



Betriebsanleitung



Kaffeemaschine

1500 S

Deutsch

01.06.500

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer WMF Kaffeemaschine.

Die Kaffeemaschine WMF 1500 S ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser.

Mit dem optional erhältlichen Pulverbehälter kann die WMF 1500 S heiße Schokolade mit Milch oder Milchschaum ausgeben.



Betriebsanleitung befolgen



- > Vor Verwendung die Betriebsanleitung lesen.
- > Immer genau die Betriebsanleitung befolgen, besonders die Sicherheitshinweise und das Kapitel Sicherheit.
- > Die Betriebsanleitung dem Personal, bzw. allen Benutzern zugänglich machen.

VORSICHT

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung beachten
Seite 16

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Lebensgefahr durch Stromschlag



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

WARNUNG

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Einsatz- und Installationsbedingungen

- Bei Nichteinhaltung der Wartungsvorgaben wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- > Die Betriebsanleitung beachten.

WICHTIG

Technische Daten
▷ ab Seite 98

Wartung
▷ ab Seite 84

1	Sicherheit	6
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
1.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	12
1.3	Einsatz- und Installationsbedingungen	13
2	Vorstellung	14
2.1	Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile	14
	Display	14
	Glossar	17
3	Bedienen	18
3.1	Sicherheitshinweise Bedienen	18
3.2	Kaffeemaschine einschalten	19
3.3	Milch oder Milchschaum (optional)	19
3.3.1	Milch anschließen	19
3.3.2	Milch- oder Milchschaumausgabe	20
3.4	Getränkeausgabe	21
	Getränkeabbruch	21
3.5	Vorwahlfelder (optional)	21
3.6	Sondertasten (optional)	21
3.7	Heißwasserausgabe	22
3.8	Basic Steam (optional)	22
3.9	Höheneinstellung Kombiauslauf	24
3.10	Bohnenbehälter/Pulverbehälter	24
3.11	Handeinwurf (optional)/Tabletteneinwurf	24
3.12	Satzbehälter	25
3.13	Theken-Satzdurchwurf (optional)	26
3.14	Tropfschale	26
3.14.1	Tropfschalensensor (optional)	26
3.15	Kaffeemaschine ausschalten	27
4	Software	28
4.1	Übersicht	28
	Betriebsbereitschaft	28
	Felder Display Betriebsbereitschaft	28
	Funktionen Hauptmenü	29
	Felder Menüsteuerung	29
	Meldungen auf dem Display	29
4.2	Betriebsbereitschaft	30
	Display Betriebsbereitschaft	30
4.2.1	Felder Display Betriebsbereitschaft	30
	Getränketasten	30
	Warmspülfeld	30
	Baristafeld - Kaffeestärke	30
4.2.2	SteamJet Tassenwärmer	31
4.3	Pflege	32
	Reinigungsprogramme	32
	CleanLock	32
	Anleitungen	33
	Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)	33
4.4	Getränke	35
	Allgemeines	35
	Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart	36
	Rezepte ändern	37
	Text und Bild	40
4.5	Bedienoptionen	41
	Tastenlayout	41

	Ebenenumschaltung	41
	Tastenbelegung	41
	Spülsignal	42
	Decaf-Faktor	42
	Small	43
	Large	43
	SB-Betrieb	43
	Baristafeld	43
	Warmspülfeld	44
	SteamJet-Feld (optional)	44
	Handeinwurf (je nach Ausstattung)	44
	Getränkavorwahl	44
	PostSelection	45
	Getränkeabbruch	45
	Menüfeld	45
	Fehleranzeige	45
4.6	Info	46
	Letzte Brühung	46
	Timer	46
	Service	46
	Pflege	46
	Wasserfilter und Entkalkung	46
	Protokoll	46
	Betriebsanleitung	46
4.7	Abrechnung	47
	Zähler	47
	Verkaufsgeräte	47
4.8	PIN-Rechte	48
	Reinigen-PIN	48
	Einstellen-PIN	48
	Abrechnen-PIN	48
4.9	Timer	49
	Detailsicht aktueller Tag	49
	Timer-Schaltzeiten einstellen	49
	Uhrzeit/Datum	49
	Timerzustand	49
	Timerübersicht und Timer einstellen	50
	Tastenlayoutzustand	50
	Tastenlayoutübersicht	50
	Eco-Mode-Zustand	51
	Eco-Mode-Übersicht	51
4.10	System	51
	Milch und Schaum	51
	Beleuchtung	52
	Ausschaltspülung	52
	Displayhelligkeit	53
	Helligkeit absenken	53
	Touch-Display-Kalibrierung	53
	Eco-Mode	53
	Temperatur	54
	Wasserfilter	54
	Maschinenausstattung	54
4.11	Sprache	55
4.12	Eco-Mode	55
4.13	USB	56
	Rezepte laden	56
	Tassensymbole laden	56
	Rezepte speichern	56
	Zähler exportieren	56
	HACCP-Export	56
	Datensicherung	57

Daten laden	57
Sprache laden	57
Firmware Update	57
5 Sonstige Einstellungen	58
5.1 Mahlgrad einstellen	58
6 Pflege	59
6.1 Sicherheitshinweise Pflege	59
6.2 Übersicht Reinigungsintervalle	61
6.3 Reinigungsprogramme	62
6.3.1 Systemreinigung	62
6.3.2 Mixerspülung	64
6.3.3 Milchsystemspülung	64
6.3.4 Schäumerspülung	65
6.3.5 Schäumerspülung Dynamic Milk	65
6.3.6 Übersicht Milchsystem reinigen	66
6.4 Entkalkung	67
6.4.1 Entkalkung Kaffeemaschine mit Wassertank	69
6.4.2 Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss	70
6.5 Manuelle Reinigungen	72
6.5.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)	72
6.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)	73
6.5.3 Brüheinheit reinigen	73
6.5.4 Wassertank reinigen	76
6.5.5 Tropfschale reinigen	76
6.5.6 Gehäuse reinigen	77
6.5.7 Milchsystem manuell reinigen (Basic Milk/Easy Milk)	77
6.5.8 Kombiauslauf manuell reinigen (Dynamic Milk)	79
6.5.9 Mixer reinigen	79
6.5.10 Bohnenbehälter reinigen	80
6.5.11 Pulverbehälter reinigen	81
7 HACCP-Reinigungskonzept	82
8 Wartung und Entkalkung	84
8.1 Wartung	84
8.2 WMF Service	85
9 Meldungen und Hinweise	86
9.1 Meldungen Bedienen	86
9.2 Fehlermeldungen und Störungen	87
9.3 Fehler ohne Fehlermeldung	90
10 Sicherheit und Gewährleistung	93
10.1 Gefahren für die Kaffeemaschine	93
10.2 Richtlinien	95
10.3 Pflichten des Betreibers	96
10.4 Gewährleistungsansprüche	97
Anhang: Technische Daten	98
Technische Daten Kaffeemaschine	98
Anhang: Zubehör und Ersatzteile	101
Index	104

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:



- > Vor Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig lesen.



- > Berühren Sie keine heißen Maschinenteile.



- > Die Kaffeemaschine nicht verwenden, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder wenn sie beschädigt ist.
- > Die Kaffeemaschine nur verwenden, wenn sie vollständig montiert ist.

 **VORSICHT**

-
- > Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen dürfen unter keinen Umständen verändert werden.
 - > Unter ständiger Aufsicht kann dieses Gerät von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, nachdem sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
 - > Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - > Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
-

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



Lebensgefahr durch Stromschlag



- Innerhalb der Kaffeemaschine besteht Lebensgefahr durch Netzspannung!
 - > Niemals das Gehäuse öffnen.
 - > Niemals Schrauben lösen und keine Gehäuseteile entfernen.
 - > Niemals ein beschädigtes Netzanschlusskabel verwenden.
 - > Beschädigungen am Netzanschlusskabel vermeiden. Nicht knicken und quetschen.
-

 **WARNUNG**



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr

⚠ VORSICHT

- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
- > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
- > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
- > Vor der Getränkeausgabe immer eine passende Tasse unter den Auslauf stellen.



Verletzungsgefahr

⚠ VORSICHT

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
- > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
 - Beim Schließen der Bedienblende besteht Quetschgefahr.
 - > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
 - > Die Bedienblende sorgfältig und vorsichtig schließen.
-

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

- > Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
 - > Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.
-

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr

- Der Milchsystem-Reiniger und die Reinigungstabletten sind reizend.
- > Die Schutzmaßnahmen auf den Verpackungen der Reinigungsmittel befolgen.
- > Die Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.

 **VORSICHT**



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
- > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
- > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.

 **VORSICHT**



Rutschgefahr

⚠ VORSICHT



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

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung



Fehlerhafte Verwendung

⚠ WARNING

- Wird die Maschine nicht bestimmungsgemäß verwendet, könnte dies zu einer Verletzungsgefahr führen.
 - > Die Kaffeemaschine darf nur bestimmungsgemäß verwendet werden.
-

Die WMF 1500 S ist dazu bestimmt, Getränke aus Kaffee und/oder Milch und/oder Pulver (z.B. Choc oder Topping) in geeignete Gefäße auszugeben. Dieses Gerät ist für den industriellen und gewerblichen Einsatz bestimmt und für den Gebrauch durch Fachleute oder geschulte Anwender in Läden, Büros, der Gastronomie, Hotellerie oder ähnlichen Einsatzorten vorgesehen. Es kann auch in häuslicher Umgebung eingesetzt werden. Das Gerät darf im Selbstbedienungsbereich eingesetzt werden, wenn es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.

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.

Die WMF 1500 S darf unter keinen Umständen verwendet werden, um irgendeine andere Flüssigkeit als Kaffee, Heißwasser (Getränke, Reinigung) oder Milch (gekühlt, pasteurisiert, homogenisiert, UHT) zu erhitzen oder auszugeben.

1.3 Einsatz- und Installationsbedingungen



Brandgefahr

- > Die in den Technischen Daten genannten Sicherheitsabstände müssen eingehalten werden.

Brandgefahr/Unfallgefahr

- > Die Einsatz und Installationsbedingungen müssen eingehalten werden.

⚠️ WARNUNG

Technische Daten
▷ Seite 99

Die bauseitigen Vorarbeiten für den elektrischen Anschluss, den Wasseranschluss und den Abwasseranschluss sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben. Sie müssen von konzessionierten Installateuren unter Beachtung der allgemeinen, der nationalen, sowie der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Der WMF Service darf nur die Verbindung der Kaffeemaschine zu den vorbereiteten Anschlüssen herstellen. Er ist weder befugt bauseitige Installationsarbeiten durchzuführen, noch ist er für deren Durchführung verantwortlich. Die Potentialausgleichsklemme wird bei Bedarf vom WMF Service montiert.

2 Vorstellung

2.1 Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile



Display



- 1 Bohnenbehälter (bis zu 2)
- 2 Pulverbehälter (zum Beispiel Choc oder Topping) (optional)
- 3 Handeinwurf/Tabletteneinwurf
- 4 Touch-Display für Getränketasten und Einstellungen
- 5 Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer
- 6 Satzbehälter
- 7 SteamJet Tassenwärmer
- 8 Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter
- 9 Heißwasserauslauf/Dampfauslauf (optional)
- 10 Wassertank/Entkalkungsbehälter (optional)
- 11 Bedienblende
- 12 Seitenbeleuchtung
- 13 Ein/Aus-Taster (Bedienblende offen)

Display Betriebsbereitschaft

- 14 Getränketasten
- 15 Baristafeld
- 16 Warmspülfeld
- 17 SteamJet-Feld
- 18 Vor- und zurückblättern
- 19 Eco-Mode-Anzeige
- 20 Menüfeld (öffnet das Hauptmenü)
- 21 Getränkefelder für Heißwasser, Dampf
- 22 Meldefeld

Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung



Sicherheitshinweise Personenschäden

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

WARNUNG

Sicherheitshinweise
Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Sicherheitshinweise Personenschäden

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

VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 18
Sicherheitshinweise Pflege
▷ Seite 59
Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Stromschlag



Heißer Dampf



Quetschgefahr



Heiße Oberflächen



Rutschgefahr



Hinweise Sachschäden

- für die Kaffeemaschine
 - für den Aufstellort
- > Immer die Betriebsanleitung genau befolgen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97
Technische Daten
▷ ab Seite 98



Hinweis/Tipp

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

HINWEIS

TIPP

Hauptmenü aufrufen

※ Auf das Feld „Hauptmenü“ tippen

Das Hauptmenü wird angezeigt.

Es gibt weitere Anzeigemöglichkeiten ▷ Hauptmenü.



Glossar

Begriff	Erklärung
•	• Aufzählungen, Auswahlmöglichkeiten
※	※ Einzelne Arbeitsschritte
<i>Kursiver Text</i>	<i>Zustandsbeschreibung der Kaffeemaschine und/oder Erklärungen automatisch durchgeführter Schritte.</i>
Barista	Professioneller Kaffeezubereiter
Choc	Heiße Schokolade
Decaf	Entkoffeinierter Kaffee
Getränkeausgabe	Ausgabe von Kaffee, Heißwasser oder Pulvergetränken
Hauptahn	Wasserabsperrentil, Eckventil
Karbonathärte	Angabe in °dKH. Die Wasserhärte ist ein Maß für den im Trinkwasser gelösten Kalk.
Kombiauslauf	Standard als Doppelauslauf. Optional als Einzelauslauf möglich.
Milchsystem	Kombiauslauf, Milhdüse und Milchschauch
Mixersystem	Gesamte Baugruppe, Mixer mit Portionierer für Pulvergetränke
Preinfusion	Der Kaffee wird vor der Brühung kurz angebrüht, um seine Aromastoffe intensiver zu lösen.
Pressen	Automatisches Pressen des Kaffeemehls vor der Brühung.
Pulvergetränke	Zum Beispiel Choc oder Topping
Reichweite	Zum Beispiel: Literleistung des Wasserfilters
Satzrutsche	▷Theken-Satzdurchwurf, Seite 26
SB-Betrieb	Kunden-Selbstbedienung
Spülung	Zwischenreinigung
Zugaben	Bestandteile eines Rezeptes für ein Getränk, zum Beispiel Kaffee, Milch, Milchschaum, Choc.

