

Betriebsanleitung



Warmhalter

9000F GV

Deutsch

00.00.000

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Warmhalters für die Kaffeemaschine WMF 9000 F GV.

Die Typen der WMF Warmhalter für die Kaffeemaschine WMF 9000 F GV sind Vorratsbehälter für Filterkaffee und Heißwasser in größeren Mengen.



Betriebsanleitung befolgen



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.
- > Beim Betrieb zusammen mit der Kaffeemaschine immer auch die Betriebsanleitung der zugehörigen Kaffeemaschine beachten.
- > Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- > Die Warnhinweise auf dem Gerät und der Kaffeemaschine beachten.
- > Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.

VORSICHT

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
▷ Seite 14
Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb des Geräts und der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
- > Niemals das Gehäuse öffnen.
- > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.

WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4



Einsatz- und Installationsbedingungen

- Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben und der Vorgaben im Kapitel „Technische Daten“ wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- > Die Betriebsanleitung beachten.
- > Wartungsarbeiten und Reparaturen dürfen nur vom WMF Service unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 29
Wartung
▷ Betriebsanleitung der Kaffeemaschine

1	Sicherheit	4
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	11
2	Vorstellung	12
2.1	Bezeichnung der Geräteteile	12
	Glossar	15
3	Bedienen	16
3.1	Inbetriebnahme	16
3.2	Warmhalter anschließen	17
3.3	Getränkeausgabe	18
	Getränke über den Zapfhahn ausgeben	18
4	Pflege	19
4.1	Sicherheitshinweise Pflege	19
4.2	Tägliche Reinigung	20
4.3	Wöchentliche Reinigung	20
	4.3.1 Behälter reinigen	20
	4.3.2 Zapfhahn reinigen	21
	4.3.3 Schauglas reinigen	21
4.4	Gehäuse reinigen	22
5	HACCP-Reinigungskonzept	23
6	WMF Service	24
7	Sicherheit und Gewährleistung	25
7.1	Gefahren für den Warmhalter	25
7.2	Richtlinien	26
7.3	Pflichten des Betreibers	27
7.4	Gewährleistungsansprüche	28
Anhang: Technische Daten		29
Technische Daten Warmhalter		29
Anhang: Zubehör und Ersatzteile		31

1 Sicherheit



Fehlerhafte Verwendung

- Die Missachtung der Sicherheitshinweise kann zu ernstesten Verletzungen führen.
 - > Alle Sicherheitshinweise beachten.
-

 **WARNUNG**

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

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



- > Der Anschluss und die Inbetriebnahme des Geräts darf nur durch den WMF Service erfolgen.



- > Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.
- > Das Gerät nicht verwenden, wenn es nicht einwandfrei arbeitet oder wenn es beschädigt ist.
- > Das Gerät nur verwenden, wenn es vollständig montiert ist.

 **VORSICHT**

-  > Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
-  > Das Gerät darf nur von eingewiesenem Fachpersonal verwendet werden.
-  > Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- > Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

 **VORSICHT**

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



Lebensgefahr durch Stromschlag



WARNUNG



- Innerhalb des Geräts und der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - > Niemals das Gehäuse öffnen.
 - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - > Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
 - > Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden. Ein beschädigtes Netzanschlusskabel, muss durch den Hersteller oder seinen Service ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
 - > Niemals den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Netzstecker gießen. Den Netzstecker immer trocken halten.
 - > Den Gerätestecker auf der Rückseite des Geräts erst abziehen, nachdem das Netzkabel vom Stromnetz getrennt wurde.
 - > Vor der Wartung und der Reparatur müssen die Kaffeemaschine und das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Dazu den Stecker ziehen. Die Person, welche die Wartung bzw. Reparatur ausführt, muss stets durch freien Sichtkontakt kontrollieren können, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.
-



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Im Ausgabebereich von Zapfhahn besteht Verbrühungsgefahr.
- Die Oberflächen, speziell im Deckelbereich, können heiß werden.
 - > Während der Ausgabe von Getränken nicht unter den Zapfhahn fassen.
 - > Den Zapfhahn nicht unmittelbar nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer ein passendes Gefäß unter den Zapfhahn stellen.

**VORSICHT**

Gesundheitsgefahr

- Der Reiniger ist reizend.
 - > Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.
 - > Im Warmhalte dürfen ausschließlich Heißwasser und Kaffee warmgehalten werden.

**VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

- > Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit dem Warmhalter geeignet sind, verarbeiten.
 - > Der Warmhalter darf ausschließlich für das Warmhalten von Kaffee oder Heißwasser verwendet werden.
-

 **VORSICHT**



Rutschgefahr



- Flüssigkeiten können bei unsachgemäßer Verwendung oder bei Fehlern aus dem Warmhalter austreten. Diese Flüssigkeiten können zu einer Rutschgefahr führen.
 - > Regelmäßig prüfen, ob der Warmhalter dicht ist und kein Wasser ausläuft.
-

 **VORSICHT**

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

 **WARNING**

- Wird der Warmhalter nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.
 - > Der Warmhalter darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.

- Die WMF Warmhalter haben ein Fassungsvermögen von 20 bzw. 40 Litern und dienen der Bevorratung von Kaffee, Tee oder Heißwasser. Das Getränk wird heiß in den Vorratsbehälter eingefüllt.
- Jeder Warmhalter sollte aus Geschmacks- und Sicherheitsgründen nur für eine Sorte Getränk verwendet werden.
- Der Warmhalter darf nur in Kombination mit der WMF Kaffeemaschine WMF 9000 F GV verwendet werden.

Aufstellort

- Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird. Das Gerät muss gut einsehbar aufgestellt sein.
- Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden.

- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.

