



WMF 5000 S+

MODE D'EMPLOI
AMÉRIQUE DU NORD FRANÇAIS

Consignes de sécurité

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

(33 1453 5100)



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



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



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



Ne jamais modifier les dispositifs de sécurité intégrés.



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



Ne pas toucher les composants chauds de la machine.



Ne jamais mettre les mains dans le moulin à café.



Ne jamais mettre les mains dans le réservoir à poudre.

-  Avant de nettoyer le panneau de commande, éteindre la machine à café ou utiliser la fonction CleanLock afin qu'aucune boisson ne soit distribuée involontairement.
-  Afin d'assurer une hygiène suffisante, le système de lait doit être nettoyé soigneusement en fonction de l'équipement de la machine et comme indiqué dans ce mode d'emploi. Le tuyau à lait doit être changé à intervalles réguliers. Ne jamais tendre la main sous les écoulements pendant le rinçage du système de lait. S'assurer que le tuyau du mixeur est bien replacé de sorte qu'aucun liquide brûlant ne s'en échappe.
-  Ne jamais tendre la main sous les écoulements pendant le nettoyage du système.
-  Ne pas tendre la main sous le moulin à grains ou dans l'ouverture du système d'infusion quand la machine à café est en marche afin d'éviter tout risque de contusion ou d'écrasement par les pièces mobiles.

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

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

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



Suivre le mode d'emploi



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



ATTENTION

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

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5*



Danger de mort par électrocution



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



AVERTISSEMENT

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5*



Conditions d'utilisation et d'installation

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

IMPORTANT

*Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 115*

*Maintenance
▷ à partir de la page 103*

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

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



AVERTISSEMENT

1.1 Consignes de sécurité générales

Dangers pour l'utilisateur

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



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



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.



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



ATTENTION



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



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

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

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

 **ATTENTION**

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

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

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



Risque de brûlure ou d'ébouillantage

 **ATTENTION**



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

**Risque de blessure**

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

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

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

**ATTENTION**



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



Risque pour la santé

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

 **ATTENTION**



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



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

⚠ ATTENTION

Risque de glissade



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

⚠ ATTENTION

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte



AVERTISSEMENT

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

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

Site d'installation

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

Raccordement d'eau

- Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0.003 in (0.08 mm), incombant au client. Au moins 29 psi (0.2 MPa) (2 bar) de pression d'écoulement à 0.53 gal/min (2 l/min).
Maximum de 87 psi (0.6 MPa) (6 bar). Température maximum d'arrivée 95 °F (35 °C).
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

Température ambiante

- Température ambiante 41 °F à 95 °F maximum
(+5 °C à +35 °C maximum)

Utilisation

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

Hygiène

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

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/risque d'accident

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



AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 115

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

AVIS

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

Table des matières

1	Sécurité	5
1.1	Consignes de sécurité générales	5
1.2	Utilisation conforme	12
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	15
2	Présentation	20
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	20
	Écran Prêt à l'emploi	20
	Glossaire	23
3	Utilisation	24
3.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	24
3.2	Autres documents	25
3.3	Allumer la machine à café	26
3.4	Lait ou mousse de lait	26
3.4.1	Raccorder le lait	26
3.5	Distribution de boissons	27
	Interruption de boisson	27
3.6	Café filtre frais – FFC (en option)	27
3.7	Touches de présélection (en option)	28
3.8	Touches spéciales (en option)	28
3.9	Réglage de taille de tasse	28
3.10	Distribution d'eau chaude	28
3.11	Sortie vapeur	29
3.11.1	Auto Steam (en option)	30
3.11.2	Easy Steam (en option)	30
3.11.3	Chauffe-tasse SteamJet	31
3.12	Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné	32
	Réglage automatique de la hauteur	32
	Détection de tasse (en option)	32
3.13	Récipients à grains/récipient à poudre	32
3.14	Introduction manuelle verrouillable	33
3.15	Bac à marc	34
3.16	Crible à marc de comptoir (en option)	34
3.17	Égouttoir	35
3.18	Arrêter la machine à café	35
4	Logiciel	36
4.1	Vue d'ensemble	36
	Prêt à l'emploi	36
	Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi	36
	Fonctions du menu principal	37
	Touches de commande du menu	37
	Message à l'écran	37
4.2	Écran Prêt à l'emploi	38
4.2.1	Touches de boissons	38
4.2.2	Barre de fonctions	38
	Touche Eau chaude	38
	Touche SteamJet	38
	Touche Rinçage à chaud	39

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

Table des matières

4.9	Minuterie	64
	Heure/date	64
	Minuterie	64
	Régler l'horaire et la minuterie	64
	Effacer la minuterie	65
	Horaire du jour de la minuterie	65
	Régler les heures de commutation de la minuterie	65
	Disposition des touches	66
	Mode Éco	66
	Heure d'été	66
	Fuseau horaire	66
4.10	Système	67
	Réfrigérateur	67
	Contrôle de qualité (Dynamic Milk)	67
	Indicateur de progression	68
	Écran et éclairage	68
	Luminosité de l'écran	69
	Réduire automatiquement la luminosité	69
	Calibrage écran tactile	69
	Fond d'écran	69
	Boissons : Police + couleur	70
	Filtre à eau	70
	Mode Éco	71
	Température	71
	Régler le degré de mouture	72
	Affichage de pression d'infusion	72
	Doseur	72
	Bluetooth (en option)	72
	Fonction S-M-L	73
	Sirop (en option)	73
	Lait (en option)	73
	Informations nutritionnelles	74
	Détection de tasse	74
4.11	Langue	77
4.12	Mode Éco	78
	Indication Mode Éco	78
4.13	USB	79
	Charger des recettes	79
	Charger les symboles de boissons	79
	Enregistrer des recettes	79
	Enregistrer les recettes au format PDF	79
	Exporter les compteurs	79
	Export HACCP	80
	Sauvegarde de données	80
	Charger des données	80
	Charger une langue	80
	Mise à jour du microprogramme	80

5	Entretien	81
5.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	81
5.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	83
5.3	Programmes de nettoyage	84
5.3.1	Nettoyage du système	84
5.3.2	Rinçage du mixeur	85
5.3.3	Nettoyage du système de lait	86
5.3.4	Rinçage du moussEUR	87
5.3.5	Rinçage du moussEUR (Dynamic Milk)	87
5.3.6	Changement du filtre à café filtre frais	87
5.4	Nettoyages manuels	88
5.4.1	Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	88
5.4.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	89
5.4.3	Nettoyer l'unité d'infusion	89
5.4.4	Nettoyer l'égouttoir	92
5.4.5	Nettoyer le boîtier et le capteur de tasse	93
5.4.6	Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)	94
5.4.7	Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk)	95
5.4.8	Nettoyer le mixeur	95
5.4.9	Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam	96
5.4.10	Nettoyer le récipient à grains	98
5.4.11	Nettoyer le récipient à poudre	99
6	Concept de nettoyage HACCP	101
7	Maintenance et détartrage	103
7.1	Maintenance	103
7.2	Service technique WMF	104
8	Messages et indications	105
8.1	Messages d'utilisation	105
8.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	106
8.3	Erreur sans message d'erreur	108
9	Sécurité et garantie	110
9.1	Dangers pour la machine à café	110
9.2	Directives	111
9.3	Obligations de l'exploitant	113
9.4	Droits à la garantie	114
	Annexe : Caractéristiques techniques	115
	Caractéristiques techniques de la machine à café	115
	Annexe : Accessoires et pièces de rechange	119
	Index	121

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran Prêt à l'emploi



En-tête

Barre de fonctions

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

Écran Prêt à l'emploi

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

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

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

Logiciel ▸ à partir de la page 36

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



ATTENTION

Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 24

Consignes de sécurité lors de l'entretien
▷ page 81

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Consignes dommages matériels

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 115



Avis/conseil

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

AVIS

CONSEIL

Glossaire

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

3 Utilisation

3.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Risque pour la santé

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

 **ATTENTION**



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

 **ATTENTION**

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5*



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

 **ATTENTION**

3.2 Autres documents

Avec station sirop en option

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

3.3 Allumer la machine à café

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

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



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN
page 62

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

3.4 Lait ou mousse de lait

3.4.1 Raccorder le lait



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Risque d'écrasement dû à des engrenages en rotation.
 - > Ne pas ouvrir la pompe à lait. La pompe à lait doit uniquement être ouverte par le service technique.



