



Mode d'emploi



Machine à café

1100S

Français

01.01.001

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

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

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



Observer le mode d'emploi



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

△ ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi ▷ page 16

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



Danger de mort par électrocution



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

AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité ⊳ à partir de la page 6



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 101 Maintenance ▷ à partir de la page 88

Table des matières



1	Sécurité	6
1.1 1.2 1.3	Consignes de sécurité générales Utilisation conforme Conditions d'utilisation et d'installation	12 13
2	Présentation	14
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	14
3	Mise en service	18
3.1 3.2 3.3	Site d'installation Déballage Programme de mise en service	19 19 20
4	Utilisation	22
4.11 4.12 4.13 4.14 4.15 4.16	Consignes de sécurité lors de l'utilisation Allumer la machine à café Distribution de boissons Touches de sélection (en option) Touches spéciales (en option) Raccorder le lait Buse à lait. Avec refroidisseur de lait WMF. Lance à lait (en option) Distribution de lait ou de mousse de lait Distribution d'eau chaude Basic Steam (en option) Plateau à tasse Réservoirs à grains/réservoir à poudre Introduction manuelle Bac à marc Crible à marc de comptoir (en option) Égouttoir Raccordement d'eau fixe (en option) Arrêter la machine à café	24
5	Logiciel Logiciel	34
5.1 5.2	Vue d'ensemble Prêt à l'emploi Touches de l'écran Prêt à l'emploi. Fonctions du menu principal Touches de commande du menu Prêt à l'emploi 5.2.1 Touches de l'écran Prêt à l'emploi.	34 35 35 36
	Touches de boissons. Touche Rinçage à chaud Touche Barista – intensité du café 5.2.2 Chauffe-tasse SteamJet.	36 36
5.3	Entretien Nettoyage du système Rinçage du mixeur Rinçage du système de lait CleanLock Instructions. Changement du filtre Échange infuseur Détartrage.	38

Mode d'emploi WMF 1100 S

Table des matières

5.4	Boissons	40
	Généralités	
	Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage	
	Modifier les recettes	
	Texte et icône	
5.5	Options de commande	47
	Éléments de commande	
	Disposition des touches	
	PostSelection	
	Fonction S-M-L	
	Présélection de boissons	
	Part de décaf	51
5.6	Info	52
	Dernière infusion	
	Minuterie	
	Service technique	
	Entretien	52
	Filtre à eau et détartrage	
	Journal	52
5.7	Facturation	53
	Compteurs	53
	Appareils de vente	
5.8	Droits code PIN	54
	Code PIN Nettoyage	54
	Code PIN Réglages	54
	Code PIN Facturation	
5.9	Minuterie	55
0.0	Heure/date	
	État de la disposition des touches.	55
	Horaire de la disposition des touches	
E 10	Système	56
3.10	Lait et mousse	
	Indicateur de progression	
	Écran et éclairage	
	Boissons : Grande taille de police	
	Filtre à eau	
	Mode Éco	
	Température	
	Rinçage de mise hors service	
	Rinçage automatique du système de lait	
	Calibrage du message de réservoir à grains vide	
	Protection contre le qel/préparation au transport	
E 11	USB	60
5.11	Charger des recettes	
	Charger des symboles de tasses	
	Exporter les compteurs	
	Export HACCP	
	Sauvegarde de données	
	Charger des données	
	Charger une langue	
F 40	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
5.12	Mode Eco Indication Mode Éco	62
5.13	Langue	63





6	Autres réglages	64
6.1	Régler le degré de mouture	64
7	Entretien	65
	Consignes de sécurité lors de l'entretien Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage Pièces lavables au lave-vaisselle Programmes de nettoyage 7.4.1 Nettoyage du système 7.4.2 Rinçage du mixeur	
7.5 7.6	7.4.3 Rinçage du système de lait Détartrage Nettoyages manuels 7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 7.6.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option) 7.6.3 Nettoyer le bac d'égouttement 7.6.4 Nettoyer le réservoir à eau 7.6.5 Nettoyer l'égouttoir 7.6.6 Nettoyer le boîtier 7.6.7 Nettoyer manuellement l'écoulement 7.6.8 Nettoyer l'unité d'infusion 7.6.9 Nettoyer manuellement le système de lait 7.6.10 Nettoyer le mixeur 7.6.11 Nettoyer le réservoir à grains	71 73 73 74 74 75 76 76 77 80 82 83
8	7.6.12 Nettoyer le réservoir à poudre	86
9	Maintenance et détartrage	88
9.1 9.2	Maintenance Service technique WMF	88 89
10	Messages et indications	90
	Messages d'utilisation Messages d'erreurs et dysfonctionnements Erreur sans message d'erreur	90 91 94
11	Sécurité et garantie	96
	Directives Obligations de l'exploitant	96 98 99 100
		101
Cara	octéristiques techniques de la machine à café	101
Ann	nexe : Accessoires et pièces de rechange	104
Inde	e x 1	106

Mode d'emploi WMF 1100 S 5

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

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

△ AVERTISSEMENT

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

Mode d'emploi WMF 1100 S





> 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.

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



Danger de mort par électrocution



- L'intérieur de la machine à café présente un danger mortel en raison de la tension secteur!
- > Ne jamais ouvrir le boîtier.
- > Ne jamais desserrer les vis et ne pas démonter de pièces du boîtier.
- > Ne jamais utiliser un câble de raccordement secteur endommagé.
- > Éviter tout dégât au câble de raccordement secteur. Ne pas le plier ni le coincer.
- Ne jamais plonger la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides et ne jamais verser d'eau ou d'autres liquides sur la fiche secteur.
 Toujours garder la fiche secteur au sec.

△ AVERTISSEMENT

Mode d'emploi WMF 1100 S





Risque de brûlure ou d'ébouillantement





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



Risque de blessure

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

△ ATTENTION



Risque d'écrasement/risque de blessure

△ ATTENTION



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



Risque pour la santé

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

△ ATTENTION





Risque pour la santé

- **△** ATTENTION
- 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.



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





- 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'ébouillantement.
- Des liquides très chauds peuvent se trouver dans l'égouttoir.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.
- > Déplacer l'égouttoir avec précaution.



Risque de glissade

△ ATTENTION



- 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.

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 de manière conforme aux prescriptions.

La WMF 1100 S est conçue pour distribuer des boissons au café et/ou au lait et/ou à base de poudre (p. ex. chocolat ou nappage) dans des récipients appropriés. Cet appareil professionnel est destiné à un usage commercial dans l'hôtellerie, la restauration ou d'autres contextes similaires. L'appareil ne doit être installé pour un usage en libre-service que lorsqu'une personne responsable est présente sur place lors de son utilisation. L'appareil peut être employé dans les magasins, les bureaux et d'autres lieux de travail similaires, de même que dans les hôtels, les motels et les chambres d'hôtes. Il peut être utilisé par des personnes non spécialisées ou par des clients.



L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.

La WMF 1100 S ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/ risque d'accident

- > Les conditions d'installation et d'utilisation doivent être respectées.
- Les conditions d'installation et d'utilisation décrites dans le chapitre sur les données techniques doivent être respectées.

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques ▷ à partir de la page 101

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. Ceux-ci doivent être effectués par des installateurs agrées conformément aux règlements généraux, nationaux et locaux. Le service technique WMF doit uniquement relier la machine à café aux connexions préparées. Il n'est pas autorisé à réaliser des travaux d'installation incombant au client et n'est pas responsable de leur exécution.

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café





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

Écran prêt à l'emploi

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

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



Suivre le chapitre Sécurité ⊳à partir de la page 6



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.



