

WMF KAFFEEMASCHINEN

Betriebsanleitung



WMF BISTRO *easy* Typenreihe 8300

Ausgabe 6 - Stand 03.08
Artikel-Nr.
33 2191 7000



Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer
WMF KAFFEEMASCHINE.

Die technische Konzeption, Langlebigkeit,
Wirtschaftlichkeit und vor allem die
Kaffeequalität werden Sie überzeugen.

Gehören auch Sie zu dem Personenkreis, die
Ihre Betriebsanleitungen nicht gerne studie-
ren? -Tun Sie es trotzdem!

Denn hinterher werden Sie umso mehr Freu-
de an Ihrer WMF KAFFEEMASCHINE ha-
ben und am Schluss sagen können: „Hat sich
doch gelohnt.“

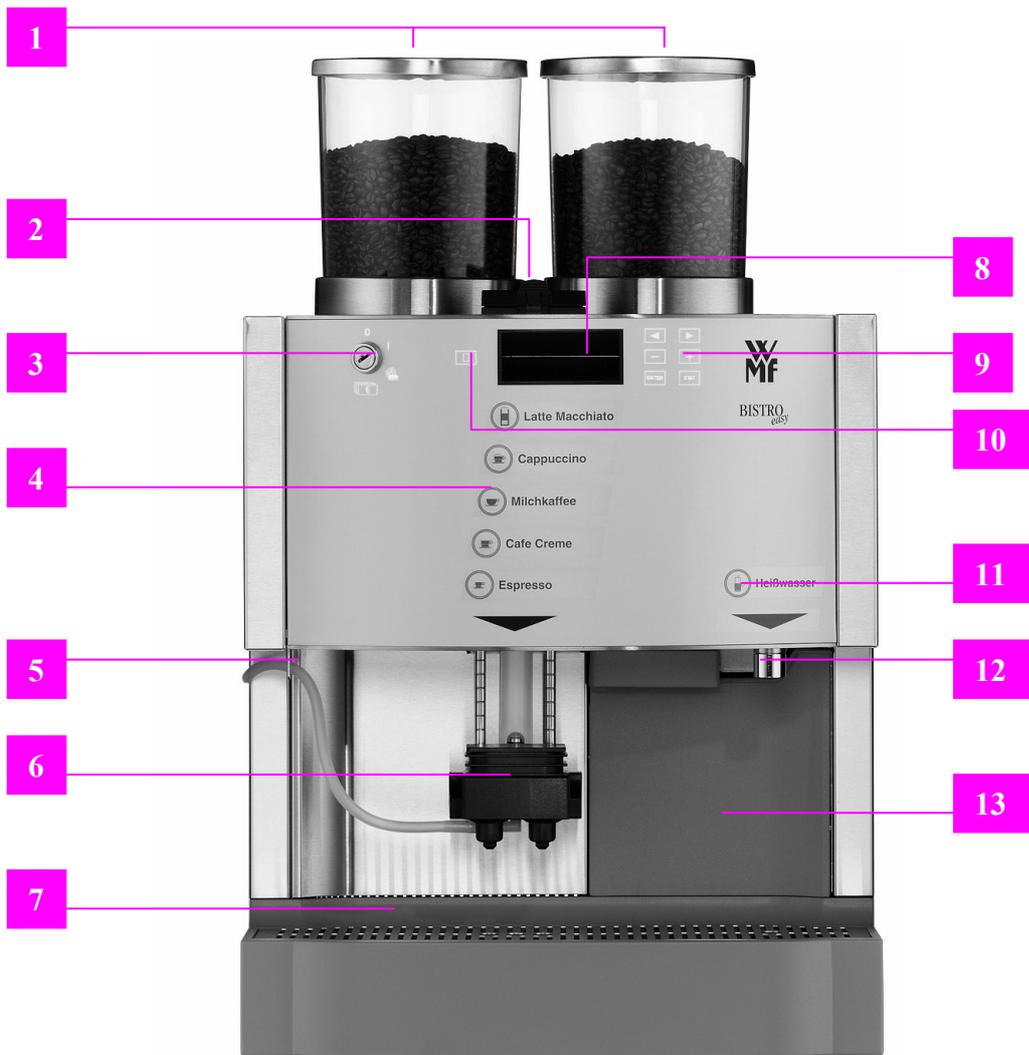
**Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Inter-
esse alle Gefahren- und Sicherheitshinwei-
se. So helfen Sie Unfälle und technische
Störungen zu vermeiden.**

**Lassen Sie die Maschine nur von Mitarbei-
tern bedienen, die sich zuvor mit Hilfe der
Betriebsanleitung mit ihr vertraut gemacht
haben.**

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung in der
Nähe der Maschine auf. So kann sich Ihr Be-
dienungspersonal jederzeit informieren und
sich bei technischen Störungen richtig ver-
halten.

INHALTSVERZEICHNIS

1	Bezeichnung der Maschinenteile	7
2	Allgemeine Funktionsbeschreibung	8
3	Gefahrenhinweise.....	9
4	Sicherheitstechnische Hinweise	10
5	Technische Daten	11
6	Einsatz- und Installationsbedingungen.....	12
7	Bedienung	13
7.1	Inbetriebnahme der Maschine	13
7.2	Befüllen der Kaffeebohnenbehälter.....	13
7.3	Vorbereiten der Milchentnahme.....	14
7.4	Höhenverstellung des Kombiauslaufs	15
7.5	Kaffeezubereitung	15
7.5.1	Getränke (Espresso, Café Crème etc.)	16
7.5.2	Getränke mit Milchzugabe (Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato etc.).....	17
7.5.3	Handeinwurf.....	18
7.5.4	Mengenvorwahl	18
7.6	Heißwasserausgabe.....	19
7.7	Kaffeesatzbehälter	20
7.8	Anzeigen von Stückzahlen	22
7.9	Verkaufseinrichtungen	23
7.10	Ausschalten der Maschine	24
8	Einstellungen	24
8.1	Einstellen der Milchschaumqualität	25
8.2	Einstellen Dosiermengen.....	26
9	Maschinenpflege.....	27
9.1	Tägliche Reinigung	27
9.1.1	Reinigung der Maschine	28
9.1.2	Reinigung des Kombiauslaufs	29
9.2	Allgemeine Reinigung.....	32
10	Fehlermeldungen, Anzeigen.....	33
10.1	Fehlermeldungen	33
10.2	Fehlermeldungen für den Betreiber.....	34
10.3	Hinweise für den Betreiber.....	35
11	WMF Kunden-Service.....	36
12	Gewährleistungsansprüche	36
13	HACCP Reinigungskonzept.....	38



- O Aus
- I Ein
-  Reinigung
-  Abrechnen/Einstellen

1 Bezeichnung der Maschinenteile

- 1 Kaffeebohnenbehälter
- 2 Handeinwurf/Reinigungsschacht
- 3 Schlüsselschalter
- 4 Getränketasten
- 5 Schlauchdurchführung
- 6 Kombiauslauf
- 7 Tropfwanne, abnehmbar
- 8 Displayanzeige
- 9 Einstelltasten
- 10 Milchschaumtaste
- 11 Heißwassertaste
- 12 Heißwasserauslauf
- 13 Kaffeesatzbehälter

Folgende Nummern erscheinen nur bei Abbildungen innerhalb des Textes:

- 14 Münzeinwurf
- 15 Rückgabeschacht für Münzen
- 16 Schieber für Münzurückgabe
- 17 Kontrolllampe „EIN“
- 18 Ein-/Ausschalter (innerhalb der Münzkassette)
- 19 Münzkassette abschließbar

2 Allgemeine Funktionsbeschreibung

Die Kaffeemaschine **WMF Bistro *easy*** ist ein Einzeltassenvollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato. Zusätzlich ist eine Heißwasserentnahme möglich.

Es können sowohl Kaffeebohnen über die Mühlen, als auch gemahlener Kaffee über die Handzugabe verarbeitet werden.

Die Ausgabe aller Kaffee- und Milchgetränke erfolgt über einen speziell entwickelten Kombiauslauf, der es ermöglicht, optimalen Milchschaum und heiße Milch zuzubereiten.

Jede Portion wird auf Tastendruck frisch gebrüht und garantiert eine hohe Qualität Ihrer Getränke.

Take it *easy*!

3 Gefahrenhinweise

Größtmögliche Gerätesicherheit gehört bei WMF zu den Produktmerkmalen, denen unser ganz besonderes Augenmerk gilt.

Trotz aller Sicherheitsvorkehrungen bleibt jedoch jedes Gerät bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotenzial behaftet.

