

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 Bedienerführung der Kaffeemaschine erfolgt über ein grafisches Touch-Screen-Display. Bis zu acht Getränketaстen stehen auf dem Bedienfeld zur Verfügung. Die Getränketaстen 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.

<b>Kapitel 1</b>	<b>Vorstellung</b>	<b>6</b>
1.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	6
	Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung .....	8
	Glossar .....	9
<b>Kapitel 2</b>	<b>Bedienen</b>	<b>10</b>
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
<b>Kapitel 3</b>	<b>Software</b>	<b>18</b>
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

## Inhaltsverzeichnis

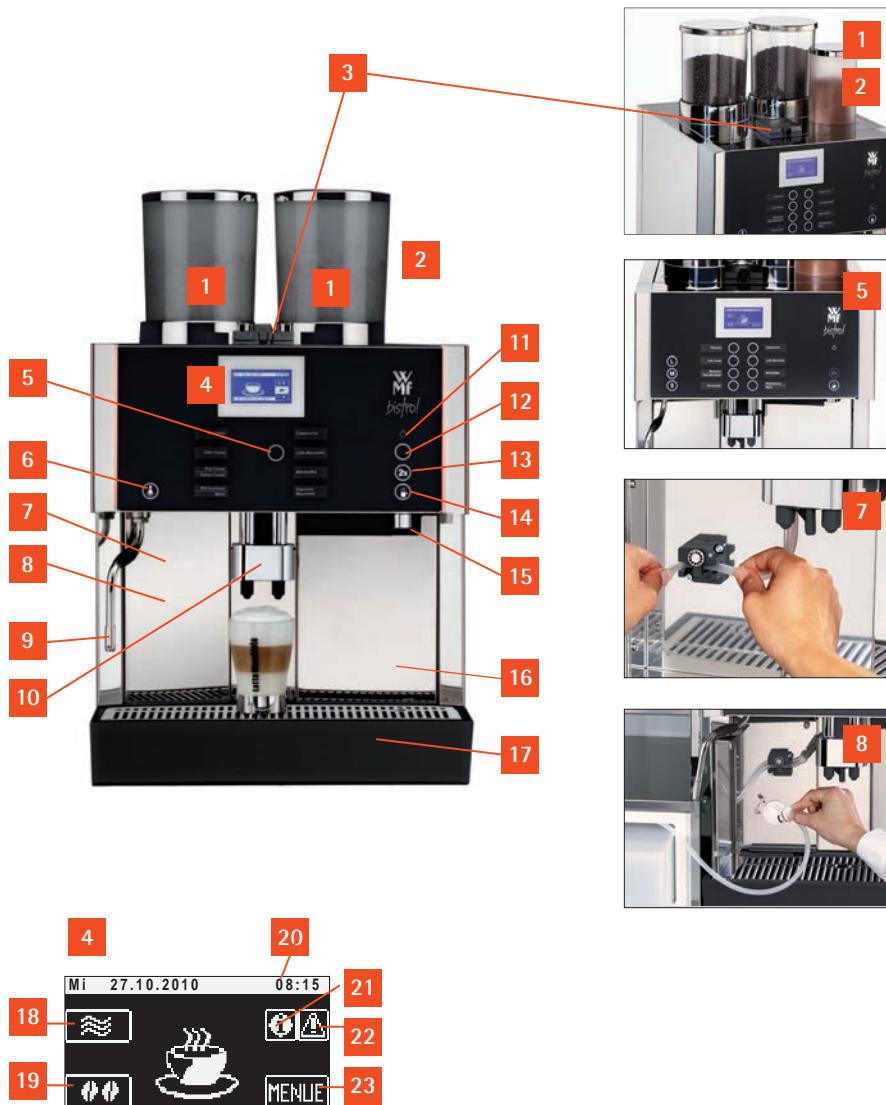
---

<b>3.3</b>	<b>Auswahlmenü</b>	22
<b>3.3.1</b>	Milch und Schaum .....	22
Milchschaumqualität .....	22	
Pausenzeit für Latte Macchiato .....	23	
<b>3.3.2</b>	Timerprogramm .....	23
Timerzustand .....	23	
Timer einstellen .....	24	
Tag kopieren .....	25	
Timerübersicht .....	25	
Timer löschen .....	26	
Timerinfo .....	26	
<b>3.3.3</b>	Pflege .....	27
Reinigungsprogramm .....	27	
Milchsystem .....	27	
Chocystem (Mixerspülung) (optional) .....	28	
Filtertausch (optional) .....	28	
Kundenpflege (optional) .....	28	
<b>3.3.4</b>	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	
Bedienoptionen .....	35	
Beleuchtung (optional) .....	36	
Milch (optional) .....	36	
<b>3.3.5</b>	PIN-Eingabe .....	37
<b>3.3.6</b>	PIN-Rechte, Zugangskontrolle .....	37
Ebene Reinigen .....	37	
Ebene Einstellen .....	37	
Ebene Abrechnen .....	38	
PIN löschen .....	38	
<b>3.3.7</b>	Abrechnen von Getränken .....	39
<b>3.3.8</b>	Kellnerabrechnungssystem (optional) .....	39

