coffee wakes up the world

Betriebsanleitung

Kaffeemaschine 8000 S

Deutsch

00.00.000

Typenreihe 8800 33 2609 8000 03.2013

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 8000 S ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser.
Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 8000 S heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.

Betriebsanleitung befolgen

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

⚠ VORSICHT

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten Seite 8

Kapitel Sicherheit beachten ▷ ab Seite 63

Lebensgefahr durch Stromschlag bei Nichtbeachten

- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!

> Niemals das Gehäuse öffnen.
> Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.

⚠ WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten ▷ ab Seite 63

Einsatz- und Installationsbedingungen

- Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

> Die Betriebsanleitung beachten.

WICHTIG

Technische Daten ▷ ab Seite 72

Wartung ▷ ab Seite 58

1 Vorstellung 6

1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6
Display . . . 6
Glossar . . . 9

2 Bedienen 10

2.1 Sicherheitshinweise Bedienen 10
2.2 Kaffeemaschine einschalten 11
2.3 Getränkeausgabe 11
Getränkeabbruch . . . 11
2.4 Vorwahlfelder (optional) 12
2.5 Sondertasten (optional) 12
2.6 Heißwasserausgabe 12
2.7 Milch- oder Milchschaumausgabe 12
2.8 Milch anschließen 13
2.8.1 Standard. . . . 13
2.8.2 Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional) . . . 13
2.9 Auto Steam (optional) 14
2.10 Easy Steam 14
2.11 Höheneinstellbarer Tassentisch 15
Automatischer Tassentisch (optional) . . . 15
2.12 Bohnenbehälter/Pulverbehälter 15
2.13 Handeinwurf 16
2.14 Satzbehälter 17
2.15 Theken-Satzdurchwurf (optional) 17
2.16 Kaffeemaschine ausschalten 18

3 Software 19

3.1 Übersicht 19
Betriebsbereitschaft. . . . 19
Felder Display Betriebsbereitschaft . . . 19
Funktionen Hauptmenü . . . 20
Felder Menüsteuerung. . . . 20
Meldungen auf dem Display . . . 20
3.2 Betriebsbereitschaft 21
Display Betriebsbereitschaft . . . 21
3.3 Felder Display Betriebsbereitschaft 21
Getränketasten . . . 21
Handeinwurffeld . . . 21
Warmspülfeld. . . . 21
Baristafeld - Kaffeestärke . . . 21
3.4 Pflege 22
Reinigungsprogramme. . . . 22
CleanLock. . . . 22
Anleitungen . . . 23
3.5 Getränke 23
Allgemeines . . . 23
Füllmenge und Mehrfachbrühung . . . 24
Rezepte ändern . . . 25
Text und Bild . . . 28
3.6 Bedienoptionen 29
Tastenlayout. . . . 29
Ebenenumschaltung . . . 29

Tastenbelegung 29
Spülsignal 30
Decaf-Faktor 30
Temperaturvorwahl Heißwasser 30
Milchschaumauswahl 31
S-M-L (optional) 31
SB-Betrieb 31
Baristafeld 31
Warmspülfeld 32
Handeinwurf 32
Getränkevorwahl 32
Getränkeabbruch 32
Menüfeld 32
Fehleranzeige 32

3.7 Info 33
Letzte Brühung 33
Timer 33
Service 33
Pflege 33
Protokoll 33
Betriebsanleitung 33

3.8 Abrechnung 34
Zähler 34
Verkaufsgeräte 34
Kellnerabrechnung 34

3.9 PIN-Rechte 35
Reinigen-PIN 35
Einstellen-PIN 35
Abrechnen-PIN 35

3.10 Timer 36
Uhrzeit/Datum 36
Timerzustand 36
Timerübersicht und Timer einstellen 36
Detailansicht aktueller Tag 36
Timer-Schaltzeiten einstellen 37
Tastenlayoutzustand 37
Tastenlayoutübersicht 37

3.11 System 38
Milch und Schaum 38
Beleuchtung 38
Displayhelligkeit 39
Touch-Display-Kalibrierung 39
Wasserfilter 40
Maschinenausstattung 40

3.12 Sprache 40

3.13 USB 41
Rezepte laden 41
Tassensymbole laden 41
Rezepte speichern 41
Zähler exportieren 41
HACCP-Export 41
Datensicherung 41
Daten laden 41
Firmware Update 41

4 Pflege 42

4.1 Sicherheitshinweise Pflege 42
4.2 Übersicht Reinigungsintervalle 44
4.3 Reinigungsprogramme 45
4.3.1 Systemreinigung 45
4.3.2 Mixerspülung 47
4.3.3 Milchsystemspülung 47
4.3.4 Schäumerspülung 48
4.4 Übersicht Milchsystem reinigen 48
4.5 Manuelle Reinigungen 49
4.5.1 Bedienblende reinigen (CleanLock) 49
4.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional) 49
4.5.3 Tropfschalen reinigen 50
4.5.4 Gehäuse reinigen 50
4.5.5 Unter der Kaffeemaschine 50
4.5.6 Milchsystem manuell reinigen 51
4.5.7 Dampfauslauf reinigen 52
4.5.8 Mixer reinigen 53
4.5.9 Bohnenbehälter reinigen 54
4.5.10 Pulverbehälter reinigen 55

5 HACCP-Reinigungskonzept 56

6 Wartung und Entkalkung 58

6.1 Wartung 58
6.2 WMF Service 58

7 Meldungen und Hinweise 59

7.1 Meldungen Bedienen 59
7.2 Fehlermeldungen und Störungen 60
7.3 Fehler ohne Fehlermeldung 62

8 Sicherheit 63

8.1 Gefahren für den Bediener 63
8.2 Gefahren für die Kaffeemaschine 66
8.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 68
8.4 Richtlinien 69
8.5 Pflichten des Betreibers 70
8.6 Gewährleistungsansprüche 71

Anhang: Technische Daten 72

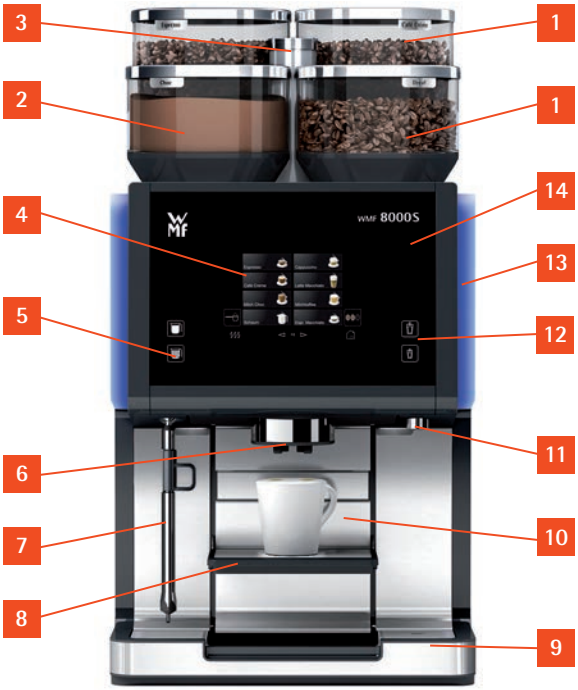
Technische Daten Kaffeemaschine 72
Einsatz- und Installationsbedingungen 72

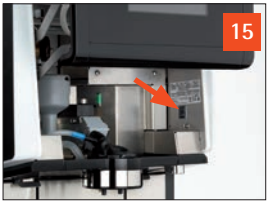
Anhang: Zubehör und Ersatzteile 76

Index 78

1 Vorstellung

1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile





Display

1 Bohnenbehälter (bis zu 4)

2 Pulverbehälter (zum Beispiel Choc oder Topping) (optional)

3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf

4 Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen

5 Dampftasten (Auto Steam/Easy Steam; optional)

6 Kombiauslauf mit integriertem Milchschäumer

7 Dampfauslauf (optional)

8 Höheneinstellbarer Tassentisch

9 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter

10 Satzbehälter

11 Heißwasserauslauf

12 Sondertasten (Heißwasser)

13 Seitenbeleuchtung

14 Bedienblende

15 Ein/Aus-Taster

Display Betriebsbereitschaft

16 Getränketasten

17 Handeinwurffeld

18 Warmspülfeld

19 Vor- und zurückblättern

20 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)

21 Baristafeld

22 Meldefeld

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung

Sicherheitshinweise Personenschäden
Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten bis schweren Verletzungen führen.

⚠ WARNUNG

Sicherheitshinweise

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Sicherheitshinweise Personenschäden
Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten Verletzungen führen.

⚠ VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 10

Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 42

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Stromschlag

Heißer Dampf

Quetschgefahr

Heiße Oberflächen

Rutschgefahr

Hinweise Sachschäden
- für die Kaffeemaschine
- für den Aufstellort

> Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 71

Technische Daten
▷ ab Seite 72

Hinweis/Tipp
- Hinweise für den sicheren Umgang und Tipps für eine einfachere Bedienung.

HINWEIS

TIPP

Aufruf des Hauptmenüs

✻ Auf das Hauptmenüfeld tippen

Das Hauptmenü wird angezeigt.

Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Hauptmenü.

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
✻	✻ Einzelne Arbeitsschritte
Kursiver Text	*Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.*
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Haupthahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kombiauslauf	Standard als Doppelauslauf. Optional als Einzelauslauf möglich.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milchdüse und Milchschlauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Pulvergetränke
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Pulvergetränke	Zum Beispiel Choc oder Topping
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzrutsche	▷Theken-Satzdurchwurf, Seite 17
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel neben Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc.

2 Bedienen

2.1 Sicherheitshinweise Bedienen

Verbrennungsgefahr/Verbrühungsgefahr

- Bei der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- Wird die Tassentisch-Tropfschale, zum Beispiel nach der Reinigung, nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.

> Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.

> Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.

> Vor der Getränkeausgabe immer eine passende Tasse unter den Auslauf stellen.

> Immer auf den korrekten Sitz der Tassentisch-Tropfschale achten.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Gesundheitsgefahr

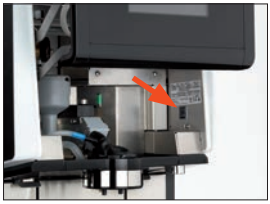
- Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.

> Der Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

2.2 Kaffeemaschine einschalten



✻ Die Bedienblende nach oben schieben

Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.

✻ Auf den Ein/Aus-Taster drücken

Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.

Eine automatische Warmspülung startet.

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

Die Kaffeemaschine kann über den Timer eingeschaltet werden.

PIN-Zugangskontrolle
▷ PIN-Rechte
Seite 35

Timer-Schaltzeiten einstellen
▷ Timer
Seite 37

2.3 Getränkeausgabe

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

- Beleuchtete Taste = ausgabebereit
- Unbeleuchtete Taste = nicht ausgabebereit/ Taste gesperrt

Tastenbelegung
▷ Bedienoptionen
Seite 29

✻ Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe auf den Tassentisch unter den Kombiauslauf stellen

Nur mit manuellem Tassentisch:

✻ Den Tassentisch auf die passende Höhe schieben

✻ Auf die gewünschte Getränketaste tippen

Getränkeabbruch

✻ Nochmals auf die Getränketaste tippen

2.4 Vorwahlfelder (optional)

Je nach Ausführung sind Vorwahlfelder wie das Handeinwurffeld oder das Koffeinfrei-Feld auf dem Display verfügbar.
Dies sind Vorwahlfelder, die vor der Getränkeauswahl mit den Getränketasten die gewünschte Vorwahl festlegen.

Beispiel: Handeinwurffeld und Koffeinfrei-Feld.

2.5 Sondertasten (optional)

Optional sind Sondertasten für die Getränkegrößen S und L auf dem Display verfügbar. Dies sind Vorwahltasten, die vor der Getränkeauswahl die gewünschte Getränkegröße festlegen.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25 % weniger als M

L = ca. 25 % mehr als M

2.6 Heißwasserausgabe

✻ Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen
✻ Auf die Heißwasser-Taste tippen

Eine Auswahl für die Wassertemperatur erscheint.

✻ Auf die gewünschte Wassertemperatur tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.
Bei Dosierart „dosiert" ist eine Mengenvorwahl möglich.

Temperaturvorwahl
▷ Bedienoptionen Seite 30

Hinweis
Die Temperaturvorwahl für die Heißwasserausgabe kann deaktiviert werden. Das Heißwasser wird dann direkt mit einer voreingestellten Temperatur ausgegeben.

HINWEIS

2.7 Milch- oder Milchschaumausgabe

✻ Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Kombiauslauf stellen
✻ Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränketaste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.

Dosierart
▷ Füllmenge Seite 24

Start-Stop oder dosiert

2.8 Milch anschließen

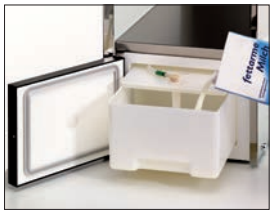
- ✻ Die Milchdüse in den Milchanschluss auf den Milchschäumer stecken
- ✻ Den Milchschäumer in den Kombiauslauf setzen [1] [2]
- ✻ Den Milchschlauch in das Klemmventil einlegen [3]
- ✻ Den Milchschlauch nach hinten, durch den Durchlass führen

2.8.1 Standard

- ✻ Die Milchpackung öffnen und links neben die Kaffeemaschine stellen
- ✻ Den Milchschlauch in die Milchpackung stecken

Der Schlauch muss bis auf den Boden der Milchpackung reichen.

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



- ✻ Den Milchbehälter aus dem Cooler entnehmen
- ✻ 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.

2.9 Auto Steam (optional)

Milch-Taste

Dampftaste

Tastenbelegung
▷ Bedienoptionen Seite 29

Rezepte ändern
▷ Getränke Seite 25

Mit der Auto Steam-Option wird Milch erhitzt oder aufgeschäumt.
Mit der Dampftaste kann direkt Milch in der eingestellten Schaumqualität aufgeschäumt werden. Alternativ kann eine Auswahl für bis zu 3 Schaumqualitäten aufgerufen werden.
Mögliche Schaumqualitäten sind:

- standard
- fein
- superfein

Außerdem gibt es mit Auto Steam eine extra Milch-Taste.

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 Auto Steam-Taste tippen

Dampf wird je nach Auto Steam-Tastenbelegung ausgegeben.

Die Dampfausgabe endet nach Erreichen der eingestellten Temperatur oder nach erneutem Tippen auf die Auto Steam-Taste.

✻ Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr/Verbrühungsgefahr

- Bei einer eingestellten Temperatur von 90 °C kann Milch und Schaum überkochen.

> Das Gefäß maximal zur Hälfte füllen.

TIPP

Tipp

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

2.10 Easy Steam

Mit dem Easy Steam-Dampfauslauf können Getränke erhitzt werden.

2.11 Höheneinstellbarer Tassentisch

✻ Den Tassentisch in die optimale Ausgabehöhe schieben
Den Tassentisch am besten vorne in der Mitte greifen.

Unterstellhöhe bis 195 mm.

Automatischer Tassentisch (optional)

Für den automatischen Tassentisch werden mit den Getränken die Tassenhöhe mitgespeichert. Vor der Getränkeausgabe fährt der Tassentisch automatisch in die optimale Höhe.
Tassenhöhe ▷Seite 28

2.12 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

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

- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

> Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ab Seite 71

2.13 Handeinwurf

Der Handeinwurf befindet sich in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Handeinwurf wird verwendet

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

WICHTIG

- Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.
- Ausschließlich gemahlenen Kaffee für den Handeinwurf verwenden.
- Kein wasserlösliches Kaffeepulver verwenden.
- Keinen zu fein gemahlenen Kaffee verwenden.

Kapitel Gewährleistung beachten ▷ ab Seite 71

Zubereitung Kaffeemehl über den Handeinwurf (optional)

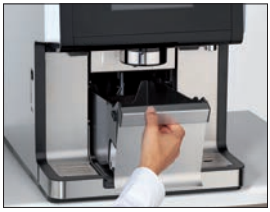
✻ Auf das Vorwahlfeld „Handeinwurf" tippen
✻ Auf die gewünschte Getränketaste tippen

Der Handeinwurf öffnet automatisch.

✻ Mit dem kleinen Maßlöffel die gewünschte Kaffeemehlmenge einfüllen (maximal 16 g)
✻ Den Handeinwurf schließen

Das gewählte Getränk wird ausgegeben.

2.14 Satzbehälter



Reinigung Satzbehälter
▷ Manuelle Reinigungen Seite 49

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 Tassentisch nach unten in die Grundstellung schieben
- ✻ Den Satzbehälter entnehmen
- ✻ Den Satzbehälter leeren und wieder einsetzen
- ✻ Den Vorgang auf dem Display bestätigen

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 71

> Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.

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

> Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren.

2.15 Theken-Satzdurchwurf (optional)

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

Wichtig

Die Satzrutsche täglich reinigen
▷ Manuelle Reinigungen Seite 49

2.16 Kaffeemaschine ausschalten

Hygiene beachten
- In der Kaffeemaschine können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.

> Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die tägliche Reinigung durchführen.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege
▷ ab Seite 42

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

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 71

✻ Die Bedienblende nach oben schieben

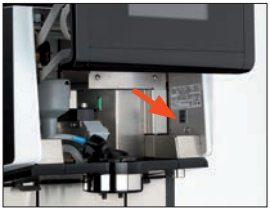
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.

✻ Kurz auf den Ein/Aus-Taster drücken (ca. 1 Sekunde)

Die Kaffeemaschine schaltet aus.

✻ Den Netzstecker ziehen

✻ Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen



PIN-Zugangskontrolle
▷ PIN-Rechte Seite 35

3 Software

- Beim Einstellen von Getränken gelten die gleichen Sicherheitshinweise wie für das Bedienen der Kaffeemaschine.

> Alle Sicherheitshinweise Bedienen beachten.

