



DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Komponenten	5
2 Technische Daten	5
3 Wichtige Sicherheitshinweise	6
3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
3.2 Nur für den europäischen Markt	7
3.3 Empfehlungen für die Aufstellung	7
3.4 Wichtige Hinweise zum Produkt	8
3.5 Vor dem ersten Gebrauch	8
4 Unterschiede zwischen den einzelnen Modellen	9
5 Gesamtansicht	10
5.1 Beschreibung der einzelnen Tasten	10
5.2 Beleuchtungseinstellungen	11
6 Aufbau der Maschine	11
6.1 Wasserhärte testen	11
6.2 Filter einsetzen	12
7 Wichtige Hinweise vor der Zubereitung von Getränken	13
7.1 Maschine vorbereiten	13
7.2 Mahlwerk vorbereiten	13
7.3 Kaffeeauslauf einstellen	13

8 Getränke zubereiten	14
8.1 Kaffeegetränke	14
8.2 Tee / Heißwasser	14
8.3 Milchhaltige Getränke	14
8.4 Getränke mit Kaffeemehl	15
8.5 Dauerhafte Einstellungen	16
9 Profilmenüs	18
9.1 Profil anlegen und löschen	18
9.2 Lieblingsrezept anlegen und löschen	18
10 Einstellmenü	18
11 Allgemeine Pflege	19
11.1 Pflege von Kaffeesatzbehälter und Tropfschale	19
11.2 Wassertank pflegen	20
11.3 Warum und wie muss ich das Milchsystem pflegen?	20
11.4 Warum und wie muss ich den Kaffeebohnenbehälter reinigen?	20
11.5 Warum und wie muss ich den Handeinwurf reinigen?	21
11.6 Übersicht allgemeine Wartung	21
12 Sonstige Pflegemaßnahmen	22

13 Hilfe bei Störungen	23
------------------------	----

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

A Erstmalige Verwendung | **B** Wasserhärte messen | **C** Zwei Tassen Kaffee gleichzeitig zubereiten | **D** Milchhaltiges Getränk zubereiten | **E** Schnelle Spülung des Milchsystems | **F** Manuelle Tiefenreinigung des Milchsystems | **G** Entkalkungsprogramm | **H** Automatische Komplettreinigung der Maschine | **I** Kaffeesatzbehälter leeren | **J** Tropfschale leeren

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind jetzt stolzer Besitzer eines **WMF Perfection** Kaffeevollautomaten. Mit diesem neuen Produkt können Sie je nach Modell bis zu 20 verschiedene Heißgetränke zubereiten: Espresso, Ristretto, Lungo / Verlängerter Espresso, Cafe Crème, Doppio / Doppelter Espresso, Americano, Guten-Morgen-Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte, Flat White, Milchkaffee / Café au Lait, Espresso Macchiato, Getränke mit Kaffeemehl, aufgeschäumte Milch, heiße Milch, Heißwasser, schwarzer Tee, weißer Tee und grüner Tee. Mit dem Handeinwurf können Sie die verschiedenen Rezepte auch mit fertig gemahlenem Kaffeemehl zubereiten.

Zusätzlich zu dieser umfangreichen Auswahl können Sie Ihre Getränke mit der Maschine auch vielfältig variieren, beispielsweise können Sie die Stärke Ihres Kaffees ändern, falls Ihnen vollmundige Zubereitungsarten eher zusagen. Sie können Menge, Stärke und Temperatur Ihrer Getränke einstellen.

Intuitive Bedienung

Die am häufigsten nachgefragten Getränke können durch einfaches Antippen des Bedienfelds aufgerufen werden. Auf dem Bedienfeld können Sie die einzelnen Schritte der Zubereitung Ihres Kaffees nachverfolgen und haben kinderleichten Zugriff auf die einzelnen Menüs. Die meisten Getränke können auch gleich doppelt zubereitet werden; dies spart Zeit und fördert das Gemeinschaftserlebnis.

Auf dieser wegweisenden Maschine mit zweitem Thermoblock können Sie eine Vielzahl verschiedener Kaffeegetränke mit Milch oder Milchschaum wie Cappuccino, Latte Macchiato und Espresso Macchiato zubereiten. Ganz gleich, welches Getränk Sie zubereiten oder welche speziellen Einstellungen Sie bevorzugen, wel-

che Bohnensorte Sie verwenden oder welches Getränk Ihr Partner/Ihre Partnerin oder Ihre Freunde vorher auf der Maschine zubereitet haben: Sie erhalten immer das perfekte Aroma nach Wunsch!

Um das bestmögliche Geschmackserlebnis zu erhalten, wird Espresso traditionell in kleinen Porzellantassen serviert. Damit Ihr Espresso die optimale Temperatur hat und die perfekte Crema entwickeln kann, empfehlen wir, die Tassen vorzuwärmen. Wahrscheinlich werden Sie verschiedene Kaffeesorten probieren, bis Sie für sich die richtige Wahl getroffen haben. Durch Ausprobieren unterschiedlicher Mischungen und/oder Röstungen erhalten Sie schließlich das perfekte Ergebnis.

Schon gewusst?

Espresso hat ein volleres Aroma als der klassische Filterkaffee. Trotz seines stärkeren Geschmacks, der am Gaumen einen nachhaltigeren Eindruck hinterlässt, enthält Espresso aufgrund des kürzeren Filterdurchlaufs weniger Koffein als Filterkaffee (ca. 60 bis 80 statt 80 bis 100 mg pro Tasse). Ein weiterer entscheidender Faktor ist die Qualität des verwendeten Wassers, von der letztlich die Qualität des fertigen Kaffees abhängt. Idealerweise sollten Sie den Wassertank mit frischem kaltem Wasser befüllen.

Nützliche Tipps

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen dabei, die Funktionen Ihrer Maschine optimal zu nutzen und einen hochwertigen Kaffee zu erhalten:

- Die Qualität des verwendeten Wassers wirkt sich entscheidend auf den Geschmack Ihrer Getränke aus. Durch Kalk und Chlor kann sich der Geschmack Ihres Kaffees verändern. Damit Ihr Kaffee seinen unverfälschten Geschmack behält, empfehlen wir die Verwendung mineralarmen Wassers oder des Filtersystems Cla-

ris Aqua.

- Für Getränke, die ausschließlich Kaffee enthalten, empfehlen wir tulpenförmige Porzellantassen, die vorher (durch Spülen mit warmem Wasser) vorgewärmt werden und deren Größe der gewünschten Menge Kaffee entspricht. Für Getränke mit Milch empfehlen wir dicke Glastassen, die Ihrem Getränk eine appetitliche Optik verleihen.
- Geröstete Kaffeebohnen verlieren mit der Zeit an Geschmack, wenn sie ungeschützt aufbewahrt werden. Wir empfehlen, den Kaffeebohnenbehälter mit einem Vorrat für vier bis fünf Tage zu befüllen. Der Deckel des Kaffeebohnenbehälters verfügt auch über eine Aromaschutzdichtung.
- Darüber hinaus sollten Sie die Verwendung öligere oder karamellisierter Kaffeebohnen unbedingt vermeiden, da diese ihre Maschine beschädigen können.
- Qualität und Mahlgrad wirken sich entscheidend auf die Stärke der Aromen und die Qualität der Crema aus. Je feiner die Bohnen gemahlen sind, desto besser ist die Crema. Der Mahlgrad sollte in der Tat an das gewünschte Getränk angepasst werden: fein für Ristretto und Espresso und etwas grober für Kaffee.
- Wir empfehlen die Verwendung von pasteurisierter oder ultrahocherhitzter, teilentrahmter Milch. Die wichtigste Voraussetzung für den perfekten Milchschaum ist eine Milchttemperatur von 4 bis 8 °C. Mit speziellen Milchprodukten (mikrofiltrierte Milch, Rohmilch, fermentierte Milch, Vollmilch, laktosefreie Milch, entrahmte Milch usw.) oder vegane Milchprodukte (Reismilch, Sojamilch, Hafermilch usw.) erreicht der Milchschaum vor allem hinsichtlich der Menge und Stabilität möglicherweise nicht die gewünschte Qualität.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem **WMF Perfection**

Kaffeevollautomaten viele Jahre entspannten Kaffeegenuss.

1 | KOMPONENTEN

- 1 Deckel für Kaffeebohnenbehälter
- 2 Einstellrad für Mahlgrad
- 3 Trichter für Kaffeemehl bzw. Reinigungstablette
- 4 LED-Beleuchtung
- 5 Zubehör zur Reinigung des Milchschaums, 2 in 1: Montagewerkzeug und Reinigungsnadel
- 6 Abnehmbarer Block für **One Touch Cappuccino**
- 7 Löffel für Kaffeemehl
- 8 Milchtopf mit Deckel (modellabhängig)
- 9 Milchlanze
- 10 Milchschaum
- 11 Satzbehälter
- 12 Anschluss für Milchschaum
- 13 Abtropfgitter und abnehmbare Tropfschale
- 14 Abnehmbarer Auslaufdeckel
- 15 Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
- 16 Wassertank
- 17 Filtersystem Claris Aqua mit Befestigungsteilen
- 18 Bedienfeld
- 19 Tasche für Pflegeutensilien
- 20 1 Beutel mit Entkalker
- 21 2 Reinigungstabletten
- 22 2 Teststreifen zur Prüfung der Wasserhärte
- 23 Rohrwischer
- 24 Einstelltaste
- 25 Reinigungstaste
- 26 Ein-/Aus-Taste
- 27 Taste für Hauptmenü
- 28 Touchscreen zur Menünavigation
- 29 Profil 1

Füllmenge Satzbehälter: 15 Portionen
Füllmenge Wassertank: 2,0 l
Leistungsaufnahme: im Betrieb 1450 W
Verwendung und Aufbewahrung: Innenraum,
trockener Ort (frostgeschützt)
Kabellänge (m): ca. 1,1
Maße (mm) H x B x T: 395 x 285 x 480
Gewicht (kg): 12,0

Hersteller:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Frankreich

3 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Informationen sind in dieser Bedienungsanleitung anhand von Symbolen und Signalwörtern gekennzeichnet:

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernstesten Verletzungen führen kann.

VORSICHT zeigt eine potenziell gefährliche Situation, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

ACHTUNG zeigt eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Produkt.



Symbole: Hinweise beachten und befolgen.

3.1 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Diese Maschine ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und/oder fehlendem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder wurden von dieser in die Benutzung der Maschine eingewiesen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit der Maschine spielen.
- Bei beschädigtem Netzkabel die Maschine auf keinen Fall verwenden. Das Netzkabel muss durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Diese Maschine ist ausschließlich für den privaten Gebrauch in Innenräumen und in Höhenlagen unterhalb von 2000 m vorgesehen.
- Maschine, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Die Maschine ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen.
- Sie ist nicht für den Einsatz in folgenden Bereichen vorgesehen, die nicht von der Gewährleistung abgedeckt sind:
 - Personalküchen in Geschäft-

ten, Büros und an anderen Arbeitsorten;

- landwirtschaftliche Betriebe;
- Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- Pensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Zur Reinigung stets die Reinigungsanleitung beachten:
 - Maschine vom Stromnetz trennen,
 - die Maschine nicht reinigen, wenn sie noch heiß ist,
 - zur Reinigung feuchtes Tuch oder Schwamm verwenden,
 - Maschine auf keinen Fall in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Bei Verwendung der Düse Ausrichtung beachten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vor Verwendung des Filters festen Sitz der Filterhalterung überprüfen.
- Keine Gegenstände in die Kaffeemühle einführen.
- Die Maschine zum Gebrauch nicht in einem Schrank aufstellen.

WARNUNG



Bei unsachgemäßer Verwendung der Maschine besteht Verletzungsgefahr. Nach der Verwendung die aufgrund der Restwärme noch heißen Oberflächen (Filterkopf, Filterhalterung und Dampfdüse) nicht berühren.

3.2 | NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT

- Diese Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht bedient werden, sofern sie in die sichere Verwendung der Maschine eingewiesen sind und sich der mit der Bedienung der Maschine verbundenen Gefahren voll bewusst sind.
- Reinigung und Pflege der Maschine darf nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden, sofern diese nicht von einer erwachsenen Person beaufsichtigt werden.
- Die Maschine und das dazugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Diese Maschine kann durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne ausreichende Erfahrung oder ausreichendes Wissen bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Umgang mit der Maschine eingewiesen wurden und sich über die damit verbundenen Gefahren im Klaren sind.
- Die Maschine sollte von Kindern nicht als Spielzeug verwendet werden.

3.3 | EMPFEHLUNGEN FÜR DIE AUFSTELLUNG

- Entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE-Richtlinie) sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte vom Hausmüll getrennt zu entsorgen. Um die Rückgewinnung und Verwertung der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu begrenzen, sind Altgeräte separat zu sammeln.
- Die Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Darauf achten, dass der auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Werte für Spannung der Spannung des Stromnetzes entspricht, an das die Maschine angeschlossen wird.
- Bei Fehlfunktion oder Beschädigung die Maschine nicht verwenden. In diesem Fall ein autorisiertes Kundendienstzentrum informieren.

- Diese Maschine wurde zu Ihrer Sicherheit entsprechend den geltenden Normen und Vorschriften (Richtlinien zu Niederspannung, EMV, Materialien in Kontakt mit Nahrungsmitteln, Umweltschutz usw.) hergestellt.
- Bei fehlerhaftem Anschluss an das Stromnetz erlischt die Gewährleistung.
- Den Filterhalter mit Kaffeemehl auf keinen Fall abnehmen, solange dieser von heißem Wasser durchflossen wird, da die Maschine dann unter Druck steht.
- Die Maschine nicht ohne Tropfschale und Abtropfgitter verwenden.
- Nach Benutzung und zur Reinigung die Maschine vom Stromnetz trennen.
- Bei Problemen während des Betriebs und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Den Netzstecker nicht am Kabel herausziehen.
- Das Netzkabel unbedingt von heißen Teilen der Maschine, Wärmequellen und scharfen Kanten fernhalten und darauf achten, dass es diese nicht berührt.
- Darauf achten, dass Netzkabel und Hände nicht die heißen Teile der Maschine (Warmhalteplatte, Filterhalter, Dampfdüse) berühren.
- Zum Entkalken der Maschine Anleitung beachten.
- Alle Eingriffe über Reinigung und tägliche Pflege durch den Kunden hinaus dürfen nur durch einen autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Das Zubehör und die abnehmbaren Teile der Maschine sind nicht spülmaschinenfest.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit ausschließlich Originalzubehör des Herstellers und für Ihre Maschine produzierte Ersatzteile verwenden.
- Diese Maschine ist nicht für die Zubereitung von Getränken für Kleinkinder unter 2 Jahren geeignet.
- Alle Geräte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle. Diese umfasst Funktionsprüfungen von stichprobenartig ausgewählten Maschinen, sodass die Maschine Gebrauchsspuren aufweisen kann.
- Zur Vermeidung von Verletzungen das Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen, wo Kinder daran ziehen können oder es eine Stolpergefahr darstellt.
- Niemals unmittelbar nach einem Brühzyklus

- kaltes Wasser einfüllen. Die Maschine zwischen den einzelnen Anwendungen abkühlen lassen.
- Die Maschine nicht auf oder neben einer Gas- oder Elektroheizung oder einem Ofen aufstellen.
 - Die Maschine nur für die vorgesehenen Zwecke verwenden.
 - Die Maschine niemals mit nassen Händen bedienen.

3.4| WICHTIGE HINWEISE ZUM PRODUKT

HINWEIS



Diese Anleitung gründlich durchlesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren. Die Sicherheitshinweise sind zu beachten.

Die Maschine darf nur für den vorgesehenen Zweck und entsprechend dieser Bedienungsanleitung verwendet werden. Die Anleitung enthält Anweisungen für Gebrauch, Reinigung und Pflege der Maschine. Für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.

Die Anleitung an einem sicheren Ort aufbewahren und bei Verkauf der Maschine zusammen mit dieser an den neuen Besitzer übergeben. Beiliegende Hinweise zur Gewährleistung beachten. Bei Gebrauch der Maschine stets die Sicherheitshinweise beachten.

3.5| VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH













- 1| Maschine und sämtliche Zubehörteile vorsichtig auspacken und darauf achten, dass alle Komponenten und Zubehörteile vorhanden und unversehrt sind.
- 2| Vor Verwendung der Maschine sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- 3| Maschine, Komponenten und Zubehörteile vor der ersten Verwendung sowie nach langer Lagerung wie in **Abschnitt 11** beschrieben reinigen.

4| UNTERSCHIEDE ZWISCHEN DEN EINZELNEN MODELLEN

BESONDERHEITEN	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Design	schwarz	silber	silber	silber
Rezepte				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Verlängerter Espresso / Café Crème	✓	✓	✓	✓
Doppio / Doppelter Espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Guten-Morgen-Kaffee	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte Macchiato	✓	✓	✓	✓
Café Latte	✓	✓	✓	✓
Flat White	✓	✓	✓	✓
Milchkaffee / Cafe au Lait	✓	✓	✓	✓
Espresso Macchiato	✓	✓	✓	✓
Heiße Milch	✓	✓	✓	✓
Milchschaum	✓	✓	✓	✓
Heißwasser	–	–	–	–
Heißwasser für schwarzen Tee	✓	✓	✓	–
Heißwasser für weißen Tee	✓	✓	✓	–
Heißwasser für grünen Tee	✓	✓	✓	–
Einstellungen				
Profileinstellungen	16	16	10	4
Kaffeestärke einstellen	4	4	4	3
Funktion				
Kaffeemehl	✓	✓	✓	✓
Zubehör				
Milchgefäß	✓	✓	✓	–

5 | GESAMTANSICHT

5.1 | BESCHREIBUNG DER EINZELNEN TASTEN


TASTE	BESCHREIBUNG / FUNKTION
	Maschine ein- und ausschalten. Zum Einschalten der Maschine muss diese Taste gedrückt werden.
	Taste für Hauptmenü. Rückkehr zum Hauptmenü.
	Die Maschine verfügt über zahlreiche Einstellungen – probieren Sie sie aus! Damit schaffen Sie sich ein individuelles Benutzererlebnis.
	Reinigungsfunktionen der Maschine aufrufen. Mit der richtigen Pflege verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Kaffeevollautomaten und erhalten den authentischen Kaffeegeschmack.
	Rückkehr zur vorherigen Ansicht.
	Weiter zum nächsten Schritt. Wenn Sie beispielsweise Cappuccino zubereiten, wechseln Sie mit dieser Taste von der Milch- zur Espressobereitung.
	Im Menü nach oben blättern/ausgewählten Parameterwert erhöhen. Im Menü nach unten blättern/ausgewählten Parameterwert verringern.
	Mit der Taste  können Sie auf Ihrer Maschine eine oder zwei Tassen zubereiten.
OK	Auswahl bestätigen.
START	Auswahl starten.
STOP	Auswahl anhalten.
	Profiltasten an der rechten Bedienfeldseite.
	Profiltasten oben links auf dem Bedienfeld.
	Taste für Kontextmenü, Funktion ist abhängig von der aktiven Ansicht (erweiterte Einstellungen für Rezepte, Profileinstellungen usw.).

5.2 | BELEUCHTUNGSEINSTELLUNGEN

Informationen zur Hintergrundbeleuchtung der Tasten

- Wenn eine Taste nicht leuchtet, steht die entsprechende Funktion nicht zur Verfügung.
- Wenn sie schwach leuchtet, steht die Funktion zur Verfügung und ist auswählbar.
- Während die aufgerufene Funktion ausgeführt wird, leuchtet die Taste hell.

Informationen zu den Lichteffekten am Sockel der Maschine

- Bei eingeschalteter Maschine ist der Sockel hell erleuchtet. Das Licht kann wie in [Abschnitt 10](#) beschrieben ein- oder ausgeschaltet werden.
- Bei ausgeschalteter Maschine ist der Sockel nicht beleuchtet.
- Bei reduziertem Licht wird gerade ein Getränk zubereitet.
- Bei Blinklicht ist eine Benutzeraktion erforderlich, um einen laufenden Vorgang zu beenden.
- Alle allgemeinen Informationen wie Warnungen werden auf dem Bedienfeld  angezeigt.


Informationen zur Auslaufbeleuchtung der Maschine

- Die Auslaufbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald ein Getränk zubereitet wird.


6 | AUFBAU DER MASCHINE

Siehe [Abb. A1 – A15](#).

WARNUNG

 Maschine an eine geerdete Steckdose mit 230 V anschließen. Andernfalls besteht die Gefahr tödlicher Verletzungen durch Stromschlag! Die in [Abschnitt 10](#) aufgeführten Sicherheitshinweise beachten!


Maschine auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Unterlage aufstellen. Dabei

auf ausreichenden Abstand zu Spritzwasser und Wärmequellen achten. Die Maschine gibt Wärme ab, daher auf eine ausreichende Belüftung achten. Die Maschine nicht auf Oberflächen aus Materialien wie Marmor aufstellen. Schutzfolie vom Bedienfeld  abziehen.

Informationen zur Tropfschale

In der Tropfschale werden Wasser bzw. Kaffee aufgefangen, die während oder nach der Getränkebereitung aus der Maschine fließen. Die Tropfschale muss stets an ihrem Platz bleiben und regelmäßig geleert werden.

Maschine einschalten


Maschine an der Ein-/Aus-Taste  einschalten. Auf dem Bedienfeld wird das **WMF-Logo** angezeigt. Entsprechend der vom Gerät angezeigten Anweisungen vorgehen ([Abb. A1 – A15](#)).

Ersteinstellung

Bei der erstmaligen Verwendung der Maschine werden Sie dazu aufgefordert, verschiedene Einstellungen vorzunehmen. Gehen Sie einfach entsprechend der Anweisungen auf dem Bedienfeld vor.

6.1 | WASSERHÄRTE TESTEN

Entsprechend der Wasserhärte muss ein Werte von 0 bis 4 eingestellt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

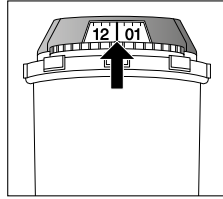
- 1| Vor der erstmaligen Verwendung der Maschine die Wasserhärte testen, sodass die Maschine entsprechend eingestellt werden kann. Auch bei Verwendung der Maschine an einem Ort mit einer anderen Wasserhärte oder bei einer merklichen Veränderung der Wasserhärte sollte diese geprüft und die Maschine ggf. neu eingestellt werden.
- 2| Zum Prüfen der Wasserhärte den mit der Maschine gelieferten Teststreifen  verwenden oder die zuständige Behörde für Wasserversorgung kontaktieren.

Nachfolgend sind die einzelnen Klassen näher beschrieben:

HÄRTEGRAD	KLASSE 0	KLASSE 1	KLASSE 2	KLASSE 3	KLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Einstellung am Gerät	0 – sehr weich	1 – weich	2 – durchschnittliche Härte	3 – hart	4 – sehr hart

3| Ein Glas mit Leitungswasser füllen und den Teststreifen eintauchen (Abb. B1 – B2).

4| Streifen wieder aus dem Glas nehmen. Nach etwa einer Minute kann der Härtegrad am Teststreifen abgelesen werden (Abb. B3 – B4).



5| Bei der Einstellung der Maschine die Anzahl der roten Bereiche anzeigen (Abb. B6).

6.2| FILTER EINSETZEN

Beim erstmaligen Einschalten der Maschine werden Sie zum Einsetzen des Filters aufgefordert. Wenn Sie das tun möchten und dies laut Wasserhärte erforderlich ist, JA auswählen und entsprechend der Anweisungen auf dem Bedienfeld fortfahren.

1| Filter in die Maschine einsetzen.

2| Filter mit dem beiliegenden Werkzeug [17] in den Boden des Wassertanks einschrauben (Abb. A4 – A5).

3| Durch Drehen des grauen Rings am oberen Ende des Filters den Monat des Filtereinbaus einstellen (Pos. 1 in der Abbildung, linke Zahl in der Öffnung). An Pos. 2 der nachfolgenden Abbildung (rechte Zahl in der Öffnung) wird der Monat angezeigt, in dem der Filter ausgetauscht werden sollte.

4| Nach Einsetzen des Filters den Wassertank befüllen.

5| Unter der Dampfdüse einen Behälter mit 0,6 l Volumen aufstellen (Abb. A8). Unabhängig davon, ob ein Filter eingesetzt ist, muss die Maschine Wasser ansaugen, um die Wasserkreisläufe zu befüllen. Dazu entsprechend der Anweisungen auf dem Bedienfeld vorgehen.

6| Die Maschine befüllt die Wasserkreisläufe, heizt sie vor und führt anschließend eine automatische Spülung aus. Der Abschluss dieses Vorgangs wird durch eine Meldung auf dem Bedienfeld angezeigt.

7| WICHTIGE HINWEISE VOR DER ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

7.1| MASCHINE VORBEREITEN


1| Wassertank herausnehmen und befüllen [16] (Abb. A3 – A6).

2| Wassertank wieder einsetzen [16] (Abb. A7).


3| Deckel des Kaffeebohnenbehälters [1] öffnen und Kaffeebohnen einfüllen (max. 250 g) (Abb. A12 – A13).

4| Deckel des Kaffeebohnenbehälters wieder schließen [1] (Abb. A14).

VORSICHT

 Den Wassertank [16] nicht mit heißem Wasser, Milch oder anderen Flüssigkeiten befüllen.

VORSICHT

 **Niemals Kaffeemehl in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen.** Von der Verwendung öliger, karamellisierter oder aromatisierter Kaffeebohnen in dieser Maschine wird dringend abgeraten, da diese die Maschine beschädigen können. Darauf achten, dass sich zwischen den Kaffeebohnen keine Fremdkörper befinden, da diese das Mahlwerk beschädigen können und solche Schäden von der Gewährleistung ausgeschlossen sind. In den Kaffeebohnenbehälter kein Wasser einfüllen.

7.2| MAHLWERK VORBEREITEN


Die Menge des gemahlene Kaffees wird von der Maschine automatisch entsprechend dem ausgewählten Getränk und der gewünschten Stärke des Kaffees eingestellt.

Sie können die Stärke Ihres Kaffees auch über die Einstellung des Mahlgrads der Kaffeebohnen anpassen. Generell wird der Kaffee umso stärker und cremiger, je feiner er gemahlen wird.

Die Stärke variiert auch je nach verwendeter Kaffeeart. Wir empfehlen einen feinen Mahlgrad für Espresso und einen gröberen Mahlgrad für Kaffee.

Der Mahlgrad kann über den Schieberegler [2] auf der Oberseite der Maschine eingestellt werden (Abb. A14).

HINWEIS


 Der Mahlgrad sollte während des Mahlvorgangs schrittweise eingestellt werden. Nach drei Einstellrunden werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied wahrnehmen.

Die Mahlgradeinstellung ist sehr hilfreich, wenn Sie eine andere Kaffeesorte verwenden oder die Stärke Ihres Kaffees verändern möchten. Von einer systematischen Verstellung des Mahlgrads wird jedoch abgeraten.

7.3| KAFFEEAUSLAUF EINSTELLEN

Der Kaffeeauslauf [15] kann für jedes Getränk entsprechend der Größe des Trinkgefäßes nach oben oder unten bewegt werden (Abb. A15).

HINWEIS


 Sitzt der Kaffeeauslauf [15] zu hoch über dem Trinkgefäß, kann das Getränk spritzen und Verbrühungen verursachen.

8 | GETRÄNKE ZUBEREITEN

Zubereitung: Tasse(n) unter die Kaffeedüsen stellen. Taste für das gewünschte Getränk drücken.

8.1 | KAFFEEGETRÄNKE

Mögliche Einstellungen: Über die Anzahl der dargestellten Kaffeebohnen in der Anzeige lässt sich die Stärke des Kaffees verändern.

Mit der Taste  können Sie auf Ihrer Maschine eine oder zwei Tassen zubereiten (Abb. C3).

Die Menge des zubereiteten Kaffees kann durch Verstellung der Mengenskala an der rechten Seite des Bedienfelds angepasst werden (vor oder während der Zubereitung des Getränks). Die Zubereitung beginnt mit dem Mahlen der Kaffeebohnen, anschließend wird das Kaffeemehl verdichtet und schließlich der Kaffee aufgebrüht.

Durch Betätigen von **STOP** kann die Zubereitung jederzeit abgebrochen werden.

8.2 | TEE / HEISSWASSER

Mögliche Einstellungen: Mit Ihrer Maschine können Sie Heißwasser für Tee zubereiten.



Modell 840: Ein Heißwasserrezept, Temperatur und Menge des Getränks einstellbar (vor und während der Zubereitung).

Modelle 860, 880, 890: Drei Sorten Tee (schwarzer, weißer und grüner Tee) die Temperatur des Heißwassers wird an die Getränkeauswahl angepasst; die Menge des Getränks ist einstellbar (vor und während der Zubereitung).



8.3 | MILCHHALTIGE GETRÄNKE

Siehe *Abb. D1 – D6*.

Vor Beginn der Getränkezubereitung

1 | Schmalere und längere Seite des Milchleitungsanschlusses  an den **One Touch Cappuccino**-Block  anschließen (Abb. D1).

HINWEIS


 Zur Gewährleistung der Qualität des Getränks darauf achten, dass die schmalere und längere Seite des Milchleitungsanschlusses  sicher eingeführt ist.

2 | Das andere Ende in ein offenes Gefäß mit Milch oder direkt in die Milchflasche tauchen (Abb. D3).


3 | Tasse(n) unter die Kaffee-/Milchdüsen stellen (Abb. D6).

Mögliche Einstellungen: Über die Anzahl der dargestellten Kaffeebohnen in der Anzeige lässt sich die Stärke des Kaffees verändern und auch die Größe des Getränks kann ausgewählt werden.

Die Milch wird mit Dampf aufgeschäumt. Da die Dampfproduktion höhere Temperaturen erfordert, durchläuft die Maschine eine zusätzliche Vorwärmphase.

Durch Betätigen von **STOP** kann die Getränkebereitung unterbrochen und mit  der nächste Arbeitsschritt in der Zubereitung aufgerufen werden (nur bei Rezepten mit mindestens zwei Arbeitsschritten).

HINWEIS



 Während der Zubereitung von milchhaltigen Getränken (Kaffee und Milch) kann die Menge nicht geändert werden.

Reinigung nach der Zubereitung milchhaltiger Getränke

Automatische Reinigung des Milchsystems: Auf dem Bedienfeld erscheint nach jeder Zubereitung eines milchhaltigen Getränks die Meldung *Milchsystem spülen?*


Um die Sauberkeit des Milchsäumers sowie die Qualität des Milchschaums zu gewährleisten, wird empfohlen, das Milchsystem nach jeder Benutzung zu spülen.

HINWEIS

 Um die besten Ergebnisse zu erzielen, wird die regelmäßige Reinigung des herausnehmbaren **One Touch Cappuccino**-Blocks  empfohlen (*siehe Abschnitt 11*).

Wird eine Veränderung der Milchschaumqualität festgestellt, Spül- und Reinigungsvorgang wiederholen: Diese Art von Problemen wird durch unzureichende Wartung des Milchsystems verursacht.




HINWEIS

 Automatische Spülauslässe: Je nach Zubereitungsart (Kaffee oder milchhaltiges Getränk) spült die Maschine beim Abschalten möglicherweise automatisch. Dieser Spülzyklus dauert nur wenige Sekunden und endet automatisch (Abb. E3 – E5).


8.4 | GETRÄNKE MIT KAFFEEMEHL

Mit Ihrer Maschine können Sie auch Kaffee und milchhaltige Getränke mit Kaffeemehl zubereiten.



VORSICHT

 Nicht mehr als einen Löffel  Kaffee-mehl in den Handeinwurf  einfüllen: Schäden durch Einfüllen zu großer Mengen Kaffeemehl und anderer Stoffe sind nicht von der Gewährleistung abgedeckt.


Zwei Möglichkeiten der Zubereitung mit Kaffeemehl:

- Eine Rezeptkategorie auf dem Bedienfeld
- Handeinwurf  öffnen


HINWEIS

 Den Handeinwurf  auf keinen Fall öffnen, während ein Getränk zubereitet wird. Andernfalls wird die Zubereitung unterbrochen und eine automatische Wartung durchgeführt.

HINWEIS

 Getränke mit Kaffeemehl können auch dann zubereitet werden, wenn keine Kaffeebohnen verwendet werden.

HINWEIS

 Die Maschine hält bei Unterbrechung eines Zyklus nicht sofort an, sondern schließt ihren Zyklus ab und bricht anschließend die Zubereitung ab.

8.5 | DAUERHAFTE EINSTELLUNGEN

Folgende Einstellungen können dauerhaft vorgenommen werden:

PRODUKT	ANZAHL MAHLVORGÄNGE	DOPPELGRÖSSE VERFÜGBAR	GRÖSSE CA.	STANDARDSTÄRKE (MIN/MED/MAX)	MÖGLICHE EINSTELLUNGEN	ERWEITERTE EINSTELLUNGEN DURCH ANTIPPEN DER PARAMETER	ZUBEREITUNG MIT KAFFEEMEHL MÖGLICH
Ristretto	1	ja (2 Mahlvorgänge)	25 ml	med	Volumen (20 – 35 ml, in Schritten von 5 ml), Stärke	Kaffeetemperatur T2/T3	ja
Espresso	1	ja (2 Mahlvorgänge)	40 ml	med	Volumen (30 – 70 ml, in Schritten von 10ml), Stärke	Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Lungo	1	ja (2 Mahlvorgänge)	80 ml	med	Volumen (50 – 90 ml, in Schritten von 10 ml), Stärke	Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Verlängerter Espresso/Café Crème	1	ja (2 Mahlvorgänge)	120 ml	min	Volumen (80 – 180 ml, in Schritten von 10 ml), Stärke	Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Doppio / Doppelter Espresso	2	nein	80 ml	med	Volumen (60 – 140 ml, in Schritten von 10 ml), Stärke	Kaffeetemperatur T1/T2/T3	nein
Americano	1	nein	160 ml	med	Volumen (120 – 280 ml, in Schritten von 10 ml), Stärke	Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Guten-Morgen-Kaffee	1	ja (2 Mahlvorgänge)	150 ml	max (feste Einstellung)	Volumen (120 – 170 ml, in Schritten von 10 ml), Stärke		nein
Cappuccino	1	ja (2 Mahlvorgänge)	180 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Schaumvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Latte Macchiato	1	ja (2 Mahlvorgänge)	250 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Schaumvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Café Latte	1	nein	250 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Schaumvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Flat White	2	nein	160 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Schaumvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	nein
Milchkaffee / Cafe au Lait	1	nein	280 ml	min	Volumen (M/L/XL), Stärke	Schaumvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Espresso Macchiato	1	ja (2 Mahlvorgänge)	60 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Schaumvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Heiße Milch		nein	200 ml		Volumen (M/L/XL)		
Milchschaum		nein	200 ml		Volumen (M/L/XL)	Schaumvolumen	
Heißwasser					Volumen (50 – 300 ml, in Schritten von 10 ml)	Wassertemperatur (T1/T2/T3)	
Heißwasser für schwarzen Tee		nein	200 ml		Volumen (50 – 300 ml, in Schritten von 10 ml)		
Heißwasser für weißen Tee		nein	200 ml		Volumen (50 – 300 ml, in Schritten von 10 ml)		
Heißwasser für grünen Tee		nein	200 ml		Volumen (50 – 300 ml, in Schritten von 10 ml)		

T = Temperatur

9 | PROFILMENÜS

Über Profile und Lieblingsrezepte können Sie Ihre Lieblingsrezepte ablegen, Rezepte individuell anpassen und weitere Einstellungen für Beleuchtung und Anzeige vornehmen.

9.1 | PROFIL ANLEGEN UND LÖSCHEN

Verfahren 1: Eine der Profiltasten an der rechten Seite des Bedienfelds drücken [29] – [32]. Wenn für diese Taste noch kein Profil hinterlegt ist, Anweisungen auf dem Bedienfeld befolgen.

Verfahren 2: Profilsymbol (👤) in der oberen linken Ecke des Bedienfelds und anschließend [+] antippen (verfügbar, solange die maximal mögliche Anzahl der Profile noch nicht erreicht ist).

Es können je nach Modell bis zu 16 verschiedene Profile angelegt werden. Zum Ändern oder Löschen eines Profils die **Einstelltaste** in diesem Profil betätigen.

9.2 | LIEBLINGSREZEPT ANLEGEN UND LÖSCHEN

Verfahren 1: Zum Anlegen eines Rezepts im Profilmenu auf [+] drücken und entsprechend der Anweisungen auf dem Bedienfeld vorgehen.

Verfahren 2: Am Ende eines Rezepts folgende Taste betätigen: (+ 👤)

Für jedes Profil können bis zu acht Rezepte gespeichert werden. Zum Löschen eines Lieblingsrezepts die entsprechende Kachel gedrückt halten und anschließend das Kreuz antippen, das am oberen Rand der Kachel angezeigt wird.

HINWEIS



Während einer laufenden Zubereitung und im Profilmenu kann ein Rezept nicht geändert werden.

HINWEIS



Bei Unterbrechung der Zubereitung eines Lieblingsgetränks wird diese Einstellung gespeichert.

Für jedes Profil können bestimmte Einstellungen gespeichert werden:

- Sockelbeleuchtung ein/aus
- Automatisches Einschalten bei bestimmtem Lieblingsrezept
- Anzeige der Rezepte
- Namen hinzuzufügen
- Farbe auswählen
- Kurzwahl festlegen

10 | EINSTELLMENÜ

Zahnradssymbol (⚙️) an der linken Seite des Bedienfelds [18] antippen.

Folgende Einstellungen können vorgenommen werden:

- **Parameter:** Sprache, Uhrzeit, Datum, Wasserhärte, Kaffeetemperatur, Teetemperatur, Maßeinheit, Helligkeit Sockelbeleuchtung, Helligkeit Bedienfeld, automatische Abschaltung, automatische Spülung, Rezeptanzeige (Kacheln oder Schieberegler), Produkt zurücksetzen.
- **Informationen:** zubereitete Getränke, Anzahl der ausgeführten Rezepte
- **Hilfe und Tutorials:** Videoanleitungen zur Bedienung der Maschine

Nachfolgend sind die verfügbaren Haupteinstellungen aufgeführt:

Datum	Das Datum muss eingestellt werden, vor allem bei Verwendung einer Entkalkerkartusche.
Uhrzeit	Sie können zwischen 12- und 24-h-Anzeige wählen.
Sprache	Sie können aus den angezeigten Sprachen Ihre Auswahl treffen.
Maßeinheit	Sie können als Maßeinheit ml oder oz einstellen.
Helligkeit Bedienfeld	Sie können die Helligkeit des Bedienfelds nach Ihren Wünschen einstellen.
Getränketemperatur	Sie können die Temperatur Ihrer Kaffee-/Teezubereitungen in drei unterschiedlichen Stufen einstellen.
Wasserhärte	Die Wasserhärte kann von 0 bis 4 eingestellt werden (<i>siehe Abschnitt 6.1</i>).
Automatische Abschaltung	Sie können einstellen, wann sich die Maschine automatisch abschaltet (Dauer der Nichtnutzung). Mit dieser Funktion können Sie Ihren Stromverbrauch verringern. Zum Strom sparen die automatische Abschaltung der Maschine aktivieren (Abschaltung 15/30/60/90 Minuten nach dem letzten Arbeitsschritt der Maschine). Um möglichst viel Strom zu sparen, die automatische Abschaltung auf die kürzeste Dauer (15 Minuten) setzen. Darüber hinaus können auch die Werkseinstellungen wiederhergestellt werden.
Automatische Spülung	Hier können Sie einstellen, ob beim Einschalten der Maschine eine automatische Spülung des Kaffeeauslasses erfolgen soll.
Helligkeit Sockelbeleuchtung	Sie können die Helligkeit der Sockelbeleuchtung nach Ihren Wünschen einstellen bzw. die Beleuchtung abschalten. Diese Einstellung funktioniert unabhängig von den spezifischen Einstellungen in den einzelnen Profilen.

Mit [X] verlassen Sie das Einstellmenü. Die Einstellungen werden in der Maschine gespeichert und bleiben auch nach Ziehen des Netzsteckers erhalten.

11 | ALLGEMEINE PFLEGE

Mit der richtigen Pflege verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Kaffeevollautomaten und erhalten den authentischen Kaffeegeschmack. Aus Gründen der Hygiene ist es wichtig, dass täglich vor der ersten Verwendung der Maschine bzw. bei längerer Nichtverwendung (mehr als 2 Tage) die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Wartungsmaßnahmen erfolgen und ein Spülprogramm durchgeführt wird.

11.1 | PFLEGE VON KAFFEESATZBEHÄLTER UND TROPFSCHALE

In der Tropfschale [13] wird das überschüssige Wasser aufgefangen, im Kaffeesatzbehälter [11] der Kaffeesatz gesammelt.


Wann und wie sollte die Tropfschale geleert werden?

Bei entsprechender Anzeige auf dem Bedienfeld. Die Tropfschale kann auch schon geleert werden, bevor eine entsprechende Meldung angezeigt wird (*Abb. J1 – J9*).


Es wird empfohlen, die Tropfschale vor Wieder-

einsetzen in die Maschine an der Luft trocknen zu lassen. Die Tropfschale muss stets eingesetzt bleiben und regelmäßig geleert werden.

VORSICHT

 Da dieser Behälter in Kontakt mit Milch und Kaffee kommt, wird aus Gründen der Hygiene empfohlen, ihn täglich komplett zu zerlegen und alle Bestandteile unter heißem Wasser zu reinigen.


VORSICHT

 Wird die Tropfschale nicht regelmäßig geleert ¹³, kann die Maschine Schaden nehmen. Zur Reinigung die Abdeckung durch Ziehen am markieren Bereich abnehmen. Die Einzelteile sind spülmaschinenfest.

Wann und wie sollte der Kaffeesatzbehälter geleert werden?

Bei entsprechender Anzeige auf dem Bedienfeld. Der Behälter kann auch geleert werden, bevor eine entsprechende Meldung angezeigt wird. Dabei jedoch darauf achten, dass die Maschine eingeschaltet ist, sodass die Maschine das Ausleeren des Behälters ¹¹ registrieren kann (Abb. 11 – 16).

VORSICHT

 Wird der Kaffeesatzbehälter ¹¹ nicht regelmäßig geleert, kann die Maschine Schaden nehmen. Den Kaffeesatzbehälter nicht in die Spülmaschine geben. Aus Gründen der Hygiene wird empfohlen, den Kaffeesatzbehälter täglich mit Seife und Schwamm unter heißem Wasser zu reinigen.

Es wird empfohlen, den Behälter vor Wiedereinsetzen in die Maschine an der Luft trocknen zu lassen.

11.2 | WASSERTANK PFLEGEN


Nur bei hoher Wasserqualität und ausreichender Hygiene kann Ihr Kaffee sein volles Aroma

entfalten. Wir empfehlen daher, nur frisches Wasser zu verwenden und den Wassertank ¹⁶ täglich mit einer Flaschenbürste unter heißem Wasser zu reinigen.

11.3 | WARUM UND WIE MUSS ICH DAS MILCHSYSTEM PFLEGEN?

Das Milchsystem nach der Zubereitung milchhaltiger Getränke pflegen.

HINWEIS

 Um eine gleichbleibend hohe Qualität des Milchschaums zu gewährleisten, empfehlen wir Folgendes:


- Reinigungszyklus der Maschine starten. Die Reinigungsfunktion des Milchsystems kann jederzeit gestartet werden. Die Reinigung ist in Anweisungen beschrieben, die in der Maschine gespeichert sind: *Reinigung durchführen*.
- Leitung und Düse sofort nach jeder Verwendung gründlich mit Wasser reinigen. Für die Innenseite des Metallteils der Milchleitung kann der Rohrwischer verwendet werden.
- Wir empfehlen die Reinigung des Milchtops ⁸ nach jeder Verwendung oder wenn er leer ist. Der Glasbehälter ist spülmaschinenfest.

11.4 | WARUM UND WIE MUSS ICH DEN KAFFEEBOHNENBEHÄLTER REINIGEN?

Die Kaffeebohnen können ölige Flecken im Behälter hinterlassen, die das Aroma Ihres Kaffees beeinträchtigen können.

Um jederzeit den besten Kaffeegeschmack zu erhalten und aus Gründen der Hygiene, empfehlen wir die Reinigung des Kaffeebohnenbehälters vor jeder Befüllung mit einem weichen und trockenen Tuch.

VORSICHT

 Den Behälter nicht mit Wasser reinigen, da Wasser im Kaffeebohnenbehälter zu Schäden an der Maschine führen kann.


11.5 | WARUM UND WIE MUSS ICH DEN HANDEINWURF REINIGEN?

Um jederzeit den besten Kaffeegeschmack zu erhalten und aus Gründen der Hygiene, wird empfohlen, den Handeinwurf vor jeder Befül-

lung mit Kaffeemehl mittels der im Kaffeemehldosierer ⁷ enthaltenen Bürste zu reinigen.

Über den Handeinwurf ³ wird auch die Reinigungstablette zur Reinigung des Kaffeesystems eingeworfen (*siehe Abschnitt 12*). Vor Einwerfen der Tablette darauf achten, dass sich kein Kaffeemehl im Handeinwurf befindet. Nach Beendigung des Reinigungsprogramms empfehlen wir die Reinigung des Handeinwurfs mit einer Bürste, um alle Rückstände des Reinigers zu beseitigen.

11.6 | ÜBERSICHT ALLGEMEINE WARTUNG

Zum Aufrufen des Wartungsmenüs die Reinigungstaste  auf dem Bedienfeld drücken.

BAUTEIL	VORWARNUNG	WARNUNG	HINWEIS
Tropfschale		Tropfschale voll. Zubereitung von Getränken erst nach Leerung der Tropfschale möglich	Getränke können nur bei eingesetzter Tropfschale zubereitet werden
Kaffeebohnenbehälter		Kaffeebohnenbehälter leer. Zubereitung von Getränken mit frisch gemahlenem Kaffee nur nach Auffüllen des Kaffeebohnenbehälters möglich	Hinweis: Getränkezubereitung mit Kaffeemehl und/oder Milch und/oder heißem Wasser ist möglich
Wassertank	Für einige Rezepte muss der Wassertank befüllt werden	Wassertank leer. Zubereitung von Getränken erst nach Befüllung des Wassertanks möglich	Getränke können nur bei eingesetztem und gefülltem Wassertank zubereitet werden
Kaffeesatzbehälter	Für einige Rezepte muss der Kaffeesatzbehälter geleert werden	Kaffeesatzbehälter voll. Zubereitung von Getränken erst nach Leerung des Kaffeesatzbehälters möglich	Getränke können nur bei eingesetztem Kaffeesatzbehälter zubereitet werden
Handeinwurfklappe			Zubereitung von Getränken nur bei geschlossener Handeinwurfklappe möglich. Bei Öffnung der Handeinwurfklappe während der Zubereitung eines Getränks wird der Vorgang unterbrochen und die Maschine führt nach dem Schließen der Klappe eine automatische Wartung durch.
Deckel des Kaffeebohnenbehälters			Kaffeebohnen können nur dann gemahlen werden, wenn der Kaffeebohnenbehälter mit dem zugehörigen Deckel verschlossen ist. Hinweis: Um das Aroma der Kaffeebohnen zu erhalten, empfehlen wir, den Deckel stets auf der Maschine zu lassen.

12 | SONSTIGE PFLEGE MASSNAHMEN

PFLEGE	WANN?	ERLÄUTERUNG	BENÖTIGTE HILFSMITTEL
Automatische Reinigung des Milchsystems 30 s / 20 ml	Nach jeder Zubereitung eines milchhaltigen Getränks bzw. bei Anzeige einer entsprechenden Meldung	Automatisches Spülen des Milchsystems. Das Milchsystem kann jederzeit gespült werden.	
Spülen des Kaffeesystems 45 s / 30 ml	jederzeit	Automatisches Spülen des Kaffeesystems. In diesem Prozess wird ausschließlich heißes Wasser verwendet. Dadurch wird der authentische Geschmack Ihrer Kaffeegetränke gewährleistet.	
Spülen des Teesystems 30 s / 20 ml	jederzeit	Spülung mit heißem Wasser, um den authentischen Geschmack Ihres Teegetränks zu erhalten.	
Reinigung der Komponenten des Milchsystems 5 min	jederzeit bzw. bei Anzeige einer entsprechenden Meldung	Dies umfasst Ausbau und Reinigung des abnehmbaren One Touch Cappuccino-Blocks [6]. Eine regelmäßige Reinigung ist wichtig für den perfekten Milchschaum. Siehe dazu Anweisungen in: Abb. F1 – F15	Reinigungsnadel [5]
Reinigung Kaffeesystem 13 min / 600 ml	jederzeit bzw. bei Anzeige einer entsprechenden Meldung	Automatische Reinigung und Entfettung des Kaffeesystems der Maschine. Gewährleistet die Erhaltung des optimalen Aromas Ihrer Getränke. Vor und nach Durchlauf des Reinigungsprogramms den Handeinwurf reinigen, siehe Anweisungen in: Abb. H1 – H9	1 Reinigungstablette
Entkalken 25 min / 600 ml	jederzeit bzw. bei Anzeige einer entsprechenden Meldung	Ermöglicht das Entkalken der Maschine. Beseitigt Kalkablagerungen und sonstige Verunreinigungen, die den Geschmack Ihres Kaffees beeinträchtigen können. Diese Funktion wird ab einer bestimmten Anzahl von auf der Maschine zubereiteten Getränken aktiviert. Beim Einfüllen in den Tank die Lösung umrühren, um den Reiniger aufzulösen.	1 Dosis Entkalker

VORSICHT



Das Reinigungsprogramm muss nicht sofort nach Anzeige der entsprechenden Meldung durchgeführt werden, allerdings sollte nicht mehr zu lange damit gewartet werden.

den. Wenn die Reinigung verschoben wird, erscheint die Warnung so lange, bis die Maschine gereinigt ist.

Bei Stromausfall oder wenn die Maschine während eines laufenden Reinigungsvorgangs vom

Netz getrennt wird, startet das Reinigungsprogramm erneut. Dieser Vorgang kann nicht verschoben werden, das Wassersystem muss zwingend gespült werden. In diesem Fall ist möglicherweise eine weitere Reinigungstablette notwendig. Weitere Informationen können den Anweisungen in den Maschineneinstellungen

entnommen werden.

Wann sollten die oben beschriebenen Reparaturen durchgeführt werden? Sobald eine Benutzeraktion notwendig ist, wird auf dem Bedienfeld der Maschine eine entsprechende Meldung angezeigt.


13 | HILFE BEI STÖRUNGEN


WARNUNG




Reparaturen an der Verkabelung und Arbeiten an elektrischen Bauteilen dürfen nur durch qualifizierte Fachkräfte durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht Lebensgefahr durch Stromschlag. Die Maschine nicht benutzen, wenn sie sichtbar beschädigt ist!


FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
Betrieb allgemein	Die Maschine zeigt eine Störung an, die Software hängt oder die Maschine funktioniert nicht.	Maschine abschalten und vom Stromnetz trennen, Filter herausnehmen, eine Minute abwarten und Maschine wieder einschalten. Zum Einschalten Ein-/Aus-Taste gedrückt halten.
	Die Maschine schaltet bei Betätigung der EIN-/AUS-Taste nicht ein.	Sicherungen und Steckdosen kontrollieren. Überprüfen, ob die beiden Netzstecker korrekt in der Steckdose sitzen.
	Stromausfall während eines Brühzyklus.	Die Maschine wird nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch neu gestartet. Ggf. entsprechend den Anweisungen auf dem Bedienfeld vorgehen.
	Am Gerät erscheint die Aufforderung, den Netzstecker zu ziehen und wieder einzustecken.	Netzstecker ziehen, Filtersystem Claris Aqua herausnehmen und Netzstecker nach ca. 20 Sekunden wieder einstecken. Wenn die Meldung weiterhin angezeigt wird, Kundendienst von WMF verständigen.
Nutzung	Ungewöhnliche Geräusche im Mahlwerk.	Fremdkörper im Mahlwerk. Kundendienst von WMF verständigen.
	Die Einstellung des Mahlgrads ist schwergängig.	Mahlgrad nur bei laufendem Mahlwerk einstellen.
	Die Maschine bereitet Kaffee oder ein anderes gewünschtes Getränk nicht zu.	Bei der Zubereitung des Getränks wurde ein Problem erkannt. Die Maschine wurde automatisch neu gestartet und ist jetzt bereit für einen neuen Zyklus.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	Im Kaffeebohnenbehälter befindet sich Kaffeemehl anstelle ganzer Bohnen.	Kaffeemehl mit einem Staubsauger aus dem Kaffeebohnenbehälter absaugen. In den Kaffeebohnenbehälter nur Kaffeebohnen und keine anderen Produkte (z. B. Gewürze) einfüllen.
	Die Aufforderung zum Nachfüllen von Kaffeebohnen wird angezeigt, obwohl sich noch Bohnen im Behälter befinden.	Deckel öffnen und Bohnen von Hand durchrühren. Verwendung schwer zu mahlender öliger, karamellisierter oder aromatisierter Kaffeebohnen vermeiden.
	Unter der Maschine steht Wasser.	Nach der Zubereitung des Kaffees noch 15 Sekunden abwarten, bis die Maschine ihren Zyklus korrekt beendet hat und erst dann den Wassertank herausnehmen. Darauf achten, dass die Tropfschale korrekt unter der Maschine platziert ist. Auch wenn die Maschine nicht verwendet wird, sollte die Tropfschale immer an ihrem Platz sein. Die Tropfschale während eines laufenden Zyklus nicht herausnehmen.
	Im Kaffeesatzbehälter befindet sich Wasser.	Wasser, das sich auf der oberen Abdeckung der Maschine befindet, wird direkt in den Kaffeesatzbehälter geleitet. Keine vollen Tassen auf der Maschine abstellen.
	Beim Abschalten der Maschine tritt warmes Wasser aus dem Kaffeeauslass und dem One Touch Cappuccino -Block aus.	Je nach zubereitetem Getränk führt die Maschine beim Abschalten möglicherweise einen automatischen Spülzyklus aus, um ein Zusetzen der Leitungen zu vermeiden. Dieser Spülzyklus dauert nur wenige Sekunden und endet automatisch.
Zubereitung von Getränken	Der One Touch Cappuccino -Block saugt keine Milch an.	Überprüfen, ob der Block korrekt installiert ist (vor allem der Anschluss der Milchleitung). Überprüfen, ob die Dampfdüse frei ist. Bei verstopfter Dampfdüse siehe „Dampfdüse der Maschine anscheinend ganz oder teilweise verstopft“ unten. Darauf achten, dass der Anschluss nicht verstopft oder verschmutzt ist, Anschluss in einer Lösung aus Warmwasser und Reinigungsmittel einweichen, säubern, gründlich trocknen und wieder einbauen. Darauf achten, dass die Flexleitung nicht verstopft oder verdreht ist sowie korrekt und luftdicht mit dem One Touch Cappuccino -Block verbunden ist. Darauf achten, dass sie komplett in die Milch eingetaucht ist. Block reinigen und spülen (siehe Abschnitte zur Reinigung und Spülung des One Touch Cappuccino -Blocks).
Zubereitung von Milchschaum	Der One Touch Cappuccino -Block produziert nur wenig oder überhaupt keinen Milchschaum.	Bei milchhaltigen Getränken wird die Verwendung frischer, pasteurisierter und ultrahoherhitzer Milch empfohlen. Darüber hinaus empfiehlt sich die Verwendung eines gekühlten Behälters.
	Milch oder Wasser fließen nicht einwandfrei in die Tasse(n).	Darauf achten, dass der One Touch Cappuccino -Block  korrekt positioniert ist.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	Rückstände von Milch in Americano oder Heißwasser.	Vor Zubereitung des Getränks Milchsystem spülen bzw. Zubehör für One Touch Cappuccino zerlegen und reinigen.
	Der Espresso oder Kaffee ist nicht heiß genug.	Vor Zubereitung Ihres Kaffees eine Spülung des Kaffeesystems durchführen. Im erweiterten Menü bzw. in den Einstellungen die Kaffeetemperatur erhöhen. Tasse vor Zubereitung des Getränks durch Spülen mit heißem Wasser vorwärmen. Fassengröße an die Größe des gewünschten Getränks anpassen.
	Kaffee zu hell oder zu schwach.	Verwendung öliger, karamellisierter oder aromatisierter Kaffeebohnen vermeiden. Darauf achten, dass die Kaffeebohnen korrekt durch das Mahlwerk laufen und der Sensor nicht blockiert wird. Volumen des gewünschten Getränks verringern und Stärke erhöhen. Mahlgradeinstellung nach links schieben, um feineren Kaffee zu erhalten. Das Getränk mit der Doppelfunktion in zwei Zyklen zubereiten.
	Der Kaffee tritt zu langsam aus.	Mahlgradeinstellung  nach rechts schieben, um gröberen Kaffee zu erhalten (je nach gewünschtem Getränk). Einen oder mehrere Spülzyklen durchführen. Maschine reinigen (siehe Abschnitt 12). Bei Auftreten während der Zubereitung eines Getränks mit Kaffeemehl: gröberes Kaffeemehl oder Mischung für Espresso-Maschine verwenden.
	Der Tee ist nicht heiß genug oder zu heiß.	Heißwassertemperatur in den Einstellungen erhöhen oder verringern.
Verwendung von Dampf	Dampfdüse der Maschine anscheinend ganz oder teilweise verstopft.	Düse mit dem beiliegenden Werkzeug aus ihrer Halterung nehmen (Abb. F4). Halterung ohne Düse wieder einsetzen. Spülzyklus für den One Touch Cappuccino -Block durchführen, um verbliebene Ablagerungen zu entfernen. Dampfdüse reinigen und darauf achten, dass die Öffnung der Düse nicht durch Milchrückstände oder Kalkablagerungen verstopft ist. Ggf. die Reinigungsnadel verwenden. (Abb. F5).
	Aus der Dampfdüse tritt kein Dampf aus.	Überprüfen, ob die Dampfdüse frei ist. Siehe Dampfdüse der Maschine anscheinend ganz oder teilweise verstopft oben. Wenn das Problem auf diese Weise nicht behoben werden kann, Wassertank entleeren und Claris-Filter vorübergehend ausbauen. Wassertank mit kalziumreichem Mineralwasser (>100 mg/l) befüllen und nacheinander mehrere Dampfzyklen (5 bis 10) in einen Behälter ausführen, bis ein ununterbrochener Dampfstrahl austritt. Filter wieder in den Tank einsetzen und wieder normales Leitungswasser verwenden.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	Dampf tritt am Abtropfgitter aus.	Je nach Art des zubereiteten Getränks kann Dampf am Abtropfgitter austreten.
Verwendung von Wartungsfunktionen	Die Tropfschale wurde geleert, aber die Meldung wird noch immer auf dem Bedienfeld angezeigt.	Die Metallkontakte sind verschmutzt. Metallkontakte an der Rückseite der Tropfschale reinigen und abwischen.
	Die Maschine zeigt keine Aufforderung zum Entkalken an.	Ein Entkalkungszyklus ist nach einer großen Anzahl zubereiteter Getränke erforderlich.
	Beim Entkalken nur geringer Durchfluss an der Kaffeedüse.	Beim Entkalken laufen in der Maschine mehrere Prozesse ab, ohne dass an der Düse ein permanenter Durchfluss anliegt.
	In der Tropfschale hat sich Kaffeemehl angesammelt.	In der Tropfschale kann sich eine geringe Menge Kaffeemehl absetzen. Konstruktionsbedingt saugt die Maschine überschüssiges Kaffeemehl ab, damit der Durchflussbereich frei bleibt. Bei Kaffeegetränken, die mit dem Handeinwurf zubereitet wurden, darauf achten, dass nur eine Dosis (Abmessung über mitgelieferten Kaffeemehldosierer) verwendet wird.
	Der Kaffeesatzbehälter wurde geleert, aber die Meldung wird noch immer am Bedienfeld angezeigt.	Kaffeesatzbehälter korrekt wieder einsetzen und entsprechend der Anleitung am Bedienfeld vorgehen. Vor dem Wiedereinsetzen mindestens 6 Sekunden abwarten.
	Der Wassertank wurde befüllt, aber die Meldung wird noch immer am Bedienfeld angezeigt.	Möglicherweise ist nicht ausreichend Wasser im Behälter vorhanden, sodass die Maschine den Wasserstand nicht erkennt. Wassertank vollständig befüllen. Darauf achten, dass der Wassertank korrekt in die Maschine eingesetzt ist. Der Schwimmer am Tankboden sollte sich frei bewegen. Schwimmer überprüfen und ggf. lösen.

 Die Maschine entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 201/30/EU und 2009/125/EU.

 Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Wiederverwendung, stoffliche Verwertung und andere Formen der Verwertung von Altgeräten leisten einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer

Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten.

EN OPERATING INSTRUCTIONS

1 Components	31	8 Preparing drinks	40
2 Technical specifications	32	8.1 Coffee drinks	40
3 Important safety information	32	8.2 Teas / hot water	40
3.1 Proper use	32	8.3 Milky drinks	40
3.2 For Europe market only	33	8.4 Ground coffee recipes	41
3.3 Recommendations for installation	33	8.5 Permanent settings	42
3.4 Important product information	34	9 Profile menus	44
3.5 Before using the first time	34	9.1 Create and delete a profile	44
4 Differences between the models	35	9.2 Create and delete a favourite recipe	44
5 Overall view	36	10 Setting menu	44
5.1 Presentation of the different buttons	36	11 General maintenance	45
5.2 Lights settings	37	11.1 Maintaining coffee grounds collector and drip tray	45
6 Installing the appliance	37	11.2 Maintenance of water tank	46
6.1 Measuring the water hardness	37	11.3 Why and how do I maintain the milk system?	46
6.2 Filter installation	38	11.4 Why and how cleaning the coffee beans tank?	46
7 Important information before preparing drinks	39	11.5 Why and how cleaning the coffee hatch?	47
7.1 Preparing the appliance	39	11.6 Overview general maintenance	47
7.2 Preparing the grinder	39	12 Other maintenance	48
7.3 Adjusting the coffee outlet	39	13 Troubleshooting	49

LIST OF FIGURES

A First use | **B** Measuring the water hardness | **C** Make two cups of a recipe at once | **D** Make a milk recipe | **E** Quick milk rinsing | **F** Manual deep cleaning of milk system | **G** Descaling program | **H** Complete automatic cleaning of the machine | **I** Empty the coffee ground collector | **J** Empty the drip tray

WMF PERFECTION 800L-SERIES

FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE

Congratulations! You are now the proud owner of your **WMF Perfection** fully automatic coffee machine. This new product offers up to 20 hot drinks (depending on model): Espresso, Ristretto, Lungo, Long Coffee/Cafe Creme, Doppio/Double Espresso, Americano, Morning Coffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Cafe Latte, Flat White, Milk Coffee/Cafe au Lait, Espresso Macchiato, Ground coffee recipes, Frothed Milk, Hot Milk, Hot Water, Black Tea, White Tea and Green Tea. The ground coffee chute enables you to use also pre-ground coffee for different recipes.

In addition to this very large choice, the machine offers many opportunities for customizing drinks, for example, you can use a function that will increase the intensity of your coffee, if you appreciate more full-bodied preparations. You can set the amount, strength and temperature of your drinks.

Intuitive operation

The most frequently consumed drinks are accessible with one simple touch on the main interface. As for the screen, it allows you to follow the progress of your coffees and provides easy access to the different menus. Most drinks can be prepared in batches of two, which saves time and is more convivial.

The advanced second thermoblock systems enables you to create a wide range of coffee recipes with milk or milk foam, like Cappuccino, Latte Macchiato or Espresso Macchiato. You always have the perfect aroma you want, regardless of the type of beverage and your individual favorite settings, regardless of the type of beans or the different beverage your partner or friend just enjoyed immediately before!

To give the drink maximum flavour, an espresso is traditionally served in a small, flared porcelain cup. For an optimum temperature espresso and a dense creamy froth, we recommend that you pre-heat your cup. You will probably need to try several types of coffee before you find the one that suits you. By experimenting with the blend and/or roast, you will eventually arrive at the ideal result.

Did you already know?

Espresso coffee has a richer aroma than classic filter coffee. Despite its stronger taste, which remains longer on the palate, an espresso contains less caffeine than filter coffee (around 60 to 80 mg per cup compared to 80 to 100 mg per cup) due to its shorter percolation period. The quality of water used is another determining factor which affects the overall quality of the brewed coffee. You should ideally fill the water tank with fresh and cold water.

Useful tips

To get the most out of your machine and obtain good quality coffees, here is some advice:

- The quality of your water significantly influences the quality of the flavours. Limescale and chlorine can alter the taste of your coffee. We recommend that you use the Claris Aqua Filter System or low mineral-content water to preserve all of the flavours of your coffee.

- When preparing exclusively coffee recipes, we recommend that you use tulip-shaped porcelain cups, preheated beforehand (by running them under hot water, for instance), and of a size appropriate to the quantity you want to make. For your milk-based preparations, we recommend that you use thick glass cups for an appetising result.
- Roasted coffee beans can lose their flavour if they are not protected. We recommend that you use the amount of beans required for your consumption for the next 4–5 days. The bean container cover is also equipped with a seal to protect the aroma.
- Lastly, please remember that oily and caramelised coffee beans must be avoided, as they can damage your machine.
- The quality and fineness of the grinding determine the strength of the flavours and the quality of the cream. The finer the beans are ground, the richer the cream. Indeed, grinding should be adapted to the drink desired: fine for ristretto and espresso, coarser for coffee.
- We recommend to use pasteurised or UHT, semi-skimmed, the most important requirement for frothing milk is a milk temperature of 4–8 °C. Using special milks (microfiltered, raw, fermented, enriched, whole milk, lactose-free milk, skimmed etc.) or some vegetable milks (rice, soy milk or oat milk, etc.) can produce less satisfactory results especially when it comes to the quantity and quality of the froth.

We wish you many years of enjoyment with your **WMF Perfection** fully automatic coffee machine.

1 | COMPONENTS

- 1 Coffee bean container lid
- 2 Grinding fineness adjustment dial
- 3 Pre ground coffee funnel/funnel for cleaning tablet
- 4 LED light
- 5 Accessory for cleaning the milk system, 2 in 1: disassembly tool + cleaning needle
- 6 Removable **One Touch Cappuccino** block
- 7 Ground coffee spoon
- 8 Milk pot + lid (according to model)
- 9 Milk lance
- 10 Milk tube
- 11 Coffee grounds collector
- 12 Milk tube connector
- 13 Grid and removable drip tray
- 14 Removable spout cover
- 15 Height-adjustable coffee outlets
- 16 Water tank
- 17 Claris – Aqua Filter System with fitting accessory
- 18 Display panel
- 19 Care kit bag
- 20 1 descaling sachet
- 21 2 cleaning tablets
- 22 2 stick for testing water hardness
- 23 Pipe cleaner
- 24 Settings button
- 25 Cleaning button
- 26 On/Off button
- 27 Home button
- 28 Navigation touchscreen
- 29 Profile 1
- 30 Profile 3
- 31 Profile 2
- 32 Profile 4

2 | TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appliance: **WMF Perfection**

fully automatic coffee machine

Power supply: 220 – 240 V~/50 Hz

Pump pressure: 15 bars

Coffee bean container: 250 g

Capacity grounds container: 15 portions

Water tank: 2.0 l

Power consumption: During operation 1,450 W

Use and storage: Indoors, in a dry place (protected from frost)

Cable length (m): approx. 1.1

Dimensions (mm) H x W x D: 395 x 285 x 480

Weight (kg): 12.0

Manufacturer:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

France

3 | IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Important information is indicated in these operating instructions using symbols and signal words:

WARNING indicates a hazardous situation that can cause serious injuries.

CAUTION indicates a potentially hazardous situation that can cause minor or moderate injuries.

ATTENTION indicates a situation that can lead to material damage.

NOTE provides additional information regarding the safe handling of the product.



Symbols: observe and follow the indications.

3.1 | PROPER USE

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged. The power cord must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Your appliance is intended for domestic use inside the home only at an altitude below 2.000 m.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Your appliance is designed for domestic use only.
- It is not intended to be used in the following environments, which are not covered by the guarantee:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

- Always follow the cleaning instruction to clean your appliance:
 - unplug the appliance,
 - do not clean the appliance while hot,
 - clean with a damp cloth or sponge,
 - never immerse the appliance in water or put it under running water.
- When using the nozzle to ensure that it is properly oriented in order to avoid the risk of burns.
- Make sure the filter holder is tightly fitted before running the coffee through.
- Do not insert foreign objects into the grain mill.
- The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.

WARNING



Risks of injuries if you don't use this appliance correctly. After using, do not touch hot surfaces (percolation head, filter holder and steam nozzle), subjected to residual heat.

3.2 | FOR EUROPE MARKET ONLY

- This appliance can be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and they are supervised by an adult.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided they are supervised or have received instruction to use the device safely and understand the dangers.
- Children should not use the device as a toy.

3.3 | RECOMMENDATIONS FOR INSTALLATION

- European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances are not thrown into the normal flow of municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.
- Only use an earthed socket to plug the machine in. Check that the power voltage indicated on the nameplate of the appliance corresponds to that of your mains installation.
- Do not use the appliance if it is not working properly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre.
- For your safety, this appliance conforms to applicable standards and regulations (Directives on low voltage, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, environment, etc.)
- Any error in the electrical connection will negate your guarantee.
- Do not remove the filter holder containing the ground coffee while the water is going

through, because the appliance is under pressure at that time.

- Do not use if the drip tray and the grid are not in place.
- Unplug the appliance when you have finished using it and when you clean it.
- Remove the plug if a problem occurs during operation or before you clean the appliance.
- Do not pull on the cord to unplug the appliance.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over a sharp edge.
- Ensure that the cord and your hands do not touch the hot parts of the appliance (cup warming plate, filter holder, steam nozzle).
- Refer to the instructions for descaling your appliance.
- All interventions other than cleaning and everyday maintenance by the customer must be performed by an authorised service centre.
- The accessories and the removable parts of the appliance are not dishwasher safe.
- For your safety, only use the manufacturer's accessories and spare parts designed for your appliance.
- This appliance is not suitable for making drinks for babies under the age of 2 years.
- All appliances are subject to strict quality control procedures. These include actual usage tests on randomly selected appliances, which would explain any traces of use.
- To reduce the risk of injury, do not leave the cord hanging over the table or counter, where it can be pulled on by a child or trip someone.
- Never pour cold water in the tank immediately after a brew cycle. Let the appliance cool down between preparations.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Never operate the appliance with wet hands.

3.4 | IMPORTANT PRODUCT INFORMATION

NOTE



Read these instructions carefully and keep them for future reference. Please follow the safety guidelines.

The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this manual. It contains instructions for using, cleaning and looking after the appliance. We accept no liability for any damage resulting from non-observance.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information, which is enclosed separately. The safety precautions must be observed during use.

3.5 | BEFORE USING THE FIRST TIME













- 1 | Take the appliance and all accessories out of the box carefully and make sure that all components and accessories are complete and undamaged.
- 2 | Ensure that all packaging material is removed before use.
- 3 | Clean the appliance, components and accessories before the first use and after any long storage, as described in [section 11](#).

4 | DIFFERENCES BETWEEN THE MODELS

FEATURES	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Design	black	silver	silver	silver
Recipes				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Long Coffee/Café Crème	✓	✓	✓	✓
Doppio/Double Espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Morning Coffee	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè Latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Milk Coffee/Café au Lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Hot milk	✓	✓	✓	✓
Frothy milk	✓	✓	✓	✓
Hot Water	–	–	–	–
Hot water for black tea	✓	✓	✓	–
Hot water for white tea	✓	✓	✓	–
Hot water for green tea	✓	✓	✓	–
Settings				
Profile settings	16	16	10	4
Coffee strength setting options	4	4	4	3
Function				
Ground Coffee	✓	✓	✓	✓
Accessory				
Glass milk container	✓	✓	✓	–

5 | OVERALL VIEW

5.1 | PRESENTATION OF THE DIFFERENT BUTTONS


BUTTON	DESCRIPTION/GENERAL FUNCTIONS
	Switching the machine on and off. It is necessary to press the button to start the machine.
	Home button. Allows you to return to the home menu.
	The machine has a range of settings – check them out! They let you create a more personalized experience.
	Go to the various cleaning options for the machine. Carrying out proper maintenance will optimize the life of your machine and preserve the authentic taste of your coffee.
	Allows you to return to the previous screen.
	Go to the next. For instance, when preparing a Cappuccino, switch from milk preparation to espresso preparation after a certain time.
	Browse upwards in the menu/increase the parameter selected. Browse downwards in the menu/decrease the parameter selected.
	You can prepare one or two cups with your appliance by pushing the  button.
OK	Confirmation of selection.
START	Start the selection.
STOP	Stop the selection.
	Profile buttons at the right of the screen.
	Profile button on the top left of the screen.
	Contextual button, function depends on screen (advanced setting for recipes, settings for profiles, etc.).

5.2 | LIGHTS SETTINGS

Specific information about the buttons' backlight

- When a button is not illuminated, the corresponding function is inaccessible.
- When it is slightly illuminated, the function is available and can be selected.
- While the function requested is in progress, the light becomes very bright.

Specific information about the light effects on the base of appliance

- When the machine is ON, the base shines brightly. You can switch the light on or off, as described in [section 10](#).
- When the machine is OFF the base does not shine.
- When the light is in floating mode, a drink is being prepared.
- When the light in the base is blinking, consumer intervention is required to finish the action in progress.
- All generic information like warning information arises on the display panel .


Specific information about the spout light of appliance

- The spout light is automatically activated when a recipe is in progress.


6 | INSTALLING THE APPLIANCE

Refer to first use [figure A1 – A15](#) earlier in the instruction.

WARNING

 Connect the appliance to an earthed 230 V mains socket. Failure to do so means that you run the risk of fatal injury due to electricity! Respect the safety guidelines as indicated as described in [section 10](#).


Place your machine on a stable, flat, heat-resistant surface away from water splashes and sources of heat. Insure that the location chosen

is sufficiently well ventilated, as the appliance gives off heat. Please do not place the appliance on surfaces such as marble. Remove the protective film from the display panel .

Specific information about the drip tray

It allows you to collect water or coffee that might flow out of the appliance during and after preparation. It is important to always leave it in place and to empty it regularly.

Switching on the appliance

Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button , *WMF-logo* appears on the screen. Follow the instructions provided by your appliance ([figure A1 – A15](#)).


Initial settings

When using the machine for the first time, you will be prompted to configure various settings. Follow the indications displayed on the screen.

6.1 | MEASURING THE WATER HARDNESS

You must set your machine depending on the hardness of your water, from 0 to 4. To do this, follow these instructions:

1 | Before using the appliance for the first time, check the hardness of your water so that you can set the appliance accordingly. This operation should also be carried out when you use your machine in a place where the hardness of the water is different or if you notice a difference in the hardness of the water.

2 | To check the water hardness, use the test strip  supplied with your machine or contact your local water authority.

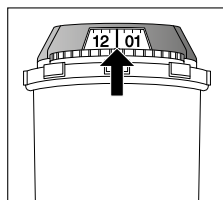
The details of the classes are given in the table below:

DEGREE OF HARDNESS	CLASSE 0	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3.75°	> 5°	> 8.75°	> 17.5°	> 26.25°
° f	< 5.4°	> 7.2°	> 12.6°	> 25.2°	> 37.8°
Appliance setting	0 – very soft	1 – soft	2 – average hardness	3 – hard	4 – very hard

3| Fill a glass of water and insert a strip (figure B1 – B2).

4| Put the strip back out of the glass. After 1 minute read the level of water hardness (figure B3 – B4).

5| Indicate the number of red zones when configuring the appliance (figure B6).



4| Please make sure to fill up the water tank after filter installation.

5| Put a container of 0.6 l under the steam exit (figure A8). The machine must be primed whether the filter has been installed or not. This means that the water circuits have to be filled. To do this, follow the instructions provided on the screen.

6| The machine will begin by filling the water circuits, preheating the circuits and then will complete an automatic rinse. The screen will inform you when installation is complete.

6.2| FILTER INSTALLATION

When switching on for the first time, the appliance asks if you want to install the filter. If you wish to do so, and if the hardness of your water requires it, select **YES** and follow the instructions on the screen.

1| Install the filter in the appliance.

2| Screw the filter into the bottom of the water tank using the accessory supplied with the filter 17 (figure A4 – A5).

3| Set the month when the filter is fitted (position 1 on the illustration, left side figure in the opening) by turning the grey ring located on the upper end of the filter. The month when the filter should be replaced is indicated in position 2 on the following illustration (right side figure in the opening).

7| IMPORTANT INFORMATION BEFORE PREPARING DRINKS

7.1| PREPARING THE APPLIANCE

1| Remove and fill the water tank 16 (figure A3 – A6).

2| Replace the water tank 16 (figure A7).

3| Remove the lid of the coffee bean container 1 and add coffee beans (max. 250 g) (figure A12 – A13).

4| Replace the lid of the coffee bean container 1 (figure A14).

CAUTION



Do not fill the water tank 16 with hot water, milk or any other liquid.

CAUTION



Never put ground coffee in the coffee container. It is recommended that you do not use oily, caramelized or flavored coffee beans for this appliance. These kinds of beans may damage the appliance. Check that the coffee beans do not contain any foreign particles such as grit, as any damage caused by the presence of foreign particles will invalidate the guarantee. Do not put water into the coffee bean container.

7.2| PREPARING THE GRINDER

Depending on the drinks chosen and the strength of coffee selected, your machine will automatically adjust the quantity of ground coffee.

You can also set the strength of your coffee by adjusting how finely the coffee beans are ground. In general, the finer the coffee is ground, the stronger and creamier the coffee will be.

It may also vary according to the type of coffee used. We recommend a fine setting for espressos and a coarser setting for coffees.

Adjust the fineness of grinding by moving the slider of the coffee grounds fineness adjuster 2 which is located on the topside of the appliance (figure A14).

NOTE



This setting should be applied during grinding notch by notch. After 3 rounds, you will notice a pronounced difference in taste.

Setting the fineness of grinding is useful when you change the type of coffee or if you want to make coffee that is more or less strong. However, it is not advised to use this setting systematically.

7.3| ADJUSTING THE COFFEE OUTLET

For all the drinks available, you can lower or raise the coffee outlets 15 according to the size of your cup or glass (figure A15).

NOTE




Splashing or scalding may occur if the coffee outlets 15 are set to high in relation to the size of the cups.

8 | PREPARING DRINKS

Preparation: Place the cup(s) under the coffee nozzles. Press the button for the desired drink.

8.1 | COFFEE DRINKS

Possible settings: It is possible to increase the strength of the coffee by selecting different number of coffee beans.

You can prepare one or two cups with your appliance by pushing the  button (figure C3).

It is possible to adjust the volume of the coffee prepared by operating the quantities scale on the right side of the screen (possible to do it before launching recipe and during recipe flow). The machine starts by grinding the beans, tamping the ground coffee and finally brewing the coffee.

You can stop the preparation at any time by pressing **STOP**.

8.2 | TEAS / HOT WATER

Possible settings: Your appliance allows you to prepare hot water for teas or herbal tea.



Model 840: One hot water recipe, you can adjust temperature and volume of the drink (before and during preparation).

Models 860, 880, 890: Three types of tea (black tea, white tea, green tea), the hot water temperature is adapted to the drink selection; you can adjust volume of the drink (before and during preparation).



8.3 | MILKY DRINKS

Refer to *figure D1–D6* earlier in the instruction.

Before recipe launching

1| Connect the slimmer and longer side of the milk tube connector  to the **One Touch Cappuccino** block  (figure D1).

NOTE


 Take care to well insert the slimmer and longer side of the milk tube connector , to insure recipe quality.

2| Immerse the other end in a receptacle filled with milk or directly in your bottle of milk (figure D3).


3| Place the cup(s) under the coffee/milk nozzles (figure D6).

Possible settings: It is possible to increase the strength of the coffee by selecting different number of coffee beans, and choose drink size.

The steam is used to froth the milk. As a higher temperature is required when producing steam, the appliance will run an additional pre-heating phase.

You can push **STOP** to stop the recipe, you can push  to go to next recipe step (only for recipes with 2 or more steps).

NOTE



 No possibility to modify the volume during processing milk recipes (coffee and milk).

Cleaning after preparing milky drinks

Automatic milk cleaning: The screen indicates *Rinse milk?* at the end of each milky preparation.


It is advised to rinse after using the milk function in order to ensure the cleanliness of the frothing accessories and the frothiness of the milk.

NOTE

 For the best results, it is advised to clean the **One Touch Cappuccino** removable block  regularly (see section 11).

If you note a change in the quality of your milk froth, do not hesitate to repeat the rinsing and cleaning process: indeed a milk system that is not well maintained may cause this type of problem.




NOTE

 Automatic rinsing outlets: according to the type of preparation (coffee or milky recipe), the machine may complete an automatic rinse program when it switches off. The cycle lasts only a few seconds and stops automatically (figure E3–E5).


8.4 | GROUND COFFEE RECIPES

Your appliance allows to prepare coffee and milky recipes with ground coffee.



CAUTION

 Do not put anything else than 1 spoon  of ground coffee in ground coffee hatch : Any damage caused by introducing an excessive quantity of ground coffee or other substance will not be covered by the guarantee.


Two access to ground coffee recipe:

- One recipe category on the screen
- By opening ground coffee hatch 


NOTE

 Never open ground coffee hatch  during recipe progressing; if doing, recipe will be stop and machine will launch automatic maintenance.

NOTE

 Possibility to realize ground coffee recipe even if there no coffee beans used.

NOTE

 When a cycle is interrupted, it does not stop immediately. The machine will finish its cycle and the preparation will be cancelled.

8.5 | PERMANENT SETTINGS

The following permanent settings can be made:

PRODUCT	NUMBER OF GRINDING	DOUBLE RECIPE AVAILABLE	APPROXIMATE SIZE	DEFAULT STRENGTH (MIN/MED/MAX)	POSSIBLE SETTINGS	ADVANCED SETTINGS BY PUSHING PARAMETERS	GROUND COFFEE OPTION
Ristretto	1	Yes (2 grindings)	25 ml	Med	Volume (20–35 ml, in 5 ml steps), strength	Coffee temperature T2/T3	Yes
Espresso	1	Yes (2 grindings)	40 ml	Med	Volume (30–70 ml, in 10ml steps), strength	Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Lungo	1	Yes (2 grindings)	80 ml	Med	Volume (50–90 ml, in 10ml steps), strength	Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Long Coffee/Café Crème	1	Yes (2 grindings)	120 ml	Min	Volume (80–180 ml, in 10 ml steps), strength	Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Doppio/Double Espresso	2	No	80 ml	Med	Volume (60–140 ml, in 10 ml steps), strength	Coffee temperature T1/T2/T3	No
Americano	1	No	160 ml	Med	Volume (120–280 ml, in 10 ml steps), strength	Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Morning Coffee	1	Yes (2 grindings)	150 ml	Max (fixed)	Volume (120–170 ml, in 10 ml steps), strength		No
Cappuccino	1	Yes (2 grindings)	180 ml	Med	Volume (M L XL), strength	Foam volume, Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Latte macchiato	1	Yes (2 grindings)	250 ml	Med	Volume (M L XL), strength	Foam volume, Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Caffè Latte	1	No	250 ml	Med	Volume (M L XL), strength	Foam volume, Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Flat white	2	No	160 ml	Med	Volume (M L XL), strength	Foam volume, Coffee temperature T1/T2/T3	No
Milk Coffee/Café au Lait	1	No	280 ml	Min	Volume (M L XL), strength	Foam volume, Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Espresso macchiato	1	Yes (2 grindings)	60 ml	Med	Volume (M L XL), strength	Foam volume, Coffee temperature T1/T2/T3	Yes
Hot milk		No	200 ml		Volume (M L XL)		
Frothy milk		No	200 ml		Volume (M L XL)	Foam volume	
Hot Water					Volume (50–300 ml, in 10 ml steps)	Water temperature (T1/T2/T3)	
Hot water for black tea		No	200 ml		Volume (50–300 ml, in 10 ml steps)		
Hot water for white tea		No	200 ml		Volume (50–300 ml, in 10 ml steps)		
Hot water for green tea		No	200 ml		Volume(50–300 ml, in 10 ml steps)		

T = Temperature

9 | PROFILE MENUS

Profiles and favourite recipes allow you to record your preferred recipes, to personalize recipes and other settings like lights and display.

9.1 | CREATE AND DELETE A PROFILE

Method 1: Press one profile button at the right of the screen [29](#) – [32](#). If there is not a profile already recorded for this button, then follow instruction on the screen.

Method 2: Press profile icon (👤) on the top left of the screen, then press [+](#) (available if maximum of profile number is not reached).

Possibility to create up to 16 several profiles (depending on model). If you want to modify or delete a profile then press *setting button* in concerned profile.

9.2 | CREATE AND DELETE A FAVOURITE RECIPE

Method 1: From profile interface, press [+](#) button to add a recipe and follow instructions on the screen.

Method 2: At the end of a recipe press following button: (👤)

Possibility to record up to 8 recipes per profile. If you want to delete a favourite recipe then stay pressed on the concerned tile, then press the cross displayed on the top of the tile.

NOTE



No possibility to modify a recipe in profile menu or during recipe processing.

NOTE



If you stop your favourite drink in progress, this setting will be saved.

For each profile, you can set specific settings:

- Base light, on or off
- Auto on on a specific favourite recipe
- Recipes display
- Add a name
- Choose a color
- Choose a short cut

10 | SETTING MENU

Push gear wheel (⚙️) at the left of the display panel [18](#).

The following settings can be made:

- **Parameters:** language, clock, date, water hardness, coffee temperature, tea temperature, measuring unit, base light brightness, screen brightness, Auto-off, automatic rinsing, recipe display (mosaic or slider), reset product.
- **Information:** drinks prepared, number of recipes done
- **Help and tutorials:** videos to explain how to use appliance

Below are the main settings available:

Date	You must set the date, particularly when you are using an anti-limescale cartridge.
Clock	You can select to display a 12 or 24-hour clock.
Language	You can select the language of your choice from those offered.
Measuring Unit	You can set the unit of measurement to be ml or oz.
Screen brightness	You can adjust the screen brightness according to your preferences.
Drinks temperature	You can adjust the temperature of your coffees and/or your teas to three different levels.
Water hardness	You can set your water hardness from 0 to 4 (<i>see section 6.1</i>).
Auto-off	You can choose the duration after which your appliance will switch off automatically (duration of non-use). This function lets you reduce your energy consumption. Set the automatic switch-off time to save energy (switch-off after 15/30/60/90 minutes after the last action on the machine). Set the automatic switch off time to the shortest duration (15 minutes) to save utmost energy. You can also reset it to the factory setting.
Automatic rinsing	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when starting the machine.
Base light brightness	You can adjust the base light brightness according to your preferences, on or off. This setting is independent of specific settings done in each profile.

To exit the settings menu, press [⏪](#). The settings will be stored in the memory if you unplug your machine.

11 | GENERAL MAINTENANCE

Carrying out proper maintenance will optimise the life of your machine and preserve the authentic taste of your coffee. For hygiene reason, it is important to carry on daily maintenance as proposed in the operating instructions, and run a rinsing program every day before first use or when not used for a long period (over 2 days).

When and how should I empty the drip tray?

When the machine notifies you. You can empty it more regularly, before the machine notifies you (*figure J1 – J9*).

It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance. It is important to always leave it in place and to empty it regularly.

11.1 | MAINTAINING COFFEE GROUNDS COLLECTOR AND DRIP TRAY

The drip tray [13](#) collects the used water and the coffee grounds collector [11](#) collects the used ground coffee.

CAUTION



For hygienic reasons, as this container is in contact with milk and coffee, we recommend that you fully dismantle and clean daily each element under hot water.

CAUTION



Not emptying the drip tray [13] regularly as may damage your machine. To clean it, you can disassemble cover by pulling on indicated area, you can put parts in the dishwasher.

When and how should I empty the coffee grounds collector?

When the machine notifies you. You can empty it more regularly, before the machine notifies you, but ensure that the machine is switched on so that it can record that the collector [11] has been emptied (figure 11 – 16).

CAUTION



Not emptying the coffee grounds collector [11] regularly may damage your machine. Do not put it in the dishwasher. For hygienic reasons, we recommend that you clean the coffee ground container daily under hot water with soap and sponge.

It is recommended that you let it air dry before you put it back in the appliance.

11.2 | MAINTENANCE OF WATER TANK

For the preservation of best coffee flavor impacted by the quality of the water and hygienic reasons, we advise you to use only fresh water and to daily clean the water tank [16] with hot water and a bottle brush.

11.3 | WHY AND HOW DO I MAINTAIN THE MILK SYSTEM?

Maintain the milk system after making milky drinks.

NOTE



In order to obtain a consistent foam quality, we recommend that you:

- Start the machine's cleaning cycle. You can start a milk system cleaning at any time. To learn how to do this, see the tutorial stored in your machine: *Performing a cleaning*.
- Thoroughly clean the tube and nozzle with hot water immediately after each use. You can use the pipe cleaner inside the metal part of the milk tube.
- We recommend to clean the milk pot [8] after each use or when it is empty. The glass jar can be washed in the dishwasher.

11.4 | WHY AND HOW CLEANING THE COFFEE BEANS TANK?

The coffee beans can leave oily stains in the tank that may affect coffee taste.

To preserve the best coffee flavour and for better hygiene, we recommend to wipe coffee beans tank with a soft and dry cloth, every time you fill it.

CAUTION



Do not clean it with water, because water in coffee beans tank may damage your product.

11.5 | WHY AND HOW CLEANING THE COFFEE HATCH?

To preserve the best coffee flavour and for better hygiene, we recommend to brush coffee hatch with the brush included in the spoon [7], before pouring grounded coffee inside.

The coffee hatch [3] is used for coffee cleaning, to introduce cleaning tablet (see section 12). Before insert tablet, insure there is no ground coffee in the hatch. When the cleaning program is finished, we recommend to brush the coffee hatch, to remove any residues of cleaning product.

11.6 | OVERVIEW GENERAL MAINTENANCE

To access to maintenance menu, push cleaning button (☼) on the screen.

COMPONENT	PREALERT	ALERT	NOTE
Drip tray		Now, drip tray is full, you have to empty it to be allow to realize any recipes	It is not possible to realize any recipes if drip tray is not in place
Coffee beans tank		Now, coffee beans tank is empty, you have to fill it to be able to realize coffee with grinding	Note: You can realize recipes without grinding (ground coffee recipes and/or milk recipes and/or hot water)
Water tank	In few recipes, you will have to fill water tank	Now, water tank is empty, you have to fill it to be allow to realize any recipes	It is not possible to realize any recipes if water tank is not in place and full
Coffee ground container	In few recipes, you will have to empty coffee ground container	Now coffee ground container is full, you have to empty it to be allow to realize any recipes	It is not possible to realize any recipes if coffee ground container is not in place
Coffee chute door			If the coffee chute door is open, it is not possible to realize a recipe, you have to close it to be allow to realize recipes. If you open the coffee chute door during a recipe, the recipe will be stopped and the machine will run an automatic maintenance after closing the door.
Coffee beans cover			If the coffee beans cover is not on the appliance, it is not possible to realize grinding. Note : we invite you to keep the cover on the appliance all the time to protect coffee beans flavour

12 | OTHER MAINTENANCE

MAINTENANCE	WHEN?	EXPLANATION	ACCESSORIES REQUIRED
Automatic milk cleaning 30 s/20 ml	After each milky drink, when the machine notifies you	Allows you to rinse the machine's milk system. You can start a milk system rinsing at any time.	
Coffee rinsing 45 s/30 ml	At any time	Allows you to rinse the machine's coffee system. This process uses hot water only. It ensures the authentic taste of your coffee.	
Tea rinsing 30 s – 20 ml	At any time	Allows you to rinse with hot water to ensure an authentic taste of your tea or infusion.	
Milk accessory cleaning 5 min	When the machine notifies you and at any time	This involves removing and cleaning the removable One Touch Cappuccino block [6]. For optimum milk frothing, clean this regularly. See above in the instructions: <i>Figure F1 – F15</i>	Cleaning needle [5]
Coffee system cleaning 13 min/600 ml	When the machine notifies you or at any time	Allows you to clean and degrease the machine's coffee system. It guarantees optimal preservation of your drinks' aromas. Clean the coffee hatch before and after the cleaning program, above in the instructions: <i>Figure H1 – H9</i>	1 cleaning tablet
Descaling 25 min/600 ml	When the machine notifies you or at any time	Allows you to perform a descaling procedure. Eliminates any limescale or tartar deposits that can affect the taste of the coffee. When the number of drinks is not sufficient to require descaling, this function is not active. Stir to dissolve product when pouring in tank.	1 dose of descaler

CAUTION



You do not have to run the cleaning program as soon as the appliance notifies you, but you should do it reasonably soon after. If the cleaning is postponed, the alert message will remain displayed until the operation has been performed.

If you unplug your machine during cleaning or in the event of electrical failure, the cleaning program will restart. It is not possible to postpone this operation: it is mandatory in order to rinse the water system. In this case, a new

cleaning tablet may be necessary. For further explanations, please see the tutorials available in your machine's settings.

Want to know when you should perform the maintenance operations above? An alert message will appear on the screen as soon as there is an action you need to take.

13 | TROUBLESHOOTING

WARNING



Only a qualified technician is authorized to carry out repairs on electrical wiring and carry out work on the electrical grid. If you do not follow these instructions, you risk death by electrocution. Do not use an appliance that is visibly damaged!

FUNCTION	PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
General operation	The machine displays a failure, the software hangs or your machine has a malfunction.	Switch off and unplug the appliance, remove the filter, wait for one minute and start the appliance again. Press and hold the on/off button for starting.
	The appliance does not switch on when the ON/OFF button is pressed.	Check your fuses and plug sockets. Check that the two power plugs are correctly inserted into the socket.
	A power failure occurs during a cycle.	The appliance will automatically restart when the power is switched back on. Then follow screens instructions if necessary.
	The appliance asks to be unplugged and plugged back in again.	Unplug the appliance for 20 seconds, remove the Claris Aqua Filter System, then plug it back in again. If the error continues, contact the WMF Customer Service team.
Use	The coffee grinder makes a strange noise.	There is a foreign body in the grinder. Contact the WMF Customer Service team.
	The coffee fineness cursor is difficult to manipulate.	Only change the grinder setting when it is running.
	The appliance is not producing coffee, or any other requested recipe.	A problem has been detected during preparation of the drink. The appliance has restarted automatically and is ready for a new cycle.
	You have used ground coffee instead of coffee beans in coffee beans tank.	Use your vacuum cleaner to remove the ground coffee from the coffee bean container. Put only coffee beans in coffee beans tank, avoid any other products (such as spices)
	Coffee beans alert is switched on, even if there are coffee beans in the tank	You can open the lid and shake the beans with your hand. Avoid using oily, caramelized or flavoured coffee beans that do not easily go into the grinder.
	There is water underneath the appliance.	Before removing the water tank, wait for 15 seconds after the coffee has finished flowing so that the appliance finishes its cycle properly. Check that the drip tray is correctly positioned on the machine; it should always be in place, even when the appliance is not in use. The drip tray should not be removed during a cycle.

