



WMF espresso NEXT

MODE D'EMPLOI

FRANÇAIS

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

La machine à café WMF espresso NEXT est un appareil semi-automatique 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 24

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6



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 6



Conditions d'utilisation et d'installation

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

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 105

Maintenance

▷ à partir de la page 93

1	Sécurité	6
1.1	Consignes de sécurité générales	6
1.2	Utilisation conforme	15
1.3	Conditions d'utilisation et d'installation	18
2	Présentation	20
2.1	Désignation des pièces de la machine à café	20
	Écran « Prêt à l'emploi »	22
	Options	23
	Glossaire	25
3	Utilisation	26
3.1	Consignes de sécurité lors de l'utilisation	26
3.2	Autres documents	27
3.3	Allumer la machine à café	27
3.4	Porte-filtre	28
3.4.1	Indication de l'état des porte-filtres	29
3.5	Raccorder le lait (en option)	31
	Lance à lait (en option)	31
3.6	Distribution de boissons	32
	Interruption de boisson	33
3.7	Ajouter du café moulu manuellement	33
3.8	Rinçage (filtre de distribution, groupe d'infusion)	34
3.9	Distribution d'eau chaude	34
3.10	Options de vapeur	35
3.10.1	Démarrage automatique	36
3.10.2	Basic Steam	38
3.10.3	Chauffe-tasse SteamJet	40
3.11	Grille à tasse	41
3.12	Récipients à grains	42
3.13	Range-tasses (chauffé)	42
3.14	Arrêter la machine à café	43
3.15	Régler le degré de mouture	44
4	Logiciel	46
4.1	Vue d'ensemble	46
	Prêt à l'emploi	46
	Barre de fonctions de l'écran « Prêt à l'emploi »	46
	Fonctions du menu principal	47
	Touches de commande du menu	47
	Message à l'écran	47
4.2	Écran « Prêt à l'emploi »	48
4.2.1	Touches de boissons	48
4.2.2	Barre de fonctions	48
	Ajout manuel	48
	Touche Barista - intensité du café	48
4.3	Entretien	49
	Nettoyage du système	49
	Démarrage automatique	49
	CleanLock	49
	Entretien de l'infuseur	50
	Nettoyage goulotte à café moulu	50
	Nettoyage du système de lait	50
	Remplissage du système de lait	50

Table des matières

4.4	Boissons	51
	Modifier les recettes	51
	Recettes Introduction manuelle	52
	Texte + icône	54
	Quantité de remplissage	54
4.5	Options de commande	55
	Éléments de commande	55
	Mouture externe gauche	57
	Retrait du porte-filtre	58
	Durée du rinçage	58
4.6	Info	59
	Dernière infusion	59
	Service technique	59
	Entretien	59
	Filtre à eau et détartrage	59
	Journal	59
4.7	Facturation	60
	Compteurs	60
	Systèmes monétiques	60
	Facturation externe	60
	Réglages gratuits	61
4.8	Droits code PIN	62
	Code PIN Nettoyage	62
	Code PIN Réglages	62
	Code PIN Facturation	63
	Saisir à nouveau le code PIN	63
4.9	Minuterie	63
	Fuseau horaire	63
4.10	Système	64
	Écran et éclairage	64
	Couleur d'arrière-plan	65
	Filtre à eau	66
	Chauffe-tasses	67
	Régler le degré de mouture	67
	Dynamic Coffee Assist	68
	Affichage du type de grains	68
4.11	Langue	69
4.12	USB	69
	Exporter les compteurs	69
	Exportation HACCP	69
	Mise à jour du microprogramme	69
	Sauvegarde de données	70
	Charger des données	70

5	Entretien	71
5.1	Consignes de sécurité lors de l'entretien	71
5.2	Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage	73
5.3	Programmes de nettoyage	74
5.3.1	Nettoyage du système	74
5.3.2	Nettoyage Auto Steam	77
5.3.3	Nettoyage du système de lait	79
5.3.4	Rinçage du filtre de distribution	80
5.4	Nettoyages manuels	81
5.4.1	Nettoyer le range-tasses	81
5.4.2	Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)	81
5.4.3	Nettoyer la goulotte à café moulu	82
5.4.4	Nettoyer manuellement le groupe d'infusion	82
5.4.5	Nettoyer les porte-filtres	83
5.4.6	Nettoyer les égouttoirs	84
5.4.7	Nettoyer le boîtier	85
5.4.8	Nettoyer les sorties de vapeur	86
5.4.9	Nettoyer le récipient à grains	88
5.4.10	Nettoyer le plateau de collecte des récipients à grains	89
5.4.11	Remplacement de joint d'étanchéité	89
6	Concept de nettoyage HACCP	91
7	Maintenance et détartrage	93
7.1	Maintenance	93
7.2	Service technique WMF	93
8	Messages et indications	94
8.1	Messages d'utilisation	94
8.2	Messages d'erreurs et dysfonctionnements	95
8.3	Dépannage	96
9	Sécurité et garantie	99
9.1	Dangers pour la machine à café	99
9.2	Directives	101
9.3	Obligations de l'exploitant	102
9.4	Droits à la garantie	104
Annexe : Caractéristiques techniques		105
Caractéristiques techniques de la machine à café		105
Annexe : Accessoires et pièces de rechange		108
Index		110

1 Sécurité



Utilisation incorrecte

- 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.



- > L'exploitant de la machine doit former ses employés et leur indiquer les dangers possibles.



- > Ne toucher aucune pièce brûlante de la machine.
- > Toujours manipuler les porte-filtres avec précaution et ne jamais les laisser tomber. Porter des chaussures robustes au cas où un porte-filtre vous tomberait sur les pieds.





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

 **ATTENTION**

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



Danger de mort par électrocution



- 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.

 **AVERTISSEMENT**



> 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.

> 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.

 **AVERTISSEMENT**



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 de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - Le porte-filtre est très chaud pendant la distribution.
 - Le chauffe-tasse SteamJet émet de la vapeur chaude. Les tasses et les surfaces avoisinantes deviennent également très chaudes.
 - > 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.
 - > Saisir le porte-filtre par la poignée immédiatement 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.
 - Vous pourriez échapper le porte-filtre par inadvertance ou celui-ci pourrait tomber du range-tasses et vous blesser les pieds.
- > Toujours protéger les cheveux à l'aide d'un filet à cheveux.
- > Assurez-vous que le porte-filtre ne tombe pas.

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

- La machine à café contient des pièces en mouvement qui peuvent blesser les doigts ou les mains.
 - L'actionnement manuel du couvercle de la machine avec le range-tasses entraîne un risque de blessure.
 - Risque d'écrasement lors de l'utilisation du levier Basic Steam ou Auto Steam.
- > Toujours éteindre la machine à café et la débrancher avant de mettre la main dans le moulin à café ou dans l'ouverture de l'unité d'infusion.
- > Fermer le range-tasses avec soin et précaution.



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**



Risque pour la santé

- Les produits de nettoyage sont des substances irritantes.
- > Respecter les mesures de sécurité indiquées sur l'emballage des produits de nettoyage.
- > N'insérer la pastille de nettoyage que lorsqu'un message à l'écran vous y invite.

 **ATTENTION**



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent du porte-filtre et de la sortie d'eau chaude.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
- Il est possible que les égouttoirs contiennent des liquides chauds.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.
 - > Déplacer les égouttoirs avec précaution.
 - > Ne saisir et déplacer le récipient de nettoyage qu'avec des gants de protection appropriés.

⚠ ATTENTION



Risque de glissade

 **ATTENTION**



- En cas d'utilisation incorrecte ou de défaut, des liquides, du marc de café ou du café moulu peuvent s'échapper de la machine et des porte-filtres. Ces liquides, le marc de café ou le café moulu peuvent entraîner un risque de glissade.
 - > Contrôler régulièrement l'étanchéité de la machine à café et l'absence de fuite d'eau.
 - > Toujours garder le sol devant la machine à café propre.
-

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 espresso NEXT est destinée à la distribution de boissons au café et au lait dans différentes variantes.
- La WMF espresso NEXT est destinée à un usage industriel et commercial et est prévue pour être utilisée par des spécialistes ou des utilisateurs formés dans les commerces, les restaurants, les hôtels ou d'autres lieux similaires.
- Les produits, les grains de café et le lait utilisés doivent convenir à l'utilisation dans les machines à café avec porte-filtre. Ces produits ne doivent plus être utilisés après la date d'expiration.
- 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

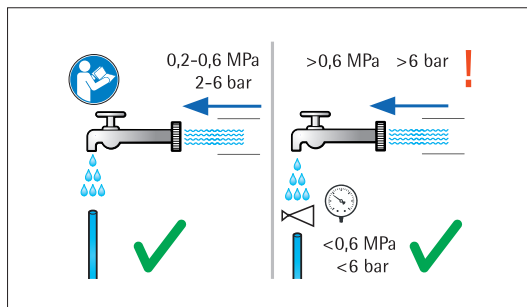
- L'appareil doit être installé dans un endroit bien visible.
- L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur.

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

Raccordement d'eau

- Raccord de tuyau TW15 (DN 15, au moins DN 6–1/4 po) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés, d'une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. Au moins 0,05 MPa (0,5 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min (faible pression). Au moins 0,30 MPa (3,0 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min (standard). Maximum de 0,6 MPa (6 bar). 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.

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 ambiante

- +5 °C à +35 °C maximum
(vider le système d'eau en cas de gel. Le système d'eau ne doit être vidé que par un technicien de SAV qualifié).

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 espresso NEXT 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 105



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.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 105

Maintenance

▷ à partir de la page 93



Conditions d'utilisation et d'installation

- > La machine à café peut être utilisée jusqu'à une humidité relative maximale de 80 %, sans condensation.
- > Ne pas utiliser la machine en plein air.
- > Après un arrêt prolongé du service (plusieurs jours/semaines), nous recommandons d'exécuter le programme de nettoyage au moins deux fois avant la remise en service.

