

coffee wakes up the world



Mode d'emploi



Machine à café

2000 S

Français

01.05.001

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

Die Kaffeemaschine WMF 2000 S ist ein Einzeltassen-Vollautomat für Espresso, Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Milchschaum und Heißwasser. En option, il est possible de préparer des boissons chaudes au chocolat avec deux sortes de chocolat (Twin-Choc) et distribution de vapeur.

A l'aide de la touche Décafé, chaque boisson au café peut être préparée à partir du 2ème moulin avec du café décaféiné.

Chaque boisson est fraîchement infusée lorsque vous appuyez sur une touche, ce qui garantit une qualité maximale des boissons.

La machine à café est commandée par le biais d'un écran graphique tactile.



Veuillez lire le présent mode d'emploi avant d'utiliser la machine à café !

Rendre le mode d'emploi accessible au personnel !

Important !

Chapitre 1 Présentation

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi !

Observer le chapitre Sécurité !

Respecter les guides supplémentaires :

Instructions de nettoyage 2000 S



En cas de non-respect des consignes de maintenance (▷ Maintenance), nous déclinons toute responsabilité quant aux éventuels dommages.

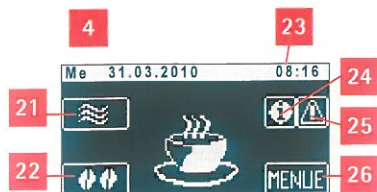
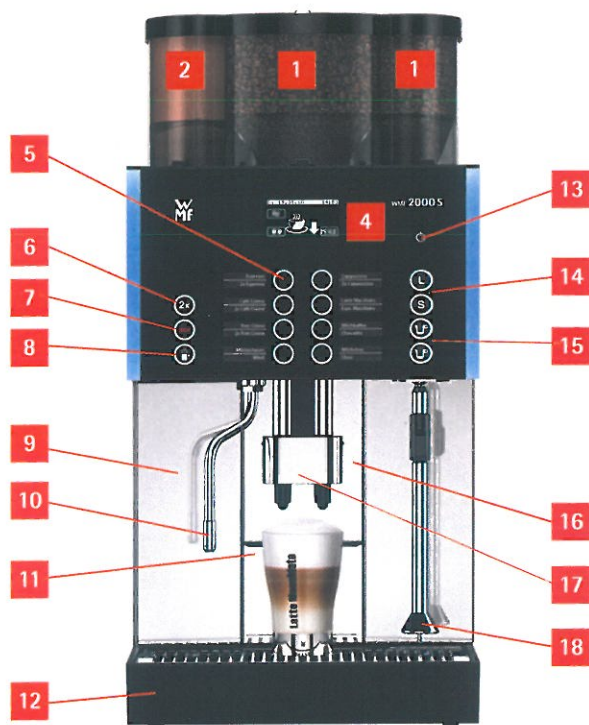
Chapitre 1	Présentation	6
1.1	Désignation des pièces de la machine	6
	Signes et symboles du mode d'emploi	8
	Glossaire	9
Chapitre 2	Fonctionnement	10
2.1	Mettre la machine à café en marche	10
2.2	Distribution de boissons	10
2.3	Touche Décaf (en option)	10
2.4	Touche de commutation (en option)	11
	Touches spéciales (en option)	11
2.5	Distribution d'eau chaude	11
2.6	Lait ou mousse de lait (en option)	12
2.6.1	Distribution de lait ou de mousse de lait	12
2.6.2	Raccorder le lait	12
	Avec WMF Cooler, WMF Cup&Cool (en option)	12
	Standard	12
2.7	Steam Milk (en option)/Lait double (en option)	13
2.8	Réglage en hauteur de l'écoulement combiné	14
2.9	Réservoir à grains/réservoir à produit	14
2.10	Réservoir à chocolat (Choc, en option)	14
2.11	Introduction manuelle (en option)/introduction de pastilles	15
2.12	Bac à marc	16
2.13	Crible à marc de comptoir (en option)	16
2.14	Egouttoir	17
2.15	Eteindre la machine à café	17
Chapitre 3	Logiciel	18
3.1	Aperçu	18
3.2	Disponibilité opérationnelle	20
	Affichage standard, mode normal	20
	Affichage standard, mode LS (Libre-service)	20
3.2.1	Touche Rinçage à chaud	20
3.2.2	Touche Barista	20
3.2.3	Info	20
	Service technique	20
	Entretien	21
	Temps d'infusion	21
	Journal	21
	Timer (Minuterie)	21
3.2.4	Vers le menu de sélection	21
3.3	Menu de sélection	22
3.3.1	Lait et mousse	22
	Qualité de la mousse de lait	22
	Temps de pause pour latte macchiato	22

3.3.2	Programme minuterie	23
	Etat minuterie	23
	Régler la minuterie	23
	Copier un jour	24
	Aperçu de la minuterie	24
	Effacer la minuterie	25
	Info minuterie	25
3.3.3	Entretien	26
	Programme de nettoyage	26
	Rinçage du système de lait	26
	Rinçage du mixeur	27
	Changement du filtre (en option)	27
	Entretien client (en option)	27
	Echange d'infuseur (en option)	27
3.3.4	Réglage	28
	Recettes et touches	28
	Sélection des touches de boisson lors du réglage	
	Adapter les valeurs	
	Démarrer une préparation d'essai avec les valeurs actuelles	
	Sauvegarder le réglage	
	Quantités de remplissage	
	Changer les recettes	
	Régler Steam Milk (en option)	
	Régler le décafé (en option)	
	Affectation des touches	
	Sélectionner le moulin pour la boisson au café	
	Choisir le doseur pour boisson au chocolat (Choc)	
	Peser la mouture	
	Température de la chaudière	31
	Remise à zéro	31
	Heure et date	31
	Langue d'affichage des menus	32
	Contraste de l'écran	32
	Rinçage à chaud	32
	Rinçage du mousseur (en option)	32
	Intervalle de rinçage	32
	Options de commande	33
	Eclairage (en option)	33
	Lait (en option)	34
3.3.5	Entrée du code PIN	34
3.3.6	Droits code PIN, contrôle d'accès	34
	Niveau Nettoyage	35
	Niveau Réglage	35
	Niveau Facturation	35
	Effacer code PIN	36
3.3.7	Facturation de boissons	36
Chapitre 4	Réglages divers	37
4.1	Réglages mécaniques	37
4.1.1	Régler le degré de mouture	37
4.2	Marquage des touches de boissons	38

Chapitre 5	Entretien	39
5.1	Nettoyage quotidien	40
	Pour toutes les Instructions de nettoyage	40
5.1.1	Programme de nettoyage	40
5.1.2	Nettoyage du système de lait	40
	Nettoyage du système de lait standard	40
	Nettoyage du système de lait Plug&Clean	41
5.1.3	Rinçage du mixeur	41
5.1.4	Nettoyage de l'écoulement combiné	41
5.1.5	Nettoyage général	41
5.2	Nettoyage hebdomadaire	42
5.2.1	Nettoyage de l'unité d'infusion	42
5.2.2	Nettoyage du mixeur Choc (chocolat) (en option)	44
5.3	Nettoyage régulier	45
5.3.1	Nettoyage des réservoirs à grains	45
5.3.2	Nettoyage du réservoir à chocolat (Choc) (en option)	45
5.4	Nettoyage de l'écoulement Steam Milk	47
Chapitre 6	Concept de nettoyage HACCP	48
	Recommandation pour Choc (chocolat) (en option)	49
Chapitre 7	Maintenance	50
7.1	Maintenance de la machine à café	50
7.2	Service technique WMF	51
Chapitre 8	Messages et indications	52
8.1	Messages de fonctionnement	52
8.2	Messages d'erreur/pannes	53
8.3	Erreur sans indication de panne	56
Chapitre 9	Sécurité	58
9.1	Dangers pour l'utilisateur	58
9.2	Dangers pour la machine à café	59
9.3	Utilisation conforme aux prescriptions	60
9.4	Directives	61
9.5	Obligations de l'exploitant	62
9.6	Droits à la garantie	63
	Aucune garantie n'est fournie :	63
Annexe :	Instructions de nettoyage (Standard)	64
Annexe :	Caractéristiques techniques	65
	Caractéristiques techniques de la machine à café	65
	Conditions d'utilisation et d'installation	65
Annexe :	Accessoires et pièces de rechange	68
Index		70

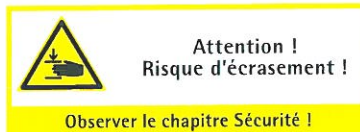
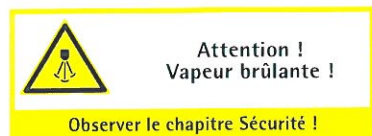
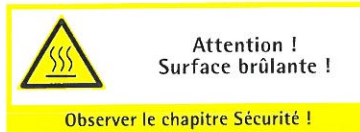
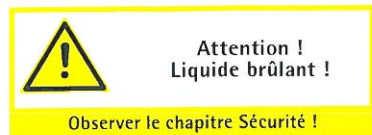
Chapitre 1 Présentation

1.1 Désignation des pièces de la machine



- 1 Réservoir à grains (en option 1 ou 2)
- 2 Réservoir à chocolat/réservoir à deux chocolats (Choc/ Twin-Choc) (selon l'équipement)
- 3 Introduction manuelle/Introduction de pastilles (selon l'équipement)
- 4 Ecran tactile
- 5 Touches de boissons
- 6 Touche de commutation (deuxième niveau de touches)
- 7 Touche Décaf (en option)
- 8 Touche Eau chaude
- 9 Plug&Clean (en option)
- 10 Écoulement d'eau chaude
- 11 Bac à marc
- 12 Collecteur amovible avec égouttoir
- 13 Touche ON/OFF
- 14 Touches spéciales
- 15 Touches Steam Milk (en option)
- 16 Panneau déplaçable
- 17 Écoulement combiné réglable en hauteur avec mousser de lait intégré
- 18 Écoulement Steam Milk (en option)
- 19 Infuseur
- 20 Lait Actif (en option)
- 21 Touche Rinçage à chaud
- 22 Touche Barista
- 23 Indication minuterie et heure
- 24 Touche Info
- 25 Affichage Messages/Erreurs
- 26 Touche menu (ouvre le menu de sélection)

Signes et symboles du mode d'emploi



Conseil
Note



Référence



Position de départ
Menu de sélection

Si le symbole Menu figure dans ce mode d'emploi, la description démarre à la position de départ Menu de sélection.

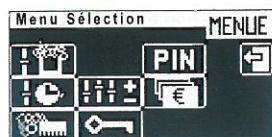
Appel du menu de sélection

* Appuyer sur **MENUE**

Le menu de sélection est affiché.

Il existe d'autres possibilités d'affichage

▷ Menu de sélection.




Menu de sélection

Glossaire

Terme	Explication
•	• Enumérations, possibilités de sélection
※	※ Etapes 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>
Steam Milk	Distribution automatique de vapeur par l'écoulement Steam Milk, pour chauffer ou faire mousser du lait.
Étape 1	Les boissons sont distribuées jusqu'à la fin par l'appui sur une touche.
Étape 2	Dans un premier temps, du lait ou de la mousse de lait sont produits avec l'écoulement Steam Milk. Dans un deuxième temps, les boissons de café et de chocolat sont distribuées par l'appui sur une touche et les ingrédients de boisson sont réunis manuellement.
Lait double	Dans la version en option Lait double, les boissons à 1 étape et 2 étapes ne sont possibles qu'avec une machine à café.
Fonction neutralisation	Chauffage ou moussage de lait sans arrêt automatique, avec température de mousse ou de lait jusqu'à 90 °C possible.
Additions	Composants de la recette d'une boisson, par exemple en plus du café, du lait, de la mousse de lait, du chocolat
Anneaux toriques d'étanchéité	Joints
Barista	Préparateur professionnel de café
Choc (chocolat)	Chocolat chaud
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boissons	Distribution de café, eau chaude ou boissons chocolatées
Dureté temporaire	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau.
Glissoir à marc	▷ Crible à marc, page 16
Libre-service	Libre service client
Portée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
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.
Réservoir à deux chocolats (Twin-Choc)	Réservoir divisé pour deux sortes de chocolat différentes.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre
Système de lait	Écoulement combiné, buse à lait et tuyau à lait
Système mixeur	Bloc d'ensemble, mixeur avec portionneur pour Choc (chocolat)
Types de dosage	Start-Stop : la distribution va jusqu'à la quantité définie, peut être stoppée en appuyant de nouveau sur la touche. Free-Flow : la distribution dure tant que la touche est pressée. Dosé : la quantité définie est distribuée.