Umgebungstemperatur

- Umgebungstemperatur 0 °C bis 40 °C

Verwendung

- Die Verwendung des Gerätes unterliegt der vorliegenden Betriebsanleitung. Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht.
- **Der Warmhalter passend für die WMF 9000 F GV darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee oder Heißwasser (Getränke, Reinigung) zu bevorraten.**

Hygiene

- Der Warmhalter ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist.
- In der Gemeinschaftsverpflegung sollte Personal, das in die Bedienung des Warmhalters eingewiesen ist, den Warmhalter beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr/Unfallgefahr

- > Die im Kapitel Technische Daten vorgegebenen Einsatz- und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.
- > Bevor der Gerätestecker eingesteckt wird, sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild der installationsseitigen Netzspannung entsprechen.

WARNING

Technische Daten
▷ ab Seite 29



- Der Sensor darf nur auf eine doppelt isolierte SELV-Spannung angeschlossen werden (cf. EN60335-1).

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 28

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 länderspezifischen sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der WMF Service darf nur die Verbindung zur Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich.

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Geräteteile



- 1 Deckelgriff
- 2 Einfüllöffnung
- 3 Isolierter Deckel
- 4 Schauglas
- 5 Transportgriffe
- 6 Zapfhahn
- 7 LED-Beleuchtung
- 8 Anschlussbuchse
- 9 Steckdose mit Spritzschutz
- 10 Füße (optional)

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten bis schweren Verletzungen führen.

 **WARNUNG**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4



Sicherheitshinweise Personenschäden

Werden die Sicherheitshinweise nicht beachtet, könnte dies bei Fehlbedienung zu leichten Verletzungen führen.

 **VORSICHT**

Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 19
Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4



Stromschlag



Rutschgefahr



**Heiße
Oberflächen**



Hinweise Sachschäden

- für das Gerät
 - für den Aufstellort
- > Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.
-

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 28
Technische Daten
▷ ab Seite 29



Hinweis/Tipp

- Hinweise für den sicheren Umgang und Tipps für eine einfachere Bedienung.
-

HINWEIS

TIPP

Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
※	※ Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee oder Heißwasser
Haupthahn	Wasserabsperrentil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk
Nachbrühautomatik	Automatische Nachbrüfung einer voreingestellten Brühmenge
Spritzschutz	Ein Spritzschutz ist oberhalb des elektrischen Anschlusses am Warmhalter angebracht. Der Spritzschutz verhindert, dass Wasser bei Reinigungsarbeiten in die Steckdose eintreten kann.

3 Bedienen

3.1 Inbetriebnahme



- Den Warmhalter nur an Orten verwenden, an dem er von entsprechend geschultem Personal beaufsichtigt werden kann.
 - Den Warmhalter niemals über ein offenes Feuer halten oder auf eine Herdplatte stellen.
 - Die Aufstellfläche auf einer Theke muss eben und waagrecht sein.
 - Wird der Warmhalter auf einem Servierwagen aufgestellt, dann muss dieser für einen sicheren Stand fixiert werden.
 - Der Warmhalter kann im Freien eingesetzt werden, wenn alle relevanten Sicherheitsbedingungen in dieser Anleitung erfüllt werden.
-

 **VORSICHT**



- Der Warmhalter darf nur in Kombination mit der WMF Kaffeemaschine WMF 9000 F GV verwendet werden.
 - Der Sensor darf nur auf eine doppelt isolierte SELV-Spannung angeschlossen werden (cf. EN60335-1).
 - Die erste Inbetriebnahme darf nur durch den WMF Service erfolgen.
-

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 28*

- * Den Anschlussstecker auf der Rückseite des Warmhalters einstecken
- * Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken
- * Den Warmhalter ca. 30 Minuten vor der Befüllung zum Aufheizen einschalten

Alternativ

- * Den Warmhalter, befüllt mit ca. 2 Litern warmem Wasser, mindestens 10 Minuten vor der Befüllung, aufheizen

3.2 Warmhalter anschließen

Die Warmhalter verfügt zusammen mit der passenden WMF Kaffeemaschine eine Nachbrühautomatik. Der Füllstand im Warmhalter wird mit Sensoren überwacht.

Warmhalter mit Gesamtvolumen	Nachbrühautomatik startet bei Restmenge
20 Liter	-> 15 Liter
40 Liter	-> 35 Liter

Es wird so oft nachgebrüht, bis die in der Vorwahl eingestellte Menge ausgegeben ist.

Damit die Nachbrühautomatik verwendet werden kann, muss der Warmhalter über die Steuerleitung mit der Kaffeemaschine verbunden sein.

- * Die Steuerleitung in die entsprechende Steckdose am Warmhalter einstecken
- * Den Adapter vom Mengenbrüharm der Kaffeemaschine auf die Einfüllöffnung des Warmhalters stecken



Steuerleitung einstecken



Adapter Mengenbrüharm aufstecken

3.3 Getränkeausgabe



Hinweis

- Der Warmhalter hält das Getränk auf einer Temperatur zwischen 80 °C und 85 °C.
 - Kaffee kann 1 bis 1,5 Stunden im Warmhalter warmgehalten werden, bevor der Geschmack an Qualität verliert.
-

HINWEIS



Verbrühungsgefahr

- Im Ausgabebereich vom Zapfhahn besteht Verbrühungsgefahr.
-

VORSICHT

Getränke über den Zapfhahn ausgegeben

- * Den Zapfhahn für eine dosierte Ausgabe leicht öffnen
- * Den Zapfhahn ganz nach unten drücken, um ihn in der geöffneten Position zu sperren

4 Pflege

4.1 Sicherheitshinweise Pflege

Für einen störungsfreien Betrieb und für eine optimale Getränkequalität ist die regelmäßige Reinigung Voraussetzung.