Consignes de sécurité lors de l'utilisation ⊳page 22

Consignes de sécurité lors de l'entretien ▷ page 65

Suivre le chapitre Sécurité ⊳à partir de la page 6



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 100

Caractéristiques techniques ▷ à partir de la page 101



Avis/conseil

 Consignes pour une utilisation sûre et conseils pour simplifier l'utilisation. **AVIS**

CONSEIL

Mode d'emploi WMF 1100 S



Glossaire

Terme	Explication		
•	Énumérations, options		
*	* Étapes de travail individuelles		
Texte en italique	Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.		
Additions	Composants de la recette d'une boisson, par exemple en plus du café, du lait, de la mousse de lait, du chocolat.		
Barista	Préparateur professionnel de café		
Boissons à base de poudre	Par exemple chocolat ou nappage		
Choc (chocolat)	Chocolat chaud		
Décaf	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. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable.		
Écoulement de café	Écoulement double		
Glissoir à marc	⊳Crible à marc de comptoir, page 31		
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 simple, mousseur de lait, adaptateur du mousseur de lait, buse à vapeur et tuyau à lait		
Système mixeur	Bloc d'ensemble, mixeur avec doseur pour boissons à base de poudre		

Mode d'emploi WMF 1100 S

3 Mise en service

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



Observer le mode d'emploi



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

△ ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi ▷ page 16

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



Danger de mort par électrocution



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



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



Conditions d'utilisation et d'installation

Suivre le mode d'emploi.

IMPORTANT



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 100

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 101

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.
- > Vérifier si la machine à café est intacte. En cas de doutes, ne pas mettre la machine à café en marche et en aviser le service technique WMF.
- > Conservez l'emballage d'origine pour une éventuelle réexpédition.
- Déballer la machine à café WMF 1100 S et la poser sur un support stable et horizontal
- * Respecter les données techniques de la machine
- ★ Brancher le câble de raccordement de la machine à café sur une prise électrique appropriée

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100

Désignation des accessoires et des pièces de la machine à café ▷ page 14

Caractéristiques techniques ▷ à partir de la page 101

Mode d'emploi WMF 1100 S

19

3.3 Programme de mise en service

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

La machine à café se met en marche. Le programme de mise en service démarre.

* Suivre toutes les instructions affichées à l'écran





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

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

IMPORTANT

Modifier les réglages ⊳Logiciel à partir de la page 34

Autres instructions

Raccorder le lait

Chapitre 4.6 page 24

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'ébouillantement



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

△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



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, un filtre à eau WMF doit être installé en amont, sans quoi l'entartrage pourrait endommager la machine à café.

Déterminer la dureté de l'eau

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

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

Durée

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

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

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

Changement du filtre ⊳ Entretien page 39

Avis

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

▷ Programme de mise en service page 20

4 Utilisation

4.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillantement



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

△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



Risque pour la santé

- N'utiliser que des produits propres à la consommation et adaptés à l'utilisation avec une machine à café.
- Les réservoirs à poudre, les réservoirs 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 6

4.2 Allumer la machine à café

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

* Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt
La machine émet un signal acoustique.
La machine à café se met en marche et chauffe.
Un rinçage à chaud démarre automatiquement.
Lorsque la machine à café est prête pour la distribution de boissons, l'écran Prêt à l'emploi s'affiche.



Bouton Marche/Arrêt



4.3 Distribution de boissons

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

- Touche illuminée prêt à la distribution
- triangle rouge dans la harre de titre
- Touche non illuminée/ = non prêt à la distribution/ touche bloquée
- * Placer un récipient de taille appropriée sous l'écoulement
- * Appuver sur la touche de boisson désirée



Disposition des touches > Options de commande page 49

Interruption de boisson

* Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

Interruption de boisson ○ Options de commande page 51

Touches de sélection (en option) 4.4

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



Exemple : Touche Barista

4.5 Touches spéciales (en option)

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

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

M = taille de boisson réglée, pas de présélection

S = env. 25% en moins par rapport à M

L = env. 25% en plus par rapport à M



Exemple: Touche S-M-L

4.6 Raccorder le lait

Buse à lait

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

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

d' À partir de 10 °C, la buse verte doit être utilisée. Pour un résultat optimal, nous recommandons une température de réservoir de lait de 16-22 °C pour l'utilisation de lait non refroid.



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

Température du réservoir de lait ⊳ Lait et mousse page 56

Avec refroidisseur de lait WMF

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



Réservoir à lait



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

Température du réservoir de lait ▷ Lait et mousse page 56



Lance à lait (en option)



Avis

- Nettoyer la lance à lait tous les jours.
- Le tuyau à lait ne doit pas être plié.
- Utiliser la buse à vapeur appropriée sur le mousseur de lait
- Poser la brique de lait à gauche à côté de la machine à café
- * Ouvrir le couvercle de la lance à lait
- * Raccorder l'adaptateur Click&Clean à la lance à lait
- * Enfoncer la lance à lait dans la brique de lait

La lance à lait doit atteindre le fond de la brique de lait.

AVIS





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

Température du réservoir de lait ⊳ Lait et mousse page 56

4.7 Distribution de lait ou de mousse de lait

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

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

Type de dosage ▷ Logiciel ▷ Boissons page 41

4.8 Distribution d'eau chaude

- Placer une tasse de taille appropriée sous la sortie d'eau chaude
- ★ Appuyer sur la touche Eau chaude
 La distribution s'effectue en fonction du type de
 dosage défini.



4.9 Basic Steam (en option)



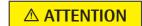
Risque de brûlure ou d'ébouillantement



Au cours de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes



- La partie inférieure de la sortie vapeur devient très chaude.
- > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
- > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
- > Ne pas toucher la partie inférieure de la sortie vapeur.
- > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6





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.

※ Appuyer sur la touche Vapeur

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

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

Chauffer la boisson

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

L'eau de condensation est soufflée de la sortie.

- Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum à la moitié
- Plonger la buse à vapeur profondément dans le récipient, mais sans que la buse touche le fond
- ※ Appuyer sur la touche Vapeur
- * Appuyer à nouveau sur la touche Vapeur dès que la température souhaitée est atteinte

Cela arrêtera la sortie de vapeur.

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

Les résidus dans la sortie de vapeur sont rincés.

* Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

AVIS

Type de dosage ▷ Logiciel ▷ Boissons page 41

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

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

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

Faire mousser le lait



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

CONSEIL

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

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

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

Une mousse de lait épaisse et compacte se forme.

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

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

* Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide



4.10 Plateau à tasse

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

Hauteur de travail avec plateau à tasse max. 100 mm Hauteur de travail sans plateau à tasse max. 177 mm



4.11 Réservoirs à grains/ réservoir à poudre

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





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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ⊳à partir de la page 100

4.12 Introduction manuelle

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

L'introduction manuelle est utilisée :

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



Introduction de pastilles



- 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.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ⊳à partir de la page 100

Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle

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



Introduction manuelle



4.13 Bac à marc

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

- * Glisser le plateau à tasse dans le bac à marc
- * Retirer le bac à marc
- * Vider le bac à marc

Le plateau à tasse repose sur le bac à marc. Toujours tenir le plateau à tasse pendant le vidage du bac à marc.

- * Remettre le bac à marc 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.

W W

Nettoyer le bac à marc page 73

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100

4.14 Crible à marc de comptoir (en option)

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

Important

Nettoyer quotidiennement le glissoir à marc ▷ Nettoyages manuels page 73

4.15 Égouttoir



Risque d'ébouillantement



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

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

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



Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

▷ Entretien
à partir de la page 65



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

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

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



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

IMPORTANT



4.16 Raccordement d'eau fixe (en option)

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



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

IMPORTANT

Kit d'installation complémentaire de prise d'eau fixe

> Accessoires et pièces de rechange page 104

4.17 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

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

Entretien

▷ à partir de la page 65



Suivre le mode d'emploi

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

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

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

La machine à café s'arrête.

