

WMF KAFFEEMASCHINEN

Betriebsanleitung



Faema Espressomaschine E99

Typen

03.9407.0001 2 gr. Cappuccinomatic

03.9407.1001 2 gr. Turbosteam

03.9408.0001 3 gr. Cappuccinomatic

03.9408.1001 3 gr. Turbosteam

Ausgabe 1 - Stand 02.06

Artikel-Nr.

33 1424 3000



**Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Faema E99
Espressomaschine serviced by WMF.**



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

Jedes Getränk wird auf Tastendruck frisch gebrüht, das garantiert eine hohe Qualität der Getränke.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung in der Nähe der Kaffeemaschine auf, damit Sie und Ihr Bedienpersonal sich informieren und bei technischen Störungen richtig verhalten kann.



Bitte lesen Sie diese Betriebsanleitung vor Gebrauch der Kaffeemaschine!

Die BAL dem Personal zugänglich machen!

Wichtig!

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

Bevor Sie die Maschine einschalten oder gebrauchen, sollten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung genau durchlesen, da sie wichtige Angaben zum sicheren Einsatz der Maschine enthält. Die Maschine darf ausschließlich zur Zubereitung von espressokaffee, die Heißwasser- und Dampf Ausgabe zur Zubereitung von Getränken (z. B. für Teewasser oder zum Milchaufschäumen) oder zum Vorwärmen von Tassen benutzt werden. Alle anderen Arten des Einsatzes gelten als unsachgemäß und beinhalten die Gefahr der Verletzung oder der Beschädigung der Maschine. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unsachgemäßen Einsatz der Kaffeemaschine zurückzuführen wären.

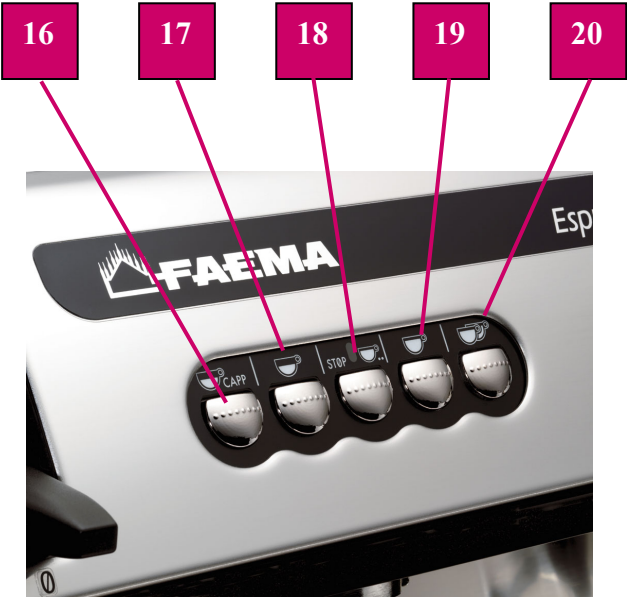
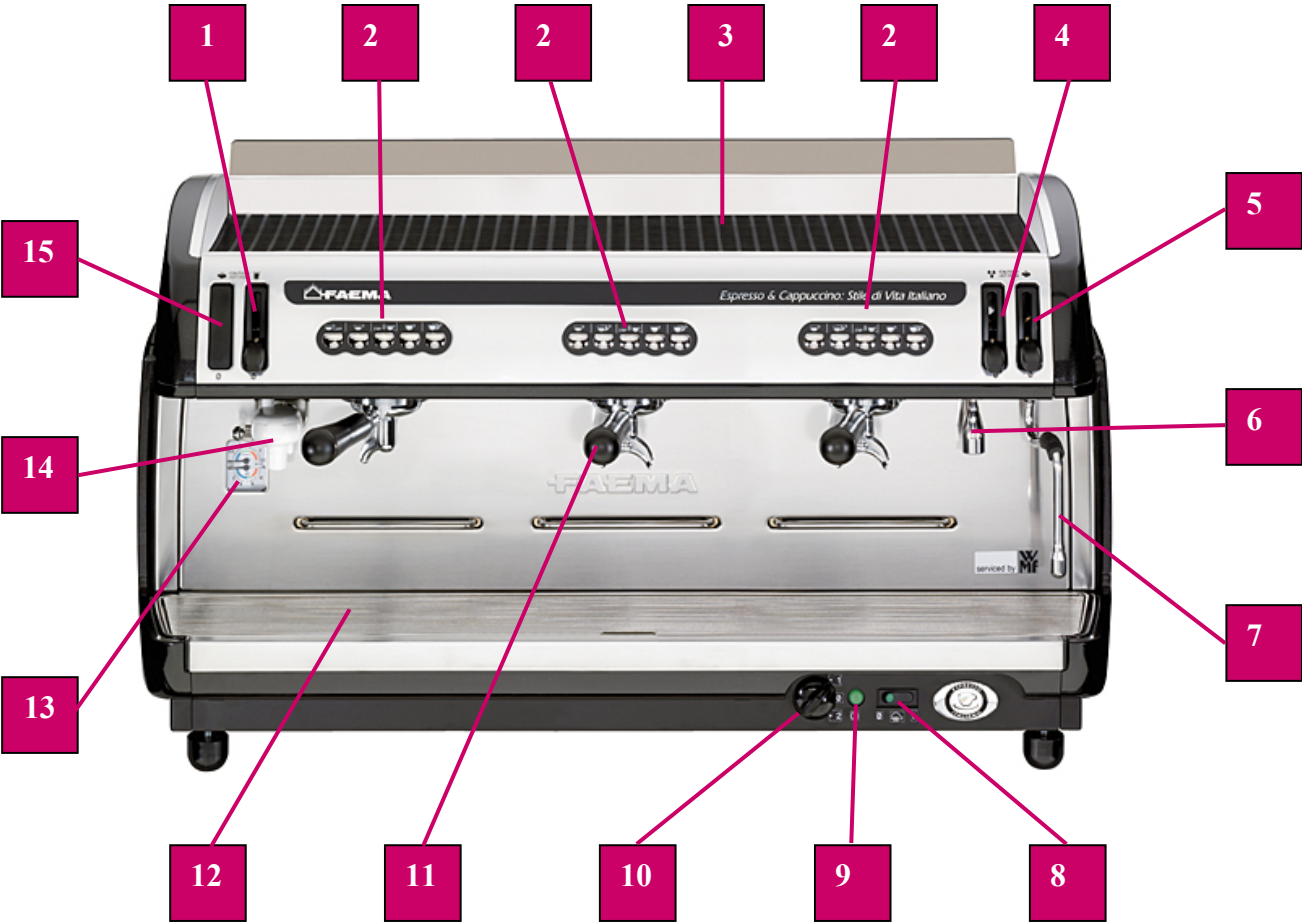
Bitte beachten Sie, dass diese Betriebsanleitung für die folgenden vier Ausführungen vorgesehen ist:

- 2 gr. Cappuccinomatic
- 2 gr. Turbosteam
- 3 gr. Cappuccinomatic
- 3 gr. Turbosteam

Bestimmte in dieser Betriebsanleitung aufgeführte Optionen und Einstellmöglichkeiten sind abhängig von der Ausführung.

1	BEZEICHNUNG DER KAFFEEMASCHINENTEILE	4
1.1	Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung	6
2	BEDIENEN	6
2.2	Tassenwärmer.....	7
2.3	Erwärmungsphase	7
2.4	Kaffeezubereitung	7
2.5	Dampfausgabe	8
2.6	Dampfausgabe über Turbosteam.....	8
2.7	Cappuccinozubereitung.....	8
2.8	Erweiterte Einstellungen der Cappuccinomatic	10
2.9	Milchzubereitung	10
2.10	Heißwasserausgabe	11
3	PROGRAMMIERUNG	11
3.1	Zugang zur Programmierung	11
3.2	Programmierung der Kaffeedosierung	11
3.3	Programmierung der Milchdosierung	12
3.4	Programmierung der Cappuccinodosierung.....	12
3.5	Programmierung der Wassermengen	14
4	REINIGUNG	14
4.1	Reinigung der Gruppen	14
4.2	Siebträger	15
4.3	Dampfhahn und Heißwasserausgabe	15
4.4	Roste und Tropfschale.....	15
4.5	Ablauf.....	15
4.6	Gehäuse	16
4.7	Gruppen.....	16
4.8	Heißwasser	16
4.9	Wasserdampf.....	16
4.10	Milchführende Teile.....	17
4.11	Cappuccinomatic	17
5	SICHERHEIT	18
5.1	Gefahren für den Bediener	18
5.2	Gefahren für die Kaffeemaschine	19
5.3	Pflichten des Betreibers.....	20
6	GEWÄHRLEISTUNGSANSPRÜCHE	20
7	ANHANG: TECHNISCHE DATEN	21
8	ANHANG: EINSATZ UND INSTALLATIONSBEDINGUNGEN	21
9	ANHANG: FEHLERBEHEBUNG	22
10	HACCP REINIGUNGSKONZEPT	23

1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



- 1** Hebel Wahlschalter Turbosteam / Cappuccinomatic
- 2** Druckknopftafeln
- 3** Tassenwärmer
- 4** Hebel Wasserausgabe
- 5** Hebel Dampfahh
- 6** Heißwasserrohr (beweglich)
- 7** Dampfrohr (beweglich)
- 8** Einschalter Tassenwärmer
- 9** Kontrolleuchte Maschine Ein / Aus
- 10** Hauptschalter
- 11** Siebträger
- 12** Tropfschale
- 13** Manometer Kessel / Pumpe
- 14** Cappuccinomatic (optional, je nach Ausführung)
- 15** Hebel Dampfahh
- 16** Taste Abgabe einfacher Espresso bzw. Cappuccino
- 17** Taste Abgabe doppelter Espresso
- 18** Taste Stopp / Programmieren
- 19** Taste Abgabe einfacher Cafe crème
- 20** Taste Abgabe doppelter Cafe crème

1.1 Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Achtung!
Gefahr für Maschine!



Achtung!
Heißer Dampf!



Achtung!
Gefahr für Benutzer!



Achtung!
Heiße Oberfläche!



Tipp
Hinweis

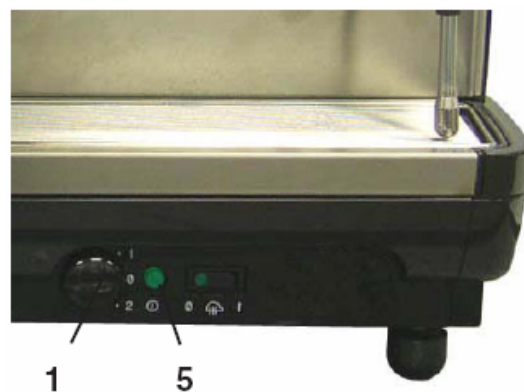


Querverweis

2 Bedienen

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme der Maschine von folgenden Gegebenheiten: der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine muss eingeschaltet sein; das Ventil zur Wasserzuführung muss geöffnet sein.

Stellen Sie den Hauptschalter (1) der Maschine auf '1'; die Kontrolleuchte 'Maschine eingeschaltet' (5) leuchtet auf. Sollte der Wasserstand im Wassertank der Maschine unter ein Mindestniveau abfallen, wird der Heizkessel automatisch bis zum idealen Wasserstand aufgefüllt. Stellen Sie den Hauptschalter (1) der Maschine auf '2', um die **'Erwärmungsphase'** zuzuschalten. Nach dem täglichen Betrieb der Maschine müssen Sie diese abschalten, indem Sie den Hauptschalter (1) des Gerätes auf '0' stellen.



2.2 Tassenwärmer

Stellen Sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung nur Kaffeetassen oder Spezialgefäße. Trocknen Sie die Kaffeetassen gut ab, bevor Sie sie auf die Fläche zur Tassenvorwärmung stellen. Auf der Fläche zur Tassenvorwärmung (11) dürfen keine anderen Gegenstände abgestellt werden. Den Schalter (12) drücken und die Kontrollleuchte leuchtet.



