

**W  
Mf**

**Kaffee-  
maschinen**

Bedienungsanleitung

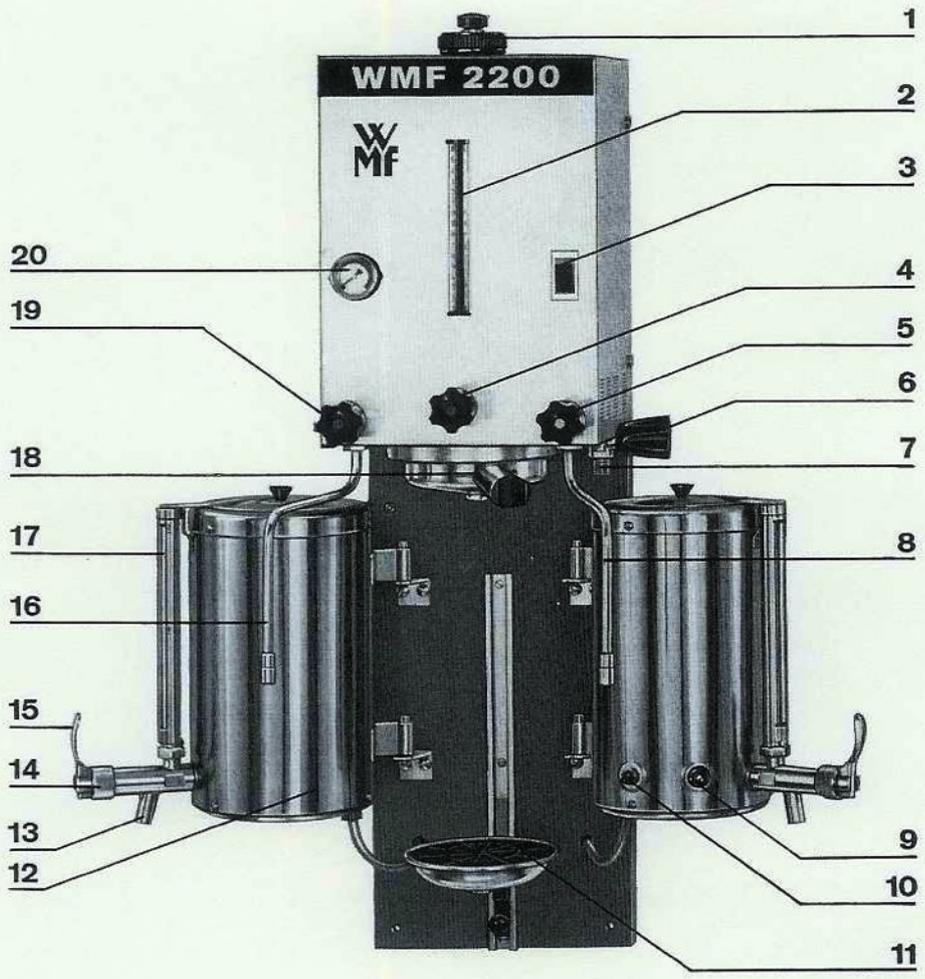
**Typenreihe  
2200**

**Frischwasser-  
Kaffeemaschinen**

**Württembergische Metallwarenfabrik  
7340 Geislingen/Steige**

## Inhaltsverzeichnis

<b>I. Bezeichnung der Maschinenteile</b>	3
<b>II. Montage der Maschine</b>	
1. Vorarbeiten . . . . .	4
2. Elektrischer Anschluß . . . . .	4
3. Wasseranschluß . . . . .	4
4. Technische Daten . . . . .	5
<b>III. Bedienung</b>	
1. Allgemein . . . . .	6
2. Inbetriebnahme der Maschine . . . . .	6
3. Kaffeebrühen . . . . .	6
4. Dampf- und Heißwasserentnahme . . . . .	7
5. Abschalten der Maschine . . . . .	7
<b>IV. Maschinenpflege</b>	
1. Reinigen allgemein . . . . .	8
2. Reinigen der Brüheinrichtung . . . . .	8
3. Schmieren des Zughahns . . . . .	8
<b>V. Betriebsstörungen — Wartung</b>	9
<b>VI. Sicherheitstechnische Hinweise</b>	10