<b>Kapitel 4</b>	<b>Sonstige Einstellungen</b>	40
4.1	Klemmventil einstellen	40
4.2	Beschriftung der Getränketasten	40
<b>Kapitel 5</b>	<b>Pflege</b>	41
5.1	Reinigungsprogramm	42
5.2	Reinigung Milchsystem	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
<b>Kapitel 6</b>	<b>HACCP-Reinigungskonzept</b>	47
<b>Kapitel 7</b>	<b>Wartung und Entkalkung</b>	49
7.1	Kundenpflege	49
7.2	Wartung	49
7.3	WMF Service	49
<b>Kapitel 8</b>	<b>Meldungen und Hinweise</b>	50
8.1	Meldungen Bedienen	50
8.2	Fehlermeldungen/Störungen	51
8.3	Fehler ohne Fehlermeldung	54
<b>Kapitel 9</b>	<b>Sicherheit</b>	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 Keine Gewähr wird geleistet: .....	60
<b>Anhang:</b>	<b>Reinigungsanleitung (Standard)</b>	61
<b>Anhang:</b>	<b>Technische Daten</b>	62
Technische Daten Kaffeemaschine		62
Einsatz- und Installationsbedingungen		62
<b>Anhang:</b>	<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	64
<b>Index</b>		66

## Kapitel 1 Vorstellung

## 1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



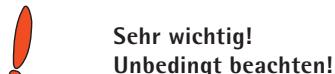
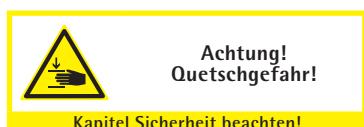
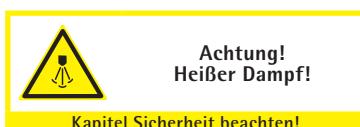
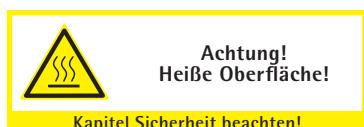
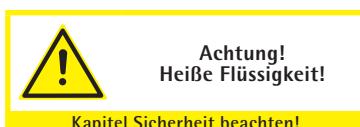
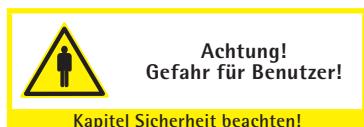
- 1** Bohnenbehälter (optional 1 oder 2, Espresso links)
- 2** Choc-Behälter (optional)
- 3** Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4** Touch-Screen-Display
- 5** Getränketasten \*
- 6** Dampftaste \* oder Spezial-Vorwahltasten (optional)
- 7** Klemmventil (Bei Ausgabe von Milch und Milchschaum über den Kombiauslauf)
- 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!