IMPORTANT

Caractéristiques techniques

▷ à partir de la page 105

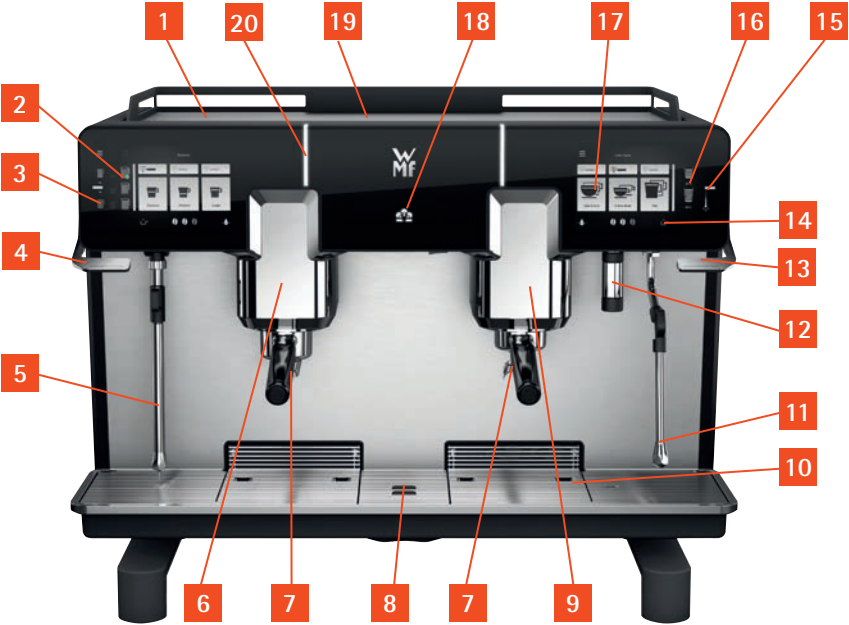
Maintenance

▷ à partir de la page 93

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

2 Présentation

2.1 Désignation des pièces de la machine à café



- 1 Récipient à grains (sous le range-tasses)
- 2 Mousse de lait pour substituts de lait
- 3 Touche Mousse de lait
- 4 Levier Auto Steam
- 5 Sortie Auto Steam
- 6 Groupe d'infusion gauche avec porte-filtre
- 7 Écoulement
- 8 SteamJet
- 9 Groupe d'infusion droit avec porte-filtre
- 10 Grille à tasse
- 11 Sortie Basic Steam
- 12 Sortie d'eau chaude
- 13 Levier Basic Steam
- 14 Introduction manuelle
- 15 Indicateur de vapeur
- 16 Touches Eau chaude
- 17 Touches de boissons
- 18 Touche SteamJet
- 19 Range-tasses
- 20 Indication de l'état des porte-filtres (rouge → plein/vert → vide)
- 21 Éclairage des tasses
- 22 Bouton Marche/Arrêt

Écran « Prêt à l'emploi »

Groupe d'infusion gauche

Groupe d'infusion droit



23 Touche Menu (ouvre le menu principal)

24 Affichage Auto Steam

25 Barre de fonctions

26 Ajout manuel

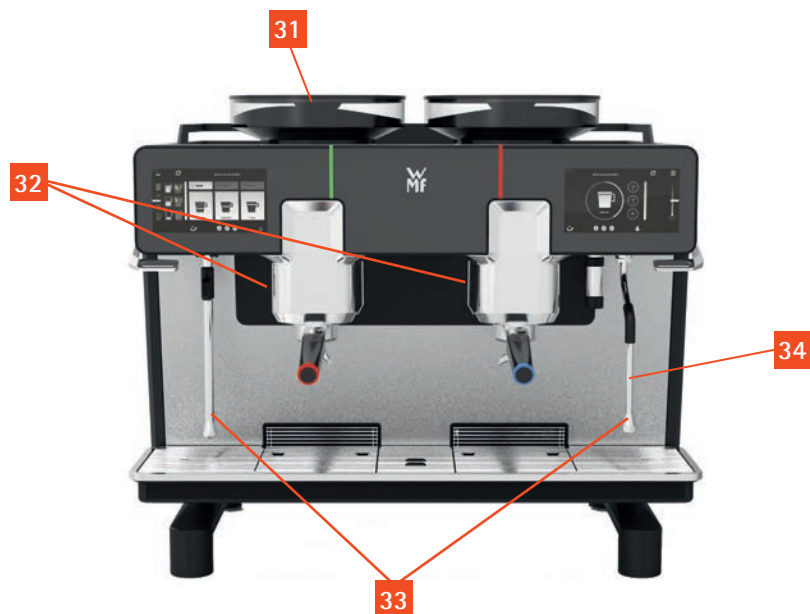
27 Touche Barista

28 Nettoyage du filtre

29 Affichage Basic Steam

30 Touches Eau chaude

Options



- 31** Grand récipient à grains (en option)
- 32** Americano (en option)
- 33** Dosage Auto Milk (en option)
- 34** Deuxième écoulement Auto Steam (en option)

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.



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.



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.
-



Avis/conseil

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



AVERTISSEMENT

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



ATTENTION

Consignes de sécurité
lors de l'utilisation
▷ page 26

Consignes de sécurité
lors de l'entretien
▷ page 71

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

Caractéristiques techniques
▷ à partir de la page 105

AVIS

CONSEIL

Appel du menu principal

※ Appuyer sur la touche « Menu principal »

Le menu principal s'affiche.

Il existe d'autres possibilités d'affichage

▷ *Menu principal.*



Glossaire

Terme	Explication
•	• Énumérations, options
※	※ Étapes de travail individuelles
<i>Texte en italique</i>	<i>Description de l'état de la machine à café ou explication des étapes effectuées automatiquement.</i>
Additions	Composants de la recette d'une boisson, par exemple café et eau
Barista	Préparateur professionnel de café
Distribution de boissons	Distribution de café, de lait et d'eau chaude
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.
Insert de nettoyage	Filtre de nettoyage
Préinfusion	Le café est préinfusé pendant une courte durée afin de dégager son arôme avec plus d'intensité.
Préparation d'essai	Distribution d'essai
Pression	Pression du café moulu avant infusion.
Rinçage du filtre de distribution	Rinçage intermédiaire du groupe d'infusion (Flushen)
Robinet principal	Robinet d'arrêt d'eau, robinet d'équerre

3 Utilisation

3.1 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 de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
- Le porte-filtre est très chaud pendant la distribution.
- Le chauffe-tasse SteamJet émet de la vapeur chaude. Les tasses et les surfaces avoisinantes deviennent également très chaudes.
- Le fait de mal remettre en place les égouttoirs entraîne un risque de brûlure par contact avec des liquides chauds.
- Les porte-filtres ou les inserts de porte-filtre endommagés ou trop remplis peuvent causer des brûlures graves.
 - > 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.
 - > Saisir le porte-filtre par la poignée immédiatement après la distribution.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



> Toujours placer un récipient approprié sous l'écoulement avant la distribution de boisson.



> Toujours s'assurer que les égouttoirs sont correctement verrouillés en place.



> N'utiliser que des porte-filtres ou des inserts de porte-filtres en parfait état.
> Ne remplir les porte-filtres qu'avec la quantité maximale de café moulu indiquée.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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 les porte-filtres ne doivent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

3.2 Autres documents

Option réfrigérateur

- Respecter les consignes du mode d'emploi du réfrigérateur.

3.3 Allumer la machine à café

Le bouton Marche/Arrêt se trouve sous les deux écrans au milieu de la machine.

* Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt

La machine émet un signal acoustique.

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.



3.4 Porte-filtre

Trois types de porte-filtres sont disponibles.

- I Porte-filtre petit = 8 à 11 g
- II Porte-filtre moyen = 10 à 16 g
- III Porte-filtre XL = 15 à 21 g (en option)

Avant la distribution de boissons, un porte-filtre préalablement vidé doit être mis en place dans la machine.



- Le fait de retirer le porte-filtre avant la fin de l'infusion en cours peut endommager l'unité d'infusion.
 - > Ne retirer le porte-filtre qu'une fois le processus d'infusion complètement terminé. Un message à cet effet s'affiche à l'écran.
 - > L'infusion peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche de boisson.
 - > Une LED verte s'allume dès que l'infusion est terminée.

IMPORTANT



- I Porte-filtre petit
- II Porte-filtre moyen
- III Porte-filtre XL

3.4.1 Indication de l'état des porte-filtres

L'écran indique quel porte-filtre est en place dans quel groupe d'infusion. Le chiffre indique le type de porte-filtre.

État : aucun porte-filtre n'est inséré

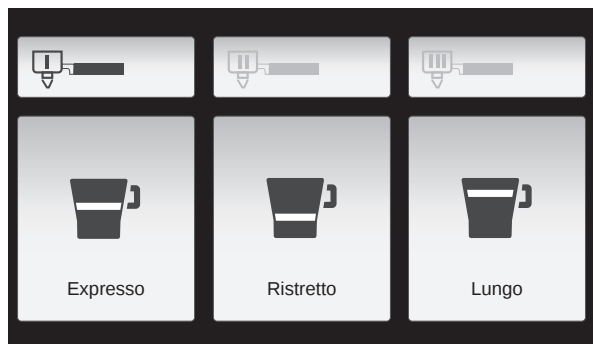
L'écran affiche tous les porte-filtres disponibles avec les options de boissons correspondantes.



- I Porte-filtre petit
- II Porte-filtre moyen
- III Porte-filtre XL

Affichage avec porte-filtre I inséré

Les boissons pouvant être distribuées avec ce porte-filtre sont affichées.



- I Porte-filtre petit
- II Porte-filtre moyen
- III Porte-filtre XL

Affichage avec porte-filtre II inséré

Les boissons pouvant être distribuées avec ce porte-filtre sont affichées.



- I Porte-filtre petit
- II Porte-filtre moyen
- III Porte-filtre XL

L'écran indique si le porte-filtre inséré n'a pas été vidé.



3.5 Raccorder le lait (en option)

Un tuyau à lait relie le réservoir à lait au moussEUR de lait de la machine à café via l'adaptateur. L'écoulement de lait se trouve derrière l'écoulement Auto Steam.

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

Lance à lait (en option)



- La fonction de distribution de lait doit uniquement être utilisée avec un refroidisseur de lait WMF approprié. En l'absence d'un refroidisseur de lait, seule l'utilisation avec une lance à lait WMF est autorisée.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104



Avis

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

AVIS

- * Retirer le réservoir à lait du réfrigérateur (réfrig.)
 - * Poser la brique de lait à droite de la machine à café
 - * Ouvrir le capuchon de fermeture de la lance à lait
 - * 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.*



3.6 Distribution de boissons

La distribution de boissons démarre lorsqu'on appuie sur les touches de boissons correspondantes.

Ne retirer le porte-filtre qu'une fois le processus d'infusion complètement terminé.

Un message à cet effet s'affiche à l'écran.

* L'infusion peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche de boisson

Le porte-filtre approprié doit être en place.

Le porte-filtre doit être vide.

La distribution de boisson précédente doit être complètement terminée.

- Touche illuminée = prêt à la distribution
- Touche non illuminée = non prêt à la distribution/
touche bloquée

* Ajuster la grille à tasse à la hauteur appropriée

* Placer une tasse de taille appropriée sous le porte-filtre en place

* Appuyer sur la touche de boisson désirée

Les grains de café sont moulus et envoyés directement dans le porte-filtre. Le café moulu est pressé automatiquement par le piston d'infusion.

La distribution de boisson démarre.



L'infusion est en cours. Affichage à l'écran pendant la distribution de boisson.

Affectation des touches

▷ Logiciel

▷ Modifier les recettes

page 51

- * Vider le porte-filtre après la distribution de boisson



Avis

Pour vider le porte-filtre, toujours le tapoter contre une surface offrant une résistance. Sinon le filtre pourrait tomber du porte-filtre.

AVIS

Pendant l'infusion, la bande LED au-dessus du groupe d'infusion s'allume en rouge. La bande LED passe au vert dès que l'infusion est terminée.

Interruption de boisson

- * Appuyer sur l'indication de progression à l'écran
La distribution de boissons est interrompue.



3.7 Ajouter du café moulu manuellement

- * Appuyer brièvement sur la touche 

Le moulin interne est désactivé.

- * Remplir le porte-filtre avec le café moulu souhaité

- * Mettre le porte-filtre souhaité en place

- * Appuyer sur la touche de boisson désirée

Le café moulu est pressé automatiquement par le piston d'infusion. La distribution de boisson démarre.



Ajout manuel

Activer une fonction

Recettes individuelles

▷ Options de commande

▷ Mouture externe

page 57

3.8 Rinçage (filtre de distribution, groupe d'infusion)

* Appuyer sur la touche « Rinçage »

Aucun porte-filtre ne doit être en place.

Un rinçage à l'eau chaude démarre.

