

Mode d'emploi



WMF espresso

Français

Serie 01.00.01

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

La WMF espresso est une machine à café à porte-filtre et moulins automatiques pour espressos, cafés crème et eau chaude.



Observer le mode d'emploi



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

ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi
page 18

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



Danger de mort par électrocution



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

AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



Conditions d'utilisation et d'installation

- En cas de non-respect des consignes d'entretien, toute responsabilité de la part de WMF serait exclue si des dommages venaient à survenir.
 - > Suivre le mode d'emploi.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 77

Maintenance
▷ à partir de la page 66

1	Sécurité	6
1.1	Consignes de sécurité générales	6
1.2	Utilisation conforme	13
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	14
2	Présentation	16
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	16
	Écran	16
	Glossaire	19
3	Utilisation	20
3.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	20
3.2	Allumer la machine à café	21
3.3	Porte-filtre	21
3.3.1	Affichage d'état des porte-filtres	22
3.4	Distribution de boissons	23
	Interruption de boisson	23
3.5	Ajouter du café moulu manuellement	24
3.6	Rinçage du filtre de distribution	24
3.7	Distribution d'eau chaude	24
3.8	Options de vapeur	25
3.8.1	Auto Steam	26
	Basic Steam	27
3.9	Grille à tasse	28
3.10	Chauffe-tasse SteamJet	28
3.11	Réservoirs à grains	29
3.12	Range-tasses (chauffé)	30
3.13	Arrêter la machine à café	31
4	Régler le degré de mouture	31
5	Logiciel	33
5.1	Vue d'ensemble	33
	Prêt à l'emploi	33
	Touches de la barre d'état	33
	Fonctions du menu principal	34
	Touches de commande du menu	34
	Message à l'écran	34
5.2	Prêt à l'emploi	35
	Écran prêt à l'emploi	35
5.3	Touches de l'écran Prêt à l'emploi	35
	Touches de boissons	35
	Touche de fonction	35
	Touche Barista - intensité du café	35
5.4	Entretien	36
	Nettoyage du groupe d'infusion	36
	CleanLock	36
	Nettoyer la goulotte à café moulu	36
	Remplacement de joint d'étanchéité	36

Table des matières

5.5	Boissons	37
	Modifier les recettes	37
	Charger des recettes	38
	Texte	39
	Distribution d'essai	39
	Enregistrer des recettes	39
5.6	Info	40
	Dernière infusion	40
	Service technique	40
	Entretien	40
	Filtre et détartrage	40
	Journal	40
5.7	Facturation	41
	Compteurs	41
5.8	Droits code PIN	42
	Code PIN Nettoyage	42
	Code PIN Réglages	42
	Code PIN Facturation	42
5.9	Système	43
	Langue	43
	Options de commande	43
	SteamJet	43
	Touche Barista	43
	Réglage du temps d'infusion	44
	Texte à l'écran	44
	Type de grains	44
	Sélection mousse de lait (Auto Steam)	45
	Signal acoustique de fin d'infusion	45
	Démarrage automatique	46
	Mouture externe gauche	46
	Mouture externe droite	46
	Réglages	47
	Éclairage des tasses	47
	Éclairage du panneau arrière	47
	Luminosité de l'écran	47
	Chauffe-tasses	48
	Calibrage de l'écran tactile	48
	Filtre à eau	48
	Mode Éco	48
	Arrêt automatique	49
	Date/Heure	49
5.10	USB	50
	Charger des recettes	50
	Enregistrer des recettes	50
	Exporter les compteurs	50
	Export HACCP	50
	Sauvegarde de données	50
	Charger des données	50
	Charger une langue	50
	Mise à jour du microprogramme	50

6	Entretien	51
6.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	51
6.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	52
6.3	Programmes de nettoyage	53
6.3.1	Nettoyage du groupe d'infusion	53
6.3.2	Rinçage du filtre de distribution	54
6.4	Nettoyages manuels	55
6.4.1	Nettoyer le range-tasses	55
6.4.2	Nettoyer la goulotte à café moulu	55
6.4.3	Nettoyer manuellement le groupe d'infusion	56
6.4.4	Nettoyer les porte-filtres	56
6.4.5	Nettoyer l'égouttoir	57
6.4.6	Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)	58
6.4.7	Nettoyer le boîtier	58
6.4.8	Nettoyer les sorties de vapeur	59
6.4.9	Nettoyer le réservoir à grains	61
6.5	Remplacement de joint d'étanchéité	62
7	Concept de nettoyage HACCP	64
8	Maintenance et détartrage	66
8.1	Maintenance	66
8.2	Service technique WMF	66
9	Messages et indications	67
9.1	Messages d'utilisation	67
9.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	68
9.3	Dépannage	69
10	Sécurité et garantie	72
10.1	Dangers pour la machine à café	72
10.2	Directives	74
10.3	Obligations de l'exploitant	75
10.4	Droits à la garantie	76
Annexe : Caractéristiques techniques		77
Caractéristiques techniques de la machine à café		77
Annexe : Accessoires et pièces de rechange		80
Index		82

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

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



1.1 Consignes de sécurité générales

Dangers pour l'utilisateur

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



- > Bien lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.



- > Toujours manipuler les porte-filtres avec précaution et ne jamais les laisser tomber. Porter des chaussures robustes au cas où un porte-filtre vous tomberait sur les pieds.
 - > 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.



> 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



- L'intérieur de la machine à café présente un danger mortel en raison de la tension secteur !
 - > Ne jamais ouvrir le boîtier.
 - > Ne jamais desserrer les vis et ne pas démonter de pièces du boîtier.
 - > Ne jamais utiliser un câble de raccordement secteur endommagé.
 - > Éviter tout dégât au câble de raccordement secteur. Ne pas le plier ni le coincer.





Risque de brûlure/ Risque d'ébouillement

 ATTENTION



- Au cours de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - Le porte-filtre est très chaud pendant la distribution.
 - Le chauffe-tasse SteamJet émet de la vapeur chaude. Les tasses de même que les surfaces avoisinantes deviennent très chaudes.
- > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Saisir le porte-filtre par la poignée immédiatement 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.
 - Vous pourriez échapper le porte-filtre par inadvertance ou celui-ci pourrait tomber du range-tasses et vous blesser les pieds.
 - > Toujours protéger les cheveux à l'aide d'un filet à cheveux avant de retirer les réservoirs à grains.
 - > Assurez-vous que le porte-filtre ne tombe pas.
-

 **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 range-tasses.
 - > 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 range-tasses avec soin et précaution.
-

 **ATTENTION**



Risque pour la santé

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

⚠ ATTENTION

Risque pour la santé

- Les produits de nettoyage sont des substances irritantes.
 - > Respecter les mesures de sécurité indiquées sur l'emballage des produits de nettoyage.
 - > N'insérer la pastille de nettoyage que lorsqu'un message à l'écran vous y invite.
-

⚠ 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'écoulent du porte-filtre 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.
 - > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.
 - > Déplacer l'égouttoir avec précaution.
-

 **ATTENTION**



Risque de glissade



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

 **ATTENTION**

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte



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

La WMF espresso est destinée à la distribution de boissons au café et au lait dans différentes variantes. Cet appareil professionnel est destiné à l'usage industriel et commercial dans l'hôtellerie et la restauration.

Il est conçu pour n'être utilisé que par des spécialistes ou du personnel formé.