## **I. Bezeichnung der Maschinenteile**

- 1 Sicherheitsventil
- 2 Wasserstand für Heißwasserkessel
- 3 Hauptschalter mit Kontrolllampe
- 4 Brühventil
- 5 Ventil für Heißwasserentnahme
- 6 Ventil für Kaltwasserzulauf
- 7 Anschlußnippel für Kaltwasser
- 8 Heißwasserentnahmerohr
- 9 Kontrolllampe für Vorratsbehälter-Heizung
- 10 Schalter für Vorratsbehälter-Heizung
- 11 Tassentisch
- 12 Vorratsbehälter
- 13 Kaffeezapfhahn
- 14 Rändelmutter
- 15 Ventileinsatz
- 16 Dampfentnahmerohr
- 17 Kaffeestandsglas (Vorratsbehälter)
- 18 Siebhalter
- 19 Ventil für Dampfentnahme
- 20 Manometer

## II. Montage der Maschine

### 1. Vorarbeiten

Die Zuleitung für Wasser (1/2"), sowie der Stromanschluß sind bis unmittelbar an die Maschine heranzuführen. Diese bauseitigen Vorarbeiten sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben und müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen sowie örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Unsere WMF-Kundendienst-Techniker dürfen nur die Verbindung der Maschine zu den vorbereiteten Anschlußstellen herstellen. Sie sind weder befugt, bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch sind sie dafür verantwortlich.

Die Maschine muß lotrecht montiert sein. Zur Befestigung sind 6 Bohrungen in der Maschinen-Rückwand vorgesehen.

Wir empfehlen, die Maschine so aufzuhängen, daß sich die Rückwandunterkante ca. 1 m über dem Fußboden befindet.

### 2. Elektrischer Anschluß

Alle Maschinen sind elektrisch beheizt. Der Anschluß erfolgt entweder durch ein loses Kabel oder fest verlegt. Die Steckdose gehört zur bauseitigen Installation und muß so gesetzt sein, daß das Anschlußkabel der Maschine (ca. 1300 mm lang) ausreicht.

Eine Aufstellung über die einzelnen Maschinen der Typenreihe 2200 finden Sie auf der nächsten Seite.

### 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.

Für den Anschluß der Maschine (am Wassereinlaufhahn-Nippel (7) R 3/8") dient das mitgelieferte Anschlußrohr.

#### 4. Technische Daten

Type	2200	2201	2202	
Vorratsbehälter	—	1 x 2 Ltr.	2 x 2 Ltr.	
Stundenleistung in Tassen	90—110	110—130	130—150	
Nennleistung	2,5 kW	2,5 kW	2,5 kW	
Netzanschluß	220 V ~ 50 Hz	220 V ~ 50 Hz	220 V ~ 50 Hz	
Sicherung	16 A	16 A	16 A	
Anschlußkabel	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> mit Schuko-Stecker			
Außenmaße:	Breite	410 mm	550 mm	700 mm
	Höhe	870 mm	870 mm	870 mm
	Tiefe	300 mm	300 mm	300 mm
Größe des Wandbretts	230 x 825 mm	230 x 825 mm	230 x 825 mm	
Gewicht	14 kg	18 kg	22 kg	
Filterpapier für alle Typen $\phi$	57,5 mm, 70 mm, 87 mm, 112 mm			

Technische Änderungen vorbehalten

### III. Bedienung

#### 1. Allgemein

Die Typenreihe 2200 kann als Frischwasserkaffeemaschine oder – zur Entnahme von Heißwasser für die Teezubereitung sowie von Dampf für die Erwärmung von Milch usw. verwendet werden. Soll die Maschine nach dem Frischwassersystem arbeiten, muß das Brühventil (4) stets geöffnet sein. Bei Entnahme von Dampf und Heißwasser bleibt der Brühhahn geschlossen.

#### 2. Inbetriebnahme der Maschine

Elektrischen Hauptschalter (3) einschalten. Zulaufventil (6) öffnen und die gewünschte Menge Wasser in den Kessel einlaufen lassen. Sobald die eingebaute Elektrode mit dem Wasser in Berührung kommt, schaltet die Heizung selbständig ein. Der Druckregler steuert den Betriebsdruck automatisch. Zur Sicherung gegen ein Überschreiten des Betriebsdruckes (roter Bereich des Manometers (20) ist an dem Heißwasserkessel ein Sicherheitsventil angebracht.

#### 3. Kaffeebrühen

1-2 Tassen = Sieb/Filter Ø 57 mm  
3-4 Tassen = Sieb/Filter Ø 70 mm  
5-9 Tassen = Sieb/Filter Ø 87 mm  
10-14 Tass. = Sieb/Filter Ø 112 mm

Diese Werte gelten für 7 g Kaffeemehl pro 1/2-Liter-Tasse. Bei wesentlichen Abweichungen sind jeweils die größeren oder kleineren Siebe zu verwenden.

