

coffee wakes up the world



Mode d'emploi



Machine à café

1300

Français

01.01.001

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

La conception technique, la longévité, la rentabilité et surtout la qualité du café ne manqueront pas de vous convaincre.

La machine à café WMF 1300 est un appareil entièrement automatique à tasses individuelles pour espresso, café crème, cappuccino, café au lait, latte macchiato et eau chaude. La préparation de boissons chaudes au chocolat et la distribution de vapeur sont en option.

Chaque boissons est fraîchement infusée en appuyant sur une touche, ce qui garantit une qualité maximale des boissons.

La commande de la machine à café est assistée par un écran graphique tactile.

La machine à café est conçue pour une préparation de jusqu'à 15 000 soutirages de café et 6 000 boissons chocolatées par an. Au bout de respectivement 7500 infusions, l'utilisateur doit procéder à un entretien et une maintenance est nécessaire au bout de respectivement 30 000 infusions.

Veuillez svp absolument respecter les instructions au chapitre Logiciel ▷ Réglages ▷ Dureté de l'eau et portée et procéder aux réglages en conséquence.



Prière de lire le présent mode d'emploi avant d'utiliser la machine à café !

Rendre le mode d'emploi accessible au personnel !

*Important !
Chapitre 1 Présentation
Respecter les signes et symboles du mode d'emploi !
Respecter le chapitre Sécurité !*

*Respecter les guides de prise en main :
WMF 1300 Notice d'installation
WMF 1300 Instruction de nettoyage.*



En cas de non-respect des consignes de maintenance (voir chapitre Maintenance), nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages,

ainsi que toutes les obligations de garantie.

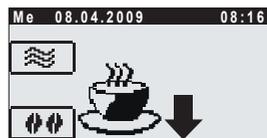
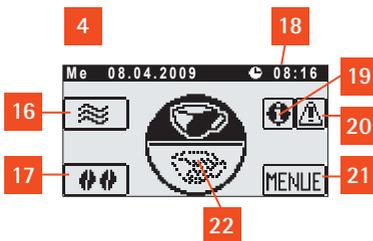
Chapitre 1	Présentation	6
1.1	Désignation des pièces de la machine	6
	Signes et symboles du mode d'emploi	8
	Glossaire	9
Chapitre 2	Fonctionnement	10
2.1	Mettre la machine à café en marche	10
2.2	Distribution de boissons	10
2.3	Lait ou mousse de lait (en option)	11
2.3.1	Distribution de lait ou de mousse de lait	11
2.3.2	Raccorder le lait	11
	Standard	11
	Avec WMF Cooler, WMF Cup&Cool (en option)	11
2.4	Distribution d'eau chaude	12
2.5	Distribution de vapeur (en option)	12
	Chauffer la boisson	12
	Faire mousser le lait	12
2.6	Ecoulement combiné réglable en hauteur	13
2.7	Réservoir à grains/Réservoir à produit	13
2.8	Introduction manuelle/Introduction de pastilles	13
2.9	Bac à marc	14
2.10	Crible à marc de comptoir (en option)	14
2.11	Egouttoir	15
2.12	Extinction de la machine à café	15
Chapitre 3	Logiciel	16
3.1	Aperçu	16
3.2	Disponibilité opérationnelle	18
3.2.1	Rinçage à chaud	18
3.2.2	Touche Barista	18
3.2.3	Touche de commutation (en option)	18
3.2.4	Vers le Menu de sélection	18
3.2.5	Info	19
	Service	19
	Entretien	19
	Temps d'infusion	19
	Journal	19
	Timer (Minuterie)	19
3.3	Menu de sélection	20
3.3.1	Lait et mousse	20
	Qualité de la mousse de lait	20
	Temps de pause pour latte macchiato	20
3.3.2	Programme de minuterie	20
	Etat minuterie	21
	Régler la minuterie	21
	Copier un jour	22
	Aperçu de la minuterie	22
	Effacer la minuterie	23
	Info minuterie	23
3.3.3	Entretien	23
	Programme de nettoyage	24
	Nettoyage mousseur	24
	Rinçage du mixeur	24

	Détartrage	25
	Détartrage de la machine avec réservoir à eau	
	Détartrage de la machine à prise d'eau fixe	
	Changement de filtre	27
	Rinçage du filtre	28
	Entretien client	28
3.3.4	Réglages	28
	Recettes et touches de boissons	28
	Choix des touches de boisson lors du réglage	
	Sélection d'une touche de boissons au 2ème niveau	
	Adapter les valeurs	
	Démarrer un test d'infusion avec les valeurs actuelles	
	Sauvegarder le réglage	
	Quantités de remplissage	29
	Changer les recettes	29
	Affectation des touches	
	Sélectionner le moulin pour la boisson de café	
	Peser la mouture	
	Température de chaudière	31
	Remise à zéro	31
	Heure et date	31
	Langue d'affichage des menus	31
	Contraste de l'écran	31
	Filtre anticalcaire présent	31
	Dureté de l'eau/Portée	32
	Rinçage à chaud	32
	Rinçage du mousseur (en option)	32
	Intervalle de rinçage	32
	Options de commande	32
	Eclairage	
	Affichage inversé	33
	Intro	33
3.3.5	Entrée du code PIN	33
3.3.6	Contrôle d'accès aux droits de code PIN	34
	Niveau Nettoyage	34
	Niveau Réglage	34
	Niveau Facturation	34
	Effacer code PIN	35
3.3.7	Facturation de boissons	35
Chapitre 4 Réglages divers		36
4.1	Réglages mécaniques	36
4.1.1	Réglage du degré de mouture	36
4.2	Marquage des touches de boissons	36
Chapitre 5 Entretien		37
5.1	Nettoyage quotidien	38
5.1.1	Programme de nettoyage	38
5.1.2	Nettoyage système de lait	38
	Standard	38
	Plug&Clean	39
5.1.3	Rinçage du mixeur	39
5.1.4	Nettoyage de l'écoulement combiné	39
5.1.5	Nettoyage général	39

5.2	Nettoyage hebdomadaire	40
5.2.1	Nettoyage de l'infuseur	40
5.2.2	Nettoyage du mixeur Choc./Topping (nappage) (en option)	41
5.2.3	Nettoyage du réservoir à eau	42
5.3	Nettoyage régulier	43
5.3.1	Nettoyage des réservoirs à grains	43
5.3.2	Nettoyage du réservoir à produit (en option)	43
5.4	Nettoyage de la sortie de vapeur	44
5.5	Changement de filtre	44
5.6	Détartrage	44
Chapitre 6	Concept de nettoyage HACCP	45
	Recommandation pour Chocolat/Topping (nappage) (en option)	46
Chapitre 7	Maintenance	47
7.1	Maintenance de la machine à café	47
7.2	Maintenance Mixeur (Choc)	48
7.3	Maintenance Mixeur (Topping)	48
7.4	Service après-vente WMF	48
Chapitre 8	Messages et indications	49
8.1	Messages de fonctionnement	49
8.2	Messages d'erreur/Dérangements	50
8.3	Erreur sans indication de panne	53
Chapitre 9	Sécurité	54
9.1	Dangers pour l'utilisateur	54
9.2	Dangers pour la machine à café	55
9.3	Obligations de l'exploitant	56
9.4	Droits à la garantie	57
	Aucune garantie n'est fournie :	58
Annexe A :	Aperçu Guides de prise en main	59
Annexe B :	Caractéristiques techniques	61
	Caractéristiques techniques de la machine à café	61
	Conditions d'utilisation et d'installation	61
Annexe C :	Accessoires et pièces de rechange	64
Index		65

Chapitre 1 Présentation

1.1 Désignation des pièces de la machine



Affichage d'un niveau des touches de boissons

- 1 Réservoir à grains (en option 1 ou 2)
- 2 Introduction manuelle/Introduction de pastilles
- 3 Réservoir Choc/Réservoir Topping (nappage) (en option)
- 4 Ecran tactile
- 5 Touches de boisson
- 6 Ecoulement combiné réglable en hauteur avec mousser de lait intégré
- 7 Couvercle
- 8 Bac à marc
- 9 Collecteur amovible avec égouttoir
- 10 Touche ON/OFF
- 11 Touche vapeur (en option)
- 12 Touche Eau chaude
- 13 Sortie de vapeur (en option) ou sortie d'eau chaude
- 14 Réservoir à eau (pour les machines à café sans prise d'eau fixe)
- 15 Infuseur
- 16 Touche Rinçage à chaud
- 17 Touche Barista
- 18 Indication minuterie et heure
- 19 Touche Info
- 20 Indication Messages/Erreurs
- 21 Touche menu (ouvre le menu principal)
- 22 Symbole de commutation deuxième niveau (cycle, en option)

Signes et symboles du mode d'emploi



**Attention !
Danger pour la
machine !**

Observer le mode d'emploi !



**Attention !
Danger pour
l'utilisateur !**

Observer le chapitre Sécurité !



**Attention !
Liquide brûlant !**

Observer le chapitre Sécurité !



**Attention !
Surface brûlante !**

Observer le chapitre Sécurité !



**Attention !
Vapeur brûlante !**

Observer le chapitre Sécurité !



**Attention !
Risque d'écrasement !**

Observer le chapitre Sécurité !



**Conseil
Note**



Référence



**Position de départ
Menu de sélection**

Si le symbole Menu figure dans ce mode d'emploi, la description démarre à la position de départ Menu de sélection.

Appel du menu de sélection

* Appuyer sur la zone vide sans boutons sur l'écran
Disponibilité opérationnelle
D'autres symboles sont activés.

* Appuyer sur **MENUE**
Le menu de sélection est affiché.

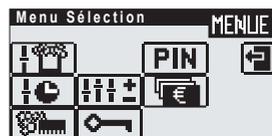
Il existe d'autres possibilités d'affichage ▷ Menu de sélection.



Disponibilité opérationnelle



... avec d'autres touches



Menu de sélection

Glossaire

Terme	Explication
•	• Enumérations, possibilités de sélection
※	※ Etapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
sec	Secondes
min	Minutes
Anneaux toriques d'étanchéité	Joints
Barista	Préparateur professionnel de café
Choc	Chocolat chaud
Distribution de boissons	Soutirage de café, eau chaude ou boissons chocolatées
Dureté temporaire	Indication en °dH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau.
Glissoir à marc	Voir Crible à marc chapitre 2.10
Libre-service	Libre service client
Portée	Par exemple : capacité en litre du filtre à eau
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	Ecoulement combiné, buse à lait et tuyau à lait
Système mixeur	Bloc d'ensemble, mixeur avec portionneur pour Choc/Topping (nappage)
Topping (nappage)	Poudre de lait

Chapitre 2 Fonctionnement

La première mise en service après la livraison d'usine s'effectue par un programme d'installation guidé par l'affichage.



Première mise en service
▷ Notice d'installation

2.1 Mettre la machine à café en marche

* Appuyer plus de 2 s sur la touche ON/OFF 

La machine à café se met en marche et chauffe.

Si la machine à café est prête pour la distribution de boissons, l'écran Disponibilité opérationnelle s'affiche.



Protection par PIN
▷ Logiciel ▷ Réglage
▷ Options de commande
page 32

▷ Programme de minuterie
page 20

2.2 Distribution de boissons

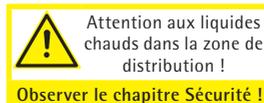
En appuyant sur les touches de boisson, vous déclenchez la distribution des boissons sélectionnées.

- Touche éclairée = Prêt à la distribution
- Touche clignotante = Distribution de boissons
- Touche non éclairée = pas prêt à distribuer/
touche bloquée

* Placer un récipient de taille appropriée en dessous

* Appuyer sur la touche de boissons désirée

La boisson choisie et la progression du soutirage sont affichées sur l'écran.



Attention aux liquides
chauds dans la zone de
distribution !

Observer le chapitre Sécurité !



Affectation des touches
▷ Logiciel ▷ Réglage
▷ Recettes et touches de boissons
page 28

2.3 Lait ou mousse de lait (en option)

2.3.1 Distribution de lait ou de mousse de lait

- * Appuyer sur la touche de boissons programmée pour le lait ou la mousse de lait

La distribution s'effectue. La distribution se fait tant que la touche est pressée.

2.3.2 Raccorder le lait

Utiliser la buse à lait appropriée !

- buse à lait orange = avec réfrigérateur,
- * buse à lait bleue Température du lait 4-8 °C
- Buse à lait verte = Température du lait 8-16 °C
- * buse à lait blanche

* Différentes buses de lait en fonction du type de lait utilisé.

Standard

- * Introduire la buse à lait dans le raccord de lait de l'écoulement combiné
- * Ouvrir la brique de lait et la poser à gauche de la machine à café
- * Mettre le tuyau à lait avec la buse à lait beige dans la brique de lait

Le tuyau ne doit pas se tendre ni se plier lors du réglage en hauteur de l'écoulement combiné.