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- > Alle Hygienehinweise beachten.
- > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- In einem Warmhalter, der nicht in Betrieb ist, können sich Keime vermehren.
- > Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Alle Reinigungsmittel sind mit den Reinigungsprogrammen perfekt abgestimmt.
- > Verwenden Sie nur WMF Reinigungs- und Entkalkungsmittel.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4



Gesundheitsgefahr/ Reizgefahr



- Während der Reinigung fließt Reinigungsflüssigkeit aus dem Zapfhahn.
- Die Flüssigkeiten können die Haut reizen.
- > Niemals während der Reinigung unter den Auslauf am Zapfhahn greifen.
- > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4

4.2 Tägliche Reinigung

Den Behälter mit klarem Wasser ausspülen. Bei Bedarf Reinigungspulver verwenden. (Ohne Reinigungsbürste)

4.3 Wöchentliche Reinigung

Den WMF Warmhalter wöchentlich reinigen.



Hinweis

- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Putzmittel.

HINWEIS

4.3.1 Behälter reinigen

- * Den Netzstecker vom Anschlusskabel ausstecken (Unterbrechung von der Stromversorgung)
- * Den Warmhalter mit ca. 2 Litern Wasser füllen und ca. 30 g Reinigungspulver dazugeben
- * Ablagerungen mit der gebogenen Reinigungsbürste entfernen
- * Den Behälter über den Zapfhahn leeren
- * Den Behälter zweimal mit klarem Wasser spülen
- * Die Auslauföffnung im Behälter mit der Reinigungsbürste reinigen

*Reinigungspulver
(Je Liter Wasser ca. 15 g
Reinigungspulver verwenden.)
Bestell-Nr. 33 0680 9000*

*Reinigungsbürste
Bestell-Nr. 33 1521 9000*



Verbrühungsgefahr

- Reinigungsflüssigkeit kann aus dem Zapfhahn auslaufen.
 - > Flüssigkeit mit einem Gefäß auffangen oder sicher ableiten.

⚠ VORSICHT

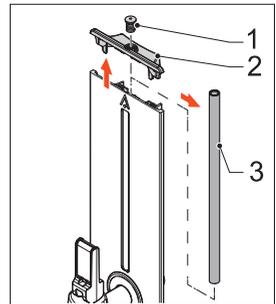
4.3.2 Zapfhahn reinigen

- * Sicherstellen, dass der Behälter leer und das Netzanschlusskabel ausgesteckt ist
- * Die Zapfhahn-Oberseite [1] gegen den Uhrzeigersinn drehen und abschrauben
- * Die Silikondichtung [2] von der Zapfhahn-Oberseite abnehmen
- * Getränke Rückstände auf der Zapfhahn-Oberseite und auf der Dichtung entfernen
- * Die Silikondichtung wieder einlegen
- * Die Zapfhahn-Oberseite wieder aufschrauben



4.3.3 Schauglas reinigen

- * Sicherstellen, dass der Behälter leer und das Netzanschlusskabel ausgesteckt ist
- * Den Gummistopfen [1] entfernen
- * Den Schauglasdeckel [2] senkrecht nach oben herausziehen und entfernen
- * Das Schauglas [3] vorsichtig senkrecht nach oben herausziehen und entfernen
- * Die vorgesehene Bürste mit Wasser benetzen und das Schauglas vorsichtig reinigen.
Wichtig: Nur mit benetzter Bürste reinigen um Beschädigungen zu vermeiden.
- * Das Schauglas an beiden Enden anfeuchten
- * Das angefeuchtete Schauglas wieder in das Schutzprofil schieben
- * Den Schauglasdeckel und den Gummistopfen wieder anbringen



4.4 Gehäuse reinigen



- Das Warmhalter-Gehäuse darf nicht mit dem Wasserschlauch oder dem Dampfstrahlgerät abgespritzt werden.
-



- Es besteht die Gefahr, dass bei der Reinigung Kratzer oder Schrammen entstehen.
 - > Nicht mit Scheuerpulver oder Ähnlichem reinigen.
 - > Keinen scharfen Reiniger verwenden.
 - > Zur Reinigung weiche Tücher verwenden.
Wir empfehlen ein feuchtes Microfasertuch.
-

- ※ Sobald der Warmhalter abgekühlt ist, die Verkleidung mit einem feuchten Tuch reinigen und anschließend mit einem feinen Lappen trockenreiben
- ※ Zur Pflege der Verkleidungsteile aus Metall (Oberfläche matt) empfehlen wir WMF Purargan®

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 4

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 28

5 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 und Zubehörgeräte die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Getränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt. Reinigungsintervalle müssen, wie in Betriebsanleitung, Reinigungsanleitung und Reinigungskonzept angegeben, eingehalten werden.

„Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 05.08.1997“



Über das Infofeld  im Display der WMF Kaffeemaschine können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.

Über das USB-Feld  können Sie ein HACCP-Protokoll exportieren.

TIPP

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

*HACCP-Export
▷ Betriebsanleitung 9000 F GV*

6 WMF Service

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

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)

Wichtig!

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.

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

Service-Zentrale Österreich:
Telefon: + 43 (0) 512 33 02 90
Fax + 43 (0) 512 33 02 98
E-Mail: info@wmf.at

7 Sicherheit und Gewährleistung

7.1 Gefahren für den Warmhalter



Die Anleitung beachten

Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.
Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.

Aufstellort

- Der Aufstellort muss trocken und spritzwassergeschützt sein.
- Aus dem Warmhalter kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser austreten.
- > Der Warmhalter kann im Freien eingesetzt werden, wenn alle relevanten Sicherheitsbedingungen in dieser Anleitung erfüllt werden.
- > Den Warmhalter so aufstellen, dass er vor Spritzwasser geschützt ist.
- > Den Warmhalter unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeunempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 28

*Einsatz- und
Installationsbedingungen*
▷ ab Seite 11

7.2 Richtlinien

Hersteller:

WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der aufgeführten Richtlinien.

