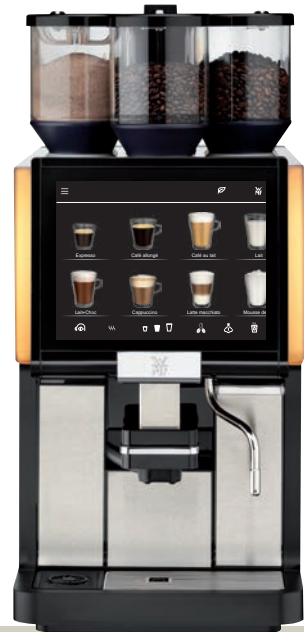




Mode d'emploi



Machine à café

1500 S+

Français

01.00.100

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

La machine à café WMF 1500 S+ est un appareil entièrement automatique à tasses individuelles pour expresso, café allongé, cappuccino, café au lait, latte macchiato, mousse de lait et eau chaude. Avec le récipient à poudre disponible en option, la WMF 1500 S+ peut servir du chocolat chaud avec du lait ou de la mousse de lait.



Observer le mode d'emploi



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

ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi page 20

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Danger de mort par électrocution



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

AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

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

IMPORTANT

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 109

Maintenance
▷ à partir de la page 95

1	Sécurité	7
1.1	Consignes de sécurité générales	7
1.2	Utilisation conforme	14
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	17
2	Présentation	18
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	18
	Écran prêt à l'emploi	18
	Glossaire	21
3	Utilisation	22
3.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	22
3.2	Autres documents	22
3.3	Allumer la machine à café	23
3.4	Lait ou mousse de lait (en option)	23
	3.4.1 Raccorder le lait	23
	3.4.2 Distribution de lait ou de mousse de lait	24
3.5	Distribution de boissons	25
	Interruption de boisson	25
3.6	Touches de présélection (en option)	25
3.7	Touches spéciales (en option)	25
3.8	Sélection libre des quantités de remplissage	25
3.9	Distribution d'eau chaude	26
3.10	Basic Steam (en option)	26
3.11	Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné	28
	Réglage automatique de la hauteur (en option)	28
3.12	Récipient à grains/récipient à poudre	28
3.13	Introduction manuelle verrouillable	28
3.14	Bac à marc	29
3.15	Crible à marc de comptoir (en option)	30
3.16	Égouttoir	30
	3.16.1 Capteur d'égouttoir (en option)	30
3.17	Arrêter la machine à café	31
4	Logiciel	32
4.1	Vue d'ensemble	32
	Prêt à l'emploi	32
	Touches de l'écran Prêt à l'emploi	32
	Fonctions du menu principal	33
	Touches de commande du menu	33
	Message à l'écran	33
4.2	Écran prêt à l'emploi	34
	4.2.1 Touches de boissons	34
	4.2.2 Barre de fonctions	34
	Touche SteamJet	34
	Touche Rinçage à chaud	34
	Réglage de taille de tasse	34
	Touche S-M-L	35
	Touche Barista - intensité du café	35
	Remplissage du système lait	35
	Touche vapeur	35
	Touche Eau chaude	35
	4.2.3 Chauffe-tasse SteamJet	36

Table des matières

4.3	Entretien	37
	Nettoyage du système	37
	Rinçage du mixeur	37
	Nettoyage du système lait	37
	Déverrouiller le système lait	38
	Rinçage du moussEUR	38
	CleanLock	38
	Instructions	38
	Remplissage du système lait (Dynamic Milk)	38
	Nettoyage de l'égouttoir	38
4.4	Boissons	39
	Généralités	39
	Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage	40
	Modifier les recettes	42
	Texte, icône et hauteur de tasse	45
	Permuter des touches	46
4.5	Options de commande	47
	Éléments de commande	47
	Remplissage du système lait	50
	Disposition des touches	50
	PostSelection	50
	Décaféiné	51
	Présélection de boissons	51
	Interruption de boisson	51
	Logo	52
4.6	Info	53
	Dernière infusion	53
	Minuterie	53
	Service technique	53
	Entretien	53
	Filtre à eau et détartrage	53
	Journal	53
4.7	Facturation	54
	Compteurs	54
	Appareils de vente	54
	Facturation externe	54
	Réglages gratuits	55
4.8	Droits code PIN	55
	Code PIN Nettoyage	56
	Code PIN Réglages	56
	Code PIN Facturation	56
	Saisir à nouveau le PIN	56
4.9	Minuterie	57
	Heure/date	57
	État minuterie	57
	Horaire et réglage de la minuterie	57
	Vue détaillée de la journée en cours	58
	Régler les heures de commutation de la minuterie	58
	État de la disposition des touches	58
	Vue disposition touches	59
	État mode Éco	59
	Horaire du mode Éco	59

4.10	Système	60
	Réfrigérateur	60
	Part de mousse chaude	60
	Indicateur de progression	60
	Écran et éclairage	61
	Luminosité de l'écran	61
	Réduire automatiquement la luminosité	62
	Calibrage écran tactile	62
	Fond d'écran	62
	Boissons : Police + couleur	62
	Filtre à eau	63
	Mode Éco	64
	Température	64
	Rinçage de mise hors service	64
	Protection contre le gel/préparation au transport	64
	Doseur	65
	Fonction S-M-L	65
	Bluetooth (en option)	65
	Régler le degré de mouture	66
	Informations nutritionnelles	66
	Contrôle de qualité (Dynamic Milk)	66
4.11	Langue	67
4.12	Mode Éco	67
	Indication Mode Éco	67
4.13	USB	68
	Charger des recettes	68
	Charger les symboles de boissons	68
	Enregistrer des recettes	68
	Exporter les compteurs	68
	Export HACCP	69
	Sauvegarde de données	69
	Charger des données	69
	Charger une langue	69
	Mise à jour du microprogramme	69
5	Entretien	70
5.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	70
5.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	72
5.3	Programmes de nettoyage	73
5.3.1	Nettoyage du système	73
5.3.2	Rinçage du mixeur	75
5.3.3	Nettoyage du système lait	75
5.3.4	Rinçage du moussEUR	76
5.3.5	Rinçage du moussEUR Dynamic Milk	76
5.3.6	Vue d'ensemble du nettoyage du système lait	77
5.4	Détartrage	78
5.4.1	Détartrage de la machine à café avec réservoir d'eau	80
5.4.2	Détartrage de la machine à café à raccordement d'eau fixe	81
5.5	Nettoyages manuels	83
5.5.1	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	83
5.5.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	84
5.5.3	Nettoyer l'unité d'infusion	84
5.5.4	Nettoyer le réservoir d'eau	87
5.5.5	Nettoyer l'égouttoir	87
5.5.6	Nettoyer le boîtier	87
5.5.7	Nettoyer manuellement le système lait (Basic Milk/Easy Milk)	88

Table des matières

5.5.8	Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk)	89
5.5.9	Nettoyer le mixeur	90
5.5.10	Nettoyer le récipient à grains	91
5.5.11	Nettoyer le récipient à poudre	92
6	Concept de nettoyage HACCP	93
7	Maintenance et détartrage	95
7.1	Maintenance	95
7.2	Service technique WMF	96
8	Messages et indications	97
8.1	Messages d'utilisation	97
8.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	98
8.3	Erreur sans message d'erreur	101
9	Sécurité et garantie	104
9.1	Dangers pour la machine à café	104
9.2	Directives	106
9.3	Obligations de l'exploitant	107
9.4	Droits à la garantie	108
	Annexe : Caractéristiques techniques	109
	Caractéristiques techniques de la machine à café	109
	Annexe : Accessoires et pièces de rechange	113
	Index	116

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

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

 **AVERTISSEMENT**

1.1 Consignes de sécurité générales

Dangers pour l'utilisateur

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



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



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.



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

 **ATTENTION**



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



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



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

 **ATTENTION**

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



Danger de mort par électrocution



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



Risque de brûlure ou d'ébouillement

 **ATTENTION**



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



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



Risque de blessure

 **ATTENTION**

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



Risque d'écrasement/ risque de blessure

 **ATTENTION**



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- Risque d'écrasement lors de la fermeture du panneau de commande.
- > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
- > Fermer le panneau de commande avec soin et précaution.
- > Ne jamais mettre les mains dans la zone de l'écoulement mobile.



Risque pour la santé

 **ATTENTION**

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



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



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



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

 **ATTENTION**



Risque de glissade



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

 **ATTENTION**

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte



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

- La WMF 1500 S+ est conçue pour distribuer des boissons au café et/ou au lait et/ou à base de poudre (p. ex. chocolat ou nappage) dans des récipients appropriés.
- Les grains de café, le lait, les nappages et le chocolat en poudre utilisés doivent convenir à l'utilisation dans les machines à café automatiques. Ces produits ne doivent plus être utilisés après la date d'expiration.
- Cet appareil est destiné à un usage industriel et commercial et est prévu pour être utilisé par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans les commerces, les bureaux, les restaurants, les hôtels ou d'autres lieux d'utilisation similaires. Il peut également être utilisé à domicile.

