



## Betriebsanleitung



Kaffeemaschine

*presto!*

Deutsch

04.08.001

---

## Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF presto! ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser. Optional ist die Zubereitung von heißen Choc-Getränken optional mit zwei verschiedenen Choc-Sorten (Twin-Choc) und die Dampfausgabe möglich. Mit Hilfe der optionalen Decaf-Taste kann jedes Kaffee-Getränk mit entkoffeinierten Bohnen aus der 2. Mühle ausgegeben werden.

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.

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 ▷ Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung, Seite 8 beachten!  
Kapitel Sicherheit, ab Seite 59 beachten!*

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



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

*Ebenso entfallen in solchen Fällen sämtliche Gewährleistungspflichten.*

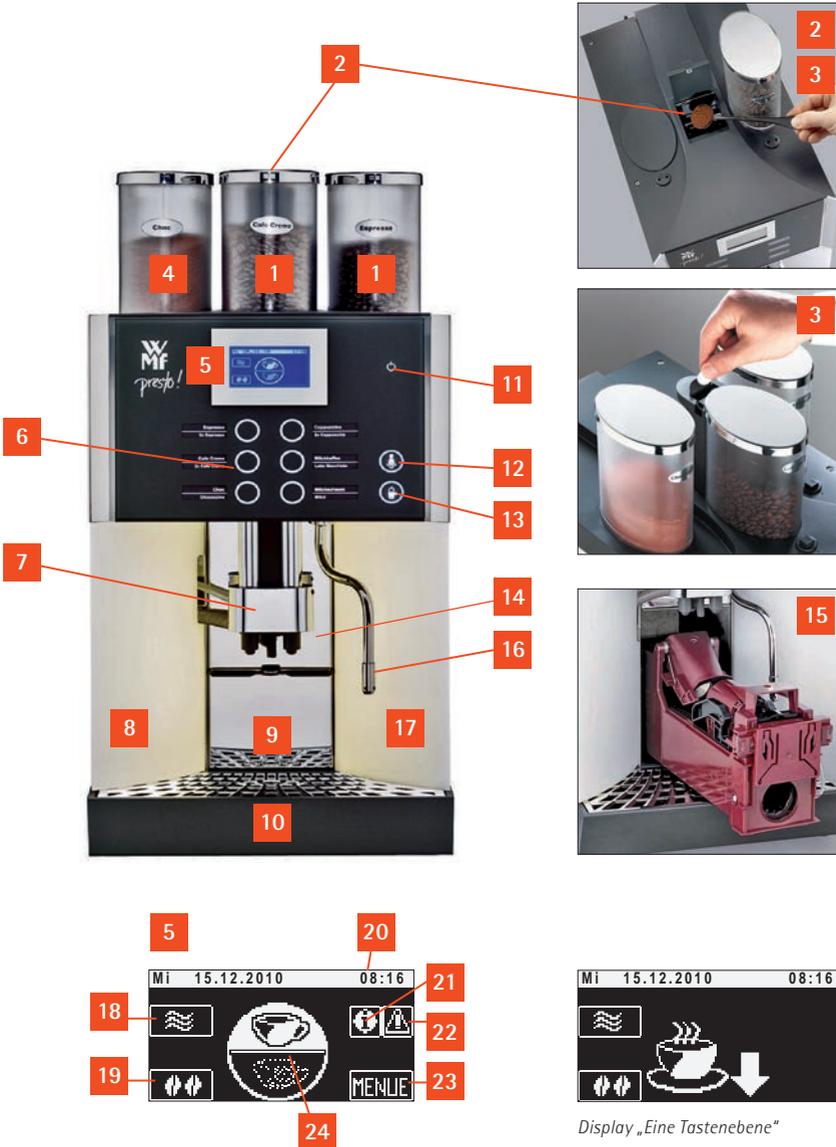
|                  |  |           |
|------------------|--|-----------|
| <b>Kapitel 1</b> | <b>Vorstellung</b>   | <b>6</b>  |
| 1.1              | <b>Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile</b>                | 6         |
|                  | Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung                  | 8         |
|                  | Glossar  | 9         |
| <b>Kapitel 2</b> | <b>Bedienen</b>  | <b>10</b> |
| 2.1              | <b>Kaffeemaschine einschalten</b>                          | 10        |
| 2.2              | <b>Getränkeausgabe</b>                                     | 10        |
| 2.3              | <b>Decaf-Taste (optional)</b>                              | 10        |
| 2.4              | <b>Milch oder Milchschaum (optional)</b>                   | 11        |
| 2.4.1            | Milch- oder Milchschaumausgabe .....                       | 11        |
| 2.4.2            | Milch anschließen .....                                    | 11        |
|                  | Standard   | 11        |
|                  | Mit WMF Cooler, WMF Cup&Cool (optional)                    | 11        |
| 2.5              | <b>Heißwasserausgabe</b>                                   | 12        |
| 2.6              | <b>Dampfausgabe (optional)</b>                             | 12        |
|                  | Getränke erwärmen  | 12        |
|                  | Milch aufschäumen  | 12        |
| 2.7              | <b>Höheneinstellung Kombiauslauf</b>                       | 13        |
| 2.8              | <b>Bohnenbehälter/Produktbehälter</b>                      | 13        |
| 2.9              | <b>Twin-Topping-Behälter/Twin-Choc-Behälter (optional)</b> | 13        |
| 2.10             | <b>Handeinwurf (optional)/Tabletteneinwurf</b>             | 13        |
| 2.11             | <b>Satzbehälter</b>  | 14        |
| 2.12             | <b>Theken-Satzdurchwurf (optional)</b>                     | 14        |
| 2.13             | <b>Tropfschale</b>   | 15        |
| 2.14             | <b>Integrierter Milchkühler (optional)</b>                 | 15        |
| 2.15             | <b>Kaffeemaschine ausschalten</b>                          | 15        |
| <b>Kapitel 3</b> | <b>Software</b>  | <b>16</b> |
| 3.1              | <b>Übersicht</b>   | 16        |
| 3.2              | <b>Betriebsbereitschaft</b>                                | 18        |
| 3.2.1            | Warmspülfeld .....   | 18        |
| 3.2.2            | Baristafeld .....  | 18        |
| 3.2.3            | Info .....   | 18        |
|                  | Service  | 18        |
|                  | Pflege   | 18        |
|                  | Brühzeit   | 18        |
|                  | Protokoll  | 19        |
|                  | Timer  | 19        |
| 3.2.4            | Umschaltfeld (optional) .....                              | 19        |
| 3.2.5            | Auswahlmenü .....  | 19        |
| 3.3              | <b>Auswahlmenü</b>   | 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  | 22        |
|                  | Timerinfo  | 23        |

|   |   |           |
|---|---|-----------|
| 3.3.3                                   | Pflege  | 23        |
|   | Reinigungsprogramm  | 23        |
|   | Schäumerreinigung   | 24        |
|   | Mixerspülung  | 24        |
|   | Entkalkung  | 24        |
|   | Entkalkung Kaffeemaschine mit Wassertank oder mit Aquaflex    |           |
|   | Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss             |           |
|   | Filtertausch  | 27        |
|   | Filter spülen   | 28        |
|   | Kundenpflege  | 28        |
| 3.3.4                                   | Einstellen  | 28        |
|   | Rezepte und Tasten  | 28        |
|   | Anwahl der Getränketasten beim Einstellen                     |           |
|   | Werte anpassen  |           |
|   | Testzubereitung mit den aktuellen Werten starten              |           |
|   | Einstellung speichern   |           |
|   | Füllmengen  |           |
|   | Rezepte ändern  |           |
|   | Decaf einstellen (optional)                                   |           |
|   | Tastenbelegung  |           |
|   | Mühle für Kaffeegetränk auswählen                             |           |
|   | Portionierer für Choc-Getränk auswählen                       |           |
|   | Mehl wiegen   |           |
|   | Kesseltemperatur  | 31        |
|   | Reset   | 31        |
|   | Uhrzeit und Datum   | 31        |
|   | Sprache Displayführung  | 31        |
|   | Display-Kontrast  | 31        |
|   | Wasserfilter vorhanden  | 32        |
|   | Wasserhärte und Reichweite                                    | 32        |
|   | Aufwärmspülen   | 32        |
|   | Schäumerspülung (optional)                                    | 32        |
|   | Spülintervall   | 32        |
|   | Bedienoptionen  | 33        |
|   | Beleuchtung (optional)  | 34        |
|   | Milch (optional)  | 34        |
|   | Intro   | 34        |
|   | Eco-Mode  | 35        |
| 3.3.5                                   | PIN-Eingabe   | 35        |
| 3.3.6                                   | PIN-Rechte, Zugangskontrolle                                  | 36        |
|   | Ebene Reinigen  | 36        |
|   | Ebene Einstellen  | 36        |
|   | Ebene Abrechnen   | 36        |
|   | PIN löschen   |           |
| 3.3.7                                   | Abrechnen von Getränken                                       | 37        |
| <b>Kapitel 4 Sonstige Einstellungen</b> |   | <b>38</b> |
| 4.1                                     | <b>Mechanische Einstellungen</b>                              | <b>38</b> |
| 4.1.1                                   | Mahlgrad einstellen   | 38        |
| 4.1.2                                   | Aquaflex (optional) Umschalten Festwasseranschluss/Wassertank | 38        |
| 4.2                                     | <b>Beschriftung der Getränketasten</b>                        | <b>39</b> |

|                  |   |           |
|------------------|---|-----------|
| <b>Kapitel 5</b> | <b>Pflege</b>                                 | <b>40</b> |
| 5.1              | Übersicht Reinigungsintervalle                | 40        |
|                  | Für alle Reinigungsanleitungen .....          | 41        |
| 5.2              | Tägliche Reinigung                            | 41        |
| 5.2.1            | Reinigungsprogramm .....                      | 41        |
| 5.2.2            | Reinigung Milchsystem .....                   | 41        |
|                  | Milchsystem-Reinigung Standard                | 41        |
|                  | Milchsystem-Reinigung Plug&Clean              | 42        |
| 5.2.3            | Mixerspülung .....                            | 42        |
| 5.2.4            | Reinigung Kombiauslauf .....                  | 42        |
| 5.2.5            | Reinigung Milchbehälter (optional) .....      | 42        |
| 5.2.6            | Allgemeine Reinigung .....                    | 42        |
| 5.3              | Wöchentliche Reinigung                        | 43        |
| 5.3.1            | Reinigung Mixer Choc/Topping (optional) ..... | 43        |
| 5.3.2            | Reinigung Milchfach .....                     | 44        |
| 5.3.3            | Reinigung Wassertank .....                    | 44        |
| 5.4              | Regelmäßige Reinigung                         | 45        |
| 5.4.1            | Reinigung Brüheinheit .....                   | 45        |
| 5.4.2            | Reinigung Bohnenbehälter .....                | 47        |
| 5.4.3            | Reinigung Produktbehälter (optional) .....    | 47        |
| 5.5              | Reinigung Dampfauslauf                        | 49        |
| 5.6              | Filtertausch                                  | 49        |
| 5.7              | Entkalkung                                    | 49        |
| <b>Kapitel 6</b> | <b>HACCP-Reinigungskonzept</b>                | <b>50</b> |
| <b>Kapitel 7</b> | <b>Wartung</b>                                | <b>52</b> |
| 7.1              | Wartung Kaffeemaschine                        | 52        |
| 7.2              | WMF Service                                   | 53        |
| <b>Kapitel 8</b> | <b>Meldungen und Hinweise</b>                 | <b>54</b> |
| 8.1              | Meldungen Bedienen                            | 54        |
| 8.2              | Fehlermeldungen/Störungen                     | 55        |
| 8.3              | Fehler ohne Fehlermeldung                     | 58        |
| <b>Kapitel 9</b> | <b>Sicherheit</b>                             | <b>59</b> |
| 9.1              | Gefahren für den Bediener                     | 59        |
| 9.2              | Gefahren für die Kaffeemaschine               | 61        |
| 9.3              | Bestimmungsgemäße Verwendung                  | 61        |
| 9.4              | Richtlinien                                   | 62        |
| 9.5              | Pflichten des Betreibers                      | 63        |
| 9.6              | Gewährleistungsansprüche                      | 64        |
|                  | Keine Gewähr wird geleistet:                  | 64        |
| <b>Anhang:</b>   | <b>Reinigungsanleitung (Standard)</b>         | <b>65</b> |
| <b>Anhang:</b>   | <b>Technische Daten</b>                       | <b>66</b> |
|                  | Technische Daten Kaffeemaschine               | 66        |
|                  | Einsatz- und Installationsbedingungen         | 66        |
| <b>Anhang:</b>   | <b>Zubehör und Ersatzteile</b>                | <b>68</b> |
| <b>Index</b>     |   | <b>70</b> |