Chapitre 2 Fonctionnement

2.1 Mettre la machine à café en marche

- * Appuyer plus de 2 s sur la touche ON/OFF 
- La machine à café se met en marche et chauffe.*
- Si la machine à café est prête pour la distribution de boissons, l'écran Disponibilité opérationnelle s'affiche.*



Contrôle d'accès code PIN
 ▷ Logiciel
 ▷ Réglage
 ▷ Options de commande
 page 33

▷ Programme minuterie
 page 23

2.2 Distribution de boissons

En appuyant sur les touches de boissons, vous déclenchez la distribution des boissons sélectionnées.

- Touche éclairée = prêt à la distribution
- Touche clignotante = distribution de boissons
- Touche non éclairée = pas prêt à distribuer / touche bloquée

- * Placer un récipient de taille appropriée en dessous
- * Appuyer sur la touche de la boisson désirée
- La boisson choisie et la progression du soutirage sont affichées sur l'écran.*



Attention !

Attention aux liquides chauds dans la zone de distribution !

Observer le chapitre Sécurité !



Affectation des touches
 ▷ Logiciel ▷ Réglage
 ▷ Recettes et touches
 page 28

2.3 Touche Décafé (en option)

Préparation d'un café décaféiné à partir du moulin décafé :

- * Appuyer sur la touche Décafé
- * Appuyer sur la touche de la boisson désirée



2.4 Touche de commutation (en option)

Chaque touche de boisson peut être programmée en double.

Le niveau 1 est toujours actif.

※ Appuyer sur la touche de commutation

Le niveau 2 est activé.

※ Appuyer sur la touche de la boisson désirée

Après la distribution de la boisson le premier niveau est de nouveau actif.



Touche de commutation
activée/inactivée

▷ Logiciel ▷ Réglage

▷ Options de commande
page 33

Touches spéciales (en option)

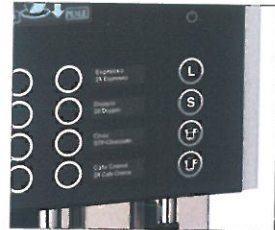
En option, des touches spéciales pour les tailles de boisson S et L sont disponibles sur le panneau de commande.

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



2.5 Distribution d'eau chaude

※ Appuyer sur la touche Eau chaude

La distribution s'effectue.

Si on a besoin de moins d'eau que ce qui est programmé, on peut arrêter la distribution en appuyant encore une fois sur la touche Eau chaude.



2.6 Lait ou mousse de lait (en option)

2.6.1 Distribution de lait ou de mousse de lait

- * Appuyer sur la touche de la boisson programmée pour le lait ou la mousse de lait

La distribution s'effectue. La distribution se fait tant que la touche est pressée.

2.6.2 Raccorder le lait

Utiliser la buse à lait appropriée sur l'écoulement combiné.

Buse à lait	3 kW *	5,5 kW *
• pour lait réfrigéré	verte	marron
• pour lait non réfrigéré	blanche	nature

**Puissance nominale, voir Caractéristiques techniques.*

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

- * Introduire la buse à lait pour lait refroidi dans le raccord de lait de l'écoulement combiné
- * Enlever 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 dans le couvercle du réservoir à lait
- * Repousser doucement le réservoir à lait

Introduire le tuyau à lait dans l'adaptateur.

Standard

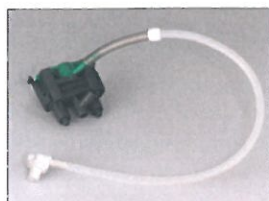
- * Introduire la buse à lait appropriée dans le raccord de lait de l'écoulement combiné
- * Ouvrir la brique de lait et la poser à gauche de la machine à café
- * Ouvrir le couvercle du lait
- * Placer le tuyau à lait à travers le passage
- * Mettre le tuyau à lait avec la buse à lait beige dans la brique de lait

Le tuyau ne doit pas se tendre ni se plier lors du réglage en hauteur de l'écoulement combiné.

- * Fermer le couvercle du lait



Standard : raccorder la buse à lait



Adaptateur Cooler (réfrig.)

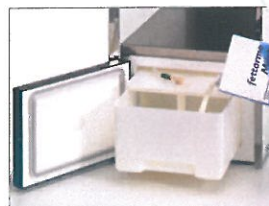


Appliquer le tuyau à lait

Lait actif

➤ Guide de prise en main rapide

Lait actif



Cooler (réfrig.) réservoir à lait

2.7 Steam Milk (en option)/ Lait double (en option)

Le lait est automatiquement chauffé ou fait mousser. On peut affecter les touches Steam Milk avec jusqu'à quatre qualités de mousse ou avec du lait chaud. En usine, les touches Steam Milk sont affectées avec trois qualités de mousse (superfine, fine et standard) et avec du lait chaud.



Touches Steam Milk

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, de façon qu'au moussage, le lait ne déborde pas.

- * Plonger la buse à vapeur en profondeur dans le récipient
 - * Appuyer brièvement sur la touche Steam Milk désirée
- De la vapeur est distribuée selon l'affectation des touches Steam Milk.*

La distribution de vapeur s'arrête lorsque la température réglée est atteinte ou en appuyant à nouveau sur la touche Steam Milk.

- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide



Affectation des touches

▷ Logiciel ▷ Réglage
▷ Recettes et touches
page 28

▷ Changer les recettes
page 29

Fonction neutralisation (en option)

La fonction est réglée comme souhaité par le service technique WMF.

Pour une température réglée de 90 °C ou avec la fonction neutralisation, le lait ou la mousse peuvent déborder en bouillant.

- * Appuyer sur la touche Steam Milk désirée et maintenir appuyée

De la vapeur est distribuée tant que l'on appuie sur la touche.

- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

La température maximale réglable est 90 °C.



Attention !
Surfaces chaudes !
Risque de brûlure !
Risque de
s'ébouillanter !

Observer le chapitre Sécurité !



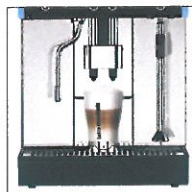
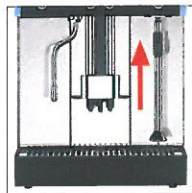
Ne pas surchauffer le lait en le faisant mousser sinon la quantité de mousse de lait se réduit.

2.8 Réglage en hauteur de l'écoulement combiné

L'écoulement combiné est réglable en hauteur.

※ Saisir l'écoulement par le devant et le pousser à la hauteur souhaitée

Plage de réglage de la hauteur de l'écoulement combiné avec Choc (chocolat) 70 mm-180 mm



2.9 Réservoir à grains/réservoir à produit

Si possible, reremplir à temps les réservoirs.

Le mieux est de remplir au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver aux produits toute leur fraîcheur.

Grains de café dans le réservoir à grains,

Poudre chocolat dans le réservoir à chocolat (Choc).

2.10 Réservoir à chocolat (Choc, en option)

Réservoir divisé pour deux sortes de chocolat différentes.

- Côté gauche : Choc 1
- Côté droit : Choc 2

2.11 Introduction manuelle (en option)/ introduction de pastilles

Les machines à café avec trois réservoirs à produits n'ont qu'une introduction à pastilles. Il ne faut pas introduire de café moulu.



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

L'introduction de pastilles est utilisée :

- Comme introduction pour les pastilles de nettoyage



Introduction de pastilles



L'introduction manuelle est utilisée :

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

Verser le café moulu ou la pastille de nettoyage uniquement après message à l'écran.

Préparation du café moulu avec introduction manuelle

- * Ouvrir le couvercle de l'introduction manuelle
- * Introduire le café moulu (16 g maximum)
- * Fermer le couvercle de l'introduction manuelle
- * Appuyer sur la touche de la boisson désirée

Pour des boissons du niveau 2, il faut appuyer sur la touche de commutation avant l'ouverture de l'introduction manuelle.



Introduction manuelle

2.12 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.

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

Nettoyer quotidiennement ▷ *Entretien*

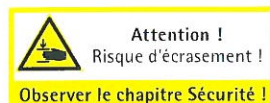


Panneau déplaçable



Bac à marc

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.



Toujours vider le bac à marc avant de le remettre en place ! Si vous le remettez en place sans le vider, vous risquez de surcharger le bac à marc. La machine à café se salit. Ce qui peut entraîner des dommages.



2.13 Crible à marc de comptoir (en option)

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



On ne peut pas équiper la machine d'un crible à marc de comptoir ultérieurement.

Nettoyage quotidien du glissoir à marc
▷ *Entretien*
page 41

2.14 Egouttoir

- * Retirer l'égouttoir avec précaution pour le nettoyage



Remettre en place avec précaution pour éviter toute fuite ou tout écoulement d'eau.

Nettoyer quotidiennement l'égouttoir ▷ Entretien




Attention !
Liquides brûlants !
Retirer l'égouttoir avec
soin !

Observer le chapitre Sécurité !

2.15 Eteindre la machine à café

Avant d'arrêter la machine à café, il faut procéder au nettoyage quotidien.

- * Appuyer sur la touche ON/OFF  jusqu'à ce que la machine 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

▷ Logiciel
▷ Réglage
▷ Options de
commande
page 33



Observer le mode
d'emploi !

Observer le chapitre Sécurité !

En cas de non-respect, nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage éventuel.

Chapitre 3 Logiciel

3.1 Aperçu

Disponibilité opérationnelle



※ Appuyer sur la zone vide sans touches sur l'écran Disponibilité opérationnelle
D'autres symboles sont activés.



Il y a plusieurs possibilités de réglage pour l'affichage de Disponibilité opérationnelle.



Si des erreurs surviennent, ce symbole  apparaît.
Si un nettoyage , un détartrage , un changement du filtre sont imminents, ceci est affiché.
Autres possibilités d'affichage ▷ Réglage ▷ Options de commande.

Touches de l'écran Disponibilité opérationnelle

Chapitre 3.2



Rinçage à chaud
Chapitre 3.2.1



Barista (intensité du café)
Chapitre 3.2.2



Info
Chapitre 3.2.3



Menu de sélection
Chapitre 3.2.4



Message d'erreur
Appuyer sur la touche pour faire apparaître le message d'erreur.



Message d'entretien
Appuyer sur la touche qui conduit directement au menu.



Le nettoyage doit être exécuté.



Le détartrage doit être exécuté.

Fonctions Menu de sélection (touches)

Chapitre 3.3

MENUE



Lait et mousse

Chapitre 3.3.1

MENUE



Programme minuterie

Chapitre 3.3.2

MENUE



Entretien

Chapitre 3.3.3

MENUE



Réglage

Chapitre 3.3.4

MENUE



Entrée du code PIN

Chapitre 3.3.5

MENUE



Droits code PIN, contrôle d'accès

Chapitre 3.3.6

MENUE



Facturation

Chapitre 3.3.7

Touches de commande du menu



Enregistrement de réglages

DEMAR

Continuer

Démarrer ou valider une étape

Retour au niveau supérieur du menu
Arrêter/quitter sans enregistrement (Exit)

Effacer ou remettre à zéro



Démarrer une préparation d'essai/un test de café



Augmenter ou réduire les valeurs de réglage

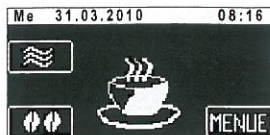


Avancer ou revenir d'une page dans les listes

3.2 Disponibilité opérationnelle

Affichage standard, mode normal

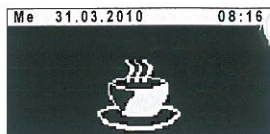
- Touche Rinçage à chaud
- Touche Barista
- Menu
- Info



Affichage standard, mode LS (Libre-service)

Toutes les touches permettant des modifications ne sont pas disponibles.

Les touches Rinçage à chaud, Barista, Menu et messages ne sont pas actives. Si des erreurs surviennent, ce symbole apparaît.



3.2.1 Touche Rinçage à chaud

- * Appuyer sur la touche Rinçage à chaud

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

Recommandé au bout d'une pause d'infusion prolongée, notamment avant la distribution d'une tasse d'espresso.

Touche Rinçage à chaud, activé/inactivé
 ▷ Réglage
 ▷ Options de commande
 page 33

3.2.2 Touche Barista

- * Appuyer sur la touche Barista

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



moins fort (-15%)



normal, comme réglé



plus fort (+15%)

Touche Barista, activé/inactivé
 ▷ Réglage
 ▷ Options de commande
 page 33

3.2.3 Info

- * Appuyer sur la touche sur l'écran « Disponibilité opérationnelle »

Le menu Informations apparaît.