3 Bedienen

3.1 Sicherheitshinweise Bedienen



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer eine passende Tasse unter den Auslauf stellen.
-

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Gesundheitsgefahr

- > Nur Produkte, die für den Verzehr und die Verwendung mit der Kaffeemaschine geeignet sind, verarbeiten.
 - > Der Pulverbehälter, die Bohnenbehälter und der Handeinwurf dürfen nur mit Materialien für die bestimmungsgemäße Verwendung befüllt werden.
-

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

3.2 Kaffeemaschine einschalten

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.
- * Auf den Ein/Aus-Taster drücken
Die Kaffeemaschine schaltet ein und heizt auf. Eine automatische Warmspülung startet. Ist die Kaffeemaschine zur Getränkeausgabe bereit, erscheint das Display Betriebsbereitschaft.

Die Kaffeemaschine kann über den Timer ein- und ausgeschaltet werden.



PIN-Zugangskontrolle
▷ PIN-Rechte
Seite 48

Timer-Schaltzeiten einstellen
▷ Timer
Seite 49

3.3 Milch oder Milchschaum (optional)

3.3.1 Milch anschließen

Basic Milk

Die passende Milchküse am Kombiauslauf verwenden.

Farbe	Milchtemperatur
• grün	sehr kalte Milch (bis 8 °C)
• weiß	gekühlte Milch (8 bis 16 °C)
• karamell	ungekühlte Milch (über 16 °C)

- * Die Milchpackung öffnen und links neben die Kaffeemaschine stellen
- * Den Milchschlauch mit der beige Milchküse in die Milchpackung stecken
Der Schlauch muss bis auf den Boden der Milchpackung reichen.
Der Schlauch darf bei der Höheneinstellung des Kombiauslaufs nicht spannen oder knicken.



Ausführung mit Cooler



Mit WMF Milchkühler, WMF Cup&Cool Easy Milk, Dynamic Milk (optional)



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



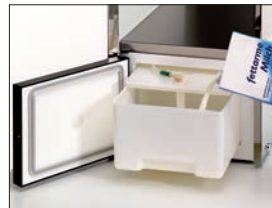
- Quetschgefahr durch drehende Zahnräder.
- > Die Milchpumpe nicht öffnen.
Die Milchpumpe darf nur vom Service geöffnet werden.

VORSICHT

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



Milchbehälter-Adapter



Milchbehälter

3.3.2 Milch- oder Milchschaumausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Kombiauslauf stellen
- * Auf die mit Milch oder mit Milchschaum belegte Getränke Taste tippen

Die Ausgabe erfolgt je nach Einstellung im Rezept (Dosierart, Schaumqualität usw.).

Dosierart
▷ Füllmenge
Seite 36
Start-Stop oder dosiert

3.4 Getränkeausgabe

Drücken auf die Getränketasten startet die Ausgabe der eingestellten Getränke.

- Beleuchtete Taste = ausgabebereit
- Unbeleuchtete Taste = nicht ausgabebereit/
Taste gesperrt

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Kombiauslauf stellen
- * Auf die gewünschte Getränketaste tippen

Getränkeabbruch

- * Nochmals auf die Getränketaste tippen

3.5 Vorwahlfelder (optional)

Je nach Ausführung sind Vorwahlfelder wie das Koffeinfrei-Feld auf dem Display verfügbar. Dies sind Vorwahlfelder, die vor der Getränkeauswahl mit den Getränketasten die gewünschte Vorwahl festlegen.

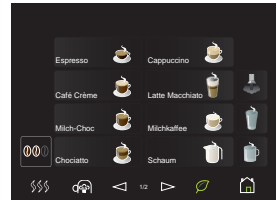
3.6 Sondertasten (optional)

Optional sind Sondertasten für die Getränkegrößen S und L auf dem Display verfügbar. Dies sind Vorwahl-tasten, die vor der Getränkeauswahl die gewünschte Getränkegröße festlegen.

M = eingestellte Getränkegröße, keine Vorwahl

S = ca. 25% weniger als M

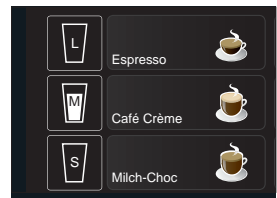
L = ca. 25% mehr als M



Tastenbelegung
▷ Bedienoptionen
Seite 41



Beispiel:
Koffeinfrei-Feld



3.7 Heißwasserausgabe

- * Ein Trinkgefäß in geeigneter Größe unter den Heißwasserauslauf stellen
 - * Auf die Heißwasser-Taste tippen
- Die Ausgabe erfolgt je nach eingestellter Dosierart.*



3.8 Basic Steam (optional)



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Während der Ausgabe von Getränken oder Dampf nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
 - > Vor der Getränkeausgabe immer eine passende Tasse unter den Auslauf stellen.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

- * Auf die Dampftaste drücken
- Es wird Dampf ausgegeben solange die Dampftaste gedrückt wird.*

- Dampf erwärmt Getränke
- Dampf schäumt manuell Milch auf

Getränke erwärmen

- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargangefäß® mit Griff verwenden
 - * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
 - * Die Dampfdüse tief in das Gefäß eintauchen
 - * Dampftaste drücken bis die gewünschte Temperatur erreicht ist
 - * Dampftaste loslassen
 - * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
 - * Kurz auf die Dampftaste drücken
- Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

Wie Cromargangefäß®
WMF Bestell Nr. 03 9090 0030
oder 03 9090 0050

Milch aufschäumen



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

TIPP

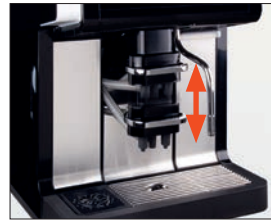
- * Ein möglichst schlankes und hohes Cromargangefäß® mit Griff verwenden
 - * Das Gefäß höchstens bis zur Hälfte befüllen
 - * Die Dampfdüse in das Gefäß, bis knapp unter die Oberfläche, eintauchen
 - * Die Dampftaste drücken, dabei das Gefäß im Uhrzeigersinn bewegen
- So entsteht ein sämiger, kompakter Milchschaum.*
- * Die Dampftaste loslassen
 - * Den Dampfauslauf zur Tropfschale schwenken
 - * Kurz auf die Dampftaste drücken
- Reste im Dampfrohr werden ausgespült.*
- * Den Dampfauslauf mit einem feuchten Tuch abwischen

3.9 Höheneinstellung Kombiauslauf

Der Kombiauslauf ist höheneinstellbar.

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

Unterstellhöhen: 70-175 mm



3.10 Bohnenbehälter/Pulverbehälter

Die Behälter möglichst rechtzeitig nachfüllen.

Die Behälter maximal für den Eintagesbedarf befüllen, um die Frische der Produkte zu bewahren.



- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

3.11 Handeinwurf (optional)/ Tabletteneinwurf

Der Handeinwurf/Tabletteneinwurf ist in der Mitte des Kaffeemaschinendeckels.

Der Tabletteneinwurf wird verwendet:

- Als Einwurf für Reinigungstabletten

Der Handeinwurf wird verwendet:

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



Tabletteneinwurf



- Kaffeemehl oder Reinigungstablette nur nach Meldung auf dem Display einwerfen.
- Ausschließlich gemahlene Kaffee für den Handeinwurf verwenden.
- Kein wasserlösliches Kaffeepulver verwenden.
- Keinen zu fein gemahlene Kaffee verwenden.

Zubereitung Kaffeemehl über den Handeinwurf

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



Handeinwurf

3.12 Satzbehälter

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

- * Den Kombiauslauf nach oben schieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Den Satzbehälter leeren und wieder einsetzen
- * Den Vorgang auf dem Display bestätigen



Reinigung Satzbehälter
▷ Manuelle Reinigungen
Seite 73



- Das Einsetzen ohne Leeren führt zur Überfüllung des Satzbehälters. Die Kaffeemaschine wird verschmutzt. Das kann Folgeschäden verursachen.
 - > Den Satzbehälter vor dem Einsetzen immer leeren.
 - > Kann der Satzbehälter nicht eingesetzt werden, den Schacht auf Kaffeereste überprüfen und diese entfernen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

3.13 Theken-Satzdurchwurf (optional)

Die Kaffeemaschine kann mit einem Theken-Satzdurchwurf ausgestattet werden. Der Satzbehälter und der Kaffeemaschinenboden haben in diesem Fall einen Durchbruch, der in der bauseitigen Theke fortgesetzt ist. Der Kaffeesatz wird in einem separaten Behälter unter der Theke aufgefangen.

Wichtig

Die Satzrutsche täglich reinigen
▷ *Manuelle Reinigungen*
Seite 73

3.14 Tropfschale



Verbrühungsgefahr



- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
- > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.

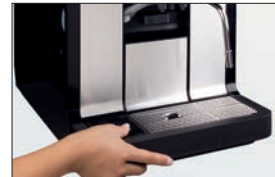
⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ *ab Seite 6*

Die Tropfschale täglich reinigen
Pflege
▷ *ab Seite 59*

Bei Kaffeemaschinen ohne Ablaufanschluss muss die Tropfschale regelmäßig entleert werden.

- * Die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen



3.14.1 Tropfschalensensor (optional)



Bei Kaffeemaschinen mit Ablaufanschluss kann die Tropfschale ebenfalls entnommen werden (z.B. zur Reinigung).

HINWEIS

Bei Ausstattung mit Tropfschalensensor meldet die Kaffeemaschine das Erreichen des maximalen Füllstandes auf dem Display.

- * Nach Meldung die Tropfschale vorsichtig entnehmen, leeren und wieder einsetzen

3.15 Kaffeemaschine ausschalten



Hygiene beachten

- In der Kaffeemaschine können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
- > Vor dem Ausschalten der Kaffeemaschine die tägliche Reinigung durchführen.



Die Anleitung beachten

- Bei Nichtbeachten wird im Falle eines Schadens keine Haftung übernommen.
-
- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.
 - * Kurz auf den Ein/Aus-Taster drücken (ca. 1 Sekunde)
Die Kaffeemaschine schaltet aus.
 - * Den Netzstecker ziehen
 - * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 6

Die Kaffeemaschine wie in der Anleitung angegeben reinigen.

Pflege

▷ ab Seite 59

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 97



PIN-Zugangskontrolle

▷ PIN-Rechte

Seite 48

4 Software



- Beim Einstellen von Getränken gelten die gleichen Sicherheitshinweise wie für das Bedienen der Kaffeemaschine.
 - > Alle Sicherheitshinweise Bedienen beachten.

VORSICHT

Sicherheitshinweise Bedienen
▷ Seite 18

4.1 Übersicht

Betriebsbereitschaft

Seite 30



Tastenlayout
▷ Bedienoptionen
Seite 41

Die Felder und Tasten auf dem Display stehen je nach Einstellung und Maschinenausführung zur Verfügung.

Felder Display Betriebsbereitschaft

Seite 30



Barista (Kaffeestärke)
Seite 20



Warmspülen
Seite 30



Koffeinfrei

Koffeinfrei-Feld
Seite 21



SteamJet-Tassenwärmer
Seite 31



Meldungen
Seite 86

Funktionen Hauptmenü

ab Seite 32



Pflege
Seite 32



Getränke
Seite 35



Bedienoptionen
Seite 41



Info
Seite 46



Abrechnung
Seite 47



PIN-Rechte
Seite 48



Timer
Seite 49



System
Seite 51



Sprache
Seite 55



Eco-Mode
Seite 55



USB
Seite 56

Felder Menüsteuerung



Zum Hauptmenü



Wert/Einstellung bestätigen



Zum vorherigen Menü



Wert/Einstellung löschen



PIN-Eingabe



Testzubereitung



Weiter, Vorwärts, Start



Zurück



Hilfetext aufrufen



Tastaturaufruf



Speichern von Einstellungen



Laden von Einstellungen

Meldungen auf dem Display



Fehlermeldung



Milchtemperaturanzeige
(optional)



Pflegekit

4.2 Betriebsbereitschaft



Display Betriebsbereitschaft

Das bei Betriebsbereitschaft angezeigte Display ist abhängig von den Optionen der Kaffeemaschine und von den individuellen Einstellungen.

Tastenlayout
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 41

4.2.1 Felder Display Betriebsbereitschaft

Getränketasten

Alle ausgabebereiten Getränketasten sind beleuchtet. Mit den Pfeilen   kann auf weitere Seiten mit Getränken geblättert werden.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Warmspülfeld

※ Auf das „Warmspülfeld“ tippen
Eine Spülung der Kaffeeleitungen mit heißem Wasser startet. Das Wasser wärmt das Brühsystem und garantiert eine optimale Kaffeetemperatur. Empfohlen nach einer längeren Brühpause, insbesondere vor der Ausgabe einer Tasse Espresso.



Warmspülfeld aktiv/inaktiv
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 43

Baristafeld – Kaffeestärke

	Anzeige	Kaffeestärke
Standard	2 Bohnen	normal, wie eingestellt
1 x tippen	3 Bohnen	15% stärker als eingestellt *
2 x tippen	1 Bohne	15% schwächer als eingestellt *



Baristafeld aktiv/inaktiv
 ▷ Bedienoptionen
 Seite 43

* Maximale Kaffeemehlmenge 16 g pro Brühung
Die Kaffeestärke wird einmalig für die nächste Brühung geändert.

