



WMF 950 S

MODE D'EMPLOI

FRANÇAIS

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

La machine à café WMF 950 S est un appareil entièrement automatique à tasses individuelles pour espresso, café crème, cappuccino, café au lait, latte macchiato, mousse de lait et eau chaude.



Se reporter au mode d'emploi



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



ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi

▷ page 20

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Danger de mort par électrocution



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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

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

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 90

Maintenance

▷ à partir de la page 78



Avis

Le mode d'emploi est disponible dans différentes langues sous forme numérique.

<https://coffeeconnect.wmf.com>

AVIS

▷ page 94

Mise à jour du microprogramme

▷ Système

page 51

Pour plus d'informations, consultez la page d'accueil de WMF ou scannez simplement le code QR ci-contre.



1	Sécurité	7
1.1	Consignes de sécurité générales	7
1.2	Utilisation conforme	13
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	16
2	Présentation	18
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	18
	Écran Prêt à l'emploi	18
	Glossaire	21
3	Mise en service	22
3.1	Site d'installation	22
3.2	Déballage	23
3.3	Programme de mise en service	24
4	Utilisation	27
4.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	27
4.2	Allumer la machine à café	28
4.3	Distribution de boissons	28
4.4	Touches de sélection (en option)	28
4.5	Réglage de taille de tasse	28
4.6	Distribution de lait	29
	Avec refroidisseur de lait WMF	29
	Avec lance à lait	30
4.7	Lait ou mousse de lait	30
4.8	Distribution d'eau chaude	30
4.9	Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné	31
4.10	Récipient à grains (verrouillables)	31
4.11	Introduction manuelle	32
4.12	Bac à marc	33
4.13	Égouttoir	34
4.14	Prise d'eau fixe (en option)	35
	Installation	36
4.15	Arrêter la machine à café	37

Table des matières

5	Logiciel	38
5.1	Vue d'ensemble	38
	Prêt à l'emploi	38
	Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi	38
	Fonctions du menu principal	39
	Touches de commande du menu	39
5.2	Écran Prêt à l'emploi	40
5.2.1	Touches de boissons	40
5.2.2	Barre de fonctions	40
5.3	Entretien	42
	Nettoyage du système	42
	Rinçage du système de lait	42
	Rinçage de l'infuseur	42
	CleanLock	43
	Détartrage	43
	Insérer/remplacer le filtre à eau	43
5.4	Boissons	44
	Généralités	44
	Réglages des boissons	44
	Touche de boisson	45
	Nom de boisson	45
	Recette	45
	Café moulu	45
	Quantité de remplissage	45
	Température de café	45
	Option de préinfusion	45
	Infusion multiple	45
	Nouvelle recette de boisson	46
5.5	Système	47
	Prise d'eau fixe	47
	Réglages du filtre à eau	47
	Réglages publicitaires	48
	Équilibrage du doseur	49
	Réglage de l'heure/la date	50
	Protection contre le gel/préparation au transport	50
	Réinitialisation aux réglages par défaut	50
	Importation et exportation des boissons et des réglages	50
	Mise à jour du microprogramme	51
5.6	PIN	52
	Code PIN Nettoyage	52
	Code PIN Réglages	52
	Code PIN Facturation	52

5.7	Info	53
5.8	Langue	53
5.9	Facturation	54
	Compteur de boissons	54
	Compteur quotidien	54
	Compteur de maintenances	54
	Exporter les compteurs	54
5.10	Minuterie	55
	Heure de mise en marche	55
	Heure d'arrêt	55
	Compte à rebours d'arrêt automatique	55
	Charger les données par défaut	55
6	Autres réglages	56
6.1	Régler le degré de mouture	56
7	Entretien	57
7.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	57
7.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	59
7.3	Programmes de nettoyage	60
	7.3.1 Nettoyage du système	60
	7.3.2 Rinçage du système de lait	61
	7.3.3 Rinçage du mousser	62
	7.3.4 Rinçage de l'infuseur	63
7.4	Détartrage	64
7.5	Nettoyages manuels	66
	7.5.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)	66
	7.5.2 Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	66
	7.5.3 Nettoyer le réservoir à eau	67
	7.5.4 Nettoyer l'égouttoir	68
	7.5.5 Nettoyer le boîtier	69
	7.5.6 Nettoyer manuellement le système de lait	69
	7.5.7 Nettoyer le récipient à grains et le couvercle du récipient à grains	72
7.6	Remise en service après un arrêt prolongé	74
	Fonction de mise en service	74
8	Concept de nettoyage HACCP	76
9	Maintenance et détartrage	78
9.1	Maintenance	78
9.2	Service technique WMF	79

Table des matières

10 Messages et indications	80
10.1 Messages d'utilisation	80
10.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements	81
10.3 Erreurs avec indication d'erreur	82
11 Sécurité et garantie	85
11.1 Dangers pour la machine à café	85
11.2 Directives	87
11.3 Obligations de l'exploitant	88
11.4 Droits à la garantie	89
Annexe : Caractéristiques techniques	90
Annexe : Accessoires et pièces de rechange	93
Modes d'emploi en version numérique	94
Index	94

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

⚠ AVERTISSEMENT

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

1.1 Consignes de sécurité générales

Dangers pour l'utilisateur

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



- > Bien lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.



- > Ne pas utiliser la machine à café si celle-ci ne fonctionne pas correctement ou est endommagée.
 - > N'utiliser la machine à café que si elle est montée dans son intégralité.
 - > Les dispositifs de sécurité intégrés ne doivent en aucun cas être modifiés.

⚠ ATTENTION

 ATTENTION



> Les utilisateurs doivent impérativement lire le mode d'emploi avant d'utiliser la machine afin d'éviter tout risque de blessure causé par une utilisation incorrecte.



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

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

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

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



Risque de brûlure ou d'ébouillantage

 **ATTENTION**



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



Risque de blessure

 **ATTENTION**

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

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

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

**Risque pour la santé****⚠ ATTENTION**

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

**Risque pour la santé****⚠ ATTENTION**

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



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

 **ATTENTION**



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



Risque de glissade

 **ATTENTION**



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

1.2 Utilisation conforme



Utilisation incorrecte

 **AVERTISSEMENT**

- Toute utilisation non conforme de la machine à café peut entraîner un risque de blessure.
 - > La machine à café ne doit être utilisée que conformément à sa destination.
-
- La WMF 950 S est conçue pour distribuer des boissons au café et/ou au lait.
 - Les grains de café et le lait utilisés doivent convenir à l'utilisation dans les machines à café automatiques. Ces produits ne doivent plus être utilisés après la date d'expiration.
 - Cet appareil est destiné à un usage industriel et commercial et est prévu pour être utilisé par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans les commerces, les bureaux, les restaurants, les hôtels ou d'autres lieux d'utilisation similaires.
 - Les utilisateurs doivent impérativement lire le mode d'emploi avant d'utiliser la machine afin d'éviter tout risque de blessure causé par une utilisation incorrecte.

Site d'installation

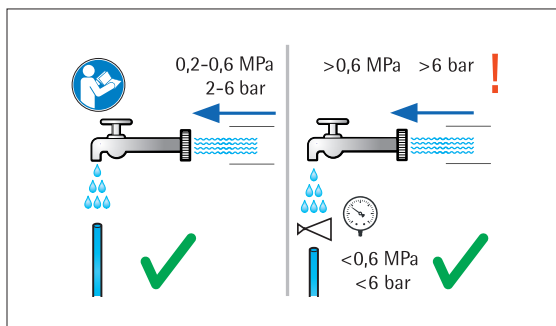
- L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau.
- L'appareil ne doit pas être installé sur une surface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

Raccordement d'eau fixe

(optionnel, pour modèle avec raccordement d'eau fixe)

- Raccord de tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar).

Important ! Si la pression d'écoulement du lieu d'installation est supérieure à 0,6 MPa (6 bar), un réducteur de pression réglé sur un maximum de 0,6 MPa (6 bar) doit impérativement être installé en amont de la machine.



- Température maximum d'arrivée 35 °C.
- Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.

Température ambiante

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

Utilisation

- L'utilisation de l'appareil est soumise au présent mode d'emploi. Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre n'est pas conforme. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui en découleraient.
- **La WMF 950 S ne doit en aucun cas être utilisée pour chauffer ou distribuer un liquide autre que du café, de l'eau chaude (boissons, nettoyage) ou du lait (refroidi, pasteurisé, homogénéisé, UHT).**

Hygiène

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

1.3 Conditions d'utilisation et d'installation



Risque d'incendie/risque d'accident

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

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 90



Risque d'incendie

- Sans raccordement à une conduite d'évacuation d'eau, l'eau de l'égouttoir. Cette eau peut atteindre des pièces sous tension de la machine à café et provoquer un incendie.
- > Toujours fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau à la fin du service.
- > Toujours vider l'égouttoir.
- > Raccorder la machine à café à une évacuation d'eau.

AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 90



Conditions d'utilisation et d'installation

- > Utiliser la machine uniquement dans des endroits à l'abri du gel.
- > Si la machine est transportée ou entreposée à des températures inférieures à 5 °C, la laisser au moins 5 heures à température ambiante avant de la mettre en service.
- > Après un arrêt prolongé du service (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 90

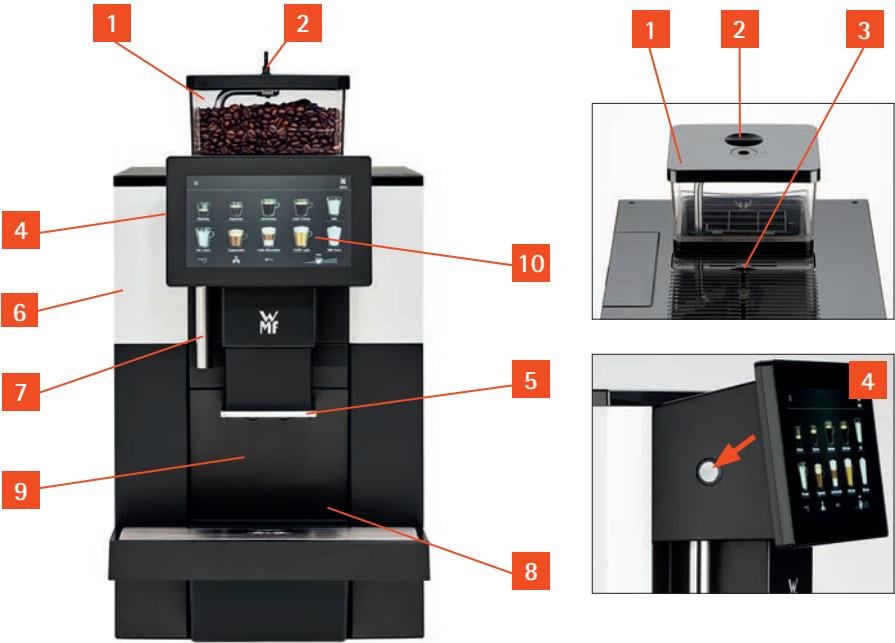
Maintenance

▷ à partir de la page 78

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

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



Écran Prêt à l'emploi



En-tête

Barre de fonctions

- 1** Récipients à grains
- 2** Verrou du récipient à grains
- 3** Introduction manuelle/introduction de pastilles
- 4** Bouton Marche/Arrêt
- 5** Écoulement combiné (boissons au café et au lait)
- 6** Réservoir à eau
- 7** Sortie d'eau chaude
- 8** Collecteur amovible avec grille égouttoir
- 9** Bac à marc
- 10** Écran tactile pour les touches de boissons et les réglages

Écran Prêt à l'emploi

- 11** Touche Menu (ouvre le menu principal)
- 12** Introduction manuelle
- 13** Touche Barista
- 14** Indication des pages
- 15** Quantité de remplissage

Signes et symboles du mode d'emploi



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels

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



ATTENTION

Consignes de sécurité
lors de l'utilisation
▷ page 27

Consignes de sécurité
lors de l'entretien
▷ page 57

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Électrocution



Vapeur brûlante



Risque d'écrasement



Surfaces brûlantes



Risque de glissade



Consignes dommages matériels

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 90



Avis/conseil

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

AVIS

CONSEIL

Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, options
*	* Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café et/ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
Additions	Composants d'une recette de boisson, par exemple café, lait, ou mousse de lait.
Barista	Préparateur professionnel de café
Décafé	Café décaféiné
Distribution de boissons	Distribution de café, d'eau chaude ou de boissons au lait
Durée	Par exemple : capacité en litres du filtre à eau
Dureté temporaire	Indication en °dKH. La dureté de l'eau est une mesure du calcaire dissout dans l'eau potable.
Écoulement combiné	Écoulement double
Pression	Pression automatique du café moulu avant infusion.
Rinçage	Nettoyage intermédiaire
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre

3 Mise en service

(Pour la première mise en service après livraison d'usine)



Se reporter au mode d'emploi



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

ATTENTION

Respecter les signes et symboles du mode d'emploi
▷ page 20

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Danger de mort par électrocution



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

AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Conditions d'utilisation et d'installation

Suivre le mode d'emploi.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 90

3.1 Site d'installation



- Le site d'installation doit être sec et protégé des projections d'eau.
- Il est toujours possible qu'un peu de condensation ou d'eau ou de vapeur s'échappe d'une machine à café.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 90



- > Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
- > Installer la machine à café de telle sorte qu'elle soit protégée des projections d'eau.
- > La machine à café doit impérativement être posée sur un support résistant à l'eau et à la chaleur afin d'éviter d'endommager la surface d'installation.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89*

*Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 90*

L'appareil peut être utilisé en libre-service lorsque son utilisation est supervisée par du personnel formé. L'appareil doit être installé dans un endroit bien visible.

*▷ Chapitre 1.2
Utilisation conforme
à partir de la page 14*

3.2 Déballage



- > Le matériel d'emballage dans le carton contient des accessoires. Ne pas le jeter.
- > Vérifier si la machine à café est intacte. En cas de doute, ne pas mettre la machine à café en marche et en aviser le service technique WMF.
- > Conserver l'emballage d'origine pour une éventuelle réexpédition.
- > La machine à café a été testée en usine et il est possible que de petits restes de café moulu se trouvent encore dans la machine. Nous garantissons que la machine à café est neuve.
- > La machine à café effectue un auto-test et un nettoyage avant la première utilisation. Ce processus a pour but d'assurer des conditions de distribution optimales et ne doit pas être interrompu.
- > Une petite quantité d'eau chaude sort de l'écoulement combiné et coule dans l'égoût pendant le nettoyage.
- > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89*

*Désignation des pièces de la machine à café
▷ page 18*

*Accessoires et pièces de rechange
▷ page 93*

*Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 90*

- * Déballer la machine à café WMF 950 S et la poser sur un support stable et horizontal
- * Respecter les caractéristiques techniques de la machine
- * Brancher le câble de raccordement au secteur de la machine à café sur une prise adaptée

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 90



- Remplir le réservoir d'eau potable fraîche lors de la mise en service.

AVIS

3.3 Programme de mise en service



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

- * Allumer l'interrupteur situé à l'arrière de la machine à café
- * Allumer la machine à café à l'aide du bouton Marche/Arrêt situé du côté gauche derrière le panneau de commande

La machine à café se met en marche.

Le programme de mise en service démarre.



- * Mettre le récipient à grains en place
 - * Suivre toutes les instructions affichées à l'écran
- Une fois le programme de mise en service terminé et tous les réglages nécessaires effectués, la machine à café redémarre.



Le programme de mise en service guide l'utilisateur étape par étape à travers les points successifs de la mise en service à l'aide d'indications à l'écran.

- > Suivre les indications à l'écran.
- Les valeurs programmées peuvent être modifiées après la mise en service.

IMPORTANT

Modifier les réglages

▷ Logiciel

à partir de la page 38

Mettre le filtre à eau du réservoir à eau en place (en option)

Cette étape est effectuée lors du programme de mise en service.

En cas d'eau potable d'une dureté de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont, sans quoi l'entartrage pourrait endommager la machine à café.

Déterminer la dureté de l'eau

Contactez votre distributeur d'eau pour connaître la dureté de l'eau potable.

Durée

Pour l'exploitation avec un réservoir à eau, veuillez utiliser le filtre à eau approprié (33 7614 4000). La durée réelle du filtre dépend de la dureté de l'eau potable et peut être déterminée à l'aide du tableau suivant.

Dureté de l'eau	Durée en litres ⁽¹⁾	Dureté de l'eau	Durée en litres ⁽¹⁾
<5	aucun filtre nécessaire	15	50
à partir de 5	150	16	47
6	125	17	44
7	107	18	42
8	94	19	39
9	83	20	38
10	75	21	36
11	68	22	34
12	63	23	33
13	58	24	31
14	54	>25	30

⁽¹⁾ Dans tous les cas : Le filtre doit être remplacé au plus tard après 2 mois d'utilisation.

Unité applicable : Degré allemand (°dKH - Deutsche Karbonathärte - différent du degré français)

Changement du filtre
▷ Entretien
page 43

Avis
Il n'est pas nécessaire d'utiliser un filtre à eau lorsque la dureté de l'eau se situe entre 0 et 5 °dKH.
▷ Programme de mise en service
page 24

4 Utilisation

4.1 Consignes de sécurité lors de l'utilisation



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

4.2 Allumer la machine à café

Le bouton Marche/Arrêt se trouve du côté gauche derrière le panneau de commande

* Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt

La machine à café se met en marche et chauffe.

Un rinçage à chaud démarre automatiquement.

Lorsque la machine à café est prête pour la distribution de boissons, l'écran Prêt à l'emploi s'affiche.

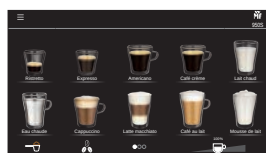


Bouton Marche/Arrêt

4.3 Distribution de boissons

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

- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée/ = non prêt à la distribution/
triangle rouge dans la touche bloquée
barre de titre



▷ Boissons
page 44

* Placer une tasse de taille appropriée sous l'écoulement combiné

* Appuyer sur la touche de boisson désirée

Interruption de boisson

* Appuyer sur « Interruption »



4.4 Touches de sélection (en option)

Des touches de sélection, comme la touche Barista dans l'exemple ci-contre, sont également disponibles en option. Ces touches de sélection apparaissent après la sélection d'une boisson sur l'écran.



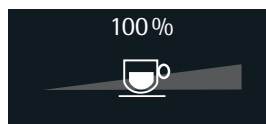
Exemple :
Touche Barista

Activer et paramétrer les touches en option

▷ Barre de fonctions
page 40

4.5 Réglage de taille de tasse

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



4.6 Distribution de lait



- Il est fortement recommandé d'utiliser un refroidisseur de lait WMF pour la distribution de lait.
- Si aucun refroidisseur de lait n'est utilisé, utiliser uniquement du lait réfrigéré en combinaison avec la lance à lait WMF.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
 ➤ à partir de la page 89

Buse à lait

La buse à lait est intégrée dans le tuyau à lait.