Avec WMF Cooler, WMF Cup&Cool (en option)

- * Introduire la buse à lait dans le raccord de lait de l'écoulement combiné
- * Enlever le réservoir à lait du Cooler (réfrig.) en tirant vers l'avant
- * 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 dans le couvercle à lait
- * Repousser doucement le réservoir à lait

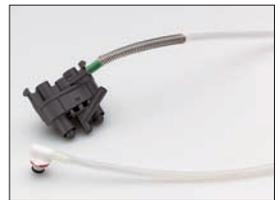
Introduire le tuyau à lait dans l'adaptateur.



Versions avec Cooler (réfrig.)



Cooler (réfrig.) réservoir à lait



Adaptateur Cooler (réfrig.)

2.4 Distribution d'eau chaude

- * Appuyer sur la touche Eau chaude

La distribution s'effectue.

Si on a besoin de moins d'eau que ce qui est programmé, on peut arrêter la distribution en appuyant encore une fois sur la touche Eau chaude.

2.5 Distribution de vapeur (en option)

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

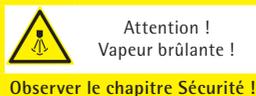
- La vapeur chauffe les boissons
- La vapeur fait mousser le lait manuellement

Chauffer la boisson

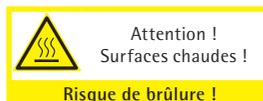
- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum jusqu'à la moitié
- * Plonger profondément la buse à vapeur dans le récipient
- * Appuyer sur la touche Vapeur jusqu'à obtenir la température souhaitée
- * Relâcher la touche Vapeur
- * Basculer la sortie de vapeur vers l'égouttoir
- * Appuyer brièvement sur la touche Vapeur
Les résidus dans le tuyau de vapeur sont rincés.
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

Faire mousser le lait

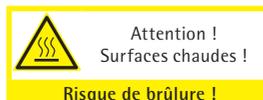
- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum jusqu'à la moitié
- * Plonger la buse à vapeur dans le récipient juste en dessous de la surface
- * Appuyer sur la touche Vapeur, bouger en même temps le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre
Une mousse de lait épaisse et compacte se forme.
- * Relâcher la touche Vapeur
- * Basculer la sortie de vapeur vers l'égouttoir
- * Appuyer brièvement sur la touche Vapeur
Les résidus dans le tuyau de vapeur sont rincés.
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide



*Par exemple récipient chromé
Référence WMF 06.3417.6040*



Ne pas surchauffer le lait en le faisant mousser sinon la quantité de mousse de lait se réduit.



2.6 Écoulement combiné réglable en hauteur

L'écoulement combiné est réglable en hauteur.

※ Saisir l'écoulement par le devant et le pousser à la hauteur souhaitée

Hauteurs de travail : 50 - 180 mm



2.7 Réservoir à grains/Réservoir à produit

Si possible, recharger à temps les réservoirs.

Le mieux est de remplir jusqu'à la quantité quotidienne maximum afin de conserver aux produits toute leur fraîcheur.



Grains de café dans le réservoir à grains,

Poudre chocolat dans le réservoir à choc.

2.8 Introduction manuelle/ Introduction de pastilles

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

L'introduction manuelle est utilisée :

- comme introduction pour les pastilles de nettoyage
- pour d'autres sortes de café, par exemple pour le café décaféiné
- pour le test de café

Verser le café moulu ou la pastille de nettoyage uniquement après y avoir été invité sur l'écran.



Introduction de pastilles



Observer le mode d'emploi !

Observer le chapitre Sécurité !

Préparation du café moulu avec introduction manuelle

- * Ouvrir le couvercle de l'introduction manuelle
- * Introduire le café moulu (16 g maximum)
- * Fermer le couvercle de l'introduction manuelle
- * Appuyer sur la touche de boissons désirée

Si l'on souhaite une boisson du niveau 2, il faut choisir le niveau avant d'ouvrir le couvercle de l'introduction manuelle.



Introduction manuelle

2.9 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il recueille le marc de café de 40 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.

- * Bien pousser l'écoulement combiné vers le haut
- * Retirer le bac à marc
- * Vider le bac à marc et le remettre en place
- * Valider par sur l'écran tactile



Nettoyer quotidiennement
▷ Entretien

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.

Toujours vider le bac à marc avant de le remettre en place ! Si vous le remettez en place sans le vider, vous risquez de surcharger le bac à marc. La machine à café est salit, ce qui peut entraîner des dommages.



2.10 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 ont dans ce cas une ouverture qui est prolongée dans le comptoir incombant au client. Le marc de café est ici collecté dans un grand bac sous le comptoir.



On ne peut pas rééquiper le crible à marc de comptoir !

Nettoyage quotidien du glissoir à marc
▷ Entretien
page 39

2.11 Egouttoir

Pour les machines à café sans évacuation d'eau, l'égouttoir doit être vidé régulièrement, au plus tard dès que le flotteur rouge, l'indicateur du niveau de remplissage, apparaît.

- * Retirer l'égouttoir avec précaution, vider et remettre en place

Pour les machines à café avec raccord d'évacuation, on peut également retirer l'égouttoir (par ex. pour le nettoyer). Remettre en place avec précaution car sinon, il peut y avoir des fuites ou de l'eau peut s'écouler.



Liquides brûlants !
Retirer l'égouttoir avec soin !

Observer le chapitre Sécurité !

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir.
▷ Entretien
page 39

2.12 Extinction de la machine à café

Avant d'arrêter la machine à café, il faut procéder au nettoyage quotidien.

- * Appuyer sur la touche ON/OFF  jusqu'à ce que la machine s'éteigne
- * Retirer la fiche secteur de la prise

Machines à café avec prise d'eau fixe :

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

En cas de non respect, nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage éventuel.



Protection par PIN
▷ Logiciel ▷ Réglage
▷ Options de commande
page 32



Observer le mode d'emploi !

Observer le chapitre Sécurité !

Chapitre 3 Logiciel

3.1 Aperçu

Disponibilité opérationnelle



Appuyer sur la zone vide sans boutons sur l'écran Disponibilité opérationnelle. D'autres symboles sont activés.



Il y a plusieurs possibilités de réglage pour l'écran Disponibilité opérationnelle.
Autres possibilités voir ▷ Disponibilité opérationnelle.



Si des erreurs surviennent, ce symbole  apparaît !
Si un nettoyage , un détartrage , un changement de filtre sont imminents, ceci est affiché.
Autres possibilités d'affichage ▷ Réglage ▷ Options de commande.

Touches de l'écran Disponibilité opérationnelle

Chapitre 3.2



Rinçage à chaud

Chapitre 3.2.1

Libre-service et
Options de commande
▷ Réglage
page 32



Barista (intensité du café)

Chapitre 3.2.2



Touche de commutation (en option)

Chapitre 3.2.3



Menu de sélection (Menu)

Chapitre 3.2.4



Info

Chapitre 3.2.5



Message d'erreur

Appuyer sur le bouton pour faire apparaître le message d'erreur.

Message d'entretien

Appuyer sur la touche qui conduit directement au menu.



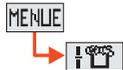
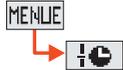
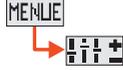
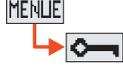
Le nettoyage doit être exécuté.



Le détartrage doit être exécuté.

Fonctions (touches) Menu de sélection

Chapitre 3.3

	Lait et mousse <i>Chapitre 3.3.1</i>
	Programme Minuterie <i>Chapitre 3.3.2</i>
	Entretien <i>Chapitre 3.3.3</i>
	Réglages <i>Chapitre 3.3.4</i>
	Entrée du code PIN <i>Chapitre 3.3.5</i>
	Contrôle d'accès code PIN <i>Chapitre 3.3.6</i>
	Facturation <i>Chapitre 3.3.7</i>

Touches commande du menu

	Enregistrement de réglages
	Démarrer ou valider une étape
	
	Retour au niveau supérieur du menu Arrêter/Quitter sans enregistrement (Exit)
	Effacer ou remettre à zéro
	Démarrer une préparation d'essai/Essai de mouture
 	Augmenter ou réduire les valeurs de réglage
 	Avancer ou revenir d'une page dans les listes

3.2 Disponibilité opérationnelle

3.2.1 Rinçage à chaud

- * Appuyer sur la touche de rinçage à chaud 

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

3.2.2 Touche Barista

- * Appuyer sur la touche Barista 

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

-  normal, comme réglé
-  moins fort (-15 %)
-  plus fort (+15 %)

3.2.3 Touche de commutation (en option)

- Chaque touche de boisson peut être programmée en double. Ceci est possible par un deuxième niveau des touches de boissons.
- Le niveau 1 est activé.
- * Appuyer sur la touche de commutation

Le niveau 2 est activé.

Appuyer encore une fois fait revenir le niveau 1.

3.2.4 Vers le Menu de sélection

Appel du menu de sélection :

- * Appuyer sur la zone vide sans boutons sur l'écran

Disponibilité opérationnelle

D'autres symboles sont activés.
- * Appuyer sur **MENUE**

Le menu de sélection est affiché.

Recommandé au bout d'une pause d'infusion prolongée, notamment avant la distribution d'une tasse d'espresso.

Touche rinçage à chaud, activé/inactivé
 ▷ Réglage
 ▷ Options de commande page 32

Touche Barista, activé/inactivé
 ▷ Réglage
 ▷ Options de commande page 32



Le niveau 1 est activé Le niveau 2 est activé

Touche de commutation activé/désactivé
 ▷ Réglage
 ▷ Options de commande page 32



Disponibilité opérationnelle



... avec d'autres touches

Affichage temporisé
 ▷ Réglage
 ▷ Options de commande page 32

3.2.5 Info

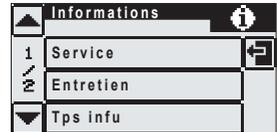
※ Appuyer sur la touche  sur l'écran « Disponibilité opérationnelle »

Le menu Informations apparaît.

Le menu principal « Info » offre les possibilités de sélection suivantes :

Service

- Contact (Adresse du poste de service WMF)
- Prochain entretien
- Mise en service (date de la première mise en service)
- Version du logiciel



Entretien

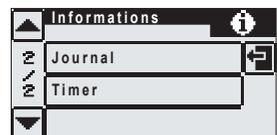
- Journal
Journal du dernier nettoyage
- Info Nettoyage
Info Dernier nettoyage
- Info Détartrage
Info dernier/prochain détartrage
- Info Filtre à tarte (en option)
Info Portée restante

Temps d'infusion

- Temps d'infusion de la dernière boisson distribuée

Journal

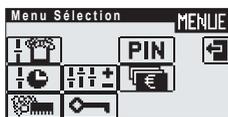
- Répertoire des erreurs et messages consignés (pour assistance téléphonique)



Timer (Minuterie)

- Indicateur de l'état de la minuterie (Marche/Arrêt)
- Indicateur du prochain temps de marche

3.3 Menu de sélection



MENUE



Illustrations du menu de sélection avec les niveaux protégés.

▷ Contrôle d'accès code PIN page 34

3.3.1 Lait et mousse

Qualité de la mousse de lait

On règle ici la qualité de la mousse de lait.

Ce réglage est valable pour toutes les boissons avec mousse de lait. Des fluctuations dans les propriétés du lait sont compensées.

Réduction de la valeur -> pores plus fins et température de sortie plus basse

Augmentation de la valeur -> pores plus larges et température de sortie plus élevée

MENUE



MENUE



Qualité Mousse

Temps de pause pour latte macchiato

Le latte macchiato réussit mieux lorsqu'on augmente la pause entre la distribution du lait et de la mousse de lait.

Réduction de la valeur -> pause plus courte

Augmentation de la valeur -> pause plus longue

MENUE



interrupt.macch

3.3.2 Programme de minuterie

Le programme Minuterie permet de programmer les temps de mise en marche et d'arrêt.

Le menu principal « Programme minuterie » offre les possibilités de sélection suivantes :

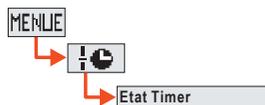
- Etat minuterie
- Régler la minuterie
- Aperçu de la minuterie
- Effacer la minuterie
- Info minuterie

MENUE



Etat minuterie

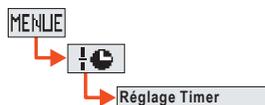
- * Appuyer sur la touche **Etat Timer**
Activer/désactiver la minuterie = marche/arrêt.



Quand la minuterie est activée, le symbole de la minuterie, une petite horloge, s'affiche sur l'écran.

Régler la minuterie

- * Appuyer sur la touche **Réglage Timer**
Programmation des temps de mise en marche et d'arrêt.
- * Appuyer sur le symbole **Tps de fonct.**
L'écran « Temps de fonctionnement » s'affiche. Réglez ici le jour, l'heure et l'opération souhaitée.