Le menu principal « Info » offre les possibilités de sélection suivantes :

Service technique

- Endroit de service
- Caractéristiques de mise en service
- Prochaine date de maintenance
- Version du logiciel



Entretien

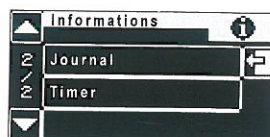
- Journal
Journal du dernier nettoyage
- Info Nettoyage
Info Dernier nettoyage
- Info Détartrage
Info dernier/prochain détartrage
- Info Filtre à eau (en option)
Info Portée restante

Temps d'infusion

- Temps d'infusion de la dernière boisson distribuée

Journal

- Répertoire des erreurs et messages consignés
(pour assistance téléphonique)



Timer (Minuterie)

- Indicateur de l'état de la minuterie (marche/arrêt)
- Indicateur du prochain temps de marche

3.2.4 Vers le menu de sélection

Appel du menu de sélection

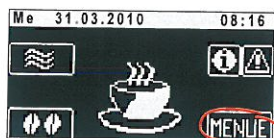
- * Appuyer sur la zone vide sans touches sur l'écran
Disponibilité opérationnelle
autres symboles sont activés.

- * Appuyer sur sur la touche **MENUE**

Le menu de sélection est affiché.



Disponibilité opérationnelle



... avec d'autres touches

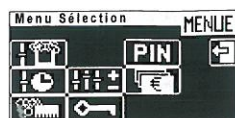
Affichage temporisé

▷ Réglage

▷ Options de commande

page 33

3.3 Menu de sélection



MENUE

Illustrations du menu de sélection avec les niveaux protégés.
 > Droits code PIN, contrôle d'accès page 35

3.3.1 Lait et mousse

Qualité de la mousse de lait

Cette fonction permet de régler la qualité de la mousse de lait.

Ce réglage est valable pour toutes les boissons avec mousse de lait. Les fluctuations des propriétés du lait sont compensées.

Réduction de la valeur -> pores plus fins et température de sortie plus basse

Augmentation de la valeur -> pores plus larges et température de sortie plus élevée

MENUE

MENUE

Qualité Mousse

Temps de pause pour latte macchiato

Lors de la distribution de lait et de mousse de lait par l'écoulement combiné.

Vous réussissez mieux le latte macchiato en augmentant la pause entre la distribution du lait et de la mousse de lait.

Le réglage par défaut est de 3 secondes.

Réduction de la valeur -> pause plus courte

Augmentation de la valeur -> pause plus longue

MENUE

interrupt.macch

Réglage de la fréquence des pompes à lait (en option)
 > Guide de prise en main rapide
 Lait actif

3.3.2 Programme minuterie

Le Programme minuterie permet de programmer les temps de mise en marche et d'arrêt.

Le menu principal « Programme minuterie » offre les possibilités de sélection suivantes :

- Etat minuterie
- Régler la minuterie
- Aperçu de la minuterie
- Effacer la minuterie
- Info minuterie

Etat minuterie

※ Appuyer sur **Etat Timer**

Activer/désactiver la minuterie = marche/arrêt.



Droits code PIN, contrôle d'accès
▷ Logiciel
▷ Réglage
▷ Droits code PIN, contrôle d'accès
page 35



Quand la minuterie est activée,
le symbole de la minuterie s'affiche sur l'écran.



Régler la minuterie

※ Appuyer sur **Réglage Timer**

Programmation des temps de mise en marche et d'arrêt.

※ Appuyer sur **Tps de fonct.**

L'écran « Temps de fonctionnement » s'affiche. Régler le jour, l'heure et l'opération souhaitée.

※ Réglage du jour (Jour)

- 1 = lundi
- 2 = mardi etc. jusqu'à 7 = dimanche
- 1-5 = lundi à vendredi (jours ouvrables)
- 1-7 = toute la semaine (lundi à dimanche)

※ Réglage de l'heure : (Heure, Min)

※ Régler le temps de commutation souhaité (opération)

- Temps de mise en marche = **I** (sur l'écran)
- Temps d'arrêt = **0** (sur l'écran)

※ Confirmer avec **OK**

ou

※ Effacer avec **C**

Exemple :

Tps de fonct.					
Jour	Hre	Min	Action	Prog	
+	+	+	+	+	
5	--	--	I	01	
-	-	-	-	-	

pour Jour 1-5 ou Jour 1-7, les
temps de commutation sont copiés
vers les jours indiqués.

Choisir le réglage souhaité avec les
touches **+** et **-**.

La sélection actuelle est affichée
en vidéo inverse.

Afficher les temps de commutation programmés

* Appuyer sur la touche **+** et **=** sous **Prog**

*Ici sont affichés les temps de commutation programmés.
Jusqu'à 16 temps de commutation par jour sont possibles.
Les temps programmés sont indiqués dans une liste chronologique.*

*Un nouveau temps de commutation est aussitôt classé chronologiquement après entrée et confirmation avec **OK**.*

Appuyer sur la touche **oi** conduit directement à l'aperçu de la minuterie.

Copier un jour

Un jour avec les temps de commutation définis peut être copié vers d'autres jours.

* Appuyer sur **Réglage Timer**

Programmation des temps de mise en marche et d'arrêt.

* Appuyer sur **Tps de fonct.**

* Appuyer sur la touche numérique sous **Jour**

La liste des jours de la semaine est affichée.

* Aller à la page 4

* Appuyer sur **Copie Date**

La liste des jours de la semaine s'affiche à nouveau.

* Choisir le jour qui doit être copié

* Appuyer sur **Ajouter Date**

* Choisir le jour vers lequel les temps définis doivent être copiés

Le jour est maintenant copié.

Aperçu de la minuterie

Contrôle des temps de commutation programmés :

* Appuyer sur **aperçu du timer**

La vue d'ensemble des temps de commutation sur la semaine est représentée de manière graphique. Les temps de service sont représentés par des barres.

Choisir le réglage souhaité avec les touches **+** et **=**.

La sélection actuelle est affichée en vidéo inverse.

Pour Jour 1-5 ou Jour 1-7, les temps de commutation sont copiés vers les jours indiqués.

Les différents jours 1,2,3...7. sont affichés.



Contrôle des temps
▷ Aperçu de la minuterie



Exemple :



temps de commutation du lundi au vendredi (1-5).

Temps de mise en marche 7 h 00

Temps d'arrêt 18 h 00

Effacer la minuterie

- * A la page 2 du menu principal Programme minuterie, appuyer sur la touche **Effacer Timer**
- * Chercher le jour souhaité et le sélectionner en appuyant sur la touche

Un message de confirmation vous demande si vous souhaitez vraiment effacer.

- * Confirmer avec **OK**

Le jour est effacé avec tous les temps de commutation.

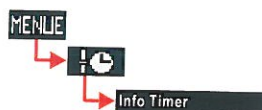
Outre les jours individuels, on peut aussi effacer « tous les jours ouvrables » ou toute la semaine.



L'opération ne peut être annulée.

Info minuterie

Appuyer sur la touche **Info Timer** affiche le prochain temps de commutation et l'état de la minuterie (marche/arrêt).



Info Timer		
Etat Timer	ON	
Prog. suivant	18:00	
Tps de fonct.		
ARRÊT		



3.3.3 Entretien

Les programmes de nettoyage sont proposés dans le menu principal Entretien.

- Programme de nettoyage
- Rinçage du système de lait
- Rinçage du mixeur
- Changement du filtre
- Entretien client
- Echange d'infuseur



Les procédures menées à l'écran sont décrites au chapitre Logiciel ▸ Entretien.

Les nettoyages mécaniques sont décrits au chapitre Entretien.



Programme de nettoyage

※ Appuyer sur **Prog. Nettoyage**

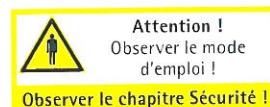
Le programme de nettoyage quotidien démarre.

Avec le logiciel et via l'écran, le programme de nettoyage passe par le nettoyage du moussEUR, du mixeur et de la machine.

Le déroulement du programme de nettoyage est décrit dans le guide de prise en main « Instructions de nettoyage ».



▸ Instructions de nettoyage



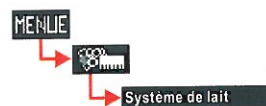
Tenir compte des mises en garde au chapitre Sécurité avant de procéder au nettoyage. Lire les Instructions de nettoyage et le chapitre Entretien à partir de la page 39.

Rinçage du système de lait

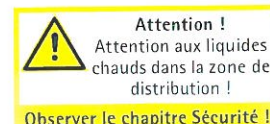
※ Appuyer sur **Système de lait**

Le rinçage du système de lait démarre.

Nettoyage Plug&Clean en option.



Nettoyage Plug&Clean
▸ Entretien
page 41



Le système de lait est nettoyé automatiquement avec le programme de nettoyage.



Rinçage du mixeur

※ Appuyer sur **Rincage Mixeur**
Le rinçage du mixeur démarre.



En présence d'un système mixeur, le Rinçage mixeur est exécuté automatiquement à la fin du programme de nettoyage.



Changement du filtre (en option)

Cette fonction est réservée au personnel qualifié si la fonction a été activée par le service technique WMF.

Le changement du filtre (en option) et la maintenance sont confirmés ici.

Message de confirmation : le filtre a-t-il été remplacé ?
Oui/Non

Entretien client (en option)

Cette fonction est réservée au personnel qualifié si la fonction a été activée par le service technique WMF.

Message de confirmation : avez-vous effectué l'entretien client ?
Oui/Non

Echange d'infuseur (en option)

Cette fonction est réservée au personnel qualifié si la fonction a été activée par le service technique WMF.

Message de confirmation : l'infuseur a-t-il été remplacé ?
Oui/Non



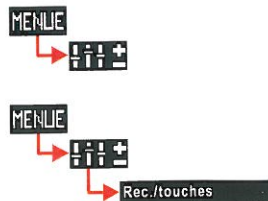
3.3.4 Réglage

Recettes et touches

* Appuyer sur **Rec./touches**

Le menu **Rec./touches** propose les options suivantes :

- Quantités de remplissage
- Changer les recettes
- Affectation des touches
- Peser la mouture



Sélection des touches de boisson lors du réglage

* Appuyer sur la touche de la boisson désirée

Sélection d'une touche de boissons au 2^{ème} niveau

- * Appuyer sur la touche de commutation **2x**
- * Appuyer sur la touche de la boisson désirée

Sélection d'une touche de boissons en relation avec l'une des touches de présélection S, L ou Décaf

- * Appuyer sur la touche de présélection désirée
- * Appuyer sur la touche de la boisson désirée

Adapter les valeurs

* Adapter les valeurs avec les touches **+** et **-**

Démarrer une préparation d'essai avec les valeurs actuelles

- * Appuyer sur **TEST**
- Les valeurs ne sont pas encore enregistrées.

Sauvegarder le réglage

* Enregistrer avec **OK**

- +** - plus
- - moins
- ↩** - quitter sans modifier
- OK** - enregistrer les valeurs
- TEST** - démarrer le test



Quantités de remplissage

Les quantités de remplissage sont adaptées aux tasses.
Les composants individuels des boissons sont adaptés aux nouvelles quantités sans modification de la composition et de la qualité.





Changer les recettes

Toutes les boissons

-  Quantité de café moulu/
quantité de poudre de chocolat
-  Quantité d'eau

Boissons au lait

-  Quantité de mousse de lait
-  Quantité de lait

Boissons au café

-  Qualité

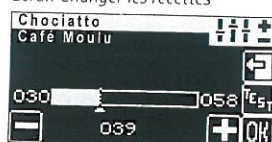
Les cinq degrés de qualité disponibles influencent l'infusion du café.

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

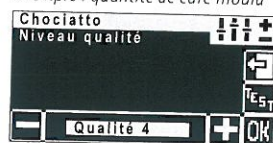
- Qualité 1** Après pression, la mouture a du temps pour gonfler.
- Qualité 2** Après pression, infusion directe.
- Qualité 3** Après pression, préinfusion.
- Qualité 4** Après pression et préinfusion, deuxième pression mouillée.
- Qualité 5** Après pression, préinfusion. Le temps d'infusion est en plus prolongé automatiquement.



Ecran Changer les recettes



Exemple : quantité de café moulu



Qualité



Attention !

Un réglage trop élevé du degré de qualité peut entraîner une erreur d'eau d'infusion.

