



Betriebsanleitung



Kaffeemaschine

prestolino!

Deutsch

01.01.001

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

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

Die Kaffeemaschine WMF prestolino! ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato und Heißwasser. Optional ist die Zubereitung von heißen Choc-Getränken und die Dampfausgabe möglich.

Jedes Getränk wird auf Tastendruck frisch gebrüht, das garantiert eine hohe Qualität der Getränke. Die Bedienung der Kaffeemaschine erfolgt über ein grafisches Touch-Screen-Display.

Die Kaffeemaschine ist für die Zubereitung von bis zu 15.000 Kaffeebezügen und 6.000 Choc-Getränken pro Jahr konzipiert. Nach jeweils 7.500 Brühungen ist eine Kundenpflege durch den Benutzer, nach jeweils 30.000 Brühungen ist eine Wartung erforderlich.

Bitte unbedingt die Anleitung im Kapitel Software
▷Einstellen ▷Wasserhärte und Reichweite beachten und die Einstellungen entsprechend vornehmen.



Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Gebrauch der Kaffeemaschine!

Die Betriebsanleitung dem Personal zugänglich machen!

*Wichtig!
Kapitel 1 Vorstellung
Zeichen und Symbole der
Betriebsanleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!*

*Beachten Sie die
Zusatzanleitungen:
prestolino! Installationsanleitung
prestolino! Reinigungsanleitung*



*Bei Nichteinhaltung der
Wartungsvorgaben
(siehe Kapitel Wartung) wird keine
Haftung für eventuelle Schäden
übernommen.*

*Ebenso entfallen in
solchen Fällen sämtliche
Gewährleistungspflichten.*

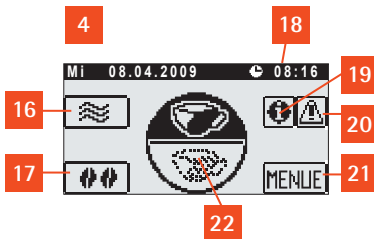
Kapitel 1	Vorstellung	6
1.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	6
	Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung	8
	Glossar	9
Kapitel 2	Bedienen	10
2.1	Kaffeemaschine einschalten	10
2.2	Getränkeausgabe	10
2.3	Milch oder Milchschaum (optional)	11
2.3.1	Milch- oder Milchschaumausgabe	11
2.3.2	Milch anschließen	11
	Standard	11
	Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional)	11
2.4	Heißwasserausgabe	12
2.5	Dampfausgabe (optional)	12
	Getränke erwärmen	12
	Milch aufschäumen	12
2.6	Höhenverstellung Kombiauslauf	13
2.7	Bohnenbehälter/Produktbehälter	13
2.8	Handeinwurf/Tabletteneinwurf	13
2.9	Satzbehälter	14
2.10	Theken-Satzdurchwurf (optional)	14
2.11	Tropfschale	15
2.12	Kaffeemaschine ausschalten	15
Kapitel 3	Software	16
3.1	Übersicht	16
3.2	Betriebsbereitschaft	18
3.2.1	Warmspülen	18
3.2.2	Baristafeld	18
3.2.3	Umschaltfeld (optional)	18
3.2.4	Zum Auswahlmü	18
3.2.5	Info	19
	Service	19
	Pflege	19
	Brühzeit	19
	Protokoll	19
	Timer	19
3.3	Auswahlmü	20
3.3.1	Milch und Schaum	20
	Milchschaumqualität	20
	Pausenzeit für Latte Macchiato	20
3.3.2	Timerprogramm	20
	Timerzustand	21
	Timer einstellen	21
	Tag kopieren	22
	Timerübersicht	22
	Timer löschen	23
	Timerinfo	23
3.3.3	Pflege	23
	Reinigungsprogramm	24
	Schäumerreinigung	24
	Mixerspüfung	24

	Entkalkung	25
	Entkalkung Maschine mit Wassertank	
	Entkalkung Maschine mit Festwasseranschluss	
	Filtertausch	27
	Filter spülen	28
	Kundenpflege	28
3.3.4	Einstellen	28
	Rezepte und Getränketasten	28
	Anwahl der Getränketasten beim Einstellen	
	Anwahl einer Getränketaste auf der 2. Ebene	
	Werte anpassen	
	Testbrüfung mit den aktuellen Werten starten	
	Einstellung speichern	
	Füllmengen	29
	Rezepte ändern	29
	Tastenbelegung	
	Mühle für Kaffeegetränk auswählen	
	Mehl wiegen	
	Kesseltemperatur	31
	Reset	31
	Uhrzeit und Datum	31
	Sprache Displayführung	31
	Display-Kontrast	31
	Kalkfilter vorhanden	31
	Wasserhärte/Reichweite	32
	Aufwärmspülen	32
	Schäumerspülung (optional)	32
	Spülintervall	32
	Bedionoptionen	32
	Beleuchtung	
	Display invers	33
	Intro	33
3.3.5	PIN-Eingabe	33
3.3.6	PIN-Rechte Zugangskontrolle	34
	Ebene Reinigen	34
	Ebene Einstellen	34
	Ebene Abrechnen	34
	PIN löschen	35
3.3.7	Abrechnen von Getränken	35
Kapitel 4	Sonstige Einstellungen	36
4.1	Mechanische Einstellungen	36
4.1.1	Mahlgrad einstellen	36
4.2	Beschriftung der Getränketasten	36
Kapitel 5	Pflege	37
5.1	Tägliche Reinigung	38
5.1.1	Reinigungsprogramm	38
5.1.2	Reinigung Milchsystem	38
	Standard	38
	Plug&Clean	39
5.1.3	Mixerspülung	39
5.1.4	Reinigung Kombiauslauf	39
5.1.5	Allgemeine Reinigung	39

5.2	Wöchentliche Reinigung	40
5.2.1	Reinigung Brüheinheit	40
5.2.2	Reinigung Mixer Choc/Topping (optional)	41
5.2.3	Reinigung Wassertank	42
5.3	Regelmäßige Reinigung	43
5.3.1	Reinigung Bohnenbehälter	43
5.3.2	Reinigung Produktbehälter (optional)	43
5.4	Reinigung Dampfauslauf	44
5.5	Filtertausch	44
5.6	Entkalkung	44
Kapitel 6	HACCP Reinigungskonzept	45
	Empfehlung für Choc/Topping (optional)	46
Kapitel 7	Wartung	47
7.1	Wartung Kaffeemaschine	47
7.2	Wartung Mixer (Choc)	48
7.3	Wartung Mixer (Topping)	48
7.4	WMF Kundenservice	48
Kapitel 8	Meldungen und Hinweise	49
8.1	Meldungen Bedienen	49
8.2	Fehlermeldungen/Störungen	50
8.3	Fehler ohne Fehlermeldung	53
Kapitel 9	Sicherheit	54
9.1	Gefahren für den Bediener	54
9.2	Gefahren für die Kaffeemaschine	55
9.3	Pflichten des Betreibers	56
9.4	Gewährleistungsansprüche	57
	Keine Gewähr wird geleistet:	58
Anhang A:	Übersicht Zusatzanleitungen	59
Anhang B:	Technische Daten	61
	Technische Daten Kaffeemaschine	61
	Einsatz- und Installationsbedingungen	61
Anhang C:	Zubehör und Ersatzteile	63
Index		65

Kapitel 1 Vorstellung

1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display „Eine Tastenebene“


- 1 Bohnenbehälter (optional 1 oder 2)
- 2 Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 3 Choc-Behälter/Topping-Behälter (optional)
- 4 Touch-Screen-Display
- 5 Getränketasten
- 6 Höhenverstellbarer Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 7 Abdeckung
- 8 Satzbehälter
- 9 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfblech
- 10 ON/OFF-Taste
- 11 Dampftaste (optional)
- 12 Heißwassertaste
- 13 Dampfausgabe (optional) bzw. Heißwasserausgabe
- 14 Wassertank (bei Kaffeemaschinen ohne Festwasseranschluss)
- 15 Brüheinheit
- 16 Warmspülfeld
- 17 Baristafeld
- 18 Anzeige Timer und Uhrzeit
- 19 Infofeld
- 20 Anzeige Meldungen/Fehler
- 21 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 22 Umschaltfeld zweite Ebene (Kreis, optional)

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Achtung!
Gefahr für Maschine!

Die Anleitung beachten!




Achtung!
Gefahr für Benutzer!

Kapitel Sicherheit beachten!




Achtung!
Heiße Flüssigkeit!

Kapitel Sicherheit beachten!




Achtung!
Heiße Oberfläche!

Kapitel Sicherheit beachten!



Achtung!
Heißer Dampf!

Kapitel Sicherheit beachten!



Achtung!
Quetschgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!



Tipp
Hinweis



Querverweis



Startposition
Auswahlmenü

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



Display Betriebsbereitschaft

Aufruf des Auswahlmenüs

※ Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen

Es werden weitere Felder aktiviert.

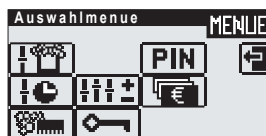
※ Auf **MENUE** tippen

Das Auswahlmenü wird angezeigt.

Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Auswahlmenü.



... mit weiteren Feldern



Auswahlmenü


Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
※	※ Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
sec	Sekunden
min	Minuten
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Choc-Getränken
Hauptahn	Wasserabsperrventil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Wasser gelösten Kalk.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milhdüse und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Choc/Topping
O-Ringe	Dichtungen
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzrutsche	Siehe Satzdurchwurf Kapitel 2.10
Selbstbedienung	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Topping	Milchpulver

Kapitel 2 Bedienen

Die erste Inbetriebnahme nach Auslieferung ab Werk erfolgt über ein Display geführtes Installationsprogramm.

2.1 Kaffeemaschine einschalten

- * Länger als 2 sec auf die ON/OFF-Taste  drücken
*Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf.
Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit,
erscheint das Display Betriebsbereitschaft.*

2.2 Getränkeausgabe

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

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

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



Erste Inbetriebnahme
▷ Installationsanleitung



PIN-Schutz
▷ Software
▷ Einstellen
▷ Bedienoptionen
Seite 32



Display Betriebsbereitschaft



▷ Timerprogramm
Seite 20



Heiße Flüssigkeiten im
Ausgabebereich!

Kapitel Sicherheit beachten!



Tastenbelegung
▷ Software ▷ Einstellen
▷ Rezepte und Getränketasten
Seite 28

2.3 Milch oder Milchschaum (optional)

2.3.1 Milch- oder Milchschaumausgabe

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

Die Ausgabe erfolgt. Die Ausgabe dauert solange die Taste gedrückt wird.

2.3.2 Milch anschließen

Die passende Milchdüse verwenden!

- orange Milchdüse = mit Kühlschrank,
* blaue Milchdüse Milchtemperatur 4-8 °C
- grüne Milchdüse = Milchtemperatur 8-16 °C
* weiße Milchdüse

* Alternative Milchdüsen in Abhängigkeit der verwendeten Milchsorten.