FUNCTION	PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
	There is water in coffee ground retainer.	If some water is flowing on the upper cover of the appliance, this flowing is directly conducted to coffee retainer. Avoid to stack a fully cup on the top of the appliance.
	When you turn off the appliance, warm water flows out of the coffee outlets and the One Touch Cappuccino block.	According to the type of recipe prepared, the machine may run an automatic rinsing cycle when it is turned off, to avoid clogging. This cycle lasts only a few seconds and stops automatically.
Using beverages	The One Touch Cappuccino block does not suck the milk.	Check that the block is assembled correctly (in particular the connector in the milk tube). Ensure that the steam nozzle is not blocked. If this is the case, see below "The steam nozzle on your machine seems to be partially or completely blocked".
Using milk froth	The One Touch Cappuccino blocks produces little or no froth.	Check that the connector is not blocked or dirty; soak it in a mixture of hot water and washing-up liquid, then rinse and dry before reassembling. Ensure that the flexible pipe is not blocked or twisted and that it is properly inserted into the One Touch Cappuccino block in order to avoid any air leaks. Check that it is fully immersed in the milk. Rinse and clean the block (see chapters concerning rinsing and cleaning the One Touch Cappuccino block). For milk drinks, we recommend that you use fresh, pasteurized or UHT milk which has been recently opened. It is also advisable to use a cold container.
	The milk or water is not flowing correctly into the cup(s).	Check that the One Touch Cappuccino block [6] is correctly positioned.
	There are traces of milk in an Americano or a Hot water.	Complete a milk rinsing cycle or dismantle and clean the One Touch Cappuccino accessory before running the preparation.
	The espresso or coffee is not hot enough.	Run a coffee circuit rinsing cycle before preparing your coffee. Increase the coffee temperature in the advanced menu or in the settings menu. Warm the cup by rinsing it with hot water before making the drink. Choose a cup according the volume of recipe you request.
	The coffee is too lightly coloured or too weak.	Avoid using oily, caramelized or flavoured coffee beans. Check that the coffee bean is dispensing correctly and that nothing is obstructing the sensor. Decrease the volume of the preparation and increase the strength of your drink. Push the grinding fineness adjustment cursor to the left to make the grounds finer. Make the drink in two cycles by using the 2 cups function.

FUNCTION	PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
	The coffee dispenses too slowly.	Push the fineness of grind adjustment cursor [2] to the right to make the ground coffee coarser (according to the type of coffee used). Run one or several rinsing cycles. Run a machine clean (see section 12). If it occurs during ground coffee recipe: choose a coarser ground coffee powder or use a mixture for espresso coffee machine
	Your tea is not hot enough or too hot.	Increase or reduce the hot water temperature in the Settings menu.
Using steam	The steam nozzle on your machine seems to be partially or completely blocked.	Dismantle the nozzle from its support using the dismantling key (figure F4). Replace the support without the nozzle. Start the rinse cycle for the One Touch Cappuccino block to remove any remaining deposits. Clean the steam nozzle and ensure that the opening of the nozzle is not obstructed by the remains of milk or limescale. Use the cleaning needle if necessary (figure F5).
	No steam comes out of the steam nozzle.	Ensure that the steam nozzle is not blocked. See <i>The steam nozzle on your machine seems to be partially or completely blocked</i> above. If this does not work, empty the water tank and remove the Claris filter temporarily. Fill the water tank with mineral water with high calcium content (>100 mg/l) and run steam cycles (5 to 10) consecutively into a container until you obtain a continuous jet of steam. Put the filter back in the tank and come back to use regular water.
	Steam is leaking from the drip tray grid.	Depending on the type of preparation, steam may escape from the drip tray grid.
Using maintenance	The drip tray has been emptied, but the warning message is still displayed on the screen.	The metal contacts are dirty. Clean and wipe the metal contacts at the back of the drip tray.
	The machine does not request descaling.	The descaling cycle is requested after a large number of recipes.
	There is few flowing through coffee nozzle during descaling.	During descaling, several actions are in progress in the appliance, without permanent flowing through nozzle.
	Some ground coffee has found its way into the drip tray.	A small amount of ground coffee may settle in the drip tray. The machine is designed to evacuate any excess ground coffee so that the percolation zone remains clean. For coffees done with ground coffee chute, pay attention to use only one coffee dose (correspond with spoon supplied with the appliance).

FUNCTION	PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
	After emptying the coffee grounds collector, the warning message is still displayed on the screen.	Correctly replace the coffee grounds collector and follow the instructions on the screen. Wait at least 6 seconds before replacing them.
	The water tank has been filled, but the warning message is still displayed on the screen.	You may not have put enough water for the product to detect the water level, fill completely the tank. Check that the tank is installed correctly on the device. The float at the bottom of the tank should move freely. Check and unblock the float if necessary.



The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 201/30/EU and 2009/125/EU.



At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be delivered to a collection point for recycling electrical and electronic appliances. The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilizing old appliances make an important contribution to protecting our environment. Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

Subject to change

FR NOTICE D'UTILISATION

1 Composants	57
2 Caractéristiques techniques	58
3 Informations importantes relatives à la sécurité	58
3.1 Utilisation conforme	58
3.2 Pour le marché européen uniquement	59
3.3 Recommandations concernant l'installation	59
3.4 Informations importantes sur le produit	60
3.5 Avant la première utilisation	60
4 Différences entre les modèles	61
5 Vue d'ensemble	62
5.1 Présentation des différents boutons	62
5.2 Réglages de l'éclairage	63
6 Installation de l'appareil	63
6.1 Mesure de la dureté de l'eau	63
6.2 Installation du filtre	64
7 Informations importantes avant la préparation des boissons	65
7.1 Préparation de l'appareil	65
7.2 Préparation du moulin	65
7.3 Réglage de la sortie de café	65

8 Préparation de boissons	66
8.1 Cafés	66
8.2 Thés / eau chaude	66
8.3 Boissons à base de lait	66
8.4 Recettes de café moulu	67
8.5 Réglages permanents	68
9 Menus Profil	70
9.1 Création ou suppression d'un profil	70
9.2 Création ou suppression d'une recette préférée	70
10 Menu Réglages	70
11 Entretien général	71
11.1 Entretien du bac à marc de café et du bac d'égouttage	71
11.2 Entretien du réservoir d'eau	72
11.3 Pourquoi et comment entretenir le système de lait ?	72
11.4 Pourquoi et comment nettoyer le bac à grains de café ?	72
11.5 Pourquoi et comment nettoyer la trappe à café ?	73
11.6 Vue d'ensemble de l'entretien général	73
12 Autres opérations d'entretien	75

13 Dépannage	76
--------------	----

LISTE DES FIGURES

A Première utilisation | **B** Mesure de la dureté de l'eau | **C** Préparation simultanée de deux tasses d'une recette | **D** Préparation d'une recette à base de lait | **E** Rinçage rapide du lait | **F** Nettoyage manuel approfondi du système de lait | **G** Programme de détartrage | **H** Nettoyage automatique complet de la machine | **I** Vidange du bac à marc | **J** Vidange du bac d'égouttage

GAMME WMF PERFECTION 800L

MACHINE À CAFÉ ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Félicitations ! Vous êtes maintenant l'heureux propriétaire d'une **WMF Perfection**, une machine à café entièrement automatique. Cette innovation permet de préparer jusqu'à 20 boissons chaudes (selon le modèle) : espresso, ristretto, lungo, café allongé / café crème, doppio / double espresso, americano, morning coffee, cappuccino, latte macchiato, caffè latte, flat white, café au lait, espresso macchiato, recettes à base de café moulu, mousse de lait, lait chaud, eau chaude, thé noir, thé blanc et thé vert. La goulotte à café moulu vous permet également d'utiliser du café prémoulu pour différentes recettes.

Outre ce très large choix, la machine offre de nombreuses possibilités de personnalisation des boissons. Une fonction permet par exemple d'augmenter l'intensité du café si vous appréciez les boissons plus corsées. Il est possible de régler la quantité, la puissance et la température de vos boissons.

Une utilisation intuitive

Les boissons les plus fréquemment consommées sont accessibles d'une simple pression sur l'interface principale. L'écran vous permet de suivre la préparation de votre café et offre un accès facile aux différents menus. La plupart des boissons peuvent être préparées par deux, une caractéristique conviviale qui permet de gagner du temps.

Le second système avancé thermobloc vous permet de préparer une large gamme de recettes de café avec du lait ou de la mousse de lait, comme le cappuccino, le latte macchiato ou l'espresso macchiato. Vous obtiendrez systématiquement l'arôme parfait de votre choix, quels que soient le type de boisson et vos réglages préférés – et quelle que soit également la variété de grains ou la boisson que votre parte-

naire ou ami vient juste de déguster !

Pour un maximum de saveur, un espresso est traditionnellement servi dans une petite tasse évasée en porcelaine. Pour obtenir un espresso à température optimale avec une mousse dense et crémeuse, nous vous recommandons de préchauffer votre tasse. Vous devrez probablement essayer plusieurs variétés de café avant de trouver celle qui vous convient. En faisant des essais de mélanges et de torréfaction, vous finirez par arriver au résultat idéal.

Le saviez-vous ?

L'espresso a un arôme plus riche que le café filtre classique. Malgré son goût plus intense et sa longueur en bouche, un espresso contient moins de caféine que le café filtre (environ 60 à 80 mg par tasse contre 80 à 100 mg par tasse) en raison de sa percolation plus courte. L'eau utilisée est un autre facteur déterminant pour la qualité globale du café. L'idéal est de remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et froide.

Quelques conseils pratiques

Voici quelques conseils afin de tirer le meilleur parti de votre machine et d'obtenir des cafés de qualité :

- La qualité de votre eau influence considérablement les arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre café. Nous vous recommandons d'utiliser le système Claris Aqua Filter ou de l'eau faiblement minéralisée pour préserver tous les arômes de votre café.

- Si vous préparez exclusivement des recettes à base de café, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe, préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et présentant une taille adaptée à la quantité désirée. Pour vos préparations à base de lait, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais afin d'obtenir un visuel appétissant.
- Les grains de café torréfiés peuvent perdre leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous recommandons d'utiliser la quantité de grains correspondant à votre consommation pour les 4 à 5 prochains jours. Le couvercle du bac à grains est également équipé d'un joint afin de protéger l'arôme.
- Enfin, n'oubliez pas que les grains de café huileux et caramélisés sont à éviter car ils risquent d'endommager votre machine.
- La qualité et la finesse de la mouture déterminent la puissance des arômes et la qualité de la crème. Plus les grains sont moulus finement, plus la crème est riche. La mouture doit donc être adaptée à la boisson souhaitée : fine pour le ristretto et l'espresso, plus grossière pour le café.
- Nous vous recommandons d'utiliser des laits pasteurisés, UHT ou demi-écrémés. La température du lait est le critère le plus important : celle-ci doit être comprise entre 4 et 8 °C pour produire de la mousse de lait. L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis, entiers, sans lactose, écrémés, etc.) ou de certains laits végétaux (riz, soja, avoine, etc.) peut donner des résultats moins satisfaisants, notamment en termes de quantité et de qualité de la mousse.

Nous espérons que votre machine à café entièrement automatique **WMF Perfection** vous satisfera pleinement durant de nombreuses années.

1 | COMPOSANTS

- 1 Couvercle du bac à grains de café
- 2 Sélecteur de la finesse de la mouture
- 3 Goulotte pour le café prémoulu / la pastille de nettoyage
- 4 Témoin LED
- 5 Accessoire 2 en 1 pour le nettoyage du système de lait : outil de démontage + aiguille de nettoyage
- 6 Bloc **One Touch Cappuccino** amovible
- 7 Cuillère à café moulu
- 8 Pot à lait + couvercle (selon modèle)
- 9 Lance à lait
- 10 Tube à lait
- 11 Bac à marc de café
- 12 Connecteur du tube à lait
- 13 Grille et bac d'égouttage amovible
- 14 Cache du bec verseur amovible
- 15 Sorties de café réglables en hauteur
- 16 Réservoir d'eau
- 17 Système Claris Aqua Filter avec adaptateur
- 18 Panneau d'affichage
- 19 Kit d'entretien
- 20 1 sachet de détartrage
- 21 2 pastilles de nettoyage
- 22 2 bandelettes de test de la dureté de l'eau
- 23 Cure-pipe
- 24 Bouton Réglages
- 25 Bouton Nettoyage
- 26 Bouton Marche/Arrêt
- 27 Bouton Accueil
- 28 Écran tactile de navigation
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

2 | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appareil : machine à café entièrement automatique **WMF Perfection**

Alimentation électrique : 220 - 240 V~ / 50 Hz

Pression de la pompe : 15 bars

Bac à grains de café : 250 g

Capacité du bac à marc : 15 portions

Réservoir d'eau : 2,0 l

Consommation électrique : en fonctionnement : 1450 W

Utilisation et stockage : en intérieur, dans un endroit sec (et protégé du gel)

Longueur de câble (m) : approx. 1,1

Dimensions (mm) H x l x P : 395 x 285 x 480

Poids (kg) : 12,0

Fabricant :

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

France

3 | INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Dans la présente notice d'utilisation, les informations importantes sont indiquées par des symboles et mots-clés :

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse susceptible de provoquer des blessures graves.

PRUDENCE indique une situation potentiellement dangereuse susceptible de provoquer des blessures mineures ou modérées.

ATTENTION indique une situation susceptible d'entraîner des dommages matériels.

REMARQUE fournit des informations supplémentaires relatives à la manipulation sûre du produit.



Symboles : invite à suivre et à respecter les indications.

3.1 | UTILISATION CONFORME

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent de connaissances ou d'expérience, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions d'utilisation appropriées d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant des qualifications équivalentes, afin d'éviter tout danger.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique en intérieur et uniquement à moins de 2000 m d'altitude.
- Veuillez ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Votre appareil est conçu pour un usage domestique exclusivement.
- Votre appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les environnements suivants, qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - les salles de pause des magasins, bureaux et autres locaux professionnels ;

- les fermes ;
 - les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement (en cas d'utilisation par les clients) ;
 - les hébergements de type chambres d'hôtes.
- Respectez toujours les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :
 - débrancher l'appareil ;
 - ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud ;
 - procéder au nettoyage avec un chiffon ou une éponge humide ;
 - ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni le passer sous l'eau courante.
 - Lorsque vous utilisez la buse, veillez à ce qu'elle soit correctement orientée afin d'éviter tout risque de brûlure.
 - Assurez-vous que le porte-filtre est bien ajusté avant de faire couler le café.
 - N'insérez pas d'objets étrangers dans le moulin à grains.
 - L'appareil ne doit pas être placé dans un placard lorsqu'il est utilisé.

AVERTISSEMENT



Toute utilisation incorrecte de cet appareil présente un risque de blessures. Après utilisation, ne pas toucher les surfaces chaudes en raison de la chaleur résiduelle (tête de percolation, porte-filtre et buse vapeur).

3.2 | POUR LE MARCHÉ EUROPÉEN UNIQUEMENT

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils soient surveillés, qu'ils aient reçu des instructions leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'ils soient pleinement conscients des risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont supervisés par un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, sous réserve qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers.
- Les enfants ne peuvent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

3.3 | RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'INSTALLATION

- La directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les anciens appareils électriques ménagers ne soient pas éliminés avec le flux normal des déchets municipaux. Les vieux appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.
- L'appareil doit être branché exclusivement sur une prise de courant reliée à la terre. Vérifiez que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Le cas échéant, contactez un centre de service agréé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur

(directives sur la basse tension, la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les denrées alimentaires, l'environnement, etc.).

- Toute erreur de branchement électrique annule votre garantie.
- Ne retirez pas le porte-filtre contenant le café moulu pendant le passage de l'eau car l'appareil est sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le bac d'égouttage et la grille ne sont pas en place.
- Débranchez l'appareil lorsque vous avez fini de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- Retirez la fiche en cas de problème pendant le fonctionnement ou avant le nettoyage de l'appareil.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, une source de chaleur ou un bord tranchant.
- Veillez à ce que le cordon et vos mains ne touchent pas les parties chaudes de l'appareil (chauffe-tasses, porte-filtre, buse à vapeur).
- Pour le détartrage de votre appareil, reportez-vous aux instructions correspondantes.
- Toutes les interventions autres que le nettoyage et l'entretien quotidien par le client doivent être effectuées par un centre de service agréé.
- Les accessoires et les parties amovibles de l'appareil ne sont pas compatibles avec le lave-vaisselle.
- Pour votre sécurité, utilisez uniquement les accessoires et pièces de rechange du fabricant conçus pour votre appareil.
- Cet appareil ne convient pas à la préparation de boissons pour les bébés de moins de 2 ans.
- Tous les appareils sont soumis à de strictes procédures de contrôle de la qualité. Des tests d'utilisation réelle sont notamment réalisés sur des appareils choisis au hasard, ce qui explique toute éventuelle trace d'utilisation.
- Pour réduire le risque de blessure, ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir. Un enfant pourrait l'attraper ou il pourrait faire trébucher quelqu'un.
- Ne versez jamais d'eau froide dans le réservoir immédiatement après un cycle de percolation. Laissez l'appareil refroidir entre les préparations.

- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
- N'utilisez jamais l'appareil avec les mains mouillées.

3.4 | INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

REMARQUE



Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour pouvoir les consulter ultérieurement. Veuillez respecter les consignes de sécurité.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément à la présente notice. Vous y trouverez des instructions pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage résultant du non-respect des présentes instructions.

Conservez ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr et remettez-les à tout utilisateur ultérieur avec l'appareil. Veuillez également consulter les informations de garantie fournies séparément. Les précautions de sécurité doivent être respectées durant l'utilisation.

3.5 | AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION













- 1 | Sortez soigneusement l'appareil et tous les accessoires de leur carton et assurez-vous que tous les composants et accessoires sont fournis et en parfait état.
- 2 | Veillez à retirer tous les emballages avant utilisation.
- 3 | Nettoyez l'appareil, les composants et les accessoires avant la première utilisation et après tout stockage prolongé, comme décrit à la [section 11](#).

4 | DIFFÉRENCES ENTRE LES MODÈLES

FONCTIONNALITÉS	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Design	noir	argent	argent	argent
Recettes				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Café allongé / café crème	✓	✓	✓	✓
Doppio / double espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Morning coffee	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Café au lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Lait chaud	✓	✓	✓	✓
Mousse de lait	✓	✓	✓	✓
Eau chaude	–	–	–	–
Eau chaude pour thé noir	✓	✓	✓	–
Eau chaude pour thé blanc	✓	✓	✓	–
Eau chaude pour thé vert	✓	✓	✓	–
Paramètres				
Paramètres du profil	16	16	10	4
Options de réglage de l'intensité du café	4	4	4	3
Fonction				
Café moulu	✓	✓	✓	✓
Équipement				
Récipient à lait en verre	✓	✓	✓	–

5 | VUE D'ENSEMBLE

5.1 | PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTS BOUTONS


BOUTON	DESCRIPTION / FONCTIONS GÉNÉRALES
	Mise en marche et arrêt de la machine. Il est nécessaire d'appuyer sur ce bouton pour démarrer la machine.
	Bouton Accueil Permet de revenir au menu d'accueil.
	La machine dispose d'une série de paramètres – découvrez-les ! Ils vous permettent de bénéficier d'une expérience plus personnalisée.
	Accès aux différentes options de nettoyage de la machine. Grâce à un entretien approprié, vous optimiserez la durée de vie de votre machine et préserverez le goût authentique de votre café.
	Permet de revenir à l'écran précédent.
	Permet d'accéder à l'étape suivante. Par exemple, lorsque vous préparez un cappuccino, passez de la préparation du lait à celle de l'expresso après un certain temps.
	Pour naviguer vers le haut dans le menu / augmenter le paramètre sélectionné. Pour naviguer vers le bas dans le menu / diminuer le paramètre sélectionné.
	Vous pouvez préparer une ou deux tasses avec votre appareil en appuyant sur le bouton  .
OK	Confirmation de la sélection.
START	Démarrer la sélection.
STOP	Arrêter la sélection.
	Boutons Profil à droite de l'écran.
	Bouton Profil en haut à gauche de l'écran.
	Bouton contextuel, sa fonction dépend de l'écran (réglage avancé pour les recettes, réglages pour les profils, etc.)

5.2 | RÉGLAGES DE L'ÉCLAIRAGE

Informations spécifiques sur le rétro-éclairage des boutons

- Lorsqu'une touche n'est pas allumée, la fonction correspondante n'est pas accessible.
- Lorsqu'elle est légèrement éclairée, la fonction est disponible et peut être sélectionnée.
- Lorsque la fonction demandée est en cours, la lumière s'intensifie.

Informations spécifiques sur les effets lumineux au niveau du socle de l'appareil

- Lorsque la machine est allumée, le socle est éclairé. Vous pouvez allumer ou éteindre cet éclairage, comme décrit à la [section 10](#).
- Lorsque la machine est éteinte, le socle l'est aussi.
- Un éclairage en mode flottant signifie qu'une boisson est en cours de préparation.
- Lorsque l'éclairage du socle clignote, cela signifie que l'intervention du consommateur est nécessaire pour terminer l'action en cours.
- Toutes les informations génériques, par ex. les alertes, apparaissent sur le panneau d'affichage .


Informations spécifiques sur l'éclairage du bec verseur de l'appareil


- L'éclairage du bec verseur s'active automatiquement lorsqu'une recette est en cours de préparation.

6 | INSTALLATION DE L'APPAREIL

Reportez-vous aux [figures A1–A15](#) relatives à la première utilisation qui se trouvent au début des présentes instructions.

AVERTISSEMENT


 Branchez l'appareil sur une prise de courant de 230 V reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez au risque d'un accident électrique mortel ! Respectez les consignes de sécurité exposées à la [section 10](#).

Placez votre machine sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, loin des écoulements d'eau et des sources de chaleur. Assurez-vous que l'emplacement choisi est suffisamment bien ventilé car l'appareil dégage de la chaleur. Veuillez ne pas placer l'appareil sur certaines surfaces comme le marbre. Retirez le film protecteur du panneau d'affichage .

Informations spécifiques sur le bac d'égouttage

Il vous permet de recueillir l'eau ou le café qui pourrait s'écouler de l'appareil pendant et après la préparation. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.

Mise en marche de l'appareil


Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF , le *logo WMF* apparaît à l'écran. Suivez les instructions fournies par votre appareil ([figures A1–A15](#)).

Paramètres initiaux

La machine vous invite à configurer différents paramètres lors de la toute première utilisation. Suivez les indications affichées à l'écran.

6.1 | MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

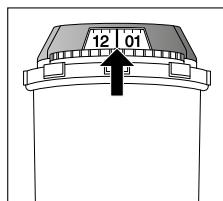
Vous devez régler votre machine de 0 à 4, en fonction de la dureté de votre eau. Pour ce faire, suivez les instructions ci-après :

- 1| Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vérifiez la dureté de votre eau afin de pouvoir régler l'appareil en conséquence. Cette opération doit également être effectuée lorsque vous utilisez votre machine dans un endroit où la dureté de l'eau est différente, ou si vous remarquez une différence de dureté de l'eau.
- 2| Pour vérifier la dureté de l'eau, utilisez la bandelette de test  fournie avec votre machine ou contactez votre service local de gestion des eaux.

Les caractéristiques des différentes catégories sont renseignées dans le tableau ci-dessous :

DEGRÉ DE DURETÉ	CATÉGORIE 0	CATÉGORIE 1	CATÉGORIE 2	CATÉGORIE 3	CATÉGORIE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0 – très douce	1 – douce	2 – dureté moyenne	3 – dure	4 – très dure

- Remplissez un verre d'eau et plongez une bandelette (figure B1 – B2).
- Retirez la bandelette. Après 1 minute, lisez le niveau de dureté de l'eau (figure B3 – B4).
- Indiquez le nombre de zones rouges lors de la configuration de l'appareil (figure B6).



- Veillez à remplir le réservoir d'eau après l'installation du filtre.
- Placez un récipient de 0,6 l sous la sortie de la vapeur (figure A8). La machine doit être initiée, que le filtre ait été installé ou non. Cela signifie que les circuits d'eau doivent être remplis. Pour ce faire, suivez les instructions fournies à l'écran.

6.2 | INSTALLATION DU FILTRE

Lors de la première mise en marche, l'appareil vous demande si vous souhaitez installer le filtre. Si vous le souhaitez, et si la dureté de votre eau l'exige, sélectionnez **OUI** et suivez les instructions à l'écran.

- Installez le filtre dans l'appareil.
- Vissez le filtre au fond du réservoir d'eau en utilisant l'accessoire fourni avec le filtre (figure A4 – A5).
- Indiquez le mois d'installation du filtre (position 1 sur l'illustration, chiffre de gauche dans la fenêtre) en tournant la bague grise située à l'extrémité supérieure du filtre. Le mois où le filtre devra être remplacé est indiqué en position 2 sur l'illustration suivante (chiffre de droite dans la fenêtre).

7 | INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT LA PRÉPARATION DES BOISSONS

7.1 | PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- Retirez et remplissez le réservoir d'eau (figure A3 – A6).
- Replacez le réservoir d'eau (figure A7).
- Retirez le couvercle du bac à grains de café (1) et versez des grains de café (max. 250 g) (figure A12 – A13).
- Remettez le couvercle du bac à grains de café (1) (figure A14).

PRUDENCE



Ne remplissez pas le réservoir d'eau (16) avec de l'eau, du lait ou tout autre liquide chaud.

PRUDENCE



Ne mettez jamais de café moulu dans le réservoir à café. Il est recommandé de ne pas utiliser de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés avec cet appareil. Ces types de grains peuvent endommager l'appareil. Vérifiez que les grains de café ne contiennent pas de particules étrangères telles que des gravillons ; tout dommage causé par la présence de particules étrangères annule la garantie. Ne versez pas d'eau dans le bac à grains de café.

7.2 | PRÉPARATION DU MOULIN

Votre machine ajuste automatiquement la quantité de café moulu en fonction des boissons choisies et de l'intensité sélectionnée.

Vous pouvez également régler l'intensité de votre café en ajustant la finesse de la mouture des grains de café. En général, plus le café est moulu finement, plus il est corsé et crémeux.

Cela peut également varier en fonction du type de café utilisé. Nous recommandons un réglage fin pour les espressos et un réglage plus grossier pour les cafés.

Réglez la finesse de la mouture en déplaçant le curseur du sélecteur correspondant (2) situé sur le haut de l'appareil (figure A14).

REMARQUE



Ce réglage doit être effectué cran par cran pendant la mouture. Après 3 tours, vous remarquerez une différence de goût prononcée.

Le réglage de la finesse de la mouture est utile lorsque vous changez de type de café ou si vous souhaitez préparer un café plus ou moins corsé. Toutefois, il n'est pas conseillé d'utiliser ce réglage de manière systématique.

7.3 | RÉGLAGE DE LA SORTIE DE CAFÉ

Vous pouvez, pour toutes les boissons disponibles, abaisser ou relever les sorties de café (15) en fonction de la taille de votre tasse ou de votre verre (figure A15).

REMARQUE




Il existe un risque d'éclaboussures ou de brûlures si les sorties de café (15) sont trop hautes par rapport à la taille des tasses.

8 | PRÉPARATION DE BOISSONS

Préparation : Placez la ou les tasses sous les buses de café. Appuyez sur le bouton de la boisson souhaitée.

8.1 | CAFÉS

Paramètres possibles : il est possible d'augmenter l'intensité du café en sélectionnant un nombre différent de grains de café.

Vous pouvez préparer une ou deux tasses avec votre appareil en appuyant sur le bouton  (figure C3).

Il est possible d'ajuster la quantité de café préparée à l'aide de l'échelle située sur le côté droit de l'écran (possibilité de le faire avant de lancer la recette et pendant le déroulement de la recette). La machine commence par mouliner les grains, puis elle tasse le café moulu et, enfin, elle prépare le café.

Vous pouvez arrêter la préparation à tout moment en appuyant sur **STOP**.

8.2 | THÉS / EAU CHAUDE

Paramètres possibles : votre appareil vous permet de préparer de l'eau chaude pour les thés ou les infusions.



Modèle 840 : une recette d'eau chaude, vous pouvez régler la température et la quantité de la boisson (avant et pendant la préparation).

Modèles 860, 880, 890 : trois types de thé (thé noir, thé blanc, thé vert), la température de l'eau chaude est adaptée à la sélection de la boisson ; vous pouvez régler la quantité de la boisson (avant et pendant la préparation).



8.3 | BOISSONS À BASE DE LAIT

Reportez-vous aux figures D1–D6 relatives à la première utilisation qui se trouvent au début des présentes instructions.

Avant le lancement de la recette

1 | Connectez le côté le plus fin et le plus long du connecteur du tube à lait  au bloc **One Touch Cappuccino**  (figure D1).

REMARQUE


 Veillez à bien insérer le côté le plus fin et le plus long du connecteur du tube à lait  afin de garantir une recette de qualité.

2 | Plongez l'autre extrémité dans un récipient rempli de lait ou directement dans votre bouteille de lait (figure D3).


3 | Placez la ou les tasses sous les buses de café/lait (figure D6).

Paramètres possibles : il est possible d'augmenter l'intensité du café en sélectionnant un nombre différent de grains de café. Vous pouvez également choisir la taille de la boisson.

La vapeur est utilisée pour faire mousser le lait. Étant donné qu'une température plus élevée est nécessaire pour produire de la vapeur, l'appareil effectue une phase de préchauffage supplémentaire.

Vous pouvez appuyer sur **STOP** pour arrêter la recette, ou sur  pour passer à la prochaine étape de la recette (uniquement pour les recettes qui comptent 2 étapes ou plus).

REMARQUE



 Il n'est pas possible de modifier le volume lors de la réalisation des recettes à base de lait (café et lait).

Nettoyage après la préparation de boissons à base de lait

Nettoyage automatique du système de lait : l'écran indique *Rincer le lait ?* à la fin de la préparation de chaque boisson.


Il est conseillé d'effectuer un rinçage après avoir utilisé la fonction lait afin de garantir la propreté des accessoires de moussage et la qualité de la mousse de lait.

REMARQUE

 Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de nettoyer régulièrement le bloc amovible **One Touch Cappuccino**  (voir section 11).

Si vous constatez un changement dans la qualité de votre mousse de lait, n'hésitez pas à répéter le processus de rinçage et de nettoyage. Un système de lait mal entretenu peut en effet provoquer ce type de problème.




REMARQUE

 Rinçage automatique des sorties : la machine peut effectuer un programme de rinçage automatique lorsqu'elle s'éteint en fonction du type de préparation (café ou recette à base de lait). Le cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement (figure E3–E5).


8.4 | RECETTES DE CAFÉ MOULU

Votre appareil vous permet de préparer du café et des recettes à base de lait avec du café moulu.



PRUDENCE

 Ne mettez pas plus d'une cuillère  de café moulu dans la trappe à café moulu  : tout dommage causé par l'introduction d'une quantité excessive de café moulu ou d'une autre substance ne sera pas couvert par la garantie.


Deux accès à la recette à base de café moulu :

- Une recette proposée à l'écran
- En ouvrant la trappe à café moulu 


REMARQUE

 N'ouvrez jamais la trappe à café moulu  pendant le déroulement de la recette ; le cas échéant, la recette sera interrompue et la machine lancera un entretien automatique.

REMARQUE

 Il est possible de réaliser la recette à base de café moulu même s'il n'y a pas de grains de café utilisés.

REMARQUE

 Lorsqu'un cycle est interrompu, il ne s'arrête pas immédiatement. La machine terminera son cycle et la préparation sera annulée.

8.5 | RÉGLAGES PERMANENTS

Il est possible d'effectuer les réglages permanents suivants :

PRODUIT	NOMBRE DE MOUTURES	RECETTE DOUBLE DISPONIBLE	TAILLE APPROXIMATIVE	INTENSITÉ PAR DÉFAUT (MIN. / MOYENNE / MAX)	PARAMÈTRES POSSIBLES	PARAMÈTRES AVANCÉS VIA PARAMÈTRES	OPTION DE CAFÉ MOULU
Ristretto	1	Oui (2 moutures)	25 ml	Moyenne	Volume (20 – 35 ml, par pas de 5 ml), intensité	Température du café T2 / T3	Oui
Espresso	1	Oui (2 moutures)	40 ml	Moyenne	Volume (30 – 70 ml, par pas de 10 ml), intensité	Température du café T1 / T2 / T3	Oui
Lungo	1	Oui (2 moutures)	80 ml	Moyenne	Volume (50 – 90 ml, par pas de 10 ml), intensité	Température du café T1 / T2 / T3	Oui
Café allongé / café crème	1	Oui (2 moutures)	120 ml	Min.	Volume (80 – 180 ml, par pas de 10 ml), intensité	Température du café T1 / T2 / T3	Oui
Doppio / double espresso	2	Non	80 ml	Moyenne	Volume (60 – 140 ml, par pas de 10 ml), intensité	Température du café T1 / T2 / T3	Non
Americano	1	Non	160 ml	Moyenne	Volume (120 – 280 ml, par pas de 10 ml), intensité	Température du café T1 / T2 / T3	Oui
Morning coffee	1	Oui (2 moutures)	150 ml	Max. (fixe)	Volume (120 – 170 ml, par pas de 10 ml), intensité		Non
Cappuccino	1	Oui (2 moutures)	180 ml	Moyenne	Volume (M, L, XL), intensité	Volume de mousse, température du café T1 / T2 / T3	Oui
Latte macchiato	1	Oui (2 moutures)	250 ml	Moyenne	Volume (M, L, XL), intensité	Volume de mousse, température du café T1 / T2 / T3	Oui
Caffè latte	1	Non	250 ml	Moyenne	Volume (M, L, XL), intensité	Volume de mousse, température du café T1 / T2 / T3	Oui
Flat white	2	Non	160 ml	Moyenne	Volume (M, L, XL), intensité	Volume de mousse, température du café T1 / T2 / T3	Non
Café au lait	1	Non	280 ml	Min.	Volume (M, L, XL), intensité	Volume de mousse, température du café T1 / T2 / T3	Oui
Espresso macchiato	1	Oui (2 moutures)	60 ml	Moyenne	Volume (M, L, XL), intensité	Volume de mousse, température du café T1 / T2 / T3	Oui
Lait chaud		Non	200 ml		Volume (M, L, XL)		
Mousse de lait		Non	200 ml		Volume (M, L, XL)	Volume de mousse	
Eau chaude					Volume (50 – 300 ml, par pas de 10 ml)	Température de l'eau (T1 / T2 / T3)	
Eau chaude pour thé noir		Non	200 ml		Volume (50 – 300 ml, par pas de 10 ml)		
Eau chaude pour thé blanc		Non	200 ml		Volume (50 – 300 ml, par pas de 10 ml)		
Eau chaude pour thé vert		Non	200 ml		Volume (50 – 300 ml, par pas de 10 ml)		

T = Température

9 | MENUS PROFIL

Les profils et les recettes préférées vous permettent d'enregistrer vos préparations préférées, mais aussi de personnaliser les recettes et d'autres paramètres, comme l'éclairage et l'affichage.

9.1 | CRÉATION OU SUPPRESSION D'UN PROFIL

Méthode 1 : appuyez sur un bouton de profil à droite de l'écran [29] – [32]. S'il n'y a pas de profil déjà enregistré pour ce bouton, suivez les instructions à l'écran.

Méthode 2 : appuyez sur l'icône de profil (👤) en haut à gauche de l'écran, puis sur [+] (disponible si le nombre maximum de profils n'est pas atteint).

Il est possible de créer jusqu'à 16 profils différents (selon le modèle). Pour modifier ou supprimer un profil, appuyez sur le *bouton des paramètres* du profil concerné.


9.2 | CRÉATION OU SUPPRESSION D'UNE RECETTE PRÉFÉRÉE

Méthode 1 : depuis l'interface des profils, appuyez sur le bouton [+] pour ajouter une recette et suivez les instructions à l'écran.


Méthode 2 : à la fin d'une recette, appuyez sur le bouton (+ 👤)

Il est possible d'enregistrer jusqu'à 8 recettes par profil. Pour supprimer une recette préférée, maintenez enfoncée la tuile correspondante et appuyez sur la croix affichée en haut de la tuile.

REMARQUE

 Il n'est pas possible de modifier une recette dans le menu Profil ou pendant la préparation de la recette.

REMARQUE

 Si vous interrompez la préparation en cours de votre boisson préférée, ce réglage sera sauvegardé.

Vous pouvez définir des paramètres spécifiques pour chaque profil :

- Éclairage du socle, allumé ou éteint
- Mode automatique activé sur une recette préférée spécifique
- Affichage des recettes
- Ajouter un nom
- Choisir une couleur
- Choisir un raccourci

10 | MENU RÉGLAGES

Appuyez sur le symbole de 'la roue dentée' (⚙️) située à gauche du panneau d'affichage [18].

Les réglages suivants peuvent être effectués :

- **Paramètres** : langue, horloge, date, dureté de l'eau, température du café, température du thé, unité de mesure, luminosité de l'éclairage du socle, luminosité de l'écran, arrêt automatique, rinçage automatique, affichage des recettes (mosaïque ou curseur), réinitialisation du produit.
- **Informations** : boissons préparées, nombre de recettes réalisées
- **Aide et tutoriels** : vidéos expliquant comment utiliser l'appareil

Vous trouverez ci-dessous les principaux paramètres disponibles :

Date	La date doit être réglée, notamment en cas d'utilisation d'une cartouche anti-calcaire.
Horloge	Vous pouvez choisir d'afficher l'heure au format 12 ou 24 heures.
Langue	Vous pouvez sélectionner la langue de votre choix parmi celles proposées.
Unité de mesure	Vous pouvez régler l'unité de mesure sur ml ou oz.
Luminosité de l'écran	Vous pouvez régler la luminosité de l'écran en fonction de vos préférences.
Température des boissons	Vous pouvez régler la température de vos cafés et/ou de vos thés sur trois niveaux différents.
Dureté de l'eau	Vous pouvez régler la dureté de votre eau de 0 à 4 (<i>voir section 6.1</i>).
Arrêt automatique	Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement (durée de non-utilisation). Cette fonction vous permet de réduire votre consommation d'énergie. Réglez le temps d'arrêt automatique pour économiser de l'énergie (arrêt survenant 15 / 30 / 60 / 90 minutes après la dernière action effectuée sur la machine). Réglez le délai le plus court avant l'arrêt automatique (15 minutes) pour économiser un maximum d'énergie. Vous pouvez également le réinitialiser aux paramètres d'usine.
Rinçage automatique	Vous pouvez choisir d'activer ou non le rinçage automatique de la sortie de café au démarrage de la machine.
Luminosité de l'éclairage du socle	Vous pouvez régler la luminosité de l'éclairage du socle en fonction de vos préférences, ou le désactiver. Ce réglage est indépendant des réglages spécifiques effectués dans chaque profil.

Pour quitter le menu Réglages, appuyez sur [X]. Les réglages seront conservés en mémoire si vous débranchez votre machine.

11 | ENTRETIEN GÉNÉRAL

Grâce à un entretien approprié, vous optimiserez la durée de vie de votre machine et préserverez le goût authentique de votre café. Pour des raisons d'hygiène, il est important d'effectuer un entretien quotidien, conformément à la notice d'utilisation, et de lancer un programme de rinçage tous les jours avant la première utilisation ou en cas de non-utilisation prolongée (plus de 2 jours).

11.1 | ENTRETIEN DU BAC À MARC DE CAFÉ ET DU BAC D'ÉGOUTTAGE

Le bac d'égouttage [13] recueille l'eau usée tandis que le bac à marc de café [1] collecte le café moulu utilisé.

Quand et comment vider le bac d'égouttage ?

Lorsque la machine vous le demande. Vous pouvez le vider plus régulièrement, c'est-à-dire avant que la machine ne vous le signale (*figure J1 – J9*).

Il est conseillé de le laisser sécher à l'air libre

avant de le remettre dans l'appareil. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.

PRUDENCE



Pour des raisons d'hygiène, étant donné que ce récipient est en contact avec le lait et le café, nous vous recommandons de le démonter entièrement et de nettoyer quotidiennement chaque élément à l'eau chaude.

PRUDENCE



Le fait de ne pas vider régulièrement le bac d'égouttage [13] peut endommager votre machine. Pour le nettoyer, vous pouvez démonter le cache en tirant sur la zone indiquée et mettre les éléments dans le lave-vaisselle.

Quand et comment vider le bac à marc de café ?

Lorsque la machine vous le demande. Vous pouvez le vider plus régulièrement, avant que la machine ne vous le signale, mais assurez-vous que la machine est allumée afin qu'elle puisse enregistrer le fait que le bac [11] a été vidé (figure I1 – I6).

PRUDENCE



Le fait de ne pas vider régulièrement le bac à marc de café [11] peut endommager votre machine. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle. Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer quotidiennement le bac à marc à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge.

Il est conseillé de le laisser sécher à l'air libre avant de le remettre dans l'appareil.

11.2 | ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU

Afin de préserver l'arôme du café, qui est influencé par la qualité de l'eau, et pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons d'utiliser uniquement de l'eau fraîche et de nettoyer quotidiennement le réservoir d'eau [16] avec de l'eau chaude et un goupillon.

11.3 | POURQUOI ET COMMENT ENTRETIENIR LE SYSTÈME DE LAIT ?

Entretenez le système de lait après avoir préparé des boissons à base de lait.

REMARQUE



Voici quelques recommandations qui vous permettront d'obtenir une qualité de mousse constante :

- Lancez le cycle de nettoyage de la machine. Vous pouvez lancer un nettoyage du système de lait à tout moment. Pour savoir comment procéder, consultez le tutoriel enregistré dans votre machine : *Exécuter un nettoyage*.
- Nettoyez soigneusement le tube et la buse à l'eau chaude immédiatement après chaque utilisation. Vous pouvez utiliser le cure-pipe à l'intérieur de la partie métallique du tube de lait.
- Nous recommandons de nettoyer le pot à lait [8] après chaque utilisation ou lorsqu'il est vide. Le pot en verre peut être passé au lave-vaisselle.

11.4 | POURQUOI ET COMMENT NETTOYER LE BAC À GRAINS DE CAFÉ ?

Les grains de café peuvent laisser des taches huileuses dans le bac susceptibles d'altérer le goût du café.

Pour préserver le goût du café et favoriser une meilleure hygiène, nous vous recommandons d'essuyer le bac à grains de café avec un

chiffon doux et sec à chaque fois que vous le remplissez.

PRUDENCE



Ne nettoyez pas le bac à grains de café à l'eau car celle-ci risquerait d'endommager votre produit.

11.5 | POURQUOI ET COMMENT NETTOYER LA TRAPPE À CAFÉ ?

Pour préserver le goût du café et favoriser une meilleure hygiène, nous vous recommandons,

avant de verser le café moulu à l'intérieur, de broser la trappe à café avec la brosse incluse dans la cuillère [7].

La trappe à café [3] est également utilisée pour insérer les pastilles de nettoyage de la machine à café (voir section 12). Avant d'insérer la pastille, assurez-vous qu'il n'y a pas de café moulu dans la trappe. Lorsque le programme de nettoyage est terminé, il est recommandé de broser la trappe à café afin d'éliminer tout résidu du produit de nettoyage.

11.6 | VUE D'ENSEMBLE DE L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

Appuyez sur le bouton Nettoyage (☘) sur l'écran pour accéder au menu dédié à l'entretien.

COMPOSANT	PRÉ-ALERTE	ALERTE	REMARQUE
Bac d'égouttage		Le bac d'égouttage est à présent rempli, il doit être vidé afin de pouvoir préparer une nouvelle recette.	Il n'est pas possible de lancer une recette si le bac d'égouttage n'est pas en place.
Bac à grains de café		Le bac à grains de café est à présent vide, il doit être rempli afin de pouvoir mouliner et préparer du café	Remarque : vous pouvez réaliser des recettes sans mouliner de grains (recettes à base de café moulu / de lait / d'eau chaude)
Réservoir d'eau	Le réservoir d'eau devra être rempli d'ici quelques recettes.	Le réservoir d'eau est à présent vide, il doit être rempli afin de pouvoir préparer une nouvelle recette.	Il n'est pas possible de lancer une recette si le réservoir d'eau n'est pas en place et rempli.
Bac à marc de café	Le bac à marc devra être vidé d'ici quelques recettes.	Le bac à marc est à présent rempli, il doit être vidé afin de pouvoir préparer une nouvelle recette.	Il n'est pas possible de lancer une recette si le bac à marc n'est pas en place.

COMPOSANT	PRÉ-ALERTE	ALERTE	REMARQUE
Trappe de la goulotte à café			Si la trappe de la goulotte à café est ouverte, il ne sera pas possible de préparer une recette. Celle-ci devra être fermée pour lancer une recette. Si vous ouvrez la trappe de la goulotte à café pendant une recette, la recette sera interrompue et la machine effectuera un entretien automatique après la fermeture de la trappe.
Couvercle du bac à grains de café			Il n'est pas possible de lancer la mouture si le couvercle du bac à grains de café n'est pas sur l'appareil. Remarque : nous vous invitons à laisser en permanence le couvercle sur l'appareil afin de préserver l'arôme des grains de café.

12 | AUTRES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

ENTRETIEN	QUAND ?	EXPLICATION	ACCESSOIRES REQUIS
Nettoyage automatique du système de lait 30 s / 20 ml	Après chaque boisson à base de lait, quand la machine vous le signale	Permet de rincer le système de lait de la machine. Il est possible de lancer un rinçage du système de lait à tout moment.	
Rinçage du système de café 45 s / 30 ml	À tout moment	Permet de rincer le système de café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il contribue à préserver le goût authentique de votre café.	
Rinçage du système de thé 30 s – 20 ml	À tout moment	Lance un rinçage à l'eau chaude pour garantir le goût authentique de votre thé ou infusion.	
Nettoyage des accessoires pour le lait 5 min	Lorsque la machine vous le signale et à tout moment	Il s'agit de retirer et de nettoyer le bloc amovible One Touch Cappuccino ^[6] . Un nettoyage régulier est préconisé pour une mousse de lait optimale. Voir les instructions ci-dessus : <i>Figure F1 – F15</i>	Aiguille de nettoyage ^[5]
Nettoyage du système de café 13 min / 600 ml	Lorsque la machine vous le signale ou à tout moment	Permet de nettoyer et de dégraisser le système de café de la machine. Cette opération garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons. Nettoyez la trappe à café avant et après le programme de nettoyage, voir les instructions ci-dessus : <i>Figure H1 – H9</i>	1 pastille de nettoyage
Détartrage 25 min / 600 ml	Lorsque la machine vous le signale ou à tout moment	Permet d'effectuer un détartrage. Élimine les dépôts de calcaire ou de tartre qui peuvent altérer le goût du café. Cette fonction n'est pas active lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour nécessiter un détartrage. Remuez pour dissoudre le produit lorsque vous le versez dans le réservoir.	1 dose de détartrant

PRUDENCE



Il n'est pas impératif de lancer le programme de nettoyage dès que l'appareil vous le demande, mais il est recommandé de le faire assez rapidement. Si le nettoyage est reporté, le message d'alerte reste affiché jusqu'à ce que l'opération soit effectuée.

En cas de débranchement de la machine pendant le nettoyage ou de panne électrique, le programme de nettoyage redémarre. Il n'est pas possible de reporter cette opération car elle est obligatoire pour rincer le circuit d'eau. Le cas échéant, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Pour de plus amples explications, veuillez consulter les tutoriels disponibles dans les paramètres de votre machine.

Comment savoir à quel moment effectuer les opérations d'entretien décrites ci-dessus ? Un

message d'alerte s'affiche à l'écran dès que la machine requiert une action de votre part.

13 | DÉPANNAGE


AVERTISSEMENT




Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le câblage électrique et des interventions sur le réseau électrique. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort par électrocution. N'utilisez pas un appareil qui est visiblement endommagé !

FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
Fonctionnement général	La machine affiche une panne, le logiciel est bloqué ou votre machine présente un dysfonctionnement.	Éteignez et débranchez l'appareil, retirez le filtre, attendez une minute et remettez l'appareil en marche. Maintenez enfoncé le bouton Marche/ Arrêt lors du démarrage.
	L'appareil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.	Contrôlez vos fusibles et vos prises de courant. Vérifiez que les deux fiches d'alimentation sont correctement insérées.
	Une panne de courant se produit en cours de cycle.	L'appareil redémarrera automatiquement lorsque le courant sera rétabli. Suivez ensuite les instructions à l'écran si nécessaire.
	L'appareil demande à être débranché et rebranché.	Débranchez l'appareil pendant 20 secondes, retirez le système Claris Aqua Filter, puis rebranchez l'appareil. Si l'erreur persiste, contactez l'équipe du service client de WMF.
Utilisation	Le moulin à café fait un bruit étrange.	Il y a un corps étranger dans le moulin. Contactez l'équipe du service client de WMF.
	Le curseur de finesse de mouture du café est difficile à manipuler.	Ne modifiez pas le réglage du moulin que lorsqu'il est en marche.
	L'appareil ne prépare pas de café, ni aucune autre recette demandée.	Un problème a été détecté pendant la préparation de la boisson. L'appareil a redémarré automatiquement et est prêt pour un nouveau cycle.
	Vous avez versé du café moulu au lieu des grains de café dans le bac à grains de café.	Utilisez votre aspirateur pour retirer le café moulu du bac à grains de café. Ne mettez que des grains de café dans le bac à grains de café, évitez tout autre produit (les épices notamment).
	L'écran affiche l'alerte sur les grains de café alors qu'il y a des grains de café dans le bac.	Vous pouvez ouvrir le couvercle et remuer les grains avec votre main. Évitez d'utiliser des grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés qui ne passent pas facilement dans le moulin.

FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
	Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant de retirer le réservoir d'eau, attendez 15 secondes après la fin de l'écoulement du café afin que l'appareil termine son cycle correctement. Vérifiez que le bac d'égouttage est correctement installé sur la machine. Il doit toujours être en place, même lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Le bac d'égouttage ne doit pas être retiré en cours de cycle.
	Il y a de l'eau dans le bac à marc de café.	Lorsque de l'eau s'écoule sur le couvercle supérieur de l'appareil, cet écoulement est directement dirigé vers le bac à marc de café. Évitez de mettre une tasse pleine sur le dessus de l'appareil.
	Lorsque vous éteignez l'appareil, de l'eau chaude s'écoule des sorties de café et du bloc One Touch Cappuccino .	Selon le type de recette préparée, la machine peut lancer un cycle de rinçage automatique à l'arrêt, afin d'éviter tout encrassement. Ce cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.
Utilisation Boissons	Le bloc One Touch Cappuccino n'aspire pas le lait.	Vérifiez que le bloc est correctement assemblé (en particulier le connecteur du tube de lait). Assurez-vous que la buse de vapeur n'est pas obstruée. Le cas échéant, voir ci-dessous « La buse de vapeur de votre machine semble être partiellement ou totalement obstruée ». Vérifiez que le connecteur n'est pas bouché ou encrassé ; trempez-le dans un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle, puis rincez-le et séchez-le avant de le remonter. Assurez-vous que le flexible n'est pas obstrué ou tordu et qu'il est correctement inséré dans le bloc One Touch Cappuccino afin d'éviter toute fuite d'air. Vérifiez qu'il est entièrement immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le bloc (voir les sections concernant le rinçage et le nettoyage du bloc Cappuccino One Touch).
Utilisation Mousse de lait	Le bloc One Touch Cappuccino ne produit que peu ou pas de mousse.	Pour les boissons à base de lait, nous vous recommandons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Il est également conseillé d'utiliser un récipient froid.
	Le lait ou l'eau ne s'écoule pas correctement dans la ou les tasses.	Vérifiez que le bloc Cappuccino One Touch est correctement positionné.
	Il y a des traces de lait dans un Americano ou dans l'eau chaude.	Effectuez un cycle de rinçage du lait ou démontez et nettoyez l'accessoire One Touch Cappuccino avant de lancer la préparation.
	L'expresso ou le café n'est pas assez chaud.	Lancez un cycle de rinçage du système de café avant de préparer votre café. Augmentez la température du café dans le menu avancé ou dans le menu Réglages. Réchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de préparer la boisson. Choisissez une tasse en fonction du volume de la recette demandée.

FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
	Le café est trop clair ou n'est pas assez corsé.	Évitez d'utiliser des grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le café en grains s'écoule correctement et que rien n'obstrue le capteur. Diminuez le volume de la préparation et augmentez l'intensité de votre boisson. Poussez le curseur de réglage de la finesse de mouture vers la gauche pour rendre la mouture plus fine. Préparez la boisson en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
	Le café s'écoule trop lentement.	Poussez le curseur de réglage de la finesse de la mouture  vers la droite pour que le café moulu soit plus grossier (selon le type de café utilisé). Lancez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (voir section 12). Si cela se produit pendant une recette avec du café moulu, choisissez une mouture plus grossière ou utilisez un mélange pour machine à café expresso.
	Votre thé n'est pas assez ou trop chaud.	Augmentez ou réduisez la température de l'eau chaude dans le menu Réglages.
Utilisation Vapeur	La buse de vapeur de votre machine semble être partiellement ou totalement obstruée.	Démontez la buse de son support à l'aide de la clé de démontage (figure F4). Remontez le support sans la buse. Lancez le cycle de rinçage du bloc Cappuccino One Touch pour éliminer les dépôts restants. Nettoyez la buse de vapeur et assurez-vous que l'orifice de la buse n'est pas obstrué par des restes de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire (figure F5).
	Aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur.	Assurez-vous que la buse de vapeur n'est pas obstruée. Voir <i>La buse de vapeur de votre machine semble être partiellement ou totalement obstruée</i> ci-dessus. Si cela ne fonctionne pas, videz le réservoir d'eau et retirez temporairement le filtre Claris. Remplissez le réservoir d'eau minérale à forte teneur en calcium (>100 mg/l) et lancez des cycles de vapeur consécutifs (5 à 10) dans un récipient jusqu'à obtenir un jet de vapeur continu. Remettez le filtre dans le réservoir et utilisez à nouveau de l'eau normale.
	De la vapeur s'échappe de la grille du bac d'égouttage.	Selon le type de préparation, il se peut que de la vapeur s'échappe de la grille du bac d'égouttage
Utilisation Entretien	Le bac d'égouttage a été vidé mais le message d'alerte est toujours affiché à l'écran.	Les contacts métalliques sont encrassés. Nettoyez et essuyez les contacts métalliques à l'arrière du bac d'égouttage.
	La machine ne requiert pas de détartrage.	Le cycle de détartrage est requis après un grand nombre de recettes.
	L'écoulement de la buse à café est faible pendant le détartrage.	Le détartrage implique plusieurs actions dans l'appareil et l'écoulement de la buse n'est pas permanent.

FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
	Du café moulu est arrivé dans le bac d'égouttage.	Une petite quantité de café moulu peut parvenir dans le bac d'égouttage. La machine est conçue pour évacuer tout excès de café moulu afin que la zone de percolation reste propre. Pour les cafés préparés avec la goulotte à café moulu, veillez à n'utiliser qu'une seule dose de café (correspondant à la cuillère fournie avec l'appareil).
	Le bac à marc de café a été vidé mais le message d'alerte est toujours affiché à l'écran.	Remplacez correctement le bac à marc et suivez les instructions affichées à l'écran. Attendez au moins 6 secondes avant de le remettre en place.
	Le réservoir d'eau a été rempli mais le message d'alerte est toujours affiché à l'écran.	Vous n'avez peut-être pas mis assez d'eau pour que l'appareil détecte le niveau d'eau ; remplissez complètement le réservoir. Vérifiez que le réservoir est correctement installé sur l'appareil. Le flotteur au fond du réservoir doit bouger librement. Contrôlez et débloquez le flotteur si nécessaire.

 Cet appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 201/30/UE et 2009/125/UE.



En fin de vie, ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux, il doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Les différents matériaux sont recyclables conformément à leurs étiquettes. La réutilisation, le recyclage et toute autre forme de valorisation des vieux équipements électroménagers contribuent de manière importante à la protection de l'environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales compétentes pour connaître les différents points de collecte des déchets.

Sous réserve de modifications

ESINSTRUCCIONES DE USO

1 Componentes	83	8 Preparación de las bebidas	92
2 Especificaciones técnicas	84	8.1 Bebidas a base de café	92
3 Información de seguridad importante	84	8.2 Té / agua caliente	92
3.1 Uso correcto	84	8.3 Bebidas a base de leche	92
3.2 Solo para el mercado europeo	85	8.4 Recetas de café molido	93
3.3 Recomendaciones para la instalación	85	8.5 Ajustes permanentes	94
3.4 Información importante sobre el producto	86	9 Menús de perfil	96
3.5 Antes del primer uso	86	9.1 Crear y borrar un perfil	96
4 Diferencias entre modelos	87	9.2 Crear y borrar una receta favorita	96
5 Vista general	88	10 Ajuste del menú	96
5.1 Presentación de los distintos botones	88	11 Mantenimiento general	97
5.2 Ajustes de luces	89	11.1 Mantenimiento del colector de posos de café y de la bandeja de goteo	97
6 Instalación del aparato	89	11.2 Mantenimiento del depósito de agua	98
6.1 Medición de la dureza del agua	89	11.3 Por qué y cómo dar mantenimiento al sistema de leche	98
6.2 Instalación del filtro	90	11.4 Por qué y cómo limpiar el depósito de granos de café	98
7 Información importante antes de preparar las bebidas	91	11.5 Por qué y cómo limpiar la escotilla para café	99
7.1 Preparación del aparato	91	11.6 Vista global del mantenimiento general	99
7.2 Preparación del molinillo	91	12 Otras tareas de mantenimiento	100
7.3 Ajuste de la salida de café	91	LISTA DE FIGURAS	101

A Primera utilización | **B** Medición de la dureza del agua | **C** Preparación de dos tazas de una receta a la vez | **D** Preparación de una receta de leche | **E** Enjuague rápido del sistema de leche | **F** Limpieza en profundidad del sistema de leche | **G** Programa de descalcificación | **H** Limpieza automática completa de la máquina | **I** Cómo vaciar el colector de posos de café | **J** Cómo vaciar la bandeja de goteo

SERIE WMF PERFECTION 800L

MÁQUINA DE CAFÉ COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA

¡Enhorabuena! Le felicitamos por la compra de la máquina de café completamente automática **WMF Perfection**. Este nuevo producto ofrece hasta 20 bebidas calientes (en función del modelo): Espresso, Ristretto, Lungo, Long Coffee/Cafe Creme, Doppio/Double Espresso, Americano, Morning Coffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Cafe Latte, Flat White, Milk Coffee/Cafe au Lait, Espresso Macchiato, recetas de café molido, espuma de leche, leche caliente, agua caliente, té negro, té blanco y té verde. El conducto de café molido le permite utilizar también café premolido para distintas recetas.

Además de esta oferta tan amplia, la máquina ofrece muchas posibilidades para personalizar las bebidas. Por ejemplo, puede utilizar una función que aumentará la intensidad de su café, si prefiere preparaciones con más cuerpo. Puede configurar la cantidad, la intensidad y la temperatura de sus bebidas.

Manejo intuitivo

Puede acceder a las bebidas más consumidas con un simple toque en la interfaz principal. En cuanto a la pantalla, permite seguir la evolución de los cafés y facilita el acceso a los diferentes menús. La mayoría de las bebidas pueden prepararse en tandas de dos para ahorrar así tiempo y fomentar la sociabilidad.

El avanzado sistema de segundo termobloqueo le permite crear una amplia gama de recetas de café con leche o espuma de leche, como Cappuccino, Latte Macchiato o Espresso Macchiato. Siempre tendrá el aroma perfecto que desee, independientemente del tipo de bebida y de sus ajustes individuales favoritos, sin importar el tipo de granos o la bebida diferente que su pareja o compañero acabe justo de disfrutar.

Para que la bebida tenga el máximo sabor, el expreso se sirve tradicionalmente en una pequeña taza de porcelana con forma de campana. Para conseguir un expreso a temperatura óptima y una espuma densa y cremosa, le recomendamos que precaliente la taza. Probablemente tendrá que probar varios tipos de café antes de encontrar el más adecuado a sus preferencias. Experimentando con la mezcla y/o el tueste, conseguirá dar con el resultado ideal.

¿Ya lo sabía?

El café expreso tiene un aroma más intenso que el clásico café de filtro. A pesar de su sabor más fuerte, que permanece más tiempo en el paladar, un expreso contiene menos cafeína que el café de filtro (alrededor de 60 a 80 mg por taza frente a 80 a 100 mg por taza) debido a su menor tiempo de percolación. La calidad del agua utilizada es otro factor determinante que repercute sobre la calidad general del café preparado. Lo ideal es llenar el depósito de agua con agua fresca y fría.

Consejos útiles

Para sacar el máximo partido a su máquina y obtener cafés de buena calidad, aquí tiene algunos consejos:

- La calidad del agua influye considerablemente en la calidad de los sabores. La cal y el cloro pueden alterar el sabor del café. Le recomendamos que utilice el sistema de filtrado Claris Aqua o agua de bajo contenido mineral para preservar todos los sabores de su café.

- Para preparar exclusivamente recetas de café, se recomienda utilizar tazas de porcelana con forma de tulipán, precalentadas de antemano (pasándolas bajo el agua caliente, por ejemplo), y de un tamaño adecuado a la cantidad que se desee preparar. Por lo que respecta a las preparaciones a base de leche, le recomendamos que utilice vasos de cristal gruesos para conseguir un resultado apetitoso.
- Los granos de café tostados pueden perder su sabor si no están protegidos. Le recomendamos que utilice la cantidad de granos necesaria para su consumo durante los próximos 4 o 5 días. La tapa del depósito de granos también está equipada con una junta para proteger el aroma.
- Por último, recuerde que debe evitar los granos de café aceitosos y caramelizados, ya que pueden dañar su máquina.
- La calidad y la finura de la molienda determinan la intensidad de los sabores y la calidad de la crema. Cuanto más finamente se muelan los granos, más rica será la crema. En efecto, la molienda debe adaptarse a la bebida deseada: fino para el ristretto y el expreso, más grueso para el café.
- Recomendamos utilizar leche pasteurizada o UHT, semidesnatada. El requisito más importante para espumar la leche es una temperatura de la leche de 4 a 8 °C. El uso de leches especiales (microfiltrada, cruda, fermentada, enriquecida, entera, sin lactosa, desnatada, etc.) o de algunas leches vegetales (de arroz, de soja o de avena, etc.) puede producir resultados menos satisfactorios, especialmente en lo que se refiere a la cantidad y calidad de la espuma.

Le deseamos que disfrute muchos años de su máquina de café completamente automática **WMF Perfection**.

1 | COMPONENTES

- 1 Tapa del depósito de granos de café
- 2 Dial de ajuste de la finura de molienda
- 3 Embudo para café premolido / embudo para pastilla de limpieza
- 4 Luz LED
- 5 Accesorio para la limpieza del sistema de leche, 2 en 1: herramienta de desmontaje + aguja de limpieza
- 6 Módulo extraíble **One Touch Cappuccino**
- 7 Cuchara para café molido
- 8 Bote para leche + tapa (según modelo)
- 9 Salida de leche
- 10 Tubo de leche
- 11 Colector de posos de café
- 12 Conector del tubo de leche
- 13 Rejilla y bandeja de goteo extraíble
- 14 Tapa de salida extraíble
- 15 Salidas de café ajustables en altura
- 16 Depósito de agua
- 17 Sistema de filtrado Claris Aqua con accesorios
- 18 Panel con pantalla
- 19 Bolsa con kit de cuidados
- 20 1 bolsita con descalcificador
- 21 2 pastillas de limpieza
- 22 2 barritas para comprobar la dureza del agua
- 23 Limpiador de tuberías
- 24 Botón de ajustes
- 25 Botón de limpieza
- 26 Botón de encendido / apagado
- 27 Botón de inicio
- 28 Pantalla táctil de navegación
- 29 Perfil 1
- 30 Perfil 3
- 31 Perfil 2
- 32 Perfil 4

2 | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aparato: máquina de café completamente automática **WMF Perfection**

Alimentación eléctrica: 220–240 V~/50 Hz

Presión de bomba: 15 bar

Depósito de granos de café: 250 g

Capacidad depósito posos: 15 porciones

Depósito de agua: 2,0 l

Consumo eléctrico: Durante el funcionamiento 1,450 W

Uso y almacenamiento: interiores, en un lugar seco (protegido de las heladas)

Longitud del cable (m): aprox. 1,1

Dimensiones (mm) Al x An x Pr: 395 x 285 x 480

Peso (kg): 12,0

Fabricante:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Francia

3 | INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La información importante se resalta en estas instrucciones de uso mediante símbolos y palabras indicadoras:

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que puede causar lesiones graves.

CUIDADO indica una situación potencialmente peligrosa que puede causar lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN indica una situación que puede desembocar en daños materiales.

NOTA proporciona información adicional relativa al manejo seguro del producto.



Símbolos: téngalos en cuenta y siga las indicaciones.

3.1 | USO CORRECTO

- Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluyendo niños) con una capacidad física, sensorial o mental reducida, o que no tengan experiencia o conocimientos para su uso, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de una persona que sea responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. El cable de conexión debe ser sustituido por el fabricante, el servicio posventa del mismo o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El aparato está previsto para un uso doméstico en el interior del hogar a altitudes inferiores a 2000 m.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico.
- No está previsto su uso en los siguientes entornos, que no están cubiertos por la garantía:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros

entornos laborales;

- granjas;
 - por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - pensiones.
- Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar su aparato:
 - Desenchufe el aparato.
 - No mueva el aparato mientras está caliente.
 - Límpielo con un paño húmedo o esponja.
 - No sumerja el aparato en agua ni lo coloque bajo el grifo de agua.
 - Cuando utilice la boquilla, asegúrese de que está bien orientada para evitar el riesgo de quemaduras.
 - Asegúrese de que el portafiltro esté bien ajustado antes de que pase el café.
 - No introduzca objetos extraños en el molino de grano.
 - El aparato no debe estar ubicado en un armario cuando esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA



Riesgo de lesiones si el aparato no se utiliza correctamente. Después del uso, no tocar las superficies calientes (cabezal de percolación, portafiltro y boquilla de vapor), sometidas a calor residual.

3.2 | SOLO PARA EL MERCADO EUROPEO

- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre y cuando estén supervisados y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sean plenamente conscientes de los peligros que conlleva.
- La limpieza y el mantenimiento a cargo de los usuarios no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años de edad.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los peligros.
- Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.

3.3 | RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN

- La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), exige que los aparatos eléctricos domésticos viejos no se desechen al flujo normal de residuos municipales. Los aparatos viejos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.
- Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra para enchufar la máquina. Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características del aparato se corresponda con la de su instalación de red.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si presenta daños. Si este fuera el caso, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

- Para su seguridad, este aparato cumple con las normas y reglamentos aplicables (Directivas sobre baja tensión, compatibilidad electro-magnética, materiales en contacto con alimentos, medioambiente, etc.)
- Cualquier error en la conexión eléctrica anulará su garantía.
- No retire el portafiltro que contiene el café molido mientras pasa el agua, porque el aparato está bajo presión en ese momento.
- No utilice el aparato si la bandeja de goteo y la rejilla no están colocadas.
- Desenchufe el aparato cuando termine de utilizarlo y cuando vaya a limpiarlo.
- Desenchufe el aparato si se produce un problema durante el funcionamiento o antes de limpiar el aparato.
- No tire del cable para desenchufar el aparato.
- El cable de alimentación nunca debe estar cerca o en contacto con las partes calientes de su aparato, en las inmediaciones de una fuente de calor o sobre un borde afilado.
- Asegúrese de que el cable y sus manos no tocan las partes calientes del aparato (placa calentadora de tazas, portafiltro, boquilla de vapor).
- Consulte las instrucciones de descalcificación de su aparato.
- Todas las intervenciones que no sean de limpieza y mantenimiento cotidiano por parte del cliente deben ser encomendadas a un centro de servicio técnico autorizado.
- Los accesorios y las piezas desmontables del aparato no se pueden lavar en el lavavajillas.
- Para su seguridad, utilice únicamente los accesorios y piezas de repuesto del fabricante diseñados para su aparato.
- Este aparato no es adecuado para preparar bebidas para bebés menores de 2 años.
- Todos los aparatos se someten a estrictos procedimientos de control de calidad. Cabe destacar, entre otros, pruebas de uso real en aparatos seleccionados al azar, lo que explicaría cualquier rastro de uso.
- Para reducir el riesgo de lesiones, no deje el cable colgando sobre la mesa o el mostrador, donde puede ser arrastrado por un niño o hacer tropezar a alguien.
- No vierta nunca agua fría en el depósito

- inmediatamente después de un ciclo de preparación. Deje que el aparato se enfríe entre las preparaciones.
- No coloque el aparato en o cerca de gases calientes, estufas eléctricas u hornos calientes.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- No maneje el aparato con las manos mojadas.

3.4 | INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE EL PRODUCTO

NOTA



Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para futuras consultas. Siga las directrices de seguridad.

El aparato solo debe usarse según lo previsto y de conformidad con el presente manual. En él encontrará instrucciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento del aparato. No aceptamos ninguna responsabilidad por daños derivados de un incumplimiento.

Conserve el manual de instrucciones en un lugar seguro y entréguelo a cualquier usuario posterior junto con el aparato. Tenga en cuenta también la información sobre la garantía, que se adjunta por separado. Observe las precauciones de seguridad durante el uso.

3.5 | ANTES DEL PRIMER USO












- 1 | Saque el aparato y todos los accesorios de la caja con cuidado y asegúrese de que todos los componentes y accesorios estén completos y en perfecto estado.
- 2 | Asegúrese de que todo el material de embalaje se haya retirado antes del uso.
- 3 | Limpie el aparato, los componentes y los accesorios antes del primer uso y después de un tiempo de almacenamiento prolongado, tal y como se describe en la [section 11](#).

4 | DIFERENCIAS ENTRE MODELOS

CARACTERÍSTICAS	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Diseño	negro	plata	plata	plata
Recetas				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Expreso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Long Coffee/Café Crème	✓	✓	✓	✓
Doppio/Double Espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Morning Coffee	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè Latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Milk Coffee/Café au Lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Leche caliente	✓	✓	✓	✓
Espuma de leche	✓	✓	✓	✓
Agua caliente	–	–	–	–
Agua caliente para té negro	✓	✓	✓	–
Agua caliente para té blanco	✓	✓	✓	–
Agua caliente para té verde	✓	✓	✓	–
Ajustes				
Ajustes del perfil	16	16	10	4
Opciones de ajuste intensidad café	4	4	4	3
Función				
Café molido	✓	✓	✓	✓
Accesorio				
Recipiente de cristal para leche	✓	✓	✓	–

5 | VISTA GENERAL

5.1 | PRESENTACIÓN DE LOS DISTINTOS BOTONES


BOTÓN	DESCRIPCIÓN / FUNCIONES GENERALES
	Encender y apagar la máquina. Pulsar el botón para poner en funcionamiento la máquina.
	Botón de inicio. Le permite volver al menú de inicio.
	La máquina cuenta con un amplio abanico de ajustes. ¡Pruébelos! Le permiten disfrutar de una experiencia personalizada.
	Acceda a las diferentes opciones de limpieza para la máquina. Un mantenimiento correcto ayudará a optimizar la vida útil de la máquina y a preservar el auténtico sabor del café.
	Le permite volver a la pantalla anterior.
	Ir a la siguiente. Por ejemplo, si se prepara un cappuccino, cambiar de preparación de leche a preparación de expreso después de un intervalo de tiempo.
	Navegación hacia arriba en el menú/aumentar el parámetro seleccionado. Navegación hacia abajo en el menú/disminuir el parámetro seleccionado.
	Puede preparar una o dos tazas con el aparato pulsando el botón  .
OK	Confirmar la selección.
START	Iniciar la selección.
STOP	Detener la selección.
	Botones de perfil a la derecha de la pantalla.
	Botones de perfil en la parte superior izquierda de la pantalla.
	Botón contextual, la función depende de la pantalla (ajuste avanzado para recetas, ajustes para perfiles, etc.).

5.2 | AJUSTES DE LUCES

Información específica sobre la retroiluminación de los botones

- Si un botón no está iluminado, la función correspondiente no está disponible.
- Si presenta una iluminación suave, la función está disponible y puede seleccionarse.
- Mientras la función solicitada está en curso, la luz se vuelve muy brillante.

Información específica sobre los efectos de luz en la base del aparato

- Cuando la máquina está encendida, la base brilla intensamente. Puede encender o apagar la luz, como se describe en la [section 10](#).
- Cuando la máquina está apagada, la base no brilla.
- Cuando la luz está en modo flotante, se está preparando una bebida.
- Cuando la luz de la base parpadea, se requiere la intervención del consumidor para finalizar la acción en curso.
- Toda la información genérica, como la información de advertencia, se muestra en el panel de la pantalla .


Información específica sobre la luz de la salida del aparato


- La luz de la salida se activa automáticamente con una receta en curso.

6 | INSTALACIÓN DEL APARATO

Consulte la información relativa al primer uso [figure A1 – A15](#) indicada anteriormente en las instrucciones.

ADVERTENCIA


 Conecte el aparato a una toma de corriente de 230 V con conexión a tierra. Si no lo hace, corre el riesgo de sufrir lesiones mortales a causa de la electricidad. Respete las indicaciones de seguridad como se describe en la [section 10](#).

Coloque la máquina sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, alejada de salpicaduras de agua y fuentes de calor. Asegúrese de que el lugar elegido está suficientemente bien ventilado, ya que el aparato emite calor. No coloque el aparato sobre superficies como el mármol. Retire la hoja protectora del panel de la pantalla .

Información específica sobre la bandeja de goteo

Permite recoger el agua o el café que pueda salir del aparato durante y después de la preparación. Es importante dejarla siempre colocada y vaciarla regularmente.

Cómo encender el aparato


Encienda el aparato pulsando el botón ON/OFF , se muestra el **WMF-logo** en la pantalla. Siga las instrucciones facilitadas por el aparato ([figure A1 – A15](#)).

Ajustes iniciales

Al utilizar la máquina por primera vez, se le pedirá que configure varios ajustes. Siga las indicaciones que se mostrarán en la pantalla.

6.1 | MEDICIÓN DE LA DUREZA DEL AGUA

Debe ajustar la máquina en función de la dureza del agua, de 0 a 4. Para ello, siga estas instrucciones:

- 1 | Antes de utilizar el aparato por primera vez, compruebe la dureza del agua para poder ajustar el aparato de la forma correspondiente. Esta operación también debe realizarse cuando utilice su máquina en un lugar donde la dureza del agua sea diferente o si nota una diferencia en la dureza del agua.
- 2 | Para comprobar la dureza del agua, use la tira de prueba  suministrada con la máquina o contacte con el departamento responsable del suministro de agua en su localidad.

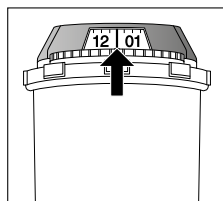
Los detalles de las clases figuran en la tabla siguiente:

GRADO DE DUREZA	CLASE 0	CLASE 1	CLASE 2	CLASE 3	CLASE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ajustes del aparato	0 – muy blanda	1 – blanda	2 – dureza media	3 – dura	4 – muy dura

3| Llene un vaso de agua e introduzca una tira en el interior (figure B1–B2).

4| Saque la tira del vaso. Espere 1 minuto y compruebe el nivel de dureza de agua (figure B3–B4).

5| Indique el número de zonas rojas al configurar el aparato (figure B6).



4| Asegúrese de llenar el depósito de agua después de la instalación del filtro.

5| Coloque un depósito de 0,6 l bajo la salida de vapor (figure A8). La máquina debe cebarse independientemente de si se ha colocado el filtro o no. En otras palabras, los circuitos de agua deben llenarse. Para ello, siga las instrucciones facilitadas en la pantalla.

6| La máquina comenzará llenando los circuitos de agua, precalentando los circuitos y luego completará un enjuague automático. La pantalla le informará cuando la instalación haya finalizado.

6.2| INSTALACIÓN DEL FILTRO

Al encender el aparato por primera vez, se le preguntará si desea instalar el filtro. Si quiere hacerlo y la dureza del agua lo requiere, seleccione **YES** y siga las instrucciones en la pantalla.

1| Instale el filtro en la aplicación.

2| Atornille el filtro en la parte inferior del depósito de agua con el accesorio suministrado con el filtro 17 (figure A4–A5).

3| Ajuste el mes cuando el filtro esté colocado (posición 1 en la ilustración, figura izquierda en la abertura) girando el anillo gris situado en el extremo superior del filtro. El mes en que se debe sustituir el filtro viene indicado en la posición 2 de la siguiente ilustración (figura de la derecha en la abertura).

7| INFORMACIÓN IMPORTANTE ANTES DE PREPARAR LAS BEBIDAS

7.1| PREPARACIÓN DEL APARATO

1| Extraiga y llene el depósito de agua 16 (figure A3–A6).

2| Vuelva a colocar el depósito de agua 16 (figure A7).

3| Retire la tapa del depósito de granos de café 1 y añada granos de café (máx. 250 g) (figure A12–A13).

4| Vuelva a colocar la tapa del depósito de granos de café 1 (figure A14).

CUIDADO



No llene el depósito de agua 16 con agua caliente, leche o cualquier otro líquido.

CUIDADO



No ponga nunca café molido en el contenedor de café. Se recomienda no utilizar granos de café caramelizados o aromatizados para este aparato. Este tipo de granos puede dañar el aparato. Compruebe que los granos de café no contienen partículas extrañas, como por ejemplo arenilla, ya que cualquier daño causado por la presencia de partículas extrañas invalidará la garantía. No añada agua al depósito de granos de café.

7.2| PREPARACIÓN DEL MOLINILLO

En función de las bebidas elegidas y de la intensidad del café seleccionado, la máquina ajustará automáticamente la cantidad de café molido.

También puede establecer la intensidad del café ajustando el grado de molienda de los granos de café. En general, cuanto más fino se muele el café, más fuerte y cremoso será.

También puede variar según el tipo de café utilizado. Recomendamos un ajuste fino para el espresso y un ajuste más grueso para el café.

Ajuste la finura de molienda moviendo la corredera del ajustador de finura de café molido 2 ubicada en la parte superior del aparato (figure A14).

NOTA



Este ajuste debería aplicarse durante la molienda muesca a muesca. Después de 3 rondas, apreciará una diferencia notable en el sabor.

El ajuste de la finura de molienda es útil cuando se cambia el tipo de café o si se quiere hacer un café más o menos fuerte. Sin embargo, no se aconseja utilizar este ajuste sistemáticamente.

7.3| AJUSTE DE LA SALIDA DE CAFÉ

Para todas las bebidas disponibles, puede bajar o subir las salidas de café 15 según el tamaño de la copa o vaso (figure A15).

NOTA



Pueden producirse salpicaduras o escaldaduras si las salidas de café 15 están ajustadas en una posición demasiado elevada en relación con el tamaño de las tazas.

8 | PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS

Preparación: Coloque la taza(s) debajo de las boquillas para café. Pulse el botón de la bebida deseada.

8.1 | BEBIDAS A BASE DE CAFÉ

Ajustes posibles: Es posible aumentar la intensidad del café seleccionando un número diferente de granos de café.

Puede preparar una o dos tazas con el aparato pulsando el botón (figure C3).

Es posible ajustar el volumen del café preparado accionando la escala de cantidades situada en la parte derecha de la pantalla (es posible hacerlo antes de lanzar la receta y durante el flujo de la misma). La máquina comienza moliendo los granos, después compacta el café molido y, finalmente, prepara el café.

Puede detener la preparación en cualquier momento pulsando **STOP**.

8.2 | TÉS / AGUA CALIENTE

Ajustes posibles: Su aparato le permite preparar agua caliente para tés o infusiones.

Modelo 840: Una receta de agua caliente, puede ajustar la temperatura y el volumen de la bebida (antes y durante la preparación).

Modelos 860, 880, 890: Tres tipos de té (té negro, té blanco, té verde), la temperatura del agua caliente se adapta a la selección de la bebida; se puede ajustar el volumen de la bebida (antes y durante la preparación).

8.3 | BEBIDAS A BASE DE LECHE

Consulte la *figure D1–D6* anteriormente indicada en las instrucciones.

Antes de lanzar la receta

1 | Conectar el lado más delgado y más largo del conector del tubo de leche al módulo **One Touch Cappuccino** (figure D1).

NOTA

Asegúrese de introducir bien el lado más delgado y largo del conector del tubo de leche a fin de garantizar la calidad de la receta.

2 | Sumerja el otro extremo en un recipiente lleno de leche o directamente en una botella de leche (figure D3).

3 | Coloque la taza(s) debajo de las boquillas para café/leche (figura D6).

Ajustes posibles: Es posible aumentar la intensidad del café seleccionando un número diferente de granos de café y elegir el tamaño de la bebida.

El vapor se utiliza para espumar la leche. Como se requiere una temperatura más alta cuando se produce vapor, el aparato realizará una fase adicional de precalentamiento.

Puede pulsar **STOP** para detener la receta, o pulsar para pasar al siguiente paso de la receta (solo para recetas con 2 o más pasos).

NOTA

No es posible modificar el volumen durante el procesamiento de las recetas de leche (café y leche).

Limpieza después de preparar bebidas a base de leche

Limpieza automática del sistema de leche: La pantalla indica *¿Rinse milk?* al final de cada preparación a base de leche.

Se aconseja enjuagar después de utilizar la función de leche para asegurar la limpieza de los accesorios espumadores y la espumabilidad de la leche.

NOTA

Para conseguir óptimos resultados se recomienda limpiar de forma periódica el módulo extraíble **One Touch Cappuccino** (see section 11).

Si observa un cambio en la calidad de la espuma de leche, no dude en repetir el proceso de enjuague y limpieza: de hecho, un mantenimiento deficiente del sistema de leche puede propiciar este tipo de problema.

NOTA

Salidas de enjuague automático: según el tipo de preparación (receta de café o a base de leche), la máquina puede completar un programa de enjuague automático cuando se apaga. El ciclo dura solo unos segundos y se detiene automáticamente (figure E3–E5).

8.4 | RECETAS DE CAFÉ MOLIDO

El aparato permite preparar recetas de café y a base de leche con café molido.

CUIDADO

Añada únicamente 1 cucharada de café molido en la escotilla para café molido : Cualquier daño causado por la introducción de una cantidad excesiva de café molido u otra sustancia no estará cubierto por la garantía.

Puede acceder a la receta de café molido de dos maneras:

- Una categoría de receta en la pantalla
- Abriendo la escotilla para café molido

NOTA

No abra la escotilla para café molido durante la preparación de la receta. Si lo hace, la receta se detendrá y la máquina pasará al mantenimiento automático.

NOTA

Posibilidad de realizar la receta de café molido aunque no se utilicen granos de café.

NOTA

Cuando un ciclo se interrumpe, no se detiene inmediatamente. La máquina terminará su ciclo y la preparación se cancelará.

8.5 | AJUSTES PERMANENTES

Se pueden realizar los siguientes ajustes permanentes:



PRODUCTO	NÚMERO DE MOLIENDA	RECETA DOBLE DISPONIBLE	TAMAÑO APROXIMADO	INTENSIDAD POR DEFECTO (MÍN./MED./MÁX.)	AJUSTES POSIBLES	AJUSTES AVANZADOS AL PULSAR PARÁMETROS	OPCIÓN DE CAFÉ MOLIDO
Ristretto	1	Sí (2 moliendas)	25 ml	Med.	Volumen (20 – 35 ml, en pasos de 5 ml), intensidad	Temperatura del café T2/T3	Sí
Expreso	1	Sí (2 moliendas)	40 ml	Med.	Volumen (30 – 70 ml, en pasos de 10 ml), intensidad	Temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Lungo	1	Sí (2 moliendas)	80 ml	Med.	Volumen (50 – 90 ml, en pasos de 10 ml), intensidad	Temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Long Coffee/Café Crème	1	Sí (2 moliendas)	120 ml	Min.	Volumen (80 – 180 ml, en pasos de 10 ml), intensidad	Temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Doppio/Double Espresso	2	No	80 ml	Med.	Volumen (60 – 140 ml, en pasos de 10 ml), intensidad	Temperatura del café T1/T2/T3	No
Americano	1	No	160 ml	Med.	Volumen (120 – 280 ml, en pasos de 10 ml), intensidad	Temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Morning Coffee	1	Sí (2 moliendas)	150 ml	Máx. (fijo)	Volumen (120 – 170 ml, en pasos de 10 ml), intensidad		No
Cappuccino	1	Sí (2 moliendas)	180 ml	Med.	Volumen (M L XL), intensidad	Volumen de espuma, temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Latte macchiato	1	Sí (2 moliendas)	250 ml	Med.	Volumen (M L XL), intensidad	Volumen de espuma, temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Caffè Latte	1	No	250 ml	Med.	Volumen (M L XL), intensidad	Volumen de espuma, temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Flat white	2	No	160 ml	Med.	Volumen (M L XL), intensidad	Volumen de espuma, temperatura del café T1/T2/T3	No
Milk Coffee/Café au Lait	1	No	280 ml	Min.	Volumen (M L XL), intensidad	Volumen de espuma, temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Espresso macchiato	1	Sí (2 moliendas)	60 ml	Med.	Volumen (M L XL), intensidad	Volumen de espuma, temperatura del café T1/T2/T3	Sí
Leche caliente		No	200 ml		Volumen (M L XL)		
Espuma de leche		No	200 ml		Volumen (M L XL)	Volumen de espuma	
Agua caliente					Volumen (50 – 300 ml, en pasos de 10 ml)	Temperatura del agua (T1/T2/T3)	
Agua caliente para té negro		No	200 ml		Volumen (50 – 300 ml, en pasos de 10 ml)		
Agua caliente para té blanco		No	200 ml		Volumen (50 – 300 ml, en pasos de 10 ml)		
Agua caliente para té verde		No	200 ml		Volumen (50 – 300 ml, en pasos de 10 ml)		



T = Temperatura

9 | MENÚ DE PERFIL

Los perfiles y las recetas favoritas le permiten registrar sus recetas preferidas, personalizar las recetas y otros ajustes como las luces y la pantalla.


9.1 | CREAR Y BORRAR UN PERFIL


Método 1: Pulse un botón de perfil a la derecha de la pantalla  - . Si no hay un perfil ya registrado para este botón, siga las instrucciones en la pantalla.

Método 2: Pulse el icono de perfil () en la parte superior izquierda de la pantalla, luego pulse  (disponible si no se ha alcanzado el número de perfil máximo).

Posibilidad de crear hasta 16 perfiles distintos (dependiendo del modelo). Si desea modificar o borrar un perfil, pulse *setting button* en el perfil en cuestión.


9.2 | CREAR Y BORRAR UNA RECETA FAVORITA

Método 1: Desde la interfaz de perfil, pulse el botón  para añadir una receta y siga las instrucciones en la pantalla.

Método 2: Al final de una receta, pulse el siguiente botón: ()

Posibilidad de almacenar hasta 8 recetas por perfil. Si desea borrar una receta favorita, mantenga pulsado el mosaico correspondiente y pulse la cruz que aparece en la parte superior del mosaico.

NOTA

 No es posible modificar una receta en el menú del perfil o durante el procesamiento de una receta.

NOTA





Si detiene su bebida favorita en curso, este ajuste se guardará.

Para cada perfil, se pueden establecer ajustes específicos:

- Luz de la base, encendida o apagada
- Encendido automático en una receta favorita específica
- Pantalla de recetas
- Añadir un nombre
- Elegir un color
- Elegir un atajo

10 | AJUSTE DEL MENÚ


Pulse la rueda de engranaje () a la izquierda del panel de la pantalla .

Se pueden realizar los siguientes ajustes:

- **Parámetros:** idioma, reloj, fecha, dureza del agua, temperatura del café, temperatura del té, unidad de medida, brillo de la luz de la base, brillo de la pantalla, apagado automático, enjuague automático, visualización de la receta (mosaico o elemento deslizante), restablecer el producto.
- **Información:** bebidas preparadas, número de recetas realizadas
- **Ayuda y tutoriales:** videos para explicar el uso del aparato

Abajo figuran los ajustes principales disponibles:



Fecha	Debe ajustar la fecha, sobre todo si utiliza un cartucho anticalcáreo.
Reloj	Puede seleccionar la visualización de un reloj de 12 o 24 horas.
Idioma	Puede seleccionar el idioma que desee entre los que se ofrecen.
Unidad de medida	Puede establecer que la unidad de medida sea ml u oz.
Brillo de la pantalla	Puede ajustar el brillo de la pantalla según sus preferencias.
Temperatura bebidas	Puede ajustar la temperatura de sus cafés y/o sus tés en tres niveles diferentes.
Dureza del agua	Puede ajustar la dureza del agua entre 0 y 4 (<i>see section 6.1</i>).
Apagado automático	Puede elegir el tiempo después del cual su aparato se apagará automáticamente (duración de la no utilización). Esta función permite reducir el consumo de energía. Ajuste el tiempo de desconexión automática para ahorrar energía (desconexión después de 15 / 30 / 60 / 90 minutos tras la última acción en la máquina). Ajuste el tiempo de desconexión automática a la duración más corta (15 minutos) para ahorrar el máximo de energía. También puede restablecer la configuración de fábrica.
Enjuague automático	Puede elegir activar o no el enjuague automático de la salida de café al poner en marcha la máquina.
Brillo de la luz de la base	Puede ajustar el brillo de la luz de la base según sus preferencias; también puede apagar o encender la luz. Esta configuración es independiente de los ajustes específicos realizados en cada perfil.

Para salir del menú de ajustes, pulse . Los ajustes se guardarán en la memoria si se desenchufa la máquina.

11 | MANTENIMIENTO GENERAL

Un mantenimiento correcto ayudará a optimizar la vida útil de la máquina y a preservar el auténtico sabor del café. Por razones de higiene, es importante llevar a cabo el mantenimiento diario propuesto en las instrucciones de uso, y ejecutar un programa de enjuague todos los días antes del primer uso o cuando no se utilice durante un período prolongado (más de 2 días).


11.1 | MANTENIMIENTO DEL COLECTOR DE POSOS DE CAFÉ Y DE LA BANDEJA DE GOTEO

La bandeja de goteo  recoge el agua usada y el colector de posos de café  recoge el café molido usado (posos).



Cuándo y cómo vaciar la bandeja de goteo
Cuando la máquina lo notifique. Puede vaciarla más regularmente, antes de que la máquina le avise (*figure J1 – J9*).

Se recomienda dejar que se seque al aire antes de volver a colocarla en el aparato. Es importante dejarla siempre colocada y vaciarla regularmente.


CUIDADO

 Por razones de higiene, ya que este recipiente está en contacto con la leche y el café, se recomienda desmontar completamente y limpiar diariamente cada elemento bajo el agua caliente.



CUIDADO

 Si no se vacía la bandeja de goteo  de forma regular, la máquina puede sufrir daños. Para limpiarla, puede desmontar la tapa tirando de la zona indicada. Las piezas pueden lavarse en el lavavajillas.

Cuándo y cómo vaciar el colector de posos de café


Cuando la máquina lo notifique. Puede vaciarlo más regularmente, antes de que la máquina le avise, pero asegúrese de que la máquina esté encendida para que pueda registrar el  vaciado del colector (*figure 11-16*).

CUIDADO

 Si no se vacía regularmente el colector de posos de café,  la máquina puede sufrir daños. No lo introduzca en el lavavajillas. Por razones de higiene, le recomendamos que limpie el depósito de posos de café diariamente bajo agua caliente con jabón y una esponja.

Se recomienda dejar que se seque al aire antes de volver a colocarlo en el aparato.



11.2 | MANTENIMIENTO DEL DEPÓSITO DE AGUA

Para conservar el mejor sabor del café, que se ve afectado por la calidad del agua y por razones de higiene, le aconsejamos que utilice solo agua fresca y que limpie diariamente el depósito de agua  con agua caliente y un cepillo para botellas.

11.3 | POR QUÉ Y CÓMO DAR MANTENIMIENTO AL SISTEMA DE LECHE

Dar mantenimiento al sistema de la leche después de preparar bebidas a base de leche.

NOTA


-  Para conseguir una calidad de espuma consistente, le recomendamos:
- Iniciar el ciclo de limpieza de la máquina. Puede iniciar una limpieza del sistema de leche en cualquier momento. Para aprender a hacerlo, consulte el tutorial almacenado en su máquina: *Performing a cleaning*.
 - Limpie a fondo el tubo y la boquilla con agua caliente inmediatamente después de cada uso. Puede utilizar el limpiador de tuberías en el interior de la pieza metálica del tubo de leche.
 - Recomendamos limpiar el bote para leche  después de cada uso o cuando esté vacío. La jarra de cristal se puede lavar en el lavavajillas.

11.4 | POR QUÉ Y CÓMO LIMPIAR EL DEPÓSITO DE GRANOS DE CAFÉ


Los granos de café pueden dejar manchas aceitadas en el depósito que pueden afectar al sabor del café.


Para preservar el mejor sabor del café y para una mejor higiene, recomendamos limpiar el depósito de granos de café con un paño suave y seco cada vez que lo llene.

CUIDADO


 No lo limpie con agua, porque el agua en el depósito de granos de café puede dañar el producto.

11.5 | POR QUÉ Y CÓMO LIMPIAR LA ESCOTILLA PARA CAFÉ

Para conservar el mejor sabor del café y para una mejor higiene, se recomienda cepillar la escotilla para café con el cepillo incluido en la cuchara , antes de verter café molido en el interior.

La escotilla para café  se utiliza para limpiar la máquina de café, para introducir la pastilla de limpieza (*see section 12*). Antes de insertar la pastilla, asegúrese de que no haya café molido en la trampilla. Una vez finalizado el programa de limpieza, se recomienda cepillar la escotilla para café, para eliminar los restos de producto de limpieza.

11.6 | VISTA GLOBAL DEL MANTENIMIENTO GENERAL

Para acceder al menú de mantenimiento, pulse el botón de limpieza () en la pantalla.

COMPONENTE	PREALERTA	ALERTA	NOTA
Bandeja de goteo		Ahora, la bandeja de goteo está llena, deberá vaciarla para poder preparar cualquier receta	No es posible preparar recetas si la bandeja de goteo no está colocada en su sitio
Depósito de granos de café		Ahora, el depósito de granos de café está vacío, deberá llenarlo para poder preparar el café con la molienda	Nota: Puede preparar recetas sin molienda (recetas de café molido y/o recetas de leche y/o agua caliente)
Depósito de agua	En algunas recetas tendrá que llenar el depósito de agua.	Ahora, el depósito de agua está vacío, deberá llenarlo para poder preparar cualquier receta	No es posible preparar recetas si el depósito de agua no está colocado en su sitio
Depósito de posos de café	En algunas recetas tendrá que vaciar el depósito de posos de café	Ahora, el depósito de posos de café está lleno, deberá vaciarlo para poder preparar cualquier receta	No es posible preparar recetas si el depósito de posos de café no está colocado en su sitio
Puerta del conducto de café			Si la puerta del conducto de café está abierta, no es posible preparar la receta. Es necesario cerrarla para poder preparar recetas. Si abre la puerta del conducto de café durante una receta, la receta se detendrá y la máquina pasará a mantenimiento automático después de cerrar la puerta.
Tapa de granos de café			Si la tapa de los granos de café no está en el aparato, no es posible realizar la molienda. Nota: le recomendamos dejar siempre la tapa en el aparato para preservar el aroma de los granos de café

12 | OTRAS TAREAS DE MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO	CUÁNDO	EXPLICACIÓN	ACCESORIOS REQUERIDOS
Limpieza automática leche 30 s/20 ml	Después de cada bebida a base de leche, cuando la máquina lo notifique	Le permite enjuagar el sistema de leche de la máquina. Puede iniciar un enjuague del sistema de leche en cualquier momento.	
Enjuague café 45 s/30 ml	En cualquier momento	Le permite enjuagar el sistema de café de la máquina. Este proceso utiliza agua caliente únicamente. Garantiza el sabor auténtico del café.	
Enjuague té 30 s – 20 ml	En cualquier momento	Le permite enjuagar con agua caliente para garantizar un sabor auténtico del té o infusión.	
Limpieza accesorio leche 5 min	Cuando la máquina lo notifique y en cualquier momento	La tarea implica retirar y limpiar el módulo One Touch Cappuccino [6]. Para un espumado óptimo de la leche, limpie el componente de forma regular. Consulte arriba en las instrucciones: <i>Figure F1 – F15</i>	Aguja de limpieza [5]
Limpieza del sistema de café 13 min/600 ml	Cuando la máquina lo notifique o en cualquier momento	Le permite limpiar y desengrasar el sistema de café de la máquina. Permite preservar de forma óptima el aroma de las bebidas. Limpiar la escotilla para café antes y después del programa de limpieza, arriba en las instrucciones: <i>Figure H1 – H9</i>	1 pastilla de limpieza
Descalcificación 25 min/600 ml	Cuando la máquina lo notifique o en cualquier momento	Le permite realizar un proceso de descalcificación. Elimina los depósitos de cal que pueden afectar al sabor del café. Cuando el número de bebidas no es suficiente para una descalcificación, esta función no está activada. Remover para disolver el producto al verterlo en el depósito.	1 dosis de descalcificador

CUIDADO



No es necesario que ejecute el programa de limpieza en cuanto el aparato se lo notifique, pero debería hacerlo pronto en la medida de lo posible. Si se pospone la limpieza, el mensaje de alerta permanecerá en la pantalla hasta que se haya realizado la operación.