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

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/ risque d'accident

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



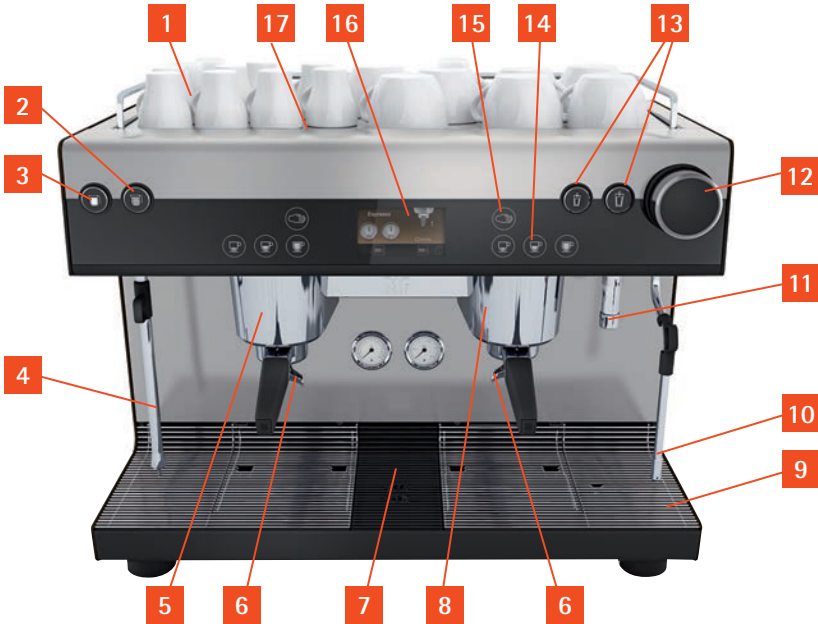
*Caractéristiques
techniques
▷ à partir de la
page 77*

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



2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran

Groupe d'infusion gauche

Groupe d'infusion droit



Barre d'état



- 1 Réservoir à grains (sous le range-tasses)
- 2 Touche Mousse de lait
- 3 Touche Lait
- 4 Sortie Auto Steam
- 5 Groupe d'infusion gauche avec porte-filtre
- 6 Écoulement
- 7 SteamJet
- 8 Groupe d'infusion droit avec porte-filtre
- 9 Grille à tasse
- 10 Sortie Basic Steam
- 11 Sortie d'eau chaude
- 12 Bouton rotatif Basic Steam
- 13 Touches Eau chaude
- 14 Touches de boissons
- 15 Touche de fonction
- 16 Écran tactile
- 17 Range-tasses
- 18 Éclairage des tasses
- 19 Bouton Marche/Arrêt

Écran prêt à l'emploi

- 20 Touche Barista
- 21 Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 22 Chauffe-tasse SteamJet
- 23 Touche de message
- 24 Affichage groupe d'infusion droit
(dans l'exemple, affichage d'état de distribution de boisson du groupe d'infusion droit)
- 25 Affichage groupe d'infusion gauche
(dans l'exemple, groupe d'infusion gauche prêt à l'emploi)

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.



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.



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Consignes dommages matériels

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



Avis/conseil

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



Consignes de sécurité

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



Consignes de sécurité lors de l'utilisation

▷ page 20

Consignes de sécurité lors de l'entretien

▷ page 51

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 77



AVIS



CONSEIL

Appel du menu principal

* Appuyer sur la touche « Menu principal »

Le menu principal s'affiche.

Il existe d'autres possibilités d'affichage ▷ Menu principal.



Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, possibilités de sélection
*	* 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 café et eau
Barista	Préparateur professionnel de café
Distribution de boissons	Distribution de café, de lait et d'eau chaude
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.
Insert de nettoyage	Filtre de nettoyage
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Préparation d'essai	Distribution d'essai
Presser	Pression automatique du café moulu avant infusion.
Rinçage du filtre de distribution	Rinçage intermédiaire du groupe d'infusion (Flushen)
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre

3 Utilisation

3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure/ risque d'ébouillement



- Au cours de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
- Le porte-filtre est très chaud pendant la distribution.
- Le chauffe-tasse SteamJet émet de la vapeur chaude. Les tasses de même que les surfaces avoisinantes deviennent très chaudes.
- Le fait de mal remettre en place l'égouttoir entraîne un risque de brûlure par contact avec des liquides chauds.
- Les porte-filtres ou les inserts de porte-filtre endommagés ou trop remplis peuvent causer des brûlures graves.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Saisir le porte-filtre par la poignée immédiatement après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.
 - > Toujours s'assurer que l'égouttoir est correctement verrouillé en place.
 - > N'utiliser que des porte-filtres ou des inserts de porte-filtres en parfait état.
 - > Ne remplir les porte-filtres qu'avec la quantité maximale de café moulu indiquée.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



Risque pour la santé

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

3.2 Allumer la machine à café

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



3.3 Porte-filtre

Il existe deux tailles de porte-filtre.
Type de porte-filtre 1 = de 8 à 11 g
Type de porte-filtre 2 = de 10 à 16 g

- Avant la distribution de boissons, un porte-filtre préalablement vidé doit être mis en place dans la machine.
- L'écran indique quel porte-filtre est actuellement en place dans quel groupe d'infusion. Le chiffre indique le type de porte-filtre. Porte-filtre simple (1) ou porte-filtre double (2).



3.3.1 Affichage d'état des porte-filtres



Porte-filtre manquant

Vous devez mettre un porte-filtre en place



Porte-filtre en place

Indique quel type de porte-filtre est en place. Les boissons configurées pour le porte-filtre peuvent être sélectionnées.



Vider le porte-filtre

Le porte-filtre doit être vidé.



- Le fait de retirer le porte-filtre avant la fin de l'infusion en cours peut endommager l'unité d'infusion.
 - > Ne retirer le porte-filtre qu'une fois le processus d'infusion complètement terminé. Un message apparaît à l'écran.
 - > Pendant l'infusion, le porte-filtre est verrouillé et ne peut pas être retiré.
 - > L'infusion peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.
-

IMPORTANT

3.4 Distribution de boissons

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

Le porte-filtre approprié doit être en place.

Le porte-filtre doit être vide.

La distribution de boisson précédente doit être complètement terminée. Cela peut être signalé à l'aide d'un signal acoustique. Il est possible de désactiver le signal acoustique.

- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée = non prêt à la distribution/
touche bloquée
- Touche clignotante = la boisson est distribuée.

* Ajuster la grille à tasse à la hauteur appropriée

* Placer une tasse de taille appropriée sous le porte-filtre en place

* Appuyer sur la touche de boisson désirée

Les grains de café sont moulus et envoyés directement dans le porte-filtre. Le café moulu est pressé automatiquement par le piston d'infusion.

La distribution de boisson démarre.

Interruption de boisson

- * Appuyer à nouveau sur la touche de boisson clignotante



Affectation des touches

▷ Logiciel

▷ Modifier les recettes


page 37




3.5 Ajouter du café moulu manuellement

- * Appuyer brièvement sur la touche de fonction
Le moulin interne est désactivé.
- * Remplir le porte-filtre avec le café moulu souhaité
- * Mettre le porte-filtre souhaité en place
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée
Le café moulu est pressé automatiquement par le piston d'infusion. La distribution de boisson démarre.

3.6 Rinçage du filtre de distribution

- * Retirer le porte-filtre
- * Appuyer sur l'icône de porte-filtre à l'écran
- * Confirmer et continuer avec 
- Un rinçage à l'eau chaude démarre.*
L'eau chauffe le système et garantit une température de café optimale. Le filtre de distribution est également nettoyé.

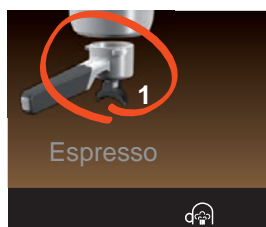
-  > Pendant le rinçage du filtre de distribution, enlever si nécessaire les restes de café sur le filtre de distribution à l'aide de la brosse pour groupe d'infusion.
- > En même temps, vérifier que l'eau coule librement à travers le filtre de distribution.
- > Ne pas utiliser la procédure de rinçage du filtre de distribution pour rincer les porte-filtres.

3.7 Distribution d'eau chaude

- * Placer une tasse de taille appropriée sous la sortie d'eau chaude
- * Appuyer sur la touche d'eau désirée
La distribution est effectuée.



Touche de fonction
Activer une fonction
Recettes individuelles
▷ Système
▷ Mouture externe
page 46



AVIS



3.8 Options de vapeur



Risque de brûlure/ risque d'ébouillatement

ATTENTION



- Lors de l'utilisation des fonctions Auto Steam, Basic Steam et SteamJet, de la vapeur chaude s'échappe des sorties de vapeur. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.



Risque de brûlure/ risque d'ébouillatement

ATTENTION



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



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

CONSEIL

Dans sa version de base, la machine à café dispose des fonctions Auto Steam, Basic Steam et SteamJet. Les sorties de vapeur Auto Steam et Basic Steam ne peuvent pas être actionnées simultanément.

