

Mode d'emploi



Machine à café

1100S

Français

01.01.001

Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à café WMF.

La machine à café WMF 1100 S est un appareil entièrement automatique à tasses individuelles pour espresso, café allongé, cappuccino, café au lait, latte macchiato, mousse de lait et eau chaude.

Avec le récipient à poudre disponible en option, la WMF 1100 S peut servir du chocolat chaud avec du lait ou de la mousse de lait.



Observer le mode d'emploi



- > Bien lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- > Toujours observer scrupuleusement les instructions du mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre Sécurité.
- > Respecter les mises en garde apposées sur la machine à café.
- > Rendre le mode d'emploi accessible au personnel et à tous les utilisateurs.



ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi

▷ page 20

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Danger de mort par électrocution



- L'intérieur de la machine à café présente un danger mortel en raison de la tension secteur !
 - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - > Ne jamais desserrer les vis et ne pas démonter de pièces du boîtier.



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

- En cas de non-respect des consignes d'entretien et des consignes du chapitre « Caractéristiques techniques », toute responsabilité de la part de WMF serait exclue si des dommages venaient à survenir.
 - > Suivre le mode d'emploi.
 - > Les travaux de maintenance et de réparation ne doivent être effectués que par le service technique WMF avec des pièces de rechange d'origine.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 108

Maintenance

▷ à partir de la page 95

1	Sécurité	7
1.1	Consignes de sécurité générales	7
1.2	Utilisation conforme	14
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	17
2	Présentation	18
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	18
3	Mise en service	22
3.1	Site d'installation	23
3.2	Déballage	23
3.3	Programme de mise en service	24
4	Utilisation	26
4.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	26
4.2	Allumer la machine à café	26
4.3	Distribution de boissons	27
4.4	Touches de sélection (en option)	27
4.5	Touches spéciales (en option)	27
4.6	Raccorder le lait	28
	Buse à lait.....	28
	Avec refroidisseur de lait WMF.....	28
	Lance à lait (en option).....	29
4.7	Distribution de lait ou de mousse de lait	29
4.8	Distribution d'eau chaude	30
4.9	Basic Steam (en option)	30
4.10	Porte-tasses	33
4.11	Récipient à grains/récipient à poudre	33
4.12	Introduction manuelle	34
4.13	Bac à marc	35
4.14	Crible à marc de comptoir (en option)	35
4.15	Égouttoir	36
4.16	Raccordement d'eau fixe (en option)	37
4.17	Arrêter la machine à café	37
5	Logiciel	38
5.1	Vue d'ensemble	38
	Prêt à l'emploi.....	38
	Touches de l'écran Prêt à l'emploi.....	38
	Fonctions du menu principal.....	39
	Touches de commande du menu.....	39
5.2	Prêt à l'emploi	40
5.2.1	Touches de l'écran Prêt à l'emploi.....	40
	Touches de boissons.....	40
	Touche Rinçage à chaud.....	40
	Touche Barista - intensité du café.....	40
5.2.2	Chauffe-tasse SteamJet.....	41

Table des matières

5.3	Entretien	42
	Nettoyage du système	42
	Rinçage du mixeur	42
	Rinçage du système lait	42
	CleanLock	43
	Instructions	43
	Changement du filtre	43
	Détartrage	44
	Entretien de l'infuseur	44
5.4	Boissons	44
	Généralités	44
	Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage	45
	Modifier les recettes	47
	Texte et icône	50
5.5	Options de commande	51
	Éléments de commande	51
	Disposition des touches	54
	PostSelection	54
	Mode d'affichage	54
	Décaféiné	55
	Présélection de boissons	55
	Part de décaf	55
5.6	Info	56
	Dernière infusion	56
	Minuterie	56
	Service technique	56
	Entretien	56
	Filtre et détartrage	56
	Journal	56
5.7	Facturation	57
	Compteurs	57
	Appareils de vente	57
5.8	Droits code PIN	58
	Code PIN Nettoyage	58
	Code PIN Réglages	58
	Code PIN Facturation	58
5.9	Minuterie	59
	Heure/date	59
	État de la disposition des touches	59
	Vue disposition touches	59
5.10	Système	60
	Lait et mousse	60
	Indicateur de progression	60
	Écran et éclairage	60
	Boissons : Police + couleur	62
	Filtre à eau	62
	Mode Éco	63
	Température	64
	Rinçage de mise hors service	64
	Rinçage automatique du système lait	64
	Calibrage du message de réservoir à grains vide	64
	Capteur d'égouttoir	65

Protection contre le gel/préparation au transport	65
Doseur	65
Fonction S-M-L	66
Bluetooth (en option)	66
5.11 USB	67
Charger des recettes	67
Charger les symboles de boissons	67
Enregistrer des recettes	67
Exporter les compteurs	67
Export HACCP	68
Sauvegarde de données	68
Charger des données	68
Charger une langue	68
Mise à jour du microprogramme	68
Restauration	68
5.12 Mode Éco	69
Indication Mode Éco	69
5.13 Langue	70
6 Autres réglages	71
6.1 Régler le degré de mouture	71
7 Entretien	72
7.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien	72
7.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	74
7.3 Pièces lavables au lave-vaisselle	75
7.4 Programmes de nettoyage	75
7.4.1 Nettoyage du système	75
7.4.2 Rinçage du mixeur	77
7.4.3 Rinçage du système lait	77
7.5 Détartrage	78
7.6 Nettoyages manuels	80
7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	80
7.6.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	80
7.6.3 Nettoyer le bac d'égouttement	81
7.6.4 Nettoyer le réservoir d'eau	81
7.6.5 Nettoyer l'égouttoir	82
7.6.6 Nettoyer le boîtier	83
7.6.7 Nettoyer manuellement l'écoulement	83
7.6.8 Nettoyer l'unité d'infusion	84
7.6.9 Nettoyer manuellement le système lait	87
7.6.10 Nettoyer le mixeur	89
7.6.11 Nettoyer le récipient à grains	90
7.6.12 Nettoyer le récipient à poudre	91
8 Concept de nettoyage HACCP	93

Table des matières

9	Maintenance et détartrage	95
9.1	Maintenance	95
9.2	Service technique WMF	96
10	Messages et indications	97
10.1	Messages d'utilisation	97
10.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	98
10.3	Erreur sans message d'erreur	101
11	Sécurité et garantie	103
11.1	Dangers pour la machine à café	103
11.2	Directives	105
11.3	Obligations de l'exploitant	106
11.4	Droits à la garantie	107
	Annexe : Caractéristiques techniques	108
	Caractéristiques techniques de la machine à café	108
	Annexe : Accessoires et pièces de rechange	112
	Index	114

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

- Le fait de négliger les consignes de sécurité peut entraîner des blessures sérieuses.
 - > Respecter toutes les consignes de sécurité.



1.1 Consignes de sécurité générales

Dangers pour l'utilisateur

La sécurité la plus élevée possible compte parmi les caractéristiques de produit les plus importantes pour WMF. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si les points suivants sont observés :



- > Lire attentivement le mode d'emploi avant usage.



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.



- > Ne pas utiliser la machine à café si celle-ci ne fonctionne pas correctement ou est endommagée.
 - > N'utiliser la machine à café que si elle est montée dans son intégralité.





> Les dispositifs de sécurité montés ne doivent être en aucun cas modifiés.



> Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas l'expérience ou les connaissances requises, mais uniquement sous constante supervision et après que ceux-ci auront été instruits sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprendront les risques qui en découlent.



- > Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- > Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

 **ATTENTION**

En dépit des dispositifs de sécurité, toute machine à café renferme un potentiel de danger en cas de manipulation non conforme. Respecter par conséquent les conseils suivants pendant l'utilisation de la machine à café afin d'éviter toute blessure ou risque pour la santé :

**Danger de mort par électrocution**

- L'intérieur de la machine à café présente un danger mortel en raison de la tension secteur !
 - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - > Ne jamais desserrer les vis et ne pas démonter de pièces du boîtier.
 - > Éviter tout dégât au câble de raccordement secteur. Ne pas le plier ni le coincer.
 - > Ne jamais utiliser un câble de raccordement secteur endommagé. Tout câble de raccordement au secteur endommagé doit être remplacé par le fabricant ou le service technique afin d'éviter tout danger.
 - > Ne jamais plonger la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais verser d'eau ou d'autres liquides sur la fiche secteur. Toujours garder la fiche secteur au sec.
 - > La machine à café doit être débranchée de l'alimentation électrique avant tout travail de maintenance ou de réparation. Pour ce faire, débrancher le connecteur de la prise secteur. La vue de la prise secteur ne doit pas être obstruée afin que la personne chargée de la maintenance ou de la réparation puisse toujours vérifier que l'alimentation électrique est coupée.

**AVERTISSEMENT**



Risque de brûlure ou d'ébouillantage

 **ATTENTION**



- Au cours de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
- > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
- > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
- > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.



Risque de blessure

 **ATTENTION**

- Les cheveux longs risquent de rester pris dans la tête du moulin et d'être entraînés dans la machine à café.
- > Toujours protéger les cheveux à l'aide d'un filet à cheveux.



**Risque d'écrasement/
risque de blessure****⚠ ATTENTION**

- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
 - > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
-



Risque pour la santé**⚠ ATTENTION**

- > N'utiliser que des produits propres à la consommation et adaptés à l'utilisation avec une machine à café.
 - > Les récipients à poudre, les récipients à grains et l'introduction manuelle ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue.
-



Risque pour la santé

- Le détergent spécial pour système lait et les pastilles de nettoyage sont des produits irritants.
- > Respecter les mesures de sécurité indiquées sur l'emballage des produits de nettoyage.
- > Verser la pastille de nettoyage uniquement après l'affichage du message à l'écran.

 **ATTENTION**



Risque pour la santé/risque d'irritation et d'ébouillamment



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'échappent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillamment.
- Des liquides très chauds peuvent se trouver dans l'égouttoir.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.
- > Déplacer l'égouttoir avec précaution.

 **ATTENTION**



Risque de glissade



- En cas d'utilisation incorrecte ou de défaut, des liquides peuvent s'échapper de la machine à café. Ces liquides peuvent entraîner un risque de glissade.
- > Contrôler régulièrement l'étanchéité de la machine à café et l'absence de fuite d'eau.

 **ATTENTION**

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte



AVERTISSEMENT

- Toute utilisation non conforme de la machine peut entraîner un risque de blessure.
 - > La machine à café ne doit être utilisée que de manière conforme aux prescriptions.
-

- La WMF 1100 S est conçue pour distribuer des boissons au café et/ou au lait et/ou à base de poudre (p. ex. chocolat ou nappage) dans des récipients appropriés.
- Les grains de café, le lait, les nappages et le chocolat en poudre utilisés doivent convenir à l'utilisation dans les machines à café automatiques. Ces produits ne doivent plus être utilisés après la date d'expiration.
- Cet appareil est destiné à un usage industriel et commercial et est prévu pour être utilisé par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans les commerces, les bureaux, les restaurants, les hôtels ou d'autres lieux d'utilisation similaires. Il peut également être utilisé à domicile.

Site d'installation

- L'appareil peut être utilisé en libre-service lorsque son utilisation est supervisée par du personnel formé.
L'appareil doit être installé dans un endroit bien visible.
- L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur.

- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.

Raccordement d'eau

- Raccord de tuyau 3/8" po avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C.
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

Température ambiante

- Température ambiante +5 °C à maximum +35 °C

Utilisation

- L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.
- **La WMF 1100 S ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).**

Hygiène

- La machine à café doit être installée par l'exploitant de façon à ne pas empêcher l'entretien ni la maintenance.
- Dans les bureaux/étages ou dans de similaires utilisations libre-service, le personnel initié à l'utilisation de la machine à café doit surveiller celle-ci. Le personnel formé doit garantir le respect des mesures d'entretien et être disponible pour des questions relatives à l'utilisation.

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/risque d'accident

- > Les conditions d'installation et d'utilisation décrites dans le chapitre sur les données techniques doivent être respectées.
- > Avant de brancher l'appareil, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique correspondent à la tension secteur du lieu d'installation.

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 108

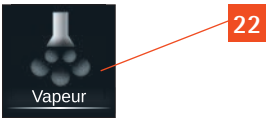
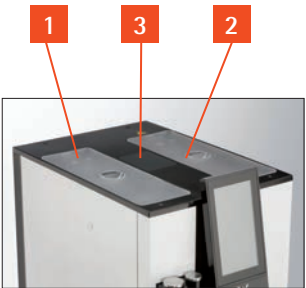
Les travaux préalables incombant au client pour le branchement électrique, la prise d'eau et le raccordement aux eaux usées doivent être mandatés par l'exploitant de la machine. Ces travaux doivent être effectués par des installateurs agréés conformément aux règlements généraux, spécifiques au pays et locaux. Le service technique WMF doit uniquement relier la machine à café aux connexions préparées. Il n'est pas autorisé à réaliser des travaux d'installation incombant au client et n'est pas responsable de leur exécution.

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran



- 1 Récipient à grains
- 2 Second récipient à grains ou récipient à poudre (chocolat ou nappage, ou double récipient à poudre) (en option)
- 3 Introduction manuelle/introduction de pastilles
- 4 Bouton Marche/Arrêt
- 5 Porte
- 6 Sortie de boissons (café, lait et chocolat)
- 7 Réservoir d'eau
- 8 Porte-tasses
- 9 Chauffe-tasse SteamJet
- 10 Égouttoir amovible avec grille d'égouttoir
- 11 Bac à marc
- 12 Sortie vapeur
- 13 Sortie d'eau chaude
- 14 Écran tactile pour les touches de boissons et les réglages

Écran prêt à l'emploi

- 15 Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 16 Indicateur du mode Éco
- 17 Touche de message
- 18 Touche Barista
- 19 Quantité de remplissage
- 20 Touche Rinçage à chaud
- 21 Touche SteamJet
- 22 Touche Vapeur dans les touches de boissons

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

En cas de non-respect des consignes de sécurité, une fausse manœuvre peut entraîner des blessures légères ou graves.



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

En cas de non-respect des consignes de sécurité, une fausse manœuvre peut entraîner des blessures légères.



ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 26

Consignes de sécurité lors de l'entretien
▷ page 72

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Consignes dommages matériels

- pour la machine à café
 - pour le site d'installation
 - > Toujours observer scrupuleusement le mode d'emploi.
-

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 108



Avis/conseil

- Consignes pour une utilisation sûre et conseils pour simplifier l'utilisation.
-

AVIS

CONSEIL

Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, options
✱	✱ Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
Additions	Composants de la recette d'une boisson, par exemple en plus du café, du lait, de la mousse de lait, du chocolat.
Barista	Préparateur professionnel de café
Boissons à base de poudre	Par exemple chocolat ou nappage
Choc (chocolat)	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
Durée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
Dureté de l'eau	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable.
Écoulement de café	Écoulement double
Glissoir à marc	▷ Crible à marc de comptoir, page 35
Mode LS	Libre-service client
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Pression	Pression automatique du café moulu avant infusion.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre
Système lait	Écoulement simple, mousseur de lait, adaptateur du mousseur de lait, buse à vapeur et tuyau à lait
Système mixeur	Bloc d'ensemble, mixeur avec doseur pour boissons à base de poudre

3 Mise en service

(Pour la première mise en service après livraison d'usine)



Observer le mode d'emploi



- > Bien lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- > Toujours observer scrupuleusement les instructions du mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité et le chapitre Sécurité.
- > Respecter les mises en garde apposées sur la machine à café.
- > Rendre le mode d'emploi accessible au personnel et à tous les utilisateurs.

ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi

▷ page 20

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Danger de mort par électrocution



- L'intérieur de la machine à café présente un danger mortel en raison de la tension secteur !
 - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - > Ne jamais desserrer les vis et ne pas démonter de pièces du boîtier.

AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

Suivre le mode d'emploi.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 108

3.1 Site d'installation



- Le site d'installation doit être sec et protégé des projections d'eau.
- Il est toujours possible qu'un peu de condensation ou d'eau ou de vapeur s'échappe d'une machine à café.
 - > Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
 - > Installer la machine à café de telle sorte qu'elle soit protégée des projections d'eau.
 - > La machine à café doit impérativement être posée sur un support résistant à l'eau et à la chaleur afin d'éviter d'endommager la surface d'installation.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 108

3.2 Déballage



- > Le matériel d'emballage dans le carton contient des accessoires. Ne pas le jeter.
- > Le réservoir d'eau et le bac à marc comprennent des pièces accessoires. Avant la mise en service, retirer les pièces accessoires et rincer soigneusement le bac à marc et le réservoir d'eau.
- > Vérifier si la machine à café est intacte. En cas de doutes, ne pas mettre la machine à café en marche et en aviser le service technique WMF.
- > Conservez l'emballage d'origine pour une éventuelle réexpédition.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

Désignation des accessoires et des pièces de la machine à café
▷ page 18

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 108



Déballage



Double récipient à poudre (en option)

Le double récipient à poudre optionnel est livré dans un emballage séparé. Lorsque la machine à café est équipée du double récipient à poudre optionnel, ce dernier doit être monté avant la mise en service de la machine à café. Il est interdit d'utiliser la machine sans réservoir monté.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 108

- * Déballer la machine à café WMF 1100 S et la poser sur un support stable et horizontal
- * Respecter les données techniques de la machine
- * Brancher le câble de raccordement de la machine à café sur une prise électrique appropriée

Caractéristiques techniques
▷ page 108

3.3 Programme de mise en service

- * Allumer la machine à café à l'aide du bouton Marche/Arrêt

La machine à café se met en marche.

Le programme de mise en service démarre.

- * Suivre toutes les instructions affichées à l'écran



 Le programme de mise en service conduit pas à pas, par le biais de l'écran, à travers les points successifs de la mise en service.

- > Suivez les indications à l'écran.
 - Les valeurs programmées peuvent être modifiées après la mise en service.
-

IMPORTANT

Modifier les réglages
▷ Logiciel
à partir de la page 38



Mise en service

Autres instructions

- Raccorder le lait ▷ Chapitre 4.6 page 28

Une fois le programme de mise en service terminé et tous les réglages nécessaires effectués, la machine à café redémarre. La machine procède automatiquement à un calibrage.

Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Au cours de la distribution de boissons, du liquide chaud s'échappe des écoulements. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
-

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Mettre le filtre à eau du réservoir d'eau en place (en option)

Cette étape est effectuée lors du programme de mise en service.

En cas de dureté de l'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont, sans quoi l'entartrage pourrait endommager la machine à café.

Déterminer la dureté de l'eau

- ✱ Demander au distributeur d'eau ou déterminer la dureté de l'eau potable à l'aide du test de dureté de l'eau WMF (avec instructions) livré avec les accessoires

Le test de dureté de l'eau est fourni avec les accessoires de la machine.

Durée

Le filtre à eau fourni pour le réservoir d'eau (BWT 200 l) a une durée de 200 litres d'eau à une dureté temporaire de 10 °dKH. La durée réelle du filtre dépend de la dureté de l'eau potable et peut être déterminée à l'aide du tableau suivant.

Dureté de l'eau	Durée en litres	Dureté de l'eau	Durée en litres
<5	aucun filtre nécessaire	15	135
à partir de 5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	>25	70

Unité applicable : Degré allemand (°dKH - Deutsche Karbonathärte - différent du degré français)

Changement du filtre
▷ Entretien
page 43

Avis
Il n'est pas nécessaire d'utiliser un filtre à eau lorsque la dureté de l'eau se situe entre 0 et 5 °dKH.
▷ Programme de mise en service
page 24

4 Utilisation

4.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillement



- Au cours de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé

- > N'utiliser que des produits propres à la consommation et adaptés à l'utilisation avec une machine à café.
- > Les récipients à poudre, les récipients à grains et l'introduction manuelle ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

4.2 Allumer la machine à café

Le bouton Marche/Arrêt se trouve sur le côté droit du panneau de commande.

✱ Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt

La machine émet un signal acoustique.

La machine à café se met en marche et chauffe.

Un rinçage à chaud démarre automatiquement.

Lorsque la machine à café est prête pour la distribution de boissons, l'écran Prêt à l'emploi s'affiche.



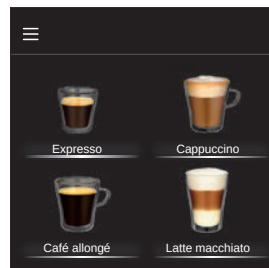
Bouton Marche/Arrêt

4.3 Distribution de boissons

La distribution des boissons paramétrées se déclenche en appuyant sur les touches de boissons.

- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée/ triangle rouge dans la barre de titre = non prêt à la distribution/ touche bloquée

- * Placer un récipient de taille appropriée sous l'écoulement
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 54

Interruption de boisson

- * Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

Interruption de boisson
▷ Options de commande
page 55

4.4 Touches de sélection (en option)

Des touches de sélection, comme la touche Barista dans l'exemple ci-contre, sont également disponibles en option. Ces touches de sélection apparaissent après la sélection d'une boisson sur l'écran.



Exemple :
Touche Barista

4.5 Touches spéciales (en option)

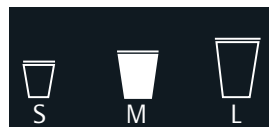
Les touches spéciales sont optionnelles et peuvent être activées au besoin dans les réglages de la machine. Un exemple de touche spéciale est la touche S-M-L. Ces quantités de remplissage S-M-L doivent être réglées pour les différentes boissons afin d'être disponibles.

Il est ensuite possible de sélectionner la quantité de remplissage « S » ou « L » avant le choix d'une boisson, et seules les touches de boissons pour lesquelles cette taille est paramétrée sont illuminées.

M = taille de boisson réglée, pas de présélection

S = env. 25 % en moins par rapport à M

L = env. 25 % en plus par rapport à M



Exemple :
Touche S-M-L

4.6 Raccorder le lait

Buse à lait

Utiliser la buse à vapeur appropriée sur le mousseur de lait.

Couleur	Température du lait
• vert (standard)	lait non réfrigéré (16 °C à 22 °C max.) ⁽¹⁾
• orange (accessoire)	lait réfrigéré (jusqu'à 10 °C max.)

⁽¹⁾ À partir de 10 °C, la buse verte doit être utilisée.
Pour un résultat optimal, nous recommandons une température de réservoir de lait de 16–22 °C pour l'utilisation de lait non refroidi.



La température du réservoir de lait doit être réglée en fonction de la température du lait et de la buse à vapeur appropriée.

Température du réservoir de lait
▷ Lait et mousse
page 60



Remplacer la buse à lait

Avec refroidisseur de lait WMF

- * Utiliser la buse à vapeur appropriée pour le lait réfrigéré (orange)
- * Retirer le réservoir à lait du Cooler (réfrig.)
- * Pousser le couvercle du réservoir à lait vers l'arrière
- * Verser le lait dans le réservoir à lait
- * Remettre le couvercle sur le réservoir
- * Mettre l'adaptateur du tuyau à lait dans le raccord se trouvant dans le couvercle du réservoir à lait
- * Repousser doucement le réservoir à lait



Réservoir à lait



La température du réservoir de lait doit être réglée en fonction de la température du lait et de la buse à vapeur appropriée.

Température du réservoir de lait
▷ Lait et mousse
page 60

Lance à lait (en option)



Avis

- Nettoyer la lance à lait tous les jours.
- Le tuyau à lait ne doit pas être plié.

AVIS

- * Utiliser la buse à vapeur appropriée sur le mousseur de lait.
 - * Poser la brique de lait à gauche à côté de la machine à café
 - * Ouvrir le couvercle de la lance à lait
 - * Raccorder l'adaptateur Click&Clean à la lance à lait
 - * Enfoncer la lance à lait dans la brique de lait
- La lance à lait doit atteindre le fond de la brique de lait.*



La température du réservoir de lait doit être réglée en fonction de la température du lait et de la buse à vapeur appropriée.

Température du réservoir de lait
▷ Lait et mousse
page 60

4.7 Distribution de lait ou de mousse de lait

- * Placer un récipient de taille appropriée sous l'écoulement
- * Appuyer sur la touche de boisson programmée pour le lait ou la mousse de lait

La distribution est effectuée selon les réglages de la recette (type de dosage, qualité de mousse, etc.).

Type de dosage
▷ Logiciel
▷ Boissons
page 45

4.8 Distribution d'eau chaude

✱ Placer une tasse de taille appropriée sous la sortie d'eau chaude

✱ Appuyer sur la touche Eau chaude

La distribution s'effectue en fonction du type de dosage défini.



4.9 Basic Steam (en option)



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Au cours de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
- La partie inférieure de la sortie vapeur devient très chaude.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Ne pas toucher la partie inférieure de la sortie vapeur.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Avis

Vous pouvez régler le type de dosage pour la vapeur dans l'élément de menu « Boissons ». Les types de dosage Start-Stop, Dosé, Freeflow et Start-Stop-Freeflow sont disponibles. Les différents types de dosage sont décrits dans le chapitre Boissons.

AVIS

Type de dosage
▷ Logiciel
▷ Boissons
page 45

※ Appuyer sur la touche Vapeur

De la vapeur sort jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur la touche Vapeur.

- La vapeur chauffe les boissons
- La vapeur fait mousser le lait manuellement

Chauffer la boisson

※ Tenir un chiffon devant la sortie de vapeur pour vous protéger

※ Appuyer sur la touche Vapeur et appuyer à nouveau sur celle-ci après une seconde

L'eau de condensation est soufflée de la sortie.

※ Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée

※ Remplir le récipient au maximum à la moitié

※ Plonger la buse à vapeur profondément dans le récipient, mais sans que la buse touche le fond

※ Appuyer sur la touche Vapeur

※ Appuyer à nouveau sur la touche Vapeur dès que la température souhaitée est atteinte

Cela arrêtera la sortie de vapeur.

※ Faire pivoter la sortie de vapeur vers l'égouttoir

※ Appuyer sur la touche Vapeur et appuyer à nouveau sur celle-ci après une seconde

Les résidus dans la sortie de vapeur sont rincés.

※ Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

Appuyer une fois sur la touche Vapeur pour commencer la distribution de vapeur.

Appuyer une seconde fois sur la touche Vapeur pour arrêter la distribution de vapeur.

Par exemple récipient chromé (Cromargan®)

Référence WMF 03 9090 0030 ou 03 9090 0050

Appuyer une fois sur la touche Vapeur pour commencer la distribution de vapeur.

Appuyer une seconde fois sur la touche Vapeur pour arrêter la distribution de vapeur.

Faire mousser le lait



> Ne pas surchauffer le lait en le faisant mousser, sinon la quantité de mousse de lait diminue.

CONSEIL

- * Tenir un chiffon devant la sortie de vapeur pour vous protéger
- * Appuyer sur la touche Vapeur et appuyer à nouveau sur celle-ci après quelques secondes

Le court jet de vapeur soufflera l'eau de condensation hors de la sortie.

- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum à la moitié
- * Plonger la buse à vapeur dans le récipient juste en dessous de la surface
- * Appuyer sur la touche Vapeur

Une mousse de lait épaisse et compacte se forme.

- * Faire pivoter la sortie de vapeur vers l'égouttoir
- * Appuyer sur la touche Vapeur et appuyer à nouveau sur celle-ci après quelques secondes

Le court jet de vapeur rincera les résidus dans la sortie de vapeur.

- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

4.10 Porte-tasses

- * Saisir la poignée dans le haut du bac à marc
- * Saisir le porte-tasses par la poignée encastrée et le déployer complètement

Hauteur de travail avec porte-tasses	max. 100 mm
Hauteur de travail sans porte-tasses	max. 177 mm



4.11 Récipient à grains/ récipient à poudre

Si possible, reremplir à temps les récipients.
Remplir le récipient au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits. Toujours remplir le récipient à poudre de l'avant vers l'arrière.



- Des corps étrangers peuvent endommager le moulin à café. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
 - > Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre dans le récipient à grains.
 - > Ne jamais surcharger le récipient à poudre.
 - > Ne pas comprimer la poudre ou exercer une pression sur celle-ci.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107



Double récipient à poudre (en option)

Le double récipient à poudre optionnel est livré dans un emballage séparé. Lorsque la machine à café est équipée du double récipient à poudre optionnel, ce dernier doit être monté avant la mise en service de la machine à café.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107
Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 108



Certains types de poudre peuvent laisser des résidus pouvant s'accumuler à l'avant du récipient à poudre.

AVIS

4.12 Introduction manuelle

L'introduction manuelle se trouve au centre du couvercle de la machine à café.

L'introduction manuelle est utilisée :

- Pour l'introduction des pastilles de nettoyage
- Pour d'autres sortes de café, par exemple pour le café décaféiné



Introduction de pastilles

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107*



- Verser le café moulu ou la pastille de nettoyage uniquement après l'affichage du message à l'écran.
- Utiliser exclusivement du café moulu pour l'introduction manuelle.
- Ne pas utiliser de café en poudre soluble.
Ne pas utiliser de café moulu trop fin.

Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle

- * Appuyer sur le couvercle de l'introduction manuelle sur le dessus de la machine pour l'ouvrir (push to open)
- * Introduire le café moulu (15 g maximum)
- * Fermer le couvercle de l'introduction manuelle
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée



Introduction manuelle

4.13 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il recueille le marc de café de 30 infusions environ. L'écran affiche un message dès que le bac à marc doit être vidé. La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.

