WMF PERFECTION

600XT-SERIES



BEDIENUNGSANLEITUNG | OPERATING INSTRUCTIONS

WMF PERFECTION

600XT-SERIES

DE	Bedienungsanleitung	3
EN	Operating instructions	34
FR	Notice d'utilisation	64
BG	Ръководство за обслужване	94
CZ	Návod k obsluze	125
NL	Gebruiksaanwijzing	155
PL	Instrukcja obsługi	185
RO	Instrucțiuni de utilizare	215

9/26

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

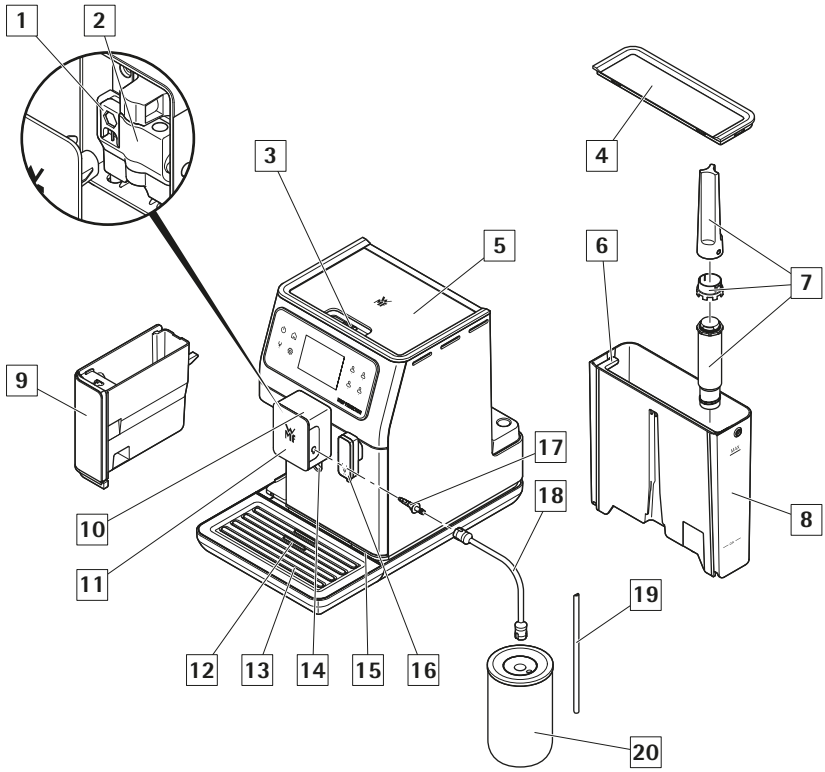
1	Bestandteile im Überblick	5
2	Erklärung der Symbole	7
3	Vor der Verwendung	7
4	Erstmalige Inbetriebnahme	9
5	Vor der Zubereitung von Getränken	11
6	Getränke zubereiten	13
7	Weitere Einstellungen und Personalisierungen	18
8	Reinigung und Pflege	23
9	Hilfe bei Störungen	28
10	Technische Daten	32

WMF PERFECTION 600XT-SERIE

KAFFEEVOLLAUTOMAT

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

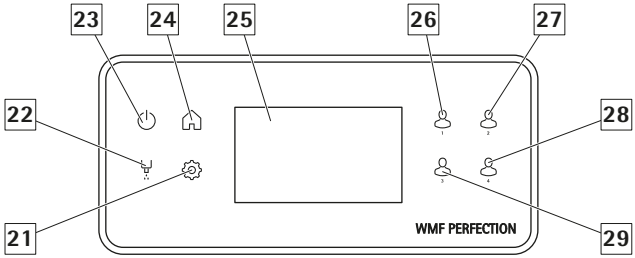
Wir wünschen Ihnen mit Ihrem WMF Perfection Kaffeevollautomaten viele Jahre entspannten Kaffeegenuss.

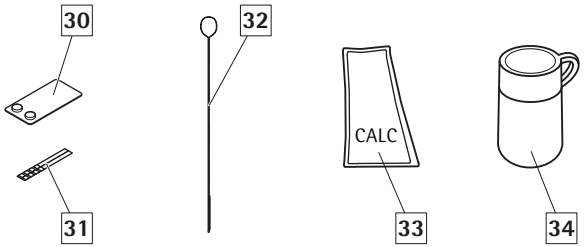


1 | BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK

1.1 | KOMPONENTEN

1 Demontagewerkzeug + Reinigungsnadel
2 Block für One Touch Cappuccino
3 Trichter für Reinigungstablette
4 Deckel des Wassertanks
5 Deckel für Kaffeebohnenbehälter
6 Griff des Wassertanks
7 Aqua Filtersystem mit Montagewerkzeug
8 Wassertank
9 Kaffeesatzbehälter
10 Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
11 Abnehmbarer Auslaufdeckel
12 Wasserstandsanzeige in Abtropfschale
13 Abtropfgitter und abnehmbare Tropfschale
14 LED-Licht für Tassen
15 LED-Ambientelicht
16 Düsenausgang Click&Clean
17 Anschluss für Milchschlauch
18 Milchschlauch
19 Milchlanze
20 Milchbehälter + Deckel
21 Touchtaste für Einstellungen
22 Touchtaste für Heißwasser und Click&Clean
23 Touchtaste zum Ein-/Ausschalten
24 Touchtaste für Startbildschirm
25 Zentrales Display mit Touchbedienfeld
26 Profil 1
27 Profil 2
28 Profil 4
29 Profil 3
30 Reinigungstabletten
31 Streifen zur Messung der Wasserhärte
32 Reinigungsbürste für die Milchlanze
33 Flüssiger Entkalker
34 To-Go Thermobecher (modellabhängig)





1.2| BEDIENFELDBESCHREIBUNG

TASTE	BESCHREIBUNG/FUNKTION
	Maschine ein- und ausschalten. Zum Einschalten der Maschine muss diese Taste gedrückt werden.
	Taste für Hauptmenü. Rückkehr zum Hauptmenü.
	Einstellungen: Probieren Sie sie aus! Damit schaffen Sie sich ein individuelles Benutzererlebnis.
	Heißwasser zum Ausspülen, Vorwärmen der Tasse oder um direkt heißes Wasser zu bekommen.
	Rückkehr zur vorherigen Ansicht.
>>	Weiter zum nächsten Schritt: Wenn Sie beispielsweise Cappuccino zubereiten, wechseln Sie mit dieser Taste von der Milch- zur Espressobereitung.
	Im Menü nach oben blättern/ausgewählten Parameterwert erhöhen. Im Menü nach unten blättern/ausgewählten Parameterwert verringern.
	Mit der Taste + können Sie auf Ihrer Maschine eine oder zwei Tassen zubereiten.
OK	Auswahl bestätigen.
START	Auswahl starten.
STOP	Auswahl anhalten.
	Profiltasten an der rechten Bedienfeldseite.
	Profiltasten oben links auf dem Bedienfeld.
	Taste für Kontextmenü, Funktion ist abhängig von der aktiven Ansicht (erweiterte Einstellungen für Rezepte, Profileinstellungen usw.).

1.3| 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 [15]
- Bei eingeschalteter Maschine ist der Sockel hell erleuchtet.
- 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 [25] angezeigt.
- Die LED-Beleuchtung am Gerätesockel kann wie in *Abschnitt 7.7* beschrieben ein- oder ausgeschaltet werden.

HINWEIS

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse D. Beachten Sie bitte, dass das im Produkt enthaltene Lichtelement nicht für Beleuchtungszwecke vorgesehen ist. Die Lichtquelle kann durch autorisiertes Servicepersonal ausgetauscht werden.

Informationen zum Licht am Kaffeeauslauf der Maschine [14]
Das Licht am Kaffeeauslauf wird automatisch eingeschaltet, sobald ein Getränk zubereitet wird.

2| ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

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

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

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

ACHTUNG zeigt eine Situation, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Produkt.

Symbole: Hinweise beachten und befolgen.

3| VOR DER VERWENDUNG

HINWEIS

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren bzw. speichern Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig an einem sicheren Ort zum späteren Nachschlagen auf bzw. ab und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an künftige Nachbenutzer weiter. Die Anleitung enthält wichtige Angaben zum Betrieb, zur Reinigung und Pflege des Geräts.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Beachten Sie bei Verwendung des Geräts immer die Sicherheitshinweise. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen. Für eventuelle Schäden, die auf die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen. Beachten Sie die Garantiehinweise.

Entfernen Sie vor der Montage und erstmaligen Verwendung des Geräts alle Schutzfolien und alle vorhandenen Aufkleber vollständig. Es dürfen keine Verpackungsreste am und im Gerät verbleiben. Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden und abnehmbaren Teile, wie in *Abschnitt 8 Reinigung und Pflege*.

Bitte bewahren Sie die Originalverpackung sorgfältig auf (inklusive der Formteile). Sie bietet den besten Schutz für Ihr Gerät im Falle eines zukünftigen Transports. Lagern Sie die Verpackung an einem trockenen und kühlen Ort, damit sie in einwandfreiem Zustand bleibt.

Prüfen Sie das Gerät und die Zubehörteile auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei fehlenden Teilen oder Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die entsprechenden Kontaktdaten entnehmen Sie bitte der Garantie.

HINWEIS

Ihr WMF Kaffeevollautomat wurde vor dem Versand mit Wasser und Kaffeebohnen getestet. Trotz sorgfältiger Reinigung nach den Tests können vereinzelt Kaffeereste, Wassertropfen oder Wasserflecken sichtbar sein. Zudem kann sich durch das Schutzmaterial etwas Staub auf der Maschine abgelagert haben. Dies ist kein Mangel und beeinträchtigt die Funktion der Maschine nicht. Wir empfehlen, die Maschine vor dem ersten Gebrauch gründlich mit einem Tuch zu reinigen.

Zusätzlich zu dieser Bedienungsanleitung sehen Sie sich gerne unsere How-To-Videos an. Sie finden diese unter **https://link.wmf.com/upg4t9** oder scannen Sie den folgenden QR-Code:

Zudem finden Sie im Einstellungsmenü Ihrer Maschine integrierte und gespeicherte Tutorials. Diese führen Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung von Getränken, die Verwaltung Ihrer Favoriten und die Wartung Ihrer Maschine.

So gelangen Sie zu den Tutorials:



Liste der verfügbaren Tutorials

So bereiten Sie ihre Getränke zu
Kaffeegetränk zubereiten
Milchgetränk zubereiten
Zwei Getränke gleichzeitig
Cold Brews zubereiten
So verwalten Sie ein Profil
Zugriff auf Ihre Favoriten
Getränke zu Profilen hinzufügen
Favoriten organisieren
Favoriten entfernen
So warten Sie Ihre Maschine
Kaffeesystem spülen
Reinigung
Entkalkung
Milchsystem reinigen (Click&Clean)

4| ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

4.1| 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 längerer Lagerung wie in *Abschnitt 8* beschrieben reinigen.

4.2| AUFBAU DER MASCHINE

WARNUNG

Maschine an eine geerdete Steckdose mit 230 V anschließen. Andernfalls besteht die Gefahr tödlicher Verletzungen durch Stromschlag! Die Sicherheitshinweise beachten!

Maschine auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Unterlage aufstellen. Dabei auf ausreichenden Abstand zu Spritzwasser und Wärmequellen achten. Die Maschine gibt Wärme ab, daher auf ausreichende Belüftung achten. Die Maschine nicht auf Marmorflächen o. Ä. aufstellen. Schutzfolie vom Bedienfeld [25] abziehen.

Informationen zur Tropfschale
In der Tropfschale [13] werden Rückstände von Wasser bzw. Kaffee aufgefangen, die während oder nach der Getränkebereitung aus der Maschine fließen. Die Tropfschale muss stets eingesetzt bleiben und regelmäßig geleert werden.

Maschine einschalten
Maschine an der Ein-/Aus-Taste [23] einschalten. Auf dem Bedienfeld wird das *WMF-Logo* angezeigt. Entsprechend den vom Gerät angezeigten Anweisungen vorgehen.

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

Bei der Ersteinstellung werden die Wasserkreisläufe der Maschine befüllt. Anschließend führt die Maschine einen Vorheiz- und Spülvorgang durch und ist danach betriebsbereit.

4.3| WASSERHÄRTE EINSTELLEN

Was bewirkt die Einstellung der Wasserhärte?
Um Kalkablagerungen zu vermeiden und die Qualität des Kaffees zu optimieren, empfehlen wir Ihnen, die Wasserhärte für Ihre Maschine einzustellen. Die Wasserhärte variiert je nach Region.

So geben Sie die Wasserhärte an:



Wasserhärte testen
Prüfen Sie die Wasserhärte vor der ersten Verwendung der Maschine, damit diese entsprechend eingestellt werden kann. Wiederholen Sie die Prüfung, wenn die Maschine an einem Ort mit anderer Wasserhärte verwendet wird oder sich die Wasserqualität merklich verändert.

Nachfolgend sind die einzelnen Klassen näher beschrieben:

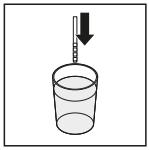
HÄRTEGRAD	KLASSE 0	KLASSE 1	KLASSE 2	KLASSE 3	KLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Einstellung am Gerät	0 – sehr weich	1 – weich	2 – mittel	3 – hart	4 – sehr hart

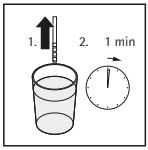
Je nach Wasserhärte muss ein Wert von 0 bis 4 eingestellt werden. Dazu wie folgt vorgehen:

1| Verwenden Sie zur Bestimmung der Wasserhärte den mitgelieferten Teststreifen [31] oder wenden Sie sich an Ihre zuständige Behörde für Wasserversorgung.

2| Ein Glas mit Leitungswasser füllen und den Teststreifen eintauchen.

3| Streifen wieder aus dem Glas nehmen. Nach etwa einer Minute kann der Härtegrad am Teststreifen abgelesen werden. Zählen Sie dazu die roten Quadrate auf dem Teststreifen. Die Zahl gibt auf einer Skala von 0 bis 4 an, wie hart Ihr Wasser ist.





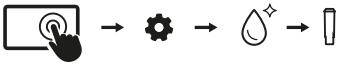


4| Bei der Ersteinstellung der Maschine, oder im Einstellungs-Menü, die Anzahl der roten Bereiche angeben.

4.4| WASSERFILTER EINSETZEN

Warum eine Filterkartusche einsetzen?
Die Kartusche des Aqua-Filtersystems optimiert den Geschmack Ihres Kaffees, reduziert Kalkablagerungen und verringert den Wartungsaufwand.

So geben sie einen Filterwechsel an:



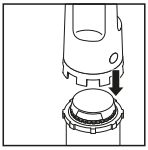
Filter einsetzen
Beim erstmaligen Einschalten der Maschine werden Sie zum Einsetzen des Filters aufgefordert. Wenn Sie das tun möchten, wählen Sie *JA* und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld.

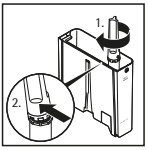
1| Setzen Sie den Filter in den Wassertank ein. Verwenden Sie zum Anschrauben des Filters ausschließlich das mitgelieferte Montagewerkzeug [7].

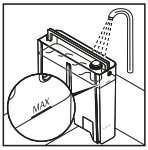
2| Nach Einsetzen des Filters den Wassertank befüllen.

3| Unter den Auslass einen Behälter mit 0,6 l Volumen aufstellen.

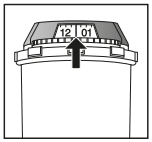
4| Die Maschine befüllt die Wasserkreisläufe, heizt sie vor und führt anschließend eine automatische Spülung aus. Der Abschluss dieses Vorgangs wird durch eine Meldung auf dem Bedienfeld angezeigt.







Wechsel des Wasserfilters
Die Maschine informiert Sie automatisch, wenn ein Filterwechsel erforderlich ist. Der Zeitpunkt hängt von der Nutzung der Maschine und der eingestellten Wasserhärte ab.



Zusätzlich können Sie die Datumsanzeige auf dem Wasserfilter als Orientierung nutzen. Durch Drehen des grauen Rings am oberen Ende des Filters können Sie den Monat des Filtereinbaus einstellen (Pos. 1 in der Abbildung, linke Zahl in der Öffnung). An Pos. 2 der nachfolgenden Abbildung (rechte Zahl in der Öffnung) wird der Monat angezeigt, in dem der Filter ausgetauscht werden sollte.

4.5| MAHLWERK

Das Mahlwerk ist werkseitig voreingestellt. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Werkseinstellung zunächst beizubehalten und den Mahlgrad erst nach der Zubereitung einiger Getränke anzupassen (siehe *Abschnitt 7.1*).

5| VOR DER ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

HINWEIS

Getränke können nur zubereitet werden, wenn der Wassertank [8] befüllt und eingesetzt ist, sich Kaffeebohnen im Kaffeebohnenbehälter [5] befinden und der Kaffeesatzbehälter [9] korrekt eingesetzt und nicht voll ist. Sind diese Voraussetzungen nicht erfüllt, erscheint eine entsprechende Wartungsmeldung auf dem Display. Die angezeigte Aktion muss durchgeführt werden, bevor Getränke zubereitet werden können.

5.1| MASCHINE VORBEREITEN

1| Wassertank [8] herausnehmen und bis zur MAX-Markierung befüllen (max. 3 l).

2| Wassertank wieder einsetzen [8].

3| Deckel des Kaffeebohnenbehälters [5] öffnen und Kaffeebohnen einfüllen (max. 250 g).

4| Deckel des Kaffeebohnenbehälters wieder schließen [5].

ACHTUNG

Den Wassertank [8] nicht mit heißem Wasser, Milch oder anderen Flüssigkeiten befüllen.

ACHTUNG

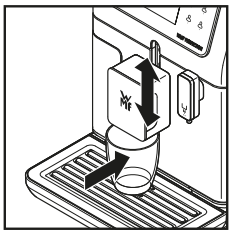
Niemals Kaffeepulver in den Kaffeebohnenbehälter einfüllen. Von der Verwendung öliger, karamellisierter oder aromatisierter Kaffeebohnen in dieser Maschine wird dringend abgeraten. Diese Bohnenarten können das Gerät beschädigen. Darauf achten, dass sich zwischen den Kaffeebohnen keine Fremdkörper befinden,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

5.2| KAFFEEAUSLAUF EINSTELLEN

Der Kaffeeauslauf [10] kann für jedes Getränk entsprechend der Größe des Trinkgefäßes nach oben oder unten verschoben werden.

VORSICHT

Sitzt der Kaffeeauslauf [10] zu hoch über dem Trinkgefäß, kann das Getränk spritzen und Verbrühungen verursachen.



5.3| TIPPS FÜR DIE GERÄNKEZUBEREITUNG

Die Qualität von Wasser, Kaffeebohnen und Temperatur der Tasse beeinflusst Geschmack und Temperatur Ihres Getränks. Die folgenden Hinweise helfen Ihnen dabei, optimale Ergebnisse zu erzielen.

Wasser
Die Wasserqualität beeinflusst den Geschmack des Kaffees. Kalk und Chlor können das Aroma beeinträchtigen. Wir empfehlen die Verwendung von frischem, kaltem Wasser sowie des WMF Wasserfilters, oder von abgefülltem Wasser mit Trockenrückständen unter 800 mg/l (siehe Flaschenetikett). Für optimale Ergebnisse empfehlen wir außerdem, die Wasserhärte einzustellen. Lassen Sie das Wasser nicht länger als 4 Tage ungenutzt im Gerät.

Bohnen
Die Wahl der Kaffeebohnen beeinflusst Geschmack, Aroma und Crema Ihres Kaffees maßgeblich. Die zwei Hauptarten sind Arabica und Robusta. Arabica-Bohnen zeichnen sich durch feine, ausgewogene Aromen und eine angenehme Säure aus. Robusta-Bohnen sind kräftiger im Geschmack, enthalten mehr Koffein und sorgen für eine besonders dichte Crema. Viele Kaffeemischungen kombinieren beide Sorten, um ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zu erzielen.

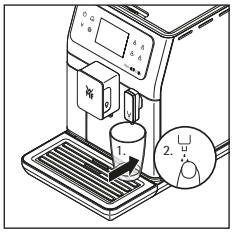
Auch der Röstgrad beeinflusst den Geschmack. Helle Röstungen besitzen häufig fruchtige und säurebetonte Aromen, während dunklere Röstungen kräftiger und intensiver schmecken und oft weniger Säure aufweisen.

Die für Sie passende Kaffeesorte und Röstung hängt von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Verwenden Sie möglichst frisch geröstete Bohnen und lagern Sie diese luftdicht verpackt an einem kühlen, dunklen und trockenen Ort (nicht im Kühlschrank).

Befüllen Sie den Bohnenbehälter möglichst nur mit der Menge, die Sie in den nächsten Tagen verbrauchen werden.

Zusätzlich können verschiedene Maschineneinstellungen das Geschmacksprofil des Kaffees beeinflussen, bspw. Mahlgrad, Vorbrühzeit oder Kaffeestärke. Weitere Informationen finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Tasse vorheizen
Bei der Zubereitung heißer Getränke empfehlen wir, vorgewärmte Tassen zu verwenden. Stellen Sie sie dazu einfach unter den Click&Clean Auslass [16] und drücken Sie die Heißwasser-Taste [22]. Verwenden Sie Tassen oder Gläser, deren Größe an die gewünschte Menge angepasst ist.



6| GETRÄNKE ZUBEREITEN

Mit Ihrer WMF Perfection steht Ihnen eine große Auswahl heißer und kalter Kaffee- und Milchspezialitäten zur Verfügung. Über das Bedienfeld und die verschiedenen Getränkekategorien am unteren Rand gelangen Sie schnell zu Ihrem Wunschgetränk.

Informationen zum ausgewählten Getränk sowie Tipps zur Zubereitung finden Sie in den erweiterten Getränkeeinstellungen. Wählen Sie hierzu ein Getränk aus, öffnen Sie die erweiterten Getränkeeinstellungen (durch Drücken der drei Punkte oben rechts auf dem Bildschirm) und tippen Sie auf das Informationssymbol (i).

Zubereitung: Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf stellen. Taste für das gewünschte Getränk drücken.

Zubereitung anhalten: Sie können die Zubereitung Ihres Getränks jederzeit durch Tippen auf die Schaltfläche STOPP abbrechen. Die Maschine beendet den laufenden Vorgang und ist währenddessen kurzzeitig nicht verfügbar.

6.1| ÜBERSICHT DER GETRÄNKEEINSTELLUNGEN

Für jedes Getränk sind optimale Standardeinstellungen bereits hinterlegt. Je nach Getränk können verschiedene Einstellungen vorgenommen werden, um Geschmack und Zubereitung an Ihre individuellen Vorlieben anzupassen.

TASTE	BESCHREIBUNG / FUNKTION
+	Zubereitung von 2 Tassen (2 Mahlvorgänge)
	Anpassung der Kaffeestärke
ml / M–XL	Anpassung des Getränkevolumens
	Zugriff auf erweiterte Einstellungen (je nach Getränk)
	Einstellungen der Kaffetemperatur (T1, T2, T3), siehe *Abschnitt 7.4*
	Einstellungen der Vorbrühzeit (2s, 5s oder 10s, sog. Expert Mode), siehe *Abschnitt 7.3*
	Anpassung der Schaum- bzw. Kaffeemenge (nur bei Milchgetränken, siehe *Abschnitt 6.3*)

6.2| ÜBERSICHT ÜBER DIE GETRÄNKE

Überblick über die verfügbaren Getränke und deren wesentliche Merkmale:

Getränk		Standard-volumen	Verfügbares Volumen	Standard-stärke	Dual-Cup
	KAFFEE				
	**Ristretto** Espresso Shot. Gleiche Kaffeemenge wie ein Espresso mit weniger Wasser für einen besonders intensiven Geschmack.	25 ml	20–40 ml	●●●●	✓
	**Espresso** Klassischer italienischer Espresso mit ausgewogenem Aroma und feiner Crema.	40 ml	40–70 ml	●●●	✓
	**Lungo** Größere Variante eines Espressos mit längerer Extraktion und somit milderem Aroma.	70 ml	70–100 ml	●●●	✓
	**Café Crema** Kaffee mit größerem Volumen und feiner Crema für einen ausgewogenen Kaffeegenuss.	120 ml	80–180 ml	●●●●	✓
	**Doppio** Doppelter Espresso aus zwei Espressozyklen für mehr Volumen bei gleichbleibendem Charakter.	100 ml	40–140 ml	●●●	–
	**Americano** Doppelter Espresso mit zusätzlichem heißem Wasser für einen milderen Geschmack.	160 ml	120–280 ml	●●●	–
	**Frühstückskaffee** Filterkaffee mit großem Volumen und mildem Aroma für große Tassen.	150 ml	80–170 ml	●●●●	✓
	**Kannenfunktion** Filterkaffee für 3 bis 8 Tassen (in 4 bis 11 Minuten) in einem Klick.	375 ml	375–1000 ml	●●●●	–
	LATTE				
	**Espresso Macchiato** Espresso, verfeinert mit einer kleinen Menge Milchschaum und somit milder im Geschmack.	50 ml	M: 30 ml L: 50 ml XL: 70 ml	●●●	✓
	**Cappuccino** Besteht zu gleichen Teilen aus Milch, Kaffee und Milchschaum für einen ausgewogenen Geschmack.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓

	**Italian Cappuccino** Hier fließt die Milch in den Kaffee statt umgekehrt, wodurch sich beide besonders harmonisch verbinden.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓
	**Latte Macchiato** Besteht aus 1/3 Kaffee und 2/3 Milch. Der Kaffee fließt in die Milch und wird mit cremigem Milchschaum abgerundet.	250 ml	M: 200 ml L: 250 ml XL: 300 ml	●●●	✓
	**Café Latte** Eine große Menge cremiger Milch verbindet sich mit einer kleineren Menge Kaffee, für einen besonders milden Kaffeegeschmack.	250 ml	M: 150 ml L: 250 ml XL: 330 ml	●●●	✓
	**Flat White** Milchgetränk mit zwei Ristrettos für einen besonders intensiven Kaffeegeschmack.	160 ml	M: 140 ml L: 160 ml XL: 250 ml	●●●	–
	**Aufgeschäumte Milch** Warme Milch mit cremigem Milchschaum – perfekt für eine Milchschokolade.	160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	–	–

KALT

	**Nitro Coffee** Kalter Kaffee wird mit Luft aufgeschäumt. Für ein Getränk mit einem leicht süßlichen Geschmack und besonders cremiger Textur.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Chilled Coffee** Doppelter Filterkaffee mit leichter Crema, serviert auf Eis.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Iced Latte** Kaltes Kaffeegetränk mit Eis, Milch und cremigem Schaum.	380 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Café Crèma** Kalt extrahierter Café Crème auf Eis mit ausgewogenem, mildem Aroma.	200 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Espresso** Kalt extrahierter Espresso auf Eis für intensiven Kaffeegeschmack mit erfrischendem Charakter.	70 ml*	–	●●●●	–
	**Affogato** Espresso über eine Kugel Vanilleeis für die Kombination von eiskalter Süße und Kaffeearoma.	40 ml*	–	●●	–
	**Cold Cappuccino** Kalt extrahierter Cappuccino mit Milch und Milchschaum auf Eis.	240 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Italian Cappuccino** Kalt extrahierter Cappuccino, bei dem die Milch in den Kaffee fließt.	240 ml*	–	●●●●	–

	Cold Latte Macchiato Latte Macchiato mit kalt extrahiertem Espresso und cremigem Milchschaum auf Eis.	340 ml*	–	●●●●	–
	Cold Café Latte Kalt extrahiertes, milchbetontes Getränk, auf Eis und mit mildem Kaffeegeschmack.	350 ml*	–	●●	–
	TO-GO				
	Zusätzlich als To-Go-Variante: Café Crema, Americano, Frühstückskaffee, Cappuccino**, Latte Macchiato**, Chilled Coffee**, Iced Latte*, Cold Latte Macchiato**	240 ml	–		–
	TEE				
	Weißer Tee Heißwasser mit niedriger Temperatur (ca. 70°) für empfindliche Teesorten.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Grüner Tee Heißwasser mit mittlerer Temperatur (ca. 80°) für grünen Tee.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Schwarzer Tee Heißwasser mit hoher Temperatur (ca. 85°) für schwarzen Tee.	200 ml	50-300 ml	–	–

Volumen als Richtwert, kann abweichen
*Gesamtvolumen mit der empfohlenen Menge an Eiswürfeln **modellabhängig

6.3| KAFFEEGETRÄNKE

Bei Kaffeegetränken kann die Menge des zubereiteten Kaffees vor oder während der Zubereitung des Getränks angepasst werden.

Die Zubereitung beginnt mit dem Mahlen der Kaffeebohnen, anschließend wird das Kaffeepulver verdichtet, kurz befeuchtet (sog. Vorbrühung) und schließlich der Kaffee aufgebrüht.

6.4| MILCHHALTIGE GETRÄNKE

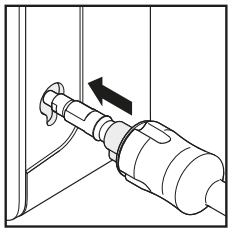
Vor Beginn der Getränkezubereitung

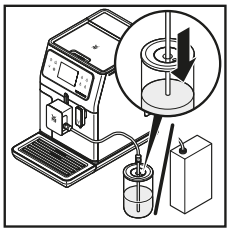
1| Schmalere und längere Seite des Milchschlauchanschlusses [17] an den One Touch Cappuccino-Block [2] anschließen.

HINWEIS

Zur Gewährleistung der Qualität des Getränks darauf achten, dass die schmalere und längere Seite des Milchschlauchanschlusses [17] sicher und vollständig eingeführt ist.

2| Das andere Ende des Milchschlauchs mit der Milchlanze [19] verbinden und die Milchlanze in einen Behälter mit Milch oder den Milchbehälter [20] eintauchen.





3| Tasse unter die Kaffee-/Milchdüsen stellen.

Bei milchhaltigen Getränken kann die Getränkemenge während der Zubereitung nicht angepasst werden.

In den erweiterten Einstellungen von Milchgetränken können Kaffeemenge (je nach Getränk 30-80 ml) sowie Schaummenge (klein, mittel oder groß) angepasst werden.

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

HINWEIS

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung frischer, pasteurisierter oder ultrahocherhitzter Milch. Auch Pflanzendrinks können verwendet werden, wobei die Schaumqualität je nach Produkt variieren kann. Für eine optimale Schaumqualität empfehlen wir gekühlte Milch.

Reinigung des Milchsystems nach der Zubereitung milchhaltiger Getränke

ACHTUNG

Nach der Zubereitung eines milchhaltigen Getränks schlägt die Maschine jedes Mal die Reinigung des Milchsystems vor, die Frage *Möchten Sie eine Reinigung durchführen?* wird angezeigt. Zur Gewährleistung einwandfreier hygienischer Bedingungen und eines reibungslosen Betriebs Ihrer Maschine empfehlen wir Ihnen, diese Reinigung durchzuführen.

Mithilfe der automatischen Reinigung des Milchsystems (Click&Clean) können Sie den One Touch Cappuccino-Block und den Milchschlauch automatisch reinigen.

HINWEIS

Für beste Ergebnisse wird die regelmäßige Reinigung des herausnehmbaren One Touch Cappuccino-Blocks [2] empfohlen (siehe *Abschnitt 8.5*).

Wird eine Veränderung der Milchschaumqualität festgestellt, Spül- und Reinigungsvorgang durchzuführen. Probleme dieser Art sind häufig auf eine unzureichende Reinigung des Milchsystems zurückzuführen.

HINWEIS

Für Rezepte ohne Milch wird empfohlen, den Milchschlauch mit Anschluss [17] vom One Touch Cappuccino-Block [2] zu trennen.

HINWEIS

Bitte beachten Sie, dass Ihre Maschine im Neuzustand einige (5–10) Dampf- oder Milchrezepte durchlaufen muss, bevor sie ihre volle Leistung erreicht.

6.5| KALTGETRÄNKE / COLD BREW

Die WMF Perfection 600XT ermöglicht die Zubereitung verschiedener kalter Kaffee- und Milchgetränke. Mit der WMF Automatic Cold Brew Technology erfolgt zunächst eine kurze Vorbrühung mit Heißwasser zur Aromaentfaltung, gefolgt von einer Extraktion bei niedriger Temperatur. Die Getränketemperatur nimmt dabei im Verlauf der Zubereitung ab. Die endgültige Trinktemperatur wird erst nach der Zubereitung und durch Zugabe der empfohlenen Eiswürfel erreicht.

Die Maschine führt Sie Schritt für Schritt durch den Zubereitungsprozess. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Informationen sowie Tipps zur Zubereitung finden Sie auch im Informationsbereich (i) der erweiterten Getränkeeinstellungen.

Die empfohlene Anzahl an Eiswürfeln ist auf das jeweilige Rezept abgestimmt, um das Getränk optimal zu kühlen ohne den Geschmack zu verwässern. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von Eiswürfeln in Standardgröße (ca. 4 × 2,5 × 2,2 cm) in einem Glas mit einem Fassungsvermögen von 400 bis 450 ml.

Tipp: Verwenden Sie frisches, kaltes Wasser im Wassertank.

Bei Kaltgetränken können das Getränkevolumen sowie die Kaffee- und Schaummenge nicht angepasst werden. Je nach Rezept sind die Einstellungen Kaffeetemperatur und Vorbrühzeit ebenfalls nicht verfügbar.

6.6| TO-GO GETRÄNKE

To-Go-Rezepte sind für ein Getränkevolumen von 240 ml ausgelegt. Wir empfehlen die Verwendung eines To-Go-Bechers mit einem Fassungsvermögen von ca. 300 ml.

Die To-Go-Rezepte finden Sie jeweils am Ende der entsprechenden Getränkekategorie.

6.7| TEE/HEISSWASSER

Mit Ihrer WMF Perfection können Sie weißen, grünen und schwarzen Tee zubereiten. Die Temperatur des Heißwassers wird an die Getränkeauswahl angepasst:

- **Weißer Tee:** niedrigste Temperatur (ca. 70°C)
- **Grüner Tee:** mittlere Temperatur (ca. 80°C)
- **Schwarzer Tee:** höchste Temperatur (ca. 85°C)

Die Menge des Getränks ist vor und während der Zubereitung einstellbar.

Teezubereitung: Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf.

Alternativ können Sie über die Heißwassertaste [22] einen weißen Tee zubereiten. Stellen Sie die Tasse unter den Click&Clean-Auslass [16].

Die Teetemperatur kann für alle Teesorten angepasst werden. Weitere Informationen finden Sie in *Abschnitt 7.4*.

