



WMF 5000 S+

MODE D'EMPLOI

FRANÇAIS

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

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

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



Se reporter au mode d'emploi



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

ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi

▷ page 22

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Danger de mort par électrocution



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

AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

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

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 118

Maintenance

▷ à partir de la page 105

1	Sécurité	7
1.1	Consignes de sécurité générales	7
1.2	Utilisation conforme	14
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	17
2	Présentation	20
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	20
	Écran « Prêt à l'emploi »	20
	Glossaire	23
3	Utilisation	24
3.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	24
3.2	Autres documents	25
3.3	Allumer la machine à café	26
3.4	Lait ou mousse de lait	26
3.4.1	Raccorder le lait	26
3.5	Distribution de boissons	27
	Interruption de boisson	27
3.6	Café filtre frais – FFC (en option)	27
3.7	Touches de présélection (en option)	28
3.8	Touches en option	28
3.9	Réglage de taille de tasse	28
3.10	Distribution d'eau chaude	28
3.11	Sortie vapeur	29
3.11.1	Auto Steam (en option)	30
3.11.2	Easy Steam (en option)	30
3.11.3	Chauffe-tasse SteamJet	31
3.12	Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné	32
	Réglage automatique de la hauteur	32
	Détection de tasse (en option)	32
3.13	Récipient à grains/récipient à poudre	32
3.14	Introduction manuelle verrouillable	33
3.15	Bac à marc	34
3.16	Crible à marc de comptoir (en option)	34
3.17	Égouttoir	35
3.18	Arrêter la machine à café	35
4	Logiciel	36
4.1	Vue d'ensemble	36
	Prêt à l'emploi	36
	Barre de fonctions de l'écran « Prêt à l'emploi »	36
	Fonctions du menu principal	37
	Touches de commande du menu	37
	Message à l'écran	37
4.2	Écran « Prêt à l'emploi »	38
4.2.1	Touches de boissons	38
4.2.2	Barre de fonctions	38
	Touche Eau chaude	38
	Touche SteamJet	38
	Touche Rinçage à chaud	39
	Infos nutritionnelles	39

Table des matières

	Réglage de taille de tasse	39
	Touche S-M-L	39
	Touche Barista - intensité du café	39
	Remplissage du système de lait	40
	Deuxième type de café (décafé)	40
	Deuxième type de lait (en option)	40
	Touche vapeur	40
4.3	Entretien	41
	Nettoyage du système	41
	Rinçage du mixeur	41
	Nettoyage du système de lait	41
	Nettoyage intensif du système (AutoClean)	42
	Changement du filtre à café filtre frais	42
	Rinçage du moussEUR	42
	CleanLock	42
	Instructions	43
	Remplissage du système de lait (Dynamic Milk)	43
	Réglages	43
4.4	Boissons	44
	Généralités	44
	Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage	45
	Modifier les recettes	47
	Sélectionner le moulin à café	50
	Texte, icône et hauteur de tasse	50
	Permuter des touches	52
4.5	Options de commande	53
	Éléments de commande	53
	Disposition des touches	56
	PostSelection	57
	Décaféiné	57
	Présélection de boissons	58
	Interruption de boisson	58
	Sélection de la mousse de lait	58
	Logo	59
4.6	Info	60
	Dernière infusion	60
	Minuterie	60
	Service technique	60
	Entretien	60
	Filtre à eau et détartrage	60
	Journal	60
4.7	Facturation	61
	Compteurs	61
	Systèmes monétiques	61
	Facturation externe	61
	Réglages gratuits	62
4.8	Droits code PIN	62
	Code PIN Nettoyage	63
	Code PIN Réglages	63
	Code PIN Facturation	63
	Saisir à nouveau le code PIN	63

4.9 Minuterie	64
Heure/date	64
Minuterie	64
Régler l'horaire et la minuterie	64
Effacer la minuterie	65
Horaire du jour de la minuterie	65
Régler les heures de commutation de la minuterie	65
Nettoyage AutoClean	66
Disposition des touches	66
Mode Éco	67
Heure d'été	67
Fuseau horaire	67
4.10 Système	68
Réfrigérateur	68
Contrôle de qualité (Dynamic Milk)	69
Indicateur de progression	69
Écran et éclairage	69
Luminosité de l'écran	70
Réduire automatiquement la luminosité	70
Calibrage écran tactile	70
Fond d'écran	70
Boissons : Police + couleur	71
Filtre à eau	71
Mode Éco	72
Température	72
Régler le degré de mouture	73
Affichage de pression d'infusion	73
Doseur	73
Bluetooth (en option)	73
Fonction S-M-L	74
Sirop (en option)	74
Lait (en option)	74
Informations nutritionnelles	75
Détection de tasse (en option)	75
Solutions numériques	78
Surveillance d'état	78
4.11 Langue	78
4.12 Mode Éco	79
Indication Mode Éco	79
4.13 USB	80
Charger des recettes	80
Charger les symboles de boissons	80
Enregistrer des recettes	80
Enregistrer les recettes au format PDF	80
Exporter les compteurs	80
Exportation HACCP	81
Sauvegarde de données	81
Charger des données	81
Charger une langue	81
Mise à jour du microprogramme	81

Table des matières

5	Entretien	82
5.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	82
5.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	84
5.3	Programmes de nettoyage	85
5.3.1	Nettoyage du système	85
5.3.2	Nettoyage du système de lait	89
5.3.3	Rinçage du mouseur	90
5.3.4	Rinçage du mouseur (Dynamic Milk)	90
5.3.5	Rinçage du mixeur	91
5.3.6	Changement du filtre à café filtre frais	91
5.4	Remplir la machine de produit de nettoyage (AutoClean)	92
	Granulés nettoyeurs pour machine à café	92
	Détergent de système de lait	92
5.5	Nettoyages manuels	93
5.5.1	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	93
5.5.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	94
5.5.3	Nettoyer l'égouttoir	94
5.5.4	Nettoyer le boîtier et les capteurs	95
5.5.5	Nettoyer manuellement le système de lait	95
5.5.6	Nettoyer le mixeur	97
5.5.7	Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam	98
5.5.8	Nettoyer le récipient à grains	100
5.5.9	Nettoyer le récipient à poudre	101
6	Concept de nettoyage HACCP	103
7	Maintenance et détartrage	105
7.1	Maintenance	105
7.2	Service technique WMF	106
8	Messages et indications	107
8.1	Messages d'utilisation	107
8.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	108
8.3	Erreur sans message d'erreur	110
9	Sécurité et garantie	113
9.1	Dangers pour la machine à café	113
9.2	Directives	114
9.3	Obligations de l'exploitant	116
9.4	Droits à la garantie	117
	Annexe : Caractéristiques techniques	118
	Caractéristiques techniques de la machine à café	118
	Annexe : Accessoires et pièces de rechange	122
	Index	124

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

⚠ AVERTISSEMENT

- 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.



- > 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.

⚠ ATTENTION

 ATTENTION



> Les utilisateurs doivent impérativement lire le mode d'emploi avant d'utiliser la machine afin d'éviter tout risque de blessure causé par une utilisation incorrecte.



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

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

**Danger de mort par électrocution****⚠ AVERTISSEMENT**

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



Risque de brûlure ou d'ébouillantage

 **ATTENTION**



- De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.

- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties.

Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.

- Le chauffe-tasse SteamJet émet de la vapeur chaude. Les tasses de même que les surfaces avoisinantes deviennent très chaudes.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.
-

**Risque de blessure**

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

⚠ ATTENTION**Risque d'écrasement/
risque de blessure**

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

⚠ ATTENTION



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



Risque 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.
- Du liquide peut être renversé lors du remplacement de la bouteille de nettoyant pour système de lait. Cela peut entraîner un risque de glissade.
- > Contrôler régulièrement l'étanchéité de la machine à café et l'absence de fuite d'eau.
- > Remplacer soigneusement la bouteille de nettoyant pour système de lait. Essuyer immédiatement tout liquide renversé.

 **ATTENTION**



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



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

⚠ ATTENTION

Risque pour la santé

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

⚠ ATTENTION

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte

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

AVERTISSEMENT

Directives

▷ *page 114*

Caractéristiques techniques

▷ *à partir de la page 118*

- La WMF 5000 S+ est conçue pour distribuer des boissons au café et/ou au lait et/ou à base de poudre (p. ex. chocolat ou nappage) dans des récipients appropriés.
- Les grains de café, le lait, les nappages et le chocolat en poudre utilisés doivent convenir à l'utilisation dans les machines à café automatiques. Ces produits ne doivent plus être utilisés après la date d'expiration.
- Cet appareil est destiné à un usage industriel et commercial et est prévu pour être utilisé par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans les commerces, les bureaux, les restaurants, les hôtels ou d'autres lieux d'utilisation similaires. Il peut également être utilisé à domicile.

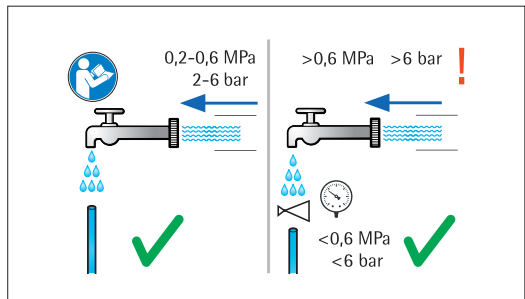
Site d'installation

- L'appareil peut être utilisé en libre-service lorsque son utilisation est supervisée par du personnel formé.
L'appareil doit être installé dans un endroit bien visible.
- L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau.
L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.
- Ne pas utiliser la machine à café en plein air.