Die EG-Konformitätserklärung ist dem Gerät beigelegt.

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Richtlinien MD (MR) 2006/42/EG
- Directive (Richtlinie) 2014/30/EU
- Directive (Richtlinie) 2011/65/EU (ROHS)
- Directive (Richtlinie) 2012/19/EU (WEEE)

Der oben genannte Hersteller erklärt, dass dieses Gerät mit allen einschlägigen Bestimmungen der genannten Richtlinien konform ist. Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Zusammenstellung technische Unterlagen:

WMF Group GmbH.

Das Gerät trägt das CE-Zeichen.

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

Bei zweckbestimmter Verwendung stellt das Gerät keine Gesundheitsgefahr oder sonstige unvermeidbare Gefahr dar.

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

Für Länder außerhalb der EU gelten die jeweils gültigen länderspezifischen Bestimmungen.

Das Gerät unterliegt der Elektronik-Schrottverordnung WEEE 2012/19/EU und darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden.



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.

Anschrift
▷ Seite 24

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.

7.3 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.

Der Warmhalter ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist. In der Gemeinschaftsverpflegung sollte Personal, das in die Bedienung des Warmhalters eingewiesen ist, den Warmhalter beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

HACCP
▷ Seite 23

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach DGUV Vorschrift 3).

Die Warmhalterreinigung darf nur mit den von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Reinigungsmitteln durchgeführt werden.

WMF Spezial-Reinigungsmittel
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 31

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

7.4 Gewährleistungsansprüche



Die Anleitung beachten

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Gewährleistung übernommen.
 - > Einsatz- und Installationsbedingungen beachten.
-

WICHTIG

*Einsatz- und
Installationsbedingungen
▷ ab Seite 11*

Ob dem Käufer Gewährleistungsansprüche zustehen und die Ausgestaltung der dem Käufer ggf. zustehenden Gewährleistungsansprüche ergibt sich aus der zwischen dem Käufer und dem Verkäufer getroffenen Vereinbarung. Bei Nichtbeachtung der Vorgaben dieser Betriebsanleitung können Gewährleistungsansprüche entfallen.

Keine Gewähr wird geleistet:

- Für sämtliche Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Hierzu gehören unter anderen Dichtungen, Farbbänder und Dosierer.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Für Mängel, die durch Nichtbeachten 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.

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Warmhalter

Modell	Warmhalter 20 Liter	Warmhalter 40 Liter
Bestell Nr.	03 6621 0001	03 6641 0001
Inhalt	20 Liter	40 Liter
Max. Inhalt	22 Liter	44 Liter
Auslasshöhe Zapfhahn	120 mm	95 mm
Durchmesser	355 mm	454 mm
Höhe, inklusive Deckel	548 mm	552 mm
Leergewicht	11,2 kg	19 kg
Gewicht, vollständig	31,2 kg	59 kg
Elektrischer Anschluss	1N~ 220-240 V	1N~220-240 V
Frequenz	50-60 Hz	50-60 Hz
Leistung	100 W	150 W
Temperatur	0 °C bis 40 °C	
Maximale Feuchtigkeit	80% relative Luftfeuchtigkeit ohne Betauung. Gerät nicht im Freien verwenden.	
Aufstellfläche/ Spritzwasser	Das Gerät muss auf einer waagerechten und standfesten, wasserresistenten und wärmeunempfindlichen Unterlage waagrecht aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden. Das Gerät muss vor Spritzwasser geschützt aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einer Fläche aufgestellt werden, auf der mit einem Wasserschlauch, einem Dampfstrahlgerät, einem Dampfreiniger oder Ähnlichem gespritzt oder gereinigt wird.	

Technische Änderungen vorbehalten.

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

Die bauseitige Elektroanlage muss nach den länderspezifischen Vorschriften gemäß IEC 60364 ausgeführt sein sowie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.

In Gerätenähe ist, frei zugänglich, bei einphasigem Anschluss eine Schuko-Steckdose oder eine länderspezifische einphasige Steckdose, bei dreiphasigem Anschluss eine 5-polige CEE/CEKON-Steckdose nach DIN EN 50310

VDE 0800-2-310 oder eine länderspezifische mehrpolige Steckdose vorzusehen.

Die Steckdosen gehören zur bauseitigen Installation. Das Netzanschlusskabel darf nicht an heißen Bauteilen anliegen. Wenn das Netzanschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wurde, muss es durch unseren Service oder durch eine befähigte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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 DIN EN 50310 VDE 0800-2-310).

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Zubehör				
1	Satz	Füße 100 mm	03 6699 3011	alle
1	Satz	Füße 150 mm	03 6699 3021	Schiff
1	Stück	Kabelsatz, Nachbrühfunktion	33 1248 7100	alle
WMF Pflegeprogramm				
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste Behälter	33 0350 3000	alle
1	Stück	WMF Spezial-Reinigungspulver	33 0680 9000	alle
1	Stück	Spezial-Kesselsteinlöser	33 0680 8000	alle
1	Stück	Dosierlöffel für Reinigungspulver	33 0742 3000	alle
Dokumentation und Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz „Betriebsanleitung Warmhalter“	33 4276 0000	alle



Ihr nächster WMF Service:

© 2019 WMF Group GmbH

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

Originalbetriebsanleitung. Gedruckt in Deutschland.

Technische Änderungen vorbehalten.

26.04.2019

9000F GV



User Manual



Heated thermo container

9000F GV

English

00.00.000

Congratulations on your purchase of a heated thermo container for the WMF 9000 F GV coffee machine.

The types of WMF heated thermo containers for the WMF 9000 F GV coffee machine are storage tanks for filter coffee and larger quantities of hot water.