Standard

- ※ Die Milchdüse in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken
- ※ Die Milchpackung öffnen und links neben die Kaffeemaschine stellen
- ※ Den Milchschauch mit der beigen Milchdüse in die Milchpackung stecken

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

Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional)

- ※ Die Milchdüse in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken
- ※ Den Milchbehälter nach vorne aus dem Cooler herausziehen
- ※ Den Deckel des Milchbehälters nach hinten schieben
- ※ Die Milch in den Milchbehälter füllen
- ※ Den Deckel wieder auf den Behälter setzen
- ※ Den Adapter am Milchschauch in den Anschluss im Milchbehälterdeckel stecken
- ※ Den Milchbehälter vorsichtig zurückschieben

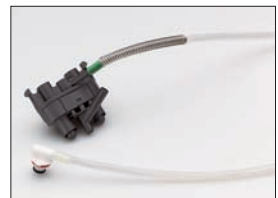
Der Milchschauch wird in den Adapter gesteckt.



Ausführung mit Cooler



Milchbehälter Cooler



Adapter Cooler

2.4 Heißwasserausgabe

- * Auf die Heißwassertaste drücken

Die Ausgabe erfolgt.

Wird weniger Wasser als eingestellt benötigt, kann die Ausgabe durch nochmaliges Drücken der Heißwassertaste gestoppt werden.

2.5 Dampfausgabe (optional)

- * Dampftaste drücken

Es wird Dampf ausgegeben solange die Dampftaste gedrückt wird.

- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf

Getränke erwärmen

- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargengefäß® mit Griff verwenden
- * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
- * Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen
- * Dampftaste drücken bis die gewünschte Temperatur erreicht ist
- * Dampftaste loslassen
- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- * Die Dampftaste kurz drücken

Reste im Dampfrohr werden ausgespült.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

Milch aufschäumen

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

So entsteht ein sämiger, kompakter Milchschaum.

- * Die Dampftaste loslassen
- * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
- * Die Dampftaste kurz drücken

Reste im Dampfrohr werden ausgespült.

- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen



Achtung!
Heißer Dampf!

Kapitel Sicherheit beachten!

Wie Cromargengefäß®
WMF Bestell Nr. 06.3417.6040



Achtung!
Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!



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



Achtung!
Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!

2.6 Höhenverstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höhenverstellbar.

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

Unterstellhöhen: 50 - 180 mm



2.7 Bohnenbehälter/Produktbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.

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



*Kaffeebohnen in die Bohnenbehälter,
Choc-Pulver in den Choc-Behälter.*

2.8 Handeinwurf/Tabletteneinwurf

Der Handeinwurf/Tabletteneinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Handeinwurf wird verwendet:

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

Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Aufforderung auf dem Display einwerfen.



Tabletteneinwurf



Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

Zubereitung Kaffeemehl über den Handeinwurf

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

Für Getränke der Ebene zwei vor dem Öffnen des Handeinwurfs auf das Umschaltfeld tippen.



Handeinwurf

2.9 Satzbehälter

Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 40 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung sobald der Satzbehälter geleert werden muss. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

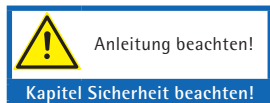
- * Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben
- * Den Satzbehälter herausziehen
- * Den Satzbehälter leeren und wieder einsetzen
- * Den Vorgang auf dem Display quittieren

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

Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren! Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.



Täglich reinigen
▷ Pflege



2.10 Theken-Satzdurchwurf (optional)

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



Der Theken-Satzdurchwurf ist nicht nachrüstbar!
Satzrutsche täglich reinigen
▷ Pflege
Seite 39

2.11 Tropfschale

Bei Kaffeemaschinen ohne Wasserablauf muss die Tropfschale regelmäßig entleert werden, spätestens sobald der rote Schwimmer, die Füllstandsanzeige, erscheint.

- * Die Tropfschale vorsichtig herausziehen, leeren und wieder einsetzen

Bei Kaffeemaschinen mit Ablaufanschluss kann die Tropfschale ebenfalls entnommen werden (z.B. zur Reinigung). Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.



Heiße Flüssigkeiten!
Tropfschale vorsichtig bewegen!

Kapitel Sicherheit beachten!


Die Tropfschale täglich reinigen.

▷ *Pflege*

Seite 39

2.12 Kaffeemaschine ausschalten

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

- * Die ON/OFF-Taste  drücken bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen

Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen



PIN-Schutz

▷ *Software* ▷ *Einstellen*

▷ *Bedienoptionen*

Seite 32

Bei Nichtbeachtung wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.



Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

Kapitel 3 Software

3.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft



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





Es gibt verschiedene Einstellmöglichkeiten für das Display der Betriebsbereitschaft.

Weitere Möglichkeiten > Betriebsbereitschaft.



Liegen Fehler vor, so wird das Feld  angezeigt!

Steht eine Reinigung , eine Entkalkung  oder ein Filtertausch an, so wird dies angezeigt!

Andere Anzeigemöglichkeiten > Einstellen > Bedienoptionen.

Felder Display Betriebsbereitschaft

Kapitel 3.2



Warmspülen

Kapitel 3.2.1



Barista (Stärke des Kaffees)

Kapitel 3.2.2



Umschalten (optional)

Kapitel 3.2.3



Auswahlmnü (Menue)

Kapitel 3.2.4



Info

Kapitel 3.2.5



Fehlermeldung

Tippen auf das Feld ruft die Fehlermeldung auf.

Pflegemeldung

Tippen auf das Feld führt direkt ins Menü.



Die Reinigung muss durchgeführt werden.


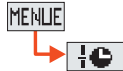
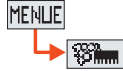
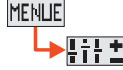
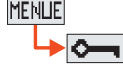




Die Entkalkung muss durchgeführt werden.











Selbstbedienung und
Bedienoptionen
> Einstellen
Seite 32

Funktionen (Felder) Auswahlmenü

Kapitel 3.3

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

Felder Menüsteuerung

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

3.2 Betriebsbereitschaft

3.2.1 Warmspülen

- * Auf das Warmspülfeld  tippen
Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur.

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

*Warmspülfeld aktiv/inaktiv
▷ Einstellen ▷ Bedionoptionen
Seite 32*

3.2.2 Baristafeld

- * Auf das Baristafeld  tippen
Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.

*Baristafeld aktiv/inaktiv
▷ Einstellen ▷ Bedionoptionen
Seite 32*



normal, wie eingestellt



schwächer (-15 %)



stärker (+15 %)

3.2.3 Umschaltfeld (optional)

Jede Getränketaste kann doppelt belegt werden.
Dies ist durch eine zweite Ebene der Getränketasten möglich.

Die Ebene 1 ist aktiviert.

- * Auf das Umschaltfeld tippen

Die Ebene 2 ist aktiviert.

Nochmaliges Tippen schaltet wieder auf Ebene 1 zurück.



Ebene 1 ist aktiv Ebene 2 ist aktiv

*Umschaltfeld aktiv/inaktiv
▷ Einstellen ▷ Bedionoptionen
Seite 32*

3.2.4 Zum Auswahlmnü

Aufruf des Auswahlmnü

- * Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen

Es werden weitere Felder aktiviert.

- * Auf **MENÜE** tippen

Das Auswahlmnü wird angezeigt.



Display Betriebsbereitschaft



... mit weiteren Feldern

*Verzögertes Einblenden
▷ Einstellen ▷ Bedionoptionen
Seite 32*

3.2.5 Info

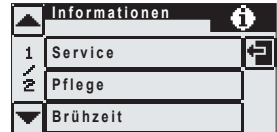
- ※ Auf das Feld  auf dem Display „Betriebsbereitschaft“ tippen

Das Menü Informationen erscheint.

Das Hauptmenü „Info“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

Service

- Kontakt (Adresse der WMF Servicestelle)
- Nächste Pflege
- Inbetriebnahme (Datum der ersten Inbetriebnahme)
- Softwareversion



Pflege

- Protokoll
Protokoll der letzten Reinigung
- Info Reinigung
Info letzte Reinigung
- Info Entkalkung
Info letzte/nächste Entkalkung
- Info Kalkfilter (optional)
Info verbleibende Reichweite

Brühzeit

- Brühzeit des zuletzt ausgegebenen Getränks

Protokoll

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

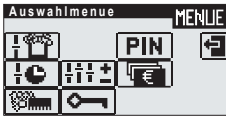


Timer

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



3.3 Auswahlmenü



MENUE



Alternative Ansichten des
Auswahlmenüs bei geschützten
Ebenen.
▷ PIN-Zugangskontrolle
Seite 34

3.3.1 Milch und Schaum

Milchschaumqualität

Hier wird die Qualität des Milchschaums eingestellt. Diese Einstellung ist für alle Getränke mit Milchschaum gültig. Schwankungen der Milcheigenschaften werden ausgeglichen.

Verkleinern des Wertes -> feinporiger und geringere Ausgabetemperatur

Erhöhen des Wertes -> grobporiger und höhere Ausgabetemperatur

MENUE



MENUE



Schaumqualität

Pausenzeit für Latte Macchiato

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

Verkleinern des Wertes -> kleinere Pause

Erhöhen des Wertes -> größere Pause

MENUE



Macchiatopause

3.3.2 Timerprogramm

Im Timerprogramm werden Ein- und Ausschaltzeiten programmiert.

Das Hauptmenü „Timerprogramm“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

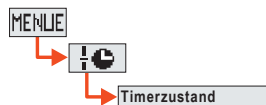
- Timerzustand
- Timer einstellen
- Timerübersicht
- Timer löschen
- Timerinfo

MENUE



Timerzustand

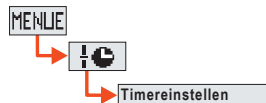
- * Auf das Feld **Timerzustand** tippen
Timer aktivieren/deaktivieren = Ein/Aus.



Bei aktiviertem Timer wird das Timersymbol, eine kleine Uhr, auf dem Display angezeigt.

Timer einstellen

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



Beispiel:



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

Gewünschte Einstellung mit den Feldern und wählen.

Die aktuelle Auswahl wird invers dargestellt!

- * Den Tag einstellen (Tag)
 - 1 = Montag
 - 2 = Dienstag usw. bis 7 = Sonntag
 - 1-5 = Montag bis Freitag (Werktage)
 - 1-7 = die ganze Woche (Montag bis Sonntag)

- * Die Uhrzeit einstellen (Std, Min)

- * Die gewünschte Schaltzeit (Aktion) einstellen

- Einschaltzeit = (auf dem Display)
- Ausschaltzeit = (auf dem Display)

- * Bestätigen mit
- oder
- * Löschen mit

Programmierte Schaltzeiten anzeigen

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

Tippen auf führt direkt zur Timerübersicht.



Tag kopieren

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

- * Auf das Feld **Timereinstellen** tippen
Programmieren der Ein- und Ausschaltzeiten.
- * Auf das Feld **Betriebszeit** tippen
- * Auf das Zahlenfeld unter **Tag** tippen

Die Auswahl der Wochentage wird angezeigt.