* Débrancher la fiche secteur de la prise

Machines à café avec raccordement d'eau fixe :

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100



Bouton Marche/Arrêt

Mode d'emploi WMF 1100 S

5 Logiciel



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



Consignes de sécurité lors de l'utilisation ▷ page 22

5.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi



page 36

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

Touches de l'écran Prêt à l'emploi



Mode Éco (activé)



Chauffe-tasse SteamJet page 37



Touche S-M-L



Messages



Rinçage à chaud

page 36



Barista (intensité du café) page 36



Fonctions du menu principal





Entretien



Info page 52



Minuterie



Système



Boissons page 40



Options de commande page 47



USB page 60



Langue



Facturation page 53



Droits code PIN



Mode Éco

Touches de commande du menu



Menu principal/retour



Confirmer une valeur/ un réglage



Entrée du code PIN



Effacer une valeur/un réglage



Continuer/démarrer



Préparation d'essai



Chargement de réglages



Retour, vers l'arrière



Enregistrement de réglages



Faire apparaître le clavier

Message à l'écran



Message d'erreur



Affichage de la température du lait (en option)

Mode d'emploi WMF 1100 S

35

5.2 Prêt à l'emploi

Écran prêt à l'emploi

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

Disposition des touches ▷ Options de commande page 49

5.2.1 Touches de l'écran Prêt à l'emploi

Touches de boissons

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

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



Exemple: touche Cappuccino

Touche Rinçage à chaud

* Appuyer sur la touche « Rinçage à chaud »
Un rinçage à l'eau chaude des conduites de café
démarre. L'eau chauffe le système d'infusion et
garantit une température de café optimale.
Recommandé après un long arrêt de l'infuseur, en
particulier avant la distribution d'une tasse d'espresso.



Touche Rinçage à chaud activé/désactivé ▷ Options de commande page 48

Touche Barista - intensité du café

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

^{*} Quantité maximale de café moulu de 15 g par infusion

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





5.2.2 Chauffe-tasse Steam let



Risque de brûlure ou d'ébouillantement



 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 6 Nettoyer quotidiennement

Entretien ⊳à partir de la page 65

l'égouttoir



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 6

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.



Mode d'emploi WMF 1100 S

37

5.3 Entretien





Touches de commande du menu ▷ Vue d'ensemble page 35

Entretien

⊳à partir de la page 65

Concept de nettoyage HACCP ⊳à partir de la page 86

Nettoyage du système

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

Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.

Rinçage du système de lait

Le rinçage du système de lait rince le tuyau à lait, la buse à lait et le mousseur de lait.

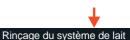


Nettoyage du système ⊳ Entretien à partir de la page 68



Rinçage du mixeur

Rinçage du mixeur ⊳Entretien page 70



Rinçage du système de lait ⊳ Entretien page 70



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 de café, du tuyau à lait, du système mixeur, de l'unité d'infusion et du SteamJet.

Changement du filtre

Si la durée du filtre est dépassée, la machine indique une fois par jour que le filtre doit être changé. Le filtre doit être changé en l'espace d'une semaine, sinon, l'indication s'affiche après chaque infusion.

* 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.

Échange infuseur

Cette routine doit être effectuée en cas de remplacement de l'infuseur.

Détartrage

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



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





Suivre le mode d'emploi du filtre

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



Détartrage

Chapitre Détartrage ▷ à partir de la page 71

Mode d'emploi WMF 1100 S

5.4 Boissons

Généralités

Distribution d'essai

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

- * Modifier les réglages comme souhaité
- * Appuyer sur la touche Distribution d'essai La boisson est distribuée selon les nouvelles valeurs de réglage.
- * Si la boisson correspond à votre souhait, appuyer sur le symbole Enregistrer

La recette est enregistrée.

Enregistrer des recettes

La recette modifiée est enregistrée ici.

Charger des recettes

Charger ici une recette enregistrée pour une touche de boisson.

- * Appuyer sur une touche de boisson
- * Appuyer sur la touche « Charger des recettes » Un sous-menu s'ouvre.
- * Sélectionner la recette voulue
- * Appuyer sur la touche « Enregistrer des recettes » La recette nouvellement sélectionnée est affectée à la touche de boisson.







Exemple: touche Cappuccino







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.

Quantité de remplissage S-M-L

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

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

Fonction S-M-L

La fonction S-M-L peut être activée dans les options de commande. 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.

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

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

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

Activer les réglages S-M-L et les modifier pour toutes les boissons ▷ Options de commande ▷ S-M-L page 50

Type de dosage

• Start-Stop

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

Dosé

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

Freeflow

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

• Start-Stop-Freeflow

Appuyer brièvement sur la touche pour lancer la distribution Start-Stop.

Appuyer sur la touche plus d'une seconde pour lancer la distribution Freeflow.



Modifier les recettes





Touches de commande du menu ▷ Vue d'ensemble page 35

Recette actuelle

Les additions contenues dans la recette sont affichées ici.

L'ordre de préparation va de gauche à droite.

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

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

Additions disponibles par défaut

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

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

Mode d'emploi WMF 1100 S

Effacer l'addition

Pour effacer une addition marquée de la recette actuelle.



Modifier l'addition

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

Le menu Modifier l'addition s'ouvre.

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

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut

Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)

Quantité d'eau/quantité de lait

Indication en millilitres (ml)







Qualité du café

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

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

Degrés de qualité

- 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.

Texte et icône





Touches de commande du menu ▷ Vue d'ensemble page 35

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

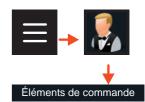
Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.



5.5 Options de commande

Éléments de commande



Mode LS (Libre-service)

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

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

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

• Touche Barista : désactivé

Touche Rinçage à chaud : désactivé

• SteamJet : désactivé

Introduction manuelle : désactivéPrésélection de boissons : désactivé

• Interruption de boisson : désactivé

Touche Menu : temporiséIndication d'erreur : symbole

• Réglage de taille de tasse : désactivé

Touche Barista

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

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

Logiciel | Options de commande

Touche Rinçage à chaud

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

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

Touche Menu

Options: • immédiat • temporisé

Valeur par défaut : immédiat

immédiat La touche Menu réagit immédiatement

lorsqu'on appuie dessus.

SteamJet

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

activé La touche sera affichée lorsque la machine

sera prête à l'emploi.

Indication d'erreur

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

Options: • Texte • Symbole

Valeur par défaut : Texte

Texte Les erreurs sont signalées à l'écran sous

forme de texte



Réglage de taille de tasse

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

La quantité de remplissage est indiquée en pourcentage.

Curseur au milieu Comme le niveau 100 % défini

Curseur tout à gauche 50 % moins Curseur tout à droite 50 % plus

Présélection des langues

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

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Disposition des touches

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



Disposition des touches « Libre-service + drapeaux » ▷ Disposition des touches page 49



Mode d'emploi WMF 1100 S

49

PostSelection

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

et la taille de boisson.

Il est possible de modifier la désignation des types de café et des tailles. (Type de café

et S-M-L).

Taille 1

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

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

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

Fonction S-M-L

Small

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

Valeur par défaut: 75%

Large

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

Valeur par défaut : 125%

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé









Présélection de hoissons

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

activé Les boissons présélectionnées sont distribuées

sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur

d'autres touches.

Interruption de boisson

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

activé La distribution d'une boisson peut être

interrompue en appuyant à nouveau sur

la touche de boisson.

