemreinigung siehe Reinigungsanleitung.

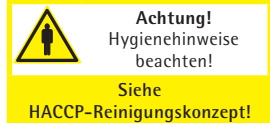
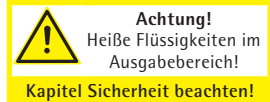
Das Milchsystem besteht aus:

- Kombiauslauf
- Milhdüse
- Milchschauch

Das Milchsystem muss mindestens einmal täglich, spätestens nach 24 Stunden, gründlich gereinigt und damit entkeimt werden.

Für Maschinen mit Plug&Clean muss dies bei Betriebsschluss im Rahmen der Maschinenreinigung erfolgen. Erfolgte diese Plug&Clean-Reinigung nicht, muss der Kombiauslauf zerlegt und manuell gereinigt werden.

Der Milchschauch soll in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.



Reinigung Kombiauslauf
▷ Reinigungsanleitung

Schäumerreinigung Standard

Die Reinigung Kombiauslauf besteht aus drei Teilen.

- Automatische Schäumerspülung nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum
- Display geführte Milchsystem-Spülung
- **Täglich** Kombiauslauf, Milchschauch und Milhdüsen in Reinigungslösung einlegen

Schäumerreinigung Plug&Clean

Die Reinigung Plug&Clean besteht aus drei Teilen.

- Automatische Schämerspülung maximal 3 Minuten nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum
- Display geführte Plug&Clean-Reinigung
- **Wöchentlich** Kombiauslauf, Milchschauch und Milchdüsen in Reinigungslösung einlegen



Reinigungsprogramm Plug&Clean
▷ Reinigungsanleitung

5.3 Chocsystem-Spülung

Die Chocsystem-Spülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers.

Chocsystem-Spülung siehe Reinigungsanleitung.



Die Chocsystem-Spülung
ist Bestandteil des
Reinigungsprogramms.

5.4 Allgemeine Reinigung

Reinigung Satzbehälter (Satzrutsche, optional)

- * Den Satzbehälter leeren und unter fließendem Wasser ausspülen
- * Mit einem feuchten Tuch reinigen

Tropfschale, Verkleidung und Frontblende

- * Die abgekühlte Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Mit einem feinen Woll- oder Wildlederlappen trocken reiben

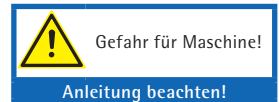
Reinigung Metallflächen

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

Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen!
Gefahr, dass Kratzer oder Schrammen entstehen.
Keine scharfen Reiniger verwenden!
Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.

Bestellnummern für das WMF
Pflegeprogramm
▷ Anhang
Zubehör und Ersatzteile
Seite 64

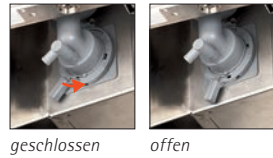
Vor Reinigung der Frontblende
die Maschine ausschalten, damit
nicht versehentlich ein Getränk
ausgelöst wird.



5.5 Reinigung Choc-Mixer (optional)

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Den Mixerschlauch, vom Mixer zum Kombiauslauf, abziehen
- * Den Zapfen des Bajonettverschlusses unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen
Der Mixerbecher wird aus der Arretierung gelöst.
Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.
- * Den Propeller mit einem Tuch reinigen
- * Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- * Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließend warmem Wasser reinigen
- * Alle Teile vollständig trocknen lassen



Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

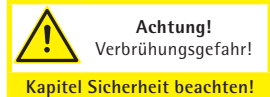
Darauf achten, dass die Spiralführung aufgesteckt und der Schlauch nicht eingeklemmt ist.

- * Den Mixerbecher wieder einsetzen
- * Den Zapfen des Bajonettverschlusses im Uhrzeigersinn zurückdrehen
- * Den Mixerschlauch wieder auf die Stutzen des Mixerbechers und des Kombiauslaufs stecken
- * Den Satzbehälter wieder einsetzen



Den Mixerschlauch unbedingt fest aufstecken.

Wichtig, sonst kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Choc-Getränk austreten.



5.6 Reinigung Dampfauslauf (Standard und Steam Milk)

Täglich

- * 5 ml Reiniger in einem hohen Gefäß mit 0,5 l lauwarmem Wasser mischen
- * Dampfdüse in die Reinigungslösung tauchen und die Dampftaste, bzw. eine Steam Milk-Taste kurz drücken

Einwirkzeit: 30 Minuten

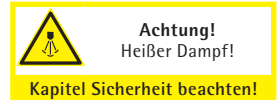
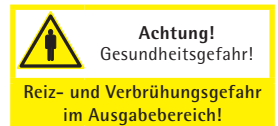
- * Mit einer Bürste reinigen
- * Gründlich mit Wasser spülen
- * Auf die Dampftaste drücken

Der Dampf befreit die Löcher der Dampfdüse von gelösten Milchrückständen und entfernt Reinigerreste.