Si desenchufa la máquina durante la limpieza o en caso de fallo eléctrico, el programa de lim-

pieza se reiniciará. No es posible posponer esta operación: es obligatoria para enjuagar el sistema de agua. En este caso, será necesaria una nueva pastilla de limpieza. Si desea una explicación más detallada, consulte los tutoriales disponibles en los ajustes de la máquina.

¿Quiere saber cuándo debe realizar las operaciones de mantenimiento indicadas arriba?

Un mensaje de alerta aparecerá en la pantalla en cuanto haya una acción que deba realizar.

13 | SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA



Solo un técnico cualificado está autorizado a realizar reparaciones en el cableado eléctrico y trabajos en la red


eléctrica. Si no sigue estas instrucciones, corre el riesgo de morir electrocutado. No utilice un aparato que esté visiblemente dañado.

FUNCIÓN	PROBLEMA	ACCIÓN CORRECTIVA
Operación general	La máquina muestra un fallo, el software se cuelga o su máquina tiene una avería.	Apague y desenchufe el aparato, retire el filtro, espere un minuto y vuelva a poner en marcha el aparato. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado para el arranque.
	El aparato no se enciende al pulsar el botón ON / OFF.	Compruebe los fusibles y las tomas de corriente. Compruebe que las dos clavijas de alimentación están correctamente insertadas en la toma de corriente.
	Fallo de suministro eléctrico durante un ciclo.	El aparato se reiniciará automáticamente cuando vuelva a reanudarse el suministro eléctrico. A continuación, siga las instrucciones de la pantalla si es necesario.
	El aparato solicita que se desenchufe y se vuelva a enchufar.	Desenchufe el aparato durante 20 segundos, retire el sistema de filtrado Claris Aqua y vuelva a enchufarlo. Si el error persiste, póngase en contacto con el equipo del servicio posventa de WMF.
Uso	El molinillo de café hace un ruido extraño.	Hay un cuerpo extraño en el molinillo. Póngase en contacto con el equipo del servicio posventa de WMF.
	El cursor de finura del café es difícil de manipular.	Cambie el ajuste del molinillo solo cuando esté en funcionamiento.
	El aparato no produce café, ni ninguna otra receta solicitada.	Se ha detectado un problema durante la preparación de la bebida. El aparato se ha reiniciado automáticamente y está listo para un nuevo ciclo.
	Ha utilizado café molido en lugar de granos de café en el depósito de granos de café.	Utilice una aspiradora para eliminar el café molido del depósito de granos de café. Ponga solo granos de café en el depósito de granos de café, evite cualquier otro producto (como las especias)
	La alerta de granos de café se activa, aunque haya granos de café en el depósito	Puede abrir la tapa y agitar los granos con la mano. Evite utilizar granos de café aceitosos, caramelizados o aromatizados que no entren fácilmente en el molinillo.

FUNCIÓN	PROBLEMA	ACCIÓN CORRECTIVA
	Hay agua debajo del aparato.	Antes de retirar el depósito de agua, espere 15 segundos después de que el café haya terminado de fluir para que el aparato termine su ciclo correctamente. Compruebe que la bandeja de goteo está correctamente colocada en la máquina; debe estar siempre en su sitio, incluso cuando el aparato no está en uso. La bandeja de goteo no debe retirarse durante un ciclo.
	Hay agua en el retenedor de posos de café.	Si fluye algo de agua en la tapa superior del aparato, este flujo es conducido directamente al retenedor de café. Evite apilar un vaso lleno en la parte superior del aparato.
	Al apagar el aparato, el agua caliente sale por las salidas de café y el módulo One Touch Cappuccino .	Según el tipo de receta preparada, la máquina puede ejecutar un ciclo de enjuague automático cuando se apaga, para evitar atascos. Este ciclo dura solo unos segundos y se detiene automáticamente.
Usar bebidas	El módulo One Touch Cappuccino no succiona la leche.	Compruebe que el módulo está instalado correctamente (en particular, el conector en el tubo de leche). Asegúrese de que la boquilla de vapor no está bloqueada. Si es el caso, consulte el apartado «La boquilla de vapor de su máquina parece estar parcial o totalmente bloqueada». Compruebe que el conector no está obstruido o sucio; sumérgalo en una mezcla de agua caliente y detergente, luego aclárelo y séquelo antes de volver a montarlo. Asegúrese de que el tubo flexible no está bloqueado o retorcido y que está correctamente insertado en el módulo One Touch Cappuccino a fin de evitar fugas de aire. Asegúrese de que está totalmente sumergido en la leche. Enjuague y limpie el módulo (consulte los capítulos relativos al enjuague y la limpieza del módulo One Touch Cappuccino).
Usar espuma de leche	El módulo One Touch Cappuccino no produce espuma de leche o produce muy poca cantidad.	Para las bebidas a base de leche, se recomienda utilizar leche fresca, pasteurizada o UHT que haya sido abierta recientemente. También es aconsejable utilizar un recipiente frío.
	La leche o el agua no fluyen correctamente en la taza(s).	Compruebe que el módulo One Touch Cappuccino esté [6] correctamente colocado.
	Hay trazas de leche en un americano o en el agua caliente.	Complete un ciclo de enjuague del sistema de leche y limpie el accesorio One Touch Cappuccino antes de llevar a cabo la preparación.
	El expreso o el café no están lo suficientemente calientes.	Lleve a cabo un ciclo de enjuague del circuito de café antes de preparar un café. Aumente la temperatura del café en el menú avanzado o en el menú de ajustes. Caliente la taza enjuagándola con agua caliente antes de preparar la bebida. Elija una taza según el volumen de la receta que solicite.

FUNCIÓN	PROBLEMA	ACCIÓN CORRECTIVA
	El café tiene un color demasiado claro o es demasiado débil.	Evite usar granos de café aceitosos, caramelizados o aromatizados. Compruebe que los granos de café se dispensan correctamente y que nada obstruye el sensor. Disminuya el volumen de la preparación y aumente la intensidad de su bebida. Empuje el cursor de ajuste de la finura del molido hacia la izquierda para que el grano sea más fino. Prepare la bebida en dos ciclos utilizando la función de 2 tazas.
	El café se dispensa muy lentamente.	Pulse el cursor de ajuste de finura del molido [2] a la derecha para hacer que el café molido sea más grueso (según el tipo de café utilizado). Ejecute uno o varios ciclos de enjuague. Ejecute un ciclo de limpieza de la máquina (see section 12). Si se produce durante la receta de café molido: elija un café molido en polvo más grueso o utilice una mezcla para máquina de café expreso
	El té no está lo suficientemente caliente o está demasiado caliente.	Aumente o reduzca la temperatura del agua caliente en el menú de ajustes.
Usar vapor	La boquilla de vapor de su máquina parece estar parcial o totalmente bloqueada.	Desmonte la boquilla de su soporte con la llave de desmontaje (figure F4). Vuelva a colocar el soporte sin la boquilla. Inicie el ciclo de enjuague para el módulo One Touch Cappuccino a fin de eliminar cualquier depósito existente. Limpie la boquilla de vapor y asegúrese de que la abertura de la boquilla no esté obstruida por restos de leche o cal. Utilice la aguja de limpieza en caso necesario (figure F5).
	No sale vapor de la boquilla de vapor.	Asegúrese de que la boquilla de vapor no está bloqueada. Consulte <i>The steam nozzle on your machine seems to be partially or completely blocked</i> arriba. Si esto no diera resultado, vacíe el depósito de agua y retire el filtro Claris temporalmente. Llene el depósito de agua con agua mineral con alto contenido en calcio (>100 mg/l) y ejecute ciclos de vapor (de 5 a 10) consecutivos en un recipiente hasta obtener un chorro de vapor continuo. Coloque de nuevo el filtro en el depósito y vuelva a utilizar agua normal.
	Hay una fuga de vapor en la rejilla de la bandeja de goteo.	Dependiendo del tipo de preparación, puede salir vapor de la rejilla de la bandeja de goteo.
Usar mantenimiento	La bandeja de goteo se ha vaciado, pero el mensaje de advertencia sigue mostrándose en la pantalla.	Los contactos metálicos están sucios. Limpie con un paño los contactos metálicos de la parte posterior de la bandeja de goteo.
	La máquina no solicita la descalcificación.	El ciclo de descalcificación se solicita después de un gran número de recetas.

FUNCIÓN	PROBLEMA	ACCIÓN CORRECTIVA
	Durante la descalcificación hay poco flujo por la boquilla de café.	Durante la descalcificación, hay varias acciones en curso en el aparato, sin un flujo constante por la boquilla.
	Un poco de café molido ha acabado en la bandeja de goteo.	Una pequeña cantidad de café molido puede asentarse en la bandeja de goteo. La máquina está diseñada para evacuar el exceso de café molido para que la zona de percolación permanezca limpia. Para el café elaborado con el depósito de café molido, procure utilizar solamente una dosis de café (equivalente a la cuchara suministrada con el aparato).
	Tras vaciar el colector de posos de café, el mensaje de advertencia sigue mostrándose en la pantalla.	Vuelva a colocar correctamente el colector de posos de café y siga las instrucciones que se muestran en la pantalla. Espere al menos 6 segundos antes de volver a colocarlo.
	El depósito de agua se ha llenado, pero el mensaje de advertencia sigue mostrándose en la pantalla.	Es posible que no haya añadido suficiente agua para que el producto detecte el nivel de agua; llene completamente el depósito. Compruebe que el depósito está instalado correctamente en el aparato. El flotador en la parte inferior del depósito debe moverse libremente. Compruebe y desbloquee el flotador en caso dado.

 El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 201/30/UE y 2009/125/UE.



Al final de su vida útil, este producto no debe eliminarse en la basura doméstica normal, sino que debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Los materiales son reciclables según se indica en su etiqueta. La reutilización, el reciclaje y otras formas de volver a utilizar los aparatos usados contribuyen notablemente a proteger el medioambiente. Solicite a sus autoridades locales información acerca del punto de recogida adecuado.

Información sujeta a cambios

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1 Componenti	109
2 Specifiche tecniche	110
3 Informazioni importanti per la sicurezza	110
3.1 Utilizzo conforme	110
3.2 Solo per il mercato europeo	111
3.3 Raccomandazioni per l'installazione	111
3.4 Informazioni importanti sul prodotto	112
3.5 Prima del primo utilizzo	112
4 Differenze tra i modelli	113
5 Visione d'insieme	114
5.1 Presentazione dei diversi pulsanti	114
5.2 Impostazioni luci	115
6 Montaggio del dispositivo	115
6.1 Misurazione della durezza dell'acqua	115
6.2 Installazione del filtro	116
7 Informazioni importanti prima di preparare le bevande	117
7.1 Preparazione dell'apparecchio	117
7.2 Preparare il macinino	117
7.3 Regolazione dell'erogatore di caffè	117

8 Preparazione delle bevande	118
8.1 Bevande al caffè	118
8.2 Tè / acqua calda	118
8.3 Bevande al latte	118
8.4 Ricette caffè macinato	119
8.5 Impostazioni permanenti	120
9 Menu del profilo	122
9.1 Creare ed eliminare un profilo	122
9.2 Creare ed eliminare una ricetta preferita	122
10 Menu Impostazioni	122
11 Manutenzione generale	123
11.1 Manutenzione del raccogliitore fondi caffè e della vaschetta raccogliogocce	123
11.2 Manutenzione della vaschetta dell'acqua	124
11.3 Perché e come fare la manutenzione del sistema del latte?	124
11.4 Perché e come pulire il serbatoio del caffè in grani?	124
11.5 Perché e come pulire il portello del caffè?	125
11.6 Panoramica manutenzione generale	125
12 Altra manutenzione	127
13 Eliminazione delle anomalie	128

ELENCO DELLE FIGURE

A Primo utilizzo | **B** Misurazione della durezza dell'acqua | **C** Prepara due tazze di una ricetta in una volta | **D** Prepara una ricetta con il latte | **E** Risciacquo rapido del latte | **F** Pulizia profonda manuale del sistema del latte | **G** Programma di decalcificazione | **H** Pulizia automatica completa della macchina | **I** Svuotare il raccogliitore dei fondi di caffè | **J** Svuotare la vaschetta raccogliogocce

Congratulazioni! Ora sei l'orgoglioso proprietario della macchina da caffè WMF Perfection completamente automatica. Questo nuovo prodotto offre fino a 20 bevande calde (a seconda del modello): espresso, ristretto, lungo, caffè lungo/crema caffè, doppio/espresso doppio, americano, Morning Coffee, cappuccino, latte macchiato, caffelatte, Flat White, Milk Coffee/caffè con latte, espresso macchiato, ricette con caffè macinato, latte montato, latte caldo, acqua calda, tè nero, tè bianco e tè verde. Lo scivolo caffè consente di utilizzare anche caffè premacinato per diverse ricette.

Oltre a questa vastissima scelta, la macchina offre tante possibilità di personalizzazione delle bevande, ad esempio si può utilizzare una funzione che aumenta l'intensità del caffè per chi ama preparazioni più corpose. È possibile impostare la quantità, l'intensità e la temperatura delle bevande.

Funzionamento intuitivo

Le bevande consumate con maggiore frequenza sono accessibili con un semplice tocco sull'interfaccia principale. Per quanto riguarda lo schermo, permette di seguire l'avanzamento dei caffè e offre un accesso facile ai diversi menu. Nella maggior parte dei casi è possibile preparare due bevande contemporaneamente, risparmiando di tempo e aumentando l'atmosfera conviviale.

Il sistema avanzato del secondo termoblocco consente di creare un'ampia gamma di ricette di caffè con latte o schiuma di latte, come Cappuccino, Latte Macchiato o Espresso Macchiato. L'aroma perfetto sempre a disposizione, indipendentemente dal tipo di bevanda e dalle impostazioni preferite, indipendentemente dal tipo di chicchi o dalla bevanda appena gustata poco prima dal partner o dall'amico!

Per esaltare al massimo il sapore della bevanda, l'espresso viene tradizionalmente servito in una tazzina svasata di porcellana. Si consiglia di preriscaldare la tazzina per ottenere un espresso a temperatura ideale, con schiuma densa e cremosa. È probabile che sia necessario assaggiare diversi tipi di caffè prima di trovare quello perfetto per i propri gusti. Sperimentando la miscela e/o la tostatura, alla fine arriverai al risultato ideale.

Lo sapevi già?

Il caffè espresso ha un aroma più ricco rispetto al caffè con filtro classico. Nonostante il gusto più intenso, più a lungo percepibile al palato, un espresso contiene meno caffeina del caffè filtrato (circa 60-80 mg per tazza rispetto a 80-100 mg per tazza) a causa del periodo di percolazione più breve. La qualità dell'acqua utilizzata è un altro fattore determinante che incide sulla qualità complessiva del caffè erogato. Idealmente, la vaschetta dell'acqua deve essere riempita con acqua fresca e fredda.

Consigli utili

Ecco alcuni consigli per ottenere il meglio dalla tua macchina da caffè e per preparare caffè di ottima qualità:

- La qualità dell'acqua influenza in modo significativo la qualità degli aromi. I depositi di calcare e il cloro possono alterare il gusto del caffè. Consigliamo l'utilizzo di Claris Aqua Filter System o di acqua oligominerale per preservare tutti gli aromi del caffè.

- Quando si preparano ricette esclusivamente di caffè, si consiglia di utilizzare tazze in porcellana a forma di tulipano, preriscaldare (ad esempio, passate sotto l'acqua calda) e di dimensioni adeguate alla quantità da preparare. Per le preparazioni a base di latte, si consiglia l'uso di tazzine di vetro spesso per un risultato invogliante.
- I chicchi di caffè tostati possono perdere l'aroma se non sono ben protetti e conservati. Si consiglia l'utilizzo della quantità di chicchi necessaria per il consumo dei 4-5 giorni successivi. Il coperchio del contenitore dei chicchi è inoltre dotato di una guarnizione per preservare l'aroma.
- Infine, si ricorda che i chicchi di caffè oleosi e caramellati sono da evitare, poiché possono danneggiare la macchina da caffè.
- La qualità e la finezza della macinatura determinano l'intensità degli aromi e la qualità della crema. Più fini vengono macinati sono i chicchi, più ricca è la crema. La macinatura, infatti, va adattata alla bevanda desiderata: fine per caffè ristretto ed espresso, più grossa per il caffè normale.
- Si consiglia di utilizzare latte pastorizzato o UHT, parzialmente scremato, il requisito più importante per montare il latte è la temperatura, che deve essere compresa tra 4 e 8 °C. L'utilizzo di latte speciale (microfiltrato, crudo, fermentato, arricchito, intero, senza lattosio, scremato ecc.) o di latte vegetale (riso, soia o avena ecc.) può dare risultati meno soddisfacenti, soprattutto in termini di quantità e qualità della schiuma.

Ti auguriamo di poter usare per molti anni la tua macchina da caffè WMF Perfection completamente automatica.

1 | COMPONENTI

- 1 Coperchio del contenitore chicchi di caffè
- 2 Rotella per regolare la finezza della macinatura
- 3 Imbuto per caffè premacinato / imbuto per pastiglia detergente
- 4 Luce LED
- 5 Accessorio per pulire il sistema del latte, 2 in 1: strumento per smontare + ago per pulire
- 6 Blocco **One Touch Cappuccino** rimovibile
- 7 Cucchiaino per caffè macinato
- 8 Bollilatte + coperchio (a seconda del modello)
- 9 Lancia montalatte
- 10 Condotto latte
- 11 Raccogliatore fondi di caffè
- 12 Connettore tubo del latte
- 13 Griglia e vaschetta raccogliocce rimovibile
- 14 Copertura beccuccio rimovibile
- 15 Erogatori caffè regolabili in altezza
- 16 Vaschetta dell'acqua
- 17 Claris – Aqua Filter System con accessorio per il montaggio
- 18 Schermo
- 19 Custodia kit di manutenzione
- 20 1 bustina decalcificante
- 21 2 pastiglie detergenti
- 22 2 strisce per testare la durezza dell'acqua
- 23 Scovolino
- 24 Pulsante impostazioni
- 25 Pulsante pulizia
- 26 Pulsante on/off
- 27 Pulsante Home
- 28 Touchscreen di navigazione
- 29 Profilo 1
- 30 Profilo 3
- 31 Profilo 2
- 32 Profilo 4

2 | SPECIFICHE TECNICHE

Apparecchio: **WMF Perfection**

macchina da caffè completamente automatica

Alimentazione: 220-240 V~/50 Hz

Pressione pompa: 15 bar

Contenitore chicchi di caffè: 250 g

Capacità contenitore fondi: 15 porzioni

Vaschetta dell'acqua: 2,0 l

Consumo di energia: Durante il funzionamento
1.450 W

Uso e conservazione: In ambienti interni, in un
luogo asciutto (protetto dal gelo)

Lunghezza del cavo (m): approx. 1,1

Dimensioni (mm) H x L x P: 395 x 285 x 480

Peso (kg): 12,0

Produttore:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Francia

3 | INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Nelle presenti istruzioni per l'uso, le informazioni importanti sono indicate mediante simboli e indicazioni di pericolo:

AVVISO indica una situazione pericolosa che può provocare lesioni gravi.

PRUDENZA indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare lesioni lievi o moderate.

ATTENZIONE indica una situazione che può provocare danni materiali.

AVVERTENZA fornisce ulteriori informazioni sull'uso in sicurezza del prodotto.



Simboli osservare e seguire le indicazioni.

3.1 | UTILIZZO CONFORME

- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, salvo sotto la supervisione o previa istruzione sulle modalità d'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Al fine di evitare rischi, il cavo di alimentazione deve essere sostituito soltanto dal produttore, dal servizio post-vendita o da personale parimenti qualificato.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico all'interno dell'abitazione solo ad altitudini inferiori a 2.000 m.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio è progettato per un uso esclusivamente domestico.
- Non è progettato per l'utilizzo nei seguenti ambienti, non coperti dalla garanzia:
 - cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- agriturismi;
 - ospiti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - B&B.
- Seguire sempre le istruzioni di pulizia per pulire l'apparecchio:
 - staccare la spina dalla corrente,
 - non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo,
 - pulire con un panno o una spugna umidi,
 - non immergere mai l'apparecchio in acqua né metterlo sotto l'acqua corrente.
 - Quando si utilizza l'ugello verificare che sia orientato in modo corretto per evitare il pericolo di ustioni.
 - Assicurarsi che il portafiltro sia ben fissato prima di erogare il caffè.
 - Non inserire oggetti estranei nel macinino.
 - L'apparecchio non deve essere posizionato in un armadio durante l'uso.

AVVISO



Pericolo di lesioni se non si utilizza l'apparecchio in modo corretto. Dopo l'uso, non toccare le superfici calde (testa di percolazione, portafiltro e ugello vapore), soggette a calore residuo.

3.2 | SOLO PER IL MERCATO EUROPEO

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età, a condizione che siano sorvegliati e abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano pienamente consapevoli dei rischi coinvolti.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati da un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o la cui esperienza o conoscenza non è sufficiente, a condizione che siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni per utilizzare il dispositivo in sicurezza e comprendere i pericoli.
- I bambini non devono usare il dispositivo come un giocattolo.

3.3 | RACCOMANDAZIONI PER L'INSTALLAZIONE

- La direttiva europea 2012/19/UE in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) vieta il conferimento dei vecchi elettrodomestici nel normale flusso dei rifiuti urbani. I vecchi apparecchi devono essere raccolti separatamente al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali in essi contenuti e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.
- Utilizzare esclusivamente una presa con messa a terra per collegare la macchina. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella della propria installazione di rete.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è stato danneggiato. In tal caso, contattare un centro di assistenza autorizzato.
- Per garantire la sicurezza personale dell'operatore, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili (diret-

tive su bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con alimenti, ambiente, ecc.)

- Qualsiasi errore di collegamento elettrico annulla la garanzia.
- Non rimuovere il portafiltro contenente il caffè macinato durante il passaggio dell'acqua, perché in quel momento l'apparecchio è in pressione.
- Non utilizzare l'apparecchio se la vaschetta raccogliogocce e la griglia non sono in posizione.
- Scollegare l'apparecchio al termine dell'utilizzo e durante la pulizia.
- Rimuovere la spina se si verifica un problema durante il funzionamento o prima di pulire l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per scollegare l'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione non deve mai essere vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o su uno spigolo appuntito.
- Assicurarsi che il cavo e le mani non tocchino le parti calde dell'apparecchio (piatto scaldatasse, portafiltro, lancia vapore).
- Fare riferimento alle istruzioni per la decalcificazione dell'apparecchio.
- Tutti gli interventi diversi dalla pulizia e dalla manutenzione quotidiana da parte del cliente devono essere eseguiti da un centro di assistenza autorizzato.
- Gli accessori e le parti rimovibili dell'apparecchio non sono lavabili in lavastoviglie.
- Per ragioni di sicurezza, utilizzare esclusivamente gli accessori e i pezzi di ricambio progettati dal produttore per l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è idoneo per la preparazione di bevande per bambini di età inferiore a 2 anni.
- Tutti gli apparecchi sono soggetti a rigide procedure di controllo qualità che includono test di utilizzo effettivi su elettrodomestici selezionati casualmente, motivo per cui potrebbero essere presenti eventuali tracce di utilizzo.
- Per ridurre il rischio di lesioni, non lasciare il cavo appeso sopra il tavolo o il bancone, dove potrebbe essere tirato da un bambino o far inciampare qualcuno.
- Non versare mai acqua fredda nella vaschetta subito dopo un ciclo di infusione. Lasciare raffreddare l'apparecchio tra una preparazione e l'altra.

- Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi né in un forno riscaldato.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Non azionare mai l'apparecchio con le mani bagnate.

3.4 | INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO

AVVERTENZA



Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle per consultazione futura. Seguire le linee guida sulla sicurezza.

L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo a cui è destinato e in conformità al presente manuale che fornisce informazioni relative all'uso, alla pulizia e alla manutenzione dell'apparecchio. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni.

Riporre il manuale di istruzioni in un luogo sicuro e passarlo a qualsiasi eventuale altro utilizzatore insieme all'apparecchio. Prestare attenzione anche alle informazioni sulla garanzia, allegate separatamente. Le precauzioni di sicurezza devono essere sempre rispettate durante l'utilizzo.

3.5 | PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO












- 1 | Togliere con cautela l'apparecchio e tutti gli accessori dalla confezione, verificare che siano tutti e che non presentino danni.
- 2 | Accertarsi di aver rimosso tutto il materiale di imballaggio prima dell'uso.
- 3 | Pulire l'apparecchio, i componenti e gli accessori prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo di inutilizzo, come descritto nella [sezione 11](#).

4 | DIFFERENZE TRA I MODELLI

CARATTERISTICHE	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Design	nero	argento	argento	argento
Ricette				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Caffè lungo / crema caffè	✓	✓	✓	✓
Doppio / Espresso doppio	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Morning Coffee	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Caffè macchiato / Caffè latte	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Latte caldo	✓	✓	✓	✓
Latte montato	✓	✓	✓	✓
Acqua calda	–	–	–	–
Acqua calda per tè nero	✓	✓	✓	–
Acqua calda per tè bianco	✓	✓	✓	–
Acqua calda per tè verde	✓	✓	✓	–
Impostazioni				
Impostazioni profilo	16	16	10	4
Opzioni per impostare l'intensità del caffè	4	4	4	3
Funzione				
Caffè macinato	✓	✓	✓	✓
Accessorio				
Contenitore latte in vetro	✓	✓	✓	–

5 | VISIONE D'INSIEME

5.1 | PRESENTAZIONE DEI DIVERSI PULSANTI


PULSANTE	DESCRIZIONE/FUNZIONI GENERALI
	Accensione e spegnimento della macchina. È necessario premere il pulsante per accendere la macchina.
	Pulsante Home. Consente di tornare al menu Home.
	Questa macchina è dotata di moltissime impostazioni: scopri le per un'esperienza ancora più personalizzata.
	Vai alle diverse opzioni per la pulizia della macchina. Una corretta manutenzione ottimizzerà la vita della tua macchina e preserverà il gusto autentico del caffè.
	Consente di tornare alla schermata precedente.
	Vai alla prossima. Ad esempio, quando si prepara un cappuccino, passa dalla preparazione del latte alla preparazione dell'espresso dopo un determinato lasso di tempo.
	Sfogliare il menu verso l'alto /aumenta il parametro selezionato. Sfogliare il menu verso il basso /diminuisce il parametro selezionato.
	Si possono preparare una o due tazze con il tuo apparecchio premendo il pulsante  .
OK	Conferma la selezione.
START	Avvia la selezione.
STOP	Interrompe la selezione.
	Pulsanti del profilo a destra dello schermo.
	Pulsanti del profilo in alto a sinistra dello schermo.
	Pulsante contestuale, la funzione dipende dalla schermata (impostazione avanzata per ricette, impostazioni per profili, ecc.).

5.2 | IMPOSTAZIONI LUCI

Informazioni specifiche sulla retroilluminazione dei pulsanti

- Se un pulsante non è illuminato, la funzione corrispondente non è accessibile.
- Quando è leggermente illuminato, la funzione è disponibile e selezionabile.
- Mentre la funzione richiesta è in corso, la luce diventa molto intensa.

Informazioni specifiche sugli effetti di luce alla base del dispositivo

- Quando la macchina è ACCESA, la base brilla intensamente. È possibile accendere o spegnere la luce, come descritto nella [sezione 10](#).
- Quando la macchina è SPENTA, la base non brilla.
- Quando la luce è in modalità fluttuante, è in corso la preparazione di una bevanda.
- Quando la spia nella base lampeggia, è necessario l'intervento del consumatore per completare l'azione in corso.
- Tutte le informazioni generiche come le informazioni di avviso vengono visualizzate sul pannello del display .

Informazioni specifiche sulla luce del beccuccio dell'apparecchio

- La luce del beccuccio si attiva automaticamente quando è in corso una ricetta.

6 | MONTAGGIO DEL DISPOSITIVO


Fare riferimento al primo utilizzo della [figura A1-A15](#) nelle istruzioni precedenti.

AVVISO



Collegare l'apparecchio a una presa di rete da 230 V con messa a terra. In caso contrario, si corre il rischio di lesioni mortali a causa dell'elettricità! Rispettare le linee guida di sicurezza come indicato nella [sezione 10](#).


Posizionare la macchina su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da

schizzi d'acqua e fonti di calore. Assicurarsi che il luogo prescelto sia sufficientemente ventilato poiché l'apparecchio emette calore. Non posizionare l'apparecchio su superfici come il marmo. Rimuovere la pellicola protettiva dal pannello del display .

Informazioni specifiche sulla vaschetta raccogliogocce

Consente di raccogliere acqua o caffè che potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio durante e dopo la preparazione. È importante lasciarla sempre in posizione e svuotarla regolarmente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio premendo il pulsante ON/OFF , il *logo WMF* viene visualizzato sullo schermo. Seguire le istruzioni fornite dall'apparecchio ([figura A1-A15](#)).


Impostazioni iniziali

Quando si utilizza la macchina per la prima volta, verrà richiesto di configurare varie impostazioni. Seguire le indicazioni visualizzate sullo schermo.

6.1 | MISURAZIONE DELLA DUREZZA DELL'ACQUA

La macchina deve essere impostata in base alla durezza dell'acqua, da 0 a 4. Per fare ciò, seguire queste istruzioni:

1 | Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, controllare la durezza dell'acqua in modo da poter impostare l'apparecchio di conseguenza. Questa operazione va eseguita anche quando si utilizza la macchina in un luogo dove la durezza dell'acqua è diversa o se si nota una differenza nella durezza dell'acqua.

2 | Per controllare la durezza dell'acqua, utilizzare la striscia reattiva  fornita con la macchina o contattare l'autorità idrica locale.

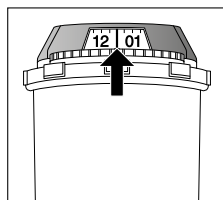
I dettagli delle classi sono indicati nella tabella seguente:

GRADO DI DUREZZA	CLASSE 0	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Impostazione dell'apparecchio	0 – molto dolce	1 – dolce	2 – mediamente dura	3 – dura	4 – molto dura

3| Riempire un bicchiere d'acqua e inserire una striscia (figura B1–B2).

4| Togliere la striscia dal bicchiere. Dopo 1 minuto leggere il livello di durezza dell'acqua (figura B3–B4).

5| Indicare il numero di zone rosse quando si configura l'apparecchio (figura B6).



4| Assicurarsi di riempire la vaschetta dell'acqua dopo aver installato il filtro.

5| Mettere un recipiente da 0,6 l sotto l'uscita vapore (figura A8). La macchina deve essere caricata indipendentemente dal fatto che il filtro sia stato installato o meno. Ciò significa che i circuiti dell'acqua devono essere riempiti. Per fare ciò, seguire le istruzioni fornite sullo schermo.

6| La macchina inizierà riempiendo i circuiti dell'acqua, preriscaldando i circuiti e quindi completerà un risciacquo automatico. Lo schermo ti informerà quando l'installazione è completa.

6.2| INSTALLAZIONE DEL FILTRO

Alla prima accensione, l'apparecchio chiede se si desidera installare il filtro. A piacimento, e se la durezza della tua acqua lo richiede, selezionare **Si** e seguire le istruzioni sullo schermo.

1| Inserire il filtro nell'apparecchio.

2| Avvitare il filtro sul fondo della vaschetta dell'acqua utilizzando l'accessorio fornito con il filtro (figura A4–A5).

3| Impostare il mese di montaggio del filtro (posizione 1 nell'illustrazione, figura a sinistra nell'apertura) ruotando l'anello grigio situato all'estremità superiore del filtro. Il mese in cui è necessario sostituire il filtro è indicato nella posizione 2 dell'illustrazione seguente (figura a destra nell'apertura).

7| INFORMAZIONI IMPORTANTI PRIMA DI PREPARARE LE BEVANDE

7.1| PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

1| Togliere e riempire la vaschetta dell'acqua (figura A3–A6).

2| Riposizionare la vaschetta dell'acqua (figura A7).

3| Togliere il coperchio del contenitore chicchi di caffè e aggiungere chicchi di caffè (max. 250 g) (figura A12–A13).

4| Riposizionare il coperchio del contenitore chicchi di caffè (figura A14).

PRUDENZA



Non riempire la vaschetta dell'acqua con acqua calda, latte o altri liquidi.

PRUDENZA



Non mettere mai il caffè macinato nel contenitore del caffè. Si consiglia di non utilizzare chicchi di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati per questo apparecchio. Chicchi di questo tipo possono danneggiare l'apparecchio. Verificare che i chicchi di caffè non contengano particelle estranee come ghiaia, in quanto eventuali danni causati dalla presenza di particelle estranee annulleranno la garanzia. Non versare acqua nel contenitore del caffè in grani.

7.2| PREPARARE IL MACININO

A seconda delle bevande scelte e dell'intensità del caffè selezionata, la macchina regolerà automaticamente la quantità di caffè macinato.

È possibile impostare anche l'intensità del caffè regolando la finezza dei chicchi di caffè. In generale, più fine è il caffè macinato, più forte e cremoso sarà il caffè.

Può variare anche in base al tipo di caffè utilizzato. Consigliamo un'impostazione fine per l'espresso e una più grossa per il caffè.

Regolare la finezza di macinatura spostando il cursore del regolatore di finezza del caffè macinato che si trova nella parte superiore dell'apparecchio (figura A14).

AVVERTENZA



Questa impostazione deve essere applicata durante la macinatura livello per livello. Dopo 3 giri, si noterà una marcata differenza di gusto.

L'impostazione della finezza di macinatura è utile quando si cambia tipo di caffè o se si desidera fare un caffè più o meno forte. Tuttavia, non è consigliabile utilizzare questa impostazione in modo sistematico.

7.3| REGOLAZIONE DELL'EROGATORE DI CAFFÈ

Per tutte le bevande disponibili è possibile abbassare o alzare gli erogatori di caffè in base alle dimensioni della tazza o del bicchiere (figura A15).

AVVERTENZA



Possono verificarsi schizzi o scottature se gli erogatori di caffè sono impostati su un livello troppo alto rispetto alla dimensione delle tazze.

8 | PREPARAZIONE DELLE BEVANDE

Preparazione: Posizionare la tazza o le tazze sotto agli ugelli del caffè. Premere il pulsante della bevanda desiderata.

8.1 | BEVANDE AL CAFFÈ

Impostazioni possibili: È possibile aumentare l'intensità del caffè selezionando numeri diversi di chicchi di caffè.

L'apparecchio consente di preparare una o due tazze premendo il pulsante (figura C3).

È possibile regolare il volume del caffè preparato agendo sulla scala delle quantità sul lato destro dello schermo (si può fare prima di avviare la ricetta e durante l'erogazione della ricetta). La macchina inizia con la macinazione dei chicchi, poi il caffè macinato viene schiacciato ed infine erogato come bevanda.

È possibile interrompere la preparazione in qualsiasi momento premendo **STOP**.

8.2 | TÈ / ACQUA CALDA

Impostazioni possibili: L'apparecchio consente di preparare l'acqua calda per tè o tisane.

Modello 840: una ricetta per l'acqua calda, è possibile regolare la temperatura e il volume della bevanda (prima e durante la preparazione).

Modelli 860, 880, 890: tre tipi di tè (nero, bianco, verde), la temperatura dell'acqua calda è adattata alla bevanda selezionata; è possibile regolare il volume della bevanda (prima e durante la preparazione).

8.3 | BEVANDE AL LATTE

Vedere la *figura D1 – D6* nelle istruzioni precedenti.

Prima di lanciare la ricetta

1 | Collegare il lato più stretto e lungo del connettore tubo del latte al blocco **One Touch Cappuccino** (figura D1).

AVVERTENZA

Fare attenzione a inserire bene il lato più stretto e lungo del connettore tubo del latte per assicurare la qualità della ricetta.

2 | Immergere l'altra estremità in un recipiente pieno di latte o direttamente nella bottiglia di latte (figura D3).

3 | Posizionare la/e tazza/e sotto gli ugelli caffè / latte (figura D6).

Impostazioni possibili: È possibile aumentare l'intensità del caffè selezionando numeri diversi di chicchi di caffè e scegliere la dimensione della bevanda.

Il vapore viene utilizzato per montare il latte. Per la produzione di vapore è richiesta una temperatura più alta, quindi l'apparecchio eseguirà un'ulteriore fase di preriscaldamento.

È possibile premere **STOP** per interrompere la ricetta o premere per saltare al passaggio successivo della ricetta (solo per ricette con 2 o più passaggi).

AVVERTENZA

Nessuna possibilità di modificare il volume durante la lavorazione delle ricette di latte (caffè e latte).

Pulizia dopo la preparazione di bevande al latte

Pulizia automatica del latte: Lo schermo indica *Risciacquo latte?* alla fine di ogni preparazione con latte.

Si consiglia di risciacquare dopo aver utilizzato la funzione latte per garantire la pulizia degli accessori e la buona montatura del latte.

AVVERTENZA

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di pulire regolarmente il blocco estraibile **One Touch Cappuccino** (vedere sezione 11).

Se si nota un cambiamento nella qualità della montatura del latte, non esitare a ripetere il processo di risciacquo e pulizia: un sistema del latte non sottoposto a buona manutenzione può causare questo tipo di problema.

AVVERTENZA

Erogatori risciacquo automatico: a seconda del tipo di preparazione (ricetta a base di caffè o latte), la macchina può eseguire un programma di risciacquo automatico allo spegnimento. Il ciclo dura solo pochi secondi e si ferma automaticamente (figura E3 – E5).

8.4 | RICETTE CAFFÈ MACINATO

L'apparecchio consente di preparare ricette a base di caffè e latte con caffè macinato.

PRUDENZA

Non mettere più di 1 cucchiaino di caffè macinato nel portello del caffè macinato . Eventuali danni causati dall'introduzione di una quantità eccessiva di caffè macinato o altra sostanza non saranno coperti dalla garanzia.

Due accessi alla ricetta del caffè macinato:

- a) Una categoria di ricetta sullo schermo
- b) Aprendo il portello del caffè macinato

AVVERTENZA

Non aprire mai il portello del caffè macinato durante l'avanzamento della ricetta; in caso contrario, la ricetta verrà interrotta e la macchina avvierà la manutenzione automatica.

AVVERTENZA

Possibilità di realizzare la ricetta del caffè macinato anche in assenza di caffè in grani.

AVVERTENZA

Quando un ciclo viene interrotto, l'arresto non è immediato. La macchina terminerà il suo ciclo e la preparazione sarà annullata.

8.5 | IMPOSTAZIONI PERMANENTI

Si possono effettuare le seguenti impostazioni permanenti:

PRODOTTO	NUMERO DI MACINATURA	DOPPIA RICETTA DISPONIBILE	DIMENSIONE APPROSSIMATIVA	INTENSITÀ PREDEFINITA (MIN/MED/MAX)	IMPOSTAZIONI POSSIBILI	IMPOSTAZIONI AVANZATE PREMENDO PARAMETRI	OPZIONE CAFFÈ MACINATO
Ristretto	1	Sì (2 macinature)	25 ml	Med	Volume (20-35 ml, in incrementi di 5 ml), intensità	Temperatura del caffè T2/T3	Sì
Espresso	1	Sì (2 macinature)	40 ml	Med	Volume (30-70 ml, in incrementi di 10 ml), intensità	Temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Lungo	1	Sì (2 macinature)	80 ml	Med	Volume (50-90 ml, in incrementi di 10 ml), intensità	Temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Caffè lungo / crema caffè	1	Sì (2 macinature)	120 ml	Min	Volume (80-180 ml, in incrementi di 10 ml), intensità	Temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Doppio/Espresso doppio	2	No	80 ml	Med	Volume (60-140 ml, in incrementi di 10 ml), intensità	Temperatura del caffè T1/T2/T3	No
Americano	1	No	160 ml	Med	Volume (120-280 ml, in incrementi di 10 ml), intensità	Temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Morning Coffee	1	Sì (2 macinature)	150 ml	Max (fisso)	Volume (120-170 ml, in incrementi di 10 ml), intensità		No
Cappuccino	1	Sì (2 macinature)	180 ml	Med	Volume (M L XL), intensità	Volume schiuma, temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Latte macchiato	1	Sì (2 macinature)	250 ml	Med	Volume (M L XL), intensità	Volume schiuma, temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Caffelatte	1	No	250 ml	Med	Volume (M L XL), intensità	Volume schiuma, temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Flat white	2	No	160 ml	Med	Volume (M L XL), intensità	Volume schiuma, temperatura del caffè T1/T2/T3	No
Caffè macchiato/Caffelatte	1	No	280 ml	Min	Volume (M L XL), intensità	Volume schiuma, temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Espresso macchiato	1	Sì (2 macinature)	60 ml	Med	Volume (M L XL), intensità	Volume schiuma, temperatura del caffè T1/T2/T3	Sì
Latte caldo		No	200 ml		Volume (M L XL)		
Latte montato		No	200 ml		Volume (M L XL)	Volume schiuma	
Acqua calda					Volume (50-300 ml, in incrementi di 10 ml)	Temperatura dell'acqua (T1/T2/T3)	
Acqua calda per tè nero		No	200 ml		Volume (50-300 ml, in incrementi di 10 ml)		
Acqua calda per tè bianco		No	200 ml		Volume (50-300 ml, in incrementi di 10 ml)		
Acqua calda per tè verde		No	200 ml		Volume (50-300 ml, in incrementi di 10 ml)		

T = temperatura

9 | MENU DEL PROFILO

I profili e le ricette preferite consentono di registrare le ricette preferite, di personalizzare ricette e altre impostazioni come luci e display.

9.1 | CREARE ED ELIMINARE UN PROFILO

Metodo 1: Premere un pulsante del profilo a destra dello schermo [29] – [32]. Se non è già stato registrato un profilo per questo pulsante, seguire le istruzioni sullo schermo.

Metodo 2: Premere l'icona del profilo (👤) nella parte in alto a sinistra dello schermo, quindi premere [+] (disponibile se non viene raggiunto il numero massimo di profilo).

Possibilità di creare fino a 16 profili diversi (a seconda del modello). Se si desidera modificare o eliminare un profilo, premere il **pulsante di impostazione** nel profilo interessato.

9.2 | CREARE ED ELIMINARE UNA RICETTA PREFERITA

Metodo 1: Dall'interfaccia del profilo, premere il pulsante [+] per aggiungere una ricetta e seguire le istruzioni sullo schermo.

Metodo 2: Al termine di una ricetta premere il seguente pulsante: (+👤)

Possibilità di registrare fino a 8 ricette per profilo. Per eliminare una ricetta preferita, tener premuto il riquadro corrispondente, quindi premere la crocetta visualizzata nella parte superiore del riquadro.

AVVERTENZA



Nessuna possibilità di modificare una ricetta nel menu del profilo o durante l'elaborazione della ricetta.

AVVERTENZA



Se la preparazione della bevanda preferita viene interrotta, questa impostazione verrà salvata.

Per ogni profilo, è possibile effettuare impostazioni specifiche:

- Luce base, accesa o spenta
- Accensione automatica con una ricetta preferita specifica
- Visualizzazione ricette
- Aggiungere un nome
- Scegliere un colore
- Scegliere una scorciatoia

10 | MENU IMPOSTAZIONI

Trascinare la rotellina (⚙️) a sinistra del pannello del display [18].

Si possono effettuare le seguenti impostazioni:

- **Parametri:** lingua, orologio, data, durezza dell'acqua, temperatura del caffè, temperatura del tè, unità di misura, luminosità base, luminosità schermo, spegnimento automatico, risciacquo automatico, visualizzazione ricetta (mosaico o dispositivo di scorrimento), reset prodotto.
- **Informazioni:** bevande preparate, numero di ricette eseguite
- **Guida e tutorial:** video per spiegare come usare l'apparecchio

Di seguito sono illustrate le principali impostazioni disponibili:

Data	È necessario impostare la data, in particolare quando si utilizza una cartuccia anticalcare.
Orologio	È possibile scegliere di visualizzare il formato 12 o 24 ore.
Lingua	È possibile selezionare la lingua preferita tra quelle proposte.
Unità di misura	È possibile impostare l'unità di misura in ml o oz.
Luminosità schermo	È possibile regolare la luminosità dello schermo in base alle preferenze.
Temperatura bevande	È possibile regolare la temperatura di caffè e/o tè su tre diversi livelli.
Durezza dell'acqua	È possibile impostare la durezza dell'acqua da 0 a 4 (<i>vedere sezione 6.1</i>).
Spegnimento automatico	È possibile scegliere dopo quanto tempo l'apparecchio si spegne automaticamente (durata del mancato utilizzo). Questa funzione consente di ridurre i consumi energetici. Impostare l'orario di spegnimento automatico per risparmiare energia (spegnimento dopo 15/30/60/90 minuti dopo l'ultima azione sulla macchina). Impostare il tempo di spegnimento automatico sulla durata più breve (15 minuti) per il massimo risparmio energetico. È anche possibile ripristinare le impostazioni di fabbrica.
Risciacquo automatico	È possibile scegliere di attivare o meno il risciacquo automatico dell'erogatore di caffè all'avvio della macchina.
Luminosità della luce di base	È possibile regolare la luminosità della luce di base secondo le proprie preferenze, accenderla o spegnerla. Questa impostazione è indipendente dalle impostazioni specifiche eseguite in ciascun profilo.

Per uscire dal menu Impostazioni, premere [◀]. Le impostazioni verranno salvate in memoria se si scollega la macchina.

11 | MANUTENZIONE GENERALE

Una corretta manutenzione ottimizza la vita utile dell'apparecchio e preserva il gusto autentico del caffè. Per motivi di igiene, è importante eseguire la manutenzione quotidiana come proposto nelle istruzioni per l'uso ed eseguire un programma di risciacquo ogni giorno prima del primo utilizzo o quando la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo (oltre 2 giorni).

11.1 | MANUTENZIONE DEL RACCOLITORE FONDI CAFFÈ E DELLA VASCHETTA RACCOLLIGOCCE

La vaschetta raccogligocce [13] raccoglie l'acqua usata e il raccoglitore fondi di caffè [11] raccoglie il caffè usato.

Quando e come devo svuotare la vaschetta raccogligocce?

Quando la macchina invia una notifica. È possibile svuotarla con maggiore regolarità, prima che la macchina invii una notifica (*figura J1 – J9*).

Si raccomanda di lasciarla asciugare bene prima di inserirla nuovamente nell'apparecchio. È importante lasciarla sempre in posizione e svuotarla regolarmente.

PRUDENZA



Per motivi igienici, poiché questo contenitore è a contatto con latte e caffè, si consiglia di smontare completamente e pulire quotidianamente ciascun elemento sotto l'acqua calda.

PRUDENZA



La mancanza di regolarità nello svuotamento della vaschetta raccogli gocce [13] può danneggiare la macchina. Per pulirla, è possibile smontare il coperchio tirando l'area indicata; le parti sono lavabili in lavastoviglie.

Quando e come devo svuotare il raccoglitore di fondi di caffè?

Quando la macchina invia una notifica. È possibile svuotarlo più regolarmente, prima che la macchina invii una notifica, ma è necessario assicurarsi che la macchina sia accesa in modo che possa registrare [11] lo svuotamento del raccoglitore (figura 11 - 16).

PRUDENZA



Se il raccoglitore di fondi di caffè [11] non viene svuotato regolarmente, la macchina può subire danni. Non mettere in lavastoviglie. Per motivi igienici, si consiglia di pulire quotidianamente il contenitore dei fondi di caffè sotto l'acqua calda con sapone e spugna.

Si raccomanda di lasciarlo asciugare bene prima di inserirlo nuovamente nell'apparecchio.

11.2 | MANUTENZIONE DELLA VASCHETTA DELL'ACQUA

Per preservare al meglio l'aroma del caffè, che può essere compromesso dalla qualità dell'acqua e da motivi igienici, si consiglia di utilizzare solo acqua dolce e di pulire quotidianamente la vaschetta dell'acqua [16] con acqua calda e uno scovolino.

11.3 | PERCHÉ E COME FARE LA MANUTENZIONE DEL SISTEMA DEL LATTE?

Fare la manutenzione del sistema del latte dopo aver preparato bevande a base di latte.

AVVERTENZA



Per ottenere una schiuma di qualità consistente, ti consigliamo di:

- Avviare il ciclo di pulizia della macchina. È possibile avviare una pulizia del sistema del latte in qualsiasi momento. Per sapere come fare, guarda il tutorial archiviato nella macchina: *Eseguire una pulizia*.
- Pulire accuratamente il tubo e l'ugello con acqua calda subito dopo ogni utilizzo. È possibile usare lo scovolino all'interno della parte metallica del tubo del latte.
- Raccomandiamo di pulire il bollilatte [8] dopo ogni utilizzo o quando è vuoto. Il barattolo di vetro può essere lavato in lavastoviglie.

11.4 | PERCHÉ E COME PULIRE IL SERBATOIO DEL CAFFÈ IN GRANI?

I chicchi di caffè possono lasciare macchie oleose nel serbatoio che possono compromettere il gusto del caffè.

Per preservare al meglio l'aroma del caffè e per una migliore igiene, si consiglia di pulire il serbatoio dei chicchi di caffè con un panno morbido e asciutto ogni volta che lo si riempie.

PRUDENZA



Non pulirlo con acqua, perché l'acqua nel serbatoio dei chicchi di caffè potrebbe danneggiare il prodotto.

11.5 | PERCHÉ E COME PULIRE IL PORTELLO DEL CAFFÈ?

Per preservare al meglio l'aroma del caffè e per una migliore igiene, si consiglia di spazzolare

il portello del caffè con la spazzola inclusa nel cucchiaino [7], prima di versare il caffè macinato all'interno.

Il portello del caffè [3] viene utilizzato per la pulizia della macchina, per introdurre la pastiglia detergente (vedere sezione 12). Prima di inserire la pastiglia, accertarsi che non sia presente caffè macinato nel portello. Al termine del programma di pulizia, raccomandiamo di spazzolare il portello del caffè per rimuovere eventuali residui di prodotto detergente.

11.6 | PANORAMICA MANUTENZIONE GENERALE

Per accedere al menu di manutenzione, premere il pulsante di pulizia  sullo schermo.

COMPONENTE	PREAVVISO	AVVISO	AVVERTENZA
Vaschetta raccogli gocce		La vaschetta raccogli gocce si è riempita; è necessario svuotarla per poter realizzare qualsiasi ricetta	Non è possibile realizzare alcuna ricetta se non è presente la vaschetta raccogli gocce
Serbatoio di chicchi di caffè		Il serbatoio dei chicchi di caffè si è svuotato; è necessario riempirlo per fare il caffè con la macinatura	Avvertenza: si possono realizzare ricette senza macinatura (ricette con caffè macinato e/o ricette con latte e/o ricette con acqua calda)
Vaschetta dell'acqua	In alcune ricette è richiesto di riempire la vaschetta dell'acqua	La vaschetta dell'acqua si è svuotata; è necessario riempirla per realizzare qualsiasi ricetta	Non è possibile realizzare alcuna ricetta se non è presente la vaschetta dell'acqua
Contenitore dei fondi di caffè	In alcune ricette è richiesto di svuotare il contenitore dei fondi di caffè	Il contenitore dei fondi di caffè si è riempito; è necessario svuotarlo per poter realizzare qualsiasi ricetta	Non è possibile realizzare alcuna ricetta se non è presente il contenitore dei fondi di caffè
Sportello scivolo caffè			Se lo sportello dello scivolo caffè è aperto, non è possibile realizzare una ricetta; è necessario chiuderlo per realizzare le ricette. Se lo sportello dello scivolo caffè viene aperto durante l'esecuzione di una ricetta, la ricetta verrà interrotta e la macchina eseguirà una manutenzione automatica dopo la chiusura dello sportello.

COMPONENTE	PREAVVISO	AVVISO	AVVERTENZA
Coperchio chicchi di caffè			Se il coperchio chicchi di caffè non è sull'apparecchio, non è possibile eseguire la macinatura. Nota: consigliamo di tenere sempre il coperchio sull'apparecchio per preservare l'aroma dei chicchi di caffè

12 | ALTRA MANUTENZIONE

MANUTENZIONE	QUANDO?	SPIEGAZIONE	ACCESSORI RICHIESTI
Pulizia automatica del latte 30 s/20 ml	Dopo ogni bevanda al latte, quando la macchina invia una notifica	Consente di sciacquare il sistema del latte della macchina. È possibile avviare un risciacquo del sistema del latte in qualsiasi momento.	
Risciacquo caffè 45 s/30 ml	In qualsiasi momento	Consente di sciacquare il sistema del caffè della macchina. Questo processo usa esclusivamente acqua calda. Assicura il gusto autentico del caffè.	
Risciacquo tè 30 s - 20 ml	In qualsiasi momento	Consente di sciacquare con acqua calda per garantire un gusto autentico al tè o all'infusione.	
Pulizia accessori latte 5 min	Quando la macchina invia una notifica e in qualsiasi momento	Implica la rimozione e la pulizia del blocco One Touch Cappuccino rimovibile [6]. Per una montatura del latte ottimale, pulirlo regolarmente. Vedi sopra nelle istruzioni: <i>Figura F1 - F15</i>	Pulizia dell'ago [5]
Pulizia del sistema del caffè 13 min/600 ml	Quando la macchina invia una notifica o in qualsiasi momento	Consente di pulire e sgrassare il sistema del caffè della macchina. Assicura un'ottima conservazione degli aromi delle bevande. Pulire il portello del caffè prima e dopo il programma di pulizia, vedi sopra le istruzioni: <i>Figura H1 - H9</i>	1 pastiglia detergente
Decalcificazione 25 min/600 ml	Quando la macchina invia una notifica o in qualsiasi momento	Consente di eseguire una procedura di decalcificazione. Elimina qualsiasi deposito di tartaro o calcare che può compromettere il gusto del caffè. Quando il numero di bevande non è sufficiente per richiedere la decalcificazione, questa funzione non è attiva. Mescolare per sciogliere il prodotto quando si versa nel serbatoio.	1 dose di decalcificante

PRUDENZA



Non è necessario eseguire il programma di pulizia non appena si riceve la notifica dall'apparecchio, ma è ragionevole farlo subito dopo. Se la pulizia viene posticipata, il messaggio di avviso rimarrà visualizzato fino all'esecuzione dell'operazione.

Se si scollega la macchina durante la pulizia o in caso di guasto elettrico, il programma di pulizia si riavvia. Non è possibile posticipare questa operazione: è obbligatoria per poter effettuare il risciacquo dell'impianto di circolazione dell'acqua. In questo caso, potrebbe essere necessaria una nuova pastiglia detergente. Per ulteriori spiegazioni, vedere i tutorial disponibili nelle impostazioni della macchina.

Vuoi sapere quando eseguire le operazioni di manutenzione spiegate sopra? Un messaggio di

avviso viene visualizzato sullo schermo per indicare un'azione da intraprendere.


13 | ELIMINAZIONE DELLE ANOMALIE


AVVISO




Solo un tecnico qualificato è autorizzato a effettuare riparazioni sui cablaggi elettrici e a eseguire interventi sulla rete elettrica. Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare la morte per folgorazione. Non utilizzare un apparecchio visibilmente danneggiato!


FUNZIONE	PROBLEMA	AZIONE CORRETTIVA
Funzionamento generale	La macchina visualizza un errore, il software si blocca o la macchina ha un malfunzionamento.	Spegnere e scollegare l'apparecchio, rimuovere il filtro, attendere un minuto e riavviare l'apparecchio. Tenere premuto il pulsante on/off per l'avvio.
	L'apparecchio non si accende premendo il tasto ON/OFF.	Controllare i fusibili e le prese di corrente. Verificare che le due spine di alimentazione siano correttamente inserite nella presa.
	Si verifica un'interruzione di corrente durante un ciclo.	L'apparecchio si riavvia automaticamente quando viene ripristinata l'alimentazione. Seguire quindi le istruzioni sullo schermo, se necessario.
	L'apparecchio richiede di essere scollegato e ricollegato.	Scollegare l'apparecchio per 20 secondi, rimuovere Claris Aqua Filter System, quindi ricollegarlo. Se l'errore persiste, contattare il team del servizio clienti WMF.
Utilizzo	Il macinacaffè emette un rumore strano.	È presente un corpo estraneo nel macinino. Contattare il team del servizio clienti WMF.
	Il cursore della finezza del caffè è difficile da manipolare.	Modificare l'impostazione del macinino solo quando è in funzione.
	L'apparecchio non produce caffè né altre ricette richieste.	È emerso un problema durante la preparazione della bevanda. L'apparecchio si è riavviato automaticamente ed è pronto per un nuovo ciclo.
	È stato inserito caffè macinato al posto dei chicchi di caffè nel serbatoio dei chicchi di caffè.	Usare l'aspirapolvere per rimuovere il caffè macinato dal contenitore dei chicchi di caffè. Mettere esclusivamente chicchi di caffè nel serbatoio dei chicchi di caffè, evitare altri prodotti (come le spezie)
	L'allarme chicchi di caffè è attivato, anche se nel serbatoio sono presenti chicchi di caffè	Aprire il coperchio e smuovere i chicchi con la mano. Evitare di usare chicchi di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati che non entrano facilmente nel macinacaffè.

FUNZIONE	PROBLEMA	AZIONE CORRETTIVA
	È presente acqua sotto l'apparecchio.	Prima di rimuovere la vaschetta dell'acqua, attendere 15 secondi dopo l'erogazione del caffè in modo che la macchina termini correttamente il suo ciclo. Verificare che la vaschetta raccogliogocce sia correttamente posizionata sulla macchina; deve essere sempre al suo posto, anche quando l'apparecchio non è in uso. La vaschetta raccogliogocce non deve essere rimossa durante un ciclo.
	È presente acqua nel contenitore dei fondi di caffè.	Se scorre dell'acqua sul coperchio superiore dell'apparecchio, questo flusso viene condotto direttamente al contenitore del caffè. Evitare di appoggiare una tazza piena sulla parte superiore dell'apparecchio.
	Quando si spegne l'apparecchio, dall'erogatore del caffè e dal blocco One Touch Cappuccino fuoriesce acqua calda.	In base al tipo di ricetta preparata, la macchina può eseguire un ciclo di risciacquo automatico allo spegnimento, per evitare intasamenti. Il ciclo dura solo pochi secondi e si ferma automaticamente.
Uso di bevande	Il blocco One Touch Cappuccino non aspira il latte.	Verificare che il blocco sia assemblato correttamente (in particolare il connettore nel tubo del latte). Assicurarsi che l'ugello del vapore non sia ostruito. In tal caso, vedere di seguito "L'ugello del vapore sulla macchina sembra essere parzialmente o completamente bloccato". Verificare che il connettore non sia bloccato o sporco; immergerlo in una miscela di acqua calda e detersivo per piatti, quindi risciacquare e asciugare prima di rimontarlo. Assicurarsi che il tubo flessibile non sia ostruito o attorcigliato e che sia correttamente inserito nel blocco One Touch Cappuccino per evitare perdite d'aria. Controllare che sia completamente immerso nel latte. Sciacquare e pulire il blocco (vedere i capitoli riguardanti il risciacquo e la pulizia del blocco One Touch Cappuccino). Per le bevande al latte si consiglia di utilizzare latte fresco, pastorizzato o UHT di recente apertura. Si consiglia inoltre di utilizzare un contenitore freddo.
Uso di latte montato	I blocchi One Touch Cappuccino producono poca o nessuna montatura.	
	Il latte o l'acqua non fluiscono correttamente nella/e tazza/e.	Verificare che il blocco One Touch Cappuccino  sia posizionato correttamente.
	Sono presenti tracce di latte in un caffè americano o in un'acqua calda.	Completare un ciclo di risciacquo del latte o smontare e pulire l'accessorio One Touch Cappuccino prima di eseguire la preparazione.
	L'espresso o il caffè non sono abbastanza caldi.	Eseguire un ciclo di risciacquo del circuito del caffè prima di preparare il caffè. Aumentare la temperatura del caffè nel menu avanzato o nel menu delle impostazioni. Riscaldare la tazza sciacquandola con acqua calda prima di preparare la bevanda. Scegliere la tazza in base al volume della ricetta richiesta.

FUNZIONE	PROBLEMA	AZIONE CORRETTIVA
	Il caffè è troppo chiaro o troppo debole.	Evitare l'uso di chicchi di caffè oleosi, caramellati o aromatizzati. Verificare che l'erogazione del caffè in grani avvenga correttamente e che nulla ostruisca il sensore. Diminuire il volume della preparazione e aumentare l'intensità della bevanda. Spingere il cursore di regolazione del grado di macinatura a sinistra per rendere più fini i macinati. Preparare la bevanda in due cicli utilizzando la funzione 2 tazze.
	L'erogazione del caffè è troppo lenta.	Spostare verso destra il cursore di regolazione della finezza della macinatura  per rendere il caffè macinato più grossolano (a seconda del tipo di caffè utilizzato). Eseguire uno o più cicli di risciacquo. Eseguire una pulizia della macchina (<i>vedere sezione 12</i>). Se si verifica durante la ricetta del caffè macinato: scegliere una polvere di caffè macinato più grossa o usare una miscela per macchina da caffè espresso
	Il tè non è abbastanza caldo o è troppo caldo.	Aumentare o ridurre la temperatura dell'acqua calda nel menu Impostazioni.
Uso del vapore	L'ugello del vapore sulla macchina sembra essere parzialmente o completamente bloccato.	Smontare l'ugello dal suo supporto utilizzando la chiave di smontaggio (<i>figura F4</i>). Sostituire il supporto senza l'ugello. Avviare il ciclo di risciacquo per il blocco <i>One Touch Cappuccino</i> per rimuovere eventuali depositi residui. Pulire l'ugello vapore e assicurarsi che l'apertura dell'ugello non sia ostruita da residui di latte o calcare. Se necessario, utilizzare l'ago di pulizia (<i>figura F5</i>).
	Non esce vapore dall'ugello vapore.	Assicurarsi che l'ugello del vapore non sia ostruito. Vedere <i>L'ugello del vapore sulla macchina sembra essere parzialmente o completamente bloccato</i> sopra. Se questo non funziona, svuotare la vaschetta dell'acqua e rimuovere temporaneamente il filtro Claris. Riempire la vaschetta dell'acqua con acqua minerale ad alto contenuto di calcio (>100 mg/l) ed eseguire cicli di vapore (da 5 a 10) consecutivi in un contenitore fino ad ottenere un getto continuo di vapore. Rimettere il filtro nella vaschetta e tornare a usare l'acqua normale.
	Fuoriesce vapore dalla griglia della vaschetta raccogliocce.	A seconda del tipo di preparazione, dalla griglia della vaschetta raccogliocce può fuoriuscire vapore.
Uso della manutenzione	La vaschetta raccogliocce è stata svuotata, ma il messaggio di avviso è ancora visualizzato sullo schermo.	I contatti metallici sono sporchi. Pulire e asciugare i contatti metallici sul retro della vaschetta raccogliocce.
	La macchina non richiede la decalcificazione.	Il ciclo di decalcificazione viene richiesto dopo un numero elevato di ricette.

FUNZIONE	PROBLEMA	AZIONE CORRETTIVA
	Durante la decalcificazione scorre poco liquido attraverso l'ugello del caffè.	Durante la decalcificazione, l'apparecchio attraversa diverse fasi e non in tutte scorre del liquido attraverso l'ugello.
	Un po' di caffè macinato è finito nella vaschetta raccogliocce.	Una piccola quantità di caffè macinato potrebbe depositarsi nella vaschetta raccogliocce. La macchina è progettata per evacuare l'eventuale caffè macinato in eccesso in modo che la zona di percolazione rimanga pulita. Per i caffè fatti con lo scivolo del caffè macinato, prestare attenzione a utilizzare una sola dose di caffè (corrispondente al cucchiaino in dotazione con la macchina).
	Dopo aver svuotato il raccogliore dei fondi di caffè, il messaggio di avviso è ancora visualizzato sullo schermo.	Riposizionare correttamente il raccogliore dei fondi di caffè e seguire le istruzioni sullo schermo. Attendere almeno 6 secondi prima di sostituirli.
	La vaschetta dell'acqua è stata riempita, ma il messaggio di avviso è ancora visualizzato sullo schermo.	L'acqua inserita potrebbe non essere sufficiente: affinché il prodotto rilevi il livello dell'acqua, riempire completamente la vaschetta. Verificare che la vaschetta sia installata correttamente sul dispositivo. Il galleggiante sul fondo della vaschetta dovrebbe muoversi liberamente. Controllare e sbloccare il galleggiante se necessario.

 L'apparecchio è conforme alle direttive europee. 2014/35/EU, 201/30/EU e 2009/125/EU.

 Una volta giunto a fine vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici, ma deve essere conferito presso un centro di raccolta idoneo al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. I materiali sono riciclabili in conformità alle loro etichette. Il riuso, il riciclo e gli altri metodi di riutilizzo degli elettrodomestici obsoleti sono un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente. Rivolgersi agli enti locali per informazioni sui centri di raccolta idonei.

Soggetto a variazioni

CS NÁVOD K OBSLUZE

1 Komponenty	135
2 Technické specifikace	136
3 Důležité bezpečnostní informace	136
3.1 Správné použití	136
3.2 Pouze pro evropský trh	137
3.3 Doporučení pro instalaci	137
3.4 Důležité informace o výrobku	138
3.5 Před prvním použitím	138
4 Rozdíly mezi modely	139
5 Celkový pohled	140
5.1 Představení různých tlačítek	140
5.2 Nastavení osvětlení	141
6 Instalace spotřebiče	141
6.1 Měření tvrdosti vody	141
6.2 Instalace filtru	142
7 Důležité informace před přípravou nápojů	143
7.1 Příprava spotřebiče	143
7.2 Příprava mlýnku	143
7.3 Nastavení vypusti kávy	143

8 Příprava nápojů	143
8.1 Kávové nápoje	144
8.2 Čaje / horká voda	144
8.3 Mléčné nápoje	144
8.4 Recepty z mleté kávy	145
8.5 Trvalá nastavení	146
9 Nabídky profilu	148
9.1 Vytvoření a odstranění profilu	148
9.2 Vytvoření a odstranění oblíbeného receptu	148
10 Nabídka nastavení	148
11 Obecná údržba	149
11.1 Údržba zásobníku na kávovou sedlinu a odkapávací misky	149
11.2 Údržba nádržky na vodu	150
11.3 Proč a jak mám udržovat systém na mléko?	150
11.4 Proč a jak čistit zásobník na kávová zrna?	150
11.5 Proč a jak čistit násypku na kávu?	151
11.6 Přehled obecné údržby	151
12 Ostatní údržba	152
13 Řešení problémů	153

SEZNAM OBRÁZKŮ

A První použití | **B** Měření tvrdosti vody | **C** Příprava dvou šálků dle receptu najednou | **D** Příprava mléčného receptu | **E** Rychlé vypláchnutí mléka | **F** Manuální důkladné čištění systému na mléko | **G** Program na odstranění vodního kamene | **H** Kompletní automatické čištění přístroje | **I** Vyprázdnění zásobníku na kávovou sedlinu | **J** Vyprázdnění odkapávací misky

Blahopřejeme! Jste nyní hrdým vlastníkem plně automatického kávovaru **WMF Perfection**. Tento nový výrobek umožňuje přípravu až 20 teplých nápojů (v závislosti na modelu): Espresso, Ristretto, Lungo, Long Coffee / Cafe Creme, Doppio / Dvojitě espresso, Americano, Ranní káva, Cappuccino, Latte Macchiato, Cafe Latte, Flat White, Káva s mlékem / Cafe au Lait, Espresso Macchiato, Recepty z mleté kávy, Napěněné mléko, Horké mléko, Horká voda, Černý čaj, Bílý čaj a Zelený čaj. Díky zásobníku na mletou kávu můžete použít pro přípravu různých receptů také předem namletou kávu.

Kromě tohoto velmi širokého výběru nabízí přístroj mnoho možností k přizpůsobení nápoju, můžete například použít funkci, která zvýší intenzitu vaší kávy, pokud dáváte přednost plnější chuti připravovaných nápojů. Můžete nastavit množství, intenzitu a teplotu svých nápojů.

Intuitivní ovládání

K nejčastěji konzumovaným nápojům máte přístup jedním jednoduchým dotykem na hlavním rozhraní. Co se týká obrazovky, umožňuje vám sledovat postup přípravy vaší kávy a poskytuje snadný přístup k různým nabídkám. Většinu nápojů lze připravit v dávkách po dvou, což šetří čas a je příjemnější.

Pokročilé systémy s druhým termoblokem vám umožňují vytvářet širokou škálu receptů na kávu s mlékem nebo mléčnou pěnou, jako je Cappuccino, Latte Macchiato nebo Espresso Macchiato. Vždy dostanete dokonalou vůni, kterou očekáváte, bez ohledu na typ nápoje a vaše individuální oblíbené nastavení, bez ohledu na typ zrn nebo jiný nápoj, který si váš partner nebo přítel připravil bezprostředně před vámi!

Aby měl nápoj maximální chuť, je espresso tradičně podáváno v malém rozšiřujícím se porcelánovém šálku. Pro optimální teplotu espressa a hustou krémovou pěnu vám doporučujeme šálek předehřát. Pravděpodobně budete muset vyzkoušet několik druhů kávy, než najdete tu, která vám vyhovuje. Experimentováním se směsí a/nebo pražením nakonec dosáhnete ideálního výsledku.

Věděli jste toto?

Káva espresso má bohatší aroma než klasická filtrovaná káva. Navzdory své silnější chuti, která zůstává déle na patře, obsahuje espresso méně kofeinu než filtrovaná káva (přibližně 60 až 80 mg na šálek ve srovnání s 80 až 100 mg na šálek) kvůli kratší době filtrování. Kvalita použité vody je dalším určujícím faktorem, který ovlivňuje celkovou kvalitu uvařené kávy. V ideálním případě byste měli nádržku na vodu naplnit čerstvou a studenou vodou.

Užitečné tipy

Zde je několik rad, jak svůj přístroj využívat na maximum a získávat kávu dobré kvality:

- Kvalita vaší vody významně ovlivňuje kvalitu chuti. Vodní kámen a chlór mohou změnit chuť vaší kávy. K uchování veškeré chuti kávy vám doporučujeme používat systém filtrace vody Claris nebo vodu s nízkým obsahem minerálů.

- Při přípravě výhradně receptů na kávu doporučujeme používat porcelánové šálky tulipánového tvaru, dopředu předehřáté (například pod tekoucí horkou vodou) a velikosti odpovídající množství nápoje, který chcete připravit. U přípravy nápojů s obsahem mléka doporučujeme k dosažení chuti lahodícího výsledku používat poháry z tlustého skla.
- Pražená kávová zrna mohou ztratit svou chuť, pokud nejsou chráněna. Doporučujeme vám používat množství zrn, které vystačí pro vaši spotřebu v následujících 4–5 dnech. Víko zásobníku na zrna je také vybaveno těsněním k ochraně aromatu.
- A konečně, mějte na paměti, že je nutné vyvarovat se olejnatých a karamelizovaných kávových zrn, protože by mohla poškodit váš přístroj.
- Kvalita a jemnost mletí určují intenzitu chuti a kvalitu pěny. Čím jemněji jsou zrna namletá, tím bohatší je pěna. Mletí by mělo být samozřejmě přizpůsobeno požadovanému nápoji: jemné pro ristretto a espresso, hrubší pro kávu.
- Doporučujeme používat pasterizované nebo UHT, polotučné mléko, nejdůležitější podmínkou pro napěnění mléka je teplota mléka 4–8 °C. Používání speciálních druhů mléka (mikrofiltrovaného, syrového, fermentovaného, obohaceného, plnotučného, bezlaktózoového, odstředěného mléka atd.) nebo některého rostlinného mléka (rýžového, sójového mléka nebo ovesného mléka atd.) může přinášet méně uspokojivé výsledky, zejména pokud jde o množství a kvalitu pěny.

Přejeme vám mnoho let zábavy s vaším plně automatickým kávovarem **WMF Perfection**.

1 | KOMPONENTY

- 1 Víko zásobníku na kávová zrna
- 2 Volič nastavení jemnosti mletí
- 3 Násypka pro předem namletou kávu / násypka pro čisticí tabletu
- 4 LED osvětlení
- 5 Příslušenství pro čištění systému na mléko, 2 v 1: nástroj pro demontáž + čistící jehla
- 6 Odnímatelný blok **One Touch Cappuccino**
- 7 Lžička na mletou kávu
- 8 Nádobka na mléko + víko (podle modelu)
- 9 Tyčinka na mléko
- 10 Trubice na mléko
- 11 Zásobník na kávovou sedlinu
- 12 Konektor trubice na mléko
- 13 Mřížka a odnímatelná odkapávací miska
- 14 Odnímatelný kryt hubičky
- 15 Výškově nastavitelné výpusti kávy
- 16 Nádržka na vodu
- 17 Claris – systém filtrace vody s montážním příslušenstvím
- 18 Panel displeje
- 19 Taška se sadou pro péči
- 20 1 sáček pro odstranění vodního kamene
- 21 2 čisticí tablety
- 22 2 tyčinky pro testování tvrdosti vody
- 23 Čistič trubice
- 24 Tlačítko nastavení
- 25 Tlačítko čištění
- 26 Tlačítko zapnutí / vypnutí
- 27 Tlačítko Domů
- 28 Navigační dotyková obrazovka
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

2| TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Spotřebič: **WMF Perfection**

plně automatický kávovar

Zdroj napájení: 220 – 240 V~/50 Hz

Tlak čerpadla: 15 barů

Zásobník na kávová zrna: 250 g

Kapacita zásobníku na sedlinu: 15 porcí

Nádržka na vodu: 2,0 l

Spotřeba energie: Během provozu 1450 W

Použití a skladování: Uvnitř, na suchém místě (chráněném před mrazem)

Délka kabelu (m): přibližně 1,1

Rozměry (mm) V × Š × H: 395 × 285 × 480

Váha (kg): 12,0

Výrobce:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Francie

3| DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Důležité informace jsou v tomto návodu k obsluze označeny symboly a signálními slovy:

VAROVÁNÍ označuje nebezpečnou situaci, která může způsobit vážná zranění.

OPATRNĚ označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která může způsobit lehká nebo středně těžká zranění.

POZOR označuje situaci, která může vést k věcným škodám.

UPOZORNĚNÍ poskytuje další informace týkající se bezpečného zacházení s výrobkem.



Symboly: respektujte a dodržujte pokyny.

3.1| SPRÁVNÉ POUŽITÍ

- Tento spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny ohledně používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka. Aby se zamezilo nebezpečí, musí být napájecí kabel vyměněn výrobcem, pracovníkem jeho poprodejšího servisu nebo podobně kvalifikovanou osobou.
- Váš spotřebič je určen pouze pro domácí použití v domácnosti, a to v nadmořské výšce do 2000 m.
- Neponožujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
- Váš spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Není určen k použití v následujících prostředích, na která se nevztahuje záruka:
 - prostory kuchyněk pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích,
 - farmy,

- klienti v hotelech, motelech a jiných typech obytných prostředí,
- prostředí typu „bed and breakfast“.

- Při čištění spotřebiče vždy postupujte podle pokynů k čištění:
 - odpojte spotřebič,
 - neprovádějte čištění spotřebiče, když je horký,
 - čištění provádějte vlhkým hadříkem nebo houbou,
 - nikdy neponožujte spotřebič do vody ani jej nedávejte pod tekoucí vodu.
- Při používání trysky zajistěte její správnou orientaci, aby se zamezilo riziku popálení.
- Než necháte kávu protékat, ujistěte se, že držák filtru je pevně usazen.
- Nevkládejte do mlýnku na zrna cizí předměty.
- Spotřebič nesmí být při používání umístěn ve skříni.

VAROVÁNÍ



Pokud tento spotřebič nepoužíváte správně, hrozí riziko zranění. Po použití se nedotýkejte horkých povrchů (filtrační hlava, držák filtru a parní tryska) vystavených zbytkovému teplu.

3.2| POUZE PRO EVROPSKÝ TRH

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší, pokud jsou pod dozorem a byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si plně vědomy souvisejících nebezpečí.
- Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem dospělé osoby.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby, jejichž zkušenosti nebo znalosti nejsou dostatečné, za předpokladu, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumějí příslušným nebezpečím.
- Děti nesmí používat zařízení jako hračku.

3.3| DOPORUČENÍ PRO INSTALACI

- Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) vyžaduje, aby staré domácí elektrospotřebiče nebyly vyhazovány do běžného komunálního odpadu. Sběr starých spotřebičů je nutné provádět odděleně, aby se optimalizovalo využití a recyklace materiálů, které obsahují, a snížil se dopad na lidské zdraví a životní prostředí.
- K připojení přístroje používejte pouze uzemněnou zásuvku. Zkontrolujte, zda napájecí napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vaší elektrické síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně nebo pokud byl poškozen. Pokud k tomu dojde, kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Pro zajištění vaší bezpečnosti tento spotřebič odpovídá platným normám a předpisům (směrnice o nízkém napětí, elektromagnetické kompatibility, materiálech přicházejících do styku s potravinami, životním prostředím atd.)
- Jakákoli chyba v elektrickém připojení zneplatní vaši záruku.
- Neodstraňujte držák filtru obsahující mletou kávu, dokud voda protéká, protože spotřebič

je v té době pod tlakem.

- Nepoužívejte, pokud odkapávací miska a mřížka nejsou na svém místě.
- Po ukončení používání a při čištění spotřebič odpojte ze zásuvky.
- Pokud během provozu nebo před čištěním spotřebiče dojde k problému, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Při odpojování spotřebiče netahejte za kabel.
- Napájecí kabel nesmí být nikdy v blízkosti horkých částí spotřebiče nebo v kontaktu s nimi, v blízkosti zdrojů tepla nebo veden přes ostré hrany.
- Dbejte na to, aby se kabel a vaše ruce nedotýkaly horkých částí spotřebiče (deska na ohřívání šálků, držák filtru, parní tryska).
- Postupujte podle pokynů k odstranění vodního kamene u spotřebiče.
- Všechny zásahy kromě čištění a každodenní údržby prováděných zákazníkem musí provádět autorizované servisní středisko.
- Příslušenství a odnímatelné části spotřebiče nejsou vhodné do myčky.
- Pro zajištění vaší bezpečnosti používejte pouze příslušenství a náhradní díly určené výrobcem pro váš spotřebič.
- Tento spotřebič není vhodný pro přípravu nápojů pro děti mladší 2 let.
- Všechny spotřebiče podléhají přísným postupům kontroly kvality. Patří mezi ně testy skutečného používání na náhodně vybraných spotřebičích, které odhalí jakékoli známky použití.
- Abyste snížili riziko poranění, nenechávejte kabel viset přes stůl nebo linku, kde by za něj mohlo zatáhnout dítě nebo o něj někdo mohl zakopnout.
- Nikdy nelijte studenou vodu do nádržky bezprostředně po cyklu vaření. Mezi jednotlivými přípravami nápojů nechejte spotřebič vychladnout.
- Nepokládejte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do vyhřáté trouby, ani do jejich blízkosti.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
- Nikdy nepracujte se spotřebičem, když máte mokré ruce.

3.4| DŮLEŽITÉ INFORMACE O VÝROBKU

UPOZORNĚNÍ



Přečtěte si pozorně tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití. Dodržujte bezpečnostní pokyny.

Spotřebič lze používat pouze k určenému účelu a v souladu s tímto návodem. Ten obsahuje pokyny k používání, čištění a péči o spotřebič. Nepřijímáme žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené nedodržáním pokynů.

Uschovejte tento návod k použití na bezpečném místě a předejte jej spolu se spotřebičem jakémukoli dalšímu uživateli. Seznamte se také s informacemi o záruce, které jsou přiloženy samostatně. Během používání je nutné dodržovat bezpečnostní opatření.

3.5| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM













- 1| Opatrně vyjměte spotřebič a veškeré příslušenství z krabice a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty a příslušenství úplně a nepoškozené.
- 2| Před použitím se ujistěte, že byl odstraněn veškerý obalový materiál.
- 3| Před prvním použitím a po jakémkoli delším skladování spotřebič, komponenty a příslušenství vyčistěte, jak je popsáno v kapitole 11.

4| ROZDÍLY MEZI MODELÝ

FUNKCE	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Provedení	černé	stříbrné	stříbrné	stříbrné
Recepty				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Long Coffee/Café Crème	✓	✓	✓	✓
Doppio/Dvojitě espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Ranní káva	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffe Latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Káva s mlékem/Café au Lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Horké mléko	✓	✓	✓	✓
Napěněné mléko	✓	✓	✓	✓
Horká voda	–	–	–	–
Horká voda na černý čaj	✓	✓	✓	–
Horká voda na bílý čaj	✓	✓	✓	–
Horká voda na zelený čaj	✓	✓	✓	–
Nastavení				
Nastavení profilu	16	16	10	4
Možnosti nastavení intenzity kávy	4	4	4	3
Funkce				
Mletá káva	✓	✓	✓	✓
Příslušenství				
Skleněná nádobka na mléko	✓	✓	✓	–

5 | CELKOVÝ POHLED

5.1 | PŘEDSTAVENÍ RŮZNÝCH TLAČÍTEK


TLAČÍTKO	POPIS / OBECNÉ FUNKCE
	Zapnutí a vypnutí přístroje. Ke spuštění přístroje je nutné stisknout tlačítko.
	Tlačítko Domů. Umožňuje návrat do hlavní nabídky.
	Přístroj má řadu nastavení – seznámte se s nimi! Umožní vám vytvořit zážitek podle vašich vlastních potřeb.
	Přechod na různé možnosti čištění přístroje. Provádění řádné údržby optimalizuje životnost vašeho přístroje a zachovává autentickou chuť vaší kávy.
	Umožňuje návrat na předchozí obrazovku.
	Přejít na další. Například při přípravě cappuccina přepněte po určité době z přípravy mléka na přípravu espressa.
	Procházení nabídkou nahoru / zvýšení vybraného parametru. Procházení nabídkou dolů / snížení vybraného parametru.
	Stisknutím tlačítka  můžete na vašem spotřebiči připravit jeden nebo dva šálky.
OK	Potvrzení výběru.
START	Spuštění výběru.
STOP	Zastavení výběru.
	Tlačítka profilů v pravé části obrazovky.
	Tlačítko profilu v levé horní části obrazovky.
	Kontextové tlačítko, funkce závisí na dané obrazovce (pokročilé nastavení receptů, nastavení profilů atd.).

5.2 | NASTAVENÍ OSVĚTLENÍ

Specifické informace o podsvícení tlačítek

- Pokud tlačítko není osvětlené, příslušná funkce není k dispozici.
- Pokud je mírně osvětlené, funkce je k dispozici a lze ji vybrat.
- Během průběhu požadované funkce je osvětlení velmi jasné.

Specifické informace o světelných efektech na základně spotřebiče

- Když je přístroj ZAPNUTÝ, základna jasně svítí. Světlo můžete zapnout nebo vypnout, jak je popsáno v *kapitole 10*.
- Když je přístroj VYPNUTÝ, základna nesvítí.
- Když je světlo v režimu pohybu, nápoj se připravuje.
- Když světlo v základně bliká, je k dokončení probíhající akce nutný zásah uživatele.
- Všechny obecné informace, jako jsou varovné informace, se zobrazují na panelu displeje .


Specifické informace o světle na hubičce spotřebiče

- Světlo na hubičce se automaticky aktivuje, když probíhá příprava receptu.

6 | INSTALACE SPOTŘEBIČE

Viz první použití *obrázek A1–A15* dříve v pokynech.

VAROVÁNÍ

 Připojte spotřebič k uzemněné síťové zásuvce 230 V. Pokud tak neučiníte, riskujete smrtelné zranění způsobené elektřinou! Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené a popsané v *kapitole 10*.


Umístěte přístroj na stabilní, rovný, tepelně odolný povrch, mimo dosah stříkající vody a zdrojů tepla. Zajistěte, aby zvolené místo bylo dostatečně dobře odvětrávané, protože spotřebič vyzařuje teplo. Neumísťujte spotřebič na povrchy, jako je mramor. Odstraňte ochrannou

fólii z panelu displeje .

Specifické informace o odkapávací misce

Umožňuje vám shromažďovat vodu nebo kávu, které mohou vytéci ze spotřebiče během a po přípravě nápoje. Je důležité ponechat ji vždy na místě a pravidelně ji vyprazdňovat.

Zapnutí spotřebiče


Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka ZAP/VYP , na obrazovce se objeví *logo WMF*. Postupujte podle pokynů dodaných s vaším spotřebičem (*obrázek A1–A15*).

Počáteční nastavení

Při prvním použití přístroje budete vyzváni ke konfiguraci různých nastavení. Postupujte podle pokynů zobrazených na obrazovce.

6.1 | MĚŘENÍ TVRDOSTI VODY

Přístroj musíte nastavit v závislosti na tvrdosti vaší vody, od 0 do 4. Za tím účelem postupujte podle těchto pokynů:

- 1 | Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte tvrdost vody, abyste mohli odpovídajícím způsobem nastavit spotřebič. Tuto činnost byste měli provést také v případě, že používáte přístroj na místě, kde je odlišná tvrdost vody, nebo pokud si všimnete rozdílu v tvrdosti vody.
- 2 | Chcete-li zkontrolovat tvrdost vody, použijte testovací proužek  dodaný s přístrojem nebo se obraťte na místní vodárenský úřad.

Podrobnosti o třídách jsou uvedeny v níže uvedené tabulce:

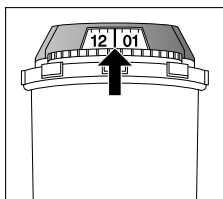
STUPEŇ TVRDOSTI	TŘÍDA 0	TŘÍDA 1	TŘÍDA 2	TŘÍDA 3	TŘÍDA 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Nastavení spotřebiče	0 – velmi měkká	1 – měkká	2 – průměrná tvrdost	3 – tvrdá	4 – velmi tvrdá

- Naplňte sklenici vodou a vložte proužek (obrázek B1 – B2).
- Vyndejte proužek ven ze sklenice. Po 1 minutě odečtěte míru tvrdosti vody (obrázek B3 – B4).
- Při konfiguraci spotřebiče uveďte počet červených zón (obrázek B6).

6.2 | INSTALACE FILTRU

Při prvním zapnutí se spotřebič zeptá, zda chcete nainstalovat filtr. Chcete-li tak učinit a vyžaduje-li to tvrdost vaší vody, vyberte ANO a postupujte podle pokynů na obrazovce.

- Nainstalujte filtr do spotřebiče.
- Zašroubujte filtr do spodní části nádržky na vodu pomocí příslušenství dodávaného s filtrem 17 (obrázek A4 – A5).
- Otáčením šedého kroužku na horním konci filtru nastavte měsíc, kdy byl filtr nasazen (poloha 1 na obrázku, číslo vlevo v otvoru). Měsíc, kdy by filtr měl být vyměněn, je na následujícím obrázku vyznačen v poloze 2 (číslo vpravo v otvoru).



- Po instalaci filtru nezapomeňte naplnit nádržku na vodu.
- Pod výstup páry vložte nádobu o objemu 0,6 l (obrázek A8). Přístroj musí být naplněn, ať už je filtr nainstalován nebo ne. To znamená, že vodní okruhy musí být naplněny. V té souvislosti postupujte podle pokynů uvedených na obrazovce.
- Přístroj nejprve naplní vodní okruhy, přehřeje okruhy a poté provede automatické propláchnutí. Po dokončení instalace se na obrazovce zobrazí informace.

7 | DŮLEŽITÉ INFORMACE PŘED PŘÍPRAVOU NÁPOJŮ

7.1 | PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

- Vyjměte a naplňte nádržku na vodu 16 (obrázek A3 – A6).
- Znovu nasadte nádržku na vodu 16 (obrázek A7).
- Sejměte víko zásobníku na kávová zrna 1 a přidejte kávová zrna (max. 250 g) (obrázek A12 – A13).
- Znovu nasadte víko zásobníku na kávová zrna 1 (obrázek A14).

OPATRNĚ



Neplňte nádržku na vodu 16 horkou vodou, mlékem ani jinou tekutinou.

OPATRNĚ



Nikdy nedávejte mletou kávu do zásobníku na kávová zrna. Doporučujeme, abyste v tomto spotřebiči nepoužívali olejnatá, karamelizovaná nebo ochucená kávová zrna. Tyto druhy zrn mohou spotřebič poškodit. Zkontrolujte, zda kávová zrna neobsahují žádné cizí částice, například kamínky, protože poškození způsobená přítomností cizích částic zneplatní záruku. Do zásobníku na kávová zrna nelijte vodu.

7.2 | PŘÍPRAVA MLÝNKU

V závislosti na vybraném nápoji a zvolené intenzitě kávy váš přístroj automaticky upraví množství mleté kávy.

Můžete také nastavit intenzitu kávy úpravou jemnosti mletí kávových zrn. Obecně platí, že čím jemněji je káva namletá, tím intenzivnější a krémovější káva bude.

To se může lišit také podle typu použité kávy. Doporučujeme jemné nastavení pro espressa a hrubší nastavení pro kávu.

Jemnost mletí upravte posunutím jezdcu nastavovacího prvku pro jemnost mletí kávy 2, který se nachází na horní straně spotřebiče (obrázek A14).

UPOZORNĚNÍ



Během mletí je toto nastavení třeba používat po jednotlivých krocích. Po 3 cyklech zaznamenáte výrazný rozdíl v chuti.

Nastavení jemnosti mletí je užitečné, když změníte druh kávy nebo chcete-li připravovat slabší nebo silnější kávu. Nedoporučuje se však toto nastavení používat neustále.

7.3 | NASTAVENÍ VÝPUSTI KÁVY

U všech dostupných nápojů můžete výpusti kávy 15 spustit nebo zvednout podle velikosti šálku nebo sklenice (obrázek A15).

UPOZORNĚNÍ



Pokud jsou výpusti kávy 15 nastaveny příliš vysoko s ohledem na velikost šálku, může dojít k vystříknutí nebo opaření.


8 | PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

Příprava: Umístěte šálek (šálky) pod trysky na

kávu. Stiskněte tlačítko požadovaného nápoje.

8.1 | KÁVOVÉ NÁPOJE

Možná nastavení: Je možné zvýšit intenzitu kávy výběrem jiného množství kávových zrn.

Stisknutím tlačítka  můžete na vašem spotřebiči připravit jeden nebo dva šálky *(obrázek C3)*.

Objem připravované kávy je možné upravit pomocí stupnice množství na pravé straně obrazovky (lze to provést před spuštěním receptu a během přípravy receptu). Přístroj nejprve namele zrna, pokračuje pechováním namleté kávy a nakonec uvaří kávu.

Přípravu nápoje můžete kdykoli zastavit stisknutím tlačítka **STOP**.

8.2 | ČAJE / HORKÁ VODA

Možná nastavení: Váš spotřebič umožňuje přípravu horké vody na čaje nebo bylinkový čaj.



Model 840: Jeden recept na horkou vodu, můžete upravit teplotu a objem nápoje (před přípravou nápoje a během ní).

Modely 860, 880, 890: Tři druhy čaje (černý čaj, bílý čaj, zelený čaj), teplota horké vody je přizpůsobena výběru nápoje; můžete upravit objem nápoje (před přípravou nápoje a během ní).



8.3 | MLÉČNÉ NÁPOJE

Viz *obrázek D1 – D6* dříve v pokynech.

Před spuštěním receptu

1 | Připojte tenčí a delší stranu konektoru trubice na mléko  k bloku **One Touch Cappuccino**  *(obrázek D1)*.

UPOZORNĚNÍ


 Dávejte pozor, abyste správně zasunuli tenčí a delší stranu konektoru trubice na mléko , a zajistili tak kvalitní přípravu receptu.

2 | Druhý konec ponořte do nádoby naplněné mlékem nebo přímo do láhve mléka *(obrázek D3)*.


3 | Umístěte šálek (šálky) pod trysky na kávu / mléko (obrázek D6).

Možná nastavení: Je možné zvýšit intenzitu kávy výběrem jiného množství kávových zrn a zvolit velikost nápoje.

Pára se používá k napěnění mléka. Jelikož je při výrobě páry požadována vyšší teplota, provede spotřebič dodatečnou fázi predehřátí.

Stisknutím tlačítka **STOP** zastavíte recept, stisknutím tlačítka  přejdete na další krok receptu (pouze u receptů se 2 nebo více kroky).

UPOZORNĚNÍ



 Během zpracování mléčných receptů (káva a mléko) není možné měnit objem.

Čištění po přípravě mléčných nápojů

Automatické čištění od mléka: Na konci přípravy mléčného nápoje se na displeji pokaždé zobrazí zpráva *Vypláchnout mléko?*.


Po použití funkce mléka se doporučuje propláchnutí, aby byla zajištěna čistota napěňovacího příslušenství a pěnovost mléka.

UPOZORNĚNÍ

 Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje pravidelně čistit odnímatelný blok **One Touch Cappuccino**  *(viz kapitola 11)*.

Pokud zaznamenáte změnu kvality mléčné pěny, neváhejte opakovat proces vyplachování a čištění: tento typ problému může být způsoben nedostatečnou údržbou systému na mléko.




UPOZORNĚNÍ

 Automatické proplachování vypustí: podle druhu připravovaného nápoje (káva nebo mléčný recept) může přístroj při vypínání provést automatický proplachovací program. Cyklus trvá jen několik sekund a automaticky se zastaví *(obrázek E3 – E5)*.


8.4 | RECEPTY Z MLETÉ KÁVY

Váš spotřebič umožňuje přípravu kávy a mléčných receptů z mleté kávy.



OPATRNĚ

 Do násypky na mletou kávu  nedávejte více než 1 lžičku  mleté kávy: Záruka se nevztahuje na jakékoli poškození způsobené dávkováním nadměrného množství mleté kávy nebo jiné látky.


Dvojitý přístup k receptu z mleté kávy:

- Přes kategorii receptů na obrazovce
- Otevřením násypky na mletou kávu 


UPOZORNĚNÍ

 Během přípravy receptu nikdy neotvírejte násypku na mletou kávu ; pokud to uděláte, příprava receptu se zastaví a přístroj spustí automatickou údržbu.