Aus diesem Grunde haben wir – im Interesse Ihrer Sicherheit – die Gefahrenhinweise unten zusammengefasst, und auch im weiteren Verlauf der Betriebsanleitung grau unterlegt.

Bitte beachten Sie ebenso die „**Sicherheitstechnischen Hinweise**“ auf Seite 10.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, die Sie unbedingt beachten sollten:



- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine darf nur durch den WMF Kunden-Service erfolgen.
- Wartungsarbeiten und Reparaturen **dürfen nur vom WMF Kunden-Service unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.**
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen **dürfen unter keinen Umständen verändert werden.**
- **Vorsicht! Verbrühungsgefahr!**
Im Ausgabebereich von Kaffee **6** und Heißwasser **12** besteht **Verbrühungsgefahr**. Vorsicht bei hochgeschobenem Auslauf: Stellen Sie sicher, dass bei Getränkeausgabe immer ein Behälter untergestellt ist!
- **Vorsicht! Gesundheitsgefahr!**
Beachten Sie beim Umgang mit dem Reinigungsmittel die **Schutzmaßnahmen auf der Verpackung**. Der Reiniger ist reizend. Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf **6** Reinigungsflüssigkeit.
Bei Maschinen ohne Ablaufanschluss muss zum sicheren Auffangen der Reinigungsflüssigkeit ein Auffanggefäß (mind. 1,4 Liter) untergestellt werden.
- **Vorsicht! Verbrühungsgefahr!**
Greifen Sie während der Reinigung nie unter die Ausläufe!
- **Vorsicht! Quetschgefahr!**
Bei eingeschalteter Maschine nicht in den Kaffeebohnenbehälter oder in die Auswurföffnung des Brühers greifen!

4 Sicherheitstechnische Hinweise

Allgemeine Hinweise

1. Achten Sie stets darauf, dass nach Betriebsschluss die Absperrarmatur an der Wasserzuleitung der Maschine geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausserhalb der Maschine ausgeschaltet bzw. der Netzstecker ausgesteckt ist.
2. Die eingebauten, bauteilgeprüften Sicherheitseinrichtungen verhindern einen unzulässigen Druck- und Temperaturanstieg im Heißwassererzeuger. Sollte das Sicherheitsventil einmal ansprechen, muss die Maschine sofort am bauseitigen Hauptschalter abgeschaltet werden. Schalten Sie bei Störungen am Heißwassererzeuger die Maschine aus. Verständigen Sie den WMF Kunden-Service und schalten Sie die Maschine nicht wieder ein, bevor der Fehler behoben ist.
3. Gerät nicht im Freien verwenden. Bei Frost muss das Wassersystem entleert werden.
4. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserschlauch abgespritzt werden. Der Gebrauch von Dampfreinigern, Dampfstrahlgeräten und ähnlichen Geräten zur Reinigung ist nicht zulässig. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch oder mit Produkten aus unserem WMF Pflegesortiment.
5. Das Gerät muss auf einer ebenen, horizontalen, standfesten Unterlage stehen.

Maschine stilllegen – Betriebspause

1. Bei längerer Stilllegung der Maschine muss vorher eine Hauptreinigung durchgeführt und der Satzauffangbehälter entleert werden. Bei Gefahr des Einfrierens muss die Maschine zur Vermeidung von Frostschäden unbedingt vorher entleert werden. Beauftragen Sie in solchen Fällen rechtzeitig den WMF Kunden-Service.
2. Nach einer mehrwöchigen Betriebspause empfehlen wir, vor erneuter Inbetriebnahme der Maschine mindestens zweimal das vollautomatische Reinigungsprogramm durchzuführen.

Vorschriften

Heißwassererzeuger-Daten - siehe Typenschild

Der Heißwassererzeuger entspricht der Druckgeräte-Richtlinie 97/23/EG, Kategorie 1, Modul A.

Der Heißwassererzeuger ist weder anzeige- noch erlaubnispflichtig. Jeder ausgelieferte Heißwassererzeuger wurde einer Wasserdruckprüfung unterzogen.

Der **Betreiber** solcher Anlagen muss für die sorgfältige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.

Die Maschine entspricht den einschlägigen Vorschriften.

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind.

Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung (WEEE /EU-Richtlinie) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Kontaktieren Sie zwecks Entsorgung ihren WMF-Kundenservice.



Vorbeugende Maßnahmen gegen Maschinenfolgeschäden

- Von jedem technischen Gerät gehen grundsätzlich Betriebsgefahren aus, insbesondere von größeren vollautomatischen Maschinen in unbeaufsichtigtem Betrieb.
- Wir empfehlen deshalb dem Betreiber angemessene Maßnahmen zur Schadensverhütung zu treffen, zum Beispiel Einbau eines geeigneten Wasserwächters in den bauseitigen Trinkwasserzulauf.
- Bei einem Wasser mit mehr als 5° dKH (Karbonathärte) **muss** ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden!
- Die Wartungsintervalle sind abhängig von der Belastung der Maschine und den örtlichen Wasserverhältnissen und sollten in Absprache mit Ihrem Servicetechniker festgelegt werden. Auch bei geringer Belastung ist jedoch mindestens 1mal jährlich eine Wartung und, falls vorhanden, der Tausch des Wasserfilters durchzuführen.

5 Technische Daten

Nennleistung *	3,3 kW
Stundenleistung ** Espresso Café Crème	200 Tassen 140 Tassen
Heißwasserleistung, gesamt	18 l/h
Kaffeebohnenbehälter	je 1,1 kg
Netzanschluss *	1/N/PE ~50 Hz/230 V
Außenmaße Breite Höhe mit Bohnenbehälter Tiefe	450 mm 724 mm 550 mm
Leergewicht	ca. 61 kg
Dauerschalldruckpegel (Lpa)***	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausführungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausführung.

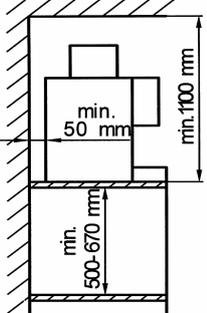
** Die angegebenen Stundenleistungen sind RICHTWERTE, die u.a. von folgenden Faktoren abhängig sind: Mehlmenge, Kaffeesorte, Mahlgrad, Brühtemperatur, Brühblende ø, Brühdruck, Wasserhärte und allgemeinem Betriebszustand der Maschine (z.B. Verkalkung, Anschlussbedingungen, Strom, Trinkwasser, Ablauf,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

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



6 Einsatz- und Installationsbedingungen

Die bauseitigen Vorarbeiten sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben und müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, sowie örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der WMF Kunden-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!

Nennleistung	3,3 kW
Stromanschluss, bauseits *	3 x 1,5 ²
Sicherung, bauseits	1 x 16 A
Netz-Spannungstoleranz	230 V + 6 % - 10 % Netzunterbrechung < 50 ms, keine Funktionsunterbrechung
Trinkwasser-Zuleitung	TW 15 (mind. DN 6 bzw. 1/4") mit Hauptabsperrhahn und Schmutzfilter bauseits, 0,2 MPa Fließdruck bei 2 l/min, max. 0,6 MPa
Wasserqualität	Bei Trinkwasser mit mehr als 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasser-Ablaufleitung	Schlauch DN19, Mindestgefälle 2 cm/m
Umgebungstemperatur	+ 5°C bis + 35°C (bei Frost Wassersystem leeren)
Max. Feuchtigkeit	80 % rel. Feuchtigkeit ohne Betauung, kein Spritzwasser, Gerät nicht im Freien verwenden!
Einbauabstände	 <p>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.</p> <p>Es ist eine freie Höhe von 1100 mm ab Oberkante Aufstellfläche einzuhalten. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden sollte mind. 700 mm und max. 900 mm betragen. Sofern die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden sollen beachten Sie bitte auch den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.</p>
Einbaumaße Wasserfilter B x H x T	Standard: 250 x 500 x 400 mm Jumbo: 290 x 670 x 420 mm

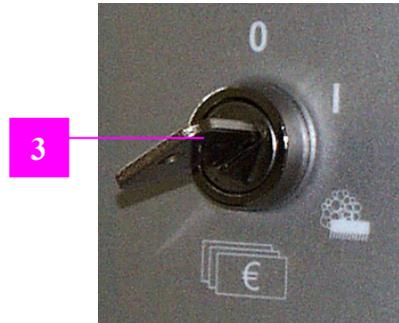
- * Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom EN 61008 vorgeschaltet sein. In Gerätenähe ist bei einphasigem Anschluss eine Schuko-Steckdose und bei dreiphasigem Anschluss eine 5polige CEE/CEKON-Steckdose nach EN 60309 vorzusehen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wurde, muss sie durch unseren Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Wird die Maschine bauseits 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. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Hauptschalter und Steckdose gehören zur bauseitigen Installation. In Verbindung mit einem Transportwagen darf die Maschine nicht mit einem bauseitigen festen Anschluss installiert werden.