Part de décaf

Entrer ici la valeur de la part de décaf. La quantité de café moulu pour l'option Décaf (café décaféiné) se définit en pourcentage de la quantité de café moulu définie dans la recette. Ce réglage s'applique à toutes les boissons au café avec présélection « Décaf ».

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé





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.

5.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.

Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.

Minuterie

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

Service technique

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

Entretien

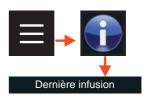
Les derniers nettoyages et mesures d'entretien lancés par le programme de la machine à café sont indiqués ici.

Filtre à eau et détartrage

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

Journal

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







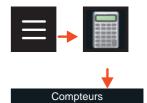






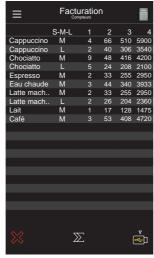


5.7 Facturation



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.



Réglage par défaut

Compteur 1 = Compteur journalier

Compteur 2 = Compteur hebdomadaire

Compteur 3 = Compteur mensuel

Compteur 4 = Compteur annuel



Tous les compteurs peuvent être remis à zéro.

CONSEIL

Appareils de vente

Voir le mode d'emploi des appareils de vente.

Mode d'emploi WMF 1100 S

53

5.8 **Droits code PIN**

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

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation

Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

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

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

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

Code PIN Nettoyage

Après entrée du bon code PIN, accès à :



Entretien

Code PIN Réglages

Après entrée du bon code PIN, accès à :



Minuterie

Boissons

Système

Options de commande

Langue

Facturation (sans « effacement ») **USB**

Code PIN Facturation

Après entrée du bon code PIN, accès à :

Entretien

PIN

Boissons

Minuterie

Options de commande

Système

Facturation (avec « effacement ») Langue



USB











Minuterie 5.9



Heure/date

Régler ici l'heure et la date.

État de la disposition des touches

Options: désactivé activé

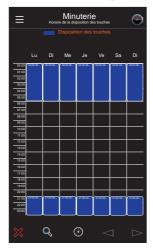
Valeur par défaut : désactivé

Des dispositions de touches peuvent être activé

affectées automatiquement au moyen de

la minuterie.

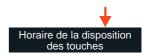
Horaire de la disposition des touches



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



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



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

Mode d'emploi WMF 1100 S

55

5.10 Système

Lait et mousse

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

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

Température du réservoir de lait

Options:

>16 °C = buse verte (standard) (1

<10 °C = buse orange (accessoire)

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

Indicateur de progression

Options: Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne

Écran et éclairage

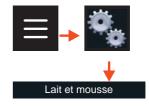
Vous pouvez ici régler l'écran et l'éclairage de la machine.

Éclairage

• Éclairage de l'écoulement

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé









Signalement d'événements (message)

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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 hoisson.

Lorsque la luminosité de l'écran est réduite, l'écran s'illumine à nouveau à la luminosité sélectionnée lorsqu'on appuie dessus. Le deuxième appui sur une touche de boisson déclenche la distribution de la boisson correspondante.

Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Fond d'écran

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

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

Boissons: Grande taille de police

Grande taille de police pour les noms de boissons sous les touches de boissons.

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Filtre à eau

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

activé Filtre à eau présent. Un message demande

d'entrer les paramètres de durée et de dureté de l'eau.

Dureté carbonatée mesurée

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

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

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



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

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



Avis

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

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

AVIS



Durée du filtre (filtre à eau)

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

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Mode Éco

Options: • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Température

Chauffe-eau

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

Rinçage de mise hors service

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

activé Lors de la mise hors tension de la machine

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

machine.

Rinçage automatique du système de lait

Options: toutes les 120 min, 52 heures

Valeur par défaut : 52 heures

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.

Durée du filtre à eau ⊳ page 21

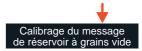


⊳ Mode Éco page 62









Protection contre le gel/ préparation au transport

Ce programme doit d'abord être exécuté afin d'éviter tout endommagement de la machine si cette dernière doit être expédiée par le biais d'une société de transport ou d'un service d'expédition.



5.11 USB

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

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





Charger des recettes

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



Charger des symboles de tasses

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



Enregistrer des recettes

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





Exporter les compteurs

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

Export HACCP

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

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.

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 une langue

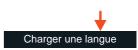
Vous pouvez ici charger une autre langue d'affichage, si disponible, depuis la clé USB vers la machine à café.

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.









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 59

Mode Éco

Options: désactivé activé

Valeur par défaut : désactivé

Vous pouvez ici activer ou désactiver directement le mode Éco.



Indication Mode Éco

Le symbole du mode Éco s'affiche dans l'en-tête de l'écran Prêt à l'emploi. Le mode Éco peut prendre deux états différents.

Mode Éco « actif »

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



Mode Éco « prêt »

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





Activation immédiate

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



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

Arrêter

(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 dépassé, 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.

5.13 Langue

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



6 Autres réglages

Régler le degré de mouture 6.1



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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



Suivre le chapitre Sécurité ⊳à partir de la page 6



Régler le degré de mouture à un degré plus fin

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

Régler le degré de mouture à un degré plus gros

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

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



Degré de mouture fin C Degré de mouture gros 🔿



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ⊳à partir de la page 100



Outil multifonction



7 Entretien

7.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



Risque pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans le système 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.
- > Procéder à un nettoyage du système une fois par semaine après la fin du service.
- > Le mousseur de lait et la buse à vapeur doivent être nettoyés manuellement après le nettoyage du système.
- > Remplacer le tuyau à lait au moins tous les 6 mois, au besoin.
- > Remplacer le tuyau du mixeur au besoin.
- > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
- > Suivre le concept de nettoyage HACCP.



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.



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

Mode d'emploi WMF 1100 S



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.



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



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

- 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'ébouillantement.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction CleanLock avant de procéder au nettoyage.
- > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



7.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien							
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement	Messages			
Pro	Programmes de nettoyage						
	х				Nettoyage du système		
х					Rinçage du mixeur		
Х					Rinçage du système de lait	Programmes de nettoyage ⊳à partir de la page 68	
Dé	Détartrage						
				Х	Détartrage	⊳page 71	
Nettoyages manuels							
Х					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	⊳page 73	
х					Nettoyer le bac à marc	⊳page 73	
		х			Nettoyer le bac d'égouttement	⊳page 74	
	Х				Nettoyer le réservoir à eau	⊳page 74	
х					Nettoyer l'égouttoir	⊳ page 75	
х					Nettoyer le boîtier	⊳page 76	
		х			Nettoyer manuellement l'écoulement	⊳page 76	
		х			Nettoyer l'unité d'infusion	⊳page 77	
(x)	х				Nettoyer manuellement le système de lait	⊳ page 80	
(x)	х				Nettoyer le mixeur *	⊳ page 82	
		х			Nettoyer le réservoir à grains	⊳ page 83	
		х			Nettoyer le réservoir à poudre *	⊳ page 84	

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

Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine Régulièrement = régulièrement quand nécessaire

Automatiquement = processus automatique Messages = après message sur l'écran

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

= en option (selon l'équipement)

7.3 Pièces lavables au lave-vaisselle



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

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

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

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

Pièces lavables au lave-vaisselle

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

7.4 Programmes de nettoyage

7.4.1 Nettoyage du système

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

Le nettoyage du système comprend également un rinçage du système de lait et du mixeur. Durée totale env. 10 minutes.

IMPORTANT

Animations d'instruction

> Machine à café

> Menu principal

> Entretien

> Instructions







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

- 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'ébouillantement.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- Avant chaque nettoyage, placer un récipient d'au moins 3 litres de contenance sous l'écoulement.
- > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.