- * Glisser le porte-tasses dans le bac à marc
- * Retirer le bac à marc
- * Vider le bac à marc

Le porte-tasses repose sur le bac à marc. Toujours tenir le porte-tasses pendant le vidage du bac à marc.

- * Remettre le bac à marc en place
- * Confirmer la procédure sur l'écran



*Nettoyer le bac à marc
▷ page 80*



- Si vous remettez celui-ci en place sans le vider, vous risquez de le surcharger. La machine à café se salit. Ceci peut entraîner des dégâts.
 - > Toujours vider le bac à marc avant de le remettre en place.
 - > Si le bac à marc ne peut pas être remis en place, vérifier s'il y a des restes de café dans la cavité et les enlever.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107*

4.14 Crible à marc de comptoir (en option)

La machine à café peut être équipée d'un crible à marc de comptoir. Le bac à marc et le fond de la machine à café sont dans ce cas dotés d'une ouverture qui se prolonge dans le comptoir du client. Le marc de café est recueilli dans un bac séparé situé sous le comptoir.

Important

*Nettoyer quotidiennement le glissoir à marc
▷ Nettoyages manuels
page 80*

4.15 Égouttoir



Risque d'ébouillantage



- Des liquides très chauds peuvent se trouver dans l'égouttoir.
 - > Déplacer l'égouttoir avec précaution.
 - > Remettre en place avec précaution pour éviter toute fuite ou tout écoulement d'eau intempestif.

Sur les machines à café sans raccord d'écoulement, le capteur de niveau de remplissage signale lorsque l'égouttoir est plein.

✱ Enlever prudemment le bac à marc, le vider et le remettre en place



Dans le cas des machines à café avec raccord d'écoulement, on peut également retirer l'égouttoir (par ex. pour le nettoyer).

Capteur d'égouttoir

Un capteur surveille si l'égouttoir est en place et surveille le niveau de remplissage de ce dernier. Un message apparaît à l'écran lorsque l'égouttoir est plein.

✱ Après l'affichage du message, enlever prudemment l'égouttoir, le vider et le remettre en place



Le dessous de l'égouttoir et la zone du capteur qui s'y trouve doivent être secs avant la remise en place de l'égouttoir. Le capteur est situé à droite sous l'égouttoir. Si cette zone est encore humide, le message « Vider l'égouttoir » réapparaît à l'écran.

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement

l'égouttoir

▷ Entretien

à partir de la page 72



AVIS

IMPORTANT



Cet autocollant indique la zone devant rester sèche.

4.16 Raccordement d'eau fixe (en option)

Il est possible de raccorder la machine aux conduites d'eau potable et d'eaux usées de manière fixe au moyen d'un kit d'installation complémentaire.



En cas de raccordement d'eau fixe, le réservoir d'eau ne doit être retiré qu'après l'affichage d'un message correspondant ou lorsque la machine est éteinte.

IMPORTANT

Kit d'installation complémentaire de prise d'eau fixe
 ▷ Accessoires et pièces de rechange page 112

4.17 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

- Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans la machine à café.
- > Procéder au rinçage de mise hors service quotidien avant d'éteindre la machine à café.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
 ▷ à partir de la page 7

Nettoyer la machine à café conformément aux indications du mode d'emploi.

Entretien

▷ à partir de la page 72



Suivre le mode d'emploi

- En cas de non-respect, nous déclinons toute responsabilité si un dommage vient à se produire.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
 ▷ à partir de la page 107

Le bouton Marche/Arrêt se trouve sur le côté droit du panneau de commande.

- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'arrête.

- * Débrancher la fiche secteur de la prise

Machines à café avec raccordement d'eau fixe :

- * Fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau



Bouton Marche/Arrêt

5 Logiciel



- Les consignes de sécurité valables pendant l'utilisation de la machine à café doivent également être observées pendant le réglage des boissons.
- > Suivre toutes les consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine.



Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 26

5.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 40



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 54

Les touches disponibles sur l'écran varient selon les réglages et le modèle de la machine.

Touches de l'écran Prêt à l'emploi

page 40

	Mode Éco (activé) page 69		Messages page 97
	Chauffe-tasse SteamJet page 41		Rinçage à chaud page 40
	Touche S-M-L page 66		Barista (intensité du café) page 40

Fonctions du menu principal



Entretien
page 42



Info
page 56



Boissons
page 44



Options
de commande
page 51



Facturation
page 57



Droits code PIN
page 58



Minuterie
page 59



Système
page 60



USB
page 67



Langue
page 70



Mode Éco
page 69



Accès par PIN
page 58

Touches de commande du menu



Menu principal/retour



Entrée du code PIN



Continuer/démarrer



Chargement de réglages



Enregistrement de réglages



Confirmer une valeur/
un réglage



Effacer une valeur/
un réglage



Préparation d'essai



Retour, vers l'arrière



Faire apparaître le clavier

Message à l'écran



Message d'erreur



Affichage de la température
du lait (en option)

5.2 Prêt à l'emploi

Écran prêt à l'emploi

L'écran de la machine prête à l'emploi varie selon les options de la machine à café et les réglages spécifiques.

Disposition des touches
▷ Options de commande
page 54

5.2.1 Touches de l'écran Prêt à l'emploi

Touches de boissons

Toutes les touches de boissons prêtes à la distribution sont illuminées.

Les autres boissons disponibles pour la distribution sont indiquées sur l'écran par une ligne verticale. Appuyer sur la touche de boisson souhaitée pour lancer la distribution de boisson.



Exemple : touche Cappuccino

Touche Rinçage à chaud

✱ Appuyer sur la touche « Rinçage à chaud »

Un rinçage à l'eau chaude des conduites de café démarre. L'eau chauffe le système d'infusion et garantit une température de café optimale.

Recommandé après un long arrêt de l'infuseur, en particulier avant la distribution d'une tasse d'expresso.



Touche Rinçage à chaud
activé/désactivé
▷ Options de commande
page 52

Touche Barista – intensité du café

	Affichage	Intensité du café
standard	2 grains	normal, comme définie
appuyer 1 x	3 grains	15% plus forte que définie *
appuyer 2 x	1 grain	15% moins forte que définie *

* Quantité maximale de café moulu de 15 g par infusion

L'intensité du café est modifiée une seule fois pour l'infusion suivante.



Touche Barista activée/désactivé
▷ Options de commande
page 51

5.2.2 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Le chauffe-tasse SteamJet émet de la vapeur chaude. Les tasses de même que les surfaces avoisinantes deviennent très chaudes.
 - > Utiliser des récipients résistants à la chaleur.
 - > Toujours placer une tasse à l'envers sur le chauffage de tasse avant que la vapeur ne soit délivrée.
 - > Ne pas toucher les surfaces avoisinantes peu après la distribution.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Ne jamais utiliser la fonction SteamJet sans que l'égouttoir ou que l'insert de chauffe-tasse ne soit en place.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 72



Risque pour la santé/hygiène

- La fonction SteamJet est destinée au chauffage des tasses et ne convient pas au nettoyage de celles-ci.
 - > Chauffer uniquement des tasses fraîchement lavées.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Le chauffe-tasse SteamJet chauffe les tasses avec de la vapeur chaude.

* Placer une tasse à l'envers sur le chauffe-tasse

* Appuyer sur la touche 

De la vapeur monte lentement dans la tasse depuis le bas.

La durée d'écoulement de vapeur ne peut pas dépasser le maximum défini dans les paramètres.

* Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet

L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.



Touche SteamJet activé/désactivé

▷ Options de commande
page 52

5.3 Entretien



Touches de commande du menu

▷ *Vue d'ensemble*
page 39

Entretien

▷ *à partir de la page 72*

Concept de nettoyage HACCP

▷ *à partir de la page 93*

Nettoyage du système

Avec ou sans arrêt automatique de la machine à café après le nettoyage du système.

Un message de nettoyage du système apparaît automatiquement après 6 jours ou 200 infusions. La distribution de boissons est bloquée au bout de 7 jours ou 250 infusions. La machine ne peut être réutilisée qu'après le nettoyage.



Nettoyage du système

Nettoyage du système

▷ *Entretien*
à partir de la page 75

Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.



Rinçage du mixeur

Rinçage du mixeur

▷ *Entretien*
page 77

Rinçage du système lait

Le rinçage du système lait rince le tuyau à lait, les buses à lait et le mousser de lait.



Rinçage du système lait

Rinçage du système lait

▷ *Entretien*
page 77

CleanLock

※ Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier contact.



CleanLock

Ne nettoyer l'écran qu'avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergent.

Instructions

Instructions animées pour les programmes de nettoyage disponibles et le montage/démontage de l'écoulement de café, du mousser de lait, du tuyau à lait, du système mixeur, ainsi que le changement de l'infuseur, le changement du filtre à eau et le SteamJet.



Instructions

Changement du filtre

Lorsque la durée de filtre restante devient inférieure à 25%, la durée restante s'affiche lors de chaque mise en marche de la machine.

Lorsque la durée de filtre restante atteint 0%, un message signale toutes les 3 heures que le filtre à eau doit être changé.

Il est impératif de changer le filtre afin d'éviter tout endommagement de la machine.

※ Changer le filtre

※ Confirmer le changement du filtre

Après le changement du filtre, un processus automatique est activé pour le rinçage et la purge du filtre à eau et du système d'eau. De l'eau chaude s'écoule alors de la sortie d'eau chaude.



Changement du filtre

Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.

Les écrans guident l'utilisateur dans le programme étape par étape. Suivre les instructions.

Détartrage

La dureté de l'eau, le débit d'eau et le filtre à eau, si installé, déterminent le nombre de litres restants avant qu'un détartrage soit nécessaire. Ce nombre de litres est calculé et indiqué par la WMF 1100 S.

Détartrage

Chapitre Détartrage
▷ à partir de la page 78

Entretien de l'infuseur

Le joint torique de l'infuseur doit être changé après 15 000 infusions.

Si la durée de vie du joint torique est dépassée, la machine signale une fois par jour que le joint doit être changé.

- * Changer le joint torique
- * Confirmer le changement de position

Entretien de l'infuseur



Entretien de l'infuseur

5.4 Boissons

Généralités

Distribution d'essai

Pour de nombreux réglages de boissons, il est possible de lancer une distribution d'essai avec les nouveaux réglages avant que la recette ne soit enregistrée.

- * Modifier les réglages comme souhaité
- * Appuyer sur la touche Distribution d'essai

La boisson est distribuée selon les nouvelles valeurs de réglage.

- * Si la boisson correspond à votre souhait, appuyer sur le symbole Enregistrer

La recette est enregistrée.

Enregistrer des recettes

La recette modifiée est enregistrée ici.



Exemple : touche Cappuccino



Charger des recettes



Charger ici une recette enregistrée pour une touche de boisson.

- * Appuyer sur une touche de boisson
- * Appuyer sur la touche « Charger des recettes »

Un sous-menu s'ouvre.

- * Sélectionner la recette voulue
- * Appuyer sur la touche « Enregistrer des recettes »

La recette nouvellement sélectionnée est affectée à la touche de boisson.

Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage



Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée.

La recette est automatiquement adaptée.

100% correspond à la valeur précédemment enregistrée.

Animation porte-tasses

L'animation « Porte-tasses » s'affiche après la sélection de boisson si cette option a préalablement été activée sous quantité de remplissage.

- * Appuyer sur la touche de boisson désirée

L'animation s'affiche à l'écran.

- * Appuyer sur la coche verte
- * La boisson est distribuée.

Fonction S-M-L

La fonction S-M-L peut être activée dans le menu Système. Vous pouvez également modifier l'écart par rapport à la quantité de remplissage standard pour toutes les boissons dans les options de commande. Les quantités S-M-L pour des boissons spécifiques peuvent être modifiées dans les réglages de quantité de remplissage.

Chaque taille de boisson peut aussi être activée ou désactivée depuis ces paramètres. Désactiver une taille de boisson signifie que cette taille ne sera plus disponible à la sélection pour une boisson spécifique.

Activer les réglages S-M-L et les modifier pour toutes les boissons
▷ Système

▷ S-M-L
page 66

Touches spéciales
▷ Utilisation
page 27

Quantité de remplissage S-M-L

Les recettes sont adaptées pour les tailles S et L. M est comme vous l'avez défini.

Valeur par défaut :

S = env. 25% de moins que la valeur définie.

L = env. 25% de plus que la valeur définie.

S	M	L
72	97	122
73	98	123
74	99	124
% 75	100	125
76	101	126
77	102	127
78	103	128
☒ S Activé	☒ Activé	☒ L Activé

Modifier les réglages S-M-L pour des boissons spécifiques
▷ Quantité de remplissage

Infusion multiple

La boisson est infusée plusieurs fois comme vous l'avez programmée. En appuyant sur une touche, il est possible de distribuer jusqu'à 12 fois la quantité de boisson programmée.

Disponible pour les boissons au café et au lait, de même que pour l'eau chaude si le type de dosage « dosé » est sélectionné.

Type de dosage

• Start-Stop

La distribution continue jusqu'à ce que la quantité programmée soit atteinte. La distribution peut être stoppée en appuyant de nouveau sur la touche.

• Dosé

La quantité définie est distribuée. Le type de dosage est disponible pour le lait, la mousse et l'eau chaude.

• Freeflow

La boisson ou de la vapeur est distribuée tant que l'on appuie sur la touche.

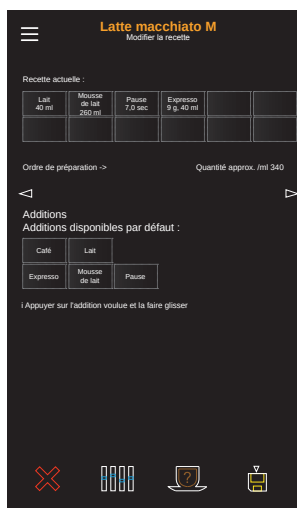
• Start-Stop-Freeflow

Appuyer brièvement sur la touche pour lancer la distribution Start-Stop. Appuyer sur la touche plus d'une seconde pour lancer la distribution Freeflow.

Modifier les recettes



Touches de commande du menu
▷ Vue d'ensemble
page 39



Recette actuelle

Les additions contenues dans la recette sont affichées ici.

L'ordre de préparation va de gauche à droite.

Les additions affichées l'une sous l'autre sont préparées simultanément.

Le logiciel signale quand les options voulues ne sont pas disponibles pour des raisons techniques.

Additions disponibles par défaut

Les additions pouvant être utilisées dans la recette sont affichées ici.

- * Appuyer sur l'addition voulue et la faire glisser
jusque dans la recette actuelle

Effacer l'addition

Pour effacer une addition marquée de la recette actuelle.



