



WMF PERFECTION

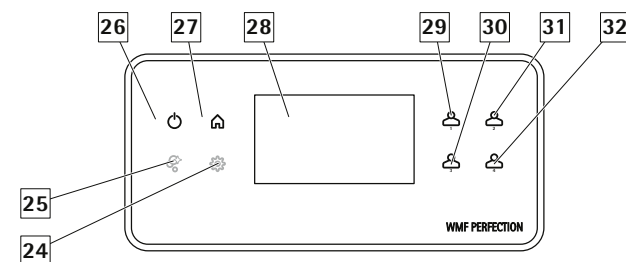
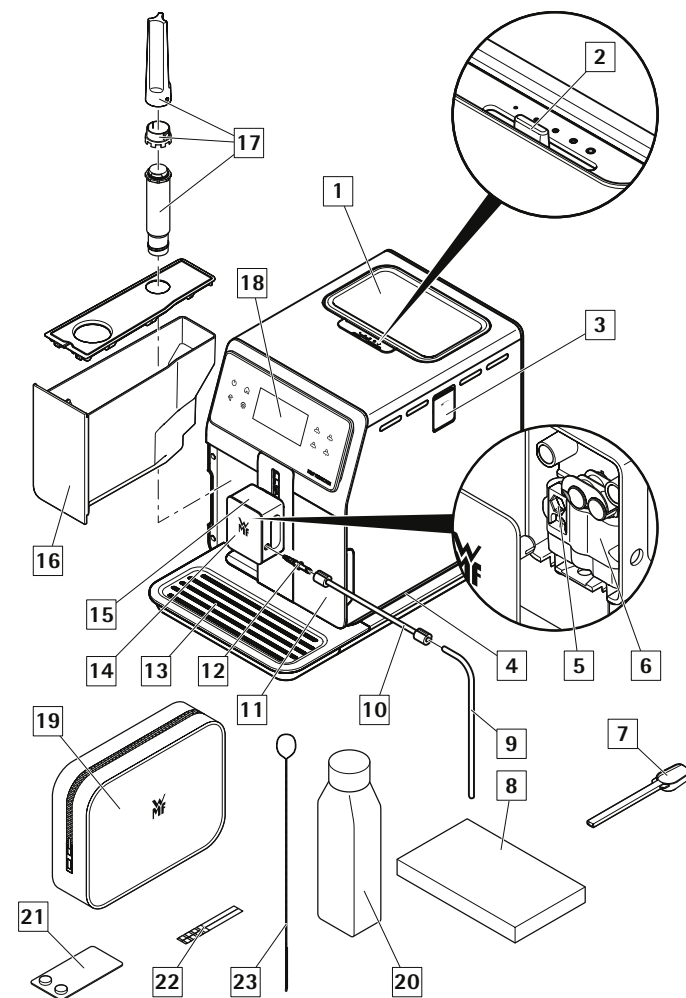
OFFICE



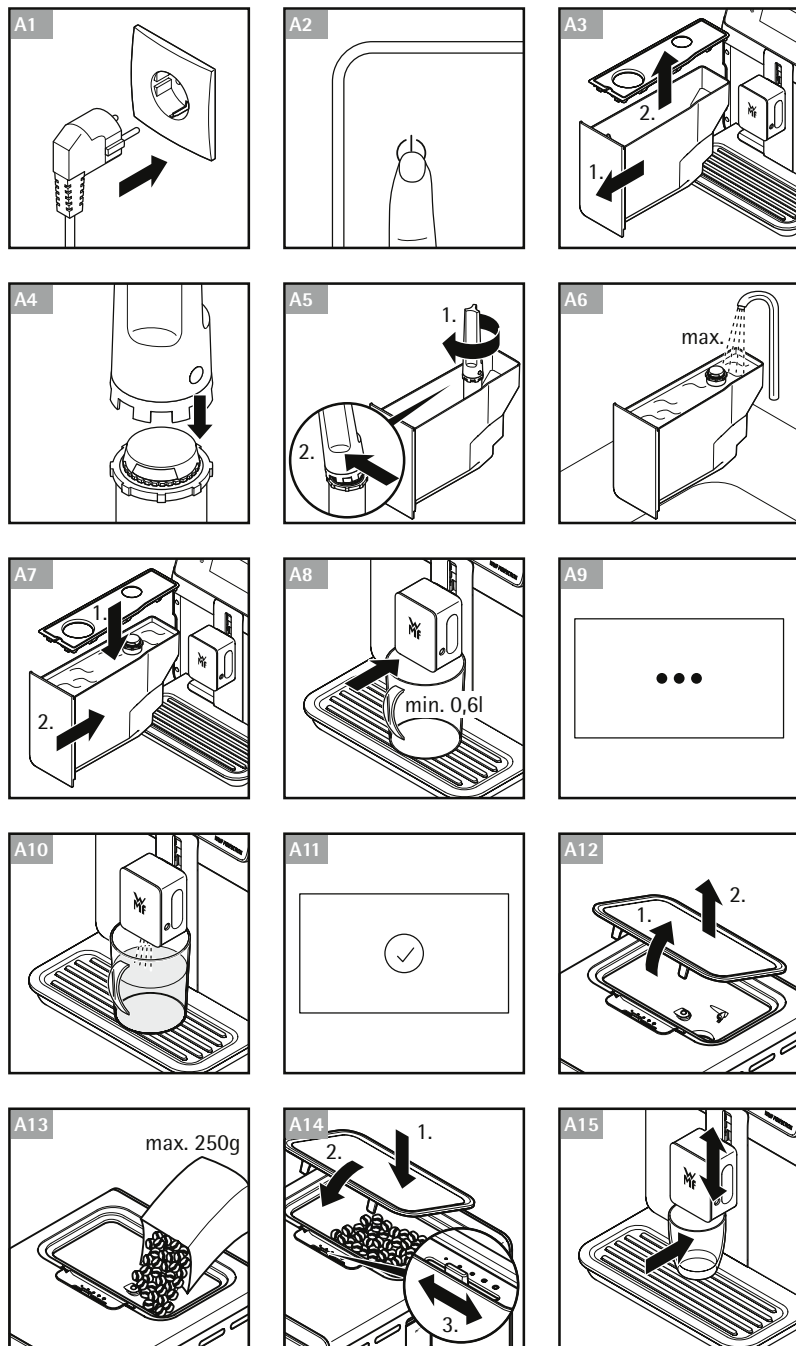
BEDIENUNGSANLEITUNG | OPERATING INSTRUCTIONS

K

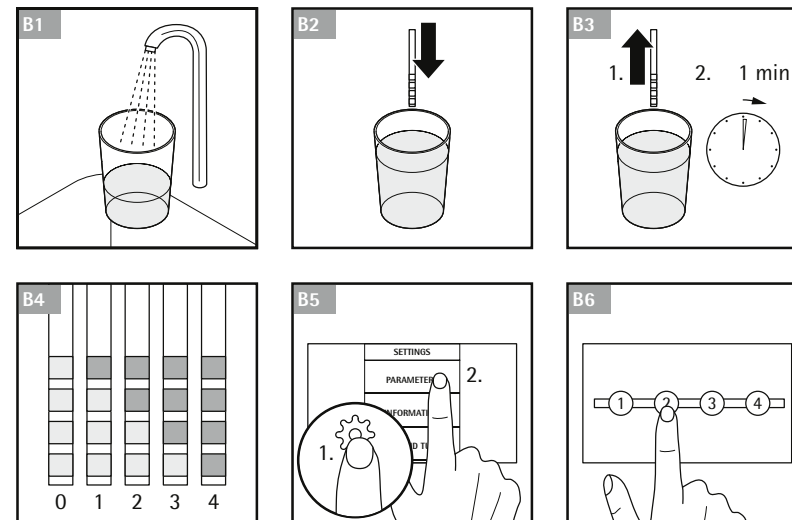
BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF COMPONENTS



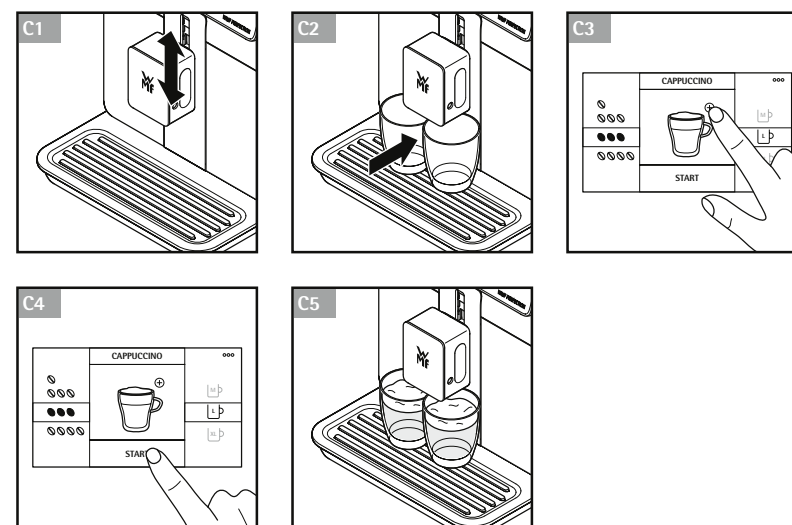
A ERSTMALIGE BENUTZUNG FIRST USE



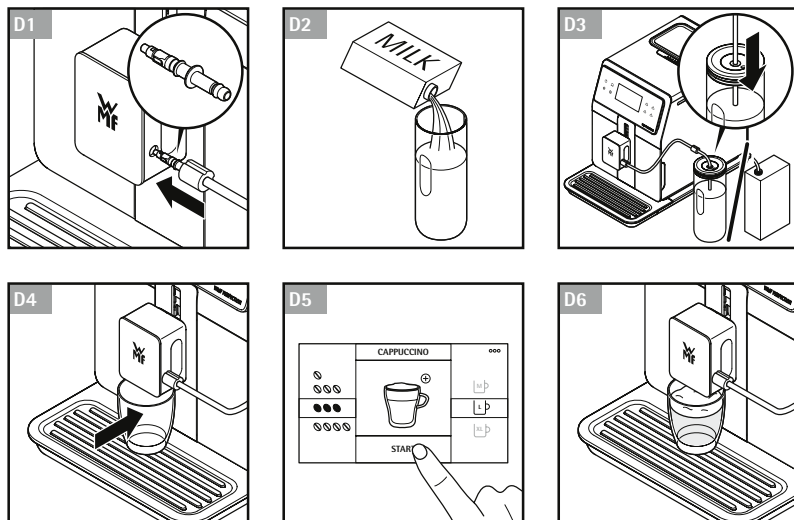
B WASSERHÄRTE EINSTELLEN MEASURING THE WATER HARDNESS



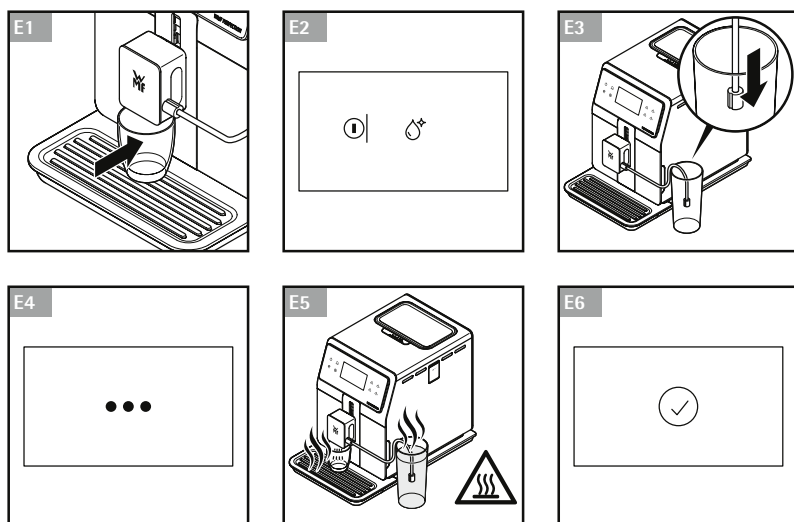
C 2 TASSEN EINES GETRÄNKES AUF EINMAL MACHEN MAKE 2 CUPS OF A RECIPE AT ONCE



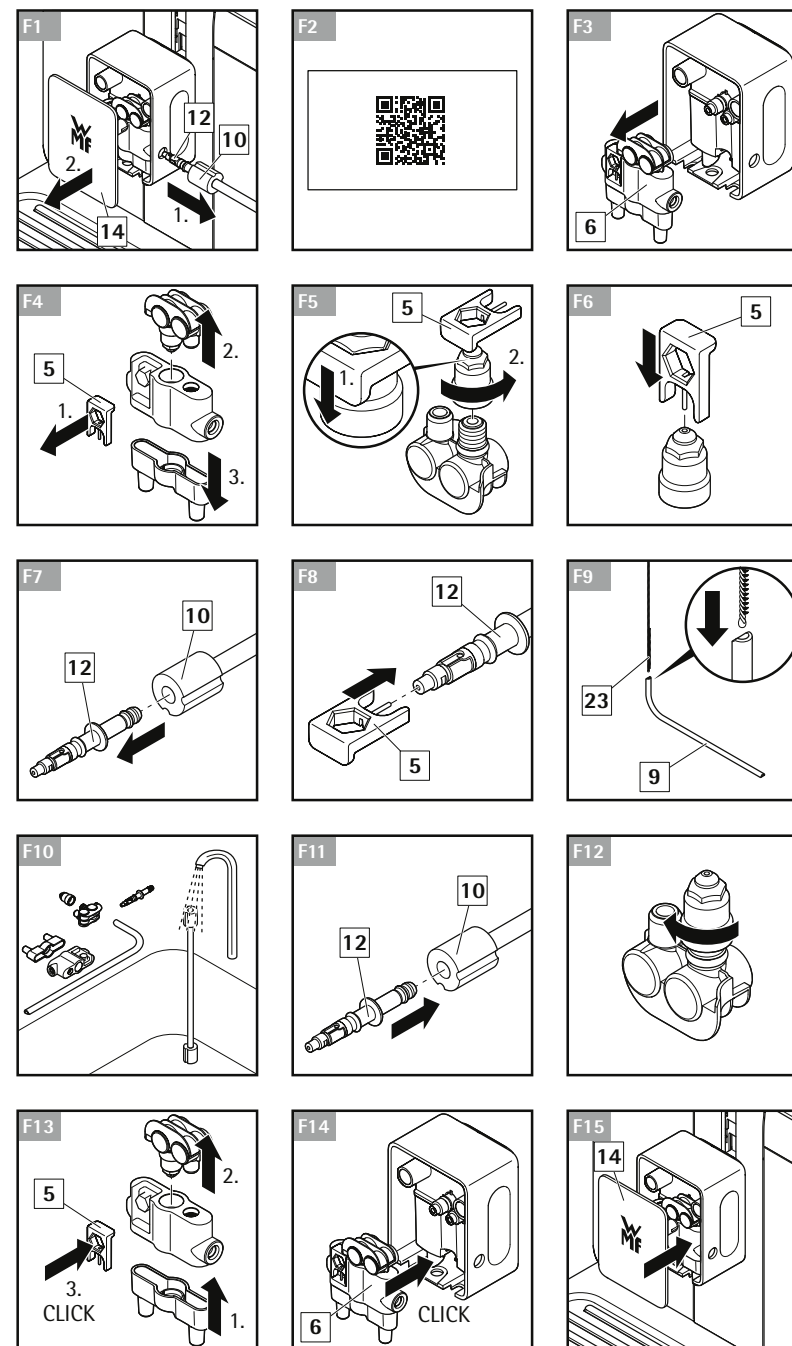
D ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS MAKE A MILK RECIPE



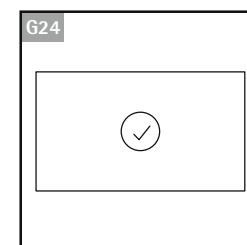
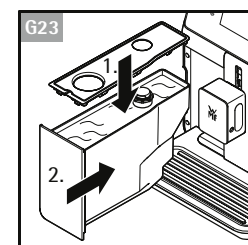
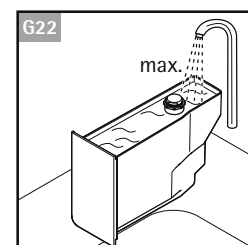
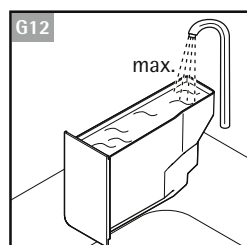
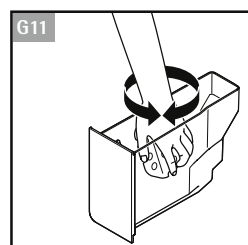
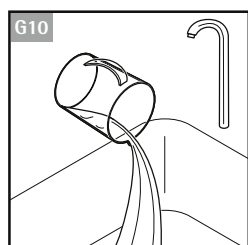
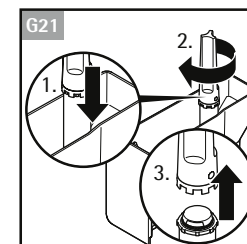
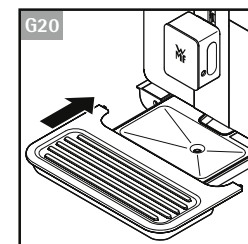
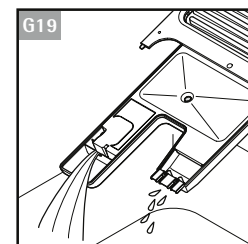
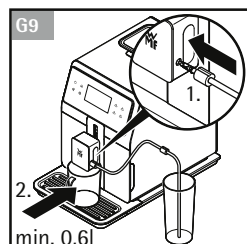
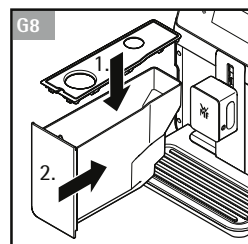
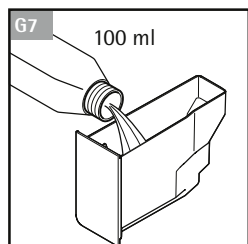
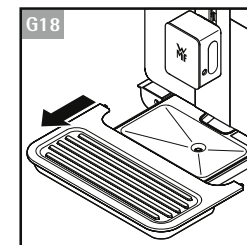
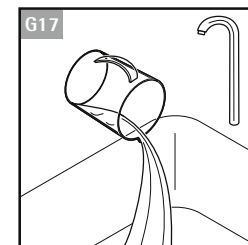
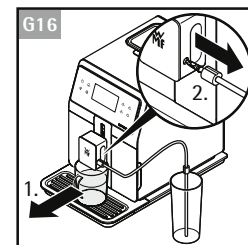
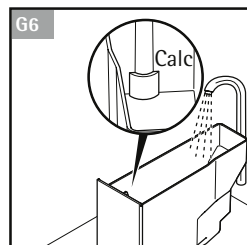
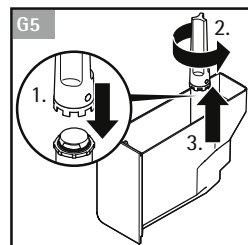
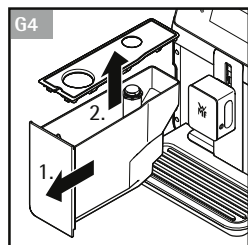
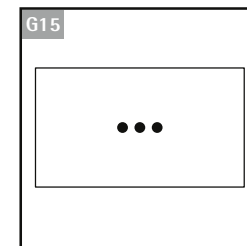
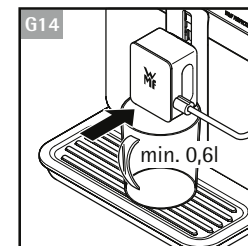
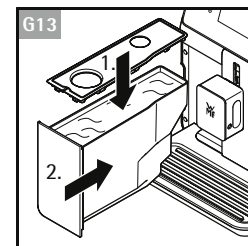
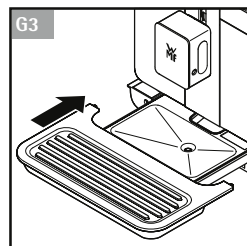
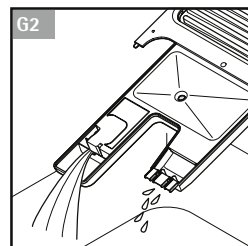
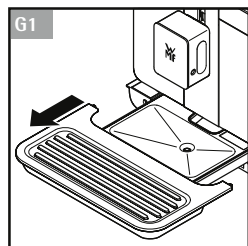
E SCHNELLE MILCHSPÜLUNG QUICK MILK RINSING



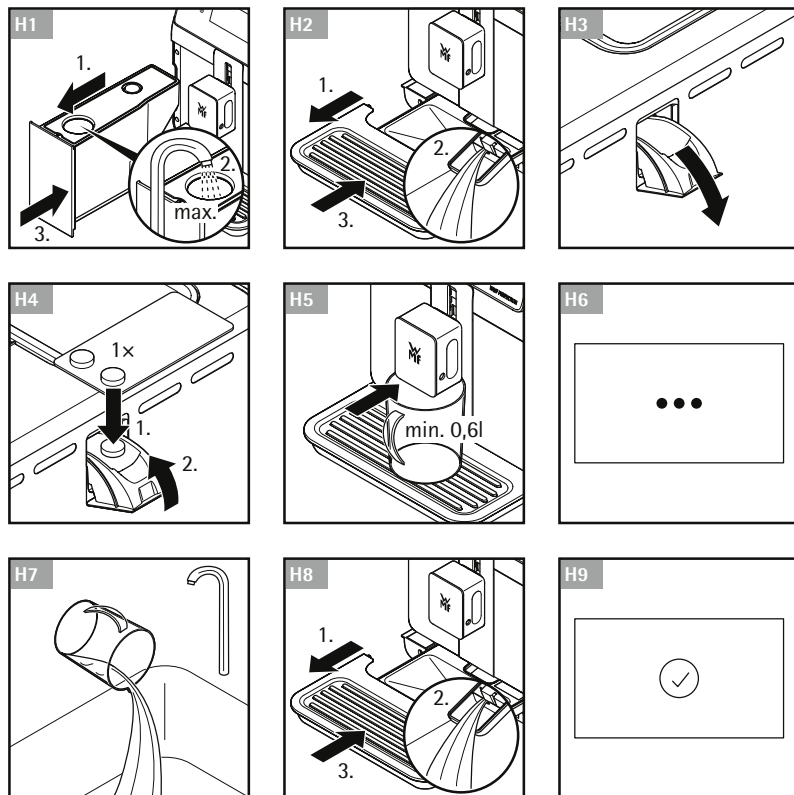
F MANUELLE TIEFENREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM



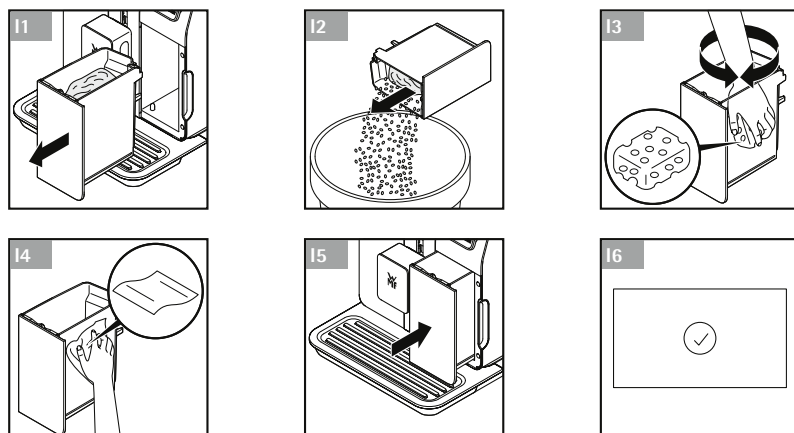
G **ENTKALKUNGSPROGRAMM**
DESCALING PROGRAM



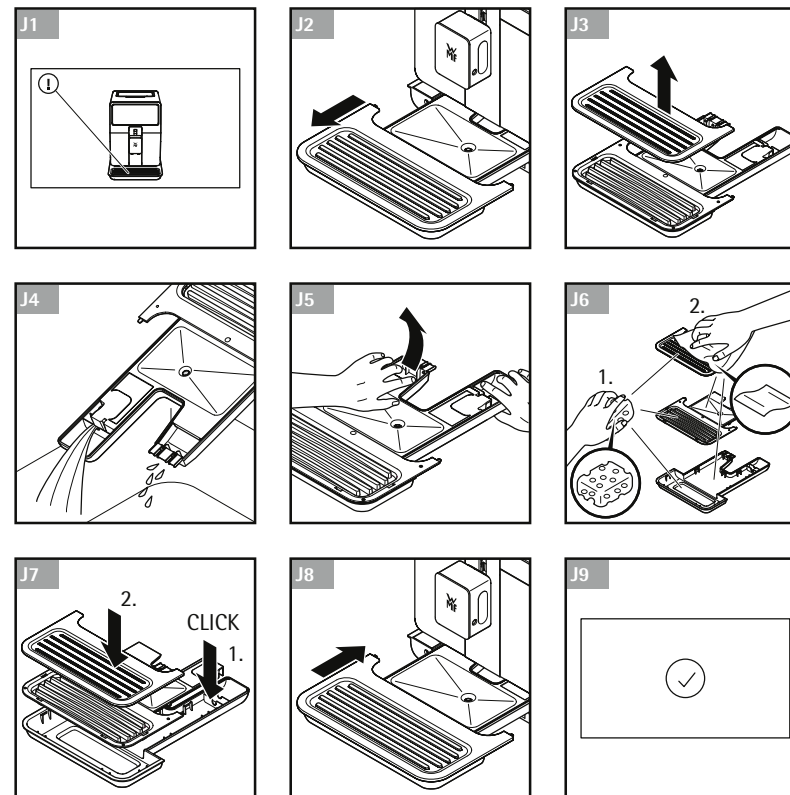
H AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE



I KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEREN EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



J AUFFANGSCHALE ENTLEREN EMPTY THE DRIP TRAY



VIDEOS ZU REINIGUNG, PFLEGE UND
WEITERE NÜTZLICHE TIPPS FINDEN SIE
UNTER [PERFECTION.WMF.COM/HOW-TO](https://www.perfection.wmf.com/how-to)

VIDEOS ON CLEANING, CARE AND
OTHER USEFUL TIPS CAN BE FOUND AT
[PERFECTION.WMF.COM/HOW-TO](https://www.perfection.wmf.com/how-to)

QR-Code exklusiv in
gedruckter Version

QR code exclusive
to printed version

HIER ERHALTEN SIE MEHR INFORMATIONEN
ZU DEN GARANTIEBESTIMMUNGEN.

HERE YOU CAN FIND MORE INFORMATION
ABOUT THE WARRANTY CONDITIONS.



DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Operating Instructions	28
FR	Notice d'utilisation	54
NL	Gebruiksaanwijzing	80
PL	Instrukcja obsługi	106
TR	Kullanım Talimatları	132

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Technische Daten	4
2 Wichtige Sicherheitshinweise	4
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2 Nur für den europäischen Markt	7
2.3 Empfehlungen für die Installation	7
2.4 Wichtige Hinweise zum Produkt	9
2.5 Vor dem ersten Gebrauch	9
3 Komponenten	9
4 Gesamtansicht	10
4.1 Beschreibung der einzelnen Tasten	10
4.2 Beleuchtungseinstellungen	11
5 Aufbau der Maschine	11
5.1 Wasserhärte testen	12
5.2 Filter einsetzen	12
6 Wichtige Hinweise vor der Zubereitung von Getränken	13
6.1 Maschine vorbereiten	13
6.2 Mahlwerk vorbereiten	13
6.3 Kaffeeauslauf einstellen	14

7 Getränke zubereiten	14
7.1 Kaffeegetränke	14
7.2 Tee	14
7.3 Milchhaltige Getränke	14
7.4 Getränke mit Kaffeepulver	15
7.5 Dauerhafte Einstellungen	16
8 Profilménüs	18
8.1 Profil anlegen und löschen	18
8.2 Lieblingsrezept anlegen und löschen	18
9 Einstellmenü	18
10 Allgemeine Pflege	19
10.1 Pflege von Kaffeesatzbehälter und Tropfschale	19
10.2 Wassertank pflegen	20
10.3 Warum und wie muss ich das Milchsystém pflegen?	20
10.4 Warum und wie muss ich den Kaffeebohnenbehälter reinigen?	20
10.5 Warum und wie muss ich die Einfüllöffnung reinigen?	21
10.6 Übersicht allgemeine Wartung	21
11 Sonstige Pflegemaßnahmen	22
12 Hilfe bei Störungen	23

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

A Erstmalige Benutzung | **B** Wasserhärte einstellen | **C** Zwei Tassen eines Getränkes auf einmal machen | **D** Zubereitung eines Milchgetränks | **E** Schnelle Milchspülung | **F** Manuelle Tiefenreinigung des Milchsystéms | **G** Entkalkungsprogramm | **H** Automatische Reinigung der Maschine | **I** Kaffeesatzbehälter entleeren | **J** Tropfschale entleeren

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind jetzt stolzer Besitzer eines WMF Perfection Kaffeevollautomaten.

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.

Wir wünschen Ihnen mit Ihrem WMF Perfection Kaffeevollautomaten viele Jahre entspannten Kaffee Genuss.

1 | TECHNISCHE DATEN

Maschine: WMF Perfection Kaffeevollautomat
Stromversorgung: 220 – 240 V~ /50 Hz
Pumpendruck: 15 bar
Füllmenge Kaffeebohnenbehälter: 250 g
Füllmenge Satzbehälter: 15 Portionen
Füllmenge Wassertank: 2,0 l
Leistungsaufnahme: im Betrieb 1550 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

Exklusiv in der gedruckten Version

Die Garantiefrist für dieses Gerät beträgt 1 Jahr. Einzelheiten zu den anderen Gewährleistungsbedingungen in Ihrem Land entnehmen Sie bitte dem

Garantiedokument über nebenstehenden QR-Code. Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den zuständigen Serviceanbieter in Ihrem Land.

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

2 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernststen 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.



Symbol: Hinweise beachten und befolgen.

2.1 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Lesen Sie sich bitte vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts sorgfältig die Bedienungshinweise durch und heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. WMF übernimmt keine Haftung bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts.

ACHTUNG



Nach der Zubereitung eines milchhaltigen Getränks schlägt die Maschine jedes Mal die Reinigung des Milchsystems vor. Zur Gewährleistung einwandfreier hygienischer Bedingungen und eines reibungslosen Betriebs Ihrer Maschine empfehlen wir Ihnen, diese Reinigung durchzuführen.



Aus hygienischen Gründen empfehlen wir bei regelmäßigem Gebrauch oder nach längerem Stillstand (länger als 2 Tage) die tägliche Reinigung des gesamten Milchsystems.



Aus hygienischen Gründen und für eine gleichbleibende Qualität des Milchschaums empfehlen wir Ihnen, den Milchschlauch und die Kunststoffdüse spätestens alle drei Monate auszutauschen.

- 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.
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den 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 Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen wie Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsorten vorgesehen.
- Sie ist nicht für den Einsatz in folgenden Bereichen vorgesehen, die nicht von der Garantie und Gewährleistung abgedeckt sind:
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohn- oder Gastronomieumgebungen;
 - 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.
- Keine Gegenstände in die Kaffeemühle einführen.
- Die Maschine zum Gebrauch nicht in einem Schrank aufstellen.

WARNUNG

Bei unsachgemäßer Verwendung der Maschine besteht Verletzungsgefahr. Berühren Sie nach dem Gebrauch keine heißen Oberflächen (Kaffeeauslauf), die Restwärme ausgesetzt sind.

2.2| 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.

- 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.

2.3| EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

- 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.
- Die Maschine nicht ohne Tropfschale und Abtropfgitter verwenden.
- Zur manuellen 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, 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.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Milch oder Milchersatzprodukte, die Sie für Ihren Kaffee verwenden, gekühlt werden, wenn diese nicht in Gebrauch sind.

2.4| 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.

2.5| 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 10* beschrieben reinigen. Verwenden Sie immer ein weiches Tuch, um alle Oberflächen zu reinigen.

3| KOMPONENTEN

- 1 Deckel für Kaffeebohnenbehälter
- 2 Einstellregler für Mahlgrad
- 3 Einfüllöffnung für Kaffeepulver bzw. Reinigungstablette
- 4 LED-Beleuchtung
- 5 Zubehör zur Reinigung des Milchsystems, 2 in 1: Montagewerkzeug und Reinigungsnadel
- 6 Abnehmbarer Block für One Touch Cappuccino (2 Stück)
- 7 Löffel für Kaffeepulver
- 8 Perfection Cleaning Set mit Reinigungszubehör
- 9 Milchlanze (2 Stück)
- 10 Milchschauch (2 Stück)
- 11 Kaffeesatzbehälter
- 12 Anschluss für Milchschauch (2 Stück)
- 13 Abtropfgitter und abnehmbare Tropfschale
- 14 Abnehmbare Abdeckung
- 15 Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
- 16 Wassertank
- 17 Filtersystem Claris Aqua (8 Stück) sowie Montagezubehör
- 18 Bedienfeld
- 19 Tasche für Pflegeutensilien
- 20 500 ml Flüssigentkalker (2 Stück)
- 21 2 Reinigungstabletten (8 Blister)
- 22 Teststreifen zur Prüfung der Wasserhärte (8 x 2 Stück)
- 23 Rohrreiniger
- 24 Einstelltaste
- 25 Reinigungstaste
- 26 Ein-/Aus-Taste
- 27 Taste für Hauptmenü
- 28 Touchscreen zur Menünavigation
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

4 | GESAMTANSICHT

4.1 | 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 Espressozubereitung.
	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.).
	Ein Rezept mit diesem Symbol wird aus gemahlenem Kaffee zubereitet, der über die Einfüllöffnung für Kaffeepulver  eingefügt wird.

4.2 | 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 9* 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.

HINWEIS

 Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse D. Bitte beachten Sie dass das Lichtelement in dem Produkt nicht für Beleuchtungszwecke vorgesehen ist. Das Lichtelement ist durch autorisiertes Servicepersonal austauschbar.

Informationen zur Auslaufbeleuchtung der Maschine

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

5 | 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 2.3* aufgeführten Sicherheitshinweise beachten!

Maschine auf einer stabilen, ebenen, hitzebeständigen und wasserresistenten 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. Wir empfehlen außerdem eine passende Schutzmatte (z.B. aus Silikon) unter der Maschine.

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.

5.1 | WASSERHÄRTE TESTEN

Entsprechend der Wasserhärte muss ein Wert 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.

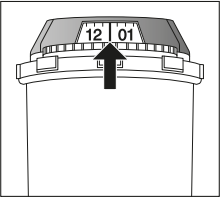
- 2| Zum Prüfen der Wasserhärte den mit der Maschine gelieferten Teststreifen  verwenden oder die zuständige Behörde für Wasserversorgung kontaktieren.

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 – mittlere 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 angeben (Abb. B6).

- 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.



5.2 | FILTER EINSETZEN

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

- 1| Filter in die Maschine einsetzen.
- 2| Filter NUR mit dem beiliegenden Werkzeug  in den Boden des Wassertanks einschrauben (Abb. A4 – A5).
- 4| Nach Einsetzen des Filters den Wassertank befüllen.
- 5| Unter der Dampfduse 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.

6 | WICHTIGE HINWEISE VOR DER ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

6.1 | MASCHINE VORBEREITEN

- 1| Wassertank herausnehmen und befüllen  (Abb. A3 – A6).
- 2| Wassertank wieder einsetzen  (Abb. A7).
- 3| Deckel des Kaffeebohnenbehälters  öffnen und Kaffeebohnen einfüllen (max. 250 g) (Abb. A12 – A13).
- 4| Deckel des Kaffeebohnenbehälters wieder schließen  (Abb. A14).

VORSICHT

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

VORSICHT

 **Niemals Kaffeepulver 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.

6.2 | 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  auf der Oberseite der Maschine eingestellt werden (Abb. A14).

VORSICHT

 Bei neuen Produkten ist die Mahlwerkposition werkseitig voreingestellt und sollte 30 Rezepte lang nicht verändert werden, damit sich das Mahlwerk in seiner optimalen Konfiguration einstellen kann. Wenn der Kaffee jedoch zu langsam austritt, können Sie den Schieberegler für einen gröberen Mahlgrad um 1 Stufe nach rechts schieben.

HINWEIS

 Diese Einstellung sollte während des Mahlens Stufe für Stufe angewendet werden. Nach 3 Rezepten werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen. Wenn Sie die Mahlwerkeinstellung um mehr als 1 Stufe in Richtung „fein“ verändern, werden Sie möglicherweise durch eine Warnmeldung aufgefordert, eine gröbere Einstellung zu wählen.

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.

6.3 | 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.

7 | GETRÄNKE ZUBEREITEN

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

7.1 | 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 Kaffeepulver verdichtet und schließlich der Kaffee aufgebrüht.

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

7.2 | TEE

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

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).

7.3 | MILCHHALTIGE GETRÄNKE

Siehe Abb. D1 – D6.

Vor Beginn der Getränkezubereitung

1 | Schmalere und längere Seite des Milchleitungsanschlusses [12] an den One Touch Cappuccino-Block [6] anschließen (Abb. D1).

HINWEIS



Zur Gewährleistung der Qualität des Getränks darauf achten, dass die schmalere und längere Seite des Milchleitungsanschlusses [12] 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. Die Maschine ermöglicht es, die Menge des Milchschaums bei verschiedenen Milchrezepten anzupassen.

Durch Betätigen von **STOP** kann die Getränkezubereitung 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 Milchschaumers 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 [6] empfohlen (siehe Abschnitt 10).

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).

7.4 | GETRÄNKE MIT KAFFEEPULVER

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

Verwenden Sie die Getränkewahl „Kaffeepulver“ auf dem Startbildschirm oder über ein Profil, um ein Getränk mit Kaffeepulver zuzubereiten. Nachdem Sie Ihr Rezept eingestellt und auf **START** gedrückt haben, fordert das Gerät dazu auf, den Trichter für Kaffeepulver zu öffnen [3]. Geben Sie mit dem mitgelieferten Löffel [7] einen Löffel Kaffeepulver in die Öffnung. Schließen Sie die Klappe. Wiederholen Sie diesen Vorgang. Drücken Sie auf **OK**, um das Rezept auszuführen. Wir empfehlen, zwei Löffel Kaffeepulver (hintereinander) in die Öffnung zu geben, um einen guten Kaffeegeschmack zu erzielen.

VORSICHT



Geben Sie nicht mehr als 1 Löffel Kaffeepulver [3] auf einmal in die Einfüllöffnung. Geben Sie für ein Rezept nicht mehr als 2 Löffel Kaffeepulver in das Gerät: Schäden durch Einfüllen zu großer Mengen des Kaffeepulvers sind nicht von der Gewährleistung abgedeckt.

Geben Sie nichts anderes als Kaffeepulver in die Einfüllöffnung: Schäden durch Einfüllen anderer Stoffe sind nicht von der Gewährleistung abgedeckt.

HINWEIS



Öffnen Sie die Einfüllöffnung für Kaffeemehl [3] niemals während der Zubereitung. Ansonsten wird die Zubereitung gestoppt und die Maschine führt nach dem Schließen der Klappe eine automatische Wartung durch.

Getränke mit Kaffeepulver können auch dann zubereitet werden, wenn keine Kaffeebohnen vorhanden sind.

Wenn ein Zyklus unterbrochen wird, verlangt das Gerät sofort das Schließen der Klappe, bevor es eine automatische Wartung durchführt.

7.5| 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 KAFFEEPULVER 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	ed	Volumen (120 – 280 ml, in Schritten von 10 ml), Stärke	Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Cappuccino	1	ja (2 Mahlvorgänge)	180 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Milchvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Latte Macchiato	1	ja (2 Mahlvorgänge)	250 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Milchvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Milchkaffee	1	nein	250 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Milchvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Flat White	2	nein	160 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Milchvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	nein
Milchkaffee / Cafe au Lait	1	nein	280 ml	min	Volumen (M/L/XL), Stärke	Milchvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Espresso Macchiato	1	ja (2 Mahlvorgänge)	60 ml	med	Volumen (M/L/XL), Stärke	Milchvolumen, Kaffeetemperatur T1/T2/T3	ja
Heiße Milch		nein	200 ml		Volumen (M/L/XL)		
Milchschaum		nein	200 ml		Volumen (M/L/XL)	Milchvolumen	
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

8 | PROFILMENÜS

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

8.1 | 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.

8.2 | 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

9 | EINSTELLMENÜ

Zahnradsymbol (⚙️) 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. Diese Einstellung ist eine allgemeine Einstellung, die standardmäßig auf alle Rezepte angewendet wird. Sie können sie jedoch bei Bedarf ändern, wenn Sie ein Rezept starten, indem Sie die Voreinstellungen des Rezeptes aufrufen.
Wasserhärte	Die Wasserhärte kann von 0 bis 4 eingestellt werden (siehe Abschnitt 5.1).
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 (betrifft nicht Tee-Rezepte).
Sockelbeleuchtung	Sie können die 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.

10 | 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.

10.1 | PFLEGE VON KAFFEESATZ-BEHÄLTER 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 Wiedereinsetzen 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 markierten Bereich abnehmen (Abb. J5).

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. I1 – I6).

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.

10.2 | 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.

10.3 | 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*.
- Schlauch und Düse sofort nach jeder Verwendung gründlich mit Wasser reinigen. Für die Innenseite des Metallteils der Milchleitung kann die Reinigungsbürste verwendet werden.

10.4 | 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.

10.5 | WARUM UND WIE MUSS ICH DIE EINFÜLLÖFFNUNG REINIGEN?

Nach der Zubereitung eines Getränks mit Kaffeepulver: Um jederzeit den besten Kaffeegeschmack zu erhalten und aus Gründen der Hygiene wird empfohlen, die Einfüllöffnung für Kaffeepulver [3] nach jeder Zubereitung eines Getränks mit Kaffeepulver mittels des Löffels für Kaffeepulver [7] enthaltenen Bürste (oder mit einem trockenen Tuch) zu reinigen.

Nach der Entfernung des Kaffeepulvers: Die Einfüllöffnung für Kaffeepulver [3] dient zur Reinigung des Kaffeesystems, um die Reinigungstablette einzuwerfen. (siehe Abschnitt 11). Vor dem Einwerfen der Tablette darauf achten, dass sich kein Kaffeepulver in der Einfüllöffnung befindet. Nach der Beendigung des Reinigungsprogramms empfehlen wir die Reinigung der Einfüllöffnung mit einer Bürste, um alle Rückstände des Reinigers zu beseitigen.

10.6 | ÜBERSICHT ALLGEMEINE WARTUNG

BAUTEIL	VORWARNUNG	WARNUNG	HINWEIS
Tropfschale		Tropfschale voll. Zubereitung von Getränken erst nach Leerung der Tropfschale möglich	Getränke können nur bei eingesetzter Tropfschale zubereitet werden.
Kaffeebohlenbehälter		Kaffeebohlenbehälter leer. Zubereitung von Getränken mit frisch gemahlenem Kaffee nur nach Auffüllen des Kaffeebohlenbehälters möglich	Hinweis: Getränkezubereitung mit Kaffeepulver 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. Bitte setzen Sie den Wassertank immer in das Gerät.
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.
Einfüllöffnung für Kaffeepulver			Zubereitung von Getränken nur bei geschlossener Einfüllöffnung möglich. Bei Öffnung der Einfüllöffnung während der Zubereitung eines Getränks wird der Vorgang unterbrochen und die Maschine führt nach dem Schließen der Klappe eine automatische Wartung durch.
Deckel des Kaffeebohlenbehälters			Kaffeebohlen können nur dann gemahlen werden, wenn der Kaffeebohlenbehälter mit dem zugehörigen Deckel verschlossen ist. Hinweis: Um das Aroma der Kaffeebohlen zu erhalten, empfehlen wir, den Deckel stets auf der Maschine zu lassen.

11 | SONSTIGE PFLEGE MASSNAHMEN

Zum Aufrufen des Wartungsmenüs die Reinigungstaste (☼) auf dem Bedienfeld drücken.

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 gereinigt 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	Reinigungsnaedel [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 die Einfüllöffnung reinigen, siehe Anweisungen in: Abb. H1 – H9	1 Reinigungstablette
Entkalken 25 min / 600 ml	nach den ersten 60 Getränken 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.	100 ml Dosis vom Flüssigentkalker (siehe Skala auf der Flasche)

VORSICHT



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

programm 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 Reinigungen durchgeführt werden? Sobald eine Benutzeraktion notwendig ist, wird auf dem Bedienfeld der Maschine eine entsprechende Meldung angezeigt.

