



WMF Peak 50

Manuel d'utilisation



Traduction fr

Version 12-2025 Doc. n° 33.4570.9020

Sommaire

1	Mentions obligatoires	6
2	Informations générales	7
2.1	Symboles utilisés	7
2.1.1	Présentation des consignes de sécurité	7
2.1.2	Symboles d'avertissement utilisés	7
2.1.3	Signaux d'obligation utilisés	8
2.2	Responsabilité	8
2.3	Réclamations de garantie	8
2.4	Pièces détachées et service après-vente	9
3	Sécurité	10
3.1	Utilisation conforme	10
3.2	Mauvaise utilisation prévisible	10
3.3	Obligations de l'exploitant	11
3.4	Exigences en matière de personnel	11
3.5	Risques résiduels	12
3.5.1	Risque d'électrocution	12
3.5.2	Risque potentiel émanant des produits de nettoyage	12
3.5.3	Risque lié aux allergies	13
3.5.4	Risque lié aux bactéries	14
3.5.5	Risque lié à la chaleur	15
3.5.6	Risque lié à la mécanique	16
3.5.7	Risque de dégâts matériels	17
4	Caractéristiques techniques	18
4.1	Types de boisson et rendement	18
4.2	Données de la machine	19
4.3	Raccordement au secteur côté client	20
4.4	Caractéristiques du modem	20
4.5	Puissances connectées eau	20
4.6	Conditions ambiantes	21
5	Informations relatives à la conformité	22
5.1	Adresse du fabricant	22
5.2	Conformité aux lois et règlements	22
6	Description du produit	23
6.1	Vue d'ensemble de la machine	23
6.2	Récipients à grains et à poudre	24
6.3	Réceptacle d'insertion manuelle	25
6.4	Sortie d'eau chaude	25
6.5	Porte-tasses	26
6.6	Bac collecteur	26
6.7	Bac à marc	27
6.8	Interrupteur Marche/Arrêt	27
6.9	Variantes d'équipement évolutives	28
6.9.1	Rejet du marc sous le comptoir	28
6.9.2	Raccord d'eau fixe	28

7	Transport	29
7.1	Contenu de la livraison et accessoires	29
7.2	Conditions de transport.....	31
8	Installation et mise en service.....	33
8.1	Déballage.....	33
8.1.1	Déballage de la machine.....	33
8.1.2	Déballer les accessoires.....	34
8.2	Mise en place.....	34
8.3	Conditions d'installation	35
8.4	Raccorder à l'alimentation électrique	36
8.5	Raccorder à l'eau	37
8.6	Raccorder le lait.....	38
8.7	Mise en service guidée à l'écran.....	38
8.7.1	Programme de mise en service.....	38
9	Utilisation	41
9.1	Activités complémentaires régulières.....	41
9.1.1	Remplir le récipient à grains/récipient à poudre.....	41
9.1.2	Utiliser du lait	43
9.1.3	Vider le bac collecteur	44
9.1.4	Déployer le porte-tasses	45
9.1.5	Vider le bac à marc	45
9.2	Mise en route de la machine	46
9.3	Distribution des boissons.....	48
9.4	Annuler la distribution des boissons	48
9.5	Modifications facultatives des boissons	48
9.6	Distribution de lait ou de mousse de lait	49
9.7	Distribuer de l'eau chaude	50
9.8	Utiliser l'insertion manuelle	50
9.9	Éteindre la machine	51
10	Nettoyage	53
10.1	Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage.....	54
10.2	Pièces de la machine compatibles avec le lave-vaisselle.....	54
10.3	Conditions et instructions de nettoyage	55
10.4	Programmes de nettoyage.....	57
10.4.1	Programme de nettoyage du système.....	57
10.4.2	Programme de nettoyage Rinçage du mélangeur	59
10.4.3	Programme de nettoyage Rinçage du système de lait	60
10.5	Nettoyage manuel	60
10.5.1	Nettoyer l'écran tactile (CleanLock).....	60
10.5.2	Nettoyer le bac à marc (glissoir à marc, en option)	61
10.5.3	Nettoyer le percolateur.....	61
10.5.4	Nettoyer le récipient de récupération	64
10.5.5	Nettoyer le réservoir d'eau	65
10.5.6	Nettoyer le bac collecteur.....	65
10.5.7	Nettoyer les surfaces extérieures	66
10.5.8	Nettoyer manuellement la sortie des boissons	67
10.5.9	Nettoyer manuellement le système de lait	67
10.5.10	Nettoyer le mélangeur à poudre	69
10.5.11	Nettoyer le récipient à grains	71
10.5.12	Nettoyer le récipient à poudre	71
11	Maintenance.....	74

11.1	Niveaux de maintenance	75
12	Détartrage	76
13	Paramètres logiciels	78
13.1	Vue d'ensemble sur le logiciel	78
13.2	Écran Prêt à l'emploi	79
13.3	Écran Entretien	81
13.4	Réglages des boissons	82
13.4.1	Attribuer des recettes de boissons	82
13.4.2	Quantité de remplissage, animation porte-tasses, infusion multiple et type de dosage	83
13.4.3	Modifier les recettes	85
13.4.4	Texte et illustration	87
13.5	Configurer les éléments de commande	88
13.6	Menu Info	91
13.7	Décompte	92
13.7.1	Paramètres de gratuité	92
13.8	Droits PIN	93
13.9	Menu Minuterie	94
13.10	Réglages du système	95
13.10.1	Lait et mousse	95
13.10.2	Affichage de la progression	96
13.10.3	Écran et éclairage	96
13.10.4	Filtre à eau	97
13.10.5	Activer le mode ECO	98
13.10.6	Température de la chaudière à eau	99
13.10.7	Rinçage d'arrêt	99
13.10.8	Nettoyage automatique du système de lait	99
13.10.9	Calibrage du message du récipient à grains vide	99
13.10.10	Protection antigel/préparation au transport	99
13.10.11	Capteur du bac collecteur	99
13.10.12	Doseur	99
13.10.13	Fonction S-M-L	100
13.10.14	Solutions numériques	100
13.11	Prise USB	100
13.12	Réglages du mode ECO	102
13.13	Langue d'affichage	102
14	Réglage du degré de mouture	103
15	Messages et remarques	105
15.1	Messages lors de l'utilisation	105
15.2	Messages d'erreur et défauts	105
15.3	Erreurs sans message d'erreur	108
16	Prévention dégâts matériels de la machine	110
17	Élimination	111
	Répertoire des illustrations	112

1 Mentions obligatoires

Éditeur/fabricant

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

Conception et rédaction

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

Copyright®

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

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

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

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

Le fabricant répond uniquement du contenu du document original.

2 Informations générales

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

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

2.1 Symboles utilisés

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

2.1.1 Présentation des consignes de sécurité



DANGER

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

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



AVERTISSEMENT

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures graves.

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



ATTENTION

Situation dangereuse générale pouvant causer des blessures légères.

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







Avis



Situation pouvant provoquer des dommages matériels.

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



2.1.2 Symboles d'avertissement utilisés

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

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

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

2.1.3 Signaux d'obligation utilisés

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

2.2 Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant :

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

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

2.3 Réclamations de garantie

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

Aucune garantie n'est accordée :

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

2.4 Pièces détachées et service après-vente

Vous trouverez des informations sur les accessoires et pièces de rechange dans le catalogue des pièces détachées sur le portail Web **WMF CoffeeConnect**.

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

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

Vous pouvez joindre le **WMF-Service** en passant par une centrale au cas où vous ne connaîtriez pas le partenaire SAV local.

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

Allemagne

Centrale de service

Téléphone : +49 7331 257 257

E-mail : info@wmf-professional.com

3 Sécurité

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

3.1 Utilisation conforme

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

Ne remplir les récipients à grains que de grains de café, les récipients à poudre que de poudre Choco, les récipients à lait que de lait et le réceptacle d'insertion manuelle que de café moulu.

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

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

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

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

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

3.2 Mauvaise utilisation prévisible

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

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

3.3 Obligations de l'exploitant

L'exploitant doit veiller à ce que les dispositifs de sécurité fassent l'objet d'une maintenance et d'une inspection régulières. Les travaux seront confiés aux partenaires de service après-vente du fabricant, à leurs délégués ou à d'autres personnes autorisées. Les réclamations pour vice doivent être adressées par écrit au fabricant dans un délai de 30 jours ! En ce qui concerne les vices cachés, le délai est de 12 mois à compter du jour de l'installation (rapport des travaux, procès-verbal de remise). Néanmoins, ce délai ne peut pas être supérieur à 18 mois à partir du départ de l'usine.

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

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

3.4 Exigences en matière de personnel



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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

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

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

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

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

Personne instruite

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

Personnel spécialisé

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

Personnel d'entretien

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

Électricien spécialisé

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

3.5 Risques résiduels

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



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

3.5.1 Risque d'électrocution



DANGER

Danger de mort par électrocution !



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

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

3.5.2 Risque potentiel émanant des produits de nettoyage

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

**AVERTISSEMENT****Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !**

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



Utilisez exclusivement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant.



Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès du partenaire commercial.



Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.

Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.

Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques.

Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).

Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.

Lorsque vous utilisez le produit de nettoyage, veillez à assurer une bonne ventilation et aération.

Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.

Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.

Numéros à appeler en cas d'urgence

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

3.5.3 Risque lié aux allergies**ATTENTION****Danger pour la santé en raison des additifs !**

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

En application en libre-service : Respectez le panneau avertisseur apposé près de la machine. Le panneau avertisseur contient des informations sur les additifs allergènes éventuellement utilisés.

En application avec service : Informez le personnel du fait que les additifs utilisés sont susceptibles de provoquer des allergies.

3.5.4 Risque lié aux bactéries



ATTENTION

Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !

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

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



ATTENTION

Problèmes de santé liés au café contaminé !

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

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

**⚠ ATTENTION****Problèmes de santé liés au lait contaminé/inadapté !**

Une utilisation non conforme du lait peut causer des problèmes de santé.

- ☞ N'utilisez pas de lait cru.
- ☞ Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou ayant subi un traitement UHT.
- ☞ Utilisez uniquement du lait homogénéisé.
- ☞ Utilisez du lait refroidi à une température comprise entre 3°C (37,4°F) et 5°C (41°F).
- ☞ Utilisez le lait conservé dans son emballage d'origine.
- ☞ Avant de l'ouvrir, vérifiez que l'emballage n'est pas endommagé.
- ☞ Utilisez les produits les plus anciens en premier (principe « first-in-first-out »).
- ☞ Portez des gants lors de l'utilisation de lait.
- ☞ Refermez toujours soigneusement les paquets ouverts afin de conserver la fraîcheur du contenu et de le protéger des impuretés.
- ☞ Utilisez le lait avant la date de péremption.
- ☞ Conservez le lait dans un endroit sombre et sec à une température maximale de 7°C (44,6°F).
- ☞ Conservez le lait à l'écart des produits de nettoyage.
- ☞ Sur les machines dotées d'un système de lait et d'une unité frigorifique interne : Ne versez pas plus de lait que nécessaire pour une journée.
- ☞ Ne rajoutez jamais de lait. Nettoyez toujours le récipient soigneusement avant de le remplir.
- ☞ Refermez le couvercle du récipient à lait et l'unité frigorifique (interne et externe) directement après le remplissage.

**⚠ ATTENTION****Problèmes de santé liés à de la poudre pour distributeur automatique polluée !**

Une manipulation non conforme de la poudre pour distributeur automatique peut causer des problèmes de santé.

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

3.5.5 Risque lié à la chaleur

**⚠ ATTENTION****Risque de brûlure par liquide brûlant !**

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

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

**⚠ ATTENTION****Surface brûlante !**

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

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

3.5.6 Risque lié à la mécanique

**⚠ ATTENTION****Risque d'écrasement lié aux composants mobiles !**

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

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

**⚠ ATTENTION****Risque de blessure par l'entraînement des cheveux**

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

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

3.5.7 Risque de dégâts matériels



Avis

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

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

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

4 Caractéristiques techniques

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

4.1 Types de boisson et rendement

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

Débit de boissons max. par heure	
Espresso 35 – 60 ml	105 tasses env.
Café 120 ml	75 tasses env.

Boissons disponibles	Standard	Option
Espresso	x	
Café	x	
Café / café crème	x	
Petit pot (250 ml)/ ^{ZW}	x	
Grand pot (500 ml)/ ^{ZW}	x	
Americano ^{AC, ZW}	x	
Cold Americano ^{**} , ^{**} , AC, ZW		x
Café au lait (renversé clair/café au lait foncé) [*] , ^{**}		x
Cappuccino [*] , ^{**}		x
Latte Macchiato [*] , ^{**}		x
Espresso Macchiato [*] , ^{**}		x
Chociatto ^{***}		x
Chocolat chaud ^{***}		x
Flat White [*]		x
Lait chaud [*]		x
Mousse de lait chaude [*]		x
Eau chaude/eau chaude externe		x
Boissons à base de poudre/boissons instantanées		x
Spiritueux/café		-

Équipement de machine recommandé :

* avec du lait frais

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

*** Avec du Choco

CA Accélérateur de percolation

ZW Eau additionnelle

4.2 Données de la machine

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

Capacités

Volume du réservoir d'eau	env. 4 l
Capacité des récipients à grains	env. 550 g ; avec extension en option env. 1100 g *
Capacité du récipient à poudre	env. 450 g ; avec extension env. 1250 g **
Capacité du bac à marc	env. 30 marcs de café

* La quantité de remplissage dépend de la taille des grains de café.

** Uniquement avec le récipient à poudre optionnel. La quantité de remplissage dépend de la poudre utilisée.

Éclairage

LED de classe 1

Indice de protection

IP X0

Dimensions extérieures

Largeur de la machine	325 mm
Hauteur avec écran/récipient à grains standard	473 mm
Hauteur avec extension de récipient	555 mm
Profondeur	571 mm

Poids

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

Pression acoustique

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

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

4.3 Raccordement au secteur côté client

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

Puissances connectées	
Secteur	1L, N, PE
Tension secteur	220 – 240 V
Fréquence réseau	50 / 60 Hz
Puissance	1900 – 2300 W
Fusibles côté client	10 – 13 A*
Section des câbles de raccordement	3 x 1 mm ²

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

4.4 Caractéristiques du modem

La machine peut être équipée d'un modem WLAN et WWAN.

Norme sans fil	Bandes de fréquences	Puissance d'émission max.
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +1/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

Le WWAN (réseau mobile) est activé à la livraison de la machine.

Norme sans fil	Bandes de fréquences	Puissance d'émission max.
WLAN	2,4 GHz	20 dBm

Le WLAN (réseau mobile) est désactivé à la livraison de la machine.

Les techniciens de service disposant d'autorisations étendues peuvent activer ou désactiver le WLAN et le WWAN dans le menu Service.

4.5 Puissances connectées eau

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

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

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

4.6 Conditions ambiantes

Choisissez l'emplacement en respectant les conditions climatiques suivantes :

Conditions sur le site

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

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

5 Informations relatives à la conformité

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

5.1 Adresse du fabricant

Fabricant	Responsable de la documentation
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	Director of R&D GBU PCM
73312 Geislingen/Steige	WMF-Platz 1
Allemagne	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	Allemagne
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

5.2 Conformité aux lois et règlements

La machine/l'appareil satisfait aux exigences de la loi allemande sur les denrées alimentaires, les produits de consommation et l'alimentation animale, de l'ordonnance allemande sur les biens de consommation, du règlement (UE) n° 10/2011, ainsi que du règlement (UE) n° 1935/2004, chacun dans leur version actuelle.