- Avec adaptateur Click+Clean : lait réfrigéré (noir)
- Sans adaptateur Click+Clean : lait non réfrigéré (gris)
 (remplacer le tuyau si nécessaire)

Avec refroidisseur de lait WMF

- * Raccorder solidement le tuyau à lait au mousser de lait
- * Utiliser la buse pour lait réfrigéré (noire)
- * Retirer le réservoir à lait du refroidisseur de lait
- * Pousser le couvercle du réservoir à lait vers l'arrière
- * Verser le lait dans le réservoir à lait
- * Remettre le couvercle sur le réservoir à lait
- * Brancher l'adaptateur Click+Clean du tuyau à lait sur le raccord situé sur le couvercle du réservoir à lait
- * Repousser soigneusement le réservoir à lait dans le refroidisseur de lait
- * Appuyer sur une touche de boisson correspondant à une boisson au lait

La distribution démarre.



Avec lance à lait

- * Raccorder solidement le tuyau à lait au mousseur de lait
- * Utiliser la buse pour lance à lait (grise)
- * Raccorder l'adaptateur Click+Clean à la lance à lait
- * Enfoncer la lance à lait dans la brique de lait

La lance à lait doit atteindre le fond de la brique de lait.

- * Appuyer sur une touche de boisson correspondant à une boisson au lait

La distribution démarre.



Avis

- Nettoyer la lance à lait tous les jours.
- Le tuyau à lait ne doit pas être plié.

AVIS

4.7 Lait ou mousse de lait

- N'utiliser qu'avec l'adaptateur Click+Clean monté sur le tuyau à lait.
- Toute utilisation sans adaptateur Click+Clean est interdite.

4.8 Distribution d'eau chaude

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



4.9 Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné

Il est possible de régler la hauteur de l'écoulement combiné.

- * Saisir l'écoulement combiné par l'étrier à l'avant et le faire glisser à la hauteur souhaitée

Hauteur de travail : 105–165 mm



4.10 Récipient à grains (verrouillables)

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



- Des corps étrangers peuvent endommager le moulin à café. Ces dégâts sont exclus de la garantie.
 - > Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne pénètre dans le récipient à grains.
 - > Ne pas trop remplir le récipient à grains.
 - > Après un arrêt prolongé du service, veuillez retirer et nettoyer le récipient à grains, puis distribuer au moins trois boissons.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89



- Toujours utiliser des grains de café frais.
 - > Vider le récipient à grains avant un arrêt prolongé du service.
 - > Après un arrêt prolongé du service, retirer et nettoyer le récipient à grains.
 - > Remettre le récipient à grains en place et le remplir au besoin.
 - > Distribuer au moins trois boissons. Cela permet de garantir que de nouveaux grains de café sont utilisés.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

4.11 Introduction manuelle

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

L'introduction manuelle est utilisée :

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



Introduction manuelle

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

- ! Attention ! N'introduire aucun corps étranger dans l'introduction manuelle.
- Introduire le café moulu ou la pastille de nettoyage uniquement après l'affichage du message à l'écran.
- Utiliser exclusivement du café moulu pour l'introduction manuelle.
- Ne pas utiliser de café en poudre soluble.
Ne pas utiliser de café moulu trop fin.

Préparation de café moulu avec l'introduction manuelle

- * Appuyer sur « Introduction manuelle » et ouvrir le couvercle d'introduction manuelle
- * Introduire le café moulu (14 g maximum)
- * Fermer le couvercle de l'introduction manuelle
- * Appuyer sur la touche de boisson désirée



Introduction manuelle pour café moulu

4.12 Bac à marc

Le bac à marc recueille le café moulu consommé. Il peut recueillir le marc de café de 30 infusions environ.

L'écran affiche un message dès que le bac à marc doit être vidé.

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

- * Pousser l'écoulement combiné à fond vers le haut
- * Vider le bac à marc
- * Remettre le bac à marc en place
- * Remettre l'égouttoir en place
- * Confirmer la procédure sur l'écran



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



*Nettoyer le bac à marc
▷ Nettoyages manuels
page 66*

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89*

4.13 Égouttoir



Risque d'ébouillement



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer quotidiennement

l'égouttoir

▷ Entretien

page 68

Sur les machines à café sans raccord d'écoulement, le capteur de niveau de remplissage signale lorsque l'égouttoir est plein.

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

Un capteur surveille si l'égouttoir est en place et surveille le niveau de remplissage de ce dernier.

La distribution de boissons est bloquée lorsque l'égouttoir n'est pas en place.

Un message apparaît à l'écran lorsque l'égouttoir est plein.

- * Retirer doucement l'égouttoir après l'affichage du message à l'écran
- * Retirer le bac à marc et enlever le couvercle
- * Vider l'égouttoir
- * Replacer correctement le couvercle
- * Remettre le bac à marc en place
- * Remettre l'égouttoir et le bac à marc en place



La machine à café ne détecte pas l'égouttoir lorsque le couvercle n'est pas correctement en place.

IMPORTANT

4.14 Prise d'eau fixe (en option)

Un raccordement d'eau fixe pour l'arrivée d'eau et l'évacuation des eaux usées peut également être installé.



Risque d'incendie

- Sans raccordement à une conduite d'évacuation d'eau, l'eau de l'égouttoir. Cette eau peut atteindre des pièces sous tension de la machine à café et provoquer un incendie.
- > Toujours fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau à la fin du service.
- > Toujours vider l'égouttoir.
- > Raccorder la machine à café à une évacuation d'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 90



Risque de coupure/ risque de blessure

- Il y a risque de blessure par coupure lors de l'installation de la prise d'arrivée d'eau fixe.
- > Toujours utiliser de l'équipement de sécurité et des outils appropriés.
- > L'installation ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.
- Les erreurs et les dysfonctionnements peuvent entraîner un débordement de l'égouttoir et ainsi endommager l'ensemble de la machine à café.
- > Lors de l'utilisation d'un raccordement d'eau fixe, la machine doit également être munie d'une évacuation d'eau.

⚠ ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Pour les machines à café avec prise d'eau fixe, nous vous recommandons vivement de raccorder également l'évacuation d'eau.

Dans le cas contraire, l'égouttoir peut déborder et entraîner par exemple des dommages au niveau du mobilier.

IMPORTANT

Toujours respecter les conditions d'utilisation et d'installation

▷ page 16

Installation

- * Brancher le câble de raccordement au secteur de la machine à café
- * Utiliser un raccord adapté à la machine et insérer un filtre (porter une attention particulière à la taille et au filetage)
- * Brancher le raccord avec filtre sur la prise d'arrivée d'eau fixe
- * Raccorder l'autre extrémité à l'arrivée d'eau du lieu d'installation
- * Prendre le tuyau d'arrivée d'eau et le raccorder solidement aux deux raccords
- * Retirer l'égouttoir
- * Tourner la machine sur le côté et insérer le tuyau d'évacuation dans l'ouverture
- * Remettre l'égouttoir en place
- * Raccorder le tuyau d'évacuation d'eau à la conduite d'évacuation d'eau du lieu d'installation
- * Ouvrir l'arrivée d'eau du lieu d'installation
- * Allumer la machine à café
- * Appuyer sur le menu « Système »
- * Activer le raccordement d'eau fixe



Prise d'eau fixe

▷ Système

page 47

IMPORTANT

Kit d'installation complémentaire de prise d'eau fixe

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 93



En cas d'utilisation d'un raccordement d'eau fixe, le réservoir à eau ne doit être retiré qu'après l'affichage d'un message correspondant à l'écran ou lorsque la machine à café est éteinte.

4.15 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

- Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans la machine à café.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 7

Nettoyer régulièrement la machine à café

▷ Entretien

à partir de la page 57



Suivre le mode d'emploi

- En cas de non-respect du mode d'emploi, nous déclinons toute responsabilité si un dommage vient à se produire.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 89

Le bouton Marche/Arrêt se trouve du côté gauche derrière le panneau de commande

* Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt

La machine à café s'arrête.

* Débrancher la fiche secteur de la prise

Arrêt avec rinçage de mise hors service

* Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt (env. 1 seconde)

L'adaptateur Click+Clean est requis.

* Suivre les messages à l'écran

Ensuite, la machine à café s'éteint.

* Débrancher la fiche secteur de la prise

Machines à café avec prise d'eau fixe

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



Bouton Marche/Arrêt

5 Logiciel



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

ATTENTION

Consignes de sécurité
lors de l'utilisation
▷ page 27

5.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 40



▷ Boissons
page 44

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

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

page 40



Introduction manuelle
page 40



Indication des pages



Barista (intensité du café)
page 40



Réglage de taille de tasse
page 41

Fonctions du menu principal



Touches de commande du menu



5.2 Écran Prêt à l'emploi

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

▷ Boissons
page 44

5.2.1 Touches de boissons

Toutes les touches de boissons prêtes à la distribution sont illuminées. Faire glisser le doigt horizontalement sur l'écran pour afficher les autres boissons pouvant être distribuées. Appuyer sur la touche de boisson souhaitée pour lancer la distribution de boisson.