7| WEITERE EINSTELLUNGEN UND PERSONALISIERUNGEN

Für optimale Ergebnisse sind bereits passende Standardeinstellungen hinterlegt. Die folgenden Einstellungen ermöglichen eine individuelle Anpassung an Ihre persönlichen Vorlieben.

7.1| MAHLWERK EINSTELLEN

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

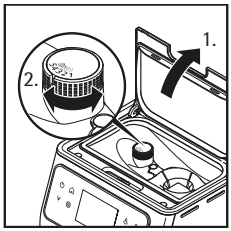
Was bewirkt die Einstellung des Mahlgrads?
Der Mahlgrad beeinflusst Geschmack, Aroma und Crema des Kaffees. Je nach verwendeter Kaffeesorte, Röstung und Geschmacksvorliebe kann eine Anpassung des Mahlgrads sinnvoll sein.

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.

Gewünschtes Ergebnis	Empfehlung
Kräftigeres Aroma, intensiverer Geschmack	Mahlgrad feiner stellen
Milderes Aroma, leichterer Geschmack	Mahlgrad gröber stellen
Espresso	Eher feiner Mahlgrad
Café Crema	Eher gröberer Mahlgrad

So stellen Sie den Mahlgrad ein:
Der Mahlgrad kann über den Einstellregler auf der Oberseite der Maschine eingestellt werden.



- **Nach rechts drehen** (auf kleinere Stufen): Der Mahlgrad wird feiner
- **Nach links drehen** (auf größere Stufen): Der Mahlgrad wird gröber

HINWEIS

Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Werkseinstellung zunächst beizubehalten und den Mahlgrad erst nach einigen Getränken anzupassen.

HINWEIS

Der Mahlgrad sollte während des Mahlvorgangs schrittweise eingestellt werden. Es wird empfohlen, die Einstellung stufenweise zu verändern. Nach drei Rezepten werden Sie einen deutlichen Geschmacksunterschied feststellen.

7.2| BOHNENTYP

Was bewirkt die Einstellung des Bohnentyps?
Die Einstellung des Bohnentyps unterstützt die optimale Verarbeitung verschiedener Kaffeebohnen und trägt zu einem gleichmäßigen Mahlergebnis sowie einer optimaler Aromaentfaltung bei.

Je nach Beschaffenheit der verwendeten Kaffeesorte stehen folgende Einstellungen zur Verfügung:

- **Standard:** Für trocken wirkende Bohnen mit matter Oberfläche. Für die meisten Kaffeesorten und Röstungen geeignet.
- **Ölig:** Für Bohnen mit glänzender oder öliger Oberfläche, wie sie häufig bei dunkleren Röstungen vorkommen.

Wählen Sie die Einstellung, die dem Erscheinungsbild Ihrer Kaffeebohnen am besten entspricht.

So stellen Sie den Bohnentyp ein:



7.3| VORBRÜHZEIT

Was bewirkt die Einstellung der Vorbrühzeit?
Bei der Vorbrühung wird das Kaffeepulver vor der eigentlichen Zubereitung kurz mit Wasser befeuchtet. Dadurch kann das Kaffeemehl gleichmäßiger extrahiert werden. Die Zeit der Vorbrühung beeinflusst Aroma und Intensität des Kaffees. Sie eignet sich besonders zur Feinabstimmung des Kaffeeergebnisses (sog. WMF Experten Modus).

- **Kürzere Vorbrühzeit:** kräftigerer und intensiverer Geschmack mit stärker betonten Säure- und Röstaromen
- **Längere Vorbrühzeit:** weicherer und süßerer Geschmack mit ausgewogeneren Aromen

Je nach Kaffeesorte und Röstung kann die bevorzugte Vorbrühzeit variieren. Eine längere Vorbrühzeit kann insbesondere für hellere Röstungen oder fruchtigere Kaffees geeignet sein. Dunklere Röstungen profitieren häufig von einer kürzeren Vorbrühzeit. Probieren Sie unterschiedliche Einstellungen aus, um das für Ihren Geschmack beste Ergebnis zu erzielen.

So stellen Sie die Vorbrühzeit ein:



7.4| TEMPERATUR

Für jedes Getränk ist eine optimale Temperatur voreingestellt. Die Temperaturstufe T2 entspricht dabei der empfohlenen Standardeinstellung für das Getränk, wobei die tatsächlich verwendete Temperatur je nach Getränk unterschiedlich sein kann.

Mit der Temperatureinstellung können Sie die Getränketemperatur an Ihre persönlichen Vorlieben anpassen:

- T1: niedrigere Temperatur
- T2: Standardtemperatur
- T3: höhere Temperatur

Diese Einstellung eignet sich besonders, wenn Sie Ihre Getränke grundsätzlich heißer oder kühler bevorzugen.

Tipp: Die tatsächliche Trinktemperatur wird auch von der Temperatur der verwendeten Tasse beeinflusst. Für heiße Getränke empfehlen wir vorgewärmte Tassen (siehe *Abschnitt 5.3*).

Allgemeine Temperatureinstellung (Grundtemperatur)
Die allgemeine Temperatureinstellung gilt standardmäßig für alle Getränke.

So stellen sie die Grundtemperatur ein:



Getränkespezifische Temperatureinstellung
Zusätzlich kann die Temperatur einzelner Getränke über die erweiterten Getränkeeinstellungen angepasst werden. Die getränkespezifische Einstellung überschreibt die allgemeine Temperatureinstellung für das ausgewählte Getränk.

So stellen sie die Getränketemperatur ein:



7.5| PROFILE UND LIEBLINGSREZEPTE

Wozu dienen Profile?
Mit der Profilfunktion greifen Sie auf einen personalisierten Bereich zu, in dem Sie Ihre Lieblingsgetränke speichern können. Die Funktion ist über die Profiltasten auf dem Bedienfeld jederzeit schnell erreichbar.

Die in Ihrem Profil gespeicherten Lieblingsgetränke können direkt aufgerufen werden, ohne die getätigten Anpassungen erneut vornehmen zu müssen. Gespeichert werden können Anpassungen für Stärke, Volumen, Temperatur, Vorbrühzeit oder Milchschaum.

Für jedes Profil können Lieblingsrezepte sowie individuelle Einstellungen gespeichert werden:

- Profilname
- Profilfarbe
- Schnellzugriff (Profiltaste 1-4)
- Anzeige der Rezepte (Slider/Mosaik)
- Sockelbeleuchtung (an/aus)
- Automatisches Einschalten über ein Lieblingsrezept (siehe *Abschnitt 7.6*)

Profil anlegen und löschen
Verfahren 1: Eine der Profiltasten an der rechten Seite des Bedienfelds drücken [26–29]. 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 bis zu acht verschiedene Profile angelegt werden. Zum Ändern oder Löschen eines Profils die *Einstelltaste* [⚙] in diesem Profil betätigen.

Lieblingsrezept anlegen und löschen
Verfahren 1: Zum Anlegen eines Rezepts im Profilmenü auf [+] drücken und Anweisungen auf dem Bedienfeld befolgen.

Verfahren 2: Nach Eingabe eines Rezepts folgende Taste betätigen: [+👤]

Für jedes Profil können bis zu acht Rezepte gespeichert werden.

HINWEIS

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

Tipp: In den integrierten Tutorials finden Sie Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur Profilverwaltung und zur Verwaltung Ihrer Lieblingsrezepte.

So gelangen Sie zu den Tutorials:



7.6| AUTO-START FUNKTION

Was bewirkt die Auto-Start-Funktion?
Mit der Auto-Start-Funktion können für gespeicherte Lieblingsrezepte in den Profilen automatische Einschaltzeiten festgelegt werden.

Zu der ausgewählten Uhrzeit schaltet sich die Maschine automatisch ein, heizt vor und zeigt das ausgewählte Lieblingsrezept direkt auf dem Bedienfeld an. Das Getränk kann anschließend mit den gespeicherten Einstellungen sofort per Fingertipp gestartet werden.

Pro Profil können zwei Auto-Start-Zeiten gespeichert werden, mit je einem verknüpften Lieblingsgetränk:

- Unter der Woche
- Am Wochenende

Die Auto-Start-Funktion eignet sich besonders für Getränke, die regelmäßig zu einer bestimmten Tageszeit zubereitet werden.

So richten Sie die Auto-Start-Funktion ein:
1| Öffnen Sie das gewünschte Profil und die Profileinstellungen.



2| Wählen Sie die Auto-Start-Funktion.

3| Wählen Sie, ob die Einstellung unter der Woche oder am Wochenende gelten soll. Legen Sie die gewünschte Uhrzeit fest. Wählen Sie ein gespeichertes Lieblingsrezept aus.

Tipp: Beachten Sie, dass beim Einschalten der Maschine gegebenenfalls eine automatische Spülung durchgeführt wird. Bei Bedarf kann diese Funktion in den Einstellungen angepasst werden (siehe *Abschnitt 7.7*).

7.7| ALLGEMEINE MASCHINENEINSTELLUNGEN

Über das Einstellungsmenü können weitere Funktionen und Einstellungen Ihrer Maschine verwaltet werden.

Tippen Sie hierzu auf des Zahnradsymbol [⚙] an der linken Seite des Bedienfelds [21].

Folgende Menüpunkte stehen zur Verfügung:

- **Parameter:** Allgemeine Maschinen- und Getränkeeinstellungen
- Informationen: Getränkestatistiken (zubereitete Getränke, Anzahl der ausgeführten Rezepte)
- **Hilfe & Tutorials:** Integrierte Videoanleitungen zur Bedienung und Wartung der Maschine

Nachfolgend sind die verfügbaren Haupteinstellungen aufgeführt:

Datum	Das Datum muss eingestellt werden, vor allem bei Verwendung eines Wasserfilters.
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.
Wasserhärte	Die Wasserhärte kann von 0 bis 4 eingestellt werden (*Abschnitt 4.3*).
Automatische Abschaltung	Sie können einstellen, wann sich die Maschine automatisch abschaltet (Dauer der Nichtnutzung). Mit dieser Funktion können Sie Ihren Stromverbrauch verringern. Zum Stromsparen die automatische Abschaltung der Maschine aktivieren (Abschaltung 5/15/30/60/90 Minuten nach dem letzten Arbeitsschritt der Maschine). **Um möglichst viel Strom zu sparen, die automatische Abschaltung auf die kürzeste Dauer (5 Minuten) setzen.** Darüber hinaus können auch die Werkseinstellungen wiederhergestellt werden.
Automatische Spülung	Sie können sich für oder gegen die automatische Spülung des Kaffeeauslasses beim Starten der Maschine entscheiden (gilt nicht für Teezubereitungen). Die automatische Spülung unterstützt die Hygiene des Kaffeesystems und trägt dazu bei, die Maschine für die Getränkezubereitung vorzuwärmen.
Sockelbeleuchtung	Die Sockelbeleuchtung kann entsprechend den eigenen Vorlieben eingestellt oder abgeschaltet werden. Diese Einstellung funktioniert unabhängig von den spezifischen Einstellungen in den einzelnen Profilen.
Anzeige	Wählen Sie, ob der Bildschirm mit Schieberegler oder mosaikartig dargestellt werden soll.
Vorbrühen	Sie können einstellen, wie lange das Wasser das Kaffeepulver befeuchten soll (siehe *Abschnitt 7.3*)
Bohnensorte	Mit dieser Funktion können Sie die Bohnensorte auswählen, mit der Sie die Maschine befüllen möchten (siehe *Abschnitt 7.2*).
Gerät zurücksetzen	Wenn Sie das Gerät zurücksetzen, werden Ihre Einstellungen und Anpassungen gelöscht und durch die Standardeinstellungen ersetzt. Auch Ihre Lieblingsgetränke werden auf ihre ursprüngliche Version zurückgesetzt.

Mit ⍇ verlassen Sie das Einstellmenü. Nach Ziehen des Netzsteckers müssen die Einstellungen erneut vorgenommen werden.

8| REINIGUNG UND PFLEGE

	 Spülmaschinen-geeignet	 Unter laufendem Wasser abspülbar	 Mit einem feuchten Tuch reinigen	 Mit einem trockenen Tuch / Pinsel reinigen
Gerätegehäuse und Display [25]	–	–	✓	✓
Kaffeebohnenbehälter [11]	–	–	–	✓
Wassertank mit Deckel [5]	–	✓	✓	✓
Tropfschale und Gitter [4+8]	✓	✓	✓	✓
Kaffeesatzbehälter [13]	–	✓	✓	✓
One Touch Cappuccino-Block [9]	✓	✓	✓	✓
Milchschlauch [18]	–	✓	–	–
Milchbehälter [20]	✓	✓	✓	✓

Mit der richtigen Pflege erhalten Sie die Qualität Ihrer Getränke und unterstützen einen langfristig zuverlässigen Betrieb Ihrer Maschine.

Aus Gründen der Hygiene empfehlen wir, dass Sie die in der Bedienungsanleitung vorgeschlagene tägliche Pflege durchführen und vor dem ersten Gebrauch das automatische Spülprogramm laufen lassen.

Die vorangegangene Übersicht zeigt, wie die einzelnen Komponenten gereinigt werden können. Zusätzlich unterstützt Sie Ihre WMF Perfection mit automatischen Reinigungs- und Wartungsprogrammen und führt Sie Schritt für Schritt durch die erforderlichen Maßnahmen.

ACHTUNG



Verwenden Sie ausschließlich weiche Schwämme oder Bürsten. Scheuernde Reinigungsmittel und kratzende Reinigungsutensilien können die Oberflächen der Maschine beschädigen.

VORSICHT



Beachten Sie zusätzlich die Reinigungs- und Pflegehinweise in den nachfolgenden Abschnitten sowie die automatischen Reinigungsprogramme der Maschine.

HINWEIS

Um die Leistung und Lebensdauer Ihres Geräts zu unterstützen, empfehlen wir die Verwendung unserer WMF Perfection Reinigungstabletten, WMF Perfection Wasserfilter und des WMF Perfection Premium Flüssigentkalker. Diese Produkte sind auf wmf.com oder bei autorisierten Handelspartnern erhältlich.

8.1| KAFFEESATZBEHÄLTER

Der Kaffeesatzbehälter [9] sammelt den bei der Zubereitung anfallenden Kaffeesatz.

Wann muss der Kaffeesatzbehälter geleert werden?
Bei entsprechender Meldung auf dem Display. 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 registrieren kann.

ACHTUNG

Wird der Kaffeesatzbehälter nicht regelmäßig und wie angegeben geleert, kann die Maschine Schaden nehmen.

Die Tropfschale muss gleichzeitig mit dem Kaffeesatzbehälter entleert werden (siehe *Abschnitt 8.2*).

Reinigung des Kaffeesatzbehälters
Aus Gründen der Hygiene empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter täglich mit einem Schwamm und etwas Seife unter heißem Wasser zu reinigen. Lassen Sie den Kaffeesatzbehälter vor dem Wiedereinsetzen vollständig trocknen.

ACHTUNG

Den Kaffeesatzbehälter nicht in die Spülmaschine geben.

Fordert die Maschine zum Leeren des Kaffeesatzbehälters auf, nachdem die Getränkezubereitung bereits gestartet wurde, stellen Sie sicher, dass Kaffeesatzbehälter und Tropfschale nach der Reinigung wieder korrekt eingesetzt sind. Die Maschine setzt die Getränkezubereitung anschließend automatisch fort.

8.2| TROPFSCHALE

In der Tropfschale [13] werden Wasser- und Kaffeereste aufgefangen, die während und nach der Getränkezubereitung anfallen.

Die Tropfschale muss stets eingesetzt bleiben und regelmäßig geleert und gereinigt werden.

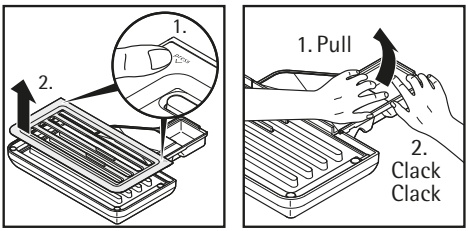
Wann muss die Tropfschale geleert werden?
Bei entsprechender Meldung auf dem Display oder wenn die Wasserstandsanzeige [12] nach oben zeigt. Die Tropfschale kann jederzeit auch vor Erscheinen einer Meldung geleert werden.

Wir empfehlen die Tropfschale regelmäßig auszuspülen und abzutrocknen.

Reinigung der Tropfschale
Da die Tropfschale mit Kaffee- und Milchrückständen in Kontakt kommt, empfehlen wir aus Gründen der Hygiene, sie täglich vollständig zu zerlegen und alle Bestandteile mit einem Schwamm unter heißem Wasser zu reinigen.

Lassen Sie die einzelnen Komponenten vor dem Wiedereinsetzen vollständig trocknen.

Die Abdeckung kann zu Reinigungszwecken durch festes Ziehen am markierten Bereich abgenommen werden.



8.3| WASSERTANK

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 [8] vor jedem Befüllen mit einem weichen Schwamm

oder einer Flaschenbürste unter heißem Wasser zu reinigen. Lassen Sie den Wassertank vor dem Wiedereinsetzen an der Luft trocknen.

8.4| KAFFEEBOHNENBEHÄLTER

Kaffeebohnen können ölige Rückstände im Behälter hinterlassen, die Geschmack und Aroma Ihres Kaffees beeinträchtigen können.

Reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter regelmäßig mit einem trockenen, weichen Tuch. Verwenden Sie kein Wasser, da Feuchtigkeit das Mahlwerk beschädigen kann. Vor der Reinigung des Kaffeebohnenbehälters die Maschine ausschalten.

ACHTUNG



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

8.5| MILCHSYSTEM

VORSICHT



Für optimale Hygiene und eine gleichbleibende Qualität des Milchschaums empfehlen wir die tägliche Reinigung des Milchsystems.

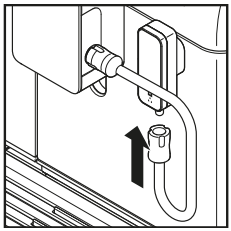
Die folgende Übersicht zeigt die empfohlenen Reinigungsmaßnahmen für die einzelnen Komponenten des Milchsystems:

PFLEGE	WANN?	ERLÄUTERUNG	BENÖTIGTE HILFSMITTEL
Automatische Reinigung des Milchsystems (Click&Clean) 55 s/95 ml	Nach jeder Zubereitung eines milchhaltigen Getränks bzw. bei Anzeige einer entsprechenden Meldung	Zur automatischen Reinigung des Milchsystems (inkl. Milchschlauch und Anschluss). Das Reinigungsprogramm kann jederzeit über das Reinigungsmenü aufgerufen werden.	–
Manuelle Reinigung des Milchbehälters 30 s	Nach jeder Verwendung bzw. nach dem Leeren des Behälters	Wir empfehlen eine Reinigung nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel. Sie können den Milchbehälter [20] ohne Deckel in die Spülmaschine stellen.	Heißes Wasser, Spülmittel, Spülmaschine
Manuelles Spülen der Milchlanze 30 s	Nach jeder Verwendung	Entfernt Milchrückstände aus der Milchlanze [19].	Heißes Wasser, Reinigungsbürste [33]
Manuelle Reinigung des One Touch Cappuccino Blocks 5 min	Jederzeit bzw. bei Anzeige einer entsprechenden Meldung	Zerlegen und Reinigen des One Touch Cappuccino Blocks [2] zur Erhaltung einer gleichbleibenden Milchschaumqualität. Siehe dazu Anweisungen in *Abb. A1–A5 im Bildanhang.*	Reinigungsnadel [1]

Automatische Reinigung des Milchsystems (Click&Clean)
Mit der Funktion Click&Clean können Sie das Milchsystem effektiv, einfach und schnell reinigen. So werden Milchschlauch, One Touch Cappuccino-Block und die internen Milchleitungen schnell und einfach gespült. Die Milchlanze wird dabei nicht gereinigt und muss separat gereinigt werden.

1| Lassen Sie den Milchschlauch [17] am One Touch Cappuccino-Block angeschlossen.

2| Verbinden Sie das andere, freie Ende des Milchschlauchs (ohne Milchlanze) mit dem Click&Clean Auslass [16].



3| Stellen Sie ein Gefäß (ca. 600 ml) unter den Auslass und starten Sie anschließend den Reinigungszyklus. Dabei fließt heißes Wasser abwechselnd durch den One Touch Cappuccino-Block und den Click&Clean-Auslass, um Milchrückstände aus dem System zu entfernen.

HINWEIS

Aus hygienischen Gründen und zur Sicherstellung einer gleichbleibenden Milchschaumqualität empfehlen wir, Milchschlauch [18] und Kunststoffdüse [17] etwa alle drei Monate auszutauschen. Diese Zubehörteile sind über die Webseite von WMF erhältlich.

8.6| AUTOMATISCHE REINIGUNGSPROGRAMME

Die Maschine unterstützt Sie mit automatischen Reinigungs- und Wartungsprogrammen. Sobald eine Reinigung erforderlich ist, erscheint eine entsprechende Meldung auf dem Display. Die Maschine ermittelt den Reinigungsbedarf automatisch anhand der tatsächlichen Nutzung. Daher können die Reinigungsintervalle je nach Art und Anzahl der zubereiteten Getränke unterschiedlich ausfallen.

Sie können diese Reinigungsprogramme auch jederzeit manuell starten (mit Ausnahme der Entkalkung).

Die Maschine führt Sie dabei Schritt für Schritt durch den jeweiligen Vorgang.

So greifen Sie auf das Reinigungsmenü zu:



ACHTUNG

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.

Wird die Stromversorgung während eines laufenden Reinigungs- oder Wartungsprogramms unterbrochen, startet das Programm nach dem erneuten Einschalten der Maschine erneut. Dieser Vorgang kann nicht verschoben werden.

Die folgende Übersicht beschreibt die verfügbaren Programme und deren Verwendungszweck:

PFLEGE	WANN?	ERLÄUTERUNG	BENÖTIGTE HILFSMITTEL
Spülen des Kaffeesystems 45 s/25 ml	Jederzeit, oder nach 2 Tagen Nichtbenutzung	Spült den Kaffeekreislauf der Maschine. In diesem Prozess wird ausschließlich heißes Wasser verwendet. Dadurch wird der authentische Geschmack Ihrer Kaffeegetränke gewährleistet.	–
Spülen des Teesystems 25 s/40 ml	jederzeit	Spülung mit heißem Wasser, um den authentischen Geschmack Ihres Teegetränks zu erhalten.	–
Reinigung des Kaffeesystems 13 min/600 ml	jederzeit bzw. bei Anzeige einer entsprechenden Meldung	Reinigung und Entfettung des Kaffeesystems der Maschine. Gewährleistet die Erhaltung des optimalen Aromas Ihrer Getränke. Siehe dazu Anweisungen in *Abb. B1-B9 im Bildanhang*.	1 Reinigungstablette
Entkalken 20 min/1400 ml max.	Bei entsprechender Benachrichtigung auf dem Bedienfeld oder jederzeit bzw. nach je 60 Getränken mit Heißwasser / Milch oder 600 Kaffeegetränken	Entfernt Kalkablagerungen und sonstige Verunreinigungen, die den Geschmack Ihres Kaffees beeinträchtigen können, und unterstützt den langfristig zuverlässigen Betrieb der Maschine. Diese Funktion wird erst verfügbar, wenn die Maschine anhand der Nutzung einen Entkalkungsbedarf erkennt. Siehe dazu Anweisungen in *Abb. C1-C29 im Bildanhang*.	1 Dosis Entkalker

9| 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, Aqua Filtersystem 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 zunächst, es mit einem Staubsauger zu reinigen. Wenden Sie sich andernfalls an den Kundendienst von WMF.
	Die Einstellung des Mahlgrads ist schwergängig.	Mahlgrad nur bei laufendem Mahlwerk einstellen.
	Die Maschine bereitet Kaffee oder ein anderes gewünschtes Getränk nicht zu.	Bei der Zubereitung des Getränks wurde ein Problem erkannt. Die Maschine wurde automatisch neu gestartet und ist jetzt bereit für einen neuen Zyklus.
	Im Kaffeebohnenbehälter befindet sich Kaffeemehl 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, karamellisierter oder aromatisierter Kaffeebohnen vermeiden.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	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.
	Beim Abschalten der Maschine tritt warmes Wasser aus dem Kaffeeauslass und dem One Touch Cappuccino-Block aus.	Je nach zubereitetem Getränk führt die Maschine beim Abschalten möglicherweise einen automatischen Spülzyklus aus, um ein Zusetzen der Leitungen zu vermeiden. Dieser Spülzyklus dauert nur wenige Sekunden und endet automatisch.
	Milch oder Wasser fließen nicht einwandfrei in die Tasse(n).	Darauf achten, dass der One Touch Cappuccino-Block [2] korrekt positioniert und gereinigt ist.
	Rückstände von Milch in Americano oder Heißwasser.	Vor Zubereitung des Getränks Milchsystem spülen bzw. Zubehör für One Touch Cappuccino-Block zerlegen und reinigen.
Zubereitung von Getränken	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. Andernfalls die Tasse mithilfe der One-Touch-Heißwasserfunktion durch Ausspülen erwärmen.
	Kaffee zu hell oder zu schwach.	Verwendung öliger, karamellisierter oder aromatisierter Kaffeebohnen vermeiden. Darauf achten, dass die Kaffeebohnen korrekt durch das Mahlwerk laufen und der Sensor nicht blockiert wird. Volumen des gewünschten Getränks verringern und Stärke erhöhen. Mahlgradeinstellung nach links schieben, um feineren Kaffee zu erhalten. Das Getränk mit der Doppelfunktion in zwei Zyklen zubereiten.
	Der Kaffee tritt zu langsam aus.	Mahlgradeinstellung auf größere Stufe stellen, um gröberen Kaffee zu erhalten (je nach verwendeter Kaffeesorte). Einen oder mehrere Spülzyklen durchführen. Maschine reinigen *(siehe Abschnitt 8).* Wechseln Sie die Kartusche des Aqua-Filtersystem.
	Der Tee ist nicht heiß genug oder zu heiß.	Heißwassertemperatur in den Einstellungen erhöhen oder verringern.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
	Cold Brew ist zu warm oder fließt zunächst warm aus dem Auslauf.	Bei Cold-Brew-Rezepten erfolgt zu Beginn der Zubereitung eine kurze Vorbrühung mit Heißwasser zur Aromaentfaltung. Das Getränk fließt zu Beginn der Zubereitung zunächst warm aus dem Auslauf. Im weiteren Verlauf der Zubereitung nimmt die Temperatur ab. Die endgültige Trinktemperatur wird erst nach der Zubereitung und durch Zugabe der empfohlenen Eiswürfel erreicht. Dieses Zubereitungsverfahren ermöglicht einen aromatischen Cold Brew ohne lange Extraktionszeit. Verwenden Sie die empfohlene Menge an Eiswürfeln. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir Eiswürfel in Standardgröße (ca. 4 × 2,5 × 2,2 cm).
Getränke mit Milchschaum	Der One Touch Cappuccino-Block saugt keine Milch an. Der One Touch Cappuccino-Block produziert nur wenig oder überhaupt keinen Milchschaum, oder die Milch fließt nicht richtig.	a) Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden, müssen Sie möglicherweise mehrere (5 bis 10) Rezepte mit Milch zubereiten oder den nachfolgenden Vorgang unter „Aus dem Milchsystem tritt kein Dampf oder Milchschaum aus" befolgen, bevor Sie ein zufriedenstellendes Endergebnis erhalten. b) Führen Sie eine manuelle Tiefenreinigung des Milchsystems durch. Weitere Informationen finden Sie im *Abschnitt 8.5 Milchsystem pflegen*. Milchrückstände können die Milchförderung und die Qualität des Milchschaums beeinträchtigen. c) Überprüfen Sie, ob die Teile des Milchsystems korrekt zusammengesetzt und angeschlossen sind: Der One Touch Cappuccino-Block [2] ist ordnungsgemäß eingesetzt und mit der Maschine verbunden. Der Milchschlauch [18] ist ordnungsgemäß mit dem One Touch Cappuccino-Block [2] verbunden und nicht geknickt oder verstopft. Die Milchlanze [19] ist korrekt mit dem Milchschlauch verbunden und vollständig in die Milch eingetaucht. Wenn Sie die oben beschriebenen Schritte ausgeführt haben und das Zubehör nach wie vor nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an den WMF Kundendienst.
	Milchfluss der Maschine anscheinend ganz oder teilweise blockiert oder verstopft.	Führen Sie die manuelle Tiefenreinigung des One Touch Cappuccino-Blocks gemäß *Abschnitt 8.5 Milchsystem pflegen* durch. Die einzelnen Schritte sind in den *Abb. A1–A15 im Bildanhang* dargestellt.
	Aus dem Milchsystem tritt kein Dampf oder Milchschaum aus.	Überprüfen Sie zunächst, ob die Dampfdüse frei ist. Siehe „Milchfluss der Maschine anscheinend ganz oder teilweise verstopft". Wenn das Problem auf diese Weise nicht behoben werden kann: Wassertank leeren und Wasserfilter vorübergehend ausbauen. Wassertank mit kalziumreichem Mineralwasser (> 100 mg/l) befüllen. Nacheinander 5 bis 10 Dampfzyklen in einen Behälter durchführen. Wasserfilter wieder einsetzen. Wassertank mit Leitungswasser befüllen.

FUNKTION	PROBLEM	DURCHZUFÜHRENDE MASSNAHMEN
Verwendung der Wartungsfunktion	Die Maschine zeigt keine Aufforderung zum Entkalken an.	Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von der Nutzung der Maschine ab. Eine Aufforderung zur Entkalkung erfolgt bedarfsgerecht nach 60 Heißwasser- oder Milchgetränken bzw. 600 Kaffeegetränken. Dies gewährleistet eine bedarfsgerechte Wartung und unterstützt den langfristigen Schutz der Maschine.
	Beim Entkalken herrscht an der Kaffeedüse nur geringer Durchfluss.	Beim Entkalken laufen in der Maschine mehrere Prozesse ab, ohne dass an der Düse ein permanenter Durchfluss anliegt.
	In der Tropfschale hat sich Kaffeemehl angesammelt.	In der Tropfschale kann sich eine geringe Menge Kaffeemehl absetzen. Die Maschine ist so konzipiert, dass überschüssiger gemahlener Kaffee herausgepumpt wird, damit der Durchflussbereich frei bleibt.
	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.

Wenn weiterhin eine dieser oben beschriebenen Störungen vorliegt, wenden Sie sich an den WMF Kundenservice.

10| TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	220–240 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	im Betrieb 1550 W
Schutzklasse:	I

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	0,3	5
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	–	–
Vernetzter Betrieb	–	–

CE Die Maschine entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz



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.

Umwelt


Dieses Symbol bedeutet, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf.

ⓘ Elektro- und Elektronikaltgeräte können umwelt- und gesundheitsschädliche Stoffe enthalten. Tragen Sie zum Umweltschutz bei, indem Sie Ihr Altgerät wiederverwenden, recyceln oder anderweitig verwerten lassen.

➲ Bringen Sie es zur Entsorgung zu einer Sammelstelle, einem Händler oder einem autorisierten Servicecenter. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Änderungen vorbehalten.

EN

OPERATING INSTRUCTIONS

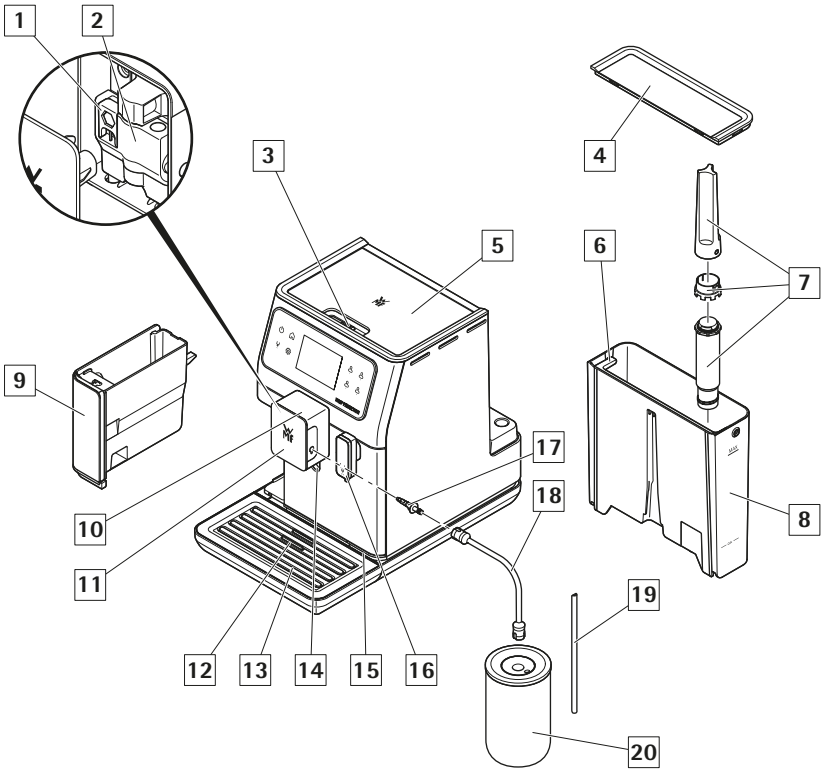
1	Overview of Components	36
2	Explanation of symbols	38
3	Before use	38
4	Initial Setup	40
5	Before preparing beverages	42
6	Preparing Beverages	44
7	Additional Settings and Customizations	49
8	Cleaning and maintenance	54
9	Troubleshooting	59
10	Technical data	63

WMF PERFECTION 600XT-SERIES

FULLY AUTOMATIC COFFEE MACHINE

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

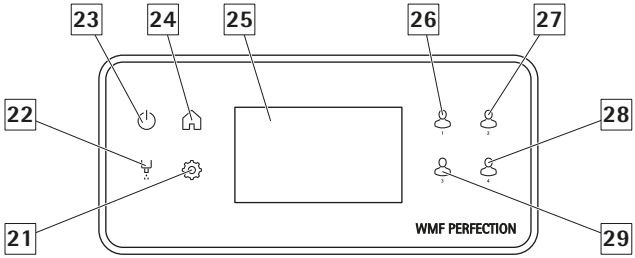
We wish you many years of exceptional coffee moments with your WMF Perfection fully automatic coffee machine.