Das entsprechende Sieb in den Siebhalter (18) einsetzen, Filterpapier einlegen, anfeuchten und Kaffeemehl nach Maß einfüllen (grießkörniges Kaffeemehl verwenden). Es ist darauf zu achten, daß auf dem Siebrand kein Kaffeemehl liegt. Siebhalter in die Brüharmatur einsetzen und nach rechts kräftig anziehen (Bajonettverschluß). Brüht man in eine Tasse oder Kanne, wird der verstellbare Tassentisch (11) in die richtige Höhe gebracht.

Wird in die Vorratsbehälter (12) gebrüht, Tassentisch (11) ganz nach unten stellen, damit die Behälter unter den Siebhalter geschwenkt werden können. Kurz vor Brühbeginn Vorratsbehälter-Heizung einschalten.

Die Brühung kann auf zwei Arten durchgeführt werden:

#### 3.1. Brühen nach dem Frischwassersystem

Den leeren Heißwasserkessel durch Öffnen des Kaltwasserzulaufhahns (6) bis zur gewünschten Tassenzahl lt. Skala am Schauglas (2) mit Wasser füllen.

Rechte Skala für normale Tassen:  
**14 Tassen = 2 Ltr.**

Linke Skala für kleine Tassen:  
**16 Tassen = 2 Ltr.**

Das Brühventil bleibt geöffnet. Während des Kaltwasserzulaufs in den Kessel wird die Heizung selbständig eingeschaltet (Kontrollampe in Schalter (3) brennt). Nach Erreichen der Brühtemperatur wird das gesamte Heißwasser durch das Kaffeemehl gedrückt und das fertige Ge-

tränk fließt in den Vorratsbehälter bzw. in die untergestellte Kanne oder Tasse. Nach Ablauf des Brühvorgangs wird die Heizung selbstständig abgeschaltet.

**Achtung: Siebhalter (18) stets erst dann vorsichtig abnehmen, wenn aus dem Auslauf weder Flüssigkeit noch Dampf ausströmt.**

Vor der Abgabe des Kaffees empfiehlt es sich, zur guten Durchmischung den Inhalt umzurühren oder 2-3 Tassen am Zapfhahn (13) zu entnehmen und wieder in den Vorratsbehälter zu schütten.

### **3.2. Brühen durch Entnahme des gespeicherten Heißwassers aus dem Kessel.**

Bei dieser Art der Brüfung wird von dem Heißwasservorrat, der bei geschlossenem Brühventil aufgeheizt wurde, durch Öffnen des Brühventils (4) die dem Kaffeemehl entsprechende Menge Heißwasser entnommen.

### **4. Dampf- und Heißwasserentnahme**

Das Heißwasser im Kessel wird bei geschlossenem Brühventil (4) selbst-

ständig auf der richtigen Temperatur bzw. Druck gehalten. (Grüner Bereich am Manometer).

Das Entnahmerohr (8) und Ventil (5) für Heißwasser dient der Zubereitung von Tee; das Entnahmerohr (16) und Ventil (19) für Dampf zum Erwärmen weiterer Getränke wie Milch, Kakao, Glühwein usw.

Achten Sie darauf, daß das Entnahmerohr (16) möglichst tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintaucht und der Hahn langsam geöffnet wird, damit Verbrühungen vermieden werden. Ist der Erwärmungsvorgang beendet, muß das Ventil (19) vor dem Wegnehmen des Gefäßes geschlossen werden. Zu beachten ist, daß das Ventil unmittelbar anschließend nochmals kurz geöffnet und die Düse äußerlich mit einem nassen Tuch gereinigt wird.

### **5. Abschalten der Maschine**

Zuerst den elektrischen Hauptschalter (3) ausschalten. Durch Öffnen des Dampfahnes (19) kann der Druck von der Maschine abgelassen werden.

## **IV. Maschinenpflege**

Soweit nicht anders hingewiesen, gelten diese Vorschriften für die tägliche Reinigung nach Betriebs-schluß.

### **1. Reinigen allgemein**

Bei kaltem Gerät Verkleidung außen nur mit warmem Wasser reinigen und anschließend mit einem feinen Woll- oder Wildlederlappen trockenreiben. Scheuern mit Putzpulver ist zu vermeiden, da Kratzer und Schrammen die Folge sind.