Wöchentlich

- * Die Dampfdüse abschrauben
- * Die Dampfdüse für mindestens 5 Stunden in Reinigungslösung einlegen
- * Mit einer Bürste reinigen
- * Gründlich mit klarem Wasser spülen
- * Die Dampfdüse auf den Steam Milk-Auslauf schrauben
- * Die Dampfdüse in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
- * Kurz auf eine Steam Milk-Taste drücken
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen



5.7 Reinigung Folien Bohnenbehälter

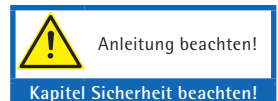
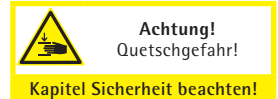
Die eingelegten Folien der Bohnenbehälter bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen reinigen (mindestens monatlich).

Die Reinigung nur bei leeren oder beinahe leeren Bohnenbehältern durchführen!

Niemals in die Mühlen greifen!

Die Folien niemals im Geschirrspüler reinigen.

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Deckel der Bohnenbehälter abnehmen
- * Eingelegte Folie nach oben herausnehmen
- * Mit einem feuchten, fusselfreien Tuch gründlich reinigen
- * Die Folien vollständig trocknen lassen
- * Folie wieder einsetzen



5.8 Reinigung Choc-Behälter (optional)

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Das Schloss des Behälters, auf dem Maschinendeckel, entriegeln
- * Behälter nach hinten kippen und nach oben entnehmen
- * Behälter restlos entleeren
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich säubern
- * Den Produktbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



*Portionierer mit Einzelteilen
Portionierschnecke*

Auf die richtige Lage des Auswurfs achten!

- * Den Produktbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Das Schloss des Behälters auf dem Maschinendeckel verriegeln



Kapitel 6 HACCP-Reinigungskonzept


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

Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden. Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

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

Täglich das Milchsystem entkeimen

- Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsystem in der Reinigungsanleitung. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.

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

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

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

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“

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



Empfehlung:

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

Halten Sie die Milch kühl!

- Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.
- Wird eine vorgekühlte, frisch geöffnete Milchpackung innerhalb von maximal 3 Stunden verbraucht, kann gegebenenfalls auf eine Kühlung während des Betriebs verzichtet werden.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

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

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

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

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

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

Reinigungsschritte:

1. Durchführung des Reinigungsprogramms
▷ Reinigungsanleitung
- 2a. Reinigung des Milchschaumers (Kombiauslauf)
▷ Reinigungsanleitung
- 2b. Tägliche Reinigung des Mixers
▷ Reinigungsanleitung
- 3a. Schäumereinigung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit (unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch)
- 3b. Wöchentliche Reinigung des Mixers und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Kapitel Pflege)
4. Allgemeine Maschinenreinigung

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

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

Kapitel 7 **Wartung und Entkalkung**

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

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Maschine und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Bei der Wartung durch den WMF Service wird gleichzeitig die Entkalkung des Brühsystems durchgeführt.

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

7.1 Kundenpflege

Kundenpflege nach Meldung auf dem Display, kann durch den Betreiber selbst vorgenommen werden.

*Kundenpflege nach Meldung auf dem Display siehe Anleitung für die Kundenpflege im Kundenpflege-Kit.
▷ Anhang: Zubehör und Ersatzteile*

7.2 Wartung

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

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 50*

7.3 WMF Service

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

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

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



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

Kapitel 8 Meldungen und Hinweise

8.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

- * Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
- * Überprüfen:
 - Verriegelung des Produktbehälters offen?
 - ▷ *Pflege*
 - Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach
- * Mit großem Löffel umrühren und mit **OK** bestätigen



Absperrhahn öffnen

- * Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen



Satzbehälter leeren

- * Satzbehälter leeren



Satzbehälter fehlt

- * Satzbehälter wieder richtig einsetzen



Wasserfilter tauschen

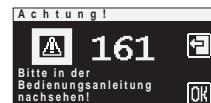
- * Bitte den Service rufen
- Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!*



Fehler in der Betriebsanleitung nachsehen

Anzeige der Fehlernummer

▷ *Fehlermeldungen/Störungen*



Bitte den Service rufen

Anzeige der Fehlernummer

▷ *Fehlermeldungen/Störungen*



Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.

- * Den WMF Service rufen



8.2 Fehlermeldungen/Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.


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


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

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

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

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



Ihre WMF bistro! ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden. Liegt ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vor, wird das Feld  angezeigt.