Modifier l'addition

✱ Marquer l'addition et appuyer sur le symbole
« Modifier l'addition »



Le menu **Modifier l'addition** s'ouvre.

Les possibilités de réglage pour l'addition sélectionnée s'affichent.

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut

Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau/quantité de lait

Indication en millilitres (ml)



Qualité du café

Les degrés de qualité ont un impact sur l'infusion du café.

Plus le degré de qualité est élevé, plus le goût et l'arôme du café sont intenses.



Degrés de qualité

- 1 Après pression, la mouture a du temps pour gonfler.
- 2 Après pression, infusion directe.
- 3 Après pression, préinfusion.
- 4 Une seconde pression mouillée est effectuée après la première pression et la préinfusion.
- 5 Comme la qualité 4, pression mouillée plus forte.
- 6 Comme la qualité 5, mais avec une pression mouillée plus forte et plus longue.
- 7 Comme la qualité 6, mais avec une pression mouillée plus forte et plus longue.

Avis !

Dans le cas où une faible quantité d'eau est utilisée pour infuser du café moulu très fin, un degré de qualité élevé peut entraîner une erreur d'eau d'infusion.

Sélectionner le moulin à café (en option)

Il est possible de sélectionner le moulin à café utilisé pour chaque recette de café.

La valeur 1 est affectée au moulin à café souhaité.



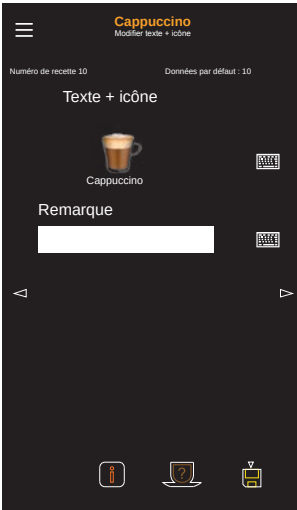
Moulin 1	Moulin 2	Café moulu
1	0	Le café moulu du moulin 1 est utilisé
0	1	Le café moulu du moulin 2 est utilisé
1	1	Le café moulu utilisé provient à parts égales du moulin 1 et du moulin 2



L'option « Sélectionner les moulins à café » est disponible sur les machines à café munies de deux moulins.

AVIS

Texte et icône

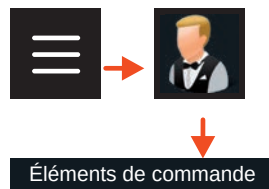


Touches de commande du menu
▷ *Vue d'ensemble*
page 39

Modifier ici le nom et l'icône d'une touche de boisson.
Faire apparaître le clavier en appuyant sur la touche
du clavier.
Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

5.5 Options de commande

Éléments de commande



Mode LS (Libre-service)

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour l'utilisation libre-service.
Les fonctions et leurs touches ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

L'activation du Mode LS signifie que les réglages suivants sont activés simultanément :

- Touche Barista : désactivé
- Touche Rinçage à chaud : désactivé
- SteamJet : désactivé
- Introduction manuelle : désactivé
- Présélection de boissons : désactivé
- Interruption de boisson : désactivé
- Touche Menu : temporisé
- Indication d'erreur : symbole
- Réglage de taille de tasse : désactivé

Touche Barista

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

activé La touche sera affichée lorsque la machine sera prête à l'emploi.

Touche Rinçage à chaud

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé La touche sera affichée lorsque la machine sera prête à l'emploi.

Touche Menu

Options : • immédiat • temporisé

Valeur par défaut : immédiat

immédiat La touche Menu réagit immédiatement lorsqu'on appuie dessus.

SteamJet

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé La touche sera affichée lorsque la machine sera prête à l'emploi.

Indication d'erreur

Les erreurs sont signalées dans la barre de titre à l'écran à l'aide de différentes couleurs.

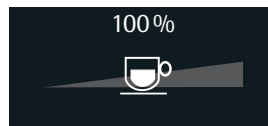
Options : • Texte • Symbole

Valeur par défaut : Texte

Texte Les erreurs sont signalées à l'écran sous forme de texte

Réglage de taille de tasse

L'option de sélection libre de la quantité de remplissage peut être activée dans les options de commande. Cette option permet d'adapter la quantité de remplissage à la taille de tasse utilisée avant la sélection de boisson.



Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche.

La quantité de remplissage est indiquée en pourcentage.

Curseur au milieu comme le niveau 100 % défini

Curseur tout à gauche 50 % moins

Curseur tout à droite 50 % plus

Présélection des langues

Ce paramètre détermine si des langues et des drapeaux peuvent être présélectionnés à partir des réglages de boissons. Vous pouvez activer l'option de « Présélection des langues » dans ce menu ou en sélectionnant la disposition des touches « Libre-service + drapeaux ».

*Disposition des touches
« Libre-service + drapeaux »
▷ Disposition des touches
page 54*

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Animation porte-tasses

Cette option permet de définir si l'animation « Porte-tasses » est déverrouillée dans les réglages de boissons. L'animation peut également être activée ou désactivée pour toutes les recettes définies dans les réglages de boissons.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Disposition des touches

Diverses dispositions de touches standards sont enregistrées et peuvent être sélectionnées ici.


Disposition des touches

PostSelection

Options : • activé • désactivé


PostSelection

Valeur par défaut : ☒ désactivé

activé Une fois la boisson sélectionnée, la machine demande de sélectionner le type de café et la taille de boisson.

Il est possible de modifier la désignation des types de café et des tailles. (Type de café et S-M-L).

- Taille 1 • Doseur 1
- Taille 2 • Doseur 2
- Taille 3

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour l'utilisation libre-service.

Les fonctions et leurs touches ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

Mode d'affichage

Options : • une page • plusieurs pages


Mode d'affichage

Valeur par défaut : • une page

Décaféiné

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

activé Part en pourcentage de la quantité de café moulu dans la recette standard.


Décaféiné

Présélection de boissons

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

activé Les boissons présélectionnées sont distribuées sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur d'autres touches.


Présélection de boissons

Interruption de boisson

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

activé La distribution d'une boisson peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.

Part de décaf

Entrer ici la valeur de la part de décaf.

La quantité de café moulu pour l'option Décaf (café décaféiné) se définit en pourcentage de la quantité de café moulu définie dans la recette.

Ce réglage s'applique à toutes les boissons au café avec présélection « Décaf ».

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé


Part de décaf

Par exemple, avec une part de décaf de 15%, le café allongé préparé avec la fonction Décaf est infusé avec 15% de plus de café moulu.

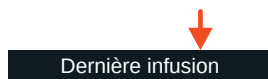
5.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



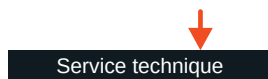
Minuterie

L'horaire de la minuterie pour la semaine apparaît. Cet horaire affiche toutes les heures de mise en marche et d'arrêt de la machine.



Service technique

Coordonnées du service technique WMF.
Numéro de série de la machine à café.



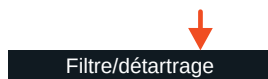
Entretien

Les derniers nettoyages et mesures d'entretien lancés par le programme de la machine à café sont indiqués ici.



Filtre et détartrage

Informations sur la durée restante du filtre et sur le moment du prochain détartrage



Journal

Journal des événements et des erreurs survenus pendant l'utilisation et les nettoyages de la machine à café.



5.8 Droits code PIN

Un code PIN peut être configuré pour les domaines énumérés ci-dessous.

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation

Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

Par exemple : le code PIN Réglages donne tous les droits associés au code PIN Nettoyage, mais pas les droits associés au code PIN Facturation.

Si aucun code PIN n'est configuré, le domaine est accessible sans code PIN.

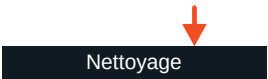
Si un code PIN a été configuré pour un niveau d'accès, aucun accès n'est possible sans code PIN.



Code PIN Nettoyage

Après entrée du bon code PIN, accès à :

 Entretien



Code PIN Réglages

Après entrée du bon code PIN, accès à :

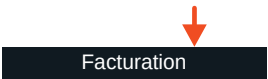
 Entretien	 Minuterie
 Boissons	 Système
 Options de commande	 Langue
 Facturation (sans « effacement »)	 USB



Code PIN Facturation

Après entrée du bon code PIN, accès à :

 Entretien	 PIN
 Boissons	 Minuterie
 Options de commande	 Système
 Facturation (avec « effacement »)	 Langue
	 USB



5.9 Minuterie

Heure/date

Régler ici l'heure et la date.

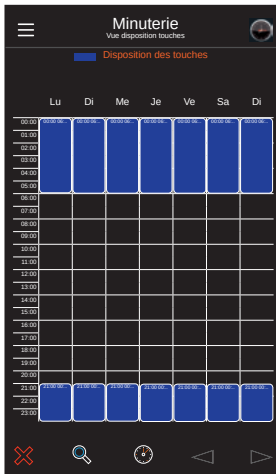
État de la disposition des touches

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé Des dispositions de touches peuvent être affectées automatiquement au moyen de la minuterie.

Vue disposition touches



L'horaire de la semaine de tous les temps de commutation pour la disposition des touches s'affiche. Les réglages peuvent être modifiés directement dans l'horaire.



Heure/date

État de la disposition
des touches

*Par exemple, libre-service activé
entre 21 h 00 et 06 h 00.*

Vue disposition touches

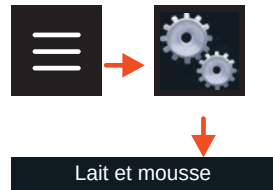
*Le temps minimum pour l'affichage
d'une disposition de touches est de
30 minutes*

5.10 Système

Lait et mousse

Régler ici les valeurs universelles pour le lait et la mousse. Ces valeurs sont valables pour toutes les recettes existantes.

Ces valeurs ne sont pas modifiées quand vous réglez des valeurs spécifiques de lait et de mousse pour certaines recettes.



Température du réservoir de lait

Options :

>16 °C = buse verte (standard) ⁽¹⁾

<10 °C = buse orange (accessoire)

⁽¹⁾ À partir de 10 °C, la buse verte doit être utilisée.

Pour un résultat optimal, nous recommandons une température de réservoir de lait de 16–22 °C pour l'utilisation de lait non refroidi.

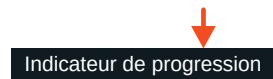


Remplacer la buse à lait

Indicateur de progression

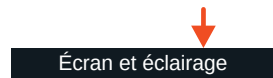
Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne



Écran et éclairage

Vous pouvez ici régler l'écran et l'éclairage de la machine.



Éclairage

• Éclairage de l'écoulement

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

Signallement d'événements (message)

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé L'éclairage lors du signallement d'un message peut être réglé.

Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Réduire automatiquement la luminosité

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Si la fonction Réduire la luminosité est activée, la luminosité de l'écran est diminuée 5 minutes après la dernière distribution de boisson. Lorsque la luminosité de l'écran est réduite, l'écran s'illumine à nouveau à la luminosité sélectionnée lorsqu'on appuie dessus. Le deuxième appui sur une touche de boisson déclenche la distribution de la boisson correspondante.

Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Fond d'écran

Vous pouvez ici régler le design de couleur de l'écran tactile.

- Couleur de la **page d'accueil**
- Couleur des **pages suivantes**

Boissons : Police + couleur

Cette option permet de définir s'il est possible de modifier la taille de police et la couleur.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Filtre à eau

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

activé Filtre à eau présent. Un message demande d'entrer les paramètres de durée et de dureté de l'eau.

Dureté de l'eau mesurée

Entrer ici la dureté de l'eau mesurée en °dKH.

※ Demander au distributeur d'eau ou déterminer la dureté de l'eau potable à l'aide du test de dureté de l'eau WMF (avec instructions) livré avec les accessoires

Le test de dureté de l'eau est fourni avec les accessoires de la machine.



Le fait d'utiliser la machine à café avec un paramètre de dureté d'eau incorrect peut conduire à un fort entartrage et ainsi compromettre l'étanchéité des vannes de la machine.

WMF décline toute responsabilité quant à tout dommage pouvant en résulter.



Boissons : Police + couleur



Filtre à eau

Avis

Il n'est pas nécessaire d'utiliser un filtre à eau lorsque la dureté de l'eau se situe entre 0 et 5 °dKH.

Pour les machines à café avec raccordement d'eau fixe, nous recommandons d'utiliser le filtre à eau bestmax V.

AVIS

Dureté globale mesurée

Ce paramètre permet de régler la dureté totale. Cette donnée sert de repère par rapport aux mesures précédentes et ultérieures et aide à surveiller les éventuelles variations de la dureté.

Durée du filtre (filtre à eau)

Lorsque le filtre à eau est activé, entrer ici la durée du filtre en litres.

Durée du filtre à eau
▷ page 25

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



Arrêter

Lorsque le mode Éco est activé, cette option permet de régler la minuterie d'arrêt de la machine.

Options : (jamais/au bout de 30 min./60 min./90 min./120 min./150 min./180 min.)

Par défaut : jamais

Vous pouvez ici définir le temps devant s'écouler après la dernière distribution de boisson. Une fois ce délai écoulé, la machine à café s'éteint automatiquement. Le réglage peut s'effectuer par incréments de 30 minutes.

Le mode Éco peut être activé pour un intervalle de temps limité à l'aide d'une minuterie.

Température

Chauffe-eau

Régler ici la température d'eau du chauffe-eau.
(Température d'eau d'infusion pour le café)


Température

Rinçage de mise hors service

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Lors de la mise hors tension de la machine à café, un rinçage de mise hors service doit être effectué si des boissons au lait ont été distribuées depuis le dernier nettoyage de la machine.


Rinçage de mise hors service

Rinçage automatique du système lait

Options : toutes les 120 min, 52 heures

Valeur par défaut : 52 heures


Rinçage automatique du système lait

Calibrage du message de réservoir à grains vide

Ce paramètre permet de recalibrer le message de réservoir à grains vide.

Cette procédure doit être effectuée lorsque le message « Recharger grains » apparaît bien qu'il y ait encore des grains dans le récipient.


Calibrage du message de réservoir à grains vide

Capteur d'égouttoir

Le capteur de l'égouttoir surveille le niveau de l'égouttoir.

Il empêche l'égouttoir de déborder.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé



Lorsque le capteur est désactivé, il est possible que l'égouttoir se remplisse et déborde, risquant ainsi d'endommager le meuble sur lequel la machine est posée.

Nous recommandons de laisser le capteur activé.



Capteur d'égouttoir

Utilisation
Capteur d'égouttoir
▷ page 36

AVIS

Protection contre le gel/préparation au transport

Cette option permet de lancer la routine de vidage partiel du système d'eau de la chaudière.

Le vidage partiel sert à éviter les risques d'endommagement avant le transport par des entreprises de transport ou des services de livraison, surtout pendant les mois d'hiver.