Exemple : touche Cappuccino

5.2.2 Barre de fonctions

Introduction manuelle

- Pour d'autres sortes de café, par exemple pour le café décaféiné
- Pour le test de café



Touche Barista – intensité du café

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

* Quantité maximale de café moulu de 14 g par infusion

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



Touche Barista : activée/désactivée

Réglage de taille de tasse

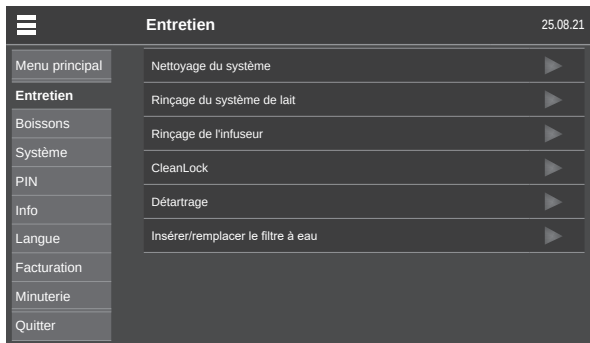
Pour sélectionner la taille de la boisson suivante. Vous pouvez augmenter la quantité de remplissage en faisant glisser la tasse vers la droite sur le curseur, et diminuer la quantité de remplissage en la faisant glisser vers la gauche. La quantité de remplissage est indiquée en pourcentage.

Curseur au milieu	100 %, comme définie
Curseur tout à gauche	50 % moins
Curseur tout à droite	50 % plus



Réglage de taille de tasse

5.3 Entretien



Touche de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 38

Entretien
 ▷ à partir de la page 57

Concept de nettoyage HACCP
 ▷ à partir de la page 76

Nettoyage du système

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

Un message de nettoyage du système apparaît automatiquement après 6 jours ou 200 infusions. La distribution de boissons est bloquée au bout de 7 jours ou 250 infusions. La machine à café ne peut être utilisée à nouveau qu'après le nettoyage du système.

Nettoyage du système

Nettoyage du système
 ▷ Entretien
 à partir de la page 60

Rinçage du système de lait

Le rinçage du système de lait rince le tuyau à lait, les buses à lait et le mousser de lait.

Rinçage du système de lait

Rinçage du système de lait
 ▷ Entretien
 page 61

Rinçage de l'infuseur

Le rinçage de l'infuseur est un nettoyage intermédiaire de l'unité d'infusion.

Rinçage de l'infuseur

Rinçage de l'infuseur
 ▷ Entretien
 page 63

CleanLock

- * Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

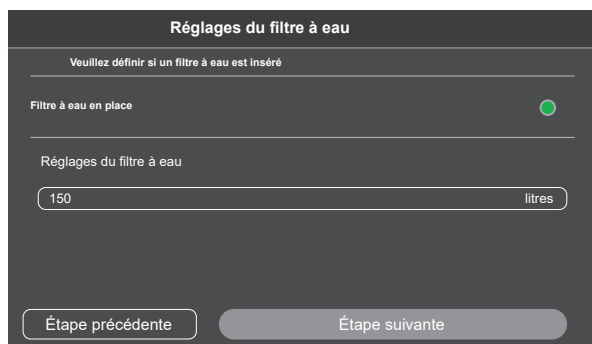
L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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

Détartrage

La dureté de l'eau, le débit d'eau et le filtre à eau, si installé, déterminent le nombre de litres restants avant qu'un détartrage soit nécessaire.

Insérer/remplacer le filtre à eau



Un filtre à eau doit être installé en cas de dureté d'eau égale ou supérieure à 5 °dKH afin d'éviter tout endommagement de la machine.

Le filtre à eau doit être remplacé régulièrement.

- * Insérer le filtre à eau

- * Confirmer que le filtre à eau est bien en place

Une autre fenêtre s'ouvre.

- * Régler la capacité du filtre

Après le changement du filtre, un processus automatique est activé pour le rinçage et la purge du filtre à eau et du système d'eau. De l'eau chaude s'écoule alors de la sortie d'eau chaude.

Sans filtre à eau

- * Régler la dureté de l'eau



CleanLock

Nettoyer l'écran uniquement avec un chiffon propre et humide. Ne pas utiliser de détergent.

Nettoyer le panneau de commande
▷ Entretien
page 66



Détartrage

Détartrage
▷ Entretien
à partir de la page 64



Insérer/remplacer
le filtre à eau

Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.
Les écrans guident l'utilisateur dans le programme étape par étape.
Suivre les instructions.

Tableau des durées
▷ Programme de mise en service
page 26



5.4 Boissons



Généralités

Toutes les boissons s'affichent lors de l'ouverture du menu de boissons.



Réglages des boissons

* Appuyer sur la touche de boisson pour modifier la recette



Touche de boisson

Permet de modifier la photo d'une touche de boisson. De nouveaux symboles peuvent être ajoutés via le port USB.



Exemple : touche Espresso

Nom de boisson

- * Saisir le nom de la boisson et le volume total (ml)

Recette

- * Sélectionner la recette (par exemple, café seulement)

Café moulu

- * Saisir la quantité de café moulu pour la recette

Quantité de remplissage

- * Saisir la quantité de café (ml)

Température de café

- * Sélectionner la température du café
(low, medium, high)

Option de préinfusion

- * Appuyer sur **Oui** ou **Non** et sélectionner l'option de préinfusion

Infusion multiple

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

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

Nouvelle recette de boisson

* Faire défiler jusqu'à la dernière page de boissons

* Appuyer sur **Ajouter une boisson**

Tous les paramètres peuvent être définis.



Ajouter une boisson

Modifier les recettes

*▷ Réglages des boissons
page 44*

Il existe une valeur de réglage supplémentaire pour le cappuccino.

Dans la sélection de recette, il y a l'option de distribuer du café et du lait ou de la mousse de lait.

- Mousse de lait + Café
- Mousse de lait + Café (simultanément)

La sélection de l'ordre permet de déterminer si le café ou le lait doit être distribué en premier (café d'abord/ café après)

5.5 Système



Prise d'eau fixe

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

Réglages du filtre à eau



↓
Réglages du filtre à eau

Faire glisser le curseur « Réglages de dureté de l'eau » vers la droite pour augmenter la dureté de l'eau et vers la gauche pour diminuer la dureté de l'eau.
L'option « Filtre à eau en place » permet d'activer le filtre à eau et d'indiquer sa durée.

Réglages publicitaires



Réglages publicitaires

Réglages publicitaires pour l'écran de veille

Une publicité s'affiche dès que la machine à café bascule en mode veille.

Sélectionner l'option « Charger les données par défaut » pour réinitialiser la machine à café aux données par défaut.

✱ Appuyer sur « Charger depuis une clé USB »

Il est possible de charger une vidéo sur la machine à café depuis une clé USB. Faire glisser le curseur « Volume » vers la droite pour augmenter le volume et vers la gauche pour diminuer le volume.



Régler la touche Barista/quantité de remplissage

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

activé Les touches sont affichées lorsque la machine est prête à l'emploi.



Introduction manuelle

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

activé La touche s'affiche lorsque la machine est prête à l'emploi.



Équilibrage du doseur

* Vérifier si le degré de mouture est correctement réglé

L'équilibrage du doseur calcule la bonne force d'éjection d'un moulin.

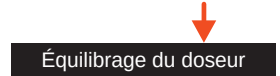
Ce calibrage doit être effectué lors du changement du type de grains et après une certaine période d'utilisation en raison de l'usure des meules.

Le but est de faire correspondre la valeur définie au café moulu éjecté par le moulin.

C'est le seul moyen de s'assurer que la quantité de café moulu définie dans la recette de boisson est respectée.

Régler le degré de mouture requis
(exigences spécifiques au client)

- * Remplir le récipient à grains
 - * Insérer la cuillère doseuse de café
 - * Appuyer sur **Moudre**
- L'équilibrage du doseur démarre.*
- * Suivre les instructions à l'écran



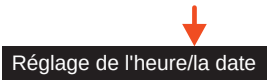
Crible à marc de comptoir (en option)

Options : ☐ activé ☒ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

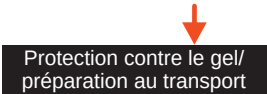
Réglage de l'heure/la date

Régler ici l'heure et la date.



Protection contre le gel/préparation au transport

Cette option permet de lancer la routine de vidage partiel du système d'eau.
Le vidage partiel doit être effectué avant le transport par des entreprises de transport ou des services de livraison pour éviter les risques d'endommagement, surtout pendant les mois d'hiver.



Réinitialisation aux réglages par défaut

Réinitialiser tous les réglages de la machine à café aux réglages par défaut.



Importation et exportation des boissons et des réglages



Réinitialiser tous les réglages de la machine à café aux réglages par défaut.

Mise à jour du microprogramme

De nouvelles versions du logiciel peuvent être chargées sur la machine à café depuis une clé USB.

- * Télécharger le fichier ZIP disponible sur la page d'accueil de la WMF 950 S
- * Décompresser le fichier ZIP
- * Enregistrer le fichier HMI sur une clé USB

La clé USB doit être au format FAT 32.

- * Ouvrir le couvercle du port USB situé du côté droit du panneau de commande
- * Brancher la clé USB



- La mise à jour ne doit pas être interrompue.
 - > Ne pas éteindre la machine à café pendant la mise à jour du logiciel.
 - > Ne pas retirer la clé USB.

- * Ouvrir le menu « Système »

- * Appuyer sur **Mise à jour du microprogramme**

- * Sélectionner le fichier HMI

L'appareil redémarre.

La mise à jour a été installée avec succès.

- * Retirer la clé USB après le redémarrage



Mise à jour du
microprogramme

IMPORTANT

5.6 PIN

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



Les codes PIN ont une structure hiérarchique.

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

Si aucun code PIN n'est configuré, la zone est accessible sans code PIN.

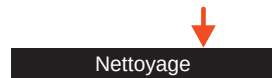
Si un code PIN a été configuré pour un niveau d'accès donné, aucun accès n'est possible sans code PIN.