- * Réglage du jour (Jour)
 - 1 = lundi
 - 2 = mardi etc. jusqu'à 7 = dimanche
 - 1-5 = lundi à vendredi (jours ouvrables)
 - 1-7 = toute la semaine (lundi à dimanche)

- * Réglage de l'heure : (Heure, Min)

- * Régler le temps de commutation souhaité (opération)

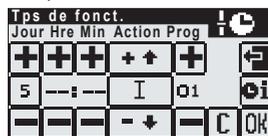
- Temps de mise en marche = **I** (sur l'écran)
- Temps d'arrêt = **0** (sur l'écran)

- * Valider avec **OK**

ou

- * Effacer avec **C**

Exemple :



Pour Jour 1-5 ou Jour 1-7, les temps de commutation sont copiés sur les jours indiqués.

Choisir le réglage souhaité avec les touches **+** et **-**.

La sélection actuelle est affichée en vidéo inverse !

Afficher les temps de commutation programmés

- * Appuyer sur **Prog**
Ici sont affichés les temps de commutation programmés. Jusqu'à 16 temps de commutation par jour sont possibles. Les temps programmés sont indiqués sur une liste chronologique.

*Un nouveau temps de commutation est aussitôt classé chronologiquement après entrée et confirmation avec **OK**.*

Appuyer sur **oi** conduit directement à l'aperçu de la minuterie.



Copier un jour

Un jour peut être copié sur d'autres jours avec les temps de commutation définis.

- * Appuyer sur le symbole **Réglage Timer**

Programmation des temps de mise en marche et d'arrêt.

- * Appuyer sur le symbole **Tps de fonct.**

- * Appuyer sur la touche numérique sous **Jour**

La liste des jours de la semaine est affichée.

- * Aller à la page 4

- * Appuyer sur le symbole **Copie Date**

La liste des jours de la semaine s'affiche à nouveau.

- * Choisir le jour qui doit être copié

- * Appuyer sur le symbole **Ajouter Date**

- * Choisir le jour sur lequel les temps définis doivent être copiés

Le jour est maintenant copié.

Aperçu de la minuterie

Contrôle des temps de commutation programmés :

- * Appuyer sur le symbole **aperçu du timer**

La vue d'ensemble de la semaine des temps de commutation est représentée de manière graphique. Les temps de service sont représentés par des barres blanches.

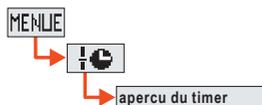
Pour Jour 1-5 ou Jour 1-7, les temps de commutation sont copiés sur les jours indiqués.

Les différents jours 1,2,3... 7 sont affichés.



Contrôle des temps

▷ Aperçu de la minuterie



Exemple :



Temps de commutation du lundi au vendredi (1-5).

*Temps de mise en marche 7 h 00
Temps d'arrêt 18 h 00*

Effacer la minuterie

- * A la page 2 du menu principal Programme Minuterie, appuyer sur la touche **Effacer Timer**
- * Chercher le jour souhaité et le sélectionner en appuyant sur la touche

A côté des jours individuels, on peut aussi effacer « tous les jours ouvrables » ou toute la semaine.

Un message de confirmation vous demande si vous souhaitez vraiment effacer.

- * Valider avec **OK**

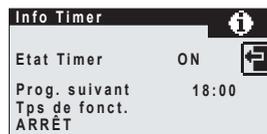
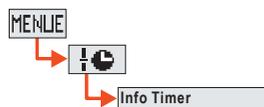
Le jour est effacé avec tous les temps de commutation.



L'opération ne peut être annulée.

Info minuterie

Appuyer sur la touche **Info Timer** affiche le prochain temps de commutation et l'état de minuterie (marche/arrêt).



3.3.3 Entretien

Les programmes pour le nettoyage et le détartrage sont démarrés dans le Menu principal. Le changement de filtre (en option) et la maintenance sont confirmés ici.

Le menu principal « Entretien » offre les possibilités de sélection suivantes :

- Programme de nettoyage
- Nettoyage mousseur
- Rinçage du mixeur
- Détartrage
- Changement du filtre
- Rinçage du filtre
- Maintenance



Les déroulements sur affichage sont décrits au chapitre Logiciel
▷ Entretien

Les nettoyages mécaniques sont décrits au chapitre Entretien.



Programme de nettoyage

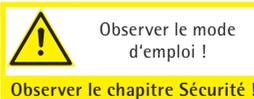
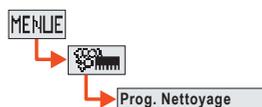
※ Appuyer sur la touche **Prog. Nettoyage**

Le programme de nettoyage quotidien démarre.

Il passe automatiquement par le nettoyage du mousseur si des boissons à base de lait ont été soutirées. Pour WMF 1300 avec système mixeur, un rinçage du mixeur a lieu ensuite.

Le déroulement du programme de nettoyage est décrit dans le guide de prise en main « Nettoyage quotidien ».

Tenir compte des mises en garde au chapitre Sécurité avant de procéder au nettoyage. Lire le guide de prise en main Nettoyage et le chapitre Entretien à partir de la page 37.



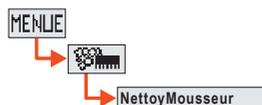
Nettoyage mousseur

※ Appuyer sur la touche **NettoyMousseur**

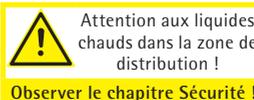
Le nettoyage de la machine démarre.

Nettoyage Plug&Clean en option.

Le nettoyage du mousseur est automatiquement exécuté avec le programme de nettoyage.



*Nettoyage Plug&Clean
▷ Entretien
page 39*

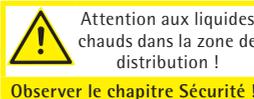
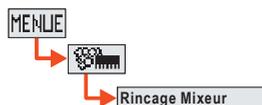


Rinçage du mixeur

※ Appuyer sur la touche **Rincage Mixeur**

Le rinçage du mixeur démarre.

En présence d'un système mixeur, le Rinçage mixeur est exécuté automatiquement à la fin du programme de nettoyage.





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 1300.

Le détartrage se fait en trois étapes.

- Préparation
- Détartrage
- Rinçage

Ne pas boire la solution détergente qui s'écoule du système d'écoulement lors du détartrage !

Pour le détartrage, n'utiliser que le produit de détartrage WMF. Un autre produit pourrait entraîner des dommages sur la machine à café. 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.

Détartrage de la machine avec réservoir à eau

Préparation

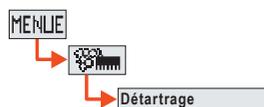
On a besoin de ce qui suit pour le détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide WMF (0,75 L chacune)
- 1 bouteille d'eau (0,75 L)
- récipient de 5 litres

Si la machine à café est chauffée, une routine de refroidissement se met tout d'abord en marche. Durée de la routine de refroidissement 3-4 min.

Le programme s'affiche étape par étape. Suivre les instructions !

- * Enlever le réservoir à eau
- * Mélanger la solution de détartrage à de l'eau froide dans le réservoir à eau
- * Remettre en place le réservoir à eau avec la solution de détartrage
- * Placer un récipient de 5 L de contenance sous l'écoulement à café et à eau chaude

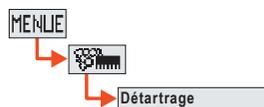


*Durée totale du détartrage
env. 40 minutes.
L'écoulement ne doit être
interrompu en aucun endroit.*



Attention !
Le produit de
détartrage est irritant !
Toujours respecter
les indications sur le
paquet !

Observer le chapitre Sécurité !



Attention !
Vapeur brûlante
et eau brûlante !
Risque de brûlure !
Risque de
s'ébouillanter !

Observer le chapitre Sécurité !



Détartrage

Le détartrage démarre. Tranche durant env. 13 min.

- * Une fois le détartrage fini, vider le récipient avec précaution
- * Le remettre ensuite en place
- * Vider la solution de détartrage restée dans le réservoir à eau
- * Rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau froide jusqu'au maximum
- * Remettre le réservoir à eau en place

Rinçage

Le rinçage démarre. Tranche durant env. 22 min.

- * Sur invitation, remettre de l'eau froide fraîche (après env. 11 min.)
- * Vider le récipient

Après le dernier rinçage, la chaudière à vapeur est chauffée. L'eau chaude se dilate et sort à la fin sous forme de vapeur.

Le détartrage est terminé. La fin est affichée sur l'écran.

Détartrage de la machine à prise d'eau fixe

Préparation

On a besoin de ce qui suit pour le détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide WMF (0,75 L chacune)
- 1 bouteille d'eau (0,75 L)
- récipient de 5 litres
(pour les machines à café sans raccord d'évacuation)

Si la machine à café est chauffée, une routine de refroidissement se met tout d'abord en marche. Durée de la routine de refroidissement 3-4 min.

Le programme s'affiche étape par étape. Suivre les instructions !

- * Enlever le réservoir à eau
- * Fermer le robinet principal sur la conduite d'amenée à eau
- * Tourner le bouchon étanche sur le coupleur du réservoir à eau en sens inverse des aiguilles et le retirer (tournevis à fente, voir figures 1 et 2)
- * Mélanger la solution de détartrage à de l'eau froide dans le réservoir à eau



Numéros de commande des articles

▷ Annexe C

Accessoires et pièces de rechange
page 63



Attention !
Vapeur brûlante !

Observer le chapitre Sécurité !

MENU



Détartrage



Attention !
Vapeur brûlante
et eau chaude !
Risque de brûlure !
Risque de
s'ébouillanter !

Observer le chapitre Sécurité !

Détartrage

- * Placer le réservoir à eau avec la solution de détartrage et confirmer à l'écran

Le détartrage démarre. Tranche durant env. 13 min.

- * Retirer le réservoir à eau et vider le reste de la solution de détartrage
- * Rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau froide jusqu'au maximum
- * Remettre le réservoir à eau en place

Rinçage

Le rinçage démarre. Après le premier rinçage du réservoir à eau, vient l'invitation à rouvrir la conduite d'amenée d'eau. Tranche durant env. 22 min.

- * Fermer le robinet principal sur la conduite d'amenée à eau

Laisser le réservoir à eau en place. Le coupleur du réservoir à eau est rincé env. 10 sec à partir de la conduite d'amenée d'eau.

- * Retirer et sécher le réservoir d'eau
- * Mettre en place le bouchon étanche sur le coupleur du réservoir à eau et le tourner dans le sens des aiguilles (tournevis à fente, voir figures 1 et 2)
- * Remettre le réservoir à eau en place

Les autres rinçages se font par la conduite d'amenée d'eau.

Après le dernier rinçage, la chaudière à vapeur est chauffée. L'eau chaude se dilate et sort à la fin sous forme de vapeur.

Le détartrage est terminé. La fin est affichée sur l'écran.

Changement de filtre

Si la portée du filtre est dépassée, il est indiqué 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.

- * Changement du filtre
- * Confirmer le changement de filtre

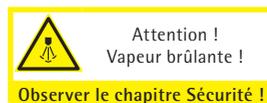
Après le changement de filtre, un déroulement automatique est activé pour le rinçage et la purge du filtre à eau et du système d'eau. Ici, de l'eau chaude s'écoule de la sortie d'eau chaude.



Figure 1

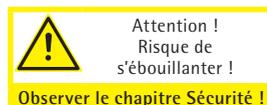


Figure 2



Observer le mode d'emploi du filtre à eau !

Les affichages conduisent étape par étape à travers le programme. Suivre les instructions !



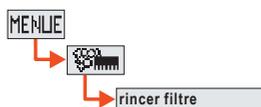


Rinçage du filtre

En sélectionnant Rinçage Filtre, le système d'eau et le filtre à eau peuvent être rincés et purgés au bout de pauses de fonctionnement assez longues.

* Appuyer sur la touche **rincer filtre**

Ici, de l'eau chaude s'écoule de la sortie d'eau chaude.



Entretien client

Au bout de 7500 distributions de café, il est indiqué une fois par jour que le client doit procéder à un entretien. Il doit être exécuté en l'espace d'une semaine, sinon, une indication est affichée après chaque infusion.

* Exécuter entretien client 1/7500



▷ Mode d'emploi
Entretien client 1/7.500

▷ Sécurité
▷ Garantie

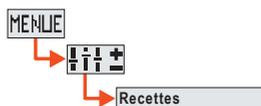
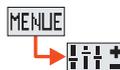
3.3.4 Réglages

Recettes et touches de boissons

* Appuyer sur la touche **Recettes**

Dans le menu **Recettes**, on a le choix :

- Quantités de remplissage
- Changer les recettes
- Affectation des touches
- Peser la mouture



Choix des touches de boisson lors du réglage

- * Appuyer sur la touche de boisson désirée

Sélection d'une touche de boissons au 2ème niveau

- * Appuyer sur la touche de commutation
- * Appuyer sur la touche de boissons voulue

Adapter les valeurs

- * Adapter les valeurs avec les touches et

Démarrer un test d'infusion avec les valeurs actuelles

- * Appuyer sur le symbole
- Les valeurs ne sont pas encore enregistrées.