ATTENTION

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

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



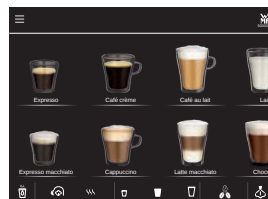
Réservoir à lait

3.5 Distribution de boissons

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

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

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



Sélection de boisson

*Disposition des touches
▷ Options de commande
page 56*

Interruption de boisson

- * Appuyer à nouveau sur la touche de boisson

3.6 Café filtre frais – FFC (en option)

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



3.7 Touches de présélection (en option)

Selon le modèle de la machine, des touches de présélection, comme la touche de second type de café, sont disponibles sur l'écran.

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



Exemples :
Touche de second type de café
▷ page 40

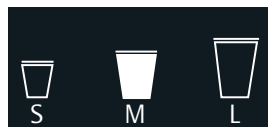
3.8 Touches spéciales (en option)

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

M = taille de boisson réglée, pas de présélection

S = env. 25% en moins par rapport à M

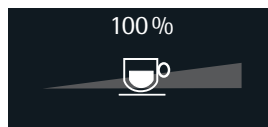
L = env. 25% en plus par rapport à M



3.9 Réglage de taille de tasse

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

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



3.10 Distribution d'eau chaude

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

✱ Appuyer sur la touche Eau chaude

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



3.11 Sortie vapeur



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Pour une température réglée de 194 °F (90 °C), le lait ou la mousse peuvent déborder en bouillant.
- > Remplir le récipient au maximum à la moitié.



ATTENTION



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

CONSEIL

3.11.1 Auto Steam (en option)

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

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

Les qualités de mousse disponibles sont les suivantes :

- standard
- fine
- superfine

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



Touche vapeur



Affectation des touches
▷ Options de commande
page 53

Modifier les recettes
▷ Boissons
page 47

Chauffer le lait ou faire mousser le lait

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

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

✱ Plonger la buse à vapeur profondément dans le lait

✱ Appuyer brièvement sur la touche Auto Steam désirée

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

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

✱ Appuyer brièvement sur la touche Vapeur

Les résidus dans le tuyau de vapeur sont rincés.

✱ Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

3.11.2 Easy Steam (en option)

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

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

3.11.3 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 81



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5

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

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

* Appuyer sur la touche 

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

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

* Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet

L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.



Touche SteamJet activé/désactivé

▷ Options de commande
page 54

3.12 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné

Réglage automatique de la hauteur

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

Hauteur de travail : jusqu'à 6.89 in (175 mm)



Hauteur de tasse
▷ page 51

Détection de tasse (en option)

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

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

Détection de tasse
▷ Système
page 74

3.13 Récipients à grains/ récipient à poudre refermable

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



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114

3.14 Introduction manuelle verrouillable

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

L'introduction manuelle est utilisée

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



Introduction de pastilles



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114

Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle (également possible pour les machines avec 3 récipients)

- * Ouvrir le couvercle de l'introduction manuelle
- * Introduire le café moulu (0.67 oz/19 g maximum)
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée



Introduction manuelle

3.15 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il recueille le marc de café de 50 infusions environ. L'écran affiche un message dès que le bac à marc doit être vidé.

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

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



*Nettoyer le bac à marc
▷ Nettoyages manuels
page 89*



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

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114*

3.16 Crible à marc de comptoir (en option)

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

Important

*Nettoyer quotidiennement le glissoir à marc
▷ Nettoyages manuels
page 89*

3.17 Égouttoir



Risque d'ébouillement



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 81



3.18 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5

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

Entretien

▷ à partir de la page 81



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 114

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

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

La machine à café s'arrête.

* Retirer la fiche secteur de la prise

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



Contrôle d'accès code PIN

▷ Droits code PIN
page 62

4 Logiciel



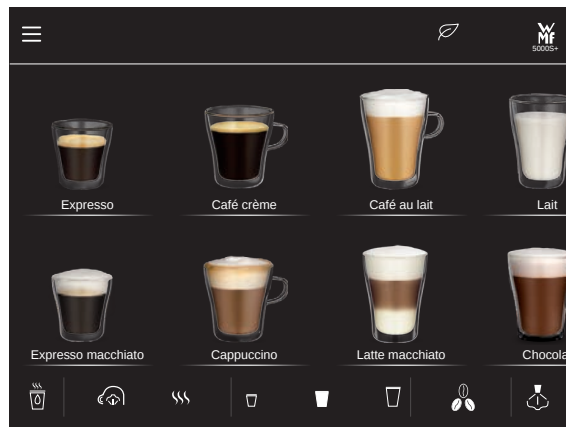
- Les consignes de sécurité applicables à l'utilisation de la machine à café doivent également être observées pendant le réglage des boissons.
- > Suivre toutes les consignes de sécurité relatives à l'utilisation de la machine.



Consignes de sécurité lors de l'utilisation
▷ page 24

4.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi	page 38
-----------------	---------



Disposition des touches
▷ Options de commande
page 56

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

Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi	page 38
---	---------

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

Fonctions du menu principal

à partir de la page 41



Entretien
page 41



Boissons
page 44



Options de commande
page 53



Info
page 60



Facturation
page 61



Droits code PIN
page 62



Minuterie
page 64



Système
page 67



Langue
page 77



Mode Éco
page 78



USB
page 79

Touches de commande du menu



Menu principal/retour



Confirmer une valeur/
un réglage



Entrée du code PIN



Effacer une valeur/un réglage



Continuer/démarrer



Préparation d'essai



Chargement de réglages



Retour, vers l'arrière



Enregistrement de réglages



Faire apparaître le clavier

Message à l'écran



Message d'événement
et d'erreur



Affichage de la température
du lait (en option)

4.2 Écran Prêt à l'emploi

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

4.2.1 Touches de boissons

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

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

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



Exemple : touche Cappuccino

*Disposition des touches
▷ Options de commande
page 56*

4.2.2 Barre de fonctions

Touche Eau chaude

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

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



Touche SteamJet

Pour chauffer les tasses.



*Touche SteamJet
▷ Options de commande
page 54*

Touche Rinçage à chaud

* Appuyer sur la touche Rinçage à chaud

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

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



Touche Rinçage à chaud
activé/désactivé

▷ Options de commande
page 54

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.



Infos nutritionnelles

▷ Options de commande
page 54

Réglage de taille de tasse

Pour sélectionner la taille de la prochaine boisson.



Réglage de taille de tasse

▷ Options de commande
page 55

Touche S-M-L

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



S-M-L

▷ Logiciel
▷ Système
page 73

Touche Barista – intensité du café

Affichage Intensité du café

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

* Quantité maximale de café moulu de 0.67 oz (19 g)
par infusion

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



Touche Barista activée/désactivé

▷ Options de commande
page 53

Remplissage du système de lait

Pour remplir automatiquement le système de lait.