- * Auf die Seite 4 blättern
- * Auf das Feld **Tag kopieren** tippen
Die Auswahl der Wochentage wird wieder angezeigt.

- * Den Tag wählen, der kopiert werden soll
- * Auf das Feld **Tag einfügen** tippen
- * Den Tag wählen, auf den die eingestellten Zeiten kopiert werden sollen

Der Tag ist kopiert.

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

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



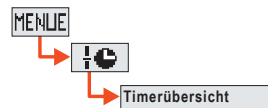
Kontrolle der Zeiten
▷ Timerübersicht

Timerübersicht

Kontrolle der programmierten Schaltzeiten:

- * Auf das Feld **Timerübersicht** tippen

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



Beispiel:



Schaltzeiten von Montag bis Freitag (1-5).

*Einschaltzeit 7:00 Uhr
Ausschaltzeit 18:00 Uhr*

Timer löschen

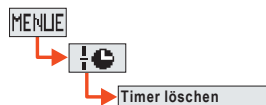
- * Auf Seite 2 des Hauptmenüs Timerprogramm auf das Feld **Timer löschen** tippen
- * Zum gewünschten Tag blättern und durch Tippen auswählen

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

Es folgt eine Sicherheitsabfrage, ob tatsächlich gelöscht werden soll.

- * Bestätigen mit **OK**

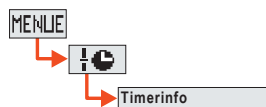
Der Tag mit allen Schaltzeiten ist gelöscht.



Der Vorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.

Timerinfo

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



3.3.3 Pflege

Im Hauptmenü Pflege werden die Programme zur Reinigung und zur Entkalkung gestartet. Der Filtertausch (optional) und die Wartung werden hier bestätigt.

Das Hauptmenü „Pflege“ bietet folgende Auswahlmöglichkeiten an:

- Reinigungsprogramm
- Schäumerreinigung
- Mixerspülung
- Entkalkung
- Filtertausch
- Filter spülen
- Wartung



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

Die mechanischen Reinigungen werden im Kapitel Pflege beschrieben.



Reinigungsprogramm

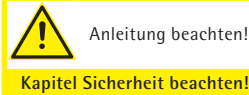
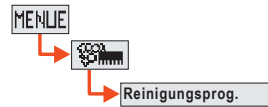
※ Auf das Feld **Reinigungsprog.** tippen

Das tägliche Reinigungsprogramm startet.

Das Programm führt automatisch durch die Schäumerreinigung, wenn Milchgetränke ausgegeben wurden. Bei der WMF prestolino! mit Mixersystem folgt die Mixerspülung.

Der Ablauf des Reinigungsprogramms wird in der Reinigungsanleitung beschrieben.

Vor Durchführung einer Reinigung die Warnhinweise im Kapitel Sicherheit beachten. Die Reinigungsanleitung und das Kapitel Pflege ab Seite 37 lesen.



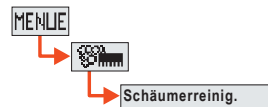
Schäumerreinigung

※ Auf das Feld **Schäumerreinig.** tippen

Die Schäumerreinigung wird gestartet.

Optional Plug&Clean-Reinigung.

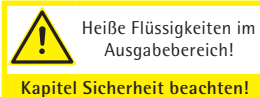
Die Schäumerreinigung wird automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.



Plug&Clean-Reinigung

▷ Pflege

Seite 39

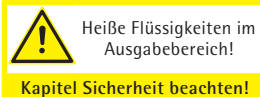
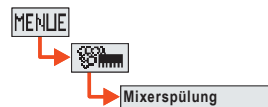


Mixerspülung

※ Auf das Feld **Mixerspülung** tippen

Die Mixerspülung wird gestartet.

Die Mixerspülung wird bei vorhandenem Mixersystem automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.





Entkalkung

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der WMF prestolino! berechnet und angezeigt. Die Entkalkung besteht aus drei Abschnitten.

- Vorbereitung
- Entkalkung
- Spülung

Die während der Entkalkung aus dem Auslauf ausgegebene Entkalkerlösung nicht trinken!

Für die Entkalkung ausschließlich WMF Entkalkungsmittel verwenden. Ein anderes Entkalkungsmittel könnte zu Schäden an der Kaffeemaschine führen. Für Schäden durch die Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels wird keine Haftung übernommen, Gewährleistungsansprüche entfallen.

Entkalkung Maschine mit Wassertank

Vorbereitung

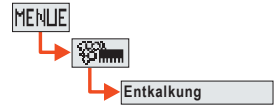
Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

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

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer Abkühlroutine 3-4 min.

Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!

- * Den Wassertank entnehmen
- * Die Entkalkungslösung im Wassertank mit kaltem Wasser anrühren
- * Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen
- * Einen Auffangbehälter mit 5 l Fassungsvermögen unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf stellen



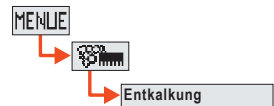
Gesamtdauer der Entkalkung
ca. 40 Minuten.

Der Ablauf darf an keiner Stelle unterbrochen werden.



Achtung!
Entkalkungsmittel ist reizend! Immer die Packungshinweise beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!



Achtung!
Heißer Dampf und heißes Wasser!
Verbrennungsgefahr!
Verbrühungsgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!



Entkalkung

Die Entkalkung beginnt. Dauer Teilabschnitt ca. 13 min.

- * Nach Ablauf der Entkalkung den Auffangbehälter vorsichtig leeren
- * Den Auffangbehälter wieder unterstellen
- * Die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung leeren
- * Den Wassertank spülen und bis zum Maximum mit kaltem Wasser füllen
- * Den Wassertank wieder einsetzen

Spülung

Die Spülung beginnt. Dauer Teilabschnitt ca. 22 min.

- * Nach Aufforderung frisches kaltes Wasser nachfüllen (nach ca. 11 min)
- * Den Auffangbehälter leeren

Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende als Dampf aus.

Die Entkalkung ist abgeschlossen. Das Ende wird auf dem Display angezeigt.

Entkalkung Maschine mit Festwasseranschluss

Vorbereitung

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

- 2 Flaschen WMF Flüssigentkalker (je 0,75 l)
- 1 Flasche mit Wasser (0,75 l)
- 5 Liter Auffangbehälter (für Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss)

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer Abkühlroutine 3-4 min.

Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!

- * Den Wassertank entnehmen
- * Den Haupthahn an der Wasserzuleitung schließen
- * Den Dichtstopfen an der Wassertankkupplung gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und entnehmen (Schlitzschraubendreher, siehe Abbildung 1 und 2)
- * Die Entkalkungslösung im Wassertank mit kaltem Wasser anrühren



Bestellnummern der Artikel
 ▷ Anhang C
 Zubehör und Ersatzteile
 Seite 63



Achtung!
Heiße Dampf!

Kapitel Sicherheit beachten!

MENÜE



Entkalkung



Achtung!
Heiße Dampf und
heißes Wasser!
Verbrennungsgefahr!
Verbrühungsgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!

Entkalkung

- * Den Wassertank mit Entkalkerlösung einsetzen und im Display bestätigen

Die Entkalkung beginnt. Dauer Teilabschnitt ca. 13 min.

- * Den Wassertank entnehmen und den Rest der Entkalkungslösung ausleeren
- * Den Wassertank spülen und bis zum Maximum mit kaltem Wasser füllen
- * Den Wassertank wieder einsetzen

Spülung

Die Spülung beginnt. Nach der ersten Spülung aus dem Wassertank folgt die Aufforderung die Wasserzuleitung wieder zu öffnen. Dauer Teilabschnitt ca. 22 min.

- * Haupthahn an der Wasserzuleitung öffnen
Den Wassertank eingesetzt lassen. Die Wassertankkupplung wird ca. 10 sec aus der Wasserzuleitung gespült.
- * Den Wassertank entnehmen und trocknen
- * Den Dichtstopfen an der Wassertankkupplung einsetzen und im Uhrzeigersinn zudrehen (Schlitzschraubendreher, siehe Abbildung 1 und 2)
- * Den Wassertank wieder einsetzen

Die weiteren Spülungen erfolgen über die Wasserzuleitung.

Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende kurz als Dampf aus.

Die Entkalkung ist abgeschlossen. Das Ende wird auf dem Display angezeigt.

Filtertausch

Ist die Filterreichweite überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Filtertausch fällig ist.

Der Filter muss innerhalb einer Woche getauscht werden, sonst wird die Meldung nach jeder Brühung angezeigt.

- * Filter tauschen
- * Den Filtertausch bestätigen

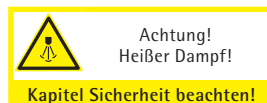
Nach dem Filtertausch erfolgt eine Programmabfolge zur Spülung und Entlüftung des Wasserfilters und des Wassersystems. Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.



Abbildung 1



Abbildung 2



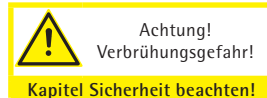
Achtung!
Heißer Dampf!

Kapitel Sicherheit beachten!



Anleitung Wasserfilter beachten!

Die Displays führen Schritt für Schritt durch das Programm. Den Anweisungen folgen!



Achtung!
Verbrühungsgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!

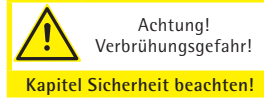
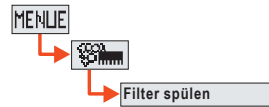


Filter spülen

Mit der Auswahl Filter spülen können nach längeren Betriebspausen Wassersystem und Wasserfilter gespült und entlüftet werden.

* Auf das Feld **Filter spülen** tippen

Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.



Kundenpflege

Nach jeweils 7.500 Kaffeebezügen wird einmal täglich gemeldet, dass die Kundenpflege fällig ist. Diese muss innerhalb einer Woche durchgeführt werden, sonst wird der Hinweis nach jeder Brühung angezeigt.

* Kundenpflege 1/7.500 durchführen



- ▷ Anleitung
- Kundenpflege 1/7.500
- ▷ Sicherheit
- ▷ Gewährleistung

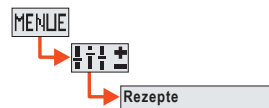
3.3.4 Einstellen

Rezepte und Getränketasten

* Auf das Feld **Rezepte** tippen

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

- Füllmengen
- Rezepte ändern
- Tastenbelegung
- Mehl wiegen



Anwahl der Getränketasten beim Einstellen

- ※ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Anwahl einer Getränketaste auf der 2. Ebene

- ※ Auf das Umschaltfeld tippen
- ※ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Werte anpassen

- ※ Werte mit den Tasten und anpassen

Testbrüfung mit den aktuellen Werten starten

- ※ Auf das Feld tippen
Die Werte werden noch nicht gespeichert.