7 Bedienung

7.1 Inbetriebnahme der Maschine

Vor Inbetriebnahme der Maschine muss der **Hauptabsperrhahn** an der Trinkwasserzuleitung geöffnet und der **elektrische Hauptschalter** außerhalb der Maschine eingeschaltet werden.

Drehen Sie den Schlüsselschalter **3** auf Position „I“ (Ein).



Die Maschine ist eingeschaltet und heizt bis zur Betriebstemperatur auf (ca. 12 Minuten).

Während der Aufheizphase erscheint im Display abwechselnd:

GESPERRT 11:21
20.04. ^

--Aufheizen!--

Ist die Maschine aufgeheizt, erscheint im Display folgende Anzeige:

BEREIT 11:21
Vorwahl 01 20.04.

“BEREIT”:	Das Gerät ist betriebsbereit.
“11:21”:	Aktuelle Uhrzeit.
“20.04”:	Aktuelles Datum.
“Vorwahl 01”:	Pro Tastendruck wird nur eine Brühung durchgeführt. Siehe Seite 18, 7.5.4 Mengenvorwahl.

7.2 Befüllen der Kaffeebohnenbehälter

Zum Befüllen der Kaffeebohnenbehälter **1** nehmen Sie die Deckel der Behälter ab und befüllen die Behälter mit Kaffeebohnen. Danach verschließen Sie die Behälter wieder mit den Deckeln. Das Fassungsvermögen eines Kaffeebohnenbehälters beträgt jeweils ca. 1,1 kg.



Bitte achten Sie darauf, dass die Kaffeebohnenbehälter **1** stets rechtzeitig nachgefüllt werden, um einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine zu gewährleisten.

Sonderausstattung (Leermeldung):

Durch die Displayanzeige **8** werden Sie zum Nachfüllen der Kaffeebohnenbehälter **1** aufgefordert.

Die Kaffeeausgabe ist bei leerem Kaffeebohnenbehälter **1** gesperrt.

Damit die Anzeige erlischt, füllen Sie einfach Kaffeebohnen nach.

Kaffeebohnen links nachfüllen!

Kaffeebohnen rechts nachfüllen!

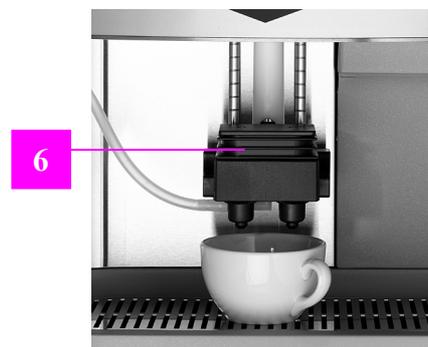
7.3 Vorbereiten der Milchentnahme

Um aus der Maschine Getränke mit Milch entnehmen zu können, muss das beige stellte Milchgefäß (z. B. wie hier im Bild Tetra Pak) mit Hilfe des Milchansaug-schlauches mit dem Kombiauslauf **6** der Maschine verbunden sein.

Sollte dies nicht der Fall sein, gehen Sie wie folgt vor:

Der Milchansaugschlauch ist an einem Ende mit einem Anschlussstück aus Kunststoff (im Bild unten links), am anderen Ende mit einer Düse aus Metall (im Bild oben rechts) versehen.

Stecken Sie das Anschlussstück des Milchansaug-schlauches in den dafür vorgesehenen Anschluss auf der Unterseite des Kombiauslaufes **6**. Drücken Sie dann den Milchansaugschlauch in die Führung auf der Unterseite des Kombiauslaufes **6**, um den Milchansaugschlauch am Kombiauslauf **6** zu fixieren.



Führen Sie anschließend den Milchsaugschlauch mit der Metalldüse durch die Schlauchdurchführung **5** und tauchen Sie den Milchsaugschlauch mit der Metalldüse in das beige stellte Milchgefäß.



Bitte achten Sie darauf, dass die Milchgefäße stets rechtzeitig nachgefüllt bzw. ausgetauscht werden, um einen störungsfreien Betrieb der Kaffeemaschine zu gewährleisten.

7.4 Höhenverstellung des Kombiauslaufs

Entsprechend der Größe der von Ihnen verwendeten Tassen haben Sie die Möglichkeit, die Höhe des Kombiauslaufs **6** zu verstellen.

Fassen Sie dazu den Kombiauslauf an und verschieben Sie ihn nach oben bzw. nach unten.



Vorsicht!

Im Bereich des Kombiauslaufs **6** besteht **Verbrühungsgefahr!**

7.5 Kaffeezubereitung

Je nach gewählter Ausstattungsvariante stehen Ihnen 1-5 Getränketasten **4** und eine Heißwassertaste **11** und eine Milchschaumtaste **10** zur Verfügung.

Jede Taste kann individuell programmiert werden.

Der WMF Kunden-Service stellt die Maschine entsprechend Ihren Wünschen ein.

Hinweis: Die gleichzeitige Entnahme von Kaffee und Heißwasser ist *nicht* möglich.



Mit Hilfe der Doppeltassenfunktion können 2 Tassen eines Getränks gleichzeitig zubereitet werden.

Drücken Sie dazu **2x** kurz hintereinander auf die gewünschte Getränketaste.

Beispiel: Espresso



1 Tasse Espresso



+



2 Tassen Espresso werden gleichzeitig zubereitet

7.5.1 Getränke (Espresso, Café Crème etc.)



Vorsicht!

Im Ausgabebereich des Kombiauslaufs **6** besteht **Verbrühungsgefahr!**

Sind die Kaffeebohnenbehälter befüllt (siehe 7.2 Befüllen der Kaffeebohnenbehälter Seite 13) und ist die Maschine betriebsbereit, können durch Betätigen einer Getränketaste **4** Getränke entnommen werden.

Beispiel: Brühung von 2 Tassen Café Crème:

1. Stellen Sie zwei Tassen unter den Kombiauslauf **6**. Verschieben Sie ggf. den Kombiauslauf je nach Größe der gewählten Tassen (siehe 7.4 Höhenverstellung des Kombiauslaufs Seite 15).
2. Drücken Sie nun die mit Café Crème gekennzeichnete Getränketaste 2x kurz hintereinander.

Während der Brühung wird im Display folgendes angezeigt:

3. Am Ende der Brühung steht das frisch zubereitete Getränk zur Verfügung. Das verbrauchte Kaffeemehl wird im integrierten Kaffeesatzbehälter **13** aufgefangen.



2 CAFE CREME 11:21
Vorwahl 01 20.04.

7.5.2 Getränke mit Milchzugabe (Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato etc.)



Vorsicht!

Im Ausgabebereich des Kombiauslaufs **6** besteht **Verbrühungsgefahr!**

Sind die Kaffeebohnenbehälter befüllt (siehe 7.2 Befüllen der Kaffeebohnenbehälter Seite 13) und die Milchentnahme ist vorbereitet (siehe 7.3 Vorbereiten der Milchentnahme Seite 14), können durch Betätigen einer Getränketaste **4** Getränke entnommen werden.

Beispiel: Zubereitung von 2 Tassen Cappuccino:

1. Stellen Sie zwei Cappuccino-Tassen unter den Kombiauslauf **6**. Verschieben Sie ggf. den Kombiauslauf je nach Größe der gewählten Tassen (siehe 7.4 Höhenverstellung des Kombiauslaufs Seite 15).
2. Drücken Sie nun die mit Cappuccino gekennzeichnete Getränketaste 2x kurz hintereinander.



Während der Brühung wird im Display folgendes angezeigt:

2 CAPPUCCINO	11:21
Vorwahl 01	20.04.

3. Am Ende der Brühung steht das frisch zubereitete Getränk zur Verfügung. Das verbrauchte Kaffeemehl wird im integrierten Kaffeesatzbehälter **13** aufgefangen.

Möchten Sie zusätzlich Milchschaum auf den Cappuccino geben, steht Ihnen die Milchschaumtaste **10** zur Verfügung.



Achtung!

Die Milch sollte **spätestens nach 12 Stunden** aufgebraucht sein oder ausgetauscht werden. Beachten Sie bitte die Reinigungshinweise unter Abschnitt **9 Maschinenpflege** auf Seite 27.

