



WMF 5000 S+

MODE D'EMPLOI

FRANÇAIS

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

La machine à café WMF 5000 S+ est un appareil entièrement automatique à tasse individuelle pour espresso, café allongé, cappuccino, café au lait, latte macchiato, mousse de lait et eau chaude. L'extension optionnelle « Café filtre frais » permet à la WMF 5000 S+ de distribuer du café fraîchement filtré.

Avec le récipient à poudre disponible en option, la WMF 5000 S+ peut servir du chocolat chaud avec du lait ou de la mousse de lait.



Suivre 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 mise en service, 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 110

Maintenance
▷ à partir de la page 98

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	23
3.3	Allumer la machine à café	24
3.4	Lait ou mousse de lait	24
	3.4.1 Raccorder le lait	24
3.5	Distribution de boissons	25
	Interruption de boisson	25
3.6	Café filtre frais – FFC (en option)	25
3.7	Touches de présélection (en option)	26
3.8	Touches spéciales (en option)	26
3.9	Réglage de taille de tasse	26
3.10	Distribution d'eau chaude	26
3.11	Sortie vapeur	27
	3.11.1 Auto Steam (en option)	28
	3.11.2 Easy Steam (en option)	28
	3.11.3 Chauffe-tasse SteamJet	29
3.12	Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné	30
	Réglage automatique de la hauteur	30
	Détection de tasse (en option)	30
3.13	Récipients à grains/récipient à poudre	30
3.14	Introduction manuelle verrouillable	31
3.15	Bac à marc	32
3.16	Crible à marc de comptoir (en option)	32
3.17	Égouttoir	33
3.18	Arrêter la machine à café	33
4	Logiciel	34
4.1	Vue d'ensemble	34
	Prêt à l'emploi	34
	Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi	34
	Fonctions du menu principal	35
	Touches de commande du menu	35
	Message à l'écran	35
4.2	Écran Prêt à l'emploi	36
	4.2.1 Touches de boissons	36
	4.2.2 Barre de fonctions	36
	Touche Eau chaude	36
	Touche SteamJet	36
	Touche Rinçage à chaud	37

Table des matières

	Infos nutritionnelles	37
	Réglage de taille de tasse	37
	Touche S-M-L	37
	Touche Barista - intensité du café	37
	Remplissage du système de lait	38
	2. Type de café (décafé)	38
	2. Type de lait : (en option)	38
	Touche vapeur	38
4.3	Entretien	39
	Nettoyage du système	39
	Rinçage du mixeur	39
	Nettoyage du système de lait	39
	Déverrouiller le système de lait	40
	Changement du filtre à café filtre frais	40
	Rinçage du moussEUR	40
	CleanLock	40
	Instructions	41
	Remplissage du système lait (Dynamic Milk)	41
	Réglages	41
4.4	Boissons	42
	Généralités	42
	Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage	43
	Modifier les recettes	45
	Sélectionner le moulin à café	48
	Texte, icône et hauteur de tasse	48
	Permuter des touches	50
4.5	Options de commande	51
	Éléments de commande	51
	Disposition des touches	54
	PostSelection	55
	Décaféiné	55
	Présélection de boissons	56
	Interruption de boisson	56
	Sélection de la mousse de lait	56
	Logo	57
4.6	Info	58
	Dernière infusion	58
	Minuterie	58
	Service technique	58
	Entretien	58
	Filtre à eau et détartrage	58
	Journal	58
4.7	Facturation	59
	Compteurs	59
	Systèmes monétiques	59
	Facturation externe	59
	Réglages gratuits	60
4.8	Droits code PIN	60
	Code PIN Nettoyage	61
	Code PIN Réglages	61
	Code PIN Facturation	61
	Saisir à nouveau le PIN	61

4.9	Minuterie	62
	Heure/date	62
	Minuterie	62
	Régler l'horaire et la minuterie	62
	Effacer la minuterie	63
	Horaire du jour de la minuterie	63
	Régler les heures de commutation de la minuterie	63
	Disposition des touches	64
	Mode Éco	64
	Heure d'été	64
	Fuseau horaire	64
4.10	Système	65
	Réfrigérateur	65
	Contrôle de qualité (Dynamic Milk)	65
	Indicateur de progression	66
	Écran et éclairage	66
	Luminosité de l'écran	67
	Réduire automatiquement la luminosité	67
	Calibrage écran tactile	67
	Fond d'écran	67
	Boissons : Police + couleur	68
	Filtre à eau	68
	Mode Éco	69
	Température	69
	Régler le degré de mouture	70
	Affichage de pression d'infusion	70
	Doseur	70
	Bluetooth (en option)	70
	Fonction S-M-L	71
	Sirop (en option)	71
	Lait (en option)	71
	Informations nutritionnelles	72
	Détection de tasse	72
4.11	Langue	75
4.12	Mode Éco	76
	Indication Mode Éco	76
4.13	USB	77
	Charger des recettes	77
	Charger les symboles de boissons	77
	Enregistrer des recettes	77
	Enregistrer les recettes au format PDF	77
	Exporter les compteurs	77
	Export HACCP	78
	Sauvegarde de données	78
	Charger des données	78
	Charger une langue	78
	Mise à jour du microprogramme	78

Table des matières

5	Entretien	79
5.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	79
5.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	81
5.3	Programmes de nettoyage	82
5.3.1	Nettoyage du système	82
5.3.2	Rinçage du mixeur	83
5.3.3	Nettoyage du système de lait	84
5.3.4	Rinçage du moussEUR	85
5.3.5	Rinçage du moussEUR (Dynamic Milk)	85
5.3.6	Changement du filtre à café filtre frais	85
5.4	Nettoyages manuels	86
5.4.1	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	86
5.4.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	87
5.4.3	Nettoyer l'égouttoir	87
5.4.4	Nettoyer le boîtier et le capteur de tasse	88
5.4.5	Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)	89
5.4.6	Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk)	90
5.4.7	Nettoyer le mixeur	90
5.4.8	Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam	91
5.4.9	Nettoyer le récipient à grains	93
5.4.10	Nettoyer le récipient à poudre	94
6	Concept de nettoyage HACCP	96
7	Maintenance et détartrage	98
7.1	Maintenance	98
7.2	Service technique WMF	99
8	Messages et indications	100
8.1	Messages d'utilisation	100
8.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	101
8.3	Erreur sans message d'erreur	103
9	Sécurité et garantie	105
9.1	Dangers pour la machine à café	105
9.2	Directives	107
9.3	Obligations de l'exploitant	108
9.4	Droits à la garantie	109
Annexe : Caractéristiques techniques		110
Caractéristiques techniques de la machine à café		110
Annexe : Accessoires et pièces de rechange		114
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 intégrés ne doivent en aucun cas être modifiés.



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

> Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

> Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

 **ATTENTION**

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



Danger de mort par électrocution



AVERTISSEMENT



- L'intérieur de la machine à café présente un danger 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 secteur endommagé doit être remplacé par le fabricant ou le service technique afin d'éviter tout danger.
 - > Ne jamais plonger la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais verser d'eau ou d'autres liquides sur la fiche secteur. Toujours garder la fiche secteur au sec.
 - > Ne débrancher le connecteur situé à l'arrière de la machine à café qu'après avoir débranché le cordon d'alimentation du secteur.
 - > La machine à café doit être débranchée de l'alimentation électrique avant tout travail de maintenance ou de réparation. Pour ce faire, débrancher le connecteur de la prise secteur. La vue de la prise secteur ne doit pas être obstruée afin que la personne chargée de la maintenance ou de la réparation puisse toujours vérifier que l'alimentation électrique est coupée.