Remplissage du système de lait
▷ Options de commande
page 56

Second type de café (décafé)

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

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

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



Second type de café
▷ Options de commande
page 57

Second type de lait (en option)

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



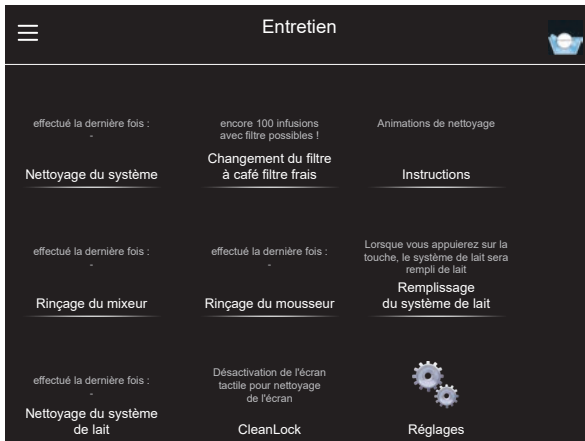
Second type de lait
▷ Options de commande
page 55

Touche vapeur

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



4.3 Entretien



Touches de commande du menu

▷ Vue d'ensemble
page 36

Entretien

▷ à partir de la page 81

Concept de nettoyage HACCP

▷ à partir de la page 101

Nettoyage du système

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



Nettoyage du système

Nettoyage du système

▷ Entretien

à partir de la page 84

Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.



Rinçage du mixeur

Rinçage du mixeur

▷ Entretien

page 85

Nettoyage du système de lait

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



**Nettoyage
du système de lait**

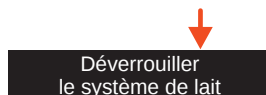
Nettoyage du système de lait

▷ Entretien

page 86

Déverrouiller le système de lait

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



Changement du filtre à café filtre frais

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

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

Des instructions guidées par écran s'affichent.

※ Suivre les instructions à l'écran

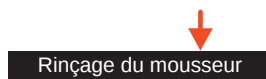
Cette touche permet également d'afficher le nombre de boissons pouvant encore être distribuées avec le filtre actuel ou le délai avant le prochain nettoyage du système avec dispositif de café filtre frais.



Changement du filtre
▷ Entretien
page 87

Rinçage du mousser

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



Rinçage du mousser
▷ Entretien
page 87

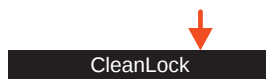
CleanLock

※ Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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



Nettoyer le panneau de commande
▷ Entretien
page 88

Instructions

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

Instructions

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage
▷ Entretien
page 83

Remplissage du système lait (Dynamic Milk)

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

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

Remplissage
du système de lait

Réglages

Réglages

Rinçage de mise hors service

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Préparation du système de lait après nettoyage

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

4.4 Boissons



Généralités

Distribution d'essai

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

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



Exemple : touche Cappuccino

Enregistrer des recettes

Enregistre la recette modifiée.



Charger des recettes

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

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



Quantité de remplissage, infusion multiple et type de dosage



Quantité de remplissage

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

Fonction S-M-L

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

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

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

▷ Logiciel

▷ Système

page 73

Touches spéciales

▷ Utilisation

page 28

Quantité de remplissage S-M-L

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

Valeur par défaut :

S = 25 % de moins que la valeur définie.

L = 25 % de plus que la valeur définie.

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

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

▷ Quantité de remplissage

Infusion multiple

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

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

Type de dosage

- **Start-stop**

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

- **Start-Stop-Freeflow**

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

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

- **Freeflow**

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

- **Dosé**

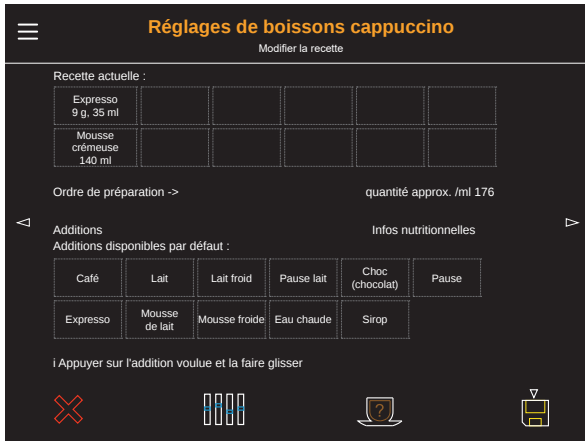
La quantité définie est distribuée. Le type de dosage est disponible pour le lait, la mousse et l'eau chaude.

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

Modifier les recettes



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



Régler les boissons cappuccino
 Modifier la recette

Recette actuelle :

Expresso 9 g, 35 ml					
Mousse crémeuse 140 ml					

Ordre de préparation -> quantité approx. /ml 176

Infos nutritionnelles

Additions disponibles par défaut :

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

Appuyer sur l'addition voulue et la faire glisser

Navigation icons: back, forward, search, and a button with a question mark.

Recette actuelle

Les additions contenues dans la recette sont affichées ici.

L'ordre de préparation va de gauche à droite.

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

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

Additions disponibles par défaut

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

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

Effacer l'addition

Pour effacer une addition marquée de la recette.



Modifier l'addition

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

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

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

Les données actuelles et enregistrées s'affichent.



Les valeurs actuelles



Les valeurs définies par le service technique



Les valeurs par défaut



Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)



Quantité d'eau/quantité de lait

Indication en millilitres (ml)



Café filtre frais (FFC)

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



Chilled Coffee

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



Qualité de la mousse de lait Dynamic Milk

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

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

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

Qualité du café

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

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



Degrés de qualité

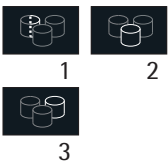
- 1 Après pression, la mouture a du temps pour gonfler.
- 2 Après pression, infusion directe.
- 3 Après pression, préinfusion.
- 4 Une seconde pression mouillée est effectuée après la première pression et la préinfusion.
- 5 Comme la qualité 4, pression mouillée plus forte.
- 6 Comme la qualité 5, mais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

Avis !

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

Sélectionner le moulin à café

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



Texte, icône et hauteur de tasse



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

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

Texte et icône

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

Charger vos propres icônes
de boissons
▷ USB
page 79

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

Régler la hauteur de tasse manuellement

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

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

La valeur est affectée au symbole de tasse.

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

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

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

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

La tasse est détectée.

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

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

Présélection de taille via le capteur de tasse

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

La présélection de taille via le capteur de tasse est uniquement disponible en mode « Présélection de taille ».
▷ page 75

Tolérance de hauteur de tasse
▷ Système ▷ Détection tasses
page 74

Utiliser les hauteurs de tasse S-M-L configurées

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

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

L'option S-M-L doit être activée.
Régler les tasses via
▷ Système ▷ Détection tasses
page 74

Permuter des touches

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

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



4.5 Options de commande

Éléments de commande

Mode LS (Libre-service)

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

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

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

Touche Barista

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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



Éléments de commande

Touche Barista
page 53

Touche Rinçage à chaud
page 54

Infos nutritionnelles
page 54

Touche Menu
page 54

SteamJet
page 54

Indication d'erreur
page 55

Réglage de taille de tasse
page 55

Second type de lait
page 55

Présélection des langues
page 56

Remplissage du système de lait
page 56

Présélection de boissons
page 58

Interruption de boisson
page 58

Touche Rinçage à chaud

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Infos nutritionnelles

Indication des ingrédients et des informations nutritionnelles de chaque boisson.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Saisir les informations nutritionnelles
▷ Système
▷ Informations nutritionnelles
page 74

Touche Menu

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

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

SteamJet

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Indication d'erreur

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Réglage de taille de tasse

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

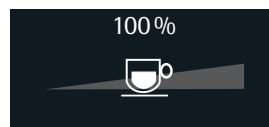
Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche.

