



WMF 1300 S

MODE D'EMPLOI
AMÉRIQUE DU NORD FRANÇAIS

Consignes de sécurité

	DANGER Risque de feu ou de choc électrique. Ne pas ouvrir.	
DANGER. Afin de réduire le risque de feu ou de choc électrique, ne pas enlever le couvercle (ou pièce arrière), pas de pièce à changer par le client. Les réparations doivent seulement être effectuées par du personnel autorisé.		

(33 1453 5100)



Le symbole « éclair » avec flèche à l'intérieur d'un triangle équilatéral est utilisé pour alerter l'utilisateur de la présence à l'intérieur du coffret d'une « tension dangereuse » non isolée et de force suffisante pour constituer un risque d'électrocution.



Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle équilatéral est employé pour alerter les utilisateurs de la présence d'instructions importantes pour le fonctionnement et l'entretien (service) dans le livret d'instructions accompagnant l'appareil.



Ne pas utiliser la machine à café si celle-ci ne fonctionne pas correctement ou est endommagée.



Ne jamais modifier les dispositifs de sécurité intégrés.



S'assurer de la présence d'un récipient sous l'écoulement lors de la distribution de boissons chaudes et de vapeur chaude pour éviter tout risque d'ébouillantage.



Ne pas toucher les composants chauds de la machine.



Ne jamais mettre les mains dans le moulin à café.



Ne jamais mettre les mains dans le réservoir à poudre.

-  Avant de nettoyer le panneau de commande, éteindre la machine à café ou utiliser la fonction CleanLock afin qu'aucune boisson ne soit distribuée involontairement.
-  Afin d'assurer une hygiène suffisante, le système de lait doit être nettoyé soigneusement en fonction de l'équipement de la machine et comme indiqué dans ce mode d'emploi. Le tuyau à lait doit être changé à intervalles réguliers. Ne jamais tendre la main sous les écoulements pendant le rinçage du système de lait. S'assurer que le tuyau du mixeur est bien replacé de sorte qu'aucun liquide brûlant ne s'en échappe.
-  Pour des raisons d'hygiène, la longueur du tuyau à lait ne doit pas dépasser 45 cm (17,7 po).
-  Ne jamais tendre la main sous les écoulements pendant le nettoyage du système.
-  Ne pas tendre la main sous le moulin à grains ou dans l'ouverture du système d'infusion quand la machine à café est en marche afin d'éviter tout risque de contusion ou d'écrasement par les pièces mobiles.

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

La machine à café WMF 1300 S est un appareil entièrement automatique à tasses individuelles pour espresso, café crème, cappuccino, café au lait, latte macchiato, mousse de lait et eau chaude.

Avec le récipient à poudre disponible en option, la WMF 1300 S peut servir du chocolat chaud avec du lait ou de la mousse de lait.



Se reporter au 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 24

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Danger de mort par électrocution



- L'intérieur de la machine à café présente un danger de mort 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 5



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 125

Maintenance
▷ à partir de la page 110

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

 **AVERTISSEMENT**

- 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.

 **ATTENTION**



> Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent en aucun cas être 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****AVERTISSEMENT**

- L'intérieur de la machine à café présente un danger de mort 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 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.
 - > Ne débrancher le connecteur situé à l'arrière de la machine à café qu'après avoir débranché le cordon d'alimentation du secteur.
 - > 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.



Risque de brûlure ou d'ébouillantage

 **ATTENTION**



- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - Le chauffe-tasse SteamJet émet de la vapeur chaude. Les tasses de même que les surfaces avoisinantes deviennent très chaudes.
 - De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement combiné avant la distribution de boisson.
-

**Risque de blessure**

- Les cheveux longs risquent de se prendre 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**Risque pour la santé**

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

⚠ ATTENTION



Risque pour la santé

- Le détergent spécial pour système de 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 de l'écoulement combiné et de la sortie d'eau chaude.
- 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.
 - > Veiller à ce 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



- Toute utilisation non conforme de la machine peut entraîner un risque de blessure.
 - > La machine à café ne doit être utilisée que conformément à sa destination.

-
- La WMF 1300 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.

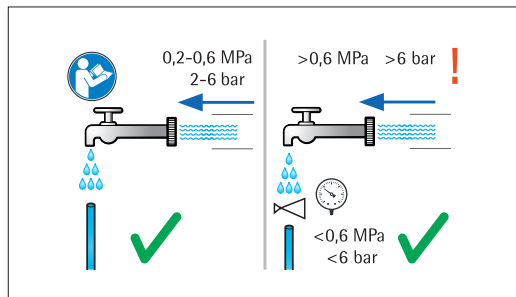
Site d'installation

- 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 (en option, avec prise d'eau fixe)

- Raccord de tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,003 po (0,08 mm), incombant au client. Au moins 29 psi (0,2 MPa/2 bar) de pression d'écoulement à 0,53 gal/min (2 l/min). Maximum de 87 psi (0,6 MPa/ 6 bar).

Important ! Si la pression d'écoulement du lieu d'installation est supérieure à 87 psi (0,6 MPa/6 bar), un réducteur de pression réglé sur un maximum de 87 psi (0,6 MPa/6 bar) doit impérativement être installé en amont de la machine.



- Température maximum d'arrivée 95 °F (35 °C).
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve, avec le kit de prise d'eau fixe ou avec le filtre à eau neuf.
Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

Température ambiante

- Température ambiante 41 °F (5 °C) à 95 °F (35 °C) maximum

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 1300 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 toute question relative 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 Caractéristiques 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
▷ page 125



Risque d'incendie

- Sans raccordement à une conduite d'évacuation d'eau, l'eau de l'égouttoir. Cette eau peut atteindre des pièces sous tension de la machine à café et provoquer un incendie.
- > Toujours fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau à la fin du service.
- > Toujours vider l'égouttoir.
- > Raccorder la machine à café à une évacuation d'eau.

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques
▷ page 125

Conditions d'utilisation et d'installation

- > Utiliser la machine uniquement dans des endroits à l'abri du gel.
- > Si la machine est transportée ou entreposée à des températures inférieures à 41 °F (5 °C), la laisser au moins 5 heures à température ambiante avant de la mettre en service.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 125

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.

AVIS

L'appareil doit être installé conformément à la réglementation fédérale et/ou locale applicable. Cela comprend l'installation d'un clapet anti-retour adéquat.

Consignes de sécurité	2
1 Sécurité	5
1.1 Consignes de sécurité générales	5
1.2 Utilisation conforme	12
1.3 Conditions d'utilisation et d'installation	15
2 Présentation	22
2.1 Désignation des pièces de la machine à café	22
Écran Prêt à l'emploi	22
Glossaire	25
3 Mise en service	26
3.1 Site d'installation	27
3.2 Déballage	27
3.3 Programme de mise en service	28
4 Utilisation	30
4.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation	30
4.2 Allumer la machine à café	31
4.3 Lait ou mousse de lait (en option)	31
4.3.1 Raccorder le lait	32
Lance à lait (en option)	33
4.3.2 Distribution de lait ou de mousse de lait	34
4.4 Distribution de boissons	34
4.5 Touches en option	35
4.6 Réglage de taille de tasse	35
4.7 Distribution d'eau chaude	35
4.8 Basic Steam (en option)	36
4.9 Chauffe-tasse SteamJet	38
4.10 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné	39
4.11 Récipient à grains/récipient à poudre	39
4.12 Introduction manuelle (verrouillable en option)	40
4.13 Réservoir à eau (verrouillable en option)	41
4.14 Bac à marc	42
4.15 Crible à marc de comptoir (en option)	42
4.16 Égouttoir/capteur d'égouttoir	43
Capteur d'égouttoir	43
4.17 Prise d'eau fixe (en option)	44
4.18 Arrêter la machine à café	45
5 Logiciel	46
5.1 Vue d'ensemble	46
Prêt à l'emploi	46
Touches de l'écran Prêt à l'emploi	46
Fonctions du menu principal	47
Touches de commande du menu	47

Table des matières

5.2	Écran Prêt à l'emploi	48
5.2.1	Touches de boissons	48
5.2.2	Barre de fonctions	48
	Touche SteamJet	48
	Touche Rinçage à chaud	48
	Réglage de taille de tasse	48
	Touche S-M-L	49
	Touche Barista - intensité du café	49
	Remplissage du système de lait (Smart Milk)	49
	Deuxième type de café (décafé)	49
5.3	Entretien	50
	Nettoyage du système	50
	Rinçage du mixeur	50
	Rinçage du système de lait	51
	Rinçage du moussEUR	51
	CleanLock	51
	Instructions	51
	Remplissage du système de lait (Smart Milk)	51
	Changement du filtre	52
	Détartrage	52
	Entretien de l'infuseur	52
5.4	Boissons	53
	Généralités	53
	Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage	54
	Modifier les recettes	56
	Texte et icône	59
5.5	Options de commande	60
	Éléments de commande	60
	Disposition des touches	63
	PostSelection	63
	Mode d'affichage	63
	Décaféiné	64
	Logo	65
	Présélection de boissons	66
	Interruption de boisson	66
5.6	Info	67
	Dernière infusion	67
	Minuterie	67
	Service technique	67
	Entretien	67
	Filtre à eau et détartrage	67
	Journal	67
5.7	Facturation	68
	Compteurs	68
	Systèmes monétiques	68
	Facturation externe	69
	Réglages gratuits	69
5.8	Droits code PIN	70
	Code PIN Nettoyage	70
	Allumage via le code PIN de nettoyage	70
	Code PIN Réglages	70
	Code PIN Facturation	71
	Configurer un nouveau code PIN	71

5.9 Minuterie	71
Heure/date	71
Heure d'été	71
Fuseau horaire	71
Disposition des touches	72
Horaire de la minuterie	72
Effacer la minuterie	72
Horaire du jour de la minuterie	72
Régler les heures de commutation de la minuterie	73
5.10 Système	74
Lait et mousse	74
Température du réservoir de lait	74
Part de mousse chaude	74
Indication d'état vide	74
Capteur de température	74
Vérification du système de lait	75
Indicateur de progression	75
Écran et éclairage	75
Boissons : Police + couleur	77
Filtre à eau	77
Mode Éco	78
Température	79
Rinçage automatique du système de lait	79
Calibrage du message de réservoir à grains vide	79
Protection contre le gel/préparation au transport	79
Capteur d'égouttoir	80
Doseur	80
Bluetooth (en option)	80
Fonction S-M-L	81
5.11 USB	82
Charger des recettes	82
Charger les symboles de boissons	82
Enregistrer des recettes	82
Enregistrer les recettes au format PDF	82
Exporter les compteurs	82
Exportation HACCP	83
Sauvegarde de données	83
Charger des données	83
Charger une langue	83
Mise à jour du microprogramme	83
5.12 Mode Éco	84
Indication Mode Éco	84
5.13 Langue	85
6 Autres réglages	86
6.1 Régler le degré de mouture	86
7 Entretien	87
7.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien	87
7.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	89
7.3 Programmes de nettoyage	90
7.3.1 Nettoyage du système	90
7.3.2 Rinçage du mixeur	91
7.3.3 Rinçage du système de lait	91
7.3.4 Rinçage du moussEUR	92
7.3.5 Vue d'ensemble du nettoyage du système de lait	93