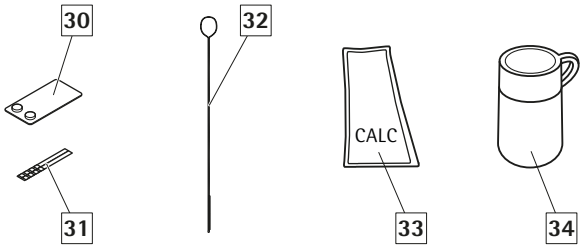


1 | OVERVIEW OF COMPONENTS

1.1 | COMPONENTS

1 Disassembly tool + cleaning needle
2 One Touch Cappuccino block
3 Funnel for cleaning tablets
4 Water tank lid
5 Coffee bean container lid
6 Water tank handle
7 Aqua filter system with installation tool
8 Water tank
9 Coffee grounds container
10 Height-adjustable coffee spout
11 Removable spout cover
12 Water level indicator in drip tray
13 Grid and removable drip tray
14 LED light for cups
15 LED ambient light
16 Click&Clean outlet
17 Milk tube connector
18 Milk tube
19 Milk lance
20 Milk container + lid
21 Touch button for settings
22 Touch button for hot water and Click&Clean
23 Touch button for power on/off
24 Touch button for home screen
25 Central display with touch control panel
26 Profile 1
27 Profile 2
28 Profile 4
29 Profile 3
30 Cleaning tablets
31 Water hardness test stripes
32 Cleaning brush for the milk lance
33 Liquid descaler
34 To-Go thermal cup (depending on model)





1.2| CONTROL PANEL DESCRIPTION

BUTTON	DESCRIPTION/FUNCTION
	Turn the machine on and off. Press this button to turn the machine on.
	Home button. Allows you to return to the home menu.
	Settings: Check them out! This lets you create a personalized user experience.
	Hot water for rinsing, preheating the cup, or to get hot water right away.
	Return to the previous screen.
>>	Proceed to the next step: For example, when making a cappuccino, use this button to switch from milk preparation to espresso preparation.
	Scroll up in the menu/increase the selected parameter value. Scroll down in the menu/decrease the selected parameter value.
	With the + button, you can prepare one or two cups on your machine.
OK	Confirm selection.
START	Start selection.
STOP	Pause selection.
	Profile buttons on the right side of the control panel.
	Profile buttons at the top left of the control panel.
	Contextual button; function depends on the active view (advanced recipe settings, profile settings, etc.).

1.3| LIGHT SETTINGS

Information about the button backlighting
- When a button is not illuminated, the corresponding function is not available.
- When its slightly illuminated, the function is available and can be selected.
- While the selected function is being executed, the light becomes very bright.

Information on the lighting effects at the base of the machine [15]
- When the machine is turned on, the base is brightly illuminated.
- When the machine is turned off, the base is not illuminated.
- When the light is in a floating mode, a beverage is currently being prepared.
- If the light is flashing, user action is required to complete a running process.
- All general information, such as warnings, is displayed on the control panel [25].
- The LED lighting on the appliance base can be turned on or off as described in *section 7.7* .

NOTE

This product contains a light source with energy efficiency class D. Please note that the light element contained in the product is not intended for general lighting purposes. The light source can be replaced by authorized service personnel.

Information about the light at the machine's coffee spout [14]
The light at the coffee spout is automatically activated as soon as a beverage is being prepared.

2| EXPLANATION OF THE SYMBOLS

WARNING indicates a hazardous situation that can cause serious injuries (e.g. burns caused by steam or hot surfaces).

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

ATTENTION indicates a situation that can lead to material damage.

NOTE provides additional information regarding safe handling of the product.



observe and follow the symbols and indications.

3| BEFORE USE

NOTE



Read the operating instructions carefully. Keep or save the operating instructions carefully in a safe place for future reference and pass them on to future users together with the appliance. The instructions contain important information on operating, cleaning, and maintenance of the appliance.

The appliance may only be used for its intended purpose and in accordance with the operating instructions. Always follow the safety instructions when using the appliance. Improper use can lead to damage. We accept no liability for any damage from non-observance of the instructions. Please note the warranty information.

Before assembling and using the appliance for the first time, completely remove all protective films and any existing stickers. No packaging residue should remain on or inside the appliance. Clean the removable parts that come into contact with food as described in *Section 8, Cleaning and Care*.

Please keep the original packaging in a safe place (including the molded parts). It provides the best protection for your appliance in case of future transport. Store the packaging in a dry and cool place to ensure it remains in perfect condition.

Check if the appliance and accessories are complete and not damaged. If any parts are missing or damaged, do not operate the appliance and contact customer service. Please refer to the guarantee for the relevant contact information.

NOTE

Your WMF fully automatic coffee machine was tested with water and coffee beans prior to shipment. Despite thorough cleaning after the tests, isolated coffee residues, water droplets, or water spots may still be visible. Additionally, some dust may have settled on the machine due to the protective packaging. This is not a defect and does not affect the machine's function. We recommend thoroughly cleaning the machine with a cloth before using it for the first time.

In addition to this user manual, feel free to watch our how-to videos. You can find them at **https://link.wmf.com/upg4t9** or by scanning the following QR code:

You'll also find built-in and saved tutorials in your machine's settings menu. These provide step-by-step guidance on beverage preparation, managing your favorites, and maintaining your machine.

How to access the tutorials:



List of Available Tutorials

How to prepare your beverages
- Preparing a coffee beverage
- Preparing a milk-based beverage
- Preparing two drinks at once
- How to make cold brews

How to Manage a Profile
- Accessing your favorites
- Add drinks to profiles
- Organize favorites
- Remove favorites

How to Maintain Your Machine
- Rinsing the coffee system
- Cleaning
- Descaling
- Cleaning the milk system (Click&Clean)

4| INITIAL SETUP

4.1| BEFORE USING THE FIRST TIME

1| Carefully unpack the machine and all accessories, and make sure that all components and accessories are present and undamaged.

2| Remove all packaging materials before using the machine.

3| Clean the machine, components, and accessories before first use and after any long storage as described in *section 8* .

4.2| INSTALLING THE APPLIANCE

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! Follow the safety instructions!

Place your machine on a stable, flat, heat-resistant surface away from water splashes and sources of heat. Insure that the location chosen is sufficiently well ventilated, as the appliance gives off heat. Please do not place the appliance on surfaces such as marble. Peel off the protective film from the control panel [25].

Information on the drip tray
The drip tray [13] catches water or coffee residue that may flow out of the machine during or after beverage preparation. The drip tray must always remain in place and be emptied regularly.

Switching on the appliance
Turn on the machine using the On/Off button [23]. The *WMF logo* appears on the control panel. Follow the instructions provided by your appliance.

Initial Setup
When using the machine for the first time, you will be prompted to configure various settings. Simply follow the instructions on the screen.

During the initial setup, the machine's water circuits are filled. The machine then performs a preheating and rinsing cycle and is ready for use afterward.

4.3| SETTING THE WATER HARDNESS

Why setting the water hardness?
To prevent limescale buildup and optimize coffee quality, we recommend adjusting the water hardness setting for your machine. Water hardness can vary depending on your location.

To set the water hardness:



Testing Water Hardness
Before using the appliance for the first time, check the hardness of your water so that you can set the appliance accordingly. Repeat the test if the machine is used in a location with different water hardness or if the water quality changes noticeably.

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

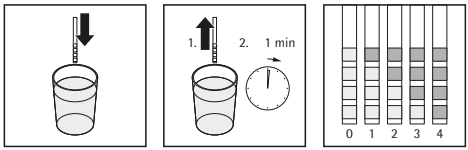
HARDNESS LEVEL	CLASS 0	CLASS 1	CLASS 2	CLASS 3	CLASS 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3.75°	> 5°	> 8.75°	> 17.5°	> 26.25°
° f	< 5.4°	> 7.2°	> 12.6°	> 25.2°	> 37.8°
Setting on the device	0 – very soft	1 – soft	2 – medium	3 – hard	4 – very hard

Depending on the water hardness, a value between 0 and 4 can be set. To do this, proceed as follows:

1| To determine the water hardness, use the test strip [31] supplied with your machine or contact your local water utility.

2| Fill a glass with tap water and dip the test strip into it.

3| Remove the strip from the glass. After about one minute, you can read the level of water hardness by counting the red squares on the test strip. The number indicates how hard your water is on a scale from 0 to 4.

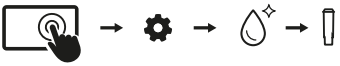


4| When setting up the machine for the first time, or in the settings menu, enter the number of red areas.

4.4| FILTER INSTALLATION

Why use a filter cartridge?
The Aqua filter system's cartridge optimizes the taste of your coffee, reduces limescale buildup, and minimizes maintenance.

To indicate a filter change:



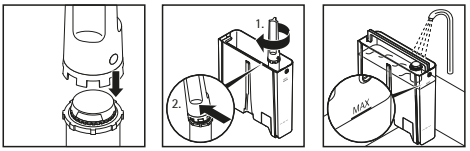
Installing the filter
When switching on for the first time, the appliance asks if you want to install the filter. If you wish to do so, select *YES* and follow the instructions on the screen.

1| Install the filter into the water tank. Use only the included installation tool [7] to screw the filter in place.

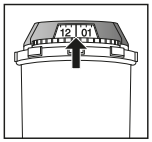
2| After inserting the filter, fill the water tank.

3| Place a 0.6-liter container under the spout.

4| The machine will fill the water circuits, preheat them, and then perform an automatic automatic rinse. A message on the control panel will inform you when installation is complete.



Replacing the Water Filter
The machine will automatically notify you when a filter change is required. The timing depends on the machine's usage and the set water hardness.



You can also use the date display on the water filter as a guide. By turning the gray ring at the top of the filter, you can set the month the filter was installed (position 1 on the illustration, left side figure in the opening). The month when the filter should be replaced is indicated in position 2 (right side figure in the opening).

4.5| GRINDER

The grinder is preset at the factory. For optimal results, we recommend keeping the factory setting initially and adjusting the grind size only after preparing a few beverages (see *Section 7.1*).

5| BEFORE PREPARING BEVERAGES

NOTE

Beverages can only be prepared if the water tank [8] is filled and in place, there are coffee beans in the coffee bean container [5], and the coffee grounds container [9] is correctly installed and not full. If these conditions are not met, a corresponding maintenance message appears on the display. The indicated action must be performed before beverages can be prepared.

5.1| PREPARING THE APPLIANCE

1| Remove the water tank [8] and fill it to the MAX mark (max. 3 L).

2| Reinsert the water tank [8].

3| Open the lid of the coffee bean container [5] and fill it with coffee beans (max. 250 g).

4| Close the lid of the coffee bean container [5] again.

ATTENTION

Do not fill the water tank [8] with hot water, milk, or other liquids.

ATTENTION

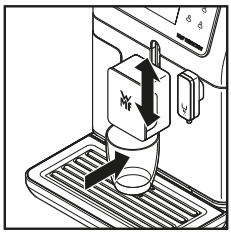
Never add ground coffee to the coffee bean container. The use of oily, caramelized, or flavored coffee beans in this machine is strongly discouraged. These types of beans can damage the machine. Make sure there are no foreign objects among the coffee beans, as these can damage the grinder, and such damage is not covered by the warranty. Do not pour water into the coffee bean container.

5.2| ADJUSTING THE COFFEE SPOUT

The coffee spout [10] can be moved up or down for each beverage depending on the size of the cup.

CAUTION

If the coffee spout [10] is positioned too high above the cup, the beverage may splash and cause scalding.



5.3| TIPS FOR PREPARING BEVERAGES

The quality of the water, coffee beans, and cup temperature affects the taste and temperature of your beverage. The following tips will help you achieve optimal results.

Water
Water quality affects the taste of the coffee. Limescale and chlorine can impair the aroma. We recommend using fresh, cold water along with the WMF water filter, or bottled water with total dissolved solids below 800 mg/l (see bottle label). For optimal results, we also recommend adjusting the water hardness setting. Do not leave water unused in the machine for more than 4 days.

Beans
The choice of coffee beans significantly influences the taste, aroma, and crema of your coffee. The two main varieties are Arabica and Robusta. Arabica beans are characterized by delicate, balanced flavors and a pleasant acidity. Robusta beans have a stronger flavor, contain more caffeine, and produce a particularly thick crema. Many coffee blends combine both varieties to achieve a balanced flavor profile.

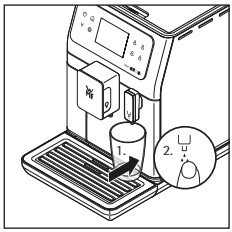
The roast level also affects the flavor. Light roasts often have fruity and acidic notes, while darker roasts have a stronger, more intense flavor and are often less acidic.

The right coffee variety and roast for you depends on your personal taste. Use beans that are as freshly roasted as possible and store them in an airtight container in a cool, dark, and dry place (not in the refrigerator).

If possible, fill the bean container only with the amount you'll use over the next few days.

In addition, various machine settings can influence the coffee's flavor profile, such as grind size, pre-infusion time, or coffee strength. For more information, see the relevant sections.

Preheating the Cup
When preparing hot beverages, we recommend using preheated cups. To do this, simply place your cup under the Click&Clean outlet [16] and press the hot water button [22]. Use cups or glasses whose size is appropriate for the desired volume.



6| PREPARING BEVERAGES

With your WMF Perfection, you have a wide selection of hot and cold coffee and milk specialties at your disposal. Using the control panel and the various drink categories at the bottom of the machine, you can quickly select your desired drink.

Additional information and preparation tips for each beverage are available in the advanced beverage settings. To do this, select a beverage, open the advanced beverage settings (by tapping the three dots in the upper-right corner of the screen), and tap the information icon (i).

Preparation: Place cup(s) under the coffee spout. Press the button for the desired beverage.

Pausing preparation: You can stop the preparation of your beverage at any time by tapping the STOP button. The machine will stop the current process and will not be available for further operation until the process has ended.

6.1| OVERVIEW OF BEVERAGE SETTINGS

Optimal default settings are already installed for each beverage. Depending on the beverage, you can adjust various settings to customize the taste and preparation to your individual preferences.

BUTTON	DESCRIPTION / FUNCTION
+	Brewing 2 cups (2 grinding cycles)
	Adjusting the coffee strength
ml / M–XL	Adjusting the beverage volume
	Access to advanced settings (depending on the beverage)
	Adjusting coffee temperature (T1, T2, T3), see *section 7.4*
	Adjusting pre-infusion time (2s, 5s, or 10s, known as "Expert Mode"), see *section 7.3*
	Adjusting the amount of foam or coffee (only for milk-based beverages; see *section 6.3*)

6.2| OVERVIEW OF BEVERAGES

Overview of available beverages and their key settings:

	Beverage	Standard volume	Available volume	Standard strength	Dual Cup
	COFFEE				
	**Ristretto** Espresso Shot. The same amount of coffee as an espresso but with less water for a particularly intense flavor.	25 ml	20–40 ml	●●●●	✓
	**Espresso** Classic Italian espresso with a balanced aroma and a fine crema.	40 ml	40–70 ml	●●●	✓
	**Lungo** A larger version of an espresso with a longer extraction time and, consequently, a milder flavor.	70 ml	70–100 ml	●●●	✓
	**Café Crema** A coffee with a larger volume and a fine crema for a well-balanced coffee experience.	120 ml	80–180 ml	●●●●	✓
	**Doppio** A double espresso made from two espresso cycles – for more volume while maintaining the same character.	100 ml	40–140 ml	●●●	–
	**Americano** Double espresso with added hot water for a milder flavor.	160 ml	120–280 ml	●●●	–
	**Filter coffee** Filter coffee with a large volume and mild aroma, perfect for large cups.	150 ml	80–170 ml	●●●●	✓
	**Jug** Filter coffee for 3 to 8 cups (in 4 to 11 minutes) with just one click.	375 ml	375–1,000 ml	●●●●	–
	LATTE				
	**Espresso Macchiato** Espresso, enhanced with a small amount of milk foam, resulting in a milder flavor.	50 ml	M: 30 ml L: 50 ml XL: 70 ml	●●●	✓
	**Cappuccino** Consists of equal parts milk, coffee, and milk foam for a well-balanced flavor.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓

	**Italian Cappuccino** Here, the milk is poured into the coffee rather than the other way around, allowing the two to blend together particularly harmoniously.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓
	**Latte Macchiato** Consists of 1/3 coffee and 2/3 milk. The coffee is poured into the milk and topped with creamy milk foam.	250 ml	M: 200 ml L: 250 ml XL: 300 ml	●●●	✓
	**Café Latte** A large amount of creamy milk is combined with a smaller amount of coffee for a particularly mild coffee flavor.	250 ml	M: 150 ml L: 250 ml XL: 330 ml	●●●	✓
	**Flat White** A milk-based drink with two espressos for a particularly intense coffee flavor.	160 ml	M: 140 ml L: 160 ml XL: 250 ml	●●●	–
	**Frothed Milk** Warm milk with creamy milk foam—perfect for a milk chocolate.	160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	–	–

COLD

	**Nitro Coffee** Iced coffee infused with air. For a drink with a slightly sweet taste and an especially creamy texture.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Chilled Coffee** Filter coffee with a light crema, served over ice.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Iced Latte** Cold coffee specialty with ice, milk, and creamy foam.	380 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Café Crème** Cold-extracted café crème served over ice with a balanced, mild flavor.	200 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Espresso** Cold-extracted espresso over ice for an intense coffee flavor with a refreshing character.	70 ml*	–	●●●●	–
	**Affogato** Espresso poured over a scoop of vanilla ice cream for a combination of ice-cold sweetness and coffee aroma.	40 ml*	–	●●	–
	**Cold Cappuccino** Cold-extracted cappuccino with milk and milk foam served over ice.	240 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Italian Cappuccino** Cold-extracted cappuccino, with milk poured into the coffee.	240 ml*	–	●●●●	–

	Cold Latte Macchiato Latte Macchiato with cold-extracted espresso and creamy milk foam over ice.	340 ml*	–		–
	Cold Café Latte A cold-extracted, milk-forward beverage served over ice with a mild coffee flavor.	350 ml*	–		–

TO-GO

	Also available as a to-go option: Café Crema, Americano, Filter Coffee, Cappuccino**, Latte Macchiato**, Chilled Coffee**, Iced Latte*, Cold Latte Macchiato**	240 ml	–		–

TEA

	White Tea Low-temperature hot water (approx. 70°) for delicate tea varieties.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Green Tea Medium-temperature hot water (approx. 80°) for green tea.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Black Tea Hot water at a high temperature (approx. 85°) for black tea.	200 ml	50-300 ml	–	–

Volume is approximate and may vary
*Total volume including the recommended amount of ice cubes **Depending on the model

6.3| COFFEE BEVERAGES

For coffee beverages, it is possible to adjust the volume of the coffee before or during the preparation of the beverage.

The machine starts by grinding the coffee beans, tamping the ground coffee, briefly moistening it (a process known as pre-infusion), and finally brewed.

6.4| MILK-BASED BEVERAGES

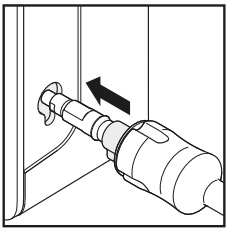
Before starting beverage preparation

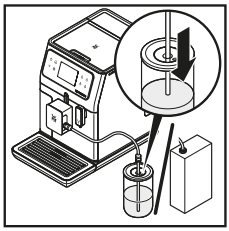
1| Connect the narrower and longer side of the milk tube connector [17] to the One Touch Cappuccino block [2].

NOTE

To ensure the quality of the beverage, make sure that the narrower and longer side of the milk tube connector [17] is securely and fully inserted.

2| Connect the other end of the milk tube to the milk lance [19] and immerse the milk lance in a pack of milk or the milk container [20].





3| Place a cup under the coffee/milk nozzles.

For milk-based beverages, the beverage volume cannot be adjusted during preparation.

In the advanced settings for milk-based beverages, you can adjust the coffee volume (30–80 ml, depending on the beverage) and foam volume (small, medium, or large).

The milk is frothed using steam. Since steam production requires higher temperatures, the machine goes through an additional preheating phase.

NOTE

For optimal results, we recommend using fresh, pasteurized, or UHT milk. Plant-based drinks can also be used, although the foam quality may vary depending on the product used. For optimal foam quality, we recommend using chilled milk.

Cleaning the milk system after preparing milk-based beverages

ATTENTION

After preparing a milk-based beverage, the machine suggests to clean the milk system each time, displaying the message *"Would you like to clean it now?"* To maintain proper hygiene and ensure reliable operation, we recommend that you perform this cleaning.

Using the automatic cleaning of the milk system (Click&Clean), you can automatically clean the One Touch Cappuccino block and the milk tube.

NOTE

For best results, it is advised to regularly clean the removable One Touch Cappuccino block [2] (see *section 8.5*).

If you notice a change in the quality of the milk froth, do not hesitate to repeat the rinsing and cleaning process. Problems of this kind are often due to insufficient cleaning of the milk system.

NOTE

For recipes without milk, it is recommended to disconnect the milk tube and connector [17] from the One Touch Cappuccino block [2].

NOTE

Please note that when new, your machine must run through a few (5–10) steam or milk recipes before it reaches its full performance.

6.5| COLD BEVERAGES / COLD BREW

The WMF Perfection 600XT allows you to prepare a variety of cold coffee and milk beverages. With WMF Automatic Cold Brew Technology, the process begins with a brief pre-infusion using hot water to release the aroma, followed by extraction at a lower temperature. The beverage temperature decreases as the preparation progresses. The final serving temperature is reached after preparation and by adding the recommended amount of ice cubes.

The machine guides you step by step through the preparation process. Follow the instructions on the display. You can also find information and tips on preparation in the information section (i) of the advanced beverage settings.

The recommended amount of ice cubes is tailored to each recipe to cool the beverage optimally without diluting the flavor. For best

results, we recommend using standard-sized ice cubes (approx. 4 × 2.5 × 2.2 cm) in a glass with a capacity of 400 to 450 ml.

Tip: Use fresh, cold water in the water tank.

For cold beverages, the beverage volume and the volume of coffee and foam cannot be adjusted. Depending on the recipe, the coffee temperature and pre-infusion settings may also be unavailable.

6.6| TO-GO BEVERAGES

To-Go recipes are designed for a beverage volume of 240 ml. We recommend using a To-Go cup with a capacity of approximately 300 ml.

You'll find the To-Go recipes at the end of each corresponding beverage category.

6.7| TEA / HOT WATER

With your WMF Perfection, you can prepare white, green, and black tea. The hot water temperature is adjusted according to the beverage selection:

- **White tea:** lowest temperature (approx. 70°C)
- **Green tea:** medium temperature (approx. 80°C)
- **Black tea:** highest temperature (approx. 85°C)

The beverage volume can be adjusted before and during preparation.

Tea preparation: Place the cup under the coffee spout.

Alternatively, you can brew white tea using the hot water button [22]. Place the cup under the Click&Clean outlet [16].

The tea temperature can be adjusted for all types of tea. For more information, see *section 7.4*.

7| ADDITIONAL SETTINGS AND CUSTOMIZATIONS

Optimal default settings are already installed for the best results. The following settings allow you to customize to your personal preferences.

7.1| ADJUSTING THE GRINDER

The machine automatically adjusts the amount of ground coffee based on the selected beverage and the desired coffee strength.

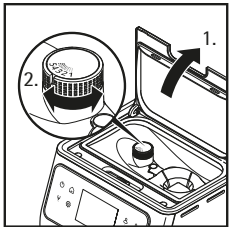
Why adjusting the grind setting?
The grind size affects the coffee's flavor, aroma, and crema. Depending on the type of coffee, roast, and your taste preferences, adjusting the grind size may be advisable.

In general, the finer the grind, the stronger and creamier the coffee will be.

The strength also varies depending on the type of coffee used. We recommend a fine grind for espresso and a coarser grind for coffee.

Desired Result	Recommendation
Stronger aroma, more intense flavor	Adjust to a finer grind
Milder aroma, lighter flavor	Set the grind coarser
Espresso	Slightly finer grind
Café Crema	A somewhat coarser grind

To adjust the grind setting:
The grind setting can be adjusted using the control knob on the top of the machine.



- **Turn to the right** (to smaller increments): The grind becomes finer
- **Turn to the left** (to coarser settings): The grind becomes coarser

NOTE

For optimal results, we recommend keeping the factory setting at first and adjusting the grind setting only after making a few drinks.

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.

7.2| BEAN TYPE

Why set the bean type?
The bean type setting supports the optimal processing of different coffee beans and contributes to a consistent grind and optimal aroma development.

Depending on the characteristics of the coffee used, the following settings are available:

- **Standard:** For beans that appear dry with a matte surface. Suitable for most coffee varieties and roasts.
- **Oily:** For beans with a shiny or oily surface, as is often the case with darker roasts.

Select the setting that best matches the appearance of your coffee beans.

To set the bean type:



7.3| PPRE-INFUSION TIME

Why set the pre-infusion time?
During pre-infusion, the ground coffee is briefly moistened with water before the actual brewing process begins. This allows for a more even extraction of the coffee grounds. The pre-infusion time affects the aroma and intensity of the coffee. It's particularly useful for fine-tuning the coffee's flavor profile (known as WMF Expert Mode).

- **Shorter pre-infusion time:** A stronger and more intense flavor with more pronounced acidity and roasted notes
- **Longer pre-infusion time:** a smoother and sweeter flavor with more balanced aromas

The preferred pre-infusion time may vary depending on the coffee variety and roast.
A longer pre-infusion time may be particularly suitable for lighter roasts or fruitier coffees. Darker roasts often benefit from a shorter pre-infusion time. Experiment with different settings to find the flavour profile you prefer.

To set the pre-infusion time:



7.4| TEMPERATURE

An optimal temperature is preset for each beverage. Temperature level T2 corresponds to the recommended standard setting for the beverage, although the actual temperature used for this level varies depending on the beverage.

You can use the temperature setting to adjust the beverage temperature to your personal preferences:

- T1: lower temperature
- T2: standard temperature
- T3: higher temperature

This setting is particularly useful if you generally prefer your beverages hotter or cooler.

Tip: The actual drinking temperature is also affected by the temperature of the used cup. For hot beverages, we recommend using preheated cups (see *section 5.3*).

General temperature setting (base temperature)
The general temperature setting applies to all beverages as standard.

To set the general temperature:



Beverage-specific temperature setting
In addition, the temperature of individual beverages can be adjusted using the advanced beverage settings. The beverage-specific setting overwrites the general temperature setting for the selected beverage.

To set the beverage-specific temperature:



7.5| PROFILES AND FAVORITE RECIPES

What are profiles for?
The profile feature gives you access to a personalized area where you can save your favorite beverages. You can quickly access this feature at any time using the profile buttons on the control panel.

The favorite recipes saved in your profile can be accessed directly without having to reapply the adjustments you've made. You can save adjustments for strength, volume, temperature, pre-infusion time, or milk foam.

For each profile, you can save favorite recipes as well as individual settings:

- Profile name
- Profile color
- Quick access (profile buttons 1–4)
- Recipe display (slider/mosaic)
- Base lighting (on/off)
- Auto-start with a favorite recipe (see *section 7.6*)

Creating and deleting profiles
Method 1: Press one of the profile buttons on the right side of the control panel [26–29]. If no profile has been assigned to this button yet, follow the instructions on the screen.

Method 2: Tap the profile icon [👥] in the upper-left corner of the control panel, then tap [+] (available as long as the maximum number of profiles has not yet been reached).

You can create up to eight different profiles. To edit or delete a profile, press the *settings button* [⚙] in that profile.

Creating and deleting a favorite recipe
Method 1: To create a recipe, select [+] in the profile menu and follow the instructions on the screen.

Method 2: After entering a recipe, press the following button: [👤+]

Up to eight recipes can be saved for each profile.

NOTE

A recipe cannot be modified while a preparation is in progress or while in the profile menu.

Tip: The built-in tutorials provide step-by-step instructions for managing profiles and your favorite recipes.

How to access the tutorials:



7.6| AUTO-START FUNCTION

What does the Auto-Start function do?
The Auto-Start feature allows you to set automatic start times for favorite recipes saved in your profiles.

At the selected time, the machine turns on automatically, preheats, and displays the selected favorite recipe directly on the control panel. The drink can then be prepared straight away with a single tap, using the saved settings.

Two Auto-Start times can be saved per profile, each linked to a favorite beverage:

- Weekdays
- On weekends

Auto-Start is ideal for beverages that you prepare regularly at the same time each day.

To set up the Auto-Start feature:
1| Open the desired profile and its settings.



2| Select the Auto-Start feature.

3| Choose whether the setting should apply on weekdays or on the weekend. Set the desired time. Select a saved favorite recipe.

Tip: Please note that an automatic rinse cycle may run when the machine is turned on. If necessary, this function can be adjusted in the settings (see *section 7.7*).

7.7| GENERAL MACHINE SETTINGS

You can manage additional functions and settings for your machine through the settings menu.

To do this, tap the gear icon [⚙] on the left side of the control panel [21].

The following menu items are available:

- **Parameters:** General machine and beverage settings
- **Information:** Beverage statistics (beverages prepared, number of recipes executed)
- **Help & Tutorials:** Built-in video tutorials on machine operation and maintenance

The available main settings are listed below:

Date	The date must be set, especially when using a water filter.
Time	You can choose between 12-hour and 24-hour formats.
Language	You can select from the languages displayed.
Unit of Measurement	You can set the unit of measurement to ml or oz.
Control Panel Brightness	You can adjust the brightness of the control panel to your liking.
Water Hardness	Water hardness can be set from 0 to 4 (*section 4.3*).
Auto-off	You can choose the duration after which your appliance will switch off automatically (duration of non-use). This feature helps you reduce your electricity consumption. To save electricity, enable the machine's automatic switch-off (5/15/30/60/90 minutes after the machine's last operation). **To save as much electricity as possible, set the automatic shut-off to the shortest duration (5 minutes).** You can also restore the factory settings.
Automatic Rinsing	You can choose to activate automatic rinsing of the coffee outlet or not when starting the machine (does not concern tea recipes). Automatic rinsing helps maintain the hygiene of the coffee system and helps preheat the machine for beverage preparation.
Base Lighting	The base lighting can be adjusted according to your preferences or turned off. This setting works independently of the specific settings in the individual profiles.
Display	Choose whether the screen should be displayed using a slider or mosaic layout.
Pre-infusion	You can adjust how long water should moisten the ground coffee (see *section 7.3*)
Bean Type	Use this function to select the type of coffee beans you want to use (see *section 7.2*).
Reset the Machine	If you reset the machine, your settings and customizations will be deleted and replaced with the default settings. Your favorite drinks will also be reset to their original versions.

Press ⟨ to exit the settings menu. After unplugging the appliance, the settings must be configured again.

8 | CLEANING AND MAINTENANCE

	 Dishwasher-safe	 Rinse under running water	 Clean with a damp cloth	 Clean with a dry cloth or brush
Housing and display [25]	–	–	✓	✓
Coffee bean container [11]	–	–	–	✓
Water tank with lid [5]	–	✓	✓	✓
Drip tray and grid [4+8]	✓	✓	✓	✓
Coffee grounds container [13]	–	✓	✓	✓
One-Touch Cappuccino Block [9]	✓	✓	✓	✓
Milk tube [18]	–	✓	–	–
Milk container [20]	✓	✓	✓	✓

Carrying out proper maintenance will optimise the quality of your beverages and ensure your machine operates reliably over the long term.

For hygiene reasons, it is important to carry on daily maintenance as proposed in the operating instructions, and run a rinsing program every day before first use.

The overview above shows how to clean the individual components. In addition, your WMF Perfection supports you with automatic cleaning and maintenance programs and guides you step by step through the necessary procedures.

ATTENTION

Use only soft sponges or brushes. Abrasive cleaning agents and scratching cleaning tools can damage the machine's surfaces.

CAUTION

Also follow the cleaning and care instructions in the following sections as well as the machine's automatic cleaning programs.

NOTE

To help maintain the performance and service life of your appliance, we recommend using WMF Perfection Cleaning Tablets, WMF Perfection Water Filter and WMF Perfection Premium Liquid Descaler. These products are available at wmf.com or from authorized retailers.

8.1| COFFEE GROUNDS CONTAINER

The coffee grounds container [9] collects the coffee grounds produced during brewing.

When should the coffee grounds container be emptied?
When a corresponding message appears on the display. The container can also be emptied before a message appears. However, make sure the machine is turned on so that it can detect that the container has been emptied.

ATTENTION

If the coffee grounds container is not emptied regularly and as specified, the machine may be damaged.

The drip tray must be emptied at the same time as the coffee grounds container (see *section 8.2*).

Cleaning the coffee grounds container
For hygiene reasons, we recommend cleaning the coffee grounds container daily with a sponge and a little soap under hot water. Allow the coffee grounds container to dry completely before reinserting it.

ATTENTION

Do not put the coffee grounds container in the dishwasher.

If the machine prompts you to empty the coffee grounds container after beverage preparation has already started, make sure that the coffee grounds container and drip tray are correctly reinserted after cleaning. The machine will then automatically resume beverage preparation.

8.2| DRIP TRAY

The drip tray [13] collects water and coffee residue that accumulate during and after beverage preparation.

The drip tray must always remain in place and be emptied and cleaned regularly.

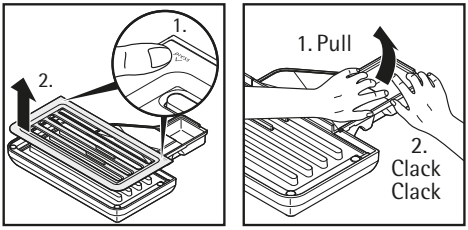
When should the drip tray be emptied?
When a corresponding message appears on the display or when the water level indicator [12] points upward. The drip tray can also be emptied at any time before a message appears.

We recommend rinsing out and drying the drip tray regularly.

Cleaning the drip tray
For hygienic reasons, as this container is in contact with milk and coffee, we recommend that you fully disassemble it daily and clean all parts with a sponge under hot water.

Allow the individual components to dry completely before reassembling them.

The cover can be removed for cleaning by pulling firmly on the marked area.



8.3| WATER TANK

High water quality and proper hygiene are essential for achieving the best coffee flavour. We therefore recommend using only fresh water and cleaning the water tank [8] with a soft sponge or bottle brush under hot water before each fill. Allow the water tank to air dry before reinserting it.

8.4| COFFEE BEAN CONTAINER

Coffee beans can leave oily residues in the container, which may affect the taste and aroma of your coffee.

Clean the coffee bean container regularly with a dry, soft cloth. Do not use water, as moisture can damage the grinder. Turn off the machine before cleaning the coffee bean container.

ATTENTION

Do not clean the container with water, as water in the coffee bean container can cause damage to the machine.

8.5| MILK SYSTEM

CAUTION

For optimal hygiene and consistent milk foam quality, we recommend cleaning the milk system daily.