Sauvegarder le réglage

- * Enregistrer avec

= plus

= moins

= quitter sans modifier

= enregistrer les valeurs

= démarrer le test

Quantités de remplissage

Les quantités de remplissage sont adaptées aux tasses.
Les composants individuels des boissons sont adaptés aux nouvelles quantités sans modification de la composition et de la qualité.



Changer les recettes

Toutes les boissons

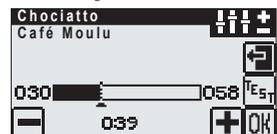
- Quantité de café moulu/quantité de poudre de chocolat
- Quantité d'eau

Boissons avec lait

- Quantité de mousse de lait
- Quantité de lait



Ecran changer les recettes



Exemple : Quantité de café moulu



Boissons avec café

Qualité

Les cinq degrés de qualité disponibles influencent l'infusion du café.

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

- Qualité 1** Après pression, la mouture a de la place pour gonfler.
- Qualité 2** Après pression, infusion directe.
- Qualité 3** Après pression, préinfusion.
- Qualité 4** Après pression et préinfusion, deuxième pression mouillée.
- Qualité 5** Après pression, préinfusion. Le temps d'infusion est en plus prolongé automatiquement.

Affectation des touches

A chaque touche est attribuée une boisson. Cette attribution des touches est réglée ici.

- * Appuyer sur la touche Boisson
- * Sélectionner la recette voulue sur la liste, par ex. espresso

Sélectionner le moulin pour la boisson de café

(seulement pour deux moulins)

- * Appuyer sur la touche Boisson
- * Sélectionner la recette, par ex. espresso
- * Sélectionner le moulin (droite ou gauche)



Qualité



Attention !

Un réglage trop élevé de la qualité peut entraîner une erreur d'eau d'infusion !

Charger une nouvelle recette :

Les réglages définis jusqu'ici seront remplacés par les valeurs par défaut de la nouvelle recette.

L'écran n'affiche que les recettes définissables.



Le choix de doseur n'est pas possible pour la boisson Chociatto.

Peser la mouture

- * Vider le bac à marc et le remettre en place
 - * Appuyer sur le symbole 
- Le café moulu est versé directement dans le bac à marc et la mouture peut ensuite être pesée.

La quantité de mouture est triple.



Température de chaudière

- * Régler la température souhaitée de la chaudière (Modification de la température de l'eau d'infusion)
(Plage de réglage 94° - 99 °C)

Remise à zéro

Le programme de la machine à café est redémarré.

Heure et date

Définir ici l'heure et la date.

Langue d'affichage des menus

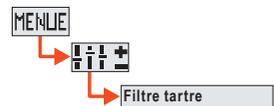
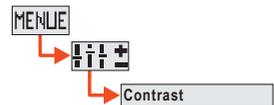
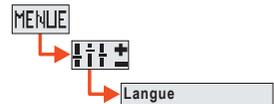
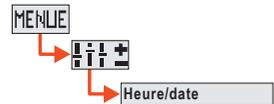
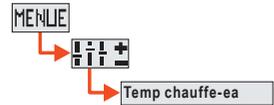
La langue de l'affichage est réglée ici.

Contraste de l'écran

Définir ici le contraste de l'écran.
(le contraste par défaut est 70)

Filtre anticalcaire présent

On règle ici si un filtre anticalcaire est présent.
Ceci a une influence sur l'intervalle de détartrage.



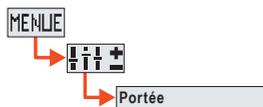
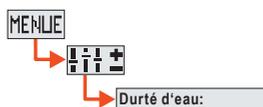


Dureté de l'eau/Portée

Pour des machines à café avec prise d'eau fixe (sans filtre à eau, en option), pour l'option Aquaflex et pour des machines à café avec réservoir d'eau, on règle ici la dureté de l'eau (dureté carbonatée).

En cas de présence de filtre à eau et prise d'eau fixe. La portée du filtre à eau est réglée.

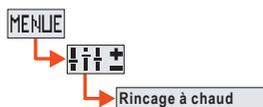
(La portée du filtre anticalcaire figure dans les documents sur les filtres à eau).



Rinçage à chaud

Définir ici si la machine à café rincera à l'eau chaude l'unité d'infusion après la chauffe.

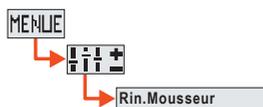
Réglage recommandé : Activé.



Rinçage du mousser (en option)

On définit ici si un rinçage automatique du mousser doit avoir lieu après la dernière distribution de boisson contenant du lait.

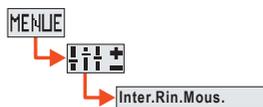
Oui/Non



Intervalle de rinçage

L'intervalle entre le dernier soutirage d'une boisson à base de lait et un rinçage du mousser.

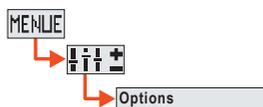
Réglage recommandé : 2 minutes.



Options de commande

Les options de commande disponibles sont les suivantes :

- Touche de rinçage à chaud (activée/désactivée)
- Touche Barista (activée/désactivée)
- 2ème niveau (activé/désactivé)
- Touche ON/OFF (direct/par code PIN)
- Touche menu (immédiat/temporisé)



Si les clients utilisent eux-mêmes la machine, certaines fonctions peuvent être désactivées.

Les touches ne seront pas affichées sur l'écran Disponibilité opérationnelle.

Touche Rinçage à chaud

Recommandé pour libre-service : désactivé.

Touche Barista

Recommandé pour libre-service : désactivé.

Touche de commutation 2ème niveau

Recommandé pour libre-service : désactivé.

Touche ON/OFF

Recommandé pour libre-service : par PIN.

Si l'option « par code PIN » est sélectionnée, le code PIN du niveau Nettoyage sera demandé à la mise en marche et à l'arrêt.

Touche Menu

Recommandé pour libre-service : temporisé.

Si l'option « temporisé » est sélectionnée ici, la touche Menu n'apparaîtra qu'en appuyant deux fois sur l'écran.

Eclairage

* Appuyer sur la touche **Eclairage** jusqu'à ce que la couleur voulue apparaisse

La couleur suivante apparaît à chaque pression de touche. Séquence des couleurs d'éclairage, voir ci-dessous.

La position de départ correspond toujours à la couleur réglée.

- Positions 1 – 16 : couleurs fixes pré-réglées
- Position 17 : défilement (changement de couleur)
- Position 18 : bloquer le défilement
- Position 19 : éclairage de DEL « off »

Affichage inversé

Le réglage standard pour la WMF 1300 est invers.

L'écran est représenté noir sur blanc.

Si Invers. réglé sur « non », écran est représenté blanc sur noir.

Intro

Ici est le programme de mise en service peut être redémarré.

3.3.5 Entrée du code PIN

Les différents niveaux d'autorisation peuvent être protégés par un PIN. Pour l'accès à un niveau protégé par un code PIN, il faut entrer le code PIN avec la touche

* Appuyer sur la touche dans le menu de sélection

Un écran à clavier numérique apparaît.

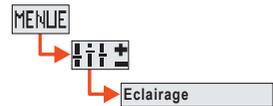
* Entrer le code PIN à 4 chiffres demandé

* Valider avec **OK**

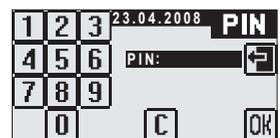
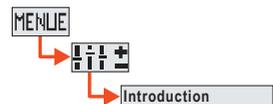
Les fonctions assignées sont disponibles après entrée du code PIN correct.

▷ Droits PIN – Contrôle d'accès
page 34

▷ Vers le menu de sélection
page 20



Après la dernière position, le défilé recommence en position 1.



Ecran Saisie du PIN

3.3.6 Contrôle d'accès aux droits de code PIN

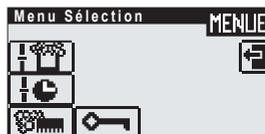
Si un code PIN a été attribué pour un niveau d'accès, il n'y a pas d'accès sans code PIN.



Niveau Nettoyage

Après entrée du code PIN correct, accès à :

-  = Régler la qualité de mousse de lait
-  = Programme Minuterie (voir seulement)
-  = Entretien
-  = Touche ON/OFF protégée par code PIN

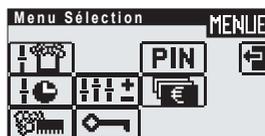


Accès niveau Nettoyage

Niveau Réglage

Après entrée du code PIN correct, accès à :

-  = Régler la qualité de mousse de lait
-  = Programme Minuterie
-  = Entretien
-  = Touche ON/OFF protégée par code PIN
-  = Réglage (quantités de remplissage seulement)

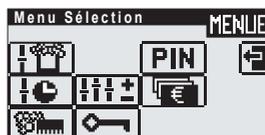


Accès niveau Réglage

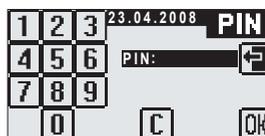
Niveau Facturation

Après entrée du code PIN correct, accès à :

-  = Régler la qualité de mousse de lait
-  = Programme Minuterie
-  = Entretien
-  = Touche ON/OFF protégée par code PIN
-  = Réglage (Boisson, Généralités, Divers)
-  = Droits code PIN, attribuer contrôle d'accès
-  = Facturation de boissons



Accès niveau Facturation



Ecran Saisie du PIN



On peut attribuer un code PIN pour chacun des niveaux.
Les niveaux ont une structure hiérarchique.

Exemple : Le code PIN pour le niveau **Régler** est valable pour les niveaux **Nettoyage** et **Régler** mais pas pour le niveau **Facturation**.

- * Appuyer sur la touche **PIN** dans le menu de sélection
- * Choisir le niveau souhaité
Exemple : **Nettoyage**

Un écran à clavier numérique apparaît.

- * Entrer le numéro à 4 chiffres

Le numéro entré est affiché.

- * Valider avec **OK**

Le niveau est désormais protégé par un code PIN.

En cas d'attribution du code PIN à un niveau inférieur, ce code PIN est automatiquement repris pour les niveaux supérieurs, au cas où ceux-ci ne sont pas déjà protégés par un code PIN.

Effacer code PIN

En entrant le numéro 0000, le contrôle d'accès pour un niveau est supprimé.

En supprimant le code PIN d'un niveau, les codes PIN inférieurs sont automatiquement supprimés eux aussi.

3.3.7 Facturation de boissons

- * Appuyer sur le symbole **Compt.**

Le compteur pour chaque boisson est affiché dans le menu Compteur quotidien.

Lire le compteur

- * Appuyer sur la boisson souhaitée sur l'écran

Effacer le compteur

- * Appuyer sur le symbole **C**

Si aucune boisson n'est sélectionnée, un message apparaît sur l'écran après avoir appuyé sur le symbole Clear **C**, vous demandant si les compteurs de toutes les boissons doivent bien être effacés.

La fonction « Facturation de boissons » devrait être protégée d'un accès non autorisé par un code PIN pour le niveau Facturation.

Exemple :

Accès-contrôle		PIN
Facturation	1234	←
Régler	1234	
Nettoyage	1234	

*Entrée pour le niveau Nettoyage
PIN : 1234*

Le code PIN est repris aux niveaux supérieurs.

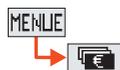
Exemple :

Accès-contrôle		PIN
Facturation	7777	←
Régler	9876	
Nettoyage	1234	

*Entrée code PIN pour le
niveau Nettoyage : 1234*

niveau Réglage : 9876

niveau Facturation : 7777



Chapitre 4 Réglages divers

4.1 Réglages mécaniques

4.1.1 Régler le degré de mouture

- * Retirer les réservoirs à grains
Maintenant, le degré de mouture préréglé est visible.
- * Déclencher la distribution de café et attendre que le moulin se mette en marche
- * Sur le côté de la machine, modifier comme souhaité le degré de mouture avec l'outil multifonction pendant que le moulin est en marche

Moulin à gauche

Degré de mouture 1 
→ fin

Degré de mouture 6 
→ gros

Moulin à droite

Degré de mouture 1 
→ fin

Degré de mouture 6 
→ gros



Risque d'écrasement !

Ne jamais mettre les mains dans les broyeurs lorsque la machine est en marche et que les réservoirs sont enlevés.



Risque d'écrasement !

Observer le chapitre Sécurité !

4.2 Marquage des touches de boissons

Eteindre auparavant la machine à café afin qu'une boisson ne soit pas déclenchée involontairement.

- * Tirer vers le bas le marquage derrière la vitre frontale
- * Marquer comme souhaité les feuilles adhésives à l'aide du modèle WMF
- * Coller sur le support et replacer derrière la vitre

Il est possible d'imprimer le modèle sur des étiquettes autocollantes ou sur du papier.

Coller le papier avec un bâton de colle sur le support.