4.2.2 SteamJet Tassenwärmer



Verbrennungsgefahr/ Verbrühungsgefahr



- Heißer Dampf wird über den SteamJet Tassenwärmer ausgegeben. Dabei werden auch die Tassen und die angrenzenden Oberflächen heiß.
 - > Hitzebeständige Trinkgefäße verwenden.
 - > Immer eine Tasse mit der Öffnung nach unten über den Tassenwärmer stellen, bevor der Dampf ausgegeben wird.
 - > Die angrenzenden Oberflächen nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
 - > Die Ausläufe nicht kurz nach der Ausgabe berühren.
 - > Die SteamJet-Funktion niemals ohne eingesetztes Tropfgitter oder ohne den Tassenwärmereinsatz verwenden.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 6

Die Tropfschale täglich reinigen

Pflege

▷ ab Seite 59



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Die SteamJet-Funktion ist zur Erwärmung der Trinkgefäße vorgesehen und ist nicht zur Reinigung geeignet.
 - > Stets frisch gespülte Trinkgefäße zur Tassenwärmung verwenden.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 6

Der SteamJet Tassenwärmer wärmt bis zu 2 Tassen gleichzeitig mit heißem Dampf.

* Eine Tasse mit der Öffnung nach unten auf den Tassenwärmer stellen

* Auf das Feld  tippen

Heißer Dampf strömt langsam von unten in die Tasse. Der Dampfstrom dauert maximal solange, wie in den Einstellungen festgelegt wurde.

* Nochmals auf das SteamJet-Feld tippen

Der Dampfstrom endet sofort.

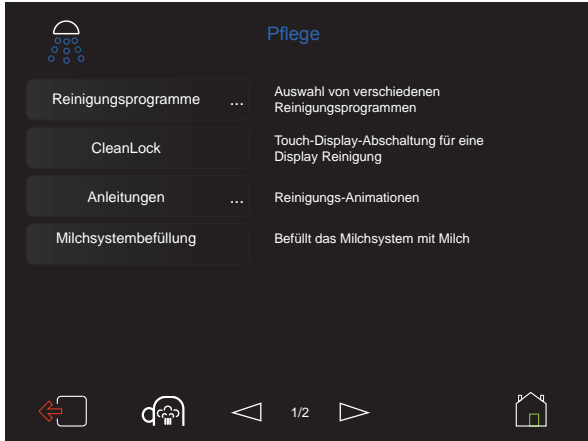


SteamJet-Feld aktiv/inaktiv

▷ Bedienoptionen

Seite 44

4.3 Pflege



Felder Menüsteuerung

▷ Übersicht

Seite 29

Kapitel Pflege

▷ ab Seite 59

HACCP-Reinigungskonzept

▷ ab Seite 82

Reinigungsprogramme

- Systemreinigung
Mit Ausschalten oder ohne Ausschalten der Kaffeemaschine nach der Systemreinigung.
- Mixerspülung
- Milchsystemreinigung
- Schäumerspülung

CleanLock

※ Auf **CleanLock** tippen

Ein 15-Sekunden-Countdown startet.

Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden.

15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.



Kapitel Pflege

▷ ab Seite 59



Anleitungen

Animierte Anleitungen zu den verfügbaren Reinigungsprogrammen und für den Aus- und Einbau von Mixer und Kombiauslauf zur Reinigung.

Milchsystembefüllung (Dynamic Milk)

Diese Funktion füllt das Milchsystem und spült das System zur Ausgabe von Kaltgetränken.


※ Auf **Milchsystembefüllung** tippen
Das Milchsystem wird befüllt, bzw. vor Ausgabe eines Kaltgetränks gespült.

Filtertausch

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

- ※ Filter tauschen
- ※ Den Filtertausch bestätigen

Nach dem Filtertausch erfolgt eine Programmabfolge zur Spülung und Entlüftung des Wasserfilters und des Wassersystems. Dabei fließt heißes Wasser aus dem Heißwasserauslauf.


Anleitungen
Milchsystembefüllung
Filtertausch

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

Brühertausch

Nur verfügbar, wenn die Berechtigung vom WMF Service an geschultes Personal vergeben wurde.

Pflegekit

Nach jeweils 15 000 Kaffeebezügen wird einmal täglich gemeldet, dass der Einbau des Pflegekits fällig ist. Diese muss innerhalb einer Woche durchgeführt werden, sonst wird der Hinweis nach jeder Brühung angezeigt.

* Das Pflegekit nach Anleitung einbauen

Entkalkung

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der WMF 1500 S berechnet und angezeigt.


Brühertausch
Pflegekit

Anleitung
▷ Anleitung Pflegekit
Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97
Pflegekit
Zubehör und Ersatzteile
▷ ab Seite 101


Entkalkung

Kapitel Entkalkung
▷ ab Seite 67

4.4 Getränke

Allgemeines



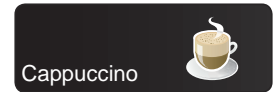
Testausgabe

Bei vielen Getränkeeinstellungen ist es möglich, eine Testausgabe mit den neuen Einstellungen zu starten, bevor das Rezept gespeichert wird.



- * Die Einstellungen wie gewünscht ändern
- * Auf das Feld „Testausgabe“ tippen
Das Getränk wird mit den neu eingestellten Werten ausgegeben.

- * Ist das Getränk wie gewünscht, auf das Symbol Speichern tippen
Das Rezept wird gespeichert.



Beispiel: Cappuccino-Taste

Rezepte speichern

Das geänderte Rezept wird hier gespeichert.



Rezepte laden

▷ Rezepte laden, Seite 42



Füllmenge, Mehrfachbrüfung und Dosierart



Füllmenge

Die gewünschte Füllmenge einstellen. Das Rezept wird entsprechend angepasst.

100% entspricht dem bisher gespeicherten Wert.

Füllmenge S-M-L

Die Rezepte werden für die Größen S und L generiert.

M ist wie eingestellt.

Standardwert:

S = 25% weniger als eingestellt.

L = 25% mehr als eingestellt.

Die S-M-L-Funktion kann in den Bedienoptionen aktiviert werden. Eine Abweichung zur angegebenen Standard-Füllmenge kann ebenfalls in den Bedienoptionen generell für alle Getränke verändert werden.

Für abweichende Einzelgetränke können die

S-M-L-Mengen unter Füllmenge verändert werden.

Dort kann auch einzeln jede Größe aktiv oder inaktiv gestellt werden. Inaktiv heißt, dass die Größe für das einzelne Getränk nicht mehr zur Auswahl steht.

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input checked="" type="checkbox"/> S-Aktiv	<input checked="" type="checkbox"/> Aktiv	<input checked="" type="checkbox"/> L-Aktiv

S-M-L für einzelne Getränke ändern
▷ Füllmenge

S-M-L aktivieren und generell für
alle Getränke ändern

▷ Bedienoptionen

▷ S-M-L

Seite 43

Mehrfachbrüfung

Das Getränk wird mehrfach wie eingestellt gebrüht.

Es kann mit einem Tastendruck bis zur 12-fachen eingestellten Menge ausgegeben werden.

Verfügbar für Kaffee- und Milchkochgetränke, sowie für Heißwasser bei Dosierart „dosiert“.

Dosierart

- **Start-Stop**

Die Ausgabe läuft bis zur eingestellten Menge. Die Ausgabe kann durch erneuten Tastendruck vorher gestoppt werden.

- **Dosiert**

Die eingestellte Menge wird ausgegeben. Die Dosierart ist für Milch, Schaum und für Heißwasser verfügbar.

- **Freeflow**
Das Getränk oder Dampf wird ausgegeben, solange die Taste gedrückt bleibt.
- **Start-Stop-Freeflow**
Ein kurzer Tastendruck startet die Start-Stop-Ausgabe.
Ein langer Tastendruck ab 1 Sekunde startet die Freeflow-Ausgabe.

Rezepte ändern



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 29



Aktueller Rezeptaufbau

Die im Rezept enthaltenen Zugaben werden hier angezeigt.
Die Zubereitungsreihenfolge ist von links nach rechts.
Zugaben, die untereinander stehen, werden gleichzeitig zubereitet.
Die Software meldet, wenn gewünschte Optionen technisch nicht möglich sind.

Vorrat Werkzugangaben

Die Zugaben, die für das Rezept verwendbar sind, werden hier angezeigt.

※ Auf die gewünschte Zugabe tippen und diese in den aktuellen Rezeptaufbau schieben

Zugabe löschen

Eine markierte Zugabe aus dem aktuellen Rezeptaufbau löschen.



Zugabe ändern

※ Die Zugabe markieren und auf das Symbol „Zugabe ändern“ tippen

Das Menü **Zugabe ändern** öffnet.

Die Einstellmöglichkeiten für die gewählte Zugabe werden angezeigt.

Die gespeicherten und die aktuellen Daten werden angezeigt.



Die aktuellen Werte



Die vom Service hinterlegten Werte



Die Werkswerte

Kaffeemehlmenge

Angabe in Gramm (g)



Wassermenge/Milchmenge

Angabe in Milliliter (ml)



Dynamic Milk Milchschaumqualitäten

Kaffeemaschinen mit Dynamic Milk können für jedes Getränk unterschiedliche Milchschaumqualitäten verwenden.

Es ist möglich, mehrere Milchschaumqualitäten in einem Getränk zu kombinieren.

- Fest** Fester Milchschaum. Empfohlen für Cappuccino mit braunem Rand und für Getränke mit viel Wert auf Optik des Milchschaums sowie ausgewogenem Milchgeschmack.
- Flüssig** Sehr feiner Milchschaum. Empfohlen für Cappuccino mit ausgewogenem und sehr ausgeprägtem Milchgeschmack. Optimale Verbindung zwischen Kaffee und Milch.
- Cremitig** Milchschaum mit glänzender Oberfläche. Empfohlen für Milchgetränke mit ausgewogenem Milchgeschmack und guter Verbindung zwischen Kaffee und Milch.
- Luftig** Luftig, leichter Milchschaum mit etwas größerer Blasenstruktur und ausgewogenem Milchgeschmack.

Kaffeequalität

Die Qualitätsstufen beeinflussen die Kaffeebrüfung. Je höher die Qualitätsstufe, umso intensiver werden die Geschmacks- und Aromastoffe des Kaffees gelöst.



Qualitätsstufen

- 1 Nach dem Pressen wird dem Kaffeemehl Platz zum Quellen gegeben.
- 2 Nach dem Pressen wird direkt gebrüht.
- 3 Nach dem Pressen erfolgt eine Preinfusion.
- 4 Nach dem Pressen und der Preinfusion wird nass gepresst.
- 5 Wie Qualität 4, jedoch stärkeres Nasspressen.
- 6 Wie Qualität 5, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.
- 7 Wie Qualität 6, jedoch stärkeres und längeres Nasspressen.

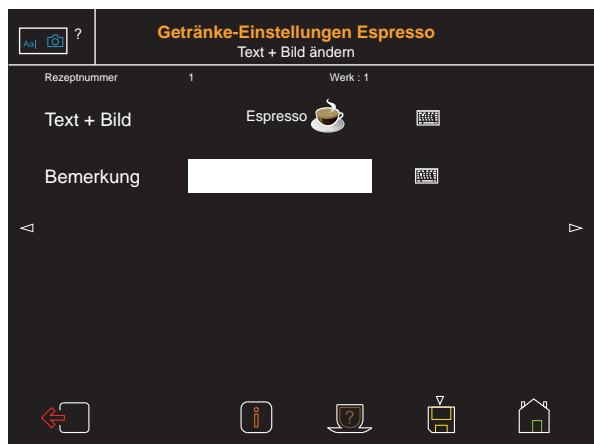
Hinweis!

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

Text und Bild



Felder Menüsteuerung
▷ Übersicht
Seite 29



Text und Bild

Der Getränkenamen und das Foto einer Getränketaste werden hier angepasst.

Tastatur aktivieren mit dem Tastaturfeld.

Bemerkung

Eine Notiz zum Getränk kann hier hinterlegt werden.

4.5 Bedienoptionen

Für den Selbstbedienungs-Betrieb können einige Funktionen inaktiv geschaltet werden. Die Funktionen und ihre Felder werden im inaktiven Zustand nicht angezeigt.



Tastenlayout

Verschiedene Standardtastenlayouts sind hier gespeichert und können ausgewählt werden.



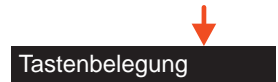
Ebenenumschaltung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Getränkeauswahl auf mehreren Ebenen (Seiten) möglich (blättern).

Tastenbelegung



Text und Bild

▷ Seite 40



Tasten tauschen

Die Position von zwei Getränketasten wird hier getauscht.

- * Auf eine Getränketaste tippen
- * Auf das Feld „Tasten tauschen“ tippen
- * Auf die Getränketaste tippen, die getauscht werden soll
- * Den Tausch bestätigen



Rezepte laden



Ein gespeichertes Rezept wird hier auf eine Getränketaste geladen.

- * Auf eine Getränketaste tippen
- * Auf das Feld „Rezepte laden“ tippen

Ein Untermenü öffnet.

- * Das gewünschte Rezept markieren
- * Auf das Feld „Rezepte speichern“ tippen

Die Getränketaste wird mit dem neu gewählten Rezept belegt.

Spülsignal

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Vor der automatischen Spülung ertönt ein Signal.

Decaf-Faktor

Der Wert für den Decaf-Faktor wird hier eingegeben. Die Kaffeemehlmenge für Decaf (entcoffeinierter Kaffee) wird in Prozent zur im Rezept eingestellten Kaffeemehlmenge festgelegt. Diese Einstellung gilt für alle Kaffeegetränke bei Vorwahl „Decaf“.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv



Bei einem Decaf-Faktor 15% wird zum Beispiel Café Crème bei der Zubereitung mit der Decaf-Funktion mit 15% mehr Kaffeemehl gebrüht.

Small

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für S-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 75%

Large

Standard-Änderungsfaktor der Getränkegröße für L-Rezepte, die neu aktiviert werden.

Standardwert: 125%

SB-Betrieb

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

SB-Betrieb aktiv bedeutet folgende Einstellungen werden gleichzeitig geschaltet.

- Ebenenumschaltung: inaktiv
- Baristafeld: inaktiv
- Warmspülfeld: inaktiv
- SteamJet: inaktiv
- Handeinwurf: inaktiv
- Getränkevorwahl: inaktiv
- Getränkeabbruch: inaktiv
- Menüfeld: verzögert
- Fehleranzeige: Symbol

Baristafeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft angezeigt.