Achtung! Verbrennungsgefahr!
Heiße Oberflächen!



2.3 Erwärmungsphase

Wenn Sie während der Beheizungsphase eine der Tasten zur Kaffeeabgabe drücken, gibt die Maschine Kaffee in der zum Zeitpunkt der Tastenbetätigung jeweils erreichten Temperatur ab.

Die Erwärmungsphase ist abgeschlossen, wenn sich das Manometer des Heizkessels (14) im grünen Bereich befindet.

Die Maschine ist nun betriebsbereit (Kaffee-, Dampf- und Heißwasserabgabe). Zur Angleichung der Temperaturen der Kaffeegruppen und der Siebträger (10) die Taste (18) drücken und einige Sekunde lang Heißwasser austreten lassen; danach erneut die Taste (18) drücken.

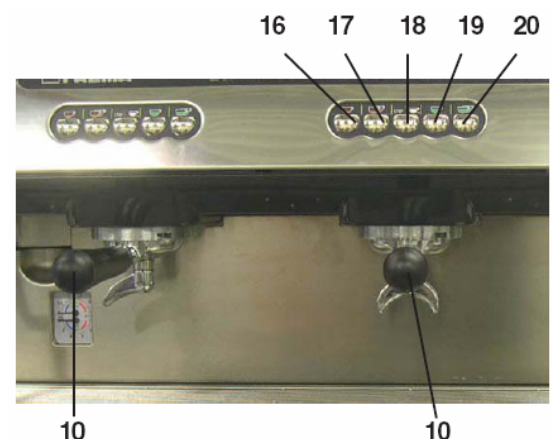


Achtung! Verbrennungsgefahr!
Heiße Oberflächen!



2.4 Kaffeezubereitung

Nehmen Sie den Siebträger ab, befreien Sie ihn von möglicherweise vorhandenem Kaffeesatz, und füllen Sie ihn, je nach Siebträger, mit 1 oder 2 Portionen vorgemahlenem Kaffee. Drücken Sie den vorgemahlenen Kaffee gleichmäßig in den Siebträger; verwenden Sie dafür den Andrücker der Kaffeemühle. Befreien Sie den Rand des Siebträgers von eventuell vorhandenem Kaffee; setzen Sie den Siebträger (10) fest auf die Maschine, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Ausläufe des Siebträgers (10). Drücken Sie den Schalter Kaffeeabgabe (16, 17, 19 oder 20) entsprechend der gewünschten Tassenanzahl, um die Kaffeeabgabe zu aktivieren. Die Abgabe wird automatisch abgeschaltet. Zur Weiterführung der Abgabe drücken Sie die Taste (18). Sowohl die dosierte als auch die kontinuierliche Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt über Betätigung der Taste STOPP (18) unterbrochen werden.



2.5 Dampfabgabe

Führen Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (6) in die zu erhitzende Flüssigkeit ein, und drücken Sie den Hebel 'Wasserdampfabgabe' (7) nach oben: der Hebel kehrt automatisch in seine Ausgangsstellung zurück. Der Dampf wird so lange abgegeben, bis der Hebel zur Dampfabgabe (7) erneut betätigt wird.

Zu beachten: Nach jedem Vorgang der Dampfabgabe muss das Innere des Abgaberohrs auf folgende Weise gereinigt werden: Richten Sie das Rohr zur Tropfschale aus und führen Sie wenigstens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.



Achtung! Heißer Dampf!
Kapitel Sicherheit beachten!



2.6 Dampfabgabe über Turbosteam

Alle Maschinen mit Turbosteam sind mit der Funktion "automatischer Abbruch der Dampfabgabe bei Erreichen der eingestellten Temperatur" ausgestattet und zeichnen sich durch die schnelle Erhitzung und Aufschäumung der Milch aus.

Dabei können Sie über Einstellung des Hebels (21) wählen, ob die Milch geschäumt oder nur erhitzt werden soll:

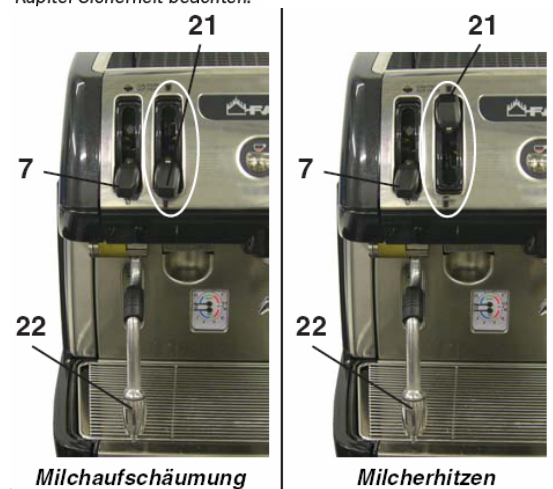
- Hebel nach unten: geschäumte Milch;
- Hebel nach oben: erhitzte Milch.

Geben Sie das Rohr zur Wasserdampfabgabe (22) in das mit Milch gefüllte Gefäß, und achten Sie dabei darauf, dass der Kopf des Turbosteams ganz in die Milch eingetaucht ist. Stellen Sie den Hebel zur Dampfabgabe (7) nach oben, um die Dampfabgabe zu aktivieren; der Hebel kehrt automatisch in seine Ausgangsstellung zurück.

Zu beachten: sobald die programmierte Temperatur erreicht wurde, wird die Wasserdampfabgabe automatisch abgebrochen. Die Dampfabgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt (auch wenn die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht wurde) abgebrochen werden, indem erneut der Hebel zur Dampfabgabe (7) betätigt wird.



Achtung! Heißer Dampf!
Kapitel Sicherheit beachten!



2.7 Cappuccin Zubereitung

Milch ist ein biologisches Produkt, das empfindlich und folglich leicht verderblich ist. Durch Hitze wird die Struktur der Milch verändert. Nach dem Öffnen der Verpackung und für die gesamte Verwendungsdauer sollte die Milch bei einer Temperatur nicht über 5°C (41 F) gehalten werden.