Site d'installation

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

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

Raccordement d'eau

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

Température ambiante

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

Utilisation

- L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.
- **La WMF 1500 S+ ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).**

Hygiène

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

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/risque d'accident

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

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques
▷ page 109

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

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran prêt à l'emploi



En-tête

Barre de fonctions

- 1 Récipients à grains (jusqu'à 2), verrouillables
- 2 Récipient à poudre (par exemple chocolat ou nappage) (en option) fermable
- 3 Introduction manuelle/introduction de pastilles
- 4 Écran tactile pour les touches de boissons et les réglages
- 5 Écoulement combiné avec mousser de lait intégré
- 6 Bac à marc
- 7 Chauffe-tasse SteamJet
- 8 Collecteur amovible avec grille égouttoir
- 9 Sortie d'eau chaude/sortie de vapeur (en option)
- 10 Réservoir d'eau/réservoir de détartrage (en option)
- 11 Panneau de commande
- 12 Éclairage latéral
- 13 Bouton Marche/Arrêt (Panneau de commande ouvert)

Écran prêt à l'emploi

- 14 Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 15 Touches de boissons
- 16 Touche SteamJet
- 17 Touche Rinçage à chaud
- 18 Mode Éco

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

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

Logiciel ▷ à partir de la page 32

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation

▷ page 22

Consignes de sécurité lors de l'entretien

▷ page 70

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Consignes dommages matériels

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 108

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 109



Avis/conseil

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

AVIS

CONSEIL

Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, options
*	* Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
Additions	Composants de la recette d'une boisson, par exemple en plus du café, du lait, de la mousse de lait, du chocolat et du nappage.
Barista	Préparateur professionnel de café
Boissons à base de poudre	Par exemple chocolat ou nappage
Choc (chocolat)	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
Durée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
Dureté de l'eau	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable.
Écoulement combiné	Écoulement double standard. Écoulement simple disponible en option.
Glissoir à marc	▷ Crible à marc de comptoir, page 30
Mode LS	Libre-service client
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Pression	Pression automatique du café moulu avant infusion.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre
Système lait	Écoulement combiné, buse à lait et tuyau à lait
Système mixeur	Bloc d'ensemble, mixeur avec doseur pour boissons à base de poudre

3 Utilisation

3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillement



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

 **ATTENTION**

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7*



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7*

3.2 Autres documents

Avec station sirop en option

- Suivre le mode d'emploi de la station sirop.
- Suivre les instructions de nettoyage de la station sirop.

3.3 Allumer la machine à café

- * Pousser le panneau de commande vers le haut
Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.
- * Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt
*La machine à café se met en marche et chauffe.
Un rinçage à chaud démarre automatiquement.
Lorsque la machine à café est prête pour la distribution de boissons, l'écran Prêt à l'emploi s'affiche.*

La machine à café peut être allumée et éteinte à l'aide de la minuterie.



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN

page 55

Régler les heures de commutation de la minuterie

▷ Minuterie

page 58

3.4 Lait ou mousse de lait (en option)

3.4.1 Raccorder le lait

Basic Milk

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

Couleur	Température du lait
• vert	lait très froid (jusqu'à 8 °C)
• blanc	lait réfrigéré (8 à 16 °C)
• caramel	lait non réfrigéré (plus de 16 °C)

- * 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 doit atteindre le fond de la brique de lait.

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



Modèle avec Cooler (réfrig.)



Avec le refroidisseur de lait WMF Cup&Cool Easy Milk, Dynamic Milk (en option)



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

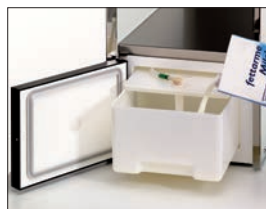
 **ATTENTION**

Basic Milk

- * Introduire la buse à lait pour lait refroidi dans le raccord de lait de l'écoulement combiné
- * Retirer le réservoir à lait du Cooler (réfrig.)
- * Pousser le couvercle du réservoir à lait vers l'arrière
- * Verser le lait dans le réservoir à lait
- * Remettre le couvercle sur le réservoir
- * Mettre l'adaptateur du tuyau à lait dans le raccord se trouvant dans le couvercle du réservoir à lait
- * Repousser doucement le réservoir à lait



Adaptateur du réservoir à lait



Réservoir à lait

3.4.2 Distribution de lait ou de mousse de lait

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

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

Type de dosage
▷ Quantité de remplissage
page 40
Start-Stop ou dosé

3.5 Distribution de boissons

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

- Touche illuminée = prêt à la distribution
 - Touche non illuminée = non prêt à la distribution/
touche bloquée
- ✳ Placer une tasse de taille appropriée sous l'écoulement combiné
- ✳ Appuyer sur la touche de boisson désirée



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 50

Interruption de boisson

- ✳ Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

3.6 Touches de présélection (en option)

Les touches de présélection disponibles sur l'écran, comme la touche Décaféiné, varient selon le modèle de la machine.

Ce sont des touches de présélection qui définissent la présélection voulue avant de sélectionner la boisson avec les touches de boissons.



Exemple :
Touche Décaféiné
▷ page 50

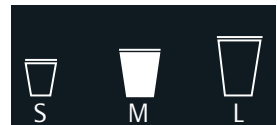
3.7 Touches spéciales (en option)

En option, des touches spéciales pour les tailles de boisson S et L sont disponibles sur l'écran. Ce sont des touches de présélection qui définissent la taille de la boisson avant le choix de la boisson.

M = taille de boisson réglée, pas de présélection

S = env. 25% en moins par rapport à M

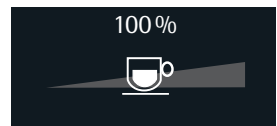
L = env. 25% en plus par rapport à M



3.8 Sélection libre des quantités de remplissage

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

Selon le paramétrage, il est possible de régler la quantité de remplissage en mode « PostSelection » après la sélection de boisson.



3.9 Distribution d'eau chaude

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

※ Appuyer sur la touche Eau chaude

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



3.10 Basic Steam (en option)



Risque de brûlure ou d'ébouillement



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



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

※ 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

 **ATTENTION**

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7*

Chauffer la boisson

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

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

Faire mousser le lait



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

CONSEIL

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

Une mousse de lait épaisse et compacte se forme.

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

3.11 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné

La hauteur de l'écoulement combiné peut être réglée.

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

Hauteurs de travail : 70–175 mm



Réglage automatique de la hauteur (en option)

Pour la fonction de réglage automatique de la hauteur, la hauteur de tasse est enregistrée avec chaque boisson (seulement avec Dynamic Milk ou l'ensemble LS).

L'écoulement combiné se place automatiquement à la hauteur appropriée avant chaque distribution de boisson.

Hauteur de travail : jusqu'à 175 mm

Hauteur de tasse

▷ page 45

3.12 Récipient à grains/récipient à poudre refermable

Si possible, reemplir à temps les récipients.

Remplir le récipient au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits.



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 108

3.13 Introduction manuelle verrouillable

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

L'introduction manuelle est utilisée

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



Introduction de pastilles



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

Préparation du café moulu avec l'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 boisson désirée



Introduction manuelle

3.14 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il recueille le marc de café de 50 infusions environ. L'écran affiche un message dès que le bac à marc doit être vidé. La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.

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



Nettoyer le bac à marc
▷ Nettoyages manuels
page 84



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

3.15 Crible à marc de comptoir (en option)

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

3.16 Égouttoir



Risque d'ébouillement



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



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

Sur les machines à café sans raccord d'écoulement, l'égouttoir doit être vidé régulièrement.

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

3.16.1 Capteur d'égouttoir (en option)

Lorsqu'équipée d'un capteur d'égouttoir, la machine à café signale à l'écran quand le niveau de remplissage maximum est atteint.

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

Important

Nettoyer quotidiennement le glissoir à marc
▷ Nettoyages manuels page 84

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir

Entretien
▷ à partir de la page 70

AVIS



3.17 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

- Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans la machine à café.
- > Procéder au nettoyage quotidien avant d'éteindre la machine à café.



Suivre le mode d'emploi

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

- * Pousser le panneau de commande vers le haut
Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.
- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre
La machine à café s'arrête.
- * Débrancher la fiche secteur de la prise
- * Fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

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

Entretien
▷ à partir de la page 70

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108



Contrôle d'accès code PIN
▷ Droits code PIN
page 55

4 Logiciel



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

⚠ ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 22

4.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 34



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 50

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

Touches de l'écran Prêt à l'emploi

page 34



Chauffe-tasse SteamJet



Indication Mode Éco



Taille de la boisson (S-M-L)



Rinçage à chaud



Touche vapeur



Barista (intensité du café)



2e type de café (décafé)



Eau chaude



Remplissage du système lait



Réglage de taille de tasse



Infos nutritionnelles

Fonctions du menu principal

à partir de la page 37



Entretien
page 37



Boissons
page 39



Options
de commande
page 47



Info
page 53



Facturation
page 54



Droits code PIN
page 55



Minuterie
page 57



Système
page 60



Langue
page 67



Mode Éco
page 67



USB
page 68

Touches de commande du menu



Menu principal/retour



Confirmer une valeur/un réglage



Entrée du code PIN



Effacer une valeur/un réglage



Continuer/démarrer



Préparation d'essai



Chargement de réglages



Retour, vers l'arrière



Enregistrement de réglages



Faire apparaître le clavier

Message à l'écran



Message d'événement et
d'erreur



Affichage de la température
du lait (en option)

4.2 Écran prêt à l'emploi

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

4.2.1 Touches de boissons

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

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



Exemple : touche Cappuccino

*Disposition des touches
▷ Options de commande
page 50*

4.2.2 Barre de fonctions

Touche SteamJet

Pour chauffer les tasses.



*Touche SteamJet
page 48*

Touche Rinçage à chaud

※ Appuyer sur la touche Rinçage à chaud

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

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



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

Réglage de taille de tasse

Pour sélectionner la taille de la prochaine boisson.



*Réglage de taille de tasse
▷ Options de commande
page 49*

Touche S-M-L

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



S-M-L
 ▷ Logiciel
 ▷ Système
 page 65

Touche Barista – intensité du café

Affichage Intensité du café

sans appuyer	2 grains	normal, comme définie
appuyer 1 x	3 grains	15 % plus forte que définie *
appuyer 2 x	1 grain	15 % moins forte que définie *

* Quantité maximale de café moulu de 15 g par infusion

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



Touche Barista activée/désactivé
 ▷ Options de commande
 page 47

Remplissage du système lait

Pour remplir automatiquement le système lait.



Remplissage du système lait
 ▷ Options de commande
 page 50

Touche vapeur

Appuyer sur la touche Vapeur pour distribuer de la vapeur chaude et ainsi réchauffer les boissons. La touche Vapeur permet également de faire mousser le lait.



Touche Eau chaude

Touche Eau chaude pour la distribution d'eau chaude. Il est également possible d'affecter une touche de boisson à la distribution d'eau chaude.