Table des matières

7.4	Détartrage	94
7.5	Nettoyages manuels	96
7.5.1	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	96
7.5.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	96
7.5.3	Nettoyer l'unité d'infusion.	97
7.5.4	Nettoyer le réservoir à eau	100
7.5.5	Nettoyer l'égouttoir	100
7.5.6	Nettoyer le boîtier	101
7.5.7	Nettoyer l'arrivée de chocolat (chocolat) (en option sur machines avec système de poudre)	101
7.5.8	Nettoyer manuellement le système de lait (Basic Milk).	102
7.5.9	Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Smart Milk)	104
7.5.10	Nettoyer le mixeur	104
7.5.11	Nettoyer le récipient à grains	106
7.5.12	Nettoyer le récipient à poudre.	107
8	Concept de nettoyage HACCP	108
9	Maintenance et détartrage	110
9.1	Maintenance	110
9.2	Service technique WMF	111
10	Messages et indications	112
10.1	Messages d'utilisation	112
10.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	113
10.3	Erreur sans message d'erreur	116
11	Sécurité et garantie	119
11.1	Dangers pour la machine à café	119
11.2	Directives	121
11.3	Obligations de l'exploitant	123
11.4	Droits à la garantie	124
	Annexe : Caractéristiques techniques	125
	Caractéristiques techniques de la machine à café	125
	Annexe : Accessoires et pièces de rechange	129
	Index	132

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran Prêt à l'emploi



- 1** Récipient à grains (jusqu'à 2), verrouillable en option
- 2** Introduction manuelle/introduction de pastilles
- 3** Récipient à poudre (chocolat ou nappage), verrouillable en option
- 4** Porte du mixeur
- 5** Éclairage
- 6** Sortie d'eau chaude/sortie de vapeur (en option)
- 7** Porte du raccord de lait
- 8** Butée de tasse
- 9** Collecteur amovible avec grille égouttoir
- 10** Chauffe-tasse SteamJet
- 11** Bac à marc
- 12** Réservoir à eau
- 13** Écoulement combiné avec mousser de lait intégré
- 14** Écran tactile pour les touches de boissons et les réglages
- 15** Bouton Marche/Arrêt

Écran Prêt à l'emploi

- 16** Touche de message
- 17** Mode Éco
- 18** Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 19** Touche SteamJet
- 20** Touche Rinçage à chaud
- 21** Taille de la boisson
- 22** Touche Barista
- 23** Touche Vapeur dans les touches de boissons

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

Les fonctions montrées ci-contre ne sont que des exemples.

Logiciel ▷ à partir de la page 46

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 5



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 30

Consignes de sécurité
lors de l'entretien
▷ page 87

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



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 124

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 125



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 et du nappage.
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 temporaire	Indication en °dKH (gpg). La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable.
Écoulement combiné	Écoulement double standard. Écoulement simple disponible en option.
Glissoir à marc	▷ Crible à marc de comptoir, page 42
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 de lait	Écoulement combiné, buse à lait 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)



Se reporter au 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 24

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5



Danger de mort par électrocution



- L'intérieur de la machine à café présente un danger de mort 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 5



Conditions d'utilisation et d'installation

Suivre le mode d'emploi.

IMPORTANT

Conditions d'utilisation et d'installation

▷ à partir de la page 15

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 125

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 124

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 125

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.

▷ Chapitre 1.2
Utilisation conforme
à partir de la page 13

3.2 Déballage



- > Le matériel d'emballage dans le carton contient des accessoires. Ne pas le jeter.
- > Le réservoir à 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 à eau.
- > Les accessoires incluent notamment une vis à tête fraisée M3 qui permet d'empêcher tout retrait non autorisé du panneau d'écoulement. Cette vis doit être montée seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF.
- > Vérifier si la machine à café est intacte. En cas de doute, ne pas mettre la machine à café en marche et en aviser le service technique WMF.
- > Conserver l'emballage d'origine pour une éventuelle réexpédition.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

Accessoires et pièces de rechange
▷ page 129

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 125

* Déballer la machine à café WMF 1300 S et la poser sur un support stable et horizontal

- * Respecter les caractéristiques techniques de la machine
- * Brancher le câble de raccordement de la machine à café sur une prise électrique appropriée

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 125



- Remplir le réservoir d'eau potable fraîche lors de la mise en service.

AVIS

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 guide l'utilisateur étape par étape à travers les points successifs de la mise en service à l'aide d'indications à l'écran.

- > Suivre 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 46

Autres instructions

- Raccorder le lait ▷ Chapitre 4.3.1 page 32

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



- Pendant 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 5

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

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

En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH (5 gpg), 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 la dureté de l'eau potable ou la déterminer à l'aide du test de dureté temporaire WMF (avec instructions) fourni avec les accessoires

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

Durée

Le filtre à eau fourni pour le réservoir à eau (BWT 200 l/52,83 gal) a une durée de 200 litres/52,83 gal d'eau à une dureté temporaire de 10 °dKH (10 gpg). La durée réelle du filtre dépend de la dureté de l'eau potable et peut être déterminée à l'aide du tableau suivant.

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

Dureté de l'eau	Durée en litres/gallons	Dureté de l'eau	Durée en litres/gallons
<5	aucun filtre nécessaire	15	135/35,66
à partir de 5	400/105,67	16	125/33,02
6	335/88,5	17	120/31,7
7	285/75,29	18	110/29,06
8	250/66,04	19	105/27,74
9	220/58,12	20	100/26,42
10	200/52,83	21	95/25,1
11	180/47,55	22	90/23,78
12	165/43,59	23	85/22,45
13	155/40,95	24	80/21,13
14	145/38,3	>25	70/18,49

*Changement du filtre
▷ Entretien
page 52*

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 (5 gpg).
▷ Programme de mise en service
page 28*

4 Utilisation

4.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement combiné avant la distribution de boisson.
-

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Risque pour la santé

- > N'utiliser que des produits propres à la consommation et adaptés à l'utilisation avec une machine à café.
 - > Le récipient 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 5



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

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 Lait ou mousse de lait (en option)



- N'utiliser qu'avec l'adaptateur Plug&Clean monté sur le tuyau à lait. Toute utilisation sans adaptateur Plug&Clean est interdite.
- La fonction de distribution de lait doit uniquement être utilisée avec un refroidisseur de lait WMF approprié. En l'absence d'un refroidisseur de lait, seule l'utilisation avec une lance à lait WMF est autorisée.

⚠ ATTENTION

Accessoires et pièces de rechange
▷ page 129

Raccorder le lait,

Refroidisseur de lait, Cup&Cool, Basic Milk, Smart Milk

▷ page 32

Lance à lait

▷ page 33

4.3.1 Raccorder le lait

Basic Milk

Utiliser la buse à lait appropriée sur l'écoulement combiné.

Couleur	Température du lait
• buse grise	lait très froid (<5 °C/41 °F)
• buse orange	lait réfrigéré (<10 °C/50 °F)
• buse verte	lait non réfrigéré (>16 °C/61 °F)

Pour des raisons d'hygiène, la longueur du tuyau à lait ne doit pas dépasser 45 cm (17,7 po).

Avec refroidisseur de lait WMF, Cup&Cool WMF, Smart Milk (en option)

Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Risque d'écrasement dû à des engrenages en rotation.
 - > Ne pas ouvrir la pompe à lait. La pompe à lait doit uniquement être ouverte par le service technique.

Basic Milk

* Introduire la buse à lait pour lait refroidi dans le raccord de lait de l'écoulement combiné

- * Retirer le réservoir à lait du réfrigérateur (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



Modèle avec Cooler (réfrig.)



 **ATTENTION**



Adaptateur Plug&Clean



Réservoir à lait

**Positionnement des tuyaux**

Toujours placer correctement les tuyaux dans les supports de guidage. Voir la figure ci-contre.

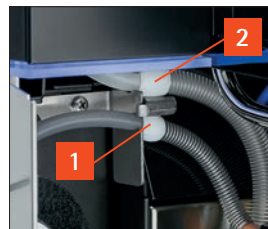
- [1] Tuyau à lait * → en bas (Basic Milk)
- [2] Tuyau du mixeur * → en haut

* équipement en option

L'instruction pour le tuyau à lait ne s'applique qu'au modèle Basic Milk.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

**Lance à lait (en option)**

- La fonction de distribution de lait doit uniquement être utilisée avec un refroidisseur de lait WMF approprié. En l'absence d'un refroidisseur de lait, seule l'utilisation avec une lance à lait WMF est autorisée.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

**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 mousser de lait
 - * Poser la brique de lait à gauche à côté de la machine à café
 - * Ouvrir le capuchon de fermeture de la lance à lait
 - * Raccorder l'adaptateur Plug&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.*



4.3.2 Distribution de lait ou de mousse de lait

- * Placer une tasse de taille appropriée sous l'écoulement combiné
- * 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.).

4.4 Distribution de boissons

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

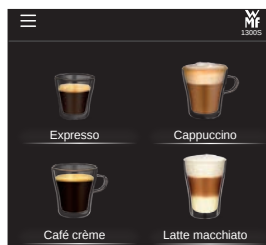
- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée/ triangle rouge dans la touche bloquée
barre de titre

- * Placer une tasse de taille appropriée sous l'écoulement combiné
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée

Interruption de boisson

- * Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

Type de dosage
▷ *Quantité de remplissage*
page 54
Start-Stop ou dosé



Sélection de boisson
Disposition des touches
▷ *Options de commande*
page 63

Interruption de boisson
▷ *Options de commande*
page 66

4.5 Touches en option

La machine dispose de touches en option, comme ici la touche Barista, qui s'affichent à l'écran dans la barre de fonctions.

La touche S-M-L en est un autre exemple.
Pour les boissons, les quantités de remplissage S-M-L doivent être configurées pour 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

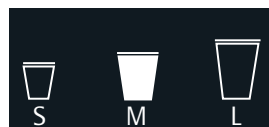
L = env. 25 % en plus par rapport à M

Activer et paramétrer les touches en option

▷ Options de commande
page 60



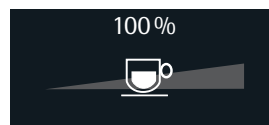
Exemple :
Touche Barista



Exemple :
Touche S-M-L

4.6 Réglage de taille de tasse

Une fonction de sélection libre des quantités de remplissage est disponible en option.



4.7 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.



4.8 Basic Steam (en option)



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
- De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement combiné avant la distribution de boisson.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



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 54

✱ Appuyer sur la touche Vapeur

De la vapeur sort tant que vous appuyez sur la touche Vapeur.