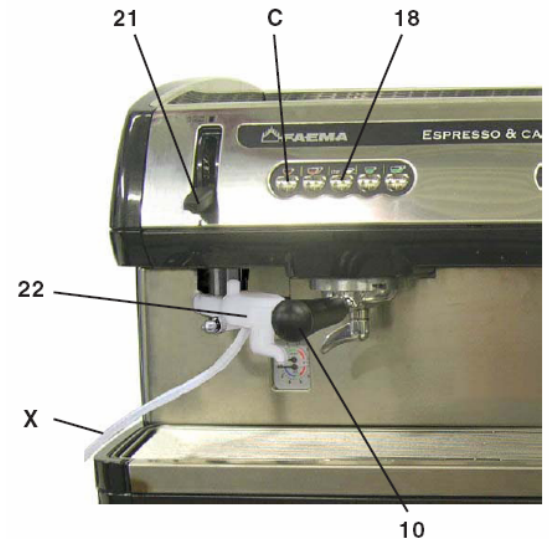
Automatische Zubereitung mit Cappuccinomatic

- Nur den Siebträger mit einem Auslauf verwenden. Setzen Sie den Siebträger mit der gewünschten und angepreßten Kaffeemehlmenge ein.
- Einsetzen und den Siebträger (10) gut an der Gruppe befestigen.
- Stecken Sie den Milchschauch (X) in das Gefäß mit Milch.
- Die Cappuccinotasse oder einen angemessenen Behälter für das auszuschenkende Getränk unter die Ausgabe stellen; mit der speziellen Ausgabe der Cappuccinomatic (22) braucht man die Tasse oder den Behälter nicht zu versetzen.
- Drücken Sie zur Zubereitung eines Cappuccinos die Taste (C). Die eingestellten Dosiermengen für Milch und Espresso werden automatisch ausgegeben. Die dosierte Ausgabe des Getränkes erfolgt automatisch und kann jederzeit durch drücken der Taste Start / Stopp (18) abgebrochen werden.

Für Einstellmöglichkeiten der Cappuccinomatic siehe Kapitel Programmierung!



Siehe Kapitel
Reinigungskonzept HACCP



Einstellungen siehe
Kapitel Programmierung

2.8 Erweiterte Einstellungen der Cappuccinomatic

Setzen Sie den Milchschauch zur Cappuccino-Zubereitung (X) in ein mit Milch gefülltes Gefäß. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter das Rohr zur Cappuccino-Zubereitung (22). Ziehen Sie den Knauf (22b) zur Luftansaugung. Drehen Sie die Schraube zur Luftregulierung (22a) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück. Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (22c) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und drehen Sie sie anschließend um eine halbe Umdrehung zurück. Nun können Sie die Milchabgabe aktivieren, indem Sie den Hebel des Milchaufschäumers (21) nach oben stellen.

Regelung der Milchschaummenge:

Zu viel Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (22a) langsam im Uhrzeigersinn. Zu wenig Schaum: Drehen Sie die Schraube zur Luftregelung (22a) langsam gegen den Uhrzeigersinn.

Regelung der Temperatur des Cappuccinos:

Zu hohe Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (22c) langsam gegen den Uhrzeigersinn. Zu niedrige Temperatur: Drehen Sie die Schraube zur Temperaturregelung (22c) langsam im Uhrzeigersinn.

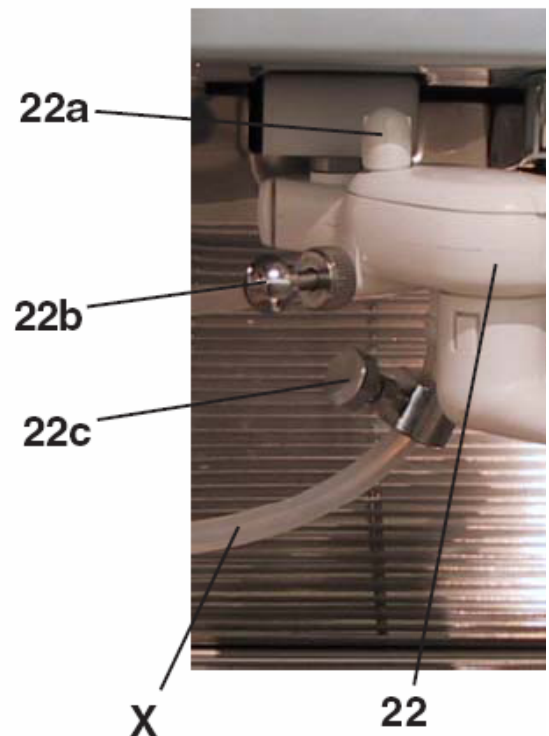
Abgabe von heißer, aber nicht geschäumter Milch:

Drücken Sie den Knauf (22b) vollständig ein, und stellen Sie anschließend den Hebel des Milchaufschäumers (21) nach oben.

2.9 Milchzubereitung

Dosierte Abgabe:

Unter die Vorrichtung zur Cappuccinoabgabe (22) einen geeigneten Behälter stellen und zur Aktivierung des Abgabevorgangs den Hebel zur Milchaufschäumung (21) nach oben stellen. Der Hebel kehrt nach Betätigung selbsttätig in seine Ausgangsstellung zurück. Der Abbruch des Abgabevorgangs erfolgt automatisch. Die dosierte Abgabe kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt gestoppt werden, indem erneut der Hebel zur Milchaufschäumung (21) betätigt wird.



2.10 Heißwasserausgabe

Dosierte Abgabe:

Stellen Sie ein Gefäß unter das Rohr zur Heißwasserabgabe (8). Stellen Sie den Hebel zur Heißwasserabgabe (9) nach oben; der Hebel kehrt automatisch in seine Ausgangsstellung zurück. Start und Abbruch des Abgabevorgangs erfolgen automatisch. Die dosierte Abgabe kann jederzeit abgebrochen werden, indem die Taste zur Heißwasserabgabe (9) wieder nach oben gestellt wird.



Achtung! Verbrühungsgefahr!