Follow the User Manual



- > Read the User Manual carefully prior to use.
 - > When operating it with the coffee machine, please follow the operating instructions for the coffee machine at all times.
 - > Please refer to the User Manual, paying special attention to the safety instructions and Safety chapter.
 - > Follow the warning instructions on the coffee machine and the device.
 - > Ensure that the staff and all users have access to the User Manual.
-

CAUTION

Follow the User Manual signs and symbols
▷ page 14
Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4



Hazard to life due to electrical shock



- The voltage inside the device and the coffee machine is a hazard to life.
 - > Never open the housing.
 - > Never loosen the screws, and do not remove any housing parts.
-

WARNING

Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4



Conditions for use and installation

- In the event of failure to comply with maintenance information and the specifications in the Technical Data chapter, no liability is accepted for any resultant damage.
 - > Follow the User Manual.
 - > Maintenance and repair work may be performed only by the WMF Service-Center, using original spare parts.
-

IMPORTANT

Technical data
▷ starting on page 29
Maintenance
▷ Operating manual for coffee machine

1	Safety	4
1.1	General safety instructions	4
1.2	Intended use	9
1.3	Conditions for use and installation	11
2	Introduction	12
2.1	Designation of parts of the device	12
	Glossary	15
3	Operation	16
3.1	Start-up	16
3.2	Connect the heated thermo container	17
3.3	Beverage dispensing	18
	Beverages dispensed from the tap	18
4	Care	19
4.1	Care safety instructions	19
4.2	Daily cleaning	20
4.3	Weekly cleaning	20
4.3.1	Clean the container	20
4.3.2	Clean the tap	21
4.3.3	Clean the sight glass	21
4.4	Clean the housing	22
5	HACCP cleaning schedule	23
6	WMF Service	24
7	Safety and warranty	25
7.1	Hazards to the heated thermo container	25
7.2	Directives	26
7.3	Duties of the owner / operator	27
7.4	Warranty claims	28
	Appendix: Technical data	29
	Technical data for heated thermo container	29
	Appendix: Accessories and spare parts	31

1 Safety



Misuse

- Failure to follow the safety instructions can result in death or serious injury.
 - > Follow all the safety instructions.
-

 **WARNING**

1.1 General safety instructions

Hazards to the operator

At WMF, safety is one of the most essential product features. The effectiveness of the safety devices can only be ensured if the following points are observed:



> The device must only be connected and commissioned by WMF Service.



- > Read the User Manual carefully prior to use.
- > Do not use the device if it is not working properly or if it is damaged.
- > Use the device only when it is completely assembled.

 **CAUTION**

-
-  > Built-in safety devices must never be altered.
 -  > The device must only be operated by appropriately qualified personnel.
 -  > Children must not play with the device.
 - > Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
-

 **CAUTION**

Despite the safety devices, every coffee machine poses hazard potential if incorrectly used. Please observe the following instructions when using the device so as to prevent injury and health hazards:



Hazard to life due to electrical shock

 **WARNING**



- The voltage inside the device and the coffee machine is a hazard to life.
 - > Never open the housing.
 - > Never loosen the screws, and do not remove any housing parts.
 - > Avoid damage to the power cord. Do not kink or crush it.
 - > Never use a damaged power cord. A damaged power cord must be replaced by the manufacturer or a service representative in order to prevent a hazard.
 - > Never immerse the mains plug in water or other liquids. Never pour water or other liquids over the mains plug. Always keeps the mains plug dry.
 - > Do not unplug the equipment's plug on the rear of the device until the power cord has been unplugged from the mains.
 - > The coffee machine and the device must be disconnected from the power supply prior to maintenance and repair work. Pull out the plug to do so. The person performing the maintenance or repair must always be able to check, with a clear line of sight, that the power supply has been disconnected.
-



Burn hazard / scalding hazard



- Risk of scalding in the dispensing area of the tap.



- The surfaces may become hot, especially in the lid area.
 - > Do not reach beneath the tap when dispensing beverages.
 - > Do not touch the tap immediately after dispensing.
 - > Always place a receptacle beneath the tap before beverage dispensing.
-

 **CAUTION**

Health hazard

- The cleaning agent is an irritant.
 - > Follow the protective measures on the packaging of the cleaning agent.
 - > The heated thermo container is only to be used to keep water and coffee warm.
-

 **CAUTION**



Health hazard

- > Only use products that are suitable for consumption and for use with the heated thermo container.
 - > The heated thermo container must only be used to keep coffee or hot water warm.
-

 **CAUTION**



Slipping hazard



- Fluids can be discharged from the heated thermo container if used improperly or if errors occur. These fluids can cause a slipping hazard.
 - > Regularly check the heated thermo container for leaks, and make sure no water is coming out.
-

 **CAUTION**

1.2 Intended use



Misuse

 **WARNING**

- If the heated thermo container is used other than as intended, this could lead to a risk of injury.
 - > The heated thermo container must only be used as intended.
-

- WMF heated thermo containers have a capacity of 20 or 40 litres. They are used to store coffee, tea or hot water. The storage container is filled with hot beverage.
- For safety reasons and to preserve taste, one heated thermo container should only be used for one type of beverage.
- Only use the heated thermo container in combination with the WMF 9000 F GV coffee machine.

Installation location

- The device can be used as a self-service device if it is supervised by trained personnel.
The machine must be set up so as to allow good visual access.
- The device must be placed and leveled on a horizontal, sturdy, water-resistant, and heatproof base.

- The device must not be cleaned using a water jet. The device must be installed where it is protected against water spray.
- The device must not be located on a surface that is sprayed or cleaned with a water hose, steam jets, steam cleaner, or similar devices.

Ambient temperature

- Ambient temperature 0 °C to 40 °C

Usage

- The use of the device is subject to this User Manual. Any other use or use that goes beyond the aforementioned is considered incorrect use. The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from this.
- **Under no circumstances must the heated thermo container for the WMF 9000 F GV be used to store any liquid other than coffee or hot water (e.g., drinks, cleaning agents).**

Hygiene

- The heated thermo container must be set up by the operator such that care and maintenance can be performed without hindrance.
- In catering, staff trained to use the heated thermo container should also monitor the heated thermo container. Trained personnel should carry out care procedures and be available for questions regarding use.