Warmspülfeld

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

SteamJet-Feld (optional)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

Handeinwurf (je nach Ausstattung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Das Feld wird bei Betriebsbereitschaft
angezeigt.

Getränkewahl

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Zuvor ausgewählte Getränke werden ohne
weiteren Tastendruck ausgegeben.

PostSelection

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Die Auswahl der Kaffeesorte und der Getränkegröße werden nach der Wahl des Getränks abgefragt. Benennung der Kaffeesorten und der Größen können geändert werden. (Kaffeesorte und S-M-L).

Getränkeabbruch

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Die Getränkeausgabe kann durch nochmaliges Drücken auf die Getränketaste abgebrochen werden.

Menüfeld

Optionen: • sofort • verzögert

Standardwert: sofort

sofort Das Menüfeld reagiert sofort nach dem Tippen auf das Feld.

Fehleranzeige

Optionen: • Text • Symbol

Standardwert: Text

Text Der Fehler wird als Textanzeige auf dem Display gemeldet.

4.6 Info

Das Info-Menü bietet die im Folgenden beschriebenen Auswahlmöglichkeiten an.

Letzte Brühung

Informationen zur letzten Brühung.

Timer

Die Timer-Wochenübersicht wird aufgerufen. In dieser Übersicht werden alle Ein- und Ausschaltzeiten angezeigt.

Service

Kontaktdaten für den WMF Service.
Seriennummer der Kaffeemaschine.

Pflege

Die letzten Reinigungen und Pflegemaßnahmen, die über Programme der Kaffeemaschine laufen, werden hier angezeigt.

Wasserfilter und Entkalkung

Information über die verbleibende Reichweite des Wasserfilters und den Zeitpunkt der nächsten Entkalkung.

Protokoll

Protokoll der Ereignisse und Fehler während der Bedienung und der Reinigungen der Kaffeemaschine.

Betriebsanleitung

Die Betriebsanleitung kann hier angezeigt oder über den USB-Anschluss exportiert werden.



Letzte Brühung



Timer



Service



Pflege



Filter/Entkalkung



Protokoll



Betriebsanleitung


4.7 Abrechnung



Zähler

Zähler

Die Zähler der ausgegebenen einzelnen Getränke und die Summen der Getränke werden hier angezeigt. Ein Protokoll kann über den USB-Ausgang ausgelesen werden.



Getränk	Zähler 1	Zähler 2	Zähler 3	Zähler 4	Gesamt
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

Standardeinstellung

Zähler 1 = Tageszähler

Zähler 2 = Wochenzähler

Zähler 3 = Monatszähler

Zähler 4 = Jahreszähler



Jeder Zähler kann zurückgesetzt werden.

TIPP

Verkaufsgeräte

Siehe Betriebsanleitung Verkaufsgeräte.

4.8 PIN-Rechte

Es kann je eine PIN für die im Folgenden aufgeführten Bereiche vergeben werden.

- Reinigen
- Einstellen
- Abrechnen



Die PIN sind hierarchisch aufgebaut.

Das heißt zum Beispiel: Die Einstellen-PIN gibt gleichzeitig alle Rechte für die Reinigen-PIN frei, jedoch nicht die Rechte für die Abrechnen-PIN.

Wird keine PIN vergeben, so ist der Bereich ohne PIN zugänglich.

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

Reinigen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

- Pflege



Einstellen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

- Pflege
- Getränke
- Bedienoptionen
- Abrechnung (ohne „Löschen“)
- Timer
- System
- Sprache
- USB



Abrechnen-PIN

Nach Eingabe der gültigen PIN, Zugang zu:

- Pflege
- Getränke
- Bedienoptionen
- Abrechnung (mit „Löschen“)
- PIN
- Timer
- System
- Sprache
- USB



4.9 Timer



Detailansicht aktueller Tag

Umschalten von Tages- und Wochenübersicht. Die Tagesübersicht zeigt die Daten des aktuellen Tag.



Timer-Schaltzeiten einstellen

- Einzelnen Tag oder Tage auswählen.
- Einschaltzeit und Ausschaltzeit einstellen.



Die Zeiten werden für alle ausgewählten Tage eingestellt.

Nach der Bestätigung wird eine Wochenübersicht mit den eingestellten Schaltzeiten angezeigt. Die einzelnen Zeiten können in dieser Wochenübersicht beliebig geändert werden.

Uhrzeit/Datum

Die aktuelle Uhrzeit und das Datum werden hier eingestellt.



Timerzustand

Info über den Timerzustand.

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

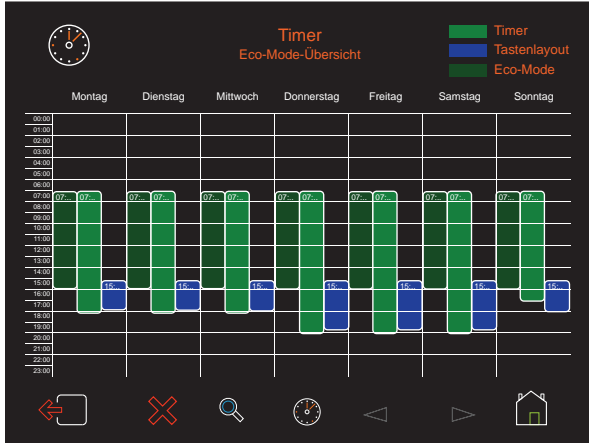
aktiv Die Timer-Schaltzeiten sind aktiv.

inaktiv Die Timer-Schaltzeiten werden nicht ausgeführt.



Timerübersicht und Timer einstellen

Übersicht über alle Ein- und Ausschaltzeiten. Die Schaltzeiten sind in unterschiedlichen Farben dargestellt und werden in der Legende beschrieben.



Timerübersicht

Tastenlayoutzustand

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Über den Timer können automatisch Tastenlayouts zugeordnet werden.



Tastenlayoutzustand

Zum Beispiel Selbstbedienung von 21:00 bis 06:00 Uhr.

Tastenlayoutübersicht

Die Wochenübersicht über alle Schaltzeiten für das Tastenlayout wird angezeigt.

▷Abbildung Timerübersicht.

Die Einstellungen sind direkt in der Übersicht veränderbar.



Tastenlayoutübersicht

Die Mindestzeit für die Anzeige eines Tastenlayouts ist 30 Minuten

Eco-Mode-Zustand

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Über den Timer kann automatisch der Eco-Mode-Zustand aktiviert werden.



Eco-Mode-Zustand

Eco-Mode-Übersicht

Die Wochenübersicht über alle Schaltzeiten für den Eco-Mode wird angezeigt.

▷ Abbildung Timerübersicht.

Die Einstellungen sind direkt in der Übersicht veränderbar.



Eco-Mode-Übersicht

4.10 System



Milch und Schaum

Die zentralen, allgemeingültigen Werte für Milch und Milchschaum werden hier eingestellt. Diese Werte sind gültig für alle vorhandenen Rezepte.

Wenn in den Rezepten spezielle Werte für Milch und Milchschaum eingestellt werden, behalten diese Gültigkeit und werden nicht verändert.



Milch und Schaum

Heißschaum Schaumanteil

Optionen: sehr wenig, wenig, mittel, viel, sehr viel.

Standardwert: wenig

Beleuchtung

Die gewünschte Beleuchtungsfarbe wird über das Dreieck im Farbkreis eingestellt. Die Farbe kann außerdem über die RGB-Werte bestimmt und eingestellt werden. Daneben gibt es die Optionen:

- Farbwechsel langsam
- Farbwechsel normal
- Farbwechsel schnell
- Aus

Die aktuelle Einstellung wird sofort angezeigt.

Beleuchtung bei Betriebsbereitschaft

- Betriebsfarbe Seiten

Eventanzeige (Meldung)

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Die Beleuchtung während einer Meldung wird einstellbar.

Beleuchtung bei Meldungen (Event)

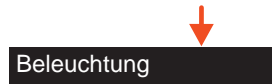
- Eventfarbe Seiten

Ausschaltspülung

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

aktiv Beim Ausschalten der Kaffeemaschine wird eine automatische Ausschaltspülung gestartet.



Zum Beispiel Meldung Bohnen leer.

Displayhelligkeit

Die Displayhelligkeit wird hier eingestellt.

↓
Displayhelligkeit

Helligkeit absenken

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: aktiv

↓
Helligkeit absenken

aktiv Ist Helligkeit absenken „aktiv“ eingestellt, wird die Displayhelligkeit 5 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe automatisch abgesenkt.
Bei abgesenkter Displayhelligkeit leuchtet beim ersten Tippen das Display wieder in der gewählten Helligkeit. Beim zweiten Tippen auf eine Getränketaste wird das entsprechende Getränk ausgegeben.

Touch-Display-Kalibrierung

Das Touch-Display neu kalibrieren.

↓
Touchkalibrierung

Eco-Mode

Beschreibung Eco-Mode siehe Kapitel 4.12

↓
Eco-Mode

Eco-Mode

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

Hier kann der Eco-Mode aktiviert werden.

Temperatur

Boiler

Die Boiler-Wasser-Temperatur wird hier eingestellt.
(Kaffeebrewwassertemperatur)

Wasserfilter

Optionen: • aktiv • inaktiv

Standardwert: inaktiv

aktiv Wasserfilter ist vorhanden. Reichweite und
Wasserhärte werden abgefragt.

Filterreichweite (Wasserfilter)

Bei aktivem Wasserfilter wird die Filterreichweite in
Liter hier eingegeben.

Gemessene Karbonathärte

Die gemessene Wasserhärte in °dKH wird hier
eingegeben.

Gemessene Gesamthärte

Maschinenausstattung

Nur für den Service.



Temperatur



Wasserfilter

Hinweis

*Bei einer Wasserhärte von 0 bis
4 °dKH wird kein Wasserfilter
benötigt.*

*Reichweite Wasserfilter
▷ Seite 46*



Maschinenausstattung

4.11 Sprache

Die Sprache der Displayführung wird hier eingestellt.
Die zur Verfügung stehenden Sprachen werden in englischer Sprache angezeigt.



4.12 Eco-Mode

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



Eco-Mode

(Aus/Ein/Timer)

Standard: Aus

Hier kann der Eco-Mode direkt aktiviert, deaktiviert oder die Steuerung kann über den Timer aktiviert werden.

Ausschalten

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

Standard: nie

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

Die Einstellung ist in Schritten von je 30 Minuten möglich.

Der Eco-Mode kann über einen Timer zeitlich begrenzt aktiviert werden.

4.13 USB

Über den USB-Anschluss ist ein Datenaustausch möglich. Sobald der USB-Stick eingesteckt ist, werden die Funktionen aktiv.

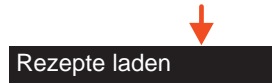
Der USB-Anschluss ist links oben auf der Rückseite der Bedienblende, hinter einer Abdeckung.

Die Abdeckung muss während des Betriebs der Kaffeemaschine immer eingerastet verschlossen sein.

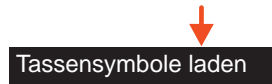


Rezepte laden

Gespeicherte Rezepte werden hier geladen.

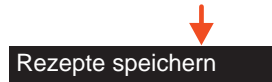


Tassensymbole laden



Rezepte speichern

Rezepte auf USB exportieren.



Zähler exportieren

Die Zähler werden hier in eine CSV-Datei exportiert.




HACCP-Export

Die durchgeführten Reinigungen sind protokolliert und werden hier für den HACCP-Nachweis exportiert.




Datensicherung

Eingestellte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier gesichert.


Datensicherung

Daten laden

Gesicherte Daten wie Maschinendaten, Getränkedaten usw. werden hier geladen.
(Kann mit PIN geschützt werden.)


Daten laden

Sprache laden

Falls verfügbar, kann hier eine weitere Displaysprache über den USB-Anschluss geladen werden.


Sprache laden

Firmware Update

Nur für den Service.


Firmware Update

5 Sonstige Einstellungen

5.1 Mahlgrad einstellen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemühle sind bewegliche Teile, die Finger verletzen könnten.
- > Bei laufender Kaffeemaschine und mit abgenommenen Produktbehältern niemals in die Mahlwerke greifen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Mahlgrad feiner stellen

- Bei starker Änderung zum feineren Mahlgrad hin kann die Kaffeemühle blockieren.
- > Den Mahlgrad nur eine Umdrehung mit dem Multitool feiner stellen.
- > Danach ein Kaffeegetränk unter Verwendung der feiner gestellten Mühle ausgeben.
- > Diese Schritte so oft wiederholen, bis der gewünschte Mahlgrad eingestellt ist.

Mahlgrad gröber stellen

Die gewünschte Änderung in Richtung gröberer Mahlgrad darf auf einmal eingestellt werden.

Mittlere Mühle einstellen

Zum Einstellen der mittleren Mühle muss die Bedienblende geöffnet werden. Beim Mahlgrad feiner stellen, muss jeweils zur Ausgabe des Kaffeegetränks die Bedienblende geschlossen werden.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

- * Den Bohnenbehälter entfernen
Jetzt ist der voreingestellte Mahlgrad sichtbar.
- * Kaffeeausgabe auslösen und warten bis die Mühle anläuft
- * Den Mahlgrad bei laufender Mühle mit dem Multitool wie gewünscht ändern

Mahlgrad 1 → fein  Mahlgrad 6 → grob 



Multitool

6 Pflege

6.1 Sicherheitshinweise Pflege

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



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- Milch ist sehr empfindlich. Im Milchsysteem können sich gesundheitsgefährdende Keime bilden.
 - > Das Milchsysteem täglich reinigen.
 - > Bei Kaffeemaschinen ohne Plug&Clean außerdem 1x täglich nach Betriebsschluss eine manuelle Reinigung des Kombiauslaufs durchführen.
 - > Bei Kaffeemaschinen mit Plug&Clean außerdem 1x wöchentlich nach Betriebsschluss eine manuelle Reinigung des Kombiauslaufs durchführen.
 - > Den Milchslauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
 - > Den Mixerschlauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
 - > Alle Hygienehinweise beachten.
 - > Das HACCP-Reinigungskonzept beachten.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Gesundheitsgefahr/Hygiene

- In einer Kaffeemaschine, die nicht in Betrieb ist, können sich Keime vermehren.
 - > Vor und nach mehrtägigen Betriebspausen alle Reinigungen durchführen.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Gesundheitsgefahr/Hygiene

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

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit.
 - Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.
-

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Dynamic Milk

Wurde 119 Minuten kein Getränk mit Milchanteil ausgegeben, startet eine automatische Milchsystemspülung und frische Milch wird nachgefüllt.

