

**W
Mf**

**Kaffee
maschinen**

Bedienungsanleitung

**Typenreihe
5000**

**Großfilter-
Kaffeemaschinen**

**Württembergische Metallwarenfabrik
7340 Geislingen/Steige**

I. Bezeichnung der Maschinenteile 3

II. Montage der Maschine

1. Vorarbeiten	4
2. Elektrischer Anschluß	4
3. Wasseranschluß	4
4. Tropfwasser-Ablauf	4
5. Technische Daten	5

III. Bedienung

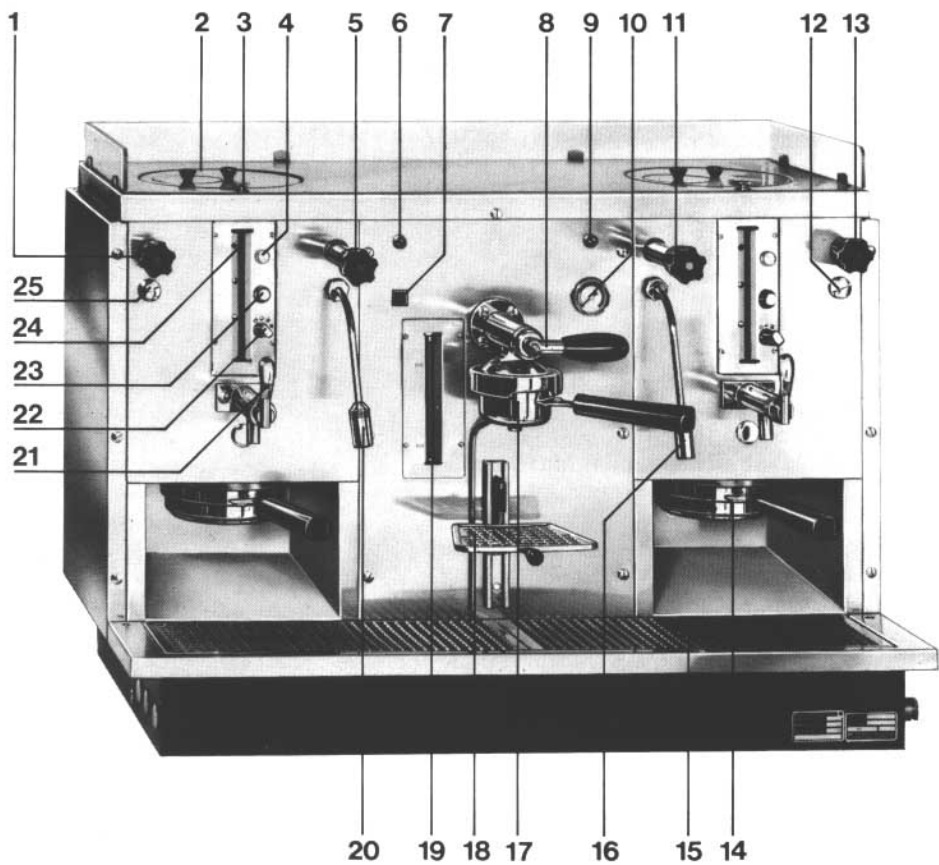
1.0. Funktionsbeschreibung allgemein	6
1.1. Leistung	6
2.0. Inbetriebnahme der Maschine	6
3.0. Anheizen	6
4.0. Kaffeebrühen	7
4.1. Brühen mit Einzeltassen-Armatur	7
4.2. Brühen in die Vorratsbehälter	8
5.0. Dampf- und Heißwasserentnahme	9
6.0. Abschalten der Maschine	10

IV. Maschinenpflege

1.0. Reinigen allgemein	11
2.0. Reinigen der Brüheinrichtung	11
2.1. Großfilter und Siebhalter	11
2.2. Vorratsbehälter, Kaffeepfanne, Kaffeestandgläser	11
3.0. Pflege des Zughahns	12