1.3 Conditions for use and installation



Risk of fire and accidents

- > The conditions for use and installation listed in the "Technical Data" chapter must be met.
 - > Before inserting the device plug, ensure that the information on the rating plate matches the mains voltage for the installation.
-

 **WARNING**

Technical data

▷ starting on page 29



- The sensor must be connected to a double-insulated SELV voltage supply only (cf. EN60335-1).
-

IMPORTANT

Follow the Warranty chapter

▷ starting on page 28

Any necessary on-site preparatory work for electricity, water, and drainage connections at the customer's premises is to be arranged by the machine owner / operator. The work must be carried out by authorised installation technicians in compliance with general, country-specific and local regulations. The WMF Service engineers must only connect the coffee machine to existing prepared connection points. WMF Service is neither authorised nor responsible for carrying out any on-site installation work prior to connection.

2 Introduction

2.1 Designation of parts of the device



- 1 Lid handle
- 2 Fill-in opening
- 3 Insulated lid
- 4 Sight glass
- 5 Carry handles
- 6 Tap
- 7 LED illumination
- 8 Connection socket
- 9 Socket outlet with splash guard
- 10 Feet (optional)

User Manual Signs and Symbols



Personal injury safety instructions

If the safety instructions are not followed, this could lead to mild to severe injury in case of improper use.



WARNING

Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4



Personal injury safety instructions

If the safety instructions are not followed, this could lead to mild injury in case of improper use.



CAUTION

Care safety instructions
▷ page 19
Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4



Electrocution



Slipping hazard



Hot surfaces



Notice of property damage

- hazard to the device
 - to the installation location
 - > Always follow the User Manual.
-

IMPORTANT

Follow the Warranty chapter
▷ starting on page 28
Technical data
▷ starting on page 29



Note / tip

- Instructions for safe use and tips for easier operation.
-

NOTE

TIP

Glossary

Term	Explanation
•	• Listings, selection options
✱	✱ Individual steps
<i>Text in italics</i>	<i>Description of coffee machine state and/or explanations of automatic steps.</i>
Automated post-brewing function	Automatic after-brewing of a pre-set brewing quantity
Beverage dispensing	Dispensing coffee or hot water
Carbonate hardness	Quoted in °dKH. The water hardness is a measure of the calcium dissolved in the drinking water.
Main water supply tap	Water stop valve, angle valve
Splash guard	A splash guard is fitted on the heated thermo container above the power connection. The splash guard prevents water from getting into the socket during cleaning.

3 Operation

3.1 Start-up



- Only use the heated thermo container where it can be supervised by personnel with appropriate training.
 - Never hold the heated thermo container above a naked flame. Never place it on a hotplate.
 - The counter surface on which the container is installed must be level and horizontal.
 - If the heated thermo container is placed on a hostess trolley, fix it in place to ensure a secure stand.
 - The heated thermo container can be used outdoors provided that all relevant safety conditions in this manual have been followed.
-

 **CAUTION**



- Only use the heated thermo container in combination with the WMF 9000 F GV coffee machine.
 - The sensor must be connected to a double-insulated SELV voltage supply only (cf. EN60335-1).
 - Initial commissioning must be carried out by WMF Service only.
-

IMPORTANT

*Follow the Warranty chapter
▷ starting on page 28*

- * Plug in the connector at the rear of the heated thermo container
- * Plug in the mains plug at a power socket
- * To heat it up, switch on the heated thermo container approx. 30 minutes before filling

Alternatively

- * Heat up the heated thermo container, filled with approx. 2 litres of warm water, at least 10 minutes before filling

3.2 Connect the heated thermo container

Together with the matching WMF coffee machine, the heated thermo container has an automatic post-brewing function. The filling level in the heated thermo container is monitored using sensors.

Heated thermo container with overall volume	Automatic post-brewing function begins at the residual volume
20 litres	-> 15 litres
40 litres	-> 35 litres

After-brewing continues until the quantity set in the preselection is dispensed.

Before the automatic post-brewing function can be used, connect the heated thermo container to the coffee machine with the control cable.

- * Plug the control cable into the corresponding socket on the heated thermo container
- * Plug the adapter from the quantity brewing arm of the coffee machine into the filling opening of the heated thermo container



Connect control cable



Connect adapter for quantity brewing arm

3.3 Beverage dispensing



Note

- The heated thermo container maintains a beverage temperature of between 80 °C and 85 °C.
 - Coffee can be kept warm in the heated thermo container for 60 to 90 minutes before the taste starts to lose its quality.
-

NOTE



Scalding hazard

- Risk of scalding in the dispensing area of the tap.
-

CAUTION

Beverages dispensed from the tap

- * Open the tap slightly for a metered dispense
- * Push the tap all the way down to lock it in the open position

4 Care

4.1 Care safety instructions

Regular cleaning is essential in order to ensure problem-free operation and to ensure optimum beverage quality.



Health hazard / hygiene

- > Follow all hygiene instructions.
- > Follow the HACCP cleaning schedule.



CAUTION

Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4



Health hazard / hygiene

- Germs can multiply in a heated thermo container that is not in use.
- > Prior to and after every instance that the machine is shut off for several days, perform all cleanings.



CAUTION

Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4



Health hazard / hygiene

- All cleaning agents are perfectly tuned to the cleaning programs.
- > Use only WMF cleaning and descaling media.



CAUTION

Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4



Health hazard / Risk of irritation



- While cleaning, the tap emits cleaning fluids.
- These liquids may be an irritant to the skin.
- > Never reach beneath the tap during cleaning.
- > Ensure that no one drinks the cleaning solution.