Régler Steam Milk (en option)



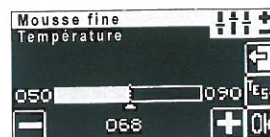
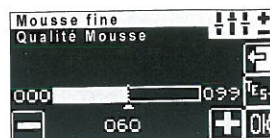
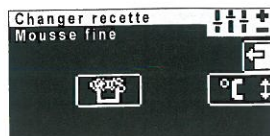
Lait et mousse



Température du lait

- * Appuyer sur **Changer recette**
- * Appuyer sur la touche Steam Milk désirée
- * Choisir le lait ou la mousse de lait
- * Régler la qualité de mousse de lait
- * Régler la température d'arrêt
- * Enregistrer avec **OK**

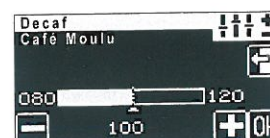
La température maximale réglable est 90 °C.



Régler le décafé (en option)

Le moulin décafé est toujours le « moulin de gauche ».

- * Appuyer sur **Changer recette**
 - * Appuyer sur la touche « Décafé »
- La quantité de café moulu pour le décafé se définit en pourcentage de la quantité de café moulu défini dans la recette standard.
- Ce réglage s'applique à toutes les boissons au café en présélectionnant « Décafé ».
- * Enregistrer avec **OK**



Affectation des touches

A chaque touche est attribuée une boisson. Cette affectation est définie ici.

- * Appuyer sur la touche Boisson
- * Sélectionner la recette voulue sur la liste, par ex. espresso

Charger une nouvelle recette :
les réglages définis jusqu'ici seront
remplacés par les valeurs par
défaut de la nouvelle recette.
L'écran n'affiche que les recettes
définissables.

Sélectionner le moulin pour la boisson au café

(seulement pour deux moulins sans décafé)

- * Appuyer sur la touche Boisson
- * Sélectionner la recette, par ex. espresso
- * Sélectionner le moulin (droite ou gauche)



Le choix du doseur n'est pas possible pour la boisson Chociatto.

Choisir le doseur pour boisson au chocolat (Choc)

(seulement pour Twin-Choc, « double chocolat »)

- * Appuyer sur la touche Boisson
- * Choisir la recette, par ex. chocolat au lait 1
- * Choisir le doseur (droite ou gauche)

Peser la mouture

- * Vider le bac à marc et le remettre en place

- * Appuyer sur **PeserCafémoulu**

Le café moulu est versé directement dans le bac à marc et la mouture peut ensuite être pesée.

La quantité de mouture est délivrée triple.



Température de la chaudière

- * Régler la température souhaitée de la chaudière (modification de la température de l'eau d'infusion)
(Page de réglage 94-99 °C)

MENUE



Temp chauffe-ea

MENUE



RAZ

Remise à zéro

Le programme de la machine à café est redémarré.

Heure et date

Définir ici l'heure et la date.

MENUE



Heure/date



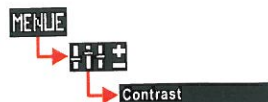
Langue d'affichage des menus

La langue de l'affichage est réglée ici.



Contraste de l'écran

Définir ici le contraste de l'écran.
(le contraste par défaut est 70)



Rinçage à chaud

Définir ici si la machine à café rincera à l'eau chaude l'unité d'infusion après la chauffe.
Réglage recommandé : activé.



Rinçage du mousser (en option)

Définir ici si un rinçage automatique du mousser doit avoir lieu après la dernière distribution de boisson contenant du lait.
Oui/Non



Intervalle de rinçage

Intervalle entre la dernière distribution d'une boisson à base de lait et un rinçage du mousser.
Réglage recommandé : 2 minutes.



Options de commande

Les options de commande disponibles sont les suivantes.

- Touche Rinçage à chaud (activé/désactivé)
- Touche Barista (activé/désactivé)
- 2e niveau (touche shift/désactivé)
- Touche ON/OFF (direct/par code PIN)
- Touche menu (immédiat/temporisé)
- Interruption de boisson (Oui/Non)
- Indication d'erreur (normal/symbole)

Touche Rinçage à chaud

Recommandation pour libre-service : désactivé.

Touche Barista

Recommandation pour libre-service : désactivé.

2e niveau

Recommandation pour libre-service : pas de réglage défini.

Touche ON/OFF

Recommandation pour libre-service : par PIN.

Si l'option « par code PIN » est sélectionnée, le code PIN du niveau Nettoyage sera demandé à la mise en marche et à l'arrêt.

Touche Menu

Recommandation pour libre-service : temporisé.

Si l'option « temporisé » est sélectionnée ici, la touche Menu n'apparaîtra qu'en appuyant deux fois sur l'écran.

Interruption de boisson

Recommandation pour libre-service : non.

Indication d'erreur

normal : tous les messages sont affichés à l'écran.

symbole : les messages nécessitant une action immédiate sont affichés à l'écran.

Tous les autres messages sont affichés comme symbole

* Appuyer sur le symbole

Tous les messages s'affichent.

Eclairage (en option)

Régler ici les couleurs des indicateurs LED pour la couleur d'éclairage voulue.

Exemples de réglages	rouge	verte	bleu
changement de couleur permanent	1	0	0
ambre	25	30	0
bleu	0	0	30

MENUE

Options

Si les clients utilisent eux-mêmes la machine, certaines fonctions peuvent être désactivées. Les touches ne seront pas affichées sur l'écran Disponibilité opérationnelle.

▷ Droits code PIN, contrôle d'accès page 35

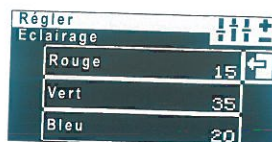
▷ Vers le menu de sélection page 21



Avec éclairage (en option) :

lors de messages nécessitant une action, l'éclairage latéral clignote.

MENUE

Eclairage




Lait (en option)

La signalisation d'état vide du lait peut être activée ici.

* Appuyer sur **Lait**

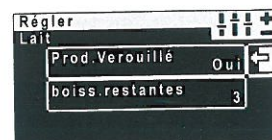
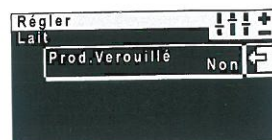
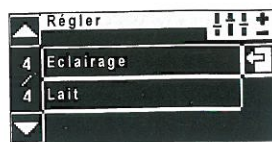
Requête de verrouillage boissons Oui/Non

Verrouillage boissons Non

Les boissons peuvent être distribuées jusqu'à ce que le réservoir à lait soit vraiment vide.

Verrouillage boissons Oui

Il est demandé combien de boissons peuvent encore être distribuées après le message. Après distribution de ce nombre, la prochaine distribution de boissons au lait est verrouillée. Le verrouillage de boissons est annulé après remplissage du réservoir à lait.



3.3.5 Entrée du code PIN

Les différents niveaux d'autorisation peuvent être protégés par un PIN. Pour l'accès à un niveau protégé par un code PIN, il faut entrer le code PIN avec la touche

- * Appuyer sur la touche dans le menu de sélection
- Un écran à clavier numérique apparaît.*
- * Entrer le code PIN à 4 chiffres demandé
- * Confirmer avec **OK**

Les fonctions assignées sont disponibles après entrée du code PIN correct.



Ecran Entrée du code PIN

3.3.6 Droits code PIN, contrôle d'accès

Si un code PIN a été attribué pour un niveau d'accès, il n'y aura pas d'accès sans code PIN.

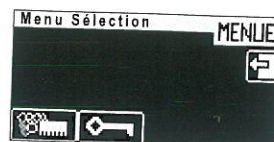


Niveau Nettoyage

Après entrée du code PIN correct, accès à :

- = Entretien
- = Touche ON/OFF protégée par code PIN

Réglage de lait et de mousse des touches Steam Milk par accès code PIN du niveau Facturation.



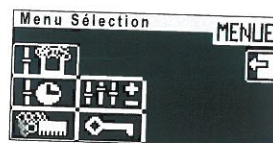
Accès niveau Nettoyage

Niveau Réglage

Après entrée du code PIN correct, accès à :

- = Régler le lait et la mousse
- = Programme minuterie
- = Entretien
- = Touche ON/OFF protégée par code PIN
- = Réglage (quantités de remplissage seulement)

Réglage de lait et de mousse des touches Steam Milk par accès code PIN du niveau Facturation.

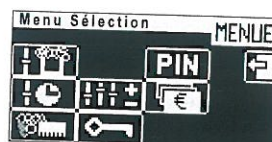


Accès niveau Réglage

Niveau Facturation

Après entrée du code PIN correct, accès à :

- = Régler le lait et la mousse
- = Programme minuterie
- = Entretien
- = Touche ON/OFF protégée par code PIN
- = Réglage (Boisson, Généralités, Divers)
- = Droits code PIN, attribuer contrôle d'accès
- = Facturation de boissons



Accès niveau Facturation

On peut attribuer un code PIN pour chacun des niveaux.
Les niveaux ont une structure hiérarchique.

Exemple : le code PIN pour le niveau **Régler** est valable pour les niveaux **Nettoyage** et **Régler** mais pas pour le niveau **Facturation**.

- * Appuyer sur la touche **PIN** dans le menu de sélection
- * Choisir le niveau souhaité

Exemple : **Nettoyage**

Un écran à clavier numérique apparaît.

- * Entrer le numéro à 4 chiffres

Le numéro entré est affiché.

- * Confirmer avec **OK**

Le niveau est désormais protégé par un code PIN.

En cas d'attribution du code PIN à un niveau inférieur, ce code PIN est automatiquement repris pour les niveaux supérieurs, au cas où ceux-ci ne sont pas déjà protégés par un code PIN.

Effacer code PIN

L'entrée du numéro 0000 supprime le contrôle d'accès pour un niveau.

La suppression d'un code PIN d'un niveau supprime automatiquement les codes PIN inférieurs.

3.3.7 Facturation de boissons

- * Appuyer sur **Compt.**
- Le compteur pour chaque boisson est affiché dans le menu Compteur.

Lire le compteur

- * Appuyer sur la boisson souhaitée sur l'écran

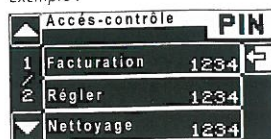
Effacer le compteur

- * Appuyer sur le symbole **C**

Si aucune boisson n'est sélectionnée, un message apparaît sur l'écran après que vous avez appuyé sur le symbole Clear **C**, vous demandant si les compteurs de toutes les boissons doivent bien être effacés.

La fonction « Facturation de boissons » devrait être protégée d'un accès non autorisé par un code PIN pour le niveau Facturation.

Exemple :



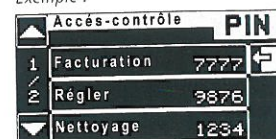
entrée pour le niveau Nettoyage
PIN : 1234

Le code PIN est repris aux niveaux supérieurs.



Ecran Entrée du code PIN

Exemple :



entrée du code PIN pour le
niveau Nettoyage : 1234
niveau Régler : 9876
niveau Facturation : 7777



Chapitre 4 Réglages divers

4.1 Réglages mécaniques

4.1.1 Régler le degré de mouture

- ※ Retirer les réservoirs à grains
- Maintenant, le degré de mouture préréglé est visible.*
- ※ Déclencher la distribution de café et attendre que le moulin se mette en marche
- ※ Sur le côté de la machine, modifier comme souhaité le degré de mouture avec l'outil multifonctions pendant que le moulin est en marche

Degré de mouture 1 → fin 

Degré de mouture 6 → gros 



Outil multifonctions



Affichage degré de mouture

Risque d'écrasement !

Ne jamais mettre les mains dans les broyeurs lorsque la machine est en marche et que les réservoirs sont enlevés.



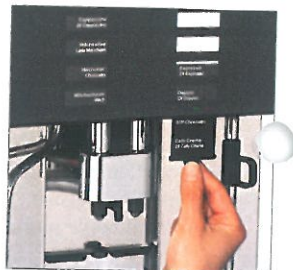
Attention !
Risque d'écrasement !

Observer le chapitre Sécurité !

4.2 Marquage des touches de boissons

Eteindre auparavant la machine à café afin qu'une boisson ne soit pas déclenchée involontairement.

- ※ Tirer vers le bas le marquage derrière la vitre frontale
- ※ Marquer comme souhaité les feuilles adhésives à l'aide du modèle WMF
- ※ Coller sur le support et replacer derrière la vitre



Téléchargement gratuit du modèle d'impression à l'adresse www.servicecenter.wmf.com

Étiquettes adhésives adéquates :
Zweckform-Avery n° 3659

Chapitre 5 Entretien

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

Effectuer tous les nettoyages avant et après des pauses de service de plusieurs jours.