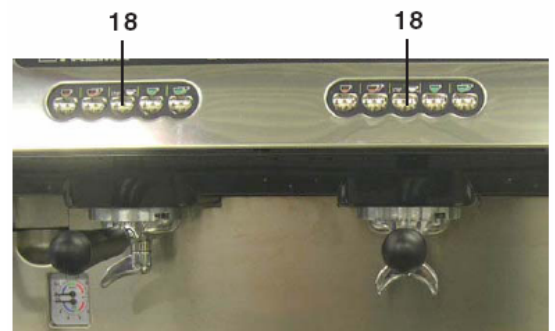


3 Programmierung

3.1 Zugang zur Programmierung

Um Zugang zur Programmierung zu erhalten, müssen Sie die Taste (18) einige Sekunden gedrückt halten, bis ein unterbrochener Signalton ertönt.

Zum Verlassen bzw. nach Änderung drücken Sie erneut die Taste (18).

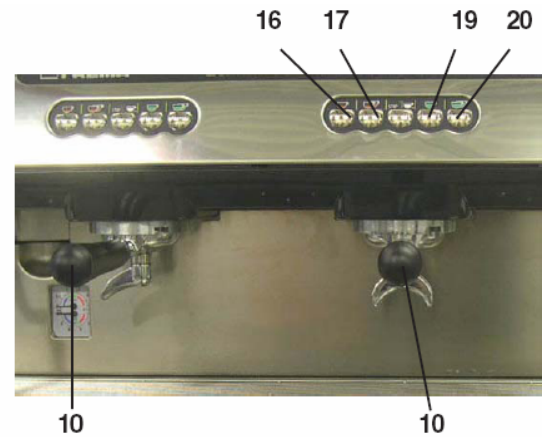


3.2 Programmierung der Kaffeedosierung

Vor der Programmierung der Tasten zur Kaffeeabgabe müssen Sie den Siebträger mit der vorgeschriebenen Menge mit vorgemahlenem Kaffee füllen. Benutzen Sie zur Programmierung der Abgabemenge in keinem Fall Kaffeesatz.

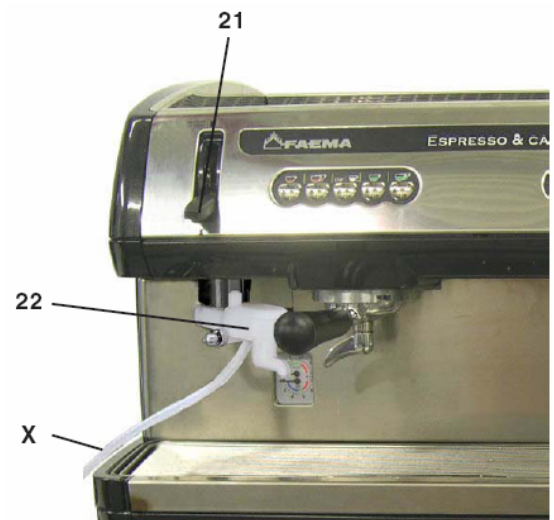


Setzen Sie den Siebträger (10) fest auf die Gruppe, und stellen Sie eine (oder zwei) Espressotassen unter die Öffnung/en des Siebträgers (10). Halten Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' (16, 17, 19, oder 20) entsprechend der zu programmierenden Menge gedrückt. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste 'Kaffeeabgabe' loslassen. Nehmen Sie die o.a. beschriebenen Vorgänge ggf. zur Programmierung weiterer Tasten zur Kaffeeabgabe vor.



3.3 Programmierung der Milchsosierung

Stecken Sie den Milchschauch (X) in das Gefäß. Unter die Vorrichtung zur Cappuccinoabgabe (22) einen geeigneten Behälter stellen und zur Aktivierung des Abgabevorgangs den Hebel zur Milchaufschäumung (21) nach oben stellen und in der oberen Position halten. Sobald die Milch in der Tasse das gewünschte Niveau erreicht hat, den Hebel (21) loslassen; auf diese Art wird die gewünschte Milchmenge programmiert.

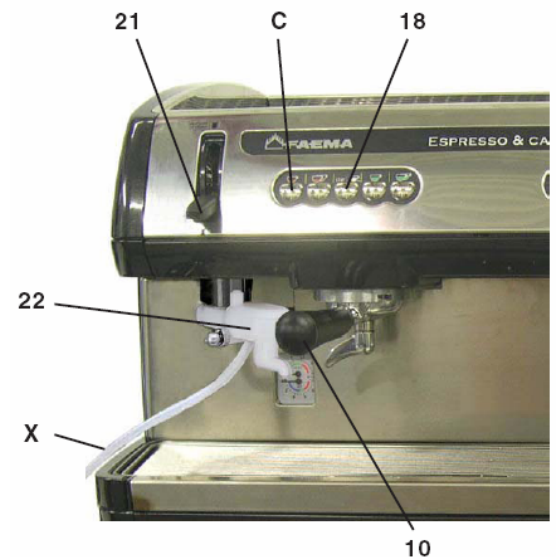


3.4 Programmierung der Cappuccinososierung

Nach Aufruf des Menüs zur Programmierung der Maschine, muss zum Aufruf des Untermenüs zur Programmierung der Cappuccinososierung erneut die Taste (18) der Gruppe, auf der die Cappuccinotaste präsent ist, betätigt und für einige Sekunden gedrückt gehalten werden. Es ertönt ein Signalton, der sich von dem zur normalen Maschinenprogrammierung unterscheidet.

Vor der Programmierung der Taste zur Cappuccinoabgabe müssen Sie den Siebträger mit der vorgeschriebenen Menge mit vorgemahlenem Kaffee füllen. Benutzen Sie zur Programmierung der Abgabemenge in keinem Fall Kaffeesatz.

Stecken Sie den Milchschauch (X) in ein Gefäß mit Milch. Setzen Sie den Siebträger (10) fest auf die Gruppe, und stellen Sie die Tasse unter die Auslaßöffnung des Siebträgers (10) und unter das Rohr zur Cappuccinozubereitung (22). Nun können Sie zur Programmierung der Taste ‘Cappuccino-Abgabe’ (C) übergehen.