CAUTION

Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4

4.2 Daily cleaning

Rinse the container thoroughly with clean water.
Use cleaning powder when needed. (without cleaning brush)

4.3 Weekly cleaning

Clean the WMF heated thermo container once a week.



Note

- Do not use abrasive or corrosive cleaning agents.

NOTE

4.3.1 Clean the container

- * Disconnect the mains connector from the connecting cable (disconnect from power supply)
- * Fill the heated thermo container with approx. 2 litres of water and add approx. 30 g of cleaning powder
- * Use the curved cleaning brush to remove deposits
- * Empty the container via the tap
- * Rinse the container thoroughly with clean water twice
- * Clean the opening of the container outlet with the cleaning brush

Cleaning powder

(Use approx. 15 g cleaning powder per litre of water.)

Order No. 33 0680 9000

Cleaning brush

Order No. 33 1521 9000



Scalding hazard

- The tap may emit cleaning fluid.
 - > Collect liquid into a container or drain it safely.

CAUTION

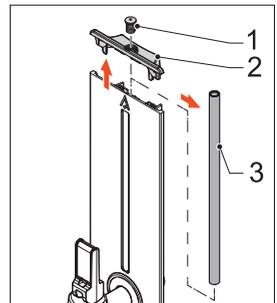
4.3.2 Clean the tap

- * Make sure the container is empty and the mains cable is unplugged
- * Turn the top of the tap [1] anti-clockwise before unscrewing
- * Remove the silicone seal [2] from the top of the tap
- * Remove beverage residues from the top of the tap and the seal
- * Reinsert the silicone seal
- * Screw on the top of the tap again



4.3.3 Clean the sight glass

- * Make sure the container is empty and the mains cable is unplugged
- * Remove rubber stopper [1]
- * Pull out the sight glass cover [2] upwards in a straight line before removing it
- * Carefully pull out the sight glass [3] upwards in a straight line before removing it
- * Wet the provided brush with water and clean the sight glass carefully.
Important To avoid damage only use the wetted brush to clean.
- * Moisten the sight glass at both ends
- * Slide the moistened sight glass back into the protection profile
- * Replace the sight glass cover and the rubber plug



4.4 Clean the housing



- Do not spray the housing of the heated thermo container with the water hose or steam jet device.
-



- There is a risk of causing scratches or scoring.
 - > Do not clean with scouring powders or the like.
 - > Do not use any sharp cleaners or implements.
 - > Use soft cloths for cleaning. We recommend a damp microfiber cloth.
-

- * Once the heated thermo container has cooled down, clean the cladding with a damp cloth before rubbing dry with a fine cloth
- * For cleaning metal cover parts (matte surface) we recommend WMF Purargan® cleaner

 **CAUTION**

Follow the Safety chapter
▷ starting on page 4

IMPORTANT

Follow the Warranty chapter
▷ starting on page 28

5 HACCP cleaning schedule

You are required by law to ensure that your customers are not subject to any health hazards as a consequence of the consumption of the food items you serve.

A HACCP cleaning schedule (Hazard Analysis Critical Control Points) for risk identification and assessment is required. You should carry out a risk analysis on your premises. The aim of the analysis is to recognize and pre-empt food hygiene hazard points. For this purpose, monitoring and, where necessary, test procedures must be established and implemented.

WMF coffee machines and accessories, if installed, maintained and cleaned properly, meet the requirements described above. If care and cleaning is not carried out properly, dispensing beverages will constitute a food hygiene hazard point.

Observe the cleaning intervals as specified in the operating instructions, cleaning manual and cleaning concept.

*"Food Hygiene Ordinance from
05.08.1997"*



You can call up the logs of the most recent cleaning operations via Information pad . The USB pad  can be used to export an HACCP record.

TIP

Use our HACCP cleaning schedule for monitoring of regular cleaning.

HACCP export

▷ Operating manual for 9000 F GV

6 WMF Service

You can reach WMF Service if the local service point is not known.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D - 73312 Geislingen (Steige)

Important

For other maintenance work and repairs, please contact your local WMF Service. The telephone number can be found on the address sticker on the coffee machine and on the delivery note.



7 Safety and warranty

7.1 Hazards to the heated thermo container



Follow the manual

We do not accept any warranty for damage resulting from failure to observe this requirement.

Follow the conditions for use and installation.

Installation location

- The installation location must be dry and protected against water spray.
- A small amount of condensation or water may escape from the heated thermo container.
 - > The heated thermo container can be used outdoors provided that all relevant safety conditions in this manual have been followed.
 - > Set up the heated thermo container so that it is protected against water spray.
 - > Always place the heated thermo container on a water-resistant and heatproof base in order to protect the installation surface against damage.

IMPORTANT

*Follow the Warranty chapter
▷ starting on page 28*

*Conditions for use and installation
▷ starting on page 11*

7.2 Directives

Manufacturer:

WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

The device fulfils the requirements of all applicable regulations in the listed directives.

The EC declaration of conformity is included with the device.

- Low voltage directive 2014/35/EU
- Directives MD (MR) 2006/42/EC
- Directive 2014/30/EU
- Directive 2011/65/EU (ROHS)
- Directive 2012/19/EU (WEEE)

The manufacturer indicated above declares that this device conforms to all applicable provisions of the directives listed. Any modifications to the machines that are not approved by us will cause this declaration to become invalid.

Collecting technical documentation:

WMF Group GmbH.

The device bears the CE mark.

The device fulfils the requirements of the German Food and Feed Code (LFGB), the Regulation on Commodities (BedGgstV), the EU regulation No. 10/2011 as well as the EC regulation No. 1935/2004 in the currently valid editions.

When used properly, the device does not present a health hazard or other unreasonable hazard.

The materials and raw materials used fulfil the requirements of the Regulation on Commodities as well as the EU regulations No. 10/2011.