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

Chauffer la boisson

- * 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
 - * Appuyer sur la touche Vapeur jusqu'à obtenir la température souhaitée
 - * Relâcher la touche Vapeur
 - * Faire pivoter la sortie de vapeur vers l'égouttoir
 - * Appuyer brièvement sur la touche Vapeur
- Les résidus dans le tuyau de vapeur sont rincés.*
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

*Par exemple récipient chromé
(Cromargan®)
Référence WMF 03 9090 0030
ou 03 9090 0050*

Faire mousser le lait



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

CONSEIL

- * 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, bouger en même temps le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre

Une mousse de lait épaisse et compacte se forme.

- * Relâcher la touche Vapeur
 - * Faire pivoter la sortie de vapeur vers l'égouttoir
 - * Appuyer brièvement sur la touche Vapeur
- Les résidus dans le tuyau de vapeur sont rincés.*
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

4.9 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 5

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 87



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 5

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 61

4.10 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné

La hauteur de l'écoulement combiné peut être réglée.

✱ Saisir l'écoulement par le devant et le faire coulisser à la hauteur souhaitée

Hauteurs de travail : 2,37 po – 6,65 po (60–169 mm)



4.11 Récipient à grains/ récipient à poudre (verrouillables en option)

- Veiller à remplir les récipients à temps.
- Remplir les récipients au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits.



- 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 124

4.12 Introduction manuelle (verrouillable en option)

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

L'introduction manuelle est utilisée

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



Introduction de pastilles

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124*

- ! • 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

- * Ouvrir le couvercle de l'introduction manuelle
- * Introduire le café moulu (0,56 oz/16 g maximum)
- * Fermer le couvercle de l'introduction manuelle
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée



Introduction manuelle

4.13 Réservoir à eau (verrouillable en option)



Nettoyer le réservoir à eau manuellement toutes les semaines.



Le réservoir à eau se remplit automatiquement lorsque les machines sont raccordées à une prise d'eau fixe.

Le réservoir à eau est à droite, à côté de l'écoulement combiné.

- * Retirer le réservoir à eau
- * Remplir le réservoir à eau
- * Mettre le réservoir à eau en place

Verrouillage du réservoir à eau (en option)

- * Pousser l'écoulement combiné vers le haut
- * Retirer le bac à marc
- * Pousser le dispositif de verrouillage situé à la droite de l'infuseur dans la chambre d'infusion vers le haut et le maintenir ainsi
- * Retirer le réservoir à eau
- * Remettre le bac à marc en place
- * Remplir le réservoir à eau
- * Mettre le réservoir à eau en place

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

AVIS



4.14 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il peut recueillir le marc de café de 50 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 plein ou retiré.

- * Pousser l'écoulement combiné vers le haut
- * Retirer le bac à marc
- * Vider le bac à marc et le remettre en place
- * Confirmer la procédure sur l'écran



- 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.



*Nettoyer le bac à marc
▷ Nettoyages manuels
page 96*

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124*

4.15 Crible à marc de comptoir (en option)

La machine à café peut être équipée d'un crible à marc de comptoir. Dans ce cas, le bac à marc et le fond de la machine à café sont 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 96*

4.16 Égouttoir/capteur d'égouttoir



Risque d'ébouillancement



- 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.



ATTENTION

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 87



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

AVIS



Capteur d'égouttoir

Le capteur surveille le niveau de remplissage et si l'égouttoir est en place.

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 se trouve à gauche sous l'égouttoir. Si cette zone est encore humide, le message « Vider l'égouttoir » réapparaît à l'écran.

IMPORTANT

4.17 Prise d'eau fixe (en option)

L'installation de la prise d'eau fixe et de l'évacuation doit être effectuée par du personnel formé ou par le service technique WMF.

Kit d'installation complémentaire de prise d'eau fixe

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 129



Risque d'incendie

- Sans raccordement à une conduite d'évacuation d'eau, l'eau de l'égouttoir. Cette eau peut atteindre des pièces sous tension de la machine à café et provoquer un incendie.
 - > Toujours fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau à la fin du service.
 - > Toujours vider l'égouttoir.
 - > Raccorder la machine à café à une évacuation d'eau.



Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 125



Pour les machines à café avec prise d'eau fixe, nous vous recommandons vivement de raccorder également l'évacuation d'eau. Dans le cas contraire, l'égouttoir peut déborder et entraîner par exemple des dommages au niveau du mobilier.



Toujours respecter les conditions d'utilisation et d'installation

▷ page 15



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



Kit d'installation complémentaire de prise d'eau fixe

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 129

4.18 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

- Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans la machine à café.



ATTENTION

Suivre le chapitre *Sécurité*

▷ à partir de la page 5

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

Entretien

▷ à partir de la page 87



Suivre le mode d'emploi

- En cas de non-respect du mode d'emploi, nous déclinons toute responsabilité si un dommage vient à se produire.

IMPORTANT

Suivre le chapitre *Garantie*

▷ à partir de la page 124

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

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

Le rinçage de mise hors service démarre.

- * Suivre les messages à l'écran

Ensuite, la machine à café s'éteint.

- * Retirer la fiche secteur de la prise



Bouton Marche/Arrêt

Machines à café avec prise d'eau fixe :

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

5 Logiciel



- Les consignes de sécurité applicables à 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.

ATTENTION

Consignes de sécurité
lors de l'utilisation
▷ page 30

5.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi page 48



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 63
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 48

	Mode Éco (activé) page 84		Rinçage à chaud page 48
	Chauffe-tasse SteamJet page 38		Barista (intensité du café) page 49
	Touche S-M-L page 81		Réglage de taille de tasse page 48
	Remplissage du système de lait page 49		Deuxième type de café (décafé) page 49

Fonctions du menu principal

	
Entretien <i>page 50</i>	Info <i>page 67</i>
	
Boissons <i>page 53</i>	Options de commande <i>page 60</i>
	
Facturation <i>page 68</i>	Droits code PIN <i>page 70</i>
	
Minuterie <i>page 71</i>	Système <i>page 74</i>
	
USB <i>page 82</i>	
	
Langue <i>page 85</i>	Mode Éco <i>page 84</i>
	
	Accès par PIN <i>page 71</i>

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 Écran Prêt à l'emploi

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

5.2.1 Touches de boissons

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

Selon la disposition des touches sélectionnées, vous pouvez accéder à des boissons supplémentaires en faisant glisser verticalement votre doigt sur l'écran.

Appuyer sur la touche de boisson souhaitée pour lancer la distribution de boisson.



Exemple : touche Cappuccino

*Disposition des touches
▷ Options de commande
page 63*

5.2.2 Barre de fonctions

Touche SteamJet

Pour chauffer les tasses.



*Touche SteamJet
▷ Options de commande
page 61*

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 61*

Réglage de taille de tasse

Pour sélectionner la taille de la boisson suivante.



*Réglage de taille de tasse
▷ Options de commande
page 62*

Touche S-M-L

Pour présélectionner les tailles de boisson. Les boissons doivent d'abord être configurées correctement dans la machine.



S-M-L
▷ Logiciel
▷ Système
page 81

Touche Barista – intensité du café

Affichage Intensité du café

sans appuyer	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 0,53 oz (15 g) par infusion

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



Touche Barista activée/désactivée
▷ Options de commande
page 60

Remplissage du système de lait (Smart Milk)

Pour remplir automatiquement le système de lait.



Remplissage du système de lait
▷ Options de commande
page 62

Deuxième type de café (décafé)

- * Affecter un moulin à café à l'option « Décaféiné » dans les données de la machine
- * Sélectionner « Décaféiné » dans les options de commande

Un symbole de grain de café barré apparaît dans la barre de fonctions.

* Appuyer sur le symbole avant de choisir une boisson
La prochaine boisson sera préparée avec les grains du moulin à café décaféiné.



Deuxième type de café
▷ Options de commande
page 64

5.3 Entretien



Touches de commande du menu

▷ *Vue d'ensemble*
page 47

Entretien

▷ *à partir de la page 87*

Concept de nettoyage HACCP

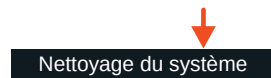
▷ *à partir de la page 108*

Nettoyage du système

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

Le message de nettoyage du système apparaît automatiquement après 200 infusions, au plus tard après 6 jours.

La distribution de boissons est bloquée après 250 infusions, au plus tard après 7 jours. La machine ne peut être réutilisée qu'une fois le nettoyage du système effectué.



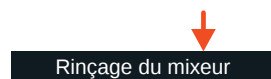
Nettoyage du système

▷ *Entretien*

à partir de la page 90

Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.



Rinçage du mixeur

▷ *Entretien*

page 91

Rinçage du système de lait

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

Rinçage du mousser

Le rinçage du mousser consiste en un nettoyage intermédiaire du mousser de lait.

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.

Instructions

Instructions animées pour les programmes de nettoyage disponibles et le montage/démontage de l'écoulement combiné, du tuyau à lait de droite, du système mixeur, le remplacement du filtre à eau et le SteamJet.

Remplissage du système de lait (Smart Milk)

Cette fonction remplit le système de lait pour la distribution de boissons au lait.

* Appuyer sur **Remplissage du système de lait**



Rinçage du système de lait

Rinçage du système de lait
▷ Entretien
page 91



Rinçage du mousser

Rinçage du mousser
▷ Entretien
page 92



CleanLock

Nettoyer le panneau de commande
▷ Entretien
page 96



Instructions



Remplissage du système
de lait

Changement du filtre

Lorsque la durée de filtre restante est 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 1300 S.



Détartrage

Détartrage

▷ Entretien

▷ à partir de la page 94

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



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.



Exemple : touche Cappuccino

Enregistrer des recettes

La recette modifiée est enregistrée ici.



Charger des recettes

Vous pouvez 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.

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 81

Touches en option

▷ Utilisation

page 35

Quantité de remplissage S-M-L

Les recettes sont adaptées pour les tailles S et L.
M correspond à la valeur définie.

Valeur par défaut :

S = 25% de moins que la valeur définie.

L = 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	☒ M 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 interrompue en appuyant à 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 47

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 jusqu'à dans la recette actuelle

L'addition est ajoutée immédiatement à la position souhaitée.

Effacer l'addition

Pour effacer une addition marquée de la recette.



Modifier l'addition

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

Le menu « Modifier l'addition » s'ouvre.

Les options 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.

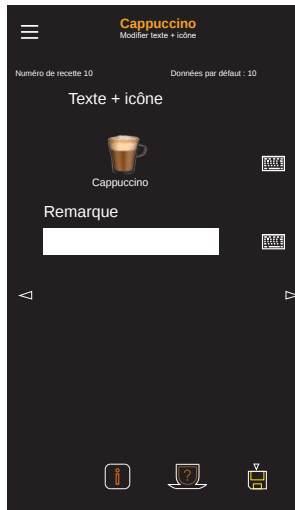


Moulin 1	Moulin 2	Café moulu
1	0	Le café moulu du moulin 1 est utilisé
0	1	Le café moulu du moulin 2 est utilisé
1	1	Le café moulu utilisé provient à parts égales du moulin 1 et du moulin 2

 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 47

Modifier ici le nom et l'icône d'une touche de boisson.