3.8.1 Auto Steam

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

Touche Mousse de lait

La touche Mousse permet de faire mousser directement le lait à la qualité de mousse paramétrée.

Des options de qualité de mousse de lait sont disponibles comme réglage standard.

Après l'activation de la **Sélection mousse de lait**, vous disposez de 3 qualités de mousse réglables individuellement. L'option sélectionnée s'affiche sur l'écran lorsque vous appuyez sur la touche Mousse.

Les qualités de mousse disponibles sont les suivantes :

- standard
- fine
- superfine

Touche Lait

La touche Lait permet de chauffer le lait.

Chauffer le lait ou faire mousser le lait

- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum à la moitié, de sorte qu'au moussage, le lait ne déborde pas
- * Placer le récipient exactement sous la buse à vapeur
La buse à vapeur doit être plongée dans le récipient.
- * 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.

- * Mettre le récipient de côté et appuyer à nouveau brièvement sur la touche Auto Steam

Les résidus dans la sortie vapeur sont rincés.

- * Après l'utilisation, essuyer l'extérieur de la sortie vapeur avec un chiffon propre et humide



Touche Mousse
de lait



Touche Lait

Sélection de la mousse de lait

▷ *Système*
page 45

Affectation des touches

▷ *Logiciel*

▷ *Modifier les recettes*
page 37



Basic Steam



Risque de brûlure/ risque d'ébouillement



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

* Tourner le bouton rotatif Basic Steam
De la vapeur s'écoulera jusqu'à ce que vous refermiez le bouton rotatif Basic Steam.

La quantité de vapeur distribuée dépend du degré auquel le bouton rotatif Basic Steam est tourné.

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

Chauffer la boisson

- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum jusqu'à la moitié
- * Plonger la buse à vapeur profondément dans le récipient
- * Ouvrir le bouton rotatif Basic Steam et chauffer la boisson avec de la vapeur jusqu'à ce que vous obteniez la température souhaitée
- * Fermer le bouton rotatif Basic Steam
- * Faire pivoter la sortie de vapeur vers l'égouttoir
- * Mettre le récipient de côté et ouvrir à nouveau brièvement le bouton rotatif Basic Steam

Les résidus dans la sortie vapeur sont rincés.

- * Après l'utilisation, essuyer l'extérieur de la sortie vapeur avec un chiffon propre et humide



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

3.9 Grille à tasse

Lever

- ✳ Insérer un doigt dans l'ouverture de la grille à tasse et tirer celle-ci vers le haut jusqu'à ce que les charnières se bloquent dans le support

Abaisser

- ✳ Lever légèrement la grille à tasse depuis l'avant jusqu'à ce que les charnières se dégagent du support
- ✳ Abaisser la grille à tasse

Hauteurs de travail avec grille à tasse soulevée

Écoulement simple : 82 mm

Écoulement double : 77 mm



Souèvement de la grille à tasse




Abaissement de la grille à tasse

3.10 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure/ risque 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 6

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

Entretien
▷ à partir de la page 51



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.

Le chauffe-tasse SteamJet peut chauffer jusqu'à 2 tasses simultanément avec de la vapeur chaude.

- * Placer la tasse à l'envers sur le chauffe-tasse
- * Appuyer sur la touche « SteamJet »

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.

Vous pouvez régler une durée entre 1 et 10 secondes. La fonction SteamJet est désactivée lorsque vous saisissez 0 secondes.

- * Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet
- L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.*

3.11 Réservoirs à grains

Si possible, re remplir à temps les réservoirs. Remplir le réservoir au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits. La capacité de chaque réservoir est de 550 g. Les grains sont protégés par un couvercle.



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



*Cette description correspond au réglage standard.
Type de dosage = dosé.*

*Activer le SteamJet
▷ Système
page 43*



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76

3.12 Range-tasses (chauffé)



Risque de brûlure



- Le range-tasses et les tasses qui y sont placées peuvent être chauffés.
 - > Toucher prudemment les tasses et la surface chauffées.
-

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 51



- Comme le range-tasses est amovible, les tasses risqueraient de tomber.
 - > Ne pas surcharger le range-tasses et ne pas empiler les tasses les unes sur les autres.
-

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 76

Le couvercle supérieur de la machine à café est également un range-tasses chauffant. Le range-tasses peut être poussé vers l'arrière afin de permettre l'accès à l'intérieur de la machine à café. Le chauffe-tasse peut être activé et désactivé via le logiciel.



3.13 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

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



Suivre le mode d'emploi

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

* 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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6

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

Entretien

▷ à partir de la page 51

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 76

4 Régler le degré de mouture



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6

Régler le degré de mouture à un degré plus fin

- Le moulin à café peut bloquer lors de modifications importantes du degré de mouture à un degré considérablement plus fin.

Important ! Ne régler le degré de mouture que lorsque le moulin est en marche.

- > N'augmenter le degré de mouture **d'un seul cran à la fois** à l'aide du bouton rotatif.
- > Ensuite, distribuer une boisson au café en utilisant le moulin dont le degré de mouture vient d'être affiné.
- > Répéter ces étapes jusqu'au réglage du degré de mouture souhaité.


Régler le degré de mouture à un degré plus gros


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


* Pousser le range-tasses vers l'arrière

La flèche du bouton rotatif du degré de mouture indique le degré de mouture réglé.

- * Déclencher la distribution de café et attendre que le moulin se mette en marche
- * Modifier le degré de mouture comme souhaité en appuyant sur le bouton rotatif du degré de mouture et en tournant celui-ci

Degré de mouture 1
→ fin 

Degré de mouture 10
→ gros 

 Après la modification du réglage, les boissons ne sont distribuées avec les nouvelles valeurs qu'à partir de la deuxième infusion.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76



Bouton rotatif de degré de mouture

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76

5 Logiciel



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

ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 20

5.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 35



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

Touches de la barre d'état

page 35



Barista (intensité du café)
page 35



Messages
page 67



SteamJet
page 43

Fonctions du menu principal

à partir de la page 36



Entretien
page 36



Boissons
page 37



Système
page 43



Info
page 40



Facturation
page 41



Droits code PIN
page 42



USB
page 50



Service technique

Touches de commande du menu



Vers le menu principal



Confirmer une valeur/un réglage



Retour au menu précédent



Effacer une valeur/un réglage



Entrée du code PIN



Préparation d'essai
(Distribution d'essai)



Continuer, vers l'avant,
démarrer



Retour, vers l'arrière



Afficher l'aide



Faire apparaître le clavier



Enregistrement de réglages



Charger des réglages

Message à l'écran



Message d'erreur

5.2 Prêt à l'emploi

Écran prêt à l'emploi

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

5.3 Touches de l'écran Prêt à l'emploi

Touches de boissons

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

Jusqu'à 3 recettes de boisson différentes par groupe d'infusion peuvent être définies pour chaque type de porte-filtre. Ces recettes sont sélectionnées via les touches de boissons.

Le type de porte-filtre est détecté automatiquement lorsque vous le mettez en place.

Selon le réglage, il est également possible d'afficher les noms de boissons ou les types de grains.

Touche de fonction

Ajouter du café moulu manuellement

▷ Utilisation, page 24

Mouture externe

▷ Système, page 46

Touche Barista – intensité du café

L'intensité du café est modifiée une seule fois pour l'infusion suivante. Cette fonction est disponible pour les deux groupes d'infusion.

	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 par infusion

Porte-filtre simple	11 g
Porte-filtre double	16 g



Textes à l'écran
▷ Système
page 44

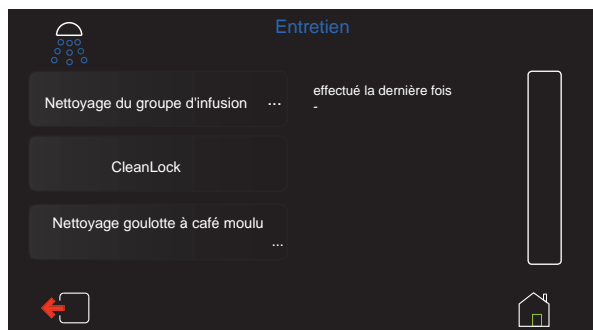


Touche de fonction



Touche Barista
activée/désactivée
▷ Système
page 43

5.4 Entretien



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

Entretien
 ▷ *à partir de la page 51*
Concept de nettoyage HACCP
 ▷ *à partir de la page 64*

Nettoyage du groupe d'infusion

- Les deux groupes d'infusion sont nettoyés simultanément.