4.2.3 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 70



Risque pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

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

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

* Appuyer sur la touche 

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

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

* Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet

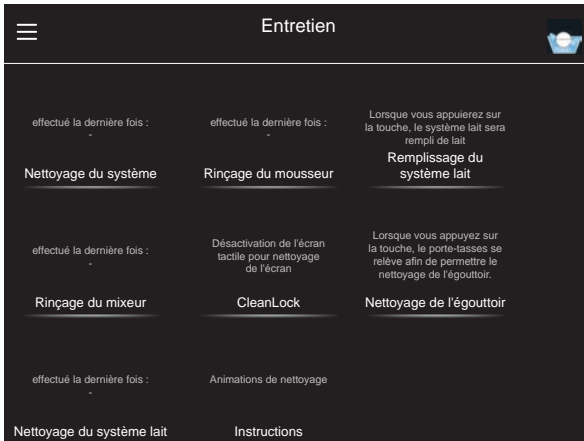
L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.



Touche SteamJet activé/désactivé

▷ Options de commande
page 48

4.3 Entretien



Touches de commande du menu

▷ *Vue d'ensemble*
page 33

Entretien

▷ *à partir de la page 70*

Concept de nettoyage HACCP

▷ *à partir de la page 93*

Nettoyage du système

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

Nettoyage du système

Nettoyage du système

▷ *Entretien*

à partir de la page 73

Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.

Rinçage du mixeur

Rinçage du mixeur

▷ *Entretien*

page 75

Nettoyage du système lait

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

Nettoyage du système lait

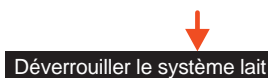
Nettoyage du système lait

▷ *Entretien*

page 77

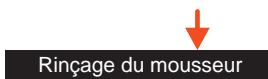
Déverrouiller le système lait

Pendant le nettoyage, le système demande si les boissons contenant du lait doivent être déverrouillées après le nettoyage. Si vous sélectionnez « Non », seules les boissons ne contenant pas de lait seront disponibles. Si vous sélectionnez « Déverrouiller le système lait », les boissons contenant du lait seront à nouveau disponibles.



Rinçage du mousser

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



Rinçage du mousser
▷ Entretien
page 76

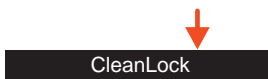
CleanLock

* Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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



Nettoyer le panneau de commande
▷ Entretien
à partir de la page 83

Instructions

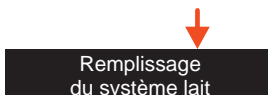
Instructions animées pour les programmes de nettoyage et le montage/démontage du mixeur et de l'écoulement combiné pour le nettoyage.



Remplissage du système lait (Dynamic Milk)

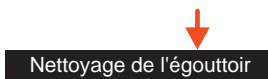
Cette fonction remplit le système lait pour la distribution de boissons au lait.

* Appuyer sur **Remplissage du système lait**



Nettoyage de l'égouttoir

L'écoulement combiné s'élève lorsque vous appuyez sur la touche « Nettoyage de l'égouttoir ». Afin de permettre le nettoyage de l'égouttoir.



Nettoyer les égouttoirs
▷ Entretien
page 87

4.4 Boissons



Généralités

Distribution d'essai

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

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



Exemple : touche Cappuccino

Enregistrer des recettes

Enregistre la recette modifiée.



Charger des recettes

Charger ici une recette enregistrée pour une touche de boisson.

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



Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage



Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée.

La recette est automatiquement adaptée.

100% correspond à la valeur précédemment enregistrée.

Fonction S-M-L

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

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

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

▷ Logiciel
▷ Système
page 65

Touches spéciales

▷ Utilisation
page 25

Quantité de remplissage S-M-L

Les recettes sont adaptées pour les tailles S et L.

M est comme vous l'avez défini.

Valeur par défaut :

S = 25% de moins que la valeur définie.

L = 25% de plus que la valeur définie.

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input checked="" type="checkbox"/> S Activé	<input checked="" type="checkbox"/> Activé	<input checked="" type="checkbox"/> L Activé

Modifier les réglages S-M-L pour des boissons spécifiques

▷ Quantité de remplissage

Infusion multiple

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

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

Type de dosage

- **Start-stop**

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

- **Start-Stop-Freeflow**

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

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

- **Freeflow**

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

- **Dosé**

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

Vous pouvez définir le type de dosage pour l'eau chaude, le lait et la mousse de lait.

Modifier les recettes



Touches de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 33

☰

Réglages de boissons cappuccino

Modifier la recette

Recette actuelle :

Expresso 9g, 36 ml					
Mousse de lait 140 ml					

Ordre de préparation -> quantité approx. /ml 176

Additions

Additions disponibles par défaut :

Café	Lait	Lait froid	Eau chaude	Pause
Expresso	Mousse de lait	Pause lait	Choc (chocolat)	

! Appuyer sur l'addition voulue et la faire glisser

✕
|||
? ☞
☑

Recette actuelle

Les additions contenues dans la recette sont affichées ici.

L'ordre de préparation va de gauche à droite.

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

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

Additions disponibles par défaut

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

※ Appuyer sur l'addition désirée, puis appuyer à nouveau sur la position souhaitée dans la recette
L'addition est ajoutée immédiatement à la position souhaitée.

Effacer l'addition

Pour effacer une addition marquée de la recette actuelle.



Modifier l'addition

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

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

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

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut



Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau/quantité de lait

Indication en millilitres (ml)



Qualité de la mousse de lait Dynamic Milk

Les machines à café avec fonction Dynamic Milk peuvent utiliser des qualités de mousse de lait différentes pour chaque boisson.

Il est possible de combiner plusieurs qualités de mousse de lait dans une même boisson.

- Consistante** Mousse de lait plus consistante. Recommandé pour les cappuccinos avec bordure brune et pour les boissons pour lesquelles l'apparence de la mousse de lait et un goût de lait équilibré sont importants.
- Liquide** Mousse de lait très fine. Recommandé pour les cappuccinos avec goût de lait équilibré et très prononcé. Rapport optimal entre café et lait.
- Crémeuse** Mousse de lait avec surface brillante. Recommandé pour les boissons au lait avec goût de lait équilibré et un bon rapport entre café et lait.
- Légère** Mousse de lait légère et douce avec de plus grosses bulles et un goût de lait équilibré.

Qualité du café

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

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



Degrés de qualité

- 1 Après pression, la mouture a du temps pour gonfler.
- 2 Après pression, infusion directe.
- 3 Après pression, préinfusion.
- 4 Après pression et préinfusion, deuxième pression mouillée.
- 5 Comme la qualité 4, pression mouillée plus forte.
- 6 Comme qualité 5, pression mouillée plus forte.
- 7 Comme qualité 6, pression mouillée encore plus longue.

Avis !

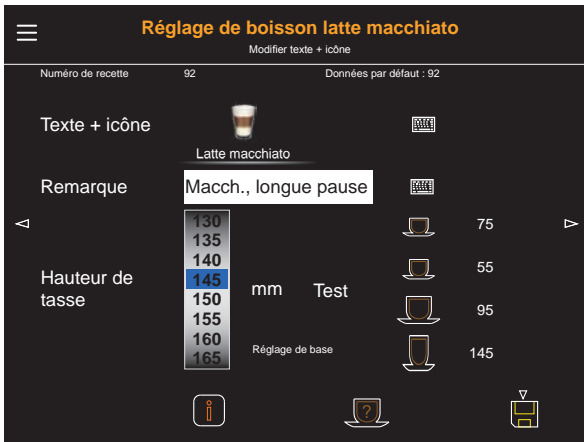
Dans le cas où une faible quantité d'eau est utilisée pour infuser du café moulu très fin, un degré de qualité élevé peut entraîner une erreur d'eau d'infusion.

Sélectionner le moulin à café

10 représente la quantité totale de café moulu. La quantité totale peut être obtenue en combinant différents moulins. Ainsi, plusieurs recettes différentes sont possibles.



Texte, icône et hauteur de tasse



Touches de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 33

Texte et icône

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

Charger vos propres icônes
 de boissons
 ▷ USB
 page 68

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

Hauteur de tasse (en option)

Avec réglage automatique de la hauteur.
Régler ici la hauteur de tasse pour la boisson.
Le symbole de tasse affiché à droit peut être affecté à une hauteur de tasse spécifique. Ces paramètres de hauteur sont enregistrés lorsque vous appuyez brièvement sur le symbole.

Pour les boissons de tailles « S » et « L », vous devez choisir la taille de la boisson avant d'appuyer sur la touche de boisson.

Permuter des touches

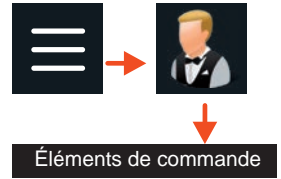
Échanger ici la position de deux touches de boissons.

- * Appuyer sur une touche de boisson
- * Appuyer sur la touche « Permuter des touches »
- * Appuyer sur les touches de boissons dont vous voulez échanger la position



4.5 Options de commande

Éléments de commande



Mode LS (Libre-service)

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

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

- Touche Barista : désactivé
- Touche Rinçage à chaud : désactivé
- Infos nutritionnelles : désactivé
- Touche Menu : temporisé
- SteamJet : désactivé
- Indication d'erreur : désactivé
- Réglage de taille de tasse : désactivé
- Présélection des langues : désactivé
- Présélection de boissons : désactivé
- Interruption de boisson : désactivé

Touche Barista

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : activé

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

Touche Rinçage à chaud

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

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

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.

Saisir les informations nutritionnelles
▷ Système
▷ Informations nutritionnelles
page 66

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Touche Menu

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

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

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

SteamJet

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

Indication d'erreur

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : activé

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

Réglage de taille de tasse

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

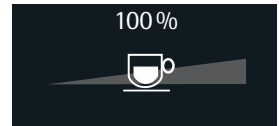
Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche.

La quantité de remplissage est indiquée en pourcentage.

Curseur au milieu comme le niveau 100% défini

Curseur tout à gauche 50% moins

Curseur tout à droite 50% plus



Présélection des langues

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

*Disposition des touches
« Libre-service + drapeaux »
▷ Disposition des touches
page 50*

Remplissage du système lait

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

Remplissage du système lait
▷ Entretien
page 38

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

Disposition des touches

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



PostSelection

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

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

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



- Taille 1, 2 et 3
- Doseur 1, 2 et 3
- Type de lait
- Boissons froides
- Sirop 1, 2, 3 et 4 (en option)

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

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

Décaféiné

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé



Décaféiné

Part de décaf

Entrer ici la valeur de la part de décaf.