- * Faire apparaître le clavier en appuyant sur la touche du clavier

Charger vos propres icônes de boissons
▷ *USB*
page 82

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

5.5 Options de commande



Éléments 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 modifiés simultanément :

- Touche Barista : désactivé
- Touche Rinçage à chaud : désactivé
- Touche Menu : temporisé
- SteamJet : désactivé
- Indication d'erreur : symbole
- Réglage de taille de tasse : désactivé
- Présélection des langues : désactivé
- Remplissage du système de lait (Smart Milk) : activé
- Présélection de boissons : désactivé
- Interruption de boisson : désactivé

Touche Barista
page 60

Touche Rinçage à chaud
page 61

Touche Menu
page 61

SteamJet
page 61

Indication d'erreur
page 61

Réglage de taille de tasse
page 62

Présélection des langues
page 62

Remplissage du système de lait (Smart Milk)
page 62

Présélection de boissons
page 66

Interruption de boisson
page 66

Touche Barista

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé La touche s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.

Touche Rinçage à chaud

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé La touche s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.

Touche Menu

Options : • immédiat • temporisé

Valeur par défaut : immédiat

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

temporisé Appuyer deux fois sur la zone vide pour afficher le menu principal.

SteamJet

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé La touche s'affiche lorsque la machine est 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

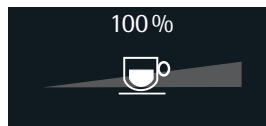
Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche.

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



Cette fonction ne peut pas être activée en même temps que la présélection S-M-L.

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 » lorsque le Mode LS est activé ou en sélectionnant la disposition des touches « Libre-service + drapeaux ».

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

*Disposition des touches
« Libre-service + drapeaux »
▷ Disposition des touches
page 63*

Remplissage du système de lait (Smart Milk)

Cette fonction remplit le système de lait. Vous pouvez ici activer le remplissage du système de lait.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

*Remplissage du système de lait
▷ Entretien
page 51*

Disposition des touches

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



Disposition des touches

PostSelection

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



PostSelection

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).

Les écrans et les options varient selon l'équipement de la machine.

- Taille 1, 2 et 3
- Doseur 1 et 2

Vous pouvez activer les options disponibles pour la fonction PostSelection dans le menu « Système ».

*Système
▷ à partir de la page 74*

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

Valeur par défaut : • une page

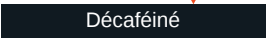


Mode d'affichage

Décaféiné

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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 ».

Plage de réglage : -25 % à 15 %

Valeur par défaut : 10 %

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

Logo

Logo du fabricant

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Le logo du fabricant est affiché dans la partie supérieure droite de l'écran d'accueil.

Logo du client

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé Lorsque l'option Logo du client est réglée sur « activé » et qu'un logo du client est chargé dans la machine, celui-ci s'affiche au centre de l'en-tête (écran de la machine prête à l'emploi). Si des appareils de vente sont raccordés, le logo du client s'affiche à gauche. Deux logos peuvent alors être affichés.

Charger le logo du client

Insérer la clé USB contenant le logo du client et charger celui-ci. Charger le logo du client.

Taille du logo du client

La hauteur du logo ne doit pas dépasser 80 pixels. Les logos plus grands sont automatiquement redimensionnés à cette taille.

Présélection de boissons

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. La mention « Présélection de boissons activée » est affichée dans l'en-tête.


Présélection de boissons

Confirmation de boisson

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

activé Les boissons préalablement sélectionnées doivent être systématiquement validées avant la préparation.

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.


Interruption de boisson

5.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



Dernière infusion

Minuterie

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



Minuterie

Service technique

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



Service technique

Entretien

Les dernières procédures de nettoyage et d'entretien lancées par le programme de la machine à café sont affichées ici.



Entretien

Filtre à eau et détartrage

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



Filtre et détartrage

Journal

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



Journal

5.7 Facturation

Compteurs

Les compteurs des différents types de boissons et du nombre total de boissons distribuées sont affichés ici. Il est possible d'enregistrer un journal sur une clé USB.

Facturation

Compteurs

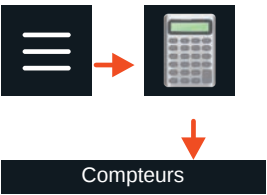
	S-M-L	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Expresso	M	2	33	255	2950
Eau chaude	M	3	44	340	3933
Latte mach..	M	2	33	255	2950
Latte mach..	L	2	26	204	2360
Lait	M	1	17	128	1475
Café	M	3	53	408	4720

Réglage par défaut

Compteurs 1 à 4 = compteurs en continu



Les différents compteurs peuvent être réinitialisés manuellement et indépendamment les uns des autres. (Par exemple Compteur 1 = tous les jours, Compteur 2 = toutes les semaines, etc.)



Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

CONSEIL

Facturation externe

Voir le mode d'emploi du système de facturation serveur.

Réglages gratuits

Les réglages gratuits sont disponibles avec des unités de facturation optionnelles.



Réglages gratuits

Tout gratuit

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Boisson gratuite

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Affichage écran

Ce menu permet de définir un texte qui s'affiche lorsque le réglage « Tout gratuit » est activé. (p. ex. « Gratuit »). Le texte saisi s'affiche dans l'en-tête.

Affichage touches de boissons

Ce menu permet de définir un texte pour la touche de boisson qui s'affiche lorsque le réglage « Tout gratuit » sera activé.

5.8 Droits code PIN

Un code PIN peut être configuré pour les zones 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.

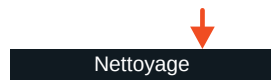
Si aucun code PIN n'est configuré, la zone est accessible sans code PIN.

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



Code PIN Nettoyage

Après saisie du bon code PIN, accès à :

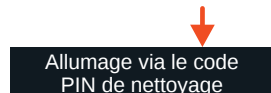


Allumage via le code PIN de nettoyage

Lorsque ce point est « activé », la machine peut être mise sous tension uniquement en saisissant le code PIN de nettoyage défini.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé



Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(avec « effacement »)



PIN



Minuterie



Système



Langue



USB



Facturation

Le code PIN facturation permet de changer les deux autres codes PIN. En cas d'oubli du code PIN facturation, ce dernier ne peut être réinitialisé que par le service technique.

Configurer un nouveau code PIN

Si un code PIN a été défini pour les droits d'accès, le numéro de PIN doit être saisi à nouveau dans ce menu pour qu'il soit possible de définir un nouveau code PIN.



5.9 Minuterie

Heure/date

Régler ici l'heure et la date.




Heure/date

Heure d'été

Définir ici si la machine doit passer automatiquement à l'heure d'été ou non.

Cette option est disponible lorsqu'aucun module de télémétrie n'est installé.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé ☐ désactivé



Heure d'été

Fuseau horaire

Définir ici le fuseau horaire.



Fuseau horaire

Disposition des touches

Options : • activé • désactivé

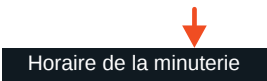
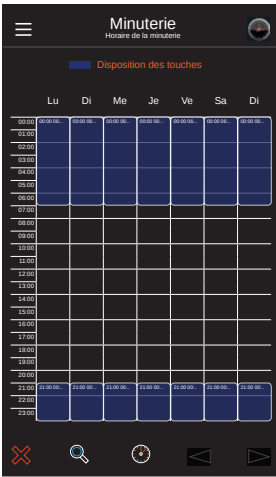
Valeur par défaut :  désactivé

activé Des dispositions de touches peuvent être affectées automatiquement par le biais de la minuterie.



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

Horaire de la minuterie



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

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.

Effacer la minuterie

Le symbole de suppression permet de supprimer un temps de commutation préalablement marqué.



Horaire du jour de la minuterie

Basculement entre l'horaire du jour et la semaine. L'horaire du jour montre les heures de commutation pour la journée en cours.



Régler les heures de commutation de la minuterie



Les fonctions suivantes peuvent être activées et désactivées via la minuterie.

- Disposition des touches



Toutes les modifications apportées aux heures de commutation n'affectent que les heures de commutation futures.

AVIS

- * Sélectionner la fonction minuterie
- * Sélectionner un ou plusieurs jours
- * Régler les heures de commutation de la minuterie

Les heures de commutation sont paramétrées à l'avance pour les jours sélectionnés.

Une fois confirmé, un horaire de la semaine avec ses heures de commutation programmées est affiché.

Les heures spécifiques de cet horaire de la semaine peuvent être modifiées librement.

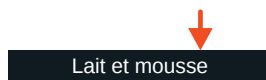
5.10 Système



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

Entrer ici la température du réservoir de lait.

Par exemple, <50 °F (10 °C) lorsqu'utilisé avec système Cup&Cool.

Part de mousse chaude

Options : très peu, peu, moyen,
 beaucoup, maxi

Valeur par défaut : moyen

Indication d'état vide

(réfrigérateur avec fonction de message d'état vide nécessaire)

Ce menu permet de définir si une indication d'état vide doit être affichée pour le lait.

L'indication d'état vide peut être accompagnée d'un verrouillage de boissons. Ce réglage est particulièrement important en mode libre-service afin d'être sûr que les boissons payées sont bien distribuées.

Capteur de température

(réfrigérateur avec capteur nécessaire)

La température du lait est mesurée.

Vérification du système de lait

La vérification du système de lait est lancée ici lorsque la qualité distribuée n'est pas constante, c'est-à-dire lorsque la qualité du lait ou de la mousse du lait ne correspond pas aux réglages.

Vérification du système
de lait

Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Cercle

Indicateur de progression

Écran et éclairage

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

Écran et éclairage

Éclairage de l'écoulement

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

Éclairage lorsque prêt à l'emploi

Régler ici la couleur de l'éclairage.

Régler la couleur souhaitée à l'aide du triangle dans le cercle de couleurs. La couleur peut également être réglée à l'aide des valeurs RVB.

Les options suivantes sont également disponibles :

- Changement de couleur lent
- Changement de couleur normal
- Changement de couleur rapide
- Arrêt

Le réglage configuré est immédiatement affiché.



Signalement d'événements (message)

Options : • activé • désactivé

Par exemple, message de réservoir à grains vide.

Valeur par défaut :  désactivé

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

Éclairage lors de messages (événement)

- Couleur d'éclairage des côtés - événements

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 définir le design de couleur de l'écran tactile.

- Couleur de la **page d'accueil**

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

Boissons : Police + couleur

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.

Filtre à eau

Avis

Nous recommandons généralement d'utiliser un filtre à eau. Votre partenaire de service WMF se fera un plaisir de vous aider à choisir un filtre à eau approprié.