7.5.3 Handeinwurf

Zur Zubereitung zusätzlicher Kaffeesorten (z.B. Schonkaffee oder entcaffeinierter Kaffee) ist die Maschine mit einem Handeinwurf **2** für den Einwurf von *gemahlenem* Kaffee ausgestattet. Um den Handeinwurf zu benutzen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie den Handeinwurf **2**. Die Kaffeemühlen **1** sind somit ausgeschaltet.

Im Display erscheint folgende Aufforderung:

2. Werfen Sie entsprechend der gewünschten Brühmenge *gemahlene* Kaffee mit dem Kaffeemaßlöffel (Best.-Nr. 33 0742 4000) ein (**max. 20g**).

Im Display erscheint folgende Aufforderung:

3. Schließen Sie den Handeinwurf **2** und drücken Sie die gewünschte Getränketaste **4**. Das gewünschte Getränk wird nun mit dem eingeworfenen Kaffeemehl zubereitet. Eine Mengenvorwahl (siehe Kapitel 7.5.4 Seite 18) ist hier *nicht* möglich.
4. Am Ende der Brühung steht Ihnen das frisch zubereitete Getränk zur Verfügung. Das verbrauchte Kaffeemehl wird im integrierten Kaffeesatzbehälter **13** aufgefangen.
5. Wird innerhalb von 20 Sekunden nach Öffnen des Handeinwurfs **2** keine Getränketaste gedrückt, wird das eingeworfene Kaffeemehl in den Satzkasten ausgeworfen und die Maschine ist wieder betriebsbereit.

7.5.4 Mengenvorwahl

Möchten Sie mehrere Tassen *hintereinander* zubereiten, können Sie jede Getränkeauswahl bis zu **6 mal** automatisch wiederholen lassen:

**Kaffeemehl einwerfen
Taste drücken!**



**Bitte Einwurfsklappe
schließen!**

Bereit	11:21
Vorwahl 01	20.04.

Sie können auf diese Weise z.B. mit Hilfe der Mengenvorwahl und durch 2maliges Drücken einer Getränketaste (Doppeltassenfunktion) $6 \times 2 = 12$ Getränke hintereinander zubereiten.

Wählen Sie mit der \oplus - Taste die gewünschte Anzahl an Wiederholungen: Beispiel: $6 \times$. Im Display erscheint folgende Anzeige:

Drücken Sie die gewünschte Getränketaste, z.B. Café Crème 2x kurz hintereinander (Doppeltasse).

Es werden nun hintereinander 6 Brühzyklen durchgeführt. Ist die Brühung beendet, steht erneut im Display:

Bitte achten Sie darauf, rechtzeitig eine neue Tasse unter den Kombiauslauf **6** zu stellen. Eine Änderung der Mengenvorwahl während des laufenden Brühvorgangs ist mit Hilfe der \oplus - oder \ominus - Tasten möglich.

Bereit	11:21
Vorwahl 06	20.04.

2 Café Crème	11:21
Vorwahl 06	20.04.

Bereit	11:21
Vorwahl 01	20.04.

7.6 Heißwasserausgabe



Vorsicht!

Im Ausgabebereich des Heißwasserauslaufs **12** besteht **Verbrühungsgefahr!**

Über den Heißwasserauslauf **12** kann heißes Wasser in 3 Varianten ausgegeben werden:

Dosierte Ausgabe:

Durch Drücken der Heißwassertaste **11** wird die Ausgabe ausgelöst und stoppt automatisch nach Ausgabe einer vorher definierten Ausgabemenge.

Start-Stop Funktion:

Durch Drücken der Heißwassertaste **11** wird die Ausgabe ausgelöst und durch nochmaliges Drücken gestoppt.

Free-Flow:

Die Ausgabe erfolgt solange, wie die Heißwassertaste **11** gedrückt wird.

Die von Ihnen bevorzugte Variante wird nach Ihrem Wunsch durch Ihren WMF Kunden-Service eingestellt.

Hinweis: Die gleichzeitige Entnahme von Heißwasser und Kaffee ist *nicht* möglich.



7.7 Kaffeesatzbehälter

Das verbrauchte Kaffeemehl wird innerhalb der Maschine im Kaffeesatzbehälter **13** aufgefangen. Der Kaffeesatzbehälter hat ein Fassungsvermögen von ca. 60 Brühungen.

Durch die Displayanzeige **8** werden Sie auf den Füllstand des Kaffeesatzbehälters **13** aufmerksam gemacht. Ist der Kaffeesatzbehälter fast vollständig gefüllt, erscheint im Display abwechselnd folgende Anzeige:

Nach dieser Anzeige können Sie noch bis zu max. 5 Brühungen durchführen, bevor die Maschine für weitere Brühungen gesperrt wird.

Entnehmen Sie den Kaffeesatzbehälter **13** und entleeren Sie ihn. Im Display **8** erscheint folgende Meldung:

Setzen Sie den entleerten Kaffeesatzbehälter **13** wieder ein. Im Display **8** erscheint folgende Meldung:

Bestätigen Sie nun mit ENTER, wenn Sie den Kaffeesatzbehälter **13** entleert haben, oder mit EXIT, wenn Sie nur hineingeschaut haben.

Bei Bestätigung mit ENTER muss der Kaffeesatzbehälter **13** **mindestens 5 Sekunden** lang aus der Maschine entfernt sein, sonst wird die Entleerungsbestätigung (ENTER) nicht angenommen.

Es erscheint dann folgende Meldung im Display:

Erscheint dieser Text im Display, muss der Kaffeesatzbehälter **13** nochmals mindestens 5 Sekunden lang aus der Maschine entnommen und entleert werden.

Ist der Kaffeesatzbehälter **13** entnommen, erfolgt wieder folgende Displayanzeige (ab):

Achtung!

Der Satzbehälter **13** muss **in jedem Fall entleert** wieder eingesetzt werden.

Das Einsetzen eines nicht entleerten Satzbehälters **13 führt zur Verschmutzung der Maschine und kann einen Maschinenschaden zur Folge haben!**

Bitte Satzbehälter
entleeren!

Bereit 11:21
Vorwahl 01 20.04.

Gesperrt 11:21
20.04.

Bitte Satzbehälter
wieder einsetzen!

Satzbeh. entleert?
Ja/ENTER Nein/EXIT

Satzbeh. nicht entleert
– Bitte entleeren! -

Bitte Satzbehälter
wieder einsetzen!

Ist Ihre WMF Kaffeemaschine Bistro *easy* als Selbstbedienungsmaschine durch den WMF Kunden-Service auf den Entleermodus "R" eingestellt, gibt es folgende Unterschiede:

Zeigt die Displayanzeige **8** folgende Meldung an, muss der Schlüsselschalter **3** auf "☰" gedreht werden.

Entleeren Sie nun den Kaffeesatzbehälter **13**. Im Display erscheint folgende Meldung:

Setzen Sie den entleerten Behälter **13** wieder ein. Im Display **8** erscheint folgende Meldung:

Bestätigen Sie nun mit ENTER, wenn Sie den Kaffeesatzbehälter **13** entleert haben, oder mit EXIT, wenn Sie nur hineingeschaut haben. Nach der Bestätigung mit ENTER erscheint in der Displayanzeige:

Drehen Sie den Schlüsselschalter **3** auf Position "I" zurück.

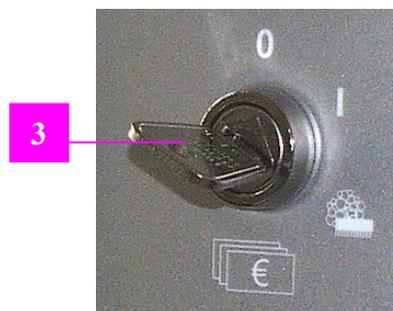
Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

Achtung!

In diesem Modus kann bei Schlüsselstellung "I" die Quittierung der Kaffeesatzbehälterentleerung nicht registriert werden. Die Möglichkeit ENTER oder EXIT zu drücken, ist nicht gegeben.

Folgende Meldung erscheint auch weiterhin in der Displayanzeige **8**, wenn der Kaffeesatzbehälter **13** ordnungsgemäß entnommen und entleert wurde:

Bitte Satzbehälter entleeren!



Bitte Satzbehälter wieder einsetzen!

Satzbeh. entleert?
Ja/ENTER Nein/EXIT

Bitte Schlüssel auf „I“ drehen!



Bitte Satzbehälter entleeren!