UPOZORNĚNÍ

 Je možné připravovat recept z mleté kávy, i když v zásobníku nejsou žádná kávová zrna.

UPOZORNĚNÍ

 Když je cyklus přerušen, nezastaví se okamžitě. Přístroj dokončí svůj cyklus a příprava nápoje bude zrušena.

8.5| TRVALÁ NASTAVENÍ

Lze provést následující trvalá nastavení:

VÝROBEK	POČET MLETÍ	MOŽNOST DVOJITÉHO RECEPTU	PŘIBLIŽNÁ VELIKOST	VÝCHOZÍ INTENZITA (MIN/STŘ/MAX)	MOŽNÁ NASTAVENÍ	POKROČILÁ NASTAVENÍ PO STISKnutí VOLBY PARAMETRY	MOŽNOST MLETÉ KÁVY
Ristretto	1	Ano (2 mletí)	25 ml	Stř	Objem (20 – 35 ml, v krocích po 5 ml), intenzita	Teplota kávy T2/T3	Ano
Espresso	1	Ano (2 mletí)	40 ml	Stř	Objem (30 – 70 ml, v krocích po 10 ml), intenzita	Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Lungo	1	Ano (2 mletí)	80 ml	Stř	Objem (50 – 90 ml, v krocích po 10 ml), intenzita	Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Long Coffee/Café Crème	1	Ano (2 mletí)	120 ml	Min	Objem (80 – 180 ml, v krocích po 10 ml), intenzita	Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Doppio/Dvojitě espresso	2	Ne	80 ml	Stř	Objem (60 – 140 ml, v krocích po 10 ml), intenzita	Teplota kávy T1/T2/T3	Ne
Americano	1	Ne	160 ml	Stř	Objem (120 – 280 ml, v krocích po 10 ml), intenzita	Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Ranní káva	1	Ano (2 mletí)	150 ml	Max (pevná)	Objem (120 – 170 ml, v krocích po 10 ml), intenzita		Ne
Cappuccino	1	Ano (2 mletí)	180 ml	Stř	Objem (M L XL), intenzita	Objem pěny, Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Latte macchiato	1	Ano (2 mletí)	250 ml	Stř	Objem (M L XL), intenzita	Objem pěny, Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Caffè Latte	1	Ne	250 ml	Stř	Objem (M L XL), intenzita	Objem pěny, Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Flat white	2	Ne	160 ml	Stř	Objem (M L XL), intenzita	Objem pěny, Teplota kávy T1/T2/T3	Ne
Káva s mlékem/Café au Lait	1	Ne	280 ml	Min	Objem (M L XL), intenzita	Objem pěny, Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Espresso macchiato	1	Ano (2 mletí)	60 ml	Stř	Objem (M L XL), intenzita	Objem pěny, Teplota kávy T1/T2/T3	Ano
Horké mléko		Ne	200 ml		Objem (M L XL)		
Napěněné mléko		Ne	200 ml		Objem (M L XL)	Objem pěny	
Horká voda					Objem (50 – 300 ml, v krocích po 10 ml)	Teplota vody (T1/T2/T3)	
Horká voda na černý čaj		Ne	200 ml		Objem (50 – 300 ml, v krocích po 10 ml)		
Horká voda na bílý čaj		Ne	200 ml		Objem (50 – 300 ml, v krocích po 10 ml)		
Horká voda na zelený čaj		Ne	200 ml		Objem (50 – 300 ml, v krocích po 10 ml)		

T = teplota

9 | NABÍDKY PROFILU

Profily a oblíbené recepty vám umožňují zaznamenat vaše oblíbené recepty, přizpůsobit recepty a další nastavení, jako jsou osvětlení a displej.

9.1 | VYTVOŘENÍ A ODSTRANĚNÍ PROFILU

Metoda 1: Stiskněte jedno tlačítko profilu v pravé části obrazovky [29] – [32]. Pokud pro toto tlačítko ještě není zaznamenán profil, postupujte podle pokynů na obrazovce.

Metoda 2: Stiskněte ikonu profilu (👤) v levé horní části obrazovky, poté stiskněte [+] (k dispozici, pokud nebylo dosaženo maximálního počtu profilů).

Možnost vytvořit až 16 různých profilů (v závislosti na modelu). Pokud chcete upravit nebo odstranit profil, stiskněte *tlačítko nastavení* v příslušném profilu.

9.2 | VYTVOŘENÍ A ODSTRANĚNÍ OBLÍBENÉHO RECEPTU

Metoda 1: V rozhraní profilu stisknutím tlačítka [+] přidejte recept a postupujte podle pokynů na obrazovce.

Metoda 2: Na konci receptu stiskněte následující tlačítko: (👤)

Možnost zaznamenat až 8 receptů na profil. Chcete-li odstranit oblíbený recept, podržte stisknutou příslušnou dlaždici, a poté stiskněte křížek zobrazený v horní části dlaždice.

UPOZORNĚNÍ



Nelze upravovat recept v nabídce profilu nebo během zpracování receptu.

UPOZORNĚNÍ



Pokud zastavíte svůj oblíbený nápoj během přípravy, toto nastavení se uloží.

U každého profilu můžete nastavit konkrétní nastavení:

- Osvětlení základny, zapnuto nebo vypnuto
- Automatické spuštění konkrétního oblíbeného receptu
- Zobrazení receptů
- Přidání názvu
- Volba barvy
- Volba zkratky

10 | NABÍDKA NASTAVENÍ

Stiskněte ozubené kolečko (⚙️) na levé straně panelu displeje [18].

Lze provést následující nastavení:

- **Parametry:** jazyk, hodiny, datum, tvrdost vody, teplota kávy, teplota čaje, měrná jednotka, jas osvětlení základny, jas obrazovky, automatické vypnutí, automatické proplachování, zobrazení receptu (mozaika nebo posuvník), resetování výrobku.
- **Informace:** připravené nápoje, počet hotových receptů
- **Nápověda a průvodci:** videa vysvětlující, jak používat spotřebič

Níže jsou uvedena hlavní dostupná nastavení:

Datum	Musíte nastavit datum, zejména pokud používáte kazetu proti vodnímu kameni.
Hodiny	Můžete zvolit 12 nebo 24hodinové zobrazení hodin.
Jazyk	Z nabízených jazyků si můžete zvolit jazyk dle vlastního výběru.
Měrná jednotka	Měrnou jednotku můžete nastavit na ml nebo oz.
Jas obrazovky	Jas obrazovky můžete upravit podle svých preferencí.
Teplota nápojů	Teplotu připravovaných káv a/nebo čajů můžete nastavit na tři různé úrovně.
Tvrdost vody	Tvrdost vody můžete nastavit od 0 do 4 (viz kapitola 6.1).
Automatické vypnutí	Můžete zvolit dobu, po které se váš spotřebič automaticky vypne (doba nepoužívání). Tato funkce vám umožňuje snížit spotřebu energie. Nastavte čas automatického vypnutí pro úsporu energie (vypnutí po 15 / 30 / 60 / 90 minutách po poslední akci na přístroji). Pro maximální úsporu energie nastavte čas automatického vypnutí na nejkratší dobu (15 minut). Můžete také resetovat výrobek na tovární nastavení.
Automatické proplachování	Můžete zvolit, zda se má či nemá aktivovat automatické proplachování výpusti kávy při spuštění přístroje.
Jas osvětlení základny	Jas osvětlení základny můžete upravit podle svých preferencí, zapnout nebo vypnout. Toto nastavení je nezávislé na konkrétních nastaveních provedených v každém profilu.

Nabídku nastavení ukončíte stisknutím [↩]. Pokud přístroj odpojíte ze sítě, nastavení zůstanou uložena v paměti.

11 | OBECNÁ ÚDRŽBA

Provádění řádné údržby optimalizuje životnost vašeho přístroje a zachovává autentickou chuť vaší kávy. Z hygienických důvodů je důležité provádět každodenní údržbu, jak je uvedeno v návodu k obsluze, a před prvním použitím nebo při delším nepoužívání (déle než 2 dny) pokaždé spustit program proplachování.

zek J1 – J9).

Před opětovným vložením do spotřebiče doporučujeme nechat ji oschnout na vzduchu. Je důležité ponechat ji vždy na místě a pravidelně ji vyprazdňovat.

11.1 | ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA KÁVOVOU SEDLINU A ODKAPÁVACÍ MISKY

V odkapávací misce [13] se shromažďuje použitá voda a v zásobníku na kávovou sedlinu [11] se hromadí použitá mletá káva.

Kdy a jak mám vyprázdnit odkapávací misku?

Když vás přístroj upozorní. Můžete ji vyprázdnit častěji, než vás přístroj upozorní (obrá-

OPATRŇ



Protože je tato nádoba v kontaktu s mlékem a kávou, z hygienických důvodů vám doporučujeme, abyste každý prvek úplně rozebrali a denně očistili pod horkou vodou.

OPATRŇ



Pokud nebudete odkapávací misku [13] pravidelně vyprazdňovat, mohlo by dojít k poškození přístroje. Chcete-li ji vyčistit, můžete rozebrat kryt zatažením za vyznačenou oblast, přičemž části můžete vložit do myčky.

Kdy a jak mám vyprázdnit zásobník na kávovou sedlinu?

Když vás přístroj upozorní. Můžete ho vyprazdňovat častěji, než vás přístroj upozorní, ale ujistěte se, že přístroj je zapnutý, aby mohl zaznamenat, že zásobník [11] byl vyprázdněn (obrázek I1 – I6).

OPATRŇ



Pokud nebudete zásobník na kávovou sedlinu [11] pravidelně vyprazdňovat, mohlo by dojít k poškození přístroje. Nedávejte ho do myčky. Z hygienických důvodů doporučujeme zásobník na kávovou sedlinu čistit denně pod horkou vodou mýdlem a houbičkou.

Před opětovným vložením do spotřebiče doporučujeme nechat ho oschnout na vzduchu.

11.2 | ÚDRŽBA NÁDRŽKY NA VODU

Pro zachování nejlepší chuti kávy, na niž má vliv kvalita vody a hygienické důvody, vám doporučujeme používat pouze čerstvou vodu a denně čistit nádržku na vodu [16] horkou vodou a kartáčem na láhve.

11.3 | PROČ A JAK MÁM UDRŽOVAT SYSTÉM NA MLÉKO?

Udržujte systém na mléko po přípravě mléčných nápojů.

UPOZORNĚNÍ



Abyste dosáhli konzistentní kvality pěny, doporučujeme vám:

- Spustit čisticí cyklus přístroje. Čištění systému na mléko můžete spustit kdykoli. Chcete-li zjistit, jak to provést, podívejte se do průvodce uloženého ve vašem přístroji: *Provádění čištění*.
- Bezprostředně po každém použití důkladně očistit trubici a trysku horkou vodou. Uvnitř kovové části trubice na mléko můžete použít čistič trubice.
- Doporučujeme vyčistit nádobku na mléko [8] po každém použití nebo pokud je prázdná. Skleněnou nádobku lze mýt v myčce.

11.4 | PROČ A JAK ČISTIT ZÁSOBNÍK NA KÁVOVÁ ZRNA?

Kávová zrna mohou v zásobníku zanechávat mastné skvrny, které mohou ovlivnit chuť kávy.

Pro zachování nejlepší chuti kávy a pro lepší hygienu doporučujeme při každém plnění zásobník na kávová zrna otřít měkkým a suchým hadříkem.

OPATRŇ



Nečistěte jej vodou, protože voda v zásobníku na kávová zrna může poškodit váš výrobek.

11.5 | PROČ A JAK ČISTIT NÁSYPKU NA KÁVU?

Pro zachování nejlepší chuti kávy a pro lepší hygienu doporučujeme násypku na kávu očistit kartáčkem, který je součástí lžice [7], a až poté nasypat mletou kávu dovnitř.

Násypka na kávu [3] se používá k čištění kávovaru, k vložení čisticí tablety (viz kapitola 12). Před vložením tablety se ujistěte, že v násypce není žádná mletá káva. Po dokončení čisticího programu doporučujeme očistit násypku na kávu kartáčkem, abyste odstranili veškeré zbytky po čištění výrobku.

11.6 | PŘEHLED OBECNÉ ÚDRŽBY

Pro přístup do nabídky údržby stiskněte tlačítko čištění (☼) na obrazovce.

KOMPONENTA	PŘEDBĚŽNÁ VÝSTRAHA	VÝSTRAHA	UPOZORNĚNÍ
Odkapávací miska		Odkapávací miska je nyní plná, musíte ji vyprázdnit, abyste mohli připravovat recepty	Není-li odkapávací miska na svém místě, není možné připravovat žádné recepty
Zásobník na kávová zrna		Zásobník na kávová zrna je nyní prázdný, musíte ho naplnit, abyste mohli připravovat kávu pomocí mletí	Upozornění: Můžete připravovat recepty bez mletí (recepty z mleté kávy a/nebo mléčné recepty a/nebo horkou vodu)
Nádržka na vodu	U několika receptů budete muset naplnit nádržku na vodu	Nádržka na vodu je nyní prázdná, musíte ji naplnit, abyste mohli připravovat recepty	Není-li nádržka na vodu na svém místě a plná, není možné připravovat žádné recepty
Zásobník na kávovou sedlinu	U několika receptů budete muset vyprázdnit zásobník na kávovou sedlinu	Zásobník na kávovou sedlinu je nyní plný, musíte ho vyprázdnit, abyste mohli připravovat recepty	Není-li zásobník na kávovou sedlinu na svém místě, není možné připravovat žádné recepty
Dvířka zásobníku na kávu			Pokud jsou dvířka zásobníku na kávu otevřená, není možné připravit recept, musíte je tedy zavřít, abyste mohli připravovat recepty. Pokud během přípravy receptu otevřete dvířka zásobníku na kávu, recept se zastaví a po zavření dvířek přístroj spustí automatickou údržbu.
Kryt na kávová zrna			Pokud kryt na kávová zrna není nasazen na spotřebiči, není možné provádět mletí. Upozornění: Žádáme vás, abyste po celou dobu ponechali kryt na spotřebiči, a ochránili tak chuť kávových zrn

12 | OSTATNÍ ÚDRŽBA

ÚDRŽBA	KDY?	VYSVĚTLENÍ	POTŘEBNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ
Automatické čištění od mléka 30 s/20 ml	Po každém mléčném nápoji, když vás přístroj upozorní	Umožňuje propláchnout systém na mléko přístroje. Propláchnutí systému na mléko můžete spustit kdykoli.	
Propláchnutí kávy 45 s/30 ml	Kdykoli	Umožňuje propláchnout systém na kávu přístroje. Tento proces používá pouze horkou vodu. Zajišťuje autentickou chuť vaší kávy.	
Propláchnutí čaje 30 s/20 ml	Kdykoli	Umožňuje propláchnutí horkou vodou, aby byla zajištěna autentická chuť vašeho čaje nebo extraktu.	
Čištění příslušenství na mléko 5 min	Když vás přístroj upozorní a kdykoli	Zahrnuje to odebrání a očištění odnímatelného bloku One Touch Cappuccino [6]. Pro optimální napěnění mléka ho čistěte pravidelně. Viz výše v pokynech: Obrázek F1 – F15	Čistící jehla [5]
Čištění systému na kávu 13 min / 600 ml	Když vás přístroj upozorní nebo kdykoli	Umožňuje vyčištění a odmaštění systému na kávu přístroje. Zaručuje optimální zachování aromatu vašich nápojů. Očistěte násypku na kávu před a po čistícím programu, viz výše v pokynech: Obrázek H1 – H9	1 čistící tableta
Odstranění vodního kamene 25 min / 600 ml	Když vás přístroj upozorní nebo kdykoli	Umožňuje vám provést proces odstranění vodního kamene. Odstraňuje vodní kámen nebo minerální usazeniny, které mohou ovlivňovat chuť kávy. Pokud počet nápojů není dostatečný, aby bylo potřeba odstranit vodní kámen, není tato funkce aktivní. Po nalití do nádržky produkt promíchejte, aby se rozpustil.	1 dávka prostředku na odstranění vodního kamene

OPATRNĚ



Nemusíte spouštět čistící program hned, když vás spotřebič upozorní, ale měli byste to provést přiměřeně brzy poté. Pokud je čištění odloženo, výstražná zpráva zůstane zobrazována, dokud úkon neprovedete.

Čistící program se znovu spustí, pokud během čištění odpojí přístroj ze zásuvky nebo v případě výpadku elektrického proudu. Tento úkon není možné odložit: je povinný, aby mohlo proběhnout propláchnutí vodního systému. V tako-

vém případě může být nutné použít novou čistící tabletu. Další vysvětlení najdete v průvodcích, kteří jsou k dispozici v nastavení vašeho přístroje.

Chcete vědět, kdy byste měli provádět výše uvedené činnosti údržby? Jakmile je třeba provést nějakou akci, na obrazovce se zobrazí výstražná zpráva.

13 | ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

VAROVÁNÍ




opravy elektrického vedení a práce na elektrické síti smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Pokud nebudete postupovat podle těchto pokynů, riskujete smrt elektrickým proudem. Nepoužívejte spotřebič, který je viditelně poškozený!

FUNKCE	PROBLÉM	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Obecný provoz	Na přístroji se zobrazuje porucha, software přestal reagovat nebo přístroj nefunguje.	Vypněte a odpojte spotřebič, vyjměte filtr, počkejte jednu minutu a znovu zapněte spotřebič. Pro spuštění stiskněte a podržte tlačítko zapnutí / vypnutí.
	Spotřebič se po stisknutí tlačítka ZAP/YVP nezapne.	Zkontrolujte pojistky a zásuvky. Zkontrolujte, zda jsou obě napájecí zástrčky správně zasunuty do zásuvky.
	Během cyklu došlo k výpadku proudu.	Po opětovném zapnutí napájení se spotřebič automaticky znovu spustí. Poté v případě potřeby postupujte podle pokynů na obrazovce.
	Spotřebič vyžaduje odpojení a opětovné připojení napájení.	Odpojte spotřebič od napájení na 20 sekund, vyjměte systém filtrace vody Claris, a poté spotřebič znovu připojte. Pokud chyba přetrvává, obraťte se na tým zákaznických služeb WMF.
	Mlýnek na kávu vydává zvláštní zvuk.	V mlýnku se nachází cizí těleso. obraťte se na tým zákaznických služeb WMF.
	S kurzorem pro nastavení jemnosti kávy je obtížné manipulovat.	Nastavení mlýnku měňte pouze, když je v provozu.
Použití	Spotřebič nevyrábí kávu ani žádný jiný požadovaný recept.	Během přípravy nápoje byl zjištěn problém. Spotřebič se automaticky znovu spustil a je připraven na nový cyklus.
	V zásobníku na kávová zrna jste namísto kávových zrn použili mletou kávu.	Pomocí vysavače odstraňte mletou kávu ze zásobníku na kávová zrna. Do zásobníku na kávová zrna dávejte pouze kávová zrna, vyhněte se jakýmkoli jiným produktům (například koření)
	Varování ohledně kávových zrn je zapnuto, i když jsou v zásobníku kávová zrna	Můžete otevřít víko a protřepat zrna rukou. Nepoužívejte olejnatá, karamelizovaná nebo ochucená kávová zrna, která nepadají snadno do mlýnku.
	Pod spotřebičem se vyskytuje voda.	Před vyjmutím nádržky na vodu počkejte 15 sekund poté, co káva přestane vytékat, aby spotřebič řádně dokončil svůj cyklus. Zkontrolujte, zda je odkapávací miska správně umístěna v přístroji; měla by vždy být na svém místě, i když spotřebič nepoužíváte. Odkapávací miska se nesmí během cyklu odstraňovat.

FUNKCE	PROBLÉM	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
	V zásobníku na kávovou sedlinu se vyskytuje voda.	Pokud přes horní kryt spotřebiče protéká voda, je tato voda vedena přímo do zásobníku na kávovou sedlinu. Nepokládejte na horní část spotřebiče plný šálek.
	Když vypnete spotřebič, vytéká z výpustí kávy a bloku One Touch Cappuccino teplá voda.	Podle typu připravovaného receptu může přístroj spustit automatický cyklus propláchnutí, když je vypnutý, aby nedošlo k ucpání. Tento cyklus trvá jen několik sekund a automaticky se zastaví.
Používání nápojů	Blok One Touch Cappuccino nenasává mléko.	Zkontrolujte, zda je blok správně namontován (zejména konektor v trubici na mléko). Ujistěte se, že parní tryska není ucpaná. Pokud tomu tak je, viz „Parní tryska na vašem přístroji je zřejmě částečně nebo úplně ucpaná“ níže. Zkontrolujte, zda konektor není ucpaný nebo znečištěný; namočte jej do směsi horké vody a mycího prostředku, poté jej před opětovným sestavením opláchněte a osušte. Zajistěte, aby ohebná trubice nebyla ucpaná nebo zkroutená a aby byla řádně zasunuta do bloku One Touch Cappuccino , a nedocházelo tak k úniku vzduchu. Zkontrolujte, zda je zcela ponořená do mléka. Propláchněte a vyčistěte blok (viz kapitoly týkající se propláchnutí a čištění bloku One Touch Cappuccino).
Používání mléčné pěny	Blok One Touch Cappuccino vyrábí málo pěny nebo žádnou pěnu.	V případě mléčných nápojů doporučujeme používat čerstvé, pasterizované nebo UHT mléko, které bylo nedávno otevřeno. Je také vhodné použít studenou nádobu.
	Mléko nebo voda netečou správně do šálku (šáleků).	Zkontrolujte, zda je blok One Touch Cappuccino [6] správně umístěn.
	V Americanu nebo horké vodě jsou stopy mléka.	Před zahájením přípravy nápoje proveďte cyklus propláchnutí mléka nebo demontujte a očistěte příslušenství One Touch Cappuccino .
	Espresso nebo káva nejsou dostatečně horké.	Před přípravou kávy spusťte cyklus propláchnutí okruhu kávy. Zvyšte teplotu kávy v rozšířené nabídce nebo v nabídce nastavení. Před přípravou nápoje zahřejte šálek jeho propláchnutím horkou vodou. Zvolte šálek podle požadovaného objemu receptu.
	Káva má příliš světlou barvu nebo je příliš slabá.	Nepoužívejte olejnatá, karamelizovaná nebo ochucená kávová zrna. Zkontrolujte, zda se kávová zrna dávkují správně a zda senzor není ničím blokován. Snižte objem připravovaného nápoje a zvyšte jeho intenzitu. Zatlačte kurzor pro nastavení jemnosti mletí doleva, aby bylo mletí jemnější. Připravte nápoj ve dvou cyklech pomocí funkce 2 šáleků.

FUNKCE	PROBLÉM	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
	Káva se dávkuje příliš pomalu.	Zatlačte kurzor pro nastavení jemnosti mletí [2] doprava, aby byla namletá káva hrubší (podle typu použité kávy). Spusťte jeden nebo několik cyklů propláchnutí. Spusťte čištění přístroje (viz kapitola 12).
	Čaj není dostatečně horký nebo je příliš horký.	Zvyšte nebo snižte teplotu teplé vody v nabídce Nastavení.
Používání páry	Parní tryska na vašem přístroji je zřejmě částečně nebo úplně ucpaná.	Demontujte trysku z její podpěry pomocí demontážního klíče (obrázek F4). Znovu nasadte podpěru bez trysky. Spusťte cyklus proplachování u bloku One Touch Cappuccino , abyste odstranili všechny zbývající usazeniny. Vyčistěte parní trysku a ujistěte se, že otvor trysky není blokován zbytky mléka nebo vodního kamene. V případě potřeby použijte čistící jehlu (obrázek F5).
	Z parní trysky nevychází žádná pára.	Ujistěte se, že parní tryska není ucpaná. Viz Parní tryska na vašem přístroji je zřejmě částečně nebo úplně ucpaná výše. Pokud to nepomůže, vyprázdněte nádržku na vodu a dočasně vyjměte filtr Claris. Naplňte nádržku na vodu minerální vodou s vysokým obsahem vápníku (> 100 mg/l) a spusťte parní cyklus (5 až 10) postupně do nádoby, dokud nedosáhnete nepřetržitého proudu páry. Vložte filtr zpět do nádržky a vraťte se k běžné vodě.
	Z mřížky odkapávací misky uniká pára.	V závislosti na typu připravovaného nápoje může z mřížky odkapávací misky unikat pára.
Provádění údržby	Odkapávací miska byla vyprázdněna, ale varovné hlášení se stále zobrazuje na obrazovce.	Kovové kontakty jsou znečištěné. Očistěte a otřete kovové kontakty na zadní straně odkapávací misky.
	Přístroj nevyžaduje odstranění vodního kamene.	Cyklus odstranění vodního kamene je vyžadován po velkém počtu připravených receptů.
	Během odstraňování vodního kamene je malý průtok přes trysku na kávu.	Během odstraňování vodního kamene probíhá ve spotřebiči několik akcí bez trvalého průtoku přes trysku.
	V odkapávací misce se vyskytuje mletá káva.	V odkapávací misce se může usazovat malé množství mleté kávy. Přístroj je navržen tak, aby odváděl veškerou přebytečnou mletou kávu, a zóna filtrování tak zůstala čistá. U káv připravovaných s využitím zásobníku na mletou kávu dbejte na to, abyste používali pouze jednu dávku kávy (odpovídající lžici dodávané se spotřebičem).

FUNKCE	PROBLÉM	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
	Po vyprázdnění zásobníku na kávovou sedlinu se na obrazovce stále zobrazuje varovné hlášení.	Správně znovu nasadte zásobník na kávovou sedlinu a postupujte podle pokynů na obrazovce. Před jeho opětovným nasazením počkejte nejméně 6 sekund.
	Nádržka na vodu byla naplněna, ale na obrazovce se stále zobrazuje varovné hlášení.	Možná jste nedoplnili dostatek vody, aby přístroj zjistil hladinu vody, zcela tedy naplňte nádržku. Zkontrolujte, zda je nádržka na zařízení správně nainstalována. Plovák na dně nádržky by se měl volně pohybovat. Zkontrolujte a v případě potřeby odblokujte plovák.

 Spotřebič je v souladu s evropskými směrnici 2014/35/EU, 201/30/EU a 2009/125/EU.



Na konci své životnosti nesmí být tento výrobek zlikvidován v rámci běžného domácího odpadu, ale namísto toho musí být odevzdán do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Materiály jsou recyklovatelné v souladu s jejich označením. Opětovné použití, recyklace a další způsoby opětovného použití starých spotřebičů významně přispívají k ochraně našeho životního prostředí. Požádejte své místní úřady o informace o příslušném místě likvidace.

Změny vyhrazeny

DA BETJENINGSVEJLEDNING

1 Komponenter	161
2 Tekniske specifikationer	162
3 Vigtige sikkerhedsoplysninger	162
3.1 Korrekt brug	162
3.2 Kun til det europæiske marked	163
3.3 Anbefalinger til installationen	163
3.4 Vigtig produktinformation	164
3.5 Inden apparatet anvendes første gang	164
4 Forskelle mellem modellerne	165
5 Samlet overblik	166
5.1 Præsentation af de forskellige knapper	166
5.2 Indstilling af lys	167
6 Installation af apparatet	167
6.1 Mål vandets hårdhed	167
6.2 Installation af filter	168
7 Vigtige oplysninger inden tilberedning af drikkevarer	169
7.1 Forberedelse af apparatet	169
7.2 Forberedelse af kværnen	169
7.3 Juster kaffedysen	169

8 Tilberedning af drikkevarer	170
8.1 Kaffedrikke	170
8.2 Te/varmt vand	170
8.3 Mælkebaserede drikke	170
8.4 Opskrifter til malet kaffe	171
8.5 Permanente indstillinger	172
9 Profilmenuer	174
9.1 Skab og slet en profil	174
9.2 Opret og slet en yndlingsopskrift	174
10 Indstillingsmenu	174
11 Almindeligt vedligehold	175
11.1 Vedligeholdelse af kaffegrumsopsamleren og drypbakken	175
11.2 Vedligeholdelse af vandbeholder	176
11.3 Hvorfor og hvordan vedligeholder jeg mælkesystemet?	176
11.4 Hvorfor og hvordan skal man rengøre kaffebønnebeholderen?	176
11.5 Hvorfor og hvordan rengøres kaffeskakten?	177
11.6 Oversigt over almindelig vedligeholdelse	177
12 Anden vedligeholdelse	179

LISTE OVER BILDE OG ILLUSTRATIONER 180

A Første gang i brug | **B** Mål vandets hårdhed | **C** Lav to kopper af en opskrift på én gang | **D** Lav en opskrift med mælk | **E** Hurtig skylning med mælk | **F** Manuel dybderengøring af mælkesystemet | **G** Afkalkningsprogram | **H** Komplet automatisk rengøring af maskinen | **I** Tøm kaffegrumsopsamleren | **J** Tøm drypbakken

WMF PERFECTION 800L-SERIEN

FULDAUTOMATISK KAFFEMASKINE

Tillykke! Du er nu den stolte ejer af din **WMF Perfection** fuldautomatiske kaffemaskine. Dette nye produkt tilbyder op til 20 varme drikke (afhængigt af modellen): Espresso, Ristretto, Lungo, Long Coffee/Cafe Creme, Doppio/Dobbel Espresso, Americano, Morning Coffee, Flat White, Cafe au Lait, Espresso Macchiato, Opskrifter med malet kaffe, Mælkeskum, Varm mælk, Varmt vand, Sort te, Hvid te og Grøn te. Beholderen til malet kaffe gør det også muligt for dig at bruge formalet kaffe til forskellige opskrifter.

Ud over dette store sortiment tilbyder maskinen også mange muligheder for at skræddersy drikke. Du kan for eksempel bruge en funktion, der øger intensiteten i din kaffe, hvis du sætter pris på drikke med en fyldigere smag. Du kan indstille mængde, styrke og temperatur for dine drikke.

Intuitiv anvendelse

De drikke, du drikker oftest, er tilgængelige med et enkelt tryk på hovedskærmen. Skærmen gør det muligt for dig at følge din kaffe på vej og giver enkel adgang til de forskellige menuer. De fleste drikke kan fremstilles i par, hvilket sparer tid og er langt hyggeligere.

Det avancerede system med to termoblokke gør det muligt for dig at skabe et bredt sortiment af kaffeopskrifter med mælk eller mælkeskum som cappuccino, latte macchiato eller espresso macchiato. Du har altid den ønskede, perfekte aroma, uanset hvilken type drik, og dine personlige indstillinger uanset hvilken type bønner eller den drik, som din partner eller ven nød nogle øjeblikke forinden!

For at give drikken den maksimale smag serveres en espresso traditionelt i en lille porcelænskop med kant. For den bedste temperatur og en tæt, cremet skum anbefaler vi, at du opvarmer din kop. Du skal sikkert prøve flere forskellige typer kaffe, inden du finder den, der passer til dig. Ved at eksperimentere med blandingen og/eller ristningen opnår du til sidst det ideelle resultat.

Vidste du allerede det?

Espresso har en mere fyldig aroma end klassisk filterkaffe. Trods sin kraftigere smag, som bliver længere på tungen, indeholder en espresso mindre koffein end filterkaffe (ca. 60 til 80 mg pr. kop sammenlignet med 80 til 100 mg pr. kop) på grund af dens kortere perkolationsperiode. Vandkvaliteten er en anden afgørende faktor, som påvirker den generelle kvalitet af den bryggede kaffe. Ideelt bør man fylde vandbeholderen med friskt, koldt vand.

Nyttige tips

For at få så meget som muligt ud af din maskine og opnå en god kaffekvalitet, har vi samlet nogle gode råd:

- Din vandkvalitet har afgørende indflydelse på smagskvaliteten. Kalkaflejringer og klor kan ændre smagen på din kaffe. Vi anbefaler, at du bruger Claris Aqua-filtersystemet eller vand med lavt mineralindhold for at bevare alle smagsnuancer i din kaffe.

- Når du tilbereder eksklusive kaffeopskrifter, anbefaler vi, at du bruger tulipanformede porcelænskopper, der er opvarmet på forhånd (f.eks. ved at lade dem være under den varme hane), og af en størrelse, der passer til den mængde, du ønsker at lave. For mælkeskumopskrifter anbefaler vi, at du anvender tykke glaskopper for at opnå det mest smagfulde resultat.
- Ristede kaffebønner kan miste deres smag, hvis de ikke beskyttes. Vi anbefaler, at du anvender den mængde bønner, som svarer til dit forbrug i løbet af de næste 4–5 dage. Bønnebeholderen er også udstyret med en forsegling, som beskytter aromaen.
- Endelig skal du huske, at fedtede og karamelliserede kaffebønner bør undgås, da de kan beskadige din maskine.
- Kvaliteten og finheden i malingen er afgørende for styrken i smagsnuancerne og skumets cremethed. Desto finere bønnerne er malet, jo fyldigere er skumets cremethed. Derfor bør malingen tilpasses den drik, der ønskes: fin til ristretto og espresso, grovere til almindelig kaffe.
- Vi anbefaler at anvende pasteuriseret eller UHT-letmælk. Det vigtigste for at opnå skummet mælk er, at mælken har en temperatur på 4–8 °C. Brug af særlige typer mælk (mikrofiltreret mælk, råmælk, fermenteret mælk, beriget mælk, sødmælk, laktosefri eller skummetmælk osv.) eller visse typer vegetabilsk mælk (ris-, soja- eller havremælk osv.) kan give mindre tilfredsstillende resultater, særlig når det gælder kvaliteten og mængden af skum.

Vi ønsker dig mange års nydelse med din **WMF Perfection** fuldautomatiske kaffemaskine.

1 | KOMPONENTER

- 1 Låg til kaffebønnebeholder
- 2 Drejeknap til justering af malingens finhed
- 3 Skakt til formalet kaffe/skakt til rengøringstablet
- 4 LED-lys
- 5 Udstyr til rengøring af mælkesystemet, 2 i 1: afmonteringsværktøj + rengøringsnål
- 6 Blokken **One Touch Cappuccino**, der kan tages af
- 7 Ske til malet kaffe
- 8 Mælkebeholder + låg (efter model)
- 9 Rensenål til mælkerør
- 10 Mælkerør
- 11 Opsamler til kaffegrums
- 12 Forbindelse til mælkerør
- 13 Rist og aftagelig drypbakke
- 14 Aftagelig sprøjteafdækning
- 15 Kaffedyser, der kan justeres i højden
- 16 Vandbeholder
- 17 Claris-Aqua filtersystem med fittings
- 18 Display
- 19 Servicepose
- 20 1 pakke med afkalker
- 21 2 rengøringstabletter
- 22 2 strimler til afprøvning af vandets hårdhed
- 23 Rørrensere
- 24 Indstillingsknap
- 25 Rengøringsknap
- 26 Tænd/sluk-knap
- 27 Hjem-knap
- 28 Berøringsskærm til navigering
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

2 | TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Apparat: **WMF Perfection**

fuldautomatisk kaffemaskine
Strømforsyning: 220–240 V~/50 Hz
Pumpetryk: 15 bar
Kaffebønnebeholder: 250 g
Kapacitet, kaffegrumsbeholder: 15 portioner
Vandbeholder: 2,0 l
Strømforbrug: I drift: 1.450 W
Brug og opbevaring: Indendørs, tørt (beskyttet mod frost)
Ledningslængde (m): ca. 1,1
Dimensioner (mm) H x B x D: 395 x 285 x 480
Vægt (kg): 12,0

Producent:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Frankrig

3 | VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Vigtig information indikeres i denne betjeningsvejledning ved hjælp af symboler og signalord:

ADVARSEL indikerer en farlig situation, som kan forårsage alvorlig skade.

FORSIGTIG indikerer en potentielt farlig situation, som kan forårsage mindre eller moderate skader.

VIGTIGT indikerer en situation, der kan forårsage materielle skader.

BEMÆRK giver yderligere information om sikker håndtering af produktet.




Symboler: observer og følg disse indikationer.

3.1 | KORREKT BRUG

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktioner i brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend ikke apparatet, hvis strømkablet eller stikket er beskadiget. Strømforsyningskablet skal erstattes af producenten, dennes serviceenhed eller tilsvarende kvalificerede personer, da fare ellers kan opstå.
- Dit apparat er beregnet til brug i hjemmet og kun ved højder på mindre end 2.000 m.o.h.
- Nedsænk ikke apparatet, strømkablet eller stikket i vand eller andre væsker.
- Dit apparat er udelukkende beregnet til brug i hjemmet.
- Det er ikke beregnet til brug i følgende miljøer, som ikke dækkes af garantien:
 - personalekøkkenområder i forretninger, kontorer og andre erhvervsområder
 - landbrugsejendomme,
 - af gæster i hoteller, moteller og andre opholdsområder,

- bed and breakfast-miljøer.
- Følg altid rengøringsanvisningerne, når du rengør dit apparat:
 - Tag apparatets stik ud af strømforsyningen.
 - Rengør ikke apparatet, når det er varmt.
 - Rengør det med en fugtig klud eller svamp.
 - Nedsænk aldrig apparatet i vand, eller placer det ikke under rindende vand.
- Når dysen anvendes, skal det sikres, at den vender korrekt, så risikoen for brandsår undgås.
- Kontroller, at filterholderen er monteret, inden kaffen løber igennem.
- Indsæt ikke fremmede objekter i kaffekværnen.
- Apparatet må ikke placeres i et skab, når det er i brug.

ADVARSEL

 Der er risiko for at komme til skade, hvis dette apparat ikke bruges korrekt. Rør ikke varme overflader efter brug (perkolatorhoved, filterholder og dampdyse), da de stadig kan være varme.

3.2 | KUN TIL DET EUROPÆISKE MARKED

- Dette apparat kan bruges af børn fra mindst 8 år, så længe de vejledes og har modtaget anvisninger om brug af apparatet på sikker vis og er fuldt bevidste om de farer, som er involveret.
- Rengøring og vedligeholdelse bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.
- Apparatet og dets ledning skal holdes utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dette apparat kan anvendes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, såfremt de er under opsyn eller har fået instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der er forbundet hermed.
- Børn må ikke bruge apparatet som et legetøj.

3.3 | ANBEFALINGER TIL INSTALLATIONEN

- EU-direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) kræver, at gamle elektriske husholdningsapparater ikke bortskaffes sammen med det normale husholdningsaffald. Gamle apparater skal indsamles separat for at optimere indsamling og genanvendelse af de materialer, de indeholder, og dermed reducere påvirkningen på menneskers helbred og miljøet.
- Brug kun et stik med jordforbindelse til at forbinde maskinen til strømnettet. Kontroller, at spændingen, som er indikeret på apparatets typeskilt, svarer til netspændingen i dine installationer.
- Anvend ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget. Hvis dette sker, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
- Til gavn for din sikkerhed overholder dette apparat gældende standarder og regler (direktiverne om svagstrøm, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med fødevarer, miljø osv.)
- Enhver fejl i strømforsyningen gør, at garan-

tien bortfalder.

- Fjern ikke filterholderen, der indeholder malet kaffe, mens vandet løber igennem, da apparatet på dette tidspunkt er under tryk.
- Brug ikke apparatet, hvis drypbakken og risten ikke er på plads.
- Træk apparatets stik ud, når du er færdig med at bruge det, og når du rengør det.
- Træk stikket ud, hvis et problem opstår under drift, eller inden du rengør apparatet.
- Træk ikke i kablet for at få stikket ud.
- Strømkablet må aldrig befinde sig tæt på eller i kontakt med de varme dele af apparatet, nær en varmekilde eller en skarp kant.
- Kontroller, at kabler og dine hænder ikke rører ved apparatets varme dele (kopvarmepladen, filterholderen, dampdysen).
- Se anvisningerne, om hvordan du afkalker apparatet.
- Alle former for intervention bortset fra rengøring og daglig vedligeholdelse fra kundens side skal udføres af et autoriseret servicecenter.
- Tilbehør og aftagelige dele på apparatet er ikke beregnet til opvaskemaskine.
- Anvend af sikkerhedsgrunde kun producentens tilbehør og reservedele til apparatet.
- Dette apparat egner sig ikke til at tilberede drikkevarer til spædbørn, der er yngre end 2 år.
- Alle apparater underkastes strenge kontrolprocedurer. De omfatter konkret anvendelse af vilkårligt udvalgte apparater, hvilket kan forklare eventuelle brugsspør.
- For at reducere risikoen for skade bør man ikke lade kablet hænge over bordet eller disken, hvor et barn kan trække i det, eller nogen kan snuble over det.
- Hæld aldrig koldt vand i tanken direkte efter en brygning. Lad apparatet køle ned mellem tilberedningerne.
- Må ikke placeres på eller nær en varm gas- eller elektrisk plade eller i en opvarmet ovn.
- Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- Betjen aldrig apparatet med våde hænder.

3.4 | VIGTIG PRODUKTINFORMATION

BEMÆRK



Læs disse anvisninger omhyggeligt, og opbevar dem, så du kan læse dem på et senere tidspunkt. Følg

sikkerhedsforskrifterne.

Apparatet må kun anvendes til sit beregnede formål og i overensstemmelse med denne brugervejledning. Den indeholder anvisninger for brug, rengøring og opsyn med apparatet. Vi accepterer intet ansvar for skader, der er opstået som følge af manglende overholdelse af disse anvisninger.

Opbevar denne brugervejledning et sikkert sted, og videregiv den til en eventuel senere bruger sammen med apparatet. Bemærk også garantioplysninger, som medfølger separat. Sikkerhedsforskrifterne skal overholdes under brug.

3.5 | INDEN APPARATET ANVENDES FØRSTE GANG













- 1 | Tag apparatet og alt tilbehør forsigtigt ud af kassen, og kontroller, at alle komponenter og tilbehør er komplette og uden skader.
- 2 | Kontroller, at al emballage fjernes inden brug.
- 3 | Rengør apparatet, komponenter og tilbehør inden første anvendelse og efter længere opbevaring som beskrevet i [afsnit 11](#).

4 | FORSKELLE MELLEMLERNE

FUNKTIONER	WMF	WMF	WMF	WMF
	PERFECTION 890L	PERFECTION 880L	PERFECTION 860L	PERFECTION 840L
Design	sort	sølv	sølv	sølv
Opskrifter				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Long Coffee/Café Crème	✓	✓	✓	✓
Doppio/Dobbelt Espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Morning Coffee	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffe latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Cafe au lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Varm mælk	✓	✓	✓	✓
Mælkeskum	✓	✓	✓	✓
Varmt vand	–	–	–	–
Varmt vand til sort te	✓	✓	✓	–
Varmt vand til hvid te	✓	✓	✓	–
Varmt vand til grøn te	✓	✓	✓	–
Indstillinger				
Profilindstillinger	16	16	10	4
Indstillinger for kaffestyrke	4	4	4	3
Funktion				
Malet kaffe	✓	✓	✓	✓
Tilbehør				
Mælkebeholder i glas	✓	✓	✓	–

5 | SAMLET OVERBLIK

5.1 | PRÆSENTATION AF DE FORSKELLIGE KNAPPER


KNAP	BESKRIVELSE/GENERELLE FUNKTIONER
	Tænde og slukke for maskinen. Du skal trykke på knappen for at starte maskinen.
	Hjem-knap. Gør det muligt for dig at gå tilbage til hjemmenuen.
	Maskinen har et bredt udvalg af indstillinger – prøv dem! De lader dig skabe en mere personlig oplevelse.
	Gå til maskinens forskellige rengøringsmuligheder. Hvis du udfører korrekt vedligeholdelse, vil det forlænge levetiden for maskinen og bevare kaffens autentiske smag.
	Gør det muligt for dig at gå tilbage til den forrige skærm.
	Gå til næste. For eksempel når du tilbereder en cappuccino og skal skifte fra tilberedning af mælk til tilberedning af espresso efter en vis tid.
	Se opad i menuen/og det parameter, der er valgt. Se nedad i menuen/reducér det parameter, der er valgt.
	Du kan tilberede en eller to kopper med dit apparat ved at trykke på knappen  .
OK	Bekræftelse af valg.
START	Start udvælgelsen.
STOP	Stop udvælgelsen.
	Profilknapper i skærmens højre side.
	Profilknap øverst til venstre på skærmen.
	Kontekstknapp, funktion afhænger af skærmen (avanceret indstilling til opskrifter, indstillinger for profiler osv.).

5.2 | INDSTILLING AF LYS

Specifikke oplysninger om baggrundsls på knapperne

- Når en knap ikke er oplyst, er den pågældende funktion ikke tilgængelig.
- Når den er let oplyst, er funktionen tilgængelig og kan vælges.
- Når den anmodede funktion er i drift, bliver lyset meget kraftigt.

Specifikke oplysninger om lyseffekterne på apparatets base

- Når maskinen er ON, skinner basen klart. Du kan tænde eller slukke for lyset som beskrevet i *afsnit 10*.
- Når maskinen er OFF, skinner basen ikke.
- Når lyset ser flydende ud, tilberedes drikkevarer.
- Når lyset på basen blinker, er der brug for handling fra forbrugeren for at afslutte den handling, der er i gang.
- Al generisk information som f.eks. advarselmeddelelser fremgår af displayet .

Specifik information om apparatets lys ved tuden

- Lyset ved tuden aktiveres automatisk, når en opskrift er under tilberedning.

6 | INSTALLATION AF APPARATET


Se første anvendelse *figur A1–A15* tidligere i anvisningen.

ADVARSEL



Tilslut apparatet til et jordet 230 V-netstik. Hvis du ikke gør det, risikerer du at blive dødeligt kvæstet af elektricitet! Respekter sikkerhedsforskrifterne som beskrevet i *afsnit 10*.


Placer din maskine på en stabil, flad, varmebestandig overflade i god afstand fra vandsprøjt og varmekilder. Sørg for, at det valgte sted er tilstrækkeligt godt ventileret, da apparatet afgiver

varme. Placer ikke apparatet på overflader af f.eks. marmor. Fjern beskyttelsesfilmen fra displayet .

Specifikke oplysninger om drypbakken

Den gør, at du kan opsamle vand eller kaffe, som kan løbe ud af apparatet under og efter tilberedning. Det er vigtigt altid at lade den være i og at tømme den regelmæssigt.

Tænd for apparatet

Tænd for apparatet ved at trykke på ON/OFF-knappen , hvorefter *WMF-logoet* vises på skærmen. Følg anvisningerne, som fremgår af dit apparat (*figur A1–A15*).


Oprindelige indstillinger

Når du anvender maskinen første gang, vil du blive bedt om at konfigurere forskellige indstillinger. Følg de anvisninger, som vises på skærmen.

6.1 | MÅL VANDETS HÅRDHED

Du skal indstille din maskine afhængigt af vandets hårdhed fra 0 til 4. Følg disse anvisninger for at gøre dette:

1 | Inden du anvender apparatet første gang, skal du kontrollere vandets hårdhed, så du kan indstille apparatet i henhold til den. Denne handling bør også udføres, når du benytter din maskine et sted, hvor vandet har en anden hårdhed, eller hvis du bemærker en ændring i vandets hårdhed.

2 | Brug prøvestrimlen , der fulgte med din maskine, til at teste vandets hårdhed, eller kontakt din lokale vandforsyning.

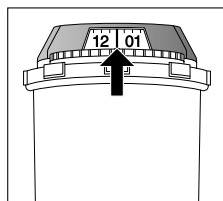
Detaljerne for de individuelle klasser fremgår af tabellen nedenfor:

HÅRDHEDSGRAD	KLASSE 0	KLASSE 1	KLASSE 2	KLASSE 3	KLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	< 7°	< 14°	< 21°
° e	< 3,75°	< 5°	< 8,75°	< 17,5°	< 26,25°
° f	< 5,4°	< 7,2°	< 12,6°	< 25,2°	< 37,8°
Indstilling af apparat	0 – meget blødt	1 – blødt	2 – normal hårdhed	3 – hårdt	4 – meget hårdt

3| Fyld et glas med vand, og læg en strimmel i (figur B1 – B2).

4| Tag strimlen ud af glasset. Aflæs vandets hårdhedsniveau efter 1 minut (figur B3 – B4).

5| Indiker antallet af røde zoner, når du konfigurerer apparatet (figur B6).



4| Sørg for, at vandbeholderen fyldes efter installationen.

5| Placer en beholder på 0,6 l under dampudgangen (figur A8). Maskinen skal køres igenem, uanset om filtret er installeret eller ikke. Det betyder, at vandrørssystemerne skal fyldes med vand. Følg anvisningerne på skærmen for at gøre dette.

6| Maskinen begynder med at fylde vandrørssystemerne og opvarme systemerne, hvorefter den udfører en automatisk skylning. Skærmen informerer dig om, hvornår installationen er klar.

6.2| INSTALLATION AF FILTER

Når du tænder det første gang, spørger apparatet, om du ønsker at installere filtret. Hvis du ønsker det, og hvis vandets hårdhed kræver det, skal du vælge **JA** og følge anvisningerne på skærmen.

1| Installer filtret i apparatet.

2| Skru filtret i bunden af vandbeholderen ved hjælp af det tilbehør, der fulgte med filteret (17) (figur A4 – A5).

3| Indstil, hvilken måned filtret er monteret (position 1 på illustrationen, figuren til venstre i åbningen) ved at dreje den grå ring i filtrets øverste ende. Måneden, hvor filtret skal erstattes, angives i position 2 på følgende illustration (figuren til højre i åbningen).

7| VIGTIGE OPLYSNINGER INDEN TILBEREDNING AF DRIKKEVARER

7.1| FORBEREDELSE AF APPARATET

1| Tag vandbeholderen af, og fyld den (16) (figur A3 – A6).

2| Sæt vandbeholderen på plads igen (16) (figur A7).

3| Tag låget af kaffebønnebeholderen (1), og fyld den med kaffebønner (maks. 250 g) (figur A12 – A13).

4| Sæt låget tilbage på kaffebønnebeholderen (1) (figur A14).

FORSIGTIG



Fyld ikke vandbeholderen (16) med varmt vand, mælk eller andre væsker.

FORSIGTIG



Kom aldrig malet kaffe i kaffebeholderen. Det anbefales, at du ikke anvender fedtede, karamelliserede eller kaffebønner med smagstilsætning i dette apparat. Disse typer af bønner kan beskadige apparatet. Kontroller, at kaffebønnerne ikke indeholder fremmede partikler som f.eks. grus, da enhver tilstedeværelse af fremmede partikler vil gøre garantien ugyldig. Kom ikke vand i kaffebønnebeholderen.

7.2| FORBEREDELSE AF KVÆRNEN

Afhængigt af hvilke drikkevarer, der er valgt, og styrken af den valgte kaffe, vil din maskine automatisk tilpasse mængden af malet kaffe.

Du kan også indstille styrken af din kaffe ved at justere, hvor fint kaffebønnerne skal males. Generelt er det sådan, at desto finere kaffen males, desto stærkere og mere cremet vil kaffen være.

Det kan også variere afhængigt af den type kaffe, der anvendes. Vi anbefaler en fin indstilling til espresso og en grovere til almindelig kaffe.

Tilpas finheden i malingen ved at bevæge glidebaren på finhedsjusteringen på kaffekværnen (2), som er placeret øverst på apparatet (figur A14).

BEMÆRK



Denne indstilling bør indstilles under maling trin for trin. Efter 3 runder kan du bemærke en klar smagsforskel.

Indstilling af malingens finhed er nyttig, når du ændrer kaffetype, eller når du ønsker at tilberede kaffe, der er mere eller mindre stærk. Det anbefales dog ikke at bruge denne indstilling systematisk.

7.3| JUSTER KAFFEDYSEN

For alle de tilgængelige drikkevarer kan du sænke eller hæve kaffedysen (15) efter størrelsen af din kop eller glas (figur A15).

BEMÆRK




Sprøjt eller skoldning kan ske, hvis kaffedysen (15) er indstillet for højt i forhold til størrelsen på kopperne.

8 | TILBEREDNING AF DRIKKEVARER

Tilberedning: Placer koppen/kopperne under kaffedyserne. Tryk på knappen for den drik, du ønsker.

8.1 | KAFFEDRIKKE

Mulige indstillinger: Det er muligt at øge kaffens styrke ved at vælge et andet antal kaffebønner.

Du kan tilberede en eller to kopper med dit apparat ved at trykke på  knappen (figur C3).

Det er muligt at tilpasse mængden af kaffe under tilberedning ved at betjene mængdeskalaen på højre side af skærmen (kan gøres, inden tilberedning påbegyndes, og under tilberedningen). Maskinen starter med at male bønnerne, pakke den malede kaffe og brygge kaffen til slut.

Du kan når som helst stoppe tilberedningen ved at trykke på **STOP**.

8.2 | TE/VARMT VAND

Mulige indstillinger: Din maskine gør det muligt for dig at lave varmt vand til te eller urtete.



Model 840: En opskrift for varmt vand, du kan justere temperaturen og mængden af den varme drik (inden og under tilberedning).

Modellerne 860, 880, 890: Tre slags te (sort te, hvid te, grøn te), vandtemperaturen er tilpasset efter valget af drik. Du kan justere mængden af drikken (inden og under tilberedning).



8.3 | MÆLKEBASEREDE DRIKKE

Se figur D1–D6 tidligere i vejledningen.

Inden du går i gang med en opskrift

1 | Tilslut den slankere og længere ende af mælkerørsforbindelsen  til **One Touch Cappuccino**-blokken  (figur D1).

BEMÆRK


 Sørg for, at den slankere og længere ende af mælkerørsforbindelsen isættes omhyggeligt , hvilket sikrer opskriftens kvalitet.

2 | Nedsænk den anden ende i en beholder med mælk eller direkte i din mælkekarton (figur D3).


3 | Placer koppen/kopperne under kaffe/mælkedyserne. (figur D6).

Mulige indstillinger: Det er muligt at øge kaffens styrke ved at vælge et andet antal kaffebønner og vælge drikstørrelse.

Dampen bruges til at skumme mælken. Da en højere temperatur er nødvendig til at producere damp, kører apparatet en yderligere opvarmningsfase.

Du kan trykke på **STOP** for at stoppe opskriften, du kan trykke på  for at gå til næste trin i opskriften (kun til opskrifter med 2 trin eller mere).

NOTE



 Ingen mulighed for at justere mængden under tilberedning af mælkebaserede opskrifter (kaffe og mælk).

Rengøring efter tilberedning af mælkebaserede drikke

Automatisk mælkerengøring: Skærmen viser *Sky! mælk?*, når hver tilberedning af en mælkebaseret drik er afsluttet.


Det anbefales at skylle efter brug af mælkefunktionen for at sikre, at skummeudstyret er rent, og at mælken skummer, som den skal.

BEMÆRK

 For bedste resultat anbefales det at rengøre den aftagelige **One Touch Cappuccino**-blok  regelmæssigt (se afsnit 11).

Hvis du bemærker en ændring i kvaliteten af dit mælkeskum, skal du endelig gentage skylningen og rengøringen: et mælkesystem, som ikke er godt vedligeholdt, kan give anledning til denne type af problemer.




BEMÆRK

 Automatisk skylning: alt efter typen af tilberedning (kaffe- eller mælkebaseret opskrift) udfører maskinen et automatisk skylningsprogram, når den slukker. Programmet tager kun et par sekunder og stopper automatisk (figur E3–E5).


8.4 | OPSKRIFTER TIL MALET KAFFE

Din maskine giver dig mulighed for at tilberede kaffe- og mælkebaserede drikke med malet kaffe.



FORSIGTIG

 Kom kun 1 skefuld  malet kaffe i skakten til malet kaffe : Skader som følge af påfyldning af større mængder malet kaffe eller andre emner dækkes ikke af garantien.


To veje til opskrifter med malet kaffe:

- En kategori opskrifter på skærmen
- Ved at åbne kaffeskakten 


BEMÆRK

 Åbn aldrig kaffeskakten til malet kaffe  under tilberedning af opskrifter. Hvis du gør det, stopper opskriften, og maskinen påbegynder automatisk vedligehold.

NOTE

 Mulighed for at udføre en opskrift med malet kaffe selv uden brug af kaffebønner.

BEMÆRK

 Når en cyklus afbrydes, stopper den ikke med det samme. Maskinen færdiggør sin cyklus, og tilberedningen annulleres.

8.5 | PERMANENTE INDSTILLINGER

Følgende permanente indstillinger kan foretages:

PRODUKT	ANTAL MALINGER	DOBBELT OPSKRIFT TILGÆNGELIG	CIRKASTØR-RELSE	STANDARDSTYRKE (MIN./MED./MAKS.)	MULIGE INDSTILLINGER	AVANCEREDE INDSTILLINGER VED AT TRYKKE PÅ PARAMETRE	MULIGHED FOR MALET KAFFE
Ristretto	1	Ja (2 malinger)	25 ml	Med.	Mængde (20-35 ml, i trin a 5 ml), styrke	Kaffetemperatur T2/T3	Ja
Espresso	1	Ja (2 malinger)	40 ml	Med.	Mængde (30-70 ml, i trin a 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Lungo	1	Ja (2 malinger)	80 ml	Med.	Mængde (50-90 ml, i trin a 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Long Coffee/Café Crème	1	Ja (2 malinger)	120 ml	Min.	Mængde (80-180 ml, i trin a 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Doppio/Dobbelt Espresso	2	Nej	80 ml	Med.	Mængde (60-140 ml, i trin a 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Nej
Americano	1	Nej	160 ml	Med.	Mængde (120-280 ml, i trin a 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Morning Coffee	1	Ja (2 malinger)	150 ml	Max (fast)	Mængde (120-170 ml, i trin a 10 ml), styrke		Nej
Cappuccino	1	Ja (2 malinger)	180 ml	Med.	Mængde (M L XL), styrke	Skummængde, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Latte macchiato	1	Ja (2 malinger)	250 ml	Med.	Mængde (M L XL), styrke	Skummængde, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Caffe latte	1	Nej	250 ml	Med.	Mængde (M L XL), styrke	Skummængde, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Flat white	2	Nej	160 ml	Med.	Mængde (M L XL), styrke	Skummængde, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Nej
Cafe au lait	1	Nej	280 ml	Min.	Mængde (M L XL), styrke	Skummængde, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Espresso macchiato	1	Ja (2 malinger)	60 ml	Med.	Mængde (M L XL), styrke	Skummængde, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Varm mælk		Nej	200 ml		Mængde (M L XL)		
Mælkeskum		Nej	200 ml		Mængde (M L XL)	Skummængde	
Varmt vand					Mængde (50-300 ml, i trin a 10 ml)	Vandtemperatur (T1/T2/T3)	
Varmt vand til sort te		Nej	200 ml		Mængde (50-300 ml, i trin a 10 ml)		
Varmt vand til hvid te		Nej	200 ml		Mængde (50-300 ml, i trin a 10 ml)		
Varmt vand til grøn te		Nej	200 ml		Mængde (50-300 ml, i trin a 10 ml)		


T = Temperatur

9 | PROFILMENUER

Profiler og yndlingsopskrifter giver dig mulighed for at gemme dine foretrukne opskrifter, at personalisere opskrifter og andre indstillinger som lys og display.


9.1 | SKAB OG SLET EN PROFIL


Metode 1: Tryk på en profilknop på højre side af skærmen [29] – [32]. Hvis der ikke er en profil gemt allerede for denne knap, så skal du følge anvisningerne på skærmen.

Metode 2: Tryk på profilikonet (👤) øverst til venstre på skærmen, tryk derefter på  (tilgængelig, hvis det maksimale antal profiler ikke er opnået).

Mulighed for at skabe op til 16 separate profiler (afhængigt af model). Hvis du ønsker at ændre eller slette en profil, skal du trykke på *indstillingsknop* i den relevante profil.

9.2 | OPRET OG SLET EN YNDLINGSOPSKRIFT

Metode 1: Fra profiladgangen trykkes på knapen  for at tilføje en opskrift og følge anvisningerne på skærmen.

Metode 2: Ved afslutningen af en opskrift trykkes på følgende knap: .

Mulighed for at gemme op til 8 opskrifter pr. profil. Hvis du ønsker at slette en yndlingsopskrift, skal du trykke på det relevante felt, holde det nede og derefter trykke på krydset, der vises øverst på feltet.

BEMÆRK



Ingen mulighed for at ændre en opskrift i profilmenuen eller under tilberedning af opskrift.

BEMÆRK




Hvis du stopper din yndlingsdrik under tilberedningen, vil indstillingerne blive gemt.

Du kan foretage specifikke indstillinger for hver profil:

- Baselys, tændt eller slukket
- Automatisk aktiveret for en specifik yndlingsopskrift
- Opskriftdisplay
- Tilføj et navn
- Vælg en farve
- Vælg en genvej

10 | INDSTILLINGSMENU


Drej gearhjulet () på venstre side af displayet [18].

Følgende indstillinger kan foretages:

- **Parametre:** sprog, tid, dato, vandets hårdhed, kaffetemperatur, tetemperatur, måleenhed, lysstyrke for baselys, lysstyrke for skærm, auto-off, automatisk skylning, opskriftdisplay (mosaik eller glider), genindstil produkt.
- **Information:** drikke tilberedt, antal opskrifter udført
- **Hjælp og informationsvideoer:** videoer, der forklarer, hvordan apparatet bruges

Nedenfor er hovedindstillingerne tilgængelige:

Dato	Du skal indstille dato, særligt når du bruger an afkalkningspatron.
Ur	Du kan vælge at indstille tid med 12 eller 24 timer.
Sprog	Du kan vælge det sprog, du ønsker, blandt dem, der tilbydes.
Måleenhed	Du kan indstille måleenheden til ml eller oz.
Lysstyrke for skærm	Du kan justere skærmens lysstyrke i henhold til dine ønsker.
Drikkevaretemperatur	Du kan indstille temperaturen for dine kaffedrikke og/eller dine tedrikke til tre forskellige niveauer.
Vandets hårdhed	Du kan indstille vandets hårdhed fra 0 til 4 (<i>se afsnit 6.1</i>).
Auto-off	Du kan vælge, hvor lang tid der skal gå, før apparatet slukkes automatisk (varighed af ikke-brug). Denne funktion sørger for, at du reducerer dit elforbrug. Indstil den automatiske slukningstid for at spare energi (slukning efter 15/30/60/90 minutter efter sidste handling på maskinen). Indstil den automatiske slukningstid til kortest varighed (15 minutter) for at spare mest energi. Du kan også genindstille den til fabriksindstillingen.
Automatisk skylning	Du kan vælge at aktivere automatisk skylning af kaffedysen eller lade være, når du starter maskinen.
Lysstyrke for baselys	Du kan justere baselysets lysstyrke i henhold til dine ønsker. Denne indstilling er uafhængig af specifikke indstillinger foretaget i hver enkelt profil.

Tryk  for at komme ud af indstillingsmenuen. Indstillingerne gemmes i hukommelsen, hvis du tager stikket ud af maskinen.

11 | ALMINDELIGT VEDLIGEHOLD

Hvis du udfører korrekt vedligeholdelse, vil det forlænge levetiden for maskinen og bevare kaffens autentiske smag. Af hygiejneårsager er det vigtigt at udføre daglig vedligeholdelse som foreslået i brugsvejledningen og køre et skylleprogram hver dag inden brug, eller når maskinen ikke har været i brug i en længere periode (mere end 2 dage).

Hvornår og hvordan bør jeg tømme drypbakken?

Når maskinen giver dig besked om det. Du kan tømme den oftere, inden maskinen giver dig besked om det (*figur J1 – J9*).

Den anbefales, at du lader den lufttørre, inden du sætter den tilbage i apparatet. Det er vigtigt altid at lade den være i og at tømme den regelmæssigt.

11.1 | VEDLIGEHOLDELSE AF KAFFEGRUMSOPSAMLEREN OG DRYPBAKKEN

Drypbakken [13] opsamler brugt vand, og kaffegrumsopsamleren [11] opsamler brugt, malet kaffe.

FORSIGTIG



Da denne beholder er i kontakt med mælk og kaffe, anbefaler vi, at du af hygiejneårsager adskiller den helt, og rengør hvert element dagligt under varmt vand.

FORSIGTIG



Det kan medføre skader på din maskine, hvis du ikke tømmer drypbakken [13] regelmæssigt. For at rengøre den kan du afmontere dækslet ved at trække i det angivne område, ligesom du kan komme delene i opvaskemaskinen.

Hvornår og hvordan bør jeg tømme kaffegrumsbeholderen?

Når maskinen giver dig besked om det. Du kan tømme den oftere, inden maskinen giver dig besked om det, men sørg for, at maskinen er tændt, så den kan opfatte og huske, at opsamlere [11] er blevet tømt (figur 11-16).

FORSIGTIG



Det kan medføre skader på maskinen, hvis du ikke tømmer kaffegrumsopsamlere [11] regelmæssigt. Den må ikke komme i opvaskemaskinen. Af hygiejneårsager anbefaler vi, at du rengør kaffegrumsbeholderen dagligt under varmt vand med sæbe og svamp.

Den anbefales, at du lader den lufttørre, inden du sætter den tilbage i apparatet.

11.2 | VEDLIGEHOLDELSE AF VANDBEHOLDER

For at bevare den bedst mulige kaffesmag, som påvirkes af vandkvalitet og hygiejne, anbefaler vi, at du kun bruger friskt vand, samt at du dagligt rengør vandbeholderen [16] med varmt vand og en flaskerenser.

11.3 | HVORFOR OG HVORDAN VEDLIGEHOLDER JEG MÆLKESYSTEMET?

Vedligehold mælkesystemet, efter at du har lavet mælkebaserede drikke.

BEMÆRK



For at opnå en jævn skumkvalitet anbefaler vi, at du:

- Starter maskinens rengøringsprogram. Du kan til enhver tid starte en rengøring af mælkesystemet. Se den instruktionsvideo, som er gemt i din maskine, for at lære, hvordan man gør dette: *Udførelse af rengøring*.
- Rengør rør og dyse grundigt med varmt vand straks efter hver anvendelse. Du kan anvende rørrenser inden i mælkerørets metaldel.
- Vi anbefaler at rengøre mælkevarmeren [8] efter hver enkelt anvendelse, eller når den er tom. Glasbeholderen kan vaskes i opvaskemaskine.

11.4 | HVORFOR OG HVORDAN SKAL MAN RENGØRE KAFFEBØNNEBEHOLDEREN?

Kaffebønnerne kan efterlade fedtede pletter i beholderen, som kan have indflydelse på kaffens smag.

For at bevare den bedste kaffesmag og for en bedre hygiejne anbefaler vi, at kaffebønnebeholderen tørres af med en blød og tør klud, hver gang du fylder den.

FORSIGTIG



Rengør den ikke med vand, eftersom vand i kaffebønnebeholderen kan beskadige dit produkt.

11.5 | HVORFOR OG HVORDAN RENGØRES KAFFESKAKTEN?

For at bevare den bedste kaffesmag og for en bedre hygiejne anbefaler vi at børste kaffeskak-

ten med den børste, som medfølger i skeen [7], inden der hældes malet kaffe i.

Kaffeskakten [3] bruges til rengøring af kaffe og til at ilægge rengøringstablet (se afsnit 12). Inden tablettens ilægges, kontrolleres, at der ikke er malet kaffe i skakten. Når rengøringsprogrammet er færdigt, anbefaler vi, at kaffeskakten børstes af for at fjerne eventuelle spor af rengøringsmiddel.

11.6 | OVERSICHT OVER ALMINDELIG VEDLIGEHOLDELSE

Tryk på rengøringsknappen (☼) på skærmen for at få adgang til vedligeholdelsesmenuen.

KOMPONENT	FORUDGÅENDE ALARM	ALARM	BEMÆRK
Drypbakke		Nu er drypbakken fuld, og du skal tømme den for at kunne tilberede opskrifterne	Det er ikke muligt at tilberede opskrifter, hvis drypbakken ikke er på plads
Kaffebønnebeholderen		Nu er kaffebønnebeholderen tom, og du skal fylde den for at kunne udføre kaffe med maling	Bemærk: Du kan tilberede opskrifter uden maling (opskrifter med formalet kaffe og/eller mælkebaserede opskrifter og/eller varmt vand)
Vandbeholder	I nogle få opskrifter skal du fylde vandbeholderen	Nu er vandbeholderen tom, og du skal tømme den for at kunne tilberede opskrifterne	Det er ikke muligt at tilberede opskrifter, hvis vandbeholderen ikke er på plads
Kaffegrumsbeholder	I nogle få opskrifter skal du tømme kaffegrumsbeholderen	Nu er kaffegrumsbeholderen fuld, og du skal tømme den for at kunne tilberede opskrifterne	Det er ikke muligt at tilberede opskrifter, hvis kaffegrumsbeholderen ikke er på plads
Låge til kaffeskakt			Hvis lågen til skakten er åben, kan du ikke tilberede opskrifter. Du skal lukke den for at kunne tilberede opskrifter. Hvis du åbner lågen til kaffeskakten under tilberedelse af en opskrift, stoppes opskriften, og maskinen kører en automatisk vedligeholdelse, når lågen lukkes.

KOMPONENT	FORUDGÅENDE ALARM	ALARM	BEMÆRK
Dæksel til kaffebønner			Hvis dækslet til kaffebønnerne ikke er sat på, kan der ikke males kaffe. Bemærk: Vi opfordrer dig til altid at have dækslet på apparatet for at beskytte kaffebønnernes smagsnuancer

12 | ANDEN VEDLIGEHOLDELSE

VEDLIGEHOLDELSE	HVORNÅR?	FORKLARING	NØDVENDIGT UDSTYR
Automatisk mælkerengøring 30 s/20 ml	Efter hver mælkebaseret drik, når maskinen giver dig besked	Giver dig mulighed for at skylle maskinens mælkesystem. Du kan til enhver tid starte en skylning af mælkesystemet.	
Kaffeskylning 45 s/30 ml	Når som helst	Giver dig mulighed for at skylle maskinens kaffesystem. Denne proces bruger kun varmt vand. Den sikrer den autentiske smag af din kaffe.	
Teskylning 30 s – 20 ml	Når som helst	Giver dig mulighed for at skylle med varmt vand for at sikre den autentiske smag af te eller pulverdrik.	
Rengøring af mælkeudstyr 5 min.	Når maskinen giver dig besked om det eller når som helst	Dette betyder, at den aftagelige One Touch Cappuccino -blok tages af og rengøres [6]. Rengør denne regelmæssigt for bedste mælkeskum. Se ovenfor i anvisningerne: Figur F1 – F15	Rensenål [5]
Rengøring af kaffesystem 13 min/600 ml	Når maskinen giver dig besked om det eller når som helst	Giver dig mulighed for at rengøre og affedte maskinens kaffesystem. Garanterer den optimale bevarelse af smagsnuancerne i dine drikkevarer. Rengør kaffeskakten før og efter rengøringsprogrammet, se ovenfor for anvisninger: Figur H1 – H9	1 rengøringstablet
Afkalkning 25 min/600 ml	Når maskinen giver dig besked om det eller når som helst	Gør dig i stand til at udføre en afkalkning. Fjerner aflejringer af kalk og kalksten, som kan have indflydelse på kaffens smag. Når antallet af drikkevarer ikke er tilstrækkeligt til at påkræve en afkalkning, er denne funktion ikke aktiv. Rør rundt for at opløse produktet, når du hælder det ned i beholderen.	1 dosis afkalkningsmiddel

FORSIGTIG



Du behøver ikke at køre rengøringsprogrammet med det samme, når apparatet giver dig besked om det, men du bør gøre det rimelig snart derefter. Hvis rengøringen udsættes, vil alarmbeskeden fortsat vises, indtil handlingen er udført.

Hvis du trækker maskinens stik ud af kontakten under rengøring eller i tilfælde af en strømafbrydelse, vil rengøringsprogrammet starte forfra. Det er ikke muligt at udskyde denne handling: Det er obligatorisk for at kunne skylle vandsystemet. I dette tilfælde kan en ny rengøringstablet være nødvendig. Se informationsvideoner, som er tilgængelige i din maskines indstillinger, for yderligere forklaringer.

Vil du vide, hvornår du bør udføre vedligeholdelsehandlingerne, der er anført ovenfor? En

alarmmeddelelse vises på skærmen, så snart du skal udføre en handling.


13 | PROBLEMLØSNING

ADVARSEL



Kun en autoriseret elektriker er autoriseret til at udføre reparationer på elektriske kabler og arbejde på strømmettet. Hvis du ikke følger disse anvisninger, risikerer du døden ved elektrisk stød. Brug ikke et apparat, der er synligt beskadiget!

FUNKTION	PROBLEM	KORRIGERENDE HANDLING
General anvendelse	Maskinen viser en fejl, softwaren hænger, eller der er fejl på din maskine.	Sluk maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten, fjern filteret, vent i et minut, og start apparatet igen. Tryk og hold tænd/sluk-knappen nede for start.
	Apparatet tændes ikke, når der trykkes på knappen ON/OFF.	Kontroller dine sikringer og stik. Kontroller, at de to strømførende stifter er sat korrekt i stikket.
	Der opstår en strømafbrydelse under en cyklus.	Apparatet genstarter automatisk, når strømmen kommer tilbage igen. Derefter kan man følge vejledningen på skærmen, såfremt det er nødvendigt.
	Apparatet anmoder om, at stikket trækkes ud og sættes i igen.	Træk stikket ud, vent 20 sekunder, fjern Claris Aqua-filtersystemet, og sæt stikket tilbage igen. Kontakt WMF kundeserviceteam, hvis fejlen fortsætter.
Anvendelse	Kaffekværnen afgiver en underlyd lyd.	Der er et fremmedlegeme i kværnen. Kontakt WMF kundeserviceteam.
	Regulatoren for kaffens finhed er svær at styre.	Skift kun indstilling på kværnen, når den er i gang.
	Apparatet producerer hverken kaffe eller andre drikke trods anmodning derom.	Apparatet har opdaget et problem under tilberedningen af drikken. Apparatet har genstartet automatisk og er klart til en ny cyklus.
	Du har anvendt malet kaffe i stedet for kaffebønner i kaffebønnebeholderen.	Fjern den malede kaffe fra kaffebønnebeholderen med en støvsuger. Kaffebønnebeholderen er kun til kaffebønner. Undgå at komme andre produkter i (som f.eks. krydderier)
	Advarsel for kaffebønner er tændt, selvom der er kaffebønner i beholderen	Åbn låget, og ryst bønnerne med hånden. Undgå at bruge fedtede, karamelliserede eller kaffebønner med smagstilsætning, som ikke passer til kværnen.

FUNKTION	PROBLEM	KORRIGERENDE HANDLING
	Der er vand under apparatet.	Inden du tager vandbeholderen af, skal du vente 15 sekunder, efter at kaffen er ophørt med at løbe, så apparatet kan afslutte sin cyklus ordentligt. Kontroller, at drypbakken er sat korrekt i maskinen. Den bør altid være på plads, selv når maskinen ikke benyttes. Drypbakken bør ikke fjernes under en cyklus.
	Der er vand i kaffegrumsopsamlere.	Hvis der er vand på apparatets overdel, ledes dette vand direkte ned i kaffegrumsopsamlere. Undgå at placere fulde kopper oven på apparatet.
	Når du slukker for apparatet, løber der varmt vand ud af kaffedyserne og One Touch Cappuccino -blokken.	Afhængig af den opskrift, der tilberedes, kan maskinen, for at undgå tilstopning, køre et automatisk rengøringsprogram, når den slukkes. Programmet tager kun et par sekunder og stopper automatisk.
Brug af drikke	One Touch Cappuccino -blokken suger ikke mælken op.	Kontroller, at blokken er samlet korrekt (særlig mælkerørsforbindelsen). Kontroller, at dampdysen ikke er blokeret. Hvis det er tilfældet, se nedenfor "Dampdysen på din maskine lader til at være helt eller delvist blokeret". Kontroller, at forbindelsen ikke er blokeret eller beskidt. Læg den i blød i en blanding af varmt vand og opvaskemiddel. Skyl den derpå, og lad den tørre, inden den monteres igen. Kontroller, at det fleksible rør ikke er blokeret eller vredet, samt at det sidder korrekt i One Touch Cappuccino -blokken med henblik på at undgå luftlækager. Kontroller, at det er fuldt nedsænket i mælk. Skyl og rengør blokken (se kapitlerne om skylning og rengøring af One Touch Cappuccino -blokken).
Brug af mælkeskum	One Touch Cappuccino -blokken producerer lidt eller slet intet skum.	Til mælkedrikke anbefaler vi, at du bruger frisk, pasteuriseret eller UHT-mælk, som ikke har været åben for længe. Vi kan også anbefale at bruge en kold beholder.
	Mælken eller vandet løber ikke korrekt i koppen/kopperne.	Kontroller, at One Touch Cappuccino -blokken  er placeret korrekt.
	Der er spor af mælk i en Americano eller i varmt vand.	Kør en mælkerengøringscyklus, eller afmonter og rengør One Touch Cappuccino -udstyret, inden du begynder at køre forberedelsen.
	Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.	Kør en rengøringscyklus for kaffesystemet, inden du tilbereder din kaffe. Øg kaffetemperaturen i den avancerede menu eller i indstillingsmenuen. Varm koppen ved at skylle den med varmt vand, inden du tilbereder drikken. Vælg en kop, der passer til mængden af den opskrift, som du har ønsket.

FUNKTION	PROBLEM	KORRIGERENDE HANDLING
	Kaffen er for lys i farven eller for svag.	Undgå at bruge fedtede, karamelliserede eller kaffebønner med smagstilsætning. Kontroller, at kaffebønnerne fordeles korrekt, og at der ikke er noget, der blokerer sensoren. Reducer mængden, du tilbereder, og øg styrken af din drik. Tryk cursoren for justering af malningens finhed mod venstre, så malningen bliver finere. Lav din drik i to cyklusser ved at bruge 2-kopfunktionen.
	Kaffen skænkes for langsomt.	Tryk cursoren for justering af malningens finhed [2] mod højre for at gøre den maledede kaffe grovere (afhængigt af hvilken type kaffe der bruges). Kør én eller flere skyllecycklusser. Kør en maskinrensning (se afsnit 12). Hvis dette sker, når du tilbereder en opskrift med malet kaffe: Vælg en mere grovmalet kaffe, eller brug en blanding til espressokaffemaskiner
	Din te er enten ikke varm nok eller for varm.	Øg eller reducer varmtvandstemperaturen i Indstillingsmenuen.
Brug af damp	Dampdysen på din maskine lader til at være helt eller delvist blokeret.	Afmonter dysen fra dens holder ved hjælp af afmonteringsnøglen (figur F4). Sæt holdere i igen uden dysen. Start skyllecycklusen for One Touch Cappuccino for at fjerne eventuelle tilbageblevne aflejringer. Rengør dampdysen og kontroller, at dysens åbning ikke er blokeret af mælk eller kalk. Brug rensenålen ved behov (figur F5).
	Der kommer ikke damp ud af dysen.	Kontroller, at dampdysen ikke er blokeret. Se <i>Dampdysen på din maskine lader til at være helt eller delvist blokeret</i> ovenfor. Hvis det ikke fungerer, bør du tømme vandbeholderen og fjerne Claris-filtret midlertidigt. Fyld vandbeholderen med mineraliseret vand med højt kalkindhold (>100 mg/l), og kør dampcyklusser (5 til 10) efter hinanden ned i en beholder, indtil der opnås en uafbrudt strøm af damp. Sæt filteret tilbage i tanken, og brug almindeligt vand igen.
	Der lækker damp fra drypbakkens rist.	Afhængig af opskriften kan der trænge damp ud fra drypbakkens rist.
Brug af vedligeholdelse	Drypbakken er tømt, men advarslen vises stadig på displayet.	Metalkontakterne er snavsede. Rengør og aftør metalkontakterne bag på drypbakken.
	Maskinen anmoder ikke om afkalkning.	Maskinen anmoder om afkalkning efter et stort antal opskrifter.
	Der løber ikke meget igennem kaffedysen ved afkalkning.	Under afkalkning er der flere handlinger i gang samtidigt i apparatet uden permanent flow igennem dysen.

FUNKTION	PROBLEM	KORRIGERENDE HANDLING
	Der er kommet noget malet kaffe i drypbakken.	En lille mængde kan aflejres i drypbakken. Maskinen er designet til at udstøde overskydende malet kaffe, så perkulatorområdet holdes rent. Når man laver kaffe med hjælp af kaffeskakten, skal man være opmærksom på kun at bruge en mængde kaffe (der svarer til den ske, som medfulgte apparatet).
	Når kaffegrumsopsamlere er tømte, vises advarslen stadig på skærmen.	Udtag kaffegrumsopsamlere korrekt, og følg anvisningerne på skærmen. Vent mindst 6 sekunder, inden den sættes i igen.
	Vandbeholderen er fyldt, men advarslen vises stadig på displayet.	Det kan være, at du ikke har fyldt tilstrækkeligt med vand i, så vandniveauet kan mærkes. Fyld beholderen helt. Kontroller, at beholderen er monteret korrekt på apparatet. Flyderen på bunden af tanken bør kunne bevæge sig frit. Kontroller og fjern blokeringer for flyderen, hvis nødvendigt.

CE Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 201/30/EU og 2009/125/EU.



Efter sin levetid må dette apparat ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal i stedet afleveres på et indsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes i henhold til deres mærkning. Genbrug, genanvendelse og andre former for nyttiggørelse af udtjente apparater udgør et vigtigt bidrag til at beskytte vores miljø. Du kan få oplysning om korrekt bortskaffelse hos de lokale myndigheder.

Ændringer kan forekomme

FI KÄYTTÖOHJE

1 Osat	187
2 Tekniset tiedot	188
3 Tärkeää tietoa turvallisuudesta	188
3.1 Asianmukainen käyttö	188
3.2 Vain Euroopan markkina-alueelle	189
3.3 Asennusta koskevat suositukset	189
3.4 Tärkeää tietoa tuotteesta	190
3.5 Ennen ensimmäistä käyttökertaa	190
4 Mallien väliset erot	191
5 Yleiskuva	192
5.1 Eri painikkeiden esittely	192
5.2 Valoasetukset	193
6 Laitteen asentaminen	193
6.1 Veden kovuuden mittaaminen	193
6.2 Suodattimen asennus	194
7 Tärkeää tietoa ennen juomien valmistamista	195
7.1 Laitteen valmisteleminen	195
7.2 Myllyn valmisteleminen	195
7.3 Kahvin ulostulon säätäminen	195

8 Juomien valmistaminen	196
8.1 Kahvi juomat	196
8.2 Teet / kuuma vesi	196
8.3 Maitoa sisältävät juomat	196
8.4 Jauhetun kahvin reseptit	197
8.5 Pysyvät asetukset	198
9 Profiilivalikot	200
9.1 Luo ja poista profiili	200
9.2 Luo ja poista lempiresepti	200
10 Asetusvalikko	200
11 Yleinen kunnossapito	201
11.1 Kahvinporojen kerääjän ja tippa-alustan kunnossapito	201
11.2 Vesisäiliön kunnossapito	202
11.3 Miksi maitojärjestelmää on kunnossapidettävä ja kuinka se tehdään?	202
11.4 Miksi kahvipapusaaliö on puhdistettava ja kuinka se tehdään?	202
11.5 Miksi kahviluukku on puhdistettava ja kuinka se tehdään?	203
11.6 Yleisen kunnossapidon yleiskatsaus	203
12 Muu kunnossapito	205
KUVALUETTELO	
13 Vianmääritys	206

A Ensimmäinen käyttö | **B** Veden kovuuden mittaaminen | **C** Kahden kupillisen valmistaminen reseptistä kerralla | **D** Maitoreseptin valmistaminen | **E** Nopea maidon huuhtelu | **F** Maitojärjestelmän manuaalinen syväpuhdistus | **G** Kalkinpoisto-ohjelma | **H** Koneen täydellinen automaattinen puhdistaminen | **I** Kahvinporojen kerääjän tyhjentäminen | **J** Tippa-alustan tyhjentäminen

Onnea! Sinulla on nyt täysautomaattinen **WMF Perfection** -kahvikone. Tämä uusi tuote tarjoaa jopa 20 kuumaa juomaa (mallista riippuen): espresso, ristretto, lungo, long coffee / cafe creme, doppio / tuplaespresso, americano, aamukahvi, cappuccino, latte macchiato, cafe latte, flat white, maitokahvi / cafe au lait, espresso macchiato, jauhetun kahvin reseptit, vaahdotettu maito, kuuma maito, kuuma vesi, musta tee, valkoinen tee ja vihreä tee. Jauhetun kahvin kouru mahdollistaa myös valmiiksi jauhetun kahvin käyttämisen eri resepteihin.

Näiden monien vaihtoehtojen lisäksi kone tarjoaa monia mahdollisuuksia mukauttaa juomia. Voit esimerkiksi käyttää toimintoa, joka lisää kahvisi vahvuutta, jos haluat nauttia täytläisempiä juomia. Voit säätää juomiesi määrän, vahvuuden ja lämpötilan.

Intuitiivinen käyttö

Useimmin käytettyihin juomiin pääsee yhdellä pääkäyttöliittymän kosketuksella. Voit seurata näytöltä kahviuomiesi edistymistä ja pääset helposti eri valikoihin. Useimmat juomat voidaan valmistaa kahden kappaleen erissä, mikä säästää aikaa ja on kätevää.

Edistynyt toinen lämpölohkojärjestelmä mahdollistaa monien kahvireseptien valmistamisen maidolla tai maitovaahdolla, kuten cappuccino, latte macchiato tai espresso macchiato. Saat aina haluamasi täydellisen aromin juoman tyyppistä riippumatta ja omien lempiasetuksiesi mukaan olivatpa pavut minkä tyyppisiä tahansa tai vaikka kumppanisi tai ystäväsi olisi juuri ennen nauttinut toisen juoman!

Jotta espressossa olisi mahdollisimman paljon makua, se tarjoillaan perinteisesti pienestä, levenevästä posliinikupista. Suosittelemme lämmittämään kupin etukäteen, jotta espresson lämpötila olisi optimaalinen ja vahto paksua ja kermaista. Sinun on ehkä kokeiltava usean tyyppisiä kahviuomia, ennen kuin löydät itsellesi sopivan. Kokeilemalla eri sekoituksia ja/tai paahtoja löydät lopulta itsellesi ihanteellisen tuloksen.

Tiesitkö jo?

Espresson aromi on voimakkaampi kuin perinteisen suodatinkahvin. Voimakkaasta maustaan huolimatta, joka pysyy pidempään kitalaessa, espresso sisältää lyhyemmän suodatusajan ansiosta vähemmän kofeiinia kuin suodatin-kahvi (noin 60–80 mg kuppia kohden verrattuna 80–100 mg kuppia kohden). Käytettävän veden laatu on toinen määrittävä tekijä, joka vaikuttaa valmistettavan kahvin kokonaisuuteen. Vesisäiliö tulisi mieluiten täyttää raikkaalla ja kylmällä vedellä.

Hyödyllisiä vinkkejä

Tässä on muutama vinkki, jotta saisit kaiken irti koneestasi ja voisit nauttia laadukkaista kahviuomista:

- Veden laatu vaikuttaa merkittävästi makujen laatuun. Kalkki ja kloori voivat muuttaa kahviuomasi makua. Suosittelemme käyttämään Claris Aqua -suodatinjärjestelmää tai vähämineraalista vettä, jotta kaikki kahviuomasi maut säilyvät.

- Erikoiskahvireseptejä valmistettaessa kannattaa käyttää tulppaaninmuotoisia posliinikuppeja, jotka on lämmitetty etukäteen (esimerkiksi juoksevan kuumien veden alla) ja jotka ovat oikean kokoisia siihen määrään nähden, jonka haluat valmistaa. Maitopohjaisia juomia varten suosittelemme käyttämään paksuja lasikuppeja, jotta tulos näyttäisi herkulliselta.
- Paahdetut kahvipavut voivat menettää makuaan, jos niitä ei suojata. Suosittelemme käyttämään sen määrän papuja, joka vaaditaan seuraavien 4–5 päivän kulutukseksi. Papusäiliön kansi on myös varustettu tiivisteellä aromien suojaamiseksi.
- Lopuksi muista, että öljyisiä ja karamellisoituja kahvipapuja tulee välttää, koska ne voivat vaurioittaa konetta.
- Jauhatuslaatu ja hienous määrittävät makujen voimakkuuden ja creman laadun. Mitä hienommaksi pavut on jauhettu, sitä runsaampi on crema. Jauhatus tulisikin mukauttaa halutun juoman mukaan: hieno ristrettolle ja espressolle, karkeampi tavalliselle kahville.
- Suosittelemme käyttämään pastöroitua tai iskukuumennettua kevytmaitoa. Tärkein vaatimus maitoa vaahdotettaessa on, että maidon lämpötila on 4–8 °C. Erikoismaitojen (mikrosuodatettu, raaka, fermentoitu, rikastettu, täysmaito, laktoositon maito, kuorittu maito) tai joidenkin kasvimaitojen (riisi-, soija- tai kauramaito jne.) käyttäminen voi tuottaa epätyydyttäviä tuloksia erityisesti mitä tulee vaahdon määrään ja laatuun.

Toivotamme sinulle monia vuosia nautinnollisia kahvihetkiä täysautomaattisen **WMF Perfection** -kahvikoneen parissa.

1 | OSAT

- 1 Kahvipapusäiliön kansi
- 2 Jauhatusasteen valitsin
- 3 Esijauhetun kahvin kouru / kouru puhdistustabletille
- 4 LED-valo
- 5 Tarvikkeet maitojärjestelmän puhdistamista varten, 2 in 1: irrotustyökalu + puhdistusneula
- 6 Irrotettava **One Touch Cappuccino** -lohko
- 7 Jauhetun kahvin mittalusikka
- 8 Maitokannu + kansi (mallista riippuen)
- 9 Maitosuutin
- 10 Maitoputki
- 11 Kahvinporojen kerääjä
- 12 Maitoputken liitin
- 13 Ristikko ja irrotettava tippa-alusta
- 14 Irrotettava nokan kansi
- 15 Korkeussäädettävät kahvin ulostulot
- 16 Vesisäiliö
- 17 Claris – Aqua -suodatinjärjestelmä ja asennustarvikkeet
- 18 Näyttöpaneeli
- 19 Hoitotuotelaukku
- 20 1 kalkinpoistopussi
- 21 2 puhdistustablettia
- 22 2 tikkua veden kovuuden testaamista varten
- 23 Putkipuhdistin
- 24 Asetuspainike
- 25 Puhdistuspainike
- 26 Virtapainike
- 27 Kotipainike
- 28 Navigoitava kosketusnäyttö
- 29 Profiili 1
- 30 Profiili 3
- 31 Profiili 2
- 32 Profiili 4

2 | TEKNISET TIEDOT

Laitte: täysautomaattinen WMF Perfection -kahvikone

Virransyöttö: 220–240 V~/50 Hz

Pumpun paine: 15 baaria

Kahvipapusaaliö: 250 g

Kahvinporojen säiliön tilavuus: 15 annosta

Vesisäiliö: 2,0 l

Virrankulutus: Käytön aikana 1 450 W

Käyttö ja säilytys: Sisällä, kuivassa paikassa (suojattuna jäätymiseltä)

Johdon pituus (m): n. 1,1

Mitat (mm) K×L×S: 395×285×480

Paino (kg): 12,0

Valmistaja:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Ranska

3 | TÄRKEÄÄ TIETOA TURVALLISUUDESTA

Tärkeät tiedot on merkitty näissä käyttöohjeissa symboleilla ja huomiosanoilla:

VAROITUS ilmoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia loukkaantumisia.

VARO ilmoittaa mahdollisesti vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vähäisiä tai lieviä loukkaantumisia.

HUOMIO ilmoittaa tilanteen, joka voi johtaa aineelliseen vahinkoon.

OHJE antaa lisätietoa tuotteen turvallisesta käsittelystä.



Symbolit: huomaa nämä merkinnät ja noudata ohjeita.

3.1 | ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ

- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (ml. lapset), joiden fyysiset, aistivaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudesta vastaava henkilö valvo tai opasta heitä laitteen käytössä.
- Lapsien toimia tulee valvoa koko ajan, jotta he eivät leiki laitteella.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Virtajohto täytyy vaihdattaa valmistajalla, huoltoliikkeessä tai vastaavalla ammattitaitoisella henkilöllä vaarojen välttämiseksi.
- Laitteesi on tarkoitettu kotitalouskäyttöön sisätiloissa vain alle 2 000 metrin korkeudessa.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa ympäristöissä, joita takuu ei kata:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työskentely-ympäristöjen henkilöstön keittiötilat,
 - maatilat,
 - hotellien, motellien ja muiden majoituslaitosten asiakkaat,
 - aamiaismajoituksen tyyppiset ympäristöt.
- Noudata aina puhdistusohjetta

puhdistaksesi laitteesi:

- irrota laitteen pistoke pistorasiasta
- älä puhdistaa laitetta sen ollessa kuuma
- puhdistaa kostealla liinalla tai sienellä
- älä koskaan upota laitetta veteen tai laita sitä juoksevan veden alle.
- Palovammojen välttämiseksi varmista suutinta käytettäessä, että se on kohdistettu oikein.
- Varmista, että suodatinpidike on asennettu tiukasti paikalleen, ennen kuin kahvi juoksetetaan sen läpi.
- Älä laita myllyyn vieraita esineitä.
- Laitetta ei saa laittaa kaappiin, kun sitä käytetään.

VAROITUS



Loukkaantumisvaara, jos tätä laitetta ei käytetä oikein. Käytön jälkeen älä koske kuumiin pintoihin (perkolaatiopää, suodatinpidike ja höyrystin), joissa on jäännöslämpöä.

3.2 | VAIN EUROOPAN MARKKINA-ALUEELLE

- Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset, jos heitä valvotaan ja he ovat saaneet ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä sekä jos he ovat täysin tietoisia laitteeseen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän suorittamaa huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei aikuinen valvo heitä.
- Laitte on tarkoitettu säilytettäväksi alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joiden fyysiset, aistivaraiset tai henkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heidän turvallisuudesta vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät vaarat.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta leluna.

3.3 | ASENNUSTA KOSKEVAT SUOSITUKSET

- Eurooppalaisessa direktiivissä 2012/19/EU sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta (WEEE) vaaditaan, että kotitalouksien sähkölaitteita ei hävitetä tavalliseen yhdyskuntajätteen mukana. Vanhat laitteet on kerättävä erikseen niiden sisältämien materiaalien talteenoton ja kierrätyksen optimoimiseksi ja ympäristön terveyden kohdistuvan vaikutuksen minimoimiseksi.
- Käytä laitteen sähköliitintään vain maa-doitettua pistorasiaa. Tarkista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkkosi jännitettä.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi oikein tai jos se on vaurioitunut. Jos näin käy, ota yhteys valtuutettuun huoltoon.
- Turvallisuutesi vuoksi tämä laite on sovellettavien standardien ja säännösten mukainen (direktiivit pienjännitteestä, sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista, ympäristöstä jne.).
- Virheellinen sähköliitintä mitätöi takuusi.