The following overview shows the recommended cleaning procedures for the individual components of the milk system:

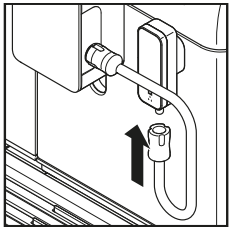
MAINTENANCE	WHEN?	EXPLANATION	REQUIRED TOOLS
Automatic cleaning of the milk system (Click&Clean) 55 s/95 ml	After preparing any milk-based beverage or when a corresponding message appears	For automatic cleaning of the milk system (including the milk tube and connector). The cleaning program can be accessed at any time via the cleaning menu.	–
Manual cleaning of the milk container: 30 s	After each use or after emptying the container	We recommend cleaning after each use with hot water and dish soap. You can place the milk container [20] without the lid in the dishwasher without the lid.	Hot water, dish soap, dishwasher
Manual rinsing of the milk lance: 30 s	After each use	Removes milk residue from the milk lance [19].	Hot water, cleaning brush [33]
Manual cleaning of the One Touch Cappuccino Block: 5 min	At any time or when a corresponding message appears	Disassemble and clean the One Touch Cappuccino block [2] to maintain consistent milk foam quality. See the instructions in *Figs. A1–A5 in the image appendix.*	Cleaning needle [1]

Automatic cleaning of the milk system (Click&Clean)

The Click&Clean system allows you to clean the milk system effectively, easily, and quickly. The milk tube, One Touch Cappuccino block and the internal milk lines get cleaned automatically. The milk lance is not cleaned during this process and must be cleaned separately.

1| Leave the milk tube [17] connected to the One Touch Cappuccino Block.

2| Connect the other, free end of the milk tube (without the milk lance) to the Click&Clean outlet [16].



3| Place a container (approx. 600 ml) under the outlet, then start the cleaning cycle. Hot water will flow alternately through the One Touch Cappuccino block and the Click&Clean outlet to remove milk residue from the system.

NOTE

For hygiene reasons and to ensure consistent milk foam quality, we recommend replacing the milk tube [18] and connector [17] approximately every three months. These accessories are available on the WMF website.

8.6| AUTOMATIC CLEANING PROGRAMS

The machine assists you with automatic cleaning and maintenance programs. As soon as cleaning is required, a corresponding message appears on the display. The machine automatically determines the need for cleaning based on actual usage. Therefore, cleaning intervals may vary depending on the type and number of beverages prepared.

You can also start these cleaning programs manually at any time (with the exception of descaling).

The machine guides you step by step through the respective process.

To access the cleaning menu:



ATTENTION

The cleaning program does not have to be run immediately after the corresponding message appears, but you should not wait too long to do so. If cleaning is postponed, the warning will remain on the display until the machine has been cleaned.

If the power supply is interrupted while a cleaning or maintenance program is running, the program will restart once the machine is turned back on. This process cannot be postponed.

The following overview describes the available programs and their intended uses:

MAINTENANCE	WHEN?	EXPLANATION	REQUIRED TOOLS
Rinsing the coffee system 45 s/25 ml	At any time, or after 2 days of non-use	Allows you to rinse the machine's coffee system. This process uses hot water only. It ensures the authentic taste of your coffee.	–
Rinsing the tea system 25 s/40 ml	At any time	Rinses with hot water to preserve the authentic flavor of your tea beverage.	–
Cleaning the coffee system 13 min/600 ml	At any time or when a corresponding message appears	Cleaning and degreasing the machine's coffee system. Ensures the preservation the optimal flavor of your beverages. See the instructions in *Figs. B1–B9 in the illustration appendix*.	1 cleaning tablet
Descaling 20 min/1,400 ml max.	When prompted on the screen, or at any time, or. after every 60 beverages with hot water/ milk or 600 coffee beverages	Removes limescale and other impurities that can affect the taste of your coffee and helps ensure the machine's long-term reliable operation. This function becomes available only when the machine detects a need for descaling based on usage. See the instructions in *Figs. C1–C29 in the image appendix.*	1 dose of descaler

9 | 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	ACTIONS TO BE TAKEN
General Operation	The machine displays an error, the software is frozen, or the machine is not functioning.	Turn off the machine and disconnect it from the power supply, remove the filter, wait one minute, and turn the machine back on. To turn it on, hold down the ON/OFF button.
	The machine does not turn on when the ON/OFF button is pressed.	Check the fuses and outlets. Verify that the power cord is properly plugged into the outlet.
	Power outage during a brewing cycle.	The machine will restart automatically once power is restored. If necessary, follow the instructions on the control panel.
	A message appears on the machine prompting you to unplug and then plug it back in.	Unplug the power cord, remove the Aqua Filter System, and plug the power cord back in after about 20 seconds. If the message continues to appear, contact WMF Customer Service.
Use	Unusual noises coming from the grinder.	There are likely foreign objects in the grinding mechanism. First, try cleaning it with a vacuum cleaner. If that doesn't work, contact WMF Customer Service.
	The grind setting is is difficult to change.	Adjust the grind setting only while the grinder is running.
	The machine is not brewing coffee or another desired beverage.	A problem was detected during beverage preparation. The machine has automatically restarted and is now ready for a new cycle.
	There is ground coffee in the coffee bean container instead of whole beans.	Use a vacuum cleaner to remove the ground coffee from the coffee bean container. Fill only coffee beans into the coffee bean container only with coffee beans and no other products (e.g., spices).
	A prompt to refill coffee beans is displayed even though there are still beans in the container.	Open the lid and stir the beans by hand. Avoid using oily, caramelized, or flavored coffee beans that are difficult to grind.

FUNCTION	PROBLEM	ACTIONS TO BE TAKEN
	There is water under the machine.	Before removing the water tank, wait for 15 seconds after the coffee has finished flowing so that the appliance finishes its cycle properly. Make sure the drip tray is properly positioned under the machine. Even when the machine is not in use, the drip tray should always remain in place. Do not remove the drip tray while a cycle is in progress.
	When the machine is turned off, warm water flows from the coffee outlet and One Touch Cappuccino block.	Depending on the beverage prepared, the machine may perform an automatic rinsing cycle when turned off to prevent the lines from clogging. This rinse cycle lasts only a few seconds and ends automatically.
	Milk or water is not flowing properly into the cup(s).	Make sure the One Touch Cappuccino block [2] is properly positioned and cleaned.
	Milk residue in Americano or hot water.	Before preparing the beverage, rinse the milk system or disassemble and clean the One Touch Cappuccino block accessories.
Beverage Preparation	The espresso or coffee isn't hot enough.	Rinse the coffee system before preparing your coffee. Increase the coffee temperature in the advanced menu or settings. Preheat the cup by rinsing it with hot water before preparing the beverage. Adjust the cup size to match the size of the desired beverage. Otherwise, warm the cup by rinsing it using the One-Touch hot water function.
	Coffee is too light or too weak.	Avoid using oily, caramelized, or flavored coffee beans. Ensure that the coffee beans pass through the grinder properly and that the sensor is not blocked. Reduce the volume of the desired beverage and increase the strength. Slide the grind setting to the left to obtain a finer grind. Prepare the beverage in two cycles using the dual-cup feature.
	The coffee is dispensing too slowly.	Set the grinder to a coarser grind setting (depending on the type of coffee used). Run one or more rinsing cycles. Clean the machine *(see section 8). Replace* the Aqua-Filter System cartridge.
	The tea isn't hot enough or is too hot.	Increase or decrease the hot water temperature in the settings.

FUNCTION	PROBLEM	ACTIONS TO BE TAKEN
	Cold brew is too warm or initially flows out of the spout warm.	For cold brew recipes, a brief pre-infusion with hot water is performed at the start of preparation to release the aroma. At the beginning of preparation, the beverage initially flows warm from the spout. The temperature decreases as preparation continues. The final drinking temperature is reached after preparation and with adding the recommended amount of ice cubes. This preparation method allows for an aromatic cold brew without a long extraction time. Use the recommended amount of ice cubes. For optimal results, we recommend standard-size ice cubes (approx. 4 × 2.5 × 2.2 cm).
Milk-based foam beverages	The One Touch Cappuccino block does not draw in milk. The One Touch Cappuccino Blockproduces little or no milk foam, or the milk does not flow properly.	a) When using the machine for the first time, you may need to prepare several (5 to 10) recipes with milk or follow the procedure described under "No steam or milk foam is coming out of the milk system" before you achieve a satisfactory result. b) Perform a manual deep clean of the milk system. For more information, see *section 8.5, "Maintaining the Milk System*." Milk residue can interfere with milk flow and the quality of the milk foam. c) Check that the milk system components are correctly assembled and connected: The One Touch Cappuccino block [2] is properly inserted and connected to the machine. The milk tube [18] is properly connected to the One Touch Cappuccino block [2] and is not kinked or clogged. The milk lance [19] is correctly connected to the milk tube and is fully submerged in the milk. If you have followed the steps described above and the accessory still does not work, please contact WMF Customer Service.
	The machine's milk flow appears to be completely or partially blocked or clogged.	Perform a manual deep cleaning of the One Touch Cappuccino block as described in *section 8.5 ,"Maintaining the Milk System* ." The individual steps are illustrated in *Figs. A1–A15 in the image appendix* .

FUNCTION	PROBLEM	ACTIONS TO BE TAKEN
	No steam or milk foam is coming out of the milk system.	First, check whether the steam nozzle is clear. See "The machine's milk flow appears to be completely or partially blocked." If the problem cannot be resolved this way: Empty the water tank and temporarily remove the water filter. Fill the water tank with calcium-rich mineral water (> 100 mg/l). Perform 5 to 10 steam cycles one after another into a container. Reinstall the water filter. Fill the water tank with tap water.
Use the maintenance function	The machine does not display a descaling prompt.	The frequency of descaling depends on how often the machine is used. A descaling prompt appears as needed after 60 hot water or milk beverages or 600 coffee beverages. This ensures maintenance is performed as needed and helps protect the machine over the long term.
	During descaling, there is only a low flow rate at the coffee spout.	During descaling, several processes take place inside the machine without a continuous flow at the nozzle.
	Coffee grounds have accumulated in the drip tray.	A small amount of coffee grounds may settle in the drip tray. The machine is designed so that excess ground coffee is pumped out to keep the flow area clear.
	The coffee grounds container has been emptied, but the message is still displayed on the control panel.	Reinsert the coffee grounds container correctly and follow the instructions on the control panel. Wait at least 6 seconds before reinserting it.
	The water tank has been filled, but the message is still displayed on the control panel.	There may not be enough water in the tank, so the machine cannot detect the water level. Fill the water tank completely. Make sure the water tank is properly inserted into the machine. The float at the bottom of the tank should move freely. Check the float and loosen it if necessary.

If any of the malfunctions described above persist, contact WMF Customer Service.

10| TECHNICAL DATA

Voltage: 220–240 V~ 50 Hz
Power consumption: during operation 1550 W
Appliance class: I

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0.3	5
Standby	–	–
Standby with additional information	–	–
Networked standby	–	–

CE The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU and 2009/125/EU.

Environment

 This symbol indicates that this product must not be discarded with household waste.

- Waste electrical and electronic equipment may contain substances that can harm the environment and human health. When replacing your device, contribute to protecting the environment by enabling it to be reused, recycled, or recovered in another manner.

- Bring it to a collection point, retailer, or authorized service center for treatment. If you have any questions, please contact your product retailer.

Changes possible.

FR

NOTICE D'UTILISATION

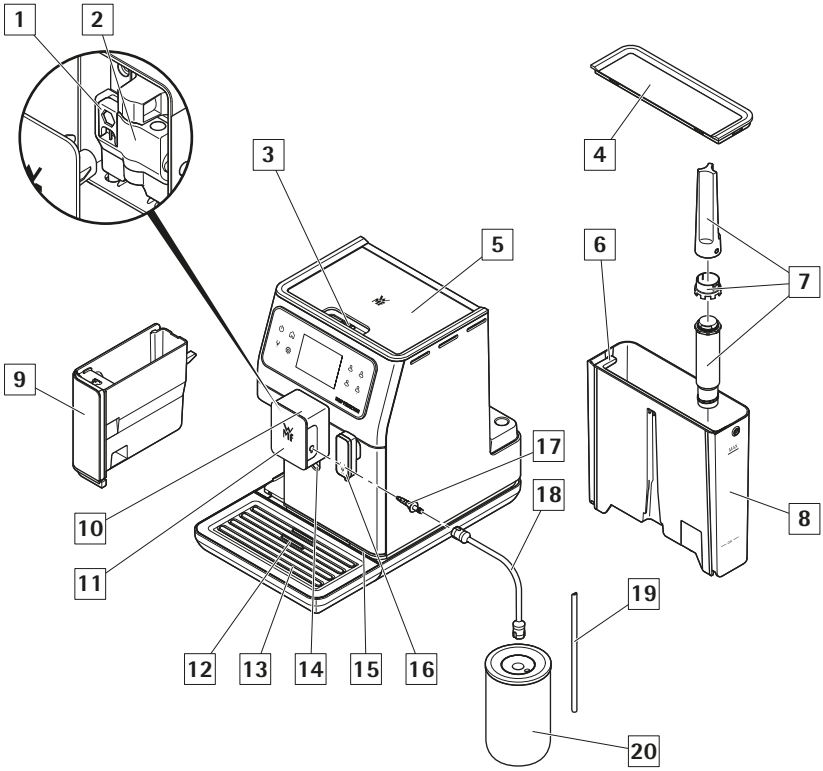
1	Aperçu des composants	66
2	Explication des symboles	68
3	Avant utilisation	68
4	Première mise en service	70
5	Avant la préparation des boissons	72
6	Préparation des boissons	74
7	Autres réglages et personnalisations	79
8	Nettoyage et entretien	84
9	Aide en cas de dysfonctionnements	89
10	Caractéristiques techniques	93

WMF PERFECTION 600XT-SÉRIE

MACHINE À CAFÉ ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Félicitations ! Vous êtes désormais l'heureux propriétaire d'une machine à café automatique WMF Perfection.

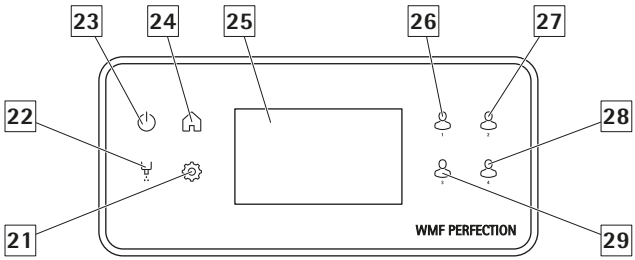
Nous vous souhaitons de nombreuses années de plaisir à déguster votre café en toute décontraction grâce à votre machine à café automatique WMF Perfection.

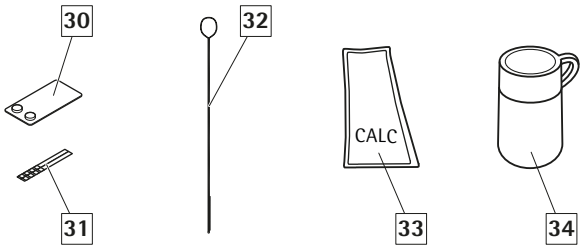


1 | APERÇU DES COMPOSANTS

1.1 | COMPOSANTS

1 Outil de démontage + aiguille de nettoyage
2 Bloc pour One Touch Cappuccino
3 Entonnoir pour pastille nettoyante
4 Couvercle du réservoir d'eau
5 Couvercle du réservoir à grains de café
6 Poignée du réservoir d'eau
7 Système de filtration Aqua avec outil de montage
8 Réservoir d'eau
9 Bac à marc de café
10 Bec verseur réglable en hauteur
11 Couvercle de bec verseur amovible
12 Indicateur de niveau d'eau dans le bac d'égouttage
13 Grille d'égouttage et bac d'égouttage amovible
14 Éclairage LED pour les tasses
15 Éclairage d'ambiance LED
16 Sortie de buse Click&Clean
17 Raccord pour tuyau à lait
18 Tuyau à lait
19 Lance à lait
20 Réservoir à lait + couvercle
21 Bouton tactile pour les réglages
22 Bouton tactile pour l'eau chaude et Click&Clean
23 Touche tactile de mise en marche/arrêt
24 Touche tactile pour l'écran d'accueil
25 Écran central avec panneau de commande tactile
26 Profil 1
27 Profil 2
28 Profil 4
29 Profil 3
30 Pastilles de nettoyage
31 Bandelettes de mesure de la dureté de l'eau
32 Brosse de nettoyage pour la lance à lait
33 Détartrant liquide
34 Gobelet isotherme à emporter (selon le modèle)





1.2| DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

TOUCHE	DESCRIPTION/FONCTION
	Allumer et éteindre la machine. Pour allumer la machine, il faut appuyer sur cette touche.
	Touche du menu principal. Retour au menu principal.
	Réglages : essayez-les ! Vous pourrez ainsi personnaliser votre expérience d'utilisation.
	Eau chaude pour le rinçage, pour préchauffer la tasse ou pour obtenir directement de l'eau chaude.
	Retour à l'écran précédent.
>>	Passer à l'étape suivante : si vous préparez par exemple un cappuccino, cette touche vous permet de passer de la préparation du lait à celle de l'expresso.
	Faire défiler le menu vers le haut / augmenter la valeur du paramètre sélectionné. Faire défiler le menu vers le bas / diminuer la valeur du paramètre sélectionné.
	À l'aide de la touche [+], vous pouvez préparer une ou deux tasses sur votre machine.
OK	Confirmer la sélection.
START	Lancer la sélection.
STOP	Suspendre la sélection.
	Touches de profil situées sur le côté droit du panneau de commande.
	Touches de profil en haut à gauche du panneau de commande.
	Touche du menu contextuel, dont la fonction dépend de la vue active (paramètres avancés pour les recettes, paramètres de profil, etc.).

1.3| RÉGLAGES DE L'ÉCLAIRAGE

Informations sur le rétroéclairage des touches
- Si une touche n'est pas allumée, la fonction correspondante n'est pas disponible.
- Si elle est faiblement éclairée, la fonction est disponible et peut être sélectionnée.
- Pendant l'exécution de la fonction sélectionnée, la touche s'allume intensément.

Informations sur les effets lumineux au niveau du socle de la machine [15]
- Lorsque la machine est allumée, le socle est fortement éclairé.
- Lorsque la machine est éteinte, le socle n'est pas éclairé.
- Lorsque la lumière est atténuée, une boisson est en cours de préparation.
- Si le voyant clignote, une intervention de l'utilisateur est nécessaire pour mettre fin à un processus en cours.
- Toutes les informations générales, telles que les avertissements, s'affichent sur le panneau de commande [25].
- L'éclairage LED situé sur le socle de l'appareil peut être activé ou désactivé comme décrit à *la section 7.7* .

REMARQUE

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique D. Veuillez noter que l'élément lumineux intégré au produit n'est pas destiné à servir d'éclairage. La source lumineuse peut être remplacée par un technicien de maintenance agréé.

Informations concernant le voyant lumineux au niveau de la sortie de café de la machine [14]
La lumière au niveau de la sortie de café s'allume automatiquement dès qu'une boisson est préparée.

2| EXPLICATION DES SYMBOLES

Les informations importantes sont signalées dans ce mode d'emploi à l'aide de symboles et de mots-clés :

AVERTISSEMENT signale une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves.

PRUDENCE signale une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures mineures ou légères.

ATTENTION signale une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

REMARQUE fournit des informations supplémentaires sur l'utilisation du produit en toute sécurité.



Symboles : Veuillez lire et respecter ces consignes.

3| AVANT UTILISATION

REMARQUE



Lisez attentivement le mode d'emploi. Conservez-le soigneusement dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement et remettez-le avec l'appareil aux futurs utilisateurs. Le mode d'emploi contient des informations importantes concernant le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément au mode d'emploi. Respectez toujours les consignes de sécurité lors de l'utilisation de l'appareil. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels résultant du non-respect du mode d'emploi. Respectez les conditions de garantie.

Avant le montage et la première utilisation de l'appareil, retirez entièrement tous les films de protection et tous les autocollants présents. Aucun résidu d'emballage ne doit rester sur ou à l'intérieur de l'appareil. Nettoyez les pièces amovibles entrant en contact avec les aliments, comme indiqué au *chapitre 8 « Nettoyage et entretien»*.

Veuillez conserver soigneusement l'emballage d'origine (y compris les pièces moulées). Il offre la meilleure protection pour votre appareil en cas de transport futur. Stockez l'emballage dans un endroit sec et frais afin qu'il reste en parfait état.

Vérifiez que l'appareil et ses accessoires sont complets et ne présentent aucun dommage. Si des pièces manquent ou si l'appareil est endommagé, ne le mettez pas en service, mais contactez le service après-vente. Vous trouverez les coordonnées correspondantes dans la garantie.

REMARQUE

Votre machine à café automatique WMF a été testée avec de l'eau et des grains de café avant son expédition. Malgré un nettoyage minutieux après les tests, des résidus de café, des gouttes d'eau ou des traces d'humidité peuvent encore être visibles à certains endroits. De plus, un peu de poussière peut s'être déposée sur la machine en raison du matériau de protection. Cela ne constitue pas un défaut et n'affecte en rien le fonctionnement de la machine. Nous vous recommandons de nettoyer soigneusement la machine à l'aide d'un chiffon avant la première utilisation.

En complément de ce mode d'emploi, n'hésitez pas à consulter nos vidéos explicatives. Vous les trouverez sur **https://link.wmf.com/upg4t9** ou en scannant le code QR suivant :

Vous trouverez également dans le menu des réglages de votre machine des tutoriels intégrés et enregistrés. Ceux-ci vous guident pas à pas dans la préparation des boissons, la gestion de vos favoris et l'entretien de votre machine.

Pour accéder aux tutoriels :



Liste des tutoriels disponibles

Comment préparer vos boissons

- Préparation d'une boisson à base de café
- Préparer une boisson au lait
- Deux boissons à la fois
- Préparer des infusions à froid

Comment gérer un profil

- Accéder à vos favoris
- Ajouter des boissons à vos profils
- Organiser vos favoris
- Supprimer des favoris

Comment entretenir votre machine

- Rincer le système à café
- Nettoyage
- Détartrage
- Nettoyage du système à lait (Click&Clean)

4| PREMIÈRE MISE EN SERVICE

4.1| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1| Déballez soigneusement la machine et tous ses accessoires, en veillant à ce que tous les composants et accessoires soient présents et en bon état.

2| Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser la machine.

3| Nettoyez la machine, ses composants et ses accessoires avant la première utilisation ainsi qu'après un stockage prolongé, comme décrit à *la section 8* .

4.2| MONTAGE DE LA MACHINE

AVERTISSEMENT

Branchez la machine à une prise de courant de 230 V avec mise à la terre. Dans le cas contraire, il existe un risque de blessures mortelles par électrocution ! Respectez les consignes de sécurité !

Installez la machine sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Veillez à maintenir une distance suffisante par rapport aux projections d'eau et aux sources de chaleur. La machine dégage de la chaleur ; veillez donc à assurer une ventilation suffisante. Ne placez pas la machine sur des surfaces en marbre ou similaires. Retirez le film de protection du panneau de commande [25].

Informations concernant le bac d'égouttage
Le bac d'égouttage [13] recueille les résidus d'eau ou de café qui s'écoulent de la machine pendant ou après la préparation d'une boisson. Le bac d'égouttage doit toujours rester en place et être vidé régulièrement.

Mise en marche de la machine
Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt [23]. Le *logo WMF* s'affiche sur le panneau de commande. Suivez les instructions affichées par l'appareil.

Configuration initiale
Lors de la première utilisation de la machine, vous serez invité à effectuer différents réglages. Il vous suffit de suivre les instructions qui s'affichent sur le panneau de commande.

Lors de la configuration initiale, les circuits d'eau de la machine sont remplis. La machine effectue ensuite un cycle de préchauffage et de rinçage, après quoi elle est prête à fonctionner.

4.3| RÉGLAGE DE LA DURETÉ DE L'EAU

Quel est l'intérêt de régler la dureté de l'eau ?
Afin d'éviter les dépôts de calcaire et d'optimiser la qualité du café, nous vous recommandons de régler la dureté de l'eau pour votre machine. La dureté de l'eau varie selon les régions.

Pour indiquer la dureté de l'eau :



Tester la dureté de l'eau
Vérifiez la dureté de l'eau avant la première utilisation de la machine afin de pouvoir la régler en conséquence. Répétez le test si la machine est utilisée dans un endroit où la dureté de l'eau est différente ou si la qualité de l'eau change de manière notable.

Vous trouverez ci-dessous une description plus détaillée des différentes classes :

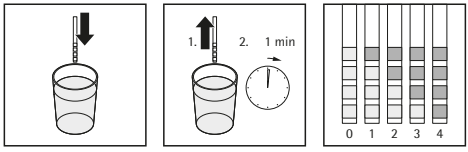
DEGRÉ DE DURETÉ	CLASSE 0	CLASSE 1	CLASSE 2	CLASSE 3	CLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage sur l'appareil	0 – très doux	1 – souple	2 – moyen	3 – fort	4 – très dur

En fonction de la dureté de l'eau, il faut régler une valeur comprise entre 0 et 4. Pour ce faire, procédez comme suit :

1| Pour déterminer la dureté de l'eau, utilisez la bandelette de test fournie [31] ou adressez-vous à votre service des eaux.

2| Remplissez un verre d'eau du robinet et plongez-y la bandelette de test.

3| Retirez la bandelette du verre. Au bout d'environ une minute, vous pouvez lire le degré de dureté sur la bandelette. Pour cela, comptez les carrés rouges présents sur la bandelette. Ce chiffre indique, sur une échelle de 0 à 4, le degré de dureté de votre eau.



4| Lors de la première configuration de la machine, ou dans le menu de configuration, indiquez le nombre de zones rouges.

4.4| METTRE EN PLACE LE FILTRE À EAU

Pourquoi installer une cartouche filtrante ?
La cartouche du système de filtration Aqua optimise le goût de votre café, réduit les dépôts de calcaire et diminue les besoins d'entretien.

Voici comment indiquer qu'il faut changer le filtre :



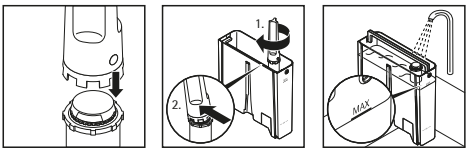
Mise en place du filtre
Lors de la première mise en marche de la machine, vous êtes invité à installer le filtre. Pour ce faire, sélectionnez *« OUI »* et suivez les instructions affichées sur le panneau de commande.

1| Placez le filtre dans le réservoir d'eau. Pour visser le filtre, utilisez exclusivement l'outil de montage fourni [7].

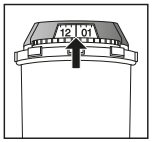
2| Une fois le filtre mis en place, remplissez le réservoir d'eau.

3| Placez un récipient d'une contenance de 0,6 l sous la sortie.

4| La machine remplit les circuits d'eau, les préchauffe, puis effectue un rinçage automatique. La fin de cette opération est signalée par un message sur le panneau de commande.



Remplacement du filtre à eau
La machine vous informe automatiquement lorsqu'un remplacement du filtre est nécessaire. Le moment dépend de l'utilisation de la machine et de la dureté de l'eau réglée.



Vous pouvez également vous référer à l'affichage de la date sur le filtre à eau. En tournant la bague grise située à l'extrémité supérieure du filtre, vous pouvez régler le mois d'installation du filtre (pos. 1 sur l'illustration, chiffre de gauche dans l'ouverture). À la pos. 2 de l'illustration ci-dessous (chiffre de droite dans l'ouverture), s'affiche le mois au cours duquel le filtre doit être remplacé.

4.5| MOULIN

Le broyeur est préréglé en usine. Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous recommandons de conserver dans un premier temps le réglage d'usine et de n'ajuster la finesse de mouture qu'après avoir préparé quelques boissons (voir *section 7.1*).

5| AVANT LA PRÉPARATION DES BOISSONS

REMARQUE

Les boissons ne peuvent être préparées que si le réservoir d'eau [8] est rempli et en place, s'il y a des grains de café dans le bac à grains [5] et si le bac à marc [9] est correctement mis en place et n'est pas plein. Si ces conditions ne sont pas remplies, un message d'entretien correspondant s'affiche à l'écran. L'action indiquée doit être effectuée avant de pouvoir préparer des boissons.

5.1| PRÉPARATION DE LA MACHINE

1| Retirez le réservoir d'eau [8] et remplissez-le jusqu'au repère MAX (3 l max.).

2| Remettez le réservoir d'eau [8] en place.

3| Ouvrez le couvercle du réservoir à grains de café [5] et versez-y les grains de café (max. 250 g).

4| Refermer le couvercle du réservoir à grains de café [5].

ATTENTION

Ne remplissez pas le réservoir d'eau [8] avec de l'eau chaude, du lait ou d'autres liquides.

ATTENTION

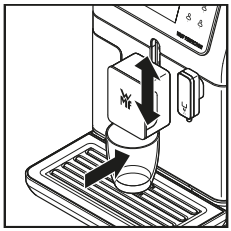
Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains de café. L'utilisation de grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés dans cette machine est fortement déconseillée. Ces types de grains peuvent endommager l'appareil. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de corps étrangers parmi les grains de café, car ceux-ci peuvent endommager le broyeur et de tels dommages sont exclus de la garantie. Ne versez pas d'eau dans le réservoir à grains de café.

5.2| RÉGLAGE DU BEC VERSEUR

La sortie de café [10] peut être réglée vers le haut ou vers le bas pour chaque boisson, en fonction de la taille du récipient.

PRUDENCE

Si l'écoulement de café [10] est placé trop haut au-dessus du récipient, la boisson risque de gicler et de provoquer des brûlures.



5.3| CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES BOISSONS

La qualité de l'eau, des grains de café et de la tasse influence le goût et la température de votre boisson. Les conseils suivants vous aideront à obtenir des résultats optimaux.

Eau
La qualité de l'eau influe sur le goût du café. Le calcaire et le chlore peuvent altérer l'arôme. Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche et froide, ainsi que le filtre à eau WMF, ou de l'eau en bouteille dont la teneur en résidus secs est inférieure à 800 mg/l (voir l'étiquette de la bouteille). Pour des résultats optimaux, nous vous recommandons également de régler la dureté de l'eau. Ne laissez pas l'eau stagner dans l'appareil pendant plus de 4 jours.

Grains
Le choix des grains de café influence considérablement le goût, l'arôme et la crème de votre café. Les deux principales variétés sont l'Arabica et le Robusta. Les grains d'Arabica se caractérisent par des arômes fins et équilibrés ainsi qu'une acidité agréable. Les grains de Robusta ont un goût plus corsé, contiennent plus de caféine et produisent une crème particulièrement dense. De nombreux mélanges de café combinent ces deux variétés afin d'obtenir une expérience gustative équilibrée.

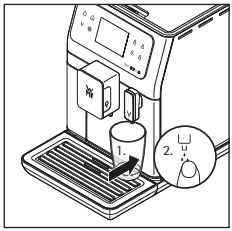
Le degré de torréfaction influence également le goût. Les torréfactions claires présentent souvent des arômes fruités et acidulés, tandis que les torréfactions plus foncées ont un goût plus corsé et intense et sont souvent moins acides.

Le type de café et le degré de torréfaction qui vous conviennent dépendent de vos goûts personnels. Utilisez si possible des grains fraîchement torréfiés et conservez-les dans un emballage hermétique, dans un endroit frais, sombre et sec (pas au réfrigérateur).

Dans la mesure du possible, ne remplissez le réservoir à grains qu'avec la quantité que vous consommerez dans les prochains jours.

De plus, différents réglages de la machine peuvent influencer le profil gustatif du café, par exemple la finesse de mouture, le temps de pré-infusion ou l'intensité du café. Vous trouverez de plus amples informations dans les chapitres correspondants.

Préchauffage de la tasse
Pour la préparation de boissons chaudes, nous vous recommandons d'utiliser des tasses préchauffées. Pour cela, placez-les simplement sous la buse Click&Clean [16] et appuyez sur la touche « Eau chaude » [22]. Utilisez des tasses ou des verres dont la taille est adaptée à la quantité souhaitée.



6| PRÉPARATION DES BOISSONS

Avec votre WMF Perfection, vous disposez d'un large choix de spécialités à base de café et de lait, chaudes ou froides. Grâce au panneau de commande et aux différentes catégories de boissons situées en bas de l'écran, vous accédez rapidement à la boisson de votre choix.

Vous trouverez des informations sur la boisson sélectionnée ainsi que des conseils de préparation dans les paramètres avancés des boissons. Pour cela, sélectionnez une boisson, ouvrez les paramètres avancés des boissons (en appuyant sur les trois points en haut à droite de l'écran) et appuyez sur l'icône d'information (i).

Préparation : Placez la ou les tasses sous le bec verseur. Appuyez sur la touche correspondant à la boisson souhaitée.

Interrompre la préparation : vous pouvez interrompre la préparation de votre boisson à tout moment en appuyant sur le bouton STOP. La machine arrête le processus en cours et n'est temporairement pas disponible pendant cette interruption.

6.1| APERÇU DES RÉGLAGES DES BOISSONS

Des réglages par défaut optimaux sont déjà enregistrés pour chaque boisson. Selon la boisson, différents réglages peuvent être effectués afin d'adapter le goût et la préparation à vos préférences personnelles.

