



# WMF Peak 50

## Betriebsanleitung

---



Original de

Version 10-2025 Dok.-Nr. 33.4570.9000



# Inhaltsverzeichnis

1	Impressum.....	6
2	Allgemeine Informationen.....	7
2.1	Verwendete Symbole.....	7
2.1.1	Darstellung der Sicherheitshinweise.....	7
2.1.2	Verwendete Warnzeichen.....	7
2.1.3	Verwendete Gebotszeichen.....	8
2.2	Haftung.....	8
2.3	Gewährleistungsansprüche.....	8
2.4	Ersatzteile und Kundendienst.....	9
3	Sicherheit.....	10
3.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	10
3.2	Vorhersehbarer Fehlgebrauch.....	10
3.3	Pflichten des Betreibers.....	11
3.4	Personalanforderungen.....	11
3.5	Restrisiken.....	12
3.5.1	Gefahr durch Stromschlag.....	12
3.5.2	Gefahr durch Reinigungsmittel.....	12
3.5.3	Gefahr durch Allergien.....	13
3.5.4	Gefahr durch Bakterien.....	13
3.5.5	Gefahr durch Hitze.....	15
3.5.6	Gefahr durch Mechanik.....	15
3.5.7	Gefahr von Sachschäden.....	16
4	Technische Daten.....	17
4.1	Getränkearten und Leistung.....	17
4.2	Maschinendaten.....	18
4.3	Netzanschluss hausseitig.....	19
4.4	Modemdaten.....	19
4.5	Anschlusswerte Wasser.....	19
4.6	Umgebungsbedingungen.....	20
5	Konformitätsinformationen.....	21
5.1	Herstelleradresse.....	21
5.2	Konformität nach Gesetzen und Verordnungen.....	21
6	Produktbeschreibung.....	22
6.1	Maschinenübersicht.....	22
6.2	Bohnen- und Pulverbehälter.....	23
6.3	Handeinwurf.....	24
6.4	Heißwasserauslauf.....	24
6.5	Tassentisch.....	25
6.6	Tropfschale.....	25
6.7	Satzbehälter.....	26
6.8	Ein-/Aus-Schalter.....	26
6.9	Nachrüstbare Ausstattungsvarianten.....	27
6.9.1	Unterthecken-Satzdurchwurf.....	27
6.9.2	Festwasseranschluss.....	27

7	Transport .....	28
7.1	Lieferumfang und Zubehör .....	28
7.2	Transportbedingungen.....	30
8	Installation und Inbetriebnahme .....	32
8.1	Auspacken .....	32
8.1.1	Maschine auspacken.....	32
8.1.2	Zubehör auspacken.....	33
8.2	Aufstellen .....	33
8.3	Installationsvoraussetzungen .....	34
8.4	Strom anschliessen.....	35
8.5	Wasser anschliessen .....	36
8.6	Milch anschließen .....	37
8.7	Displaygeführte Inbetriebnahme .....	37
8.7.1	Inbetriebnahmeprogramm .....	37
9	Bedienung .....	40
9.1	Wiederkehrende Zusatztätigkeiten.....	40
9.1.1	Bohnenbehälter/Pulverbehälter befüllen .....	40
9.1.2	Milch verwenden .....	42
9.1.3	Tropfschale leeren .....	43
9.1.4	Tassentisch ausklappen.....	44
9.1.5	Satzbehälter leeren.....	45
9.2	Maschine einschalten.....	46
9.3	Getränkebezug .....	47
9.4	Getränkeausgabe abbrechen.....	47
9.5	Optionale Getränkemodifikationen .....	47
9.6	Milch- oder Milchschaumausgabe.....	48
9.7	Heisses Wasser ausgeben .....	49
9.8	Handeinwurf nutzen .....	49
9.9	Maschine ausschalten.....	50
10	Reinigung .....	52
10.1	Übersicht Reinigungsintervalle .....	53
10.2	Spülmaschinengeeignete Maschinenteile .....	53
10.3	Reinigungsvorschriften und -bedingungen .....	54
10.4	Reinigungsprogramme .....	56
10.4.1	Reinigungsprogramm Systemreinigung .....	56
10.4.2	Reinigungsprogramm Mixerspülung.....	57
10.4.3	Reinigungsprogramm Milchsysteemspülung .....	59
10.5	Manuelle Reinigung .....	59
10.5.1	Touchscreen reinigen (CleanLock) .....	59
10.5.2	Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional).....	60
10.5.3	Brüheinheit reinigen .....	60
10.5.4	Auffangwanne reinigen .....	64
10.5.5	Wassertank reinigen .....	64
10.5.6	Tropfschale reinigen .....	65
10.5.7	Aussenflächen reinigen .....	66
10.5.8	Getränkeauslauf manuell reinigen.....	66
10.5.9	Milchsystem manuell reinigen .....	66
10.5.10	Pulvermixer reinigen .....	68
10.5.11	Bohnenbehälter reinigen .....	70
10.5.12	Pulverbehälter reinigen .....	70
11	Wartung.....	73



11.1	Wartungsstufen .....	74
12	Entkalkung .....	75
13	Softwareeinstellungen .....	77
13.1	Software-Übersicht .....	77
13.2	Bildschirm Betriebsbereitschaft .....	78
13.3	Bildschirm Pflege .....	80
13.4	Getränkeeinstellungen .....	81
13.4.1	Getränkerezepte zuweisen .....	81
13.4.2	Füllmenge, Animation Tassentisch, Mehrfachbrüfung & Dosierart .....	82
13.4.3	Rezepte ändern .....	84
13.4.4	Text und Bild .....	86
13.5	Bedienelemente konfigurieren .....	87
13.6	Info-Menü .....	90
13.7	Abrechnung .....	91
13.7.1	Gratiseinstellungen .....	91
13.8	PIN-Rechte .....	92
13.9	Menü Timer .....	93
13.10	Systemeinstellungen .....	94
13.10.1	Milch und Schaum .....	94
13.10.2	Fortschrittsanzeige .....	95
13.10.3	Display und Beleuchtung .....	95
13.10.4	Wasserfilter .....	96
13.10.5	ECO-Mode aktivieren .....	97
13.10.6	Wasserboilertemperatur .....	97
13.10.7	Ausschaltspülung .....	97
13.10.8	Automatische Milchsystemspülung .....	98
13.10.9	Kalibrierung Bohnenleermeldung .....	98
13.10.10	Frostschutz/Transportvorbereitung .....	98
13.10.11	Tropfschalensensor .....	98
13.10.12	Portionierer .....	98
13.10.13	S-M-L-Funktion .....	98
13.10.14	Digitale Lösungen .....	99
13.11	USB-Anschluss .....	99
13.12	Eco-Mode-Einstellungen .....	100
13.13	Bildschirmsprache .....	101
14	Mahlgradeinstellung .....	102
15	Meldungen und Hinweise .....	104
15.1	Meldungen bei der Bedienung .....	104
15.2	Fehlermeldungen und Störungen .....	104
15.3	Fehler ohne Fehlermeldung .....	107
16	Vermeidung von Sachschäden an der Maschine .....	109
17	Entsorgung .....	110
	Abbildungsverzeichnis .....	111

# 1 Impressum

---

**Herausgeber/Hersteller**

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

---

**Konzept und Redaktion**

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

---

**Copyright®**

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

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

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

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

Der Hersteller haftet ausschliesslich für die Inhalte des Originaldokuments.

## 2 Allgemeine Informationen

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

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

### 2.1 Verwendete Symbole

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

#### 2.1.1 Darstellung der Sicherheitshinweise



#### **GEFAHR**

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### **WARNUNG**

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### **VORSICHT**

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.







#### **HINWEIS**

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

Beschriebene Massnahmen zur Verhütung dieser Gefahr müssen unbedingt eingehalten werden.



#### 2.1.2 Verwendete Warnzeichen

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

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

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

### 2.1.3 Verwendete Gebotszeichen

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

## 2.2 Haftung

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

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

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

## 2.3 Gewährleistungsansprüche

Bei Nichtbeachtung der Vorgaben der technischen Dokumentation können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet:

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

## 2.4 Ersatzteile und Kundendienst

Die Angaben über Zubehör und Ersatzteile finden Sie im Ersatzteilkatalog auf dem Web-Portal **WMF CoffeeConnect**.

Für Serviceanfragen und technische Unterstützung kontaktieren Sie den Service-Partner in Ihrem Land.

Auf **wmf-coffeemachines.com** finden Sie eine Liste mit allen zuständigen Service-Partnern weltweit.

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

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

Deutschland

**Service-Zentrale**

Telefon: +49 7331 257 257

E-Mail: [info@wmf-professional.com](mailto:info@wmf-professional.com)

## 3 Sicherheit

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

### 3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

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

Die Bohnenbehälter dürfen nur mit Kaffeebohnen, der Pulverbehälter nur mit Chocopulver, der Milchbehälter nur mit Milch und der Handeinwurf nur mit Kaffeemehl befüllt werden.

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

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

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

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

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

### 3.2 Vorhersehbarer Fehlgebrauch

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

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

### 3.3 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber muss für die regelmässige Wartung und Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen durch einen Servicepartner des Herstellers, dessen Beauftragten oder andere autorisierte Personen sorgen. Sachmängel sind gegenüber dem Hersteller innerhalb von 30 Tagen schriftlich zu rügen! Für versteckte Mängel beträgt die Frist 12 Monate ab Installation (Arbeitsrapport, Übergabeprotokoll), jedoch höchstens 18 Monate ab Verlassen des Werks.

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

Der Betreiber ist verantwortlich für Einhaltung der Wartungsvorschriften.

### 3.4 Personalanforderungen



#### **WARNUNG**

##### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Alle Tätigkeiten dürfen nur durch dafür qualifiziertes Personal durchgeführt werden.

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

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

In der Betriebsanleitung werden folgende Qualifikationen für verschiedene Tätigkeitsbereiche benannt:

#### **Unterwiesene Person**

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

#### **Fachpersonal**

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

#### **Servicepersonal**

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

#### **Elektrofachkraft**

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

## 3.5 Restrisiken

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



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

### 3.5.1 Gefahr durch Stromschlag



#### **GEFAHR**

##### **Lebensgefahr durch Stromschlag!**



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

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

### 3.5.2 Gefahr durch Reinigungsmittel

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





### **⚠️ WARNUNG**

#### **Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!**



Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.



☞ Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.



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



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



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

☞ Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.

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

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

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

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

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

#### **Notfallauskunft**

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

### **3.5.3 Gefahr durch Allergien**



### **⚠️ VORSICHT**

#### **Gesundheitsgefahr durch Zusatzprodukte!**

Getränke mit Zusatzprodukten oder Reste davon können Allergien auslösen.

☞ In Selbstbedienungsanwendung: Beachten Sie das bei der Maschine angebrachte Hinweisschild. Das Hinweisschild enthält Informationen über eventuell verwendete allergieauslösende Zusatzprodukte.

☞ In Bedienanwendung: Informieren Sie das Personal darüber, dass verwendete Zusatzprodukte eventuell Allergien auslösen können.

### **3.5.4 Gefahr durch Bakterien**



### **⚠️ VORSICHT**

#### **Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!**

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

☞ Stellen Sie sicher, dass das Wasser schmutz- und bakterienfrei ist.

☞ Schliessen Sie die Maschine nicht an reines Osmose- oder anderes aggressives Wasser an.

☞ Stellen Sie sicher, dass die Karbonathärte zwischen 4 und 6 °dKH bzw. 8 und 12 °fKH liegt.

☞ Stellen Sie sicher, dass die Gesamthärte höher ist als die Karbonathärte.

☞ Überschreiten Sie nicht den maximalen Chlorgehalt von 50 mg pro Liter.

☞ Stellen Sie sicher, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 7 (pH-neutral) liegt.

☞ Maschinen mit Trinkwassertank (intern und extern): Füllen Sie den Trinkwassertank täglich mit frischem Wasser und spülen Sie vor dem Füllen den Trinkwassertank gründlich aus.

**⚠ VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigten Kaffee!**

Der unsachgemässe Umgang mit Kaffee kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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

**⚠ VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigte/ungeeignete Milch!**

Der unsachgemässe Umgang mit Milch kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

- ☞ Verwenden Sie keine Rohmilch.
- ☞ Verwenden Sie nur pasteurisierte oder mit einem UHT-Verfahren erhitzte Milch.
- ☞ Verwenden Sie nur homogenisierte Milch.
- ☞ Verwenden Sie vorgekühlte Milch mit einer Temperatur zwischen 3 °C (37,4 °F) und 5 °C (41 °F).
- ☞ Verwenden Sie Milch direkt aus der Originalpackung.
- ☞ Prüfen Sie die Verpackung vor dem Öffnen auf Schäden.
- ☞ Verbrauchen Sie die ältesten Produkte zuerst („first in – first out“).
- ☞ Tragen Sie beim Arbeiten mit Milch Schutzhandschuhe.
- ☞ Verschliessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.
- ☞ Brauchen Sie Milch vor Ablauf des Ablaufdatums auf.
- ☞ Lagern Sie Milch an einem trockenen und dunklen Ort bei einer maximalen Temperatur von 7 °C (44,6 °F).
- ☞ Lagern Sie Milch getrennt von Reinigungsmitteln.
- ☞ Bei Maschinen mit internem Milchsystem und Kühleinheit: Füllen Sie nicht mehr Milch ein, als an einem Tag benötigt wird.
- ☞ Füllen Sie nie Milch nach. Reinigen Sie den Behälter vor dem Befüllen immer gründlich.
- ☞ Schliessen Sie Milchbehälterdeckel und Kühleinheit (intern und extern) sofort nach dem Auffüllen.

**VORSICHT****Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Automatenpulver!**

Der unsachgemässe Umgang mit Automatenpulver kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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

**3.5.5 Gefahr durch Hitze****VORSICHT****Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!**

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

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

**VORSICHT****Heisse Oberfläche!**

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss sein.

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

**3.5.6 Gefahr durch Mechanik****VORSICHT****Quetschgefahr durch bewegliche Komponenten!**

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

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

**VORSICHT****Verletzungsgefahr durch Einzug der Haare**

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

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

### 3.5.7 Gefahr von Sachschäden

**HINWEIS****Sachschaden durch unsachgemässen Umgang mit der Maschine!**

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

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

## 4 Technische Daten

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

### 4.1 Getränkearten und Leistung

Je nach Maschinenvariante und Optionen können folgende Getränke zubereitet werden:

#### Max. Getränkeleistung pro Stunde

Espresso 35 – 60 ml	ca. 105 Tassen
Kaffee 120 ml	ca. 75 Tassen

Verfügbare Getränke	Standard	Option
Espresso	x	
Kaffee	x	
Kaffee/Café crème	x	
Kännchen (250 ml) <sup>ZW</sup>	x	
Kanne (500 ml) <sup>ZW</sup>	x	
Americano <sup>AC, ZW</sup>	x	
Cold Americano <sup>**</sup> , <sup>**</sup> , <sup>AC</sup> , <sup>ZW</sup>		x
Milchkaffee (Schale hell/dunkel) <sup>*, **</sup>		x
Cappuccino <sup>*, **</sup>		x
Latte Macchiato <sup>*, **</sup>		x
Espresso Macchiato <sup>*, **</sup>		x
Chociatto <sup>***</sup>		x
Heiße Schokolade <sup>***</sup>		x
Flat White <sup>*</sup>		x
Heiße Milch <sup>*</sup>		x
Heißer Milchschaum <sup>*</sup>		x
Heißwasser/Heißwasser extern		x
Pulvergetränke/Instantgetränke		x
Spirituosen/Kaffee		-

Empfohlene Maschinenausstattung:

\* mit Frischmilch

\*\*\* mit Choco

ZW Zusatzwasser

\*\* mit Frischmilch bzw. Topping (Milchpulver)

AC Brühbeschleuniger

## 4.2 Maschinendaten

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

Kapazitäten	
Wassertankvolumen	ca. 4 l
Kapazität Kaffeebohnenbehälter	ca. 550 g; mit optionaler Erweiterung ca. 1100 g*
Kapazität Pulverbehälter	ca. 450 g; mit Erweiterung ca. 1250 g**
Kapazität Satzbehälter	ca. 30 Kaffeekuchen

\* Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

\*\* Nur mit optionalem Pulverbehälter. Die Füllmenge ist abhängig von dem verwendeten Pulver.

Beleuchtung
LED class 1

Schutzart
IP X0

Aussenabmessungen	
Breite der Maschine	325 mm
Höhe inkl. Display/Bohnenbehälter Standard	473 mm
Höhe inkl. Behältererweiterung	555 mm
Tiefe	571 mm

Gewicht	
Leergewicht	24-28 kg (je nach Ausstattung)

Schalldruck	
Dauerschalldruckpegel	< 70 dB(A)*

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

### 4.3 Netzanschluss hausseitig

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

Anschlusswerte	
Netz	1L, N, PE
Netzspannung	220 – 240 V
Netzfrequenz	50/60 Hz
Leistung	1900 – 2300 W
Absicherung hausseitig	10 – 13 A*
Anschlusskabel Leiterquerschnitt	3 x 1 mm <sup>2</sup>

\* Die Haussicherung darf nicht höher als 32 A sein.

### 4.4 Modemdaten

Die Maschine kann mit einem Modem für WLAN und WWAN ausgestattet sein.

Funkstandard	Frequenzbänder	Max. Sendeleistung
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

WWAN (Mobilfunk) ist im Auslieferungszustand der Maschine eingeschaltet.

Funkstandard	Frequenzbänder	Max. Sendeleistung
WLAN	2,4 GHz	20 dBm

WLAN ist im Auslieferungszustand der Maschine ausgeschaltet.

Der Einschaltzustand sowohl von WLAN als auch von WWAN kann von Servicetechnikern mit erweiterten Berechtigungen im Servicemenü geändert werden.