La quantité de remplissage est indiquée en pourcentage.

Curseur au milieu comme le niveau 100 % défini

Curseur tout à gauche 50 % moins

Curseur tout à droite 50 % plus



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

Second type de lait (en option)

Permet d'activer un second type de lait.

La machine peut distribuer un second type de lait.

Par exemple du lait écrémé ou du lait de soja.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Présélection des langues

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Remplissage du système de lait

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

Options : • activé • désactivé

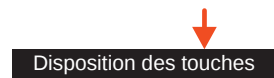
Valeur par défaut :  désactivé

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

Remplissage du système de lait
▷ *Entretien*
page 43

Disposition des touches

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



PostSelection



Options : • activé • désactivé

PostSelection

Valeur par défaut :  désactivé

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

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

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

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

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

*Système
▷ à partir de la page 67*

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

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

Décaféiné



Options : • activé • désactivé

Décaféiné

Valeur par défaut :  désactivé

Part de décaf

Entrer ici la valeur de la part de décaf.

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

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

Plage de réglage : -25 % à 15 %

Valeur par défaut : 10 %

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

Présélection de boissons

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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


Présélection de boissons

Interruption de boisson

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Sélection de la mousse de lait

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Logo

Logo du fabricant

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Logo du client

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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

Charger le logo du client

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

Taille du logo du client

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

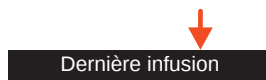
4.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



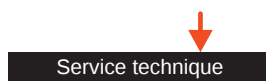
Minuterie

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



Service technique

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



Entretien

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



Filtre à eau et détartrage

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



Journal

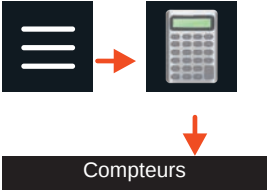
Journal des événements et des erreurs survenus pendant l'utilisation et les nettoyages de la machine à café.



4.7 Facturation

Compteurs

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



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

Réglage par défaut

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



Tous les compteurs peuvent être remis à zéro.

CONSEIL

Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

Facturation externe

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

Réglages gratuits

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

↓
Réglages gratuits

Tout gratuit

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

Boisson gratuite

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

Affichage écran

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

Affichage touches de boissons

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

4.8 Droits code PIN

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

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation



Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

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

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

Code PIN Nettoyage

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Nettoyage

Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(sans « effacement »)



Minuterie



Système



Langue



USB



Réglages

Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(avec « effacement »)



PIN



Minuterie



Système



Langue



USB



Facturation

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

Saisir à nouveau le PIN

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



Saisir à nouveau le PIN



4.9 Minuterie

Heure/date

Régler ici l'heure et la date.

Minuterie

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

Options : activé désactivé

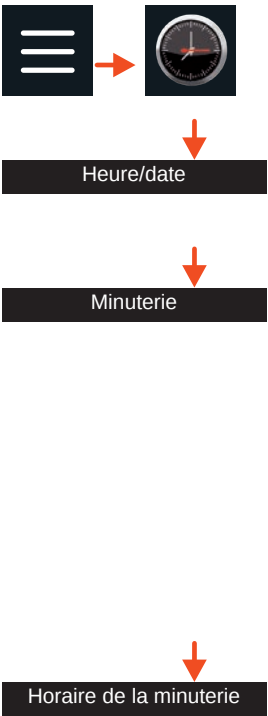
Valeur par défaut :  activé

activé Les heures de commutation de la minuterie sont activées.

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

Régler l'horaire et la minuterie

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



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

Effacer la minuterie

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



Horaire du jour de la minuterie

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



Régler les heures de commutation de la minuterie

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

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



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

AVIS

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

Les heures de commutation sont paramétrées à l'avance pour les jours sélectionnés. Une fois confirmé, un horaire de la semaine avec ses heures de commutation programmées est affiché. Les heures spécifiques de cet horaire de la semaine peuvent être modifiées librement.

Disposition des touches

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

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


Disposition des touches

Mode Éco

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé


Mode Éco

Heure d'été

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

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

Options : activé désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé


Heure d'été

Fuseau horaire

Définir ici le fuseau horaire.


Fuseau horaire

4.10 Système

Réfrigérateur

Température du réservoir de lait

Entrer ici la température du réservoir de lait.
Par exemple, <46,4 °F (8 °C) lorsqu'utilisé avec système Cup&Cool.

Indication d'état vide

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

Capteur de température

Mesure de la température du lait.

Contrôle de qualité (Dynamic Milk)

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

- * Remplir le réservoir de nettoyage bleu d'eau froide
- * Raccorder le tuyau à lait
- * Placer un récipient gradué d'une capacité de 0.132 gal (500 ml) sous l'écoulement
- * Lancer le calibrage
- * Arrêter le calibrage dès que le récipient gradué est rempli de 0.132 gal (500 ml) (+/- 0.005 gal/20 ml) d'eau



Réfrigérateur



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



Contrôle de qualité

Indicateur de progression

Options : Ligne, Cercle, Arrêt

Valeur par défaut : Ligne

Indicateur de progression

Écran et éclairage

Éclairage

Régler ici la couleur de l'éclairage.

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

Les options suivantes sont également disponibles :

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

Le réglage configuré est immédiatement affiché.



Éclairage lorsque prêt à l'emploi

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

Signalement d'événements (message)

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

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

Par exemple, message de réservoir à grains vide.

Éclairage lors de messages (événement)

- Couleur d'éclairage des côtés - événements

Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Réduire automatiquement la luminosité

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Calibrage écran tactile

Recalibrer l'écran tactile.

Fond d'écran

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

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

Boissons : Police + couleur

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Filtre à eau

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

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



Filtre à eau

Avis

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

Dureté carbonatée mesurée

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

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



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

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

AVIS

Mesurer la dureté de l'eau

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

Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

Durée du filtre

Entrer ici la durée du filtre en litres.

Mode Éco

Le mode Éco peut ici être activé.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé



▷ Mode Éco
page 78

Arrêter

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

Valeur par défaut : jamais

Température

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



Régler le degré de mouture

Cet écran permet de régler le degré de mouture.

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

Valeur plus faible -> degré de mouture plus fin

Valeur plus élevée -> degré de mouture plus gros

Le réglage peut s'effectuer par incréments de 0.25.

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

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



Régler le degré de mouture

Affichage de pression d'infusion

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé



Affichage de pression
d'infusion

Doseur

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

Le nom par défaut est espresso ou café crème.



Doseur

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

Bluetooth (en option)

Cette fonction requiert la clé Bluetooth WMF disponible en option.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

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



Bluetooth

Fonction S-M-L

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

Options : ☐ activé ☒ désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

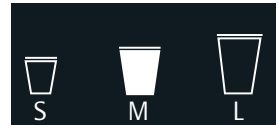


S-M-L

Small

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

Valeur par défaut : 75%



Large

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

Valeur par défaut : 125%

Quantité de remplissage S-M-L

▷ Logiciel
▷ Boissons
page 45

Conseil

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

Sirop (en option)

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

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



Sirop

Options de réglage détaillées pour la station sirop
▷ Mode d'emploi de la station sirop

Lait (en option)

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



Lait

Informations nutritionnelles

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



Informations nutritionnelles

Détection de tasse

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



Détection de tasse

Correction de la position de l'écoulement

Plage de réglage : De -0.78 inch (20 mm)
à +2.36 inch (60 mm)
Moins → Plus faible écart par rapport à la tasse
Plus → Écart plus important par rapport à la tasse

Incréments : 0.20 inch (5 mm)
Par défaut : Écart de 0.40 inch (10 mm)
à 0.59 inch (15 mm)

Tolérance de hauteur de tasse

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

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

La tolérance requise doit alors être saisie dans ce paramètre.