- * Auf  tippen
Die Fehlernummer wird angezeigt.

Fehler- nummer	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
Mühlen		
24	Motor blockiert	<p>Alle zugeordneten Brühungen sind gesperrt. Behälterumschaltung beachten!</p> <p>※ Gegen Bohnenbehälter klopfen evtl. rutschen die Bohnen nicht nach und die Lichtschränke ist berührt</p>
34	Motor blockiert	<p>Alle zugeordneten Brühungen sind gesperrt. Behälterumschaltung beachten!</p> <p>※ Gegen Bohnenbehälter klopfen evtl. rutschen die Bohnen nicht nach und die Lichtschränke ist berührt</p>
Dampfkessel		
186	Dampfkessel: Befüllzeit	<p>Dampfausgabe gesperrt, Milchschaum gesperrt</p> <p>※ Maschine aus-ein; Aufheizdisplay beobachten zur Information für den WMF Service! ※ Wasserhahn offen?</p>
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	<p>Heizung aus, Dampfausgabe gesperrt</p> <p>※ Maschine aus-ein ※ Bauseitige Sicherungen überprüfen</p>
Sensorik (Strom)		
130	Genereller Stromfehler	<p>※ Maschine aus-ein ※ Beleuchtung abschalten (▷Einstellen), alle Farben auf null ※ Maschine abkühlen lassen und erneut versuchen ※ Wenn Fehler wieder auftritt, Service rufen</p>
148	Stromfehler: Entlüftungsventil Dampfkessel	<p>Maschine kann weiter verwendet werden, es kann zu Dosierschwankungen bei Milchdosierungen kommen.</p> <p>※ Ab und zu Dampfausgabe oder Milchschaumausgabe betätigen ※ Den WMF Service rufen</p>
131	Stromfehler: Heißwasserventil	<p>Heißwasserausgabe ist gesperrt: Maschine kann weiter verwendet werden. Heißwasser nicht mehr verwenden.</p> <p>※ Den WMF Service rufen</p>
132	Stromfehler: KW- Zumischventil, Heißwasserventil	<p>Heißwasserausgabe ist gesperrt: Maschine kann weiter verwendet werden. Heißwasser nicht mehr verwenden.</p> <p>※ Den WMF Service rufen</p>
137	Stromfehler: Mixer/-Ventil	<p>Mixergetränke gesperrt: Maschine kann weiter verwendet werden. Choc nicht mehr benutzen.</p> <p>※ Den WMF Service rufen</p>

Fehler-nummer	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
140	Stromfehler: Dampfventil 1	<i>Dampfausgabe ist gesperrt: Maschine kann weiter verwendet werden. Dampfausgabe bzw. Steam Milk nicht mehr verwenden.</i> * Den WMF Service rufen
141	Stromfehler: Dampfventil 2	<i>Dampfausgabe ist gesperrt: Maschine kann weiter verwendet werden. Dampfausgabe bzw. Steam Milk nicht mehr verwenden.</i> * Den WMF Service rufen
142	Stromfehler: Capp.ventil 1	<i>Milchgetränke sind gesperrt: Maschine kann bis auf Milchgetränke weiter verwendet werden. Wenn vorhanden Dampfausgabe zum Aufschäumen verwenden.</i> * Den WMF Service rufen
143	Stromfehler: Capp.ventil 2	<i>Milchgetränke sind gesperrt: Maschine kann bis auf Milchgetränke weiter verwendet werden. Wenn vorhanden Dampfausgabe zum Aufschäumen verwenden.</i> * Den WMF Service rufen
134	Stromfehler: Brühventil Kaltwasser	<i>Maschine kann weiter verwendet werden. Kaffeegetränke werden evtl. zu heiß gebrüht.</i> * Den WMF Service rufen
149	Genereller Stromfehler	* Maschine aus-ein * Maschine abkühlen lassen, erneut versuchen Tritt der Fehler weiterhin auf: * Den WMF Service rufen
161	Durchflussfehler	* Absperrhahn geöffnet? * Maschine aus-ein * Reinigung durchführen und erneut versuchen
165	Durchflussfehler: Choc-Dosierung	* Absperrhahn geöffnet? * Maschine aus-ein * Mixer ausbauen und reinigen * Reinigung Mixer durchführen
170	Fühlerbruch: Steam Milk	* Maschine aus-ein * Maschine abkühlen lassen, erneut versuchen Tritt der Fehler weiterhin auf: * Den WMF Service rufen <i>Nur Steam Milk ist gesperrt. Maschine kann für Kaffeegetränke weiter verwendet werden.</i>
171	Kurzschluss: Fühler Steam Milk	* Maschine aus-ein * Maschine abkühlen lassen, erneut versuchen Tritt der Fehler weiterhin auf: * Den WMF Service rufen <i>Nur Steam Milk ist gesperrt. Maschine kann für Kaffeegetränke weiter verwendet werden.</i>