# Kapitel 1 Vorstellung

## 1.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



- 1 Bohnenbehälter (optional 1 oder 2)
- 2 Handeinwurf (je nach Ausstattung)
- 3 Tabletteneinwurf (je nach Ausstattung)
- 4 Choc-Behälter/Topping-Behälter/Twin-Topping-Behälter/  
Twin-Choc-Behälter (optional)
- 5 Touch-Screen-Display
- 6 Getränkeasten
- 7 Höheneinstellbarer Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 8 Abdeckung Milchfach/Plug&Clean-Anschluss/Integrierter Milchkühler (optional)
- 9 Satzbehälter
- 10 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 11 ON/OFF-Taste
- 12 Dampftaste (optional) oder Decaf-Taste (optional)
- 13 Heißwassertaste
- 14 Verschiebbare Blende
- 15 Brüheinheit
- 16 Dampfausgabe (optional) bzw. Heißwasserausgabe
- 17 Wassertank (bei Kaffeemaschinen ohne Festwasseranschluss oder bei Aquaflex)
- 18 Warmspülfeld
- 19 Baristafeld
- 20 Anzeige Timer und Uhrzeit
- 21 Infofeld
- 22 Anzeige Meldungen/Fehler
- 23 Menüfeld (öffnet das Auswahlmenü)
- 24 Umschaltfeld zweite Ebene (Kreis, optional)

## Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



**Tip**  
Hinweis



**Querverweis**



**Startposition**  
Auswahlmenü



Display Betriebsbereitschaft



... mit weiteren Feldern



Auswahlmenü

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

### Aufruf des Auswahlmenüs

- \* Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen

*Es werden weitere Felder aktiviert.*

- \* Auf das Menüfeld **MENUE** tippen  
Das Auswahlmenü wird angezeigt.

*Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Auswahlmenü.*

## Glossar

| Begriff              | Erklärung  |
|----------------------|--|
| •                    | • Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten   |
| ※                    | ※ Einzelne Arbeitsschritte   |
| <i>Kursiver Text</i> | <i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i> |
|                      |  |
| Aquaflex             | Umschaltmöglichkeit von Wassertank zu Festwasseranschluss und umgekehrt. ▷ Sonstige Einstellungen.       |
| Barista              | Professioneller Kaffeezubereiter   |
| Choc                 | Heiße Schokolade   |
| Decaf                | Entkoffeinierter Kaffee  |
| Getränkeausgabe      | Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Choc-Getränken   |
| Hauptahn             | Wasserabsperrentil, Eckventil  |
| Karbonathärte        | Angabe in °dKH. 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          | ▷ Satzdurchwurf, Seite 14  |
| SB-Betrieb           | Kunden-Selbstbedienung   |
| Spülung              | Zwischenreinigung  |
| Topping              | Milchpulver  |
| Twin-Topping         | Geteilter Behälter für zwei Pulversorten, zum Beispiel Choc und Topping                                  |

## Kapitel 2 Bedienen

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

### 2.1 Kaffeemaschine einschalten

※ Länger als 2 Sekunden 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

※ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

*Das gewählte Getränk und der Fortschritt der Ausgabe werden auf dem Display angezeigt.*

### 2.3 Decaf-Taste (optional)

Zubereitung eines entkoffeinierten Kaffeegetränks aus der Decaf-Mühle:

※ Auf die Decaf-Taste drücken

※ Auf die gewünschte Getränketaste drücken

Bei Option Decaf ist die Option Dampfausgabe nicht möglich.



Erste Inbetriebnahme  
▷ Installationsanleitung



PIN-Zugangskontrolle  
▷ Software  
▷ Einstellen  
▷ Bedienoptionen  
Seite 33

▷ Timerprogramm  
Seite 20



**Vorsicht**  
Heiße Flüssigkeiten  
im Ausgabebereich!

**Kapitel Sicherheit beachten!**



Tastenbelegung  
▷ Software ▷ Einstellen  
▷ Rezepte und Tasten  
Seite 28



## 2.4 Milch oder Milchschaum (optional)

### 2.4.1 Milch- oder Milchschaumausgabe

- \* Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränketaste drücken

*Die Ausgabe erfolgt. Ausgabe läuft, solange Taste gedrückt wird.*



Standardausführung

### 2.4.2 Milch anschließen

Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden.

- grüne Milchdüse = mit Kühlschrank, Milchttemperatur 4–8 °C
- weiße Milchdüse = Milchttemperatur 8–16 °C

#### Standard

- \* Die Milchdüse in den Milchanschluss des Kombiauslaufs stecken
- \* Die Milchabdeckung nach vorne herausziehen
- \* Die Milchpackung öffnen, dass auf der schmalen Seite liegend keine Milch ausläuft
- \* Den Milchschauch mit der beigeen Milchdüse in die Milchpackung stecken
- \* Die Milchpackung vorsichtig in das Milchfach schieben  
*Der Schlauch darf bei der Höheneinstellung des Kombiauslaufs nicht spannen oder knicken.*
- \* Die Milchabdeckung wieder aufsetzen



Ausführung mit Cooler

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

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

Der Milchschauch wird in den Adapter gesteckt.



Milchbehälter Cooler



Cooler-Adapter

## 2.5 Heißwasserausgabe

※ Auf die Heißwassertaste drücken

*Die Ausgabe erfolgt.*

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

## 2.6 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

※ Kurz auf die Dampftaste 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

※ Kurz auf die Dampftaste drücken

*Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*

※ Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen



**Vorsicht**  
Heiße Dampf!

**Kapitel Sicherheit beachten!**

Wie Cromargengefäß®  
WMF Bestell Nr. 06 3417 6040



**Vorsicht!**  
Heiße Oberflächen!

**Verbrennungsgefahr!**



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



**Vorsicht!**  
Heiße Oberflächen!

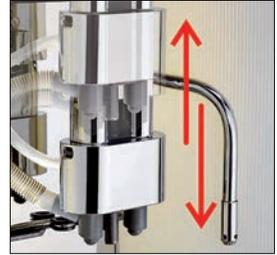
**Verbrennungsgefahr!**

## 2.7 Höheneinstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höheneinstellbar.

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

Unterstellhöhen: 75–185 mm



## 2.8 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,*

*Topping-Pulver in den Topping-Behälter.*

## 2.9 Twin-Topping-Behälter/ Twin-Choc-Behälter (optional)

Geteilter Behälter für zwei Pulversorten, zum Beispiel Choc und Topping oder zwei verschiedene Choc-Sorten.

- Linke Seite: Choc; Rechte Seite: Topping oder
- Linke Seite: Choc 1; Rechte Seite: Choc 2



## 2.10 Handeinwurf (optional)/ Tabletteneinwurf

Kaffeemaschinen mit drei Produktbehältern haben nur einen Tabletteneinwurf. In den Tabletteneinwurf darf kein gemahlener Kaffee eingeworfen werden.



Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

Der Handeinwurf/Tabletteneinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

**Der Tabletteneinwurf wird verwendet:**

- Als Einwurf für Reinigungstabletten

**Der Handeinwurf wird verwendet:**

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



Tabletteneinwurf

Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.



Anleitung beachten!

Kapitel Sicherheit beachten!

### Zubereitung Kaffeemehl über den Handeinwurf

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

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



Handeinwurf

### 2.11 Satzbehälter

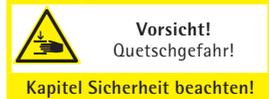
Der Satzbehälter fängt das verbrauchte Kaffeemehl auf. Er fasst den Kaffeesatz von ca. 50 Brühungen. Auf dem Display erscheint eine Meldung sobald der Satzbehälter geleert werden muss. Die Getränkeausgabe ist gesperrt, solange der Satzbehälter entnommen ist.

- \* Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben
- \* Die Blende über dem Satzbehälter nach oben schieben
- \* Den Satzbehälter entnehmen
- \* Den Satzbehälter leeren und einsetzen
- \* Den Vorgang auf dem Display bestätigen



Täglich reinigen  
▷ Pflege

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.



### 2.12 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 42

## 2.13 Tropfschale

Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss muss die Tropfschale regelmäßig entleert werden.

- \* Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, 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.



**Vorsicht**  
Heiße Flüssigkeiten!  
Tropfschale vorsichtig bewegen!

**Kapitel Sicherheit beachten!**

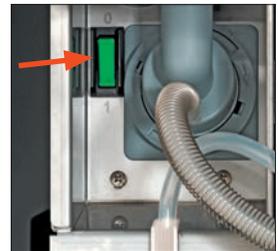
Die Tropfschale täglich reinigen.  
▷ Pflege

## 2.14 Integrierter Milchkühler (optional)

Der integrierte Milchkühler hält vorgekühlte Milch kalt (ca. 6 °C). Die Umgebungstemperatur kann dabei bis ca. 25 °C betragen.

Die Kühlleistung ist für einen Temperaturunterschied der Milch zur Umgebungstemperatur von bis zu 20° ausgelegt.

- \* Milch vorkühlen auf ca. 6 °C
- \* Den Milchkühler einschalten



Der Kippschalter ist direkt über dem Milchfach.



Den Milchkühler bei Betriebsende wieder am Kippschalter ausschalten, er wird nicht automatisch mit der Kaffeemaschine abgeschaltet.

## 2.15 Kaffeemaschine ausschalten

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

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



PIN-Zugangskontrolle  
▷ Software  
▷ Einstellen  
▷ Bedienoptionen  
Seite 33

Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss

- \* Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

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.