12 | 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 der Netzstecker korrekt in der Steckdose eingesteckt ist.
	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.	Wahrscheinlich befinden sich Fremdkörper im Mahlwerk. Versuchen Sie, es mit einem Staubsauger zu reinigen, andernfalls wenden Sie sich an den Kundendienst von WMF.
	Die Einstellung des Mahlgrads ist schwergängig.	Mahlgrad nur bei laufendem Mahlwerk einstellen.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	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.
	Im Kaffeebohnenbehälter befindet sich Kaffeepulver anstelle ganzer Bohnen.	Kaffeepulver 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, karamellierter 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 Ablagerungen in der Leitungen zu vermeiden. Dieser Spülzyklus dauert nur wenige Sekunden und endet automatisch.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
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). Bei milchhaltigen Getränken wird die Verwendung frischer, pasteurisierter und ultrahocherhitzter Milch empfohlen. Darüber hinaus empfiehlt sich die Verwendung eines gekühlten Behälters.
Zubereitung von Milchschaum	Der One Touch Cappuccino-Block produziert nur wenig oder überhaupt keinen Milchschaum.	
	Milch oder Wasser fließen nicht einwandfrei in die Tasse(n).	Darauf achten, dass der One Touch Cappuccino-Block [6] korrekt positioniert ist.
	Rückstände von Milch inAmericano oder Heißwasser.	Vor Zubereitung des Getränks Milchschaum 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. Tassengröße an die Größe des gewünschten Getränks anpassen.
	Kaffee zu hell oder zu schwach.	Verwendung öliger, karamellierter 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 [2] nach rechts schieben, um gröberen Kaffee zu erhalten (je nach gewünschtem Getränk). Einen oder mehrere Spülzyklen durchführen. Maschine reinigen (siehe Abschnitt 11). Bei Auftreten während der Zubereitung eines Getränks mit Kaffeepulver: gröberes Kaffeepulver oder Mischung für espressomaschine verwenden.
	Der Tee ist nicht heiß genug oder zu heiß.	Heißwassertemperatur in den Einstellungen erhöhen oder verringern.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	Nach dem Schließen der Einfüllöffnung für Kaffeepulver 3 befindet sich im Inneren noch Kaffeepulver.	Vergewissern Sie sich, dass die Einfüllöffnung leer ist, bevor Sie den zweiten Löffel Kaffeepulver hineingeben. Verwenden Sie andernfalls die im Löffel für das Kaffeepulver enthaltene Bürste, um den Kaffee zu lösen. Achten Sie darauf, die Einfüllöffnung zu schließen, nachdem Sie einen Löffel Kaffeepulver hineingegeben haben. Geben Sie nicht mehrere Löffel Kaffeepulver gleichzeitig in die Einfüllöffnung. Drücken Sie das Kaffeepulver nicht fest in die Einfüllöffnung, bevor Sie ihn schließen, um Verstopfungen zu vermeiden.
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 <i>Dampfdüse der Maschine anscheinend ganz oder teilweise verstopft</i> 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.
	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 am 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 Kaffeepulver angesammelt.	In der Tropfschale kann sich eine geringe Menge Kaffeepulver absetzen. Konstruktionsbedingt saugt die Maschine überschüssiges Kaffeepulver ab, damit der Durchflussbereich frei bleibt. Bei Kaffeegeräten, die mit der Einfüllöffnung zubereitet wurden, darauf achten, dass nur eine Dosis (Abmessung über mitgelieferten Kaffeepulver dosierer) verwendet wird.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	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.

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



Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“: Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten: Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten: Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz: Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt! Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können. Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

EN OPERATING INSTRUCTIONS

1 Technical specifications	30
2 Important safety information	30
2.1 Proper use	31
2.2 For Europe market only	33
2.3 Recommendations for installation	33
2.4 Important product information	35
2.5 Before using the first time	35
3 Components	35
4 Overall view	36
4.1 Presentation of the different buttons	36
4.2 Lights settings	37
5 Installing the appliance	37
5.1 Measuring the water hardness	38
5.2 Filter installation	38
6 Important information before preparing drinks	39
6.1 Preparing the appliance	39
6.2 Preparing the grinder	39
6.3 Adjusting the coffee outlet	40

7 Preparing drinks	40
7.1 Coffee drinks	40
7.2 Teas	40
7.3 Milky drinks	40
7.4 Ground coffee recipes	41
7.5 Permanent settings	42
8 Profile menus	44
8.1 Create and delete a profile	44
8.2 Create and delete a favourite recipe	44
9 Setting menu	44
10 General maintenance	45
10.1 Maintaining coffee grounds collector and drip tray	45
10.2 Maintenance of water tank	46
10.3 Why and how do I maintain the milk system?	46
10.4 Why and how cleaning the coffee beans tank?	46
10.5 Why and how cleaning the coffee hatch?	47
10.6 Overview general maintenance	47
11 Other maintenance	48
12 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 OFFICE

FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE

Congratulations! You are now the proud owner of your WMF Perfection fully automatic coffee machine.

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.

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

1 | 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 1,550 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



The guarantee period of this appliance is 1 year. Please refer to the guarantee document for details on the guarantee terms and conditions in your country, using the adjacent QR code. In a warranty case, please contact the dedicated service provider in your country.

Manufacturer:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France

2 | 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.

2.1 | PROPER USE

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference. WMF cannot accept any liability for non compliant appliance use.

ATTENTION



At the end of each milk recipe, the machine suggests a milk cleaning. We recommend that you do this to ensure optimum hygiene and the proper operation of your milk system.



For hygienic reasons, we recommend you daily manual cleaning of the entire milk system in case of regular use or when it is not used for a longer period (more than 2 days).



For reasons of hygiene and in order to obtain identical froth each time, we recommend that you replace the milk hose and its plastic nozzle every three months at the latest.

- 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 indoor use 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 intended to be used in households and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- It is not intended to be used in the following environments, which are not covered by the guarantee:
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels
 - and other residential or gastronomic type environments;
 - in 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.
- 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 (steam nozzle), subjected to residual heat.

2.2| 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.

- 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.

2.3| RECOMMENDATIONS FOR INSTALLATION

- 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 use if the drip tray and the grid are not in place.
- Unplug the appliance when you clean it manually.
- 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, 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.
- Please ensure that the milk or milk substitutes you have used for your coffee are refrigerated when not in use.

2.4 | 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.

2.5 | 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 10*. Always use a smooth cloth to clean all surfaces.

3 | 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 (2 pieces)
- 7 Ground coffee spoon
- 8 Perfection Cleaning Set with cleaning equipment
- 9 Milk lance (2 pieces)
- 10 Milk tube (2 pieces)
- 11 Coffee grounds collector
- 12 Milk tube connector (2 pieces)
- 13 Grid and removable drip tray
- 14 Removable spout cover
- 15 Height-adjustable coffee outlets
- 16 Water tank
- 17 Claris – Aqua Filter System (8 pieces) with fitting accessory
- 18 Display panel
- 19 Care kit bag
- 20 500 ml liquid descaler (2 pieces)
- 21 2 cleaning tablets (8 blister)
- 22 Sticks for testing water hardness (8 x 2 pieces)
- 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

4 | OVERALL VIEW

4.1 | 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.).
	A recipe with this symbol is prepared from ground coffee inserted via the pre ground coffee funnel  .

4.2 | 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 9*.
- 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 .

NOTE

 This Product contains a light source of energy efficiency class D. Please note that the light element in the product is not intended for lighting purposes. The light is interchangeable by authorized service staff.

Specific information about the spout light of appliance

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

5 | 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 2.3*.

Place your machine on a stable, flat, heat- and water 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 . We also recommend to put a suitable protective layer underneath the machine (for example a silicone mat).

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.

5.1 | 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:

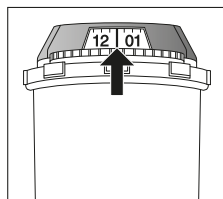
DEGREE OF HARDNESS	CLASSE 0	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3.75°	> 5°	> 8.75°	> 17.5°	> 26.25°
° f	< 5.4°	> 7.2°	> 12.6°	> 25.2°	> 37.8°
Appliance setting	0 – very soft	1 – soft	2 – average hardness	3 – hard	4 – very hard

- 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).

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).



5.2 | 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, select YES and follow the instructions on the screen.

- 1| Install the filter in the appliance.
- 2| ONLY screw the filter into the bottom of the water tank using the accessory supplied with the filter  (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

- 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 | IMPORTANT INFORMATION BEFORE PREPARING DRINKS

6.1 | PREPARING THE APPLIANCE

- 1| Remove and fill the water tank  (figure A3 – A6).
- 2| Replace the water tank  (figure A7).
- 3| Remove the lid of the coffee bean container  and add coffee beans (max. 250 g) (figure A12 – A13).
- 4| Replace the lid of the coffee bean container  (figure A14).

CAUTION



Do not fill the water tank  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.

6.2 | 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  which is located on the topside of the appliance (figure A14).

CAUTION



On new product the grinder position is a factory setting and should not be changed during 30 recipes to let the grinder set in its optimal configuration. However if the coffee dispenses too slowly you can move the slider 1 notch towards the right direction for more coarseness.

NOTE



This setting should be applied during grinding notch by notch. It is advised to move 1 notch at a time, you will notice a pronounced difference in taste after 3 recipes. If you set the grinder towards "fine" more than 1 notch at a time an alert screen might ask you to reset it coarser.

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.

6.3 | 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.

7 | PREPARING DRINKS

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

7.1 | 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**.

7.2 | TEAS

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

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).

7.3 | 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 [12] to the One Touch Cappuccino block [6] (figure D1).

NOTE



Take care to well insert the slimmer and longer side of the milk tube connector [12], 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. The appliance allows to choose the quantity of milk foam, on several milky recipes.

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 *Clean 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 [6] regularly (see section 10).

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).

7.4 | GROUND COFFEE RECIPES

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

Use the ground coffee beverage choice in the home screen or via a profile to prepare a beverage with ground coffee. After setting your recipe and pressing **START**, the appliance invites you to open pre ground coffee funnel [3]. With the specific spoon provided [7], insert one ground coffee spoon in the hatch. Close it. Then repeat this operation a second time. Press OK to realize the recipe. We recommend to insert two ground coffee spoons (one after the other) to insure coffee taste.

CAUTION



Do not put more than 1 spoon of ground coffee in the pre ground coffee funnel [3] at once. For one recipe, do not put more than 2 spoons of ground coffee in the appliance: Any damage caused by introducing an excessive quantity of ground coffee will not be covered by the guarantee.

Do not put anything else than ground coffee in funnel: Any damage caused by introducing another substance will not be covered by the guarantee.

NOTE



Never open pre ground coffee funnel [3] during recipe progressing; if doing, recipe will be stopped and machine will launch automatic maintenance after hatch closing.

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

When a cycle is interrupted, the appliance requests immediately to close the hatch, before running automatic maintenance.

7.5 | 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
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 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

8 | PROFILE MENUS

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

8.1 | 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.

8.2 | 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

9 | 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. This adjustment is a generic setting, applied as default on all recipes. But you can modify it occasionally when you launch a recipe, by using advance setting of the recipe.
Water hardness	You can set your water hardness from 0 to 4 (see section 5.1).
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 (not concern tea recipes).
Base light	You can adjust the base light 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.

10 | 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).

10.1 | 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.

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.

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 (figure J5).

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 I1 – I6).

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.

10.2 | 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.

10.3 | 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.

10.4 | 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.

10.5 | WHY AND HOW CLEANING THE COFFEE HATCH?

After ground coffee recipe: To preserve the best coffee flavour and for better hygiene, we recommend to brush pre ground coffee funnel **3** with the brush included in the spoon **7** (or with a dry cloth), after every ground coffee recipe.

After coffee cleaning: The pre ground coffee funnel **3** is used for coffee cleaning, to introduce cleaning tablet (see section 11). Before insert tablet, insure there is no ground coffee in the pre ground coffee funnel. When the cleaning program is finished, we recommend to brush the coffee hatch, to remove any residues of cleaning product.

10.6 | OVERVIEW GENERAL MAINTENANCE

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. Please always place the water tank in the machine.
Coffee ground collector	In few recipes, you will have to empty coffee ground collector	Now coffee ground collector 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 collector is not in place.
Pre ground coffee funnel			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.

11 | OTHER MAINTENANCE

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

MAINTENANCE	WHEN?	EXPLANATION	ACCESSORIES REQUIRED
Automatic milk cleaning 30 s/20 ml	After each milky drink, when the machine notifies you	Allows you to clean the machine's milk system. You can start a milk system cleaning 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 after the first 60 beverages 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.	100 ml dose of liquid descaler (see scale on bottle)

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.

12 | 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 power plug is 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 are most probably foreign bodies in the grinder. Try to clear it with a vacuum cleaner, otherwise 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". 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).
Using milk froth	The One Touch Cappuccino blocks produces little or no froth.	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 11). 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.
	After pre ground coffee funnel [3] closing, there is still ground coffee inside.	Before inserting the second spoon, check if the hatch is empty. If not, use the brush on the spoon to unstick coffee. Be careful to close the hatch after one spoon insertion, don't put several spoons in the hatch at the same time. Don't tamp the ground coffee in the hatch before closing it to avoid stuck coffee.
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.

FUNCTION	PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
	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).
	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.

CE 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.

Think about protecting the environment!

Your appliance contains valuable raw materials that can be recycled. Therefore, please hand in your appliance at a collection point in your city or municipality.

Subject to change

FR NOTICE D'UTILISATION

1 Caractéristiques techniques	56
2 Informations importantes relatives à la sécurité	56
2.1 Utilisation conforme	57
2.2 Pour le marché européen uniquement	59
2.3 Recommandations concernant l'installation	59
2.4 Informations importantes sur le produit	61
2.5 Avant la première utilisation	61
3 Composants	61
4 Vue d'ensemble	62
4.1 Présentation des différents boutons	62
4.2 Réglages de l'éclairage	63
5 Installation de l'appareil	63
5.1 Mesure de la dureté de l'eau	64
5.2 Installation du filtre	64
6 Informations importantes avant la préparation des boissons	65
6.1 Préparation de l'appareil	65
6.2 Préparation du broyeur	65
6.3 Réglage de la sortie de café	66

7 Préparation de boissons	66
7.1 Cafés	66
7.2 Thés	66
7.3 Boissons à base de lait	66
7.4 Recettes de café moulu	67
7.5 Réglages permanents	68
8 Menus Profil	70
8.1 Création ou suppression d'un profil	70
8.2 Création ou suppression d'une recette préférée	70
9 Menu Réglages	70
10 Entretien général	71
10.1 Entretien du bac à marc de café et du bac récolte-gouttes	71
10.2 Entretien du réservoir d'eau	72
10.3 Pourquoi et comment entretenir le système lait ?	72
10.4 Pourquoi et comment nettoyer le réservoir de café en grains ?	72
10.5 Pourquoi et comment nettoyer la trappe à café ?	73
10.6 Vue d'ensemble de l'entretien général	73
11 Autres opérations d'entretien	74
12 Dépannage	75

LISTE DES FIGURES

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

GAMME WMF PERFECTION OFFICE

MACHINE À CAFÉ ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Félicitations ! Vous êtes maintenant l'heureux propriétaire d'une WMF Perfection, une machine à café entièrement automatique. 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 pour deux, une caractéristique conviviale qui permet de gagner du temps.

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

1 | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appareil : machine à café entièrement automatique WMF Perfection
Alimentation électrique : 220 - 240 V~ / 50 Hz
Pression de la pompe : 15 bars
Réservoir de café en grains : 250 g
Capacité du bac à marc : 15 portions
Réservoir d'eau : 2,0 l
Consommation électrique : 1550 W en fonctionnement
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

Exclusivement
en version
imprimée

La période de garantie de cet appareil est de 1 an. Veuillez vous reporter au document de garantie pour plus d'informations sur les autres clauses et conditions de garantie dans votre pays, en utilisant le code QR ci-contre. En cas de garantie, veuillez contacter le fournisseur de services spécialisé dans votre pays.

Fabricant :
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
France

2 | 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.

2.1 | UTILISATION CONFORME

- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance
- Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois et conservez-les pour référence ultérieure : WMF décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de l'appareil.

ATTENTION

À la fin de chaque recette à base de lait, la machine suggère un nettoyage du système de lait. Nous vous conseillons de l'effectuer pour garantir une hygiène optimale et le bon fonctionnement du système de lait.

 Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons un nettoyage manuel quotidien de l'ensemble du système de lait en cas d'utilisation régulière ou lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée (plus de 2 jours).
 Pour des raisons d'hygiène et afin d'obtenir une mousse identique à chaque utilisation, nous vous conseillons de remplacer le tuyau à lait et sa buse en plastique à plus tard tous les trois mois.

- 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 sont endommagés.
- 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 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 et des applications similaires comme les salles de pause des magasins, bureaux et autres locaux professionnels.
- Votre appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les environnements suivants, qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - les fermes
 - les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement ou de restauration (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.
- 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 (buse vapeur).

2.2| 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.

- La directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les anciens appareils électroménagers 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.

2.3| RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'INSTALLATION

- 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.
- N'utilisez pas l'appareil si le bac récolte-gouttes et la grille ne sont pas en place.
- Débranchez l'appareil lorsque vous le nettoyez manuellement.
- 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, 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 chauds, 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.
- Veillez à ce que le lait ou les substituts de lait que vous avez utilisés pour votre café soient réfrigérés lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

2.4 | INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

REMARQUE



Lisez attentivement ces instructions et conservez-les afin de 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.

2.5 | 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 10*. Utilisez toujours un chiffon doux pour nettoyer toutes les surfaces.

3 | COMPOSANTS

- 1 | Couvercle du réservoir de café en grains
- 2 | Sélecteur de la finesse de broyage
- 3 | Goulotte pour le café prémoulu / la pastille de nettoyage
- 4 | Témoin LED
- 5 | Accessoire 2 en 1 pour le nettoyage du système lait : outil de démontage + aiguille de nettoyage
- 6 | Bloc One Touch Cappuccino amovible (2 pièces)
- 7 | Cuillère à café moulu
- 8 | Perfection Cleaning Set avec équipement de nettoyage
- 9 | Lance à lait (2 pièces)
- 10 | Tube à lait (2 pièces)
- 11 | Bac à marc de café
- 12 | Connecteur du tube à lait (2 pièces)
- 13 | Grille et bac récolte-gouttes amovible
- 14 | Cache du bec verseur amovible
- 15 | Sorties de café réglables en hauteur
- 16 | Réservoir d'eau
- 17 | Systeme Claris Aqua Filter (8 pièces) avec adaptateur
- 18 | Ecran d'affichage
- 19 | Kit d'entretien
- 20 | 500 ml détartrant liquide
- 21 | 2 pastilles de nettoyage (8 blisters)
- 22 | Bandelettes de test de la dureté de l'eau (8 x 2 pièces)
- 23 | Tige de nettoyage
- 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

4 | VUE D'ENSEMBLE

4.1 | 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'espresso après un certain temps.
	Naviguer vers le haut dans le menu / augmenter le paramètre sélectionné. 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.)
	Une recette portant ce symbole est préparée à partir de café moulu introduit par la goulotte pour le café prémoulu  .

4.2 | 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 9*.
- 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 écran d'affichage .

REMARQUE



Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique D. Veuillez noter que l'élément lumineux du produit n'est pas destiné à des fins d'éclairage. L'élément lumineux est interchangeable par le personnel de service autorisé.

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.

5 | 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 2.3*.

Placez votre machine sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et à l'eau, loin des éclaboussures 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 écran d'affichage . Nous recommandons aussi de placer une couche de protection adéquate sous la machine (par exemple un tapis en silicone).

Informations spécifiques sur le bac récolte-gouttes

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.

5.1 | 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 effec-

tuée 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.

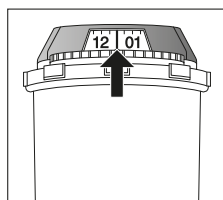
- 2| Pour vérifier la dureté de l'eau, utilisez la bandelette de test  fournie avec votre machine ou contactez votre service local de gestion des eaux.

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

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

mois où le filtre devra être remplacé est indiqué en position 2 sur l'illustration suivante (chiffre de droite dans la fenêtre).



5.2 | INSTALLATION DU FILTRE

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

- 1| Installez le filtre dans l'appareil.
- 2| Vissez UNIQUEMENT le filtre au fond du réservoir d'eau en utilisant l'accessoire fourni avec le filtre  (figure A4 – A5).
- 3| 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

- 4| Veillez à remplir le réservoir d'eau après l'installation du filtre.
- 5| 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| La machine remplit ses circuits d'eau, les préchauffe, puis effectue un rinçage automatique. L'écran vous informera de la fin de l'installation.

6 | INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT LA PRÉPARATION DES BOISSONS

6.1 | PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- 1| Retirez et remplissez le réservoir d'eau  (figure A3 – A6).
- 2| Remplacez le réservoir d'eau  (figure A7).
- 3| Retirez le couvercle du réservoir de café en grains  et versez des grains de café (max. 250 g) (figure A12 – A13).
- 4| Remettez le couvercle du réservoir de café en grains  (figure A14).

PRUDENCE



Ne remplissez pas le réservoir d'eau  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 réservoir de café en grains.

6.2 | PRÉPARATION DU BROEUR

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 broyage en déplaçant le curseur du sélecteur correspondant  situé sur le haut de l'appareil (figure A14).

PRUDENCE



Sur les nouveaux produits, la position du broyeur est réglée d'usine et ne doit pas être modifiée durant 30 recettes afin de laisser le moulin dans sa configuration optimale. Si toutefois le café s'écoule trop lentement, vous pouvez déplacer le curseur d'un cran vers la droite afin d'obtenir une mouture plus grossière.

REMARQUE



Ce réglage doit être effectué cran par cran durant la mouture. Il est conseillé de déplacer le curseur d'un seul cran à la fois, vous remarquerez une nette différence de goût au bout de 3 recettes. Si vous déplacez le curseur de plusieurs crans vers « fin » en une fois, il est possible qu'un message d'alerte s'affiche et vous demande de le redéplacer dans l'autre sens.

Le réglage de la finesse de broyage 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.

6.3 | 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.

7 | PRÉPARATION DE BOISSONS

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

7.1 | 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**.

7.2 | THÉS

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

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).

7.3 | 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 [12] au bloc One Touch Cappuccino [6] (figure D1).

REMARQUE



Veillez à bien insérer le côté le plus fin et le plus long du connecteur du tube à lait [12] 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. L'appareil permet de choisir la quantité de mousse de lait, sur plusieurs recettes à base de lait.

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 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 [6] (voir section 10).

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 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).