### 4.5 Anschlusswerte Wasser

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

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

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

## 4.6 Umgebungsbedingungen

Für den Standort gelten die folgenden klimatischen Bedingungen:

### Bedingungen am Standort

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

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



## 5 Konformitätsinformationen

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

### 5.1 Herstelleradresse

Hersteller	Dokumentationsverantwortlicher
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	Director of R&D GBU PCM
73312 Geislingen/Steige	WMF-Platz 1
Deutschland	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	Deutschland
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

### 5.2 Konformität nach Gesetzen und Verordnungen

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

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

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

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

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

#### Angewandte Normen

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

## 6 Produktbeschreibung

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

### 6.1 Maschinenübersicht

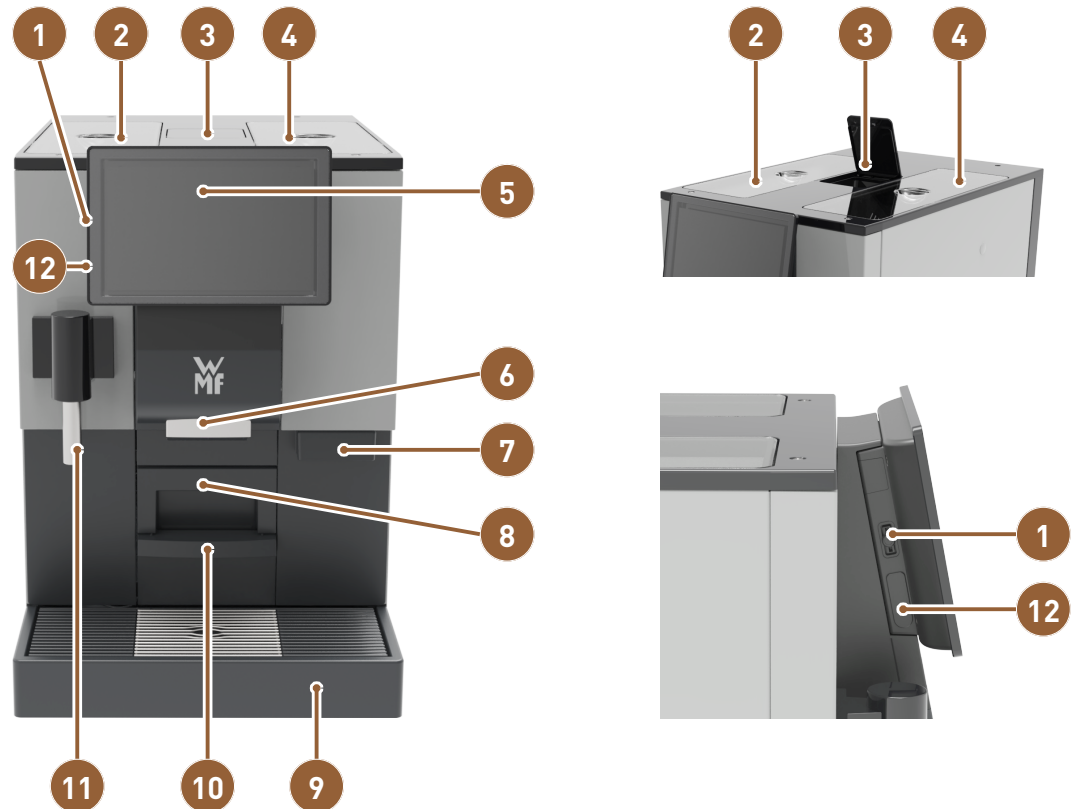


Abb. 1: Maschinenübersicht Peak 50

1 Ein-/Aus-Schalter	2 Bohnenbehälter
3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf	4 Zweiter Bohnenbehälter oder Pulverbehälter (z. B. Choc, Topping oder optionaler Doppel-Pulverbehälter)
5 Touch-Display für Getränkewahl und Einstellungen	6 Getränkeauslauf (Kaffee, Milch und Choc)
7 Wassertank	8 Klappbarer Tassentisch
9 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter	10 Herausziehbarer Satzbehälter
11 Heißwasserauslauf	12 USB-Anschluss

## Display-Übersicht

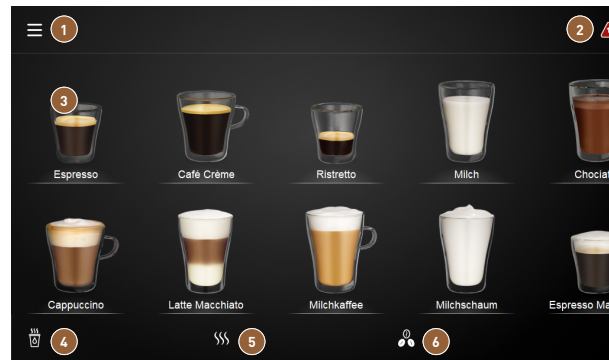


Abb. 2: Display-Übersicht Peak 50

1 Menüschaltfläche (öffnet das Hauptmenü).

2 Symbol und Schaltfläche für Meldungen

3 Getränkeschaltfläche

4 Schaltfläche für Heißwasserausgabe

5 Schaltfläche für Warmspülen

6 Barista-Schaltfläche

## 6.2 Bohnen- und Pulverbehälter



Abb. 3: Bohnen- und Pulverbehälter

Der Bohnenbehälter befindet sich auf der linken Seite der Maschine. Der Pulverbehälter befindet sich auf der rechten Seite der Maschine. Beide Behälter lassen sich von oben öffnen.

Die Behälter können nach oben aus der Maschine entnommen werden.

Mit dem Pulversystem kann Choc- und/oder Topping-Pulver verwendet werden. Die Maschine verfügt über einen Mixbecher, in dem Automatenpulver und Wasser vor der Getränkeausgabe vermischt werden.

Das Pulversystem kann optional als Doppelpulversystem ausgeführt sein.

### 6.3 Handeinwurf

Der Handeinwurf befindet sich in der Mitte auf der Maschinenoberseite.



Abb. 4: Handeinwurf aufgeklappt

Über den Handeinwurf lässt sich Kaffeemehl (z. B. entkoffeinierter Kaffee) zugeben. Das Kaffeemehl wird von der Maschine direkt verarbeitet. Es gelangt nicht in den Bohnenbehälter, sondern über eine separate Öffnung direkt ins Innere der Maschine.

Der Handeinwurf wird auch genutzt, um die Reinigungstablette einzuwerfen.

### 6.4 Heißwasserauslauf



Abb. 5: Heißwasserauslauf

Die Maschine ist standardmässig mit einem separaten Heißwasserauslauf ausgestattet.

Der Heißwasserauslauf ist links vom Getränkeauslauf montiert.

## 6.5 Tassentisch

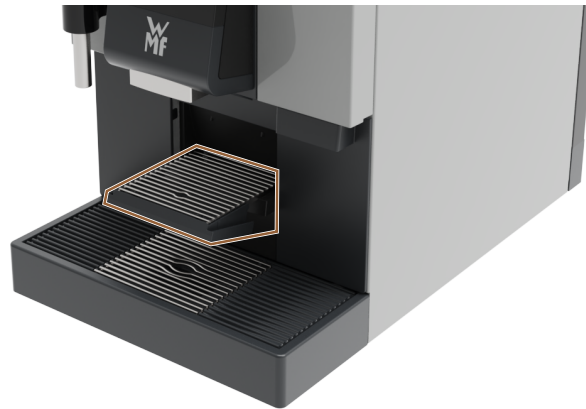


Abb. 6: Tassentisch ausgeklappt

Die Maschine verfügt über einen ausklappbaren Tassentisch. Damit kann der Abstand zum Getränkeauslauf für kleine Tassen verringert werden.

Die Unterstellhöhe mit ausgeklapptem Tassentisch beträgt maximal 99 mm (3,90").

Die Unterstellhöhe mit eingeklapptem Tassentisch beträgt maximal 174 mm (6,85").

## 6.6 Tropfschale



Abb. 7: Tropfschale

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

Der Tropfschalensensor befindet sich rechts unter der Tropfschale.

Die Tropfschale gibt es in folgenden Varianten:

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

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

## 6.7 Satzbehälter



Abb. 8: Satzbehälter offen

Im Satzbehälter werden die Kaffeekuchen gesammelt.

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

## 6.8 Ein-/Aus-Schalter



Abb. 9: Schalterposition

Auf der linken Seite des Displays befindet sich der Ein-/Aus-Schalter.

Zum Einschalten wird der Ein-/Aus-Schalter kurz gedrückt. Zum Ausschalten wird der Ein-/Aus-Schalter nochmals kurz gedrückt.

## 6.9 Nachrüstbare Ausstattungsvarianten

Nachfolgend sind alle Ausstattungsvarianten beschrieben, die bei der Maschine nachgerüstet werden können.

### 6.9.1 Unterthecken-Satzdurchwurf

Die Kaffeemaschine kann mit einem Unterthecken-Satzdurchwurf ausgestattet werden.

Der Satzbehälter und der Maschinenboden haben eine Öffnung, die in der Theke fortgesetzt wird. Der Kaffeesatz wird in einem grossen Behälter unter der Theke gesammelt.

Mit einem **Unterthecken-Satzdurchwurf** erhöht sich das Fassungsvermögen für die ausgeworfenen Kaffeekuchen.

### 6.9.2 Festwasseranschluss

Mit einem Nachrüstsatz kann die Maschine an einen Festwasseranschluss für Trinkwasser und Schmutzwasser angeschlossen werden.



#### HINWEIS

Mit Festwasseranschluss darf der Wassertank nur bei ausgeschalteter Kaffeemaschine entnommen werden.

## 7 Transport

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

### 7.1 Lieferumfang und Zubehör

#### Kaffeeauslauf, Milchauslauf, Choc-Auslauf, Milchlanze

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	33.4055.0000	Kaffeeauslauf Deckel	alle
1 Stück	33.4054.8000	Kaffeeauslauf Doppelbecher	alle
1 Stück	33.4054.0000	Choc-Mixerauslauf (Schlauch)	Pulverbehälter
1 Stück	33.2914.9000	Milchlanze	Basic Milk
1 Stück	33.4136.8000	Bürste zur Reinigung der Milchlanze	Basic Milk

#### Kaffeesatzbehälter

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	33.2915.2000	Satzbehälter	alle
1 Stück	33.2916.2000	Satzbehälter (Satz durch Theke)	Theken-Satz-durchwurf
1 Stück	33.2633.9000	Schiebeteil Satzbehälter	Theken-Satz-durchwurf

#### Festwasseranschluss, Ablauf

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	03.1398.6001	Festwasser-Kit	Festwasser
2 Meter	33.0048.6200	Ablaufschlauch	Festwasser

#### Zubehör, Werkzeuge

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Meter	33.0048.4100	Milchschlauch	Basic Milk
1 Stück	33.4089.5000	Milchanschluss	Basic Milk
1 Stück	33.4073.5000	Click + Clean Schlauchadapter	Basic Milk
1 Stück	33.4089.7100	Saugkammer grün	Basic Milk
1 Stück	33.4089.7000	Saugkammer orange	Basic Milk
1 Stück	33.4054.1000	Schäumer	Basic Milk
1 Stück	33.7006.5190	O-Ring (Friktionskolben) 16 g	16 g-Brüheinheit
1 Stück	33.7010.1509	O-Ring (Friktionskolben) 24 g	24 g-Brüheinheit
1 Stück	33.7007.1261	Multitool	alle



### Bohnenbehälter, Produktbehälter

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	33.4051.0000	Deckel für Bohnenbehälter	alle
1 Stück	33.4051.0000	Deckel für Pulverbehälter	Choc
1 Stück	33.2916.5000	Pulverbehälter ohne Deckel	alle

### Brüheinheit

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	33.2893.0399	Brüheinheit 16 g	16 g-Brüheinheit
1 Stück		Brüheinheit 24 g	24 g-Brüheinheit
1 Stück	33.0394.4100	O-Ring (Wassereinlauf)	alle
1 Stück	33.0398.4000	O-Ring (Kaffeeausgang)	alle

### Tropfschale

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	33.4051.1200	Tropfschale	alle

### Wassertank

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	33.4057.9000	Wassertank	alle
1 Stück	33.4059.1000	Deckel für Wassertank	alle
1 Stück	33.0396.1000	O-Ring (Wassertank)	alle

### Kalkfilter, Wasserfilter

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück	03.9333.0001	Wasserfilter (kompletter Bau-satz)	Festwasser
1 Stück	33.2426.5000	Ersatzkartusche für Wasserfilter	Festwasser
1 Stück	33.2327.1000	Adapter für Wechselkartusche 200	Wassertank
1 Pack	33.2332.2000	Wechselkartusche, Filter 200 (VE 4 Stück)	Wassertank

### Dokumentation, Anleitungen

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Stück		Betriebsanleitung WMF Peak 50	alle

### Pflegeprogramm

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Flasche	33.4102.5000	Spezialreiniger für Milchschaü-mer	alle
2 Flaschen	33.7006.2869	Flüssigentkalker	alle
1 Pack	33.4102.4000	Spezial-Reinigungstabletten (10 Blister)	alle

Anzahl	Artikelnr.	Bezeichnung	Produktvariante
1 Dose	33.4550.0000	Spezial-Reinigungstabletten	alle
1 Stück	33.0350.0000	Reinigungsbürste Rohr	alle
1 Stück	33.2408.0000	Reinigungsbürste	alle
1 Tube	33.2179.9000	Molykote-Fett für Dichtungsringe	alle
1 Stück	33.2593.6000	Reinigungsbehälter	alle

Weitere Informationen Zu den einzelnen Artikelnummern: siehe Ersatzteilkatalog der Maschine

## 7.2 Transportbedingungen



### **! WARNUNG**

#### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

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



### **! WARNUNG**

#### **Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!**

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

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



### **! VORSICHT**

#### **Verletzungsgefahr beim Transport!**

Unsachgemäßes Transportieren kann zu Verletzungen führen.

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



### **! VORSICHT**

#### **Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!**

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

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



### **HINWEIS**

#### **Sachschaden durch unsachgemässen Transport!**

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

- ☞ Transportieren Sie die Maschine mit einem Rollwagen.
- ☞ Fixieren Sie die Maschine auf dem Rollwagen und ziehen Sie den Rollwagen.

- ☞ Trennen Sie vor einem Standortwechsel die Anschlüsse für die Trinkwasserversorgung, die Stromversorgung, den Schmutzwasserablauf.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der neue Standort keine Hindernisse und Unebenheiten aufweist.

## 8 Installation und Inbetriebnahme



### **WARNUNG**

#### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**



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



### **WARNUNG**

#### **Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!**

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



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



### **VORSICHT**

#### **Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!**

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

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

Der Maschinenbetreiber muss die bauseitigen Vorarbeiten für die Anschlüsse (Elektrik, Wasser, Abwasser) in Auftrag geben. Die Vorarbeiten müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Die Installation des Festwasseranschlusses an Trinkwasser und Abwasser muss durch Fachpersonal oder den Service des Herstellers erfolgen.

Servicetechniker des Herstellers oder seines Servicepartners dürfen nur die Verbindung der Maschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Sie sind weder befugt, bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch sind sie für deren Durchführung verantwortlich.

### 8.1 Auspacken



### **VORSICHT**

#### **Schnitt- und Augenverletzung durch Verpackungsmaterial!**






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



-  Tragen Sie zum Auspacken Handschuhe und Schutzbrille.

#### 8.1.1 Maschine auspacken

-  Packen Sie die Maschine aus.
-  Entnehmen Sie mitgeliefertes Zubehör aus der Zubehörkiste.
-  Prüfen Sie den verbleibenden Verpackungsinhalt auf mitgeliefertes Zubehör.

- ☞ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- ☞ Bei Zweifeln nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb und verständigen Sie den Servicepartner.
- ☞ Bewahren Sie die Originalverpackung für eine mögliche Rücksendung auf.

### 8.1.2 Zubehör auspacken

Das Verpackungsmaterial im Karton enthält Zubehör.

- ☞ Werfen Sie es nicht weg.

Der Wassertank und der Satzbehälter enthalten Ersatzteile.

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

Der optionale Doppel-Pulverbehälter wird in einer separaten Verpackung versendet. Wenn die Maschine mit dieser Option ausgestattet ist, muss der Doppel-Pulverbehälter vor der Inbetriebnahme der Maschine montiert werden. Der Betrieb ohne montierten Behälter ist unzulässig.

#### Sehen Sie dazu auch

- 📄 Technische Daten [► 17]
- 📄 Gewährleistungsansprüche [► 8]
- 📄 Lieferumfang und Zubehör [► 28]

## 8.2 Aufstellen

Für den Standort der Maschine gelten folgende Bedingungen:

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

## 8.3 Installationsvoraussetzungen

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

Alle maschinenseitigen Anschlüsse sind bei Auslieferung betriebsbereit.

Folgende installationsseitigen Anschlüsse werden benötigt:

### Elektrik

- Steckdose für Netzstecker
  - Das Typenschild informiert über die erforderliche maximale Absicherung.
  - Das Typenschild informiert über den minimal erforderlichen Leiterquerschnitt.

### Wasser

- Festwasseranschluss 3/8" oder Anschluss an den externen Trinkwassertank
- Siphon oder externen Schmutzwassertank für den Schmutzwasserschlauch Ø 20 mm

### Zusatzgeräte

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

### Sehen Sie dazu auch

- 📄 Aufstellen [► 33]

## 8.4 Strom anschliessen



### **GEFAHR**

#### **Lebensgefahr durch Stromschlag!**

Beim Anschluss der Maschine besteht Lebensgefahr durch einen Stromschlag.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Phase mit dem auf dem Typenschild angegebenen Ampere-Wert abgesichert ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit allen Polen vom Stromnetz trennbar ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die bauseitige Elektroanlage nach den Vorschriften des jeweiligen Landes ausgeführt ist.
- ☞ Leiten Sie den Anschluss über einen Fehlerstromschutzschalter.
- ☞ Nehmen Sie nie ein Gerät mit schadhaftem Anschlusskabel in Betrieb. Lassen Sie ein defektes Anschlusskabel oder einen defekten Stecker sofort von einem qualifizierten Servicetechniker ersetzen.
- ☞ Der Hersteller rät von der Verwendung eines Verlängerungskabels ab. Wenn trotzdem ein Verlängerungskabel eingesetzt wird (Mindestquerschnitt: 1,5 mm<sup>2</sup> / 14 AWG), beachten Sie die Herstellerdaten des Kabels (Betriebsanleitung) und halten Sie die örtlich geltenden Vorschriften ein.
- ☞ Bringen Sie das Anschlusskabel so an, dass niemand darüber stolpern kann. Ziehen Sie die Kabel nicht über Ecken und scharfe Kanten, klemmen Sie diese nicht ein und lassen Sie sie nicht frei im Raum hängen. Legen Sie Kabel nicht auf heiße Gegenstände und schützen Sie sie vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln.
- ☞ Heben Sie das Gerät nie am Anschlusskabel an oder ziehen es damit. Ziehen Sie den Stecker nie am Anschlusskabel aus der Steckdose.
- ☞ Berühren Sie niemals mit nassen Händen Kabel oder Stecker. Stecken Sie unter keinen Umständen nasse Stecker in die Steckdose.



### **GEFAHR**

#### **Lebensgefahr durch defektes oder nicht originales Anschlusskabel!**

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

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



### **WARNUNG**

#### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

Die folgenden Tätigkeiten dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

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

- ☞ Stellen Sie den Netzanschluss her.

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

#### Sehen Sie dazu auch

- 📖 Produktbeschreibung [► 22]
- 📖 Technische Daten [► 17]

## 8.5 Wasser anschliessen



### ⚠ VORSICHT

#### Gesundheitsbeschwerden durch verunreinigtes Wasser!

Der unsachgemässe Umgang mit Wasser kann zu Gesundheitsbeschwerden führen.