L'eau chauffe le système et garantit une température de café optimale. Le filtre de distribution est également nettoyé.



Touche Rinçage

Activer une fonction

▷ Options de commande

▷ Touche « Rinçage »

page 55



- > Pendant le rinçage du filtre de distribution, enlever si nécessaire les restes de café sur le filtre de distribution à l'aide de la brosse pour groupe d'infusion.
- > En même temps, vérifier que l'eau coule librement à travers le filtre de distribution.
- > Ne pas utiliser la procédure de rinçage du filtre de distribution pour rincer les porte-filtres.
- > Ne pas tenir le porte-filtre sous l'eau qui s'échappe.

AVIS

3.9 Distribution d'eau chaude

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

* Appuyer sur la touche d'eau désirée

La distribution s'effectue.



3.10 Options de vapeur



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
- Lors de l'utilisation des fonctions Auto Steam, Basic Steam et SteamJet, de la vapeur chaude s'échappe des sorties de vapeur. 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 6



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- La température de distribution est d'au moins 60 °C.
- Pour une température réglée de 90 °C, le lait ou la mousse peuvent déborder en bouillant.
- > Remplir le récipient au maximum à la moitié.



ATTENTION



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Risque d'écrasement lors de l'utilisation du levier Basic Steam ou Auto Steam.



ATTENTION



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

CONSEIL

Dans sa version de base, la machine à café dispose des fonctions Auto Steam, Basic Steam et SteamJet.

3.10.1 Démarrage automatique

La buse Auto Steam permet de chauffer ou de faire mousser du lait.

La machine à café peut être équipée d'un maximum de deux buses Auto Steam (en option).

Touche Mousse de lait

La touche Mousse permet de faire mousser le lait selon trois qualités de mousse de lait différentes.

La sélection doit être confirmée via une coche verte à l'écran. La distribution de vapeur démarre dès qu'on pousse le levier de vapeur vers le bas.

Qualités de mousse disponibles :

- standard
- fine
- superfine

Faire mousser le lait

- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum à la moitié pour que le lait ne déborde pas au moussage
- * Placer le récipient exactement sous la buse à vapeur
La buse à vapeur doit être plongée dans le récipient.
- * Pour la mousse de lait, pousser le levier Auto Steam vers le bas

De la vapeur est distribuée selon l'option Auto Steam présélectionnée.

La distribution de vapeur s'arrête automatiquement dès que la température réglée est atteinte. Appuyer à nouveau sur le levier de vapeur pour interrompre la distribution de vapeur.

- * Placer le récipient à l'écart et pousser le levier Auto Steam vers le bas jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe



Touche Mousse de lait

Sélection de la mousse de lait

Affectation des touches

▷ Logiciel

▷ Modifier les recettes

page 51



Mousse standard



Mousse fine



Mousse superfine



Lait d'avoine



Lait de soja



Par exemple, récipient chromé® WMF référence 03 9090 1001 ensemble de pichets

Les résidus dans la sortie de vapeur sont rincés.

- * Après l'utilisation, essuyer l'extérieur de la sortie vapeur avec un chiffon propre et humide

Chauffer du lait

- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum à la moitié pour que le lait ne déborde pas pendant qu'il chauffe
- * Placer le récipient exactement sous la buse à vapeur
La buse à vapeur doit être plongée dans le récipient.
- * Pour chauffer du lait, pousser le levier Auto Steam vers le haut

De la vapeur est distribuée selon l'option Auto Steam présélectionnée.

La distribution de vapeur s'arrête automatiquement dès que la température réglée est atteinte.

Appuyer à nouveau sur le levier de vapeur pour interrompre la distribution de vapeur.

- * Placer le récipient à l'écart et pousser le levier Auto Steam vers le bas jusqu'à ce que de la vapeur s'échappe

Les résidus dans la sortie de vapeur sont rincés.

Après l'utilisation, essuyer l'extérieur de la sortie vapeur avec un chiffon propre et humide



Auto Steam activé

3.10.2 Basic Steam



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- Pendant de la distribution de boissons et de vapeur, du liquide chaud s'échappe des sorties. Les surfaces avoisinantes et les sorties deviennent brûlantes.
 - > 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

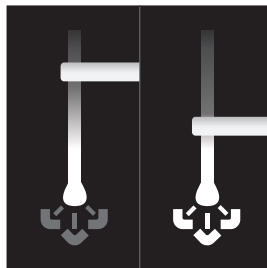
Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

* Pousser le levier Basic Steam vers le bas

Pousser à nouveau le levier de vapeur vers le haut pour interrompre la distribution de vapeur.

Plus on enfonce le levier Basic Steam vers le bas, plus la quantité de vapeur qui s'échappe est importante.

- La vapeur chauffe les boissons
- La vapeur fait mousser le lait manuellement



Levier de vapeur
vers le haut

Levier de vapeur
vers le bas

Chauffer la boisson

- * Utiliser un récipient chromé le plus mince et haut possible muni d'une poignée
- * Remplir le récipient au maximum à la moitié
- * Plonger la buse à vapeur profondément dans le récipient
- * Pousser le levier Basic Steam vers le bas

De la vapeur s'échappe tant que le levier de vapeur est enfoncé.

- * Chauffer la boisson avec la vapeur jusqu'à la température souhaitée

Ensuite, pousser à nouveau le levier de vapeur vers le haut pour terminer la distribution de vapeur.

- * Pousser le levier Basic Steam vers le haut pour terminer la distribution de vapeur
- * Faire pivoter la sortie de vapeur vers l'égouttoir
- * Placer le récipient à l'écart et pousser à nouveau brièvement le levier Basic Steam vers le bas

Les résidus dans la sortie de vapeur sont rincés.

- * Après l'utilisation, essuyer l'extérieur de la sortie vapeur avec un chiffon propre et humide

3.10.3 Chauffe-tasse SteamJet



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6

Nettoyer quotidiennement
l'égouttoir

Entretien

▷ à partir de la page 71



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6

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

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

* Appuyer sur la touche 

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

Durée env. 6 secondes.

* Appuyer à nouveau sur la touche SteamJet

L'écoulement de vapeur s'arrête immédiatement.



Cette description correspond au réglage standard.

Désactiver le SteamJet

▷ Options de commande page 56

3.11 Grille à tasse

Lever

* Insérer un doigt dans l'ouverture de la grille à tasse et tirer celle-ci vers le haut jusqu'à ce que les charnières se bloquent dans le support

Abaissier

* Lever légèrement la grille à tasse depuis l'avant jusqu'à ce que les charnières se dégagent du support

* Abaissier la grille à tasse

Hauteurs de travail avec grille à tasse soulevée

Porte-filtre I avec écoulement 82 mm

Porte-filtre II avec écoulement 77 mm

Porte-filtre III avec écoulement 59 mm



Soulèvement de la grille à tasse



Abaissement de la grille à tasse

3.12 Récipients à grains

- Veiller à remplir les récipients à temps.
- Remplir les récipients au maximum jusqu'à la quantité quotidienne nécessaire afin de conserver toute la fraîcheur des produits.
- La capacité de chaque récipient standard est de 550 g.
- Des récipients à grains d'une capacité de 1 400 g chacun sont également disponibles.
- Les grains sont protégés par un couvercle.



- 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 104

3.13 Range-tasses (chauffé)

Les machines utilisant les grands récipients à grains (1 400 g chacun) en option ne disposent d'aucun range-tasses.



Risque de brûlure



- Le range-tasses et les tasses qui y sont placées peuvent être chauffés.
 - > Ne toucher les tasses et la surface chauffées qu'avec une grande précaution.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6
Nettoyer le range-tasses
Entretien
▷ page 81



- Comme le range-tasses est amovible, les tasses risqueraient de tomber.
 - > Ne pas surcharger le range-tasses et ne pas empiler les tasses les unes sur les autres.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

Le couvercle supérieur de la machine à café est également un range-tasses chauffant.

Le range-tasses peut être poussé vers l'arrière afin de permettre l'accès à l'intérieur de la machine à café. Le chauffe-tasse peut être activé et désactivé via le logiciel.

3.14 Arrêter la machine à café



Respecter l'hygiène

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



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.

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

La machine à café s'arrête.

- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Fermer le robinet principal de la conduite d'arrivée d'eau



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité

▷ à partir de la page 6

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

Entretien

▷ à partir de la page 71

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie

▷ à partir de la page 104

3.15 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 6



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.

Important ! Ne régler le degré de mouture que lorsque le moulin est en marche.

- > Régler le degré de mouture d'un maximum de 0,5 degré à la fois.
 - > Le moulin broie deux fois dans le porte-filtre vide.
 - > Répéter ces étapes jusqu'au réglage du degré de mouture souhaité.
-

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

Régler le degré de mouture
▷ Logiciel
▷ Système
▷ Réglage du degré de mouture
page 67

Degré de mouture 1
→ fin

Degré de mouture 10
→ gros



Après la modification du réglage, les boissons ne sont distribuées avec les nouvelles valeurs qu'à partir de la deuxième infusion.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

4 Logiciel



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

⚠ ATTENTION

Consignes de sécurité
lors de l'utilisation
▷ page 26

4.1 Vue d'ensemble

Prêt à l'emploi

page 48



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 48



Barista (intensité du café)
page 48



Ajout manuel
page 48



Nettoyage du filtre
page 55

Fonctions du menu principal

à partir de la page 49



Entretien
page 49



Boissons
page 51



Options de commande
page 55



Info
page 59



Facturation
page 60



Droits code PIN
page 62



Minuterie
page 63



Système
page 64



Langue
page 69



USB
page 69

Touches de commande du menu



Menu principal/retour



Confirmer une valeur/
un réglage



Entrée du code PIN



Effacer une valeur/un réglage



Continuer, Démarrer



Préparation d'essai



Chargement de réglages



Retour, vers l'arrière



Enregistrement de réglages



Faire apparaître le clavier

Message à l'écran



Message d'événement et
d'erreur

4.2 Écran « Prêt à l'emploi »

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

4.2.1 Touches de boissons

Les touches de boissons actives sont affichées en blanc. Jusqu'à 3 recettes de boissons différentes par groupe d'infusion sont définies pour chaque type de porte-filtre. Il est possible d'élargir la sélection de touches de boissons disponibles.
Le type de porte-filtre est détecté automatiquement lorsque vous le mettez en place.



Textes à l'écran
▷ Texte + icône
page 54

4.2.2 Barre de fonctions

Ajout manuel

Ajouter du café moulu manuellement

▷ Utilisation, page 33

Introduction manuelle

▷ Options de commande, page 57



Ajout manuel

Touche Barista – intensité du café

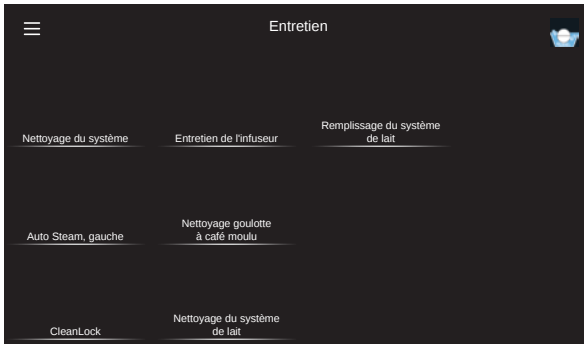
L'intensité du café est modifiée une seule fois pour l'infusion suivante. Cette fonction est disponible pour les deux groupes d'infusion.