Einstellung speichern

- ※ Speichern mit

= mehr

= weniger

= verlassen ohne ändern

= Werte speichern

= Test starten

Füllmengen

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



Rezepte ändern

Alle Getränke

Kaffeemehlmenge/Choc-Pulvermenge

Wassermenge

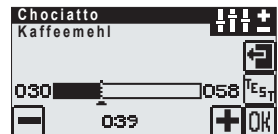
Getränke mit Milch

Milchschaummenge

Milchmenge




Display *Rezepte ändern*



Beispiel: Kaffeemehlmenge



Kaffeegetränke

 Qualität

Die fünf verfügbaren Qualitätsstufen beeinflussen die Kaffeebrüfung.

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

- Qualität 1** Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- Qualität 2** Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- Qualität 3** Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- Qualität 4** Nach dem Pressen und der Preinfusion wird ein zweites Mal nass gepresst.
- Qualität 5** Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion. Zusätzlich wird die Brühzeit automatisch verlängert.



Qualität



Achtung!

Eine zu hohe Qualitätseinstellung kann zu einem Brühwasserfehler führen!

Tastenbelegung

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

- * Getränketaste drücken
- * Das gewünschte Rezept, zum Beispiel Espresso, aus der Liste auswählen

Mühle für Kaffeegetränk auswählen

(nur bei 2 Mühlen)

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

Neues Rezept laden:

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

Es werden nur einstellbare Rezepte angezeigt.



Beim Getränk Chociatto ist die Auswahl der Portionierer nicht möglich.

Mehl wiegen

- * Den Satzbehälter leeren und einsetzen
- * Auf das Feld **Mehl wiegen** tippen

Das Kaffeemehl wird direkt in den Satzbehälter ausgegeben und kann anschließend gewogen werden.

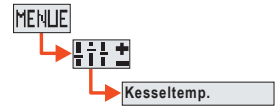
Die Mahlmenge wird dreifach ausgegeben.



Kesseltemperatur

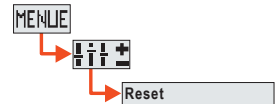
- * Die gewünschte Kesseltemperatur einstellen
(Änderung der Brühwassertemperatur)

(Standard-Einstellbereich 94° - 99 °C)



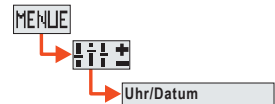
Reset

Die Software der Kaffeemaschine wird neu gestartet.



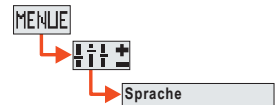
Uhrzeit und Datum

Uhrzeit und Datum werden hier eingestellt.



Sprache Displayführung

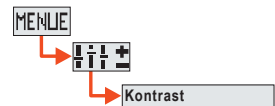
Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt.



Display-Kontrast

Der Kontrast des Displays wird hier eingestellt.

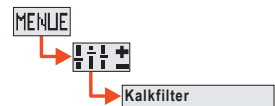
(Standardwert ist 70)



Kalkfilter vorhanden

Ob ein Kalkfilter vorhanden ist wird hier eingestellt.

Dies wirkt sich auf die Entkalkungsintervalle aus.



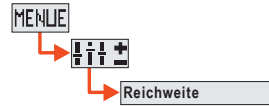
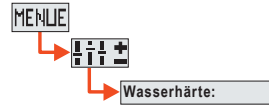


Wasserhärte/Reichweite

Bei Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss (ohne Wasserfilter, optional) und bei Kaffeemaschinen mit Wassertank wird hier die Wasserhärte (Karbonathärte) eingestellt.

Bei vorhandenem Wasserfilter und Festwasseranschluss. Die Reichweite des Wasserfilters wird eingestellt.

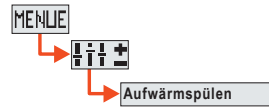
(Die Reichweite des Wasserfilters steht in den Wasserfilter-Unterlagen.)



Aufwärmspülen

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

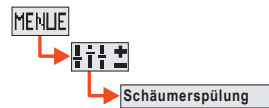
Empfohlene Einstellung: aktiv.



Schäumerspülung (optional)

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

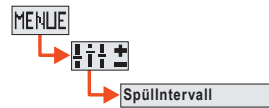
ja/nein



Spülintervall

Die Zeitspanne zwischen der letzten Entnahme eines Getränks mit Milchbestandteil und einer Schäumerspülung.

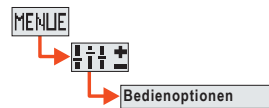
Empfohlene Einstellung: 2 Minuten.



Bedienoptionen

Es stehen folgende Bedienoptionen zur Verfügung:

- Warmspülfeld (aktiv/inaktiv)
- Baristafeld (aktiv/inaktiv)
- 2. Ebene (aktiv/inaktiv)
- ON/OFF-Taste (direkt/über PIN)
- Menüfeld (sofort/verzögert)



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

Die Felder werden dann nicht im Display Betriebsbereitschaft eingeblendet.

Warmspülfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

Baristafeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

2. Ebene/Umschaltfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: inaktiv.

ON/OFF-Taste

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

Menüfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: verzögert.
Ist hier „verzögert“ eingestellt, wird das Menüfeld nur angezeigt, wenn zweimal auf das Display getippt wird.

Beleuchtung

* So oft auf das Feld **Beleuchtung** tippen, bis die gewünschte Farbe erscheint

*Bei jedem Tippen wird die nächste Farbe gewählt.
Reihenfolge der Beleuchtungsfarben siehe unten.
Die Startposition ist immer die eingestellte Farbe.*

- Positionen 1 – 16: fest voreingestellte Farben
- Position 17: Lauflicht (Farbwechsel)
- Position 18: einfrieren Lauflicht
- Position 19: LED Beleuchtung „Aus“

Display invers

Standardeinstellung für die WMF prestolino! ist invers.
Das Display wird schwarz auf weiß dargestellt.
Bei Invers auf „nein“ wird das Display weiß auf schwarz dargestellt.

Intro

Hier kann das Inbetriebnahme-Programm erneut durchgespielt werden.

3.3.5 PIN-Eingabe

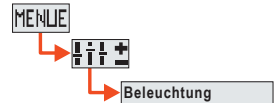
Einzelne Berechtigungsebenen können mit einer PIN gesichert werden. Beim Zugang zu einer PIN-gesicherten Ebene muss über das Feld die PIN eingegeben werden.

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

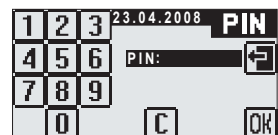
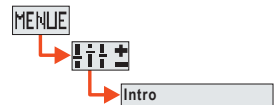
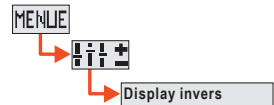
Nach Eingabe der gültigen PIN sind die zugeordneten Funktionen verfügbar.

▷ PIN-Rechte Zugangskontrolle
Seite 34

▷ Zum Auswahlmü
Seite 20



*Nach der letzten Position
beginnt der Durchlauf wieder
bei Position 1.*







Display PIN-Eingabe

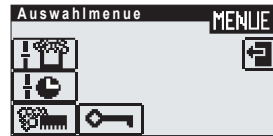
3.3.6 PIN-Rechte Zugangskontrolle

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

Ebene Reinigen

Nach Eingabe der gültigen PIN Zugang zu:






-  = Milchschaumqualität einstellen
-  = Timerprogramm (nur einsehen)
-  = Pflege
-  = PIN-geschützte ON/OFF-Taste

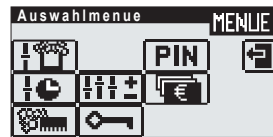


Zugang Ebene Reinigen

Ebene Einstellen

Nach Eingabe der gültigen PIN Zugang zu:








-  = Milchschaumqualität einstellen
-  = Timerprogramm
-  = Pflege
-  = PIN-geschützte ON/OFF-Taste
-  = Einstellen (nur Füllmengen)

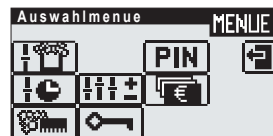


Zugang Ebene Einstellen

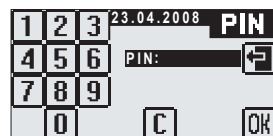
Ebene Abrechnen

Nach Eingabe der gültigen PIN Zugang zu:

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



Zugang Ebene Abrechnen



Display PIN-Vergabe



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

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

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

Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.

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

- * Bestätigen mit **OK**

Die Ebene ist nun PIN-geschützt.

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

PIN löschen

Durch Eingabe der Nummer 0000 wird die Zugangskontrolle für eine Ebene gelöscht.

Bei Löschung der PIN einer Ebene, werden automatisch die untergeordneten PIN mit gelöscht.

3.3.7 Abrechnen von Getränken

- * Auf das Feld **Zähler** tippen
Im Menü Tageszähler wird der Zähler für jedes Getränk angezeigt.

Zähler lesen

- * Das gewünschte Getränk auf dem Display antippen

Zähler löschen

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

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

Beispiel:

Zugangskontroll.		PIN
Abrechnen	1234	☞
Einstellen	1234	
Reinigen	1234	

Eingabe für die Ebene Reinigen

PIN: 1234

Die PIN wird in die übergeordneten Ebenen übernommen.

Beispiel:

Zugangskontroll.		PIN
Abrechnen	7777	☞
Einstellen	9876	
Reinigen	1234	

PIN-Eingabe für die

Ebene Reinigen: 1234

Ebene Einstellen: 9876

Ebene Abrechnen: 7777



Kapitel 4 Sonstige Einstellungen

4.1 Mechanische Einstellungen

4.1.1 Mahlgrad einstellen

- * Die Bohnenbehälter entfernen
Jetzt ist der voreingestellte Mahlgrad sichtbar.
- * Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft
- * Seitlich an der Maschine den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern



Mühle links

Mahlgrad 1 → fein ↻

Mahlgrad 6 → grob ↻

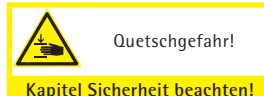
Mühle rechts

Mahlgrad 1 → fein ↻

Mahlgrad 6 → grob ↻

Quetschgefahr!

Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenen Produktbehältern niemals in die Mahlwerke greifen.



4.2 Beschriftung der Getränketasten

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



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



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

Kostenloser Download der WMF Beschriftungsvorlage unter www.servicecenter.wmf.de
Passende Klebeetiketten:
Zweckform-Avery Nr. 3659

Kapitel 5 Pflege

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

Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.



Achtung!
Gesundheitsgefahr!

HACCP-Konzept beachten!

Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Aufforderung	Optional	
x				0	Schäumerspülung
x					Reinigungsprogramm
x				0	Schäumerreinigung
x				0	Mixerspülung
x					Reinigung Kombiauslauf Standard
	x			0	Reinigung Kombiauslauf Plug&Clean
x					Reinigung Satzbehälter
x					Reinigung Tropfschale
x					Reinigung Verkleidung
	x				Reinigung Brüheinheit
(x)	x			0	Reinigung Mixer
	x			0	Reinigung Wassertank
		x			Reinigung Bohnenbehälter
		x		0	Reinigung Produktbehälter
		x		0	Reinigung Dampfauslauf
			x	0	Filtertausch
			x		Entkalkung



▷ *Reinigungsanleitung*

▷ *Allgemeine Reinigung*

▷ *Wöchentliche Reinigung*

▷ *Regelmäßige Reinigung*

▷ *Software* ▷ *Pflege*

Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf

Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung

Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf

Aufforderung = Nach Aufforderung

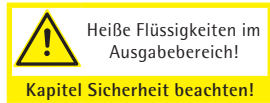
Optional = Optional (je nach Ausstattung)

(x) = Bei Bedarf täglich

5.1 Tägliche Reinigung

5.1.1 Reinigungsprogramm

Das Reinigungsprogramm führt per Software über das Display durch die Schäumereinigung. Bei Kaffeemaschinen mit Mixersystem erfolgt im Anschluss eine Mixerspülung.

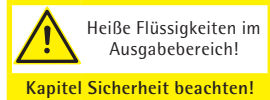


Reinigungsprogramm
▷ Reinigungsanleitung

5.1.2 Reinigung Milchsystem

Schäumereinigung siehe Reinigungsanleitung. Das Milchsystem besteht aus:

- Kombiauslauf
- Milchküse
- Milchschauch



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

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



Der Milchschauch soll in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.



Reinigung Kombiauslauf
▷ Reinigungsanleitung

Standard

Die Reinigung Kombiauslauf besteht aus zwei, optional drei Teilen.

- Automatische Schäumerspülung nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum (optional)
- Display geführte Schäumereinigung
- **Täglich** Kombiauslauf, Milchschauch und Milchküsen in Reinigerlösung einlegen

Plug&Clean

Die Reinigung Plug&Clean besteht aus drei Teilen.

- Automatische Schäumerspülung maximal 3 Minuten nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum
- Display geführte Milchsystem-Spülung
- **Wöchentlich** Kombiauslauf, Milchschauch und Milchdüsen in Reinigerlösung einlegen



Reinigungsprogramm Plug&Clean
▷ *Reinigungsanleitung*

5.1.3 Mixerspülung

Die Mixerspülung ist eine Zwischenreinigung des Mixers. Die Mixerspülung ist Bestandteil des Reinigungsprogramms.



Mixerspülung
▷ *Reinigungsanleitung*

5.1.4 Reinigung Kombiauslauf

Gründliche Reinigung des Milchsystems. Der genaue Ablauf dieser manuellen Reinigung ist in der Reinigungsanleitung beschrieben.



Reinigung Kombiauslauf
▷ *Reinigungsanleitung*

5.1.5 Allgemeine Reinigung

Reinigung Satzbehälter (Satzrutsche, optional)

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

Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm
▷ *Anhang C*
Zubehör und Ersatzteile
Seite 63

Tropfschale, Verkleidung und Frontblende

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

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

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



Achtung!
Gefahr für Maschine!

Anleitung beachten!

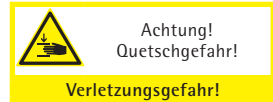
5.2 Wöchentliche Reinigung

5.2.1 Reinigung Brüheinheit

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben
- * Den Satzbehälter nach vorne entnehmen
- * Die Tropfschale entnehmen

Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.

Fest halten, die Brüheinheit kann nach unten rutschen.
Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr!



- * Mit einer Hand unter die Brüheinheit in den Schacht greifen und die Arretierung lösen (Abbildung 1)
- * Die Brüheinheit rausziehen und dabei festhalten (Abbildung 2)
- * Die Brüheinheit langsam nach unten führen, kippen und nach vorne entnehmen



Abbildung 1

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- * Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 3) bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet
- * Die Feder nach außen über den Rand schieben und damit entriegeln (Abbildung 4)
- * Die Einwurfrutsche nach oben klappen
- * Das Brühsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen
- * Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen
- * Die Brüheinheit unter fließendem Wasser spülen



Abbildung 2

Die Brüheinheit niemals im Geschirrspüler reinigen und niemals Reinigungszusätze verwenden.



* Die Brüheinheit mit einem Tuch abtrocknen
Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocken lassen.

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

* Das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen

Die getrocknete Brüheinheit wieder einbauen.

- * Die Federn in die Einwurfrutsche einhängen (Abbildung 3)
- * Den Schieber gedrückt halten und die Brüheinheit in den Schacht bis an die Rückwand zurücksetzen
- * Die Brüheinheit senkrecht nach oben schieben, bis die Arretierung einrastet
- * Den Satzbehälter einsetzen
- * Die Tropfschale einsetzen



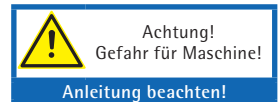
Abbildung 3



Abbildung 4

Lässt die Brüheinheit sich nicht ohne Widerstand einsetzen: Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit mit dem Multitool etwas nach links oder rechts drehen bis die Brüheinheit in die Führung rutscht.

Nie mit Gewalt drücken!



Brühsieb

5.2.2 Reinigung Mixer Choc/Topping (optional)

Choc-Mixer/Topping-Mixer

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung!

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Mixerschlauch vom Mixer zum Kombiauslauf abziehen
- * Den Zapfen des Bajonettverschlusses unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen

Der Mixerbecher wird aus der Arretierung gelöst.



öffnen

- * Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar und kann mit einem Tuch gereinigt werden
- * Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- * Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließend warmem Wasser reinigen
- * Alle Teile vollständig trocknen lassen
- * Alles wieder zusammenbauen

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

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

Den Mixerschlauch unbedingt fest aufstecken.
Wichtig, sonst kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Choc-/Topping-Getränk austreten.



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



Achtung!
Verbrühungsgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!

5.2.3 Reinigung Wassertank

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



5.3 Regelmäßige Reinigung

5.3.1 Reinigung Bohnenbehälter

Die Bohnenbehälter werden bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt (mindestens monatlich).

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Bohnenbehälter mit dem Multitool durch drehen im Uhrzeigersinn öffnen
- * Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen
- * Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn schließen



öffnen



schließen



Niemals in die Mühlen greifen!

Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.



Quetschgefahr!

Kapitel Sicherheit beachten!

5.3.2 Reinigung Produktbehälter (optional)

Choc/Topping

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung!

- * Die Kaffeemaschine mit der ON/OFF-Taste ausschalten
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung des Produktbehälters mit dem Multitool durch drehen im Uhrzeigersinn öffnen
- * Den Produktbehälter nach oben entnehmen und restlos entleeren
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen



öffnen



schließen

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



Portionierer mit Einzelteilen
Portionierschnecke

Auf die richtige Lage des Auswurfs achten!

- * Den Produktbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn schließen

Die Produktbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.



 Achtung!
Gefahr für Maschine!
Anleitung beachten!

5.4 Reinigung Dampfauslauf


- * 5 ml Reiniger in einem hohen Gefäß mit 0,5l lauwarmem Wasser mischen
- * Dampfdüse in die Reinigungslösung tauchen und kurz betätigen


Einwirkzeit: 30 Minuten!


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

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

Die Düse nicht über Nacht in der Reinigungs- oder Spüllösung stehen lassen!

 Achtung!
Gesundheitsgefahr!
Reiz- und Verbrühungsgefahr
im Ausgabebereich!

 Achtung!
Heißer Dampf!
Kapitel Sicherheit beachten!

 Anleitung beachten!
Kapitel Sicherheit beachten!

5.5 Filtertausch

Beim Filtertausch die Betriebsanleitung für den Wasserfilter beachten.

Nach dem Filtertausch die Display geführte Spülung durchführen.

5.6 Entkalkung

Die Entkalkung ist Display geführt.



▷ Software ▷ Filtertausch
Seite 27



▷ Software ▷ Entkalkung
Seite 25

Kapitel 6 HACCP Reinigungskonzept

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


Es wird ein HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

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

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

Täglich das Milchsystem entkeimen

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

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

Betriebsbeginn immer mit einer frisch geöffneten, vorgekühlten Milchpackung

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

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“

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



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

Halten Sie die Milch kühl!

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

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

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

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

Empfehlung für Choc/Topping (optional)

Regelmäßig die Produktbehälter reinigen. Beachten Sie die Vorgaben im Kapitel Pflege.

Beachten Sie die Herstellervorgaben des verwendeten Pulvers (Choc/Topping).



Hygienehinweis beachten!

Siehe Kapitel Pflege!

HACCP - Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

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

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

Reinigungsschritte:

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

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	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.					

Kapitel 7 Wartung

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

Der Zeitpunkt für die Entkalkung wird von der Maschine berechnet und richtet sich nach dem Härtegrad des örtlichen Frischwassers und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird.

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Maschine und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Die Kaffeemaschine kann nach der Meldung weiter betrieben werden, die Durchführung oder Beauftragung der Wartungsarbeiten ist jedoch zur Sicherstellung der Funktionsicherheit und zur Vermeidung von Folgeschäden zeitnah vorzunehmen.

7.1 Wartung Kaffeemaschine

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

- Entkalkung, kann durch den Bediener/Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Kundenpflege alle 7.500 Kaffeebezüge, spätestens jährlich, kann durch den Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Wartung alle 30.000 Kaffeebezüge, spätestens alle 2 Jahre, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.
- Revision nach 6 Jahren, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier sicherheitsrelevante Bauteile ausgetauscht werden müssen.



Entkalkung
▷ Software ▷ Pflege
Seite 25



Entkalkung
▷ Software ▷ Pflege
Seite 25

*Kundenpflege nach 7.500
Brühungen siehe Anleitung für die
Kundenpflege im
Kundenpflege-Kit 1/7.500
Bestell Nr. 33 2807 1000*

Meldungen Service Wartung
▷ Meldungen und Hinweise



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

7.2 Wartung Mixer (Choc)

Wartung alle 6.000 Choc-Bezüge, spätestens alle 2 Jahre, nur durch geschultes Personal oder den WMF-Service.

7.3 Wartung Mixer (Topping)

Wartung alle 18.000 Topping-Bezüge, spätestens alle 2 Jahre, nur durch geschultes Personal oder den WMF-Service.

7.4 WMF Kundenservice

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

Service-Zentrale Deutschland:

Telefon: + 49 (0) 7331-25-7257

Fax: + 49 (0) 7331-25 7297

E-Mail: kundencenter@wmf.de

Service-Zentrale Österreich:

Tel. + 43 (0) 512/330290

Fax + 43 (0) 512/330298

E-Mail: info@wmf.at

Kapitel 8 Meldungen und Hinweise

8.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

- * Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
- * Überprüfen:
 - Verriegelung des Produktbehälters offen?

▷ *Pflege*

- Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach
- * Mit großem Löffel umrühren und mit **OK** bestätigen

Nur bei Kaffeemaschinen ohne Festwasseranschluss:

Wassertank füllen

- * Wassertank auffüllen und wieder bis zum Anschlag einsetzen

Nur bei Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss

Absperrhahn öffnen

- * Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Satzbehälter leeren

- * Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt

- * Satzbehälter wieder richtig einsetzen

Fehler an der Brüheinheit

- * Brüheinheit ausbauen
- * Brüsieb reinigen
- * Brüheinheit wieder einsetzen und darauf achten, dass er beim Einsetzen richtig einrastet

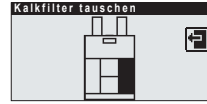


Kaffeemaschinen mit Wassertank:

Kalkfilter tauschen

- * Filter innerhalb einer Woche tauschen und im Menü Pflege quittieren

Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!



Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss:

Kalkfilter tauschen

- * Filter innerhalb einer Woche tauschen und im Menü Pflege quittieren

Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!



Bitte in der Bedienungsanleitung nachsehen

Anzeige der Fehlernummer.

▷ Fehlermeldungen/Störungen



Entkalkungsmeldung

- * Entkalkung innerhalb einer Woche durchführen

▷ Software ▷ Pflege



Meldung Kunden-Pflege 7.500 Brühungen

- * Kundenpflege innerhalb einer Woche durchführen und im Menü Pflege quittieren



Meldung Service-Wartung 30.000 Brühungen

- * Den WMF Service rufen



Meldung Revision nach 6 Jahren

- * Den WMF Service rufen



8.2 Fehlermeldungen/Störungen


Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.


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


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

Führt dies nicht zum Erfolg: Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. Fehlercode und befolgen Sie die Handlungsanweisungen. Falls auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist, rufen Sie bitte den WMF Kunden-Service!

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

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

* Auf das Feld  tippen
Die Fehlernummer wird angezeigt.

Fehler-anzeige	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwergängig	<ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten * Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit
26 36	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert 	<ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten * Den Netzstecker ziehen * Bohnenbehälter abnehmen * Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool (Vierkant) gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildung) * Behälter wieder aufsetzen * Kaffeemaschine wieder einschalten ▷ Pflege ▷ Reinigung Produktbehälter Bei häufigem Auftreten: <ul style="list-style-type: none"> * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen



Meldungen und Hinweise

Fehler- anzeige	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
88	Boiler Übertemperatur	<p>Die Getränkeausgabe ist vorübergehend gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Tank gefüllt und richtig eingesetzt ist Falls anschließend nicht O.K.: * Kaffeemaschine ausschalten * Brüheinheit reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit</i> * Einschalten und nochmals versuchen <i>(Freigabe erfolgt nach Abkühlung auf Normaltemperatur).</i> * Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten
89	Boiler Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> * Maschine aus- und wieder einschalten
161	Brühwasserfehler	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Tank gefüllt und richtig eingesetzt ist * Brüheinheit reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit</i> * Den Mahlgrad gröber einstellen ▷ <i>Sonstige Einstellungen</i> * Qualität herunterstellen ▷ <i>Einstellen</i> ▷ <i>Rezepte</i>
163	Warmspülen- Wasserfehler	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Tank gefüllt und richtig eingesetzt ist * Brüheinheit reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit</i>
186	Dampfkessel- Niveau	<p><i>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Prüfen ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist * Maschine aus- und wieder einschalten
188	Dampfkessel Übertemperatur	<p><i>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Nach Freigabe Milchschaum und Dampfauslauf überprüfen * Maschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten
189	Dampfkessel Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> * Maschine aus- und wieder einschalten

8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	<ul style="list-style-type: none"> * Heißwasserausgabe reinigen * WMF Kunden-Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	<ul style="list-style-type: none"> * Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen * WMF Kunden-Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben	<ul style="list-style-type: none"> * Portionierer reinigen ▷ <i>Pflege</i> * Pulver ausleeren * Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist * Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen * Vollständig trocknen (lassen)
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	<ul style="list-style-type: none"> * Kombiauslauf reinigen ▷ <i>Reinigungsanleitung</i>
Kein Milchschaum/Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	<ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist * Milchschauch ordentlich verlegen * Kombiauslauf reinigen * Ansaugdüse verstopft ▷ <i>Reinigungsanleitung</i>
Milchschaum nicht in Ordnung, Temperatur zu kalt	<ul style="list-style-type: none"> * Milchdüse wechseln <ul style="list-style-type: none"> - orange Düse für die Verwendung gekühlter Milch - grüne Düse für ungekühlte Milch * Kombiauslauf reinigen ▷ <i>Reinigungsanleitung</i>
Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	<ul style="list-style-type: none"> * Maschine aus- und wieder einschalten * Falls nicht behoben den Kunden-Service anrufen
Milchschaumer und Wassertank Montage/Demontage ist schwergängig	<ul style="list-style-type: none"> * Die O-Ringe mit dem WMF „Fett für Dichtungsringe“ leicht einfetten
Choc/Topping-Behälter lässt sich nicht einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> * Antrieb Portionierschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen

Kapitel 9 Sicherheit

9.1 Gefahren für den Bediener

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

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

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

Verbrühungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

Die Brüheinheit darf nur bei kalter Kaffeemaschine gereinigt werden. Die Brüheinheit kann heiß werden.



Die Missachtung der Gefahrenhinweise kann zu ernst Verletzungen führen.

Sicherheitshinweise beachten!



Heiße Flüssigkeiten im Ausgabebereich!

Verbrühungsgefahr!



Achtung!
Heißer Dampf!

Verbrennungsgefahr!



Achtung!
Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!

Quetschgefahr!

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



Achtung!
Quetschgefahr!

Verletzungsgefahr!

Gesundheitsgefahr!

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



Achtung!
Gesundheitsgefahr!

**Nur für den
bestimmungsgemäßen
Gebrauch verwenden!**

Gesundheitsgefahr!

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



Achtung!
Gesundheitsgefahr!

**Aufschrift auf den
Reinigungsmitteln beachten!**

Reiz- und Verbrühungsgefahr!

Greifen Sie während der Reinigung/der Entkalkung nie unter die Ausläufe! Während der Reinigung/der Entkalkung fließt aus dem Kombiauslauf Reinigungsflüssigkeit/Entkalkungslösung.



Achtung!
Gesundheitsgefahr!

**Reiz- und Verbrühungsgefahr
im Ausgabebereich!**

9.2 Gefahren für die Kaffeemaschine

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

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

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



▷ *Reinigungsanleitung*

9.3 Pflichten des Betreibers

Die Kaffeemaschine erfüllt die Anforderungen der EG-Niederspannungsrichtlinie LVD und der EMV Richtlinie EMC und trägt das CE-Zeichen.

Die Druckbehälter fallen nicht unter die EG-Druckgeräterichtlinie PED (siehe Artikel 1 Absatz 3.6), da sie dem Artikel 3 Absatz 3 der PED entsprechen. Der Heißwasser-/Dampferzeuger ist weder anzeige- noch erlaubnispflichtig. Die Berechnungen entsprechen der AD 2000. Jedes Gerät wurde einer Druckprüfung unterzogen. Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen nationalen Bestimmungen. Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch WMF Servicetechniker, deren Beauftragte oder andere autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.

Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft. Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist. In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Maschine eingewiesen ist, die Maschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

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

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

Die Maschinenentkalkung darf nur mit dem von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Entkalkungsmittel durchgeführt werden.

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

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

9.4 Gewährleistungsansprüche

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

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

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

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

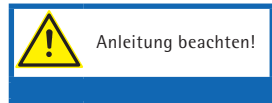


*Zur Entsorgung wenden Sie sich an
ihren WMF Service,
Anschrift siehe Kapitel 7.4*

Gewährleistungsfrist 12 Monate

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen, sofern sie nicht auf ein Verschulden der WMF zurückzuführen sind.
- Wenn auf einen Kalkfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Kalkfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- Für Mängel, die durch Nichtbefolgen der Vorschriften über die Behandlung, Wartung und Pflege des Geräts (z.B. Betriebsanleitung und Wartungsanweisungen) entstehen.
- Für Mängel, die durch das Nichtverwenden von WMF Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.
- Eine ungeeignete Verwendung der Kaffeemaschine liegt insbesondere vor, wenn der Kunde innerhalb der Gewährleistungsfrist von 12 Monaten (ab Kaufdatum) mehr Kaffeebezüge bzw. Bezüge über den Choc-Mixer/Topping-Mixer durchführt als die angegebene Jahreshöchstmenge.
Die Jahreshöchstmenge beträgt max. 15.000 Kaffeebezüge und max. 6.000 Choc-Getränke.



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



▷ *Wartung Seite 47*

Anhang A: Übersicht Zusatzanleitungen

Die WMF prestolino führt Sie Schritt für Schritt per Display über die Display-Anzeige durch den Start des Aufschäumens und die Zubereitung des Getränks.

Wasserhärte einstellen

Die Wasserhärte kann über das Bedienfeld eingestellt werden. Es gilt die Einheit „Gradе hardness“ = „dH“.

Produktwahl betätigen

- Die Produktwahl nach Anweisung auf dem Display betätigen

Milch anschleichen (optional)

- Orange Milchleuchte = kalte Milch
- Grüne Milchleuchte = Milch bei Zimmertemperatur

- Die Milchdüse öffnen und links neben die Kaffeemaschine stecken
- Den vormaligen Milchschub in die Milchdüse stecken
- Die Milchdüse mit dem Milchschub nach rechts verschieben
- Den Schieberrast nach links

Beleuchteter Kalkbehälter (optional)

- Die Kalkleuchte nach Anweisung der Bedienungsanleitung „Causer“ aufleuchten

Füllmenge einstellen

- Legen Sie die Füllmenge für die Ausgabe des Getränks fest und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt
- Auf die Getränkmenge des gewählten Getränks tippen
- Eintragungswert tippen auf \square
- Speichern mit \square (LED)

Zweite Tastebene (optional)

Vertigt Ihre WMF prestolino über eine zweite Tastebene können auch die Funktionen für die Getränke der zweiten Tastebene ermöglicht werden. Ist die zweite Tastebene verfügbar, wird die Aktivierung der zweiten Tastebene durch Tippen auf die Taste \square ermöglicht.



Die gewählten Einstellungen können jederzeit im Menü Einleiten \square angepasst werden.

Ende der Inbetriebnahme



Der Display ist nun am Ende. Ihre WMF prestolino ist betriebsbereit.

Wie Sie Ihre Kaffeemaschine einstellen, bedienen, reinigen und programmieren entnehmen Sie bitte die Bedienungsanleitung.


Bitte beachten Sie vor dem ersten Betrieb des neuen Modells: Betätigen Sie die Taste \square für ca. 10 Sekunden. Eltern Sie anschließend eine Reinigung durch.


Bitte vor dem Anschleichen des Milchschubs und des Milchschubens das Schieberrast einlegen!


Bitte die Wasserhärte einstellen und den Wasserhärte-Wert eingeben. Bitte die Wasserhärte-Wert eingeben.



Bitte die Taste \square für ca. 10 Sekunden betätigen.



Bitte die Taste \square für ca. 10 Sekunden betätigen.




Bitte die Taste \square für ca. 10 Sekunden betätigen.