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



### HINWEIS

#### Sachschaden durch schlechte Wasserqualität!

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

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

### Anschlussvarianten

Folgende Varianten sind für den Trinkwasseranschluss möglich:

- Interner Trinkwassertank (Standard)
- Festwasseranschluss
- Externer Trinkwassertank

Folgende Varianten sind für den Schmutzwasseranschluss möglich:

- Standard-Schmutzwasserablauf
- Externer Schmutzwassertank



- Geschlossene Tropfschale ohne Anschluss



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

## 8.6 Milch anschließen

Die Milchvorratstemperatur muss entsprechend der Milchttemperatur und der passenden Dampfdüse angepasst werden.

Die passende Dampfdüse muss am Milchschaumer installiert sein.



Abb. 10: Dampfdüsen grün und orange

Farbe	Milchtemperatur
grün (Standard)	ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C)
orange (Zubehör)	gekühlte Milch (bis 10 °C)

## 8.7 Displaygeführte Inbetriebnahme

Die Inbetriebnahme der Maschine wird durch Servicetechniker vor Ort beim Betreiber vorgenommen. Das Inbetriebnahmeprogramm startet beim ersten Einschalten der Maschine automatisch. Nach der displaygeführten Inbetriebnahme können noch keine Getränke bezogen werden, da keine Getränkerezepte konfiguriert sind. Ein Servicetechniker konfiguriert und kalibriert die Getränkerezepte zusammen mit dem Betreiber.

Servicetechniker können das Inbetriebnahmeprogramm jederzeit manuell auslösen.

### 8.7.1 Inbetriebnahmeprogramm

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



Abb. 11: Maschine einschalten

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



#### **VORSICHT**

##### **Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!**

Im Ausgabebereich von Getränken, Heißwasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

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



#### **VORSICHT**

##### **Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche!**

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

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

### **Wasserfilter für den Wassertank einsetzen (optional)**

Dieser Punkt ist ein Schritt, der während des Inbetriebnahmeprogramms ausgeführt wird.

Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein Wasserfilter vorgeschaltet werden, weil die Maschine sonst durch Verkalkung beschädigt werden kann. Bei einer Wasserhärte von 0 bis unter 5 °dKH wird kein Wasserfilter benötigt.

## Wasserhärte ermitteln

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

Der Karbonathärtetest ist im mitgelieferten Zubehör enthalten.

## Wasserfilterkapazität

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

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

Wasserhärte	Kapazität in Liter	Wasserhärte	Kapazität in Liter
< 5	kein Filter notwendig	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	25	70

## Sehen Sie dazu auch

📄 Technische Daten [► 17]

## 9 Bedienung

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



### **VORSICHT**

#### **Verletzung durch Rutschgefahr!**

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

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



### **VORSICHT**

#### **Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!**

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.

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



### **VORSICHT**

#### **Gesundheitsgefahr durch ungeeignete Produkte**

Bohnenbehälter, Pulverbehälter, und Handeinwurf dürfen nur mit Produkten nach bestimmungsgemässer Verwendung befüllt werden.

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

#### **Sehen Sie dazu auch**

☞ Sicherheit ► 10]

### 9.1 Wiederkehrende Zusatz Tätigkeiten

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

#### 9.1.1 Bohnenbehälter/Pulverbehälter befüllen



### **WARNUNG**

#### **Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!**



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

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

**HINWEIS****Sachschaden durch Fremdkörper im Bohnenbehälter!**

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

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

**HINWEIS****Sachschaden durch Verstopfung!**

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

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



Abb. 12: Bohnen- und Pulverbehälter

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



## HINWEIS

### Option Doppelpulver

Der optionale Doppelpulverbehälter wird in einer separaten Verpackung versendet. Wenn die Maschine mit der Option **Doppelpulver** ausgestattet ist, muss der Doppelpulverbehälter vor der Inbetriebnahme der Maschine montiert sein.

☞ Betreiben Sie die Maschine nicht ohne montierten Behälter. Dies ist unzulässig.

## 9.1.2 Milch verwenden

### Mit Milchkühler

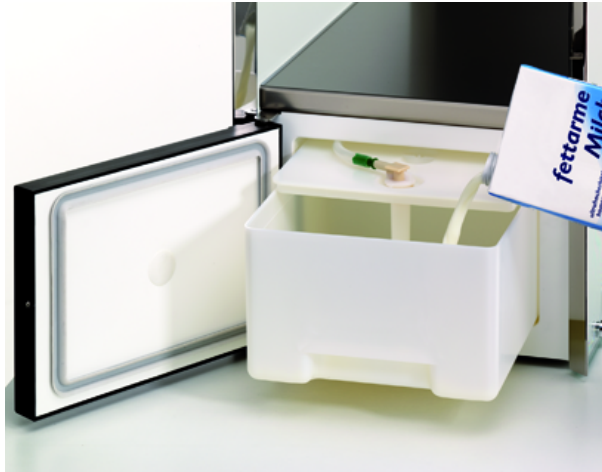


Abb. 13: Milchbehälter

- ☐ Die passende Dampfdüse für gekühlte Milch (orange) muss am Milchschaumer installiert sein.
- ☞ Entnehmen Sie den Milchbehälter aus dem Kühler.
- ☞ Schieben Sie den Deckel des Milchbehälters nach hinten.
- ☞ Füllen Sie die Milch in den Milchbehälter.
- ☞ Setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter.
- ☞ Stecken Sie den Adapter am Milchschauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel.
- ☞ Schieben Sie den Milchbehälter vorsichtig zurück.

### Mit Milchlanze (optional)



Abb. 14: Milchlanze

- Die passende Dampfdüse für ungekühlte Milch (grün) muss am Milchschaumer installiert sein.
- ☞ Stellen Sie die Milchpackung links neben die Kaffeemaschine.
- ☞ Öffnen Sie den Deckel der Milchlanze.
- ☞ Schliessen Sie den Plug&Clean-Adapter an die Milchlanze an.
- ☞ Stecken Sie die Milchlanze in die Milchpackung.
- ✓ Die Milchlanze reicht bis auf den Boden der Milchpackung.



#### HINWEIS

- ☞ Reinigen Sie die Milchlanze täglich.
- ☞ Achten Sie darauf, dass der Milchschauch nicht geknickt wird.

### 9.1.3 Tropfschale leeren



#### ⚠ VORSICHT

##### Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

In der Tropfschale kann heiße Flüssigkeit stehen.

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

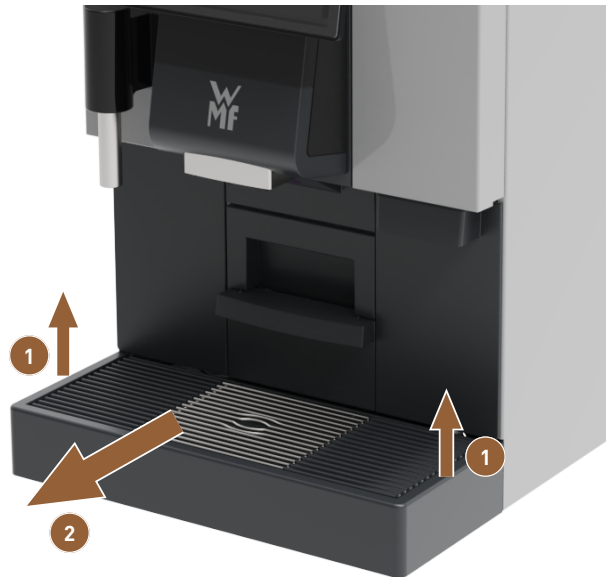


Abb. 15: Tropfschale entnehmen

**1 Tropfschale anheben****2 Tropfschale herausziehen**

Bei maximalem Füllstand erscheint eine Meldung auf dem Display.

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



Dieser Aufkleber kennzeichnet den Bereich, der trocken bleiben soll.

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

**Sehen Sie dazu auch**

☞ Sicherheit [► 10]

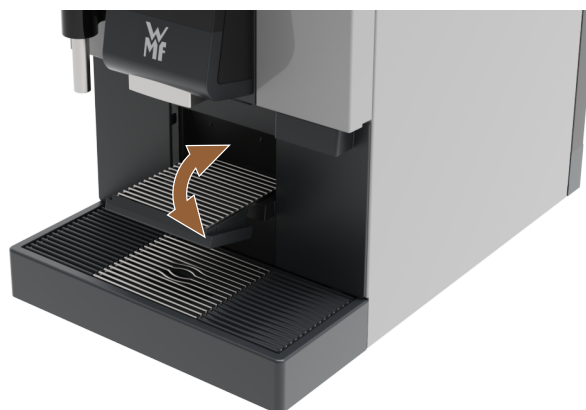
**9.1.4 Tassentisch ausklappen**

Abb. 16: Tassentisch ausgeklappt

Um den Tassentisch auszuklappen:

- ☞ Greifen Sie den Tassentisch am Griff.
- ☞ Schwenken Sie den Tassentisch vollständig nach unten heraus.



- ✓ Der Tassentisch ist ausgeklappt.

### 9.1.5 Satzbehälter leeren

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Der Satzbehälter fasst den Kaffeesatz von ca. 30 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung, sobald der Satzbehälter geleert werden muss. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.



Abb. 17: Satzbehälter herausziehen

- ☞ Klappen Sie den Tassentisch ein.
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
- ☞ Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf.
- ☞ Halten Sie den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer fest.
- ☞ Schieben Sie den gereinigten Satzbehälter in die Maschine.
- ☞ Bestätigen Sie den Vorgang auf dem Display.



#### HINWEIS

Wenn der Satzbehälter eingesetzt wird, ohne vollständig geleert zu sein, wird der Satzbehälter überfüllt. Dadurch wird die Maschine verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Satzbehälter vor dem Einsetzen immer vollständig geleert ist.
- ☞ Wenn der Satzbehälter nicht einsetzen lässt, überprüfen Sie den Schacht auf Kaffeereste und entfernen Sie diese.





## 9.2 Maschine einschalten



### VORSICHT

#### Infektionsgefahr durch Verunreinigung!



Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

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

Wenn die Maschine zum ersten Mal eingeschaltet wird, erfolgt automatisch eine displaygeführte Inbetriebnahme. Die Inbetriebnahme muss durch einen Servicetechniker vorgenommen werden. Der Servicetechniker konfiguriert die Maschine und führt eine Hardwarekalibrierung durch.



Abb. 18: Maschine einschalten

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

### 9.3 Getränkebezug

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



Abb. 19: Schaltflächen für die Getränkeauswahl

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

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

### 9.4 Getränkeausgabe abbrechen

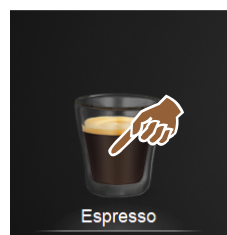


Abb. 20: Getränkeabbruch

- ☞ Tippen Sie nochmals auf die Getränketaste.
- ✓ Die Getränkeausgabe wird abgebrochen.

### 9.5 Optionale Getränkmodifikationen



Abb. 21: Beispiel: Zusätzliche Schaltfläche Barista

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

### Sonderschaltflächen (optional)



Abb. 22: Beispiel: Schaltfläche S-M-L

Sonderschaltflächen sind optional und werden individuell in den Einstellungen aktiviert. Zum Beispiel ist die Vorwahl der Füllmengen S-M-L eine Sonderschaltfläche. Für die Getränke müssen diese S-M-L-Füllmengen eingestellt sein, damit sie verfügbar sind. Danach kann vor der Getränkewahl die Füllmenge **S** oder **L** ausgewählt werden. Damit werden nur die Getränkeschaltflächen aktiviert, die für die Größe vorgesehen sind.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25 % weniger als M

L = ca. 25 % mehr als M

### Anpassung Tassengröße

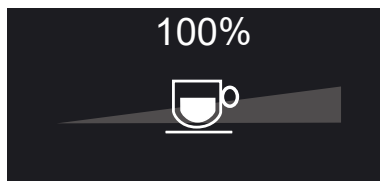


Abb. 23: Schieberegler Tassengröße

Optional steht eine freie Wahl der Füllmengen zur Verfügung.

## 9.6 Milch- oder Milchschaumausgabe

- ☞ Stellen Sie ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Auslauf.
- ☞ Tippen Sie auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränkeschaltfläche.
- ✓ Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung im Rezept (Dosierart, Schaumqualität usw.).

## 9.7 Heisses Wasser ausgeben



Abb. 24: Heisswasserauslauf

- ☞ Stellen Sie sicher, dass eine Tasse oder ein Becher unter dem Heisswasserauslauf platziert ist.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Heisses Wasser**.
- ✓ Das heiße Wasser wird ausgegeben.
- ✓ Die Heisswasserausgabe stoppt automatisch nach Erreichen der konfigurierten Wassermenge.

## 9.8 Handeinwurf nutzen



### HINWEIS

#### Sachschaden durch ungeeignetes Kaffeemehl!

Durch Verwendung von ungeeignetem Kaffeemehl im Handeinwurf kann die Maschine beschädigt werden.

- ☞ Verwenden Sie ausschließlich gemahlene Kaffee für den Handeinwurf.
- ☞ Verwenden Sie kein wasserlösliches Kaffeepulver.
- ☞ Verwenden Sie keinen zu fein gemahlene Kaffee.

Über den Handeinwurf steht Kaffeemehl für die Zubereitung eines Getränks zur Verfügung.

Die Konfiguration für Kaffeegerträge mit Kaffeemehl ist in den Getränkeinstellungen verfügbar. Eine Konfiguration kann von Servicetechnikern vorgenommen werden.

## Zubereitung mit Kaffeemehl über den Handeinwurf



Abb. 25: Handeinwurf offen

- ☞ Drücken Sie oben auf die Handeinwurfklappe, um den Handeinwurf zu öffnen (push to open).
- ☞ Geben Sie eine Portion Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Messlöffel in die Öffnung des Handeinwurfs (maximal 15 g).
- ☞ Schließen Sie die Handeinwurfklappe.
- ☞ Tippen Sie auf die gewünschte Getränkeschaltfläche.
- ✓ Die Getränkeausgabe startet.

## 9.9 Maschine ausschalten



### ⚠ VORSICHT

#### Infektionsgefahr durch Verunreinigung!

Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

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



### ⚠ VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!

Während der Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

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

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

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

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



Abb. 26: Maschine ausschalten

Auf der linken Seite des Displays befindet sich der Ein-/Aus-Schalter.

- ☞ Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal kurz. (ca. 1 Sekunde).
  - ✓ Die Maschine schaltet aus.
- ☞ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ☞ Bei Maschinen mit Festwasseranschluss schließen Sie den Haupthahn der Wasserzuleitung.
- ☞ Die Maschine ist ausgeschaltet.

## 10 Reinigung

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

### Abgebrochene Reinigung

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

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



#### **WARNUNG**

##### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.



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



#### **VORSICHT**

##### **Verletzung durch Rutschgefahr!**

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



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



#### **VORSICHT**

##### **Verbrühungsgefahr durch heisse Flüssigkeit!**

Im Ausgabebereich von Getränken, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr.





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



#### **VORSICHT**

##### **Infektionsgefahr durch Verunreinigung!**

Verunreinigungen können zu Infektionen führen. Infektionen können Gesundheitsbeschwerden auslösen.

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



## 10.1 Übersicht Reinigungsintervalle

### Reinigungsprogramme

Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung
	X			Systemreinigung
X				Mixerspülung
X				Milchsystemspülung
	X			Milchsystemreinigung CIP

### Entkalkung

Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung
				X
				Entkalkung

### Manuelle Reinigungen

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

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

## 10.2 Spülmaschinengeeignete Maschinenteile

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

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

## 10.3 Reinigungsvorschriften und -bedingungen



### WARNUNG

#### Infektionsgefahr durch Bakterien!



Durch nicht ordnungsgemäße Pflege und Reinigung wird die Ausgabe von Getränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einer Gefahr.

- ☞ Tragen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung.
- ☞ Waschen Sie sich vor und nach der Reinigung gründlich die Hände.
- ☞ Reinigen Sie die Maschine täglich.
- ☞ Bei Maschinen mit Milchsysteem: Reinigen Sie den Milchbehälter vor jedem Auffüllen und nach Beenden der Ausgabe.
- ☞ Bei Milchsysteemreinigung mit Reinigungspulver: Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Milchbehälter; verwenden Sie immer den blauen Reinigungsbehälter.
- ☞ Geben Sie niemals Reinigungsmittel in den Trinkwassertank (intern/extern).
- ☞ Mischen Sie niemals Reinigungsmittel.
- ☞ Lagern Sie Reinigungsmittel getrennt von Kaffee, Milch und Automatenpulver (sofern vorhanden).
- ☞ Verwenden Sie keine Scheuermittel, Bürsten oder Reinigungsinstrumente aus Metall.
- ☞ Berühren Sie nach der Reinigung keine Teile mehr, die mit Getränken in Kontakt kommen.
- ☞ Beachten Sie die Dosier- und Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmittel und halten Sie diese ein.

### 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).

Ein HACCP-Reinigungskonzept wird zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert.

**HACCP-Reinigungskonzept: HACCP** steht für **Hazard Analysis Critical Control Point**.

Das HACCP-Reinigungskonzept soll unbedenkliche Lebensmittel gewährleisten. Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, werden betrachtet und die Risiken abgeschätzt. Die Risiken werden durch entsprechende Maßnahmen gemindert.

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen unsere Maschinen und Geräte die HACCP-Anforderungen. Alle empfohlenen Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.

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

Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden. Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen unsere Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wenn die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt werden, dann wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

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

### Täglich das Milchsysteem entkeimen

- ☞ Halten Sie sich an die Reinigungsvorgaben für das Milchsysteem im Kapitel Milchsysteem reinigen.
- ☞ Verwenden Sie nur vom Maschinenhersteller freigegebene Reinigungsmittel.

- ✓ Dies stellt sicher, dass Ihr System zu Betriebsbeginn keimarm ist.



## HINWEIS

Über die Schaltfläche **Info** können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.

Über die Schaltfläche **USB** 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.

Durch unsaubere Hände oder Werkzeuge können beim Öffnen Keime eingetragen werden.

- ☞ Achten Sie beim Öffnen der Milchpackung auf absolute Sauberkeit!

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

- ☞ Halten Sie die Milch kühl!

- ☞ Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.

Wenn während des Betriebs nicht gekühlt wird, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden.

- ☞ Kühlen Sie gegebenenfalls die Milch zwischendurch.

Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

Die Milch sollte bei Betriebsbeginn eine Temperatur von ca. 6–8 °C haben. Je nach Einstellung ergibt ein Liter Milch ca. 20 Cappuccino.