Risque de brûlure ou d'ébouillement

 **ATTENTION**



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



Risque de blessure

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

 **ATTENTION**



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- 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.

 **ATTENTION**



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



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



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

 **ATTENTION**



Risque de glissade



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

 **ATTENTION**

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte



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

- La WMF 5000 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" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar).
Température maximum d'arrivée 35 °C.
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

Température ambiante

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

Utilisation

- L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.
- **La WMF 5000 S+ ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).**

Hygiène

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

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/risque d'accident

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

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 110

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.

Le raccordement et la mise en service de l'appareil ne doivent être effectués que par le service technique WMF.

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 Récipients à poudre (en option), verrouillables (par exemple chocolat ou nappage)
- 3 Introduction manuelle/introduction de pastilles
- 4 Café filtre frais - FFC (en option)
- 5 Écran tactile pour les touches de boissons et les réglages
- 6 Sortie d'eau chaude
- 7 Détection automatique de tasse (en option)
- 8 Bac à marc
- 9 Chauffe-tasse SteamJet
- 10 Collecteur amovible avec grille égouttoir
- 11 Sortie de vapeur (en option)
- 12 Écoulement combiné avec mousseur de lait intégré
- 13 Panneau de commande
- 14 Éclairage latéral
- 15 Bouton Marche/Arrêt (Panneau de commande ouvert)
- 16 Verrouillage de récipient

Écran Prêt à l'emploi

- 17 Mode Éco
- 18 Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 19 Touches de boissons
- 20 Touche SteamJet
- 21 Touche Rinçage à chaud
- 22 Touche Barista

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 34

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 22

Consignes de sécurité lors de l'entretien
▷ page 79

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 109

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 110



Consignes dommages matériels

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



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
Chilled Coffee	Diminution de la température de distribution du café fraîchement infusé
Choc (chocolat)	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Détection de tasse	Le capteur disponible en option détecte automatiquement la hauteur de tasse. Vous pouvez sélectionner parmi trois différents modes de fonctionnement.
Distribution de boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
Durée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
Dureté temporaire	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable
Écoulement combiné	Écoulement double standard. Écoulement simple disponible en option.
FFC	Fresh Filtered Coffee - Café filtre frais
Glissoir à marc	▷ Crible à marc de comptoir, page 32
Mode LS	Libre service client
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Pression	Pression automatique du café moulu avant infusion.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre
Système de lait	Écoulement combiné 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



- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement 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.
 - > Le récipient à poudre, les récipients à grains et l'introduction manuelle ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue.
-

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Risque d'écrasement lors de la fermeture du couvercle de café filtre frais.
- > Visser soigneusement le couvercle de café filtre frais.

ATTENTION

Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Du liquide chaud peut s'écouler lors de la distribution de café filtre frais. Les surfaces adjacentes deviennent également très chaudes.
- > Ne pas toucher la capsule de café filtre frais pendant la distribution de boissons.
- > Ne pas toucher la capsule de café filtre frais peu après la distribution.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- > Ne jamais mettre les mains dans la zone de l'écoulement mobile.

ATTENTION

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 60

Régler les heures de commutation
de la minuterie

▷ Minuterie
page 62

3.4 Lait ou mousse de lait

3.4.1 Raccorder le lait



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.



Avec refroidisseur de lait WMF (Easy Milk/Dynamic Milk)

- ✳ Retirer le réservoir à lait du Cooler (réfrig.)
- ✳ Pousser le couvercle du réservoir à lait vers l'arrière
- ✳ Verser le lait dans le réservoir à lait
- ✳ Remettre le couvercle sur le réservoir
- ✳ Mettre l'adaptateur du tuyau à lait dans le raccord se trouvant dans le couvercle du réservoir à lait
- ✳ Repousser doucement le réservoir à lait



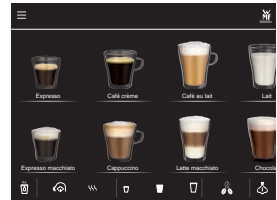
Réservoir à lait

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/
triangle rouge dans touche bloquée
l'en-tête

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



Sélection de boisson

Disposition des touches
▷ Options de commande
page 54

Interruption de boisson

- * Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

3.6 Café filtre frais - FFC (en option)

La nouvelle fonctionnalité « Café filtre frais » permet de distribuer du café fraîchement infusé et filtré. Ce système de filtration supplémentaire élimine les huiles et les sédiments présents dans le café fraîchement préparé. Toutes les infusions de café (expresso ou café crème) peuvent être filtrées avant leur distribution.



3.7 Touches de présélection (en option)

Selon le modèle de la machine, des touches de présélection, comme la touche de second type de café, sont disponibles sur l'écran.

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



Exemples :
Touche de second type de café
▷ page 38

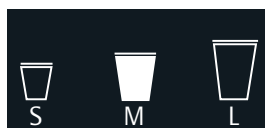
3.8 Touches spéciales (en option)

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

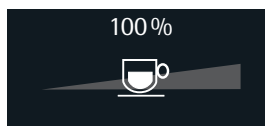
L = env. 25% en plus par rapport à M



3.9 Réglage de taille de tasse

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

Selon les réglages, il est possible d'ajuster la quantité de remplissage en mode PostSelection après la sélection de boisson.



3.10 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.



3.11 Sortie vapeur



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Pour une température réglée de 90 °C, le lait ou la mousse peuvent déborder en bouillant.
 - > Remplir le récipient au maximum à la moitié.

 **ATTENTION**



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

CONSEIL

3.11.1 Auto Steam (en option)

Avec l'option Auto Steam, le lait est automatiquement chauffé ou moussé.

Appuyer sur la touche Vapeur fait mousser le lait à la qualité de mousse que vous avez réglée. Vous pouvez également choisir parmi trois qualités de mousse différentes.

Les qualités de mousse disponibles sont les suivantes :

- standard
- fine
- superfine

De plus, une touche Lait supplémentaire est disponible avec le système Auto Steam.

Chauffer le lait ou faire mousser le lait

✱ Verser la quantité de lait souhaitée dans un récipient mince et haut

Remplir le récipient au maximum à la moitié pour que le lait ne déborde pas au moussage.

- ✱ Plonger la buse à vapeur profondément dans le lait
- ✱ Appuyer brièvement sur la touche Auto Steam désirée

De la vapeur est distribuée selon l'affectation des touches Auto Steam.

La distribution de vapeur s'arrête lorsque la température réglée est atteinte ou lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche Auto Steam.

- ✱ Appuyer brièvement sur la touche Vapeur
- Les résidus dans le tuyau de vapeur sont rincés.*
- ✱ Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

3.11.2 Easy Steam (en option)

La sortie de vapeur Easy Steam permet de chauffer les boissons.

Il est possible de faire mousser le lait en y introduisant de l'air manuellement.



Touche vapeur



Affectation des touches
▷ Options de commande
page 51

Modifier les recettes
▷ Boissons
page 45

3.11.3 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure ou d'ébouillement



- 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 79



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 peut chauffer jusqu'à 2 tasses simultanément avec de la vapeur chaude.

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

* Appuyer sur la touche 

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

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

* Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet

L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.



Touche SteamJet activé/désactivé

▷ Options de commande
page 52

3.12 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné

Réglage automatique de la hauteur

Pour la fonction de réglage automatique de la hauteur, la hauteur de tasse correspondante est enregistrée pour chaque boisson. 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 49

Détection de tasse (en option)

Les machines disposant de la fonction de détection de tasse peuvent être utilisées selon trois modes différents, en fonction des réglages.