⚠ VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 10

3.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 21

Tastenlayout
▷ Bedienoptionen Seite 29

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

Felder Display Betriebsbereitschaft

Seite 21

Barista (Kaffeestärke)
Seite 21

Warmspülen
Seite 21

Handeinwurf
Seite 21

Meldungen
Seite 59

Koffeinfrei-Feld
Seite 12

Funktionen Hauptmenü

ab Seite 22

Pflege
Seite 22

Getränke
Seite 23

Bedienoptionen
Seite 29

Info
Seite 33

Abrechnung
Seite 34

PIN-Rechte
Seite 35

Timer
Seite 36

System
Seite 38

Sprache
Seite 40

USB
Seite 41

Felder Menüsteuerung

Zum Hauptmenü

Wert/Einstellung bestätigen

Zum vorherigen Menü

Wert/Einstellung löschen

PIN-Eingabe

Testzubereitung

Weiter, Vorwärts, Start

Zurück

Hilfetext aufrufen

Tastaturaufruf

Speichern von Einstellungen

Laden von Einstellungen

Meldungen auf dem Display

Fehlermeldung

Milchtemperaturanzeige (optional)

3.2 Betriebsbereitschaft

Display Betriebsbereitschaft

Das bei Betriebsbereitschaft angezeigte Display ist abhängig von den Optionen der Kaffeemaschine und von den individuellen Einstellungen.

Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 29

3.3 Felder Display Betriebsbereitschaft

Getränketasten

Alle ausgabebereiten Getränketasten sind beleuchtet. Mit den Pfeilen ◁ ▷ kann auf weitere Seiten mit Getränken geblättert werden. (Einstellbar).

Beispiel: Cappuccino-Taste

Handeinwurffeld

Das Handeinwurffeld ist ein Vorwahlfeld.
Wird vor der Getränkewahl auf das Handeinwurffeld getippt, fordert das Display auf, das Kaffeemehl über den Handeinwurf einzufüllen. Weitere vorgemahlene Kaffeesorten können verwendet werden.

Handeinwurf aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 29

Warmspülfeld

✻ Auf das Warmspülfeld tippen
Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.
Empfohlen nach einer längeren Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.

Warmspülfeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 29

Baristafeld – Kaffeestärke

	Anzeige	Kaffeestärke
ohne tippen	2 Bohnen	normal, wie eingestellt
1 x tippen	3 Bohnen	15 % stärker als eingestellt *
2 x tippen	1 Bohne	15 % schwächer als eingestellt *

* Maximale Kaffeemehlmenge 19 g pro Brühung
Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.

Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Bedienoptionen
Seite 29

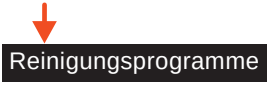
3.4 Pflege

Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht Seite 20

Kapitel Pflege
▷ ab Seite 42

HACCP-Reinigungskonzept
▷ ab Seite 56

Reinigungsprogramme



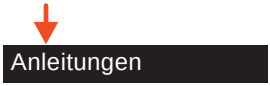
- Systemreinigung
  Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.
- Mixerspülung
- Milchsystemspülung
- Schäumerspülung

Kapitel Pflege
▷ ab Seite 42

CleanLock

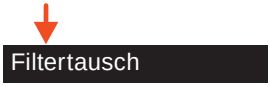
✻ Auf CleanLock tippen
Ein 15-Sekunden-Countdown startet.
Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.
15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.

Anleitungen



Animierte Anleitungen zu den verfügbaren Reinigungsprogrammen und für den Aus- und Einbau von Mixer und Kombiauslauf zur Reinigung.

Filtertausch (optional)



Nur verfügbar, wenn die Berechtigung vom WMF Service an geschultes Personal vergeben wurde.

3.5 Getränke

Allgemeines

Testausgabe

Bei vielen Getränkeeinstellungen ist es möglich, eine Testausgabe mit den neuen Einstellungen zu starten, bevor das Rezept gespeichert wird.

Beispiel: Cappuccino-Taste

✻ Die Einstellungen wie gewünscht ändern
✻ Auf das Feld „Testausgabe" tippen

Das Getränk wird mit den neu eingestellten Werten ausgegeben.

✻ Ist das Getränk wie gewünscht, auf das Symbol Speichern tippen

Das Rezept wird gespeichert.

Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.

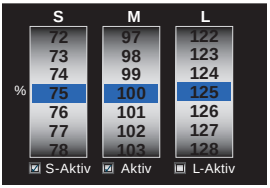
Füllmenge und Mehrfachbrühung

Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.
100 % entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

Füllmenge S-M-L

Die Rezepte werden für die Größen S und L generiert. M ist wie eingestellt.
Standardwert:
S = 25 % weniger als eingestellt.
L = 25 % mehr als eingestellt.
Die S-M-L-Funktion kann in den Bedienoptionen aktiviert werden. Eine Abweichung zur angegebenen Standard-Füllmenge kann ebenfalls in den Bedienoptionen generell für alle Getränke verändert werden.
Für abweichende Einzelgetränke können die S-M-L-Mengen unter Füllmenge verändert werden.
Dort kann auch einzeln jede Größe aktiv oder inaktiv gestellt werden. Inaktiv heißt, dass die Größe für das einzelne Getränk nicht mehr zur Auswahl steht.



S-M-L für einzelne Getränke ändern
▷ Füllmenge

S-M-L aktivieren und generell für alle Getränke ändern
▷ Bedienoptionen
▷ S-M-L
Seite 31

Mehrfachbrühung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht. Es kann mit einem Tastendruck bis zur 12-fachen eingestellten Menge ausgegeben werden.
Verfügbar für Kaffee- und Milchmischgetränke, sowie für Heißwasser bei Dosierart „dosiert".

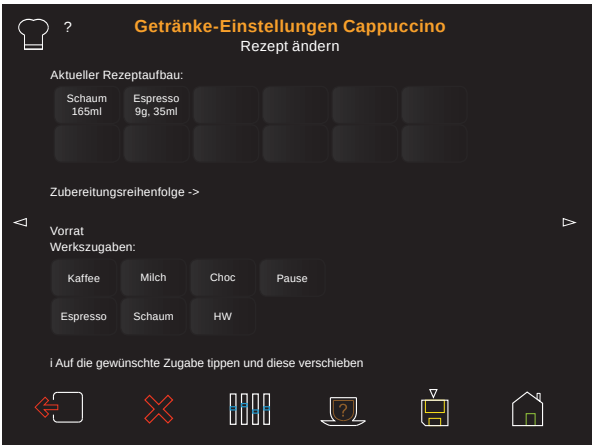
Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 20

Dosierart

- **Start-Stop**
  Die Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge. Die Ausgabe kann durch erneuten Tastendruck vorher gestoppt werden.
- **Dosiert**
  Die eingestellte Menge wird ausgegeben. Die Dosierart ist für Milch, Schaum und für Heißwasser verfügbar.

- **Freeflow**
  Das Getränk oder Dampf wird ausgegeben, solange die Taste gedrückt bleibt.
- **Start-Stop-Freeflow**
  Ein kurzer Tastendruck startet die Start-Stop-Ausgabe. Ein langer Tastendruck ab 1 Sekunde startet die Freeflow-Ausgabe.

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 20

Aktueller Rezeptaufbau

Die im Rezept enthaltenen Zugaben werden hier angezeigt. Die Zubereitungsreihenfolge ist von links nach rechts. Zugaben, die untereinander stehen, werden gleichzeitig zubereitet.
Die Software meldet, wenn gewünschte Optionen technisch nicht möglich sind.

Vorrat Werkszugaben

Die Zugaben, die für das Rezept verwendbar sind, werden hier angezeigt.

✻ Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese in den aktuellen Rezeptaufbau schieben

Zugabe löschen

Eine markierte Zugabe aus dem aktuellen Rezeptaufbau löschen.

Zugabe ändern

✻ Die Zugabe markieren und auf das Symbol „Zugabe ändern" tippen

Das Menü Zugabe ändern *öffnet.*

Die Einstellmöglichkeiten für die gewählte Zugabe werden angezeigt.

Die gespeicherten und die aktuellen Daten werden angezeigt.

Die aktuellen Werte

Die vom Service hinterlegten Werte

Die Werkswerte

Kaffeemehlmenge

Angabe in Gramm (g)

Wassermenge/Milchmenge

Angabe in Milliliter (ml)

Brühtemperatur

Angabe in Grad Celsius (°C)

Kaffeequalität

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

Qualitätsstufen

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

2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.

3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.

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

5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.

6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres Nasspressen.

7 Wie Qualität 6, jedoch längeres Nasspressen.

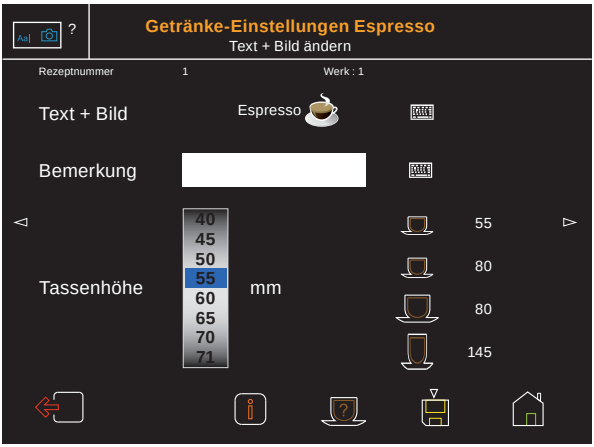
Hinweis!