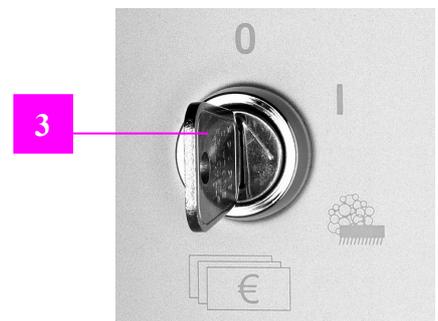
Drehen Sie den Schlüsselschalter **3** auf “” und bestätigen Sie die ordnungsgemäße Entleerung des Kaffeesatzbehälters **13** mit ENTER.

Drehen Sie anschließend den Schlüsselschalter **3** auf Position “**I**” zurück. Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

7.8 Anzeigen von Stückzahlen

Über die Schlüsselstellung „“ können für jede Getränketaste die bezogenen Stückzahlen abgelesen werden.

1. Drehen Sie den Schlüsselschalter **3** auf Stellung „” (Abrechnen).



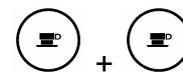
Im Display erscheint folgende Anzeige:

Abrechnen... /ENTER
[Einst./->]

2. Mit der ENTER-Taste steigen Sie in das Abrechnungsprogramm ein.
3. Mit den Getränketasten **4** können Sie für jedes Getränk die Stückzahlen abfragen:



1 Espresso 001895
/EXIT/->



2 Espresso 001092
/EXIT/->



1 Café Crème 010277
/EXIT/->

4. Mit der  – Taste können Sie die angezeigte Stückzahl auf “**0**” setzen.
5. Mit EXIT kommen Sie zum Ausgangsmenü zurück.

7.9 Verkaufseinrichtungen

MÜNZPRÜFER

Die WMF Bistro *easy* kann für den Selbstbedienungsbetrieb mit einem Münzprüfer ausgerüstet werden. Der Münzprüfer wird mit einem Schalter **18** innerhalb der Münzkassette eingeschaltet. Münzeinwurf ist möglich, wenn die Lampe **17** „EIN“ leuchtet. Anzeige „EIN“ am Münzprüfer leuchtet, wenn der Münzprüfer eingeschaltet und Kaffeemehl vorhanden ist.

Bleibt der Münzprüfer ausgeschaltet, können die Getränke kostenlos entnommen werden.

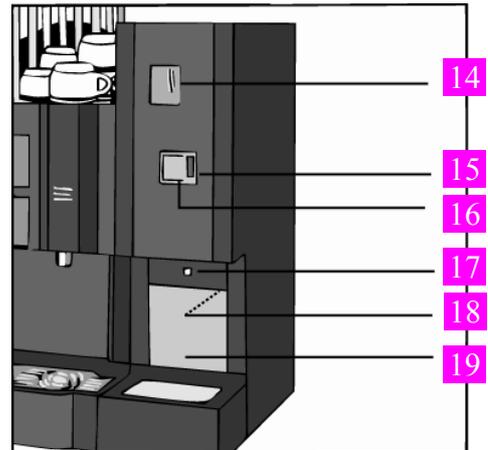
Die in den Münzprüfer eingeworfenen Münzen bzw. Wertmarken (Münzeinwurf **14**) werden in der abschließbaren Münzkassette **19** aufgefangen.

Der Münzprüfer ist auf verschiedene Verkaufspreise einstellbar. Bei Versagen des Münzprüfers ist der Schieber „Münzrückgabe“ **15** zu betätigen. Das Geld bzw. die Wertmarken können dann aus dem Rückgabeschacht **16** entnommen werden. Kann keine Getränkeausgabe erfolgen, wird der Münzeinwurf gesperrt, Anzeige „EIN“ **17** erlischt.

MÜNZWECHSLER

Betrieb und Einstellen des Münzwechslers siehe entsprechende Einzelanweisungen.

Die in den Münzwechsler eingeworfenen Münzen bzw. Wertmarken werden in der abschließbaren Münzkassette aufgefangen.



7.10 Ausschalten der Maschine



Achtung!

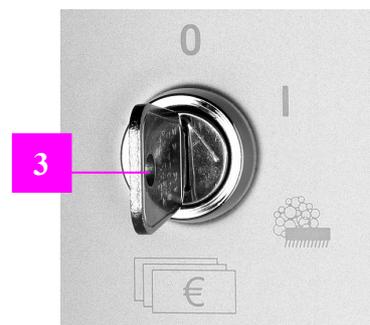
Vor dem Abschalten der Maschine **muss** die tägliche Reinigung durchgeführt werden (siehe 9.1 Tägliche Reinigung Seite 27)

Drehen Sie den Schlüsselschalter **3** auf Stellung „0“ (Aus).



Achtung!

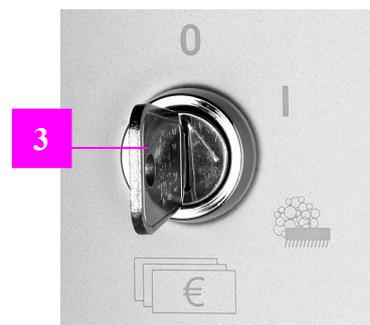
Nach dem Abschalten der Maschine muss der **Hauptabsperrrahn** an der Trinkwasserzuleitung geschlossen und der **elektrische Hauptschalter** außerhalb der Maschine abgeschaltet werden.



8 Einstellungen

Sie haben an Ihrer WMF Bistro *easy* die Möglichkeit, die Milchschaumqualität, die Kaffeemehlmenge und die Brühmenge individuell einzustellen bzw. zu verändern.

1. Drehen Sie dazu den Schlüsselschalter **3** auf Stellung „“ (Abrechnen).



Im Display erscheint folgende Anzeige:

Mit der Taste  rufen Sie das Einstellprogramm auf.

2. Durch Drücken der ENTER-Taste gelangen Sie in das Einstellprogramm.
3. Mit der -Taste können Sie sich über den Wartungsbedarf der Maschine und, falls vorhanden, über den Zustand des Wasserfilters informieren.

Weitere Erläuterungen dazu finden Sie in dem Abschnitt **10 Fehlermeldungen, Anzeigen** auf der Seite 33.

Abrechnen... /ENTER
[Einst./->]

Einstellen... ENTER
[Info <-/] [Abr./->]

8.1 Einstellen der Milchschaumqualität

Durch Drücken der ENTER-Taste sind Sie in das Einstellprogramm gelangt:

Einst. Schaumqualität
/ < / > / ENTER/EXIT

Mit Hilfe der ◀ / ▶ Tasten können Sie im Einstellungsprogramm zwischen “Einstellen Schaumqualität” und “Einstellen Dosiermengen” wählen.

Mit der ENTER-Taste kommen Sie in das Einstellprogramm für den Milchschaum und es erscheint folgende Anzeige im Display:

Schaumqualität
Fein/- 009 grob/+

Durch Drücken der ⊕ / ⊖-Tasten können Sie die Milchschaumqualität zwischen 1-16 individuell einstellen.

- ⊖ Milchschaum wird feinporiger
→ weniger Schaumvolumen
- ⊕ Milchschaum wird grobporiger
→ mehr Schaumvolumen

Die Milchschaumausgabe kann durch 3-sec. Drücken der ENTER-Taste gestartet werden. Während der Milchschaumausgabe ist der Einstellungswert veränderbar. Dieser Vorgang wird nach 20 sec. automatisch beendet oder durch Drücken der EXIT-Taste gestoppt. Haben Sie das gewünschte Ergebnis erreicht, drehen Sie den Schlüsselschalter **3** auf Stellung “I”, damit ist der neue Wert gespeichert.

8.2 Einstellen Dosiermengen

Durch die ◀ / ▶ Tasten können Sie zwischen den Einstellprogrammen Schaumqualität und Dosiermengen wählen.

Mit der Enter-Taste gelangen Sie in das Einstellprogramm für die Dosiermengen.

Drücken Sie die gewünschte Getränketaste **4**, für welche die Einstellung verändert werden soll (z.B. 1 Tasse Espresso):

Durch Aufblinken wird Ihnen jetzt angezeigt, welche Werte Sie in dieser Einstellung verändern können. Dies geschieht durch Drücken der ⊕ / ⊖-Tasten. Nachdem Sie die gewünschten Werte erreicht haben, springen Sie über die ▶ - Taste zum nächsten einzustellenden Wert.