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

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

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

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

Normes appliquées

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

6 Description du produit

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

6.1 Vue d'ensemble de la machine

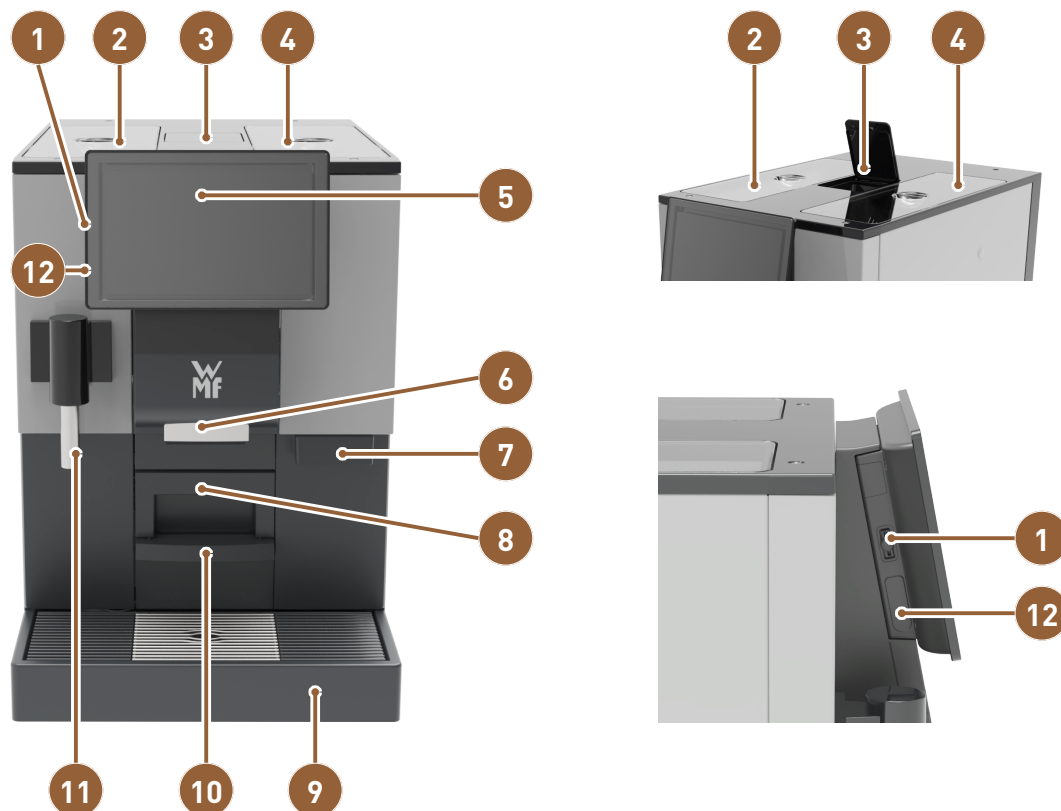


Fig. 1: Vue d'ensemble sur la Peak 50

1 Interrupteur Marche/Arrêt	2 Récipient à grains
3 Réceptacle d'insertion manuelle/de pastilles	4 Deuxième récipient à grains ou récipient à poudre (par ex. choco, topping ou double récipient à poudre en option)
5 Écran tactile pour la sélection des boissons et les réglages	6 Distribution des boissons (café, lait et choco)
7 Réservoir d'eau	8 Porte-tasse rabattable
9 Bac collecteur avec grille égouttoir amovible	10 Bac à marc extractible
11 Sortie d'eau chaude	12 Prise USB

Vue d'ensemble sur l'écran

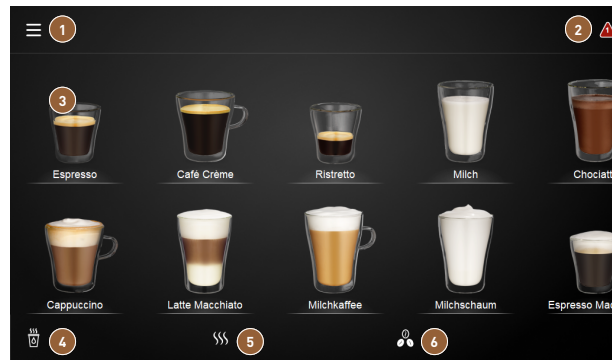


Fig. 2: Vue d'ensemble sur l'écran de la Peak 50

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 Bouton menu (ouvre le menu principal) | 2 Icône et bouton des notifications |
| 3 Bouton boisson | 4 Bouton de distribution d'eau chaude |
| 5 Bouton de rinçage tiède | 6 Bouton Barista |

6.2 Récipients à grains et à poudre

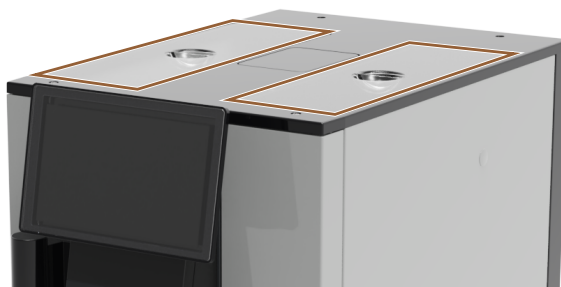


Fig. 3: Récipients à grains et à poudre

Le récipient à grains se trouve sur le côté gauche de la machine. Le récipient à poudre se trouve sur le côté droit de la machine. Les deux récipients s'ouvrent par le haut.

Les récipients peuvent être retirés de la machine par le haut.

Le système poudre permet d'utiliser de la poudre Choco et/ou Topping. La machine dispose d'une cup du mélangeur dans laquelle de la poudre pour distributeur automatique et de l'eau sont mélangées avant la distribution des boissons.

Il est possible de choisir, pour le système de poudre, un système double en option.

6.3 Réceptacle d'insertion manuelle

Le réceptacle d'insertion manuelle se trouve au centre, sur le dessus de la machine.



Fig. 4: Réceptacle d'insertion manuelle déployé

L'insertion manuelle permet de distribuer du café moulu (par ex. du café décaféiné) Le café moulu est directement traité par la machine à café. Il ne passe pas par le récipient à grains, mais parvient directement à l'intérieur de la machine via une ouverture séparée.

Le réceptacle d'insertion manuelle est aussi utilisé pour introduire la pastille de nettoyage.

6.4 Sortie d'eau chaude



Fig. 5: Sortie d'eau chaude

La machine est par défaut équipée d'une sortie d'eau chaude distincte.

La sortie d'eau chaude se situe à gauche de la sortie des boissons.

6.5 Porte-tasses

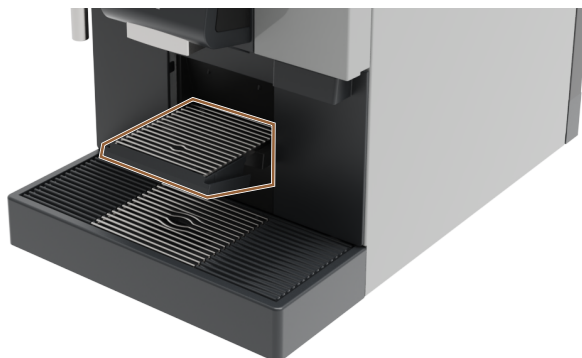


Fig. 6: Porte-tasses déployé

La machine est équipée d'un porte-tasses rabattable. Ce dernier permet de réduire la distance entre la sortie des boissons et les petites tasses.

La hauteur libre sous la sortie est de 99 mm (3,90") maximum lorsque le porte-tasses est déployé.

La hauteur libre sous la sortie est de 174 mm (6,85") maximum lorsque le porte-tasses est rabattu.

6.6 Bac collecteur

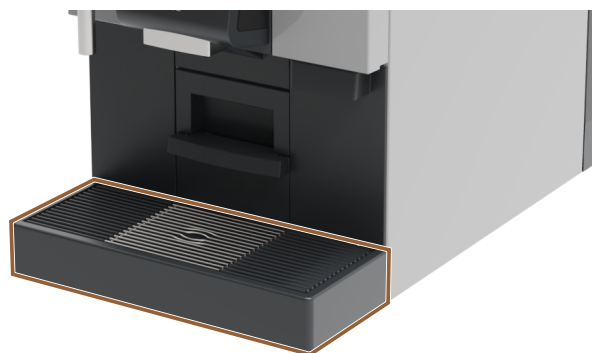


Fig. 7: Bac collecteur

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

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

Le bac collecteur est disponible dans les variantes suivantes :

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

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

6.7 Bac à marc



Fig. 8: Bac à marc ouvert

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

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

6.8 Interrupteur Marche/Arrêt

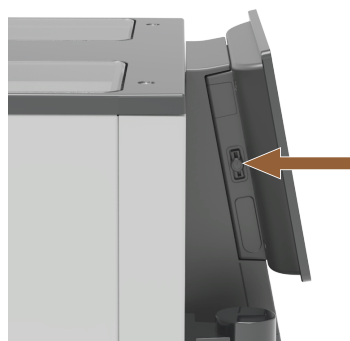


Fig. 9: Position de l'interrupteur

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

Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer brièvement sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour éteindre la machine, il suffit d'appuyer à nouveau brièvement sur l'interrupteur Marche/Arrêt.

6.9 Variantes d'équipement évolutives

Ci-dessous sont décrites toutes les variantes d'équipement qui peuvent être installées ultérieurement sur la machine.

6.9.1 Rejet du marc sous le comptoir

La machine à café peut être équipée d'un système de rejet du marc sous le comptoir.

Le bac à marc et le fond de la machine présentent une ouverture qui se prolonge dans le comptoir. Le marc de café est récupéré dans un grand réservoir placé sous le comptoir.

Un **rejet du marc sous le comptoir** augmente la capacité en termes de marcs de café rejetés.

6.9.2 Raccord d'eau fixe

La machine peut, à l'aide d'un set de conversion, être équipée d'un raccord d'eau fixe pour l'eau potable et les eaux usées.



Avis

Avec le raccord d'eau fixe, le réservoir d'eau ne peut être retiré que lorsque la machine à café est éteinte.

7 Transport

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

7.1 Contenu de la livraison et accessoires

Sortie de café, sortie du lait, sortie choco, lance à lait

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.4055.0000	Couvercle sortie de café	tous
1 pièce	33.4054.8000	Sortie de café double gobelet	tous
1 pièce	33.4054.0000	Sortie mélangeur choco (tuyau)	Récipient à poudre
1 pièce	33.2914.9000	Lance à lait	Basic Milk
1 pièce	33.4136.8000	Brosse de nettoyage de la lance à lait	Basic Milk

Bac à marc de café

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.2915.2000	Bac à marc	tous
1 pièce	33.2916.2000	Bac à marc (marc à travers le comptoir)	Système de rejet du marc pour comptoir
1 pièce	33.2633.9000	Partie coulissante du bac à marc	Système de rejet du marc pour comptoir

Raccord d'eau fixe, écoulement

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	03.1398.6001	Set de raccord d'eau fixe	Eau fixe
2 mètres	33.0048.6200	Tuyau d'écoulement	Eau fixe

Accessoire, outils

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 mètre	33.0048.4100	Tuyau à lait	Basic Milk
1 pièce	33.4089.5000	Raccord de lait	Basic Milk
1 pièce	33.4073.5000	Adaptateur tuyau Click + Clean	Basic Milk
1 pièce	33.4089.7100	Chambre d'aspiration verte	Basic Milk
1 pièce	33.4089.7000	Chambre d'aspiration orange	Basic Milk
1 pièce	33.4054.1000	Mousseur	Basic Milk
1 pièce	33.7006.5190	Joint torique (piston de friction)	Percolateur 16 g 16 g

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.7010.1509	Joint torique (piston de friction) 24 g	Percolateur 24 g
1 pièce	33.7007.1261	Multitool	tous

Récipient à grains, récipient à produit

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.4051.0000	Couvercle pour récipient à grains	tous
1 pièce	33.4051.0000	Couvercle pour récipient à poudre	Choco
1 pièce	33.2916.5000	Récipient à poudre sans couvercle	tous

Percolateur

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.2893.0399	Percolateur 16 g	Percolateur 16 g
1 pièce		Percolateur 24 g	Percolateur 24 g
1 pièce	33.0394.4100	Joint torique (arrivée d'eau)	tous
1 pièce	33.0398.4000	Joint torique (sortie de café)	tous

Bac collecteur

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.4051.1200	Bac collecteur	tous

Réservoir d'eau

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	33.4057.9000	Réservoir d'eau	tous
1 pièce	33.4059.1000	Couvercle du réservoir d'eau	tous
1 pièce	33.0396.1000	Joint torique (réservoir d'eau)	tous

Filtre à calcaire, filtre à eau

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce	03.9333.0001	Filtre à eau (kit complet)	Eau fixe
1 pièce	33.2426.5000	Cartouche de rechange pour le filtre à eau	Eau fixe
1 pièce	33.2327.1000	Adaptateur pour cartouche de rechange 200	Réservoir d'eau
1 plaque	33.2332.2000	Cartouche de rechange. filtre 200 (4 pièces, eau démin.)	Réservoir d'eau

Documentation, instructions

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 pièce		Mode d'emploi WMF Peak 50	tous

Programme d'entretien

Nombre	Réf.	Désignation	Variante de produit
1 bouteille	33.4102.5000	Produit de nettoyage spécial pour le mousser	tous
2 bouteilles	33.7006.2869	Détartrant liquide	tous
1 plaque	33.4102.4000	Pastilles de nettoyage spéciales (10 pièces)	tous
1 boîte	33.4550.0000	Pastilles de nettoyage spéciales	tous
1 pièce	33.0350.0000	Brosse de nettoyage de tuyaux	tous
1 pièce	33.2408.0000	Brosse de nettoyage	tous
1 tube	33.2179.9000	Graisse Molykote pour bagues d'étanchéité	tous
1 pièce	33.2593.6000	Récipient de nettoyage	tous

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

7.2 Conditions de transport



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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



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



AVERTISSEMENT

Problèmes de santé dus au poids de la machine !

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


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



ATTENTION

Risque de blessure lors du transport !

Tout transport inadéquat peut causer des blessures.

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

**⚠ ATTENTION****Risque de blessure lié au basculement de la machine !**

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

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

**Avis****Dommages matériels liés à un transport non conforme !**

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

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

8 Installation et mise en service



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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

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



AVERTISSEMENT

Problèmes de santé dus au poids de la machine !

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

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



ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

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

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

L'exploitant de la machine doit passer commande des travaux préliminaires à effectuer sur le site de l'installation en ce qui concerne les raccordements (électrique, eau, évacuation des eaux usées). Ces travaux doivent être effectués par un installateur agréé dans le respect des réglementations générales, nationales et locales en vigueur.

L'installation du raccord fixe à l'eau potable et aux eaux usées doit être effectuée par du personnel qualifié ou par le service après-vente du fabricant.

Le technicien de service après-vente du fabricant ou son partenaire de service après-vente ne sont autorisés qu'à brancher la machine sur les raccords disponibles. Ils ne sont pas habilités à effectuer des travaux d'installation sur le site ni ne sont responsables de l'exécution de telles installations.

8.1 Déballage



ATTENTION

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



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



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

8.1.1 Déballage de la machine

- ✎ Déballer la machine.

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

8.1.2 Déballer les accessoires

L'emballage en carton contient des accessoires.

- ☞ Ne le jetez pas.

Le réservoir d'eau et le bac à marc contiennent des pièces détachées.

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

Le double récipient à poudre optionnel est envoyé séparément. Si la machine possède cette option, le double récipient à poudre doit être monté avant sa mise en service. Il est interdit d'utiliser la machine sans que le récipient soit monté.

Voir aussi

- 📖 Caractéristiques techniques [► 18]
- 📖 Réclamations de garantie [► 8]
- 📖 Contenu de la livraison et accessoires [► 29]

8.2 Mise en place

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

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

8.3 Conditions d'installation

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

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

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

Électricité

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

Eau

- Raccord d'eau fixe 3/8" ou raccord au réservoir à eau potable externe
- Siphon ou réservoir à eau usée externe pour le tuyau pour les eaux usées de Ø 20 mm

Accessoires

- Interface en option pour la communication de la machine avec les appareils complémentaires
- ☞ Pour une meilleure accessibilité, placez l'arrière de la machine env. 5 cm (2") au-dessus de la plaque de support.
- ☞ Préparez les raccords énumérés en bas sur le site d'installation.

Voir aussi

- 📖 Mise en place [► 34]

8.4 Raccorder à l'alimentation électrique



DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

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



DANGER

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

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

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



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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

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

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

- ☞ Effectuez le raccordement au secteur.

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

Voir aussi

- ▢ Description du produit [► 23]
- ▢ Caractéristiques techniques [► 18]

8.5 Raccorder à l'eau



⚠ ATTENTION

Problèmes de santé liés à de l'eau polluée !

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

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



Avis

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

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

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

Variantes de raccordement

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

- Réservoir à eau potable interne (standard)
- Raccord d'eau fixe
- Réservoir d'eau potable externe

Les variantes suivantes sont possibles pour le raccordement des eaux usées :

- Écoulement des eaux usées standard
- Réservoir à eau usée externe

- Bac collecteur fermé sans raccord



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

8.6 Raccorder le lait

La température du lait de réserve doit être adaptée en fonction de la température du lait et de la buse de vapeur adéquate.

La buse à vapeur appropriée doit être installée au niveau du moussEUR de lait.



Fig. 10: Buses à vapeur vertes et orange

Couleur	Température du lait
vert (standard)	lait non refroidi (de 16 à 22 °C max.)
orange (accessoires)	lait refroidi (jusqu'à 10 °C)

8.7 Mise en service guidée à l'écran

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

Les techniciens de service après-vente peuvent déclencher manuellement le programme de mise en service à tout moment.

8.7.1 Programme de mise en service

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



Fig. 11: Mise en route de la machine

- ☞ Allumez la machine à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.
 - ✓ La machine à café se met en marche.
 - ✓ Le programme de mise en service démarre.
- ☞ Suivez et exécutez toutes les instructions à l'écran.
- ✓ Dès que le programme de mise en service est terminé et que tous les réglages nécessaires ont été effectués, la machine à café redémarre. Un étalonnage est effectué de manière entièrement automatique.



! ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

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

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



! ATTENTION

Risque de brûlure par surfaces brûlantes !

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

- ☞ Ne touchez la sortie des boissons qu'aux endroits prévus à cet effet.
- ☞ Ne touchez pas les points de distribution immédiatement après la distribution.
- ☞ Attendez cinq à dix minutes que la machine refroidisse.

Installer le filtre à eau pour le réservoir d'eau (option)

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

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

Détermination de la dureté de l'eau

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

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

capacité du filtre à eau

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

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

Dureté de l'eau	Capacité en litres	Dureté de l'eau	Capacité en litres
< 5	aucun filtre nécessaire	15	135
5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	25	70

Voir aussi

📖 Caractéristiques techniques [► 18]

9 Utilisation

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



ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

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

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



ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

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

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



ATTENTION

Danger pour la santé dû à des produits inadaptés

Le récipient à grains, le récipient à poudre et l'insertion manuelle ne peuvent être remplis qu'avec des produits conformes à l'utilisation prévue !