Plage de réglage : 0 inch/mm à ± 1.18 inch (30 mm)
Incréments : env. 0.30 inch (7,5 mm)

Mode

Vous pouvez ici régler quatre modes différents.

Arrêt

La fonction est désactivée.

Détection de présence

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

Régler la hauteur de tasse

▷ Logiciel

▷ Boissons

page 51

Bureau – Déplacer à la hauteur de tasse

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

Présélection de taille

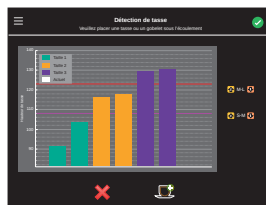
Le capteur de tasse détecte si un récipient se trouve sous l'écoulement et détermine sa hauteur. En fonction de cette valeur, seules les boissons appropriées sont affichées à l'écran. Le capteur utilise cette présélection lorsque la présélection S-M-L est activée.

Réglage des tailles S-M-L

En mode « Présélection de taille »

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

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



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

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

Supprimer des tailles de tasse

* Appuyer sur 

* Sélectionner la taille souhaitée
ou « Toutes les tailles »

La sélection est supprimée.

La taille de tasse est supprimée.

Ajouter une taille de tasse

* Placer la tasse correspondant à la nouvelle taille sous l'écoulement

* Affecter la taille S-M-L souhaitée

* Appuyer sur 

Modifier les désignations de tailles des boissons

▷ Système

▷ S-M-L

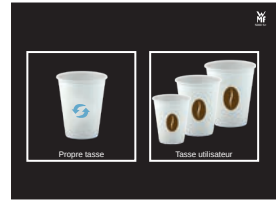
page 73

Gobelet client

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

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

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



Écran de démarrage avec gobelet client

Utilisation de l'option « Propre tasse »

- * Appuyer sur **Propre tasse**

L'écran de sélection de boisson s'affiche.

- * Sélectionner la boisson voulue

La machine demande la taille de boisson voulue.

- * Sélectionner la taille de boisson correspondante

La boisson est distribuée.

Utilisation de l'option « Tasse utilisateur »

- * Appuyer sur **Tasse utilisateur**

L'écran de sélection de boisson s'affiche.

- * Sélectionner la boisson voulue

Le capteur de tasse détecte automatiquement la taille du gobelet placé sous l'écoulement et la boisson est distribuée selon les réglages S-M-L.



Présélection de la taille de boisson

4.11 Langue

Vous pouvez ici définir la langue d'affichage.

Les langues disponibles sont affichées en anglais.



4.12 Mode Éco

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

Les touches de boissons restent allumées.

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

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



▷ Mode Éco
page 71

Mode Éco

Options : • Marche • Arrêt • Minuterie

Valeur par défaut : ☒ Marche ☐ Arrêt

Le mode Éco peut ici être activé.



Indication Mode Éco

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

Le mode Éco peut prendre deux états différents.

Mode Éco « actif »

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



Mode Éco « prêt »

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



Activation immédiate

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



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

Le symbole devient « actif ».

4.13 USB

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

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



Charger des recettes

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



Charger des recettes

Charger les symboles de boissons

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



Charger les symboles
de boissons

Enregistrer des recettes

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



Enregistrer des recettes

Enregistrer les recettes au format PDF

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



Enregistrer les recettes
au format PDF

Exporter les compteurs

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



Exporter les compteurs

Export HACCP

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


Export HACCP

Sauvegarde de données

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


Sauvegarde de données

Charger des données

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


Charger des données

Charger une langue

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


Charger une langue

Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.


Mise à jour du microprogramme

5 Entretien

5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Risque pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



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



- Du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent de l'écoulement combiné pendant le nettoyage.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
- > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction « CleanLock » avant de procéder au nettoyage.
- > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Dynamic Milk

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

AVIS



Avis

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

AVIS

5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

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



Programmes de nettoyage
▷ à partir de la page 84

▷ page 87

▷ page 88

▷ page 89

▷ page 92

▷ page 93

▷ page 94

▷ page 95

▷ page 95

▷ page 96

▷ page 98

▷ page 99

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

Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine

Régulièrement = régulièrement lorsque nécessaire

Automatiquement = processus automatique

(x) = quotidiennement en cas d'encrassement plus important

* = en option (selon l'équipement)

Instructions = instructions dans le menu ▷ « Logiciel » ▷ « Entretien » disponible

5.3 Programmes de nettoyage

5.3.1 Nettoyage du système

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

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

▷ Instructions de nettoyage de la station sirop



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



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 5



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

AVIS

Nettoyage du système ; Easy Milk/Dynamic Milk



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114

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

Démarrer

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



5.3.2 Rinçage du mixeur



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

Le rinçage du mixeur peut être lancé indépendamment.

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

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

5.3.3 Nettoyage du système de lait



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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

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

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

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

Une pastille de nettoyage spéciale doit être utilisée.

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

Animations d'instruction

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions



5.3.4 Rinçage du mousser



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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

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

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

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

Animations d'instruction
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions

5.3.5 Rinçage du mousser (Dynamic Milk)

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

5.3.6 Changement du filtre à café filtre frais



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

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

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

Des instructions guidées par écran s'affichent.

- ✱ Suivre les instructions à l'écran

Cette option affiche le nombre de boissons pouvant encore être distribuées avec ce filtre ou le nombre d'heures de service restantes avant le changement du filtre.

5.4 Nettoyages manuels

*Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange
page 119*

5.4.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

- ✱ Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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



Risque d'ébouillement

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



ATTENTION

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5*



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

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114*

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

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



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114

5.4.3 Nettoyer l'unité d'infusion



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
- Il y a risque d'écrasement pendant le retrait de l'unité d'infusion.
- > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
- > Tenir fermement l'unité d'infusion et retirer prudemment celle-ci.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

L'unité d'infusion doit être nettoyée une fois par semaine et plus souvent si nécessaire.

- * Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine à café s'éteigne
- * Débrancher la fiche secteur de la prise
- * Retirer le bac à marc
- * Retirer l'égouttoir

L'unité d'infusion est à présent accessible.



Risque de brûlure



- Juste après la mise hors service, l'unité d'infusion peut être encore brûlante.
- > Laisser refroidir la machine à café avant le nettoyage.



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Une fois dégagée, l'unité d'infusion glisse quelque peu vers le bas.
- Il y a risque d'écrasement pendant le retrait de l'unité d'infusion.
- > Tenir fermement l'unité d'infusion et **retirer prudemment** celle-ci.
- > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

- * Mettre la main sous l'unité d'infusion
- * Desserrer la vis de blocage et tirer la fixation vers l'avant (figure 1)
- * Déplacer l'unité d'infusion lentement vers le bas, la renverser et la tirer vers l'avant
- * Retirer l'unité d'infusion en la tenant fermement



Figure 1

- * Tourner le filetage situé sur la tête de l'unité d'infusion dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (figure 2) jusqu'à ce que le racloir soit en position avant (figure 3)
- * Nettoyer les filtres d'infusion (supérieur et inférieur) à l'eau courante ou avec un chiffon et un pinceau (figure 3)
- * Enlever les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse



Figure 2



Figure 3



Dommages possibles

- L'unité d'infusion peut être endommagée par du produit de nettoyage ou dans le lave-vaisselle
 - > Utiliser exclusivement de l'eau pour le nettoyage de l'unité d'infusion.
 - > Ne jamais nettoyer l'unité d'infusion dans le lave-vaisselle.