V. Betriebsstörungen – Wartung 13

VI. Sicherheitstechnische Hinweise 15



I. Bezeichnung der Maschinenteile

- 1 Brühventil für Handbetrieb (Behälterbrühung links)
- 2 Deckel für Vorratsbehälter
- 3 Elektrode für automatisches Abschalten (Hilfselektrode)
- 4 Kontroll-Lampe für automatisches Brühen
- 5 Hahn für Heißwasserentnahme
- 6 Kippschalter für Vorratsbehälter-Heizung (links)
- 7 Kontroll-Lampe für Kesselheizung
- 8 Brühhebel für Einzeltassen-Armatur
- 9 Kippschalter für Vorratsbehälter-Heizung (rechts)
- 10 Manometer für Betriebsdruck
- 11 Hahn für Dampfentnahme
- 12 Blende für Brühzeit (Behälter rechts)
- 13 Brühventil für Handbetrieb (Behälterbrühung rechts)
- 14 Siebhalter für Behälterbrühung
- 15 Tropfblech
- 16 Dampfentnahmerohr
- 17 Siebhalter für Einzeltassen-Armatur
- 18 Tassentisch
- 19 Wasserstand für Heißwasserkessel
- 20 Heißwasserentnahmerohr
- 21 Kaffeezapfhahn
- 22 Wählschalter für automatisches Brühen
- 23 Einschaltknopf für automatisches Brühen
- 24 Kaffeestandsglas – Schauglas
- 25 Blende für Brühzeit (Behälter links)

Folgende Nummern erscheinen nur in den Abbildungen innerhalb des Textes:

- 26 (Abb. 3) Verschlußpfropfen für den Siebhalter
- 27 (Abb. 8) Kugelfänger im Vorratsbehälter
- 28 (Abb. 8) Ventilkugel im Vorratsbehälter
- 29 (Abb. 11) Steigrohr zum Vorratsbehälter
- 30 (Abb. 10) Rohrwischer
- 31 (Abb. 12) Ventileinsatz zu Kaffeezapfhahn

II. Montage der Maschine

1. Vorarbeiten

Die Zuleitung für Wasser ($1/2''$), eine Ableitung für Tropfwasser ($1/2''$, besser $3/4''$) und der elektrische Anschluß sind unmittelbar bis an die Maschine heranzuführen. Die bauseitigen Vorarbeiten sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben und dürfen nur von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen sowie örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Die WMF-Kundendienst-Techniker stellen nur die Verbindung von der Maschine zu den vorbereiteten Anschlußstellen her. Sie sind weder befugt, bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch sind sie dafür verantwortlich.

2. Elektrischer Anschluß

In die Zuleitung ist in Maschinennähe ein Hauptschalter einzubauen, mit dem die Maschine allpolig vom Netz getrennt werden kann. Die Maschine kann durch ein loses Kabel mit Stecker oder festverlegt angeschlos-

sen werden. Hauptschalter und Steckdose sind bauseitige Installation.

3. Wasseranschluß

Die bauseitige Installation endet unmittelbar an der Maschine mit einem gut zugänglichen, vorschriftsmäßigen Hauptabsperrhahn. Der Mindestwasserdruck in der Zuleitung darf 3 bar Überdruck nicht unterschreiten. Bei einem Wasserdruck über 8 bar Überdruck ist zwischen Hauptabsperrhahn und Maschine ein zugelassenes Reduzierventil einzubauen. Das von uns gelieferte Anschlußrohr ($R 1/2''$) wird am Magnetventil der Maschine befestigt. Der Einbau eines Mikro-Reinigungssiebes ist empfehlenswert; es ist im Lieferumfang enthalten.

4. Tropfwasserablauf

Die Ableitung für Tropfwasser $R 1/2''$, besser $R 3/4''$, kann zu einem Sammelbecken geführt werden. Wir empfehlen den direkten Anschluß an die Ablaufleitung.

5. Technische Daten

Type	5103	5105
Vorratsbehälter	2 x 3 Ltr.	2 x 5 Ltr.
Stundenleistung in Tassen	350 – 400	500 – 550
Nennleistung	6 kW	9 kW
Netzanschluß	380 V 3 Mp ~ 50 Hz	380 V 3 Mp ~ 50 Hz
Sicherung	16 A	20 A
Anschlußkabel	* 4 x 1,5 mm ² * 5 x 1,5 mm ²	* 4 x 2,5 mm ² * 5 x 2,5 mm ²
Wasser-Zulauf	R 1/2"	R 1/2"
Wasser-Ablauf	R 1/2" / R 3/4"	R 1/2" / R 3/4"
Außenmaße:	Breite	850 mm
	Höhe	600 mm
	Tiefe	470 mm
Gewicht	72 kg	78 kg
Filterpapier Ø:	Einzelassen-Armatur	48/70 mm
	Großfilter	126 mm
		158 mm

* Der Anschluß ist entsprechend den örtlichen Vorschriften
4-polig (mit Nullung) oder 5-polig (mit Schutzleiter) auszuführen.