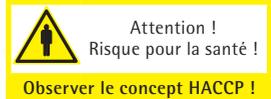
Téléchargement gratuit du modèle d'impression à l'adresse : www.servicecenter.wmf.com

Étiquettes adhésives adéquates :
Zweckform-Avery n° 3659

Chapitre 5 Entretien

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

Effectuer tous les nettoyages avant et après des pauses de service de plusieurs jours.



Aperçu des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Invitation	Optionnel	
x				0	Rinçage du mousser
x					Programme de nettoyage
x				0	Nettoyage mousser
x				0	Rinçage du mixeur
x					Nettoyage de l'écoulement combiné standard
	x			0	Nettoyage de l'écoulement combiné Plug&Clean
x					Nettoyage bac à marc
x					Nettoyage de l'égouttoir
x					Nettoyage habillage
	x				Nettoyage de l'unité d'infusion
(x)	x			0	Nettoyage du mixeur
	x			0	Nettoyage le réservoir à eau
		x			Nettoyage réservoirs à grains
		x		0	Nettoyage réservoir de produit
		x		0	Nettoyage de la sortie de vapeur
			x	0	Changement de filtre
			x		Détartrage

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

Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine

Régulièrement = régulièrement si nécessaire

Invitation = sur invitation

Optionnel = en option (selon l'équipement)

(x) = si nécessaire une fois par jour



▷ *Instruction de nettoyage*

▷ *Nettoyage général*

▷ *Nettoyage hebdomadaire*

▷ *Nettoyage régulier*

▷ *Logiciel* ▷ *Entretien*

5.1 Nettoyage quotidien

5.1.1 Programme de nettoyage

Par logiciel via l'écran, le programme de nettoyage se fait par le nettoyage du mouseur.

Pour les machines à café avec système mixeur, un rinçage du mixeur a aussi lieu.

5.1.2 Nettoyage système de lait

Rinçage du mouseur, voir instruction de nettoyage.

Le système de lait se compose de :

- Ecoulement combiné
- Buse à lait
- Tuyau à lait

Le système de lait doit être nettoyé soigneusement, et donc stérilisé, au moins une fois par jour, au plus tard après 24h.

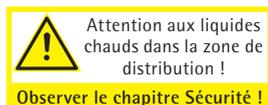
Pour les machines avec Plug&Clean, cela doit avoir lieu à la fin de service, dans le cadre du nettoyage de machine. Si ce nettoyage de Plug&Clean ne se faisait pas, l'écoulement combiné devrait être démonté et lavé manuellement.

Le tuyau à lait doit être remplacé à intervalles réguliers.

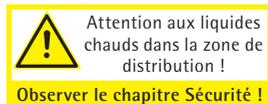
Standard

Le nettoyage de l'écoulement combiné se compose de trois parties :

- Rinçage automatique du mouseur après chaque boisson avec lait ou mousse de lait (en option)
- Nettoyage du mouseur guidé par écran
- **Quotidiennement**, mettre l'écoulement combiné, le tuyau à lait et les buses à lait dans une solution nettoyante



Programme de nettoyage
▷ Instruction de nettoyage



Nettoyage de l'écoulement combiné
▷ Instruction de nettoyage

Plug&Clean

Le nettoyage du Plug&Clean se compose de trois parties :

- Rinçage automatique du mousseur pendant 3 minutes max. après chaque boisson avec lait ou mousse de lait
- Rinçage du système de lait guidé par écran
- Mettre une fois par **semaine** l'écoulement combiné, le tuyau à lait et les buses à lait dans une solution nettoyante



Programme de nettoyage
Plug&Clean
▷ *Instruction de nettoyage*

5.1.3 Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.

Le rinçage du mixeur fait partie du programme de nettoyage.



Rinçage du mixeur
▷ *Instruction de nettoyage*

5.1.4 Nettoyage de l'écoulement combiné

Nettoyage soigneux du système de lait. Le déroulement exact de ce nettoyage manuel est décrit dans les Instructions de nettoyage.



Nettoyage de l'écoulement
combiné
▷ *Instruction de nettoyage*

5.1.5 Nettoyage général

Nettoyage du bac à marc (glissoir à marc, en option)

- * Vider le bac à marc et le rincer à l'eau
- * Bien nettoyer avec un chiffon humide

Égouttoir, habillage et panneau frontal

- * Nettoyer la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Ensuite frotter pour sécher avec un chiffon doux en laine ou une peau de chamois

Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ou un produit semblable !

Risque de rayer ou d'abîmer.

Ne pas utiliser de produit abrasif !

*Références pour le programme
d'entretien WMF
▷ Annexe C
Accessoires et pièces de rechange
page 63*

*Avant de nettoyer le panneau
frontal, arrêter la machine
afin de ne pas déclencher
involontairement une boisson !*



Attention !
Danger pour la
machine !

Observer le mode d'emploi !

5.2 Nettoyage hebdomadaire

5.2.1 Nettoyage de l'infuseur

- * Arrêter la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Bien pousser l'écoulement combiné vers le haut
- * Retirer vers l'avant le bac à marc
- * Retirer l'égouttoir

L'unité d'infusion est à présent accessible.

Tenir fermement, l'unité d'infusion peut glisser vers le bas.

Ne jamais forcer ! Risque d'endommagement !

- * Mettre la main dans la cavité sous l'unité d'infusion (figure 1) et défaire le blocage
- * Retirer l'unité d'infusion et la tenir fermement (figure 2)
- * Conduire l'unité d'infusion lentement vers le bas, la renverser et tirer vers l'avant

Utiliser l'outil multi-fonctions contenu dans 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
- * Pousser le ressort vers l'extérieur par-dessus le bord et déverrouiller ainsi (figure 4)
- * Rabattre vers le haut le glissoir d'introduction
- * Nettoyer le tamis d'infusion à l'eau courante ou avec un chiffon
- * Enlever les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse
- * Rincer l'unité d'infusion à l'eau courante

Ne jamais nettoyer l'unité d'infusion dans le lave-vaisselle et ne jamais utiliser d'additifs de nettoyage.

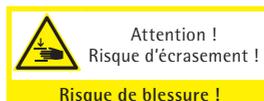


Figure 1



Figure 2



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

Enlever les restes de café moulu de la cavité.

- * Retirer pour cela l'égouttoir et faire venir le café moulu vers l'avant en essuyant ou en aspirant avec un aspirateur

Remettre en place l'unité d'infusion séchée.

- * Suspendre à nouveau les ressorts dans le glissoir d'introduction (figure 4)
- * Maintenir le verrou appuyé et replacer l'unité d'infusion dans la cavité jusqu'à la paroi
- * Pousser l'unité d'infusion verticalement vers le haut jusqu'à ce que l'arrêt s'enclenche
- * Remettre le bac à marc en place
- * Remettre l'égouttoir en place



Figure 3



Figure 4

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 jusqu'à ce que l'unité d'infusion glisse dans le guide.

Ne jamais forcer !



Attention !
Danger pour la machine !

Observer le mode d'emploi !

5.2.2 Nettoyage du mixeur Choc./Topping (nappage) (en option)

Mixeur choc./mixeur topping (nappage)

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée !

- * Eteindre la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Retirer le tuyau du mixeur, depuis le mixeur vers l'écoulement combiné
- * Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le pivot de la fermeture à baïonnette sous le pot du mixeur

Le pot du mixeur est enlevé de la fixation.



Tamis d'infusion



Ouvrir

- * L'hélice du mixeur est maintenant visible et peut être nettoyée avec un chiffon
- * Démonter le pot du mixeur constitué de deux parties
- * Nettoyer les deux parties du pot et le tuyau à l'eau courante chaude
- * Bien laisser sécher toutes les pièces
- * Réassembler le tout

Au réassemblage, tous les orifices doivent se trouver dans la même direction.

- * Remettre en place le pot du mixeur
- * Retourner le pivot de la fermeture à baïonnette dans le sens des aiguilles d'une montre
- * Refixer le tuyau à lait sur les appuis du pot du mixeur et de l'écoulement combiné
- * Remettre en place le couvercle

Il faut absolument bien refixer le tuyau du mixeur. C'est important car sinon, de l'eau ou de la boisson chocolatée/avec topping brûlante peuvent s'écouler involontairement.



Veiller à ce que la conduite de la spirale soit fixée et que le tuyau ne soit pas coincé.



Attention !
Risque de
s'ébouillanter !

Observer le chapitre Sécurité !

5.2.3 Nettoyage du réservoir à eau

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



5.3 Nettoyage régulier

5.3.1 Nettoyage des réservoirs à grains

Les réservoirs à grains sont nettoyés en cas de besoin et à intervalles réguliers (au moins une fois par mois).

- * Eteindre la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrouillage des réservoirs à grains en tournant avec l'outil multifonction dans le sens des aiguilles d'une montre
- * Retirer les réservoirs vers le haut
- * Vider complètement les réservoirs et bien essuyer avec un chiffon humide
- * Bien laisser sécher les réservoirs à grains
- * Reremplir les réservoirs et les remettre en place
- * Refermer le verrouillage avec le l'outil multifonction en sens inverse des aiguilles d'une montre



Ouvrir

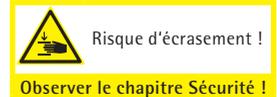


Fermer



Ne jamais mettre les mains dans les moulins !

Ne jamais nettoyer les réservoirs à grain dans le lave-vaisselle.



Risque d'écrasement !

Observer le chapitre Sécurité !

5.3.2 Nettoyage du réservoir à produit (en option)

Chocolat/Topping (nappage)

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée !

- * Eteindre la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrouillage des réservoirs à produit en tournant avec le l'outil multifonction dans le sens des aiguilles d'une montre
- * Retirer le réservoir à produit vers le haut et vider complètement
- * Dévisser le(s) écrou(s)-raccord devant et derrière
- * Retirer la/les vis sans fin du doseur



Ouvrir



Fermer

- * Essuyer soigneusement le réservoir avec un chiffon humide
- * Nettoyer soigneusement les pièces de la vis sans fin du doseur
- * Bien laisser sécher entièrement le réservoir 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 la bonne position de l'éjection !

- * Remplir le réservoir et le remettre en place
- * Refermer le verrouillage avec le l'outil multifonction en sens inverse des aiguilles d'une montre

Ne jamais nettoyer les réservoirs à produit dans le lave-vaisselle.



Attention !
Danger pour la machine !
Observer le mode d'emploi !

5.4 Nettoyage de la sortie de vapeur

- * Mélanger 5 mL de détergent dans un grand récipient avec 0,5 L d'eau tiède
- * Plonger la buse à vapeur dans la solution nettoyante et l'actionner un court instant

Temps d'imprégnation : 30 minutes !

- * Nettoyer avec une brosse
- * Bien rincer à l'eau
- * Appuyer sur la touche Vapeur

La vapeur libère les trous de la buse à vapeur des restes de lait et enlève les restes de nettoyage.

Ne pas laisser la buse dans la solution de nettoyage ou de rinçage toute la nuit !

Attention !
Risque pour la santé !
Risque d'irritation et de s'ébouillanter dans la zone de distribution !

Attention !
Vapeur brûlante !
Observer le chapitre Sécurité !

Attention !
Observer le mode d'emploi !
Observer le chapitre Sécurité !

5.5 Changement de filtre

Pour le remplacement du filtre, observer le mode d'emploi du filtre à eau.

Après le remplacement du filtre, suivre les indications de rinçage de l'écran.

5.6 Détartrage

Via l'écran, on vous guide pour la procédure à suivre.



▷ Logiciel
▷ Remplacement du filtre
page 27



▷ Logiciel ▷ Détartrage
page 25

Chapitre 6 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes tenu de par la loi à ce que vos clients n'encourent pas de dangers pour leur santé en consommant des denrées alimentaires que vous leur proposez.

Un concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) est requis pour identifier et évaluer les dangers. Vous devez procéder à une analyse des risques dans votre entreprise.

Le but est d'identifier et d'éliminer les dangers en terme d'hygiène des produits alimentaires. Des procédés de surveillance et, le cas échéant, de contrôle doivent être définis et mis en oeuvre pour cela.

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 ne sont pas effectués dans les règles, la distribution de produits à base de lait constitue un danger potentiel en termes d'hygiène des denrées.

Veuillez donc observer les points suivants pour l'observation du concept HACCP :

«Décret sur l'hygiène des denrées alimentaires du 05.08.1997»

Utilisez notre concept HACCP afin de contrôler le nettoyage régulier.

Stériliser le système de lait une fois par jour

- Conformez-vous en tous points aux prescriptions de nettoyage pour le circuit de lait dans le mode d'emploi. 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.



Entamer en début de service une nouvelle brique de lait venant du réfrigérateur

- Normalement, le lait U.H.T. dans son emballage d'origine est exempt de germes nocifs. Ouvrez donc toujours en début de service une brique neuve venant du réfrigérateur.
- Garantir une propreté absolue en ouvrant la brique de lait ! Des germes peuvent être transmis en ouvrant la brique par des mains ou des instruments sales.

Recommandation :

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

Conserver le lait au frais !