- Älä irrota jauhettua kahvia sisältävää suodatinpidikettä, kun vettä menee vielä läpi, koska laitteessa on silloin paine.
- Älä käytä, jos tippa-alusta ja ristikko eivät ole paikallaan.
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta, kun olet lopettanut laitteen käytön ja kun puhdistat sitä.
- Irrota pistoke pistorasiasta, jos käytön aikana ilmenee ongelma tai ennen laitteen puhdistamista.
- Älä irrota laitteen pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta.
- Virtajohto ei saa koskaan olla lähellä laitteen kuumia osia tai joutua kosketukseen niiden kanssa, olla lähellä lämmönlähdettä tai terävän reunan päällä.
- Varmista, että johto ja kätesi eivät kosketa laitteen kuumiin osiin (kupinlämmityslevy, suodatinpidike, höyrysuutin).
- Katso laitteesi kalkinpoisto-ohje.
- Asiakas saa suorittaa vain puhdistuksen ja päivittäisen kunnossapidon, kaikki muut toimet on annettava valtuutetun huollon tehtäväksi.
- Laitteen lisävarusteet ja irrotettavat osat eivät ole astianpesukoneen kestäviä.
- Käytä oman turvallisuutesi vuoksi laitteellesi suunniteltuja valmistajan lisävarusteita ja varaosia.
- Tämä laite ei sovellu juomien valmistamiseen alle 2-vuotiaille lapsille.
- Kaikkiin laitteisiin sovelletaan tiukkoja laadunvalvontatoimia. Niihin sisältyvät varsinaiset käyttötестit satunnaisesti valituilla laitteilla, mikä selittää mahdolliset käytön jäljet.
- Loukkaantumisen riskin pienentämiseksi älä jätä johtoa roikkumaan pöydän tai työtason yli niin, että lapsi voi nykäistä siitä tai että joku kompastuu siihen.
- Älä koskaan kaada säiliöön kylmää vettä heti suodatuksen jälkeen. Anna laitteen jäähtyä valmistuskertojen välillä.
- Älä sijoita laitetta kuumen kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle tai kuumennettuun uuniin.
- Käytä laitetta vain siihen, mihin se on tarkoitettu.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos kätesi ovat märät.

3.4| TÄRKEÄÄ TIETOA TUOTTEESTA

OHJE



Lue nämä ohjeet huolellisesti, ja säilytä ne tulevaa käyttöä varten. Noudata turvallisuusohjeita.

Laitetta saa käyttää vain aiottuun tarkoitukseen ja tämän oppaan mukaisesti. Se sisältää ohjeita laitteen käyttöön, puhdistamiseen ja hoitoon. Emme vastaa vahingoista, jotka johtuvat ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä nämä käyttöohjeet turvallisessa paikassa sekä luovuta ne seuraavalle käyttäjälle yhdessä laitteen kanssa. Huomaa myös takuutiedot, jotka toimitetaan erikseen. Turvaohjeita on noudatettava laitetta käytettäessä.

3.5| ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA













- 1| Ota laite ja kaikki lisävarusteet laatikosta varovasti ja varmista, että kaikki komponentit ja lisävarusteet ovat täydelliset ja ehjät.
- 2| Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu ennen käyttöä.
- 3| Puhdista laite, komponentit ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa ja pitkäaikaisen varastoinnin jälkeen kuten **osiossa 11** on kuvattu.

4| MALLIEN VÄLISET EROT

OMINAISUUDET	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Osat	musta	hopea	hopea	hopea
Reseptit				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Long Coffee/Café Crème	✓	✓	✓	✓
Doppio/tuplaespresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Aamukahvi	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè Latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Maitokahvi / Café au Lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Kuuma maito	✓	✓	✓	✓
Maitovaahdot	✓	✓	✓	✓
Kuuma vesi	–	–	–	–
Kuuma vesi mustaa teetä varten	✓	✓	✓	–
Kuuma vesi valkoista teetä varten	✓	✓	✓	–
Kuuma vesi vihreää teetä varten	✓	✓	✓	–
Asetukset				
Profiliiasetukset	16	16	10	4
Kahvin vahvuuden asetusvaihtoehdot	4	4	4	3
Toiminto				
Kahvin jauhaminen	✓	✓	✓	✓
Lisävaruste				
Lasinen maitosäiliö	✓	✓	✓	–

5 | YLEISKUVA

5.1 | ERI PAINIKKEIDEN ESITTELY


PAINIKE	KUVAUS / YLEISET TOIMINNOT
	Koneen kytkeminen päälle ja pois. Painiketta on painettava koneen käynnistämiseksi.
	Kotipainike. Mahdollistaa paluun kotivalikkoon.
	Koneessa on monia asetuksia, tutustu niihin! Niiden avulla voit luoda oman makusi mukaisen kokemuksen.
	Siirry koneen eri puhdistusasetuksiin. Asianmukaisen kunnossapidon suorittaminen optimoi koneesi käyttöiän ja auttaa säilyttämään kahvisi autenttisen maun.
	Mahdollistaa paluun edelliseen näyttöön.
	Siirry seuraavaan. Siirry esimerkiksi cappuccinoa valmistettaessa maidon valmistuksesta espresson valmistukseen tietyn ajan jälkeen.
	Selaa valikkoa ylöspäin / suurena valittua parametria. Selaa valikkoa alaspäin / pienennä valittua parametria.
	Voit valmistaa laitteellasi yhden tai kaksi kupillista painamalla painiketta  .
OK	Valinnan vahvistus.
START	Käynnistä valinta.
STOP	Pysäytä valinta.
	Profiilipainikkeet näytön oikealla puolella.
	Profiilipainike näytön vasemmalla puolella.
	Asiayhteydestä riippuva painike, toiminto riippuu näytöstä (reseptien lisäasetus, profiilien asetukset jne.).

5.2 | VALOASETUKSET

Erityistietoa painikkeiden taustavalosta

- Kun painikkeessa ei ole valoa, vastaavaa toimintoa ei voi käyttää.
- Kun painikkeessa on vähän valoa, toiminto on käytettävissä ja voidaan valita.
- Kun haluttu toiminto on käynnissä, valosta tulee hyvin kirkas.

Erityistietoa laitteen pohjan valoefekteistä

- Kun kone on PÄÄLLÄ, pohjan valo on kirkas. Voit kytkeä valon päälle tai pois kuten *osiossa 10* on kuvattu.
- Kun kone on POIS päältä, pohjassa ei ole valoa.
- Kun valo on vaihtuvassa tilassa, juomaa valmistetaan.
- Kun pohjan valo vilkkuu, käyttäjän toimia tarvitaan käynnissä olevan toimenpiteen lopettamiseksi.
- Kaikki yleiset tiedot, kuten varoitukset, näytetään näyttöpaneelissa .


Erityistietoa laitteen nokkavalosta


- Nokkavalvo aktivoituu automaattisesti, kun resepti on käynnissä.

6 | LAITTEEN ASENTAMINEN

Katso edellä ohjeessa oleva kohta ensimmäinen käyttö ja *kuvat A1–A15*.

VAROITUS


 Yhdistä laite maadoitettuun 230 V:n pistorasiaan. Jos tätä ei noudateta, vaarana on hengenvaarallinen loukkaantuminen sähkön vuoksi! Noudata *osiossa 10* annettuja turvallisuusohjeita.

Sijoita laite vakaalle, tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle kauas vesiroiskeista ja lämmönlähteistä. Varmista, että valitussa paikassa on riittävä ilmanvaihto, sillä laite tuottaa lämpöä. Älä sijoita laitetta marmorin kaltaisille pinnoille. Poista suojakalvo näyttöpaneelista .

Erityistietoa tippa-alustasta

Tippa-alusta mahdollistaa laitteesta mahdollisesti ulosvirtaavan veden tai kahvin keräämisen valmistuksen aikana ja jälkeen. On tärkeää jättää se aina paikalleen ja tyhjentää se säännöllisesti.

Laitteen kytkeminen päälle


Kytke laite päälle painamalla virtapainiketta , *WMF-logo* tulee näytölle. Noudata laitteen antamia ohjeita (*kuvat A1–A15*).

Perusasetukset

Kun käytät konetta ensimmäistä kertaa, sinua pyydetään määrittämään useita asetuksia. Noudata näytön ohjeita.

6.1 | VEDEN KOVUUDEN MITTAAMINEN

Kone on säädettävä veden kovuuden mukaan asetukseen 0–4. Tee tämä noudattamalla näitä ohjeita:

- 1 | Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, tarkasta vetesi kovuus niin, että voit säätää laitteen sen mukaan. Tämä toimenpide tulisi suorittaa myös, kun käytät konetta paikassa, jossa veden kovuus on toinen, tai kun huomaat muutoksen veden kovuudessa.
- 2 | Tarkista veden kovuus käyttämällä koneen mukana toimitettua testiliuskaa  tai ota yhteys paikallisiin vesiviranomaisiin.

Luokkien tiedot on annettu taulukossa alla:

KOVUUSASTE	LUOKKA 0	LUOKKA 1	LUOKKA 2	LUOKKA 3	LUOKKA 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Laitteen asetus	0 – erittäin pehmeä	1 – pehmeä	2 – keskikova	3 – kova	4 – hyvin kova

3| Täytä lasiin vettä ja laita siihen liuska (kuvat B1–B2).

4| Ota liuska lasista. Lue veden kovuustaso 1 minuutin kuluttua (kuvat B3–B4).

5| Ilmoita punaisten vyöhykkeiden määrä määrittäessäsi laitetta (kuva B6).

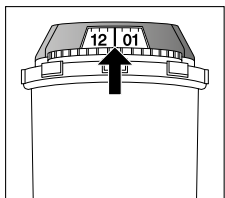
6.2| SUODATTIMEN ASENNUS

Kun kytket koneen päälle ensimmäistä kertaa, se kysyy, haluatko asentaa suodattimen. Jos haluat tehdä tämän ja veden kovuus edellyttää sitä, valitse **KYLLÄ** ja noudata näytön ohjeita.

1| Asenna suodatin laitteeseen.

2| Kierrä suodatin vesisäiliön pohjaan käyttämällä suodattimen mukana toimitettua lisävarustetta [17] (kuvat A4–A5).

3| Säädä kuukausi, jolloin suodatin on asennettu (kohta 1 kuvassa, vasemmanpuoleinen luku aukossa) kääntämällä suodattimen yläpäässä olevaa harmaata rengasta. Kuukausi, jolloin suodatin on vaihdettava, ilmaistaan kohdassa 2 seuraavassa kuvassa (oikeanpuoleinen luku aukossa).



4| Varmista, että täytät vesisäiliön suodattimen asennuksen jälkeen.

5| Laita 0,6 litran kokoinen astia höyryn ulostulon alle (kuva A8). Kone on saatettava toimintavalmiiksi siitä riippumatta, onko suodatin asennettu vai ei. Tämä tarkoittaa, että vesipiirit on täytettävä. Tee tämä noudattamalla näytön ohjeita.

6| Kone aloittaa täyttämällä vesipiirit ja lämmittämällä piirit sekä suorittaa sitten automaattisen huuhtelun. Näyttö ilmoittaa, kun asennus on valmis.

7| TÄRKEÄÄ TIETOA ENNEN JUOMIEN VALMISTAMISTA

7.1| LAITTEEN VALMISTELEMINEN

1| Irrota ja täytä vesisäiliö [16] (kuvat A3–A6).

2| Vaihda vesisäiliö [16] (kuva A7).

3| Poista kahvipapusaaliön kansi [1] ja lisää kahvipapuja (enint. 250 g) (kuvat A12–A13).

4| Laita kahvipapusaaliön kansi takaisin [1] (kuva A14).

VARO



Älä täytä vesisäiliöön [16] kuumaa vettä, maitoa tai mitään muuta nestettä.

VARO



Älä koskaan laita jauhettua kahvia kahvisäiliöön. Emme suosittele käyttämään öljyisiä, karamellisoituja tai maustettuja kahvipapuja tässä laitteessa. Tällaiset pavut voivat vaurioittaa laitetta. Tarkista, että kahvipavut eivät sisällä mitään vierashiukkasia, kuten hiekkaa, sillä vierashiukkasten aiheuttamat vauriot mitätöivät takuun. Älä laita vettä kahvipapusaaliöön.

7.2| MYLLYN VALMISTELEMINEN

Koneesi säätää jauhettavan kahvin määrän automaattisesti valituista juomista ja kahvin vahvuudesta riippuen.

Voit myös määrittää kahvisi vahvuuden säätämällä kahvipapujen jauhatusastetta. Yleisesti mitä hienommaksi kahvipavut jauhetaan, sitä vahvempaa ja kermaisempaa kahvista tulee.

Tämä voi vaihdella myös käytetyn kahvin tyyppistä riippuen. Suosittelemme hienoa asetusta espressoille ja karkeampaa tavallisille kahvi juomille.

Säädä jauhatusaste siirtämällä kahvijauheen hienouden säätimen liukusäädintä [2], joka on sijoitettu laitteen päälle (kuva A14).

OHJE



Tätä asetusta tulisi käyttää jauhettaessa aste asteelta. Kolmen kierroksen jälkeen huomaat selvän eron maussa.

Jauhatusasteen säätäminen on hyödyllistä, kun vaihdat kahvin tyyppiä tai jos haluat valmistaa kahvia, joka on voimakkaampaa tai miedompaa. Tätä asetusta ei kuitenkaan kannata käyttää säännöllisesti.

7.3| KAHVIN ULOSTULON SÄÄTÄMINEN

Voit laskea tai nostaa kahvin ulostuloja [15] kaikille käytettävissä oleville juomille kuppisi tai lasisi koon mukaan (kuva A15).

OHJE




Roiskumista voi sattua tai palovammoja voi saada, jos kahvin ulostulot [15] on säädetty liian korkealle kuppien kokoon nähden.

8 | JUOMIEN VALMISTAMINEN

Valmistus: Laita kuppi (kupit) kahvisuuttimien alle. Paina haluamasi juoman painiketta.

8.1 | KAHVIJUOMAT

Mahdolliset asetukset: Kahvin vahvuutta voi lisätä valitsemalla eri määrän kahvipapuja.

Voit valmistaa laitteellasi yhden tai kaksi kupilista painamalla painiketta  (kuva C3).

Valmistettavan kahvin määrää voi säätää käytämällä näytön oikeassa sivussa olevaa määräasteikkoa (voidaan tehdä ennen reseptin käynnistämistä tai reseptin aikana). Kone aloittaa jauhamalla pavut, tampaamalla jauhetun kahvin ja suodattamalla sitten kahvin.

Voit pysäyttää valmistuksen milloin tahansa painamalla painiketta **STOP**.

8.2 | TEET / KUUMA VESI

Mahdolliset asetukset: Laitteella voi valmistaa kuumaa vettä teetä tai yrttiteetä varten.



Malli 840: yksi kuuman veden resepti, voit säätää juoman lämpötilan ja määrän (ennen valmistusta ja sen aikana).

Mallit 860, 880, 890: kolme teetyyppiä (musta tee, valkoinen tee, vihreä tee), kuuman veden lämpötila mukautetaan juomavalinnan mukaan; voit säätää juoman määrän (ennen valmistusta ja sen aikana).



8.3 | MAITOA SISÄLTÄVÄT JUOMAT

Katso edellä ohjeessa olevat *kuvat D1–D6*.

Ennen reseptin käynnistämistä

1 | Yhdistä maitoputken liittimen  kapeampi ja pidempi puoli *One Touch Cappuccino* -lohkoon  (kuva D1).

OHJE


 Laita maitoputken liittimen  kapeampi ja pidempi puoli hyvin sisään varmistaaksesi reseptin laadun.

2 | Upota toinen pää maidolla täytettyyn astiaan tai suoraan maitopulloon (kuva D3).


3 | Laita kuppi (kupit) kahvi-/maitosuuttimien alle (kuva D6).

Mahdolliset asetukset: Kahvin vahvuutta voi lisätä valitsemalla eri määrän kahvipapuja. Myös juoman koon voi valita.

Maidon vaahdottamiseen käytetään höyryä. Koska höyryä tuotettaessa vaaditaan korkeampi lämpötila, laite suorittaa esilämmityksen lisävaiheen.

Voit painaa painiketta **STOP** pysäyttääksesi reseptin tai voit painaa painiketta  siirtyäksesi reseptin toiseen vaiheeseen (vain resepteille, joissa on kaksi tai useampia vaiheita).

OHJE



 Maitoreseptien valmistuksen aikana ei ole mahdollista muokata määrää (kahvi ja maito).

Puhdistus maitoa sisältävien juomien valmistuksen jälkeen

Automaattinen maidon puhdistus: Näytöllä näkyy *Huuhtele maito?* aina maitoa sisältäneen juoman valmistuksen jälkeen.


On suositeltavaa suorittaa huuhtelu maitotoiminnon käytön jälkeen vaahdotusvarusteiden puhtauden ja maidon vaahtoisuuden varmistamiseksi.

OHJE

 Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa puhdistaa irrotettava *One Touch Cappuccino* -lohko  säännöllisesti (katso osio 11).

Jos huomaat muutoksen maitovaahdon laadussa, älä epäröi toistaa huuhtelu- ja puhdistusprosessia: maitojärjestelmä, jota ei ole kunnossapidetty hyvin, voi aiheuttaa tämän tyyppisen ongelman.




OHJE

 Automaattiset huuhtelu-ulostulot: valmistuksen tyyppistä riippuen (kahvi- tai maitoresepti) kone voi suorittaa automaattisen huuhteluohjelman, kun se kytkeytyy pois päältä. Ohjelma kestää vain muutaman sekunnin ja päättyy automaattisesti (kuvat E3–E5).


8.4 | JAUHETUN KAHVIN RESEPTIT

Laitte mahdollistaa kahvia ja maitoa sisältävien reseptien valmistamisen jauhetusta kahvista.



VARO

 Älä laita muuta kuin 1 mitallinen  jauhettua kahvia jauhetun kahvin luukkuun : Takuu ei kata vaurioita, jotka aiheutuvat siitä, että jauhettua kahvia tai muuta ainetta on laitettu liian paljon.


Kaksi jauhetun kahvin reseptien käyttömahdollisuutta:

- Yksi reseptiluokka näytöllä
- Avaamalla jauhetun kahvin luukku 


OHJE

 Älä koskaan avaa jauhetun kahvin luukku  reseptin vaiheiden aikana, tai muuten resepti pysäytetään ja kone käynnistää automaattisen kunnossapidon.

OHJE

 Mahdollisuus toteuttaa jauhetun kahvin resepti, vaikkei käytetä kahvipapuja.

OHJE

 Kun ohjelma keskeytetään, se ei pysähdy välittömästi. Kone suorittaa ohjelman loppuun ja valmistus peruutetaan.

8.5| PYSYVÄT ASETUKSET

On mahdollista tehdä seuraavat pysyvät asetukset:

TUOTE	JAUHATUK- SEN NUMERO	KAKSOISRESEPTI SAATAVILLA	ARVIOITU KOKO	OLETUSVAHVUUS (MIN/KESKI/MAKS)	MAHDOLLISET ASETUKSET	LISÄASETUKSET PAINAMALLA PAINIKETTA PARAMETRIIT	JAUHETUN KAHVIN ASETUS
Ristretto	1	Kyllä (2 jauhatusta)	25 ml	Keski	Määrä (20–35 ml, 5 ml:n portaissa), vahvuus	Kahvin lämpötila T2/T3	Kyllä
Espresso	1	Kyllä (2 jauhatusta)	40 ml	Keski	Määrä (30–70 ml, 10 ml:n portaissa), vahvuus	Kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Lungo	1	Kyllä (2 jauhatusta)	80 ml	Keski	Määrä (50–90 ml, 10 ml:n portaissa), vahvuus	Kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Long Coffee/Café Crème	1	Kyllä (2 jauhatusta)	120 ml	Min	Määrä (80–180 ml, 10 ml:n portaissa), vahvuus	Kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Doppio/tuplaespresso	2	Ei	80 ml	Keski	Määrä (60–140 ml, 10 ml:n portaissa), vahvuus	Kahvin lämpötila T1/T2/T3	Ei
Americano	1	Ei	160 ml	Keski	Määrä (120–280 ml, 10 ml:n portaissa), vahvuus	Kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Aamukahvi	1	Kyllä (2 jauhatusta)	150 ml	Maks (pysyvä)	Määrä (120–170 ml, 10 ml:n portaissa), vahvuus		Ei
Cappuccino	1	Kyllä (2 jauhatusta)	180 ml	Keski	Määrä (M L XL), vahvuus	Vaahdon määrä, kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Latte macchiato	1	Kyllä (2 jauhatusta)	250 ml	Keski	Määrä (M L XL), vahvuus	Vaahdon määrä, kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Caffe Latte	1	Ei	250 ml	Keski	Määrä (M L XL), vahvuus	Vaahdon määrä, kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Flat white	2	Ei	160 ml	Keski	Määrä (M L XL), vahvuus	Vaahdon määrä, kahvin lämpötila T1/T2/T3	Ei
Maitokahvi /Cafe au Lait	1	Ei	280 ml	Min	Määrä (M L XL), vahvuus	Vaahdon määrä, kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Espresso macchiato	1	Kyllä (2 jauhatusta)	60 ml	Keski	Määrä (M L XL), vahvuus	Vaahdon määrä, kahvin lämpötila T1/T2/T3	Kyllä
Kuuma maito		Ei	200 ml		Määrä (M L XL)		
Maitovaahhto		Ei	200 ml		Määrä (M L XL)	Vaahdon määrä	
Kuuma vesi					Määrä (50–300 ml, 10 ml:n portaissa)	Veden lämpötila (T1/T2/T3)	
Kuuma vesi mustaa teetä varten		Ei	200 ml		Määrä (50–300 ml, 10 ml:n portaissa)		
Kuuma vesi valkoista teetä varten		Ei	200 ml		Määrä (50–300 ml, 10 ml:n portaissa)		
Kuuma vesi vihreää teetä varten		Ei	200 ml		Määrä (50–300 ml, 10 ml:n portaissa)		

T = lämpötila

9 | PROFIIIVALIKOT

Profiilit ja lempireseptit mahdollistavat suosikki-reseptien tallentamisen, reseptien muokkaamisen ja muita asetuksia, kuten valot ja näyttö.

9.1 | LUO JA POISTA PROFIIILI

Menetelmä 1: Paina yhtä profiilipainiketta näytön oikealla puolella [29] – [32]. Jos tälle painikkeelle ei ole jo tallennettu profiilia, noudata näytön ohjetta.

Menetelmä 2: Paina näytöllä ylhäällä vasemmalla olevaa profiilikuvaketta (👤) ja sitten painiketta [⊕] (saatavilla, jos profiilien enimmäismäärää ei ole saavutettu).

Mahdollisuus luoda jopa 16 eri profiilia (malista riippuen). Jos haluat muokata profiilia tai poistaa sen, paina **asetuspainiketta** kyseisessä profiilissa.

9.2 | LUO JA POISTA LEMPIRESEPTI

Menetelmä 1: Paina profiililiittymässä painiketta [⊕] lisätäksesi reseptin ja noudata näytön ohjeita.

Menetelmä 2: Paina reseptin lopussa seuraavaa painiketta: (👤)

Mahdollisuus tallentaa jopa kahdeksan reseptiä profiilia kohti. Jos haluat poistaa suosikkireseptin, pidä kyseinen laatta painettuna ja paina sitten laatan yläosassa näkyvää rastia.

OHJE



Reseptiä ei voi muokata profiilivalikossa tai reseptin käsittelyn aikana.

OHJE



Jos pysäytät käynnissä olevan suosikki-juomasi, tämä asetus tallennetaan.

Voit määrittää erityisasetukset jokaiselle profiilille:

- Pohjan valo, päällä tai pois
- Automaattoiminto päällä tietyllä suosikkireseptillä
- Reseptien näyttö
- Lisää nimi
- Valitse väri
- Valitse oikotie

10 | ASETUSVALIKKO

Paina hammasratasta (⚙️) näyttöpaneelin [18] vasemmalla puolella.

Voit tehdä seuraavat asetukset:

- **Parametrit:** kieli, kello, päivämäärä, veden kovuus, kahvin lämpötila, teen lämpötila, mittayksikkö, pohjan valon kirkkaus, näytön kirkkaus, automaattinen poiskytkentä, automaattinen huuhtelu, reseptinäyttö (mosaiikki tai liukusäädin), tuotteen nollaus.
- **Tiedot:** valmistetut juomat, valmistettujen reseptien määrä
- **Ohje ja oppaat:** videoita, joilla selitetään laitteen käyttö

Alla ovat käytettävissä olevat pääasetukset:

Päivämäärä	Sinun on säädettävä päivämäärä erityisesti, jos käytät kalkinpoistopatruunaa.
Kello	Voit valita 12 tai 24 tunnin kellon.
Kieli	Voit valita haluamasi kielen tarjotuista.
Mittayksikkö	Voit valita mittayksiköksi ml tai oz.
Näytön kirkkaus	Voit säätää näytön kirkkauden mieltymystesi mukaan.
Juomien lämpötila	Voit säätää kahviuomiesi ja/tai teejuomiesi lämpötilan kolmelle eri tasolle.
Veden kovuus	Voit säätää veden kovuuden asteikolla 0–4 (<i>katso osio 6.1</i>).
Automaattinen poiskytkentä	Voit valita ajan, jonka jälkeen laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä (käyttämättömyyden kesto). Tämä toiminto mahdollistaa energiankulutuksen alentamisen. Säädä automaattinen poiskytkentäaika säästäaksesi energiaa (poiskytkentä 15/30/60/90 minuuttia sen jälkeen, kun konetta on viimeksi käytetty). Säädä automaattinen poiskytkentäaika lyhyimmälle kestolle (15 minuuttia) säästäaksesi mahdollisimman paljon energiaa. Voit myös palauttaa sen tehdasasetukseen.
Automaattinen huuhtelu	Voit valita aktivoituuko kahvin ulostulon automaattinen huuhtelu vai ei, kun kone käynnistetään.
Pohjan valon kirkkaus	Voit säätää pohjan valon kirkkauden mieltymystesi mukaan, päälle tai pois. Tämä asetus ei riipu kussakin profiilissa tehdyistä asetuksista.

Poistu asetusvalikosta valitsemalla [☒]. Asetukset tallennetaan muistiin, jos koneen pistoke irrotetaan pistorasiasta.

11 | YLEINEN KUNNOSSAPITO

Asianmukaisen kunnossapidon suorittaminen optimoi koneesi käyttöiän ja auttaa säilyttämään kahvinsi autenttisen maun. Hygieniasyistä on tärkeää suorittaa päivittäinen kunnossapito käyttöohjeissa ehdotetulla tavalla ja suorittaa huuhteluohjelma joka päivä ennen ensimmäistä käyttöä tai kun laitetta ei käytetä pitkään aikaan (yli kahteen päivään).

11.1 | KAHVINPOROJEN KERÄÄJÄN JA TIPPA-ALUSTAN KUNNOSSAPITO

Tippa-alusta [13] kerää käytetyn veden ja kahvinporojen kerääjä [11] kerää käytetyt kahvinporot.

Milloin ja kuinka tippa-alusta pitäisi tyhjentää?

Kun kone ilmoittaa tästä tarpeesta. Voit tyhjentää sen myös säännöllisesti ennen kuin kone ilmoittaa asiasta (*kuvat J1–J9*).

Suosittellemme, että annat sen kuivua ilmassa ennen laittamista takaisin laitteeseen. On tärkeää jättää se aina paikalleen ja tyhjentää se säännöllisesti.

VARO

Hygieniasyistä suosittelemme irrottamaan ja puhdistamaan jokaisen elementin päivittäin kuumalla vedellä, sillä tämä säiliö on kosketuksessa maitoon ja kahviin.

VARO

Jos tippa-alustaa [13] ei tyhjenetä säännöllisesti, kone voi vaurioitua. Puhdistaksesi sen voit irrottaa kannen vetämällä ilmoitetulta alueelta ja laittaa osat astianpesukoneeseen.

Milloin ja kuinka kahvinporojen kerääjä pitäisi tyhjentää?

Kun kone ilmoittaa tästä tarpeesta. Voit tyhjentää sen myös säännöllisesti ennen kuin kone ilmoittaa asiasta, mutta varmista, että kone on kytketty päälle, jotta se voi tallentaa tiedon, että kerääjä [11] on tyhjennetty (kuvat I1-I6).

VARO

Jos kahvinporojen kerääjää [11] ei tyhjenetä säännöllisesti, kone voi vaurioitua. Älä laita sitä astianpesukoneeseen. Hygieniasyistä suosittelemme puhdistamaan kahvinporojen säiliön päivittäin kuumalla vedellä, saippualla ja sienellä.

Suosittellemme, että annat sen kuivua ilmassa ennen laittamista takaisin laitteeseen.

11.2 | VESISÄILIÖN KUNNOSSAPITO

Parhaan kahvin maun säilyttämiseksi, johon veden laatu vaikuttaa, ja hygieniasyistä suosittelemme käyttämään vain raikasta vettä ja puhdistamaan vesisäiliön [16] päivittäin kuumalla vedellä ja pulloharjalla.

11.3 | MIKSI MAITOJÄRJESTELMÄÄ ON KUNNOSSAPIDETTÄVÄ JA KUINKA SE TEHDÄÄN?

Huolla maitojärjestelmä maitoa sisältävien juomien valmistuksen jälkeen.

OHJE

Tasaisen vaahdon laadun saavuttamiseksi suosittelemme, että:

- Käynnistät koneen puhdistusohjelman. Voit käynnistää maitojärjestelmän puhdistuksen milloin tahansa. Katso koneeseen tallennettu opas saadaksesi tietää, kuinka tämä tehdään: *Puhdistuksen suorittaminen*.
- Puhdista putki ja suutin huolellisesti kuumalla vedellä heti käytön jälkeen. Voit käyttää putkipuhdistinta maitoputken metalliosan sisällä.
- Suosittelemme puhdistamaan maitokannun [8] aina käytön jälkeen tai kun se on tyhjä. Lasi-kannu voidaan pestä astianpesukoneessa.

11.4 | MIKSI KAHVIPAPUSÄILIÖ ON PUHDISTETTAVA JA KUINKA SE TEHDÄÄN?

Kahvipavut voivat jättää säiliöön öljytahroja, jotka voivat vaikuttaa kahvin makuun.

Parhaan kahvin maun säilyttämiseksi ja hygienian parantamiseksi suosittelemme pyyhkimään kahvipapusäiliön pehmeällä ja kuivalla liinalla aina, kun täytät sen.

VARO

Älä puhdista sitä vedellä, koska vesi kahvipapusäiliössä voi vaurioittaa

tuotetta.

ennen kuin jauhettu kahvi kaadetaan sisään.

11.5 | MIKSI KAHVILUUKKU ON PUHDISTETTAVA JA KUINKA SE TEHDÄÄN?

Parhaan kahvin maun säilyttämiseksi ja hygienian parantamiseksi suosittelemme harjaamaan kahviluukun lusikkaan sisältyvällä harjalla [7]

Kahviluukku [3] käytetään kahvikoneen puhdistamiseen, sillä puhdistustabletti laitetaan siihen (katso osio 12). Varmista ennen kuin laitat tablettin, ettei luukussa ole kahvijauhetta. Kun puhdistusohjelma on päättynyt, suosittelemme harjaamaan kahviluukun puhdistusainejäämien poistamiseksi.

11.6 | YLEISEN KUNNOSSAPIDON YLEISKATSAUS

Avaa huoltovalikko painamalla puhdistuspainiketta (☛) näytöltä.

OSA	ESIVAROITUS	VAROITUS	OHJE
Tippa-alusta		Kun tippa-alusta on täynnä, se on tyhjennettävä, jotta reseptejä voidaan valmistaa	Reseptejä ei voi valmistaa, jos tippa-alusta ei ole paikallaan
Kahvipapusäiliö		Tyhjä kahvipapusäiliö on täytettävä, jotta voidaan valmistaa kahvijuomia, joihin sisältyy jauhatus	Ohje: Voit valmistaa reseptejä ilman jauhatusa (jauhetun kahvin reseptit ja/tai maitoreseptit ja/tai kuuma vesi)
Vesisäiliö	Joissakin resepteissä vesisäiliö on täytettävä	Tyhjä vesisäiliö on täytettävä, jotta reseptejä voidaan valmistaa	Reseptejä ei voi valmistaa, jos vesisäiliö ei ole paikallaan ja täynnä
Kahvinporojen säiliö	Joissakin resepteissä kahvinporojen säiliö on tyhjennettävä	Kun kahvinporojen säiliö on täynnä, se on tyhjennettävä, jotta reseptejä voidaan valmistaa	Mitään reseptejä ei voi valmistaa, jos kahvinporojen säiliö ei ole paikallaan
Kahvikourun luukku			Jos kahvikourun luukku on auki, reseptiä ei voi valmistaa, vaan luukku on suljettava reseptien valmistamiseksi. Jos avaat kahvikourun luukun reseptin valmistuksen aikana, resepti pysäytetään ja kone suorittaa automaattisen kunnossapidon luukun sulkemisen jälkeen.

OSA	ESIVAROITUS	VAROITUS	OHJE
Kahvipapusaaliön kansi			Jos kahvipapusaaliön kansi ei ole laitteen päällä, papuja ei voida jauhaa. Ohje: suosittelemme pitämään kannen laitteen päällä aina kahvipapujen maun suojaamiseksi

12 | MUU KUNNOSSAPITO

KUNNOSSAPITO	MILLOIN?	SELITYS	TARVITTAVA LISÄVARUSTE
Automaattinen maidon puhdistus 30 s/20 ml	Jokaisen maitoa sisältävän juoman jälkeen, kun kone ilmoittaa tästä	Mahdollistaa koneen maitojärjestelmän huuhtelun. Voit käynnistää maitojärjestelmän huuhtelun milloin tahansa.	
Kahvin huuhtelu 45 s/30 ml	Milloin tahansa	Mahdollistaa koneen kahvijärjestelmän huuhtelun. Tässä prosessissa käytetään vain kuumaa vettä. Se takaa kahvisi autenttisen maun.	
Teen huuhtelu 30 s – 20 ml	Milloin tahansa	Mahdollistaa huuhtelun kuumalla vedellä teesi tai uutteesi autenttisen maun varmistamiseksi.	
Maitovaruusteiden puhdistus 5 min	Kun kone ilmoittaa tästä ja milloin tahansa	Tähän liittyy irrotettavan One Touch Cappuccino -lohkon irrottaminen ja puhdistaminen [6]. Puhdista säännöllisesti maidon optimaalisen vaahdotuksen varmistamiseksi. Katso ohjeet edellä: Kuvat F1–F15	Puhdistusneula [5]
Kahvijärjestelmän puhdistus 13 min/600 ml	Kun kone ilmoittaa tästä tai milloin tahansa	Voit puhdistaa koneen kahvijärjestelmän ja poistaa siitä rasvan. Tämä takaa juomasi aromien optimaalisen säilymisen. Puhdista kahviluokku ennen puhdistusohjelmaa ja sen jälkeen, ohjeet edellä: Kuvat H1–H9	1 puhdistustabletti
Kalkinpoisto 25 min/600 ml	Kun kone ilmoittaa tästä tai milloin tahansa	Mahdollistaa kalkinpoiston suorittamisen. Poistaa kalkki- tai viinikivijäämät, jotka voivat vaikuttaa kahvin makuun. Jos juomien määrä ei riitä kalkinpoistoon, tämä toiminto ei ole aktiivinen. Sekoita liuottaaksesi tuotteen kaadettaessa säiliöön.	1 annos kalkinpoistoinetta

VARO



Puhdistusohjelmaa ei tarvitse suorittaa heti, kun laite siitä ilmoittaa, mutta se kannattaa tehdä mahdollisimman pian. Jos puhdistusta viivästetään, varoitusviesti pysyy näkyvässä siinä asti, että toimenpide on suoritettu.

Jos irrotat koneen pistokkeen pistorasiasta puhdistuksen aikana tai jos tulee sähkökatko, puhdistusohjelma käynnistyy uudelleen. Tätä toimenpidettä ei voi viivästyttää: se on pakollinen vesijärjestelmän huuhtelemiseksi. Tässä tapauksessa uusi puhdistustabletti voi olla tarpeen. Katso lisätietoja koneesi asetuksissa saatavilla olevista oppaista.

Haluatko tietää, milloin edellä mainitut toimenpiteet on suoritettava? Näytölle tulee varoitusviesti heti, kun on suoritamasta odottava toimenpide.

VAROITUS





Vain valtuutettu asentaja saa suorittaa sähköjohtojen korjauksia ja tehdä töitä sähköverkon parissa. Jos et noudata näitä ohjeita, on olemassa sähköiskun aiheuttama hengenvaara. Älä käytä laitetta, joka näyttää silmämääräisesti vaurioituneelta!

TOIMINTO	ONGELMA	KORJAAVA TOIMENPIDE
Yleinen käyttö	Koneessa näkyy vika, ohjelmisto pysähtyy tai koneessa on toimintahäiriö.	Kytke laite pois päältä ja irrota laitteen pistoke pistorasiasta, irrota suodatin, odota minuutti ja käynnistä laite uudelleen. Pidä virtapainike painettuna käynnistystä varten.
	Laite ei käynnisty, kun virtapainiketta painetaan.	Tarkista sulakkeet ja virtapistokkeet. Tarkista, että kaksi virtapistoketta on liitetty oikein pistorasiaan.
	Ohjelman aikana ilmenee sähkökatko.	Laite käynnistyy automaattisesti uudelleen, kun virta kytkeytyy taas päälle. Noudata tämän jälkeen näytön ohjeita tarvittaessa.
	Laite pyytää irrottamaan virtapistokkeen pistorasiasta ja kytkemään sen sitten takaisin.	Irrota laitteen pistoke pistorasiasta 20 sekunniksi, poista Claris Aqua -suodatinjärjestelmä, ja kytke pistoke sitten takaisin pistorasiaan. Jos virhe ei poistu, ota yhteys WMF:n asiakaspalveluun.
Käyttö	Kahvimylly pitää outoa ääntä.	Kahvimyllyssä on vierasesine. Ota yhteys WMF:n asiakaspalveluun.
	Kahvin jauhatusasteen säädintä on vaikea käyttää.	Muuta myllyn asetusta vain, kun se on käytössä.
	Laite ei valmista kahvia tai mitään muutakaan haluttua reseptiä.	Juoman valmistuksen aikana on tunnistettu ongelma. Laite on käynnistynyt automaattisesti uudelleen, ja se on valmis uuteen ohjelmaan.
	Olet käyttänyt kahvipapusaäiliössä kahvipapujen sijaan jauhettua kahvia.	Poista jauhettu kahvi kahvipapusaäiliöstä pölynimurilla. Laita kahvipapusaäiliöön vain kahvipapuja, vältä muita tuotteita (kuten mausteita).
	Kahvipapujen varoitus on aktiivinen, vaikka säiliössä on kahvipapuja.	Voit avata kannen ja ravistaa papuja käsin. Vältä öljyisten, karamellisoitujen tai maustettujen kahvipapujen käyttöä. Ne eivät mene helposti myllyyn.
	Laitteen alla on vettä.	Ennen kuin poistat vesisäiliön odota 15 sekuntia kahvin virtaamisen päätyttyä, jotta laite päättää ohjelmansa oikein. Tarkista, että tippa-alusta on oikein koneessa; sen tulisi olla aina paikallaan, vaikka laitetta ei käytettäisi. Tippa-alustaa ei saa poistaa ohjelman aikana.
	Kahvinporojen säiliössä on vettä.	Jos laitteen yläkannen päälle virtaa vettä, virtaus johdetaan suoraan kahvinporojen säiliöön. Vältä täyden kupin asettamista laitteen päälle.

TOIMINTO	ONGELMA	KORJAAVA TOIMENPIDE
	Kun kytket laitteen pois päältä, kahvin ulostuloista ja One Touch Cappuccino -lohkosta virtaa ulos vettä.	Valmistetun reseptin tyyppistä riippuen kone voi suorittaa tukkeutumisen välttämiseksi automaattisen huuhteluohjelman, kun se kytketään pois päältä. Tämä ohjelma kestää vain muutaman sekunnin ja päättyy automaattisesti.
Juomien käyttäminen	One Touch Cappuccino -lohko ei ime maitoa.	Tarkista, että lohko on asennettu oikein (erityisesti maitoputken liitin). Varmista, että höyrysuutin ei ole tukkeutunut. Tässä tapauksessa katso jäljempänä oleva kohta "Koneesi höyrysuutin vaikuttaa olevan osittain tai kokonaan tukossa". Tarkista, ettei liitin ole tukossa tai likainen; liota sitä kuumaa vettä ja astianpesuaineen seoksessa, huuhtele ja kuivaa sitten ennen uudelleenasetusta. Varmista, ettei joustava putki ole tukossa tai kiertynyt ja että se on laitettu oikein One Touch Cappuccino -lohkoon ilmavuotojen estämiseksi. Tarkista, että se on upotettu kokonaan maitoon. Huuhtele ja puhdistalo hloko (katso luvut, jotka koskevat One Touch Cappuccino -lohkon huuhtelua ja puhdistamista). Maitojuomia varten suosittelemme käyttämään tuoretta, pastöroitua tai iskukuumennettua maitoa, jonka pakkaus on vasta avattu. On myös suositeltavaa käyttää kylmää astiaa.
Maitovaahdon käyttäminen	One Touch Cappuccino -lohko tuottaa vain vähän tai ei lainkaan vaahtoa.	Tarkista, että One Touch Cappuccino -lohko [6] on asetettu oikeaan paikkaan.
	Maito tai vesi ei virtaa oikein kuppiin (kuppeihin).	Suorita maidon huuhteluohjelma tai irrota ja puhdistalo One Touch Cappuccino -lisävaruste ennen juoman valmistusta.
	Americanossa tai kuumassa vedessä on jälkiä maidosta.	Suorita kahvipiirin huuhteluohjelma ennen kahvin valmistamista. Korota kahvin lämpötilaa lisäasetusten valikossa tai asetusvalikossa. Lämmitä kuppi huuhtelemalla sitä kuumalla vedellä ennen juoman valmistusta. Valitse kuppi haluamasi reseptin määrän mukaan.
	Espresso tai kahvi ei ole riittävän kuumaa.	Suorita kahvipiirin huuhteluohjelma ennen kahvin valmistamista. Korota kahvin lämpötilaa lisäasetusten valikossa tai asetusvalikossa. Lämmitä kuppi huuhtelemalla sitä kuumalla vedellä ennen juoman valmistusta. Valitse kuppi haluamasi reseptin määrän mukaan.
	Kahvi on liian laimean väristä tai liian laihaa.	Vältä öljyisten, karamellisoitujen tai maustettujen kahvipapujen käyttöä. Tarkista, että kahvipapujen annostelu toimii oikein ja ettei mikään peitä tunnistinta. Pienennä valmistusmäärää ja lisää juomasi vahvuutta. Työnnä jauhatusasteen säädintä vasemmalle tehdäkseen jauhatusasteen hienompaa. Valmista juoma kahdessa jaksossa käyttämällä kahden kupin toimintoa.
	Kahvi annostellaan liian hitaasti.	Työnnä jauhatusasteen säädintä [2] oikealle tehdäkseen jauhatusasteen kahvista karkeampaa (käytetyn kahvityypin mukaan). Suorita yksi tai useita huuhteluohjelmia. Suorita koneen puhdistalo (<i>katso osio 12</i>). Jos tämä tulee jauhatusasteen aikana: valitse karkeammin jauhettu kahvi tai käytä espressokahvinkeitin sekoitusta.

TOIMINTO	ONGELMA	KORJAAVA TOIMENPIDE
	Tee ei ole riittävän kuumaa tai se on liian kuumaa.	Suurena tai pienennä kuumen veden lämpötilaa asetusvalikossa.
Höyryn käyttäminen	Koneesi höyrysuutin vaikuttaa olevan osittain tai kokonaan tukossa.	Irrota suutin tuestaan irrotusavaimella (kuva F4). Vaihda tuki ilman suutinta. Käynnistä One Touch Cappuccino -lohkon huuhteluohjelma poistaaksesi jäämät. Puhdista höyrysuutin ja varmista, että maito- tai kalkkijäämät eivät tuki suuttimen aukkoa. Käytä tarvittaessa puhdistusneulaa (kuva F5).
	Höyrysuuttimesta ei tule höyryä.	Varmista, että höyrysuutin ei ole tukkeutunut. Katso edellä oleva kohta <i>Koneesi höyrysuutin vaikuttaa olevan osittain tai kokonaan tukossa</i> . Jos tämä ei auta, tyhjennä vesisäiliö ja poista Claris-suodatin tilapäisesti. Täytä vesisäiliö mineraalivedellä, jolla on suuri kalsiumpitoisuus (>100 mg/l), ja suorita höyryohjelmat (5–10) peräkkäin säiliöön, kunnes saat jatkuvan höyrysuihkun. Laita suodatin takaisin säiliöön ja palaa käyttämään tavallista vettä.
	Höyryä vuotaa tippa-alustan ristikosta.	Valmistuksen tyyppistä riippuen tippa-alustan ristikosta voi poistua höyryä.
Kunnossapidon käyttäminen	Tippa-alusta on tyhjenetty, mutta varoitusviesti näkyy edelleen näytöllä.	Metallikoskettimet ovat liikaisia. Puhdista ja pyyhi tippa-alustan takana olevat metallikoskettimet.
	Kone ei pyydä kalkinpoistoa.	Kalkinpoistoa pyydetään suuren reseptimäärän jälkeen.
	Virtaus kahvisuuttimen läpi on vähäistä kalkinpoiston aikana.	Kalkinpoiston aikana laitteessa on käynnissä useita toimenpiteitä ilman jatkuvaa virtausta suuttimen läpi.
	Tippa-alustalle on mennyt hieman jauhettua kahvia.	Pieni määrä jauhettua kahvia voi asettua tippa-alustalle. Kone on suunniteltu poistamaan ylimääräinen jauhettu kahvi niin, että perkolaatiovyöhyke pysyy puhtaana. Jauhettun kahvin kourulla tehtyjen kahvien tapauksessa varmista, että käytät vain yhden kahviannoksen (mittaa laitteen mukana toimitetulla lusikalla).
	Kun kahvinporojen kerääjä on tyhjenetty, näytöllä näkyy edelleen varoitusviesti.	Poista kahvinporojen kerääjä oikein ja noudata näytön ohjeita. Odota vähintään kuusi sekuntia, ennen kuin laitat sen takaisin.
	Vesisäiliö on täytetty, mutta varoitusviesti näkyy edelleen näytöllä.	Et ole ehkä laittanut riittävästi vettä niin, että tuote tunnistaisi veden pinnan tason. Täytä koko säiliö. Tarkista, että säiliö on asennettu oikein laitteeseen. Säiliön pohjalla olevan uimurin tulisi liikkua vapaasti. Tarkista uimuri ja vapauta se tarvittaessa.

 Laite on eurooppalaisten direkttiivien 2014/35/EU, 201/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

 Käyttöön päätyttyä tuotetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen joukossa, vaan se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrättämistä varten. Materiaalit ovat kierrätettäviä niissä olevien merkintöjen mukaisesti. Vanhojen laitteiden uusiokäyttö, kierrätys ja muut vastaavat edistävät merkittävästi ympäristönsuojelua. Pyydä paikallista viranomaisilta lisätietoa asianmukaisista hävityspaikoista.

Pidätämme oikeuden muutoksiin

NL GEBRUIKSAANWIJZING

1 Onderdelen	213	8 Het bereiden van dranken	222
2 Technische specificaties	214	8.1 Koffiedranken	222
3 Belangrijke veiligheidsinformatie	214	8.2 Theesoorten/heet water	222
3.1 Correct gebruik	214	8.3 Dranken met melk	222
3.2 Uitsluitend voor de Europese markt	215	8.4 Recepten met gemalen koffie	223
3.3 Aanbevelingen voor de installatie	215	8.5 Permanente instellingen	224
3.4 Belangrijke productinformatie	216	9 Profielmenu's	226
3.5 Voorafgaand aan het eerste gebruik	216	9.1 Profiel aanmaken en verwijderen	226
4 Verschillen tussen de modellen	217	9.2 Het aanmaken en verwijderen van een favoriet recept	226
5 Overzicht	218	10 Instellingenmenu	226
5.1 Presentatie van de verschillende knoppen	218	11 Algemeen onderhoud	227
5.2 Lichtinstellingen	219	11.1 Onderhoud van de opvangbak voor gemalen koffie en de druppelopvangbak	227
6 Installeren van het apparaat	219	11.2 Onderhoud van het waterreservoir	228
6.1 Meten van de waterhardheid	219	11.3 Waarom en hoe kan ik het melksysteem onderhouden?	228
6.2 Plaatsen van het filter	220	11.4 Waarom en hoe moet het koffiebonenreservoir worden gereinigd?	228
7 Belangrijke informatie voorafgaand aan het bereiden van dranken	221	11.5 Waarom en hoe moet het luik voor gemalen koffie worden gereinigd?	229
7.1 Het voorbereiden van de apparatuur	221	11.6 Overzicht algemeen onderhoud	229
7.2 Voorbereiden van de molen	221	12 Overig onderhoud	230
7.3 Het aanpassen van de koffie-uitloop	221	LIJST VAN AFBEELDINGEN	
		13 Problemen oplossen	231
		A Eerste gebruik B Meten van de waterhardheid C Twee kopjes van hetzelfde recept tegelijkertijd maken D Een melkrecept maken E Snel spoelen van het melksysteem F Handmatige diepe reiniging van het melksysteem G Ontkalkingsprogramma H Volledig automatische reiniging van het apparaat I Het legen van de opvangbak voor gemalen koffie J Het legen van de druppelopvangbak	

Hartelijk gefeliciteerd! U bent nu de trotse eigenaar van uw volautomatische koffiemachine **WMF Perfection**. Dit nieuwe product biedt u tot wel 20 verschillende warme dranken (afhankelijk van het model): espresso, ristretto, lungo, gewone koffie/café crème, doppio/dubbele espresso, americano, ochtendkoffie, cappuccino, latte macchiato, café latte, flat white, koffie met melk/café au lait, espresso macchiato, recepten voor gemalen koffie, melkschuim, warme melk, zwarte thee, witte thee en groene thee. De vulkoker voor gemalen koffie maakt het mogelijk dat u ook gemalen koffie kunt gebruiken voor verschillende recepten.

Naast deze zeer uitgebreide keuze, biedt het apparaat vele mogelijkheden om dranken aan te passen, u kunt bijvoorbeeld een functie gebruiken die de intensiteit van uw koffie versterkt als u de voorkeur heeft voor een krachtigere smaak. U kunt de hoeveelheid, intensiteit en temperatuur van uw dranken instellen.

Intuïtieve bediening

De dranken die het vaakst worden gedronken zijn toegankelijk met slechts één enkele druk op het bedieningspaneel. Het scherm stelt u in staat om de voortgang van de koffiebereiding te zien en biedt gemakkelijke toegang tot de verschillende menu's. De meeste dranken kunnen met twee tegelijkertijd worden gemaakt. Dat bespaart tijd en is gezellig.

Met de twee geavanceerde thermoblocksysteem kunt u een breed scala aan koffierecepten met melk of melkschuim maken, zoals cappuccino, latte macchiato of espresso macchiato. U hebt altijd het perfecte aroma van uw voorkeur, ongeacht het soort drank en uw individuele favoriete instellingen, ongeacht het soort bonen of de andere drank waarvan uw partner of vriend direct daarvoor heeft genoten!

Om de drank de optimale smaak te geven, wordt een espresso traditioneel in een klein, wijd uitlopend porseleinen kopje geserveerd. Voor een espresso met een optimale temperatuur en een dikke, romige cremalaag, adviseren wij u om uw kopje voor te verwarmen. Waarschijnlijk moet u eerst verschillende soorten koffie uitproberen, voordat u de smaak van uw voorkeur heeft gevonden. Door met de melange en/of de branding van uw koffie te experimenteren, bereikt u op een gegeven moment het ideale resultaat.

Wist u dat?

Espressokoffie heeft een rijker aroma dan traditionele filterkoffie. Ondanks de sterkere smaak, die langer blijft hangen, bevat espresso als gevolg van de kortere filtertijd minder cafeïne dan filterkoffie (ca. 60 tot 80 mg per kopje in vergelijking met 80 tot 100 mg per kopje). De kwaliteit van het gebruikte water is tevens een bepalende factor die van invloed is op de algehele kwaliteit van de bereide koffie. In de ideale situatie vult u het waterreservoir met vers, koud water.

Praktische tips

Om het meeste profijt van uw apparaat te hebben en een goede kwaliteit koffie te krijgen, hebben wij een aantal adviezen:

- De kwaliteit van het water heeft een aanzienlijke invloed op de smaak van uw koffie en chloor kunnen de smaak van uw koffie beïnvloeden. Wij adviseren u om het Claris-waterfiltersysteem, of water met een laag mineraalgehalte te gebruiken voor een optimale smaak van uw koffie.
- Tijdens het bereiden van exclusieve koffierecepten adviseren wij u om tulpvormige, porseleinen kopjes te gebruiken, die eerst worden voorverwarmd (bijv. door de kopjes onder heet water af te spoelen). Zorg er tevens voor dat het formaat van het kopje overeenkomt

met de hoeveelheid die u wilt bereiden. Voor bereidingen met melk adviseren wij u om een kopje van dik glas te gebruiken, voor een smakelijk ogend resultaat.

- Gebrande koffiebonen kunnen hun smaak verliezen als zij niet goed beschermd worden bewaard. Wij adviseren u om een hoeveelheid koffiebonen te gebruiken die voldoende is voor uw consumptie in de komende 4 tot 5 dagen. Het deksel van het koffiebonenreservoir is tevens voorzien van een afdichting om het aroma te behouden.
- Als laatste verzoeken wij u om niet te vergeten dat olieachtige en gekaramelliseerde koffiebonen vermeden moeten worden, omdat zij uw apparaat kunnen beschadigen.
- De kwaliteit en fijnheid van de maling bepalen de sterkte van de smaak en de kwaliteit van de cremalaag. Naarmate de bonen fijner zijn gemalen, zal de cremalaag fijner zijn. Pas de maling aan aan de gewenste drank: fijn voor ristretto en espresso, grover voor gewone koffie.
- Wij adviseren het gebruik van halfvolle, gepasteuriseerde of melk of houdbare melk. Het belangrijkste vereiste voor melkschuim is een melktemperatuur van 4–8°C. Het gebruik van speciale melkproducten (microgefilterd, rauw, gefermenteerd, verrijkt, volle melk, lactosevrije melk, magere melk, enz.) of een aantal plantaardige melksoorten (rijstmelk, sojamelk, of haveremelk, enz.) kan minder bevredigende resultaten opleveren, met name als het de hoeveelheid en de kwaliteit van het melkschuim betreft.

Wij vertrouwen erop dat u vele jaren van uw volautomatische koffiemachine **WMF Perfection** zult genieten.

1 | ONDERDELEN

- 1 Deksel bonenreservoir
- 2 Regelknop voor de fijnheid van de maling
- 3 Trechter voor reeds gemalen koffie/trechter voor de reinigingstablet
- 4 Ledverlichting
- 5 Accessoire voor het reinigen van het melksysteem, 2 in 1: demontagegereedschap + reinigungsnaald
- 6 Uitneembaar **One Touch Cappuccino**-blok
- 7 Maatlepel gemalen koffie
- 8 Melkkan + deksel (al naar gelang het model)
- 9 Melklangs
- 10 Melkslang
- 11 Opvangbak gemalen koffie
- 12 Connector melkslang
- 13 Rooster en uitneembare druppelopvangbak
- 14 Verwijderbare afdichting van de uitloop
- 15 In hoogte verstelbare koffie-uitloop
- 16 Waterreservoir
- 17 Claris – waterfiltersysteem met bijpassende accessoires
- 18 Display
- 19 Tasje met onderhoudsmaterialen
- 20 1 zakje ontkalkingsmiddel
- 21 2 reinigingstabletten
- 22 2 teststaafjes voor het testen van de waterhardheid
- 23 Pijpenrager
- 24 Knop Instellingen
- 25 Knop Reiniging
- 26 Aan/uitknop
- 27 Knop Home
- 28 Navigatie touchscreen
- 29 Profiel 1
- 30 Profiel 3
- 31 Profiel 2
- 32 Profiel 4

2 | TECHNISCHE SPECIFICATIES

Apparaat: **WMF Perfection**

volautomatische koffiemachine

Stroomtoevoer: 220 – 240 V~/50 Hz

Pompdruk: 15 bar

Koffiebonenreservoir: 250 g

Inhoud opvangbak gemalen koffie: 15 porties

Waterreservoir: 2,0 l

Stroomverbruik: Tijdens de werking 1450 W

Gebruik en opslag: binnenshuis, op een droge plaats (beschermd tegen vorst)

Snoerlengte (m): ca. 1,1

Afmetingen (mm) h x b x d: 395 x 285 x 480

Gewicht (kg): 12,0

Fabrikant:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Frankrijk

3 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

In deze gebruiksaanwijzing wordt belangrijke informatie weergegeven met symbolen en signaalwoorden:

WAARSCHUWING geeft een gevaarlijke situatie aan die ernstig letsel kan veroorzaken.

VOORZICHTIG geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die licht of matig letsel kan veroorzaken.

LET OP geeft een situatie aan die tot materiële schade kan leiden.

OPMERKING geeft aanvullende informatie over het veilig gebruiken van het product.




Symbolen: volg de aanwijzingen op.

3.1 | CORRECT GEBRUIK

- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door mensen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring met en/of kennis van het apparaat, mits zij dit onder toezicht doen of wanneer zij door de voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon is uitgelegd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken.
- Kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken, om er zeker van te zijn dat ze er niet mee spelen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker is beschadigd. Het netsnoer moet door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Uw apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis, op een hoogte van minder dan 2000 meter.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
- Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Het is niet bedoeld om in de volgende omgevingen gebruikt te worden. Bij gebruik in dergelijke omgevingen vervalst de garantie:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen

- boerderijen
 - door gasten in hotels, motels en andere logiesvoorzieningen
 - bed-and-breakfastachtige omgevingen
- Voor het reinigen van uw apparaat dient u te allen tijde de schoonmaakinstructies op te volgen:
 - haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact,
 - maak het apparaat niet schoon als het heet is
 - maak het apparaat schoon met een schone, vochtige doek
 - dompel het apparaat nooit onder in water en houdt of zet het niet onder stromend water
 - Controleer voorafgaand aan het gebruik van het stoompijpje eerst of het in de juiste richting staat, om het risico van verbranding tegen te gaan.
 - Controleer voordat de koffie gaat doorlopen eerst of de filterhouder goed is geplaatst.
 - Doe geen vreemde voorwerpen in de koffiemolen.
 - Het apparaat mag tijdens het gebruik niet in een kast staan.

WAARSCHUWING

 Als het apparaat niet op de juiste manier wordt gebruikt, is risico van letsel mogelijk. Raak na gebruik de hete oppervlakken (filterkop, filterhouder en stoompijpje) niet aan, omdat er mogelijk sprake is van resterende hitte.

3.2 | UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, indien zij onder toezicht staan van en geïnstrueerd zijn in het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring met en/of kennis over het apparaat, mits zij dit onder toezicht doen of wanneer zij uitleg hebben gekregen hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en de risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.

3.3 | AANBEVELINGEN VOOR DE INSTALLATIE

- De Europese richtlijn 2012/19/UE A inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA, ook wel WEEE) vereist dat afgedankt huishoudelijk elektrisch apparaat niet mag worden weggegooid bij het normale huisvuil. Afgedankte apparatuur moet apart worden ingezameld om de terugwinning en het recyclen van de daarin opgenomen materialen te optimaliseren en de invloed op de volksgezondheid en het milieu te verminderen.
- Gebruik uitsluitend een geaard stopcontact voor het apparaat. Controleer of de spanning, zoals weergegeven op het typeplaatje van het apparaat, overeenkomt met de netspanning thuis.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of beschadigd is. Als dit van toepassing is, neem dan contact op met een geautoriseerd servicecentrum.
- Het is voor uw veiligheid dat dit apparaat voldoet aan de van toepassing zijnde normen en regelgeving. (Richtlijnen over laagspanning,

elektromagnetische compatibiliteit, materialen bestemd om in contact te komen met levensmiddelen, milieu, enz.)

- Bij een onjuiste elektrische verbinding vervalt de garantie.
- Verwijder de filterhouder met gemalen koffie niet als er water doorloopt, omdat het apparaat op dat moment onder druk staat.
- Gebruik het apparaat niet als de druppelvangbak en het rooster niet zijn geplaatst.
- Als u het apparaat niet meer gebruikt, of als u het schoonmaakt, trek dan de stekker uit het stopcontact.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik een probleem optreedt, of voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Trek daarbij nooit aan het snoer, maar alleen aan de stekker van het apparaat.
- Zorg dat het netsnoer nooit in de buurt komt van, of in contact komt met de hete onderdelen van uw apparaat, in de buurt komt van een warmtebron of over een scherpe rand komt te liggen.
- Controleer of het snoer en uw handen de hete onderdelen van het apparaat niet raken (verwarmplaatje voor de kopjes, filterhouder, stoompijpje).
- Zie de gebruiksaanwijzing voor informatie over het ontkalken van uw apparaat.
- Alle ingrepen aan het apparaat, anders dan het door de klant reinigen en het dagelijkse onderhoud, dienen door een geautoriseerd servicecentrum uitgevoerd te worden.
- De accessoires en uitneembare onderdelen van het apparaat zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Voor uw eigen veiligheid dient u uitsluitend de accessoires en reserveonderdelen van de fabrikant te gebruiken die voor uw apparaat zijn ontwikkeld
- Dit apparaat is niet geschikt voor het maken van dranken voor baby's en peuters jonger dan 2 jaar.
- Alle apparaten worden onderworpen aan strikte kwaliteitscontroles. Deze procedures omvatten het testen van het daadwerkelijke gebruik van willekeurig geselecteerde apparaten, hetgeen gebruikssporen zou kunnen verklaren.
- Om het risico van letsel te beperken, mag het snoer niet over de tafel of het aanrecht hangen, omdat een kind er mogelijk aan kan trekken of iemand over het snoer kan struikelen.
- Vul het reservoir nooit direct na het bereiden

van de drank met koud water. Laat het apparaat tussen de bereidingen door afkoelen.

- Zet het apparaat niet op of in de buurt van gaskookplaten of elektrische kookplaten, of in een hete oven.
- Gebruik het apparaat voor geen ander doel dan het beoogde doel.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.

3.4 | BELANGRIJKE PRODUCTINFORMATIE

OPMERKING



Lees deze gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door en bewaar hem om in de toekomst te kunnen raadplegen. Volg altijd de veiligheidsvoorschriften op.

Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doel worden gebruikt en conform de instructies in deze handleiding. Hierin vindt u aanwijzingen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet-inachtneming.

Bewaar deze handleiding op een veilige plek en geef deze samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar. Lees ook de garantie-informatie die als apart document is bijgevoegd. Neem tijdens het gebruik de veiligheidsmaatregelen in acht.

3.5 | VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK













- 1 | Neem het apparaat en alle accessoires voorzichtig uit de doos en zorg ervoor dat alle onderdelen en accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
- 2 | Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal vóór gebruik wordt verwijderd.
- 3 | Reinig het apparaat, de onderdelen en de accessoires vóór het eerste gebruik en na lange opslag, zoals beschreven in *hoofdstuk 11*.

4 | VERSCHILLEN TUSSEN DE MODELLEN

KENMERKEN	WMF	WMF	WMF	WMF
	PERFECTION 890L	PERFECTION 880L	PERFECTION 860L	PERFECTION 840L
Ontwerp	zwart	zilver	zilver	zilver
Recepten				
ristretto	✓	✓	✓	✓
espresso	✓	✓	✓	✓
lungo	✓	✓	✓	✓
gewone koffie/café crème	✓	✓	✓	✓
doppio/dubbele espresso	✓	✓	✓	✓
americano	✓	✓	✓	✓
ochtendkoffie	✓	✓	–	–
cappuccino	✓	✓	✓	✓
latte macchiato	✓	✓	✓	✓
caffè latte	✓	✓	✓	✓
flat white	✓	✓	✓	✓
koffie met melk/café au lait	✓	✓	✓	✓
espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
warme melk	✓	✓	✓	✓
melkschuim	✓	✓	✓	✓
heet water	–	–	–	–
heet water voor zwarte thee	✓	✓	✓	–
heet water voor witte thee	✓	✓	✓	–
heet water voor groene thee	✓	✓	✓	–
Instellingen				
Profielinstellingen	16	16	10	4
Instelopties koffiesterkte	4	4	4	3
Functie				
Gemalen koffie	✓	✓	✓	✓
Accessoire				
Glazen melkkan	✓	✓	✓	–

5 | OVERZICHT

5.1 | PRESENTATIE VAN DE VERSCHILLENDE KNOPPEN


KNOP	BESCHRIJVING / ALGEMENE FUNCTIES
	Het apparaat aan- en uitschakelen. Druk altijd deze knop om het apparaat in te schakelen.
	Knop Home. Hiermee kunt u terugkeren naar het menu Home.
	Het apparaat heeft een reeks instellingen - bekijk de instellingen! Hiermee kunt u een persoonlijkere beleving creëren.
	Ga naar de verschillende schoonmaakopties voor het apparaat. Het uitvoeren van het juiste onderhoud zal de levensduur van uw apparaat optimaliseren en de authentieke smaak van uw koffie behouden.
	Hiermee kunt terugkeren naar het vorige scherm.
	Ga naar het volgende. Als u bijvoorbeeld een cappuccino aan het bereiden bent, kunt u na een bepaalde tijd wisselen van het bereiden van melk naar het bereiden van espresso.
	Blader omhoog in het menu/verhoog de geselecteerde waarde. Blader omlaag in het menu/verlaag de geselecteerde waarde.
	U kunt met uw apparaat een of twee kopjes bereiden door op de knop  te drukken.
OK	Bevestiging van de selectie.
START	Start de selectie.
STOP	Stop de selectie.
	Profielknoppen aan de rechterkant van het scherm.
	Profielknop aan de linkerkant van het scherm.
	Knop waarvan de functie afhankelijk is van het scherm (geavanceerde instellingen voor recepten, profielinstellingen, enz.)

5.2 | LICHTINSTELLINGEN

Specifieke informatie over de achtergrondverlichting van de knoppen

- Als een knop niet is verlicht, is de overeenkomstige functie niet beschikbaar.
- Als een knop een beetje is verlicht, is de functie beschikbaar en kan worden geselecteerd.
- Als de gevraagde functie in werking is, wordt de knop sterk verlicht.

Specifieke informatie over de lichteffecten op de basis van het apparaat.

- Als het apparaat is ingeschakeld (AAN), is de basis helder verlicht. U kunt het licht aan- en uitschakelen, zoals beschreven in *hoofdstuk 10*.
- Als het apparaat is uitgeschakeld (UIT), is de basis niet verlicht.
- Als de verlichting 'zwevend' wordt weergegeven, wil dat zeggen dat er een drank wordt bereid.
- Als de verlichting van de basis knippert, is een actie van de klant vereist om het proces te beëindigen.
- Alle generieke informatie, zoals waarschuwingen, wordt in/op het display weergegeven .


Specifieke informatie over de verlichting van de uitloop van het apparaat


- Het lampje van de uitloop wordt automatisch geactiveerd als het recept wordt verwerkt.

6 | INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

Zie het eerste gebruik *afbeelding A1-A15*, zoals eerder beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

WAARSCHUWING

 Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact van 230 V. Het niet aansluiten op een geaard stopcontact kan dodelijk letsel veroorzaken als gevolg van elektriciteit! Volg de veiligheidsvoorschriften op zoals beschreven in *hoofdstuk 10*.

Plaats uw apparaat op een stabiele, vlakke, warmtebestendige ondergrond, verwijderd van opspattend water en warmtebronnen. Controleer of de gekozen locatie afdoende is geventileerd, omdat het apparaat warmte afgeeft. Plaats het apparaat alstublieft niet op oppervlakken van bijvoorbeeld marmer. Verwijder de beschermfolie van het display .

Specifieke informatie over de druppelopvangbak

Hiermee kunt u water of koffie opvangen die tijdens en na de bereiding mogelijk uit het apparaat stroomt. Het is belangrijk om de druppelopvangbak altijd op zijn plaats te laten en regelmatig te legen.

Het apparaat inschakelen


Schakel het apparaat in door op de aan/uitknop  te drukken. Het *WMF-logo* wordt op het scherm weergegeven. Volg de instructies van uw apparaat op (*afbeelding A1-A15*).

Begininstellingen

Als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, wordt u gevraagd om de verschillende instellingen te configureren. Volg de op het scherm weergegeven indicaties.

6.1 | METEN VAN DE WATERHARDHEID

Stel uw apparaat in op basis van de hardheid van het door u gebruikte water, van 0 tot 4. Ga hiervoor als volgt te werk:

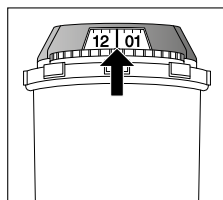
- 1 | Controleer voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt de hardheid van het door u gebruikte water, zodat u het apparaat overeenkomstig kunt instellen. Doe dit ook bij gebruik van het apparaat op een locatie waar de hardheid van het water afwijkt, of als u merkt dat er een verschil is in de hardheid van het water.
- 2 | Gebruik om de hardheid van het water te controleren, de teststaafjes  die bij uw apparaat zijn meegeleverd, of neem contact op met het plaatselijke waterleidingbedrijf.

De details van de classificaties zijn opgenomen in de onderstaande tabel:

MATE VAN HARDHEID	KLASSE 0	KLASSE 1	KLASSE 2	KLASSE 3	KLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Instelling apparaat	0 – zeer zacht	1 – zacht	2 – gemiddelde hardheid	3 – hard	4 – zeer hard

3| Vul een glas met water en steek hier een staafje in (afbeelding B1–B2).

4| Haal het staafje uit het glas. Lees na 1 minuut het niveau van de hardheid af (afbeelding B3–B4).



5| Geef bij het instellen van het apparaat het aantal rode zones aan (afbeelding B6).

6.2| PLAATSEN VAN HET FILTER

Als u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, wordt u gevraagd om het filter te plaatsen. Als u dat wilt doen en als de hardheid van het door u gebruikte water het vereist, selecteert u JA en volgt u de instructies op het scherm.

1| Plaats het filter in het apparaat.

2| Schroef het filter in de bodem van het waterreservoir en gebruik daarvoor de accessoires die bij het filter zijn meegeleverd (17) (afbeelding A4–A5).

3| Stel de maand in waarin het filter werd geplaatst (positie 1 op de afbeelding, het cijfer links in de opening) door de grijze ring aan de bovenkant van het filter te verdraaien. De maand waarin het filter moet worden vervangen wordt aangegeven op positie 2 op de volgende afbeelding (cijfer rechts in de opening).

4| Zorg ervoor dat het waterreservoir wordt gevuld na het plaatsen van het filter.

5| Plaats een container of bak van 0,6 l onder de stoomuitlaat (afbeelding A8). Stel het apparaat altijd in, ongeacht het feit of al dan niet een filter werd geplaatst. Dat wil zeggen dat de watercircuits gevuld moeten worden. Volg hiervoor de instructies op die op het scherm worden getoond.

6| Het apparaat start met het vullen van de watercircuits, het verwarmen van de circuits en zal vervolgens een automatische spoeling uitvoeren. De informatie op het scherm geeft aan wanneer de installatie is afgerond.

7| BELANGRIJKE INFORMATIE VOORAFGAAND AAN HET BEREIDEN VAN DRANKEN

7.1| HET VOORBEREIDEN VAN DE APPARATUUR

1| Verwijder het waterreservoir (16) en vul het (afbeelding A3–A6).

2| Plaats het waterreservoir (16) weer terug (afbeelding A7).

3| Verwijder het deksel van het koffiebonenreservoir (1) en vul het met koffiebonen (max. 250 g) (afbeelding A12–A13).

4| Plaats het deksel weer op het koffiebonenreservoir (1) (afbeelding A14).

VOORZICHTIG



Vul het waterreservoir (16) niet met heet water, melk of andere vloeistoffen.

VOORZICHTIG



Vul het koffiebonenreservoir nooit met gemalen koffie. Het wordt aanbevolen om voor dit apparaat geen olie-achtige, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffiebonen te gebruiken. Dergelijke soorten bonen kunnen het apparaat beschadigen. Controleer of de koffiebonen geen vreemde deeltjes bevatten, zoals kiezelsteentjes, omdat bij schade door vreemde deeltjes de garantie komt te vervallen. Doe geen water in het koffiebonenreservoir.

7.2| VOORBEREIDEN VAN DE MOLEN

Afhankelijk van de gekozen drank en de sterkte van de geselecteerde koffie, zal uw apparaat automatisch de hoeveelheid gemalen koffie aanpassen.

U kunt de sterkte van uw koffie ook instellen door de fijnheid van de maling van de koffiebonen aan te passen. In het algemeen gesteld: hoe fijner de maling van de koffiebonen, hoe sterker de koffie zal zijn en hoe dikker de crema laag.

Afhankelijk van het soort koffie dat wordt gebruikt, kan dit ook afwijken. Voor espresso adviseren wij een fijnere instelling en voor normale koffie een grovere maling.

Pas de fijnheid van de maling aan door de schuifknop voor de aanpassing van de fijnheid van de maling (2) te verplaatsen. Deze treft u aan op de bovenkant van het apparaat (afbeelding A14).

OPMERKING



Deze instelling dient gedurende het malen te worden gedaan, stapje voor stapje. Na 3 keer zult u een uitgesproken verandering van de smaak ervaren.

Het instellen van de fijnheid van de maling is zinvol als u een ander soort koffie gaat gebruiken of koffie wilt maken die minder sterk is. Het wordt echter niet geadviseerd om deze instelling systematisch toe te passen.

7.3| HET AANPASSEN VAN DE KOFFIE-UITLOOP

Voor alle beschikbare dranken kunt u de hoogte van koffie-uitloop (15) hoger of lager instellen, afhankelijk van de grootte van uw kopje, beker of glas (afbeelding A15).

OPMERKING



Als de koffie-uitloop **15** te hoog is ingesteld in verhouding tot de grootte van de kopjes, bestaat het risico van spetters en verbranden.

8 | HET BEREIDEN VAN DRANKEN

Bereiding: Plaats het kopje/de kopjes onder de koffie-uitloop. Druk op de knop voor de gewenste drank.

8.1 | KOFFIEDRANKEN

Mogelijke instellingen: Het is mogelijk om de sterkte van de koffie te verhogen door een ander aantal koffiebonen te selecteren.

U kunt met uw apparaat een of twee kopjes bereiden door op de knop **+** (afbeelding C3) te drukken.

Het is mogelijk om het volume van de te bereiden koffie aan te passen met behulp van de schaalverdeling voor de hoeveelheid aan de rechterkant van het scherm. Het is mogelijk om dat voorafgaand aan het bereiden van het recept te doen, maar ook tijdens de bereiding. Het apparaat start met malen, gevolgd door het aanstampen van de gemalen koffiebonen en vervolgens het zetten van de koffie.

U kunt de bereiding op elk gewenst moment stoppen, door op **STOP** te drukken.

8.2 | THEESOORTEN/HEET WATER

Mogelijke instellingen: Uw apparaat stelt u in staat om heet water te bereiden voor diverse theesoorten of voor kruidentheet.

Model 840: Een enkel recept voor heet water, u kunt de temperatuur en het volume voor de drank aanpassen (voor en tijdens de bereiding).

Modellen 860, 880, 890: Drie soorten thee (zwarte thee, witte thee, groene thee), de temperatuur van het water wordt aan de keuze van de drank aangepast; u kunt het volume van de drank aanpassen (voor en tijdens de bereiding).

8.3 | DRANKEN MET MELK

Zie afbeelding D1 – D6 zoals eerder weergegeven in deze gebruiksaanwijzing.

Voorafgaand aan het bereiden van het recept

1 | Sluit het dünnere en langere gedeelte van de connector van de melkslang **12** aan op het **One Touch Cappuccino**-blok **6** (afbeelding D1).

OPMERKING



Zorg ervoor dat het dünnere en langere gedeelte van de connector van de melkslang **12** goed diep wordt ingestoken, zodat de kwaliteit van het recept gewaarborgd is.

2 | Steek het andere uiteinde in een reservoir waarin zich de melk bevindt, of direct in een fles/pak melk (afbeelding D3).

3 | Plaats het kopje/de kopjes onder de koffie-uitloop (afbeelding D6).

Mogelijke instellingen: Het is mogelijk om de sterkte van de koffie te verhogen door een ander aantal koffiebonen te selecteren en het volume van de drank te selecteren.

De stoom wordt gebruikt om de melk op te schuimen. Omdat voor het produceren van stoom een hogere temperatuur is vereist, zal het apparaat een extra voorverwarmingsfase uitvoeren.

U kunt op **STOP** drukken om het recept te stoppen, u kunt op **⇒** drukken om naar de volgende stap van het recept te gaan (alleen voor recepten die 2 of meer stappen omvatten).

OPMERKING



Het is niet mogelijk om het volume tijdens het uitvoeren van een melkrecept (koffie en melk) aan te passen.

Reiniging na het bereiden van dranken met melk

Automatische melkreiniging: Het scherm stelt aan het einde van elke bereiding met melk de volgende vraag: *Melksysteem spoelen?*

Er wordt geadviseerd om na het gebruik van de melkfunctie te spoelen, om te zorgen dat de accessoires schoon blijven en de kwaliteit van het schuim gegarandeerd is.

OPMERKING



Voor de beste resultaten wordt geadviseerd om het uitneembare **One Touch Cappuccino**-blok **6** regelmatig te reinigen (zie hoofdstuk 11).

Als u een verandering van de kwaliteit van uw melkschuim opmerkt: aarzel dan niet om het spoel- en reinigingsproces te herhalen. Dit soort problemen kunnen worden veroorzaakt door een niet goed onderhouden melksysteem.

OPMERKING



Automatische spoeluitgangen: afhankelijk van het soort bereiding (koffie of een recept met melk), kan het apparaat een automatisch spoelprogramma voltooien als het apparaat wordt uitgeschakeld. De cyclus neemt slechts enkele seconden in beslag en stopt automatisch (afbeelding E3 – E5).

8.4 | RECEPTEN MET GEMALEN KOFFIE

U kunt met uw apparaat koffie en recepten met melk bereiden waarbij u gebruik maakt van gemalen koffie.

VOORZICHTIG



Doe maximaal 1 lepel **7** gemalen koffie in het luikje voor gemalen koffie **3**: Schade die wordt veroorzaakt door te veel gemalen koffie of andere stoffen wordt niet gedekt door de garantie.

Twee toegangsmogelijkheden tot recepten met gemalen koffie:

- Een receptcategorie op het scherm
- Door het openen van het luikje voor gemalen koffie **3**

OPMERKING



Open het luikje **3** nooit tijdens het bereiden van een recept; als dat wel wordt gedaan zal het uitvoeren van het recept stoppen en zal het apparaat automatisch onderhouden starten.

OPMERKING



Het is mogelijk om een recept met gemalen koffie uit te voeren, zelfs als er geen koffiebonen worden gebruikt.

OPMERKING



Als een cyclus wordt onderbroken, stopt het uitvoeren niet direct. Het apparaat zal de cyclus voltooien en vervolgens de bereiding annuleren.

8.5 | PERMANENTE INSTELLINGEN

De volgende permanente instellingen zijn mogelijk:

PRODUCT	CIJFER VOOR DE MALING	DUBBEL RECEPT BESCHIKBAAR	JUISTE HOEVEELHEID	STANDAARD STERKTE (MIN./GEMID./MAX.)	MOGELIJKE INSTELLINGEN	GEAVANCEERDE INSTELLINGEN DOOR OPTIMALISEREN VAN DE WAARDEN	OPTIE GEMALEN KOFFIE
ristretto	1	ja (2 malingen)	25 ml	gemid.	volume (20 – 35 ml, in stappen van 5 ml), sterkte	temperatuur van de koffie T2/T3	ja
espresso	1	ja (2 malingen)	40 ml	gemid.	volume (30 – 70 ml, in stappen van 10ml), sterkte	temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
lungo	1	ja (2 malingen)	80 ml	gemid.	volume (50 – 90 ml, in stappen van 10ml), sterkte	temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
gewone koffie/café crème	1	ja (2 malingen)	120 ml	min.	volume (80 – 180 ml, in stappen van 10 ml), sterkte	Temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
doppio/dubbele espresso	2	nee	80 ml	gemid.	volume (60 – 140 ml, in stappen van 10 ml), sterkte	temperatuur van de koffie T1/T2/T3	nee
americano	1	nee	160 ml	Med	volume (120 – 280 ml, in stappen van 10 ml), sterkte	Temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
ochtendkoffie	1	ja (2 malingen)	150 ml	max. (vast)	volume (120 – 170 ml, in stappen van 10 ml), sterkte		nee
cappuccino	1	ja (2 malingen)	180 ml	gemid.	volume (M L XL), sterkte	schuimvolume, temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
latte macchiato	1	ja (2 malingen)	250 ml	gemid.	volume (M L XL), sterkte	schuimvolume, temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
caffè latte	1	nee	250 ml	gemid.	volume (M L XL), sterkte	schuimvolume, temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
flat white	2	nee	160 ml	gemid.	volume (M L XL), sterkte	schuimvolume, temperatuur van de koffie T1/T2/T3	nee
koffie met melk/café au lait	1	nee	280 ml	min.	volume (M L XL), sterkte	schuimvolume, temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
espresso macchiato	1	ja (2 malingen)	60 ml	gemid.	volume (M L XL), sterkte	schuimvolume, temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
hete melk		nee	200 ml		volume (M L XL)		
melkschuim		nee	200 ml		volume (M L XL)	schuimvolume	
heet water					volume (50 – 300 ml, in stappen van 10 ml)	watertemperatuur (T1/T2/T3)	
heet water voor zwarte thee		nee	200 ml		volume (50 – 300 ml, in stappen van 10 ml)		
heet water voor witte thee		nee	200 ml		volume (50 – 300 ml, in stappen van 10 ml)		
heet water voor groene thee		nee	200 ml		volume (50 – 300 ml, in stappen van 10 ml)		

T = Temperatuur

9 | PROFIELMENU'S

Met profielen en favoriete recepten kunt u uw voorkeursrecepten en gepersonaliseerde recepten opslaan en andere instellingen, zoals verlichting en display.

9.1 | PROFIEL AANMAKEN EN VERWIJDEREN

Methode 1: Druk aan de rechterkant van het scherm op een profielknop [29] – [32]. Als voor deze knop nog geen profiel is geregistreerd, volgt u de instructies op het scherm op.

Methode 2: Druk links bovenaan het scherm op het pictogram Profiel (👤), druk daarna op [+] (beschikbaar als het maximale aantal profielen nog niet is bereikt).

Mogelijkheid om tot 16 verschillende profielen te creëren (afhankelijk van het model). Als u een profiel wilt aanpassen of verwijderen, drukt u in het desbetreffende profiel op de *knop Instellingen*.

9.2 | HET AANMAKEN EN VERWIJDEREN VAN EEN FAVORIET RECEPT

Methode 1: Druk vanuit de profielinterface op de knop [+] om een recept toe te voegen en volg de instructies op het scherm op.

Methode 2: Druk aan het einde van het recept op de volgende knop: (+ 👤)

Per profiel kunnen tot 8 recepten worden vastgelegd. Als u een favoriet recept wilt verwijderen, blijf dan op de betreffende tegel staan, en druk vervolgens op het kruisje aan de bovenkant van de tegel.

OPMERKING



Het is niet mogelijk om een recept in een profiel te wijzigen als het recept wordt uitgevoerd.

OPMERKING



Als u tijdens het bereiden van uw favoriete drank stopt, zal de instelling worden opgeslagen.

U kunt voor elk profiel specifieke instellingen configureren:

- Verlichting van de basis, aan of uit
- Automatisch aan, voor een specifiek favoriet recept
- Weergave van de recepten
- Naam toevoegen
- Kleur kiezen
- Sneltoets kiezen

10 | INSTELLINGENMENU

Toets het tandwiel (⚙️) links op het display [18] aan.

De volgende instellingen kunnen worden aangepast:

- **Parameters:** taal, tijd, datum, waterhardheid, temperatuur van de koffie, temperatuur van de thee, maateenheid, helderheid van de verlichting van de basis, helderheid van het scherm, automatisch uit, automatisch spoelen, weergave van het recept (mozaïek of schuifknop), product opnieuw instellen.
- **Informatie:** bereide dranken, aantal recepten voltooid
- **Help en handleidingen:** video's om het gebruik van het apparaat toe te lichten

De belangrijkste instellingen worden onderstaand benoemd:

Datum	U moet de datum instellen, met name als u een anti-kalkpatroon gebruikt.
Klok	U kunt de keuze maken of u een klok met 12 uur of 24 uur wilt laten weergeven.
Taal	Uit de aangeboden talen kunt u de taal van uw voorkeur kiezen.
Maateenheid	U kunt de maateenheid instellen op ml of oz.
Helderheid van het scherm	U kunt de helderheid van het scherm aan uw eigen voorkeur aanpassen.
Temperatuur van de dranken	U kunt de temperatuur van uw koffie en/of thee op drie verschillende niveaus instellen.
Waterhardheid	U kunt de waterhardheid instellen van 0 tot 4 (<i>zie hoofdstuk 6.1</i>).
Automatisch uit	U kunt de tijd instellen waarna uw apparaat automatisch zal worden uitgeschakeld (tijdsduur waarin het niet wordt gebruikt). Met deze functie kunt u uw energieverbruik beperken. Voor energiebesparing stelt u de automatische uitschakeltijd in (uitschakelen na 15/30/60/90 minuten na het laatste gebruik van het apparaat). Stel de automatische uitschakeltijd in op de kortste tijd (15 minuten) om optimaal energie te besparen. U kunt ook de fabrieksinstellingen opnieuw instellen.
Automatisch spoelen	Bij het starten van het apparaat kunt u ervoor kiezen om al dan niet de functie voor automatisch spoelen van de koffie-uitloop in te stellen.
Helderheid van de verlichting van de basis	U kunt de helderheid van de verlichting van de basis aan uw eigen voorkeur aanpassen, aan of uit. Deze instelling is onafhankelijk van specifieke instellingen die u voor elk profiel hebt ingesteld.

Druk op [X] om het instellingenmenu te verlaten. Als u de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekt, worden de instellingen in het geheugen opgeslagen.

11 | ALGEMEEN ONDERHOUD

Het uitvoeren van het juiste onderhoud zal de levensduur van uw apparaat optimaliseren en de authentieke smaak van uw koffie behouden. Omwille van de hygiëne is het belangrijk om dagelijks onderhoud uit te voeren, zoals in de gebruiksaanwijzing beschreven staat, en om dagelijks voorafgaand aan het eerste gebruik een spoelprogramma te gebruiken en ook als het apparaat langere tijd niet werd gebruikt (langer dan 2 dagen).

11.1 | ONDERHOUD VAN DE OPVANGBAK VOOR GEMALLEN KOFFIE EN DE DRUPPELOPVANGBAK


De druppelopvangbak [13] vangt druppelend water en koffie op en de opvangbak voor gemalen koffie [11] verzamelt de gebruikte gemalen koffie.

Wanneer en hoe moet ik de druppelopvangbak legen?


Als het apparaat u hierop wijst. U kunt de druppelopvangbak regelmatig legen, dus ook voordat het apparaat u erop wijst (*afbeelding J1 – J9*).

Laat de druppelopvangbak aan de lucht drogen voordat u hem weer in het apparaat plaatst. Het is belangrijk om hem altijd op zijn plaats te laten en om hem regelmatig te legen.

VOORZICHTIG

 Omdat dit reservoir in contact komt met melk en koffie, raden wij aan om het iedere dag volledig uit elkaar te halen en elk element met heet water te reinigen.


VOORZICHTIG

 Het niet regelmatig legen van de druppelopvangbak **13** kan uw apparaat beschadigen. Om te reinigen kunt u op de aangegeven plaats het deksel verwijderen en de onderdelen van de druppelopvangbak verwijderen en in de vaatwasmachine doen.

Wanneer en hoe moet ik de opvangbak voor gemalen koffie legen?

Als het apparaat u hierop wijst. U kunt de opvangbak regelmatig legen, dat wil zeggen voordat het apparaat u daarop wijst, maar zorg er wel voor dat het apparaat op dat moment is ingeschakeld, zodat het kan vaststellen dat de opvangbak **11** werd geleegd (*afbeelding 11 – 16*).

VOORZICHTIG

 Het niet regelmatig legen van de opvangbak voor gemalen koffie **11** kan uw apparaat beschadigen. Doe hem niet in de vaatwasmachine. Omwille van de hygiëne, adviseren wij u om de ontvangbak voor gemalen koffie dagelijks te reinigen met een spons en een sopje met heet water.

Laat hem aan de lucht drogen voordat u hem weer in het apparaat plaatst.


11.2 | ONDERHOUD VAN HET WATERRESERVOIR

Voor het behoud van de beste koffiesmaak, waarop de kwaliteit van het water direct van invloed is, en omwille van hygiënische redenen, adviseren wij uitsluitend vers water te gebruiken en het waterreservoir **16** dagelijks te reinigen met heet water en een flessenreiniger.

11.3 | WAAROM EN HOE KAN IK HET MELKSYSTEEM ONDERHOUDEN?

Het melksysteem moet na het bereiden van dranken met melk worden onderhouden.

OPMERKING

 Om een consistente schuimkwaliteit te krijgen, adviseren wij u om:

- De reinigingscyclus van het apparaat op te starten. U kunt het reinigen van het melksysteem op elk gewenst moment starten. Zie de bij uw apparaat gevoegde handleiding om te leren hoe u dat moet doen. *Het uitvoeren van een reiniging.*
- Reinig iedere keer direct na elk gebruik de melkslang en het stoompijpje grondig met heet water. U kunt de pijpenrager in het metalen gedeelte van de melkslang gebruiken.
- Wij adviseren om de melkkan **8** iedere keer na gebruik te reinigen, of als de melkkan leeg is. Het is mogelijk om de glazen kan in de vaatwasmachine te reinigen.


11.4 | WAAROM EN HOE MOET HET KOFFIEBONENRESERVOIR WORDEN GEREINIGD?

Koffiebonen kunnen olieachtige vlekken in het reservoir achterlaten, dit kan van invloed zijn op de koffiesmaak.

Om de beste koffiesmaak te behouden, evenals voor een betere hygiëne, adviseren wij u om elke keer voordat u het koffiebonenreservoir vult, dit eerst met een zachte droge doek af te

nemen.


VOORZICHTIG

 Reinig het niet met water, want water in het koffiebonenreservoir kan uw product beschadigen.

11.5 | WAAROM EN HOE MOET HET LUIJK VOOR GEMALEN KOFFIE WORDEN GEREINIGD?

Om de beste koffiesmaak te behouden, evenals voor betere hygiëne, adviseren wij u om het

11.6 | OVERZICHT ALGEMEEN ONDERHOUD

Om toegang te krijgen tot het menu Onderhoud, drukt u op het scherm op de knop Reiniging .

ONDERDEEL	VOORAFGAANDE WAARSCHUWING	WAARSCHUWING	OPMERKING
Druppelopvangbak		De druppelopvangbak is nu vol, om recepten te kunnen uitvoeren, moet u het eerst legen.	Het is niet mogelijk om recepten uit te voeren als de druppelopvangbak niet is geplaatst.
Koffiebonenreservoir		Het koffiebonenreservoir is nu leeg, u moet het vullen om de koffiebonen te kunnen malen.	Opmerking: U kunt recepten uitvoeren zonder de koffie te malen (recepten voor gemalen koffie en/of melkrecepten en/of heet water)
Waterreservoir	Voor een aantal recepten moet u het waterreservoir vullen.	Het waterreservoir is nu leeg, om recepten te kunnen uitvoeren, moet u het eerst vullen.	Het is niet mogelijk om recepten uit te voeren als het waterreservoir niet is gevuld en geplaatst.
Koffiebonenreservoir	Voor een aantal recepten moet u het koffiebonenreservoir legen.	Het koffiebonenreservoir is nu vol, om recepten te kunnen uitvoeren, moet u het eerst legen.	Het is niet mogelijk om recepten uit te voeren als het koffiebonenreservoir niet is geplaatst.
Deur van de vulkoker voor gemalen koffie			Als de deur van de vulkoker voor gemalen koffie geopend is, kunnen geen recepten worden uitgevoerd en moet u het deurtje eerst sluiten. Als u de deur van de vulkoker voor gemalen koffie tijdens het uitvoeren van een recept opent, wordt de uitvoering van het recept stopgezet en zal het apparaat - na het sluiten van het luikje - een automatisch onderhoud uitvoeren.

luikje voor gemalen koffie schoon te borstelen met het borsteltje van de maatlepel **7** voordat u er gemalen koffie in doet.

Het luikje **3** wordt ook gebruikt voor het reinigen van de koffiemachine, door het inbrengen van een reinigingstablet (*zie hoofdstuk 12*). Controleer voor er een reinigingstablet via het luikje in het apparaat wordt gedaan of er geen gemalen koffie in aanwezig is. Als het reinigingsprogramma is voltooid, adviseren wij u om het luikje zelf te reinigen zodat enige restanten van het reinigingsproduct worden verwijderd.

ONDERDEEL	VOORAFGAANDE WAARSCHUWING	WAARSCHUWING	OPMERKING
Deksel koffiebonenreservoir			Als het deksel van het koffiebonenreservoir niet op het apparaat is geplaatst, is het niet mogelijk om te malen. Opmerking: wij adviseren u om het deksel altijd op het apparaat geplaatst te houden, zodat de smaak van de koffiebonen behouden blijft.

12 | OVERIG ONDERHOUD

ONDERHOUD	WANNEER?	TOELICHTING	VEREISTE ACCESSOIRES
Automatische melkreiniging 30 sec. / 20 ml	Elke keer na het bereiden van een drank met melk, als het apparaat u dit meldt	Hiermee kunt u het melksysteem van het apparaat reinigen. U kunt het reinigen van het melksysteem op elk gewenst moment starten.	
Spoelen van de koffiemachine 45 sec. / 30 ml	Op elk gewenst moment	Hiermee kunt u het koffiesysteem van het apparaat spoelen. Bij dit proces wordt alleen gebruik gemaakt van heet water. Het garandeert de authentieke smaak van uw koffie.	
Spoelen van het theesysteem 30 sec. / 20 ml	Op elk gewenst moment	Hiermee kunt u spoelen met heet water te spoelen, om de authentieke smaak van uw (kruiden)thee te garanderen.	
Reinigen van de melkaccessoires 5 min.	Als het apparaat u hierop wijst en op elk gewenst moment	Dit omvat het verwijderen en reinigen van het uitneembare One Touch Cappuccino -blok [6]. Reinig het regelmatig zodat u optimaal melkschuim heeft. Zie bovenstaand in de aanwijzingen: <i>Afbeelding F1 – F15</i>	Reinigingsnaald [5]
Reinigen van het koffiesysteem 13 min. / 600 ml	Als het apparaat u hierop wijst of op elk gewenst moment	Stelt u in staat om het koffiesysteem van het apparaat te reinigen en te ontvetten. Het garandeert het optimale behoud van de aroma van uw dranken. Reinig het luikje vóór en na het reinigingsproces, zie bovenstaande aanwijzingen: <i>Afbeelding F1 – F15</i>	1 reinigingstablet

Ontkalking 25 min. / 600 ml	Als het apparaat u hierop wijst of op elk gewenst moment	Stelt u in staat om de ontkalkingsprocedure uit te voeren. Het verwijdert kalkaanslag of afzetting van kalksteen die van invloed kunnen zijn op de smaak van de koffie. Als het aantal uitgevoerde dranken onvoldoende is voor het uitvoeren van ontkalking, is deze functie niet actief. Om het product op te lossen, dient tijdens het vullen geroerd te worden.	1 dosering van het ontkalkingsmiddel
--------------------------------	--	--	--------------------------------------

VOORZICHTIG



U hoeft het reinigingsprogramma niet onmiddellijk uit te voeren nadat het apparaat u hierover heeft geïnformeerd, maar het dient redelijk snel daarna uitgevoerd te worden. Als de reiniging wordt uitgesteld, zal de waarschuwing blijvend worden weergegeven, totdat de reiniging werd uitgevoerd.

