



WMF 9000 S+

MODE D'EMPLOI

FRANÇAIS

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

La machine à café WMF 9000 S+ est un appareil entièrement automatique à tasses individuelles pour espresso, café crème, cappuccino, café au lait, latte macchiato, mousse de lait, boisson au lait froid et eau chaude.

Lorsque munie du récipient à poudre disponible en option, la WMF 9000 S+ peut servir du chocolat chaud avec du lait et avec de la mousse de lait chaude ou froide.



Suivre le mode d'emploi



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



ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi

▷ page 20

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Danger de mort par électrocution



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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

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

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 103

Maintenance

▷ à partir de la page 93

1	Sécurité	7
1.1	Consignes de sécurité générales	7
1.2	Utilisation conforme	14
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	17
2	Présentation	18
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	18
	Écran Prêt à l'emploi	18
	Signes et symboles du mode d'emploi	20
	Glossaire	21
3	Utilisation	22
3.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	22
3.2	Autres documents	23
3.3	Allumer la machine à café	23
3.4	Distribution de boissons	23
	Interruption de boisson	24
3.5	Touches de présélection (en option)	24
3.6	Touches spéciales (en option)	24
3.7	Réglage de taille de tasse	24
3.8	Distribution d'eau chaude	25
3.9	Sortie vapeur	26
3.9.1	Auto Steam (en option)	27
3.9.2	Easy Steam (en option)	27
3.10	Chauffe-tasse SteamJet	28
3.11	Distribution de lait ou de mousse de lait	29
3.11.1	Avec WMF Cooler, WMF Cup&Cool (en option)	29
3.12	Plateau à tasse à hauteur réglable	30
	Plateau à tasse automatique	30
3.13	Récipients à grains/récipient à poudre	30
3.14	Introduction manuelle	31
3.15	Bac à marc	32
3.16	Crible à marc de comptoir (en option)	32
3.17	Égouttoir	33
3.18	Arrêter la machine à café	34
4	Logiciel	36
4.1	Vue d'ensemble	36
	Prêt à l'emploi	36
	Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi	36
	Fonctions du menu principal	37
	Touches de commande du menu	37
	Message à l'écran	37
4.2	Écran Prêt à l'emploi	38
4.2.1	Touches de boissons	38
4.2.2	Barre de fonctions	38
	Touche vapeur	38
	Touche SteamJet	38
	Touche Rinçage à chaud	38
	Infos nutritionnelles	39
	Réglage de taille de tasse	39

Table des matières

	Touche S-M-L	39
	Touche Barista – intensité du café	39
	Remplissage du système de lait	39
	Second type de café (décafé)	40
	Second type de lait	40
	Touche Introduction manuelle	40
	Touche Eau chaude	40
4.3	Entretien	41
	Nettoyage du système	41
	Rinçage du mixeur	41
	Nettoyage du système de lait	41
	Déverrouiller le système de lait	42
	Rinçage du moussEUR	42
	CleanLock	42
	Instructions	42
	Remplissage du système lait (Dynamic Milk)	43
	Nettoyage de l'égouttoir	43
	Réglages	43
	Rinçage de mise hors service	43
	Préparation du système de lait après nettoyage	43
4.4	Boissons	44
	Généralités	44
	Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage	45
	Modifier les recettes	47
	Texte, icône et hauteur de tasse	50
	Permuter des touches	51
4.5	Options de commande	52
	Éléments de commande	52
	Mode LS (Libre-service)	52
	Touche Barista	52
	Touche Rinçage à chaud	53
	Infos nutritionnelles	53
	Touche Menu	53
	SteamJet	53
	Indication d'erreur	54
	Réglage de taille de tasse	54
	Second type de lait (en option)	54
	Introduction manuelle	55
	Présélection des langues	55
	Remplissage du système de lait	55
	Disposition des touches	55
	PostSelection	56
	Décaféiné	56
	Présélection de boissons	57
	Interruption de boisson	57
	Présélection de la température de l'eau chaude	57
	Sélection de la mousse de lait	58
	Logo	58
	Logo du fabricant	58
	Logo du client	58
	Charger le logo du client	58
4.6	Info	59
	Dernière infusion	59
	Minuterie	59
	Service technique	59
	Entretien	59
	Filtre à eau et détartrage	59
	Journal	59

4.7 Facturation	60
Compteurs	60
Systèmes monétiques	60
Facturation externe	60
Réglages gratuits	61
4.8 Droits code PIN	61
Code PIN Nettoyage	62
Code PIN Réglages	62
Code PIN Facturation	62
Saisir à nouveau le PIN	62
4.9 Minuterie	63
Heure/date	63
Minuterie	63
Régler l'horaire et la minuterie	63
Effacer la minuterie	64
Horaire du jour de la minuterie	64
Régler les heures de commutation de la minuterie	64
Disposition des touches	65
Mode Éco	65
Heure d'été	65
Fuseau horaire	65
4.10 Système	66
Réfrigérateur	66
Contrôle de qualité (Dynamic Milk)	66
Indicateur de progression	67
Écran et éclairage	67
Éclairage	67
Luminosité de l'écran	68
Réduire automatiquement la luminosité	68
Calibrage écran tactile	68
Fond d'écran	68
Boissons : Police + couleur	68
Filtre à eau	69
Mode Éco	70
Température	70
Régler le degré de mouture	70
Affichage de pression d'infusion	71
Doseur	71
Bluetooth (en option)	71
Fonction S-M-L	72
Sirop	72
Lait	72
Informations nutritionnelles	73
4.11 Langue	73
4.12 Mode Éco	73
Indication Mode Éco	74
4.13 USB	74
Charger des recettes	74
Charger les symboles de boissons	74
Enregistrer des recettes	75
Enregistrer les recettes au format PDF	75
Exporter les compteurs	75
Export HACCP	75
Sauvegarde de données	75
Charger des données	75
Charger une langue	75
Mise à jour du microprogramme	75

Table des matières

5	Entretien	76
5.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	76
5.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	78
5.3	Programmes de nettoyage	79
5.3.1	Nettoyage du système	79
5.3.2	Rinçage du mixeur	81
5.3.3	Nettoyage du système de lait	81
5.3.4	Rinçage du moussEUR	82
5.4	Nettoyages manuels	83
5.4.1	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	83
5.4.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	83
5.4.3	Nettoyer les égouttoirs	84
5.4.4	Nettoyer le boîtier	84
5.4.5	Nettoyer le bac d'égouttement	85
5.4.6	Nettoyer manuellement l'écoulement combiné	85
	Nettoyer le bouchon en silicone	85
5.4.7	Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam	86
5.4.8	Nettoyer le mixeur	87
5.4.9	Nettoyer le récipient à grains	89
5.4.10	Nettoyer le récipient à poudre	90
6	Concept de nettoyage HACCP	91
7	Maintenance et détartrage	93
7.1	Maintenance	93
7.2	Service technique WMF	93
8	Messages et indications	94
8.1	Messages d'utilisation	94
8.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	95
8.3	Erreur sans message d'erreur	96
9	Sécurité et garantie	98
9.1	Dangers pour la machine à café	98
9.2	Directives	100
9.3	Obligations de l'exploitant	101
9.4	Droits à la garantie	102
	Annexe : Caractéristiques techniques	103
	Caractéristiques techniques de la machine à café	103
	Annexe : Accessoires et pièces de rechange	107
	Index	109

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

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

**AVERTISSEMENT**

1.1 Consignes de sécurité générales

Dangers pour l'utilisateur

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



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



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.



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

**ATTENTION**



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



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

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

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

 **ATTENTION**

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

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

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



Risque de brûlure ou d'ébouillantage

 **ATTENTION**



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

**Risque de blessure**

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

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

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

**ATTENTION**



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



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



- 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'ébouillantage.
- Des liquides très chauds peuvent se trouver dans l'égouttoir.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.
 - > Déplacer l'égouttoir avec précaution.

⚠ ATTENTION

Risque de glissade



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

⚠ ATTENTION

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte



AVERTISSEMENT

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

-
- La WMF 9000 S+ est conçue pour distribuer des boissons au café et/ou au lait et/ou à base de poudre (p. ex. chocolat ou nappage) dans des récipients appropriés.
 - Les grains de café, le lait, les nappages et le chocolat en poudre utilisés doivent convenir à l'utilisation dans les machines à café automatiques. Ces produits ne doivent plus être utilisés après la date d'expiration.
 - Cet appareil est destiné à un usage industriel et commercial et est prévu pour être utilisé par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans les commerces, les bureaux, les restaurants, les hôtels ou d'autres lieux d'utilisation similaires. Il peut également être utilisé à domicile.

Site d'installation

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

Raccordement d'eau

- Raccord de tuyau TW10 (DN 10 au moins 3/8 po) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés, d'une largeur de maille de 0,2 à 0,25 mm incombant au client.
Au moins 0,05 MPa (0,5 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min.
Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Basse pression : au moins DN 6 ou 1/4".
Température maximum d'arrivée 35 °C.
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

Température ambiante

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

Utilisation

- L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.
- **La WMF 9000 S+ ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).**

Hygiène

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

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/risque d'accident

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



AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques

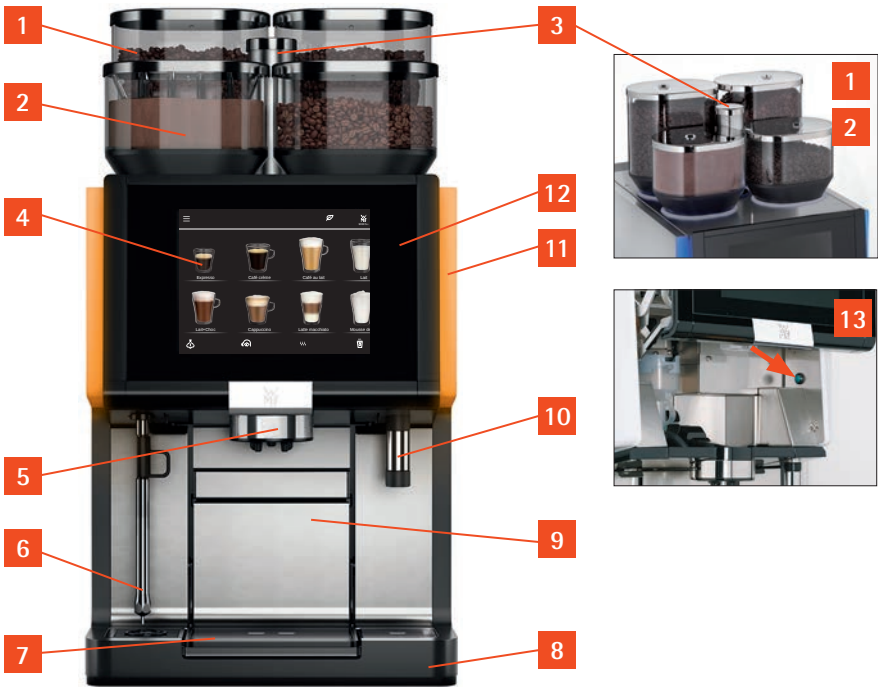
▷ à partir de la page 103

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

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

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran Prêt à l'emploi



En-tête

Barre de fonctions

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

Écran Prêt à l'emploi

- 14 Mode Éco
- 15 Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 16 Touches de boissons
- 17 Touches de vapeur (Auto Steam/Easy Steam ; en option)
- 18 Touche SteamJet
- 19 Touche Rinçage à chaud
- 20 Touche Eau chaude

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

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

Logiciel ▷ à partir de la page 36

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



ATTENTION

Consignes de sécurité lors de
l'utilisation
▷ page 22

Consignes de sécurité lors de
l'entretien
▷ page 76

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque
d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Consignes dommages matériels

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 102

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 103



Avis/conseil

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

AVIS

CONSEIL

Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, options
✱	✱ Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
Additions	Composants de la recette d'une boisson, par exemple en plus du café, du lait, de la mousse de lait, du chocolat et du nappage.
Barista	Préparateur professionnel de café
Boissons à base de poudre	Par exemple chocolat ou nappage
Choc (chocolat)	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons à base de poudre
Durée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
Dureté temporaire	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable
Écoulement combiné	Écoulement double standard. Écoulement simple disponible en option.
Glissoir à marc	▷ Crible à marc de comptoir, page 32
Mode LS	Libre service client
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Pression	Pression automatique du café moulu avant infusion.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre
Système de lait	Écoulement combiné et tuyau à lait
Système mixeur	Bloc d'ensemble, mixeur avec doseur pour boissons à base de poudre

3 Utilisation

3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - Mal remettre en place le plateau à tasse et l'égouttoir, par exemple après le nettoyage, entraîne des risques de brûlure par contact avec des liquides chauds.
 - De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne rien toucher sous les sorties pendant la distribution de boissons ou de vapeur.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant la phase de chauffe.
 - > Ne pas toucher les sorties peu après la distribution.
 - > Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.
 - > Toujours s'assurer que le plateau à tasse et l'égouttoir sont correctement verrouillés en place.
-



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

3.2 Autres documents

Avec station sirop en option

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

3.3 Allumer la machine à café

- ※ Pousser le panneau de commande vers le haut
Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.
- ※ Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt 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 allumée et éteinte à l'aide de la minuterie.



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN
page 61

Régler les heures de commutation
de la minuterie
▷ Minuterie
page 63

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

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



Sélection de boisson

Disposition des touches
▷ Options de commande
page 55

Interruption de boisson

✱ Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

Interruption de boisson
▷ Options de commande
page 57

3.5 Touches de présélection (en option)

Les touches de présélection disponibles sur l'écran, comme les touches Introduction manuelle ou Décaféiné, varient selon le modèle de la machine. Ce sont des touches de présélection qui définissent la présélection voulue avant de sélectionner la boisson avec les touches de boissons.



Exemples :
Touche Introduction manuelle
et Décaféiné.
▷ page 38

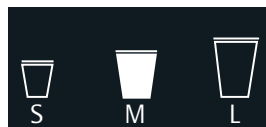
3.6 Touches spéciales (en option)

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

M = taille de boisson réglée, pas de présélection

S = env. 25% en moins par rapport à M

L = env. 25% en plus par rapport à M

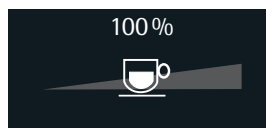


Exemple :
Touche S-M-L

3.7 Réglage de taille de tasse

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

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



3.8 Distribution d'eau chaude

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

* Appuyer sur la touche « Eau chaude »

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

Une présélection de quantité est possible si le type de dosage « dosé » est choisi.



Si l'option « Présélection de la température de l'eau chaude » a été activée dans le logiciel, vous pouvez appuyer sur la touche Eau chaude pour faire apparaître un choix de trois températures de distribution.



AVIS

Présélection de la température de l'eau chaude

➤ Options de commande
page 57

Si l'option « Présélection de la température de l'eau chaude » est activée

* Appuyer sur la touche « Eau chaude »

* Appuyer sur la température d'eau désirée

La distribution est effectuée.

3.9 Sortie vapeur



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION



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

CONSEIL

3.9.1 Auto Steam (en option)

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

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

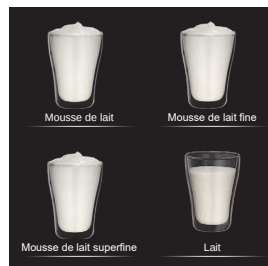
Les qualités de mousse disponibles sont les suivantes :

- standard
- fine
- superfine

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



Touche vapeur



Affectation des touches

▷ Options de commande
page 55

Modifier les recettes

▷ Boissons
page 44

Chauffer le lait ou faire mousser le lait

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

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

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

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

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

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

3.9.2 Easy Steam (en option)

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

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

3.10 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

▷ Entretien
à partir de la page 76



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

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

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

✱ Appuyer sur la touche 

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

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

✱ Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet

L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.



Touche SteamJet activé/désactivé

▷ Options de commande
page 53

3.11 Distribution de lait ou de mousse de lait

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

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

Type de dosage
▷ Quantité de remplissage
page 45
Start-Stop ou dosé

3.11.1 Avec WMF Cooler, WMF Cup&Cool (en option)

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

Introduire le tuyau à lait dans l'adaptateur.



3.12 Plateau à tasse à hauteur réglable

Plateau à tasse automatique

Avec le plateau à tasse automatique, la hauteur de tasse est enregistrée avec chaque boisson. Avant la distribution de la boisson, le plateau à tasse se place automatiquement à la hauteur appropriée.

Hauteur de tasse ▷ page 51

Hauteur maximale de 195 mm.



3.13 Récipients à grains/ récipient à poudre

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



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 102

3.14 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



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 102

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
- L'introduction manuelle s'ouvre automatiquement.*
- * Verser la quantité de café moulu désirée dans le réservoir (maximum 16 g) en vous servant de la petite cuiller à mesurer
 - * Refermer l'introduction manuelle
- La boisson choisie est distribuée.*



3.15 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il recueille le marc de café de 70 infusions environ. L'écran affiche un message dès que le bac à marc doit être vidé. La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.

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



*Nettoyer le bac à marc
▷ Nettoyages manuels
page 83*

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 102*

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

3.16 Crible à marc de comptoir (en option)

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

Important

*Nettoyer quotidiennement le glissoir à marc
▷ Nettoyages manuels
page 83*

3.17 Égouttoir



Risque d'ébouillement



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



ATTENTION

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

*Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir*

Entretien
▷ à partir de la page 76



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

AVIS

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

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



3.18 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

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

Entretien

▷ à partir de la page 76



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 102

✱ 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.

✱ Retirer la fiche secteur de la prise

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



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN
page 61

4 Logiciel



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

 ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 22

4.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 38



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 55

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

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

page 38

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

Fonctions du menu principal

à partir de la page 41



Entretien
page 41



Boissons
page 44



Options de commande
page 52



Info
page 59



Facturation
page 60



Droits code PIN
page 61



Minuterie
page 63



Système
page 66



Langue
page 73



Mode Éco
page 73



USB
page 74

Touches de commande du menu



Menu principal/retour



Confirmer une valeur/
un réglage



Entrée du code PIN



Effacer une valeur/un réglage



Continuer/démarrer



Préparation d'essai



Chargement de réglages



Retour, vers l'arrière



Enregistrement de réglages



Faire apparaître le clavier

Message à l'écran



Message d'événement et
d'erreur



Affichage de la température
du lait (en option)

4.2 Écran Prêt à l'emploi

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

4.2.1 Touches de boissons

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

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

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



Exemple : touche Cappuccino

*Disposition des touches
▷ Options de commande
page 55*

4.2.2 Barre de fonctions

Touche vapeur

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



Touche SteamJet

Pour chauffer les tasses.



*Touche SteamJet activé/désactivé
page 53*

Touche Rinçage à chaud

※ Appuyer sur la touche Rinçage à chaud

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

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



*Touche Rinçage à chaud
activé/désactivé
▷ Options de commande
page 53*

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.



Infos nutritionnelles
▷ Options de commande
page 53

Réglage de taille de tasse

Pour sélectionner la taille de la prochaine boisson.



Réglage de taille de tasse
▷ Options de commande
page 54

Touche S-M-L

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



S-M-L
▷ Logiciel
▷ Système
page 72

Touche Barista – intensité du café

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

* Quantité maximale de café moulu de 19 g par infusion

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



Touche Barista activée/désactivée
▷ Options de commande
page 52

Remplissage du système de lait

Pour remplir automatiquement le système de lait.



Remplissage du système de lait
▷ Options de commande
page 55

Second type de café (décafé)

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

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

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



*Second type de café
▷ Options de commande
page 56*

Second type de lait

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



*Second type de lait
▷ Options de commande
page 54*

Touche Introduction manuelle

La touche Introduction manuelle est une touche de présélection.

En appuyant sur la touche Introduction manuelle avant de choisir une boisson, l'écran demande que du café moulu soit versé dans l'introduction manuelle. D'autres sortes de café moulu peuvent être utilisées.



*Introduction manuelle
activé/désactivé
▷ Options de commande
page 55*

Touche Eau chaude

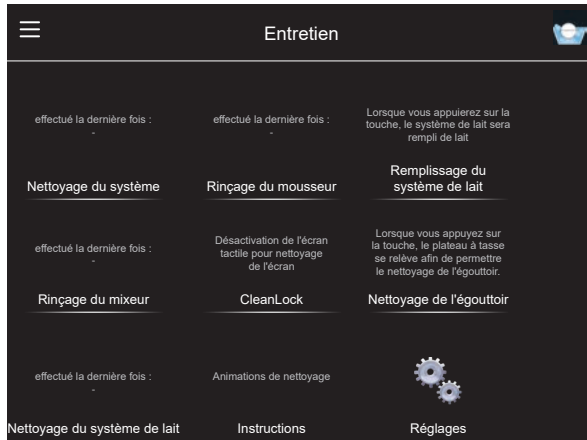
Touche Eau chaude pour la distribution d'eau chaude.
Après avoir appuyé sur cette touche, il est possible de choisir parmi trois températures de distribution disponibles en deux tailles de boisson, selon les réglages.

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



*Présélection de la température de
l'eau chaude
▷ Options de commande
page 57*

4.3 Entretien



Touches de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 37

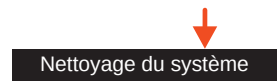
Entretien
 ▷ à partir de la page 76

Concept de nettoyage HACCP
 ▷ à partir de la page 91

Fonctions et réglages de la station
 sirop
 ▷ Mode d'emploi de la station sirop

Nettoyage du système

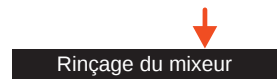
Avec ou sans arrêt automatique de la machine à café après le nettoyage du système.



Nettoyage du système
 ▷ Entretien
 à partir de la page 79

Rinçage du mixeur

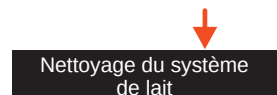
Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.



Rinçage du mixeur
 ▷ Entretien
 page 81

Nettoyage du système de lait

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



Nettoyage du système de lait
 ▷ Entretien
 page 81

Déverrouiller le système de lait

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

Rinçage du mousser

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

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.

Instructions

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



Rinçage du mousser

Rinçage du mousser
▷ Entretien
page 82



CleanLock

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



Instructions

*Vue d'ensemble des intervalles
de nettoyage*
▷ Entretien
page 78

Remplissage du système lait (Dynamic Milk)

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

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


Remplissage du système de lait

Nettoyage de l'égouttoir

Lorsque vous appuyez sur la touche « Nettoyage de l'égouttoir », le plateau à tasse s'élève afin de permettre le nettoyage de l'égouttoir.


Nettoyage de l'égouttoir

Nettoyer les égouttoirs
▷ Entretien
page 84

Réglages


Réglages

Rinçage de mise hors service

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Préparation du système de lait après nettoyage

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

4.4 Boissons



Généralités

Distribution d'essai

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



Exemple : touche Cappuccino

* Modifier les réglages comme souhaité

* Appuyer sur la touche « Distribution d'essai »

La boisson est distribuée selon les nouvelles valeurs de réglage.

* Si la boisson correspond à votre souhait, appuyer sur le symbole Enregistrer

La recette est enregistrée.

Enregistrer des recettes

Enregistre la recette modifiée.



Charger des recettes

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

* Appuyer sur une touche de boisson

* Appuyer sur la touche « Charger des recettes »

Un sous-menu s'ouvre.

* Sélectionner la recette voulue

* Appuyer sur la touche « Enregistrer des recettes »

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



Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage



Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée.
La recette est automatiquement adaptée.
100 % correspond à la valeur précédemment enregistrée.

Fonction S-M-L

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

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

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

▷ Système

▷ S-M-L

page 72

Touches spéciales

▷ Utilisation

page 24

Quantité de remplissage S-M-L

Les recettes sont adaptées pour les tailles S et L.
M est comme vous l'avez défini.

Valeur par défaut :

S = 25 % de moins que la valeur définie.

L = 25 % de plus que la valeur définie.

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

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

▷ Quantité de remplissage

Infusion multiple

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

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

Type de dosage

- **Start-stop**

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

- **Start-Stop-Freeflow**

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

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

- **Freeflow**

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

- **Dosé**

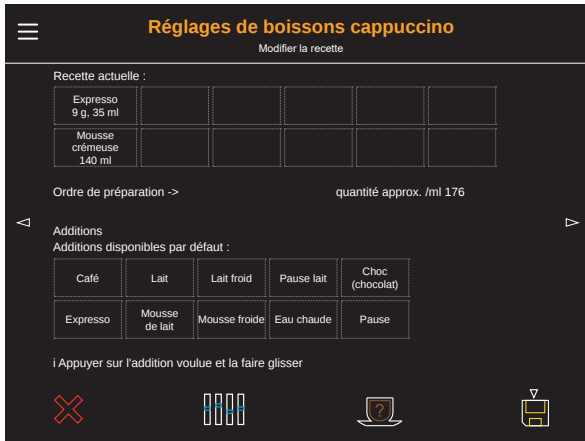
La quantité définie est distribuée. Le type de dosage est disponible pour le lait, la mousse et l'eau chaude.

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

Modifier les recettes



Touches de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 37



Régler les boissons cappuccino
 Modifier la recette

Recette actuelle :

Espresso 9 g, 35 ml				
Mousse crémeuse 140 ml				

Ordre de préparation -> quantité approx. /ml 176

← Additions →

Additions disponibles par défaut :

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

! Appuyer sur l'addition voulue et la faire glisser

✗ 📊 ? 💾

Recette actuelle

Les additions contenues dans la recette sont affichées ici.

L'ordre de préparation va de gauche à droite.

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

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

Additions disponibles par défaut

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

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

Effacer l'addition

Pour effacer une addition marquée de la recette.



Modifier l'addition

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

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

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

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut



Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau/quantité de lait

Indication en millilitres (ml)



Température d'infusion

Indication en degrés Celsius (°C)



Qualité de la mousse de lait Dynamic Milk

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

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

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

Qualité du café

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

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



Degrés de qualité

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

Avis !

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

Sélectionner le moulin à café

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



Texte, icône et hauteur de tasse



Touches de commande du menu
▷ Vue d'ensemble
page 37

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 74

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

Hauteur de tasse

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

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

Permuter des touches

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

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



4.5 Options de commande



Éléments de commande

Éléments de commande

Mode LS (Libre-service)

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

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

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

Touche Barista
page 52

Touche Rinçage à chaud
page 53

Infos nutritionnelles
page 53

Touche Menu
page 53

SteamJet
page 53

Indication d'erreur
page 54

Réglage de taille de tasse
page 54

Second type de lait
page 54

Introduction manuelle
page 55

Présélection des langues
page 55

Remplissage du système de lait
page 55

Présélection de boissons
page 57

Interruption de boisson
page 57

Touche Barista

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Touche Rinçage à chaud

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Saisir les informations nutritionnelles

▷ *Système*

▷ *Informations nutritionnelles*
page 73

Touche Menu

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

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

SteamJet

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Indication d'erreur

Les erreurs sont signalées dans l'en-tête à l'écran à l'aide de différentes couleurs.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

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

Réglage de taille de tasse

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

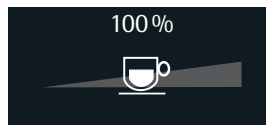
Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche.

La quantité de remplissage est indiquée en pourcentage.

Curseur au milieu comme le niveau 100% défini

Curseur tout à gauche 50% moins

Curseur tout à droite 50% plus



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

Second type de lait (en option)

Permet d'activer un second type de lait.

La machine peut distribuer un second type de lait.

Par exemple du lait écrémé ou du lait de soja.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

Introduction manuelle

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

Présélection des langues

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

*Disposition des touches
« Libre-service + drapeaux »
▷ Disposition des touches
page 55*

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Remplissage du système de lait

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

*Remplissage du système de lait
▷ Entretien
page 43*

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Disposition des touches

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



Disposition des touches

PostSelection

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Il est possible de modifier la désignation des types de café et des tailles (type de lait, types de sirops, type de café et S-M-L). Les écrans et les options varient selon l'équipement de la machine.

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

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

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


PostSelection

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

*Système
▷ à partir de la page 66*

Décaféiné

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé


Décaféiné

Part de décaf

Entrer ici la valeur de la part de décaf.

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

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

Plage de réglage : -25 % à 15 %

Valeur par défaut : 10 %

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

Présélection de boissons



Options : • activé • désactivé

Présélection de boissons

Valeur par défaut :  désactivé

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

Interruption de boisson



Options : • activé • désactivé

Interruption de boisson

Valeur par défaut :  désactivé

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

Présélection de la température de l'eau chaude



Il est possible de régler trois températures d'eau chaude entre 70 et 95 °C.

Présélection de la température de l'eau chaude

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

activé Une sélection de trois températures de distribution disponibles en deux tailles de boisson s'affiche lorsque vous appuyez sur la touche Eau chaude.

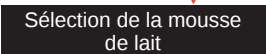


désactivé Aucune sélection de température possible. La température de l'eau chaude est pré-réglée.

Sélection de la mousse de lait

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Logo

Logo du fabricant

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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




Logo du client

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Charger le logo du client

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

Taille du logo du client

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

4.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



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.



Minuterie

Service technique

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



Service technique

Entretien

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



Entretien

Filtre à eau et détartrage

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



Filtre et détartrage

Journal

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



Journal

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			
	1	2	3	4
2 expressos m...	2	2	2	2
Expresso	1	1	1	1
Expresso m ...	1	1	1	1

Réglage par défaut

Compteur 1 = Compteur journalier

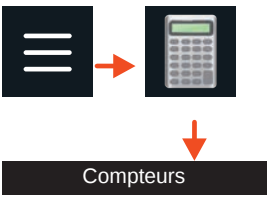
Compteur 2 = Compteur hebdomadaire

Compteur 3 = Compteur mensuel

Compteur 4 = Compteur annuel



Tous les compteurs peuvent être remis à zéro.



CONSEIL

Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

Facturation externe

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

Réglages gratuits

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

↓
Réglages gratuits

Tout gratuit

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Boisson gratuite

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Affichage écran

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

Affichage touches de boissons

Ce menu permet de définir un texte pour la touche de boisson qui s'affichera lorsque le réglage « Boisson gratuite » 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

Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :

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

Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :

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

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.


Nettoyage


Réglages


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



4.9 Minuterie

Heure/date

Régler ici l'heure et la date.

Minuterie

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

Options : activé désactivé

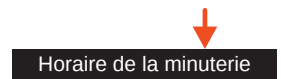
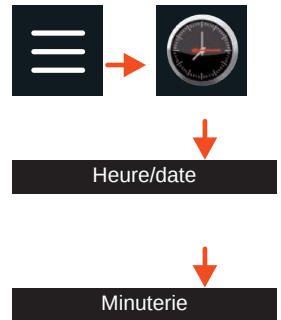
Valeur par défaut :  activé

activé Les heures de commutation de la minuterie sont activées.

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

Régler l'horaire et la minuterie

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



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

Effacer la minuterie

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



Horaire du jour de la minuterie

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



Régler les heures de commutation de la minuterie

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

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



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

AVIS

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

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

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

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

Disposition des touches

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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


Disposition des touches

Mode Éco

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut :  désactivé


Mode Éco

Heure d'été

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

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut :  désactivé


Heure d'été

Fuseau horaire

Définir ici le fuseau horaire.


Fuseau horaire

4.10 Système



Réfrigérateur



Réfrigérateur

Température du réservoir de lait

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



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

Indication d'état vide

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

Capteur de température

Mesure de la température du lait.

Contrôle de qualité (Dynamic Milk)



Contrôle de qualité

Des facteurs extérieurs peuvent influencer sur le système lait et faire changer la température du lait, ainsi que le volume et la qualité de la mousse de lait. Le menu « Contrôle de qualité » permet de restaurer les réglages de base.

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

Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne

Indicateur de progression

Écran et éclairage

Éclairage

Régler ici la couleur de l'éclairage.

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

Les options suivantes sont également disponibles :

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

Le réglage configuré est immédiatement affiché.



Éclairage lorsque prêt à l'emploi

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

Signallement d'événements (message)

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

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

Par exemple, message de réservoir à grains vide.

Éclairage lors de messages (événement)

- Couleur d'éclairage des côtés - événements

Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Réduire automatiquement la luminosité

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Fond d'écran

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

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

Boissons : Police + couleur

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Filtre à eau

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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



Filtre à eau

Avis

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

Dureté carbonatée mesurée

Entrer ici la dureté de l'eau mesurée en °dKH.
Le test de dureté temporaire est fourni avec les accessoires de la machine.



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

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

AVIS

Mesurer la dureté de l'eau

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

Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

Durée du filtre

Lorsque le filtre à eau est activé, entrer ici la durée du filtre en litres.

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Arrêter

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

Valeur par défaut : jamais



▷ Mode Éco
page 73

Température

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



Régler le degré de mouture

Cet écran permet de régler le degré de mouture.

- Degré de mouture moulin 1
- Degré de mouture moulin 2
- Degré de mouture moulin 3

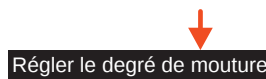
Valeur plus faible -> degré de mouture plus fin

Valeur plus élevée -> degré de mouture plus gros

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

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

Réservé à l'usage du personnel qualifié et du service technique. La fonction est protégée par un code PIN.



Affichage de pression d'infusion

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



Affichage de pression
d'infusion

Doseur

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

Le nom par défaut est espresso ou café crème.



Doseur

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

Bluetooth (en option)

Cette fonction requiert la clé Bluetooth WMF disponible en option.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



Bluetooth

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

Fonction S-M-L

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

Options : • activé • désactivé

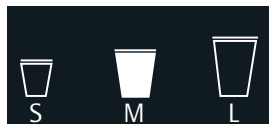
Valeur par défaut :  désactivé



Small

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

Valeur par défaut : 75%



Large

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

Valeur par défaut : 125%

Quantité de remplissage S-M-L

▷ Logiciel

▷ Boissons

page 45

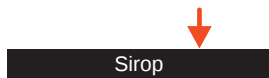
Conseil

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

Sirop

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

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



Options de réglage détaillées pour la station sirop

▷ Mode d'emploi de la station sirop

Lait

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



Informations nutritionnelles

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



Informations nutritionnelles

4.11 Langue

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



4.12 Mode Éco

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

Les touches de boissons restent allumées.

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

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



▷ Mode Éco
page 70

Mode Éco

Options : • Marche • Arrêt • Minuterie

Valeur par défaut : ☒ Arrêt

Le mode Éco peut ici être activé.



Indication Mode Éco

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

Le mode Éco peut prendre deux états différents.

Mode Éco « actif »

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



Mode Éco « prêt »

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



Activation immédiate

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



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

Le symbole devient « actif ».

4.13 USB

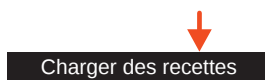
Il est possible de transférer des données via le port USB. Les fonctions sont activées dès le branchement de la clé USB.

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



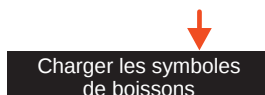
Charger des recettes

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



Charger les symboles de boissons

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



Enregistrer des recettes

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



Enregistrer des recettes

Enregistrer les recettes au format PDF

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



Enregistrer les recettes
au format PDF

Exporter les compteurs

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



Exporter les compteurs

Export HACCP

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



Export HACCP

Sauvegarde de données

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



Sauvegarde de données

Charger des données

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



Charger des données

Charger une langue

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



Charger une langue

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.



Mise à jour du
microprogramme

5 Entretien

5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

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



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

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



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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



- 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'ébouillantage.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction « CleanLock » avant de procéder au nettoyage.
- > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Dynamic Milk

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

AVIS

Avis

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

AVIS

5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement		Instructions
Programmes de nettoyage					
x				Nettoyage du système	0
x				Rinçage du mixeur	0
x				Nettoyage du système de lait	0
			x	Rinçage du moussEUR	0
Nettoyages manuels					
x				Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	
x				Nettoyer le bac à marc	
x				Nettoyer les égouttoirs	0
x				Nettoyer le boîtier	
		x		Nettoyer le bac d'égouttement	
		(x)		Nettoyer manuellement l'écoulement combiné Nettoyer le bouchon en silicone	0
x	x			Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam	0
(x)	x			Nettoyer le mixeur *	0
		x		Nettoyer le récipient à grains	
		x		Nettoyer le récipient à poudre *	



- ▷ page 79
- ▷ page 81
- ▷ page 81
- ▷ page 82
- ▷ page 83
- ▷ page 83
- ▷ page 84
- ▷ page 84
- ▷ page 85
- ▷ page 85
- ▷ page 86
- ▷ page 87
- ▷ page 89
- ▷ page 90

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

5.3 Programmes de nettoyage

5.3.1 Nettoyage du système

Le nettoyage du système est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine à café en utilisant une pastille de nettoyage WMF.

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

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

▷ Instructions de nettoyage de la station sirop



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



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



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

Suivre les instructions.

CONSEIL

Nettoyage du système



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 102

Le nettoyage du système nécessite l'utilisation du réservoir de nettoyage spécial (bleu).

Démarrer

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



5.3.2 Rinçage du mixeur



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

5.3.3 Nettoyage du système de lait



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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

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

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

Le nettoyage du système de lait nécessite l'utilisation du réservoir de nettoyage spécial (bleu) et d'une pastille de nettoyage spéciale pour système de lait.

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

5.3.4 Rinçage du moussEUR



Risque pour la santé/ risque d'ébullition

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Un rinçage du moussEUR peut être lancé indépendamment. Le rinçage du moussEUR peut aussi être effectué automatiquement. Le rinçage du moussEUR est lancé automatiquement 3 minutes après la dernière distribution de boisson au lait. Un signal sonore peut être émis avant le lancement automatique du rinçage du moussEUR.

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

* Ouvrir le menu Entretien

* Appuyer sur **Rinçage du moussEUR**

* Suivre les indications à l'écran

La fonction Dynamic Milk évacue
l'eau de rinçage par l'écoulement.

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

5.4 Nettoyages manuels

Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF
 ▷ Accessoires et pièces de rechange
 page 107

5.4.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

* Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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



Risque d'ébouillantage

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
 ▷ à partir de la page 7



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
 ▷ à partir de la page 102

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

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



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



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
 ▷ à partir de la page 102

5.4.3 Nettoyer les égouttoirs



Risque d'ébouillantage



- Il est possible que les égouttoirs contiennent des liquides chauds.
- Mal remettre en place le plateau à tasse et l'égouttoir, par exemple après le nettoyage, entraîne des risques de brûlure par contact avec des liquides chauds.
 - > Déplacer les égouttoirs avec précaution.
 - > Remettre en place avec précaution pour éviter toute fuite ou tout écoulement d'eau intempestif.
 - > Toujours s'assurer que le plateau à tasse et l'égouttoir sont correctement verrouillés en place.

* Ouvrir le menu Entretien

* Appuyer sur **Nettoyage de l'égouttoir**

Le plateau à tasse s'élève.

* Ouvrir le verrou situé du côté droit sous l'égouttoir du plateau à tasse [1]

* Retirer l'égouttoir du plateau à tasse [1]

* Retirer l'égouttoir [2]

* Nettoyer soigneusement les deux égouttoirs

* Rincer les égouttoirs à l'eau potable propre

* Sécher les égouttoirs et les remettre en place



Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Instructions
▷ Logiciel ▷ Entretien
page 42

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

5.4.4 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.

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



Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 102

5.4.5 Nettoyer le bac d'égouttement

Enlever et nettoyer régulièrement le bac d'égouttement.

La présence d'un peu d'eau dans le bac d'égouttement fait partie du fonctionnement normal du système et n'indique aucunement un défaut d'étanchéité.

Le bac d'égouttement est situé sous le bac à marc.

Nettoyer le bac d'égouttement au besoin.

- * Retirer le bac à marc
- * Retirer le bac d'égouttement et le nettoyer soigneusement à l'eau claire
- * Sécher et remettre en place le bac d'égouttement
- * Remettre le bac à marc en place



5.4.6 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné



L'écoulement combiné et le mousser de lait ne doivent pas être démontés !

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

Nettoyer le bouchon en silicone

Le bouchon en silicone doit être nettoyé au besoin.

- * Enlever le bouchon en silicone de l'écoulement combiné
- * Nettoyer soigneusement le bouchon en silicone à l'eau courante
- * Remettre le bouchon en silicone en place



Remettre le bouchon en silicone en place

- ▷ Menu principal
- ▷ Entretien
- ▷ Instructions

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 102

5.4.7 Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

Tous les jours

- * Dans un grand récipient, mélanger 5 ml de détergent spécial ou une pastille de nettoyage spéciale WMF dans 0,5 litre d'eau potable chaude
- * Plonger la buse à vapeur dans la solution de nettoyage et appuyer brièvement sur la touche Vapeur ou sur une touche Auto Steam

Temps d'action recommandé : 30 minutes

- * Nettoyer avec une brosse
 - * Bien rincer à l'eau
 - * Appuyer sur la touche Vapeur
- La vapeur enlève les restes de lait et de nettoyant dans les trous de la buse à vapeur.*



Toutes les semaines

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



5.4.8 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.



Risque d'ébullitionnement

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

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

L'hélice du mixeur est maintenant visible.

Tous les jours

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



Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Nettoyer le mixeur
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions



Au besoin (toutes les semaines)

- * Mélanger 5 ml de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 0,5 litre d'eau potable chaude
- * Plonger toutes les pièces dans du liquide de nettoyage pendant au moins 4 heures
- * Au bout de quatre heures, bien rincer à nouveau les pièces à l'eau courante potable
- * Enlever le récipient à poudre et nettoyer la goulotte d'introduction du bol du mixeur avec un chiffon ou une brosse
- * Bien laisser sécher les pièces [1]



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

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

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

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



5.4.9 Nettoyer le récipient à grains

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

Recommandation : une fois par mois.



Risque de blessure

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



ATTENTION



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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



ATTENTION



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

IMPORTANT

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

* Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt
La machine à café s'arrête.

* Retirer la fiche secteur de la prise

* Ouvrir le verrou des récipients à grains en le tournant avec l'outil multifonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

* Retirer les récipients à grains vers le haut

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



Tourner le verrou de 90 °



- * Bien laisser sécher les récipients à grains
- * Reremplir les récipients à grains et les remettre en place
- * Refermer le verrouillage avec l'outil multifonction dans le sens des aiguilles d'une montre

5.4.10 Nettoyer le récipient à poudre

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

- * Pousser le panneau de commande vers le haut
Le bouton Marche/Arrêt se trouve derrière le panneau de commande, sur le côté droit.
- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt
La machine à café s'arrête.
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrou des récipients à poudre en le tournant avec l'outil multifonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- * Basculer le récipient vers l'arrière et l'enlever par le haut
- * Vider entièrement le récipient
- * Dévisser les écrous-raccords avant et arrière
- * Retirer la vis sans fin du doseur
- * Essuyer soigneusement le récipient avec un chiffon humide
- * Nettoyer soigneusement les pièces de la vis sans fin du doseur
- * Bien laisser sécher le récipient à poudre et les pièces
- * Réassembler et remettre en place la vis sans fin du doseur, revisser les écrous-raccords



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



Veiller à la bonne position de l'éjection !

IMPORTANT

- * Reremplir le récipient à poudre et le remettre en place
- * Fermer le verrou en le tournant avec l'outil multifonction dans le sens des aiguilles d'une montre

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.

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

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.

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

*Export HACCP
▷ page 75*

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

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

Désinfecter le système de lait une fois par jour

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

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

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



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

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

CONSEIL

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

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

Conserver le lait au frais !

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

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

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

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

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

Concept de nettoyage HACCP

Mois _____ Année _____

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

Opérations de nettoyage :

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

2a. Nettoyer manuellement le système de lait
Tous les jours avec modèle standard, toutes les semaines avec modèle Plug&Clean

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

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

4. Nettoyage général de la machine

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

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

7 Maintenance et détartrage

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

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

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

7.1 Maintenance

Maintenance après message à l'écran, seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF, car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

*Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 94*

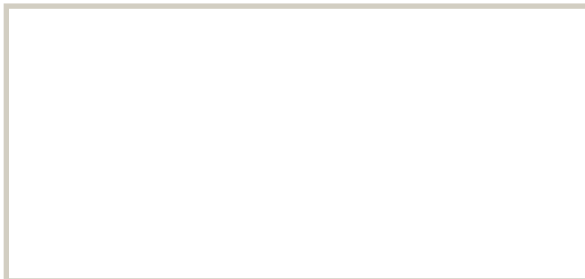
7.2 Service technique WMF

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

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

Important !

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



8 Messages et indications

8.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

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

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le bac à marc

- * Vider le bac à marc

Bac à marc absent

- * Remettre le bac à marc correctement en place

Changer le filtre à eau

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

Consulter l'erreur dans le mode d'emploi

Indication du numéro d'erreur

Messages d'erreurs et dysfonctionnements
▷ *page 95*

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

Messages d'erreurs et dysfonctionnements
▷ *page 95*

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

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



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

AVIS

8.3 Erreur sans message d'erreur

Profil d'erreur	Instruction de manipulation								
Pas de mousse de lait/pas de distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir	✱ Vérifier si le tuyau à lait est tordu ou coincé ✱ Enlever et nettoyer le bouchon en silicone ✱ Procéder à un nettoyage du système de lait ▷ Entretien ▷ Nettoyage du système de lait, page 81								
- Problème avec la mousse de lait - Température trop froide ou trop chaude	Basic Milk ✱ Remplacer la buse à lait Utiliser la buse à lait appropriée sur l'écoulement combiné.<table><tr><th>Buse à lait</th><th>3 kW</th></tr><tr><td>• lait très froid (jusqu'à 8 °C)</td><td>vert</td></tr><tr><td>• lait réfrigéré (8 à 16 °C)</td><td>blanc</td></tr><tr><td>• lait non réfrigéré (plus de 16 °C)</td><td>caramel</td></tr></table> ✱ Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Nettoyage du système de lait, page 81 Si l'erreur persiste ✱ Utiliser une autre buse à lait fournie avec les accessoires	Buse à lait	3 kW	• lait très froid (jusqu'à 8 °C)	vert	• lait réfrigéré (8 à 16 °C)	blanc	• lait non réfrigéré (plus de 16 °C)	caramel
Buse à lait	3 kW								
• lait très froid (jusqu'à 8 °C)	vert								
• lait réfrigéré (8 à 16 °C)	blanc								
• lait non réfrigéré (plus de 16 °C)	caramel								
- Problème avec la mousse de lait - Température trop froide ou trop chaude	Easy Milk/Dynamic Milk ✱ Vérifier si le réglage de température correspond à la température du lait Dynamic Milk ✱ Effectuer un contrôle de qualité								

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
• Sortie de mousse de lait éclabousse fortement • Lait trop chaud	* Vérifiez si le système de lait a été nettoyé * Nettoyer le système de lait ▷ Entretien ▷ Nettoyage du système de lait, page 81 * Vérifiez si le lait utilisé est suffisamment refroidi
• Pas de distribution de boisson à base de poudre	* Nettoyer le bol du mixeur * Le tuyau est-il plié ? * Effectuer le nettoyage et le rinçage plus souvent, si nécessaire une fois par jour ▷ Entretien ▷ Nettoyer le mixeur, page 87 * Régler moins de poudre * Régler moins d'eau

9 Sécurité et garantie

9.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

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

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

Site d'installation

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

Moulin à café

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 102

Conditions d'utilisation et d'installation

▷ à partir de la page 17

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

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

*Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
page 79*

9.2 Directives

Fabricant : WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

Le fabricant ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les réglementations pertinentes des directives susmentionnées. En cas de modifications des appareils effectuées sans notre accord, cette déclaration perd sa validité. Rassemblement de documents techniques : WMF 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 93

9.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les équipements sont en parfait état (p. ex. selon la directive 3 de la DGUV – Assurance-accidents légale allemande). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est impératif de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression. Ces contrôles sont effectués dans le cadre de la maintenance par le service technique WMF ou par le personnel SAV autorisé par WMF.

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

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).

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage, page

▷ page 78

HACCP

▷ page 91

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 107

9.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

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

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

Sont exclus de la garantie :

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

Important

Maintenance
▷ page 93

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 390 mm Hauteur 744 mm (avec récipient à grains et verrou) Profondeur 590 mm (598 mm avec petit égouttoir en bordure)
Récipients à grains de café	grand env. 1.150 g, petit env. 730 g ⁽¹⁾
Récipients à poudre (en option)	env. 1.200 g ⁽²⁾
Poids à vide	env. 76 kg (3 moulins, 1 mixeur, 1 lait)
Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau TW10 (DN 10 au moins 3/8 po) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés, d'une largeur de maille de 0,2 à 0,25 mm incombant au client. ⁽³⁾ Au moins 0,05 MPa (0,5 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Basse pression : Au moins DN 6 ou 1/4". Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'écoulement d'eau	Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<2.000 m

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec récipient à poudre en option.

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

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

Annexe : Caractéristiques techniques

Puissance nominale	3,4 à 3,8 kW	6,0 à 7,0 kW
Tension d'alimentation	220–240 V 50/60 Hz, (1/N/PE)	380–415 V 50/60, Hz (3/N/PE)
Fusible, incombant au client	1 x 16 A	3 x 16 A
Éclairage	LED	
Protection	IP X0	
Classe de protection	classe 1	
Pression nominale	Chauffe-eau 0,5 MPa (5 bar) Chaudière à vapeur 1,6 MPa (16 bar)	
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾	
Température ambiante	+5 °C à +35 °C maximum (vider les conduites d'eau en cas de gel).	
Humidité maximale	80 % d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.	
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.	

Sous réserve de modifications techniques.

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

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

Sous réserve de modifications techniques.

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

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

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

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

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Écoulement combiné				
1	pièce	Bouchon en silicone écoulement simple	33 4100 5000	tous
1	pièce	Bouchon en silicone écoulement double	33 4100 6000	tous
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	tous
Récipients à produits (grains de café et poudres)				
1	feuille	Étiquettes de marquage des récipients à produits	33 2624 7000	tous
1	pièce	Couvercle ; refermable	33 2867 2099	tous
1	pièce	Clé de remplacement	33 2071 8100	tous
1	pièce	Bol du mixeur, complet	33 2895 4000	Poudre
1	pièce	Roue du mixeur	33 2895 5000	Poudre
1	pièce	Écoulement du bol du mixeur	33 2544 9000	Poudre
1	pièce	Cuiller à mesurer le café	33 0742 4000	tous
1	pièce	Outil multifonction	33 2323 1000	tous
Bac à marc				
1	pièce	Bac à marc (avec plaque design)	33 2789 8099	tous
Égouttoirs/grille égouttoir				
1	pièce	Égouttoir ; grand	33 2921 2099	tous
1	pièce	Grille égouttoir ; grande	33 2537 0000	tous
1	pièce	Égouttoir ; petit (plateau à tasse)	33 2904 3099	tous
1	pièce	Grille égouttoir ; petite (plateau à tasse)	33 2537 1000	tous
1	pièce	Plaque de vapeur SteamJet	33 4095 2000	tous
1	pièce	Grille égouttoir modèle SteamJet	33 4095 1000	tous
1	pièce	Grande grille d'égouttoir pour libre-service	33 2537 0000	tous

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Programme d'entretien WMF				
1	bouteille	Détergent de système de lait liquide WMF	33 0683 6000	tous
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage WMF (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
1	boîte	Pastilles de nettoyage spéciales WMF 10 g pour système de lait	33 2622 0000	
1	pièce	Écouvillon	33 0350 0000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 1521 9000	tous
1	tube	« Graisse spéciale bagues d'étanchéité » WMF Molykote 5 g	33 2179 9000	tous
1	pièce	Réservoir de nettoyage ; Dynamic Milk	33 2593 6000	Dynamic Milk
1	pièce	Couvercle de réservoir de nettoyage ; Dynamic Milk	33 2593 7000	Dynamic Milk
Documentation et manuels				
1	pièce	Jeu de documents « Mode d'emploi WMF 9000 S+ »	33 2436 0020	tous

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 107
 Additions 47
 Additions disponibles par défaut 47
 Affichage de pression d'infusion 71
 Allumer la machine à café 23
 Animations 42
 Arrêter 34
 Auto Steam 19, 27

B

Bac à marc 19, 32
 Barre de fonctions 38
 Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi 36
 Bluetooth 71
 Boissons 44
 Boissons : Grande taille de police 68
 Bouton Marche/Arrêt 19

C

Calibrage de l'écran tactile 68
 Caractéristiques techniques 103
 Charger des données 75
 Charger des recettes 44, 74
 Charger les symboles de boissons 74
 Charger une langue 75
 Chauffage de tasse 28
 CleanLock 42
 Code PIN Facturation 62
 Code PIN Nettoyage 62
 Code PIN Réglages 62
 Collecteur amovible avec grille égouttoir 19
 Compteurs 60
 Concept de nettoyage HACCP 91
 Conditions d'utilisation et d'installation 17
 Conduite d'arrivée d'eau 103
 Consignes de sécurité lors de l'entretien 76
 Consignes de sécurité lors de l'utilisation 22
 Crible à marc de comptoir (en option) 32

D

Dangers pour la machine à café 98
 Dangers pour l'utilisateur 7
 Décafé 40
 Degré de qualité 49
 Dernière infusion 59
 Désignation des pièces de la machine à café 18
 Détartrage 59
 Déverrouiller le système de lait 42
 Directives 100
 Dispositifs de sécurité 7
 Disposition des touches 55
 Distances de montage 105
 Distribution d'eau chaude 25
 Distribution de boissons 23
 Distribution de lait ou de mousse de lait 29
 Distribution d'essai 44
 Doseur 71
 Droits à la garantie 102

Droits code PIN 61
 Durée du filtre 69
 Dureté carbonatée mesurée 69
 Dureté globale mesurée 69
 Dureté temporaire 69
 Dureté totale 69

E

Éclairage 67
 Éclairage latéral 19
 Écoulement combiné avec mousseur de lait intégré 19
 Écran et éclairage 67
 Écran pour les touches de boissons et les réglages 19
 Écran Prêt à l'emploi 18, 19, 38
 Effacer l'addition 48
 Effacer la minuterie 64
 Égouttoir 33
 Éléments de commande 52
 Enregistrer des recettes 75
 Enregistrer les recettes au format PDF 75
 Entretien 41, 59, 76
 Erreur sans message d'erreur 96
 État de la disposition des touches (minuterie) 65
 Exporter les compteurs 75
 Export HACCP 75

F

Facturation 60
 Facturation externe 60
 Filtre à eau 59, 69
 Fonctions du menu principal 37
 Fonction S-M-L 45, 72
 Fond d'écran 68
 Freeflow 46
 Fuseau horaire 65

G

Glossaire 21

H

Hauteur de tasse 50, 51
 Heure/date 63
 Heure d'été 65
 Horaire du jour de la minuterie 64

I

Indicateur de progression 67
 Indication d'erreur 54
 Info 59
 Informations nutritionnelles 73
 Infos nutritionnelles 39, 53
 Infusion multiple 46
 Instructions 42
 Interruption de boisson 24, 57
 Intervalles de nettoyage 78
 Introduction de pastilles 19

J

Journal 59

Index

L

Langue 73
Libre-service 52
Logiciel 36
Logo 58
Logo du client 58
Logo du fabricant 58
Luminosité de l'écran 68

M

Maintenance 93
Maintenance et détartrage 93
Message à l'écran 37
Messages d'erreurs et dysfonctionnements 95
Messages d'utilisation 94
Messages et indications 94
Minuterie 59, 63
Mise à jour du microprogramme 75
Mode Éco 19, 65, 70, 73
Mode LS 52
Modifier l'addition 48
Modifier les recettes 47

N

Nettoyage de l'égouttoir 43
Nettoyage du système 41, 79, 80
Nettoyage du système de lait 41, 42, 81
Nettoyages manuels 83
Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam 86
Nettoyer le bac à marc 83
Nettoyer le bac d'égouttement 85
Nettoyer le boîtier 84
Nettoyer le mixeur 87
Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 83
Nettoyer le récipient à grains 89
Nettoyer le récipient à poudre 90
Nettoyer les égouttoirs 84
Nettoyer manuellement l'écoulement combiné 85

O

Obligations de l'exploitant 101
Options de commande 52

P

Panneau de commande 19
Part de décaf 56
Permuter des touches 51
Plateau à tasse à hauteur réglable 19, 30
Plateau à tasse automatique 30
PostSelection 56
Préparation du système de lait après nettoyage 43
Présélection de boissons 57
Présélection de la température de l'eau chaude 57
Présélection des langues 55
Présentation 18

Prêt à l'emploi 36
Programmes de nettoyage 79
Puissance nominale 104

Q

Qualité de l'eau 103
Qualité du café 49
Quantité d'eau 48
Quantité de café moulu 48
Quantité de lait 48
Quantité de remplissage 45, 54
Quantités de remplissage S-M-L 45

R

Raccorder le lait - Avec WMF Cooler, WMF Cup&Cool (en option) 29
Recette actuelle 47
Récipient à grains 19, 30
Récipient à poudre 30
Récipients à poudre (en option) 19
Réduire la luminosité 68
Réglage de taille de tasse 24, 39
Réglages 43
Réglages gratuits 61
Régler le degré de mouture 70
Régler les heures de commutation de la minuterie 64
Régler l'horaire et la minuterie 63
Remarque pour la recette 50
Remplissage du système de lait 39, 43, 55
Rinçage de mise hors service 43
Rinçage du mixeur 41, 81
Rinçage du mousseur 82

S

Saisir à nouveau le PIN 62
Sauvegarde de données 75
Sauvegarder les recettes 44
Second type de café 40
Second type de lait 40
Sécurité 7
Sélection de la mousse de lait 58
Sélection des quantités de remplissage 24
Sélectionner le moulin à café 50
Service technique 59
Service technique WMF 93
Signallement d'événements 67
Signes et symboles du mode d'emploi 20
Sont exclus de la garantie : 102
Sortie d'eau chaude 19
Sortie vapeur 19
Sortie vapeur (en option) 26
Start-stop 46
Start-Stop-Freeflow 46
SteamJet 53
Surface d'installation 104
Symboles du mode d'emploi 20
Système 66
Systèmes monétiques 60

T

Taille de tasse 54
Température 70
Température d'infusion 48
Température du réservoir de lait 66
Texte et icône 50
Touche Barista 52
Touche Barista - intensité du café 39
Touche Eau chaude 19, 40
Touche Introduction manuelle 19, 31, 40, 55
Touche Menu 19, 53
Touche Rinçage à chaud 19, 38, 53
Touches de boissons 38
Touches de commande du menu 37
Touches de présélection (en option) 24
Touches de vapeur 19
Touche S-M-L 39

Touches S-M-L 24
Touche SteamJet 19, 28, 38
Touche vapeur 38
Type de dosage 46

U

USB 74
Utilisation 22
Utilisation conforme 14

V

Vue d'ensemble 36

Le service technique WMF le plus proche :

© 2016–2020 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 interdite sans autorisation écrite.

Conception et finition/mise en page :

TecDoc GmbH ; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

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

Sous réserve de modifications techniques.

25.05.2020



DESIGNED TO PERFORM