Dureté carbonatée mesurée

Entrer ici la dureté de l'eau mesurée en °dKH (gpg).
Le test de dureté 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.

Nous déclinons toute responsabilité quant à tout dommage pouvant résulter d'une telle utilisation.

AVIS

Déterminer la dureté de l'eau

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

Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

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 29

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Mode Éco
▷ page 84

Arrêter

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

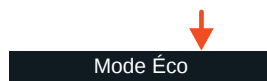
Options : (jamais/au bout de 30 min./60 min./90 min./120 min./150 min./180 min.)

Par défaut : jamais

Vous pouvez ici définir le temps devant s'écouler après la dernière distribution de boisson. Lorsque ce temps est 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 automatique du système de lait

Options : toutes les 120 min, 52 heures

Valeur par défaut : 52 heures



Rinçage automatique
du système de 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 réservoir.



Calibrage du message
de réservoir à grains vide

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 doit être effectué avant le transport par des entreprises de transport ou des services de livraison pour éviter les risques d'endommagement, surtout pendant les mois d'hiver.



Protection contre le gel/
préparation au transport

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

Capteur d'égouttoir
▷ Utilisation
page 43

AVIS

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 63

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
- * Retirer le panneau d'écoulement
- * Insérer la clé Bluetooth WMF dans le port USB
- * Éteindre et rallumer la machine à café


Bluetooth

Fonction S-M-L

Ce paramètre permet d'activer la fonction S-M-L. Vous pouvez également modifier les symboles et les textes, ainsi que les tailles de boisson par rapport à la taille standard (M).

Options : • activé • désactivé

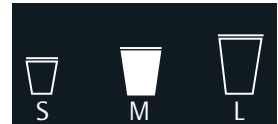
Valeur par défaut :  désactivé



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%

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 est situé à 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

Charger des photos ou des symboles de boissons depuis la clé USB.



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

Enregistrer les recettes au format PDF

Les recettes actives, toutes les recettes clients ou toutes les recettes par défaut peuvent être exportées sous forme de fichier PDF.



Enregistrer les recettes
au format PDF

Exporter les compteurs

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



Exporter les compteurs

Exportation 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.



Exportation 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 du microprogramme

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 78

Mode Éco

Options : • Marche • Arrêt • Minuterie

Valeur par défaut :  désactivé

Le mode Éco peut ici être activé.



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 moulins lorsque la machine est en marche et que les récipients sont enlevés.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Régler le degré de mouture à un degré plus fin

- Le moulin à café peut se 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 124

- * Déclencher la distribution de café et attendre que le moulin se mette en marche
- * Modifier le degré de mouture comme souhaité 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 une 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 un aliment très sensible. Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans le système de lait.
 - > Nettoyer le système de lait chaque jour après l'utilisation de la machine à l'aide de la procédure de rinçage du système de lait.
 - > Le nettoyage du système doit être effectué après 250 infusions, au plus tard après 7 jours.
 - > 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.
 - > Pour des raisons d'hygiène, la longueur du tuyau à lait ne doit pas dépasser 45 cm (17,7 po).
 - > Changer le tuyau du mixeur à intervalles réguliers.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



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 5



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 5



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.
- > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

7.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien							Instructions
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement	Messages			
Programmes de nettoyage ▷ à partir de la page 90							
	x			x	Nettoyage du système	0	
x					Rinçage du mixeur *	0	
x					Rinçage du système de lait	0	
x			x		Rinçage du mousser	0	
Détartrage							
				x	Détartrage		▷ page 94
Nettoyages manuels							
x					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)		▷ page 96
x					Nettoyer le bac à marc		▷ page 96
	x				Nettoyer le réservoir à eau		▷ page 100
x					Nettoyer l'égouttoir		▷ page 100
x					Nettoyer le boîtier		▷ page 101
				x	Entretien de l'infuseur		▷ page 52
		x			Nettoyer l'unité d'infusion		▷ page 97
(x)	x				Nettoyer manuellement le système de lait (Basic Milk)		▷ page 102
	x				Nettoyer manuellement le système de lait (Smart Milk)		▷ page 104
(x)	x				Nettoyer le mixeur *	0	▷ page 104
		x			Nettoyer le récipient à grains		▷ page 106
		x			Nettoyer le récipient à poudre *		▷ page 107

Tous les jours = au moins une fois par jour et plus si nécessaire

Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine

Régulièrement = régulièrement lorsque nécessaire

Automatiquement = processus automatique

Messages = lors de l'affichage du message correspondant à l'écran

(x) = quotidiennement en cas d'encrassement plus important

* = en option (selon l'équipement)

Instructions = instructions dans le menu ▷ « Logiciel » ▷ « Entretien » disponible



7.3 Programmes de nettoyage

7.3.1 Nettoyage du système

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

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

Durée totale env. 10 minutes.

Le message de nettoyage du système apparaît automatiquement après 200 infusions, au plus tard après 6 jours. La distribution de boissons est bloquée après 250 infusions, au plus tard après 7 jours.

La machine ne peut être réutilisée qu'une fois le nettoyage du système effectué.

Animations d'instruction

▷ Machine à café

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions



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

Nettoyage du système (Basic Milk avec Plug&Clean)

Le nettoyage du système de la machine à café avec Plug&Clean utilise l'adaptateur Plug&Clean.

Le nettoyage du système doit être effectué après 250 infusions, au plus tard après 7 jours.

Démarrer

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

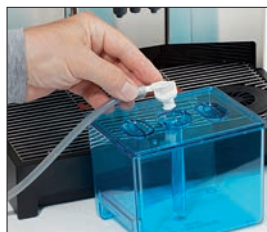


Nettoyage du système (Smart Milk)

Le nettoyage du système de la machine à café avec Smart Milk nécessite l'utilisation du réservoir de nettoyage spécial (bleu).

Démarrer

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



7.3.2 Rinçage du mixeur



Risque pour la santé/ risque d'ébouillancement



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

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

7.3.3 Rinçage du système de lait



Risque pour la santé/ risque d'ébouillancement



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

Le rinçage du système de 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 de lait rince le tuyau à lait, les buses à lait et l'écoulement combiné.

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

7.3.4 Rinçage du moussEUR



Risque pour la santé/ risque d'ébullition



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

Pour les machines avec Plug&Clean, un rinçage du moussEUR est disponible et peut être lancé si nécessaire. Le rinçage du moussEUR peut aussi être effectué automatiquement. Le rinçage du moussEUR est lancé automatiquement 3 minutes après la dernière distribution de boisson au lait. Un signal sonore est émis avant le lancement automatique du rinçage du moussEUR.

Aucune boisson distribuée ne doit demeurer sous l'écoulement combiné pendant le rinçage du moussEUR.

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

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

7.3.5 Vue d'ensemble du nettoyage du système de lait

Programmes de nettoyage automatique

▷ page 90

Nettoyer manuellement le système de lait

▷ page 102

	Systèmes de lait	
	Basic Milk avec Plug&Clean	Smart Milk
Rinçage automatique du mousser	x	
Nettoyage du système ; avec adaptateur Plug&Clean	x	
Nettoyage du système ; avec réservoir de nettoyage		x
Toutes les semaines ; nettoyer manuellement le système de lait	x	
Toutes les semaines ; rincer le réservoir à eau à l'eau claire	x	x
Régulièrement ; nettoyer manuellement l'extérieur de l'écoulement combiné	x	x



Un nettoyage manuel du système de lait doit également être effectué quotidiennement sur les machines avec Plug&Clean si le rinçage du mousser est réglé sur « désactivé ».

AVIS

7.4 Détartrage



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



- 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'ébouillantage.
- 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.
 - > Veiller à ce 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 5



Risque de brûlure



- Pendant 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 5



- 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 124

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 1300 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 (0,2 gal/0,75 litre chacune)
- 1 bouteille d'eau (0,2 gal/0,75 litre)
- Récipient de 0,8 gal (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

Lancer le programme de détartrage

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

▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Détartrage

7.5 Nettoyages manuels

Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange
page 129

7.5.1 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

- Le déclenchement d'une distribution de boisson par inadvertance peut entraîner des risques 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 5



- 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.
- > Nous recommandons d'utiliser un chiffon microfibre humide.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

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

* 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



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124



- > Le glissoir à marc des machines à café avec crible à marc de comptoir doit être nettoyé tous les jours.
- > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.

7.5.3 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 5

L'unité d'infusion peut être nettoyée à intervalles réguliers, au besoin.

- * Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Pousser l'écoulement combiné à fond vers le haut
- * Retirer le bac à marc
- * Retirer l'égouttoir

L'unité d'infusion est maintenant accessible.



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 5



- 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 124

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



Figure 1



Figure 2

Utiliser l'outil multifonction fourni 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.

- * Rabattre vers le haut le glissoir d'introduction [1]
- * Nettoyer le tamis d'infusion à l'eau courante ou avec un chiffon
- * Enlever les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse
- * Rincer l'unité d'infusion à l'eau courante



Figure 3



Figure 4



Dommages possibles

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

* Retirer pour cela l'égouttoir et amener 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 de la machine 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 :

- > Avec l'outil multifonction, tourner le filetage sur la tête de l'unité d'infusion légèrement vers la gauche ou vers la droite 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 124



Figure 5



Tamis d'infusion

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

7.5.4 Nettoyer le réservoir à eau

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



7.5.5 Nettoyer l'égouttoir



Risque d'ébouillamment



- 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.

- * Soulever légèrement l'égouttoir extérieur avant et retirer celui-ci
- * Nettoyer soigneusement l'égouttoir
- * Rincer l'égouttoir à l'eau potable propre
- * Sécher l'égouttoir et le remettre en place



Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



7.5.6 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 similaire.
- > 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 le réfrigérateur avec le bouton Marche/Arrêt
- * Laisser refroidir la machine à café avant le nettoyage
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Essuyer avec un chiffon fin en laine

7.5.7 Nettoyer l'arrivée de chocolat (chocolat) (en option sur machines avec système de poudre)

Enlever régulièrement le récipient à poudre et nettoyer l'arrivée de chocolat sous le récipient.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

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.



7.5.8 Nettoyer manuellement le système de lait (Basic Milk)



Risque d'ébouillantage

- Le déclenchement d'une distribution de boisson par inadvertance peut entraîner des risques de blessure.
 - > La machine à café doit toujours être arrêtée avant le nettoyage.
 - > Débrancher la fiche secteur de la prise.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions



Risque pour la santé

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5



- > Avant de procéder au nettoyage manuel du système de lait, il est impératif d'effectuer un rinçage du système de lait. Le rinçage du système de lait permet d'éliminer les résidus de lait du système.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 124

Nettoyer l'écoulement combiné

- * Tirer le levier qui se trouve derrière l'écoulement combiné
- * Retirer l'écoulement combiné qui a été desserré
- * Uniquement avec Basic Milk : retirer le tuyau à lait du récipient à lait et le détacher de l'écoulement combiné
- * Enlever le tuyau du mixeur (le cas échéant)
- * Mélanger 5 ml (0,001 gal) de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 0,132 gal (500 ml) d'eau potable chaude



- * Désassembler l'écoulement combiné
- * Uniquement avec Basic Milk : plonger une extrémité du tuyau à lait dans la solution de nettoyage
- * Uniquement avec Basic Milk : 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.

