

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 Milchschauch in regelmäßigen Abständen austauschen.
 - > Den Mixerschauch 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.



VORSICHT

*Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6*

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

*Schäumerspülsignal aktivieren
▷ Bedienoptionen
Seite 42*

*Anleitung als Animation
▷ Kaffeemaschine
▷ Hauptmenü
▷ Pflege
▷ Anleitungen*

6.3.5 Schäumerspülung Dynamic Milk

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

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



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.
-



VORSICHT

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



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



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

WICHTIG

Kapitel Gewährleistung beachten
▷ ab Seite 97

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



Abbildung 1



Abbildung 2

Das Multitool aus dem Zubehör verwenden.

- * Das Gewinde am Kopf der Brüheinheit 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



Abbildung 3

Dadurch wird die Einwurfrutsche entriegelt.

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



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 trocknen lassen.

Kaffeemehlreste im Schacht entfernen.

- * Das Kaffeemehl nach vorne herauswischen oder mit dem Staubsauger absaugen
- * Die Federn in die Einwurfschnecke 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.



VORSICHT

Kapitel Sicherheit beachten
▷ ab Seite 6

- * 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



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 Milchsysteem 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 Milchschauch 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.

WICHTIG

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

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 Beistellkühler oder WMF Milchkühler).

HACCP-Reinigungskonzept

Monat _____ Jahr _____

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. Milchsysteem 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 Getränketastenbeleuchtung. Die Getränke der beleuchteten Getränketasten 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 schwergängig	* Kaffeemaschine ausschalten * Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 73
88	Boiler: Übertemperatur	* Kaffeemaschine ausschalten, abkühlen lassen und wieder einschalten - Wenn der Fehler nicht behoben ist * Kaffeemaschine ausschalten * WMF Service rufen
89	Boiler: Heizzeitfehler	* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
161	Wasserfehler: Brühwasser	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * 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	<i>Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen.</i> * 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	Zwischen jedem der folgenden Schritte die Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten. Wenn der Fehler nicht behoben ist, den nächsten Schritt ausführen. * Brüheinheit reinigen ▷ Pflege ▷ Reinigung Brüheinheit, Seite 73 * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
186	Dampfkessel: Niveau	Die Ausgabe ist vorübergehend gesperrt. * Prüfen, ob der Satzbehälter richtig eingesetzt ist * Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten
188	Fehler Heizung	* Kaffeemaschine ausschalten, den Netzstecker ziehen * Den WMF Service rufen
189	Dampfkessel: Heizzeitfehler	* Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten * Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
9083	Kühlertemperatur ist im Frostbereich	* Prüfen, ob die Kühlertemperatur zu niedrig eingestellt ist
9516 9517	Mühle rechts blockiert Mühle links blockiert 	 * 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 Bei häufigem Auftreten: * Den Mahlgrad eine Stufe gröber stellen ▷ Sonstige Einstellungen ▷ Mahlgrad einstellen, Seite 58

9.3 Fehler ohne Fehlermeldung

Fehlerbild	Handlungsanweisung
Keine Heißwasserausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	✳ Heißwasserauslauf reinigen ✳ WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Keine Choc-Ausgabe, jedoch Wasser im Satzbehälter	✳ Choc-Ausgabe nicht mehr benutzen ✳ WMF Service rufen (Kaffeeausgabe ist möglich)
Choc-Portionierer blockiert, Choc wird nur mit Wasser ausgegeben	✳ Portionierer reinigen ▷ Pflege ▷ Pulverbehälter reinigen, Seite 81 ✳ Pulver ausleeren ✳ Schnecke von Hand drehen, bis sämtliches Pulver entfernt ist ✳ Gegebenenfalls mit Wasser ausspülen ✳ Vollständig trocknen (lassen)
Kaffeeausgabe links/rechts unterschiedlich	✳ Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsystem manuell reinigen, Seite 77
Kein Milchschaum/ Milchausgabe, obwohl Milch im Behälter ist	✳ 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 ▷ Software ▷ Pflege ▷ Milchsystembefüllung, Seite 33 ✳ Basic Milk: Überprüfen, ob die Milchdüse verstopft ist ▷ Pflege ▷ Milchsystemreinigung, Seite 64 ✳ Überprüfen, ob der Milchkühler vereist ist

Fehlerbild	Handlungsanweisung								
• Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß	Basic Milk ✱ Milchdüse tauschen Die passende Milchdüse am Kombiauslauf verwenden. <table><tr><td>Milchdüse</td><td>3 kW</td></tr><tr><td>• sehr kalte Milch (bis 8 °C)</td><td>grün</td></tr><tr><td>• gekühlte Milch (8 bis 16 °C)</td><td>weiß</td></tr><tr><td>• ungekühlte Milch (über 16 °C)</td><td>karamell</td></tr></table> ✱ Kombiauslauf reinigen ▷ Pflege ▷ Milchsystem manuell reinigen, Seite 77 Wenn der Fehler nicht behoben ist ✱ 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								
• Milchschaum nicht in Ordnung • Temperatur zu kalt oder zu heiß	Easy Milk/Dynamic Milk ✱ Prüfen, ob die eingestellte Temperatur der Milchttemperatur entspricht								
• Milchschaumausgabe spritzt stark • Milch zu heiß	✱ Prüfen, ob das Milchsystem gereinigt wurde ✱ Das Milchsystem reinigen ▷ Pflege ▷ Übersicht Milchsystem reinigen, Seite 66 ✱ Prüfen, ob die verwendete Milch ausreichend gekühlt ist								
• Keine Pulvergetränk ausgabe	✱ Mixerbecher reinigen ✱ Ist der Schlauch geknickt? ✱ Reinigung und Spülung häufiger durchführen, ggf. täglich ▷ Pflege ▷ Übersicht Reinigungsintervalle, Seite 61 ▷ Pflege ▷ Milchsystem manuell reinigen, Seite 77 ✱ Weniger Pulver einstellen ✱ Mehr Wasser einstellen								

Fehlerbild	Handlungsanweisung
• Pumpe läuft permanent, Wasser im Satzbehälter	✱ Kaffeemaschine aus- und wieder einschalten ✱ Wenn der Fehler nicht behoben ist, den WMF Service rufen
• Milchschaumer Montage und Demontage ist schwergängig	✱ Die O-Ringe mit dem WMF „Fett für Dichtungsringe“ leicht einfetten ▷ <i>Anleitung im Pflegekit</i>
• Choc-Behälter lässt sich nicht einsetzen	✱ Antrieb Portioniererschnecke am Portionierer von Hand im Uhrzeigersinn leicht verdrehen ✱ Prüfen, ob Choc-Behälter versehentlich verriegelt ist
• Bohnenbehälter lässt sich nicht einsetzen	✱ Prüfen, ob Bohnenbehälter versehentlich verriegelt ist