Programmierung „zuerst Milch dann Kaffee“

Den Hebel zur Milchaufschäumung (21) nach oben stellen und in der oberen Position halten; sobald die Milch in der Tasse das gewünschte Niveau erreicht hat, den Hebel (21) loslassen; auf diese Art wird die gewünschte Milchmenge programmiert. Drücken Sie nach erfolgter Programmierung der Milchmenge die Taste ‘Cappuccinoabgabe’ (C), und halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis die gewünschte Menge Kaffee ausgetreten ist. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste ‘Cappuccino-Abgabe’(C) loslassen.

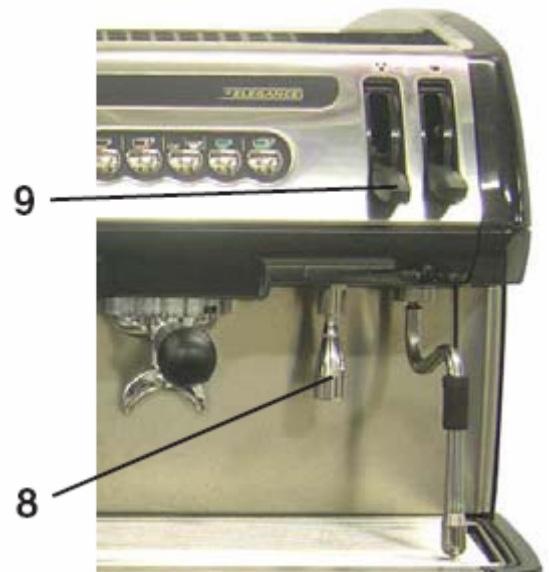
Programmierung „zuerst Kaffee dann Milch“

Halten Sie zur Programmierung der Kaffeemenge die Taste ‘Cappuccinoabgabe’ (C) gedrückt. Sobald der Kaffee in der gewünschten Menge ausgetreten ist, müssen Sie die Taste ‘Cappuccinoabgabe’ (C) loslassen. Nach der Programmierung der Kaffeemenge, den Hebel zur Milchaufschäumung (21) nach oben stellen und in der oberen Position halten; sobald die Milch in der Tasse das gewünschte Niveau erreicht hat, den Hebel (21) loslassen.

Zum Verlassen des Menüs zur Programmierung der Cappuccinodosierungen, die Taste (18) der Gruppe, auf der die Cappuccinotaste vorhanden ist, zweimal betätigen.

3.5 Programmierung der Wassermengen

Unter die Vorrichtung zur Heißwasserabgabe (8) einen geeigneten Behälter stellen und zur Aktivierung des Abgabevorgangs den Hebel zur Heißwasserabgabe (9) nach oben stellen und in der oberen Position halten. Sobald die gewünschte Heißwassermenge erreicht ist, den Hebel loslassen; auf diese Art passen Sie die Wassermengen an Ihre Tassengrößen an.

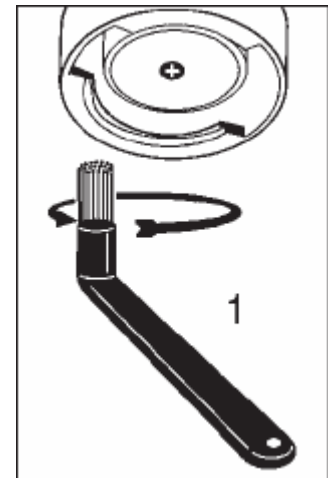


4 Reinigung

4.1 Reinigung der Gruppen

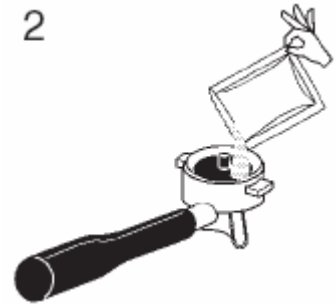
Am Ende des Arbeitstages muss für alle Gruppen folgender Vorgang ausgeführt werden:

- Die Siebträgerdichtung mit einer kleinen Bürste reinigen.
- Eine Gummischeibe in den Siebträger mit Sieb einführen.
- Entweder den Inhalt eines Tütchens oder einen Messbecher WMF-Reinigungspulver hinzugeben.
- Den Siebträger in die Gruppe einsetzen, und einen Wahlschalter drücken. Nach einigen Sekunden die STOPP-Taste drücken; diesen Vorgang einige Male wiederholen.
- Den Siebträger abnehmen und die Gruppen mit einem Schwämmchen reinigen.
- Ausspülen und dabei ca. 30 Sekunden lang Wasser aus jeder Gruppe austreten lassen.



4.2 Siebträger

- Einen Liter kaltes Wasser und eine kleine Menge WMF Spezialreiniger (Best.-Nr. 33.0680.9000) in einen Behälter geben.
- Die Siebträger etwa zwei Stunden lang in die Lösung eintauchen.
- Die Filter von den Siebträgern abnehmen und die Teile mit der gleichen Lösung reinigen. Die Reste mit einem Schwämmchen entfernen.
- Mit reichlich kaltem Wasser spülen.
- Die Filter wieder in den Siebträger einsetzen und darauf achten, dass sich die Befestigungsfeder des Filters in ihrem Sitz befindet.



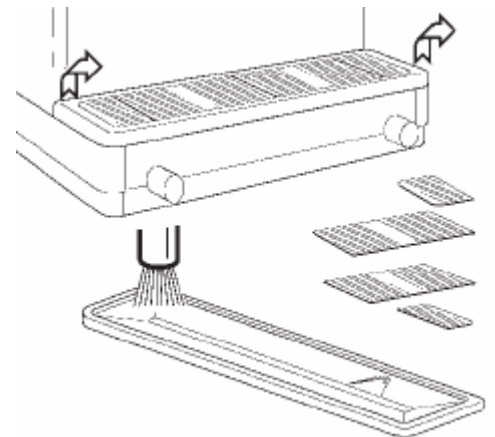
4.3 Dampfhahn und Heißwasserausgabe

Einen sauberen Lappen oder Schwamm benutzen, um mit warmem Wasser zu reinigen, wobei etwaige organische Reste zu entfernen sind. Gehen Sie zur Reinigung des Inneren des Abgaberohrs wie folgt vor:

Richten Sie das Rohr zur Tropfschale aus, und führen Sie mindestens eine Dampfabgabe aus; gehen Sie bei diesem Vorgang mit besonderer Umsicht vor.