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


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

Présélection de boissons

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

activé Les boissons présélectionnées sont distribuées sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur d'autres touches. La mention « Présélection de boissons activée » est affichée dans l'en-tête.



Présélection de boissons

Interruption de boisson

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

Logo

Logo du fabricant

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

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

Logo du client

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

activé Si l'option « Activé » est sélectionnée et qu'un logo de client a été chargé, le logo du client est affiché au centre de l'en-tête lorsque la machine est prête à l'emploi. Lorsque des appareils de vente sont connectés, ces derniers affichent le logo du client à la gauche de l'écran. Dans ce cas, il est impossible d'afficher les deux logos.

Charger le logo du client

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

Taille du logo du client

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

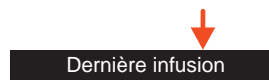
4.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



Minuterie

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



Service technique

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



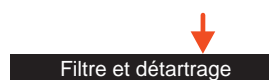
Entretien

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



Filtre à eau et détartrage

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

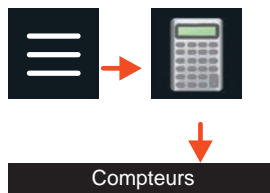


Journal

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



4.7 Facturation



Compteurs

Les compteurs des différents types de boissons et du nombre total de boissons distribuées sont affichés ici. Un journal peut être lu via le port USB.

Facturation				
Compteurs				
Boisson	1	2	3	4
2 expressos m...	2	2	2	2
Expresso	1	1	1	1


Réglage par défaut

Compteur 1 = Compteur journalier

Compteur 2 = Compteur hebdomadaire

Compteur 3 = Compteur mensuel

Compteur 4 = Compteur annuel

 Tous les compteurs peuvent être remis à zéro.

CONSEIL

Appareils de vente

Voir le mode d'emploi des appareils de vente.

Facturation externe

Voir mode d'emploi du système de facturation serveur.

Réglages gratuits

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



Réglages gratuits

Tout gratuit

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Boisson gratuite

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Affichage écran

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

Affichage touches de boissons

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

4.8 Droits code PIN

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

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation



Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

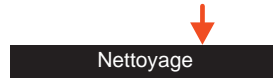
Par exemple : le code PIN Réglages donne tous les droits associés au code PIN Nettoyage, mais pas les droits associés au code PIN Facturation.

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

Code PIN Nettoyage



Après entrée du bon code PIN, accès à :

 Entretien



Code PIN Réglages










Après entrée du bon code PIN, accès à :

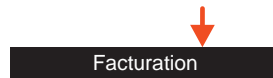
 Entretien	 Minuterie
 Boissons	 Système
 Options de commande	 Langue
 Facturation (sans « effacement »)	 USB



Code PIN Facturation

Après entrée du bon code PIN, accès à :

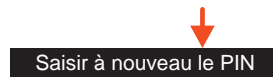
 Entretien	 PIN
 Boissons	 Minuterie
 Options de commande	 Système
 Facturation (avec « effacement »)	 Langue
	 USB



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

Saisir à nouveau le PIN

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



4.9 Minuterie

Heure/date

Régler ici l'heure et la date.

État minuterie

Informations sur l'état de la minuterie.

Options : activé désactivé

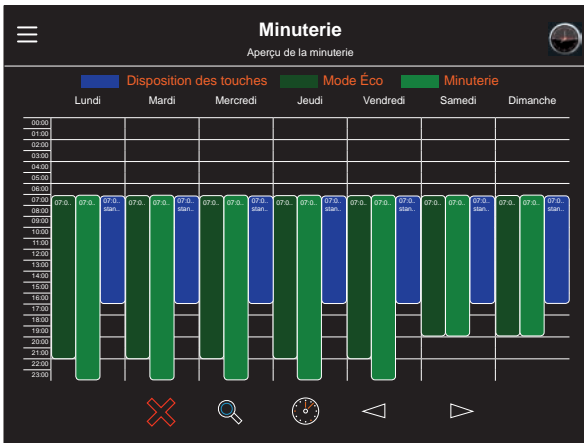
Valeur par défaut : activé

activé Les heures de commutation de la minuterie sont activées.

désactivé Les heures de commutation de la minuterie ne sont pas appliquées.

Horaire et réglage de la minuterie

Horaire de toutes les heures de mise en marche et d'arrêt de la machine.



Vue détaillée de la journée en cours

Basculer entre l'horaire du jour et de la semaine.
L'horaire du jour montre les données pour la journée en cours.



Régler les heures de commutation de la minuterie

- Sélectionner une ou plusieurs journées.
- Régler l'heure de mise en marche et d'arrêt automatique de la machine.



Les heures sont programmées pour toutes les journées sélectionnées.

Une fois confirmé, un horaire de la semaine avec ses heures de commutation programmées est affiché.
Les heures spécifiques de cet horaire de la semaine peuvent être modifiées librement.

État de la disposition des touches

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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



État de la disposition des touches

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

Vue disposition touches

Ce menu montre une vue d'ensemble de toutes les heures de commutation de la minuterie pour la disposition des touches.

Les réglages peuvent être modifiés directement dans l'horaire.

Figure de la vue d'ensemble et explications des symboles ▷ Horaire de la minuterie, page 57



Vue disposition touches

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

État mode Éco

Informations sur l'état du mode Éco.

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : activé désactivé



État mode Éco

Horaire du mode Éco

Ce menu montre une vue d'ensemble de toutes les heures de commutation de la minuterie pour le mode Éco.

Les réglages peuvent être modifiés directement dans l'horaire.

Figure de la vue d'ensemble et explications des symboles ▷ Horaire de la minuterie, page 57

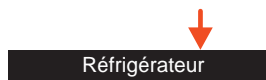


Horaire du mode Éco

4.10 Système



Réfrigérateur



Température du réservoir de lait

Entrer ici la température du réservoir de lait.
Par exemple, <8 °C lorsqu'utilisé avec système Cup&Cool.



*Disponible avec système Cup&Cool
avec contrôle de la température en
option.*

Indication d'état vide

Ce menu permet de définir si une indication d'état vide doit être affichée pour le lait. L'indication d'état vide peut être accompagnée d'un verrouillage de boissons. Ce réglage est particulièrement important en mode libre-service afin d'assurer que les boissons payées soient bien distribuées.

Capteur de température

Mesure de la température du lait.

Part de mousse chaude

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

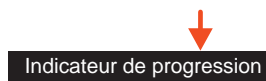
Valeur par défaut : peu



Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne



Écran et éclairage



Écran et éclairage

Éclairage

Régler ici la couleur de l'éclairage.

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

Les options suivantes sont également disponibles :

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

Le réglage configuré est immédiatement affiché.



Éclairage lorsque prêt à l'emploi

- Couleur des pages

Signalement d'événements (message)

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

Par exemple, message de réservoir à grains vide.

Éclairage lors de messages (événement)

- Couleur des pages lors d'événements

Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Réduire automatiquement la luminosité

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

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

Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Fond d'écran

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

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

Boissons : Police + couleur

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Filtre à eau

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

Dureté de l'eau mesurée

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

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

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



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

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



Filtre à eau

Avis

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

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

AVIS

Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

Durée du filtre

Entrer ici la durée du filtre en litres.

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Mode Éco

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé



▷ Mode Éco
page 67

Arrêter

Options : jamais, 30 min/60 min/90 min/120 min/
150 min/180 min

Valeur par défaut : jamais

Température

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

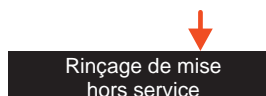


Rinçage de mise hors service

Options : • activé • désactivé

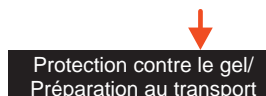
Valeur par défaut : activé

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



Protection contre le gel/préparation au transport

Cette option permet de lancer la routine de vidage partiel du système d'eau de la chaudière. Le vidage partiel sert à éviter les risques d'endommagement avant le transport par des entreprises de transport ou des services de livraison, surtout pendant les mois d'hiver.



Doseur

Cette option permet d'enregistrer les noms des types de grains et de poudre utilisés.



Doseur

Fonction S-M-L

Small

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

Valeur par défaut : 75%



S-M-L

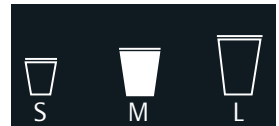
Large

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

Valeur par défaut : 125%

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé



Quantité de remplissage S-M-L

▷ Logiciel

▷ Boissons

page 39

Conseil

Les tailles de boisson S-M-L peuvent également être définies dans les recettes et ainsi être directement accessibles via des touches de boisson.

Bluetooth (en option)

Cette fonction requiert la clé Bluetooth WMF disponible en option.

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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



Bluetooth

Régler le degré de mouture

Cet écran permet de régler le degré de mouture.

Valeur plus faible → degré de mouture plus fin

Valeur plus élevée → degré de mouture plus gros

Le degré de mouture ne peut être modifié que d'un demi-degré à la fois. Une mouture doit être effectuée après chaque modification du réglage.

Réservé à l'usage du personnel qualifié et du service technique.



Régler le degré de mouture

Informations nutritionnelles

Ce menu permet d'enregistrer des informations détaillées sur les valeurs nutritives et les ingrédients pour un moulin, un doseur, le lait et la mousse de lait. Un aperçu est également disponible.



Informations nutritionnelles

Contrôle de qualité (Dynamic Milk)

Des facteurs extérieurs peuvent influencer sur le système lait et faire changer la température du lait, ainsi que le volume et la qualité de la mousse de lait.

Le menu « Contrôle de qualité » permet de restaurer les réglages de base.

- * Remplir le réservoir de nettoyage bleu d'eau froide
- * Raccorder le tuyau à lait
- * Placer un récipient gradué d'une capacité de 500 ml sous l'écoulement
- * Lancer le calibrage
- * Arrêter le calibrage dès que le récipient gradué est rempli de 500 ml (+/- 20 ml) d'eau



Contrôle de qualité

4.11 Langue

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



4.12 Mode Éco

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

Si une boisson contenant du lait doit être distribuée et que la température a été abaissée, la machine à café nécessite environ 15 secondes pour chauffer.
La distribution de boissons ne commence qu'après le chauffage de la machine.