Raccordement d'eau

- Raccord de tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar).

Important ! Si la pression d'écoulement du lieu d'installation est supérieure à 0,6 MPa (6 bar), un réducteur de pression réglé sur un maximum de 0,6 MPa (6 bar) doit impérativement être installé en amont de la machine.



- Température maximum d'arrivée 35 °C.
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve, avec le kit de prise d'eau fixe ou avec le filtre à eau neuf.
Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

Température ambiante

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

Utilisation

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

Hygiène

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

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/risque d'accident

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

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 118

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

- > Utiliser la machine uniquement dans des endroits à l'abri du gel.
- > Si la machine est transportée ou entreposée à des températures inférieures à 5 °C, la laisser au moins 5 heures à température ambiante avant de la mettre en service.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 118

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

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

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran « Prêt à l'emploi »



En-tête

Barre de fonctions

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

Écran « Prêt à l'emploi »

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

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

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

Logiciel ▷ à partir de la page 36

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



ATTENTION

Consignes de sécurité
lors de l'utilisation
▷ page 24

Consignes de sécurité
lors de l'entretien
▷ page 82

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Consignes dommages matériels

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 118



Avis/conseil

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

AVIS

CONSEIL

Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, options
✱	✱ Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
Additions	Composants de la recette d'une boisson, par exemple en plus du café, du lait, de la mousse de lait, du chocolat et du nappage.
AutoClean	Système de nettoyage entièrement automatique
Barista	Préparateur professionnel de café
Boissons à base de poudre	Par exemple chocolat ou nappage
Café filtre frais (FFC)	Fresh Filtered Coffee – Café filtre frais
Chilled Coffee	Diminution de la température de distribution du café fraîchement infusé
Choc (chocolat)	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Détection de tasse	Le capteur disponible en option détecte automatiquement la hauteur de tasse. Vous pouvez sélectionner parmi trois différents modes de fonctionnement.
Distribution de boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
Durée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
Dureté temporaire	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable.
Écoulement combiné	Écoulement double standard. Écoulement simple disponible en option.
Glissoir à marc	▷ Crible à marc de comptoir, page 34
Mode LS	Libre-service client
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Pression	Pression automatique du café moulu avant infusion.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre
Système de lait	Écoulement combiné et tuyau à lait
Système mixeur	Bloc d'ensemble, mixeur avec doseur pour boissons à base de poudre

3 Utilisation

3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

 **ATTENTION**

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



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**

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



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

⚠ ATTENTION

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



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

3.2 Autres documents

Avec station sirop en option

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

3.3 Allumer la machine à café

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

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



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN
page 62

Régler les heures de commutation
de la minuterie
▷ Minuterie
page 64

3.4 Lait ou mousse de lait

3.4.1 Raccorder le lait

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

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



Réservoir à lait

Fonction 2 types de lait

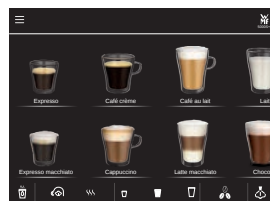
S'assurer que les deux types de lait sont reliés aux bons raccords de la machine. Veiller à ne pas intervertir le lait 1 et le lait 2.



3.5 Distribution de boissons

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

- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée/ triangle rouge dans l'en-tête = non prêt à la distribution/ touche bloquée



Sélection de boisson

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

Disposition des touches
▷ Options de commande
page 56

Interruption de boisson

- * Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

3.6 Café filtre frais – FFC (en option)

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



3.7 Touches de présélection (en option)

Les touches de présélection disponibles sur l'écran, comme la touche « Deuxième type de café », varient selon le modèle de la machine.

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



Exemples :
Touche Deuxième type de café
▷ page 40

3.8 Touches en option

La machine dispose de touches en option, comme ici la touche Barista, qui s'affichent à l'écran dans la barre de fonctions.

La touche S-M-L en est un autre exemple.
Pour les boissons, les quantités de remplissage S-M-L doivent être configurées pour être disponibles.
Il est ensuite possible de sélectionner la quantité de remplissage « S » ou « L » avant le choix d'une boisson, et seules les touches de boissons pour lesquelles cette taille est paramétrée sont illuminées.

M = taille de boisson réglée, pas de présélection

S = env. 25% en moins par rapport à M

L = env. 25% en plus par rapport à M

Activer et paramétrer les touches
en option
▷ Options de commande
page 53



Exemple :
Touche Barista

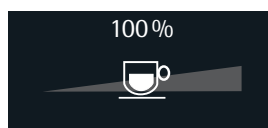


Exemple :
Touche S-M-L

3.9 Réglage de taille de tasse

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

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



3.10 Distribution d'eau chaude

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

* Appuyer sur la touche « Eau chaude »

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



3.11 Sortie vapeur



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION



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

CONSEIL

3.11.1 Auto Steam (en option)

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

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

Les qualités de mousse disponibles sont les suivantes :

- standard
- fine
- superfine

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



Touche vapeur



Affectation des touches
▷ Options de commande
page 53

Modifier les recettes
▷ Boissons
page 47

Chauffer le lait ou faire mousser le lait

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

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

* Plonger la buse à vapeur profondément dans le lait

* Appuyer brièvement sur la touche Auto Steam désirée

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

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

* Appuyer brièvement sur la touche Vapeur

Les résidus dans le tuyau de vapeur sont rincés.

* Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

3.11.2 Easy Steam (en option)

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

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

3.11.3 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 82



Risque pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

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

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

* Appuyer sur la touche 

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

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

* Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet

L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.



Touche SteamJet activé/désactivé

▷ Options de commande
page 54

3.12 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné

Réglage automatique de la hauteur

Pour la fonction de réglage automatique de la hauteur, la hauteur de tasse correspondante est enregistrée pour chaque boisson. L'écoulement combiné se place automatiquement à la hauteur appropriée avant chaque distribution de boisson.

Hauteur de travail : jusqu'à 175 mm



Hauteur de tasse
▷ page 51

Détection de tasse (en option)

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

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

Détection de tasse
▷ Système
page 75

3.13 Récipient à grains/ récipient à poudre refermable

- Veiller à remplir les récipients à temps.
- Remplir les récipients au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits.



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

3.14 Introduction manuelle verrouillable

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

L'introduction manuelle est utilisée

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



Introduction de pastilles



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle

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



Introduction manuelle

3.15 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il peut recueillir le marc de café de 50 infusions environ.

L'écran affiche un message dès que le bac à marc doit être vidé.

La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.

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



*Nettoyer le bac à marc
▷ Nettoyages manuels
page 94*



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

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117*

3.16 Crible à marc de comptoir (en option)

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

Important

*Nettoyer quotidiennement le glissoir à marc
▷ Nettoyages manuels
page 94*

3.17 Égouttoir



Risque d'ébouillement



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 82



3.18 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

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

Entretien

▷ à partir de la page 82



Suivre le mode d'emploi

- En cas de non-respect du mode d'emploi, nous déclinons toute responsabilité si un dommage vient à se produire.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 117

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

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

Ensuite, la machine à café s'éteint.

* Retirer la fiche secteur de la prise

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



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN
page 62

4 Logiciel



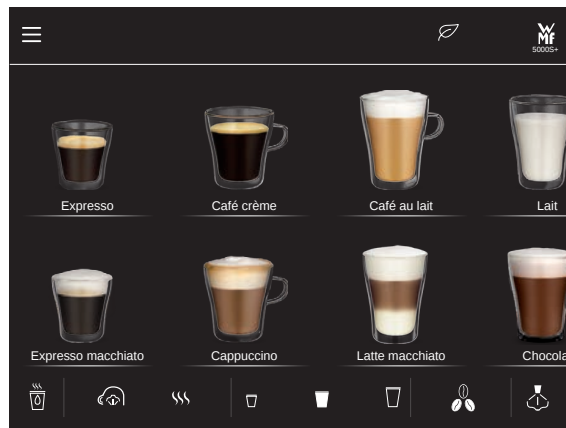
- Les consignes de sécurité applicables à l'utilisation de la machine à café doivent également être observées pendant le réglage des boissons.
- > Suivre toutes les consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine.

ATTENTION

Consignes de sécurité
lors de l'utilisation
▷ page 24

4.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi page 38



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 56

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

Barre de fonctions de l'écran « Prêt à l'emploi » page 38

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

Fonctions du menu principal

à partir de la page 41

			
Entretien <i>page 41</i>	Boissons <i>page 44</i>	Options de commande <i>page 53</i>	Info <i>page 60</i>
			
Facturation <i>page 61</i>	Droits code PIN <i>page 62</i>	Minuterie <i>page 64</i>	Système <i>page 68</i>
			
Langue <i>page 78</i>	Mode Éco <i>page 79</i>	USB <i>page 80</i>	

Touches de commande du menu

	Menu principal/retour		Confirmer une valeur/ un réglage
	Entrée du code PIN		Effacer une valeur/ un réglage
	Continuer/démarrer		Préparation d'essai
	Chargement de réglages		Retour, vers l'arrière
	Enregistrement de réglages		Faire apparaître le clavier

Message à l'écran

	Message d'événement et d'erreur		Affichage de la température du lait (en option)
---	------------------------------------	---	--

4.2 Écran « Prêt à l'emploi »

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

4.2.1 Touches de boissons

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

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

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



Exemple : touche Cappuccino

*Disposition des touches
▷ Options de commande
page 56*

4.2.2 Barre de fonctions

Touche Eau chaude

Touche Eau chaude pour la distribution d'eau chaude. Après avoir appuyé sur cette touche, il est possible de choisir parmi trois températures de distribution disponibles en deux tailles de boisson, selon les réglages.