TOUCHE	DESCRIPTION / FONCTION
+	Préparation de 2 tasses (2 cycles de mouture)
	Réglage de l'intensité du café
ml / M–XL	Réglage du volume de la boisson
	Accès aux réglages avancés (selon la boisson)
	Réglages de la température du café (T1, T2, T3), voir *section 7.4*
	Réglages du temps de pré-infusion (2 s, 5 s ou 10 s, « mode expert »), voir *section 7.3*
	Réglage de la quantité de mousse ou de café (uniquement pour les boissons à base de lait, voir *section 6.3*)

6.2| APERÇU DES BOISSONS

Aperçu des boissons disponibles et de leurs principales caractéristiques :

	Boisson	Volume standard	Volume disponible	Concentration standard	Double tasse
	CAFÉ				
	**Ristretto** Shot d'expresso. Même quantité de café qu'un expresso, mais avec moins d'eau, pour un goût particulièrement intense.	25 ml	20 à 40 ml	●●●●	✓
	**Espresso** Espresso italien classique à l'arôme équilibré et à la crème onctueuse.	40 ml	40–70 ml	●●●	✓
	**Lungo** Version plus grande d'un espresso, avec une extraction plus longue et donc un arôme plus doux.	70 ml	70 à 100 ml	●●●	✓
	**Café Crema** Café au volume plus important et à la crème fine, pour un plaisir équilibré.	120 ml	80 à 180 ml	●●●●	✓
	**Doppio** Espresso double obtenu à partir de deux cycles d'extraction, pour un volume accru tout en conservant le même caractère.	100 ml	40 à 140 ml	●●●	–
	**Americano** Espresso double avec un supplément d'eau chaude pour un goût plus doux.	160 ml	120–280 ml	●●●	–
	**Café filtre** Café filtre au volume généreux et à l'arôme doux, idéal pour les grandes tasses.	150 ml	80 à 170 ml	●●●●	✓
	**Cafetière** Café filtre pour 3 à 8 tasses (en 4 à 11 minutes) en un clic.	375 ml	375 à 1 000 ml	●●●●	–
	LATTE				
	**Espresso macchiato** Un expresso agrémenté d'une petite quantité de mousse de lait, ce qui lui confère un goût plus doux.	50 ml	M : 30 ml L : 50 ml XL : 70 ml	●●●	✓
	**Cappuccino** Composé à parts égales de lait, de café et de mousse de lait pour un goût équilibré.	180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 250 ml	●●●	✓

	**Cappuccino à l'italienne** Ici, c'est le lait qui est versé dans le café et non l'inverse, ce qui permet aux deux ingrédients de se marier de manière particulièrement harmonieuse.	180 ml	M : 120 ml L : 180 ml XL : 250 ml	●●●	✓
	**Latte macchiato** Se compose d'un tiers de café et de deux tiers de lait. Le café est versé dans le lait et le tout est agrémenté d'une mousse de lait onctueuse.	250 ml	M : 200 ml L : 250 ml XL : 300 ml	●●●	✓
	**Café Latte** Une grande quantité de lait onctueux se marie à une plus petite quantité de café, pour un goût de café particulièrement doux.	250 ml	M : 150 ml L : 250 ml XL : 330 ml	●●●	✓
	**Flat White** Boisson au lait avec deux expressos, pour un goût de café particulièrement intense.	160 ml	M : 140 ml L : 160 ml XL : 250 ml	●●●	–
	**Lait mousseux** Lait chaud avec une mousse de lait onctueuse – parfait pour un chocolat au lait.	160 ml	M : 120 ml L : 160 ml XL : 200 ml	–	–

FROID

	**Nitro Coffee** Le café froid est moussé à l'air. Pour une boisson au goût légèrement sucré et à la texture particulièrement onctueuse.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Chilled Coffee** Café filtre double avec une légère crème, servi sur des glaçons.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Latte glacé** Boisson au café froid avec des glaçons, du lait et une mousse onctueuse.	380 ml*	–	●●●●	–
	**Café Crème froid** Café Crème extrait à froid, servi sur des glaçons, à l'arôme équilibré et doux.	200 ml*	–	●●●●	–
	**Espresso froid** Espresso extrait à froid sur des glaçons, pour un goût de café intense au caractère rafraîchissant.	70 ml*	–	●●●●	–
	**Affogato** Un espresso versé sur une boule de glace à la vanille, pour allier la douceur glacée à l'arôme du café.	40 ml*	–	●●	–
	**Cappuccino froid** Cappuccino préparé à froid avec du lait et de la mousse de lait, servi sur des glaçons.	240 ml*	–	●●●●	–
	**Cappuccino italien froid** Cappuccino préparé à froid, dans lequel le lait est versé dans le café.	240 ml*	–	●●●●	–

	**Latte macchiato froid** Latte macchiato à base d'expresso préparé à froid et de mousse de lait onctueuse, servi sur des glaçons.	340 ml*	–		–
	**Café latte froid** Boisson à base de lait, extraite à froid, servie sur des glaçons et au goût de café doux.	350 ml*	–		–
	À EMPORTER				
	**Également disponible en version à emporter :** Café Crema, Americano, café du petit-déjeuner, cappuccino**, latte macchiato**, café glacé**, latte glacé*, latte macchiato glacé**	240 ml	–		–
	THÉ				
	**Thé blanc** Eau chaude à basse température (env. 70°) pour les variétés de thé délicates.	200 ml	50-300 ml	–	–
	**Thé vert** Eau chaude à température moyenne (env. 80°) pour le thé vert.	200 ml	50-300 ml	–	–
	**Thé noir** Eau chaude à haute température (env. 85°) pour le thé noir.	200 ml	50-300 ml	–	–

Volume donné à titre indicatif, susceptible de varier
*Volume total avec la quantité recommandée de glaçons **selon le modèle

6.3| BOISSONS À BASE DE CAFÉ

Pour les boissons à base de café, la quantité de café préparée peut être ajustée avant ou pendant la préparation de la boisson.

La préparation commence par la mouture des grains de café, puis la poudre de café est tassée, brièvement humidifiée (ce qu'on appelle le « pré-infusion ») et enfin, le café est infusé.

6.4| BOISSONS À BASE DE LAIT

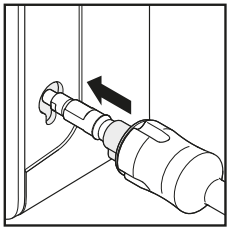
Avant de commencer la préparation de la boisson

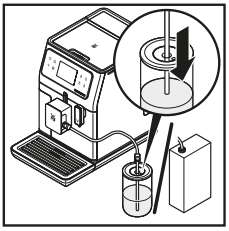
1| Raccordez le côté le plus étroit et le plus long du raccord du tuyau à lait [17] au bloc One Touch Cappuccino[2].

REMARQUE

Pour garantir la qualité de la boisson, veillez à ce que le côté le plus étroit et le plus long du raccord du tuyau à lait [17] soit correctement et entièrement inséré.

2| Raccordez l'autre extrémité du tuyau à lait à la lance à lait [19], puis plongez la lance à lait dans un récipient contenant du lait ou dans le réservoir à lait [20].





3| Placez une tasse sous les buses à café/lait.

Pour les boissons à base de lait, il n'est pas possible de régler la quantité de boisson pendant la préparation.

Dans les paramètres avancés des boissons à base de lait, il est possible de régler la quantité de café (30 à 80 ml, selon la boisson) ainsi que la quantité de mousse (petite, moyenne ou grande).

Le lait est moussé à la vapeur. La production de vapeur nécessitant des températures plus élevées, la machine passe par une phase de préchauffage supplémentaire.

REMARQUE

Pour des résultats optimaux, nous recommandons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT. Les boissons végétales peuvent également être utilisées, mais la qualité de la mousse peut varier selon le produit. Pour une qualité de mousse optimale, nous recommandons d'utiliser du lait réfrigéré.

Nettoyage du système de lait après la préparation de boissons à base de lait

ATTENTION

Après la préparation d'une boisson à base de lait, la machine propose à chaque fois de nettoyer le système de lait ; la question *« Souhaitez-vous effectuer un nettoyage ? »* s'affiche. Afin de garantir des conditions d'hygiène irréprochables et un fonctionnement optimal de votre machine, nous vous recommandons d'effectuer ce nettoyage.

Grâce au nettoyage automatique du système de lait (Click&Clean), vous pouvez nettoyer automatiquement le bloc One Touch Cappuccino et le tuyau à lait.

REMARQUE

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de nettoyer régulièrement le bloc One Touch Cappuccino amovible [2] (voir *section 8.5*).

Si vous constatez une altération de la qualité de la mousse de lait, effectuez un rinçage et un nettoyage. Les problèmes de ce type sont souvent dus à un nettoyage insuffisant du système de lait.

REMARQUE

Pour les recettes sans lait, il est recommandé de débrancher le tuyau à lait [17] du bloc Cappuccino One Touch [2].

REMARQUE

Veuillez noter qu'à l'état neuf, votre machine doit exécuter quelques (5 à 10) recettes à la vapeur ou au lait avant d'atteindre sa pleine performance.

6.5| BOISSONS FROIDES / COLD BREW

La WMF Perfection 600XT permet de préparer diverses boissons froides à base de café et de lait. Grâce à la technologie WMF Automatic Cold Brew, un bref pré-infusion à l'eau chaude est d'abord effectuée pour libérer les arômes, suivie d'une extraction à basse température. La température de la boisson diminue au fur et à mesure de la préparation. La température finale de dégustation n'est atteinte qu'après la prépa-

ration, grâce à l'ajout des glaçons recommandés.

La machine vous guide pas à pas tout au long du processus de préparation. Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran. Vous trouverez également des informations et des conseils de préparation dans la rubrique « Informations » (i) des paramètres avancés des boissons.

Le nombre de glaçons recommandé est adapté à chaque recette afin de refroidir la boisson de manière optimale sans en diluer le goût. Pour un résultat optimal, nous vous recommandons d'utiliser des glaçons de taille standard (environ 4 × 2,5 × 2,2 cm) dans un verre d'une contenance de 400 à 450 ml.

Conseil : utilisez de l'eau fraîche et froide dans le réservoir d'eau.

Pour les boissons froides, il n'est pas possible de régler le volume de la boisson ni la quantité de café et de mousse. Selon la recette, les réglages de la température du café et du temps de pré-infusion ne sont pas non plus disponibles.

6.6| BOISSONS À EMPORTER

Les recettes « à emporter » sont conçues pour un volume de boisson de 240 ml. Nous vous recommandons d'utiliser un gobelet « à emporter » d'une contenance d'environ 300 ml.

Vous trouverez les recettes « à emporter » à la fin de chaque catégorie de boissons correspondante.

6.7| THÉ / EAU CHAUDE

Avec votre WMF Perfection, vous pouvez préparer du thé blanc, vert et noir. La température de l'eau chaude est adaptée au choix de la boisson :

- **Thé blanc :** température la plus basse (env. 70 °C)
- **Thé vert :** température moyenne (env. 80 °C)
- **Thé noir :** température la plus élevée (env. 85 °C)

La quantité de boisson peut être réglée avant et pendant la préparation.

Préparation du thé : Placez la tasse sous le bec verseur.

Vous pouvez également préparer un thé blanc à l'aide de la touche « Eau chaude » [22]. Placez la tasse sous le bec verseur Click&Clean [16].

La température du thé peut être ajustée pour tous les types de thé. Vous trouverez de plus amples informations au *paragraphe 7.4*.

7| AUTRES RÉGLAGES ET PERSONNALISATIONS

Des réglages par défaut adaptés sont déjà enregistrés pour des résultats optimaux. Les réglages suivants vous permettent de personnaliser la machine selon vos préférences personnelles.

7.1| RÉGLAGE DU MOULIN

La quantité de café moulu est réglée automatiquement par la machine en fonction de la boisson sélectionnée et de l'intensité souhaitée.

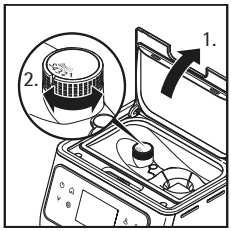
Quel est l'effet du réglage de la finesse de mouture ?
La finesse de mouture influence le goût, l'arôme et la crème du café. En fonction de la variété de café utilisée, de la torréfaction et de vos préférences gustatives, il peut être judicieux d'ajuster la finesse de mouture.

En règle générale, plus le café est moulu finement, plus il est corsé et onctueux.

L'intensité varie également en fonction du type de café utilisé. Nous recommandons une mouture fine pour l'expresso et une mouture plus grossière pour le café.

Résultat souhaité	Recommandation
Arôme plus prononcé, goût plus intense	Régler la mouture plus fine
Arôme plus doux, saveur plus légère	Régler la mouture plus grossière
Espresso	Grain plutôt fin
Café Crema	Grain plutôt grossier

Pour régler la finesse de mouture :
Le degré de mouture peut être réglé à l'aide de la molette située sur le dessus de la machine.



- **Tourner vers la droite** (vers les crans les plus petits) : la mouture devient plus fine
- **Tourner vers la gauche** (vers les crans plus larges) : la mouture devient plus grossière

REMARQUE

Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous recommandons de conserver dans un premier temps le réglage d'usine et de n'ajuster la finesse de mouture qu'après avoir préparé quelques boissons.

REMARQUE

Le degré de mouture doit être réglé progressivement pendant le processus de mouture. Il est recommandé de modifier le réglage par paliers. Après trois préparations, vous constaterez une nette différence de goût.

7.2| TYPE DE GRAINS

Quel est l'effet du réglage du type de grains ?
Le réglage du type de grains permet une transformation optimale des différents grains de café et contribue à un résultat de mouture homogène ainsi qu'à un déploiement optimal des arômes.

En fonction des caractéristiques de la variété de café utilisée, les réglages suivants sont disponibles :

- **Standard :** Pour les grains d'aspect sec et à la surface mate. Convient à la plupart des variétés et des torréfactions de café.
- **Huileux :** Pour les grains présentant une surface brillante ou huileuse, comme c'est souvent le cas avec les torréfactions plus foncées.

Sélectionnez le réglage qui correspond le mieux à l'aspect de vos grains de café.

Pour régler le type de grains :



7.3| DURÉE DE PRÉ-INFUSION

Quel est l'effet du réglage de la durée de pré-infusion ?
Lors de la pré-infusion, la poudre de café est brièvement humidifiée avec de l'eau avant la préparation proprement dite. Cela permet une extraction plus homogène de la poudre de café. La durée de la pré-infusion influence l'arôme et l'intensité du café. Elle est particulièrement adaptée pour affiner le résultat final (mode « Expert WMF »).

- **Durée de pré-infusion plus courte :** goût plus corsé et plus intense, avec des arômes d'acidité et de torréfaction plus prononcés
- **Durée de pré-infusion plus longue :** goût plus doux et plus sucré, avec des arômes plus équilibrés

La durée de pré-infusion recommandée peut varier en fonction de la variété et de la torréfaction du café. Une durée de pré-infusion plus longue peut notamment convenir aux torréfactions plus claires ou aux cafés plus fruités. Les torréfactions plus foncées bénéficient souvent d'une durée de pré-infusion plus courte. Testez différents réglages pour obtenir le résultat le mieux adapté à vos goûts.

Pour régler la durée de pré-infusion :



7.4| TEMPÉRATURE

Une température optimale est préréglée pour chaque boisson. Le niveau de température T2 correspond au réglage standard recommandé pour la boisson, mais la température réellement utilisée peut varier en fonction de la boisson.

Le réglage de la température vous permet d'adapter la température de la boisson à vos préférences personnelles :

- T1 : température plus basse
- T2 : température standard
- T3 : température plus élevée

Ce réglage est particulièrement adapté si vous préférez généralement vos boissons plus chaudes ou plus froides.

Conseil : La température réelle de la boisson dépend également de la température de la tasse utilisée. Pour les boissons chaudes, nous vous recommandons d'utiliser des tasses préchauffées (voir *section 5.3*).

Réglage général de la température (température de base)
Le réglage général de la température s'applique par défaut à toutes les boissons.

Pour régler la température de base :



Réglage de la température spécifique à chaque boisson
De plus, la température de certaines boissons peut être ajustée via les réglages avancés des boissons. Le réglage spécifique à une boisson remplace le réglage général de la température pour la boisson sélectionnée.

Voici comment régler la température d'une boisson :



7.5| PROFILS ET RECETTES FAVORITES

À quoi servent les profils ?
La fonction « Profil » vous permet d'accéder à un espace personnalisé dans lequel vous pouvez enregistrer vos boissons préférées. Cette fonction est accessible à tout moment et rapidement grâce aux touches « Profil » situées sur le panneau de commande.

Les boissons préférées enregistrées dans votre profil peuvent être sélectionnées directement, sans avoir à refaire les réglages effectués. Vous pouvez enregistrer des réglages concernant l'intensité, le volume, la température, le temps de pré-infusion ou la mousse de lait.

Pour chaque profil, il est possible d'enregistrer des recettes préférées ainsi que des réglages personnalisés :

- Nom du profil
- Couleur du profil
- Accès rapide (touches de profil 1 à 4)
- Affichage des recettes (curseur/mosaïque)
- Éclairage du socle (marche/arrêt)
- Mise en marche automatique via une recette favorite (voir *section 7.6*)

Créer et supprimer un profil
Procédure 1 : Appuyez sur l'une des touches de profil situées à droite du panneau de commande [26–29]. Si aucun profil n'est encore associé à cette touche, suivez les instructions affichées sur le panneau de commande.

Procédure 2 : Appuyez sur l'icône de profil [ ] dans le coin supérieur gauche du panneau de commande, puis sur [+] (disponible tant que le nombre maximal de profils n'est pas atteint).

Il est possible de créer jusqu'à huit profils différents. Pour modifier ou supprimer un profil, appuyez sur la *touche de réglage* [ ] de ce profil.

Créer et supprimer une recette favorite
Méthode 1 : Pour créer une recette, appuyez sur [+] dans le menu du profil, puis suivez les instructions affichées sur le panneau de commande.

Procédure 2 : Après avoir saisi une recette, appuyez sur la touche suivante : [ ]

Il est possible d'enregistrer jusqu'à huit recettes par profil.

REMARQUE

Il n'est pas possible de modifier une recette pendant une préparation en cours ni dans le menu des profils.

Astuce : vous trouverez dans les tutoriels intégrés des instructions étape par étape pour la gestion des profils et de vos recettes préférées.

Pour accéder aux tutoriels :



7.6| FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE

À quoi sert la fonction « Démarrage automatique » ?
La fonction de démarrage automatique permet de définir des heures de mise en marche automatiques pour les recettes favorites enregistrées dans les profils.

À l'heure sélectionnée, la machine s'allume automatiquement, préchauffe et affiche la recette préférée sélectionnée directement sur le panneau de commande. La boisson peut ensuite être préparée immédiatement d'une simple pression du doigt, selon les réglages enregistrés.

Deux horaires de démarrage automatique peuvent être enregistrés par profil, chacun étant associé à une boisson préférée :

- En semaine
- Le week-end

La fonction de démarrage automatique est particulièrement adaptée aux boissons préparées régulièrement à une heure précise de la journée.

Pour configurer la fonction de démarrage automatique :
1| Ouvrez le profil souhaité, puis accédez aux paramètres du profil.



2| Sélectionnez la fonction « Démarrage automatique ».

3| Choisissez si le réglage doit s'appliquer en semaine ou le week-end. Définissez l'heure souhaitée. Sélectionnez une recette favorite enregistrée.

Conseil : Notez qu'un rinçage automatique peut être effectué à la mise en marche de la machine. Si nécessaire, cette fonction peut être ajustée dans les paramètres (voir *section 7.7*).

7.7| PARAMÈTRES GÉNÉRAUX DE LA MACHINE

Le menu des paramètres vous permet de gérer d'autres fonctions et réglages de votre machine.

Pour cela, appuyez sur l'icône en forme de roue dentée [⚙] situé à gauche du panneau de commande [21].

Les options de menu suivantes sont disponibles :

- **Paramètres :** Paramètres généraux de la machine et des boissons
- Informations : statistiques sur les boissons (boissons préparées, nombre de recettes exécutées)
- **Aide et tutoriels :** Tutoriels vidéo intégrés sur l'utilisation et l'entretien de la machine

Voici les principaux réglages disponibles :

Date	La date doit être réglée, notamment en cas d'utilisation d'un filtre à eau.
Heure	Vous pouvez choisir entre le format 12 heures et le format 24 heures.
Langue	Vous pouvez faire votre choix parmi les langues affichées.
Unité de mesure	Vous pouvez choisir entre le ml et l'oz comme unité de mesure.
Luminosité du panneau de commande	Vous pouvez régler la luminosité du panneau de commande selon vos préférences.
Dureté de l'eau	La dureté de l'eau peut être réglée de 0 à 4 (*section 4.3*).
Arrêt automatique	Vous pouvez définir le délai après lequel la machine s'éteint automatiquement (durée d'inactivité). Cette fonction vous permet de réduire votre consommation d'électricité. Pour économiser de l'électricité, activez l'arrêt automatique de la machine (arrêt 5/15/30/60/90 minutes après la dernière opération effectuée par la machine). **Pour économiser un maximum d'électricité, réglez l'arrêt automatique sur la durée la plus courte (5 minutes).** Il est également possible de rétablir les réglages d'usine.
Rinçage automatique	Vous pouvez choisir d'activer ou de désactiver le rinçage automatique de la buse à café au démarrage de la machine (ne s'applique pas à la préparation du thé). Le rinçage automatique favorise l'hygiène du système à café et contribue à préchauffer la machine pour la préparation des boissons.
Éclairage du socle	L'éclairage du socle peut être réglé selon vos préférences ou désactivé. Ce réglage fonctionne indépendamment des paramètres spécifiques définis dans chaque profil.
Affichage	Choisissez si l'écran doit s'afficher sous forme de curseur ou de mosaïque.
Pré-infusion	Vous pouvez régler la durée pendant laquelle l'eau doit humidifier le café moulu (voir *section 7.3*)
Variété de grains	Cette fonction vous permet de sélectionner la variété de grains avec laquelle vous souhaitez remplir la machine (voir *section 7.2*).
Réinitialisation de l'appareil	Lorsque vous réinitialisez l'appareil, vos réglages et personnalisations sont effacés et remplacés par les paramètres par défaut. Vos boissons préférées sont également réinitialisées à leur version d'origine.

Appuyez sur [⌫], vous quittez le menu de réglage. Après avoir débranché la fiche secteur, les réglages doivent être effectués à nouveau.

8| NETTOYAGE ET ENTRETIEN

	 Lavable au lave-vaisselle	 Lavable sous l'eau courante	 Nettoyer avec un chiffon humide	 Nettoyer avec un chiffon sec ou une brosse
Boîtier et écran [25]	–	–	✓	✓
Réservoir à grains de café [11]	–	–	–	✓
Réservoir d'eau avec couvercle [5]	–	✓	✓	✓
Bac d'égouttage et grille [4+8]	✓	✓	✓	✓
Réservoir à marc de café [13]	–	✓	✓	✓
Bloc « One Touch Cappuccino » [9]	✓	✓	✓	✓
Tuyau à lait [18]	–	✓	–	–
Réservoir à lait [20]	✓	✓	✓	✓

Un entretien adéquat vous permettra de préserver la qualité de vos boissons et de garantir un fonctionnement fiable et durable de votre machine.

Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons d'effectuer l'entretien quotidien proposé dans le mode d'emploi et de lancer le programme de rinçage automatique avant la première utilisation.

Le tableau ci-dessus indique comment nettoyer les différents composants. De plus, votre WMF Perfection vous aide grâce à des programmes automatiques de nettoyage et d'entretien et vous guide pas à pas tout au long des étapes nécessaires.

ATTENTION

Utilisez exclusivement des éponges ou des brosses douces. Les produits nettoyants abrasifs et les ustensiles de nettoyage qui rayent peuvent endommager les surfaces de la machine.

PRUDENCE

Veuillez également respecter les consignes de nettoyage et d'entretien figurant dans les sections suivantes, ainsi que les programmes de nettoyage automatiques de la machine.

REMARQUE

Afin de contribuer au maintien des performances et de la durée de vie de votre appareil, nous recommandons l'utilisation des pastilles de nettoyage WMF Perfection, des filtres à eau WMF Perfection et du détartrant liquide premium WMF Perfection. Ces produits sont disponibles sur wmf.com ou auprès de revendeurs agréés.

8.1| BAC À MARC DE CAFÉ

Le bac à marc de café [9] recueille le marc de café produit lors de la préparation.

Quand faut-il vider le bac à marc de café ?
Lorsqu'un message correspondant s'affiche à l'écran. Le bac peut également être vidé avant l'apparition d'un tel message. Veillez toutefois à ce que la machine soit allumée afin qu'elle puisse enregistrer la vidange du bac.

ATTENTION

Si le bac à marc de café n'est pas vidé régulièrement et conformément aux instructions, la machine risque d'être endommagée.

Le bac d'égouttage doit être vidé en même temps que le bac à marc de café (voir *section 8.2*).

Nettoyage du bac à marc de café
Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer quotidiennement le bac à marc de café à l'eau chaude à l'aide d'une éponge et d'un peu de savon. Laissez le bac à marc de café sécher complètement avant de le remettre en place.

ATTENTION

Ne mettez pas le bac à marc de café au lave-vaisselle.

Si la machine vous invite à vider le bac à marc de café alors que la préparation de la boisson a déjà commencé, assurez-vous que le bac à marc de café et le bac d'égouttage sont correctement remis en place après le nettoyage. La machine reprend ensuite automatiquement la préparation de la boisson.

8.2| BAC D'ÉGOUTTAGE

Le bac d'égouttage [13] recueille les résidus d'eau et de café qui s'accumulent pendant et après la préparation de la boisson.

Le bac d'égouttage doit toujours rester en place et être vidé et nettoyé régulièrement.

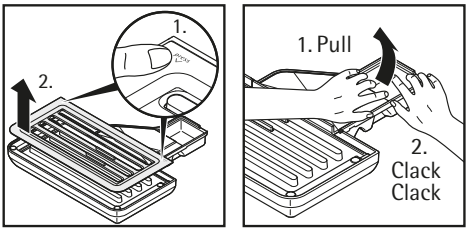
Quand faut-il vider le bac d'égouttage ?
Lorsqu'un message correspondant s'affiche à l'écran ou lorsque l'indicateur de niveau d'eau [12] est orienté vers le haut. Le bac d'égouttage peut également être vidé à tout moment, avant même l'apparition d'un message.

Nous vous recommandons de rincer et de sécher régulièrement le bac d'égouttage.

Nettoyage du bac d'égouttage
Le bac d'égouttage étant en contact avec des résidus de café et de lait, nous vous recommandons, pour des raisons d'hygiène, de le démonter entièrement chaque jour et de nettoyer toutes ses pièces à l'eau chaude à l'aide d'une éponge.

Laissez les différents composants sécher complètement avant de les remonter.

Le couvercle peut être retiré à des fins de nettoyage en tirant fermement sur la zone marquée.



8.3| RÉSERVOIR D'EAU

Ce n'est qu'avec une eau de bonne qualité et une hygiène irréprochable que votre café pourra déployer tout son arôme. Nous vous recommandons donc de n'utiliser que de l'eau fraîche et de nettoyer le réservoir d'eau [8] à l'eau chaude à l'aide d'une éponge douce ou d'un goupillon avant chaque remplissage. Laissez le réservoir d'eau sécher à l'air libre avant de le remettre en place.

8.4| RÉSERVOIR À GRAINS DE CAFÉ

Les grains de café peuvent laisser des résidus huileux dans le réservoir, susceptibles d'altérer le goût et l'arôme de votre café.

Nettoyez régulièrement le réservoir à grains de café à l'aide d'un chiffon sec et doux. N'utilisez pas d'eau, car l'humidité peut endommager le moulin. Éteignez la machine avant de nettoyer le réservoir à grains de café.

ATTENTION

Ne nettoyez pas le réservoir à l'eau, car la présence d'eau dans le réservoir à grains de café peut endommager la machine.

8.5| SYSTÈME DE LAIT

PRUDENCE

Pour une hygiène optimale et une qualité constante de la mousse de lait, nous vous recommandons de nettoyer quotidiennement le système de lait.

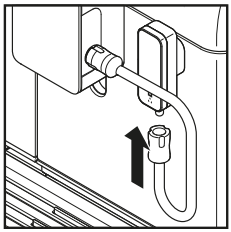
Le tableau suivant présente les mesures de nettoyage recommandées pour les différents composants du système à lait :

ENTRETIEN	QUAND ?	EXPLICATION	MATÉRIEL NÉCESSAIRE
Nettoyage automatique du système à lait (Click&Clean) 55 s/95 ml	Après chaque préparation d'une boisson à base de lait ou lorsqu'un message correspondant s'affiche	Pour le nettoyage automatique du système de lait (y compris le tuyau à lait et le raccord). Le programme de nettoyage peut être lancé à tout moment via le menu de nettoyage.	–
Nettoyage manuel du réservoir à lait 30 s	Après chaque utilisation ou après avoir vidé le réservoir	Nous recommandons de le nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau chaude et de liquide vaisselle. Vous pouvez mettre le Réservoir à lait [20] sans son couvercle au lave-vaisselle.	Eau chaude, liquide vaisselle, lave-vaisselle
Lavage manuel de la lance à lait 30 s	Après chaque utilisation	Élimine les résidus de lait de la lance à lait [19].	Eau chaude, brosse de nettoyage [33]
Nettoyage manuel du bloc One Touch Cappuccino 5 min	À tout moment ou lorsqu'un message correspondant s'affiche	Démontez et nettoyez le bloc One Touch Cappuccino [2] afin de garantir une qualité constante de la mousse de lait. Reportez-vous aux instructions des *figures A1 à A5 dans l'annexe illustrée.*	Aiguille de nettoyage [1]

Nettoyage automatique du système de lait (Click&Clean)
La fonction Click&Clean vous permet de nettoyer le système de lait de manière efficace, simple et rapide. Le tuyau à lait, le bloc One Touch Cappuccinoet les conduites de lait internes sont ainsi rincés rapidement et facilement. La lance à lait n'est pas nettoyée lors de cette opération et doit être nettoyée séparément.

1| Laissez le tuyau à lait [17] branché sur le bloc One Touch Cappuccino.

2| Raccordez l'autre extrémité libre du tuyau à lait (sans la lance à lait) à la sortie Click&Clean [16].



3| Placez un récipient (d'environ 600 ml) sous la sortie, puis lancez le cycle de nettoyage. De l'eau chaude s'écoule alors alternativement par le bloc One Touch Cappuccinoet par la sortie Click&Cleanafin d'éliminer les résidus de lait du système.

REMARQUE

Pour des raisons d'hygiène et afin de garantir une qualité constante de la mousse de lait, nous vous recommandons de remplacer le tuyau à lait [18] et la buse en plastique [17] tous les trois mois environ. Ces accessoires sont disponibles sur le site Web de WMF.

8.6| PROGRAMMES DE NETTOYAGE AUTOMATIQUES

La machine vous aide grâce à des programmes de nettoyage et d'entretien automatiques. Dès qu'un nettoyage est nécessaire, un message correspondant s'affiche à l'écran. La machine détermine automatiquement la nécessité d'un nettoyage en fonction de l'utilisation réelle. Les intervalles de nettoyage peuvent donc varier en fonction du type et du nombre de boissons préparées.

Vous pouvez également lancer manuellement ces programmes de nettoyage à tout moment (à l'exception du détartrage).

La machine vous guide alors pas à pas tout au long de la procédure correspondante.

Pour accéder au menu de nettoyage :



ATTENTION

Il n'est pas nécessaire d'effectuer le programme de nettoyage immédiatement après l'affichage du message correspondant, mais il ne faut pas non plus attendre trop longtemps. Si le nettoyage est reporté, l'avertissement s'affiche jusqu'à ce que la machine soit nettoyée.

Si l'alimentation électrique est coupée pendant l'exécution d'un programme de nettoyage ou d'entretien, le programme redémarre dès que la machine est remise sous tension. Ce processus ne peut pas être reporté.

Le tableau suivant décrit les programmes disponibles et leur fonction :

ENTRETIEN	QUAND ?	EXPLICATION	MATÉRIEL NÉCESSAIRE
Rinçage du système à café 45 s/25 ml	À tout moment, ou après 2 jours d'inutilisation	Rince le circuit de café de la machine. Ce processus utilise exclusivement de l'eau chaude. Cela permet de garantir le goût authentique de vos boissons à base de café.	–
Rinçage du système à thé 25 s/40 ml	à tout moment	Rinçage à l'eau chaude pour préserver le goût authentique de votre Boisson à base de thé.	–
Nettoyage du système à café 13 min/600 ml	à tout moment ou lorsqu'un message correspondant s'affiche	Nettoyage et dégraissage du système à café de la machine. Garantit la préservation de l'arôme optimal de vos boissons. Voir à ce sujet les instructions des *fig. B1 à B9 dans l'annexe illustrée.*	1 pastille de nettoyage
Détartrage 20 min/1 400 ml max.	Lorsque le message correspondant s'affiche sur le panneau de commande, ou à tout moment, ou. tous les 60 boissons avec de l'eau chaude / du lait ou 600 boissons à base de café	Élimine les dépôts de calcaire et autres impuretés susceptibles d'altérer le goût de votre café et contribue au bon fonctionnement de la machine à long terme. Cette fonction n'est disponible que lorsque la machine détecte, en fonction de son utilisation, un besoin de détartrage. Voir à ce sujet les instructions *des fig. C1 à C29 dans l'annexe illustrée.*	1 dose de détartrant

9| AIDE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS

AVERTISSEMENT

Les réparations du câblage et les interventions sur les composants électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié. Le non-respect de ces consignes entraîne un danger de mort par électrocution. N'utilisez pas la machine si elle présente des dommages visibles !

FONCTION	PROBLÈME	MESURES À PRENDRE
Fonctionnement général	La machine signale un dysfonctionnement, le logiciel se bloque ou la machine ne fonctionne pas.	Éteignez la machine et débranchez-la du secteur, retirez le filtre, attendez une minute, puis rallumez la machine. Pour la rallumer, maintenez le bouton marche/arrêt enfoncé.
	La machine ne s'allume pas lorsque l'on appuie sur le bouton marche/arrêt.	Vérifiez les fusibles et les prises électriques. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée dans la prise.
	Coupure de courant pendant un cycle d'infusion.	La machine redémarre automatiquement une fois le courant rétabli. Si nécessaire, suivez les instructions affichées sur le panneau de commande.
	L'appareil affiche un message vous invitant à débrancher puis à rebrancher la fiche secteur.	Débranchez la fiche secteur, retirez le système de filtration Aqua, puis rebranchez la fiche secteur après environ 20 secondes. Si le message s'affiche toujours, contactez le service après-vente de WMF.
Utilisation	Bruits inhabituels provenant du broyeur.	Il y a probablement des corps étrangers dans le broyeur. Essayez d'abord de le nettoyer à l'aide d'un aspirateur. Sinon, contactez le service après-vente de WMF.
	Le réglage de la finesse de mouture est difficile.	Ne réglez la finesse de mouture que lorsque le broyeur est en marche.
	La machine ne prépare pas le café ou la boisson souhaitée.	Un problème a été détecté lors de la préparation de la boisson. La machine a redémarré automatiquement et est désormais prête pour un nouveau cycle.
	Le réservoir à grains contient du café moulu au lieu de grains entiers.	Aspirez le café moulu hors du réservoir à grains à l'aide d'un aspirateur. Ne versez que des grains de café dans le réservoir à grains, et aucun autre produit (par exemple des épices).
	Le message demandant de rajouter des grains de café s'affiche alors qu'il reste encore des grains dans le réservoir.	Ouvrez le couvercle et remuez les grains à la main. Évitez d'utiliser des grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés, difficiles à moudre.