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

Voir aussi

- 📖 Sécurité [► 10]

9.1 Activités complémentaires régulières

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

9.1.1 Remplir le récipient à grains/récipient à poudre



AVERTISSEMENT

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



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

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

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

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

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

**Avis****Dommages matériels en raison d'une obstruction !**

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

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



Fig. 12: Récipients à grains et à poudre

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

**Avis****Double récipient à poudre en option**

Le double récipient à poudre optionnel est envoyé séparément. Si la machine est équipée de l'option **double récipient à poudre**, ce dernier doit être monté avant la mise en service de la machine.

- ☞ N'utilisez pas la machine sans avoir monté le récipient. Ceci est interdit.

9.1.2 Utiliser du lait

Avec le refroidisseur de lait

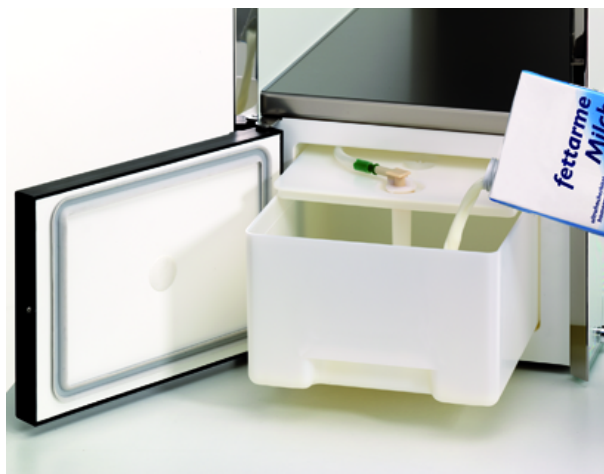


Fig. 13: Récipient à lait

- La buse à vapeur appropriée pour le lait refroidi (orange) doit être installée au niveau du mousseur de lait.
- ☞ Retirez le récipient à lait du refroidisseur.
- ☞ Poussez le couvercle du récipient à lait vers l'arrière.
- ☞ Remplissez le lait dans le récipient à lait.
- ☞ Posez à nouveau le couvercle sur le récipient.
- ☞ Insérez l'adaptateur du tuyau à lait dans le raccord du couvercle du récipient à lait.
- ☞ Repoussez délicatement le récipient à lait.

Avec lance à lait (en option)



Fig. 14: Lance à lait

- La buse à vapeur appropriée pour le lait non refroidi (verte) doit être installée au niveau du mousseur de lait.
- ☞ Posez le lait à côté de la machine à café.
- ☞ Ouvrez le couvercle de la lance à lait.

- ☞ Raccordez l'adaptateur Plug&Clean à la lance à lait.
- ☞ Insérez la lance à lait dans la brique de lait.
- ✓ La lance à lait doit toucher le fond de la brique de lait.



Avis

- ☞ Nettoyez quotidiennement la lance à lait.
- ☞ Veillez à ne pas plier le tuyau à lait.

9.1.3 Vider le bac collecteur



ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

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

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

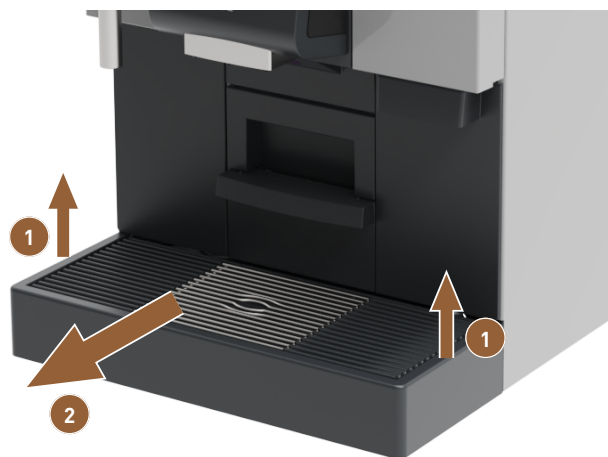


Fig. 15: Retirer le bac collecteur

1 Lever le bac collecteur

2 Retirer le bac collecteur

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

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



Cet autocollant désigne la zone qui doit rester sèche.

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

Voir aussi

- ☞ Sécurité [► 10]

9.1.4 Déployer le porte-tasses

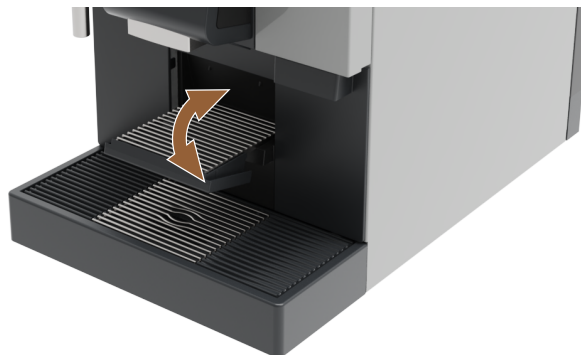


Fig. 16: Porte-tasses déployé

Pour déployer le porte-tasses :

- ☞ Saisissez le porte-tasses par la poignée.
- ☞ Rabattez le porte-tasses complètement vers le bas.
- ✓ Le porte-tasses est déployé.

9.1.5 Vider le bac à marc

Le bac à marc réceptionne le café moulu utilisé. Le bac à marc peut contenir le marc de café d'env. 30 infusions. Un message est affiché sur l'écran dès que le bac à marc doit être vidé. La distribution de boissons est bloquée tant que le bac à marc est retiré.



Fig. 17: Retirer le bac à marc

- ☞ Repliez le porte-tasses.
- ☞ Retirez le bac à marc de la machine.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc.
- ☑ Le porte-tasses est posé sur le bac à marc.
- ☞ Maintenez toujours le porte-tasses lorsque vous videz le bac à marc.
- ☞ Poussez le bac à marc nettoyé dans la machine.
- ☞ Confirmez la procédure qui s'affiche à l'écran.



Avis

Le bac à marc débordera s'il est remis en place sans avoir été complètement vidé. Ceci encrassera la machine. Ceci peut engendrer des dégâts consécutifs.

- ☞ Veuillez à toujours vider complètement le bac à marc avant de le mettre en place.
- ☞ Si vous n'arrivez pas à mettre en place le bac à marc, vérifiez s'il s'y trouve des restes de café et, si c'est le cas, enlevez-les.

9.2 Mise en route de la machine



⚠ ATTENTION

Risque d'infection en raison de salissures !

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

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

À la première mise en marche de la machine, une mise en service guidée à l'écran s'effectue automatiquement. La mise en service doit être effectuée par un technicien de service après-vente. Le technicien de service après-vente configure la machine et effectue un calibrage du matériel.



Fig. 18: Mise en route de la machine

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

- ✓ L'interface utilisateur de l'écran tactile s'affiche.
- ✓ La machine est allumée.

9.3 Distribution des boissons

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



Fig. 19: Boutons de sélection des boissons

- Bouton éclairé = prêt à distribuer
- Touche éteinte ou triangle rouge dans l'entête = non prêt à distribuer ou touche verrouillée
- ☞ Placez un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.
- ☞ Appuyez sur la touche de boisson souhaitée.

9.4 Annuler la distribution des boissons

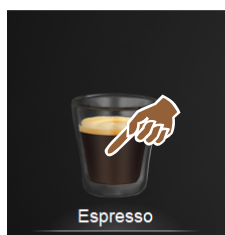


Fig. 20: Annulation de la boisson

- ☞ Appuyez à nouveau sur la touche de boisson.
- ✓ La distribution de la boisson est interrompue.

9.5 Modifications facultatives des boissons



Fig. 21: Exemple : Touche supplémentaire Barista

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

Touches spéciales (en option)

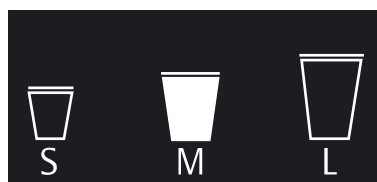


Fig. 22: Exemple : Touche S-M-L

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

M = taille de boisson configurée, pas de présélection

S = env. 25 % de moins que M

L = env. 25 % de plus que M

Modification de la taille de la tasse

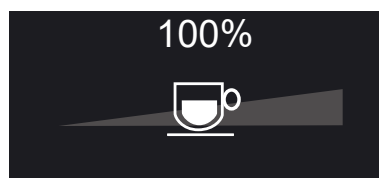


Fig. 23: Curseur de la taille de la tasse

Il existe également une option qui permet de choisir librement les quantités.

9.6 Distribution de lait ou de mousse de lait

- ☞ Placez un récipient à boire de taille adéquate sous la sortie.
- ☞ Appuyez sur la touche de boisson attribuée au lait ou à la mousse de lait.
- ✓ La distribution est effectuée selon la configuration de la recette (type de dosage, qualité de la mousse, etc.).

9.7 Distribuer de l'eau chaude



Fig. 24: Sortie d'eau chaude

- ☞ Assurez-vous qu'une tasse ou un gobelet est placé sous la sortie d'eau chaude.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Eau chaude**.
- ✓ L'eau chaude est distribuée.
- ✓ La distribution d'eau chaude s'arrête automatiquement lorsque la quantité d'eau configurée est atteinte.

9.8 Utiliser l'insertion manuelle



Avis

Dommages matériels en raison de café moulu inadapté !

L'utilisation de café moulu non adapté dans l'insertion manuelle peut endommager la machine.

- ☞ Utilisez exclusivement du café moulu pour le réceptacle d'insertion manuelle.
- ☞ N'utilisez pas de café soluble.
- ☞ N'utilisez pas de café trop finement moulu.

Le café moulu pour la préparation d'une boisson est disponible via l'insertion manuelle.

La configuration des boissons à base de café moulu est disponible dans les réglages des boissons.
La configuration peut être effectuée par des techniciens de service après-vente.

Préparation avec du café moulu via le réceptacle d'insertion manuelle



Fig. 25: Réceptacle d'insertion manuelle ouvert

- ☞ Appuyez au-dessus, sur le clapet du réceptacle d'insertion manuelle, pour ouvrir ce dernier (push to open).
- ☞ Ajoutez une portion de café moulu avec la mesurette fournie dans l'ouverture de l'insertion manuelle (maximum 15 g).
- ☞ Fermez le clapet du réceptacle d'insertion manuelle.
- ☞ Appuyez sur la touche de boisson souhaitée.
- ✓ La distribution des boissons démarre.

9.9 Éteindre la machine



⚠ ATTENTION

Risque d'infection en raison de salissures !

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

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



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure engendrée par le rinçage de la machine !

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

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



Avis

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

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

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



Fig. 26: Éteindre la machine

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

- ☞ Appuyez une fois brièvement sur la touche Marche/Arrêt. (env. 1 seconde)
 - ✓ La machine s'éteint.
- ☞ Débranchez la fiche secteur de la prise.
- ☞ Dans le cas d'une machine avec raccord d'eau fixe, fermez le robinet principal de la conduite d'alimentation en eau.
- ☞ La machine est arrêtée.

10 Nettoyage

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

Nettoyage annulé

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

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



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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

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



ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

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

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



ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

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

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



ATTENTION

Risque d'infection en raison de salissures !

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

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

10.1 Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage

Programmes de nettoyage

Quoti- dien	Hebdoma- daire	Régulière- ment	Automatique	Message
	X			Nettoyage du système
X				Rinçage du mélangeur
X				du système de lait
	X			Nettoyage CIP du système de lait

Détartrage

Quoti- dien	Hebdoma- daire	Régulière- ment	Automatique	Message
				X
				Détartrage

Nettoyages manuels

Quoti- dien	Hebdoma- daire	Régulière- ment	Automatique	Message
X				Nettoyer le panneau de commande (CleanLock)
X				Nettoyer le bac à marc
		X		Nettoyer le récipient de récupération
	X			Nettoyer le réservoir d'eau
X				Nettoyer le bac collecteur
X				Nettoyer le boîtier
		X		Nettoyer manuellement la sortie
			X	Entretien du percolateur
		X		Nettoyer le percolateur
		X		Nettoyer manuellement le système de lait
(X)	X			Nettoyer le mélangeur*
		X		Nettoyer le récipient à grains
		X		Nettoyer le récipient à poudre*

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

10.2 Pièces de la machine compatibles avec le lave-vaisselle

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

- Bac à marc

- Bac collecteur
- Grille égouttoir
- Extension de récipient sans couvercle
- Récipient à poudre sans couvercle

10.3 Conditions et instructions de nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque d'infection lié aux bactéries !



En cas d'entretien et de nettoyage non conformes, la distribution de boissons constitue un risque en matière d'hygiène alimentaire.

- ☞ Portez des gants de protection pendant le nettoyage.
- ☞ Lavez-vous les mains minutieusement avant et après le nettoyage.
- ☞ Nettoyez quotidiennement la machine.
- ☞ Pour les machines avec système de lait : Nettoyez toujours le récipient à lait avant de le remplir et après en avoir fini avec la distribution.
- ☞ En cas de nettoyage du système de lait avec de la poudre de nettoyage : Ne versez jamais de produit de nettoyage dans les récipients à lait, utilisez toujours des récipients de nettoyage bleus.
- ☞ Ne versez jamais de produit de nettoyage dans le réservoir à eau potable (interne/externe).
- ☞ Ne mélangez jamais de produits de nettoyage.
- ☞ Conservez les produits de nettoyage à l'écart du café, du lait et de la poudre pour distributeur automatique (le cas échéant).
- ☞ N'utilisez pas de produits abrasifs, de brosses ou d'instruments de nettoyage en métal.
- ☞ Après le nettoyage, ne touchez pas de pièces qui entrent en contact avec les boissons.
- ☞ Respectez les consignes de dosage et de sécurité sur le produit de nettoyage.

Concept de nettoyage HACCP

Vous êtes légalement obligé de veiller à ce que vos invités ne soient pas exposés à des risques sanitaires en consommant les denrées alimentaires que vous distribuez. (Ordonnance sur l'hygiène des denrées alimentaires du 05/08/1997)

Il convient de respecter un concept de nettoyage HACCP pour identifier et évaluer les risques.

Concept de nettoyage HACCP : HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Point.

Le concept de nettoyage HACCP est censé garantir la sécurité alimentaire. Les dangers liés au processus de préparation des denrées alimentaires ou découlant de produits finis sont examinés et les risques sont évalués. Les risques sont réduits au moyen de mesures adaptées.

Une installation, une maintenance, un entretien et un nettoyage corrects garantissent la conformité de nos machines aux exigences HACCP. Tous les produits de nettoyage recommandés conviennent parfaitement aux programmes de nettoyage.

Utilisez notre concept de nettoyage HACCP pour veiller au nettoyage régulier.

Vous devez effectuer une évaluation des risques au sein de votre exploitation. L'objectif est d'identifier et d'éliminer les risques pour l'hygiène des denrées alimentaires. Pour ce faire, il convient de définir et d'imposer des procédures de contrôle et, le cas échéant, d'analyse. L'installation, la maintenance, l'entretien et le nettoyage conformes garantissent que nos machines à café répondent aux exigences susmentionnées. Si l'entretien et le nettoyage de la machine à café ne sont pas effectués correctement, la distribution de boissons lactées devient un danger du point de vue de l'hygiène alimentaire.

Pour respecter le concept de nettoyage HACCP, satisfaire aux points suivants :

Désinfecter quotidiennement le système de lait

- ☞ Respectez les instructions de nettoyage du système de lait figurant dans le chapitre Nettoyage du système de lait.
- ☞ Utilisez uniquement les produits de nettoyage autorisés par le fabricant de la machine.
- ✓ Ils veillent à ce que votre système ne présente que peu de bactéries au début de son exploitation.



Avis

La touche **Info** permet d'ouvrir les protocoles des derniers nettoyages.

La touche **USB** permet d'exporter un protocole HACCP.

Toujours commencer l'exploitation avec un emballage de lait refroidi venant d'être ouvert.

En règle générale, le lait UHT ne contient pas de bactéries nocives.

☞ Au début de l'exploitation, ouvrez toujours un nouvel emballage refroidi.

Des bactéries peuvent contaminer le lait à l'ouverture à cause de mains ou d'outils sales.

☞ Veillez à une propreté impeccable lors de l'ouverture !

☞ Recommandation : Utilisez du lait UHT avec une teneur en graisse de 1,5 %.

☞ Gardez le lait au froid !

☞ Veillez à toujours avoir un nouvel emballage de lait refroidi à disposition.

Si le lait n'est pas refroidi pendant l'exploitation, il doit être consommé très rapidement.

☞ Le cas échéant, refroidissez le lait entre-temps.

En cas de faible consommation de lait, le lait refroidi avant l'utilisation doit continuer à être refroidi pendant l'exploitation.

Le lait doit avoir une température d'env. 6 à 8 °C au début de l'exploitation. Selon le réglage, un litre de lait permet de préparer env. 20 cappuccinos.

Le fabricant offre différentes possibilités de refroidissement (par ex. l'unité frigorifique d'appoint ou le refroidisseur de lait).

HACCP cleaning schedule

Month _____ Year _____

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.