Getränk ausgeben


- Drücken auf die Getränkmenge mit der Ausgabe der eingestellten Getränke aus.
- Beleuchteter Ring um die Taste = Betriebsbereit
- Beleuchteter Ring um die Taste = Getränk ausgegeben
- Die Taste \square in der zweiten Tastebene betätigen
- Die gewünschte Getränkmenge drücken

Die gewünschte Getränkmenge und der Fortschritt der Ausgabe werden auf dem Display angezeigt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer WMF prestolino!



Bitte die Taste \square für ca. 10 Sekunden betätigen.



Bitte die Taste \square für ca. 10 Sekunden betätigen.

WMF prestolino!

Im Bereich des Produkts sind die Bedienungsanleitung und die Bedienungsanleitung für die Zubereitung des Getränks enthalten.

Bitte die Bedienungsanleitung lesen und die Bedienungsanleitung für die Zubereitung des Getränks lesen.

Bitte die Bedienungsanleitung lesen und die Bedienungsanleitung für die Zubereitung des Getränks lesen.

Bitte die Bedienungsanleitung lesen und die Bedienungsanleitung für die Zubereitung des Getränks lesen.








Installationsanleitung

Für die erste Inbetriebnahme nach Werksauslieferung.

Beachten Sie die Bedienungsanleitung WMF prestolino, besonders die Gefahrenhinweise und die Kapitel Sicherheit.

Auspacken

- Packen Sie die WMF prestolino aus und stellen Sie die Kaffeemaschine auf einer stabilen und waagrechten Unterlage ab.

Stromanschluss

- Die Kaffeemaschine mit dem Stromkabel (Schuko) anschließen.
- Erforderliches Netz: 230V-240V/50/60Hz, Anschluss nach dem örtlichen VDE.

Einschalten

- Die ON/OFF-Taste \square mindestens 2 sec drücken
- Die WMF prestolino ist nun eingeschaltet und die Lampe leuchtet grün.

Die WMF prestolino führt Sie Schritt für Schritt per Display über die Display-Anzeige durch den Start des Aufschäumens und die Zubereitung des Getränks.

Wasser tank

- Die Wasserleuchte des Panels ablesen
- Die enthaltenen Zugentwässerung entfernen
- Wasser (kühles Wasser) nachfüllen
- Den Wasser tank setzen und bis zum Anschlag anschauen

Wasserfilter (optional)

- Das im Wasser tank enthaltene Wasserzulaufventil entfernen [2]
- Den Wasser tank Adapter von oben auf den Wasser tank aufstecken
- Den Wasser tank Adapter mit dem Wasser tank Adapter verbinden
- Wasser filter nach oben stecken
- Den Wasser filter Adapter mit dem Wasser tank Adapter verbinden
- Den Wasser filter Adapter mit dem Wasser tank Adapter verbinden

Kaffeefarbbehälter

- Den Kaffeefarbbehälter nach oben stecken
- Den Kaffeefarbbehälter nach oben stecken
- Den Kaffeefarbbehälter nach oben stecken

Fechwasseranschluss (optional)

- Die am Anschluss nach befestigten Deckungen sorgfältig entfernen
- Den Wasseranschluss (1) und den Wasseranschluss (2) mit dem Wasser verbinden
- Leeren und brechen Sie die Betriebsanleitung des Wasserfilters.
- Die Betriebsanleitung des Wasserfilters lesen
- Die Betriebsanleitung des Wasserfilters lesen
- Die Betriebsanleitung des Wasserfilters lesen

Abwasserbehälter (optional)

- Den Abwasserbehälter nach oben stecken, auf die richtige Höhe ausrichten [3]
- Den Abwasserbehälter nach oben stecken, auf die richtige Höhe ausrichten [3]
- Den Abwasserbehälter nach oben stecken, auf die richtige Höhe ausrichten [3]
- Den Abwasserbehälter nach oben stecken, auf die richtige Höhe ausrichten [3]

33 2467 5000 1.01 05.2009

19

Die Reinigung erfolgt in der Filter zweifach erteilt. Behälter.

20

Den Handseife öffnen. Den Seife. Die Reinigungstabletten einwerfen.

21

Den Handseife abschleifen. Auf **JA** tippen.

22

Die Reinigungstabletten einwerfen. Auf **JA** tippen.

23

Die Desinfektion einleiten. Dauer 6 - 8 Minuten.

24

Schritt 12: Die Desinfektion beginnt. Zubereitung von Getränken mit Oben- oder Unterelementen. In dem optionalen Menü.

25

Schritt 13: Die Desinfektion beginnt. Zubereitung von Getränken mit Oben- oder Unterelementen. In dem optionalen Menü.

Schäumerreinigung: Zur Schäumerreinigung siehe unten „Schäumerreinigung“. Reinigung des Kombiauslaufs mindestens 1 x pro Tag durchführen. Siehe unten.

Reinigung des Kombiauslaufs mindestens 1 x täglich

A

- Den Heißer hinter dem Kombiauslauf heizen
- Den größten Kombiauslauf
- Den Milchschlauch aus dem Kombiauslauf entfernen
- Falls vorhanden: Den Milchschlauch lösen

B

- Kombiauslauf reinigen
- Teile Kombiauslauf und Milchschlauch in die Reinigungsstation in der Spülmaschine waschen
- Falls vorhanden: Die Milchschlauch reinigen
- Alle Teile müssen vollständig mit Reinigungsstation gereinigt sein.
- Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen

C

- Kombiauslauf mit Milchschlauch sehr gründlich mit klarem Wasser spülen, verbleibende Reinigungsstation
- Falls vorhanden: Milchschlauch gründlich spülen
- Kombiauslauf
- Den Milchschlauch einsetzen
- Den Milchschlauch aufstecken
- Den Milchschlauch aufstecken

Achtung! Den Milchschlauch vorsichtig abstecken.

Reinigungsanleitung WMF prestolino!

Diese Reinigungsanleitung ersetzt nicht die Betriebsanleitung!

Beachten Sie die Übersicht Reaktionsmatrix im Kapitel Pflege der Betriebsanleitung. Lesen Sie vor der ersten Reinigung die Unterkapitel: „Allgemeine Reinigung“, „Wöchentliche Reinigung“ und „Zusätzliche Reinigung“.

1

Auf **Start** tippen. Auf die Zone ohne Finger tippen. Auf **OK** tippen.

2

Es erscheinen weitere Befehle. Auf **OK** tippen.

3

Punkt 7 ist erreicht? Auf **JA** tippen.

4

Die Schäumerreinigung. Dauer 20 Sekunden.

5

Auf **Abschalten** tippen.

6

Punkt 7 ist erreicht? Auf **JA** tippen.

7

5 ml WMF Spezialreiniger mit 0,5 l warmen Wasser mischen. Den Milchschlauch einstecken.

8

Punkt 7 ist erreicht? Auf **JA** tippen.

9

Die Schäumerreinigung. Dauer 20 Sekunden.

10

0,3 l kaltes, kaltes Wasser in den Milchschlauch einstecken.

11

Die Spülung beendet. Dauer 20 Sekunden.

12

Die Spülung beendet. Dauer 20 Sekunden.

13

Die Milchschlauch bereitet. Dauer 20 Sekunden.

14

Auf **Start** tippen.

15

Achtung bei Maschinen ohne Ablaufschüssel! Vor Start der Reinigung muss ein Auffangbehälter (z.B. Unten) unter den Kombiauslauf gestellt werden. Vor Start der Reinigung muss ein Auffangbehälter (z.B. Unten) unter den Kombiauslauf gestellt werden.

16

Den Saugbehälter einsetzen und leeren.

17

Die Trichterklappe nach unten drücken und leeren.

18

Den Kombiauslauf ganz oben durch Abstecken leeren.

19

Den Saugbehälter einsetzen und leeren.

Weiter auf der Rückseite.

33 2487 5000 2.0 05.2009

Anhang B: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Nennleistung *	2,0-2,4 kW
Empfohlene Tagesleistung Espresso, Café Crème	60-80 Tassen
Heißwasserleistung gesamt	10l Tag
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 500 g (1000 g optional)
Choc-Behälter/Topping-Behälter	ca. 500 g
Netzanschluss *	1,N,PE 50/60 Hz 220-240 V
Beleuchtung	LED class 1
Außenmaße	Breite 325 mm Höhe mit Bohnenbehälter 676 mm Tiefe 555 mm
Leergewicht	ca. 33-38 kg
Dauerschalldruckpegel (Lpa) **	< 70 dB (A)

Technische Änderungen vorbehalten.

* Sonderausstattungen siehe Typenschild, angegebene Werte sind Grundausstattung.

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

Einsatz- und Installationsbedingungen

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

Netzspannungstoleranz	230 V + 6 % - 10 %, Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung
Wasserzuleitung (Festwasseranschluss optional)	3/8 Zoll Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,2 bis 0,25 mm, bauseits. Mind. 0,2 MPa Fließdruck bei 2 l/min., max. 0,6 MPa. Wassertemperatur max. 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Für Trinkwasser über 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Kalkfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung	Schlauch mind. DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Umgebungstemperatur	+ 5 °C bis max. + 35 °C. (bei Frost Wassersystem entleeren)
Maximale Feuchtigkeit	80 % relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden.
Schutzart	IP X0
Aufstellfläche	Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten Unterlage stehen. Das Gerät ist nicht zur Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten gespritzt oder gereinigt wird.
Einbauabstände	Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand und seitlich zum Bauwerk - oder zu WMF fremden Bauteilen - erforderlich. Eine freie Höhe von 1100 mm ab Oberkante Aufstellfläche einhalten. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden ist mindestens 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Maschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
Einbaumaße Kalkfilter	Siehe Betriebsanleitung des Kalkfilters.