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



Touche SteamJet

Pour chauffer les tasses.



*Touche SteamJet
▷ Options de commande
page 54*

Touche Rinçage à chaud

* Appuyer sur la touche Rinçage à chaud

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

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



Touche Rinçage à chaud
activé/désactivé

▷ Options de commande
page 54

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.



Infos nutritionnelles

▷ Options de commande
page 54

Réglage de taille de tasse

Pour sélectionner la taille de la boisson suivante.



Réglage de taille de tasse

▷ Options de commande
page 55

Touche S-M-L

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



S-M-L

▷ Logiciel
▷ Système
page 74

Touche Barista – intensité du café

Affichage Intensité du café

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

* Quantité maximale de café moulu de 19 g par infusion

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



Touche Barista activée/désactivée

▷ Options de commande
page 53

Remplissage du système de lait

Pour remplir automatiquement le système de lait.



Remplissage du système de lait
▷ Options de commande
page 56

Deuxième type de café (décafé)

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

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

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



Deuxième type de café
▷ Options de commande
page 57

Deuxième type de lait (en option)

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



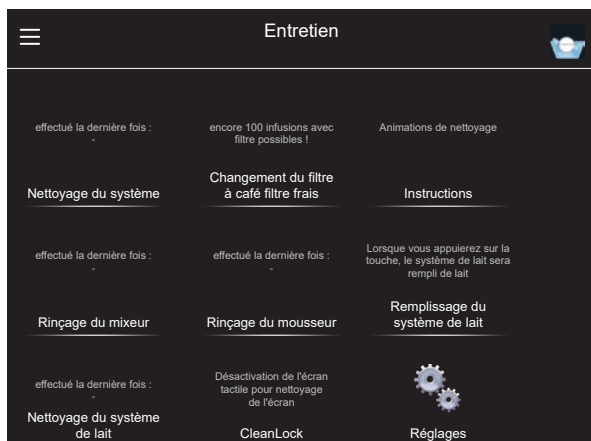
Deuxième type de lait
▷ Options de commande
page 55

Touche vapeur

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



4.3 Entretien



Touches de commande du menu

▷ Vue d'ensemble
page 36

Entretien

▷ à partir de la page 82

Concept de nettoyage HACCP

▷ à partir de la page 103

Nettoyage du système

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



Nettoyage du système

Nettoyage du système

▷ Entretien
à partir de la page 85

Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.



Rinçage du mixeur

Rinçage du mixeur

▷ Entretien
page 91

Nettoyage du système de lait

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



Nettoyage du système de lait

Nettoyage du système de lait

▷ Entretien
page 89

Nettoyage intensif du système (AutoClean)

Correspond à un nettoyage de tout le système, y compris le tuyau à lait.

Vous pouvez choisir de procéder à un nettoyage « avec arrêt » ou « sans arrêt » automatique de la machine à café après le nettoyage du système.

Recommandé avant tout arrêt de service de plus d'un jour.



Nettoyage intensif
du système

Changement du filtre à café filtre frais

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

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

Des instructions guidées par écran s'affichent.

* Suivre les instructions à l'écran

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



Changement du filtre
à café filtre frais

Changement du filtre
▷ Entretien
page 91

Rinçage du mouseur

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



Rinçage du mouseur

Rinçage du mouseur
▷ Entretien
page 90

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.



CleanLock

Nettoyer le panneau de commande
▷ Entretien
page 93

Instructions

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

Instructions

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage
▷ Entretien
page 84

Remplissage du système de lait (Dynamic Milk)

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

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

Remplissage du système de lait

Réglages

Réglages

Rinçage de mise hors service

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

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

Préparation du système de lait après nettoyage

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

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

4.4 Boissons



Généralités

Distribution d'essai

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



Exemple : touche Cappuccino

* 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

Enregistre la recette modifiée.



Charger des recettes

Vous pouvez charger ici une recette enregistrée pour une touche de boisson.



* Appuyer sur une touche de boisson

* Appuyer sur la touche « Charger des recettes »

Un sous-menu s'ouvre.

* Sélectionner la recette voulue

* Appuyer sur la touche « Enregistrer des recettes »

La recette nouvellement sélectionnée est affectée à la touche de boisson.

Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage



Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée. La recette est automatiquement adaptée.

100 % correspond à la valeur précédemment enregistrée.

Fonction S-M-L

La fonction S-M-L peut être activée dans le menu « Système ». Vous pouvez également modifier l'écart par rapport à la quantité de remplissage standard pour toutes les boissons dans les options de commande.

Les quantités S-M-L pour des boissons spécifiques peuvent être modifiées dans les réglages de quantité de remplissage.

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

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

▷ Logiciel

▷ Système

page 74

Touches en option

▷ Utilisation

page 28

Quantité de remplissage S-M-L

Les recettes sont adaptées pour les tailles S et L.

M correspond à la valeur définie.

Valeur par défaut :

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

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

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

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

▷ Quantité de remplissage

Infusion multiple

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

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

Type de dosage

- **Start-stop**

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

- **Start-Stop-Freeflow**

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

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

- **Freeflow**

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

- **Dosé**

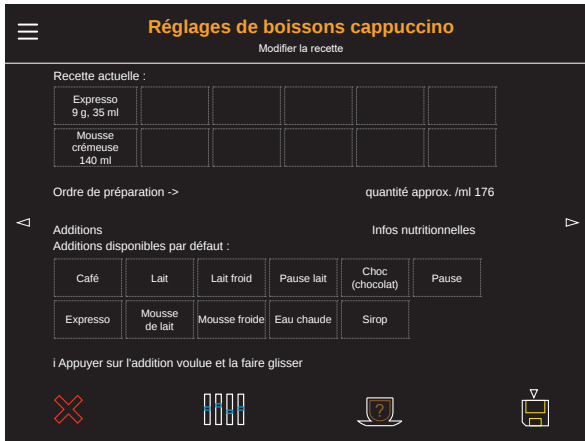
La quantité définie est distribuée. Le type de dosage est disponible pour le lait, la mousse et l'eau chaude.

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

Modifier les recettes



Touches de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 36



Recette actuelle

Les additions contenues dans la recette sont affichées ici.

L'ordre de préparation va de gauche à droite.

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

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

Additions disponibles par défaut

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

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

Effacer l'addition

Pour effacer une addition marquée de la recette actuelle.



Modifier l'addition

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

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

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

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut



Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau/quantité de lait

Indication en millilitres (ml)



Café filtre frais (FFC)

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



Chilled Coffee

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



Qualité de la mousse de lait Dynamic Milk

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

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

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

Qualité du café

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

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



Degrés de qualité

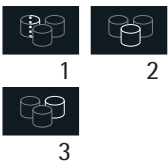
- 1 Après pression, la mouture a du temps pour gonfler.
- 2 Après pression, infusion directe.
- 3 Après pression, préinfusion.
- 4 Une seconde pression mouillée est effectuée après la première pression et la préinfusion.
- 5 Comme la qualité 4, pression mouillée plus forte.
- 6 Comme la qualité 5, mais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

Avis !

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

Sélectionner le moulin à café

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



Texte, icône et hauteur de tasse



Touches de commande du menu
▷ Vue d'ensemble
page 36

La touche « Détecter la tasse » n'est affichée que lorsque la fonction « Détection de présence » est activée.
▷ Détection de présence avec capteur de tasse
▷ page 51

Texte et icône

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

Charger vos propres icônes de boissons
▷ USB
page 80

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

Régler la hauteur de tasse manuellement

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

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

La valeur est affectée au symbole de tasse.

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

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

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

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

La tasse est détectée.

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

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

Présélection de taille via le capteur de tasse

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

La présélection de taille via le capteur de tasse est uniquement disponible en mode « Présélection de taille ».
▷ page 76

Tolérance de hauteur de tasse
▷ Système ▷ Détection tasses
page 75

Utiliser les hauteurs de tasse S-M-L configurées

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

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

L'option S-M-L doit être activée.

Régler les tasses via

*▷ Système ▷ Détection tasses
page 75*

Permuter des touches

Vous pouvez ici échanger la position de deux touches de boissons.

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



4.5 Options de commande

Éléments de commande

Mode LS (Libre-service)

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

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

- Touche Barista : désactivé
- Touche Rinçage à chaud : désactivé
- Infos nutritionnelles : activé
- Touche Menu : désactivé
- SteamJet : désactivé
- Indication d'erreur : désactivé
- Réglage de taille de tasse : désactivé
- Deuxième type de lait : désactivé
- Présélection des langues : activé
- Remplissage du système de lait : désactivé
- Présélection de boissons : désactivé
- Interruption de boisson : désactivé

Touche Barista

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé La touche s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.