Als u tijdens de reiniging of in het geval van een elektrische storing de stekker uit het apparaat neemt, zal het reinigingsprogramma opnieuw starten. Het is niet mogelijk deze actie uit te stellen: het is verplicht zodat het watersysteem wordt gespoeld. In dit geval kan het noodzakelijk zijn om een nieuwe reinigingstablet toe te voegen. Zie de in de instellingen van uw apparaat beschikbare handleidingen voor meer informatie.

FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
Algemene werking	Het apparaat geeft een defect aan, de software blijft steken of uw apparaat heeft een storing.	Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, verwijder het filter en wacht een minuut voordat u het apparaat weer opstart. Druk voor het starten de aan/uitknop in en houd hem ingedrukt.
	Het apparaat wordt niet ingeschakeld als de aan/uitknop is ingedrukt.	Controleer de zekeringen, het stopcontact en de aansluitingen van het apparaat. Controleer of de twee stekkers op de juiste manier zijn aangebracht.
	Er treedt een stroomstoring op tijdens een cyclus.	Het apparaat wordt automatisch ingeschakeld zodra de stroomonderbreking is opgeheven. Volg, indien nodig, de aanwijzingen op het scherm op.

Wilt u weten wanneer u de bovenstaande onderhoudswerkzaamheden moet uitvoeren?
Op het scherm wordt een waarschuwing gegeven over de actie die u moet uitvoeren.


13 | PROBLEMEN OPLOSSEN

WAARSCHUWING




Alleen gediplomeerde monteurs zijn geautoriseerd om reparaties aan de elektrische bedrading en de elektrische aansluitingen uit te voeren. Als u deze instructies niet opvolgt, riskeert u de dood als gevolg van elektrocutie. Gebruik het apparaat niet als het zichtbare beschadigingen vertoont.


FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
	Het apparaat vraagt u om de stekkers los te trekken en weer aan te sluiten.	Trek de stekker gedurende ca. 20 seconden uit het stopcontact, verwijder het Claris-waterfiltersysteem en steek de stekker daarna weer in het stopcontact. Neem contact op met het team van de WMF-klantenservice als de storing blijft optreden.
Gebruik	De koffiemolen maakt een vreemd geluid.	In de molen is een vreemd voorwerp aanwezig. Neemt contact op met het team van WMF-klantenservice.
	De instelling van de fijnheid van de koffie gaat lastig.	De instelling van de molen kan alleen worden gewijzigd als hij is geactiveerd.
	Het apparaat produceert geen koffie of enig ander gevraagd recept.	Tijdens het bereiden van de drank is er een probleem gedetecteerd. Het apparaat is automatisch opnieuw opgestart en is gereed voor een nieuwe cyclus.
	U hebt in het koffiebonenreservoir gemalen koffie gebruikt in plaats van koffiebonen.	Gebruik uw stofzuiger om de gemalen koffie uit het koffiebonenreservoir te verwijderen. Vul het koffiebonenreservoir alleen met koffiebonen, voorkom het toevoegen van andere producten (zoals specerijen)
	De waarschuwing 'Koffiebonen' is geactiveerd, zelfs als er al koffiebonen in het reservoir aanwezig zijn.	Open het deksel en roer met uw hand door de koffiebonen. Voorkom olieachtige, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffiebonen die niet gemakkelijk in de molen gaan.
	Onder het apparaat is water aanwezig.	Wacht 15 seconden tot de koffie gereed is en het apparaat de cyclus volledig kan afronden, voordat u het waterreservoir verwijdert. Controleer of de druppelopvangbak op de juiste manier op het apparaat is geplaatst; het dient altijd aanwezig te zijn, zelfs als het apparaat niet wordt gebruikt. Tijdens een cyclus dient de druppelopvangbak niet verwijderd te worden.
	Er is water in het koffiebonenreservoir aanwezig.	Als op het bovenste deksel van het apparaat water vloeit, wordt dit direct naar het koffiebonenreservoir geleid. Zet geen gevulde kopjes op het apparaat.
	Als u het apparaat uitschakelt, stroomt warm water uit de koffie-uitloop en het One Touch Cappuccino -blok.	Afhankelijk van het recept dat werd bereid, kan het apparaat als het wordt uitgeschakeld eerst automatisch een spoelcyclus uitvoeren, om verstoppingen te voorkomen. De cyclus neemt slechts enkele seconden in beslag en stopt automatisch.

FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
Gebruik van dranken	Het One Touch Cappuccino -blok zuigt geen melk op.	Controleer of het blok op de juiste manier is samengesteld (met name de connector in de melkslang). Controleer of het stoompijpje niet geblokkeerd is. Als dit het geval is, zie dan onderstaand 'Het stoompijpje van uw apparaat lijkt geheel of gedeeltelijk geblokkeerd te zijn'. Controleer of de connector niet is geblokkeerd of verontreinigd; laat hem even in een sopje met warm water weken, spoel hem vervolgens af en droog hem voordat u het geheel weer monteert. Controleer of het flexibele pijpje niet geblokkeerd of verdraaid is en dat het op de juiste manier in het One Touch Cappuccino -blok is gestoken, om lekkage te voorkomen. Controleer of het volledig in de melk steekt. Spoel het blok af en reinig het (zie de hoofdstukken over het spoelen en reinigen van het One Touch Cappuccino -blok).
Gebruik van melkschuim	Het One Touch Cappuccino -blok genereert geen of weinig schuim.	Voor dranken met melk adviseren wij het gebruik van verse, gepasteuriseerde of houdbare melk die recent werd geopend. Ook wordt geadviseerd om hiervoor een gekoelde kan te gebruiken.
	De melk of het water stroomt niet op de juiste manier in het kopje/de kopjes.	Controleer of het One Touch Cappuccino -blok  op de juiste manier is geplaatst.
	In een americano of in heet water komen sporen van melk voor.	Voer het spoelen van het melksysteem uit, of demonteer en reinig het One Touch Cappuccino -accessoire voordat u met de bereiding start.
	De espresso of koffie is onvoldoende heet.	Voer een spoelcyclus van het koffiesysteem uit, voordat u uw koffie gaat bereiden. Verhoog de temperatuur van de koffie in het menu Geavanceerd of in het menu Instellingen. Verwarm het kopje door het met heet water af te spoelen voordat u de drank gaat bereiden. Selecteer een kopje dat overeenkomt met het volume van de door u gewenste drank.
	De koffie is te licht van kleur of te zwak van smaak.	Voorkom het gebruik van olieachtige, gekaramelliseerde of gearomatiseerde koffiebonen. Controleer of de koffiebonen op de juiste manier worden gedoseerd en niets de sensor blokkeert. Verlaag het volume van de bereiding en verhoog de sterkte van uw drank, Pas de instelling voor de aanpassing van de fijnheid van de maling aan door naar links te draaien, voor een fijnere maling. Prepareer de drank in twee cycli, door gebruik te maken van de functie voor 2 kopjes.

FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
	De koffie wordt te langzaam gedoseerd.	Pas de instelling voor de aanpassing van de fijnheid van de maling [2] aan door naar rechts te draaien, voor een grovere maling van de koffie (afhankelijk van het soort koffiebonen). Voer een of meerdere spoelcycli uit. Voer een reiniging van het apparaat uit (zie hoofdstuk 12). Als dit tijdens een recept met gemalen koffie voorkomt, dient een grovere maling van de koffiebonen gekozen te worden, of een melange voor espressokoffiemachines.
	Uw thee is onvoldoende heet of te heet.	Verhoog of verlaag de temperatuur van het hete water in het menu Instellingen.
Gebruik van stoom	Het stoompijpje van uw apparaat lijkt geheel of gedeeltelijk geblokkeerd te zijn.	Demonteer het stoompijpje van de steun. Gebruik daarvoor de demontagesleutel (afbeelding F4). Vervang de steun zonder het stoompijpje. Start de spoelcyclus voor het One Touch Cappuccino -blok om mogelijke restanten resp. afzettingen te verwijderen. Reinig het stoompijpje en controleer of de opening van het pijpje niet wordt geblokkeerd door melkrestanten of kalkaanslag. Gebruik de reinigungsnaald, indien nodig (afbeelding F5).
	Er komt geen stoom uit het stoompijpje.	Controleer of het stoompijpje niet geblokkeerd is. Zie <i>Het stoompijpje van uw apparaat lijkt geheel of gedeeltelijk geblokkeerd te zijn</i> , hierboven. Als dit niet helpt, leeg dan het waterreservoir en verwijder tijdelijk het Claris-filter. Vul het waterreservoir met mineraalwater met een hoog kalkgehalte (>100 mg/l) en voer achtereenvolgens stoomcycli (5 tot 10 cycli) in een reservoir uit, totdat u een continue stoomproductie heeft. Plaats het filter weer in het waterreservoir en gebruik weer gewoon water.
	Uit het rooster van de druppelopvangbak lekt stoom.	Afhankelijk van het soort bereiding, kan stoom uit het rooster van de druppelopvangbak ontsnappen.
Uitvoeren van onderhoud	De druppelopvangbak werd gelegegd, maar de waarschuwing wordt nog steeds op het scherm weergegeven.	De contactpunten van het metaal zijn verontreinigd. Reinig de metalen contactpunten aan de achterkant van de druppelopvangbak en neem deze af.
	Het apparaat vraagt niet om ontkalking.	De ontkalkingscyclus wordt pas na een groot aantal bereidingen aangevraagd.
	Tijdens het ontkalken stroomt er weinig stoom door het stoompijpje.	Tijdens het ontkalken voert het apparaat een aantal acties uit, zonder voortdurend stoom door het stoompijpje te laten stromen.

FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
	Een kleine hoeveelheid gemalen koffie is in de druppelopvangbak gekomen.	Het kan voorkomen dat een kleine hoeveelheid gemalen koffie in de druppelopvangbak terecht komt. Het apparaat is ontwikkeld om een te grote hoeveelheid gemalen koffie af te voeren, zodat de filterzone schoon blijft. Voor koffie met een bereiding via de vultrechter, moet er op gelet worden dat slechts één dosis koffie wordt gebruikt (in overeenkomst met de maatlepel van het apparaat).
	Nadat de opvangbak voor gemalen koffie werd gelegegd, blijft de waarschuwing op het scherm.	Plaats de opvangbak voor gemalen koffie nogmaals op de juiste manier en volg de aanwijzingen op het scherm op. Wacht minimaal 6 seconden voordat u de opvangbak opnieuw plaatst.
	Het waterreservoir werd gevuld, maar de waarschuwing wordt nog steeds op het scherm weergegeven.	Het kan zijn dat u onvoldoende water in het reservoir hebt gedaan, zodat het product het waterniveau niet kan detecteren. Vul het waterreservoir volledig. Controleer of het waterreservoir op de juiste manier werd geplaatst. De vlotter op de onderkant van het reservoir dient vrij te kunnen bewegen. Controleer of vlotter geblokkeerd is en hef de blokkering van de vlotter op, indien van toepassing.

 Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 201/30/EU en 2009/125/EU.

 Aan het einde van zijn levensduur mag dit product niet worden weggegooid bij het normale huisvuil, maar moet het naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht. De materialen zijn recyclebaar in overeenstemming met hun etikettering. Hergebruik, recycling en andere manieren om oude apparaten te hergebruiken leveren een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag uw gemeente om informatie over het juiste afvalverwijderingspunt.

Wijzigingen voorbehouden

NO BRUKSANVISNING

1 Komponenter	239
2 Tekniske spesifikasjoner	240
3 Viktig sikkerhetsinformasjon	240
3.1 Riktig bruk	240
3.2 Bare for det europeiske markedet	241
3.3 Anbefalinger for installasjon	241
3.4 Viktig sikkerhetsinformasjon	242
3.5 Før du bruker den første gang	242
4 Forskjeller mellom modellene	243
5 Samlet oversikt	244
5.1 Presentasjon av de forskjellige knappene	244
5.2 Lysinnstillinger	245
6 Installere apparatet	245
6.1 Måling av vannhardhet	245
6.2 Sette inn filtre	246
7 Viktig informasjon før du tilbereder drinker	247
7.1 Klargjøre apparatet	247
7.2 Klargjøre kvernen	247
7.3 Justere kaffeutløpet	247

8 Forberede drikker	247
8.1 Kaffedrikker	248
8.2 Te / varmt vann	248
8.3 Melkedrikker	248
8.4 Oppskrifter med malt kaffe	249
8.5 Permanente innstillinger	250
9 Profilmenyer	252
9.1 Opprette og slette en profil	252
9.2 Opprette og slette en favorittoppskrift	252
10 Innstilling-meny	252
11 Generelt vedlikehold	253
11.1 Vedlikehold av kaffegrutboks og dryppefat	253
11.2 Vedlikehold av vanntank	254
11.3 Hvorfor og hvordan vedlikeholder jeg melkesystemet?	254
11.4 Hvorfor og hvordan rengjør jeg kaffebønnebeholderen?	254
11.5 Hvorfor og hvordan rengjør jeg av kaffeluken?	255
11.6 Oversikt generelt vedlikehold	255
12 Annet vedlikehold	256
13 Feilsøking	257

LISTE OVER FIGURER

A Første gangs bruk | **B** Måling av vannhardhet | **C** Lage to kopper av en oppskrift på én gang | **D** Lage en melkoppskrift | **E** Rask skylling av melk | **F** Manuell dyprengjøring av melkesystemet | **G** Avkalkingsprogram | **H** Helautomatisk rengjøring av maskinen | **I** Tømme kaffegrutskuffen | **J** Tømme dryppefatet

WMF PERFECTION 800L-SERIEN

HELAUTOMATISK KAFFEMASKIN

Gratulerer! Du er nå den stolte eieren av den helautomatiske kaffemaskinen **WMF Perfection**. Dette nye produktet tilbyr opptil 20 varme drikker (avhengig av modell): Espresso, ristretto, lungo, long coffee/cafe creme, doppio/dobbel espresso, americano, morgenkaffe, cappuccino, latte macchiato, cafe latte, flat white, melkekaffe/cafe au lait, espresso macchiato, oppskrifter med malt kaffe, skummet melk, varm melk, varmt vann, svart te, hvit te og grønn te. Sjakten for malt kaffe gjør at du også kan bruke ferdigmalt kaffe til forskjellige oppskrifter.

I tillegg til dette svært store utvalget, tilbyr maskinen mange muligheter for å tilpasse drikken, for eksempel kan du bruke en funksjon som vil øke intensiteten på kaffen din, hvis du setter pris på mer fylldige tilberedninger. Du kan stille inn mengden, styrken og temperaturen på drikkene dine.

Intuitiv betjening

De mest konsumerte drikkene er tilgjengelige med ett enkelt trykk på hovedgrensesnittet. På skjermen kan du følge fremdriften til kaffe og få enkel tilgang til de forskjellige menyene. De fleste drikker kan tilberedes i grupper på to, noe som sparer tid og er mer hyggelig.

De avanserte andre termblokkssystemene lar deg lage et bredt utvalg av kaffeoppskrifter med melk eller melkeskum, som cappuccino, latte macchiato eller espresso macchiato. Du har alltid den perfekte aromaen du vil ha, uavhengig av typen drikke og dine individuelle favorittinnstillinger, uavhengig av typen bønner eller den forskjellige drikken din partner eller venn nettopp likte umiddelbart før!

For å gi drinken maksimal smak, serveres en espresso tradisjonelt i en liten, utskrådd porselenskopp. For en espresso med optimal temperatur og tett, kremaktig skum, anbefaler vi at du forvarmer koppen. Du må sannsynligvis prøve flere typer kaffe før du finner den som passer deg. Ved å eksperimentere med blandingen og/eller ristingen, vil du til slutt komme frem til det ideelle resultatet.

Visste du det?

Espressokaffe har en rikere aroma enn klassisk filterkaffe. Til tross for sin sterkere smak, som varer lenger, inneholder en espresso mindre koffein enn filterkaffe (rundt 60 til 80 mg per kopp sammenlignet med 80 til 100 mg per kopp) på grunn av den kortere perkolasjonsperioden. Kvaliteten på vannet er en annen avgjørende faktor som påvirker den generelle kvaliteten på brygget kaffe. Du bør ideelt sett fylle vanntanken med ferskt og kaldt vann.

Nyttige tips

Her er noen råd for å få mest mulig ut av maskinen din og lage kaffe av god kvalitet:

- Kvaliteten på vannet påvirker smaks kvaliteten betydelig. Kalk og klor kan endre smaken på kaffen din. Vi anbefaler at du bruker Claris Aqua Filter System eller vann med lite mineralinnhold for å bevare all smak i kaffen din.

- Hvis du tilbereder utelukkende kaffeoppskrifter, anbefaler vi at du bruker tulipanformede porselenskipper, forvarmet på forhånd (for eksempel ved å la dem stå under varmt vann), og av en størrelse som passer til den mengden du vil lage. For melkebaserte drikker anbefaler vi at du bruker tykke glasskopper for et appetittvekkende resultat.
- Ristede kaffebønner kan miste smaken hvis de ikke er beskyttet. Vi anbefaler at du bruker mengden bønner som er nødvendig for forbruket de neste 4-5 dagene. Bønneholderdekslet er også utstyrt med en tetning for å beskytte aromaen.
- Til slutt, husk at oljeholdige og karamelliserte kaffebønner må unngås, da de kan skade maskinen.
- Kvaliteten og finheten på malingen bestemmer styrken på smakene og kvaliteten på kremen. Jo finere bønnene blir malt, jo fyldigere blir cremaen. Malingen bør faktisk tilpasses ønsket drikke: fin til ristretto og espresso, grovere til kaffe.
- Vi anbefaler å bruke pasteurisert eller UHT, halvskummet. Det viktigste kravet til skummet melk er en melketemperatur på 4-8 °C. Bruk av spesiell melk (mikrofiltrert, rå, gjæret, beriket, fullmelk, laktosefri melk, skummet osv.) eller visse typer vegetabilsk melk (ris, soyamelk eller havremelk osv.) kan gi mindre tilfredsstillende resultater, spesielt når det gjelder mengden og kvaliteten på skummet.

Vi ønsker deg mange års glede med din **WMF Perfection** helautomatiske kaffemaskin.

1 | KOMPONENTER

- 1 Lokket til kaffebønnebeholderen
- 2 Justeringshjul for malingsgrad
- 3 Sjakt for ferdigmalt kaffe / sjakt for rengjøringstablett
- 4 LED-lampe
- 5 Tilbehør for rengjøring av melkesystemet, 2 i 1: demonteringsverktøy + rengjøringsnål
- 6 Avtakbar **One Touch Cappuccino**-blokk
- 7 Skje for malt kaffe
- 8 Melkekanne + lokk (alt etter modell)
- 9 Melkelanse
- 10 Melkerør
- 11 Kaffegrutboks
- 12 Melkerørtilkobling
- 13 Rist og avtakbart dryppefat
- 14 Avtakbart helletutdeksel
- 15 Høydejusterbare kaffeuttak
- 16 Vanntank
- 17 Claris – Aqua Filtersystem med tilbehør
- 18 Skjermpanel
- 19 Pose med vedlikeholdssett
- 20 1 avkalkingspose
- 21 2 rengjøringstabletter
- 22 2 pinne for å teste vannets hardhet
- 23 Piperenser
- 24 Innstillingsknapp
- 25 Rengjøringsknapp
- 26 På/av-knapp
- 27 Hjem-knapp
- 28 Navigasjon, berøringsskjerm
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

2 | TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Apparat: **WMF Perfection** helautomatisk kaffemaskin
Strømforsyning: 220–240 V~/50 Hz
Pumpetrykk: 15 bar
Beholder for kaffebønner: 250 g
Kapasitet, beholder for malt kaffe: 15 porsjoner
Vanntank: 2,0 l
Strømforbruk: 1450 W under drift
Bruk og lagring: Innendørs, på et tørt sted (beskyttet mot frost)
Strømledningslengde (m): ca. 1.1
Mål (mm) H x B x D: 395 x 285 x 480
Vekt (kg): 12,0

Produsent:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Frankrike

3 | VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

Viktig informasjon er vist i denne bruksanvisningen ved hjelp av symboler og signalord:

ADVARSEL indikerer en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige skader.

FORSIKTIG indikerer en potensielt farlig situasjon som kan forårsake mindre eller moderate skader.

OBS indikerer en situasjon som kan føre til materiell skade.

MERK gir ytterligere informasjon om sikker håndtering av produktet.



Symboler: se og følg indikasjonene.

3.1 | RIKTIG BRUK

- Apparatet er ikke beregnet på å betjenes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de har tilsyn eller får opplæring om hvordan apparatet brukes på en trygg måte og forstår farene forbundet med apparatet.
- Hold øye med barn for å kontrollere at de ikke leker med apparatet.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Strømledningen må skiftes ut av produsenten, av ettersalgsservice eller tilsvarende kvalifiserte personer, for å unngå fare.
- Apparatet ditt er kun tiltenkt bor for bruk i hjemmet i en høyde over havet under 2000 m.
- Ikke senk apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Apparatet er kun beregnet for bruk i husholdninger.
- Det er ikke ment å brukes i følgende miljøer, som ikke dekkes av garantien:
 - personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre miljøer i næringsbygg;
 - gårdshus;
 - av gjester på hoteller, moteller og andre bomiljøer;

→ bed and breakfast-tilbud.

- Følg alltid rengjøringsinstruksjonene for å rengjøre apparatet:
 - koble fra apparatet,
 - ikke rengjør apparatet mens det er varmt,
 - rengjør med en fuktig klut eller svamp,
 - senk aldri apparatet i vann eller sett det under rennende vann.
- Når du bruker dysen, skal du å sikre at den er riktig innrettet for å unngå fare for forbrenning.
- Forsikre deg om at filterholderen er godt montert før du kjører kaffen gjennom.
- Ikke stikk fremmedlegemer inn i kornfabrikken.
- Apparatet skal ikke plasseres i et skap når det er i bruk.

ADVARSEL



Fare for skader hvis du ikke bruker dette apparatet riktig. Ikke berør varme overflater (perkolasjonshode, filterholder og dampdyse) etter bruk, på grunn av restvarmen.

3.2 | BARE FOR DET EUROPEISKE MARKEDET

- Dette apparatet kan brukes av barn som er minst 8 år, så lenge de er under oppsyn og har fått instruksjoner om hvordan du bruker apparatet på en sikker måte og er fullstendig klar over farene som er involvert.
- Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og de er under oppsyn av en voksen.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn som er under åtte år.
- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne, eller hvis erfaring eller kunnskap ikke er tilstrekkelig, forutsatt at de er under oppsyn eller har fått instruksjoner om å bruke enheten trygt og forstår farene.
- Barn skal ikke bruke enheten som leketøy.

3.3 | ANBEFALINGER FOR INSTALLASJON

- Europeisk direktiv 2012/19 / UE om avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) krever at gamle elektriske husholdningsapparater ikke kastes i normalt husholdningsavfall. Gamle apparater må samles separat for å optimalisere gjenvinning og resirkulering av materialer de inneholder og redusere innvirkningen på menneskers helse og miljøet.
- Bruk bare en jordet stikkontakt for å koble maskinen til. Kontroller at strømspenningen som er angitt på typeskiltet til apparatet tilsvarende den i nettinstallasjonen.
- Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer som det skal, eller hvis det har blitt skadet. Hvis dette skjer, kontakt et autorisert servicesenter.
- For din egen sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og forskrifter (direktiver om lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med matvarer, miljø osv.)
- Enhver feil ved den elektriske tilkoblingen vil oppheve garantien.
- Ikke fjern filterholderen som inneholder malt kaffe mens vannet rennet gjennom, fordi

- apparatet da står under trykk.
- Ikke bruk maskinen hvis dryppefatet og risten ikke er satt på plass.
 - Koble fra apparatet når du er ferdig med å bruke det og når du rengjør det.
 - Fjern støpselet hvis det oppstår et problem under bruk eller før du rengjør apparatet.
 - Ikke trekk i ledningen for å koble fra apparatet.
 - Strømledningen må aldri være i nærheten av eller i kontakt med de varme delene på apparatet, nær en varmekilde eller legges over en skarp kant.
 - Forsikre deg om at ledningen og hendene dine ikke berører de varme delene av apparatet (koppvarmeplate, filterholder, dampdyse).
 - Se instruksjonene for avkalking av apparatet.
 - Alle andre inngrep enn rengjøring og daglig vedlikehold som kunden utfører, må utføres av et autorisert servicesenter.
 - Tilbehøret og de avtakbare delene av apparatet tåler ikke oppvaskmaskin.
 - For din egen sikkerhet, bruk bare produsentens tilbehør og reservedeler som er designet for apparatet.
 - Dette apparatet er ikke egnet til å lage drikke til babyer under 2 år.
 - Alle apparater er underlagt strenge prosedyrer for kvalitetskontroll. Disse inkluderer faktiske brukstester på tilfeldig utvalgte apparater, noe som vil forklare eventuelle spor av bruk.
 - For å redusere risikoen for skade skal du ikke la ledningen henge over bordet eller benken, der den kan trekkes i av et barn eller snuble i noen.
 - Hell aldri kaldt vann i tanken umiddelbart etter en bryggesyklus. La apparatet avkjøles mellom tilberedningene.
 - Ikke plasser apparatet i eller i nærheten av brennbare gasser eller elektriske ovner eller i varme ovner.
 - Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt bruk.
 - Ikke betjen apparatet med våte hender.

3.4 | VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

MERK



Les disse instruksjonene nøye og oppbevar dem til senere bruk. Følg sikkerhetsretningslinjene.

Apparatet skal bare brukes til de formål det er tiltenkt og i overensstemmelse med denne håndboken. Den inneholder anvisninger om bruk, rengjøring og vedlikehold av enheten. Vi påtar oss intet ansvar for skader som følge av at disse ikke overholdes.

Oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted og gi den videre til eventuelle senere brukere sammen med apparatet. Legg også merke til garantiinformasjonen på slutten, som er vedlagt separat. Sikkerhetsfanvisningene må overholdes under bruk.

3.5 | FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG













- 1| Ta apparatet og alt tilbehør forsiktig ut av esken og kontroller at alle komponenter og tilbehør er komplette og uskadede.
- 2| Forsikre deg om at alt emballasjemateriale blir fjernet før bruk.
- 3| Rengjør apparatet, komponentene og tilbehør før første gangs bruk og etter langvarig oppbevaring, som beskrevet i [avsnitt 11](#).

4 | FORSKJELLER MELLOM MODELLENE

FUNKSJONER	WMF	WMF	WMF	WMF
	PERFECTION 890L	PERFECTION 880L	PERFECTION 860L	PERFECTION 840L
Design	svart	sølv	sølv	sølv
Oppskrifter				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Long coffee / café crème	✓	✓	✓	✓
Doppio / dobbel espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Morgenkaffe	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè Latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Melkekaffe / Café au Lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Varm melk	✓	✓	✓	✓
Melkeskum	✓	✓	✓	✓
Varmt vann	–	–	–	–
Varmt vann til svart te	✓	✓	✓	–
Varmt vann til hvit te	✓	✓	✓	–
Varmt vann til grønn te	✓	✓	✓	–
Innstillinger				
Profilinnstillinger	16	16	10	4
Alternativer for innstilling av kaffe	4	4	4	3
Funksjon				
Malt kaffe	✓	✓	✓	✓
Tilbehør				
Melkebeholder av glass	✓	✓	✓	–

5 | SAMLET OVERSIKT

5.1 | PRESENTASJON AV DE FORSKJELLIGE KNAPPENE


KNAPP	BESKRIVELSE / GENERELLE FUNKSJONER
	Slå maskinen av og på. Det er nødvendig å trykke på knappen for å starte maskinen.
	Hjem-knapp. Lar deg gå tilbake til startmenyen.
	Maskinen har en rekke innstillinger – sjekk dem ut! Med dem kan du skape en mer personlig opplevelse.
	Gå til de forskjellige rengjøringsalternativene for maskinen. Å utføre riktig vedlikehold vil optimalisere maskinens levetid og bevare den autentiske smaken på kaffen.
	Lar deg gå tilbake til forrige skjermbilde.
	Gå til neste. Når du for eksempel tilbereder en cappuccino, bytter du fra melkepreparat til espressopreparat etter en viss tid.
	Bla oppover i menyen / øk den valgte parameteren. Bla nedover i menyen / reduser den valgte parameteren.
	Du kan tilberede en eller to kopper med apparatet ved å trykke på  knapp.
OK	Bekreftelse av valg.
START	Start valget.
STOP	Stopp valget.
	Profilknapper til høyre på skjermen.
	Profilknapp øverst til venstre på skjermen.
	Kontekstknapp, funksjon avhenger av skjermen (avansert innstilling for oppskrifter, innstillinger for profiler osv.).

5.2 | LYSINNSTILLINGER

Spesifikk informasjon om knappens bakgrunnsbelysning

- Når en knapp ikke lyser, er den tilsvarende funksjonen utilgjengelig.
- Når den lyser svakt, er funksjonen tilgjengelig og kan velges.
- Mens den etterspurte funksjonen pågår, blir lyset sterkt.

Spesifikk informasjon om lyseffektene på bunnen av apparatet

- Når maskinen er PÅ, skinner sokkelen sterkt. Du kan slå lyset på eller av, som beskrevet i *avsnitt 10*.
- Når maskinen er AV, skinner ikke sokkelen.
- Når lyset er i flytmodus, tilberedes en drikke.
- Når lyset i sokkelen blinker, er det nødvendig med inngrep fra brukeren for å fullføre den pågående handlingen.
- All generell informasjon som advarselinformasjon oppstår på skjermpanelet .


Spesifikk informasjon om lys på apparatets helletut

- Lyse på helletuten aktiveres automatisk når en tilberedning av en oppskrift pågår.


6 | INSTALLERE APPARATET

Se *figur A1– A15* tidligere i håndboken.

ADVARSEL

 Koble apparatet til en jordet 230 V stikkontakt. Unnlatelse av å gjøre det betyr at du risikerer dødelig skade på grunn av støt! Respekter sikkerhetsanvisningene som beskrevet i *avsnitt 10*.


Plasser maskinen på en stabil, flat, varmebestandig overflate på avstand fra vannsprut og varmekilder. Forsikre deg om at det valgte stedet er tilstrekkelig godt ventilert, ettersom apparatet avgir varme. Ikke plasser apparatet på overflater som marmor. Fjern beskyttelsesfilmen

fra skjermpanelet .

Spesifikk informasjon om dryppefatet

Den lar deg samle vann eller kaffe som kan strømme ut av apparatet under og etter tilberedning. Det er viktig å alltid la den være på plass og tømme den regelmessig.

Slå på apparatet

Slå på apparatet ved å trykke på PÅ/AV-knappen , WMF-logoen vises på skjermen. Følg instruksjonene på apparatet (*figur A1 – A15*).


Innledende innstillinger

Når du bruker maskinen for første gang, blir du bedt om å konfigurere forskjellige innstillinger. Følg indikasjonene som vises på skjermen.

6.1 | MÅLING AV VANNHARDHET

Du må stille inn maskinen avhengig av vannets hardhet, fra 0 til 4. Følg da disse instruksjonene:

1 | Før du bruker apparatet for første gang, må du kontrollere vannets hardhet slik at du kan stille inn apparatet deretter. Denne operasjonen bør også utføres når du bruker maskinen på et sted der vannets hardhet er forskjellig, eller hvis du merker en forskjell i vannets hardhet.

2 | For å kontrollere vannhardheten, bruk teststrimmelen  som følger med maskinen, eller kontakt det lokale vannverket.

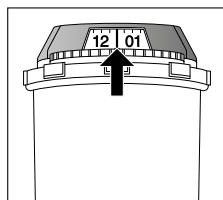
Opplysninger om klassene er å finne i tabellen nedenfor:

GRAD AV HARDHET	KLASSE 0	KLASSE 1	KLASSE 2	KLASSE 3	KLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Apparatinstilling	0 – veldig bløtt	1 – bløtt	2 – gjennomsnittlig hardhet	3 – hardt	4 – veldig hardt

3| Fyll et glass vann og sett inn en strimmel (figur B1 – B2).

4| Ta strimmelen ut av glasset. Les av vannets hardhet etter 1 minutt (figur B3 – B4).

5| Angi antall røde soner når du konfigurerer apparatet (figur B6).



4| Sørg for å fylle på vanntanken etter montering av filteret.

5| Sett en beholder på 0,6 l under damputgangen (figur A8). Maskinen må fylles enten filteret er installert eller ikke. Dette betyr at vannkretsene må fylles. Det gjør du ved å følge instruksjonene på skjermen.

6| Maskinen begynner med å fylle vannkretsene, forvarme kretsene og utføre automatisk skyling. Skjermen informerer deg når installasjonen er fullført.

6.2 | SETTE INN FILTRE

Når du slår på for første gang, spør apparatet om du vil sette inn filteret. Hvis du ønsker å gjøre det, og hvis hardheten i vannet ditt krever det, velger du **JA** og følger instruksjonene på skjermen.

1| Installer filteret i apparatet.

2| Skru filteret i bunnen av vanntanken ved å bruke tilbehøret som fulgte med filteret (figur A4 – A5).

3| Still inn måneden da filteret ble montert (posisjon 1 på illustrasjonen, figur på venstre side i åpningen) ved å vri på den grå ringen som ligger i den øvre enden av filteret. Måneden da filteret skal byttes ut er angitt i posisjon 2 på følgende illustrasjon (høyre side i åpningen).

7 | VIKTIG INFORMASJON FØR DU TILBEREDER DRINKER

7.1 | KLARGJØRE APPARATET

1| Fjern og fyll vannbeholderen (16) (figur A3 – A6).

2| Sett inn vanntanken (16) (figur A7).

3| Fjern lokket på kaffebønnebeholderen (1) og tilsett kaffebønner (maks. 250 g) (figur A12 – A13).

4| Sett på lokket på kaffebønnebeholderen (1) (figur A14).

FORSIKTIG



Ikke fyll vanntanken (16) med varmt vann, melk eller annen væske.

FORSIKTIG



Ha aldri malt kaffe i kaffebeholderen. Det anbefales at du ikke bruker fete, karamelliserte eller smaksatte kaffebønner til dette apparatet. Slike bønner kan skade apparatet. Kontroller at kaffebønnene ikke inneholder fremmede partikler som sandkorn, siden skader forårsaket av fremmede partikler vil oppheve garantien. Ikke hell vann i kaffebønnebeholderen.

7.2 | KLARGJØRE KVERNEN

Avhengig av valgt drikke og styrken på valgt kaffe, justerer maskinen automatisk mengden malt kaffe.

Du kan også stille inn styrken på kaffen din ved å justere hvor fint kaffebønnene blir malt. Generelt er det slik at jo finere kaffen blir malt, desto sterkere og mer kremete blir kaffen.

Det kan også variere avhengig av hvilken type kaffe som brukes. Vi anbefaler en fin innstilling for espresso og en grovere innstilling for kaffe.

Juster malingsgraden ved å bevege skyveknappen som justerer malingen av kaffebønnene, (2) på oversiden av apparatet (figur A14).

MERK



Denne innstillingen bør brukes trinn for trinn under maling. Etter 3 runder vil du merke en markant forskjell i smak.

Det er nyttig å stille inn malingsgraden når du endrer typen kaffe eller hvis du vil lage kaffe som er mer eller mindre sterk. Det anbefales imidlertid ikke å bruke denne innstillingen systematisk.

7.3 | JUSTERE KAFFEUTLØPET

For alle tilgjengelige drikker kan du senke eller heve kaffeutløpene (15) etter størrelsen på koppen eller glasset (figur A15).

MERK



Sprut eller skålding kan skje hvis kaffeutløpene (15) er satt for høyt i forhold til størrelsen på koppene.


8 | FORBEREDE DRIKKER

Forberedelse: Plasser koppen(e) under kaffedy-

sene. Trykk på knappen for ønsket drikke.

8.1 | KAFFEDRIKKER

Mulige innstillinger: Det er mulig å øke styrken på kaffen ved å velge et annet antall kaffebønner.

Du kan tilberede en eller to kopper med maskinen ved å trykke på -knappen (figur C3).

Det er mulig å justere volumet på kaffen som tilberedes, ved å bruke mengdeskalaen på høyre side av skjermen (det er mulig å gjøre det før du starter oppskriften og under oppskriften). Maskinen starter med å male bønnene, tampe den malte kaffen og til slutt brygge kaffen.

Du kan når som helst stoppe forberedelsen ved å trykke på **STOP**.

8.2 | TE / VARMT VANN

Mulige innstillinger: Apparatet ditt lar deg tilberede varmt vann til te eller urtete.



Modell 840: Én vamtvanssoppskrift, du kan justere temperaturen og volumet på drikken (før og under tilberedning).

Modeller 860, 880, 890: Tre typer te (svart te, hvit te, grønn te), varmtvannstemperaturen er tilpasset valg av drikke; du kan justere volumet på drikken (før og under tilberedning).



8.3 | MELKEDRIKKER

Se figur D1–D6 tidligere i instruksjonen.

Før oppskriftsstart

1 | Koble den tynne og lange siden av melkeslangetilkoblingen  til **One Touch Cappuccino**-blokken  (figur D1).

MERK


 Pass på å sette inn den tynne og lange siden av melkeslangetilkoblingen  for å sikre oppskriftskvaliteten.

2 | Senk den andre enden i en beholder fylt med melk eller direkte i melkekartongen (figur D3).


3 | Plasser koppen(e) under kaffe-/melkedysene (figur D6).

Mulige innstillinger: Det er mulig å øke styrken på kaffen ved å velge et annet antall kaffebønner, og velge størrelse på drikken.

Dampen brukes til å skumme melken. Siden det er nødvendig med en høyere temperatur når du steamer, vil maskinen kjøre en ekstra forvarmingsfase.

Du kan trykke på **STOP** for å stoppe oppskriften, du kan trykke på  for å gå til neste oppskriftstrinn (bare for oppskrifter med to eller flere trinn).

MERK



 Ingen mulighet til å endre volumet under bearbeiding av melkeoppskrifter (kaffe og melk).

Rengjøring etter tilberedning av melkedrikker

Automatisk rengjøring av melk: Skjermen viser *Skyll melk?* på slutten av hver tilberedelse av melk.


Det anbefales å skylle etter bruk av melkefunksjonen for å sikre at skumtilbehøret er rent og melken skummes.

MERK

 For best resultat anbefales det å rengjøre **One Touch Cappuccino** flyttbar blokk  regelmessig (se avsnitt 11).

Hvis du merker en endring i kvaliteten på melkeskummet, ikke nøl med å gjenta skyllings- og rengjøringsprosessen: Et melkesystem som ikke er godt vedlikeholdt, kan forårsake denne typen problemer.




MERK

 **Avløp for automatisk skylling:** I henhold til tilberedningstypen (kaffe- eller melkeoppskrift) kan maskinen fullføre et automatisk skylleprogram når den slås av. Syklusen varer bare noen få sekunder og stopper automatisk (figur E3–E5).


8.4 | OPPSKRIFTER MED MALT KAFFE

Maskinen gjør det mulig å tilberede kaffe- og melkeoppskrifter med malt kaffe.



FORSIKTIG

 Ikke legg noe annet enn 1 skje  malt kaffe i luken for malt kaffe : Eventuell skade forårsaket av en for stor mengde malt kaffe eller annet stoff dekkes ikke av garantien.


Tilgang til oppskrift med malt kaffe:

- En oppskriftskategori på skjermen
- Ved å åpne luken for malt kaffe 


MERK

 Åpne aldri luken for malt kaffe  under oppskriftsforløpet; Hvis du gjør det, vil oppskriften stoppes og maskinen starter automatisk vedlikehold.

MERK

 Mulighet for å utføre oppskrift med malt kaffe selv om det ikke brukes kaffebønner.

MERK

 Når en syklus blir avbrutt, stopper den ikke umiddelbart. Maskinen vil fullføre syklusen og forberedelsen blir kansellert.

8.5 | PERMANENTE INNSTILLINGER

Følgende permanente innstillinger kan gjøres:

PRODUKT	ANTALL MALINGER	DOBBEL OPPSKRIFT TILJENGELIG	OMTRENTLIG STØRRELSE	STANDARDSTYRKE (MIN/MED/MAKS)	MULIGE INNSTILLINGER	AVANSERTE INNSTILLINGER VED Å TRYKKE PÅ PARAMETERE	MALT KAFFE-ALTERNATIV
Ristretto	1	Ja (2 malinger)	25 ml	Med	Mengde (20–35 ml, i trinn på 5 ml), styrke	Kaffetemperatur T2/T3	Ja
Espresso	1	Ja (2 malinger)	40 ml	Med	Mengde (30–70 ml, i trinn på 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Lungo	1	Ja (2 malinger)	80 ml	Med	Mengde (50–90 ml, i trinn på 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Long coffee / café crème	1	Ja (2 malinger)	120 ml	Min	Mengde (80–180 ml, i trinn på 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Doppio / dobbel espresso	2	Nei	80 ml	Med	Mengde (60–140 ml, i trinn på 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Nei
Americano	1	Nei	160 ml	Med	Mengde (120–280 ml, i trinn på 10 ml), styrke	Kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Morgenkaffe	1	Ja (2 malinger)	150 ml	Maks (fast)	Mengde (120–170 ml, i trinn på 10 ml), styrke		Nei
Cappuccino	1	Ja (2 malinger)	180 ml	Med	Mengde (M L XL), styrke	Skummengde, kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Latte macchiato	1	Ja (2 malinger)	250 ml	Med	Mengde (M L XL), styrke	Skummengde, kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Caffe Latte	1	Nei	250 ml	Med	Mengde (M L XL), styrke	Skummengde, kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Flat white	2	Nei	160 ml	Med	Mengde (M L XL), styrke	Skummengde, kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Nei
Melkekaffe / Café au Lait	1	Nei	280 ml	Min	Mengde (M L XL), styrke	Skummengde, kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Espresso macchiato	1	Ja (2 malinger)	60 ml	Med	Mengde (M L XL), styrke	Skummengde, kaffetemperatur T1 / T2 / T3	Ja
Varm melk		Nei	200 ml		Mengde (M L XL)		
Melkeskum		Nei	200 ml		Mengde (M L XL)	Skummengde	
Varmt vann					Mengde (50–300 ml, i trinn på 10 ml)	Vanntemperatur (T1 / T2 / T3)	
Varmt vann til svart te		Nei	200 ml		Mengde (50–300 ml, i trinn på 10 ml)		
Varmt vann til hvit te		Nei	200 ml		Mengde (50–300 ml, i trinn på 10 ml)		
Varmt vann til grønn te		Nei	200 ml		Mengde (50–300 ml, i trinn på 10 ml)		

T = temperatur

9 | PROFILMENYER

Profiler og favorittoppskrifter lar deg registrere dine foretrukne oppskrifter, tilpasse oppskrifter og andre innstillinger som lys og display.

9.1 | OPPRETTE OG SLETTE EN PROFIL

Metode 1: Trykk på en profilknapp til høyre på skjermen^[29] – ^[32]. Hvis det ikke allerede er registrert en profil for denne knappen, følger du instruksjonene på skjermen.

Metode 2: Trykk på profilikonet (👤) øverst til venstre på skjermen, og trykk deretter på ^[+] (tilgjengelig hvis maksimalt antall profiler ikke er nådd).

Mulighet for å opprette opptil 16 profiler (avhengig av modell). Hvis du vil endre eller slette en profil, trykker du på *innstillingsknappen* i den aktuelle profilen.


9.2 | OPPRETTE OG SLETTE EN FAVORITTOPPSKRIFT

Metode 1: Trykk på ^[+]-knappen fra profilgrensesnittet for å legge til en oppskrift, og følg instruksjonene på skjermen.


Metode 2: Trykk på følgende knapp på slutten av en oppskrift: (⊕👤)

Mulighet for å registrere opptil 8 oppskrifter per profil. Hvis du vil slette en favorittoppskrift, trykker du lenge på den aktuelle flisen, og trykker deretter på krysset som vises øverst på flisen.

MERK

 Det er ikke mulig å endre en oppskrift i profilmenyen eller under oppskriftsprosessen.

MERK

 Hvis du stopper favorittdrinken din mens den lages, vil denne innstillingen bli lagret.

For hver profil kan du angi spesifikke innstillinger:

- Sokkellys, på eller av
- Auto på på en bestemt favorittoppskrift
- Oppskriftsdisplay
- Legg til et navn
- Velg en farge
- Velg en snarvei

10 | INNSTILLING-MENY

Skyv på tannhjulet (⚙️) til venstre på display-panelet^[18].

Følgende innstillinger kan gjøres:

- **Parametere:** språk, klokke, dato, vannhardhet, kaffetemperatur, tetemperatur, måleenhet, lysstyrke på sokkellys, lysstyrke på skjermen, Auto-av, automatisk skylting, oppskriftsvisning (mosaikk eller glidebryter), tilbakestill produkt.
- **Informasjon:** tilberedt drikke, antall oppskrifter gjort
- **Hjelp og opplæring:** videoer som forklarer hvordan du bruker maskinen

Nedenfor er hovedinnstillingene tilgjengelige:

Dato	Du må angi datoen, spesielt når du bruker en kalkhindrende patron.
Klokke	Du kan velge å vise 12- eller 24-timers klokke.
Språk	Du kan velge språket du ønsker blant de tilgjengelige.
Måleenhet	Du kan stille inn måleenheten til ml eller oz.
Skjermens lysstyrke	Du kan justere skjermens lysstyrke i henhold til dine preferanser.
Temperatur på drikker	Du kan justere temperaturen på kaffe og/eller te til tre forskjellige nivåer.
Vannhardhet	Du kan stille vannhardheten fra 0 til 4 (<i>se avsnitt 6.1</i>).
Auto-av	Du kan velge hvor lang tid det skal ta før maskinen slår seg av automatisk (varigheten til ikke-bruk). Denne funksjonen lar deg redusere energiforbruket. Still inn automatisk utkoblingstid for å spare energi (slå av etter 15/30/60/90 minutter etter siste handling på maskinen). Sett den automatiske utkoblingstiden til den korteste varigheten (15 minutter) for å spare maksimal energi. Du kan også tilbakestille den til fabrikkinnstillingen.
Automatisk skylting	Du kan velge å aktivere automatisk skylting av kaffeutløpet eller ikke når du starter maskinen.
Baselysstyrke	Du kan justere lysstyrken på baselyset i henhold til dine preferanser, på eller av. Denne innstillingen er uavhengig av spesifikke innstillinger som er gjort i hver profil.

Trykk på ^[X] for å gå ut av innstillingsmenyen. Innstillingene lagres i minnet hvis du kobler fra maskinen.

11 | GENERELT VEDLIKEHOLD

Å utføre riktig vedlikehold vil optimalisere maskinens levetid og bevare den autentiske smaken på kaffen. Av hygieniske grunner er det viktig å utføre daglig vedlikehold som foreslått i bruksanvisningen, og å kjøre et skylleprogram hver dag før første gangs bruk eller når maskinen ikke har vært brukt i en lengre periode (over 2 dager).

Når og hvordan skal jeg tømme dryppefatet?


Når maskinen varsler deg. Du kan tømme det mer regelmessig før maskinen varsler deg (*figur J1–J9*).

Det anbefales at du lar det lufttørke før du setter det tilbake i maskinen. Det er viktig å alltid la det være på plass og tømme det regelmessig.



11.1 | VEDLIKEHOLD AV KAFFEGRUTBOKS OG DRYPPEFAT

Dryppefatet ^[13] samler det brukte vannet og kaffegrutboksen^[11] samler brukt malt kaffe.


FORSIKTIG

 Av hygieniske grunner, siden denne beholderen er i kontakt med melk og kaffe, anbefaler vi at du demonterer og rengjør hvert element hver dag under varmt vann.



FORSIKTIG

 Å ikke tømme dryppefatet  regelmessig kan skade maskinen. For å rengjøre det kan du demontere dekselet ved å trekke i det angitte området, og du kan legge deler i oppvaskmaskinen.

Når og hvordan skal jeg tømme kaffegrutboksen?


Når maskinen varsler deg. Du kan tømme den mer regelmessig før maskinen gir deg beskjed, men sørg for at maskinen er slått på slik at den kan registrere at boksen  er tømt (*figur 11-16*).

FORSIKTIG

 Å ikke tømme kaffegrutboksen  regelmessig kan skade maskinen. Ikke legg den i oppvaskmaskinen. Av hygieniske grunner anbefaler vi at du rengjør kaffegrutboksen hver dag under varmt vann med såpe og svamp.

Det anbefales at du lar den lufttørke før du setter den tilbake i maskinen.


11.2 | VEDLIKEHOLD AV VANNTANK


For å bevare den beste kaffesmaken som påvirkes av vannkvaliteten og hygiene, anbefaler vi å bare bruke friskt vann, og å rengjøre vanntanken  hver dag med varmt vann og en flaskebørste.

11.3 | HVORFOR OG HVORDAN VEDLIKEHOLDER JEG MELKESYSTEMET?

Vedlikehold melkesystemet etter at du har laget melkedrikker.

MERK

 For å oppnå en jevn skumkvalitet, anbefaler vi at du:


- Start maskinens rengjøringscyklus. Du kan starte rengjøring av melkesystemet når som helst. For å lære hvordan du gjør dette, se opplæringen som er lagret på maskinen: *Utføre en rengjøring*.
- Rengjør røret og dysen grundig med varmt vann umiddelbart etter hver bruk. Du kan bruke rørenseren på innsiden av metalldelen av melkerøret.
- Vi anbefaler å rengjøre melkekannen  etter hver bruk eller når den er tom. Glasskannen kan vaskes i oppvaskmaskinen.

11.4 | HVORFOR OG HVORDAN RENGJØR JEG KAFFEBØNNEBEHOLDEREN?

Kaffebønnene kan etterlate fettflekker i tanken, noe som kan påvirke kaffesmaken.

For å bevare den beste kaffesmaken og for bedre hygiene, anbefaler vi at du tørker av kaffebønnebeholderne med en myk og tørr klut hver gang du fyller den.


FORSIKTIG


 Ikke rengjør den med vann, fordi vann i kaffebønnebeholderen kan skade

produktet.

heller malt kaffe inni.

11.5 | HVORFOR OG HVORDAN RENGJØR JEG AV KAFFELUKEN?

For å bevare den beste kaffesmaken og for bedre hygiene anbefaler vi å børste kaffeluken med børsten som er inkludert i skjeen , før du

Kaffeluken  brukes til kafferengjøring, for å sette inn rengjøringstablett (*se avsnitt 12*). Forsikre deg om at det ikke er malt kaffe i luken før du setter inn tablett. Når rengjøringsprogrammet er ferdig, anbefaler vi å børste kaffeluken for å fjerne rester av rengjøringsproduktet.

11.6 | OVERSIKT GENERELT VEDLIKEHOLD

For å få tilgang til vedlikeholdsmenyen, trykk på rengjøringsknappen  på skjermen.

KOMPONENT	FORHÅNDSVARSEL	VARSLING	MERK
Dryppefat		Når dryppefatet er fullt, må du tømme det for å kunne utføre oppskrifter	Det er ikke mulig å utføre oppskrifter hvis dryppefatet ikke er på plass
Kaffebønnebeholder		Når kaffebønnebeholderen er tom, må du fylle den for å kunne male kaffe.	Merk: Du kan utføre oppskrifter uten å male (oppskrifter med malt kaffe og/eller melkopskrifter og/eller varmt vann)
Vanntank	Etter noen oppskrifter må du fylle vanntanken	Når vanntanken er tom, må du fylle den for å kunne utføre oppskrifter	Det er ikke mulig å utføre oppskrifter hvis vanntanken ikke er på plass og full
Kaffegrutskuff	Etter noen oppskrifter må du tømme kaffegrutskuffen	Når kaffegrutskuffen er full, må du tømme den for å kunne utføre oppskrifter	Det er ikke mulig å utføre oppskrifter hvis kaffegrutskuffen ikke er på plass
Kaffesjaktør			Hvis kaffesjaktøren er åpen, er det ikke mulig å utføre en oppskrift, du må lukke den for å kunne utføre oppskrifter. Hvis du åpner døren til kaffesjakten under en oppskrift, vil oppskriften stoppes, og maskinen vil kjøre automatisk vedlikehold når døren blir lukket.
Kaffebønnedekselet			Hvis kaffebønnedekselet ikke er på maskinen, er det ikke mulig å male bønnene. Merk: vi anbefaler at du har dekselet på apparatet på hele tiden for å beskytte kaffebønnene

12 | ANNET VEDLIKEHOLD

VEDLIKEHOLD	NÅR?	FORKLARING	TILBEHØR NØDVENDIG
Automatisk rengjøring av melk 30 s / 20 ml	Etter hver melkedrikk, når maskinen gir deg beskjed	Lar deg skylle maskinens melkesystem. Du kan starte en melkesystemskylning når som helst.	
Kaffeskylling 45 s / 30 ml	Når som helst	Lar deg skylle maskinens kaffesystem. Denne prosessen bruker bare varmt vann. Det sikrer den autentiske smaken på kaffen din.	
Teskylling 30 s – 20 ml	Når som helst	Lar deg skylle med varmt vann for å sikre en autentisk smak av te eller ekstrakt.	
Rengjøring av melketilbehør 5 min	Når maskinen varsler deg og når som helst	Dette innebærer å fjerne og rengjøre den avtakbare One Touch Cappuccino -blokken [6]. Rengjør denne regelmessig for optimal melkeskumming. Se ovenfor i instruksjonene: Figur F1–F15	Rengjøringsnål [5]
Rengjøring av kaffesystemet 13 min / 600 ml	Når maskinen varsler deg eller når som helst	Lar deg rengjøre og avfette maskinens kaffesystem. Det garanterer optimal bevaring av drikkenes aromaer. Rengjør kaffeluken før og etter rengjøringsprogrammet, se ovenfor i instruksjonene: Figur H1–H9	1 rengjøringstablett
Avkalking 25 min / 600 ml	Når maskinen varsler deg eller når som helst	Lar deg utføre en avkalkingsprosedyre. Eliminerer avleiringer av kalk eller vinstein som kan påvirke smaken på kaffen. Når antall drikker ikke er tilstrekkelig til å kreve avkalking, er denne funksjonen ikke aktiv. Rør for å oppløse produktet når det helles i tanken.	1 dose avkalkingsmiddel

FORSIKTIG



Du trenger ikke å kjøre rengjøringsprogrammet så snart maskinen varsler deg, men du bør gjøre det rimelig kort tid etter. Hvis rengjøringen utsettes, vil varselmeldingen vises til rengjøringen er utført.

Hvis du trekker ut stikkkontakten til maskinen under rengjøring eller i tilfelle strømbrydd, starter rengjøringsprogrammet på nytt. Det er ikke mulig å utsette denne operasjonen: det er obligatorisk for å skylle vannsystemet. I dette

tilfellet kan det være nødvendig med en ny rengjøringstablett. For ytterligere forklaringer, se veiledningene som er tilgjengelige i maskinens innstillinger.

Vil du vite når du skal utføre vedlikeholdsoperasjonene ovenfor? En varselmelding vises på skjermen så snart det er en handling du må utføre.



13 | FEILSØKING

ADVARSEL





Bare en kvalifisert tekniker er autorisert til å utføre reparasjoner på elektriske ledninger og utføre arbeid på strømmettet. Hvis du ikke følger disse instruksjonene, risikerer du død ved elektrisk støt. Ikke bruk en apparat som er synlig skadet!

FUNKSJON	PROBLEM	KORRIGERENDE TILTAK
Generell drift	Maskinen viser en feil, programvaren henger eller det er en feil på maskinen.	Slå av og trekk ut stikkkontakten, ta ut filteret, vent i ett minutt og start apparatet igjen. Trykk og hold på/av-knappen for å starte.
	Apparatet slås ikke på når du trykker på PÅ/AV-knappen.	Kontroller sikringene og stikkkontaktene. Kontroller at de to støpselene er riktig satt inn i kontakten.
	Strømbrydd oppstår under en syklus.	Apparatet starter automatisk på nytt når strømmen slås på igjen. Følg deretter instruksjonene på skjermen om nødvendig.
Bruk	Apparatet ber om å blir koblet fra strøm og koblet til igjen.	Koble fra apparatet i 20 sekunder, fjern Claris Aqua Filter System, og koble det deretter til igjen. Kontakt WMF kundeserviceteam hvis feilen fortsetter.
	Kaffekvernen lager en merkelig lyd.	Det er et fremmedlegeme i kvernen. Kontakt WMF kundeserviceteam.
	Malingsgradmarkøren er vanskelig å manipulere.	Endre kvernninnstillingen bare når den er i gang.
	Apparatet produserer ikke kaffe eller noen annen ønsket oppskrift.	Det er oppdaget et problem under tilberedningen av drikken. Apparatet har startet på nytt automatisk og er klart for en ny syklus.
	Du har brukt malt kaffe i stedet for kaffebønner i kaffebønnebeholderen.	Bruk støvsuger til å fjerne malt kaffe fra kaffebønnebeholderen. Legg bare kaffebønner i kaffebønnebeholderen, unngå andre produkter (for eksempel krydder)
	Kaffebønnevarselet er slått på, selv om det er kaffebønner i beholderen	Du kan åpne lokket og riste bønnene med hånden. Unngå å bruke oljete, karamelliserte eller smaksatte kaffebønner som ikke går lett inn i kvernen.
	Det er vann under apparatet.	Før du tar ut vanntanken, må du vente i 15 sekunder etter at kaffen er ferdig med å renne, slik at apparatet er ferdig med syklusen. Kontroller at dryppefatet er riktig plassert på maskinen. det skal alltid være på plass, selv når apparatet ikke er i bruk. Dryppefatet skal ikke fjernes under en syklus.
Det er vann i kaffegrutskuffen.	Hvis det renner noe vann på apparatets øvre deksel, føres det direkte til kaffegrutskuffen. Unngå å stable en full kopp på toppen av apparatet.	

FUNKSJON	PROBLEM	KORRIGERENDE TILTAK
	Når du slår av apparatet, strømmer det varmt vann ut av kaffeutløpene og One Touch Cappuccino -blokken.	Avhengig av typen oppskrift som tilberedes, kan maskinen kjøre en automatisk skyllesyklus når den slås av, for å unngå tilstopping. Denne syklusen varer bare noen få sekunder og stopper automatisk.
Bruke drikkevarer	One Touch Cappuccino -blokken suger ikke inn melken.	Kontroller at blokken er riktig montert (spesielt koblingen i melkeslangen). Kontroller at dampdysen ikke er blokkert. Hvis dette er tilfelle, se nedenfor «Dampdysen på maskinen ser ut til å være delvis eller fullstendig blokkert». Kontroller at koblingen ikke er blokkert eller skitten; legg den i bløt i en blanding av varmt vann og oppvaskmiddel, og skylt og tørk før du monterer den igjen. Forsikre deg om at det fleksible røret ikke er blokkert eller vridd, og at det er riktig satt inn i One Touch Cappuccino -blokken for å unngå luftlekkasjer. Kontroller at det er helt nedsenket i melken. Skylt og rengjør blokken (se kapitler om skylting og rengjøring av One Touch Cappuccino -blokken).
Bruke melkeskum	One Touch Cappuccino -blokkene gir lite eller ikke noe skum.	For melkedrikker anbefaler vi at du bruker frisk pasteurisert eller ultrapasteurisert melk som nylig er åpnet. Det anbefales også å bruke en kald beholder.
	Melken eller vannet strømmer ikke riktig inn i koppen(e).	Sjekk at One Touch Cappuccino -blokken  er riktig plassert.
	Det er spor av melk i en americano eller varmt vann.	Gjennomfør en melkeskylingsyklus eller demonter og rengjør One Touch Cappuccino -tilbehøret før du kjører tilberedningen.
	Espressoen eller kaffen er ikke varm nok.	Kjør en kaffeskyllingsyklus før du tilbereder kaffen. Øk kaffetemperaturen i avansert-menyen eller i innstillingsmenyen. Varm koppen ved å skylle den med varmt vann før du lager drinken. Velg en kopp i henhold til volumet på oppskriften du ber om.
	Kaffen er for lyst farget eller for svak.	Unngå å bruke oljete, karamelliserte eller smaksatte kaffebønner. Kontroller at kaffebønnene tilføres riktig, og at ingenting blokkerer sensoren. Reduser mengden i tilberedningen, og øk styrken på drikken. Skyv justeringsmarkøren for malingsgrad til venstre for å gjøre den malte kaffen finere. Lag drikken i to sykluser ved å bruke funksjonen 2 kopper.
	Kaffen renner for sakte.	Skyv finheten til malingsgradmarkøren  til høyre for å gjøre den malte kaffen grovere (avhengig av hvilken type kaffe som brukes). Kjør én eller flere skyllesykluser. Kjør en maskin ren (<i>se avsnitt 12</i>). Hvis det oppstår under oppskrift med malt kaffe: Velg kaffe som er malt grovere, eller bruk en blanding til espressomaskin

FUNKSJON	PROBLEM	KORRIGERENDE TILTAK
	Teen er ikke varm nok eller for varm.	Øk eller reduser varmtvannstemperaturen i Innstillinger-menyen.
Bruk av damp	Dampdysen på maskinen ser ut til å være delvis eller fullstendig blokkert.	Demonter dysen fra støtten ved hjelp av demonteringsnøkkelen (<i>figur F4</i>). Bytt støtten uten dysen. Start skyllesyklusen for One Touch Cappuccino -blokken for å fjerne eventuelle gjenværende avleiringer. Rengjør dampdysen og sørg for at åpningen på dysen ikke hindres av restene av melk eller kalk. Bruk rengjøringsnålen om nødvendig (<i>figur F5</i>).
	Ingen damp kommer ut av dampdysen.	Kontroller at dampdysen ikke er blokkert. Se <i>Dampdysen på maskinen ser ut til å være delvis eller fullstendig blokkert</i> ovenfor. Hvis dette ikke fungerer, tøm vanntanken og fjern Claris-filteret midlertidig. Fyll vanntanken med mineralvann med høyt kalsiuminnhold (> 100 mg/l) og kjør dampsykluser (5 til 10) etter hverandre i en beholder til du får en kontinuerlig dampstråle. Sett filteret tilbake i tanken og gå tilbake til å bruke vanlig vann.
	Det lekker damp fra dryppefatisten.	Avhengig av type preparat kan det komme damp ut fra dryppefatisten.
Bruke vedlikehold	Dryppefatet er tømt, men advarselen vises fortsatt på skjermen.	Metallkontaktene er skitne. Rengjør og tørk av metallkontaktene på baksiden av dryppefatet.
	Maskinen krever ikke avkalking.	Avkalkingsyklusen kreves etter et stort antall oppskrifter.
	Det strømmer lite gjennom kaffedysen under avkalkingen.	Under avkalkingen pågår det flere handlinger i apparatet, uten at det strømmer permanent gjennom dysen.
	Noe malt kaffe har funnet veien inn i dryppefatet.	En liten mengde malt kaffe kan avsettes i dryppefatet. Maskinen er designet for å tømme ut overflødig malt kaffe slik at perkolasjonssonen forblir ren. For kaffe laget med ferdigmalt kaffe skal du bare bruke én kaffedose (tilsvarer skjeen som fulgte med apparatet).
	Etter at kaffegrutskuffen er tømt, vises advarselen fortsatt på skjermen.	Sett inn kaffegrutskuffen riktig og følg instruksjonene på skjermen. Vent minst 6 sekunder før du bytter dem ut.
	Vanntanken er fylt, men advarselen vises fortsatt på skjermen.	Du har kanskje ikke tatt i nok vann til at apparatet registrerer vannnivået, fyll tanken helt. Kontroller at tanken er riktig installert på enheten. Flottøren nederst i tanken skal bevege seg fritt. Kontroller og frigjør flottøren om nødvendig.

 Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 201/30/EU og 2009/125/EU.

 Når produktet ikke skal brukes lenger, må det ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et innsamlingspunkt for elektrisk og elektronisk utstyr. Materialene kan brukes på nytt i henhold til merkingen. Gjenbruk, resirkulering og andre måter å gjenbruke gamle apparater gir et viktig bidrag til å beskytte miljøet vårt. Hør med kommunen din om hvor du finner nærmeste innleveringssted.

Med forbehold om endringer

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Komponenty	265
2 Specyfikacja techniczna	266
3 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	266
3.1 Właściwe użycie	266
3.2 Tylko na rynek europejski	267
3.3 Zalecenia dotyczące instalacji	267
3.4 Ważne informacje o produkcji	268
3.5 Przed pierwszym użyciem	268
4 Różnice między modelami	269
5 Widok ogólny	270
5.1 Prezentacja różnych przycisków	270
5.2 Ustawienia podświetlenia	271
6 Montaż urządzenia	271
6.1 Pomiar twardości wody	271
6.2 Instalacja filtra	272
7 Ważne informacje przed przygotowaniem napojów	273
7.1 Przygotowanie urządzenia	273
7.2 Przygotowanie młynka	273
7.3 Ustawienie wylotu kawy	273

8 Przygotowanie napojów	274
8.1 Napoje kawowe	274
8.2 Herbata / gorąca woda	274
8.3 Napoje mleczne	274
8.4 Receptury z kawą mieloną	275
8.5 Ustawienia stałe	276
9 Menu profili	278
9.1 Tworzenie i usuwanie profilu	278
9.2 Tworzenie i usuwanie ulubionej receptury	278
10 Menu ustawień	278
11 Konserwacja ogólna	279
11.1 Konserwacja pojemnika na fusy z kawy i tacki ociekowej	279
11.2 Konserwacja zbiornika na wodę	280
11.3 Dlaczego i jak konserwować system mleka?	280
11.4 Dlaczego i jak czyścić zbiornik na kawę ziarnistą?	280
11.5 Dlaczego i jak czyścić klapkę na kawę mieloną?	281
11.6 Przegląd ogólnej konserwacji	281
12 Pozostała konserwacja	283
13 Rozwiązywanie problemów	284

SPIS RYSUNKÓW

A Pierwsze użycie | **B** Pomiar twardości wody | **C** Przygotowywanie jednocześnie dwóch filiżanek według receptury | **D** Przygotowywanie mleka według receptury | **E** Szybkie płukanie systemu mleka | **F** Ręczne dokładne czyszczenie systemu mleka | **G** Program usuwania kamienia | **H** W pełni automatyczne czyszczenie ekspresu | **I** Opróżnianie pojemnika na fusy z kawy | **J** Opróżnianie tacki ociekowej

Gratulacje! Zakupili Państwo w pełni automatyczny ekspres do kawy **WMF Perfection**. Ten nowy produkt zapewnia możliwość przygotowania aż do 20 gorących napojów (w zależności od modelu): espresso, ristretto, lungo, duża czarna kawa / café crème, doppio / podwójne espresso, americano, poranna kawa, cappuccino, latte macchiato, caffè latte, flat white, kawa z mlekiem / café au lait, espresso macchiato, receptury z użyciem kawy mielonej, spienione mleko, gorące mleko, gorąca woda, czarna herbata, biała herbata i zielona herbata. Zasobnik na kawę mieloną umożliwia użycie również wcześniej zmielonej kawy do różnych receptur.

Oprócz przedstawionego bardzo szerokiego wyboru ekspres oferuje wiele możliwości dostosowania napojów do własnych potrzeb. Można na przykład użyć funkcji, która zwiększy intensywność kawy, aby uzyskać bardziej wyraźny smak. Można też dostosować ilość, moc i temperaturę napojów.

Intuicyjna obsługa

Najczęściej spożywane napoje można wybrać jednym dotknięciem bezpośrednio z głównego interfejsu. Ekran pozwala śledzić postęp procesu przygotowania kawy i zapewnia łatwy dostęp do różnych menu. Większość napojów można przygotować w dwóch porcjach jednocześnie, co oszczędza czas i jest bardziej wygodne.

Zaawansowany system drugiego termobloku umożliwia przygotowanie kawy według licznych receptur z mlekiem lub pianką mleczną, takich jak cappuccino, latte macchiato czy espresso macchiato. Ekspres daje gwarancję zawsze idealnego aromatu, odpowiedniego do upodobań, niezależnie od rodzaju napoju i ulubionych ustawień czy od tego, jaki rodzaj ziaren lub inną bazę napoju wybrał chwilę wcześniej Twój partner lub przyjaciół!

Aby zapewnić najlepszy smak napoju, espresso tradycyjnie podaje się w małej porcelanowej filiżance. Aby uzyskać optymalną temperaturę espresso i gęstą, kremową piankę, zalecamy wcześniejsze podgrzanie filiżanki. Prawdopodobnie konieczne będzie wypróbowanie kilku rodzajów kawy, zanim odnajdzie się ten odpowiedni. Eksperymentując z mieszanką i/lub stopniem wypalenia kawy, ostatecznie osiągnie się idealny rezultat.

Co już wiadomo?

Kawa espresso ma bogatszy aromat niż klasyczna kawa filtrowana. Pomimo mocniejszego smaku, który dłużej pozostaje na podniebieniu, espresso zawiera mniej kofeiny niż kawa filtrowana (około 60–80 mg na filiżankę w porównaniu z 80–100 mg na filiżankę) ze względu na krótszy czas przesączania. Kolejnym czynnikiem, który wpływa na ogólną jakość parzonej kawy, jest jakość używanej wody. Najlepiej napełniać zbiornik na wodę świeżą i zimną wodą.

Przydatne wskazówki

Poniżej przedstawiono kilka wskazówek, jak w pełni wykorzystać możliwości ekspresu i uzyskać wysoką jakość kawy:

- Jakość wody w znacznym stopniu wpływa na jakość smaków. Kamień i chlor mogą zmieniać smak kawy. Aby zachować wszystkie walory smakowe kawy, zalecamy stosowanie systemu filtrowania Claris Aqua lub wody o niskiej zawartości minerałów.

- Podczas przygotowywania wyłącznie receptur na kawę zalecamy używanie porcelanowych filiżanek w kształcie tulipana, uprzednio podgrzanych (na przykład przez przepłukanie ich gorącą wodą) i o wielkości odpowiedniej do wybranej objętości napoju. Do przygotowania napojów na bazie mleka zaleca się używanie szklanek lub filiżanek z grubego szkła, aby uzyskać zachęcający wizualnie efekt.
- Palone ziarna kawy mogą stracić swój aromat, jeśli nie są dobrze zabezpieczone. Zalecamy napełnianie pojemnika taką ilością ziaren, żeby zużyć je w ciągu 4–5 dni. Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą jest również wyposażona w uszczelkę, aby chronić aromat.
- Należy także pamiętać, aby unikać tłustych i karmelizowanych kaw ziarnistych, ponieważ mogą one uszkodzić ekspres.
- Jakość i stopień rozdrobnienia podczas mielenia decydują o sile smaku i jakości pianki. Im drobniej zmielone są ziarna, tym gęstsza jest pianka. W istocie grubość mielenia powinna być dostosowana do przygotowywanego napoju: drobniejsza do ristretto i espresso, a grubsza do zwykłej kawy.
- Zaleca się stosowanie mleka pasteryzowanego lub UHT, półtłustego. Najważniejsza przy spienianiu mleka jest to, by jego temperatura wynosiła 4–8°C. Używanie specjalnych rodzajów mleka (mikrofiltrowane, surowe, fermentowane, wzbogacone, pełne, bez laktozy, odtłuszczone itp.) lub niektórych rodzajów mleka roślinnego (ryżowe, sojowe, owsiane itp.) może dać mniej zadowalające rezultaty, zwłaszcza jeśli chodzi o ilość i jakość pianki.

Życzymy Państwu wielu lat radości z użytkowania w pełni automatycznego ekspresu do kawy **WMF Perfection**.

1 | KOMPONENTY

- 1 Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
- 2 Pokrętło regulacji grubości mielenia
- 3 Lejek do kawy wstępnie zmielonej / lejek na tabletkę czyszcząca
- 4 Lampka LED
- 5 Akcesorium do czyszczenia systemu mleka, 2 w 1: narzędzie do demontażu + igła czyszcząca
- 6 Wyjmowany blok **One Touch Cappuccino**
- 7 Łyżka do kawy mielonej
- 8 Dzbaneq na mleko + pokrywa (zależnie od modelu)
- 9 Lanca do mleka
- 10 Rurka do mleka
- 11 Wyjmowany blok na fusy z kawy
- 12 Złącze rurki do mleka
- 13 Siatka i wyjmowana tacka ociekowa
- 14 Zdejmowana osłona wylewki
- 15 Dysze wylotowe kawy, o regulowanej wysokości
- 16 Zbiornik na wodę
- 17 System filtrów Claris Aqua z akcesoriami montażowymi
- 18 Panel wyświetlacza
- 19 Torba z zestawem do pielęgnacji
- 20 1 szaszetka do usuwania kamienia
- 21 2 tabletki czyszcząca
- 22 2 paski do testowania twardości wody
- 23 Środek do czyszczenia rurek
- 24 Przycisk ustawień
- 25 Przycisk czyszczenia
- 26 Przycisk włączania/wyłączania
- 27 Przycisk Home
- 28 Ekran dotykowy nawigacji
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

2 | SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Urządzenie: **WMF Perfection**

w pełni automatyczny ekspres do kawy

Zasilanie: 220–240 V~/50 Hz

Ciśnienie pompy: 15 barów

Pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g

Pojemność pojemnika na fusy: 15 porcji

Zbiornik na wodę: 2,0 l

Pobór energii: Podczas pracy 1450 W

Użytkowanie i przechowywanie: Wewnątrz, w suchym miejscu (zabezpieczonym przed mrozem)

Długość kabla (m): ok. 1,1

Wymiary (mm) wys. x szer. x gł.: 395 x 285 x 480

Waga (kg): 12,0

Producent:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Francja

3 | WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W tej instrukcji obsługi ważne informacje oznaczone są za pomocą symboli i słów ostrzegawczych:

OSTRZEŻENIE wskazuje na niebezpieczną sytuację, która może spowodować poważne obrażenia.

OSTROŻNIE wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może spowodować lekkie lub średnie obrażenia.

UWAGA wskazuje na sytuację, która może prowadzić do szkód materialnych.

WSKAZÓWKĄ zawiera dodatkowe informacje dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z produktem.




Symbol: należy przestrzegać wskazówek i postępować zgodnie z nimi.

3.1 | WŁAŚCIWE UŻYCIE

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, wymiana przewodu zasilającego może być wykonana wyłącznie przez producenta, jego serwis posprzedażowy lub osoby o równoważnych kwalifikacjach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, tylko wewnątrz budynku, na wysokości poniżej 2000 m.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
- Nie jest ono przeznaczone do użytku w następujących środowiskach, które nie są uwzględnione w gwarancji:
 - pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i

- innych środowiskach pracy;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych;
 - w obiektach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- Aby oczyścić urządzenie, należy zawsze postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia:
 - odłączyć urządzenie od zasilania,
 - nie czyścić urządzenia, gdy jest gorące,
 - czyścić wilgotną ściereczką lub gąbką,
 - nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wkładać go pod bieżącą wodę.
- Podczas używania dyszy należy upewnić się, że jest ona prawidłowo skierowana, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- Upewnić się, że uchwyt filtra jest dobrze osadzony, przed przepuszczeniem kawy.
- Nie wkładać obcych przedmiotów do młynka do mielenia ziarna.
- Urządzenie nie powinno znajdować się w szafce, gdy jest używane.

OSTRZEŻENIE

 Ryzyko obrażeń w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Po użyciu nie dotykać gorących powierzchni urządzenia (głowica perkolacyjna, uchwyt filtra i dysza pary), narażonych na działanie ciepła resztkowego.

3.2 | TYLKO NA RYNEK EUROPEJSKI

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku minimum 8 lat, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i są w pełni świadome związanych z tym zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo których doświadczenie lub wiedza nie są wystarczające, pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały instrukcję dotyczącą bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia.
- Dzieci nie powinny używać urządzenia jako zabawki.

3.3 | ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Europejska dyrektywa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie były wyrzucane razem z odpadami komunalnymi. Zużyte urządzenia należy zbierać oddzielnie, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, które zawierają, a także zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem. Sprawdzić, czy napięcie zasilania podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w instalacji sieciowej.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone. W takim przypadku należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Ze względów bezpieczeństwa to urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami (dyrektywy dotyczące niskiego

napięcia, kompatybilności elektromagnetycznej, materiałów mających kontakt z żywnością, środowiskiem itp.)

- Wszelkie błędy w podłączeniu elektrycznym powodują utratę gwarancji.
- Nie wyjmować uchwytu filtra zawierającego zmieloną kawę podczas przepływu wody, ponieważ w tym czasie urządzenie znajduje się pod ciśnieniem.
- Nie używać, jeśli taca ociekowa i kratka nie znajdują się na swoim miejscu.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć je od zasilania przed oczyszczeniem.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli podczas pracy lub przed czyszczeniem urządzenia wystąpi problem.
- Nie ciągnąć za przewód w celu odłączenia urządzenia.
- Przewód zasilający nie może znajdować się w pobliżu gorących części urządzenia ani w kontakcie z nimi, w pobliżu źródła ciepła ani nad ostrą krawędzią.
- Upewnić się, że przewód ani ręce nie dotykają gorących części urządzenia (płyta do podgrzewania filiżanek, uchwyt filtra, dysza parowa).
- Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi usuwania kamienia z urządzenia.
- Wszystkie czynności poza czyszczeniem i codzienną konserwacją przez klienta muszą być wykonywane przez autoryzowane centrum obsługi.
- Akcesoria i zdejmowane części urządzenia nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy używać wyłącznie akcesoriów i części zamiennych producenta przeznaczonych do tego urządzenia.
- Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania napojów dla dzieci w wieku poniżej 2 lat.
- Wszystkie urządzenia podlegają surowym procedurom kontroli jakości. Należą do nich testy rzeczywistego użytkownika na losowo wybranych urządzeniach, które wyjaśniają ewentualne ślady użytkownika.
- Aby zmniejszyć ryzyko zranienia, nie należy zostawiać przewodu wiszącego nad stołem lub blatem, gdzie dziecko może go pociągnąć lub ktoś może się o niego potknąć.
- Nie wlewać zimnej wody do zbiornika bezpośrednio po cyklu parzenia. Między kolejnymi

przygotowaniami należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.

- Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego albo elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- Nie używać urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

3.4| WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

WSKAZÓWKI



Przeczytać uważnie tę instrukcję i zachować ją do wykorzystania w przyszłości. Przestrzegać wskazówek

bezpieczeństwa.

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona wskazówki dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania tych wskazówek.

Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i wraz z urządzeniem przekazywać każdemu kolejnemu użytkownikowi. Należy zwrócić uwagę na informacje dotyczące gwarancji, które są załączone oddzielnie. Podczas użytkowania należy przestrzegać środków ostrożności.

3.5| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM













- 1| Wyjąć ostrożnie urządzenie i wszystkie akcesoria z opakowania oraz sprawdzić, czy wszystkie elementy i akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
- 2| Przed użyciem należy upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte.
- 3| Przed pierwszym użyciem i po dłuższym przechowywaniu należy oczyścić urządzenie, komponenty i akcesoria zgodnie z opisem w [rozdziale 11](#).

4| RÓŻNICE MIĘDZY MODELAMI

CECHY	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Obudowa	czarna	srebrna	srebrna	srebrna
Receptury				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Duża czarna kawa / Café crème	✓	✓	✓	✓
Doppio / Podwójne espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Poranna kawa	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Kawa z mlekiem / Café au lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Gorące mleko	✓	✓	✓	✓
Spienione mleko	✓	✓	✓	✓
Gorąca woda	–	–	–	–
Gorąca woda na czarną herbatę	✓	✓	✓	–
Gorąca woda na białą herbatę	✓	✓	✓	–
Gorąca woda na zieloną herbatę	✓	✓	✓	–
Ustawienia				
Ustawienia profilu	16	16	10	4
Opcje ustawień mocy kawy	4	4	4	3
Funkcja				
Kawa mielona	✓	✓	✓	✓
Akcesoria				
Szklany pojemnik na mleko	✓	✓	✓	–

5 | WIDOK OGÓLNY

5.1 | PREZENTACJA RÓŻNYCH PRZYCISKÓW


PRZYCISK	OPIS / FUNKCJE OGÓLNE
	Włączanie i wyłączanie ekspresu. Aby uruchomić ekspres, należy nacisnąć przycisk.
	Przycisk Home. Umożliwia powrót do menu głównego.
	Ekspres ma szereg ustawień – wypróbuj je! Dzięki nim możesz cieszyć się kawą dokładnie taką, jak lubisz.
	Przejdź do różnych opcji czyszczenia urządzenia. Właściwa konserwacja zoptymalizuje żywotność ekspresu i pozwoli zachować autentyczny smak kawy.
	Umożliwia powrót do poprzedniego ekranu.
	Przejdź do następnego ekranu. Na przykład podczas przygotowywania cappuccino po określonym czasie należy przejść od przygotowywania mleka do przygotowywania espresso.
	Przeglądanie menu w górę / zwiększanie wybranego parametru. Przeglądanie menu w dół / zmniejszanie wybranego parametru.
	Przycisk  pozwala wybrać, czy urządzenie ma przygotować jedną, czy dwie filiżanki.
OK	Potwierdzenie wyboru.
START	Rozpoczęcie wyboru.
STOP	Zatrzymanie wyboru.
	Przyciski profili po prawej stronie ekranu.
	Przycisk profilu w lewym górnym rogu ekranu.
	Przycisk kontekstowy, funkcja zależna od ekranu (ustawienia zaawansowane receptur, ustawienia profilu itp.)

5.2 | USTAWIENIA PODŚWIETLENIA

Szczegółowe informacje o podświetleniu przycisków

- Gdy przycisk nie jest podświetlony, odpowiadająca mu funkcja jest niedostępna.
- Gdy przycisk jest lekko podświetlony, funkcja jest dostępna i można ją wybrać.
- Gdy żądana funkcja jest w toku, światło staje się bardzo jasne.

Szczegółowe informacje o efektach świetlnych na podstawie urządzenia

- Gdy ekspres jest włączony, lampka w podstawie świeci jasno. Lampkę można włączyć lub wyłączyć, jak opisano w [rozdziale 10](#).
- Gdy ekspres jest wyłączony, lampka w podstawie nie świeci.
- Gdy trwa przygotowanie napoju, lampka jest w trybie zmiennym.
- Gdy lampka w podstawie miga, wymagana jest interwencja konsumenta, aby zakończyć trwającą czynność.
- Wszystkie informacje ogólne, takie jak informacje ostrzegawcze, pojawiają się na panelu wyświetlacza .


Szczegółowe informacje o podświetleniu wylewki urządzenia


- Podświetlenie wylewki włącza się automatycznie, gdy trwa przygotowywanie receptury.

6 | MONTAŻ URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem patrz rysunek [A1–A15](#) we wcześniejszej części instrukcji.


OSTRZEŻENIE

 Urządzenie należy podłączyć do uzziemionego gniazdka sieciowego 230 V. Niezastosowanie się do tego wiąże się z ryzykiem śmiertelnych obrażeń spowodowanych prądem elektrycznym! Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa zgodnie z opisem w [rozdziale 10](#).

Ustawić urządzenie na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od rozprysków wody i źródeł ciepła. Upewnić się, że wybrane miejsce jest odpowiednio wentylowane, ponieważ urządzenie wydziela ciepło. Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach takich jak marmur. Usunąć folię ochronną z panelu wyświetlacza .

Szczegółowe informacje o tace ociekowej
Umożliwia zbieranie wody lub kawy, która może wypłynąć z ekspresu w trakcie przygotowywania kawy i po jej przygotowaniu. Ważne jest, aby zawsze odkładać ją na miejsce i regularnie opróżniać.

Włączanie urządzenia


Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk ON / OFF , a na ekranie pojawi się logo **WMF-logo**. Postępować zgodnie z instrukcjami wskazanymi przez urządzenie ([rys. A1–A15](#)).

Ustawienia początkowe

Podczas pierwszego użycia urządzenia pojawi się prośba o skonfigurowanie różnych ustawień. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

6.1 | POMIAR TWARDOŚCI WODY

Ekspres należy ustawić w zależności od twardości wody, w zakresie od 0 do 4. Aby to zrobić, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- 1 | Przed pierwszym użyciem ekspresu sprawdzić twardość wody, aby odpowiednio go ustawić. Czynność tę należy wykonać również wtedy, gdy urządzenie jest używane w miejscu, w którym twardość wody jest inna lub jeśli zauważona została różnica w twardości wody.
- 2 | Aby sprawdzić twardość wody, należy użyć paska testowego  dostarczonego z urządzeniem lub skontaktować się z lokalnym urzędem do spraw wody.

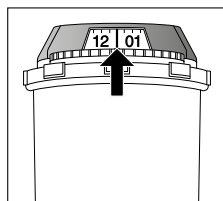
Szczegółowe informacje dotyczące klas podano w poniższej tabeli:

STOPIEŃ TWARDOŚCI	KLASA 0	KLASA 1	KLASA 2	KLASA 3	KLASA 4
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ustawienia ekspresu	0 – bardzo miękka	1 – miękka	2 – średniej twardości	3 – twarda	4 – bardzo twarda

3| Napełnić szklankę wodą i włożyć pasek (rysunek B1–B2).

4| Wyjąć pasek ze szklanki. Po upływie 1 minuty odczytać poziom twardości wody (rysunek B3–B4).

5| Wskazać liczbę czerwonych stref podczas konfiguracji urządzenia (rysunek B6).



4| Po zainstalowaniu filtra należy pamiętać o napełnieniu zbiornika na wodę.

5| Umieścić pojemnik o pojemności 0,6 l pod wylotem pary (rysunek A8). Maszyna musi zostać zalana niezależnie od tego, czy filtr został zainstalowany, czy nie. Oznacza to, że obwody wodne muszą zostać napełnione. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

6| Urządzenie rozpocznie pracę od napełnienia obwodów wodnych, wstępnego podgrzania obwodów, a następnie zakończy automatycznym płukaniem. Na ekranie pojawi się informacja o zakończeniu instalacji.

6.2| INSTALACJA FILTRA

Podczas pierwszego włączenia napięcia urządzenia zapyta, czy zainstalować filtr. Jeśli tak i jeśli twardość wody tego wymaga, wybrać **TAK** i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.

1| Zainstalować filtr w urządzeniu.

2| Wkręcić filtr w dolną część zbiornika na wodę za pomocą narzędzia dostarczonego z filtrem 17 (rys. A4–A5).

3| Ustawić miesiąc, w którym filtr jest zamontowany (pozycja 1 na rysunku, cyfra po lewej stronie w otworze), obracając szary pierścień znajdujący się na górnym końcu filtra. Miesiąc, w którym należy wymienić filtr, jest wskazany w pozycji 2 na poniższej ilustracji (cyfra po prawej stronie w otworze).

7| WAŻNE INFORMACJE PRZED PRZYGOTOWANIEM NAPOJÓW

7.1| PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA


1| Wyjąć i napełnić zbiornik na wodę 16 (rys. A3–A6).

2| Wymienić zbiornik na wodę 16 (rysunek A7).


3| Zdjąć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą 11 i wsypać kawę ziarnistą (maks. 250 g) (rysunek A12–A13).

4| Ponownie założyć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą 11 (rysunek A14).

OSTROŻNIE

 Nie napełniać zbiornika na wodę 16 gorącą wodą, mlekiem ani żadnym innym płynem.

OSTROŻNIE

 **Nigdy nie wsypywać kawy mielonej do pojemnika na kawę.** Zaleca się, aby w tym urządzeniu nie używać tłustych, karmelizowanych ani aromatyzowanych kaw ziarnistych. Te rodzaje ziaren mogą uszkodzić urządzenie. Sprawdzić, czy kawa ziarnista nie zawiera żadnych obcych cząstek, takich jak żwir, ponieważ wszelkie uszkodzenia spowodowane obecnością ciał obcych powodują unieważnienie gwarancji. Nie wlewać wody do pojemnika na kawę ziarnistą.

7.2| PRZYGOTOWANIE MŁYNKA


W zależności od wybranych napojów i wybranej mocy kawy urządzenie automatycznie dostosuje ilość mielonej kawy.

Można również ustawić moc kawy przez regulację stopnia zmielenia ziaren kawy. Zasadniczo im drobniej zmielone ziarna, tym mocniejszy i bardziej kremowy napój.

Różnice mogą również wystąpić w zależności od rodzaju użytej kawy. Zalecamy ustawienie drobne dla espresso i grubsze dla innych kaw.

Dostosować grubość mielenia, przesuwając suwak regulatora grubości mielenia kawy 2, który znajduje się na górnej części urządzenia (rysunek A14).

WSKAZÓWKA


 Ustawienie to wykonywać podczas mielenia stopniowo, o jedną podziałkę. Po trzykrotnym przygotowaniu napoju wyczuwalna jest wyraźna różnica smaku.

Regulacja grubości mielenia jest użyteczna, gdy zmienia się rodzaj kawy lub gdy chce się uzyskać mocniejszą lub słabszą kawę. Nie należy jednak dokonywać tego ustawienia zbyt często.

7.3| USTAWIENIE WYLOTU KAWY

W przypadku wszystkich proponowanych napojów można opuszczać i podnosić wyloty kawy, 15 w zależności od wysokości filiżanek lub szklanek (rysunek A15).

WSKAZÓWKA


 Jeśli wyloty kawy zostaną ustawione zbyt wysoko 15 w stosunku do wielkości filiżanek, może dojść do rozpryskiwania lub poparzenia.

8 | PRZYGOTOWANIE NAPOJÓW

Przygotowanie: Umieścić filiżankę (lub filiżanki) pod dyszami kawy. Nacisnąć przycisk żądanego napoju.

8.1 | NAPOJE KAWOWE

Dostępny zakres ustawień: Moc kawy można zwiększyć poprzez wybranie różnej liczby ziaren kawy.

Za pomocą ekspresu można przygotować jedną lub dwie filiżanki, naciskając przycisk  (*rysunek C3*).

Objętość przygotowywanej kawy można regulować za pomocą skali ilości znajdującej się po prawej stronie ekranu (można to zrobić przed uruchomieniem receptury oraz w trakcie wykonywania receptury). Ekspres rozpoczyna pracę od zmielenia ziaren, ubicia zmielonej kawy, a na koniec parzy kawę.

Przygotowanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając **STOP**.

8.2 | HERBATA / GORĄCA WODA

Dostępny zakres ustawień: Urządzenie umożliwia przygotowanie gorącej wody na herbaty lub herbatę ziołową.



Model 840: Jedna receptura na gorącą wodę, można dostosować temperaturę i objętość napoju (przed i w trakcie przygotowywania).

Modele 860, 880, 890: Trzy rodzaje herbaty (herbata czarna, herbata biała, herbata zielona), temperatura gorącej wody dostosowana do wyboru napoju; można regulować objętość napoju (przed i w trakcie przygotowywania).



8.3 | NAPOJE MLECZNE

Zob. *rysunek D1–D6* we wcześniejszej części tej instrukcji.

Przed uruchomieniem receptury

1 | Podłączyć węższą i dłuższą stronę złącza rurki do mleka  do bloku **One Touch Cappuccino**  (*rysunek D1*).

WSKAZÓWKA


 Zwrócić uwagę, aby dobrze włożyć węższą i dłuższą stronę złącza rurki do mleka , aby zapewnić jakość receptury.

2 | Zanurzyć drugi koniec w naczyniu wypełnionym mlekiem lub bezpośrednio w butelce z mlekiem (*rysunek D3*).


3 | Umieścić filiżankę (lub filiżanki) pod dyszami kawy/mleka (*rysunek D6*).

Dostępny zakres ustawień: Mocy kaw można zwiększyć poprzez wybranie różnej liczby ziaren kawy oraz wybór wielkości napoju.

Do spieniania mleka używa się pary. Jako że do wytwarzania pary wymagana jest wyższa temperatura, urządzenie wykona dodatkowy etap wstępnego podgrzewania.

Można nacisnąć **STOP**, aby zatrzymać recepturę, można również nacisnąć , aby przejść do następnego kroku receptury (tylko w przypadku receptur składających się z 2 lub więcej kroków).

WSKAZÓWKA



 Nie ma możliwości zmiany objętości podczas przetwarzania receptur mlecznych (kawa z mlekiem).

Czyszczenie po przygotowaniu napojów mlecznych

Automatyczne czyszczenie systemu mleka: Na ekranie pojawia się komunikat *Płukać syst. mleka?* pod koniec przygotowania każdego napoju mlecznego.


Zaleca się płukanie po użyciu funkcji mleka, aby zapewnić czystość akcesoriów do spieniania oraz funkcję spieniania mleka.

WSKAZÓWKA

 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się regularne czyszczenie wyjmowanego bloku  **One Touch Cappuccino** (*zob. rozdział 11*).

Jeśli zauważono zmianę w jakości spienionego mleka, należy powtórzyć proces płukania i czyszczenia: w rzeczywistości niewłaściwie utrzymany system mleka może powodować tego typu problemy.




WSKAZÓWKA

 Wyloty automatycznego płukania: w zależności od rodzaju przygotowania (kawa lub receptura mleczna) ekspres może wykonać automatyczny program płukania po wyłączeniu. Cykl ten trwa tylko kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie (*rysunek E3–E5*).


8.4 | RECEPTURY Z KAWĄ MIELONĄ

Ekspres umożliwia przygotowanie kawy i napojów mlecznych z kawą mieloną.



OSTROŻNIE

 Nie wkładać do zasobnika  na kawę mieloną więcej niż 1 łyżkę  kawy mielonej: Wszelkie uszkodzenia spowodowane wprowadzeniem nadmiernej ilości kawy mielonej lub innej substancji nie są objęte gwarancją.


Dwa dostępy do receptury z kawą mieloną:

- Jedna kategoria receptur na ekranie
- Przez otwarcie zasobnika na kawę mieloną 


WSKAZÓWKA

 Nie otwierać zasobnika na kawę mieloną  podczas wykonywania receptury. W przeciwnym razie receptura zostanie zatrzymana, a ekspres rozpocznie automatyczną konserwację.

WSKAZÓWKA

 Możliwość wykonania receptury na kawę mieloną, nawet jeśli nie użyto ziaren kawy.

WSKAZÓWKA

 Po przerwaniu cyklu zatrzymanie nie następuje natychmiast. Ekspres zakończy swój cykl, a przygotowanie zostanie anulowane.