HINWEIS

6.2 Übersicht Reinigungsintervalle

Pflege					
Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig	Automatisch	Meldung	
Reinigungsprogramme					
x					Systemreinigung (Basic/Easy/Dynamic Milk/Plug&Clean)
x					Mixerspülung
x					Milchsystemreinigung
x			x		Schäumerspülung
				x	Entkalkung
Manuelle Reinigungen					
x					Bedienblende reinigen (CleanLock)
x					Satzbehälter reinigen
		x			Brüheinheit reinigen
	x				Wassertank reinigen
x					Tropfschale reinigen
x					Gehäuse reinigen
x					Milchsystem manuell reinigen, Basic Milk
	x				Milchsystem manuell reinigen, Plug&Clean
	x				Milchsystem manuell reinigen, Easy Milk
	x				Milchsystem manuell reinigen, Dynamic Milk
(x)	x				Mixer reinigen *
		x			Bohnenbehälter reinigen
		x			Pulverbehälter reinigen *



Reinigungsprogramme
▷ ab Seite 62

▷ ab Seite 67

▷ Seite 72

▷ Seite 73

▷ Seite 73

▷ Seite 76

▷ Seite 76

▷ Seite 77

▷ Seite 77

▷ Seite 66

▷ Seite 66

▷ Seite 66

▷ Seite 79

▷ Seite 80

▷ Seite 81

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

6.3 Reinigungsprogramme

6.3.1 Systemreinigung

Die Systemreinigung ist ein automatisches Reinigungsprogramm und reinigt mit einer WMF Reinigungstablette das Kaffeesystem der Kaffeemaschine.

Eine Milchsystemspülung und eine Mixerspülung sind Bestandteile der Systemreinigung.
Gesamtdauer ca. 10 Minuten.

Anleitung als Animation

▷ Kaffeemaschine

▷ Hauptmenü

▷ Pflege

▷ Anleitungen



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung fließt aus dem Kombiauslauf und aus dem Heißwasserauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit und heißes Wasser.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
 - > Niemals während der Reinigung unter die Ausläufe greifen.
 - > Vor jeder Reinigung einen Auffangbehälter mit mindestens 3 Litern Fassungsvermögen unter den Auslauf stellen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit trinkt.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten

▷ ab Seite 6



Das Reinigungsprogramm führt über das Display Schritt für Schritt durch die Systemreinigung. Die Meldungen befolgen.

WICHTIG

Systemreinigung; Basic Milk

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Systemreinigung** tippen

Es folgt die Nachfrage: „Nach der Reinigung ausschalten?“

- Bei Bestätigung mit **Ja** schaltet die Kaffeemaschine nach der Reinigung aus.
- Bei Bestätigung mit **Nein** bleibt die Kaffeemaschine nach der Reinigung eingeschaltet.
- * Die gewünschte Option wählen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



Während der Reinigung kann es vorkommen, dass eine geringe Menge Spülwasser in den Satzbehälter gelangt. Das ist kein Fehler.

Systemreinigung; Basic Milk mit Plug&Clean

Für die Systemreinigung bei Kaffeemaschinen mit Plug&Clean wird zur Reinigung der Plug&Clean-Adapter verwendet.

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Systemreinigung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



Systemreinigung; Easy Milk/Dynamic Milk

Für die Systemreinigung bei Kaffeemaschinen mit Easy Milk/Dynamic Milk wird zur Reinigung der spezielle blaue Reinigungsbehälter benötigt.

Starten

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Systemreinigung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen



6.3.2 Mixerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
 - > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

Die Mixerspülung kann einzeln gestartet werden.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Mixerspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation

- ▷ Kaffeemaschine
- ▷ Hauptmenü
- ▷ Pflege
- ▷ Anleitungen

6.3.3 Milchsystemspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
 - > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

Die Milchsystemspülung kann einzeln gestartet werden. Dies ist sinnvoll, wenn es längere Pausen zwischen der Ausgabe von Milchgetränken gibt.

Die Milchsystemspülung spült den Milchschauch mit den Milhdüsen und den Kombiauslauf.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Milchsystemspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

Anleitung als Animation

- ▷ Kaffeemaschine
- ▷ Hauptmenü
- ▷ Pflege
- ▷ Anleitungen

6.3.4 Schäumerspülung



Gesundheitsgefahr/ Verbrühungsgefahr

- Während der Spülung fließt aus dem Kombiauslauf heißes Spülwasser.
- > Niemals während der Spülung unter die Ausläufe greifen.

Für Kaffeemaschinen mit Plug&Clean oder mit Easy Milk gibt es die Schäumerspülung, die bei Bedarf gestartet werden kann. Die Schäumerspülung kann außerdem automatisch erfolgen. Automatisch wird diese nach der letzten Milchgetränkabgabe, gestartet. Vor dem automatischen Start der Schäumerspülung ertönt ein akustisches Warnsignal.

Bei aktiver Schäumerspülung dürfen ausgegebene Getränke nicht unter dem Kombiauslauf stehen bleiben.

- * Das Menü Pflege aufrufen
- * Auf **Reinigungsprogramme** tippen
- * Auf **Schäumerspülung** tippen
- * Den Angaben auf dem Display folgen

6.3.5 Schäumerspülung Dynamic Milk

Für Kaffeemaschinen mit Dynamic Milk erfolgt die automatische Schäumerspülung alle 2 Stunden.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6


Schäumerspülsignal aktivieren
▷ Bedienoptionen
Seite 42

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen

6.3.6 Übersicht Milchsystem reinigen

	Milchsystem			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
Automatische Schäumerspülung		x	x	x
Systemreinigung; Basic Milk	x			
Systemreinigung; über Plug&Clean-Adapter		x		
Systemreinigung; mit Reinigungsbehälter			x	x
Täglich ; Milchsystem manuell reinigen	x			
Wöchentlich ; Milchsystem manuell reinigen		x	x	
Regelmäßig ; Kombiauslauf außen manuell reinigen	x	x	x	x

Automatische Reinigungsprogramme
 ▷ Seite 62
 Milchsystem manuell reinigen
 ▷ Seite 77

 Ist die Schäumerspülung auf „inaktiv“ eingestellt, so muss auch bei Maschinen mit Plug&Clean oder mit Easy Milk die manuelle Milchsystem-Reinigung täglich durchgeführt werden.

HINWEIS

6.4 Entkalkung



Gesundheitsgefahr/ Reiz- und Verbrühungsgefahr



- Während der Reinigung und der Entkalkung fließt aus dem Kombiauslauf heiße Reinigungsflüssigkeit, bzw. Entkalkungslösung.
- Die heißen Flüssigkeiten können die Haut reizen und durch die Hitze besteht Verbrühungsgefahr.
- Pflege- und Entkalkungsmittel können bei Berührung oder beim versehentlichen Berühren die Gesundheit gefährden.
 - > Niemals während der Reinigung oder der Entkalkung unter die Ausläufe greifen.
 - > Dafür sorgen, dass niemals jemand Reinigungsflüssigkeit oder Entkalkungslösung trinkt.
 - > Machen Sie sich mit den Angaben der Produktinformation auf der Entkalkerflasche vertraut.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



Verbrennungsgefahr



- Während der Ausgabe von Getränken und Dampf tritt heiße Flüssigkeit aus den Ausläufen. Dabei werden die angrenzenden Oberflächen und Ausläufe heiß.
 - > Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine. Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.
 - > Das Ende der Abkühlroutine abwarten.

 **VORSICHT**

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



- WMF Pflegemittel sind auf die Materialien abgestimmt und getestet. Ein anderes Entkalkungsmittel könnte zu Schäden an der Kaffeemaschine führen.
 - > Für die Entkalkung ausschließlich WMF Entkalkungsmittel verwenden.
- Für Schäden durch die Verwendung eines anderen Entkalkungsmittels wird keine Haftung übernommen, Gewährleistungsansprüche entfallen.
-

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97*

Die Wasserhärte, der Wasserdurchsatz und ob ein Wasserfilter eingesetzt wird, bestimmen den Zeitpunkt einer Entkalkung. Dieser Zeitpunkt wird von der WMF 1500 S berechnet und angezeigt.

Die Entkalkung besteht aus vier Abschnitten.

- Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)
- Vorbereitung
- Entkalkung
- Spülung



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

Folgendes wird für die Entkalkung benötigt:

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



Die Displaymeldungen führen Schritt für Schritt durch das Programm. Mit dem Start beginnt eine Abfolge, die eingehalten werden muss. Die Meldungen befolgen.

WICHTIG

Programm Entkalkung aufrufen

- * Das Pflegemenü aufrufen
- * Auf **Entkalkung** tippen
- * Weiter mit 6.4.1 bzw. mit 6.4.2
- * Den Displaymeldungen folgen

- ▷ Hauptmenü
- ▷ Pflege
- ▷ Entkalkung

6.4.1 Entkalkung Kaffeemaschine mit Wassertank

Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine.

Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.



Verbrennungsgefahr



- Während der Abkühlroutine tritt heißer Dampf aus.
- Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende als Dampf aus.
 - > Während der Entkalkung nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die heißen Ausläufe nicht berühren.

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

Entkalkung

- * Den Wassertank entnehmen
- * Falls vorhanden, den Wasserfilter entfernen
- * Den Flüssigentkalker im Wassertank mit warmem Wasser anrühren
- * Falls sich durch Lagerung unter dem Gefrierpunkt Kristalle gebildet haben, so lange rühren, bis sich alle im Flüssigentkalker vorhandenen Kristalle aufgelöst haben
- * Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen und auf dem Display bestätigen
- * Einen Auffangbehälter mit 5 Liter Fassungsvermögen unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf stellen
- * Den Kombiauslauf nach unten schieben

Die Entkalkung startet.

Dauer Teilabschnitt ca. 40 Minuten.

- * Den Auffangbehälter leeren
- * Die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung leeren
- * Den Wassertank spülen und maximal mit kaltem Wasser füllen

Während der Lagerung können sich im Flüssigentkalker Kristalle bilden.

Diese Kristalle dürfen nicht in die Kaffeemaschine gelangen.

Die ideale Wassertemperatur ist ca. 37 °C.

Bestellnummern der Artikel

▷ Anhang
Zubehör und Ersatzteile
Seite 101

- * Den Wassertank wieder einsetzen
- * Den Auffangbehälter unterstellen

Spülung

Die Spülung startet.

Dauer Teilabschnitt ca. 30 Minuten.

- * Nach Aufforderung frisches kaltes Wasser nachfüllen
- * Den Auffangbehälter leeren
- * Den Wassertank leeren
- * Falls vorhanden, den Wasserfilter einsetzen
- * Den Wassertank wieder einsetzen

Die Entkalkung ist abgeschlossen.

Das Ende wird auf dem Display angezeigt.

6.4.2 Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss

Abkühlroutine (bei aufgeheizter Maschine)

Ist die Kaffeemaschine aufgeheizt, startet zuerst eine Abkühlroutine.

Dauer Abkühlroutine 5–10 Minuten.



Verbrennungsgefahr



- Während der Abkühlroutine tritt heißer Dampf aus.
 - Nach der letzten Spülung wird der Dampfkessel aufgeheizt. Das heiße Wasser dehnt sich aus und tritt am Ende als Dampf aus.
 - > Während der Entkalkung nicht unter die Ausläufe fassen.
 - > Die heißen Ausläufe nicht berühren.
-



*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*

Entkalkung

- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung schließen
 - * Den Wassertank entnehmen
 - * Den Dichtstopfen an der Wassertankkupplung gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen und entnehmen (Schlitzschraubendreher, siehe Abbildung 1 und 2)
 - * Den Flüssigentkalker im Wassertank mit warmem Wasser anrühren
 - * Falls sich durch Lagerung unter dem Gefrierpunkt Kristalle gebildet haben, so lange rühren, bis sich alle im Flüssigentkalker vorhandenen Kristalle aufgelöst haben
 - * Den Wassertank mit Entkalkungslösung einsetzen und auf dem Display bestätigen
 - * Einen Auffangbehälter mit 5 Liter Fassungsvermögen unter den Kaffee- und Heißwasserauslauf stellen
 - * Den Kombiauslauf nach unten schieben
- Die Entkalkung startet.
Dauer Teilabschnitt ca. 40 Minuten.*
- * Den Auffangbehälter leeren
 - * Die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung leeren
 - * Den Wassertank spülen und maximal mit kaltem Wasser füllen
 - * Den Wassertank wieder einsetzen
 - * Den Auffangbehälter unterstellen

Die Wassertankkupplung befindet sich hinter dem Wassertank.
▷ Abbildung 1



Abbildung 1



Abbildung 2

Während der Lagerung können sich im Flüssigentkalker Kristalle bilden. Diese Kristalle dürfen nicht in die Kaffeemaschine gelangen.

Die ideale Wassertemperatur ist ca. 37 °C.

Bestellnummern der Artikel

▷ Anhang

Zubehör und Ersatzteile

Seite 101

Spülung

Die Spülung startet.

Dauer Teilabschnitt ca. 30 Minuten.

- * Den Auffangbehälter leeren
- * Den Wassertank leeren und trocknen
- * Den Dichtstopfen wieder einschrauben
(Schlitzschraubendreher, siehe Abbildung 1 und 2)
- * Den Wassertank einsetzen
- * Den Auffangbehälter unterstellen
- * Den Haupthahn der Wasserzuleitung öffnen

Die weiteren Spülungen erfolgen über die Wasserzuleitung.