Code PIN Nettoyage

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Boissons



Système



Minuterie



Langue



Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Facturation
(avec « effacement »)



PIN



5.7 Info

Le menu Info affiche les données des dernières procédures de nettoyage, de détartrage et de maintenance, ainsi que la durée restante du filtre à eau.



	Info	25.08.21
Menu principal		
Entretien	CTR : 1.03EU	
Boissons	IHM : 1.08	
Système	NS : 0950123456	
PIN	Date de mise en service : 24.10.2020	
Info	Dernière infusion (durée totale de la distribution 28,2 s)	25.08.2021 09:11
Langue	Dernier nettoyage du système de lait	24.08.2021 17:45
Facturation	Dernier nettoyage du système	24.08.2021 17:45
Minuterie	Dernier rinçage du système de lait	24.08.2021 17:45
Quitter	Dernier détartrage	24.08.2021 17:45
	Dernière maintenance	24.08.2021 17:45
	Durée restante du filtre à eau	24.08.2021 17:45

5.8 Langue

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

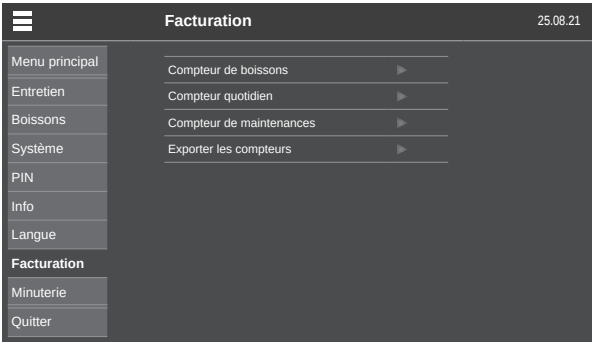


	Langue	25.08.21 08:54
Menu principal	简体中文	☐
Entretien	Dansk	☐
Boissons	Deutsch	☐
Système	English	☒
PIN	Français	☐
Info	Icelandic	☐
Langue	Italiano	☐
Facturation	日本語	☐
Minuterie		
Quitter		

Valeur par défaut : ☒ Englisch

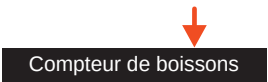
5.9 Facturation

Les compteurs des différents types de boissons distribués, le nombre total de boissons et les dates de maintenance sont affichés ici.
Il est possible d'enregistrer un journal sur une clé USB.



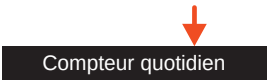
Compteur de boissons

Le nombre total de boissons distribuées est affiché ici.



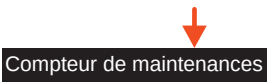
Compteur quotidien

Le nombre de boissons distribuées est affiché ici.



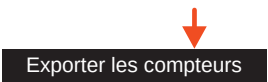
Compteur de maintenances

Le dernier nettoyage et le dernier détartrage de la machine à café sont affichés ici.



Exporter les compteurs

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



5.10 Minuterie

Heure de mise en marche

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

activé Permet de régler l'heure de mise en marche de la machine à café. Saisie hh:mm.



Heure de mise en marche

Par exemple, début de journée 07:00.

Heure d'arrêt

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

activé Permet de régler l'heure d'arrêt de la machine à café.



Heure d'arrêt

Par exemple, fin de journée 18:00.

Compte à rebours d'arrêt automatique

Options : ☒ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

activé Compte à rebours (en secondes) avant l'arrêt de la machine à café.



Compte à rebours d'arrêt
automatique

Par exemple, 30 secondes avant l'arrêt.

Charger les données par défaut

Réinitialiser tous les réglages de la minuterie de la machine à café aux réglages par défaut.



Charger les données
par défaut

6 Autres réglages

6.1 Régler le degré de mouture



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Le moulin à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts.
 - > Ne jamais mettre les mains dans les moulins lorsque la machine est en marche et que les récipients sont enlevés.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Régler le degré de mouture à un degré plus fin

- Le moulin à café peut se bloquer lors de modifications importantes du degré de mouture à un degré considérablement plus fin.
 - > Affiner le degré de mouture d'un seul tour à l'aide de l'outil multifonction.
 - > Ensuite, distribuer une boisson au café en utilisant le moulin dont le degré de mouture vient d'être affiné.
 - > Répéter ces étapes jusqu'au réglage du degré de mouture souhaité.

Régler le degré de mouture à un degré plus gros

La modification du réglage à un degré de mouture plus gros peut être effectuée en une seule fois.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

- Si le café s'écoule très lentement ou pas du tout lors de la distribution de boisson, régler le degré de mouture sur une valeur plus élevée (le régler sur 4 ou 5).
- Régler le degré de mouture à l'aide du bouton rotatif situé sur le dessus de la machine. La plage de réglage va de fin (1) à gros (5). Le réglage par défaut est 3.
- Un réglage plus élevé (4 ou 5) est recommandé pour les grains de café plus foncés.
- Le réglage du degré de mouture ne prend effet qu'après la distribution de 2 tasses de café.



Régler le degré de mouture

7 Entretien

7.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

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



Risque pour la santé/hygiène

- Le lait est un aliment très sensible. Des germes dangereux pour la santé peuvent se former dans le système de lait.
 - > Nettoyer le système de lait chaque jour après l'utilisation de la machine à l'aide de la procédure de rinçage du système de lait.
 - > Procéder à un nettoyage du système au plus tard après 7 jours ou 250 infusions.
 - > Après un arrêt prolongé du service (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.
 - > Le mousseur de lait et la buse à vapeur doivent être nettoyés manuellement après le nettoyage du système.
 - > Remplacer le tuyau à lait au moins tous les 6 mois, au besoin.
 - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque pour la santé/hygiène

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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

7.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement	Messages	
Programmes de nettoyage ▷ à partir de la page 60					
	x				Nettoyage du système
x					Rinçage du système de lait
x			x		Rinçage du moussEUR
x					Rinçage de l'infuseur
Détartrage					
				x	Détartrage
Nettoyages manuels					
x					Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)
x					Nettoyer le bac à marc
	x				Nettoyer le réservoir à eau
x					Nettoyer l'égouttoir
x					Nettoyer le boîtier
x	x				Nettoyer manuellement le système de lait
		x			Nettoyer le récipient à grains et le couvercle du récipient à grains



▷ page 64

▷ page 66

▷ page 66

▷ page 67

▷ page 68

▷ page 69

▷ page 69

▷ page 72

Tous les jours	= au moins une fois par jour et plus si nécessaire
Toutes les semaines	= nettoyage une fois par semaine
Régulièrement	= régulièrement lorsque nécessaire
Automatiquement	= processus automatique
Messages	= lors de l'affichage du message correspondant à l'écran
(x)	= quotidiennement en cas d'encrassement plus important
*	= en option (selon l'équipement)

7.3 Programmes de nettoyage

7.3.1 Nettoyage du système

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

Le nettoyage du système comprend un rinçage du système de lait.

Durée totale env. 10 minutes.

Le message de nettoyage du système apparaît automatiquement après 200 infusions, au plus tard après 6 jours. La distribution de boissons est bloquée après 250 infusions, au plus tard après 7 jours.

La machine à café ne peut être utilisée à nouveau qu'après le nettoyage du système.



Pendant le nettoyage, il est possible qu'une petite quantité d'eau de rinçage se retrouve dans le bac à marc. Ceci est normal.



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'échappent des sorties.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Avant chaque nettoyage, placer un récipient d'au moins 3 litres de contenance sous l'écoulement.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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

IMPORTANT



Après un arrêt prolongé du service (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

IMPORTANT

L'adaptateur Click+Clean est requis pour le nettoyage. Un nettoyage du système de lait doit être effectué après 250 infusions et au plus tard au bout de 7 jours.

Démarrer

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



Pendant le nettoyage, il est possible qu'une petite quantité d'eau de rinçage se retrouve dans le bac à marc. Ceci est normal.

7.3.2 Rinçage du système de lait



Risque pour la santé/risque d'ébouillantage



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



ATTENTION

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

Le rinçage du système de lait peut être lancé indépendamment.

Cette option s'avère utile quand il y a de longues pauses entre les distributions de boissons contenant du lait.

Le rinçage du système de lait rince le tuyau à lait, les buses à lait et le mousser de lait.

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

7.3.3 Rinçage du moussEUR



Risque pour la santé/ risque d'ébullition



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

 **ATTENTION**

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

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

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



Si le rinçage du système de lait est réglé sur « désactivé », le système de lait doit être nettoyé manuellement tous les jours, même sur les machines munies de l'option Click+Clean.

AVIS

7.3.4 Rinçage de l'infuseur



Risque pour la santé/ risque d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

Un signal sonore est émis avant le lancement automatique du rinçage de l'infuseur.

Aucune boisson précédemment distribuée ne doit se trouver sous l'écoulement combiné pendant le rinçage.

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

7.4 Détartrage



Risque pour la santé/risque d'irritation et d'  bouillamment



- Du liquide de nettoyage chaud ou de la solution détartrante chaude s'échappe de l'écoulement pendant le nettoyage et le détartrage.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'  bouillamment.
- Le fait de toucher accidentellement des produits d'entretien et de détartrage peut nuire gravement à la santé.
 - > La machine à café doit être montée dans son intégralité avant le lancement du détartrage.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage ou le détartrage.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage ni de la solution détartrante.
 - > Familiarisez-vous avec les informations sur le produit apposées sur la bouteille du détartrant.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque de brûlure



- Pendant la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - > Si la machine à café est chauffée, une routine de refroidissement se met tout d'abord en marche. Durée de la routine de refroidissement 5–10 minutes.
 - > Attendre la fin de la routine de refroidissement.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



- Les produits d'entretien WMF sont parfaitement adaptés aux matériaux et testés. Tout autre produit pourrait endommager la machine à café.
 - > Pour le détartrage, utiliser uniquement le produit de détartrage WMF.
- Nous n'endossons aucune responsabilité et tout droit de garantie est annulé pour des dommages causés par l'utilisation d'un autre produit de détartrage.