Technische Änderungen vorbehalten

III. Bedienung

1. Funktionsbeschreibung allgemein

Die Großfilter-Kaffeemaschinen der Typenreihe 5000 zeichnen sich durch große Leistung, solide Bauart und einfache Bedienung aus. Sie arbeiten weitgehend automatisch von der Frischwasserzufuhr bis zur Energiesteuerung und Behälterbrühung. Der Kaffee kann über die automatische Brüheinrichtung hergestellt werden. Zwei Größen werden angeboten: 5103 mit 2 x 3 Ltr. Vorratsbehälter 5105 mit 2 x 5 Ltr. Vorratsbehälter. Beide Versionen sind mit einer Einzeltassen-Armatur oder auf Wunsch mit der WMF-Espresso-Armatur ausgestattet.

1.1. Leistung

In einem Brühgang können beim Brühen mit der Einzeltassen-Armatur 1 - 6 Tassen und beim Brühen in die Vorratsbehälter bis zu 3 Ltr. (T. 5103) und 5 Ltr. (Type 5105) Kaffee zubereitet werden. Die schnelle Brühfolge ermöglicht Stundenleistungen von 350 - 400 Tassen (Type 5103) und 500 - 550 Tassen (Type 5105). An separaten Hähnen kann Heißwasser und Dampf entnommen werden.

2. Inbetriebnahme der Maschine

Bei erstmaliger Inbetriebnahme ist der Kessel völlig leer. Um unnötiges Trockengehen zu vermeiden, muß zuerst Wasser ohne eingeschaltete Heizung eingefüllt werden. Dies ge-

schieht, in dem nur eine Hauptsicherung für den Außenleiter, an dem die Steuerleitung angeklemt ist, eingeschraubt wird (lt. Schaltschema die Sicherung für den Außenleiter T). Den Kaltwasser-Zulaufhahn öffnen und elektrischen Hauptschalter vor der Maschine einschalten. Die Maschine bleibt eingeschaltet bis am Schauglas für den Kessel der Mindestwasserstand erreicht ist (NW-Marke). Nach Einschrauben der Sicherungen (R und S) kann nun normal gearbeitet werden. Dieselbe Vorschrift gilt auch nach Wartungen, wenn der Kessel völlig entleert wird.

3. Anheizen

Vor dem Anheizen der Maschine stets den Wasserstand kontrollieren. Sollte dieser die „NW“-Markierung unterschritten haben, dann ist nach der Anleitung wie unter „2. Inbetriebnahme der Maschine“ zu verfahren. Jedes Trockengehen der Heizung unbedingt vermeiden. Und stets darauf achten, daß der Wasser-Hauptabsperrrhahn (vor der Maschine) geöffnet ist. Sämtliche Ventile schließen, den Brühhebel (8) auf „Dampf“ senkrecht stellen, damit die Luft entweichen kann. Dann die Maschine durch Einschalten des elektrischen Hauptschalters (vor der Maschine) in Betrieb setzen. Nach Dampfaustritt aus der Einzeltassen-Armatur, Brühhebel (8) auf „O“-Stellung legen (nach rechts).

Der Kessel füllt sich und stellt die Frischwasserzufuhr automatisch ab, sobald die „HW“-Markierung am Wasserstandsanzeiger erreicht ist; während des Betriebes regelt sich der Wasserstand selbständig. Nach ca. 15 Minuten erreicht die Maschine den erforderlichen Betriebsdruck (Überprüfung am Manometer), der in Betriebszustand von einem Druckregler konstant gehalten wird.

Zur Sicherung gegen ein Überschreiten des Betriebsdruckes (roter Manometer-Bereich) sind auf dem Heißwasserkessel zwei Hochhub-Sicherheitsventile angebracht. Weiterhin ist als Schutz gegen Überhitzung des Kessels ein Temperaturbegrenzer eingebaut.

4. Kaffeebrühen

4.1. Brühen mit der Einzeltassen-Armatur

Mit dieser Brüharmatur können Sie Normalkaffee, Mokka oder auch coffeinfreien Kaffee in Tassen einzeln zubereiten.

Die Brüharmatur bei eingesetztem Siebhalter (17) mit Sieb täglich vor Inbetriebnahme und nach mehrstündiger Pause gut mit Wasser durchspülen. Wir empfehlen, eine Kanne unterzustellen, um unnötiges Spritzen zu vermeiden. Nach kurzem Heißwasserzulauf (Brühhebelstellung links) wird der Brühhebel (8) wieder in „O“-Stellung nach rechts gelegt.

