

## Mode d'emploi



Machine à café



**9000F GV**

Amérique du Nord Français

01.01.001

---

## Consignes de sécurité

	<b>DANGER</b> Risque de feu ou de choc électrique. Ne pas ouvrir.	
DANGER. Afin de réduire le risque de feu ou de choc électrique, ne pas enlever le couvercle (ou pièce arrière), pas de pièce à changer par le client. Les réparations doivent seulement être effectuées par du personnel autorisé.		

(33 1453 5100)



Le symbole « éclair » avec flèche à l'intérieur d'un triangle équilatéral est utilisé pour alerter l'utilisateur de la présence à l'intérieur du coffret d'une « tension dangereuse » non isolée et de force suffisante pour constituer un risque d'électrocution.



Le point d'exclamation à l'intérieur d'un triangle équilatéral est employé pour alerter les utilisateurs de la présence d'instructions importantes pour le fonctionnement et l'entretien (service) dans le livret d'instructions accompagnant l'appareil.



Ne pas utiliser la machine à café si celle-ci ne fonctionne pas correctement ou est endommagée.







Ne jamais modifier les dispositifs de sécurité intégrés.



S'assurer de la présence d'un récipient sous l'écoulement lors de la distribution de boissons chaudes pour éviter tout risque d'ébouillantage.



Ne pas toucher les composants chauds de la machine.

-  Ne jamais mettre les mains dans le récipient à café moulu.
-  Avant de nettoyer le panneau de commande, éteindre la machine à café ou utiliser la fonction CleanLock afin qu'aucune boisson ne soit distribuée involontairement.
-  Ne jamais tendre la main sous les écoulements pendant le nettoyage du système.
-  Ne jamais mettre la main dans les récipients à café moulu, l'entonnoir d'infusion ou l'alimenteur de café moulu lorsque la machine à café est allumée afin d'éviter tout risque de contusion ou d'écrasement par les pièces mobiles.

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

La machine à café WMF 9000 F GV est une machine entièrement automatique conçue pour la préparation de quantités commerciales de café filtre et d'eau chaude.



### Suivre le mode d'emploi



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

### ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi  
▷ page 22

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5



### Danger de mort par électrocution



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

### AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5



### Conditions d'utilisation et d'installation

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

### IMPORTANT

Caractéristiques techniques  
▷ à partir de la page 81

Maintenance  
▷ à partir de la page 71

# 1 Sécurité



## Utilisation incorrecte

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

 **AVERTISSEMENT**

## 1.1 Consignes de sécurité générales

### Dangers pour l'utilisateur

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



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



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

 **ATTENTION**



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



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

 **ATTENTION**

---

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



## Danger de mort par électrocution



**AVERTISSEMENT**



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



## **Risque de brûlure ou d'ébouillement**

 **ATTENTION**



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



### **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.
  - > Lorsque la machine est allumée, ne jamais mettre la main dans les récipients à café moulu, l'entonnoir d'infusion ou l'alimenteur de café moulu.
  - > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
  - > Fermer le panneau de commande avec soin et précaution.

 **ATTENTION**



### **Risque pour la santé**

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

 **ATTENTION**



### **Risque pour la santé**

- Le détergent et les granulés nettoyeurs sont des produits irritants.
  - > Respecter les mesures de sécurité indiquées sur l'emballage des produits de nettoyage.
  - > N'introduire les granulés nettoyeurs qu'après le blocage du doseur de granulés nettoyeurs et l'affichage du message correspondant à l'écran.
- 

 **ATTENTION**



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud s'écoule du tuyau flexible. Veiller à ce que ce liquide soit évacué en toute sécurité.
  - 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.
- 

 **ATTENTION**



### Risque de glissade



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

 **ATTENTION**

## 1.2 Utilisation conforme

---



### Utilisation incorrecte



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

- La machine WMF 9000 F GV est conçue pour la distribution de café ou d'eau chaude dans des récipients appropriés.
- Le café moulu utilisé doit convenir à l'utilisation avec la machine à café. 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.
- Cet appareil professionnel est destiné à un usage commercial à grande échelle dans l'hôtellerie, la restauration ou d'autres contextes similaires. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé en libre-service. L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.

## Site d'installation

- L'appareil doit être installé dans un endroit bien visible.
- L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.

## Raccordement d'eau

### Incombant au client :

- 1/2" (TW12) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés (250 µm)
- Au moins 52.2 psi (0.36 MPa/3.6 bar) de pression d'écoulement à 1.6 gal/min (6 l/min) <sup>(1)</sup>
- Température maximum d'arrivée 95 °F (35 °C).

### Du côté de la machine :

- Conduite d'arrivée du chauffe-eau de 1/2" (TW12)
- Conduite de rinçage de 3/8" (TW8)
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

<sup>(1)</sup> Tient compte des pertes de pression normales dans les pièces de raccordement aux eaux usées et le filtre à eau. Ce qui permet de garantir une pression d'écoulement de 29.0 psi (0.2 MPa/2 bar) à 1.6 gal/min (6 l/min) du côté de la machine, nécessaire pour un débit horaire maximal.

## Température ambiante

- Température ambiante 41 °F à 95 °F maximum  
(+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 machine WMF 9000 F GV ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café ou de l'eau chaude (boissons, nettoyage).**

## Hygiène

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

### 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.

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.

#### AVERTISSEMENT

*Caractéristiques techniques*

▷ à partir de la page 81

#### AVIS

L'appareil doit être installé conformément à la réglementation fédérale et/ou locale applicable. Cela comprend l'installation d'un clapet anti-retour adéquat.

## Table des matières

<b>Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>
<b>1 Sécurité</b>	<b>5</b>
1.1 Consignes de sécurité générales	5
1.2 Utilisation conforme	12
1.3 Conditions d'utilisation et d'installation	15
<b>2 Présentation</b>	<b>20</b>
2.1 Désignation des pièces de la machine à café	20
Écran Prêt à l'emploi	20
Glossaire	23
<b>3 Utilisation</b>	<b>24</b>
3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation	24
3.2 Allumer la machine à café	25
3.3 Distribution de boissons	25
Interruption de boisson	25
3.3.1 Infusion de pichets	26
3.3.2 Infusion de grandes quantités	26
3.4 Distribution d'eau chaude	27
3.4.1 Tasses simples/distribution de pichet	27
3.4.2 Distribution de grandes quantités	27
3.5 Touches de présélection (en option)	28
3.6 Touches spéciales (en option)	28
3.7 Doseur de café moulu	29
3.8 Introduction manuelle	30
3.9 Élimination du marc (en option)	31
3.10 Arrêter la machine à café	32
<b>4 Logiciel</b>	<b>34</b>
4.1 Vue d'ensemble	34
Prêt à l'emploi	34
Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi	34
Fonctions du menu principal	35
Touches de commande du menu	35
Message à l'écran	35
4.2 Écran Prêt à l'emploi	36
4.2.1 Touches de boissons	36
4.2.2 Barre de fonctions	36
Toucher de présélection de café	36
Toucher de présélection d'eau chaude	36
4.3 Entretien	37
Nettoyage du système	37
CleanLock	37
Instructions	37
Collecteur à marc	37
Réchaud	38
4.4 Boissons	38
Généralités	38
Quantité de remplissage et type de dosage	39
Modifier les recettes	40
Texte et icône	41
Permuter des touches	42