▷ Mode Éco
page 64

Mode Éco

Options : Marche • Arrêt • Minuterie

Valeur par défaut : Arrêt

Le mode Éco peut ici être activé.



Indication Mode Éco

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

Mode Éco « actif »

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



Mode Éco « prêt »

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



Activation immédiate

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



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

4.13 USB

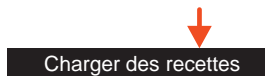
Il est possible de transférer des données via le port USB.

Le port USB se trouve sous un couvercle dans la partie supérieure gauche, derrière le panneau de commande.



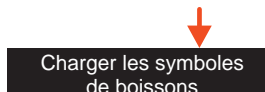
Charger des recettes

Charger ici des recettes enregistrées.



Charger les symboles de boissons

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



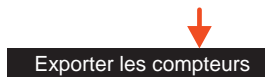
Enregistrer des recettes

Exporter des recettes depuis la machine à café vers une clé USB.




Exporter les compteurs

Exporter l'état des compteurs vers une clé USB.




Export HACCP

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


Export HACCP

Sauvegarde de données

Sauvegarder ici les données de réglage telles que les données de la machine, des boissons, etc.


Sauvegarde de données


Charger des données

Charger ici des données sauvegardées telles que les données de la machine, des boissons, etc. (Peut être protégé par un code PIN.)


Charger des données


Charger une langue

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


Charger une langue

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.


Mise à jour microprog.

5 Entretien

5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



Risque pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans le système lait.
 - > Nettoyer quotidiennement le système lait.
 - > Pour les machines à café sans système Plug&Clean, nettoyer manuellement l'écoulement combiné 1 fois par jour après la fin du service.
 - > Pour les machines à café avec système Plug&Clean, nettoyer manuellement l'écoulement combiné 1 fois par semaine après la fin du service.
 - > Remplacer le tuyau à lait et le tuyau du mixeur au besoin.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.
-

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé/hygiène

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

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Dynamic Milk

Si aucune boisson contenant du lait n'est distribuée pendant 119 minutes, un nettoyage du système lait est lancé automatiquement et le système est rempli de lait frais.

AVIS



Avis

- Le système de lait se remplira à nouveau lors du prochain allumage de la machine, terminant ainsi le programme de nettoyage.

AVIS

5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement	Messages	
Programmes de nettoyage					
x					Nettoyage du système
x					Rinçage du mixeur
x					Rinçage du système lait
x			x		Rinçage du mousseur
				x	Détartrage
Nettoyages manuels					
x					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)
x					Nettoyer le bac à marc
		x			Nettoyer l'unité d'infusion
	x				Nettoyer le réservoir d'eau
x					Nettoyer l'égouttoir
x					Nettoyer le boîtier
x					Nettoyer le système lait, Basic Milk
	x				Nettoyer le système lait, Plug&Clean
	x				Nettoyer le système lait, Easy Milk
	x				Nettoyer le système lait, Dynamic Milk
(x)	x				Nettoyer le mixeur *
		x			Nettoyer le récipient à grains
		x			Nettoyer le récipient à poudre *



Programmes de nettoyage
▷ à partir de la page 73

▷ à partir de la page 78

▷ page 83

▷ page 84

▷ page 84

▷ page 87

▷ page 87

▷ page 87

▷ page 77

▷ page 77

▷ page 77

▷ page 77

▷ page 90

▷ page 91

▷ page 92

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

Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine

Régulièrement = régulièrement quand nécessaire

Automatiquement = processus automatique

Messages = après message sur l'écran

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

* = en option (selon l'équipement)

5.3 Programmes de nettoyage

5.3.1 Nettoyage du système

Le nettoyage du système est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine en utilisant soit une pastille de nettoyage WMF soit du détergent liquide, selon le système lait de la machine en question.

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

Animations d'instruction

- ▷ *Machine à café*
- ▷ *Menu principal*
- ▷ *Entretien*
- ▷ *Instructions*

▷ *Instructions de nettoyage de la station sirop*



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude coulent par l'écoulement combiné et la sortie d'eau chaude.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillement.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.



ATTENTION

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7*



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

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108*

Nettoyage du système ; Basic Milk

Démarrer

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Nettoyage du système**

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

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



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

Nettoyage du système ; Basic Milk avec Plug&Clean

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

Démarrer

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



Nettoyage du système ; Easy Milk/Dynamic Milk



Risque pour la santé/ risque d'ébullition



- De la solution de nettoyage chaude s'écoule dans le réservoir pendant le nettoyage.
 - > Vider le réservoir de nettoyage avec précaution une fois le nettoyage terminé.



ATTENTION

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7*



Le réservoir de nettoyage encore chaud ne doit en aucun cas être placé dans le réfrigérateur, car cela pourrait endommager ce dernier.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108*

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

Démarrer

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



5.3.2 Rinçage du mixeur



Risque pour la santé/ risque d'ébullition



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

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

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

5.3.3 Nettoyage du système lait



Risque pour la santé/ risque d'ébullition



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

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

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

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

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

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

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

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

5.3.4 Rinçage du mousser



Risque pour la santé/ risque d'ébouillamment



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Pour les machines à café avec Plug&Clean ou Easy Milk, le rinçage du mousser peut également être lancé au besoin. Le rinçage du mousser peut aussi être effectué automatiquement. Le rinçage du mousser est lancé automatiquement 3 minutes après la dernière distribution de boisson au lait. Un signal sonore est émis avant le lancement automatique du rinçage du mousser.

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

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

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

5.3.5 Rinçage du mousser Dynamic Milk

Pour les machines à café avec Dynamic Milk, un rinçage du mousser est effectué automatiquement toutes les 2 heures.

5.3.6 Vue d'ensemble du nettoyage du système lait

	Système lait			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
<i>Programmes de nettoyage automatique</i> ▷ page 73				
<i>Nettoyer manuellement le système lait</i> ▷ page 88				
Rinçage automatique du mousser		x	x	x
Nettoyage du système ; Basic Milk	x			
Nettoyage du système ; avec adaptateur Plug&Clean		x		
Nettoyage du système ; avec réservoir de nettoyage			x	x
Tous les jours ; nettoyer manuellement le système lait	x			
Toutes les semaines ; nettoyer manuellement le système lait		x	x	
Régulièrement ; nettoyer manuellement l'extérieur de l'écoulement combiné	x	x	x	x



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

AVIS

5.4 Détartrage



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



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

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque de brûlure



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

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

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 1500 S+. Le détartrage s'effectue en quatre étapes.

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



Durée totale du détartrage
env. 80 minutes.
La procédure ne doit être
interrompue à aucun moment.

Les éléments suivants sont nécessaires pour le détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide WMF (0,75 l chacune)
- 3 bouteilles d'eau chaude (2,25 l)
- Récipient de 5 litres



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

IMPORTANT

Appeler le programme Détartrage

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Détartrage**
- * Suivre les instructions en 5.4.1 ou 5.4.2
- * Suivre les indications à l'écran

▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Détartrage

5.4.1 D etartrage de la machine à café avec réservoir d'eau

Routine de refroidissement (en cas de machine chauffée)

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

Durée de la routine de refroidissement 5–10 minutes.



Risque de brûlure



- De la vapeur chaude s'échappe pendant la routine de refroidissement.
- Après le dernier rinçage, la chaudière à vapeur est chauffée. L'eau chaude se dilate et sort à la fin sous forme de vapeur.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le d etartrage.
 - > Ne pas toucher les écoulements chauds.

ATTENTION

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7*

D etartrage

- * Retirer le réservoir d'eau
- * Le cas échéant, enlever le filtre à eau
- * Mélanger le d etartrant liquide avec de l'eau chaude dans le réservoir d'eau
- * Si des cristaux se sont formés du fait d'un stockage en-dessous du point de congélation, bien mélanger jusqu'à ce que tous les cristaux présents dans le d etartrant se soient dissous
- * Placer le réservoir d'eau avec la solution de d etartrage et confirmer sur l'écran
- * Placer un récipient de 5 litres de contenance sous l'écoulement à café et à eau chaude
- * Pousser l'écoulement combiné vers le bas

Le d etartrage démarre.

Tranche durant env. 40 minutes.

- * Vider le récipient
- * Vider la solution de d etartrage rest e dans le réservoir d'eau
- * Rincer le réservoir d'eau et le remplir au maximum d'eau froide

Au cours du stockage, des cristaux peuvent se former dans le d etartrant liquide.

Ces cristaux ne doivent pas pénétrer dans la machine à café.

La température idéale de l'eau est d'environ 37  C.

*Numéros de commande des articles
▷ Annexe
Accessoires et pièces de rechange
page 113*

- * Remettre le r eservoir d'eau en place
- * Remettre ensuite le r ecipient en place

Rinçage

Le rinçage d emarre.

Tranche durant env. 30 minutes.

- * Sur invitation, remettre de l'eau froide fraîche
- * Vider le r ecipient
- * Vider le r eservoir d'eau
- * Le cas  ech ant, mettre en place le filtre à eau
- * Remettre le r eservoir d'eau en place

Le d etartrage est terminé.

La fin est affichée sur l'écran.

5.4.2 D etartrage de la machine à café   raccordement d'eau fixe

Routine de refroidissement (en cas de machine chauffée)

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

Durée de la routine de refroidissement 5–10 minutes.



Risque de brûlure



- De la vapeur chaude s'échappe pendant la routine de refroidissement.
- Après le dernier rinçage, la chaudière à vapeur est chauffée. L'eau chaude se dilate et sort à la fin sous forme de vapeur.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le d etartrage.
 - > Ne pas toucher les écoulements chauds.