FONCTION	PROBLÈME	MESURES À PRENDRE
	Il y a de l'eau sous la machine.	Après la préparation du café, attendez encore 15 secondes jusqu'à ce que la machine ait correctement terminé son cycle, puis retirez le réservoir d'eau. Veillez à ce que le bac d'égouttage soit correctement placé sous la machine. Même lorsque la machine n'est pas utilisée, le bac d'égouttage doit toujours rester en place. Ne retirez pas le bac d'égouttage pendant un cycle en cours.
	Lorsque la machine s'éteint, de l'eau chaude s'écoule de la buse à café et du bloc Cappuccino One Touch.	En fonction de la boisson préparée, la machine peut effectuer un cycle de rinçage automatique à l'arrêt afin d'éviter l'encrassement des conduites. Ce cycle de rinçage ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.
	Le lait ou l'eau ne s'écoulent pas correctement dans la ou les tasses.	Veillez à ce que le bloc Cappuccino One Touch[2] soit correctement positionné et nettoyé.
	Résidus de lait dans l'Americano ou l'eau chaude.	Avant de préparer la boisson, rincez le système de lait ou démontez et nettoyez les accessoires du bloc Cappuccino One Touch .
Préparation des boissons	L'expresso ou le café n'est pas assez chaud.	Avant de préparer votre café, effectuez un rinçage du système à café. Augmentez la température du café dans le menu avancé ou dans les paramètres. Préchauffez la tasse avant de préparer la boisson en la rinçant à l'eau chaude. Adaptez la taille de la tasse à celle de la boisson souhaitée. Sinon, réchauffez la tasse à l'aide de la fonction d'eau chaude One Touch en la rinçant.
	Le café est trop clair ou trop faible.	Évitez d'utiliser des grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés. Veillez à ce que les grains de café passent correctement dans le moulin et que le capteur ne soit pas bloqué. Réduisez le volume de la boisson souhaitée et augmentez l'intensité. Déplacez le réglage de la mouture vers la gauche pour obtenir un café plus fin. Préparez la boisson en deux cycles à l'aide de la fonction double.
	Le café s'écoule trop lentement.	Régler le broyeur sur une mouture plus grossière (en fonction de la variété de café utilisée). Effectuez un ou plusieurs cycles de rinçage. Nettoyez la machine *(voir section 8). Remplacez* la cartouche du système de filtration d'eau.
	Le thé n'est pas assez chaud ou est trop chaud.	Augmentez ou réduisez la température de l'eau chaude dans les réglages.

FONCTION	PROBLÈME	MESURES À PRENDRE
	Le Cold Brew est trop chaud ou s'écoule d'abord chaud du bec verseur.	Pour les recettes de cold brew, un bref pré-infusion à l'eau chaude est effectué au début de la préparation afin de libérer les arômes. Au début de la préparation, la boisson s'écoule d'abord chaude du bec verseur. La température diminue au fur et à mesure de la préparation. La température de dégustation finale n'est atteinte qu'après la préparation, grâce à l'ajout des glaçons recommandés. Ce procédé de préparation permet d'obtenir un Cold Brew aromatique sans temps d'extraction prolongé. Utilisez la quantité de glaçons recommandée. Pour des résultats optimaux, nous recommandons des glaçons de taille standard (env. 4 × 2,5 × 2,2 cm).
Boissons à base de mousse de lait	Le bloc Cappuccino One Touch n'aspire pas le lait. Le bloc Cappuccino One Touch ne produit que peu ou pas de mousse de lait, ou le lait ne s'écoule pas correctement.	a) Si vous utilisez la machine pour la première fois, vous devrez peut-être préparer plusieurs (5 à 10) recettes à base de lait ou suivre la procédure décrite ci-dessous dans la section « Le système de lait ne produit ni vapeur ni mousse de lait » avant d'obtenir un résultat final satisfaisant. b) Effectuez un nettoyage en profondeur manuel du système de lait. Pour plus d'informations, reportez-vous à *la section 8.5 « Entretien du système de lait*». Les résidus de lait peuvent nuire à l'écoulement du lait et à la qualité de la mousse de lait. c) Vérifiez que les pièces du système de lait sont correctement assemblées et raccordées : le bloc One Touch Cappuccino [2] est correctement inséré et raccordé à la machine. Le tuyau à lait [18] est correctement raccordé au bloc One Touch Cappuccino [2] et n'est ni plié ni obstrué. La lance à lait [19] est correctement raccordée au tuyau à lait et entièrement immergée dans le lait. Si vous avez suivi les étapes décrites ci-dessus et que l'accessoire ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le service après-vente WMF.
	Le débit de lait de la machine semble être totalement ou partiellement bloqué ou obstrué.	Effectuez le nettoyage en profondeur manuel du bloc One Touch Cappuccino conformément à *la section 8.5* «*Entretien du système de lait* ». Les différentes étapes sont illustrées dans les *figures A1 à A15 de l'annexe d'illustrations* .

FONCTION	PROBLÈME	MESURES À PRENDRE
	Aucune vapeur ni mousse de lait ne sort du système de lait.	Vérifiez d'abord si la buse à vapeur est dégagée. Voir « Le circuit de lait de la machine semble entièrement ou partiellement bouché ». Si le problème ne peut pas être résolu de cette manière : videz le réservoir d'eau et retirez temporairement le filtre à eau. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau minérale riche en calcium (> 100 mg/l). Effectuez successivement 5 à 10 cycles de vapeur dans un récipient. Remettez le filtre à eau en place. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet.
Utilisation de la fonction d'entretien	La machine n'affiche aucune invite de détartrage.	La fréquence de détartrage dépend de l'utilisation de la machine. Une demande de détartrage s'affiche en fonction des besoins après 60 boissons à l'eau chaude ou au lait, ou après 600 boissons à base de café. Cela garantit un entretien adapté aux besoins et contribue à la protection à long terme de la machine.
	Pendant le détartrage, le débit au niveau de la buse à café est faible.	Pendant le détartrage, plusieurs processus se déroulent à l'intérieur de la machine sans qu'il y ait de débit continu au niveau de la buse.
	Du marc de café s'est accumulé dans le bac d'égouttage.	Une petite quantité de marc de café peut se déposer dans le bac d'égouttage. La machine est conçue de manière à ce que l'excédent de café moulu soit évacué par pompage afin que la zone d'écoulement reste dégagée.
	Le bac à marc a été vidé, mais le message s'affiche toujours sur le panneau de commande.	Remettez correctement le bac à marc en place et suivez les instructions affichées sur le panneau de commande. Attendez au moins 6 secondes avant de le remettre en place.
	Le réservoir d'eau a été rempli, mais le message s'affiche toujours sur le panneau de commande.	Il se peut qu'il n'y ait pas suffisamment d'eau dans le réservoir, ce qui empêche la machine de détecter le niveau d'eau. Remplissez complètement le réservoir d'eau. Assurez-vous que le réservoir d'eau est correctement installé dans la machine. Le flotteur situé au fond du réservoir doit pouvoir bouger librement. Vérifiez le flotteur et desserrez-le si nécessaire.

Si l'un des dysfonctionnements décrits ci-dessus persiste, contactez le service client WMF.

10| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 220–240 V~ 50 Hz
Puissance : en fonctionnement 1 550 W
Classe de protection : I

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	0,3	5
Veille	–	–
Mise en veille avec informations complémentaires	–	–
Veille en réseau	–	–

CE La machine est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE et 2009/125/UE.

Environnement

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Les déchets d'équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances pouvant nuire à l'environnement et à la santé humaine. Quand vous remplacez votre appareil, contribuez à protéger l'environnement en lui permettant d'être réutilisé, recyclé ou récupéré d'une autre manière.

Apportez-le à un point de collecte, chez le revendeur ou dans un centre de service agréé pour traitement. Si vous avez des questions, veuillez contacter votre revendeur de produits.



BG

РЪКОВОДСТВО ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

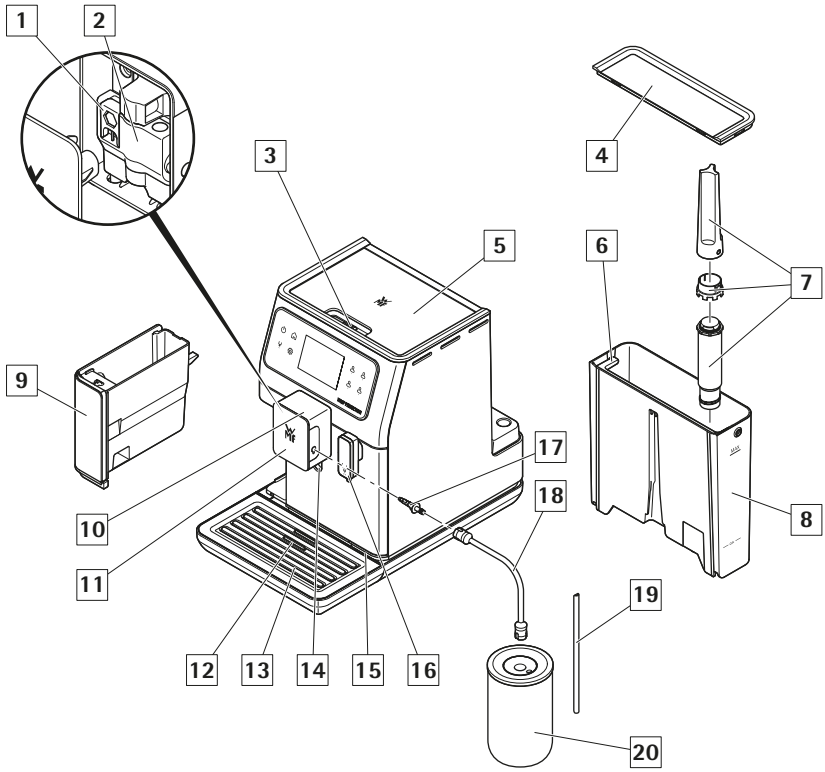
1	Преглед на компонентите	96
2	Обяснение на символите	98
3	Преди употреба	98
4	Първоначално пускане в експлоатация	100
5	Преди приготвянето на напитки	102
6	Приготвяне на напитки	104
7	Допълнителни настройки и персонализиране	109
8	Почистване и поддръжка	115
9	Помощ при неизправности	120
10	Технически данни	124

WMF PERFECTION 600XT-СЕРИЯ

ПЪЛНОАВТОМАТИЧНА КАФЕМАШИНА

Поздравления! Вече сте горд собственик на напълно автоматична кафемашина WMF Perfection.

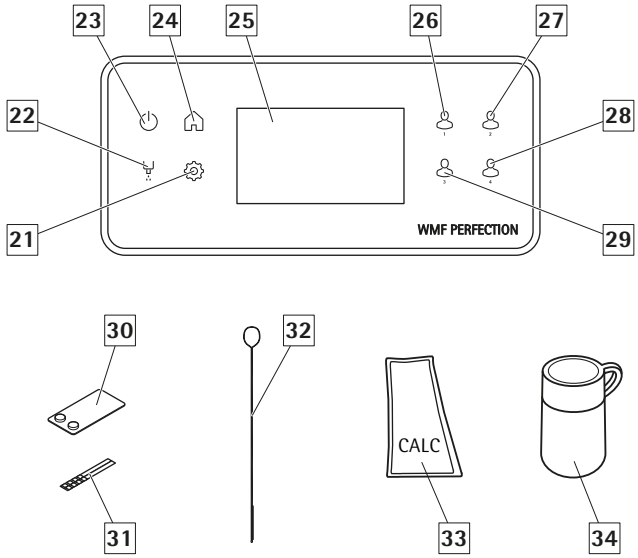
Пожелаваме Ви дълги години на безгрижно наслаждаване на кафе с Вашата напълно автоматична кафемашина WMF Perfection.



1 | ПРЕГЛЕД НА КОМПОНЕНТИТЕ

1.1 | КОМПОНЕНТИ

1 Инструмент за разглобяване + игла за почистване
2 Блок за One Touch Cappuccino
3 Фуния за таблетка за почистване
4 Капак на резервоара за вода
5 Капак за контейнера за кафе на зърна
6 Дръжка на резервоара за вода
7 Система за филтриране Aqua с инструмент за монтаж
8 Резервоар за вода
9 Контейнер за кафени утайки
10 Регулируем по височина излив за кафе
11 Сменяем капак на изхода
12 Индикатор за нивото на водата в тавата за оттичане
13 Решетка за отцеждане и поднос за отцеждане, който може да се сваля
14 LED осветление за чаши
15 LED осветление за атмосфера
16 Изход на дюзите Click&Clean
17 Приставка за млечен маркуч
18 Млечен маркуч
19 Млечна ланца
20 Резервоар за мляко + капак
21 Сензорен бутон за настройки
22 Сензорен бутон за гореща вода и Click&Clean
23 Сензорен бутон за включване/изключване
24 Сензорен бутон за начален екран
25 Централен дисплей с сензорен панел
26 Профил 1
27 Профил 2
28 Профил 4
29 Профил 3
30 Таблетки за почистване
31 Ленти за измерване на твърдостта на водата
32 Четка за почистване на млечната дюза
33 Течен препарат за отстраняване на котлен камък
34 Термочаша за вкъщи (в зависимост от модела)



1.2| ОПИСАНИЕ НА ПАНЕЛА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

БУТОН	ОПИСАНИЕ/ФУНКЦИЯ
	Включване и изключване на машината. За да включите машината, трябва да натиснете този бутон.
	Бутон за главното меню. Връщане към главното меню.
	Настройки: Изпробвайте ги! Така ще си създадете индивидуално потребителско преживяване.
	Гореща вода за изплакване, за подгряване на чашата или за получаване на гореща вода.
	Връщане към предишния екран.
>>	Преминаване към следващата стъпка: ако например приготвяте капучино, с този бутон преминавате от приготвяне на мляко към приготвяне на еспресо.
	Превъртане нагоре в менюто/увеличаване на избраната стойност на параметъра. Превъртане надолу в менюто/намаляване на избраната стойност на параметъра.
	С бутона [+] можете да приготвите една или две чаши на вашата машина.
OK	Потвърдете избора.
СТАРТ	Започнете избраната опция.
СТОП	Спирайте избора.
	Бутони за профил в дясната част на панела за управление.
	Бутони за профили в горния ляв ъгъл на панела за управление.
	Бутон за контекстно меню, функцията зависи от активния изглед (разширени настройки за рецепти, настройки на профила и др.).

1.3| НАСТРОЙКИ НА ОСВЕТЛЕНИЕТО

Информация за подсветката на бутоните
- Ако даден бутон не свети, съответната функция не е налична.
- Ако свети слабо, функцията е налична и може да бъде избрана.
- Докато извиканата функция се изпълнява, бутонът свети ярко.

Информация за светлинните ефекти в основата на машината [15]
- Когато машината е включена, основата е ярко осветена.
- Когато машината е изключена, основата не свети.
- При намалена яркост на светлината в момента се приготвя напитка.
- Когато светлината мига, е необходимо действие от страна на потребителя, за да се прекрати текущата операция.
- Цялата обща информация, като например предупрежденията, се показва на панела за управление [25].
- Светодиодното осветление на основата на уреда може да се включва или изключва, както е описано в *раздел 7.7* .

ЗАБЕЛЕЖКА

Този продукт съдържа светлинен източник от клас на енергийна ефективност D. Моля, имайте предвид, че светлинният елемент, съдържащ се в продукта, не е предназначен за осветителни цели. Светлинният източник може да бъде сменен от оторизиран сервизен персонал.

Информация за светлината при изхода за кафе на машината [14]
Светлината при изхода за кафе се включва автоматично, веднага щом се приготвя напитка.

2| ОБЯСНЕНИЕ НА СИМВОЛИТЕ

Важна информация в това ръководство за употреба е обозначена със символи и сигнални думи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ посочва опасна ситуация, която може да доведе до сериозни наранявания.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ показва потенциално опасна ситуация, която може да доведе до леки наранявания.

ВНИМАНИЕ посочва ситуация, която може да доведе до материални щети.

ЗАБЕЛЕЖКА предоставя допълнителна информация за безопасното боравене с продукта.



Символи: Спазвайте и следвайте указанията.

3| ПРЕДИ УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКА



Прочетете внимателно ръководството за експлоатация. Съхранявайте го грижливо на сигурно място за бъдеща справка и го предайте заедно с уреда на бъдещите му ползватели. Ръководството съдържа важни указания за експлоатацията, почистването и поддръжката на уреда.

Уредът трябва да се използва само по предназначение и в съответствие с инструкцията за експлоатация. При използване на уреда винаги спазвайте указанията за безопасност. Неправилната употреба може да доведе до повреди. Не се поема отговорност за евентуални повреди, дължащи се на неспазване на инструкцията за експлоатация. Спазвайте указанията за гаранцията.

Преди монтажа и първото използване на уреда премахнете напълно всички защитни фолиа и всички налични стикери. Не трябва да остават остатъци от опаковката върху и вътре в уреда. Почистете частите, които влизат в контакт с храни, и сменяемите части, както е описано в *раздел 8 „Почистване и поддръжка"*.

Моля, съхранявайте внимателно оригиналната опаковка (включително формите). Тя осигурява най-добрата защита за уреда Ви в случай на бъдещ транспорт. Съхранявайте опаковката на сухо и прохладно място, за да остане в безупречно състояние.

Проверете уреда и аксесоарите за пълнота и наличие на повреди. Не пускайте уреда в експлоатация, ако липсват части или има повреди, а уведомете службата за обслужване на клиенти. Моля, вижте съответните данни за контакт в гаранцията.

ЗАБЕЛЕЖКА

Вашата напълно автоматична кафемашина WMF е тествана с вода и кафени зърна преди изпращането. Въпреки внимателното почистване след тестовете, на места могат да се забележат остатъци от кафе, капки вода или водни петна. Освен това, поради защитния материал, върху машината може да се е натрупал малко прах. Това не представлява дефект и не засяга функционирането на машината. Препоръчваме да почистите машината старателно с кърпа преди първата употреба.

В допълнение към това ръководство за употреба можете да разгледате нашите видеоклипове с инструкции. Ще ги намерите на **https://link.wmf.com/upg4t9** или сканирайте следния QR код:

Освен това в менюто за настройки на машината ще намерите вградени и запаметени наръчници. Те ще ви водят стъпка по стъпка през приготвянето на напитки, управлението на любимите ви рецепти и поддръжката на машината.

Ето как да стигнете до уроците:



Списък с наличните наръчници

Ето как да приготвите напитките си

- Приготвяне на кафе
- Приготвяне на млечна напитка
- Две напитки едновременно
- Приготвяне на студени напитки

Как да управлявате профила си

- Достъп до любимите ви напитки
- Добавяне на напитки към профили
- Организиране на любимите
- Премахване на любими

Как да поддържате машината си

- Изплакване на кафемашината
- Почистване
- Отстраняване на котления камък
- Почистване на системата за мляко (Click&Clean)

4| ПЪРВОНАЧАЛНО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

4.1| ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1| Разпакетирайте внимателно уреда и всички принадлежности и се уверете, че всички компоненти и принадлежности са налице и са в добро състояние.

2| Преди да използвате уреда, премахнете всички опаковъчни материали.

3| Почистете машината, компонентите и аксесоарите преди първата употреба, както и след продължително съхранение, както е описано в *раздел 8* .

4.2| МОНТАЖ НА МАШИНАТА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Свържете машината към заземен контакт с напрежение 230 V. В противен случай съществува опасност от смъртоносни наранявания вследствие на токов удар! Спазвайте указанията за безопасност!

Поставете машината върху стабилна, равна и термоустойчива повърхност. При това се уверете, че има достатъчно разстояние от пръски вода и източници на топлина. Машината излъчва топлина, затова се погрижете за достатъчна вентилация. Не поставяйте машината върху мраморни повърхности или подобни. Отлепете защитното фолио от панела за управление [25].

Информация за капкоуловителя
В капкоуловителя [13] се събират остатъците от вода или кафе, които изтичат от машината по време на или след приготвянето на напитката. Капкоуловителят трябва винаги да остава поставен на мястото си и да се изпразва редовно.

Включване на машината
Включете машината с бутона за включване/изключване [23]. На панела за управление се показва *логото на WMF* . Постъпете според инструкциите, показвани от уреда.

Първоначална настройка
При първото използване на машината ще бъдете подканени да извършите различни настройки. Просто следвайте инструкциите на контролния панел.

При първоначалната настройка водните кръгове на машината се пълнят. След това машината извършва процес на предварително загряване и изплакване и след това е готова за работа.

4.3| НАСТРОЙКА НА ТВЪРДОСТТА НА ВОДАТА

Какво означава настройката на твърдостта на водата?
За да избегнете образуването на варовикови отлагания и да оптимизирате качеството на кафето, ви препоръчваме да настроите твърдостта на водата за вашата машина. Твърдостта на водата варира в зависимост от региона.

Ето как да зададете твърдостта на водата:



Тестване на твърдостта на водата
Проверете твърдостта на водата преди първото използване на машината, за да може тя да бъде настроена съответно. Повторете проверката, ако машината се използва на място с различна твърдост на водата или ако качеството на водата се промени значително.

По-долу са описани по-подробно отделните класове:

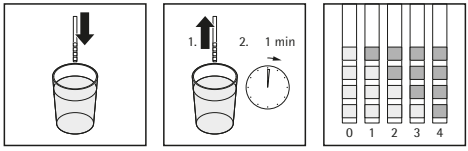
СТЕПЕН НА ТВЪРДОСТ	КЛАС 0	КЛАС 1	КЛАС 2	КЛАС 3	КЛАС 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Настройка на устройството	0 – много меко	1 – меко	2 – средно	3 – твърдо	4 – много твърда

В зависимост от твърдостта на водата трябва да се настрои стойност от 0 до 4. За целта постъпете както следва:

1| За да определите твърдостта на водата, използвайте приложената тестова лента [31] или се обърнете към компетентния орган за водоснабдяване.

2| Напълнете чаша с вода от чешмата и потопете тестовата лента в нея.

3| Извадете лентата от чашата. След около една минута можете да прочетете степента на твърдост от тестовата лента. За целта пребройте червените квадратчета върху тестовата лента. Числото показва по скала от 0 до 4 колко твърда е водата ви.



4| При първоначалната настройка на уреда или в менюто за настройки въведете броя на червените квадратчета.

4.4| ПОСТАВЯНЕ НА ФИЛТЪР ЗА ВОДА

Защо да поставите филтърна касета?
Картушът на системата за филтриране Aqua оптимизира вкуса на кафето ви, намалява отлаганията от варовик и намалява необходимостта от поддръжка.

Ето как да зададете смяна на филтъра:



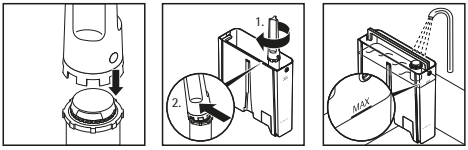
Поставяне на филтъра
При първото включване на машината ще бъдете подканени да поставите филтъра. Ако желаете да го направите, изберете *„ДА“* и следвайте инструкциите на контролния панел.

1| Поставете филтъра в резервоара за вода. За завинтване на филтъра използвайте изключително предоставения монтажен инструмент [7].

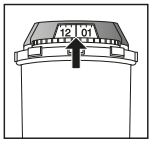
2| След поставянето на филтъра напълнете резервоара за вода.

3| Поставете съд с обем 0,6 л под изхода.

4| Машината ще напълни водните кръгове, ще ги загрее и след това ще извърши автоматично промиване. Завършването на този процес се показва чрез съобщение на контролния панел.



Смяна на водния филтър
Уредът ви уведомява автоматично, когато е необходима смяна на филтъра. Моментът зависи от интензивността на използване на уреда и от настроената твърдост на водата.



Освен това можете да използвате индикатора за датата върху водния филтър като ориентир. Чрез завъртане на сивия пръстен в горния край на филтъра можете да настроите месеца на монтажа на филтъра (позиция 1 на илюстрацията, лявата цифра в отвора). На позиция 2 на следващата илюстрация (дясното число в отвора) се показва месецът, в който филтърът трябва да бъде сменен.

4.5| МЕЛНИЦА

Мелницата е предварително настроена от производителя. За оптимални резултати препоръчваме първо да запазите фабричната настройка и да регулирате степента на смилане едва след приготвянето на няколко напитки (вж. *раздел 7.1*).

5| ПРЕДИ ПРИГОТВЯНЕТО НА НАПИТКИ

ЗАБЕЛЕЖКА

Напитките могат да се приготвят само ако резервоарът за вода [8] е напълнен и поставен на мястото си, в контейнера за кафе на зърна [5] има кафе на зърна, а контейнерът за утайка [9] е поставен правилно и не е пълен. Ако тези условия не са изпълнени, на дисплея се появява съответно съобщение за поддръжка. Показаното действие трябва да бъде изпълнено, преди да могат да се приготвят напитки.

5.1| ПОДГОТОВКА НА МАШИНАТА

1| Извадете резервоара за вода [8] и го напълнете до отметката MAX (макс. 3 л).

2| Поставете отново резервоара за вода [8].

3| Отворете капака на контейнера за кафе на зърна [5] и напълнете с кафе на зърна (макс. 250 г).

4| Затворете отново капака на контейнера за кафе на зърна [5].

ВНИМАНИЕ

Не пълнете резервоара за вода [8] с гореща вода, мляко или други течности.

ВНИМАНИЕ

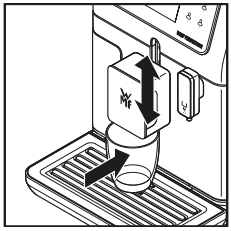
Никога не слагайте смляно кафе в контейнера за кафе на зърна. Настоятелно се препоръчва да не използвате мазни, карамелизирани или ароматизирани кафени зърна в тази машина. Тези видове зърна могат да повредят уреда. Уверете се, че между кафените зърна няма чужди тела, тъй като те могат да повредят мелницата, а такива повреди са изключени от гаранцията. Не наливайте вода в контейнера за кафени зърна.

5.2| НАСТРОЙКА НА ИЗХОДА ЗА КАФЕ

Изходът за кафе [10] може да се премества нагоре или надолу за всяка напитка в зависимост от размера на съда за пиене.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

Ако изходът за кафе [10] е разположен твърде високо над съда за пиене, напитката може да изпръска и да доведе до изгаряния.



5.3| СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ

Качеството на водата, кафените зърна и чашата влияе върху вкуса и температурата на напитката ви. Следващите съвети ще ви помогнат да постигнете оптимални резултати.

Вода
Качеството на водата влияе върху вкуса на кафето. Варовикът и хлорът могат да повлияят негативно на аромата. Препоръчваме да използвате прясна, студена вода, както и филтъра за вода на WMF, или бутилирана вода с общо съдържание на твърди вещества под 800 mg/l (вижте етикета на бутилката). За оптимални резултати препоръчваме също така да настроите твърдостта на водата. Не оставяйте водата в уреда неизползвана за повече от 4 дни.

Зърна
Изборът на кафени зърна оказва съществено влияние върху вкуса, аромата и крема на кафето ви. Двата основни вида са Арабика и Робуста. Зърната Арабика се отличават с фини, балансирани аромати и приятна киселинност. Зърната „Робуста“ имат по-силен вкус, съдържат повече кофеин и осигуряват особено гъста крема. Много кафени смеси комбинират двата сорта, за да се постигне балансирано вкусово преживяване.

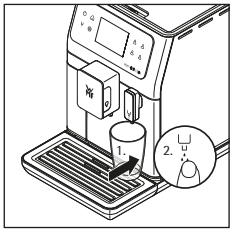
Степента на печене също влияе върху вкуса. Светлите печенета често притежават плодови и киселинни аромати, докато по-тъмните печенета имат по-силен и интензивен вкус и често се отличават с по-малка киселинност.

Подходящият за вас сорт кафе и степен на печене зависят от вашия личен вкус. Използвайте по възможност прясно печени зърна и ги съхранявайте в херметично затворена опаковка на хладно, тъмно и сухо място (не в хладилника).

Напълнете контейнера за зърна по възможност само с количеството, което ще консумирате през следващите дни.

Освен това различните настройки на машината могат да повлияят на вкусовия профил на кафето, например степента на смилане, времето за предварително запарване или силата на кафето. Повече информация ще намерите в съответните глави.

Предварително загряване на чашата
При приготвянето на горещи напитки препоръчваме да използвате предварително затоплени чаши. За целта просто ги поставете под изхода на Click&Clean [16] и натиснете бутона за гореща вода [22]. Използвайте чаши или чаши, чийто размер е съобразен с желаното количество.



6| ПРИГОТВЯНЕ НА НАПИТКИ

С вашата WMF Perfection разполагате с голям избор от топли и студени кафени и млечни специалитети. Чрез панела за управление и различните категории напитки в долната част можете бързо да стигнете до желаната от вас напитка.

Информация за избраната напитка, както и съвети за приготвянето ѝ ще намерите в разширените настройки за напитки. За целта изберете напитка, отворете разширените настройки за напитки (чрез натискане на трите точки в горния десен ъгъл на екрана) и докоснете иконата за информация (i).

Приготвяне: Поставете чашата/чашите под изхода за кафе. Натиснете бутона за желаната напитка.

Спиране на приготвянето: Можете да прекъснете приготвянето на напитката си по всяко време, като натиснете бутона „СТОП". Машината прекратява текущия процес и за кратко време не е на разположение.

6.1| ПРЕГЛЕД НА НАСТРОЙКИТЕ ЗА НАПИТКИТЕ

За всяка напитка вече са зададени оптимални стандартни настройки. В зависимост от напитката могат да се извършат различни настройки, за да се адаптират вкусът и приготвянето към вашите индивидуални предпочитания.

БУТОН	ОПИСАНИЕ / ФУНКЦИЯ
+	Приготвяне на 2 чаши (2 цикъла на смилане)
	Регулиране на силата на кафето
ml / M–XL	Настройка на обема на напитката
	Достъп до разширени настройки (в зависимост от напитката)
	Настройки на температурата на кафето (T1, T2, T3), вижте *раздел 7.4*
	Настройки на времето за предварително запарване (2 сек., 5 сек. или 10 сек., т.нар. „Expert Mode"), вижте *раздел 7.3*
	Регулиране на количеството пяна или кафе (само при напитки с мляко, вижте *раздел 6.3*)

6.2| ПРЕГЛЕД НА НАПИТКИТЕ

Преглед на наличните напитки и техните основни характеристики:

Напитка		Стандартен обем	Наличен обем	Стандартна сила	Двойна чаша
	КАФЕ				
	**Ристрето** Еспресо шот. Същото количество кафе като при еспресото, но с по-малко вода, за особено интензивен вкус.	25 ml	20–40 мл	●●●●	✓
	**Еспресо** Класическо италианско еспресо с балансиран аромат и фина крема.	40 ml	40–70 мл	●●●	✓
	**Лунго** По-голяма версия на еспресото с по-дълго екстрахиране и съответно по-мек аромат.	70 ml	70–100 мл	●●●	✓
	**Кафе крема** Кафе с по-голям обем и фина крема за балансирано удоволствие от кафето.	120 ml	80–180 мл	●●●●	✓
	**Допио** Двоен еспресо, приготвен чрез два цикъла на еспресо, за по-голям обем при запазен характер.	100 ml	40–140 мл	●●●	–
	**Американо** Двоен еспресо с добавена гореща вода за по-мек вкус.	160 ml	120–280 мл	●●●	–
	**Филтърно кафе** Филтърно кафе с голям обем и мек аромат за големи чаши.	150 ml	80–170 мл	●●●●	✓
	**Кана** Филтърно кафе за 3 до 8 чаши (за 4 до 11 минути) с едно натискане.	375 ml	375–1000 мл	●●●●	–
	ЛАТЕ				
	**Еспресо макиато** Еспресо, обогатено с малко млечна пяна, което му придава по-мек вкус.	50 ml	M: 30 мл L: 50 мл XL: 70 мл	●●●	✓
	**Капучино** Състои се от равни части мляко, кафе и млечна пяна за балансиран вкус.	180 ml	M: 120 мл L: 180 мл XL: 250 мл	●●●	✓

	**Италиански капучино** Тук млякото се излива в кафето, а не обратното, което позволява на двете съставки да се съчетаят особено хармонично.	180 ml	M: 120 мл L: 180 мл XL: 250 мл	●●●	𝒾𝒾
	**Лате макиато** Състои се от 1/3 кафе и 2/3 мляко. Кафето се излива в млякото и се допълва с кремообразна млечна пяна.	250 ml	M: 200 мл L: 250 мл XL: 300 мл	●●●	𝒾𝒾
	**Кафе лате** Голямо количество кремообразно мляко се смесва с по-малко количество кафе, за да се получи особено мек вкус на кафе.	250 ml	M: 150 мл L: 250 мл XL: 330 мл	●●●	𝒾𝒾
	**Флат Уайт** Млечна напитка с две ристрето за особено интензивен вкус на кафе.	160 ml	M: 140 мл L: 160 мл XL: 250 мл	●●●	–
	**Пяна от мляко** Топло мляко с кремообразна млечна пяна – идеално за млечен шоколад.	160 ml	M: 120 мл L: 160 мл XL: 200 мл	–	–

СТУДЕНО

	**Нитро кафе** Студеното кафе се разпенва с въздух. За напитка с леко сладък вкус и особено кремообразна текстура.	350 мл*	–	●●●●	–
	**Охладен кафе** Двойно филтрирано кафе с лека крема, сервирано с лед.	350 мл*	–	●●●●	–
	**Ледено лате** Студена кафена напитка с лед, мляко и кремообразна пяна.	380 мл*	–	●●●●	–
	**Cold Café Crèma** Студено екстрахирано „Кафе Крема“ върху лед с балансиран, мек аромат.	200 мл*	–	●●●●	–
	**Cold Espresso** Еспресо, екстрахирано на студено върху лед, за интензивен вкус на кафе с освежаващ характер.	70 мл*	–	●●●●	–
	**Афогато** Еспресо върху топка ванилов сладолед за съчетание на леденостудена сладост и аромат на кафе.	40 мл*	–	●●	–
	**Студен капучино** Капучино, приготвено на студено с мляко и млечна пяна върху лед.	240 мл*	–	●●●●	–
	**Студен италиански капучино** Капучино, приготвено чрез студена екстракция, при което млякото се излива в кафето.	240 мл*	–	●●●●	–

	**Студено лате макиато** Лате макиато с студено екстрахиран еспресо и кремообразна млечна пяна върху лед.	340 мл*	–	●●●●	–
	**Студено кафе лате** Напитка, приготвена чрез студена екстракция, с преобладаващ вкус на мляко, сервирана върху лед и с мек аромат на кафе.	350 мл*	–	●●	–

ЗА ВКЪЩИ

	**Допълнително като вариант за вкъщи:** Кафе крема, Американко, Кафе за закуска, Капучино**, Лате макиато**, Охладено кафе**, Ледено лате*, Студено лате макиато**	240 ml	–		–

ЧАЙ

	**Бял чай** Гореща вода с ниска температура (около 70°) за деликатни сортове чай.	200 ml	50-300 ml	–	–
	**Зелен чай** Гореща вода със средна температура (около 80°) за зелен чай.	200 ml	50-300 ml	–	–
	**Черен чай** Гореща вода с висока температура (около 85°) за черен чай.	200 ml	50-300 ml	–	–

Обемът е ориентировъчен и може да варира
*Общ обем с препоръчаното количество кубчета лед **в зависимост от модела

6.3| КАФЕНИ НАПИТКИ

При кафените напитки количеството на приготвеното кафе може да се регулира преди или по време на приготвянето на напитката.