Wird sehr feines Kaffeemehl bei einer geringen Menge Brühwasser verwendet, kann eine hohe Qualitätsstufe zu einem Brühwasserfehler führen.

Kaffeemühle auswählen

Der komplette Anteil der zu mahlenden Kaffeemehlmenge ist 10. Die Gesamtmenge kann aus verschiedenen Mühlen zusammengestellt werden. So sind vielfältige, individuelle Rezepte möglich.

Text und Bild



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht Seite 20

Text und Bild

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

Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

Tassenhöhe (optional)

Mit automatischem Tassentisch.
Die Tassenhöhe für das Getränk wird hier eingestellt. Den Tassensymbolen auf der rechten Seite kann eine Tassenhöhe zugeordnet werden. Diese Höhen werden gespeichert und können durch ein kurzes Tippen auf das Symbol übernommen werden.

Für Getränke in den Größen „S“ und „L“ muss vor Auswahl der Getränketaste die Größe gewählt werden.

3.6 Bedienoptionen

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

Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.

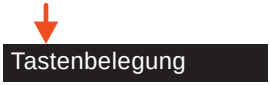
Ebenenumschaltung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Getränkeauswahl auf mehreren Ebenen (Seiten) möglich (blättern).

Tastenbelegung



Text und Bild

▷Seite 28

Tasten tauschen

Die Position von zwei Getränketasten wird hier getauscht.
✻ Auf eine Getränketaste tippen
✻ Auf das Feld „Tasten tauschen“ tippen
✻ Auf die Getränketaste tippen, die getauscht werden soll
✻ Den Tausch bestätigen

Rezept laden

Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.
✻ Auf eine Getränketaste tippen
✻ Auf das Feld „Rezept laden" tippen
Ein Untermenü öffnet.
✻ Das gewünschte Rezept markieren
✻ Auf das Feld „Rezept speichern" tippen
Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.

Spülsignal

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Vor der automatischen Spülung ertönt ein Signal.

Decaf-Faktor

Bei einem Decaf-Faktor 15 % wird zum Beispiel Café Crème bei der Zubereitung mit der Decaf-Funktion mit 15 % mehr Kaffeemehl gebrüht.

Der Wert für den Decaf-Faktor wird hier eingegeben. Die Kaffeemehlmenge für Decaf (entcoffeinierter Kaffee) wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt.
Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl „Decaf".

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Temperaturvorwahl Heißwasser

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Nach einem Tastendruck auf die Heißwassertaste werden drei Ausgabetemperaturen zur Auswahl angezeigt.
inaktiv Keine Temperaturwahl ist möglich.

Milchschaumauswahl

Milchschaumauswahl ist nur mit Auto Steam-Option möglich.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☑ aktiv

S-M-L (optional)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

aktiv Auf dem Display Betriebsbereitschaft werden Felder zur Auswahl der Getränkegröße angezeigt.

SB-Betrieb

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☐ inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet folgende Einstellungen werden gleichzeitig geschaltet.

- Ebenenumschaltung: inaktiv
- Baristafeld: inaktiv
- Warmspülfeld: inaktiv
- Handeinwurf: inaktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv
- Menüfeld: verzögert
- Fehleranzeige: Symbol

Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: ☑ aktiv

Warmspülfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Handeinwurf

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Getränkevorwahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben.

Getränkeabbruch

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

Menüfeld

Optionen: • sofort • verzögert

Standardwert: sofort

Fehleranzeige

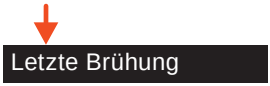
Optionen: • Text • Symbol

Standardwert: Text

3.7 Info

Das Info-Menü bietet die im Folgenden beschriebenen Auswahlmöglichkeiten an.

Letzte Brühung



Informationen zur letzten Brühung.

Timer

Die Timer-Wochenübersicht wird aufgerufen. In dieser Übersicht werden alle Ein- und Ausschaltzeiten angezeigt.

Service

Kontaktdaten für den WMF Service.
Seriennummer der Kaffeemaschine.

Pflege

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

Protokoll

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

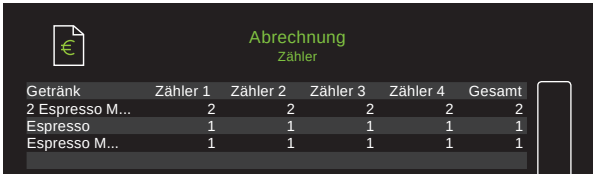
Betriebsanleitung

Die Betriebsanleitung kann hier angezeigt oder über den USB-Anschluss exportiert werden.

3.8 Abrechnung

Zähler

Die Zähler der ausgegebenen einzelnen Getränke und die Summen der Getränke werden hier angezeigt.
Ein Protokoll kann über den USB-Ausgang ausgelesen werden.



Standardeinstellung
Zähler 1 = Tageszähler
Zähler 2 = Wochenzähler
Zähler 3 = Monatszähler
Zähler 4 = Jahreszähler

Jeder Zähler kann auf Wunsch deaktiviert werden.

TIPP

Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

Kellnerabrechnung

Siehe Betriebsanleitung Kellnerabrechnung.

3.9 PIN-Rechte

Es kann je eine PIN für die im Folgenden aufgeführten Bereiche vergeben werden.

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen

Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.
Das heißt zum Beispiel: Die Einstellen-PIN gibt gleichzeitig alle Rechte für die Reinigen-PIN frei, jedoch nicht die Rechte für die Abrechnen-PIN.
Wird keine PIN vergeben, so ist der Bereich ohne PIN zugänglich.
Wurde für eine Ebene eine PIN vergeben, gibt es ohne PIN keinen Zugang.

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

- Pflege

Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

- Pflege
- Milch und Schaum einstellen
- Timerprogramm
- Einstellen (Getränk, Allgemein, Sonstige)

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

Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

- Pflege
- PIN-geschützter Ein/Aus-Taster
- Milch und Schaum einstellen
- Timerprogramm
- Einstellen (Getränk, Allgemein, Sonstige)
- PIN-Rechte, Zugangskontrolle vergeben
- Abrechnen von Getränken

3.10 Timer

Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.

Timerzustand

Info über den Timerzustand.

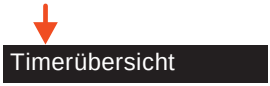
Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

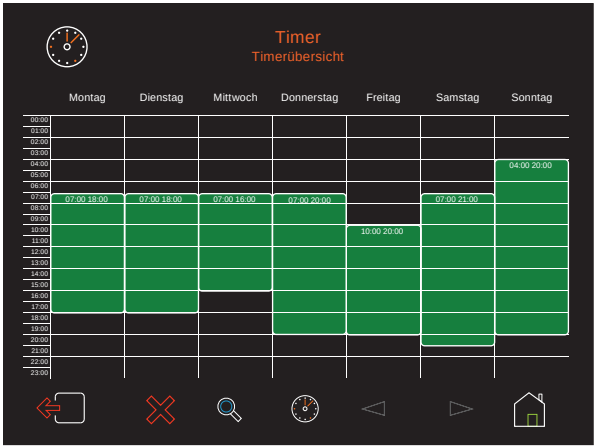
aktiv Die Timer-Schaltzeiten sind aktiv.

inaktiv Die Timer-Schaltzeiten werden nicht ausgeführt.

Timerübersicht und Timer einstellen



Übersicht über alle Ein- und Ausschaltzeiten



Detailansicht aktueller Tag

Umschalten von Tages- und Wochenübersicht. Die Tagesübersicht zeigt die Daten des aktuellen Tag.

Timer-Schaltzeiten einstellen

- Einzelnen Tag oder Tage auswählen.
- Einschaltzeit und Ausschaltzeit einstellen.

Die Zeiten werden für alle ausgewählten Tage eingestellt. Nach der Bestätigung wird eine Wochenübersicht mit den eingestellten Schaltzeiten angezeigt. Die einzelnen Zeiten können in dieser Wochenübersicht beliebig geändert werden.

Tastenlayoutzustand

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastenlayouts zugeordnet werden.

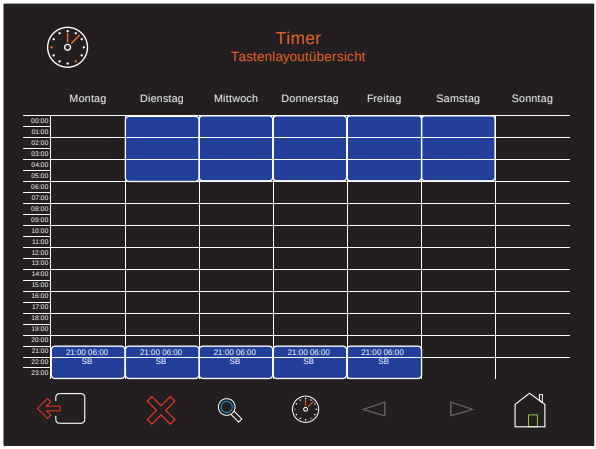
Zum Beispiel Selbstbedienung von 21:00 bis 06:00 Uhr.