Zum Brühen das entsprechende Sieb in den abgenommenen Siebhalter einsetzen. Das passende Filterpapier in das Sieb einlegen und

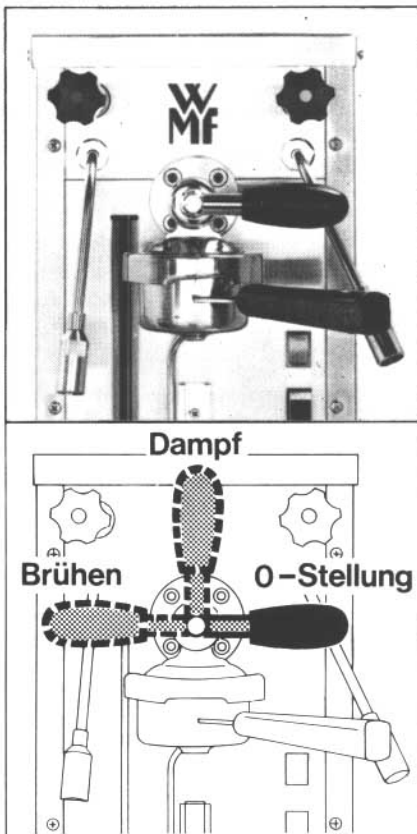


Abb. 2

gut anfeuchten. Dann Kaffeemehl nach Maß einfüllen und **darauf achten, daß auf dem Siebrand kein Kaffeemehl liegt.** Siebhalter (17) von vorn in die Brüharmatur gerade einsetzen und nach rechts kräftig im Bajonettverschluß anziehen.

Tassentisch (18) in richtiger Höhe feststellen, Tasse oder Kännchen unterstellen, dann den Brühhebel nach links auf „Brühen“ stellen bis die Tasse halbvoll ist. Hierauf den Brühhebel senkrecht auf „Dampf“ stellen. Bei ungenügender Tassen-

oder Kännchenfüllung ist der Vorgang zu wiederholen.

Die gefüllte Tasse oder das Kännchen entfernen.

Achten Sie darauf, daß nach Beendigung des Brühvorgangs der Brühhebel solange auf „Dampfstellung“ bleibt bis das Wasser aus dem Mahlgut herausgepreßt ist und am Auslauf des Siebhalters Dampf austritt. Dann den Brühhebel auf „O“-Stellung legen.

Den Siebhalter stets erst dann vorsichtig öffnen, wenn der Brühhebel (8) auf „O“-Stellung nach rechts zeigt und aus dem Auslauf weder Dampf noch Flüssigkeit austritt. Danach den Siebhalter abnehmen und das Sieb entleeren und reinigen.

4.2. Brühen in den Vorratsbehälter

Behälterheizung mit dem entsprechenden Kippschalter (6 und 9) einschalten. Filterpapier auf das Sieb des herausgenommenen Siebhalters legen und gut anfeuchten. Verschlüßstopfen auf das Siebsteigrohr (Abb. 3/26) aufstecken. Dann das Kaffeemehl in den Siebhalter geben und gleichmäßig verteilen.

Die allgemeine Verbrauchererwartung geht von ca. 50 g Kaffeemehl pro 1 Liter Kaffeetränk aus.

- 1 Ltr. = 6 große Kaffeetassen
- 7 mittlere Kaffeetassen
- 8 kleine Kaffeetassen
- 10 Moccataassen oder
Espressotassen

Achten Sie beim Einfüllen in den Siebhalter darauf, daß kein Kaffeemehl in das Steigrohr fällt, es würde als Satz in den Behälter gelangen.

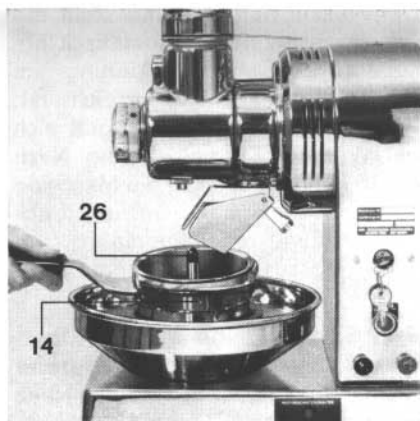


Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

Nach dem Einfüllen des Kaffeemehls den Verschlußstopfen (26) wieder abnehmen. Siebhalter mit nach links zeigendem Griff bis zum hinteren Anschlag in die Maschine einführen (Abb. 4/14), hochheben und durch Drehen nach rechts in den Bajonettverschluß spannen (Abb. 5).

Nach diesen Vorbereitungen kann der Brühvorgang beginnen. Die vorgesehene Brühmenge am Wählschalter (Abb. 6/22) einstellen.

Achten Sie bitte darauf, daß die Brühventile 1 und 13 bei automatischer Brühung stets geöffnet sind.