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

*Selbstbedienung und  
Bedienoptionen  
▷ Einstellen  
Seite 35*



Umschalten (optional)

Kapitel 3.2.4



Auswahlmenü

Kapitel 3.2.5



Info

Kapitel 3.2.3



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.*

## Funktionen Auswahlmenü (Felder)

Kapitel 3.3

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

## Felder Menüsteuerung

|   |   |
|---|---|
|    | Speichern von Einstellungen   |
|    | Start oder Bestätigung eines Schrittes                                      |
|   |   |
|  | Zurück in die höhere Menüebene<br>Abrechnen/Verlassen ohne speichern (Exit) |
|  | Löschen oder Rücksetzen   |
|  | Testzubereitung starten/Kaffeeverprobung                                    |
|  | Erhöhen oder reduzieren der Einstellwerte                                   |
|  | In Listen um eine Seite vor oder zurück springen                            |

## 3.2 Betriebsbereitschaft

### 3.2.1 Warmspülfeld

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

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

Warmspülfeld aktiv/inaktiv  
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen  
Seite 33

### 3.2.2 Baristafeld

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



schwächer (-15%)



normal, wie eingestellt



stärker (+15%)

Baristafeld aktiv/inaktiv  
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen  
Seite 33

### 3.2.3 Info

※ Auf das Feld  auf dem Display „Betriebsbereitschaft“ tippen

Das Menü Informationen erscheint.  
Das Hauptmenü „Info“ bietet die folgenden  
Auswahlmöglichkeiten an.

### Service

- Service-Stelle
- Inbetriebnahmedaten
- Nächster Wartungstermin
- Softwareversion



### Pflege

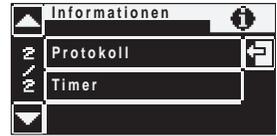
- Protokoll  
Protokoll der letzten Reinigung
- Info Reinigung  
Info letzte Reinigung
- Info Entkalkung  
Info letzte/nächste Entkalkung
- Info Wasserfilter (optional)  
Info verbleibende Reichweite

### 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

### 3.2.4 Umschaltfeld (optional)

Jede Getränketaste kann doppelt belegt werden. Ebene 1 ist immer aktiv.

- \* Auf das Umschaltfeld tippen  
*Die Ebene 2 ist aktiviert.*
- \* Auf die gewünschte Getränketaste drücken  
Nach Ausgabe des Getränks ist wieder die erste Ebene aktiv.



*Ebene 1 ist aktiv*



*Ebene 2 ist aktiv*

*Umschaltfeld aktiv/inaktiv  
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen  
Seite 33*

### 3.2.5 Auswahlmenü

#### Aufruf des Auswahlmenüs

- \* Auf dem Display Betriebsbereitschaft die Zone ohne Felder antippen  
*Es werden weitere Felder aktiviert.*
- \* Auf das Menüfeld **MENÜ** tippen  
*Das Auswahlmenü wird angezeigt.*



*Display Betriebsbereitschaft*



*... mit weiteren Feldern*

*Verzögertes Einblenden  
▷ Einstellen ▷ Bedienoptionen  
Seite 33*

### 3.3 Auswahlmenü



#### 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

##### Pausenzeit für Latte Macchiato

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

Verkleinern des Wertes -> kürzere Pause

Erhöhen des Wertes -> längere Pause

#### 3.3.2 Timerprogramm

Im Timerprogramm werden Ein- und Ausschaltzeiten programmiert.

Das Hauptmenü „Timerprogramm“ bietet die folgenden Auswahlmöglichkeiten an.

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

MENUE



Alternative Ansichten des Auswahlmenüs bei geschützten Ebenen.

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
Seite 36

MENUE



MENUE



Schaumqualität

MENUE



Macchiatopause

MENUE



PIN-Rechte, Zugangskontrolle

▷ Software

▷ Einstellen

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
Seite 36



## Timerzustand

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



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

## Timer einstellen

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



- \* Den Tag einstellen (Tag)
  - 1 = Montag
  - 2 = Dienstag usw. bis 7 = Sonntag
  - 1-5 = Montag bis Freitag (Werktage)
  - 1-7 = die ganze Woche (Montag bis Sonntag)
- \* Die Uhrzeit einstellen (Std, Min)
- \* Die gewünschte Schaltzeit (Aktion) einstellen
  - Einschaltzeit = **I** (auf dem Display)
  - Ausschaltzeit = **O** (auf dem Display)
- \* Bestätigen mit **OK**  
oder
- \* Löschen mit **C**

Beispiel:

| Betriebszeit |          |          |          |          |  |
|--------------|----------|----------|----------|----------|--|
| Tag          | Std      | Min      | Aktion   | Prg      |  |
| <b>+</b>     | <b>+</b> | <b>+</b> | <b>+</b> | <b>+</b> |  |
| 5            | --       | --       | I        | 01       |  |
| <b>-</b>     | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>C</b> <b>OK</b>   |

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.

## Programmierte Schaltzeiten anzeigen

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

Tippen auf das Feld **oi** führt direkt zur Timerübersicht.



## Tag kopieren

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

- \* Auf **Timereinstellen** tippen  
*Programmieren der Ein- und Ausschaltzeiten.*
- \* Auf **Betriebszeit** tippen
- \* Auf das Zahlenfeld unter **Tag** tippen  
*Die Auswahl der Wochentage wird angezeigt.*

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

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

*Der Tag ist kopiert.*

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

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



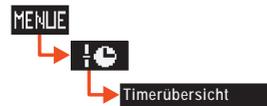
Zeiten kontrollieren  
▷ Timerübersicht

## Timerübersicht

Kontrolle der programmierten Schaltzeiten:

- \* Auf **Timerübersicht** tippen

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



*Beispiel:*



*Schaltzeiten von Montag bis Freitag (1-5).*

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

## Timer löschen

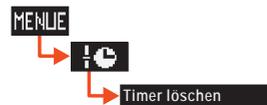
- \* Auf Seite 2 des Hauptmenüs Timerprogramm auf das Feld **Timer löschen** tippen
- \* Zum gewünschten Tag blättern und durch Tippen auswählen

*Es folgt eine Sicherheitsabfrage, ob tatsächlich gelöscht werden soll.*

- \* Bestätigen mit **OK**

*Der Tag mit allen Schaltzeiten ist gelöscht.*

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



*Der Vorgang kann nicht rückgängig gemacht werden.*



## Timerinfo

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



## 3.3.3 Pflege

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



Das Hauptmenü „Pflege“ bietet die folgenden Auswahlmöglichkeiten an.

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



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

*Die mechanischen Reinigungen werden im Kapitel Pflege beschrieben.*

## Reinigungsprogramm

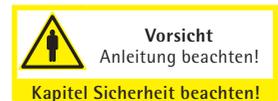
※ Auf **Reinigungsprog.** tippen

*Das tägliche Reinigungsprogramm startet.*

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

Der Ablauf des Reinigungsprogramms wird in der Reinigungsanleitung beschrieben.

Vor Durchführung einer Reinigung die Sicherheitshinweise im Kapitel Sicherheit beachten. Die Reinigungsanleitung und das Kapitel Pflege ab Seite 40 lesen.





## Schäumerreinigung

※ Auf **Schäumerreinig.** tippen  
Die Schäumerreinigung startet.  
Optional Plug&Clean-Reinigung.

Die Schäumerreinigung wird automatisch mit dem Reinigungsprogramm durchgeführt.



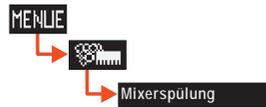
▷ Reinigungsprogramm

**Vorsicht**  
Heiße Flüssigkeiten  
im Ausgabebereich!  
**Kapitel Sicherheit beachten!**

## Mixerspülung

※ Auf **Mixerspülung** tippen  
Die Mixerspülung startet.

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



**Vorsicht**  
Heiße Flüssigkeiten  
im Ausgabebereich!  
**Kapitel Sicherheit beachten!**

## Entkalkung

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

- Vorbereitung
- Entkalkung
- Spülung

Die während der Entkalkung aus dem Auslauf ausgegebene Entkalkungslösung 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.



Gesamtdauer der Entkalkung  
ca. 80 Minuten.  
Der Ablauf darf an keiner Stelle  
unterbrochen werden.

**Vorsicht**  
Entkalkungsmittel ist  
reizend! Immer die  
Packungshinweise  
beachten!  
**Kapitel Sicherheit beachten!**

**Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:**

- 2 Flaschen WMF Flüssigentkalker (je 0,75 l)
- 3 Flaschen warmes Wasser (gesamt 2,25 l)
- 5 Liter Auffangbehälter  
(für Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss)

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer Abkühlroutine 5–10 min.

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

**Entkalkung Kaffeemaschine mit Wassertank oder mit Aquaflex****Vorbereitung**

- \* Den Wassertank entnehmen
- \* Den Flüssigentkalker im Wassertank mit warmem Wasser anrühren
- \* Falls sich durch Lagerung unter dem Gefrierpunkt Kristalle gebildet haben, so lange rühren, bis sich alle im Flüssigentkalker vorhandenen Kristalle aufgelöst haben
- \* Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen
- \* Einen Auffangbehälter mit 5 l Fassungsvermögen unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf stellen

**Entkalkung**

*Die Entkalkung startet. Dauer Teilabschnitt ca. 40 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. Siehe Markierung an der Außenseite des Wassertanks.
- \* Den Wassertank wieder einsetzen



**Vorsicht**  
Heißer Dampf und heißes Wasser!  
Verbrennungsgefahr  
Verbrühungsgefahr!

**Kapitel Sicherheit beachten!**



*Während der Lagerung können sich im Flüssigentkalker Kristalle bilden.*

*Diese Kristalle dürfen nicht in die Maschinen gelangen.*

*Die ideale Wassertemperatur ist ca. 37 °C.*



*Bestellnummern der Artikel  
▷ Anhang  
Zubehör und Ersatzteile  
Seite 68*



## Spülung

*Die Spülung startet. Dauer Teilabschnitt ca. 40 min.*

- \* Nach Aufforderung frisches kaltes Wasser nachfüllen (einmal nach ca. 16 min, nochmals nach ca. 32 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 Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss

### Vorbereitung

- \* 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)
- \* Den Flüssigentkalker im Wassertank mit warmem Wasser anrühren
- \* Falls sich durch Lagerung unter dem Gefrierpunkt Kristalle gebildet haben, so lange rühren, bis sich alle im Flüssigentkalker vorhandenen Kristalle aufgelöst haben

### Entkalkung

- \* Den Wassertank mit Entkalkerlösung einsetzen und auf dem Display bestätigen

*Die Entkalkung startet. Dauer Teilabschnitt ca. 40 min.*

- \* Den Wassertank entnehmen und den Rest der Entkalkungslösung ausleeren
- \* Den Wassertank spülen und bis zum Maximum mit kaltem Wasser füllen. Siehe Markierung an der Außenseite des Wassertanks.
- \* Den Wassertank wieder einsetzen



*Während der Lagerung können sich im Flüssigentkalker Kristalle bilden.*

*Diese Kristalle dürfen nicht in die Maschinen gelangen.*

*Die ideale Wassertemperatur ist ca. 37 °C.*



## Spülung

Die Spülung startet. Nach der ersten Spülung aus dem Wassertank folgt die Aufforderung die Wasserzuleitung wieder zu öffnen. Dauer Teilabschnitt ca. 40 min.

- \* Haupthahn an der Wasserzuleitung öffnen  
Den Wassertank eingesetzt lassen. Die Wassertankkupplung wird ca. 10 Sekunden 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.