8.5 | USTAWIENIA STAŁE

Można wykonać następujące ustawienia stałe:

PRODUKT	LICZBA ZMIELEŃ	DOSTĘPNA PODWÓJNA RECEPTURA	PRZYBLIŻONA WIELKOŚĆ	MOC DOMYŚLNA (MIN. / ŚRED. / MAKS.)	DOSTĘPNY ZAKRES USTAWIEŃ	USTAWIENIA ZAAWANSOWANE PO NACIŚNIĘCIU PRZYCIŚCIU PARAMETRY	OPCJA KAWY MIELONEJ
Ristretto	1	Tak (2 zmielenia)	25 ml	Śred.	Objętość (20–35 ml, co 5 ml), moc	Temperatura kawy T2/T3	Tak
Espresso	1	Tak (2 zmielenia)	40 ml	Śred.	Objętość (30–70 ml, co 10 ml), moc	Temperatura kawy T1/T2/T3	Tak
Lungo	1	Tak (2 zmielenia)	80 ml	Śred.	Objętość (50–90 ml, co 10 ml), moc	Temperatura kawy T1/T2/T3	Tak
Duża czarna kawa / Café crème	1	Tak (2 zmielenia)	120 ml	Min.	Objętość (80–180 ml, co 10 ml), moc	Temperatura kawy T1/T2/T3	Tak
Doppio / Podwójne espresso	2	Lp.	80 ml	Śred.	Objętość (60–140 ml, co 10 ml), moc	Temperatura kawy T1/T2/T3	Lp.
Americano	1	Lp.	160 ml	Śred.	Objętość (120–280 ml, co 10 ml), moc	Temperatura kawy T1/T2/T3	Tak
Poranna kawa	1	Tak (2 zmielenia)	150 ml	Maks. (stała)	Objętość (120–170 ml, co 10 ml), moc		Lp.
Cappuccino	1	Tak (2 zmielenia)	180 ml	Śred.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Tak
Latte macchiato	1	Tak (2 zmielenia)	250 ml	Śred.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Tak
Caffè latte	1	Lp.	250 ml	Śred.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Tak
Flat white	2	Lp.	160 ml	Śred.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Lp.
Kawa z mlekiem / Café au lait	1	Lp.	280 ml	Min.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Tak
Espresso macchiato	1	Tak (2 zmielenia)	60 ml	Śred.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Tak
Gorące mleko		Lp.	200 ml		Objętość (M L XL)		
Spienione mleko		Lp.	200 ml		Objętość (M L XL)	Objętość piany	
Gorąca woda					Objętość (50–300 ml, co 10 ml)	Temperatura wody (T1 / T2 / T3)	
Gorąca woda na czarną herbatę		Lp.	200 ml		Objętość (50–300 ml, co 10 ml)		
Gorąca woda na białą herbatę		Lp.	200 ml		Objętość (50–300 ml, co 10 ml)		
Gorąca woda na zieloną herbatę		Lp.	200 ml		Objętość (50–300 ml, co 10 ml)		

T = Temperatura

9 | MENU PROFILI

Profile i ulubione receptury umożliwiają zapisywanie preferowanych receptur, personalizację receptur i innych ustawień, takich jak oświetlenie i wyświetlacz.

9.1 | TWORZENIE I USUWANIE PROFILU

Sposób 1: Nacisnąć jeden przycisk profilu po prawej stronie ekranu [29] – [32]. Jeśli do tego przycisku nie ma jeszcze zarejestrowanego profilu, należy postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.

Sposób 2: Nacisnąć ikonę profilu (👤) w lewym górnym rogu ekranu, a następnie nacisnąć [+] (dostępne, jeśli nie osiągnięto maksymalnej liczby profili).

Możliwość utworzenia do 16 różnych profili (w zależności od modelu). Aby zmodyfikować lub usunąć profil, należy nacisnąć *przycisk ustawień* w odpowiednim profilu.


9.2 | TWORZENIE I USUWANIE ULUBIONEJ RECEPTURY

Sposób 1: W interfejsie profilu nacisnąć przycisk [+] , aby dodać recepturę i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.


Sposób 2: Na koniec receptury nacisnąć przycisk: (+ 👤)

Możliwość zapisania do 8 receptur w każdym profilu. Aby usunąć ulubioną recepturę, należy przytrzymać przycisk na danym kafelku, a następnie nacisnąć krzyżyk wyświetlony na górze kafelka.

WSKAZÓWKA

 Brak możliwości modyfikacji receptury w menu profilu oraz podczas przetwarzania receptury.

WSKAZÓWKA

 W przypadku zatrzymania receptury ulubionego napoju w toku ustawienie to zostanie zapisane.

Dla każdego profilu można określić konkretne ustawienia:

- Podświetlenie podstawy, wł. lub wył.
- Automatyczne włączanie z określoną ulubioną recepturą
- Wyświetlanie receptur
- Dodanie nazwy
- Wybór koloru
- Wybór skrótów

10 | MENU USTAWIEŃ

Nacisnąć koło zębate (⚙️) z lewej strony panelu wyświetlacza [18].

Można wykonać następujące ustawienia:

- **Parametry:** język, zegar, data, twardość wody, temperatura kawy, temperatura herbaty, jednostka miary, jasność podświetlenia podstawy, jasność ekranu, automatyczne wyłączenie, automatyczne płukanie, wyświetlanie receptury (mozaika lub suwak), reset produktu.
- **Informacje:** przygotowane napoje, liczba wykonanych receptur
- **Pomoc i samouczki:** filmy wyjaśniające, jak korzystać z ekspresu

Poniżej znajdują się główne dostępne ustawienia:

Data	Należy ustawić datę, zwłaszcza gdy używany jest wkład redukujący kamień.
Zegar	Można ustawić wyświetlanie zegara w 12- lub 24-godzinnym formacie.
Język	Można wybrać jeden język spośród oferowanych.
Jednostka miary	Można ustawić jednostkę miary jako ml lub oz.
Jasność ekranu	Można dostosować jasność ekranu zgodnie z własnymi preferencjami.
Temperatura napojów	Można ustawić temperaturę kawy i/lub herbaty na trzech różnych poziomach.
Twardość wody	Twardość wody można ustawić w zakresie od 0 do 4 (<i>zob. rozdział 6.1</i>).
Automatyczne wyłączenie	Można wybrać czas, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie (czas nieużywania). Funkcja ta pozwala zmniejszyć zużycie energii (wyłączenie po 15 / 30 / 60 / 90 minutach od ostatniej czynności wykonanej z urządzeniem). Aby zaoszczędzić jak najwięcej energii, należy ustawić czas automatycznego wyłączenia na najkrótszy okres (15 minut). Można również przywrócić ustawienia fabryczne.
Automatyczne płukanie	Można wybrać, czy podczas uruchamiania ekspresu ma być włączone automatyczne płukanie wylotu kawy.
Jasność podświetlenia podstawy	Jasność podświetlenia podstawy można dostosować do własnych preferencji, włączając ją lub wyłączając. Ustawienie to jest niezależne od specyficznych ustawień wykonywanych w każdym profilu.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć [X]. Ustawienia zostaną zachowane w pamięci po odłączeniu urządzenia od zasilania.

11 | KONSERWACJA OGÓLNA

Właściwa konserwacja zoptymalizuje żywotność ekspresu i pozwoli zachować autentyczny smak kawy. Ze względów higienicznych ważne jest, aby przeprowadzać codzienną konserwację zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi oraz uruchamiać program płukania codziennie przed pierwszym użyciem lub gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas (ponad 2 dni).

Kiedy i jak opróżnić tackę ociekową?

Wtedy, kiedy ekspres o tym poinformuje. Można opróżniać ją częściej, zanim ekspres o tym poinformuje (*rysunek J1–J9*).

Przed ponownym włożeniem do ekspresu zaleca się pozostawienie jej do wyschnięcia na powietrzu. Ważne jest, aby zawsze odkładać ją na miejsce i regularnie opróżniać.

11.1 | KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY Z KAWY I TACKI OCIEKOWEJ

Tacka ociekowa [13] zbiera użytą wodę, a w pojemniku na fusy z kawy [11] zbierana jest użyta kawa mielona.

OSTROŻNIE



Jako że pojemnik ten ma kontakt z mlekiem i kawą, ze względów higienicznych zaleca się, aby codziennie całkowicie zdemontować i umyć każdy element pod gorącą wodą.

OSTROŻNIE



Nieopróżnianie tacki ociekowej [13] w regularnych odstępach czasu może spowodować uszkodzenie ekspresu. Aby ją oczyścić, można zdemontować pokrywę, pociągając za wskazane miejsce, można również włożyć części do zmywarki.

Kiedy i w jaki sposób należy opróżnić pojemnik na fusy z kawy?

Wtedy, kiedy ekspres o tym poinformuje. Można opróżniać go częściej, zanim urządzenie o tym poinformuje, ale należy upewnić się, że ekspres jest włączony, aby mógł zarejestrować [11] opróżnienie pojemnika (*rysunek 11-16*).

OSTROŻNIE



Nieregularne opróżnianie pojemnika na fusy z kawy [11] może spowodować uszkodzenie urządzenia. Nie wkładać go do zmywarki. Ze względów higienicznych zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na fusy z kawy pod ciepłą wodą przy użyciu mydła i gąbki.

Przed ponownym włożeniem do ekspresu zaleca się pozostawienie pojemnika do wyschnięcia na powietrzu.

11.2 | KONSERWACJA ZBIORNIKA NA WODĘ

Aby zachować najlepszy smak kawy, na który ma wpływ jakość wody, oraz ze względów higienicznych zaleca się używanie wyłącznie świeżej wody i codzienne czyszczenie zbiornika na wodę [16] za pomocą gorącej wody i szczotki do butelek.

11.3 | DLACZEGO I JAK KONSERWOWAĆ SYSTEM MLEKA?

System mleka należy konserwować po przygotowaniu napojów mlecznych.

WSKAZÓWKA



Aby uzyskać jednolitej jakości piankę zaleca się, aby:

- Uruchomić cykl czyszczenia ekspresu. Czyszczenie systemu mleka można rozpocząć w dowolnym momencie. Aby dowiedzieć się, jak to zrobić, zob. samouczek zapisany w urządzeniu: *Wykonanie czyszczenia*.
- Bezpośrednio po każdym użyciu dokładnie oczyścić rurkę i dyszę gorącą wodą. Można użyć środka do czyszczenia rurek wewnątrz metalowej części rurki do mleka.
- Zaleca się czyszczenie pojemnika na mleko [8] po każdym użyciu lub gdy jest pusty. Szklany słoik można myć w zmywarce do naczyń.

11.4 | DLACZEGO I JAK CZYŚCIĆ ZBIORNIK NA KAWĘ ZIARNISTĄ?

Ziarna kawy mogą pozostawiać w zbiorniku tłuste plamy, które z kolei mogą wpływać na smak kawy.

Aby zachować najlepszy smak kawy i zapewnić lepszą higienę, zaleca się przetrzeć zbiornik na kawę ziarnistą miękką i suchą ściereczką podczas każdego napełnienia.

OSTROŻNIE



Nie należy czyścić go wodą, ponieważ woda w zbiorniku na kawę ziarnistą może uszkodzić produkt.

11.5 | DLACZEGO I JAK CZYŚCIĆ KLAPKĘ NA KAWĘ MIELONĄ?

Aby zachować najlepszy smak kawy i dla lepszej higieny zaleca się, aby przed wsypaniem kawy

11.6 | PRZEGLĄD OGÓLNEJ KONSERWACJI

Aby przejść do menu konserwacji, należy nacisnąć przycisk czyszczenia (☼) na ekranie.

KOMPONENT	OSTRZEŻENIE WSTĘPNE	OSTRZEŻENIE	WSKAZÓWKA
Tacka ociekowa		Teraz, gdy tacka ociekowa jest pełna, należy ją opróżnić, aby można było wykonać receptury.	Nie można wykonać żadnych receptur, jeśli tacka ociekowa nie znajduje się na swoim miejscu.
Zbiornik na kawę ziarnistą		Teraz, gdy zbiornik na kawę ziarnistą jest pusty, należy go napełnić, aby można było przygotowywać kawę z mieleniem.	Wskaźnik: Można wykonywać receptury bez mielenia (receptury z kawą mieloną i/lub z mlekiem i/lub z gorącą wodą).
Zbiornik na wodę	W przypadku kilku receptur trzeba napełnić zbiornik na wodę.	Teraz, gdy zbiornik na wodę jest pusty, należy go napełnić, aby można było wykonać receptury.	Nie można wykonać żadnych receptur, jeśli zbiornik na wodę nie znajduje się na swoim miejscu i nie jest pełny.
Pojemnik na fusy z kawy	W przypadku kilku receptur należy opróżnić pojemnik na fusy z kawy	Teraz, gdy pojemnik na fusy z kawy jest pełny, należy go opróżnić, aby można było wykonać receptury.	Nie można wykonać żadnych receptur, jeśli pojemnik na fusy z kawy nie znajduje się na swoim miejscu.

mielonej do środka wyczyścić klapkę szczoteczką dołączoną do łyzeczki [7].

Klapka [3] służy do czyszczenia systemu kawy, aby wprowadzić tabletkę czyszczącą (*zob. rozdział 12*). Przed włożeniem tabletki należy upewnić się, że w zasobniku nie ma kawy mielonej. Po zakończeniu programu czyszczenia zaleca się wyczyścić szczotką zasobnik na kawę, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.

KOMPONENT	OSTRZEŻENIE WSTĘPNE	OSTRZEŻENIE	WSKAZÓWKA
Drzwiczki zasobnika na kawę			Jeśli drzwiczki zasobnika na kawę są otwarte, nie można zrealizować żadnej receptury. Należy je zamknąć, aby umożliwić wykonywanie receptur. Jeśli drzwiczki zasobnika na kawę otworzą się podczas wykonywania receptury, receptura zostanie przerwana, a urządzenie przeprowadzi automatyczną konserwację po zamknięciu drzwiczek.
Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą			Jeśli pokrywa nie znajduje się na urządzeniu, nie jest możliwe przeprowadzenie mielenia. Wskazówka: zaleca się, aby pokrywa była stale założona na urządzenie w celu ochrony smaku ziaren kawy.

12 | POZOSTAŁA KONSERWACJA

CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE	KIEDY?	OBJAŚNIENIE	WYMAGANY OSPRZĘT
Automatyczne czyszczenie systemu mleka 30 s / 20 ml	Po każdym mlecznym napoju, gdy ekspres o tym poinformuje	Umożliwia przepłukanie systemu mleka w ekspresie. Płukanie systemu mleka można rozpocząć w dowolnym momencie.	
Płukanie systemu kawy 45 s / 30 ml	W dowolnym momencie	Umożliwia przepłukanie systemu kawy w ekspresie. W tym procesie używana jest wyłącznie gorąca woda. Dzięki temu kawa zachowuje swój autentyczny smak.	
Płukanie herbaty 30 s–20 ml	W dowolnym momencie	Umożliwia płukanie gorącą wodą w celu zapewnienia autentycznego smaku herbaty lub naparu.	
Czyszczenie akcesoriów do mleka 5 min	Kiedy ekspres poinformuje i w dowolnym momencie	Polega na wyjęciu i wyczyszczeniu wyjmowanego bloku One Touch Cappuccino [6]. Aby zapewnić optymalne spienianie mleka, blok ten należy regularnie czyścić. Zob. wyżej w instrukcji: <i>Rysunek F1–F15</i>	Igła czyszcząca [5]
Czyszczenie systemu kawy 13 min / 600 ml	Kiedy ekspres poinformuje i w dowolnym momencie	Umożliwia czyszczenie i odtłuszczenie systemu kawy w ekspresie. Gwarantuje to optymalne zachowanie aromatów napojów. Wyczyścić zasobnik na kawę przed i po programie czyszczenia, który opisano wyżej w instrukcji: <i>Rysunek H1–H9</i>	1 tabletki czyszcząca
Usuwanie kamienia 25 min / 600 ml	Kiedy ekspres poinformuje i w dowolnym momencie	Umożliwia przeprowadzenie procedury usuwania kamienia. Usuwa osady z kamienia lub zanieczyszczeń, które mogą mieć wpływ na smak kawy. Jeśli liczba napojów nie jest wystarczająca do przeprowadzenia procedury usuwania kamienia, funkcja ta nie jest aktywna. Wymieszać w celu rozpuszczenia produktu podczas wlewania do zbiornika.	1 dawka środka do usuwania kamienia

OSTROŻNIE



Nie trzeba uruchamiać programu czyszczenia natychmiast po powiadomieniu od urządzenia, ale należy to zrobić w miarę szybko. Jeśli czyszczenie zostanie odłożone na później, komunikat alarmowy będzie wyświetlany do momentu wykonania operacji.

W przypadku odłączenia urządzenia od zasilania podczas czyszczenia lub w przypadku awarii zasilania elektrycznego program czyszczenia zostanie uruchomiony ponownie. Nie ma możliwości odłożenia tej operacji na później: jest ona obowiązkowa w celu przepłukania układu wodnego. W takim przypadku konieczne może być zastosowanie nowej tabletki czyszczącej. Aby uzyskać więcej infor-

macji, należy zapoznać się z samoucikiem dostępnym w ustawieniach ekspresu.

Kiedy należy wykonać opisane wyżej czynności konserwacyjne? Na ekranie wyświetli się komunikat ostrzegawczy, gdy tylko pojawi się czynność, którą należy wykonać.

13 | ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE



Tylko wykwalifikowany technik jest uprawniony do przeprowadzania napraw instalacji elektrycznej i wykonywania prac przy sieci elektrycznej. Nieprzestrzeganie tych instrukcji grozi śmiercią na skutek porażenia prądem. Nie używać urządzenia, które jest widocznie uszkodzone!

FUNKCJA	PROBLEM	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Ogólna obsługa	Urządzenie wyświetla awarię, oprogramowanie zawiesza się lub urządzenie działa nieprawidłowo.	Wyłączyć i odłączyć urządzenie, wyjąć filtr, odczekać jedną minutę i ponownie uruchomić urządzenie. Nacisnąć i przytrzymać przycisk włączania / wyłączenia, aby uruchomić urządzenie.
	Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku ON / OFF.	Sprawdzić bezpieczniki i gniazda wtykowe. Sprawdzić, czy obie wtyczki zasilające są prawidłowo włożone do gniazdek.
	Podczas cyklu występuje awaria zasilania.	Urządzenie automatycznie uruchomi się ponownie po następnym włączeniu zasilania. W razie potrzeby należy postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.
	Urządzenie wyświetla komunikat o odłączeniu i ponowne podłączenie.	Odłączyć urządzenie od zasilania na 20 sekund, wyjąć system filtra Claris Aqua, a następnie podłączyć je ponownie. Jeśli błąd nadal występuje, należy skontaktować się z zespołem obsługi klienta WMF.
Użycie	Młynek do kawy wydaje dziwne dźwięki.	W młynku znajduje się ciało obce. Skontaktować się z zespołem obsługi klienta WMF.
	Wskaźnik stopnia rozdrobnienia kawy jest trudny do manipulowania.	Zmieniać ustawienia młynka tylko podczas pracy urządzenia.
	Urządzenie nie produkuje kawy ani innej zadanej receptury.	Podczas przygotowywania napoju wystąpił problem. Urządzenie uruchomiło się ponownie automatycznie i jest gotowe do nowego cyklu.
	W zbiorniku na kawę ziarnistą użyto kawy mielonej zamiast ziarnistej.	Za pomocą odkurzacza usunąć zmieloną kawę z pojemnika na kawę ziarnistą. Do zbiornika na kawę ziarnistą wsypywać tylko kawę ziarnistą, unikać innych produktów (np. przypraw)

FUNKCJA	PROBLEM	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
	Alarm kawy ziarnistej jest włączony, nawet jeśli w zbiorniku znajdują się ziarna kawy.	Można otworzyć pokrywę i strząsnąć ziarna kawy dłonią. Unikać stosowania tłustych, karmelizowanych lub aromatyzowanych ziaren kawy, które niełatwo wchodzi do młynka.
	Pod urządzeniem znajduje się woda.	Przed wyjęciem zbiornika na wodę należy odczekać 15 sekund po wypłynięciu kawy, aby urządzenie prawidłowo zakończyło swój cykl. Sprawdzić, czy tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona na urządzeniu. Powinna znajdować się zawsze na swoim miejscu, nawet gdy urządzenie nie jest używane. Tacka ociekowa nie powinna być wyjmowana podczas cyklu.
	W pojemniku na fusy z kawy znajduje się woda.	Jeśli z górnej pokrywy urządzenia wypływa woda, to jest ona bezpośrednio przenoszona do pojemnika na fusy. Unikać stawiania pełnych filiżanek na górnej części urządzenia.
	Po wyłączeniu urządzenia ciepła woda wypływa z otworów wylotowych kawy i bloku One Touch Cappuccino .	W zależności od rodzaju przygotowanej receptury urządzenie może uruchomić automatyczny cykl płukania po wyłączeniu, aby uniknąć niedrożności. Cykl ten trwa tylko kilka sekund i zatrzymuje się automatycznie.
Użycie funkcji przygotowania napojów	Blok One Touch Cappuccino nie zasysa mleka.	Sprawdzić, czy blok jest prawidłowo zmontowany (w szczególności złącze w rurce do mleka). Upewnić się, że dysza parowa nie jest zablokowana. Jeśli tak, zob. niżej „Dysza parowa w urządzeniu wydaje się częściowo lub całkowicie zablokowana”. Sprawdzić, czy złącze nie jest zablokowane lub zabrudzone; namoczyć je w mieszaninie gorącej wody i płynu do mycia naczyń, a następnie wypłukać i wysuszyć przed ponownym zamontowaniem. Upewnić się, że elastyczny przewód nie jest zablokowany ani skręcony i że jest prawidłowo włożony do bloku One Touch Cappuccino , aby uniknąć uchodzenia powietrza.
	Blok One Touch Cappuccino wytwarza niewielką ilość pianki lub nie wytwarza jej wcale.	Sprawdzić, czy złącze nie jest całkowicie zanurzony w mleku. Wypłukać i wyczyścić blok (zob. rozdział dotyczące płukania i czyszczenia bloku One Touch Cappuccino). Do napojów mlecznych zaleca się używanie świeżego, pasteryzowanego lub niedawno otwartego mleka UHT. Zaleca się również używanie zimnego pojemnika.
	Mleko lub woda nie spływają prawidłowo do filiżanki (filiżanek).	Sprawdzić, czy blok One Touch Cappuccino ^[6] znajduje się w prawidłowej pozycji.
	W americano lub gorącej wodzie są ślady mleka.	Zakończyć cykl płukania systemu mleka lub zdemontować i wyczyścić akcesorium One Touch Cappuccino przed uruchomieniem przygotowania.

FUNKCJA	PROBLEM	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
	Espresso lub kawa nie są wystarczająco gorące.	Przed przygotowaniem kawy uruchomić cykl płukania obwodu kawy. Zwiększyć temperaturę kawy w menu zaawansowanym lub w menu ustawień. Podgrzać filiżankę, przepłukując ją gorącą wodą przed przygotowaniem napoju. Wybrać filiżankę zgodnie z objętością wybranej receptury.
	Kawa ma zbyt jasny kolor lub jest zbyt słaba.	Unikać stosowania tłustych, karmelizowanych lub aromatyzowanych kaw ziarnistych. Sprawdzić, czy ziarna kawy są prawidłowo dozowane i czy nie blokuje czujnika. Zmniejszyć przygotowywaną objętość i zwiększyć moc napoju. Przesunąć kursor regulacji rozdrobnienia w lewo, aby kawa została drobniej zmielona. Przygotować napój w dwóch cyklach, używając funkcji 2 filiżanek.
	Kawa wypływa zbyt wolno.	Przesunąć kursor regulacji rozdrobnienia [2] w prawo, aby kawa była mielona grubiej (odpowiednio do rodzaju użytej kawy). Przeprowadzić jeden lub więcej cykli płukania. Przeprowadzić czyszczenie urządzenia (zob. rozdział 12). Jeśli problem ten wystąpi podczas przygotowywania receptury z kawą mieloną: wybrać kawę grubiej zmieloną lub użyć mieszanki do ekspresu do kawy espresso.
	Herbata nie jest wystarczająco gorąca lub jest zbyt gorąca.	Zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gorącej wody w menu Ustawienia.
Korzystanie z funkcji pary	Dysza parowa w urządzeniu wydaje się częściowo lub całkowicie zablokowana.	Zdemontować dyszę z podpórki za pomocą klucza do demontażu (rysunek F4). Wymienić podpórkę bez dyszy. Uruchomić cykl płukania bloku <i>One Touch Cappuccino</i> , aby usunąć wszelkie pozostałe osady. Oczyszczyć dyszę parową i upewnić się, że otwór dyszy nie jest zablokowany przez pozostałości mleka lub kamienia. W razie potrzeby użyć igły czyszczącej (rysunek F5).
	Z dyszy parowej nie wydobywa się para.	Upewnić się, że dysza parowa nie jest zablokowana. Patrz wyżej <i>Dysza parowa w urządzeniu wydaje się częściowo lub całkowicie zablokowana</i> . Jeśli to nie zadziała, opróżnić zbiornik na wodę i wyjąć tymczasowo filtr Claris. Napełnić zbiornik na wodę wodą mineralną o wysokiej zawartości wapnia (>100 mg/l) i wykonać cykle parowe (5 do 10) kolejno do pojemnika, aż do uzyskania ciągłego strumienia pary. Włożyć filtr z powrotem do zbiornika i powrócić do używania zwykłej wody.
	Para wydobywa się z kratki tacki ociekowej.	W zależności od rodzaju przygotowanego napoju z kratki tacki ociekowej może wydostawać się para.

FUNKCJA	PROBLEM	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
Użycie funkcji konserwacji	Tacka ociekowa została opróżniona, ale na ekranie nadal wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy.	Metalowe styki są zabrudzone. Wyczyścić i wytrzeć metalowe styki z tyłu tacki ociekowej.
	Urządzenie nie wyświetla komunikatu o usunięciu kamienia.	Cykl usuwania kamienia jest wymagany po wykonaniu dużej liczby receptur.
	Podczas usuwania kamienia przez dyszę kawy przepływa niewiele kawy.	Podczas usuwania kamienia w urządzeniu wykonywanych jest kilka czynności, a przez dyszę nie przepływa stała ilość kawy.
	Trochę zmielonej kawy dostało się do tacki ociekowej.	Niewielka ilość mielonej kawy może osadzać się w tacce ociekowej. Urządzenie jest zaprojektowane tak, aby odprowadzać nadmiar mielonej kawy, dzięki czemu strefa perkolacji pozostaje czysta. W przypadku kaw przyrządzanych z użyciem zasobnika na kawę mieloną należy zwrócić uwagę, aby używać tylko jednej porcji kawy (odpowiadającej łyżeczce dostarczonej z urządzeniem).
	Po opróżnieniu pojemnika na fusy na ekranie nadal wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy.	Prawidłowo wymienić pojemnik na fusy i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie. Odczekać co najmniej 6 sekund przed ponownym włożeniem.
	Zbiornik na wodę został napełniony, ale na ekranie nadal wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy.	Być może wlewo zbyt mało wody, aby ekspres mógł wykryć poziom wody – należy całkowicie napełnić zbiornik. Sprawdzić, czy zbiornik jest prawidłowo zainstalowany na urządzeniu. Pływak na dnie zbiornika powinien poruszać się swobodnie. W razie potrzeby sprawdzić i odblokować pływak.

CE Urządzenie jest zgodne z dyrektywami europejskimi 2014/35/UE, 201/30/UE i 2009/125/UE.



Po zakończeniu eksploatacji tego produktu nie wolno wyrzucać do normalnych odpadów domowych, lecz należy go dostarczyć do punktu zbiórki, który zajmuje się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Materiały nadają się do recyklingu zgodnie z ich oznakowaniem. Ponowne użycie, recykling i inne sposoby ponownego wykorzystania starych urządzeń w istotny sposób przyczyniają się do ochrony naszego środowiska. Aby uzyskać informacje na temat odpowiedniego punktu utylizacji, należy zwrócić się do władz lokalnych.

Zastrzega się możliwość zmian.

RO INSTRUC IUNI DE UTILIZARE

1 Componente	291	8 Prepararea băuturilor	300
2 Specifica ii tehnice	292	8.1 Băuturi pe bază de cafea	300
3 Informa ii importante privind siguran a	292	8.2 Ceai/apă caldă	300
3.1 Utilizarea corespunzătoare	292	8.3 Băuturi cu lapte	300
3.2 Numai pentru pia a europeană	293	8.4 Re ete pentru cafea măcinată	301
3.3 Recomandări pentru instalare	293	8.5 Setări permanente	302
3.4 Informa ii importante despre produs	294	9 Meniuri Profil	304
3.5 Înainte de prima utilizare	294	9.1 Crearea și ștergerea unui profil	304
4 Diferen e între modele	295	9.2 Crearea și ștergerea unei re ete favorite	304
5 Vedere de ansamblu	296	10 Meniu Setări	304
5.1 Prezentarea diferitelor butoane	296	11 Între inere generală	305
5.2 Setări indicatoare luminoase	297	11.1 Între inerea tăvii colectoare pentru za ul de cafea și tăvii de picurare	305
6 Instalarea aparatului	297	11.2 Între inerea rezervorului de apă	306
6.1 Măsurarea duriță ii apei	297	11.3 De ce și cum trebuie să efectuez între inerea sistemului pentru lapte?	306
6.2 Instalarea filtrului	298	11.4 De ce și cum se cură ă rezervorul pentru cafea boabe?	306
7 Informa ii importante înainte de prepararea băuturilor	299	11.5 De ce și cum se cură ă compartimentul pentru cafea?	307
7.1 Pregătirea aparatului	299	11.6 Prezentare între inere generală	307
7.2 Pregătirea râșni ei de cafea	299	12 Alte tipuri de opera ii de între inere	309
7.3 Reglarea duzei de cafea	299	LISTA FIGURILOR	
		13 Depanare	310
		A Prima utilizare B Măsurarea duriță ii apei C Prepara i două băuturi deodată dintr-o re etă D Prepara i o re etă pe bază de lapte E Clătirea rapidă a laptelui F Cură area manuală a sistemului pentru lapte G Program de decalcifiere H Cură area automată completă a mașinii I Goli i tava colectoare J Goli i tava de picurare	

SERIA WMF PERFECTION 800L

ESPRESSOR COMPLET AUTOMAT

Felicitări! Acum sunteți mândrul proprietar al espressorului complet automat **WMF Perfection**. Acest produs nou oferă până la 20 de băuturi calde (în funcție de model): Espresso, Ristretto, Lungo, Cafea Lungă/Cafea Creme, Doppio/espresso dublu, Americano, cafeaua de dimineață, Cappuccino, Latte Macchiato, Cafe Latte, Flat White, cafea cu lapte/Cafe au Lait, Espresso Macchiato, rețete pentru cafea măcinată, spumă de lapte, lapte cald, ceai negru, ceai alb și ceai verde. Jgheabul pentru cafea măcinată vă permite să folosiți și cafea pre-măcinată pentru diferite rețete.

În plus față de această mare varietate de opțiuni, aparatul oferă multe posibilități de personalizare a băuturilor, de exemplu, puteți folosi funcțiile care vă creșteră intensitatea cafelei, dacă apreciați băuturile mai corpulente. Puteți seta cantitatea și temperatura băuturilor dvs.

Funcționare intuitivă

Băuturile cel mai frecvent consumate sunt accesibile cu o simplă atingere pe interfața principală. În ceea ce privește ecranul, acesta vă permite să urmăriți evoluția cafelelor și oferă acces ușor la diferitele meniuri. Majoritatea băuturilor pot fi preparate câte două odată, ceea ce economisește timp și este mai distractiv.

Cel de-al doilea sistem avansat de termoblocuri vă permite să creați o gamă largă de rețete de cafea cu lapte sau spumă de lapte, cum ar fi Cappuccino, Latte Macchiato sau Espresso Macchiato. Aveți întotdeauna aroma perfectă pe care o doriți, indiferent de tipul de băutură și de setările dvs. individuale preferate, indiferent de tipul de boabe sau de băutura diferită pe care partenerul sau prietenul dvs. tocmai a savurat-o mai devreme!

Pentru ca băutura să aibă maximum de aromă, un espresso este servit în mod tradițional într-o ceașcă mică, conică, din porțelan. Pentru un espresso la temperatura optimă și o spumă densă și cremoasă, vă recomandăm să vă încălziți ceașca. Probabil că va trebui să încercați mai multe tipuri de cafea înainte de a găsi pe cea care vi se potrivește. Încercând diferite tipuri de amestec și prăjire, veți ajunge în cele din urmă la rezultatul ideal.

Știați deja?

Cafeaua espresso are o aromă mai bogată decât cafeaua clasică la filtru. În ciuda gustului său mai intens, care rămâne mai mult timp pe cerul gurii, un espresso conține mai puțină cafeină decât cafeaua la filtru (aproximativ 60, 80 mg per ceașcă, față de 80, 100 mg per ceașcă), datorită perioadei mai scurte de filtrare. Calitatea apei utilizate este un alt factor determinant care afectează calitatea generală a cafelei preparate. În mod ideal, ar trebui să umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă și rece.

Sugestii utile

Pentru a profita la maximum de aparatul dvs. și pentru a obține cafele de bună calitate, iată câteva sfaturi:

- Calitatea apei influențează în mod semnificativ calitatea aromelor. Calcarul și clorul pot altera gustul cafelei dvs. Vă recomandăm să folosiți sistemul de filtrare Claris Aqua sau apă cu conținut scăzut de minerale pentru a păstra toate aromele cafelei dvs.

- Atunci când preparați exclusiv rețete de cafea, vă recomandăm să folosiți cești de porțelan în formă de leale, preîncălzite în prealabil (încându-le în apă caldă, de exemplu) și de o mărime potrivită cu cantitatea pe care doriți să o preparați. Pentru băuturile cu lapte, vă recomandăm să folosiți cești din sticlă groasă pentru un rezultat savuros.
- Boabele de cafea prăjite își pot pierde aroma dacă nu sunt protejate. Vă recomandăm să folosiți cantitatea de boabe necesară pentru consumul dvs. pentru următoarele 4-5 zile. Capacul recipientului pentru cafea boabe este, de asemenea, echipat cu un sigiliu pentru a proteja aroma.
- În cele din urmă, nu uitați că trebuie evitate boabele de cafea uleioase și caramelizate, deoarece acestea vă pot deteriora aparatul.
- Calitatea și finețea măcinării determină intensitatea aromelor și calitatea creștei. Cu cât boabele sunt măcinate mai fin, cu atât crema este mai bogată. Într-adevăr, măcinarea trebuie să fie adaptată la băutura dorită: fină pentru ristretto și espresso, mai grunjoasă pentru cafea.
- Vă recomandăm să folosiți lapte pasteurizat sau UHT, semi-degresat, cea mai importantă cerință pentru spumarea laptelui este o temperatură a laptelui de 4 - 8 °C. Folosirea unor sortimente de lapte special (lapte microfiltrat, crud, fermentat, îmbogățit, lapte integral, lapte fără lactoză, degresat etc.) sau a unor sortimente de lapte vegetal (lapte de orez, de soia sau de ovăz etc.) poate da rezultate mai puțin satisfăcătoare, mai ales în ceea ce privește cantitatea și calitatea spumei.

Vă dorim să folosiți cu plăcere espressorul complet automat **WMF Perfection** pentru o perioadă cât mai lungă de timp.

1 | COMPONENTE

- 1 Capacul recipientului pentru cafea boabe
- 2 Mâner de reglare al gradului de măcinare
- 3 Pâlnie pentru introducerea cafelei pre-măcinate/pâlnie pentru pastila de curățare
- 4 Indicator luminos cu LED
- 5 Accesoriu pentru curățarea sistemului pentru lapte, 2 în 1: ustensilă de dezamblare + ac de curățare
- 6 Bloc **One Touch Cappuccino** detașabil
- 7 Lingură pentru cafea măcinată
- 8 Cană pentru lapte + capac (în funcție de model)
- 9 Tijă pentru spuma de lapte
- 10 Tub pentru lapte
- 11 Tăvi de colectoare pentru apa de cafea
- 12 Conector pentru tubul de lapte
- 13 Grilaj și tavă de picurare detașabilă
- 14 Capac detașabil tavă de scurgere
- 15 Duze de cafea cu înălțime reglabilă
- 16 Rezervor de apă
- 17 Claris - Sistem de filtrare Aqua cu accesoriu de montare
- 18 Panou de afișare
- 19 Kit întreținere
- 20 1 plic decalciere
- 21 2 pastile de curățare
- 22 2 foi test pentru duritatea apei
- 23 Pensulă pentru curățare
- 24 Buton Setări
- 25 Buton Curățare
- 26 Buton Oprire/Pornire
- 27 Buton pentru meniul principal
- 28 Ecran tactil cu comandă
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

2 | SPECIFICA II TEHNICE

Aparat: **WMF Perfection**

espressor complet automat

Alimentare electrică: 220 – 240 V~/50 Hz

Presiunea pompei: 15 bari

Recipient pentru cafea boabe: 250 g

Capacitate recipient pentru za : 15 por ii

Rezervor de apă: 2,0 l

Consum de putere: în timpul func ionării 1,450 W

Utilizare și depozitare: în interior, într-un loc uscat (ferit de înghe)

Lungimea cablului (m): aprox. 1,1

Dimensiuni (mm) Î x L x A: 395 x 285 x 480

Greutate (kg): 12,0

Producător:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Fran a

3 | INFORMA II IMPORTANTE PRIVIND SIGURAN A

Informa iile importante sunt indicate în aceste instruc iuni de utilizare cu ajutorul simbolurilor și cuvintelor de avertizare:

AVERTISMENT indică o situa ie periculoasă care poate provoca vătămări grave.

PRECAU IE indică o situa ie potențial periculoasă care poate provoca răni minore sau moderate.

ATEN IE indică o situa ie care poate duce la daune materiale.

INDICAȚIE oferă informa ii suplimentare cu privire la manipularea în siguran ă a produsului.



Simboluri: respecta i și urma i indica iile.

3.1 | UTILIZAREA CORESPUNZĂTOARE

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacită i fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu experien ă și cunoștin e insuficiente, cu excep ia cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguran a lor.
- Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- Nu utiliza i aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecărul este deteriorat. Cablul de alimentare trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul post-vânzare al acestuia sau de către persoane calificate în mod similar, pentru a evita un pericol.
- Aparatul dvs. este destinat utilizării casnice numai în interiorul locuin ei, la o altitudine mai mică de 2,000 m.
- Nu scufunda i aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă sau în orice alt lichid.
- Aparatul dvs. este destinat exclusiv uzului casnic.
- Nu este prevăzută utilizarea în mediile următoare, care nu sunt acoperite de garan ie:
 - spa ii utilizate ca bucătărie pentru angaja i din magazine, birouri și alte puncte de lucru;

- unită i de agroturism;
 - hoteluri, moteluri și alte unită i de cazare;
 - medii de servicii de cazare și mic dejun.
- Urma i întotdeauna instruc iunile de cură are pentru a vă cură a aparatul:
 - deconecta i aparatul de la re eaua electrică,
 - nu cură a i aparatul când este fierbinte,
 - cură a i cu o cârpă sau un burete umed,
 - nu scufunda i niciodată aparatul în apă și nu îl pune i sub jet de apă.
 - Atunci când utiliza i duza, asigura i-vă că aceasta este orientată corect pentru a evita riscul de arsuri.
 - Asigura i-vă că suportul pentru filtru este bine fixat înainte de a trece cafeaua prin el.
 - Nu introduce i obiecte străine în râșni a de cafea.
 - Aparatul nu trebuie să fie plasat într-un dulap atunci când este utilizat.

AVERTISMENT



Pericol de rănire în cazul în care nu utiliza i corect acest aparat. După utilizare, nu atinge i suprafe ele fierbin i (capul de percolare, suportul pentru filtru și duza de abur), supuse la căldură reziduală.

3.2 | NUMAI PENTRU PIA A EUROPEANĂ

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel pu în 8 ani, cu condi ia ca aceștia să fie supraveghea i și să fi primit instruc iuni privind utilizarea în siguran ă a aparatului și să fie pe deplin conștien i de pericolele implicate.
- Cură are și între inerea nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excep ia cazului în care aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supraveghea i de un adult.
- Nu lăsa i aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacită i fizice, senzoriale sau mentale reduse sau a căror experien ă sau cunoștin e nu sunt suficiente, cu condi ia ca acestea să fie supravegheate sau să fi primit instruc iuni pentru a utiliza dispozitivul în condi ii de siguran ă și să în eleagă pericolele.
- Copiii nu trebuie să folosească dispozitivul ca pe o jucărie.

3.3 | RECOMANDĂRI PENTRU INSTALARE

- Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE) impune ca vechile aparate electrice de uz casnic să nu fie eliminate în circuitul normal de deșeuri municipale. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza recuperarea și reciclarea materialelor pe care le con in și pentru a reduce impactul asupra sănătă ii umane și a mediului.
- Folosi i numai o priză cu împământare pentru a conecta aparatul la re eaua electrică. Verifica i dacă tensiunea de alimentare indicată pe plăcu a de identificare a aparatului corespunde cu cea a re elei dv. de alimentare.
- Nu utiliza i aparatul dacă acesta nu func ionează corect sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, contacta i un centru de service autorizat.
- Pentru siguran a dvs., acest aparat respectă cu standardele și reglementările în vigoare (directivele privind joasa tensiune, compatibilitatea electromagnetică, materialele în contact cu produsele alimentare, mediul înconjurător etc.)

- Orice eroare în conexiunea electrică va anula garanția.
- Nu scoateți suportul pentru filtru care conține cafeaua măcinată în timp ce apa trece prin acesta, deoarece aparatul este sub presiune în acel moment.
- Nu utilizați dacă tava de picurare și grilajul nu sunt la locul lor.
- Scoateți aparatul din priză după utilizare și când îl curățați.
- Scoateți ștecărul dacă apare o problemă în timpul funcționării sau înainte de a curăța aparatul.
- Nu trageți de cablu pentru a scoate aparatul din priză.
- Cablul de alimentare nu trebuie să se afle niciodată în apropierea sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, în apropierea unei surse de căldură sau deasupra unei muchii ascuțite.
- Cablul și mâinile dvs. nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale aparatului (tava de suport pentru încălzirea ceștilor, suportul pentru filtru, duza de abur).
- Consultați instrucțiunile privind decalcifierea aparatului dvs.
- Toate intervențiile, altele decât cele de curățare și întreținere zilnice efectuate de către client, trebuie să fie efectuate de un centru de service autorizat.
- Accesoriile și părțile detașabile ale aparatului nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Pentru siguranța dvs., utilizați numai accesorii și piesele de schimb ale producătorului concepute pentru aparat.
- Acest aparat nu este potrivit pentru prepararea băuturilor pentru copii cu vârsta sub 2 ani.
- Toate aparatele sunt supuse unor proceduri stricte de control al calității. Acestea includ teste de utilizare reală pe aparate selectate aleatoriu, ceea ce ar explica eventualele urme de utilizare.
- Pentru a reduce riscul de rănire, nu lăsați cablul atârând deasupra mesei sau teighelei, unde poate fi tras de un copil sau poate împiedica pe cineva.
- Nu turnați niciodată apă rece în rezervor imediat după un ciclu de preparare. Lăsați aparatul să se răcească între preparări.

- Nu îl așezați pe sau în apropierea unei plite electrice sau cu gaz fierbinți sau într-un cup-tor încălzit.
- Nu folosiți aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
- Nu folosiți niciodată aparatul dacă aveți mâinile ude.

3.4 | INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE PRODUS

INDICAȚIE



Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultare ulterioară. Respectați instrucțiunile de siguranță.

Aparatul poate fi utilizat numai în scopul prevăzut și în conformitate cu acest manual. Acesta conține instrucțiuni pentru utilizarea, curățarea și întreținerea aparatului. Nu ne asumăm nicio răspundere pentru orice daune care rezultă din nerespectarea acestora.

Păstrați acest manual de instrucțiuni într-un loc sigur și transmiteți-l oricărui utilizator ulterior împreună cu aparatul. Rețineți, de asemenea, informațiile privind garanția, care sunt anexate separat. În timpul utilizării trebuie respectate măsurile de siguranță.

3.5 | ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE












- 1 | Scoateți cu grijă aparatul și toate accesoriile din cutie și asigurați-vă că toate componentele și accesoriile sunt complete și nedeteriorate.
- 2 | Asigurați-vă că toate materialele de ambalare sunt îndepărtate înainte de utilizare.
- 3 | Curățați aparatul, componentele și accesoriile înainte de prima utilizare și după orice perioadă îndelungată de depozitare, așa cum este descris în **secțiunea 11**.

4 | DIFERENȚE ÎNTRE MODELE

CARACTERISTICI	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Model	negru	argintiu	argintiu	argintiu
Rețete				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Cafea lungă/Café Crème	✓	✓	✓	✓
Doppio/espresso dublu	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Cafeaua de dimineață	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè Latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Cafea cu lapte/Café au Lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Lapte cald	✓	✓	✓	✓
Spumă de lapte	✓	✓	✓	✓
Apă caldă	–	–	–	–
Apă caldă pentru ceai negru	✓	✓	✓	–
Apă caldă pentru ceai alb	✓	✓	✓	–
Apă caldă pentru ceai verde	✓	✓	✓	–
Setări				
Setări profil	16	16	10	4
Opțiuni setare intensitate cafea	4	4	4	3
Funcții				
Cafea măcinată	✓	✓	✓	✓
Accesorii				
Recipient din sticlă pentru lapte	✓	✓	✓	–

5 | VEDERE DE ANSAMBLU

5.1 | PREZENTAREA DIFERITELOR BUTOANE

BUTON	DESCRIERE/FUNC II GENERALE
	Pornirea și oprirea aparatului. Este necesar să apăsați butonul pentru a porni aparatul.
	Buton pentru meniul principal. Vă permite să reveniți la meniul principal.
	Aparatul are o serie de setări – verificați-le! Acestea vă permit să creați o experiență mai personalizată.
	Accesați diferitele opțiuni de curățare a aparatului. Efectuarea unei întrețineri adecvate va optimiza durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei.
	Vă permite să reveniți la ecranul anterior.
	Treceți la următorul. De exemplu, atunci când pregătiți un Cappuccino, treceți de la prepararea laptelui la prepararea espresso după un anumit timp.
	Răsfoiți în sus în meniul/creșteați parametrul selectat. Răsfoiți în jos în meniul/scădeți parametrul selectat.
	Puteți prepara una sau două cești prin apăsarea tastei [+].
OK	Confirmarea selecției.
START	Începeți selecția.
STOP	Oprirea selecției.
	Taste de profil din partea dreaptă a ecranului.
	Buton de profil din stânga sus a ecranului.
	Buton contextual, funcția depinde de ecran (setări avansate pentru rețete, setări pentru profiluri etc.).

5.2 | SETĂRI INDICATOARE LUMINOASE

Informații specifice despre iluminarea de fundal a butoanelor

- Atunci când un buton nu este iluminat, funcția corespunzătoare este inaccesibilă.
- Atunci când este slab iluminat, funcția este disponibilă și poate fi selectată.
- În timp ce funcția solicitată este în execuție, lumina devine foarte puternică.

Informații specifice despre efectele luminoase de la baza aparatului

- Atunci când aparatul este PORNIT, baza luminează puternic. Puteți aprinde sau stinge lumina, așa cum este descris în *secțiunea 10*.
- Atunci când aparatul este OPRIT, baza nu luminează.
- Când lumina este în modul de funcționare variabil, înseamnă că se prepară o băutură.
- Atunci când lumina de la bază clipește, este necesară intervenția consumatorului pentru a finaliza acțiunea în curs.
- Toate informațiile generice, cum ar fi informațiile de avertizare, apar pe panoul de afișare [18].

Informații specifice despre duza led a aparatului

- Duza led se activează automat atunci când o rețetă este în curs de preparare.

6 | INSTALAREA APARATULUI

Consultați *figura A1 – A15* privind prima utilizare, de la începutul instrucțiunilor.

AVERTISMENT



Conectați aparatul la o priză de rețea cu împământare de 230 V. În caz contrar, riscați să vă accidentați în mod fatal din cauza electricității! Respectați instrucțiunile de siguranță indicate, așa cum sunt descrise în *secțiunea 10*.

Așezați aparatul pe o suprafață de sprijin sigură

și plană, rezistentă la căldură, departe de stropi de apă și surse de căldură. Asigurați-vă că locația aleasă este suficient de bine ventilată, deoarece aparatul degajă căldură. Nu așezați aparatul pe suprafețe precum marmura. Îndepărtați folia protectoare de pe panoul de afișare [18].

Informații specifice cu privire la tava de picurare

Aceasta vă permite să colectați apa sau cafeaua care ar putea curge din aparat în timpul preparării și după. Este important să o lăsați întotdeauna la locul ei și să o goliți în mod regulat.

Pornirea aparatului

Porniți aparatul prin apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE, iar pe ecran va apărea [26] *logo-ul WMF*. Urmați instrucțiunile furnizate de aparatul dvs. (*figura A1 – A15*).

Setări inițiale

Atunci când utilizați aparatul pentru prima dată, vi se va solicita să configurați diverse setări. Urmați indicațiile afișate pe ecran.

6.1 | MĂSURAREA DURITĂȚII APEI

Trebuie să setați aparatul în funcție de duritatea apei, de la 0 la 4. Pentru a face acest lucru, urmați următoarele instrucțiuni:

1 | Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, verificați duritatea apei, astfel încât să puteți seta aparatul în mod corespunzător. Această operațiune trebuie efectuată și atunci când utilizați aparatul într-un loc în care duritatea apei este diferită sau dacă observați o diferență de duritate a apei.

2 | Pentru a verifica duritatea apei, utilizați foia de testare [22] furnizată împreună cu aparatul sau contactați autoritatea locală din domeniul apei.

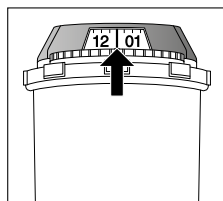
Detaliile referitoare la clase sunt prezentate în tabelul de mai jos:

GRAD DE DURITATE	CLASA 0	CLASA 1	CLASA 2	CLASA 3	CLASA 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Setare aparat	0 – apă cu duritate foarte scăzută	1 – apă cu duritate scăzută	2 – apă cu duritate medie	3 – apă cu duritate ridicată	4 – apă cu duritate foarte ridicată

3| Umple i un pahar cu apă și scufunda i o foi ă de test pentru duritatea apei (figura B1 – B2).

4| Scoate i foi a din pahar. După 1 minut, citi i nivelul de duritate al apei (figura B3 – B4).

5| Indica i numărul de zone roșii la configurarea aparatului (figura B6).



4| Ave i grijă să umple i rezervorul de apă după instalarea filtrului.

5| Așeza i un recipient de 0,6 l sub duza de abur (figura A8). Aparatul trebuie să fie pregătit, indiferent dacă filtrul a fost instalat sau nu. Acest lucru înseamnă că trebuie umplute circuitele de apă. Pentru a face acest lucru, urma i instruc iunile afișate pe ecran.

6| Aparatul va începe prin a umple circuitul de apă, a-l preîncălzi și apoi va efectua o clătire automată. Ecranul vă va informa atunci când instalarea este finalizată.

6.2| INSTALAREA FILTRULUI

La prima pornire, aparatul vă întrebă dacă dori i să instaleze i filtrul. Dacă dori i să face i acest lucru și dacă duritatea apei dvs. o impune, selecta i **DA** și urma i instruc iunile de pe ecran.

1| Instala i filtrul în aparat.

2| Înșuruba i filtrul în partea de jos a rezervorului de apă cu ajutorul accesoriului furnizat împreună cu filtrul 17 (figura A4 – A5).

3| Seta i luna atunci când filtrul este montat (pozi ia 1 pe ilustra ie, figura din partea stângă a deschiderii) prin rotirea inelului gri situat la capătul superior al filtrului. Luna în care trebuie înlocuit filtrul este indicată în pozi ia 2 pe următoarea ilustra ie (figura din partea dreaptă a deschiderii).

7| INFORMA II IMPORTANTE ÎNAINTE DE PREPARAREA BĂUTURILOR

7.1| PREGĂTIREA APARATULUI

1| Scoate i și umple i rezervorul de apă 16 (figura A3 – A6).

2| Înlocui i rezervorul de apă 16 (figura A7).

3| Îndepărta i capacul recipientului pentru cafea boabe 1 și adăuga i boabe de cafea (max. 250 g) (figura A12 – A13).

4| Pune i la loc capacul recipientului 1 (figura A14).

PRECAU IE



Nu umple i rezervorul de apă 16 cu apă caldă, lapte sau orice alt lichid.

PRECAU IE



Nu pune i niciodată cafea măcinată în recipientul pentru cafea. Se recomandă să nu folosi i boabe uleioase, caramelizate sau aromatizate pentru acest aparat. Aceste tipuri de boabe pot deteriora aparatul. Verifica i ca boabele de cafea să nu con țină particule străine, cum ar fi nisip, deoarece orice deteriorare cauzată de prezen a particulelor străine va anula garan ia. Nu pune i apă în recipientul pentru cafea boabe.

7.2| PREGĂTIREA RÂȘNI EI DE CAFEA

În func ie de băuturile alese și de intensitatea cafelei selectate, aparatul dvs. va ajusta automat cantitatea de cafea măcinată.

De asemenea, pute i seta intensitatea cafelei prin reglarea gradului de măcinare al boabelor de cafea. În general, cu cât cafeaua este mai fin măcinată, cu atât mai tare și mai cremoasă va fi.

De asemenea, poate varia în func ie de tipul de cafea utilizat. Vă recomandăm o setare fină pentru espresso și o setare mai grosieră pentru cafele.

Regla i fine ea măcinării prin deplasarea cursorului de reglare a fine ii za ului de cafea, 2 care se află pe partea superioară a aparatului (figura A14).

INDICAȚIE



Această setare trebuie să fie aplicată treptat în timpul măcinării. După 3 runde, ve i observa o diferen ță pronun ță în ceea ce privește gustul.

Setarea gradului de fine e a măcinării este utilă atunci când schimba i tipul de cafea sau dacă dori i să prepara i o cafea mai mult sau mai pu în tare. Cu toate acestea, nu se recomandă utilizarea sistematică a acestei setări.

7.3| REGLAREA DUZEI DE CAFEA

Pentru toate băuturile disponibile, pute i coborî sau ridica duzele de cafea 15 în func ie de dimensiunea ceștii sau a paharului dvs. (figura A15).

INDICAȚIE




Există pericolul de stropire sau opărire dacă duzele de cafea 15 sunt setate prea sus în raport cu dimensiunea ceștilor.

8 | PREPARAREA BĂUTURILOR

Preparare: Așeza i ceașca (ceștile) sub duzele de cafea. Apăsa i butonul pentru băutura dorită.

8.1 | BĂUTURI PE BAZĂ DE CAFEA

Setări posibile: Pute i mări intensitatea cafelei prin selectarea unui număr diferit de boabe de cafea.

Pute i prepara una sau două cești prin apăsarea  butonului (figura C3).

Este posibilă ajustarea volumului de cafea preparată prin acționarea scalei de cantitate i din partea dreaptă a ecranului (se poate efectua înainte de a lansa comanda de preparare a băuturii, dar și în timpul preparării). Aparatul începe prin măcinarea boabelor, tasarea cafelei măcinată și, în final, prepararea cafelei.

Pute i opri procesarea în orice moment apăsând butonul **STOP**.

8.2 | CEAI/APĂ CALDĂ

Setări posibile: Aparatul dvs. vă permite să prepara i apă caldă pentru ceai sau infuzii.



Modelul 840: O re etă de apă caldă, pute i ajusta temperatura și volumul băuturii (înainte și în timpul preparării).

Modelele 860, 880, 890: Trei tipuri de ceai (negru, alb, verde), temperatura apei calde este adaptată la tipul de băutură selectat; pute i regla volumul băuturii (înainte și în timpul preparării).



8.3 | BĂUTURI CU LAPTE

Consulta i *figura D1–D6* de la începutul instrucțiunilor.

Înainte de a lansa comanda de preparare a băuturii

1 | Conecta i partea mai subțire și mai lungă a conectorului pentru tubul de lapte  la **blocul One Touch Cappuccino**  (*figura D1*).

INDICAȚIE


 Ave i grijă să introduce i bine partea mai subțire și mai lungă a conectorului tubului pentru lapte , pentru a asigura calitatea re etei.

2 | Scufunda i celălalt capăt într-un recipient plin cu lapte sau direct în sticla de lapte (*figura D3*).


3 | Așeza i ceașca (ceștile) sub duzele de cafea/lapte (figura D6).

Setări posibile: Pute i mări intensitatea cafelei prin selectarea unui număr diferit de boabe de cafea totodată alegând dimensiunea băuturii.

Aburul este folosit pentru a face spumă de lapte. Pentru generarea de abur este necesară o temperatură mai ridicată, de aceea, aparatul necesită mai întâi un timp de preîncălzire.

Pute i apăsa **STOP** pentru a opri prepararea re etei, sau  pentru a trece la următoarea etapă (numai pentru re ete cu 2 sau mai multe etape).

INDICAȚIE



 Nu există posibilitatea de a modifica volumul în timpul procesării re etelor pe bază de lapte (cafea și lapte).

Cură area după prepararea băuturilor cu lapte

Cură area automată dispozitivului de spumare a laptelui: Ecranul indică *Clătire lapte?* la sfârșitul fiecărei preparări a băuturii cu lapte.


Este recomandat să clăți i dispozitivul după fiecare utilizare a funcției pentru spumarea laptelui pentru a asigura igiena accesoriilor de spumare și spumarea laptelui.

INDICAȚIE

 Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă ca blocul detașabil **One Touch Cappuccino** să fie curățat  regulat (*a se vedea secțiunea 11*).

Dacă observa i o schimbare în calitatea spumei de lapte, nu ezita i să repeta i procesul de clătire și curățare: într-adevăr, un sistem pentru lapte care nu este bine întreținut poate cauza acest tip de problemă.




INDICAȚIE

 Dispozitive automate de clătire: în funcție de tipul de preparat (cafea sau re etă pe bază de lapte), aparatul poate efectua un program automat de clătire atunci când se oprește. Ciclul durează doar câteva secunde și se oprește automat (*figura E3–E5*).


8.4 | RE ETE PENTRU CAFEA MĂCINATĂ

Aparatul vă permite să prepara i cafea și re ete pe bază de lapte cu cafea măcinată.



PRECAU IE

 Nu pune i nimic altceva decât 1 lingură  de cafea măcinată în compartimentul pentru cafea măcinată . Orice deteriorare cauzată de introducerea unei cantități excesive de cafea măcinată sau a unei alte substanțe nu va fi acoperită de garanție.


Doă opțiuni de a accesa re etă pentru cafea măcinată:

- Categoriile de re ete afișate pe ecran
- Prin deschiderea compartimentului pentru cafea măcinată 


INDICAȚIE

 Nu deschide i niciodată compartimentul pentru cafea măcinată  în timpul preparării re etei; în caz contrar, prepararea va fi oprită și aparatul va lansa întreținerea automată.

INDICAȚIE

 Posibilitatea de a realiza re etă pentru cafea măcinată chiar dacă nu se folosesc boabe de cafea.

INDICAȚIE

 Atunci când un ciclu este întrerupt, acesta nu se oprește imediat. Aparatul își va termina ciclul și pregătirea va fi anulată.

8.5 | SETĂRI PERMANENTE

Pot fi efectuate următoarele setări permanente:

PRODUS	NUMĂR DE MĂCINĂRI	RE ETĂ DUBLĂ DISPONIBILĂ	DIMENSIUNE APROXIMATIVĂ	INTENSITATE IMPLICITĂ (MIN./MED./MAX.)	SETĂRI POSIBILE	SETĂRI AVANSATE PRIN APĂSAREA PARAMETRIILOR	OP IUNE PENTRU CAFEA MĂCINATĂ
Ristretto	1	Da (2 măcinări)	25 ml	Med.	Volum (20 – 35 ml, treptat cu câte 5 ml), intensitate	Temperatura cafelei T2/T3	Da
Espresso	1	Da (2 măcinări)	40 ml	Med.	Volum (30 – 70 ml, treptat cu câte 10ml), intensitate	Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Lungo	1	Da (2 măcinări)	80 ml	Med.	Volum (50 – 90 ml, treptat cu câte 10ml), intensitate	Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Cafea lungă/Café Crème	1	Da (2 măcinări)	120 ml	Min.	Volum (80 – 180 ml, treptat cu câte 10 ml), intensitate	Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Doppio/espresso dublu	2	Nu	80 ml	Med.	Volum (60 – 140 ml, treptat cu câte 10 ml), intensitate	Temperatura cafelei T1/T2/T3	Nu
Americano	1	Nu	160 ml	Med.	Volum (120 – 280 ml, treptat cu câte 10 ml), intensitate	Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Cafeaua de diminea ă	1	Da (2 măcinări)	150 ml	Max. (fix)	Volum (120 – 170 ml, treptat cu câte 10 ml), intensitate		Nu
Cappuccino	1	Da (2 măcinări)	180 ml	Med.	Volum (M, L, XL), intensitate	Volumul spumei de lapte Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Latte macchiato	1	Da (2 măcinări)	250 ml	Med.	Volum (M, L, XL), intensitate	Volumul spumei de lapte Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Caffe Latte	1	Nu	250 ml	Med.	Volum (M, L, XL), intensitate	Volumul spumei de lapte Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Flat white	2	Nu	160 ml	Med.	Volum (M, L, XL), intensitate	Volumul spumei de lapte Temperatura cafelei T1/T2/T3	Nu
Cafea cu lapte/Café au Lait	1	Nu	280 ml	Min.	Volum (M, L, XL), intensitate	Volumul spumei de lapte Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Espresso macchiato	1	Da (2 măcinări)	60 ml	Med.	Volum (M, L, XL), intensitate	Volumul spumei de lapte Temperatura cafelei T1/T2/T3	Da
Lapte cald		Nu	200 ml		Volum (M, L, XL)		
Spumă de lapte		Nu	200 ml		Volum (M, L, XL)	Volumul spumei de lapte	
Apă caldă					Volum (50 – 300 ml, treptat cu câte 10 ml)	Temperatura apei (T1/T2/T3)	
Apă caldă pentru ceai negru		Nu	200 ml		Volum (50 – 300 ml, treptat cu câte 10 ml)		
Apă caldă pentru ceai alb		Nu	200 ml		Volum (50 – 300 ml, treptat cu câte 10 ml)		
Apă caldă pentru ceai verde		Nu	200 ml		Volum (50 – 300 ml, treptat cu câte 10 ml)		

T = temperatură

9 | MENIURI PROFIL

Profilurile și re etele favorite vă permit să vă înregistrați re etele preferate, să personalizați re etele și alte setări, cum ar fi luminile și afișajul.

9.1 | CREAREA ȘI ȘTERGEREA UNUI PROFIL

Metodă 1: Apăsați un buton de profil din partea dreaptă a ecranului [29] – [32]. Dacă nu există un profil deja înregistrat pentru acest buton urmați instrucțiunile de pe ecran.

Metodă 2: Apăsați pictograma de profil (👤) din stânga sus a ecranului, apoi apăsați [+] (disponibilă dacă nu se atinge numărul maxim de profile).

Posibilitatea de a crea până la 16 profile diferite (în funcție de model). Dacă doriți să modificați sau să ștergeți un profil, apăsați **butonul pentru setări** din profilul respectiv.

9.2 | CREAREA ȘI ȘTERGEREA UNEI RE ETE FAVORITE

Metodă 1: Din interfața de profil, apăsați butonul [⊕] pentru a adăuga o re etă și urmați instrucțiunile de pe ecran.

Metodă 2: La sfârșitul unei re ete, apăsați următorul buton: (⊕)

Posibilitatea de a înregistra până la 8 re ete pe profil. Dacă doriți să ștergeți o re etă preferată, apăsați pe panoul respectiv, apoi apăsați cruciulă afișată în partea de sus a panoului.

INDICAȚIE



Nu există posibilitatea de a modifica o re etă în meniul de profil sau în timpul procesării re etei.

INDICAȚIE



Dacă opriți băutura preferată în curs, această setare va fi salvată.

Pentru fiecare profil, puteți stabili setări specifice:

- Sistemul de iluminat de la bază, aprins sau stins
- Aprindere automată pe o anumită re etă preferată
- Afișarea re etelor
- Adăugarea numelui
- Alegerea culorii
- Alegerea unei comenzi rapide

10 | MENU SETĂRI

Apăsați rotița (⚙️) din stânga panoului de afișare [18].

Pot fi efectuate următoarele setări:

- **Parametrii:** limba, ora, data, duritatea apei, temperatura cafelei, temperatura ceaiului, unitatea de măsură, luminozitatea sistemului de iluminat de bază, luminozitatea ecranului, oprire automată, clătire automată, afișarea re etei (mozaic sau cursor), resetarea produsului.
- **Informații:** băuturi preparate, număr de re ete preparate
- **Ajutor și tutoriale:** videoclipuri pentru a explica modul de utilizare al aparatului

Mai jos sunt prezentate principalele setări disponibile:

Data	Trebuie să setați data, în special atunci când folosiți un cartuș anti-calcar.
Ora	Puteți selecta să afișați un ceas de 12 sau de 24 de ore.
Limba	Puteți selecta limba dorită dintre cele oferite.
Unitatea de măsură	Puteți seta unitatea de măsură ca fiind ml sau oz.
Luminozitatea ecranului	Puteți regla luminozitatea ecranului în funcție de preferințele dvs.
Temperatura băuturilor	Puteți regla temperatura cafelelor și/sau a ceaiurilor la trei niveluri diferite.
Duritatea apei	Puteți seta duritatea apei de la 0 la 4 (<i>a se vedea secțiunea 6.1</i>).
Oprire automată	Puteți alege durata de timp după care aparatul dvs. să se oprească automat (durata de neutilizare). Această funcție vă permite să reducă consumul de energie. Setati timpul de oprire automată pentru a economisi energie (deconectare după 15/30/60/90 de minute de la ultima acțiune asupra aparatului). Setați timpul de oprire automată la cea mai scurtă durată (15 minute) pentru a economisi cât mai multă energie. De asemenea, îl puteți reseta la setările din fabrică.
Clătire automată	Puteți alege să activați sau nu clătirea automată a duzei de cafea la pornirea aparatului.
Luminozitatea sistemului de iluminat de bază	Puteți regla luminozitatea sistemului de iluminat de bază în funcție de preferințele dvs., aprins sau stins. Această setare este independentă de setările specifice efectuate în fiecare profil.

Pentru a ieși din meniul de setări, apăsați [X]. Setările vor fi stocate în memorie dacă scoateți aparatul din priză.

11 | ÎNTRE INERE GENERALĂ

Efectuarea unei întrețineri adecvate va optimiza durata de viață a aparatului dvs. și va păstra gustul autentic al cafelei. Din motive de igienă, este important să efectuați întreținerea zilnică, așa cum se recomandă în instrucțiunile de utilizare, și să rulați un program de clătire în fiecare zi înainte de prima utilizare sau atunci când nu este utilizat pentru o perioadă lungă de timp (peste 2 zile).

11.1 | ÎNTRE INEREA TĂVILOR COLECTOARE PENTRU ZAUL DE CAFEĂ ȘI TĂVILOR DE PICURARE

Tava de picurare [13] colectează apa folosită, iar tăvi de colectare pentru zaul de cafea [11] colec-

tează cafeaua măcinată folosită.

Când și cum ar trebui să golesc tava de picurare?

Aparatul vă va anunța despre acest lucru. Puteți să o goliți mai regulat, înainte ca aparatul să vă notifice (*figura J1 – J9*).

Se recomandă să îl lăsați să se usuce la aer înainte de a-l pune din nou în aparat. Este important să o lăsați întotdeauna la locul ei și să o goliți în mod regulat.

PRECAU IE



Deoarece acest recipient este în contact cu laptele și cafeaua, din motive de igienă, vă recomandăm să demontați complet și să curățați zilnic fiecare element sub apă caldă.

PRECAU IE



Nu goliți în mod regulat tava de picurare [13] deoarece puteți deteriora aparatul. Pentru a-l curăța, puteți dezambla capacul trăgând de zona indicată, puteți pune piesele în mașina de spălat vase.

Când și cum ar trebui să goliți tava a colectoare pentru za ul de cafea?

Aparatul vă va anunța despre acest lucru. Puteți să-l goliți mai regulat, înainte ca aparatul să vă atenționeze, dar asigurați-vă că acesta este pornit, astfel încât să poată înregistra [11] golirea tăvi ei colectoare (figura 11 – 16).

PRECAU IE



Dacă nu goliți tăvi a colectoare pentru za ul de cafea [11] cu regularitate, puteți deteriora aparatul. Nu o introduceți în mașina de spălat vase. Din motive de igienă, vă recomandăm să curățați zilnic recipientul de cafea măcinată în apă caldă cu săpun și burete.

Se recomandă să îl lăsați să se usuce la aer înainte de a-l pune din nou în aparat.

11.2 | ÎNTRE INEREA REZERVORULUI DE APĂ

Pentru a păstra cea mai bună aromă a cafelei, influențată de calitatea apei și din motive de igienă, vă sfătuim să folosiți numai apă proaspătă și să curățați zilnic rezervorul de apă [16] cu apă caldă și o perie pentru sticle.

11.3 | DE CE ȘI CUM TREBUIE SĂ EFECTUEZ ÎNTRE INEREA SISTEMULUI PENTRU LAPTE?

Curățați sistemul pentru lapte după prepararea băuturilor cu lapte.

INDICAȚIE



Pentru a obține o calitate constantă a spumei, vă recomandăm să:

- Porniți ciclul de curățare a mașinii. Puteți începe oricând o curățare a sistemului pentru lapte. Pentru a afla cum să faceți acest lucru, consultați tutorialul stocat în aparatul dvs.: *Efectuarea curățării.*
- Curățați temeinic tubul și duza cu apă caldă imediat după fiecare utilizare. Puteți folosi pensula pentru curățare în interiorul părții metalice a tubului pentru lapte.
- Vă recomandăm să curățați cana pentru lapte [8] după fiecare utilizare sau când aceasta este goală. Recipientul de sticlă poate fi spălat în mașina de spălat vase.

11.4 | DE CE ȘI CUM SE CURĂȚĂ REZERVORUL PENTRU CAFEA BOABE?

Boabele de cafea pot lăsa pete uleioase în rezervor, care pot afecta gustul cafelei.

Pentru a păstra cea mai bună aromă a cafelei și pentru o mai bună igienă, vă recomandăm să ștergeți rezervorul de cafea cu o cârpă moale și uscată de fiecare dată când îl umpleți.

PRECAU IE



Nu îl curățați cu apă, deoarece apa din rezervorul de cafea boabe poate deteriora produsul.

11.5 | DE CE ȘI CUM SE CURĂȚĂ COMPARTIMENTUL PENTRU CAFEA?

Pentru a păstra cea mai bună aromă a cafelei și pentru o mai bună igienă, vă recomandăm să

periați compartimentul de cafea cu peria inclusă în lingură [7], înainte de a turna cafeaua măcinată în interior.

Compartimentul pentru cafea [3] este utilizat pentru curățarea zonei cafelei, pentru a introduce pastila de curățare (a se vedea secțiunea 12). Înainte de a introduce pastila, asigurați-vă că nu există cafea măcinată în compartiment. După terminarea programului de curățare, vă recomandăm să periați compartimentul pentru cafea, pentru a îndepărta orice reziduuri rămase de la produsul de curățare.

11.6 | PREZENTARE ÎNTRE INERE GENERALĂ

Pentru a accesa meniul de întreținere, apăsați butonul de curățare (☼) de pe ecran.

COMPONENTĂ	ALERTĂ PREALABILĂ	ALERTĂ	INDICAȚIE
Tavă de picurare		Acum, tava de picurare este plină, trebuie să o goliți pentru a putea realiza orice rețetă	Rețeta este imposibil de realizat dacă tava de picurare nu este la locul ei
Rezervor de cafea boabe		Acum, rezervorul de cafea boabe este gol, trebuie să-l umpleți pentru a putea măcina cafeaua	Indicație: Puteți realiza rețete fără cafea măcinată (rețete cu cafea măcinată și/sau rețete cu lapte și/sau apă caldă)
Rezervor de apă	După câteva rețete, va trebui să umpleți rezervorul de apă	Acum, rezervorul de apă este gol, trebuie să-l umpleți pentru a putea realiza orice rețetă	Rețeta este imposibil de realizat dacă rezervorul de apă nu este plin și la locul lui
Recipient pentru cafea măcinată	După câteva rețete, va trebui să goliți recipientul pentru cafea măcinată	Acum, recipientul pentru cafea măcinată este plin, trebuie să îl goliți pentru a putea realiza orice rețetă	Rețeta este imposibil de realizat dacă recipientul pentru cafea măcinată nu este la locul său
Ușa jgheabului pentru cafea			Dacă ușa jgheabului pentru cafea este deschisă, nu este posibilă realizarea unei rețete, trebuie să o închideți mai întâi. Dacă deschideți ușa jgheabului pentru cafea în timpul unei rețete, rețeta va fi oprită, iar aparatul va efectua o operațiune de întreținere automată după închiderea ușii.

COMPONENTĂ	ALERTĂ PREALABILĂ	ALERTĂ	INDICAȚIE
Capacul pentru recipientul de cafea boabe			Dacă capacul pentru recipientul de cafea boabe nu se află pe aparat, nu se poate realiza măcinarea. Indicație: vă recomandăm să păstrați capacul pe aparat tot timpul pentru a proteja aroma boabelor de cafea

12 | ALTE TIPURI DE OPERA II DE ÎNTRE INERE

ÎNTRE INERE	CÂND?	EXPLICAȚIE	ACCESORII NECESARE
Cură area automată a dispozitivului de spumare a laptelui 30 s/20 ml	După fiecare băutură cu lapte, când aparatul vă anunță	Vă permite să clătiți sistemul pentru lapte al aparatului. Puteți începe oricând o clătire a sistemului pentru lapte.	
Clătirea sistemului de preparare a cafelei 45 s/30 ml	Oricând	Vă permite să clătiți sistemul de preparare a cafelei al aparatului. Acest proces utilizează doar apă caldă. Asigură gustul autentic al cafelei dvs.	
Clătirea sistemului de preparare a ceaiului 30 s – 20 ml	Oricând	Vă permite să clătiți cu apă caldă pentru a asigura un gust autentic al ceaiului sau al infuziei dvs.	
Cură area accesoriilor pentru lapte 5 min.	Atunci când aparatul vă anunță și în orice moment	Aceasta implică îndepărtarea și cură area blocului detașabil One Touch Cappuccino ^[6] . Pentru o spumare optimă a laptelui, cură a-i în mod regulat. Consultați instrucțiunile de mai sus: <i>Figura F1 – F15</i>	Ac de cură are ^[5]
Cură area sistemului pentru cafea 13 min./600 ml	Atunci când aparatul vă anunță sau în orice moment	Vă permite să curăți și să degreșați sistemul pentru cafea al aparatului. Garantează o păstrare optimă a aromelor băuturilor dvs. Curăți compartimentul pentru cafea înainte și după programul de cură are menționat mai sus în instrucțiuni: <i>Figura H1 – H9</i>	1 pastilă de cură are
Decalcifiere 25 min./600 ml	Atunci când aparatul vă anunță sau în orice moment	Vă permite să efectuați o procedură de decalcifiere. Elimină orice depuneri de calcar sau tartru care pot afecta gustul cafelei. Atunci când numărul de băuturi nu este suficient pentru a necesita decalcifiere, această funcție nu este activă. Agitați pentru a dizolva produsul atunci când îl turnați în rezervor.	1 doză de soluție anti-calcar

PRECAUȚIE



Nu este obligatoriu să executați programul de cură are imediat ce aparatul vă anunță, dar ar trebui să o faceți la scurt timp după. În cazul în care cură area este amânată, mesajul de alertă va rămâne afișat până la efectuarea operațiunii.

Dacă scoateți aparatul din priză în timpul curăării sau în caz de defecțiune electrică, programul de cură are va reporni. Nu este posibil să se amâne această operațiune: este obligatorie pentru a clăti sistemul de apă. În acest caz, este posibil să fie necesară o nouă pastilă de cură are. Pentru explicații

suplimentare, consulta i tutorialele disponibile în setările mașinii dvs.

Vre i să ști i când ar trebui să efectua i opera iunile de între inere de mai sus? Un mesaj de alertă va apărea pe ecran de îndată ce trebuie să întreprinde i o ac iune.

13 | DEPANARE

AVERTISMENT




Numai un tehnician calificat este autorizat să efectueze repara ii la cablurile electrice și să efectueze lucrări la re eaua electrică. Dacă nu respecta i aceste instruc iuni, vă afla i în pericol de moarte prin electrocutare. Nu utiliza i un aparat care este vizibil deteriorat!


FUNC IE	PROBLEMĂ	MĂSURĂ CORECTIVĂ
Func ionare generală	Aparatul afișează o eroare, software-ul se blochează sau aparatul dvs. are o defec iune.	Opri i și scoate i aparatul din priză, scoate i filtrul, aștepta i un minut și porni i din nou aparatul. Apăsă i și men ine i apăsat butonul pornit/oprit pentru pornire.
	Aparatul nu pornește atunci când este apăsat butonul PORNIRE/OPRIRE.	Verifica i siguran ele și prizele de curent. Verifica i dacă cele două fișe de re ea sunt corect introduse în priză.
	Se produce o pană de curent în timpul unui ciclu.	Aparatul va reporni automat atunci când curentul este pornit din nou. Apoi urma i instruc iunile de pe ecrane, dacă este necesar.
	Aparatul solicită să fie deconectat de la re eaua electrică și conectat din nou.	Deconecta i aparatul de la re eaua electrică timp de 20 de secunde, scoate i sistemul de filtrare Claris Aqua, apoi conecta i-l din nou. Dacă eroarea continuă, contacta i echipa de la serviciul pentru clien i WMF.
Utilizare	Râșni a emite un zgomot ciudat.	Există un corp străin în râșni ă. Contacta i echipa de la serviciul pentru clien i WMF.
	Cursorul de reglare a gradului de fine e a măcinării cafelei este dificil de manipulat.	Modifica i setarea râșni ei numai atunci când aceasta este în func iune.
	Aparatul nu produce cafea sau orice altă re etă solicitată.	A fost detectată o problemă în timpul preparării băuturii. Aparatul a repornit automat și este pregătit pentru un nou ciclu.
	A i folosit cafea măcinată în loc de cafea boabe în rezervorul de cafea boabe.	Folosi i aspiratorul pentru a scoate cafeaua măcinată din recipientul pentru cafea boabe. Pune i numai boabe de cafea în rezervorul de cafea boabe, evita i orice alte produse (cum ar fi condimentele)

FUNC IE	PROBLEMĂ	MĂSURĂ CORECTIVĂ
	Alerta pentru boabe de cafea este activată, chiar dacă există boabe de cafea în rezervor	Pute i să deschide i capacul și să scutura i boabele cu mâna. Evita i să folosi i boabe de cafea uleioase, caramelizate sau aromate, care nu intră ușor în mașina de măcinat.
	Există apă sub aparat.	Înainte de a scoate rezervorul de apă, aștepta i 15 secunde după ce cafeaua nu mai curge, pentru ca aparatul să își încheie corect ciclul. Verifica i dacă tava de picurare este pozi ionată corect în aparat; aceasta trebuie să fie întotdeauna la locul ei, chiar și atunci când aparatul nu este utilizat. Tava de picurare nu trebuie să fie îndepărtată în timpul unui ciclu.
	Există apă în suportul pentru cafeaua măcinată.	În cazul în care pe capacul superior al aparatului curge apă, aceasta este direc ionată direct către suportul pentru cafea. Evita i să așeza i o ceașcă plină deasupra aparatului.
	Atunci când opri i aparatul, curge apă caldă din duzele de cafea și blocul One Touch Cappuccino .	În func ie de tipul de re etă preparată, aparatul poate executa un ciclu automat de clătire atunci când este oprit, pentru a evita înfundarea. Acest ciclu durează doar câteva secunde și se oprește automat.
Utilizarea băuturilor	Blocul One Touch Cappuccino nu aspiră laptele.	Verifica i dacă blocul este asamblat corect (în special conectorul din tubul de lapte). Asigura i-vă că duza de abur nu este blocată. În acest caz, consulta i sec iunea de mai jos „Duza de abur a aparatului pare să fie par ial sau complet blocată”. Verifica i dacă conectorul nu este blocat sau murdar; înmuia i-l într-un amestec de apă caldă și detergent, apoi clăti i-l și usca i-l înainte de a-l reasambla. Asigura i-vă că eava flexibilă nu este blocată sau răsucită și că este introdusă corect în blocul One Touch Cappuccino pentru a evita pierderile de aer. Verifica i dacă aceasta este complet scufundată în lapte. Clăti i și cură a i blocul (consulta i capitolele referitoare la clătirea și cură area blocului One Touch Cappuccino). Pentru băuturile cu lapte, vă recomandăm să folosi i lapte proaspăt, pasteurizat sau UHT care a fost deschis recent. De asemenea, se recomandă să folosi i un recipient rece.
Utilizarea spumei de lapte	Blocul One Touch Cappuccino produce pu înă spumă sau deloc.	
	Laptele sau apa nu curge corect în ceașcă (cești).	Verifica i dacă blocul One Touch Cappuccino [6] este pozi ionat corect.
	Există urme de lapte într-o băutură Americano sau în apa caldă.	Finaliza i un ciclu de clătire a sistemului de lapte sau demonta i și cură a i accesoriul One Touch Cappuccino înainte de a executa procesarea băuturii.

FUNC IE	PROBLEMĂ	MĂSURĂ CORECTIVĂ
	Espresso sau cafeaua nu este suficient de fierbinte.	Executați un ciclu de clătire a circuitului înainte de a prepara cafeaua. Măriți temperatura cafelei din meniul avansat sau din meniul setări. Încălziți ceașca clătind-o cu apă caldă înainte de a prepara băutura. Alegeți o ceașcă în funcție de volumul băuturii pe care îl doriți.
	Cafeaua este prea puțn colorată sau prea slabă.	Evitați să folosiți boabe de cafea uleioase, caramelizate sau aromatizate. Verificați dacă boabele de cafea se distribuie corect și dacă senzorul nu este obstrucționat. Micșorați volumul preparatului și creșteți intensitatea băuturii. Împingeți cursorul de reglare a gradului de finețe a măcinării spre stânga pentru a face za ul mai fin. Pregătiți băutura în două cicluri utilizând funcția pentru 2 cești.
	Cafeaua este distribuită prea încet.	Împingeți cursorul de reglare a gradului de finețe a măcinării [2] spre dreapta pentru a face cafeaua măcinată mai grosieră (în funcție de tipul de cafea utilizat). Executați unul sau mai multe cicluri de clătire. Efectuați o curățare a mașinii (<i>a se vedea secțiunea 12</i>). Dacă aceasta se întâmplă în timpul preparării unei rețete pentru cafea măcinată: alegeți o cafea măcinată mai grosieră sau folosiți un amestec pentru espresso.
	Ceaiul nu este suficient de fierbinte sau este prea fierbinte.	Creșteți sau reduceți temperatura apei calde în meniul setări.
Utilizarea aburului	Duza de abur a aparatului dvs. pare să fie parțial sau complet blocată.	Demontați duza de pe suportul său cu ajutorul cheii de demontare (<i>figura F4</i>). Puneți la loc suportul fără duză. Porniți ciclul de clătire pentru blocul One Touch Cappuccino pentru a îndepărta orice depuneri rămase. Curățați duza de abur și asigurați-vă că deschiderea duzei nu este obstrucționată de resturi de lapte sau calcar. Utilizați acul de curățare dacă este necesar (<i>figura F5</i>).
	Nu iese abur din duză.	Asigurați-vă că duza de abur nu este blocată. Consultați secțiunea de mai sus <i>duza de abur de pe aparatul dvs. pare să fie parțial sau complet blocată</i> deasupra. Dacă acest lucru nu funcționează, goliiți rezervorul de apă și scoateți temporar filtrul Claris. Umpleți rezervorul de apă cu apă minerală cu un conținut ridicat de calciu (>100 mg/l) și executați cicluri de abur (5 până la 10) consecutiv într-un recipient până când obțineți un jet continuu de abur. Puneți filtrul înapoi în rezervor și reveniți pentru a folosi apă obișnuită.
	Aburul iese prin grila tăvii de picurare.	În funcție de tipul de preparat, este posibil ca aburul să iasă din grila tăvii de picurare.

FUNC IE	PROBLEMĂ	MĂSURĂ CORECTIVĂ
Utilizarea între inerii	Tava de picurare a fost golită, dar mesajul de avertizare este încă afișat pe ecran.	Contactele metalice sunt murdare. Curățați și ștergeți contactele metalice din partea din spate a tăvii de picurare.
	Aparatul nu solicită decalcifierea.	Ciclul de decalcifiere este solicitat după un număr mare de rețete.
	Prin duza de cafea curg puține lichide în timpul decalcifierii.	În timpul decalcifierii, mai multe acțiuni sunt în desfășurare în aparat, fără ca prin duză să curgă permanent.
	O parte din cafeaua măcinată a ajuns în tava de picurare.	Este posibil ca o cantitate mică de cafea măcinată să se depună în tava de picurare. Aparatul este conceput pentru a evacua orice exces de cafea măcinată, astfel încât zona de percolare să rămână curată. Pentru cafelele făcute cu ajutorul jghebului de cafea măcinată, aveți grijă să folosiți doar o singură doză de cafea (corespunde cu linguri furnizată cu aparatul).
	După golirea tăvii de colectoare pentru za ul de cafea, mesajul de avertizare este încă afișat pe ecran.	Puneți la loc corect tăvii de colectoare pentru za ul de cafea și urmați instrucțiunile de pe ecran. Așteptați cel puțin 6 secunde înainte de a le înlocui.
	Rezervorul de apă a fost umplut, dar mesajul de avertizare este încă afișat pe ecran.	Este posibil să nu fiți pus suficientă apă pentru ca produsul să detecteze nivelul apei, umpleți complet rezervorul. Verificați dacă rezervorul este instalat corect pe dispozitiv. Plutitorul din partea de jos a rezervorului trebuie să se miște liber. Verificați și deblocați plutitorul, dacă este necesar.

 Aparatul respectă directivele europene 2014/35/UE, 201/30/UE și 2009/125/UE.

 La sfârșitul duratei sale de viață, acest produs nu trebuie aruncat împreună cu gunoierul menajer obișnuit, ci trebuie predat la un punct de colectare pentru reciclarea aparaturilor electrice și electronice. Materialele sunt reciclabile în conformitate cu etichetarea acestora. Reutilizarea, reciclarea și alte modalități de reutilizare a aparatelor vechi aduc o contribuție importantă la protejerea mediului înconjurător. Vă rugăm să vă adresați autorităților locale pentru informații cu privire la punctul de eliminare adecvat.

Sub rezerva modificărilor

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 Компоненты	317
2 Технические характеристики	318
3 Важная информация о безопасности	318
3.1 Надлежащее использование	318
3.2 Только для стран Европы	319
3.3 Рекомендации по установке	319
3.4 Важная информация о продукте	320
3.5 Перед первым использованием	321
4 Различия между моделями	321
5 Общий вид	322
5.1 Представление различных кнопок	322
5.2 Настройки светового сопровождения	323
6 Установка устройства	323
6.1 Измерение жесткости воды	323
6.2 Установка фильтра	324
7 Важная информация перед приготовлением напитков	325
7.1 Подготовка устройства	325
7.2 Подготовка кофемолки	325
7.3 Регулировка носиков подачи кофе	325

8 Приготовление напитков	326
8.1 Кофейные напитки	326
8.2 Чай и горячая вода	326
8.3 Молочные напитки	326
8.4 Рецепты с молотым кофе	327
8.5 Постоянные настройки	328
9 Меню профилей	330
9.1 Создание и удаление профиля	330
9.2 Создание и удаление любимого рецепта	330
10 Меню «Настройки»	330
11 Общий уход	331
11.1 Уход за контейнером для кофейной гущи и поддоном для жидкости	331
11.2 Уход за контейнером для воды	332
11.3 Зачем и как правильно очищать систему подачи молока?	332
11.4 Зачем и как очищать контейнер для кофейных зерен?	332
11.5 Зачем и как очищать отсек для молотого кофе?	333
11.6 Обзор общих мер по уходу	333
Список иллюстраций	334

A Первое использование B Измерение жесткости воды C Приготовление двух чашек одновременно по рецепту с молоком E Быстрая промывка молочной системы F Тщательная ручная очистка молочной системы G Программа удаления накипи H Полная автоматическая очистка кофемашины I Очистка контейнера для кофейной гущи J Очистка поддона для жидкости	335
---	-----

Поздравляем! Теперь вы – счастливый обладатель автоматической кофемашины **WMF Perfection**. С помощью этого нового устройства можно приготовить около 20 горячих напитков (количество зависит от модели): эспрессо, ристретто, лунго, лонг блэк / кофе крема, doppio / двойной эспрессо, американо, утренний кофе, капучино, латте макиато, кофе латте, флэт уайт, кофе с молоком, эспрессо макиато, рецепты с молотым кофе, взбитое молоко, горячее молоко, горячую воду, черный чай, белый чай и зеленый чай. В специальный лоток также можно засыпать молотый кофе и сварить напитки по самым разным рецептам.

Помимо этого чрезвычайно обширного ассортимента, кофемашина также предлагает множество возможностей приготовить собственные напитки – например, можно использовать функцию повышения крепости кофе, если вы предпочитаете более насыщенный вкус. Вы можете регулировать объем, крепость и температуру напитков.

Интуитивно понятное управление

Напитки, которые употребляются чаще всего, можно приготовить нажатием одной кнопки на основной панели. Встроенный экран отображает информацию о прогрессе приготовления кофе и обеспечивает быстрый доступ к различным меню. Большинство напитков можно приготовить сразу в двух порциях, что экономит время удобнее.

Расширенная вторая система термоблока позволяет создавать самые разные рецепты кофе с молоком или молочной пенной, такие как капучино, латте макиато или эспрессо макиато. Неважно, какой напиток вы хотите приготовить и какие у вас личные предпочтения, какие зерна вы используете и что было приготовлено в кофемашине до этого – у вашего напитка всегда будет великолепный аромат!

Для придания максимально насыщенного вкуса кофе эспрессо традиционно подается в маленьких фарфоровых чашках с зауженным дном. Чтобы приготовить эспрессо оптимальной температуры и с густой кремообразной пеной, рекомендуется чашку сначала подогреть. Вероятно, вам необходимо будет попробовать разные виды кофе, пока не найдете тот, который понравится больше остальных. Экспериментируя с сортами кофе или степенью обжарки зерен, вы в конце концов получите идеальный результат.

Знали ли вы...

Кофе эспрессо обладает более насыщенным ароматом, чем классический фильтрованный кофе. Несмотря на свой более крепкий и устойчивый вкус, эспрессо содержит меньше кофеина, чем фильтрованный кофе (примерно 60–80 мг в одной чашке эспрессо по сравнению с 80–100 мг в чашке обычного кофе), что объясняется его более коротким периодом фильтрации. Другим определяющим фактором, влияющим на общее качество сваренного кофе, является качество воды. По возможности следует использовать свежую холодную воду.

Полезные советы

Предлагаем несколько советов, которые помогут максимально эффективно использовать кофемашину и приготовить вкусный кофе.

- Качество воды значительно влияет на качество напитков. Накипь и хлор могут ухудшить вкус кофе. Чтобы сохранить аромат кофе, рекомендуем использовать систему фильтрации воды Claris Aqua Filter System или заливать воду с невысоким содержанием минеральных веществ.
- При приготовлении кофейных напитков советуем использовать фарфоровые чашки тюльпанообразной формы, которые необходимо предварительно подогреть (например, под струей горячей воды) и размер кото-

рых соответствует количеству напитка. Чтобы приготовить вкусные напитки на основе молока, лучше использовать чашки из толстого стекла.

- Жареные кофейные зерна могут потерять свой аромат, если они не защищены от внешнего воздействия. Рекомендуем использовать такое количество зерен, которое необходимо для приготовления напитков в течение ближайших 4–5 дней. Крышка контейнера для зерен также оснащена уплотнением для сохранения аромата.
- В заключение хотелось бы напомнить, что не следует использовать маслянистые и карамелизованные кофейные зерна, поскольку они могут стать причиной повреждения кофемашины.
- Качество и тонкость помола зерен влияет на силу аромата и качество пены. Чем тоньше помол зерен, чем более кремообразной будет текстура. Степень помола следует регулировать в соответствии с приготавливаемым напитком: тонкий помол для ристретто и эспрессо, более крупный – для обычного кофе.
- Рекомендуем использовать пастеризованное или ультрапастеризованное, полужирное или ультрапастеризованное, полужирное молоко; самым важным требованием для образования молочной пены является температура молока, которая должна быть в пределах 4–8 °С. Использование осолобого молока (микрофильтрованного обезжиренного, сырого, ферментированного, обогащенного, цельного, безлактозного, обезжиренного и т. д.) или растительного молока (рисового, соевого, овсяного и т. д.) может не обеспечить необходимый результат, особенно в том, что касается количества и качества пены.

Мы очень надеемся, что автоматическая кофемашина **WMF Perfection** будет радовать вас долгие годы.

1 | КОМПОНЕНТЫ

- 1 Крышка контейнера для кофейных зерен
- 2 Регулятор тонкости помола
- 3 Отсек для молотого кофе / отсек для очищающей таблетки
- 4 Светодиодный индикатор
- 5 Аксессуар для очистки системы подачи молока, 2 в 1: инструмент для разборки + игла для очистки
- 6 Съёмный блок **One Touch Cappuccino**
- 7 Мерная ложка для молотого кофе
- 8 Контейнер для молока + крышка (в зависимости от модели)
- 9 Наливная вставка для молока
- 10 Трубка для молока
- 11 Контейнер для кофейной гущи
- 12 Соединитель трубки для молока
- 13 Решетка и съёмный поддон для жидкости
- 14 Съёмная крышка слива
- 15 Регулируемые носики подачи кофе
- 16 Контейнер для воды
- 17 Фильтр Claris – система Aqua Filter System с аксессуаром для установки
- 18 Информационная панель
- 19 Сумка с комплектом для ухода
- 20 1 пакет с средством для удаления накипи
- 21 2 очищающие таблетки
- 22 2 полоски для определения жесткости воды
- 23 Очиститель для трубки
- 24 Кнопка «Настройки»
- 25 Кнопка очистки
- 26 Кнопка «Вкл./Выкл.»
- 27 Кнопка главного меню
- 28 Сенсорная панель навигации
- 29 Профиль 1
- 30 Профиль 3
- 31 Профиль 2
- 32 Профиль 4

2 | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Устройство: Автоматическая кофемашина
WMF Perfection

Питание: 220–240 В, 50 Гц

Давление помпы: 15 бар

Контейнер для кофейных зерен: 250 г

Емкость контейнера для зерен: 15 порций

Контейнер для воды: 2 л

Энергопотребление: 1450 Вт (во время работы)

Эксплуатация и хранение: Внутри помещений,
в сухом месте (беречь от холода)

Длина кабеля (м): прибл. 1,1

Размеры (мм) В x Ш x Г: 395 x 285 x 480

Вес (кг): 12,0

Производитель:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

France (Франция)

3 | ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

В данной инструкции по эксплуатации важная информация обозначена с использованием символов и сигнальных слов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – обозначает опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам.

ОСТОРОЖНО – обозначает потенциально опасную ситуацию, которая может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

ВНИМАНИЕ – обозначает ситуацию, которая может стать причиной материального ущерба.

ПРИМЕЧАНИЕ – обозначает дополнительную информацию о безопасном использовании устройства.



Символы – следует обратить внимание на обозначения и соблюдать их.

3.1 | НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без опыта или специальных знаний, если только лицо, отвечающее за их безопасность, не контролирует их действия или не предоставило соответствующие инструкции.
- Следите, чтобы дети не использовали устройство для игры.
- Не используйте устройство в случае повреждения кабеля питания или вилки. Во избежание несчастных случаев кабель питания должен быть заменен производителем, его сервисной службой или соответствующим квалифицированным специалистом.
- Это устройство предназначено для бытового использования внутри помещений на высоте менее 2000 метров над уровнем моря.
- Не погружайте устройство, кабель питания или вилку в воду или другие жидкости.
- Это устройство предназначено исключительно для бытового использования.
- Оно не предназначено для использования в следующих помещениях, которые не охватывает гарантия:
 - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих

помещениях;

- частные жилые дома;
- гостиницы, мотели и другие жилые помещения для использования их постояльцами;
- мини-гостиницы и хостелы.
- Для очистки устройства всегда соблюдайте следующие инструкции.
 - Отключите устройство от розетки.
 - Не очищайте устройство, если оно не остыло.
 - Для очистки используйте влажную ткань или губку.
 - Ни в коем случае не погружайте устройство в воду и не помещайте его под струю воды.
- При использовании направляющей насадки во избежание ожога она должна быть установлена в правильном положении.
- Перед пропуском кофе через фильтр проверьте надежность установки держателя для фильтра.
- Избегайте попадания посторонних предметов в кофемолку.
- Во время использования устройство не должно находиться в шкафчике.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Несоблюдение правил эксплуатации устройства может привести к травме. После использования устройства не касайтесь горячих поверхностей (фильтрующей головки, держателя фильтра или парового носика), так как они остывают не сразу.