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 la goulotte à café moulu

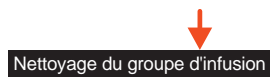
Vous pouvez ici démarrer le nettoyage de la goulotte à café moulu guidé par écran.

Remplacement de joint d'étanchéité

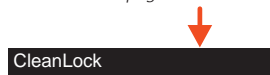
Vous pouvez ici démarrer le remplacement de joint d'étanchéité du filtre de distribution guidé par écran.

Changement du filtre (en option)

Disponible uniquement si le service technique WMF en donne l'autorisation à du personnel formé.



Nettoyage du groupe d'infusion
 ▷ *Entretien* ▷ page 53



Nettoyer la goulotte à café moulu
 ▷ *Entretien* ▷ page 55



Remplacement de joint d'étanchéité
 ▷ *Entretien* ▷ page 62

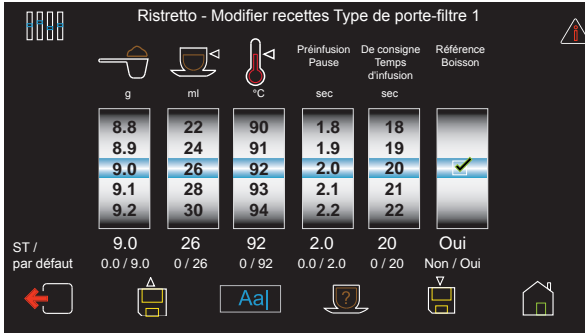


5.5 Boissons



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

Modifier les recettes



Le nom de la recette et le type de porte-filtre sont indiqués dans le titre.

La recette est liée au type de porte-filtre correspondant. C'est pourquoi le porte-filtre souhaité doit être en place pour qu'il soit possible de modifier la recette.

- * Mettre le porte-filtre souhaité en place
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée
- * Le nom de boisson avec indication du porte-filtre est affiché
- * Définir la recette
- * Si désiré, effectuer une infusion d'essai
- * Une fois la recette définie comme souhaité, enregistrer celle-ci



Enregistrer des recettes
▷ page 39

Recettes mouture externe

Il est possible de définir des recettes personnalisées pour la mouture externe.

- * Appuyer brièvement sur la touche de fonction
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée
- * Procéder comme décrit ci-dessus

Recettes pour la fonction
Ajouter du café moulu
manuellement
▷ *Mouture externe*
page 46
▷ *Touche de fonction*
page 35

Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau

Indication en millilitres (ml)



Température d'infusion

Indication en degrés Celsius (°C)



Préinfusion

Pause en secondes entre la préinfusion et l'infusion.

Temps d'infusion de consigne

Indication en secondes (sec.)

Boisson de référence

La boisson de référence est configurée par le service technique lors de la mise en service. Une boisson de référence peut être définie pour chaque groupe d'infusion. Tous les autres réglages de boisson se rapportent aux valeurs de cette boisson de référence. La boisson de référence peut être changée par le service technique. Les boissons de référence enregistrées en usine sont l'espresso et le café crème. Suivre les instructions à l'écran.

Indication oui/non

Charger des recettes

Charger ici une recette enregistrée pour une touche de boisson.



- ※ Mettre le porte-filtre souhaité en place
- ※ 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.*

Texte



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

Texte

Vous pouvez ici modifier le nom de la boisson
Faire apparaître le clavier en appuyant sur la touche
du clavier.

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

Distribution d'essai

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

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



Enregistrer des recettes

La recette modifiée est enregistrée ici.



5.6 Info

Le menu Info offre les possibilités de sélection décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



Dernière infusion

Service technique

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



Service technique

Entretien

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



Entretien

Filtre et détartrage

Informations sur la durée d'utilisation restante du filtre et sur la durée avant le prochain détartrage.



Filtre et détartrage

Journal

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



Journal

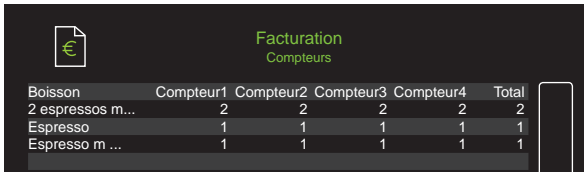
5.7 Facturation



Compteurs

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.



Boisson	Compteur1	Compteur2	Compteur3	Compteur4	Total
2 espressos m...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso m ...	1	1	1	1	1

Droits code PIN

▷ *Code PIN Facturation*
page 42

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

5.8 Droits code PIN

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

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation



Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

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

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

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

Code PIN Nettoyage

Après entrée du bon code PIN, accès à :

 Entretien



Code PIN Réglages

Après entrée du bon code PIN, accès à :







 Entretien	 Système
 Boissons	Langue
 Facturation (sans « effacement »)	Options commande
	Réglages



 USB

Code PIN Facturation

Après entrée du bon code PIN, accès à :

 Entretien	 Système
 Boissons	Langue
 Facturation (avec « effacement »)	Options commande
 Droits code PIN	Réglages
 USB	



5.9 Système

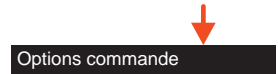


Langue

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



Options de commande



SteamJet

Vous pouvez ici allumer ou éteindre le chauffe-tasse SteamJet.

Vous pouvez ici définir la durée maximum de sortie vapeur via le SteamJet.

Options : Arrêt, 1 à 10 secondes

Valeur par défaut : 6 secondes

Touche Barista

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : activé

Réglage du temps d'infusion

Régler le degré de mouture

▷ *page 31*

Lorsque le réglage du temps d'infusion est activé, la machine à café signale si le réglage du degré de mouture doit être modifié. Ce signal est émis dès que le temps d'infusion actuel d'une boisson de référence diffère du temps d'infusion de consigne réglé.


Il est possible de changer la boisson de référence, mais un temps d'infusion de consigne suggéré doit être défini dans la recette.

Boisson de référence

▷ *Boissons*

page 38

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Texte à l'écran

Vous pouvez ici sélectionner les informations qui s'affichent à l'écran.

Options : Pas d'affichage/Type de grains/
 Nom de boisson

Valeur par défaut : Nom de boisson

Type de grains

Si l'option Type de grains a été sélectionnée dans l'élément de menu Texte à l'écran, vous pouvez ici saisir la désignation du type de grains contenu dans le réservoir à grains.

Pour afficher le champ de saisie, appuyer sur le réservoir à grains souhaité à l'aide des touches à l'écran.

Sélection mousse de lait (Auto Steam)

3 qualités de mousse réglables individuellement peuvent être enregistrées pour l'Auto Steam. Les qualités de mousse sont réglées via les recettes. Lorsque la sélection mousse de lait est activée, vous pouvez afficher cette sélection en appuyant sur la touche Mousse de lait.

Auto Steam
▷ *Utilisation*
page 26

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Signal acoustique de fin d'infusion

Le signal acoustique indique la fin de l'infusion et donc le moment à partir duquel le porte-filtre peut être retiré.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé


Démarrage automatique

Lorsque la fonction de démarrage automatique (Auto Start) est activée, la machine à café commence la préparation de boisson dès que le porte-filtre est en place.

1 recette peut être définie par type de porte-filtre pour le démarrage automatique.

Pour la fonction de démarrage automatique (Auto Start), une seule recette doit être disponible pour chaque groupe d'infusion. La recette **Bloqué !** doit être affectée aux deux autres touches dans le menu Modifier les recettes.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Configurer des recettes
▷ *Modifier les recettes*
page 37

Mouture externe gauche

Vous pouvez ici activer ou désactiver la fonction « Ajouter du café moulu manuellement » ou encore enregistrer des recettes individuelles pour cette fonction.

Lorsque la fonction « Mouture externe gauche » est activée, les recettes sont enregistrées selon la valeur par défaut. Si vous souhaitez utiliser des recettes modifiées, vous devez ici sélectionner le réglage « Recettes individuelles ».