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

### Aufruf des Auswahlmenüs

\* Auf MENÜ tippen

Das Auswahlmenü wird angezeigt.

Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Auswahlmenü.



Auswahlmenü

## Glossar

Begriff	Erklärung
•	Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
* Kursiver Text	Einzelne Arbeitsschritte <i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeföhrter 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	Entkoffeinerter Kaffee
Dosierarten	Start-Stop: Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge, kann durch erneuten Tastendruck gestoppt werden. Free-Flow: Ausgabe läuft, solange Taste gedrückt wird. Dosierte: eingestellte Menge wird ausgegeben.
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Choc-Getränken
Haupthahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Wasser gelösten Kalk.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milchdüse und Milchschlauch
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

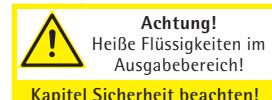
### 2.2 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketaстen 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 Getränketaстe drücken  
*Das gewählte Getränk und der Fortschritt der Ausgabe werden auf dem Display angezeigt.*



### 2.3 Mengenvorwahl

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



Tastenbelegung  
▷ Software ▷ Einstellen  
▷ Rezepte und Tasten  
Seite 29



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.



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

## 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 Milchdüse in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken

*Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden.*

Farbe	Milchtemperatur
• grün	4-8 °C; mit Kühlenschrank
• 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*

*▷ Zusanzleitung 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 beigen Milchdüse 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.*



Achtung!  
Heißer Dampf!

Kapitel Sicherheit beachten!

- 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

Wie Cromargangefäß®  
WMF Bestell Nr. 06 3417 6040



Achtung!  
Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!

### 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



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



Achtung!  
Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!

## 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.



Steam Milk-Tasten

### 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

### Tastenbelegung

▷ Software ▷ Einstellen  
▷ Rezepte und Tasten  
Seite 29

▷ Rezepte ändern  
Seite 30

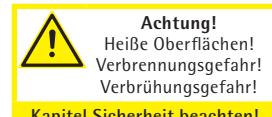
### Override-Funktion (optional)

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.



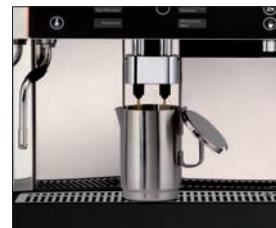
*Die Milch beim Aufschäumen nicht überhitzen, die Milchschaummenge nimmt sonst ab.*

## 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 Kaffeverprobung



### 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.



## 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 Kaffereste 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.



Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

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

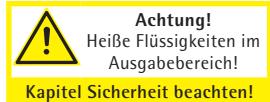
Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss muss die Tropfschale regelmäßig entleert werden.



*Die Tropfschale täglich reinigen.  
▷ Pflege*

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

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



## 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 **A** angezeigt.  
Steht eine Reinigung **C** 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

**MENÜ** Milch und Schaum  
*Kapitel 3.3.1*

**MENÜ** Timerprogramm  
*Kapitel 3.3.2*

**MENÜ** Pflege  
*Kapitel 3.3.3*

**MENÜ** Einstellen  
*Kapitel 3.3.4*

**MENÜ** PIN-Eingabe  
*Kapitel 3.3.5*

**MENÜ** PIN  
**PIN** PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
*Kapitel 3.3.6*

**MENÜ** Abrechnen  
*Kapitel 3.3.7*

## Felder Menüsteuerung

**OK** Speichern von Einstellungen

**Start** Start oder Bestätigung eines Schrittes  
**Weiter**

Zurück in die höhere Menüebene  
 Abbrechen/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

	schwächer (-15 %)
	normal, wie eingestellt
	stärker (+15 %)

Baristafeld aktiv/inaktiv  
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen  
Seite 35

### 3.2.3 Baristafeld

\* Auf das Baristafeld tippen

Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.