ATTENTION

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7*

Détartrage

- * Fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau
 - * Retirer le réservoir d'eau
 - * Tourner le bouchon étanche sur le coupleur du réservoir d'eau en sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer (tournevis plat, voir figures 1 et 2)
 - * Mélanger le détartrant liquide avec de l'eau chaude dans le réservoir d'eau
 - * Si des cristaux se sont formés du fait d'un stockage en-dessous du point de congélation, bien mélanger jusqu'à ce que tous les cristaux présents dans le détartrant se soient dissous
 - * Placer le réservoir d'eau avec la solution de détartrage et confirmer sur l'écran
 - * Placer un récipient de 5 litres de contenance sous l'écoulement à café et à eau chaude
 - * Pousser l'écoulement combiné vers le bas
- Le détartrage démarre.*
Tranche durant env. 40 minutes.
- * Vider le récipient
 - * Vider la solution de détartrage rest  e dans le réservoir d'eau
 - * Rincer le réservoir d'eau et le remplir au maximum d'eau froide
 - * Remettre le réservoir d'eau en place
 - * Remettre ensuite le récipient en place

Le coupleur du réservoir d'eau se trouve derrière le réservoir d'eau.

▷ Figure 1



Figure 1



Figure 2

Au cours du stockage, des cristaux peuvent se former dans le détartrant liquide. Ces cristaux ne doivent pas pénétrer dans la machine à café.

La température idéale de l'eau est d'environ 37   C.

Numéros de commande des articles

▷ *Annexe*

Accessoires et pièces de rechange

page 113

Rinçage

Le rinçage démarre.

Tranche durant env. 30 minutes.

- * Vider le récipient
- * Vider et sécher le réservoir d'eau
- * Revisser le bouchon étanche (tournevis plat, voir figures 1 et 2)
- * Mettre le réservoir d'eau en place
- * Remettre ensuite le récipient en place
- * Ouvrir le robinet principal sur la conduite d'arrivée d'eau

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

Le détartrage est terminé.

La fin est affichée sur l'écran.

5.5 Nettoyages manuels

Numéros de commande pour le programme d'entretien WMF
 ▷ Accessoires et pièces de rechange page 113

5.5.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

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



Risque d'ébouillement

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
 ▷ à partir de la page 7



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
- > Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ni aucun produit semblable.
- > Ne pas utiliser de produit abrasif.
- > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.


IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
 ▷ à partir de la page 108

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

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




 > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

5.5.3 Nettoyer l'unité d'infusion

Risque d'écrasement/ risque de blessure

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

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Au besoin, l'unité d'infusion peut être nettoyée à intervalles réguliers. Recommandation : une fois par mois.

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

L'unité d'infusion est à présent accessible.



Risque de brûlure



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



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

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

Utiliser l'outil multifonction livré avec les accessoires.

- * Tourner le filetage sur la tête de l'unité d'infusion en sens inverse des aiguilles d'une montre (figure 3) jusqu'à ce que le racloir se trouve en position avant
- * Presser doucement les deux côtés de l'entonnoir [1] et tirer celui-ci vers le haut
- * Tirer les ressorts vers l'extérieur et pousser ceux-ci vers le bas

Cela déverrouille le glissoir d'introduction.

- * Rabattre vers le haut le glissoir d'introduction [2]
- * Nettoyer le tamis d'infusion à l'eau courante ou avec un chiffon

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

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

Dommages possibles

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

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


Enlever les restes de café moulu de la cavité.

- * Pour ce faire, retirer l'égouttoir et faire venir le café moulu vers l'avant en essuyant ou en aspirant avec un aspirateur
- * Accrocher à nouveau les ressorts dans le glissoir d'introduction (figure 5)
- * Presser légèrement les deux côtés de l'entonnoir [1] et remettre celui-ci en place

Tenir compte des guides.

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

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

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

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

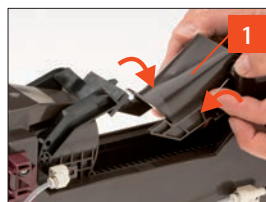


Figure 5



Tamis d'infusion

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

5.5.4 Nettoyer le réservoir d'eau

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



5.5.5 Nettoyer l'égouttoir



Risque d'ébouillement



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

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

5.5.6 Nettoyer le boîtier



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
 - > Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ni aucun produit semblable.
 - > Ne pas utiliser de produit abrasif.
 - > Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.

Pour l'entretien des pièces d'habillage en métal (surface mate), nous recommandons WMF Purargan®.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

5.5.7 Nettoyer manuellement le système lait (Basic Milk/Easy Milk)



Risque d'ébouillantage

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Animations d'instruction

▷ Machine à café

▷ Menu principal ▷ Entretien

▷ Instructions



Risque pour la santé

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

- * Tirer le levier qui se trouve derrière l'écoulement combiné
- * Retirer l'écoulement combiné qui a été desserré
- * Uniquement avec Basic Milk : retirer le tuyau à lait du récipient à lait et le détacher de l'écoulement combiné
- * Enlever le tuyau du mixeur (le cas échéant)
- * Mélanger 5 ml de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 0,5 litre d'eau potable chaude
- * Désassembler l'écoulement combiné
- * Uniquement avec Basic Milk : plonger une extrémité du tuyau à lait dans la solution de nettoyage
- * Uniquement avec Basic Milk : plonger ensuite le reste du tuyau à lait sur toute la longueur dans la solution de nettoyage

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



- * Placer les pièces de l'écoulement combiné dans la solution de nettoyage (3 éléments)
Toutes les pièces doivent entièrement être recouvertes par la solution de nettoyage.
- * Après 5 heures, nettoyer toutes les pièces avec soin au moyen d'une brosse
- * Rincer soigneusement toutes les pièces de l'écoulement combiné à l'eau potable claire
- * Uniquement avec Basic Milk : rincer soigneusement le tuyau à lait
- * Rincer soigneusement le tuyau du mixeur (le cas échéant)
- * Brancher le tuyau du mixeur
- * Remonter l'écoulement combiné
- * Mettre l'écoulement combiné en place
- * Uniquement avec Basic Milk : brancher le tuyau à lait



5.5.8 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk)

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



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 108

5.5.9 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.



Risque d'ébouillement

- Si le tuyau du mixeur est mal inséré, des écoulements accidentels d'eau ou de boissons brûlantes à base de poudre risquent de se produire.
 - > Toujours s'assurer de fixer fermement le tuyau de mixeur.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

- * Pousser le panneau de commande vers le haut
- * Débrancher le tuyau du mixeur de l'écoulement combiné et tirer le bol du mixeur vers le haut par la poignée

L'hélice du mixeur est maintenant visible.

Tous les jours

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

Au besoin (toutes les semaines)

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

- * Bien laisser sécher les pièces

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

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

Instructions
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions



5.5.10 Nettoyer le récipient à grains

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

Recommandation : une fois par mois.



Risque de blessure

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

 **ATTENTION**



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

 **ATTENTION**



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

IMPORTANT

* Pousser le panneau de commande vers le haut
Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.

* Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre

* Débrancher la fiche secteur de la prise

* Ouvrir le verrou des récipients à grains en le tournant de 180°

* Retirer les récipients à grains vers le haut

* Vider complètement les récipients à grains et bien les essuyer avec un chiffon humide



Tourner le verrou de 180°



- * Bien laisser sécher les récipients à grains
- * Remplir les récipients à grains et les remettre en place
- * Fermer le verrou des récipients à grains en le tournant de 180°

5.5.11 Nettoyer le récipient à poudre

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

Recommandation : une fois par mois.

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

- * Pousser le panneau de commande vers le haut
Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.
- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre
- * Débrancher la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrou des récipients à poudre en le tournant de 180°
- * Basculer le récipient vers l'arrière et l'enlever par le haut
- * Vider entièrement le récipient
- * Dévisser les écrous-raccords avant et arrière
- * Retirer la vis sans fin du doseur
- * Essuyer soigneusement le récipient avec un chiffon humide
- * Nettoyer soigneusement les pièces de la vis sans fin du doseur
- * Bien laisser sécher le récipient à poudre et les pièces
- * Réassembler et remettre en place la vis sans fin du doseur, revisser les écrous-raccords



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

! Veiller à la bonne position de l'éjection.

IMPORTANT

- * Remplir le récipient à poudre et le remettre en place
- * Fermer le verrou en le tournant de 180°

6 Concept de nettoyage HACCP

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

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

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

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

Stériliser le système lait une fois par jour

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

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



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

*Export HACCP
▷ page 69*

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

*Suivre le chapitre Entretien
▷ à partir de la page 70*



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

CONSEIL

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

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

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

Conserver le lait au frais !

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

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

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

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

Concept de nettoyage HACCP

Mois _____ Année _____

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

Opérations de nettoyage :

1. Procéder à un nettoyage du système
 ▷ Mode d'emploi, chapitre Entretien
- 2a. Nettoyer manuellement le système lait
 Tous les jours avec Basic Milk, toutes les semaines avec PlugItClean et Easy Milk
- 2b. Rinçage quotidien du mixeur
 ▷ Mode d'emploi, chapitre Entretien
- 3a. Nettoyage du système lait ou changement de l'écoulement combiné au bout de 4 heures de service (absolument nécessaire en cas de faible débit, d'utilisation de lait non réfrigéré ou si la fonction de rinçage du mousser est désactivée)
- 3b. Nettoyage hebdomadaire du mixeur et nettoyage régulier des récipients à produits (grains/poudre)
 ▷ Mode d'emploi, chapitre Entretien
4. Nettoyage général de la machine

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

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

7 Maintenance et détartrage

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

La date de maintenance dépend de la sollicitation de la machine à café et vous est signalée à l'écran. Le détartrage du système d'infusion est effectué en même temps que la maintenance effectuée par le service technique WMF.

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

7.1 Maintenance

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

- Détartrage : peut être effectué par l'utilisateur/l'exploitant lui-même.
- Maintenance après message à l'écran, seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF, car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 97

Détartrage
▷ Logiciel ▷ Entretien
▷ Détartrage
page 78

Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 97

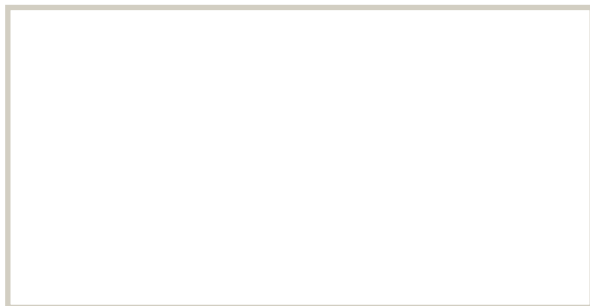
7.2 Service technique WMF

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

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)

Important !