Éléments de commande

Touche Barista
page 53

Touche Rinçage à chaud
page 54

Infos nutritionnelles
page 54

Touche Menu
page 54

SteamJet
page 54

Indication d'erreur
page 55

Réglage de taille de tasse
page 55

Deuxième type de lait
désactivé 55

Présélection des langues
page 56

Remplissage du système de lait
page 56

Présélection de boissons
page 58

Interruption de boisson
page 58

Touche Rinçage à chaud

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé La touche s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Saisir les informations nutritionnelles
▷ Système
▷ Informations nutritionnelles
page 75

Touche Menu

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

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

SteamJet

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé La touche s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.

Indication d'erreur

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

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

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

Réglage de taille de tasse

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

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

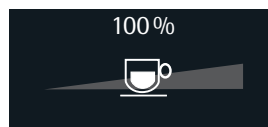
Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche.

La quantité de remplissage est indiquée en pourcentage.

Curseur au milieu comme le niveau 100% défini

Curseur tout à gauche 50% moins

Curseur tout à droite 50% plus



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

Deuxième type de lait (en option)

Permet d'activer un second type de lait.

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

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

Présélection des langues

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

*Disposition des touches
« Libre-service + drapeaux »
▷ Disposition des touches
page 56*

Remplissage du système de lait

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

*Remplissage du système de lait
▷ Entretien
page 43*

Disposition des touches

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



Disposition des touches

PostSelection



Options : • activé • désactivé

PostSelection

Valeur par défaut :  désactivé

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

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

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

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

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

*Système
▷ à partir de la page 68*

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

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

Décaféiné



Options : • activé • désactivé

Décaféiné

Valeur par défaut :  désactivé

Part de décaf

Entrer ici la valeur de la part de décaf.

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

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

Plage de réglage : -25 % à 15 %

Valeur par défaut : 10 %

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

Présélection de boissons



Présélection de boissons

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Interruption de boisson

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Sélection de la mousse de lait

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Logo



Logo

Logo du fabricant

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

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

Logo du client

Options : ☐ activé ☒ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

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

Charger le logo du client

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

Taille du logo du client

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

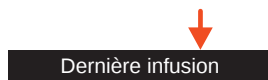
4.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



Minuterie

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



Service technique

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



Entretien

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



Filtre à eau et détartrage

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

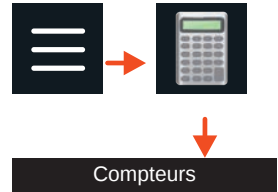


Journal

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



4.7 Facturation



Compteurs

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

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

Réglage par défaut

Compteurs 1 à 4 = compteurs en continu



Les différents compteurs peuvent être réinitialisés manuellement et indépendamment les uns des autres. (Par exemple Compteur 1 = tous les jours, Compteur 2 = toutes les semaines, etc.)

CONSEIL

Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

Facturation externe

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

Réglages gratuits

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

↓
Réglages gratuits

Tout gratuit

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Boisson gratuite

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Affichage écran

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

Affichage touches de boissons

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

4.8 Droits code PIN

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

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation



Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

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

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

Code PIN Nettoyage

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Nettoyage

Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(sans « effacement »)



Minuterie



Système



Langue



USB



Réglages

Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(avec « effacement »)



PIN



Minuterie



Système



Langue



USB



Facturation

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

Saisir à nouveau le code PIN

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



Saisir à nouveau
le code PIN



4.9 Minuterie

Heure/date

Régler ici l'heure et la date.

Minuterie

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

Options : • activé • désactivé

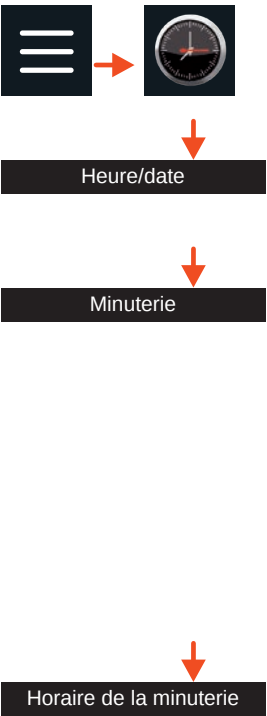
Valeur par défaut :  activé

activé Les heures de commutation de la minuterie sont activées.

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

Régler l'horaire et la minuterie

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



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

Effacer la minuterie

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



Horaire du jour de la minuterie

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



Régler les heures de commutation de la minuterie

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

- Disposition des touches
- Mode Éco
- Minuterie de Marche/Arrêt
- Nettoyage AutoClean



Toutes les modifications apportées aux heures de commutation n'affectent que les heures de commutation futures.

AVIS

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

Les heures de commutation sont paramétrées à l'avance pour les jours sélectionnés.

Une fois confirmé, un horaire de la semaine avec ses heures de commutation programmées est affiché.

Les heures spécifiques de cet horaire de la semaine peuvent être modifiées librement.

Nettoyage AutoClean

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé Lorsque le nettoyage AutoClean est réglé sur « activé », des heures de nettoyage AutoClean peuvent être définies. Ce paramètre détermine l'heure de démarrage automatique du nettoyage.

Sélectionner si la machine doit s'éteindre après le nettoyage ou si un nettoyage intensif du système doit être effectué. Vous pouvez également définir si les boissons avec lait doivent être déverrouillées après le nettoyage intensif du système.



- > Configurer une minuterie de Marche/Arrêt pour les jours de service prévus.
- > Associer ces heures de commutation à un nettoyage.

Exemple : heures d'ouverture du lundi au vendredi de 8 h à 18 h.

- > Régler la minuterie de Marche/Arrêt avec nettoyage sur 7 h 30 et 18 h 30.

Nous recommandons de configurer un nettoyage intensif du système avant tout arrêt de service de plus d'un jour.

CONSEIL

Suivre les consignes de sécurité lors de l'entretien

▷ page 82

Sécurité et garantie

▷ page 117

Disposition des touches

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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



Disposition des touches

Mode Éco

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

Options : ☐ activé ☒ désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé


Mode Éco

Heure d'été

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

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

Options : ☐ activé ☒ désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé


Heure d'été

Fuseau horaire

Définir ici le fuseau horaire.


Fuseau horaire

4.10 Système

Réfrigérateur

Température du réservoir de lait

Entrer ici la température du réservoir de lait.
Par exemple, <10 °C lorsqu'utilisé avec système Cup&Cool.

Indication d'état vide

(réfrigérateur avec fonction de message d'état vide nécessaire)

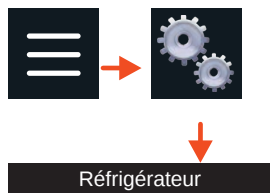
Ce menu permet de définir si une indication d'état vide doit être affichée pour le lait.

L'indication d'état vide peut être accompagnée d'un verrouillage de boissons. Ce réglage est particulièrement important en mode libre-service afin d'être sûr que les boissons payées sont bien distribuées.

Capteur de température

(réfrigérateur avec capteur nécessaire)

La température du lait est mesurée.



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

Contrôle de qualité (Dynamic Milk)

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

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

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



Contrôle de qualité

Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne



Indicateur de progression

Écran et éclairage



Écran et éclairage

Éclairage

Régler ici la couleur de l'éclairage.

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

Les options suivantes sont également disponibles :

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

Le réglage configuré est immédiatement affiché.



Éclairage lorsque prêt à l'emploi

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

Signalement d'événements (message)

Options : • activé • désactivé

Par exemple, message de réservoir à grains vide.

Valeur par défaut :  désactivé

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

Éclairage lors de messages (événement)

- Couleur d'éclairage des côtés - événements

Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Réduire automatiquement la luminosité

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Fond d'écran

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

Boissons : Police + couleur

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

Options : ☐ activé ☒ désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Filtre à eau

Options : ☐ activé ☒ désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

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



Filtre à eau

Avis

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

Dureté carbonatée mesurée

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

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



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

Nous déclinons toute responsabilité quant à tout dommage pouvant résulter d'une telle utilisation.

AVIS

Mesurer la dureté de l'eau

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

Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

Durée du filtre

Entrer ici la durée du filtre en litres.

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé



▷ Mode Éco
page 79

Arrêter

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

Valeur par défaut : jamais

Température

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



Régler le degré de mouture

Cet écran permet de régler le degré de mouture.

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

Valeur plus faible -> degré de mouture plus fin

Valeur plus élevée -> degré de mouture plus gros

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

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

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



Régler le degré de mouture

Affichage de pression d'infusion

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé ☐ désactivé



Affichage de pression d'infusion

Doseur

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

Le nom par défaut est espresso ou café crème.