### 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 Auswahlmenü

#### Aufruf des Auswahlmenüs

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



Display Betriebsbereitschaft



... mit weiteren Feldern

Verzögertes Einblenden  
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen  
Seite 35

### 3.3 Auswahlmenü



**MENUE**

Alternative Ansichten des  
Auswahlmenüs bei geschützten  
Ebenen.  
▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
Seite 37

#### 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



Einstellen Steam Milk  
▷ Software ▷ Rezepte ändern  
Seite 31

Milchpumpentakt einstellen  
(optional)  
▷ Zusatzanleitung Active Milk

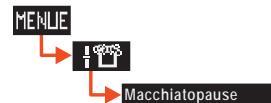
## Pausenzeit für Latte Macchiato

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



PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
▷ Software  
▷ Einstellen  
▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
Seite 37

#### Timerzustand

\* Auf **Timerzustand** tippen  
*Timer aktivieren/deaktivieren = Ein/Aus.*



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



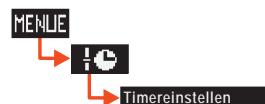
## Timer einstellen

- \* 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 (Werktag)
- 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**

## 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 **ei** führt direkt zur Timerübersicht.

*Beispiel:*

Betriebszeit			Prg		OK
Tag	Std	Min	Aktion	Prg	OK
+	+	+	+ ↑	+	ei
5	--	--	I	01	C 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.*

## 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 Werkstage“, 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)



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

Die mechanischen Reinigungen werden im Kapitel Pflege beschrieben.

#### Reinigungsprogramm

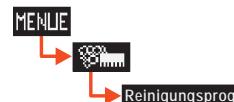
\* Auf **Reinigungsprog.** tippen

Das tägliche Reinigungsprogramm startet.

Das Programm führt automatisch durch die Milchsystem-Spülung, wenn zuvor Milchgetränke ausgegeben wurden.

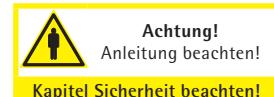
Bei vorhandenem Choc (mit Mixersystem) folgt die Chocsystem-Spülung.

Der Ablauf des Reinigungsprogramms wird in der Reinigungsanleitung beschrieben.



▷ Reinigungsanleitung

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.

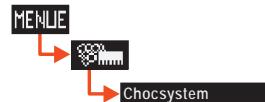
Die Milchsystem-Spülung wird automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.





## 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.



## 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

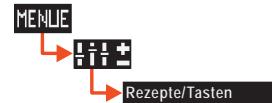
### 3.3.4 Einstellen

#### 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

**+** = mehr

**-** = weniger

**↶** = verlassen ohne ändern

**OK** = Werte speichern

**Test** = Test starten

#### 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.



## Rezepte ändern

### Alle Getränke

Kaffeemehlmenge/Choc-Pulvermenge

Wassermenge



Display Rezepte ändern

### Getränke mit Milch

Milchschaummenge

Milchmenge



Beispiel: Kaffeemehlmenge

### Kaffeegeränke

Qualität

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



Qualität

**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.



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

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)



## 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 Kaffegetränke 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

a.) Obere Zeile: Startposition für die Ausgabe von Milch, Milchschaum oder Choc einstellen.

b.) Untere Zeile: Startposition der Kaffeebrühung 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.*

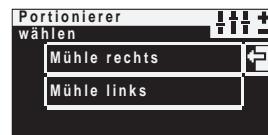


### Mühle für Kaffeetrink auswählen

- \* 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)





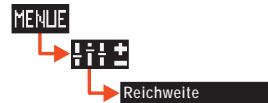
## Wasserfilter vorhanden

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 Brüheinheit 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)
- Baristatiefeld (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.

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

### Baristatiefeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

Die Felder werden dann nicht auf dem Display Betriebsbereitschaft eingeblendet.

### Getränkevorwahl

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

### 2. Ebene/Umschalttaste

Empfehlung für Selbstbedienung: nein.

### ON/OFF-Taste

Empfehlung für Selbstbedienung: über PIN.

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
Seite 37

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

### Getränkeabbruch

Empfehlung für Selbstbedienung: nein.