Options : désactivé, activé, recettes
 individuelles

Valeur par défaut :  activé

Ajouter du café moulu manuellement
▷ *Utilisation*
page 35

Mouture externe droite

▷ « Mouture externe gauche »

Réglages



Réglages

Éclairage des tasses

Régler ici l'éclairage des tasses.

Options : Arrêt/20%/40%/60%/80%/100%

Valeur par défaut : 80%

Éclairage du panneau arrière

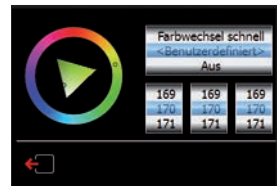
Régler ici la couleur de l'éclairage.

Pour l'option **Défini par l'utilisateur**, la couleur souhaitée est réglée 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
- Ambre
- Bleu

Le réglage configuré est immédiatement affiché.



Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Options : De 0 à 100%, en incréments de 5%.

Valeur par défaut : 80%

Chauffe-tasses

Vous pouvez ici allumer ou éteindre le chauffe-tasse.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : activé

Calibrage de l'écran tactile

Vous pouvez ici recalibrer l'écran tactile.

Lorsque vous sélectionnez cette option, la machine vous demande si le calibrage doit être lancé.

Filtre à eau

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

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

Durée du filtre

Entrer ici la durée du filtre en litres.

Affichage de la durée de filtre restante

Dureté de l'eau mesurée

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

*▷ Info
page 40*

Mode Éco

Si le mode Éco est sur « activé », la température de la chaudière à vapeur est abaissée 10 minutes après que la dernière boisson ait été distribuée.

L'éclairage optionnel du plateau à tasse et du panneau arrière est éteint.

Si une boisson doit être distribuée et que la température a été abaissée, la machine à café nécessite environ 15 secondes pour chauffer.

La distribution de boissons n'est possible qu'après le chauffage.

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : désactivé

Arrêt automatique

Cet élément de menu n'est disponible que lorsque le mode Éco est activé.

Vous pouvez ici définir le temps devant s'écouler après la dernière distribution de boisson. Lorsque ce temps est dépassé, la machine à café s'éteint automatiquement.

Le réglage peut s'effectuer par incréments de 30 minutes.

Options : (jamais/après 30 min./60 min./
90 min./120min./150 min./
180 min.)

Valeur par défaut : jamais

Date/Heure

Régler ici l'heure et la date.

5.10 USB

Le transfert de données est possible via le port USB. Le port USB est situé dans la partie supérieure gauche de la machine, directement sous le range-tasses.



Charger des recettes

Charger ici des recettes enregistrées.



Charger des recettes

Enregistrer des recettes

Exporter des recettes via le port USB.



Enregistrer des recettes

Exporter les compteurs

Exporter ici les données des compteurs sous forme de fichier CSV.



Exporter les compteurs

Export HACCP

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



Export HACCP

Sauvegarde de données

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



Sauvegarde de données

Charger des données


Charger ici des données sauvegardées telles que les données de la machine, des boissons, etc.



Charger des données

Charger une langue


Si disponible, une langue d'affichage supplémentaire peut être chargée ici via le port USB.



Charger une langue

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.



Mise à jour microprog.

6 Entretien

6.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



Risque pour la santé/hygiène

- Le lait est très sensible. Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans le système de lait.
 - > Toutes les pièces qui entrent en contact avec le lait doivent être nettoyées immédiatement.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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 6



Risque pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

6.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement	Au besoin	
Programmes de nettoyage					
x		x			Rinçage du filtre de distribution
x					Nettoyage du groupe d'infusion
Nettoyages manuels					
x					Nettoyer le range-tasses
x	x				Nettoyer la goulotte à café moulu
				x	Nettoyer manuellement le groupe d'infusion
x	x				Nettoyer les porte-filtres
x					Nettoyer les égouttoirs
x					Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)
x	x				Nettoyer le boîtier
x	x				Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam
x	x				Nettoyer la sortie vapeur Basic Steam
		x			Nettoyer le réservoir à grains
		x			Nettoyer le plateau de collecte sous les réservoirs à grains
				x	Remplacement de joint d'étanchéité



▷ page 24

▷ page 53

▷ page 55

▷ page 55

▷ page 56

▷ page 56

▷ page 57

▷ page 58

▷ page 58

▷ page 59

▷ page 60

▷ page 61

▷ page 62

▷ page 62

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

Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine

Régulièrement = régulièrement quand nécessaire

Automatiquement = processus automatique

6.3 Programmes de nettoyage

6.3.1 Nettoyage du groupe d'infusion

Le nettoyage des groupes d'infusion est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine à l'aide d'une pastille de nettoyage WMF.

Durée totale env. 10 minutes.

Animations d'instruction

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



Risque pour la santé/ risque d'irritation



et d'ébouillement

- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent du porte-filtre et de la sortie d'eau chaude. Les porte-filtres et la sortie d'eau chaude deviennent alors très chauds.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillement.
 - > L'égouttoir noir doit demeurer en place pendant le nettoyage.
 - > Saisir le porte-filtre par la poignée immédiatement après la distribution.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Faire en sorte que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité


▷ à partir de la page 6



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

Suivre les instructions.

CONSEIL

* Appuyer sur 

Le programme d'entretien est appelé.

* Appuyer sur **Nettoyage groupes d'infusion**

* Appuyer sur **Oui**

Avec arrêt automatique après le nettoyage

* Appuyer sur **Oui**

Sans arrêt automatique après le nettoyage

* Appuyer sur **Non**

* Retirer les porte-filtres

* Retirer les filtres d'infusion des porte-filtres

* Placer les inserts de nettoyage dans les porte-filtres

* Placer une pastille de nettoyage spéciale WMF de 1,3 g dans chaque porte-filtre

Avis : ne pas ajouter d'eau.

* Remettre les porte-filtres en place

La machine vous demande ensuite si elle doit procéder au nettoyage.

* Confirmer et continuer avec 

La machine vous demande ensuite si les pastilles de nettoyage ont été insérées.

* Confirmer et continuer avec 


Le nettoyage démarre. Un diagramme à barre et le temps restant s'affichent. Après env. 9 minutes, une animation à l'écran vous demande de retirer les porte-filtres et de changer les filtres.

* Retirer les porte-filtres


* Retirer les inserts de nettoyage

Ne pas mettre les porte-filtres tout de suite en place.

Les filtres de distribution sont ensuite rincés.

* Confirmer et continuer avec 

La machine vous demande ensuite de nettoyer manuellement les porte-filtres et les filtres.

* Confirmer et continuer avec 

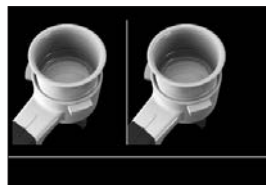
Si vous avez sélectionné **Oui** pour un nettoyage avec arrêt automatique, la machine s'arrête.

Si vous avez sélectionné **Non** pour un nettoyage sans arrêt automatique, la machine à café recommence à chauffer.

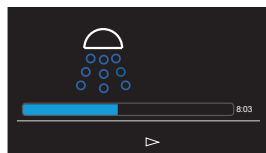
La machine à café est maintenant à nouveau prête à l'emploi.

6.3.2 Rinçage du filtre de distribution

▷ Utilisation ▷ Rincer le filtre de distribution, page 24



Le programme nettoie toujours les deux groupes d'infusion à la fois, même si un seul groupe d'infusion a été utilisé. Si un groupe d'infusion n'a pas été utilisé, aucune pastille de nettoyage ne doit être placée dans ce porte-filtre. L'insert de nettoyage doit toutefois être placé dans les deux porte-filtres.



Nettoyer manuellement les porte-filtres et les filtres.

▷ Nettoyer les porte-filtres page 56

Nettoyer manuellement le filtre de distribution

▷ Nettoyer les porte-filtres page 56

6.4 Nettoyages manuels

Références pour le programme d'entretien WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 80



Risque d'ébouillement

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76

6.4.1 Nettoyer le range-tasses

- * Essuyer soigneusement le range-tasses tous les jours avec un chiffon humide

6.4.2 Nettoyer la goulotte à café moulu



- Le moulin risque d'être endommagé pendant le nettoyage de la goulotte à café moulu.
- > Ne nettoyer la goulotte à café moulu qu'à l'aide de la brosse prévue à cet effet.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76

Vérifier régulièrement la goulotte à café moulu et si nécessaire la nettoyer à l'aide de la brosse prévue à cet effet.