- * Sécher l'unité d'infusion avec un chiffon
- * Bien laisser sécher avant de la remonter dans la machine à café
- * Enlever les restes de café moulu de la cavité
- * Pour ce faire, retirer l'égouttoir et faire venir le café moulu vers l'avant en essuyant ou en aspirant avec un aspirateur

Une fois l'unité d'infusion sèche, remettre celle-ci en place.

- * Tourner le filetage situé sur la tête de l'unité d'infusion dans le sens des aiguilles d'une montre (figure 4) jusqu'à ce que le racloir soit en position supérieure
- * Replacer l'unité d'infusion dans la cavité jusqu'à la paroi arrière
- * Pousser l'unité d'infusion verticalement vers le haut jusqu'à l'enclenchement
- * Insérer et serrer la vis de blocage
- * Remettre le bac à marc en place
- * Remettre l'égouttoir en place



Si l'unité d'infusion ne se remet pas en place sans résistance :

- > Tourner légèrement le filetage situé sur la tête de l'unité d'infusion vers la gauche ou vers la droite à la main jusqu'à ce que l'unité d'infusion glisse dans le guide.
- > Ne jamais forcer. Risque d'endommagement.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114



Figure 4

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114

5.4.4 Nettoyer l'égouttoir



Risque d'ébouillantage



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

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5



Instructions
▷ Logiciel ▷ Entretien
page 43

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

5.4.5 Nettoyer le boîtier et le capteur de tasse



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

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

- * Arrêter le réfrigérateur avec le bouton Marche/Arrêt
- * Laisser refroidir la machine à café
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Nettoyer le capteur avec un chiffon humide

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114

Avis

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

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

5.4.6 Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)



Risque d'ébouillantage

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



Risque pour la santé

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

- * Tirer le levier qui se trouve derrière l'écoulement combiné
- * Retirer l'écoulement combiné qui a été desserré
- * Enlever le tuyau à lait et le tuyau du mixeur ⁽¹⁾
- * Mélanger une pastille de nettoyage spéciale dans 0.132 gal (500 ml) d'eau potable chaude
- * Désassembler l'écoulement combiné
- * Placer les pièces de l'écoulement combiné dans la solution de nettoyage (3 éléments)

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

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

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

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
➢ à partir de la page 5
Animations d'instruction
➢ Menu principal
➢ Entretien
➢ Instructions

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
➢ à partir de la page 5



5.4.7 Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk)



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

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

5.4.8 Nettoyer le mixeur

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.



Risque d'ébouillantage

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

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

L'hélice du mixeur est maintenant visible.

Tous les jours

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

Au besoin (toutes les semaines)

- * Mélanger 5 ml (0.001 gal) de détergent spécial ou une pastille de nettoyage WMF dans 0.132 gal (500 ml) d'eau potable chaude
- * Plonger toutes les pièces dans du liquide de nettoyage pendant au moins 4 heures
- * Au bout de quatre heures, bien rincer à nouveau les pièces à l'eau courante potable

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 114



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 5

Instructions
▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Instructions



✱ Enlever le récipient à poudre et nettoyer la goulotte d'introduction du bol du mixeur avec un chiffon ou une brosse

✱ Bien laisser sécher les pièces [1]



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



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

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

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



5.4.9 Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

ATTENTION

Instructions

▷ Menu principal

▷ Entretien

▷ Instructions

Tous les jours

- * Mélanger une pastille de nettoyage spéciale dans 0.132 gal (500 ml) d'eau potable
- * Plonger la buse à vapeur dans la solution de nettoyage et appuyer brièvement sur la touche Vapeur ou sur une touche Auto Steam

Temps d'action : 30 minutes

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

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

**Toutes les semaines**

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



5.4.10 Nettoyer le récipient à grains

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



Risque de blessure

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



ATTENTION



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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



ATTENTION



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

IMPORTANT

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

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



Tourner le verrou de 180 °

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



5.4.11 Nettoyer le récipient à poudre

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

Recommandation : une fois par mois.

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

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



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



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



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

IMPORTANT

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

6 Concept de nettoyage HACCP

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

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

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

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

*Export HACCP
▷ page 80*

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

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

Désinfecter le système de lait une fois par jour

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

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

*Suivre le chapitre Entretien
▷ à partir de la page 81*



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

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

CONSEIL

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

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

Conserver le lait au frais !

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

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

Le lait doit être à une température d'env. 42.8 °F à 46.4 °F (6 à 8 °C) en début de service.

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

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

Concept de nettoyage HACCP

Mois _____ Année _____

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

Opérations de nettoyage :

- 1. Procéder à un nettoyage du système
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien
- 2a. Nettoyer manuellement le système de lait (Easy Milk)
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien
- 2b. Rincer quotidien du mixeur
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien

- 3a. Nettoyage du système de lait ou changement de l'écoulement combiné bout de 4 heures de temps de service (absolument nécessaire en cas de faible débit et de lait non réfrigéré)
- 3b. Dynamic Milk : nettoyer régulièrement l'extérieur de l'écoulement combiné
- 3c. Nettoyage hebdomadaire du mixeur et nettoyage régulier des récipients à produits (grains/poudre)
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien
- 4. Nettoyage général de la machine

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

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

7 Maintenance et détartrage

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

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

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

7.1 Maintenance

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

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

Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 105

Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 105

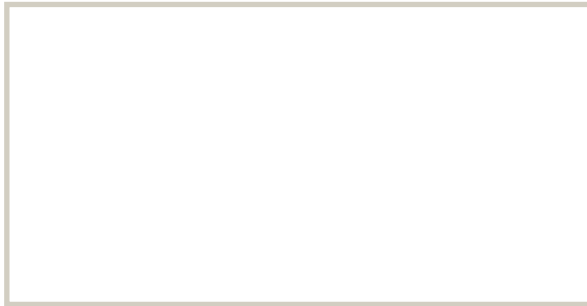
7.2 Service technique WMF

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

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)

Important !

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



8 Messages et indications

8.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

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

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le bac à marc

- * Vider le bac à marc

Bac à marc absent

- * Remettre le bac à marc correctement en place

Changer le filtre à eau

- * Changer le filtre à eau

Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.

- * Si nécessaire, appeler le service technique WMF

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

Messages d'erreurs et dysfonctionnements
▷ *page 106*

Message de maintenance

Maintenance selon le message à l'écran.

- * Appeler le service technique WMF

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

8.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

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

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

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

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

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

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

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

- ✱ Appuyer sur 

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

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



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

AVIS

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
88	Chauffe-eau : surchauffe	* Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
161	Erreur d'eau d'infusion : eau d'infusion	<i>Éteindre et rallumer la machine à café entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur persiste, passer à l'étape suivante.</i> * Régler le degré de mouture plus gros ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 72 * Diminuer la qualité ▷ Réglages ▷ Recettes, page 49 * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
186	Chaudière à vapeur : niveau	<i>La distribution de boissons est bloquée momentanément.</i> * Vérifier si le bac à marc est correctement en place * Éteindre et rallumer la machine à café
188	Défaut chauffage	* Arrêter la machine à café, débrancher la fiche secteur de la prise * Appeler le service technique WMF
9083	La température du réfrigérateur est en dessous de zéro	* Vérifier si le réglage de température du réfrigérateur n'est pas trop bas
9507	Erreur d'eau d'infusion : pression d'eau insuffisante	* Ouvrir le robinet à eau ou remplir le réservoir d'eau * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
9678 9679 9619	Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué	 * Arrêter la machine à café * Retirer la fiche secteur de la prise * Retirer le récipient à grains * Tourner la meule uniquement avec l'outil multifonction pour réservoir en sens inverse des aiguilles d'une montre (deux branches doivent être insérées dans les trous correspondants) ▷ Entretien ▷ Nettoyage des récipients à grains, page 98 * Remettre le réservoir en place * Allumer la machine à café Si cela se produit souvent : * Régler le degré de mouture d'un degré plus gros ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 72