Aperçu des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Message	Optionnel	
x				0	Rinçage du mousser
x					Programme de nettoyage
x				0	Nettoyage du système de lait
x				0	Rinçage du mixeur
x					Nettoyage de l'écoulement combiné standard
	x			0	Nettoyage de l'écoulement combiné Plug&Clean
x					Nettoyage du bac à marc
x					Nettoyage de l'égouttoir
x					Nettoyage de l'habillage
	x				Nettoyage de l'unité d'infusion
(x)	x			0	Nettoyage du mixeur
(x)	x			0	Nettoyage écoulement d'eau chaude
x	x			0	Nettoyage de l'écoulement Steam Milk
		x			Nettoyage des réservoirs à grains
		x		0	Nettoyage du réservoir à produit

- Tous les jours = au moins une fois par jour et plus si nécessaire
 Toutes les semaines = nettoyage une fois par semaine
 Régulièrement = régulièrement si nécessaire
 Message = après message à l'écran
 Optionnel = en option (selon l'équipement)
 (x) = si nécessaire une fois par jour



Attention !
Risque pour la santé !

Observer le concept de nettoyage HACCP!



▷ Instructions de nettoyage

▷ Nettoyage général

▷ Nettoyage hebdomadaire

▷ Nettoyage régulier

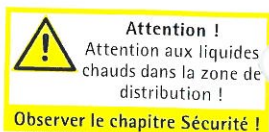
5.1 Nettoyage quotidien

Pour toutes les Instructions de nettoyage

Voir le guide pas à pas ▷ Instructions de nettoyage.
Observer le mode d'emploi ! Observer les précautions d'emploi !

5.1.1 Programme de nettoyage

Avec le logiciel et via l'écran, le programme de nettoyage passe par le nettoyage du mousser, du mixeur et de la machine.



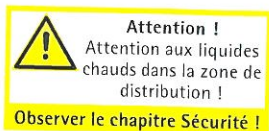
Programme de nettoyage
▷ Instructions de nettoyage

5.1.2 Nettoyage du système de lait

Nettoyage du mousser, voir instructions de nettoyage.

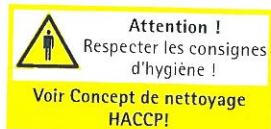
Le système de lait se compose de :

- Écoulement combiné
- Buse à lait
- Tuyau à lait



Le système de lait doit être nettoyé soigneusement, et donc stérilisé, au moins une fois par jour, au plus tard au bout de 24h.

Pour les machines avec Plug&Clean, cela doit avoir lieu à la fin du service, dans le cadre du nettoyage de la machine. Si ce nettoyage de Plug&Clean ne se faisait pas, l'écoulement combiné devrait être démonté et lavé manuellement.



Le tuyau à lait doit être remplacé à intervalles réguliers.

Nettoyage de l'écoulement combiné
▷ Instructions de nettoyage

Nettoyage du système de lait standard

Le nettoyage de l'écoulement combiné se fait en deux étapes, parfois trois.

- Rinçage automatique du mousser après chaque boisson avec lait ou mousse de lait (en option)
- Rinçage du système de lait guidé par écran
- **Mettre une fois par jour** l'écoulement combiné, le tuyau à lait et les buses à lait dans une solution de nettoyage

Nettoyage du système de lait Plug&Clean

Le nettoyage du Plug&Clean se fait en trois étapes.

- Rinçage automatique du mousser pendant 3 minutes max. après chaque boisson avec lait ou mousse de lait
- Nettoyage Plug&Clean guidé par l'écran
- Mettre **une fois par semaine** l'écoulement combiné, le tuyau à lait et les buses à lait dans une solution nettoyante



Programme de nettoyage
Plug&Clean
▷ Instructions de nettoyage

5.1.3 Rinçage du mixeur

Le rinçage du mixeur est un nettoyage intermédiaire du mixeur.

Le rinçage du mixeur fait partie du programme de nettoyage.



Rinçage du mixeur
▷ Instructions de nettoyage

5.1.4 Nettoyage de l'écoulement combiné

Nettoyage soigneux du système de lait. Le déroulement exact de ce nettoyage manuel est décrit dans les Instructions de nettoyage.



Nettoyage de l'écoulement
combiné
▷ Instructions de nettoyage

5.1.5 Nettoyage général

Nettoyage du bac à marc (glissoir à marc, en option)

- * Vider le bac à marc et le rincer à l'eau
- * Bien nettoyer avec un chiffon humide

Égouttoir, habillage et panneau frontal

- * Nettoyer la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Ensuite, avec un chiffon doux en laine ou une peau de chamois

Références pour le programme
d'entretien WMF
▷ Annexe
Accessoires et pièces de rechange
page 68

Avant de nettoyer le panneau
frontal, arrêter la machine
afin de ne pas déclencher
involontairement une boisson.

Nettoyage des surfaces en métal

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

Ne pas nettoyer avec une poudre à récurer ou un produit semblable !

Risque de rayure ou de dommage.

Ne pas utiliser de produit abrasif !

Utiliser des chiffons doux pour le nettoyage.



Danger pour la
machine !

Observer le mode d'emploi !

5.2 Nettoyage hebdomadaire

5.2.1 Nettoyage de l'unité d'infusion

- * Arrêter la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Bien pousser l'écoulement combiné vers le haut
- * Tirer tout à fait vers le haut le couvercle du bac à marc
- * Retirer le bac à marc

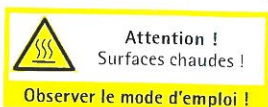
L'unité d'infusion est à présent accessible.

Risque de brûlure !

Laisser refroidir avant le nettoyage.

Tenir fermement, l'unité d'infusion peut glisser vers le bas.

Ne jamais forcer ! Risque d'endommagement !



- * Mettre la main dans la cavité sous l'unité d'infusion et défaire le blocage (figure 1)
- * Retirer l'unité d'infusion et la tenir fermement (figure 2)
- * Conduire l'unité d'infusion lentement vers le bas, la renverser et tirer vers l'avant

Utiliser l'outil multifonctions contenu dans les accessoires.

- * Tourner le filetage sur la tête de l'unité d'infusion en sens inverse des aiguilles d'une montre (figure 3) jusqu'à ce que racloir se trouve en position avant
- * Pousser les ressorts vers l'extérieur par-dessus le bord et déverrouiller ainsi (figure 4)
- * Rabattre vers le haut le glissoir d'introduction
- * Nettoyer le tamis d'infusion à l'eau courante ou avec un chiffon
- * Enlever les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse
- * Rincer l'unité d'infusion à l'eau courante

Ne jamais nettoyer l'unité d'infusion dans le lave-vaisselle et ne jamais utiliser d'additifs de nettoyage.



Figure 1



Figure 2



✱ Sécher l'unité d'infusion avec un chiffon
Bien laisser sécher avant de la remettre dans la machine à café.

Enlever les restes de café moulu de la cavité.

✱ Retirer pour cela l'égouttoir et faire venir le café moulu vers l'avant en essuyant ou en aspirant avec un aspirateur

mettre en place l'unité d'infusion séchée.

- ✱ Suspendre à nouveau les ressorts dans le glissoir d'introduction (figure 4)
- ✱ Maintenir le verrou appuyé et replacer l'unité d'infusion dans la cavité jusqu'à la paroi
- ✱ Pousser l'unité d'infusion verticalement vers le haut jusqu'à ce que l'arrêt s'enclenche
- ✱ Remettre le bac à marc en place
- ✱ Fermer le panneau

Si l'unité d'infusion ne se remet pas en place sans résistance : tourner légèrement vers la gauche ou vers la droite le filetage sur la tête de l'unité d'infusion jusqu'à ce que l'unité d'infusion glisse dans le guide.

Ne jamais forcer !

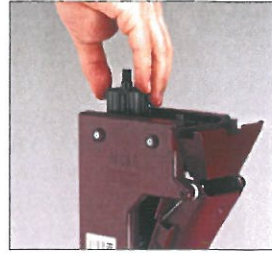


Figure 3



Figure 4



Tamis d'infusion

5.2.2 Nettoyage du mixeur Choc (chocolat) (en option)

Mixeur Choc

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

- * Eteindre la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le couvercle du lait
- * Retirer le tuyau du mixeur, depuis le mixeur vers l'écoulement combiné
- * Tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le pivot de la fermeture à baïonnette sous le pot du mixeur

Le pot du mixeur est enlevé de la fixation.

L'hélice du mixeur est maintenant visible.

- * Nettoyer l'hélice avec un chiffon
- * Démonter le pot du mixeur constitué de deux parties
- * Nettoyer les deux parties du pot et le tuyau à l'eau courante chaude
- * Bien laisser sécher toutes les pièces
- * Réassembler le tout

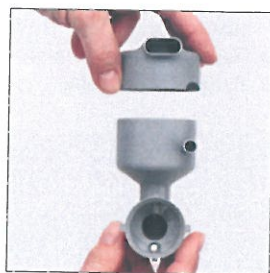
Au réassemblage, tous les orifices doivent se trouver dans la même direction.

- * Remettre en place le pot du mixeur
- * Retourner le pivot de la fermeture à baïonnette dans le sens des aiguilles d'une montre
- * Refixer le tuyau à lait sur les appuis du pot du mixeur et de l'écoulement combiné
- * Remettre en place le couvercle du lait

Il faut absolument bien refixer le tuyau du mixeur. C'est important car sinon, de l'eau ou de la boisson chocolatée brûlante peuvent s'écouler involontairement.



Ouvrir



Veiller à ce que la conduite de la spirale soit fixée et que le tuyau ne soit pas coincé.



Attention !
Risque de
s'ébouillanter !

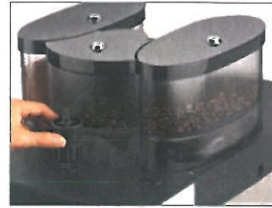
Observer le chapitre Sécurité !

5.3 Nettoyage régulier

5.3.1 Nettoyage des réservoirs à grains

Les réservoirs à grains sont nettoyés en cas de besoin et à intervalles réguliers (au moins une fois par mois).

- * Eteindre la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrouillage du réservoir à grains en tournant avec l'outil multifonctions dans le sens des aiguilles d'une montre
- * Retirer les réservoirs à grains vers le haut
- * Vider complètement les réservoirs à grains et bien essuyer avec un chiffon humide
- * Bien laisser sécher les réservoirs à grains
- * Reremplir les réservoirs à grains et les remettre en place
- * Refermer le verrouillage avec l'outil multifonctions en sens inverse des aiguilles d'une montre



Ouvrir

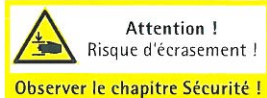


Fermer



Ne jamais mettre les mains dans les moulins !

Ne jamais nettoyer les réservoirs à grains dans le lave-vaisselle.



5.3.2 Nettoyage du réservoir à chocolat (Choc) (en option)

Nettoyage plus fréquent selon la poudre utilisée.

- * Eteindre la machine à café avec la touche ON/OFF
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Ouvrir le verrouillage du réservoir à produit en tournant avec l'outil multifonctions dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- * Retirer le réservoir à produit vers le haut et vider complètement
- * Dévisser le ou les écrous-raccords devant et derrière
- * Retirer la ou les vis sans fin du doseur



Ouvrir



Fermer

- ※ Essuyer soigneusement le réservoir avec un chiffon humide
- ※ Nettoyer soigneusement les pièces de la vis sans fin du doseur
- ※ Bien laisser sécher entièrement le réservoir et les pièces
- ※ Réassembler et remettre en place la vis sans fin du doseur, revisser les écrous-raccords



*Doseur avec pièces individuelles
Vis sans fin du doseur*

Veiller à la bonne position de l'éjection !

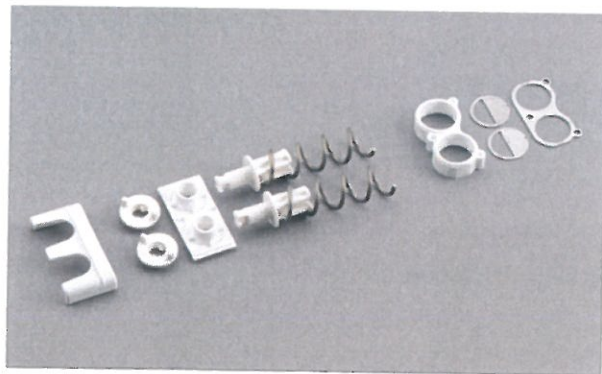
- ※ Reremplir le réservoir et le remettre en place
- ※ Refermer le verrouillage avec l'outil multifonctions dans le sens des aiguilles d'une montre



Particularités des réservoir à deux chocolats (Twin-Choc)

Le réservoir à deux chocolats (Twin-Choc) est divisé au centre et a deux compartiments séparés pour deux sortes de chocolat différentes.