Touche Barista activée/désactivée
▷ Options de commande
page 55

Affichage Intensité du café		
sans appuyer	2 grains	normal, comme définie
appuyer 1 x	3 grains	15 % plus forte que définie *
appuyer 2 x	1 grain	15 % moins forte que définie *
* Quantité maximale de		
café moulu par infusion		Porte-filtre I – petit – 11 g
		Porte-filtre II – moyen – 16 g
		Porte-filtre III – XL – 21 g

4.3 Entretien



Touches de commande du menu
▷ Vue d'ensemble
page 47

Entretien
▷ à partir de la page 71

Concept de nettoyage HACCP
▷ à partir de la page 91

Nettoyage du système

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



Nettoyage du système

Nettoyage du système
▷ Entretien
à partir de la page 74

Démarrage automatique

Nettoyer l'écoulement Auto Steam



Démarrage automatique

Nettoyage Auto Steam
▷ Entretien
à partir de la page 77

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.



CleanLock

Nettoyer l'écran tactile
▷ Entretien
à partir de la page 81

Entretien de l'infuseur

Cette procédure vous permet de remplacer facilement le joint de l'infuseur depuis l'extérieur sans ouvrir la machine à café.



Entretien de l'infuseur

Entretien de l'infuseur
▷ Entretien

Nettoyage goulotte à café moulu

Vous pouvez ici démarrer le nettoyage de la goulotte à café moulu guidé par écran.



Nettoyage goulotte
à café moulu

Nettoyage de la goulotte à café moulu
▷ Entretien
page 82

Nettoyage du système de lait

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



Nettoyage du système
de lait

Nettoyage du système de lait
▷ Entretien
page 79

Remplissage du système de lait

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

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

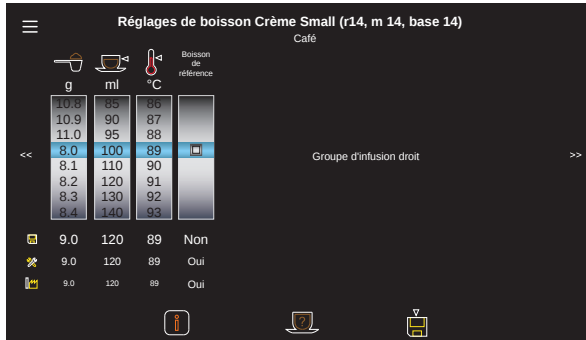


Remplissage du système
de lait

4.4 Boissons



Modifier les recettes



Touches de commande du menu
 ▷ Vue d'ensemble
 page 47

Le nom de la recette, le numéro de recette et le type de porte-filtre sont indiqués dans le titre. Lorsque plusieurs recettes portant le même nom sont enregistrées, celles-ci se distinguent par leur numéro de recette.

La recette est liée au type de porte-filtre correspondant. Pour modifier une recette, la boisson du porte-filtre correspondant doit être sélectionnée sur l'écran.

* Appuyer sur la touche de boisson désirée

Le nom de la boisson et le porte-filtre correspondant s'affichent.

* Définir la recette

* Si désiré, effectuer une infusion d'essai

* Une fois la recette définie comme souhaité, enregistrer celle-ci



Enregistrer des recettes
 ▷ page 52

Recettes Introduction manuelle

Il est possible de configurer des recettes personnalisées pour l'introduction manuelle.

- * Appuyer brièvement sur la touche 
 - * Remplir le porte-filtre de café moulu et l'insérer dans le groupe d'infusion correspondant
 - * Appuyer sur la touche de boisson désirée
- L'infusion démarre.*



Recettes pour l'ajout manuel de café moulu

▷ Introduction manuelle
page 57

▷ Ajout manuel
page 48

Distribution d'essai

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

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



Enregistrer des recettes

La recette modifiée est enregistrée ici.



Charger des recettes

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

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



Quantité de café moulu

Indication en grammes (g)

**Quantité d'eau**

Indication en millilitres (ml)

**Température d'infusion**

Indication en degrés Celsius (°C)

**Préinfusion/Pause de préinfusion**

Pause en secondes entre la préinfusion et l'infusion.

Temps de contact de consigne

Temps de contact de consigne de la boisson de référence.

Indication en secondes (sec.)

Le temps de contact de consigne représente une valeur idéale. La fonction « Dynamic Coffee Assist » règle le degré de mouture de manière à atteindre ce temps de contact de consigne le plus précisément possible.

Boisson de référence

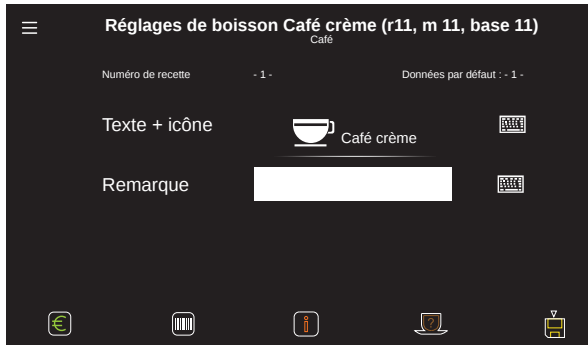
La boisson la plus souvent distribuée via le groupe d'infusion est généralement sélectionnée comme boisson de référence. La boisson de référence est configurée par le service technique et l'utilisateur lors de la mise en service. Une boisson de référence peut être définie pour chaque groupe d'infusion.

Les réglages sont effectués selon les goûts de l'utilisateur. Tous les autres réglages de boisson se rapportent aux valeurs de cette boisson de référence. La boisson de référence peut être changée par le service technique. Les boissons de référence enregistrées en usine sont l'expresso et le café crème. Suivre les instructions à l'écran.

Indication oui/non

La boisson de référence définit les réglages et le temps d'infusion devant constamment être contrôlés par la machine. Toute variation de ces valeurs est compensée ou signalée afin que celles-ci soient atteintes le plus précisément possible.

Texte + icône



Touches de commande du menu
▷ Vue d'ensemble
page 47

Texte + icône

Vous pouvez ici modifier le nom de la boisson et l'icône de la touche de boisson.

✱ Appuyez sur l'icône de clavier

Le clavier s'affiche à l'écran.

✱ Saisir le texte à l'aide du clavier à l'écran

*Charger ses propres icônes
de boissons*
▷ USB

Remarque

Vous pouvez enregistrer ici une note pour la boisson.

Zone d'information

La zone d'information permet d'afficher des informations sur les recettes.



Quantité de remplissage

Régler la quantité de remplissage souhaitée.

La recette est automatiquement adaptée.

100% correspond à la valeur précédemment enregistrée.



4.5 Options de commande



Éléments de commande

Éléments de commande

Touche Barista

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

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

Rinçage (nettoyage du filtre)

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☒ activé

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

Rincer les conduites d'americano

Options : ☐ activé ☐ désactivé

Valeur par défaut : ☐ désactivé

activé Les conduites d'americano sont également rincées.

Touche Barista
page 55

Rinçage (nettoyage du filtre)
page 55

Rincer les conduites d'americano
page 55

SteamJet
page 56

Démarrage automatique
page 56

Remplissage du système de lait
page 56

SteamJet

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

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

Démarrage automatique

Lorsque la fonction de démarrage automatique (Auto Start) est activée, la machine à café commence la préparation de boisson dès que le porte-filtre est en place.

Une recette de démarrage automatique peut être définie pour chaque type de porte-filtre.

Une recette peut être définie par groupe d'infusion pour la fonction de démarrage automatique. Toutes les autres touches de boissons sont verrouillées pour cette fonction.

Configurer des recettes

▷ Modifier les recettes

page 51

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

Remplissage du système de lait

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

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

Mouture externe gauche

Vous pouvez ici activer ou désactiver la fonction « Ajouter du café moulu manuellement » ou encore enregistrer des recettes individuelles pour cette fonction.

Lorsque la fonction « Introduction manuelle gauche » est activée, les réglages de recettes de la touche de boisson sont utilisés.

Si vous souhaitez utiliser des recettes modifiées, vous devez ici sélectionner le réglage « Recettes personnalisées ».

Options : activée/désactivée/
recettes personnalisées

Valeur par défaut :  activé



Mouture externe gauche

Configurer des recettes
▷ Recettes avec introduction manuelle
page 52

Configurer des recettes personnalisées

Commencer depuis le menu des boissons. Le porte-filtre approprié doit être en place.

* Appuyer d'abord sur la touche , puis sur la touche de boisson correspondante

Les réglages de boissons sont ensuite affichés et peuvent être modifiés.

Configurer des recettes
▷ Modifier les recettes
page 51

Temps d'activation

Ce réglage définit la durée pendant laquelle la fonction demeure activée après l'actionnement de la touche.

Lorsque l'option « Arrêt » est sélectionnée, la touche est désactivée.

Le réglage par défaut est de 60 secondes, après quoi la fonction est désactivée et l'écran bascule à nouveau en mode « Prêt à l'emploi ».

Options : 5 à 60 secondes

Mouture externe droite

▷ « Introduction manuelle gauche »

Ajouter du café moulu manuellement
▷ Utilisation
page 33

Retrait du porte-filtre

Cette option permet de définir si un avertissement coloré doit s'allumer à côté de l'écran une fois l'infusion terminée. Le porte-filtre peut ensuite être retiré.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  activé

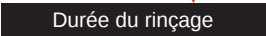



Durée du rinçage

Filtre

Options : 1 à 5 secondes

Valeur par défaut : 3 secondes

4.6 Info

Le menu Info offre les options décrites ci-dessous.



Dernière infusion

Informations sur la dernière infusion.



Dernière infusion

Service technique

Informations sur l'adresse de service, le numéro de série, la version et le réseau de la machine à café.



Service technique

Entretien

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



Entretien

Filtre à eau et détartrage

Informations sur la durée d'utilisation restante du filtre, la dureté de l'eau mesurée et la durée avant le prochain détartrage.



Filtre et détartrage

Journal

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

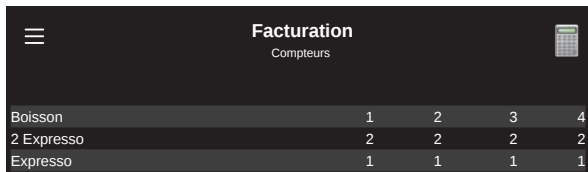


Journal

4.7 Facturation

Compteurs

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



Boisson	1	2	3	4
2 Espresso	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

Réglage par défaut

Compteurs 1 à 4 = compteurs en continu



Les différents compteurs peuvent être réinitialisés manuellement et indépendamment les uns des autres. (Par exemple Compteur 1 = tous les jours, Compteur 2 = toutes les semaines, etc.)



Compteurs

Droits code PIN

▷ *Code PIN Facturation*

page 63

CONSEIL

Systèmes monétiques

Voir le mode d'emploi des systèmes monétiques.

Facturation externe

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

Réglages gratuits

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



Réglages gratuits

Tout gratuit

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Boisson gratuite

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

Affichage écran

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

Affichage touches de boissons

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

4.8 Droits code PIN

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

- Nettoyage
- Réglages
- Facturation

Les codes PIN ont une structure hiérarchique. Par exemple : le code PIN Réglages donne tous les droits associés au code PIN Nettoyage, mais pas les droits associés au code PIN Facturation.