Protection contre le gel/
préparation au transport



Emballer la machine à café

Doseur

Lorsque la machine dispose de plusieurs moulins ou d'un double récipient à poudre, cette option permet d'enregistrer les noms des types de grains et de poudre utilisés qui seront affichés et pourront être sélectionnés en mode PostSelection « plusieurs pages ».



Doseur

Mode d'affichage
▷ page 54

Fonction S-M-L

Small

Facteur de modification standard de la taille de boisson pour les recettes S nouvellement activées.

Valeur par défaut : 75%

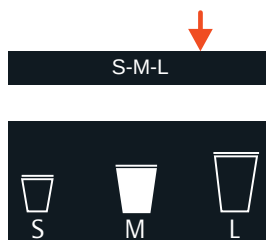
Large

Facteur de modification standard de la taille de boisson pour les recettes L nouvellement activées.

Valeur par défaut : 125%

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé



S-M-L du mode PostSelection

Vous pouvez ici définir des images et des textes supplémentaires pour les boissons et les tailles de boisson déverrouillées pour le mode PostSelection.

Bluetooth (en option)

Cette fonction requiert la clé Bluetooth WMF disponible en option.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

- * Activer le Bluetooth dans ce menu
- * Insérer la clé Bluetooth WMF dans le port USB situé à l'arrière de la machine
- * Éteindre et rallumer la machine à café



5.11 USB

Il est possible de transférer des données via le port USB. Les fonctions sont activées dès le branchement de la clé USB.

Le port USB se trouve sur le côté gauche de l'écran.



Charger des recettes

Vous pouvez ici charger des recettes enregistrées depuis la clé USB vers la machine à café.



Charger des recettes

Charger les symboles de boissons

Vous pouvez ici charger des photos ou symboles de boissons enregistrés depuis la clé USB vers la machine à café.



Charger les symboles
de boissons

Enregistrer des recettes

Vous pouvez ici exporter les recettes actuelles depuis la machine à café vers la clé USB.



Enregistrer des recettes

Exporter les compteurs

Vous pouvez ici exporter les états actuels des compteurs depuis la machine à café vers une clé USB.



Exporter les compteurs

Export HACCP

Les nettoyages effectués sont répertoriés et la liste peut être exportée ici sur la clé USB pour servir de preuve de respect du concept HACCP.


Export HACCP

Sauvegarde de données

Vous pouvez ici sauvegarder les données de réglage telles que les données de la machine, des boissons et autres sur la clé USB.


Sauvegarde de données

Charger des données

Vous pouvez ici charger des données sauvegardées telles que les données de la machine, des boissons et autres depuis la clé USB vers la machine à café.
(Peut être protégé par un code PIN.)


Charger des données

Charger une langue

Vous pouvez ici charger une autre langue d'affichage, si disponible, depuis la clé USB vers la machine à café.


Charger une langue

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.


Mise à jour microprog.

Restauration

Après une mise à jour du microprogramme (firmware), il est possible de restaurer la version précédente dans les 30 jours suivants.


Restauration

5.12 Mode Éco

Si le mode Éco est activé, la température de la chaudière à vapeur est abaissée 10 minutes après la dernière distribution de boisson.

Les touches de boissons restent allumées.

Si une boisson contenant du lait doit être distribuée et que la température a été abaissée, la machine à café nécessite environ 15 secondes pour chauffer.

La distribution de boissons ne commence qu'après le chauffage de la machine.



Mode Éco
▷ page 63

Mode Éco

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Vous pouvez ici activer ou désactiver directement le mode Éco.



Indication Mode Éco

Le symbole du mode Éco s'affiche dans l'en-tête de l'écran Prêt à l'emploi.

Le mode Éco peut prendre deux états différents.

Mode Éco « actif »

La machine à café est actuellement en phase de diminution de température.



Mode Éco « prêt »

Le mode Éco est temporisé et sera activé 10 minutes après la dernière distribution de boisson.



Activation immédiate

Le symbole du mode Éco s'affiche sur l'écran lorsque le mode Éco est réglé sur « actif ».



Vous pouvez activer immédiatement le mode Éco en appuyant sur le symbole.
Le symbole devient « actif ».

5.13 Langue

Vous pouvez ici définir la langue d'affichage.
Les langues disponibles sont affichées en anglais.



6 Autres réglages

6.1 Régler le degré de mouture



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Le moulin à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts.
- > Ne jamais mettre les mains dans les broyeurs lorsque la machine est en marche et que les récipients sont enlevés.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Régler le degré de mouture à un degré plus fin

- Le moulin à café peut bloquer lors de modifications importantes du degré de mouture à un degré considérablement plus fin.
- > Affiner le degré de mouture d'un seul tour à l'aide de l'outil multifonction.
- > Ensuite, distribuer une boisson au café en utilisant le moulin dont le degré de mouture vient d'être affiné.
- > Répéter ces étapes jusqu'au réglage du degré de mouture souhaité.

Régler le degré de mouture à un degré plus gros

La modification du réglage à un degré de mouture plus gros peut être effectuée en une seule fois.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

- * Déclencher la distribution de café et attendre que le moulin se mette en marche
- * Modifier comme souhaité le degré de mouture avec l'outil multifonction pendant que le moulin est en marche

Degré de mouture fin  Degré de mouture gros 



Outil multifonction

7 Entretien

7.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

Un nettoyage régulier est la condition préalable à un fonctionnement sans problème de la machine à café et à une qualité de café optimale.



Risque pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans le système lait.
 - > Nettoyer le système lait chaque jour après l'utilisation de la machine à l'aide de la procédure de rinçage du système lait.
 - > Procéder à un nettoyage du système au plus tard après 7 jours ou 250 infusions.
 - > Le mousser de lait et la buse à vapeur doivent être nettoyés manuellement après le nettoyage du système.
 - > Remplacer le tuyau à lait au moins tous les 6 mois, au besoin.
 - > Remplacer le tuyau du mixeur au besoin.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé/hygiène

- Les germes peuvent se multiplier à l'intérieur d'une machine à café qui n'est pas en service.
 - > Effectuer tous les nettoyages avant et après un arrêt de service de plusieurs jours.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

**Risque pour la santé/hygiène**

- Tous les produits de nettoyage sont parfaitement harmonisés avec les programmes de nettoyage.
- > N'utiliser que des produits nettoyants et détartrants WMF.

**ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

**Risque pour la santé/risque d'irritation et d'ébouillantage**

- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'échappent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction CleanLock avant de procéder au nettoyage.
- > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

**ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

7.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement	Messages	
Programmes de nettoyage					
	x				Nettoyage du système
x					Rinçage du mixeur
x					Rinçage du système lait
Détartrage					
				x	Détartrage
Nettoyages manuels					
x					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)
x					Nettoyer le bac à marc
		x			Nettoyer le bac d'égouttement
	x				Nettoyer le réservoir d'eau
x					Nettoyer l'égouttoir
x					Nettoyer le boîtier
		x			Nettoyer manuellement l'écoulement
				x	Entretien de l'infuseur
		x			Nettoyer l'unité d'infusion
(x)	x				Nettoyer manuellement le système lait
(x)	x				Nettoyer le mixeur *
		x			Nettoyer le récipient à grains
		x			Nettoyer le récipient à poudre *



Programmes de nettoyage
▷ à partir de la page 75

▷ page 78

▷ page 80

▷ page 80

▷ page 81

▷ page 81

▷ page 82

▷ page 83

▷ page 83

▷ page 44

▷ page 84

▷ page 87

▷ page 89

▷ page 90

▷ page 91

- Tous les jours
- Toutes les semaines
- Régulièrement
- Automatiquement
- Messages
- (x)
- *
- = au moins une fois par jour et plus si nécessaire
- = nettoyage une fois par semaine
- = régulièrement quand nécessaire
- = processus automatique
- = après message sur l'écran
- = quotidiennement en cas d'encrassement plus important
- = en option (selon l'équipement)

7.3 Pièces lavables au lave-vaisselle



Les pièces énumérées dans le tableau peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Toutes les pièces ne figurant pas dans le tableau ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.

IMPORTANT

Pièces lavables au lave-vaisselle

Désignation	N° de commande
Bac à marc	33 2915 2000
Égouttoir	33 4051 1000
Grille égouttoir sans SteamJet	33 4051 6100
Grille égouttoir avec SteamJet	33 4051 6000
Extension de récipient sans couvercle	33 2917 4000
Récipient à poudre sans couvercle	33 2916 5000

7.4 Programmes de nettoyage

7.4.1 Nettoyage du système

Le nettoyage du système est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine à café en utilisant une pastille de nettoyage WMF.

Le nettoyage du système comprend également un rinçage du système lait et du mixeur.

Durée totale env. 10 minutes.

Animations d'instruction

▷ *Machine à café*

▷ *Menu principal*

▷ *Entretien*

▷ *Instructions*



Risque pour la santé/risque d'irritation et d'ébouillamment



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'échappent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillamment.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Avant chaque nettoyage, placer un récipient d'au moins 3 litres de contenance sous l'écoulement.
 - > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Le programme de nettoyage guide l'utilisateur étape par étape pour effectuer le nettoyage du système.
Suivre les instructions.

IMPORTANT

Nettoyage du système

Démarrer

✱ Ouvrir le menu Entretien

✱ Appuyer sur **Nettoyage du système**

Le message suivant apparaît : « arrêter la machine après le nettoyage ? »

- Si vous confirmez par **Oui**, la machine à café s'arrête après le nettoyage.
- Si vous confirmez par **Non**, la machine à café sera redémarrée après le nettoyage.

✱ Sélectionner l'option voulue

✱ Suivre les indications à l'écran



Pendant le nettoyage, il est possible qu'une petite quantité d'eau de rinçage se retrouve dans le bac à marc. Ceci est normal.

7.4.2 Rinçage du mixeur



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

- Pendant le rinçage, de l'eau de rinçage chaude s'échappe de l'écoulement.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le rinçage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Il est impératif d'effectuer un rinçage avant le début du service et après la fin du service.

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Rinçage du mixeur**
- * Suivre les indications à l'écran

AVIS

Animations d'instruction
▷ Machine à café
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

7.4.3 Rinçage du système lait



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

- Pendant le rinçage, de l'eau de rinçage chaude s'échappe de l'écoulement.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le rinçage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Le rinçage du système lait peut être lancé indépendamment. Cette option s'avère utile quand il y a de longues pauses entre les distributions de boissons contenant du lait.

Le rinçage du système lait rince le tuyau à lait, les buses à lait et le mousseur de lait.

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Rinçage du système lait**
- * Suivre les indications à l'écran

Animations d'instruction
▷ Machine à café
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

Nettoyer manuellement le système
lait
▷ page 87

7.5 Détartrage



Risque pour la santé/risque d'irritation et d'  bouillamment



- Du liquide de nettoyage chaud ou de la solution détartrante chaude s'échappe de l'écoulement pendant le nettoyage et le détartrage.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'  bouillamment.
- Le fait de toucher ou d'avaler accidentellement des produits d'entretien et de détartrage peut nuire gravement à la santé.
 - > La machine à café doit être montée dans son intégralité avant le lancement du détartrage.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage ou le détartrage.
 - > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage ni de la solution détartrante.
 - > Familiarisez-vous avec les informations sur le produit apposées sur la bouteille du détartrant.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Risque de brûlure



- Au cours de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - > Si la machine à café est chauffée, une routine de refroidissement se met tout d'abord en marche. Durée de la routine de refroidissement 5–10 minutes.
 - > Attendre la fin de la routine de refroidissement.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



- Les produits d'entretien WMF sont parfaitement adaptés aux matériaux et testés. Tout autre produit pourrait endommager la machine à café.
 - > Pour le détartrage, utiliser uniquement le produit de détartrage WMF.
- Nous n'endossons aucune responsabilité et tout droit de garantie est annulé pour des dommages causés par l'utilisation d'un autre produit de détartrage.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107



Détartrage

La dureté de l'eau, le débit d'eau et le filtre à eau, si installé, déterminent le moment du détartrage. Ce moment est calculé et indiqué par la WMF 1100 S. Le détartrage s'effectue en quatre étapes.

- Routine de refroidissement (en cas de machine chauffée)
- Préparation
- Détartrage
- Rinçage



Durée totale du détartrage
env. 60 minutes.
La procédure ne doit être
interrompue à aucun moment.

Les éléments suivants sont nécessaires pour le détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide WMF (0,75 litre chacune)
- 1 bouteille d'eau (0,75 litre)
- Récipient de 3 litres



Les indications à l'écran guident l'utilisateur dans le programme étape par étape. Le démarrage amorce une suite d'étapes qui doit être respectée.
Suivre les instructions.

IMPORTANT

Appeler le programme Détartrage

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Détartrage**
- * Suivre les indications à l'écran

▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Détartrage

7.6 Nettoyages manuels

Numéros de commande pour le programme d'entretien WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange page 112

7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

Appuyer sur « CleanLock » ; un compte à rebours de 15 secondes commence. L'écran tactile peut maintenant être nettoyé. L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier contact.



Risque d'ébouillantage

- Dans le cas où une boisson a été déclenchée par inadvertance, il y a risque de blessure.
 - > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction CleanLock avant de procéder au nettoyage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
 - > Ne nettoyer l'écran qu'avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergent.
 - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

7.6.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)

* Vider le bac à marc

Le porte-tasses repose sur le bac à marc. Toujours tenir le porte-tasses pendant le vidage du bac à marc.

* Vider le bac à marc et le rincer à l'eau potable courante

* Bien nettoyer avec un chiffon humide

* Sécher le bac à marc et le remettre en place



- > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

7.6.3 Nettoyer le bac d'égouttement

Enlever et nettoyer régulièrement le bac d'égouttement.

La présence d'un peu d'eau dans le bac d'égouttement fait partie du fonctionnement normal du système et n'indique aucunement un défaut d'étanchéité.

Le bac d'égouttement est situé sous le bac à marc.

Nettoyer le bac d'égouttement au besoin.

- * Retirer le bac à marc
- * Retirer le bac d'égouttement et le nettoyer soigneusement à l'eau claire
- * Sécher et remettre en place le bac d'égouttement
- * Remettre le bac à marc en place



7.6.4 Nettoyer le réservoir d'eau

Rincer soigneusement le réservoir d'eau une fois par semaine à l'eau claire.