Die Entkalkung ist abgeschlossen.

Das Ende wird auf dem Display angezeigt.

6.5 Manuelle Reinigungen

6.5.1 Bedienblende reinigen (CleanLock)

Auf „CleanLock“ tippen, dann beginnt ein 15-Sekunden-Countdown. Jetzt kann das Touch-Display gereinigt werden. 15 Sekunden nach der letzten Berührung wird das Touch-Display wieder aktiviert.



Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
 - > Immer vor der Reinigung mit „CleanLock“ das Touch-Display sperren.



- 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.
-

Bestellnummern für das
WMF Pflegeprogramm
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 100

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

6.5.2 Satzbehälter reinigen (Satzrutsche, optional)

- * Den Satzbehälter leeren und unter fließendem Trinkwasser ausspülen
- * Mit einem feuchten Tuch reinigen
- * Den Satzbehälter trocknen und wieder einsetzen



> Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

6.5.3 Brüheinheit reinigen



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- Bei der Entnahme der Brüheinheit besteht Quetschgefahr.
 - > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.
 - > Die Brüheinheit fest halten und vorsichtig entnehmen.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

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

- * Auf den Ein/Aus-Taster drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Den Kombiauslauf ganz nach oben schieben
- * Den Satzbehälter entnehmen
- * Die Tropfschale entnehmen

Die Brüheinheit ist nun frei zugänglich.



Verbrennungsgefahr



- Die Brühseinheit kann unmittelbar nach dem Ausschalten noch heiß sein.
- > Die Kaffeemaschine vor der Reinigung abkühlen lassen.



- Die Brühseinheit kann nach unten rutschen.
- > Die Brühseinheit immer fest halten.
- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

- * Mit einer Hand unter die Brühseinheit in den Schacht greifen, die Arretierung lösen und halten (Abbildung 1)
- * Die Brühseinheit langsam nach unten führen, kippen und nach vorne herausziehen
- * Die Brühseinheit entnehmen und dabei festhalten (Abbildung 2)

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- * Das Gewinde am Kopf der Brühseinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 3) bis sich der Abstreifer in der vorderen Position befindet
- * Den Trichter [1] leicht zusammendrücken und nach oben abziehen
- * Die Federn nach außen ziehen und nach unten drücken

Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.

- * Die Einwurfrutsche [2] nach oben klappen
- * Das Brühsieb unter fließendem Wasser oder mit einem Tuch reinigen

⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97



Abbildung 1



Abbildung 2



Abbildung 3



Abbildung 4

- * Kaffeemehlreste mit einem Pinsel oder einer Bürste entfernen
- * Die Brüheinheit unter fließendem Wasser spülen



Mögliche Beschädigung

- Die Brüheinheit kann durch Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler beschädigt werden
 - > Zur Reinigung der Brüheinheit ausschließlich Wasser verwenden.
 - > Die Brüheinheit niemals in der Spülmaschine reinigen.

- * Die Brüheinheit mit einem Tuch abtrocknen
Vor dem Einbau in die Kaffeemaschine vollständig trocken lassen.

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

- * Das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen
- * Die Federn in die Einwurfrutsche einhängen (Abbildung 5)
- * Den Trichter [1] leicht zusammendrücken und wieder einsetzen

Die Führungen beachten.

Die getrocknete Brüheinheit wieder einbauen.

- * Die Arretierung gedrückt halten und die Brüheinheit in den Schacht bis an die Rückwand zurücksetzen
- * Die Brüheinheit senkrecht nach oben schieben, bis die Arretierung einrastet
- * Den Satzbehälter einsetzen
- * Die Tropfschale einsetzen



Wenn sich die Brüheinheit nicht ohne Widerstand einsetzen lässt:

- > Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit mit dem Multitool etwas nach links oder rechts drehen bis die Brüheinheit in die Führung rutscht.
- > Nie Gewalt anwenden! Bruchgefahr.

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97*



Abbildung 5



Brühsieb

WICHTIG

*Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97*

6.5.4 Wassertank reinigen

Den Wassertank wöchentlich gründlich mit klarem Wasser ausspülen.



6.5.5 Tropfschale reinigen



Verbrühungsgefahr



- In der Tropfschale können heiße Flüssigkeiten sein.
- Wird die Tropfschale, zum Beispiel nach der Reinigung, nicht richtig eingerastet, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten.
 - > Die Tropfschale vorsichtig bewegen.
 - > Sorgfältig wieder einsetzen, damit es nicht zu unbeabsichtigtem Wasseraustritt kommt.
 - > Immer auf den korrekten Sitz der Tropfschale achten.

- * Die Tropfschale vorne außen leicht anheben und entnehmen
- * Die Tropfschale gründlich reinigen
- * Die Tropfschale abschließend mit klarem Trinkwasser spülen
- * Die Tropfschale trocknen und wieder einsetzen



Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6



6.5.6 Gehäuse reinigen



- 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.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

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

6.5.7 Milchsystem manuell reinigen (Basic Milk/Easy Milk)



Verbrühungsgefahr

- Falls ein Getränk versehentlich ausgelöst wird, besteht Verletzungsgefahr.
 - > Immer die Kaffeemaschine vor der Reinigung ausschalten.
 - > Den Netzstecker ziehen.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü ▷ Pflege
▷ Anleitungen

- * Den Hebel hinter dem Kombiauslauf herziehen
- * Den gelösten Kombiauslauf abnehmen
- * Nur mit Basic Milk: Den Milchschlauch aus dem Milchgefäß ziehen und vom Kombiauslauf lösen
- * Den Mixerschlauch lösen (falls vorhanden)
- * 5 ml WMF Spezialreiniger oder eine Spezialreinigungstablette mit 0,5 Liter warmem Trinkwasser mischen





Gesundheitsgefahr

- Bei Augenkontakt kann der WMF Milchsysteem-Reiniger ernsthafte Augenverletzungen hervorrufen.
 - > Sicherstellen, dass der Milchsysteemreiniger niemals in die Augen von Menschen oder Tieren gelangt.

VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

- * Den Kombiauslauf zerlegen
- * Nur mit Basic Milk: Ein Ende des Milchschauchs in die Reinigungsflüssigkeit eintauchen
- * Nur mit Basic Milk: Den restlichen Milchschauch der Länge nach in die Reinigungsflüssigkeit tauchen
Dieses Vorgehen verhindert, dass Luftblasen im Milchschauch verbleiben.

- * Teile Kombiauslauf in die Reinigungsflüssigkeit legen (3 Teile)

Alle Teile müssen vollständig mit der Reinigungsflüssigkeit bedeckt sein.

- * Nach 5 Stunden alle Teile mit einer Bürste gründlich reinigen
- * Alle Kombiauslaufteile sehr gründlich mit klarem Trinkwasser spülen
- * Nur mit Basic Milk: Den Milchschauch gründlich spülen
- * Den Mixerschlauch gründlich spülen (falls vorhanden)
- * Den Mixerschlauch aufstecken
- * Den Kombiauslauf zusammensetzen
- * Den Kombiauslauf einsetzen
- * Nur mit Basic Milk: Den Milchschauch aufstecken



6.5.8 Kombiauslauf manuell reinigen (Dynamic Milk)

Den Kombiauslauf regelmäßig von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und die Austrittsöffnungen mit den passenden Bürsten säubern.



Bei Kaffeemaschinen mit Dynamic Milk darf der Schäumer nicht ausgebaut werden!

6.5.9 Mixer reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- * Die Bedienblende nach oben schieben und verriegeln
- * Den Mixerschlauch, vom Mixer zum Kombiauslauf, abziehen
- * Den Mixerbecher am Griff nach vorne abziehen
Der Propeller des Mixers ist jetzt sichtbar.
- * Den Propeller mit einem Tuch reinigen
- * Den zweiteiligen Mixerbecher zerlegen
- * Die beiden Mixerbecherteile und den Mixerschlauch unter fließendem, warmem Trinkwasser reinigen
- * Alle Teile vollständig trocknen lassen

Beim Zusammenbau müssen alle Öffnungen in die gleiche Richtung zeigen.

- * Den Mixerschlauch auf den Mixerbecher aufstecken
- * Den Mixerbecher wieder einsetzen, bis er einrastet
- * Den Mixerschlauch auf den Kombiauslauf aufstecken



Verbrühungsgefahr

- Ist der Mixerschlauch nicht fest aufgesteckt, kann ungewollt heißes Wasser oder heißes Pulvergetränk austreten.
- > Den Mixerschlauch immer fest aufstecken.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen



⚠ VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

6.5.10 Bohnenbehälter reinigen

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



Verletzungsgefahr

- Besonders längere Haare könnten sich im Mühlenkopf verfangen und so in die Kaffeemaschine gezogen werden.
- > Die Haare immer mit einem Haarnetz schützen, bevor Sie die Bohnenbehälter abnehmen.

 **VORSICHT**



Quetschgefahr/Verletzungsgefahr



- In der Kaffeemaschine sind bewegliche Teile, die Finger oder Hände verletzen könnten.
- > Immer die Kaffeemaschine ausschalten und den Netzstecker ziehen, bevor Sie in die Kaffeemühle oder in die Öffnung der Brüheinheit greifen.

 **VORSICHT**



- > Die Bohnenbehälter niemals im Geschirrspüler reinigen.

WICHTIG

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.
- * Auf den Ein/Aus-Taster drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Bohnenbehälter mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen
- * Die Bohnenbehälter nach oben entnehmen
- * Die Bohnenbehälter restlos leeren und mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen



Die Verriegelung um 90° drehen



- * Die Bohnenbehälter vollständig trocknen lassen
- * Die Bohnenbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool im Uhrzeigersinn drehen und schließen

6.5.11 Pulverbehälter reinigen

Je nach verwendetem Pulver häufigere Reinigung.

- * Die Bedienblende nach oben schieben
Hinter der Bedienblende, auf der rechten Seite ist der Ein/Aus-Taster.
- * Auf den Ein/Aus-Taster drücken, bis die Kaffeemaschine ausschaltet
- * Den Netzstecker ziehen
- * Die Verriegelung der Pulverbehälter mit dem Multitool gegen den Uhrzeigersinn drehen und öffnen
- * Den Behälter nach hinten kippen und nach oben entnehmen
- * Den Behälter restlos entleeren
- * Die Überwurfmutter vorne und hinten abschrauben
- * Die Portionierschnecke herausziehen
- * Den Behälter mit einem feuchten Tuch gründlich auswischen
- * Die Einzelteile der Portionierschnecke gründlich säubern
- * Den Pulverbehälter und die Einzelteile vollständig trocknen lassen
- * Die Portionierschnecke wieder zusammenbauen und einsetzen, die Überwurfmutter anschrauben



Portionierer mit Einzelteilen.
Portionierschnecke



Auf die richtige Lage des Auswurfs achten.

- * Den Pulverbehälter wieder befüllen und aufsetzen
- * Die Verriegelung mit dem Multitool im Uhrzeigersinn drehen und schließen

WICHTIG

7 HACCP-Reinigungskonzept

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

Es wird ein HACCP-Reinigungskonzept (Hazard Analysis Critical Control Points) zur Gefahrenidentifikation und -bewertung gefordert. Sie sollen in Ihrem Betrieb eine Risikoanalyse durchführen. Das Ziel ist es, Gefahrenpunkte für die Lebensmittelhygiene zu erkennen und abzustellen. Dafür müssen Überwachungs- und gegebenenfalls Prüfverfahren festgelegt und durchgesetzt werden.

Bei ordnungsgemäßer Installation, Wartung, Pflege und Reinigung erfüllen WMF Kaffeemaschinen die Voraussetzungen der oben genannten Anforderungen. Wird die Pflege und Reinigung der Kaffeemaschine nicht ordnungsgemäß durchgeführt, wird die Ausgabe von Milchgetränken hinsichtlich der Lebensmittelhygiene zu einem Gefahrenpunkt. Bitte beachten Sie zur Einhaltung des HACCP-Reinigungskonzeptes folgende Punkte:

Täglich das Milchsystem entkeimen

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



Über das Infofeld  können Sie die Protokolle der letzten Reinigungen abrufen.

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

*„Verordnung über
Lebensmittelhygiene vom
05.08.1997“*

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

*HACCP-Export
▷ Seite 56*

*Verwenden Sie nur von
WMF freigegebene Reinigungsmittel.
Kapitel Pflege beachten
▷ ab Seite 59*

TIPP

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.

Empfehlung:

Verwenden Sie H-Milch mit 1,5% Fettgehalt.

Halten Sie die Milch kühl!

- Halten Sie immer eine vorgekühlte, neue Milchpackung bereit.
- Wird während des Betriebs nicht gekühlt, muss die Milch sehr schnell verbraucht werden. Gegebenenfalls die Milch zwischendurch kühlen.
- Bei geringerem Milchverbrauch muss die vorgekühlte Milch während des Betriebs weiter gekühlt werden.

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

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

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

Monat _____ Jahr _____

HACCP-Reinigungskonzept

Verwenden Sie nur gekühlte H-Milch, da sonst Gesundheitsrisiken durch Mikroorganismen nicht auszuschließen sind!
 Verwenden Sie für Pulvergetränke nur Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum nicht überschritten ist.

Reinigungsschritte:

1. Systemreinigung durchführen
 ▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
- 2a. Milchsystem manuell reinigen
 Basic Milk täglich, mit PlugItClean wöchentlich
- 2b. Tägliche Mixerspülung
 ▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege

- 3a. Milchsystemreinigung bzw. Austausch des Kombiauslaufs nach 4 Stunden Betriebszeit (unbedingt erforderlich bei geringem Durchsatz und bei ungekühlter Milch)
- 3b. Dynamic Milk: Kombiauslauf regelmäßig von außen reinigen.
- 3c. Wöchentliche Mixerreinigung und regelmäßige Reinigung der Produktbehälter (Bohnen/Pulver) ▷ Betriebsanleitung, Kapitel Pflege
4. Allgemeine Maschinenreinigung

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Datum	Reinigungsschritte				Unterschrift
	Uhrzeit				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

8 **Wartung und Entkalkung**

Bitte beachten Sie, dass es sich um eine professionelle Gewerbe-Kaffeemaschine handelt, die einer regelmäßigen Wartung und Entkalkung bedarf.