Der Hersteller bietet verschiedene Kühlmöglichkeiten an (z. B. Beistellkühler oder 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:

- Systemreinigung durchführen  
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
- 2a. Milchsysteem manuell reinigen  
Basic Milk täglich, mit Plug&Clean wöchentlich
- 2b. Tägliche Mixerspülung  
▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
3. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) ▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung

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

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

Abb. 27: HACCP-Reinigungsplan

## 10.4 Reinigungsprogramme

### 10.4.1 Reinigungsprogramm Systemreinigung

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

Eine Milchsystemreinigung mit anschließender Milchsystemspülung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung.

Für die Milchsystemreinigung wird der Spezialreiniger für Milchschaumer verwendet.

Sofern das Rezept **Kalt Americano** angeboten wird, wird bei der Systemreinigung gleichzeitig der Kaltwasserpfad mitgereinigt.

Die Systemreinigung dauert zwischen 10 und 15 Minuten. Die Dauer hängt davon ab, ob ausschließlich das Kaffeesystem oder nach Milchbezug auch das Milchsystem gereinigt wird.

Die Meldung zur Systemreinigung erfolgt automatisch nach 200 Brühungen, spätestens nach sechs Tagen. Die Getränkeausgabe wird nach 250 Brühungen, spätestens nach sieben Tagen, gesperrt.

Die Maschine kann dann erst nach der Systemreinigung wiederverwendet werden.



#### **! WARNUNG**

##### **Vergiftungsgefahr durch Reinigungsmittel!**



Bei Einnahme von Reinigungsmitteln besteht Vergiftungsgefahr.



Verwenden Sie ausschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.



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



Halten Sie die Reinigungsmittel von Kindern und unbefugten Personen fern.

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

Mischen Sie Reinigungsmittel nie mit anderen Chemikalien.

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

Essen und trinken Sie nicht während der Anwendung der Reinigungsmittel.

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

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

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



#### **! VORSICHT**

##### **Verbrühungsgefahr und Gesundheitsbeschwerden durch heisse Flüssigkeiten!**

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

Entfernen Sie das Tropfgitter, bevor eine Reinigung gestartet wird.

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

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

## Systemreinigung starten

- ☐ Vor jeder Reinigung ist ein Auffangbehälter mit mindestens 3 Litern Fassungsvermögen unter den Auslauf gestellt.
- ☐ Der Auslauf ist vor Systemreinigung von außen mit einem feuchten Tuch gereinigt.
- ☐ Die Austrittsöffnungen sind mit den passenden Bürsten gesäubert.
- ☞ Rufen Sie das Menü **Pflege** auf.
- ☞ Tippen Sie auf **Systemreinigung**.
  - ✓ Der Dialog **Nach der Reinigung ausschalten?** öffnet sich.
  - ✓ Bei **Ja** schaltet die Kaffeemaschine nach der Reinigung aus.
  - ✓ Bei **Nein** wird die Kaffeemaschine nach der Reinigung neu gestartet.
- ☞ Wählen Sie **Ja** oder **Nein**.
  - ✓ Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung.
- ☞ Befolgen Sie die Aufforderungen auf dem Display.



Abb. 28: Reinigungstablette einwerfen

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

### 10.4.2 Reinigungsprogramm Mixerspülung



#### VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!

Während der Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

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



#### HINWEIS

Vor Betriebsbeginn und nach Betriebsschluss sollte unbedingt eine Spülung durchgeführt werden.

## Mixerspülung starten

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

- ☞ Rufen Sie das Menü **Pflege** auf.
- ☞ Tippen Sie auf **Mixerspülung**.

- ✓ Das Programm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Mixerspülung.
- ☞ Befolgen Sie die Aufforderungen auf dem Display.

### 10.4.3 Reinigungsprogramm Milchsystemspülung

Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch und den Milchschaumer aus.



#### **VORSICHT**

##### **Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!**

Während der Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

☞ Greifen Sie während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf.

#### **Milchsystemspülung starten**

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

- ☞ Rufen Sie das Menü **Pflege** auf.
- ☞ Tippen Sie auf **Milchsystemspülung**.
  - ✓ Das Programm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Milchsystemspülung.
- ☞ Befolgen Sie die Aufforderungen auf dem Display.

## 10.5 Manuelle Reinigung

Verschiedene Komponenten müssen manuell gereinigt werden.

### 10.5.1 Touchscreen reinigen (CleanLock)



#### **VORSICHT**

##### **Verbrühungsgefahr durch unbeabsichtigte Getränkeausgabe!**

Während der Reinigung kann eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe zu Verbrühung führen.

☞ Deaktivieren Sie vor der Reinigung den Touchscreen im Service-Menü oder schalten Sie die Maschine aus.



#### **HINWEIS**

##### **Beschädigung des Touchscreens durch unsachgemässe Reinigung!**

Durch unsachgemässe Reinigung kann die Oberfläche des Touchscreens zerkratzt oder anderweitig beschädigt werden.

- ☞ Reinigen Sie den Touchscreen nur mit einem feuchten Tuch.
  - ☞ Verwenden Sie für die Reinigung weiche Tücher.
  - ☞ Verwenden Sie für die Reinigung keine Reiniger oder Scheuermittel.
- 
- ☞ Sperren Sie den Bildschirm, indem Sie auf **CleanLock** tippen.
    - ✓ Ein 15-Sekunden-Countdown beginnt.
  - ☞ Reinigen Sie den Touchscreen.
    - ✓ 15 Sekunden nach der letzten Berührung wird der Touchscreen wieder aktiviert.
  - ✓ Der Touchscreen ist gereinigt.

### 10.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)



Abb. 29: Satzbehälter herausziehen

- ☞ Klappen Sie den Tassentisch ein.
- ☞ Ziehen Sie den Satzbehälter aus der Maschine.
- ☞ Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter.
- 📖 Der Tassentisch liegt auf dem Satzbehälter auf.
- ☞ Halten Sie den Tassentisch beim Leeren des Satzbehälters immer fest.
- ☞ Spülen Sie den Satzbehälter unter fließendem Trinkwasser aus.
- ☞ Reinigen Sie den Satzbehälter mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn ab.
- ☞ Schieben Sie den gereinigten Satzbehälter in die Maschine.
- ☞ Bestätigen Sie den Vorgang auf dem Display.
- ✓ Der Satzbehälter ist gereinigt.

### 10.5.3 Brüheinheit reinigen



#### ⚠ VORSICHT

##### Quetschgefahr durch bewegliche Teile!

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

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



#### ⚠ VORSICHT

##### Heisse Oberfläche!

Die Ausgabestellen und die Brüheinheit können heiss sein.

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

### Brüheinheit zugänglich machen

- 📖 Die Brüheinheit wird bei Bedarf gereinigt.
- ☞ Drücken Sie auf den Ein-/Aus-Schalter, bis die Maschine ausschaltet.



- ☞ Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.
- ☞ Klappen Sie den Tassentisch in den Satzbehälter.
- ☞ Entnehmen Sie den Satzbehälter.
- ☞ Entnehmen Sie die Auffangwanne.
- ☞ Entnehmen Sie die Tropfschale.
- ✓ Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.



## HINWEIS

### Sachschaden durch abrutschende Brüheinheit!

Die Brüheinheit kann nach unten abrutschen.

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

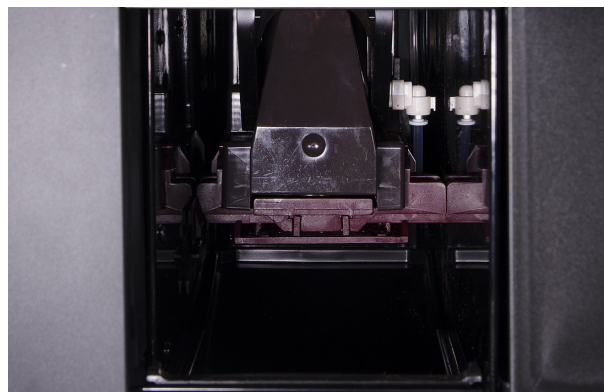


Abb. 30: Brüheinheit bereit zur Entnahme

### Brüheinheit entnehmen

- ☞ Greifen Sie mit einer Hand unter die Brüheinheit in den Schacht.
- ☞ Lösen und halten Sie die Arretierung.
- ☞ Führen Sie die Brüheinheit langsam bis ganz nach unten.
- ☞ Kippen Sie die Brüheinheit und ziehen Sie sie nach vorn heraus.
- ☞ Entnehmen Sie die Brüheinheit halten Sie sie dabei fest.

## Brüheinheit zerlegen und reinigen



Abb. 31: Brüheinheit Gewinde lösen

- Sie verwenden das Multitool aus dem Zubehör.
- ☞ Drehen Sie das Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn, bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet.

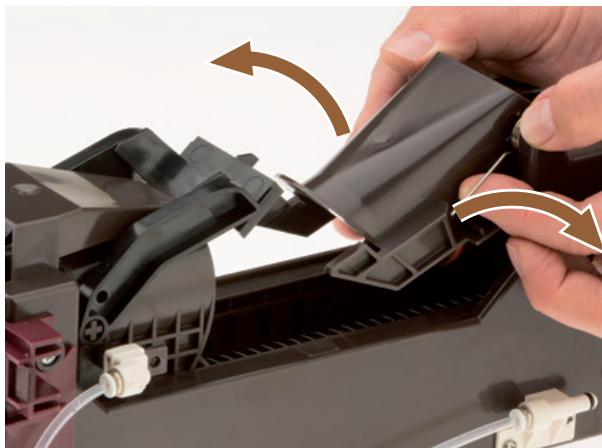


Abb. 32: Einwurfrutsche: Federn wegbiegen

- ☞ Ziehen Sie die Federn nach außen und drücken Sie sie nach unten.  
✓ Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.
- ☞ Klappen Sie die Einwurfrutsche nach oben.
- ☞ Reinigen Sie das Brüh sieve unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch.
- ☞ Entfernen Sie Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste.
- ☞ Spülen Sie die Brüheinheit unter fließendem Wasser.



### HINWEIS

#### Beschädigung der Brüheinheit durch unsachgemäße Reinigung!

Die Brüheinheit kann durch Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler beschädigt werden.

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

- ☞ Trocknen Sie die Brühereinheit mit einem Tuch ab. Achten Sie darauf, dass die Brühereinheit vor dem Einbau in die Maschine vollständig trocken ist.
- ☞ Entfernen Sie Kaffeemehlreste im Schacht.
- ☞ Wischen Sie das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder saugen Sie es mit dem Staubsauger ab.

### Brühereinheit zusammensetzen

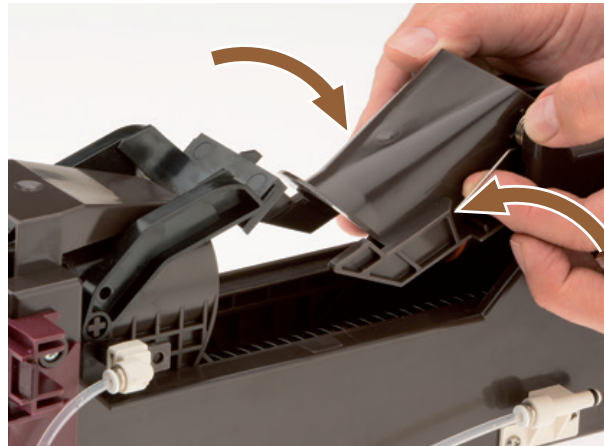


Abb. 33: Einwurfrutsche: Federn einhängen

- ☞ Hängen Sie die Federn in die Einwurfrutsche ein.
- ☞ Beachten Sie dabei die Führungen.
- ☞ Bauen Sie die getrocknete Brühereinheit wieder ein.
- ☞ Drehen Sie das Gewinde am Kopf der Brühereinheit im Uhrzeigersinn, bis der Abstreifer wieder vollständig eingeklappt ist.



Abb. 34: Brüh sieve

- ☞ Halten Sie die Arretierung gedrückt und setzen Sie die Brühereinheit in den Schacht bis ganz nach hinten an die Rückwand zurück.
- ☞ Schieben Sie die Brühereinheit senkrecht nach oben, bis die Arretierung einrastet.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter ein.
- ☞ Setzen Sie die Tropfschale ein.

Wenn sich die Brühereinheit nicht ohne Widerstand einsetzen lässt:

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

### 10.5.4 Auffangwanne reinigen

Die Auffangwanne befindet sich unter dem Satzbehälter.

Die Auffangwanne soll wöchentlich entnommen und gereinigt werden. Die Auffangwanne muss bei Bedarf gereinigt werden.

Eine geringe Wassermenge in der Auffangwanne bedeutet keine Undichtigkeit, sondern ist systembedingt.

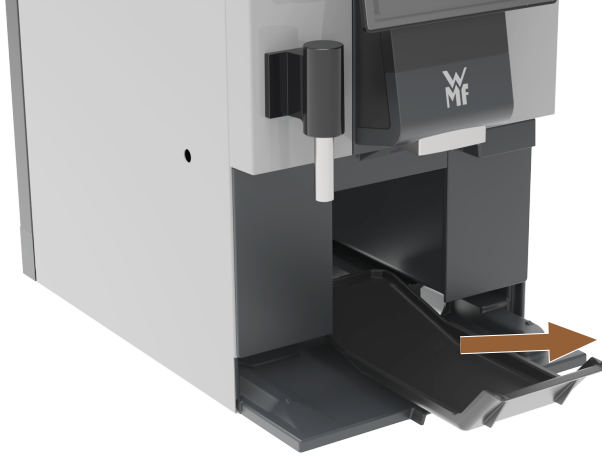


Abb. 35: Auffangwanne entnehmen

- ☞ Entnehmen Sie den Satzbehälter.
- ☞ Entnehmen Sie die Auffangwanne und reinigen Sie sie gründlich mit klarem Trinkwasser.
- ☞ Trocknen Sie die Auffangwanne und setzen Sie sie wieder in die Maschine ein.
- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter ein.
- ✓ Die Auffangwanne ist gereinigt.

### 10.5.5 Wassertank reinigen

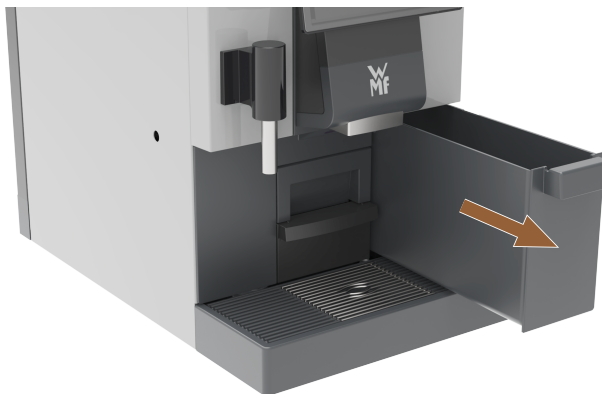


Abb. 36: Wassertank entnehmen

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

### 10.5.6 Tropfschale reinigen



#### VORSICHT

##### Verbrühungsgefahr durch heiße Flüssigkeit!

In der Tropfschale kann heiße Flüssigkeit stehen.

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



#### HINWEIS

##### Sachschaden durch Überschwemmungsgefahr!

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

Vor der Reinigung und Entkalkung:

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

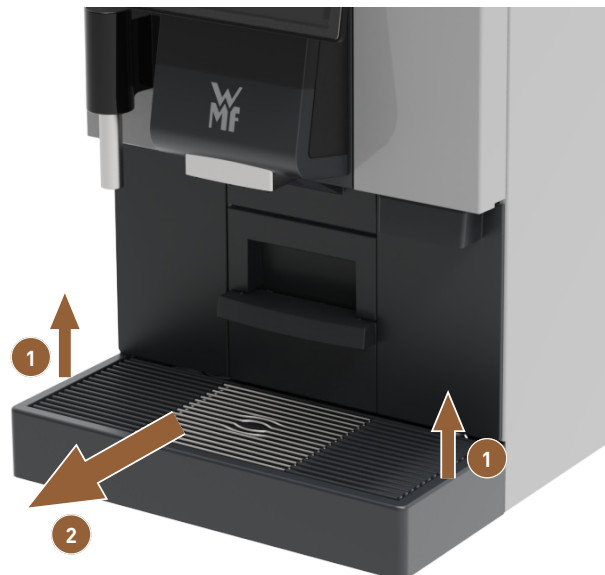


Abb. 37: Tropfschale entnehmen

#### 1 Tropfschale anheben

#### 2 Tropfschale herausziehen

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



#### HINWEIS

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

### 10.5.7 Aussenflächen reinigen



#### **VORSICHT**

##### **Schnittverletzung durch scharfe Kanten am Gehäuseboden!**



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

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



#### **HINWEIS**

##### **Beschädigung der Maschinenoberfläche durch unsachgemässe Reinigung!**

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

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

Beständigkeitsprobleme liegen vor bei alkalischen Reinigungsmitteln, Lösungsmitteln wie z. B. Aceton, Kohlen, Tetrachlorkohlenstoff, Farbverdünner oder Alkoholverbindungen > 5 %. Ammoniak, Benzol, Glycerin, Xylol, Scheuermittel, entfettende Auswaschmittel und starke Sprühreiniger für Glasscheiben sind ebenfalls nicht geeignet.

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

### 10.5.8 Getränkeauslauf manuell reinigen

- ☞ Der Getränkeauslauf soll regelmäßig gereinigt werden.
- ☞ Reinigen Sie den Getränkeauslauf von außen mit einem feuchten Tuch.
- ☞ Säubern Sie die Austrittsöffnungen mit den passenden Bürsten.
- ✓ Der Getränkeauslauf ist gereinigt.

### 10.5.9 Milchsystem manuell reinigen



#### **WARNUNG**

##### **Verätzungsgefahr durch Milchsystemreiniger!**



Bei Augenkontakt kann der Milchsystemreiniger ernsthafte Augenverletzungen hervorrufen.



- ☞ Berühren Sie den Reiniger nicht mit blossen Händen und lesen Sie das beigelegte Sicherheitsdatenblatt.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Milchsystemreiniger niemals in die Augen gelangt.
- ☞ Tragen Sie bei der Reinigung Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- ☞ Bei Entkalkung mit Entkalkungsmittel bei internem Wassertank: Entfernen Sie den Wassertank mit Reinigungsmittel und das Gefäß zum Auffangen der Reinigungsflüssigkeit nicht während des Entkalkungsprozesses. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.



### ⚠ VORSICHT

#### **Verbrühungsgefahr durch unbeabsichtigte Getränkeausgabe!**

Während der Reinigung kann eine unbeabsichtigte Getränkeausgabe zu Verbrühung führen.

- ☞ Schalten Sie die Maschine vor der Reinigung stromlos.



### ⚠ VORSICHT

#### **Verbrühungsgefahr durch Dampfdüse ohne Milchschaumer!**

Die Dampfdüse ohne Milchschaumer kann heißen Dampf abblasen.

- ☞ Bauen Sie niemals die Dampfdüse ohne den Milchschaumer ein.

## **Eine manuelle Milchsystemreinigung durchführen**

Bei Bedarf kann nach einer Systemreinigung eine manuelle Reinigung des Milchschaumers und der Dampfdüse durchgeführt werden.