8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
<ul style="list-style-type: none"> • Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich 	<ul style="list-style-type: none"> * Kombiauslauf reinigen ▷ <i>Reinigungsanleitung</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Kein Milchschaum/keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist 	<ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist * Milchschauch korrekt verlegen * Kombiauslauf reinigen * Überprüfen, ob die Milchküse verstopft ist ▷ <i>Reinigungsanleitung</i> * Klemmventil zu stark zuge dreht? ▷ <i>Sonstige Einstellungen</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Milchschaum nicht in Ordnung, • Temperatur zu kalt 	<ul style="list-style-type: none"> * Milchküse wechseln - grüne Milchküse für die Verwendung gekühlter Milch - weiße oder braune Milchküse für ungekühlte Milch * Kombiauslauf reinigen ▷ <i>Reinigungsanleitung</i> * Klemmventil zudre hen ▷ <i>Sonstige Einstellungen</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß 	<ul style="list-style-type: none"> * Weiße oder braune Milchküse verwenden * Schaumqualität kleiner einstellen * Milchsystem reinigen ▷ <i>Reinigungsanleitung</i> * Klemmventil aufdre hen ▷ <i>Sonstige Einstellungen</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Choc verstopft 	<ul style="list-style-type: none"> * Ist der Schlauch geknickt? * Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ <i>Reinigung und Reinigungsanleitung</i> * Weniger Pulver einstellen * Mehr Wasser einstellen
<ul style="list-style-type: none"> • Keine Beleuchtung • Keine Displayanzeige • Kein Ton bei Tastendruck 	<ul style="list-style-type: none"> * Den Netzstecker ziehen * Tropfschale herausziehen * Sicherung hinter der Tropfschale prüfen <i>Nur Sicherung F4 A ist zulässig!</i> * Sicherung tauschen <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p style="text-align: center;">Achtung! Gefahr durch Stromschlag!</p> <p style="text-align: center; background-color: orange; color: white; padding: 2px;">Lebensgefahr bei Nichtbeachten!</p> </div>

Kapitel 9 Sicherheit

9.1 Gefahren für den Bediener

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


- Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.
- Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.
- Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

Verbrühungsgefahr!


Im Ausgabebereich von Kaffee, Choc, Heißwasser und Steam Milk besteht Verbrühungsgefahr. Stellen Sie sicher, dass bei der Getränkeausgabe immer ein Gefäß untergestellt ist.





Achtung!
Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernststen Verletzungen führen.

Sicherheitshinweise beachten!



Achtung!
Heiße Flüssigkeiten im Ausgabebereich!

Verbrühungsgefahr!

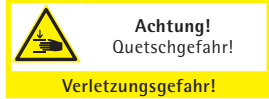


Achtung!
Heißer Dampf!

Verbrennungsgefahr!

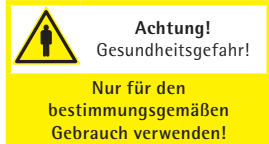
Quetschgefahr!

Beim Handling aller beweglichen Komponenten besteht Quetschgefahr! Bei eingeschalteter Kaffeemaschine nicht in den Bohnenbehälter oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.



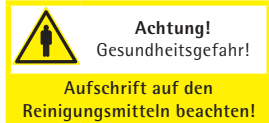
Gesundheitsgefahr!

Die Produktbehälter (Kaffeebohnen/Choc) und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für den bestimmungsgemäßen Gebrauch befüllt werden!



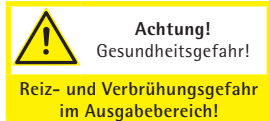
Gesundheitsgefahr!

Bitte beachten Sie beim Umgang mit dem Spezialreiniger für Milchschaumer und den Reinigungstabletten die Schutzmaßnahmen auf der Verpackung. Der Spezialreiniger für Milchschaumer und die Reinigungstabletten sind reizend. Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.



Reiz- und Verbrühungsgefahr!

Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen! Während der Reinigung/der Entkalkung fließt aus dem Kombiauslauf Reinigungsflüssigkeit/Entkalkungslösung.



9.2 Gefahren für die Kaffeemaschine

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

- Bei Wasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf, dass nach Betriebsschluss der Haupthahn für die Wasserzuleitung geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.

- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
 - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.