Der Wartungszeitpunkt richtet sich nach der Auslastung der Kaffeemaschine und wird Ihnen auf dem Display gemeldet. Bei der Wartung durch den WMF Service wird gleichzeitig die Entkalkung des Brühsystems durchgeführt.

Die Kaffeemaschine kann nach der Meldung weiter betrieben werden, die Durchführung oder Beauftragung der Wartungsarbeiten ist jedoch zur Sicherstellung der Funktionssicherheit und zur Vermeidung von Folgeschäden zeitnah vorzunehmen.

8.1 **Wartung**

Wartung nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

Folgende Wartungsstufen sind vorgesehen:

- Entkalkung, kann durch den Bediener/Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Einbau Pflegekit nach Meldung auf dem Display, kann durch den Betreiber selbst vorgenommen werden.
- Wartung nach Meldung auf dem Display, nur durch geschultes Personal oder den WMF Service, da hier Sicherheitsüberprüfungen vorgenommen werden müssen.

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 86*

*Entkalkung
▷ Software ▷ Pflege ▷ Entkalkung
Seite 67*

Basic Milk/Easy Milk

*Einbau Pflegekit nach Meldung auf dem Display, siehe Anleitung im Pflegekit.
▷ Zubehör und Ersatzteile
Seite 101*

*Meldungen Service-Wartung
▷ Meldungen und Hinweise
Seite 86*

8.2 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)

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


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.

9 Meldungen und Hinweise

9.1 Meldungen Bedienen

Bohnen nachfüllen

- * Den Bohnenbehälter nachfüllen (je nach Anzeige)
- * Überprüfen:
 - Ist die Verriegelung des Bohnenbehälters geöffnet?
▷ *Pflege*
 - Die Kaffeebohnen rutschen nicht nach.
- * Mit großem Löffel umrühren und mit  bestätigen

Absperrhahn öffnen

- * Wasserabsperrhahn öffnen und bestätigen

Satzbehälter leeren

- * Den Satzbehälter leeren

Satzbehälter fehlt

- * Den Satzbehälter wieder korrekt einsetzen

Wasserfilter tauschen

- * Den Wasserfilter tauschen
Die Betriebsanleitung des Wasserfilters beachten!
- * Bei Bedarf, den WMF Service rufen

Pflegekit fällig (Basic Milk/Easy Milk)

- * Einbau Pflegekit durchführen
Die Anleitung im Pflegekit beachten.

Den WMF Service rufen

Anzeige der Fehlernummer
▷ *Fehlermeldungen und Störungen*

Service-Meldung

- Service-Wartung nach Meldung auf dem Display.
- * Den WMF Service rufen

*Service-Meldungen sind Hinweise.
Meistens ist der Weiterbetrieb der
Kaffeemaschine möglich.*

9.2 Fehlermeldungen und Störungen

Grundsätzliche Vorgehensweise bei Anzeige von Fehlermeldungen oder Störungen.

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


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

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

Falls auch dies nicht zum Erfolg führt oder der angezeigte Fehler nicht gelistet ist, bitte den WMF Service rufen.

Einige Meldungen führen zur Sperrung einzelner Funktionen. Das erkennen Sie am Erlöschen der Getränkeastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränkeasten können weiter bezogen werden.

Ihre WMF 1500 S ist mit einem Diagnoseprogramm ausgestattet. Auftretende Fehler werden auf dem Display gemeldet. Die aufgeführten Fehlermeldungen können auch durch eine Netzstörung verursacht werden.

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

- * Auf  tippen

Die Fehlermeldung und die Fehlernummer werden angezeigt.





Der Ein/Aus-Taster reagiert nach ca. 1 Sekunde und die Kaffeemaschine schaltet ab.

Zur Fehlerbehebung, zum Beispiel, wenn sich die Software aufhängt, kann durch längeres Drücken auf den Ein/Aus-Taster die Steuerung ausgeschaltet werden.

HINWEIS

Fehler-nummer	Fehler-bezeichnung	Handlungsanweisung
6	Brüheinheit Blockierstrom/ Brüheinheit schwierig	<ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten * Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 73
88	Boiler: Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten Wenn der Fehler nicht behoben ist * Kaffeemaschine ausschalten * WMF Service rufen
89	Boiler: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> * Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
161	Wasserfehler: Brühwasser	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 73 * Den Mahlgrad gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 58 * Qualität herunterstellen ▷ Einstellen ▷ Rezepte, Seite 37 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
162	Wasserfehler: bei Reinigung	<p><i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 73 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen

Fehler- nummer	Fehler- bezeichnung	Handlungsanweisung
163	Wasserfehler: Warmspülen	<p>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳ Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 73 ✳ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
186	Dampfkessel: Niveau	<p>Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳ Prüfen, ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist ✳ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten
188	Fehler Heizung	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen ✳ Den WMF Service rufen
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten ✳ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist
9516 9517	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert 	<ul style="list-style-type: none"> ✳ Kaffeemaschine ausschalten ✳ Den Netzstecker ziehen ✳ Bohnenbehälter abnehmen ✳ Mahlscheibe ausschließlich mit dem Multitool für den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen (zwei Stifte müssen in die entsprechende Aussparungen der Mühle gesteckt werden, siehe Abbildung) ✳ Behälter wieder aufsetzen ✳ Kaffeemaschine einschalten ▷ Pflege ▷ Reinigung Bohnenbehälter, Seite 80 <p>Bei häufigem Auftreten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳ Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 58 

9.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
<ul style="list-style-type: none"> Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> Heißwasserauslauf reinigen WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
<ul style="list-style-type: none"> Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter 	<ul style="list-style-type: none"> Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
<ul style="list-style-type: none"> Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben 	<ul style="list-style-type: none"> Portionierer reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Pulverbehälter reinigen, Seite 81</i> Pulver ausleeren Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen Vollständig trocknen (lassen)
<ul style="list-style-type: none"> Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich 	<ul style="list-style-type: none"> Kombiauslauf reinigen ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 77</i>
<ul style="list-style-type: none"> Kein Milchschaum/ Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen, ob Milchschauch geknickt oder gequetscht ist Milchschauch ordentlich verlegen Basic/Easy Milk: Kombiauslauf reinigen Dynamic Milk: Kombiauslauf manuell reinigen Milch nachfüllen Dynamic Milk: Milch nachfüllen und im Pflegemenü auf Milchsystembefüllung tippen ▷ <i>Software</i> ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystembefüllung, Seite 33</i> Basic Milk: Überprüfen, ob die Milchdüse verstopft ist ▷ <i>Pflege</i> ▷ <i>Milchsystemreinigung, Seite 64</i> Überprüfen, ob der Milchkühler vereist ist

Fehlerbild	Handlungsanweisung								
<ul style="list-style-type: none"> • Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß 	<p>Basic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ Milchdüse tauschen <p>Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden.</p> <table border="1" data-bbox="479 347 1032 379"> <thead> <tr> <th data-bbox="479 347 856 379">Milchdüse</th> <th data-bbox="856 347 1032 379">3 kW</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="479 379 856 416">• sehr kalte Milch (bis 8 °C)</td> <td data-bbox="856 379 1032 416">grün</td> </tr> <tr> <td data-bbox="479 416 856 453">• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)</td> <td data-bbox="856 416 1032 453">weiß</td> </tr> <tr> <td data-bbox="479 453 856 489">• ungekühlte Milch (über 16 °C)</td> <td data-bbox="856 453 1032 489">karamell</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> ※ Kombiauslauf reinigen <p>▷ Pflege ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 77</i></p> <p>Wenn der Fehler nicht behoben ist</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ Andere Milchdüse aus dem Zubehör verwenden 	Milchdüse	3 kW	• sehr kalte Milch (bis 8 °C)	grün	• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)	weiß	• ungekühlte Milch (über 16 °C)	karamell
Milchdüse	3 kW								
• sehr kalte Milch (bis 8 °C)	grün								
• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)	weiß								
• ungekühlte Milch (über 16 °C)	karamell								
<ul style="list-style-type: none"> • Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß 	<p>Easy Milk/Dynamic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ Prüfen, ob die eingestellte Temperatur der Milchttemperatur entspricht 								
<ul style="list-style-type: none"> • Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß 	<ul style="list-style-type: none"> ※ Prüfen, ob das Milchsystem gereinigt wurde ※ Das Milchsystem reinigen <p>▷ Pflege ▷ <i>Übersicht Milchsystem reinigen, Seite 66</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ※ Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist 								
<ul style="list-style-type: none"> • Keine Pulvergetränk- ausgabe 	<ul style="list-style-type: none"> ※ Mixerbecher reinigen ※ Ist der Schlauch geknickt? ※ Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich <p>▷ Pflege ▷ <i>Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 61</i></p> <p>▷ Pflege ▷ <i>Milchsystem manuell reinigen, Seite 77</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ※ Weniger Pulver einstellen ※ Mehr Wasser einstellen 								

Meldungen und Hinweise

<i>Fehlerbild</i>	<i>Handlungsanweisung</i>
<ul style="list-style-type: none">• Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	<ul style="list-style-type: none">✳ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten✳ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
<ul style="list-style-type: none">• Milchschaumer Montage und Demontage ist schwergängig	<ul style="list-style-type: none">✳ Die O-Ringe mit dem WMF „Fett für Dichtungsringe“ leicht einfetten <p><i>▷ Anleitung im Pflegekit</i></p>
<ul style="list-style-type: none">• Choc-Behälter lässt sich nicht einsetzen	<ul style="list-style-type: none">✳ Antrieb Portioniererschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen✳ Prüfen, ob Choc-Behälter versehentlich verriegelt ist
<ul style="list-style-type: none">• Bohnenbehälter lässt sich nicht einsetzen	<ul style="list-style-type: none">✳ Prüfen, ob Bohnenbehälter versehentlich verriegelt ist

10 Sicherheit und Gewährleistung

10.1 Gefahren für die Kaffeemaschine



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.
- Bei einer Kaffeemaschine kann immer etwas Kondenswasser oder Wasser oder Dampf austreten.
 - > Die Kaffeemaschine nicht im Freien verwenden.
 - > Die Kaffeemaschine so aufstellen, dass sie vor Spritzwasser geschützt ist.
 - > Die Kaffeemaschine unbedingt auf eine wasserresistente und wärmeunempfindliche Unterlage stellen, um die Aufstellfläche vor Schäden zu schützen.

Kaffeemühle

- Fremdkörper können die Kaffeemühle beschädigen. Diese Schäden sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
 - > Darauf achten, dass keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen.

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten

▷ ab Seite 97

*Einsatz- und
Installationsbedingungen*

▷ ab Seite 13

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

- Bei Trinkwasser mit einer Karbonathärte von mehr als 5 °dKH muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden, sonst kann es an der Kaffeemaschine zu Schäden durch Verkalkung kommen.
- Achten Sie aus versicherungsrechtlichen Gründen stets darauf, dass nach Betriebsschluss der Haupthahn für die Wasserzuleitung geschlossen und der elektrische Hauptschalter ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Wir empfehlen Maßnahmen zur Schadensverhütung z.B.:
 - Einbau eines geeigneten Wasserwächters in die Wasserzuleitung
 - Installation von Rauchmeldern
- Nach einer Betriebspause empfehlen wir vor erneuter Inbetriebnahme das Reinigungsprogramm mindestens zweimal durchzuführen.

Systemreinigung
▷ *Reinigungsprogramme*
Seite 62

10.2 Richtlinien

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

Bei 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.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen aller einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien MD (MR) 2006/42/EC (EG), Directive (Richtlinie) 2004/108/EC (EMV), Directive (Richtlinie) 2011/65/EC (ROHS), Directive (Richtlinie) 2002/96/EC (WEEE).

Die Konformitätserklärung ist dem Gerät beigelegt. Das Gerät trägt das CE-Zeichen.

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

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

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

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.



Zur Entsorgung wenden Sie sich an den WMF Service.

*Anschrift
▷ Seite 85*

10.3 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.

Die Kaffeemaschine ist vom Betreiber so aufzustellen, dass die Pflege und Wartung ungehindert möglich ist. In der Büro-/Etagenversorgung oder ähnlichen Selbstbedienungsanwendungen sollte Personal, das in die Bedienung der Kaffeemaschine eingewiesen ist, die Kaffeemaschine beaufsichtigen. Das geschulte Personal soll die Einhaltung der Pflegemaßnahmen sicherstellen und für Anwendungsfragen zur Verfügung stehen.

Der Betreiber hat dafür zu sorgen, dass die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel in einem ordnungsgemäßen Zustand sind (z.B. nach BGV A3). Zur Sicherstellung der Betriebssicherheit Ihrer Kaffeemaschine ist u.a. die regelmäßige Überprüfung der Sicherheitsventile und der Druckbehälter erforderlich.

Diese Maßnahmen werden im Rahmen der Wartung durch den WMF Service oder durch von WMF autorisiertes Servicepersonal durchgeführt. Die Maschinenreinigung darf nur mit den von WMF vorgesehenen WMF Spezial-Reinigungsmitteln für die Kaffeemaschine (Tabletten) und für das Milchsystem (Flüssigreiniger) durchgeführt werden. Die Herstellervorgaben zu Wartungszyklen und Wartungshäufigkeit (▷Wartung) sind zu beachten.

*WMF Spezial-Reinigungsmittel
▷Zubehör und Ersatzteile
Seite 100*

10.4 Gewährleistungsansprüche



Die Anleitung beachten

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

WICHTIG

*Einsatz- und
Installationsbedingungen*
▷ ab Seite 13

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, Mixer und Brüheinheit.
- Für Mängel, die auf Witterungseinflüsse, Kesselsteinansatz, chemischen, physikalischen, elektrochemischen oder elektrischen Einflüssen beruhen.
- Wenn auf einen Wasserfilter verzichtet wird, obwohl die Wasserhärte vor Ort den Einsatz eines Wasserfilters erfordert und dadurch Mängel auftreten.
- 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.