Nach kurzem Drücken des Einschaltknopfes (Abb. 6/23) fließt das Wasser zur Brühglocke und gelangt über die eingebaute Dusche auf das Kaffeemehl, brüht und steigt automatisch als fertiges Kaffeegetränk in den darüberliegenden Vorratsbehälter.

Eine eingebaute Kontrolllampe (Abb. 6/4) leuchtet während des Brühvorganges und zeigt den laufenden Brühprozeß an. Kurz vor Erreichen der eingestellten Kaffeemenge stellt die eingebaute Automatik den Wasserzulauf zum Siebhalter selbsttätig ab. Gleichzeitig erlischt die Kontrolllampe (Abb. 6/4).

Die im Kaffeesieb zurückbleibende Kaffeemenge (ca. 0,1 Liter) fließt durch den Druckausgleich in den Vorratsbehälter. **Den Siebhalter nicht abnehmen oder lockern solange der Brühvorgang läuft – Kontrolllampe (4) beobachten.** Das zurückbleibende Kaffeemehl ist genügend trocken, wenn Sie bis zum Lösen des Siebhalters 1–2 Minuten warten. Dann das Kaffeemehl im Siebhalter durch Ausschlagen auf

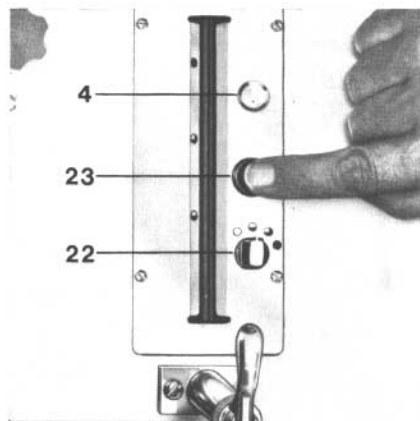


Abb. 6

den Holzeinlagen in den mitgelieferten Satzkasten entleeren.

Nie auf harten oder gar metallischen Unterlagen ausschlagen – die Dichtungsfläche des Siebhalters würde beschädigt.

Im Siebhalter eventuell noch anhaftende Kaffeemehlreste werden mit einer Bürste oder durch Ausspülen entfernt.

Aus dem Zapfhahn (21) kann Kaffee direkt abgezapft werden.

Eine vorzeitige Unterbrechung des automatischen Brühprozesses erreichen Sie durch Drehen des Wählschalters (Abb. 6/22) auf Stellung „O“.

5. Dampf- und Heißwasserentnahme

5.1. Die Maschine gibt zur Zubereitung von Tee und anderen Heißgetränken über den Hahn für Heißwasserentnahme (5) aus dem Entnehmerohr (20) Heißwasser ab.

5.2. Über den Dampfentnahmehahn (11) aus dem Entnahmerohr (16) können Sie Heißwasserdampf zum Erwärmen von Milch, Kakao, Glühwein usw. entnehmen.

Das Entnahmerohr (16) sollte möglichst tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen – den Hahn (11) langsam öffnen, um Verbrühungen zu verhindern. Ist der Erwärmungsvorgang beendet, muß der Hahn vor dem Wegnehmen des Gefäßes geschlossen sein. Anschlie-

ßend den Hahn nochmals kurz öffnen und die Düse äußerlich mit einem nassen Tuch reinigen.

6. Abschalten der Maschine

Die Maschine wird außer Betrieb gesetzt durch Ausschalten des elektrischen Hauptschalters. Daraufhin das Wasser abstellen. Über den Dampfahh (11) den Druck in der Maschine ablassen.

IV. Maschinenpflege

1. Reinigen allgemein

Diese Vorschriften gelten für die tägliche Reinigung nach Betriebs-schluß.

Bei kaltem Gerät die Verkleidung außen nur mit warmem Wasser reinigen und anschließend mit einem feinen Woll- oder Wildlederlappen trocken reiben. Scheuern mit Putz-pulver vermeiden, da Kratzer und Schrammen die Folgen sind. Wir empfehlen „WMF-Metallglanz“ als ideale Waschpaste zur Reinigung von Edelstahlfächen.

2. Reinigen der Brüh einrichtung

2.1. Zwischenreinigung des Vorratsbehälters

Siebhalter herausnehmen. In den leeren Siebhalter ca. 7 g (1 Teelöffel) WMF-Spezialreiniger geben. Siebhalter wieder einsetzen und einen Brühvorgang für 1,5/2,5 Liter auslösen. Nach Beendigung des Brühvorganges den Vorratsbehälter mit einer Reinigungsbürste auswaschen und anschließend über den Zapfhahn entleeren. Siebhalter herausnehmen und unter der Heißwasserdüse ausspülen. Siebhalter wieder einsetzen. Vorratsbehälter mit Wasser vollbrühen, auswaschen und entleeren.