La dureté de l'eau, le débit d'eau et le filtre à eau, si installé, déterminent le moment du détartrage. Ce moment est calculé et indiqué par la WMF 950 S. Le détartrage s'effectue en quatre étapes.

- Routine de refroidissement (en cas de machine à café chauffée)
- Préparation
- Détartrage
- Rinçage

Les éléments suivants sont nécessaires pour le détartrage :

- 150 ml de détartrant liquide WMF



- Les indications à l'écran guident l'utilisateur dans le programme étape par étape. Le démarrage amorce une suite d'étapes qui doit être respectée. Suivre les instructions.

Lancer le programme de détartrage

- * Ouvrir le menu Entretien
- * Appuyer sur **Détartrage**
- * Suivre les indications à l'écran

Le détartrage dure env. 40 minutes.



- Il n'y a aucun filtre à eau dans le réservoir à eau en cas d'utilisation d'un raccordement d'eau fixe.
- > Nettoyer régulièrement le flotteur et le clapet antiretour.

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89*



*Durée totale du détartrage
env. 40 minutes.
La procédure ne doit être
interrompue à aucun moment.*

IMPORTANT

*▷ Menu principal
▷ Entretien
▷ Détartrage*

IMPORTANT

7.5 Nettoyages manuels

Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange
page 93

7.5.1 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)

* Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé. L'écran tactile est réactivé 15 secondes après le dernier contact.



Risque d'ébouillement

- Faire attention aux surfaces chaudes à proximité du panneau de commande.
 - Le déclenchement d'une distribution de boisson par inadvertance peut entraîner des risques de blessure.
- > Toujours verrouiller l'écran au moyen de la fonction « CleanLock » avant de procéder au nettoyage.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

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

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



IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89



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

7.5.3 Nettoyer le réservoir à eau



Risque pour la santé/hygiène

- > Si l'eau reste dans le réservoir à eau pendant une longue période, celle-ci doit être changée régulièrement afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

- * Retirer et vider le réservoir à eau
- * Nettoyer le réservoir à eau toutes les semaines à l'aide d'une brosse de nettoyage standard
- * Nettoyer régulièrement le flotteur et le clapet antiretour
- * Rincer soigneusement le réservoir à eau à l'eau potable
- * Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable propre et le remettre en place



7.5.4 Nettoyer l'égouttoir



Risque d'ébouillamment



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

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

- * Soulever légèrement l'égouttoir extérieur avant et retirer celui-ci
- * Retirer l'égouttoir
- * Retirer le bac à marc
- * Retirer la grille de l'égouttoir et la nettoyer avec la brosse de nettoyage
- * Nettoyer soigneusement l'égouttoir
- * Rincer l'égouttoir et la grille d'égouttoir à l'eau potable propre
- * Sécher l'égouttoir et la grille de l'égouttoir, puis les remonter et les remettre en place



7.5.5 Nettoyer le boîtier



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

- * Arrêter la machine à café à l'aide du bouton Marche/Arrêt
- * Laisser refroidir la machine à café avant le nettoyage
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Essuyer avec un chiffon fin en laine

7.5.6 Nettoyer manuellement le système de lait

Tous les jours : sans Click+Clean

Toutes les semaines : avec Click+Clean



Risque d'ébouillantage

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



Risque pour la santé

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

Avis

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

Nettoyer l'écran uniquement avec un chiffon propre et humide. Ne pas utiliser de détergent.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

- * Procéder à un rinçage du système de lait
- * Retirer le tuyau à lait
- * Appuyer sur les côtés du moussEUR de lait et le retirer avec la buse à vapeur et le tuyau à lait
- * Démonter les différents composants du moussEUR de lait
- * Retirer le joint du moussEUR de l'écoulement
- * Dévisser la buse à lait
- * Nettoyer soigneusement tous les composants à l'eau courante chaude
- * Nettoyer l'écoulement combiné à l'aide d'un chiffon humide
- * Nettoyer les canaux et les raccords avec la brosse de nettoyage fournie

Le tuyau à lait démonté avec buse à lait peut être nettoyé au besoin à l'aide de la brosse de nettoyage. (33 2408 0000 et 33 4136 8000)

- * Enlever l'adaptateur Click+Clean du tuyau à lait
 - * Insérer la brosse dans les deux extrémités du tuyau et dans la buse à lait pour les nettoyer complètement
 - * Répéter le processus aussi souvent que nécessaire pour un maximum de propreté
 - * Mélanger 5 ml de détergent spécial WMF dans 500 ml d'eau potable chaude
 - * Immerger les différentes pièces ainsi que la brosse de nettoyage dans la solution de nettoyage préparée
- Tous les composants doivent être entièrement recouverts de liquide de nettoyage pendant au moins 5 heures.*
- * Nettoyer soigneusement tous les composants à l'aide d'une brosse
 - * Rincer soigneusement tous les composants à l'eau potable





Risque pour la santé/hygiène

- > Si nécessaire, démonter et nettoyer les bandes décoratives de l'écoulement combiné.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7



Risque de brûlure ou d'ébouillement



- De la vapeur chaude peut s'échapper de la buse à vapeur en l'absence du mousseur de lait.



- > Ne jamais monter la buse à vapeur sans le mousseur de lait.
- > Faire attention aux surfaces chaudes lors du démontage. De l'eau chaude s'écoule de l'adaptateur Click+Clean et de la sortie d'eau chaude.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

* Remonter le mousseur de lait

Humidifier les pièces pour les assembler.

Ne pas les lubrifier.

* Assembler les pièces et appuyer fermement

* Remettre le mousseur de lait en place dans l'écoulement combiné

Nettoyer le tuyau à lait

- * Plonger une extrémité du tuyau à lait dans la solution de nettoyage
- * Nettoyer la buse à lait à l'aide de la brosse de nettoyage
- * Plonger ensuite le reste du tuyau à lait sur toute la longueur dans la solution de nettoyage
- * Nettoyer le tuyau à lait à l'aide de la brosse de nettoyage

Cette procédure permet d'éviter que des bulles d'air ne restent dans le tuyau à lait.

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



Brosse de nettoyage (33 4136 8000)

Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Si l'adaptateur Click+Clean n'est pas monté correctement ou si le tuyau à lait pend, de l'eau chaude peut s'écouler pendant le nettoyage.
 - > Ne pas utiliser la machine à café si l'adaptateur Click+Clean n'est pas monté dans son intégralité.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 7

7.5.7 Nettoyer le récipient à grains et le couvercle du récipient à grains

Le récipient à grains et le couvercle du récipient à grains peuvent être nettoyés au besoin et à intervalles réguliers.

Recommandation : une fois par mois.

Risque de blessure

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

ATTENTION



Risque d'écrasement/ risque de blessure



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

 **ATTENTION**



- > Ne jamais nettoyer le récipient à grains au lave-vaisselle.
- > Après un arrêt prolongé du service, veuillez retirer et nettoyer le récipient à grains, puis distribuer au moins trois boissons.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt (env. 1 seconde)

La machine à café s'arrête.

- * Débrancher la fiche secteur de la prise
- * Enlever le couvercle du récipient à grains
- * Nettoyer le dessous du couvercle du récipient à grains avec un chiffon humide
- * Nettoyer soigneusement la zone du mécanisme de fermeture avec les brosses de nettoyage fournies dans les accessoires
- * Ouvrir le récipient à grains vers l'arrière en tournant le levier d'un quart de tour jusqu'à ce qu'il soit complètement déverrouillé
- * Vider le récipient à grains
- * Nettoyer le récipient à grains avec un chiffon humide
- * Bien laisser sécher le récipient à grains
- * Remplir le récipient à grains
- * Fermer le récipient à grains vers l'avant en tournant le levier d'un quart de tour
- * Mettre le couvercle du récipient à grains en place



7.6 Remise en service après un arrêt prolongé

- * Après un arrêt prolongé du service, retirer et nettoyer le récipient à grains
- * Remettre le récipient à grains en place et le remplir au besoin
- * Distribuer au moins trois boissons. Cela permet de garantir que de nouveaux grains de café sont utilisés.

Fonction de mise en service

Lorsque la machine doit être mise hors service pour une période prolongée, nous recommandons d'effectuer la procédure décrite ci-dessous.

Veuillez également respecter toutes les consignes du mode d'emploi de la machine à café WMF, des appareils supplémentaires et des accessoires.

- * Procéder à un nettoyage complet du système, y compris un nettoyage du système de lait
- * Effectuer l'ensemble du processus de nettoyage une seconde fois
- * Brancher le câble de raccordement au secteur de la machine à café
- * Fermer l'arrivée d'eau du lieu d'installation et vider le réservoir à eau
- * Remettre le réservoir à eau en place

- * Enlever tous les composants amovibles de la machine à café

Il s'agit des composants suivants :

Récipient à grains, unité d'infusion, réservoir à eau, moussEUR de lait, tuyaux à lait, bac à marc, égouttoir

- * Nettoyer tous les composants conformément aux instructions du mode d'emploi

- * Laisser sécher tous les composants avant de les remonter

- * Remettre tous les composants en place

Attention : Pour certains modèles de machine, les différents éléments des composants doivent être démontés puis remontés.