▷ *Reinigungsanleitung*

9.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die WMF bistro! ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Milchgetränke und/oder Pulvergetränke (Choc und Topping) in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Dampf zum Erwärmen von Milch und/oder Heißwasser ausgeben. Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, in der Konsumgüterindustrie und in landwirtschaftlichen Betrieben oder für den gewerblichen Gebrauch durch Nichtfachleute vorgesehen. Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.

Die Verwendung des Gerätes unterliegt zusätzlich den „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ der WMF AG und der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere und darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.

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

9.4 Richtlinien

Das Gerät erfüllt die Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV), der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihren jeweils aktuellen Fassungen. Bei Zweck bestimmter Verwendung stellt das Gerät keine Gesundheitsgefahr oder sonstige unvermeidbare Gefahr dar. Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung, sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MD (MR) 2006/42/EC (EG), Directive (Richtlinie) 2004/108/EC (EG), Directive (Richtlinie) 2002/95/EC (ROHS), Directive (Richtlinie) 2002/96/EC (WEEE).

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

Bei nicht mit der WMF abgestimmten Änderungen des Geräts verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit. Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen nationalen Bestimmungen.

Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung (WEEE/EU-Richtlinie) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.

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



*Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.
Anschrift siehe Kapitel 7.2*

9.5 Pflichten des Betreibers

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

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

Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.

In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Maschine eingewiesen ist, die Maschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach BGV A3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich. Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den WMF Service oder durch von WMF autorisiertes Servicepersonal durchgeführt.

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

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

*WMF Spezial-Reinigungsmittel,
▷ Anhang
Zubehör und Ersatzteile
Seite 64*

9.6 Gewährleistungsansprüche

Dem Käufer stehen während einer Gewährleistungsfrist von 12 Monaten ab Gefahrübergang die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.

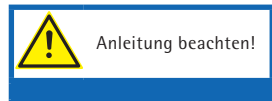
Zunächst ist dem Verkäufer stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren. Darüber hinausgehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche wegen Folgeschäden, sind – soweit gesetzlich zulässig – ausgeschlossen.

Sachmängel sind gegenüber dem Verkäufer unverzüglich schriftlich zu rügen.

Gewährleistungsfrist 12 Monate

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen, sofern sie nicht auf ein Verschulden der WMF zurückzuführen sind.
- Wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.
- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von WMF Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.



Der Kunde wird in der Auftragsbestätigung darauf hingewiesen, wenn der Einsatz eines Wasserfilters erforderlich ist.



▷ *Wartung
Seite 49*

Anhang: Reinigungsanleitung (Standard)

Reinigungsprogramm PugetClean

1 Auf REIN tippen. * Auf REIN tippen	2 Auf PLUG tippen. * Auf PLUG tippen	3 Auf REINIGUNGSPR. tippen. * Auf REINIGUNGSPR. tippen	4 Auf ABSCHN. tippen. * Auf ABSCHN. tippen	5 Auf START tippen. Das Reinigungsprogramm startet. * Auf START tippen
6 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	6.1 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	7 Den Substratblei feren. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	8 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	8.1 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen
9 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	9.1 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	10 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	10.1 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	11 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen

Manuelle Reinigung Kombiblaul Vor der Reinigung mit der WMF-Flusswasserbrause waschen. Schritt 10: Nur nach vorheriger Zubereitung von Getränken mit Chic-Milchen mit dem gegebenen Mixer.

Achtung! Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.
* Auf **WASCH** tippen
* Auf **WASCH** tippen

Hinweise
* Den Milchschlauch gründlich reinigen.
* Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.
* Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.
* Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.

Maßnahmen mit Schlammkammerfilter-Milchschlauch **Achtung!** **Maßnahmen mit Schlammkammerfilter-Milchschlauch**

Reinigungsanleitung WMF bistrol
Diese Reinigungsanleitung ersetzt nicht die Betriebsanleitung!
Lesen Sie vor der ersten Reinigung die Kapitel Pflege der Betriebsanleitung.

Reinigungsprogramm Standard

1 Auf REIN tippen. * Auf REIN tippen	2 Auf PLUG tippen. * Auf PLUG tippen	3 Auf REINIGUNGSPR. tippen. * Auf REINIGUNGSPR. tippen	4 Auf ABSCHN. tippen. * Auf ABSCHN. tippen	5 Auf START tippen. Das Reinigungsprogramm startet. * Auf START tippen
6 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	6.1 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	7 Den Substratblei feren. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	7.1 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	8 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen
9 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	9.1 Die Milchschlauchkette mit dem PugetClean-Box streichen und verschlepen. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	10 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	10.1 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen	11 Den Handwurmf schneien. * Auf WASCH tippen * Auf WASCH tippen

Manuelle Reinigung Kombiblaul Vor der Reinigung mit der WMF-Flusswasserbrause waschen. Schritt 10: Nur nach vorheriger Zubereitung von Getränken mit Chic-Milchen mit dem gegebenen Mixer.