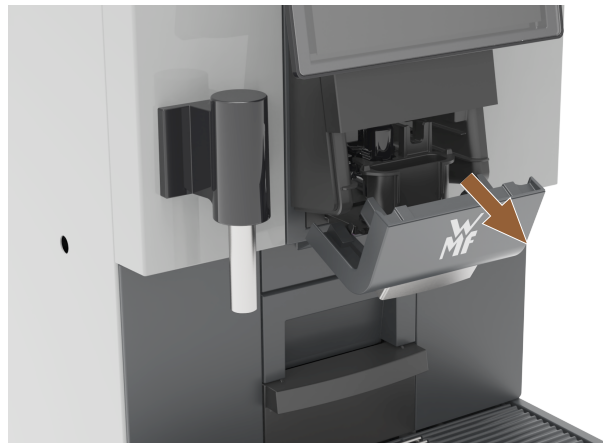


Abb. 38: Abdeckung abnehmen

- ☞ Nehmen Sie die Abdeckung vor den Ausläufen ab.



Abb. 39: Milchschaumer mit Dampfdüse entnehmen

- ☞ Entnehmen Sie den Milchschaumer mit der Dampfdüse.
- ☞ Zerlegen Sie die Einzelteile und reinigen Sie sie gründlich unter fließend warmem Wasser.
- ☞ Reinigen Sie die Führung im Auslauf mit einem feuchten Tuch.
- ☞ Reinigen Sie die Kanäle und die Anschlüsse mit der mitgelieferten Reinigungsbürste.
- ☞ Mischen Sie 5 ml Spezialreiniger mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser.
- ☞ Legen Sie alle Einzelteile und die Reinigungsbürste so in die vorbereitete Reinigungsflüssigkeit, dass alle Teile vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sind.
- ☞ Reinigen Sie nach 5 Stunden alle Teile gründlich mit einer Bürste.



- ☞ Spülen Sie alle Teile sehr gründlich mit klarem Trinkwassern.

### Milchschaumer zusammensetzen

- ☞ Feuchten Sie die Teile zum Zusammenfügen an. Fetten Sie sie nicht.



Abb. 40: Milchschaumer zusammensetzen

- ☞ Fügen Sie die Teile zusammen und drücken sie fest an.
- ☞ Setzen Sie den Milchschaumer wieder in den Auslauf ein.

### Milchschlauch reinigen

- ☞ Tauchen Sie ein Ende des Milchschlauchs in die Reinigungsflüssigkeit ein.
- ☞ Tauchen Sie den restlichen Milchschlauch der Länge nach in die Reinigungsflüssigkeit.
  - ✓ Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschlauch verbleiben.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sind.

## 10.5.10 Pulvermixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver ist eine häufigere Reinigung notwendig.

- ☞ Führen Sie eine Mixerspülung durch.



Abb. 41: Display links, Tür geöffnet

- ☞ Schieben Sie das Display nach links.
- ☞ Öffnen Sie die Tür auf der rechten Seite der Maschine.





Abb. 42: Mixerbecher

- ☞ Ziehen Sie den Mixerbecher am Griff nach vorn.
- ☞ Heben Sie den Mixerbecher leicht an, damit das enthaltene Restwasser abläuft.
- ☞ Ziehen Sie den Mixerschlauch vom Mixerbecher zum Auslauf ab und nehmen Sie ihn aus der Führung.
  - ✓ Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.
- ☞ Reinigen Sie den Propeller mit einem Tuch.
- ☞ Zerlegen Sie den zweiteiligen Mixerbecher.
- ☞ Reinigen Sie die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließendem, warmem Trinkwasser.
- ☞ Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

### Mixerbecher zusammenbauen

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.



Abb. 43: Mixerbecher Zusammenbau

- ☞ Setzen Sie den Mixerschlauch durch die Führung in den Auslauf ein.
- ☞ Setzen Sie den Mixerbecher wieder ein, bis er einrastet.
- ☞ Stecken Sie den Mixerschlauch auf den Mixerbecher. Achten Sie auf festen Sitz.

### 10.5.11 Bohnenbehälter reinigen

Die fest eingebauten Bohnenbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.

Empfehlung: monatlich



#### **VORSICHT**

##### **Verletzungsgefahr durch Einzug der Haare**



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

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



#### **VORSICHT**

##### **Quetschgefahr durch bewegliche Teile!**

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

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

☞ Drücken Sie kurz auf den Ein-/Aus-Schalter (ca. 1 Sekunde).

✓ Die Maschine schaltet aus.

☞ Ziehen Sie den Netzstecker.

Wenn mehr als ein Bohnenbehälter verbaut ist, müssen die folgenden Schritte für jeden Bohnenbehälter durchgeführt werden.

☞ Nehmen Sie die Deckel des Bohnenbehälters ab und leeren Sie den Bohnenbehälter

☞ Reinigen Sie den Bohnenbehälter mit einem feuchten Tuch.

☞ Reinigen Sie die Verriegelungselemente im Bohnenbehälter mit der mitgelieferten Bürste.

☞ Lassen Sie den Bohnenbehälter vollständig trocknen.

☞ Befüllen Sie den Bohnenbehälter wieder verschließen Sie ihn mit dem Deckel.

✓ Der Bohnenbehälter ist gereinigt.

##### **Bohnenbehältererweiterung (optional)**

☞ Entriegeln Sie die Erweiterung.

☞ Entnehmen Sie die Erweiterung nach oben.

☞ Wischen Sie die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich aus und lassen Sie sie trocknen.

☞ Setzen Sie die Erweiterung wieder auf und verriegeln Sie sie.

✓ Die Behältererweiterung ist gereinigt.

### 10.5.12 Pulverbehälter reinigen

Der Pulverbehälter können bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden.

Empfehlung: monatlich.

Je nach verwendetem Pulver ist eine häufigere Reinigung notwendig.

☞ Drücken Sie kurz auf den Ein-/Aus-Schalter (ca. 1 Sekunde).

✓ Die Maschine schaltet aus.

☞ Ziehen Sie den Netzstecker.



Abb. 44: Pulverbehälter entnehmen

**1** Haltewinkel nach vorn ziehen

**2** Pulverbehälter herausheben

- ☞ Lösen Sie den Pulverbehälter, indem Sie den Haltewinkel nach vorn ziehen.
- ☞ Heben Sie den Pulverbehälter nach oben aus der Maschine.
- ☞ Nehmen Sie den Deckel des Pulverbehälters ab und leeren Sie den Pulverbehälter.
- ☞ Reinigen Sie den Pulverbehälter mit einem feuchten Tuch.

### Pulverbehälter zerlegen



Abb. 45: Pulverbehälter mit Einzelteilen, Dosierschnecke

- ☞ Schrauben Sie die Überwurfmutter vorn und hinten ab.
- ☞ Ziehen Sie die Dosierschnecke heraus und nehmen Sie die Auswurfkappe ab.
- ☞ Wischen Sie den Pulverbehälter mit einem feuchten Tuch gründlich aus.

### Einzelteile reinigen

- ☞ Reinigen Sie die Einzelteile der Dosierschnecke gründlich mit der mitgelieferten Reinigungsbürste.
- ☞ Lassen Sie den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen.

**Einzelteile zusammenbauen und einsetzen**

- ☞ Bauen Sie die Dosierschnecke wieder zusammen
- ☞ Setzen Sie die Dosierschnecke in den Pulverbehälter ein
- ☞ Schrauben Sie die Überwurfmutter an.
- ☞ Achten Sie dabei auf die richtige Lage der Auswurfkappe.
- ☞ Befüllen Sie den Pulverbehälter und setzen Sie den Deckel auf.
- ☞ Die Verriegelung schließen.
- ✓ Der Pulverbehälter ist gereinigt.

**Pulverbehältererweiterung (optional)**

- ☞ Entriegeln Sie die Erweiterung.
- ☞ Entnehmen Sie die Erweiterung nach oben.
- ☞ Wischen Sie die Erweiterung mit einem feuchten Tuch gründlich aus und lassen Sie sie trocknen.
- ☞ Setzen Sie die Erweiterung wieder auf und verriegeln Sie sie.
- ✓ Die Behältererweiterung ist gereinigt.

## 11 Wartung



### **WARNUNG**

#### **Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!**

Unsachgemässer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

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



### **WARNUNG**

#### **Gesundheitsbeschwerden durch schwere Maschine!**

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

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



### **VORSICHT**

#### **Verletzungsgefahr durch kippende Maschine!**

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

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



### **VORSICHT**

#### **Verletzung durch Rutschgefahr!**

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

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

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

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

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

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

Die Sicherheitsventile müssen alle zwei Jahre getauscht werden.

## 11.1 Wartungsstufen

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

1. **Entkalkung:** Dies kann durch den Betreiber selbst vorgenommen werden.
2. **Wartung nach Meldung auf dem Display:** Dies darf nur durch geschultes Personal oder den Servicepartner durchgeführt werden, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

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

### Sehen Sie dazu auch

 Ersatzteile und Kundendienst [► 9]

## 12 Entkalkung



### **! WARNUNG**

#### **Verätzungsgefahr durch Säure!**



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



- ☞ Machen Sie sich mit den Angaben der Produktinformation auf der Verpackung des Entkalkungsmittels vertraut.
- ☞ Berühren Sie enthaltenes Entkalkungsmittel nicht mit blossen Händen und lesen Sie das beige-gelegte Sicherheitsdatenblatt.
- ☞ Tragen Sie bei der Entkalkung Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass niemals jemand Entkalkungslösung trinkt.
- ☞ Bei Entkalkung mit Entkalkungsmittel bei internem Wassertank: Entfernen Sie den Wassertank mit Reinigungsmittel und das Gefäss zum Auffangen der Reinigungsflüssigkeit nicht während des Entkalkungsprozesses. Warten Sie die Aufforderung auf dem Display ab.



### **! VORSICHT**

#### **Verbrühungsgefahr durch heisse Entkalkungslösung!**

Während der Entkalkung fließt heiße Entkalkungslösung aus den Ausläufen. Dadurch besteht Verbrühungsgefahr.

- ☞ Starten Sie eine Entkalkung nur, wenn die Maschine vollständig montiert ist.
- ☞ Bei verschiebbarem Getränkeauslauf: Schieben Sie den Getränkeauslauf in die unterste Ausgabeposition.
- ☞ Greifen Sie während des Entkalkungsvorgangs nicht unter die Ausläufe.



### **! VORSICHT**

#### **Verbrennungsgefahr durch heisse Oberfläche!**

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

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



### **HINWEIS**

#### **Sachschaden durch falsches Entkalkungsprodukt!**

Durch den Einsatz von anderen Entkalkungsprodukten als den vom Maschinenhersteller empfohlenen, kann die Maschine Schaden nehmen. Für Schäden durch die Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels wird keine Haftung übernommen, Gewährleistungsansprüche entfallen.

- ☞ Setzen Sie ausschliesslich vom Maschinenhersteller empfohlene Entkalkungsprodukte ein.
- ☞ Verwenden Sie nur Entkalkungsmittel, die direkt aus der Verpackung entnommen wurden.
- ☞ Lesen Sie vor der Entkalkung die auf der Verpackung angegebenen Informationen sowie das Sicherheitsdatenblatt sorgfältig durch. Wenn kein Sicherheitsdatenblatt vorhanden ist, fordern Sie es beim Vertriebspartner an.

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der Maschine berechnet und angezeigt.

Die Entkalkung besteht aus vier Abschnitten.

- Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)
- Vorbereitung
- Entkalkung
- Spülung

### Gesamtdauer der Entkalkung

Die Entkalkung dauert insgesamt ca. 80 Minuten. Der Ablauf darf an keiner Stelle unterbrochen werden.

### Benötigte Utensilien

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

- 2 Flaschen Flüssigentkalker (je 0,75 Liter)
- 1 Flasche mit Wasser (0,75 Liter)
- 3 Liter Auffangbehälter

### Entkalkung durchführen

Die Anweisungen auf dem Bildschirm führen Schritt für Schritt durch das Programm. Mit dem Start beginnt eine Abfolge, die eingehalten werden muss.

- ☞ Rufen Sie das Pflegemenü auf.
- ☞ Tippen Sie auf **Entkalkung**.
- ☞ Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.
- ✓ Die Entkalkung wird durchgeführt.



## 13 Softwareeinstellungen

Beim Einstellen von Getränken und weiteren Softwareeinstellungen gelten die gleichen Sicherheitshinweise wie für das Bedienen der Maschine.

☞ Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, die für das Bedienen gelten.

### 13.1 Software-Übersicht



Abb. 46: Display in Betriebsbereitschaft

Die Schaltflächen und Symbole auf dem Display stehen je nach Einstellung und Maschinenausführung zur Verfügung.

#### Funktionen im Display Betriebsbereitschaft



Eco-Mode (aktiv)



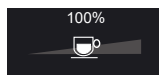
Warmspülen



Sonderschaltfläche für S-M-L



Barista (Kaffeestärke)



Anpassung Tassengröße



Schaltfläche Koffeinfrei

#### Funktionen im Hauptmenü



Pflege











Info













Getränke



System

	Abrechnung		Bedienoptionen
	Timer		Sprache
	USB		PIN-Rechte
	Eco-Mode		PIN-Zugang

### Funktionen der Menüsteuerung

	Zum Hauptmenü, zum vorherigen Menü		Wert/Einstellung bestätigen
	PIN-Eingabe		Wert/Einstellung löschen
	Weiter, Vorwärts, Start		Testzubereitung
	Laden von Einstellungen		Zurück
	Speichern von Einstellungen		Tastaturaufruf

### Meldungen auf dem Display

	Fehlermeldung		Milchtemperaturanzeige (optional)
---	---------------	--	-----------------------------------

## 13.2 Bildschirm Betriebsbereitschaft

Die bei Betriebsbereitschaft angezeigten Bedienelemente auf dem Display sind abhängig von den Optionen der Maschine und von den individuellen Einstellungen.

Alle ausgabebereiten Getränkeschaltflächen sind beleuchtet.



Abb. 47: Beispiel: Schaltfläche Cappuccino

Durch horizontales Wischen auf dem Display werden die weiteren zur Ausgabe verfügbaren Getränke angezeigt. Die Getränkeausgabe startet nach dem Tippen auf die gewünschte Getränkeschaltfläche.

## Schaltfläche Warmspülen



Abb. 48: Schaltfläche Warmspülen

☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Warmspülen**.

✓ Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet.

Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.

Das Warmspülen wird nach einer längeren Brühpause empfohlen, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.

## Schaltfläche Barista



Abb. 49: Schaltfläche Barista

Mit der Schaltfläche **Barista** kann die Kaffeestärke verändert werden. Die Kaffeestärke wird dabei einmalig für die nächste Brühung geändert.

	Anzeige	Kaffeestärke
Standard	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 15 g pro Brühung

## S-M-L

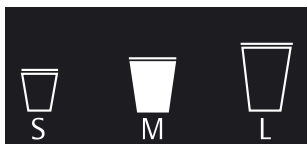


Abb. 50: S-M-L-Funktion

Das Bedienelement S-M-L dient zur Vorauswahl von Getränkegrößen. Zuvor müssen die Getränke entsprechend eingestellt werden.

## Zweite Kaffeesorte (DECAF)

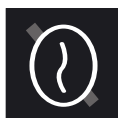


Abb. 51: Schaltfläche DECAF

☞ Belegen Sie in den Maschinendaten eine Kaffeemühle mit **Koffeinfrei**.

☞ Wählen Sie unter Bedienoptionen **Koffeinfrei**.

✓ Ein durchgestrichenes Bohnensymbol wird in der Funktionsleiste angezeigt.

☞ Tippen Sie vor der Getränkewahl auf die Schaltfläche **DECAF**.

✓ Das folgende Getränk wird mit den Bohnen in der Kaffeemühle für koffeinfreien Kaffee zubereitet.

## Anpassung Tassengröße

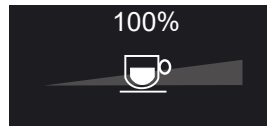


Abb. 52: Schieberegler Tassengröße

Der Schieberegler dient zur Auswahl der Getränkegröße für das nächste Getränk.

## 13.3 Bildschirm Pflege



### ⚠ VORSICHT

#### Verbrühungsgefahr durch Maschinenspülung!

Während der Maschinenspülung läuft heisses Wasser aus dem Getränkeauslauf.

☞ Greifen Sie während einer Maschinenspülung nicht unter den Getränkeauslauf.



Abb. 53: Menüführung Sandwichmenü -> Pflege

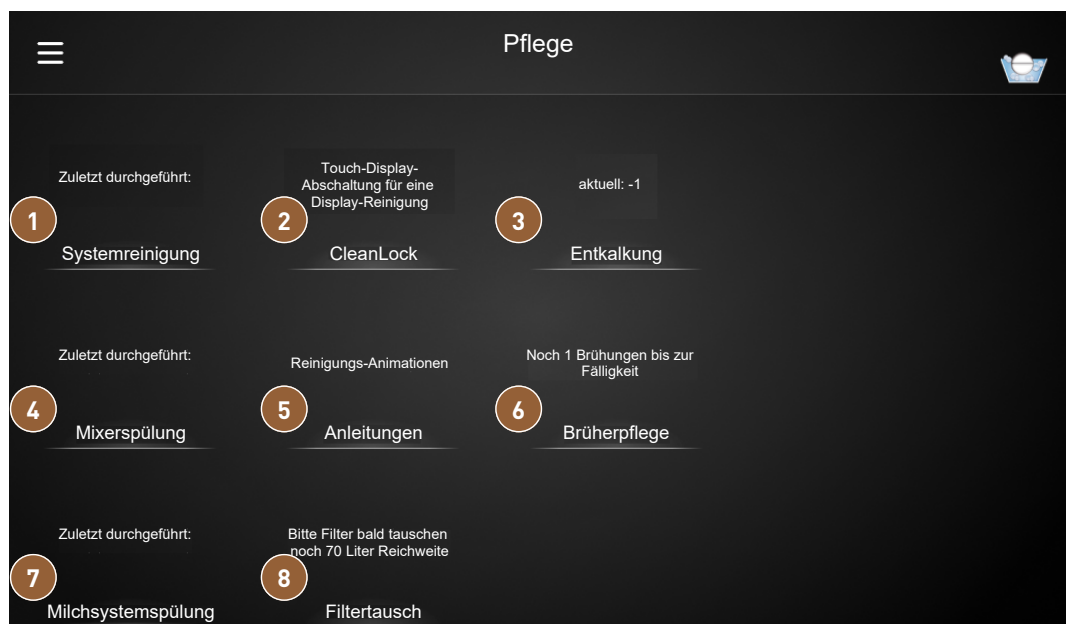


Abb. 54: Bildschirm Pflege mit Wartung der Brühseinheit

- 1 Die **Systemreinigung** kann mit oder ohne anschließendem Ausschalten der Maschine durchgeführt werden.  
Eine Meldung zur Systemreinigung erfolgt automatisch nach sechs Tagen oder 200 Brühungen. Nach sieben Tagen oder 250 Brühungen wird die Getränkeausgabe gesperrt. Die Maschine kann dann erst wieder nach der Reinigung verwendet werden.
- 2 Die Funktion **CleanLock** sperrt den Bildschirm für 15 Sekunden nach der jeweils letzten Berührung. So ist es möglich, den Bildschirm zu reinigen. 15 Sekunden nach der letzten Berührung wird der Bildschirm wieder aktiviert.
- 3 Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen die verbleibenden Liter, bis
- 4 Mit der **Mixerspülung** ist die Zwischenreinigung des Pulvermixers gemeint.

die **Entkalkung** notwendig ist. Diese Literangabe wird von der Maschine berechnet und angezeigt.