- * Ne nettoyer la goulotte à café moulu qu'à l'aide de la brosse prévue à cet effet
- * Respecter les instructions étape par étape affichées à l'écran

Nettoyer la goulotte à café moulu

▷ Logiciel
▷ Entretien
page 36

6.4.3 Nettoyer manuellement le groupe d'infusion

- * Enlever les restes de café moulu dans le filtre de distribution et le joint à l'aide de la brosse du groupe d'infusion
- * Lancer un rinçage du filtre de distribution



Rincer le filtre de distribution
▷ Utilisation
page 24

6.4.4 Nettoyer les porte-filtres



Risque de brûlure



- Les porte-filtres et les filtres d'infusion deviennent très chauds pendant la distribution de boissons et le nettoyage.
 - > Ne pas toucher les porte-filtres et les filtres d'infusion directement après la distribution de boisson ou après le « Nettoyage du groupe d'infusion ».

ATTENTION

Toutes les pièces du porte-filtre, soit le porte-filtre lui-même, la poignée du porte-filtre, le filtre d'infusion, l'anneau de retenue du filtre et l'insert d'isolation sont lavables au lave-vaisselle.

Nettoyage quotidien

- * Retirer les porte-filtres et les filtres
- * Rincer toutes les pièces à l'eau potable claire et chaude

Nettoyage hebdomadaire

Plonger et nettoyer le porte-filtre une fois par semaine dans un récipient.

- * Mettre une pastille de nettoyage dans le récipient
- * Remplir le récipient d'eau chaude et y laisser dissoudre la pastille de nettoyage
- * Retirer le filtre d'infusion et l'anneau de retenue du filtre



- * Retirer l'insert d'isolation, enlever les dépôts à l'aide d'une brosse, et rincer
- * Immerger complètement les pièces des porte-filtres et les filtres dans la solution de nettoyage pendant 30 minutes
- * Retirer les pièces de l'eau et si nécessaire les nettoyer à nouveau avec une brosse
- * Rincer toutes les pièces à l'eau potable claire et chaude
- * Réassembler le porte-filtre

6.4.5 Nettoyer l'égouttoir



Risque d'ébouillantage



- Il est possible que les égouttoirs contiennent des liquides chauds.
 - > Déplacer les égouttoirs avec précaution.
 - > Remettre en place avec précaution pour éviter toute fuite ou tout écoulement d'eau intempestif.
 - > Toujours s'assurer que les égouttoirs sont correctement verrouillés en place.

Important !

Ne pas coincer le tuyau d'eau de détente [1].

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

- * Retirer les grilles des égouttoirs
- * Retirer les égouttoirs
- * Nettoyer soigneusement les égouttoirs
- * Essuyer soigneusement les surfaces sous les égouttoirs
- * Sécher les égouttoirs et les remettre en place



6.4.6 Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)



Risque d'ébouillement

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76

※ 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.

6.4.7 Nettoyer le boîtier



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76

Nettoyer le boîtier à intervalles réguliers en utilisant du matériel approprié.

6.4.8 Nettoyer les sorties de vapeur



Risque de brûlure/ risque d'ébouillement



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

ATTENTION

Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam

Tous les jours

- * Mélanger 5 ml de détergent dans un grand récipient contenant 0,5 l d'eau froide
 - * Plonger complètement la buse à vapeur dans la solution de nettoyage
 - * Appuyer brièvement sur une touche Auto Steam
- Temps d'action : 30 minutes*
- * Nettoyer avec une brosse
 - * Bien rincer à l'eau
 - * Appuyer sur la touche Mousse

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

Toutes les semaines

- * Dévisser la buse à vapeur
- * Plonger complètement la buse à vapeur dans la solution de nettoyage pendant au moins 5 heures
- * Nettoyer les sorties de vapeur 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



Nettoyer la sortie vapeur Basic Steam

Tous les jours

- * Mélanger 5 ml de détergent dans un grand récipient avec 0,5 l d'eau tiède
- * Plonger complètement la buse à vapeur dans la solution de nettoyage
- * Brièvement ouvrir le bouton rotatif Basic Steam à fond

Temps d'action : 30 minutes

- * Nettoyer avec une brosse
- * Bien rincer à l'eau
- * Brièvement ouvrir le bouton rotatif Basic Steam à fond

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



Toutes les semaines

- * Dévisser la buse à vapeur
- * Plonger complètement la buse à vapeur dans la solution de nettoyage pendant au moins 5 heures
- * Nettoyer les sorties de vapeur avec une brosse
- * Bien rincer à l'eau claire
- * Visser la buse à vapeur sur la sortie Basic Steam
- * Plonger la buse à vapeur dans un récipient avec de l'eau claire
- * Brièvement ouvrir le bouton rotatif Basic Steam à fond
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

6.4.9 Nettoyer le réservoir à grains

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

Recommandation : une fois par mois.



Risque de blessure

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

 **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 réservoirs à grains et leurs couvercles au lave-vaisselle.

IMPORTANT

- * Arrêter la machine à café
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Pousser le range-tasses vers l'arrière
- * Retirer les couvercles des réservoirs à grains
- * Tourner les verrouillages des réservoirs à grains dans le sens des aiguilles d'une montre et les ouvrir
- * Retirer les réservoirs à grains
- * Enlever tous les grains tombés sous les réservoirs à grains ; les aspirer si nécessaire
- * Vider complètement les réservoirs à grains de leurs grains de café



Verrou fermé



Verrou ouvert

- * Essuyer soigneusement les réservoirs à grains avec un chiffon humide
- * Bien laisser sécher les réservoirs à grains
- * Nettoyer les plateaux de collecte sous les réservoirs à grains
- * Remplir les réservoirs à grains et les remettre en place
- * Refermer le verrou en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

Nettoyer le plateau de collecte sous les réservoirs à grains

Nettoyer régulièrement les plateaux de collecte sous les réservoirs à grains

- * Déverrouiller et retirer les réservoirs à grains
- * Nettoyer le plateau de collecte situé sous les réservoirs à grains

6.5 Remplacement de joint d'étanchéité



Risque de brûlure




- Les porte-filtres et les filtres d'infusion deviennent très chauds pendant la distribution de boissons et le nettoyage.
 - > Ne pas toucher les porte-filtres et les filtres d'infusion directement après la distribution de boisson ou après le « Nettoyage du groupe d'infusion ».

 **ATTENTION**

Le joint d'étanchéité peut être remplacé au besoin par le client lui-même.

- * Appeler la fonction de remplacement de joint d'étanchéité pour le groupe d'infusion souhaité dans le menu Entretien

L'animation vous guidera étape par étape dans cette procédure.

- * Retirer le porte-filtre
- * Retirer le filtre du porte-filtre
- * Mettre le porte-filtre en place sans filtre
- * Confirmer la fin de la procédure avec 


Le piston d'infusion se déplace à la position de remplacement de joint d'étanchéité.

- * Attendre le message suivant

*Logiciel
▷ Entretien
▷ Remplacement de joint
d'étanchéité
page 36*

- * Retirer le porte-filtre

L'animation sur le remplacement du joint s'affiche.

- * Retirer l'ancien joint
 - * Glisser le nouveau joint en place
 - * Confirmer la fin de la procédure avec 
 - * Mettre le porte-filtre en place sans filtre
- Le piston d'infusion retourne à sa position normale.*
- * Attendre le message suivant

- * Retirer le porte-filtre
 - * Remettre le filtre dans le porte-filtre
 - * Mettre le porte-filtre en place avec son filtre
- Les capteurs de la machine à café détectent que le porte-filtre a été remis en place et que le remplacement de joint d'étanchéité est terminé.*

7 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 termes d'hygiène des produits alimentaires. Des procédés de surveillance et, le cas échéant, de contrôle doivent être définis et mis en oeuvre à cette fin.

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

S'assurer de respecter les intervalles de nettoyage spécifiés dans le mode d'emploi, dans les instructions de nettoyage et dans le concept de nettoyage.