Приготвянето започва със смилането на кафените зърна, след което смленото кафе се уплътнява, леко се навлажнява (т.нар. предварително накисване) и накрая се запарва.

6.4| НАПИТКИ С МЛЯКО

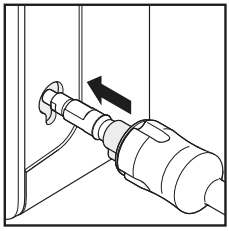
Преди началото на приготвянето на напитката

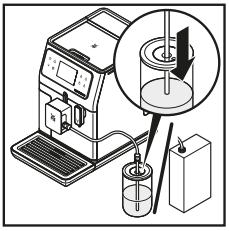
1| Свържете по-тясната и по-дългата страна на приставката за млечния маркуч [17] към блока за капучино One Touch[2].

ЗАБЕЛЕЖКА

За да се гарантира качеството на напитката, се уверете, че по-тясната и по-дългата страна на съединителя на млечния маркуч [17] е надеждно и изцяло вкарана.

2| Свържете другия край на млечния маркуч с млечната дюза [19] и потопете млечната дюза в съд с мляко или в резервоара за мляко [20].





3| Поставете чашата под дюзите за кафе/мляко.

При напитките с мляко количеството на напитката не може да се регулира по време на приготвянето.

В разширените настройки за млечни напитки могат да се регулират количеството кафе (30–80 мл, в зависимост от напитката), както и количеството пяна (малко, средно или голямо).

Млякото се разпенва с пара. Тъй като производството на пара изисква по-високи температури, машината преминава през допълнителна фаза на предварително загряване.

ЗАБЕЛЕЖКА

За оптимални резултати препоръчваме използването на прясно, пастьоризирано или ултрапастьоризирано мляко. Могат да се използват и растителни напитки, като качеството на пяната може да варира в зависимост от продукта. За оптимално качество на пяната препоръчваме охладено мляко.

Почистване на млечната система след приготвяне на напитки с мляко

ВНИМАНИЕ

След приготвянето на напитка с мляко машината всеки път предлага почистване на млечната система и се показва въпросът *„Искате ли да извършите почистване?“*. За да се гарантират безупречни хигиенни условия и безпроблемна работа на машината, препоръчваме да извършите това почистване.

С помощта на автоматичното почистване на млечната система (Click&Clean) можете автоматично да почистите блока „One Touch Cappuccino“и млечния маркуч.

ЗАБЕЛЕЖКА

За най-добри резултати се препоръчва редовното почистване на сменяемия блок „One Touch Cappuccino“[2] (вижте *раздел 8.5*).

Ако забележите промяна в качеството на млечната пяна, извършете процедура за изплакване и почистване. Проблеми от този вид често се дължат на недостатъчно почистване на млечната система.

ЗАБЕЛЕЖКА

За рецепти без мляко се препоръчва млечният маркуч с приставка [17] да се откачи от блока за капучино One Touch[2].

ЗАБЕЛЕЖКА

Моля, имайте предвид, че когато машината е нова, тя трябва да премине през няколко (5–10) рецепти с пара или мляко, преди да достигне пълната си производителност.

6.5| СТУДЕНИ НАПИТКИ / COLD BREW

WMF Perfection 600XT позволява приготвянето на различни студени кафени и млечни напитки. С технологията WMF Automatic Cold Brew първо се извършва кратко предварително запарване с гореща вода за разгръщане на аромата, последвано от екстракция при ниска температура. Температурата на напитката намалява в хода на приготвянето. Окончателната температура на напитката се достига едва след приготвянето чрез добавяне на препоръчаните кубчета лед.

Машината ви води стъпка по стъпка през процеса на приготвяне. Следвайте инструкциите на дисплея. Информация и съвети за приготвянето ще намерите и в информационната секция (i) на разширените настройки за напитките.

Препоръчителният брой кубчета лед е съобразен с конкретната рецепта, за да се охлади напитката оптимално, без да се разводни вкусът ѝ. За оптимални резултати препоръчваме използването на кубчета лед със стандартен размер (приблизително 4 × 2,5 × 2,2 см) в чаша с обем от 400 до 450 мл.

Съвет: Използвайте прясна, студена вода в резервоара за вода.

При студените напитки обемът на напитката, както и количеството кафе и пяна, не могат да се регулират. В зависимост от рецептата настройките за температурата на кафето и времето за предварително запарване също не са достъпни.

6.6| НАПИТКИ ЗА ВКЪЩИ

Рецептите „за вкъщи" са предназначени за обем на напитката от 240 мл. Препоръчваме да използвате чаша „за вкъщи" с вместимост от около 300 мл.

Рецептите „за вкъщи" ще намерите в края на съответната категория напитки.

6.7| ЧАЙ / ГОРЕЩА ВОДА

С вашата WMF Perfection можете да приготвяте бял, зелен и черен чай. Температурата на горещата вода се адаптира според избраната напитка:

- **Бял чай:** най-ниска температура (около 70 °C)
- **Зелен чай:** средна температура (около 80 °C)
- **Черен чай:** най-висока температура (около 85 °C)

Количеството на напитката може да се регулира преди и по време на приготвянето.

Приготвяне на чай: Поставете чашата под изхода за кафе.

Като алтернатива можете да приготвите бял чай чрез бутона за гореща вода [22]. Поставете чашата под изхода Click&Clean [16].

Температурата на чая може да се регулира за всички видове чай. Повече информация ще намерите в *раздел 7.4*.

7| ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ И ПЕРСОНАЛИЗИРАНЕ

За оптимални резултати вече са зададени подходящи стандартни настройки. Следните настройки позволяват индивидуално приспособяване според вашите лични предпочитания.

7.1| НАСТРОЙКА НА МЕЛНИЦАТА

Количеството смляно кафе се регулира автоматично от машината в зависимост от избраната напитка и желаната сила на кафето.

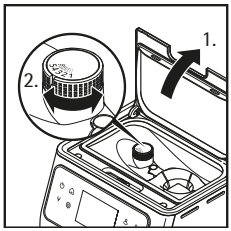
Какво влияние оказва настройката на степента на смилане?
Степента на смилане влияе върху вкуса, аромата и крема на кафето. В зависимост от използваната сорт кафе, степента на печене и вкусовите предпочитания, може да е целесъобразно да се коригира степента на смилане.

Като цяло, колкото по-фино е смляно кафето, толкова по-силно и по-кремообразно става.

Силата също варира в зависимост от вида на използваното кафе. Препоръчваме фина степен на смилане за еспресо и по-груба степен на смилане за кафе.

Желан резултат	Препоръка
По-силен аромат, по-интензивен вкус	Настройте по-фина степен на смилане
По-мек аромат, по-лек вкус	Настройте степента на смилане на по-едър
Еспресо	По-фина степен на смилане
Кафе крема	По-едър степен на смилане

Ето как да настроите степента на смилане:
Степента на смилане може да се регулира чрез регулатора, намиращ се в горната част на машината.



- **Завъртете надясно** (към по-малките стъпки): степента на смилане става по-фина
- **Завъртете наляво** (към по-едри степени): степента на смилане става по-едра

ЗАБЕЛЕЖКА

За оптимални резултати препоръчваме първо да запазите фабричната настройка и да коригирате степента на смилане едва след няколко напитки.

ЗАБЕЛЕЖКА

Степента на смилане трябва да се регулира постепенно по време на процеса на смилане. Препоръчва се настройката да се променя стъпка по стъпка. След три рецепти ще забележите значителна разлика във вкуса.

7.2| ВИД ЗЪРНА

Какво влияние оказва настройката на вида на зърната?
Настройката на вида на зърната подпомага оптималната обработка на различни видове кафени зърна и допринася за равномерно смилане, както и за оптимално разгръщане на аромата.

В зависимост от характеристиките на използваната сорт кафе са налични следните настройки:

- **Стандарт:** За зърна с сух вид и матова повърхност. Подходящ за повечето сортове кафе и степени на печене.
- **Мазни:** За зърна с лъскава или мазна повърхност, каквито често се срещат при по-тъмните степени на печене.

Изберете настройката, която най-добре съответства на външния вид на вашите кафени зърна.

Ето как да настроите типа на зърната:



7.3| ВРЕМЕ ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО НАКИСВАНЕ

Какво влияние оказва настройката на времето за предварително накисване?
При предварителното накисване смленото кафе се навлажнява кратко с вода преди самото приготвяне. По този начин смленото кафе може да се екстрахира по-равномерно. Времето за предварително накисване влияе върху аромата и интензивността на кафето. То е особено подходящо за фина настройка на резултата от приготвянето на кафето (т.нар. WMF експертен режим).

- **По-кратко време за предварително накисване:** по-силен и интензивен вкус с по-изразени киселинни и печени аромати
- **По-дълго време за предварително накисване:** по-мек и по-сладък вкус с по-балансирани аромати

В зависимост от сорта кафе и степента на печене предпочитаното време за предварително запарване може да варира. По-дългото време за предварително запарване може да е подходящо особено за по-светли печенета или по-плодови кафета. По-тъмните печенета често се възползват от по-кратко време за предварително запарване. Опитайте различни настройки, за да постигнете най-добрия резултат според вашия вкус.

Ето как да настроите времето за предварително запарване:



7.4| ТЕМПЕРАТУРА

За всяка напитка е зададена оптимална температура. Температурното ниво T2 съответства на препоръчителната стандартна настройка за напитката, като действителната използвана температура може да варира в зависимост от напитката.

С настройката за температура можете да адаптирате температурата на напитката според личните си предпочитания:

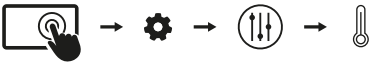
- T1: по-ниска температура
- T2: стандартна температура
- T3: по-висока температура

Тази настройка е особено подходяща, ако по принцип предпочитате напитките си по-горещи или по-студени.

Съвет: Действителната температура на напитката се влияе и от температурата на използваната чаша. За горещи напитки препоръчваме предварително затоплени чаши (вижте *раздел 5.3*).

Обща настройка на температурата (базова температура)
Общата настройка на температурата важи по подразбиране за всички напитки.

Ето как да настроите базовата температура:



Настройка на температурата за конкретна напитка
Освен това температурата на отделните напитки може да се регулира чрез разширените настройки за напитките. Специфичната за напитката настройка отменя общата настройка на температурата за избраната напитка.

Ето как да настроите температурата на напитката:



7.5| ПРОФИЛИ И ЛЮБИМИ РЕЦЕПТИ

За какво служат профилите?
С функцията „Профил" имате достъп до персонализирана зона, в която можете да запаметявате любимите си напитки. Функцията е бързо достъпна по всяко време чрез бутоните за профил на контролния панел.

Любимите напитки, запазени във вашия профил, могат да бъдат извиквани директно, без да се налага да правите отново извършените настройки. Могат да се запазват настройки за сила, обем, температура, време за предварително запарване или млечна пяна.

За всеки профил могат да се запаметяват любими рецепти, както и индивидуални настройки:

- Име на профила
- Цвят на профила
- Бърз достъп (бутон за профил 1–4)
- Показване на рецептите (плъзгач/мозайка)
- Осветление на основата (включено/изключено)
- Автоматично включване чрез любима рецепта (виж *раздел 7.6*)

Създаване и изтриване на профил
Метод 1: Натиснете един от бутоните за профил в дясната част на панела за управление [26–29]. Ако за този бутон все още няма зададен профил, следвайте инструкциите на панела за управление.

Начин 2: Докоснете иконата за профил [ ] в горния ляв ъгъл на панела за управление и след това [+] (достъпно, докато все още не е достигнат максималният възможен брой профили).

Могат да се създадат до осем различни профила. За да промените или изтриете профил, използвайте *бутона за настройки* [ ] в този профил.

Създаване и изтриване на любима рецепта
Начин 1: За да създадете рецепта, в менюто на профила натиснете [+] и следвайте инструкциите на дисплея.

Процедура 2: След въвеждане на рецепта натиснете следния бутон: [ ]

За всеки профил могат да се запаметят до осем рецепти.

ЗАБЕЛЕЖКА

По време на текущо приготвяне и в менюто с профили рецептата не може да бъде променяна.

Съвет: В вградените наръчници ще намерите подробни инструкции за управление на профилите и любимите ви рецепти.

Ето как да стигнете до уроците:



7.6| ФУНКЦИЯ „АВТОСТАРТ“

Как действа функцията „Автоматичен старт“?
С функцията „Автоматичен старт“ можете да зададете автоматични часове за включване за запазените любими рецепти в профилите.

В избрания час машината се включва автоматично, загрява се и показва избраната любима рецепта директно на контролния панел. След това напитката може да се приготви незабавно с едно докосване, като се използват запазените настройки.

За всеки профил могат да се запаметят две времена за автоматично стартиране, като към всяко от тях е свързана по една любима напитка:

- През седмицата
- През уикенда

Функцията за автоматичен старт е особено подходяща за напитки, които се приготвят редовно по определено време на деня.

Ето как да настроите функцията за автоматичен старт:
1| Отворете желания профил и настройките на профила.



2| Изберете функцията „Автоматичен старт“.

3| Изберете дали настройката да важи през седмицата или през уикенда. Задайте желаното време. Изберете запазена любима рецепта.

Съвет: Имайте предвид, че при включване на уреда е възможно да се извърши автоматично изплакване. При необходимост тази функция може да бъде настроена в настройките (вижте *раздел 7.7*).

7.7| ОБЩИ НАСТРОЙКИ НА УРЕДА

Чрез менюто за настройки можете да управлявате допълнителни функции и настройки на машината.

За целта натиснете иконата на зъбното колело [⚙] в лявата част на панела за управление [21].

Налични са следните опции в менюто:

- **Параметри:** Общи настройки на машината и напитките
- Информация: Статистика за напитките (приготвени напитки, брой изпълнени рецепти)
- **Помощ и уроци:** Вградени видеоуроци за работа и поддръжка на машината

По-долу са изброени основните налични настройки:

Дата	Датата трябва да бъде настроена, особено при използване на филтър за вода.
Час	Можете да избирате между 12- и 24-часов формат.
Език	Можете да изберете един от показаните езици.
Единица мярка	Можете да зададете мл или унции като единица мярка.
Яркост на панела за управление	Можете да настроите яркостта на панела за управление според вашите предпочитания.
Твърдост на водата	Твърдостта на водата може да се настрои от 0 до 4 (*раздел 4.3*).
Автоматично изключване	Можете да настроите кога машината да се изключва автоматично (време на неактивност). С тази функция можете да намалите консумацията на електроенергия. За да спестите електроенергия, активирайте автоматичното изключване на машината (изключване 5/15/30/60/90 минути след последната операция на машината). **За да спестите възможно най-много електроенергия, настройте автоматичното изключване на най-краткия период (5 минути). Освен** това можете да възстановите и фабричните настройки.
Автоматично промиване	Можете да изберете дали да се активира автоматичното промиване на изхода за кафе при стартиране на машината (не важи за приготвяне на чай). Автоматичното промиване поддържа хигиената на системата за кафе и допринася за предварителното загряване на машината за приготвяне на напитки.
Осветление на основата	Осветлението на основата може да се настрои според вашите предпочитания или да се изключи. Тази настройка работи независимо от конкретните настройки в отделните профили.
Индикатор	Изберете дали екранът да се показва с плъзгач или под формата на мозайка.
Предварително накисване	Можете да настроите колко дълго водата да навлажнява смленото кафе (вижте *раздел 7.3*)
Сорт зърна	С тази функция можете да изберете сорта кафе на зърна, с който искате да напълните машината (вижте *раздел 7.2*).
Възстановяване на фабричните настройки	Когато възстановите фабричните настройки на уреда, вашите настройки и персонализации се изтриват и се заменят с фабричните настройки. Също така и любимите ви напитки се възстановяват към първоначалните си настройки.

С ⊠ излизате от менюто за настройки. След изваждане на щепсела от електрическата мрежа настройките трябва да се направят отново.

8 | ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

	 Подходящо за съдомиялна машина	 Може да се изплаква под течаща вода	 Почистете с влажна кърпа	 Почистете с суха кърпа / четка
Корпус на уреда и дисплей [25]	–	–	✓	✓
Контейнер за кафе на зърна [11]	–	–	–	✓
Резервоар за вода с капак [5]	–	✓	✓	✓
Тава за капки и решетка [4+8]	✓	✓	✓	✓
Контейнер за кафени утайки [13]	–	✓	✓	✓
Блок за капучино „One Touch“ [9]	✓	✓	✓	✓
Млечен маркуч [18]	–	✓	–	–
Резервоар за мляко [20]	✓	✓	✓	✓

С правилната грижа ще запазите качеството на напитките си и ще подпомогнете дългосрочната надеждна работа на машината.

От съображения за хигиена ви препоръчваме да извършвате ежедневната поддръжка, предложена в ръководството за експлоатация, и да пуснете автоматичната програма за изплакване преди първата употреба.

Предходният преглед показва как могат да се почистват отделните компоненти. Освен това вашата WMF Perfection ви подпомага с автоматични програми за почистване и поддръжка и ви води стъпка по стъпка през необходимите действия.

ВНИМАНИЕ

Използвайте изключително меки гъби или четки. Абразивните почистващи средства и драскащите почистващи прибори могат да повредят повърхностите на машината.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

Също така спазвайте указанията за почистване и поддръжка в следващите раздели, както и автоматичните програми за почистване на машината.

ЗАБЕЛЕЖКА

За да се подпомогне поддържането на производителността и експлоатационния живот на Вашия уред, препоръчваме използването на почистващи таблетки WMF Perfection, водни филтри WMF Perfection и течен препарат за премахване на котлен камък WMF Perfection Premium. Тези продукти са налични на wmf.com или при оторизирани търговци.

8.1| КОНТЕЙНЕР ЗА КАФЕНИ УТАЙКИ

Контейнерът за кафени утайки [9] събира кафените утайки, образуващи се при приготвянето.

Кога трябва да се изпразни контейнерът за кафени утайки?
Когато на дисплея се появи съответното съобщение. Контейнерът може да се изпразни и преди да се появи съответното съобщение. При това обаче се уверете, че машината е включена, за да може тя да регистрира изпразването на контейнера.

ВНИМАНИЕ

Ако контейнерът за кафени утайки не се изпразва редовно и според указанията, машината може да бъде повредена.

Капкоуловителят трябва да се изпразва едновременно с контейнера за кафена утайка (вж. *раздел 8.2*).

Почистване на контейнера за кафени утайки
От съображения за хигиена ви препоръчваме да почиствате контейнера за кафени утайки ежедневно с гъба и малко сапун под гореща вода. Оставете контейнера за кафени утайки да изсъхне напълно, преди да го поставите обратно на мястото му.

ВНИМАНИЕ

Не поставяйте контейнера за кафени утайки в съдомиялната машина.

Ако машината ви подкани да изпразните контейнера за кафени утайки, след като приготвянето на напитката вече е започнало, уверете се, че контейнерът за кафени утайки и капкоуловителят са поставени правилно обратно след почистването. Машината ще продължи автоматично приготвянето на напитката.

8.2| КАПЕЩА ТАВА

В тавата за капки [13] се събират остатъците от вода и кафе, които се образуват по време и след приготвянето на напитките.

Тавата за капки трябва винаги да остава поставена и да се изпразва и почиства редовно.

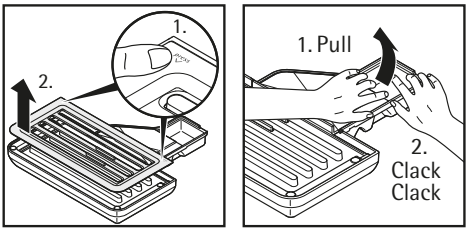
Кога трябва да се изпразни капкоуловителят?
Когато се появи съответното съобщение на дисплея или когато индикаторът за нивото на водата [12] сочи нагоре. Капкоуловителят може да се изпразни по всяко време, дори преди появата на съобщение.

Препоръчваме капкоуловителят да се изплаква и изсушава редовно.

Почистване на капкоуловителя
Тъй като капковата ваничка влиза в контакт с остатъци от кафе и мляко, от хигиенни съображения препоръчваме ежедневно да я разглобявате напълно и да почиствате всички части с гъба под гореща вода.

Оставете отделните компоненти да изсъхнат напълно, преди да ги монтирате отново.

Капакът може да се свали за почистване, като се дръпне силно за маркираната зона.



8.3| РЕЗЕРВОАР ЗА ВОДА

Само при високо качество на водата и достатъчна хигиена кафето Ви може да разгърне пълния си аромат. Затова препоръчваме да използвате само прясна вода и да почиствате

резервоара за вода [8] с мека гъба или четка за бутилки под гореща вода преди всяко пълнене. Оставете резервоара за вода да изсъхне на въздух, преди да го поставите обратно на мястото му.

8.4| КОНТЕЙНЕР ЗА КАФЕНИ ЗЪРНА

Кафените зърна могат да оставят мазни остатъци в контейнера, които могат да повлияят на вкуса и аромата на кафето ви.

Почиствайте контейнера за кафени зърна редовно със суха, мека кърпа. Не използвайте вода, тъй като влагата може да повреди мелницата. Изключете машината, преди да почистите контейнера за кафени зърна.

ВНИМАНИЕ

Не почиствайте контейнера с вода, тъй като водата в контейнера за кафени зърна може да доведе до повреда на машината.

8.5| МЛЕЧНА СИСТЕМА

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

За оптимална хигиена и постоянна качество на млечната пяна препоръчваме ежедневно почистване на млечната система.

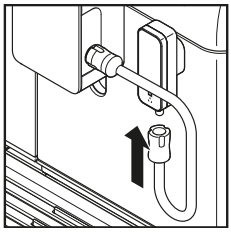
Следващият преглед показва препоръчителните мерки за почистване на отделните компоненти на системата за мляко:

ПОДДРЪЖКА	КОГА?	ОБЯСНЕНИЕ	НЕОБХОДИМИ СРЕДСТВА
Автоматично почистване на млечната система (Click&Clean) 55 с/95 мл	След всяко приготвяне на напитка с мляко или при появата на съответно съобщение	За автоматично почистване на млечната система (вкл. млечен маркуч и съединение). Програмата за почистване може да бъде стартирана по всяко време от менюто за почистване.	–
Ръчно почистване на резервоара за мляко 30 с	След всяка употреба или след изпразване на резервоара	Препоръчваме почистване след всяка употреба с гореща вода и препарат за миене. Можете да поставите Резервоара за мляко [20] без капака в съдомиялната машина.	Гореща вода, препарат за миене, съдомиялна машина
Ръчно изплакване на млечната дюза 30 сек.	След всяка употреба	Премахва остатъците от мляко от млечната дюза [19].	Гореща вода, четка за почистване [33]
Ръчно почистване на блока за капучино „One Touch“ 5 мин.	По всяко време или при поява на съответно съобщение	Разглобяване и почистване на блока „One Touch Cappuccino“ [2] за поддържане на постоянно качество на млечната пяна. Вижте инструкциите във *фиг. A1–A5 в приложението с илюстрации.*	Игла за почистване [1]

Автоматично почистване на млечната система (Click&Clean)
С функцията Click&Clean можете да почистите млечната система ефективно, лесно и бързо. По този начин млечният маркуч, блокът One Touch Cappuccinoи вътрешните млечни тръби се изплакват бързо и лесно. Млечната ланца не се почиства при това и трябва да се почисти отделно.

1| Оставете млечния маркуч [17] свързан с блока „One Touch Cappuccino".

2| Свържете другия, свободен край на млечния маркуч (без млечната ланца) с изхода на Click&Clean [16].



3| Поставете съд (около 600 мл) под изхода и след това стартирайте цикъла на почистване. При това гореща вода тече последователно през блока „One Touch Cappuccino"и изхода „Click&Clean", за да отстрани остатъците от мляко от системата.

ЗАБЕЛЕЖКА

По хигиенни причини и за да се гарантира постоянно качество на млечната пяна, препоръчваме млечният маркуч [18] и пластмасовата дюза [17] да се сменят на всеки около три месеца. Тези аксесоари са налични на уебсайта на WMF.

8.6| АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ

Машината ви подпомага с автоматични програми за почистване и поддръжка. Веднага щом се наложи почистване, на дисплея се появява съответно съобщение. Машината определя необходимостта от почистване автоматично въз основа на действителното използване. Поради това интервалите за почистване могат да варират в зависимост от вида и броя на приготвените напитки.

Можете да стартирате тези програми за почистване ръчно по всяко време (с изключение на отстраняването на котления камък).

Машината Ви води стъпка по стъпка през съответния процес.

Ето как да отворите менюто за почистване:



ВНИМАНИЕ

Програмата за почистване не трябва да се изпълни веднага след появата на съответното съобщение, но не трябва да се отлага прекалено дълго. Ако почистването бъде отложено, предупреждението ще се показва, докато машината не бъде почистена.

Ако електрозахранването бъде прекъснато по време на течаща програма за почистване или поддръжка, програмата ще се стартира отново след повторно включване на уреда. Този процес не може да бъде отложен.

Следващият преглед описва наличните програми и тяхното предназначение:

ПОДДРЪЖКА	КОГА?	ОБЯСНЕНИЕ	НЕОБХОДИМИ СРЕДСТВА
Изплакване на системата за кафе 45 с/25 мл	По всяко време или след 2 дни без употреба	Изплаква кафения кръг на машината. В този процес се използва изключително гореща вода. По този начин се гарантира автентичният вкус на вашите кафени напитки.	–
Промиване на системата за чай 25 сек./40 мл	по всяко време	Промиване с гореща вода, за да да се запази автентичният вкус на вашата Чайната напитка.	–
Почистване на системата за кафе 13 мин./600 мл	по всяко време или при поява на съответно съобщение	Почистване и обезмасляване на системата за кафе на машината. Гарантира запазването на оптималния аромат на вашите напитки. Вижте инструкциите във *фиг. B1–B9 в приложението с изображения.*	1 таблетка за почистване
Отстраняване на котления камък 20 мин./макс. 1400 мл.	При съответно съобщение на контролния панел или по всяко време, съответно. след всеки 60 напитки с гореща вода / мляко или 600 кафе напитки	Премахва варовиковите отлагания и други замърсявания, които могат да повлияят на вкуса на кафето Ви, и подпомага надеждна работа на машината в дългосрочен план. Тази функция става достъпна едва когато машината установи, въз основа на употребата, че е необходимо обезкалциране. Вижте инструкциите във *фиг. C1–C29 в приложението с илюстрации.*	1 доза средство за обезкалциране

9 | ПОМОЩ ПРИ НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ремонтите по кабелите и работата с електрическите компоненти трябва да се извършват само от квалифицирани специалисти. При неспазване на тези инструкции съществува опасност за живота поради токов удар. Не използвайте машината, ако има видими повреди!

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМ	МЕРКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЕ ПРЕДПРИЕМАТ
Обща експлоатация	Машината показва грешка, софтуерът е забил или машината не работи.	Изключете машината и я отключете от електропреносната мрежа, извадете филтъра, изчакайте една минута и включете машината отново. За да я включите, задръжте натиснат бутона за включване/изключване.
	Машината не се включва при натискане на бутона за включване/изключване.	Проверете предпазителите и контактите. Проверете дали щепселът е правилно включен в контакта.
	Спиране на тока по време на цикъл на варене.	Машината се рестартира автоматично след възстановяване на електрозахранването. При необходимост следвайте инструкциите на контролния панел.
	На уреда се появява съобщение с указание да извадите и отново да включите захранващия кабел.	Изключете захранващия кабел, извадете системата за филтриране на водата и след около 20 секунди включете отново захранващия кабел. Ако съобщението продължава да се показва, се свържете със сервизната служба на WMF.
Употреба	Необичайни шумове в мелницата.	Вероятно в мелницата има чужди тела. Първо опитайте да я почистите с прахосмукачка. В противен случай се обърнете към сервизната служба на WMF.
	Регулирането на степента на смилане е затруднено.	Настройвайте степента на смилане само когато механизмът за смилане работи.
	Машината не приготвя кафе или друга желана напитка.	По време на приготвянето на напитката е открит проблем. Машината се е рестартирала автоматично и сега е готова за нов цикъл.
	В контейнера за кафени зърна има смляно кафе вместо цели зърна.	Изсмучете смляното кафе от контейнера за кафени зърна с прахосмукачка. В контейнера за кафени зърна слагайте само кафени зърна, а не други продукти (например подправки).
	Появява се съобщение за допълване на кафе на зърна, въпреки че в контейнера все още има зърна.	Отворете капака и разбъркайте зърната на ръка. Избягвайте да използвате мазни, карамелизирани или ароматизирани кафени зърна, които се смилат трудно.

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМ	МЕРКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЕ ПРЕДПРИЕМАТ
	Под машината има вода.	След приготвянето на кафето изчакайте още 15 секунди, докато машината приключи правилно цикъла си, и едва тогава извадете резервоара за вода. Уверете се, че капкоуловителят е поставен правилно под машината. Дори когато машината не се използва, капкоуловителят трябва винаги да е на мястото си. Не изваждайте капкоуловителя по време на текущ цикъл.
	При изключване на машината от изхода за кафе и от блока „One Touch Cappuccino“изтича топла вода.	В зависимост от приготвената напитка, при изключване машината може да изпълни автоматичен цикъл на промиване, за да се избегне запушване на тръбите. Този цикъл на промиване трае само няколко секунди и приключва автоматично.
	Мляко или вода не се изливат правилно в чашата(ите).	Уверете се, че блокът за капучино „One Touch“ [2] е правилно позициониран и почистен.
	Остатъци от мляко в „Американо“ или горещата вода.	Преди приготвянето на напитката изплакнете млечната система или разглобете и почистете аксесоарите за блока „One Touch Cappuccino “.
Приготвяне на напитки	Еспресото или кафето не е достатъчно горещо.	Преди да приготвите кафето си, изплакнете системата за кафе. Увеличете температурата на кафето в разширеното меню или в настройките. Преди приготвянето на напитката загрейте чашата, като я изплакнете с гореща вода. Нагласете размера на чашата според размера на желаната напитка. В противен случай загрейте чашата, като я изплакнете с помощта на функцията „One Touch“ за гореща вода.
	Кафето е прекалено светло или прекалено слабо.	Избягвайте използването на мазни, карамелизирани или ароматизирани кафени зърна. Уверете се, че кафените зърна преминават правилно през мелницата и сензорът не е блокиран. Намалете обема на желаната напитка и увеличете силата. Преместете настройката за степента на смилане наляво, за да получите по-фино смляно кафе. Пригответе напитката с двойната функция в два цикъла.
	Кафето изтича твърде бавно.	Настройте мелачката на по-едра степен на смилане (в зависимост от използваната сорт кафе). Извършете един или няколко цикъла на изплакване. Почистете машината *(вижте раздел 8). Сменете* касетата на системата за филтриране на водата.
	Чаят не е достатъчно горещ или е прекалено горещ.	Увеличете или намалете температурата на горещата вода в настройките.

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМ	МЕРКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЕ ПРЕДПРИЕМАТ
	Cold Brew е прекалено топъл или първоначално изтича топъл от излива.	При рецептите за „Cold Brew" в началото на приготвянето се извършва кратко предварително запарване с гореща вода за разгръщане на аромата. В началото на приготвянето напитката изтича първоначално топла от излива. В по-нататъшния ход на приготвянето температурата спада. Окончателната температура на пиене се достига едва след приготвянето чрез добавяне на препоръчаните кубчета лед. Този метод на приготвяне позволява получаването на ароматен „Cold Brew" без дълго време на екстракция. Използвайте препоръчаното количество кубчета лед. За оптимални резултати препоръчваме кубчета лед със стандартен размер (приблизително 4 × 2,5 × 2,2 см).
Напитки с млечна пяна	Блокът за капучино „One Touch" не всмуква мляко. Блокът за капучино „One Touch" произвежда малко или изобщо никаква млечна пяна, или млякото не тече правилно.	а) Когато използвате машината за първи път, може да се наложи да приготвите няколко (5 до 10) рецепти с мляко или да следвате процедурата, описана в раздела „От млечната система не излиза пара или млечна пяна", преди да получите задоволителен краен резултат. б) Извършете ръчно дълбоко почистване на млечната система. За повече информация вижте *раздел 8.5 „Поддръжка на млечната система"*. Остатъците от мляко могат да повлияят на подаването на млякото и на качеството на млечната пяна. в) Проверете дали частите на млечната система са правилно сглобени и свързани: Блокът One Touch Cappuccino [2] е поставен правилно и свързан с машината. Млечният маркуч [18] е правилно свързан с блока One Touch Cappuccino [2] и не е прегънат или запушен. Млечната ланца [19] е правилно свързана с млечния маркуч и е напълно потопена в млякото. Ако сте изпълнили описаните по-горе стъпки и аксесоарът все още не функционира, моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на WMF.
	Потокът на млякото в машината изглежда напълно или частично блокиран или запушен.	Извършете ръчно дълбоко почистване на блока One Touch Cappuccino съгласно *раздел 8.5 „Поддръжка на млечната система "*. Отделните стъпки са показани на *фиг. A1–A15 в приложението с илюстрации* .