▷ Zum Auswahlmenü  
Seite 22

### 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.



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

### Getränkesperrre Nein:

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

### Getränkesperrre 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 Getränkesperrre 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 eingeben werden.

- \* Auf das Feld im Auswahlmenü 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.



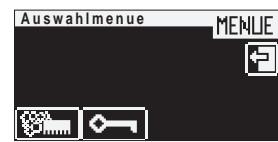
#### Ebene Reinigen

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)

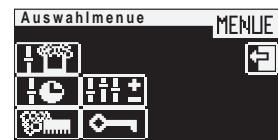
= Timerprogramm

= 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** = 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 Auswahlmenü tippen
- \* Die gewünschte Ebene wählen

Beispiel: **Reinigen**

*Es erscheint ein Display mit Zahltastatur.*

- \* Die gewünschte 4-stellige Nummer eingeben

*Die eingegebene Nummer wird angezeigt.*

- \* Bestätigen mit **OK**

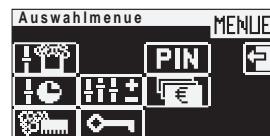
*Die Ebene ist nun PIN-geschützt.*

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:

Zugangskontroll. <b>PIN</b>		
1	Abrechnen	1234
2	Einstellen	1234
	Reinigen	1234

*Eingabe für die Ebene Reinigen  
PIN: 1234*

*Die PIN wird in die übergeordneten Ebenen übernommen.*

Beispiel:

Zugangskontroll. <b>PIN</b>		
1	Abrechnen	7777
2	Einstellen	9876
	Reinigen	1234

*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 C tippen

Ist kein Getränk ausgewählt, erfolgt nach dem Tippen auf das Clear-Feld C 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 Milchausgabeterminatur wird bestimmt durch die Milchdüse und durch die Einstellung des Klemmventils. Bei der Ausgabe von Milchschaum ist nur die Milchdüse bestimmend für die Ausgabeterminatur, 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 Getränketaстen

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](http://www.servicecenter.wmf.de)

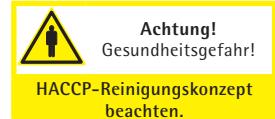
Passende Klebeetiketten:  
Zweckform-Avery Nr. 3659

## 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.



### 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

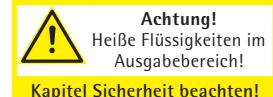
(x) = Bei Bedarf täglich

\* = 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



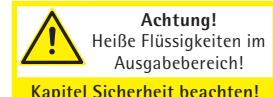
*Reinigungsprogramm*  
▷ *Reinigungsanleitung*

## 5.2 Reinigung Milchsystem

Milchsystemreinigung siehe Reinigungsanleitung.

Das Milchsystem besteht aus:

- Kombiauslauf
- Milchdüse
- Milchschlauch



*Reinigung Kombiauslauf*  
▷ *Reinigungsanleitung*

Der Milchschlauch soll in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.

## Schäumerreinigung Standard

Die Reinigung Kombiauslauf besteht aus drei Teilen.

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

## Schäumerreinigung Plug&Clean

Die Reinigung Plug&Clean besteht aus drei Teilen.

- Automatische Schäumerspülung maximal 3 Minuten nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum
- Display geführte Plug&Clean-Reinigung
- **Wöchentlich** Kombiauslauf, Milchschlauch 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

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

### Tropfschale, Verkleidung und Frontblende

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

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

### 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.

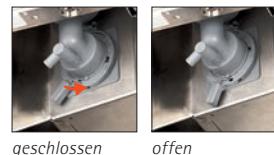


**Gefahr für Maschine!**  
**Anleitung beachten!**

## 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.

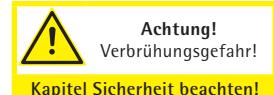
Darauf achten, dass die Spiralführung aufgesteckt und der Schlauch nicht eingeklemmt ist.