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

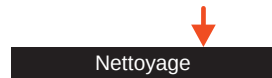


Code PIN Nettoyage

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Code PIN Réglages

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Système



Boissons



Langue



Options de commande



USB



Facturation

(sans « effacement »)



Code PIN Facturation

Après saisie du bon code PIN, accès à :



Entretien



Boissons



Options de commande



Facturation
(avec « effacement »)



PIN



Système



Langue



USB



Facturation

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

Saisir à nouveau le code PIN

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



Saisir à nouveau
le code PIN



4.9 Minuterie

Fuseau horaire

Définir ici le fuseau horaire.

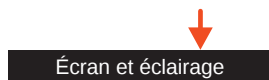


Fuseau horaire

4.10 Système



Écran et éclairage



Luminosité de l'écran

Régler ici la luminosité de l'écran.

Réduire automatiquement la luminosité

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut : ☒ désactivé

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

Éclairage des tasses

Régler ici l'éclairage des tasses.

Options : 0 %/20 %/40 %/60 %/80 %/100 %

Valeur par défaut : 0 %

Éclairage du panneau arrière

Régler ici la couleur de l'éclairage.

Pour l'option **Défini par l'utilisateur**, la couleur souhaitée est réglée à l'aide du triangle dans le cercle de couleurs. La couleur peut également être réglée à l'aide des valeurs RVB.

Les options suivantes sont également disponibles :

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

Le réglage configuré est immédiatement affiché.

Couleur de police

Options : velvet, berry, aqua, grass, ocean, brown, red, black, light, dark

Valeur par défaut : light

Couleur d'arrière-plan

Vous pouvez ici définir les couleurs souhaitées pour l'écran tactile.

- Couleur de la **page d'accueil**

Filtre à eau

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé

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


Filtre à eau

Avis

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

Dureté carbonatée mesurée

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

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



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

Nous déclinons toute responsabilité quant à tout dommage pouvant résulter d'une telle utilisation.

AVIS

Mesurer la dureté de l'eau

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

Dureté globale mesurée

Entrer ici la dureté totale mesurée.

Durée du filtre

Entrer ici la durée du filtre en litres.

Chauffe-tasses

Vous pouvez ici allumer ou éteindre le chauffe-tasse.

Options : • activé • désactivé

Valeur par défaut :  désactivé



Chauffe-tasses

Régler le degré de mouture

Cet écran permet de régler le degré de mouture.

Valeur plus faible -> degré de mouture plus fin

Valeur plus élevée -> degré de mouture plus gros

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

Le degré de mouture ne peut être modifié que d'un demi-degré à la fois.

Une mouture doit être effectuée après chaque modification du réglage.

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

Après le réglage du degré de mouture, il peut y avoir des écarts entre la quantité de café moulu réglée et la quantité de café moulu dosée. Ces écarts peuvent mener à un contrôle incorrect du Dynamic Coffee Assist.



Régler le degré de mouture

▷ *Dynamic Coffee Assist*
page 68



Ce réglage manuel ne peut être effectué qu'une fois le « Dynamic Coffee Assist » désactivé.

AVIS

Dynamic Coffee Assist

Le temps d'infusion fluctue constamment sur toutes les machines à porte-filtre. Ces variations sont causées par les différences de température ambiante, les types de grains utilisés, etc.

La fonction « Dynamic Coffee Assist » surveille le temps d'infusion de la boisson de référence.


Dynamic Coffee Assist

Boisson de référence
▷ *Boissons*
page 51

Machines avec réglage électrique du degré de mouture

Le degré de mouture est ajusté automatiquement.

Réglage

Régulier

Recommandé lorsque plusieurs utilisateurs n'ayant suivi aucune formation particulière utilisent la machine.

Un message apparaît dès que les temps d'infusion commencent à fluctuer. Un plus grand nombre d'infusions est pris en compte pour l'évaluation des temps d'infusions.

Fine

Recommandé pour les utilisateurs formés qui connaissent et savent interpréter les différents facteurs pouvant influencer les temps d'infusion.

Lorsque cette option est sélectionnée, la fonction de « réglage du temps d'infusion » est plus sensible aux variations du temps d'infusion.

Sensible

Uniquement recommandé pour les utilisateurs devant répondre aux moindres variations et possédant des connaissances de barista approfondies.

Des messages s'affichent aux moindres variations, par exemple en cas de changement des conditions d'humidité. De telles variations peuvent se produire plusieurs fois par jour.

Affichage du type de grains

Vous pouvez ici configurer l'affichage du type de grains pour les moulins gauche et droit.


Affichage du type de grains

4.11 Langue

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



4.12 USB

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



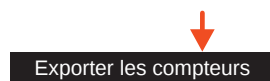
Emplacement du port USB

Les ports USB se trouvent sous un couvercle entre les groupes d'infusion.



Exporter les compteurs

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



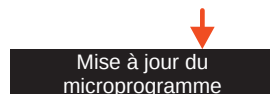
Exportation HACCP

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



Mise à jour du microprogramme

Uniquement à l'usage du service technique.



Sauvegarde de données

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



Sauvegarde de données

Charger des données

Charger ici des données sauvegardées telles que les données de la machine, des boissons, etc.



Charger des données

5 Entretien

5.1 Consignes de sécurité lors de l'entretien

Un nettoyage régulier est une condition essentielle 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.
 - > Toutes les pièces qui entrent en contact avec le lait doivent être nettoyées immédiatement.
 - > Respecter toutes les consignes d'hygiène.
 - > Suivre le concept de nettoyage HACCP.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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 6



Risque pour la santé/hygiène

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



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent du porte-filtre et de la sortie d'eau chaude.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce qu'aucune personne non formée, en particulier un enfant, ne s'approche de la machine à café 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 6



Risque pour la santé/risque d'irritation

- Le détergent spécial et les pastilles de nettoyage peuvent être irritants au contact et peuvent présenter un risque pour la santé.
 - > Respecter les mesures de protection figurant sur le paquet lors de l'utilisation de détergent spécial et de pastilles de nettoyage.
 - > Verser la pastille de nettoyage uniquement après l'affichage du message à l'écran.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

5.2 Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

Entretien					
Tous les jours	Toutes les semaines	Régulièrement	Automatiquement	Au besoin	
Programmes de nettoyage					
x					Nettoyage du système
x					Nettoyage Auto Steam
x					Nettoyage du système de lait
x		x			Rinçage du filtre de distribution
Nettoyages manuels					
x					Nettoyer le range-tasses
x					Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)
x	x				Nettoyer la goulotte à café moulu
				x	Nettoyer manuellement le groupe d'infusion
x	x				Nettoyer les porte-filtres
x					Nettoyer les égouttoirs
x		x			Nettoyer le boîtier
x	x				Nettoyer l'écoulement Auto Steam
x	x				Nettoyer l'écoulement Basic Steam
		x			Nettoyer le récipient à grains
		x			Nettoyer le plateau de collecte des récipients à grains
				x	Remplacement de joint d'étanchéité



▷ page 74

▷ page 77

▷ page 79

▷ page 80

▷ page 81

▷ page 81

▷ page 82

▷ page 82

▷ page 83

▷ page 84

▷ page 85

▷ page 86

▷ page 87

▷ page 88

▷ page 89

▷ page 89

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

5.3 Programmes de nettoyage

5.3.1 Nettoyage du système

Le nettoyage des groupes d'infusion est un programme de nettoyage automatique qui nettoie le système de café de la machine à l'aide d'une pastille de nettoyage WMF.

Durée totale env. 16 minutes.



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



- Pendant le nettoyage, du liquide de nettoyage chaud et de l'eau chaude s'écoulent du porte-filtre et de la sortie d'eau chaude. Les porte-filtres et la sortie d'eau chaude deviennent alors très chauds.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
 - > L'égouttoir noir doit demeurer en place pendant le nettoyage.
 - > Saisir le porte-filtre par la poignée immédiatement après la distribution.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

 **ATTENTION**

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6*



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

Suivre les instructions.

Si un nettoyage n'est pas complètement terminé, l'ensemble de la procédure de nettoyage doit être répétée.

IMPORTANT

- * Appuyer sur 

Le programme d'entretien est appelé.

- * Appuyer sur **Nettoyage du système**

Cocher ou décocher des cases pour ajouter ou supprimer les options souhaitées pour le nettoyage du système.

- * Sélectionner si le nettoyage Auto Steam doit également être effectué
- * Sélectionner si la machine à café doit s'éteindre après le nettoyage



Avis

Si l'option « Arrêter la machine après le nettoyage » est activée, la machine à café s'éteint après le nettoyage.

- * Retirer les porte-filtres
- * Retirer les filtres d'infusion des porte-filtres
- * Placer les inserts de nettoyage dans les porte-filtres
- * Placer une pastille de nettoyage spéciale WMF pour machine espresso dans chaque porte-filtre



Avis

Ne pas ajouter d'eau.

- * Remettre les porte-filtres en place

- * Confirmer et continuer avec 

Si une petite quantité d'eau chaude a précédemment été évacuée du chauffe-eau, de l'eau chaude s'écoule de la sortie d'eau chaude pendant le programme de nettoyage.

La machine vous demande ensuite si les pastilles de nettoyage ont été insérées.

- * Confirmer et continuer avec 

Le nettoyage démarre. Un diagramme à barre et le temps restant s'affichent.

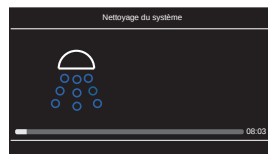


Brosse pour Steamer

▷ Accessoires et pièces de rechange page 108



Le programme nettoie toujours les deux groupes d'infusion à la fois, même si un seul groupe d'infusion a été utilisé. Si un groupe d'infusion n'a pas été utilisé, aucune pastille de nettoyage ne doit être placée dans ce porte-filtre. L'insert de nettoyage doit toutefois être placé dans les deux porte-filtres.



Nettoyer manuellement les porte-filtres et les filtres.

▷ Nettoyer les porte-filtres page 83

Après env. 7 minutes, une animation à l'écran vous demande de retirer les porte-filtres et de changer les filtres.

* Retirer les porte-filtres

* Retirer les inserts de nettoyage

Ne pas mettre les porte-filtres tout de suite en place.

Les filtres de distribution sont ensuite rincés.

* Confirmer et continuer avec 

La machine vous demande ensuite de nettoyer manuellement les porte-filtres et les filtres.

* Confirmer et continuer avec 

Si vous avez sélectionné **Oui** pour un nettoyage avec arrêt automatique, la machine s'arrête.

Si vous avez sélectionné **Non** pour un nettoyage sans arrêt automatique, la machine à café recommence à chauffer.

La machine à café est maintenant à nouveau prête à l'emploi.

5.3.2 Nettoyage Auto Steam



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



- La distribution de vapeur est activée pendant le nettoyage.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
 - > Ne saisir et déplacer le récipient de nettoyage qu'avec des gants de protection appropriés.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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

IMPORTANT

* Appuyer sur 

Le programme d'entretien est appelé.

* Appuyer sur **Auto Steam**

* Mélanger 5 ml de détergent dans un récipient résistant à la chaleur rempli aux 2 tiers max. d'eau tiède

* Confirmer et continuer avec 



- Les touches restent verrouillées pendant tout le nettoyage.
- Lorsque la machine se rallume après le nettoyage, un dialogue à l'écran demande si le récipient de nettoyage a été retiré.

AVIS



Si la machine est équipée d'un deuxième écoulement Auto Steam en option, les deux écoulements sont nettoyés en même temps. Dans ce cas, toutes les étapes sont également effectuées pour le côté droit.