<b>4.5 Options de commande</b>	43
Éléments de commande .....	43
Disposition des touches .....	44
Interruption de boisson .....	44
Logo .....	45
<b>4.6 Info</b>	46
Dernière infusion .....	46
Minuterie .....	46
Service technique .....	46
Entretien .....	46
Filtre à eau et détartrage .....	46
Journal .....	46
<b>4.7 Facturation</b>	47
Compteurs .....	47
Systèmes monétiques .....	47
Facturation externe .....	47
Réglages gratuits .....	48
<b>4.8 Droits code PIN</b>	48
Code PIN Nettoyage .....	49
Code PIN Réglages .....	49
Code PIN Facturation .....	49
Saisir à nouveau le PIN .....	49
<b>4.9 Minuterie</b>	50
Heure/date .....	50
État minuterie .....	50
Régler l'horaire et la minuterie .....	50
Effacer la minuterie .....	51
Vue détaillée de la journée en cours .....	51
Régler les heures de commutation de la minuterie .....	51
Nettoyage du système programmé .....	51
État de la disposition des touches .....	52
Vue disposition touches .....	52
Horaire mode Éco .....	52
État mode Éco .....	52
<b>4.10 Système</b>	53
Indicateur de progression .....	53
Écran et éclairage .....	53
Luminosité de l'écran .....	54
Réduire automatiquement la luminosité .....	54
Calibrage écran tactile .....	54
Fond d'écran .....	54
Boissons : Police + couleur .....	54
Filtre à eau .....	55
Mode Éco .....	56
Température .....	56
Rinçage de mise hors service .....	56
Doseur .....	56
Réchaud .....	57
Rinçage de préchauffage .....	58
Collecteur à marc .....	58

## Table des matières

---

<b>4.11</b>	<b>Langue</b>	58
<b>4.12</b>	<b>Mode Éco</b>	58
	Indication Mode Éco .....	59
<b>4.13</b>	<b>USB</b>	59
	Charger des recettes .....	59
	Charger les symboles de boissons .....	59
	Enregistrer des recettes .....	60
	Exporter les compteurs .....	60
	Export HACCP .....	60
	Sauvegarde de données .....	60
	Charger des données .....	60
	Charger une langue .....	60
	Mise à jour du microprogramme .....	60
<b>5</b>	<b>Entretien</b>	61
<b>5.1</b>	<b>Consignes de sécurité lors de l'entretien</b>	61
<b>5.2</b>	<b>Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage</b>	62
<b>5.3</b>	<b>Nettoyage quotidien</b>	63
5.3.1	Nettoyage du système .....	63
5.3.2	Nettoyer la sortie d'eau chaude .....	64
<b>5.4</b>	<b>Nettoyages manuels</b>	65
5.4.1	Nettoyer les égouttoirs .....	65
5.4.2	Nettoyer le boîtier .....	65
5.4.3	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) .....	66
5.4.4	Nettoyer le doseur de café moulu .....	67
5.4.5	Nettoyer le collecteur à marc .....	68
5.4.6	Nettoyer le réchaud .....	68
<b>6</b>	<b>Concept de nettoyage HACCP</b>	69
<b>7</b>	<b>Maintenance et détartrage</b>	71
<b>7.1</b>	<b>Maintenance</b>	71
<b>7.2</b>	<b>Service technique WMF</b>	71
<b>8</b>	<b>Messages et indications</b>	72
<b>8.1</b>	<b>Messages d'utilisation</b>	72
<b>8.2</b>	<b>Messages d'erreurs et dysfonctionnements</b>	73
<b>9</b>	<b>Sécurité et garantie</b>	75
<b>9.1</b>	<b>Dangers pour la machine à café</b>	75
<b>9.2</b>	<b>Directives</b>	76
<b>9.3</b>	<b>Obligations de l'exploitant</b>	78
<b>9.4</b>	<b>Droits à la garantie</b>	79

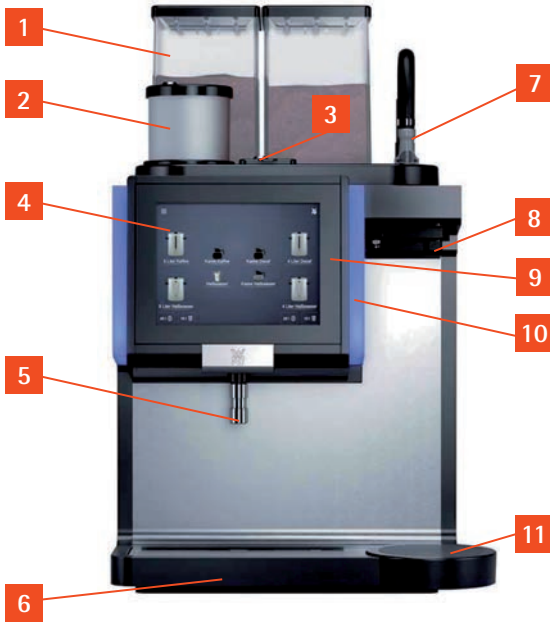


---

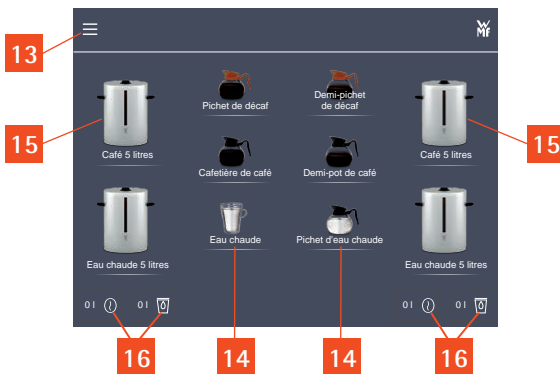
<b>Annexe : Caractéristiques techniques</b>	81
<b>Caractéristiques techniques de la machine à café</b>	81
<b>Annexe : Accessoires et pièces de rechange</b>	85
<b>Index</b>	86

## 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 café moulu pour 1 ou 2 types de café (p. ex. décafé)
- 2 Récipient de granulés nettoyants
- 3 Introduction manuelle/introduction pour pastilles de nettoyage
- 4 Écran tactile pour les touches de boissons et les réglages
- 5 Sortie d'eau chaude
- 6 Égouttoir
- 7 Bras d'infusion (tuyau) pour grandes quantités pour le remplissage du réchaud fourni
- 8 Bras d'infusion pour pichet
- 9 Panneau de commande
- 10 Éclairage latéral/signalement d'événements
- 11 Extension d'égouttoir pour pichet
- 12 Bouton Marche/Arrêt

### Écran Prêt à l'emploi

- 13 Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 14 Infusion de pichets de café et d'eau chaude
- 15 Infusion de grandes quantités de café et d'eau chaude
- 16 Touches de présélection

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

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

Logiciel ▷ à partir de la page 34

## Signes et symboles du mode d'emploi

---



### Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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

---



### AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5

---



### 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 61

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5

---



Électrocution



Risque de glissement



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes

---



### 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 79

Caractéristiques techniques  
▷ à partir de la page 81

---



### 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>
Collecteur à marc	Dispositif qui recueille le marc de café
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boissons	Distribution de café ou d'eau chaude
Dureté temporaire	Indication en °dKH (gpg). La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable
Infusion de recharge automatique	Infusion de recharge automatique d'une quantité d'infusion prédéfinie
Infusion Smart	Méthode d'infusion lente avec une plus petite quantité de café moulu
Présélection	Sélection de la boisson et de la quantité avant la distribution.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre

## 3 Utilisation

### 3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation

---



#### Risque de brûlure ou d'ébouillement



- Pendant la distribution de boissons, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
    - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons.
    - > 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 5



#### Risque pour la santé

- N'utiliser que des produits propres à la consommation et adaptés à l'utilisation avec une machine à café.
    - > Les récipients à café moulu 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 5

### 3.2 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 jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre  
*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 mise en marche avec la minuterie.

Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN

page 48

Régler les heures de commutation de la minuterie

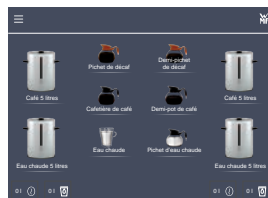
▷ Minuterie

page 51

### 3.3 Distribution de boissons

Appuyer sur les touches de boissons correspondantes pour lancer la distribution des boissons configurées.

- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée = non prêt à la distribution / touche bloquée



#### Distribution de boissons par l'écoulement pour pichet

- \* Placer un récipient de taille appropriée sous l'écoulement

#### Distribution de boissons par le bras d'infusion pour pichet

- \* Raccorder le bras d'infusion pour grandes quantités à l'adaptateur du réchaud et le verrouiller en place

#### Interruption de boisson

- \* Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

Disposition des touches

▷ Options de commande

page 44

Interruption de boisson

▷ Options de commande

page 44

### 3.3.1 Infusion de pichets

- \* Déployer le bras d'infusion pour pichet en position vers l'extérieur
- \* Placer un pichet de taille appropriée sous le bras d'infusion pour pichet, sur l'extension d'égouttoir
- \* Appuyer sur la touche de boisson désirée

*L'infusion est effectuée selon le lot d'infusions réglé.*

Selon la hauteur des pichets utilisés, il est possible qu'une extension d'écoulement pour pichet soit nécessaire.



Accessoires et pièces de rechange  
▷ page 85



#### Risque d'ébullissement

- Du liquide brûlant peut s'écouler et gicler si le bras d'infusion pour pichet n'est pas complètement rentré vers la machine ou tiré vers l'extérieur.
  - > Toujours tirer ou rentrer le bras d'infusion pour pichet jusqu'à la butée.



#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5



#### Avis

- Ne lancer la distribution de boissons par le bras d'infusion pour pichet que lorsque ce dernier est complètement déployé.

#### AVIS

### 3.3.2 Infusion de grandes quantités

- \* Raccorder un réchaud de taille appropriée au bras d'infusion pour grandes quantités (tuyau)
- \* Bien verrouiller le tuyau et l'adaptateur
- \* Appuyer sur la touche d'infusion de grande quantité de boisson désirée

*L'infusion est effectuée selon le réglage du réchaud.*

*Selon l'équipement, des infusions de recharge automatiques peuvent être configurées ou non pour le réchaud.*



Réchaud  
▷ Système  
page 57

## 3.4 Distribution d'eau chaude

### 3.4.1 Tasses simples/distribution de pichet

- \* Placer une tasse de taille appropriée sous la sortie d'eau chaude
- \* Appuyer sur la touche « Eau chaude »

Différentes options de quantité sont disponibles pour l'eau chaude.

Les tailles suivantes peuvent être configurées : tasse simple, pot, petit pichet et pichet.

L'eau chaude est distribuée par la sortie d'eau chaude. Les pichets de plus grande taille peuvent être remplis à l'aide d'un col de cygne. Sur le modèle 13.5 kW, il est possible de distribuer de l'eau chaude pendant l'infusion.



#### Avis

- Sur le modèle 9.4 kW avec fonction d'infusion de recharge automatique, la distribution d'eau chaude est effectuée à la fin de l'infusion de café. Pour un affichage plus clair, nous recommandons de régler l'indicateur de progression de commande de boisson sur « Ligne ».

### 3.4.2 Distribution de grandes quantités

- \* Préparer un réchaud de taille appropriée
- \* Raccorder le bras d'infusion pour grandes quantités à l'adaptateur du réchaud par un tuyau et les verrouiller en place
- \* Appuyer sur la touche d'infusion de grande quantité d'eau chaude désirée

Sur les machines à café de 9.4 kW, des lots d'infusions d'eau chaude d'un maximum de 4 litres (1.06 gal) sont possibles, tandis qu'un maximum de 5 litres (1.32 gal) est possible sur les machines de 13.5 kW.



Tasse simple  
d'eau chaude



Distribution  
de pichet  
d'eau chaude



Accessoires et pièces de rechange  
▷ page 85

#### AVIS

Indicateur de progression  
▷ Système  
page 53



Distribution de grande quantité  
d'eau chaude



Réchaud  
▷ Système  
page 57

### 3.5 Touches de présélection (en option)

Si votre machine à café dispose de la fonction d'infusion de recharge automatique, il est possible de configurer les touches de présélection des quantités d'infusion de recharge.

Une quantité d'infusion de recharge totale est définie pour le réchaud. Lorsque le niveau du réchaud devient inférieur au niveau minimum, le réchaud est rempli avec le lot d'infusions défini pour la touche de présélection.

※ Appuyer sur la touche de présélection souhaitée  
*Les présélections de quantités disponibles sont affichées.*

Les présélections de quantités disponibles sont p. ex. 5, 10, 15 ou 20 litres (1.32, 2.64, 3.96 ou 5.28 gal).

#### Contrôle d'accès code PIN

Si un code PIN a été configuré pour la distribution, la quantité d'infusion ne peut être modifiée qu'après la saisie du code PIN d'autorisation.

### 3.6 Touches spéciales (en option)

Des touches spéciales permettant de présélectionner jusqu'à cinq langues peuvent également être configurées en option.

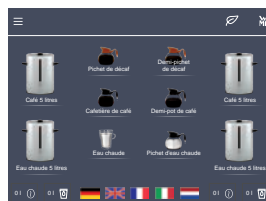


*Touché de présélection de café*



*Touché de présélection d'eau chaude*

*Contrôle d'accès code PIN  
▷ Droits code PIN  
page 48*



*Réglage et présélection de langue  
▷ Langue  
page 44*

### 3.7 Doseur de café moulu

- Si possible, veiller à remplir les récipients.
- Remplir le récipient au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits.

Deux récipients sont disponibles pour un maximum de deux types de café filtre différents.

Par exemple, café filtre et café filtre décaféiné (décafé).

Les touches de boissons peuvent être affectées à un récipient à produit.



- Les corps étrangers peuvent endommager le doseur de café moulu. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
  - > Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre dans le doseur de café moulu.



Affecter les récipients à produits  
 ▷ Boissons  
 ▷ Sélectionner le doseur de café moulu  
 page 40

#### IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie  
 ▷ à partir de la page 79

### 3.8 Introduction manuelle

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, si le doseur de granulés nettoyants est hors service



- ! Verser le café moulu ou les granulés nettoyants uniquement après l'affichage du message correspondant 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 79

#### Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle (en option)

- \* Appuyer sur la touche de présélection « Introduction manuelle »
- \* Appuyer sur la touche de boisson désirée
- \* Ouvrir l'introduction manuelle
- \* Verser la quantité de café moulu désirée dans l'introduction manuelle (maximum 4.23 oz/120 g) à l'aide de la grande cuillère à mesurer
- \* Refermer l'introduction manuelle

*La boisson choisie est distribuée.*

- ! La préparation de café moulu à l'aide de l'introduction manuelle convient uniquement à l'infusion de pichets.



#### AVIS

### 3.9 Élimination du marc (en option)

Le marc de café éliminé est humide. Le marc est rincé hors de l'infuseur directement dans l'évacuation à l'aide d'eau de nettoyage.

Selon la tuyauterie du bâtiment et la législation applicable, il est possible qu'un collecteur à marc doive être installé.

Le collecteur à marc ne doit être installé que par le service technique WMF.

Les réglages correspondants doivent être effectués dans le sous-menu « Système ».

- \* Retirer le bac à marc
- \* Vider le bac à marc et le remettre en place
- \* Confirmer la procédure sur l'écran



- Le collecteur à marc WMF 9000 F GV peut recueillir le marc d'env. 26.5 lb (12 kg) de café moulu.
- 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.