For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing
 ▷ Starts automatically when the machine is switched off.
 Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
 ▷ User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
 Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)
 Clean the dispensing spouts and the brewing unit
 ▷ User Manual, Care chapter

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

Fig. 27: Plan de nettoyage HACCP

10.4 Programmes de nettoyage

10.4.1 Programme de nettoyage du système

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

Le nettoyage du système comprend un nettoyage du système de lait suivi d'un rinçage du système de lait et d'un rinçage du mélangeur.

Il convient d'utiliser le nettoyant spécial pour mousser de lait afin de nettoyer le système de lait.

Si la recette **Cold Americano** est proposée, le système est nettoyé en même temps que la ligne d'eau froide.

Le nettoyage du système dure entre 10 et 15 minutes. La durée dépend du nettoyage : soit le système de café est nettoyé à titre exclusif, soit le système de lait est également nettoyé après la distribution du lait.

Le message de nettoyage du système est émis automatiquement après 200 infusions, au plus tard après six jours. La distribution de boissons est bloquée après 250 infusions, au plus tard après sept jours. La machine ne peut alors être réutilisée que lorsque le système a été nettoyé.

**⚠ AVERTISSEMENT****Risque d'empoisonnement dû aux produits de nettoyage !**

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



Utilisez exclusivement les produits de nettoyage recommandés par le fabricant.



Avant d'utiliser le produit de nettoyage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès du partenaire commercial.



Tenez les tablettes de nettoyage / le produit de nettoyage hors de portée des enfants et des personnes non autorisées.

Ne touchez pas les produits de nettoyage à main nue et ne les ingérez pas.

Ne mélangez jamais les produits de nettoyage avec d'autres produits chimiques.

Utilisez les produits de nettoyage et de détartrage uniquement dans l'objectif pour lequel ils ont été conçus (voir l'étiquette).

Ne mangez pas et ne buvez pas lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.

Lorsque vous utilisez le produit de nettoyage, veillez à assurer une bonne ventilation et aération.

Portez des gants et des lunettes de protection lors de l'utilisation des produits de nettoyage.

Lavez-vous les mains minutieusement juste après avoir utilisé des produits de nettoyage.

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

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

Retirez la grille égouttoir avant de commencer un nettoyage.

Pendant le nettoyage, ne mettez jamais les mains sous la sortie des boissons ou la distribution d'eau chaude.

Ne placez pas de récipient à boisson sous la sortie des boissons ou sous la distribution d'eau chaude.

Démarrer le nettoyage du système

Avant chaque nettoyage, poser un récipient collecteur d'une capacité d'au moins 3 litres sous la sortie.

La sortie se nettoie de l'extérieur avec un chiffon humide avant le nettoyage du système.

Les orifices de sortie se nettoient avec les brosses appropriées.

Accédez au menu **Entretien**.

Appuyez sur **Nettoyage du système**.

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

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

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

Choisissez **Oui** ou **Non**.

✓ Le programme de nettoyage accompagne l'utilisateur étape par étape au cours du nettoyage du système.

Suivez les étapes qui s'affichent à l'écran.



Fig. 28: Insérer une pastille de nettoyage

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

10.4.2 Programme de nettoyage Rinçage du mélangeur



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure engendrée par le rinçage de la machine !

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

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



Avis

Un rinçage doit impérativement être effectué avant le début et après la fin du fonctionnement.

Démarrer le rinçage du mélangeur

Le rinçage du mélangeur peut être démarré séparément.

- ☞ Accédez au menu **Entretien**.
- ☞ Appuyez sur **Rinçage du mélangeur**.
 - ✓ Le programme accompagne l'utilisateur étape par étape au cours du rinçage du mélangeur.
- ☞ Suivez les étapes qui s'affichent à l'écran.

10.4.3 Programme de nettoyage Rinçage du système de lait

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



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure engendrée par le rinçage de la machine !

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

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

Démarrer le rinçage du système de lait

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

☞ Accédez au menu **Entretien**.

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

✓ Le programme accompagne l'utilisateur étape par étape au cours du rinçage du système de lait.

☞ Suivez les étapes qui s'affichent à l'écran.

10.5 Nettoyage manuel

Différents composants doivent être nettoyés manuellement.

10.5.1 Nettoyer l'écran tactile (CleanLock)



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure lors d'une distribution des boissons involontaire !

Pendant le nettoyage, une distribution involontaire de boissons peut entraîner des brûlures.

👉 Désactivez l'écran tactile dans le menu Service avant le nettoyage ou mettez la machine à l'arrêt.



Avis

Endommagement de l'écran tactile par un nettoyage non conforme !

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

👉 Nettoyez l'écran tactile avec un chiffon humide uniquement.

👉 Utilisez des chiffons doux pour le nettoyage.

👉 N'utilisez pas de produits nettoyants ou abrasifs pour le nettoyage.

☞ Verrouillez l'écran en appuyant sur **CleanLock**.

✓ Un compte à rebours de 15 secondes commence à s'écouler.

☞ Nettoyer l'écran tactile.

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

✓ L'écran tactile est nettoyé.

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



Fig. 29: Retirer le bac à marc

- ☞ Repliez le porte-tasses.
- ☞ Retirez le bac à marc de la machine.
- ☞ Videz et nettoyez le bac à marc.
- ▢ Le porte-tasses est posé sur le bac à marc.
- ☞ Maintenez toujours le porte-tasses lorsque vous videz le bac à marc.
- ☞ Rincez le bac à marc sous l'eau courante et potable.
- ☞ Nettoyez le bac à marc avec un chiffon humide et séchez-le.
- ☞ Poussez le bac à marc nettoyé dans la machine.
- ☞ Confirmez la procédure qui s'affiche à l'écran.
- ✓ Le bac à marc est nettoyé.

10.5.3 Nettoyer le percolateur



⚠ ATTENTION

Risque d'écrasement lié aux pièces mobiles !

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

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



⚠ ATTENTION

Surface brûlante !

Les sorties et le percolateur peuvent être brûlants.

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

Rendre le percolateur accessible

- ▢ Le percolateur doit être nettoyé si nécessaire.
- ☞ Appuie sur l'interrupteur Marche/Arrêt jusqu'à ce que la machine s'éteigne.

- ☞ Débranchez la machine du réseau.
- ☞ Repliez le porte-tasses dans le bac à marc.
- ☞ Retirez le bac à marc.
- ☞ Retirez le récipient de récupération.
- ☞ Retirez le bac collecteur.
- ✓ Le percolateur est désormais librement accessible.



Avis

Dommages matériels liés au glissement du percolateur !

Le percolateur peut glisser vers le bas.

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

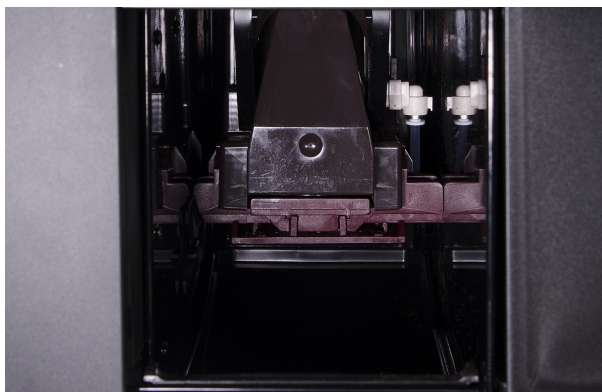


Fig. 30: Percolateur prêt à être retiré

Retirer le percolateur

- ☞ Introduisez une main dans le compartiment, sous le percolateur.
- ☞ Desserrez et maintenez le dispositif d'arrêt.
- ☞ Introduisez lentement le percolateur jusqu'à atteindre le fond.
- ☞ Inclinez le percolateur et retirez-le vers l'avant.
- ☞ Retirez le percolateur en le tenant fermement.

Démonter et nettoyer le percolateur

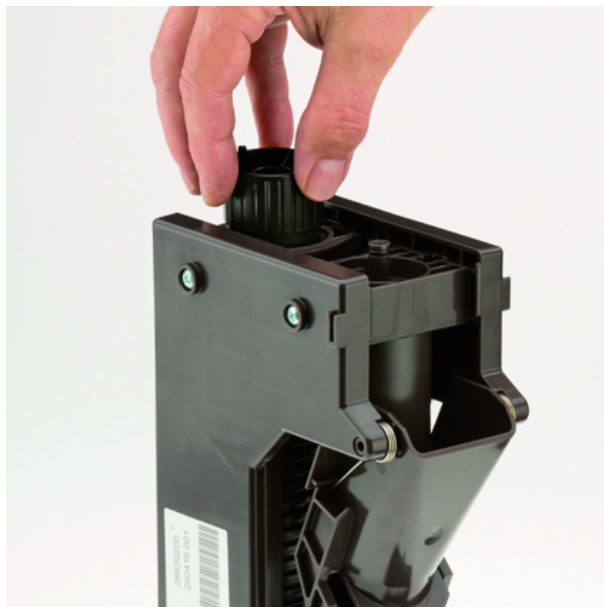


Fig. 31: Desserrer le filetage du percolateur

- Utilisez le multitool des accessoires.
- ☞ Dévissez la vis filetée située sur la tête du percolateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le racleur soit positionné à l'avant.

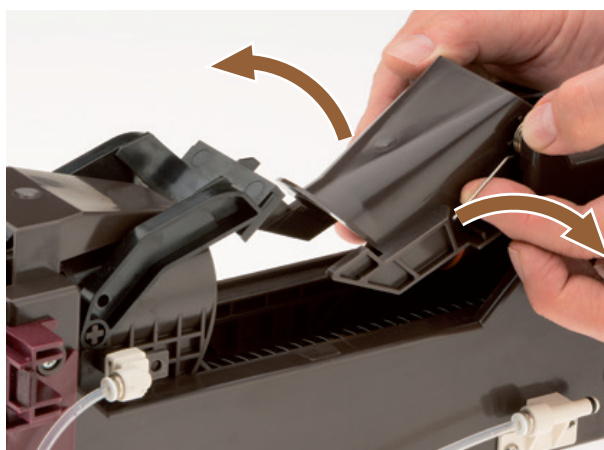


Fig. 32: Glissoir d'introduction : Plier les ressorts

- ☞ Tirez les ressorts vers l'extérieur et poussez-les vers le bas.
 - ✓ Le glissoir d'introduction est ainsi déverrouillé.
- ☞ Repliez le glissoir d'introduction vers le haut.
- ☞ Nettoyez le filtre de percolation sous l'eau courante ou avec un chiffon.
- ☞ Enlevez les restes de café moulu avec un pinceau ou une brosse.
- ☞ Rincez le percolateur sous un filet d'eau.



Avis

Endommagement du percolateur par un nettoyage non conforme !

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

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

- ☞ Séchez le percolateur avec un chiffon. Veillez à ce que le percolateur soit complètement sec avant de l'installer dans la machine.
- ☞ Enlevez les restes de marc de café situés dans le compartiment.
- ☞ Essuyez le café moulu vers l'extérieur ou aspirez-le à l'aide d'un aspirateur.

Monter le percolateur



Fig. 33: Glissoir d'introduction : Accrocher les ressorts

- ☞ Accrochez les ressorts dans le glissoir d'introduction.
- ☞ Ce faisant, faire attention aux guides.
- ☞ Remontez le percolateur sec.
- ☞ Dévissez la vis filetée située sur la tête du percolateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le racleur soit complètement replié.



Fig. 34: Filtre de percolation

- ☞ Maintenez la pression sur le blocage et remettez le percolateur jusqu'au fond du compartiment, contre la paroi arrière.
 - ☞ Poussez le percolateur verticalement vers le haut jusqu'à ce que le blocage s'enclenche.
 - ☞ Remettez le bac à marc en place.
 - ☞ Remettez le bac collecteur en place.
- Si le percolateur se laisse remettre en place sans résistance :
- ☞ Tournez légèrement à gauche ou à droite le filetage de la tête du percolateur à l'aide du multi-tool jusqu'à ce que le percolateur s'enclenche dans le guide.

10.5.4 Nettoyer le récipient de récupération

Le récipient de récupération se situe sous le bac à marc.

Le récipient de récupération doit être retiré et nettoyé chaque semaine. Le récipient de récupération peut être nettoyé si nécessaire.

La présence d'une petite quantité d'eau dans le récipient de récupération n'est pas synonyme de fuite, il s'agit d'un élément tout à fait normal.

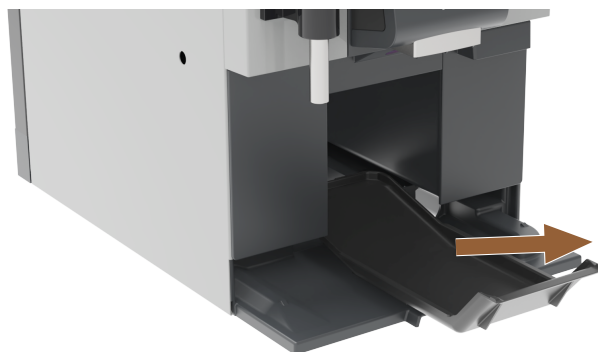


Fig. 35: Retirer le récipient de récupération

- ☞ Retirez le bac à marc.
- ☞ Retirez le récipient de récupération et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire et potable.
- ☞ Séchez le récipient de récupération et remettez-le en place dans la machine.
- ☞ Remettez le bac à marc en place.
- ✓ Le récipient de récupération est nettoyé.

10.5.5 Nettoyer le réservoir d'eau

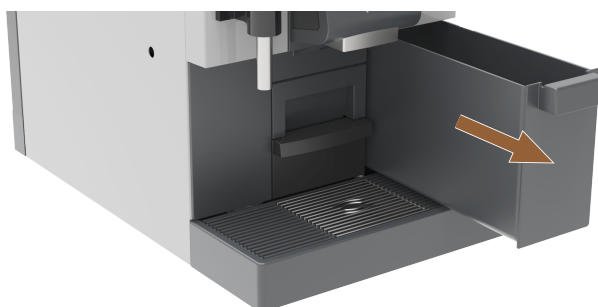


Fig. 36: Retirer le réservoir d'eau

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

10.5.6 Nettoyer le bac collecteur



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide brûlant !

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

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

**Avis****Dommages matériels en raison d'un débordement !**

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

Avant le nettoyage et le détartrage :

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

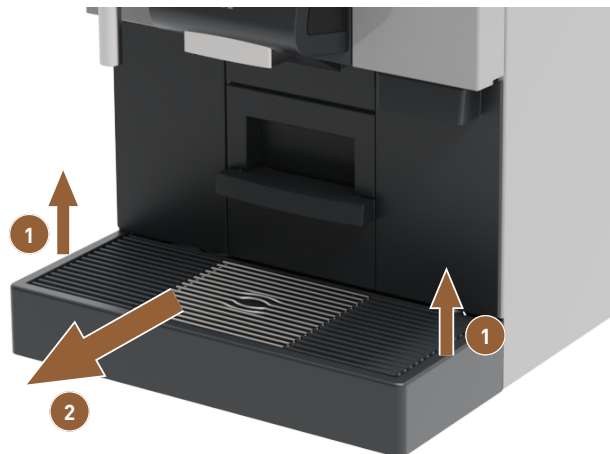


Fig. 37: Retirer le bac collecteur

1 Lever le bac collecteur**2 Retirer le bac collecteur**

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

**Avis**

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

10.5.7 Nettoyer les surfaces extérieures**ATTENTION****Coupure due aux arêtes vives du fond du boîtier !**

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

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



Avis

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

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

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

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

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

10.5.8 Nettoyer manuellement la sortie des boissons

- ☞ La sortie des boissons doit être nettoyée régulièrement.
- ☞ Nettoyez la sortie des boissons depuis l'extérieur avec un chiffon humide uniquement.
- ☞ Nettoyez les orifices de sortie avec les brosses appropriées.
- ✓ La sortie des boissons est nettoyée.

10.5.9 Nettoyer manuellement le système de lait



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure engendrée par le nettoyant du système de lait !



Le produit de nettoyage du système de lait peut provoquer de graves lésions oculaires en cas de contact avec les yeux.



- ☞ Ne touchez pas le produit de nettoyage à main nue et lisez la fiche de sécurité fournie.
- ☞ Veillez à ce que le nettoyant du système de lait n'entre jamais en contact avec les yeux.
- ☞ Portez des gants et des lunettes de protection lors du nettoyage.
- ☞ Lors du détartrage avec un produit de détartrage en cas de réservoir d'eau interne : Ne retirez pas le réservoir d'eau contenant le produit de nettoyage ni le récipient destiné à recueillir le liquide de nettoyage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure lors d'une distribution des boissons involontaire !

Pendant le nettoyage, une distribution involontaire de boissons peut entraîner des brûlures.

- ☞ Mettez la machine hors tension avant de la nettoyer.

**⚠ ATTENTION****Risque de brûlure engendrée par la buse à vapeur sans moussEUR de lait !**

La buse de vapeur, sans moussEUR de lait, peut souffler de la vapeur chaude.

☞ Ne montez jamais la buse de lait sans le moussEUR.

Effectuer un nettoyage manuel du système de lait

Après le nettoyage du système, un nettoyage manuel du moussEUR de lait et de la buse de vapeur peut être effectué **si nécessaire**.