- Détection de présence
- Bureau - Déplacer à la hauteur de tasse
- Présélection de taille

Détection de tasse
▷ Système
page 72

3.13 Récipients à grains/ récipient à poudre refermable

- Si possible, veiller à remplir 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.
 - > Ne jamais surcharger le récipient à poudre.
 - > Ne pas comprimer la poudre ou exercer une pression sur celle-ci.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 109

3.14 Introduction manuelle verrouillable

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

L'introduction manuelle est utilisée

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



Introduction de pastilles



- 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 109

Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle (également possible pour les machines avec 3 récipients)

- * Ouvrir le couvercle de l'introduction manuelle
- * Introduire le café moulu (19 g maximum)
- * Fermer le couvercle de l'introduction manuelle
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée



Introduction manuelle

3.15 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



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



Nettoyer le bac à marc
▷ *Nettoyages manuels*
page 87

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ *à partir de la page 109*

3.16 Crible à marc de comptoir (en option)

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

Important

Nettoyer quotidiennement le glissier à marc
▷ *Nettoyages manuels*
page 87

3.17 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.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 79



3.18 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.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

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

Entretien

▷ à partir de la page 79



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 109

* 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 (env. une seconde)

La machine à café s'arrête.

* Retirer la fiche secteur de la prise

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



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN

page 60

4 Logiciel



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

ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 22

4.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 36















Disposition des touches
▷ Options de commande
page 54

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

Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi

page 36

	Chauffe-tasse SteamJet		Mode Éco (activé)
	Taille de la boisson (S-M-L)		Rinçage à chaud
	Touche vapeur		Barista (intensité du café)
	Second type de café (décafé)		Eau chaude
	Remplissage du système de lait		Réglage de taille de tasse
	Infos nutritionnelles		Second type de lait

Fonctions du menu principal

à partir de la page 39



Entretien
page 39



Boissons
page 42



Options de commande
page 51



Info
page 58



Facturation
page 59



Droits code PIN
page 60



Minuterie
page 62



Système
page 65



Langue
page 75



Mode Éco
page 76



USB
page 77

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 Prêt à l'emploi de la machine 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.

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



Exemple : touche Cappuccino

*Disposition des touches
▷ Options de commande
page 54*

4.2.2 Barre de fonctions

Touche Eau chaude

Touche Eau chaude pour la distribution d'eau chaude.

Après avoir appuyé sur cette touche, il est possible de choisir parmi trois températures de distribution disponibles en deux tailles de boisson, selon les réglages.

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



Touche SteamJet

Pour chauffer les tasses.



*Touche SteamJet
▷ Options de commande
page 52*

Touche Rinçage à chaud

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



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

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.



Infos nutritionnelles
 ▷ Options de commande
 page 52

Réglage de taille de tasse

Pour sélectionner la taille de la prochaine boisson.



Réglage de taille de tasse
 ▷ Options de commande
 page 53

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 71

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 19 g par infusion

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



Touche Barista activée/désactivé
 ▷ Options de commande
 page 51

Remplissage du système de lait

Pour remplir automatiquement le système de lait.



Remplissage du système de lait
▷ Options de commande
page 54

Second type de café (décafé)

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

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

- * Appuyer sur le symbole avant de choisir une boisson
La prochaine boisson sélectionnée sera préparée avec des grains provenant du moulin à café « décaféiné ».



Second type de café
▷ Options de commande
page 55

Second type de lait (en option)

*La machine peut distribuer un second type de lait.
Par exemple du lait écrémé ou du lait de soja.*



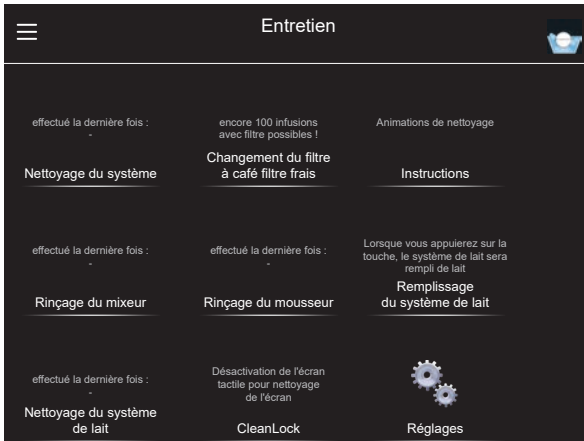
Second type de lait
▷ Options de commande
page 53

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.



4.3 Entretien



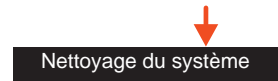
Touches de commande du menu
▷ *Vue d'ensemble*
page 34

Entretien
▷ *à partir de la page 79*

Concept de nettoyage HACCP
▷ *à partir de la page 96*

Nettoyage du système

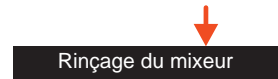
Avec ou sans arrêt automatique de la machine à café après le nettoyage du système.



Nettoyage du système
▷ *Entretien*
à partir de la page 82

Rinçage du mixeur

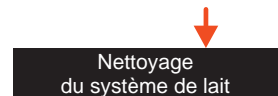
Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.



Rinçage du mixeur
▷ *Entretien*
page 83

Nettoyage du système de lait

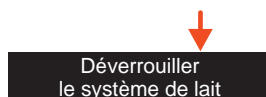
Le nettoyage du système de lait peut être lancé indépendamment. Cette option s'avère utile quand il y a de longues pauses entre les distributions de boissons contenant du lait. Le nettoyage du système de lait nettoie le système de lait.



Nettoyage du système de lait
▷ *Entretien*
page 84

Déverrouiller le système de 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 de lait », les boissons contenant du lait seront à nouveau disponibles.



Changement du filtre à café filtre frais

Le filtre doit être changé après 100 infusions ou après 72 heures de service.

※ Appuyer sur **Changement du filtre à café filtre frais**

Des instructions guidées par écran s'affichent.

※ Suivre les instructions à l'écran

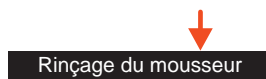
Cette touche permet également d'afficher le nombre de boissons pouvant encore être distribuées avec le filtre actuel ou le délai avant le prochain nettoyage du système avec dispositif de café filtre frais.



Changement du filtre
▷ Entretien
page 85

Rinçage du mousser

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



Rinçage du mousser
▷ Entretien
page 85

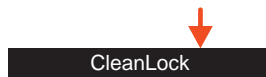
CleanLock

※ 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
page 86

Instructions

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



Instructions

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage
▷ Entretien
page 81

Remplissage du système lait (Dynamic Milk)

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

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



Remplissage
du système de lait

Réglages



Réglages

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.

Préparation du système de lait après nettoyage

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

activé La machine s'arrête normalement après le nettoyage du système de lait. Lorsque cette fonction est activée, l'utilisateur peut remettre en place et raccorder le réservoir à lait au plus tard 15 minutes après le nettoyage. Ainsi, la machine à café sera à nouveau prête à l'emploi lors du prochain démarrage.

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

Vous pouvez 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 71

Touches spéciales
▷ Utilisation
page 26

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 interrompue en appuyant à 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 34

☰

Réglages de boissons cappuccino

Modifier la recette

Recette actuelle :

Expresso 9 g, 35 ml					
Mousse crémeuse 140 ml					

Ordre de préparation -> quantité approx. /ml 176

◀

Additions

Infos nutritionnelles

▶

Additions disponibles par défaut :

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

! 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.



Modifier l'addition

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

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

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

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut



Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau/quantité de lait

Indication en millilitres (ml)



Café filtre frais (FFC)

Définir ici si le café infusé doit passer par le filtre ou non.



Chilled Coffee

Définir ici si le café infusé doit être refroidi en passant par le réfrigérateur ou non.