Tastenlayoutübersicht

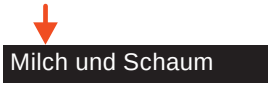
Hier wird die Übersicht für die Tastenlayout-Timerzeiten angezeigt.
Die Einstellungen sind direkt in der Übersicht veränderbar.

Tastenlayoutübersicht

Die Mindestzeit für die Anzeige eines Tastenlayouts ist 30 Minuten



3.11 System



Milch und Schaum

Die zentralen, allgemeingültigen Werte für Milch und Milchschaum werden hier eingestellt. Diese Werte sind gültig für alle vorhandenen Rezepte.
Wenn in den Rezepten spezielle Werte für Milch und Milchschaum eingestellt werden, behalten diese Gültigkeit und werden nicht verändert.

Milchvorratstemperatur

Die Milchvorratstemperatur wird hier eingegeben.
Bei Verwendung mit Cup&Cool zum Beispiel <8 °C.

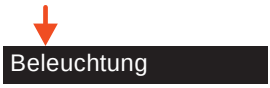
Möglich mit optionalem Cup&Cool mit Temperaturüberwachung.

Heißschaum Schaumanteil

Optionen: sehr wenig, wenig, mittel, viel, sehr viel.
Standardwert: wenig

Kaltschaum Schaumanteil

Optionen: sehr wenig, wenig, mittel, viel, sehr viel.
Standardwert: viel



Beleuchtung

Die Farbe der Beleuchtung wird hier eingestellt.
Die gewünschte Farbe über das Dreieck im Farbkreis einstellen. Die Farbe kann außerdem über die RGB-Werte bestimmt und eingestellt werden.
Daneben gibt es die Optionen:

- Farbwechsel langsam
- Farbwechsel normal
- Farbwechsel schnell
- Aus

Die aktuelle Einstellung wird sofort angezeigt.

Beleuchtung bei Betriebsbereitschaft

- Betriebsfarbe Behälter (optional)
- Betriebsfarbe Seiten

Eventanzeige (Meldung)

Zum Beispiel Meldung Bohnen leer.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Beleuchtung bei Meldungen (Event)

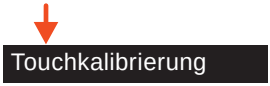
- Eventfarbe Behälter (optional)
- Eventfarbe Seiten

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

Touch-Display-Kalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.



Wasserfilter

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Wasserfilter ist vorhanden. Reichweite und Wasserhärte werden abgefragt.

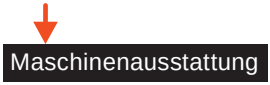
Filterreichweite

Die Filterreichweite in Liter wird hier eingegeben.

Gemessene Wasserhärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

Maschinenausstattung



Nur für den Service.

3.12 Sprache

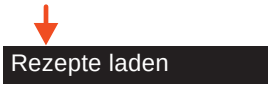
Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt. Die zur Verfügung stehenden Sprachen werden in englischer Sprache angezeigt.

3.13 USB

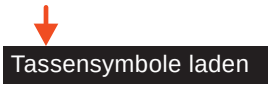
Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Der USB-Anschluss ist links oben auf der Rückseite der Bedienblende, hinter einer Abdeckung.

Rezepte laden

Gespeicherte Rezepte werden hier geladen.

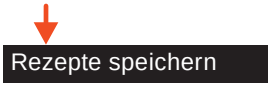


Tassensymbole laden



Rezepte speichern

Rezepte auf USB exportieren.



Zähler exportieren

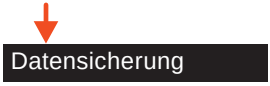
Die Zähler werden hier in eine CSV-Datei exportiert.

HACCP-Export

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

Datensicherung

Eingestellte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier gesichert.



Daten laden

Gesicherte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier geladen.
(Kann mit PIN geschützt werden.)

Firmware Update

Nur für den Service.

4 Pflege

4.1 Sicherheitshinweise Pflege

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

Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsystem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.

> Das Milchsystem täglich reinigen.
> Bei Kaffeemaschinen ohne Plug&Clean außerdem 1x täglich nach Betriebsschluss eine manuelle Reinigung des Kombiauslaufs durchführen.
> Bei Kaffeemaschinen mit Plug&Clean außerdem 1x wöchentlich nach Betriebsschluss eine manuelle Reinigung des Kombiauslaufs durchführen.
> Den Milchschlauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
> Alle Hygienehinweise beachten.
> Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Gesundheitsgefahr/Hygiene

- In einer Kaffeemaschine, die nicht in Betrieb ist, können sich Keime vermehren.

> Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.

> Verwenden Sie nur WMF Reinigungs- und Entkalkungsmittel.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Gesundheitsgefahr/
Reiz- und Verbrühungsgefahr

- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.

> Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.

> Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

4.2 Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	*Wöchentlich*	*Regelmäßig*	*Automatisch*		
Reinigungsprogramme					
x				Systemreinigung (Standard/Plug&Clean/Aktive Milk)	
x				Mixerspülung	
x				Milchsystemspülung	
x			x	Schäumerspülung	
Manuelle Reinigungen					
x				Bedienblende reinigen (CleanLock)	▷ *Seite 49*
x				Satzbehälter reinigen	▷ *Seite 49*
x				Tropfschalen reinigen	▷ *Seite 50*
x				Gehäuse reinigen	▷ *Seite 50*
x				Milchsystem manuell reinigen, Standard	▷ *Seite 51*
	x			Milchsystem manuell reinigen, Plug&Clean	▷ *Seite 48*
	x			Milchsystem manuell reinigen, Active Milk	▷ *Seite 48*
(x)	x			Mixer reinigen *	▷ *Seite 53*
		x		Bohnenbehälter reinigen	▷ *Seite 54*
		x		Pulverbehälter reinigen *	▷ *Seite 55*

Reinigungsprogramme
▷ *ab Seite 45*

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf
Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung
Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf
Automatisch = Automatischer Ablauf
(x) = Bei Bedarf täglich
* = Optional (je nach Ausstattung)

4.3 Reinigungsprogramme

4.3.1 Systemreinigung

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer WMF Reinigungstablette das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.
Eine Milchsystemspülung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung.
Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

⚠ VORSICHT

Gesundheitsgefahr/
Reiz- und Verbrühungsgefahr

- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.

> Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.

> Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

HINWEIS

Den Tassentisch, bevor das Reinigungsprogramm gestartet wird, immer in eine mittlere Position schieben.

TIPP

Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung. Die Meldungen befolgen.

Systemreinigung; Standard

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

Starten

✻ Das Menü Pflege aufrufen
✻ Auf Reinigungsprogramme tippen
✻ Auf Systemreinigung tippen

Es folgt die Nachfrage: „Nach der Reinigung ausschalten?"

- Bei Bestätigung mit Ja schaltet die Kaffeemaschine nach der Reinigung aus.
- Bei Bestätigung mit Nein bleibt die Kaffeemaschine nach der Reinigung eingeschaltet.

✻ Die gewünschte Option wählen
✻ Den Angaben auf dem Display folgen

Systemreinigung; Plug&Clean

Für die Systemreinigung bei Kaffeemaschinen mit Plug&Clean wird zur Reinigung der Plug&Clean-Adapter verwendet.

Starten

✻ Das Pflegeprogramm wählen
✻ Auf Reinigungsprogramme tippen
✻ Auf Systemreinigung tippen
✻ Den Angaben auf dem Display folgen

Systemreinigung; Active Milk

Für die Systemreinigung bei Kaffeemaschinen mit Active Milk wird zur Reinigung der spezielle blaue Reinigungsbehälter benötigt.

Starten

✻ Das Pflegeprogramm wählen
✻ Auf Reinigungsprogramme tippen
✻ Auf Systemreinigung tippen
✻ Den Angaben auf dem Display folgen

4.3.2 Mixerspülung

Gesundheitsgefahr/Verbrühungsgefahr
- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
  > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.
✻ Das Pflegeprogramm wählen
✻ Auf Reinigungsprogramme tippen
✻ Auf Mixerspülung tippen
✻ Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

4.3.3 Milchsystemspülung

Gesundheitsgefahr/Verbrühungsgefahr
- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
  > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Die Milchsystemspülung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt.
Die Milchsystemspülung spült den Milchschlauch mit den Milchdüsen und den Kombiauslauf.
✻ Das Pflegeprogramm wählen
✻ Auf Reinigungsprogramme tippen
✻ Auf Milchsystemspülung tippen
✻ Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

4.3.4 Schäumerspülung

Gesundheitsgefahr/Verbrühungsgefahr
- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
> Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Eine Schäumerspülung kann einzeln gestartet werden. Die Schäumerspülung kann außerdem automatisch erfolgen. Automatisch wird diese nach einer eingestellten Zeit, nach der letzten Milchgetränkausgabe, gestartet. Vor dem automatischen Start der Schäumerspülung kann ein akustisches Warnsignal ertönen.
Bei aktivierter Schäumerspülung dürfen ausgegebene Getränke nicht unter dem Kombiauslauf stehen bleiben.