Doseur

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

Bluetooth (en option)

Cette fonction requiert la clé Bluetooth WMF disponible en option.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé ☐ désactivé

* Activer le Bluetooth dans ce menu

* Ouvrir le panneau de commande

* Insérer la clé Bluetooth WMF dans le port situé à l'arrière du panneau de commande

* Éteindre et rallumer la machine à café



Bluetooth

Fonction S-M-L

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

Options : • activé • désactivé

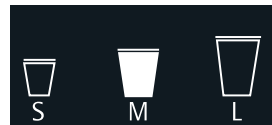
Valeur par défaut :  désactivé



Small

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

Valeur par défaut : 75%



Large

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

Valeur par défaut : 125%

Quantité de remplissage S-M-L

▷ Logiciel

▷ Boissons

page 45

Conseil

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

Sirop (en option)

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

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



Options de réglage détaillées pour la station sirop

▷ Mode d'emploi de la station sirop

Lait (en option)

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



Informations nutritionnelles

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



Informations nutritionnelles

Détection de tasse (en option)

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



Détection de tasse

Correction de la position de l'écoulement

Plage de réglage : De -20 mm à +60 mm
Moins → Plus faible écart par rapport à la tasse
Plus → Écart plus important par rapport à la tasse
Incréments : 5 mm
Par défaut : Écart de 10 à 15 mm

Tolérance de hauteur de tasse

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

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

La tolérance requise doit alors être saisie dans ce paramètre.

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

Mode

Vous pouvez ici régler quatre modes différents.

Arrêt

La fonction est désactivée.

Détection de présence

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

Régler la hauteur de tasse

▷ Logiciel

▷ Boissons

page 51

Bureau – Déplacer à la hauteur de tasse

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

Présélection de taille

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

Réglage des tailles S-M-L

En mode « Présélection de taille »

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

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



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

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

Supprimer des tailles de tasse

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

La sélection est supprimée.

La taille de tasse est supprimée.

Ajouter une taille de tasse

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

Modifier les désignations de tailles des boissons

▷ Système

▷ S-M-L

page 74

Gobelet client

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

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

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



Écran de démarrage avec gobelet client

Utilisation de l'option « Propre tasse »

- * Appuyer sur **Propre tasse**
- L'écran de sélection de boisson s'affiche.*
- * Sélectionner la boisson voulue
- La machine demande la taille de boisson voulue.*
- * Sélectionner la taille de boisson correspondante
- La boisson est distribuée.*

Utilisation de l'option « Tasse utilisateur »

- * Appuyer sur **Tasse utilisateur**
- L'écran de sélection de boisson s'affiche.*
- * Sélectionner la boisson voulue
- Le capteur de tasse détecte automatiquement la taille du gobelet placé sous l'écoulement et la boisson est distribuée selon les réglages S-M-L.*



Présélection de la taille de boisson

Solutions numériques



Solutions numériques

Actions à distance

Vous pouvez exécuter ultérieurement les packages multimédias envoyés via la plate-forme WMF CoffeeConnect et non installés directement.

Télécommande intelligente

Le service technique WMF peut activer l'option de télécommande intelligente. Cette fonction peut ensuite être activée dans ce menu.

Surveillance d'état



Surveillance d'état

Ce menu permet d'afficher et d'activer/désactiver les capteurs de niveau des récipients à produits.

4.11 Langue

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



4.12 Mode Éco

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

Les touches de boissons restent allumées.

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

La distribution de boissons ne commence qu'après le chauffage de la machine.



▷ Mode Éco
page 72

Mode Éco

Options : ☐ Marche • Arrêt • Minuterie

Valeur par défaut : ☒ Arrêt

Le mode Éco peut ici être activé.



Indication Mode Éco

Le symbole du mode Éco s'affiche dans l'en-tête de l'écran « Prêt à l'emploi ».

Le mode Éco peut prendre deux états différents.

Mode Éco « actif »

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



Mode Éco « prêt »

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



Activation immédiate

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



Vous pouvez activer immédiatement le mode Éco en appuyant sur le symbole.

Le symbole devient « actif ».

4.13 USB

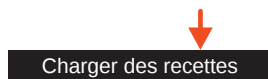
Il est possible de transférer des données via le port USB. Les fonctions sont activées dès le branchement de la clé USB.

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



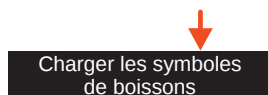
Charger des recettes

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



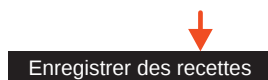
Charger les symboles de boissons

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



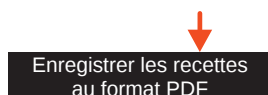
Enregistrer des recettes

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



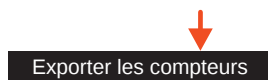
Enregistrer les recettes au format PDF

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



Exporter les compteurs

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



Exportation HACCP

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



Exportation HACCP

Sauvegarde de données

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



Sauvegarde de données

Charger des données

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



Charger des données

Charger une langue

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



Charger une langue

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.



Mise à jour du microprogramme

5 Entretien

5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



ATTENTION

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



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

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



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

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



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



- Du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent de l'écoulement combiné pendant le nettoyage. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce qu'aucune personne non formée, en particulier un enfant, ne s'approche de la machine à café pendant le nettoyage.
 - > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction « CleanLock » avant de procéder au nettoyage.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Dynamic Milk

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

AVIS

Avis

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

AVIS

5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien						
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement			Instructions
				Programmes de nettoyage		
				▷ à partir de la page 85		
x				Nettoyage du système (Easy Milk/Dynamic Milk/AutoClean)	0	
	x			Nettoyage intensif du système (AutoClean)	0	
x				Rinçage rapide (AutoClean)		
x				Nettoyage du système de lait	0	
x		x		Rinçage du moussEUR	0	
x				Rinçage du mixeur *	0	
	x	x		Changement du filtre à café filtre frais *	0	
Nettoyages manuels						
x				Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	0	
x				Nettoyer le bac à marc		
x				Nettoyer l'égouttoir	0	
x				Nettoyer le boîtier et les capteurs		
	x			Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)		
	x			Nettoyer manuellement le système de lait (Dynamic Milk)		
(x)	x			Nettoyer le mixeur *	0	
x	x			Nettoyer la sortie de vapeur	0	
		x		Nettoyer le récipient à grains		
		x		Nettoyer le récipient à poudre *		



▷ page 91

▷ page 93

▷ page 94

▷ page 94

▷ page 95

▷ page 95

▷ page 97

▷ page 97

▷ page 98

▷ page 100

▷ page 101

- Tous les jours = au moins une fois par jour et plus si nécessaire
- Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine
- Régulièrement = régulièrement lorsque nécessaire
- Automatiquement = processus automatique
- (x) = quotidiennement en cas d'encrassement plus important
- * = en option (selon l'équipement)
- Instructions = instructions dans le menu ▷ « Logiciel » ▷ « Entretien » disponible

5.3 Programmes de nettoyage

5.3.1 Nettoyage du système

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

Animations d'instruction

▷ *Menu principal*

▷ *Entretien*

▷ *Instructions*

▷ *Instructions de nettoyage de la station sirop*



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



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ *à partir de la page 7*



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

AVIS

Nettoyage du système (Easy Milk/Dynamic Milk)



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

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

Démarrer

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



Nettoyage du système (AutoClean)

La fonction AutoClean permet de procéder au nettoyage quotidien du système de manière entièrement automatique. Le réservoir de nettoyage bleu n'est plus nécessaire.

La machine dose automatiquement la quantité de produit de nettoyage nécessaire.

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

Le nettoyage du système peut également être configuré via le menu Minuterie.

Nettoyage AutoClean
▷ Logiciel
▷ Minuterie
page 66

Nettoyage intensif du système (AutoClean)



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

- De l'eau ou de la vapeur chaude peut s'échapper de la machine si l'adaptateur Plug&Clean est retiré pendant le nettoyage ou le rinçage.
- > Ne jamais retirer l'adaptateur Plug&Clean pendant le nettoyage ou le rinçage rapide.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Démarrer

Un nettoyage intensif du système doit être effectué une fois par semaine ou avant tout arrêt de service.

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Nettoyage intensif du système**
- * Suivre les indications à l'écran
- * Retirer le tuyau à lait du récipient
- * Brancher le tuyau à lait sur la prise Plug&Clean de la machine

La machine dose automatiquement la quantité de produit de nettoyage nécessaire.

Le nettoyage intensif du système peut également être configuré via le menu Minuterie.



S'assurer que l'adaptateur Plug&Clean et le tuyau à lait sont bien branchés.

AVIS

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

Rinçage rapide (AutoClean)



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

- De l'eau ou de la vapeur chaude peut s'échapper de la machine si l'adaptateur Plug&Clean est retiré pendant le nettoyage ou le rinçage.
- > Ne jamais retirer l'adaptateur Plug&Clean pendant le nettoyage ou le rinçage rapide.

Le tuyau à lait doit être rincé avec la fonction de rinçage rapide une fois par jour.

- * Retirer le tuyau à lait du récipient
- * Brancher le tuyau à lait sur la prise Plug&Clean de la machine

Le rinçage rapide démarre automatiquement après le verrouillage de l'adaptateur Plug&Clean.

Le voyant LED de la prise Plug&Clean clignote lorsque le rinçage rapide est terminé.



Toujours procéder à un rinçage rapide lors du raccordement d'un nouveau réservoir à lait ou d'une nouvelle brique de lait.

Durée : 1–2 minutes



S'assurer que l'adaptateur Plug&Clean et le tuyau à lait sont bien branchés.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



CONSEIL

AVIS

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

5.3.2 Nettoyage du système de lait



Risque pour la santé/ risque d'ébullition

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

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

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

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

Une pastille de nettoyage spéciale doit être utilisée.