Achtung! Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.
* Auf **WASCH** tippen
* Auf **WASCH** tippen

Hinweise
* Den Milchschlauch gründlich reinigen.
* Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.
* Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.
* Den Milchschlauch vorzeitig absetzen.

Maßnahmen mit Schlammkammerfilter-Milchschlauch **Achtung!** **Maßnahmen mit Schlammkammerfilter-Milchschlauch**

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Nennleistung *	3,5 kW	6,3 kW
Stundenleistung**	300 Espresso 200 Cappuccino 200 Café Crème 120 Kaffee*** 120 Choc****	300 Espresso 220 Cappuccino 220 Café Crème 120 Kaffee*** 120 Choc****
Heißwasserleistung gesamt	ca. 24 l/h	ca. 48 l/h
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 1 000 g	
Choc-Behälter	500-1 000 g, abhängig vom Choc-Pulver	
Netzanschluss *	1/N/PE 50/60 Hz 220-230 V	3/N/PE 50/60 Hz 380-400 V
Beleuchtung	LED class 1	
Außenmaße	Breite 453 mm Höhe mit Bohnenbehälter 745 mm Tiefe 554 mm	
Leergewicht	ca. 80 kg	
Dauerschalldruckpegel (Lpa) *****	< 70 dB (A)	

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausstattung.

** Die angegebenen Stundenleistungen sind RICHTWERTE, die u.a. von folgenden Faktoren abhängig sind: Kaffeemehlmenge, Kaffeesorte, Mahlgrad, Brühtemperatur, Brühblende Ø, Brühdruck, Wasserhärte und dem allgemeinen Betriebszustand der Maschine (z.B. Verkalkung, Anschlussbedingungen, Strom, Trinkwasser, Ablauf, Verschleiß usw.)

*** Nur bei Modellversion ECF

**** Nur mit optionalem Choc

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

Einsatz- und Installationsbedingungen

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

Netzspannungstoleranz	230 V +6% und -10%/400 V +6% und -10%. Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung
Wasserzuleitung	3/8 Zoll Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,2 bis 0,25 mm, bauseits. Mind. 0,2 MPa Fließdruck bei 2 l/min., max. 0,6 MPa. Wassertemperatur max. 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Für Trinkwasser über 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung	Schlauch mind. DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Umgebungstemperatur	+5 °C bis max. +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).
Maximale Feuchtigkeit	80% relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden.
Schutzart	IP X0
Aufstellfläche	Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät ist nicht zur Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten gespritzt oder gereinigt wird.
Einbauabstände	Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand und seitlich zum Bauwerk - oder zu WMF fremden Bauteilen - erforderlich. Eine freie Höhe von 1 100 mm ab Oberkante Aufstellfläche einhalten. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden ist mindestens 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
Einbaumaße Wasserfilter	Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

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

Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. In Gerätenähe bzw. 30 cm unterhalb der Thekenoberkante ist bauseitig an der Rück- oder Seitenwand des Thekenunterbaus, bei einphasigem Anschluss eine Schuko Steckdose oder eine länderspezifische einphasige Steckdose und bei dreiphasigem Anschluss eine 5-polige CEE/CEKON-Steckdose nach EN 60309 oder eine länderspezifische mehrpolige Steckdose vorzusehen. Hauptschalter und Steckdose gehören zur bauseitigen Installation. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wurde, muss es durch unseren Service oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Wird die Maschine bauseitig fest angeschlossen, so muss eine allpolig wirkende Trenneinrichtung (Hauptschalter) nach EN 60947, mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgeschaltet werden, bei flexiblem Anschluss wird die Trenneinrichtung empfohlen. In Verbindung mit einem Transportwagen (Mobilstation) darf die Maschine nicht mit einem bauseitigen festen Anschluss installiert werden.