- * Placer les pièces de l'écoulement combiné dans la solution de nettoyage (3 éléments)

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

- * Après 5 heures, nettoyer toutes les pièces avec soin au moyen d'une brosse
- * Rincer soigneusement toutes les pièces de l'écoulement combiné à l'eau potable claire
- * Uniquement avec Basic Milk : rincer soigneusement le tuyau à lait
- * Rincer soigneusement le tuyau du mixeur (le cas échéant)
- * Brancher le tuyau du mixeur
- * Remonter l'écoulement combiné
- * Mettre l'écoulement combiné en place
- * Uniquement avec Basic Milk : raccorder le tuyau à lait



Positionnement des tuyaux

Toujours placer correctement les tuyaux dans les supports de guidage. Voir la figure ci-contre.

- [1] Tuyau à lait * → en bas (Basic Milk)
- [2] Tuyau du mixeur * → en haut

* équipement en option

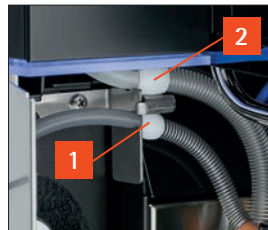
L'instruction pour le tuyau à lait ne s'applique qu'au modèle Basic Milk.

Le tuyau du mixeur démonté peut être nettoyé au besoin à l'aide de la brosse de nettoyage no 33 1521 9000.

Le tuyau à lait démonté peut être nettoyé au besoin à l'aide de la brosse de nettoyage no 33 1580 8000.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124*



*Accessoires et pièces de rechange
▷ page 129*

7.5.9 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Smart Milk)



Le mousser de lait ne doit pas être démonté sur les machines à café avec Smart Milk !

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124

Nettoyer régulièrement l'extérieur de l'écoulement combiné avec un chiffon humide et nettoyer les orifices d'écoulement avec la brosse appropriée.



7.5.10 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.



Risque d'ébouillantage

- 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.
 - > Toujours veiller à fixer fermement le tuyau de mixeur.

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

- * Ouvrir les portes du côté gauche
- * Débrancher le tuyau du mixeur de l'écoulement combiné et tirer le bol du mixeur vers le haut par la poignée

Tous les jours

- * Démontez les quatre pièces du bol du mixeur
- * Nettoyer soigneusement chaque pièce à l'eau courante potable

Instructions
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions



Au besoin (toutes les semaines)

- * Mélanger 5 ml (0,001 gal) de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 0,132 gal (500 ml) d'eau potable chaude
- * Plonger toutes les pièces dans du liquide de nettoyage pendant au moins 4 heures
- * Au bout de quatre heures, bien rincer à nouveau les pièces à l'eau courante potable
- * Enlever le récipient à poudre et nettoyer la goulotte d'introduction du bol du mixeur avec un chiffon ou une brosse
- * Bien laisser sécher toutes les pièces [1]



Au réassemblage, tous les orifices doivent se trouver doivent se trouver dans le même sens.

- * Insérer la roue du mixeur [2] comme le montre la figure

Le côté vert est visible une fois l'hélice en place.

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



Positionnement des tuyaux

Toujours placer correctement les tuyaux dans les supports de guidage. Voir la figure ci-contre.

- [3] Tuyau à lait * → en bas (Basic Milk)
- [4] Tuyau du mixeur * → en haut

* équipement en option

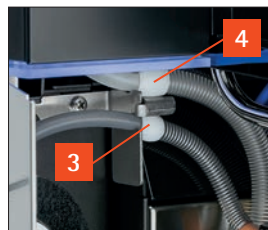
L'instruction pour le tuyau à lait ne s'applique qu'au modèle Basic Milk.

Le tuyau du mixeur démonté peut être nettoyé au besoin à l'aide de la brosse de nettoyage no 33 1521 9000.

Le tuyau à lait démonté peut être nettoyé au besoin à l'aide de la brosse de nettoyage no 33 1580 8000.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124



Accessoires et pièces de rechange
▷ page 129

7.5.11 Nettoyer le récipient à grains

Les récipients à grains peuvent être nettoyés au besoin et à intervalles réguliers. Recommandation : une fois par mois.



Risque de blessure

- Les cheveux longs risquent de se prendre 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**



- > Ne jamais nettoyer les récipients à grains au lave-vaisselle.

IMPORTANT

Les verrouillages sont situés devant chaque récipient sur le couvercle de la machine.

- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrou en le tournant à 90° avec l'outil multifonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- * Retirer les récipients à grains vers le haut
- * Vider complètement les récipients à grains et bien les essuyer avec un chiffon humide



Ouvrir le verrou avec l'outil multifonction



- * Bien laisser sécher les récipients à grains
- * Reremplir les récipients à grains et les remettre en place
- * Fermer le verrou en le tournant à 90° avec l'outil multifonction dans le sens des aiguilles d'une montre

7.5.12 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.

Les verrouillages sont situés devant chaque récipient sur le couvercle de la machine.

- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrou en le tournant à 90° avec l'outil multifonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- * Basculer le récipient vers l'arrière et l'enlever par le haut
- * Vider entièrement le récipient
- * Dévisser les écrous-raccords avant et arrière
- * Retirer la vis sans fin du doseur
- * Essuyer soigneusement le récipient avec un chiffon humide
- * Nettoyer soigneusement les pièces de la vis sans fin du doseur
- * 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 l'éjection soit au bon endroit.

- * Reremplir le récipient à poudre et le remettre en place
- * Fermer le verrou en le tournant à 90° avec l'outil multifonction dans le sens des aiguilles d'une montre

IMPORTANT

8 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes tenu par la loi de vous assurer que vos clients ne courent aucun risque pour leur santé en consommant les denrées alimentaires que vous leur proposez.

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.

Les machines à café WMF sont conformes aux exigences susmentionnées 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.

Suivre les points suivants pour respecter le concept de nettoyage HACCP :

Désinfecter le système de lait une fois par jour

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

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

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

*Exportation HACCP
▷ page 83*

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

*Suivre le chapitre Entretien
▷ à partir de la page 87*



Vous pouvez afficher les journaux  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.

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

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.

Le lait doit être à une température d'env. 42,8 °F à 46,4°F (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. refroidisseur 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 :

1. Effectuer un rinçage de mise hors service
➢ Démarre automatiquement lors de l'arrêt de la machine, chapitre Entretien
2. Nettoyer le panneau de commande, le bac à marc, l'égouttoir et le boîtier ➢ Mode d'emploi, chapitre Entretien
3. Nettoyage du système de lait ou changement de l'écoulement combiné au bout de 4 heures de service (absolument nécessaire en cas de faible débit, d'utilisation de lait non réfrigéré ou si la fonction de rinçage du mousser est désactivée)

- Après 250 infusions, au plus tard après 7 jours :
4. Nettoyage du système ➢ Mode d'emploi, chapitre Entretien
 5. Nettoyage une fois par semaine du mixeur, du système de lait et du réservoir à eau ➢ Mode d'emploi, chapitre Entretien
 6. Nettoyage régulier du récipient à produit (grains/poudre)
Nettoyer les écoulements et l'unité d'infusion
➢ Mode d'emploi, chapitre Entretien
 7. Nettoyage général de la machine

Date	Étapes de nettoyage							Signature
	Heure							
	1	2	3	4	5	6	7	
1.								
2.								
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	6	7	
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 sollicitation de la machine à café et vous est signalée à l'écran. Le détartrage du système d'infusion s'effectue en même temps que la maintenance par le service technique WMF.

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.
- 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 112*

*Détartrage
▷ Logiciel ▷ Entretien
▷ Détartrage
page 94*

*Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 112*

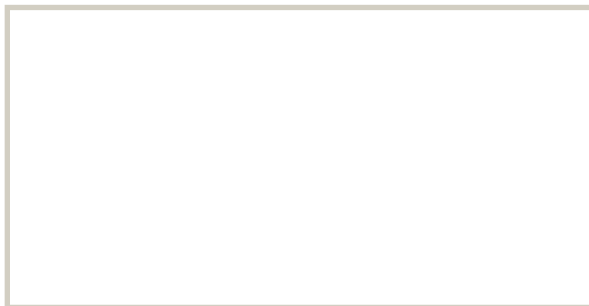
9.2 Service technique WMF

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.



10 Messages et indications

10.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

- * Recharger le récipient à grains
(en fonction de l'affichage)
- * Vérifier :
 - Le verrou des récipients à grains est-il ouvert ?
▷ *Entretien*
 - Les grains de café ne glissent pas dans la machine.
- * Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec 

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

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

Messages d'erreurs et dysfonctionnements
▷ *page 113*

Message de maintenance

Maintenance de 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

Marche à suivre en cas d'affichage de messages d'erreurs ou de signalisation 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 poursuivre l'utilisation de la machine.

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 si 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 1300 S dispose 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 erreur ou d'un message à l'intention de l'exploitant, la touche  s'affiche.

- * Appuyer sur 

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

 AVERTISSEMENT	
	Danger de mort par électrocution Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Aucune pièce dont l'entretien incombe à l'utilisateur ne se trouve à l'intérieur. Les réparations doivent uniquement être effectuées par du personnel de service autorisé.



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. Rallumer ensuite la machine à café.