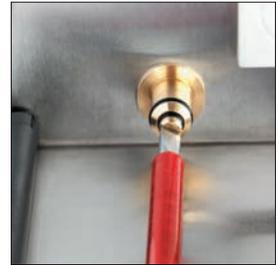


Abbildung 1



Abbildung 2

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

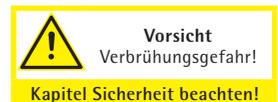
Ist die Filterreichweite überschritten, wird einmal täglich gemeldet, dass der Filtertausch fällig ist. Der Filter muss innerhalb einer Woche getauscht werden, sonst wird die Meldung nach jeder Brühung angezeigt.

- \* 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.



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



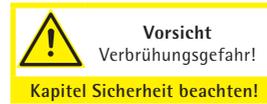
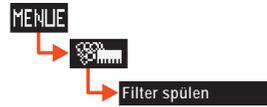


## Filter spülen

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

\* Auf **Filter spülen** tippen

*Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.*



## Kundenpflege

Nach jeweils 15000 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 1/15.000 durchführen



▷ Anleitung  
Kundenpflege 1/15.000

▷ Sicherheit  
▷ Gewährleistung

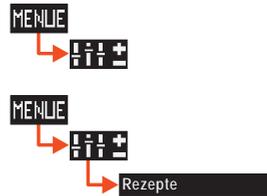
### 3.3.4 Einstellen

## Rezepte und Tasten

\* Auf **Rezepte** tippen

Das Menü **Rezepte** bietet die folgenden Auswahlmöglichkeiten an.

- 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 Feldern und anpassen

**Testzubereitung mit den aktuellen Werten starten**

※ Auf 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



#### Hinweis!

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

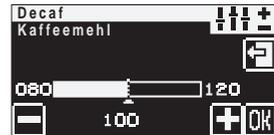
## Decaf einstellen (optional)

Decaf-Mühle ist immer die linke Mühle.

- \* Auf **Rezepte ändern** tippen
- \* Auf die „Decaf-Taste“ drücken

Die Kaffeemehlmenge für Decaf wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt. Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl „Decaf“.

- \* Speichern mit **OK**



## Tastenbelegung

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

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

#### Neues Rezept laden:

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

Es werden nur einstellbare Rezepte angezeigt.



### Mühle für Kaffeegetränk auswählen

(nur bei 2 Mühlen ohne Decaf)

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

### Portionierer für Choc-Getränk auswählen

(nur bei Twin-Choc)

- \* Auf die Getränketaste drücken
- \* Rezept, z.B. Milchchoc 1 auswählen
- \* Portionierer (rechts oder links) auswählen

### Mehl wiegen

- \* Den Satzbehälter leeren und einsetzen
- \* Auf **Mehl wiegen** tippen

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

Die Mahlmenge wird dreifach ausgegeben.



Beim Getränk Chociatto ist die Auswahl der Portionierer nicht möglich.

### Kesseltemperatur

- \* Die gewünschte Kesseltemperatur einstellen  
(Änderung der Brühwassertemperatur)  
*(Standard-Einstellbereich 94–99 °C)*

### Reset

Die Software der Kaffeemaschine wird hier neu gestartet.

### Uhrzeit und Datum

Uhrzeit und Datum werden hier eingestellt.

### Sprache Displayführung

Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt.

### Display-Kontrast

Der Kontrast des Displays wird hier eingestellt.  
*(Standardwert ist 70)*





## Wasserfilter vorhanden

Ob ein Wasserfilter vorhanden ist, wird hier eingestellt.  
Dies wirkt sich auf die Entkalkungsintervalle aus.



## Wasserhärte und Reichweite

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

Bei vorhandenem Wasserfilter und Festwasseranschluss oder bei Option Aquaflex.

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



## Aufwärmspülen

Ob die Kaffeemaschine nach dem Aufheizen die Brühinheit 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)
- Getränkeabbruch (ja/nein)
- Menüfeld (sofort/verzögert)
- Fehleranzeige (normal/Symbol)

### 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.

### Getränkeabbruch

Empfehlung für Selbstbedienung: nein.

### Menüfeld

Empfehlung für Selbstbedienung: verzögert.

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

### Fehleranzeige

**normal:** alle Meldungen werden auf dem Display angezeigt.

**Symbol:** Meldungen mit sofortigem Handlungsbedarf werden auf dem Display angezeigt.

Alle anderen Meldungen werden als Symbol  angezeigt.

※ Auf das Symbol  tippen

Alle Meldungen werden angezeigt.



*Bedienen die Kunden die Kaffeemaschine selbst, können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden. Die Felder werden dann nicht auf dem Display Betriebsbereitschaft eingeblendet.*

▷ PIN-Rechte, Zugangskontrolle  
Seite 36

▷ Zum Auswahlmü  
Seite 19



*Mit Beleuchtung (optional): bei Meldungen mit Handlungsbedarf blinkt die seitliche Beleuchtung.*



## Beleuchtung (optional)

※ 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“

## Milch (optional)

Hier kann die Milch-Leermeldung aktiviert werden.

※ Auf **Milch** tippen  
Abfrage Getränkesperre Ja/Nein

### Getränkesperre Nein

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

### Getränkesperre Ja

Es wird abgefragt, wie viele Getränke nach der Meldung noch bezogen werden können. Nach Ausgabe dieser Anzahl wird die weitere Ausgabe für Getränke mit Milchanteil gesperrt. Die Getränkesperre wird nach Füllen des Milchbehälters aufgehoben.

## Intro

Hier kann das Inbetriebnahme-Programm erneut durchgespielt werden.



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





## Eco-Mode

Ist Eco-Mode „aktiv“ eingestellt, wird die Dampfkesseltemperatur 10 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe abgesenkt.  
Die Displaybeleuchtung und die optionale Seitenbeleuchtung werden ausgeschalten.  
Die Getränketasten bleiben beleuchtet.  
Soll bei abgesenkter Temperatur ein Getränk mit Milchanteil ausgegeben werden, benötigt die Kaffeemaschine ca. 15 Sekunden zum Aufheizen.  
Erst nach dem Aufheizen startet die Getränkezubereitung.

### Eco-Mode

(aktiv/inaktiv)

Standard: inaktiv

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

### Ausschalten

(nie/nach 30 min./60 min./90 min./120 min./150 min./180 min.)

Standard: nie

Hier wird die Zeit nach der letzten Getränkeausgabe eingestellt. Wird diese Zeit überschritten, schaltet die Kaffeemaschine automatisch aus.

Die Einstellung ist in Schritten von je 30 Minuten möglich.



## 3.3.5 PIN-Eingabe

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

\* Auf das Feld  im Auswahlmü tippen  
*Es erscheint ein Display mit Zahlentastatur.*

\* Die angeforderte 4-stellige PIN eingeben

\* Bestätigen mit 

Nach Eingabe der gültigen PIN sind die zugeordneten Funktionen verfügbar.



Display PIN-Eingabe



### 3.3.6 PIN-Rechte, Zugangskontrolle

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

#### Ebene Reinigen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

 = Pflege

 = PIN-geschützte ON/OFF-Taste



Zugang Ebene Reinigen

#### Ebene Einstellen

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

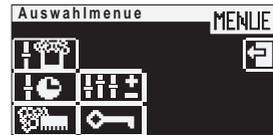
 = Milchschaumqualität einstellen

 = 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

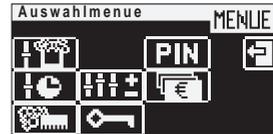
 = Pflege

 = PIN-geschützte ON/OFF-Taste

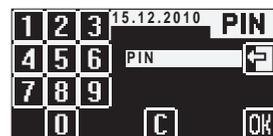
 = Einstellen (Getränk, Allgemein, Sonstige)

**PIN** = PIN-Rechte, Zugangskontrolle vergeben

 = Abrechnen von Getränken



Zugang Ebene Abrechnen



Display PIN-Eingabe

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 Auswahlm Menü 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 **Zähler** tippen
- Im Menü Zähler wird der Zähler für jedes Getränk angezeigt.

#### Zähler lesen

- \* Das gewünschte Getränk auf dem Display antippen

#### Zähler löschen

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

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

*Beispiel:*

| Zugangskontroll. |            | PIN  |
|------------------|------------|------|
| 1                | Abrechnen  | 1234 |
| 2                | Einstellen | 1234 |
| ▼                | Reinigen   | 1234 |

*Eingabe für die Ebene Reinigen*

*PIN: 1234*

*Die PIN wird in die übergeordneten Ebenen übernommen.*

*Beispiel:*

| Zugangskontroll. |            | PIN  |
|------------------|------------|------|
| 1                | Abrechnen  | 7777 |
| 2                | 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 Kaffeemaschine den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern



#### Mühle links

Mahlgrad 1 → fein 

Mahlgrad 6 → grob 

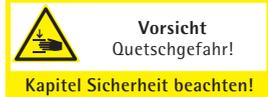
#### Mühle rechts

Mahlgrad 1 → fein 

Mahlgrad 6 → grob 

#### Quetschgefahr!

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

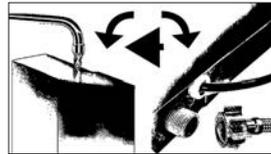


#### 4.1.2 Aquaflex (optional) Umschalten Festwasseranschluss/Wassertank

Stellschraube hinter dem Wassertank mit dem Multitool in die gewünschte Stellung drehen. Siehe Aufkleber.

Pfeil nach links = Wassertank

Pfeil nach rechts = Festwasseranschluss



▷ Meldungen  
Seite 54

## 4.2 Beschriftung der Getränkeasten

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

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

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



Kostenloser Download der WMF Beschriftungsvorlage unter [www.servicecenter.wmf.de](http://www.servicecenter.wmf.de)

Passende Klebeetiketten:  
Zweckform-Avery Nr. 3659

## Kapitel 5 Pflege

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

Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.




**Vorsicht**  
Gesundheitsgefahr!  
HACCP-Reinigungskonzept beachten!

### 5.1 Übersicht Reinigungsintervalle

| Pflege  |             |            |         |          |                                  |
|---------|-------------|------------|---------|----------|----------------------------------|
| Täglich | Wöchentlich | Regelmäßig | Meldung | Optional |                                  |
| x       |             |            |         | 0        | Schäumerspülung                  |
| x       |             |            |         |          | Reinigungsprogramm               |
| x       |             |            |         | 0        | Schäumerreinigung                |
| x       |             |            |         |          | Milchsystem-Reinigung Standard   |
|         | x           |            |         | 0        | Milchsystem-Reinigung Plug&Clean |
| x       |             |            |         | 0        | Mixerspülung                     |
| x       |             |            |         | 0        | Reinigung Milchbehälter          |
| x       |             |            |         |          | Reinigung Satzbehälter           |
| x       |             |            |         |          | Reinigung Tropfschale            |
| x       |             |            |         |          | Reinigung Verkleidung            |
| (x)     | x           |            |         | 0        | Reinigung Mixer                  |
|         | x           |            |         |          | Reinigung Milchfach              |
|         | x           |            |         | 0        | Reinigung Wassertank             |
|         |             | x          |         |          | Reinigung Brüheinheit            |
|         |             | x          |         |          | Reinigung Bohnenbehälter         |
|         |             | x          |         | 0        | Reinigung Produktbehälter        |
|         |             | x          |         | 0        | Reinigung Dampfauslauf           |
|         |             |            | x       | 0        | Filtertausch                     |
|         |             |            | x       |          | Entkalkung                       |

▷ Seite 32

▷ *Reinigungsanleitung*

▷ Seite 42

▷ Seite 43

▷ Seite 44

▷ Seite 45

▷ Seite 47

▷ Seite 49

- Täglich = Täglich mindestens einmal und bei Bedarf
- Wöchentlich = Wöchentliche Reinigung
- Regelmäßig = Regelmäßig bei Bedarf
- Meldung = Nach Meldung auf dem Display
- Optional = Optional (je nach Ausstattung)
- (x) = Bei Bedarf täglich

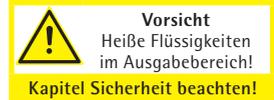
## Für alle Reinigungsanleitungen

Siehe Schritt für Schritt Anweisung ▷ Reinigungsanleitung.  
Die Anleitung beachten! Sicherheitshinweise beachten!