AVIS

- * Nettoyer les ouvertures des buses à vapeur avec une brosse
- * Confirmer et continuer avec 
- * Plonger l'écoulement Auto Steam dans le récipient
- * Confirmer et continuer avec 



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



- La distribution de vapeur est activée. De la vapeur brûlante s'échappe de la machine.
- L'écoulement Auto Steam peut être très chaud.



ATTENTION

*Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6*

- * Confirmer et continuer avec 
- * Essuyer l'écoulement Auto Steam pour éliminer les restes de nettoyant pour système de lait
- * Confirmer et continuer avec 

Le nettoyage est terminé.

5.3.3 Nettoyage du système de lait



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



- La distribution de vapeur est activée pendant le nettoyage.
- Les liquides chauds peuvent irriter la peau et la chaleur entraîne un risque d'ébouillantage.
 - > Ne saisir et déplacer le récipient de nettoyage qu'avec des gants de protection appropriés.
 - > Ne jamais mettre les mains sous les écoulements pendant le nettoyage.
 - > Veiller à ce que jamais personne ne boive du liquide de nettoyage.

 **ATTENTION**

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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

IMPORTANT

- * Appuyer sur 

Le programme d'entretien est appelé.

- * Appuyer sur **Nettoyage du système de lait gauche**

- * Retirer le tuyau à lait du réservoir à lait

- * Confirmer et continuer avec 



Si la machine est équipée d'un deuxième écoulement de lait en option, lancer le nettoyage de l'écoulement de lait de droite en appuyant sur « Nettoyage du système de lait droit ». Dans ce cas, toutes les étapes sont également effectuées pour le côté droit.

AVIS

- * Remplir le tiers du récipient de nettoyage avec de l'eau froide (env. 500 ml)
- * Ajouter 15 ml de détergent spécial pour système de lait et mélanger
- * Placer le récipient de nettoyage sous l'écoulement Auto Steam

- * Brancher l'adaptateur de tuyau à lait sur le récipient de nettoyage



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



- La distribution de vapeur est activée.
- Le liquide contenu dans le récipient de nettoyage peut être chaud.

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

De la vapeur brûlante s'échappe de la machine.

- * Confirmer et continuer avec 
- * Vider la solution de nettoyage et rincer le récipient de nettoyage
- * Remplir le tiers du récipient de nettoyage avec de l'eau froide (env. 500 ml)
- * Placer le récipient de nettoyage sous l'écoulement Auto Steam
- * Brancher l'adaptateur de tuyau à lait sur le récipient de nettoyage
- * Confirmer et continuer avec 

Le système de lait est rincé.

Après le rinçage du système de lait, le nettoyage est terminé. Un remplissage du système de lait doit être effectué pour réactiver le système de lait.

5.3.4 Rinçage du filtre de distribution

- ▷ Utilisation ▷ Rincer le filtre de distribution, page 34

Nettoyer manuellement le filtre de distribution
▷ Nettoyer les porte-filtres page 83

5.4 Nettoyages manuels

Numéros de référence pour le
programme d'entretien WMF
▷ Accessoires et pièces de rechange
page 108

5.4.1 Nettoyer le range-tasses

- * Essuyer soigneusement le range-tasses tous les jours avec un chiffon humide

5.4.2 Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)

- * Appuyer sur **CleanLock**

Un compte à rebours de 15 secondes commence.

L'écran tactile peut maintenant être nettoyé.

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



Risque d'ébouillantage

- La distribution d'une boisson par inadvertance entraîne un risque 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 6



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

5.4.3 Nettoyer la goulotte à café moulu



- Le moulin risque d'être endommagé pendant le nettoyage de la goulotte à café moulu.
 - > Ne nettoyer la goulotte à café moulu qu'à l'aide de la brosse prévue à cet effet.

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

Vérifier régulièrement la goulotte à café moulu et si nécessaire la nettoyer à l'aide de la brosse prévue à cet effet.

* Appuyer sur **Nettoyage de la goulotte à café moulu**

* Sélectionner la goulotte à café moulu droite ou gauche

La machine demande : lancer le nettoyage de la goulotte à café moulu ?

* Confirmer et continuer avec

* Nettoyer la goulotte à café moulu à l'aide de la brosse prévue à cet effet

* Respecter les instructions étape par étape affichées à l'écran

Nettoyer la goulotte à café moulu
▷ Logiciel
▷ Entretien
page 50

5.4.4 Nettoyer manuellement le groupe d'infusion

* Enlever les restes de café moulu dans le filtre de distribution et le joint à l'aide de la brosse du groupe d'infusion

* Lancer un rinçage du filtre de distribution

Rincer le filtre de distribution
▷ Utilisation
page 34

5.4.5 Nettoyer les porte-filtres



Risque de brûlure



- Les porte-filtres et les filtres d'infusion deviennent très chauds pendant la distribution de boissons et le nettoyage.
- La surface du récipient de nettoyage devient chaude.
 - > Ne pas toucher les porte-filtres et les filtres d'infusion directement après la distribution de boisson ou après le « Nettoyage du groupe d'infusion ».
 - > Toujours utiliser un récipient de nettoyage avec poignées et ne saisir celui-ci que par les poignées.

ATTENTION

Suivre le chapitre *Sécurité*
 ➤ à partir de la page 6

Toutes les pièces du porte-filtre, soit le porte-filtre lui-même, la poignée du porte-filtre, le filtre d'infusion, l'anneau de retenue du filtre et l'insert d'isolation sont lavables au lave-vaisselle.

Nettoyage quotidien

- * Retirer les porte-filtres et les filtres
- * Rincer toutes les pièces à l'eau potable claire et chaude

Nettoyage hebdomadaire

Plonger et nettoyer le porte-filtre une fois par semaine dans un récipient.

- * Mettre une pastille de nettoyage dans le récipient
- * Remplir le récipient d'eau chaude et y laisser dissoudre la pastille de nettoyage
- * Retirer le filtre d'infusion et l'anneau de retenue du filtre
- * Retirer l'insert d'isolation, enlever les dépôts à l'aide d'une brosse, et rincer
- * Immerger complètement les pièces des porte-filtres et les filtres dans la solution de nettoyage pendant 30 minutes
- * Retirer les pièces de l'eau et si nécessaire les nettoyer à nouveau avec une brosse
- * Rincer toutes les pièces à l'eau potable claire et chaude
- * Réassembler le porte-filtre



5.4.6 Nettoyer les égouttoirs



Risque d'ébouillantage



- Il est possible que les égouttoirs contiennent des liquides chauds.
 - > Déplacer les égouttoirs avec précaution.
 - > Remettre en place avec précaution pour éviter toute fuite ou tout écoulement d'eau intempestif.
 - > Toujours s'assurer que les égouttoirs sont correctement verrouillés en place.

Important !

Ne pas coincer le tuyau d'eau de détente [1].



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

- * Retirer les grilles des égouttoirs
- * Retirer les égouttoirs
- * Nettoyer soigneusement les égouttoirs
- * Essuyer soigneusement les surfaces sous les égouttoirs
- * Sécher les égouttoirs et les remettre en place



5.4.7 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.
 - > Nous recommandons d'utiliser un chiffon microfibre humide.

Nettoyer le boîtier à intervalles réguliers en utilisant du matériel approprié.

- * Appuyer brièvement sur le bouton Marche/Arrêt (env. 1 seconde)
- * Laisser refroidir la machine à café
- * Nettoyer le boîtier de la machine à café refroidie avec un chiffon humide
- * Nettoyer le capteur avec un chiffon humide

IMPORTANT

Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104

Avis

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

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

5.4.8 Nettoyer les sorties de vapeur



Risque de brûlure ou d'ébouillantage



- De l'eau et des vapeurs chaudes peuvent s'échapper des écoulements pendant la phase de chauffe.
 - Pendant de 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 pendant la distribution.
-

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



Risque d'écrasement/ risque de blessure



- Risque d'écrasement lors de l'utilisation du levier Basic Steam ou Auto Steam.
-

ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

Nettoyer l'écoulement Auto Steam

Toutes les semaines

- * Dévisser et plonger complètement la buse à vapeur dans la solution de nettoyage pendant au moins 5 heures
- * Nettoyer les ouvertures de la buse à vapeur à l'aide de la brosse pour Steamer
- * Rincer soigneusement à l'eau potable claire
- * Visser la buse à vapeur sur la sortie Auto Steam

Brosse pour Steamer
▷ Accessoires et pièces de rechange
page 108

- * Plonger la buse à vapeur dans un récipient avec de l'eau claire
- * Pousser brièvement le levier Auto Steam gauche vers le bas
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

Nettoyer l'écoulement Basic Steam

Tous les jours

- * Mélanger 5 ml de détergent dans un récipient résistant à la chaleur contenant 500 ml d'eau tiède
- * Plonger complètement la buse à vapeur dans la solution de nettoyage
- * Pousser le levier Basic Steam droit à fond vers le bas
Durée env. 10 secondes. Temps d'action : 30 minutes.
- * Nettoyer avec une brosse
- * Bien rincer à l'eau
- * Pousser le levier Basic Steam droit à fond vers le bas
Durée env. 10 secondes. La vapeur élimine les restes de lait et de détergent dans les trous de la buse à vapeur.



Toutes les semaines

- * Dévisser la buse à vapeur
- * Plonger complètement la buse à vapeur dans la solution de nettoyage pendant au moins 5 heures
- * Nettoyer les ouvertures de la buse à vapeur à l'aide de la brosse pour Steamer
- * Rincer soigneusement à l'eau potable claire
- * Visser la buse à vapeur sur la sortie Basic Steam
- * Plonger la buse à vapeur dans un récipient avec de l'eau claire
- * Pousser le levier Basic Steam droit à fond vers le bas
- * Essuyer la sortie de vapeur avec un chiffon humide

Brosse pour Steamer
 ▷ Accessoires et pièces de rechange
 page 108

5.4.9 Nettoyer le récipient à grains

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



Risque de blessure

- Les cheveux 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.



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6



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

IMPORTANT

- * Arrêter la machine à café
- * Retirer la fiche secteur de la prise
- * Pousser le range-tasses vers l'arrière
- * Retirer les couvercles des récipients à grains
- * Tourner les verrouillages des récipients à grains dans le sens des aiguilles d'une montre et les ouvrir
- * Retirer les récipients à grains
- * Enlever tous les grains tombés sous les récipients à grains ; les aspirer si nécessaire
- * Vider complètement les récipients à grains de leurs grains de café



Verrou fermé



Verrou ouvert

- * Essuyer soigneusement les récipients à grains avec un chiffon humide
- * Bien laisser sécher les récipients à grains
- * Nettoyer les plateaux de collecte sous les récipients à grains
- * Remplir les récipients à grains et les remettre en place
- * Refermer le verrou en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

5.4.10 Nettoyer le plateau de collecte des récipients à grains

Nettoyer régulièrement les plateaux de collecte sous les récipients à grains

- * Déverrouiller et retirer les récipients à grains
- * Nettoyer le plateau de collecte situé sous les récipients à grains

5.4.11 Remplacement de joint d'étanchéité



Risque de brûlure



- Les porte-filtres et les filtres d'infusion deviennent très chauds pendant la distribution de boissons et le nettoyage.
- > Ne pas toucher les porte-filtres et les filtres d'infusion directement après la distribution de boisson ou après le « Nettoyage du groupe d'infusion ».