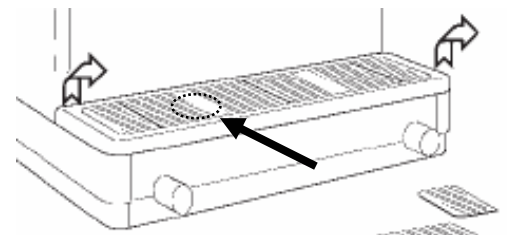
4.4 Roste und Tropfschale

Die Roste von der Schale abnehmen, die Schale herausnehmen und unter fließendem Wasser reinigen.



4.5 Ablauf

Am Ende des Arbeitstages ein Kännchen Heißwasser in den Ablauf unter der Tropfschale gießen, um etwaige Verkrustungen zu entfernen.



4.6 Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem weichen Tuch und Reinigungsmitteln OHNE Ammoniak oder Scheuermitteln, um die Arbeitsbereiche der Maschine von möglicherweise präsenten organischen Ablagerungen zu befreien.

Zu beachten: Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen der Gehäusepaneele.

Achtung!

Sollte für mehr als 8 Stunden kein Abgabezyklus aktiviert werden, und in jedem Fall einmal täglich, müssen die in der Maschine installierten Komponenten vor Inbetriebnahme der Maschine den nachstehenden Anweisungen gemäß gespült werden:



4.7 Gruppen

Die Siebträger (ohne Kaffee) in die Gruppen einsetzen, und pro Gruppe ca. 1 Minute lang Abgabevorgänge ausführen.

4.8 Heißwasser

Bei Maschinen mit 2 Gruppen wenigstens 6 Liter, bei Maschinen mit 3 Gruppen wenigstens 9 Liter Heißwasser austreten lassen.

4.9 Wasserdampf

Führen Sie den Zyklus zur Wasserdampfabgabe etwa eine Minute lang durch, indem Sie wiederholt die entsprechenden Tasten drücken.

4.10 Milchführende Teile

Das Milchsysteem muss mindestens einmal täglich gründlich gereinigt werden. Der Milchschauch soll in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.

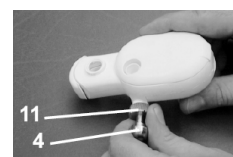
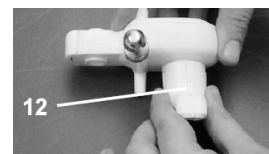
- Füllen Sie 5 ml WMF Spezialreiniger (Best.-Nr. 33.0683.6000) in ein geeignetes Gefäß mit 0,5 l handwarmem Wasser und rühren die Lösung an.
- Nehmen Sie den Milchschauch (1; s. u.) aus dem mit Milch gefüllten Behälter, legen Sie ihn in die wie oben beschrieben zubereitete Lösung und lassen ihn **für mindestens 5 Stunden** in der Lösung.
- Den Dampfschalter auf der Espressomaschine betätigen und Spülmittel ansaugen bis Dampf ausströmt.
- Auf diese Weise reinigt das angesaugte und erhitzte Spülmittel den Cappuccinomatic von innen.



Siehe Kapitel
Reinigungskonzept HACCP

4.11 Cappuccinomatic

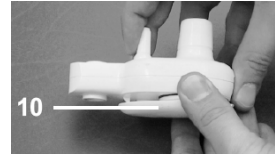
- Bauen Sie die Vorrichtung zur Cappuccinomatic aus.
- Die Schraube des Milchflußventils (2) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lockern, bis das Ventil am Milchschauch (1) entlanggleiten kann. Das Ventil mit der Milchtemperaturschraube (2) nach unten schieben und das Milchansaugröhrchen (1) aus der Gummiaufhängung ziehen.
- Entfernen Sie das Auslaufstück (12).
- Lösen Sie die Schraube zur Regelung des Luftdurchsatzes (3), indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Lösen Sie den Schraubenkranz (11) des Ventils zur Absperrung der Luftversorgung, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und ziehen Sie den Wahlschalter (4) aus der Maschine.



- Ziehen Sie die Injektionsdüse (9) aus dem Gerät.



- Nehmen Sie die Abdeckung (10) ab.



- Reinigen Sie die einzelnen Komponenten in einer wie oben beschrieben zubereiteten Spüllösung; befreien Sie die Komponenten mit einem Schwamm von möglicherweise vorhandenen Ablagerungen. Legen Sie alle Komponenten der Vorrichtung zur Cappuccinoabgabe sowie den Milchschaum erneut für wenigstens 2 Stunden in die Lösung.
- Reinigen Sie mit einem Pinsel die Öffnungen zum Dampfdurchlaß, Luftdurchlaß, Milchschaum und die Innenfläche des Milchschaums (von beiden Seiten).
- Stecken Sie den Milchschaum wieder auf die Cappuccinomatic.
- Alle Teile wieder montieren und die Cappuccinomatic wieder in seiner Halterung befestigen.
- Spülen Sie den Milchschaum mittels Ansaugung von mindestens einem Liter kaltem Wasser durch.



5 Sicherheit

5.1 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 Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.

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

Halten Sie Kinder von der Kaffeemaschine fern.

Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.



Die Missachtung der Gefahrenhinweise kann zu ernststen Verletzungen führen.

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

Verbrühungsgefahr!

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



*Achtung! Verbrühungsgefahr
im Ausgabebereich!*

Verbrennungsgefahr

Die Brüharmatur darf nur bei kalter Kaffeemaschine gereinigt werden, da Sie heiß werden kann.



*Achtung! Verbrennungsgefahr!
Heiße Oberflächen!*

5.2 Gefahren für die Kaffeemaschine

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

- Grundsätzlich muss der mitgelieferte Brita Wasserfilter und die beigelegte Wasseruhr verwendet 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 - Anbringung von Rauchmeldern.
- Nach längerer Stilllegung muss vor erneutem Betrieb der Kaffeemaschine eine Spülung (Ausgabe, Dosierung ohne Mehl) durchgeführt werden.
- Die Kaffeemaschine keinem Frost aussetzen.
- Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden und keinem Spritzwasser aussetzen. Die maximal zulässige relative Feuchtigkeit beträgt 80%, eine Betauung ist nicht zulässig.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder ähnlichen Geräten abgespritzt oder gereinigt werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, horizontalen und standfesten Unterlage stehen.

5.3 Pflichten des Betreibers

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

Jedes Gerät wurde einer Druckprüfung unterzogen. Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen nationalen Bestimmungen.

Der Betreiber solcher Anlagen muss für die regelmäßige Wartung durch WMF Kunden-Servicetechniker, deren Beauftragte oder andere autorisierte Personen und für die Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen sorgen. Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z. B. nach BGV AII).

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



Zur Entsorgung wenden Sie sich an ihren WMF Kundenservice

6 Gewährleistungsansprüche

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

Zunächst ist WMF stets Gelegenheit durch Nacherfüllung innerhalb angemessener Frist zu gewähren. Darüber hinausgehende Ansprüche, insbesondere Schadenersatzansprüche wegen Folgeschäden, sind - soweit gesetzlich zulässig - ausgeschlossen. Sachmängel sind gegenüber WMF unverzüglich schriftlich zu rügen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen 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 bei einer Wasserhärte von über 5° dKH (Karbonathärte) auf einen Kalkfilter verzichtet wird.
- 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 Originalersatzteilen oder fehlerhafte Montage durch den Käufer oder Dritte oder durch fehlerhafte oder nachlässige Behandlung entstehen.
- Für Folgen unsachgemäßer und ohne unsere Einwilligung vorgenommener Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten des Käufers oder Dritter.
- Für Mängel, die durch ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung entstehen.-



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

7 Anhang: Technische Daten

	2 gr. Cappuccinomatic	2 gr. Turbosteam
Netzspannung	4,7 kW, 400 V	4,7 kW, 400 V
Außenmaße (B x H x T)	760 mm x 558 mm x 547 mm	760 mm x 558 mm x 547 mm
Stundenleistung	Max. 240 Tassen pro Gruppe	Max. 240 Tassen pro Gruppe
Leergewicht	Ca. 73 kg	ca. 73 kg

	3 gr. Cappuccinomatic	3 gr. Turbosteam
Netzspannung	5,6 kW, 400 V	5,6 kW, 400 V
Außenmaße (B x H x T)	1000 mm x 558 mm x 547 mm	1000 mm x 558 mm x 547 mm
Stundenleistung	Max. 240 Tassen pro Gruppe	Max. 240 Tassen pro Gruppe
Leergewicht	Ca. 95 kg	ca. 95 kg

8 Anhang: Einsatz und Installationsbedingungen

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

Die bauseitige Elektroanlage muss nach IEC 364 ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom EN 61008 vorgeschaltet sein. In Gerätenähe ist bei einphasigem Anschluss eine Schuko-Steckdose und bei dreiphasigem Anschluss eine 5polige CEE/CEKON-Steckdose nach EN 60309 vorzusehen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wurde, muss sie durch unseren Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Wird die Maschine

bauseits fest angeschlossen, so muss eine allpolig wirkende Trenneinrichtung (Hauptschalter) nach EN 60947 mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorgeschaltet werden, bei flexiblem Anschluss wird die Trenneinrichtung empfohlen. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Hauptschalter und Steckdose gehören zur bauseitigen Installation.

9 Anhang: Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (1).
Keine Erwärmungsfunktion.	Falsche Stellung des Hauptschalters (1).	Drehen Sie den Hauptschalter (1) auf die Position '2'.
Austritte aus dem Rand des Siebträgers (10).	Dichtung mit Kaffeeresten verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit der mitgelieferten Bürste.
Kaffeeabgabezyklus zu kurz.	Kaffee zu grob gemahlen. Kaffee zu alt.	Mahlen Sie den Kaffee entsprechend feiner. Verwenden Sie frischen Kaffee.
Kaffee tritt nur tropfenweise aus.	Siebe verstopft oder Auslauf am Siebträger (10) verschmutzt. Kaffee zu fein gemahlen.	Reinigen Sie die Siebe und den Auslauf am Siebträger. Mahlen Sie den Kaffee entsprechend gröber.
Wasseraustritt unter der Maschine.	Ablaufschacht verstopft. Loch im Ablaufschacht verstopft.	Reinigen. Reinigen.
Maschine ist warm, gibt aber keinen Kaffee ab.	Wasserzufuhr gesperrt.	Prüfen Sie ob die Wasserzufuhr geöffnet ist. Bei weiteren Problemen wenden Sie sich an Ihren Installateur.

10 HACCP Reinigungskonzept

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

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

Täglich das Milchsystem entkeimen

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

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.

Halten Sie die Milch kühl!

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

*„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.*

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

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

HACCP - Reinigungskonzept

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

Reinigungsschritte:

- Füllen Sie 5 ml WMF Spezialreiniger (Best.-Nr. 33.0683.6000) in ein geeignetes Gefäß mit 0,5 l handwarmen Wasser und rühren die Lösung an.
- Nehmen Sie das Ansaugrohr vom mit Milch gefüllten Behälter ab, und legen Sie es in die wie oben zubereitete Lösung.
- Den Dampfschalter an der Espressomaschine betätigen und Spülmittel ansaugen bis Dampf ausströmt.
- Reinigen Sie den Cappuccinomatic wie in der Betriebsanleitung beschrieben.
- Allgemeine Maschinenreinigung.

Datum	Reinigungsschritte			Unterschrift	Datum	Reinigungsschritte			Allgemeine Reinigung	Monat	Jahr
	1	2	3			1	2	3			
			Uhrzeit					Uhrzeit			
1.					17.						
2.					18.						
3.					19.						
4.					20.						
5.					21.						
6.					22.						
7.					23.						
8.					24.						
9.					25.						
10.					26.						
11.					27.						
12.					28.						
13.					29.						
14.					30.						
15.					31.						
16.											