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 97
88	Chauffe-eau :	* Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
89	Chauffe-eau : erreur de temps de chauffage	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
161	Erreur d'eau d'infusion : eau d'infusion	Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur persiste, passer à l'étape suivante. * Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 97 * Régler le degré de mouture plus gros ▷ Autres réglages ▷ Régler le degré de mouture, page 86 * Diminuer la qualité ▷ Logiciel ▷ Recettes, page 56 * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
162	Erreur d'eau d'infusion : en cours de nettoyage	Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur persiste, passer à l'étape suivante. * Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 97 * Si l'erreur persiste, 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 persiste, passer à l'étape suivante. ✳ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 97 ✳ Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
186	Chaudière à vapeur : niveau	La distribution de boissons est bloquée momentanément. ✳ Éteindre et rallumer la machine à café ✳ Vérifier si le réservoir à 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 : erreur de temps de chauffage	✳ Éteindre et rallumer la machine à café ✳ Si l'erreur persiste, 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 droit bloqué Moulin gauche bloqué	✳ Arrêter la machine à café ✳ Retirer la fiche secteur de la prise ✳ Retirer le récipient à grains ✳ Tourner la meule uniquement avec l'outil multifonction pour réservoir en sens inverse des aiguilles d'une montre (deux branches doivent être insérées dans les trous correspondants) ▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à grains, page 106 ✳ Remettre le réservoir en place ✳ Allumer la machine à café Si cela se produit souvent : ✳ Régler le degré de mouture d'un degré plus gros ▷ Autres réglages ▷ Régler le degré de mouture, page 86



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 107 * 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 toutes les pièces
• Bruits forts lors de la distribution de chocolat	* Enlever le bol du mixeur * Vérifier si la roue du mixeur a été insérée correctement ▷ Entretien ▷ Nettoyer le mixeur, page 104 * Remplacer la roue du mixeur si nécessaire
• Distribution de café gauche/droite différente	* Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble du nettoyage du système de lait, page 93
• Pas de mousse de lait/distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir	* Vérifier si le tuyau à lait est tordu ou coincé * Poser le tuyau à lait correctement * Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 102 * Vérifier si la buse à lait est bouchée ▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble du nettoyage du système de lait, page 93 * Procéder à la vérification du système de lait ▷ Logiciel ▷ Système, page 75 * Vérifier si le refroidisseur de lait est givré

Profil d'erreur	Instruction de manipulation								
• Problème avec la mousse de lait • Température trop froide ou trop chaude	Basic Milk * Remplacer la buse à lait Utiliser la buse à lait appropriée sur l'écoulement combiné. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Buse à lait</th><th>Couleur</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• lait très froid (<5 °C/41 °F)</td><td>gris</td></tr> <tr> <td>• lait réfrigéré (<10 °C/50 °F)</td><td>orange</td></tr> <tr> <td>• lait non réfrigéré (>16 °C/61 °F)</td><td>vert</td></tr> </tbody> </table> * Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 102 Si l'erreur persiste * Utiliser une autre buse à lait fournie avec les accessoires	Buse à lait	Couleur	• lait très froid (<5 °C/41 °F)	gris	• lait réfrigéré (<10 °C/50 °F)	orange	• lait non réfrigéré (>16 °C/61 °F)	vert
Buse à lait	Couleur								
• lait très froid (<5 °C/41 °F)	gris								
• lait réfrigéré (<10 °C/50 °F)	orange								
• lait non réfrigéré (>16 °C/61 °F)	vert								
• Problème avec la mousse de lait • Température trop froide ou trop chaude	Smart Milk * Procéder à la vérification du système de lait * Vérifier si le réglage de température du réservoir de lait correspond à la température actuelle du lait								
• Sortie de mousse de lait éclabousse fortement • Lait trop chaud	* Vérifier si le système de lait a été nettoyé * Nettoyer le système de lait ▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble du nettoyage du système de lait, page 93 * Vérifier si le lait utilisé est suffisamment refroidi								
• 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 ▷ Nettoyer le mixeur, page 104 * Régler une quantité de poudre moindre * Régler une quantité d'eau moindre								
• La pompe marche en permanence, présence d'eau dans le bac à marc	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF								

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
Impossible de mettre en place le récipient Choc (chocolat)	✧ Tourner légèrement l'entraînement de la vis sans fin sur le doseur avec la main et dans le sens des aiguilles d'une montre ✧ Vérifier si le récipient de chocolat est bloqué par erreur
Impossible de mettre en place le récipient à grains	✧ Vérifier si le récipient à grains est bloqué par erreur ✧ Vérifier si les grains sont bien entre le moulin et le récipient

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 venaient à survenir.

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 124*

*Conditions d'utilisation et
d'installation
▷ à partir de la page 15*

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 de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH (5 gpg), un filtre à eau WMF doit être installé en amont. L'utilisation de filtres à eau non recommandés par le service technique WMF peut endommager la machine à café (p. ex. en raison de l'entartrage).
- Pour des raisons d'assurance, s'assurer que l'interrupteur principal est à l'arrêt ou la fiche secteur est retirée de la prise à la fin du service. Sur les machines avec prise d'eau fixe, le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau doit être fermé.
- Pour les machines à café avec prise d'eau fixe, nous vous recommandons vivement de raccorder également l'évacuation d'eau. Dans le cas contraire, l'égouttoir peut déborder et entraîner par exemple des dommages au niveau du mobilier.
- Sans raccordement à une conduite d'évacuation d'eau, l'eau de l'égouttoir. Cette eau peut atteindre des pièces sous tension de la machine à café et provoquer un incendie.
 - Toujours fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau à la fin du service.
 - Toujours vider l'égouttoir.
 - Raccorder la machine à café à une évacuation d'eau.
- 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 (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

*Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
page 90*

11.2 Directives

Fabricant : WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

La machine est conforme aux exigences de la directive Basse tension UL 197/NSF4.

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 réglementations pertinentes des directives susmentionnées. En cas de modifications des appareils effectuées sans notre accord, cette déclaration perd sa validité. Compilation 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 inacceptable. 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.

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 111*

Pour les pays hors de l'UE, les réglementations en vigueur spécifiques au pays s'appliquent.

États-Unis

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas générer d'interférences nuisibles,
- et (2) cet appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

Canada

Cet appareil est conforme aux normes radioélectriques d'Industrie Canada (CNR) applicables aux appareils exempts de licence. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- (1) Cet appareil ne doit pas générer d'interférences,
- et (2) cet appareil doit accepter toutes les interférences, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement non souhaité.

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 toute question relative à l'utilisation.

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les équipements sont en parfait état (in USA conforme à NEC). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est impératif de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression.

Ces contrôles sont effectués dans le cadre de la maintenance par le service technique WMF ou par le personnel SAV autorisé par WMF.

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

Le détartrage de la machine doit être effectué uniquement avec le produit de détartrage spécial WMF prévu par WMF.

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

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

▷ page 89

HACCP

▷ page 108

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 129

Produit de détartrage spécial WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 129

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 venaient à survenir.
 - > Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

IMPORTANT

Conditions d'utilisation et
d'installation

▷ à partir de la page 15

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 la manipulation, 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 dans le montage effectué par l'acheteur ou par des tiers ou d'une manipulation incorrecte ou négligente.
- 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 110

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur	12,8 po (325 mm)
	Hauteur	Hauteur 26,3 po (669 mm) (avec récipient à grains et verrou - sans clé)
	Profondeur	22,6 po (574 mm)
Récipients à grains de café		22,93 oz (650 g) environ chacun ⁽¹⁾
Récipients à poudre (en option)		Récipient à grains de café central env. 19,4 oz (550 g) ⁽¹⁾ env. 42,33 oz (1 200 g) ⁽²⁾
Poids à vide		77,16–92,59 lb/35–42 kg (selon l'équipement)
Conduite d'arrivée d'eau		Raccord de tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,003 po (0,08 mm), incombant au client. ⁽³⁾ Au moins 29 psi (0,2 MPa/2 bar) de pression d'écoulement à 0,53 gal/min (2 l/min). Maximum de 87 psi (0,6 MPa/ 6 bar). Important ! Si la pression d'écoulement du lieu d'installation est supérieure à 87 psi (0,6 MPa/6 bar), un réducteur de pression réglé sur un maximum de 87 psi (0,6 MPa/6 bar) doit impérativement être installé en amont de la machine. Température maximum d'arrivée 95 °F (35 °C). Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve, avec le kit de prise d'eau fixe ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau		En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH (5 gpg), un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'évacuation d'eau (en option)		Tuyau au moins DN 19, pente min. 0,02 po/po (2 cm/m)
Utilisation en altitude au-dessus du NMM		<6 562 ft

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec récipient 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. D'autres règlements spécifiques nationaux doivent être observés le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

Annexe : Caractéristiques techniques

Puissance nominale	1,9 kW
Tension d'alimentation	120 V / 60 Hz, (1/N/PE~)
Éclairage	LED
Protection	IP X0
Classe de protection	classe 1
Pression nominale	Chauffe-eau 1,6 MPa (232 psi) Chaudière à vapeur 0,5 MPa (72,5 psi)
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Température ambiante	41 °F (5 °C) à 95 °F (35 °C) maximum (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 est inférieur à 70 dB(A) pour chaque mode d'utilisation.

Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 1,97 po (50 mm) avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 1,97 po (50 mm) à l'arrière de la machine. Un espace de travail devant la machine à café d'au moins 31,5 po (800 mm) est recommandé. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 7,87 po (200 mm) au-dessus des récipients à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 33,47 po (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.

D'autres règlements spécifiques nationaux doivent être observés le cas échéant.

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 monophasée, prévoir une prise électrique de protection ou une prise électrique monophasée spécifique au pays d'utilisation de la machine 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 d'utilisation de la machine. 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 est 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).

Si la machine doit être installée dans une grande cuisine, il est vivement conseillé de l'équiper d'un conducteur de terre et d'équipotentialité. La borne de liaison équipotentielle sera, au besoin, montée par le service technique WMF.

	⚠ ATTENTION
	Risque d'incendie et d'électrocution. Ne remplacer les câbles de raccordement secteur défectueux que par des câbles d'origine du fabricant. Voir la liste des pièces de rechange.

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Écoulement combiné complet avec Choc (chocolat)				
1	pièce	Écoulement combiné complet	33 2867 5200	Basic Milk
1	pièce	Douille pour tuyau à lait	33 2180 5000	Basic Milk
1	pièce	Ressort pour tuyau à lait	33 0190 3000	Basic Milk
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4939	tous
0,25	mètre	Tuyau du mixeur	00 0048 0064	Choc (chocolat)
1	pièce	Ressort pour tuyau du mixeur	33 2292 6100	Choc (chocolat)
1	pièce	Douille pour tuyau du mixeur	33 4407 4000	Choc (chocolat)
1	pièce	Bol du mixeur	33 2895 4000	Choc (chocolat)
1	pièce	Roue du mixeur	33 2895 5000	Choc (chocolat)
1	pièce	Buse à lait pour lait très froid <5 °C/41 °F (gris)	33 9509 7100	Basic Milk
1	pièce	Buse à lait pour lait réfrigéré <10 °C/50 °F (orange)	33 9510 6100	Basic Milk
1	pièce	Buse à lait pour lait non réfrigéré >16 °C/61 °F (vert)	33 2317 8000	Basic Milk
Lance à lait				
1	pièce	Lance à lait	33 2914 9000	Basic Milk/ Smart Milk
1	pièce	Brosse de nettoyage pour lance à lait	33 4136 8000	Basic Milk/ Smart Milk
Bac à marc				
1	pièce	Bac à marc	33 4728 7000	tous
1	pièce	Bac à marc (bac dans le comptoir)	33 4728 8000	Crible à marc de comptoir
Prise d'eau fixe, écoulement				
1	pièce	Kit de prise d'eau fixe	03 1198 6001	Prise d'eau fixe
1,5	mètre	Tuyau d'évacuation	00 0048 0042	Prise d'eau fixe