- * Suivre le mode d'emploi

- * Nettoyer l'intérieur de la machine, derrière le bac à marc

- * Sur les machines avec crible à marc dans le comptoir, nettoyer le glissoir à marc et le bac à marc

- * Nettoyer les réservoirs conformément aux instructions

En cas de risque de gel sur le lieu d'installation, ranger la machine dans un endroit à l'abri du gel.

Adressez-vous au service technique pour plus d'informations sur la protection contre le gel.

8 Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes tenu par la loi de vous assurer que vos clients ne courent aucun risque pour leur santé en consommant les denrées alimentaires que vous leur proposez.

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

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

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

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

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

Désinfecter le système de lait une fois par jour

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

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

*Suivre le chapitre Entretien
➤ à partir de la page 57*



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

CONSEIL



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

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

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

Conserver le lait au frais !

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

Le lait doit être à une température d'env. 6 à 8 °C en début de service.
En fonction du réglage, un litre de lait donne 20 cappuccinos.

Concept de nettoyage HACCP

Mois _____ Année _____

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

Opérations de nettoyage :

Tous les jours

1. Rinçage de mise hors service
 > Se lance automatiquement lors de l'arrêt de la machine à café.
 Le rinçage de mise hors service comprend un rinçage du système de lait

2. Nettoyer le panneau de commande, le bac à marc,
 l'égouttoir et le boîtier
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien

Toutes les semaines

3. Nettoyage du système (nettoyer l'unité d'infusion)

4. Nettoyer manuellement le système de lait
 Nettoyer le réservoir à eau

Régulièrement

5. Nettoyer le récipient à grains
 Nettoyer l'écoulement combiné
 > Mode d'emploi, chapitre Entretien

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

Date	Étapes de nettoyage					Signature
	Heure					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Mode d'emploi WMF 950 S

77

9 Maintenance et détartrage

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

La date de maintenance dépend de la durée d'utilisation et vous est signalée à l'écran.

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

9.1 Maintenance

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

- Détartrage : peut être effectué par l'utilisateur/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.

*Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 80*

*Détartrage
▷ Logiciel ▷ Entretien ▷ Détartrage
page 64*

*Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 80*

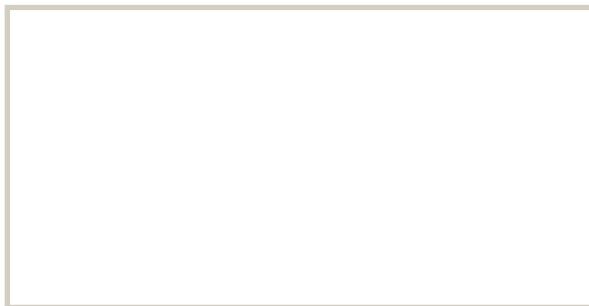
9.2 Service technique WMF

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

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

Important

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



10 Messages et indications

10.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

- * Recharger le récipient à grains
(en fonction de l'affichage)
- * Vérifier :
 - Les grains de café ne glissent pas.
- * Remuer avec une cuillère à soupe et confirmer avec 

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le bac à marc

- * Vider le bac à marc

Bac à marc absent

- * Remettre le bac à marc correctement en place

Changer le filtre à eau

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

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

Message de maintenance

Maintenance selon le message à l'écran.

- * Appeler le service technique WMF

Avis

Nous recommandons d'utiliser un filtre à eau pour les machines à café avec raccordement d'eau fixe.

*Messages d'erreurs et dysfonctionnements
▷ page 81*

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

10.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

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

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

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

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

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

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

Votre WMF 950 S dispose d'un programme de diagnostic. Les erreurs qui surviennent sont signalées sur l'écran. Les messages d'erreurs indiqués peuvent aussi être causés par une défaillance du secteur.

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



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

AVIS

Numéro d'erreur	Description d'erreur	Instruction de manipulation
2	Aucune température n'est détectée	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF

10.3 Erreurs avec indication d'erreur

Profil d'erreur	Description d'erreur	Instruction de manipulation
Le système est vide	Le débitmètre ne détecte aucun débit pendant le rinçage, la distribution d'eau chaude ou la sortie de vapeur	* Vérifier si le bon raccord d'arrivée d'eau est sélectionné
Erreur de position d'infusion	Le raccord de l'unité d'infusion est mal positionné	* Éteindre et rallumer la machine à café * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
Basse température	Basse température (inférieure à 0 °C) détectée par le CTN	* Vérifier la température ambiante
Mettre le réservoir à eau en place	Le réservoir à eau n'est pas correctement en place	* Vérifier si le réservoir à eau est correctement en place * Remettre le réservoir à eau en place
Remplir le réservoir à eau	Il y a peu d'eau dans le réservoir à eau	* Vérifier si le réservoir à eau est vide * Remplir le réservoir à eau * Remettre le réservoir à eau en place

Profil d'erreur	Description d'erreur	Instruction de manipulation
Pression d'eau insuffisante	Le débitmètre ne détecte aucun débit pendant la distribution de café	* Vérifier si l'arrivée d'eau est ouverte * Vérifier si le bon raccord d'arrivée d'eau est sélectionné * Faire vérifier l'arrivée d'eau et la pression d'eau du lieu d'installation par des spécialistes * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF Solution temporaire * Désactiver l'option « Raccordement d'eau fixe » et faire fonctionner la machine via le réservoir à eau <i>Prise d'eau fixe ▷ Système, page 47</i>
Mettre le récipient à grains en place	Le récipient à grains n'est pas correctement en place	* Vérifier si le récipient à grains est correctement en place
Remplir le récipient à grains	Il n'y a plus de grains de café	* Vérifier si le récipient à grains est vide * Remplir le récipient à grains
La machine distribue de l'eau chaude au lieu de café	Le récipient à grains est rempli, mais l'erreur persiste	* Vérifier si le levier du récipient à grains est bien fermé et si la trémie est ouverte
Remettre l'égouttoir en place	L'égouttoir n'est pas correctement en place	* Vérifier si l'égouttoir est correctement en place * Vérifier si le couvercle du bac à marc est bien en place <i>▷ Utilisation ▷ Égouttoir, page 34</i>
Vider l'égouttoir	L'égouttoir est plein	* Vérifier si l'égouttoir est plein * Nettoyer et sécher le capteur de niveau d'eau en métal
Vider le bac à marc	Le bac à marc est plein	* Vérifier le bac à marc et le vider si nécessaire

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
Le moulin est bloqué 	* Éteindre la machine à café et la débrancher du réseau électrique * Retirer le récipient à grains * Enlever tous les grains de café qui se trouvent dans le moulin * Régler le degré de mouture à un degré plus gros * Remettre le récipient à grains en place * Rebrancher la machine à café au réseau électrique et la rallumer * Distribuer une boisson d'essai * Régler ensuite le degré de mouture souhaité ▷ Autres réglages ▷ Régler le degré de mouture, page 56 * Si l'erreur persiste, appeler le service technique WMF
Impossible de remettre l'égouttoir en place	* Vérifier si l'égouttoir a été retiré pendant que l'infuseur n'était pas à sa position initiale * Retirer le bac à marc * Remettre l'égouttoir en place <i>L'infuseur retourne à sa position initiale.</i> * Enlever à nouveau l'égouttoir * Remettre le bac à marc en place * Remettre l'égouttoir en place
Clé USB non reconnue	* Formater la clé USB au format FAT32

11 Sécurité et garantie

11.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

Nous déclinons toute responsabilité quant aux dommages causés par le non-respect de ces consignes.

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

Site d'installation

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

Moulin à café

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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 89

*Conditions d'utilisation
et d'installation*
▷ à partir de la page 16

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

- En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont. L'utilisation de filtres à eau non recommandés par le service technique WMF peut endommager la machine à café (p. ex. en raison de l'entartrage).
- Pour des raisons d'assurance, s'assurer que l'interrupteur principal est à l'arrêt ou la fiche secteur est retirée de la prise à la fin du service. Sur les machines avec prise d'eau fixe, le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau doit être fermé.
- Pour les machines à café avec prise d'eau fixe, nous vous recommandons vivement de raccorder également l'évacuation d'eau. Dans le cas contraire, l'égouttoir peut déborder et entraîner par exemple des dommages au niveau du mobilier.
- Sans raccordement à une conduite d'évacuation d'eau, l'eau de l'égouttoir. Cette eau peut atteindre des pièces sous tension de la machine à café et provoquer un incendie.
 - Toujours fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau à la fin du service.
 - Toujours vider l'égouttoir.
 - Raccorder la machine à café à une évacuation d'eau.
- Nous recommandons de prendre les mesures suivantes pour la prévention des sinistres, par exemple :
 - installation d'un contrôleur d'eau approprié dans la conduite d'arrivée d'eau
 - installation de détecteurs de fumée
- Après un arrêt prolongé du service (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'effectuer le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

*Nettoyage du système
▷ Programmes de nettoyage
page 60*

11.2 Directives

Fabricant : WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

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

Compilation de documents techniques : WMF GmbH.

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

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

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

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

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

Pour les pays en dehors de l'UE, les règlements spécifiques au pays en vigueur s'appliquent.

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

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



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

Adresse
▷ page 79

11.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

L'exploitant doit s'assurer que les installations électriques et les équipements sont en parfait état (p. ex. selon la directive 3 de la DGUV – Assurance-accidents légale allemande). Pour assurer la sécurité de fonctionnement de votre machine à café, il est impératif de vérifier régulièrement, entre autres, les vannes de sécurité et le réservoir sous pression.