8.3 Erreur sans message d'erreur

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
• Pas de distribution de chocolat, mais présence d'eau dans le bac à marc	* Ne plus utiliser la distribution de chocolat * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)
• Portionneur Choc (chocolat) bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau	* Nettoyer le doseur ▷ Entretien ▷ Nettoyer le récipient à poudre, page 99 * Vider la poudre * Tourner manuellement la vis sans fin jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre * Rincer à l'eau le cas échéant * Bien laisser sécher toutes les pièces
• Distribution de café gauche/droite différente	* Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 94
• Pas de mousse de lait/distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir	* Vérifier si le tuyau à lait est tordu ou coincé * Poser le tuyau à lait correctement * Easy Milk : nettoyer l'écoulement combiné * Dynamic Milk : nettoyer manuellement l'écoulement combiné * Dynamic Milk : remplir de lait et appuyer sur Remplissage du système de lait dans le menu Entretien ▷ Logiciel ▷ Entretien ▷ Remplissage du système lait, page 43 * Vérifier si le refroidisseur à lait est givré

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
• Problème avec la mousse de lait • Température trop froide ou trop chaude	Dynamic Milk * Effectuer un contrôle de qualité Cette fonction est uniquement déverrouillée pour le personnel formé. Si nécessaire, appeler le service technique. Easy Milk * Vérifier si le réglage de température correspond à la température du lait * Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 94
• Sortie de mousse de lait éclabousse fortement • Lait trop chaud	* Vérifiez si le système de lait a été nettoyé * Nettoyer le système de lait ▷ Entretien ▷ Nettoyer manuellement le système de lait, page 94 * Vérifiez si le lait utilisé est suffisamment refroidi
• Pas de distribution de boisson à base de poudre	* Nettoyer le bol du mixeur * Le tuyau est-il plié ? * Effectuer le nettoyage et le rinçage plus souvent, si nécessaire une fois par jour ▷ Entretien ▷ Nettoyer le mixeur, page 95 * Régler moins de poudre * Régler moins d'eau
• La pompe marche en permanence, présence d'eau dans le bac à marc	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
• Impossible de mettre en place le récipient Choc (chocolat)	* Tourner légèrement l'entraînement de la vis sans fin sur le doseur avec la main et dans le sens des aiguilles d'une montre * Vérifier si le récipient de chocolat est bloqué par erreur
• Impossible de mettre le récipient à grains en place	* Vérifier si le récipient à grains est bloqué par erreur

9 Sécurité et garantie

9.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

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

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

Site d'installation

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

Moulin à café

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 114

Conditions d'utilisation et d'installation

▷ à partir de la page 15

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

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

*Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
à partir de la page 84*

9.2 Directives

Fabricant : WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

La machine est conforme aux exigences de la directive Basse tension UL 197/NSF4.

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

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

Rassemblement de documents techniques :
WMF Group GmbH.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

*Adresse
▷ page 104*

Cet appareil est conforme à la Part 15 des
réglementations FCC. Son fonctionnement est soumise
aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit
pas causer d'interférences nuisibles et (2) doit accepter
toutes les interférences reçues, notamment celles
à l'origine d'un fonctionnement indésirable.

9.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les moyens d'exploitation sont en parfait état (in USA conforme à NEC). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est impératif de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression.

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

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

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

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage, page

▷ page 83

HACCP

▷ page 101

Produits de nettoyage spéciaux WMF

*▷ Accessoires et pièces de rechange
page 119*

9.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

Conditions d'utilisation et d'installation

▷ à partir de la page 15

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

Sont exclus de la garantie :

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

Important

Maintenance

▷ page 103

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 12.8 in (325 mm) Hauteur 28.19 in (716 mm) (avec récipients à grains verrouillables) Profondeur 23.23 in (590 mm)
Récipients à grains de café Récipients à poudre (en option)	38.80 oz (1,100 g) environ chacun ⁽¹⁾ Récipient à grains de café central env. 24.69 oz (700 g) ⁽¹⁾ env. 70.55 oz (2,000 g) ⁽²⁾
Poids à vide	env. 81.57 lb (37 kg) (selon l'équipement)
Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau 3/8" pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0.003 in (0.08 mm), incombant au client. ⁽³⁾ Au moins 29 psi (0.2 MPa) (2 bar) de pression d'écoulement à 0.53 gal/min (2 l/min). Maximum de 87 psi (0.6 MPa) (6 bar). Température maximum d'arrivée 95 °F (35 °C). Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH (5 gpg), un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'écoulement d'eau (en option)	Tuyau au moins DN 19, pente min. 0.02 in/in (2 cm/m)
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<6,562 ft

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec récipient à poudre en option.

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

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

Annexe : Caractéristiques techniques

Puissance nominale	4.15 kW	5.5 kW
Tension d'alimentation	208 V, 60 Hz, (4P/5W)	240 V, 60 Hz, (2P/3W)
Éclairage	LED	
Protection	IP X0	
Classe de protection	classe 1	
Pression nominale	Chauffe-eau 0.5 MPa (72.5 psi) Chaudière à vapeur 1.6 MPa (232 psi)	
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾	
Température ambiante	41 °F à 95 °F maximum (+5 °C à +35 °C maximum) (vider les conduites d'eau en cas de gel).	
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.	
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.	

Sous réserve de modifications techniques.

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

Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 1.97 in (50 mm) avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 1.97 in (50 mm) à l'arrière de la machine. Il est recommandé de laisser un espace de travail d'au moins 31.50 in (800 mm) devant la machine à café ainsi qu'un espace dégagé d'au moins 7.87 in (200 mm) au-dessus des récipients à produits. Laisser une hauteur dégagée de 43.31 in (1,100 mm) à partir du bord supérieur de la surface d'installation. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 33.47 in (850 mm). Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

Sous réserve de modifications techniques.

D'autres règlements spécifiques nationaux doivent être observés le cas échéant.

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

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

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

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

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Programme d'entretien WMF				
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage pour système de lait WMF	33 2622 0000	tous
1	pièce	Réservoir de nettoyage pour système de lait WMF	33 2593 6000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir de nettoyage pour système de lait WMF	33 2593 7000	tous
1	pièce	Écouvillon	33 0350 0000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 1521 9000	tous
1	tube	« Graisse spéciale bagues d'étanchéité » WMF Molykote	33 2179 9000	tous
Documentation				
1	pièce	Jeu de documents WMF 5000 S+	33 4186 6920	tous

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 119
 Additions 47
 Additions disponibles par défaut 47
 Affichage de pression d'infusion 72
 Allumer la machine à café 26
 Animations 43
 Arrêter 35
 Auto Steam 30

B

Bac à marc 21, 34
 Barre de fonctions 38
 Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi 36
 Bluetooth 72
 Boissons 44
 Boissons : Police + couleur 70
 Bouton Marche/Arrêt 21