3.2 | ТОЛЬКО ДЛЯ СТРАН ЕВРОПЫ

- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под наблюдением, получили необходимые указания относительно безопасного использования устройства и полностью осознают связанные риски.
- Детям запрещается чистить и обслуживать устройство, если они младше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- Устройство и кабель питания следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Это устройство могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без опыта или специальных знаний, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию устройства и осознают связанные риски.
- Детям запрещается играть с устройством.

3.3 | РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- В соответствии с Европейской директивой 2012/19/UE, регулирующей утилизацию отходов производства электрического и электронного оборудования, использованные бытовые электроприборы нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором. Вышедшие из употребления устройства необходимо доставить в специальные пункты для упрощения извлечения и переработки материалов, использованных при их изготовлении, и уменьшения вредного воздействия на здоровье людей и окружающую среду.
- Кофемашину следует подключать только к заземленной розетке. Перед подключением убедитесь, что рабочее напряжение, указанное на паспортной табличке устройства, соответствует напряжению в сети питания.
- Не используйте устройство, если оно повреждено или в его работе возникли неполадки. В таких случаях обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Для обеспечения безопасности устройство отвечает требованиям действующих стандартов и норм (директив о низком напряжении, электромагнитной совместимости, соответствии материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, защите окружающей среды и т. д.).
- Несоблюдение правил подключения к источникам питания приведет к аннулированию гарантии.
- Не извлекайте держатель фильтра с молотым кофе во время прохождения воды, так как в этот момент устройство находится под давлением.
- Не используйте устройство, если поддон для жидкости и решетка не установлены на место.
- Отключите устройство от сети питания, если вы его не используете или собираетесь очистить.
- Извлеките вилку из розетки в случае появления проблем во время работы или перед очисткой устройства.
- Извлекая вилку, не тяните за кабель.
- Кабель питания ни в коем случае не должен быть расположен рядом или контактировать с горячими элементами устройства, а также не должен находиться вблизи источника тепла или на острых краях.
- Не допускайте контакта кабеля с горячими компонентами устройства (пластины для подогрева чашки, держателя фильтра, парового носика) и не касайтесь их руками.
- Следуйте инструкциям по очистке устройства от накипи.
- Любые работы, связанные с разборкой устройства (за исключением очистки и ежедневного ухода, выполняемых пользователем), должны выполняться в авторизованном сервисном центре.
- Аксессуары и съемные компоненты устройства не предназначены для очистки в посудомоечной машине.
- Для обеспечения личной безопасности используйте только те аксессуары и запасные части производителя, которые предназначены для вашего устройства.
- Это устройство не подходит для приготовления напитков для детей в возрасте до 2 лет.

- Все устройства проходят строгие процедуры контроля качества. Это включает в себя практическое тестирование произвольно выбранных устройств, что объясняет наличие следов использования.
- Во избежание травм не оставляйте кабель свисающим с краев стола или прилавка, поскольку дети могут потянуть за него или о него может кто-то споткнуться.
- Ни в коем случае не заливайте холодную воду в контейнер сразу же после варочного цикла. Между процедурами приготовления напитков дайте устройству немного остыть.
- Не устанавливайте устройство на горячей конфорке кухонной плиты или рядом с ней либо на нагретой духовке.
- Используйте устройство исключительно по его прямому назначению.
- Ни в коем случае не работайте с устройством мокрыми руками.

3.4 | ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

ПРИМЕЧАНИЕ



Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в будущем.

Соблюдайте инструкции по технике безопасности.

Устройство разрешается использовать только по прямому назначению и в соответствии с данным руководством. Оно содержит инструкции по эксплуатации, очистке и уходу за устройством. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие несоблюдения этих инструкций.

Храните это руководство в надежном месте и передавайте его следующим пользователям вместе с устройством. Также обратите внимание на гарантийную информацию, которая прилагается отдельно. Во время использования устройства необходимо соблюдать меры техники безопасности.

3.5 | ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 | Осторожно извлеките устройство и все аксессуары из упаковочной коробки, проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии каких-либо повреждений.

- 2 | Перед использованием полностью удалите упаковочный материал.













- 3 | Перед первым использованием и после длительного хранения очистите устройство, компоненты и аксессуары, как это описано в [разделе 11](#).

4 | РАЗЛИЧИЯ МЕЖДУ МОДЕЛЯМИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Цвет	Черный	Серебряный	Серебряный	Серебряный
Рецепты				
Ристретто	✓	✓	✓	✓
Эспрессо	✓	✓	✓	✓
Лунго	✓	✓	✓	✓
Лонг блэк / кофе крема	✓	✓	✓	✓
Доппио / двойной эспрессо	✓	✓	✓	✓
Американо	✓	✓	✓	✓
Утренний кофе	✓	✓	–	–
Капучино	✓	✓	✓	✓
Латте макиато	✓	✓	✓	✓
Кофе латте	✓	✓	✓	✓
Флэт уайт	✓	✓	✓	✓
Кофе с молоком	✓	✓	✓	✓
Эспрессо макиато	✓	✓	✓	✓
Горячее молоко	✓	✓	✓	✓
Взбитое молоко	✓	✓	✓	✓
Горячая вода	–	–	–	–
Горячая вода для черного чая	✓	✓	✓	–
Горячая вода для белого чая	✓	✓	✓	–
Горячая вода для зеленого чая	✓	✓	✓	–
Настройки				
Настройки профиля	16	321	16	10
Варианты настройки крепости кофе	4	4	4	3

5 | ОБЩИЙ ВИД

5.1 | ПРЕДСТАВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ КНОПОК


КНОПКА	ОПИСАНИЕ И ОБЩИЕ ФУНКЦИИ
	Включение и выключение кофемашины. Нажмите эту кнопку для начала работы.
	Кнопка главного меню. Нажмите эту кнопку для возврата в главное меню.
	Кофемашина имеет целый ряд настроек – ознакомьтесь с ними! Они позволяют использовать устройство с учетом личных предпочтений.
	Переход к различным вариантам очистки кофемашины. Правильное техническое обслуживание позволяет продлить срок службы устройства и сохранить оригинальный вкус кофе.
	Возврат к предыдущему экрану.
	Переход к следующему параметру. Например, во время приготовления капучино через определенное время можно переключиться из режима приготовления молока в режим приготовления эспрессо.
	Переход вверх в меню/увеличение выбранного параметра. Переход вниз в меню/уменьшение выбранного параметра.
	Кнопка  позволяет приготовить одну или две чашки напитка.
OK	Подтверждение выбора.
START	Запуск выбранной операции.
STOP	Остановка выбранной операции.
	Кнопки профилей с правой стороны экрана.
	Кнопка профиля вверху с левой стороны экрана.
	Контекстозависимая кнопка, функция зависит от выбранного экрана (дополнительная настройка для рецептов, настройки для профилей и т. д.).

5.2 | НАСТРОЙКИ СВЕТООВОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ

Описание подсветки кнопок

- Если кнопка не подсвечена, это означает, что соответствующая функция недоступна.
- Если кнопка подсвечена неярко, функция доступна, и ее можно выбрать.
- Когда выбранная функция выполняется, подсветка становится очень яркой.

Описание световых эффектов на основании устройства

- Когда машина ВКЛЮЧЕНА, ее основание ярко подсвечивается. Подсветку можно включить или выключить, как это описано в [разделе 10](#).
- Когда машина ВЫКЛЮЧЕНА, ее основание не подсвечивается.
- Когда подсветка функционирует в попеременном режиме, это означает, что напиток в процессе приготовления.
- Когда подсветка основания мигает, это означает, что для завершения запущенной операции требуется действие пользователя.
- Вся общая информация, такая как предупреждения, отображается на информационной панели .


Описание подсветки слива


- Подсветка слива включается автоматически во время приготовления напитка по выбранному рецепту.

6 | УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

См. информацию о первом использовании на [рис. A1–A15](#) в предыдущей части этого руководства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


 Устройство необходимо подключать к заземленной розетке с напряжением 230 В. Несоблюдение этого условия означает смертельную опасность поражения электрическим током! Соблюдайте инструкции по технике безопасности, приведенные в [разделе 10](#).

Установите кофемашину на устойчивой ровной и жаростойкой поверхности вне зоны попадания водных брызг и вдали от источников тепла. Поскольку устройство выделяет тепло, место его установки должно как следует вентилироваться. Не рекомендуется устанавливать на поверхности, подобные мрамору. Снимите защитную пленку с информационной панели .

Информация о поддоне для жидкости

Поддон предназначен для сбора воды или кофе, которые могут вытекать из устройства во время или после приготовления. Всегда устанавливайте его на место и регулярно опорожняйте.

Включение устройства

Для включения устройства нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» , после чего на экране отобразится *логотип WMF*. Следуйте инструкциям, которые отображаются устройством ([рис. A1–A15](#)).


Начальные настройки

После первого включения кофемашины вам будет предложено выполнить различные настройки. Следуйте инструкциям на экране.

6.1 | ИЗМЕРЕНИЕ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Настройте кофемашину в соответствии с жесткостью воды, от 0 до 4. Для этого выполните следующие действия.

1 | Перед первым использованием устройства проверьте жесткость воды и соответствующим образом настройте кофемашину. Эту операцию также следует выполнить, если устройство используется в месте, в котором жесткость воды отличается от обычной, или если вы заметили разницу в жесткости воды.

2 | Для проверки жесткости воды используйте полоску  из комплекта поставки кофемашины или обратитесь в местный орган контроля качества воды.

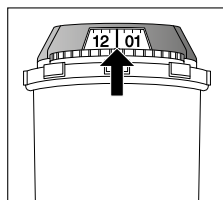
Подробное описание классов приведено в таблице ниже.

СТЕПЕНЬ ЖЕСТКОСТИ	КЛАСС 0	КЛАСС 1	КЛАСС 2	КЛАСС 3	КЛАСС 4
° Ж	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° е	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Настройка устройства	0 – очень мягкая	1 – мягкая	2 – средняя жесткость	3 – жесткая	4 – очень жесткая

3| Налейте воду в стакан и опустите в него полоску (рис. В1–В2).

4| Вытяните полоску из стакана. Через 1 минуту на тестовой полоске появится результат измерения жесткости воды (рис. В3–В4).

5| При настройке устройства укажите количество красных зон (рис. В6).



6.2| УСТАНОВКА ФИЛЬТРА

После первого включения устройства отобразится запрос о необходимости установить фильтр. Если вы хотите это сделать, и если это необходимо из-за жесткости воды, выберите **ДА** и следуйте инструкциям на экране.

1| Установите фильтр в устройство.

2| Зафиксируйте фильтр в основании контейнера для воды, используя аксессуар из комплекта фильтра 17 (рис. А4–А5).

3| После установки фильтра выберите месяц (позиция 1 на рисунке, цифра слева на табло), поворачивая серый регулятор, расположенный в верхней части фильтра. Месяц, в который необходимо заменить фильтр, указан в позиции 2 на следующем рисунке (цифра справа на табло).

4| После установки фильтра залейте воду в контейнер.

5| Под выход для пара установите емкость объемом 0,6 л (рис. А8). Кофемашина запустится вне зависимости от того, установлен фильтр или нет. Это означает, что система должна быть заполнена водой. Для этого следуйте инструкциям на экране.

6| Сначала устройство заполнит систему водой, затем проведет предварительное нагревание и выполнит автоматическую промывку. По завершении установки на экране отобразится соответствующее уведомление.

7| ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ НАПИТКОВ

7.1| ПОДГОТОВКА УСТРОЙСТВА


1| Выньте и заполните контейнер для воды 16 (рис. А3–А6).

2| Установите контейнер на место 16 (рис. А7).


3| Снимите крышку контейнера для кофейных зерен 1 и засыпьте в него зерна (макс. 250 г) (рис. А12–А13).

4| Закройте крышку контейнера для кофейных зерен 1 (рис. А14).

ОСТОРОЖНО

 Не заливайте в контейнер для воды 16 горячую воду, молоко или любую другую жидкость.

ОСТОРОЖНО

 Не засыпайте молотый кофе в контейнер для зернового кофе. Не рекомендуется использовать маслянистые, карамелизованные или ароматизированные кофейные зерна. Такие зерна могут стать причиной повреждения устройства. Среди кофейных зерен не должно быть посторонних частичек, например, песчинок, так как повреждения, вызванные наличием подобных частичек, не покрываются гарантией. Не заливайте воду в контейнер для кофейных зерен.

7.2| ПОДГОТОВКА КОФЕМОЛКИ


В зависимости от выбранного напитка и крепости кофе, кофемашина автоматически выберет необходимое количество молотого кофе.

Крепость кофе также можно установить, если отрегулировать тонкость помола кофейных зерен. Как правило, чем тоньше помол кофе, тем крепче и мягче будет кофе.

Эта характеристика может меняться в зависимости от типа используемого кофе. Рекомендуем устанавливать тонкий помол кофе для эспрессо и более крупный для других типов кофе.

Настройте тонкость помола, перемещая переключатель тонкости помола 2, расположенный в верхней части устройства (рис. А14).

ПРИМЕЧАНИЕ


 Эта регулировка должна быть выполнена во время помола постепенным перемещением переключателя. После 3 чашек кофе, приготовленного из зерен разного помола, вы отчетливо заметите разницу во вкусе.

Регулировка тонкости помола полезна, если вы решили сменить тип кофе или если необходимо приготовить кофе большей или меньшей крепости. Однако не рекомендуется слишком часто менять тонкость помола.

7.3| РЕГУЛИРОВКА НОСИКОВ ПОДАЧИ КОФЕ

Для всех предлагаемых напитков можно поднять или опустить носики подачи кофе 15 в зависимости от размера чашки или стакана (рис. А15).

ПРИМЕЧАНИЕ


 Если носики подачи кофе 15 установлены слишком высоко над чашками, горячий напиток может брызнуть и обжечь вас.

8 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

Приготовление: Поставьте одну или две чашки под носики подачи кофе. Выберите напиток и нажмите соответствующую кнопку.

8.1 | КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

Возможные настройки: Можно увеличить крепость кофе, выбрав другое количество кофейных зерен.

Вы можете приготовить одну или две чашки, нажав кнопку  (рис. С3).

Можно настроить объем кофе в процессе приготовления, используя шкалу количеств справа на экране (это можно сделать до запуска рецепта и во время приготовления). Сначала кофемашина перемалывает кофейные зерна, затем спрессовывает молотый кофе и в конце операции варит напиток.

Процесс приготовления можно остановить в любой момент, нажав кнопку **STOP**.

8.2 | ЧАЙ И ГОРЯЧАЯ ВОДА

Возможные настройки: Можно нагреть воду для традиционного чая или для травяного чая.



Модель 840: Один рецепт с использованием горячей воды; можно регулировать температуру и объем напитка (до и во время приготовления).

Модели 860, 880, 890: Три вида чая (черный, белый и зеленый), температура горячей воды регулируется в соответствии с выбранным напитком; можно регулировать объем напитка (до и во время приготовления).



8.3 | МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

См. рис. D1–D6 в предыдущей части этого руководства.

Перед началом приготовления

- 1 | Соедините более тонкую и более длинную сторону соединителя трубки для молока  с блоком **One Touch Cappuccino**  (рис. D1).

ПРИМЕЧАНИЕ


 Будьте внимательны и как следует вставьте более тонкую и более длинную сторону соединителя трубки для молока , чтобы обеспечить качество напитка.

- 2 | Другой конец вставьте в контейнер, заполненный молоком, или непосредственно в бутылку с молоком (рис. D3).


- 3 | Поставьте одну или две чашки под носики подачи кофе или молока (рис. D6).

Возможные настройки: Можно увеличить крепость кофе, выбрав другое количество кофейных зерен и изменив объем напитка.

Для вспенивания молока используется пар. Для выработки пара необходима более высокая температура, поэтому устройство выполнит дополнительный процесс предварительного нагревания.

Можно нажимать кнопку **STOP**, чтобы остановить приготовление; также можно нажать кнопку , чтобы перейти к следующему этапу рецепта (только для рецептов с двумя или более этапами приготовления).

ПРИМЕЧАНИЕ


 При приготовлении напитков с молоком (кофе и молоко) изменение объема невозможно.

Очистка устройства после приготовления молочных напитков

Автоматическая очистка молочного блока: В конце каждого приготовления напитка с молоком на экране появится надпись *Промыть молочный блок?*


Рекомендуется промывать молочный блок после каждого использования молока, чтобы обеспечить чистоту аксессуаров для вспенивания и хорошее вспенивание молока.

ПРИМЕЧАНИЕ

 Для получения наилучших результатов рекомендуется регулярно очищать съемный блок **One Touch Cappuccino**  (см. раздел 11).

Если вы заметите ухудшение качества молочной пены, как можно скорее промойте и очистите молочную систему: именно плохой уход за системой подачи молока чаще всего является причиной подобных проблем.




ПРИМЕЧАНИЕ

 Автоматическая промывка: в зависимости от типа приготовления (кофе или рецепт с молоком), кофемашина может выполнить автоматическую программу промывки после отключения. Этот цикл длится несколько секунд и останавливается автоматически (рис. E3–E5).


8.4 | РЕЦЕПТЫ С МОЛОТЫМ КОФЕ

Кофемашина может приготовить кофе и молочные напитки с молотым кофе.



ОСТОРОЖНО

 Не засыпайте более 1 ложки  молотого кофе в отсек для молотого кофе : любые повреждения, вызванные чрезмерным количеством молотого кофе или других веществ, не покрываются гарантией.


Два варианта приготовления напитка с молотым кофе:

- a) Одна категория рецепта на экране
- b) Открыв отсек для молотого кофе 


ПРИМЕЧАНИЕ

 Ни в коем случае не открывайте отсек для молотого кофе  во время приготовления, так как в этом случае процесс будет остановлен и кофемашина активирует режим автоматического обслуживания.

ПРИМЕЧАНИЕ

 Можно приготовить напиток с молотым кофе даже без использования кофейных зерен.

ПРИМЕЧАНИЕ

 В случае прерывания цикла он не остановится сразу же. Кофемашина сначала завершит цикл и только потом приготовление будет отменено.

8.5 | ПОСТОЯННЫЕ НАСТРОЙКИ

Можно установить следующие постоянные настройки:

НАПИТОК	КОЛ-ВО ПОМОЛОВ	ДВОЙНОЙ РЕЦЕПТ ДОСТУПЕН	ПРИМЕРНЫЙ ОБЪЕМ	КРЕПОСТЬ ПО УМОЛЧ. (МИН./СРЕДН./МАКС.)	ВОЗМОЖНЫЕ НАСТРОЙКИ	ДОП. НАСТРОЙКИ НАЖАТИЕМ ПАРАМЕТРОВ	ВАРИАНТ С МОЛОТЫМ КОФЕ
Ристретто	1	Да (2 помола)	25 мл	Средн.	Объем (20–35 мл, этапы по 5 мл), крепость	Температура кофе T2/T3	Да
Эспрессо	1	Да (2 помола)	40 мл	Средн.	Объем (30–70 мл, этапы по 10 мл), крепость	Температура кофе T1/T2/T3	Да
Лунго	1	Да (2 помола)	80 мл	Средн.	Объем (50–90 мл, этапы по 10 мл), крепость	Температура кофе T1/T2/T3	Да
Лонг блэк/кафе крема	1	Да (2 помола)	120 мл	Мин.	Объем (80–180 мл, этапы по 10 мл), крепость	Температура кофе T1/T2/T3	Да
Доппио / двойной эспрессо	2	Нет	80 мл	Средн.	Объем (60–140 мл, этапы по 10 мл), крепость	Температура кофе T1/T2/T3	Нет
Американо	1	Нет	160 мл	Средн.	Объем (120–280 мл, этапы по 10 мл), крепость	Температура кофе T1/T2/T3	Да
Утренний кофе	1	Да (2 помола)	150 мл	Макс. (фиксировано)	Объем (120–170 мл, этапы по 10 мл), крепость		Нет
Капучино	1	Да (2 помола)	180 мл	Средн.	Объем (M L XL), крепость	Объем пены, температура кофе T1/T2/T3	Да
Латте макиато	1	Да (2 помола)	250 мл	Средн.	Объем (M L XL), крепость	Объем пены, температура кофе T1/T2/T3	Да
Кафе латте	1	Нет	250 мл	Средн.	Объем (M L XL), крепость	Объем пены, температура кофе T1/T2/T3	Да
Флэт уайт	2	Нет	160 мл	Средн.	Объем (M L XL), крепость	Объем пены, температура кофе T1/T2/T3	Нет
Кофе с молоком	1	Нет	280 мл	Мин.	Объем (M L XL), крепость	Объем пены, температура кофе T1/T2/T3	Да
Эспрессо макиато	1	Да (2 помола)	60 мл	Средн.	Объем (M L XL), крепость	Объем пены, температура кофе T1/T2/T3	Да
Горячее молоко		Нет	200 мл		Объем (M L XL)		
Взбитое молоко		Нет	200 мл		Объем (M L XL)	Объем пены	
Горячая вода					Объем (50–300 мл, этапы по 10 мл)	Температура воды (T1/T2/T3)	
Горячая вода для черного чая		Нет	200 мл		Объем (50–300 мл, этапы по 10 мл)		
Горячая вода для белого чая		Нет	200 мл		Объем (50–300 мл, этапы по 10 мл)		
Горячая вода для зеленого чая		Нет	200 мл		Объем (50–300 мл, этапы по 10 мл)		T = Температура

9 | МЕНЮ ПРОФИЛЕЙ

Профили и любимые рецепты позволяют зафиксировать предпочитаемые параметры, чтобы персонализировать рецепты и другие настройки, такие как подсветка и дисплей.

9.1 | СОЗДАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОФИЛЯ

Способ 1: Нажмите одну кнопку профиля справа на экране [29] – [32]. Если для этой кнопки не присвоен профиль, следуйте инструкциям на экране.

Способ 2: Нажмите значок профиля (👤) вверху слева на экране, затем нажмите [+] (будет доступно, если еще не достигнуто макс. количество профилей).

Можно создать до 16 разных профилей (количество зависит от модели). Если вы хотите изменить или удалить профиль, нажмите **кнопку настройки** в соответствующем профиле.

9.2 | СОЗДАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ЛЮБИМОГО РЕЦЕПТА

Способ 1: Чтобы добавить рецепт, на панели профилей нажмите кнопку [⊕] и следуйте инструкциям на экране.

Способ 2: В конце рецепта нажмите следующую кнопку: (+ 👤).

Для одного профиля можно записать до 8 рецептов. Если вы хотите удалить любимый рецепт, выберите соответствующий пункт и нажмите крестик в верхней части списка.

ПРИМЕЧАНИЕ



Нельзя изменить рецепт в меню профилей или во время приготовления напитка.

ПРИМЕЧАНИЕ



Если вы прервете приготовление любимого напитка, эта настройка сохранится.

Для каждого профиля можно установить особые настройки:

- Подсветка основания, включена или выключена
- Автоматическое включение определенного любимого рецепта
- Отображение рецептов
- Добавление имени
- Выбор цвета
- Выбор ярлыка

10 | МЕНЮ «НАСТРОЙКИ»

Нажмите значок шестеренки (⚙️) слева на информационной панели [18].

Можно установить следующие настройки:

- **Параметры:** язык, часы, дата, жесткость воды, температура кофе, температура чая, единица измерения, яркость подсветки основания, яркость экрана, автоматическое выключение, автоматическая промывка, отображение рецептов (мозаика или лента), сброс устройства.
- **Информация:** приготовленные напитки, количество выполненных рецептов
- **Справка и руководства:** видеоролики об использовании устройства

Ниже указаны доступные основные настройки:

Дата	Установите дату, в особенности если используется картридж от накипи.
Часы	Можно выбрать 12- или 24-часовой формат времени.
Язык	Можно выбрать язык из предлагаемого списка.
Единица измерения	Можно выбрать единицу измерения – миллилитры или унции.
Яркость экрана	Можно установить необходимую яркость экрана.
Температура напитков	Можно установить температуру кофе или чая (доступны три разных уровня).
Жесткость воды	Можно установить жесткость воды, от 0 до 4 (см. раздел 6.1).
Автоматическое выключение	Можно выбрать период времени, по истечении которого устройство выключится автоматически (длительность периода неиспользования). Эта функция позволяет уменьшить потребление электроэнергии. Установите период времени автоматического выключения для экономии электроэнергии (выключение через 15, 30, 60 или 90 минут после последней операции кофемашины). Для максимальной экономии электроэнергии выберите самый короткий период автоматического выключения (15 минут). Также можно сбросить устройство до заводских настроек.
Автоматическая промывка	Можно включить автоматическую промывку носиков подачи кофе при включении машины.
Яркость подсветки основания	Можно установить необходимую яркость подсветки основания, а также включить или отключить ее. Эта настройка не зависит от особых настроек, выполненных для каждого профиля.

Для выхода из меню «Настройки» нажмите [⏪]. Настройки сохраняются в памяти после отключения кофемашины от сетевой розетки.

11 | ОБЩИЙ УХОД

Надлежащий уход позволяет продлить срок службы устройства и сохранить оригинальный вкус кофе. Из соображений гигиены важно ежедневно проводить обслуживание кофемашины в соответствии с рекомендациями, приведенными в инструкции по эксплуатации, а также каждый день запускать программу промывки перед началом использования или после длительного неиспользования устройства (более 2 дней).

11.1 | УХОД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ КОФЕЙНОЙ ГУЩИ И ПОДДОНОМ ДЛЯ ЖИДКОСТИ

Поддон [13] предназначен для сбора использованной жидкости, а контейнер [11] – для сбора использованного молотого кофе.

Когда и как следует опорожнять поддон для жидкости?

Когда кофемашина предоставит соответствующее уведомление. Поддон можно опорожнять чаще, до получения уведомления от устройства (рис. J1–J9).

Рекомендуется дождаться его высыхания на воздухе перед установкой в кофемашину. Всегда устанавливайте его на место и регулярно опорожняйте.

ОСТОРОЖНО



Из соображений гигиены, поскольку этот контейнер контактирует с молоком и кофе, рекомендуется ежедневно полностью разбирать его и очищать каждый элемент под струей горячей воды.

ОСТОРОЖНО



Если лоток для жидкости [13] не опорожнять регулярно, это может стать причиной повреждения кофемашины. Для его очистки снимите крышку, потянув в указанной области; компоненты можно очистить в посудомоечной машине.

Когда и как следует опорожнять контейнер для кофейной гущи?

Когда кофемашина предоставит соответствующее уведомление. Контейнер можно опорожнять чаще, до получения уведомления от устройства, однако это следует делать, когда машина включена, чтобы вы могли зафиксировать опорожнение контейнера [11] (рис. 11–16).

ОСТОРОЖНО



Если контейнер для кофейной гущи [11] не опорожнять регулярно, это может стать причиной повреждения кофемашины. Не очищайте его в посудомоечной машине. Из соображений гигиены рекомендуем очищать контейнер для кофейной гущи каждый день под струей горячей воды, используя губку и мыло.

Рекомендуется дождаться его высыхания на воздухе перед установкой в кофемашину.

11.2 | УХОД ЗА КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ВОДЫ

Чтобы качество воды не ухудшало вкус кофе, а также из гигиенических соображений, рекомендуем использовать только свежую воду и ежедневно очищать контейнер для воды [16], используя горячую воду и ершик для бутылок.

11.3 | ЗАЧЕМ И КАК ПРАВИЛЬНО ОЧИЩАТЬ СИСТЕМУ ПОДАЧИ МОЛОКА?

Очистку системы подачи молока следует выполнять после приготовления молочных напитков.

ПРИМЕЧАНИЕ



Для обеспечения неизменно высокого качества пены рекомендуется выполнять следующие действия.

- Запускайте цикл очистки кофемашины. Очистку системы подачи молока можно активировать в любой момент. Информацию о том, как это сделать, см. в руководстве, сохраненном в памяти кофемашины: *Выполнение очистки.*
- Тщательно очищайте трубку и носик подачи напитков горячей водой сразу же после использования. Для очистки металлической части трубки для молока можно использовать ершик для труб.
- Рекомендуем очищать контейнер для молока [8] после каждого использования или когда он пуст. Стекланный кувшин можно мыть в посудомоечной машине.

11.4 | ЗАЧЕМ И КАК ОЧИЩАТЬ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН?

Кофейные зерна могут оставлять маслянистые пятна на стенках контейнера, что может испортить вкус кофе.

Для сохранения вкуса кофе и из соображений

гигиены рекомендуем протирать контейнер для зерен сухой мягкой тканью перед каждым заполнением.

ОСТОРОЖНО



Не используйте для очистки контейнера для зерен воду, так как вода внутри этого контейнера может стать причиной повреждения устройства.

11.5 | ЗАЧЕМ И КАК ОЧИЩАТЬ ОТСЕК ДЛЯ МОЛОТОГО КОФЕ?

Для сохранения вкуса кофе и из соображений гигиены рекомендуем очистить отсек для молотого кофе щеткой на мерной ложке [7] перед засыпанием в него кофе.

Отсек для молотого кофе [3] используется для очистки кофемашины – в него вкладывается очищающая таблетка (см. раздел 12). Перед использованием таблетки убедитесь, что в отсеке нет кофе. По завершении программы очистки рекомендуем воспользоваться щеткой и удалить из отсека для молотого кофе все остатки чистящего средства.

11.6 | ОБЗОР ОБЩИХ МЕР ПО УХОДУ

Для доступа к меню параметров ухода нажмите кнопку очистки (☼) на экране.

КОМПОНЕНТ	ПРЕДВ. УВЕДОМЛЕНИЕ	УВЕДОМЛЕНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Поддон для жидкости		Поддон полон, опорожните его для приготовления напитков	Невозможно начать приготовление без установленного поддона
Контейнер для кофейных зерен		Контейнер для кофейных зерен пуст, заполните его для начала помола кофе	Примечание. Можно запускать процесс приготовления без помола (рецепты с молотым кофе, молочные рецепты или горячая вода)
Контейнер для воды	В некоторых рецептах для начала приготовления необходимо заполнить контейнер для воды	Контейнер для воды пуст, заполните его для приготовления напитков	Невозможно начать приготовление без установленного и заполненного контейнера для воды
Контейнер для кофейной гущи	В некоторых рецептах необходимо опорожнить контейнер для кофейной гущи	Контейнер для кофейной гущи полон, опорожните его для приготовления напитков	Невозможно начать приготовление без установленного контейнера для кофейной гущи

КОМПОНЕНТ	ПРЕДВ. УВЕДОМЛЕНИЕ	УВЕДОМЛЕНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
Дверца лотка для молотого кофе			Невозможно начать приготовление, если дверца для молотого кофе открыта. Закройте дверцу для приготовления напитков. Если открыть дверцу лотка для молотого кофе в процессе приготовления, процесс будет остановлен и после закрытия дверцы машина активирует режим автоматического обслуживания.
Крышка контейнера для кофейных зерен			Невозможно выполнить помол, если крышка контейнера для кофейных зерен не находится на устройстве. Примечание. Чтобы сохранить аромат зерен, рекомендуем не снимать крышку с устройства

12 | ДРУГИЕ ВИДЫ УХОДА

УХОД	КОГДА?	ОБЪЯСНЕНИЕ	НЕОБХОДИМЫЕ АКСЕССУАРЫ
Автоматическая очистка молочного блока 30 сек./20 мл	После каждого молочного напитка, когда кофемашина выдает уведомление	Позволяет промыть систему подачи молока. Промывку системы подачи молока можно активировать в любой момент.	
Промывка системы подачи кофе 45 сек./30 мл	В любой момент	Позволяет промыть систему подачи кофе. В этом процессе используется только горячая вода. Обеспечивает оригинальный вкус кофе.	
Промывка системы подачи чая 30 сек./20 мл	В любой момент	Позволяет промыть систему горячей водой для сохранения оригинального вкуса чая.	
Очистка аксессуара для молока 5 мин	Когда кофемашина выдает уведомление и в любой момент	Необходимо снять и очистить съемный блок One Touch Cappuccino [6]. Для образования оптимальной молочной пены регулярно очищайте его. См. инструкции выше: <i>рис. F1-F15</i>	Игла для очистки [5]

Очистка системы подачи кофе 13 мин./600 мл	Когда кофемашина выдает уведомление или в любой момент	Позволяет очистить и обезжирить систему подачи кофе. Обеспечивает оптимальную сохранность аромата напитков. Очищайте отсек для молотого кофе до и после программы очистки, см. инструкции выше: <i>рис. H1-H9</i>	1 очищающая таблетка
Удаление накипи 25 мин./600 мл	Когда кофемашина выдает уведомление или в любой момент	Позволяет выполнить процедуру удаления накипи. Удаляет частички известкового налета или отложения, которые могут ухудшить вкус кофе. Если количество приготовленных напитков еще недостаточно для проведения процедуры удаления накипи, эта функция неактивна. Перемешайте для растворения вещества при добавлении в контейнер для воды.	1 доза средства для удаления накипи

ОСТОРОЖНО



Необязательно запускать программу очистки сразу же после отображения уведомления, однако это следует сделать в ближайшее время. Если очистка отложена, предупредительное сообщение будет отображаться до выполнения этой процедуры.

Если во время очистки кофемашина будет отключена от питающей сети или произойдет сбой подачи электроэнергии, программа очистки будет перезапущена. Эту операцию нельзя отложить, так как она обязательна для промывки системы подачи воды. В этом случае может понадобиться новая очищающая таблетка. Дополнительную информацию см. в руководствах, доступных в настройках кофемашины.

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Общие операции	Кофемашина сообщает о сбое, программное обеспечение не отвечает или в работе машины наблюдаются неполадки.	Выключите устройство и отключите его от сети. Извлеките фильтр, подождите минуту и снова включите устройство. Для включения нажмите и удерживайте нажатой кнопку «Вкл./Выкл.».
	После нажатия кнопки «Вкл./Выкл.» устройство не включается.	Проверьте предохранители и питающие розетки. Проверьте, правильно ли вилка вставлена в розетку.

Как узнать, когда необходимо проводить вышеописанные мероприятия по уходу?

Когда возникнет необходимость выполнить какое-либо действие, на экране появится предупредительное сообщение.

13 | УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Ремонт электропроводки и работы с электрической сетью может проводить только квалифицированный специалист. В случае несоблюдения этого требования вы можете получить смертельный разряд электрического тока. Запрещается использовать устройство при наличии видимых повреждений!

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
	Во время выполнения цикла произошел перебой в подаче электроэнергии.	После возобновления питания устройство автоматически включится. При необходимости следуйте инструкциям на экране.
	Устройство сообщает о необходимости отключения от питающей сети и повторного подключения.	На 20 секунд отключите устройство от розетки, извлеките систему фильтрации воды Claris Aqua Filter System и снова подключите устройство. Если неполадка не устранена, обратитесь в службу поддержки WMF.
Использование	Странные звуки во время работы кофемолки.	В кофемолку попал посторонний предмет. Обратитесь в службу поддержки WMF.
	Указатель тонкости помола кофе с трудом поддается управлению.	Настройки кофемолки следует изменять только после ее включения.
	Не удается приготовить кофе или любой другой напиток.	Во время приготовления напитка возникла проблема. Устройство автоматически перезапустилось и готово к новому циклу.
	В контейнер для кофейных зерен вместо зерен засыпан молотый кофе.	Удалите молотый кофе из контейнера для кофейных зерен с помощью пылесоса. В контейнер для кофейных зерен следует засыпать только зерна кофе; не засыпайте в него любые другие продукты (например, специи)
	Предупреждение об отсутствии кофейных зерен не исчезает, даже если в контейнере есть кофейные зерна	Откройте крышку контейнера и встряхните зерна рукой. Не используйте маслянистые, карамелизованные или ароматизированные кофейные зерна, которые с трудом проходят в кофемолку.
	Вода под устройством.	Перед извлечением контейнера для воды подождите 15 секунд после завершения вытекания кофе, чтобы устройство надлежащим образом выполнило цикл. Проверьте правильность установки поддона для жидкости; он всегда должен быть на месте, даже если устройство не используется. Не вынимайте поддон во время выполнения цикла.
	Вода в контейнере для кофейной гущи.	В случае вытекания воды на верхней крышке устройства эта вода напрямую попадает в контейнер для кофейной гущи. Не ставьте полные чашки на верх устройства.
	После выключения устройства теплая вода вытекает из носиков подачи кофе и из блока One Touch Cappuccino .	В зависимости от типа выбранного рецепта, чтобы не допустить закупоривания каналов, кофемашина может запустить автоматический цикл промывки после своего отключения. Этот цикл длится несколько секунд и останавливается автоматически.

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Использование напитков	Блок One Touch Cappuccino не всасывает молоко.	Проверьте правильность сборки блока (в частности, соединитель в трубке для молока). Убедитесь, что паровой носик не заблокирован. Если он заблокирован, см. пункт «Возможно, паровой носик кофемашины частично или полностью заблокирован» ниже. Соединитель не должен быть заблокирован или загрязнен; опустите его в горячую воду с жидкостью для мытья посуды, затем промойте его и дождитесь полного высыхания перед установкой на место. Убедитесь, что гибкая трубка не заблокирована или не перекручена. Кроме того, во избежание утечки воздуха она должна быть правильно вставлена в блок One Touch Cappuccino . Убедитесь, что она полностью опущена в молоко. Промойте и очистите блок (см. разделы с информацией об уходе за блоком One Touch Cappuccino).
Использование молочной пены	Блок One Touch Cappuccino не производит молочную пену или ее количество недостаточно.	Для приготовления молочных напитков рекомендуем использовать свежее, пастеризованное или ультрапастеризованное молоко, которое было открыто недавно. Также желательно использовать холодный контейнер.
	Молоко или вода не вытекает надлежащим образом в чашки.	Проверьте правильность установки блока One Touch Cappuccino [6].
	В американо или горячей воде присутствуют следы молока.	Выполните цикл промывки молочного блока или разберите и очистите аксессуар One Touch Cappuccino перед началом приготовления напитка.
	Эспрессо или кофе недостаточной горячей.	Перед приготовлением кофе выполните цикл промывки системы подачи кофе. Увеличьте температуру кофе в расширенном меню или в меню «Настройки». Предварительно подогрейте чашку, обдав ее горячей водой. Выберите чашку в соответствии с объемом, указанным в рецепте.
	Кофе слишком светлый или недостаточно крепкий.	Не используйте маслянистые, карамелизованные или ароматизированные кофейные зерна. Проверьте правильность подачи кофейных зерен, а также отсутствие препятствий для датчика. Уменьшите объем и увеличьте крепость приготавливаемого напитка. Переместите регулятор степени помола зерен влево для получения более тонкого помола. Приготовьте кофе в два цикла с использованием функции «2 чашки».

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
	Кофе наливается слишком медленно.	Переместите регулятор степени помола зерен [2] вправо для получения более крупного помола (в зависимости от типа используемого кофе). Выполните один или несколько циклов промывки. Выполните цикл очистки кофемашины (см. раздел 12). Если это происходит при использовании молотого кофе: выберите более крупный порошкообразный кофе или используйте смесь для кофемашин эспрессо
	Чай недостаточно или слишком горячий.	Увеличьте или уменьшите температуру горячей воды в меню настроек.
Использование пара	Возможно, паровой носик кофемашины частично или полностью заблокирован.	Отсоедините носик от его опоры с помощью специального ключа (рис. F4). Установите опору на место без носика. Запустите цикл промывки для блока <i>One Touch Cappuccino</i> , чтобы удалить какие-либо частички. Очистите паровой носик и убедитесь, что его отверстие не заблокировано остатками молока или налета. При необходимости воспользуйтесь иглой для очистки (рис. F5).
	Из парового носика не выходит пар.	Убедитесь, что паровой носик не заблокирован. См. пункт <i>Возможно, паровой носик кофемашины частично или полностью заблокирован</i> выше. Если это не поможет, опорожните контейнер для воды и временно снимите фильтр Claris. Залейте в контейнер для воды минеральную воду с высоким содержанием кальция (>100 мг/л) и запустите подряд несколько циклов образования пара в контейнер (от 5 до 10) до получения непрерывной струи пара. Установите фильтр Claris в контейнер и вернитесь к использованию обычной воды.
	Из решетки поддона для жидкости выходит пар.	В зависимости от типа приготавливаемого напитка, пар может выходить из решетки поддона для жидкости.
Использование методов обслуживания	Поддон для жидкости опорожнен, однако на экране по-прежнему отображается предупредительное сообщение.	Металлические контакты загрязнены. Очистите и протрите металлические контакты в задней части поддона.
	Кофемашина не требует удаления накипи.	Процедура удаления накипи запрашивается после большого количества приготовленных напитков.
	Во время процедуры удаления накипи через носик выдачи кофе выходит некоторое количество жидкости.	Во время удаления накипи устройство выполняет несколько операций без постоянного вытекания через носик.

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
	В поддон для жидкости попал молотый кофе.	Небольшое количество молотого кофе может попасть в поддон. Для обеспечения чистоты зоны фильтрации кофемашина автоматически удаляет излишки молотого кофе. Для напитков, приготавливаемых с использованием лотка для молотого кофе, используйте только одну порцию кофе (мерная ложка входит в комплект устройства).
	Контейнер для кофейной гущи опорожнен, однако на экране по-прежнему отображается предупредительное сообщение.	Правильно установите на место контейнер для кофейной гущи и следуйте инструкциям на экране. Перед установкой подождите как минимум 6 секунд.
	Контейнер для воды заполнен, однако на экране по-прежнему отображается предупредительное сообщение.	Возможно, воды в контейнере недостаточно, чтобы устройство определило ее уровень. Полностью заполните контейнер водой. Проверьте правильность установки контейнера на устройстве. Поплавок в нижней части контейнера должен свободно двигаться. Проверьте поплавок и, при необходимости, разблокируйте его.

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 201/30/EU и 2009/125/EU.



По завершении срока службы это устройство запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами; вместо этого его необходимо доставить на сборный пункт по переработке электрических и электронных устройств. Использованные материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Повторное использование, переработка и другие способы реутилизации старых устройств позволяют внести важный вклад в дело охраны окружающей среды. За информацией о месте нахождения ближайшего пункта утилизации обратитесь в соответствующие местные органы.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления.

SVBRUKSANVISNING

1 Komponenter	343	8 Förbereda drycker	352
2 Tekniska data	344	8.1 Kaffedrycker	352
3 Viktig säkerhetsinformation	344	8.2 Te/varmt vatten	352
3.1 Korrekt användning	344	8.3 Drycker med mjölk	352
3.2 Endast för den europeiska marknaden	345	8.4 Recept på malet kaffe	353
3.3 Rekommendationer för installation	345	8.5 Permanenta inställningar	354
3.4 Viktig produktinformation	346	9 Profilmenyer	356
3.5 Innan första användningstillfället	346	9.1 Skapa och ta bort en profil	356
4 Skillnader mellan modeller	347	9.2 Skapa och ta bort ett favoritrecept	356
5 Övergripande vy	348	10 Inställningsmeny	356
5.1 Presentation av de olika knapparna	348	11 Allmänt underhåll	357
5.2 Inställningar för belysning	349	11.1 Underhålla uppsamlaren av kaffesump och dropptråget	357
6 Installera apparaten	349	11.2 Underhåll av vattenbehållaren	358
6.1 Mäta vattnets hårdheten	349	11.3 Varför och hur underhåller jag mjölksystemet?	358
6.2 Filterinstallation	350	11.4 Varför och hur rengör du behållaren för kaffebönor?	358
7 Viktig information innan du förbereder drycker	351	11.5 Varför och hur rengör du kaffeluckan?	359
7.1 Förbereda apparaten	351	11.6 Översikt över allmänt underhåll	359
7.2 Förbereda kvarnen	351	12 Annat underhåll	360
7.3 Justera kaffeutloppet	351	13 Felsökning	361

LISTA ÖVER BILDER

A Första användningen | **B** Mäta vattnets hårdhet | **C** Gör två koppar av ett recept samtidigt | **D** Gör ett recept med mjölk | **E** Snabb mjölksköljning | **F** Manuell djuprengöring av mjölksystem | **G** Avkalkningsprogram | **H** Komplet automatisk rengöring av maskinen | **I** Töm uppsamlaren av kaffesump | **J** Töm dropptråget

Grattis! Du är nu en stolt ägare av den helautomatiska kaffemaskinen **WMF Perfection**. Den här nya produkten erbjuder upp till 20 varma drycker (beroende på modell): Espresso, ristretto, lungo, caffè lungo/caffè crema, doppio/dubbel espresso, americano, morgonkaffe, cappuccino, latte macchiato, cafe latte, flat white, kaffe med mjölk/café au lait, espresso macchiato, recept på malet kaffe, skummad mjölk, varm mjölk, varmt vatten, svart te, vitt te och grönt te. Med rännan för malet kaffe kan du även använda förmalet kaffe till olika recept.

Förutom alla dessa alternativ ger maskinen många möjligheter till att anpassa drycker. Du kan till exempel använda en funktion som ökar kaffets intensitet om du vill ha fylligare beredningar. Du kan ange mängd, styrka och temperatur på dina drycker.

Intuitiv användning

De drycker som konsumeras oftast är tillgängliga med ett enkelt tryck på huvudgränssnittet. Via skärmen kan du följa kaffedryckens framsteg och får enkel åtkomst till de olika menyerna. De flesta drycker kan tillagas i två satser vilket sparar tid och är mer användarvänligt.

De avancerade andra termoblocksystemen gör att du kan skapa ett brett sortiment med kafferecept med mjölk eller mjölkskum, t.ex. cappuccino, latte macchiato eller espresso macchiato. Du får alltid perfekt arom, oavsett vilken typ av dryck och individuella favoritinställningar, oavsett vilken typ av bönor eller vilken annan dryck din partner eller vän njutit av precis innan!

För att espresso ska få bästa smak serveras den traditionellt i en liten, vid porslinskopp. Vi rekommenderar att du förvärmer koppen för en espresso med optimal temperatur och ett fast, krämigt skum. Du behöver förmodligen prova flera kaffesorter innan du hittar den som passar dig. Genom att experimentera med blandningen och/eller rostningen kommer du så småningom fram till det perfekta resultatet.

Visste du redan?

Att espressokaffe har rikare arom än klassiskt bryggkaffe. Trots dess starkare smak som stannar kvar längre på tungan, innehåller en espresso mindre koffein än bryggkaffe (cirka 60 till 80 mg per kopp jämfört med 80 till 100 mg per kopp) på grund av dess kortare filtreringsperiod. En annan avgörande faktor som påverkar det bryggda kaffets övergripande kvalitet är kvaliteten på det vatten som används. Du bör helst fylla vattenbehållaren med färskt och kallt vatten.

Det är enkelt att bläddra med de ergonomiska, användarvänliga touch-knapparna. Du vägleds genom varje steg, från att förbereda din dryck till att serva maskinen.

Användbara tips

För att få ut mesta möjliga av din maskin och erhålla kaffe av bra kvalitet följer här några tips:

- Vattnets kvalitet påverkar smakens kvalitet avsevärt. Kalk och klor kan förändra kaffets smak. Vi rekommenderar att du använder Claris Aqua filtersystem eller vatten med ett lågt mineralinnehåll för att bevara alla smaker i kaffet.

- När du endast bereder kafferecept rekommenderar vi att du använder tulpanformade porslinskoppar som du värmer upp i förväg (t.ex. genom att hälla varmt vatten i dem) och i en storlek som passar den mängd du vill bereda. För dina mjölkbaserade beredningar rekommenderar vi att du använder tjocka glaskoppar för ett aptitretande resultat.
- Rostade kaffebönor kan förlora smaken om de inte skyddas. Vi rekommenderar att du börjar med en sådan mängd bönor som du kommer att använda under de kommande 4–5 dagarna. Bönbehållarens lock har även en tätning för att skydda aromen.
- Kom slutligen ihåg att oljiga och karamelliserade kaffebönor måste undvikas eftersom de kan skada maskinen.
- Malningens kvalitet och finhet avgör styrkan på smaken och skummets kvalitet. Ju mer finmalda bönorna är desto rikare skum. Malningen bör faktiskt anpassas till önskad dryck: finare för ristretto och espresso, grövre för kaffe.
- Vi rekommenderar att du använder pastöriserad eller ultrapastöriserad mellanmjölk. Det viktigaste kravet när det gäller att skumma mjölk är att mjölkens temperatur är mellan 4–8 °C. Om du använder speciell mjölk (mikrofiltrerad, rå, fermenterad, berikad, standardmjölk, laktosfri mjölk, lättmjölk, etc.) eller någon vegetabilisk mjölk (ris-, soja- eller havremjölk etc.) kan det ge sämre resultat, särskilt när det gäller skummets kvantitet och kvalitet.

Vi hoppas du får många års användning av din helautomatiska kaffemaskin **WMF Perfection**.

1 | KOMPONENTER

- 1 Lock till behållare för kaffebönor
- 2 Justeringsratt för malningsgrad
- 3 Tratt för förmalet kaffe/tratt för rengöringstablett
- 4 LED-belysning
- 5 Tillbehör för rengöring av mjölksystemet, 2 i 1: demonteringsverktyg + rengöringsnål
- 6 Avtagbart block för **One Touch Cappuccino**
- 7 Sked för malet kaffe
- 8 Mjölkkanna + lock (enligt modell)
- 9 Mjölksticka
- 10 Mjölkrör
- 11 Uppsamlare av kaffesump
- 12 Anslutning till mjölkrör
- 13 Galler och avtagbart dropptråg
- 14 Avtagbart piplock
- 15 Höjdjusterbara kaffeutlopp
- 16 Vattenbehållare
- 17 Claris – Aqua filtersystem med passande tillbehör
- 18 Indikatorpanel
- 19 Skötselväska
- 20 1 avkalkningspåse
- 21 2 rengöringstabletter
- 22 2 remsor för att testa vattnets hårdhet
- 23 Rörrengörare
- 24 Inställningsknapp
- 25 Rengöringsknapp
- 26 PÅ/AV-knapp
- 27 Startknapp
- 28 Pekskärm för navigering
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

2 | TEKNISKA DATA

Apparaten: **WMF Perfection**

helautomatisk kaffemaskin

Strömförsörjningen: 220 – 240 V~/50 Hz

Pumptryck: 15 bar

Behållare för kaffeböner: 250 g

Kapacitet för sumpbehållare: 15 portioner

Vattenbehållare: 2,0 l

Energiförbrukning: Under drift 1 450 W

Använda och förvara: Inomhus, på en torr plats (skyddad från frost)

Kabellängd (m): ca. 1,1

Mått (mm) H x B x D: 395 x 285 x 480

Vikt (kg): 12,0

Tillverkning:

SAS GSM

Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne

Frankrike

3 | VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

Viktig information markeras i den här bruksanvisningen med symboler och signalord:

VARNING betecknar en farlig situation som kan orsaka allvarliga skador.

FÖRSIKTIGHET betecknar en potentiellt farlig situation som kan orsaka lindriga eller måttliga skador.

OBS betecknar en situation som kan orsaka skador på apparaten.

ANMÄRKNING ger ytterligare information gällande säker hantering av produkten.



Symboler: observera och följ anvisningarna.

3.1 | KORREKT ANVÄNDNING

- Den här apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Håll uppsikt över barn så att de inte leker med apparaten.
- Använd inte apparaten om apparatens strömkabel och kontakt är skadade. Strömkabeln måste bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundservice eller annan behörig person för att undvika faror.
- Din apparat är endast avsedd för hushållsbruk inomhus på en höjd under 2 000 m.
- Sänk inte ned apparaten, strömkabeln eller kontakten i vatten eller i någon annan vätska.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Den är inte avsedd att användas i följande miljöer som inte omfattas av garantin:
 - personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer;
 - lantgårdar;
 - av kunder på hotell, motell och i liknande bostadsmiljöer;
 - bed and breakfast-miljöer.
- Följ alltid rengöringsinstruk-

tionerna vid rengöring av apparaten:

- koppla ur apparaten,
 - rengör inte apparaten när den är varm,
 - rengör den med en fuktig trasa eller svamp,
 - sänk aldrig ned apparaten i vatten och håll den inte under rinnande vatten.
- Vid användning av munstycket ska du se till att det sitter korrekt för att undvika risk för brännskador.
 - Se till att filterhållaren sitter ordentligt innan kaffets släpps igenom.
 - För inte in några främmande föremål i kaffekvarnen.
 - Apparaten får inte placeras i ett skåp när den används.

VARNING



Det finns risk för personskador om apparaten inte används korrekt. Efter användning, ta inte på heta ytor (filtreringshuvud, filterhållare och ångmunstycke) som har eftervärme.

3.2 | ENDAST FÖR DEN EUROPEISKA MARKNADEN

- Denna apparat kan användas av barn över åtta år om de övervakas och har fått instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Rengöring och användarunderhåll får endast utföras av barn över 8 år och som övervakas av en vuxen.
- Apparaten samt tillhörande strömkabel ska hållas oåtkomliga för barn under 8 år.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderlig kunskap och/eller erfarenhet, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär.
- Barn får inte använda enheten som en leksak.

3.3 | REKOMMENDATIONER FÖR INSTALLATION

- Europeiska direktivet 2012/19/UE om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) kräver att gamla elektriska hushållsapparater inte kasseras i det normala flödet av kommunalt avfall. Gamla apparater måste samlas in separat för att optimera återanvändning och återvinning av de material som de innehåller och minska påverkan på människors hälsa och på miljön.
- Använd endast ett jordat uttag för att ansluta maskinen. Kontrollera att den spänning som anges på apparatens typskylt motsvarar huvudledningens installation.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller om den har skador. Om detta inträffar kontaktar du ett auktoriserat servicecenter.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med tillämpliga standarder och föreskrifter (direktiv om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material som kommer i kontakt med livsmedel, miljö etc.)

- Eventuella fel i den elektriska anslutningen upphäver din garanti.
- Ta inte bort filterhållaren som innehåller malet kaffe medan vattnet rinner igenom eftersom apparaten då är trycksatt.
- Använd inte om inte dropptråget och gallret är på plats.
- Koppla ur apparaten när du är klar med att använda den och vid rengöring.
- Ta bort kontakten om det uppstår problem under drift eller innan rengöring av apparaten.
- Dra inte i kabeln för att koppla ur apparaten.
- Strömkabeln får aldrig vara nära eller i kontakt med apparatens varma delar, i närheten av en värmekälla eller över en skarp kant.
- Kontrollera att inte sladden eller händerna vidrör apparatens varma delar (koppvärmingsplatta, filterhållare, ångmunstycke).
- Se instruktionerna för avkalkning av apparaten.
- Alla ingripanden förutom rengöring och dagligt underhåll av kunden måste utföras av ett auktoriserat servicecenter.
- Apparatsens tillbehör och avtagbara delar kan inte diskas i diskmaskin.
- Använd för din säkerhet endast tillverkarens tillbehör och reservdelar som är avsedda för din apparat.
- Denna apparat är inte lämplig för beredning av drycker för spädbarn under 2 år.
- Alla apparater är föremål för stränga kvalitetskontroller. Dessa omfattar faktiska användningstest på slumpmässigt utvalda apparater, vilket förklarar eventuella spår av användning.
- För att minska risken för skador ska inte sladden hänga över bordet eller bänken där ett barn kan dra i den eller någon kan snubbla på den.
- Håll aldrig kallt vatten i behållaren direkt efter en bryggingscykel. Låt apparaten svalna mellan beredningar.
- Placera den inte i eller i närheten av het gas, elektrisk brännare eller i en varm ugn.
- Använd inte apparaten för något annat än för dess avsedda användning.
- Hantera aldrig apparaten med våta händer.

3.4 | VIKTIG PRODUKTINFORMATION

ANMÄRKNING



Läs dessa anvisningar noggrant och förvara dem för framtida bruk. Följ säkerhetsriktlinjerna.

Apparaten får endast användas för det avsedda ändamålet och i enlighet med denna manual. Den innehåller anvisningar om hur du använder, rengör och sköter apparaten. Vi tar inget ansvar för skador som orsakas av att anvisningarna inte efterlevs.

Förvara denna bruksanvisning på en säker plats och låt den följa med till en eventuell ny användare tillsammans med apparaten. Se även uppgifterna om garantin som bifogas separat. Beakta alltid säkerhetsanvisningarna om hur produkten ska användas.

3.5 | INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET








- 1| Ta försiktigt ut apparaten och alla tillbehör och se till att alla komponenter och tillbehör är kompletta och att de inte har några skador.
- 2| Se till att allt förpackningsmaterial tas bort före användning.
- 3| Rengör apparaten, komponenterna och tillbehören före den första användningen och efter en lång tids förvaring, enligt beskrivningen i [avsnitt 11](#).

4 | SKILLNADER MELLAN MODELLER

FUNKTIONER	WMF PERFECTION 890L	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 860L	WMF PERFECTION 840L
Utformning	svart	silver	silver	silver
Recept				
Ristretto	✓	✓	✓	✓
Espresso	✓	✓	✓	✓
Lungo	✓	✓	✓	✓
Caffè lungo/caffè crema	✓	✓	✓	✓
Doppio/dubbel espresso	✓	✓	✓	✓
Americano	✓	✓	✓	✓
Morgonkaffe	✓	✓	–	–
Cappuccino	✓	✓	✓	✓
Latte macchiato	✓	✓	✓	✓
Caffè Latte	✓	✓	✓	✓
Flat white	✓	✓	✓	✓
Kaffe med mjölk/café au lait	✓	✓	✓	✓
Espresso macchiato	✓	✓	✓	✓
Varm mjölk	✓	✓	✓	✓
Skummjölk	✓	✓	✓	✓
Varmt vatten	–	–	–	–
Varmt vatten för svart te	✓	✓	✓	–
Varmt vatten för vitt te	✓	✓	✓	–
Varmt vatten för grönt te	✓	✓	✓	–
inställningar				
Profilinställningar	16	16	10	4
Inställningsalternativ för kaffestyrka	4	4	4	3
Funktion				
Malet kaffe	✓	✓	✓	✓
Tillbehör				
Mjölkkanna i glas	✓	✓	✓	–

5 | ÖVERGRIPANDE VY

5.1 | PRESENTATION AV DE OLIKA KNAPPARNA


KNAPP	BESKRIVNING/ALLMÄNNA FUNKTIONER
	Slå på och stänga av maskinen. Du måste trycka på knappen för att starta maskinen.
	Startknapp. Gör att du kan gå tillbaka till startmenyn.
	Maskinen har många inställningar – ta en titt på dem! De gör att du kan skapa en mer personlig upplevelse.
	Gå till maskinens olika rengöringsalternativ. Genom att utföra korrekt underhåll optimeras maskinens livslängd och kaffets autentiska smak bevaras.
	Gör att du kan gå tillbaka till föregående skärm.
	Gå till nästa. När du till exempel förbereder en cappuccino, byt från mjölkberedning till espressoberedning efter en viss tid.
	Bläddra uppåt i menyn/öka den valda parametern. Bläddra nedåt i menyn/minska den valda parametern.
	Du kan bereda en eller två koppar med din apparat genom att trycka på knappen  .
OK	Bekräftelse av val.
START	Starta val.
STOPP	Stoppa val.
	Profilknappar till höger om skärmen.
	Profilknappar längst upp till vänster på skärmen.
	Kontextknapp, funktion beror på skärmen (avancerad inställning för recept, inställningar för profiler etc.).

5.2 | INSTÄLLNINGAR FÖR BELYSNING

Specifik information om knapparnas bakgrundsbelysning

- När en knapp inte lyser är motsvarande funktion inte åtkomlig.
- När den lyser något är funktionen tillgänglig och kan väljas.
- Medan den begärda funktionen pågår blir belysningen mycket stark.

Specifik information om belysningseffekterna på apparatens bas

- När maskinen är PÅ lyser basen starkt. Du kan tända eller släcka lampan enligt beskrivningen i *avsnitt 10*.
- När maskinen är AV lyser inte basen.
- När ljuset är i flytläge förbereds en dryck.
- När lampan i basen blinkar krävs det att konsumenten ingriper för att avsluta den pågående åtgärden.
- All generisk information som varningsinformation uppstår på displayen .

Specifik information om apparatens pipbelysning

- Pipbelysningen aktiveras automatiskt när ett recept pågår.

6 | INSTALLERA APPARATEN


Se första användning *bild A1–A15* tidigare i instruktionen.

VARNING



Anslut apparaten till ett 230 V eluttag med jordanslutning. Underlåtenhet att göra detta innebär risk för dödsfall på grund av elektricitet! Följ säkerhetsriktlinjerna enligt anvisningarna i *avsnitt 10*.


Placera maskinen på en stabil, plan, värmebeständig yta bort från vattenstänk och värmekällor. Se till att den valda platsen är tillräckligt väl ventilerad eftersom apparaten avger värme. Ställ inte apparaten på ytor som marmor. Ta

bort skyddsfilm från displayen .

Specifik information om dropptråget

Det gör att du kan samla upp vatten eller kaffe som rinner ut ur apparaten under och efter beredningen. Det är viktigt att alltid lämna den på sin plats och att tömma den regelbundet.

Slå på apparaten

Slå på apparaten genom att trycka på PÅ/AV-knappen , WMF-logotypen visas på skärmen. Följ instruktionerna från din apparat (*bild A1–A15*).


Grundinställningar

När du använder maskinen för första gången uppmanas du att konfigurera olika inställningar. Följ anvisningarna som visas på skärmen.

6.1 | MÄTA VATTNETS HÅRDHETEN

Du måste ställa in maskinen beroende på vattnets hårdhet, från 0 till 4. För att göra detta, följ dessa anvisningar:

1 | Innan du använder apparaten för första gången, kontrollera vattnets hårdhet så att du kan ställa in apparaten i enlighet med detta. Detta bör också göras när du använder maskinen på en plats där vattnets hårdhet skiljer sig eller om du märker en skillnad i vattnets hårdhet.

2 | För att kontrollera vattnets hårdheten använder du testremsan  som medföljer maskinen eller kontaktar din lokala vattenmyndighet.

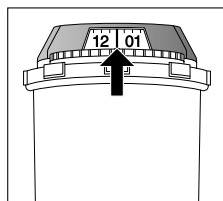
Information om klasserna finns i tabellen nedan:

HÅRDHETSGRAD	KLASS 0	KLASS 1	KLASS 2	KLASS 3	KLASS 4
° dH	< 3 °	> 4 °	> 7 °	> 14 °	> 21 °
° e	< 3,75 °	> 5 °	> 8,75 °	> 17,5 °	> 26,25 °
° f	< 5,4 °	> 7,2 °	> 12,6 °	> 25,2 °	> 37,8 °
Inställning av apparaten	0 – mycket mjukt	1 – mjukt	2 – genomsnittlig hårdhet	3 – hårt	4 – mycket hårt

3| Fyll ett glas vatten och sätt in en remsa (bild B1–B2).

4| Sätt tillbaka remsan i glaset. Läs av nivån på vattnets hårdhet efter 1 minut (bild B3–B4).

5| Ange antalet röda zoner när du konfigurerar apparaten (bild B6).



4| Se till att fylla på vattenbehållaren efter filterinstallationen.

5| Placera en behållare på 0,6 l under ångutloppet (bild A8). Maskinen måste grundas oavsett om filtret har installerats eller inte. Detta innebär att vattenkretsarna måste fyllas. Följ anvisningarna på skärmen för att göra detta.

6| Maskinen börjar med att fylla vattenkretsarna, förvärmer kretsarna och slutför sedan en automatisk sköljning. Skärmen informerar dig när installationen är klar.

6.2| FILTERINSTALLATION

När du slår på apparaten för första gången frågar den om du vill installera filtret. Om du vill göra det och om hårdheten i ditt vatten kräver det, välj **JA** och följ anvisningarna på skärmen.

1| Installera filtret i apparaten.

2| Skruva in filtret i vattenbehållarens botten med det tillbehör som medföljer filtret (bild A4–A5).

3| Ställ in månaden då filtret installerades (läge 1 på bilden till vänster i öppningen) genom att vrida på den grå ringen som sitter i filtrets övre ände. Månaden då filtret ska bytas ut anges i läge 2 på följande bild (till höger i öppningen).

7| VIKTIG INFORMATION INNAN DU FÖRBEREDER DRUCKER

7.1| FÖRBEREDA APPARATEN

1| Ta bort och fyll vattenbehållaren (bild A3–A6).

2| Byt ut vattenbehållaren (bild A7).

3| Ta bort locket från behållaren med kaffebönor (1) och tillsätt kaffebönor (max. 250 g) (bild A12–A13).

4| Byt ut locket på behållaren för kaffebönor (1) (bild A14).

FÖRSIKTIGHET



Fyll inte vattenbehållaren (16) med varmt vatten, mjölk eller någon annan vätska.

FÖRSIKTIGHET



Tillsätt aldrig malet kaffe i kaffebehållaren. Vi rekommenderar att du inte använder oljiga, karamelliserade eller smaksatta kaffebönor i denna apparat. Apparaten kan skadas av denna typ av bönor. Kontrollera att kaffebönonorna inte innehåller främmande partiklar som grus, eftersom skador som orsakas av främmande partiklar upphäver garantin. Tillsätt inte vatten i behållaren med kaffebönor.

7.2| FÖRBEREDA KVARNEN

Beroende på valda drycker och styrkan på det valda kaffet justerar maskinen mängden malet kaffe automatiskt.

Du kan även ställa in kaffets styrka genom att justera hur fint kaffebönonorna mals. I allmänhet är det så att ju finare kaffet mals, desto starkare och krämigare blir kaffet.

Det kan också variera beroende på vilken kaffesort som används. Vi rekommenderar en fin inställning för espresso och en grövre inställning för kaffe.

Justera malningsgraden genom att flytta skjutreglaget för finjustering av kaffemalning (2) som sitter på apparatens överdel (bild A14).

ANMÄRKNING



Den här inställningen bör användas under malning med ett steg i taget. Efter tre omgångar kommer du att märka en markant skillnad i smak.

Det är bra att ställa in malningsgraden när du byter kaffesort eller om du vill brygga kaffe som är mer eller mindre starkt. Det rekommenderas emellertid inte att använda denna inställning systematiskt.

7.3| JUSTERA KAFFEUTLOPPET

För alla tillgängliga drycker kan du sänka eller höja kaffeutloppen (15) enligt storleken på koppen eller glaset (bild A15).

ANMÄRKNING




Det kan stänka och du kan skålla dig om kaffeutloppen (15) ställs in för högt i relation till koppans storlek.

8 | FÖRBEREDA DRYCKER

Förberedelse: Placera koppen under kaffemunststyckena. Tryck på knappen för önskad dryck.

8.1 | KAFFEDRYCKER

Möjliga inställningar: Du kan öka styrkan på kaffet genom att välja olika mängd kaffeböner.

Du kan bereda en eller två koppar med din apparat genom att trycka på  knappen (*bild C3*).

Du kan justera volymen på kaffet genom att använda graderad mängd till höger på skärmen (du kan göra detta innan receptet startas och under receptflödet). Maskinen börjar med att mala bönorna, trycker till det malda kaffet och sedan brygger kaffet.

Du kan stoppa beredningen när du vill genom att trycka på **STOPP**.

8.2 | TE/VARMT VATTEN

Möjliga inställningar: Med apparaten kan du bereda varmt vatten för te eller örtte.



Modell 840: Ett recept med varmt vatten, du kan justera dryckens temperatur och volym (före och under beredning).

Modeller 860, 880, 890: Tre typer av te (svart te, vitt te, grönt te), varmvattentemperaturen är anpassad till valet av dryck. Du kan justera dryckens volym (före och under beredningen).



8.3 | DRYCKER MED MJÖLK

Se *bild D1–D6* tidigare i instruktionen.

Innan du startar receptet

1 | Anslut den smalare och längre sidan av mjölkslangens kontakt  till blocket för *One Touch Cappuccino*  (*bild D1*).

ANMÄRKNING


 Se till att du sätter in den smalare och längre sidan av mjölkrorets anslutning  för att säkerställa en hög kvalitet på receptet.

2 | Sänk ned den andra änden i en behållare fylld med mjölk eller direkt i mjölkpaketet (*bild D3*).


3 | Placera koppen/kopparna under kaffe-/mjölkmunstyckena (*bild D6*).

Möjliga inställningar: Du kan öka styrkan på kaffet genom att välja olika mängd kaffeböner och välja storlek på drycken.

Ångan används för att skumma mjölken. Efter som det krävs en högre temperatur när ånga produceras kommer apparaten att köra ytterligare en förvärmningsfas.

Du kan trycka på **STOPP** för att stoppa receptet, du kan trycka på  för att gå till nästa steg för receptet (endast för recept med två eller fler steg).

ANMÄRKNING



 Du kan inte ändra volymen vid bearbetning av mjölkrecept (kaffe och mjölk).

Rengöring efter beredning av drycker med mjölk

Automatisk mjölkrengöring: Skärmen anger *Skölja mjölk?* i slutet av varje mjölkberedning.


Vi rekommenderar sköljning efter att du har använt mjölkfunktionen för att säkerställa att skumtillbehören är rena och att mjölken skummar.

ANMÄRKNING

 För bästa resultat rekommenderas regelbunden rengöring av det avtagbara blocket för *One Touch Cappuccino*  (*se avsnitt 11*).

Om du märker att mjölkskummets kvalitet förändras kan du upprepa skölj- och rengöringsprocessen: denna typ av problem kan orsakas av ett mjölksystem som inte är väl underhållet.




ANMÄRKNING

 Automatiska sköljutopp: beroende på beredningstyp (kaffe eller mjölkrecept) kan maskinen genomföra ett automatiskt sköljprogram när den stängs av. Cykeln varar endast i några sekunder och stoppas automatiskt (*bild E3–E5*).


8.4 | RECEPT PÅ MALET KAFFE

Med apparaten kan du bereda kaffe- och mjölkrecept med malet kaffe.



FÖRSIKTIGHET

 Tillsätt inget annat än 1 sked  med malet kaffe i luckan för malet kaffe : Eventuella skador som orsakas av att du för in för mycket malet kaffe eller något annat ämne omfattas inte av garantin.


Två sätt att komma åt recept på malet kaffe:

- En receptkategori på skärmen
- Genom att öppna luckan för malet kaffe 


ANMÄRKNING

 Öppna aldrig luckan för malet kaffe  när receptet pågår. Om du gör detta kommer receptet att stoppas och maskinen startar automatiskt underhåll.

ANMÄRKNING

 Möjlighet att göra receptet på malet kaffe även om det inte används några kaffeböner.

ANMÄRKNING

 När en cykel avbryts stannar den inte omedelbart. Maskinen avslutar sin cykel och beredningen avbryts.

8.5| PERMANENTA INSTÄLLNINGAR

Följande permanenta inställningar kan göras:

PRODUKT	ANTAL MALNINGAR	DUBBELT RECEPT TILLGÄNGLIGT	UNGEFÄRLIG STORLEK	STANDARDSTYRKA (MIN/MED/MAX)	MÖJLIGA INSTÄLLNINGAR	AVANCERADE INSTÄLLNINGAR GENOM ATT TRYCKA PÅ PARAMETRAR	ALTERNATIV FÖR MALET KAFFE
Ristretto	1	Ja (2 malningar)	25 ml	Med	Volym (20–35 ml, i steg om 5 ml), styrka	Kaffetemperatur T2/T3	Ja
Espresso	1	Ja (2 malningar)	40 ml	Med	Volym (30–70 ml, i steg om 10 ml), styrka	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Lungo	1	Ja (2 malningar)	80 ml	Med	Volym (50–90 ml, i steg om 10 ml), styrka	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Caffè lungo/caffè crema	1	Ja (2 malningar)	120 ml	Min	Volym (80–180 ml, i steg om 10 ml), styrka	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Doppio/dubbel espresso	2	Nej	80 ml	Med	Volym (60–140 ml, i steg om 10 ml), styrka	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Nej
Americano	1	Nej	160 ml	Med	Volym (120–280 ml, i steg om 10 ml), styrka	Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Morgonkaffe	1	Ja (2 malningar)	150 ml	Max (fast)	Volym (120–170 ml, i steg om 10 ml), styrka		Nej
Cappuccino	1	Ja (2 malningar)	180 ml	Med	Volym (M L XL), styrka	Skumvolym, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Latte macchiato	1	Ja (2 malningar)	250 ml	Med	Volym (M L XL), styrka	Skumvolym, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Caffè Latte	1	Nej	250 ml	Med	Volym (M L XL), styrka	Skumvolym, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Flat white	2	Nej	160 ml	Med	Volym (M L XL), styrka	Skumvolym, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Nej
Kaffe med mjölk/café au lait	1	Nej	280 ml	Min	Volym (M L XL), styrka	Skumvolym, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Espresso macchiato	1	Ja (2 malningar)	60 ml	Med	Volym (M L XL), styrka	Skumvolym, Kaffetemperatur T1/T2/T3	Ja
Varm mjölk		Nej	200 ml		Volym (M L XL)		
Skummjölk		Nej	200 ml		Volym (M L XL)	Skumvolym	
Varmt vatten					Volym (50–300 ml, i steg om 10 ml)	Vattentemperatur (T1/T2/T3)	
Varmt vatten för svart te		Nej	200 ml		Volym (50–300 ml, i steg om 10 ml)		
Varmt vatten för vitt te		Nej	200 ml		Volym (50–300 ml, i steg om 10 ml)		
Varmt vatten för grönt te		Nej	200 ml		Volym (50–300 ml, i steg om 10 ml)		

T = Temperatur

9 | PROFILMENYER

Med profiler och favoritrecept kan du registrera dina favoritrecept, anpassa recept och andra inställningar som lampor och display.

9.1 | SKAPA OCH TA BORT EN PROFIL

Metod 1: Tryck på en profilknapp till höger om skärmen [29] – [32]. Om det inte redan finns en profil registrerad för den här knappen, följer du anvisningarna på skärmen.

Metod 2: Tryck på profilikonen (👤) längst upp till vänster på skärmen och tryck sedan på [⊕] (tillgänglig om maximalt profilnummer inte uppnås).

Möjlighet att skapa upp till 16 olika profiler (beroende på modell). Om du vill ändra eller ta bort en profil trycker du på *inställningsknappen* i berörd profil.

9.2 | SKAPA OCH TA BORT ETT FAVORITRECEPT

Metod 1: Från gränssnittet för profil trycker du på knappen [⊕] för att lägga till ett recept och följer anvisningarna på skärmen.

Metod 2: I slutet av ett recept trycker du på följande knapp: (⊕👤)

Det går att registrera upp till 8 recept per profil. Om du vill radera ett favoritrecept håller du det intryckt på berörd panel och trycker sedan på krysset som visas överst på panelen.

ANMÄRKNING



Det går inte att ändra ett recept i profilmenyerna eller när receptet bearbetas.

ANMÄRKNING



Om du stoppar din pågående favoritdryck sparas den här inställningen.

Du kan ange specifika inställningar för varje profil:

- Baslampa, på eller av
- Automatisk på i ett specifikt favoritrecept
- Receptvisning
- Lägg till ett namn
- Välj en färg
- Välj en genväg

10 | INSTÄLLNINGSMENY

Tryck på kugghjulet (⚙️) till vänster på indikatorpanelen [18].

Följande inställningar kan göras:

- **Parametrar:** språk, klocka, datum, vattenhårdhet, kaffetemperatur, tetemperatur, mätenhet, baslampans ljusstyrka, skärmens ljusstyrka, automatisk avstängning, automatisk sköljning, receptvisning (mosaik eller skjutreglage), återställ produkt.
- **Information:** beredda drycker, antal utförda recept
- **Hjälp och vägledning:** videor som förklarar hur du använder apparaten

Nedan finns de viktigaste tillgängliga inställningarna:

Datum	Du måste ställa in datum, särskilt om du använder en kalkpatron.
Klocka	Du kan välja att visa en 12- eller 24-timmars klocka.
Språk	Du kan välja det språk bland de som erbjuds.
Mätenhet	Du kan ange mätenhet till ml eller oz.
Skärmens ljusstyrka	Du kan justera skärmens ljusstyrka enligt dina önskemål.
Dryckernas temperatur	Du kan justera temperaturen på kaffe och/eller te till tre olika nivåer.
Vattnets hårdhet	Du kan ange vattnets hårdhet från 0 till 4 (<i>se avsnitt 6.1</i>).
Automatisk avstängning	Du kan välja efter hur länge din apparat ska stängas av automatiskt (varaktighet utan användning). Med den här funktionen kan du minska din energiförbrukning. Ange den automatiska avstängningstiden för att spara energi (avstängning efter 15/30/60/90 minuter efter den senaste åtgärden på maskinen). Ange den automatiska avstängningstiden till den kortaste tiden (15 minuter) för att spara så mycket energi som möjligt. Du kan också återställa den till fabriksinställningen.
Automatisk sköljning	Du kan välja att aktivera automatisk sköljning av kaffeutloppet eller inte när du startar maskinen.
Baslampans ljusstyrka	Du kan justera baslampans ljusstyrka enligt dina önskemål, på eller av. Den här inställningen är oberoende av specifika inställningar som görs i varje profil.

För att stänga inställningsmenyn, tryck på [⏪]. Inställningarna sparas i minnet om du kopplar ur maskinen.

11 | ALLMÄNT UNDERHÅLL

Genom att utföra korrekt underhåll optimeras maskinens livslängd och den autentiska smaken på kaffet bevaras. Av hygieniska skäl är det viktigt att fortsätta med det dagliga underhållet som anges i bruksanvisningen och köra ett sköljningsprogram varje dag före första användning eller när den inte används under en längre tidsperiod (över 2 dagar).

11.1 | UNDERHÅLLA UPSAMLAREN AV KAFFESUMP OCH DROPPTRÅGET

Dropptråget [13] samlar upp använt vatten och uppsamlaren av kaffesump [11] samlar upp den använda kaffesumpen.

När och hur ska jag tömma dropptråget?

När du får ett meddelande av maskinen. Du kan tömma det oftare innan maskinen meddelar dig (*bild J1 – J9*).

Vi rekommenderar att du låter det lufttorka innan du sätter tillbaka det i apparaten. Det är viktigt att alltid lämna det på sin plats och att tömma det regelbundet.

FÖRSIKTIGHET



Av hygieniska skäl, eftersom denna behållare är i kontakt med mjölk och kaffe, rekommenderar vi att du demonterar och rengör alla delar varje dag med varmt vatten.

FÖRSIKTIGHET



Om du inte tömmer dropptråget **13** regelbundet kan det skada maskinen. För att rengöra det kan du ta isär skyddet genom att dra i det angivna området. Du kan diska delarna i diskmaskinen.

När och hur ska jag tömma uppsamlaren av kaffesump?

När du får ett meddelande av maskinen. Du kan tömma den oftare innan maskinen meddelar dig, men kontrollera att maskinen är påslagen så att den registrerar att uppsamlaren **11** har tömts (bild 11–16).

FÖRSIKTIGHET



Om du inte tömmer uppsamlaren av kaffesump **11** regelbundet kan det skada maskinen. Diska den inte i diskmaskinen. Av hygieniska skäl rekommenderar vi att du rengör uppsamlaren av kaffesump varje dag med varmt vatten, tvål och svamp.

Vi rekommenderar att du låter den lufttorka innan du sätter tillbaka den i apparaten.

11.2 | UNDERHÅLL AV VATTENBEHÅLLAREN

För att bevara den bästa kaffesmaken som påverkas av vattnets kvalitet och av hygieniska skäl rekommenderar vi att du endast använder färskt vatten och rengör vattenbehållaren varje dag **16** med varmt vatten och en diskborste.

11.3 | VARFÖR OCH HUR UNDERHÅLLER JAG MJÖLKSYSTEMET?

Underhåll mjölksystemet efter att du har gjort drycker med mjölk.

ANMÄRKNING



För att få en jämn kvalitet på skummet rekommenderar vi att du:

- Startar maskinens rengöringscykel. Du kan starta en rengöring av mjölksystemet när som helst. För att lära dig hur du gör detta, se självstudien som finns i din maskin: *Utföra en rengöring*.
- Rengör röret och munstycket med varmt vatten omedelbart efter varje användning. Du kan använda rörrengöraren inuti mjölkkrörets metalldel.
- Vi rekommenderar att du rengör mjölkkanan **8** efter varje användning eller när den är tom. Glasburken kan diskas i diskmaskinen.

11.4 | VARFÖR OCH HUR RENGÖR DU BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR?

Kaffebönorna kan avge oljiga fläckar i behållaren som kan påverka kaffets smak.

För att bevara den bästa kaffesmaken och för en bättre hygien rekommenderar vi att du torkar av behållaren för kaffebönor med en mjuk och torr trasa varje gång du fyller den.

FÖRSIKTIGHET



Rengör den inte med vatten, eftersom om det kommer in vatten i behållaren

för kaffebönor kan det skada din produkt.

innan du håller in malet kaffe i den.

11.5 | VARFÖR OCH HUR RENGÖR DU KAFFELUCKAN?

För att bevara den bästa kaffesmaken och för bättre hygien rekommenderar vi att du borstar kaffeluckan med borsten som ingår i skeden **7**

Kaffeluckan **3** används för rengöring av kaffemaskinen, för att föra in rengöringstabletten (se avsnitt 12). Innan du för in tabletten ser du till att det inte finns något malet kaffe i luckan. När rengöringsprogrammet är klart rekommenderar vi att du borstar kaffeluckan för att ta bort eventuella rester av rengöringsprodukten.

11.6 | ÖVERSIKT ÖVER ALLMÄNT UNDERHÅLL

Tryck på rengöringsknappen för att komma till underhållsmenyn (☼) på skärmen.

KOMPONENT	FÖRVARNING	VARNING	ANMÄRKNING
Dropptråg		Dropptråget är fullt, du måste tömma det för att kunna göra några recept	Det går inte att göra några recept om dropptråget inte är på plats
Behållare för kaffebönor		Behållaren för kaffebönor är tom, du måste fylla den för att kunna göra malet kaffe	Anmärkning: Du kan göra recept utan malning (recept på malet kaffe och/eller mjölkrecept och/eller varmt vatten)
Vattenbehållare	I några av recepten måste du fylla vattenbehållaren	Vattenbehållaren är tom, du måste fylla den för att kunna göra några recept	Det går inte att göra några recept om vattenbehållaren inte är på plats och full
Behållare för malet kaffe	I några av recepten måste du tömma behållaren för malet kaffe	Behållaren för malet kaffe är full, du måste tömma den för att kunna göra några recept	Det går inte att göra några recept om behållaren för malet kaffe inte är på plats
Lucka för kafferännan			Om luckan för kafferännan är öppen kan du inte utföra ett recept. Du måste stänga den för att kunna utföra recept. Om du öppnar luckan för kafferännan under ett recept kommer receptet att stoppas och maskinen kör ett automatiskt underhåll efter att luckan har stängts.
Skydd för kaffebönor			Om skyddet för kaffebönor inte sitter på apparaten kan du inte utföra malning. Anmärkning: Vi uppmanar dig att behålla skyddet på apparaten hela tiden för att skydda kaffebönornas smak

12 | ANNAT UNDERHÅLL

UNDERHÅLL	NÄR?	FÖRKLARING	NÖDVÄNDIGA TILLBEHÖR
Automatisk mjölkrengöring 30 sek/20 ml	Efter varje dryck med mjölk för du ett meddelande av maskinen	Den gör att du kan skölja maskinens mjölksystem. Du kan starta en sköljning av mjölksystemet när som helst.	
Kaffesköljning 45 sek/30 ml	När som helst	Det gör att du kan skölja maskinens kaffesystem. Den här processen använder endast varmt vatten. Det garanterar en autentisk smak på kaffet.	
Tesköljning 30 sek/20 ml	När som helst	Den gör att du kan skölja med varmt vatten för att ditt te eller din infusion får en autentisk smak.	
Rengöring av mjölkstillbehör 5 min	När du får ett meddelande av maskinen och när som helst	Detta omfattar borttagning och rengöring av det avtagbara blocket för One Touch Cappuccino [5]. Rengör detta regelbundet för en optimal mjölkskummning, se ovan i anvisningarna: bild F1 – F15	Rengöring av nål [5]
Rengöring av kaffesystem 13 min/600 ml	När du får ett meddelande av maskinen och när som helst	Det gör att du kan rengöra och avfetta maskinens kaffesystem. Det garanterar ett optimalt bevarande av dina dryckers arom. Rengör kaffeluckan före och efter rengöringsprogrammet, ovan i instruktionerna: bild H1 – H9	1 rengöringstablett
Avkalkning 25 min/600 ml	När du får ett meddelande av maskinen och när som helst	Gör att du kan utföra en avkalkningsprocedur. Tar bort eventuella kalkavlagringar som kan påverka kaffesmaken. Denna funktion är inte aktiv om antalet drycker inte är tillräckligt för att kräva avkalkning. Rör om för att lösa upp produkten när du håller i behållaren.	1 dos avkalkningsmedel

FÖRSIKTIGHET



Du behöver inte köra rengöringsprogrammet så snart som apparaten meddelar dig, men du bör det göra inom en rimlig tid efteråt. Om rengöringen senareläggs kommer varningsmeddelandet att visas tills åtgärden har utförts.

Rengöringsprogrammet startar igen om du kopplar ur maskinen under rengöring eller vid elektriska fel. Det går inte att senarelägga

denna åtgärd: det är obligatoriskt att skölja vattensystemet. I detta fall kan det krävas en ny rengöringstablett. För ytterligare förklaringar, se självstudierna som finns i maskinens inställningar.

Vill du veta när du ska utföra underhålls-åtgärderna ovan? Ett varningsmeddelande visas på skärmen om det finns någon åtgärd du måste utföra.



13 | FELSÖKNING

VARNING





Endast en kvalificerad tekniker är auktoriserad att utföra reparationer på elkablar och arbete på elnätet. Om du inte följer dessa instruktioner riskerar du att dö av en elchock. Använd inte en apparat som har synliga skador!

FUNKTION	PROBLEM	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
Allmän användning	Maskinen visar ett fel, programvaran hänger sig eller maskinen fungerar dåligt.	Stäng av och koppla ur apparaten, ta bort filtret, vänta en minut och starta om apparaten. Håll ned PÅ/AV-knappen för start.
	Apparaten slås inte på när du trycker på PÅ/AV-knappen.	Kontrollera säkringar och kontaktuttag. Kontrollera att de två strömkontakterna sitter ordentligt i uttaget.
	Ett strömavbrott inträffar under en cykel.	Apparaten startar om automatiskt när strömmen slås på igen. Följ sedan anvisningarna på skärmen vid behov.
	Apparaten ber om att kopplas ur och kopplas in igen.	Koppla ur apparaten i 20 sekunder, ta bort Claris Aqua filtersystem och koppla in den igen. Om felet fortsätter kontakter du WMF kundtjänstteam.
Användning	Kaffekvarnen avger ett konstigt ljud.	Det finns ett främmande föremål i kvarnen. Kontakta WMF kundtjänstteam.
	Markören för kaffemalningsgrad är svår att använda.	Ändra endast kvarnens inställning när den körs.
	Apparaten producerar inte kaffe eller något annat recept.	Ett problem har identifierats vid beredning av drycken. Apparaten har startat om automatiskt och är redo för en ny cykel.
	Du har använt malet kaffe istället för kaffeböner i behållaren för kaffeböner.	Använd dammsugaren för att ta bort malet kaffe från behållaren för kaffeböner. Lägg endast i kaffeböner i behållaren för kaffeböner, undvik andra produkter (t.ex. kryddor)
	Varningen för kaffeböner är aktiverad, även om det finns kaffeböner i behållaren	Du kan öppna locket och skaka bönerna med händerna. Undvik att använda oljiga, karamelliserade eller smaksatta kaffeböner som inte går in lätt i kvarnen.
	Det finns vatten under apparaten.	Innan du tar bort vattenbehållaren väntar du i 15 sekunder efter att kaffet har upphört att rinna så att apparaten avslutar cykeln ordentligt. Kontrollera att dropptråget är korrekt placerat på maskinen. Det måste alltid vara på plats även när apparaten inte används. Dropptråget ska inte tas bort under en cykel.
	Det finns vatten i hållaren för malet kaffe.	Om det rinner lite vatten på apparatens övre hölje, leds detta flöde direkt till kaffehållaren. Undvik att stapla en fylld kopp på apparatens ovansida.

FUNKTION	PROBLEM	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
	När du stänger av apparaten rinner det ut varmvatten ur kaffeutloppen och blocket för One Touch Cappuccino .	Beroende på vilken typ av recept som bereds kan maskinen köra en automatisk sköljcykel när den stängs av för att undvika igensättning. Denna cykel varar endast i några sekunder och stoppas automatiskt.
Använda drycker	Blocket för One Touch Cappuccino suger inte in mjölken.	Kontrollera att blocket är korrekt monterat (särskilt kopplingen i mjölkroret). Kontrollera att ångmunstycket inte är blockerat. Om detta är fallet, se nedan "Maskinens ångmunstycke verkar vara helt eller delvis blockerat". Kontrollera att kopplingen inte är blockerad eller smutsig. Lägg den i blöt i en blandning av varmt vatten och diskmedel, skölj och torka den innan du monterar den igen. Se till att det flexibla röret inte är blockerat eller vridet och att det är korrekt insatt i blocket för One Touch Cappuccino för att använda eventuella läckage av luft. Kontrollera att det är helt nedsänkt i mjölken. Skölj och rengör blocket (se avsnitten om att skölja och rengöra blocket för One Touch Cappuccino). För mjölkdrycker rekommenderar vi att du använder nyöppnad färsk, pastöriserad eller ultrapastöriserad mjölk. Det rekommenderas också att använda kall mjölk.
Använda mjölkskum	Blocket för One Touch Cappuccino producerar lite eller ingen skum.	Kontrollera att kopplingen inte är blockerad eller smutsig. Lägg den i blöt i en blandning av varmt vatten och diskmedel, skölj och torka den innan du monterar den igen. Se till att det flexibla röret inte är blockerat eller vridet och att det är korrekt insatt i blocket för One Touch Cappuccino för att använda eventuella läckage av luft. Kontrollera att det är helt nedsänkt i mjölken. Skölj och rengör blocket (se avsnitten om att skölja och rengöra blocket för One Touch Cappuccino). För mjölkdrycker rekommenderar vi att du använder nyöppnad färsk, pastöriserad eller ultrapastöriserad mjölk. Det rekommenderas också att använda kall mjölk.
	Mjölken eller vattnet rinner inte korrekt in i koppen.	Kontrollera att blocket för One Touch Cappuccino  sitter korrekt.
	Det finns spår av mjölk i en americano eller i varmt vatten.	Genomför en mjölksköljningscykel eller demontera och rengör tillbehöret för blocket för One Touch Cappuccino innan beredningen.
	Min espresso eller kaffe är inte tillräckligt varma.	Kör en sköljningscykel av kaffekretsen innan du bereder kaffet. Öka kaffetemperaturen i den avancerade menyn eller i inställningsmenyn. Värm koppen genom att skölja den med varmt vatten innan du gör drycken. Välj en kopp enligt önskad receptvolym.
	Kaffet är för ljust eller för svagt.	Undvik att använda oljiga, karamelliserade eller smaksatta kaffeböner. Kontrollera att kaffebönorna matas ut korrekt och att sensorn inte hindras av något. Minska beredningens volym och öka styrkan på din dryck. Tryck på markören för malningsgrad åt vänster för att mala finare. Gör drycken i två cykler med hjälp av funktionen 2 koppar.
	Kaffet kommer ut för sakta.	Skjut markören för malningsgrad  till höger för att göra malet kaffe grövre (beroende på vilken typ av kaffe som används). Kör en eller flera sköljningscykler. Kör en maskinrengöring (se avsnitt 12). Om detta sker under receptet med malet kaffe: välj ett grövre malet kaffepulver eller använd en blandning för espressomaskiner

FUNKTION	PROBLEM	KORRIGERANDE ÅTGÄRD
	Ditt te är inte tillräckligt varmt eller för varmt.	Höj eller sänk varmvattentemperaturen i menyn Inställningar.
Använda ånga	Maskinens ångmunstycke verkar vara helt eller delvis blockerat.	Demontera munstycket från dess stöd med demonteringsnyckeln (bild F4). Byt ut stödet utan munstycket. Starta sköljningscykeln för blocket för One Touch Cappuccino för att ta bort eventuella kvarvarande avlagringar. Rengör ångmunstycket och se till att munstyckets öppning inte blockeras av rester av mjölk eller kalk. Använd rengöringsnålen vid behov (bild F5).
	Ingen ånga kommer ut ur ångmunstycket.	Kontrollera att ångmunstycket inte är blockerat. Se Maskinens ångmunstycke verkar vara helt eller delvis blockerat ovan. Om detta inte fungerar tömmer du vattenbehållaren och ta tillfälligt bort Claris-filtret. Fyll vattenbehållaren med mineralvatten med högt kalciuminnehåll (> 100 mg/l) och kör flera ångcykler (5 till 10) i en behållare tills du uppnår en kontinuerlig ångstråle. Sätt tillbaka filtret i behållaren och återgå till att använda vanligt vatten.
	Ånga läcker ut från dropptrågets galler.	Beroende på beredningstypen kan ånga släppas ut från dropptrågets galler.
Använda underhåll	Dropptråget har tömts men varningsmeddelandet visas fortfarande på skärmen.	Metallkontaktarna är smutsiga. Rengör och torka av metallkontaktarna på dropptrågets baksida.
	Maskinen begär inte avkalkning.	Avkalkningscykeln begärs efter ett stort antal recept.
	Det rinner inte mycket genom kaffemunstycket under avkalkningen.	Under avkalkningen pågår flera åtgärder i apparaten utan att permanent rinna genom munstycket.
	Det finns lite malet kaffe i dropptråget.	En liten mängd malet kaffe kan sätta sig i dropptråget. Maskinen är utformad för att släppa ut allt överflödigt malet kaffe så att filtreringsområdet förblir rent. För kaffe som görs med rännan för malt kaffe ska du se till att endast använda en dos med kaffe (motsvarar den sked som medföljer apparaten).
	När uppsamlaren av kaffesump har tömts visas varningsmeddelandet fortfarande på skärmen.	Byt ut uppsamlaren av kaffesump korrekt och följ anvisningarna på skärmen. Vänta i minst 6 sekunder innan du byter ut dem.
	Vattenbehållaren har fyllts men varningsmeddelandet visas fortfarande på skärmen.	Du kanske inte har lagt tillräckligt med vatten för att produkten ska kunna upptäcka vattennivån, fyll behållaren helt. Kontrollera att behållaren är korrekt installerad på enheten. Flottör längst ned i behållaren ska röra sig fritt. Kontrollera och avblockera flottören vid behov.

 Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 201/30/EU och 2009/125/EU.

 I livscykelns slutskede får denna produkt inte kastas i vanligt hushållsavfall utan måste i stället lämnas till en uppsamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Materialen är återvinningsbara i enlighet med deras märkning. Återanvändning, återvinning och andra sätt att återanvända gamla apparater är en viktig insats för att skydda vår miljö. Be dina lokala myndigheter om information om lämplig bortskaffningsplats.

Kan komma att ändras