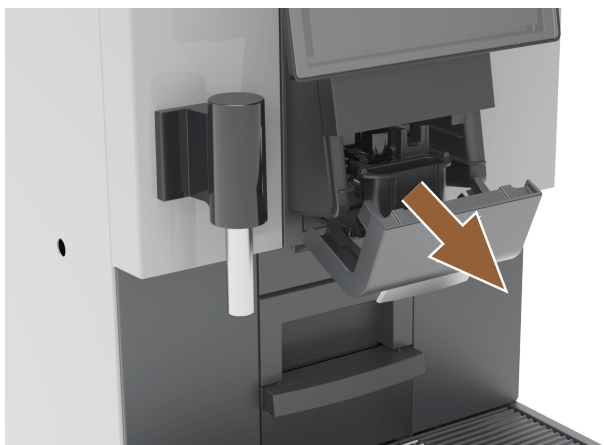


Fig. 38: Retirer le cache

☞ Retirez le cache situé devant les sorties.



Fig. 39: Retirer le moussEUR de lait avec la buse de vapeur

- ☞ Retirez le moussEUR de lait avec la buse de vapeur.
- ☞ Démontez les différentes pièces et nettoyez-les soigneusement sous l'eau chaude courante.
- ☞ Nettoyez le guide de la sortie avec un chiffon humide.
- ☞ Nettoyez les canaux et les raccords avec la brosse de nettoyage fournie.
- ☞ Mélangez 5 ml de produit de nettoyage spécial à 0,5 litre d'eau potable chaude.
- ☞ Placez toutes les pièces détachées et la brosse de nettoyage dans le liquide de nettoyage qui a été préparé, de manière à ce qu'elles soient toutes entièrement recouvertes par ledit liquide.
- ☞ Après 5 heures, nettoyez soigneusement toutes les pièces avec une brosse.
- ☞ Rincez toutes les pièces avec grand soin à l'eau potable fraîche.

Assembler le moussEUR de lait

☞ Humidifiez les pièces à assembler. Ne les graissez pas.



Fig. 40: Assembler le mousser de lait

- ☞ Assemblez les pièces et appuyez fermement.
- ☞ Remplacez le mousser de lait dans la sortie.

Nettoyer le tuyau de lait

- ☞ Plongez une extrémité du tuyau de lait dans le liquide de nettoyage.
- ☞ En fonction de la longueur, plongez le reste du tuyau de lait dans le liquide de nettoyage.
 - ✓ Ceci permet d'éviter que des bulles d'air restent dans le tuyau de lait.
- ☞ Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement recouvertes de liquide de nettoyage.

10.5.10 Nettoyer le mélangeur à poudre

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.

- ☞ Effectuez un rinçage du mélangeur.



Fig. 41: Écran à gauche, porte ouverte

- ☞ Faites glisser l'écran vers la gauche.
- ☞ Ouvrez la porte sur le côté droit de la machine.



Fig. 42: Cup du mélangeur

- ☞ Tirez la cup du mélangeur vers l'avant en la tenant par la poignée.
- ☞ Soulevez légèrement la cup du mélangeur de manière à évacuer le restant d'eau.
- ☞ Retirez le tuyau du mélangeur de la cup du mélangeur vers la sortie et retirez-le du guide.
 - ✓ L'hélice du mélangeur est maintenant visible.
- ☞ Nettoyez l'hélice avec un chiffon.
- ☞ Démontez la cup du mélangeur en deux parties.
- ☞ Nettoyez les deux parties du mélangeur et le tuyau du mélangeur sous l'eau potable chaude.
- ☞ Laissez sécher toutes les pièces complètement.

Assembler la cup du mélangeur

Au remontage, toutes les ouvertures doivent être dirigées dans la même direction.



Fig. 43: Assemblage de la cup du mélangeur

- ☞ Insérez le tuyau du mélangeur dans la sortie via le guide.
- ☞ Remettez la cup du mélangeur en place de manière à ce qu'elle s'enclenche.
- ☞ Branchez le tube du mélangeur à la cup du mélangeur. Veillez à ce qu'il soit bien fixé.

10.5.11 Nettoyer le récipient à grains

Les récipients à grains inamovibles peuvent être nettoyés si nécessaire à intervalles réguliers.

Recommandation : chaque mois



ATTENTION

Risque de blessure par l'entraînement des cheveux



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

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



ATTENTION

Risque d'écrasement lié aux pièces mobiles !

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

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

☞ Appuyez brièvement sur l'interrupteur Marche/Arrêt (env. 1 seconde).

✓ La machine s'éteint.

☞ Retirez la fiche secteur.

Si plus d'un récipient à grains est installé, les étapes suivantes doivent être effectuées pour chacun d'entre eux.

☞ Retirez le couvercle du récipient à grains et videz ce dernier

☞ Nettoyez le récipient à grains avec un chiffon humide.

☞ Nettoyez les éléments de verrouillage du récipient à grains avec la brosse fournie.

☞ Laissez sécher complètement le récipient à grains.

☞ Remplissez à nouveau le récipient à grains et refermez-le avec le couvercle.

✓ Le récipient à grains est nettoyé.

Extension du récipient à grains (option)

☞ Déverrouillez l'extension.

☞ Retirez l'extension vers le haut.

☞ Essuyez soigneusement l'extension avec un chiffon humide et laissez-la sécher.

☞ Remettez l'extension en place et verrouillez-la.

✓ L'extension du récipient à grains est nettoyée.

10.5.12 Nettoyer le récipient à poudre

Le récipient à poudre peut être nettoyé si nécessaire à intervalles réguliers.

Recommandation : chaque mois.

La fréquence du nettoyage dépend du type de poudre utilisé.

☞ Appuyez brièvement sur l'interrupteur Marche/Arrêt (env. 1 seconde).

✓ La machine s'éteint.

☞ Retirez la fiche secteur.



Fig. 44: Retirer le récipient à poudre

1 Déplacer l'équerre de support vers l'avant

2 Lever le récipient à poudre pour le retirer

- ☞ Détachez le récipient à poudre en tirant l'équerre de support vers l'avant.
- ☞ Retirez le récipient à poudre vers le haut, hors de la machine.
- ☞ Retirez le couvercle du récipient à poudre et videz ce dernier.
- ☞ Nettoyez le récipient à poudre avec un chiffon humide.

Démonter le récipient à poudre

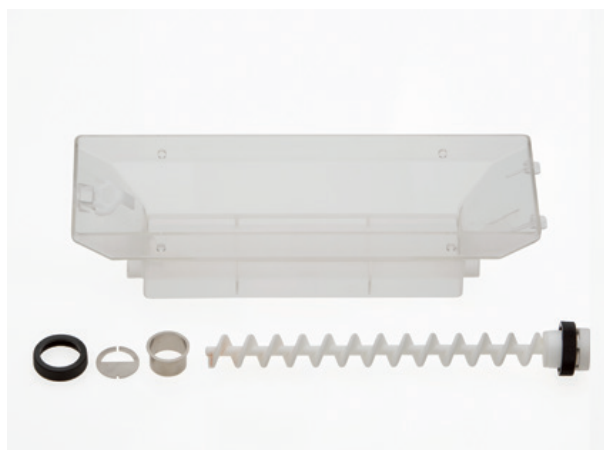


Fig. 45: Récipient à poudre avec pièces détachées, vis sans fin de dosage

- ☞ Dévissez les écrous-raccords de devant et de derrière.
- ☞ Retirez la vis sans fin de dosage et enlevez le clapet d'éjection.
- ☞ Essuyez soigneusement le récipient à poudre avec un chiffon humide.

Nettoyer les pièces individuelles

- ☞ Nettoyez soigneusement les pièces de la vis sans fin de dosage avec la brosse de nettoyage fournie.
- ☞ Laissez entièrement sécher le récipient à poudre et chaque pièce.

Assembler et mettre en place les pièces détachées

- ☞ Remontez la vis sans fin de dosage
- ☞ Mettez en place la vis sans fin de dosage dans le récipient à poudre
- ☞ Vissez les écrous-raccords.
- ☞ Veillez au positionnement correct du clapet d'éjection.
- ☞ Remplissez le récipient à poudre et mettez le couvercle en place.
- ☞ Fermer le verrouillage.
- ✓ Le récipient à poudre est nettoyé.

Extension du récipient à poudre (option)

- ☞ Déverrouillez l'extension.
- ☞ Retirez l'extension vers le haut.
- ☞ Essuyez soigneusement l'extension avec un chiffon humide et laissez-la sécher.
- ☞ Remettez l'extension en place et verrouillez-la.
- ✓ L'extension du récipient à grains est nettoyée.

11 Maintenance



AVERTISSEMENT

Risque de blessure en cas de qualification insuffisante !

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

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



AVERTISSEMENT

Problèmes de santé dus au poids de la machine !

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

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



ATTENTION

Risque de blessure lié au basculement de la machine !

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

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



ATTENTION

Blessure due à un risque de glissade !

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

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

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

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

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

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

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

11.1 Niveaux de maintenance

Sont prévus les niveaux de maintenance suivants :

1. **Détartrage** : Peut être effectué par l'exploitant.
2. **Maintenance après message à l'écran** : Celle-ci peut uniquement être assurée par du personnel formé ou le partenaire de service après-vente, car des contrôles de sécurité doivent être effectués.

Pour d'autres travaux de maintenance et réparations, veuillez vous adresser à votre partenaire de service après-vente responsable. Vous trouverez le numéro de téléphone sur l'autocollant portant l'adresse sur la machine, ainsi que sur le bon de livraison.

Voir aussi

-  Pièces détachées et service après-vente [► 9]

12 Détartrage



⚠ AVERTISSEMENT

Risque de corrosion en raison des acides !



De l'acide coule pendant le processus de détartrage. Il en résulte donc un risque d'irritation de la peau et de graves irritations oculaires.



- ☞ Prenez connaissance des informations relatives au produit figurant sur l'emballage du détartrant.
- ☞ Ne touchez pas les produits de détartrage contenus à main nue et lisez la fiche de sécurité fournie.
- ☞ Portez des gants et des lunettes de protection lors du détartrage.
- ☞ Veillez à ce que personne ne boive du liquide de détartrage.
- ☞ Lors du détartrage avec un produit de détartrage en cas de réservoir d'eau interne : Ne retirez pas le réservoir d'eau contenant le produit de nettoyage ni le récipient destiné à recueillir le liquide de nettoyage pendant le processus de détartrage. Attendez la demande à l'écran.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par liquide de détartrage !

Du liquide de détartrage chaud s'écoule des sorties pendant le détartrage. Risque de brûlure.

- ☞ Ne lancez un détartrage que si la machine est entièrement montée.
- ☞ En cas de sortie des boissons coulissante : Poussez la sortie des boissons vers la position de distribution inférieure.
- ☞ Ne placez pas vos mains sous les sorties pendant le processus de détartrage.



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure par surfaces brûlantes !

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

- ☞ Ne touchez la sortie des boissons qu'aux endroits prévus à cet effet.
- ☞ Ne touchez pas les points de distribution immédiatement après la distribution.
- ☞ Attendez cinq à dix minutes que la machine refroidisse.



Avis

Dommages matériels en raison d'un mauvais produit de détartrage !

L'utilisation d'autres produits de détartrage que ceux recommandés par le fabricant de la machine risque d'endommager cette dernière. Aucune responsabilité n'est assumée pour les dommages résultant de l'utilisation d'un autre détartrant, les réclamations de garantie sont nulles également.

- ☞ Utilisez exclusivement les produits de détartrage recommandés par le fabricant de la machine.
- ☞ Utilisez uniquement des produits de détartrage qui ont été directement retirés de l'emballage.
- ☞ Avant le détartrage, lisez attentivement les informations figurant sur l'emballage et la fiche technique de sécurité. S'il n'y a pas de fiche de sécurité, réclamez-en une auprès du partenaire commercial.

La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation ou non d'un filtre à eau déterminent le moment du détartrage. Ce moment est calculé et affiché par la machine.

Le détartrage comprend quatre étapes.

- Routine de refroidissement (lorsque la machine est chaude)
- Préparation
- Détartrage
- Rinçage

Durée totale du détartrage

Le détartrage dure au total environ 80 minutes. Le déroulement ne doit être à aucun endroit.

Ustensiles nécessaires

Les éléments suivants vous seront utiles lors du détartrage :

- 2 bouteilles de détartrant liquide (à 0,75 litre).
- 1 bouteille d'eau (à 0,75 litre).
- Récipient collecteur de 3 litres

Exécution du détartrage

Les instructions affichées à l'écran vous guident étape par étape à travers le programme. Le démarrage lance une séquence qui doit être respectée.

- ☞ Accédez au menu Entretien.
- ☞ Appuyez sur **Détartrage**.
- ☞ Suivez les instructions à l'écran.
- ✓ Le détartrage est effectué.

13 Paramètres logiciels

Les consignes de sécurité qui s'appliquent à la configuration des boissons et aux paramètres logiciels sont les mêmes que celles relatives à l'utilisation de la machine.

☞ Respectez toutes les consignes de sécurité qui s'appliquent à l'utilisation.

13.1 Vue d'ensemble sur le logiciel



Fig. 46: Écran Prêt à l'emploi

Les touches et icônes de l'écran sont disposées en fonction de la configuration et du modèle de la machine.

Fonctions de l'écran Prêt à l'emploi



Mode ECO (actif)



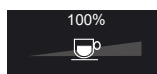
Rinçage tiède



Touche spéciale pour S-M-L



Barista (intensité du café)



Modification de la taille de la tasse



Bouton Décaféiné

Fonctions du menu principal



Entretien











Info








Boissons



Système

	Décompte		Options d'utilisation
	Minuterie		Langue
	USB		Droits PIN
	Mode ECO		Accès par code PIN

Fonctions de commande du menu

	Vers le menu principal, vers le menu précédent		Confirmer valeur/réglage
	Saisie du code PIN		Effacer valeur/réglage
	Suivant, Avancer, Démarrer		Préparation test
	Charger réglages		Retour
	Enregistrer réglages		Ouverture clavier

Messages à l'écran

	Message d'erreur		Affichage de température du lait (en option)
---	------------------	--	--

13.2 Écran Prêt à l'emploi

Les éléments de commande affichés à l'écran lorsque la machine est prête à l'emploi dépendent des options de la machine et de ses réglages.

Toutes les touches de boissons sont allumées.



Fig. 47: Exemple : Bouton cappuccino

Balayer horizontalement l'écran permet d'afficher toutes les autres boissons disponibles à la distribution. La distribution des boissons commence dès que la touche de boisson souhaitée a été effleurée.

Bouton de rinçage tiède



Fig. 48: Bouton de rinçage tiède

☞ Appuyez sur le bouton **Rinçage tiède**.

✓ Les conduites de café sont rincées à l'eau chaude.

L'eau chauffe le système de percolation et garantit la température idéale du café.

Le rinçage tiède est recommandé après une longue période de pause, en particulier avant la distribution d'une tasse d'espresso.

Touche Barista



Fig. 49: Touche Barista

Le bouton **Barista** permet de modifier l'intensité du café. L'intensité du café est alors modifiée une unique fois pour la prochaine percolation.

	Affichage	Intensité du café
Standard	2 grains	normal, comme réglages
effleurer 1 x	3 grains	15 % plus fort que le réglage*
effleurer 2 x	1 grain	15 % plus doux que le réglage*

* Quantité maximale de café moulu de 15 g par percolation

S-M-L

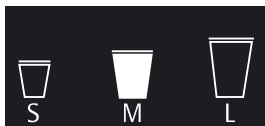


Fig. 50: Fonction S-M-L

L'élément de commande S-M-L sert à présélectionner les tailles de boissons. Les boissons doivent être réglées conformément au préalable.

Deuxième type de café (DECAF)

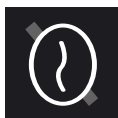


Fig. 51: Bouton DECAF

☞ Dans les données machine, sélectionnez un moulin à café avec **Décaféiné**.

☞ Sélectionnez **Décaféiné** dans les options d'utilisation.

✓ Le symbole de grain barré s'affiche dans la barre d'outils.

☞ Appuyez sur le bouton **DECAF** avant la sélection de boisson.

✓ La boisson suivante est préparée avec les grains dans le moulin à café pour café décaféiné.

Modification de la taille de la tasse

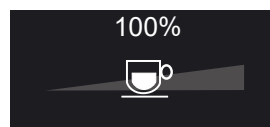


Fig. 52: Curseur de la taille de la tasse

Le curseur sert à sélectionner la taille de la prochaine boisson.

13.3 Écran Entretien



⚠ ATTENTION

Risque de brûlure engendrée par le rinçage de la machine !