Schäumerspülsignal aktivieren
▷ Bedienoptionen Seite 30

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

✻ Das Pflegeprogramm wählen
✻ Auf Reinigungsprogramme tippen
✻ Auf Schäumerspülung tippen
✻ Den Angaben auf dem Display folgen

4.4 Übersicht Milchsystem reinigen

Automatische Reinigungsprogramme
▷ Seite 45
Milchsystem manuell reinigen
▷ Seite 51

	Milchsystem		
	Standard	Plug&Clean	Active Milk
Automatische Schäumerspülung	x	x	x
Automatische Mixerspülung	x	x	x
Systemreinigung; Standard	x		
Systemreinigung; über Plug&Clean-Adapter		x	
Systemreinigung; mit Reinigungsbehälter			x
Täglich; Milchsystem manuell reinigen	x		
Wöchentlich; Milchsystem manuell reinigen		x	x

4.5 Manuelle Reinigungen

Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile Seite 74

4.5.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

Auf CleanLock tippen, dann beginnt ein 15-Sekunden-Countdown. Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden. 15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Verbrühungsgefahr
- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.

> Immer vor der Reinigung mit „CleanLock" das Touch-Display sperren

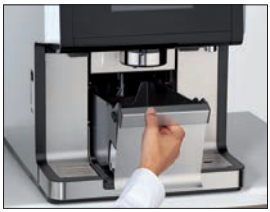
WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 71

- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.

> Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
> Keinen scharfen Reiniger verwenden.
> Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.

4.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)



✻ Den Satzbehälter leeren und unter fließendem Trinkwasser ausspülen
✻ Mit einem feuchten Tuch reinigen
✻ Den Satzbehälter trocknen und wieder einsetzen

4.5.3 Tropfschalen reinigen

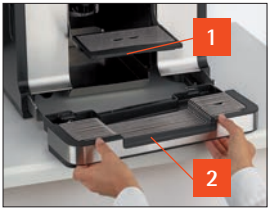
Verbrühungsgefahr
- In den Tropfschalen können heiße Flüssigkeiten sein.
- Wird die Tassentisch-Tropfschale, zum Beispiel nach der Reinigung, nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.

> Die Tropfschalen vorsichtig bewegen.
> Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.
> Immer auf den korrekten Sitz der Tassentisch-Tropfschale achten.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

✻ Die Verriegelung rechts unten an der Tassentisch-Tropfschale [1] lösen
✻ Die Tassentisch-Tropfschale [1] abziehen
✻ Die Tropfschale [2] entnehmen
✻ Beide Tropfschalen gründlich reinigen
✻ Die Tropfschalen abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
✻ Die Tropfschalen trocknen und wieder einsetzen



4.5.4 Gehäuse reinigen

- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.

> Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
> Keinen scharfen Reiniger verwenden.
> Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.

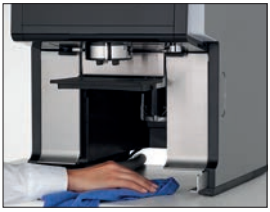
WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 71

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

4.5.5 Unter der Kaffeemaschine

✻ Die Auffangwanne entnehmen und reinigen
✻ Unter der Kaffeemaschine mit einem feuchten Tuch wischen



4.5.6 Milchsystem manuell reinigen

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

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü ▷ Pflege
▷ Anleitungen

✻ Den Hebel rechts neben dem Kombiauslauf ziehen
✻ Den gelösten Kombiauslauf abnehmen
✻ Den Milchschlauch aus dem Milchgefäß ziehen und vom Kombiauslauf lösen
✻ Den Mixerschlauch lösen (falls vorhanden)
✻ 5 ml WMF Spezialreiniger mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser mischen

Gesundheitsgefahr bei Augenkontakt
- Bei Augenkontakt kann der WMF Milchsystem-Reiniger ernsthafte Augenverletzungen hervorrufen.
  > Sicherstellen, dass der Milchsystemreiniger niemals in die Augen von Menschen oder Tieren gelangt.

⚠ VORSICHT

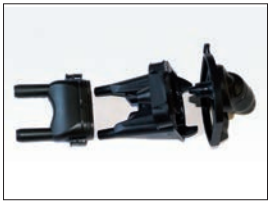
Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

✻ Den Kombiauslauf zerlegen
✻ Ein Ende des Milchschlauchs in die Reinigungslösung eintauchen
✻ Den restlichen Milchschlauch der Länge nach in die Reinigungslösung tauchen

Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschlauch verbleiben.

✻ Teile Kombiauslauf in die Reinigungslösung legen (3 Teile)

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungslösung bedeckt sein.



✻ Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
✻ Kombiauslauf und Milchschlauch sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen
✻ Den Mixerschlauch gründlich spülen (falls vorhanden)
✻ Den Mixerschlauch einsetzen

✻ Den Kombiauslauf zusammensetzen
✻ Den Kombiauslauf einsetzen
✻ Den Milchschlauch aufstecken

4.5.7 Dampfauslauf reinigen

Verbrennungsgefahr/Verbrühungsgefahr

⚠ VORSICHT

- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
  > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
  > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
  > Während der Ausgabe immer ein passendes Trinkgefäß unterstellen.

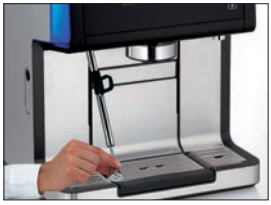
Täglich

✻ 5 ml Reiniger in einem hohen Gefäß mit 0,5 l lauwarmem Wasser mischen
✻ Dampfdüse in die Reinigungslösung tauchen und kurz auf die Dampftaste, bzw. eine Auto Steam-Taste tippen

Einwirkzeit: 30 Minuten

✻ Mit einer Bürste reinigen
✻ Gründlich mit Wasser spülen
✻ Auf die Dampftaste tippen

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 Auto Steam-Auslauf schrauben
✻ Die Dampfdüse in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
✻ Kurz auf eine Auto Steam-Taste tippen
✻ Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

4.5.8 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

✻ Die Bedienblende nach oben schieben
✻ Den Mixerschlauch, vom Mixer zum Kombiauslauf, abziehen
✻ Den grünen Zapfen des Bajonettverschlusses unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn öffnen

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 fließendem, warmem Trinkwasser reinigen
✻ Alle Teile vollständig trocknen lassen

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

✻ Den Mixerbecher wieder einsetzen
✻ Den grünen Zapfen am Bajonettverschluss im Uhrzeigersinn schließen
✻ Den Mixerschlauch wieder auf die Stutzen des Mixerbechers und des Kombiauslaufs stecken

Verbrühungsgefahr

- Ist der Mixerschlauch nicht fest aufgesteckt, kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Pulvergetränk austreten

> Den Mixerschlauch immer fest aufstecken

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

4.5.9 Bohnenbehälter reinigen

Die Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Empfehlung: monatlich.

Verletzungsgefahr

⚠ VORSICHT

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.

> Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.

Quetschgefahr/Verletzungsgefahr

⚠ VORSICHT

- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.

> Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

WICHTIG

> Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.

✻ Die Bedienblende nach oben schieben

Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.

✻ Auf den Ein/Aus-Taster drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
✻ Den Netzstecker ziehen
✻ Die Verriegelung der Bohnenbehälter mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen
✻ Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen
✻ Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
✻ Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
✻ Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen
✻ Die Verriegelung mit dem Multitool im Uhrzeigersinn schließen

Die Verriegelung um 90° drehen

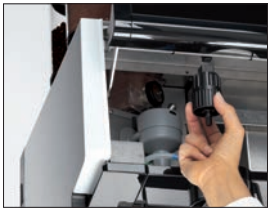
4.5.10 Pulverbehälter reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

✻ Die Bedienblende nach oben schieben

Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.

✻ Auf den Ein/Aus-Taster drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
✻ Den Netzstecker ziehen
✻ Die Verriegelung der Pulverbehälter mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen
✻ Den Behälter nach hinten kippen und nach oben entnehmen
✻ Den 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 Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
✻ Die Portioniererschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmuttern anschrauben



Portionierer mit Einzelteilen. Portioniererschnecke

WICHTIG

Auf die richtige Lage des Auswurfs achten!

✻ Den Pulverbehälter wieder befüllen und aufsetzen
✻ Die Verriegelung mit dem Multitool im Uhrzeigersinn drehen und schließen

5 HACCP-Reinigungskonzept

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

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“

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.

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

HACCP-Export
▷ Seite 41

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

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

Täglich das Milchsystem entkeimen

- Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsystem im Kapitel Pflege. Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.

Verwenden Sie nur von WMF freigegebene Reinigungsmittel.

Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 42

TIPP

Über das Infofeld können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.
Über das USB-Feld können Sie ein HACCP-Protokoll exportieren.

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

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

Empfehlung:

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

Halten Sie die Milch kühl!

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

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

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

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

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

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

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
   ▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
2a. Milchsystem manuell reinigen
   Standard täglich, mit Plug&Clean wöchentlich
2b. Tägliche Mixerspülung
   ▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3a. Milchsystemspülung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit (unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch)
3b. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) ▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung

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

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

6 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 Kaffeemaschine 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.