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

Suivre les instructions.

△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

IMPORTANT

Nettoyage du système

Démarrer

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur Programmes de nettoyage
- ★ Appuyer sur Nettoyage du système

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

- Si vous confirmez par Oui, la machine à café s'arrête après le nettoyage.
- Si vous confirmez par Non, la machine à café sera redémarrée après le nettoyage.
- * Sélectionner l'option voulue
- * Suivre les indications à l'écran



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

7.4.2 Rinçage du mixeur



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantement

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



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



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

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

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

AVIS

Animations d'instruction

▷ Machine à café

▷ Menu principal

▷ Entretien

▶ Instructions

7.4.3 Rinçage du système de lait



Risque pour la santé/risque d'ébouillantement

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

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 le mousseur de lait.

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

△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

Animations d'instruction

▷ Machine à café

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

▷ Nettoyer manuellement le système de lait page 80



7.5 Détartrage



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

- 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'ébouillantement.
- Le fait de toucher volontairement ou accidentellement des produits d'entretien et de détartrage peut nuire gravement à la santé.
- > La machine à café doit être montée dans son intégralité avant le lancement du détartrage.
- Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage ou le détartrage.
- > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage ni de la solution détartrante.
- Familiarisez-vous avec les informations sur le produit apposées sur la bouteille du détartrant.



Risque de brûlure



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



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

∧ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



- 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.

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

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

Les éléments suivants sont nécessaires pour le détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide WMF (0,75 litre chacune)
- 1 bouteille d'eau (0,75 litre)
- Récipient de 5 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.

Appeler le programme Détartrage

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100



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

IMPORTANT

▷ Menu principal▷ Entretien▷ Détartrage



7.6 Nettoyages manuels

7.6.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

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

Numéros de commande pour le programme d'entretien WMF ▷ Accessoires et pièces de rechange page 104



Risque d'ébouillantement

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



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100

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

* Vider le bac à marc

Le plateau à tasse repose sur le bac à marc. Toujours tenir le plateau à tasse pendant le vidage du bac à marc.

- * Vider le bac à marc et le rincer à l'eau potable courante
- * Bien nettoyer avec un chiffon humide
- * Sécher le bac à marc et le remettre en place



> Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100

Mode d'emploi WMF 1100 S

73

7.6.3 Nettoyer le bac d'égouttement

Enlever et nettoyer régulièrement le bac d'égouttement.

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

Nettoyer le bac d'égouttement au besoin.

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

7.6.4 Nettoyer le réservoir à eau

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







7.6.5 Nettoyer l'égouttoir



Risque d'ébouillantement



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



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

△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



IMPORTANT

75

7.6.6 Nettoyer le boîtier



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
- > Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ni aucun produit semblable.
- » N'utiliser que des produits de nettoyage très doux.
- > N'utiliser aucun détergent hautement alcalin, contenant de l'alcool ou dégraissant.
- > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.
- Éteindre la machine à café à l'aide du bouton Marche/Arrêt
- * Laisser refroidir la machine
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Essuyer avec un chiffon fin en laine

7.6.7 Nettoyer manuellement l'écoulement

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100

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 glycèrol, 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.



△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

7.6.8 Nettoyer l'unité d'infusion



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

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

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

L'unité d'infusion est à présent accessible.



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 6



- 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 100

Mode d'emploi WMF 1100 S

77

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



Figure 1



Figure 2

Utiliser l'outil multifonction livré avec les accessoires.

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

Cela déverrouille le glissoir d'introduction.

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



Figure 3



Figure 4



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



Dommages possibles

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

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

Enlever les restes de café moulu de la cavité.

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

Tenir compte des guides.

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

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

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



- Si l'unité d'infusion ne se remet pas en place sans résistance :
- > Tourner légèrement vers la gauche ou vers la droite le filetage sur la tête de l'unité d'infusion, avec l'outil multifonction, jusqu'à ce que l'unité d'infusion glisse dans le guide.
- > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100



Figure 5



Tamis d'infusion

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ⊳ à partir de la page 100

7.6.9 Nettoyer manuellement le système de lait



Risque d'ébouillantement

- Dans le cas où une boisson a été déclenchée par inadvertance, il y a risque de blessure.
- > La machine à café doit toujours être arrêtée avant le nettoyage.
- > Débrancher la fiche secteur de la prise.
- * Procéder à un rinçage du système de lait
- Enlever le panneau de couverture situé devant les écoulements
- * Retirer le mousseur de lait et la buse à vapeur
- * Démonter les pièces individuelles et les nettoyer soigneusement à l'eau courante chaude
- Nettoyer le guide de l'écoulement avec un chiffon humide
- Nettoyer les canaux et les raccords avec la brosse de nettoyage fournie



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

Animations d'instruction

> Machine à café

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

△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

Avis

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



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



Risque pour la santé/hygiène

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



Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6

△ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



Risque de brûlure ou d'ébouillantement



- De la vapeur chaude peut s'échapper de la buse à vapeur en l'absence du mousseur de lait.
- Ne jamais monter la buse à vapeur sans le mousseur de lait.

★ Remonter le mousseur de lait Humidifier les pièces pour les assembler. Ne pas les lubrifier.

- * Assembler les pièces et appuyer fermement
- * Remettre le mousseur de lait en place dans l'écoulement





Instructions « Nettoyer le tuyau à lait » ▷ Instructions page 39

Nettoyer le tuyau à lait

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

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

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

7.6.10 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

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

L'hélice du mixeur est maintenant visible.

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

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

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



Risque d'ébouillantement

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

Animations d'instruction

> Machine à café

> Menu principal

> Entretien

> Instructions







Suivre le chapitre Sécurité ▷ à partir de la page 6



7.6.11 Nettoyer le réservoir à grains

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

Recommandation: une fois par mois.



Risque de blessure

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

ATTENTION



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
- ☆ Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'arrête.

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

△ ATTENTION

Extension de réservoir à grains (en option)

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

7.6.12 Nettoyer le réservoir à poudre

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

Recommandation: une fois par mois.

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.



Risque de blessure

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

△ ATTENTION

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

La machine à café s'arrête.

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







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



Doseur avec pièces individuelles. Vis sans fin du doseur



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

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

Extension de réservoir à poudre (en option)

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

IMPORTANT

8 Concept de nettoyage HACCP

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

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

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

Stériliser le système 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.

Vous pouvez afficher les historiques des derniers nettoyages avec la touche Info.

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

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

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

Export HACCP ⊳ page 61

N'utiliser que des produits de nettoyage approuvés par WMF. Suivre le chapitre Entretien ▷ à partir de la page 65

CONSEIL



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

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

Conserver le lait au frais!

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

Recommandation:

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

Le lait doit être à une température d'env. 6 à 8 °C en début de service.

En fonction du réglage, un litre de lait donne 20 cappuccinos.

La société WMF offre différentes possibilités de réfrigération (par ex. refroidisseur d'appoint WMF ou refroidisseur de lait WMF).

Concent	do	nettovane	ПΛ	CD.