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

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

Concept de nettoyage HACCP

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

Mois _____ Année _____

Opérations de nettoyage :

1. Procédure de nettoyage de l'infuseur
 ▷ Chapitre Entretien
2. Nettoyage du porte-filtre et de l'écoulement
 ▷ Chapitre Entretien
3. Nettoyage des épouttoirs
 ▷ Chapitre Entretien
4. Nettoyage général de la machine
 ▷ Chapitre Entretien

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.					

8 Maintenance et détartrage

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

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

La machine à café peut continuer à fonctionner après le message signalant la maintenance à effectuer mais il faut toutefois faire entreprendre rapidement les travaux de maintenance afin de garantir un bon fonctionnement et d'éviter des dommages pouvant découler de la non-observation de cette consigne.

8.1 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.

*Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 67*

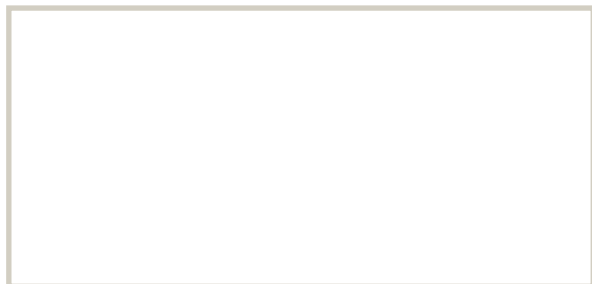
8.2 Service technique WMF

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.



9 Messages et indications

9.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

- * Recharger le réservoir à grains
(en fonction de l'affichage)
- * Vérifier :
 - Le verrou des réservoirs 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 porte-filtre

- * Enlever le porte-filtre, le vider et le remettre en place correctement

Changer le filtre à eau

- * Appeler le service technique WMF
Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.

Consulter l'erreur dans le mode d'emploi

Indication du numéro d'erreur

▷ *Messages d'erreurs/dysfonctionnements*

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

▷ *Messages d'erreurs/dysfonctionnements*

Message de maintenance

Maintenance Service après message à l'écran.

- * Appeler le service technique WMF

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

9.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

Comportement à adopter 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 continuer à travailler.

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

Si cette mesure reste toujours infructueuse 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 à nouveau être distribuées.

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


- ✧ Appuyer sur 
Le message et le numéro d'erreur s'affichent.




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

AVIS

9.3 Dépannage

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
Le filtre reste accroché au piston d'infusion	<p><i>Peut se produire lorsque le porte-filtre est retiré trop tôt</i></p> <p>Attention. Le filtre d'infusion est chaud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ Tourner le filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  et le dégager du piston d'infusion ※ Mettre le porte-filtre en place sans filtre <p><i>Le piston d'infusion retourne à sa position de sortie.</i></p> <p>Important ! Ne pas le tourner dans l'autre sens, sinon le verrouillage pourrait s'ouvrir accidentellement. Cela pourrait endommager les conduites et le joint.</p>
Le panneau de commande ne répond pas	<ul style="list-style-type: none"> ※ Éteindre et rallumer la machine à café
L'infusion ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> ※ Vérifier si le robinet d'arrêt d'eau est ouvert ※ Vérifier si un porte-filtre vide est en place
9017 Erreur de standardisation, gauche	<ul style="list-style-type: none"> ※ Vérifier si le bon filtre est en place dans le porte-filtre ※ Vérifier si la goulotte à café moulu doit être nettoyée ※ Éteindre et rallumer la machine à café <p>Si l'erreur est toujours présente</p> <ul style="list-style-type: none"> ※ Appeler le service technique WMF

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
<p>9516 Moulin à gauche bloqué</p> <p>9517 Moulin à droite bloqué</p> 	<ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café * Noter le réglage du degré de mouture * Déverrouiller et retirer les réservoirs à grains * Vider entièrement le moulin à l'aide d'un aspirateur * Régler le degré de mouture plus gros * Remettre et verrouiller le réservoir à grains en place * Si nécessaire, remplir de grains de café <p>▷ <i>Autres réglages</i> ▷ <i>Régler le degré de mouture, page 31</i></p> <ul style="list-style-type: none"> * Allumer la machine à café * Lancer une distribution de café * Remettre le degré de mouture à son ancien réglage pendant le fonctionnement du moulin <p>Si l'erreur est toujours présente</p> <ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café * Appeler le service technique WMF
<p>9543 Erreur de standardisation, droite</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bon filtre est en place dans le porte-filtre * Vérifier si la goulotte à café moulu doit être nettoyée * Éteindre et rallumer la machine à café <p>Si l'erreur est toujours présente</p> <ul style="list-style-type: none"> * Appeler le service technique WMF
<p>9560/9561 Pas assez de café moulu dans le porte-filtre (gauche/droit)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bon filtre est en place dans le porte-filtre * Nettoyer la goulotte à café moulu * Nettoyer manuellement le groupe d'infusion * Augmenter la quantité de café moulu de 0,1 gramme dans la recette de la dernière boisson distribuée <p>Si l'erreur est toujours présente</p> <ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café * Appeler le service technique WMF



Profil d'erreur	Instruction de manipulation
9562/9563 Trop de café moulu dans le porte-filtre (gauche/droit)	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le porte-filtre a été vidé après la dernière infusion * Vider le porte-filtre * Vérifier si le bon filtre est en place dans le porte-filtre * S'assurer de vider le porte-filtre après chaque préparation de boisson * Nettoyer la goulotte à café moulu * Nettoyer régulièrement le filtre de distribution <i>Rinçage du filtre de distribution ▷ page 54</i> * Nettoyer manuellement le groupe d'infusion <i>▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le groupe d'infusion, page 56</i> * Diminuer la quantité de café moulu de 0,1 gramme dans la recette de la dernière boisson distribuée <p>Si l'erreur est toujours présente</p> <ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café * Appeler le service technique WMF
9880 Vérifier et ajuster l'heure	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifier et ajuster l'heure * Éteindre et rallumer la machine à café <p>Si l'erreur est toujours présente</p> <ul style="list-style-type: none"> * Appeler le service technique WMF
F161 Débit minimum dépassé	<ul style="list-style-type: none"> * Nettoyer le porte-filtre et le filtre d'infusion * Ouvrir le robinet d'arrêt
F164 Débit minimum de dosage d'eau chaude dépassé	<ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café * Retirer la sortie d'eau chaude et nettoyer le filtre <p>Attention ! Liquides brûlants !</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ouvrir le robinet d'arrêt * Allumer la machine à café

10 Sécurité et garantie

10.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

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

Observer les conditions d'utilisation et d'installation.

Site d'installation

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

Moulin à café

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

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 76*

*Conditions d'utilisation et
d'installation*

*▷ Sécurité
à partir de la page 14*

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

- En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont, sans quoi l'entartrage pourrait endommager la machine à café.
- Pour des raisons d'assurance, toujours veiller, en fin de service, à ce que le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau soit fermé et que l'interrupteur électrique principal soit fermé ou la fiche secteur débranchée.
- Nous recommandons de prendre les mesures suivantes pour la prévention des sinistres, par exemple :
 - installation d'un contrôleur d'eau approprié dans la conduite d'arrivée d'eau
 - installation de détecteurs de fumée
- Après un arrêt prolongé du service, il est nécessaire de procéder à au moins deux nettoyage des groupes d'infusion (fonction « Nettoyage groupes d'infusion ») avant la remise en service.

Nettoyage du système

▷ *Entretien*

▷ *Programmes de nettoyage*
page 53

10.2 Directives

Fabricant : WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

L'appareil est conforme aux exigences de toutes les dispositions pertinentes des directives MRL (MD) 2006/42/EG (EC), EMV (EMC) 2004/108/EG (EC) et RoHS 2011/65/EG (EC).

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Adresse

▷ page 66

10.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les moyens d'exploitation soient en parfait état (par ex. conformément au BGV A3).

Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est indispensable de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression.

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

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

Le détartrage de la machine doit être effectué uniquement par le service technique WMF.