- Veillez à toujours avoir une brique de lait neuve venant du réfrigérateur.
- Il est possible de renoncer à un refroidissement uniquement si le lait venant du réfrigérateur est utilisé entièrement dans les 3 heures qui suivent au maximum.
- En cas de faible consommation de lait, celui-ci doit également être conservé au frais en cours de service.

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

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

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

Recommandation pour Chocolat/Topping (nappage) (en option)

Nettoyer régulièrement les réservoirs à produits. Respecter les instructions au chapitre Entretien.

Respecter les prescriptions du fabricant de la poudre utilisée (Chocolat/Topping (nappage)).



Respecter les consignes d'hygiène !

Voir chapitre Entretien !

Concept de nettoyage HACCP

Mois _____ Année _____

N'utilisez que du lait U.H.T. réfrigéré, des risques pour la santé ne peuvent être exclus à cause des micro bactéries !
 Pour Choc et Topping (nappage), n'utilisez que des produits dont la date limite de consommation n'est pas dépassée.

Opérations de nettoyage :

1. Déroulement du programme de nettoyage.
 - ▷ Instructions de nettoyage
- 2a. Nettoyage du mousser de lait (Ecoulement combiné).
 - ▷ Instructions de nettoyage
- 2b. Nettoyage quotidien du mixeur.
 - ▷ Instructions de nettoyage
- 3a. Nettoyage du mousser ou changement du système d'écoulement combiné au bout de 4 heures de temps de service. (Absolument nécessaire pour un faible débit et pour du lait non réfrigéré)
- 3b. Nettoyage hebdomadaire du mixeur et nettoyage régulier de réservoir à produit. (Chapitre Entretien)
4. Nettoyage général de machine.

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

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

Chapitre 7 Maintenance

Veillez tenir compte du fait qu'il s'agit d'une machine à café professionnelle de commerce nécessitant une maintenance et un détartrage réguliers.

Le moment du détartrage est calculé par la machine et s'oriente en fonction du degré de dureté de l'eau fraîche locale et si un filtre à eau est installé.

Le moment de la maintenance s'oriente en fonction de la sollicitation de la machine et vous est indiqué sur l'affichage. La machine à café peut continuer à fonctionner après le message signalant la maintenance à effectuer mais il faut toutefois faire entreprendre rapidement les travaux de maintenance afin de garantir un bon fonctionnement et d'éviter des dommages consécutifs.

7.1 Maintenance de la machine à café

Les étapes de maintenance suivantes sont prévues :

- détartrage : peut être fait par l'utilisateur/l'exploitant lui-même.
- entretien client tous les 7500 infusions de café, au plus tard une fois par an ; peut être fait par l'exploitant lui-même.
- maintenance tous les 30 000 infusions de café, au plus tard tous les 2 ans : seulement par du personnel formé ou par le service WMF car des contrôles de sécurité doivent être effectués ici.
- révision après 6 ans : seulement par du personnel formé ou par le service WMF car ici, des pièces importantes pour la sécurité doivent être changées.



Détartrage

▷ Logiciel ▷ Entretien
page 25



Détartrage

▷ Logiciel ▷ Entretien
page 25

*Entretien client au bout de 7500 infusions voir Instruction pour l'entretien client dans le Kit Entretien client 1/7500
Référence 33 2807 1000*

*Messages de maintenance
▷ Messages et indications*



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

7.2 Maintenance Mixeur (Choc)

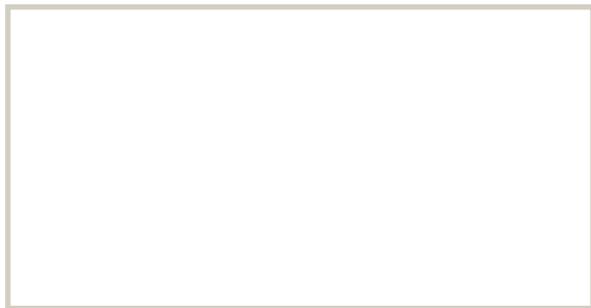
Maintenance tous les 6 000 distributions de choc, au plus tard tous les deux ans et seulement par du personnel formé ou par le service WMF.

7.3 Maintenance Mixeur (Topping)

Maintenance tous les 18 000 distributions de topping (nappage), au plus tard tous les deux ans et seulement par du personnel formé ou par le service WMF.

7.4 Service après-vente WMF

Le service après-vente WMF est à votre disposition par une centrale, dans le cas où l'agence de service sur place ne vous est pas encore connue.



Chapitre 8 Messages et indications

8.1 Messages de fonctionnement

Recharger grains

- * Recharger le réservoir à grains (en fonction de l'affichage)
- * Vérifier:
 - Verrouillage du réservoir à produit ouvert ?

▷ *Entretien*

- Les grains de café ne s'écoulent pas
- * Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec 

Seulement pour les machines à café sans prise d'eau fixe :

Remplir le réservoir à eau

- * Remplir le réservoir à eau et introduire jusqu'à la butée

Seulement pour les machines à café avec prise d'eau fixe :

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le bac à marc

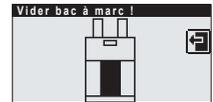
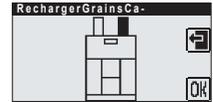
- * Vider le bac à marc

Bac à marc absent

- * Remettre correctement en place le réservoir à grains

Erreur sur l'unité d'infusion

- * Démontez l'unité d'infusion
- * Nettoyez le tamis d'infusion
- * Remettez l'unité d'infusion en place et veillez à ce qu'elle s'enclenche bien en la remettant en place

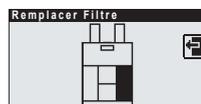


Machines à café avec réservoir à eau :

Remplacer le filtre anticalcaire

- * Changer le filtre dans l'espace d'une semaine et accuser réception dans le menu Entretien

Respecter l'instruction de service du filtre à eau !



Machines à café avec prise d'eau fixe :

Remplacer le filtre anticalcaire

- * Changer le filtre dans l'espace d'une semaine et accuser réception dans le menu Entretien

Respecter l'instruction de service du filtre à eau !



Consulter svp le mode d'emploi

Indication des numéros d'erreur.

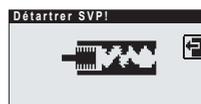
▷ Messages d'erreur/pannes



Message de détartrage

- * Procéder au détartrage en l'espace d'une semaine

▷ Logiciel ▷ Entretien



Message Entretien client 7500 infusions

- * Procéder à l'entretien client en l'espace d'une semaine et accuser réception dans le menu Entretien



Message de maintenance 30 000 infusions

- * Appeler le service technique WMF



Message de révision après 6 ans

- * Appeler le service technique WMF



8.2 Messages d'erreur/Dérangements

Comportement à adopter en cas d'affichage de messages d'erreurs ou de signalisation de pannes.

- * Arrêtez la machine à café et remettez-la en marche au bout de quelques secondes
- * Répétez l'opération qui a entraîné la panne

Dans de nombreux cas, cette mesure permet de remédier à la panne et de continuer à travailler.

Si cette méthode n'aboutit pas : cherchez dans la liste d'erreurs ci-dessous le texte ou le code d'erreur indiqué et suivez les instructions de manipulation.

Si cette mesure reste toujours infructueuse ou que l'erreur affichée ne figure pas dans la liste, appelez le service après-vente WMF !

Certains messages entraînent le blocage de certaines fonctions. Vous reconnaissez cela au fait que les touches de boissons ne sont plus allumées. Les boissons des touches allumées peuvent à nouveau être soutirées.

Votre WMF 1300 est équipée d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont affichées sur l'écran. Les messages d'erreur 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 symbole .
Le numéro d'erreur s'affiche.

Indication d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
6	Unité infusion Courant de blocage/ Unité d'infusion grippée	<ul style="list-style-type: none"> * Eteindre la machine à café * Nettoyer l'unité d'infusion <p>▷ Entretien ▷ Nettoyage unité d'infusion</p>
26 36	Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué 	<ul style="list-style-type: none"> * Eteindre la machine à café * Retirer la fiche secteur de la prise * Retirer le réservoir à grains * Tourner le disque à moudre uniquement avec l'outil multifonction (carré) en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir illustration) * Remettre le réservoir en place * Remettre en marche la machine à café <p>▷ Entretien ▷ Nettoyage réservoir à produit</p> <p>Si cela se produit souvent :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler le degré de mouture un degré plus gros <p>▷ Réglages divers ▷ Régler le degré de mouture</p>



Messages et indications

Indication d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
88	Surchauffe de la chaudière	<p>Le soutirage de boissons est bloqué momentanément.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le robinet principal est ouvert ou si le réservoir est rempli et correctement en place <p>Si ce n'est pas OK :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Eteindre la machine à café * Nettoyer l'unité d'infusion <p>▷ Entretien ▷ Nettoyage unité d'infusion</p> <ul style="list-style-type: none"> * Mettre en marche et réessayer <p><i>(Validation se fait après refroidissement à la température normale).</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche
89	Erreur de temps de chauffage de la chaudière	<ul style="list-style-type: none"> * Eteindre et rallumer la machine
161	Erreur eau d'infusion	<p><i>Eteindre et rallumer la machine entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas supprimée, accomplir l'étape suivante.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le robinet principal est ouvert ou si le réservoir est rempli et correctement en place * Nettoyer l'unité d'infusion <p>▷ Entretien ▷ Nettoyage unité d'infusion</p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler le degré de mouture plus gros <p>▷ Réglages divers</p> <ul style="list-style-type: none"> * Diminuer la qualité <p>▷ Réglages ▷ Recettes</p>
163	Erreur eau rinçage à chaud	<p><i>Eteindre et rallumer la machine entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas supprimée, accomplir l'étape suivante.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le robinet principal est ouvert ou si le réservoir est rempli et correctement en place * Nettoyer l'unité d'infusion <p>▷ Entretien ▷ Nettoyage unité d'infusion</p>
186	Niveau chaudière à vapeur	<p><i>Le soutirage de boissons est bloqué momentanément.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bac à marc est correctement en place * Eteindre et rallumer la machine
188	Surchauffe chaudière vapeur	<p><i>Le soutirage de boissons est bloqué momentanément.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Après validation, vérifier mousse de lait et sortie de vapeur * Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche
189	Erreur de temps de chauffage chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> * Eteindre et rallumer la machine

8.3 Erreur sans indication de panne

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
Pas de distribution d'eau chaude, mais eau dans le bac à marc	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer sortie d'eau chaude * Appeler service après-vente WMF (distribution de café est possible)
Pas de distribution de Choc, mais eau dans le bac à marc	<ul style="list-style-type: none"> * Ne plus utiliser la distribution Choc * Appeler service après-vente WMF (distribution de café est possible)
Portionneur Choc bloqué, Choc soutiré qu'avec de l'eau	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer portionneur <ul style="list-style-type: none"> ▷ Entretien * Vider poudre * Tourner à la main vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre * Rincer à l'eau le cas échéant * Bien (laisser) sécher
Distribution de café différent gauche/droite	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer l'écoulement combiné <ul style="list-style-type: none"> ▷ Instruction de nettoyage
Pas de mousse de lait/distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le tuyau à lait est tordu ou coincé * Poser le tuyau à lait correctement * Nettoyer l'écoulement combiné * Buse d'aspiration obstruée <ul style="list-style-type: none"> ▷ Instruction de nettoyage
Mousse de lait pas comme il faut, température trop froide	<ul style="list-style-type: none"> * Changer la buse de lait <ul style="list-style-type: none"> - Buse orange pour utilisation de lait réfrigéré - Buse verte pour lait non réfrigéré * Nettoyer l'écoulement combiné <ul style="list-style-type: none"> ▷ Instruction de nettoyage
Pompe marche en permanence, eau dans le bac à marc	<ul style="list-style-type: none"> * Eteindre et rallumer la machine * En cas d'insuccès appeler le service après-vente WMF
Mousseur de lait et réservoir d'eau Montage/Démontage difficile	<ul style="list-style-type: none"> * Graisser légèrement les bagues d'étanchéité avec la « graisse spécial bagues d'étanchéité » WMF
Impossible de mettre en place le réservoir Choc/Topping (nappage)	<ul style="list-style-type: none"> * Tourner légèrement à la main dans le sens des aiguilles d'une montre la commande de la vis de réglage sur le doseur

Chapitre 9 Sécurité

9.1 Dangers pour l'utilisateur

La sécurité optimale WMF fait partie des caractéristiques produit les plus importantes. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si l'on respecte ce qui suit :

- Lire attentivement le mode d'emploi avant usage.
- Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.
- Ne pas utiliser la machine si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
- Les dispositifs de sécurité montés ne doivent être en aucun cas modifiés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants), aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes ou à défaut d'expériences et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçues de celle-ci des consignes d'utilisation.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

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

Risque de s'ébouillanter !

Il y a risque de s'ébouillanter dans la zone de soutirage de café ou d'eau chaude et de vapeur. Assurez-vous qu'un récipient se trouve toujours en dessous pendant la distribution de boissons.