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



8 Messages et indications

8.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

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

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le bac à marc

- * Vider le bac à marc

Bac à marc absent

- * Remettre le bac à marc correctement en place

Changer le filtre à eau

- * Changer le filtre à eau
Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.

- * Si nécessaire, appeler le service technique WMF

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur
▷ *Messages d'erreurs et dysfonctionnements*

Message de maintenance

- Maintenance Service après message à l'écran.
- * Appeler le service technique WMF

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

8.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

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

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


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

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

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

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

Votre WMF 1500 S+ est équipée d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont signalées sur l'écran. Les messages d'erreurs indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur.

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

- ✧ Appuyer sur 

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



Le bouton Marche/Arrêt répond après environ une seconde et la machine à café s'éteint. Pour le dépannage, par exemple si le logiciel se bloque, il est possible de désactiver le système de commande en appuyant longtemps sur le bouton Marche/Arrêt. Rallumer ensuite la machine à café.

AVIS

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
6	Unité d'infusion, courant de blocage/ unité d'infusion grippée	<ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café * Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 84
88	Chauffe-eau : surchauffe	<ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
89	Chauffe-eau : chauffage chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> * Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
161	Erreur d'eau d'infusion : eau d'infusion	<p><i>Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur est toujours présente, passer à l'étape suivante.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 84 * Régler le degré de mouture plus gros ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 66 * Diminuer la qualité ▷ Réglages ▷ Recettes, page 42 * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
162	Erreur d'eau d'infusion : en cours de nettoyage	<p><i>Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur est toujours présente, passer à l'étape suivante.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyer l'unité d'infusion, page 84 * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
186	Chaudière à vapeur : niveau	<p><i>La distribution de boissons est bloquée momentanément.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bac à marc est correctement en place * Éteindre et rallumer la machine à café
188	Défaut chauffage	<ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café, débrancher la fiche secteur de la prise * Appeler le service technique WMF
189	Chaudière à vapeur : chauffage chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> * Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
9083	La température du réfrigérateur est en dessous de zéro	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le réglage de température du réfrigérateur n'est pas trop bas
9507	Erreur d'eau d'infusion : réservoir à eau absent	<ul style="list-style-type: none"> * Ouvrir le robinet à eau ou remplir le réservoir d'eau * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF
9516 9517	Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué	<ul style="list-style-type: none"> * Régler le degré de mouture d'un degré plus gros jusqu'à ce que le moulin se débloque ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 66 * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF

8.3 Erreur sans message d'erreur

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
<ul style="list-style-type: none"> • Pas de distribution d'eau chaude, mais présence d'eau dans le bac à marc 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer la sortie d'eau chaude * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)
<ul style="list-style-type: none"> • Pas de distribution de chocolat, mais présence d'eau dans le bac à marc 	<ul style="list-style-type: none"> * Ne plus utiliser la distribution de chocolat * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)
<ul style="list-style-type: none"> • Portionneur Choc (chocolat) bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le doseur ▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à poudre, page 92 * Vider la poudre * Tourner manuellement la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre * Rincer à l'eau le cas échéant * Bien (laisser) sécher
<ul style="list-style-type: none"> • Distribution de café gauche/droite différente 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble du nettoyage du système lait, page 77
<ul style="list-style-type: none"> • Pas de mousse de lait/pas de 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 * Basic/Easy Milk : nettoyer l'écoulement combiné * Dynamic Milk : nettoyer manuellement l'écoulement combiné * Remplir de lait * Dynamic Milk : remplir de lait et appuyer sur Remplissage du système lait dans le menu Entretien ▷ Logiciel ▷ Entretien ▷ Remplissage du système lait, page 38 * Basic Milk : vérifier si la buse à lait est bouchée ▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble du nettoyage du système lait, page 77 * Vérifier si le refroidisseur à lait est givré

Profil d'erreur	Instruction de manipulation		
<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de lait pas OK • Température trop froide ou trop chaude 	<p>Basic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> * Remplacer la buse à lait <p>Utiliser la buse à lait appropriée sur l'écoulement combiné.</p> <table border="1"> <tr> <td>Buse à lait</td> <td>3 kW</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • lait très froid (jusqu'à 8 °C) vert • lait réfrigéré (8 à 16 °C) blanc • lait non réfrigéré (plus de 16 °C) caramel <ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer l'écoulement combiné <p>▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système lait, page 88</p> <p>Si l'erreur est toujours présente</p> <ul style="list-style-type: none"> * Utiliser une autre buse à lait fournie avec les accessoires 	Buse à lait	3 kW
Buse à lait	3 kW		
<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de lait pas OK • Température trop froide ou trop chaude 	<p>Easy Milk/Dynamic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le réglage de température correspond à la température du lait <p>Dynamic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> * Effectuer un contrôle de qualité 		
<ul style="list-style-type: none"> • Sortie de mousse de lait éclabousse fortement • Lait trop chaud 	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifiez si le système lait a été nettoyé * Nettoyer le système lait <p>▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble du nettoyage du système lait, page 77</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifiez si le lait utilisé est suffisamment refroidi 		
<ul style="list-style-type: none"> • Pas de distribution de boisson à base de poudre 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le bol du mixeur * Le tuyau est-il plié ? * Effectuer le nettoyage et le rinçage plus souvent, si nécessaire une fois par jour <p>▷ Entretien ▷ Vue d'ensemble du nettoyage du système lait, page 77</p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler moins de poudre * Régler moins d'eau 		
<ul style="list-style-type: none"> • La pompe marche en permanence, présence d'eau dans le bac à marc 	<ul style="list-style-type: none"> * Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur est toujours présente, appeler le service technique WMF 		

<i>Profil d'erreur</i>	<i>Instruction de manipulation</i>
<ul style="list-style-type: none">• Impossible de mettre en place le récipient Choc (chocolat)	<ul style="list-style-type: none">✧ Tourner légèrement l'entraînement de la vis sans fin sur le doseur avec la main et dans le sens des aiguilles d'une montre✧ Vérifier si le récipient de chocolat est bloqué par erreur
<ul style="list-style-type: none">• Impossible de mettre le récipient à grains en place	<ul style="list-style-type: none">✧ Vérifier si le récipient à grains est bloqué par erreur

9 Sécurité et garantie

9.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

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

Observer les conditions d'utilisation et d'installation.

Site d'installation

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

Moulin à café

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 108

Conditions d'utilisation et d'installation

▷ à partir de la page 17

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

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

Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
page 73

9.2 Directives

Fabricant : WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

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

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

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

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

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

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

Pour les pays en dehors de l'UE, les règlements spécifiques au pays en vigueur s'appliquent.

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

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



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

Adresse

▷ page 96

9.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les moyens d'exploitation sont en parfait état (p. ex. selon la directive 3 de la DGUV - Assurance-accidents légale allemande). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est indispensable de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression.

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

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

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

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

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage, page

▷ page 72

HACCP

▷ page 93

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange page 113

Produit de détartrage spécial WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange page 113

9.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

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

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

Sont exclus de la garantie :

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

Important

Maintenance
▷ page 95

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 325 mm Hauteur 675 mm (avec récipients à grains) Profondeur 590 mm
Récipient à grains de café	1 100 g environ chacun ⁽¹⁾ Récipient à grains de café central env. 700 g ⁽¹⁾
Récipient à poudre (en option)	ca. 1 200 g ⁽²⁾
Poids à vide	32–36 kg (selon l'équipement)
Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. ⁽³⁾ Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas de dureté de l'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'écoulement d'eau (en option)	Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<2 000 m

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec réservoir à poudre en option.

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

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

Annexe : Caractéristiques techniques

Puissance nominale	2,75–3,25 kW
Tension d'alimentation	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Éclairage	LED
Protection	IP X0
Classe de protection	classe 1
Pression nominale	Chauffe-eau 0,5 MPa (5 bar) Chaudière à vapeur 1,6 MPa (16 bar)
Niveau de pression acoustique (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Température ambiante	+5 °C à maximum +35 °C (vider les conduites d'eau en cas de gel).
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.

Sous réserve de modifications techniques.

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

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

Sous réserve de modifications techniques.

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

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

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

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

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Écoulement combiné entièrement avec Choc (chocolat)				
1	pièce	Écoulement combiné, complet (à une puissance nominale 2,75 kW-3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/ Easy Milk
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	tous
1	pièce	Douille pour tuyau à lait	33 2180 5000	Basic Milk/ Easy Milk
1	pièce	Ressort pour tuyau à lait 28	33 0190 3000	Basic Milk/ Easy Milk
0,25	mètre	Tuyau de mixeur	00 0048 0064	Choc (chocolat)
1	pièce	Ressort pour tuyau du mixeur	33 2292 6000	Choc (chocolat)
1	pièce	Bol du mixeur	33 2895 4000	Choc (chocolat)
1	pièce	Buse à lait pour lait très froid (verte)	33 2317 8000	Basic Milk
1	pièce	Buse à lait pour lait réfrigéré (blanche)	33 9516 9000	Basic Milk
1	pièce	Buse à lait pour lait non réfrigéré (caramel)	33 9521 3000	Basic Milk
1	pièce	Buse à lait (beige)	33 2046 0100	Basic Milk
Bac à marc				
1	pièce	Bac à marc	33 2634 1200	tous
1	pièce	Pièce coulissante du bac à marc	33 2633 9000	tous
1	pièce	Bac à marc (bac dans le comptoir)	33 2634 1300	Eau fixe
1	pièce	Tiroir (bac dans le comptoir)	33 2633 9100	Eau fixe
Raccordement d'eau fixe, écoulement				
1	pièce	Tuyau pour les machines avec raccordement d'eau fixe	33 2292 1000	tous
1	pièce	Coude pour tuyau d'évacuation	33 2165 8000	tous
1,5	mètre	Tuyau d'évacuation	00 0048 0042	tous
Accessoires/outils				
1	pièce	Outil multifonction	33 2408 4000	tous