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

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷Accessoires et pièces de rechange
page 80

Produit de détartrage spécial WMF

▷Accessoires et pièces de rechange
page 80

10.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

Conditions d'utilisation et d'installation

▷ *Sécurité*
à partir de la page 14

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

Sont exclus de la garantie :

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

Important

Maintenance

▷ *page 66*

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur	723 mm
	Hauteur	580 mm
	Profondeur	540 mm (600 mm avec range-tasses ouvert)
Réservoirs à grains de café		550 g environ chacun ⁽¹⁾
Poids à vide		env. 75 kg
Conduite d'arrivée d'eau		Raccord de tuyau TW15 (DN 15, au moins DN 6-1/4 po) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés, d'une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,05 MPa (0,5 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min (faible pression). Au moins 0,30 MPa (3,0 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min (standard). 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		Pour de l'eau potable sup. à 5 °dKH (dureté temporaire), il faut installer un filtre à eau WMF en amont.
Conduite d'écoulement d'eau		Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m
Puissance nominale		6,0–7,0 kW
Tension d'alimentation		380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Éclairage		LED classe 1
Protection		IP X0
Classe de protection		A
Niveau de bruit permanent (Lpa)		< 70 dB(A) ⁽²⁾

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec réservoir à poudre en option.

⁽²⁾ Le niveau de bruit estimé A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service s'exécute dans chaque mode d'exploitation en dessous de 70 dB(A).

Ces consignes pour le branchement électrique et les normes mentionnées valent 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 à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100) actuelle. À proximité de l'appareil, librement accessible, en cas de connexion monophasé, prévoir une prise électrique de protection ou une prise électrique monophasé spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée et en cas de connexion triphasée, une prise électrique CEE/CEKON à 5 pôles conformément à EN 60309 ou une prise électrique multipôles spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée. Les prises électriques font partie de l'installation incombant au client. Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être posé contre des composants chauds. Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil 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 EN 60309)

Température ambiante	+5 °C à maximum +35 °C (vider les conduites d'eau en cas de gel).
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Toujours entreposer l'appareil à l'abri du gel.
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.
Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 60 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 800 mm. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des réservoirs à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.
Programme d'entretien WMF			
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage WMF (100 pastilles)	33 2332 4000
1	bouteille	Nettoyant WMF pour mousser à lait	33 0683 6000
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 0350 6000
1	pièce	Brosse pour groupes d'infusion	33 1475 4000
1	pièce	Brosse de nettoyage de la goulotte à café moulu	33 4072 5000
1	pièce	Brosse pour Steamer	33 2393 1000
Tiroir à marc			
1	pièce	Tiroir à marc	03 9080 0001
1	pièce	Barre de frappe de tiroir à marc	33 4080 3000
1	pièce	Plaquettes de fixation pour boîtier	33 2394 9000
1	pièce	Pieds adhésifs pour tiroir à marc	33 4116 1000
Porte-filtre			
1	pièce	Grand porte-filtre avec écoulement simple	33 9947 7000
1	pièce	Porte-filtre double complet avec écoulement double	33 2897 7099
1	pièce	Porte-filtre simple avec écoulement simple	33 2897 8099
1	pièce	Ressort de retenue de filtre	33 2672 5000
1	pièce	Insert d'isolation	33 2691 2000
1	pièce	Filtre d'infusion simple	33 2672 7000
1	pièce	Filtre d'infusion double	33 2672 6000
1	pièce	Insert de nettoyage	33 2684 0000
1	pièce	Joint torique d'étanchéité pour piston	33 2675 5000
1	pièce	Poignée de porte-filtre	33 2681 8000

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.
Sortie vapeur			
1	pièce	Poignée de sortie vapeur Basic Steam	33 4002 5000
1	pièce	Poignée de sortie de vapeur Auto Steam	33 2071 9000
SteamJet			
1	pièce	Plaque de vapeur SteamJet complète	33 2898 6000
Moulins			
1	pièce	Fermeture de réglage du degré de mouture	33 4036 5000
Accessoires			
1	pièce	Ensemble de pichets	03 9090 1001

Ce mode d'emploi est disponible dans plusieurs langues.

▷ Téléchargement au www.servicecenter.wmf.com

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 80
Additions 19
Affichage d'état des porte-filtres 22
Ajouter du café moulu manuellement 24, 35
Allumer la machine à café 21
Arrêter 31
Auto Steam 26, 59

B

Barista 19
Basic Steam 27, 60
Boisson de référence 38
Boissons 37
Bouton rotatif de degré de mouture 32

C

Calibrage de l'écran tactile 48
Capacité filtre 48
Caractéristiques techniques 77
Caractéristiques techniques de la machine à café 77
Changement du filtre (en option) 36
Charger des données 50
Charger des recettes 38, 50
Charger une langue 50
Chauffage de tasse 28
Chauffer du lait 26
CleanLock 36, 58
Code PIN Facturation 42
Code PIN Nettoyage 42
Code PIN Réglages 42
Compteurs 41
Concept de nettoyage 64
Concept de nettoyage HACCP 64
Conditions d'utilisation et d'installation 14
Conduite d'arrivée d'eau 77
Conduite d'écoulement d'eau 77
Consignes de sécurité générales 6
Consignes de sécurité lors de l'entretien 51
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 20

D

Dangers pour la machine à café 72
Date/heure 49
Dernière infusion 40
Désignation des pièces de la machine à café 16
Dimensions de montage du filtre à eau 79
Directives 74
Dispositifs de sécurité 6
Distances de montage 79
Distribution d'eau chaude 24
Distribution de boissons 19, 23
Distribution d'essai 19, 34, 39
Droits à la garantie 76
Droits code PIN 42

Durée 19
Dureté de l'eau 48
Dureté temporaire 19

E

Éclairage des groupes d'infusion 17
Écran prêt à l'emploi 17, 35
Enregistrer des recettes 50
Entretien 36, 40, 51
Erreur sans message d'erreur 69
Exporter les compteurs 50
Export HACCP 50

F

Facturation 41
Faire mousser le lait 26
Filtre 40
Filtre à eau 48
Fonctions du menu principal 34

G

Garantie 72
Glossaire 19
Goulotte à café moulu 36
Grille à tasse 17, 23, 28

H

Hauteur de travail 28
Humidité maximale 79

I

Info 40
Interruption de boisson 23
Intervalles de nettoyage 52

J

Journal 40

L

Langue 43
Logiciel 33
Luminosité de l'écran 47

M

Maintenance 66
Maintenance et détartrage 66
Message à l'écran 34
Messages d'erreurs et dysfonctionnements 68
Messages d'utilisation 67
Messages et indications 67
Mise à jour microprog. 50
Modifier les recettes 37
Mousse de lait 26

N

Nettoyage du groupe d'infusion 36, 53
Nettoyages manuels 55
Nettoyer le bac à marc 55
Nettoyer le boîtier 58
Nettoyer l'écran tactile 58
Nettoyer le plateau de collecte 62
Nettoyer le range-tasses 55
Nettoyer le réservoir à grains 61
Nettoyer les égouttoirs 57
Nettoyer les sorties de vapeur 59

O

Obligations de l'exploitant 75
Options de vapeur 25

P

Porte-filtre 21
Préinfusion 19, 38
Préparation d'essai 34
Présentation 16
Presser 19
Prêt à l'emploi 33, 35
Protection 77
Puissance nominale 77

Q

Qualité de l'eau 77
Quantité d'eau 38
Quantité de café moulu 38

R

Réglages mécaniques 31
Régler le degré de mouture 31
Remarque pour la recette 39
Réservoir à grains 17, 29
Robinet principal 19

S

Sauvegarde de données 50
Sauvegarder les recettes 39
Sécurité 6, 72
Service technique 40
Service technique WMF 66
Signes et symboles du mode d'emploi 18
Sont exclus de la garantie : 76
SteamJet 43
Surface d'installation 79
Symboles du mode d'emploi 18
Système 43

T

Température ambiante 79
Température d'infusion 38
Temps d'infusion de consigne 38
Texte 39
Touche Barista - intensité du café 35
Touches de boissons 35
Touches de commande du menu 34
Touches de l'écran Prêt à l'emploi 33, 35

U

USB 50
Utilisation 20
Utilisation conforme 13

V

Vue d'ensemble 33



Le service technique WMF le plus proche :

© 2014–2015 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.

07.12.2015

espresso