Risque de brûlure !

L'unité d'infusion ne doit être nettoyée que lorsque la machine est froide. L'unité d'infusion peut devenir brûlante.



La non-observation des indications de danger ou de risque peut entraîner des blessures graves.

Observez les précautions d'emploi !



Attention aux liquides chauds dans la zone de distribution !

Risque de s'ébouillanter !



Attention !
Vapeur brûlante !

Risque de brûlure !



Attention !
Surfaces chaudes !

Risque de brûlure !

Risque d'écrasement !

Il y a risque d'écrasement en manipulant tous les composants amovibles ! Ne pas mettre la main dans le réservoir à grains ou dans l'orifice de l'unité d'infusion lorsque la machine est en marche.



Attention !
Risque d'écrasement !

Risque de blessure !

Danger pour la santé !

Les réservoirs à produits (grains de café, chocolat, topping) et l'introduction manuelle ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes au domaine d'utilisation !



Attention !
Risque pour la santé !

Utiliser uniquement pour
l'usage conforme aux
prescriptions !

Danger pour la santé !

Veuillez respecter les mesures de protection figurant sur le paquet en manipulant les pastilles de nettoyage et le produit de détartrage. Les détergents spéciaux pour le mousser de lait et les pastilles de nettoyage sont irritants. Ne verser les pastilles de nettoyage et le détartrant que sur invitation de l'affichage.



Attention !
Risque pour la santé !

Attention à l'étiquette collée
sur les produits de nettoyage !

Risque d'irritation et de s'ébouillanter !

Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage/le détartrage ! Du liquide de nettoyage/de la solution détartrante s'écoule de l'écoulement combiné pendant le nettoyage/le détartrage.



Attention !
Risque pour la santé !

Risque d'irritation et de
s'ébouillanter dans la zone de
distribution !

9.2 Dangers pour la machine à café

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

- En cas d'eau d'une dureté temporaire de plus de 5 °dKH, un filtre anticalcaire WMF doit être installé en amont, car sinon, l'entartrage peut causer des dommages sur la machine.
- Pour des raisons d'assurance, toujours s'assurer, en fin de service, à ce que le robinet principal pour la conduite d'amenée d'eau est fermé et que l'interrupteur électrique principal soit arrêté ou la fiche secteur débranchée.

- 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'amenée d'eau
 - installation de détecteurs de fumée
- Après une pause de service de plusieurs semaines, nous recommandons de procéder au moins deux fois au programme de nettoyage avant la remise en service.



▷ *Instruction de nettoyage*

9.3 Obligations de l'exploitant

La machine à café est conforme aux exigences de la directive Basse tension CE LVD (2006/95/CE) et de la directive CEM (2004/108/CE) et porte le logo CE.

Les récipients sous pression ne sont pas soumis à la directive CE sur les appareils sous pression PED (cf. Article 1 Paragr. 3.6), car ils sont conformes à l'article 3 paragr. 3 de la PED. Le générateur d'eau chaude/de vapeur ne fait pas l'objet d'une déclaration ou d'une autorisation obligatoires. Les calculs sont conformes à AD 2000. Chaque appareil a été soumis à un contrôle de pression.

Pour les pays extérieurs à l'UE s'appliquent les règlements nationaux respectivement en vigueur. L'exploitant de ces appareils doit garantir l'entretien régulier effectué par des techniciens du service technique WMF, leurs délégués ou par d'autres personnes autorisées ainsi que le contrôle des dispositifs de sécurité.

L'accès au service de l'appareil est autorisé seulement aux personnes qui ont les connaissances et l'expérience pratique de l'appareil, en particulier s'agissant de sécurité et d'hygiène.

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

Dans les bureaux/étages ou dans les libres-services similaires, le personnel initié à la commande de la machine doit surveiller la machine. 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 l'outillage sont en parfait état (par ex. conformément à BGV A3). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, vérifier entre autre les vannes et les récipients de sécurité régulièrement. 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 de la machine ne doit se faire qu'avec les produits de nettoyage spéciaux prévus pour la machine (pastilles) et le système de lait (nettoyant liquide). Le détartrage de la machine ne doit se faire qu'avec les produits de détartrage spéciaux WMF. Respecter les consignes du construction relatives aux intervalles et à la fréquence de maintenance (▷ Maintenance).

L'appareil est soumis à la réglementation sur les déchets électroniques (directive WVE/UE) et ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères.

9,4 Droits à la garantie

Pendant une durée de garantie de 12 mois à partir du transfert du risque, les droits de garantie en vertu de la loi reviennent à l'acheteur.

Dans un premier temps, le vendeur aura la possibilité d'exécuter son obligation dans un délai convenable. Les droits dépassant ce cadre, notamment les droits aux dommages et intérêts pour cause de dommages subséquents sont - dans la mesure où cela est admissible de par la loi - exclus.

Les défauts matériels doivent immédiatement faire l'objet d'une réclamation par écrit à l'égard du vendeur.

*Produit de nettoyage spécial WMF,
▷ Annexe C*

*Accessoires et pièces de rechange
page 64*

*Produit de détartrage spécial WMF,
▷ Annexe C*

*Accessoires et pièces de rechange
page 64*



*Pour l'élimination, adressez-vous
à votre service après-vente WMF.*

Durée de garantie 12 mois

Aucune garantie n'est fournie :

- Pour toutes les pièces soumises à une usure naturelle.
En font partie entre autres : joints d'étanchéité, mixeur et unité d'infusion.
- Pour les défauts résultant d'intempéries, de dépôts de tartre, d'effets chimiques, physiques, électromécaniques ou électriques, dans la mesure où ils ne sont pas dus à une faute de WMF.
- Si le client renonce à utiliser un filtre anticalcaire bien que la dureté de l'eau locale exige l'utilisation d'un filtre à eau et s'il en résulte des défauts.
- Pour 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).
- Pour les défauts résultant de la non-utilisation de 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.
- Pour les conséquences de modifications inadéquates et effectuées sans notre accord ou travaux de réparation de l'acheteur ou de tiers.
- Pour les défauts résultant d'une utilisation inadéquate ou incorrecte.
- Une utilisation inappropriée de la machine à café et notamment lorsque le client procède à plus de soutirages de café ou de soutirages par le mixeur de chocolat que la quantité maximale annuelle fixée au sein du délai de garantie de 12 mois (à compter de la date d'achat).
La quantité maximale annuelle est de 15 000 soutirages de café et de 6 000 soutirages Choc.



Dans la confirmation de commande, le client est avisé de la nécessité de l'emploi d'un filtre anticalcaire.



▷ *Maintenance, page 47*

19

Pré-nettoyage

Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon humide.

20

Nettoyage manuel de la marmite

Nettoyer la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

21

Nettoyage manuel de la marmite

Nettoyer la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

22

Nettoyage manuel de la marmite

Nettoyer la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

23

Nettoyage manuel de la marmite

Nettoyer la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

24

Nettoyage manuel de la marmite

Nettoyer la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

25

Nettoyage manuel de la marmite

Nettoyer la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

Etape 6 à 12 :

Nettoyage manuel de la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

Etape 13 :

Nettoyage manuel de la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage moussant :

Nettoyage moussant de la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage de l'écoulement combiné 1 x par jour

Nettoyage de l'écoulement combiné de la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage moussant :

Nettoyage moussant de la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyage moussant :

Nettoyage moussant de la marmite à l'aide d'un chiffon humide.

Instructions de nettoyage WMF 1300

Ce guide de prise en main ne remplace pas le mode d'emploi !

Vous le trouvez dans le manuel de la machine à café ou dans le manuel de la machine à café. Avant le premier nettoyage, veuillez lire les sous-chapitres : 4 Nettoyage général, 4 Nettoyage hebdomadaire et 4 Nettoyage régulier.

Salle au din.

33 2498 3300 2.0 06.2009

1 Appuyer sur la touche de démarrage.

2 Appuyer sur la touche de démarrage.

3 Appuyer sur la touche de démarrage.

4 Appuyer sur la touche de démarrage.

5 Appuyer sur la touche de démarrage.

6 Appuyer sur la touche de démarrage.

7 Appuyer sur la touche de démarrage.

8 Appuyer sur la touche de démarrage.

9 Appuyer sur la touche de démarrage.

10 Appuyer sur la touche de démarrage.

11 Appuyer sur la touche de démarrage.

12 Appuyer sur la touche de démarrage.

13 Appuyer sur la touche de démarrage.

14 Appuyer sur la touche de démarrage.

15 Appuyer sur la touche de démarrage.

16 Appuyer sur la touche de démarrage.

17 Appuyer sur la touche de démarrage.

18 Appuyer sur la touche de démarrage.

Attention avec des machines à café sans raccord d'écoulement !

Avant le nettoyage, placez un récipient (3 litres) sous l'écoulement combiné.

Annexe B : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Puissance nominale *	2.0-2.4 kW
Débit quotidien recommandé Espresso, Café Crème	60-80 tasses
Débit eau chaude total	10 L jour
Réservoirs à grains de café	Respectivement 500 g environ (1 000 g en option)
Réservoir Choc/Réservoir Topping (nappage)	env. 500 g
Branchement électrique *	1,N,PE 50/60 Hz 220-240 V
Eclairage	LED classe 1
Dimensions extérieures	Largeur 325 mm Hauteur avec réservoir à grain 676 mm Profondeur 555 mm
Poids à vide	env. 33-38 kg
Niveau de bruit permanent (Lpa) **	< 70 dB (A)

Sous réserve de modifications techniques.

* Equipements spéciaux, voir plaque signalétique ; les valeurs mentionnées s'appliquent à un équipement standard.

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

Conditions d'utilisation et d'installation

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'exploitation de la machine. Ils doivent être effectués par des installateurs agréés conformément aux règlements généraux, nationaux et locaux. Le service technique WMF doit uniquement établir la liaison de la machine avec les connexions préparées. Il n'est pas autorisé à réaliser des travaux d'installation incombant au client et n'est pas responsable de leur exécution !

Tolérance tension réseau	230 V + 6 % - 10 %, < 50 ms pas d'interruption de fonctionnement
Conduite d'amenée d'eau (Raccordement d'eau fixe en option)	Raccord de tuyau 3/8 pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,2 à 0,25 mm incombant au client. Au moins 0,2 MPa de pression d'écoulement à 2 L/min, max. 0,6 MPa. Température de l'eau max. 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la nouvelle machine à café et/ou avec le nouveau filtre à eau. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	Pour de l'eau potable sup. à 5 °dKH (dureté temporaire), il faut installer un filtre anticalcaire WMF en amont.
Conduite écoulement d'eau	Tuyau min. DN 19, pente min. 2 cm/m
Température ambiante	+ 5 °C à max. + 35 °C (Ne pas exposer la machine à café au gel)
Humidité maximale	80 % d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
Protection	IP X0
Surface d'installation	L'appareil doit être posé sur un appui plan, horizontal et stable. L'appareil ne peut pas être disposé sur une surface, sur laquelle il sera arrosé ou nettoyé avec un tuyau d'eau, un appareil à jet de vapeur, un nettoyeur à vapeur ou un autre appareil similaire.
Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, de service et de sécurité, garantir lors de l'installation une distance minimale de 50 mm avec le panneau arrière et latéralement avec le bâtiment - ou avec les pièces de construction n'appartenant pas à WMF. Observer une hauteur libre de 1 100 mm à partir du bord supérieur de la surface d'installation. La hauteur de la surface d'installation à partir du bord supérieur du sol doit être d'au moins 850 mm. Si les connecteurs de la machine 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 filtre anticalcaire	Voir le mode d'emploi du filtre anticalcaire.

Ces paramètres pour le branchement électrique et les normes mentionnées valent pour le raccordement de l'appareil dans les pays de l'UE. D'autres règlements spécifiques nationaux doivent être observés le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

L'installation électrique incombant au client doit être conforme à IEC 364. Pour une sécurité accrue, il est conseillé de monter un disjoncteur FI en série avec 30 mA de courant différentiel résiduel nominal (EN 61008). A proximité de l'appareil ou 30 cm sous le bord supérieur du comptoir, une prise électrique de protection ou une prise électrique monophasée spécifique au pays doit être prévue sur le panneau arrière ou latéral du châssis du comptoir. Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil a été endommagé, celui-ci doit être remplacé par notre service après-vente ou par une personne ayant une qualification similaire. Si l'appareil est raccordé de manière fixe par le client, un dispositif de coupure opérant sur tous les pôles (interrupteur principal) conforme à EN 60947, avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être monté en série ; nous conseillons le dispositif de coupure en cas de raccordement flexible. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être posé contre des composants chauds. L'interrupteur principal et la prise électrique font partie de l'installation incombant au client. En relation avec un chariot de transport (station mobile), la machine ne doit pas être installée avec un raccordement fixe incombant au client.