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. Obérations de nettovace :

Tous les jours

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

Toutes les semaines

- Nettoyage du système
- 4. Nettoyer manuellement le mixeur et le système de lait

Nettoyer le réservoir à eau Régulièrement

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

ш			Etap	es de netto	yage			
-	Date		Heure					
l		1	2	3	4	5		
ſ	1.							
	2.							
ſ	3.							
	4.							
	5.							
	6.							
	7.							
ſ	8.							
ſ	9.							
	10.							
	11.							
	12.							
	13.							
Ī	14.							
Ī	15.							
ı	16							

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

9 Maintenance et détartrage

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

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

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

9.1 Maintenance

Maintenance après message à l'écran, seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF, car des contrôles de sécurité doivent être effectués. Les niveaux de maintenance suivants sont prévus : Messages de maintenance ▷ Messages et indications page 90

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

 ▷ Logiciel ▷ Entretien ▷ Détartrage
 page 71
- 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 90



9.2 Service technique WMF

WMF Group GmbH

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

	dstraß 2 Geisl	(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 réservoir à grains (en fonction de l'affichage)
- * Vérifier :
- Les grains de café ne glissent pas.
- ★ Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec
- Procéder au « calibrage du message de réservoir à grains vide »

Calibrage du message de réservoir à grains vide

> Logiciel
page 59

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

Message de maintenance

Maintenance Service après message à l'écran.

※ Appeler le service technique WMF

Avis

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

Messages d'erreurs et dysfonctionnements ▷ page 91

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



10.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

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

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

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

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

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

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

Votre WMF 1100 S est équipée d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont signalées sur l'écran. Les messages d'erreurs indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur. En cas d'apparition d'une erreur ou d'une indication adressée à l'exploitant, la touche s'affiche.

★ Appuyer sur
▲
Le message et le numéro d'erreur s'affichent.



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

AVIS

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
6	Unité d'infusion, courant de blocage/ unité d'infusion grippée	 ★ Arrêter la machine à café ★ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 77
88	Chauffe-eau : surchauffe	 Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
89	Chauffe-eau : chauffage chaudière vapeur	 Éteindre et rallumer la machine à café Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
161	Erreur d'eau d'infusion : eau d'infusion	Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur est toujours présente, passer à l'étape suivante. ★ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 77 ★ Régler le degré de mouture plus gros ▷ Autres réglages ▷ Régler le degré de mouture, page 64 ★ Diminuer la qualité ▷ Logiciel ▷ Recettes, page 43 ★ Si l'erreur est toujours présente, 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 est toujours présente, passer à l'étape suivante. ★ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 77 ★ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF





Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
163	Erreur d'eau d'infusion :	Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. i l'erreur est toujours présente, passer à l'étape suivante.
	rinçage à chaud	★ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 77
		☆ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
186	Chaudière à vapeur :	La distribution de boissons est bloquée momentanément.
	niveau	 ❖ Vérifier si le bac à marc est correctement en place ❖ 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 : chauffage chaudière vapeur	 ★ Éteindre et rallumer la machine à café ★ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
9083	La température du réfrigérateur est en dessous de zéro	Vérifier si le réglage de température du réfrigérateur n'est pas trop bas
9516	Moulin à droite bloqué	* Arrêter la machine à café * Débrancher la fiche secteur de la prise
9517	Moulin à gauche bloqué	* Retirer les couvercles des réservoirs à grains
		* Vider les réservoirs 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, voir
		figure) * Remplir les réservoirs à grains
		* Remettre les couvercles des réservoirs à grains en
		place
		
		Si cela se produit souvent :
		★ Régler le degré de mouture d'un degré plus gros ▷ Autres réglages ▷ Régler le degré de mouture, page 64

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 Pas de distribution de chocolat, 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) Ne plus utiliser la distribution de chocolat Appeler le service technique WMF 			
Portionneur Choc (chocolat) bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau	(la distribution de café est possible)			
Distribution de café gauche/droite différente	★ Nettoyer l'écoulement de café ▷ Logiciel ▷ Instructions ▷ Écoulement de café, page 39			
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 * Vérifier si la bonne buse à vapeur est utilisée * Poser le tuyau à lait correctement * Nettoyer l'écoulement de lait * Remplir de lait * Vérifier si le refroidisseur à lait est givré			
Mousse de lait pas OK	Couleur Température du lait			
·	 vert (standard) lait non réfrigéré (16 °C à 22 °C max.) orange (accessoire) lait réfrigéré (jusqu'à 10 °C max.) Si l'erreur est toujours présente ▷ Utilisation ▷ Raccorder le lait, page 24 ▷ Système ▷ Lait et mousse ▷ Température du réservoir de lait, page 56 			



Messages et indications | Erreur sans message d'erreur

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
 Sortie de mousse de lait éclabousse fortement Lait trop chaud 	 X Vérifiez si le système de lait a été nettoyé X Nettoyer le système de lait ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 80
	* Vérifiez si le lait utilisé est suffisamment refroidi * Utiliser la buse à lait verte
Pas de distribution de boisson à base de poudre	 Nettoyer le pot du mixeur Le tuyau est-il plié ? Effectuer le nettoyage et le rinçage plus souvent, si nécessaire une fois par jour Entretien ▷ Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage, page 67 Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 80
	* Régler moins de poudre * Régler moins d'eau
Le message « Vider l'égouttoir » apparaît même si l'égouttoir a déjà été vidé.	Le dessous de l'égouttoir et la zone du capteur qui s'y trouve doivent être secs avant la remise en place de l'égouttoir. Le capteur est situé à droite sous l'égouttoir. Si cette zone est encore humide, le message « Vider l'égouttoir » réapparaît à l'écran.
La pompe marche en permanence, présence d'eau dans le bac à marc	 ☼ Éteindre et rallumer la machine à café ☆ Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF

11 Sécurité et garantie

11.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

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

Observer les conditions d'utilisation et d'installation.

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 réservoir à grains.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie ▷ à partir de la page 100 Conditions d'utilisation et d'installation ▷ à partir de la page 13



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

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

Nettoyage du système ▷ Programmes de nettoyage page 68

11.2 Directives

Fabricant: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

L'appareil est conforme aux exigences de toutes les dispositions pertinentes des directives « Machines » 2006/42/CE, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/CE, Le fabricant ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les dispositions pertinentes des directives susmentionnées. En cas de modifications des appareils effectuées sans notre accord, cette déclaration perd sa validité. Rassemblement de documents techniques: WMF Group 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 (UE) n° 1935/2004 dans leurs versions actuelles. Dans le cadre d'une utilisation conforme, l'appareil ne présente pas de risque pour la santé ou de danger particulier injustifiable.

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

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

L'appareil est soumis à la réglementation sur les déchets électroniques (directive WEEE 2012/19/EG/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 89



11.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

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

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

Produits de nettoyage spéciaux WMF ▷ Accessoires et pièces de rechange page 104

11.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

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

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

Sont exclus de la garantie :