6.1 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 59

6.2 WMF Service

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

WMF AG
Eberhardstraße
D - 73309 Geislingen (Steige)

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

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

Wichtig!

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

7 Meldungen und Hinweise

7.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen
✻ Den Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
✻ Überprüfen:
• Ist die Verriegelung des Bohnenbehälters offen?
▷ *Pflege*
• Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.
✻ Mit großem Löffel umrühren und mit ☑ bestätigen

Absperrhahn öffnen
✻ Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Satzbehälter leeren
✻ Den Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt
✻ Den Satzbehälter wieder korrekt einsetzen

Wasserfilter tauschen
✻ Den WMF Service rufen
Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!

Fehler in der Betriebsanleitung nachsehen
Anzeige der Fehlernummer
▷ *Fehlermeldungen/Störungen*

Den WMF Service rufen
Anzeige der Fehlernummer
▷ *Fehlermeldungen/Störungen*

Service-Meldung
Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.
✻ Den WMF Service rufen

Service-Meldungen sind Hinweise. Meistens ist der Weiterbetrieb der Kaffeemaschine möglich.

7.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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

In vielen Fällen ist danach die Störung behoben und Sie können weiterarbeiten.
Führt dies nicht zum Erfolg: Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. der Fehlernummer und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.

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

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

Ihre WMF 8000 S ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.
Liegt ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vor, wird das Feld ⚠ angezeigt.

* Auf ⚠ tippen

Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.

HINWEIS

Hinweis
Der Ein/Aus-Taster reagiert nach ca. 1 Sekunde und die Kaffeemaschine schaltet ab.
Zur Fehlerbehebung, zum Beispiel, wenn sich die Software aufhängt, kann durch längeres Drücken auf den Ein/Aus-Taster die Steuerung ausgeschaltet werden.

7.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	*Handlungsanweisung*
• Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	✻ Den Kombiauslauf reinigen ▷ *Milchsystem manuell reinigen, Seite 51*
• Kein Milchschaum/keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	✻ Prüfen, ob Milchschlauch geknickt oder gequetscht ist ✻ Den Milchschlauch korrekt verlegen ✻ Den Kombiauslauf reinigen ✻ Ist die Milchdüse verstopft? ▷ *Milchsystem manuell reinigen, Seite 51*
• Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß	✻ Prüfen, ob der Milchschlauch korrekt im Klemmventil eingelegt ist
• Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß	✻ Prüfen, ob das Milchsystem gereinigt wurde ✻ Das Milchsystem reinigen ▷ *Übersicht Milchsystem reinigen, Seite 48* ✻ Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist
• Pulvergetränk verstopft	✻ Ist der Schlauch geknickt? ✻ Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ *Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 44* ▷ *Milchsystem manuell reinigen, Seite 51* ✻ Weniger Pulver einstellen ✻ Mehr Wasser einstellen

8 Sicherheit

Gefahr bei fehlerhafter Verwendung

⚠ WARNUNG

- Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernsten Verletzungen führen.

> Alle Sicherheitshinweise beachten.

8.1 Gefahren für den Bediener

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

⚠ VORSICHT

> Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.

> Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.

> Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.

> Die Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.

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

⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Stromschlag bei Nichtbeachten

- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!

> Niemals das Gehäuse öffnen.
> Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
> Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden.
> Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr/Verbrühungsgefahr

- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.

> Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
> Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
> Während der Ausgabe immer ein passendes Trinkgefäß unterstellen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.

> Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.

Quetschgefahr/Verletzungsgefahr

⚠ VORSICHT

- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- Beim Schließen der Bedienblende besteht Quetschgefahr.

> Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

> Die Bedienblende sorgfältig und vorsichtig schließen.

Gesundheitsgefahr

⚠ VORSICHT

- Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.

> Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.

Gesundheitsgefahr

⚠ VORSICHT

- Der Milchsystem-Reiniger und die Reinigungstabletten sind reizend.

> Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.

> Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.

Gesundheitsgefahr/
Reiz- und Verbrühungsgefahr

⚠ VORSICHT

- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.

> Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.

> Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

Rutschgefahr

- Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus der Kaffeemaschine austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.

> Regelmäßig prüfen, ob die Kaffeemaschine dicht ist und kein Wasser ausläuft.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 63

8.2 Gefahren für die Kaffeemaschine

Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.
Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

Aufstellort

- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
- Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser oder Dampf austreten.

> Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.
> Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
> Die Kaffeemaschine unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeunempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

Kaffeemühle

- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

> Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 71

Einsatz- und Installationsbedingungen
▷ ab Seite 72

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

- Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter 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.

Systemreinigung
▷ Reinigungsprogramme
Seite 45

8.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die WMF 8000 S ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Milchgetränke und/oder Pulvergetränke (zum Beispiel Choc und Topping) in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. 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 8000 S darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

8.4 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 (EMV), Directive (Richtlinie) 2011/65/EC (ROHS), Directive (Richtlinie) 2002/96/EC (WEEE).
Die 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
▷ Seite 58

8.5 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 Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.
Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach 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 Kaffeemaschine (Tabletten) und für das Milchsystem (Flüssigreiniger) durchgeführt werden.
Die Maschinenentkalkung darf nur vom WMF Service durchgeführt werden.
Die Herstellervorgaben zu Wartungszyklen und Wartungshäufigkeit (▷Wartung) sind zu beachten.

WMF Spezial-Reinigungsmittel
▷Zubehör und Ersatzteile Seite 74

WMF Spezial-Entkalkungsmittel
▷Zubehör und Ersatzteile Seite 74

8.6 Gewährleistungsansprüche

Die Anleitung beachten

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

> Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

WICHTIG

Einsatz- und Installationsbedingungen
▷ ab Seite 72

Dem Käufer stehen während einer Gewährleistungsfrist von 12 Monaten ab Gefahrübergang die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.
Zunächst ist dem Verkäufer stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren. Darüber hinausgehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche wegen Folgeschäden, sind - soweit gesetzlich zulässig - ausgeschlossen.
Sachmängel sind gegenüber dem Verkäufer unverzüglich schriftlich zu rügen.

Gewährleistungsfrist 12 Monate

Keine Gewähr wird geleistet:

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

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

Wichtig

Wartung
▷ Seite 58

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Nennspannung	220–240 V	380–415 V
Nennleistung	3,4–3,8 kW	6,0–7,0 kW
Spannungsversorgung	220–240 V 50/60 Hz (1/N/PE)	380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Sicherung, bauseitig	1 x 16 A	3 x 16 A
Kaffeebohnenbehälter groß Kaffeebohnenbehälter klein Pulverbehälter (optional) *	je ca. 1 150 g ** je ca. 730 g ** je ca. 1 200 g	
Beleuchtung	LED class 1	
Außenmaße	Breite 390 mm Höhe 744 mm (mit Bohnenbehälter und Schloss) Tiefe 590 mm (598 mm mit Rand kleine Tropfschale)	
Leergewicht	ca. 76 kg (3 Mühlen 1 Mixer, 1 Milch)	
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	< 70 dB(A) ***	

Technische Änderungen vorbehalten.

* *Nur mit optionalem Pulverbehälter*

** *Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.*

*** *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 Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich. Die Potentialausgleichsklemme wird bei Bedarf vom WMF Service montiert.

Netzspannungstoleranz	230 V +6 % und -10 %/400 V +6 % und -10 %. Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung
Wasserzuleitung	TW15 (DN 15 mindestens DN 6 bzw. 1/4") Schlauchanschluss mit Hauptabsperrhahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,2 bis 0,25 mm, bauseitig. Mindestens 0,05 MPa (0,5 bar) Fließdruck bei 2 l/min (Niederdruck). Mindestens 0,30 MPa (3,0 bar) Fließdruck bei 2 l/min (Standard). Maximal 0,6 MPa (6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Für Trinkwasser über 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Umgebungstemperatur	+5 °C bis maximal +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).
Maximale Feuchtigkeit	80 % relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden.
Schutzart	IP X0
Aufstellfläche	Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät ist nicht zur Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten gespritzt oder gereinigt wird.
Einbauabstände	Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm seitlich zum Bauwerk - oder zu WMF fremden Bauteilen - erforderlich. Ein Mindestarbeitsraum vor der Kaffeemaschine von 800 mm wird empfohlen. 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 Kaffeemaschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
Einbaumaße Wasserfilter	Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

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

Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (EN 61008) vorgeschaltet sein. (Fehlerstrom-Schutzschalter des Typ B gewährleisten ein Ansprechen auch bei glatten Gleichfehlerströmen. Dadurch wird ein hohes Maß an Sicherheit erzielt.) In Gerätenähe bzw. 30 cm unterhalb der Thekenoberkante ist bauseitig an der Rück- oder Seitenwand des Thekenunterbaus, bei einphasigem Anschluss eine Schuko Steckdose oder eine länderspezifische einphasige Steckdose und bei dreiphasigem Anschluss eine 5-polige CEE/CEKON-Steckdose nach EN 60309 oder eine länderspezifische mehrpolige Steckdose vorzusehen. Hauptschalter und Steckdose gehören zur bauseitigen Installation. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wurde, muss es durch unseren Service oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. In Verbindung mit einem Transportwagen (Mobilstation) darf die Kaffeemaschine nicht mit einem bauseitigen festen Anschluss installiert werden.