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

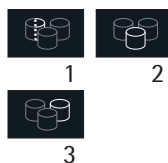
- 1 Après pression, la mouture a du temps pour gonfler.
- 2 Après pression, infusion directe.
- 3 Après pression, préinfusion.
- 4 Une seconde pression mouillée est effectuée après la première pression et la préinfusion.
- 5 Comme la qualité 4, pression mouillée plus forte.
- 6 Comme la qualité 5, mais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

Avis !

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

Sélectionner le moulin à café

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 34

La touche « Détecter la tasse » n'est affichée que lorsque la fonction « Détection de présence » est activée.
 ▷ Détection de présence avec capteur de tasse
 ▷ page 49

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 77

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

Régler la hauteur de tasse manuellement

La hauteur de tasse pour la boisson est réglée à l'aide de la molette de réglage.

- * Régler la hauteur à l'aide de la molette de réglage
- * Le symbole de tasse affiché à droit peut être affecté à une hauteur de tasse spécifique

La valeur est affectée au symbole de tasse.

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

Détection de présence avec capteur de tasse Détection de tasse (en option)

La touche **Détecter la tasse** s'affiche lorsque la fonction « Détection de présence » est activée.

- * Placer une tasse sous l'écoulement
- * Appuyer sur **Détecter la tasse**

La tasse est détectée.

Le réglage correspondant à la hauteur de tasse détectée est appliqué et s'affiche sur la molette de réglage à l'écran.

Une fois ces préparatifs effectués et lorsque la détection de présence est activée, l'écoulement se positionne automatiquement à la hauteur enregistrée pour chaque boisson lorsque l'utilisateur sélectionne une boisson.

Présélection de taille via le capteur de tasse

Le capteur détecte la hauteur de tasse et déverrouille la boisson lorsque la hauteur détectée correspond à la valeur enregistrée.

La présélection de taille via le capteur de tasse est uniquement disponible en mode « Présélection de taille ».
▷ page 73

Tolérance de hauteur de tasse
▷ Système ▷ Détection tasses
page 72

Utiliser les hauteurs de tasse S-M-L configurées

Lorsque cette touche est activée, les hauteurs de tasse doivent être définies dans le menu Système.

La hauteur ne peut plus être réglée manuellement lorsque cette fonction est activée. La molette de réglage n'est plus affichée.

L'option S-M-L doit être activée.
Régler les tasses via
▷ Système ▷ Détection tasses
page 72

Permuter des touches

Vous pouvez ici échanger 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

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 : activé
- Touche Menu : désactivé
- SteamJet : désactivé
- Indication d'erreur : désactivé
- Réglage de taille de tasse : désactivé
- Second type de lait : désactivé
- Présélection des langues : activé
- Remplissage du système de lait : activé
- Présélection de boissons : désactivé
- Interruption de boisson : désactivé

Touche Barista
page 51

Touche Rinçage à chaud
page 52

Infos nutritionnelles
page 52

Touche Menu
page 52

SteamJet
page 52

Indication d'erreur
page 53

Réglage de taille de tasse
page 53

Second type de lait
page 53

Présélection des langues
page 54

Remplissage du système de lait
page 54

Présélection de boissons
page 56

Interruption de boisson
page 56

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.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Saisir les informations nutritionnelles
▷ *Système*
▷ *Informations nutritionnelles*
page 72

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

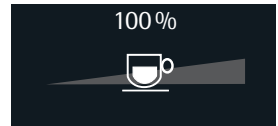
Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche.

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



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

Second type de lait (en option)

Permet d'activer un second type de lait. La machine peut distribuer un second type de lait. Par exemple du lait écrémé ou du lait de soja.

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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 54*

Remplissage du système de lait

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

Options : • activé • désactivé

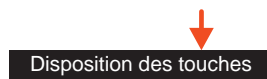
Valeur par défaut : désactivé

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

*Remplissage du système de lait
▷ Entretien
page 41*

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, 3 et 4
- Type de lait 1 et 2
- 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.

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

*Système
▷ à partir de la page 65*

Décaféiné

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Part de décaf

Entrer ici la valeur de la part de décaf.

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

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

Plage de réglage : -25 % à 15 %

Valeur par défaut : 10 %

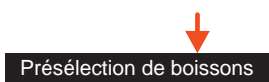
Par exemple, avec une part de décaf de 15%, le café crème préparé avec la fonction Décaf est infusé avec 15% de plus de café moulu.

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.



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.

Sélection de la mousse de lait

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

La sélection de la mousse de lait est uniquement disponible avec l'option Auto Steam.

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 systèmes monétiques 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.

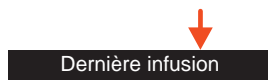
4.6 Info

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 lancées 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.

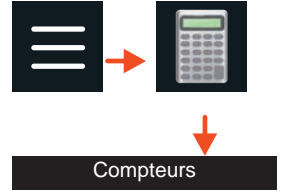


Journal

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

Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

Facturation externe

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

Réglages gratuits

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


Réglages gratuits

Tout gratuit

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Boisson gratuite

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Affichage écran

Ce menu permet de définir un texte qui s'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 zones ci-dessous.

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation

Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

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



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

Code PIN Nettoyage

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Nettoyage

Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(sans « effacement »)



Minuterie



Système



Langue



USB



Réglages

Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(avec « effacement »)



PIN



Minuterie



Système



Langue



USB



Facturation

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

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.



Saisir à nouveau le PIN



4.9 Minuterie

Heure/date

Régler ici l'heure et la date.

Minuterie

Permet d'activer et de désactiver globalement les fonctions de la minuterie.

Options : activé désactivé

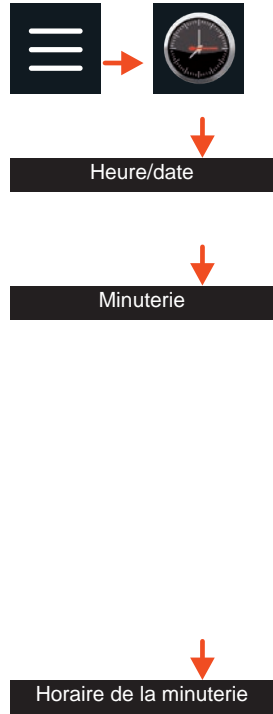
Valeur par défaut : activé

activé Les heures de commutation de la minuterie sont activées.

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

Régler l'horaire et la minuterie

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



Modification des points de commutation uniquement possible dans la vue du jour.

Effacer la minuterie

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



Horaire du jour de la minuterie

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



Régler les heures de commutation de la minuterie

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

- Disposition des touches
- Mode Éco
- Marche/Arrêt de la minuterie



Toutes les modifications d'heures de commutation ne prendront effet que dans le futur !

AVIS

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

Les heures de commutation sont paramétrées à l'avance pour les jours sélectionnés. Une fois confirmé, un horaire de la semaine avec ses heures de commutation programmées est affiché. Les heures spécifiques de cet horaire de la semaine peuvent être modifiées librement.

Disposition des touches

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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


Disposition des touches

Mode Éco

Ce paramètre permet de déterminer si les heures de minuterie du mode Éco peuvent être activées.

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé


Mode Éco

Heure d'été

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

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


Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé


Heure d'été

Fuseau horaire

Définir ici le fuseau horaire.


Fuseau horaire

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.

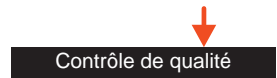
Capteur de température

Mesure de la température du lait.

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



Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne

Indicateur de progression

Écran et éclairage

Éclairage

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

Les options suivantes sont également disponibles :

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

Le réglage configuré est immédiatement affiché.