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Animations d'instruction

- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions



5.3.3 Rinçage du moussEUR



Risque pour la santé/ risque d'ébullition

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

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

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

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

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

5.3.4 Rinçage du moussEUR (Dynamic Milk)

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

5.3.5 Rinçage du mixeur



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

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

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

5.3.6 Changement du filtre à café filtre frais



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

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

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

Des instructions guidées par écran s'affichent.

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

5.4 Remplir la machine de produit de nettoyage (AutoClean)

Granulés nettoyants pour machine à café

- * Ouvrir le couvercle de l'introduction manuelle
- * Faire basculer le couvercle vert vers l'avant
- * Sortir le doseur de granulés de la machine et le retourner tête vers le bas
- * Ouvrir le doseur en le tournant
- * Enlever la boîte vide de granulés nettoyants et insérer une nouvelle boîte



Détergent de système de lait

- * Dévisser l'adaptateur de nettoyage de la bouteille de détergent pour système de lait vide
- * Raccorder une nouvelle bouteille de détergent pour système de lait WMF



5.5 Nettoyages manuels

Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange page 122

5.5.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

* Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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



Risque d'ébouillement

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

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

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



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

5.5.3 Nettoyer l'égouttoir

! Risque d'ébouillantage



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

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

! ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Instructions
▷ Logiciel ▷ Entretien
page 43

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

5.5.4 Nettoyer le boîtier et les capteurs



- Ne pas nettoyer les couvercles des récipients avec capteur au lave-vaisselle !



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

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

- * Arrêter le réfrigérateur avec le bouton Marche/Arrêt
- * Laisser refroidir la machine à café avant le nettoyage
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Essuyer avec un chiffon doux
- * Nettoyer le capteur de tasse et les capteurs de niveau des couvercles de récipients à produits avec un chiffon humide

5.5.5 Nettoyer manuellement le système de lait

Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)



Risque d'ébouillantage

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

Avis

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

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions



Risque pour la santé

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



- > Un nettoyage du système doit être effectué avant de procéder au nettoyage manuel du système de lait. Le nettoyage du système élimine les restes de lait dans le système.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

- * Tirer le levier qui se trouve derrière l'écoulement combiné
- * Retirer l'écoulement combiné qui a été desserré
- * Enlever le tuyau à lait et le tuyau du mixeur ⁽¹⁾
- * Mélanger 5 ml de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 500 ml d'eau potable chaude
- * Désassembler l'écoulement combiné
- * Placer les pièces de l'écoulement combiné dans la solution de nettoyage (3 éléments)

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

- * Après 5 heures, nettoyer toutes les pièces avec soin au moyen d'une brosse
- * Rincer soigneusement toutes les pièces de l'écoulement combiné à l'eau potable claire
- * Rincer soigneusement le tuyau à lait et le tuyau du mixeur ⁽¹⁾
- * Raccorder le tuyau à lait et le tuyau du mixeur en place ⁽¹⁾
- * Remonter l'écoulement combiné
- * Mettre l'écoulement combiné en place

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



Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk)



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

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

Nettoyer la prise Plug&Clean (AutoClean)

Nettoyer la prise Plug&Clean avec une brosse au besoin.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117

5.5.6 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.



Risque d'ébullition

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

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

L'hélice du mixeur est maintenant visible.

Tous les jours

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

Au besoin (toutes les semaines)

- * Mélanger 5 ml de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 500 ml d'eau potable chaude

Instructions
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions



- * Plonger toutes les pièces dans du liquide de nettoyage pendant au moins 4 heures
- * Au bout de quatre heures, bien rincer à nouveau les pièces à l'eau courante potable
- * Enlever le récipient à poudre et nettoyer la goulotte d'introduction du bol du mixeur avec un chiffon ou une brosse
- * Bien laisser sécher toutes les pièces [1]



 Au réassemblage, tous les orifices doivent se trouver dans le même sens.



- * Insérer la roue du mixeur [2] comme le montre la figure

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

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

5.5.7 Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > 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 pendant la distribution.

ATTENTION

Instructions

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

Tous les jours

- * Mélanger 5 ml de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 500 ml d'eau potable chaude
- * Plonger la buse à vapeur dans la solution de nettoyage et appuyer brièvement sur la touche Vapeur ou sur une touche Auto Steam

Temps d'action : 30 minutes

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

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

**Toutes les semaines**

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



5.5.8 Nettoyer le récipient à grains

Les récipients à grains peuvent être nettoyés au besoin et à intervalles réguliers. Recommandation : une fois par mois.



Risque de blessure

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

 **ATTENTION**



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

 **ATTENTION**



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

IMPORTANT

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

- * Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrou des récipients à grains en le tournant de 180°



Tourner le verrou de 180 °

- * Retirer les récipients à grains vers le haut
- * Vider complètement les récipients à grains et bien les essuyer avec un chiffon humide
- * Bien laisser sécher les récipients à grains
- * Reremplir les récipients à grains et les remettre en place
- * Fermer le verrou des récipients à grains en le tournant de 180°



5.5.9 Nettoyer le récipient à poudre

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

Recommandation : une fois par mois.

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

- * Pousser le panneau de commande vers le haut
Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.
- * Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrou des récipients à poudre en le tournant de 180°
- * Basculer le récipient vers l'arrière et l'enlever par le haut
- * Vider entièrement le récipient



- * Dévisser les écrous-raccords avant et arrière
- * Retirer la vis sans fin du doseur
- * Essuyer soigneusement le récipient avec un chiffon humide
- * Nettoyer soigneusement les pièces de la vis sans fin du doseur
- * Bien laisser sécher le récipient à poudre et les pièces
- * Réassembler et remettre en place la vis sans fin du doseur, revisser les écrous-raccords



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



Veiller à ce que l'éjection soit au bon endroit.

IMPORTANT

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

6 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes tenu par la loi de vous assurer que vos clients ne courent aucun risque pour leur santé en consommant les denrées alimentaires que vous leur proposez.

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

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

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

Désinfecter le système de lait une fois par jour

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

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

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

Exportation HACCP
▷ page 81

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

Suivre le chapitre Entretien
▷ à partir de la page 82



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

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

CONSEIL

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

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

Conserver le lait au frais !

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

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

Le lait doit être à une température d'env. 6 à 8 °C en début de service.
En fonction du réglage, un litre de lait donne 20 cappuccinos.
La société WMF offre différentes possibilités de réfrigération (par ex. refroidisseur d'appoint WMF).

Concept de nettoyage HACCP

Mois _____ Année _____

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

Opérations de nettoyage :

1. Procéder à un nettoyage du système
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien

2a. Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien

2b. Rincage quotidien du mixeur
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien
- 3a. Nettoyage du système de lait ou changement de l'écoulement combiné au bout de 4 heures de service (absolument nécessaire en cas de faible débit et de lait non réfrigéré)

3b. Dynamic Milk : nettoyer régulièrement l'extérieur de l'écoulement combiné

3c. Nettoyage hebdomadaire du mixeur et nettoyage régulier des récipients à produits (grains/poudre) > Mode d'emploi, chapitre Entretien

4. Nettoyage général de la machine

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

7 Maintenance et détartrage

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

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

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

7.1 Maintenance

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

- 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 107

Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 107

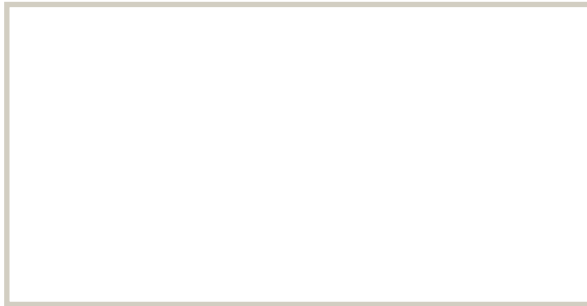
7.2 Service technique WMF

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

WMF GmbH
WMF Platz 1
D-73312 Geislingen (Steige)

Important !

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



8 Messages et indications

8.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

* Recharger le récipient à grains (en fonction de l'affichage)

* Vérifier :

- Le verrou des récipients à grains est-il ouvert ?

▷ *Entretien*

- Les grains de café ne glissent pas.

* Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec 

Ouvrir le robinet d'arrêt

* Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le bac à marc

* Vider le bac à marc

Bac à marc absent

* Remettre le bac à marc correctement en place

Changer le filtre à eau

* Changer le filtre à eau

Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.

* Si nécessaire, appeler le service technique WMF

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

Messages d'erreurs et dysfonctionnements

▷ *page 108*

Message de maintenance

Maintenance selon le message à l'écran.

* Appeler le service technique WMF

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

8.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

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

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

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

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

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

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

Votre WMF 5000 S+ dispose d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont signalées sur l'écran. Les messages d'erreurs indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur. En cas d'apparition d'une erreur ou d'une indication pour l'exploitant, la touche  s'affiche.