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

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf				
1	Stück	Kombiauslauf-Deckel; komplett	33 2878 8000	Frischmilch (ohne Active Milk)
1	Stück	Kombiauslauf-Deckel; komplett, Active Milk	33 2874 3000	Active Milk
1	Stück	Einzelauslauf	33 2889 5000	alle
1	Stück	Doppelauslauf	33 2889 6000	alle
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	alle
1	Stück	PlugέtClean-Adapter	33 2427 5000	PlugέtClean oder Active Milk
1	Stück	Milchdüse	33 2046 0100	Frischmilch (ohne PlugέtClean, ohne Active Milk)
1	Stück	Düse	33 1384 3100	nicht bei Active Milk
Produktbehälter (Kaffeebohnen und Pulver)				
1	Bogen	Schilder Produktbehälter-Beschriftung	33 2624 7000	alle
1	Stück	Deckel	33 2542 1000	alle
1	Stück	Deckel; abschließbar	33 2867 2000	alle
1	Stück	Ersatzschlüssel	33 2071 8100	alle
1	Stück	Mixerbecher	33 2318 0000	Pulver
1	Stück	Auslauf Mixerbecher	33 2544 9000	Pulver
1	Stück	Kaffeemaßlöffel	33 0742 4000	alle
1	Stück	Multitool	33 2323 1000	alle
Kaffeesatzbehälter				
1	Stück	Kaffeesatzbehälter (mit Designblech)	33 2789 8000	alle
Tropfschalen/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale; groß	33 2875 5000	alle
1	Stück	Tropfgitter; groß	33 2537 0000	alle
1	Stück	Tropfschale; klein (Tassentisch)	33 2483 6000	alle
1	Stück	Tropfgitter; klein (Tassentisch)	33 2537 1000	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Cup&Cool Breite 36 cm				
1	Stück	Milchbehälter 350	33 2418 4000	Frischmilch
1	Stück	Milchbehälter-Deckel 350	33 2388 8000	Frischmilch
Potentialausgleichsklemme				
1	Stück	Winkel	33 2107 1100	
1	Stück	Zahnscheibe	00 0047 2257	
1	Stück	Flachkopfschraube M6X16	00 0047 3414	
1	Stück	Sechskantmutter	00 0047 2055	
WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschäumer	33 0683 6000	alle
1	Pack	WMF Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000	alle
1	Tube	WMF „Fett für Dichtungsringe" Molykote 5 gr.	33 2179 9000	alle
1	Stück	Reinigungsbehälter; Active Milk	33 2593 6000	Active Milk
1	Stück	Reinigungsbehälter-Deckel; Active Milk	33 2593 7000	Active Milk
Dokumentation und Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz „Betriebsanleitung 8000 S"	33 2609 8000	alle

Index

A

Abrechnen-PIN 35
Abrechnung 34
Aktueller Rezeptaufbau 25
Animationen 23
Anleitungen 23
Auffangwanne 50
Aufstellfläche 73
Ausschalten 18
Automatischer Tassentisch 15
Auto Steam 7
Auto Steam (optional) 14

B

Baristafeld 7, 31
Baristafeld - Kaffeestärke 21
Bedienblende 7
Bedienblende reinigen (CleanLock) 49
Bedienen 10
Bedienoptionen 29
Beleuchtung 38
Bemerkung zum Rezept 28
Bestimmungsgemäße Verwendung 68
Betriebsanleitung 33
Betriebsbereitschaft 19, 21
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6
Bohnenbehälter 7
Bohnenbehälter/Pulverbehälter 15
Bohnenbehälter reinigen 54
Brühtemperatur 26

C

CleanLock 22

D

Dampfauslauf 7
Dampfauslauf reinigen 52
Dampftasten 7
Daten laden 41
Datensicherung 41
Decaf-Faktor 30
Detailansicht aktueller Tag 36
Display Betriebsbereitschaft 7, 21
Display für Getränketasten und Einstellungen 7
Displayhelligkeit 39
Dosierart 24
Dosiert 24

E

Ebenenumschaltung 29
Ein/Aus-Taster 7
Einbauabstände 73
Einsatz- und Installationsbedingungen 72
Einstellen-PIN 35
Eventanzeige 39

F

Fehleranzeige 32
Fehlermeldungen und Störungen 60
Fehler ohne Fehlermeldung 62
Felder Display Betriebsbereitschaft 19, 21
Felder Menüsteuerung 20
Filterreichweite 40
Filtertausch (optional) 23
Firmware Update 41
Freeflow 25
Füllmenge 24
Füllmenge S-M-L 24
Funktionen Hauptmenü 20

G

Gefahren für den Bediener 63
Gefahren für die Kaffeemaschine 66
Gehäuse reinigen 50
Getränke 23
Getränkeabbruch 11, 32
Getränkeausgabe 11
Getränketasten 7, 21
Getränkevorwahl 32
Gewährleistungsansprüche 71
Glossar 9

H

HACCP-Export 41
HACCP-Reinigungskonzept 56
Handeinwurffeld 7, 16, 21, 32
Heißschaum Schaumanteil 38
Heißwasserausgabe 12
Heißwasserauslauf 7
Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter 7
Höheneinstellbarer Tassentisch 7, 15

I

Info 33

K

Kaffeemaschine einschalten 11
Kaffeemehlmenge 26
Kaffeemühle auswählen 27
Kaffeequalität 27
Kaltschaum Schaumanteil 38
Keine Gewähr wird geleistet: 71
Kellnerabrechnung 34
Kombiauslauf manuell reinigen 51
Kombiauslauf mit integriertem Milchschäumer 7

L

Letzte Brühung 33

M

Manuelle Reinigungen 49
Maschinenausstattung 40
Mehrfachbrühung 24
Meldefeld 7
Meldungen auf dem Display 20
Meldungen Bedienen 59

Meldungen und Hinweise 59
Menüfeld 7, 32
Milch anschließen 13
Milch anschließen - Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional) 13
Milch anschließen - Standard 13
Milchmenge 26
Milch- oder Milchschaumausgabe 12
Milchschaumauswahl 31
Milchsystem manuell reinigen 51
Milchsystemspülung 47
Milch und Schaum 38
Milchvorratstemperatur 38
Mixer reinigen 53
Mixerspülung 47

N

Nennleistung 72
Netzspannungstoleranz 73

P

Pflege 22, 33, 42
Pflichten des Betreibers 70
PIN-Rechte 35
Protokoll 33
Pulverbehälter (optional) 7
Pulverbehälter reinigen 55

Q

Qualitätsstufe 27

R

Reinigen-PIN 35
Reinigungsintervalle 44
Reinigungsprogramme 22, 45
Rezepte ändern 25
Rezepte laden 41
Rezepte sichern 23
Rezepte speichern 41
Rezept laden 30
Richtlinien 69

S

Satzbehälter 7, 17
Satzbehälter reinigen 49
SB-Betrieb 31
Schäumerspülsignal 30
Schäumerspülung 48
Seitenbeleuchtung 7
Service 33
Sicherheit 63
Sicherheitseinrichtungen 63
Sicherheitshinweise Bedienen 10
Sicherheitshinweise Pflege 42
S-M-L 31
S-M-L-Tasten 12
Software 19
Sondertasten (Heißwasser) 7
Sprache 40
Start-Stop 24
Start-Stop-Freeflow 25
Symbole der Betriebsanleitung 8
System 38
Systemreinigung 45

T

Tabletteneinwurf 7
Tassenhöhe 28
Tassensymbole laden 41
Tastenbelegung 29
Tastenlayout 29
Tastenlayoutübersicht 37
Tastenlayoutzustand (Timer) 37
Tasten tauschen 29
Technische Daten 72
Technische Daten Kaffeemaschine 72
Temperaturvorwahl Heißwasser 30
Testausgabe 23
Text und Bild 28
Theken-Satzdurchwurf (optional) 17
Timer 33, 36
Timer-Schaltzeiten einstellen 37
Timerübersicht und Timer einstellen 36
Timerzustand 36
Touch-Display-Kalibrierung 39
Tropfschalen reinigen 50

U

Übersicht 19
Übersicht Milchsystem reinigen 48
Uhrzeit/Datum 36
USB 41

V

Verkaufsgeräte 34
Vorrat Werkszugaben 25
Vorstellung 6
Vor- und zurückblättern 7
Vorwahlfelder (optional) 12

W

Warmspülfeld 7, 21, 32
Wartung 58
Wartung und Entkalkung 58
Wasserfilter 40
Wassermenge 26
Wasserqualität 73
Wasserzuleitung 73
WMF Service 58

Z

Zähler 34
Zähler exportieren 41
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 8
Zubehör und Ersatzteile 76
Zugabe ändern 26
Zugabe löschen 26
Zugaben 25

Ihr nächster WMF Service:

© 2012-2013 WMF AG
Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

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

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.

24.04.2013

8000 S