Currently valid country-specific rules apply in countries outside of the European Union.

This device is subject to the directive on waste electrical and electronic equipment WEEE 2012/19/EU and may not be disposed of as domestic waste. Requirements traceability pursuant to EC regulation No. 1935/2004 and Good Manufacturing Practice within the meaning of EC regulation No. 2023/2006 are ensured and guaranteed.



*For disposal please contact
WMF Service.*

*Address
▷ page 24*

7.3 Duties of the owner / operator

The operator of such equipment must ensure regular maintenance by WMF Service technicians, their agents or other authorised persons, and checking of safety devices.

Access to the service area is permitted only for persons with knowledge and practical experience with the device, especially regarding safety and hygiene. The heated thermo container must be set up by the operator such that care and maintenance can be performed without hindrance.

In catering, staff trained to use the heated thermo container should also monitor the heated thermo container. Trained personnel should carry out care procedures and be available for questions regarding use.

The operator shall ensure that electrical equipment and operating facilities are in a fit state (e.g., to DGUV Regulation 3) [German Accident Prevention Association or equivalent].

Heated thermo container cleaning must be carried out using only the WMF special cleaning agent intended by WMF.

The manufacturer's specifications regarding maintenance cycles and frequency of maintenance (▷ Maintenance) must be followed.

*HACCP
▷ page 23*

*WMF special cleaning agent
▷ Accessories and spare parts
page 31*

7.4 Warranty claims



Follow the manual

- We do not accept any warranty for damage resulting from failure to observe this requirement.
 - > Follow the conditions for use and installation.

IMPORTANT

Conditions for use and installation
▷ starting on page 11

Whether the purchaser has any rights under warranty, and the nature of any such warranty rights that the purchaser may have, is determined by the agreement made between the purchaser and the vendor. If the requirements of this User Manual are not followed, warranty claims will not be recognized.

No warranty is provided:

- On any parts subject to natural wear and tear. This includes its seals, ribbons and pourers, among other items.
- For malfunctions due to the effect of the weather, scale build-up, chemical, physical, electrochemical or electrical effects.
- If malfunctions occur as a result of failure to follow instructions for the handling, maintenance, and care of the unit (e.g., User Manual and maintenance instructions).
- With respect to faults which occur as the result of failure to use original WMF spare parts or incorrect assembly by the purchaser or by third parties or by faulty or negligent treatment.
- With respect to the consequences of improper modifications undertaken without the consent of WMF, or by repair or reconditioning work on the part of the purchaser or by third parties.
- With respect to faults caused by inappropriate or improper use.

Appendix: Technical data

Technical data for heated thermo container

Model	Heated thermo container 20 litres	Heated thermo container 40 litres
Order No.	03 6621 0001	03 6641 0001
Contents	20 litres	40 litres
Max. content	22 litres	44 litres
Outlet height tap	120 mm	95 mm
Diameter	355 mm	454 mm
Height, including lid	548 mm	552 mm
Weight empty	11.2 kg	19 kg
Weight, complete	31.2 kg	59 kg
Electrical connection	1N~ 220–240 V	1N~220–240 V
Frequency	50–60 Hz	50–60 Hz
Output	100 W	150 W
Temperature	+0 °C to +40 °C	
Maximum humidity	80% relative humidity without condensation. Do not use device outdoors.	
Installation surface / water spray	The device must be placed and leveled on a horizontal, sturdy, water-resistant, and heatproof base. The device must not be cleaned using a water jet. The device must be installed where it is protected against water spray. The device must not be located on a surface that is sprayed or cleaned with a water hose, steam jets, steam cleaner, or similar devices.	

We reserve the right to make technical modifications.

These specifications for the electrical connection and the standards quoted apply for connecting the machine in EU countries. It may be necessary to also observe additional country-specific regulations. Outside the EU countries acceptance of the standards quoted is to be checked by the legal entity or natural person who wishes to use the coffee machine.

The customer's on-site electrical system must be designed to meet country-specific regulations per IEC 60364 and must match the information on the rating plate.

An isolated ground socket or a country-specific single-phase socket for single-phase connection, or a 5-pole CEE / CEKON socket per DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 or a country-specific multi-pole socket for a three-phase connection, must be available near the machine. The sockets are part of the customer's on-site installation. The mains cable must not come into contact with hot surfaces. If the mains cable for this device is damaged then it must be replaced by our service personnel or a similarly qualified person, in order to prevent hazards.

In order to avoid possible faults from arising in our shielded data lines due to potential equalisation currents between the devices, an additional potential equalisation unit should be planned for devices connected to the vending system (see DIN EN 50310 VDE 0800-2-310).

Appendix: Accessories and spare parts

Count	Unit	Designation	Order No.	Model
Accessories				
1	Set	Feet 100 mm	03 6699 3011	all
1	Set	Feet 150 mm	03 6699 3021	Ship
1	Pcs	Set of cables, post-brewing function	33 1248 7100	all
WMF customer care program				
1	Pcs	Cleaning brush	33 1521 9000	all
1	Pcs	Container cleaning brush	33 0350 3000	all
1	Pcs	Special WMF cleaning powder	33 0680 9000	all
1	Pcs	Special scale remover	33 0680 8000	all
1	Pcs	Dosing spoon for cleaning powder	33 0742 3000	all
Documentation and instructions				
1	Pcs	Set of documents "User Manual heated thermo container"	33 4276 0000	all



Your nearest WMF Service:

© 2019 WMF Group GmbH

All rights reserved, in particular duplication, distribution, and translation rights. No part of this manual may be reproduced in any form or processed, duplicated, or distributed using electronic systems without written consent.

Design and production / typesetting and print presentation:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Original User Manual. Printed in Germany.

We reserve the right to make technical modifications.

26.04.2019

9000F GV