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Récipient à grains de café complet				
1	pièce	Couvercle de récipient à grains, milieu	33 2887 3099	tous
1	pièce	Couvercle de récipient à grains, droit/gauche	33 2925 5099	tous
1	pièce	Récipient à grains, gauche	33 2913 2099	tous
1	pièce	Récipient à grains, droit	33 2911 8099	tous
1	pièce	Récipient à grains, milieu	33 2946 8099	tous
1	pièce	Étiquettes de marquage des récipient à grains/récipient à produits	33 2624 7000	tous
Récipients à produits				
1	pièce	Couvercle de récipient, verrouillable, complet	33 2925 5000	Choc (chocolat)
1	pièce	Récipient à poudre, grand, simple, complet	33 2911 7000	Choc (chocolat)
1	pièce	Double récipient	33 2911 9000	Choc (chocolat)
1	pièce	Adaptateur Plug&Clean	33 2427 5000	tous
Unité d'infusion				
1	pièce	Unité d'infusion	33 2893 0399	tous
1	pièce	Joint torique de l'unité d'infusion	33 7006 5190	tous
Égouttoir/grille égouttoir				
1	pièce	Égouttoir sans SteamJet	33 2633 7000	sans SteamJet
1	pièce	Égouttoir avec SteamJet	33 2633 7100	avec SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir sans SteamJet	33 2633 8000	sans SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir avec SteamJet	33 2633 8100	avec SteamJet
Réservoir d'eau				
1	pièce	Réservoir d'eau	33 2886 7000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir d'eau	33 2635 6000	tous
1	pièce	Tamis de réservoir d'eau	33 7006 2608	tous

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Filtre antitartre/filtre à eau				
1	pièce	Filtre à eau AquaBasic M	03 9533 1000	Eau fixe
1	pièce	Tête de filtre (WMF AquaHead)	33 9532 0000	Eau fixe
1	pièce	Kit de raccordement WMF AquaHead	33 9532 1000	Eau fixe
1	pièce	Adaptateur pour filtre à eau dans le réservoir d'eau	33 2327 1000	Réservoir d'eau
1	boîte	Cartouche de remplacement pour filtre à eau dans le réservoir d'eau (VE 4 pièces)	33 2332 2000	Réservoir d'eau
Documentation/manuels				
1	pièce	Jeu de documents : Mode d'emploi WMF 1500 S+	33 4186 1020	tous
Références pour le programme d'entretien WMF				
1	bouteille	Nettoyant WMF pour mousser à lait	33 0683 6000	tous
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
1	pièce	Écouvillon	33 0350 0000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 1521 9000	tous
1	tube	« Graisse spéciale bagues d'étanchéité » WMF Molykote	33 2179 9000	tous
1	pièce	Kit d'entretien	33 2888 2000	tous
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	pièce	Récipient de nettoyage	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	pièce	Couvercle de réservoir de nettoyage	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 113
Adaptateur du réservoir à lait 24
Additions 42
Additions disponibles par défaut 42
Allumer la machine à café 23
Animations 38
Appareils de vente 54
Arrêter 31

B

Bac à marc 19, 29
Barre de fonctions 34
Basic Steam (en option) 26
Bluetooth 65
Boissons 39
Boissons : Police + couleur 62
Bouton Marche/Arrêt 19
Buse à lait 23

C

Calibrage de l'écran tactile 26
Capteur d'égouttoir 30
Caractéristiques techniques 109
Caractéristiques techniques de la machine à café 109
Charger des recettes 69
Charger des recettes 39, 68
Charger les symboles de boissons 68
Charger une langue 69
Chauffage de tasse 19, 36
CleanLock 38
Code PIN Facturation 56
Code PIN Nettoyage 56
Code PIN Réglages 56
Collecteur amovible avec grille égouttoir 19
Compteurs 54
Concept de nettoyage HACCP 93
Conditions d'utilisation et d'installation 17
Conduite d'arrivée d'eau 109
Consignes de sécurité générales 7
Consignes de sécurité lors de l'entretien 70
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 22
Crible à marc de comptoir (en option) 30
Cup&Cool 24

D

Dangers pour la machine à café 104
Date 57
Degré de qualité 44
Dernière infusion 53
Désignation des pièces de la machine à café 18
Détartrage 53, 78, 80, 82
Détartrage de la machine à café à raccordement d'eau fixe 81
Déverrouiller le système lait 38
Directives 106
Dispositifs de sécurité 7
Disposition des touches 50
Distances de montage 111
Distribution d'eau chaude 26

Distribution de boissons 25
Distribution de lait ou de mousse de lait 23
Distribution de mousse de lait 23
Distribution d'essai 39
Droits à la garantie 108
Droits code PIN 55
Durée du filtre 63
Dureté de l'eau 63
Dureté de l'eau mesurée 63
Dureté globale mesurée 63
Dureté totale 63

E

Éclairage 61
Éclairage latéral 19
Écoulement combiné avec mousseur de lait intégré 19
Écran et éclairage 61
Écran pour les touches de boissons et les réglages 19
Écran prêt à l'emploi 19, 34
Effacer l'addition 43
Égouttoir 30
Éléments de commande 47
Enregistrer des recettes 68
Entretien 37, 53, 70
Erreur sans message d'erreur 101
État de la disposition des touches (minuterie) 58
État minuterie 57
État mode Éco 59
Exporter les compteurs 68
Export HACCP 69

F

Facturation 54
Facturation externe 54
Filtre à eau 53, 63
Fonctions du menu principal 33
Fonction S-M-L 40, 65
Fond d'écran 62
Freeflow 41

G

Glossaire 21

H

Hauteur de tasse 46
Heure 57
Horaire du mode Éco 59
Horaire et réglage de la minuterie 57

I

Indicateur de progression 60
Indication d'erreur 49
Info 53
Informations nutritionnelles 66
Infos nutritionnelles 48
Infusion multiple 41
Instructions 38
Interruption de boisson 25, 51
Intervalles de nettoyage 72
Introduction de pastilles 19
Introduction manuelle 19, 29

J

Journal 53

L

Langue 67
 Libre-service 47
 Logiciel 32
 Logo 52
 Logo du client 52
 Logo du fabricant 52
 Luminosité de l'écran 61

M

Maintenance 95
 Maintenance et détartrage 95
 Message à l'écran 33
 Messages d'erreurs et dysfonctionnements 98
 Messages d'utilisation 97
 Messages et indications 97
 Minuterie 53, 57
 Mise à jour microprog. 69
 Mode Éco 64, 67
 Mode LS 47
 Modifier l'addition 43
 Modifier les recettes 42

N

Nettoyage de l'égouttoir 38
 Nettoyage du système 37, 73
 Nettoyage du système lait 37, 38, 75
 Nettoyages manuels 83
 Nettoyer le bac à marc 84
 Nettoyer le boîtier 87
 Nettoyer l'égouttoir 87
 Nettoyer le mixeur 90
 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 83
 Nettoyer le récipient à grains 91
 Nettoyer le récipient à poudre 92
 Nettoyer le réservoir d'eau 87
 Nettoyer l'unité d'infusion 84
 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné 88
 Nettoyer manuellement le système lait 88

O

Obligations de l'exploitant 107
 Options de commande 47

P

Panneau de commande 19
 Part de décaf 51
 Part de mousse chaude 60
 Permuter des touches 46
 PostSelection 50
 Préparation du café moulu avec l'introduction manuelle 29
 Présélection de boissons 51
 Présélection des langues 49
 Présentation 18
 Prêt à l'emploi 32
 Programmes de nettoyage 73
 Protection contre le gel/préparation au transport 64
 Puissance nominale 110

Q

Qualité de l'eau 109
 Qualité du café 44
 Quantité d'eau 43
 Quantité de café moulu 43
 Quantité de lait 43
 Quantité de remplissage 40, 49
 Quantité de remplissage S-M-L 40

R

Raccorder le lait 23
 Recette actuelle 42
 Récipient à grains 19
 Récipient à grains /récipient à poudre 28
 Récipient à poudre (en option) 19
 Réduire la luminosité 62
 Refroidir le lait 24
 Réglage de taille de tasse 34
 Réglages gratuits 55
 Régler le degré de mouture 66
 Régler les heures de commutation de la minuterie 58
 Remarque pour la recette 45
 Remplissage du système lait 35, 38, 50
 Réservoir à eau 19
 Réservoir d'eau 19
 Rinçage 81, 83
 Rinçage de mise hors service 64
 Rinçage du mixeur 37, 75
 Rinçage du moussEUR 76

S

Saisir à nouveau le PIN 56
 Sauvegarde de données 69
 Sauvegarder les recettes 39
 Sécurité 7
 Sélection des quantités de remplissage 25
 Sélectionner le moulin à café 45
 Service technique 53
 Service technique WMF 96
 Signalement d'événements 61
 Signes et symboles du mode d'emploi 20
 Sont exclus de la garantie : 108
 Sortie d'eau chaude 19
 Sortie vapeur 19
 Start-stop 41
 Start-Stop-Freeflow 41
 SteamJet 19, 48
 Surface d'installation 110
 Symboles du mode d'emploi 20
 Système 60

T

Taille de tasse 49
 Température 64
 Température du réservoir de lait 60
 Texte et icône 45
 Touche Barista 47
 Touche Barista - intensité du café 35
 Touche Menu 48
 Touche Rinçage à chaud 34, 48
 Touches de boissons 34
 Touches de commande du menu 33
 Touches de l'écran Prêt à l'emploi 32

Index

Touches de présélection (en option) 25
Touches S-M-L 25
Touche SteamJet 34, 36
Touche vapeur 35
Type de dosage 41

U

USB 68
Utilisation 22
Utilisation conforme 14

V

Vue d'ensemble 32
Vue d'ensemble du nettoyage du système lait 77
Vue détaillée de la journée en cours 58
Vue disposition touches 59



Le service technique WMF le plus proche :

© 2018 WMF Group GmbH

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

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

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

Sous réserve de modifications techniques.

19.07.2018

1500 S+