ATTENTION

Suivre le chapitre Sécurité
▷ à partir de la page 6

Le joint d'étanchéité peut être remplacé au besoin par le client lui-même.

- * Dans le menu Entretien, lancer le programme « Entretien de l'infuseur » pour le groupe d'infusion souhaité (droit ou gauche)

L'animation vous guidera étape par étape dans cette procédure.

- * Retirer le porte-filtre
- * Retirer le filtre du porte-filtre
- * Mettre le porte-filtre en place sans filtre
- * Confirmer et continuer avec 

Logiciel
▷ Entretien
▷ Entretien de l'infuseur
page 50

Le piston d'infusion se déplace à la position de remplacement de joint d'étanchéité.

- * Attendre le message suivant
- * Retirer le porte-filtre

L'animation sur le remplacement du joint s'affiche.

- * Retirer l'ancien joint
 - * Glisser le nouveau joint en place
 - * Confirmer et continuer avec 
 - * Mettre le porte-filtre en place sans filtre
- Le piston d'infusion retourne à sa position normale.*
- * Attendre le message suivant

- * Retirer le porte-filtre
- * Remettre le filtre dans le porte-filtre
- * Mettre le porte-filtre en place avec son filtre

Les capteurs de la machine à café détectent que le porte-filtre a été remis en place et que le remplacement de joint d'étanchéité est terminé.

6 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.

S'assurer de respecter les intervalles de nettoyage spécifiés dans le mode d'emploi, dans les instructions de nettoyage et dans le concept de nettoyage.



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

Vous pouvez exporter le journal HACCP via la touche USB .

CONSEIL

Concept de nettoyage HACCP

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.

Mois _____ Année _____

Opérations de nettoyage :

- 1. Procédure de nettoyage de l'infuseur
 - ▷ Chapitre Entretien
- 2. Nettoyage du porte-filtre et de l'écoulement
 - ▷ Chapitre Entretien
- 3. Nettoyage des égouttoirs
 - ▷ Chapitre Entretien
- 4. Nettoyage général de la machine
 - ▷ Chapitre Entretien

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

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

7 Maintenance et détartrage

Cette machine à café professionnelle est destinée à un usage commercial et nécessite une maintenance et un détartrage réguliers. Les interventions de maintenance doivent être effectuées conformément au plan de maintenance du fabricant, en fonction de l'utilisation réelle de la machine et du temps de service. Selon la configuration de la machine, des messages à l'écran peuvent être activés pour vous aider à respecter les intervalles de maintenance indiqués. Si aucun message ne s'affiche à l'écran, les composants essentiels à la sécurité de la machine doivent être contrôlés et remplacés si nécessaire au plus tard tous les 24 mois. La machine à café peut continuer à fonctionner après l'affichage du message de maintenance, mais il faut toutefois effectuer rapidement les travaux de maintenance afin de garantir un bon fonctionnement et d'éviter des dommages pouvant découler du non-respect de cette consigne.

7.1 Maintenance

Les interventions de maintenance ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié ou par le service technique WMF, car des contrôles de sécurité doivent également être effectués.

*Messages de maintenance
▷ Messages et indications
page 94*

7.2 Service technique WMF

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

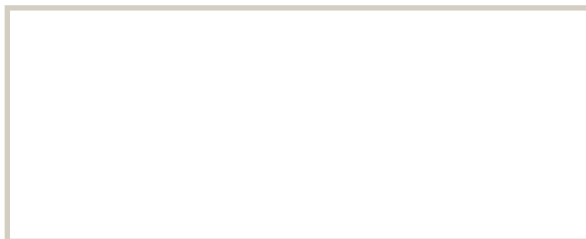
WMF GmbH

WMF Platz 1

D-73312 Geislingen (Steige)

Important !

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



8 Messages et indications

8.1 Messages d'utilisation

Recharger grains

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

Ouvrir le robinet d'arrêt

- * Ouvrir le robinet d'arrêt et confirmer

Vider le porte-filtre

- * Retirer le porte-filtre
- * Vider le porte-filtre et le remettre en place

Changer le filtre à eau

- * Appeler le service technique WMF

Suivre le mode d'emploi du filtre à eau.

Consulter l'erreur dans le mode d'emploi

Indication du numéro d'erreur

Messages d'erreurs et dysfonctionnements

▷ *page 95*

Appeler le service technique WMF

Indication du numéro d'erreur

Messages d'erreurs et dysfonctionnements

▷ *page 95*

Message de maintenance

Maintenance selon le message à l'écran.

- * Appeler le service technique WMF

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

8.2 Messages d'erreurs et dysfonctionnements

Mesures à prendre en cas d'affichage de messages d'erreurs ou de 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. Les boissons verrouillées sont indiquées par des touches de boissons grisées. Les boissons des touches activées peuvent toujours être distribuées.

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

- * Appuyer sur 

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



Le bouton Marche/Arrêt répond après environ une seconde et la machine à café s'éteint. 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

8.3 Dépannage

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
Le porte-filtre est bloqué (gauche/droit)	Peut se produire lorsque le porte-filtre est retiré trop tôt Attention ! Le filtre d'infusion est chaud. * Tourner le filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ↻ et le dégager du piston d'infusion * Mettre le porte-filtre en place sans filtre Le piston d'infusion retourne à sa position de sortie. Important ! Ne pas le tourner dans l'autre sens, car le verrouillage pourrait s'ouvrir accidentellement. Cela pourrait endommager les conduites et le joint.
Le panneau de commande / l'écran ne répond pas	* Éteindre et rallumer la machine à café
L'infusion ne démarre pas	* Vérifier si le robinet d'arrêt d'eau est ouvert * Vérifier si un porte-filtre vide est en place
9017 Erreur de standardisation, gauche	* Vérifier si le bon filtre est en place dans le porte-filtre * Vérifier si la goulotte à café moulu doit être nettoyée * Éteindre et rallumer la machine à café Si l'erreur persiste * Appeler le service technique WMF
9543 Erreur de standardisation, droite	

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
9516 Moulin gauche bloqué 9517 Moulin droit bloqué	 * Noter le réglage du degré de mouture * Déverrouiller et retirer les récipients à grains * Vider entièrement le moulin à l'aide d'un aspirateur * Régler le degré de mouture plus gros * Remettre et verrouiller le récipient à grains en place * Si nécessaire, remplir de grains de café ▷ Logiciel ▷ Système ▷ Régler le degré de mouture, page 67 * Lancer une distribution de café * Remettre le degré de mouture à son ancien réglage pendant le fonctionnement du moulin Si l'erreur persiste * Arrêter la machine à café * Appeler le service technique WMF
9560/9561 Pas assez de café moulu dans le porte-filtre (gauche/droit)	* Vérifier si le bon filtre est en place dans le porte-filtre * Nettoyer la goulotte à café moulu * Nettoyer manuellement le groupe d'infusion * Augmenter la quantité de café moulu de 0,1 gramme dans la recette de la dernière boisson distribuée Si l'erreur persiste * Arrêter la machine à café * Appeler le service technique WMF

Profil d'erreur	Instruction de manipulation
9562/9563 Trop de café moulu dans le porte-filtre (gauche/droit)	* Vérifier si le porte-filtre a été vidé après la dernière infusion * Vider le porte-filtre * Vérifier si le bon filtre est en place dans le porte-filtre * S'assurer de vider le porte-filtre après chaque préparation de boisson * Nettoyer la goulotte à café moulu * Nettoyer régulièrement le filtre de distribution ↳ Entretien ↳ Rinçage du filtre de distribution ↳ page 80 * Nettoyer manuellement le groupe d'infusion ↳ Entretien ↳ Nettoyer manuellement le groupe d'infusion, page 82 * Diminuer la quantité de café moulu de 0,1 gramme dans la recette de la dernière boisson distribuée Si l'erreur persiste * Arrêter la machine à café * Appeler le service technique WMF
F161 Débit minimum dépassé	* Nettoyer le porte-filtre et le filtre d'infusion * Ouvrir le robinet d'arrêt
F164 Débit minimum de dosage d'eau chaude dépassé	* Arrêter la machine à café * Retirer la sortie d'eau chaude et nettoyer le filtre Attention ! Liquides brûlants ! * Ouvrir le robinet d'arrêt * Allumer la machine à café

9 Sécurité et garantie

9.1 Dangers pour la machine à café



Suivre le mode d'emploi

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

Respecter les conditions d'utilisation et d'installation.

Site d'installation

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

Moulin à café

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

IMPORTANT

*Suivre le chapitre Garantie
▷ à partir de la page 104*

*Conditions d'utilisation
et d'installation
▷ Sécurité
à partir de la page 18*

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

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

Nettoyage du système
▷ *Entretien*
▷ *Programmes de nettoyage*
page 74

9.2 Directives

Fabricant : WMF GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

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

Le fabricant ci-dessus déclare que cette machine est conforme à toutes les réglementations pertinentes des directives susmentionnées. En cas de modifications des appareils effectuées sans notre accord, cette déclaration perd sa validité. 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 hors de l'UE, les réglementations en vigueur spécifiques au pays s'appliquent.

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

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



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

Adresse
▷ page 93

Suivre le chapitre Obligations de l'exploitant, Élimination.
▷ à partir de la page 102

9.3 Obligations de l'exploitant

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

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

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

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

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

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

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

Le détartrage de la machine doit être effectué uniquement par le service technique WMF.

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

Vue d'ensemble des intervalles de nettoyage

▷ page 73

HACCP

▷ page 91

Produits de nettoyage spéciaux WMF

▷ Accessoires et pièces de rechange
page 108

Si vous avez des questions sur l'élimination appropriée de vos machines à café professionnelles, veuillez vous adresser à votre organisation de vente compétente (filiale de WMF, revendeur WMF ou directement à WMF GmbH, Geislingen).

Avant de transmettre ou d'éliminer la machine à café, vous devez vous-même supprimer les données personnelles de la plateforme CoffeeConnect.
(Confidentialité des données)

Supprimer toutes les données personnelles stockées sur l'ancien appareil avant de l'éliminer.



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

Adresse

▷ page 93

9.4 Droits à la garantie



Suivre le mode d'emploi

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

IMPORTANT

Conditions d'utilisation
et d'installation
▷ Sécurité
à partir de la page 18

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 93

Annexe : Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques de la machine à café

Dimensions extérieures	Largeur 790,4 mm Hauteur 597 mm Profondeur 523 mm (591 mm avec range-tasses ouvert)
Récipients à grains de café	env. 550 g chacun (externe : env. 1 400 g) ⁽¹⁾
Poids à vide	env. 75 kg
Conduite d'arrivée d'eau	Raccord de tuyau TW15 (DN 15, au moins DN 6-1/4 po) avec vanne d'arrêt principale et filtre à impuretés, d'une largeur de maille de 0,08 mm, incombant au client. ⁽²⁾ Au moins 0,05 MPa (0,5 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min (faible pression). Au moins 0,30 MPa (3,0 bar) de pression d'écoulement à 2 l/min (standard). Maximum de 0,6 MPa (6 bar). Température maximum d'arrivée 35 °C. Utiliser le jeu de tuyaux fourni avec la machine à café neuve et/ou avec le filtre à eau neuf. Ne plus utiliser les anciens jeux de tuyaux.
Qualité de l'eau	En cas de dureté d'eau potable de plus de 5 °dKH, un filtre à eau WMF doit être installé en amont.
Conduite d'évacuation d'eau	Tuyau au moins DN 19, pente min. 2 cm/m
Utilisation en altitude au-dessus du NMM	<2 000 m

Sous réserve de modifications techniques.