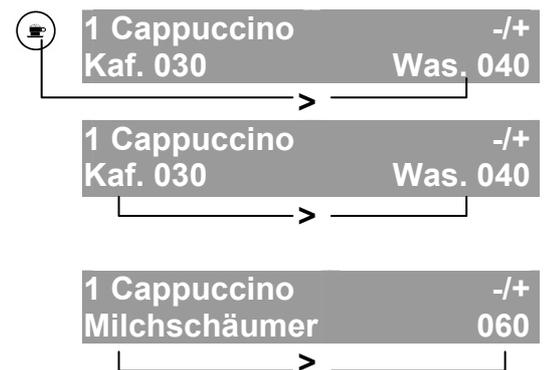
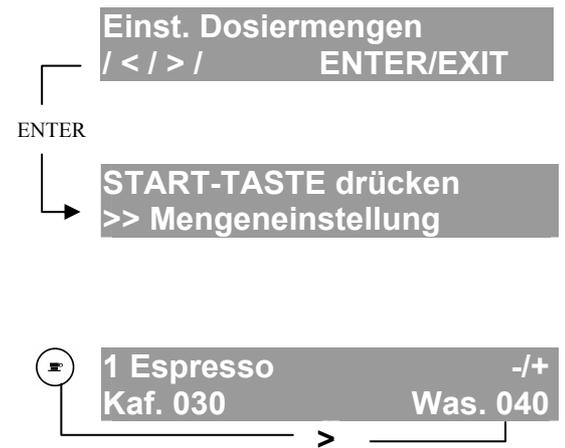
Drücken Sie z.B. die Cappuccinotaste, erscheint im Display:

Der Wert für Kaffee blinkt. Nachdem Sie ihn verändert haben, drücken Sie die ▶ - Taste und können den Wasserwert verändern.

Sie drücken erneut die ▶ - Taste und im Display erscheint:

Ist auch dieser Wert nach Ihren Wünschen eingestellt, gehen Sie bitte bei jeder weiteren Getränketaste nach diesem Schema vor.
z.B. bei Heißwasser:

Haben Sie alle gewünschten Getränke geändert, drehen Sie den Schlüsselschalter auf Stellung "I", damit sind alle neuen Werte gespeichert.



9 Maschinenpflege

9.1 Tägliche Reinigung

Die tägliche Reinigung der Kaffeemaschine ist äußerst wichtig, um den störungsfreien Betrieb der Maschine und eine optimale Kaffeequalität sicherzustellen. Daher werden Sie im Display der Maschine **26 Stunden nach dem Einschalten** darauf hingewiesen, das tägliche Reinigungsprogramm durchzuführen.

Um das Durchführen dieses Reinigungsprogramms sicherzustellen, sperrt die Maschine weitere 24 Stunden später automatisch die Getränkeausgabe, wenn das Reinigungsprogramm noch nicht durchgeführt wurde. Danach muss das Reinigungsprogramm durchgeführt werden, um die Maschine wieder in Betrieb nehmen zu können.

Wurde die Maschine nach Brühungen ohne Reinigung abgeschaltet und sind beim Einschalten schon mehr als 26 Stunden seit der letzten Reinigung vergangen, bleibt die Maschine nach dem Aufheizen gesperrt.

Es muss zuerst zwingend das Reinigungsprogramm durchgeführt werden, um die Maschine in Betrieb nehmen zu können.



Vorsicht!

Im Bereich des Kombiauslaufs **6** besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr. Insbesondere bei abgenommenem Kombiauslauf keine Getränketasten **4** betätigen und kein Reinigungsprogramm ausführen.



Vorsicht! Gesundheitsgefahr!

Beachten Sie beim Umgang mit dem Reinigungsmittel die **Schutzmaßnahmen auf der Verpackung**. Der Reiniger ist reizend. Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf **6** Reinigungsflüssigkeit.

9.1.1 Reinigung der Maschine

Bitte verwenden Sie für die Reinigung Ihrer WMF Bistro *easy* ausschließlich die WMF-Spezial-Reinigungstabletten (Best.-Nr. 33.0681.1000).

Drehen Sie den Schlüsselschalter **3** auf Stellung „“ (Reinigung).



Es erscheint folgende Anzeige im Display:

Rein>Maschine / ENTER
Milchschaumer /+

Drücken Sie zum Start des automatischen Reinigungsprogramms die ENTER-Taste. Im Display erscheinen nun die einzelnen Arbeitsschritte:

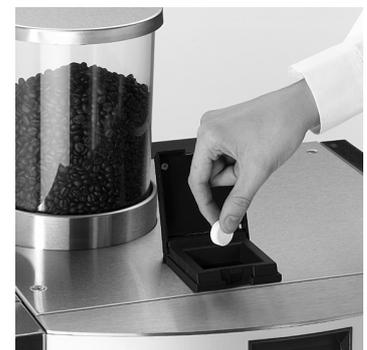
ENTER Bitte Satzbehälter
entleeren! / ENTER

ENTER Bitte Satzbehälter
wieder einsetzen!

Bitte Auffanggefäß
unterstellen! / ENTER

ENTER (Diese Anzeige erscheint nur, wenn die
Maschine **nicht** an einen Ablauf
angeschlossen ist.)

Reinigungstablette
einwerfen! / ENTER



ENTER Bitte Einwurfsklappe
schließen!

→ Das Reinigungsprogramm läuft.



Vorsicht!

Im Bereich des Kombiauslaufs **6** besteht Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr durch Heißwasser-austritt!

Während das Reinigungsprogramm läuft, (Dauer ca. 5 Minuten) erscheint im Display:

Ist die Verschmutzung der Maschine überdurchschnittlich groß, wird dies von Ihrer WMF Kaffeemaschine erkannt. In der Displayanzeige erscheint eine erneute Reinigungsaufforderung:

Führen Sie bitte erneut das automatische Reinigungsprogramm siehe **9.1.1 Reinigung der Maschine** Seite 28 durch.

9.1.2 Reinigung des Kombiauslaufs



Achtung!

Aus hygienischen Gründen müssen sämtliche Oberflächen, die mit Milch in Berührung kommen, mindestens 1x täglich gründlich gesäubert werden!

Der Milchansaugschlauch sollte daher in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.

Gehen Sie bitte wie folgt vor:

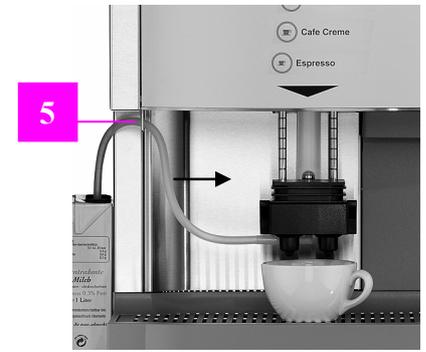
1. Lösen Sie zunächst den Milchansaugschlauch vom Kombiauslauf **6**. Nehmen Sie danach den Kombiauslauf **6** ab. Drücken Sie dazu auf den Ausrückhebel an der Rückseite des Kombiauslaufs und ziehen ihn nach vorne ab.

**VORSICHT REINIGUNG
-- KEINE ENTNAHME--**

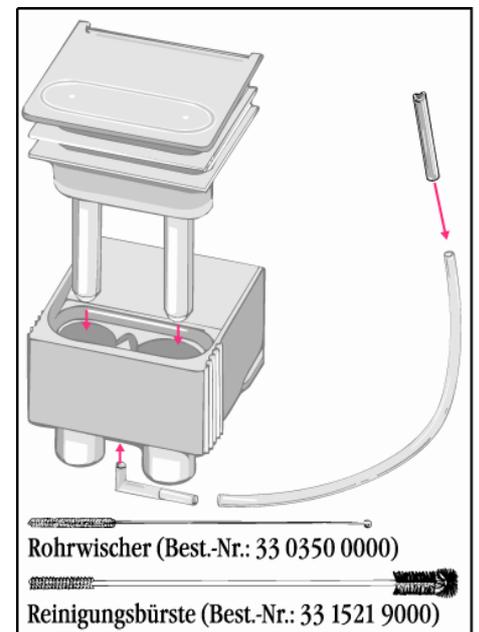
**-> Maschine AUS / EIN
Reinig. neu starten!**



- Entfernen Sie den Milchsaugschlauch, indem Sie ihn durch die Schlauchdurchführung **5** in Richtung Kombiauslauf **6** hindurch ziehen.



- Reinigen Sie das Anschlussstück, auf das der Kombiauslauf **6** aufgesteckt war, mit einem feuchten Tuch.
- Zerlegen Sie den Kombiauslauf **6** und reinigen Sie ihn gründlich (rückstandsfrei) unter fließendem warmen Wasser.