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

IMPORTANT

Conditions d'utilisation et d'installation ▷ à partir de la page 13

Important

Maintenance ⊳ page 88



Annexe: Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures Largeur 325 mm Profondeur 561 mm Hauteur du boîtier 460 mm Hauteur avec écran 500 mm Hauteur avec extension de réservoir 556 mm Réservoir à grains Réservoir à poudre Poids à vide Conduite d'arrivée d'eau Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent Largeur 325 mm Profondeur 561 mm Hauteur avec extension de réservoir 556 mm env. 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 420 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal env. 450 g ; avec extension env. 800 g (2) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Facution env. 1100 g (1) Eageur 450 mm Hauteur avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension env. 1100 g (1) Eageur 450 g ; avec extension env. 1100 g (1) Eage	5			
Hauteur du boîtier 460 mm Hauteur avec écran 500 mm Hauteur avec extension de réservoir 556 mm Réservoir à grains Réservoir à poudre Poids à vide Conduite d'arrivée d'eau Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent Hauteur avec écran 500 mm Hauteur avec écran 500 mm Hauteur avec écran 500 mm Hauteur avec extension en option env. 1100 g (1) env. 450 g ; avec extension en option env. 1100 g (1) Réservoir à lour grave extension en option env. 450 g ; avec extension en option env. 450 g ; avec extension en option env. 450 g ; avec extension env. 800 g (2) Poids à vide Conduite d'expeur grave extension en option env. 450 g ; avec extension env. 800 g (2) Poids à vide Conduite d'expeur grave extension en option env. 450 g ; avec extension en option env. 450 g ; avec extension env. 800 g (2) Conduite d'expeur grave extension env. 800 g (2) Pour grave extension en option env. 800 g (2) Conduite d'expeur grave extension env. 800 g (2)	Dimensions extérieures	9		
Hauteur avec écran 500 mm Hauteur avec extension de réservoir 556 mm Réservoir à grains Réservoir à poudre Poids à vide Conduite d'arrivée d'eau Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3				
Réservoir à grains Réservoir à grains Réservoir à poudre Poids à vide Conduite d'arrivée d'eau Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3)				
Réservoir à grains Réservoir à poudre Poids à vide Conduite d'arrivée d'eau Reccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3)				
Réservoir à poudre env. 450 g ; avec extension env. 800 g (2) Poids à vide 24–28 kg (selon l'équipement) Conduite d'arrivée d'eau Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau env. 4,5 l Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3)		Hauteur avec extension de réservoir 556 mm		
Poids à vide Conduite d'arrivée d'eau Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation £clairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent 24–28 kg (selon l'équipement) Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et impuretés avec une largeur de maille mpuretés avec une largeur de maille et impuretés avec une largeur de maille et illent. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 d'une dureté de plus de 5 °dC. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m (en option) Capacité du réservoir à eau env. 4,5 l subache de plus de 5">subache de plus de subache de plu	Réservoir à grains	env. 550 g ; avec extension en option env. 1100 g ⁽¹		
Conduite d'arrivée d'eau Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Réservoir à poudre	env. 450 g ; avec extension env. 800 g ⁽²		
principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Poids à vide	24–28 kg (selon l'équipement)		
maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3)	Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet		
Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3)		principal et filtre à impuretés avec une largeur de		
à 2 I/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau env. 4,5 I Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3		maille de 0,08 mm, incombant au client.		
Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3		Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement		
Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3		à 2 I/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar).		
à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent > a café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus de tuyaux. En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m (en option) Capacité du réservoir à eau env. 4,5 l <a< td=""><td></td><td colspan="3">Température maximum d'arrivée 35 °C.</td></a<>		Température maximum d'arrivée 35 °C.		
utiliser les anciens jeux de tuyaux. Qualité de l'eau En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3				
Qualité de l'eauEn cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé.Conduite d'écoulement d'eau (en option)Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/mCapacité du réservoir à eau Utilisation en altitude au-dessus du NMMenv. 4,5 lPuissance nominale1,9-2,3 kWTension d'alimentation220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)ÉclairageLED classe 1ProtectionIP X0Classe de protectionNiveau de bruit permanent< 70 dB(A) (3		à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus		
°dKH, un filtre à eau WMF doit être utilisé. Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau env. 4,5 l Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3		·		
Conduite d'écoulement d'eau (en option) Capacité du réservoir à eau env. 4,5 Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9-2,3 kW Tension d'alimentation 220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Qualité de l'eau			
(en option) Capacité du réservoir à eau env. 4,5 l Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9-2,3 kW Tension d'alimentation 220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3				
Capacité du réservoir à eau env. 4,5 l Utilisation en altitude <2000 m au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3		Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m		
Utilisation en altitude au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	(en option)			
au-dessus du NMM Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Capacité du réservoir à eau	env. 4,5 l		
Puissance nominale 1,9–2,3 kW Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Utilisation en altitude	<2000 m		
Tension d'alimentation 220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE) Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	au-dessus du NMM			
Éclairage LED classe 1 Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Puissance nominale	1,9-2,3 kW		
Protection IP X0 Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Tension d'alimentation	220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)		
Classe de protection Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3)	Éclairage	LED classe 1		
Niveau de bruit permanent < 70 dB(A) (3	Protection	IP X0		
	Classe de protection			
	Niveau de bruit permanent	< 70 dB(A) (3		
[цра]	(Lpa)			

Sous réserve de modifications techniques.

- (1 Uniquement avec réservoir à poudre en option.
- (2 Uniquement avec réservoir à poudre en option. La quantité de remplissage dépend de la taille des grains de café.
- (3 Le niveau de bruit estimé A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service se situe dans chaque mode d'exploitation en dessous de 70 dB(A).

(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. 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 ntuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire. Distances de montage Distances de montage Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des réservoirs à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure. Dimensions de montage Voir le mode d'emploi du filtre à eau.	Température ambiante	+5 °C à maximum +35 °C	
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. Distances de montage Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des réservoirs à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure. Dimensions de montage	·	(vider les conduites d'eau en cas de gel).	
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. Distances de montage Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des réservoirs à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure. Dimensions de montage Voir le mode d'emploi du filtre à eau.	Humidité maximale		
Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des réservoirs à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure. Dimensions de montage Voir le mode d'emploi du filtre à eau.	•	horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'ui jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appare 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	
Dimensions de montage Voir le mode d'emploi du filtre à eau.	Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des réservoirs à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans	
	Dimensions de montage		
	du filtre à eau	1212	



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

L'installation électrique incombant au client doit être conforme à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100) actuelle. À proximité de l'appareil, librement accessible, en cas de connexion monophase, prévoir une prise électrique de protection ou une prise électrique monophase spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée et en cas de connexion triphasée, une prise électrique CEE/CEKON à 5 pôles conformément à DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 ou une prise électrique multipôles spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée. Les prises électriques font partie de l'installation incombant au client. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être posé contre des composants chauds. Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil a été endommagé, celui-ci doit être remplacé par notre service technique ou par une personne ayant une qualification similaire afin d'exclure tout danger ultérieur.

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Écouleme	ent café/Éc	coulement lait/Écoulement choco/Lance	à lait	
1	pièce	Couvercle écoulement café	33 4055 0000	tous
1	pièce	Pot double écoulement café	33 4054 8000	tous
1	pièce	Mixeur de chocolat (tuyau)	33 4054 0000	Réservoir à poudre
1	pièce	Angle pour raccord de lait droit	33 4085 3000	Basic Milk
1	pièce	Joint torique (écoulement Basic-Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	pièce	Lance à lait	33 2914 9000	Basic Milk
1	pièce	Brosse de nettoyage pour lance à lait	33 4136 8000	Basic Milk
Bac à ma	rc			
1	pièce	Bac à marc	33 2915 2000	tous
1	pièce	Pièce coulissante du bac à marc	33 2633 9000	Crible à marc de comptoir
Raccorde	ment d'eau	u 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
Accessoir	res/outils			
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	Basic Milk
1	pièce	Raccord de lait	33 40 89 5000	Basic Milk
1	pièce	Adaptateur de tuyau Click&Clean	33 2427 5000	Basic Milk
1	pièce	Chambre d'aspiration verte mousseur de lait	33 4089 7100	Basic Milk
1	pièce	Chambre d'aspiration orange mousseur de lait	33 4089 7000	Basic Milk
1	pièce	Raccord chambre d'aspiration	33 4054 1000	
1	pièce	Joint torique (joints de friction)	33 7006 5190	tous
1	pièce	Outil multifonction	33 7007 1261	tous
Réservoir	à grains/r	éservoir à produits		
1	pièce	Couvercle pour réservoir à grains	33 4051 0000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir à poudre	33 4051 0000	Choc (chocolat)
1	pièce	Réservoir à poudre sans couvercle	33 2916 5000	tous



Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement			
Unité d'ii	Unité d'infusion						
1	pièce	Unité d'infusion	33 2893 0399	tous			
1	pièce	Joint torique (arrivée d'eau)	33 0394 4100	Prise d'eau fixe			
1	pièce	Joint torique (sortie de café)	33 0398 4000	tous			
Égouttoi	r/grille égo	uttoir					
1	pièce	Égouttoir avec SteamJet	33 4051 1000	SteamJet			
Réservoir	à eau						
1	pièce	Réservoir à eau	33 4057 9000	tous			
1	pièce	Couvercle de réservoir à eau	33 4059 1000	tous			
1	pièce	Joint torique (réservoir à eau)	33 0396 1000	tous			
Filtre ant	itartre/filtr	e à eau					
1	pièce	Filtre à eau Bestmax V (complet)	03 9333 0001	Prise d'eau fixe			
1	pièce	Cartouche pour filtre à eau	33 2426 5000	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 (VE 4 pièces)	33 2332 2000	Réservoir à eau			
Documer	ntation/mai	nuels					
1	pièce	Jeu de documents : Mode d'emploi WMF 1100 S	33 4097 3020	tous			
Référenc	es pour le p	programme d'entretien WMF		1			
1	bouteille	Nettoyant WMF pour mousseur à lait	33 0683 6000	tous			
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous			
2	bouteille	Détartrant liquide	33 2321 2000	tous			
1	pièce	Écouvillon	33 0350 0000	tous			
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 2408 0000	tous			
1	tube	« Graisse spéciale bagues d'étanchéité » WMF Molykote	33 2179 9000	tous			

Index

Α

Accessoires et pièces de rechange 104 Additions 43 Additions disponibles par défaut 43 Allumer la machine à café 22 Animations 39 Appareils de vente 53 Arrêter 33 Autres réglages 64

В

Bac à marc 31 Basic Steam 26 Boissons 40 Boissons : Grande taille de police 58 Buse à lait 24

Calibrage du message de réservoir à grains

C

vide 59 Calibrage écran tactile 57 Capteur d'égouttoir 32 Caractéristiques techniques 101 Caractéristiques techniques de la machine à café 101 Changement du filtre (en option) 39 Charger des données 61 Charger des recettes 40, 60 Charger des symboles de tasses 60 Charger une langue 61 Chauffage de tasse 37 Chauffer la boisson 27 CleanLock 39 Code PIN Facturation 54 Code PIN Nettoyage 54 Code PIN Réglages 54 Compteurs 53 Concept de nettoyage HACCP 86 Conditions d'utilisation et d'installation 13

Conduite d'arrivée d'eau 101

Consignes de sécurité générales 6

Consignes de sécurité lors de l'entretien 65

Consignes de sécurité lors de l'utilisation 22

Crible à marc de comptoir (en option) 31

D

Dangers pour la machine à café 96
Déballage 19
Degré de qualité 45
Démière infusion 52
Désignation des pièces de la machine à café 14
Détartrage 39, 52, 71
Déterminer la dureté de l'eau 21
Directives 98
Dispositifs de sécurité 6
Disposition des touches 49
Distances de montage 102
Distribution d'eau chaude 26

Distribution de boissons 23 Distribution de lait 25 Distribution de mousse de lait 25 Distribution d'essai 40 Droits à la garantie 100 Droits code PIN 54 Durée 21 Durée du filtre 59 Dureté temporaire 58

Ε

Écoulement de lait 15 Écran 56 Écran prêt à l'emploi 15, 36 Égouttoir 32 Éléments de commande 47 Enregistrer des recettes 60 Entretien 38, 52, 65 Erreur sans message d'erreur 94 État de la disposition des touches (minuterie) 55

Échange infuseur 39

Écoulement chocolat 15

Écoulement de café 15

Éclairage 56

Écoulement 15

Exporter les compteurs 61 Export HACCP 61 Extension de réservoir à grains (en option) 84

F

Facturation 53 Faire mousser le lait 28 Filtre à eau 39, 52, 58 Fonctions du menu principal 35 Fonction S-M-L 41, 50 Fond d'écran 57 Freeflow 42

G

Glossaire 17

Н

Heure/date 55 Horaire de la disposition des touches 55

Indication d'erreur 48 Info 52 Infusion multiple 41 Instructions 39 Interruption de boisson 23, 51 Intervalles de nettoyage 67 Introduction de pastilles 30 Introduction manuelle 30

J

Journal 52

П

Lait et mousse 56 Lance à lait 25 Langue 63 Libre-service 47 Logiciel 34 Luminosité de l'écran 57

M

Maintenance 88
Maintenance et détartrage 88
Maintenance et détartrage 88
Message à l'écran 35
Messages d'erreurs et
dysfonctionnements 91
Messages et indications 90
Minuterie 52, 55
Mise à jour du microprogramme 61
Mise en service 18
Mode Éco 59, 62
Mode LS 47
Modifier les recettes 43

N

Nettoyage du système 38, 68, 69 Nettoyages manuels 73 Nettoyer le bac à marc 73 Nettoyer le bac d'égouttement 74 Nettoyer le boîtier 76 Nettover l'égouttoir 75 Nettover le mixeur 82 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 73 Nettoyer le réservoir à eau 74 Nettoyer le réservoir à grains 83 Nettoyer le réservoir à poudre 84 Nettoyer l'unité d'infusion 77 Nettover manuellement l'écoulement 76, 80 Nettoyer manuellement le système de lait 80

0

Obligations de l'exploitant 99 Options de commande 47 Outil multifonction 64

P

Part de décaf 51
Pièces lavables au lave-vaisselle 68
Plateau à tasse 29
PostSelection 50
Préparation au transport 60
Préparation du café moulu avec l'introduction de la langue 19
Présélection de boissons 51
Présélection des langues 49
Présentation 14
Prét à l'emploi 34, 36
Programme de mise en service 20
Programmes de nettoyage 68
Protection contre le gel 60
Puissance nominale 101





Qualité de l'eau 101
Qualité du café 45
Quantité d'eau 44
Quantité de café moulu 44
Quantité de loit 44
Quantité de loit 44
Quantité de remplissage 41, 49
Quantités de remplissage 5-M-L 41

R

Raccordement d'eau fixe 33
Raccorder le lait 24
Recette actuelle 43
Réduire la luminosité 57
Réglages (Réglages de base) 20
Régler le degré de mouture 64
Remarque pour la recette 46
Réservoirs à grains/réservoir à poudre 29
Rinçage automatique du système de lait 59
Rinçage de mise hors service 59
Rinçage du mixeur 38, 70
Rinçage du système de lait 38, 70

S

Sauvegarde de données 61
Sauvegarder les recettes 40
Sécurité 6
Service technique 52
Service technique WMF 89
Signalement d'événements 57
Signes et symboles du mode d'emploi 16
Site d'installation 19
Sont exclus de la garantie : 100
Start-Stop 42
Start-Stop-Freeflow 42
SteamJet 48
Surface d'installation 102

Symboles du mode d'emploi 16

Т

Système 56

Taille de tasse 49 Température 59 Texte et icône 46 Touche Barista 47 Touche Barista - intensité du café 36 Touche de message 15 Touche Menu 15, 48 Touche Rinçage à chaud 15, 36, 48 Touches de boissons 36 Touches de commande du menu 35 Touches de l'écran Prêt à l'emploi 34, 36 Touches Se de sélection (en option) 23 Touches S-M-L 23 Touche SteamJet 15, 37 Type de dosage 42

U

USB 60 Utilisation 22 Utilisation conforme 12



Vue d'ensemble 34





Le service technique WMF le plus proche :	

© 2017 WMF Group 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 interdite sans autorisation écrite.

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

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

Sous réserve de modifications techniques.

20.04.2017

1100S