7.4 | RECETTES DE CAFÉ MOULU

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

Utilisez le choix de boisson à base de café moulu sur l'écran d'accueil ou via un profil pour préparer une boisson à base de café moulu. Après avoir défini votre recette et appuyé sur **START**, l'appareil vous invite à ouvrir la goulotte pour le café prémoulu [3]. Avec la cuillère spécifique fournie [7], insérez une cuillère à café moulu dans la trappe. Fermez-la. Puis répétez cette opération une seconde fois. Appuyez sur **OK** pour réaliser la recette. Nous recommandons d'insérer deux cuillères à café moulu (l'une après l'autre) pour garantir le goût du café.

PRUDENCE



Ne mettez pas plus d'une cuillère de café moulu à la fois dans la goulotte pour le [3] café prémoulu. Pour une recette, ne versez pas plus de 2 cuillères de café moulu dans l'appareil : Tout dommage occasionné par l'introduction d'une quantité excessive de café moulu n'est pas couvert par la garantie.

Ne mettez rien d'autre que du café moulu dans la goulotte : Tout dommage occasionné par l'introduction d'une autre substance n'est pas couvert par la garantie.

REMARQUE



N'ouvrez jamais la goulotte de café prémoulu [3] pendant le déroulement de la recette ; si vous le faites, la recette sera arrêtée et la machine lancera un entretien automatique après la fermeture de la trappe.

Vous avez la possibilité de réaliser une recette de café moulu même en l'absence de grains de café.

Lorsqu'un cycle est interrompu, l'appareil demande immédiatement de fermer la trappe avant d'exécuter l'entretien automatique.

7.5| 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
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 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

8 | 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.

8.1 | 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.

8.2 | 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 touche correspondante et appuyez sur la croix affichée en haut de la touche.

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

9 | MENU RÉGLAGES

Appuyez sur le symbole de 'la roue dentée' (⚙) située à gauche du écran 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. Ce réglage est un paramètre générique appliqué par défaut sur toutes les recettes. Mais vous pouvez le modifier occasionnellement lorsque vous lancez une recette, en utilisant les paramètres avancés de la recette.
Dureté de l'eau	Vous pouvez régler la dureté de votre eau de 0 à 4 (voir section 5.1).
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 (ne concerne pas les recettes de thé).
Eclairage du socle	Vous pouvez régler 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 [↵]. Les réglages seront conservés en mémoire si vous débranchez votre machine.

10 | 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).

10.1 | ENTRETIEN DU BAC À MARC DE CAFÉ ET DU BAC RÉCOLTE-GOUTTES

Le bac récolte-gouttes [13] recueille l'eau usée tandis que le bac à marc de café [11] collecte le café moulu utilisé.

Quand et comment vider le bac récolte-gouttes ?
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 récolte-gouttes [13] peut endommager votre machine. Pour le nettoyer, vous pouvez démonter le cache en tirant sur la zone indiquée (figure J5).

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.

10.2 | ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU

Afin de préserver l'arôme du café, qui est impacté 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.

10.3 | POURQUOI ET COMMENT ENTRETENIR LE SYSTÈME LAIT ?

Entretenez le système 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 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 la tige de nettoyage à l'intérieur de la partie métallique du tube à lait.

10.4 | POURQUOI ET COMMENT NETTOYER LE RÉSERVOIR DE CAFÉ EN GRAINS ?

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 réservoir de café en grains avec un chiffon doux et sec à chaque fois que vous le remplissez.

PRUDENCE



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

10.5 | POURQUOI ET COMMENT NETTOYER LA TRAPPE À CAFÉ ?

Après la recette de café moulu : Pour préserver le meilleur goût du café et pour une meilleure hygiène, nous recommandons de brosser la goulotte pour le café prémoulu [3] avec la brosse incluse dans la cuillère [7] (ou avec un chiffon sec), après chaque recette de café moulu.

Après le nettoyage du café : La goulotte pour le café prémoulu [3] est utilisée pour nettoyage du café, pour introduire la pastille de nettoyage (voir section 11). Avant de mettre en place la pastille, assurez-vous que la goulotte de café prémoulu ne contienne pas de café moulu. Lorsque le programme de nettoyage est terminé, il est recommandé de brosser la trappe à café afin d'éliminer tout résidu du produit de nettoyage.

10.6 | VUE D'ENSEMBLE DE L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

COMPOSANT	PRÉ-ALERTE	ALERTE	REMARQUE
Bac récolte-gouttes		Le bac récolte-gouttes 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 récolte-gouttes n'est pas en place.
Réservoir de café en grains		Le réservoir de café en grains est à présent vide, il doit être rempli afin de pouvoir moulin et préparer du café.	Remarque : vous pouvez réaliser des recettes sans moulin 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. Toujours placer le réservoir d'eau dans la machine.
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.
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 réservoir de café en grains			Il n'est pas possible de lancer la mouture si le couvercle du réservoir de café en grains 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.

11 | AUTRES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

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

ENTRETIEN	QUAND ?	EXPLICATION	ACCESSOIRES REQUIS
Nettoyage automatique du système lait 30 s / 20 ml	Après chaque boisson à base de lait, quand la machine vous le signale	Permet de nettoyer le système lait la machine. Il est possible de lancer un nettoyage du système 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 notifie ou à tout moment après les 60 premières boissons	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.	100 ml de dose de détartrant liquide (voir l'échelle sur la bouteille)

PRUDENCE



Il n'est pas impératif de lancer le programme de nettoyage dès que l'appareil vous le demande, mais il est recommandé 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.

12 | 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 le service client de WMF.
Utilisation	Le moulin à café fait un bruit étrange.	Il y a certainement une présence de corps étrangers dans le broyeur. Essayez d'aspirer avec un aspirateur sinon contactez votre service consommateur WMF.
	Le curseur de finesse de broyage du café est difficile à manipuler.	Modifiez le réglage du broyeur uniquement quand 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 réservoir de café en grains.	Utilisez votre aspirateur pour retirer le café moulu du réservoir de café en grains. Ne mettez que des grains de café dans le réservoir de café en grains, 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 récolte-gouttes est correctement installé sur la machine. Il doit toujours être en place, même lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Le bac récolte-gouttes 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 à 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 ^[6] est correctement positionné.
	Il y a des traces de lait dans unAmericano 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'espresso 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 broyage 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 broyage ^[2] 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 (<i>voir section 11</i>). Si cela se produit pendant une recette avec du café moulu, choisissez une mouture plus grossière ou utilisez un mélange pour machine à café espresso.
	Votre thé n'est pas assez ou trop chaud.	Augmentez ou réduisez la température de l'eau chaude dans le menu Réglages.
	Après avoir fermé la goulotte pour le café prémoulu ^[3] , il reste du café moulu à l'intérieur.	Avant d'insérer la deuxième cuillère, assurez-vous que la trappe est vide. Sinon, utilisez la brosse de la cuillère pour décoller le café. Veillez à fermer la trappe après l'insertion d'une cuillère, ne mettez pas plusieurs cuillères dans la trappe en même temps. Ne tassez pas le café moulu dans la trappe avant de la fermer pour éviter que le café ne reste coincé.
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 (<i>figure F4</i>). 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 (<i>figure F5</i>).
	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 récolte-gouttes.	Selon le type de préparation, il se peut que de la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.

FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
Utilisation Entretien	Le bac récolte-gouttes 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 récolte-gouttes.
	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.
	Du café moulu est arrivé dans le bac récolte-gouttes.	Une petite quantité de café moulu peut parvenir dans le bac récolte-gouttes. 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.

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

Sous réserve de modifications

Participons à la protection de l'environnement! Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Pensez à protéger l'environnement ! Votre appareil contient des matières premières précieuses qui peuvent être recyclées. Déposez donc votre appareil dans un point de collecte de votre ville ou de votre commune.

NL GEBRUIKSAANWIJZING

1 Technische specificaties	82
2 Belangrijke veiligheidsinformatie	82
2.1 Correct gebruik	83
2.2 Uitsluitend voor de Europese markt	84
2.3 Aanbevelingen voor de installatie	85
2.4 Belangrijke productinformatie	87
2.5 Voorafgaand aan het eerste gebruik	87
3 Onderdelen	87
4 Overzicht	88
4.1 Presentatie van de verschillende knoppen	88
4.2 Lichtinstellingen	89
5 Installeren van het apparaat	89
5.1 Meten van de waterhardheid	90
5.2 Plaatsen van het filter	90
6 Belangrijke informatie voorafgaand aan het bereiden van dranken	91
6.1 Het voorbereiden van de apparatuur	91
6.2 Voorbereiden van de molen	91
6.3 Het aanpassen van de koffie-uitloop	92

7 Het bereiden van dranken	92
7.1 Koffiedranken	92
7.2 Theesoorten	92
7.3 Dranken met melk	92
7.4 Recepten met gemalen koffie	93
7.5 Permanente instellingen	94
8 Profielmenu's	96
8.1 Profiel aanmaken en verwijderen	96
8.2 Het aanmaken en verwijderen van een favoriet recept	96
9 Instellingenmenu	96
10 Algemeen onderhoud	97
10.1 Onderhoud van de opvangbak voor gemalen koffie en de lekschaal	97
10.2 Onderhoud van het waterreservoir	98
10.3 Waarom en hoe kan ik het melksysteem onderhouden?	98
10.4 Waarom en hoe moet het koffiebonenreservoir worden gereinigd?	98
10.5 Waarom en hoe moet het luik voor gemalen koffie worden gereinigd?	99
10.6 Overzicht algemeen onderhoud	99
11 Overig onderhoud	100
12 Problemen oplossen	101

LIJST VAN AFBEELDINGEN

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 lekschaal

WMF PERFECTION OFFICE

VOLAUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE

Hartelijk gefeliciteerd! U bent nu de trotse eigenaar van uw volautomatische koffiemachine WMF Perfection. De dranken die het meest 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 gezelliger.

Wij vertrouwen erop dat u vele jaren van uw volautomatische koffiemachine WMF Perfection zult genieten.

1 | 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 1550 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



De garantieperiode van dit toestel bedraagt 1 jaar. Raadpleeg het garantiedocument voor meer informatie over de overige garantievoorwaarden in uw land met behulp van de volgende QR-code. In geval van garantie dient u contact op te nemen met de serviceprovider in uw land.

Fabrikant:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Frankrijk

2 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSGEGEVENS

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.

2.1 | CORRECT GEBRUIK

- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd
- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik: WMF kan geen aansprakelijkheid aanvaarden voor niet-conform gebruik van het apparaat.

LET OP



Aan het einde van elk melkrecept stelt het apparaat een melkreiniging voor. Wij raden u aan dit te doen voor een optimale hygiëne en een goede werking van uw melksysteem.



Om hygiënische redenen raden wij u aan het gehele melksysteem dagelijks handmatig te reinigen bij regelmatig gebruik of wanneer het langere tijd (meer dan 2 dagen) niet wordt gebruikt.



Om hygiënische redenen om telkens identiek schuim te verkrijgen, raden wij u aan de melkslang en het plastic mondstuk uiterlijk om de drie maanden te vervangen.

- 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 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 gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Het is niet bedoeld om in de volgende omgevingen gebruikt te worden. Bij gebruik in dergelijke omgevingen vervalt de garantie:
 - boerderijen
 - door gasten in hotels, motels en andere logies of gastronomische voorzieningen
 - in 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.
- 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 (stoompijpje) niet aan, omdat er mogelijk sprake is van resterende hitte.

2.2| 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.
- 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 recycleren van de daarin opgenomen materialen te optimaliseren en de invloed op de volksgezondheid en het milieu te verminderen.

2.3| AANBEVELINGEN VOOR DE INSTALLATIE

- 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.
- Gebruik het apparaat niet als de lekschaal en het rooster niet zijn geplaatst.
- Haal het toestel uit het stopcontact wanneer u het manueel reinigt.
- 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, 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.
- Zorg ervoor dat de melkingrediënten die u voor uw koffie hebt gebruikt, worden gekoeld wanneer u ze niet gebruikt.

2.4| 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.

2.5| 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 10*. Gebruik altijd een zachte doek om alle oppervlakken schoon te maken.

3| ONDERDELEN

- 1 Deksel bonenreservoir
- 2 Regelknop voor de fijnheid van de maling
- 3 Lade voor reeds gemalen koffie/lade voor de reinigingstablet
- 4 Ledverlichting
- 5 Accessoire voor het reinigen van het melksysteem, 2 in 1: demontagegereedschap + reinigungsnaald
- 6 Uitneembaar One Touch Cappuccino-blok (2 stuks)
- 7 Maatlepel gemalen koffie
- 8 Perfection Premium Reinigungsset met reinigungsapparatuur
- 9 Melklans (2 stuks)
- 10 Melkslang (2 stuks)
- 11 Koffieresidubak
- 12 Connector melkslang (2 stuks)
- 13 Rooster en uitneembare lekschaal
- 14 Verwijderbare afdichting van de uitloop
- 15 In hoogte verstelbare koffie-uitloop
- 16 Waterreservoir
- 17 Claris – waterfiltersysteem (8 stuks) met bijpassende accessoires
- 18 Display
- 19 Tasje met onderhoudsmaterialen
- 20 500 ml vloeibare ontkalker (2 stuks)
- 21 2 reinigingstabletten (8 blister)
- 22 Teststaafjes voor het testen van de waterhardheid (8 x 2 stuks)
- 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

4 | OVERZICHT

4.1 | 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.)
	Een recept met dit symbool wordt bereid met gemalen koffie die wordt toegevoegd via de lade voor reeds gemalen koffie  .

4.2 | 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 9*.
- 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 .

OPMERKING

 Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse D. Het lichtelement in dit product is niet bedoeld voor verlichtingsdoeleinden. Gekwalificeerde servicemedewerkers kunnen het licht vervangen.

Specifieke informatie over de verlichting van de uitloop van het apparaat

- Het lampje van de uitloop wordt automatisch geactiveerd als het recept wordt verwerkt.

5 | 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 2.3*.

Plaats uw apparaat op een stabiele, vlakke, water- en 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 . We raden ook aan om een geschikte beschermplaat onder de machine te leggen (bijvoorbeeld een siliconen mat).

Specifieke informatie over de lekschaal

Hiermee kunt u water of koffie opvangen die tijdens en na de bereiding mogelijk uit het apparaat stroomt. Het is belangrijk om de lekschaal 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 instructies.

5.1 | 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 **22** 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).

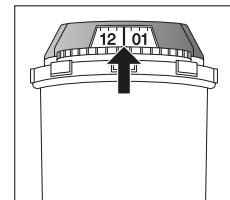
- 4| Haal het staafje uit het glas. Lees na 1 minuut het niveau van de hardheid af (afbeelding B3 – B4).

- 5| Geef bij het instellen van het apparaat het aantal rode zones aan (afbeelding B6).

5.2 | 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 selecteert u JA en volgt u de instructies op het scherm.

- 1| Plaats het filter in het apparaat.
- 2| Schroef het filter UITSLUITEND met behulp van het meegeleverde gereedschap **17** in de bodem van het waterreservoir. (afbeelding A4 – A5).



- 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 het koffie-uitloop (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.

6 | BELANGRIJKE INFORMATIE VOORAFGAAND AAN HET BEREIDEN VAN DRANKEN

6.1 | 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.

6.2 | 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).

VOORZICHTIG



Bij een nieuw product is de maalstand een fabrieksinstelling. Deze stand moet gedurende dertig bereidingen ongewijzigd blijven, zodat de molen zich in zijn optimale configuratie kan zetten. Echter, als de koffie te langzaam doorloopt, kunt u het schuifje één stapje in de juiste richting schuiven voor een grovere maling.

OPMERKING



Deze instelling moet u tijdens het malen en met niet meer dan één stapje tegelijk aanpassen. Wij raden u aan om de instelling telkens met één stapje tegelijk aan te passen. Pas na drie bereidingen zult u een duidelijk smaakverschil merken. Als u de molen met meerdere stapjes tegelijk richting een fijnere maling instelt, wordt mogelijk een waarschuwingsscherm weergegeven met de melding dat u de maling grover moet instellen.

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.

6.3 | 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.

7 | HET BEREIDEN VAN DRANKEN

Bereiding: Plaats het kopje/de kopjes onder de koffie-uitloop. Druk op de knop voor de gewenste drank.

7.1 | 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.

7.2 | THEESOORTEN

Mogelijke instellingen: Uw apparaat stelt u in staat om heet water te bereiden voor diverse theesoorten of voor kruidenthee.

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).

7.3 | DRANKEN MET MELK

Zie afbeelding D1 – D6 zoals eerder weergegeven in deze gebruiksaanwijzing.

Voorafgaand aan het bereiden van het recept

1| Sluit het dunneren 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 dunneren 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 appa-

raat een extra voorverwarmingsfase uitvoeren. Het apparaat laat toe de hoeveelheid melkschuim te kiezen, voor verscheidene recepten met melk.

U kunt op **STOP** drukken om het recept te stoppen, u kunt op [X] 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 10).

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).

7.4 | RECEPTEN MET GEMALEN KOFFIE

U kunt met uw apparaat koffie en dranken met melk bereiden waarbij u gebruik maakt van gemalen koffie.

Als u koffie wilt zetten met gemalen koffie, stelt u dat in via de keuze drank met gemalen koffie op het startscherm of via een profiel. Nadat u uw recept hebt ingesteld en op **START** drukt, vraagt het apparaat u de lade met reeds gemalen koffie te openen [3]. Voeg een maatlepel gemalen koffie toe [7], in het luik met de meegeleverde specifieke maatlepel. Sluit het. Herhaal de operatie een tweede keer. Druk op **OK** om het recept uit te voeren. We raden aan twee maatlepels gemalen koffie toe te voegen (de ene na de andere) om koffiesmaak te geven.

VOORZICHTIG



Voeg niet meer dan 1 maatlepel gemalen koffie tegelijk toe in de lade met [3] reeds gemalen koffie. Doe voor één recept niet meer dan 2 maatlepels gemalen koffie in het apparaat: Schade die wordt veroorzaakt door te veel gemalen koffie wordt niet gedekt door de garantie.

Doe uitsluitend gemalen koffie in de lade: Schade die wordt veroorzaakt door andere stoffen toe te voegen, wordt niet gedekt door de garantie.

OPMERKING



Open de lade [3] nooit tijdens het bereiden van een recept; als dat wel wordt gedaan zal het uitvoeren van het recept stoppen en zal het apparaat starten met het automatische onderhoud nadat de lade wordt gesloten.

Het is mogelijk om een recept met gemalen koffie uit te voeren, zelfs als er geen koffiebonen aanwezig zijn.

Wanneer een cyclus wordt onderbroken, vraagt het apparaat onmiddellijk om de lade te sluiten voordat het start met het automatische onderhoud.

7.5| 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	gemid.	volume (120 – 280 ml, in stappen van 10 ml), sterkte	Temperatuur van de koffie T1/T2/T3	ja
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
Caffe 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 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

8 | PROFIELMENU'S

Met profielen en favoriete recepten kunt u uw voorkeursrecepten en gepersonaliseerde recepten opslaan en andere instellingen, zoals verlichting en display.

8.1 | 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*.

8.2 | 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

9 | 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. Deze regeling is een algemene instelling die standaard wordt toegepast op alle apparaten. Maar u kunt deze regeling wijzigen wanneer u een recept lanceert aan de hand van de geavanceerde instellingen van het recept.
Waterhardheid	U kunt de waterhardheid instellen van 0 tot 4 (zie hoofdstuk 5.1).
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 (niet over thee recepten).
Verlichting van de basis	U kunt 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.

10 | 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).

10.1 | ONDERHOUD VAN DE OPVANGBAK VOOR GEMALEN KOFFIE EN DE LEKSCHAAL

De lekschaal [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 lekschaal legen?
Als het apparaat u hierop wijst. U kunt de lekschaal regelmatig legen, dus ook voordat het apparaat u erop wijst (afbeelding J1 – J9).

Laat de lekschaal 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 lekschaal [13] kan uw apparaat beschadigen. Om te reinigen kunt u op de aangegeven plaats het deksel verwijderen en de onderdelen van de lekschaal verwijderen (afbeelding J5).

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 I1 – I6).

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.

10.2 | 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.

10.3 | 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.

10.4 | 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.

10.5 | WAAROM EN HOE MOET HET LUIK VOOR GEMALEN KOFFIE WORDEN GEREINIGD?

Na recept met gemalen koffie: Om de beste koffiesmaak te behouden, evenals voor betere hygiëne, adviseren wij u om de lade voor reeds gemalen koffie schoon [3] te borstelen met het borsteltje van de maatlepel [7] (of met een droge doek) na elk recept met gemalen koffie.

Na koffie reinigen: De lade voor reeds gemalen koffie [3] wordt ook gebruikt voor het reinigen van de koffiemachine, door het inbrengen van een reinigingstablet (zie hoofdstuk 11). Controleer voor er een reinigingstablet via de lade voor reeds gemalen koffie 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.

10.6 | OVERZICHT ALGEMEEN ONDERHOUD

ONDERDEEL	VOORAFGAANDE WAARSCHUWING	WAARSCHUWING	OPMERKING
Lekschaal		De lekschaal is nu vol, om recepten te kunnen uitvoeren, moet u het eerst legen.	Het is niet mogelijk om recepten uit te voeren als de lekschaal 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. Plaats steeds het waterreservoir in het apparaat.
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 lade 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.
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.

11 | OVERIG ONDERHOUD

Om toegang te krijgen tot het menu Onderhoud, drukt u op het scherm op de knop Reiniging (☼).

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 na de eerste 60 drankjes	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.	100 ml dosis vloeibare ontkalker (zie schaalverdeling op fles)

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.

Wilt u weten wanneer u de bovenstaande onderhoudswerkzaamheden moet uitvoeren?

Op het scherm wordt een waarschuwing gegeven over de actie die u moet uitvoeren.

12 | 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
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 stekker goed in het stopcontact zit.
	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.
	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.	Er zitten waarschijnlijk vreemde voorwerpen in de koffiemolen. Probeer het te verwijderen met een stofzuiger. Neem 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)

FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
	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 verwijderd. Controleer of de lekschaal 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 lekschaal 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.
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 [6] 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.

FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
	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.
	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 11). 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.
	Nadat de lade met reeds gemalen koffie werd gesloten, [3] bevindt er zich nog steeds gemalen koffie in.	Voordat u de tweede maatlepel toevoegt, controleer eerst of de lade leeg is. Als dit niet het geval is, gebruik dan het borsteltje van de maatlepel om de koffie los te maken. Zorg ervoor dat u de lade sluit nadat u er één maatlepel in hebt gedaan. Doe niet meerdere maatlepels tegelijk in de lade. Stamp de gemalen koffie niet aan in de lade voordat u hem sluit om te vermijden dat de koffie vast komt te zitten.
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 reinigingsnaald, indien nodig (afbeelding F5).