## 5.2 Tägliche Reinigung

### 5.2.1 Reinigungsprogramm

Das Reinigungsprogramm führt per Software über das Display durch die Schäumereinigung, die Mixerspülung und die Maschinenreinigung.



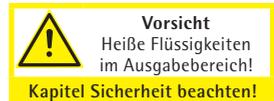
Reinigungsprogramm  
▷ Reinigungsanleitung

### 5.2.2 Reinigung Milchsystem

Milchsystemreinigung ▷ Reinigungsanleitung.

Das Milchsystem besteht aus:

- Kombiauslauf
- Milhdüse
- 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

## Milchsystem-Reinigung Standard

Die Reinigung besteht aus zwei, optional drei Teilen.

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

## Milchsystem-Reinigung Plug&Clean

Die Reinigung Plug&Clean besteht aus drei Teilen.

- Automatische Schäumerspülung nach jedem Getränk mit Milch oder Milchschaum
- Display geführte Plug&Clean-Reinigung
- **Wöchentlich** Kombiauslauf, Milchschauch und Milchdüsen in Reinigungslösung einlegen



Reinigungsprogramm Plug&Clean  
▷ Reinigungsanleitung

### 5.2.3 Mixerspülung

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



Mixerspülung  
▷ Reinigungsanleitung

### 5.2.4 Reinigung Kombiauslauf

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



Reinigung Kombiauslauf  
▷ Reinigungsanleitung

### 5.2.5 Reinigung Milchbehälter (optional)

Den Milchbehälter täglich und gründlich reinigen.



**Vorsicht**  
Hygienehinweise beachten!

Siehe  
HACCP-Reinigungskonzept

### 5.2.6 Allgemeine Reinigung

#### Reinigung Satzbehälter (Satzrutsche, optional)

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

Bestellnummern für das WMF  
Pflegeprogramm  
▷ Anhang  
Zubehör und Ersatzteile  
Seite 68

#### 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 Kaffeemaschine ausschalten,  
damit nicht versehentlich ein  
Getränk ausgelöst wird.

#### Reinigung Metallflächen

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

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



Gefahr für Maschine!

Anleitung beachten!

## 5.3 Wöchentliche Reinigung

### 5.3.1 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
- \* Die Milchabdeckung entfernen
- \* Den Mixerschlauch vom Mixer zum Kombiauslauf abziehen
- \* Den Zapfen des Bajonettverschlusses unterhalb des Mixerbechers gegen den Uhrzeigersinn drehen

*Der Mixerbecher wird aus der Arretierung gelöst.*

*Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.*

- \* Den Propeller mit einem Tuch reinigen
- \* Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- \* Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließend warmem Wasser reinigen
- \* Alle Teile vollständig trocknen lassen
- \* 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 Stützen des Mixerbechers und des Kombiauslaufs stecken
- \* Die Milchabdeckung wieder einsetzen

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



öffnen



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



**Vorsicht!**  
Verbrühungsgefahr!

**Kapitel Sicherheit beachten!**

### 5.3.2 Reinigung Milchfach

Wöchentlich oder bei Bedarf mit feuchtem Reinigungstuch auswischen.



### 5.3.3 Reinigung Wassertank

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



## 5.4 Regelmäßige Reinigung

### 5.4.1 Reinigung Brüheinheit

Die Brüheinheit kann bei Bedarf und in regelmäßigen Abständen gereinigt werden. Empfehlung: wöchentlich.

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

*Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.*

#### **Verbrennungsgefahr!**

Vor der Reinigung abkühlen lassen.

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 langsam nach unten führen, kippen und nach vorne herausziehen
- \* Die Brüheinheit entnehmen und dabei festhalten (Abbildung 2)

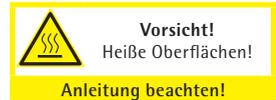
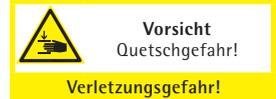


Abbildung 1



Abbildung 2

*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 Federn 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

Die Brüheinheit niemals im Geschirrspüler reinigen und niemals Reinigungszusätze verwenden.

- \* Die Brüheinheit mit einem Tuch abtrocknen  
Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocknen 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 4)
- \* 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 verschiebbare Blende schließen

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!**



Abbildung 3



Abbildung 4



Brühsieb



### 5.4.2 Reinigung Bohnenbehälter

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



**Vorsicht**  
Quetschgefahr!

**Kapitel Sicherheit beachten!**

### 5.4.3 Reinigung Produktbehälter (optional)

#### Choc/Topping, Twin-Topping, Twin-Choc

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

Auf die richtige Lage des Auswurfs achten!

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

### Besonderheiten Twin-Topping-Behälter

Der Twin-Topping-Behälter ist in der Mitte geteilt und hat zwei gesonderte Fächer für zwei verschiedene Pulverprodukte, z.B. Topping und Choc. Beim Zusammenbau auf die richtige Lage der zwei unterschiedlichen Portionierschnecken achten.

- 1 = Choc
- 2 = Topping

Mit Twin-Choc: zweimal die Portionierschnecke 1.



Portionierer mit Einzelteilen  
Portionierschnecke



Twin-Topping



Ausgebaute Portionierschnecken

Die Produktbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.



Gefahr für Maschine!

Anleitung beachten!

## 5.5 Reinigung Dampfauslauf

### Täglich

- \* 5 ml Reiniger in einem hohen Gefäß mit 0,5 Liter lauwarmem Wasser mischen
- \* Dampfdüse in die Reinigungslösung tauchen und kurz auf die Dampftaste drücken

*Einwirkzeit: 30 Minuten*

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

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

### Wöchentlich

- \* Die Dampfdüse abschrauben
- \* Die Dampfdüse für mindestens 5 Stunden in Reinigungslösung einlegen
- \* Mit einer Bürste reinigen
- \* Gründlich mit klarem Wasser spülen
- \* Die Dampfdüse auf den Dampfauslauf schrauben
- \* Die Dampfdüse in ein Gefäß mit klarem Wasser tauchen
- \* Kurz auf die Dampftaste drücken
- \* Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

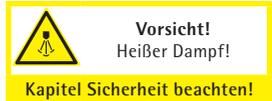
## 5.6 Filtertausch

Beim Filtertausch die Betriebsanleitung für den Wasserfilter beachten.

Nach dem Filtertausch die Display geführte Spülung durchführen.

## 5.7 Entkalkung

Die Entkalkung ist Display geführt.



▷ Software ▷ Filtertausch  
Seite 27



▷ Software ▷ Entkalkung  
Seite 24

## Kapitel 6 HACCP-Reinigungskonzept

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

Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden. Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt.

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

### 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 während des Betriebs nicht gekühlt, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden. Gegebenenfalls die Milch zwischendurch kühlen.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

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

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

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

**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).

**Vorsicht!**  
Hygienehinweise beachten!  
Siehe Kapitel Pflege!

### HACCP-Reinigungskonzept

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

**Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen 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 Milchschaümers (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 |
|-------|--------------------|---|---|---|--------------|
|       | 1                  | 2 | 3 | 4 |              |
| 1.    |                    |   |   |   |              |
| 2.    |                    |   |   |   |              |
| 3.    |                    |   |   |   |              |
| 4.    |                    |   |   |   |              |
| 5.    |                    |   |   |   |              |
| 6.    |                    |   |   |   |              |
| 7.    |                    |   |   |   |              |
| 8.    |                    |   |   |   |              |
| 9.    |                    |   |   |   |              |
| 10.   |                    |   |   |   |              |
| 11.   |                    |   |   |   |              |
| 12.   |                    |   |   |   |              |
| 13.   |                    |   |   |   |              |
| 14.   |                    |   |   |   |              |
| 15.   |                    |   |   |   |              |
| 16.   |                    |   |   |   |              |

| Datum | Reinigungsschritte |   |   |   | Unterschrift |
|-------|--------------------|---|---|---|--------------|
|       | 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 Kaffeemaschine berechnet und richtet sich nach dem Härtegrad des örtlichen Frischwassers und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird.

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Kaffeemaschine 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 Funktionssicherheit 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 nach Meldung auf dem Display, kann durch den Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Wartung nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.
- Revision nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier sicherheitsrelevante Bauteile ausgetauscht werden müssen.



*Entkalkung*  
▷ Software ▷ Pflege  
Seite 23



*Entkalkung*  
▷ Software ▷ Pflege  
▷ Entkalkung  
Seite 24

*Kundenpflege nach Meldung auf dem Display siehe Anleitung für die Kundenpflege im Kundenpflege-Kit.  
▷ Zubehör und Ersatzteile  
Seite 68*

*Meldungen Service-Wartung  
▷ Meldungen und Hinweise  
Seite 54*



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

---

## 7.2 WMF Service

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

WMF AG  
Eberhardstraße  
D-73309 Geislingen (Steige)

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

Service-Zentrale Österreich:  
Tel. + 43 (0) 512 33 0290  
Fax + 43 (0) 512 33 0298  
E-Mail: [info@wmf.at](mailto:info@wmf.at)

## Kapitel 8 Meldungen und Hinweise

### 8.1 Meldungen Bedienen

#### Bohnen nachfüllen

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

▷ *Pflege*

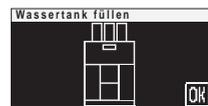
- Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach
- \* Mit großem Löffel umrühren und mit **OK** bestätigen



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



#### Wassertank leeren (Aquaflex-Kaffeemaschine)

- \* Wassertank leeren

*Meldung nach Umschalten von Wassertank auf Festwasseranschluss.*



#### Abwassertank voll

(bei Abwassertank mit Vollmeldung)

- \* Abwassertank leeren und wieder einsetzen



#### Satzbehälter leeren

- \* Satzbehälter leeren



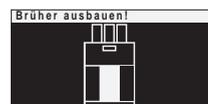
#### Satzbehälter fehlt

- \* Satzbehälter wieder richtig einsetzen und Blende schließen



#### Fehler an der Brüheinheit

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



Kaffeemaschinen mit Wassertank

### Wasserfilter tauschen

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

*Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!*



Kaffeemaschinen mit Festwasseranschluss

### Wasserfilter tauschen

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

*Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!*



### Fehler in der Betriebsanleitung nachsehen

*Anzeige der Fehlernummer.*

▷ Fehlermeldungen/Störungen



### Entkalkungsmeldung

- \* Entkalkung innerhalb einer Woche durchführen

▷ Software ▷ Pflege



### Meldung Kunden-Pflege

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



### Meldung Service-Wartung

- \* Den WMF Service rufen



### Meldung Revision

- \* Den WMF Service rufen



## 8.2 Fehlermeldungen/Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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

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

Führt dies nicht zum Erfolg: Suchen Sie in nachstehender Fehlerliste nach dem angezeigten Fehlertext bzw. der Fehlernummer und befolgen Sie die Handlungsanweisungen.