Ne jamais nettoyer les réservoirs à produit dans le lave-vaisselle.



Vis de réglage du doseur démontées

5.4 Nettoyage de l'écoulement Steam Milk

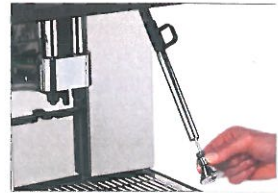
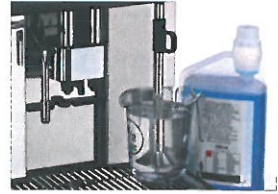
Tous les jours

- * Mélanger 5 ml de détergent dans un grand récipient avec 0,5 l d'eau tiède
- * Plonger la buse à vapeur dans la solution de nettoyage et appuyer brièvement sur la touche Vapeur ou sur une touche Steam Milk

Temps d'imprégnation : 30 minutes

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

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



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 l'écoulement Steam Milk
- * Plonger la buse à vapeur dans un récipient avec de l'eau claire
- * Appuyer brièvement sur la touche Steam Milk
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide



Attention !
Risque pour la santé !

Risque d'irritation et de s'ébouillanter dans la zone de distribution !



Attention !
Vapeur brûlante !

Observer le chapitre Sécurité !

Chapitre 6 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes tenu de par la loi à vous assurer que vos clients n'encourent pas de dangers 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 dangers. Vous devez procéder à une analyse des risques dans votre entreprise. Le but est d'identifier et d'éliminer les dangers en termes 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 contrôler le nettoyage régulier.

Les machines à café WMF sont conformes aux spécifications précitées si leur installation, leur maintenance, leur entretien et leur nettoyage sont effectués dans les règles. Si l'entretien et le nettoyage de la machine ne sont pas effectués dans les règles, la distribution de produits à base de lait constitue un danger potentiel en termes d'hygiène des produits alimentaires. Observer les points suivants pour respecter le concept de nettoyage HACCP :

Stériliser le système de lait une fois par jour

- Respecter en tous points les prescriptions de nettoyage pour le circuit de lait dans le mode d'emploi. Vous aurez ainsi l'assurance que votre système est exempt de germes en début de service.

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



Entamer en début de service une nouvelle brique de lait venant du réfrigérateur

- 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.

Recommandation :

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

Conservation du lait au frais !

- Veiller à toujours avoir une brique de lait neuve venant du réfrigérateur.
- Il est possible de renoncer à un refroidissement uniquement si le lait venant du réfrigérateur est utilisé entièrement dans les 3 heures qui suivent au maximum.
- En cas de faible consommation de lait, celui-ci doit également être conservé au frais en cours de service.

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

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

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

Recommandation pour Choc (chocolat) (en option)

Nettoyer régulièrement les réservoirs à produits. Respecter les instructions au chapitre Entretien.

Respecter les prescriptions du fabricant de la poudre chocolat.



Attention !

Respecter les consignes d'hygiène !

Voir chapitre Entretien !

Concept de nettoyage HACCP

Heure _____ Année _____

N'utiliser que du lait U.H.T. réfrigéré, des risques pour la santé ne peuvent être exclus à cause des microbactéries !
Pour chocolat (Choc), n'utiliser que des produits dont la date limite de consommation n'est pas dépassée.

Opérations de nettoyage :

1. Déroulement du programme de nettoyage
↳ Instructions de nettoyage
- 2a. Nettoyage du moussoir de lait (écoulement combiné)
↳ Instructions de nettoyage
- 2b. Nettoyage quotidien du moussoir
↳ Instructions de nettoyage

- 3a. Nettoyage du moussoir ou changement du système d'écoulement combiné au bout de 4 heures de temps de service (abandonnement nécessaire pour un faible débit et pour du lait non réfrigéré)
- 3b. Nettoyage hebdomadaire du moussoir et nettoyage régulier du réservoir à produit (chapitre Entretien)
4. Nettoyage général de la machine

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

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

Chapitre 7 Maintenance

Tenir compte du fait qu'il s'agit d'une machine à café professionnelle de commerce nécessitant une maintenance et un détartrage réguliers.

Le moment du détartrage est calculé par la machine et dépend du degré de dureté de l'eau fraîche locale et de la présence d'un filtre à eau.

La date de maintenance dépend de la sollicitation de la machine et vous est signalée sur l'écran. La machine à café peut continuer à fonctionner après le message signalant la maintenance à effectuer mais il faut toutefois faire entreprendre rapidement les travaux de maintenance afin de garantir un bon fonctionnement et d'éviter des dommages consécutifs.

7.1 Maintenance de la machine à café

Les étapes de maintenance suivantes sont prévues :

- Entretien client après message à l'écran, peut être fait par l'exploitant lui-même.
- 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.
- Révision après message à l'écran, seulement par du personnel formé ou par le service technique WMF car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

Entretien client après message à l'écran, voir Instruction pour l'entretien client dans le Kit Entretien client.

▷ Annexe :

Accessoires et pièces de rechange

Messages de maintenance

▷ Messages et indications
page 52



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

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.

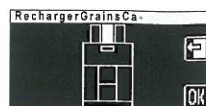


Chapitre 8 Messages et indications

8.1 Messages de fonctionnement

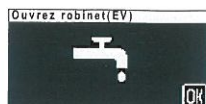
Recharger grains

- * Recharger le réservoir à grains (en fonction de l'affichage)
- * Vérifier :
 - Verrouillage du réservoir à produit ouvert ?
▷ *Entretien*
 - Les grains de café ne s'écoulent pas
- * Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec **OK**



Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer



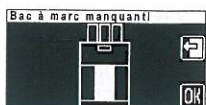
Vider le bac à marc

- * Vider le bac à marc



Bac à marc absent

- * Remettre correctement le bac à marc en place et fermer le panneau



Erreur sur l'unité d'infusion

- * Démonter l'unité d'infusion
- * Nettoyer le tamis d'infusion
- * Remettre l'unité d'infusion en place et veiller à ce qu'elle s'enclenche bien en la remettant en place



Changer le filtre

- * Changer le filtre dans l'espace d'une semaine et accuser réception dans le menu Entretien

Observer le mode d'emploi du filtre à eau.



Consulter l'erreur dans le mode d'emploi

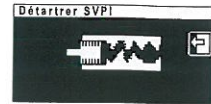
Indication du numéro d'erreur.

▷ *Messages d'erreur/pannes*



Message de détartrage

- * Appeler le service technique WMF



Message Entretien client

- * Procéder à l'entretien client en l'espace d'une semaine et accuser réception dans le menu Entretien



Maintenance Service

Maintenance Service après message à l'écran

- * Appeler le service technique WMF



Message de révision

- * Appeler le service technique WMF



8.2 Messages d'erreur/pannes

Comportement à adopter en cas d'affichage de messages d'erreurs ou de signalisation de pannes.

- * Arrêter la machine à café et la remettre en marche au bout de quelques secondes

- * Répéter l'opération qui a entraîné la panne


Dans de nombreux cas, cette mesure permet de remédier à la panne et de continuer à travailler.

Si cette méthode n'aboutit pas : chercher dans la liste d'erreurs ci-dessous le texte ou le numéro d'erreur indiqué et suivre les instructions de manipulation.

Si cette mesure reste toujours infructueuse 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 à nouveau être distribuées.

Votre WMF 2000 S est équipée d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont affichées sur l'écran. Les messages d'erreur indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur.

En cas d'apparition d'une erreur ou d'une indication adressée à l'exploitant, la touche  s'affiche.

※ Appuyer sur 

Le numéro d'erreur s'affiche.

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
6	Unité d'infusion, courant de blocage/ Unité d'infusion grippée	※ Eteindre la machine à café ※ Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyage de l'unité d'infusion
26 36	Moulin à droite bloqué Moulin à gauche bloqué 	※ Eteindre la machine à café ※ Retirer la fiche secteur de la prise ※ Retirer le réservoir à grains ※ Tourner le disque à moudre uniquement avec l'outil multifonctions (carré) en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir illustration) ※ Remettre le réservoir en place ※ Mettre la machine à café en marche ▷ Entretien ▷ Nettoyage des réservoirs à grains Si cela se produit souvent : ※ Régler le degré de mouture d'un degré plus gros ▷ Réglages divers ▷ Régler le degré de mouture
88	Chaudière : tempér. supérieure à la normale	※ Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche Si l'erreur continue à se produire ※ Eteindre la machine à café ※ Appeler le service technique WMF
89	Chaudière : chauffage chaudière vapeur	※ Eteindre et rallumer la machine

Numéro d'erreur	Désignation d'erreur	Instruction de manipulation
161	Erreur eau : eau d'infusion	<p>Eteindre et rallumer la machine entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas supprimée, passer à l'étape suivante.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ouvrir le robinet à eau * Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyage de l'unité d'infusion * Régler le degré de mouture plus gros ▷ Réglages divers * Diminuer la qualité ▷ Réglage ▷ Recettes
163	Erreur eau : rinçage à chaud	<p>Eteindre et rallumer la machine entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas supprimée, passer à l'étape suivante.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ouvrir le robinet à eau * Nettoyer l'unité d'infusion ▷ Entretien ▷ Nettoyage de l'unité d'infusion
186	Chaudière à vapeur : niveau	<p>La distribution de boissons est bloquée momentanément.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Vérifier si le bac à marc est correctement en place * Eteindre et rallumer la machine
188	Chaudière à vapeur : tempér. supérieure à la normale	<ul style="list-style-type: none"> * Arrêter la machine à café, la laisser refroidir et la remettre en marche <p>Si l'erreur continue à se produire</p> <ul style="list-style-type: none"> * Eteindre la machine à café * Appeler le service technique WMF
189	Chaudière à vapeur : chauffage chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> * Eteindre et rallumer la machine

8.3 Erreur sans indication de panne

Profil d'erreur	Instruction de manipulation											
Pas de distribution d'eau chaude, mais eau dans le bac à marc	* Nettoyer la sortie d'eau chaude * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)											
Pas de distribution de Choc (chocolat), mais eau dans le bac à marc	* Ne plus utiliser la distribution Choc (chocolat) * Appeler le service technique WMF (la distribution de café est possible)											
Portionneur Choc bloqué, Choc soutiré qu'avec de l'eau	* Nettoyer le portionneur ▷ Entretien * Vider la poudre * Tourner à la main 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											
Distribution de café différente gauche/droite	* Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Instructions de nettoyage											
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 * Nettoyer l'écoulement combiné * Vérifier si la buse à lait est bouchée ▷ Instructions de nettoyage * Vérifier si refroidisseur à lait est givré											
Mousse de lait pas comme il faut, température trop froide ou trop chaude	* Remplacer la buse à lait Utiliser la buse à lait appropriée sur l'écoulement combiné. <table><tr><td>Buse à lait</td><td>3 kW *</td><td>5,5 kW *</td></tr><tr><td>• pour lait réfrigéré</td><td>verte</td><td>marron</td></tr><tr><td>• pour lait non réfrigéré</td><td>blanche</td><td>nature</td></tr></table> *Puissance nominale, voir Caractéristiques techniques. * Nettoyer l'écoulement combiné ▷ Instructions de nettoyage Si l'erreur continue à se produire * Utiliser une autre buse de lait dans les accessoires			Buse à lait	3 kW *	5,5 kW *	• pour lait réfrigéré	verte	marron	• pour lait non réfrigéré	blanche	nature
Buse à lait	3 kW *	5,5 kW *										
• pour lait réfrigéré	verte	marron										
• pour lait non réfrigéré	blanche	nature										

<i>Profil d'erreur</i>	<i>Instruction de manipulation</i>
Pompe marche en permanence, eau dans le bac à marc	<ul style="list-style-type: none">✧ Eteindre et rallumer la machine✧ Si l'erreur n'est pas supprimée, appeler le service technique WMF
Mousseur de lait montage/démontage difficile	<ul style="list-style-type: none">✧ Graisser légèrement les bagues d'étanchéité avec la « graisse spéciale bagues d'étanchéité » WMF
Impossible de mettre en place le réservoir Choc (chocolat)	<ul style="list-style-type: none">✧ Tourner légèrement à la main dans le sens des aiguilles d'une montre la commande de la vis de réglage sur le doseur✧ Vérifier si le réservoir de chocolat est bloqué par erreur
Impossible de mettre en place le réservoir à grains	<ul style="list-style-type: none">✧ Vérifier si le réservoir à grains est bloqué par erreur

Chapitre 9 Sécurité

9.1 Dangers pour l'utilisateur

La sécurité optimale WMF fait partie des caractéristiques produit les plus importantes. L'efficacité des dispositifs de sécurité n'est garantie que si l'on respecte ce qui suit :

- Lire attentivement le mode d'emploi avant usage.
- Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.
- Ne pas utiliser la machine si elle ne fonctionne pas correctement ou si elle est endommagée.
- Les dispositifs de sécurité montés ne doivent être en aucun cas modifiés.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes ou sans expériences et/ou connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçues de celle-ci des consignes d'utilisation.
- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

En dépit des dispositifs de sécurité, toute machine 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 tout risque de blessure et de danger pour la santé :

Risque de s'ébouillanter !