- * Appuyer sur 

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



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

AVIS

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
88	Chauffe-eau : surchauffe	* Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
161	Erreur d'eau d'infusion : eau d'infusion	<i>Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur persiste, passer à l'étape suivante.</i> * Régler le degré de mouture plus gros ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 73 * Diminuer la qualité ▷ Réglages ▷ Recettes, page 49 * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
186	Chaudière à vapeur : niveau	<i>La distribution de boissons est bloquée momentanément.</i> * Éteindre et rallumer la machine à café * Vérifier si le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau est ouvert
188	Défaut chauffage	* Arrêter la machine à café, débrancher la fiche secteur de la prise * Appeler le service technique WMF
9083	La température du réfrigérateur est en dessous de zéro	* Vérifier si le réglage de température du réfrigérateur n'est pas trop bas
9507	Erreur d'eau d'infusion : pression d'eau insuffisante	* Ouvrir le robinet à eau ou remplir le réservoir à eau * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
9678 9679 9619	Moulin droit bloqué Moulin gauche bloqué	 * Arrêter la machine à café * Retirer la fiche secteur de la prise * Retirer le récipient à grains * Tourner la meule uniquement avec l'outil multifonction pour réservoir en sens inverse des aiguilles d'une montre (deux branches doivent être insérées dans les trous correspondants) ▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à grains, page 100 * Remettre le réservoir en place * Allumer la machine à café Si cela se produit souvent : * Régler le degré de mouture d'un degré plus gros ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 73

8.3 Erreur sans message d'erreur

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
• Pas de distribution de chocolat, mais présence d'eau dans le bac à marc	* Ne plus utiliser la distribution de chocolat * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)
• Portionneur Choc (chocolat) bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau	* Nettoyer le doseur ▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à poudre, page 101 * Vider la poudre * Tourner manuellement la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre * Rincer à l'eau le cas échéant * Bien laisser sécher toutes les pièces
• Bruits forts lors de la distribution de chocolat	* Enlever le bol du mixeur * Vérifier si la roue du mixeur a été insérée correctement ▷ Entretien ▷ Nettoyer le mixeur, page 97 * Remplacer la roue du mixeur si nécessaire
• Distribution de café gauche/droite différente	* Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 95

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
Pas de mousse de lait/distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir	* Vérifier si le tuyau à lait est tordu ou coincé * Poser le tuyau à lait correctement * Easy Milk : nettoyer l'écoulement combiné * Dynamic Milk : nettoyer manuellement l'écoulement combiné * Dynamic Milk : remplir de lait et appuyer sur Remplissage du système de lait dans le menu Entretien ▷ Logiciel ▷ Entretien ▷ Remplissage du système de lait, page 43 * Vérifier si le refroidisseur de lait est givré
AutoClean L'adaptateur Plug&Clean ne se branche ou ne se verrouille plus	* Vérifier que la rondelle de la prise Plug&Clean est bien en place La rondelle peut se tordre.
- Problème avec la mousse de lait - Température trop froide ou trop chaude	Dynamic Milk * Effectuer un contrôle de qualité Cette fonction est uniquement déverrouillée pour le personnel formé. Si nécessaire, appeler le service technique. Easy Milk * Vérifier si le réglage de température correspond à la température du lait * Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 95
- Sortie de mousse de lait éclabousse fortement - Lait trop chaud	* Vérifier si le système de lait a été nettoyé * Nettoyer le système de lait ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 95 * Vérifier si le lait utilisé est suffisamment refroidi
Pas de distribution de boisson à base de poudre	* Nettoyer le bol du mixeur * Le tuyau est-il plié ? * Effectuer le nettoyage et le rinçage plus souvent, si nécessaire une fois par jour ▷ Entretien ▷ Nettoyer le mixeur, page 97 * Régler une quantité de poudre moindre * Régler une quantité d'eau moindre

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
• La pompe marche en permanence, présence d'eau dans le bac à marc	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
• Impossible de mettre en place le récipient Choc (chocolat)	* Tourner légèrement l'entraînement de la vis sans fin sur le doseur avec la main et dans le sens des aiguilles d'une montre * Vérifier si le récipient de chocolat est bloqué par erreur
• Impossible de mettre en place le récipient à grains	* Vérifier si le récipient à grains est bloqué par erreur * Vérifier si les grains sont bien entre le moulin et le récipient

9 Sécurité et garantie

9.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

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

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 117*

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

Site d'installation

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

Moulin à café

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

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

- En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont. L'utilisation de filtres à eau non recommandés par le service technique WMF peut endommager la machine à café (p. ex. en raison de l'entartrage).

- Pour des raisons d'assurance, s'assurer que l'interrupteur principal est à l'arrêt ou la fiche secteur est retirée de la prise à la fin du service. Sur les machines avec prise d'eau fixe, le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau doit être fermé.
- Nous recommandons de prendre les mesures suivantes pour la prévention des sinistres, par exemple :
 - installation d'un contrôleur d'eau approprié dans la conduite d'arrivée d'eau
 - installation de détecteurs de fumée
- Après un arrêt prolongé du service (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

*Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
à partir de la page 85*

9.2 Directives

Fabricant : WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

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

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

L'appareil est conforme aux exigences de l'ordonnance allemande sur les objets et matériaux usuels « Bedarfsgegenständeverordnung », de la directive (UE) n° 10/2011, ainsi que de la directive (CE) n° 1935/2004 dans leurs versions actuelles.

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

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.

L'appareil est soumis à la réglementation sur les déchets électroniques (directive WEEE 2012/19/UE) et ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. Nous garantissons la traçabilité selon l'ordonnance (CE) n°1935/2004 ainsi que la fabrication conforme aux bonnes pratiques de fabrication au sens de (CE) n° 2023/2006.

Pour les pays hors de l'UE, les réglementations en vigueur spécifiques au pays s'appliquent.



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

Adresse

➤ page 106

9.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

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

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

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

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

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

▷ page 84

HACCP

▷ page 103

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 122

9.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

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

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

Sont exclus de la garantie :

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

Important
Maintenance
▷ page 105

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 325 mm Hauteur 716 mm (avec récipients à grains verrouillables) Profondeur 590 mm
Récipients à grains de café	1 100 g environ chacun ⁽¹⁾ Récipient à grains de café central env. 700 g ⁽¹⁾
Récipients à poudre (en option)	env. 2 000 g ⁽²⁾
Poids à vide	env. 37 kg (selon l'équipement)
Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. ⁽³⁾ Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Important ! Si la pression d'écoulement du lieu d'installation est supérieure à 0,6 MPa (6 bar), un réducteur de pression réglé sur un maximum de 0,6 MPa (6 bar) doit impérativement être installé en amont de la machine. Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve, avec le kit de prise d'eau fixe ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'évacuation d'eau (en option)	Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<2 000 m

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec récipient à poudre en option.

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

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

Puissance nominale	2,75 à 3,25 kW	9 kW
Tension d'alimentation	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)	380–415 V, 50/60 Hz, (3/N/PE)
Éclairage	LED	
Protection	IP X0	
Classe de protection	classe 1	
Pression nominale	Chauffe-eau Chaudière à vapeur :	1,6 MPa (16 bar) 0,5 MPa (5 bar)
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾	
Température ambiante	+5 °C à +35 °C maximum (vider les conduites d'eau en cas de gel).	
Humidité maximale	80 % d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.	
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.	

Sous réserve de modifications techniques.

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

Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Il est recommandé de laisser un espace de travail d'au moins 800 mm devant la machine à café ainsi qu'un espace dégagé d'au moins 200 mm au-dessus des récipients à produits. Laisser une hauteur dégagée de 1 100 mm à partir du bord supérieur de la surface d'installation. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

Sous réserve de modifications techniques.

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

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

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

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

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Raccordement d'eau				
1	pièce	Tuyau pour les machines avec prise d'eau fixe	33 2292 1000	tous
1	pièce	Coude pour tuyau d'évacuation	33 2165 8000	tous
1,5	mètre	Tuyau d'évacuation	00 0048 0042	tous
Outils				
1	pièce	Outil multifonction	33 2408 4000	tous
Récipients à produits				
1	pièce	Couvercle pour récipient à grains et récipient à poudre <i>Pour les couvercles avec capteur de niveau, veuillez contacter le service technique WMF.</i>	33 2655 7099	tous
1	pièce	Couvercle pour récipient à grains du centre <i>Pour les couvercles avec capteur de niveau, veuillez contacter le service technique WMF.</i>	33 2655 8099	tous
1	pièce	Étiquettes de marquage des récipients à grains/récipients à produits	33 2624 7000	tous
Lait et système mixeur				
1	pièce	Mousseur de lait double complet	33 2867 5300	Easy Milk
1	pièce	Buse à lait	33 2614 9000	Easy Milk
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	tous
1	pièce	Ressort pour tuyau à lait	33 0190 3000	tous
1	pièce	Douille pour tuyau à lait	33 2180 5000	tous
1	pièce	Adaptateur Plug&Clean	33 2427 5000	tous
1	pièce	Bol du mixeur	33 2895 4000	Poudre
1	pièce	Roue du mixeur	33 2895 5000	Poudre
0,25	mètre	Tuyau du mixeur	00 0048 0064	Poudre
Égouttoir/grille égouttoir				
1	pièce	Égouttoir avec SteamJet	33 2633 7100	avec SteamJet
1	pièce	Égouttoir sans SteamJet	33 2633 7000	sans SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir avec SteamJet	33 2633 8100	avec SteamJet
1	pièce	Grille égouttoir sans SteamJet	33 2633 8000	sans SteamJet