2.2. Hauptreinigung des Vorratsbehälters und der Brüharmatur

Siebhalter (14) herausnehmen. In den leeren Siebhalter ca. 15 g (1 Eßlöffel) WMF-Spezialreiniger geben. Siebhalter wieder einsetzen und einen Brühvorgang für 3/5 Liter auslösen. Nach dem Brühvorgang Hilfs-

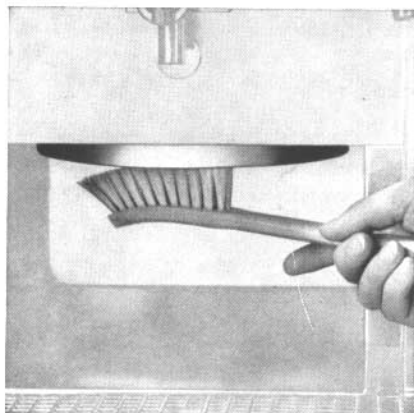


Abb. 7

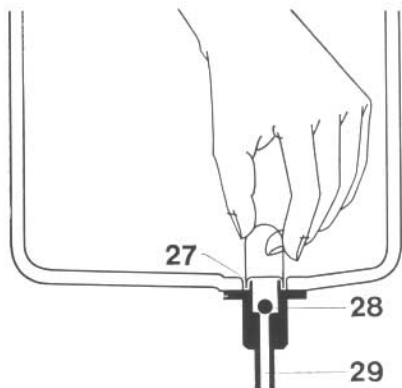


Abb. 8

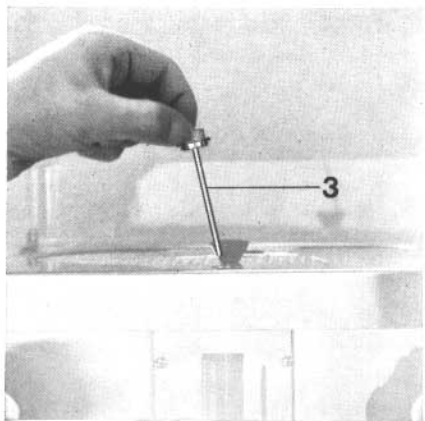


Abb. 9

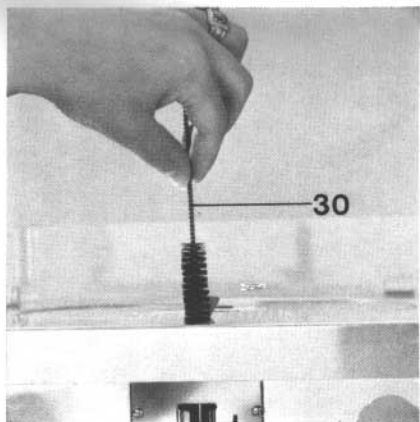


Abb. 10

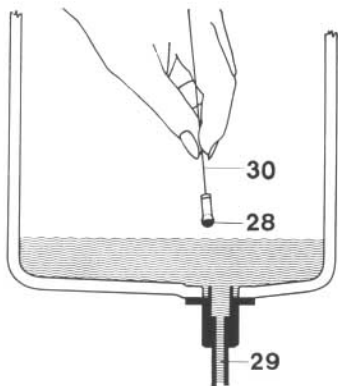


Abb. 11

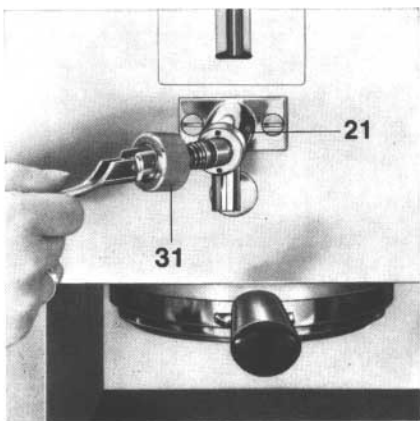


Abb. 12

elektrode (Abb. 9/3) herausnehmen und reinigen. Das Kaffeestandsglas mit dem Rohrwischer (Abb. 10/30) reinigen. Vorratsbehälter mit einer Waschbürste auswaschen und über den Zapfhahn entleeren. Kugelfänger (Abb. 8/27) im Vorratsbehälter abnehmen und die Kugel mit dem am Rohrwischer befindlichen Kugelheber herausnehmen (Abb. 11/28). Das Steigrohr (Abb. 11/29) mit dem Rohrwischer reinigen. Kugel und Kugelfänger wieder im Vorratsbehälter einsetzen. Siebhalter herausnehmen und alle Teile mit der Reinigungsbürste auswaschen.