**5** **Anleitungen** in Form von Bildschirmanimationen zu den verfügbaren Reinigungsprogrammen und für den Aus- und Einbau von Kaffeeauslauf, Milchschaumer, Milchschauch, Mixersystem und Wasserfiltertausch können hier aufgerufen werden.

**6** Nach 15.000 Brühungen muss der O-Ring an der **Brüheinheit** ausgetauscht werden. Wenn die Lebensdauer überschritten ist, wird einmal täglich gemeldet, dass der Tausch fällig ist. Der Tausch muss anschließend bestätigt werden.

Im Hauptmenü unter **Pflege** -> **Pflege der Brüheinheit** wird dies ausführlich und mit Animationen dargestellt.

**7** Die **Milchsystemspülung** spült den Milchschauch mit den Milchdüsen und den Milchschaumer.

**8** Der **Filtertausch** ist notwendig, um Maschinenschäden zu vermeiden.

Ab 25 % verbleibender Filterkapazität wird bei jedem Einschalten die restliche Filterkapazität angezeigt.

Bei 0 % verbleibender Filterkapazität, wird alle drei Stunden angezeigt, dass der Wasserfilter getauscht werden muss.

Nach dem Filtertausch erfolgt eine Programmabfolge zur Spülung und Entlüftung des Wasserfilters und des Wassersystems. Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.

Der Tausch muss anschließend bestätigt werden.

## 13.4 Getränkeeeinstellungen



Abb. 55: Menüführung Sandwichmenü -> Getränke

In den Getränkeeeinstellungen wird definiert, welche Getränkearten auf dem Bedienungsbildschirm angeboten werden. Dies bezieht sich auf Rezepte, Mengen, Belegung der Getränkeschaltflächen und optische Darstellung.

### 13.4.1 Getränkerezepte zuweisen

Rezepte können einzelnen Getränkeschaltflächen zugewiesen werden.

#### Testausgabe



Abb. 56: Schaltfläche Testzubereitung

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



Abb. 57: Beispiel: Schaltfläche Cappuccino

- ☞ Ändern Sie die Einstellungen wie gewünscht.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Testausgabe**.
- ✓ Das Getränk wird mit den neu eingestellten Werten ausgegeben.

### Rezepte speichern



Abb. 58: Schaltfläche Rezepte speichern

- ☞ Wenn das Getränk den Wünschen entspricht, tippen Sie auf die Schaltfläche **Speichern**.
- ✓ Das geänderte Rezept wird gespeichert.

### Rezepte laden



Abb. 59: Schaltfläche Rezepte laden

Mit dieser Schaltfläche kann ein gespeichertes Rezept einer Getränkeschaltfläche zugeordnet werden.

- ☞ Tippen Sie auf die gewünschte Getränkeschaltfläche.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Rezepte laden**.
  - ✓ Ein Untermenü öffnet sich.
- ☞ Wählen Sie das gewünschte Rezept.
- ☞ Tippen Sie auf die Schaltfläche **Rezepte speichern**.
- ✓ Die Getränkeschaltfläche wird mit dem neuen Rezept belegt.

## 13.4.2 Füllmenge, Animation Tassentisch, Mehrfachbrühung & Dosierart

### Füllmenge




Abb. 60: Schaltfläche Füllmenge

- ☞ Stellen Sie die gewünschte Füllmenge ein.
  - ✓ Das Rezept wird entsprechend angepasst.
- 100 % entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

### Animation Tassentisch

Die **Animation Tassentisch** wird nach der Getränkewahl angezeigt, wenn sie zuvor unter **Füllmenge** pro Getränk aktiviert wurde. Dafür muss das Kontrollkästchen **Animation Tassentisch** aktiviert sein.

- 📄 Ablauf bei Getränkeausgabe:
- ☞ Tippen Sie auf die gewünschte Getränkeschaltfläche.
  - ✓ Die Animation wird auf dem Display angezeigt.
- ☞ Bestätigen Sie mit .
- ✓ Das Getränk wird ausgegeben.

## S-M-L-Funktion

Die S-M-L-Funktion wird unter dem Menü **System** aktiviert. Eine Abweichung zur angegebenen Standard-Füllmenge kann ebenfalls unter **System** generell für alle Getränke geändert werden.

Für abweichende Einzelgetränke müssen die S-M-L-Mengen individuell unter **Füllmenge (Getränke-einstellungen)** geändert werden.

Jede Größe kann auch einzeln aktiviert oder deaktiviert werden. Deaktiviert bedeutet, dass die Größe in dem Fall für das Getränk nicht zur Auswahl steht. Diese Einstellung muss anschließend gespeichert werden.

## Füllmenge S-M-L

Die Einstellung für die Füllmenge steht nur zur Verfügung, wenn die S-M-L-Funktion unter **System** aktiviert ist. Die Rezepte werden für die Größen S und L generiert. M ist wie (mittig) eingestellt.

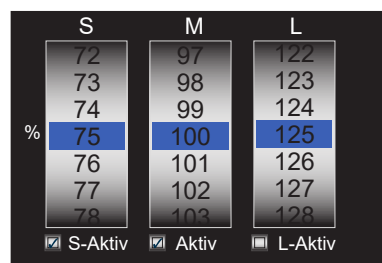


Abb. 61: S-M-L-Einstellung

Standardwerte:

- S = 25 % weniger als M
- L = 25 % mehr als M

## Mehrfachbrühung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht. Das Getränk kann mit einem Tastendruck bis zur zwölfwachen eingestellten Menge ausgegeben werden.

Die Mehrfachbrühung ist für Kaffee- und Milchmischgetränke, sowie für Heißwasser bei der Dosierart **Dosiert** verfügbar.

## Dosierart

Die Dosierart ist für Heißwasser, Milchschaum, Milch und Dampf bestimmbar. Alle anderen Getränke werden bereits dosiert ausgegeben.

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

### 13.4.3 Rezepte ändern



Abb. 62: Schaltfläche Rezepte

Mit dieser Schaltfläche werden die Einstellungen zum Ändern von Rezepten aufgerufen.



Abb. 63: Bildschirm zum Ändern von Rezepten

#### Aktueller Rezeptaufbau

Die im aktuellen Rezept enthaltenen Zutaten werden hier angezeigt.

Die Zubereitungsreihenfolge verläuft von links nach rechts. Zutaten, die untereinanderstehen, werden gleichzeitig zubereitet.

Die Software meldet, wenn gewünschte Optionen technisch nicht möglich sind.

#### Vorrat Werkzugaben

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

☞ Tippen Sie auf die gewünschte Zutat und schieben Sie diese in den aktuellen Rezeptaufbau.

#### Zutat löschen



Löscht eine markierte Zutat aus dem aktuellen Rezeptaufbau.

#### Zutat ändern



Ändert eine markierte Zutat aus dem aktuellen Rezeptaufbau.

☞ Markieren Sie die Zutat und tippen Sie auf die Schaltfläche **Zutat ändern**.

✓ Das Menü **Zutat ändern** öffnet sich.

☞ Die Einstellmöglichkeiten für die gewählte Zutat werden angezeigt.

✓ Die gespeicherten und die aktuellen Daten werden angezeigt.





Aktuelle Werte



Vom Service hinterlegte Werte



Werkswerte

## Kaffeemehlmenge



Angabe in Gramm (g)

## Wassermenge/Milchmenge



Angabe in Milliliter (ml)

## Kaffeequalität



### HINWEIS

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



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 wird vorgebrüht.
4	Nach dem Pressen und dem Vorbrühen wird nassgepresst.
5	Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen
6	Wie Qualität 5, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen
7	Wie Qualität 6, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen

## Kaffeemühle auswählen (optional)



Bei Maschinen mit zwei Kaffeemühlen kann für jedes Kaffeerezept ausgewählt werden, welche Kaffeemühle verwendet werden soll. Der gewünschten Kaffeemühle wird der Wert 1 zugeordnet.

Mühle 1	Mühle 2	Kaffeemehl
1	0	Das Kaffeemehl aus Mühle 1 wird verwendet.
0	1	Das Kaffeemehl aus Mühle 2 wird verwendet.
1	1	Das Kaffeemehl wird je zur Hälfte aus Mühle 1 und Mühle 2 verwendet.

### 13.4.4 Text und Bild

Auf diesem Bildschirm können der Getränke-Name und das Bild einer Getränkeschaltfläche angepasst werden.

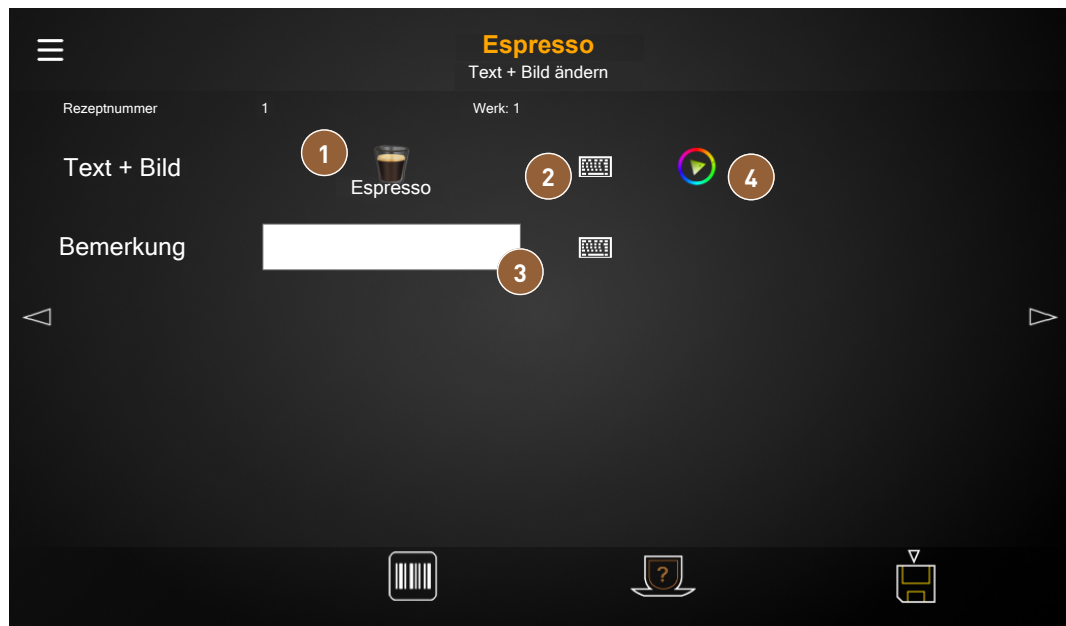


Abb. 64: Bildschirm Text und Bild

- |   |   |
|---|---|
| 1 Zeigt das aktuelle angezeigte Bild für ein Getränk.     | 2 Schaltfläche <b>Tastatur</b> zum Aufruf der Bildschirmtastatur            |
| 3 Eingabefeld <b>Bemerkung</b> für eine Notiz zum Getränk | 4 Schaltfläche zum Öffnen des Einstellungsbildschirms für Farbe und Schrift |

- ☞ Aktivieren Sie für Textanpassungen die Tastatur mit der Schaltfläche **Tastatur**.
- ☞ Tippen Sie für Bildanpassung auf das aktuell angezeigte Bild.
- ☞ Hinterlegen Sie ggf. im Eingabefeld **Bemerkung** eine Notiz zum Getränk.
- ☞ Tippen Sie ggf. auf die Schaltfläche Farbrad.
- ✓ Der Einstellungsbildschirm für Hintergrund und Schrift öffnet sich.

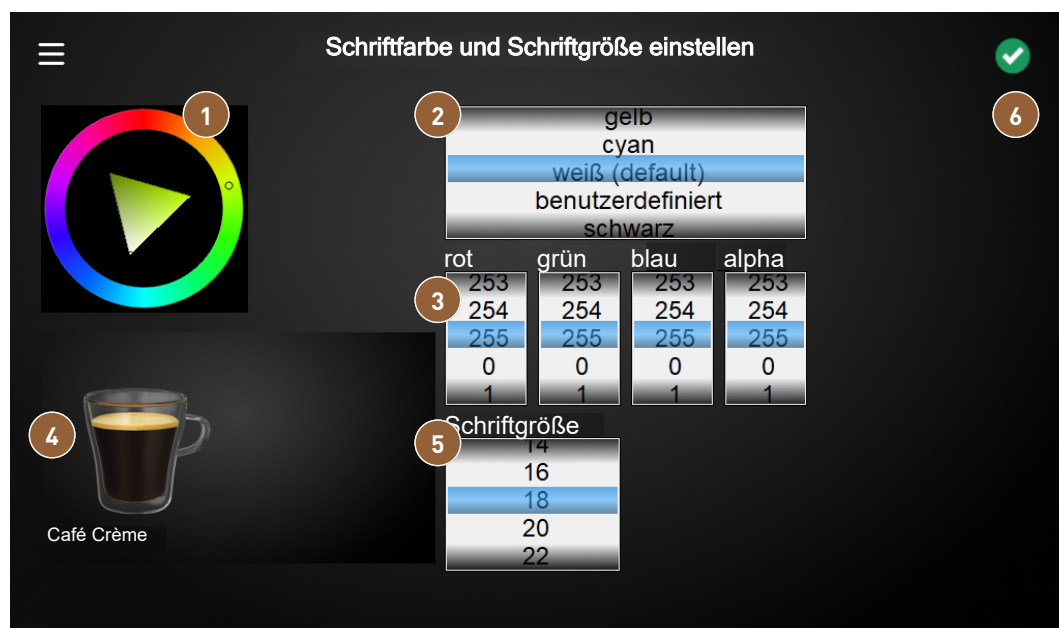


Abb. 65: Bildschirm für Getränkehintergrund

1 Farbrad zur Festlegung der Hintergrundfarbe

2 Einstellrad für vordefinierte Schriftfarbe

3 Einstellräder für individuelle RGBA-Werte der Schrift

4 Vorschau der Getränkeschaltfläche

5 Einstellrad für Schriftgröße

6 Schaltfläche zum Bestätigen

☞ Passen Sie den Hintergrund und die Schrifteigenschaften an.

☞ Bestätigen Sie mit

✓ Die Werte werden übernommen.

## 13.5 Bedienelemente konfigurieren



Abb. 66: Menüführung Sandwichmenü -&gt; Bedienoptione

### SB-Betrieb (Selbstbedienung)

Für den SB-Betrieb können einige Funktionen deaktiviert werden. Diese Funktionen und ihre Bedienelemente werden im inaktiven Zustand nicht angezeigt.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet, dass folgende Einstellungen gleichzeitig geschaltet werden:

Bedienelement	Status
Schaltfläche Barista	inaktiv
Schaltfläche Warmspülen	inaktiv
Schaltfläche Menü	verzögert
Fehleranzeige	Symbol
Anpassung Tassengröße	inaktiv
Vorauswahl Sprachen	inaktiv
Animation Tassentisch	aktiv

## Schaltfläche Barista

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

Wenn aktiv: Die Schaltfläche wird bei Betriebsbereitschaft unten mit der dreistufigen Einstellung des Kaffeestärkegrades angezeigt.

## Schaltfläche Warmspülen

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

Wenn aktiv: Die Schaltfläche wird bei Betriebsbereitschaft ganz unten angezeigt. Das ist empfehlenswert bei längerer Pausierzeit oder Espresso.

## Schaltfläche Menü

Optionen	Standardwert
sofort, verzögert	sofort

Bei sofort: Die Schaltfläche reagiert sofort nach dem Tippen.

## Fehleranzeige

Der Fehler wird in der Kopfleiste im Display mit unterschiedlichen Farben gemeldet.

Optionen	Standardwert
Text, Symbol	Text

## Anpassung Tassengröße

Die freie Füllmengenwahl kann in den Bedienoptionen aktiviert werden. Die Füllmenge kann damit vor der Getränkewahl auf die verwendete Tassengröße angepasst werden.

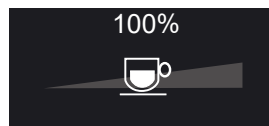


Abb. 67: Schieberegler für Tassengröße

Wenn die Tasse auf dem Regler nach rechts geschoben wird, erhöht sich die Füllmenge, nach links geschoben verringert sich die Füllmenge. Die Füllmenge wird in Prozent angegeben.

- Regler in der Mitte wie eingestellt: 100 %
- Regler ganz links: 50 % weniger
- Regler ganz rechts: 50 % mehr

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

## Vorauswahl Sprachen

Hier wird eingestellt, ob die Vorauswahl von Sprachen bzw. Flaggen bei Betriebsbereitschaft möglich ist.

Die Vorauswahl Sprachen ist hier individuell für bis zu fünf Sprachschaltflächen aktivierbar.

Die zweite Option ist unter **Bedienoptionen** die Wahl des Tastenlayouts **SB+Flaggen**.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

### Animation Tassentisch

Hier wird eingestellt, ob die Animation **Tassentisch** in den Getränkeeinstellungen freigegeben ist. Die Animation kann hier für alle in den Getränkeeinstellungen definierten Rezepte aktiviert bzw. deaktiviert werden.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

### Schaltflächenlayout

Verschiedene Standardlayouts für Getränkemenüs sind hier gespeichert und können gewählt werden.

### PostSelection

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

Wenn aktiv: Die Auswahl der Kaffeesorte und die Getränkegröße werden nach Wahl des Getränks abgefragt. Die Benennung der Kaffeesorten und der Größen können geändert werden. (Kaffeesorte und S-M-L).

- Größe 1
- Größe 2
- Größe 3
- Portionierer 1
- Portionierer 2

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

### Anzeigemodus

Optionen	Standardwert
Einseitig, mehrseitig	einseitig

### Koffeinfrei

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

Wenn aktiv: prozentualer Anteil der Kaffeemehlmenge des Standardrezepts

### Decaf-Faktor

Der Wert für den Decaf-Faktor wird hier eingestellt. Die Kaffeemehlmenge für Decaf (entkoffeinierter Kaffee) wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt.

Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl **Decaf**.

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

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

### Getränkevorwahl

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

Wenn aktiv: Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne weiteren Tastendruck ausgegeben. Ein Getränkeabbruch ist nicht möglich.

### Getränkeabbruch

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

Wenn aktiv: Die Getränkeausgabe kann durch nochmaliges Drücken auf die Getränkeschaltfläche abgebrochen werden.

## 13.6 Info-Menü



Abb. 68: Menüführung Sandwichmenü -> Info

Das Info-Menü bietet die folgenden Auswahlmöglichkeiten an:

### Letzte Brühung

Zeigt Informationen zur letzten Brühung.

### Timer

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

### Service

Zeigt die Kontaktdaten für den Service und die Seriennummer der Maschine.

### Pflege

Zeigt die letzten Reinigungen und Pflegemaßnahmen, die über Programme der Maschine laufen.

### Wasserfilter und Entkalkung

Zeigt Informationen über die verbleibende Kapazität des Wasserfilters und den Zeitpunkt der nächsten Entkalkung.

### Protokoll

Zeigt ein Ereignisprotokoll (Events und Fehler) zu Bedienung und Reinigung der Maschine.

## 13.7 Abrechnung

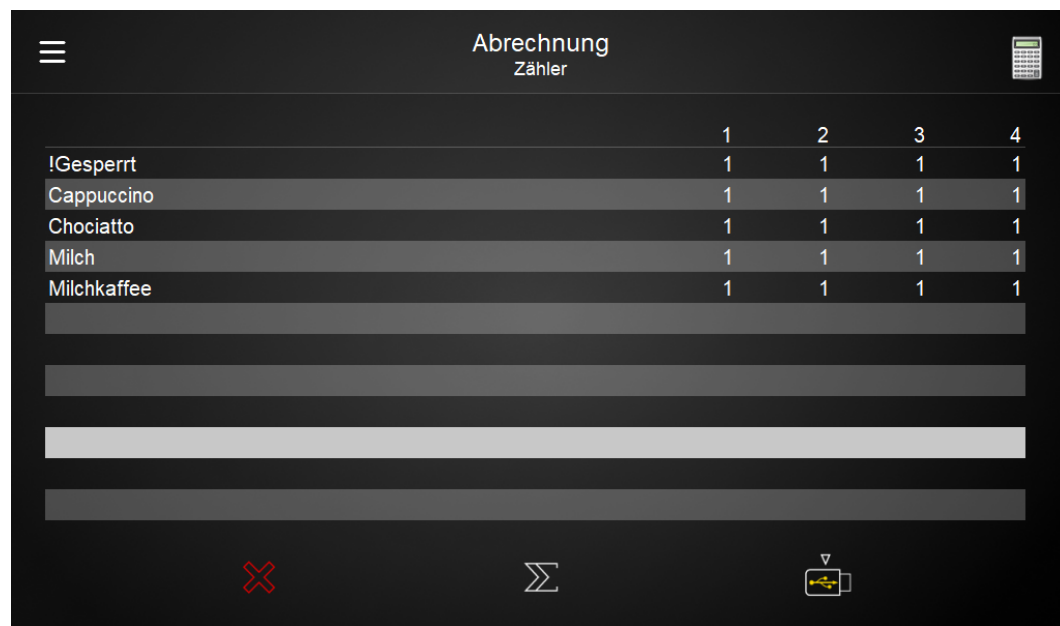


Abb. 69: Menüführung Sandwichmenü -> Abrechnung

### Zähler

Die Zähler der ausgegebenen einzelnen Getränke und die Summen der Getränke werden hier angezeigt.

Ein Protokoll kann über den USB-Ausgang ausgelesen werden.



	1	2	3	4
IGesperrt	1	1	1	1
Cappuccino	1	1	1	1
Chociatto	1	1	1	1
Milch	1	1	1	1
Milchkaffee	1	1	1	1

Abb. 70: Bildschirm für Abrechnung

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

Die einzelnen Zähler können individuell belegt und unabhängig voneinander zurückgesetzt werden.

### 13.7.1 Gratiseinstellungen

Die Gratiseinstellungen stehen zusammen mit optionalen Abrechnungseinheiten zur Verfügung.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

#### Alles Gratis

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

## Getränk gratis

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

## Anzeige im Display

Bei der aktivierten Einstellung **alles gratis** kann hier ein Text hinterlegt werden. (z.B. *gratis*). Der eingegebene Text wird in der Kopfzeile angezeigt.

## Anzeige auf Getränkeschaltflächen

Bei der aktivierten Einstellung **alles gratis** kann hier ein Text für die Getränkeschaltfläche hinterlegt werden.

## 13.8 PIN-Rechte



Abb. 71: Menüführung Sandwichmenü -> PIN-Rechte

Für die folgenden aufgeführten Bereiche kann je eine PIN vergeben werden.

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen

Die PINs sind hierarchisch aufgebaut.

**Beispiel** Die Einstellen-PIN gibt gleichzeitig alle Rechte für die Reinigen-PIN frei, jedoch nicht die Rechte für die Abrechnen-PIN.

Wenn keine PIN vergeben ist, so ist der Bereich ohne PIN zugänglich. Wenn für eine Ebene eine PIN vergeben ist, gibt es ohne PIN keinen Zugang.

### Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN steht der Zugang zu folgendem Bereich zur Verfügung:

Pflege



### Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN steht der Zugang zu folgenden Bereichen zur Verfügung:



Pflege



Getränke



Bedienoptionen



Abrechnung (ohne Löschen)



Timer



System



Sprache




USB



## Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN steht der Zugang zu folgenden Bereichen zur Verfügung:

	Pflege		Timer
	Getränke		System
	Bedienoptionen		Sprache
	Abrechnung (mit Löschen)		USB
	PIN		

## Neue PIN vergeben

Sobald eine PIN für die Zugangsberechtigung vergeben wurde, muss hier die PIN-Nummer eingegeben werden, um eine neue PIN zu vergeben:



## 13.9 Menü Timer



Abb. 72: Menüführung Sandwichmenü -> Timer

### Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.

### Sommerzeit

Hier wird die automatische Zeitumstellung auf Sommerzeit bzw. Winterzeit festgelegt. Der Menüpunkt steht zur Verfügung, wenn kein Telemetriemodul eingebaut ist.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

### Zeitzone

Im Menüpunkt **Zeitzone** wird die Zeitzone eingestellt.

### Zustand von Getränkemenü-Layouts

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

Wenn aktiv: Über den Timer können automatisch Layouts von Getränkemenüs zugeordnet werden.

**Beispiel** Von 21:00 bis 06:00 Uhr sind nur Getränkemenüs im Selbstbedienungsmodus verfügbar.

## Übersicht der Getränkemenüs

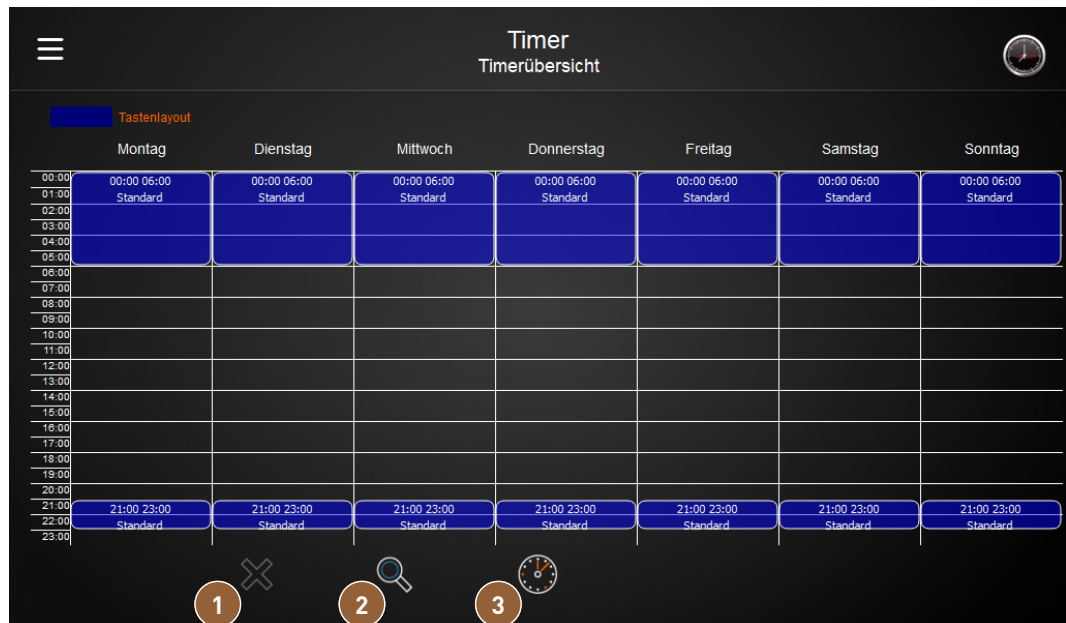


Abb. 73: Bildschirm Timer-Übersicht

**1** Löscht zuvor markierte Schaltzeiten.

**2** Schaltet zwischen Tages- und Wochen-übersicht um.

**3** Stellt Schaltzeiten des Timers ein.

Die Wochenübersicht wird über alle Schaltzeiten für die Getränkemenü-Layouts angezeigt.

Die Einstellungen sind direkt in der Übersicht veränderbar.

Die Mindestzeit für die Anzeige eines Getränkemenü-Layouts ist 30 Minuten.

Das Getränkemenü-Layout kann über den Timer geschaltet werden:

- ☞ Wählen Sie die Timer-Funktion
- ☞ Wählen Sie einen einzelnen Tag oder mehrere Tage.
- ☞ Stellen sie die Timer-Schaltzeiten ein.

## 13.10 Systemeinstellungen



Abb. 74: Menüführung Sandwichmenü -> System

### 13.10.1 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

Optionen	
>16 °C	grüne Milchdüse (Standard)
<10 °C	orange Milchdüse (Zubehör)



## HINWEIS

### Empfehlung zur Verwendung der Milchdüse

Ab 10 °C sollte die grüne Düse verwendet werden. Wir empfehlen für die Verwendung von ungekühlter Milch die Milchvorratstemperatur 16-22 °C für ein optimales Ergebnis. Die blaue Düse für konstant weniger als 5 °C muss im Bedarfsfall von einem Techniker bestellt und aktiviert werden.

### Leermeldung

Voraussetzung: Kühler mit Leermelfunktion ist notwendig.

Hier wird eingestellt, ob eine Milch-Leermeldung erfolgt.

Die Leermeldung kann mit einer Getränkesperre gekoppelt werden. Dies ist besonders beim SB-Betrieb wichtig, damit bereits bezahlte Getränke garantiert vollständig ausgegeben werden.

### Temperatursensor

Voraussetzung: Kühler mit Temperatursensor ist notwendig.

Die Milchtemperatur wird gemessen.

## 13.10.2 Fortschrittsanzeige

Optionen	Standardwert
Linie, Kreis, Aus	Kreis

## 13.10.3 Display und Beleuchtung

In diesem Systemmenü befinden sich Parameter für das Display wie die Helligkeit und die Beleuchtung am Auslauf.

Das Beleuchtungskonzept besteht aus zwei Parametern:

### Beleuchtung am Auslauf

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

Wenn aktiv: Während die Maschine in Betriebsbereitschaft ist, leuchtet konstant ein kleines Lämpchen direkt hinter dem Getränkeauslauf.

### Event (Meldung) Anzeige

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

Wenn aktiv: Die Beleuchtung während einer Meldung ist aktiviert.

### Bildschirmschoner

Für einen Bildschirmschoner können die Startzeit und die Frequenz aktiviert und eingestellt werden. Der Bildschirmschoner muss zuvor auf die Maschine geladen werden.

### Ausgabeanimation

Die Anzeigedauer für eine Animation während der Getränkeausgabe kann eingestellt werden. Das Bild muss zuvor auf die Maschine geladen werden.

## Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit ist in 5-Prozent-Schritten konfigurierbar.

### Helligkeit automatisch absenken

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

Wenn aktiv: Die Displayhelligkeit wird 5 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe automatisch abgesenkt (Betriebspause). Bei abgesenkter Displayhelligkeit leuchtet beim ersten Tippen das Display wieder in der gewählten Helligkeit. Beim zweiten Tippen auf eine Getränketaste wird das entsprechende Getränk ausgegeben.

## Touchkalibrierung

Das Touchdisplay kann hier neu kalibriert werden.

## Displayhintergrund

Hier kann das Farbdesign des Touch-Displays eingestellt werden.

- Hintergrund für die **Hauptseite**
- Hintergrund für **Weitere Seiten**

## Getränketastenhintergrund

Hier kann aktiviert werden, ob sich bei den Getränkeeeinstellungen der Hintergrund farblich ändern lässt.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

## Getränke: Schrift + Farbe

Hier wird festgelegt, ob die Schriftgröße und die Farbe geändert werden dürfen.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

### 13.10.4 Wasserfilter

Stellt Angaben zur Wasserhärte und Wasserfilterkapazität zur Verfügung.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

Wenn aktiv: Wasserfilter ist vorhanden. Gemessene Wasserhärte und Wasserfilterkapazität werden abgefragt.



#### HINWEIS

##### Empfehlung zu Wasserfilter

Wir empfehlen grundsätzlich, einen Wasserfilter zu verwenden. Ihr Servicepartner berät Sie gerne bei der Auswahl des passenden Wasserfilters.

## Gemessene Karbonathärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier eingegeben.

☞ Erfragen Sie die Wasserhärte des Trinkwassers beim Wasserversorger oder ermitteln Sie sie mit Hilfe des Karbonathärtetests.

Der Karbonathärtetest ist mit Anleitung im mitgelieferten Zubehör enthalten.

## Gemessene Gesamthärte



### HINWEIS

#### Verkalkung durch falsch eingestellte Wasserhärte

Wenn die Maschine mit falsch eingestellter Wasserhärte betrieben wird, kann dies zu einer starken Verkalkung und damit zu undichten Ventilen führen.

Für daraus entstehende Schäden wird keine Haftung übernommen.

## Wasserfilterkapazität

Bei aktivem Wasserfilter wird hier die Wasserfilterkapazität in Liter eingegeben.

**Beispiel:** Bei einer gemessenen Karbonathärte von 10 °dHK beträgt die einzustellende Wasserfilterkapazität 200 Liter.

### 13.10.5 ECO-Mode aktivieren

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

## Zeit bis zum Ausschalten

Wenn der Eco-Mode aktiviert ist, kann die Ausschalzeit festgelegt werden. Dabei wird die Zeit nach der letzten Getränkeausgabe bis zum Ausschalten eingestellt.

Die Einstellung ist in Schritten von je 30 Minuten möglich.

Optionen	Standardwert
nie,	nie
30 min,	
60 min	
90 min	
120 min	
150 min	
180 min	

Der Eco-Mode kann außerdem über einen Timer zeitlich begrenzt aktiviert und deaktiviert werden.

### 13.10.6 Wasserboilertemperatur

Die Temperatur des Boilerwasser wird hier eingestellt (Kaffeebrühwassertemperatur).

### 13.10.7 Ausschaltpülung

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv

Wenn aktiv: Beim Ausschalten der Maschine muss die Ausschaltpülung durchgeführt werden, wenn seit der letzten Reinigung Milchgetränke ausgegeben wurden.

### 13.10.8 Automatische Milchsystemspülung

Optionen	Standardwert
alle 120 min, 52 Stunden	alle 52 Stunden

### 13.10.9 Kalibrierung Bohnenleermeldung

Die Bohnenleermeldung wird hier neu kalibriert. Die Durchführung ist nötig, sobald die Meldung **Bohnen nachfüllen** erscheint, obwohl noch Bohnen im Behälter vorhanden sind.

### 13.10.10 Frostschutz/Transportvorbereitung

Hier wird die Routine zur Teilentleerung des Wassersystems gestartet.

Wenn die Maschine per Logistikdienstleister versendet werden soll, muss eine Teilentleerung vor dem Transport durchgeführt werden, um vor allem in Wintermonaten Schäden zu vermeiden.

### 13.10.11 Tropfschalensensor

Der Tropfschalensensor überwacht den Füllstand der Tropfschale. Er verhindert das Überfüllen der Tropfschale.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	aktiv



#### HINWEIS

#### Überfüllte Tropfschale bei deaktiviertem Sensor

Bei deaktiviertem Sensor kann die Tropfschale überlaufen. Dabei können Sachschäden entstehen.

👉 Lassen Sie den Sensor aktiv.

### 13.10.12 Portionierer

Hier können Namen und Bilder der verwendeten Bohnen- und Pulversorten hinterlegt werden, die im PostSelection-Modus **mehrseitig** als Auswahl angezeigt werden, wenn die Maschine mit mehr als einer Mühle oder einem Doppel-Pulverbehälter ausgestattet ist.

#### Sehen Sie dazu auch

📖 Bedienelemente konfigurieren [► 87]

### 13.10.13 S-M-L-Funktion

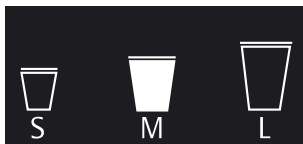


Abb. 75: S-M-L-Funktion

Die S-M-L Funktion wird hier aktiviert.

Symbole und Texte können geändert werden.

Getränkegrößen können auf der Basis der Standardgröße (M) verändert werden.

Optionen	Standardwert
aktiv, inaktiv	inaktiv

### Small

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für S-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 75 %

### Large

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für L-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 125 %

## 13.10.14 Digitale Lösungen

Mit digitalen Lösungen können Daten verteilt werden.

### Remote Aktionen

Nicht installierte Media Packages, die über **WMF CoffeeConnect** gesendet und nicht direkt installiert wurden, können hier nachträglich ausgeführt werden.

### Smart Remote

Der Service kann **Smart Remote** aktivieren. Danach kann diese Funktion hier aktiviert werden.

Über **WMF CoffeeConnect** sind weitere Optionen für den Remote-Zugriff möglich.

## 13.11 USB-Anschluss



Abb. 76: Menüführung Sandwichmenü -> USB

Der USB-Anschluss befindet sich auf der linken Seite am Display.

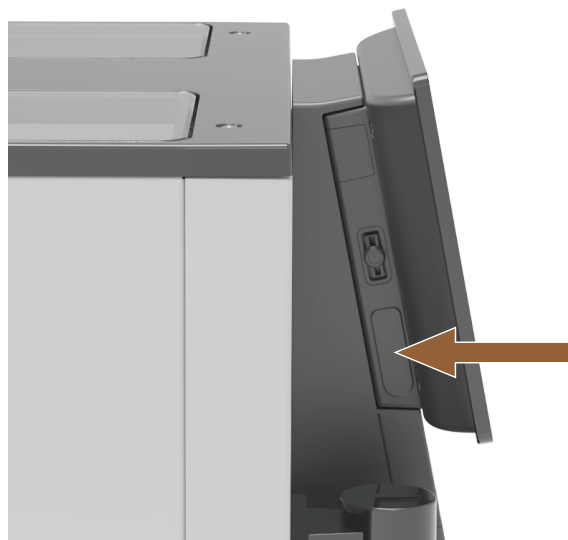


Abb. 77: USB-Anschlussposition

Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.