Pour éviter les perturbations éventuelles de nos câbles de données protégés 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 EN 60309)

Nombre	Unité	Désignation	Référence	N° de pos.	Equipement
Ecoulement combiné entièrement avec Choc/Topping					
1	pièce	Ecoulement combiné, partie supérieure + partie inférieure	33 2259 8200	7	tous
1	pièce	Adjonction Ecoulement combiné Choc/Topping	33 2296 2100	7	Choc/Topping
0,7	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	7	Lait frais
1	pièce	Buse de lait pour lait réfrigéré (orange)	33 9510 6100	7	Lait frais
1	pièce	Buse de lait pour lait réfrigéré (bleu clair)	33 7007 1714	7	Lait frais
1	pièce	Buse de lait pour lait chaud (vert)	33 2317 8000	7	Lait frais
1	pièce	Buse de lait pour lait chaud (blanc)	33 9516 9000	7	Lait frais
0,25	mètre	Tuyau de mixeur	00 0048 0064	7	Choc/Topping
1	pièce	Ressort pour tuyau mixeur	33 2292 6000	7	Choc/Topping
1	pièce	Mixeur	33 2318 0000	7	Mixeur
Arrivée/Evacuation d'eau directe					
1	pièce	Tuyau d'arrivée d'eau	33 2292 1000	Manuel d'installation	eau directe
1	pièce	Coude pour tuyau d'évacuation	33 2165 8000	Manuel d'installation	avec évacuation
1,5	mètre	Tuyau d'évacuation	00 0048 0042	Manuel d'installation	avec évacuation
Accessoires/Outils					
1	pièce	Outil multi-fonctions	33 2323 1000	1	tous
Documentation/Manuels					
1	pièce	Jeu de documents: <ul style="list-style-type: none"> • 1300 Manuel • 1300 Manuel d'instruction • 1300 Instructions de nettoyage • 1300 Instructions de nettoyage avec Plug&Clean • WMF Test de dureté d'eau (avec Mode d'emploi) 	33 2495 3500	1	tous
Réservoir grains café complet					
1	pièce	Réservoir grains café	33 2253 1000	1	tous
1	pièce	Clapet	33 2265 5000	1	tous
1	pièce	Protection de contact	33 2292 7000	1	tous
2	pièce	Vis pour fixation Protection de contact	00 0047 3105	1	tous
1	pièce	Joint réservoir	33 2291 1000	1	tous

Annexe C : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	Référence	N° de pos.	Equipment
Réservoir de produit					
1	pièce	Réservoir produit chocolat	33 2823 5000	4	Chocolat
1	pièce	Réservoir produit Topping (nappage)	33 2824 8000	4	Topping (nappage)
1	pièce	Couvercle réservoir produit	33 2268 9000	1 et 4	tous
1	feuille	Étiquettes réservoir	33 2315 3000	4	tous
Bac à marc					
1	pièce	Bac à marc	33 2462 6000	9	tous
Infuseur					
1	pièce	Infuseur	33 2823 6199	15	tous
Bac égouttoir/grille égouttoir					
1	pièce	Egouttoir	33 2254 9100	10	tous
1	pièce	Grille égouttoir	33 2465 8000	10	tous
Réservoir d'eau					
1	pièce	Réservoir d'eau	33 2460 8000	17	Réservoir d'eau
1	pièce	Couvercle réservoir d'eau	33 2462 5000	17	Réservoir d'eau
1	pièce	Filter réservoir d'eau	33 7006 2608	17	Réservoir d'eau
Filter tartre/Filter à eau					
1	pièce	Filter à eau Bestmax S (complet)	03 9330 0001		Eau directe
1	pièce	Cartouche pour filter à eau Bestmax	33 2432 4000		Eau directe
1	Boîte	Cartouche réservoir à eau (VE 4 pièces)	33 2332 2000		Réservoir d'eau
Kit maintenance 7500					
1	pièce	Kit maintenance 7500 avec chocolat et lait frais	33 2807 1000		tous
Références pour le programme d'entretien WMF					
1	bouteille	WMF Nettoyant moussant à lait	33 0683 6000		Lait frais
1	Boîte	Pastilles de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000		tous
2	bouteille	Détartrant liquide (0,75 L)	33 7006 2869		tous
1	pièce	Ecouvillon	33 0350 0000		tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 1521 9000		tous
1	Tube	Graisse Molykote 5g	33 2179 9000		tous

Index

Symbole

2. ème Niveau 32

A

Accessoires et Pièces de rechange 64
 Adaptateur Cooler (réfrig.) 11
 Adapter les valeurs 29
 Affectation des touches 30
 Affichage invers. 33
 Afficher les temps de commutation 21
 Allumage 10
 Anneaux toriques d'étanchéité 9
 Anomalies 50, 51, 53
 Aperçu de la minuterie 22
 Aperçu des intervalles de nettoyage 37
 Appel du menu de sélection 8
 Aucune garantie n'est fournie 58

B

Bac à marc 7, 14
 Barista 9, 16
 Buse de vapeur 44

C

Caractéristiques techniques 61
 Centrale de service technique 48
 Champs de fonctions 17
 Changement du filtre 27, 44
 Changer les recettes 29
 Chauffer la boissons 12
 Choc 9
 Compteurs journaliers 35
 Concept de nettoyage 45
 Concept de nettoyage HACCP 45
 Conditions d'utilisation et d'installation 61
 Conduite d'aménée d'eau 62
 Conduite écoulement d'eau 62
 Contraste de l'écran 31
 Contrôle d'accès 34
 Cooler (réfrig.) 11
 Copier un jour 22
 Coupleur réservoir à eau 27
 Couvercle 7
 Crible à marc de comptoir 14
 Cup&Cool 11

D

Dangers pour la machine à café 55
 Dangers pour l'utilisateur 54
 Débit eau chaude total 61
 Débit quotidien recommandé 61
 Degrés de qualité 30
 Délai de garantie 57, 58
 Démarrer une préparation d'essai 17
 Désignation des pièces de la machine à café 6
 Détartrage 25, 26, 27, 44, 47
 Détartrage de la machine à prise d'eau fixe 26
 Détartrage de la machine avec réservoir à eau 25

Deuxième niveau 7
 Dimensions de montage filtre anticalcaire : 62
 Dimensions extérieures 61
 Disponibilité opérationnelle 8, 10, 16, 18
 Dispositifs de sécurité 54
 Distances de montage 62
 Distribution d'eau chaude 7, 12
 Distribution de boissons 9, 10
 Distribution de lait ou de mousse de lait 11
 Distribution de mousse de lait 11
 Droits code PIN 34
 Droits de garantie 57
 Dureté de l'eau 32
 Dureté temporaire 9

E

Eclairage 33, 61
 Ecoulement combiné 7, 13
 Ecran tactile 7
 Ecrous-raccords 44
 Effacer la minuterie 23
 Effacer le compteur 35
 Égouttoir 7, 15
 Égouttoir, habillage et panneau frontal 39
 Entretien 19, 23, 37
 Entretien client 28, 47
 Erreur 7
 Erreur affichage 17
 Erreur sur l'unité d'infusion 49
 Etat minuterie 21
 Eteindre 15
 Evacuation vapeur 44

F

Facturation de boissons 35
 Faire l'appoint de grains 49
 Faire mousser le lait 12
 Filtre à impuretés 62
 Filtre anticalcaire 58
 Filtre anticalcaire présent 31
 Fonctionnement 10
 Fonctions 17

G

Glissoir à marc 9
 Glossaire 9
 Grille égouttoir 7
 Guides de prise en main 2, 59

H

Hauteurs de travail 13
 Heure 7
 heure et date 31
 Humidité maximale 62

I

Indicateur du niveau de remplissage 15
 Info 16, 19
 Info minuterie 23
 Intensité du café 18
 Intervalle de rinçage 32

Index

Intervalle de nettoyage 37
Introduction 33
Introduction de pastilles 7, 13
Introduction manuelle 7, 13, 14

J

Journal 19

L

Lait et mousse 20
Lait froid 46
Langue d'affichage des menus 31
Latte macchiato 20
Libre-service 9
Lire le compteur 35
Liste d'erreur 51
Logiciel 16

M

Maintenance 47
Maintenance machine à café 47
Maintenance mixeur 48
Maintenance toutes les 30 000 distributions de café 47
Marc de café 14
Marquage des touches de boissons 36
Menu de sélection 8, 20
Menu de sélection (Menu) 16
Message de démarrage 50
Message d'entretien 16
Message de révision 50
Message d'erreur 16
Message Entretien client 50
Message maintenance 50
Messages 7
Messages de fonctionnement 49
Messages d'erreur 50, 51
Messages et indications 49
Mettre la machine à café en marche 10
Minuterie 7, 19, 20
Modèle de marquage 36
Mousseur de lait 7

N

Nettoyage de la sortie de vapeur 44
Nettoyage de l'écoulement combiné 38, 39
Nettoyage de l'unité d'infusion 40
Nettoyage des réservoirs à grains 43
Nettoyage du bac à marc 39
Nettoyage du mixeur 41
Nettoyage du réservoir de produit 43
Nettoyage du système de lait 38
Nettoyage hebdomadaire 40
Nettoyage intermédiaire 39
Nettoyage le réservoir à eau 42
Nettoyage mousseur 24, 38
Nettoyage Plug&Clean 39
Nettoyage quotidien 38
Nettoyage régulier 43
Nettoyer l'infuseur 40
Niveau 2 18
Niveau de bruit permanent 61
Niveau Facturation 34
Niveau Nettoyage 34

Niveau Réglage 34
Normes 62
Note: 49
Notice d'installation 10
Numéro d'erreur 50, 51

O

Obligations de l'exploitant 56
Options de commande 32
Ouvrir le robinet d'arrêt 49

P

Peser la mouture 31
Pièces de la machine à café 6
Pièces de rechange d'origine 58
Plug&Clean 38, 39
Poids à vide 61
Portée 9, 32
Portée filtre 27
Position de départ 8
Possibilités d'affichage 8
Préinfusion 9
Présentation 6
Pression 9
Produit de démarrage 25
Programme de diagnostic 51
Programme de nettoyage 24, 38
Programme Minuterie 20
Protection 62
Puissance nominale 61

Q

Qualité 30
Qualité de la mousse de lait 20
Qualité de l'eau 62
Quantité de café moulu 29
Quantité de lait 29
Quantité de mousse de lait 29
Quantité de poudre de chocolat 29
Quantités de remplissage 29

R

Raccordement au secteur 61
Raccordement électrique 62
Raccorder le lait 11
Raccord tuyau 62
Recettes et touches de boissons 28
Réfrigérateur d'appoint 46
Refroidisseur de lait 46
Réglage 28
Réglage en hauteur de l'écoulement combiné 13
Réglages divers 36
Réglages mécaniques 36
Régler la minuterie 21
Régler le degré de mouture 36
Remise à zéro 31
Remplacer le filtre anticalcaire 50
Remplacer 17
Réserver touches de boissons 30
Réservoir à grains 7, 13, 43
Réservoir à grains absent ! 49
Réservoir d'eau 7
Réservoir de chocolat 7, 61

Réservoir de produit 13, 46
Réservoirs à grains de café 61
Réservoir Topping (nappage) 7
Révision après 6 ans 47
Rinçage 9, 26, 27
Rinçage à chaud 16, 18, 32
Rinçage du filtre 28
Rinçage du mixeur 24, 39
Rinçage du mouseur 32, 38
Robinet principal 9

S

Saisie du PIN 33
Sans évacuation d'eau 15
Sauvegarder 17
Sécurité 54
Service 19
Service après-vente WMF 48
Signes et symboles du mode d'emploi 8
Sortie vapeur 7, 12
Stériliser le système de lait 45
Supprimer 17
Supprimer le PIN 35
Surface d'installation 62
Symboles du mode d'emploi 8
Système de lait 9
Système mixeur 9

T

Température ambiante 62
Température d'eau d'infusion 31
Température de chaudière 31

Temps d'arrêt 21
Temps d'arrêt 22
Temps de mise en marche 21
Temps de pause pour latte macchiato 20
Temps d'infusion 19
Texte d'erreur 51
Tolérance tension réseau 62
Topping (nappage) 9
Touche Barista 7, 18, 32
Touche de boissons au 2ème niveau 29
Touche de commutation 7, 16, 18, 32
Touche Eau chaude 7, 12
Touche Info 7, 45
Touche Menu 7, 33
Touche ON/OFF 7, 33
Touche Rinçage à chaud 7, 18, 32
Touches commande du menu 17
Touches de boisson 7, 10, 28
Touches de l'écran Disponibilité opérationnelle 16
Touche Vapeur 7, 12
Travaux d'installation 61

U

Unité d'infusion 7, 40
Utiliser d'autres sortes de café 13

V

Vers le menu de sélection 18
Vider le bac à marc 49
Vis sans fin du doseur 44



Votre prochain entretien technique WMF :

© 2009 WMF AG

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

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

Traduit de la version originale allemande. Imprimé en Allemagne.

Sous réserve de modifications techniques.

14.10.2009

I300