- \* 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*

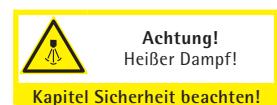
- \* Mit einer Bürste reinigen
- \* Gründlich mit Wasser spülen
- \* Auf die Dampftaste drücken

*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).

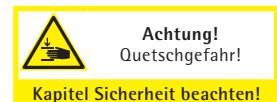
Die Reinigung nur bei leeren oder beinahe leeren Bohnenbehältern durchführen!



### 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 Portioniererschnecke herausziehen
  - \* Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
  - \* Die Einzelteile der Portioniererschnecke gründlich säubern
  - \* Den Produktbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
  - \* Die Portioniererschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



Portionierer mit Einzelteilen  
Portioniererschnecke

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:

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“

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

### 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.

Empfehlung:

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

## Halten Sie die Milch küh!

- 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

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

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

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

### Reinigungsstufen:

1. Durchführung des Reinigungsprogramms  
▷ Reinigungsanleitung
- 2a. Reinigung des Milchschaumers (Kombiauslauf)  
▷ Reinigungsanleitung
- 2b. Tägliche Reinigung des Mixers  
▷ Reinigungsanleitung
- 3a. Schäumerreinigung 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	Reinigungsstufe				Unterschrift
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsstufe				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 Funktionssicherheit 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](mailto:kundencenter@wmf.de)



*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.*

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

## 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.*

## Meldungen und Hinweise

Fehler-nummer	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
<b>Mühlen</b>		
24	Motor blockiert	<p>Alle zugeordneten Brühungen sind gesperrt. Behälterumschaltung beachten!</p> <p>※ Gegen Bohnenbehälter klopfen evtl. rutschen die Bohnen nicht nach und die Lichtschanke 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 Lichtschanke ist berührt</p>
<b>Dampfkessel</b>		
186	Dampfkessel: Befüllzeit	<p>Dampfausgabe gesperrt, Milchschaum gesperrt</p> <p>※ Maschine aus-ein; Aufheizdisplay beobachten zur Information für den WMF Service!</p> <p>※ Wasserhahn offen?</p>
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	<p>Heizung aus, Dampfausgabe gesperrt</p> <p>※ Maschine aus-ein</p> <p>※ Bauseitige Sicherungen überprüfen</p>
<b>Sensorik (Strom)</b>		
130	Genereller Stromfehler	<p>※ Maschine aus-ein</p> <p>※ Beleuchtung abschalten (▷Einstellen), alle Farben auf null</p> <p>※ Maschine abkühlen lassen und erneut versuchen</p> <p>※ 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</p> <p>※ 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	Dampfausgabe ist gesperrt: Maschine kann weiter verwendet werden. Dampfausgabe bzw. Steam Milk nicht mehr verwenden. ※ Den WMF Service rufen
141	Stromfehler: Dampfventil 2	Dampfausgabe ist gesperrt: Maschine kann weiter verwendet werden. Dampfausgabe bzw. Steam Milk nicht mehr verwenden. ※ Den WMF Service rufen
142	Stromfehler: Capp.ventil 1	Milchgetränke sind gesperrt: Maschine kann bis auf Milchgetränke weiter verwendet werden. Wenn vorhanden Dampfausgabe zum Aufschäumen verwenden. ※ Den WMF Service rufen
143	Stromfehler: Capp.ventil 2	Milchgetränke sind gesperrt: Maschine kann bis auf Milchgetränke weiter verwendet werden. Wenn vorhanden Dampfausgabe zum Aufschäumen verwenden. ※ Den WMF Service rufen
134	Stromfehler: Brühventil Kaltwasser	Maschine kann weiter verwendet werden. Kaffegetränke werden evtl. zu heiß gebrüht. ※ 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 Kaffegetränke 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 Kaffegetränke weiter verwendet werden.</i>

### 8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

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

**Sicherheitshinweise beachten!**

Achtung!

► Heiße Flüssigkeiten im Ausgabebereich!

Verbrühungsgefahr!