Il y a risque de s'ébouillanter dans la zone de distribution de café, de chocolat, eau chaude ou de Steam Milk. Vérifier qu'un récipient se trouve toujours en dessous pendant la distribution de boissons.

Risque de brûlure !


L'unité d'infusion ne doit être nettoyée que lorsque la machine est froide. L'unité d'infusion peut devenir brûlante.






Attention !
La non-observation des indications de danger ou de risque peut entraîner des blessures graves.

Observer les précautions d'emploi !




Attention !
Attention aux liquides chauds dans la zone de distribution !

Risque de s'ébouillanter !



Attention !
Vapeur brûlante !

Risque de brûlure !



Attention !
Surfaces chaudes !

Risque de brûlure !

Risque d'écrasement !

Il y a risque d'écrasement lors de la manipulation de tous les composants amovibles ! Ne pas mettre la main dans le réservoir à grains ou dans l'orifice de l'unité d'infusion lorsque la machine est en marche.



Attention !
Risque d'écrasement !

Risque de blessure !

Risque pour la santé !

Les réservoirs à produits (grains de café/chocolat) et l'introduction manuelle ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue !



Attention !
Risque pour la santé !

Utiliser uniquement pour
l'usage conforme aux
prescriptions !

Risque pour la santé !

Respecter les mesures de protection figurant sur le paquet lors de la manipulation du détergent spécial pour le mousser de lait et des pastilles de nettoyage. Les détergents spéciaux pour le mousser de lait et les pastilles de nettoyage sont irritants. Verser la pastille de nettoyage uniquement après y avoir été invité sur l'écran.



Attention !
Risque pour la santé !

Attention à l'étiquette collée
sur les produits de nettoyage !

Risque d'irritation et de s'ébouillanter !

Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage ! Du liquide de nettoyage/de la solution détartrante s'écoule de l'écoulement combiné pendant le nettoyage/le détartrage.



Attention !
Risque pour la santé !

Risque d'irritation et de
s'ébouillanter dans la zone de
distribution !

9.2 Dangers pour la machine à café

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

- En cas d'eau d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont, car sinon, l'entartrage peut causer des dommages sur la machine.
- Pour des raisons d'assurance, toujours s'assurer, en fin de service, à ce que le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau est fermé et que l'interrupteur électrique principal soit arrêté ou la fiche secteur débranchée.

- 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 une pause de service de plusieurs semaines, nous recommandons de procéder au moins deux fois au programme de nettoyage avant la remise en service.



▷ Instructions de nettoyage

9.3 Utilisation conforme aux prescriptions

La WMF 2000 S est conçue pour distribuer des boissons au café, au lait et/ou des boissons à base de poudre (Chocolat et nappage (Choc/Topping)) en différentes variantes, ceci dans des tasses ou des pichets. De plus, l'appareil peut produire de la vapeur pour chauffer du lait et/ou de l'eau chaude. Cet appareil est affecté à un usage industriel ou pour locaux à usage commercial et est prévu pour une utilisation par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans des commerces, dans l'industrie des biens de consommation et dans des exploitations agricoles ou pour une utilisation professionnelle par des personnes non spécialistes. L'appareil peut être utilisé en zone à libre service lorsqu'il est contrôlé par du personnel formé.

L'utilisation de l'appareil est de plus soumise aux « conditions générales » de WMF AG et au présent manuel d'instruction. Une autre utilisation ou une utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.

La WMF 2000 S ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un autre liquide que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).

9.4 Directives

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 (UE) n° 1935/2004 dans leurs versions actuelles.

A des fins d'utilisation définie, l'appareil ne présente pas de risque pour la santé ou de danger particulier non supportable.

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

L'appareil est conforme aux exigences de tous les règlements des directives MD (MR) 2006/42/CE, directive 2004/108/CE, directive 2002/95/CE (ROHS), directive 2002/96/CE (DEEE).

Le certificat de conformité CE est joint à l'appareil.

L'appareil porte le logo CE.

En cas de modifications de l'appareil non conformes aux règlements WMF, ce certificat perd sa validité. Pour les pays extérieurs à l'UE, les règlements nationaux en vigueur s'appliquent.

L'appareil est soumis à la réglementation sur les déchets électroniques (directive DEEE/UE) et ne doit pas être jeté dans 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.

9.5 Obligations de l'exploitant

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

L'accès au service de l'appareil est autorisé seulement aux personnes qui ont les connaissances et l'expérience pratique de l'appareil, en particulier s'agissant de sécurité et d'hygiène.

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

Dans les bureaux/étages ou dans les libres-services similaires, le personnel initié à la commande de la machine doit surveiller la machine. Le personnel formé doit garantir le respect des mesures d'entretien et être disponible pour des questions relatives à l'utilisation.

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et l'outillage sont en parfait état (par ex. conformément au BGV A3). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, vérifier entre autre les vannes et les récipients de sécurité régulièrement. Ces mesures sont effectuées 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 pour la machine (pastilles) et le système de lait (nettoyant liquide).

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

*Produit de nettoyage spécial WMF,
▷ Annexe
Accessoires et pièces de rechange
page 68*

9.6 Droits à la garantie

Pendant une durée de garantie de 12 mois à partir du transfert du risque, les droits de garantie légaux reviennent à l'acheteur.

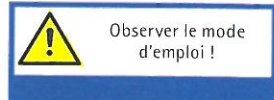
Dans un premier temps, le vendeur aura la possibilité d'exécuter son obligation dans un délai convenable. Les droits dépassant ce cadre, notamment les droits aux dommages et intérêts pour cause de dommages subséquents sont – dans la mesure où cela est admissible de par la loi – exclus.

Les défauts matériels doivent immédiatement faire l'objet d'une réclamation par écrit à l'égard du vendeur.

Durée de garantie 12 mois

Aucune garantie n'est fournie :

- Pour toutes les pièces soumises à une usure naturelle. En font partie entre autres : joints d'étanchéité, mixeur et unité d'infusion.
- Pour les défauts résultant d'intempéries, de dépôts de tartre, d'effets chimiques, physiques, électromécaniques ou électriques, dans la mesure où ils ne sont pas dus à une faute de WMF.
- Si le client renonce à utiliser un filtre à eau bien que la dureté de l'eau locale exige l'utilisation d'un filtre à eau et s'il en résulte des défauts.
- Pour les défauts résultant d'une non-observation des consignes sur le traitement, la maintenance et l'entretien de l'appareil (par ex. mode d'emploi et consignes d'entretien).
- Pour les défauts résultant de la non-utilisation de pièces de rechange d'origine WMF ou d'une erreur de montage effectuée par l'acheteur ou par des tiers ou d'un traitement erroné ou négligé.
- Pour les conséquences de modifications inadéquates et effectuées sans notre accord ou travaux de réparation de l'acheteur ou de tiers.
- Pour les défauts résultant d'une utilisation inadéquate ou incorrecte.



Dans la confirmation de commande, le client est avisé de la nécessité de l'emploi d'un filtre à eau.



▷ Maintenance
page 50

Annexe : Instructions de nettoyage (Standard)



2000 S



2000 S

Instructions de nettoyage 2000 S
 Veuillez tenir compte de l'espacement des intervalles de nettoyage au chapitre Entretien du mode d'emploi.
 Notez le temps d'attente avant le premier nettoyage.

Programme de nettoyage standard				
1	2	3	4	5
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>

Rinçage du système de lait

1. Appuyez sur **START**

2. Appuyez sur **START**

3. Appuyez sur **START**

4. Appuyez sur **START**

5. Appuyez sur **START**

6. Appuyez sur **START**

7. Appuyez sur **START**

8. Appuyez sur **START**

9. Appuyez sur **START**

10. Appuyez sur **START**

11. Appuyez sur **START**

12. Appuyez sur **START**

13. Appuyez sur **START**

14. Appuyez sur **START**

15. Appuyez sur **START**

16. Appuyez sur **START**

17. Appuyez sur **START**

18. Appuyez sur **START**

19. Appuyez sur **START**

20. Appuyez sur **START**

Rinçage du système de lait

1. Appuyez sur **START**

2. Appuyez sur **START**

3. Appuyez sur **START**

4. Appuyez sur **START**

5. Appuyez sur **START**

6. Appuyez sur **START**

7. Appuyez sur **START**

8. Appuyez sur **START**

9. Appuyez sur **START**

10. Appuyez sur **START**

11. Appuyez sur **START**

12. Appuyez sur **START**

13. Appuyez sur **START**

14. Appuyez sur **START**

15. Appuyez sur **START**





















16. Appuyez sur **START**

17. Appuyez sur **START**

18. Appuyez sur **START**

19. Appuyez sur **START**

20. Appuyez sur **START**

Programme de nettoyage PlugChin				
1	2	3	4	5
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>
 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>	 <p>Appuyez sur START</p>

Nettoyage manuel de l'écoulement combiné

1. Appuyez sur **START**

2. Appuyez sur **START**

3. Appuyez sur **START**

4. Appuyez sur **START**

5. Appuyez sur **START**

6. Appuyez sur **START**

7. Appuyez sur **START**

8. Appuyez sur **START**

9. Appuyez sur **START**

10. Appuyez sur **START**

11. Appuyez sur **START**

12. Appuyez sur **START**

13. Appuyez sur **START**

14. Appuyez sur **START**

15. Appuyez sur **START**

16. Appuyez sur **START**

17. Appuyez sur **START**

18. Appuyez sur **START**

19. Appuyez sur **START**

20. Appuyez sur **START**

Nettoyage manuel de l'écoulement combiné

1. Appuyez sur **START**

2. Appuyez sur **START**

3. Appuyez sur **START**

4. Appuyez sur **START**

5. Appuyez sur **START**

6. Appuyez sur **START**

7. Appuyez sur **START**

8. Appuyez sur **START**

9. Appuyez sur **START**

10. Appuyez sur **START**

11. Appuyez sur **START**

12. Appuyez sur **START**

13. Appuyez sur **START**

14. Appuyez sur **START**

15. Appuyez sur **START**

16. Appuyez sur **START**

17. Appuyez sur **START**

18. Appuyez sur **START**

19. Appuyez sur **START**

20. Appuyez sur **START**

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Puissance nominale * (selon équipement spécial)	3 kW (2,75 kW-3,25 kW *)	5,5 kW (4,15 kW-5,5 kW *)
Débit quotidien recommandé espresso, café crème	à 200 tasses	
Débit d'eau chaude total	env. 24 l/h	
Réservoirs à grains de café	à gauche et à droite, chacun env. 1 000 g au centre, env. 550 g	
Réservoir Choc (chocolat)	env. 1 000 g	
Réservoir à deux chocolats (Twin-Choc)	Deux fois env. 500 g	
Branchement électrique *	3 kW/230 V	5,5 kW/400 V
Eclairage	LED classe 1	
Dimensions extérieures	Largeur 326 mm Hauteur avec réservoir à grains 680 mm Profondeur 556 mm	
Poids à vide	env. 33-43 kg (selon l'équipement)	
Niveau de bruit permanent (Lpa) **	< 70 dB (A)	

Sous réserve de modifications techniques.

* Equipements spéciaux, voir plaque signalétique ; les valeurs mentionnées s'appliquent à un équipement standard.

** Le niveau de bruit estimé A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service se situe dans chaque type d'exploitation en dessous de 70 dB (A).