FUNCTIE	PROBLEEM	CORRIGERENDE HANDELING
	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 lekschaal lekt stoom.	Afhankelijk van het soort bereiding, kan stoom uit het rooster van de lekschaal ontsnappen.
Uitvoeren van onderhoud	De lekschaal werd geleegd, 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 lekschaal 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.
	Een kleine hoeveelheid gemalen koffie is in de lekschaal gekomen.	Het kan voorkomen dat een kleine hoeveelheid gemalen koffie in de lekschaal terechtkomt. 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 geleegd, 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.

CE 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.

Denk aan de bescherming van het milieu!

Uw apparaat bevat waardevolle grondstoffen die gerecycled kunnen worden. Lever uw apparaat daarom in bij een inzamelpunt in uw stad of gemeente.

Wijzigingen voorbehouden

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Specyfikacja techniczna	108
2 Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	108
2.1 Właściwe użytkowanie	109
2.2 Tylko na rynek europejski	110
2.3 Zalecenia dotyczące instalacji	111
2.4 Ważne informacje o produkcji	113
2.5 Przed pierwszym użyciem	113
3 ELEMENTY EKSPRESU	113
4 Menu wyświetlacza	114
4.1 Prezentacja różnych przycisków	114
4.2 Ustawienia podświetlenia	115
5 Przygotowanie urządzenia	115
5.1 Pomiar twardości wody	116
5.2 Instalacja filtra	116
6 Ważne informacje przed przygotowaniem napojów	117
6.1 Przygotowanie urządzenia	117
6.2 Przygotowanie młynka	117
6.3 Ustawienie wylotu kawy	117

7 Przygotowanie napojów	118
7.1 Napoje kawowe	118
7.2 Herbata	118
7.3 Napoje mleczne	118
7.4 Programy z kawą mieloną	119
7.5 Parametry zaprogramowanych napojów	120
8 Menu profili	122
8.1 Tworzenie i usuwanie profilu	122
8.2 Tworzenie i usuwanie ulubionego napoju	122
9 Menu ustawień	122
10 Konserwacja ogólna	123
10.1 Konserwacja pojemnika na fusy kawowe i tacki ociekowej	123
10.2 Konserwacja zbiornika na wodę	124
10.3 Dlaczego i jak konserwować system mleka?	124
10.4 Dlaczego i jak czyścić zbiornik na kawę ziarnistą?	124
10.5 Dlaczego i jak czyścić wlot na kawę mieloną?	125
10.6 Przegląd ogólnej konserwacji	125
11 Pozostała konserwacja	126
12 Rozwiązywanie problemów	127

SPIS RYSUNKÓW

A Pierwsze użycie | **B** Pomiar twardości wody | **C** Przygotowywanie jednocześnie dwóch filiżanek napoju | **D** Przygotowywanie mleka | **E** Szybkie płukanie systemu mleka | **F** Ręczne czyszczenie systemu mleka | **G** Program usuwania kamienia | **H** Automatyczne czyszczenie ekspresu | **I** Opróżnianie pojemnika na fusy z kawy | **J** Opróżnianie tacki ociekowej

SERIA WMF PERFECTION OFFICE

W PEŁNI AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY

Gratulacje! Zakupili Państwo w pełni automatyczny ekspres do kawy WMF Perfection. Najczęściej spożywane napoje można przygotować jednym dotknięciem bezpośrednio z głównego interfejsu. Ekran pozwala śledzić postęp procesu przygotowania napoju i zapewnia łatwy dostęp do wszystkich funkcji menu. Większość napojów można przygotować w dwóch porcjach jednocześnie, co oszczędza czas i jest bardzo wygodne.

Życzymy Państwu wielu lat radości z użytkowania w pełni automatycznego ekspresu do kawy WMF Perfection.

1 | 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 1550 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



Okres gwarancji tego urządzenia wynosi 1 lat. Szczegółowe informacje na temat innych warunków gwarancji w danym kraju znajdują się w dokumencie gwarancyjnym, korzystając z poniższego kodu QR. W przypadku gwarancji należy skontaktować się z dedykowanym dostawcą usług w danym kraju.

Producent:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Francja

2 | 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.

2.1 | WŁAŚCIWE UŻYTKOWANIE

- Dzieciom bez nadzoru nie wolno przeprowadzać czynności czyszczenia i konserwacji
- Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, którą należy zachować na przyszłość. Firma WMF nie ponosi żadnej odpowiedzialności za używanie urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi.

UWAGA



Po przygotowaniu napoju według receptury z użyciem mleka urządzenie zasugeruje czyszczenie systemu mleka. Zalecamy wykonanie tej procedury, aby zapewnić maksymalny poziom higieny oraz właściwe funkcjonowanie systemu mleka.



Ze względów higienicznych zalecamy codzienne ręczne czyszczenie całego systemu mleka, jeżeli jest on używany regularnie. Dobrze jest także przeprowadzić ręczne czyszczenie, jeżeli system mleka nie był używany przez dłuższy czas (dłużej niż 2 dni).



Ze względów higienicznych i żeby uzyskać taką samą konsystencję piany za każdym razem, zalecamy wymianę węża do mleka i jego plastikowej dyszy najpóźniej co trzy miesiące.

- 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 wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń na wysokości poniżej 2000 m.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.
- Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy.
- Nie jest ono przeznaczone do użytku w następujących środowiskach, które nie są uwzględnione w gwarancji:
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkaniowych lub gastronomicznych;
 - 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 przygotowywania napojów, należy upewnić się, że dysze są prawidłowo skierowane, aby uniknąć ryzyka poparzenia.
- 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 (dysza pary), narażonych na działanie ciepła resztkowego.

2.2| TYLKO NA RYNEK EUROPEJSKI

- Urządzenie może być używane 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 zdol-

- nościach 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.
- 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.

2.3| ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- 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 używać, jeśli taca ociekowa i kratka nie znajdują się na swoim miejscu.
- Podczas ręcznego czyszczenia urządzenia odłącz je od zasilania.
- 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, 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 serwisowe.

- 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 użytkowania na losowo wybranych urządzeniach, które wyjaśniają ewentualne ślady użytkowania.
- 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.

- Upewnij się, że składniki mleka użyte do przygotowania kawy są przechowywane w lodówce, gdy nie są używane.

2.4| WAŻNE INFORMACJE O PRODUKCIE

WSKAZÓWKA



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.

2.5| 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 10. Zawsze używaj miękkiej szmatki do czyszczenia wszystkich powierzchni.

3| ELEMENTY EKSPRESU

- 1| Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
- 2| Suwak regulacji grubości mielenia
- 3| Otwór na kawę zmieloną / otwór na tabletkę czyszczącą
- 4| Podświetlenie LED
- 5| Akcesorium do czyszczenia systemu mleka, 2w1: narzędzie do demontażu + igła czyszcząca
- 6| Wyjmowany blok One Touch Cappuccino (2 szt.)
- 7| Łyżka do kawy mielonej
- 8| Perfection Premium Zestaw Czyszczący ze sprzętem czyszczącym
- 9| Rurka do dzbanka na mleko (2 szt.)
- 10| Rurka do mleka (2 szt.)
- 11| Pojemnik na fusy z kawy
- 12| Złącze rurki do mleka (2 szt.)
- 13| Siatka i wyjmowana tacka ociekowa
- 14| Zdejmowana osłona wylewki
- 15| Dysze z regulowaną wysokością
- 16| Zbiornik na wodę
- 17| System filtrów Claris Aqua (8 szt.) z akcesoriami montażowymi
- 18| Panel wyświetlacza
- 19| Saszetka z zestawem do konserwacji
- 20| 500 ml odkamieniacza w płynie (2 szt.)
- 21| 2 tabletki czyszczące (8 blister)
- 22| Paski do testowania twardości wody (8 x 2 szt.)
- 23| Czyścik do rurek
- 24| Przycisk ustawień
- 25| Przycisk czyszczenia
- 26| Przycisk włączania/wyłączania
- 27| Przycisk Home
- 28| Ekran dotykowy nawigacji
- 29| Przycisk personalizacji ustawień 1
- 30| Przycisk personalizacji ustawień 3
- 31| Przycisk personalizacji ustawień 2
- 32| Przycisk personalizacji ustawień 4

4 | MENU WYŚWIETLACZA

4.1 | 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.
	Przejdźcie do różnych opcji czyszczenia urządzenia. Właściwa konserwacja zoptymalizuje żywotność ekspresu i pozwoli zachować autentyczny smak kawy.
	Umożliwia powrót do poprzedniego ekranu.
	Przejdźcie do następnego ekranu. Na przykład podczas przygotowywania cappuccino po określonym czasie należy przejść od opcji przygotowywania mleka do parametrów przygotowywania espresso
	Zwiększanie lub zmniejszanie wybranego parametru, np. moc kawy.
	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 profili itp.)
	Przepis oznaczony tym symbolem jest przygotowywany z kawy mielonej wsypanej przez lejek kawy 18 .

4.2 | 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 włączona 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 9](#).
- Gdy ekspres jest wyłączony, lampka w podstawie nie świeci.
- Gdy trwa przygotowanie napoju, lampka miga.
- 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 [18](#).

WSKAZÓWKI



Ten produkt zawiera źródło światła o skuteczności klasy D. Pamiętaj, że źródło światła zastosowane w tym produkcie nie jest przeznaczone do oświetlania. Wymiana źródła światła jest możliwa tylko przez odpowiednio uprawniony personel serwisowy.

Szczegółowe informacje o podświetleniu wylewki urządzenia

- Podświetlenie wylewki włącza się automatycznie, gdy trwa przygotowywanie receptury.

5 | PRZYGOTOWANIE 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 2.3](#).

Ustawić urządzenie na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło i wodę powierzchni, z dala od rozprysków wody i źródeł ciepła. Upewnić się, że wybrane miejsce jest odpowiednio wentylowane, ponieważ urządzenie wydzielą ciepło. Nie umieszczać urządzenia na powierzchniach takich jak marmur. Usunąć folię ochronną z panelu wyświetlacza [18](#). Zalecamy również umieszczenie odpowiedniej warstwy ochronnej pod urządzeniem (na przykład maty silikonowej).

Szczegółowe informacje o tacce ociekowej

Umożliwia zbieranie wody lub kawy, która może wypłynąć z ekspresu w trakcie przygotowywania kawy i po jej przygotowaniu. Ważne jest, aby zawsze wkładać ją na miejsce i regularnie opróżniać.

Włączanie urządzenia

Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk ON / OFF [26](#), 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.

5.1 | 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 [22] dostarczonego z urządzeniem lub skontaktować się z lokalnym urzędem do spraw wody.

Szczegółowe informacje dotyczące klas podano w poniższej tabeli:

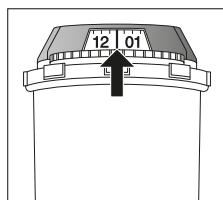
STOPIEŃ TWARDOŚCI	KLASA 0	KLASA 1	KLASA 2	KLASA 3	KLASA 4
°dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
°e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
°f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ustawienia ekspresu	0 – bardzo miękka	1 – miękka	2 – średniej twardości	3 – twarda	4 – bardzo twarda

- 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).

Miesiąc, w którym należy wymienić filtr, jest wskazany w pozycji 2 na poniższej ilustracji (cyfra po prawej stronie w otworze).



5.2 | INSTALACJA FILTRA

Podczas pierwszego włączenia do sieci urządzenie zapyta, czy zainstalować filtr. Jeśli tak należy wybrać TAK i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.

- 1 | Zainstalować filtr w urządzeniu.
- 2 | Filtr wkręcać w dno zbiornika na wodę WYŁĄCZNIE za pomocą dołączonego narzędzia [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.

- 4 | Po zainstalowaniu filtra należy pamiętać o napełnieniu zbiornika na wodę.
- 5 | Umieścić pojemnik o pojemności 0,6 l pod wylotem pary (rysunek A8). Urządzenie musi zostać napełnione 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 | WAŻNE INFORMACJE PRZED PRZYGOTOWANIEM NAPOJÓW

6.1 | 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 [1] i wsypać kawę ziarnistą (maks. 250 g) (rysunek A12–A13).
- 4 | Ponownie założyć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą [1] (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.

6.2 | 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).

OSTROŻNIE



W przypadku nowego produktu, ustawienie młynka jest fabryczne i nie powinno być zmieniane przez 30 cykli roboczych w celu ustawienia przez młynek optymalnej konfiguracji. Gdy parzenie kawy przebiega jednak zbyt powoli, przesunąć suwak o 1 stopień w prawo w celu zwiększenia wielkości ziarna.

WSKAZÓWKA



To ustawienie winno być zmieniane w trakcie mielenia o jeden stopień. Zalecamy stosowanie przesunięcia o 1 stopień, w trakcie kolejnych 3 cykli parzenia kawy zauważysz zmianę smaku. Jednorazowa zmiana ustawienia w kierunku „drobne ziarno” o więcej niż 1 krok, może spowodować pojawienie się na wyświetlaczu komunikatu wzywającego do powrotu do większej wielkości ziarna.

Regulacja grubości mielenia jest przydatna, gdy zmienia się rodzaj kawy lub gdy chce się uzyskać mocniejszą lub słabszą kawę. Nie należy jednak dokonywać tego ustawienia zbyt często.

6.3 | 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.

7 | PRZYGOTOWANIE NAPOJÓW

Przygotowanie: Umieścić filiżankę (lub filiżanki) pod dyszami kawy. Nacisnąć przyciskżądanego napoju.

7.1 | 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 programu oraz w trakcie przygotowywania napoju). Ekspres rozpoczyna pracę od zmielenia ziaren, ubicia zmielonej kawy, a na koniec parzy kawę.

Przygotowanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając **STOP**.

7.2 | HERBATA

Dostępny zakres ustawień: Urządzenie umożliwia przygotowanie gorącej wody na herbatę lub herbatę ziołową.

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).

7.3 | NAPOJE MLECZNE

Zob. *rysunek D1–D6* we wcześniejszej części tej instrukcji.

Przed uruchomieniem programu

- 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 odpowiednią jakość napoju.

- 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: Moc 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. Urządzenie pozwala na wybór ilości spienionego mleka w kilku recepturach.

Można nacisnąć **STOP**, aby zatrzymać program, można również nacisnąć , aby przejść do następnego kroku (tylko w przypadku programów składających się z 2 lub więcej kroków).

WSKAZÓWKA



Nie ma możliwości zmiany objętości podczas przetwarzania programów mlecznych (kawa z mlekiem).

Czyszczenie po przygotowaniu napojów mlecznych

Automatyczne czyszczenie systemu mleka: Na ekranie pojawia się komunikat *Plukać 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 10*).

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*).

7.4 | PROGRAMY Z KAWĄ MIELONĄ

Ekspres umożliwia przygotowanie kawy i napojów mlecznych z kawą mieloną.

W celu przygotowania napoju na bazie kawy mielonej, skorzystaj z menu wyboru napoju na ekranie głównym lub z profilu. Po ustawieniu receptury i naciśnięciu **START**, urządzenie zaprasza do otwarcia zasobnika z kawą wstępnie zmieloną . Za pomocą specjalnej łyżki dołączonej do zestawu  włożyć jedną łyżkę kawy mielonej do wlotu. Zamknąć wlot. Następnie powtórzyć tę operację drugi raz. Nacisnąć **OK** w celu zrealizowania receptury. Zalecamy włożenie dwóch łyżeczek kawy mielonej (jedna po drugiej), aby zapewnić odpowiedni smak kawy.

OSTROŻNIE



Nie wsypywać jednorazowo więcej niż 1 łyżkę zmielonej kawy do zasobnika na kawę wstępnie zmieloną . W przypadku jednego przepisu nie należy umieszczać w urządzeniu więcej niż 2 łyżki zmielonej kawy: Wszelkie uszkodzenia spowodowane wprowadzeniem nadmiernej ilości kawy mielonej nie są objęte gwarancją.

Nie wkładać do zasobnika na kawę mieloną więcej niż 1 łyżkę kawy mielonej: Wszelkie uszkodzenia spowodowane wprowadzeniem innej substancji nie są objęte gwarancją.

WSKAZÓWKA



Nie otwierać zasobnika na kawę mieloną  podczas wykonywania receptury. W przeciwnym razie receptura zostanie zatrzymana, a po zamknięciu wlotu ekspres rozpocznie automatyczną konserwację.

Możliwość wykonania receptury na kawę mieloną bez ziaren kawy.

Gdy cykl zostaje przerwany, urządzenie żąda natychmiastowego zamknięcia wlotu, przed uruchomieniem automatycznej konserwacji.

7.5| PARAMETRY ZAPROGRAMOWANYCH NAPOJÓW

Można wykonać następujące ustawienia stałe:

PRODUKT	LICZBA ZMIELEŃ	DOSTĘPNY PODWÓJNY PROGRAM	PRZYBLIŻONA WIELKOŚĆ	MOC DOMYŚLNA (MIN. / ŚRED. / MAKS.)	DOSTĘPNY ZAKRES USTAWIEŃ	USTAWIENIA ZAAWANSOWANE PO NACIŚNIĘCIU PRZYCISKU 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	Nie	80 ml	Śred.	Objętość (60–140 ml, co 10 ml), moc	Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Nie
Americano	1	Nie	160 ml	Śred.	Objętość (120–280 ml, co 10 ml), moc	Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Tak
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	Nie	250 ml	Śred.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Tak
Flat white	2	Nie	160 ml	Śred.	Objętość (M L XL), moc	Objętość piany, Temperatura kawy T1 / T2 / T3	Nie
Kawa z mlekiem / Café au lait	1	Nie	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		Nie	200 ml		Objętość (M L XL)		
Spienione mleko		Nie	200 ml		Objętość (M L XL)	Objętość piany	
Gorąca woda na czarną herbatę		Nie	200 ml		Objętość (50–300 ml, co 10 ml)		
Gorąca woda na białą herbatę		Nie	200 ml		Objętość (50–300 ml, co 10 ml)		
Gorąca woda na zieloną herbatę		Nie	200 ml		Objętość (50–300 ml, co 10 ml)		

T = Temperatura

8 | MENU PROFILI

Profile i ulubione programy umożliwiają zapisywanie preferowanych programów, personalizację ich oraz innych ustawień, takich jak oświetlenie i wyświetlacz.

8.1 | 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.

8.2 | TWORZENIE I USUWANIE ULUBIONEGO NAPOJU

Sposób 1: W interfejsie profilu nacisnąć przycisk [+], aby dodać napój postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

Sposób 2: Na koniec programu nacisnąć przycisk: (+👤)

Możliwość zapisania do 8 programów w każdym profilu. Aby usunąć ulubione napoje należy przytrzymać przycisk na danym kafelku, a następnie nacisnąć krzyżyk wyświetlony na górze kafelka.

WSKAZÓWKA



Brak możliwości modyfikacji programu w menu profilu oraz podczas przetwarzania receptury.

WSKAZÓWKA



W przypadku zatrzymania programu w toku ustawienie to zostanie zapisane.

Dla każdego profilu można określić konkretne ustawienia:

- Podświetlenie podstawy, wł. lub wł.
- Automatyczne włączanie z określonymi ulubionymi programami
- Wyświetlanie programów
- Dodanie nazwy
- Wybór koloru
- Wybór skrótu

9 | 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 programu (mozaika lub suwak), reset produktu.
- **Informacje:** przygotowane napoje, liczba wykonanych napojów
- **Pomoc i samouczki:** filmy wyjaśniające, jak korzystać z ekspresu

Poniżej znajdują się główne dostępne ustawienia:

Data	Należy ustawić datę, zwłaszcza gdy używany jest filtr redukujący kamień.
Zegar	Można ustawić wyświetlanie zegara w 12- lub 24-godzinnej formie.
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. To ustawienie jest ogólne i stosowane jest domyślnie we wszystkich recepturach. Możesz jednak modyfikować je od czasu do czasu, gdy uruchamiasz przepis, korzystając z zaawansowanych ustawień przepisu.
Twardość wody	Twardość wody można ustawić w zakresie od 0 do 4 (zob. rozdział 5.1).
Automatyczne wyłączenie	Można wybrać czas, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie (czas nieużywania). Funkcja ta pozwala zmniejszyć zużycie energii. Ustawić czas automatycznego wyłączenia, aby oszczędzać energię (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 (nie dotyczy przepisów na herbatę).
Podświetlenia podstawy	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 [↩️]. Ustawienia zostaną zachowane w pamięci po odłączeniu urządzenia od zasilania.

10 | 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).

10.1 | KONSERWACJA POJEMNIKA NA FUSY KAWOWE I TACKI OCIEKOWEJ

Tacka ociekowa [13] zbiera zużyty wodę, a w pojemniku na fusy z kawy [11] zbierana jest zużyta kawa mielona.

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.

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 (rysunek J5).

Kiedy i w jaki sposób należy opróżniać 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 I1–I6).

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.

10.2 | 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.

10.3 | 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.

10.4 | 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.

10.5 | DLACZEGO I JAK CZYŚCIĆ WŁOT NA KAWĘ MIELONĄ?

Po przygotowaniu kawy mielonej: Aby zachować najlepszy smak kawy i dla lepszej higieny zaleca się, aby przed wsypaniem kawy wstępnie mielonej do środka wyczyścić wlot [3] szczoteczką dołączoną do łyżeczki [7] (lub suchą szmatką).

Czyszczenie wlotu na kawę mieloną: Wlot kawy wstępnie mielonej [3] służy do czyszczenia systemu kawy, poprzez wprowadzenie tabletki czyszczącej (zob. rozdział 11). Przed włożeniem tabletki należy upewnić się, że we wlocie kawy wstępnie mielonej nie ma kawy mielonej. Po zakończeniu programu czyszczenia zaleca się wyczyścić szczotką zasobnik na kawę, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.