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

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



Fig. 53: Navigation du menu sandwich -> Entretien

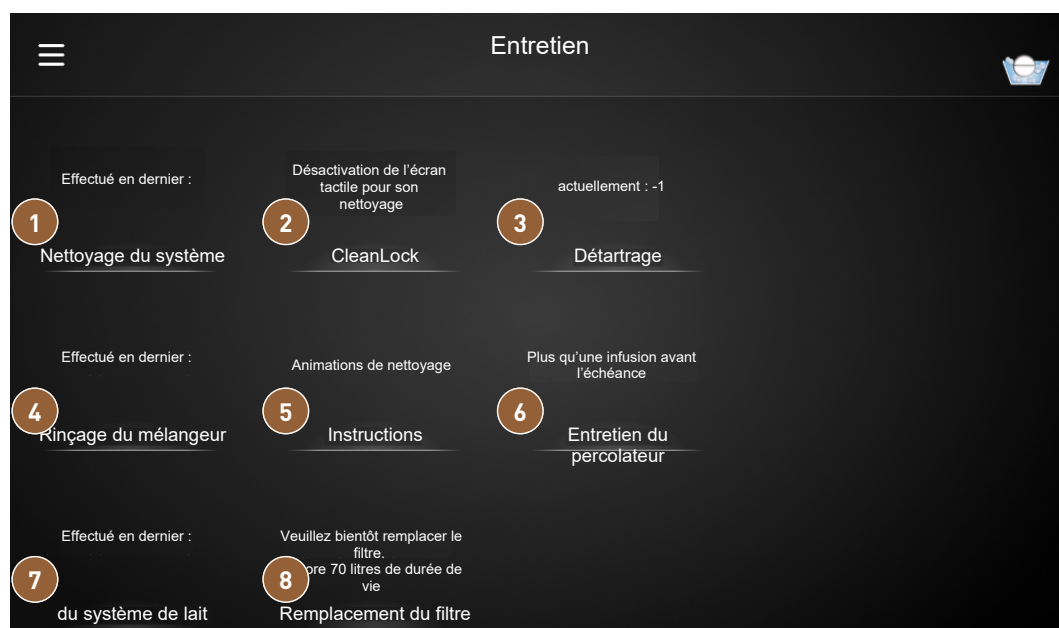


Fig. 54: Écran Entretien avec maintenance du percolateur

- 1 Le **nettoyage du système** peut être effectué avec ou sans mise à l'arrêt de la machine.
Un message de nettoyage du système est émis automatiquement après six jours ou 200 percolations. Après sept jours ou 250 percolations, la distribution des boissons est bloquée. La machine ne peut alors être réutilisée qu'après le nettoyage.
- 2 La fonction **CleanLock** verrouille l'écran pendant 15 secondes après le dernier effleurement. Cela permet de nettoyer l'écran. L'écran est réactivé 15 secondes après le dernier effleurement.
- 3 La dureté de l'eau, le débit d'eau et l'utilisation ou non d'un filtre à eau déterminent les litres restants avant que le
- 4 Le **rinçage du mélangeur** désigne le nettoyage intermédiaire du mélangeur à poudre.

détartrage soit nécessaire. Cette indication de litre est calculée et affichée par la machine.

5 Les **instructions** sous forme d'animations à l'écran aux programmes de nettoyage disponibles, ainsi qu'au montage et au démontage de la sortie de café, du mousseur de lait, du tuyau de lait, du système mélangeur et du filtre à eau (pour son remplacement) peuvent être consultées ici.

7 Le **rinçage du système de lait** nettoie le tuyau de lait avec les buses à lait et le mousseur de lait.

6 Le joint torique sur le **percolateur** doit être remplacé après 15 000 percolations. Si la durée de vie est dépassée, un message de remplacement est émis quotidiennement. Il faut ensuite confirmer le remplacement.

Cela est expliqué en détail et par le biais d'animations dans le menu principal sous **Entretien -> Entretien du percolateur**.

8 Le **remplacement du filtre** est nécessaire pour éviter d'endommager la machine.

Quand il ne reste plus que 25 % ou moins de la capacité de filtration, la capacité de filtration restante est affichée lors de chaque mise en marche.

Quand la capacité de filtration restante du filtre atteint 0 %, un message s'affiche toutes les trois heures pour prévenir que le filtre à eau doit être remplacé.

Lorsque le filtre a été remplacé, une procédure de rinçage et de purge du filtre à eau et du système d'eau est lancée. De l'eau chaude coule alors de la sortie de l'eau chaude.

Il faut ensuite confirmer le remplacement.

13.4 Réglages des boissons



Fig. 55: Navigation du menu sandwich -> Boissons

Les réglages des boissons permettent de définir les types de boissons proposés sur l'écran de la commande. Ils portent sur les recettes, les quantités, l'affectation des touches de boissons et la présentation visuelle.

13.4.1 Attribuer des recettes de boissons

Les recettes peuvent être attribuées à des touches de boissons.

Test de distribution



Fig. 56: Bouton Préparation test

Il est possible, pour de nombreux réglages de boissons, de lancer un test de distribution avec la nouvelle configuration avant d'enregistrer la recette.



Fig. 57: Exemple : Bouton cappuccino

- ☞ Modifiez les réglages selon votre choix.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Test de distribution**.
- ✓ La boisson est distribuée avec les nouveaux réglages.

Enregistrer des recettes



Fig. 58: Bouton Enregistrer des recettes

- ☞ Si la boisson correspond à ce que vous souhaitez, appuyez sur le bouton **Enregistrer**.
- ✓ La recette modifiée est enregistrée.

Charger des recettes



Fig. 59: Bouton Charger des recettes

Ce bouton permet d'associer une recette enregistrée à une touche de boisson.

- ☞ Appuyez sur la touche de boisson souhaitée.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Charger des recettes**.
 - ✓ Un sous-menu s'ouvre.
- ☞ Sélectionnez la recette souhaitée.
- ☞ Appuyez sur le bouton **Enregistrer des recettes**.
- ✓ La touche de boisson est attribuée à la nouvelle recette.

13.4.2 Quantité de remplissage, animation porte-tasses, infusion multiple et type de dosage

Remplissage



Fig. 60: Bouton Quantité de remplissage

- ☞ Réglez la quantité de remplissage souhaitée.
 - ✓ La recette est adaptée en conséquence.
- 100 % correspond à la valeur enregistrée jusqu'alors.

Animation porte-tasse

L'**animation porte-tasse** est affichée après la sélection de boisson si elle a, au préalable, été activée par boisson sous **Quantité de remplissage**. Pour ce faire, la case **Animation porte-tasse** doit être cochée.

■ Écoulement lors de la distribution des boissons :

☞ Appuyez sur la touche de boisson souhaitée.

✓ L'animation est indiquée sur l'écran.

☞ Confirmez avec .

✓ La boisson est distribuée.

Fonction S-M-L

La fonction S-M-L s'active sous le menu **Système**. Une déviation de la quantité de remplissage standard indiquée peut également être modifiée à titre général sous **Système** pour toutes les boissons.

Pour chaque boisson différente, les quantités S-M-L doivent être modifiées individuellement sous **Quantité de remplissage (réglages des boissons)**.

Chaque taille peut être individuellement activée ou désactivée. Désactivée signifie que la taille n'est pas disponible à la sélection pour la boisson. Ce réglage doit ensuite être enregistré.

Quantité de remplissage S-M-L

Le réglage de la quantité de remplissage n'est disponible que si la fonction S-M-L est activée sous **Système**. Les recettes sont générées pour les tailles S et L. M correspond aux réglages (milieu).

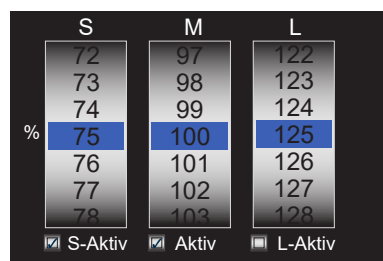


Fig. 61: Réglage S-M-L

Valeurs standard :

- S = env. 25 % de moins que M
- L = env. 25 % de plus que M

Infusion multiple

La boisson est infusée plusieurs fois en suivant les réglages. La boisson peut être distribuée avec une quantité jusqu'à douze fois supérieure à la quantité réglée avec une pression de touche.

L'infusion multiple est disponible pour les boissons à base de café et les boissons lactées, ainsi que pour l'eau chaude avec le type de dosage **dosé**.

Type de dosage

Ce type de dosage peut être défini pour eau chaude, mousse de lait, lait et vapeur. Toutes les autres boissons sont distribuées avec le dosage déjà effectué.

Type de dosage	Description
Marche/arrêt	La distribution a lieu jusqu'à la quantité réglée. La distribution peut être interrompue avant en réappuyant sur la touche.
Débit libre	La boisson est distribuée tant que vous appuyez sur la touche.
Marche-arrêt débit libre	Une brève pression de la touche démarre la distribution marche-arrêt. Une longue pression de la touche d'au moins 1 seconde démarre la distribution débit libre.
Dosé	La quantité réglée est distribuée. Ce type de dosage est disponible pour le lait, la mousse et l'eau chaude.

13.4.3 Modifier les recettes



Fig. 62: Bouton Recettes

Ce bouton permet d'accéder aux paramètres de modification des recettes.



Fig. 63: Écran de modification des recettes

Ingrédients actuels de la recette

Les ingrédients que contient la recette actuelle sont affichés ici.

La séquence de préparation est affichée de gauche à droite. Les ingrédients situés les uns en dessous des autres sont préparés en même temps.

Le logiciel indique si les options souhaitées sont techniquement impossibles.

Réserve d'ingrédients

Les ingrédients qui peuvent être utilisés pour la recette sont affichés ici.

☞ Effleurez l'ingrédient souhaité et déplacez-le dans la recette actuelle.

Effacer un ingrédient



Efface un ingrédient marqué de la recette actuelle.

Modifier un ingrédient



Modifie un ingrédient marqué de la recette actuelle.

- ☞ Sélectionnez l'ingrédient et appuyez sur le bouton **Modifier un ingrédient**.
 - ✓ Le menu **Modifier un ingrédient** s'ouvre.
- ☞ Les réglages possibles pour l'ingrédient souhaité s'affichent.
- ✓ Les données enregistrées et actuelles s'affichent.



Valeurs actuelles



Valeurs enregistrées par le service



Valeurs d'usine

Quantité de café moulu



Indication en grammes (g)

Quantité d'eau/de l'air



Indication en millilitres (ml)

Qualité du café



Avis

En cas d'utilisation d'un café très finement moulu et d'une faible quantité d'eau, un haut niveau de qualité peut engendrer une erreur d'eau de percolation.



Les niveaux de qualité influencent la percolation. Plus le niveau de qualité est élevé, plus le goût et l'arôme du café sont intenses.

Niveaux de qualité

1	Après pression, de la place est donnée au café moulu pour gonfler.
2	L'infusion s'effectue directement après la pression.
3	La préinfusion a lieu après la pression.
4	Après la pression et la préinfusion, il y a une pression mouillée.
5	Identique à la qualité 4, mais avec une pression humide encore plus intense.
6	Identique à la qualité 5, mais avec une pression humide encore plus intense et plus longue.
7	Identique à la qualité 6, mais avec une pression humide encore plus intense et plus longue.

Sélectionner le moulin à café (en option)



Les machines équipées de deux moulins à café permettent de choisir quel moulin à café doit être utilisé pour quelle recette. La valeur 1 est attribuée au moulin à café souhaité.

Moulin 1	Moulin 2	Café moulu
1	0	Le café moulu du moulin 1 est utilisé.
0	1	Le café moulu du moulin 2 est utilisé.
1	1	Le café moulu utilisé provient pour moitié du moulin 1 et pour moitié du moulin 2.

13.4.4 Texte et illustration

Cet écran permet de personnaliser le nom de la boisson et l'image de la touche de boisson.

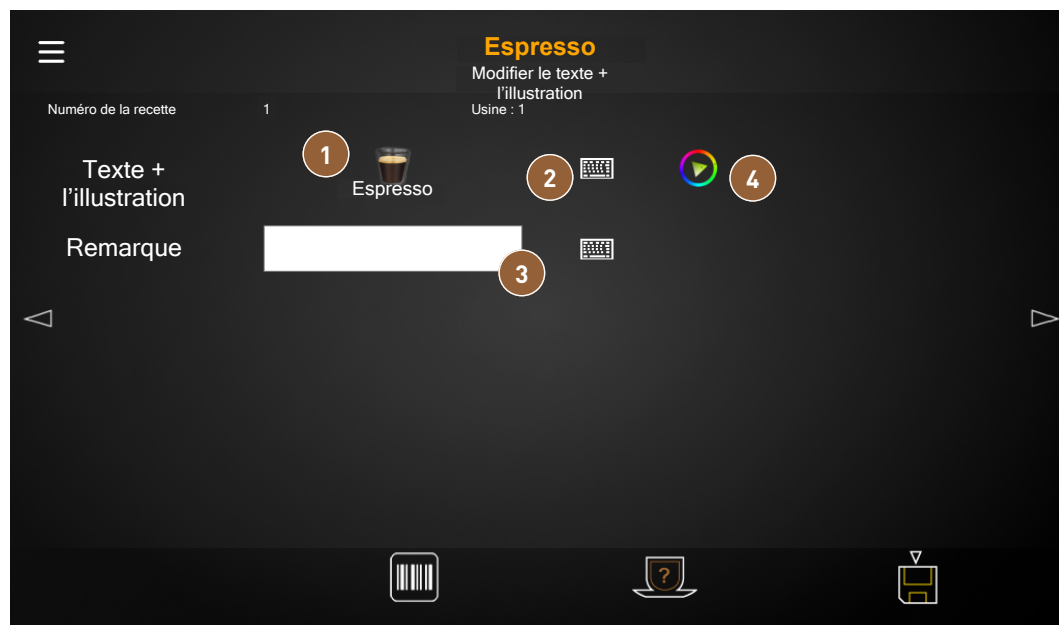


Fig. 64: Écran Texte et illustration

- | | |
|--|---|
| <p>1 Affiche l'image actuellement affichée pour une boisson.</p> <p>3 Champ de saisie Remarque permettant d'ajouter une note sur la boisson</p> | <p>2 Bouton Clavier permettant d'ouvrir le clavier à l'écran</p> <p>4 Bouton d'ouverture de l'écran de réglage de la couleur et des caractères</p> |
|--|---|

- ☞ Pour adapter le texte, activez le clavier en appuyant sur le bouton **Clavier**.
- ☞ Pour ajuster l'image, appuyez sur l'image actuellement affichée.
- ☞ Le cas échéant, ajoutez une note sur la boisson dans le champ de saisie **Remarque**.
- ☞ Appuyez sur le bouton du cercle chromatique le cas échéant.
- ✓ L'écran de réglage de l'arrière-plan et de la police s'ouvre.



Fig. 65: Écran de l'arrière-plan de la boisson

- | | |
|--|---|
| <p>1 Cercle chromatique permettant de définir la couleur d'arrière-plan</p> | <p>2 Molette de réglage de la couleur de police prédéfinie</p> |
|--|---|

3 Molettes de réglage des valeurs RVB individuelles de l'écriture

4 Aperçu du bouton de boisson

5 Molette de réglage de la taille des caractères

6 Touche de confirmation

☞ Personnalisez l'arrière-plan et les propriétés de la police.

☞ Confirmez avec .

✓ Les valeurs sont appliquées.

13.5 Configurer les éléments de commande



Fig. 66: Navigation du menu sandwich -> Options d'utilisation

Mode LS (libre-service)

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour le mode LS. Ces fonctions et leurs éléments de commande ne sont pas affichés lorsqu'ils sont désactivés.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Mode LS actif signifie que les réglages suivants sont commutés simultanément :

Élément de commande	Statut
Touche Barista	inactif
Bouton de rinçage tiède	inactif
Touche Menu	Temporisé
Affichage des erreurs	Symbole
Modification de la taille de la tasse	inactif
Présélection des langues	inactif
Animation porte-tasse	actif

Touche Barista

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Si actif : Lorsque la machine est prête à l'emploi, le bouton s'affiche en bas avec le réglage de l'intensité du café à trois niveaux.

Bouton de rinçage tiède

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Si actif : La touche est affichée tout en bas lorsque la machine est prête à l'emploi. Ceci est conseillé en cas de temps d'arrêt plus long ou d'un espresso.

Touche Menu

Options	Valeur standard
dès maintenant, temporisé	dès maintenant

Si dès maintenant : La touche réagit immédiatement après avoir été actionnée.

Affichage des erreurs

L'erreur est indiquée dans l'en-tête à l'écran avec différentes couleurs.

Options	Valeur standard
Texte, symbole	Texte

Modification de la taille de la tasse

La libre sélection de la quantité de remplissage peut être activée dans les options d'utilisation. Avant la sélection de la boisson, la quantité de remplissage peut ainsi être adaptée à la taille de la tasse utilisée.

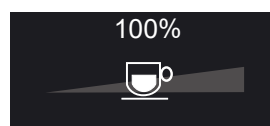


Fig. 67: Curseur de la taille de la tasse

Si la tasse est déplacée à droite sur le curseur, la quantité de remplissage augmente, et à gauche, elle diminue. La quantité de remplissage est indiquée en pourcentages.

- Curseur au milieu : 100%
- Curseur tout à gauche : 50 % de moins
- Curseur tout à droite : 50 % de plus

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Présélection des langues

Permet de déterminer si la présélection de langues et de drapeaux est possible lorsque l'appareil est prêt à fonctionner.

Le paramètre Présélection des langues peut être activé ici individuellement pour jusqu'à cinq touches de langue.

La deuxième option est la sélection de la disposition des touches **LS+drapeaux** sous **Options d'utilisation**.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Animation porte-tasse

Permet de déterminer si l'animation **porte-tasse** est activée dans les réglages de boissons. L'animation peut être activée ou désactivée ici pour toutes les recettes définies dans les réglages de boissons.

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Disposition des boutons

Diverses dispositions standard des menus de boissons sont enregistrées ici et peuvent être sélectionnées.

PostSelection

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Si actif : La sélection du type de café et de la taille de la boisson se fait après celle de la boisson. Les noms des types de café et des tailles peuvent être modifiés. (Type de café et S-M-L)

- Taille 1
- Taille 2
- Taille 3
- Doseur 1
- Doseur 2

Certaines fonctions peuvent être désactivées pour le mode libre-service. Les fonctions et leurs zones ne sont pas affichées lorsqu'elles sont désactivées.