7.6.5 Nettoyer l'égouttoir



Risque d'ébouillantage



- Des liquides très chauds peuvent se trouver dans l'égouttoir.
- Le fait de mal remettre en place l'égouttoir, par exemple après le nettoyage, entraîne des risques de brûlure par contact avec des liquides chauds.
 - > Déplacer l'égouttoir avec précaution.
 - > Remettre en place avec précaution pour éviter toute fuite ou tout écoulement d'eau intempestif.
 - > Toujours s'assurer que l'égouttoir est correctement verrouillé en place.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

- * Soulever légèrement l'égouttoir extérieur avant et retirer celui-ci
- * Retirer la grille de l'égouttoir et la nettoyer avec la brosse de nettoyage
- * Nettoyer soigneusement l'égouttoir
- * Nettoyer soigneusement la sortie SteamJet et le panneau de couverture avec la brosse de nettoyage fournie
- * Rincer ensuite l'égouttoir et la grille de l'égouttoir à l'eau claire
- * Sécher l'égouttoir et la grille de l'égouttoir, puis les remonter et les remettre en place



Le dessous de l'égouttoir et la zone du capteur qui s'y trouve doivent être secs avant la remise en place de l'égouttoir. Le capteur est situé à droite sous l'égouttoir. Si cette zone est encore humide, le message « Vider l'égouttoir » réapparaît à l'écran.

IMPORTANT

7.6.6 Nettoyer le boîtier



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
 - > Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ni aucun produit semblable.
 - > N'utiliser que des produits de nettoyage très doux.
 - > N'utiliser aucun détergent hautement alcalin, contenant de l'alcool ou dégraissant.
 - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.

- * Arrêter la machine à café à l'aide du bouton Marche/Arrêt
- * Laisser refroidir la machine
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Essuyer avec un chiffon fin en laine

7.6.7 Nettoyer manuellement l'écoulement

Nettoyer régulièrement l'extérieur de l'écoulement avec un chiffon humide et nettoyer les ouvertures des écoulements avec les brosses appropriées.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

Avis

L'utilisation de produits de nettoyage alcalins peut entraîner des problèmes d'usure, et l'utilisation de solvants comme l'acétone, le carbone, le tétrachlorure de carbone, les diluants à peinture ou les composés d'alcool >5%, l'ammoniac, le benzène, le glycérol, le xylène, les produits de récurage, les produits dégraissants et les sprays nettoyants à vitre est également inappropriée.

Ne nettoyer l'écran qu'avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de détergent.



Nettoyage de l'écoulement de café

7.6.8 Nettoyer l'unité d'infusion



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- Il y a risque d'écrasement pendant le retrait de l'unité d'infusion.
 - > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
 - > Tenir fermement l'unité d'infusion et retirer prudemment celle-ci.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

L'unité d'infusion peut être nettoyée au besoin.

- * Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne
- * Débrancher la fiche secteur de la prise
- * Glisser le porte-tasses dans le bac à marc
- * Retirer le bac à marc
- * Retirer le bac d'égouttement
- * Retirer l'égouttoir

L'unité d'infusion est à présent accessible.



Nettoyer l'unité d'infusion



Risque de brûlure



- Juste après la mise hors service, l'unité d'infusion peut être encore brûlante.
 - > Laisser refroidir la machine à café avant le nettoyage.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



- L'unité d'infusion peut glisser vers le bas.
 - > Toujours tenir fermement l'unité d'infusion.
 - > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

- * Mettre la main dans la cavité sous l'unité d'infusion, puis débloquer et maintenir enfoncée la fixation (figure 1)
- * Déplacer lentement l'unité d'infusion complètement vers le bas, la renverser et la tirer vers l'avant (figure 2)
- * Retirer l'unité d'infusion en la tenant fermement



Figure 1



Figure 2

Utiliser l'outil multifonction livré avec les accessoires.

- * Tourner le filetage sur la tête de l'unité d'infusion en sens inverse des aiguilles d'une montre (figure 3) jusqu'à ce que le racloir se trouve en position avant
- * Tirer les ressorts vers l'extérieur et pousser ceux-ci vers le bas

Cela déverrouille le glissoir d'introduction.



Figure 3

- * Rabattre vers le haut le glissoir d'introduction [1]
- * Nettoyer le tamis d'infusion à l'eau courante ou avec un chiffon



Figure 4

- * Enlever les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse
- * Rincer l'unité d'infusion à l'eau courante



Dommages possibles

- L'unité d'infusion peut être endommagée par du produit de nettoyage ou dans le lave-vaisselle
 - > Utiliser exclusivement de l'eau pour le nettoyage de l'unité d'infusion.
 - > Ne jamais nettoyer l'unité d'infusion dans le lave-vaisselle.

- * Sécher l'unité d'infusion avec un chiffon
- Bien laisser sécher avant de la remonter dans la machine à café.

Enlever les restes de café moulu de la cavité.

- * Pour ce faire, retirer l'égouttoir et faire venir le café moulu vers l'avant en essuyant ou en aspirant avec un aspirateur
- * Accrocher à nouveau les ressorts dans le glissoir d'introduction (figure 5)

Tenir compte des guides.

Une fois l'unité d'infusion sèche, remettre celle-ci en place.

Tourner le filetage situé sur la tête de l'unité d'infusion dans le sens des aiguilles d'une montre (figure 3) jusqu'à ce que le racloir se referme complètement.

- * Maintenir la fixation enfoncée et replacer l'unité d'infusion dans la cavité jusqu'à la paroi arrière
- * Pousser l'unité d'infusion verticalement vers le haut jusqu'à l'enclenchement
- * Remettre le bac à marc en place
- * Remettre l'égouttoir en place



Si l'unité d'infusion ne se remet pas en place sans résistance :

- > Tourner légèrement vers la gauche ou vers la droite le filetage sur la tête de l'unité d'infusion, avec l'outil multifonction, jusqu'à ce que l'unité d'infusion glisse dans le guide.
- > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107



Figure 5



Tamis d'infusion

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107

7.6.9 Nettoyer manuellement le système lait



Risque d'ébouillantage

- Dans le cas où une boisson a été déclenchée par inadvertance, il y a risque de blessure.
- > La machine à café doit toujours être arrêtée avant le nettoyage.
- > Débrancher la fiche secteur de la prise.

- * Procéder à un rinçage du système lait
- * Enlever le panneau de couverture situé devant les écoulements
- * Retirer le moussEUR de lait et la buse à vapeur
- * Démonter les pièces individuelles et les nettoyer soigneusement à l'eau courante chaude
- * Nettoyer le guide de l'écoulement avec un chiffon humide
- * Nettoyer les canaux et les raccords avec la brosse de nettoyage fournie



Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé

- En cas de contact avec les yeux, le nettoyant WMF pour système lait peut entraîner de sérieuses lésions oculaires.
- > S'assurer que le nettoyant pour système lait n'entre jamais en contact avec les yeux de personnes ou d'animaux.

- * Mélanger 5 ml de détergent spécial WMF dans 0,5 litre d'eau potable chaude
 - * Immerger les différentes pièces ainsi que la brosse de nettoyage dans la solution de nettoyage préparée
- Toutes les pièces doivent entièrement être recouvertes par la solution de nettoyage.*



Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Nettoyer manuellement
le système lait

Avis

Le tuyau à lait doit également être plongé dans le liquide de nettoyage (au besoin). Suivre le mode d'emploi.

Insérer le tuyau à lait
▷ Description sous

- * Après 5 heures, nettoyer toutes les pièces avec soin au moyen d'une brosse
- * Rincer soigneusement chacune des pièces à l'eau claire



Risque pour la santé/hygiène

- > Si nécessaire, démonter et nettoyer les bandes décoratives de l'écoulement.



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- De la vapeur chaude peut s'échapper de la buse à vapeur en l'absence du mousseur de lait.



- > Ne jamais monter la buse à vapeur sans le mousseur de lait.

- * Remonter le mousseur de lait
Humidifier les pièces pour les assembler. Ne pas les lubrifier.
- * Assembler les pièces et appuyer fermement
- * Remettre le mousseur de lait en place dans l'écoulement

Nettoyer le tuyau à lait

- * Plonger une extrémité du tuyau à lait dans la solution de nettoyage
- * Plonger ensuite le reste du tuyau à lait sur toute la longueur dans la solution de nettoyage

Cette procédure permet d'éviter que des bulles d'air ne restent dans le tuyau à lait.

Toutes les pièces doivent entièrement être recouvertes par la solution de nettoyage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Instructions « Nettoyer le tuyau à lait »
▷ Instructions
page 43



Nettoyer le tuyau à lait

7.6.10 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

- * Procéder à un rinçage du mixeur
- * Ouvrir les portes
- * Retirer le bol du mixeur en le tirant vers l'avant par la poignée
- * Soulever légèrement le bol du mixeur pour que l'eau restante s'écoule
- * Retirer le tuyau du mixeur entre le bol du mixeur et l'écoulement et le sortir du guide

L'hélice du mixeur est maintenant visible.

- * Nettoyer l'hélice avec un chiffon
- * Démonter le bol du mixeur constitué de deux parties
- * Nettoyer les deux parties du pot et le tuyau à l'eau potable courante chaude
- * Bien laisser sécher toutes les pièces



Au réassemblage, toutes les ouvertures doivent se trouver dans la même direction.

- * Remettre en place le tuyau du mixeur dans le guide et le raccorder à l'écoulement
- * Remettre en place le bol du mixeur jusqu'à ce qu'il s'enclenche
- * Brancher le tuyau du mixeur sur le bol du mixeur



Risque d'ébouillement

- Si le tuyau du mixeur est mal inséré, des écoulements accidentels d'eau ou de boissons brûlantes à base de poudre risquent de se produire.
- > Brancher le tuyau du mixeur sur le bol du mixeur.



Nettoyer le mixeur



Changer le tuyau du mixeur

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
➤ à partir de la page 7

7.6.11 Nettoyer le récipient à grains

Les récipients à grains fixes peuvent être nettoyés au besoin et à intervalles réguliers.

Recommandation : une fois par mois.



Risque de blessure

- Les cheveux longs risquent de rester pris dans la tête du moulin et d'être entraînés dans la machine à café.
- > Toujours protéger les cheveux à l'aide d'un filet à cheveux.

 **ATTENTION**



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité d'infusion.

 **ATTENTION**

- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'arrête.

- * Débrancher la fiche secteur de la prise
- * Retirer les couvercles des récipients à grains, vider ces derniers et les nettoyer avec un chiffon humide
- * Bien laisser sécher les récipients à grains
- * Remplir à nouveau les récipients à grains et remettre les couvercles en place

Extension de récipient à grains (en option)

- * Déverrouiller l'extension
- * Retirer l'extension en tirant vers le haut
- * Essuyer soigneusement l'extension avec un chiffon humide et la laisser sécher
- * Remettre l'extension en place et la verrouiller

7.6.12 Nettoyer le récipient à poudre

Le récipient à poudre peut être nettoyé au besoin et à intervalles réguliers.

Recommandation : une fois par mois.

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

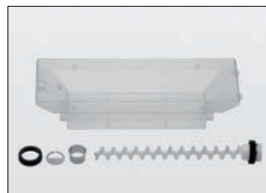
- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'arrête.

- * Débrancher la fiche secteur de la prise
- * Retirer le couvercle du récipient à poudre
- * Tirer le dispositif de verrouillage situé derrière la porte pour dégager le récipient
- * Retirer le récipient à poudre, le vider et le nettoyer avec un chiffon humide
- * Dévisser les écrous-raccords avant et arrière
- * Retirer la vis sans fin du doseur et le capuchon de l'éjection



- * Essuyer soigneusement le récipient avec un chiffon humide
- * Nettoyer soigneusement les pièces de la vis sans fin du doseur avec la brosse de nettoyage fournie
- * Bien laisser sécher le récipient à poudre et les pièces
- * Réassembler et remettre en place la vis sans fin du doseur, revisser les écrous-raccords



*Doseur avec pièces individuelles.
Vis sans fin du doseur*

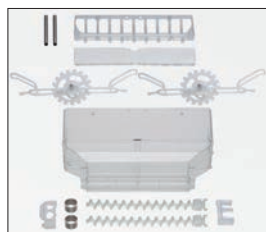
! Veiller à ce que le capuchon de l'éjection soit à la bonne position.

IMPORTANT

- * Remplir le récipient à poudre et remettre le couvercle en place
- * Fermer le dispositif de verrouillage

Extension de récipient à poudre (en option)

- * Déverrouiller l'extension
- * Retirer l'extension en tirant vers le haut
- * Essuyer soigneusement l'extension avec un chiffon humide et la laisser sécher
- * Remettre l'extension en place et la verrouiller



*Équipement en option :
Double doseur de poudre
avec pièces individuelles.*

8 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes tenu par la loi de vous assurer que vos clients n'encourent pas de danger pour leur santé en consommant les denrées alimentaires que vous leur proposez.

« Décret sur l'hygiène des denrées alimentaires du 05/08/1997 »

Un concept de nettoyage HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) est requis pour identifier et évaluer les risques. Vous devez procéder à une analyse des risques dans votre entreprise. Le but est d'identifier et d'éliminer les risques en matière d'hygiène des produits alimentaires. Des procédés de surveillance et, le cas échéant, de contrôle doivent être définis et mis en oeuvre à cette fin.

Utiliser notre concept de nettoyage HACCP afin de surveiller le nettoyage régulier.

*Export HACCP
▷ page 68*

Les machines à café WMF sont conformes aux spécifications précitées si leur installation, leur maintenance, leur entretien et leur nettoyage sont effectués dans les règles. Si l'entretien et le nettoyage de la machine à café ne sont pas effectués dans les règles, la distribution de produits à base de lait présente un risque potentiel en matière d'hygiène des produits alimentaires.

Prendre connaissance des points suivants pour respecter le concept de nettoyage HACCP :

Stériliser le système lait une fois par jour

- Respecter en tous points les consignes du chapitre Entretien pour le nettoyage du système lait. Vous aurez ainsi l'assurance que votre système est exempt de germes en début de service.

N'utiliser que des produits de nettoyage approuvés par WMF.

*Suivre le chapitre Entretien
▷ à partir de la page 72*



Vous pouvez afficher les historiques  des derniers nettoyages avec la touche Info. Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

CONSEIL

Toujours entamer une nouvelle brique de lait venant du réfrigérateur en début de service

- Normalement, le lait U.H.T. dans son emballage d'origine est exempt de germes nocifs. Toujours ouvrir en début de service une brique neuve venant du réfrigérateur.
- Vérifier la propreté absolue lors de l'ouverture de la brique de lait ! Des germes peuvent être transmis lors de l'ouverture de la brique par des mains ou des instruments sales.

Conserver le lait au frais !

- Veiller à toujours avoir en réserve une brique de lait neuve venant du réfrigérateur.
- S'il n'est pas réfrigéré pendant le service, le lait doit être consommé très rapidement. Au besoin, refroidir le lait de temps à autre.
- En cas de faible consommation de lait, celui-ci doit également être conservé au frais en cours de service.