Falls auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist, rufen Sie bitte den WMF Service. Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Das erkennen Sie am Erlöschen der Getränketastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränketasten können weiter bezogen werden.

Ihre WMF presto! ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

Liegt ein aktueller Fehler oder ein Hinweis für den Betreiber vor, wird das Feld  angezeigt.

\* Auf  tippen

Die Fehlernummer wird angezeigt.

| Fehler-<br>nummer | Fehler-<br>bezeichnung   | Handlungsanweisung  |
|-------------------|--|---|
| 6                 | Brüheinheit<br>Blockierstrom/<br>Brüheinheit<br>schwergängig   | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Brüheinheit reinigen</li> </ul> <p>▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 45</p>  |
| 26<br>36          | Mühle rechts<br>blockiert<br>Mühle links<br>blockiert<br><br> | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>* Den Netzstecker ziehen</li> <li>* Bohnenbehälter abnehmen</li> <li>* Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool (Vierkant) gegen den Uhrzeigersinn drehen (siehe Abbildung)</li> <li>* Behälter wieder aufsetzen</li> <li>* Kaffeemaschine einschalten</li> </ul> <p>▷ Pflege ▷ Reinigung Bohnenbehälter, Seite 47</p> <p>Bei häufigem Auftreten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen</li> </ul> <p>▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 38</p> |



| Fehler-<br>nummer | Fehler-<br>bezeichnung         | Handlungsanweisung   |
|-------------------|--------------------------------|--|
| 88                | Boiler:<br>Übertemperatur      | <p>Die Getränkeausgabe ist vorübergehend gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Überprüfen, ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Wassertank gefüllt und richtig eingesetzt ist</li> <li>Falls anschließend nicht O.K.:</li> <li>✳ Kaffeemaschine ausschalten</li> <li>✳ Brüheinheit reinigen</li> <li>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 45</i></li> <li>✳ Einschalten und nochmals versuchen<br/><i>(Freigabe erfolgt nach Abkühlung auf Normaltemperatur).</i></li> <li>✳ Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten</li> </ul>  |
| 89                | Boiler:<br>Heizzeitfehler      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> </ul>   |
| 161               | Wasserfehler:<br>Brühwasser    | <p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Überprüfen, ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Wassertank gefüllt und richtig eingesetzt ist</li> <li>✳ Brüheinheit reinigen</li> <li>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 45</i></li> <li>✳ Den Mahlgrad gröber einstellen</li> <li>▷ <i>Sonstige Einstellungen</i> ▷ <i>Mahlgrad einstellen, Seite 38</i></li> <li>✳ Qualität herunterstellen</li> <li>▷ <i>Einstellen</i> ▷ <i>Rezepte, Seite 29</i></li> </ul> |
| 163               | Wasserfehler:<br>Warmspülen    | <p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Überprüfen, ob der Haupthahn geöffnet ist oder ob der Wassertank gefüllt und richtig eingesetzt ist</li> <li>✳ Brüheinheit reinigen</li> <li>▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Reinigung Brüheinheit, Seite 45</i></li> </ul>   |
| 186               | Dampfkessel:<br>Niveau         | <p><i>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Prüfen, ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist</li> <li>✳ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> </ul>   |
| 188               | Fehler Heizung                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen</li> <li>✳ Den WMF Service rufen</li> </ul>  |
| 189               | Dampfkessel:<br>Heizzeitfehler | <ul style="list-style-type: none"> <li>✳ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> </ul>   |

### 8.3 Fehler ohne Fehlermeldung

| Fehlerbild   | Handlungsanweisung   |
|--|--|
| Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter           | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Heißwasserauslauf reinigen</li> <li>* WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)</li> </ul>  |
| Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter                | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen</li> <li>* WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)</li> </ul>  |
| Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Portionierer reinigen<br/>▷ <i>Pflege ▷ Reinigung Produktbehälter, Seite 47</i></li> <li>* Pulver ausleeren</li> <li>* Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist</li> <li>* Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen</li> <li>* Vollständig trocknen (lassen)</li> </ul>        |
| Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Kombiauslauf reinigen<br/>▷ <i>Reinigungsanleitung</i></li> </ul>   |
| Kein Milchschaum/ Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist     | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist</li> <li>* Milchschauch ordentlich verlegen</li> <li>* Kombiauslauf reinigen</li> <li>* Überprüfen, ob die Milchdüse verstopft ist<br/>▷ <i>Reinigungsanleitung</i></li> <li>* Überprüfen, ob der Milchkühler vereist ist</li> </ul> |
| Milchschaum nicht in Ordnung, Temperatur zu kalt oder zu heiß    | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Milchdüse tauschen<br/>- grüne Milchdüse für die Verwendung gekühlter Milch<br/>- weiße Milchdüse für ungekühlte Milch</li> <li>* Kombiauslauf reinigen<br/>▷ <i>Reinigungsanleitung</i></li> </ul>   |
| Milchkühler kühlt nicht  | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Überprüfen, ob Milchkühler am separaten Schalter eingeschaltet wurde</li> </ul>   |
| Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten</li> <li>* Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen</li> </ul>   |
| Milchschaumer und Wassertank: Montage/Demontage ist schwergängig | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Die O-Ringe mit dem WMF „Fett für Dichtungsringe“ leicht einfetten<br/>▷ <i>Anleitung für die Kundenpflege im Kundenpflege-Kit.</i></li> </ul>  |
| Choc/Topping-Behälter lässt sich nicht einsetzen                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>* Antrieb Portioniererschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen</li> </ul>  |

## 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 Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

#### Verbrühungsgefahr!

Im Ausgabebereich von Kaffee, Choc/Topping, 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.





**Vorsicht**  
Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernststen Verletzungen führen.

**Sicherheitshinweise beachten!**



**Vorsicht**  
Heiße Flüssigkeiten im Ausgabebereich!

**Verbrühungsgefahr!**



**Vorsicht!**  
Heißer Dampf!

**Verbrennungsgefahr!**



**Vorsicht!**  
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.



**Vorsicht**  
Quetschgefahr!

**Verletzungsgefahr!**

### Gesundheitsgefahr!

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



**Vorsicht**  
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 Meldung auf dem Display einwerfen.



**Vorsicht**  
Gesundheitsgefahr!

**Aufschrift auf den  
Reinigungsmitteln beachten!**

### Reiz- und Verbrühungsgefahr!

Niemals während der Reinigung/Entkalkung unter die Ausläufe greifen! Während der Reinigung/der Entkalkung fließt aus dem Kombiauslauf Reinigungsflüssigkeit/Entkalkungslösung.



**Vorsicht**  
Gesundheitsgefahr!

**Reiz- und Verbrühungsgefahr  
im Ausgabebereich!**

### Rutschgefahr

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



**Vorsicht**  
Rutschgefahr, wenn  
Flüssigkeiten austreten  
**Rutschgefahr!**

## 9.2 Gefahren für die Kaffeemaschine

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

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

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

▷ *Reinigungsanleitung*

## 9.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die WMF presto! ist dazu bestimmt, Kaffeegetränke, Milchgetränke und/oder Pulvergetränke (Choc und Topping) in diversen Variationen in Tassen oder Kannen auszugeben. Zusätzlich kann das Gerät Dampf zum Erwärmen von Milch und/oder Heißwasser ausgeben. Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, in der Konsumgüterindustrie und in landwirtschaftlichen Betrieben oder für den gewerblichen Gebrauch durch Nichtfachleute vorgesehen. Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.

*Die Verwendung des Gerätes unterliegt zusätzlich den „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ der WMF AG und der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.*

**Die WMF presto! darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.**

## 9.4 Richtlinien

Das Gerät erfüllt die Anforderungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV), der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihren jeweils aktuellen Fassungen.

Bei Zweck bestimmter Verwendung stellt das Gerät keine Gesundheitsgefahr oder sonstige unvertretbare Gefahr dar.

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

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MD (MR) 2006/42/EC (EG), Directive (Richtlinie) 2004/108/EC (EMV), Directive (Richtlinie) 2011/65/EC (ROHS), Directive (Richtlinie) 2002/96/EC (WEEE). Die Konformitätserklärung ist dem Gerät beigelegt. Das Gerät trägt das CE-Zeichen.

Bei nicht mit der WMF abgestimmten Änderungen des Geräts verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen nationalen Bestimmungen. Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung (WEEE/EU-Richtlinie) und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.  
Anschrift ▷ Seite 53

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

## 9.5 Pflichten des Betreibers

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch WMF Servicetechniker, deren Beauftragte oder andere autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen.

Der Zugang zum Servicebereich ist nur Personen gestattet, die das Wissen und die praktische Erfahrung mit dem Gerät haben, insbesondere was Sicherheit und Hygiene betrifft.

Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.

In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen. Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach BGV A3).

Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich. Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den WMF Service oder durch von WMF autorisiertes Servicepersonal durchgeführt. Die Maschinenreinigung darf nur mit den von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine (Tabletten) und für das Milchsystem (Flüssigreiniger) durchgeführt werden.

*WMF Spezial-Reinigungsmittel,  
▷ Anhang  
Zubehör und Ersatzteile  
Seite 68*

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

*WMF Spezial-Entkalkungsmittel  
▷ Anhang  
Zubehör und Ersatzteile  
Seite 68*

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

## 9.6 Gewährleistungsansprüche

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

Zunächst ist dem Verkäufer stets Gelegenheit zur Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren.

Darüber hinausgehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche wegen Folgeschäden, sind - soweit gesetzlich zulässig - ausgeschlossen.

Sachmängel sind gegenüber dem Verkäufer unverzüglich schriftlich zu rügen.