Éclairage lorsque prêt à l'emploi

- Couleur d'éclairage des côtés - prêt à l'emploi

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 d'éclairage des côtés - événements

Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Réduire automatiquement la luminosité

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Fond d'écran

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

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



Filtre à eau

Note

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

Dureté carbonatée mesurée

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

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



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

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

AVIS

Mesurer la dureté de l'eau

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

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.

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé



▷ Mode Éco
page 76

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)



Régler le degré de mouture

Cet écran permet de régler le degré de mouture.

- Degré de mouture moulin 1
- Degré de mouture moulin 2

Valeur plus faible -> degré de mouture plus fin

Valeur plus élevée -> degré de mouture plus gros

Le réglage peut s'effectuer par incréments de 0,25.

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

Affichage de pression d'infusion

Ce menu permet d'activer l'affichage de la pression d'infusion.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

↓
Affichage de pression
d'infusion

Doseur

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

Le nom par défaut est espresso ou café crème.

↓
Doseur

Valable pour les machines munies de 2 moulins et d'un récipient à poudre.

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

Fonction S-M-L

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : désactivé

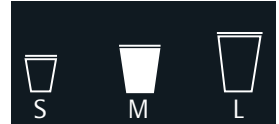


S-M-L

Small

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

Valeur par défaut : 75%



Large

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

Valeur par défaut : 125%

Quantité de remplissage S-M-L

▷ Logiciel

▷ Boissons

page 43

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.

Sirop (en option)

Vous pouvez ici modifier les noms et les symboles des sirops.

Vous pouvez également activer les quantités de dosage disponibles (Single, Double, Big).



Sirop

Options de réglage détaillées pour la station sirop

▷ Mode d'emploi de la station sirop

Lait (en option)

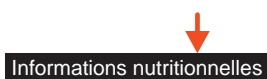
Vous pouvez ici modifier les noms et les symboles du lait 1 et du lait 2.



Lait

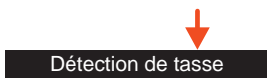
Informations nutritionnelles

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.



Détection de tasse

Le capteur de tasse détecte si un récipient se trouve sous l'écoulement et détermine sa hauteur.



Correction de la position de l'écoulement

Plage de réglage : De -20 mm à +60 mm
Moins → Plus faible écart par rapport à la tasse
Plus → Écart plus important par rapport à la tasse

Incréments : 5 mm
Par défaut : Écart de 10 à 15 mm

Tolérance de hauteur de tasse

Ce paramètre permet de définir la tolérance de hauteur de tasse pour les boissons lorsque les tailles S-M-L sont désactivées.

La hauteur pour une recette doit être définie dans le menu Boissons. La tolérance définie ici détermine le degré d'exactitude de la hauteur requise pour que la boisson soit déverrouillée.

La tolérance requise doit alors être saisie dans ce paramètre.

Plage de réglage : 0 mm à ± 30 mm
Incréments : env. 7,5 mm

Mode

Vous pouvez ici régler quatre modes différents.

Arrêt

La fonction est désactivée.

Détection de présence

Le capteur de tasse détecte si un récipient se trouve sous l'écoulement. Dès qu'une boisson est sélectionnée, l'écoulement se place automatiquement à la hauteur paramétrée pour la boisson sélectionnée.

Régler la hauteur de tasse

▷ Logiciel

▷ Boissons

page 49

Bureau – Déplacer à la hauteur de tasse

Le capteur de tasse détecte si un récipient se trouve sous l'écoulement et détermine sa hauteur. L'écoulement se place ensuite à un écart défini par rapport au bord de la tasse.

Présélection de taille

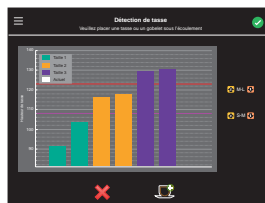
Le capteur de tasse détecte si un récipient se trouve sous l'écoulement et détermine sa hauteur. En fonction de cette valeur, seules les boissons appropriées sont affichées à l'écran. Le capteur utilise cette présélection lorsque la présélection S-M-L est activée.

Réglage des tailles S-M-L

En mode « Présélection de taille »

La hauteur de la tasse actuellement placée sous l'écoulement est affichée sous forme de symbole à l'écran.

La plus petite tasse et la plus grande tasse définies pour chaque taille de boisson sont également affichées.



Les deux lignes horizontales représentent le seuil entre les différentes tailles de boisson.

Ces lignes peuvent être déplacées à l'aide des symboles de flèches.


Supprimer des tailles de tasse

- * Appuyer sur 
- * Sélectionner la taille souhaitée
ou « Toutes les tailles »

La sélection est supprimée.

La taille de tasse est supprimée.

Ajouter une taille de tasse

- * Placer la tasse correspondant à la nouvelle taille sous l'écoulement
- * Affecter la taille S-M-L souhaitée
- * Appuyer sur 

Modifier les désignations de tailles des boissons

▷ Système

▷ S-M-L

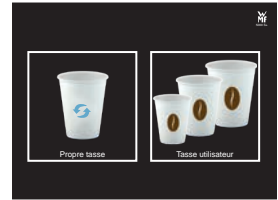
page 71

Gobelet client

Cette option permet aux clients d'utiliser leurs propres gobelets réutilisables en mode libre-service.

Lorsque l'option « Gobelet client » est activée, l'écran de démarrage change.

L'écran de démarrage peut être réglé comme souhaité dans le menu Détection tasses.



Écran de démarrage avec gobelet client

Utilisation de l'option « Propre tasse »

* Appuyer sur **Propre tasse**

L'écran de sélection de boisson s'affiche.

* Sélectionner la boisson voulue

La machine demande la taille de boisson voulue.

* Sélectionner la taille de boisson correspondante

La boisson est distribuée.

Utilisation de l'option « Tasse utilisateur »

* Appuyer sur **Tasse utilisateur**

L'écran de sélection de boisson s'affiche.

* Sélectionner la boisson voulue

Le capteur de tasse détecte automatiquement la taille du gobelet placé sous l'écoulement et la boisson est distribuée selon les réglages S-M-L.



Présélection de la taille de boisson

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 69

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

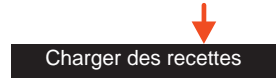
Il est possible de transférer des données via le port USB. Les fonctions sont activées dès le branchement de la clé USB.

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



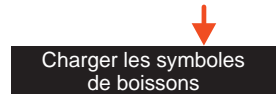
Charger des recettes

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



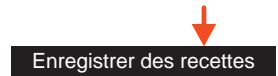
Charger les symboles de boissons

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



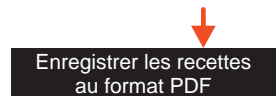
Enregistrer des recettes

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



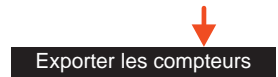
Enregistrer les recettes au format PDF

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



Exporter les compteurs

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



Export HACCP

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


Export HACCP

Sauvegarde de données

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


Sauvegarde de données

Charger des données

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


Charger des données


Charger une langue

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


Charger une langue

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.