C

Café filtre frais (FFC) 48
 Café filtre frais - FFC (en option) 21, 27
 Calibrage de l'écran tactile 69
 Caractéristiques techniques 115
 Caractéristiques techniques de la machine à café 115
 Changement du filtre à café filtre frais 42, 87
 Charger des données 80
 Charger des recettes 44, 79
 Charger les symboles de boissons 79
 Charger une langue 80
 Chauffage de tasse 21, 31
 Chilled Coffee 48
 CleanLock 42
 Code PIN Facturation 63
 Code PIN Nettoyage 63
 Code PIN Réglages 63
 Collecteur amovible avec grille égouttoir 21
 Compteurs 61
 Concept de nettoyage HACCP 101
 Conditions d'utilisation et d'installation 15
 Conduite d'arrivée d'eau 115
 Consignes de sécurité générales 5
 Consignes de sécurité lors de l'entretien 81
 Consignes de sécurité lors de l'utilisation 24
 Contrôle de qualité (Dynamic Milk) 67
 Correction de la position de l'écoulement 74
 Crible à marc de comptoir (en option) 34

D

Dangers pour la machine à café 110
 Décaf 40
 Décaféiné 57
 Degré de qualité 49
 Dernière infusion 60
 Désignation des pièces de la machine à café 20
 Détartrage 60
 Détection automatique de tasse 21
 Détection de tasse 74
 Détection de tasse (en option) 32
 Déverrouiller le système de lait 42

Directives 111
 Dispositifs de sécurité 5
 Disposition des touches 56
 Distances de montage 117
 Distribution d'eau chaude 28
 Distribution de boissons 27
 Distribution de lait ou de mousse de lait 26
 Distribution de mousse de lait 26
 Distribution d'essai 44
 Dosé 46
 Doseur 72
 Droits à la garantie 114
 Droits code PIN 62
 Durée du filtre 71
 Dureté carbonatée mesurée 70
 Dureté globale mesurée 71
 Dureté temporaire 70
 Dureté totale 71

E

Easy Steam 30
 Éclairage 68
 Éclairage latéral 21
 Écoulement combiné avec mousseur de lait intégré 21
 Écran et éclairage 68
 Écran pour les touches de boissons et les réglages 21
 Écran Prêt à l'emploi 20, 21, 38
 Effacer l'addition 48
 Effacer la minuterie 65
 Égouttoir 35
 Éléments de commande 53
 Enregistrer des recettes 79
 Enregistrer les recettes au format PDF 79
 Entretien 41, 60, 81
 Erreur sans message d'erreur 108
 État de la disposition des touches (minuterie) 66
 Exporter les compteurs 79
 Export HACCP 80

F

Facturation 61
 Facturation externe 61
 Filtre à eau 60, 70
 Fonctions du menu principal 37
 Fonction S-M-L 45, 73
 Fond d'écran 69
 Freeflow 46
 Fuseau horaire 66

G

Glossaire 23
 Gobelet client 77

H

Heure/date 64
 Heure d'été 66
 Horaire du jour de la minuterie 65

I

Indicateur de progression 68
 Indication d'erreur 55
 Info 60

Index

Informations nutritionnelles 74
Infos nutritionnelles 39, 54
Infusion multiple 46
Instructions 43
Interruption de boisson 27, 58
Intervalle de nettoyage 83
Introduction de pastilles 21
Introduction manuelle 33

J

Journal 60

L

Lait (en option) 73
Langue 77
Libre-service 53
Logiciel 36
Logo 59
Logo du client 59
Logo du fabricant 59
Luminosité de l'écran 69

M

Maintenance 103
Maintenance et détartrage 103
Message à l'écran 37
Messages d'erreurs et dysfonctionnements 106
Messages d'utilisation 105
Messages et indications 105
Minuterie 60, 64
Mise à jour du microprogramme 80
Mode 75
Mode Éco 66, 71, 78
Mode LS 53
Modifier l'addition 48
Modifier les recettes 47

N

Nettoyage du système 41, 84
Nettoyage du système de lait 41, 42, 86
Nettoyages manuels 88
Nettoyer la sortie de vapeur Auto Steam 96
Nettoyer le bac à marc 89
Nettoyer le boîtier 93
Nettoyer le capteur de tasse 93
Nettoyer l'égouttoir 92
Nettoyer le mixeur 95
Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 88
Nettoyer le récipient à grains 98
Nettoyer le récipient à poudre 99
Nettoyer l'unité d'infusion 89
Nettoyer manuellement l'écoulement combiné 94
Nettoyer manuellement l'écoulement combiné (Dynamic Milk) 95
Nettoyer manuellement le système de lait 94

O

Obligations de l'exploitant 113
Options de commande 53
Option Station sirop 25

P

Panneau de commande 21
Part de décafé 57
Permuter des touches 52
PostSelection 57
Préparation du café moulu avec l'introduction manuelle 33
Préparation du système de lait après nettoyage 43
Présélection de boissons 58
Présélection des langues 56
Présentation 20
Prêt à l'emploi 36
Programmes de nettoyage 84
Puissance nominale 116

Q

Qualité de la mousse de lait Dynamic Milk 49
Qualité de l'eau 115
Qualité du café 49
Quantité d'eau 48
Quantité de café moulu 48
Quantité de lait 48
Quantité de remplissage 45, 55
Quantité de remplissage S-M-L 45

R

Recette actuelle 47
Récipient à grains 21
Récipient à grains / récipient à poudre 32
Récipients à poudre (en option) 21
Réduire la luminosité 69
Réglage automatique de la hauteur 32
Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné 32
Réglage des tailles S-M-L 76
Réglage de taille de tasse 28, 39
Réglages 43
Réglages gratuits 62
Régler la hauteur de tasse manuellement 51
Régler le degré de mouture 72
Régler les heures de commutation de la minuterie 65
Régler l'horaire et la minuterie 64
Remarque pour la recette 50
Remplissage du système de lait 40, 43, 56
Rinçage de mise hors service 43
Rinçage du mixeur 41, 85
Rinçage du mousser 87
Rinçage du mousser (Dynamic Milk) 87

S

Saisir à nouveau le PIN 63
Sauvegarde de données 80
Sauvegarder les recettes 44
Second type de café 40
Second type de lait (en option) 40, 55
Sécurité 5
Sélection de la mousse de lait 58
Sélection des quantités de remplissage 28
Sélectionner le moulin à café 50
Service technique 60
Service technique WMF 104
Signalisation d'événements 68

Signes et symboles du mode d'emploi 22

Siróp (en option) 73

Sont exclus de la garantie : 114

Sortie d'eau chaude 21

Sortie vapeur 21

Sortie vapeur (en option) 29

Start-stop 46

Start-Stop-Freeflow 46

SteamJet 21, 54

Surface d'installation 116

Symboles du mode d'emploi 22

Système 67

Systèmes monétiques 61

T

Taille de tasse 55

Température 71

Température du réservoir de lait 67

Texte et icône 50

Tolérance de hauteur de tasse 74

Touche Barista 21, 53

Touche Barista - intensité du café 39

Touche Eau chaude 38

Touche Menu 21, 54

Touche Rinçage à chaud 21, 39, 54

Touches de boissons 21, 38

Touches de commande du menu 37

Touches de présélection (en option) 28

Touche S-M-L 39

Touches S-M-L 28

Touche SteamJet 21, 31, 38

Touche vapeur 40

Type de dosage 46

U

USB 79

Utilisation 24

Utilisation conforme 12

V

Verrouillage de récipient 21

Vue d'ensemble 36

Série 1950 33 4186 6920 02.2020

Le service technique WMF le plus proche :

© 2018–2020 WMF Group GmbH

Tous droits réservés, notamment le droit de duplication et de diffusion ainsi que de traduction. Toute reproduction ou traitement électronique aux fins de duplication ou de diffusion en tout ou en partie de ce document sous quelque forme que ce soit est interdite sans autorisation écrite.

Conception et finition/mise en page :

TecDoc GmbH ; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

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

Sous réserve de modifications techniques.

09.09.2020



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com