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

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

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

Anhang C: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Pos. Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf komplett mit Choc/Topping					
1	Stück	Kombiauslauf Oberteil + Unterteil	33 2259 8200	7	alle
1	Stück	Kombiauslauf Zusatz Choc/Topping	33 2296 2100	7	Choc/Topping
0,5	Meter	Milchschauch	00 0048 4948	7	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für kalte Milch (orange)	33 9510 6100	7	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für kalte Milch (blau)	33 1384 3100	7	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für warme Milch (grün)	33 2317 8000	7	Frischmilch
1	Stück	Milchdüse für warme Milch (weiß)	33 9516 9000	7	Frischmilch
0,25	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	7	Choc/Topping
1	Stück	Feder für Mixerschlauch	33 2292 6000	7	Choc/Topping
1	Stück	Mixerbecher	33 2318 0000	7	Mixerbecher
Festwasseranschluss, Ablauf					
1	Stück	Anschluss Schlauch bei Festwasseranschluss	33 2292 1000	Installationsanleitung	Festwasser
1	Stück	Winkelstück für Ablaufschlauch	33 2165 8000	Installationsanleitung	mit Ablauf
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	Installationsanleitung	mit Ablauf
Zubehör / Werkzeuge					
1	Stück	Multitool (Multitool-Einstellknopf)	33 2323 1000	1	alle
Dokumentation/Anleitungen					
1	Stück	Dokumentensatz: <ul style="list-style-type: none"> • prestolino! Betriebsanleitung • prestolino! Reinigungsanleitung • prestolino! Reinigungsanleitung Plug&Clean • prestolino! Installationsanleitung • WMF Karbonathärtetest (mit Anleitung) 	33 2467 5000	1	alle
Bohnenbehälter komplett					
1	Stück	Bohnenbehälter	33 2253 1000	1	alle
1	Stück	Verschluss-Schieber	33 2285 5000	1	alle
1	Stück	Eingreifschutz	33 2292 7000	1	alle
2	Stück	Schrauben Befestigung Eingreifschutz	00 0047 3105	1	alle
1	Stück	O-Ring Behälter	33 2291 1000	1	alle

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Pos. Nr.	Ausstattung
Produktbehälter					
1	Stück	Produktbehälter Choc	33 2823 5000	4	Choc
1	Stück	Produktbehälter Topping	33 2824 8000	4	Topping
1	Stück	Deckel Produktbehälter	33 2268 9000	1 und 4	alle
1	Bogen	Schilder-Beschriftung Produktbehälter	33 2315 3000	4	alle
Kaffeesatzbehälter					
1	Stück	Kaffeesatzbehälter	33 2462 6000	9	alle
Brüheinheit					
1	Stück	Brüheinheit	33 2823 6199	15	alle
Tropfschale/Tropfblech					
1	Stück	Tropfschale	33 2254 9100	10	alle
1	Stück	Tropfblech	33 2465 8000	10	alle
Wassertank					
1	Stück	Wassertank	33 2460 8000	17	Wassertank
1	Stück	Deckel Wassertank	33 2462 5000	17	Wassertank
1	Stück	Sieb Wassertank	33 7006 2608	17	Wassertank
Kalkfilter/Wasserfilter					
1	Stück	Wasserfilter Bestmax S (kompletter Bausatz)	03 9330 0001		Festwasser
1	Stück	Tauschpatrone für Wasserfilter Bestmax	33 2432 4000		Festwasser
1	Pack	Wassertank-Kartusche (VE 4 Stück)	33 2332 2000		Wassertank
Kundenpflege-Kit 7500					
1	Stück	Kundenpflege-Kit 7500 mit Choc und Frischmilch	33 2807 1000		alle
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm					
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000		Frischmilch
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000		alle
2	Flasche	Flüssigkalk (0,75 l)	33 7006 2869		alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000		alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000		alle
1	Tube	Fett Molykote 5 gr.	33 2179 9000		alle

Index

2. Ebene 32

A

Abdeckung 7
 Abrechnen von Getränken 35
 Absperrhahn öffnen 49
 Adapter Cooler 11
 Anzeigemöglichkeiten 8
 Aufruf des Auswahlmensüs 8
 Aufstellfläche 62
 Aufwärmspülen 32
 Ausschalten 15
 Ausschaltzeit 21
 Ausschaltzeiten 22
 Außenmaße 61
 Auswahlmensüs 8, 20
 Auswahlmensüs (Menue) 16

B

Barista 9, 16
 Baristafeld 7, 18, 32
 Bedienen 10
 Bedienoptionen 32
 Beistellkühler 46
 Beleuchtung 33, 61
 Beschriftung der Getränketasten 36
 Beschriftungsvorlage 36
 Betriebsbereitschaft 8, 10, 16, 18
 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6
 Bohnenbehälter 7, 13, 43
 Bohnen nachfüllen 49
 Brühheinheit 7, 40
 Brührer reinigen 40
 Brühwassertemperatur 31
 Brühzeit 19

C

Choc 9
 Choc-Behälter 7, 61
 Choc-Pulvermenge 29
 Cooler 11
 Cup&Cool 11

D

Dampfausgabe 7, 12
 Dampfauslauf 44
 Dampfdüse 44
 Dampftaste 7, 12
 Dauerschalldruckpegel 61
 Diagnoseprogramm 51
 Displayfelder 17
 Display invers 33
 Display-Kontrast 31

E

Ebene 2 18
 Ebene Abrechnen 34
 Ebene Einstellen 34

Ebene Reinigen 34
 Einbaumaße 62
 Einbaumaße Kalkfilter 62
 Einsatz- und Installationsbedingungen 61
 Einschalten 10
 Einschaltzeit 21
 Einstellen 28
 Elektroanschluss 62
 Empfohlene Tagesleistung 61
 Entkalkung 25, 26, 27, 44, 47
 Entkalkung Maschine mit Festwasseranschluss 26
 Entkalkung Maschine mit Wassertank 25
 Entkalkungsmeldung 50
 Entkalkungsmittel 25

F

Fehler 7
 Fehler an der Brühheinheit 49
 Fehlerliste 51
 Fehlermeldung 16
 Fehlermeldungen 50, 51
 Fehlernummer 50, 51
 Fehlerlertext 51
 Felder Display Betriebsbereitschaft 16
 Felder Menüsteuerung 17
 Filterreichweite 27
 Filter spülen 28
 Filtertausch 27, 44
 Füllmengen 29
 Füllstandsanzeige 15
 Funktionen 17
 Funktionsfelder 17

G

Gefahren für den Bediener 54
 Gefahren für die Kaffeemaschine 55
 Getränkeausgabe 9, 10
 Getränke erwärmen 12
 Getränketaste 10
 Getränketaste auf der 2. Ebene 29
 Getränketasten 7, 28
 Getränketasten belegen 30
 Gewährleistungsansprüche 57
 Gewährleistungsfrist 57, 58
 Glossar 9

H

HACCP Reinigungskonzept 45
 Handeinwurf 7, 13, 14
 Haupthahn 9
 Heißwassererausgabe 7, 12
 Heißwasserleistung 61
 Heißwassertaste 7, 12
 Hinweise 49
 Höhenverstellung Kombiauslauf 13

I

Info 16, 19
 Infofeld 7, 45
 Installationsanleitung 10
 Installationsarbeiten 61
 Intro 33

Index

K

Kaffeebohnenbehälter 61
Kaffeemaschine einschalten 10
Kaffeemaschinenteile 6
Kaffeemehlmenge 29
Kaffeesatz 14
Kaffeestärke 18
Kalkfilter 58
Kalkfilter tauschen 50
Kalkfilter vorhanden 31
Karbonathärte 9
Keine Gewähr wird geleistet 58
Kesseltemperatur 31
Kombiauslauf 7, 13
Kundenpflege 28, 47

L

Latte Macchiato 20
Leergewicht 61
Läschen 17

M

Mahlgrad einstellen 36
Maximale Feuchtigkeit 62
Mechanische Einstellungen 36
Mehl wiegen 31
Meldungen 7
Meldungen Bedienen 49
Meldungen und Hinweise 49
Meldung Kunden-Pflege 50
Meldung Revision 50
Meldung Service-Wartung 50
Menüfeld 7, 33
Milch anschließen 11
Milch aufschäumen 12
Milch kühl 46
Milchkühler 46
Milchmenge 29
Milch- oder Milchschaumausgabe 11
Milchschaumausgabe 11
Milchschaumer 7
Milchschaummenge 29
Milchschaumqualität 20
Milchsystem 9
Milchsystem entkeimen 45
Milch und Schaum 20
Mixerspülung 24, 39
Mixersystem 9

N

Nennleistung 61
Netzanschluss 61
Netzspannungstoleranz 62
Normen 62

O

Ohne Wasserablauf 15
ON/OFF-Taste 7, 33
Originalersatzteilen 58
O-Ringe 9

P

Pausenzeit für Latte Macchiato 20
Pflege 19, 23, 37
Pflegemeldung 16
Pflichten des Betreibers 66
PIN-Eingabe 33
PIN löschen 35
PIN-Rechte 34
Plug&Clean 38, 39
Portioniererschnecke 44
Preinfusion 9
Pressen 9
Produktbehälter 13, 46
Protokoll 19

Q

Qualität 30
Qualitätsstufen 30

R

Regelmäßige Reinigung 43
Reichweite 9, 32
Reinigung Bohnenbehälter 43
Reinigung Brüheinheit 40
Reinigung Dampfauslauf 44
Reinigung Kombiauslauf 38, 39
Reinigung Milchsystem 38
Reinigung Mixer 41
Reinigung Plug&Clean 39
Reinigung Produktbehälter 43
Reinigung Satzbehälter 39
Reinigungsintervalle 37
Reinigungskonzept 45
Reinigungsprogramm 24, 38
Reinigung Wassertank 42
Reset 31
Revision nach 6 Jahren 47
Rezepte ändern 29
Rezepte und Getränkeasten 28
Rücksetzen 17

S

Satzbehälter 7, 14
Satzbehälter fehlt 49
Satzbehälter leeren 49
Satzrutsche 9
Schaltzeiten anzeigen 21
Schäumerreinigung 24, 38
Schäumerspülung 32, 38
Schlauchanschluss 62
Schmutzfilter 62
Schutzart 62
Selbstbedienung 9
Service 19
Service-Zentrale 48
Sicherheit 54
Sicherheitseinrichtungen 54
Software 16
Sonstige Einstellungen 36
Speichern 17
Sprache Displayführung 31
Spülintervall 32
Spülung 9, 26, 27

Startposition 8
Störungen 50, 51, 53
Symbole der Betriebsanleitung 8

T

Tabletteneinwurf 7, 13
Tageszähler 35
Tag kopieren 22
Tägliche Reinigung 38
Tastenbelegung 30
Technische Daten 61
Testzubereitung starten 17
Theken-Satzdurchwurf 14
Timer 7, 19, 20
Timer einstellen 21
Timerinfo 23
Timer löschen 23
Timerprogramm 20
Timerübersicht 22
Timerzustand 21
Topping 9
Topping-Behälter 7
Touch-Screen-Display 7
Tropfblech 7
Tropfschale 7, 15
Tropfschale, Verkleidung und Frontblende 39

U

Übersicht Reinigungsintervalle 37
Überwurfmuttern 44
Uhrzeit 7
Uhrzeit und Datum 31
Umgebungstemperatur 62
Umschalten 16
Umschaltfeld 7, 18, 32
Unterstellhöhen 13

V

Vorstellung 6

W

Warmspülen 16, 18
Warmspülfeld 7, 18, 32
Wartung 47
Wartung alle 30.000 Kaffeebezüge 47
Wartung Kaffeemaschine 47
Wartung Mixer 48
Wasserablaufleitung 62
Wasserhärte 32
Wasserqualität 62
Wassertank 7
Wassertankkupplung 27
Wasserzuleitung 62
Weitere Kaffeesorten verwenden 13
Werte anpassen 29
WMF Kundenservice 48
Wöchentliche Reinigung 40

Z

Zähler lesen 35
Zähler löschen 35
Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 8
Zubehör und Ersatzteile 63
Zugangskontrolle 34
Zum Auswählen 18
Zusatzanleitungen 2, 59
Zweite Ebene 7
Zwischenreinigung 39



Ihr nächster WMF Kundenservice:

© 2009 WMF AG

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

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

Deutsche Originalausgabe. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.

24.09.2009

prestolino!