Mise à jour du microprogramme

5 Entretien

5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



Risque pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans le système de lait.
 - > Nettoyer quotidiennement le système de lait.
 - > Changer le tuyau à lait à intervalles réguliers.
 - > Changer le tuyau du mixeur à intervalles réguliers.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 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'utilisez que des produits nettoyants 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.
 - > Veiller à ce 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 rinçage du système de 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					Instructions
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement		
Programmes de nettoyage					
x				Nettoyage du système (Easy Milk/Dynamic Milk)	0
x				Rinçage du mixeur *	0
x				Nettoyage du système de lait	0
x			x	Rinçage du mousser	0
		x	x	Changement du filtre à café filtre frais *	0
Nettoyages manuels					
x				Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	0
x				Nettoyer le bac à marc	
x				Nettoyer l'égouttoir	0
x				Nettoyer le boîtier et le capteur de tasse	
	x			Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)	
	x			Nettoyer manuellement le système de lait (Dynamic Milk)	
(x)	x			Nettoyer le mixeur *	0
x	x			Nettoyer la sortie de vapeur	0
		x		Nettoyer le récipient à grains	
		x		Nettoyer le récipient à poudre *	



Programmes de nettoyage
▷ à partir de la page 82

▷ page 85

▷ page 86

▷ page 87

▷ page 87

▷ page 88

▷ page 89

▷ page 90

▷ page 90

▷ page 91

▷ page 93

▷ page 94

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

Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine

Régulièrement = régulièrement lorsque nécessaire

Automatiquement = processus automatique

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

* = en option (selon l'équipement)

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

5.3 Programmes de nettoyage

5.3.1 Nettoyage du système

Le nettoyage du système est un programme de nettoyage automatique comprenant plusieurs étapes. Le programme nettoie les systèmes de café, de lait et de poudre, selon l'application. Le processus comprend le nettoyage du système de lait, le rinçage du mixeur, et nécessite l'utilisation de deux pastilles de nettoyage différentes pour le système de café et le système de lait. Les fonctions optionnelles Café filtre frais (FFC) et Chilled Coffee sont également nettoyées au besoin lors du nettoyage du système.

Animations d'instruction

▷ *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 s'écoule de l'écoulement combiné et de la sortie d'eau chaude.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillement.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce 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.

AVIS

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 109

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.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

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

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

5.3.3 Nettoyage du système de lait



Risque pour la santé/ risque d'ébouillement

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

Le nettoyage du système de lait nettoie le système de lait.

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

Une pastille de nettoyage spéciale doit être utilisée.

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Animations d'instruction

- ▷ 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.

Pour les machines à café avec 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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Animations d'instruction
▷ 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 Changement du filtre à café filtre frais



Risque pour la santé/ risque d'ébouillamment

- > La capsule filtrante est encore chaude peu après la distribution de café via le filtre.
- > Laisser refroidir la capsule filtrante quelques instants avant de la remplacer.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Le filtre doit être changé après 100 infusions ou après 72 heures de service.

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Changement du filtre à café filtre frais**

Des instructions guidées par écran s'affichent.

- * Suivre les instructions à l'écran
- Cette option affiche le nombre de boissons pouvant encore être distribuées avec ce filtre ou le nombre d'heures de service restantes avant le changement du filtre.

5.4 Nettoyages manuels

*Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange
page 114*

5.4.1 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

- Le déclenchement d'une distribution de boisson par inadvertance peut entraîner des risques de blessure.
 - > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction « CleanLock » avant de procéder au nettoyage.



ATTENTION

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



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

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 109*

5.4.2 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



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 109

5.4.3 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.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

- * 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



Instructions
▷ Logiciel ▷ Entretien
page 41

Avec station sirop en option
▷ Instructions de nettoyage de la station sirop

5.4.4 Nettoyer le boîtier et le capteur de tasse



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

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

- * Arrêter le réfrigérateur avec le bouton Marche/Arrêt
- * Laisser refroidir la machine à café
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Nettoyer le capteur avec un chiffon humide

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 109

Note

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

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

5.4.5 Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)



Risque d'ébouillement

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



Risque pour la santé

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

- * Tirer le levier qui se trouve derrière l'écoulement combiné
- * Retirer l'écoulement combiné qui a été desserré
- * Enlever le tuyau à lait et le tuyau du mixeur ⁽¹⁾
- * Mélanger une pastille de nettoyage spéciale dans 0,5 litre d'eau potable chaude
- * Désassembler l'écoulement combiné
- * 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
- * Rincer soigneusement le tuyau à lait et le tuyau du mixeur ⁽¹⁾
- * Remettre le tuyau à lait et le tuyau du mixeur en place ⁽¹⁾
- * Remonter l'écoulement combiné
- * Mettre l'écoulement combiné en place

⁽¹⁾ Le tuyau du mixeur n'est présent que sur les machines à café avec mixeur.

ATTENTION


Suivre le chapitre Sécurité
 ▷ à partir de la page 7
 Animations d'instruction
 ▷ Menu principal
 ▷ Entretien
 ▷ Instructions

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
 ▷ à partir de la page 7



5.4.6 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk)

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

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

5.4.7 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

Risque d'ébouillantage

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

- * 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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 109

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Instructions
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions



- * 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 [1]



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



- * Insérer le disque de l'hélice [2] comme le montre la figure

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

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



5.4.8 Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam



Risque de brûlure ou d'ébouillement



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



⚠ ATTENTION

Instructions

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

Tous les jours

- * Mélanger une pastille de nettoyage spéciale dans 0,5 litre d'eau potable
- * Plonger la buse à vapeur dans la solution de nettoyage et appuyer brièvement sur la touche Vapeur ou sur une touche Auto Steam

Temps d'action : 30 minutes

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

La vapeur enlève les restes de lait et de nettoyant dans les trous de la buse à vapeur.



Toutes les semaines

- * Dévisser la buse à vapeur
- * Placer la buse à vapeur pendant au moins 5 heures dans la solution de nettoyage
- * Nettoyer avec une brosse
- * Bien rincer à l'eau claire
- * Visser la buse à vapeur sur la sortie Auto Steam
- * Plonger la buse à vapeur dans un récipient avec de l'eau claire
- * Appuyer brièvement sur une touche Auto Steam
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide



5.4.9 Nettoyer le récipient à grains

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

Recommandation : une fois par mois.



Risque de blessure

- Les cheveux longs risquent de 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 sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne

※ Retirer la fiche secteur de la prise

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



Tourner le verrou de 180°

- * Retirer les récipients à grains vers le haut
- * Vider complètement les récipients à grains et bien les essuyer avec un chiffon humide
- * 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°



5.4.10 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 sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne
- * Retirer 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 ce que l'éjection soit au bon endroit.

- * Reremplir le récipient à poudre et le remettre en place
- * Refermer le verrou en le tournant de 180 °

IMPORTANT

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

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

Désinfecter le système de lait une fois par jour

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

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


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

*Export HACCP
▷ page 78*

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

*Suivre le chapitre Entretien
▷ à partir de la page 79*



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

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

CONSEIL

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

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

Recommandation :

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

Conserver le lait au frais !

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

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

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

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

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 de lait (Easy Milk)
 - ▷ Mode d'emploi, chapitre Entretien
- 2b. Rincage quotidien du mixeur
 - ▷ Mode d'emploi, chapitre Entretien

- 3a. Nettoyage du système de lait ou changement de l'écoulement combiné bout de 4 heures de temps de service (absolument nécessaire en cas de faible débit et de lait non réfrigéré)
- 3b. Dynamic Milk : nettoyer régulièrement l'extérieur de l'écoulement combiné
- 3c. 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
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

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

Mode d'emploi WMF 5000 S+

97

7 Maintenance et détartrage

Cette machine à café professionnelle est destinée à un usage commercial et nécessite une maintenance et un détartrage réguliers.

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

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

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 :

Messages de maintenance
▷ *Messages et indications*
page 100

- 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 100

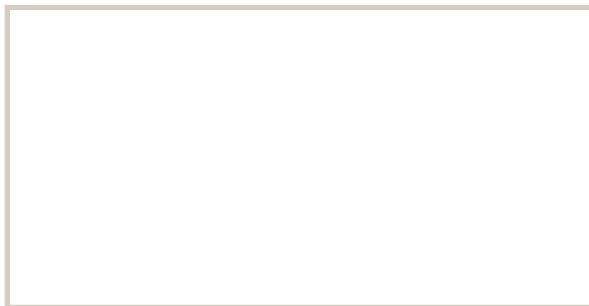
7.2 Service technique WMF

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
▷ *page 101*

Message de maintenance

Maintenance selon le 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

Mesures à prendre en cas d'affichage de messages d'erreurs ou de signalisation de dysfonctionnements.