Conditions d'utilisation et d'installation

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

Tolérance tension réseau	230 V +6 % et -10 %/400 V +6 % et -10 %. Interruption de secteur < 50 ms pas d'interruption de fonctionnement
Conduite d'arrivée d'eau (Raccordement d'eau fixe en option)	Raccord de tuyau 3/8 pouces avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,2 à 0,25 mm incombant au client. Au moins 0,2 MPa de pression d'écoulement à 2 l/min, max. 0,6 MPa. Température de l'eau max. 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la nouvelle machine à café et/ou avec le nouveau filtre à eau. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	Pour de l'eau potable sup. à 5 °dKH (dureté temporaire), il faut installer un filtre à eau WMF en amont.
Conduite d'écoulement d'eau	Tuyau min. DN 19, pente min. 2 cm/m
Température ambiante	+5 °C à max. +35 °C (ne pas exposer la machine à café au gel).
Humidité maximale	80 % d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
Protection	IP X0
Surface d'installation	L'appareil doit être posé sur un appui plan, horizontal et stable. L'appareil ne peut pas être disposé sur une surface, sur laquelle il sera arrosé ou nettoyé avec un tuyau d'eau, un appareil à jet de vapeur, un nettoyeur à vapeur ou un autre appareil similaire.
Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, garantir lors de l'installation une distance minimale de 50 mm avec le panneau arrière et latéralement avec le mur ou avec les pièces de construction n'appartenant pas à WMF. Laisser une hauteur dégagée de 1 100 mm à partir du bord supérieur de la surface d'installation. La hauteur de la surface d'installation à partir du bord supérieur du sol doit être d'au moins 850 mm. Si les connecteurs de la machine 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 filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

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

L'installation électrique incombant au client doit être conforme à la norme CEI 364. Pour une sécurité accrue, il est conseillé de monter un disjoncteur FI en série avec 30 mA de courant différentiel résiduel nominal (EN 61008). A proximité de l'appareil ou à 30 cm sous le bord supérieur du compteur, le client doit prévoir, sur le panneau latéral de l'infrastructure, en cas de connexion monophasée, une prise électrique de protection ou une prise électrique monophasée spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée et en cas de connexion triphasée, une prise électrique CEE/CEKON à 5 pôles conformément à EN 60309 ou une prise électrique multipôles spécifique au pays dans lequel la machine est utilisée. La prise électrique fait 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 a été endommagé, celui-ci doit être remplacé par notre service technique ou par une personne ayant une qualification similaire, pour exclure tout danger ultérieur.

Pour éviter les perturbations éventuelles de nos câbles de données protégés par des courants de compensation le potentiel entre les appareils, une compensation de potentiel additionnelle doit être prévue pour les appareils raccordés à un système de facturation. (Voir la norme EN 60309)

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	Référence	Équipement
Écoulement combiné entièrement avec Choc (chocolat)				
1	pièce	Kombiauslauf; komplett (bei Nennleistung 2,75 kW-3,25 kW)	33 2867 5300	tous
1	pièce	Écoulement combiné, complet (à une puissance nominale 4,15 kW-5,5 kW)	33 2867 5100	tous
1	pièce	Adjonction écoulement combiné Choc	33 2296 2000	Choc (chocolat)
1	mètre	Tuyau à lait	00 0048 4948	tous
0,25	mètre	Tuyau de mixeur	00 0048 0064	Choc (chocolat)
1	pièce	Ressort pour tuyau du mixeur	33 2292 6000	Choc (chocolat)
1	pièce	Pot du mixeur	33 2318 0000	Choc (chocolat)
Arrivée/Évacuation d'eau directe				
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	Raccord d'écoulement	00 0048 0042	tous
Accessoires/Outils				
1	pièce	Outil multifonctions	33 2323 1000	tous
Documentation/Manuels				
1	pièce	Jeu de documents : • Mode d'emploi WMF 2000 S • Instructions de nettoyage WMF 2000 S • Mode d'emploi supplémentaire WMF 2000 S Lait actif (en option) • Instructions de nettoyage WMF 2000 S Lait actif (en option)	33 2510 0020	tous
Réservoir à grains café complet				
1	pièce	Grand réservoir à grains	33 2819 7000	tous
1	pièce	Couvercle pour grand réservoir à grains	33 2806 3100	tous
1	pièce	Plaque de fermeture	33 2265 5000	tous
1	pièce	Réservoir à grains moyen	33 2854 2000	tous
1	pièce	Couvercle pour réservoir à grains moyen	33 2854 3000	tous
Réservoir à produit				
1	pièce	Réservoir à chocolat (Choc)	33 2825 0199	Choc (chocolat)
1	pièce	Couvercle pour réservoir à chocolat (Choc)	33 2806 3100	Choc (chocolat)
1	pièce	Réservoir à deux chocolats (Twin-Choc)	33 2840 9099	Choc (chocolat)
1	pièce	Couvercle pour réservoir à deux chocolats (Twin-Choc)	33 2806 4100	Choc (chocolat)
1	feuille	Étiquettes réservoirs	33 2315 3000	tous

Nombre	Unité	Désignation	Référence	Équipement
Bac à marc				
1	pièce	Bac à marc	33 2272 4000	tous
Infuseur				
1	pièce	Infuseur	33 2823 6199	tous
Bac égouttoir/grille égouttoir				
1	pièce	Egouttoir (standard)	33 2254 9000	tous
1	pièce	Egouttoir (en cas d'emploi d'un réfrigérateur d'appoint ou sous comptoir)	33 2254 9200	tous
1	pièce	Grille égouttoir	33 2465 8000	tous
Kit Entretien client 1/15.000				
1	pièce	Kit Entretien client 1/15.000 (avec lait frais et chocolat) (Puissance nominale 2,75 kW-3,25 kW)	33 2864 2000	tous
1	pièce	Kit Entretien client 1/15.000 (avec lait frais et chocolat) (Puissance nominale 4,15 kW-5,5 kW)	33 2853 5000	tous
Filtre tartre/Filtre à eau				
1	pièce	Filtre à eau Bestmax M (complet)	03 9331 0001	tous
1	pièce	Cartouche pour filtre à eau	33 2426 5000	tous
Références pour le programme d'entretien WMF				
1	bouteille	WMF Nettoyant mousser à lait	33 0683 6000	tous
1	boîte	Pastilles spéciale de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
1	pièce	Ecouvillon	33 0350 0000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 1521 9000	tous
1	tube	Graisse Molykote 5g	33 2179 9000	tous

Index

A

Accessoires et Pièces de rechange 68
 Adaptateur Cooler (réfrig.) 12
 Affectation des touches 30
 Afficher les temps de commutation 24
 Anomalies 53
 Aperçu de la minuterie 24
 Aperçu des intervalles de nettoyage 39
 Appel du menu de sélection : 8
 Aucune garantie n'est fournie 63

B

Bac à marc absent 52
 Barista 9, 18
 Buse à lait 12

C

Caractéristiques techniques 65
 Changement du filtre 27
 Changer les recettes 29
 Concept de nettoyage 48
 Concept de nettoyage HACCP 48
 Conditions d'utilisation et d'installation 65
 Contraste de l'écran 32
 Contrôle d'accès 35
 Copier un jour 24
 CupéCool 12

D

Dangers pour la machine à café 59
 Disponibilité opérationnelle 18, 20
 Dispositifs de sécurité 58
 Distribution d'eau chaude 11
 Distribution de lait ou de mousse de lait 12
 Distribution de mousse de lait 12
 Droits code PIN 35
 Droits de garantie 63

E

Ecran tactile 7
 Effacer le compteur 25, 36
 Égouttoir 17
 Égouttoir, habillage et panneau frontal 41
 Entrée du code PIN 34
 Entretien 21, 26, 39
 Entretien client 50
 Erreur sans indication de panne 56
 Erreur sur l'unité d'infusion 52
 Étape 1 9
 Étape 2 9
 Etot minuterie 23
 Eteindre 17

F

Facturation de boissons 36
 Faire l'appoint de grains 52
 Filtre à eau 50, 63
 Fonctionnement 10
 Fonction neutralisation 13
 Fonctions Menu de sélection 19

G

Glossaire 8
 Guides de prise en main 64

H

heure et date 31

I

Indication d'état vide 34
 Indication d'état vide pour le lait 34
 Info 18, 20
 Info minuterie 25
 Instructions de nettoyage 64
 Intervalle de rinçage 32
 Introduction manuelle 7, 15

J

Journal 21

L

Lait double 13
 Lait et mousse 22
 Lait froid 12, 49
 Langue d'affichage des menus 32
 Latte macchiato 22
 Libre-service 20, 33
 Lire le compteur 36
 Logiciel 18

M

Maintenance 50
 Maintenance machine à café 50
 Marquage des touches de boisson 38
 Menu de sélection 18, 22
 Message d'entretien 18
 Message d'erreur 18, 53
 Messages de fonctionnement 52
 Messages d'erreur 53
 Messages et indications 52
 Mettre la machine à café en marche 10
 Minuterie 21, 23

N

Nettoyage de l'écoulement combiné 41
 Nettoyage de l'écoulement Steam Milk 47
 Nettoyage de l'unité d'infusion 42
 Nettoyage des réservoirs à grains 45
 Nettoyage des surfaces en métal 41
 Nettoyage du bac à marc 41
 Nettoyage du mixeur 44
 Nettoyage hebdomadaire 42
 Nettoyage quotidien 40
 Nettoyage régulier 45
 Nettoyer l'écoulement Steam Milk 47
 Niveau 2 33
 Niveau Facturation 35
 Niveau Nettoyage 35
 Niveau Réglage 35
 Note : 52

O

Obligations de l'exploitant 62
 Options de commande 32, 33
 Outil multifonctions 37
 Ouvrir le robinet d'arrêt 52

P

Peser la mouture 31
 Pièces de la machine à café 6
 Pièces de rechange d'origine WMF 63
 Préparation du café moulu avec introduction manuelle 15
 Présentation 6
 Programme de diagnostic 54
 Programme de nettoyage 26, 40
 Programme minuterie 23

Q

Qualité 29
 Qualité de la mousse de lait 22
 Quantité de café moulu 29
 Quantité de lait 29
 Quantité de mousse de lait 29
 Quantité de poudre de chocolat 29
 Quantités de remplissage 29

R

Raccordement électrique 66
 Raccorder le lait 12
 Recettes et touches 28
 Recommandation pour Choc (chocolat) 49
 Réglage 28
 Réglages divers 37

Réglages mécaniques 37
 Régler la minuterie 23
 Régler le degré de mouture 37
 Remplacer 31
 Réservoir à deux chocolats (Twin-Choc) 7, 9, 14
 Réservoir à grains 7
 Révision après 6 ans 50
 Rinçage à chaud 18, 32
 Rinçage du mixeur 27, 41
 Rinçage du moussEUR 32
 Rinçage du système de lait 26, 41

S

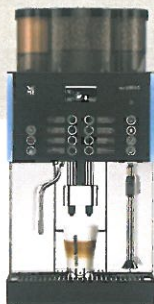
Service technique 20
 Service technique WMF 51
 Signes et symboles du mode d'emploi 8
 Soutirer une boisson 10
 Steam Milk 9, 13
 Stériliser le système de lait 48
 Supprimer le PIN 36
 Symboles du mode d'emploi 8

T

Température de la chaudière 31
 Temps d'arrêt 23, 24
 Temps de mise en marche 23, 24
 Temps de pause pour latte macchiato 22
 Temps d'infusion 21
 Texte d'erreur 52, 53
 Touche Baristo 20, 33
 Touche Décaf 10
 Touche de commutation 11
 Touche Menu 33
 Touche ON/OFF 33
 Touche Rinçage à chaud 20, 32, 33
 Touches de boissons 28
 Touches de commande du menu 19
 Touches de l'écran Disponibilité opérationnelle 18
 Touche shift 33
 Touches Steam Milk 13

V

Vers le menu de sélection 21
 Vider le bac à marc 52



Type	VAR	Ausf.	Herst.-Nr.	Herst. Jahr
03.1700	6030	M 02	03662	07.2012
1/N/PE ~		50/60 Hz	220-240 V	2.75-3.25 kW
Heißwassererzeuger				
Wasserinhalt		Bemessungsdruck entspr. max. zul. Druck	max. zulässige Temperatur	max. statischer Wasserdruck
0,8 l	1,6 MPa (16 bar)	205 °C	0,6 MPa	
1,2 l	1,2 MPa (12 bar)	192 °C	(6bar)	
WMF AG		Made in Germany		
Eberhardstraße		Kopie		
D-73312 Geislingen				
Designation		Commercial Coffee Machine		

Votre prochain service technique WMF :

© 2010-2011 WMF AG

Tous droits réservés, notamment le droit de duplication et de diffusion ainsi que de traduction. Le manuel ne doit être reproduit, traité par l'utilisation de systèmes électroniques ou diffusé, même partiellement et sous quelque forme que ce soit 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.

07.11.2011

2000 S