Um eventuell auftretende Störungen unserer abgeschirmten Datenleitungen durch Potentialausgleichsströme zwischen den Geräten zu vermeiden, sollte, für die an einem Abrechnungssystem angeschlossenen Geräte, ein zusätzlicher Potentialausgleich vorgesehen werden. (Siehe EN 60309)

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Pos. Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf komplett mit Choc					
1	Stück	Kombiauslauf Standard (komplett)	33 2867 5000	10	alle
1	Stück	Kombiauslauf Milkpower (komplett)	33 2867 5100	10	alle
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse, Milchttemperatur 4-8 °C (grün)	33 2317 8000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse, Milchttemperatur 8-16 °C (weiß)	33 9516 9000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse, Milchttemperatur 16-24 °C (braun)	33 2031 5100	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchttemperatur 4-8 °C (rot)	33 2410 1000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchttemperatur 8-16 °C (blau)	33 1384 3100	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchttemperatur ca. 16 °C (rosa)	33 2410 2000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchttemperatur 16- 24 °C (violett)	33 2410 3000	10	Frischmilch
0,22	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	10	Choc
1	Stück	Mixerbecher	33 2318 0000	10	Choc
Cup&Cool Breite 27 cm					
1	Stück	Adapter Plug & Clean	33 2427 5000		Frischmilch
1	Stück	Milchbehälter	33 2388 6000		Frischmilch
1	Stück	Deckel Milchbehälter	33 2388 7000		Frischmilch
Cup&Cool Breite 36 cm					
1	Stück	Adapter Plug & Clean	33 2427 5000		Frischmilch
1	Stück	Milchbehälter 350	33 2418 4000		Frischmilch
1	Stück	Deckel Milchbehälter 350	33 2388 8000		Frischmilch
Dokumentation/Anleitungen					
1	Stück	Dokumentensatz: <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsanleitung bistrol • Reinigungsanleitung bistrol • Zusatzbetriebsanleitung bistrol.Active Milk (optional) • Reinigungsanleitung bistrol.Active Milk (optional) 	33 2413 0000		alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Pos. Nr.	Ausstattung
Bohnenbehälter					
1	Stück	Folie Bohnenbehälter	33 2813 8000	1	alle
1	Stück	Deckel	33 9500 0200	1	alle
1	Stück	Deckel abschließbar	33 2809 7000	1	
1	Stück	Ersatzschlüssel	33 2071 8100	2	Choc
Portionierer					
1	Stück	Portionierer Choc	33 2801 5099	2	Choc
1	Stück	Deckel Portionierer	33 9508 0100	2	Choc
1	Stück	Deckel Portionierer abschließbar	33 2809 8000	2	Choc
1	Stück	Ersatzschlüssel	33 2071 8100	2	Choc
1	Bogen	Schilder Beschriftung Behälter	33 2315 3000	2	Choc
Kaffeesatzbehälter					
1	Stück	Kaffeesatzbehälter (mit Designblech)	33 2800 3000	15	
1	Stück	Satzrutsche für Thekendurchwurf (mit Designblech)	33 2800 3100	15	
Tropfschale/Tropfblech					
1	Stück	Tropfschale	33 2372 3000	16	alle
1	Stück	Tropfblech	33 2372 4000	16	alle
Sicherung					
1	Stück	Sicherung F4	33 0330 0000		alle
1	Stück	Deckel Sicherungshalter	33 1597 0000		alle
Kundenpflege-Kit 0.5/15.000					
1	Stück	Kundenpflege-Kit 0.5/15.000	33 2809 6000		Standard
1	Stück	Kundenpflege-Kit 0.5/15.000 Milkpower	33 2809 6100		Milkpower
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm					
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000		Frischmilch
1	Dose	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 0681 1000		alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000		alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000		alle
1	Tube	Fett Molykote 5 gr.	33 2179 9000		alle

Index

- 1-Step 9
- 2-Step 9

A

- Abrechnen von Getränken 39
- Absperrhahn öffnen 50
- Allgemeine Reinigung 43
- Aufruf des Auswahlmens 8
- Aufwärmspülen 34
- Ausschaltzeit 24, 25
- Auswahlmens 18, 22

B

- Baristafeld 18, 20, 35
- Bedienen 10
- Bedienoptionen 35
- Beschriftung der Getränke Tasten 40
- Betriebsbereitschaft 18, 20
- Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6
- Bohnenbehälter 7, 15
- Bohnen nachfüllen 50
- Brühzeit 21

C

- Choc-Pulvermenge 30
- Chocsystem 28
- Cup&Cool 12

D

- Dampfausgabe 13
- Dampfauslauf Reinigung 45
- Diagnoseprogramm 51
- Display-Kontrast 33
- Dosierart 32
- Dual Milk 14

E

- Ebene Abrechnen 38
- Ebene Einstellen 37
- Ebene Reinigen 37
- Einsatz- und Installationsbedingungen 62
- Einschaltzeit 24, 25
- Einstellbare Zugaben 32
- Einstellen 29
- Elektroanschluss 63