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

Dans de nombreux cas, cette mesure permet de corriger le dysfonctionnement et de poursuivre l'utilisation de la machine.

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

Si le problème persiste ou 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 5000 S+ dispose d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont signalées sur l'écran. Les messages d'erreurs indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur.

En cas d'apparition d'une erreur ou d'une indication pour 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
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 persiste, 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 persiste, passer à l'étape suivante.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler le degré de mouture plus gros ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 70 * Diminuer la qualité ▷ Réglages ▷ Recettes, page 47 * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
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
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 : pression d'eau insuffisante	<ul style="list-style-type: none"> * Ouvrir le robinet à eau ou remplir le réservoir d'eau * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
9678 9679 9619	Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué	<ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café * Retirer la fiche secteur de la prise * Retirer le récipient à grains * Tourner la meule uniquement avec l'outil multifonction pour réservoir en sens inverse des aiguilles d'une montre (deux branches doivent être insérées dans les trous correspondants) <p>▷ Entretien ▷ Nettoyage des récipients à grains, page 93</p> <ul style="list-style-type: none"> * Remettre le réservoir en place * Allumer la machine à café <p>Si cela se produit souvent :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Régler le degré de mouture d'un degré plus gros <p>▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 70</p>



8.3 Erreur sans message d'erreur

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
<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 <p>▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à poudre, page 94</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vider la poudre * Tourner manuellement la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre * Rincer à l'eau le cas échéant * Bien laisser sécher toutes les pièces
<ul style="list-style-type: none"> • Distribution de café gauche/droite différente 	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer l'écoulement combiné <p>▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 89</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Pas de mousse de lait/distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir 	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le tuyau à lait est tordu ou coincé * Poser le tuyau à lait correctement * Easy Milk : nettoyer l'écoulement combiné * Dynamic Milk : nettoyer manuellement l'écoulement combiné * Dynamic Milk : remplir de lait et appuyer sur Remplissage du système de lait dans le menu Entretien <p>▷ Logiciel ▷ Entretien ▷ Remplissage du système lait, page 41</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le refroidisseur à lait est givré

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
<ul style="list-style-type: none"> • Problème avec la mousse de lait • Température trop froide ou trop chaude 	<p>Dynamic Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳ Effectuer un contrôle de qualité <p>Cette fonction est uniquement déverrouillée pour le personnel formé. Si nécessaire, appeler le service technique.</p> <p>Easy Milk</p> <ul style="list-style-type: none"> ✳ Vérifier si le réglage de température correspond à la température du lait ✳ Nettoyer l'écoulement combiné <p>▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 89</p>
<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 de lait a été nettoyé ✳ Nettoyer le système de lait <p>▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 89</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 ▷ Nettoyer le mixeur, page 90</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 persiste, appeler le service technique WMF
<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 venaient à survenir.

Respecter 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 109

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 d'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont. L'utilisation de filtres à eau non recommandés par le service technique WMF peut endommager la machine à café (p. ex. en raison de l'entartrage).
- Pour des raisons d'assurance, s'assurer que l'interrupteur principal est à l'arrêt ou la fiche secteur est retirée de la prise à la fin du service. Sur les machines avec prise d'eau fixe, le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau doit être fermé.
- 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
à partir de la page 82*

9.2 Directives

Fabricant : WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

Le fabricant ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les réglementations pertinentes des directives susmentionnées. En cas de modifications des appareils effectuées sans notre accord, cette déclaration perd sa validité. 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 hors de l'UE, les réglementations en vigueur spécifiques au pays 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 99

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 toute question relative à l'utilisation.

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les équipements 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 impératif de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression.

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

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

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

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage, page

▷ page 81

HACCP

▷ page 96

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange page 114

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 venaient à survenir.
- > Respecter 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 peuvent entraîner l'annulation des droits à la garantie.

Sont exclus de la garantie :

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

Important
Maintenance
▷ page 98

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 325 mm Hauteur 716 mm (avec récipients à grains verrouillables) Profondeur 590 mm
Récipients à grains de café	1 100 g environ chacun ⁽¹⁾ Récipient à grains de café central env. 700 g ⁽¹⁾
Récipients à poudre (en option)	env. 2 000 g ⁽²⁾
Poids à vide	environ 37 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 d'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 récipient à poudre en option.

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

⁽³⁾ Ces consignes (CEI 60335-2-75) s'appliquent pour le raccordement aux eaux usées de la machine à café dans les États de l'UE. D'autres règlements spécifiques nationaux doivent être observés le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

Puissance nominale	2,75 à 3,25 kW	9 kW
Tension d'alimentation	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)	380–415 V, 50/60 Hz, (3/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 sonore (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾	
Température ambiante	+5 °C à +35 °C maximum (vider les conduites d'eau en cas de gel).	
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.	
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.	

Sous réserve de modifications techniques.

⁽⁴⁾ Le niveau de bruit estimé A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service est inférieur à 70 dB(A) pour chaque mode d'utilisation.

Distances de montage	<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 de laisser un espace de travail d'au moins 800 mm devant la machine à café ainsi qu'un espace dégagé d'au moins 200 mm au-dessus des récipients à produits. Laisser une hauteur dégagée de 1 100 mm à partir du bord supérieur de la surface d'installation. 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. D'autres règlements spécifiques nationaux doivent être observés le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

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

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

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

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Raccordement d'eau				
1	pièce	Tuyau pour les machines avec prise 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
Outils				
1	pièce	Outil multifonction	33 2408 4000	tous
Récipients à produits				
1	pièce	Couvercle pour récipient à grains et récipient à poudre	33 2655 7099	tous
1	pièce	Couvercle pour récipient à grains du centre	33 2655 8099	tous
1	pièce	Étiquettes de marquage des récipients à grains/récipients à produits	33 2624 7000	tous
Lait et système mixeur				
1	pièce	Mousseur de lait double complet	33 2867 5300	Easy Milk
1	pièce	Buse à lait	33 2614 9000	Easy Milk
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	tous
1	pièce	Ressort pour tuyau à lait	33 0190 3000	tous
1	pièce	Douille pour tuyau à lait	33 2180 5000	tous
1	pièce	Adaptateur Plug&Clean	33 2427 5000	tous
1	pièce	Bol du mixeur	33 2895 4000	Poudre
1	pièce	Roue du mixeur	33 2895 5000	Poudre
0,25	mètre	Tuyau de mixeur	00 0048 0064	Poudre
Égouttoir/grille égouttoir				
1	pièce	Égouttoir avec SteamJet	33 2633 7100	avec SteamJet
1	pièce	Égouttoir sans SteamJet	33 2633 7000	sans SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir avec SteamJet	33 2633 8100	avec SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir sans SteamJet	33 2633 8000	sans SteamJet

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Programme d'entretien WMF				
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage pour système de lait WMF	33 2622 0000	tous
1	pièce	Réservoir de nettoyage pour système de lait WMF	33 2593 6000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir de nettoyage pour système de lait WMF	33 2593 7000	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
Documentation				
1	pièce	Jeu de documents WMF 5000 S+	33 4186 6020	tous

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 114
Additions 45
Additions disponibles par défaut 25
Affichage de pression d'infusion 70
Allumer la machine à café 24
Animations 41
Arrêter 33
Auto Steam 28