- Säubern Sie die Kanäle mit dem beigelegten Rohrwischer (Best.-Nr. 33 0350 0000) und der Reinigungsbürste (Best.-Nr. 33 1521 9000).
- Anschließend **alle** losen Teile (einschließlich Rohrwischer, Reinigungsbürste, Milchsaugschlauch, Ansaugdüse und Anschlusswinkel) **für mindestens 5 Stunden** in eine Reinigungslösung legen. Für diese Reinigungslösung füllen Sie 5 ml WMF Spezialreiniger (Best.-Nr. 33 0683 6000) aus der Dosierflasche in ein Gefäß mit 0,5 l handwarmem Wasser und rühren die Lösung an. **Die Teile müssen dabei vollständig von der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.** Die Teile sind danach keimarm. Achten Sie bitte darauf, dass bei den nachfolgenden Handhabungsschritten keine neuen Keime eingebracht werden.
- Die Teile sorgfältig unter fließendem (vorzugsweise warmem) Wasser spülen.

8. Bauen Sie den Kombiauslauf **6** wieder zusammen und stecken Sie ihn an die Maschine.
9. Entnehmen Sie nun eine Portion Heißwasser und drehen Sie den Schlüsselschalter auf “”.
10. Halten Sie den Milchansaugschlauch in das heiße Wasser und drücken Sie die ⊕-Taste. Durch die entstehende Dampfströmung findet eine abschließende Reinigung statt.



Achtung!

Für ca. eine Minute wird heißes Wasser durch den Kombiauslauf **6** gespült.

Stellen Sie danach den Schlüsselschalter **3** wieder auf Position “I”.



Weitere Empfehlungen:

- Sollte aus betriebsbedingten Gründen die Zeit für den Punkt 6 nicht zur Verfügung stehen, empfehlen wir die Anschaffung einer zweiten Schäumkopf-Gruppe.
- Es empfiehlt sich in jedem Fall, ganz besonders aber bei geringem Durchsatz oder bei Verwendung ungekühlter Milch, nach vier bis sechs Stunden Betriebszeit eine Zwischenreinigung vorzunehmen. Dies sollte folgendermaßen erfolgen:

Stellen Sie den Schlüsselschalter **3** auf “”, setzen Sie Reinigerlösung wie unter Punkt 6 beschrieben an (5 ml WMF Spezialreiniger aus der Dosierflasche auf 0,5 l handwarmes Wasser), legen Sie den Milchansaugschlauch in die Lösung und drücken Sie die ⊕-Taste. (Es wird etwa eine Minute lang Reinigerlösung durch den Kombiauslauf gespült.) Wiederholen Sie den Vorgang zweimal mit klarem Wasser und drehen Sie danach den Schlüsselschalter wieder auf “I”.

- Die Restmilch vom Vortag sollte keinesfalls mehr zum Schäumen benutzt werden!

Schäumerspülung (optional):



Hinweis:

Die Schäumerspülung ersetzt **nicht** die tägliche Reinigung. Reinigen Sie die Kaffeemaschine und den Milchschaumer dennoch jeden Tag!

Bei der Schäumerspülung wird nach der Entnahme eines Milchgetränkes der Milchschaumer nach einer einstellbaren Zeit mit Kaltwasser, Warmwasser und Dampf gespült. Milchrückstände werden auf diese Weise beseitigt. Sind 20 Minuten (vom WMF Kunden-Service veränderbar) seit der letzten Entnahme eines Milchgetränkes vergangen, beginnt automatisch die Schäumerspülung:

1. Das Display Ihrer WMF Kaffeemaschine blinkt:
Achtung! Schäumerspülung
2. Der Milchschaumer wird mit Kaltwasser, Warmwasser und Dampf gespült.

Der gesamte Spülvorgang dauert etwa 15 Sekunden. Die Kaffeeausgabe ist während dieser Zeit gesperrt. Ist die eingestellte Zeit gerade abgelaufen während Sie bspw. Kaffee zubereiten, beginnt die Schäumerspülung 15 Sek. nach dieser letzten Entnahme.



Hinweis:

Achten Sie darauf, dass während der Schäumerspülung keinerlei Gefäße unter dem Kaffeeauslauf stehen und fassen Sie nicht unter den Kombiauslauf!

9.2 Allgemeine Reinigung

Wenn die Maschine abgekühlt ist, Verkleidung und Tropfblech mit feuchtem Tuch reinigen und anschließend mit einem feinen Woll- oder Wildlederlappen trockenreiben. Scheuern mit Putzpulver ist zu vermeiden, damit keine Kratzer und Schrammen entstehen.

Zur Pflege der metallischen Verkleidungsteile empfehlen wir:

Oberfläche matt: WMF Purargan® forte

Bestellnummern für WMF Pflegeprogramm:

Spezialreiniger für Milchschaumer
Best.-Nr. **33 0683 6000**

Purargan forte
Best.-Nr. **14 2831 9990**

Rohrwischer
Best.-Nr. **33 0350 0000**

Spezial-Kesselsteinlöser
Best.-Nr. **33 0680 8000**

Spezial-Reinigungstabletten
Best.-Nr. **33 0681 1000**

Reinigungsbürste
Best.-Nr. **33 1521 9000**

10 Fehlermeldungen, Anzeigen

10.1 Fehlermeldungen

 Die nachfolgend aufgeführten Fehlermeldungen dürfen und können nur vom **WMF Kunden-Service** behoben werden!

Ihre WMF BISTRO ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Eventuell auftretende Fehler werden in der Displayanzeige  gemeldet. Allerdings können die im folgenden aufgeführten Fehlermeldungen auch durch eine Netzstörung verursacht werden. Tritt im Normalbetrieb ein Fehler auf, erscheint deshalb beim ersten Auftreten der Fehler F1-F5 in der Displayanzeige eine Fehlermeldung.

Es erscheint im Display z.B.:

Störung! [F1]
-> Maschine AUS / EIN

Schalten Sie bitte die Maschine zunächst aus und wieder ein.

Tritt der Fehler erneut auf, erscheint in der Displayanzeige:

Störung! [F1]
WMF-Kundendienst

Setzen Sie sich bitte mit dem zuständigen WMF Kunden-Service in Verbindung, damit der Fehler schnellstmöglich behoben werden kann. Teilen Sie ihm für eine Fehlerdiagnose die angezeigte **Fehlernummer** (z.B. F1) mit.

10.2 Fehlermeldungen für den Betreiber

 Die nachfolgend beschriebenen Störmeldungen können vom Betreiber behoben werden.

Störung! -> Maschine	[DFM] AUS / EIN	})	Wasserzulauf öffnen!
Wasserdruck -> Fehler	11:21 20.04.			
Kaffeebohnen links nachfüllen!))	Mit dem Nachfüllen erlischt automatisch der Hinweis.*
Kaffeebohnen rechts nachfüllen!))	Mit dem Nachfüllen erlischt automatisch der Hinweis.*
Bitte Einwurfklappe schließen!))	Handeinwurf 2 ist geöffnet – bitte schließen.

* dieser Hinweis erscheint nur bei Maschine mit eingebauter Lichtschranke.

Bitte Satzbehälter entleeren!	/ENTER))	Bitte Satzbehälter entleeren (siehe 7.7 Kaffeesatzbehälter Seite 20)
Bitte Satzbehälter wieder einsetzen!))	Mit dem Einsetzen erlischt automatisch der Hinweis.
Gesperrt Reinigung durchführen!))	Mit der Reinigung erlischt automatisch die Aufforderung.

10.3 Hinweise für den Betreiber

 Bitte beachten Sie, dass es sich um eine professionelle Gewerbekaffeemaschine handelt. Ein solches Gerät bedarf der regelmäßigen Wartung durch unseren WMF Kunden-Service. Der Wartungszeitraum richtet sich nach der Auslastung der Maschine, jedoch muss mindestens einmal pro Jahr eine Wartung durchgeführt werden. Die nachfolgend aufgeführten Anzeigen informieren den Betreiber über einen bestimmten Betriebszustand.

BEREIT 11:21
Vorwahl 01 20.04.^



Maschine ist betriebsbereit, die Heizung “^” ist eingeschaltet.

Gesperrt 11:21
20.04.^



Dieses Display erscheint immer abwechselnd mit einer „Meldung für den Betreiber“

Wartung!
-> WMF-Kundendienst!



Diese Displayanzeige erscheint nach Überschreiten des Wartungszeitraums oder der eingestellten Anzahl der Brühungen nach dem Einschalten abwechselnd mit „Aufheizen!“.

Filtertausch!
-> WMF-Kundendienst!



Diese Displayanzeige erscheint nach Erreichen der eingestellten Literzahl des WMF Wasserfilters nach dem Einschalten abwechselnd mit „Aufheizen!“.