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Accessoires/outils				
1	pièce	Adaptateur Plug&Clean	33 2427 5000	tous
1	pièce	Outil multifonction	33 2323 1000	tous
1	pièce	Outil multifonction pour le verrouillage et le déverrouillage du récipient à produit	33 2586 8000	tous
1	jeu (4 pièces)	Pieds (3,94 po/100 mm) (non fournis) ¹⁾	33 3320 3000	tous
1	pièce	Vis à tête fraisée M3x10 pour fixer le panneau d'écoulement ¹⁾	00 0047 3107	tous
Récipient à grains de café complet				
1	pièce	Couvercle de récipient à grains, milieu	33 2638 8000	tous
1	pièce	Couvercle de récipient à grains, milieu, verrouillables	33 2638 8100	tous
1	pièce	Couvercle de récipient à grains, droit/gauche	33 2636 4000	tous
1	pièce	Récipient à grains, droit/gauche	33 4705 9099	tous
1	pièce	Récipient à grains, milieu	33 4706 1099	tous
1	pièce	Étiquettes de marquage des récipients à grains/récipients à produits	33 2624 7000	tous
Récipients à produits				
1	pièce	Couvercle de récipient à poudre	33 2636 4000	Choc (chocolat)
1	pièce	Récipient à poudre	33 2824 4099	Choc (chocolat)
Unité d'infusion				
1	pièce	Unité d'infusion	33 2893 0399	tous
1	pièce	Joint torique de l'unité d'infusion	33 7006 5190	tous

¹⁾ Installation seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Égouttoir/grille égouttoir				
1	pièce	Égouttoir avec SteamJet	33 4718 7000	avec SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir sans SteamJet	33 4296 0000	sans SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir avec SteamJet	33 4237 0000	avec SteamJet
1	pièce	Bouchon pour fermer l'égouttoir	33 7007 4653	tous
Réservoir à eau				
1	pièce	Réservoir à eau	33 4728 9000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir à eau	33 4291 7000	tous
Filtre antitartre/filtre à eau				
1	pièce	Ensemble WMF AquaHead avec bougie filtrante V ou M	03 9336 0010	Prise d'eau fixe
1	pièce	Tête de filtre (WMF AquaHead)	33 9532 0000	Prise d'eau fixe
1	pièce	Bougie filtrante WMF AquaBasic V	33 9533 0000	Prise d'eau fixe
1	pièce	Adaptateur pour filtre à eau dans le réservoir à eau	33 2327 1000	Réservoir à eau
1	boîte	Cartouche de remplacement pour filtre à eau dans le réservoir à eau (lot de 4 pièces)	33 2332 2000	Réservoir à eau
Documentation/manuels				
1	pièce	Jeu de documents : Mode d'emploi WMF 1300 S	33 4323 8920	tous
Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF				
1	bouteille	Nettoyant WMF pour mousser à lait	33 0683 6000	Basic Milk
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
2	bouteilles	Détartrant liquide	33 7006 2869	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage pour tuyau de mixeur	33 1521 9000	Lait
1	pièce	Brosse de nettoyage pour tuyau à lait	33 1580 8000	Lait
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 129
Adaptateur Plug&Clean 32
Additions 56
Additions disponibles par défaut 26
Allumer la machine à café 31
Animations 51
Arrêter 45
Autres réglages 86

B

Bac à marc 23, 42
Barre de fonctions 48
Basic Steam (en option) 36
Bluetooth 80
Boissons 53
Boissons : Police + couleur 77
Bouton Marche/Arrêt 23
Buse à lait 32
Butée de tasse 23

C

Calibrage du message de réservoir à grains vide 79
Calibrage écran tactile 76
Capteur d'égouttoir 43, 80
Capteur de température 74
Caractéristiques techniques 125
Caractéristiques techniques de la machine à café 125
Changement du filtre (en option) 52
Charger des données 83
Charger des recettes 53, 82
Charger les symboles de boissons 82
Charger une langue 83
Chauffage de tasse 23, 38
CleanLock 51
Code PIN Facturation 71
Code PIN Nettoyage 70
Code PIN Réglages 70
Collecteur amovible avec grille égouttoir 23
Compteur 68
Concept de nettoyage HACCP 108
Conditions d'utilisation et d'installation 15
Conduite d'arrivée d'eau 125
Configurer un nouveau code PIN 71
Confirmation de boisson 66
Consignes de sécurité générales 5
Consignes de sécurité lors de l'entretien 87
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 30
Crible à marc de comptoir (en option) 42

D

Dangers pour la machine à café 119
Déballage 27
Décaf 49
Degré de qualité 58
Dernière infusion 67

Désignation des pièces de la machine à café 22
Détartrage 52, 67, 94
Déterminer la dureté de l'eau 29
Deuxième type de café 49
Directives 121
Dispositifs de sécurité 5
Disposition des touches 63
Distances de montage 127
Distribution d'eau chaude 35
Distribution de boissons 34
Distribution de lait ou de mousse de lait 31, 34
Distribution de mousse de lait 31
Distribution d'essai 53
Dosé 55
Doseur 80
Droits à la garantie 124
Droits code PIN 70
Durée 29
Durée du filtre 78
Dureté globale mesurée 77
Dureté temporaire 77

E

Éclairage de l'écoulement 23, 75
Écoulement combiné avec mousser de lait intégré 23
Écran 75
Écran pour les touches de boissons et les réglages 23
Écran Prêt à l'emploi 23, 48
Effacer l'addition 57
Effacer la minuterie 72
Égouttoir 43
Éléments de commande 60
Enregistrer des recettes 82
Entretien 50, 67, 87
Entretien de l'infuseur 52
Erreur sans message d'erreur 116
État de la disposition des touches (minuterie) 72
Exportation HACCP 83
Exporter les compteurs 82

F

Facturation 68
Facturation externe 69
Filtre 67
Filtre à eau 67, 77
Fonctions du menu principal 47
Fonction S-M-L 54, 81
Fond d'écran 76
Freeflow 55
Fuseau horaire 71

G

Glossaire 25

H

Heure/date 71
Heure d'été 71
Horaire de la minuterie 72
Horaire du jour de la minuterie 72

I

Indicateur de progression 75
 Indication d'erreur 61
 Indication d'état vide 74
 Info 67
 Infusion multiple 54
 Instructions 51
 Interruption de boisson 34, 66
 Intervalles de nettoyage 89
 Introduction de pastilles 23
 Introduction manuelle 23, 40

J

Journal 67

L

Lait et mousse 74
 Lance à lait 33
 Langue 85
 Libre-service 60
 Logiciel 46
 Logo 65
 Logo du client 65
 Logo du fabricant 65
 Luminosité de l'écran 76

M

Maintenance 110
 Maintenance et démarrage 110
 Message à l'écran 47
 Messages d'erreurs et dysfonctionnements 113
 Messages d'utilisation 112
 Messages et indications 112
 Mettre le filtre à eau du réservoir à eau en place 29
 Minuterie 67, 71
 Mise à jour du microprogramme 83
 Mise en service 26
 Mode d'affichage 63
 Mode Éco 78, 84
 Mode LS 60
 Modifier l'addition 57
 Modifier les recettes 56

N

Nettoyage du système 50, 90
 Nettoyage du système de lait 51, 91
 Nettoyages manuels 96
 Nettoyer l'arrivée de chocolat 101
 Nettoyer le bac à marc 96
 Nettoyer le boîtier 101
 Nettoyer l'égouttoir 100
 Nettoyer le mixeur 104
 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 96
 Nettoyer le récipient à grains 106
 Nettoyer le récipient à poudre 107

Nettoyer le réservoir à eau 100
 Nettoyer l'unité d'infusion 97
 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné 102
 Nettoyer manuellement le système de lait 102

O

Obligations de l'exploitant 123
 Options de commande 60
 Outil multifonction 86

P

Part de décaf 64
 Part de mousse chaude 74
 Porte du mixeur 23
 Porte du raccord de lait 23
 PostSelection 63
 Préparation du café moulu avec l'introduction manuelle 40
 Préréélection de boissons 66
 Préréélection des langues 62
 Présentation 22
 Prêt à l'emploi 46
 Prise d'eau fixe 44
 Programme de mise en service 28
 Programmes de nettoyage 90
 Protection contre le gel/préparation au transport 79
 Puissance nominale 126

Q

Qualité de l'eau 125
 Qualité du café 58
 Quantité d'eau 57
 Quantité de café moulu 57
 Quantité de lait 57
 Quantités de remplissage S-M-L 54

R

Raccorder le lait 32
 Recette actuelle 56
 Récipient à grains 23
 Récipient à grains/récipient à poudre 39
 Récipient à grains/récipient à poudre 39
 Récipients à poudre (en option) 23
 Réduire la luminosité 76
 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné 39
 Réglage de taille de tasse 35, 48
 Réglages gratuits 69
 Réglages (Réglages de base) 28
 Régler le degré de mouture 86
 Régler les heures de commutation de la minuterie 73
 Remplissage du système de lait 49, 51, 62
 Réservoir à eau 23, 41
 Rinçage automatique du système de lait 79
 Rinçage du mixeur 50, 91
 Rinçage du mousseur 92
 Rinçage du système de lait 51

Index

S

Sauvegarde de données 83
Sauvegarder les recettes 53
Sécurité 5
Sélectionner le moulin à café 58
Service technique 67
Service technique WMF 111
Signalement d'événements 76
Signes et symboles du mode d'emploi 24
Site d'installation 27
Sont exclus de la garantie : 124
Sortie d'eau chaude 23
Sortie vapeur 23
Start-stop 55
Start-Stop-Freeflow 55
SteamJet 23, 61
Surface d'installation 126
Symboles du mode d'emploi 24
Système 74
Systèmes monétiques 68

T

Taille de la boisson 23, 54, 62
Taille de tasse 62
Température 79

Température du réservoir de lait 74
Texte et icône 59
Touche Barista 23, 60
Touche Barista - intensité du café 49
Touche de message 23
Touche Menu 23, 61
Touche Rinçage à chaud 23, 48, 61
Touches de boissons 48
Touches de commande du menu 47
Touches de l'écran Prêt à l'emploi 46
Touches en option 35
Touche SteamJet 23, 38, 48
Touche vapeur 23
Type de dosage 55

U

USB 82
Utilisation 30
Utilisation conforme 12

V

Vue d'ensemble 46
Vue d'ensemble du nettoyage du système de lait 93

Le service technique WMF le plus proche :

© 2018–2021 WMF GmbH

Tous droits réservés, notamment le droit de duplication et de diffusion ainsi que de traduction. Toute reproduction ou traitement électronique aux fins de duplication ou de diffusion en tout ou en partie de ce document sous quelque forme que ce soit est interdit sans autorisation écrite.

Conception et réalisation/mise en page :
TecDoc GmbH ; Geislingen, info@tecdocgmbh.de
Mode d'emploi d'origine. Imprimé en Allemagne.

Sous réserve de modifications techniques.
18.06.2021



DESIGNED TO PERFORM