Wichtig

Wartung
▷ Seite 84

Anhang: Technische Daten

Technische Daten Kaffeemaschine

Außenmaße	Breite 325 mm Höhe 680 mm (mit Bohnenbehälter) Tiefe 590 mm
Kaffeebohnenbehälter	je ca. 650 g ⁽¹⁾
Pulverbehälter (optional)	Kaffeebohnenbehälter in der Mitte ca. 550 g ⁽¹⁾ ca. 1 200 g ⁽²⁾
Leergewicht	32-36 kg (je nach Ausstattung)
Wasserzuleitung	3/8" Schlauchanschluss mit Haupthahn und Schmutzfilter, mit einer Maschenweite von 0,08 mm, bauseitig. Mindestens 0,2 MPa (2 bar) Fließdruck bei 2 l/min. Maximal 0,6 MPa (6 bar). Maximale Zulauftemperatur 35 °C. Der mit der neuen Kaffeemaschine und/oder mit dem neuen Wasserfilter gelieferte Schlauchsatz muss verwendet werden. Alte Schlauchsätze nicht weiter verwenden.
Wasserqualität	Für Trinkwasser über 5 °dKH (Karbonathärte) muss ein WMF Wasserfilter vorgeschaltet werden.
Wasserablaufleitung (optional)	Schlauch mindestens DN 19, Mindestgefälle 2 cm/m
Nennleistung	2,75 - 3,25 kW
Spannungsversorgung	220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Beleuchtung	LED class 1
Schutzart	IP X0
Schutzklasse	
Dauerschalldruckpegel (Lpa)	< 70 dB(A) ⁽³⁾

Technische Änderungen vorbehalten.

⁽¹⁾ Die Füllmenge ist abhängig von der Kaffeebohnengröße.

⁽²⁾ Nur mit optionalem Pulverbehälter. Die Füllmenge ist abhängig von dem verwendeten Pulver.

⁽³⁾ Der A-bewertete Schalldruckpegel Lpa (slow) und Lpa (impulse) am Arbeitsplatz des Bedienpersonals liegt in jeder Betriebsart unter 70 dB(A).

Umgebungstemperatur	+5 °C bis +35 °C (bei Frost Wassersystem entleeren).
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.
Einbauabstände	Aus Funktions-, Service- und Sicherheitsaspekten ist bei der Installation ein Mindestabstand von 50 mm seitlich zum Bauwerk - oder zu WMF fremden Bauteilen - erforderlich und mindestens 60 mm auf der Rückseite. Ein Mindestarbeitsraum vor der Kaffeemaschine von 800 mm wird empfohlen. Ein Freiraum von mindestens 200 mm oberhalb der Produktbehälter wird empfohlen. Die Höhe der Aufstellfläche ab Oberkante Fußboden ist mindestens 850 mm. Sollen die Anschlüsse der Kaffeemaschine durch die Theke nach unten geführt werden, beachten Sie bitte den Platzbedarf der Leitungen, die den nutzbaren Raum im Unterbau einschränken können.
Einbaumaße Wasserfilter	Siehe Betriebsanleitung des Wasserfilters.

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

Die bauseitige Elektroanlage muss nach der aktuellen IEC 364 (DIN VDE 0100) ausgeführt sein. 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 EN 60309 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 EN 60309)

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Kombiauslauf komplett mit Choc				
1	Stück	Kombiauslauf; komplett (bei Nennleistung 2,75 kW–3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/Easy Milk
1	Meter	Milchschlauch	00 0048 4948	alle
1	Stück	Hülse Milchschlauch	33 2180 5000	Basic Milk/Easy Milk
1	Stück	Feder für Milchschlauch 28	33 0190 3000	Basic Milk/Easy Milk
0,25	Meter	Mixerschlauch	00 0048 0064	Choc
1	Stück	Feder für Mixerschlauch	33 2292 6000	Choc
1	Stück	Mixerbecher	33 2872 8000	Choc
1	Stück	Milchdüse für sehr kalte Milch (grün)	33 2317 8000	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse für gekühlte Milch (weiß)	33 9516 9000	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse für ungekühlte Milch (caramell)	33 9521 3000	Basic Milk
1	Stück	Milchdüse (beige)	33 2046 0100	Basic Milk
Kaffeesatzbehälter				
1	Stück	Kaffeesatzbehälter	33 2634 1000	alle
1	Stück	Schiebeteil Satzbehälter	33 2633 9000	alle
Festwasseranschluss, Ablauf				
1	Stück	Anschlusschlauch für Festwasseranschluss	33 2292 1000	alle
1	Stück	Winkelstück für Ablaufschlauch	33 2165 8000	alle
1,5	Meter	Ablaufschlauch	00 0048 0042	alle
Zubehör/Werkzeuge				
1	Stück	Multitool	33 2408 4000	alle

Anhang: Zubehör und Ersatzteile

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Bohnenbehälter komplett				
1	Stück	Deckel für Bohnenbehälter	33 2636 4000	alle
1	Stück	Deckel für mittleren Bohnenbehälter	33 2638 8000	alle
1	Stück	Beschriftungsschilder Bohnenbehälter/Produktbehälter	33 2624 7000	alle
Produktbehälter				
1	Stück	Produktbehälter Choc	33 2885 6000	Choc
1	Stück	Deckel für Produktbehälter Choc	33 2636 4000	Choc
1	Stück	Plug&Clean-Adapter	33 2427 5000	alle
Brüheinheit				
1	Stück	Brüheinheit	33 2823 6199	alle
Tropfschale/Tropfgitter				
1	Stück	Tropfschale ohne SteamJet	33 2633 7000	ohne SteamJet
1	Stück	Tropfschale mit SteamJet	33 2633 7100	mit SteamJet
1	Stück	Tropfgitter ohne SteamJet	33 2633 8000	ohne SteamJet
1	Stück	Tropfgitter mit SteamJet	33 2633 8100	mit SteamJet
Wassertank				
1	Stück	Wassertank	33 2886 7000	alle
1	Stück	Wassertank Deckel	33 2635 6000	alle
1	Stück	Wassertank-Sieb	33 7006 2608	alle
Kalkfilter/Wasserfilter				
1	Stück	Wasserfilter bestmax M (kompletter Bausatz)	03 9331 0001	Festwasser
1	Stück	Ersatzkartusche für Wasserfilter	33 2426 5000	Festwasser
1	Stück	Adapter für Wasserfilter im Wassertank	33 2327 1000	Wassertank
1	Pack	Ersatzkartusche für Wasserfilter im Wassertank (VE 4 Stück)	33 2332 2000	Wassertank

Anzahl	Einheit	Bezeichnung	Bestell-Nr.	Ausstattung
Dokumentation/Anleitungen				
1	Stück	Dokumentensatz: Betriebsanleitung WMF 1500 S	33 2675 8000	alle
Bestellnummern für das WMF Pflegeprogramm				
1	Flasche	WMF Spezialreiniger für Milchschaumer	33 0683 6000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten (100 Stück)	33 2332 4000	alle
1	Stück	Rohrwischer	33 0350 0000	alle
1	Stück	Reinigungsbürste	33 1521 9000	alle
1	Tube	WMF „Fett für Dichtungsringe“ Molykote	33 2179 9000	alle
1	Stück	Pflegekit	33 2888 2000	alle
1	Pack	Spezial-Reinigungstabletten	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Stück	Reinigungsbehälter	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Stück	Reinigungsbehälter-Deckel	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

Index

A

Abrechnen-PIN 48
Abrechnung 47
Aktueller Rezeptaufbau 37
Allgemeine Sicherheitshinweise 6
Animationen 33
Anleitungen 33
Aufstellfläche 99
Ausschalten 27

B

Baristafeld 15, 43
Baristafeld - Kaffeestärke 30
Basic Steam (optional) 22
Bedienblende 15
Bedienblende reinigen (CleanLock) 72
Bedienen 18
Bedienoptionen 41
Beleuchtung 52
Bemerkung zum Rezept 40
Bestimmungsgemäße Verwendung 12
Betriebsanleitung 46
Betriebsbereitschaft 28, 30
Bezeichnung der Kaffeemaschinenteile 14
Bohnenbehälter 15
Bohnenbehälter/Pulverbehälter 24
Bohnenbehälter reinigen 80
Brüheinheit reinigen 73

C

CleanLock 32
Cup&Cool 20

D

Dampfauslauf 15
Daten laden 57
Datensicherung 57
Decaf-Faktor 42
Detailansicht aktueller Tag 49
Display Betriebsbereitschaft 15, 30
Display für Getränke Tasten und Einstellungen 15
Displayhelligkeit 53
Dosierart 36
Dosierte 36

E

Ebenenumschaltung 41
Ein/Aus-Taster 15
Einbaubstände 99
Einsatz- und Installationsbedingungen 13
Einstellen-PIN 48
Entkalkung 67, 69, 71
Entkalkung Kaffeemaschine mit Festwasseranschluss 70
Entkalkungsbehälter 15
Eventanzeige 52

F

Fehleranzeige 45
Fehlermeldungen und Störungen 87
Fehler ohne Fehlermeldung 90
Felder Display Betriebsbereitschaft 28, 30
Felder Menüsteuerung 29
Filterreichweite 54
Filtertausch (optional) 33
Firmware Update 57
Freeflow 37
Füllmenge 36
Füllmenge S-M-L 36
Funktionen Hauptmenü 29

G

Gefahren für die Kaffeemaschine 93
Gehäuse reinigen 77
Getränke 35
Getränkeabbruch 21, 45
Getränkeausgabe 21
Getränkertasten 15, 30
Getränkevorwahl 44
Gewährleistungsansprüche 97
Glossar 17

H

HACCP-Export 56
HACCP-Reinigungskonzept 82
Handeinwurf 25
Handeinwurffeld 44
Heißschaum Schaumanteil 51
Heißwasserausgabe 22
Heißwasserauslauf 15
Herausnehmbare Tropfschale mit Tropfgitter 15

I

Info 46

K

Kaffeemaschine einschalten 19
Kaffeemehlmenge 38
Kaffee mit Kaffeemehl 25
Kaffequalität 39
Keine Gewähr wird geleistet: 97
Kombiauslauf manuell reinigen 77
Kombiauslauf mit integriertem Milchschaumer 15

L

Letzte Brühung 46

M

Mahlgrad einstellen 58
Manuelle Reinigungen 72
Maschinenausstattung 54
Mechanische Einstellungen 58
Mehrfachbrühung 36
Meldefeld 15
Meldungen auf dem Display 29
Meldungen Bedienen 86
Meldungen und Hinweise 86

Menüfeld 15, 45
 Milch anschließen 19
 Milchbehälter-Adapter 20
 Milhdüse 19
 Milch kühlen 20
 Milchmenge 38
 Milch- oder Milchschaumausgabe 19
 Milchschaumausgabe 19
 Milchsystem manuell reinigen 77
 Milchsystemspülung 64
 Milch und Schaum 51
 Mixer reinigen 79
 Mixerspülung 64
 Multitool 58

N

Nennleistung 98

P

Pflege 32, 46, 59
 Pflichten des Betreibers 96
 PIN-Rechte 48
 PostSelection 45
 Protokoll 46
 Pulverbehälter (optional) 15
 Pulverbehälter reinigen 81

Q

Qualitätsstufe 39

R

Reinigen-PIN 48
 Reinigungsintervalle 61
 Reinigungsprogramme 32, 62
 Rezepte ändern 37
 Rezepte laden 35, 42, 56
 Rezepte sichern 35
 Rezepte speichern 56
 Richtlinien 95

S

Satzbehälter 15, 25
 Satzbehälter reinigen 73
 SB-Betrieb 43
 Schäumerspülsignal 42
 Schäumerspülung 65
 Seitenbeleuchtung 15
 Service 46
 Sicherheit 6
 Sicherheitseinrichtungen 6
 Sicherheitshinweise Bedienen 18
 Sicherheitshinweise Pflege 59
 S-M-L-Tasten 21
 Software 28
 Sonstige Einstellungen 58
 Sprache 55
 Spülung 70, 72
 Start-Stop 36
 Start-Stop-Freeflow 37
 SteamJet 15
 SteamJet-Feld 15

Symbole der Betriebsanleitung 16
 System 51
 Systemreinigung 62

T

Tabletteneinwurf 15
 Tassensymbole laden 56
 Tassenwärmer 15, 31
 Tastenbelegung 41
 Tastenlayout 41
 Tastenlayoutübersicht 50
 Tastenlayoutzustand (Timer) 50
 Tasten tauschen 41
 Technische Daten 98
 Technische Daten Kaffeemaschine 98
 Testausgabe 35
 Text und Bild 40
 Theken-Satzdurchwurf (optional) 26
 Timer 46, 49
 Timer-Schaltzeiten einstellen 49
 Timerübersicht und Timer einstellen 50
 Timerzustand 49
 Touch-Display-Kalibrierung 53
 Tropfschale 26
 Tropfschalensensor 26
 Tropfschale reinigen 76

U

Übersicht 28
 Übersicht Milchsystem reinigen 66
 Uhrzeit/Datum 49
 USB 56

V

Verkaufsgüter 47
 Vorrat Werkzugaben 38
 Vorstellung 14
 Vor- und zurückblättern 15
 Vorwahlfelder (optional) 21

W

Warmspülfeld 15, 30, 44
 Wartung 84
 Wartung und Entkalkung 84
 Wasserfilter 33, 54
 Wassermenge 38
 Wasserqualität 98
 Wassertank 15
 Wassertank reinigen 76
 Wasserzuleitung 98
 WMF Service 85

Z

Zähler 47
 Zähler exportieren 56
 Zeichen und Symbole der Betriebsanleitung 16
 Zubehör und Ersatzteile 101
 Zugabe ändern 38
 Zugabe löschen 38
 Zugaben 37





Ihr nächster WMF Service:

© 2013–2015 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.

22.06.2015

1500 S