Sie haben jederzeit die Möglichkeit, sich über den nächsten Wartungstermin und den Brühzählerstand Ihrer WMF BISTRO sowie den Zustand Ihres WMF Wasserfilters zu informieren.

Drehen Sie dazu den Schlüsselschalter **B** auf Stellung „“ (Abrechnen) und drücken die  -Taste und anschließend die  -Taste. Für vier Sekunden erscheint folgende Displayanzeige:

Info Wartung 12.2001.
006347/025000 Brüh.



Nächste Wartung im Dezember 2001. Der Brüher benötigt nach 25.000 Brühungen eine Wartung. 6347 Brühungen sind bereits erfolgt.

Falls ein Wasserfilter vorhanden ist und die Filtertauschanzeige vom WMF Kunden-Service aktiviert wurde, erscheint daran anschließend folgende Displayanzeige für vier Sekunden:

Info Filtertausch
01512 / 02500 Liter



Der WMF Wasserfilter muß erneuert werden, wenn 2500 Liter Wasser verarbeitet worden sind. Bisher wurden 1512 Liter erreicht.

 **Hinweis:** Zu später Filterwechsel führt zur Verkalkung der Maschine und zu hygienischen Problemen.

11 WMF Kunden-Service

Das WMF Servicenetz ist im gesamten Bundesgebiet so dicht, daß jeder Ort kurzfristig erreicht werden kann. Unsere Mitarbeiter sind erfahrene Spezialisten. Sie führen Spezialwerkzeuge, sowie die erforderlichen Originalersatzteile ständig mit, um Störungen an Ort und Stelle zu beheben.

Damit die regelmäßige Überprüfung Ihrer Maschine gewährleistet ist, empfehlen wir, mit dem zuständigen WMF Servicetechniker eine Vereinbarung über die turnusmäßige Wartung Ihrer Maschine zu treffen.

12 Gewährleistungsansprüche

Für berechtigte Sachmängel haftet WMF wie folgt:

Alle diejenigen Produkte oder Leistungen, die innerhalb der Verjährungsfrist einen Sachmangel aufweisen, sind nach Wahl von WMF unentgeltlich nachzubessern oder neu zu erbringen, sofern die Ursache des Sachmangels bereits im Zeitpunkt des Gefahrübergangs vorlag.

Sachmängelansprüche verjähren in 12 Monaten. Die Frist beginnt mit dem Gefahrübergang. Vorstehende Fristen gelten nicht, soweit das Gesetz längere Fristen vorschreibt, z.B. § 479 Abs. 1 BGB (Rückgriffsanspruch des Unternehmers), 438 Abs. 1 Nr. 2 BGB (Bauwerke und Sachen für Bauwerke) und § 634a BGB (Baumängel).

Verzögert sich die Inbetriebnahme der Maschine aufgrund von Gründen, die nicht von WMF zu vertreten sind länger als vier Wochen, so beginnt die Gewährleistungsfrist vier Wochen nach Lieferung der Maschine beim Kunden.

Der Käufer hat Sachmängel gegenüber WMF unverzüglich schriftlich zu rügen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von WMF über.

Zunächst ist WMF stets Gelegenheit durch Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren. Der Käufer hat WMF den beanstandeten Gegenstand zur Verfügung zu stellen.

Keine Gewähr leisten wir:

- für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderem Dichtungen, Farbbänder und Dosierer;
- für Mängel, die auf Witterungseinflüssen, 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 Wasserverhältnisse vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordern und dadurch Mängel auftreten. Der Kunde wird in der Auftragsbestätigung jeweils darauf hingewiesen, ob der Einsatz eines Wasserfilters erforderlich ist;
- für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebs- und Wartungsanweisungen der WMF gemäß der Bedienungsanleitung des jeweiligen Kaffeemaschinentyps) entstehen;
- für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, durch das Nichtverwenden von WMF-Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen, sowie nicht für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.

Schadensersatzansprüche des Käufers, gleich aus welchem Rechtsgrund, insbesondere wegen Verletzung von Pflichten aus dem Schuldverhältnis und aus unerlaubter Handlung, sind ausgeschlossen.

Dies gilt nicht, soweit zwingend gehaftet wird, z.B. bei Abgabe von Beschaffenheits- oder Haltbarkeitsgarantien, nach dem Produkthaftungsgesetz, in Fällen des Vorsatzes, der groben Fahrlässigkeit, wegen der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit oder der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Käufers ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

13 HACCP Reinigungskonzept

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten Sie mit dieser Kundeninformation dabei unterstützen, den gesetzlichen Lebensmittel-Hygieneverordnungen im Bezug auf Milchgetränke aus WMF Kaffeemaschinen gerecht zu werden.

Diese „Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“ verpflichtet Sie gesetzlich dafür zu sorgen, dass Ihre Gäste durch den Verzehr der durch von Ihnen ausgegebenen Lebensmittel keinen Gesundheitsgefahren ausgesetzt werden.

Das in diesen Vorschriften geforderte **HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points)**, also ein „Konzept zur Gefahrenidentifikation und –bewertung“ fordert Sie auf, in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchzuführen. Ziel dabei ist, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und ggf. Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen den oben genannten Anforderungen zu genügen. **Wird die Pflege und Reinigung der Maschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt**, ist die Ausgabe von Milchgetränken auch aus WMF Kaffeemaschinen ein **Gefahrenpunkt** hinsichtlich der Lebensmittelhygiene.

Bitte beachten Sie deshalb bei der Erstellung Ihres HACCP-Konzeptes auf folgende Punkte:

Entkeimen Sie Ihr Milchsystem einmal täglich!

Halten Sie sich auch bezüglich der Reinigung des Milchausgabesystems bitte unbedingt an die Betriebsanleitung. Das stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn entkeimt ist.

Beginnen Sie bei Betriebsbeginn mit einer frischen Packung gekühlter H-Milch!

Original verpackte H-Milch ist in der Regel frei von schädlichen Keimen. Verwenden Sie deshalb bei Betriebsbeginn keine angebrochene Milchpackungen und achten Sie beim Öffnen der frischen Milchpackung auf absolute Sauberkeit! Durch unsaubere Hände, bzw. Schere oder Messer können sonst schon beim Öffnen Keime eingetragen werden.

Halten Sie die Milch kühl!

Die Milch sollte bei Betriebsbeginn auf Kühlschranktemperatur sein (ca. 6 – 8 °C). Je wärmer die Milch ist, desto schneller ist ein Keimwachstum möglich.

- Nur wenn die vorgekühlte frische Milch innerhalb von maximal 3 Stunden verbraucht wird (entspricht ca. 15 Cappuccino bei 1 Liter Milch), kann auf eine Kühlung verzichtet werden. In dieser Zeit erwärmt sich die Milch nur im unkritischen Bereich.
- Bei geringerem Milchverbrauch sollte die Milch auch während des Betriebes gekühlt werden. Die WMF AG bietet hierzu verschiedene Möglichkeiten an. Jedoch auch dann gilt: die Milch muss vorgekühlt werden. Das Herabkühlen warmer Milch erfordert längere Zeit und soll deshalb vor dem Öffnen der Milch erfolgen. Stellen Sie deshalb immer eine ungeöffnete „Extra“-Milchpackung zusätzlich ins WMF Kühlgerät oder holen Sie eine neue aus dem Ihrem Kühlraum/Kühlschrank.
- Sollten Sie keine Kühlmöglichkeit während des Betriebes haben und Ihr Milchverbrauch sehr gering sein, führen Sie spätestens nach jedem Milchpackungswechsel eine Zwischenreinigung durch (siehe Betriebsanleitung)!

HACCP - Reinigungskonzept

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

Reinigungsschritte:

1. Durchführung des vollautomatischen Reinigungsprogramms der Kaffeemaschine und Satzentsorgung
2. Reinigung des Milchschaumers (5 Stunden in Reinigungsflüssigkeit einlegen!)
3. Zwischenreinigung bzw. Austausch des Milchschaumers nach jeweils 4 Stunden Betriebszeit (Unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch)
4. Allgemeine Maschinenreinigung, d.h. Reinigung der Verkleidung, Tropfblech

Monat Jahr

Datum	Reinigungsschritte			Allgemeine Reinigung	Unterschrift	Datum	Reinigungsschritte			Allgemeine Reinigung	Unterschrift
	1	2	3				1	2	3		
			Uhrzeit	4					Uhrzeit	4	
1.						17.					
2.						18.					
3.						19.					
4.						20.					
5.						21.					
6.						22.					
7.						23.					
8.						24.					
9.						25.					
10.						26.					
11.						27.					
12.						28.					
13.						29.					
14.						30.					
15.						31.					
16.											