B

Bac à marc 19, 32
Barre de fonctions 36
Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi 34
Bluetooth 70
Boissons 42
Boissons : Police + couleur 68
Bouton Marche/Arrêt 19

C

Café filtre frais (FFC) 46
Café filtre frais - FFC (en option) 19, 25
Calibrage de l'écran tactile 67
Caractéristiques techniques 110
Caractéristiques techniques de la machine à café 110
Changement du filtre à café filtre frais 40, 85
Charger des données 78
Charger des recettes 42, 77
Charger les symboles de boissons 77
Charger une langue 78
Chauffage de tasse 19, 29
Chilled Coffee 46
CleanLock 40
Code PIN Facturation 61
Code PIN Nettoyage 61
Code PIN Réglages 61
Collecteur amovible avec grille égouttoir 19
Compteurs 59
Concept de nettoyage HACCP 96
Conditions d'utilisation et d'installation 17
Conduite d'arrivée d'eau 110
Consignes de sécurité générales 7
Consignes de sécurité lors de l'entretien 79
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 22
Contrôle de qualité (Dynamic Milk) 65
Correction de la position de l'écoulement 72
Crible à marc de comptoir (en option) 32

D

Dangers pour la machine à café 105
Décaf 38
Décaféiné 55
Degré de qualité 47
Dernière infusion 58
Désignation des pièces de la machine à café 18
Détartrage 58
Détection automatique de tasse 19

Détection de tasse 72
Détection de tasse (en option) 30
Déverrouiller le système de lait 40
Directives 107
Dispositifs de sécurité 7
Disposition des touches 54
Distances de montage 112
Distribution d'eau chaude 26
Distribution de boissons 25
Distribution de lait ou de mousse de lait 24
Distribution de mousse de lait 24
Distribution d'essai 42
Dosé 44
Doseur 70
Droits à la garantie 109
Droits code PIN 60
Durée du filtre 69
Dureté carbonatée mesurée 68
Dureté globale mesurée 69
Dureté temporaire 68
Dureté totale 69

E

Easy Steam 28
Éclairage 66
Éclairage latéral 19
Écoulement combiné avec mousser de lait intégré 19
Écran et éclairage 66
Écran pour les touches de boissons et les réglages 19
Écran Prêt à l'emploi 18, 19, 36
Effacer l'addition 46
Effacer la minuterie 63
Égouttoir 33
Éléments de commande 51
Enregistrer des recettes 77
Enregistrer les recettes au format PDF 77
Entretien 39, 58, 79
Erreur sans message d'erreur 103
État de la disposition des touches (minuterie) 64
Exporter les compteurs 77
Export HACCP 78

F

Facturation 59
Facturation externe 59
Filtre à eau 58, 68
Fonctions du menu principal 35
Fonction S-M-L 43, 71
Fond d'écran 67
Freeflow 44
Fuseau horaire 64

G

Glossaire 21
Gobelet client 75

H

Heure/date 62
Heure d'été 64
Horaire du jour de la minuterie 63

I

Indicateur de progression 66
 Indication d'erreur 53
 Info 58
 Informations nutritionnelles 72
 Infos nutritionnelles 37, 52
 Infusion multiple 44
 Instructions 41
 Interruption de boisson 25, 56
 Intervalles de nettoyage 81
 Introduction de pastilles 19
 Introduction manuelle 31

J

Journal 58

L

Lait (en option) 71
 Langue 75
 Libre-service 51
 Logiciel 34
 Logo 57
 Logo du client 57
 Logo du fabricant 57
 Luminosité de l'écran 67

M

Maintenance 98
 Maintenance et démarrage 98
 Message à l'écran 35
 Messages d'erreurs et dysfonctionnements 101
 Messages d'utilisation 100
 Messages et indications 100
 Minuterie 58, 62
 Mise à jour du microprogramme 78
 Mode 73
 Mode Éco 64, 69, 76
 Mode LS 51
 Modifier l'addition 46
 Modifier les recettes 45

N

Nettoyage du système 39, 82
 Nettoyage du système de lait 39, 40, 84
 Nettoyages manuels 86
 Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam 91
 Nettoyer le bac à marc 87
 Nettoyer le boîtier 88
 Nettoyer le capteur de tasse 88
 Nettoyer l'égouttoir 87
 Nettoyer le mixeur 90
 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 86
 Nettoyer le récipient à grains 93
 Nettoyer le récipient à poudre 94
 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné 89

Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk) 90
 Nettoyer manuellement le système de lait 89

O

Obligations de l'exploitant 108
 Options de commande 51
 Option Station sirop 23

P

Panneau de commande 19
 Part de décaf 55
 Permuter des touches 50
 PostSelection 55
 Préparation du café moulu avec l'introduction manuelle 31
 Préparation du système de lait après nettoyage 41
 Présélection de boissons 56
 Présélection des langues 54
 Présentation 18
 Prêt à l'emploi 34
 Programmes de nettoyage 82
 Puissance nominale 111

Q

Qualité de la mousse de lait Dynamic Milk 47
 Qualité de l'eau 110
 Qualité du café 47
 Quantité d'eau 46
 Quantité de café moulu 46
 Quantité de lait 46
 Quantité de remplissage 43, 53
 Quantité de remplissage S-M-L 43

R

Recette actuelle 45
 Récipient à grains 19
 Récipient à grains / récipient à poudre 30
 Récipients à poudre (en option) 19
 Réduire la luminosité 67
 Réglage automatique de la hauteur 30
 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné 30
 Réglage des tailles S-M-L 74
 Réglage de taille de tasse 26, 37
 Réglages 41
 Réglages gratuits 60
 Régler la hauteur de tasse manuellement 49
 Régler le degré de mouture 70
 Régler les heures de commutation de la minuterie 63
 Régler l'horaire et la minuterie 62
 Remarque pour la recette 48
 Remplissage du système de lait 38, 41, 54
 Rinçage de mise hors service 41
 Rinçage du mixeur 39, 83
 Rinçage du mousseur 85
 Rinçage du mousseur (Dynamic Milk) 85

Index

S

Saisir à nouveau le PIN 61
Sauvegarde de données 78
Sauvegarder les recettes 42
Second type de café 38
Second type de lait (en option) 38, 53
Sécurité 7
Sélection de la mousse de lait 56
Sélection des quantités de remplissage 26
Sélectionner le moulin à café 48
Service technique 58
Service technique WMF 99
Signalement d'événements 66
Signes et symboles du mode d'emploi 20
Sirop (en option) 71
Sont exclus de la garantie : 109
Sortie d'eau chaude 19
Sortie vapeur 19
Sortie vapeur (en option) 27
Start-stop 44
Start-Stop-Freeflow 44
SteamJet 19, 52
Surface d'installation 111
Symboles du mode d'emploi 20
Système 65
Systèmes monétiques 59

T

Taille de tasse 53

Température 69
Température du réservoir de lait 65
Texte et icône 48
Tolérance de hauteur de tasse 72
Touche Barista 19, 51
Touche Barista - intensité du café 37
Touche Eau chaude 36
Touche Menu 19, 52
Touche Rinçage à chaud 19, 37, 52
Touches de boissons 19, 36
Touches de commande du menu 35
Touches de présélection (en option) 26
Touche S-M-L 37
Touches S-M-L 26
Touche SteamJet 19, 29, 36
Touche vapeur 38
Type de dosage 44

U

USB 77
Utilisation 22
Utilisation conforme 14

V

Verrouillage de récipient 19
Vue d'ensemble 34

Série 1950 33 4186 6020 02.2020

Le service technique WMF le plus proche :

© 2018–2020 WMF Group GmbH

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

Conception et finition/mise en page :

TecDoc GmbH ; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

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

Sous réserve de modifications techniques.

20.03.2020



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com