Sollten sich die Metallteile durch Kaffeerückstände braun verfärben, empfehlen wir, diese über Nacht in warmes Wasser zu legen, dem etwas WMF-Spezialreiniger beigegeben wird. Anschließend den Siebhalter wieder einsetzen und den Vorratsbehälter mit klarem Wasser vollbrühen lassen, auswaschen, über den Zapfhahn entleeren und nochmals vollbrühen lassen.

3. Pflege des Zughahnes

Einmal wöchentlich bei der Hauptreinigung den Ventileinsatz (Abb. 12/31) herausnehmen und sorgfältig mit der Reinigungsbürste abwischen. Den freien Durchgang des Kaffeezapfhahnes mit dem Rohrwischer sorgfältig reinigen und den Ventileinsatz wieder einsetzen.

Anschließend sollte der Zughahn mit einem geeigneten Öl geschmiert werden. Geben Sie bei geöffnetem Hahn einige Tropfen Siliconöl auf die Welle und den Excenter des Hebels und betätigen Sie den Hahn mehrmals.

Sie erhöhen damit die Lebensdauer des Kaffeezapfhahnes wesentlich.

V. Betriebsstörungen – Wartung

Störung

Ursache, Beheben der Störung

1. Störung an der Automatik bei der Behälterbrüfung.

Nach längerer Betriebszeit können die Magnetventile für das automatische Brühen durch Kalkablagerungen undicht werden. – Um dies zu verhindern, können die Brühventile (1 und 13) von Hand geschlossen werden. Sollte es bei der Automatik zu Ausfällen kommen, so kann diese Fehlerquelle nur vom WMF-Kundendienst behoben werden.

2. Der Kaffee läuft aus.

Das Kugelventil im Vorratsbehälter ist undicht. Dies tritt bei starker Verschmutzung des Kugelsitzes (Abb. 8) auf. Beachten Sie, daß beim Einfüllen des Mahlgutes kein Kaffeemehl in das Siebsteigrohr fällt. Das Auslaufen des Kaffees wird durch Einsetzen des Siebhalters verhindert. Den Vorratsbehälter über den Zughahn entleeren und den Kugelsitz mit dem Rohrwischer reinigen.

3. Die Heißwasser- und Dampfentnahmedüsen sind verstopft.

Die Düse abschrauben und in eine Lösung mit Kesselsteinlösemittel legen.

4. Der Wasserzulauf beim Brühen in den Vorratsbehälter ist zu langsam.

Die Brühzeit zum Füllen des Behälters beträgt bei Verwendung richtig gemahlene Kaffee Mehls bei 3-Ltr.-Maschinen ca. 4 Minuten, bei 5-Ltr.-Maschinen ca. 5 Minuten. Schlitzschraube (12 bzw. 25) mit einem Geldstück abschrauben, Feder mit aufgesetzter Blende von Kalkteilchen reinigen. Kanne oder Topf vor die Öffnung halten und durch Drücken

des Einschaltknopfes (Abb. 6/23) ca. 1/2 Ltr. Wasser ausfließen lassen, danach Wählschalter (Abb. 6/22) auf „O“ stellen. Schlitzschraube mit Feder und Blende wieder einschrauben. Jeder WMF-Kundendienst-Techniker wird Ihnen auf Wunsch diesen Vorgang zeigen.

5. Die Einzeltassen-Armatur tropft.

Zur Erneuerung der Dichtung sind Spezialwerkzeuge nötig. Ausführung nur durch den WMF-Kundendienst.

6. Die Abläufe sind verstopft.

Größere Mengen Kaffeesatz und sonstige Verunreinigungen im Tropfblech können den Auslauf verstopfen, insbesondere dann, wenn der Ablauf wenig Gefälle hat. Ein Überlaufen der Tropfblechwanne vermeiden! Bei den ersten Anzeichen von Ablaufverstopfung sofort Abhilfe schaffen. Meistens genügt schon ein Durchspülen mit Wasser unter Druck mit Hilfe von Abflußreiniger. Bleiben diese Maßnahmen erfolglos, ist die Demontage des Ablaufs unter Hinzuziehung eines Installateurs notwendig.

7. Ansteigen des Druckes in den roten Anzeigenbereich des Manometers.

Der Heißwasserkessel hat Überdruck. — Maschine abschalten! — Ein möglicher Defekt am Druckregler kann nur durch den WMF-Kundendienst behoben werden. Ein Ansteigen des Druckes in den Gefahrenbereich wird durch das Sicherheitsventil verhindert.