### Keine Gewähr wird geleistet:

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

▷ Anleitung für die Kundenpflege im Kundenpflege-Kit



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



▷ Wartung Seite 52

# Anhang: Reinigungsanleitung (Standard)

|   |  |  |   |   |   |   |   |
|---|--|--|---|---|---|---|---|
| <p><b>16</b></p> <p>☒ Den Kombi-blech ganz nach oben schieben.<br/>☒ Blech ganz nach oben schieben.</p> | <p><b>17</b></p> <p>☒ Den Schabkelle entnehmen und leeren.</p>     | <p><b>18</b></p> <p>☒ Die Tropfbleche nach vorne entnehmen und leeren.<br/>☒ <b>Wichtig!</b> <b>⚠</b> Oberer Ablauf anschießen, indem die Schraube gelockert wird.</p> | <p><b>19</b></p> <p>☒ Die Tropfbleche einzeln, möglichst einzeln, aus dem Blech zu entnehmen.</p> | <p><b>20</b></p> <p>☒ Die Handwurfmuff entgegen in der Mitte, aber hinter dem Blech in der Mitte, abwerfen.<br/>☒ 10 Min.</p>   | <p><b>21</b></p> <p>☒ Die Reinigungstäbche entfernt.<br/>☒ Auf <b>17</b> liegen.</p>  | <p><b>22</b></p> <p>☒ Die Maschinenreinigung starten.<br/>☒ Dauer: 40 Minuten.</p>  | <p><b>23.1</b></p>  |
| <p><b>20.1</b></p> <p>☒ Eine WMF Spezial-Reinigungsblende einsetzen.</p>                                | <p><b>20.2</b></p> <p>☒ Den Handwurfmuff schieben.</p>             | <p><b>21</b></p> <p>☒ Die Reinigungstäbche entfernt.<br/>☒ Auf <b>17</b> liegen.</p>   | <p><b>22</b></p> <p>☒ Die Maschinenreinigung starten.<br/>☒ Dauer: 40 Minuten.</p>                | <p><b>23</b></p> <p>☒ Den restlichen Milchschlauch in die Reinigungsstation tauchen.<br/>☒ Die Reinigungsbürste aus der Bürste des Milchschlauchs im Milchschlauch entfernen.<br/>☒ Die Bürste in die Reinigungsstation legen (D-Block).<br/>☒ Alle Teile müssen vollständig mit Wasser befeuchtet sein.<br/>☒ Nach 5,5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen.</p> | <p><b>23.1</b></p> <p>☒ Die Bürste in die Reinigungsstation legen (D-Block).<br/>☒ Alle Teile müssen vollständig mit Wasser befeuchtet sein.<br/>☒ Nach 5,5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen.</p> | <p><b>23.2</b></p> <p>☒ Die Bürste in die Reinigungsstation legen (D-Block).<br/>☒ Alle Teile müssen vollständig mit Wasser befeuchtet sein.<br/>☒ Nach 5,5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen.</p> | <p><b>23.3</b></p> <p>☒ Die Bürste in die Reinigungsstation legen (D-Block).<br/>☒ Alle Teile müssen vollständig mit Wasser befeuchtet sein.<br/>☒ Nach 5,5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen.</p> |
| <p><b>24</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p>                                      | <p><b>25</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p> | <p><b>26</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p>   | <p><b>27</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p>                                | <p><b>28</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p>  | <p><b>29</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p>  | <p><b>30</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p>  | <p><b>31</b></p> <p>☒ Die Milchschlauch vorwiegend abtrocknen.</p>  |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p><b>1</b></p> <p>☒ Auf die Zone ohne Feder liegen.</p> | <p><b>2</b></p> <p>☒ Es werden weitere Feder Feder liegen.<br/>☒ Auf <b>2</b> liegen (Auswahl).</p> | <p><b>3</b></p> <p>☒ Es werden weitere Feder Feder liegen.<br/>☒ Auf <b>3</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>4</b></p> <p>☒ Es werden weitere Feder Feder liegen.<br/>☒ Auf <b>4</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>5</b></p> <p>☒ Auf dem Ablaufblech liegen.</p> | <p><b>6</b></p> <p>☒ Auf <b>6</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>7</b></p> <p>☒ Auf <b>7</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>8</b></p> <p>☒ Auf <b>8</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>9</b></p> <p>☒ Auf <b>9</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>10</b></p> <p>☒ Auf <b>10</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>11</b></p> <p>☒ Auf <b>11</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>12</b></p> <p>☒ Auf <b>12</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>13</b></p> <p>☒ Auf <b>13</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>14</b></p> <p>☒ Auf <b>14</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>15</b></p> <p>☒ Auf <b>15</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>16</b></p> <p>☒ Auf <b>16</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>17</b></p> <p>☒ Auf <b>17</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>18</b></p> <p>☒ Auf <b>18</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>19</b></p> <p>☒ Auf <b>19</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>20</b></p> <p>☒ Auf <b>20</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>21</b></p> <p>☒ Auf <b>21</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>22</b></p> <p>☒ Auf <b>22</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>23</b></p> <p>☒ Auf <b>23</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>24</b></p> <p>☒ Auf <b>24</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>25</b></p> <p>☒ Auf <b>25</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>26</b></p> <p>☒ Auf <b>26</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>27</b></p> <p>☒ Auf <b>27</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>28</b></p> <p>☒ Auf <b>28</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>29</b></p> <p>☒ Auf <b>29</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>30</b></p> <p>☒ Auf <b>30</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>31</b></p> <p>☒ Auf <b>31</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>32</b></p> <p>☒ Auf <b>32</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>33</b></p> <p>☒ Auf <b>33</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>34</b></p> <p>☒ Auf <b>34</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>35</b></p> <p>☒ Auf <b>35</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>36</b></p> <p>☒ Auf <b>36</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>37</b></p> <p>☒ Auf <b>37</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>38</b></p> <p>☒ Auf <b>38</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>39</b></p> <p>☒ Auf <b>39</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>40</b></p> <p>☒ Auf <b>40</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>41</b></p> <p>☒ Auf <b>41</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>42</b></p> <p>☒ Auf <b>42</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>43</b></p> <p>☒ Auf <b>43</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>44</b></p> <p>☒ Auf <b>44</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>45</b></p> <p>☒ Auf <b>45</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>46</b></p> <p>☒ Auf <b>46</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>47</b></p> <p>☒ Auf <b>47</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>48</b></p> <p>☒ Auf <b>48</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>49</b></p> <p>☒ Auf <b>49</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>50</b></p> <p>☒ Auf <b>50</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>51</b></p> <p>☒ Auf <b>51</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>52</b></p> <p>☒ Auf <b>52</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>53</b></p> <p>☒ Auf <b>53</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>54</b></p> <p>☒ Auf <b>54</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>55</b></p> <p>☒ Auf <b>55</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>56</b></p> <p>☒ Auf <b>56</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>57</b></p> <p>☒ Auf <b>57</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>58</b></p> <p>☒ Auf <b>58</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>59</b></p> <p>☒ Auf <b>59</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>60</b></p> <p>☒ Auf <b>60</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>61</b></p> <p>☒ Auf <b>61</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>62</b></p> <p>☒ Auf <b>62</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>63</b></p> <p>☒ Auf <b>63</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>64</b></p> <p>☒ Auf <b>64</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>65</b></p> <p>☒ Auf <b>65</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>66</b></p> <p>☒ Auf <b>66</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>67</b></p> <p>☒ Auf <b>67</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>68</b></p> <p>☒ Auf <b>68</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>69</b></p> <p>☒ Auf <b>69</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>70</b></p> <p>☒ Auf <b>70</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>71</b></p> <p>☒ Auf <b>71</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>72</b></p> <p>☒ Auf <b>72</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>73</b></p> <p>☒ Auf <b>73</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>74</b></p> <p>☒ Auf <b>74</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>75</b></p> <p>☒ Auf <b>75</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>76</b></p> <p>☒ Auf <b>76</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>77</b></p> <p>☒ Auf <b>77</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>78</b></p> <p>☒ Auf <b>78</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>79</b></p> <p>☒ Auf <b>79</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>80</b></p> <p>☒ Auf <b>80</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>81</b></p> <p>☒ Auf <b>81</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>82</b></p> <p>☒ Auf <b>82</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>83</b></p> <p>☒ Auf <b>83</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>84</b></p> <p>☒ Auf <b>84</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>85</b></p> <p>☒ Auf <b>85</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>86</b></p> <p>☒ Auf <b>86</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>87</b></p> <p>☒ Auf <b>87</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>88</b></p> <p>☒ Auf <b>88</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>89</b></p> <p>☒ Auf <b>89</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>90</b></p> <p>☒ Auf <b>90</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>91</b></p> <p>☒ Auf <b>91</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>92</b></p> <p>☒ Auf <b>92</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>93</b></p> <p>☒ Auf <b>93</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>94</b></p> <p>☒ Auf <b>94</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>95</b></p> <p>☒ Auf <b>95</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>96</b></p> <p>☒ Auf <b>96</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>97</b></p> <p>☒ Auf <b>97</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>98</b></p> <p>☒ Auf <b>98</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>99</b></p> <p>☒ Auf <b>99</b> liegen (Pflege).</p> | <p><b>100</b></p> <p>☒ Auf <b>100</b> liegen (Pflege).</p> |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

## Anhang: Technische Daten

### Technische Daten Kaffeemaschine

|  |   |
|--|---|
| Nennleistung *                                   | 2,0–2,2 kW  |
| Empfohlene Tagesleistung<br>Espresso, Café Crème | bis 150 Tassen pro Tag  |
| Heißwasserleistung gesamt                        | ca. 120 Tassen pro Stunde                                       |
| Kaffeebohnenbehälter                             | je ca. 500 g (1 000 g optional)                                 |
| Choc-Behälter/Topping-Behälter                   | ca. 500 g   |
| Netzanschluss *                                  | 1,N,PE 50/60 Hz 220–230 V                                       |
| Beleuchtung                                      | LED class 1   |
| Außenmaße  | Breite 326 mm<br>Höhe mit Bohnenbehälter 676 mm<br>Tiefe 556 mm |
| Leergewicht                                      | ca. 30–40 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 Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich. Die Potentialausgleichsklemme wird bei Bedarf vom WMF Service montiert.

|   |  |
|---|--|
| Netzspannungstoleranz                             | 230 V +6% und -10%,<br>Netzunterbrechung < 50 ms keine Funktionsunterbrechung  |
| Wasserzuleitung<br>(Festwasseranschluss optional) | 3/8 Zoll Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,2 bis 0,25 mm, bauseitig.<br>Mindestens 0,2 MPa Fließdruck bei 2 l/min., maximal 0,6 MPa.<br>Wassertemperatur maximal 35 °C.<br>Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.  |
| Wasserqualität                                    | Für Trinkwasser über 5° dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.  |
| Wasserablaufleitung                               | Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m   |
| Umgebungstemperatur                               | +5 °C bis maximal +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).   |
| Maximale Feuchtigkeit                             | 80% relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung.<br>Gerät nicht im Freien verwenden.   |
| Schutzart   | IP X0  |
| Aufstellfläche                                    | Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten Unterlage waagrecht aufgestellt werden.<br>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. Ein Mindestarbeitsraum vor der Kaffeemaschine von 800 mm wird empfohlen. Eine freie Höhe von 1 100 mm ab Oberkante Aufstellfläche einhalten. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden ist mindestens 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Kaffeemaschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können. |
| Einbaumaße Wasserfilter                           | Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.   |