Mode d'affichage

Options	Valeur standard
un côté, plusieurs côtés	un côté

Sans caféine

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Si inactif : pourcentage de la quantité de café moulu de la recette standard.

Facteur DECAF

La valeur du facteur DECAF est réglée ici. La quantité de café moulu pour DECAF (décaféiné) est définie en pour cent de quantité de café moulu réglée au sein de la recette.

Ce réglage vaut pour toutes les boissons à base de café en cas de présélection **DECAF**.

Par ex., avec un facteur décaf de 15 %, le café crème est préparé avec 15 % de café moulu en plus par rapport à la recette standard.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Présélection de boisson

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Si actif : Les boissons précédemment sélectionnées sont distribuées sans nouvel actionnement de la touche. Il n'est pas possible d'interrompre la boisson.

Annulation de la boisson

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Si actif : La distribution des boissons peut être annulée par une nouvelle pression de la touche des boissons.

13.6 Menu Info

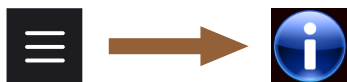


Fig. 68: Navigation du menu sandwich -> Info

Le menu Info propose les possibilités de sélection suivantes :

Dernière infusion

Indique les informations relatives à la dernière infusion.

Minuterie

Ouvre la vue d'ensemble sur la minuterie. Toutes les heures d'activation et de désactivation sont affichées dans la vue d'ensemble.

Service

Affiche les coordonnées du service après-vente et le numéro de série de la machine.

Entretien

Affiche les derniers nettoyages et les dernières mesures d'entretien actionnées via les programmes de la machine.

Filtre à eau et détartrage

Affiche les informations relatives à la capacité restante du filtre à eau et au prochain détartrage.

Protocole

Affiche un protocole des événements et des erreurs qui ont eu lieu lors de l'utilisation et du nettoyage de la machine.

13.7 Décompte



Fig. 69: Navigation du menu sandwich -> Décompte

Compteur

Les compteurs de boissons distribuées et les sommes des boissons sont affichés ici.

Le protocole peut être lu via la sortie USB.

	1	2	3	4
!Gesperrt	1	1	1	1
Cappuccino	1	1	1	1
Chociatto	1	1	1	1
Milch	1	1	1	1
Milchkaffee	1	1	1	1

Fig. 70: Écran de décompte

Réglages standard	
Compteur 1	Compteur journalier
Compteur 2	Compteur hebdomadaire
Compteur 3	Compteur mensuel
Compteur 4	Compteur annuel

Les différents compteurs peuvent être affectés individuellement et remis à zéro indépendamment les uns des autres.

13.7.1 Paramètres de gratuité

Les paramètres de gratuité sont disponibles avec les unités de décompte facultatives.

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Tous gratuits

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Boisson gratuite

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Affichage à l'écran

Un texte peut être enregistré ici lorsque le paramètre **Tous gratuits** est activé. (par ex. *gratuit*). Le texte saisi s'affiche dans l'en-tête.

Affichage sur les touches de boissons

Un texte peut être enregistré ici pour la touche de boissons lorsque le paramètre **Tous gratuits** est activé.

13.8 Droits PIN



Fig. 71: Navigation du menu sandwich -> Droits PIN

Un code PIN peut être attribué à chacun des domaines suivants.

- Nettoyage
- Réglage
- Décompte

La structure des PIN est hiérarchique.

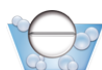
Exemple Le PIN configuré donne en même temps tous les droits au PIN de nettoyage, mais pas tous les droits au PIN de décompte.

Si aucun PIN n'est attribué, le domaine sans PIN est accessible. Si un PIN a été attribué pour un niveau, l'accès est impossible sans PIN.

PIN de nettoyage

Après avoir saisi le code PIN valide, le domaine suivant est libre d'accès :

Entretien



PIN de réglage

Après avoir saisi le code PIN valide, les domaines suivants sont libres d'accès :

Entretien



Boissons



Options d'utilisation



Décompte (sans Effacer)



Minuterie



Système



Langue

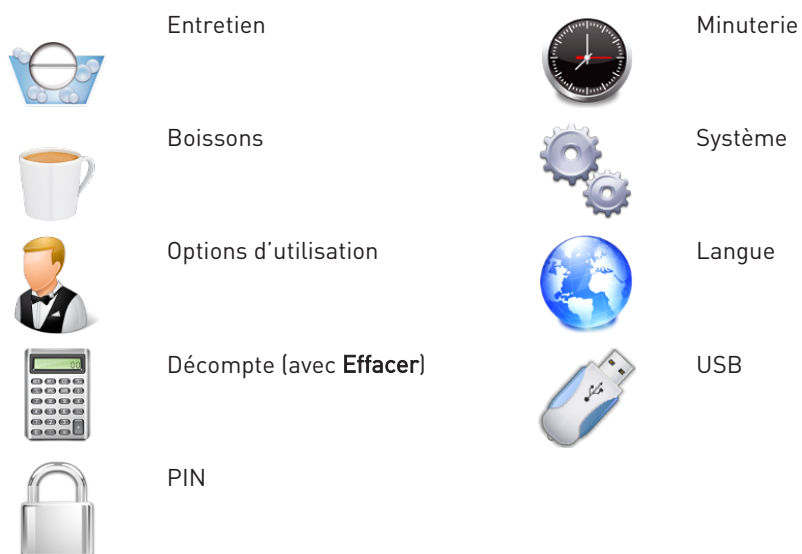


USB



PIN de décompte

Après avoir saisi le code PIN valide, les domaines suivants sont libres d'accès :



Attribuer un nouveau code PIN

Dès qu'un code PIN a été attribué pour le droit d'accès, il convient de le saisir ici pour attribuer un nouveau code PIN :



13.9 Menu Minuterie



Fig. 72: Navigation du menu sandwich -> Minuterie

Heure/date

L'heure et la date actuelles sont réglées ici.

Heure d'été

Le passage automatique à l'heure d'été ou d'hiver est défini ici. L'option du menu est disponible si aucun module de télémétrie n'est installé.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Fuseau horaire

Cette option du menu permet de régler le **Fuseau horaire**.

État des dispositions du menu des boissons

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Si actif : Des dispositions des menus des boissons peuvent être automatiquement attribuées via la minuterie.

Exemple De 21h00 à 06h00, seuls les menus des boissons sont disponibles en libre-service.

Aperçu des menus des boisson



Fig. 73: Écran Vue d'ensemble de la minuterie

- 1 Supprime les heures d'activation précédemment sélectionnées.
- 2 Permet de passer de la vue d'ensemble quotidienne à la vue d'ensemble hebdomadaire.
- 3 Permet de régler les heures d'activation de la minuterie.

La vue d'ensemble hebdomadaire sur toutes les heures d'activation relatives à la disposition des menus des boissons est affichée.

Les réglages peuvent être directement modifiés dans la vue d'ensemble.

La durée minimale pour l'affichage des dispositions des menus des boissons est de 30 minutes.

La disposition des menus des boissons peut être commutée via la minuterie :

- ☞ Choisissez la fonction minuterie
- ☞ Choisissez un seul jour ou plusieurs jours.
- ☞ Réglez les heures d'activation de la minuterie.

13.10 Réglages du système



Fig. 74: Navigation du menu sandwich -> Système

13.10.1 Lait et mousse

Les valeurs centrales à validité universelle pour le lait et la mousse de lait sont définies ici. Ces valeurs sont valables pour toutes les recettes.

Si des valeurs spéciales sont réglées pour le lait et la mousse de lait dans les recettes, elles gardent leur validité et ne sont pas modifiées.

Température du lait de réserve

Options	
>16 °C	buse de lait verte (standard)
<10 °C	buse de lait orange (accessoire)



Avis

Recommandation d'utilisation de la buse de lait

La buse verte doit être utilisée à partir de 10 °C. Pour l'utilisation de lait non réfrigéré, nous recommandons une température de conservation du lait comprise entre 16 et 22 °C pour obtenir un résultat optimal. Si nécessaire, le technicien doit commander et activer la buse bleue destinée à une température constamment inférieure à 5 °C.

Message vide

Condition : Un refroidisseur avec fonction de signalement de vide est nécessaire.

Permet de déterminer si la machine signale qu'il n'y a plus de lait.

Le message vide peut être lié à un blocage des boissons. Ce point est particulièrement important pour le libre-service, afin de garantir que les boissons déjà payées soient entièrement distribuées.

Sonde de température

Condition : Un refroidisseur avec sonde de température est nécessaire.

La température du lait est mesurée.

13.10.2 Affichage de la progression

Options	Valeur standard
ligne, cercle, off	Cercle

13.10.3 Écran et éclairage

Dans ce menu système se trouvent des paramètres relatifs à l'écran, comme la luminosité et l'éclairage à la sortie.

Le concept d'éclairage se compose de deux paramètres :

éclairage à la sortie

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Si actif : Pendant que la machine est opérationnelle, une petite lampe est constamment allumée juste derrière la sortie des boissons.

affichage des évènements (message)

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Si actif : L'éclairage est activé pendant un message.

Économiseur d'écran

L'heure de démarrage et la fréquence de l'économiseur d'écran peuvent être activées et réglées. L'économiseur d'écran doit avoir été préalablement chargé sur la machine.

Animation de sortie

Il est possible de régler la durée d'affichage d'une animation pendant la distribution des boissons. L'image doit avoir été préalablement chargée sur la machine.

Luminosité de l'écran

La luminosité de l'écran peut être configurée par paliers de 5 pour cent.

Diminution automatique de la luminosité

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Si actif : La luminosité de l'écran diminue automatiquement 5 minutes après la dernière distribution de boisson (arrêt d'exploitation). Lorsque la luminosité de l'écran a diminué, il suffit d'effleurer une seule fois pour que l'écran reprenne sa luminosité sélectionnée. Au deuxième actionnement d'une touche de boisson, la boisson correspondante est distribuée.

Écran tactile, étalonnage

Pour étalonner l'écran tactile.

Arrière-plan

Pour régler les couleurs de l'écran tactile.

- Arrière-plan pour la **page principale**
- Arrière-plan pour les **autres pages**

Arrière-plan des touches de boissons

Pour déterminer si les réglages des boissons permettent de modifier la couleur d'arrière-plan.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Boissons : police + couleur

Permet de déterminer si la taille de la police et les couleurs peuvent être modifiées.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

13.10.4 Filtre à eau

Fournit des informations sur la dureté de l'eau et la capacité du filtre à eau.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Si actif : Le filtre à eau est présent. La dureté de l'eau mesurée et la capacité du filtre à eau sont déterminées.



Avis

Recommandation relative au filtre à eau

Nous recommandons de fondamentalement utiliser un filtre à eau. Votre partenaire de service après-vente vous conseillera volontiers dans le choix du filtre à eau approprié.

Dureté carbonatée mesurée

La dureté de l'eau mesurée est indiquée ici en °dKH.

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

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

Dureté totale mesurée



Avis

Entartrage dû à une dureté de l'eau mal réglée

Une utilisation de la machine avec une dureté de l'eau mal réglée entraîne un entartrage important, et donc des fuites de vannes.

Aucune responsabilité n'est prise en charge pour les dommages en résultant.

capacité du filtre à eau

Lorsqu'un filtre à eau est utilisé, sa capacité est indiquée en litres.

Exemple : en cas de dureté carbonatée mesurée de 10 dHK, la capacité du filtre à eau à régler est de 200 litres.

13.10.5 Activer le mode ECO

Le mode ECO peut être activé ici.

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Temps jusqu'à la désactivation

Il est possible de définir le moment de désactivation lorsque le mode ECO est activé. Il convient alors de régler le temps qui s'écoule entre la dernière distribution de boissons et la désactivation de la machine.

La durée peut être réglée par incréments de 30 minutes.

Options	Valeur standard
jamais, 30 min, 60 min 90 min 120 min 150 min 180 min	jamais

Le mode ECO peut en outre être activé et désactivé pour une durée limitée grâce à une minuterie.

13.10.6 Température de la chaudière à eau

La température de l'eau de la chaudière se règle ici (température de l'eau de la percolation).

13.10.7 Rinçage d'arrêt

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif

Si actif : À l'arrêt de la machine, le rinçage d'arrêt doit être effectué si des boissons lactées ont été distribuées depuis le dernier nettoyage.

13.10.8 Nettoyage automatique du système de lait

Options	Valeur standard
toutes les 120 min, 52 heures	toutes les 52 heures

13.10.9 Calibrage du message du récipient à grains vide

Le message du récipient à grains vide est recalibré. L'exécution est nécessaire dès que le message **Remplir de grains** s'affiche, bien qu'il y ait suffisamment de grains dans le récipient.

13.10.10 Protection antigel/préparation au transport

La routine de vidange partielle du système d'eau se lance ici.

Si la machine doit être envoyée par un prestataire de services logistiques, une vidange partielle doit être effectuée avant le transport afin d'éviter tout dommage, surtout pendant les mois d'hiver.

13.10.11 Capteur du bac collecteur

Le capteur du bac collecteur surveille le niveau de remplissage du bac collecteur. Il empêche le débordement du bac collecteur.

Options	Valeur standard
actif, inactif	actif



Avis

Débordement du bac collecteur lorsque le capteur est désactivé

Si le capteur est désactivé, le bac collecteur risque de déborder. Des dégâts matériels peuvent en résulter.

👉 Veillez à ce que le capteur reste actif.

13.10.12 Doseur

Les noms et les images des sortes de grains et de poudres utilisés peuvent être enregistrés ici et affichés en tant que sélection dans le mode de PostSelection **plusieurs côtés** si la machine est équipée de plus d'un moulin ou d'un double récipient à poudre.

Voir aussi

📖 Configurer les éléments de commande [► 88]

13.10.13 Fonction S-M-L

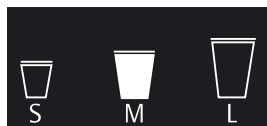


Fig. 75: Fonction S-M-L

La fonction S-M-L s'active ici.

Les symboles et les textes peuvent être modifiés.

Les tailles des boissons peuvent être modifiées sur la base de la taille standard (M).

Options	Valeur standard
actif, inactif	inactif

Small

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

Valeur standard : 75%

Large

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

Valeur standard : 125%

13.10.14 Solutions numériques

Les solutions numériques permettent de distribuer des données.

Actions à distance

Les Media Packages non installés qui ont été envoyés via **WMF CoffeeConnect** et qui n'ont pas été directement installés peuvent être exécutés ici ultérieurement.

Smart Remote

Le service clientèle peut activer le **Smart Remote**. Cette fonction peut ensuite être activée ici.

D'autres options d'accès à distance sont possibles via **WMF CoffeeConnect**.

13.11 Prise USB



Fig. 76: Navigation du menu sandwich -> USB

La prise USB se trouve sur le côté gauche de l'écran.

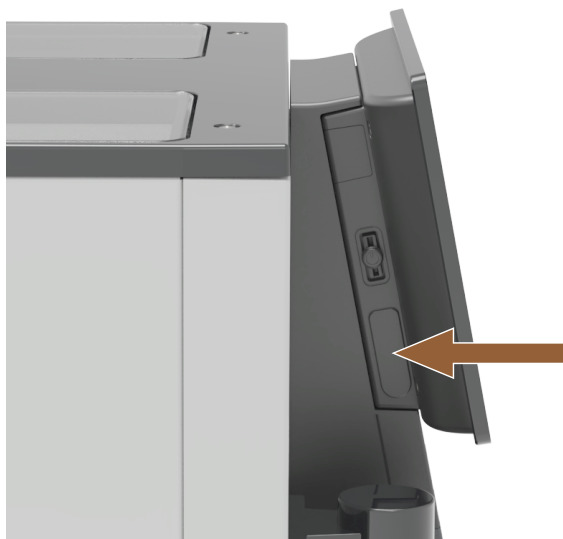


Fig. 77: Emplacement de la prise USB

La prise USB permet d'échanger des données. Dès qu'une clé USB est branchée, les fonctions s'activent.

Charger des recettes

Les recettes enregistrées sur la clé USB sont chargées sur la machine.

Charger les symboles de boissons

Les photos ou symboles de boissons enregistrés sur la clé USB sont chargés sur la machine.

Enregistrer des recettes

Les recettes actuelles de la machine sont exportées vers la clé USB.

Enregistrer des recettes au format PDF

Les recettes actives, toutes les recettes des clients ou toutes les recettes d'usine peuvent être exportées sous forme de fichier PDF.

Exporter les compteurs

Les états actuels des compteurs de la machine sont exportés vers la clé USB.

Exportation HACCP

Les nettoyages effectués sont documentés et sont exportés vers la clé USB pour la justification HACCP.

Sauvegarde des données

Les données configurées, telles les données machine, boissons, etc. sont enregistrées sur la clé USB.

Charger des données

Les données enregistrées, telles les données machine, boissons, etc. sont chargées sur la machine depuis la clé USB (possibilité de protection par un code PIN).

Charger une langue

S'il y en a une, une autre langue d'affichage est chargée sur la machine depuis la clé USB.

Mise à jour du firmware

Le service clientèle peut charger ici de nouvelles versions logicielles sur la machine à partir d'une clé USB.