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

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

Le détartrage de la machine doit être effectué uniquement avec le produit de détartrage spécial WMF prévu par WMF.

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

La batterie du capteur BTLE doit être éliminée séparément des déchets résiduels non triés. Supprimer toutes les données personnelles stockées sur l'ancien appareil avant de l'éliminer.

*Produits de nettoyage spéciaux WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange
page 93*



Ce symbole figure sur la plaque signalétique et dans le mode d'emploi à la page 87.

11.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

- Nous déclinons toute responsabilité quant aux dommages causés par le non-respect de ces consignes.
 - > Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

IMPORTANT

Conditions d'utilisation
et d'installation
▷ à partir de la page 16

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

Sont exclus de la garantie :

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

Important
Maintenance
▷ page 78

Annexe : Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	Largeur 303 mm Profondeur 528 mm Hauteur 562 mm
Poids à vide	22 kg
Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau 3/8" avec robinet principal et filtre à impuretés avec une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. ⁽¹⁾ Au moins 0,2 MPa (2 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min. Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Important ! Si la pression d'écoulement du lieu d'installation est supérieure à 0,6 MPa (6 bar), un réducteur de pression réglé sur un maximum de 0,6 MPa (6 bar) doit impérativement être installé en amont de la machine. Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve, avec le kit de prise d'eau fixe ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Capacité du réservoir à eau	env. 1,8 l
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<2 000 m
Puissance nominale	2,6–2,8 kW
Tension d'alimentation	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Éclairage	LED classe 1
Protection	IP X0
Classe de protection	
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A) ⁽²⁾

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Ces consignes (CEI 60335–2–75) s'appliquent pour le raccordement aux eaux usées de la machine à café dans les États de l'UE. D'autres règlements spécifiques nationaux doivent être observés le cas échéant. En dehors de l'UE, l'importateur de la machine à café doit vérifier si les normes citées sont acceptées.

⁽²⁾ Le niveau de bruit estimé A Lpa (slow) et Lpa (impulse) sur le lieu de travail du personnel de service est inférieur à 70 dB(A) pour chaque mode d'utilisation.

Température ambiante	+5 °C à +35 °C maximum (vider les conduites d'eau en cas de gel).
Humidité maximale	80% d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.
Distances de montage	Pour des raisons de fonctionnement, d'entretien et de sécurité, assurer lors de l'installation une distance latérale minimale de 50 mm avec le mur ou avec les composants autres que ceux fournis par WMF, et d'au moins 50 mm à l'arrière de la machine. Un espace de travail devant la machine à café d'au moins 800 mm est recommandé. Nous conseillons de laisser un espace libre d'au moins 200 mm au-dessus des récipients à produits. La hauteur de la surface d'installation par rapport au sol doit être d'au moins 950 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

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

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

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

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.	Équipement
Lance à lait				
1	pièce	Lance à lait WMF de 248 mm	33 2914 9000	tous
Accessoires/outils				
1	pièce	Adaptateur Click+Clean	33 4073 5000	tous
1	pièce	Tuyau à lait avec buse à lait (grise) lait non réfrigéré	33 7608 3000	tous
1	pièce	Tuyau à lait avec buse à lait (noire) lait réfrigéré	33 7608 4000	tous
1	pièce	Récipient à grains	33 7610 4000	tous
1	pièce	Couvercle de récipient à grains	33 7610 5000	tous
1	pièce	Clé de récipient à grains	33 7614 0000	tous
1	pièce	Cuillère doseuse de café	33 7613 9000	tous
1	pièce	Câble de raccordement au secteur	33 7606 3000	UE seulement
1	pièce	Couvercle d'introduction manuelle	33 7610 2000	tous
Égouttoir/grille d'égouttoir/bac à marc				
1	pièce	Égouttoir complet (avec bac à marc)	33 7601 4000	tous
1	pièce	Grille égouttoir	33 7611 2000	tous
Réservoir à eau/raccordement d'eau fixe				
1	pièce	Réservoir à eau	33 7607 8000	tous
1	pièce	Couvercle de réservoir à eau	33 7614 2000	tous
1	pièce	Tuyau d'évacuation avec raccord	33 7613 8000	UE seulement
Filtre antitartre/filtre à eau				
1	boîte	Filtre à eau	33 7614 4000	Réservoir à eau
Documentation/manuels				
1	pièce	Jeu de documents : Mode d'emploi WMF 950 S	33 7614 1020	tous
Numéros de référence pour le programme d'entretien WMF				
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage (100 pastilles)	33 2332 4000	tous
1	bouteille	Nettoyant WMF pour mousser à lait	33 0683 6000	tous
2	bouteille	Détartrant liquide	33 7006 2869	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage (petite)	33 2408 0000	tous
1	pièce	Brosse de nettoyage (grande)	33 4136 8000	tous

Modes d'emploi en version numérique

Le mode d'emploi est disponible dans différentes langues sous forme numérique.
<https://coffeeconnect.wmf.com>

MediaPool > Documentation technique > Mode d'emploi

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 93
Allumer la machine à café 28
Arrêter la machine à café 37
Autres réglages 56

B

Bac à marc 19, 33
Barre de fonctions 40
Barre de fonctions de l'écran Prêt à l'emploi 38
Boissons 44
Bouton Marche/Arrêt 19
Buse à lait 29

C

Café moulu 45
Caractéristiques techniques 90
Charger les données par défaut 55
CleanLock 43
Code PIN Facturation 52
Code PIN Nettoyage 52
Code PIN Réglages 52
Compte à rebours d'arrêt automatique 55
Compteur de boissons 54
Compteur de maintenances 54
Compteur quotidien 54
Concept de nettoyage HACCP 76
Conditions d'utilisation et d'installation 16
Consignes de sécurité générales 7
Consignes de sécurité lors de l'entretien 57
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 27
Crible à marc de comptoir (en option) 49

D

Dangers pour la machine à café 85
Dangers pour l'utilisateur 7
Déballage 23
Désignation des pièces de la machine à café 18
Détartrage 43, 64
Déterminer la dureté de l'eau 26

Directives 87
Distribution d'eau chaude 30
Distribution de boissons 28
Distribution de lait 29
Droits à la garantie 89
Durée 26

E

Écran Prêt à l'emploi 18, 40
Écran tactile 19
Égouttoir 34
Égouttoir amovible avec grille d'égouttoir 19
Entretien 42, 57
Équilibrage du doseur 49
Erreurs avec indication d'erreur 82
Exporter les compteurs 54

F

Facturation 54
Fonctions du menu principal 39

G

Glossaire 21

H

Heure d'arrêt 55
Heure de mise en marche 55
Hygiène 15

I

Importation et exportation des boissons et des réglages 50
Indication des pages 19
Info 53
Infusion multiple 45
Insérer/remplacer le filtre à eau 43
Interruption de boisson 28
Introduction manuelle 19, 32, 40, 49
Introduction manuelle/introduction de pastilles 19

L

Lait ou mousse de lait 30
Lance à lait 30
Langue 53
Logiciel 38

M

Maintenance 78
Maintenance et détartrage 78
Messages d'erreurs et dysfonctionnements 81
Messages d'utilisation 80
Messages et indications 80
Mettre le filtre à eau du réservoir à eau en place 26
Minuterie 55
Mise à jour du microprogramme 51
Mise en service 22
Modes d'emploi en version numérique 94

N

Nettoyage du système 42, 60
Nettoyages manuels 66
Nettoyer le bac à marc 66
Nettoyer le boîtier 69
Nettoyer le couvercle du récipient à grains 72
Nettoyer l'égouttoir 68
Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 66
Nettoyer le récipient à grains 72
Nettoyer le réservoir à eau 67
Nettoyer le tuyau à lait 72
Nettoyer manuellement le système de lait 69
Nom de boisson 45
Nouvelle recette de boisson 46

O

Option de préinfusion 45

P

PIN 52
Présentation 18
Prêt à l'emploi 38
Prise d'eau fixe 14, 35, 47
Programme de mise en service 24
Programmes de nettoyage 60
Protection contre le gel/préparation au transport 50

Q

Quantité de remplissage 19, 45

R

Recette 45
Récipient à grains 19, 31
Réglage de la hauteur de l'écoulement combiné 31
Réglage de l'heure/la date 50
Réglage de taille de tasse 28, 41, 48
Réglages des boissons 44
Réglages du filtre à eau 47
Réglages publicitaires 48
Réglages publicitaires pour l'écran de veille 48
Régler le degré de mouture 56
Réinitialisation aux réglages par défaut 50
Réservoir à eau 19
Rinçage de l'infuseur 42, 63
Rinçage du moussieur 62
Rinçage du système de lait 42, 61

S

Sécurité 7
Sécurité et garantie 85
Service technique WMF 79
Signes et symboles du mode d'emploi 20
Site d'installation 14, 22
Sont exclus de la garantie 89
Sortie d'eau chaude 19
Système 47

T

Température ambiante 15
Température de café 45
Touche Barista 19, 48
Touche Barista - intensité du café 40
Touche de boisson 45
Touche Menu 19
Touches de boissons 40
Touches de commande du menu 39
Touches de sélection 28

U

Utilisation 15, 27
Utilisation conforme 13

V

Verrou du récipient à grains 19
Vue d'ensemble 38
Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage 59

Le service technique WMF le plus proche :

© 2021–2022 WMF GmbH

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

Conception et réalisation/mise en page :
TecDoc GmbH ; Geislingen, info@tecdocgmbh.de
Mode d'emploi d'origine. Imprimé en Allemagne.

Sous réserve de modifications techniques.
14.03.2022



DESIGNED TO PERFORM