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

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

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

## Anhang: Zubehör und Ersatzteile

| Anzahl  | Einheit | Bezeichnung   | Bestell-Nr.  | Pos. Nr.               | Ausstattung  |
|---|---------|---|--------------|------------------------|--------------|
| <b>Kombiauslauf komplett mit Choc/Topping</b> |         |   |              |                        |              |
| 1   | Stück   | Kombiauslauf (komplett)   | 33 2867 5000 | 7                      | alle         |
| 0,7   | Meter   | Milchschlauch   | 00 0048 4948 | 7                      | Frismilch    |
| 1   | Stück   | Milchdüse für kalte Milch (grün)  | 33 2317 8000 | 7                      | Frismilch    |
| 1   | Stück   | Milchdüse für warme Milch (weiß)  | 33 9516 9000 | 7                      | Frismilch    |
| 0,18  | 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                      | Choc/Topping |
| 1   | Stück   | Milchbehälter   | 33 2321 1000 |                        | Frismilch    |
| 1   | Stück   | Deckel für Milchbehälter  | 33 2322 2000 |                        | Frismilch    |
| <b>Festwasseranschluss; Ablauf</b>            |         |   |              |                        |              |
| 1   | Stück   | Anschlusschlauch 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   |
| <b>Zubehör/Werkzeuge</b>                      |         |   |              |                        |              |
| 1   | Stück   | Multitool (Multitool-Einstellknopf)   | 33 2323 1000 | 1                      | alle         |
| <b>Dokumentation/Anleitungen</b>              |         |   |              |                        |              |
| 1   | Stück   | Dokumentensatz:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• presto! Betriebsanleitung</li> <li>• presto! Reinigungsanleitung</li> <li>• presto! Reinigungsanleitung Plug&amp;Clean</li> <li>• presto! Installationsanleitung</li> <li>• WMF Karbonathärtestest (mit Anleitung)</li> </ul> | 33 2323 2000 |                        | alle         |
| <b>Bohnenbehälter komplett</b>                |         |   |              |                        |              |
| 1   | Stück   | Bohnenbehälter  | 33 2253 1000 | 1                      | alle         |
| 1   | Stück   | Verschluss-Schieber   | 33 2265 5000 | 1                      | alle         |
| 1   | Stück   | Eingriffschutz  | 33 2292 7000 | 1                      | alle         |
| 2   | Stück   | Schrauben Befestigung Eingriffschutz  | 00 0047 3105 | 1                      | alle         |
| 1   | Stück   | O-Ring Behälter   | 33 2291 1000 | 1                      | alle         |
| <b>Produktbehälter</b>                        |         |   |              |                        |              |
| 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 3100 | 4                      | alle         |

| Anzahl   | Einheit | Bezeichnung   | Bestell-Nr.  | Pos. Nr. | Ausstattung |
|--|---------|---|--------------|----------|-------------|
| <b>Kaffeesatzbehälter</b>                        |         |   |              |          |             |
| 1  | Stück   | Kaffeesatzbehälter  | 33 2272 4000 | 9        | alle        |
| <b>Brüheinheit</b>                               |         |   |              |          |             |
| 1  | Stück   | Brüheinheit   | 33 2823 6199 | 15       | alle        |
| <b>Tropfschale/Tropfgritter</b>                  |         |   |              |          |             |
| 1  | Stück   | Tropfschale   | 33 2254 9000 | 10       | alle        |
| 1  | Stück   | Tropfgritter  | 33 2257 2000 | 10       | alle        |
| <b>Potentialausgleichsklemme</b>                 |         |   |              |          |             |
| 1  | Stück   | Winkel  | 33 2107 1100 |          |             |
| 1  | Stück   | Zahnscheibe   | 00 0047 2257 |          |             |
| 1  | Stück   | Flachkopfschraube M6X16                                     | 00 0047 3414 |          |             |
| 1  | Stück   | Sechskantmutter   | 00 0047 2055 |          |             |
| <b>Wassertank</b>                                |         |   |              |          |             |
| 1  | Stück   | Wassertank  | 33 2254 1000 | 17       | Wassertank  |
| 1  | Stück   | Deckel Wassertank   | 33 2296 1000 | 17       | Wassertank  |
| 1  | Stück   | Sieb Wassertank   | 33 7006 2608 | 17       | Wassertank  |
| <b>Kundenpflege-Kit 1/15.000</b>                 |         |   |              |          |             |
| 1  | Stück   | Kundenpflege-Kit 1/15.000 (mit Frischmilch und Choc)        | 33 2828 7000 |          | alle        |
| <b>Kalkfilter/Wasserfilter</b>                   |         |   |              |          |             |
| 1  | Stück   | Adapter für Wasserfilter im Wassertank                      | 33 2327 1000 |          | Wassertank  |
| 1  | Pack    | Ersatzkartusche für Wasserfilter im Wassertank (VE 4 Stück) | 33 2332 2000 |          | Wassertank  |
| 1  | Stück   | Wasserfilter (kompletter Bausatz)                           | 03 9331 0001 |          | Festwasser  |
| 1  | Stück   | Ersatzkartusche für Wasserfilter                            | 33 2426 5000 |          | Festwasser  |
| <b>Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm</b> |         |   |              |          |             |
| 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    | WMF „Fett für Dichtungsringe“ Molykote                      | 33 2179 9000 |          | alle        |

## Index

---

### A

Abrechnen von Getränken 37  
Absperrhahn öffnen 54  
Aquaflax 38, 54  
Aquaflax-Kaffeemaschine 9, 25  
Aufruf des Auswahlmens 8  
Aufwärmspülen 32  
Ausschalten 15  
Ausschaltzeit 21, 22  
Auswahlmens 16, 20

---

### B

Barista 9, 16  
Baristafeld 18, 33  
Bedienen 10  
Bedionoptionen 32, 33  
Beschriftung der Getränketasten 39  
Betriebsbereitschaft 8, 16, 18  
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 6  
Bohnenbehälter 7  
Bohnen nachfüllen 54  
Brühzeit 18

---

### C

Choc-Behälter 7  
Choc-Pulvermenge 29  
Cooler-Adapter 11  
Cup&Cool 11

---

### D

Dampfausgabe 12  
Dampfauslauf reinigen 49  
Decaf-Taste 7, 10  
Diagnoseprogramm 56  
Display-Kontrast 31

---

### E

Ebene Abrechnen 36  
Ebene Einstellen 36  
Ebene Reinigen 36  
Eco-Mode 35  
Einsatz- und Installationsbedingungen 66  
Einschaltzeit 21, 22  
Einstellen 28  
Elektroanschluss 67  
Empfehlung für Choc/Topping 51  
Entkalkung 24, 25, 26, 49  
Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss 26

---

### F

Fehler am Brüher 54  
Fehlerliste 56  
Fehlermeldung 16  
Fehlermeldungen 55  
Fehlernummer 55  
Fehler ohne Fehlermeldung 58

---

Fehlertext 56  
Felder auf dem Display Betriebsbereitschaft 16  
Felder Menüsteuerung 17  
Filter spülen 28  
Filtertausch 27, 49  
Füllmengen 29  
Funktionen Auswahlmens (Felder) 17

---

### G

Gefahren für die Kaffeemaschine 61  
Getränkeausgabe 10  
Getränketaasten 28  
Gewährleistungsansprüche 64  
Glossar 8

---

### H

HACCP-Reinigungskonzept 50  
Handeinwurf 7, 14  
Heißwasserausgabe 12  
Hinweise 54

---

### I

Info 16, 18  
Integrierter Milchkühler 15  
Intro 34

---

### K

Kaffeebohnenbehälter 66  
Kaffeemaschine einschalten 10  
Kaffeemehlmenge 29  
Kaffee mit Kaffeemehl 14  
Kalkfilter vorhanden 32  
Keine Gewähr wird geleistet 64  
Kesseltemperatur 31  
Kundenpflege 28

---

### L

Latte Macchiato 20

---

### M

Mahlgrad einstellen 38  
Mechanische Einstellungen 38  
Mehl wiegen 31  
Meldungen Bedienen 54  
Meldungen und Hinweise 54  
Menüfeld 33  
Milch anschließen 11  
Milchbehälter 42  
Milchdüse 11  
Milchfach 44  
Milch kühl 51  
Milch kühlen 11  
Milchkühler 15  
Milchmenge 29  
Milch- oder Milchschaumausgabe 11  
Milchschaumausgabe 11  
Milchschaummenge 29  
Milchschaumqualität 20  
Milchsystem entkeimen 50

---

Milchsystem-Spülung Standard 42  
 Milch und Schaum 20  
 Mixerspülung 24, 42

## O

ON/OFF-Taste 33

## P

Pausenzeit für Latte Macchiato 20  
 Pflege 18, 23, 40  
 Pflegemeldung 16  
 Pflichten des Betreibers 63  
 PIN-Eingabe 35  
 PIN löschen 37  
 PIN-Rechte 36  
 Potentialausgleichsklemme 66  
 Protokoll 19

## Q

Qualität 30

## R

Regelmäßige Reinigung 45  
 Reichweite 32  
 Reinigung Bohnenbehälter 47  
 Reinigung Brüheinheit 45  
 Reinigung Kombiauslauf 42  
 Reinigung Metallflächen 42  
 Reinigung Milchfach 44  
 Reinigung Mixer 43  
 Reinigung Produktbehälter 47  
 Reinigungsanleitung 65  
 Reinigung Satzbehälter 42  
 Reinigungskonzept 50  
 Reinigungsprogramm 23, 41  
 Reinigung Steam Milk-Auslauf 49  
 Reinigung Wassertank 44  
 Reset 31  
 Rezepte ändern 29  
 Rezepte und Tasten 28

## S

Satzbehälter fehlt 54  
 Satzbehälter leeren 54  
 Schaltzeiten anzeigen 21  
 Schäumereinigung 24  
 Schäumerspülung 32  
 Selbstbedienung 33  
 Service 18  
 Sicherheitseinrichtungen 59  
 Software 16  
 Sonstige Einstellungen 38  
 Sprache Displayführung 31  
 Spülintervall 32  
 Spülung 26, 27  
 Störungen 55  
 Symbole der Betriebsanleitung 8

## T

Tabletteneinwurf 7  
 Tageszähler 37  
 Tag kopieren 22  
 Tägliche Reinigung 41  
 Tastenbelegung 30  
 Technische Daten 66  
 Timer 19, 20  
 Timer einstellen 21  
 Timerinfo 23  
 Timer löschen 22  
 Timerprogramm 20  
 Timerübersicht 22  
 Timerzustand 21  
 Topping-Behälter 7  
 Touch-Screen-Display 7  
 Tropfschale 15  
 Tropfschale, Verkleidung und Frontblende 42  
 Twin-Topping 9  
 Twin-Topping-Behälter 7, 13

## U

Übersicht Reinigungsintervalle 40  
 Uhrzeit und Datum 31  
 Umschalten 16  
 Umschalten Festwasseranschluss 38  
 Umschalten Wassertank 38  
 Umschaltfeld 19, 33

## V

Vorbereitung 25  
 Vorstellung 6

## W

Warmspülen 16  
 Warmspülfeld 18, 32, 33  
 Wartung 52  
 Wartung Kaffeemaschine 52  
 Wasserfilter 27, 49, 52, 64  
 Wasserfilter spülen 28  
 Wasserfilter tauschen 55  
 Wasserhärte 32  
 Wassertank füllen 54  
 Wassertank leeren 54  
 WMF Originalersatzteile 64  
 WMF Service 53  
 Wöchentliche Reinigung 43

## Z

Zähler lesen 37  
 Zähler löschen 37  
 Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 8  
 Zubehör und Ersatzteile 68  
 Zugangskontrolle 36  
 Zum Auswahlmnü 19  
 Zweite Ebene 33



Ihr nächster WMF Service:

© 2005–2012 WMF AG

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

Konzeption und Fertigstellung/Satz und Gestaltung:  
TecDoc GmbH; Geislingen, [info@tecdocgmbh.de](mailto:info@tecdocgmbh.de)

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.

21.01.2013

*presto!*