10.6 | PRZEGLĄD OGÓLNEJ KONSERWACJI

ELEMENT	OSTRZEŻENIE WSTĘPNE	OSTRZEŻENIE	WSKAZÓWKA
Tacka ociekowa		Teraz, gdy tacka ociekowa jest pełna, należy ją opróżnić, aby można było wykonać włączyć programy.	Nie można wykonać żadnych programów, 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.	Wskazówka: Można wykonywać programy bez mielenia (receptury z kawą mieloną i/lub z mlekiem i/lub z gorącą wodą).
Zbiornik na wodę	W przypadku kilku programów trzeba napełnić zbiornik na wodę.	Teraz, gdy zbiornik na wodę jest pusty, należy go napełnić, aby można było włączyć programy.	Nie można włączyć żadnego programu, jeśli zbiornik na wodę nie znajduje się na swoim miejscu i nie jest pełny. Zawsze umieszczać zbiornik wody w maszynie.
Pojemnik na fusy z kawy	W przypadku kilku programów należy opróżnić pojemnik na fusy z kawy	Teraz, gdy pojemnik na fusy z kawy jest pełny, należy go opróżnić, aby można było włączyć program.	Nie można włączyć żadnego programu, jeśli pojemnik na fusy z kawy nie znajduje się na swoim miejscu.
Pokrywa zasobnika na kawę			Jeśli drzwiczki pojemnika na kawę są otwarte, nie można zrealizować żadnego programu. Należy je zamknąć, aby umożliwić przyrządzenie napoju. Jeśli drzwiczki zasobnika na kawę otworzą się podczas przygotowywania napoju, program zostanie zatrzymany, 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.

11 | POZOSTAŁA KONSERWACJA

Aby przejść do menu konserwacji, należy nacisnąć przycisk czyszczenia (☼) na ekranie.

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 wyjmowego 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 odtłuszczanie 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	Po pojawieniu się komunikatu maszyny lub po sporządzeniu pierwszych 60 napojów	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.	100 ml płyn- nego odkamienia- cza (patrz skala na butelce)

OSTROŻNIE



Nie trzeba uruchamiać programu czyszczenia natychmiast po powiadomieniu przez urządzenie, 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 informacji, należy zapoznać się z samouczkiem dostępnym w ustawieniach ekspresu.

Kiedy należy wykonać opisane wyżej czynności konserwacyjne? Na ekranie wyświetli się komunikat ostrzegawczy, gdy tylko pojawi się konieczność wykonania danej czynności.

12 | 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 / wyłączania, aby uruchomić urządzenie.
	Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku ON / OFF.	Sprawdzić bezpieczniki i gniazda wtykowe. Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
	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 najprawdopodobniej znajdują się ciała obce. Spróbuj go wyczyścić za pomocą odkurzacza, w przeciwnym razie skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy WMF.
	Wskaźnik stopnia rozdrobnienia kawy jest trudny do ustawienia.	Zmieniać ustawienia młynka tylko podczas pracy urządzenia.
	Urządzenie nie mieli kawy, ani nie włącza żadnego programu.	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 wysypywać tylko kawę ziarnistą, unikać innych produktów (np. przypałów)
	Alarm kawy ziarnistej jest włączony, nawet jeśli w zbiorniku znajdują się ziarna kawy.	Można otworzyć pokrywę i wstrząsnąć ziarnami kawy dłońmi. 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.

FUNKCJA	PROBLEM	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
	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 wybranego programu urządzenie może uruchomić automatyczny cykl płukania po wyłączeniu, aby uniknąć niedrożności. Cykl ten trwa 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 w gorącej wodzie zmieszanej z płynem do 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. Sprawdzić, czy jest całkowicie zanurzony w mleku. Wypłukać i wyczyścić blok (zob. rozdziały dotyczące płukania i czyszczenia bloku One Touch Cappuccino).
Użycie funkcji spieniania mleka	Blok One Touch Cappuccino wytwarza niewielką ilość pianki lub nie wytwarza jej wcale.	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.
	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 wybranego napoju.
	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 nic nie blokuje czujnika. Zmniejszyć przygotowywaną objętość i zwiększyć moc napoju. Przesunąć kursor regulacji mielenia w lewo, aby kawa została drobniej zmielona. Przygotować napój w dwóch cyklach, używając funkcji 2 filiżanek.

FUNKCJA	PROBLEM	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
	Kawa wypływa zbyt wolno.	Przesunąć kursor regulacji mielenia [2] w prawo, aby kawa była mielona grubiej (odpowiednio do rodzaju użytej kawy). Przeprowadzić jeden lub więcej cykli płukania. Przeprowadzić czyszczenie urządzenia (zob. rozdział 11). Jeśli problem ten wystąpi podczas przygotowywania napoju 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.
	Po zamknięciu wlotu kawy wstępnie mielonej [3], wewnątrz ciągle znajduje się kawa.	Przed dodaniem drugiej łyżeczki, sprawdź, czy wlot jest pusty. Jeżeli nie, oczyść resztki kawy za pomocą szczotki łyżeczki. Dokładnie zamknij wlot po podaniu jednej łyżeczki, nie umieszczaj we wlocie jednocześnie kilku łyżeczek. Nie ubijaj kawy mielonej we wlocie przed zamknięciem, ponieważ może to spowodować jej zablokowanie.
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 One Touch Cappuccino, 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. Napelnić 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.
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 napojów.
	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.

FUNKCJA	PROBLEM	DZIAŁANIA NAPRAWCZE
	Trochę zmielonej kawy dostała się do tacki ociekowej.	Niewielka ilość mielonej kawy może osadzać się w tacce ociekowej. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby odprowadzać nadmiar mielonej kawy, dzięki czemu strefa przepływu wody 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 opróżnić 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 wiano 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.



Pomóżmy chronić środowisko naturalne. Twoje urządzenie jest zaprojektowane do pracy przez wiele lat. Kiedy jednak zdecydujesz się je wymienić, nie zapomnij pomyśleć o tym, w jaki sposób możesz pomóc chronić środowisko, pozwalając na jego ponowne wykorzystanie, recykling lub odzysk w inny sposób. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny może zawierać szkodliwe substancje, które mogą mieć niekorzystny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzkie. Ta etykieta wskazuje, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zabierz go do punktu zbiórki, do dystrybutora przy zakupie nowego równoważnego produktu lub zatwierdzonego centrum serwisowego do przetwarzania. Przed utylizacją urządzenia należy wyjąć baterię i pozbyć się jej zgodnie z lokalnymi przepisami. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się ze sprzedawcą produktu, który powie ci, co masz robić.

Pomyśl o ochronie środowiska! Twoje urządzenie zawiera cenne surowce, które można poddać recyklingowi. Dlatego prosimy o oddanie urządzenia w punkcie zbiórki w Państwa mieście lub gminie.

Zastrzega się możliwość zmian.

TR KULLANIM TALİMATLARI

1 Teknik özellikler	134
2 Önemli Güvenlik Bilgileri	134
2.1 Uygun kullanım	135
2.2 Yalnızca Avrupa pazarı için	137
2.3 Kurulum için tavsiyeler	137
2.4 Önemli güvenlik bilgileri	139
2.5 İlk kullanım öncesinde	139
3 Bileşenler	139
4 Genel görünüm	140
4.1 Farklı düğmelerin gösterimi	140
4.2 Işık ayarları	141
5 Cihazın kurulumu	141
5.1 Suyun sertliğinin ölçülmesi	142
5.2 Filtrenin takılması	142
6 İçecek hazırlamadan önce önemli bilgiler	143
6.1 Cihazın hazırlanması	143
6.2 Öğütücünün hazırlanması	143
6.3 Kahve çıkışının ayarlanması	144

7 İçeceklerin hazırlanması	144
7.1 Kahve içecekleri	144
7.2 Çaylar	144
7.3 Sütü içecekler	144
7.4 Öğütülmüş kahve tarifleri	145
7.5 Kalıcı ayarlar	146
8 Profil menüleri	148
8.1 Profil oluşturulması ve silinmesi	148
8.2 Favori tarif oluşturulması ve silinmesi	148
9 Ayar menüsü	148
10 Genel bakım	149
10.1 Kahve atığı toplayıcısının ve damlama tepsisinin bakımı	149
10.2 Su haznesinin bakımı	150
10.3 Süt sisteminin bakımını neden ve nasıl yapmalıyım?	150
10.4 Kahve çekirdeği haznesi neden ve nasıl temizlenir?	150
10.5 Kahve kapağı neden ve nasıl temizlenir?	151
10.6 Genel bakıma toplu bakış	151
11 Diğer bakımlar	152
12 Sorun giderme	153

ŞEKİL LİSTESİ

A İlk kullanım | B Suyun sertliğini ölçme | C Aynı anda iki bardak tarif yapma | D Sütü bir tarif yapma | E Hızlı süt durulama | F Süt sistemini elle detaylı temizleme | G Kireç çözme programı | H Makinenin tam otomatik temizliği | I Kahve atığı toplayıcısını boşaltma | J Damlama tepsisini boşaltma

WMF PERFECTION OFFICE

TAM OTOMATİK KAHVE MAKİNESİ

Tebrikler! Artık WMF Perfection tam otomatik kahve makinenizin gururlu sahibisiniz.

En sık tüketilen içecekler ana arayüzde tek bir dokunuşla erişilebilir. Ekran, kahvelerinizi hazırlanırken ilerleme durumunu takip etmenizi ve farklı menülere kolay erişim sağlar. Çoğu içecek ikili gruplar şeklinde hazırlanabilir; bu da zamandan tasarruf sağlar ve daha çok keyif verir.

WMF Perfection tam otomatik kahve makine-nizle uzun, keyifli yıllar geçirmenizi dileriz.

1 | TEKNİK ÖZELLİKLER

Cihaz: WMF Perfection
Tam Otomatik Kahve Makinesi
Güç kaynağı: 220 – 240 V~ / 50 Hz
Pompa basıncı: 15 bar
Kahve çekirdeği kabı: 250 g
Atık kabı kapasitesi: 15 porsiyon
Su haznesi: 2,0 l
Güç tüketimi: İşletim sırasında 1,550 W
Kullanım ve saklama: İç mekanda, kuru bir yerde (dondan korunaklı)
Kablo uzunluğu (m): yakl. 1,1
Boyutlar (mm) Y x G x D: 395 x 285 x 480
Ağırlık (kg): 12,0

Yalnızca basılı
versiyonda
mevcuttur

Bu cihazın garanti süresi 1 yıl.
Ülkenizdeki diğer garanti hüküm
ve koşullarıyla ilgili ayrıntı-
lar için lütfen garanti belgesine
bakın ve yandaki QR kodunu

kullanın. Garanti durumunda, lütfen ülkenizdeki
özel servis sağlayıcısına başvurun.

Üretici:
SAS GSM
Rue Saint-Léonard F-53104 Mayenne
Fransa

2 | ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Önemli bilgiler bu kullanım kılavuzunda aşağı-
daki semboller ve işaret sözcükleri kullanılarak
belirtilmiştir:

UYARI ciddi yaralanmalara neden olabilecek
tehlikeli bir durumu belirtir.

DİKKAT küçük veya orta dereceli yaralanma-
lara neden olabilecek potansiyel olarak tehlikeli
bir durumu belirtir.

ÖNEMLİ maddi hasara yol açabilecek bir
durumu belirtir.

NOT ürünün güvenli kullanımına ilişkin ek bil-
giler sağlar.



Semboller: Göstergeleri gözlemleyin ve
takip edin.

2.1 | UYGUN KULLANIM

- Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri, gözetim altında olma-
dıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır
- Lütfen ilk kullanım öncesinde cihazın kullanım talimatlarını dik-
katlice okuyun ve ileride başvur-
mak üzere saklayın. WMF, cihazın
uygunsuz kullanımı ile ilgili hiçbir
sorumluluk kabul etmez.

ÖNEMLİ



Her sütlü tariftten sonra makine, sütün temizlenme-
sini önerir. Optimum hijyeni ve süt
sisteminizin düzgün çalışmasını
sağlamak için bunu yapmanız
önerilir.



Hijyeni sağlamak için düzenli
kullanımda günlük olarak
veya uzun süre kullanılmadığında
(2 günden fazla) tekrar kullanaca-
ğınız zaman süt sisteminin tama-
mını elle temizlemeniz önerilir.



Hijyeni sağlamak ve her kul-
lanımda aynı köpüğü elde
etmek için süt hortumunu ve plas-
tik çıkış ağzını en geç üç ayda bir
değiştirmeniz önerilir.

- Bu cihaz, güvenliklerinden
sorumlu bir kişi tarafından cihaz-
ın kullanımıyla ilgili gözetim
veya talimat verilmediği sürece
fiziksel, duyuşal veya zihin-
sel yetenekleri sınırlı veya dene-
yim ve bilgi eksikliği olan kişiler
(çocuklar dahil) tarafından kulla-
nılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Çocuklar cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Güç kablosu veya fişi hasarlıysa cihazı kullanmayın. Olası bir tehlikeyi önlemek için, güç kablusunun üretici, satış sonrası servis veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazınız yalnızca 2000 m'nin altındaki bir rakımda iç mekan kullanımı için tasarlanmıştır.
- Cihazı, güç kablosunu veya fişini suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Cihazınız evde ve benzer alanlarda; mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları gibi yerlerde kullanım için tasarlanmıştır.
- Garanti kapsamına girmeyen aşağıdaki ortamlarda kullanılması amaçlanmamıştır:
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konut veya gastronomi tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı tipi ortamlarda.

- Cihazınızı temizlemek için her zaman temizleme talimatını izleyin:
 - Cihazın fişini çekin.
 - Cihazı sıcakken temizlemeyin.
 - Nemli bir bez veya süngerle temizleyin.
 - Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Yanma riskini önlemek için çıkış ağzını kullanırken doğru şekilde yönlendirildiğinden emin olun.
- Öğütme değirmenine yabancı cisimler sokmayın.
- Cihaz kullanımdayken bir dolaba yerleştirilmemelidir.

UYARI



Bu cihazı doğru kullanmazsanız yaralanma riski bulunur. Kullandıktan sonra, artık ısıya maruz kalan sıcak yüzeylere (buhar çıkış ağzı) dokunmayın.

2.2| YALNIZCA AVRUPA PAZARI İÇİN

- Bu cihaz gözetim altında oldukları ve cihazın güvenli kullanımı hakkında talimatlar verildiği ve ilgili tehlikelerin tamamen farkında oldukları sürece en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından kullanılabilir.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük olmadıkları ve bir yetişkinin gözetimi altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Bu cihaz gözetim altında oldukları veya cihazı güvenli bir şekilde kullanmaları ve tehlikeleri anlamaları için talimat almış olmaları koşuluyla fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyimi veya bilgisi yeterli olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar cihazı oyuncak olarak kullanmamalıdır.

- Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar (WEEE) hakkındaki 2012/19/UE sayılı Avrupa Direktifi, eski elektrikli ev aletlerinin normal belediye atığı akışına atılmamasını gerektirir. Eski cihazlar, içerdikleri malzemelerin geri kazanımını ve geri dönüşümünü optimize etmek ve insan sağlığı ve çevre üzerindeki etkiyi azaltmak için ayrı olarak toplanmalıdır.

2.3| KURULUM İÇİN TAVSİYELER

- Makineyi fişe takmak için yalnızca topraklı bir priz kullanın. Cihazın isim levhasında belirtilen güç geriliminin şebeke tesisatınızda uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın. Böyle bir durum yaşanırsa yetkili servise başvurun.
- Güvenliğiniz için, bu cihaz yürürlükteki standartlara ve yönetmeliklere (düşük gerilim, elektromanyetik uyumluluk, gıda maddeleriyle temas eden malzemeler, çevre vb. ile ilgili direktifler) uygundur.

- Elektrik bağlantısındaki herhangi bir hata garantinizi geçersiz kılacaktır.
- Damlama tepsisi ve ızgara yerinde değilse cihazı kullanmayın.
- Elle temizlerken cihazın fişini çekin.
- Çalışma sırasında veya cihazı temizlemeden önce bir sorun olursa fişi çekin.
- Cihazın fişini çıkarmak için kablo-
sundan çekmeyin.
- Elektrik kablosu kesinlikle cihazı-
nızın sıcak parçalarına yakın veya temas halinde, bir ısı kaynağının yakınında veya keskin bir kenar üzerinde olmamalıdır.
- Kablonun ve ellerinizin cihazın sıcak kısımlarına (bardak ısıtma tablası, buhar çıkış ağız) temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazınızdaki kireci temizlemek için talimatlara bakın.
- Müşteri tarafından yapılan temizlik ve günlük bakım dışındaki tüm müdahaleler yetkili bir servis tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın aksesuarları ve çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir.
- Güvenliğiniz için yalnızca üreticiye ait olan ve cihazınız için tasarlanmış aksesuarları ve yedek parçaları kullanın.
- Bu cihaz 2 yaşından küçük bebeklere içecek hazırlamak için uygun değildir.
- Tüm cihazlar sıkı kalite kontrol prosedürlerine tabidir. Bunlar herhangi bir kullanım izini açıklayabilecek, rastgele seçilmiş cihazlar üzerinde yürütülen gerçek kullanım testlerini içerir.
- Yaralanma riskini azaltmak için, kabloyu bir çocuk tarafından çekilebileceği veya birinin takılıp düşebileceği şekilde masa veya tezgahın üzerinde asılı bırakmayın.
- Demleme döngüsünden hemen sonra hazneye kesinlikle soğuk su dökmeyin. Hazırlıklar arasında cihazı soğumaya bırakın.
- Sıcak gazlı veya elektrikli brülör üzerine veya yakınına veya ısıtılmış fırına koymayın.
- Cihazı kendi kullanım amacı dışında kullanmayınız.
- Cihazı kesinlikle ıslak elle çalıştırmayın.
- Lütfen kahveniz için kullandığınız süt ingre-
dientlerinin kullanılmadığı zamanlarda buzdolabında saklandığından emin olun.

2.4| ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

NOT



Bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Lütfen güvenlik yönergelerine uyun.

Cihaz yalnızca öngörülen amaç için ve bu kılavuza uygun olarak kullanılmalıdır. Kılavuz, cihazın kullanımı, temizliği ve bakımı ile ilgili talimatları içerir. Talimatlara uyulmamasından kaynaklanan herhangi bir hasar için sorumluluk kabul etmemekteyiz.

Bu kullanım kılavuzunu güvenli bir yerde saklayın ve cihazla birlikte sonraki kullanıcılara teslim edin. Lütfen ayrı olarak eklenmiş olan garanti bilgilerini de dikkate alın. Kullanım sırasında güvenlik önlemlerine uyulmalıdır.

2.5| İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

- 1| Cihazı ve tüm aksesuarları kutudan dikkatlice çıkarın ve tüm bileşenlerin ve aksesuarların eksiksiz ve hasarsız olduğundan emin olun.
- 2| Kullanmadan önce kutudaki tüm malzemenin çıkarıldığından emin olun.
- 3| İlk kullanım öncesinde ve uzun süreli saklamadan sonra cihazı, bileşenleri ve aksesuarları *Bölüm 10*'de açıklandığı gibi temizleyin. Tüm yüzeyleri temizlemek için daima yumuşak bir bez kullanın.

3| BİLEŞENLER

- 1 Kahve çekirdeği kabının kapağı
- 2 Öğütme inceliği ayar kadranı
- 3 Önceden öğütülmüş kahve hunisi / temizleme tableti hunisi
- 4 LED ışık
- 5 Süt sistemini temizleme aksesuarı, 2'si 1 arada: sökme aleti + temizleme iğnesi
- 6 Çıkarılabilir One Touch Cappuccino bloğu (2 parça)
- 7 Atık kahve kaşığı
- 8 Perfection Premium Temizlik Seti ile temizlik ekipmanları
- 9 Süt çubuğu (2 parça)
- 10 Süt hortumu (2 parça)
- 11 Kahve atığı toplayıcısı
- 12 Süt hortumu konnektörü (2 parça)
- 13 Izgara ve çıkarılabilir damlama tepsisi
- 14 Çıkarılabilir musluk kapağı
- 15 Yüksekliği ayarlanabilir kahve çıkışları
- 16 Su haznesi
- 17 Claris – Aqua Filtre Sistemi (8 parça) bağlantı aksesuarı ile birlikte
- 18 Gösterge paneli
- 19 Bakım kiti çantası
- 20 500 ml sıvı kireç çözücü (2 parça)
- 21 2 temizleme tableti (8 parça)
- 22 Su sertliğini test etmek için çubuklar (8 x 2 parça)
- 23 Boru temizleyici
- 24 Ayarlar düğmesi
- 25 Temizleme düğmesi
- 26 Aç/Kapat düğmesi
- 27 Ana menü düğmesi
- 28 Gezinme dokunmatik ekranı
- 29 Profil 1
- 30 Profil 3
- 31 Profil 2
- 32 Profil 4

4| GENEL GÖRÜNÜM

4.1| FARKLI DÜĞMELERİN GÖSTERİMİ

DÜĞME	AÇIKLAMA / GENEL FONKSİYONLAR
	Makinenin açılması ve kapatılması. Makineyi çalıştırmak için düğmeye basmak gereklidir.
	Ana sayfa düğmesi. Ana menüye dönmenizi sağlar.
	Makine bir dizi ayara sahiptir – bunları gözden geçirin! Bunlar daha kişiselleştirilmiş bir deneyim oluşturmanızı sağlar.
	Makineye yönelik çeşitli temizleme seçeneklerine gidin. Uygun bakımı yapmak, makinenizin ömrünü optimize edecek ve kahvenizin özgün tadını koruyacaktır.
	Önceki ekrana dönmenizi sağlar.
	Bir sonraki ögeye geçin. Örneğin, bir Cappuccino hazırlarken belirli bir süre sonrasında süt hazırlamadan espresso hazırlamaya geçin.
	Menüde yukarı doğru gezinin / seçilen ölçüyü artırın. Menüde aşağı doğru gezinin / seçilen ölçüyü azaltın.
	 düğmesine basarak cihazınızla bir veya iki fincan hazırlayabilirsiniz.
OK	Seçimin onaylanması.
START	Seçimin başlatılması.
STOP	Seçimin durdurulması.
	Ekranın sağındaki profil düğmeleri.
	Ekranın sol üst köşesindeki profil düğmesi.
	Bağlamsal düğme; işlevi mevcut ekrana bağlıdır (tarifler için gelişmiş ayarlar, profiller için ayarlar vb.).
	Bu simgeye sahip bir tarif, önceden öğütülmüş kahve hunisi  aracılığıyla yerleştirilen öğütülmüş kahveden hazırlanır.

4.2| IŞIK AYARLARI

Düğmelerin arka ışıklandırması hakkında özel bilgiler

- Bir düğme yanmıyorsa ilgili işleve erişilemez.
- Eğer hafifçe yanıyor ise işlev kullanılabilir ve seçilebilir.
- İstenen işlem devam ederken ışık çok parlak hale gelir.