Recommandation :
utiliser du lait U.H.T. avec 1,5% de teneur en matière grasse.

Le lait doit être à une température d'env. 6 à 8 °C en début de service.
En fonction du réglage, un litre de lait donne 20 cappuccinos.
La société WMF offre différentes possibilités de réfrigération (par ex. frigo d'appoint WMF ou refroidisseur de lait WMF).

Concept de nettoyage HACCP

Mois _____ Année _____

N'utiliser que du lait U.H.T. réfrigéré, sinon la présence éventuelle de bactéries peut présenter des risques pour la santé.
Pour les boissons à base de poudre, n'utiliser que des produits dont la date limite de consommation n'est pas dépassée.

Opérations de nettoyage :

Tous les jours

1. Rinçage de mise hors service
 > Démarre automatiquement lors de l'arrêt de la machine
 Le rinçage de mise hors service comprend un rinçage du système lait et un rinçage du mixeur.
- 2e Nettoyer le panneau de commande, le bac à marc, l'égouttoir et le boîtier
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien

Toutes les semaines

3. Nettoyage du système
4. Nettoyer manuellement le mixeur et le système lait
 Nettoyer le réservoir d'eau

Régulièrement

5. Nettoyer les réservoirs à produits (grains/poudre)
 Nettoyer les écoulements et l'unité d'infusion
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien

Date	Étapes de nettoyage					Signature
	Heure					
	1	2	3	4	5	
1.						
2e						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Étapes de nettoyage					Signature
	Heure					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 Maintenance et détartrage

Veuillez noter qu'il s'agit d'une machine à café professionnelle à usage commercial nécessitant une maintenance et un détartrage réguliers.

La date de maintenance dépend de la durée d'utilisation et vous est signalée à l'écran.

La machine à café peut continuer à fonctionner après l'affichage du message de maintenance, mais il faut toutefois effectuer rapidement les travaux de maintenance afin de garantir un bon fonctionnement et d'éviter des dommages pouvant découler du non-respect de cette consigne.

9.1 Maintenance

Maintenance après message à l'écran, seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF, car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

Les niveaux de maintenance suivants sont prévus :

- **Détartrage** : peut être effectué par l'utilisateur/l'exploitant lui-même.

Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 97

Détartrage
▷ Logiciel ▷ Entretien ▷ Détartrage
page 78

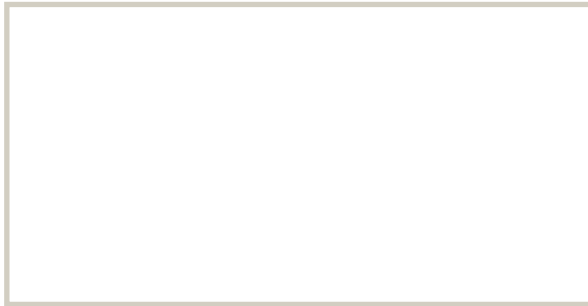
- **Maintenance après message à l'écran**, seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF, car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 97

9.2 Service technique WMF

Vous pouvez joindre le service technique WMF via une centrale si vous ne connaissez pas encore votre agence de service locale.

WMF GmbH
WMF Platz 1
D-73312 Geislingen (Steige)



Important !

Pour d'autres travaux de maintenance et réparation, adressez-vous à votre service technique WMF compétent. Les numéros de téléphone figurent sur l'étiquette apposée sur la machine à café de même que sur le bon de livraison.



Emballer la machine à café

10 Messages et indications

10.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

- * Recharger le récipient à grains
(en fonction de l'affichage)
- * Vérifier :
 - Les grains de café ne glissent pas.
- * Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec 
- * Procéder au « calibrage du message de réservoir à grains vide »

*Calibrage du message de réservoir à grains vide
▷ Logiciel
page 64*

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le bac à marc

- * Vider le bac à marc

Bac à marc absent

- * Remettre le bac à marc correctement en place

Changer le filtre à eau

- * Changer le filtre à eau

Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.

- * Si nécessaire, appeler le service technique WMF

Avis

Pour les machines à café avec raccordement d'eau fixe, nous recommandons d'utiliser le filtre à eau bestmax V.

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

*Messages d'erreurs et dysfonctionnements
▷ page 98*

Message de maintenance

Maintenance Service après message à l'écran.

- * Appeler le service technique WMF

Les messages de maintenance sont des indications. Dans la plupart des cas, il est possible de continuer à utiliser la machine à café.

10.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

Comportement à adopter en cas d'affichage de messages d'erreurs ou d'indications de dysfonctionnements.

- ✱ Arrêter la machine à café et la remettre en marche au bout de quelques secondes
- ✱ Répéter l'opération qui a entraîné le dysfonctionnement

Dans de nombreux cas, cette mesure permet de corriger le dysfonctionnement et de continuer à travailler.

Si le problème persiste : chercher dans la liste d'erreurs ci-dessous le texte ou le numéro d'erreur indiqué et suivre les instructions.

Si le problème persiste ou que l'erreur affichée ne figure pas dans la liste, appeler le service technique WMF.

Certains messages entraînent le blocage de certaines fonctions. Dans ce cas, les touches de boisson ne sont plus allumées. Les boissons des touches allumées peuvent toujours être distribuées.

Votre WMF 1100 S est équipée d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont signalées sur l'écran. Les messages d'erreurs indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur.

En cas d'apparition d'une erreur ou d'une indication adressée à l'exploitant, la touche  s'affiche.

- ✱ Appuyer sur 

Le message et le numéro d'erreur s'affichent.



Le bouton Marche/Arrêt répond après environ une seconde et la machine à café s'éteint. Il est possible de désactiver le système de commande à des fins de dépannage, par exemple si le logiciel plante, en appuyant longtemps sur le bouton Marche/Arrêt.

AVIS

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
6	Unité d'infusion, courant de blocage/ unité d'infusion grippée	✱ Arrêter la machine à café ✱ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 84
88	Chauffe-eau : surchauffe	✱ Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche ✱ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
89	Chauffe-eau : chauffage chaudière vapeur	✱ Éteindre et rallumer la machine à café ✱ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
161	Erreur d'eau d'infusion : eau d'infusion	<i>Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur est toujours présente, passer à l'étape suivante.</i> ✱ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 84 ✱ Régler le degré de mouture plus gros ▷ Autres réglages ▷ Régler le degré de mouture, page 71 ✱ Diminuer la qualité ▷ Logiciel ▷ Recettes, page 47 ✱ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
162	Erreur d'eau d'infusion : en cours de nettoyage	<i>Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur est toujours présente, passer à l'étape suivante.</i> ✱ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 84 ✱ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
163	Erreur d'eau d'infusion : rinçage à chaud	Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur est toujours présente, passer à l'étape suivante. ✱ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 84 ✱ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
186	Chaudière à vapeur : niveau	La distribution de boissons est bloquée momentanément. ✱ Vérifier si le bac à marc est correctement en place ✱ Éteindre et rallumer la machine à café ✱ Vérifier si le réservoir d'eau est rempli
188	Défaut chauffage : surchauffe de la chaudière à vapeur	✱ Arrêter la machine à café, débrancher la fiche secteur de la prise ✱ Appeler le service technique WMF
189	Chaudière à vapeur : chauffage chaudière vapeur	✱ Éteindre et rallumer la machine à café ✱ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
9083	La température du réfrigérateur est en dessous de zéro	✱ Vérifier si le réglage de température du réfrigérateur n'est pas trop bas
9516 9517	Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué 	✱ Arrêter la machine à café ✱ Débrancher la fiche secteur de la prise ✱ Retirer les couvercles des récipients à grains ✱ Vider les récipients à grains ✱ Tourner la meule avec l'outil multifonction pour récipient (et uniquement avec cet outil) dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (deux branches doivent être insérées dans les trous correspondants, voir figure) jusqu'à ce que le moulin se débloque ✱ Remplir les récipients à grains ✱ Remettre les couvercles des récipients à grains en place ✱ Allumer la machine à café ▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à grains, page 90 Si vous ne parvenez pas à débloquer le moulin : ✱ Régler le degré de mouture d'un degré plus gros ▷ Autres réglages ▷ Régler le degré de mouture, page 71 ✱ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF 

10.3 Erreur sans message d'erreur

Profil d'erreur	Instruction de manipulation	
Pas de distribution d'eau chaude, mais présence d'eau dans le bac à marc	* Nettoyer la sortie d'eau chaude * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)	
Pas de distribution de chocolat, mais présence d'eau dans le bac à marc	* Ne plus utiliser la distribution de chocolat * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)	
Portionneur Choc (chocolat) bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau	* Nettoyer le doseur ▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à poudre, page 91 * Vider la poudre * Tourner manuellement la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre * Rincer à l'eau le cas échéant * Bien (laisser) sécher	
Distribution de café gauche/droite différente	* Nettoyer l'écoulement de café ▷ Logiciel ▷ Instructions ▷ Écoulement de café, page 43	
Pas de mousse de lait/pas de distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir	* Vérifier si le tuyau à lait est tordu ou coincé * Vérifier si la bonne buse à vapeur est utilisée * Poser le tuyau à lait correctement * Nettoyer l'écoulement de lait * Remplir de lait * Vérifier si le refroidisseur à lait est givré	
Mousse de lait pas OK	Couleur	Température du lait
	- vert (standard) - orange (accessoire) Si l'erreur est toujours présente ▷ Utilisation ▷ Raccorder le lait, page 28 ▷ Système ▷ Lait et mousse ▷ Température du réservoir de lait, page 60	lait non réfrigéré (16 °C à 22 °C max.) lait réfrigéré (jusqu'à 10 °C max.)

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
• Sortie de mousse de lait éclabousse fortement • Lait trop chaud	* Vérifiez si le système lait a été nettoyé * Nettoyer le système lait ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système lait, page 87 * Vérifiez si le lait utilisé est suffisamment refroidi * Utiliser la buse à lait verte
• Pas de distribution de boisson à base de poudre	* Nettoyer le bol du mixeur * Le tuyau est-il plié ? * Effectuer le nettoyage et le rinçage plus souvent, si nécessaire une fois par jour ▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage, page 74 ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système lait, page 87 * Régler moins de poudre * Régler moins d'eau
• Le message « Vider l'égouttoir » apparaît même si l'égouttoir a déjà été vidé.	Le dessous de l'égouttoir et la zone du capteur qui s'y trouve doivent être secs avant la remise en place de l'égouttoir. Le capteur est situé à droite sous l'égouttoir. Si cette zone est encore humide, le message « Vider l'égouttoir » réapparaît à l'écran.
• La pompe marche en permanence, présence d'eau dans le bac à marc	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF

11 Sécurité et garantie

11.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

En cas de non-respect de ces consignes, nous déclinons toute responsabilité si des dégâts viennent à survenir.

Observer les conditions d'utilisation et d'installation.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 107*

*Conditions d'utilisation et
d'installation
▷ à partir de la page 17*

Site d'installation

- Le site d'installation doit être sec et protégé des projections d'eau.
- Il est toujours possible qu'un peu de condensation ou d'eau ou de vapeur s'échappe d'une machine à café.
 - > Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
 - > Installer la machine à café de telle sorte qu'elle soit protégée des projections d'eau.
 - > La machine à café doit impérativement être posée sur un support résistant à l'eau et à la chaleur afin d'éviter d'endommager la surface d'installation.

Moulin à café

- Des corps étrangers peuvent endommager le moulin à café. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
- > Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre dans le récipient à grains.

Respecter les conseils suivants afin d'éviter tout problème technique et dégât à la machine à café :

- En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont, sans quoi l'entartrage pourrait endommager la machine à café.
- Pour des raisons d'assurance, s'assurer que l'interrupteur principal est à l'arrêt ou que la fiche secteur est débranchée de la prise à la fin du service. Sur les machines avec raccordement d'eau fixe, le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau doit être fermé.
- Nous recommandons de prendre les mesures suivantes pour la prévention des sinistres, par exemple :
 - installation d'un contrôleur d'eau approprié dans la conduite d'arrivée d'eau
 - installation de détecteurs de fumée
- Après un arrêt prolongé du service, nous recommandons d'effectuer au moins deux fois le programme de nettoyage avant la remise en service.

*Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
page 75*

11.2 Directives

Fabricant : WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

L'appareil est conforme aux exigences de toutes les dispositions pertinentes des directives « Machines » 2006/42/CE, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE.

Le fabricant ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions pertinentes des directives susmentionnées. En cas de modifications des appareils effectuées sans notre accord, cette déclaration perd sa validité.

Rassemblement de documents techniques :

WMF GmbH.

La déclaration de conformité originale est jointe à l'appareil. L'appareil porte le logo CE.

L'appareil est conforme aux exigences de l'ordonnance allemande sur les objets et matériaux usuels

« Bedarfsgegenständeverordnung », de la directive (UE) n° 10/2011, ainsi que de la directive (CE) n° 1935/2004 dans leurs versions actuelles.

Dans le cadre d'une utilisation conforme, l'appareil ne présente pas de risque pour la santé ou de danger particulier injustifiable.

Les matériaux et matières premières utilisés sont conformes aux exigences de l'ordonnance allemande sur les objets et matériaux usuels « Bedarfsgegenständeverordnung », ainsi qu'à la directive (UE) n° 10/2011.

Pour les pays extérieurs à l'UE, les règlements nationaux en vigueur s'appliquent.

L'appareil est soumis à la réglementation sur les déchets électroniques (directive WEEE 2012/19/UE) et ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères.

Nous garantissons la traçabilité selon l'ordonnance (CE) n° 1935/2004 ainsi que la fabrication conforme aux bonnes pratiques de fabrication au sens de (CE) n° 2023/2006.



Pour l'élimination, adressez-vous à votre service technique WMF.

Adresse
▷ page 96

11.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant de ces appareils doit veiller à l'entretien régulier effectué par des techniciens du service technique WMF, leurs délégués ou par d'autres personnes autorisées, ainsi qu'au contrôle des dispositifs de sécurité.

L'accès au service de l'appareil est autorisé seulement aux personnes qui ont une connaissance et l'expérience pratique de l'appareil, tout particulièrement en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

La machine à café doit être installée par l'exploitant de façon à ne pas empêcher l'entretien ni la maintenance.

Dans les bureaux/étages ou dans de similaires utilisations libre-service, le personnel initié à l'utilisation de la machine à café doit surveiller celle-ci. Le personnel formé doit garantir le respect des mesures d'entretien et être disponible pour des questions relatives à l'utilisation.

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les moyens d'exploitation sont en parfait état (p. ex. selon la directive 3 de la DGUV – Assurance-accidents légale allemande). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est indispensable de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression. Ces mesures sont effectuées dans le cadre de la maintenance par le service technique WMF ou par le personnel SAV autorisé par WMF.