8. Die Kaffeezapfhähne tropfen.

Durch Auswechseln der Dichtungen kann diese Störung leicht von Ihnen selbst behoben werden. Bitte sorgfältig darauf achten, daß die „O“-Ringe dabei nicht verletzt werden. Schon kleinste Beschädigungen machen sie undicht.

Der WMF-Kundendienst:

Alle weiteren Betriebsstörungen sollten nur von geschulten WMF-Kundendienst-Technikern behoben werden.

Das WMF-Kundendienstnetz ist im gesamten Bundesgebiet so eng, daß jeder Ort schnell erreicht werden kann. WMF-Kundendienst-Techniker sind erfahrene Spezialisten. Sie füh-

ren Spezialwerkzeuge sowie die erforderlichen Ersatzteile ständig mit, um Störungen an Ort und Stelle beheben zu können. Damit eine regelmäßige Überprüfung der Maschine gewährleistet ist, empfehlen wir, mit dem zuständigen WMF-Kundendienst-Techniker eine Vereinbarung über die turnusmäßige Wartung Ihrer Maschine zu treffen.

VI. Sicherheitstechnische Hinweise

1. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in Maschinennähe so auf, daß es dem Bedienungspersonal jederzeit möglich ist, sich bei Störungen richtig zu verhalten!
2. Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen von Nichtfachleuten „repariert“, überbrückt oder verändert werden.
3. Wartungsarbeiten am Kessel, einschließlich der Entfernung des Kesselsteins, dürfen nur von geschultem Fachpersonal ausgeführt werden.
4. Kontrollieren Sie vor jeder Inbetriebnahme der Maschine, daß der Kesselwasserstand über der NW-Marke liegt! Maschine sonst nicht einschalten, sondern verfahren wie unter III/2. beschrieben.
5. Achten Sie stets darauf, daß der Wasserabsperrhahn vor Inbetriebnahme geöffnet ist.

6. Das eingebaute, TÜV-geprüfte Sicherheitsventil verhindert einen unzulässigen Druckanstieg im Kessel. Sollte das Sicherheitsventil dennoch ansprechen oder die Manometer-Anzeige in den roten Gefahrenbereich gestiegen sein, muß die Maschine sofort abgeschaltet werden. Verständigen Sie sofort den Kundendienst und schalten Sie die Maschine nicht wieder ein, bevor der Fehler behoben wurde.
Zum besseren Verständnis ist das Manometer in farbige Druckbereiche aufgeteilt.

Gelb

Aufheizen
(0 – 0,65 bar Überdruck)

Grün

Arbeitsbereich
(0,65 – 1,5 bar Überdruck)

Rot

Gefahrenbereich
(über 1,5 bar Überdruck)

7. Sollte der Kessel in der Frostperiode oder aus sonstigen Gründen entleert werden, muß die Maschine abgeschaltet und der Kessel auf Umgebungstemperatur abgekühlt sein. Zuerst wird oben das Sicherheitsventil abgenommen. Dann wird der Kessel nach Einführen eines Schlauches nach dem Heberprinzip (durch ansaugen) in einen tiefer stehenden Behälter entleert.

Die Maschine ist mit einem Zwergdampfkessel ausgerüstet. (Für Heißwasser- und Dampfentnahme.)

Wasserinhalt 8,5 Ltr.

Betriebsüberdruck 0,9 bar

Zulässiger Gesamtüberdruck 1,5 bar

Der Dampfkessel entspricht der Dampfkesselverordnung (DampfkV) vom Sept. 1965 entsprechend den Ausführungsbestimmungen lt. TRD 802 vom März 1972.

Dieser Dampfkessel ist weder anzeige- noch erlaubnispflichtig. Jeder ausgelieferte Dampfkessel wurde einer Wasserdruckprüfung mit 2,5 bar Überdruck unterzogen. Das eingebaute Sicherheitsventil ist amtlich geprüft und unter Nr.

TÜV.SV.XX.281.10.D.0,37.1,5
zugelassen.

WMF

Nur die von WMF sollten Sie nehmen:

- * Spezial-Kesselsteinlöser
- * Spezial-Reiniger für Edelstahl Rostfrei 18/10 und Porzellanteile
- * Metallglanz reinigt, glänzt, konserviert und pflegt in einem Arbeitsgang

Ausführliche Gebrauchsanleitung auf der Verpackung.

Das spezielle WMF-Pflegeprogramm für WMF-Kaffeemaschinen.