Cihazın tabanındaki ışık efektleri hakkında özel bilgiler

- Makine Açık durumdayken taban ısıtılı şekilde bir şekilde parlar. Işığı *Bölüm 9*'da açıklandığı gibi açabilir veya kapatabilirsiniz.
- Makine Kapalı durumdayken taban ışığı parlamaz.
- Işık değişken moddaysa bir içecek hazırlanıyordur.
- Tabandaki ışık yanıp sönüyorsa, devam eden eylemi sonlandırmak için kullanıcı müdahalesi gerekmektedir.
- Uyarı bilgileri gibi tüm genel bilgiler gösterge panelinde  görüntülenir.

NOT



Bu ürün enerji verimliliği sınıfı D olan bir ışık kaynağı içerir. Üründeki ışık öğesinin aydınlatma amaçlı olmadığını lütfen unutmayın. Lamba yetkili servis personeli tarafından değiştirilebilir.

Cihazın çıkış musluğu ışığı hakkında özel bilgiler

- Bir tarif devam ediyorken musluk lambası otomatik olarak etkinleştirilir.

5| CİHAZIN KURULUMU

Kılavuzun ilk kısmındaki ilk kullanıma (*Şekil A1 - A15*) bakın.

UYARI



Cihazı topraklı bir 230 V şebeke prizine bağlayın. Bunu yapmamanız durumunda elektrik nedeniyle ölümcül yaralanma riskiyle karşı karşıya kalırsınız! *Bölüm 2.3'* da belirtildiği şekilde güvenlik kurallarına uyun.

Makinenizi su sıçramalarından ve ısı kaynaklarından uzak, sabit, düz, ısıya ve suya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Cihaz ısı yaydığı için seçilen yerin yeterince iyi havalandırıldığından emin olun. Lütfen cihazı mermer gibi yüzeylerin üzerine yerleştirmeyin. Gösterge paneli  üzerindeki koruyucu filmi çıkarın. Ayrıca makinenin altına uygun bir koruyucu tabaka (örneğin bir silikon mat) koymanızı öneririz.

Damlama tepsi hakkında özel bilgiler

Hazırlama sırasında ve sonrasında cihazdan akabilecek suyu veya kahveyi toplamayı sağlar. Her zaman yerinde bırakmak ve düzenli olarak boşaltmak önem taşır.

Cihazın açılması

Aç/Kapat düğmesine  basarak cihazı açın, ekranda *WMF logosu* görünür. Cihazınız tarafından sağlanan talimatları izleyin (*Şekil A1 - A15*).

Başlangıç ayarları

Makineyi ilk kez kullanırken çeşitli ayarları yapılandırmanız istenecektir. Ekranda görüntülenen belirtilimleri takip edin.

5.1| SUYUN SERTLİĞİNİN ÖLÇÜLMESİ

Makinenizi suyunuzun sertliğine bağlı olarak 0 ila 4 arasında ayarlamanız gerekir. Bunu yapmak için aşağıdaki talimatları izleyin:

- 1| Cihazı ilk kez kullanmadan önce suyunuzun sertliğini kontrol edin, böylece cihazı buna göre ayarlayabilirsiniz. Bu işlem makinenizi

suyun sertliğinin farklı olduğu bir yerde kullanıldığınızda veya suyun sertliğinde bir farklılık fark ettiğinizde de tekrar yapılmalıdır.

- 2| Suyun sertliğini kontrol etmek için makine-nizle birlikte verilen test çubuğunu [22] kullanın veya yerel su idaresine başvurun.

Sınıfların ayrıntıları aşağıdaki tabloda verilmiştir:

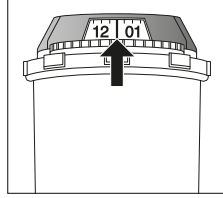
SERTLİK DERECESEİ	SINIF 0	SINIF 1	SINIF 2	SINIF 3	SINIF 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Cihaz ayarı	0 – çok yumuşak	1 – yumuşak	2 – orta sertlikte	3 – sert	4 – çok sert

- 3| Bir bardak su doldurun ve bir şerit yerleştirin (Şekil B1 – B2).

- 4| Şeridi tekrar bardaktan çıkarın. 1 dakika sonra su sertliği seviyesini okuyun (Şekil B3 – B4).

- 5| Cihazı yapılandırırken kırmızı bölgelerin sayısını belirtin (Şekil B6).

aşağıdaki resimde 2. konumda gösterilmiştir (açık göstergede sağ taraftaki sayı).



5.2| FİLTRENİN TAKILMASI

Cihaz ilk kez açıldığında filtreyi takmak isteyip istemediğinizi sorar. Bunu yapmak istiyorsanız YES seçeneğini seçin ve ekrandaki talimatları izleyin.

- 1| Filtreyi cihaza takın.
- 2| Filtre ile birlikte verilen aksesuarı [17] kullanarak filtreyi YALNIZCA su haznesinin altına vidalayın (Şekil A4 – A5).
- 3| Filtre takıldığında (resimde 1. pozisyon, açık göstergede sol taraftaki sayı) filtrenin üst ucunda bulunan gri halkayı çevirerek ayı ayarlayın. Filtrenin değiştirilmesi gereken ay

- 4| Lütfen filtre montajından sonra su haznesini doldurduğunuzdan emin olun.

- 5| Buhar çıkışının altına 0,6 l'lik bir kap koyun (Şekil A8). Filtrenin takılmış olup olmadığından bağımsız olarak makine hazırlanmış olmalıdır. Bu, su devrelerinin doldurulması gerektiği anlamına gelir. Bunu yapmak için ekranda sağlanan talimatları izleyin.

- 6| Makine su devrelerini doldurmaya başlayacak, devreleri ön ısıtmaya tabi tutacak ve ardından otomatik durulamayı tamamlayacaktır. Kurulum tamamlandığında ekran sizi bilgilendirecektir.

6| İÇECEK HAZIRLAMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

6.1| CİHAZIN HAZIRLANMASI

- 1| Su haznesini [16] çıkarın ve doldurun (Şekil A3 – A6).
- 2| Su haznesini [16] yerine yerleştirin (Şekil A7).
- 3| Kahve çekirdeği kabının kapağını [1] çıkarın ve kahve çekirdeklerini doldurun (maks. 250 g) (Şekil A12 – A13).
- 4| Kahve çekirdeği kabının kapağını [1] yerine yerleştirin (Şekil A14).

DİKKAT



Su haznesine [16] sıcak su, süt veya başka bir sıvı doldurmayın.

DİKKAT



Kahve kabına kesinlikle öğütülmüş kahveyi koymayın. Bu cihaz için yağlı, karamelli veya aromalı kahve çekirdekleri kullanmamanız tavsiye edilir. Bu tür çekirdekler cihaza zarar verebilir. Kahve çekirdeklerinin küçük taş parçaları gibi yabancı parçacıklar içerip içermediğini kontrol edin; çünkü yabancı parçacıklar kaynaklı herhangi bir hasar garantiyi geçersiz kılacaktır. Kahve çekirdeği kabının içine su koymayın.

6.2| ÖĞÜTÜCÜNÜN HAZIRLANMASI

Makineniz seçilen içeceklere ve seçilen kahvenin sertliğine bağlı olarak öğütülmüş kahve miktarını otomatik olarak ayarlar.

Kahve çekirdeklerinin ne kadar ince öğütüleceğini ayarlayarak kahvenizin sertliğini de ayarlayabilirsiniz. Genel olarak kahve çekirdeği ne kadar ince öğütülürse kahve o kadar sert ve kremalı olacaktır.

Sertlik, kullanılan kahve türüne göre de değişiklik gösterebilir. Espressolar için ince ayar, kahveler için ise daha kalın bir ayar tavsiye ederiz.

Öğütme inceliğini cihazın üst tarafında bulunan öğütme inceliği kadranının [2] kaydırıcısını hareket ettirerek ayarlayın (Şekil A14).

DİKKAT



Yeni ürünlerde öğütücü konumu fabrika ayarlı olup öğütücünün optimum konfigürasyonda ayarlanmasını sağlamak için 30 tarif boyunca değiştirilmemelidir. Ancak kahve çok yavaş çıkıyorsa, daha kalın olması için kaydırıcıyı sağ tarafa doğru 1 kademe hareket ettirebilirsiniz.

NOT



Bu ayar öğütme sırasında kademe kademe uygulanmalıdır. Her seferinde 1 kademe hareket ettirmeniz tavsiye edilir; 3 tarif sonrasında tatta belirgin bir değişiklik fark edeceksiniz. Öğütücüyü bir seferde 1 kademedan fazla "ince" yönünde ayarlarsanız, bir uyarı ekranı tekrar daha kalın olarak ayarlamanızı isteyebilir.

Öğütme inceliğini ayarlamak, kahve türünü değiştirdiğinizde veya daha hafif / daha sert kahve yapmak istediğinizde kullanışlıdır. Ancak bu ayarın sistematik olarak kullanılması tavsiye edilmez.

6.3| KAHVE ÇIKIŞININ AYARLANMASI

Mevcut tüm içecekler için kahve çıkışlarını [15] fincan veya bardağınızın boyutuna göre alçaltabilir veya yükseltebilirsiniz (şekil A15).

NOT



Kahve çıkışları [15] fincanların boyutuna göre yüksek ayarlanırsa su sıçraması veya haşlanma meydana gelebilir.

7| İÇECEKLERİN HAZIRLANMASI

Hazırlık: Fincan(lar)ı kahve çıkış ağzılarının altına yerleştirin. İstedığınız içecek için ilgili düğmeye basın.

7.1| KAHVE İÇECEKLERİ

Olası ayarlar: Farklı miktarlarda kahve çekirdeği tercih ederek kahvenin sertliğini artırmak mümkündür.

Düğmeye [+] basarak cihazınızla bir veya iki fincan hazırlayabilirsiniz (şekil C3).

Ekranın sağ tarafındaki miktar ölçeğini kullanarak, hazırlanan kahvenin hacmini ayarlamak mümkündür (tarifi başlatmadan önce ve tarif devam ederken yapılabilir). Makine, çekirdekleri öğütürken başlar, öğütülmüş kahveyi sıkıştırır ve son olarak kahveyi demler.

STOP düğmesine basarak hazırlama işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

7.2| ÇAYLAR

Olası ayarlar: Cihazınız çaylar veya bitki çayları için sıcak su hazırlamanızı sağlar.

Üç çay türü (siyah çay, beyaz çay, yeşil çay) için sıcak su sıcaklığı içecek seçimine uyarlanır; içeceğin hacmini ayarlayabilirsiniz (hazırlama işlemi öncesinde ve sırasında).

7.3| SÜTLÜ İÇECEKLER

Kılavuzun ilk kısmındaki şekil D1 - D6'ya bakın.

Tarifi başlatmadan önce

1| Süt hortumu konnektörünün [12] daha ince ve uzun tarafını One Touch Cappuccino bloğuna [6] bağlayın (şekil D1).

NOT



Tarif kalitesini güvence altına almak için, süt hortumu konnektörünün [12] daha ince ve uzun tarafını iyice yerleştirmeye dikkat edin.

2| Diğer ucunu süt dolu bir kaba veya doğrudan süt şişenize batırın (şekil D3).

3| Fincan(lar)ı kahve/süt çıkış ağzılarının altına yerleştirin (şekil D6).

Olası ayarlar: Farklı sayıda kahve çekirdeği seçerek kahvenin sertliğini artırmak ve içecek boyutunu seçmek mümkündür.

Buhar sütü köpürtmek için kullanılır. Buhar üretirken daha yüksek bir sıcaklık gerektiği için cihaz ek bir ön ısıtma aşaması çalıştıracaktır. Cihaz çeşitli sütlü tariflerde süt köpüğü miktarını seçmeye olanak sağlar.

Tarifi durdurmak için **STOP** düğmesine, bir sonraki tarif adımına geçmek için [28] düğmesine basabilirsiniz (yalnızca 2 veya daha fazla adımlı tarifler için).

NOT



Sütlü tarifleri (kahve ve süt) hazırlarken hacmi değiştirmek mümkün değildir.

Sütlü içecekler hazırladıktan sonra

temizlik

Otomatik süt temizleme: Ekranda her sütlü hazırlama işleminin sonunda *Clean milk?* ifadesi gösterilir.

Köpürtme aksesuarlarının temizliğini ve sütün köpürmesini sağlamak için süt fonksiyonunu kullandıktan sonra durulama yapmanız tavsiye edilir.

NOT



En iyi sonuçları elde etmek için One Touch Cappuccino çıkarılabilir bloğunun [6] düzenli olarak temizlenmesi tavsiye edilir (bkz. Bölüm 10).

Süt köpüğünün kalitesinde bir değişiklik fark ederseniz, durulama ve temizleme işlemini tekrarlamaktan çekinmeyin: Bakımı iyi yapılmamış bir süt sistemi bu tür sorunlara neden olabilir.

NOT



Otomatik durulama çıkışları: Makine kapatıldığında, hazırlama türüne göre (kahve veya sütlü tarif) otomatik bir durulama programını tamamlayabilir. Döngü yalnızca birkaç saniye sürer ve otomatik olarak sonlanır (şekil E3 - E5).

7.4| ÖĞÜTÜLMÜŞ KAHVE TARİFLERİ

Cihazınız öğütülmüş kahve ile kahve ve sütlü tarifler hazırlamanızı sağlar.

Öğütülmüş kahve ile bir içecek hazırlamak için, ana ekranda veya bir profil aracılığıyla öğütülmüş kahve içeceği seçeneğini kullanın. Tarifinizi ayarladıktan ve **START** tuşuna bastıktan sonra, cihaz sizden önceden öğütülmüş kahve hunisini [3] açmanızı ister. Sağlanan özel kaşık [7] ile, bir kaşık öğütülmüş kahveyi kapak aracılığıyla ekleyin. Kapağı kapatın. Ardından bu işlemi ikinci bir kez tekrarlayın. Tarifi gerçekleştirmek için **OK** tuşuna basın. Kahve tadını garantilemek için iki kaşık öğütülmüş kahve (birbiri ardına) koymanızı tavsiye ederiz.

DİKKAT



Önceden öğütülmüş kahve hunisine [3] tek seferde 1 kaşıktan fazla öğütülmüş kahve koymayın. Bir tarif için cihaza 2 kaşıktan fazla öğütülmüş kahve koymayın: Aşırı miktarda öğütülmüş kahve eklenmesi kaynaklı herhangi bir hasar garanti kapsamında olmayacaktır.

Huniye öğütülmüş kahveden başka bir şey koymayın: Başka bir madde eklenmesi kaynaklı herhangi bir hasar garanti kapsamında olmayacaktır.

NOT



Tarif devam ediyorken kesinlikle önceden öğütülmüş kahve hunisini açmayın [3]; açmanız halinde tarif durdurulacak ve kapak kapandıktan sonra makine otomatik bakım başlatacaktır.

Kahve çekirdeği bulunmuyor olsa bile öğütülmüş kahve tarifini gerçekleştirme olasılığı mevcuttur.

Bir döngü kesintiye uğradığında cihaz, otomatik bakımı çalıştırmadan önce kapağın derhal kapatılmasını ister.

7.5 | KALICI AYARLAR

Aşağıdaki kalıcı ayarlar yapılabilir:

ÜRÜN	ÖĞÜTME SAYISI	ÇİFT TARİF MÜMKÜN	YAKLAŞIK BOYUT	VARSAYILAN SERTLİK (MİN. /ORTA /MAKS.)	OLASI AYARLAR	PARAMETRELER'E BASARAK GELİŞMİŞ AYARLAR	ÖĞÜTÜLMÜŞ KAHVE SEÇENEĞİ
Ristretto	1	Evet (2 öğütme)	25 ml	Orta	Hacim (20 – 35 ml, 5 ml'lik adımlarla), sertlik	Kahve sıcaklığı T2/T3	Evet
Espresso	1	Evet (2 öğütme)	40 ml	Orta	Hacim (30 – 70 ml, 10ml'lik adımlarla), sertlik	Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Lungo	1	Evet (2 öğütme)	80 ml	Orta	Hacim (50 – 90 ml, 10ml'lik adımlarla), sertlik	Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Long Coffee/Café Crème	1	Evet (2 öğütme)	120 ml	Min.	Hacim (80 – 180 ml, 10 ml'lik adımlarla), sertlik	Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Doppio/Double Espresso	2	Hayır	80 ml	Orta	Hacim (60 – 140 ml, 10 ml'lik adımlarla), sertlik	Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Hayır
Americano	1	Hayır	160 ml	Orta	Hacim (120 – 280 ml, 10 ml'lik adımlarla), sertlik	Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Cappuccino	1	Evet (2 öğütme)	180 ml	Orta	Hacim (M L XL), sertlik	Köpük hacmi, Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Latte macchiato	1	Evet (2 öğütme)	250 ml	Orta	Hacim (M L XL), sertlik	Köpük hacmi, Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Caffe Latte	1	Hayır	250 ml	Orta	Hacim (M L XL), sertlik	Köpük hacmi, Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Flat white	2	Hayır	160 ml	Orta	Hacim (M L XL), sertlik	Köpük hacmi, Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Hayır
Milk Coffee/Cafe au Lait	1	Hayır	280 ml	Min.	Hacim (M L XL), sertlik	Köpük hacmi, Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Espresso macchiato	1	Evet (2 öğütme)	60 ml	Orta	Hacim (M L XL), sertlik	Köpük hacmi, Kahve sıcaklığı T1/T2/T3	Evet
Sıcak süt		Hayır	200 ml		Hacim (M L XL)		
Köpüklü süt		Hayır	200 ml		Hacim (M L XL)	Köpük hacmi	
Siyah çay için sıcak su		Hayır	200 ml		Hacim (50 – 300 ml, 10 ml'lik adımlarla)		
Beyaz çay için sıcak su		Hayır	200 ml		Hacim (50 – 300 ml, 10 ml'lik adımlarla)		
Yeşil çay için sıcak su		Hayır	200 ml		Hacim (50 – 300 ml, 10 ml'lik adımlarla)		

T = Sıcaklık

8 | PROFİL MENÜLERİ

Profiller ve favori tarifler, tercih ettiğiniz tarifleri kaydetmenize, tarifleri ve ışıklar ile ekran gibi diğer ayarları kişiselleştirmenize olanak sağlar.

8.1 | PROFİL OLUŞTURULMASI VE SİLİNMESİ

Yöntem 1: Ekranın sağındaki bir profil düğmesine basın [29] – [32]. Bu düğme için önceden kaydedilmiş bir profil yoksa, ekrandaki talimatları izleyin.

Yöntem 2: Ekranın sol üst köşesindeki profil simgesine (👤), ardından [+] tuşuna basın (maksimum profil sayısına ulaşılmamışsa kullanılabilir).

16'ya kadar farklı profil oluşturma imkanı vardır (modele bağlı olarak). Bir profili değiştirmek veya silmek istiyorsanız ilgili profildeki *ayar düğmesine* basın.

8.2 | FAVORİ TARİF OLUŞTURULMASI VE SİLİNMESİ

Yöntem 1: Bir tarif eklemek için profil arayüzünden [+] düğmesine basın ve ekrandaki talimatları izleyin.

Yöntem 2: Bir tarifi sonunda şu düğmeye basın: (+👤)

Profil başına 8 adede kadar tarif kaydetme imkanı vardır. Favori bir tarifi silmek istiyorsanız, ilgili kutucuğun üzerinde basılı olarak durun, ardından kutucuğun üstünde görüntülenen çarpı işaretine basın.

NOT



Profil menüsünde veya tarif devam ediyorken bir tarifi değiştirmek mümkün değildir.

NOT



Favori içeceğinizi hazırlamaya devam ederken durdurursanız bu ayar kaydedilecektir.

Her bir profil için özel ayarlar yapabilirsiniz:

- Taban ışığı açık veya kapalı
- Belirli bir favori tarife otomatik geçiş
- Tarifler ekranı
- İsim ekleme
- Renk seçme
- Kısayol seçme

9 | AYAR MENÜSÜ

Ekran panelinin [18] solundaki çarka (⚙️) basın.

Aşağıdaki ayarlar yapılabilir:

- **Parametreler:** dil, saat, tarih, su sertliği, kahve sıcaklığı, çay sıcaklığı, ölçü birimi, taban ışığı parlaklığı, ekran parlaklığı, otomatik kapanma, otomatik durulama, tarif ekranı (mozaik veya kaydırıcı), ürünü sıfırlama.
- **Bilgi:** hazırlanan içecekler, yapılan tarif sayısı
- **Yardım ve öğreticiler:** cihazın nasıl kullanılacağını açıklayan videolar

Aşağıdaki ana ayarlar sunulur:

Tarih	Özellikle bir kireç önleyici kartuş kullanıyorsanız tarihi ayarlamanız gerekir.
Saat	12 veya 24 saatlik saat görüntülemeyi seçebilirsiniz.
Dil	Sunulanlar arasından istediğiniz dili seçebilirsiniz.
Ölçü birimi	Ölçü birimini ml veya oz olarak ayarlayabilirsiniz.
Ekran parlaklığı	Ekran parlaklığını tercihlerinize göre ayarlayabilirsiniz.
İçecek sıcaklığı	Kahvelerinizin ve/veya çaylarınızın sıcaklığını üç farklı seviyeye ayarlayabilirsiniz. Bu ayar genel bir ayardır ve tüm tariflerde varsayılan olarak uygulanır. Ancak bir tarifi başlattığınızda, tarifi gelişmiş ayarını kullanarak bunu duruma göre değiştirebilirsiniz.
Su sertliği	Su sertliğini 0 ila 4 arasında ayarlayabilirsiniz (bkz. Bölüm 5.1).
Otomatik kapanma	Cihazınızın otomatik olarak kapanacağı süreyi seçebilirsiniz (kullanılmadığı süre). Bu fonksiyon enerji tüketiminizi azaltmanızı sağlar. Enerji tasarrufu için otomatik kapanma (makine üzerindeki son işlemden 15 / 30 / 60 / 90 dakika sonra kapanma) süresini ayarlayın. En yüksek enerji tasarrufu için otomatik kapanma süresini en kısa süreye (15 dakika) ayarlayın. Ayrıca, cihazı fabrika ayarlarına sıfırlayabilirsiniz.
Otomatik durulama	Makineyi başlatırken kahve çıkışının otomatik durulamasını etkinleştirmeyi veya etkinleştirmemeyi seçebilirsiniz (çay tarifleri ile ilgili değildir).
Taban ışığı	Ekran parlaklığını tercihlerinize göre açık veya kapalı şeklinde ayarlayabilirsiniz. Bu ayar her bir profile yapılan özel ayarlardan bağımsızdır.

Ayarlar menüsünden çıkmak için [X] düğmesine basın. Makinenizin fişini çekmeniz durumunda ayarlar bellekte saklanacaktır.