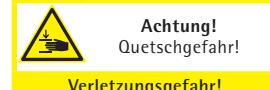
## Achtung!

Heißer Dampf!

Verbrennungsgefahr!

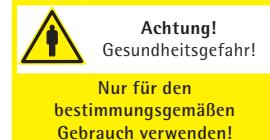
**Quetschgefahr!**

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 Milchschäumer und den Reinigungstabletten die Schutzmaßnahmen auf der Verpackung.  
Der Spezialreiniger für Milchschäumer 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 oder 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 erhitzten 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 unvertretbare 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.

Gewährleistungsfrist 12 Monate

Sachmängel sind gegenüber dem Verkäufer unverzüglich schriftlich zu rügen.

### 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.



Anleitung beachten!

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



▷ Wartung  
Seite 49

## Anhang: Reinigungsanleitung (Standard)

## 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, Brühdruk, 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 Betaubung. 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 Netzzanschlusskabel 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 abgesicherten 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
<b>Kombiauslauf komplett mit Choc</b>					
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, Milchtemperatur 4-8 °C (grün)	33 2317 8000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse, Milchtemperatur 8-16 °C (weiß)	33 9516 9000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse, Milchtemperatur 16-24 °C (braun)	33 2031 5100	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchtemperatur 4-8 °C (rot)	33 2410 1000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchtemperatur 8-16 °C (blau)	33 1384 3100	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchtemperatur ca. 16 °C (rosa)	33 2410 2000	10	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für Milkpower, Milchtemperatur 16-24 °C (violet)	33 2410 3000	10	Frischmilch
0,22	Meter	Mixer schlauch	00 0048 0064	10	Choc
1	Stück	Mixerbecher	33 2318 0000	10	Choc
<b>Cup&amp;Cool Breite 27 cm</b>					
1	Stück	Adapter Plug & Clean	33 2427 5000		Frischmilch
1	Stück	Milchbehälter	33 2388 6000		Frischmilch
1	Stück	Deckel Milchbehälter	33 2388 7000		Frischmilch
<b>Cup&amp;Cool Breite 36 cm</b>					
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
<b>Dokumentation/Anleitungen</b>					
1	Stück	Dokumentensatz:	33 2413 0000	alle	
		• Betriebsanleitung bistro!			
		• Reinigungsanleitung bistro!			
		• Zusatzbetriebsanleitung bistro! Active Milk (optional)			
		• Reinigungsanleitung bistro! Active Milk (optional)			

Anzahl	Einheit	Bezeichnung		Bestell-Nr.	Pos. Nr.	Ausstattung
<b>Bohnenbehälter</b>						
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
<b>Portionierer</b>						
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
<b>Kaffeesatzbehälter</b>						
1	Stück	Kaffeesatzbehälter (mit Designblech)		33 2800 3000	15	
1	Stück	Satzutensilie für Thiekendurchwurf (mit Designblech)		33 2800 3100	15	
<b>Tropfschale/Tropfblech</b>						
1	Stück	Tropfschale		33 2372 3000	16	alle
1	Stück	Tropfblech		33 2372 4000	16	alle
<b>Sicherung</b>						
1	Stück	Sicherung F4		33 0330 0000	alle	
1	Stück	Deckel Sicherungshalter		33 1597 0000	alle	
<b>Kundenpflege -Kit 0,5/15.000</b>						
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	
<b>Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm</b>						
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchsäumer		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

---

## Index

1-Step 9  
2-Step 9

### A

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

### B

Baristafeld 18, 20, 35  
Bedienen 10  
Bedienoptionen 35  
Beschriftung der Getränketasten 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) Auswahlmenü 19

### G

Gefahren für den Bediener 55  
Gefahren für die Kaffeemaschine 56  
Getränkeausgabe 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  
*Portioniererschnecke* 46  
*Produktbehälter* 15  
*Protokoll* 21  
*Protokolierte 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 Auswahlmenü* 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](mailto:info@tecdocgmbh.de)

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.

28.10.2011

bistro!