F

- Fehler am Brüher 50
- Fehlerliste 51
- Fehlermeldung 18
- Fehlermeldungen 51
- Fehlernummer 50, 51
- Fehler ohne Fehlermeldung 54
- Fehlertext 51
- Felder auf dem Display Betriebsbereitschaft 18
- Felder Menüsteuerung 19
- Filtertausch 28
- Füllmengen 29
- Funktionen (Felder) Auswahlmens 19

G

- Gefahren für den Bediener 55
- Gefahren für die Kaffeemaschine 56
- Getränkerausgabe 10
- Getränke erwärmen 13
- Gewährleistungsansprüche 60
- Glossar 8

H

- HACCP-Reinigungskonzept 47
- Handeinwurf 7, 15
- Heißwasserausgabe 11
- Hinweise 50
- Höheneinstellung Kombiauslauf 15

I

- Info 18, 21
- Info Reinigung 21
- Info Wartung 21

K

- Kaffeemaschine ausschalten 17
- Kaffeemaschine einschalten 10
- Kaffeemehlmenge 30
- Kaffee mit Kaffeemehl 15
- Keine Gewähr wird geleistet 60
- Kellnerabrechnungssystem 39
- Kundenpflege 49

L

- Latte Macchiato 23

M

- Maßnahmen zur Schadensverhütung 57
- Mehl wiegen 33
- Mehrfache Ausgabe 10
- Meldungen Bedienen 50
- Meldungen und Hinweise 50
- Mengenvorwahl 10
- Milch anschließen 12
- Milch aufschäumen 13
- Milchdüse 12
- Milch kühl 48
- Milch kühlen 12
- Milchmenge 30
- Milch- oder Milchschaumausgabe 11
- Milchschaumausgabe 11
- Milchschaummenge 30
- Milchschaumqualität 22
- Milchsystem 27
- Milchsystem entkeimen 47
- Milchsystem-Spülung Standard 43
- Milch und Schaum 22
- Mixerspülung 43
- Mühle wählen 32

O

- ON/OFF-Taste 35
- Override-Funktion 14

P

Pausenzeit für Latte Macchiato 23
 Pflege 21, 27, 41
 Pflegemeldung 18
 Pflichten des Betreibers 59
 PIN-Eingabe 37
 PIN löschen 38
 PIN-Rechte 37
 Portionierschnecke 46
 Produktbehälter 15
 Protokoll 21
 Protokollierte Fehler und Meldungen 21

Q

Qualität 30
 Qualitätscheck 33

R

Reichweite 34
 Reihenfolge der Zugaben 32
 Reihenfolge einstellen 32
 Reinigung Bohnenbehälter 45
 Reinigung Metallflächen 43
 Reinigung Mixer 44
 Reinigung Produktbehälter 46
 Reinigungsanleitung 61
 Reinigung Satzbehälter 43
 Reinigungsprogramm 27, 42
 Reset 33
 Rezepte ändern 30

S

Satzbehälter 16
 Satzbehälter fehlt 50
 Satzbehälter leeren 50
 SB-Betrieb 34
 Schaltzeiten anzeigen 24
 Schäumerspülung 34
 Selbstbedienung 20, 34, 35
 Service 21
 Sicherheitseinrichtungen 55
 Software 18
 Sonstige Einstellungen 40
 Sprache Displayführung 33
 Spülintervall 35
 Steam Milk 9, 14
 Steam Milk-Tasten 14
 Störungen 51
 Symbole der Betriebsanleitung 8

T

Tabletteneinwurf 7
 Tageszähler 39
 Tag kopieren 25
 Tägliche Reinigung 42
 Tastenbelegung 32

Technische Daten 62
 Theken-Satzdurchwurf 16
 Timer 21, 23
 Timer einstellen 24
 Timerinfo 26
 Timer löschen 26
 Timerprogramm 23
 Timerübersicht 25
 Timerzustand 23
 Touch-Screen-Display 7
 Tropfschale 17
 Tropfschale, Verkleidung und Frontblende 43

U

Übersicht Reinigungsintervalle 41
 Uhrzeit und Datum 33
 Umschalttaste 11, 35

V

Verprobung 33
 Vorstellung 6
 Vorwahl 10

W

Warmspülen 18
 Warmspülfeld 20, 35
 Wartung 49
 Wasserfilter 60
 Wasserfilter vorhanden 34
 WMF Originalersatzteile 60
 WMF Service 49

Z

Zähler lesen 39
 Zähler löschen 39
 Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 8
 Zubehör und Ersatzteile 64
 Zugaben 32
 Zugangskontrolle 37
 Zum Auswählen 22
 Zweite Ebene 35



Ihr nächster WMF Service:

© 2007-2011 WMF AG

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

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

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.

28.10.2011

bistro!