10 | GENEL BAKIM

Doğru bakım, makinenizin ömrünü optimize edecek ve kahvenizin özgün tadını koruyacaktır. Hijyen nedenlerinden ötürü, kullanım kılavuzunda tavsiye edildiği gibi günlük bakım yapılması ve ilk kullanımdan önce veya uzun süre kullanılmadığında (2 günden fazla) her gün bir durulama programı uygulanması önem taşır.

10.1 | KAHVE ATIĞI TOPLAYICISININ VE DAMLAMA TEPSİSİNİN BAKIMI

Damlama tepsisi [13] kullanılmış suyu, kahve atığı toplayıcısı [11] ise kullanılmış durumdaki öğütülmüş kahveyi toplar.

Damlama tepsisini ne zaman ve nasıl boşaltmalıyım?

Makine sizi bilgilendirdiğinde. Makine sizi bilgilendirmeden önce de düzenli olarak boşaltabilirsiniz (Şekil J1 – J9).

Cihaza geri yerleştirmeden önce damlama tepsisini kurumaya bırakmanız tavsiye edilir. Her zaman yerinde bırakmak ve düzenli olarak boşaltmak önem taşır.

DİKKAT



Hijyenik nedenlerden ötürü, bu kap süt ve kahve ile temas halinde olduğu için her bir parçasını günlük olarak tamamen çıkarmanızı ve sıcak su altında temizlemenizi tavsiye ederiz.

DİKKAT



Damlama tepsisini [13] düzenli olarak boşaltmamak makinenize zarar verebilir. Damlama tepsisini temizlemek için, belirtilen bölgeden çekerek kapağı sökebilirsiniz (şekil J5).

Kahve atığı toplayıcısını ne zaman ve nasıl boşaltmalıyım?

Makine sizi bilgilendirdiğinde. Makine sizi bilgilendirmeden önce de düzenli olarak boşaltabilirsiniz; ancak toplayıcının [11] boşaltıldığını algılayabilmesi için makinenin açık olduğundan emin olun (şekil I1 – I6).

DİKKAT



Kahve atığı toplayıcısını [11] düzenli olarak boşaltmamak makinenize zarar verebilir. Bulaşık makinesinde yıkamayın. Hijyenik nedenlerden ötürü, kahve öğütme kabını günlük olarak sıcak su altında sabun ve süngerle temizlemenizi tavsiye ederiz.

Cihaza geri yerleştirmeden önce damlama tepsisini kurumaya bırakmanız tavsiye edilir.

10.2 | SU HAZNESİNİN BAKIMI

Suyun kalitesinden ve hijyenik nedenlerden etkilenen kahve lezzetini en iyi şekilde korumak için, yalnızca taze su kullanmanızı ve su haznesini [16] günlük olarak sıcak su ve şişe fırçasıyla temizlemenizi tavsiye ederiz.

10.3 | SÜT SİSTEMİNİN BAKIMINI NEDEN VE NASIL YAPMALIYIM?

Süt sisteminin bakımını sütlü içecekler hazırladıktan sonra yapın.

NOT



- İdeal bir köpük kalitesi elde etmek için aşağıdakileri yapmanızı tavsiye ederiz:
- Makinenin temizleme döngüsünü başlatın. Süt sistemi temizliğini istediğiniz zaman başlatabilirsiniz. Bunu nasıl yapacağınızı öğrenmek için makinenizde kayıtlı olan öğreticiye bakın: *Temizleme işlemi gerçekleştirme*.
 - Her kullanımdan hemen sonra hortumu ve çıkış ağzını sıcak suyla iyice temizleyin. Süt hortumunun metal kısmında bulunan boru temizleyiciyi kullanabilirsiniz.

10.4 | KAHVE ÇEKİRDEĞİ HAZNESİ NEDEN VE NASIL TEMİZLENİR?

Kahve çekirdekleri haznede kahve tadını etkileyecek yağlı lekeler bırakabilir.

En iyi kahve lezzetini korumak ve daha iyi hijyen için, kahve çekirdeği haznesini her doldurma öncesinde yumuşak ve kuru bir bezle silmenizi tavsiye ederiz.

DİKKAT



Su ile temizlemeyin; kahve çekirdeği haznesindeki su ürününüze zarar verebilir.

10.5 | KAHVE KAPAĞI NEDEN VE NASIL TEMİZLENİR?

Öğütülmüş kahve tarifinden sonra: En iyi kahve lezzetini korumak ve daha iyi hijyen için, her öğütülmüş kahve tarifinden sonra önceden öğütülmüş kahve hunisini [3] kaşıkla [7] birlikte sağlanan fırça ile (veya kuru bir bezle) fırçalamanızı tavsiye ederiz.

Kahve temizliğinden sonra: Önceden öğütülmüş kahve hunisi [3] kahvenin temizlenmesinde kullanılmak üzere temizleme tabletini koymak için kullanılır (bkz. Bölüm 11). Tableti yerleştirmeden önce, önceden öğütülmüş kahve hunisinde öğütülmüş kahve bulunmadığından emin olun. Temizleme programı bittiğinde, temizlik maddesi kalıntıları gidermek için kahve kapağını fırçalamanızı tavsiye ederiz.

10.6 | GENEL BAKIMA TOPLU BAKIŞ

BİLEŞEN	UYARI ÖNCESİ	UYARI	NOT
Damlama tepsisi		Damlama tepsisi dolu; herhangi bir tarifi gerçekleştirmek için boşaltmanız gerekir	Damlama tepsisi yerinde değilse herhangi bir tarifi gerçekleştirmek mümkün değildir.
Kahve çekirdeği haznesi		Kahve çekirdeği haznesi boş; öğütme ile birlikte kahve hazırlamak için doldurmanız gerekir	Not: Öğütme içermeyen tarifleri (öğütülmüş kahve tarifleri ve/veya süt tarifleri ve/veya sıcak su) ise gerçekleştirebilirsiniz.
Su haznesi	Birkaç tarif sonrasında su haznesini doldurmanız gerekecektir	Su haznesi boş; herhangi bir tarifi gerçekleştirmek için doldurmanız gerekir	Su haznesi yerinde ve dolu değilse herhangi bir tarifi gerçekleştirmek mümkün değildir. Lütfen su haznesini her zaman makineye yerleşmiş durumda bulundurun.
Kahve atığı toplayıcısı	Birkaç tarif sonrasında öğütülmüş kahve toplayıcısını boşaltmanız gerekecektir	Kahve atığı toplayıcısı dolu; herhangi bir tarifi gerçekleştirmek için onu boşaltmanız gerekiyor	Kahve atığı toplayıcısı yerinde değilse herhangi bir tarifi gerçekleştirmek mümkün değildir.
Önceden öğütülmüş kahve hunisi			Kahve ölçü kapağı açıksa bir tarifi gerçekleştirmek mümkün değildir; tarifleri gerçekleştirmek için kapatmanız gerekir. Bir tarif sırasında kahve ölçü kapağını açarsanız tarif durdurulacak ve makine, kapağı kapattıktan sonra otomatik bir bakım yapacaktır.
Kahve çekirdeği kapağı			Kahve çekirdeği kapağı cihazın üzerinde değilse öğütme işlemini gerçekleştirmek mümkün değildir. Not: Kahve çekirdeklerinin lezzetini korumak için kapağı her zaman cihazın üzerinde tutmanızı tavsiye ederiz.

11 | DİĞER BAKIMLAR

Bakım menüsüne erişmek için ekranda temizleme düğmesine (☼) basın.

BAKIM	NE ZAMAN?	AÇIKLAMA	GEREKLİ AKSESUARLAR
Otomatik süt temizleme 30 sn / 20 ml	Her sütlü içecekten sonra, makine sizi bilgilendirdiğinde	Makinenin süt sistemini temizlemenizi sağlar. Süt sistemi temizliğini istediğiniz zaman başlatabilirsiniz.	
Kahve durulama 45 sn / 30 ml	Herhangi bir zamanda	Makinenin kahve sistemini durulamanızı sağlar. Bu işlemde yalnızca sıcak su kullanılır. Kahvenizin özgün tadını garanti eder.	
Çay durulama 30 sn / 20 ml	Herhangi bir zamanda	Çayınızın veya infüzyonunuzun özgün tadını korumak için sıcak suyla durulamanızı sağlar.	
Süt aksesuarı temizliği 5 dk	Makine sizi bilgilendirdiğinde ve herhangi bir zamanda	Bu kapsamda, çıkarılabilir One Touch Cappuccino bloğu [6] çıkarılır ve temizlenir. Optimum süt köpürtme için bu bileşeni düzenli olarak temizleyin. Yukarıdaki talimatlara bakın: <i>Şekil F1 - F15</i>	Temizleme iğnesi [5]
Kahve sistemi temizliği 13 dk / 600 ml	Makine sizi bilgilendirdiğinde veya herhangi bir zamanda	Makinenin kahve sistemini temizlemenizi ve yağdan arındırmanızı sağlar. İçeceklerinizin aromasının en iyi şekilde korunmasını garanti eder. Yukarıdaki talimatlarda belirtilen temizleme programından önce ve sonra kahve kapağını temizleyin: <i>Şekil H1 - H9</i>	1 temizleme tableti
Kireç çözme 25 dk / 600 ml	Makine sizi bilgilendirdiğinde veya ilk 60 içecekten sonra herhangi bir zamanda	Bir kireç çözme prosedürü gerçekleştirmenizi sağlar. Kahvenin tadını etkileyebilecek kireç veya tortu birikintilerini ortadan kaldırır. İçecek sayısı kireç çözme gerektirmek için yetersiz olduğunda bu işlem etkin değildir. Çözülmesi için ürünün hazneye dökerken karıştırın.	100 ml dozunda sıvı kireç çözücü (şişe üzerindeki ölçüğe bakın)

DİKKAT



Temizlik programını cihaz size bildirir bildirmez çalıştırmanız gerekmez; ancak makul bir süre sonrasında yapılmalıdır. Temizlik ertelenirse işlem gerçekleştirilinceye kadar uyarı mesajı görüntülenmeye devam edecektir.

Temizlik sırasında veya elektrik kesintisi durumunda makinenizin fişini çekerseniz temizlik programı yeniden başlayacaktır. Bu işlemi ertelemek mümkün değildir; su sisteminin duru-

lanması için zorunludur. Bu durumda yeni bir temizleme tableti gerekli olabilir. Daha fazla açıklama için lütfen makinenizin ayarlarında sağlanan öğreticilere bakın.

Yukarıdaki bakım işlemlerini ne zaman yapmanız gerektiğini bilmek ister misiniz? Yapmanız gereken bir işlem olduğunda ekranda bir uyarı mesajı görünecektir.

12 | SORUN GİDERME

UYARI



Elektrik tesisatındaki onarımlar ve elektrik şebekesindeki çalışmalar yalnızca kalifiye bir teknisyen tarafından yapılabilir. Bu talimatlara uyulmaması, elektrik çarpması sonucu ölüm riski doğurur. Gözle görülür şekilde hasar görmüş bir cihazı kullanmayın!

FONKSİYON	PROBLEM	DÜZELTİCİ EYLEM
Genel işlem	Makine bir arıza gösteriyor, yazılım kilitleniyor veya makinenizde bir arıza var.	Cihazı kapatın ve fişini çekin, filtreyi çıkarın, bir dakika bekleyin ve cihazı tekrar çalıştırın. Çalıştırmak için Aç/Kapat düğmesini basılı tutun.
	Aç/Kapat düğmesine basıldığında cihaz açılmıyor.	Sigortalarınızı ve prizlerinizi kontrol edin. Elektrik fişinin prize doğru takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Bir döngü sırasında güç kesintisi meydana geliyor.	Güç tekrar açıldığında cihaz otomatik olarak yeniden başlayacaktır. Ardından, gerekirse ekran talimatlarını izleyin.
	Cihazın fişinin çekilmesi ve tekrar takılması isteniyor.	Cihazın fişini 20 saniye boyunca çekili bırakın, Claris Aqua Filtre Sistemini çıkarın ve ardından tekrar takın. Hata devam ederse WMF Müşteri Hizmetleri ekibiyle iletişime geçin.
Kullanım	Kahve öğütücü garip bir ses çıkarıyor.	Büyük olasılıkla öğütücüde yabancı cisimler var. Elektrikli süpürge ile temizlemeye çalışın, aksi takdirde WMF Müşteri Hizmetleri ekibi ile iletişime geçin.
	Kahve inceliği imleci zor hareket ettiriliyor.	Öğütücü ayarını yalnızca çalışırken değiştirin.
	Cihaz kahve yapmıyor veya istenen başka bir tarifi gerçekleştirmiyor.	İçeceğin hazırlanması sırasında bir sorun tespit edildi. Cihaz otomatik olarak yeniden başlatıldı ve yeni bir döngü için hazır.
	Kahve çekirdeği haznesinde kahve çekirdeği yerine öğütülmüş kahve kullanınız.	Öğütülmüş kahveyi kahve çekirdeği haznesinden çıkarmak için elektrikli süpürgeyi kullanın. Kahve çekirdeği haznesine yalnızca kahve çekirdeği koyun, diğer ürünlerden (baharat gibi) kaçının
	Haznede kahve çekirdeği varken bile kahve çekirdeği uyarısı açık durumda	Kapağı açabilir ve çekirdekleri elinizle karıştırabilirsiniz. Öğütücüye kolayca girmeyen yağlı, karamelli veya aromalı kahve çekirdekleri kullanmaktan kaçının.
	Cihazın altında su var.	Su haznesini çıkarmadan önce, kahve akışı bittikten sonra cihazın döngüsünü düzgün bir şekilde tamamlaması için 15 saniye bekleyin. Damlama tepsisinin makineye doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin; cihaz kullanılmıyorken bile her zaman yerinde olmalıdır. Damlama tepsisi bir döngü sırasında çıkarılmamalıdır.

FONKSİYON	PROBLEM	DÜZELTİCİ EYLEM
	Kahve öğütme tutucusunda su var.	Cihazın üst kapağından bir miktar su akıyorsa, bu su doğrudan kahve tutucusuna iletilir. Cihazın üstüne dolu bir fincan koymaktan kaçının.
	Cihazı kapattığınızda kahve çıkışlarından ve One Touch Cappuccino bloğundan sıcak su akıyor.	Hazırlanan tarifi türüne göre tıkanmayı önlemek için, makine kapatıldığında otomatik bir durulama döngüsü çalıştırabilir. Bu döngü yalnızca birkaç saniye sürer ve otomatik olarak durur.
İçecek kullanımı	One Touch Cappuccino bloğu sütü emmiyor.	Bloğun (özellikle süt hortumundaki konnektörün) doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin. Buhar çıkış ağzının tıkalı olmadığından emin olun. Bu durumda aşağıdaki "Makinenizdeki buhar çıkış ağzı kısmen veya tamamen tıkanmış gibi görünüyor" bölümüne bakın. Konnektörün tıkalı veya kirli olup olmadığını kontrol edin; sıcak su ve bulaşık deterjanı karışımında bekletin, ardından durulayın ve yerine tekrar yerleştirmeden önce kurulayın. Esnek borunun tıkalı veya bükülmüş olmadığından ve herhangi bir hava sızıntısını önlemek için One Touch Cappuccino bloğuna düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Sütün içine tamamen daldırılmış olup olmadığını kontrol edin. Bloğu durulayın ve temizleyin (One Touch Cappuccino bloğunun durulanması ve temizlenmesi ile ilgili bölümlere bakın).
Süt köpüğü kullanımı	One Touch Cappuccino blokları çok az köpük üretiyor veya hiç üretmiyor.	Sütlü içecekler için yeni açılmış, taze, pastörize veya UHT süt kullanmanızı tavsiye ederiz. Ayrıca soğuk bir kap kullanmanız da tavsiye edilir.
	Süt veya su, fincan(lar)ın içine doğru şekilde akıyor.	One Touch Cappuccino bloğunun [6] doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.
	Americano veya sıcak suda süt izleri var.	Bir süt durulama döngüsünü tamamlayın veya hazırlama işlemini çalıştırmadan önce One Touch Cappuccino aksesuarını sökün ve temizleyin.
	Espresso veya kahve yeterince sıcak değil.	Kahvenizi hazırlamadan önce bir kahve devresi durulama döngüsü çalıştırın. Gelişmiş menüde veya ayarlar menüsünde kahve sıcaklığını artırın. İçeceği hazırlamadan önce fincanı sıcak suyla durulayarak ısıtın. İsteddiğiniz tarifi hacmine uygun bir fincan seçin.
	Kahve çok açık renkli veya çok yumuşak.	Yağlı, karamelli veya aromalı kahve çekirdekleri kullanmaktan kaçının. Kahve çekirdeğinin doğru şekilde çıkıp çıkmadığını ve sensörün engellenip engellemediğini kontrol edin. Hazırlama hacmini azaltın ve içeceğinizin sertliğini artırın. Atığı daha ince hale getirmek için öğütme inceliği ayar imlecini sola doğru itin. 2 fincan fonksiyonunu kullanarak içeceği iki döngüde hazırlayın.

FONKSİYON	PROBLEM	DÜZELTİCİ EYLEM
	Kahve çok yavaş çıkıyor.	Öğütülmüş kahveyi daha kalın hale getirmek için öğütme inceliği ayar imlecini [2] (kullanılan kahve türüne göre) sağa doğru itin. Bir veya birkaç durulama döngüsü çalıştırın. Makine temizliği yapın (bkz. Bölüm 11). Öğütülmüş kahve tarifi sırasında ortaya çıkarsa: Daha iri öğütülmüş kahve tozu seçin veya espresso kahve makinesi için bir karışım kullanın.
	Çayınız yeterince sıcak değil veya çok sıcak.	Ayarlar menüsünden sıcak su sıcaklığını artırın veya azaltın.
	Önceden öğütülmüş kahve hunisi [3] kapandıktan sonra içinde hala öğütülmüş kahve var.	İkinci kaşığı koymadan önce haznenin boş olup olmadığını kontrol edin. Boş değilse, kahvenin yapışmasını gidermek için kaşık üzerindeki fırçayı kullanın. Bir kaşık koyduktan sonra kapağı kapatmaya dikkat edin, aynı anda birden fazla kaşık koymayın. Kahvenin sıkışmasını önlemek için kapağı kapatmadan önce öğütülmüş kahveyi kapağa sıkıştırmayın.
Buhar kullanımı	Makinenizdeki buhar çıkış ağzı kısmen veya tamamen tıkanmış gibi görünüyor.	Sökme anahtarını kullanarak çıkış ağzını desteğinden sökün (şekil F4). Desteği çıkış ağzını hariç tutarak değiştirin. Kalan tortuları temizlemek için One Touch Cappuccino bloğu için durulama döngüsünü başlatın. Buhar çıkış ağzını temizleyin ve çıkış ağzının açıklığının süt veya kireç kalıntıları nedeniyle engellenmediğinden emin olun. Gerekirse temizleme iğnesini kullanın (şekil F5).
	Buhar çıkış ağzından buhar çıkmıyor.	Buhar çıkış ağzının tıkalı olmadığından emin olun. Bkz. yukarıda <i>Makinenizdeki buhar çıkış ağzı kısmen veya tamamen tıkanmış gibi görünüyor</i> . Bu işe yaramazsa su haznesini boşaltın ve Claris filtresini geçici olarak çıkarın. Su haznesine yüksek kalsiyum içerikli (> 100 mg/l) maden suyu doldurun ve buhar döngülerini (5 ila 10) sürekli bir buhar püskürtmesi elde edene kadar bir kapta art arda çalıştırın. Filtreyi tekrar hazneye yerleştirin ve normal su kullanmaya geri dönün.
	Damlama tepsisi izgarasından buhar sızıyor.	Hazırlama türüne bağlı olarak damlama tepsisi izgarasından buhar çıkabilir.
Bakım kullanımı	Damlama tepsisi boşaltıldı, ancak ekranda hala uyarı mesajı görüntüleniyor.	Metal temas noktaları kirli. Damlama tepsisinin arkasındaki metal temas noktalarını temizleyin ve silin.
	Makine kireç çözme isteğinde bulunmuyor.	Çok sayıda tariftan sonra kireç çözme döngüsü istenir.
	Kireç çözme sırasında kahve çıkış ağzından az miktarda kahve akıyor.	Kireç çözme sırasında, cihazda çıkış ağzından sürekli akış olmadan birkaç işlem devam eder.

FONKSİYON	PROBLEM	DÜZELTİCİ EYLEM
	Bir miktar öğütülmüş kahve damlama tepsisine girmiş.	Az miktarda öğütülmüş kahve damlama tepsisinde kalabilir. Makine, süzme bölgesinin temiz kalması için fazla öğütülmüş kahveyi tahliye edecek şekilde tasarlanmıştır. Öğütülmüş kahve ölçeceği ile yapılan kahveler için yalnızca bir kahve dozu kullanmaya dikkat edin (cihazla birlikte verilen kaşığa karşılık gelir).
	Kahve atığı toplayıcısını boşalttıktan sonra ekranda uyarı mesajı görüntülenmeye devam ediyor.	Kahve atığı toplayıcısını doğru şekilde değiştirin ve ekrandaki talimatları izleyin. Değiştirmeden önce en az 6 saniye bekleyin.
	Su haznesi dolduruldu, ancak ekranda hala uyarı mesajı görüntüleniyor.	Ürünün su seviyesini algılaması için yeterli olacak miktarda su koymamış olabilirsiniz; hazneyi tamamen doldurun. Haznenin cihaza doğru takılmış olup olmadığını kontrol edin. Haznenin altındaki şamandıra serbestçe hareket etmelidir. Şamandırayı kontrol edin ve gerekirse blokajını kaldırın.

CE Cihaz 2014/35/EU, 201/30/EU ve 2009/125/EU Avrupa Direktiflerine uygundur.

 Kullanım ömrünün sonunda bu ürün normal evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır; bunun yerine elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için belirlenmiş bir toplama noktasına teslim edilmelidir. Malzemeler etiketlerine uygun olarak geri dönüştürülebilir. Eski cihazların yeniden kullanımı, geri dönüşümü ve diğer yeniden kullanım yöntemleri çevremizin korunmasına önemli bir katkı sağlar. Lütfen uygun bertaraf yeri hakkında bilgi için yerel yetkililere danışın.

Çevreyi korumayı düşünün! Cihazınız geri dönüştürülebilecek değerli hammaddeler içermektedir. Bu nedenle, lütfen cihazınızı şehrinizdeki veya belediyeinizdeki bir toplama noktasına teslim edin.

Değişikliğe tabidir

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

+49 (0)7331 256 256
contact@wmf.com
wmf.com

8010001324 | CP857D15 | 8/24