*Nettoyer le collecteur à marc  
▷ Nettoyages manuels  
page 68*

#### IMPORTANT

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

### 3.10 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 5

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

Entretien

▷ à partir de la page 61

---



#### Suivre le mode d'emploi

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

#### IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 79

---

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

\* Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre  
*La machine à café s'arrête.*

\* Débrancher la fiche secteur de la prise

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



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN  
page 48

---



## 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 36



Disposition des touches  
▷ Options de commande  
page 44

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

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

page 36



Touche de présélection de café



Indication Mode Éco



Touche de présélection d'eau chaude

## Fonctions du menu principal

à partir de la page 37



Entretien  
page 37



Boissons  
page 38



Options de commande  
page 43



Info  
page 46



Facturation  
page 47



Droits code PIN  
page 48



Minuterie  
page 50



Système  
page 53



Langue  
page 58



Mode Éco  
page 58



USB  
page 59

## 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

## 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.

Toutes les boissons configurées sont affichées à l'écran. Les infusions de grandes quantités sont affichées sur la gauche et sur la droite, tandis que les options d'infusions de pichets ou de distribution d'eau chaude sont affichées au milieu.



*Exemple :  
 Touche Pichet d'eau chaude  
 Disposition des touches  
 ▷ Options de commande  
 page 44*

### 4.2.2 Barre de fonctions

#### Touche de présélection de café

Touche de présélection pour la quantité de distribution de café réglée.

Différentes quantités de distribution de café peuvent être configurées.

Sélectionner une option pour définir la quantité de distribution pour le bras d'infusion pour grandes quantités.



#### Touche de présélection d'eau chaude

Touche de présélection pour la quantité de distribution d'eau chaude réglée.

Différentes quantités de distribution d'eau chaude peuvent être configurées.

Sélectionner une option pour définir la quantité de distribution pour le bras d'infusion pour grandes quantités.



## 4.3 Entretien



*Touches de commande du menu*  
 ▷ *Vue d'ensemble*  
 page 35

*Entretien*  
 ▷ *à partir de la page 61*

*Concept de nettoyage HACCP*  
 ▷ *à partir de la page 69*

### Nettoyage du système

Vous pouvez ici définir si la machine à café s'éteint ou non après le nettoyage du système.

Options : « Avec arrêt automatique »,  
 « Sans arrêt automatique »



*Nettoyage du système*  
 ▷ *Entretien*  
 à partir de la page 63

### CleanLock

\* Appuyer sur **CleanLock**

*Un compte à rebours de 15 secondes commence.*

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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



*Nettoyer le panneau de commande*  
 ▷ *Entretien*  
 à partir de la page 66

### Instructions

Instructions animées pour les nettoyages correspondants de la machine à café et des pichets WMF.



### Collecteur à marc

Le collecteur à marc doit être nettoyé une fois par semaine.



*Nettoyer le collecteur à marc*  
 ▷ *Entretien*  
 à partir de la page 68

## Réchaud

Le réchaud doit être nettoyé une fois par semaine.

Réchaud

Nettoyer le réchaud  
▷ Entretien  
à partir de la page 68

## 4.4 Boissons

### Généralités

#### Distribution d'essai

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



✳ Modifier les réglages comme souhaité  
✳ Appuyer sur la touche « Distribution d'essai »  
*La boisson est distribuée selon les nouvelles valeurs de réglage.*



✳ Si la boisson correspond à votre souhait, appuyer sur l'icône « Enregistrer des recettes »  
*La recette est enregistrée.*

#### Enregistrer des recettes

Enregistre la recette modifiée.



#### Charger des recettes

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



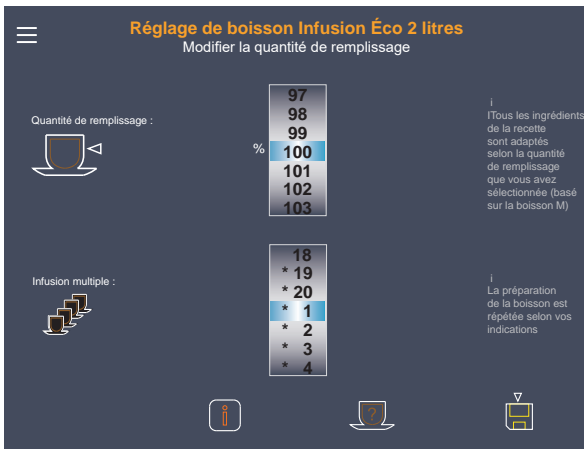
✳ Appuyer sur une touche de boisson  
✳ Appuyer sur la touche « Charger des recettes »  
*Un sous-menu s'ouvre.*  
✳ Sélectionner la recette voulue  
✳ Appuyer sur la touche « Enregistrer des recettes »  
*La recette nouvellement sélectionnée est affectée à la touche de boisson.*

## Quantité de remplissage 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.



### 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.
- **Dosé**  
La quantité définie est distribuée. Le réglage du type de dosage est disponible pour l'eau chaude.
- **Freeflow**  
De l'eau chaude est distribuée tant que l'on appuie sur la touche.

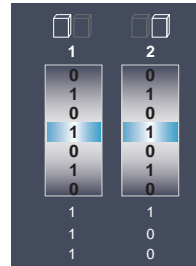
*Vous pouvez définir le type de dosage utilisé pour l'eau chaude.*



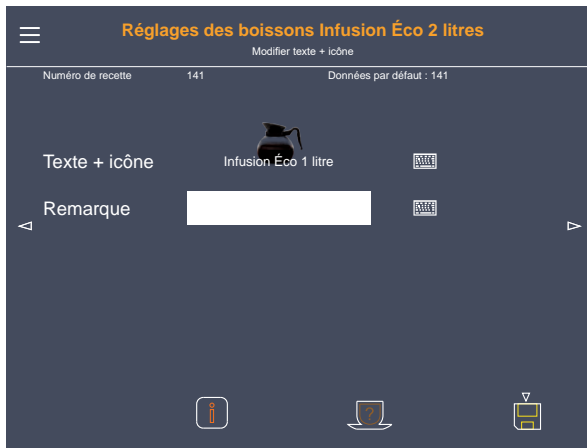
### Sélectionner le doseur de café moulu

Chaque touche de boisson peut être affectée à un doseur.

- Doseur 1 ou doseur 2
- Parts égales doseur 1 et doseur 2 (50% chacun).



### Texte et icône



Touches de commande du menu  
 ▷ Vue d'ensemble  
 page 35

### 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 59

### Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

## 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



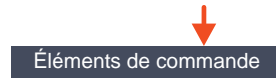
## 4.5 Options de commande



### Éléments de commande

Certaines fonctions peuvent être désactivées sur l'écran Prêt à l'emploi pour simplifier l'utilisation de la machine.

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



### 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.

### 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

### Présélection des langues

Ce paramètre détermine si des langues et des drapeaux peuvent être présélectionnés à partir des réglages de boissons. Vous pouvez ici activer l'option « Présélection des langues ».

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

### Disposition des touches

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



### Interruption de boisson

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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



## Logo



Logo

### 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 Prêt à l'emploi.

### Logo du client

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

### Charger le logo du client

Insérer la clé USB contenant le logo du client.  
Charger le logo du client.

### Taille du logo du client

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

## 4.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



### Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



### Minuterie

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



### Service technique

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



### Entretien

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



### Filtre à eau et détartrage

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

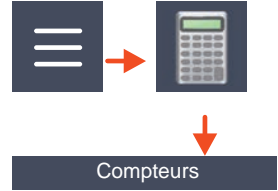


### Journal

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



## 4.7 Facturation



### Compteurs

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

Facturation				
Compteurs				
Infusion Éco 1 litre	1	2	3	4
Infusion Éco 4 litres	2	2	2	2

### Réglage par défaut

- Compteur 1 = Compteur journalier
- Compteur 2 = Compteur hebdomadaire
- Compteur 3 = Compteur mensuel
- Compteur 4 = Compteur annuel



Tous les compteurs peuvent être remis à zéro.

**CONSEIL**

### Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

### Facturation externe

#### Version avec réservoir uniquement

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

## Réglages gratuits

↓  
Réglages gratuits

### Version avec réservoir uniquement

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

### Tout gratuit

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

### Boisson gratuite

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

### Affichage écran

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

### Affichage touches de boissons

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

## 4.8 Droits code PIN

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

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation

Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

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



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

## Code PIN Nettoyage





Après saisie du bon code PIN, accès à :





 Entretien

  
Nettoyage

## Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :





 Entretien  
 Boissons  
 Options de commande  
 Facturation  
 (sans « effacement »)






 Minuterie  
 Système  
 Langue  
 USB

  
Réglages

## Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :

 Entretien  
 Boissons  
 Options de commande  
 Facturation  
 (avec « effacement »)

 PIN  
 Minuterie  
 Système  
 Langue  
 USB

  
Facturation

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

## Saisir à nouveau le PIN

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

  
Saisir à nouveau le PIN



## 4.9 Minuterie

### Heure/date

Régler ici l'heure et la date.



### État minuterie

Informations sur l'état de la minuterie.

Options :                      • activé                      • désactivé

Valeur par défaut :  activé

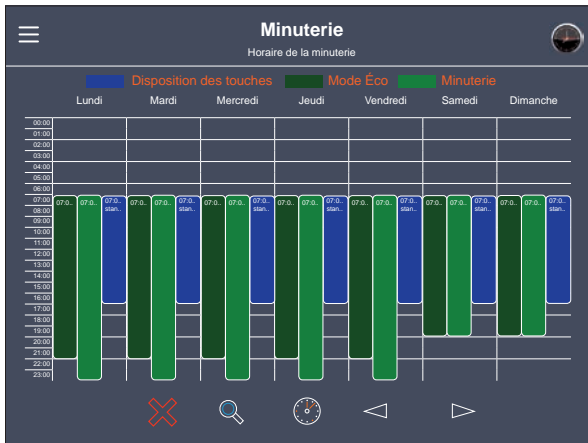
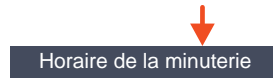
activé                      Les heures de commutation de la minuterie sont activées.

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



### Régler l'horaire et la minuterie

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



## Effacer la minuterie

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



## Vue détaillée de la journée en cours

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



## Régler les heures de commutation de la minuterie

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



Les heures sont programmées pour toutes les journées sélectionnées.

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

## Nettoyage du système programmé

- Sélectionner une ou plusieurs journées
- Régler l'heure de lancement

Conditions préalables pour le lancement d'un nettoyage du système à l'aide de la minuterie :

- le bras d'infusion de quantité doit être raccordé à la machine,
- l'écoulement pour pichet doit être correctement rentré,
- le collecteur à marc optionnel doit être vide.

## État de la 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.



État de la disposition des touches

## Vue disposition touches

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

Les réglages peuvent être modifiés directement dans l'horaire.

*Figure de la vue d'ensemble et explications des symboles* ▷ *Horaire de la minuterie, page 50*



Vue disposition touches

## Horaire mode Éco

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

Les réglages peuvent être modifiés directement dans l'horaire.

*Figure de la vue d'ensemble et explications des symboles* ▷ *Horaire de la minuterie, page 50*



Horaire mode Éco

## État mode Éco

Informations sur l'état du mode Éco.

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



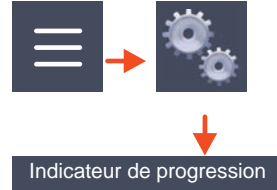
État mode Éco

## 4.10 Système

### Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne



### Écran et éclairage

#### Éclairage

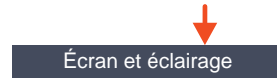
Régler ici la couleur de l'éclairage.

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

Les options suivantes sont également disponibles :

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

*Le réglage configuré est immédiatement affiché.*



#### Éclairage lorsque prêt à l'emploi

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

#### Signalement d'événements (message)

Options :  activé  désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

*Par exemple, message  
« Réservoir à café moulu vide ».*

#### Éclairage lors de messages (événement)

- Couleur d'éclairage des côtés - événements

## Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

### Réduire automatiquement la luminosité

Options :                   • activé                   • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

## Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

## Fond d'écran

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

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

## Boissons : Police + couleur

Vous pouvez ici définir si la taille et la couleur de police peuvent être modifiées.

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.*

## Durée du filtre

Entrer ici la durée du filtre en litres.

## Dureté carbonatée mesurée

Entrer ici la dureté de l'eau mesurée en °dKH (pgp).  
 ※ Demander au distributeur d'eau ou déterminer la dureté de l'eau potable à l'aide du test de dureté temporaire WMF (avec instructions) livré avec les accessoires

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



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

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

**AVIS**

## Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

## Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



▷ Mode Éco  
page 58

## Arrêter

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

Valeur par défaut : jamais

## Température

Indication du réglage de température d'eau du  
chauffe-eau.

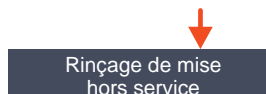


## Rinçage de mise hors service

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé    Un rinçage de mise hors service est lancé  
automatiquement lorsque la machine à café  
est éteinte.



## Doseur

Vous pouvez ici saisir le texte affiché pour le doseur  
de café moulu (1 ou 2), p. ex. le nom du type de café  
moulu utilisé, et enregistrer une image.



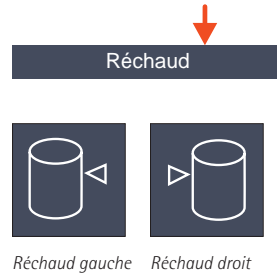
## Réchaud

### Infusion de recharge automatique

Réglage qui définit si la fonction d'infusion de recharge automatique est utilisée ou non pour le réchaud.

Les réglages sont effectués séparément pour le réchaud de gauche et le réchaud de droite.

- Options :
- Réchaud WMF angulaire avec infusion de recharge automatique
  - Réchaud WMF rond avec infusion de recharge automatique
  - Réchaud sans infusion de recharge automatique d'un autre fabricant



### Taille du récipient

Vous pouvez ici définir la taille du récipient.

Options : 5 à 40 litres (1.32 à 10.57 gal)

Les réglages sont effectués séparément pour le réchaud de gauche et le réchaud de droite.

### Quantité de remplissage maximale




Pendant l'infusion de recharge, la distribution de boissons est bloquée pour les autres infusions de grandes quantités. Si une infusion de grande quantité doit être lancée immédiatement pour un autre réchaud, l'infusion en cours doit d'abord être arrêtée.

**AVIS**

## Rinçage de préchauffage

Options :           • activé           • désactivé

Valeur par défaut :  activé

activé           Une fois le temps de pause après la dernière distribution de boisson écoulé, un rinçage de préchauffage est effectué.

Temps de pause : Arrêt, 15, 30, 45 ou 60 minutes


## Collecteur à marc

- Réglage qui définit si un collecteur à marc est utilisé
- Capacité du collecteur à marc
- Cycle de rinçage
- Pause d'infusion

▷ Élimination du marc  
page 31

## 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 du chauffe-eau est abaissée de 10 °K après la dernière distribution de boisson.

Les touches de boissons restent allumées.  
La préparation de café peut être lancée immédiatement.



▷ Mode Éco  
page 56

## Mode Éco

Options :           • Marche   • Arrêt   • Minuterie

Valeur par défaut :  Arrêt

Le mode Éco peut ici être activé.



## Indication Mode Éco

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

Le mode Éco peut prendre deux états différents.



### Mode Éco « actif »

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



### Mode Éco « prêt »

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



### Activation immédiate

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



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

Le symbole devient « actif ».

## 4.13 USB

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

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



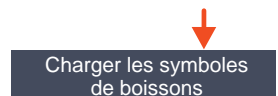
### Charger des recettes

Charger ici des recettes enregistrées.



### Charger les symboles de boissons

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



## Enregistrer des recettes

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

  
Enregistrer des recettes

## Exporter les compteurs

Exporter l'état des compteurs vers une clé USB.

  
Exporter les compteurs

## Export HACCP

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

  
Export HACCP

## Sauvegarde de données

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

  
Sauvegarde de données

## Charger des données

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

  
Charger des données

## Charger une langue

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

  
Charger une langue

## Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.

  
Mise à jour du microprogramme

## 5 Entretien

### 5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



#### Risque pour la santé/hygiène

- > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
- > Suivre le concept de nettoyage HACCP.

**ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5



#### 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 5



#### Risque pour la santé/hygiène

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

**ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'échappent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillement.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

**ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5

## 5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien				
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Messages	Optionnel
x			x	Nettoyage du système
x				Nettoyer la sortie d'eau chaude
		x	x	Nettoyer l'égouttoir
		x		Nettoyer le boîtier
		x		Nettoyer le panneau de commande
		x		Nettoyer le doseur de café moulu
x			x	Nettoyer le collecteur à marc
x			x	Nettoyer le réchaud



▷ page 63

▷ page 64

▷ page 65

▷ page 65

▷ page 66

▷ page 67

▷ page 68

▷ page 68

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

Messages = lors de l'affichage du message correspondant à l'écran

Optionnel = en option (selon l'équipement)

## 5.3 Nettoyage quotidien



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



- De l'eau et du liquide de nettoyage brûlants peuvent s'écouler de manière incontrôlée lorsque l'écoulement pour pichet n'est pas correctement rabattu vers la machine.
- > L'écoulement pour pichet doit être correctement rabattu vers la machine pour tous les programmes de nettoyage.

### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5

### 5.3.1 Nettoyage du système

Le programme de nettoyage guide l'utilisateur étape par étape lors du nettoyage de la machine.



- Le bras d'infusion pour grandes quantités doit être raccordé à la machine pendant l'exécution du programme de nettoyage, tout particulièrement en cas de nettoyage du système programmé avec la minuterie.
- Si le doseur de granulés nettoyants est bloqué, les granulés nettoyants (85 billes ou 1.16 oz/33 g) doivent être versés dans l'introduction manuelle.
- Si aucun granulé nettoyant n'est introduit dans la machine, cette dernière se verrouille automatiquement après le 3e message de nettoyage du système.

### IMPORTANT

Chapitre Minuterie  
▷ à partir de la page 50

### 5.3.2 Nettoyer la sortie d'eau chaude

Nettoyage à fond de la sortie d'eau chaude.

Le déroulement exact de ce nettoyage manuel est décrit dans les instructions de nettoyage.

- \* Retirer la sortie d'eau chaude et dévisser l'aérateur
- \* Plonger env. 30 minutes dans de la solution de nettoyage
- \* Rincer à l'eau claire



#### Risque d'ébouillement

- Le déclenchement d'une distribution de boisson par inadvertance peut entraîner des risques de blessure.
    - > Éteindre la machine avant de procéder au nettoyage.
- 



#### ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité  
▷ à partir de la page 5

## 5.4 Nettoyages manuels

Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF  
 ▷ Accessoires et pièces de rechange page 85

### 5.4.1 Nettoyer les égouttoirs



#### Risque d'ébouillement



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

**ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité  
 ▷ à partir de la page 5

L'égouttoir doit être nettoyé à intervalles réguliers. L'écoulement doit être exempt de toute saleté et de tout résidu de café pour que la machine fonctionne correctement.

- \* Retirer et nettoyer soigneusement la grille de l'égouttoir
- \* Essuyer l'égouttoir avec un chiffon humide
- \* Remettre la grille de l'égouttoir en place



### 5.4.2 Nettoyer le boîtier



- Il y a un risque de rayure ou d'endommagement pendant le nettoyage.
  - > Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ni aucun produit similaire.
  - > Ne pas utiliser de produit abrasif.
  - > 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 79

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

### 5.4.3 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 5*



- 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 79*

#### 5.4.4 Nettoyer le doseur de café moulu



### 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 l'ouverture de l'unité d'infusion.

 **ATTENTION**


- > Les doseurs de café moulu peuvent être nettoyés au lave-vaisselle à une température max. de 158 °F (70 °C).

**IMPORTANT**

Les doseurs de café moulu peuvent être nettoyés au besoin et à intervalles réguliers. Recommandation : les nettoyer tous les trimestres ou selon le degré d'encrassement.

- \* Arrêter la machine à café
- \* Débrancher la fiche secteur de la prise
- \* Pousser les goupilles situées sous le couvercle de l'introduction manuelle vers l'arrière

*Cela dégage le dispositif de verrouillage des doseurs de café moulu.*

- \* Enlever les doseurs de café moulu en les tirant vers le haut
- \* Vider complètement les doseurs de café moulu et les essuyer soigneusement avec un chiffon humide
- \* Bien laisser sécher les doseurs de café moulu
- \* Remplir à nouveau les doseurs de café moulu et les remettre en place
- \* Pousser les goupilles situées sous le couvercle de l'introduction manuelle vers l'avant

*Cela enclenche le dispositif de verrouillage des doseurs de café moulu.*



*Pousser les goupilles pour verrouiller et déverrouiller les récipients à café moulu.*



### 5.4.5 Nettoyer le collecteur à marc

Nettoyer le collecteur à marc une fois par semaine. Les instructions à l'écran du programme de nettoyage guident l'utilisateur étape par étape lors du nettoyage.

- \* Retirer et vider le bac à marc
- \* Dévisser le filtre et le nettoyer à l'eau claire
- \* Enlever l'insert de préégouttage et le rincer à l'eau claire
- \* Remettre l'insert de préégouttage en place
- \* Remettre le filtre dans le bac à marc et le serrer en place
- \* Remettre le bac à marc en place



*Insert de préégouttage*

### 5.4.6 Nettoyer le réchaud

Le réchaud WMF doit être nettoyé une fois par semaine.

- \* Débrancher le câble d'alimentation de la machine (coupure de l'alimentation électrique)
- \* Remplir le réchaud d'env. 0.53 gal (2 litres) d'eau. Utiliser env. 0.53 oz (15 g) de poudre de nettoyage pour chaque litre (0.26 gal) d'eau.
- \* Éliminer soigneusement les dépôts à l'aide de la brosse de nettoyage incurvée
- \* Vider le réchaud par le robinet
- \* Rincer deux fois à l'eau claire
- \* Nettoyer l'ouverture de l'écoulement du réservoir à l'aide de la brosse de nettoyage
- \* Dévisser l'insert situé à l'intérieur du robinet
- \* Nettoyer le tuyau avec l'extrémité étroite de la brosse de nettoyage
- \* Nettoyer l'indicateur de niveau avec la brosse de nettoyage pour tuyaux humidifiée

*Utiliser uniquement une brosse humide afin d'éviter d'endommager l'appareil*



*Accessoires et pièces de rechange  
▷ page 85*

*Poudre de nettoyage  
n° de réf. 33 0680 9000*

*Mode d'emploi du réchaud  
▷ Nettoyage*

*Brosse de nettoyage  
n° de réf. 33 1521 9000*

## 6 Concept de nettoyage HACCP

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

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


Les machines à café WMF sont conformes aux exigences susmentionnées si leur installation, leur maintenance, leur entretien et leur nettoyage sont effectués dans les règles. Le non-respect des instructions d'entretien et de nettoyage de la machine à café peut compromettre l'hygiène des produits alimentaires et entraîner des risques pour la santé. Les intervalles de nettoyage indiqués dans le mode d'emploi, dans les instructions de nettoyage et dans le concept de nettoyage doivent impérativement être respectés.


*« 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 60*



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

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

**CONSEIL**

**Concept de nettoyage HACCP**

Mois \_\_\_\_\_ Année \_\_\_\_\_

**Opérations de nettoyage :**

1. Procéder au nettoyage du système
  - ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)
2. Nettoyage de l'écoulement combiné
  - ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)
3. Nettoyage régulier des récipients à produits
  - ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)
4. Nettoyage régulier du réchaud
  - ▷ Mode d'emploi (chapitre Entretien)

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

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

## 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.

*Messages de maintenance  
▷ Messages et indications  
page 72*

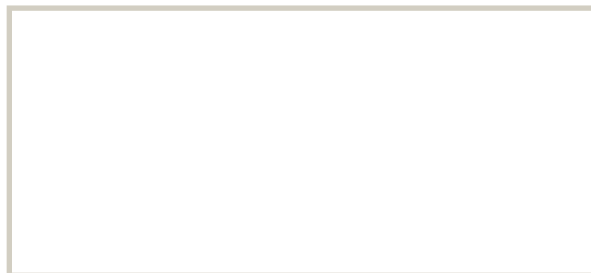
### 7.2 Service technique WMF

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

#### Remplir le récipient à café moulu

- \* Remplir le récipient à café moulu (selon le message à l'écran)
- \* Vérifier :
  - Le verrou du récipient à café moulu est-il ouvert ?  
▷ *Entretien*
  - Le café moulu ne s'écoule pas
- \* Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec 

#### Ouvrir le robinet d'arrêt

- \* Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

#### Vider le collecteur à marc

- \* Vider le collecteur à marc

#### Bac à marc du collecteur à marc manquant

- \* Remettre le bac à marc correctement en place

#### Changer le filtre à eau

- \* Appeler le service technique WMF

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

#### Consulter l'erreur dans le mode d'emploi

Indication du numéro d'erreur

▷ *Messages d'erreurs et dysfonctionnements*

#### Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

▷ *Messages d'erreurs et dysfonctionnements*

#### Message de maintenance

Maintenance selon le message à l'écran.

- \* Appeler le service technique WMF

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

## 8.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

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


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

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



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

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

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

Votre WMF 9000 F GV 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.*

 <b>AVERTISSEMENT</b>	
	<p><b>Danger de mort par électrocution</b></p> <p>Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Aucune pièce dont l'entretien incombe à l'utilisateur ne se trouve à l'intérieur. Les réparations doivent uniquement être effectuées par du personnel de service autorisé.</p>



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

**AVIS**

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instructions
9039	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
9041	Chauffe-eau : chauffage chaudière vapeur	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
9055	Nettoyage forcé	* La machine à café doit être nettoyée ▷ Entretien ▷ Nettoyage du système, page 63 * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
9063 9064	Récipient à café moulu gauche/droit vide	* Ajouter du café moulu dans le récipient à café moulu
9069	Bac du collecteur à marc plein	* Le bac à marc doit être vidé
9076	Pression d'eau insuffisante	* Ouvrir le robinet d'arrêt * Assurer une pression d'eau stable
9133	Doseur de granulés nettoyants vide	* Ajouter des granulés nettoyants dans le doseur de granulés nettoyants

## 9 Sécurité et garantie

### 9.1 Dangers pour la machine à café



#### Suivre le mode d'emploi

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

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

#### Site d'installation

- Le site d'installation doit être sec et protégé des projections d'eau.
- Il est toujours possible qu'un peu de condensation ou d'eau 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.

#### IMPORTANT

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

*Conditions d'utilisation et d'installation*  
▷ à partir de la page 15

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 9 gpg (9 °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 que la fiche secteur est débranchée de la prise à la fin de l'utilisation. 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  
page 63*

## 9.2 Directives

Fabricant : WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)  
La machine est conforme aux exigences de la directive Basse tension UL 197/NSF4.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

*Adresse  
▷ page 71*

Cet appareil est conforme à la Part 15 des réglementations FCC.

Son fonctionnement est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) doit accepter toutes les interférences reçues, notamment celles à l'origine d'un fonctionnement indésirable.

### 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 applications commerciales à grande échelle, le personnel initié à l'utilisation de la machine à café doit constamment 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 (in USA conforme à NEC). 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 être effectué qu'avec les produits de nettoyage spéciaux prévus par WMF pour la machine à café (granulés nettoyants).

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

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

*Produits de nettoyage spéciaux WMF  
▷ Accessoires et pièces de rechange  
page 85*

## 9.4 Droits à la garantie



### Suivre le mode d'emploi

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

### IMPORTANT

*Conditions d'utilisation et  
d'installation*  
▷ à partir de la page 15

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

### Sont exclus de la garantie :

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

**Important**

*Maintenance*

▷ *page 71*

## Annexe : Caractéristiques techniques

### Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 17.72 in (450 mm) Hauteur 30.79 in (782 mm) (avec des pieds de 0.16 in/4 mm sans verrou) Profondeur 23.82 in (605 mm)
Récipient à café moulu	env. 88.18 oz (2,500 g) <sup>(1)</sup>
Poids à vide	env. 143.3 lb (65 kg)
Conduite d'arrivée d'eau <sup>(2)</sup>	Incombant au client : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/2" (TW12) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés (250 µm)</li> <li>• Au moins 52.2 psi (0.36 MPa/3.6 bar) de pression d'écoulement à 1.6 gal/min (6 l/min) <sup>(3)</sup></li> <li>• Température maximum d'arrivée 95 °F (35 °C).</li> </ul> Du côté de la machine : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite d'arrivée du chauffe-eau de 1/2" (TW12)</li> <li>• Conduite de rinçage de 3/8" (TW8)</li> </ul>
Qualité de l'eau	En cas de dureté d'eau potable de plus de 9 gpg (9 °dKH), un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'écoulement d'eau (en option)	Tuyau au moins DN 40, pente min. 0.02 in/in (2 cm/m)
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<6,562 ft

Sous réserve de modifications techniques.

<sup>(1)</sup> La quantité de remplissage dépend du type de café moulu utilisé.

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

<sup>(3)</sup> Tient compte des pertes de pression normales dans les pièces de raccordement aux eaux usées et le filtre à eau. Ce qui permet de garantir une pression d'écoulement de 29.0 psi (0.2 MPa/2 bar) à 1.6 gal/min (6 l/min) du côté de la machine, nécessaire pour un débit horaire maximal.

## Annexe : Caractéristiques techniques

Puissance nominale	7.5–9.9 kW	13.6 kW
Tension d'alimentation	208/240 V 50/60 Hz (3/N/PE)	208 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Fusible, incombant au client	3 x 30 A	3 x 50 A
Éclairage	LED classe 1	
Protection	IP X0	
Classe de protection	IP 30	
Pression nominale	Chauffe-eau 0.32 MPa (46.4 psi)	
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A) <sup>(4)</sup>	
Température ambiante	41 °F à 95 °F maximum (+5 °C à maximum +35 °C). (vider les conduites d'eau en cas de gel).	
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.	
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.	

Sous réserve de modifications techniques.

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

Distances de montage	<p>Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 1.97 in (50 mm) avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 1.97 in (50 mm) à l'arrière de la machine.</p> <p>Il est recommandé que l'espace de travail situé devant la machine à café soit d'au moins 31.50 in (800 mm). Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 7.87 in (200 mm) au-dessus des récipients à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 27.56 in (700 mm) et d'un maximum de 35.43 in (900 mm). Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.</p>
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

Sous réserve de modifications techniques.


**Toute autre réglementation spécifique au pays doit être observée, le cas échéant.**

*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.*

	<b>⚠ ATTENTION</b>
	<p>Risque d'incendie et d'électrocution. Ne remplacer les câbles de raccordement secteur défectueux que par des câbles d'origine du fabricant. Voir la liste des pièces de rechange.</p>

(33 2402 5100)

## Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
<b>Récipients à café moulu/doseurs de granulés nettoyants</b>				
1	pièce	Clé de remplacement	33 2071 8100	tous
1	pièce	Cuiller à mesurer le café	33 0742 4000	tous
<b>Collecteur à marc</b>				
1	pièce	Collecteur à marc avec bac à marc	03 9011 0002	tous
1	pièce	Bac à marc supplémentaire	03 9011 1001	tous
<b>Grilles d'égouttoir/égouttoirs</b>				
1	pièce	Grille égouttoir	33 4134 1000	tous
1	pièce	Extension d'égouttoir pour pichet	33 4140 0000	tous
<b>Accessoires</b>				
1	pièce	Robinet de vidange de 115 mm	33 1750 3000	tous
1	pièce	Robinet de vidange de 166 mm	33 9885 5000	tous
1	pièce	Robinet de vidange de 340 mm	33 9838 3000	tous
1	pièce	Réchaud WMF 20 l	03 6621 0001	tous
1	pièce	Réchaud WMF 40 l	03 6641 0001	tous
<b>Programme d'entretien WMF</b>				
1	boîte	Granulés nettoyants spéciaux WMF (1,000 g)	33 2118 6000	tous
1	pièce	Brosse	33 0350 3000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 2044 1000	tous
1	pièce	WMF Purargan		tous
<b>Documentation et manuels</b>				
1	pièce	Jeu de documents « Mode d'emploi WMF 9000 F GV »	33 4243 0920	tous

## Index

---

### A

Accessoires et pièces de rechange 85  
Allumer la machine à café 25  
Arrêter la machine à café 32

---

### B

Barre de fonctions 36  
Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi 34  
Boissons 38  
Boissons : Police + couleur 54  
Bouton Marche/Arrêt 21  
Bras d'infusion pour grandes quantités 21  
Bras d'infusion pour pichet 21

---

### C

Calibrage écran tactile 54  
Caractéristiques techniques 81  
Caractéristiques techniques de la machine à café 81  
Charger des données 60  
Charger des recettes 38 59  
Charger le logo du client 45  
Charger les symboles de boissons 59  
Charger une langue 60  
CleanLock 37 66  
Code PIN Facturation 49  
Code PIN Nettoyage 49  
Code PIN Réglages 49  
Collecteur à marc 37 58  
Compteurs 47  
Concept de nettoyage HACCP 69  
Conduite d'arrivée d'eau 81  
Consignes de sécurité lors de l'entretien 61  
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 24

---

### D

Dangers pour la machine à café 75  
Dernière infusion 46  
Directives 76  
Disposition des touches 44  
Distances de montage 83  
Distribution d'eau chaude 27  
Distribution de boissons 25  
Distribution de grandes quantités 27  
Distribution de pichet 27  
Distribution d'essai 38  
Doseur 56  
Doseur de café moulu 29 40  
Droits à la garantie 79  
Droits code PIN 48  
Durée du filtre 55  
Dureté carbonatée mesurée 55  
Dureté globale mesurée 55

---

### E

Éclairage 53  
Éclairage latéral 21  
Écran et éclairage 53  
Écran Prêt à l'emploi 36  
Écran tactile 21  
Égouttoir 21  
Éléments de commande 43  
Élimination du marc 31  
Enregistrer des recettes 38 60  
Entretien 37 46 61  
État de la disposition des touches (minuterie) 52  
État minuterie 50  
État mode Éco 52  
Exporter les compteurs 60  
Export HACCP 60  
Extension d'égouttoir 21

---

### F

Facturation 47  
Facturation externe 47  
Filtre à eau 55  
Filtre à eau et détartrage 46  
Fonctions du menu principal 35  
Fond d'écran 54

---

### G

Glossaire 23

---

### H

Heure/date 50  
Horaire mode Éco 52

---

### I

Indicateur de progression 53  
Indication d'erreur 43  
Indication Mode Éco 59  
Info 46  
Infusion de grandes quantités 21 26  
Infusion de pichets 21 26  
Infusion de rechange automatique 57  
Instructions 37  
Interruption de boisson 44  
Introduction manuelle 21 30

---

### J

Journal 46

---

### L

Langue 58  
Logiciel 34  
Logo 45  
Logo du client 45  
Logo du fabricant 45  
Luminosité de l'écran 54

---

## M

Maintenance 71  
 Maintenance et détartrage 71  
 Message à l'écran 35  
 Messages d'erreurs et dysfonctionnements 73  
 Messages d'utilisation 72  
 Messages et indications 72  
 Minuterie 46 50  
 Mise à jour du microprogramme 60  
 Mode Éco 56 58  
 Mode Éco « actif » 59  
 Modifier les recettes 40

## N

Nettoyage du système 37 63  
 Nettoyage du système programmé 51  
 Nettoyage quotidien 63  
 Nettoyages manuels 65  
 Nettoyer la sortie d'eau chaude 64  
 Nettoyer le boîtier 65  
 Nettoyer le collecteur à marc 68  
 Nettoyer le doseur de café moulu 67  
 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 66  
 Nettoyer le réchaud 68  
 Nettoyer les égouttoirs 65

## O

Obligations de l'exploitant 78  
 Options de commande 43

## P

Panneau de commande 21  
 Permuter des touches 42  
 Présélection des langues 44  
 Prêt à l'emploi 34  
 Puissance nominale 82

## Q

Qualité de l'eau 81  
 Quantité d'eau 40  
 Quantité de café moulu 40  
 Quantité de remplissage 39  
 Quantité de remplissage et type de dosage 39  
 Quantité de remplissage maximale 57

## R

Réchaud 38 57  
 Récipient à café moulu 21  
 Réduire automatiquement la luminosité 54

Réglages gratuits 48  
 Régler les heures de commutation de la minuterie 51  
 Régler l'horaire et la minuterie 50  
 Remarque 41  
 Rinçage de mise hors service 56  
 Rinçage de préchauffage 58

## S

Saisir à nouveau le PIN 49  
 Sauvegarde de données 60  
 Sécurité et garantie 75  
 Service technique 46  
 Service technique WMF 71  
 Signalement d'événements 21  
 Sont exclus de la garantie : 80  
 Sortie d'eau chaude 21  
 Surface d'installation 82  
 Système 53  
 Systèmes monétaires 47

## T

Taille du logo du client 45  
 Taille du récipient 57  
 Tasses simples 27  
 Température 56  
 Texte et icône 41  
 Touche de présélection d'eau chaude 36  
 Touche de présélection de café 36  
 Touche Menu 21 43  
 Touches de boissons 36  
 Touches de commande du menu 35  
 Touches de présélection 21 28  
 Touches spéciales 28  
 Type de dosage 39

## U

USB 59  
 Utilisation 24

## V

Vue d'ensemble 34  
 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage 62  
 Vue détaillée de la journée en cours 51  
 Vue disposition touches 22



Le service technique WMF le plus proche :

© 2018–2019 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 finition/mise en page :  
TecDoc GmbH ; Geislingen, [info@tecdocgmbh.de](mailto:info@tecdocgmbh.de)

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

Sous réserve de modifications techniques.

02.09.2019

# 9000F GV