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Programme d'entretien WMF				
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage pour système de lait WMF	33 2622 0000	tous
1	pièce	Réservoir de nettoyage pour système de lait WMF	33 2593 6000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir de nettoyage pour système de lait WMF	33 2593 7000	tous
1	pièce	Écouvillon	33 0350 0000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 1521 9000	tous
1	tube	« Graisse spéciale bagues d'étanchéité » WMF Molykote	33 2179 9000	tous
1	bouteille	Nettoyant WMF pour mousser à lait	33 0683 6000	
4	bouteille	Détergent de système de lait (AutoClean)	33 4748 1000	AutoClean
4	boîte	Granulés nettoyants WMF (AutoClean)	33 4745 4000	AutoClean
Documentation				
1	pièce	Jeu de documents WMF 5000 S+	33 4186 6020	tous

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 122
Actions à distance 78
Additions 47
Additions disponibles par défaut 47
Affichage de pression d'infusion 73
Allumer la machine à café 26
Animations 43
Arrêter 35
Auto Steam 30

B

Bac à marc 21, 34
Barre de fonctions 38
Barre de fonctions de l'écran « Prêt à l'emploi » 36
Bluetooth 73
Boissons 44
Boissons : Police + couleur 71
Bouton Marche/Arrêt 21

C

Café filtre frais (FFC) 48
Café filtre frais - FFC (en option) 21, 27
Calibrage de l'écran tactile 70
Caractéristiques techniques 118
Caractéristiques techniques de la machine à café 118
Changement du filtre à café filtre frais 42, 91
Charger des données 81
Charger des recettes 44, 80
Charger les symboles de boissons 80
Charger une langue 81
Chauffage de tasse 21, 31
Chilled Coffee 48
CleanLock 42
Code PIN Facturation 63
Code PIN Nettoyage 63
Code PIN Réglages 63
Collecteur amovible avec grille égouttoir 21
Compteurs 61
Concept de nettoyage HACCP 103
Conditions d'utilisation et d'installation 17
Conduite d'arrivée d'eau 118
Consignes de sécurité générales 7
Consignes de sécurité lors de l'entretien 82
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 24
Contrôle de qualité (Dynamic Milk) 69
Correction de la position de l'écoulement 75
Crible à marc de comptoir (en option) 34

D

Dangers pour la machine à café 113
Décaf 40
Décaféiné 57
Degré de qualité 49
Dernière infusion 60
Désignation des pièces de la machine à café 20
Détartrage 60
Détection automatique de tasse 21
Détection de tasse 75

Détection de tasse (en option) 32
Détergent de système de lait 92
Deuxième type de café 40
Deuxième type de lait (en option) 40, 55
Directives 114
Dispositifs de sécurité 7
Disposition des touches 56
Distances de montage 120
Distribution d'eau chaude 28
Distribution de boissons 27
Distribution de lait ou de mousse de lait 26
Distribution de mousse de lait 26
Distribution d'essai 44
Dosé 46
Doseur 73
Droits à la garantie 117
Droits code PIN 62
Durée du filtre 72
Dureté carbonatée mesurée 71
Dureté globale mesurée 72
Dureté temporaire 71
Dureté totale 72

E

Easy Steam 30
Éclairage 69
Éclairage latéral 21
Écoulement combiné avec mousser de lait intégré 21
Écran et éclairage 69
Écran pour les touches de boissons et les réglages 21
Écran « Prêt à l'emploi » 20, 21, 38
Effacer l'addition 48
Effacer la minuterie 65
Égouttoir 35
Éléments de commande 53
Enregistrer des recettes 80
Enregistrer les recettes au format PDF 80
Entretien 41, 60, 82
Erreur sans message d'erreur 110
État de la disposition des touches (minuterie) 66
Exportation HACCP 81
Exporter les compteurs 80

F

Facturation 61
Facturation externe 61
Filtre à eau 60, 71
Fonctions du menu principal 37
Fonction S-M-L 45, 74
Fond d'écran 70
Freeflow 46
Fuseau horaire 67

G

Glossaire 23
Gobelet client 77
Granulés nettoyeurs pour machine à café 92

H

Heure/date 64
Heure d'été 67
Horaire du jour de la minuterie 65

I

Indicateur de progression 69
 Indication d'erreur 55
 Info 60
 Informations nutritionnelles 75
 Infos nutritionnelles 39, 54
 Infusion multiple 46
 Instructions 43
 Interruption de boisson 27, 58
 Intervalles de nettoyage 84
 Introduction de pastilles 21
 Introduction manuelle 33

J

Journal 60

L

Lait (en option) 74
 Langue 78
 Libre-service 53
 Logiciel 36
 Logo 59
 Logo du client 59
 Logo du fabricant 59
 Luminosité de l'écran 70

M

Maintenance 105
 Maintenance et détartrage 105
 Message à l'écran 37
 Messages d'erreurs et dysfonctionnements 108
 Messages d'utilisation 107
 Messages et indications 107
 Minuterie 60, 64
 Mise à jour du microprogramme 81
 Mode 76
 Mode Éco 67, 72, 79
 Mode LS 53
 Modifier l'addition 48
 Modifier les recettes 47

N

Nettoyage AutoClean 66
 Nettoyage du système 41, 85, 87, 88
 Nettoyage du système de lait 41, 42, 89
 Nettoyage intensif du système (AutoClean) 42
 Nettoyages manuels 93
 Nettoyer la prise Plug&Clean (AutoClean) 97
 Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam 98
 Nettoyer le bac à marc 94
 Nettoyer le boîtier 95
 Nettoyer l'égouttoir 94
 Nettoyer le mixeur 97
 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 93
 Nettoyer le récipient à grains 100
 Nettoyer le récipient à poudre 101
 Nettoyer les capteurs 95

Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk) 97
 Nettoyer manuellement le système de lait 95
 Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk) 95

O

Obligations de l'exploitant 116
 Options de commande 53
 Option Station sirop 25

P

Panneau de commande 21
 Part de décafé 57
 Permuter des touches 52
 PostSelection 57
 Préparation du café moulu avec l'introduction manuelle 33
 Préparation du système de lait après nettoyage 43
 Présélection de boissons 58
 Présélection des langues 56
 Présentation 20
 Prêt à l'emploi 36
 Programmes de nettoyage 85
 Puissance nominale 119

Q

Qualité de la mousse de lait Dynamic Milk 49
 Qualité de l'eau 118
 Qualité du café 49
 Quantité d'eau 48
 Quantité de café moulu 48
 Quantité de lait 48
 Quantité de remplissage 45, 55
 Quantité de remplissage S-M-L 45

R

Recette actuelle 47
 Récipient à grains 21
 Récipient à grains/récipient à poudre 32
 Récipients à poudre (en option) 21
 Réduire la luminosité 70
 Réglage automatique de la hauteur 32
 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné 32
 Réglage des tailles S-M-L 76
 Réglage de taille de tasse 28, 39
 Réglages 43
 Réglages gratuits 62
 Régler la hauteur de tasse manuellement 51
 Régler le degré de mouture 73
 Régler les heures de commutation de la minuterie 65
 Régler l'horaire et la minuterie 64
 Remarque pour la recette 50
 Remplir la machine de produit de nettoyage (AutoClean) 92
 Remplissage du système de lait 40, 43, 56
 Rinçage de mise hors service 43
 Rinçage du mixeur 41, 91
 Rinçage du mousseur 90
 Rinçage du mousseur (Dynamic Milk) 90
 Rinçage rapide (AutoClean) 88

Index

S

Saisir à nouveau le code PIN 63
Sauvegarde de données 81
Sauvegarder les recettes 44
Sécurité 7
Sélection de la mousse de lait 58
Sélection des quantités de remplissage 28
Sélectionner le moulin à café 50
Service technique 60
Service technique WMF 106
Signalement d'événements 70
Signes et symboles du mode d'emploi 22
Sirop (en option) 74
Solutions numériques 78
Sont exclus de la garantie : 117
Sortie d'eau chaude 21
Sortie vapeur 21
Sortie vapeur (en option) 29
Start-stop 46
Start-Stop-Freeflow 46
SteamJet 21, 54
Surface d'installation 119
Surveillance d'état 78
Symboles du mode d'emploi 22
Système 68
Systèmes monétiques 61

T

Taille de tasse 55
Télécommande intelligente 78
Température 72

Température du réservoir de lait 68
Texte et icône 50
Tolérance de hauteur de tasse 75
Touche Barista 21, 53
Touche Barista - intensité du café 39
Touche Eau chaude 38
Touche Menu 21, 54
Touche Rinçage à chaud 21, 39, 54
Touches de boissons 21, 38
Touches de commande du menu 37
Touches de présélection (en option) 28
Touches en option 28
Touche S-M-L 39
Touche SteamJet 21, 31, 38
Touche vapeur 40
Type de dosage 46

U

USB 80
Utilisation 24
Utilisation conforme 14

V

Verrouillage de récipient 21
Vue d'ensemble 36

Le service technique WMF le plus proche :

© 2018–2022 WMF 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 interdit sans autorisation écrite.

Conception et réalisation/mise en page :

TecDoc GmbH ; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

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

Sous réserve de modifications techniques.

04.08.2022



DESIGNED TO PERFORM