ФУНКЦИЯ	ПРОБЛЕМ	МЕРКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЕ ПРЕДПРИЕМАТ
	От млечната система не излиза пара или млечна пяна.	Първо проверете дали дюзата за пара е свободна. Вижте „Потокът на млякото от машината изглежда напълно или частично запушен". Ако проблемът не може да бъде отстранен по този начин: Изпразнете резервоара за вода и временно демонтирайте водния филтър. Напълнете резервоара за вода с минерална вода с високо съдържание на калций (> 100 mg/l). Извършете последователно 5 до 10 цикъла с пара в съд. Поставете отново водния филтър. Напълнете резервоара за вода с чешмяна вода.
Използване на функцията за поддръжка	Машината не показва съобщение за необходимост от обезкалциране.	Честотата на обезкалцирането зависи от употребата на машината. Покана за обезкалциране се появява според нуждите след 60 напитки с гореща вода или мляко, съответно 600 кафе напитки. Това гарантира поддръжка според нуждите и допринася за дългосрочната защита на машината.
	По време на обезкалцирането дебитът през дюзата за кафе е слаб.	По време на обезкалцирането в машината протичат няколко процеса, без да има постоянен дебит от дюзата.
	В капкоуловителя се е натрупало смляно кафе.	В капкоуловителя може да се отложи малко количество смляно кафе. Машината е проектирана така, че излишното смляно кафе да се изпомпва, за да остане свободен каналът за преминаване на течността.
	Контейнерът за кафени утайки е изпразнен, но съобщението все още се показва на панела за управление.	Поставете контейнера за утайка правилно на мястото му и следвайте инструкциите на контролния панел. Изчакайте поне 6 секунди, преди да го поставите обратно.
	Резервоарът за вода е напълнен, но съобщението все още се показва на панела за управление.	Възможно е в резервоара да няма достатъчно вода, поради което машината не разпознава нивото на водата. Напълнете резервоара за вода докрай. Уверете се, че резервоарът за вода е поставен правилно в машината. Поплавъкът на дъното на резервоара трябва да се движи свободно. Проверете поплавъка и ако е необходимо, го разхлабете.
Ако някоя от описаните по-горе неизправности продължава да се проявява, се свържете с обслужването на клиенти на WMF.		

10| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50 Hz
Консумация на енергия: при работа 1550 W
Клас на защита: I

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	0,3	5
В режим на готовност	–	–
В готовност с допълнителна информация	–	–
Мрежов резервен режим	–	–

CE Уредът отговаря на европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС, 2011/65/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда

Този символ показва, че този продукт не трябва да бъде изхвърлян с битови отпадъци.

Електрическите и електронните отпадъци могат да съдържат вещества, които могат да причинят вреда на околната среда и човешкото здраве. Когато сменяте вашето устройство, допринесете за защитата на околната среда, като позволите използването му отново, рециклирането или възстановяването му по друг начин.

➲ Занесете го на място за събиране, при търговец или в упълномощен център за обслужване за обработване. Ако имате въпроси, моля, свържете се с вашия търговец.

Възможни промени.

CZ

NÁVOD K OBSLUZE

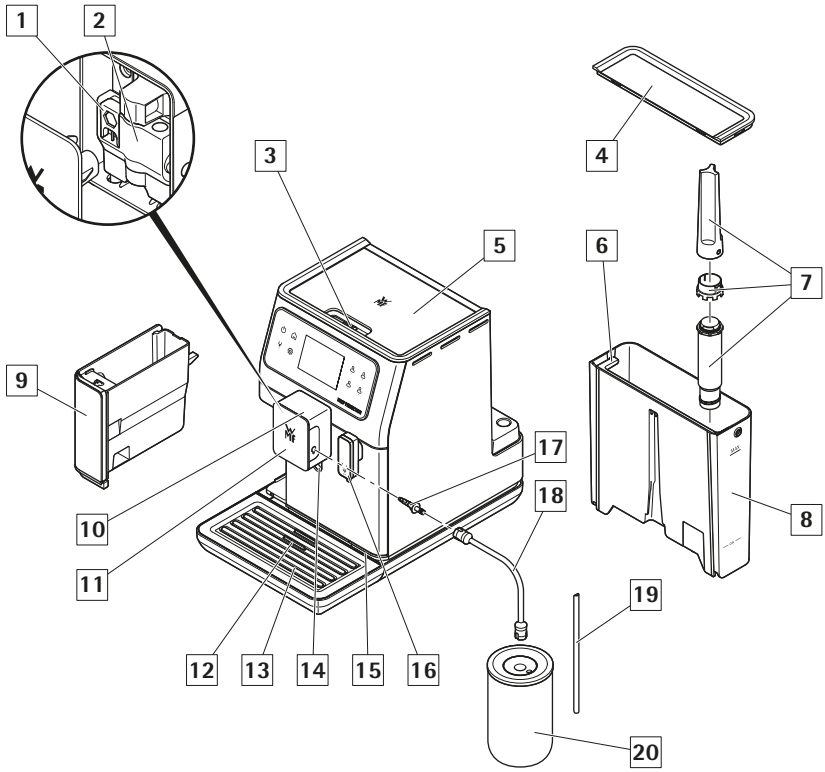
1	Přehled součástí	127
2	Vysvětlení symbolů	129
3	Před použitím	129
4	První uvedení do provozu	131
5	Před přípravou nápojů	133
6	Příprava nápojů	134
7	Další nastavení a přizpůsobení	140
8	Čištění a údržba	145
9	Pomoc při poruchách	150
10	Technické údaje	154

WMF PERFECTION 600XT –SÉRIE

PLNĚ AUTOMATICKÝ KÁVOVAR

Srdečně blahopřejeme! Nyní jste hrdým majitelem plně automatického kávovaru WMF Perfection.

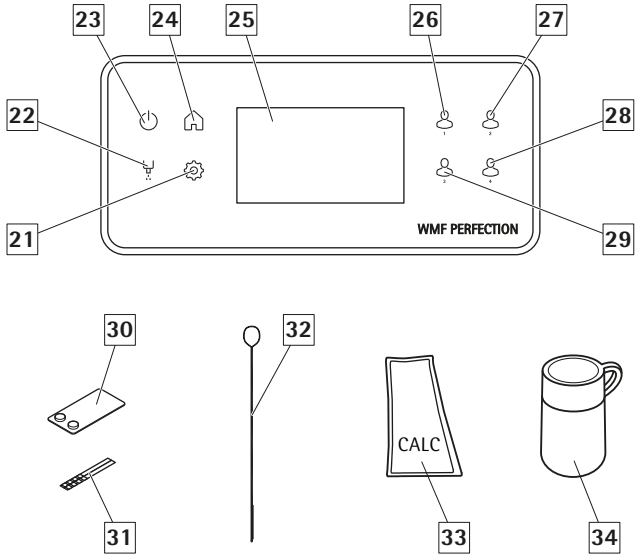
Přejeme vám, abyste si s vaším plně automatickým kávovarem WMF Perfection užili mnoho let pohodového vychutnávání kávy.



1| PŘEHLED SOUČÁSTÍ

1.1| SOUČÁSTI

1 Demontážní nástroj + čisticí jehla
2 Blok pro One Touch Cappuccino
3 Nálevka na čisticí tablety
4 Víko nádržky na vodu
5 Víko zásobníku na kávová zrna
6 Rukojeť nádržky na vodu
7 Filtrační systém Aqua s montážním nástrojem
8 Nádržka na vodu
9 Nádoba na kávovou sedlinu
10 Výškově nastavitelný výtok na kávu
11 Odnímatelné víčko výtoku
12 Ukazatel hladiny vody v odkapávací misce
13 Odkapávací mřížka a odnímatelná odkapávací miska
14 LED osvětlení pro šálky
15 LED ambientní osvětlení
16 Výstup trysky Click&Clean
17 Přípojka pro mléčnou hadičku
18 Mléčná hadička
19 Mléčná tryska
20 Nádoba na mléko + víko
21 Dotykové tlačítko pro nastavení
22 Dotykové tlačítko pro horkou vodu a Click&Clean
23 Dotykové tlačítko pro zapnutí/vypnutí
24 Dotykové tlačítko pro úvodní obrazovku
25 Centrální displej s dotykovým ovládacím panelem
26 Profil 1
27 Profil 2
28 Profil 4
29 Profil 3
30 Čisticí tablety
31 Pásky pro měření tvrdosti vody
32 Čisticí kartáč na trysku na mléko
33 Tekutý odstraňovač vodního kamene
34 Termohrnky na kávu s sebou (v závislosti na modelu)



1.2| POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

TLAČÍTKO	POPIS/FUNKCE
	Zapnutí a vypnutí přístroje. Pro zapnutí přístroje je třeba stisknout toto tlačítko.
	Tlačítko pro hlavní menu. Návrat do hlavního menu.
	Nastavení: Vyzkoušejte je! Vytvoříte si tak individuální uživatelský zážitek.
	Horká voda k propláchnutí, předehřátí šálku nebo k přímému odběru horké vody.
	Návrat k předchozímu zobrazení.
>>	Pokračování k dalšímu kroku: Pokud například připravujete cappuccino, pomocí tohoto tlačítka přepnete z přípravy mléka na přípravu espressa.
	Posunout se v menu nahoru / zvýšit hodnotu vybraného parametru. Posunout se v menu dolů / snížit hodnotu vybraného parametru.
	Pomocí tlačítka + můžete na svém přístroji připravit jeden nebo dva šálky.
OK	Potvrzení výběru.
START	Spustit výběr.
STOP	Pozastavit výběr.
	Tlačítka profilů na pravé straně ovládacího panelu.
	Tlačítka profilů v levém horním rohu ovládacího panelu.
	Tlačítko pro kontextové menu, funkce závisí na aktivním zobrazení (pokročilá nastavení receptů, nastavení profilů atd.).

1.3| NASTAVENÍ PODSVÍCENÍ

Informace o podsvícení tlačítek
- Pokud tlačítko nesvítí, příslušná funkce není k dispozici.
- Pokud slabě svítí, je funkce k dispozici a lze ji vybrat.
- Během provádění vybrané funkce svítí tlačítko jasně.

Informace o světelných efektech na podstavci stroje [15]
- Je-li stroj zapnutý, je podstavec jasně osvětlen.
- Je-li stroj vypnutý, podstavec nesvítí.
- Při ztlumení světla se právě připravuje nápoj.
- Pokud světlo bliká, je nutný zásah uživatele k ukončení probíhajícího procesu.
- Všechny obecné informace, jako jsou varování, se zobrazují na ovládacím panelu [25].
- LED osvětlení na podstavci přístroje lze zapnout nebo vypnout, jak je popsáno v *kapitole 7.7* .

POZNÁMKA

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti D. Vezměte prosím na vědomí, že světelný prvek obsažený ve výrobku není určen k osvětlení. Světelný zdroj může vyměnit autorizovaný servisní technik.

Informace o osvětlení výtoku kávy na přístroji [14]
Osvětlení u výtoku kávy se automaticky zapne, jakmile se připravuje nápoj.

2| VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

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

POZOR označuje nebezpečnou situaci, která může vést k vážným zraněním.

VAROVÁNÍ označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která může vést k drobným nebo lehkým zraněním.

UPOZORNĚNÍ upozorňuje na situaci, která může vést k poškození majetku.

POZNÁMKA poskytuje doplňující informace o bezpečném zacházení s výrobkem.

Symboly: Dodržujte a řiďte se těmito pokyny.

3| PŘED POUŽITÍM

POZNÁMKA

Pečlivě si přečtěte návod k použití. Návod k použití pečlivě uschovejte na bezpečném místě pro pozdější nahlédnutí a předávejte jej spolu se zařízením budoucím uživatelům. Návod obsahuje důležité informace o provozu, čištění a údržbě zařízení.

Zařízení smí být používáno pouze k určenému účelu a v souladu s návodem k obsluze. Při používání zařízení vždy dodržujte bezpečnostní pokyny. Nesprávné používání může vést k poškození. Za případné škody způsobené nedodržením návodu k obsluze se nepřebírá žádná odpovědnost. Dodržujte záruční podmínky.

Před montáží a prvním použitím přístroje zcela odstraňte všechny ochranné fólie a všechny přítomné nálepky. Na přístroji ani v něm nesmí zůstat žádné zbytky obalu. Čistěte odnímatelné části, které přicházejí do styku s potravinami, podle pokynů v *kapitole 8 Čištění a údržba*.

Původní obal (včetně tvarových dílů) pečlivě uschovejte. Poskytuje vašemu přístroji nejlepší ochranu v případě budoucí přepravy. Obal skladujte na suchém a chladném místě, aby zůstal v bezvadném stavu.

Zkontrolujte, zda je přístroj a příslušenství kompletní a nepoškozené. Pokud některé díly chybí nebo je přístroj poškozen, nezačínejte jej používat, ale informujte zákaznický servis. Příslušné kontaktní údaje najdete v záručním listu.

POZNÁMKA

Váš plně automatický kávovar WMF byl před odesláním otestován s vodou a kávovými zrny. I přes pečlivé vyčištění po testech mohou být v ojedinělých případech viditelné zbytky kávy, kapky vody nebo vodní skvrny. Navíc se na přístroji mohlo v důsledku ochranného materiálu usadit trochu prachu. Nejedná se o vadu a neovlivňuje to funkci přístroje. Doporučujeme přístroj před prvním použitím důkladně vyčistit hadříkem.

Kromě tohoto návodu k obsluze si můžete také prohlédnout naše instruktážní videa. Najdete je na adrese **https://link.wmf.com/upg4t9** nebo naskenujte následující QR kód:

V nabídce nastavení vašeho přístroje navíc najdete integrované a uložené návody. Ty vás krok za krokem provedou přípravou nápojů, správou oblíbených položek a údržbou přístroje.

Jak se dostat k návodům:



Seznam dostupných návodů

Jak připravit nápoje
Příprava kávového nápoje
Příprava mléčného nápoje
Dva nápoje najednou
Příprava cold brewů
Jak spravovat profil
Přístup k vašim oblíbeným položkám
Přidávání nápojů do profilů
Uspořádání oblíbených položek
Odstranění oblíbených položek
Jak provádět údržbu vašeho přístroje
Propláchnutí kávového systému
Čištění
Odvápňování
Čištění mléčného systému (Click&Clean)

4| PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

4.1| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1| Opatrně vybalte přístroj a veškeré příslušenství a zkontrolujte, zda jsou všechny součásti a příslušenství kompletní a nepoškozené.

2| Před použitím přístroje odstraňte veškerý obalový materiál.

3| Před prvním použitím a po delším skladování vyčistěte přístroj, součásti a příslušenství podle pokynů v *kapitole 8* .

4.2| SESTAVENÍ STROJE

POZOR

Stroj připojte k uzemněné zásuvce s napětím 230 V. V opačném případě hrozí nebezpečí smrtelného úrazu elektrickým proudem! Dodržujte bezpečnostní pokyny!

Stroj umístěte na stabilní, rovný a tepelně odolný podklad. Dbejte přitom na dostatečný odstup od stříkající vody a zdrojů tepla. Stroj vydává teplo, proto zajistěte dostatečné větrání. Stroj neumisťujte na mramorové povrchy apod. Odstraňte ochrannou fólii z ovládacího panelu [25].

Informace o odkapávací misce
V odkapávací misce [13] se zachycují zbytky vody nebo kávy, které vytékají ze stroje během přípravy nápoje nebo po ní. Odkapávací miska musí být vždy nasazena a pravidelně vyprazdňována.

Zapnutí přístroje
Zapněte přístroj stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí [23]. Na ovládacím panelu se zobrazí *logo WMF* . Postupujte podle pokynů zobrazených na přístroji.

Počáteční nastavení
Při prvním použití přístroje budete vyzváni k provedení různých nastavení. Postupujte podle pokynů na ovládacím panelu.

Při počátečním nastavení se naplní vodní okruhy stroje. Následně stroj provede předehřátí a propláchnutí a poté je připraven k provozu.

4.3| NASTAVENÍ TVRDOSTI VODY

Jaký je účel nastavení tvrdosti vody?
Aby se zabránilo usazování vodního kamene a optimalizovala se kvalita kávy, doporučujeme nastavit tvrdost vody pro váš přístroj. Tvrdost vody se liší v závislosti na regionu.

Jak zadat tvrdost vody:



Změřte tvrdost vody
Před prvním použitím přístroje zkontrolujte tvrdost vody, aby bylo možné přístroj odpovídajícím způsobem nastavit. Test opakujte, pokud přístroj používáte v místě s odlišnou tvrdostí vody nebo pokud se kvalita vody znatelně změní.

Níže jsou jednotlivé třídy podrobněji popsány:

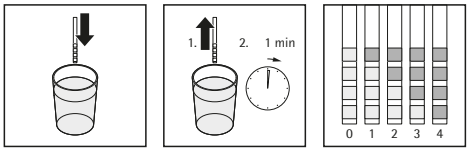
STUPEŇ TVRDOSTI	TŘÍDA 0	TŘÍDA 1	TŘÍDA 2	TŘÍDA 3	TŘÍDA 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Nastavení na přístroji	0 – velmi jemné	1 – jemné	2 – střední	3 – tvrdé	4 – velmi tvrdé

V závislosti na tvrdosti vody je třeba nastavit hodnotu od 0 do 4. Postupujte následovně:

1| K určení tvrdosti vody použijte přiložený testovací proužek [31] nebo se obraťte na příslušný vodárenský úřad.

2| Naplňte sklenici vodou z vodovodu a ponořte do ní testovací proužek.

3| Pružek opět vyjměte ze sklenice. Po asi jedné minutě lze na testovacím proužku odečíst stupeň tvrdosti. K tomu spočítejte červené čtverečky na testovacím proužku. Číslo udává na stupnici od 0 do 4, jak tvrdá je vaše voda.

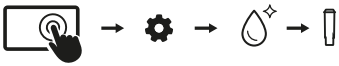


4| Při prvním nastavení přístroje nebo v nastavovacím menu zadejte počet červených políček.

4.4| VLOŽTE VODNÍ FILTR

Proč používat filtrační vložku?
Kartuše systému Aqua-Filter optimalizuje chuť vaší kávy, omezuje usazování vodního kamene a snižuje nároky na údržbu.

Takto nastavíte výměnu filtru:



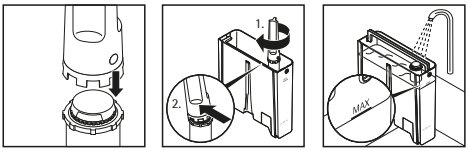
Vložení filtru
Při prvním zapnutí přístroje budete vyzváni k vložení filtru. Chcete-li tak učinit, vyberte *možnost ANO* a postupujte podle pokynů na ovládacím panelu.

1| Vložte filtr do nádrže na vodu. K přišroubování filtru používejte výhradně dodaný montážní nástroj [7].

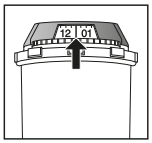
2| Po vložení filtru naplňte nádržku na vodu.

3| Pod výstup umístěte nádobu o objemu 0,6 l.

4| Stroj naplní vodní okruhy, předehřeje je a následně provede automatické propláchnutí. Dokončení tohoto procesu je signalizováno hláškou na ovládacím panelu.



Výměna vodního filtru
Stroj vás automaticky informuje, když je nutná výměna filtru. Čas výměny závisí na využívání stroje a nastavené tvrdosti vody.



Jako orientační údaj můžete navíc použít datumový displej na vodním filtru. Otáčením šedého kroužku na horním konci filtru můžete nastavit měsíc instalace filtru (poz. 1 na obrázku, levé číslo v otvoru). Na poz. 2 na následujícím obrázku (číslo vpravo v otvoru) se zobrazuje měsíc, ve kterém by měl být filtr vyměněn.

4.5| MLECÍ MECHANISMUS

Mlecí mechanismus je z výroby přednastaven. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme nejprve zachovat tovární nastavení a stupeň mletí upravit až po přípravě několika nápojů (viz *kapitola 7.1*).

5| PŘED PŘÍPRAVOU NÁPOJŮ

POZNÁMKA

Nápoje lze připravovat pouze tehdy, je-li nádržka na vodu [8] naplněna a zasunuta, jsou-li v zásobníku na kávová zrna [5] kávová zrna a je-li nádoba na kávovou sedlinu [9] správně zasunuta a není plná. Nejsou-li tyto podmínky splněny, objeví se na displeji příslušná údržbová zpráva. Zobrazenou akci je nutné provést, než bude možné připravovat nápoje.

5.1| PŘÍPRAVA PŘÍSTROJE

1| Vyjměte nádržku na vodu [8] a naplňte ji až po značku MAX (max. 3 l).

2| Vraťte nádržku na vodu [8] zpět na místo.

3| Otevřete víko zásobníku na kávová zrna [5] a nasypte kávová zrna (max. 250 g).

4| Znovu zavřete víko zásobníku na kávová zrna [5].

UPOZORNĚNÍ

Nenaplňujte nádržku na vodu [8] horkou vodou, mlékem ani jinými tekutinami.

UPOZORNĚNÍ

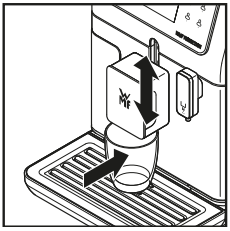
Nikdy nesypte mletou kávu do zásobníku na kávová zrna. Důrazně se nedoporučuje používat v tomto přístroji olejové, karamelizované nebo aromatizované kávové zrna. Tyto druhy zrn mohou přístroj poškodit. Dbejte na to, aby se mezi kávovými zrny nenacházely žádné cizí předměty, protože by mohly poškodit mlecí mechanismus a takové poškození je vyloučeno ze záruky. Do zásobníku na kávová zrna nelijte vodu.

5.2| NASTAVENÍ VÝTOKU KÁVY

Výtok kávy [10] lze pro každý nápoj posunout nahoru nebo dolů podle velikosti nádoby na nápoj.

VAROVÁNÍ

Pokud je výtok kávy [10] umístěn příliš vysoko nad nádobou, může nápoj vystříknout a způsobit opaření.



5.3| TIPY PRO PŘÍPRAVU NÁPOJŮ

Kvalita vody, kávových zrn a šálku ovlivňuje chuť a teplotu vašeho nápoje. Následující pokyny vám pomohou dosáhnout optimálních výsledků.

Voda
Kvalita vody ovlivňuje chuť kávy. Vápník a chlor mohou narušit aroma. Doporučujeme používat čerstvou, studenou vodu a vodní filtr WMF nebo balenou vodu s obsahem anorganických látek nižším než 800 mg/l (viz etiketa na láhvi). Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme také nastavit tvrdost vody. Nenechávejte vodu v přístroji nepoužitou déle než 4 dny.

Zrna
Výběr kávových zrn má zásadní vliv na chuť, aroma a cremu vaší kávy. Dvěma hlavními druhy jsou Arabica a Robusta. Zrna Arabica se vyznačují jemnými, vyváženými aroma a příjemnou kyselostí. Zrna Robusta mají silnější chuť, obsahují více kofeinu a zajišťují obzvláště hustou cremu. Mnoho kávových směsí kombinuje obě odrůdy, aby dosáhlo vyváženého chuťového zážitku.

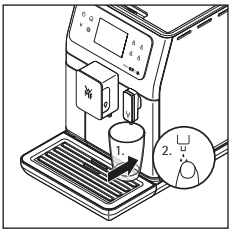
Chuť ovlivňuje také stupeň pražení. Světlé pražení má často ovocná a kyselá aroma, zatímco tmavší pražení chutná silněji a intenzivněji a často vykazuje méně kyselosti.

Výběr vhodné odrůdy kávy a stupně pražení závisí na vašem osobním vkusu. Používejte pokud možno čerstvě pražená zrna a skladujte je v vzduchotěsném obalu na chladném, tmavém a suchém místě (ne v ledničce).

Nádobu na kávová zrna naplňujte pokud možno pouze takovým množstvím, které spotřebujete v následujících dnech.

Kromě toho mohou chuťový profil kávy ovlivnit různá nastavení přístroje, např. stupeň mletí, doba předvaření nebo síla kávy. Další informace najdete v příslušných kapitolách.

Předehřátí šálku
Při přípravě horkých nápojů doporučujeme používat předehřáté šálky. Stačí je jednoduše umístit pod výtok Click&Clean [16] a stisknout tlačítko horké vody [22]. Používejte šálky nebo sklenice, jejichž velikost odpovídá požadovanému množství.



6| PŘÍPRAVA NÁPOJŮ

S vaším přístrojem WMF Perfection máte k dispozici široký výběr horkých i studených kávových a mléčných specialit. Prostřednictvím ovládacího panelu a různých kategorií nápojů v dolní části obrazovky se rychle dostanete k požadovanému nápoji.

Informace o vybraném nápoji a tipy k přípravě najdete v rozšířených nastaveních nápojů. K tomu vyberte nápoj, otevřete rozšířená nastavení nápojů (stisknutím tří teček v pravém horním rohu obrazovky) a klepněte na ikonu informací (i).

Příprava: Umístěte šálek (šálky) pod výtok kávy. Stiskněte tlačítko pro požadovaný nápoj.

Pozastavení přípravy: Přípravu nápoje můžete kdykoli přerušit stisknutím tlačítka STOP. Přístroj ukončí probíhající proces a během této doby je krátkodobě nedostupný.

6.1| PŘEHLED NASTAVENÍ NÁPOJŮ

Pro každý nápoj jsou již přednastaveny optimální standardní hodnoty. V závislosti na nápoji lze provést různá nastavení, abyste přizpůsobili chuť a přípravu svým individuálním preferencím.

TLAČÍTKO	POPIS / FUNKCE
	Příprava 2 šálků (2 cykly mletí)
	Nastavení síly kávy
ml / M–XL	Nastavení objemu nápoje
	Přístup k pokročilým nastavením (v závislosti na nápoji)
	Nastavení teploty kávy (T1, T2, T3), viz *kapitola 7.4*
	Nastavení doby předvaření (2 s, 5 s nebo 10 s, tzv. Expert Mode), viz *kapitola 7.3*
	Nastavení množství pěny nebo kávy (pouze u nápojů s mlékem, viz *kapitola 6.3*)

6.2| PŘEHLED NÁPOJŮ

Přehled dostupných nápojů a jejich hlavních vlastností:

	Nápoj	Standardní objem	Dostupný objem	Standardní síla	Dvojitý šálek
	KÁVA				
	**Ristretto** Espresso Shot. Stejné množství kávy jako u espressa, ale s menším množstvím vody pro obzvláště intenzivní chuť.	25 ml	20–40 ml	●●●●	✓
	**Espresso** Klasické italské espresso s vyváženou vůní a jemnou cremou.	40 ml	40–70 ml	●●●	✓
	**Lungo** Větší varianta espressa s delší extrakcí a tudíž jemnějším aroma.	70 ml	70–100 ml	●●●	✓
	**Café Crema** Káva s větším objemem a jemnou cremou pro vyvážený zážitek z kávy.	120 ml	80–180 ml	●●●●	✓
	**Doppio** Dvojitý espresso připravený ve dvou cyklech pro větší objem při zachování stejného charakteru.	100 ml	40–140 ml	●●●	–
	**Americano** Dvojité espresso s přidanou horkou vodou pro jemnější chuť.	160 ml	120–280 ml	●●●	–
	**Filtrovaná káva** Filtrovaná káva s velkým objemem a jemnou vůní do velkých šálků.	150 ml	80–170 ml	●●●●	✓
	**Kanna** Filtrovaná káva pro 3 až 8 šálků (za 4 až 11 minut) jedním kliknutím.	375 ml	375–1000 ml	●●●●	–
	LATTE				
	**Espresso macchiato** Espresso, obohacené malým množstvím mléčné pěny, díky čemuž má jemnější chuť.	50 ml	M: 30 ml L: 50 ml XL: 70 ml	●●●	✓
	**Cappuccino** Skládá se ze stejných dílů mléka, kávy a mléčné pěny, což zajišťuje vyváženou chuť.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓

	**Italský cappuccino** Zde se mléko nalévá do kávy, nikoli naopak, díky čemuž se obě složky spojí obzvláště harmonicky.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓
	**Latte macchiato** Skládá se z 1/3 kávy a 2/3 mléka. Káva se nalévá do mléka a je doplněna krémovou mléčnou pěnou.	250 ml	M: 200 ml L: 250 ml XL: 300 ml	●●●	✓
	**Café Latte** Velké množství krémového mléka se spojuje s menším množstvím kávy a vytváří tak obzvláště jemnou kávovou chuť.	250 ml	M: 150 ml L: 250 ml XL: 330 ml	●●●	✓
	**Flat White** Mléčný nápoj se dvěma ristretty pro obzvláště intenzivní kávovou chuť.	160 ml	M: 140 ml L: 160 ml XL: 250 ml	●●●	–
	**Napěněné mléko** Teplé mléko s krémovou mléčnou pěnou – ideální pro přípravu mléčné čokolády.	160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	–	–

STUDENÉ

	**Nitro Coffee** Studená káva je napěněna vzduchem. Pro nápoj s lehce nasládlou chutí a obzvláště krémovou konzistencí.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Chilled Coffee** Dvojitá filtrovaná káva s lehkou cremou, podávaná s ledem.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Iced Latte** Studený kávový nápoj s ledem, mlékem a krémovou pěnou.	380 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Café Crèma** Studeně extrahovaná Café Crème na ledu s vyváženou, jemnou chutí.	200 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Espresso** Espresso extrahované za studena na ledu pro intenzivní kávovou chuť s osvěžujícím charakterem.	70 ml*	–	●●●●	–
	**Affogato** Espresso nalité na kuličku vanilkové zmrzliny pro kombinaci ledově chladné sladkosti a kávové vůně.	40 ml*	–	●●	–
	**Cold Cappuccino** Studeně extrahované cappuccino s mlékem a mléčnou pěnou na ledu.	240 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Italian Cappuccino** Cappuccino extrahované za studena, při kterém se mléko nalévá do kávy.	240 ml*	–	●●●●	–

	Studené latte macchiato Latte macchiato s espresem extrahovaným za studena a krémovou mléčnou pěnou na ledu.	340 ml*	–	●●●●	–
	Cold Café Latte Nápoj s výraznou chutí mléka, extrahovaný za studena, podávaný s ledem a s jemnou kávovou chutí.	350 ml*	–	●●	–

S SEBOU

	Navíc v variantě s sebou: Café Crema, Americano, snídaňová káva, cappuccino**, latte macchiato**, chlazená káva**, ledové latte*, studené latte macchiato**	240 ml	–		–

ČAJ

	Bílý čaj Horká voda s nízkou teplotou (cca 70°) pro jemné druhy čajů.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Zelený čaj Horká voda o střední teplotě (cca 80°) pro zelený čaj.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Černý čaj Horká voda s vysokou teplotou (cca 85°) pro černý čaj.	200 ml	50-300 ml	–	–

Objem je orientační, může se lišit
*Celkový objem s doporučeným množstvím kostek ledu **v závislosti na modelu

6.3| KÁVOVÉ NÁPOJE

U kávových nápojů lze množství připravené kávy upravit před nebo během přípravy nápoje.

Příprava začíná mletím kávových zrn, poté se mletá káva zhutní, krátce navlhčí (tzv. předvaření) a nakonec se káva uvaří.

6.4| NÁPOJE S MLÉKEM

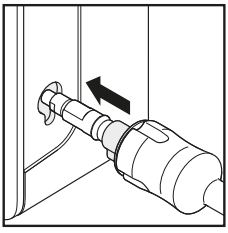
Před zahájením přípravy nápoje

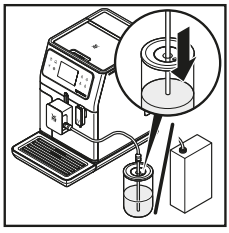
1| Připojte užší a delší stranu přípojky mléčné hadičky [17] k bloku One Touch Cappuccino[2].

POZNÁMKA

Aby byla zajištěna kvalita nápoje, dbejte na to, aby byla užší a delší strana přípojky mléčné hadičky [17] bezpečně a zcela zasunuta.

2| Druhý konec mléčné hadičky připojte k mléčné trysce [19] a ponořte mléčnou trysku do nádoby s mlékem nebo do nádoby na mléko [20].





3| Umístěte šálek pod trysku na kávu/mléko.

U nápojů s mlékem nelze během přípravy upravovat množství nápoje.

V rozšířených nastaveních mléčných nápojů lze upravit množství kávy (30–80 ml, v závislosti na nápoji) i množství pěny (malé, střední nebo velké).

Mléko se napění pomocí páry. Vzhledem k tomu, že výroba páry vyžaduje vyšší teploty, prochází přístroj dodatečnou fází předehřívání.

POZNÁMKA

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme používat čerstvé, pasterizované nebo UHT mléko. Lze použít i rostlinné nápoje, přičemž kvalita pěny se může lišit v závislosti na produktu. Pro optimální kvalitu pěny doporučujeme chlazené mléko.

Čištění mléčného systému po přípravě nápojů obsahujících mléko

VAROVÁNÍ

Po přípravě nápoje s mlékem přístroj pokaždé navrhne čištění mléčného systému a zobrazí se otázka *„Chcete provést čištění?"*. Aby byly zajištěny bezvadné hygienické podmínky a hladký provoz vašeho přístroje, doporučujeme toto čištění provést.

Pomocí automatického čištění mléčného systému (Click&Clean) můžete automaticky vyčistit modul One Touch Cappuccinoa mléčnou hadičku.

POZNÁMKA

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme pravidelné čištění odnímatelného bloku One Touch Cappuccino[2] (viz *kapitola 8.5*).

Pokud zjistíte změnu kvality mléčné pěny, proveďte proplach a čištění. Problémy tohoto druhu jsou často způsobeny nedostatečným čištěním mléčného systému.

POZNÁMKA

U receptů bez mléka se doporučuje odpojit mléčnou hadičku s konektorem [17] od bloku One Touch Cappuccino[2].

POZNÁMKA

Vezměte prosím na vědomí, že nový přístroj musí nejprve projít několika (5–10) parními nebo mléčnými recepty, než dosáhne plného výkonu.

6.5| STUDENÉ NÁPOJE / COLD BREW

WMF Perfection 600XT umožňuje přípravu různých studených kávových a mléčných nápojů. Díky technologii WMF Automatic Cold Brew Technology nejprve proběhne krátké předvaření horkou vodou pro uvolnění aroma, načež následuje extrakce při nízké teplotě. Teplota nápoje přitom v průběhu přípravy klesá. Konečné teploty nápoje se dosáhne až po dokončení přípravy přidáním doporučeného množství kostek ledu.

Přístroj vás provede procesem přípravy krok za krokem. Postupujte podle pokynů na displeji. Informace a tipy k přípravě najdete také v informační sekci (i) v rozšířených nastaveních nápojů.

Doporučený počet kostek ledu je přizpůsoben danému receptu tak, aby nápoj optimálně ochladil, aniž by došlo k zředění chuti. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme použít kostky ledu standardní velikosti (cca 4 × 2,5 × 2,2 cm) ve sklenici o objemu 400 až 450 ml.

Tip: Do nádržky na vodu používejte čerstvou, studenou vodu.

U studených nápojů nelze upravit objem nápoje ani množství kávy a pěny. V závislosti na receptu nemusí být k dispozici ani nastavení teploty kávy a doby předvaření.

6.6| NÁPOJE S SEBOU

Recepty na nápoje s sebou jsou určeny pro objem nápoje 240 ml. Doporučujeme použít kelímek s sebou o objemu cca 300 ml.

Recepty na nápoje s sebou najdete vždy na konci příslušné kategorie nápojů.

6.7| ČAJ / HORKÁ VODA

S vaším přístrojem WMF Perfection můžete připravovat bílý, zelený a černý čaj. