WMF Elevation 10

Manuel d’utilisation



Original Français

Version 10-2026 Doc. N° 3373500273

Table des matières

1 Mentions obligatoires ... 6

2 Informations générales ... 7

2.1 Symboles utilisés ... 7
2.1.1 Présentation des consignes de sécurité ... 7
2.1.2 Symboles d'avertissement utilisés ... 7
2.1.3 Signaux d'obligation utilisés ... 8

2.2 Responsabilité ... 8

2.3 Réclamations de garantie ... 8

2.4 Pièces détachées et service après-vente ... 9

3 Sécurité ... 10

3.1 Utilisation conforme ... 10

3.2 Mauvaise utilisation prévisible ... 10

3.3 Obligations de l'exploitant ... 11

3.4 Exigences en matière de personnel ... 11

3.5 Risques résiduels ... 11
3.5.1 Risque d'électrocution ... 12
3.5.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage ... 12
3.5.3 Risque lié aux allergies ... 13
3.5.4 Risque lié aux bactéries ... 14
3.5.5 Risque lié à la chaleur ... 14
3.5.6 Risque lié à la mécanique ... 15
3.5.7 Risque de dégâts matériels ... 15

4 Caractéristiques techniques ... 16

4.1 Types de boissons et sortie ... 16

4.2 Données de la machine ... 16

4.3 Raccordement au secteur côté client ... 17

4.4 Puissances connectées eau ... 18

4.5 Conditions ambiantes ... 18

5 Informations relatives à la conformité ... 19

5.1 Adresse du fabricant ... 19

5.2 Conformité aux lois et règlements ... 19

6 Description du produit ... 20

6.1 Vue d'ensemble de la machine ... 20

6.2 Éclairage fonctionnel ... 21

6.3 Récipient à grains ... 21

6.4 Sortie d'eau chaude ... 22

6.5 Réservoir d'eau interne ... 22

6.6 Bac collecteur ... 23

6.7 Bac à marc ... 23

6.8 Raccords de la machine ... 24

6.9 Variantes d'équipement départ usine ... 24
6.9.1 Système poudre ... 24
6.9.2 Réservoir à eau externe ... 25
6.9.3 Lance à vapeur (avec réservoir externe uniquement) ... 25

7 Transport ... 26
7.1 Contenu de la livraison et accessoires ... 26
7.2 Conditions de transport ... 27
8 Installation et mise en service ... 28
8.1 Déballage ... 28
8.1.1 Déballage de la machine ... 29
8.1.2 Déballer les accessoires ... 29
8.2 Mise en place ... 29
8.3 Conditions d'installation ... 29
8.4 Raccorder à l'alimentation électrique ... 30
8.5 Raccorder à l'eau ... 31
8.6 Raccorder à l'eau fixe ... 32
8.7 Régler les buses à lait ... 35
8.8 Mise en service guidée à l'écran ... 37
8.8.1 Programme de mise en service ... 37
8.8.2 Définir la langue ... 39
8.8.3 Définir le fuseau horaire et la date ... 39
8.8.4 Définir la dureté de l'eau ... 40
8.8.5 Définir le filtre à eau ... 40
8.9 Définir la date et l'heure ... 41
8.10 Définir la langue ... 42
8.11 Définir la minuterie ... 43
8.12 Régler le mode ECO ... 45
8.13 Définir le PIN ... 47
8.14 Configurer l'économiseur d'écran, l'éclairage de la tasse et l'éclairage de la face avant ... 48
8.15 Régler le volume ... 49
8.16 Configurer les paramètres réseau ... 51
8.17 Réinitialisation aux paramètres d'usine ... 54
8.18 Mot de passe ... 55
9 Utilisation ... 56
9.1 Activités complémentaires régulières ... 56
9.1.1 Ouvrir et fermer le panneau de sélection ... 56
9.1.2 Remplir le récipient à grains/récipient à poudre ... 57
9.1.3 Vider le bac collecteur ... 58
9.2 Allumer la machine ... 59
9.3 Distribution des boissons ... 59
9.4 Annuler la distribution des boissons ... 60
9.5 Modifications facultatives des boissons ... 60
9.6 Distribution de lait ou de mousse de lait ... 61
9.7 Distribuer de l'eau chaude ... 61
9.8 Calibrage de la poudre ... 62
9.9 Calibrage du doseur ... 66
9.10 Éteindre la machine ... 69
10 Nettoyage ... 71
10.1 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage ... 72
10.2 Pièces de la machine compatibles avec le lave-vaisselle ... 72
10.3 Nettoyage manuel ... 73
10.3.1 Nettoyer le bac à marc ... 73

10.3.2 Nettoyer le percolateur ... 73
10.3.3 Nettoyer le réservoir d'eau ... 76
10.3.4 Nettoyer le bac collecteur ... 76
10.3.5 Nettoyer les surfaces extérieures ... 77
10.3.6 Nettoyer manuellement le système de lait ... 77
10.3.7 Nettoyer le mélangeur choco ... 82
10.3.8 Nettoyer le récipient à grains et à poudre ... 83
10.4 Programmes de nettoyage ... 84
10.4.1 Rinçage du système d'infusion ... 85
10.4.2 Nettoyage du système de lait ... 87
10.4.3 Nettoyage du système de poudre ... 89
10.4.4 Nettoyage du système complet ... 90
10.4.5 Nettoyage du système d'infusion ... 94
10.4.6 Nettoyage de l'écran ... 96
11 Maintenance ... 98
11.1 Détartrage ... 99
11.1.1 Matériel de détartrage nécessaire ... 99
11.1.2 Écran « Détartrage » ... 100
11.2 Préparation au transport ... 102
11.3 Remplacer le joint du percolateur ... 104
11.4 Remplacer le filtre à eau externe ... 105
11.5 Mise à jour du logiciel ... 107
12 Paramètres avancés ... 109
12.1 Interface USB, écran 7" ... 109
12.2 Interface USB, écran 10" ... 109
12.3 Profils et autorisations ... 109
13 Messages et remarques ... 111
13.1 Type d'indicateurs de défaut ... 111
13.2 Signification de l'éclairage fonctionnel ... 111
13.3 Messages d'erreur et défauts ... 111
14 Prévention dégâts matériels de la machine ... 113
15 Désinstallation ... 114
16 Élimination ... 115

1 Mentions obligatoires

Éditeur du manuel d'utilisation

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Allemagne

Conception et rédaction

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Allemagne

Copyright©

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Allemagne

Ce document est protégé par un copyright. Tous droits réservés. Toute reproduction, diffusion et transmission au moyen de systèmes électroniques et toute traduction en langues étrangères est interdite sans autorisation écrite du fabricant. Ceci s'applique à l'ensemble du document ainsi qu'à tous les paragraphes qu'il contient.

Le contenu de ce document repose sur les données récentes disponibles au moment de la publication. Le fabricant se réserve le droit d'effectuer à tout moment des modifications sans préavis.

Tous les schémas, illustrations et messages affichés à l'écran utilisés dans ce manuel ne sont que des exemples. En raison de la grande diversité des options disponibles, votre machine peut se différencier des appareils représentés dans ce manuel.

Le fabricant répond uniquement du contenu du document original.

2 Informations générales

Cette documentation technique contient des remarques importantes sur la manipulation de la machine. Cette documentation technique fait partie intégrante du produit et doit être conservée à proximité immédiate de la machine afin que le personnel puisse y accéder à tout moment. Veuillez lire attentivement la documentation technique avant de travailler avec la machine !

Les illustrations présentes dans cette notice ont été partiellement simplifiées pour faciliter la présentation. Les illustrations simplifiées peuvent différer légèrement de l'échelle et du modèle de votre machine originale.

2.1 Symboles utilisés

Ce chapitre contient des informations sur la présentation des consignes de sécurité dans ce document.

2.1.1 Présentation des consignes de sécurité



⚠ DANGER

Situation dangereuse imminente pouvant entraîner la mort ou des blessures graves.

Respecter impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.



⚠ AVERTISSEMENT

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves.

Respecter impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.



⚠ ATTENTION

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères.

Respecter impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.



REMARQUE

Situation pouvant provoquer des dommages matériels.

Respecter impérativement les mesures décrites dans cette notice afin d'éviter ce danger.

2.1.2 Symboles d'avertissement utilisés

Les symboles de danger et d'obligation peuvent figurer aussi bien dans le manuel d'utilisation que sur la machine.

Symbole	Type de danger	Symbole	Type de danger
	Mise en garde contre des liquides brûlants		Mise en garde contre des surfaces chaudes
	Mise en garde contre de la vapeur brûlante		Mise en garde contre une tension électrique dangereuse

Symbole	Type de danger	Symbole	Type de danger
	Mise en garde contre des substances toxiques		Mise en garde contre un risque de blessure à la main

2.1.3 Signaux d'obligation utilisés

Symbole	Signification	Symbole	Signification
	Lire la documentation !		Porter des gants !
	Porter des lunettes de protection !		Se laver les mains !
	Débrancher la fiche secteur !		

2.2 Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant :

- du non-respect du manuel d'utilisation
- d'une utilisation non conforme ou d'une mauvaise utilisation
- d'une utilisation par du personnel non qualifié
- de transformations arbitraires
- de modifications techniques
- de l'utilisation de pièces détachées non autorisées

Les obligations convenues dans le contrat de livraison, les conditions générales de vente et les dispositions légales en vigueur au moment de la conclusion du contrat s'appliquent.

2.3 Réclamations de garantie

Les droits à la garantie peuvent être nuls en cas de non-respect des indications de la présente documentation technique.

Toute responsabilité est exclue :

- Pour toutes les pièces sujettes à une usure naturelle. En font partie, entre autres, le récipient à lait, les pièces acheminant le lait (en cas de système de lait), les joints, le mélangeur, le percolateur ainsi que les surfaces des fonds en acier inoxydable.
- Pour les défauts résultants des conditions météorologiques, ainsi que des influences chimiques, physiques, électrochimiques ou électriques.
- En cas de non-utilisation d'un système de détartrage, et ce même si la dureté de l'eau locale en requiert l'utilisation, qui engendre un défaut.
- Pour les défauts dus à une non-application des instructions relatives au transport, à l'installation et mise en service, à la commande, au nettoyage et à l'entretien de ma machine/l'appareil (par ex. manuel d'utilisation et instructions de maintenance).
- Pour les défauts dus à l'utilisation de pièces détachées étrangères au fabricant ou d'un montage ou d'une manipulation incorrects ou négligents par l'exploitant ou par des tiers.
- Pour les conséquences des modifications ou travaux d'entretien non conformes ou effectués sans l'accord du fabricant par l'exploitant ou un tiers.
- Pour les défauts qui découlent d'une utilisation inappropriée ou non conforme.

2.4 Pièces détachées et service après-vente

Pour toute information concernant les pièces de rechange ou des demandes adressées au service clientèle, veuillez vous rendre directement sur le portail d'assistance. Vous pouvez accéder au portail via le code QR suivant.



Fig. 1: Portail d'assistance

Si vous avez d'autres questions sur le service ou besoin d'une assistance technique, veuillez contacter le partenaire de service de votre pays.

Vous trouverez une liste de tous les partenaires de service responsables dans le monde sur wmf-coffeemachines.com.

3 Sécurité

La sécurité, dans le contexte de l'utilisation de l'appareil électrique, constitue une priorité absolue. Ce chapitre contient toutes les informations essentielles pour garantir une utilisation sûre et éviter les blessures et les dommages matériels.

3.1 Utilisation conforme

La machine est prévue pour la préparation de boissons à base de café, d'eau chaude, de boissons lactées et de boissons à base de poudre (topping et chocolat), en plusieurs variétés et combinaisons dans des tasses, des gobelets, des verres ou des petits pots.

Ne remplir les récipients à grains que de grains de café, les récipients à poudre que de poudre, et les récipients à lait que de lait.

La machine est destinée aux applications commerciales du secteur hôtelier, gastronomique et autres secteurs similaires. La machine peut être installée en mode libre-service à condition de prévoir une personne chargée de surveiller les opérations sur place.

La machine peut être utilisée dans les magasins, bureaux ou environnements de travail similaires, hôtels, motels et pensions avec petit-déjeuner par des personnes ou des clients sans connaissance particulière du système.

L'utilisation à cet effet est soumise aux consignes du présent manuel d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

La machine peut être utilisée par des enfants âgés d'au moins 8 ans ainsi que par des personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à condition d'être sous surveillance ou d'avoir été auparavant informées sur l'utilisation adéquate de la machine et les risques et dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Il est interdit aux enfants de nettoyer et d'effectuer la maintenance utilisateur de l'appareil sans surveillance. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne peuvent être effectués que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à l'appareil, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.

L'utilisation de l'appareil est soumise par ailleurs aux **Conditions générales** du fabricant. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Le fabricant décline alors toute responsabilité pour les dommages consécutifs.

3.2 Mauvaise utilisation prévisible

Toute utilisation qui dépasse le cadre de l'utilisation conforme ou toute autre utilisation de la machine est considérée comme une mauvaise utilisation et peut mener à des situations dangereuses. Une manipulation non conforme de la machine peut causer des blessures.

- ☞ Veuillez lire avec attention le manuel avant toute utilisation.
- ☞ N'autorisez que le personnel d'entretien qualifié à accéder à la zone d'entretien de la machine et aux appareils complémentaires.
- ☞ Ne faites effectuer le nettoyage et la maintenance utilisateur que par des personnes qui disposent des connaissances et de l'expérience pratique relatives à la machine, notamment en termes de sécurité et d'hygiène.
- ☞ En mode libre-service ou en cours d'exploitation, faites surveiller la machine par des personnes formées, afin qu'elles se tiennent à disposition de l'utilisateur pour répondre à ses questions et qu'elles veillent au respect des mesures de nettoyage et d'entretien.
- ☞ N'utilisez la lance à vapeur que pour préparer de la mousse de lait.
- ☞ Utilisez uniquement du lait suffisamment froid.
- ☞ Ne mettez que des grains de café dans le récipient à grains.
- ☞ Ne mettez que de la poudre pour distributeur automatique dans le récipient à poudre.
- ☞ Remplissez le récipient à lait uniquement avec du lait ou des produits de substitution du lait.

3.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les dispositifs de sécurité fassent l'objet d'une maintenance et d'une inspection régulières.

Les éléments endommagés ou défectueux en rapport avec la sécurité du système comme les vannes de sécurité, les thermostats de sécurité, les chaudières, etc. doivent être remplacés et ne peuvent être en aucun cas être réparés.

L'exploitant est responsable du respect des consignes de maintenance.

3.4 Exigences en matière de personnel



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul un personnel qualifié à cet effet est autorisé à effectuer toutes ces tâches.

Seules les personnes dont on peut attendre qu'elles effectuent leur travail de manière fiable sont admises comme personnel. Ne sont pas admises les personnes dont la capacité de réaction est influencée, par ex., par la consommation de drogues, d'alcool ou de médicaments.

Dans le cadre de la sélection du personnel, il convient de respecter les consignes en termes d'âge et de profession en vigueur sur le lieu d'intervention.

Le manuel d'utilisation cite les qualifications suivantes pour différents domaines d'activité :

Personne instruite

A été informée par l'exploitant, dans le cadre d'une formation, des tâches qui lui sont confiées et des risques potentiels découlant d'un comportement non conforme.

Personnel spécialisé

Est capable, sur base de sa formation professionnelle, de son savoir, de son expérience et de sa connaissance des dispositions applicables, d'exécuter les travaux qui lui sont confiés, mais aussi d'identifier et d'éviter de manière autonome les éventuels dangers.

Personnel d'entretien

Est un personnel qualifié spécialement instruit par le fabricant ou l'exploitant en matière d'activités d'entretien.

Électricien spécialisé

Est capable, sur base de sa formation professionnelle, de son savoir, de son expérience et de sa connaissance des normes et dispositions applicables, d'exécuter des travaux sur des installations électriques, mais aussi d'identifier et d'éviter de manière autonome les éventuels dangers. L'électricien spécialisé est spécialement formé pour le lieu d'intervention sur lequel il travaille et connaît les normes et dispositions pertinentes.

3.5 Risques résiduels

Une sécurité maximale est l'une des caractéristiques les plus importantes du produit pour le fabricant. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si le chapitre suivant sur la prévention des accidents et des troubles de santé est rigoureusement respecté.



Ces consignes de sécurité peuvent être demandées au fabricant ou téléchargées directement depuis le site Web ou le Media Pool.

3.5.1 Risque d'électrocution



⚠ DANGER

Danger de mort par électrocution !

Toute manipulation inadéquate des appareils électriques peut être la source d'une électrocution. Il y a un danger de mort.

- Ne faites effectuer les travaux sur les installations électriques que par un électricien spécialisé.
- Branchez l'appareil à un circuit électrique protégé par fusibles.
- Faites passer le raccordement par un disjoncteur différentiel.
- Respectez les directives applicables sur les basses tensions et/ou les réglementations et directives de sécurité locales et/ou nationales applicables.
- Branchez le connecteur à la terre conformément aux instructions et protégez-le contre l'électrocution.
- Assurez-vous que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne touchez jamais aux pièces sous tension.
- Avant de procéder aux travaux de maintenance, coupez toujours l'interrupteur principal et débranchez l'appareil du secteur.
- Assurez-vous qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles. Les raccords déconnectés doivent toujours être visibles depuis l'emplacement de l'appareil, et la séparation doit être sécurisée à l'aide d'un dispositif de verrouillage.
- Seul du personnel d'entretien qualifié est autorisé à remplacer les câbles de raccordement.

3.5.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage

Avant d'utiliser les produits de nettoyage, lisez attentivement les informations indiquées sur l'emballage desdits produits. Si la fiche de sécurité n'est pas disponible, elle peut être demandée au partenaire commercial (voir l'emballage du produit de nettoyage).



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

Il existe un risque d'intoxication en cas d'ingestion de produits de nettoyage.

- Utilisez exclusivement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant.
- Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès du partenaire commercial.
- Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques.
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Lorsque vous utilisez le produit de nettoyage, veillez à assurer une bonne ventilation et aération.
- Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.

Numéros à appeler en cas d'urgence

Renseignez-vous auprès du fabricant du produit de nettoyage (voir l'étiquette dudit produit) au sujet du numéro de téléphone des renseignements en cas d'urgence du centre d'information toxicologique.

3.5.3 Risque lié aux allergies



⚠ ATTENTION

Danger pour la santé en raison des additifs !

Les boissons contenant des additifs ou des restes d'additifs peuvent causer des allergies.

- En application en libre-service : Respectez le panneau avertisseur apposé près de la machine. Le panneau avertisseur contient des informations sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.
- En application avec service : Informez le personnel du fait que les additifs utilisés sont susceptibles de provoquer des allergies.

3.5.4 Risque lié aux bactéries



⚠ ATTENTION

Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !

Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des problèmes de santé.

- Assurez-vous que l'eau est propre et sans bactéries.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- Assurez-vous que la dureté carbonatée est comprise entre 4 et 6 °dKH ou 8 et 12 °fKH.
- Assurez-vous que la dureté totale est supérieure à la dureté carbonatée.
- Ne dépassez pas la teneur maximale en chlore de 50 mg par litre.
- Assurez-vous que le pH est compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).
- Machines avec réservoir à eau potable (interne et externe) : Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche et rincez-le soigneusement avant de le remplir.



⚠ ATTENTION

Problèmes de santé liés au café contaminé !

Une manipulation non conforme du café peut causer des problèmes de santé.

- Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- Ne versez pas plus de grains de café que nécessaire pour une journée.
- Refermez le couvercle de récipient à grains directement après le remplissage.
- Conservez le café dans un endroit sec, froid et sombre.
- Conservez le café à l'écart des produits de nettoyage.
- Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- Utilisez le café avant la date de péremption.
- Refermez toujours soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.

3.5.5 Risque lié à la chaleur



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Risque de brûlure dans la zone de distribution des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.

- Ne mettez jamais les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.
- Avant de procéder au nettoyage, verrouillez toujours le panneau de commande afin d'éviter toute saisie involontaire.



⚠ ATTENTION

Surface brûlante !

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

- Ne touchez jamais les parties chaudes de la machine.
- Ne touchez la sortie des boissons qu'aux endroits prévus à cet effet.
- Retirez le percolateur uniquement lorsque la machine a refroidi.

3.5.6 Risque lié à la mécanique



⚠ ATTENTION

Risque d'écrasement lié aux composants mobiles !

La sortie des boissons et le panneau de commande peuvent être déplacés manuellement. Les moulins et le percolateur se déplacent pendant le fonctionnement. Risque d'écrasement lors de la manipulation des composants mobiles.

- Ne touchez la sortie des boissons que par les poignées prévues à cet effet.
- Déplacez toujours le panneau de commande vers le haut et vers le bas avec les deux mains.
- Lorsque la machine est en marche, ne placez jamais vos mains dans les récipients à grains ou dans l'ouverture du percolateur.



⚠ ATTENTION

Risque de blessure par l'entraînement des cheveux

Les longs cheveux sont particulièrement susceptibles de se coincer dans la tête du moulin et d'être ainsi entraînés dans la machine.

- Portez toujours un filet à cheveux lorsque vous découvrez la tête du moulin.

3.5.7 Risque de dégâts matériels



REMARQUE

Dommage matériel lié à une manipulation non conforme de la machine!

Une manipulation non conforme de la machine peut causer des dommages matériels et des salissures.

- Si l'eau présente une dureté carbonatée de plus de 6°dKH, installez un système de détartrage. Un endommagement peut sinon avoir lieu à cause de l'entartrage.
- Effectuez un nettoyage avant de remettre la machine en service après un arrêt prolongé (par exemple, après les congés).
- Protégez la machine des intempéries (gel, humidité, etc.).
- En cas de dysfonctionnement, reportez-vous aux informations figurant dans le manuel d'utilisation et faites appel à un technicien de service après-vente qualifié si nécessaire.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.
- Signalez immédiatement les dommages externes et fuites reconnaissables de l'extérieur à un partenaire de service après-vente et faites remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- Ne vaporisez jamais de l'eau sur la machine et ne la nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.
- Ne posez pas la machine sur une surface sur laquelle elle pourrait être exposée à des jets d'eau.
- Ne pas utiliser de café caramélisé.
- Ne remplissez le récipient à grains qu'avec les produits prévus.
- N'utilisez jamais du café lyophilisé. Il reste collé au percolateur.
- Si la machine et/ou les appareils complémentaires sont transportés à des températures inférieures à 10 °C, la machine et/ou les appareils complémentaires doivent être entreposés pendant trois heures à la température ambiante avant de les brancher au secteur ou de les mettre en marche. Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'endommagement des composants électriques dû à l'eau de condensation.
- Utilisez toujours l'ensemble de tuyaux neuf livré avec la machine (tuyau pour l'eau potable/les eaux usées). N'utilisez jamais d'anciens ensembles de tuyaux.

4 Caractéristiques techniques

Ce chapitre contient des informations détaillées sur les spécifications techniques et donne un aperçu des principales caractéristiques, notamment de la puissance et des valeurs de raccordement.

4.1 Types de boissons et sortie

Limite de distribution continue des boissons : 45 min
(ne s'applique pas en cas d'interruption de la distribution des boissons)

Les boissons suivantes peuvent être préparées, selon le modèle de la machine et ses options :

Débit de boissons max. par heure	
Espresso 40 ml	env. 85 tasses
Café 120 ml	env. 60 tasses

Boissons disponibles	Standard	Option
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Americano[AC, ZW]	x	
Latte (café au lait clair/foncé)[*]		x
Cappuccino[*]		x
Latte macchiato[*]		x
Espresso macchiato[*]		x
Chociatto[***]		x
Boissons à base de poudre/boissons instantanées[***]		x
Espresso		x
Lait chaud[*]		x
Mousse de lait chaude[*]		x
Eau chaude		x

Équipement de machine recommandé :

* avec du lait frais

** avec du lait frais et/ou du topping (poudre de lait)

*** Avec du Choco

CA Accélérateur de percolation

ZW Eau additionnelle

4.2 Données de la machine

Pression	Chaudière vapeur	Chaudière eau chaude
Pression calculée	0,5 MPa (725 psi)	1,6 MPa (232 psi)

Capacités	
Volume du réservoir d'eau	env. 2 l / 6 l

Capacités	
Capacité des récipients à grains	env. 650 g
Capacité du récipient à poudre	env. 450 g
Capacité du bac à marc	env. 20 marcs de café

Éclairage
LED de classe 1

Indice de protection
IP X0

Dimensions extérieures	
Largeur de la machine	300 mm
Hauteur avec écran/récipient à grains standard	430 mm
Hauteur avec récipient à grains standard	500 mm
Profondeur	560 mm

Poids	
Poids à vide	24-28 kg (en fonction de la version)

Pression acoustique	
Niveau de pression acoustique permanent	< 70 dB(A)*

* Le niveau de pression acoustique évalué A (slow) et Lpa (Impulse) sur le lieu de travail des opérateurs est toujours inférieur à 70 dB(A).

4.3 Raccordement au secteur côté client

La machine peut être raccordée à un réseau électrique de 50 Hz ou à un réseau électrique de 60 Hz.

Puissances connectées	
Secteur	1L, N, PE
Tension secteur	220 V – 240 V
Fréquence réseau	50 / 60 Hz
Puissance	1900 W - 2250 W
Fusibles côté bâtiment	10 A – 15 A*
Section des câbles de raccordement	3 x 1 mm^2

* Le fusible principal du bâtiment ne peut pas être supérieur à 32 A.

4.4 Puissances connectées eau

La machine est livrée par défaut avec un réservoir d'eau. Elle peut toutefois être équipée en option d'un raccord d'eau fixe. Dans ce cas, les valeurs de raccordement suivantes s'appliquent :

Pression et température	
Pression de l'eau	Minimum 0,2 MPa (29,01 psi) Maximum 0,6 MPa (87,02 psi)
Température d'entrée de l'eau	Maximum 35 °C (95 °F)

Qualité de l'eau	
Teneur en chlore maximale	Veuillez respecter les prescriptions locales concernant la teneur maximale en chlore autorisée.
Dureté carbonatée (allemande)	Minimum 4 °dKH Maximum 5 °dKH (en cas de dureté carbonatée allemande plus élevée, il est nécessaire d'installer un filtre à eau en amont.)
Dureté totale	> dureté carbonatée

4.5 Conditions ambiantes

Choisissez l'emplacement en respectant les conditions climatiques suivantes :

Conditions sur le site	
Température ambiante	Minimum +5 °C (41 °F) Maximum +35 °C (95 °F)
Humidité relative	Maximum 80 % HR
Altitude par rapport au niveau de la mer	Maximum < 2000 m (6562 ft)

La machine ou l'appareil est exclusivement destiné(e) à une utilisation à l'intérieur. La machine ou l'appareil ne peut jamais être utilisé(e) à l'extérieur ni être exposé(e) aux intempéries (pluie, neige, gel).

5 Informations relatives à la conformité

Ce chapitre contient des informations sur la conformité de l'appareil électrique aux normes, directives et ordonnances en vigueur.

5.1 Adresse du fabricant

Fabricant
WMF GmbH
WMF-Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Allemagne
+49 7331 257 257
wmf-coffeemachines.com

5.2 Conformité aux lois et règlements

La machine ou l'appareil est conforme aux exigences des lois et directives suivantes, dans leur version la plus récente :

- Jusqu'au 19 janvier, 2027 : Directive machine 2006/42/CE
- À partir du 20 janvier 2027 : Règlement (UE) 2023-1230
- Loi allemande sur les denrées alimentaires et les produits de consommation courante (LFGB)
- Ordonnance allemande sur les biens de consommation (BedGgstV)
- Règlement (UE) 10/2011 et règlement (UE) 1935/2004

Les matériaux et matières premières utilisés sont conformes à l'ordonnance allemande sur les biens de consommation, ainsi qu'au règlement (UE) n° 10/2011.

Les dispositions nationales en vigueur s'appliquent aux pays hors de l'UE.

Utilisé(e) de manière conforme, l'appareil/la machine ne présente pas de risque pour la santé ou d'autres risques injustifiables.

Nous assurons et garantissons la traçabilité au sens du règlement (CE) N° 1935/2004 ainsi que la production dans le respect des bonnes pratiques de fabrication au sens du règlement (CE) N° 2023/2006.

Normes appliquées

Vous trouverez les normes sous-jacentes dans la déclaration de conformité jointe à la machine.

6 Description du produit

Ce chapitre contient un aperçu des principaux composants, caractéristiques, fonctions et variantes d'équipement. La connaissance des fonctionnalités du produit constitue une condition préalable à une utilisation optimale et sûre.

6.1 Vue d'ensemble de la machine

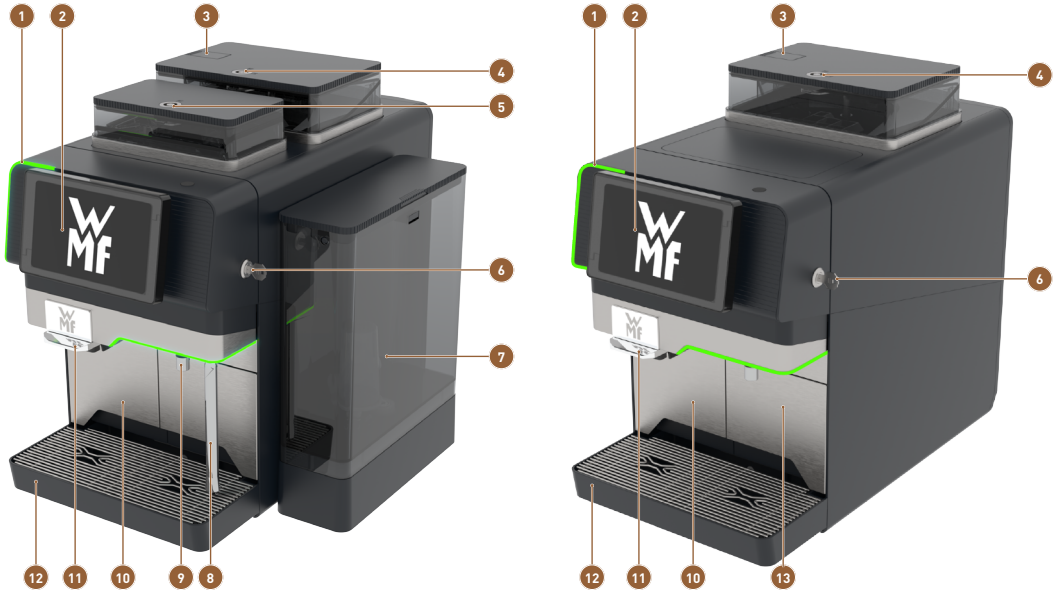


Fig. 2: Vue d'ensemble de la machine : version avec réservoir externe / version avec réservoir interne

1	Éclairage d'ambiance avec fonction	2	Écran tactile pour la sélection des boissons et les réglages
3	Réceptacle d'insertion de pastilles	4	Récipient à grains verrouillable
5	Récipient à poudre verrouillable	6	Panneau avant verrouillable
7	Réservoir à eau externe	8	Lance à vapeur
9	Sortie d'eau chaude	10	Bac à marc extractible
11	Sortie des boissons	12	Bac collecteur avec grille égouttoir amovible
13	Réservoir d'eau interne		

Vue d'ensemble sur l'écran

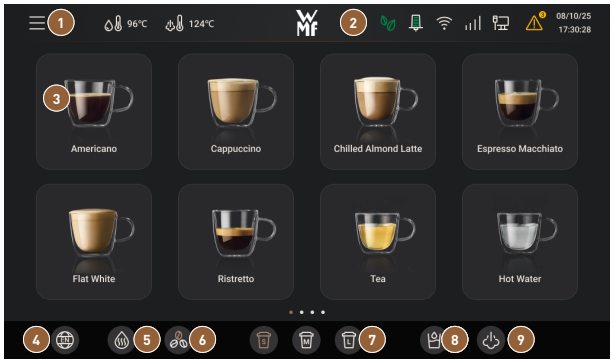


Fig. 3: Vue d'ensemble sur l'écran

1	Bouton menu (ouvre le menu principal)	2	Icône et bouton des notifications
3	Bouton boisson	4	Boutons de sélection de la langue

5 Bouton de rinçage tiède	6 Bouton de sélection de l'intensité du café
7 Bouton de sélection de la taille de la boisson	8 Eau chaude
9 Bouton de distribution de vapeur (selon la configuration de la machine)	

6.2 Éclairage fonctionnel



Fig. 4: Éclairage fonctionnel

L'éclairage fonctionnel vous informe sur l'état de fonctionnement de la machine.

La couleur de l'éclairage fonctionnel peut être adaptée.

Couleur	Signification
Couleur personnalisée	La machine est opérationnelle.
Rouge clignotant	Une erreur de la machine (moulin bloqué, erreur de débit d'eau) est survenue.

La couleur de l'éclairage peut être adaptée individuellement.

6.3 Récipient à grains



Fig. 5: Récipient à grains

Le récipient à grains se trouve sur le dessus de la machine.

Le récipient à grains peut être ouvert depuis le dessus à l'aide du multitool.

Le couvercle du récipient à grains peut être retiré de la machine par le haut.

6.4 Sortie d'eau chaude



Fig. 6: Sortie d'eau chaude

La machine est par défaut équipée d'une sortie d'eau chaude distincte.
La sortie d'eau chaude se situe à droite de la sortie des boissons.

6.5 Réservoir d'eau interne



Fig. 7: Réservoir d'eau interne

Le réservoir d'eau interne alimente la machine à café en eau fraîche.
Un filtre à eau pouvant être installé dans le réservoir d'eau est fourni dans le kit d'accessoires.

6.6 Bac collecteur



Fig. 8: Bac collecteur

Le bac collecteur recueille les boissons, les gouttes et l'eau du nettoyage qui ont été renversées. Le bac collecteur est équipé d'un capteur qui signale quand le bac collecteur doit être vidé. En outre, le capteur du bac collecteur détecte si ce dernier est inséré.

Le capteur du bac collecteur est situé à droite, en dessous du bac collecteur.

Le bac collecteur est disponible dans les variantes suivantes :

- sans ouverture pour l'écoulement des eaux usées
- avec ouverture pour l'écoulement des eaux usées (variante d'équipement évolutive)

Avec ouverture pour l'écoulement des eaux usées : Le bac collecteur doit être raccordé à un tuyau des eaux usées lors de l'installation. Ce dernier est soit guidé dans un réservoir à eau usée externe, soit raccordé directement au raccord d'eaux usées.

6.7 Bac à marc

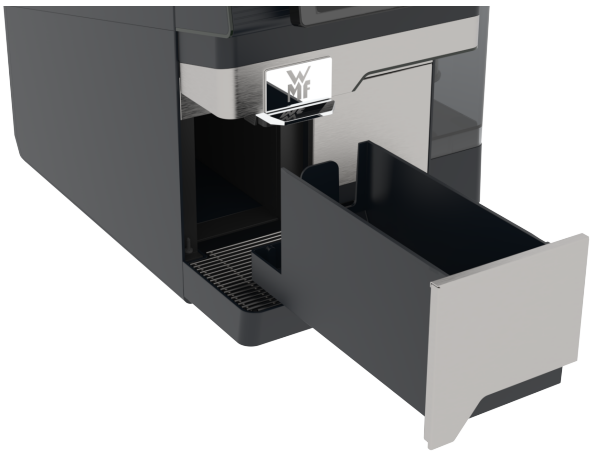


Fig. 9: Bac à marc ouvert

Les marcs de café sont recueillis dans le bac à marc.

Le bac à marc peut être retiré de la machine vers l'avant et être vidé.

6.8 Raccords de la machine

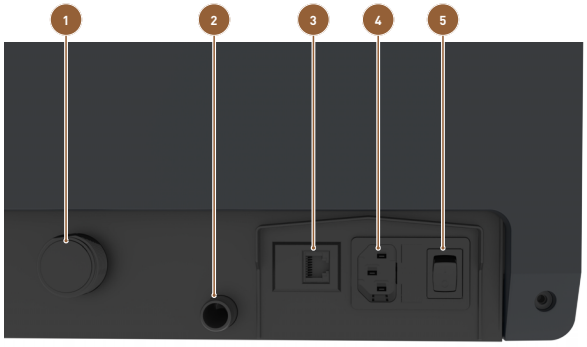


Fig. 10: Raccords de la machine

1	Raccordement d'eau potable	2	Écoulement des eaux usées
3	Port réseau	4	Branchement électrique
5	Interrupteur Marche/Arrêt		

- Le **raccord d'eau potable (1)** alimente la machine en eau potable. Cela peut se faire via un raccord d'eau fixe ou un réservoir d'eau externe (selon la configuration de la machine). La machine est par défaut équipée d'un réservoir d'eau ne nécessitant pas de raccord à l'eau fraîche.
- Un tuyau peut être ajouté sur le **raccord pour les eaux usées (2)** et les eaux usées peuvent être évacuées de la machine.
- Le **port réseau (3)** se trouve à l'arrière de l'appareil et sert à la communication.
- Le **branchement électrique (4)** se trouve à l'arrière de la machine à l'arrière et alimente la machine en électricité.
- L'**interrupteur Marche/Arrêt (5)** se trouve à l'arrière de la machine à café. Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer brièvement sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour éteindre la machine, il suffit d'appuyer à nouveau brièvement sur l'interrupteur Marche/Arrêt.

6.9 Variantes d'équipement départ usine

Les variantes d'équipement suivantes sont disponibles départ usine. Elles ne peuvent pas être installées ultérieurement.

6.9.1 Système poudre



Fig. 11: Système poudre

Le récipient à poudre est situé sur le dessus de la machine et en face du récipient à grains.

Le récipient à poudre peut être verrouillé.

6.9.2 Réservoir à eau externe



Fig. 12: Réservoir à eau externe

Le réservoir d'eau externe alimente la machine à café en eau fraîche.

Un filtre à eau pouvant être installé dans le réservoir d'eau est fourni dans le kit d'accessoires.

Le niveau d'eau peut être facilement vérifié grâce à l'extérieur en plastique transparent.

6.9.3 Lance à vapeur (avec réservoir externe uniquement)



Fig. 13: Lance à vapeur (avec réservoir externe uniquement)

La lance à vapeur est montée à droite de la sortie des boissons.

La lance à vapeur permet de chauffer et de faire mousser manuellement et séparément le lait à la manière d'un barista. Les versions suivantes de la lance à vapeur sont possibles :

Manual Steam

La distribution de vapeur est démarrée et arrêtée manuellement.

7 Transport

Ce chapitre contient des informations relatives au transport sûr et correct, par exemple en cas de déménagement ou de travaux de maintenance.

7.1 Contenu de la livraison et accessoires

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.7330.0450	Tuyau d'arrivée d'eau	Tous
1 pièce	33.7330.0540	Tuyau d'écoulement	Tous
1 pièce	33.7310.0150	Vanne	Tous
1 pièce	33.7320.0760	Ressort	Tous
1 pièce	33.7330.0370	Joint torique	Tous
1 pièce	33.2397.7000	Multitool	Tous
1 pièce	33.7320.0470	Clé	Tous
1 pièce	33.2558.0200	Câble d'alimentation	Chine
1 pièce	33.2399.9300	Câble d'alimentation	▪ Europe ▪ Corée du Sud ▪ Vietnam
1 pièce	33.4203.8100	Câble d'alimentation	▪ UK ▪ Moyen-Orient et Asie ▪ Malaisie ▪ Singapour
1 pièce	33.2433.4200	Câble d'alimentation	Australie
1 pièce	33.4135.6100	Câble d'alimentation	Japon
1 pièce	33.2402.5200	Câble d'alimentation	US
1 pièce	33.2332.5000	Cartouche de filtration	Réservoir d'eau de 2 l
1 pièce	33.2332.6000	Cartouche de filtration	Réservoir d'eau de 6 l
1 pièce	33.2327.1000	Filtre complémentaire	Tous
1 pièce	33.4073.5000	Set de tuyau de lait : adaptateur Click&clean	Essential Foam
1 pièce	33.7330.0690	Set de tuyau de lait : tuyau de lait 4*8*750	Essential Foam
1 pièce	33.7360.0100	Brosse de percolateur	Tous
1 pièce	33.2914.9000	Lance à lait	Essential Foam
1 pièce	33.1580.8100	Brosse de tuyau de lait	Essential Foam
1 pièce	33.2408.0100	Brosse de mousseur de lait	Essential Foam
1 pièce		Manuel de l'utilisateur	Tous
1 pièce	33.4102.4100	Bâtonnet de nettoyage, blister ou éponge 1 x 10	Tous
1 pièce	33.2315.6000	Set de contrôle de la dureté de l'eau	Tous

Informations complémentaires Pour les différents numéros de référence : voir le catalogue des pièces détachées de la machine

7.2 Conditions de transport



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



⚠ AVERTISSEMENT

Problèmes de santé dus au poids de la machine !

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.

- Ne soulevez ni ne portez la machine seul.
- Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



⚠ ATTENTION

Risque de blessure lors du transport !

Tout transport inadéquat peut causer des blessures.

- Respectez les règles générales en matière de santé et de sécurité, conformément aux réglementations locales.



⚠ ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- Ne soulevez pas la machine seul.
- Ne soulevez la machine qu'à deux.



REMARQUE

Dommages matériels liés à un transport non conforme !

La machine risque d'être endommagée si elle est transportée de façon non conforme lors d'un changement d'emplacement.

- Transportez la machine avec un chariot.
- Fixez la machine sur le chariot et tirez le chariot.

- ☞ Avant de changer d'emplacement, débranchez les raccordements d'alimentation en eau potable et en électricité, ainsi que l'écoulement des eaux usées.
- ☞ Assurez-vous que le nouvel emplacement présente une surface plane et est sans obstacle.

8 Installation et mise en service



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



⚠ AVERTISSEMENT

Problèmes de santé dus au poids de la machine !

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.

- Ne soulevez ni ne portez la machine seul.
- Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



⚠ ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- Ne soulevez pas la machine seul.
- Ne soulevez la machine qu'à deux.



REMARQUE

Dommage matériel lié à un non-respect des règlements sanitaires !

Une installation non conforme de la machine du point sanitaire peut engendrer des dommages matériels.

- Installer la machine de manière à ce que l'installation soit conforme aux réglementations sanitaires fédérales, régionales ou locales en vigueur.
- Veiller à ce qu'un nombre suffisant de dispositifs anti-retour soit installé.

8.1 Déballage



⚠ ATTENTION

Blessure par coupure et oculaire en raison du matériau d'emballage !

Les matériaux d'emballage à bords tranchants peuvent causes des blessures. Couper les bandes de tension peut provoquer des blessures oculaires.

- Pour le déballage, portez des gants et des lunettes de protection.

8.1.1 Déballage de la machine

- ☞ Déballez la machine.
- ☞ Retirez les accessoires livrés de la caisse d'accessoires.
- ☞ Vérifiez si l'emballage contient des accessoires livrés avec l'appareil.
- ☞ Vérifiez que la livraison est complète et intacte.
- ☞ En cas de doute, ne mettez pas la machine en service et contactez votre centre de service.
- ☞ Conservez l'emballage original dans l'optique d'un retour éventuel.

8.1.2 Déballer les accessoires

L'emballage en carton contient des accessoires.

- ☞ Ne le jetez pas.

Le bac à marc contient des pièces détachées.

- ☞ Retirez les pièces détachées avant la mise en service.
- ☞ Rincez soigneusement le bac à marc et le réservoir d'eau.

8.2 Mise en place

Choisissez l'emplacement de la machine en respectant les conditions suivantes :

- la machine ne peut pas être utilisée en extérieur.
- La surface prévue doit être stable, horizontale et plane de façon à ce qu'elle ne puisse pas se déformer sous le poids de la machine.
- La surface d'installation doit être résistante à l'humidité et insensible à la chaleur.
- La machine ne doit pas être placée sur des surfaces chaudes ni à proximité de sources de chaleur.
- La machine ne peut pas être posée sur une surface qui sera nettoyée ou éclaboussée avec un tuyau d'eau, un appareil à jet de vapeur, un nettoyeur à vapeur ou tout autre appareil similaire.
- La machine doit être installée de manière à être protégée des projections d'eau.
- La machine doit être posée de façon à ce qu'elle puisse être surveillée à tout moment par un personnel qualifié.
- Les raccords d'alimentation nécessaires selon les schémas d'installation hors site doivent être effectués jusqu'à 100 cm (39,4") de l'emplacement où sera placée la machine.
- Les réglementations locales en vigueur en matière de technique culinaire doivent être respectées.
- Des espaces libres pour permettre les travaux de maintenance et l'utilisation doivent être prévus :
  - Il faut laisser assez de place vers le haut afin de pouvoir remplir la machine de grains de café ou de poudre; 20 cm (7,87") sont recommandés.
  - Un espace de 5 cm (1,97") min. doit être laissé entre l'arrière de la machine et le mur, afin de garantir une circulation de l'air suffisante.
  - Si les raccordements de la machine sont effectués vers le bas à travers le comptoir, il convient de prendre en compte l'espace requis pour les conduites qui peut limiter l'espace utile au niveau de la base.
  - En cas d'installation d'un filtre à eau : consulter le mode d'emploi dudit filtre.

8.3 Conditions d'installation

La machine doit être installée conformément aux réglementations nationales et locales relatives aux installations électriques et sanitaires. Cela implique aussi un dispositif de sécurité anti-retour adéquat.

Tous les raccords de la machine sont opérationnels dès la livraison.

Les raccords suivants sur le site d'installation sont nécessaires :

Électricité

- Prise murale pour fiches secteur
  - La plaque signalétique vous informe sur le fusible maximal nécessaire.
  - La plaque signalétique vous informe sur la section de câble minimale nécessaire.

Eau

- Raccord d'eau fixe ou raccord au réservoir à eau potable externe.
- Siphon ou réservoir à eau usée externe pour le tuyau pour les eaux usées.

Accessoires

- Interface en option pour la communication de la machine avec les appareils complémentaires

☞ Pour une meilleure accessibilité, placez l'arrière de la machine env. 5 cm (2") au-dessus de la plaque de support.

☞ Préparez les raccords énumérés en bas sur le site d'installation.

8.4 Raccorder à l'alimentation électrique



⚠ DANGER

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort par électrocution lors du raccordement de la machine.

- Assurez-vous que la phase est sécurisée avec l'ampérage indiqué sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous qu'il est possible de déconnecter l'appareil du réseau électrique sur tous les pôles.
- Assurez-vous que l'installation électrique hors lot est conforme aux règlements du pays concerné.
- Faites passer le raccordement par un disjoncteur différentiel.
- N'enclenchez jamais un appareil dont le câble de raccordement est endommagé. Faites immédiatement remplacer un câble de raccordement défectueux ou un connecteur défectueux par un technicien de service après-vente qualifié.
- Le fabricant déconseille l'utilisation d'une rallonge électrique. Si une rallonge électrique est tout de même utilisée (section minimum : 1,5 mm² / 14 AWG), respectez les données du fabricant du câble (manuel d'utilisation) et les réglementations locales en vigueur.
- Posez le câble de raccordement de façon à ce que personne ne puisse trébucher. Ne tirez pas les câbles sur des coins ou des arêtes vives, ne les pincez pas et ne les laissez pas pendre librement dans la pièce. Par ailleurs, ne posez pas les câbles sur des objets brûlants et protégez-les des effets de l'huile et des produits de nettoyage agressifs.
- Ne soulevez jamais ou ne tirez pas l'appareil par le câble de raccordement. Ne débranchez jamais la fiche de la prise murale en tirant sur le câble de raccordement.
- Ne touchez jamais le câble et le connecteur avec des mains mouillées. Quelles que soient les circonstances, ne branchez jamais une fiche mouillée à la prise murale.



⚠ DANGER

Danger de mort en raison d'un câble de raccordement défectueux ou non original !

Risques d'électrocution et d'incendie si le câble de raccordement n'est pas un câble d'origine ou est défectueux.

- Utilisez uniquement des câbles de raccordement d'origine. Le câble de raccordement d'origine spécifique à chaque pays est disponible auprès du partenaire de service après-vente.
- Les câbles de raccordement qui se raccordent des deux côtés peuvent être remplacés de manière indépendante.
- Faites remplacer les câbles de raccordement installés par un technicien de service après-vente.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul un électricien spécialisé est autorisé à effectuer les tâches suivantes.

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation. La tension indiquée sur la plaque signalétique doit être identique à la tension secteur du lieu d'installation. La prise secteur et l'interrupteur secteur doivent être facilement accessibles à l'utilisateur sur le lieu d'installation.

- Effectuez le raccordement au secteur.

Assurez-vous que l'installation électrique hors lot est conforme à la norme CEI 364 (DIN VDE 0100). Pour augmenter la sécurité, un disjoncteur de défaut de courant avec un courant de perte nominal de 30 mA conforme à la norme (EN 61008) doit être placé en amont de l'appareil. Les disjoncteurs de défaut de courant de type B garantissent une réaction en bas de courants de fuite également. Ceci permet d'obtenir un plus haut degré de qualité.

8.5 Raccorder à l'eau



⚠ ATTENTION

Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !

Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des problèmes de santé.

- Assurez-vous que l'eau est propre et sans bactéries.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- Assurez-vous que la dureté carbonatée est comprise entre 4 et 6 °dKH ou 8 et 12 °fKH.
- Assurez-vous que la dureté totale est supérieure à la dureté carbonatée.
- Ne dépassez pas la teneur maximale en chlore de 50 mg par litre.
- Assurez-vous que le pH est compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).
- Machines avec réservoir à eau potable (interne et externe) : Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche et rincez-le soigneusement avant de le remplir.

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une mauvaise qualité de l'eau !

Une eau sale ou de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine.

- Contrôlez la qualité de l'eau recommandée et optimisez-la si nécessaire.
- L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser la teneur en chlore maximale autorisée par les réglementations locales.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 4 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8 à 12 °fKH (dureté carbonatée française) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 4 °dKH ou 8 °fKH.
- Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- Utilisez toujours l'ensemble de tuyaux neuf livré avec la machine (tuyau pour l'eau fraîche/les eaux usées).

Variantes de raccordement

Les variantes suivantes sont possibles pour le raccordement d'eau potable :

- Réservoir à eau potable interne (standard)
- Réservoir à eau potable externe

La **notice complémentaire sur la qualité de l'eau** contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. La notice complémentaire peut être demandé auprès du fabricant ou téléchargé directement depuis le portail de téléchargement.

8.6 Raccorder à l'eau fixe

⚠ ATTENTION

Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !

Une utilisation non conforme de l'eau peut causer des problèmes de santé.

- Assurez-vous que l'eau est propre et sans bactéries.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- Assurez-vous que la dureté carbonatée est comprise entre 4 et 6 °dKH ou 8 et 12 °fKH.
- Assurez-vous que la dureté totale est supérieure à la dureté carbonatée.
- Ne dépassez pas la teneur maximale en chlore de 50 mg par litre.
- Assurez-vous que le pH est compris entre 6,5 et 7 (pH neutre).
- Machines avec réservoir à eau potable (interne et externe) : Remplissez le réservoir à eau potable tous les jours avec de l'eau fraîche et rincez-le soigneusement avant de le remplir.

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une mauvaise qualité de l'eau !

Une eau sale ou de mauvaises valeurs de l'eau risquent d'endommager la machine.

- Contrôlez la qualité de l'eau recommandée et optimisez-la si nécessaire.
- L'eau doit être propre et sa teneur en chlore ne doit pas dépasser la teneur en chlore maximale autorisée par les réglementations locales.
- Ne raccordez pas la machine à de l'eau pure osmosée ou à toute autre eau agressive.
- La dureté carbonatée ne doit pas dépasser 4 à 6 °dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8 à 12 °fKH (dureté carbonatée française) et la valeur de dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale est de 4 °dKH ou 8 °fKH.
- Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- Utilisez toujours l'ensemble de tuyaux neuf livré avec la machine (tuyau pour l'eau fraîche/les eaux usées).

Variantes de raccordement

Les variantes suivantes sont possibles pour le raccordement d'eau potable :

- Réservoir à eau potable interne (standard)
- Réservoir à eau potable externe

La **notice complémentaire sur la qualité de l'eau** contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. La notice complémentaire peut être demandé auprès du fabricant ou téléchargé directement depuis le portail de téléchargement.

REMARQUE

Si l'appareil est raccordé à un réseau d'eau fixe (eau de ville), un filtre à eau externe doit être raccordé à l'appareil.

- Débranchez la machine du réseau.
- Fermez la vanne d'arrêt principale/d'alimentation en eau.
- Si l'appareil a déjà fonctionné avec un réservoir d'eau, veillez à vider toute l'eau restante du réservoir.
- Retirez le bac collecteur et videz-le.
- Veillez à utiliser les raccords adaptés : leur taille et leur filetage doivent correspondre.
- Raccordez le tuyau d'arrivée d'eau au raccord blanc de la vanne d'arrivée d'eau (3/8") de la machine.

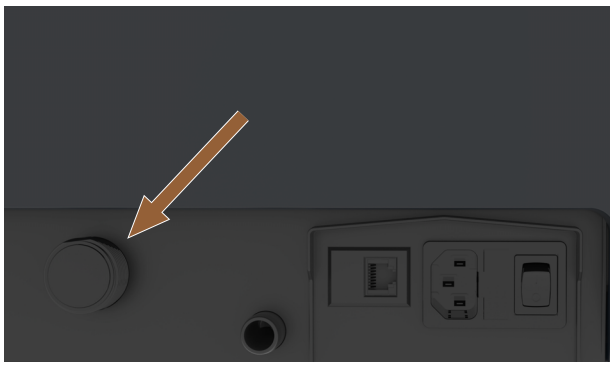


Fig. 14: Raccordement du tuyau d'arrivée d'eau

☞ Insérez le tuyau de vidange dans l'orifice prévu à cet effet. L'adaptateur doit être bien en place.

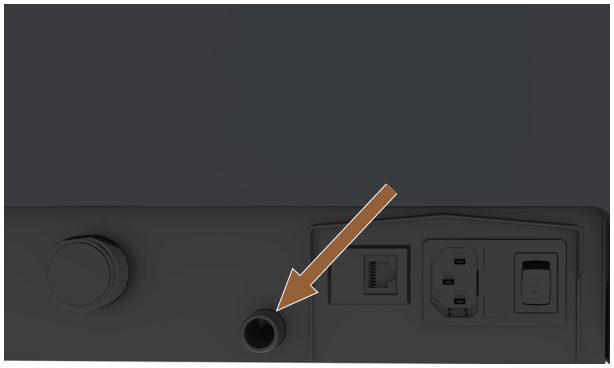


Fig. 15: Raccord pour tuyau de vidange

☞ Le tuyau d'évacuation des eaux usées peut être raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées du site. Le tuyau d'évacuation doit être posé de manière à présenter une pente descendante continue afin d'éviter tout reflux.



Fig. 16: Retirez le bouchon en silicone

☞ Retirez le bouchon en silicone situé à l'arrière du bac collecteur afin de permettre l'écoulement de l'eau par le tuyau de vidange.

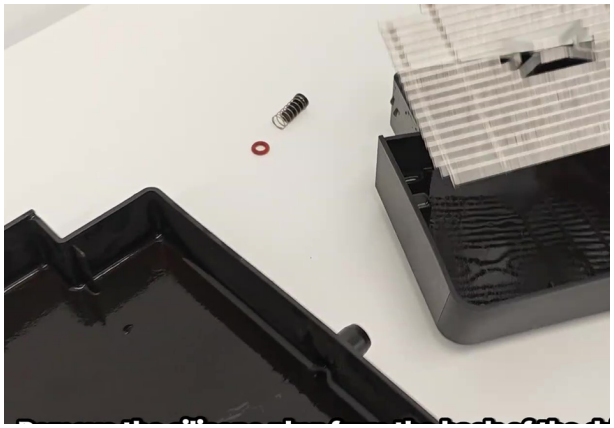


Fig. 17: Remplacez-le par un clapet anti-retour

☞ Retirez le bouchon.

☞ Remplacez le bouchon par un clapet anti-retour sur l'un des équipements.

☞ Remettez le bac collecteur en place.

☞ Ouvrez l'alimentation en eau.

☞ Contrôlez l'étanchéité.

☞ Si tout a été vérifié et qu'il n'y a pas de fuite d'eau, rebranchez l'appareil au secteur.

☞ Avant de modifier les réglages relatifs à l'alimentation en eau du système, utilisez à nouveau l'eau du réservoir pour lancer la procédure de démarrage.

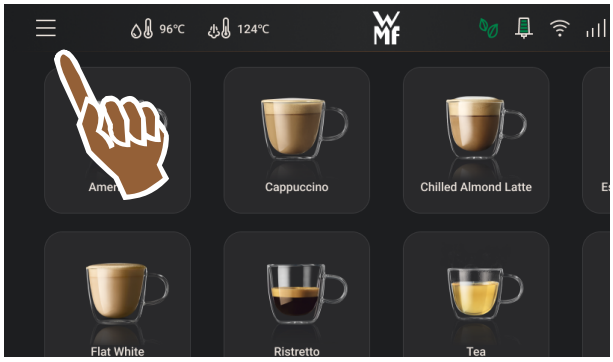


Fig. 18: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

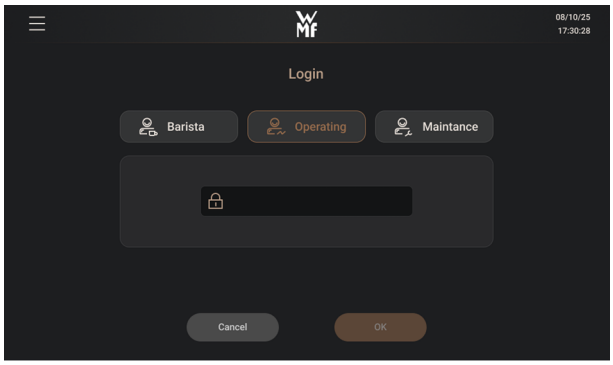


Fig. 19: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Sélectionnez une option d'utilisation.



Fig. 20: Menu Système d'alimentation en eau

☞ Sélectionnez Alimentation en eau.

☞ Sélectionnez Eau fixe.

☞ À la fin de la journée d'utilisation, fermez le robinet d'arrêt de l'alimentation en eau et rouvrez-le au début de la période d'utilisation suivante.

✓ La machine à café est opérationnelle.

8.7 Régler les buses à lait

Si la mousse de lait ne correspond pas au résultat souhaité, il se peut que la buse à lait soit bouchée ou que la taille de la buse ne soit pas adaptée.

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies :

- Brosses de nettoyage

☞ Éteignez la machine à café.

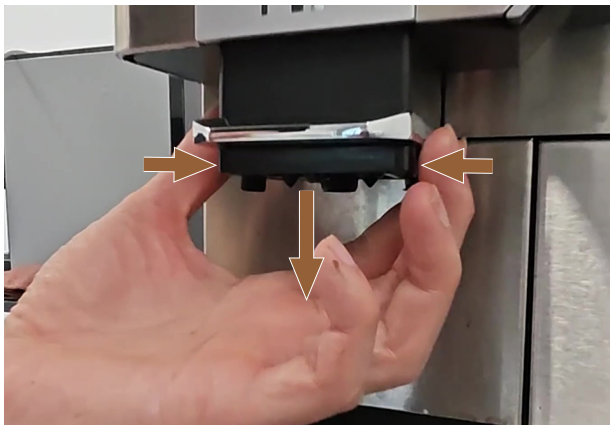


Fig. 21: Retirer la sortie combinée

☞ Retirez la sortie combinée en appuyant sur les deux languettes de déverrouillage.



Fig. 22: Retirez la buse à lait

☞ Retirez la buse à lait.



Fig. 23: Utilisez les brosses de nettoyage

☞ Nettoyez la buse à lait sous le robinet avec une brosse de nettoyage.

☞ Utilisez les brosses fournies pour nettoyer les zones difficiles d'accès, la buse à lait et le tuyau à lait.

☞ Réinsérez la buse à lait.

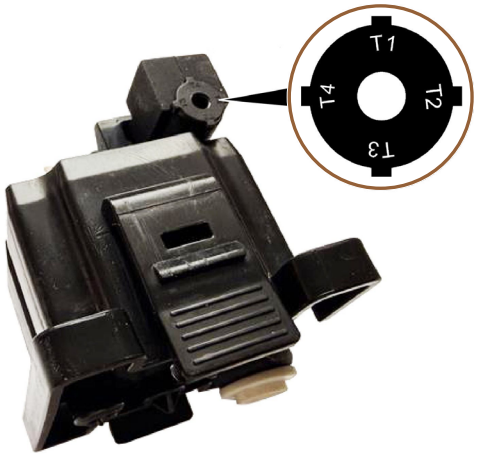


Fig. 24: Ajustement et nettoyage des buses à lait

REMARQUE

Il existe 4 tailles de buses, de T1 à T4.

T1 : 20 °C

T2 : 15 °C – 20 °C

T3 : 10 °C – 15 °C

T4 : 5 °C – 10 °C

- ☞ Réglez la buse à lait en fonction de la température du lait.
- ☞ Branchez la machine à café.
- ✓ La machine à café est opérationnelle.

8.8 Mise en service guidée à l'écran

La machine à café doit être mise en service sur place par le client. Le programme de mise en service démarre automatiquement dès que la machine à café est enclenchée pour la première fois. Aucune boisson ne peut encore être distribuée après la mise en service guidée à l'écran, car aucune recette de boisson n'est configurée. Le client ou l'utilisateur configure et calibre les recettes de boisson.

Le client peut déclencher manuellement le programme de mise en service à tout moment.

8.8.1 Programme de mise en service

Le programme de mise en service accompagne l'utilisateur étape par étape au cours de la mise en service via l'écran. Les valeurs réglées peuvent être modifiées après la mise en service.



Fig. 25: Mise en route de la machine

- ☞ Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.

✓ La machine à café se met en marche.

✓ Le programme de mise en service démarre.

☞ Suivez et exécutez toutes les instructions à l'écran.

✓ Dès que le programme de mise en service est terminé et que tous les réglages nécessaires ont été effectués, la machine à café redémarre.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Risque de brûlure dans la zone de distribution des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.

☝ Ne mettez jamais les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.

☝ Avant de procéder au nettoyage, verrouillez toujours le panneau de commande afin d'éviter toute saisie involontaire.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par surfaces brûlantes !

Lors de la distribution de boissons, du nettoyage et du détartrage, les sorties et les surfaces adjacentes deviennent chaudes.

☝ Ne touchez la sortie des boissons qu'aux endroits prévus à cet effet.

☝ Ne touchez pas les points de distribution immédiatement après la distribution.

☝ Attendez cinq à dix minutes que la machine refroidisse.

Insertion du filtre à eau du réservoir d'eau (option)

Ce point constitue une étape exécutée lors du programme de mise en service.

En cas d'eau potable présentant une dureté carbonatée de plus de 5°dKH / 8,95 TAC, un filtre à eau doit être placé en amont, sinon la machine risque d'être endommagée par l'entartrage. En cas de dureté de l'eau de 0 à moins de 5 °dKH, aucun filtre à eau n'est nécessaire.

Détermination de la dureté de l'eau

☞ Renseignez-vous auprès de votre Compagnie des eaux sur la dureté de l'eau potable ou déterminez-la à l'aide du test de la dureté carbonatée (en suivant les instructions).

Le test de la dureté carbonatée est livré avec les accessoires.

capacité du filtre à eau

Le filtre fourni pour le réservoir d'eau (200 l) présente une capacité de 200 litres d'eau à 10 °dkH. La capacité effective dépend de la dureté de l'eau potable et figure dans le tableau suivant.

L'unité déterminante est la **dureté carbonatée allemande (°dKH)**.

Dureté de l'eau	Capacité en litres	Dureté de l'eau	Capacité en litres
< 5	aucun filtre nécessaire	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80

Dureté de l'eau	Capacité en litres	Dureté de l'eau	Capacité en litres
14	145	25	70

8.8.2 Définir la langue

L'écran suivant s'affiche dès que la machine à café est enclenchée pour la première fois :



Fig. 26: Sélection de la langue

- ☞ Sélectionnez la langue.
- ☞ Appuyez sur « Suivant ».

8.8.3 Définir le fuseau horaire et la date

L'écran suivant s'affiche dès que la machine à café est enclenchée pour la première fois :

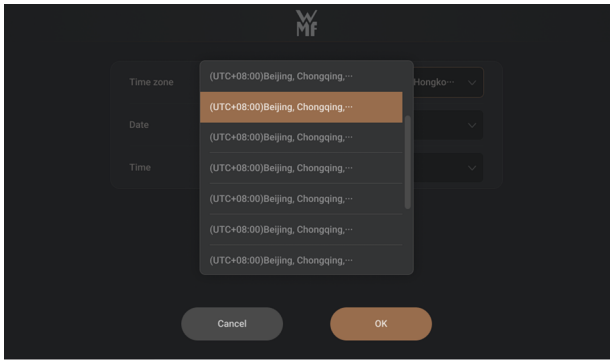


Fig. 27: Définir le fuseau horaire

- ☞ Définissez votre fuseau horaire.
- ☞ Appuyez sur « Suivant ».

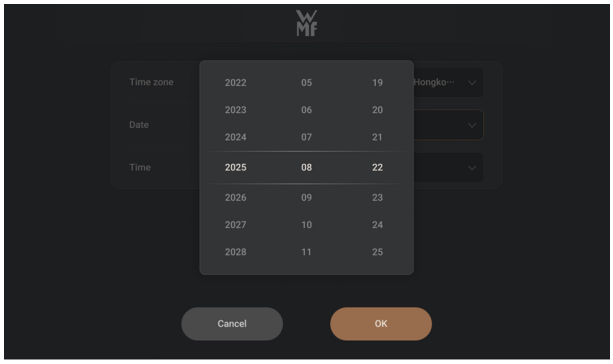


Fig. 28: Définissez la date

- ☞ Définissez la date correcte.
- ☞ Appuyez sur « Suivant ».

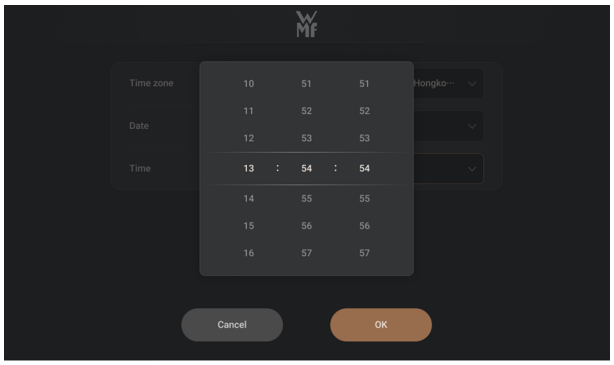


Fig. 29: Définir l'heure

- ☞ Définissez l'heure correcte.
- ☞ Appuyez sur « Suivant ».

8.8.4 Définir la dureté de l'eau

L'écran suivant s'affiche dès que la machine à café est enclenchée pour la première fois :

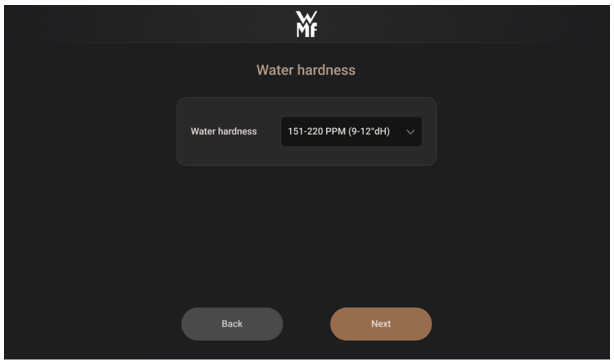


Fig. 30: Définir la dureté de l'eau

- ☞ Sélectionnez la dureté de l'eau.
- ☞ Appuyez sur « Suivant ».

8.8.5 Définir le filtre à eau

L'écran suivant s'affiche dès que la machine à café est enclenchée pour la première fois :

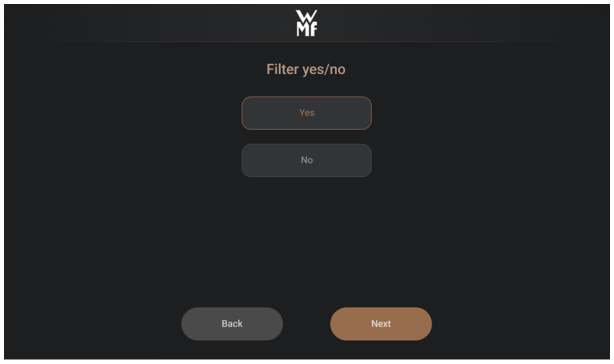


Fig. 31: Définir le filtre à eau

- ☞ Sélectionnez le filtre à eau.
- ☞ Appuyez sur « Suivant ».

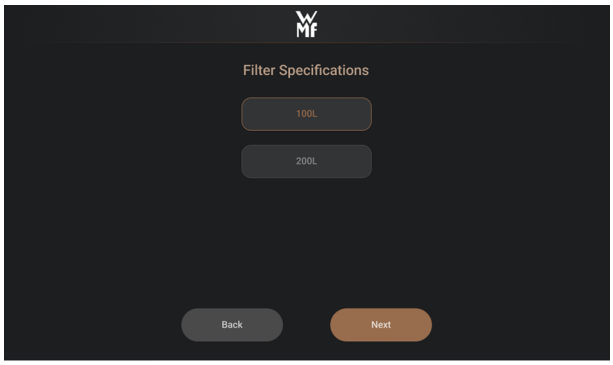


Fig. 32: Spécifications du filtre à eau

- ☞ Sélectionnez les spécifications du filtre.
- ☞ Appuyez sur « Suivant ».
- ✓ La machine à café démarre.

8.9 Définir la date et l'heure

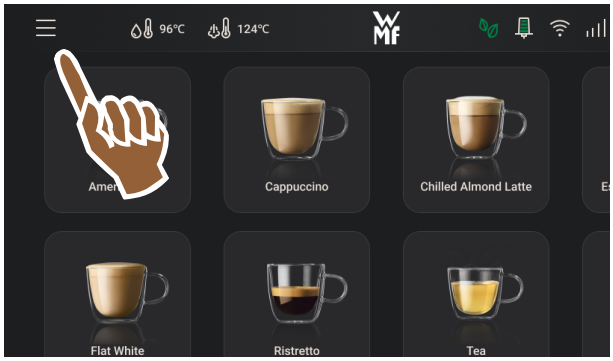


Fig. 33: Appuyez sur le menu hamburger

- ☞ Appuyez sur le menu hamburger.

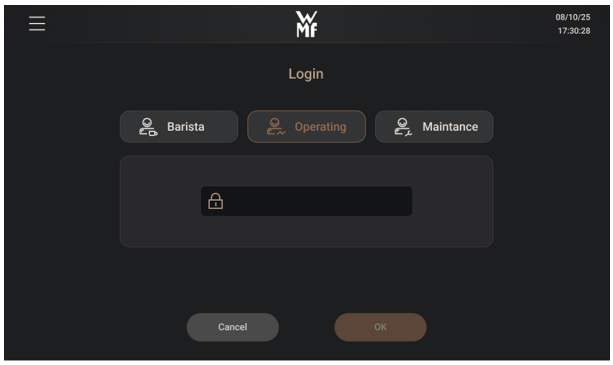


Fig. 34: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

- ☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.
- ☞ Appuyez sur **OK**.

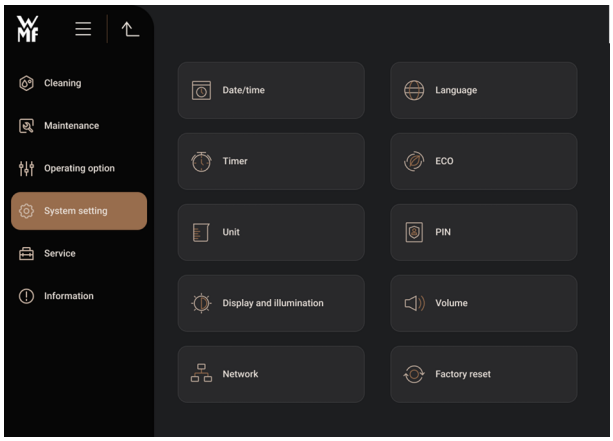


Fig. 35: Paramètres du menu

- ☞ Appuyez sur **Réglages**.
- ☞ Appuyez sur **Date/heure**.

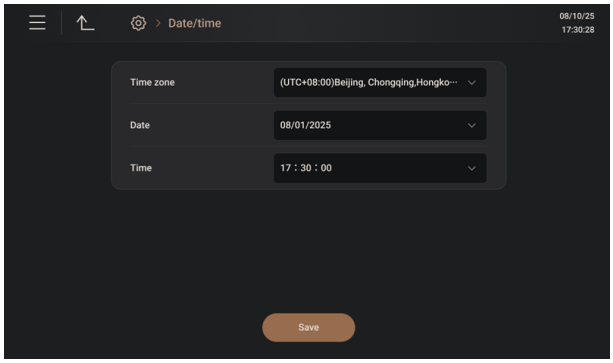


Fig. 36: Date/heure

- ☞ Sélectionnez Fuseau horaire.
- ☞ Saisissez la **date**.
- ☞ Saisissez l'**heure**.
- ☞ Appuyez sur **Enregistrer**.
- ✓ La date et l'heure sont définies.

8.10 Définir la langue

La langue peut être modifiée à tout moment :

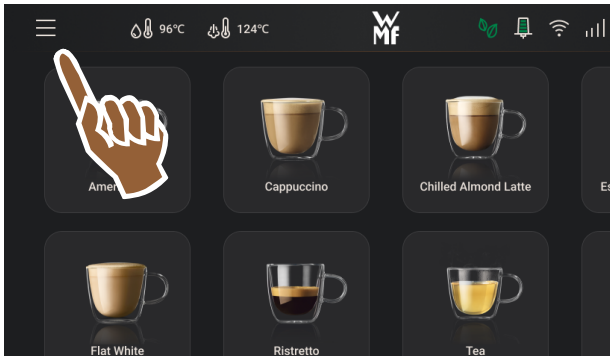


Fig. 37: Appuyez sur le menu hamburger

- ☞ Appuyez sur le menu hamburger.

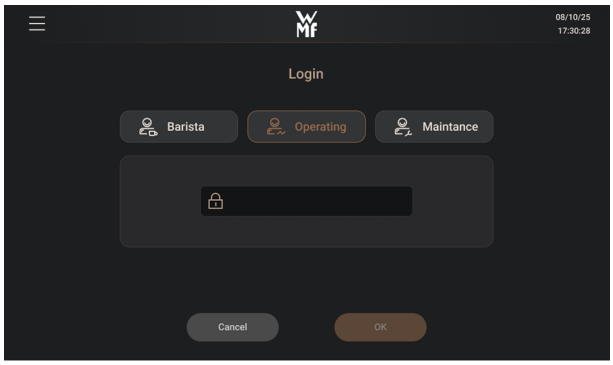


Fig. 38: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

- Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.
- Appuyez sur **OK**.

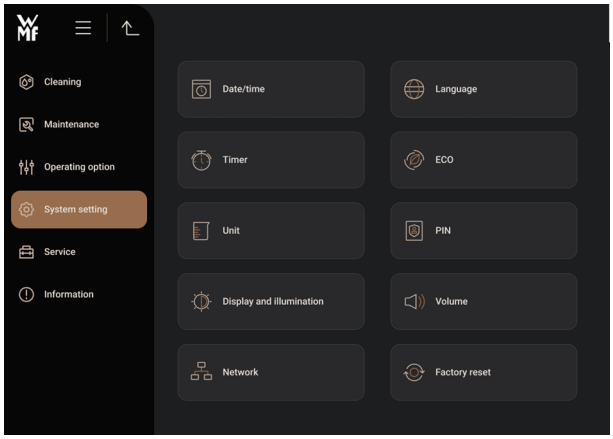


Fig. 39: Paramètres du menu

- Appuyez sur **Réglages**.
- Appuyez sur **Langue**.



Fig. 40: 7.3 Paramètres du menu - Langue

- Appuyez sur la langue souhaitée.
- Appuyez sur **Enregistrer**.

8.11 Définir la minuterie

Pour créer ou configurer une minuterie, procédez comme suit :

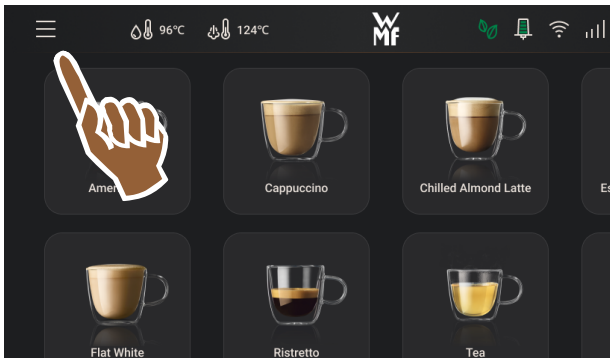


Fig. 41: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

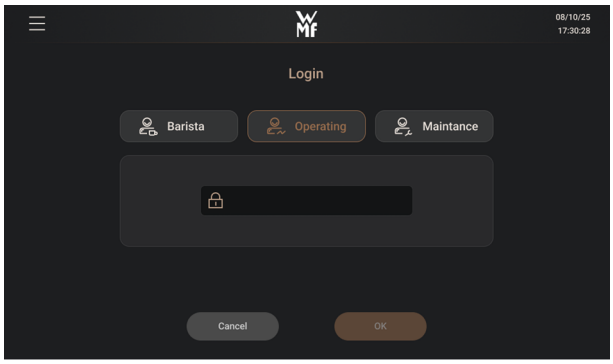


Fig. 42: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

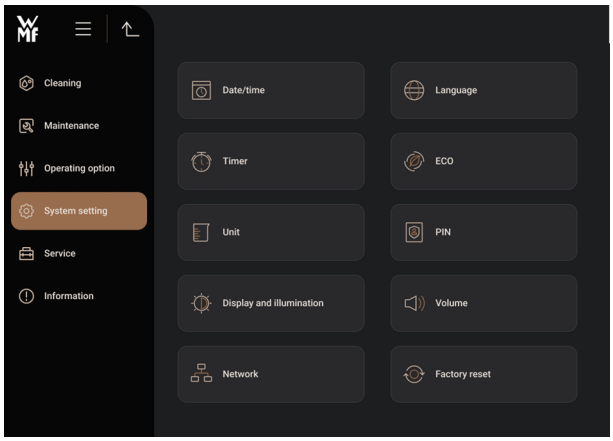


Fig. 43: Paramètres du menu

☞ Appuyez sur **Minuterie**.

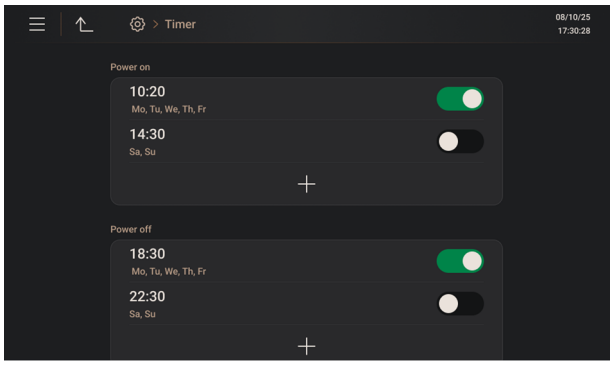


Fig. 44: Menu Minuterie

☞ Activez **Minuterie marche/arrêt**.

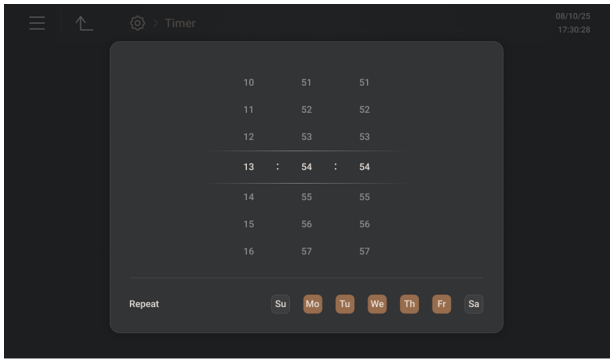


Fig. 45: Menu Minuterie

☞ Sélectionnez les jours souhaités

REMARQUE

Plusieurs minuteries peuvent être activées si nécessaire.

Il est possible de supprimer une minuterie à tout moment en appuyant sur l'icône rouge de suppression.

☞ Appuyez sur **Enregistrer**.

✓ La minuterie a été configurée avec succès et est désormais active.

8.12 Régler le mode ECO

Pour régler le mode ECO, procédez comme suit :

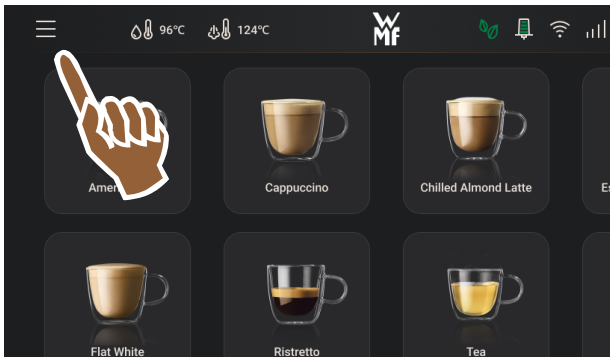


Fig. 46: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

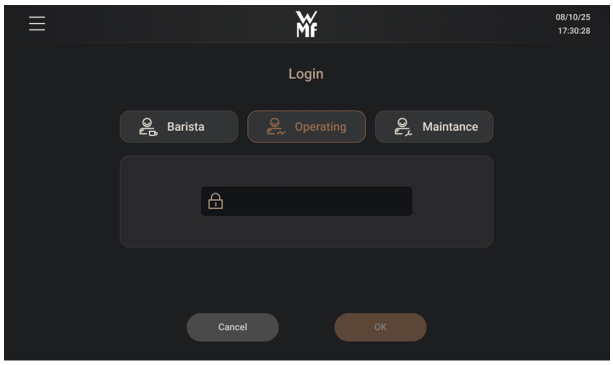


Fig. 47: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

- ☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.
- ☞ Appuyez sur **OK**.
- ☞ Appuyez sur **Réglages du système**.

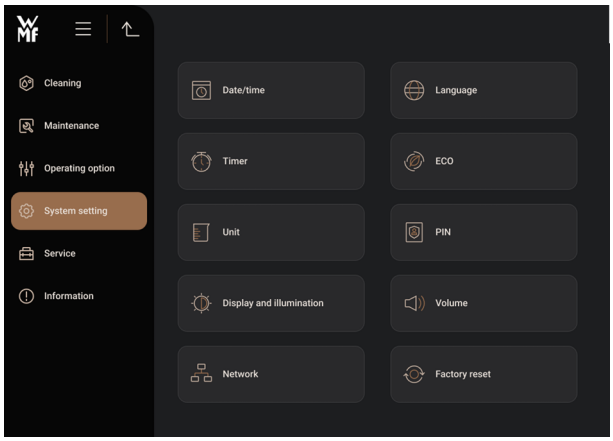


Fig. 48: Paramètres du menu

- ☞ Appuyez sur **ECO**.

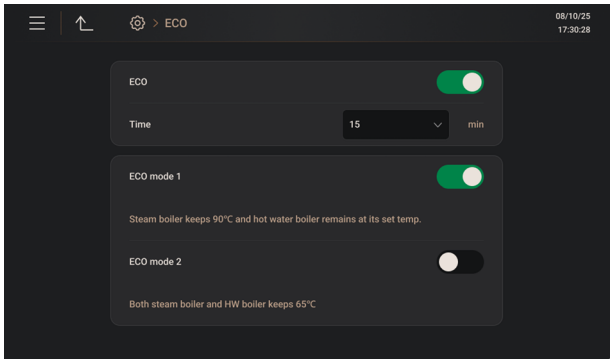


Fig. 49: Réglage ECO

- ☞ Sélectionnez **ECO**.
- ✓ Le mode éco s'active automatiquement au bout de 0,5 heure.
- ☞ Sélectionner le **mode ECO 1**.
- ✓ Refroidir la chaudière vapeur jusqu'à 90 °C et maintenir cette température. La chaudière café maintient la température réglée.
- ☞ Sélectionner le **mode ECO 2**.
- ✓ La chaudière vapeur et la chaudière café refroidissent toutes deux jusqu'à 65 °C et maintiennent cette température.

8.13 Définir le PIN

Vous pouvez modifier le code PIN comme suit :

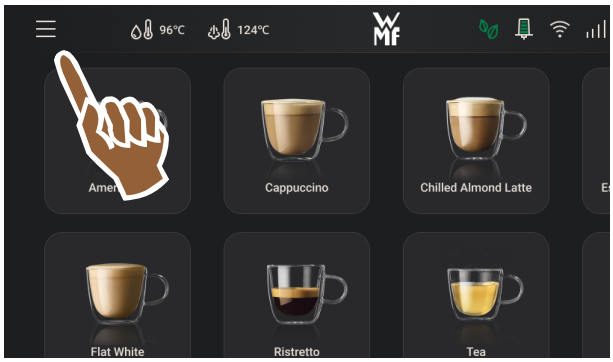


Fig. 50: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

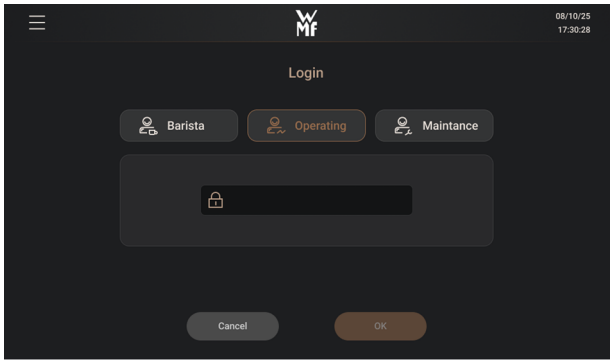


Fig. 51: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Réglages**.

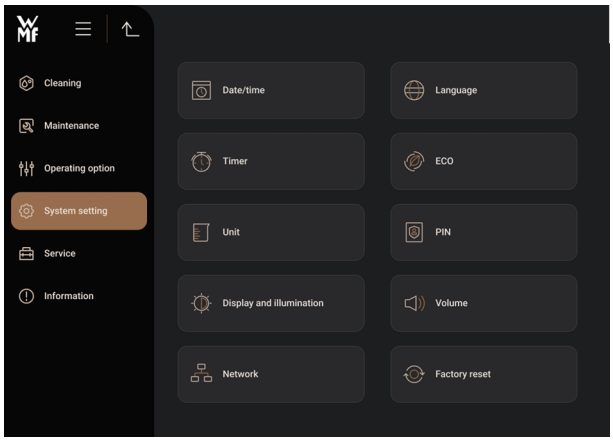


Fig. 52: Paramètres du menu

☞ Appuyez sur **PIN**.

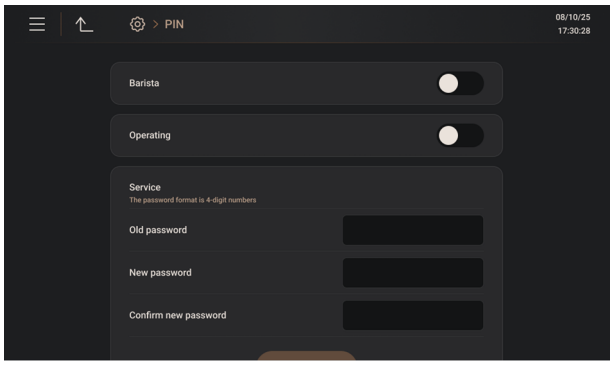


Fig. 53: Menu PIN

- ☞ Saisissez le nouveau mot de passe pour **Barista**.
- ☞ Saisissez le nouveau mot de passe pour **Utilisation**.
- ☞ Saisissez le nouveau mot de passe pour **Service**.

8.14 Configurer l'économiseur d'écran, l'éclairage de la tasse et l'éclairage de la face avant

L'économiseur d'écran, l'éclairage de la tasse et l'éclairage de la face avant peuvent être réglés individuellement :

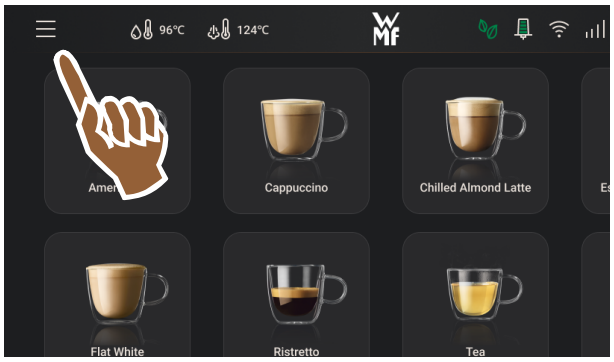


Fig. 54: Appuyez sur le menu hamburger

- ☞ Appuyez sur le menu hamburger.

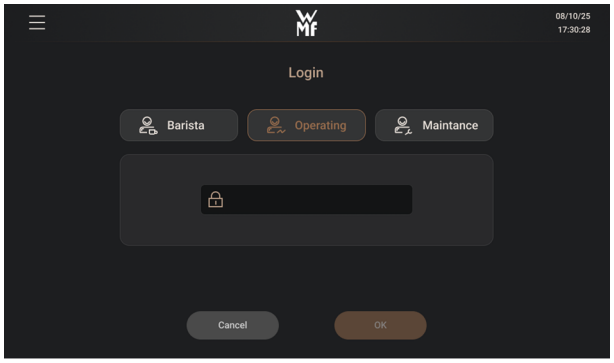


Fig. 55: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

- ☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.
- ☞ Appuyez sur **OK**.
- ☞ Appuyez sur Réglages du système.

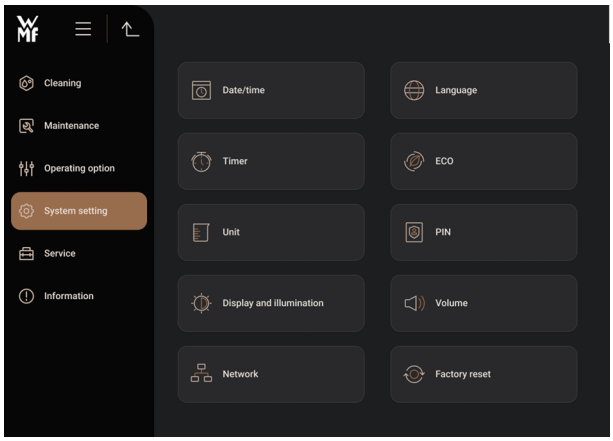


Fig. 56: Paramètres du menu

☞ Appuyez sur **Affichage et éclairage**.

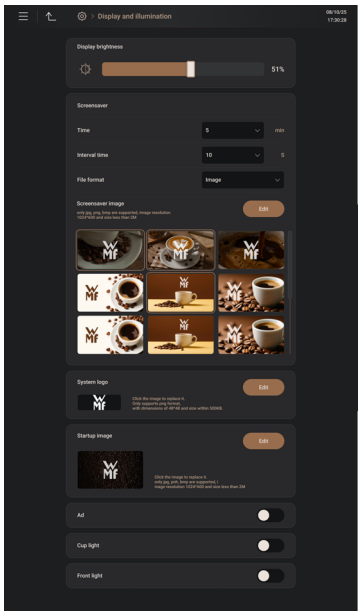


Fig. 57: Menu Affichage et éclairage

☞ Définissez la **Luminosité de l'écran** si nécessaire.
☞ Réglez la **durée de l'économiseur d'écran** en minutes si nécessaire.
☞ Définissez l'**intervalle** en secondes.
☞ Modifiez le **format de fichier** si vous le souhaitez.
☞ Modifiez l'**image de l'économiseur d'écran**.
☞ Choisissez un **logo système**.
☞ Choisissez une **image de démarrage**.
☞ Modifiez l'**éclairage de la tasse** si nécessaire et réglez la luminosité.
☞ Modifiez l'**éclairage avant** si nécessaire et réglez la luminosité.

8.15 Régler le volume

Le volume peut être réglé comme suit :

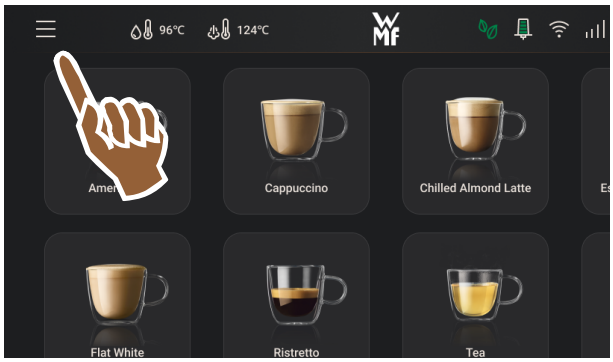


Fig. 58: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

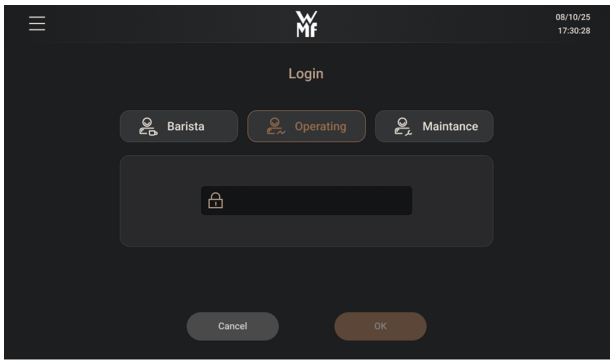


Fig. 59: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Réglages du système**.

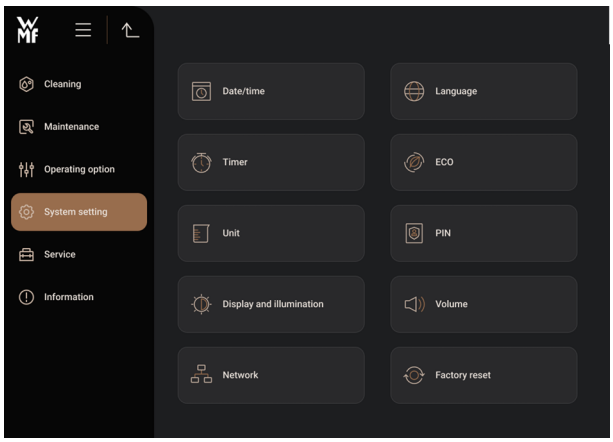


Fig. 60: Appuyez sur Menu système

☞ Appuyez sur **Volume**.

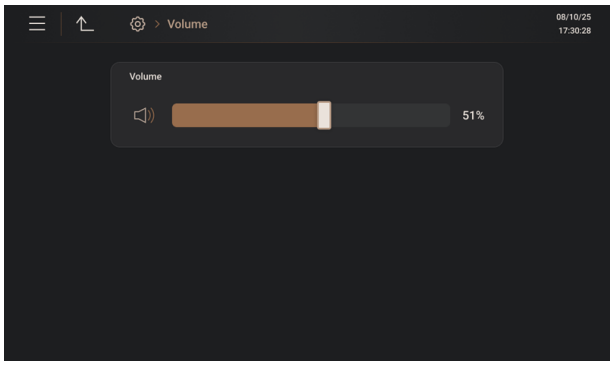


Fig. 61: Paramètre de menu Volume

☞ Réglez le volume entre 0 et 100 %.

8.16 Configurer les paramètres réseau

Vous pouvez configurer les paramètres réseau comme suit :

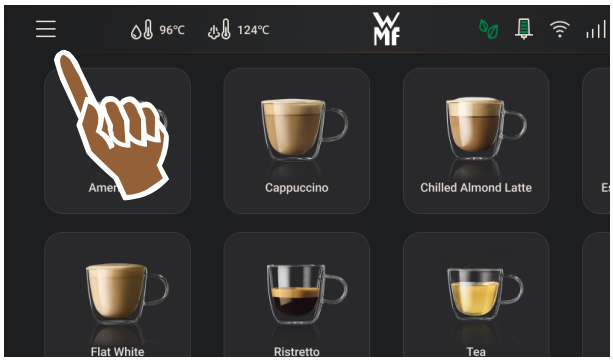


Fig. 62: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

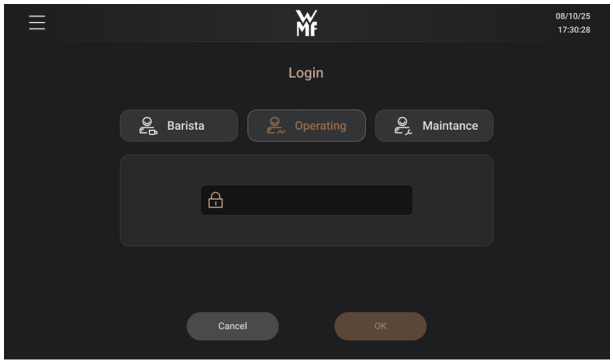


Fig. 63: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Réglages du système**.

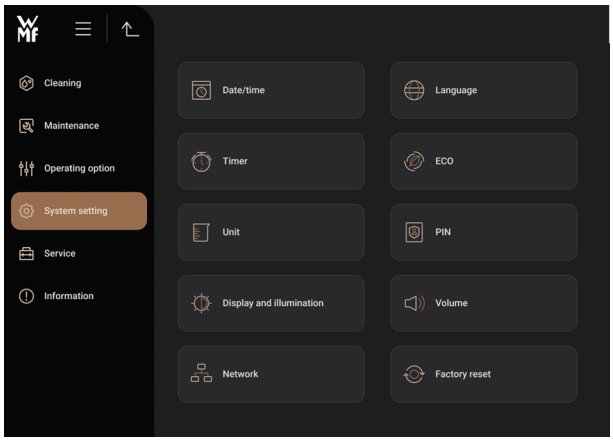


Fig. 64: Appuyez sur Menu système

☞ Appuyez sur **Réseau**.

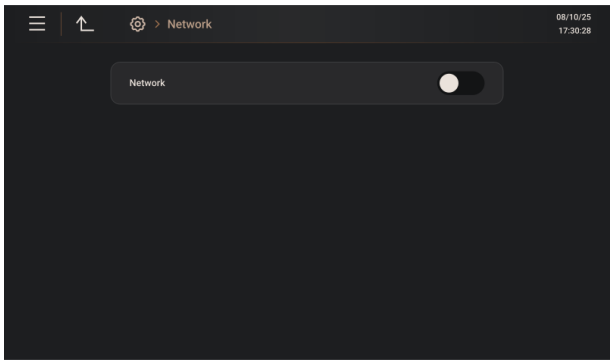


Fig. 65: Menu Réseau

☞ Activer **Réseau**.

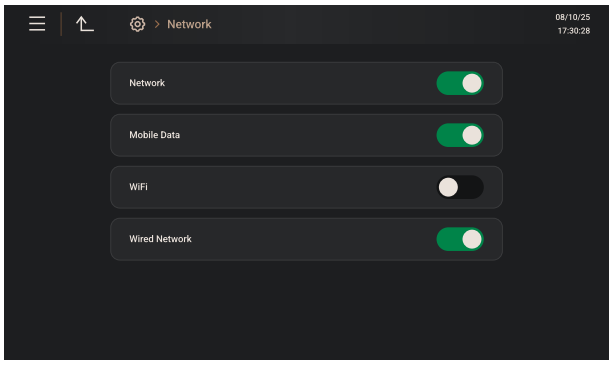


Fig. 66: Paramètres réseau

Vous pouvez activer les options réseau suivantes.

- **Réseau**
- **Données mobiles**
- **WiFi**
- **Réseau câblé**

Activer le réseau

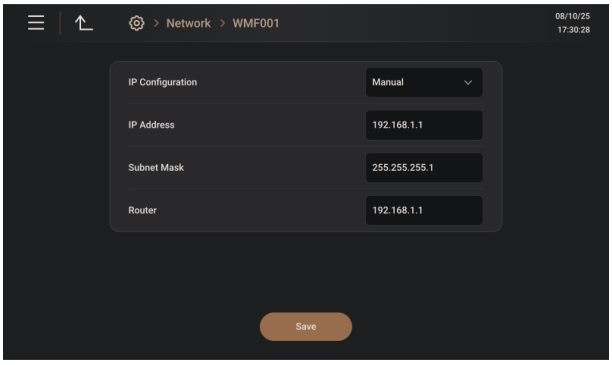


Fig. 67: Paramètres réseau

- ☞ Activer le réseau**.**
- ☞ Sélectionner **Configuration IP Manuelle ou Automatique**.

Si **Automatique** est sélectionné, une adresse IP libre est attribuée par le routeur.

Si **Manuelle** est sélectionné :

- ☞ Saisissez l'**adresse IP**.
- ☞ Saisissez le **masque sous-réseau**.
- ☞ Saisissez l'**adresse du routeur**.
- ☞ Onglet **Sécurité**.

Si toutes les adresses sont correctes, la machine à café est connectée au réseau.

Activer le WiFi

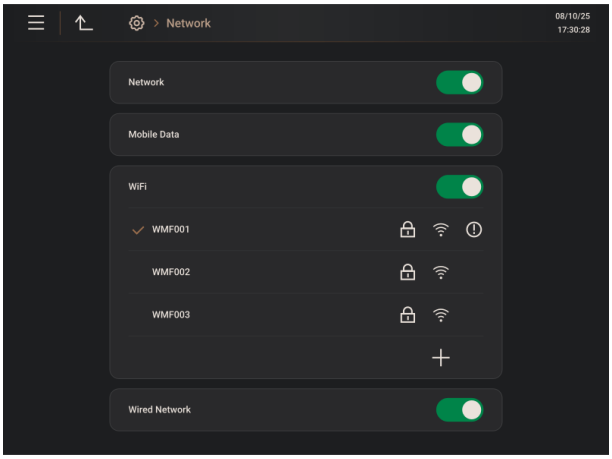


Fig. 68: Paramètres WiFi

- ☞ Activer le **WiFi**.
- ✓ Le système recherche les réseaux Wi-Fi, puis les affiche sous forme de liste.
- ☞ Sélectionnez le réseau Wi-Fi de votre choix.

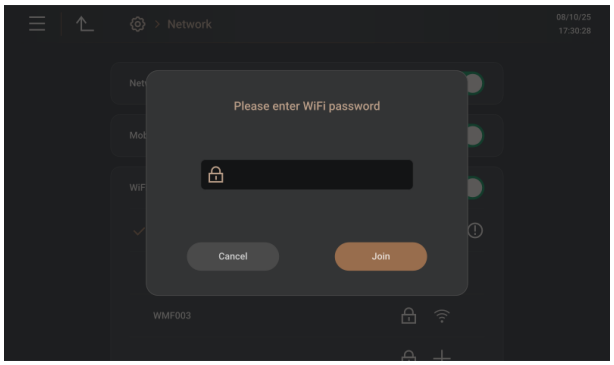


Fig. 69: Mot de passe WiFi

- Saisissez le **mot de passe WiFi**.
- Appuyez sur **Connexion**.

Si le mot de passe est saisi correctement, la machine à café se connecte au réseau.

8.17 Réinitialisation aux paramètres d'usine

Pour rétablir les paramètres d'usine, procédez comme suit :

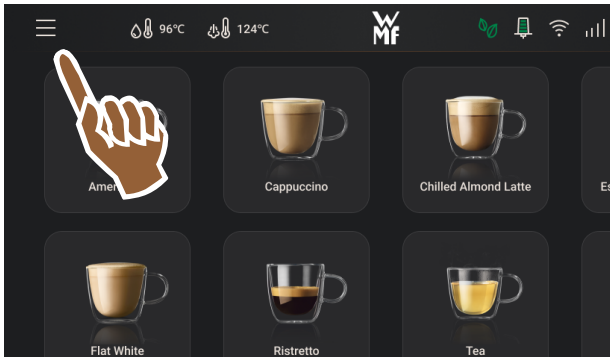


Fig. 70: Appuyez sur le menu hamburger

- Appuyez sur le menu hamburger.

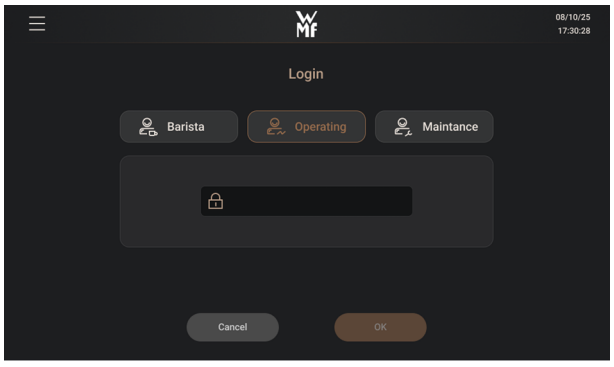


Fig. 71: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

- Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.
- Appuyez sur **OK**.
- Appuyez sur **Réglages du système**.

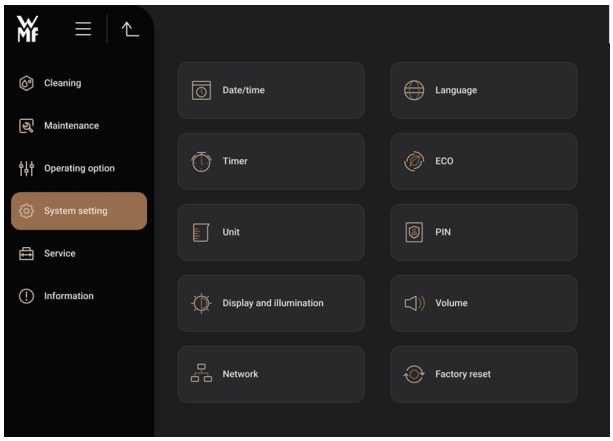


Fig. 72: Appuyez sur Menu système

☞ Appuyez sur **Paramètres d'usine**.

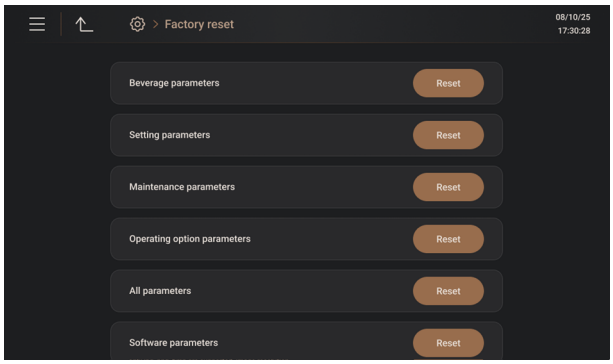


Fig. 73: Paramètres d'usine

☞ Si vous souhaitez **Paramètres de boissons** : appuyez sur **Paramètres d'usine**.

☞ Si vous souhaitez **Paramètres de réglage** : appuyez sur **Paramètres d'usine**.

8.18 Mot de passe

Un mot de passe est requis pour effectuer diverses tâches sur la machine.

Le mot de passe est : **2026**

9 Utilisation

Ce chapitre contient des informations sur les différentes fonctions de préparation des boissons dans le cadre de l'utilisation quotidienne de la machine.



⚠ ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

Un écoulement de liquide risque d'humidifier le sol autour de la machine. Cela peut entraîner des blessures par glissade et par chute.

- Séchez les liquides qui se sont écoulés sur le sol immédiatement après leur apparition.
- Placez un panneau d'avertissement mobile pour signaler de grandes quantités de liquide écoulé sur le sol.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Risque de brûlure dans la zone de distribution des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.

- Ne mettez jamais les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.
- Avant de procéder au nettoyage, verrouillez toujours le panneau de commande afin d'éviter toute saisie involontaire.



⚠ ATTENTION

Danger pour la santé dû à des produits inadaptés

Les récipients à produits et l'insertion manuelle optionnelle ne peuvent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue.

- Ne traitez que des produits adaptés à la consommation et à l'utilisation avec la machine.

9.1 Activités complémentaires régulières

Ce chapitre contient des informations sur les actions de la commande de la machine qui sont régulièrement nécessaires dans le cadre de l'utilisation quotidienne.

9.1.1 Ouvrir et fermer le panneau de sélection

La machine ne peut être opérationnelle que si le panneau de sélection est fermé.

Ouvrir le panneau de commande

- ☞ Déverrouillez avec la clé.
- ☞ Ouvrez le panneau de commande.

9.1.2 Remplir le récipient à grains/récipient à poudre



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'écrasement et de coupures par les meules en rotation !

Les meules en rotation du moulin engendrent un risque de blessures par écrasement et coupure.

- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à grains quand la machine est allumée.
- Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation avant d'effectuer des travaux sur le moulin.

REMARQUE

Dommages matériels dus à des corps étrangers dans le récipient à grains !

Si des corps étrangers se sont introduits, cela risque d'obstruer, de bloquer et de détériorer le moulin. Ces dégâts sont exclus de la garantie.

- Ne remplissez jamais les récipients à grains avec autre chose que des grains de café.

REMARQUE

Dommages matériels en raison d'une obstruction !

Le remplissage du récipient à poudre ou du système de poudre avec de la poudre non autorisée peut entraîner une obstruction.

- Ne remplissez que de la poudre adaptée au fonctionnement de la machine.
- N'excédez pas le niveau de remplissage du récipient à poudre.
- N'appuyez pas sur la poudre et ne la comprimez pas.



Fig. 74: Remplir le récipient à grains/récipient à poudre

- Remplissez toujours le récipient à temps.
- Pour les récipients à grains verrouillables : ouvrez la serrure du récipient à grains avec le multitool.
- Retirez le couvercle du récipient à grains.
- Si nécessaire, avant de remplir le récipient à grains, éliminez les restes de café du récipient et du couvercle.
- Remplissez le récipient à grains du type de café prévu à cet effet.
- Remplissez le récipient au maximum pour répondre aux besoins d'une journée afin de préserver la fraîcheur des produits.
- Remplissez la quantité de telle sorte que le contenu n'entre pas en contact avec le couvercle du bac.
- Remplissez toujours les récipients de l'avant vers l'arrière.
- Fermez le récipient à grains à l'aide du couvercle.
- Pour les récipients à grains verrouillables : verrouillez le récipient à grains avec le multitool.

✓ Le récipient à grains est rempli.

9.1.3 Vider le bac collecteur



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Il peut y avoir du liquide brûlant dans le bac collecteur.

- Déplacez le bac collecteur avec précaution.
- Remettez soigneusement le bac collecteur en place soigneusement de manière à éviter tout écoulement de liquide involontaire.

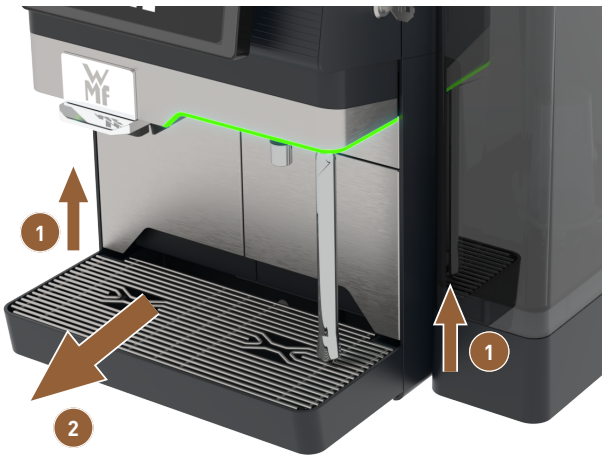


Fig. 75: Retirer le bac collecteur

1 Lever le bac collecteur	2 Retirer le bac collecteur

Un message s'affiche à l'écran lorsque le niveau de remplissage maximal est atteint.

- ☞ Levez légèrement le bac collecteur vers l'avant et l'extérieur pour le retirer de la machine.
- ☞ Retirez délicatement le bac collecteur, videz-le et remettez-le en place.
- ☞ Veillez à ce que la partie inférieure du bac collecteur et la zone du capteur du bac collecteur soient sèches avant la mise en place.
- ✓ S'il reste de l'humidité dans cette zone, le message **Vider le bac collecteur** s'affiche à nouveau.

Le bac collecteur des machines avec raccord à l'écoulement peut également être retiré pour être nettoyé.

Voir également

Sécurité [▸ 10]

9.2 Allumer la machine

⚠ ATTENTION

Risque d'infection en raison de salissures !

Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

- Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, exécutez toujours un nettoyage.
- Effectuez tous les nettoyages avant et après des arrêts de fonctionnement de plusieurs jours.
- Avant de distribuer une première boisson, exécutez le programme de nettoyage guidé par l'écran.
- Effectuez un rinçage avant la mise à l'arrêt de la machine.

À la première mise en marche de la machine, une mise en service guidée à l'écran s'effectue automatiquement.



Fig. 76: Allumer la machine

- ☞ Contrôlez le raccordement au secteur de la machine.
- ☞ Appuyez une fois brièvement sur la touche Marche/Arrêt.
  - ✓ Un signal sonore retentit.
  - ✓ La machine démarre.
  - ✓ Le chauffage de la machine commence.
  - ✓ Un rinçage tiède automatique démarre.
  - ✓ La machine est opérationnelle dès que la température nécessaire est atteinte.
  - ✓ L'interface utilisateur de l'écran tactile s'affiche.
- ✓ La machine est allumée.

9.3 Distribution des boissons

Il suffit d'appuyer sur le bouton correspondant à la boisson souhaitée pour commencer la distribution des boissons prédéfinies.

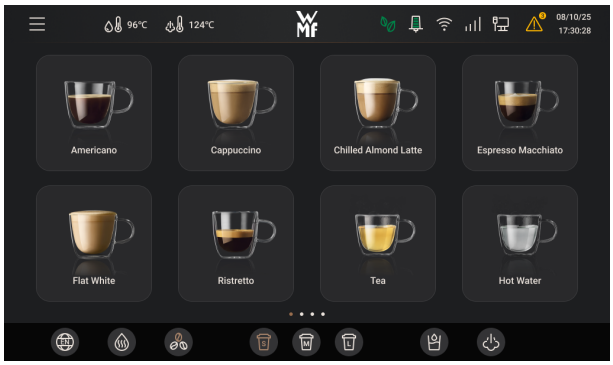


Fig. 77: Distribution des boissons

Bouton éclairé	=	prêt à distribuer
Touche éteinte ou triangle gris dans l'en-tête	=	non prêt à distribuer ou touche verrouillée

☞ Placez un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.

☞ Appuyez sur la touche de boisson souhaitée.

9.4 Annuler la distribution des boissons

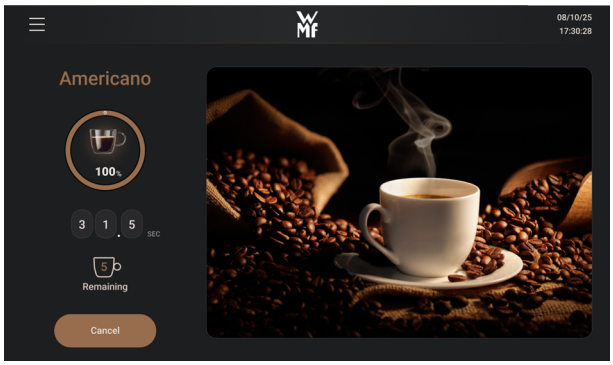


Fig. 78: Annulation des boissons

☞ Appuyez sur **Annuler**.

✓ La distribution de la boisson est interrompue.

9.5 Modifications facultatives des boissons



Fig. 79: Exemple : touche Barista supplémentaire

D'autres touches peuvent être affichées en option dans la ligne de fonction de l'écran. Les touches apparaissent à l'écran après la sélection des boissons.

Deux grains sont affichés par défaut.

1 grain : intensité du café -15 % par rapport à la valeur par défaut.

2 grains : valeur par défaut

3 grains : intensité du café +15 % par rapport à la valeur par défaut.

Touches spéciales (en option)

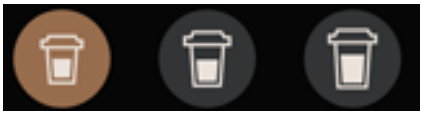


Fig. 80: Exemple : touche S-M-L

Les touches spéciales sont facultatives et s'activent individuellement dans les paramètres. Par exemple, il existe une touche spéciale pour la présélection de la quantité S-M-L. Pour les boissons, ces quantités S-M-L doivent être configurées afin d'être disponibles. Il est ensuite possible de sélectionner la quantité **S** ou **L** avant de choisir la boisson. Ainsi, seules les touches de boissons prévues pour la taille sont activées.

M = taille de boisson configurée, pas de présélection

S = env. 25 % de moins que M

L = env. 25 % de plus que M

9.6 Distribution de lait ou de mousse de lait

☞ Placez un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.

☞ Appuyez sur la touche de boisson attribuée au lait ou à la mousse de lait.

✓ La distribution est effectuée selon la configuration de la recette (type de dosage, qualité de la mousse, etc.).

9.7 Distribuer de l'eau chaude



Fig. 81: Sortie d'eau chaude

☞ Assurez-vous qu'une tasse ou un gobelet est placé sous la sortie d'eau chaude.

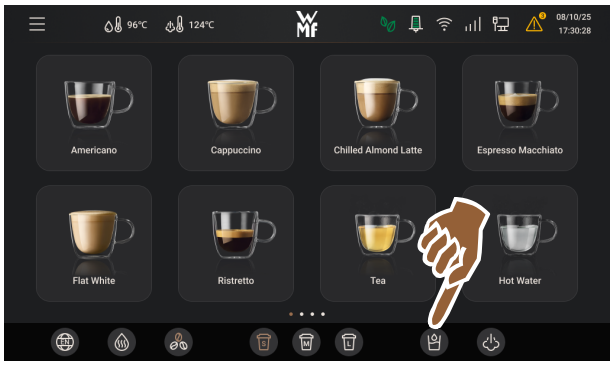


Fig. 82: Appuyez sur le bouton Eau chaude

☞ Appuyez sur le bouton **Eau chaude**.

✓ L'eau chaude est distribuée.

✓ La distribution d'eau chaude s'arrête automatiquement lorsque la quantité d'eau configurée est atteinte.

9.8 Calibrage de la poudre

Un calibrage est toujours nécessaire avant d'utiliser un nouveau type de poudre.

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies :

- Clé permettant d'ouvrir le panneau avant
- Petit récipient
- Balance de cuisine

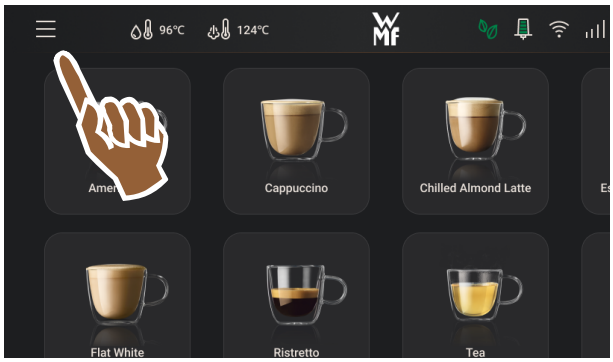


Fig. 83: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

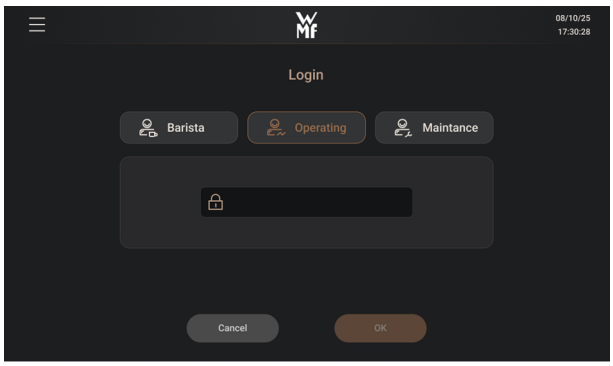


Fig. 84: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Option d'utilisation**.

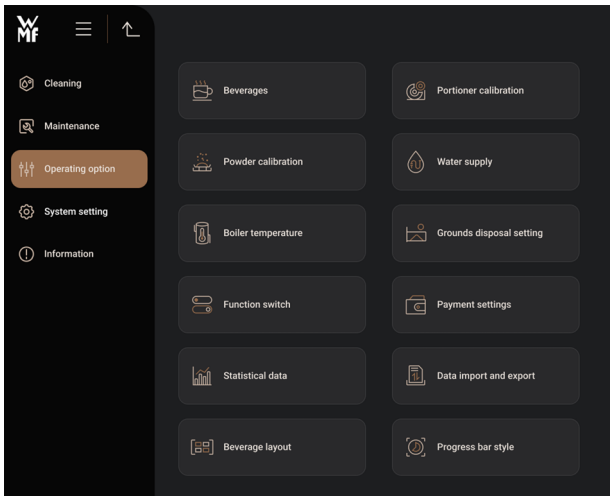


Fig. 85: Option d'utilisation

☞ Appuyez sur **Calibrage de la poudre**.

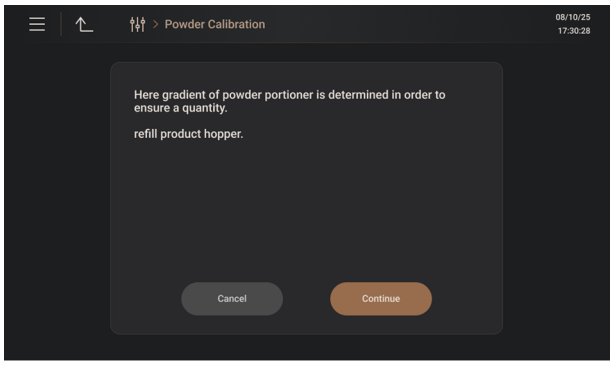


Fig. 86: Calibrage de la poudre

☞ Appuyez sur **Continuer**.



Fig. 87: Ouvrez la machine à café

☞ Ouvrez la machine à café sur le côté droit à l'aide de la clé.



Fig. 88: Tirer le mélangeur vers l'avant

☞ Retirez le bol du mélangeur.



Fig. 89: Placez le petit récipient dans sa position initiale

☞ Placez le petit récipient dans sa position initiale.



Fig. 90: Calibrage de la poudre

☞ Appuyez sur **Continuer** pour lancer la mesure.

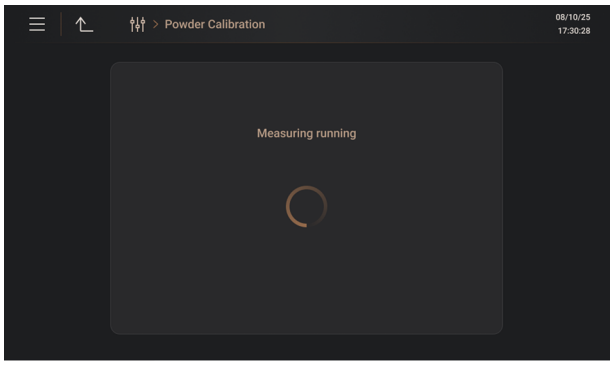


Fig. 91: Début de la mesure

✓ La poudre est versée dans le petit récipient.

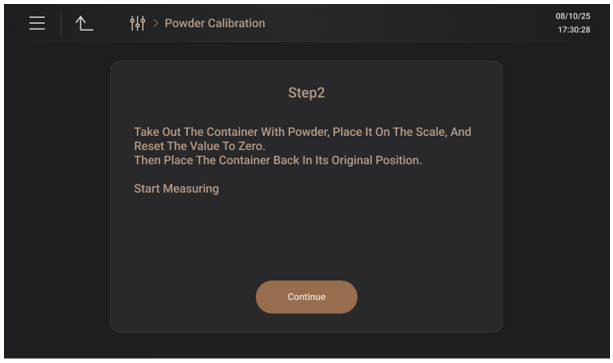


Fig. 92: Retirez le récipient contenant la poudre

☞ Retirez le petit récipient contenant la poudre.

☞ Placez-le sur la balance et remettez-la à zéro.

☞ Remettez ensuite le récipient dans sa position initiale.

☞ Appuyez sur **Continuer**.

✓ La poudre est versée dans le petit récipient.

☞ Placez le petit récipient sur la balance de cuisine et pesez-le.

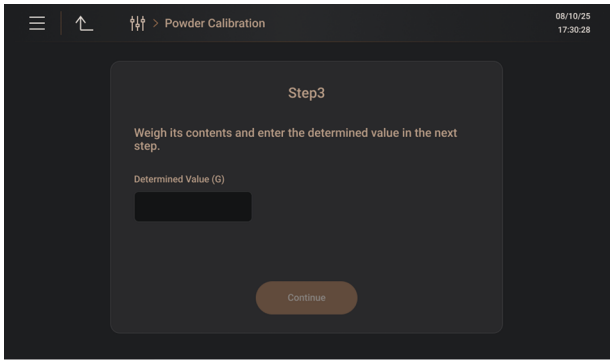


Fig. 93: Saisissez la valeur déterminée en grammes

☞ Saisissez la valeur déterminée en grammes.

☞ Appuyez sur **Continuer**.

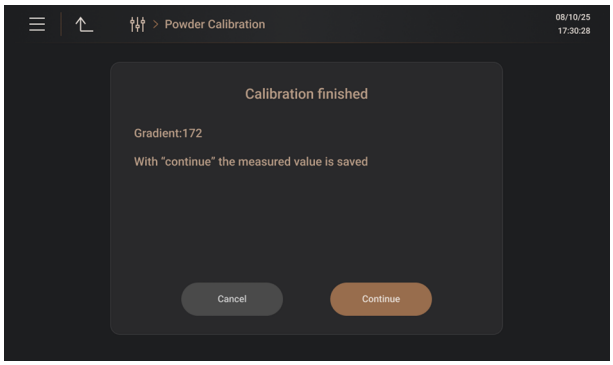


Fig. 94: Le calibrage de la poudre est terminé

☞ Appuyez sur **Continuer**.

✓ Le calibrage de la poudre est terminé.

9.9 Calibrage du doseur

Un calibrage est toujours nécessaire avant d'utiliser un nouveau type de grain de café.

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies :

- Balance de cuisine

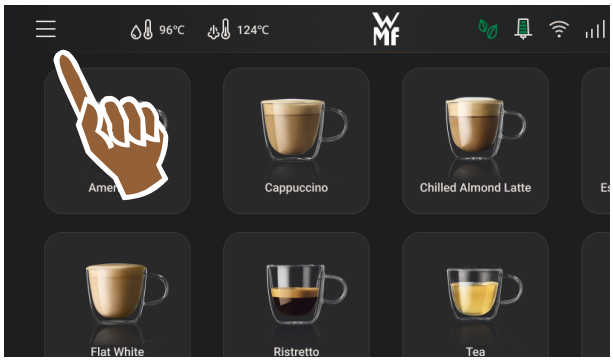


Fig. 95: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

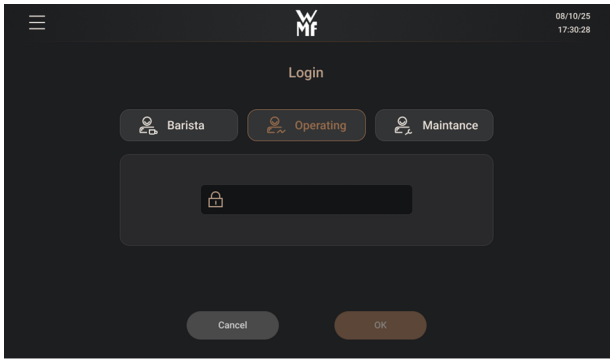


Fig. 96: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

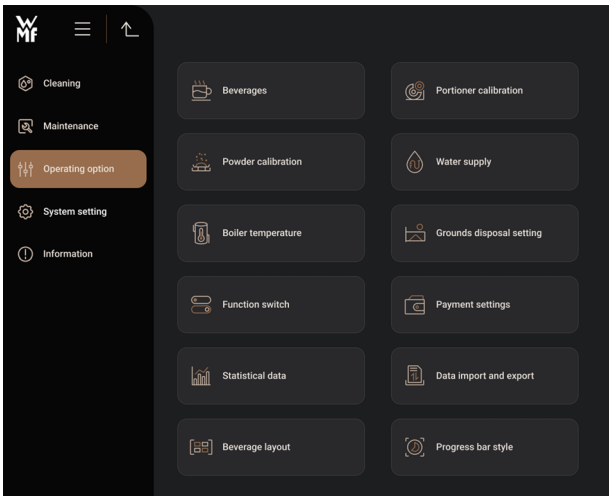


Fig. 97: Option d'utilisation

☞ Appuyez sur **Option d'utilisation**.

☞ Appuyez sur **Calibrage du doseur**.

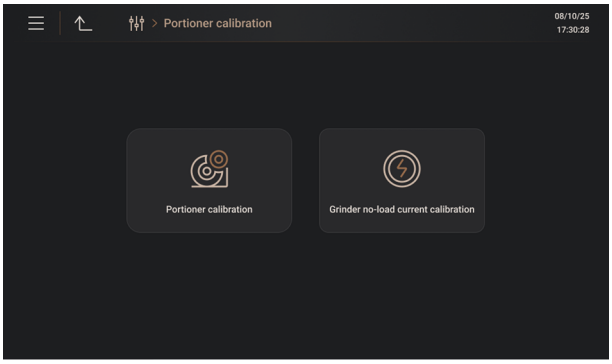


Fig. 98: Calibrage du doseur

☞ Appuyez sur **Calibrage du doseur**.

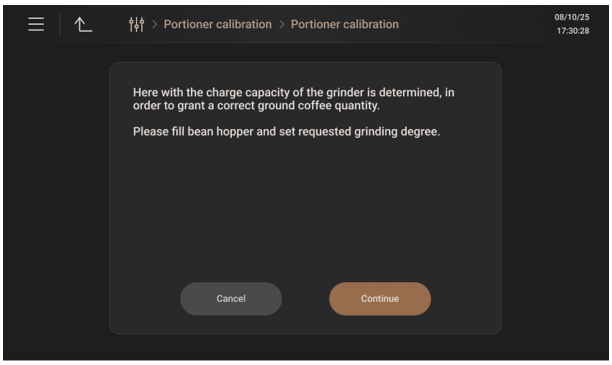


Fig. 99: Calibrage du doseur

☞ Remplir le récipient à grains.

☞ Appuyez sur **Continuer**.

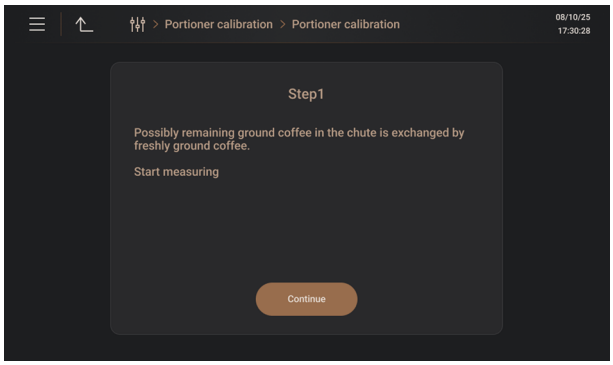


Fig. 100: Calibrage du doseur

☞ Appuyez sur **Continuer**.

REMARQUE

Le café moulu qui pourrait se trouver dans le glissoir est remplacé par du café fraîchement moulu.

✓ La machine à café va purger tout reste de café moulu présent dans le glissoir et le remplacer par du café fraîchement moulu.

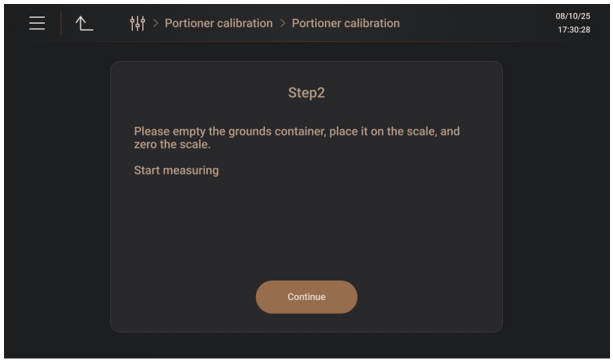


Fig. 101: Calibrage du doseur

☞ Retirer le bac à marc de la machine à café.

☞ Videz le bac à marc.

☞ Placez le récipient vide sur une balance de cuisine et réglez-la sur zéro.

☞ Insérer le bac à marc dans la machine à café.

☞ Appuyez sur **Continuer** pour lancer la mesure.

✓ La machine à café moud alors le café et verse le café moulu dans le bac à marc.

☞ Retirer le bac à marc de la machine à café.

☞ Pesez le récipient contenant le café moulu.

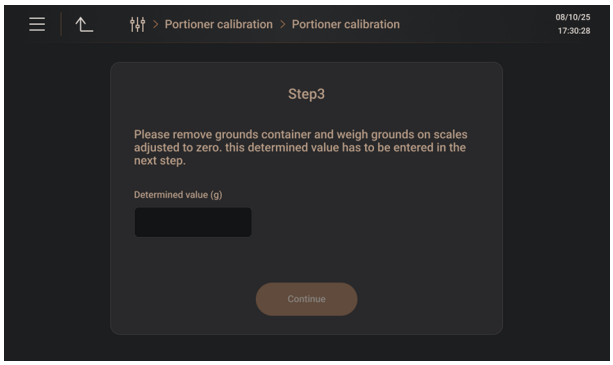


Fig. 102: Saisissez le poids mesuré

☞ Saisissez le poids mesuré du café moulu.

☞ Insérer le bac à marc dans la machine à café.

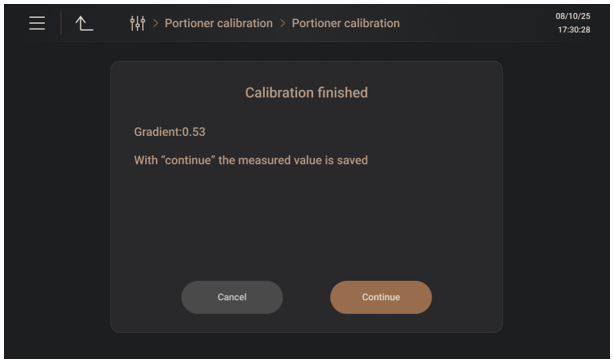


Fig. 103: Le calibrage est terminé

☞ Appuyez sur **Continuer**.

✓ Le calibrage est terminé.

9.10 Éteindre la machine

⚠ ATTENTION

Risque d'infection en raison de salissures !

Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

- Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, exécutez toujours un nettoyage.
- Effectuez tous les nettoyages avant et après des arrêts de fonctionnement de plusieurs jours.
- Avant de distribuer une première boisson, exécutez le programme de nettoyage guidé par l'écran.
- Effectuez un rinçage avant la mise à l'arrêt de la machine.

⚠ ATTENTION

Risque de brûlure engendrée par le rinçage de la machine !

Pendant le rinçage de la machine, de l'eau chaude coule de la sortie des boissons.

- Ne placez pas vos mains sous la sortie des boissons pendant un rinçage de la machine.

REMARQUE

Toute garantie est nulle en cas de non-respect des instructions !

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage matériel causé par le non-respect des instructions de sécurité et d'action.

- Pour éviter tout dommage matériel de la machine, suivez les consignes de sécurité et les instructions relatives aux procédures figurant dans le manuel d'utilisation.



Fig. 104: Éteindre la machine

L'interrupteur Marche/Arrêt se trouve sur le dessus de l'écran.

- ☞ Appuyez brièvement sur l'interrupteur Marche/Arrêt (env. une seconde).
  - ✓ La machine est arrêtée.
- ☞ Débranchez la fiche secteur de la prise.
- ☞ Dans le cas d'une machine avec raccord d'eau fixe, fermez le robinet principal de la conduite d'alimentation en eau.
- ☞ La machine est arrêtée.

REMARQUE

Une brève pression sur le bouton entraîne la mise hors tension de l'appareil et le lancement d'un cycle de nettoyage standard. Un appui prolongé sur ce bouton (cinq secondes) provoque un arrêt forcé. Le compte à rebours s'affiche à l'écran.

10 Nettoyage

Le nettoyage constitue une condition préalable à un fonctionnement sûr et sans problème. Il revêt donc d'une extrême importance et doit être exécuté selon les consignes décrites.

Nettoyage annulé

La machine peut uniquement être prête à l'emploi lorsque le processus de nettoyage a été terminé correctement.

Un processus de nettoyage qui ne s'est pas achevé entièrement et correctement (par exemple en raison d'un dysfonctionnement de l'alimentation en énergie) doit donc impérativement être recommencé.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Les activités suivantes ne peuvent être effectuées que par des personnes ayant été formées par l'exploitant.



⚠ ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

Un écoulement de liquide risque d'humidifier le sol autour de la machine. Cela peut entraîner des blessures par glissade et par chute.

- Séchez les liquides qui se sont écoulés sur le sol immédiatement après leur apparition.
- Placez un panneau d'avertissement mobile pour signaler de grandes quantités de liquide écoulé sur le sol.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Risque de brûlure dans la zone de distribution des boissons, de l'eau chaude et de la vapeur.

- Ne mettez jamais les mains sous les sorties pendant la distribution ou le nettoyage.
- Avant de procéder au nettoyage, verrouillez toujours le panneau de commande afin d'éviter toute saisie involontaire.



⚠ ATTENTION

Risque d'infection en raison de salissures !

Les saletés peuvent causer des infections. Les infections peuvent provoquer des problèmes de santé.

- Après l'installation, la mise en service ou une remise en service, exécutez toujours un nettoyage.
- Effectuez tous les nettoyages avant et après des arrêts de fonctionnement de plusieurs jours.
- Avant de distribuer une première boisson, exécutez le programme de nettoyage guidé par l'écran.
- Effectuez un rinçage avant la mise à l'arrêt de la machine.

10.1 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Programmes de nettoyage

Quotidien	Hebdomadaire	Régulièrement	Automatique	Message	
	X				Nettoyage du système complet
X					Rinçage du système de poudre
X					Rinçage du système de lait
		X			Rinçage du système de percolation

Détartrage

Quotidien	Hebdomadaire	Régulièrement	Automatique	Message	
				X	Détartrage

Nettoyage manuel

Quotidien	Hebdomadaire	Régulièrement	Automatique	Message	
X					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)
X					Nettoyer le bac à marc
	X				Nettoyer le réservoir d'eau
X					Nettoyer le bac collecteur
X					Nettoyer le boîtier
		X			Nettoyer manuellement la sortie
				X	Entretien du percolateur
		X			Nettoyer le percolateur
	X				Nettoyer manuellement le système de lait
(X)	X				Nettoyer le mélangeur*
		X			Nettoyer le récipient à grains
		X			Nettoyer le récipient à poudre*

Quotidien :	Tous les jours, au moins une fois et plus en fonction des besoins
Hebdomadaire :	Nettoyage hebdomadaire
Régulièrement :	Régulièrement en cas de besoin
Automatique :	Écoulement automatique
(X)	Quotidiennement en cas de forte saleté
*	En option (en fonction de l'équipement)

10.2 Pièces de la machine compatibles avec le lave-vaisselle

Les pièces indiquées conviennent au nettoyage au lave-vaisselle. Toutes les pièces qui ne figurent pas ici ne conviennent pas au lave-vaisselle.

- Bac à marc
- Bac collecteur
- Grille égouttoir

- Extension de récipient sans couvercle
- Récipient à poudre sans couvercle

10.3 Nettoyage manuel

Différents composants doivent être nettoyés manuellement.

10.3.1 Nettoyer le bac à marc



Fig. 105: Retirer le bac à marc

- ☞ Retirer le bac à marc de la machine à café.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc.
- ☞ Rincez le bac à marc sous l'eau courante et potable.
- ☞ Nettoyez le bac à marc avec un chiffon humide et séchez-le.
- ☞ Poussez le bac à marc nettoyé dans la machine.
- ☞ Confirmez la procédure qui s'affiche à l'écran.
- ✓ Le bac à marc est nettoyé.

10.3.2 Nettoyer le percolateur



⚠ ATTENTION

Risque d'écrasement lié aux pièces mobiles !

La machine contient des pièces mobiles qui peuvent blesser les doigts ou les mains. Risque d'écrasement lors du retrait du percolateur.

- ☝ Éteignez toujours la machine et débranchez-la du secteur avant de mettre les mains dans le moulin à café ou l'ouverture du percolateur.



⚠ ATTENTION

Surface brûlante !

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

- ☝ Ne touchez jamais les parties chaudes de la machine.
- ☝ Ne touchez la sortie des boissons qu'aux endroits prévus à cet effet.
- ☝ Retirez le percolateur uniquement lorsque la machine a refroidi.

Rendre le percolateur accessible

Le percolateur doit être nettoyé si nécessaire.

☞ Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine s'éteigne.

☞ Débranchez la machine du réseau.



Fig. 106: Ouvrez le récipient à grains

☞ Ouvrez le récipient à grains à l'aide du multitool fourni, puis retirez le couvercle.



Fig. 107: Déverrouiller le récipient à grains

☞ Tournez le levier situé à l'intérieur du récipient à grains pour fermer la sortie.

☞ Déverrouillez le récipient à grains pour éviter tout déversement.

☞ Retirez les grains restants du récipient à grains.



Fig. 108: Retirez l'habillage arrière

☞ Retirez l'habillage arrière.

REMARQUE

Dommages matériels liés au glissement du percolateur !

Le percolateur peut glisser vers le bas.

- Tenez toujours fermement le percolateur lorsque vous le retirez et le remettez en place.
- Ne forcez jamais, car il y a un risque de cassure.

REMARQUE

Endommagement du percolateur par un nettoyage non conforme !

Le percolateur peut être endommagé par un produit de nettoyage ou le lave-vaisselle.

- Utilisez uniquement de l'eau pour nettoyer le percolateur.
- Ne nettoyez jamais le percolateur au lave-vaisselle.

Retirer le percolateur

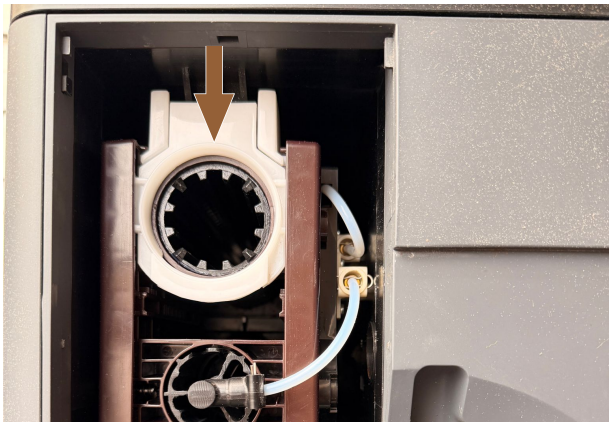


Fig. 109: Verrou percolateur blanc

- Tirez le verrou blanc de la machine à café vers l'écran.
- Soulevez le percolateur vers le haut pour le retirer.
- Nettoyez le filtre de percolation sous l'eau courante ou avec un chiffon.
- Enlevez les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse.
- Rincez le percolateur sous un filet d'eau.
- Séchez le percolateur avec un chiffon. Veillez à ce que le percolateur soit complètement sec avant de l'installer dans la machine.
- Enlevez les restes de marc de café situés dans le compartiment.
- Essuyez le café moulu vers l'extérieur ou aspirez-le à l'aide d'un aspirateur.
- Poussez le percolateur verticalement vers le bas jusqu'à ce que le blocage s'enclenche.
- Remettez le bac à marc en place.
- Remettez le bac collecteur en place.

Si le percolateur se laisse remettre en place sans résistance :

- Tournez légèrement à gauche ou à droite le filetage de la tête du percolateur à l'aide du multi-tool jusqu'à ce que le percolateur s'enclenche dans le guide.

10.3.3 Nettoyer le réservoir d'eau



Fig. 110: Nettoyer le réservoir d'eau

☞ Rincez soigneusement le réservoir d'eau toutes les semaines à l'eau fraîche.

10.3.4 Nettoyer le bac collecteur



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

Il peut y avoir du liquide brûlant dans le bac collecteur.

- Déplacez le bac collecteur avec précaution.
- Remettez soigneusement le bac collecteur en place soigneusement de manière à éviter tout écoulement de liquide involontaire.



REMARQUE

Dommages matériels en raison d'un débordement !

Un écoulement des eaux usées bouché dans le bac collecteur entraîne un débordement du bac collecteur.

Avant le nettoyage et le détartrage :

- Vérifiez si l'écoulement des eaux usées n'est pas bouché.
- Vérifiez la vitesse d'écoulement des eaux usées.



Fig. 111: Retirer le bac collecteur

- ☞ Levez légèrement le bac collecteur vers l'avant et l'extérieur pour le retirer de la machine.
- ☞ Retirez la grille égouttoir et nettoyez-la avec la brosse de nettoyage.
- ☞ Nettoyer soigneusement le bac collecteur.
- ☞ Rincez le bac collecteur et la grille égouttoir à l'eau claire et potable.
- ☞ Séchez le bac collecteur et la grille égouttoir.
- ☞ Réassemblez le bac collecteur et la grille égouttoir et remettez-les en place dans la machine.
- ✓ Le bac collecteur est nettoyé.

REMARQUE

La partie inférieure du bac collecteur et la zone du capteur du bac collecteur doivent être sèches avant la mise en place. Le capteur est situé à droite en dessous du bac collecteur. S'il reste de l'humidité dans cette zone, le message **Vider le bac collecteur** s'affiche à nouveau.

10.3.5 Nettoyer les surfaces extérieures

⚠ ATTENTION

Coupure due aux arêtes vives du fond du boîtier !

Pendant le nettoyage du dessous de la machine ou du comptoir sous la machine (si les pieds de la machine sont hauts), les arêtes vives du fond du boîtier peuvent provoquer des coupures.

- ☝ Portez des gants pour nettoyer le dessous de la machine et le comptoir sous la machine.

REMARQUE

Endommagement de la surface de la machine par un nettoyage non conforme !

En cas de nettoyage non conforme, la surface de la machine peut être rayée ou endommagée d'une autre manière.

- ☝ Utilisez des chiffons doux pour le nettoyage.
- ☝ Utilise des produits de nettoyage doux uniquement.
- ☝ N'utilisez pas de nettoyants ou de produits abrasifs fortement alcalins, contenant de l'alcool ou dégraissants.

Des problèmes de résistance se manifestent avant tout avec les produits de nettoyage alcalins, les solvants, comme l'acétone, le carbone, le tétrachlorure de carbone, le diluant de peinture ou les composés d'alcool de > 5 %, l'ammoniaque, le benzène, la glycérine, le xylène, les produits abrasifs, les produits dégraissants et les sprays puissants pour les vitres. Ces produits ne conviennent pas.

- ☞ Éteignez la machine à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.
- ☞ Laissez la machine refroidir.
- ☞ Essuyez les surfaces extérieures de la machine à l'aide d'un chiffon propre et humide.
- ☞ Frottez les surfaces avec un chiffon de laine doux pour les sécher.
- ✓ Le boîtier de la machine est nettoyé.

10.3.6 Nettoyer manuellement le système de lait

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies :

- Clé permettant d'ouvrir le panneau avant
- Brosses de nettoyage
- Nettoyant spécial WMF
- Récipient de 500 ml

- Récipient de 3 l

Le rinçage du système de lait nettoie le tuyau de lait et le mousseur de lait.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure engendrée par le rinçage de la machine !

Pendant le rinçage de la machine, de l'eau chaude coule de la sortie des boissons.

☝ Ne placez pas vos mains sous la sortie des boissons pendant un rinçage de la machine.

Démarrer le rinçage du système de lait

Le rinçage du système de lait peut être lancé séparément. Ceci est utile en cas de pauses prolongées entre les distributions de boissons lactées.

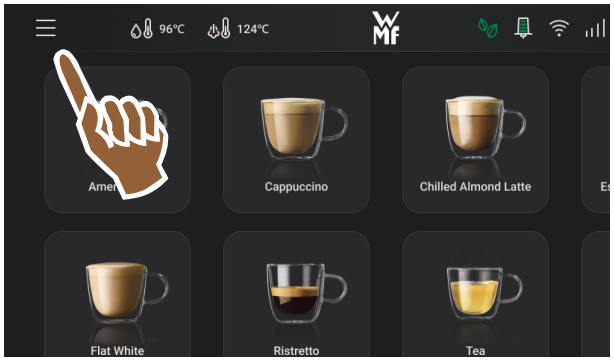


Fig. 112: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

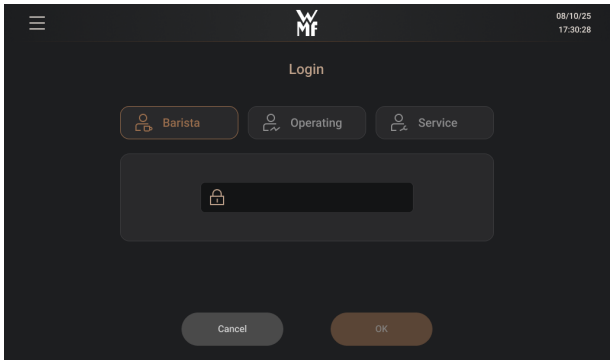


Fig. 113: Saisissez le mot de passe Barista

☞ Saisissez le mot de passe **Barista** (le mot de passe par défaut est 2026).

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyer sur le menu **Nettoyage**.

☞ Raccordez le tuyau à lait à l'aide de l'adaptateur fourni (Click&Clean) à la sortie d'eau chaude.

☞ Appuyez sur **Nettoyage du système de lait**.

☞ Après le rinçage, débranchez la machine à café.

Démarrer le nettoyage du système de lait

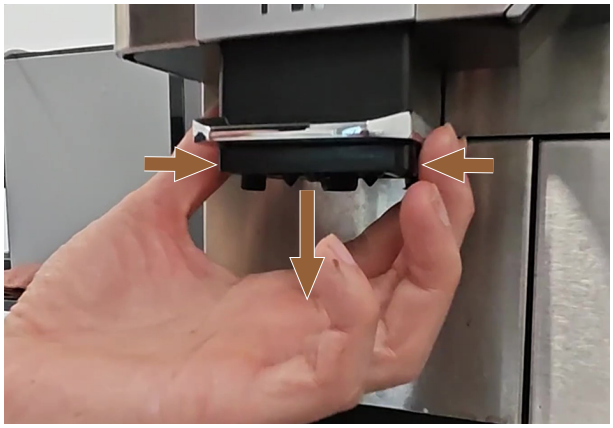


Fig. 114: Retirer la sortie combinée

☞ Retirez la sortie combinée en appuyant sur les deux languettes de déverrouillage.

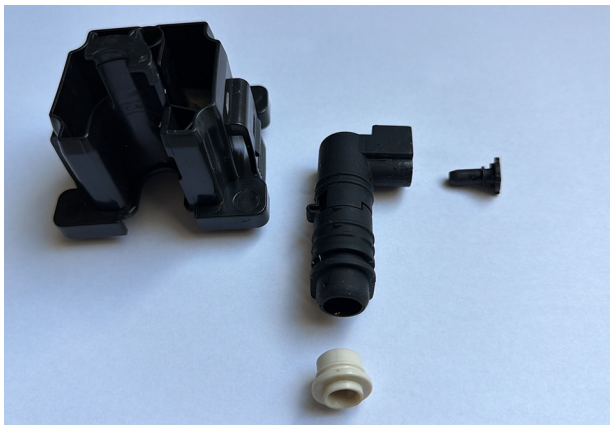


Fig. 115: Démonter la sortie combinée

☞ Démontez la sortie combinée afin d'en obtenir les différents composants séparés.



Fig. 116: Nettoyez toutes les pièces

☞ Nettoyez soigneusement toutes les pièces sous l'eau courante tiède.



Fig. 117: Ouvrez la machine à café

☞ Ouvrez la machine à café sur le côté droit à l'aide de la clé.



Fig. 118: Retirez l'habillage supérieur

☞ Appuyez sur la boucle pour l'abaisser, puis retirez l'habillage supérieur.

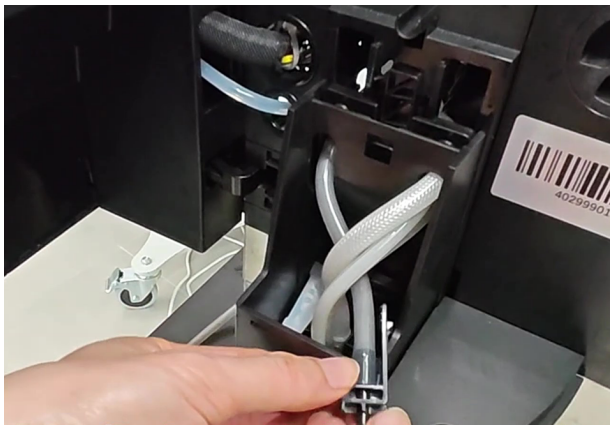


Fig. 119: Retirez le tuyau à lait de son support

☞ Retirez le tube à lait de son support en tirant sur la languette.

☞ Retirez le tuyau de la machine à café en le tirant vers l'avant.



Fig. 120: Utilisez les brosses de nettoyage

☞ Utilisez les brosses fournies pour nettoyer les zones difficiles d'accès, la buse à lait et le tuyau à lait.

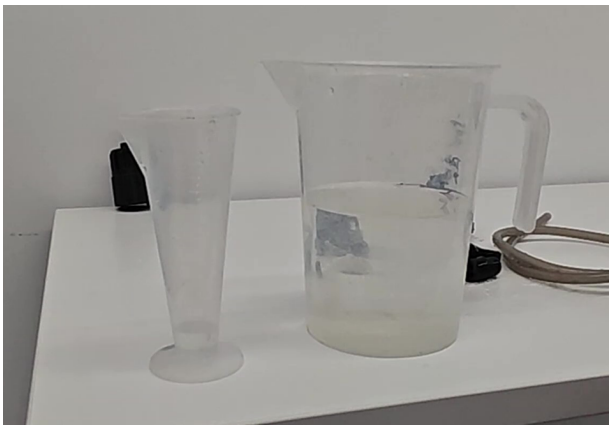


Fig. 121: Préparer la solution de nettoyage

☞ Préparation de la solution de nettoyage : versez 5 ml de nettoyant spécial WMF dans 500 ml d'eau tiède. Remarque : le nettoyant spécial est équipé d'un dispositif de dosage intégré.



Fig. 122: Faites tremper toutes les pièces en contact avec le lait dans la solution de nettoyage

☞ Faites tremper toutes les pièces en contact avec le lait dans la solution de nettoyage pendant au moins 5 heures. Toutes les pièces doivent être entièrement immergées.

☞ Après le trempage, rincez les pièces à l'eau claire et laissez-les sécher complètement.

☞ Remontez tous les composants dans l'ordre inverse.

☞ Insérez le tuyau à lait muni de la buse dans la sortie combinée. Réinstallez ensuite la sortie combinée.

☞ Fermez la machine à café.

☞ Branchez la machine à café.

✓ La machine à café est opérationnelle.

10.3.7 Nettoyer le mélangeur choco

Le mélangeur choco doit être nettoyé chaque semaine.

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies :

- Clé permettant d'ouvrir le panneau avant



Fig. 123: Ouvrez la machine à café

☞ Ouvrez la machine à café sur le côté droit à l'aide de la clé.



Fig. 124: Tirer le mélangeur vers l'avant

☞ Tirez le mélangeur vers l'avant à l'aide de la poignée pour le retirer.

☞ Débranchez délicatement le tuyau blanc du mélangeur.

☞ Retirez le couvercle et lavez les deux pièces à l'eau tiède.



Fig. 125: Remonter le mélangeur

☞ Séchez soigneusement et remontez l'ensemble.

☞ Remettez le mélangeur en place dans la machine à café et rebranchez le tuyau blanc.

☞ Assurez-vous que le mélangeur est bien fixé dans la machine à café.
☞ Fermez le panneau avant.
✓ La machine à café est opérationnelle.

10.3.8 Nettoyer le récipient à grains et à poudre

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies :

- Clé permettant d'ouvrir le panneau avant
- Brosses de nettoyage
- La machine à café est hors tension.
- La machine à café est débranchée du secteur.

Commencer le nettoyage du récipient à grains



Fig. 126: Ouvrez le récipient à grains

☞ Ouvrez le récipient à grains à l'aide du multitool fourni, puis retirez le couvercle.



Fig. 127: Déverrouiller le récipient à grains

☞ Tournez le levier situé à l'intérieur du récipient à grains pour fermer la sortie.
☞ Déverrouillez le récipient à grains pour éviter tout déversement.
☞ Retirez les grains restants du récipient à grains.
☞ Nettoyez le récipient à grains avec un chiffon humide.
☞ Séchez complètement le récipient à grains.
☞ Insérez le récipient à grains et verrouillez-le en tournant le levier.
☞ Remplissez le récipient à grains de grains de café.
☞ Fermez le couvercle du récipient à grains à l'aide du multitool.

Commencer le nettoyage du récipient à poudre



Fig. 128: Ouvrez la machine à café

☞ Ouvrez la machine à café sur le côté droit à l'aide de la clé



Fig. 129: Tournez le bouton rotatif pour déverrouiller

☞ Tournez le bouton rotatif pour déverrouiller le récipient à poudre.
☞ Retirez le récipient à poudre.
☞ Ouvrez le récipient à poudre à l'aide du multitool fourni, puis retirez le couvercle.
☞ Videz la poudre du récipient à poudre.
☞ Nettoyez le récipient à poudre avec un chiffon humide.
☞ Replacez le récipient à poudre dans la machine.
☞ Verrouillez le réservoir à poudre en tournant le bouton rotatif.
☞ Fermez le panneau avant.
☞ Remplissez le récipient à café avec du café moulu frais.
☞ Raccorder à nouveau la machine à café au secteur.
☞ Allumez la machine à café.
✓ La machine à café est opérationnelle.

10.4 Programmes de nettoyage

Vous trouverez dans cette section les programmes de lavage et de rinçage.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !

Il existe un risque d'intoxication en cas d'ingestion de produits de nettoyage.

- Utilisez exclusivement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant.
- Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès du partenaire commercial.
- Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.
- Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.
- Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques.
- Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).
- Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.
- Lorsque vous utilisez le produit de nettoyage, veillez à assurer une bonne ventilation et aération.
- Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.
- Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure et de problèmes de santé engendrés par le liquide brûlant !

Du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude sont distribués pendant le programme de nettoyage. Les liquides de nettoyage peuvent provoquer des problèmes de santé. Les liquides chauds peuvent provoquer des brûlures.

- Retirez la grille égouttoir avant de commencer un nettoyage.
- Pendant le nettoyage, ne mettez jamais les mains sous la sortie des boissons ou la distribution d'eau chaude.
- Ne placez pas de récipient à boisson sous la sortie des boissons ou sous la distribution d'eau chaude.

10.4.1 Rinçage du système d'infusion

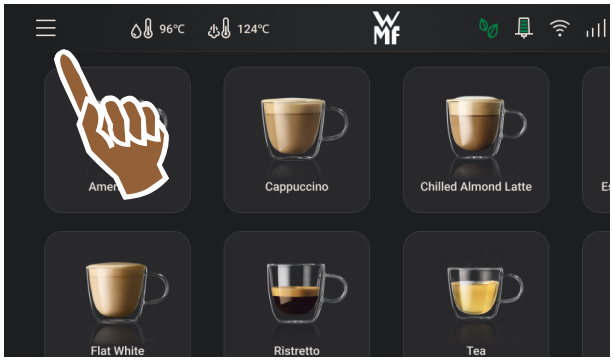


Fig. 130: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

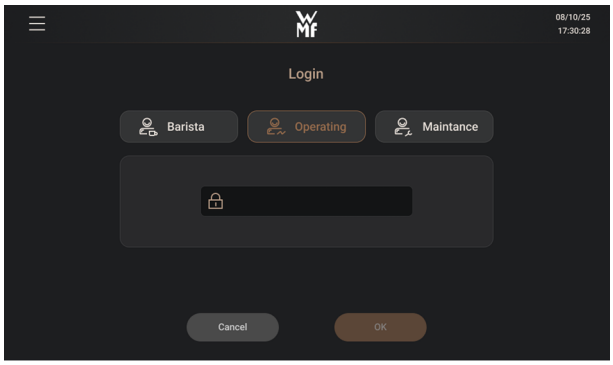


Fig. 131: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

- Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.
- Appuyez sur **OK**.
- Appuyer sur **Nettoyage**.

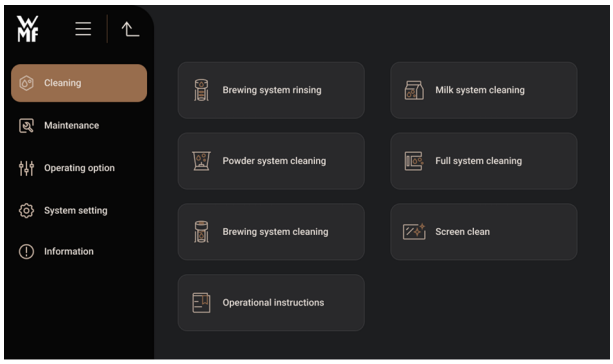


Fig. 132: Menu Nettoyage

- Appuyez sur **Rinçage du système d'infusion**.

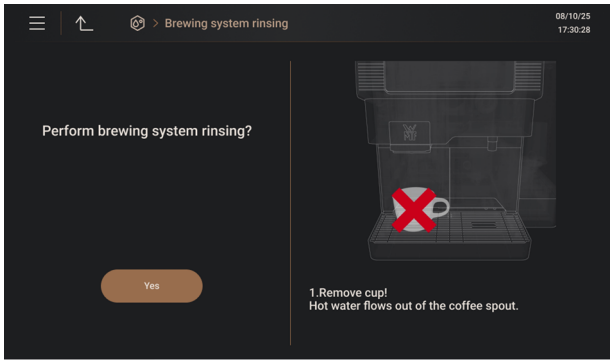


Fig. 133: Rinçage du système d'infusion

- Retirer le gobelet.
- Appuyez sur **Oui**.

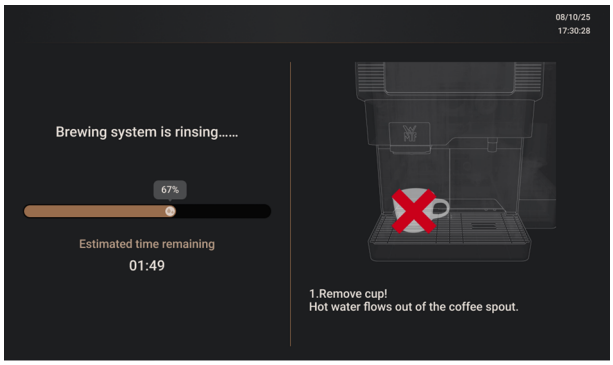


Fig. 134: Rinçage du système d'infusion

✓ Le rinçage du système d'infusion commence.

10.4.2 Nettoyage du système de lait

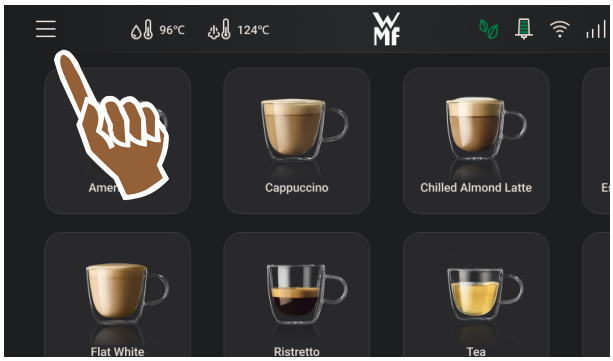


Fig. 135: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

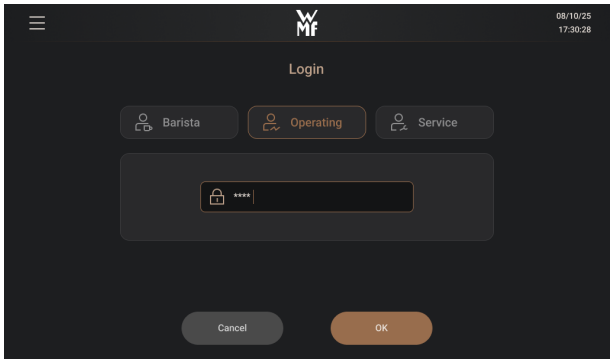


Fig. 136: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe **Utilisation** (le mot de passe par défaut est 2026).

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyer sur **Nettoyage**.

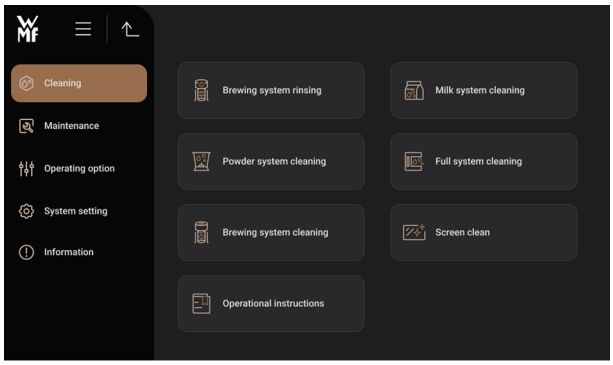


Fig. 137: Menu Nettoyage

☞ Appuyez sur **Nettoyage du système de lait**.

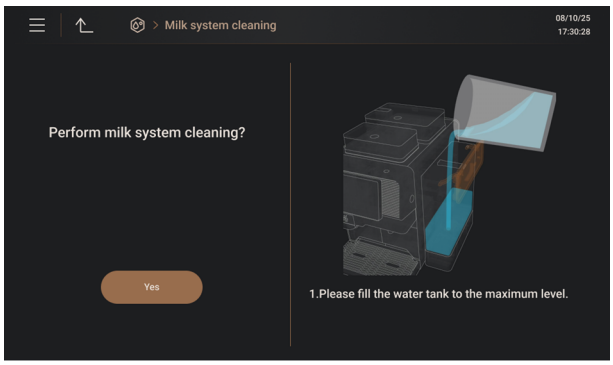


Fig. 138: Nettoyage du système de lait

☞ Appuyez sur **Oui**.

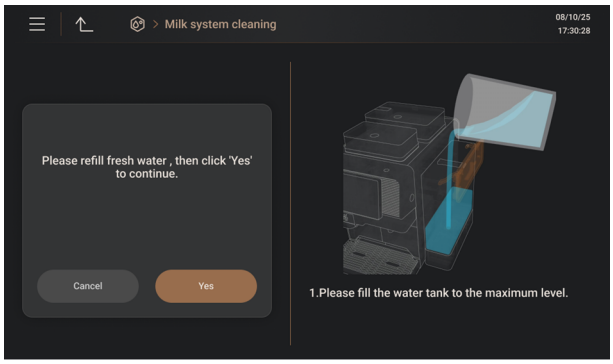


Fig. 139: Menu Nettoyage - Nettoyage du système de lait

☞ Remplissez le réservoir à eau jusqu'au niveau maximal.

☞ Appuyez sur **Oui**.

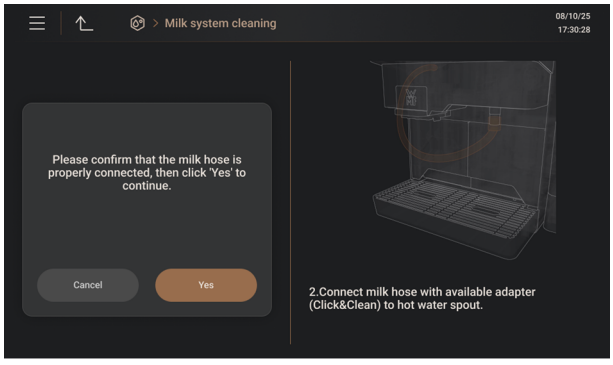


Fig. 140: Menu Nettoyage - Nettoyage du système de lait

☞ Assurez-vous que le tuyau à lait est correctement raccordé.

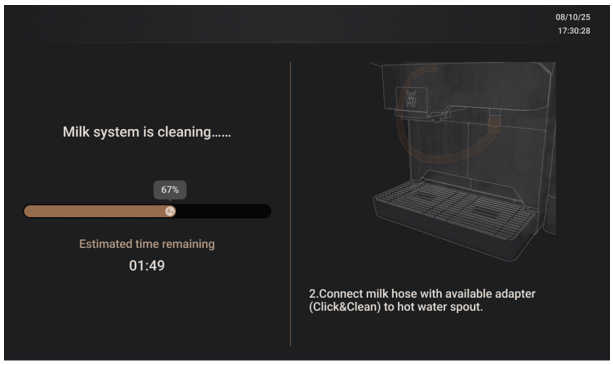


Fig. 141: Menu Nettoyage - Nettoyage du système de lait

✓ Le système de lait commence le nettoyage.

10.4.3 Nettoyage du système de poudre

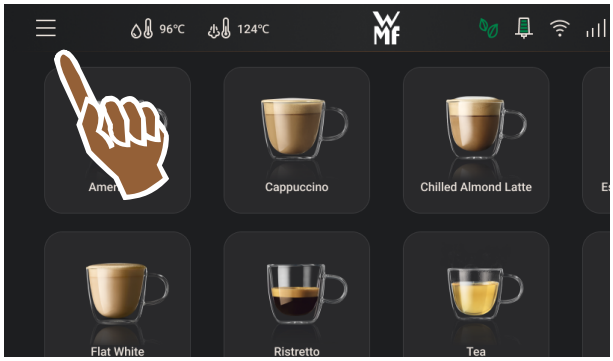


Fig. 142: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

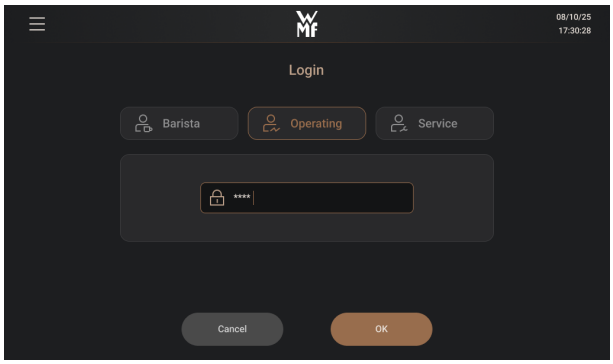


Fig. 143: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe **Utilisation** (le mot de passe par défaut est 2026).

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Nettoyage**.

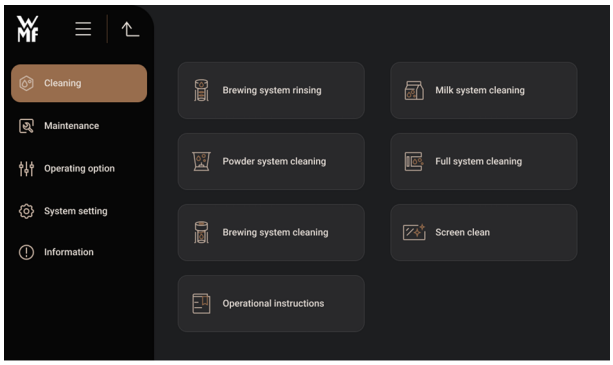


Fig. 144: Menu Nettoyage

- ☞ Appuyez sur **Nettoyage du système de poudre**.
- ☞ Appuyez sur **Oui**.

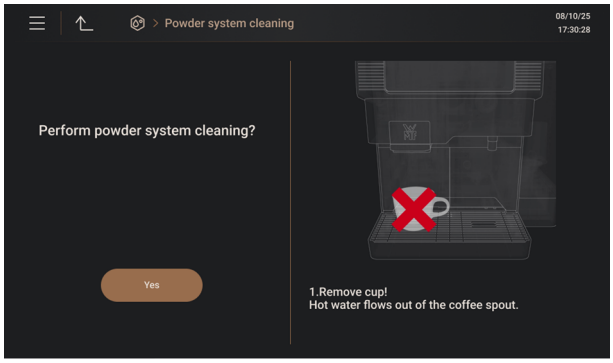


Fig. 145: Nettoyage du système de poudre

- ☞ Retirer le gobelet.
- ☞ Appuyez sur **Oui**.
- ✓ Le système de poudre commence le nettoyage.

10.4.4 Nettoyage du système complet

Le nettoyage du système complet est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine avec une pastille de nettoyage spéciale.

Le rinçage du système de lait et le rinçage du mélangeur font compris dans le nettoyage du système.

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies :

- Pastille de nettoyage
- Récipient de 3 l

- ☞ La sortie se nettoie de l'extérieur avec un chiffon humide avant le nettoyage du système.
- ☞ Les orifices de sortie se nettoient avec les brosses appropriées.

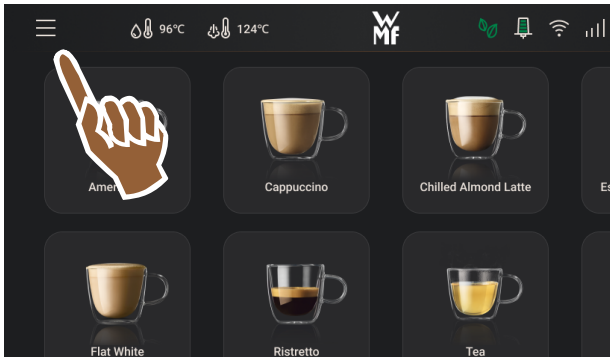


Fig. 146: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

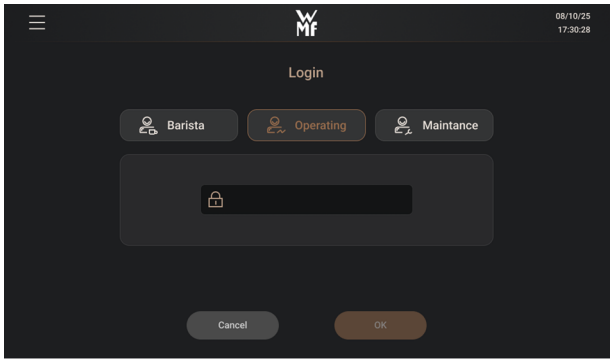


Fig. 147: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyer sur **Nettoyage**.

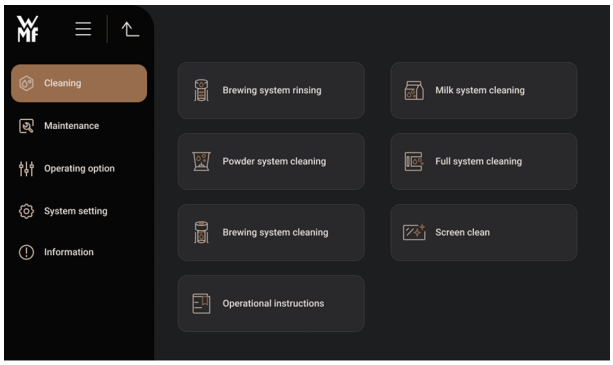


Fig. 148: Menu Nettoyage

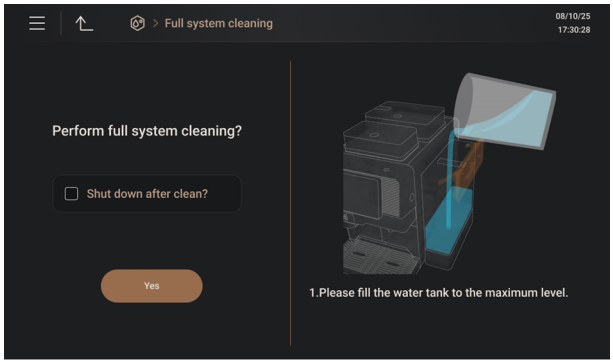


Fig. 149: Nettoyage du système complet

☞ Appuyez sur **Nettoyage du système complet**.

✓ La boîte de dialogue **Éteindre après le nettoyage ?** s'ouvre.

✓ L'option **Oui** éteint la machine à café après le nettoyage.

✓ L'option **Non** redémarre la machine à café après le nettoyage.

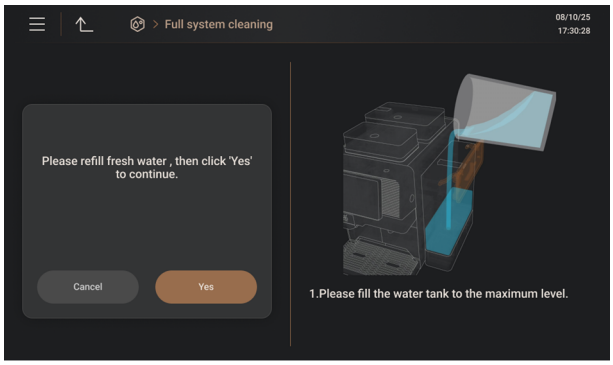


Fig. 150: Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet

- ☞ Rajouter de l'eau fraîche.
- ☞ Appuyez sur **Oui**.

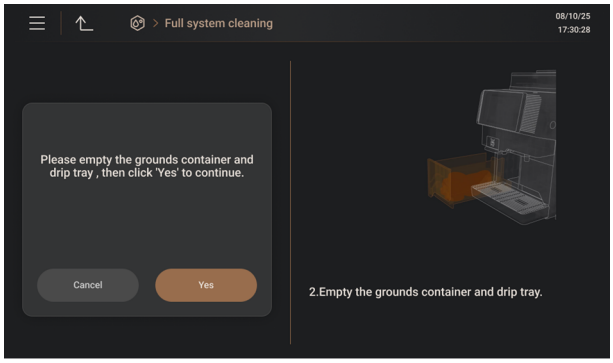


Fig. 151: Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet

- ☞ Retirez le bac à marc.
- ☞ Videz le bac à marc.
- ☞ Appuyez sur **Oui**.

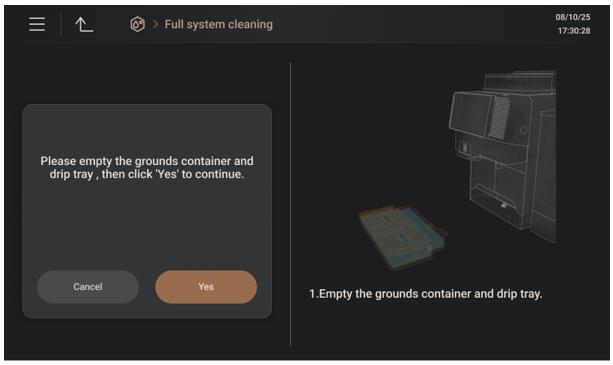


Fig. 152: Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet

- ☞ Retirez le bac collecteur.
- ☞ Videz le bac collecteur.
- ☞ Remettez le bac collecteur et le bac à marc en place.
- ☞ Raccordez le tuyau à lait à l'aide de l'adaptateur fourni (Click&Clean) à la sortie d'eau chaude.

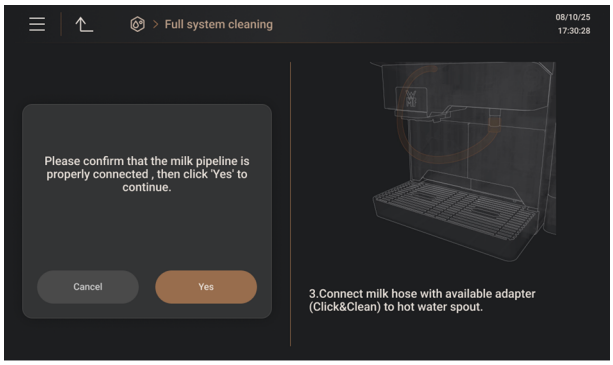


Fig. 153: Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet

☞ Vérifiez que le tuyau à lait est bien raccordé à la sortie d'eau chaude.

☞ Appuyez sur **Oui** pour lancer le programme de nettoyage.

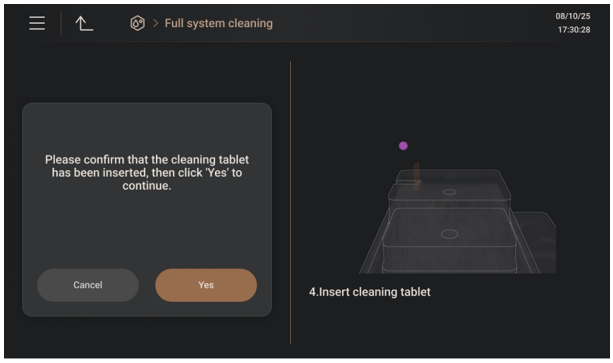


Fig. 154: Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet

☞ Ouvrez le couvercle de l'insertion manuelle.



Fig. 155: Insérer une pastille de nettoyage

☞ Placez la pastille de nettoyage dans le glissoir d'insertion manuelle.

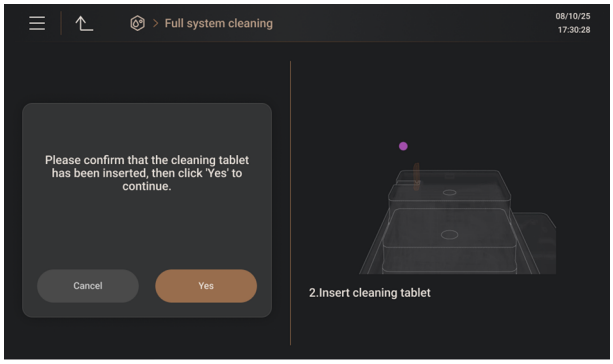


Fig. 156: Nettoyage du système complet - Insérer une pastille de nettoyage

☞ Fermez le couvercle.

☞ Appuyez sur **Oui**.

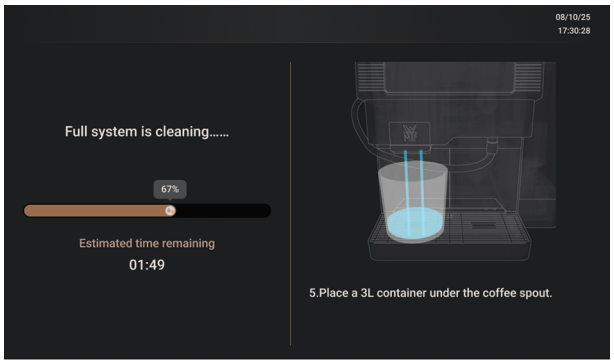


Fig. 157: Nettoyage du système complet - Insérer une pastille de nettoyage

☞ Posez un récipient collecteur d'une capacité d'au moins 3 litres sous la sortie.

☞ Confirmez avec **Oui**.

✓ La machine à café démarre le programme de nettoyage.

Lors du nettoyage, il peut arriver qu'une petite quantité d'eau de rinçage pénètre dans le bac à marc. Il ne s'agit pas d'une erreur.

10.4.5 Nettoyage du système d'infusion

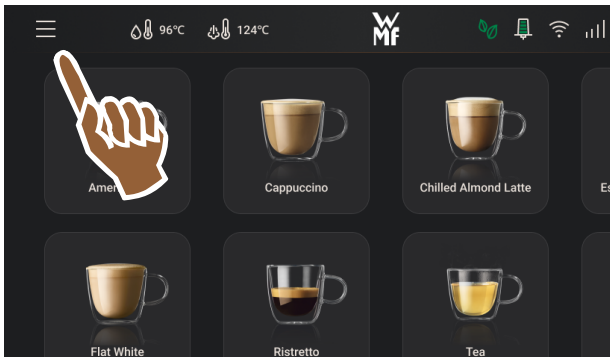


Fig. 158: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

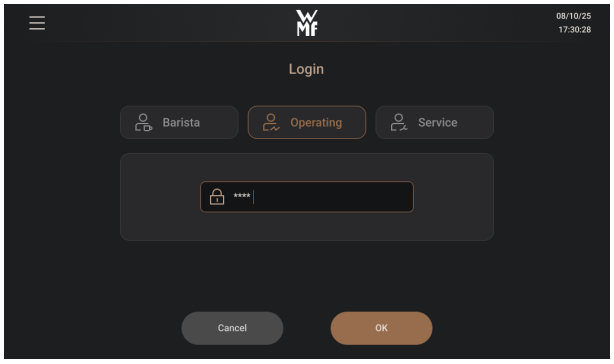


Fig. 159: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe **Utilisation** (le mot de passe par défaut est 2026).

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyer sur **Nettoyage**.

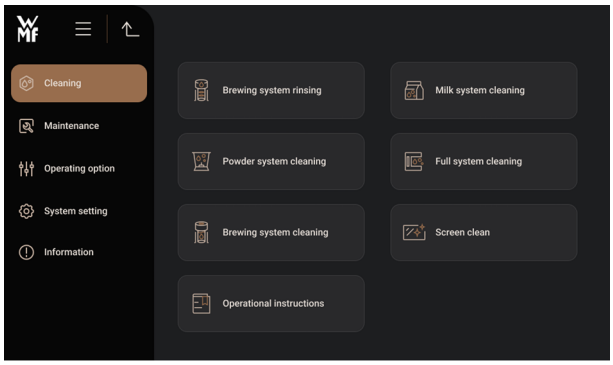


Fig. 160: Menu Nettoyage

☞ Appuyez sur **Nettoyage du système d'infusion**.

☞ Appuyez sur **Oui**.

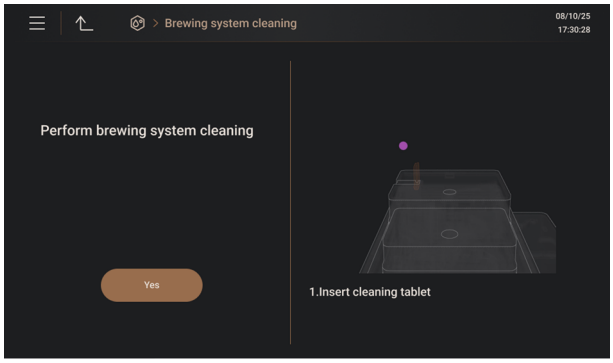


Fig. 161: Nettoyage du système d'infusion

☞ Ouvrez le couvercle de l'insertion manuelle.



Fig. 162: Nettoyage du système d'infusion

☞ Placez la pastille de nettoyage dans le glissoir d'insertion manuelle.

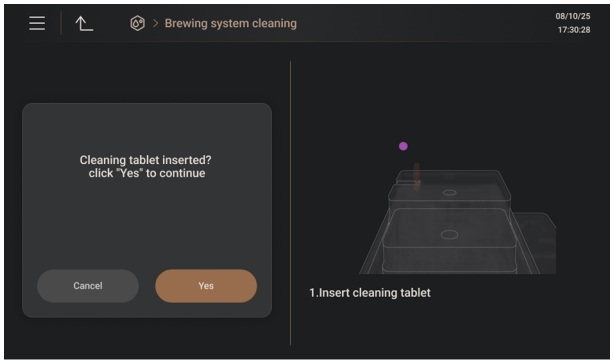


Fig. 163: Nettoyage du système d'infusion

☞ Appuyez sur **Oui**.

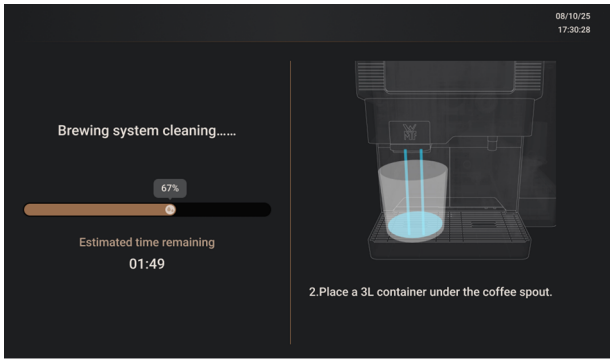


Fig. 164: Nettoyage du système d'infusion

☞ Placer un récipient de 3 l sous la sortie de café.

✓ Le système d'infusion commence le nettoyage.

10.4.6 Nettoyage de l'écran

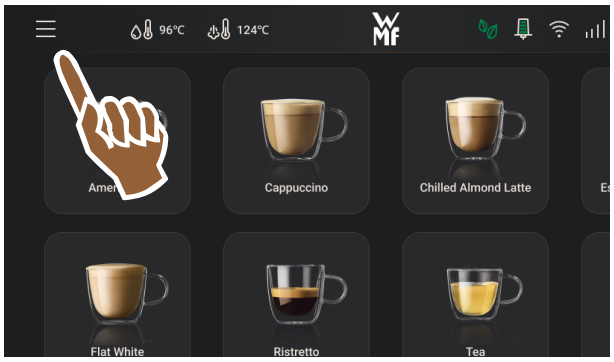


Fig. 165: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

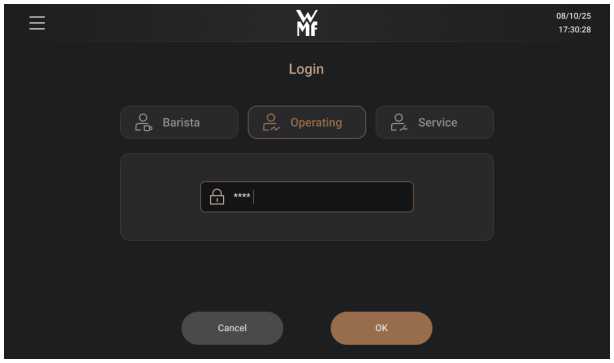


Fig. 166: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe **Utilisation** (le mot de passe par défaut est 2026).

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyer sur **Nettoyage**.

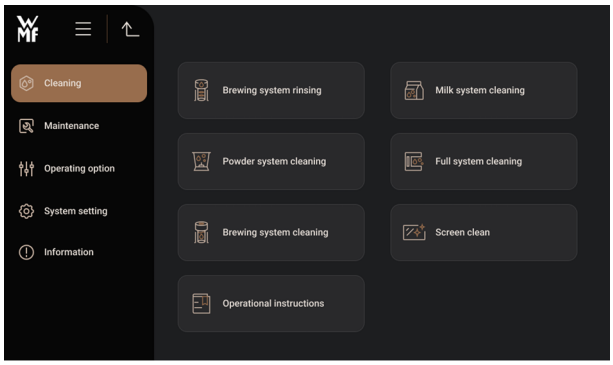


Fig. 167: Menu Nettoyage

☞ Appuyez sur **Nettoyage de l'écran**.

☞ Appuyez sur **Oui**.

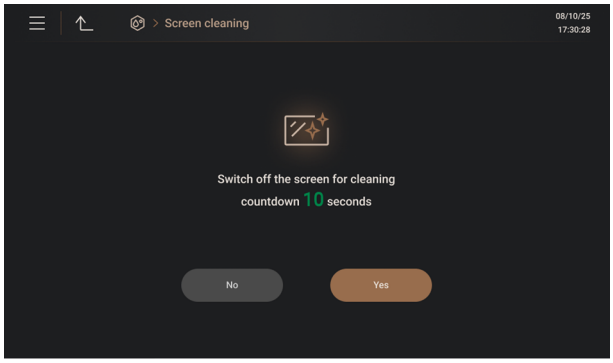


Fig. 168: Nettoyage de l'écran

✓ Un compte à rebours de 10 secondes commence à s'écouler.

☞ Nettoyer l'écran tactile.

✓ L'écran tactile est réactivé 10 secondes après le dernier effleurement.

✓ L'écran tactile est nettoyé.

11 Maintenance



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les activités liées à la maintenance et à la sécurité.



⚠ AVERTISSEMENT

Problèmes de santé dus au poids de la machine !

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.

- Ne soulevez ni ne portez la machine seul.
- Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



⚠ ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- Ne soulevez pas la machine seul.
- Ne soulevez la machine qu'à deux.



⚠ ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

Un écoulement de liquide risque d'humidifier le sol autour de la machine. Cela peut entraîner des blessures par glissade et par chute.

- Séchez les liquides qui se sont écoulés sur le sol immédiatement après leur apparition.
- Placez un panneau d'avertissement mobile pour signaler de grandes quantités de liquide écoulé sur le sol.

La machine doit faire l'objet d'une maintenance régulière. Celle-ci comprend également des activités liées à la sécurité.

Les activités de maintenance et de sécurité ne peuvent pas être effectuées par l'opérateur même, à quelques exceptions près. Le partenaire de service après-vente autorisé par le fabricant doit être immédiatement mandaté pour l'exécution d'une activité de maintenance ou de sécurité due. Le partenaire de service après-vente effectue tous les travaux nécessaires sur la machine.

Dès qu'il est temps de procéder à la maintenance ou à une tâche liée à la sécurité, un message s'affiche sur l'écran de la machine. Vous pouvez continuer à utiliser la machine normalement.

L'échéance de la maintenance dépend de différents facteurs, mais avant tout de la fréquence d'utilisation de la machine et de la durée de vie des éventuelles vannes de sécurité.

Les éventuelles vannes de sécurité doivent être remplacées tous les deux ans.

11.1 Détartrage

Le détartrage peut être effectué de manière indépendante par l'exploitant.



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de corrosion en raison des acides !

De l'acide coule pendant le processus de détartrage. Danger d'irritation de la peau et de graves irritations oculaires.

- Ne touchez pas les produits de détartrage contenus à main nue et lisez la fiche de sécurité fournie.
- Portez des gants et des lunettes de protection lors du détartrage.
- En cas de détartrage avec ProCare et de système de lait : ne retirez pas les tuyaux de lait pendant le processus de détartrage des raccords Plug & Clean. Attendez la demande à l'écran.
- Lors du détartrage avec une cartouche de détartrage : ne retirez pas la cartouche de détartrage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.
- Lors du détartrage avec un produit de détartrage en cas de réservoir d'eau interne : Ne retirez pas le réservoir d'eau contenant le produit de nettoyage ni le récipient destiné à recueillir le liquide de nettoyage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par eau brûlante !

De l'eau chaude s'écoule de la sortie de l'eau chaude et de la sortie des boissons pendant le détartrage. Risque de brûlure.

- Déplacez la sortie des boissons coulissante en position de distribution inférieure.
- Ne placez pas vos mains sous la sortie de l'eau chaude pendant le processus de détartrage.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par vapeur brûlante !

La lance à vapeur émet de la vapeur chaude pendant le nettoyage et le détartrage. Risque de brûlure.

- Orientez la sortie de la lance à vapeur vers le bac collecteur.
- Ne placez pas vos mains sous la lance à vapeur pendant le processus de nettoyage et de détartrage.

Durée du détartrage

Une procédure de détartrage dure au moins **85 minutes**. La machine ne peut plus fonctionner pendant cette période.

- Indiquez suffisamment tôt que la machine n'est pas opérationnelle.

Détartrage annulé

La machine peut uniquement être prête à l'emploi lorsque le processus de détartrage a été terminé correctement.

Un processus de détartrage qui n'a pas été entièrement et correctement terminé doit donc impérativement être recommencé.

11.1.1 Matériel de détartrage nécessaire

Le matériel suivant est nécessaire pour le détartrage à l'aide du **raccord d'eau fixe** :

- 0,75 l d'eau
- Horloge avec affichage des secondes
- 1x cartouche de détartrage WMF **Uptime!**
- Gants
- Lunettes de protection

Le matériel suivant est nécessaire pour le détartrage à l'aide du **réservoir d'eau interne** :

- 0,75 l d'eau
- Horloge avec affichage des secondes
- 2x détartrant liquide WMF
- Gants
- Lunettes de protection

11.1.2 Écran « Détartrage »

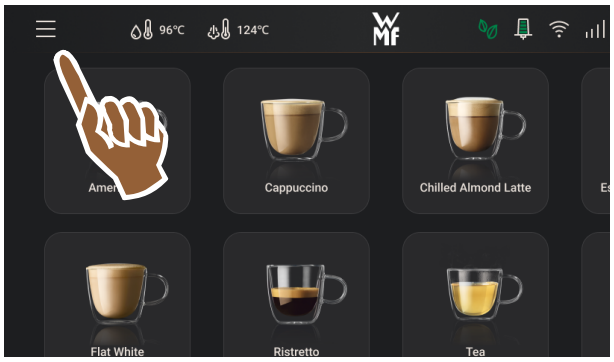


Fig. 169: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

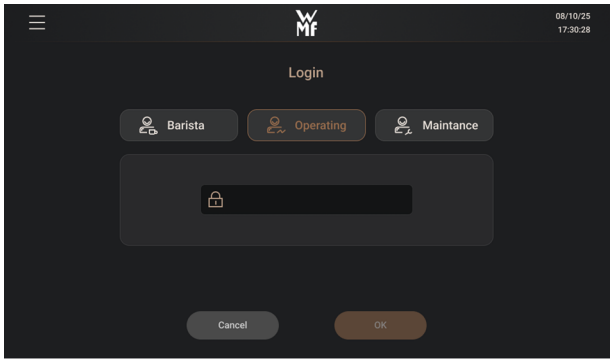


Fig. 170: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

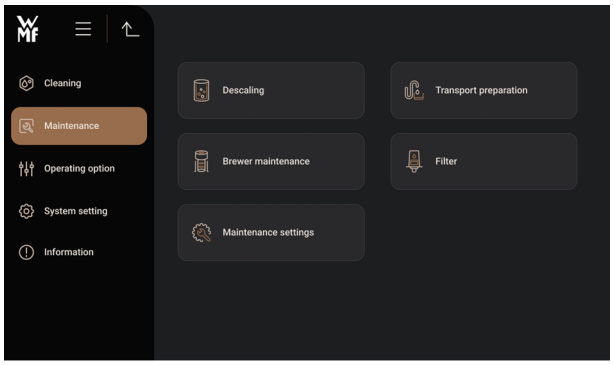


Fig. 171: Menu Maintenance

☞ Appuyez sur **Détartrage**.

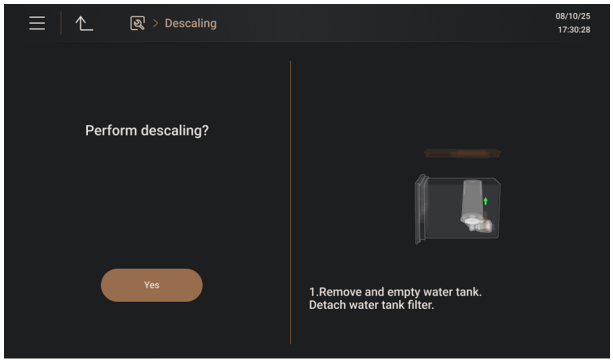


Fig. 172: Menu Maintenance - Détartrage

☞ Veuillez retirer et vider le réservoir d'eau.

☞ Retirez le filtre du réservoir d'eau.

☞ Appuyez sur **Oui**.

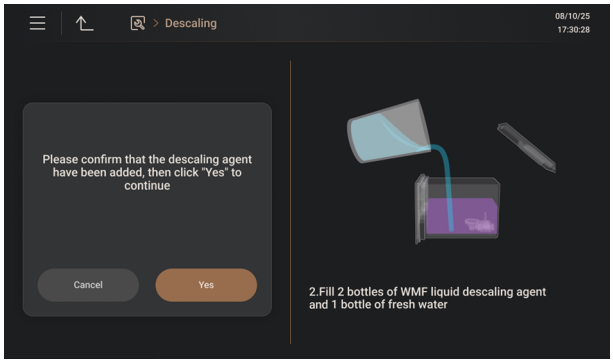


Fig. 173: Menu Maintenance - Détartrage

REMARQUE

Pour la version de la machine à café équipée d'un réservoir de 2 litres :

☝ Remplissez d'eau fraîche jusqu'au niveau maximum.

☞ Versez l'équivalent de 2 bouteilles de détartrant liquide dans le réservoir d'eau.

☞ Remplissez le réservoir d'eau avec 1 bouteille d'eau fraîche.

☞ Appuyez sur **Confirmer**.

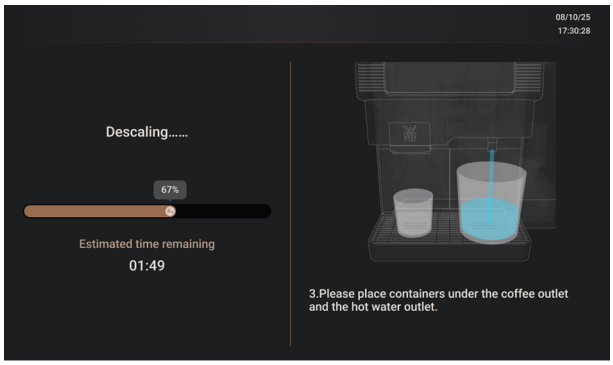


Fig. 174: Maintenance - Détartrage

☞ Placez 2 récipients sous la sortie du café et sous la sortie d'eau chaude.

✓ La machine à café démarre le détartrage.

La progression du programme de détartrage s'affiche dans cette zone via **Affichage de progression**.

Des informations et des instructions sont données sous forme textuelle pour chaque étape de détartrage.

Le bouton **OUI** confirme les demandes d'action et mène à la prochaine étape.

11.2 Préparation au transport

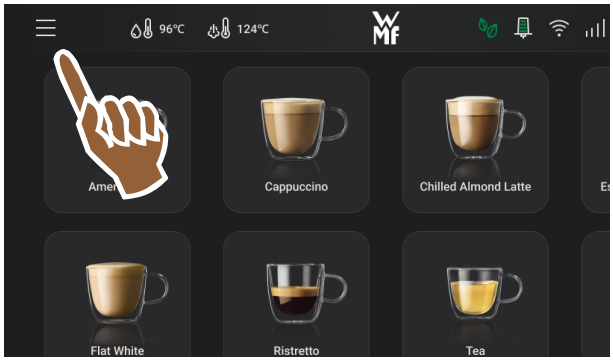


Fig. 175: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

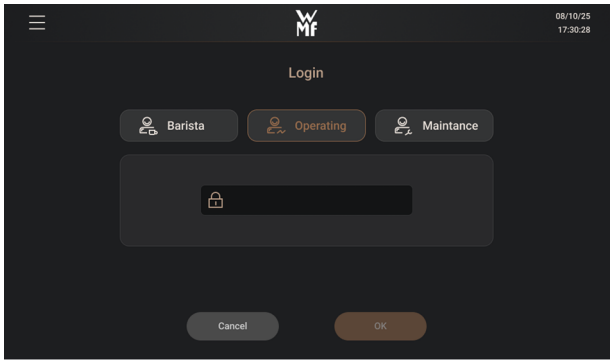


Fig. 176: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Maintenance**.

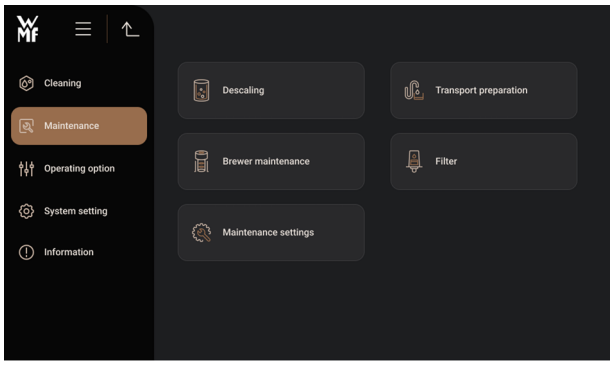


Fig. 177: Menu Maintenance

☞ Appuyez sur **Préparation au transport**.

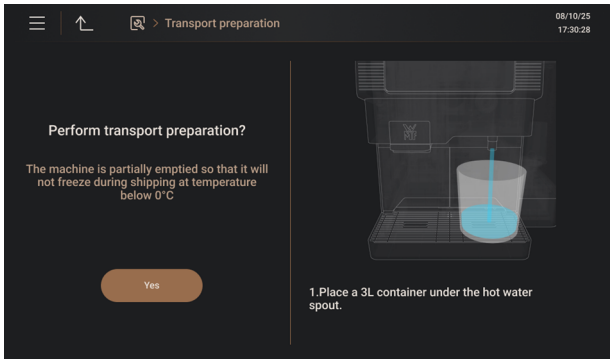


Fig. 178: Préparation au transport - Placer un récipient sous la sortie d'eau chaude

☞ Placer un récipient de 3 l sous la sortie d'eau chaude.

☞ Appuyez sur **Oui**.

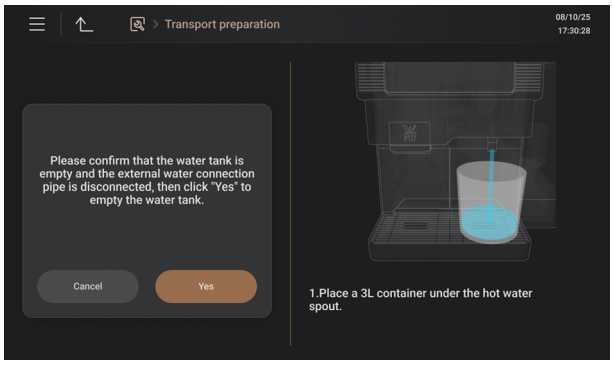


Fig. 179: Préparation au transport - confirmer

☞ Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide et que le tuyau de raccordement externe à l'eau est débranché.

☞ Appuyez sur **Oui** pour vider le réservoir d'eau.

✓ La machine à café est vide.

✓ La machine à café est alors prête au transport.

11.3 Remplacer le joint du percolateur



Fig. 180: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

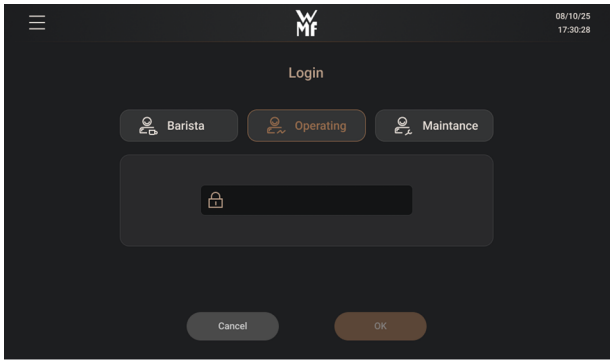


Fig. 181: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Maintenance**.

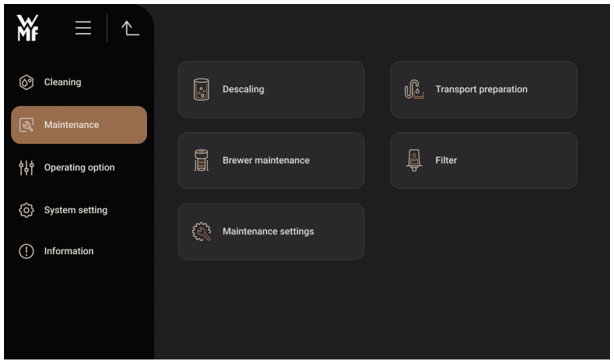


Fig. 182: Menu Maintenance

☞ Appuyez sur **Maintenance du percolateur**.

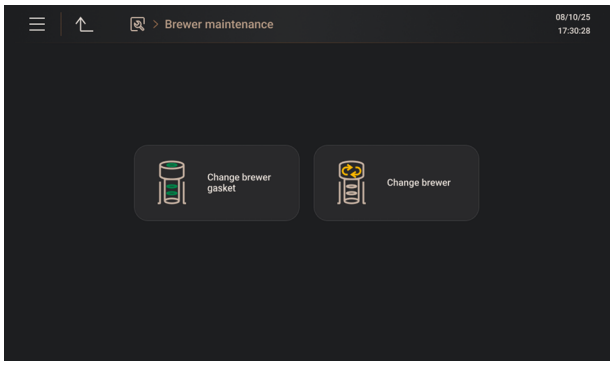


Fig. 183: Maintenance du percolateur

☞ Appuyez sur **Remplacer le joint du percolateur**.

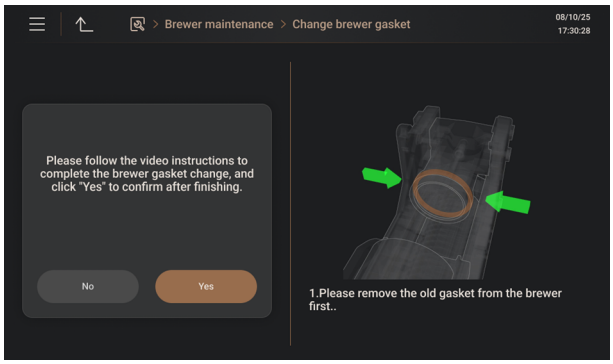


Fig. 184: Maintenance percolateur – Remplacer le joint du percolateur

☞ Retirer le percolateur (voir Nettoyer le percolateur [▶ 73]).

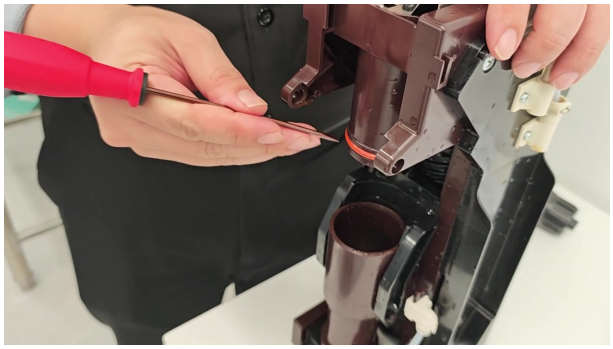


Fig. 185: Remplacer le joint du percolateur

☞ Utilisez un outil (par exemple, un tournevis plat) pour retirer le joint du percolateur.

☞ Placez le nouveau joint du percolateur à l'emplacement prévu.

☞ Installez le percolateur (voir Nettoyer le percolateur [▶ 73]).

☞ Appuyez sur **Oui** à l'écran pour confirmer et terminer.

11.4 Remplacer le filtre à eau externe

Le filtre à eau externe est une variante d'équipement.

La **notice complémentaire sur la qualité de l'eau** contient des informations sur l'enregistrement des valeurs de l'eau et sur l'utilisation des différents modes de filtration. La notice complémentaire peut être demandé auprès du fabricant ou téléchargé directement depuis le portail de téléchargement.

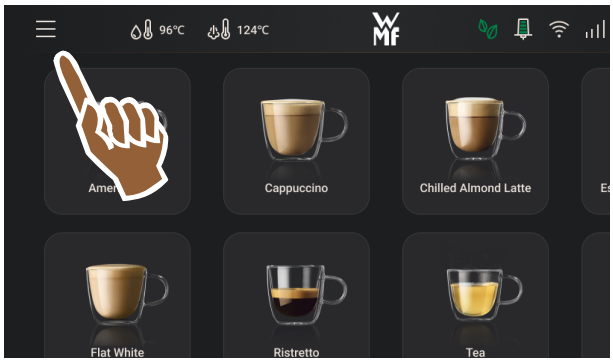


Fig. 186: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

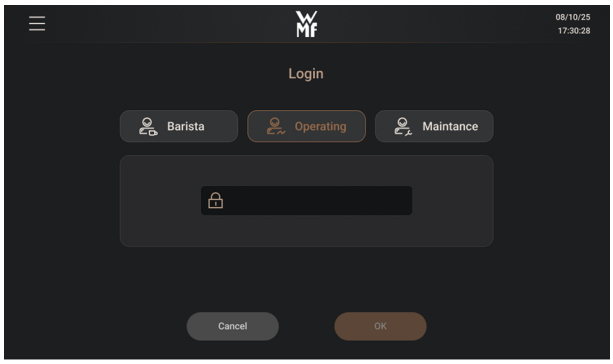


Fig. 187: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

☞ Appuyez sur **OK**.

☞ Appuyez sur **Maintenance**.

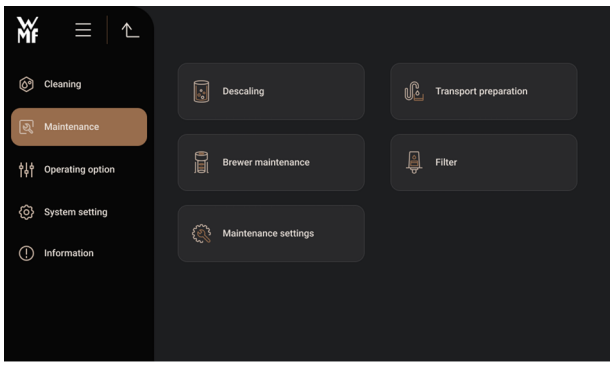


Fig. 188: Menu Maintenance

☞ Appuyez sur **Filtre**.

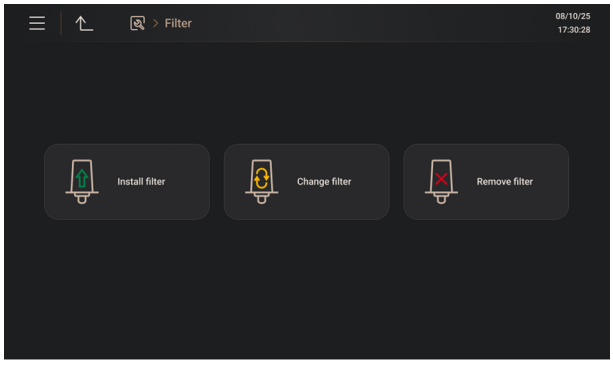


Fig. 189: Menu Filtre

☞ Appuyez sur **Remplacer le filtre**.

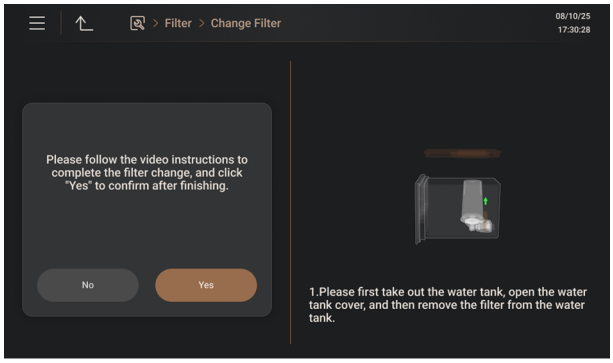


Fig. 190: Menu Maintenance - Remplacer le filtre

☞ Remplacez le filtre à eau.

☞ Appuyez sur **Oui**.

☞ Suivez les instructions à l'écran.

11.5 Mise à jour du logiciel

☞ Téléchargez la dernière version.

Si la machine à café est équipée d'un écran de 7 pouces :

☞ Retirez le capuchon de protection USB situé sur le côté gauche de l'écran tactile.

☞ Insérez la clé USB dans l'un des ports.

Si la machine à café est équipée d'un écran de 10 pouces :

☞ Ouvrez le panneau avant.

☞ Insérez la clé USB dans le port USB situé à l'arrière de la porte avant.

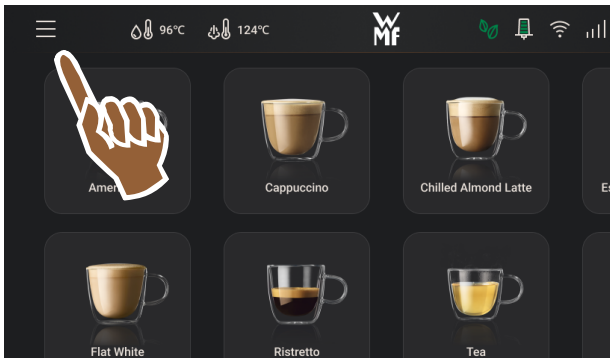


Fig. 191: Appuyez sur le menu hamburger

☞ Appuyez sur le menu hamburger.

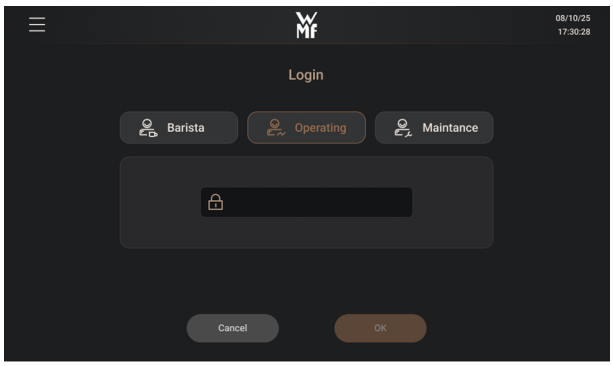


Fig. 192: Saisissez le mot de passe pour l'utilisation

☞ Saisissez le mot de passe pour l'**utilisation**.

- ☞ Appuyez sur **OK**.
- ☞ Sélectionnez **Informations**.
- ☞ Sélectionnez **Mise à jour**.

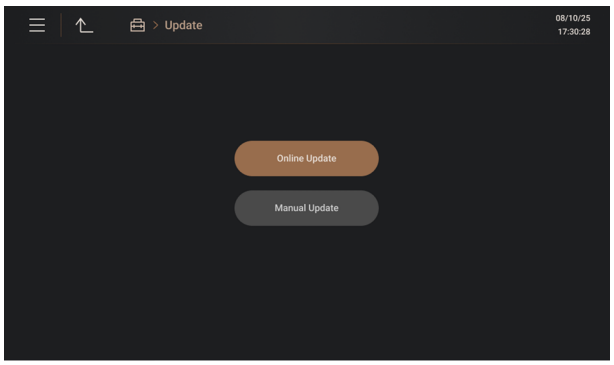


Fig. 193: Mise à jour Service

- ☞ Sélectionnez **Mise à jour en ligne** ou **Mise à jour manuelle**.
- ☞ Sélectionnez le fichier HMI sur l'écran.
- ✓ L'installation démarre.

REMARQUE

Échec du processus de mise à jour

Dommages matériels sur la machine à café.

- ☝ Ne pas éteindre la machine à café
- ☝ Ne pas débrancher la machine à café de l'alimentation électrique.
- ☝ Ne pas retirer la clé USB avant la fin du processus.

- ☞ Attendez que la mise à jour soit terminée.
- ✓ Une fois la mise à jour réussie, la machine à café redémarre automatiquement.
- ✓ La machine à café est opérationnelle.

12 Paramètres avancés

Ce chapitre contient des informations relatives à la configuration de la machine.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel du service après-vente est autorisé à effectuer les tâches suivantes.

12.1 Interface USB, écran 7"

La mise à jour du logiciel, l'enregistrement de données ou l'échange de données sont effectués avec une clé USB sur la machine. Le port USB se trouve derrière le panneau de commande sur le côté gauche.

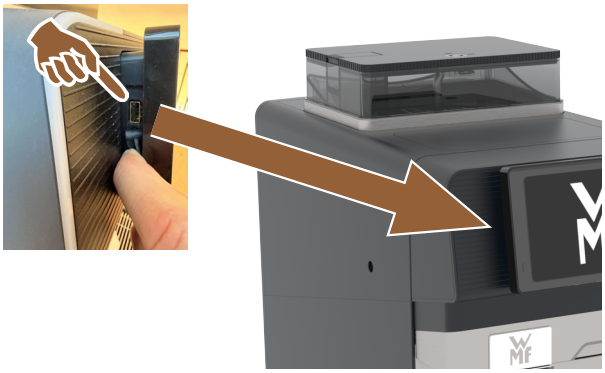


Fig. 194: Position de l'interface USB avec un écran 7"

12.2 Interface USB, écran 10"

Les mises à jour logicielles, le stockage des données et l'échange de données s'effectuent à l'aide d'une clé USB. Le port USB se trouve derrière le panneau avant. Il convient d'ouvrir le panneau avant à l'aide d'une clé pour y accéder.

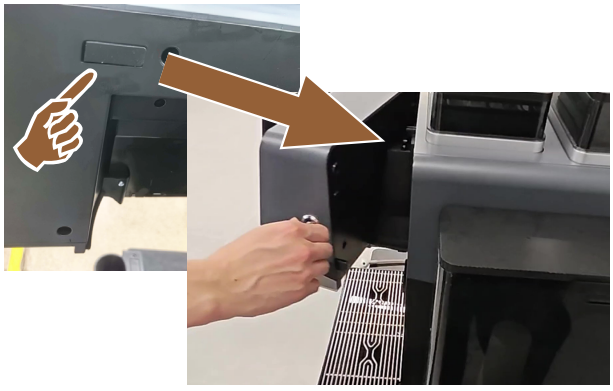


Fig. 195: Position de l'interface USB avec un écran 10"

12.3 Profils et autorisations

La machine à café dispose des profils suivants :

- Barista
- Utilisation

Le profil Barista donne essentiellement accès aux paramètres liés aux boissons ; il exclut le menu de maintenance et offre des options de configuration limitées dans les rubriques Options de fonctionnement et Paramètres système, contrairement au profil Utilisation, qui offre un accès complet.

Le profil Utilisation dispose de fonctions supplémentaires dans les domaines des paramètres système et des options d'utilisation.

13 Messages et remarques

Ce chapitre contient des informations relatives aux messages et à la résolution des problèmes et des dysfonctionnements de la machine.

13.1 Type d'indicateurs de défaut

Il est possible de distinguer les indicateurs de défaut suivants :

- Affichage via l'éclairage fonctionnel
- Messages sur l'écran

13.2 Signification de l'éclairage fonctionnel

La machine est équipée par défaut d'un éclairage fonctionnel. Les messages d'erreur en attente sont signalés par des bandes colorées LED lumineuses sur la machine en plus des messages à l'écran.

Les différentes couleurs ont la signification suivante :

- **Individuel** : la machine est opérationnelle.
- **Rouge** : erreur de machine.

13.3 Messages d'erreur et défauts

Procédure de base lors de l'affichage de messages d'erreur et de défaut :

☞ Arrêtez la machine à café et remettez-la en marche après quelques secondes.

☞ Réitérez le processus qui a conduit au dérangement.

✓ Dans de nombreux cas, le dérangement est ainsi éliminé et vous pouvez continuer à travailler.

Si ceci échoue :

- Cherchez dans la liste de défauts ci-dessous le texte ou le code de défaut affiché et suivez les instructions décrites.
- Utilisez le portail d'assistance (voir Pièces détachées et service après-vente [▶ 9]).

Fonctions bloquées

Quelques messages conduisent à un blocage de fonctions. Vous le voyez à l'extinction de l'éclairage des boutons de boissons concernés. Les boissons des touches de boisson allumées peuvent continuer à être distribuées.

La machine est équipée d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent s'affichent sur l'écran.

Les messages d'erreur peuvent également provenir d'une perturbation au sein du réseau.

Si une erreur ou un message destiné à l'exploitant est affiché, la touche  s'affiche.

☞ Appuyez sur .

✓ Le message d'erreur et le code d'erreur s'affichent.



REMARQUE

Interrupteur Marche/Arrêt

Le commutateur marche/arrêt réagit après env. 1 seconde et la machine s'éteint. La commande peut être désactivée en appuyant longtemps sur le commutateur marche/arrêt à des fins de dépannage, par ex. lorsque le logiciel est bloqué.

Code d'erreur	Défaut possible	Instruction
11001	Erreur encodeur percolateur	☞ Éteindre la machine. ☞ Retirer le percolateur, le nettoyer et le sécher.
11002	Dépassement de délai percolateur	☞ Insérer le percolateur. ☞ Redémarrer la machine.
11004	Blocage percolateur	☞ Éteindre la machine. ☞ Retirer le percolateur, le nettoyer et le sécher. ☞ Vérifiez à l'aide du multitool si le mouvement s'effectue facilement.
11005	Erreur de surintensité du percolateur	☞ Éteindre la machine. ☞ Retirer le percolateur, le nettoyer et le sécher. ☞ Vérifiez à l'aide du multitool si le mouvement s'effectue facilement.
13006	Dépassement de délai de chauffage de la chaudière	☞ Ce message s'affiche au bout d'un certain temps lorsque la chaudière n'atteint pas la température souhaitée. ☞ Redémarrer la machine.
13011	Dépassement de délai de remplissage de la chaudière	☞ Ouvrez le robinet d'eau. ☞ Vérifiez l'alimentation en eau.
13012	Erreur de pression d'alimentation en eau	☞ Ouvrez le robinet d'eau. ☞ Vérifiez l'alimentation en eau. ☞ Redémarrer la machine.
13013	Validation de la pression d'eau : avertissement	☞ Voir Nettoyage du percolateur, réglage de la finesse de mouture.
13025	Erreur du débitmètre d'eau de percolation	☞ Retirez et nettoyez le percolateur.
13029	Surchauffe de la chaudière eau chaude	☞ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant au moins 10 minutes. Réessayez et, si le problème persiste, contactez le support technique.
13038	Surchauffe de la chaudière vapeur	☞ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant au moins 10 minutes. Réessayez et, si le problème persiste, contactez le support technique.
13041	Dépassement de délai de chauffage de la chaudière vapeur	☞ Ce message s'affiche au bout d'un certain temps lorsque la chaudière n'atteint pas la température souhaitée. ☞ Redémarrez la machine.
14002	Surcharge du moteur du mélangeur de poudre	☞ Nettoyage du bol mélangeur de poudre. ☞ Vérifier et nettoyer le circuit de poudre, le tuyau et la sortie.
15013	Moulin 1 bloqué	☞ La machine a essayé 5 fois sans succès. ☞ Nettoyer/vider le broyeur à l'aide d'un l'aspirateur.

Voir également

- Nettoyer le récipient à grains et à poudre [▷ 83]
- Nettoyer le percolateur [▷ 73]
- Nettoyer manuellement le système de lait [▷ 77]

14 Prévention dégâts matériels de la machine

REMARQUE

Toute garantie est nulle en cas de non-respect des instructions !

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage matériel causé par le non-respect des instructions de sécurité et d'action.

- Pour éviter tout dommage matériel de la machine, suivez les consignes de sécurité et les instructions relatives aux procédures figurant dans le manuel d'utilisation.

Voir aussi

Réclamations de garantie [▸ 8]

Afin d'éviter les problèmes techniques ainsi que l'endommagement de la machine, veuillez respecter les consignes suivantes :

Pour des raisons d'assurance, veillez toujours à respecter les consignes suivantes une fois l'établissement fermé pour la journée. La vanne principale d'alimentation en eau doit être fermée et l'interrupteur général doit être désactivé ou la prise d'alimentation débranchée.

Nous recommandons des mesures pour prévenir les dommages : p. ex.

- montage d'un dispositif de contrôle de l'eau adéquat dans la conduite d'alimentation en eau
- installation de détecteurs de fumée

Emplacement d'installation

Voir aussi

Conditions d'installation

Mise en place [▸ 29]

Dommages au niveau du moulin à café

REMARQUE

Dommages matériels dus à des corps étrangers dans le récipient à grains !

Si des corps étrangers se sont introduits, cela risque d'obstruer, de bloquer et de détériorer le moulin. Ces dégâts sont exclus de la garantie.

- Ne remplissez jamais les récipients à grains avec autre chose que des grains de café.

Nettoyage après un arrêt d'exploitation

Après une période d'inactivité, nous vous recommandons d'exécuter le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

Voir aussi

Raccorder à l'eau

15 Désinstallation



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

Une manipulation non conforme peut entraîner des dommages physiques et matériels considérables.

Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer les tâches suivantes.



⚠ AVERTISSEMENT

Problèmes de santé dus au poids de la machine !

Le poids de la machine dépasse la charge admissible qu'une personne seule peut soulever ou porter. Le poids de la machine peut provoquer des problèmes de santé si elle est soulevée ou portée par une seule personne.

- Ne soulevez ni ne portez la machine seul.
- Ne soulevez ou ne portez la machine qu'à deux.



⚠ ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

Si la machine n'est pas soulevée correctement, elle risque de basculer. Tout basculement ou toute chute de la machine peut causer des blessures.

- Ne soulevez pas la machine seul.
- Ne soulevez la machine qu'à deux.

Fin de vie

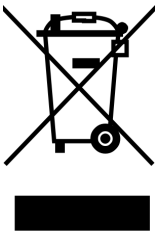
Lorsque la machine a atteint la fin de vie :

- Videz la machine.
- Démontez la machine.
- Éliminez la machine de manière respectueuse de l'environnement.

16 Élimination

L'appareil tombe dans le domaine d'application de la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers.

Nous assurons et garantissons la traçabilité au sens du règlement (CE) N° 1935/2004 ainsi que la production dans le respect des bonnes pratiques de fabrication au sens du règlement (CE) N° 2023/2006.



La machine doit être éliminée de manière conforme, dans le respect des réglementations locales et officielles applicables.

☞ Pour cela, contactez le partenaire de service après-vente.

Sauf accord de reprise ou d'élimination, confiez les composants démontés à un service de recyclage.

☞ Mettez les métaux au rebut.

☞ Recyclez les éléments en plastique.

☞ Éliminez les composants restants en les triant par type de matériau.

☞ Éliminez les consommables et les produits de nettoyage selon les réglementations locales en respectant les réglementations correspondantes du fabricant.

Répertoire des illustrations

Fig. 1 Portail d'assistance ... 9
Fig. 2 Vue d'ensemble de la machine : version avec réservoir externe / version avec réservoir interne ... 20
Fig. 3 Vue d'ensemble sur l'écran ... 20
Fig. 4 Éclairage fonctionnel ... 21
Fig. 5 Récipient à grains ... 21
Fig. 6 Sortie d'eau chaude ... 22
Fig. 7 Réservoir d'eau interne ... 22
Fig. 8 Bac collecteur ... 23
Fig. 9 Bac à marc ouvert ... 23
Fig. 10 Raccords de la machine ... 24
Fig. 11 Système poudre ... 24
Fig. 12 Réservoir à eau externe ... 25
Fig. 13 Lance à vapeur (avec réservoir externe uniquement) ... 25
Fig. 14 Raccordement du tuyau d'arrivée d'eau ... 33
Fig. 15 Raccord pour tuyau de vidange ... 34
Fig. 16 Retirez le bouchon en silicone ... 34
Fig. 17 Remplacez-le par un clapet anti-retour ... 34
Fig. 18 Appuyez sur le menu hamburger ... 35
Fig. 19 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 35
Fig. 20 Menu Système d'alimentation en eau ... 35
Fig. 21 Retirer la sortie combinée ... 36
Fig. 22 Retirez la buse à lait ... 36
Fig. 23 Utilisez les brosses de nettoyage ... 36
Fig. 24 Ajustement et nettoyage des buses à lait ... 37
Fig. 25 Mise en route de la machine ... 37
Fig. 26 Sélection de la langue ... 39
Fig. 27 Définir le fuseau horaire ... 39
Fig. 28 Définissez la date ... 39
Fig. 29 Définir l'heure ... 40
Fig. 30 Définir la dureté de l'eau ... 40
Fig. 31 Définir le filtre à eau ... 40
Fig. 32 Spécifications du filtre à eau ... 41
Fig. 33 Appuyez sur le menu hamburger ... 41
Fig. 34 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 41
Fig. 35 Paramètres du menu ... 42
Fig. 36 Date/heure ... 42
Fig. 37 Appuyez sur le menu hamburger ... 42
Fig. 38 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 43
Fig. 39 Paramètres du menu ... 43
Fig. 40 7.3 Paramètres du menu - Langue ... 43
Fig. 41 Appuyez sur le menu hamburger ... 44
Fig. 42 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 44

Fig. 43 Paramètres du menu ... 44
Fig. 44 Menu Minuterie ... 45
Fig. 45 Menu Minuterie ... 45
Fig. 46 Appuyez sur le menu hamburger ... 45
Fig. 47 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 46
Fig. 48 Paramètres du menu ... 46
Fig. 49 Réglage ECO ... 46
Fig. 50 Appuyez sur le menu hamburger ... 47
Fig. 51 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 47
Fig. 52 Paramètres du menu ... 47
Fig. 53 Menu PIN ... 48
Fig. 54 Appuyez sur le menu hamburger ... 48
Fig. 55 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 48
Fig. 56 Paramètres du menu ... 49
Fig. 57 Menu Affichage et éclairage ... 49
Fig. 58 Appuyez sur le menu hamburger ... 50
Fig. 59 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 50
Fig. 60 Appuyez sur Menu système ... 50
Fig. 61 Paramètre de menu Volume ... 51
Fig. 62 Appuyez sur le menu hamburger ... 51
Fig. 63 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 51
Fig. 64 Appuyez sur Menu système ... 52
Fig. 65 Menu Réseau ... 52
Fig. 66 Paramètres réseau ... 52
Fig. 67 Paramètres réseau ... 53
Fig. 68 Paramètres WiFi ... 53
Fig. 69 Mot de passe WiFi ... 54
Fig. 70 Appuyez sur le menu hamburger ... 54
Fig. 71 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 54
Fig. 72 Appuyez sur Menu système ... 55
Fig. 73 Paramètres d'usine ... 55
Fig. 74 Remplir le récipient à grains/récipient à poudre ... 57
Fig. 75 Retirer le bac collecteur ... 58
Fig. 76 Allumer la machine ... 59
Fig. 77 Distribution des boissons ... 60
Fig. 78 Annulation des boissons ... 60
Fig. 79 Exemple : touche Barista supplémentaire ... 60
Fig. 80 Exemple : touche S-M-L ... 61
Fig. 81 Sortie d'eau chaude ... 61
Fig. 82 Appuyez sur le bouton Eau chaude ... 62
Fig. 83 Appuyez sur le menu hamburger ... 62
Fig. 84 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 62
Fig. 85 Option d'utilisation ... 63
Fig. 86 Calibrage de la poudre ... 63
Fig. 87 Ouvrez la machine à café ... 63
Fig. 88 Tirer le mélangeur vers l'avant ... 64

Fig. 89 Placez le petit récipient dans sa position initiale ... 64
Fig. 90 Calibrage de la poudre ... 64
Fig. 91 Début de la mesure ... 65
Fig. 92 Retirez le récipient contenant la poudre ... 65
Fig. 93 Saisissez la valeur déterminée en grammes ... 65
Fig. 94 Le calibrage de la poudre est terminé ... 66
Fig. 95 Appuyez sur le menu hamburger ... 66
Fig. 96 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 66
Fig. 97 Option d'utilisation ... 67
Fig. 98 Calibrage du doseur ... 67
Fig. 99 Calibrage du doseur ... 67
Fig. 100 Calibrage du doseur ... 68
Fig. 101 Calibrage du doseur ... 68
Fig. 102 Saisissez le poids mesuré ... 68
Fig. 103 Le calibrage est terminé ... 69
Fig. 104 Éteindre la machine ... 70
Fig. 105 Retirer le bac à marc ... 73
Fig. 106 Ouvrez le récipient à grains ... 74
Fig. 107 Déverrouiller le récipient à grains ... 74
Fig. 108 Retirez l'habillage arrière ... 74
Fig. 109 Verrou percolateur blanc ... 75
Fig. 110 Nettoyer le réservoir d'eau ... 76
Fig. 111 Retirer le bac collecteur ... 76
Fig. 112 Appuyez sur le menu hamburger ... 78
Fig. 113 Saisissez le mot de passe Barista ... 78
Fig. 114 Retirer la sortie combinée ... 79
Fig. 115 Démonter la sortie combinée ... 79
Fig. 116 Nettoyez toutes les pièces ... 79
Fig. 117 Ouvrez la machine à café ... 80
Fig. 118 Retirez l'habillage supérieur ... 80
Fig. 119 Retirez le tuyau à lait de son support ... 80
Fig. 120 Utilisez les brosses de nettoyage ... 81
Fig. 121 Préparer la solution de nettoyage ... 81
Fig. 122 Faites tremper toutes les pièces en contact avec le lait dans la solution de nettoyage ... 81
Fig. 123 Ouvrez la machine à café ... 82
Fig. 124 Tirer le mélangeur vers l'avant ... 82
Fig. 125 Remonter le mélangeur ... 82
Fig. 126 Ouvrez le récipient à grains ... 83
Fig. 127 Déverrouiller le récipient à grains ... 83
Fig. 128 Ouvrez la machine à café ... 84
Fig. 129 Tournez le bouton rotatif pour déverrouiller ... 84
Fig. 130 Appuyez sur le menu hamburger ... 85
Fig. 131 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 86
Fig. 132 Menu Nettoyage ... 86
Fig. 133 Rinçage du système d'infusion ... 86
Fig. 134 Rinçage du système d'infusion ... 87

Fig. 135 Appuyez sur le menu hamburger ... 87
Fig. 136 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 87
Fig. 137 Menu Nettoyage ... 88
Fig. 138 Nettoyage du système de lait ... 88
Fig. 139 Menu Nettoyage - Nettoyage du système de lait ... 88
Fig. 140 Menu Nettoyage - Nettoyage du système de lait ... 88
Fig. 141 Menu Nettoyage - Nettoyage du système de lait ... 89
Fig. 142 Appuyez sur le menu hamburger ... 89
Fig. 143 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 89
Fig. 144 Menu Nettoyage ... 90
Fig. 145 Nettoyage du système de poudre ... 90
Fig. 146 Appuyez sur le menu hamburger ... 90
Fig. 147 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 91
Fig. 148 Menu Nettoyage ... 91
Fig. 149 Nettoyage du système complet ... 91
Fig. 150 Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet ... 92
Fig. 151 Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet ... 92
Fig. 152 Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet ... 92
Fig. 153 Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet ... 93
Fig. 154 Menu Nettoyage - Nettoyage du système complet ... 93
Fig. 155 Insérer une pastille de nettoyage ... 93
Fig. 156 Nettoyage du système complet - Insérer une pastille de nettoyage ... 93
Fig. 157 Nettoyage du système complet - Insérer une pastille de nettoyage ... 94
Fig. 158 Appuyez sur le menu hamburger ... 94
Fig. 159 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 94
Fig. 160 Menu Nettoyage ... 95
Fig. 161 Nettoyage du système d'infusion ... 95
Fig. 162 Nettoyage du système d'infusion ... 95
Fig. 163 Nettoyage du système d'infusion ... 95
Fig. 164 Nettoyage du système d'infusion ... 96
Fig. 165 Appuyez sur le menu hamburger ... 96
Fig. 166 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 96
Fig. 167 Menu Nettoyage ... 97
Fig. 168 Nettoyage de l'écran ... 97
Fig. 169 Appuyez sur le menu hamburger ... 100
Fig. 170 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 100
Fig. 171 Menu Maintenance ... 101
Fig. 172 Menu Maintenance - Détartrage ... 101
Fig. 173 Menu Maintenance - Détartrage ... 101
Fig. 174 Maintenance - Détartrage ... 102
Fig. 175 Appuyez sur le menu hamburger ... 102
Fig. 176 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation ... 102
Fig. 177 Menu Maintenance ... 103
Fig. 178 Préparation au transport - Placer un récipient sous la sortie d'eau chaude ... 103
Fig. 179 Préparation au transport - confirmer ... 103
Fig. 180 Appuyez sur le menu hamburger ... 104

Fig. 181 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation 104
Fig. 182 Menu Maintenance 104
Fig. 183 Maintenance du percolateur 105
Fig. 184 Maintenance percolateur – Remplacer le joint du percolateur 105
Fig. 185 Remplacer le joint du percolateur 105
Fig. 186 Appuyez sur le menu hamburger 106
Fig. 187 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation 106
Fig. 188 Menu Maintenance 106
Fig. 189 Menu Filtre 106
Fig. 190 Menu Maintenance - Remplacer le filtre 107
Fig. 191 Appuyez sur le menu hamburger 107
Fig. 192 Saisissez le mot de passe pour l'utilisation 107
Fig. 193 Mise à jour Service 108
Fig. 194 Position de l'interface USB avec un écran 7" 109
Fig. 195 Position de l'interface USB avec un écran 10" 109