Restauration

Après la mise à jour du firmware, la version précédente peut être restaurée dans les 30 jours.

13.12 Réglages du mode ECO



Fig. 78: Navigation du menu sandwich -> Mode ECO



Lorsque le **mode Eco est activé** [► 98], la température de la chaudière à eau est abaissée 10 minutes après la dernière distribution de boisson. Les touches de boissons restent éclairées.

Si une boisson contenant du lait doit être servie à une température abaissée, la machine a besoin d'environ 15 secondes pour chauffer à nouveau. Ce n'est que lorsque le chauffage est terminé que la préparation de la boisson démarre.

Affichage du mode ECO

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

Il existe deux états pour le mode ECO :

Affichage	Description
	Actif : La machine à café se trouve actuellement en phase d'abaissement.
	Prêt : Le mode ECO est fonctionnelle avec un temps d'attente et s'active dix minutes après la dernière distribution de boissons.

Démarrage immédiat

Lorsque le **mode ECO est activé**, le bouton **Mode ECO** s'affiche sur l'écran Prêt à fonctionner.

Le mode ECO s'active immédiatement lorsque le bouton est actionné. Le bouton passe en **mode ECO activé**.

13.13 Langue d'affichage



Fig. 79: Navigation du menu sandwich -> Langue

La langue de l'affichage se règle ici. Les noms des langues disponibles sont affichés en anglais.

14 Réglage du degré de mouture



AVERTISSEMENT

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



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

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

Outil et ouverture de réglage



Fig. 80: Multitool

Un multitool est inclus dans la livraison pour le réglage du degré de mouture.

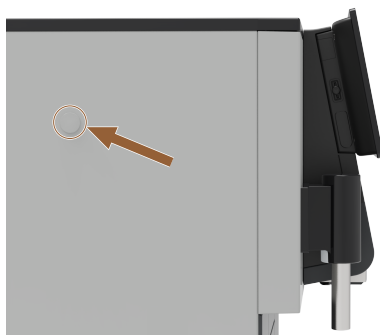




Fig. 81: Ouverture de réglage du degré de mouture

L'ouverture de réglage du degré de mouture se trouve sur le côté gauche de la machine.

Direction du réglage

Sens de rotation	Conséquence
	Degré de mouture plus fin
	Degré de mouture plus grossier

Affiner le degré de la mouture



Avis

Degré de mouture trop fin

Le moulin à café peut se bloquer en cas de modification brusque vers le degré de mouture fin.

- ☞ Réglez la finesse de la mouture avec le multitool d'un seul tour vers la droite.
- ☞ Distribuez ensuite une boisson à base de café avec le moulin réglé plus finement.
- ☞ Répétez ces étapes jusqu'à ce que le degré de mouture souhaité soit réglé.

Régalez un degré de mouture plus grossier

La modification souhaitée en degré moins fin peut être réglée en une seule fois.


- ☞ Distribuez une boisson à base de café et attendez que le moulin se mette en marche.
- ☞ Modifiez au choix le degré de la mouture avec le multitool pendant que le moulin est en marche.

15 Messages et remarques

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

15.1 Messages lors de l'utilisation

Remettre des grains de café

- ☞ Ajoutez des grains de café dans le récipient à grains (selon l'affichage).
- ☞ Vérifier que les grains descendent correctement.
- ☞ Remuez avec une grande cuillère et confirmez avec .
- ☞ Effectuez le **Calibrage du message du récipient à grains vide**.

Voir également

[Calibrage du message du récipient à grains vide](#) ► 99]

Ouvrez le robinet d'arrêt

- ☞ Ouvrez le robinet d'arrêt et confirmez.

Vider le bac à marc

- ☞ Videz le bac à marc.

Bac à marc manquant

- ☞ Remplacez correctement le bac à marc.

Remplacer le filtre à eau

- ☞ Respectez le manuel d'utilisation du filtre à eau.
- ☞ Remplacez le filtre à eau.
- ☞ Si nécessaire, adressez-vous à votre partenaire de service après-vente.

Appeler le service clientèle du fabricant

- ☞ Indiquez le code d'erreur affiché.

Message maintenance service clientèle

La maintenance par le service clientèle est nécessaire lorsque le message s'affiche à l'écran. Les messages de maintenance sont des remarques. Généralement, il est possible de continuer à utiliser la machine.

- ☞ Adressez-vous à votre partenaire de service après-vente.

15.2 Messages d'erreur et défauts

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

- ☞ Arrêtez la machine à café et remettez-la en marche après quelques secondes.
- ☞ Répétez le processus qui a conduit au dérangement.
 - ✓ Dans de nombreux cas, le dérangement est ainsi éliminé et vous pouvez continuer à travailler.

Si ceci échoue :

☞ Cherchez dans la liste de défauts ci-dessous le texte ou le code de défaut affiché et suivez les instructions décrites.

Si ceci échoue, ou si l'erreur affichée ne figure pas dans la liste :

☞ Veuillez appeler le service clientèle.

Fonctions bloquées

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

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

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

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

☞ Appuyez sur .

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




Avis

Interrupteur Marche/Arrêt

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

Code d'erreur	Désignation de l'erreur	Instruction
6	Blocage débit percolateur/percolateur grippé	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Éteignez la machine. ☞ Nettoyer le percolateur. ▪ Voir Nettoyer le percolateur ► 61]
88	Chaudière : Surtempérature	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Éteignez la machine, laissez-la refroidir et remettez-la en marche. ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée : ☞ Éteignez la machine. ☞ Veuillez appeler le service clientèle.
89	Chaudière : erreur de temps de chauffe	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Éteignez et rallumez la machine. ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée : ☞ Veuillez appeler le service clientèle.
161	Erreur d'eau : eau de percolation	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Il convient d'éteindre et de rallumer la machine entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas corrigée, passer à l'étape suivante. ☞ Nettoyer le percolateur. ☞ Réglez la mouture sur un degré plus grossier. ☞ Diminuez la qualité. ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée : ☞ Veuillez appeler le service clientèle. ▪ Voir Nettoyer le percolateur ► 61] ▪ Voir Réglage du degré de mouture ► 103] ▪ Voir Modifier les recettes ► 85]
162	Erreur d'eau : au nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Il convient d'éteindre et de rallumer la machine entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas corrigée, passer à l'étape suivante. ☞ Nettoyer le percolateur. ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée :

Code d'erreur	Désignation de l'erreur	Instruction
		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Veuillez appeler le service clientèle. ▪ Voir Nettoyer le percolateur ▶ 61
163	Erreur d'eau : Rinçage tiède	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Il convient d'éteindre et de rallumer la machine entre chacune des étapes suivantes. Si l'erreur n'est pas corrigée, passer à l'étape suivante. ☞ Nettoyer le percolateur. ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée : ☞ Veuillez appeler le service clientèle. ▪ Voir Nettoyer le percolateur ▶ 61
186	Chaudière vapeur : niveau	<ul style="list-style-type: none"> ☞ La distribution est temporairement bloquée. ☞ Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli. ☞ Éteignez et rallumez la machine.
188	Erreur chauffage ; surtempérature de la chaudière vapeur	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Éteignez la machine. ☞ Retirez la fiche secteur. ☞ Veuillez appeler le service clientèle.
189	Chaudière vapeur : erreur de temps de chauffe	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Éteignez et rallumez la machine. ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée : ☞ Veuillez appeler le service clientèle. ▪ Voir Nettoyer manuellement le système de lait ▶ 67
9083	La température du refroidisseur est négative.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifiez si la température du refroidisseur n'est pas réglée sur une valeur trop basse.
9516	Moulin à droite bloqué.	☞ Éteignez la machine.
9517	Moulin à gauche bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Retirez la fiche secteur. ☞ Retirez les couvercles des récipients à grains. ☞ Videz les récipients à grains.
		
		<ul style="list-style-type: none"> ☞ Tournez le disque de broyage dans le sens horaire uniquement à l'aide du multitool du récipient. (Les deux goupilles doivent être insérées dans les encoches correspondantes du moulin, voir illustration). ☞ Remplissez les récipients à grains. ☞ Remettez les couvercles des récipients à grains en place. ☞ Allumez la machine. ☞ En cas de manifestation fréquente : ☞ Réglez le degré de mouture sur un niveau plus grossier. ▪ Voir Nettoyer le récipient à grains ▶ 71 ▪ Voir Réglage du degré de mouture ▶ 103

15.3 Erreurs sans message d'erreur

Défaut possible	Instruction
Pas de distribution d'eau chaude ; eau dans le bac à marc	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Nettoyez la sortie d'eau chaude. ☞ Veuillez appeler le service clientèle. ✓ Le café peut toujours être distribué.
Pas de distribution de choco ; eau dans le bac à marc	<ul style="list-style-type: none"> ☞ N'utilisez plus la distribution de choco. ☞ Veuillez appeler le service clientèle. ✓ Le café peut toujours être distribué.
Doseur de choco bloqué, le chocolat n'est distribué qu'avec de l'eau.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Nettoyez le doseur. ☞ Videz la poudre du récipient à poudre. ☞ Tournez la vis sans fin à la main jusqu'à ce que toute la poudre soit éliminée. ☞ Rincez à l'eau si nécessaire. ☞ Laissez sécher les pièces complètement. ▪ Voir Nettoyer le récipient à poudre ► 71
Distribution de café à gauche/à droite	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Nettoyez la sortie de café. ▪ Voir Nettoyer manuellement le système de lait ► 67
Pas de mousse de lait/pas de distribution de lait bien qu'il y ait du lait dans le réservoir	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifiez si le tuyau du lait est tordu ou coincé. ☞ Vérifiez si la bonne buse de vapeur est utilisée. ☞ Posez correctement le tuyau à lait. ☞ Nettoyez la sortie de lait. ☞ Rajoutez du lait. ☞ Vérifier si le refroidisseur de lait est givré.
Défaut mousse de lait	<p>Lorsque la buse de vapeur standard verte est utilisée pour le lait non réfrigéré (16 à max 22 °C)</p> <p>Lorsque la buse de vapeur orange des accessoires est utilisée pour lait réfrigéré (jusqu'à 10 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée : ☞ Utilisez une autre buse de vapeur des accessoires.
La sortie de mousse de lait éclabousse fortement, le lait est trop chaud	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Vérifiez si le système de lait a été nettoyé. ☞ Nettoyez le système de lait. ☞ Vérifiez si le lait utilisé est assez froid ▪ Voir Nettoyer manuellement le système de lait ► 67
Pas de distribution de boissons préparées à base de poudre	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Nettoyez la cup du mélangeur. ☞ Vérifiez si le tuyau n'est pas plié. ☞ Effectuez le nettoyage et le rinçage plus fréquemment, le cas échéant quotidiennement. ☞ Réglez moins de poudre. ☞ Réglez plus d'eau. ▪ Voir Vue d'ensemble sur les intervalles de nettoyage ► 54 ▪ Voir Nettoyer manuellement le système de lait ► 67
La pompe marche en permanence, eau dans le bac à marc.	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Éteignez et rallumez la machine. ☞ Si l'erreur n'est pas éliminée : ☞ Veuillez appeler le service clientèle.

Défaut possible	Instruction
Le message Vider le bac collecteur s'affiche alors que le bac collecteur a déjà été vidé.	<ul style="list-style-type: none">☞ Veillez à ce que la partie inférieure du bac collecteur et la zone du capteur du bac collecteur soient sèches avant la mise en place.▪ Voir Nettoyer le bac collecteur [► 65]

16 Prévention dégâts matériels de la machine



Avis

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

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

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

Voir également

[Réclamations de garantie \[► 8\]](#)

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

Pour des questions de droits d'assurance, veuillez toujours à fermer le robinet principal de l'alimentation en eau, à couper l'interrupteur électrique général ou à débrancher la fiche secteur.

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

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

Lieu d'installation

Voir également

[Conditions d'installation \[► 35\]](#)

[Mise en place \[► 34\]](#)

Dommages au niveau du moulin à café



Avis

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

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

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

Nettoyage après un arrêt d'exploitation

En cas d'arrêt d'exploitation prolongé, nous recommandons d'effectuer au moins deux fois le programme de nettoyage avant la remise en service.

Voir également

[Raccorder à l'eau \[► 37\]](#)

[Programme de nettoyage du système \[► 57\]](#)

17 Élimination

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

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



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

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



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

- ☞ Mettez les métaux au rebut.
- ☞ Recyclez les éléments en plastique.
- ☞ Éliminez les composants restants en les triant par type de matériau.
- ☞ Éliminez les consommables et les produits de nettoyage selon les réglementations locales en respectant les réglementations correspondantes du fabricant.

Répertoire des illustrations

Fig. 1	Vue d'ensemble sur la Peak 50.....	23
Fig. 2	Vue d'ensemble sur l'écran de la Peak 50	24
Fig. 3	Récipients à grains et à poudre	24
Fig. 4	Réceptacle d'insertion manuelle déployé	25
Fig. 5	Sortie d'eau chaude	25
Fig. 6	Porte-tasses déployé	26
Fig. 7	Bac collecteur	26
Fig. 8	Bac à marc ouvert	27
Fig. 9	Position de l'interrupteur.....	27
Fig. 10	Buses à vapeur vertes et orange	38
Fig. 11	Mise en route de la machine.....	39
Fig. 12	Récipients à grains et à poudre	42
Fig. 13	Récipient à lait.....	43
Fig. 14	Lance à lait	43
Fig. 15	Retirer le bac collecteur	44
Fig. 16	Porte-tasses déployé	45
Fig. 17	Retirer le bac à marc	45
Fig. 18	Mise en route de la machine.....	46
Fig. 19	Boutons de sélection des boissons.....	48
Fig. 20	Annulation de la boisson.....	48
Fig. 21	Exemple : Touche supplémentaire Barista	48
Fig. 22	Exemple : Touche S-M-L	49
Fig. 23	Curseur de la taille de la tasse	49
Fig. 24	Sortie d'eau chaude	50
Fig. 25	Réceptacle d'insertion manuelle ouvert.....	51
Fig. 26	Éteindre la machine	52
Fig. 27	Plan de nettoyage HACCP	57
Fig. 28	Insérer une pastille de nettoyage	59
Fig. 29	Retirer le bac à marc	61
Fig. 30	Percolateur prêt à être retiré	62
Fig. 31	Desserrer le filetage du percolateur	63
Fig. 32	Glissoir d'introduction : Plier les ressorts	63
Fig. 33	Glissoir d'introduction : Accrocher les ressorts	64
Fig. 34	Filtre de percolation.....	64
Fig. 35	Retirer le récipient de récupération	65
Fig. 36	Retirer le réservoir d'eau.....	65
Fig. 37	Retirer le bac collecteur	66
Fig. 38	Retirer le cache.....	68
Fig. 39	Retirer le mousser de lait avec la buse de vapeur.....	68
Fig. 40	Assembler le mousser de lait.....	69
Fig. 41	Écran à gauche, porte ouverte.....	69
Fig. 42	Cup du mélangeur.....	70

Fig. 43	Assemblage de la cup du mélangeur	70
Fig. 44	Retirer le récipient à poudre.....	72
Fig. 45	Récipient à poudre avec pièces détachées, vis sans fin de dosage	72
Fig. 46	Écran Prêt à l'emploi	78
Fig. 47	Exemple : Bouton cappuccino.....	79
Fig. 48	Bouton de rinçage tiède	80
Fig. 49	Touche Barista	80
Fig. 50	Fonction S-M-L	80
Fig. 51	Bouton DECAF.....	80
Fig. 52	Curseur de la taille de la tasse	81
Fig. 53	Navigation du menu sandwich -> Entretien	81
Fig. 54	Écran Entretien avec maintenance du percolateur.....	81
Fig. 55	Navigation du menu sandwich -> Boissons.....	82
Fig. 56	Bouton Préparation test.....	82
Fig. 57	Exemple : Bouton cappuccino.....	83
Fig. 58	Bouton Enregistrer des recettes	83
Fig. 59	Bouton Charger des recettes.....	83
Fig. 60	Bouton Quantité de remplissage	83
Fig. 61	Réglage S-M-L	84
Fig. 62	Bouton Recettes.....	85
Fig. 63	Écran de modification des recettes	85
Fig. 64	Écran Texte et illustration	87
Fig. 65	Écran de l'arrière-plan de la boisson	87
Fig. 66	Navigation du menu sandwich -> Options d'utilisation	88
Fig. 67	Curseur de la taille de la tasse	89
Fig. 68	Navigation du menu sandwich -> Info	91
Fig. 69	Navigation du menu sandwich -> Décompte	92
Fig. 70	Écran de décompte	92
Fig. 71	Navigation du menu sandwich -> Droits PIN.....	93
Fig. 72	Navigation du menu sandwich -> Minuterie	94
Fig. 73	Écran Vue d'ensemble de la minuterie.....	95
Fig. 74	Navigation du menu sandwich -> Système.....	95
Fig. 75	Fonction S-M-L	100
Fig. 76	Navigation du menu sandwich -> USB	100
Fig. 77	Emplacement de la prise USB	101
Fig. 78	Navigation du menu sandwich -> Mode ECO.....	102
Fig. 79	Navigation du menu sandwich -> Langue	102
Fig. 80	Multitool	103
Fig. 81	Ouverture de réglage du degré de mouture.....	103