Le nettoyage du système ne doit être effectué qu'avec des produits de nettoyage spéciaux prévus par WMF pour la machine à café (pastilles) et le système lait (nettoyant liquide).

Respecter les consignes du fabricant relatives aux intervalles et à la fréquence de maintenance (▷ Maintenance).

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage, page

▷ page 74

HACCP

▷ page 93

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 112

11.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

- En cas de non-respect de ces consignes, nous déclinons toute responsabilité si des dégâts viennent à survenir.
 - > Observer les conditions d'utilisation et d'installation.

IMPORTANT

Conditions d'utilisation et
d'installation
▷ à partir de la page 17

Les droits de l'acheteur à la garantie et, le cas échéant, la structuration des droits de l'acheteur à la garantie dépendent de l'accord conclu entre l'acheteur et le vendeur. Le non-respect des consignes de ce mode d'emploi peut entraîner l'annulation des droits à la garantie.

Sont exclus de la garantie :

- Toutes les pièces soumises à une usure naturelle. Ceci comprend les joints d'étanchéité, le mixeur et l'unité d'infusion.
- Les défauts résultant d'intempéries, de dépôts de tartre, d'effets chimiques, physiques, électromécaniques ou électriques.
- Les défauts résultant du fait que le client renonce à utiliser un filtre à eau bien que la dureté de l'eau locale exige l'utilisation d'un tel filtre.
- Les défauts résultant d'une non-observation des consignes sur le traitement, la maintenance et l'entretien de l'appareil (par ex. mode d'emploi et consignes d'entretien).
- Les défauts résultant de l'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces de rechange d'origine WMF ou d'une erreur de montage effectuée par l'acheteur ou par des tiers ou d'un traitement erroné ou négligé.
- Les conséquences de modifications inadéquates et effectuées sans notre accord ou de travaux de réparation de l'acheteur ou de tiers.
- Les défauts résultant d'une utilisation inadéquate ou incorrecte.

Important

Maintenance
▷ page 95

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 325 mm Profondeur 561 mm Hauteur du boîtier 460 mm Hauteur avec écran 500 mm Hauteur avec extension de récipient 556 mm
Récipient à grains Récipient à poudre	env. 550 g ; avec extension en option env. 1 100 g ⁽¹⁾ env. 450 g ; avec extension en option env. 1 250 g ⁽²⁾
Poids à vide	24–28 kg (selon l'équipement)
Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. ⁽³⁾ Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas de dureté de l'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'écoulement d'eau (en option)	Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m
Capacité du réservoir d'eau	env. 4,5 l
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<2 000 m

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec réservoir à poudre en option.

⁽²⁾ Uniquement avec récipient à poudre en option. La quantité de remplissage dépend de la taille des grains de café.

⁽³⁾ Ces consignes (CEI 60335–2–75) s'appliquent pour le raccordement aux eaux usées de la machine à café dans les États de l'UE. Toute autre réglementation spécifique au pays doit être observée, le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

Puissance nominale	1,9–2,3 kW
Tension d'alimentation	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Éclairage	LED
Protection	IP X0
Classe de protection	classe 1
Pression nominale	Chauffe-eau 0,5 MPa (5 bar) Chaudière à vapeur 1,6 MPa (16 bar)
Niveau de pression acoustique (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Température ambiante	+5 °C à +35 °C. Vider les conduites d'eau en cas de gel.
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.

Sous réserve de modifications techniques.

⁽⁴⁾ Le niveau de bruit estimé A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service se situe dans chaque mode d'exploitation en dessous de 70 dB(A).

Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des récipients à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

Sous réserve de modifications techniques.

Ces consignes pour le branchement électrique et les normes mentionnées sont valables pour le raccordement de la machine à café dans les pays de l'UE. Toute autre réglementation spécifique au pays doit être observée, le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

L'installation électrique incombant au client doit être conforme aux règlements spécifiques au pays, à la norme CEI 60364 ainsi qu'aux informations figurant sur la plaque signalétique.

À proximité de l'appareil, librement accessible, en cas de connexion monophasé, prévoir une prise électrique de protection ou une prise électrique monophasé spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée et en cas de connexion triphasée, une prise électrique CEE/CEKON à 5 pôles conformément à DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 ou une prise électrique multipôles spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée. Les prises électriques font partie de l'installation incombant au client. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être posé contre des composants chauds. Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil a été endommagé, celui-ci doit être remplacé par notre service technique ou par une personne ayant une qualification similaire afin d'exclure tout danger ultérieur.

Pour éviter d'éventuelles perturbations de nos câbles de données blindés par des courants de compensation de potentiel entre les appareils, une compensation de potentiel additionnelle doit être prévue pour les appareils raccordés à un système de facturation (voir la norme DIN EN 50310 VDE 0800-2-310).

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Écoulement café/Écoulement lait/Écoulement choco/Lance à lait				
1	pièce	Couvercle écoulement café	33 4055 0000	tous
1	pièce	Pot double écoulement café	33 4054 8000	tous
1	pièce	Mixeur de chocolat (tuyau)	33 4054 0000	Récipient à poudre
1	pièce	Angle pour raccord de lait droit	33 4085 3000	Basic Milk
1	pièce	Joint torique (écoulement Basic-Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	pièce	Lance à lait	33 2914 9000	Basic Milk
1	pièce	Brosse de nettoyage pour lance à lait	33 4136 8000	Basic Milk
Bac à marc				
1	pièce	Bac à marc	33 2915 2000	tous
1	pièce	Pièce coulissante du bac à marc	33 2633 9000	Crible à marc de comptoir
Raccordement d'eau fixe, écoulement				
1	pièce	Kit de prise d'eau fixe	03 1198 6001	Eau fixe
1,5	mètre	Tuyau d'évacuation	00 0048 0042	Eau fixe
Accessoires/outils				
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	Basic Milk
1	pièce	Raccord de lait	33 4089 5000	Basic Milk
1	pièce	Adaptateur de tuyau Click&Clean	33 2427 5000	Basic Milk
1	pièce	Chambre d'aspiration verte mousseur de lait	33 4089 7100	Basic Milk
1	pièce	Chambre d'aspiration orange mousseur de lait	33 4089 7000	Basic Milk
1	pièce	Raccord chambre d'aspiration	33 4054 1000	Basic Milk
1	pièce	Joint torique (joints de friction)	33 7006 5190	tous
1	pièce	Outil multifonction	33 7007 1261	tous
Récipient à grains/récipient à produits				
1	pièce	Couvercle pour récipient à grains	33 4051 0000	tous
1	pièce	Couvercle de récipient à poudre	33 4051 0000	Choc (chocolat)
1	pièce	Récipient à poudre sans couvercle	33 2916 5000	tous

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Unité d'infusion				
1	pièce	Unité d'infusion	33 2893 0399	tous
1	pièce	Joint torique (arrivée d'eau)	33 0394 4100	Eau fixe
1	pièce	Joint torique (sortie de café)	33 0398 4000	tous
Égouttoir/grille égouttoir				
1	pièce	Égouttoir avec SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
Réservoir d'eau				
1	pièce	Réservoir d'eau	33 4057 9000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir d'eau	33 4059 1000	tous
1	pièce	Joint torique (réservoir d'eau)	33 0396 1000	tous
Filtre antitartre/filtre à eau				
1	pièce	Filtre à eau Bestmax V (complet)	03 9333 0001	Eau fixe
1	pièce	Cartouche pour filtre à eau	33 2426 5000	Eau fixe
1	pièce	Adaptateur pour filtre à eau dans le réservoir d'eau	33 2327 1000	Réservoir d'eau
1	boîte	Cartouche de remplacement pour filtre à eau dans le réservoir d'eau (VE 4 pièces)	33 2332 2000	Réservoir d'eau
Documentation/manuels				
1	pièce	Jeu de documents : Mode d'emploi WMF 1100 S	33 4097 3020	tous
Références pour le programme d'entretien WMF				
1	bouteille	Nettoyant WMF pour mousser à lait	33 0683 6000	tous
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
2	bouteille	Détartrant liquide	33 7006 2869	tous
1	pièce	Écouvillon	33 0350 0000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 2408 0000	tous
1	tube	« Graisse spéciale bagues d'étanchéité » WMF Molykote	33 2179 9000	tous

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 112
Additions 47
Additions disponibles par défaut 47
Allumer la machine à café 26
Animations 43
Appareils de vente 57
Arrêter 37
Autres réglages 71

B

Bac à marc 35
Basic Steam 30
Bluetooth 66
Boissons 44
Boissons : Police + couleur 62
Buse à lait 28

C

Calibrage du message de réservoir à grains vide 64
Calibrage écran tactile 61
Capteur d'égouttoir 36, 65
Caractéristiques techniques 108
Caractéristiques techniques de la machine à café 108
Changement du filtre (en option) 43
Charger des données 68
Charger des recettes 45, 67
Charger les symboles de boissons 67
Charger une langue 68
Chauffage de tasse 41
Chauffer la boisson 31
CleanLock 43
Code PIN Facturation 58
Code PIN Nettoyage 58
Code PIN Réglages 58
Compteurs 57
Concept de nettoyage HACCP 93
Conditions d'utilisation et d'installation 17
Conduite d'arrivée d'eau 108
Consignes de sécurité générales 7
Consignes de sécurité lors de l'entretien 72
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 26
Crible à marc de comptoir (en option) 35

D

Dangers pour la machine à café 103
Déballage 23
Décaféiné 55
Degré de qualité 49
Dernière infusion 56
Désignation des pièces de la machine à café 18
Détartrage 44, 56, 78
Déterminer la dureté de l'eau 25

Directives 105
Dispositifs de sécurité 7
Disposition des touches 54
Distances de montage 110
Distribution d'eau chaude 30
Distribution de boissons 27
Distribution de lait 29
Distribution de mousse de lait 29
Distribution d'essai 44
Doseur 65
Droits à la garantie 107
Droits code PIN 58
Durée 25
Durée du filtre 63
Dureté de l'eau 62
Dureté globale mesurée 63

E

Éclairage 60
Écoulement 19
Écoulement chocolat 19
Écoulement de café 19
Écoulement de lait 19
Écran 60
Écran prêt à l'emploi 19, 40
Égouttoir 36
Éléments de commande 51
Enregistrer des recettes 67
Entretien 42, 56, 72
Erreur sans message d'erreur 101
État de la disposition des touches (minuterie) 59
Exporter les compteurs 67
Export HACCP 68
Extension de récipient à grains (en option) 91

F

Facturation 57
Faire mousser le lait 32
Filtre 56
Filtre à eau 56, 62
Fonctions du menu principal 39
Fonction S-M-L 46, 66
Fond d'écran 61
Freeflow 46

G

Glossaire 21

H

Heure/date 59

I

Indication d'erreur 52
Info 56
Infusion multiple 46
Instructions 43

Interruption de boisson 27, 55
Intervalles de nettoyage 74
Introduction de pastilles 34
Introduction manuelle 34

J

Journal 56

L

Lait et mousse 60
Lance à lait 29
Langue 70
Libre-service 51
Logiciel 38
Luminosité de l'écran 61

M

Maintenance 95
Maintenance et détartrage 95
Message à l'écran 39
Messages d'erreurs et dysfonctionnements 98
Messages d'utilisation 97
Messages et indications 97
Minuterie 56, 59
Mise à jour microprog. 68
Mise en service 22
Mode d'affichage 54
Mode Éco 63, 69
Mode LS 51
Modifier les recettes 47

N

Nettoyage du système 42, 75, 76
Nettoyages manuels 80
Nettoyer le bac à marc 80
Nettoyer le bac d'égouttement 81
Nettoyer le boîtier 83
Nettoyer l'égouttoir 82
Nettoyer le mixeur 89
Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 80
Nettoyer le récipient à grains 90
Nettoyer le récipient à poudre 91
Nettoyer le réservoir d'eau 81
Nettoyer l'unité d'infusion 84
Nettoyer manuellement l'écoulement 83, 87
Nettoyer manuellement le système lait 87

O

Obligations de l'exploitant 106
Options de commande 51
Outil multifonction 71

P

Part de décaf 55
 Pièces lavables au lave-vaisselle 75
 Porte-tasses 33
 PostSelection 54
 Préparation au transport 65
 Préparation du café moulu avec l'introduction manuelle 34
 Présélection de boissons 55
 Présélection des langues 53
 Présentation 18
 Prêt à l'emploi 38, 40
 Programme de mise en service 24
 Programmes de nettoyage 75
 Protection contre le gel 65
 Puissance nominale 109

Q

Qualité de l'eau 108
 Qualité du café 49
 Quantité d'eau 48
 Quantité de café moulu 48
 Quantité de lait 48
 Quantité de remplissage 45, 53
 Quantités de remplissage S-M-L 46

R

Raccordement d'eau fixe 37
 Raccorder le lait 28
 Recette actuelle 47
 Récipient à grains /récipient à poudre 33
 Réduire la luminosité 61
 Réglages (Réglages de base) 24
 Régler le degré de mouture 71
 Restauration 68
 Rinçage automatique du système lait 64
 Rinçage de mise hors service 64
 Rinçage du mixeur 42, 77
 Rinçage du système lait 42, 77

S

Sauvegarde de données 68
 Sauvegarder les recettes 44
 Sécurité 7
 Service technique 56
 Service technique WMF 96
 Signalement d'événements 61
 Signes et symboles du mode d'emploi 20
 Site d'installation 23
 Sont exclus de la garantie : 107
 Start-stop 46
 Start-Stop-Freeflow 46
 SteamJet 52
 Surface d'installation 109
 Symboles du mode d'emploi 20
 Système 60

T

Taille de tasse 53
 Température 64
 Texte et icône 50
 Touche Barista 51
 Touche Barista - intensité du café 40
 Touche de message 19
 Touche Menu 19, 52
 Touche Rinçage à chaud 19, 40, 52
 Touches de boissons 40
 Touches de commande du menu 39
 Touches de l'écran Prêt à l'emploi 38, 40
 Touches de sélection (en option) 27
 Touches S-M-L 27
 Touche SteamJet 19, 41
 Type de dosage 46

U

USB 67
 Utilisation 26
 Utilisation conforme 14

V

Vue d'ensemble 38
 Vue disposition touches 59



Le service technique WMF le plus proche :

© 2017–2018 WMF GmbH

Sous réserve de tous les droits, notamment le droit de duplication, de diffusion ainsi que de traduction. Le manuel ne doit pas être reproduit, traité par l'utilisation de systèmes électroniques ou diffusé, même partiellement sous une forme quelconque.

Conception et finition/mise en page :
TecDoc GmbH ; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Mode d'emploi d'origine. Imprimé en Allemagne.

Sous réserve de modifications techniques.

23.07.2018

1100S