### Rezepte laden

Hier werden auf dem USB-Stick gespeicherte Rezept auf die Maschine geladen.

### Getränkessymbole laden

Hier werden auf dem USB-Stick gespeicherte Fotos oder Getränkessymbole auf die Maschine geladen.

### Rezepte speichern

Die aktuellen Rezepte von der Maschine werden hier auf den USB-Stick exportiert.

### Rezepte als PDF speichern

Die aktiven Rezepte, alle Kundenrezepte oder alle Werksrezepte können als PDF-Datei exportiert werden.

### Zähler exportieren

Die aktuellen Zählerstände der Maschine werden hier auf den USB-Stick exportiert.

### HACCP-Export

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

### Datensicherung

Eingestellte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier auf den USB-Stick gesichert.

### Daten laden

Gesicherte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier vom USB-Stick auf die Maschine geladen (kann mit PIN geschützt werden.)

### Sprache laden

Falls verfügbar, wird eine weitere Displaysprache hier vom USB-Stick auf die Maschine geladen.

### Firmware Update

Der Service kann hier neue Softwareversionen vom USB-Stick auf die Maschine laden.

### Wiederherstellung

Nach dem Update der Firmware kann die vorherige Version innerhalb von 30 Tagen wiederhergestellt werden.

## 13.12 Eco-Mode-Einstellungen



Abb. 78: Menüführung Sandwichmenü -> ECO-Mode

Bei [aktiviertem Eco-Mode](#) [▶ 97](#) wird die Dampfboilertemperatur 10 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe abgesenkt. Die Getränketasten bleiben beleuchtet.



Wenn bei abgesenkter Temperatur ein Getränk mit Milchanteil ausgegeben werden soll, benötigt die Maschine ca. 15 Sekunden zum Aufheizen. Erst nach dem Aufheizen startet die Getränkezubereitung.

### Eco-Mode Anzeige

Auf dem Display Betriebsbereitschaft wird in der Kopfzeile das Eco-Mode-Symbol angezeigt.

Es gibt zwei Zustände für den Eco-Mode:



Anzeige	Beschreibung
	Aktiv: Die Kaffeemaschine ist aktuell in der Absenkungsphase.
	Bereit: Der Eco-Mode ist wartezeitgesteuert und wird zehn Minuten nach der letzten Getränkeausgabe aktiviert.

### Sofortstart

Bei der Einstellung **Eco-Mode aktiv** wird die Schaltfläche **Eco-Mode** auf dem Display Betriebsbereitschaft angezeigt.

Wenn die Schaltfläche angetippt wird, dann wird der Eco-Mode sofort aktiviert. Die Schaltfläche wechselt auf **Eco-Mode aktiv**.

## 13.13 Bildschirmsprache



Abb. 79: Menüführung Sandwichmenü -> Sprache

Die Bildschirmsprache wird hier eingestellt. Die Namen der verfügbaren Sprachen werden in ihrer englischen Bezeichnung angezeigt.

## 14 Mahlgradeinstellung



### WARNUNG

#### Quetschgefahr und Gefahr von Schnittverletzungen durch rotierende Mahlscheiben!



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

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

### Werkzeug und Einstellungsöffnung



Abb. 80: Multitool



Für die Mahlgradeinstellung ist im Lieferumfang ein Multitool enthalten.



Abb. 81: Öffnung für Mahlgradeinstellung

Die Öffnung für die Mahlgradverstellung befindet sich auf der linken Seite der Maschine.

### Richtung der Einstellung

Drehrichtung	Auswirkung
	Mahlgrad feiner
	Mahlgrad gröber

## Mahlgrad feiner stellen



### HINWEIS

#### Zu feiner Mahlgrad

Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann die Kaffeemühle blockieren.

- ☞ Stellen Sie den Mahlgrad mit dem Multitool nur um je eine Umdrehung nach rechts feiner.
- ☞ Geben Sie danach ein Kaffeegetränk mit der feiner gestellten Mühle aus.
- ☞ Wiederholen Sie diese Schritte so oft, bis der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

#### Mahlgrad gröber stellen

Die gewünschte Änderung in Richtung gröberer Mahlgrad darf auf einmal eingestellt werden.


- ☞ Geben Sie ein Kaffeegetränk aus und warten Sie, bis die Mühle anläuft.
- ☞ Ändern Sie den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht.

## 15 Meldungen und Hinweise

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

### 15.1 Meldungen bei der Bedienung

#### Bohnen nachfüllen

- ☞ Füllen Sie Kaffeebohnen im Bohnenbehälter nach (je nach Anzeige).
- ☞ Überprüfen Sie, ob die Kaffeebohnen nachrutschen.
- ☞ Rühren Sie mit einem großem Löffel um und bestätigen Sie mit mit .
- ☞ Führen Sie die **Kalibrierung Bohnenleermeldung** durch.

Sehen Sie dazu auch

[Kalibrierung Bohnenleermeldung](#) ► 98]

#### Absperrhahn öffnen

- ☞ Öffnen Sie den Wasserabsperrhahn und bestätigen Sie.

#### Satzbehälter leeren

- ☞ Leeren Sie den Satzbehälter.

#### Satzbehälter fehlt

- ☞ Setzen Sie den Satzbehälter wieder korrekt ein.

#### Wasserfilter tauschen

- ☞ Beachten Sie die Betriebsanleitung des Wasserfilters.
- ☞ Tauschen Sie den Wasserfilter.
- ☞ Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Service-Partner.

#### Den Hersteller-Service rufen

- ☞ Geben Sie die angezeigte Fehlernummer an.

#### Service-Meldung

Service-Wartung nach Meldung auf dem Display ist erforderlich. Service-Meldungen sind Hinweise. Meistens ist der Weiterbetrieb der Maschine möglich.

- ☞ Wenden Sie sich an den Service-Partner.

### 15.2 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.

Wenn dies nicht zum Erfolg führt:

- ☞ Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. der Fehlernummer und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.

Wenn auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist:


☎ Rufen Sie den Service-Partner.

## Gesperrte Funktionen

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

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

Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

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

☞ Tippen Sie auf .

✓ Die Fehlermeldung und Fehlernummer werden angezeigt.




## HINWEIS

### Ein-/Aus-Schalter



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

Fehlernr.	Fehlerbezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwergängig	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus.</li> <li>☞ Reinigen Sie die Brüheinheit.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Brüheinheit reinigen</a> ▶ 60]</li> </ul>
88	Boiler: Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus, lassen Sie sie abkühlen und schalten sie wieder ein.</li> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus.</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> </ul>
89	Boiler: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.</li> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> </ul>
161	Wasserfehler: Brühwasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Zwischen jedem der folgenden Schritte muss die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden. Wenn der Fehler nicht behoben ist, muss der nächste Schritt ausgeführt werden.</li> <li>☞ Reinigen Sie die Brüheinheit.</li> <li>☞ Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.</li> <li>☞ Setzen Sie die Qualität herunter.</li> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Brüheinheit reinigen</a> ▶ 60]</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Mahlgradeinstellung</a> ▶ 102]</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Rezepte ändern</a> ▶ 84]</li> </ul>
162	Wasserfehler: bei Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Zwischen jedem der folgenden Schritte muss die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden. Wenn der Fehler nicht behoben ist, muss der nächste Schritt ausgeführt werden.</li> <li>☞ Reinigen Sie die Brüheinheit.</li> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> </ul>

Fehlernr.	Fehlerbezeichnung	Handlungsanweisung
		<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Brüheinheit reinigen</a> [▶ 60]</li> </ul>
163	Wasserfehler: Warmspülen	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Zwischen jedem der folgenden Schritte muss die Maschine aus- und wieder eingeschaltet werden. Wenn der Fehler nicht behoben ist, muss der nächste Schritt ausgeführt werden.</li> <li>☞ Reinigen Sie die Brüheinheit.</li> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Brüheinheit reinigen</a> [▶ 60]</li> </ul>
186	Dampfboiler: Niveau	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</li> <li>☞ Prüfen Sie, ob der Wassertank gefüllt ist.</li> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.</li> </ul>
188	Fehler Heizung; Übertemperatur Dampfboiler	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus.</li> <li>☞ Ziehen Sie den Netzstecker.</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> </ul>
189	Dampfboiler: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.</li> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Milchsystem manuell reinigen</a> [▶ 66]</li> </ul>
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Prüfen Sie, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist.</li> </ul>
9516	Mühle rechts blockiert.	☞ Schalten Sie die Maschine aus.
9517	Mühle links blockiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Ziehen Sie den Netzstecker.</li> <li>☞ Nehmen Sie die Deckel der Bohnenbehälter ab.</li> <li>☞ Leeren Sie die Bohnenbehälter.</li> </ul>
		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Drehen Sie die Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter im Uhrzeigersinn. (Zwei Stifte müssen in die entsprechenden Aussparungen der Mühle gesteckt werden, siehe Abbildung).</li> <li>☞ Füllen Sie die Bohnenbehälter.</li> <li>☞ Setzen Sie die Deckel der Bohnenbehälter wieder auf.</li> <li>☞ Schalten Sie die Maschine ein.</li> <li>☞ Bei häufigem Auftreten:</li> <li>☞ Stellen Sie den Mahlgrad eine Stufe gröber ein.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Bohrenbehälter reinigen</a> [▶ 70]</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Mahlgradeinstellung</a> [▶ 102]</li> </ul>

## 15.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinigen Sie den Heißwasserauslauf.</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> <li>✓ Die Kaffeeausgabe ist weiterhin möglich.</li> </ul>
Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Benutzen Sie die Choc-Ausgabe nicht mehr.</li> <li>☞ Rufen Sie den Service-Partner.</li> <li>✓ Die Kaffeeausgabe ist weiterhin möglich.</li> </ul>
Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinigen Sie den Portionierer.</li> <li>☞ Leeren Sie das Pulver aus dem Pulverbehälter.</li> <li>☞ Drehen Sie die Schnecke von Hand, bis sämtliches Pulver entfernt ist.</li> <li>☞ Spülen Sie ggf. mit Wasser aus.</li> <li>☞ Lassen Sie die Teile vollständig trocknen.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Pulverbehälter reinigen</a> ► 70]</li> </ul>
Kaffeeausgabe links/ rechts unterschiedlich	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinigen Sie den Kaffeeauslauf.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Milchsystem manuell reinigen</a> ► 66]</li> </ul>
Kein Milchschaum / keine Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Prüfen Sie, ob der Milchschauch geknickt oder gequetscht ist.</li> <li>☞ Prüfen Sie, ob die richtige Dampfdüse verwendet wird.</li> <li>☞ Verlegen Sie den Milchschauch ordentlich.</li> <li>☞ Reinigen Sie den Milchauslauf.</li> <li>☞ Füllen Sie Milch nach.</li> <li>☞ Prüfen Sie, ob der Milchkühler vereist ist.</li> </ul>
Milchschaum nicht in Ordnung	<p>Bei verwendeter Standard-Dampfdüse grün für ungekühlte Milch (16 bis max 22 °C)</p> <p>Bei verwendeter Dampfdüse orange aus Zubehör für gekühlte Milch (bis 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> <li>☞ Verwenden Sie eine andere Dampfdüse aus dem Zubehör.</li> </ul>
Milchschaumausgabe spritzt stark, Milch zu heiß	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Prüfen Sie, ob das Milchsystem gereinigt wurde.</li> <li>☞ Reinigen Sie das Milchsystem.</li> <li>☞ Prüfen Sie, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Milchsystem manuell reinigen</a> ► 66]</li> </ul>
Keine Pulvergetränkausgabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Reinigen Sie den Mixerbecher.</li> <li>☞ Prüfen Sie, ob der Schlauch geknickt ist.</li> <li>☞ Führen Sie die Reinigung und Spülung häufiger durch, ggf. täglich.</li> <li>☞ Stellen Sie weniger Pulver ein.</li> <li>☞ Stellen Sie mehr Wasser ein.</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Übersicht Reinigungsintervalle</a> ► 53]</li> <li>▪ Siehe <a href="#">Milchsystem manuell reinigen</a> ► 66]</li> </ul>
Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter.	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.</li> <li>☞ Wenn der Fehler nicht behoben ist:</li> </ul>

Fehlerbild	Handlungsanweisung
	 Rufen Sie den Service-Partner
Meldung <b>Tropfschale leeren</b> wird angezeigt, obwohl die Tropfschale bereits geleert ist.	 Stellen Sie sicher, dass die Unterseite der Tropfschale und der Bereich des Tropfschalensensors vor dem Einsetzen trocken ist. <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Siehe <a href="#">Tropfschale reinigen</a> [► 65]</li></ul>



## 16 Vermeidung von Sachschäden an der Maschine



### HINWEIS

#### Keine Gewährleistung bei Nichtbeachtung der Anweisungen!

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

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

#### Sehen Sie dazu auch

[Gewährleistungsansprüche \[► 8\]](#)

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

Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen 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

#### Aufstellort

##### Sehen Sie dazu auch

[Installationsvoraussetzungen \[► 34\]](#)

[Aufstellen \[► 33\]](#)

#### Schäden an der Kaffeemühle



### HINWEIS

#### Sachschaden durch Fremdkörper im Bohnenbehälter!

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

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

#### Reinigung nach Betriebspause

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

##### Sehen Sie dazu auch

[Wasser anschliessen \[► 36\]](#)

[Reinigungsprogramm Systemreinigung \[► 56\]](#)

## 17 Entsorgung

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

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



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

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



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

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

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 1	Maschinenübersicht Peak 50.....	22
Abb. 2	Display-Übersicht Peak 50.....	23
Abb. 3	Bohnen- und Pulverbehälter .....	23
Abb. 4	Handeinwurf aufgeklappt.....	24
Abb. 5	Heisswasserauslauf .....	24
Abb. 6	Tassentisch ausgeklappt .....	25
Abb. 7	Tropfschale.....	25
Abb. 8	Satzbehälter offen .....	26
Abb. 9	Schalterposition .....	26
Abb. 10	Dampfdüsen grün und orange .....	37
Abb. 11	Maschine einschalten .....	38
Abb. 12	Bohnen- und Pulverbehälter .....	41
Abb. 13	Milchbehälter .....	42
Abb. 14	Milchlanze .....	43
Abb. 15	Tropfschale entnehmen.....	44
Abb. 16	Tassentisch ausgeklappt .....	44
Abb. 17	Satzbehälter herausziehen .....	45
Abb. 18	Maschine einschalten .....	46
Abb. 19	Schaltflächen für die Getränkeauswahl .....	47
Abb. 20	Getränkeabbruch .....	47
Abb. 21	Beispiel: Zusätzliche Schaltfläche Barista.....	47
Abb. 22	Beispiel: Schaltfläche S-M-L.....	48
Abb. 23	Schieberegler Tassengrösse .....	48
Abb. 24	Heisswasserauslauf .....	49
Abb. 25	Handeinwurf offen.....	50
Abb. 26	Maschine ausschalten .....	51
Abb. 27	HACCP-Reinigungsplan .....	55
Abb. 28	Reinigungstablette einwerfen.....	57
Abb. 29	Satzbehälter herausziehen .....	60
Abb. 30	Brüheinheit bereit zur Entnahme .....	61
Abb. 31	Brüheinheit Gewinde lösen.....	62
Abb. 32	Einwurfrutsche: Federn wegbiegen .....	62
Abb. 33	Einwurfrutsche: Federn einhängen .....	63
Abb. 34	Brühsieb .....	63
Abb. 35	Auffangwanne entnehmen .....	64
Abb. 36	Wassertank entnehmen.....	64
Abb. 37	Tropfschale entnehmen .....	65
Abb. 38	Abdeckung abnehmen .....	67
Abb. 39	Milchschaumer mit Dampfdüse entnehmen.....	67
Abb. 40	Milchschaumer zusammensetzen.....	68
Abb. 41	Display links, Tür geöffnet .....	68
Abb. 42	Mixerbecher .....	69

Abb. 43	Mixerbecher Zusammenbau .....	69
Abb. 44	Pulverbehälter entnehmen .....	71
Abb. 45	Pulverbehälter mit Einzelteilen, Dosierschnecke .....	71
Abb. 46	Display in Betriebsbereitschaft .....	77
Abb. 47	Beispiel: Schaltfläche Cappuccino .....	78
Abb. 48	Schaltfläche Warmspülen .....	79
Abb. 49	Schaltfläche Barista .....	79
Abb. 50	S-M-L-Funktion .....	79
Abb. 51	Schaltfläche DECAF .....	79
Abb. 52	Schieberegler Tassengrösse .....	80
Abb. 53	Menüführung Sandwichmenü -> Pflege .....	80
Abb. 54	Bildschirm Pflege mit Wartung der Brüheinheit .....	80
Abb. 55	Menüführung Sandwichmenü -> Getränke .....	81
Abb. 56	Schaltfläche Testzubereitung .....	81
Abb. 57	Beispiel: Schaltfläche Cappuccino .....	82
Abb. 58	Schaltfläche Rezepte speichern .....	82
Abb. 59	Schaltfläche Rezepte laden .....	82
Abb. 60	Schaltfläche Füllmenge .....	82
Abb. 61	S-M-L-Einstellung .....	83
Abb. 62	Schaltfläche Rezepte .....	84
Abb. 63	Bildschirm zum Ändern von Rezepten .....	84
Abb. 64	Bildschirm Text und Bild .....	86
Abb. 65	Bildschirm für Getränkehintergrund .....	87
Abb. 66	Menüführung Sandwichmenü -> Bedienoptionen .....	87
Abb. 67	Schieberegler für Tassengrösse .....	88
Abb. 68	Menüführung Sandwichmenü -> Info .....	90
Abb. 69	Menüführung Sandwichmenü -> Abrechnung .....	91
Abb. 70	Bildschirm für Abrechnung .....	91
Abb. 71	Menüführung Sandwichmenü -> PIN-Rechte .....	92
Abb. 72	Menüführung Sandwichmenü -> Timer .....	93
Abb. 73	Bildschirm Timer-Übersicht .....	94
Abb. 74	Menüführung Sandwichmenü -> System .....	94
Abb. 75	S-M-L-Funktion .....	98
Abb. 76	Menüführung Sandwichmenü -> USB .....	99
Abb. 77	USB-Anschlussposition .....	99
Abb. 78	Menüführung Sandwichmenü -> ECO-Mode .....	100
Abb. 79	Menüführung Sandwichmenü -> Sprache .....	101
Abb. 80	Multitool .....	102
Abb. 81	Öffnung für Mahlgradeinstellung .....	102