⁽¹⁾ Uniquement avec récipient à poudre en option.

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

Annexe : Caractéristiques techniques

Puissance nominale	6,0–7,0 kW
Tension d'alimentation	380–415 V 50/60 Hz (3/N/PE)
Éclairage	LED
Protection	IP X0
Classe de protection	Classe de protection I
Pression nominale	Chauffe-eau 0,25 MPa (2,5 bar)
Niveau sonore (Lpa)	<70 dB(A)
Température ambiante	+5 °C à +35 °C maximum (vider les conduites d'eau en cas de gel). ⁽³⁾
Humidité maximale	80 % d'humidité relative sans condensation. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
Surface d'installation/ projections d'eau	L'appareil doit être posé sur un support plan, horizontal, stable et résistant à l'eau et à la chaleur. L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau. L'appareil doit être installé dans un endroit à l'abri des projections d'eau. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface arrosée ou nettoyée à l'aide d'un tuyau d'eau, d'un appareil à jet de vapeur, d'un nettoyeur à vapeur ou d'un autre appareil similaire.

Sous réserve de modifications techniques.

⁽³⁾ Vidage uniquement possible par le service technique WMF.

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 850 mm. Si les raccordements de la machine à café doivent être passés au travers du comptoir vers le bas, faire attention à l'encombrement des câbles qui peuvent restreindre l'espace utilisable dans l'infrastructure.
Dimensions de montage du filtre à eau	Voir le mode d'emploi du filtre à eau.

Sous réserve de modifications techniques.

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

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

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

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

Annexe : Accessoires et pièces de rechange

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.
Programme d'entretien WMF			
1	boîte	Pastilles spéciales de nettoyage WMF (100 pastilles)	33 2332 4000
1	bouteille	Détergent pour système de lait WMF, 2 l, AutoClean Milk	33 4321 2000
1	pièce	Brosse de nettoyage	33 0350 6000
1	pièce	Brosse pour groupes d'infusion	33 1475 4000
1	pièce	Brosse de nettoyage de la goulotte à café moulu	33 4072 5000
1	pièce	Brosse pour Steamer	33 2393 1000
1	pièce	Récipient de nettoyage	33 2593 6000
1	pièce	Couvercle, récipient de nettoyage	33 2593 7100
Tiroir à marc			
1	pièce	Barre de frappe	33 4080 3200
1	pièce	Pieds	33 2803 6000
Porte-filtre			
1	pièce	Porte-filtre, petit, écoulement simple	33 4744 1000
1	pièce	Porte-filtre, moyen, écoulement simple	33 4744 2000
1	pièce	Porte-filtre, moyen, écoulement double	33 4744 3000
1	pièce	Porte-filtre, XL, écoulement simple	33 4744 4000
1	pièce	Porte-filtre, XL, écoulement double	33 4744 5000
1	pièce	Insert d'isolation	33 2681 3000
1	pièce	Filtre d'infusion, petit	33 2672 7000
1	pièce	Filtre d'infusion, XL	33 4092 5000
1	pièce	Filtre d'infusion, moyen	33 2672 6000
1	pièce	Insert de nettoyage	33 2684 0000
1	pièce	Anneau de retenue de filtre	33 2675 5000
1	pièce	Poignée de porte-filtre, noire	33 4466 4000
1	pièce	Extrémité de poignée	33 4466 5000
1	pièce	Tête de porte-filtre, petite	33 4416 1000
1	pièce	Tête de porte-filtre, moyenne	33 4416 2000
1	pièce	Tête de porte-filtre, XL	33 4416 3000

Nombre	Unité	Désignation	N° de réf.
Sortie vapeur			
1	pièce	Écoulement simple	33 4427 1000
1	pièce	Écoulement double	33 4427 2000
1	pièce	Poignée d'écoulement Basic Steam	33 4466 7000
1	pièce	Poignée d'écoulement Auto Steam	33 2071 9000
SteamJet			
1	pièce	Plaque de vapeur SteamJet complète	33 4439 4000
Accessoires			
1	pièce	Pot à lait	33 4122 8000
1	pièce	Auto Steam en PEEK	33 2658 7100
1	pièce	Écoulement Auto Steam chromé	33 2658 7000
1	pièce	Joint torique et buse Basic Steam	33 0398 4000
1	pièce	Joint torique et buse Auto Steam, normaux	33 1580 3000
Documentation			
1	pièce	Jeu de documents WMF espresso NEXT	33 4489 0020

Ce mode d'emploi est disponible dans plusieurs langues.

▷ Téléchargement au <https://coffeconnect.wmf.com>

Index

A

Accessoires et pièces de rechange 108
Additions 25
Affichage Auto Steam 22
Affichage Basic Steam 22
Affichage d'état des porte-filtres 29
Affichage du type de grains 68
Ajouter du café moulu manuellement 33, 48
Ajout manuel 22, 48
Allumer la machine à café 27
Americano 23
Arrêter 43

B

Barista 25
Barre de fonctions 48
Barre de fonctions de l'écran « Prêt à l'emploi » 46
Barre d'état 46
Basic Steam 38, 87
Boisson de référence 53
Boissons 51
Bouton Marche/Arrêt 21

C

Caractéristiques techniques 105
Caractéristiques techniques de la machine à café 105
Charger des données 70
Charger des recettes 52
Chauffage de tasse 40
Chauffer du lait 36
Chauffer la boisson 39
Chauffe-tasses 67
CleanLock 49
Code PIN Facturation 63
Code PIN Nettoyage 62
Code PIN Réglages 62
Compteurs 60
Concept de nettoyage 91
Concept de nettoyage HACCP 91
Conditions d'utilisation et d'installation 18
Conduite d'arrivée d'eau 105
Configurer des recettes personnalisées 57
Consignes de sécurité générales 6
Consignes de sécurité lors de l'entretien 71
Consignes de sécurité lors de l'utilisation 26
Couleur d'arrière-plan 65
Couleur de police 65

D

Dangers pour la machine à café 99
Démarrage automatique 36, 38, 49, 56, 86
Dernière infusion 59
Désignation des pièces de la machine à café 20

Deuxième écoulement Auto Steam (en option) 23
Dimensions de montage du filtre à eau 107
Directives 101
Dispositifs de sécurité 6
Distances de montage 107
Distribution d'eau chaude 34
Distribution de boissons 25, 32
Distribution d'essai 25, 47, 52
Dosage Auto Milk 23
Droits à la garantie 104
Droits code PIN 62
Durée 25
Durée du filtre 66
Durée du rinçage 58
Dureté carbonatée mesurée 66
Dureté globale mesurée 66
Dureté temporaire 25, 66
Dureté totale 66
Dynamic Coffee Assist 68

E

Éclairage 64, 65
Éclairage des groupes d'infusion 21
Écoulement 21
Écran et éclairage 64
Écran « Prêt à l'emploi » 22, 48
Éléments de commande 55
Enregistrer des recettes 52
Entretien 49, 59, 71
Entretien de l'infuseur 50
Erreur sans message d'erreur 96
Exportation HACCP 69
Exporter les compteurs 69

F

Facturation 60
Facturation externe 60
Faire mousser le lait 36
Filtre à eau 66
Filtre à eau et détartrage 59
Fonctions du menu principal 47
Fuseau horaire 63

G

Garantie 99
Glossaire 25
Grand récipients à grains 23
Grille à tasse 21, 32, 41
Groupe d'infusion droit avec porte-filtre 21
Groupe d'infusion gauche avec porte-filtre 21

H

Hauteur de travail 41

I

Indicateur de vapeur 21
 Indication de l'état des porte-filtres 21
 Indication de retrait du porte-filtre 58
 Info 59
 Interruption de boisson 33
 Intervalles de nettoyage 73
 Introduction manuelle 21

J

Journal 59

L

Lance à lait 31
 Langue 69
 Levier de vapeur Auto Steam 21
 Levier de vapeur Basic Steam 21
 Logiciel 46
 Luminosité de l'écran 64

M

Maintenance 93
 Maintenance et détartrage 93
 Message à l'écran 47
 Messages d'erreurs et dysfonctionnements 95
 Messages d'utilisation 94
 Messages et indications 94
 Minuterie 63
 Mise à jour du microprogramme 69
 Modifier les recettes 51
 Mousse de lait 36
 Mousse de lait pour substituts de lait 21
 Mouture externe 57

N

Nettoyage Auto Steam 77
 Nettoyage du filtre 22
 Nettoyage du groupe d'infusion 74, 77, 79
 Nettoyage du système 49, 74
 Nettoyage du système de lait 50, 79
 Nettoyage goulotte à café moulu 50
 Nettoyages manuels 81
 Nettoyer la goulotte à café moulu 82
 Nettoyer le boîtier 85
 Nettoyer le panneau de commande (CleanLock) 81
 Nettoyer le plateau de collecte 89
 Nettoyer le range-tasses 81
 Nettoyer le récipient à grains 88
 Nettoyer les égouttoirs 84
 Nettoyer les porte-filtres 83
 Nettoyer les sorties de vapeur 86
 Nettoyer manuellement le groupe d'infusion 82

O

Obligations de l'exploitant 102
 Options de commande 55
 Options de vapeur 35

P

Porte-filtre 28
 Préinfusion 25, 53
 Préparation d'essai 25, 47
 Présentation 20
 Pression 25
 Puissance nominale 106

Q

Qualité de l'eau 105
 Quantité d'eau 53
 Quantité de café moulu 53
 Quantité de remplissage 54

R

Raccorder le lait 31
 Range-tasses 21, 42
 Recettes Introduction manuelle 52
 Récipient à grains 21, 42
 Réduire la luminosité 64
 Réglages gratuits 61
 Régler le degré de mouture 44, 67
 Remarque pour la recette 54
 Remplacement de joint d'étanchéité 89
 Remplissage du système de lait 50, 56
 Rinçage du filtre de distribution 25, 34, 80
 Rinçage (filtre de distribution, groupe d'infusion) 34
 Rinçage (nettoyage du filtre) 55
 Rincer les conduites d'americano 55
 Robinet principal 25

S

Saisir à nouveau le code PIN 63
 Sauvegarde de données 70
 Sécurité 6, 99
 Service technique 59
 Service technique WMF 93
 Signes et symboles du mode d'emploi 24
 Sont exclus de la garantie 104
 Sortie Auto Steam 21
 Sortie Basic Steam 21
 Sortie d'eau chaude 21
 SteamJet 21, 56
 Surface d'installation 106
 Symboles du mode d'emploi 24
 Système 64
 Systèmes monétiques 60

T

Température d'infusion 53
Temps d'activation 57
Temps de contact de consigne 53
Texte 54
Texte + icône 54
Touche Barista 22, 55
Touche Barista - intensité du café 48
Touche Lait 37
Touche Menu 22
Touche Mousse de lait 21, 36
Touches de boissons 21, 48
Touches de commande du menu 47
Touches Eau chaude 21, 22
Touche SteamJet 21

U

USB 69
Utilisation 26
Utilisation conforme 15

V

Vue d'ensemble 46

Z

Zone d'information 54

Le service technique WMF le plus proche :

© 2023–2024 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.
08.05.2024



DESIGNED TO PERFORM