### **2. Reinigen der Brüheinrichtung**

#### **2.1. Brühglocke**

Nach Abnahme des Siebhalters (18) Brühglocke von unten gründlich mit einer Bürste reinigen. Sollten sich Metallteile durch Kaffeerückstände braun verfärben, kann dies mit WMF-Spezialreiniger oder durch ein feines Scheuermittel leicht entfernt werden. Mindestens einmal wöchentlich das Verteilersieb aus der Brüharmatur heraus-schrauben und gründlich reinigen. Wir empfehlen, die Siebe über Nacht in Wasser zu legen, dem etwas WMF-Spezialreinigungsmittel zugesetzt wurde.

#### **2.2. Vorratsbehälter, Kaffeezapfhähne, Kaffeestandsgläser**

Vorratsbehälter ca. zur Hälfte mit warmem Wasser füllen. Vorteilhaft ist das Zusetzen eines WMF-Spezialreinigungsmittels. Den Innenbehälter am zweckmäßigsten mit einer Bürste reinigen. Kaffeestandsglas mit Rohrwischer säubern. Wenn sich alle Schmutzteile im Behälter gelöst haben, durch den Zapfhahn (13) entleeren.

Nachdem der Vorratsbehälter mit frischem Wasser gut durchgespült wurde und das Wasser gänzlich abgelaufen ist, den Kaffeezapfhahn-Einsatz (15) durch Lösen der Rändelmutter (14) herausnehmen und ebenfalls reinigen. Anschließend Zapfhahn-Einsatz wieder einsetzen.

### **3. Schmieren des Zughahns**

Die Zughähne unbedingt mindestens einmal wöchentlich mit einem guten Öl schmieren, und zwar bei geöffnetem Hahn einige Tropfen auf die Welle und Exzenter des Hebels aufträufeln. Sie erhöhen damit die Lebensdauer der Zughähne ganz wesentlich.

## V. Betriebsstörungen – Wartung

Störungen	Ursache / Beheben der Störung
1. Die Heißwasser- und Dampfentnahmedüsen sind verstopft.	Die Düse abschrauben und in eine Lösung mit Kesselsteinlösemittel legen.
2. Die Kaffeezapfhähne tropfen.	Durch Auswechseln der Dichtungen kann diese Störung auch von Ihnen leicht behoben werden. Es ist dabei nur sorgfältig darauf zu achten, daß die „O-Ringe“ nicht verletzt werden, da sie bereits durch die kleinste Beschädigung undicht werden.
3. Ansteigen des Druckes in den roten Anzeigenbereich des Manometers.	Der Heißwasserkessel hat Überdruck. – Maschine abschalten, Kundendienst rufen. – Ein Ansteigen des Druckes in den Gefahrenbereich wird durch das Sicherheitsventil verhindert. Trotz dieser Störung besteht die Möglichkeit mit der Maschine nach dem Frischwassersystem weiterhin zu arbeiten.

### 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 kurzfristig erreicht werden kann. Unsere Mitarbeiter sind erfahrene Spezialisten. Sie führen

Spezialwerkzeuge sowie die erforderlichen Ersatzteile ständig mit, um Störungen an Ort und Stelle zu beheben.

Damit die 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

Die WMF-Maschinen der Typenreihe 2200 sind mit einem Zwergdampfkessel ausgerüstet.

Wasserinhalt	2,8 Ltr.
Betriebsüberdruck	0,6 bar
zulässiger Gesamtüberdruck	1,3 bar

Der Dampfkessel entspricht der Dampfkesselverordnung (DampfkV) vom September 1965 entsprechend der Ausführungsbestimmungen lt. TRD 802 vom März 1972. Dieser Kessel ist weder anzeigene noch erlaubnispflichtig. Jeder ausgelieferte Dampfkessel wurde einer Wasserdruckprüfung mit 2,3 bar Überdruck unterzogen. Das eingebaute Sicherheitsventil ist auf 1,3 bar Überdruck eingestellt und auf zuverlässige Funktion geprüft. Dieses Sicherheitsventil verhindert einen unzulässigen Druckanstieg im Kessel.

Sollte das Sicherheitsventil ansprechen oder die Manometeranzeige in den roten Gefahrenbereich gestiegen sein, muß die Maschine sofort abgeschaltet werden. Sicherheitseinrichtungen dürfen keinesfalls von Nichtfachleuten repariert, verändert oder gar überbrückt werden! Verständigen Sie bitte den Kundendienst, der den Fehler beheben wird. Zum besseren Verständnis ist das Manometer in farbige Druckbereiche aufgeteilt:

- Gelb – Aufheizen**  
(0 – 0,65 bar Überdruck)
- Grün – Arbeitsbereich**  
(0,65 – 1,3 bar Überdruck)
- Rot – Gefahrenbereich**  
(über 1,3 bar Überdruck)



## 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.







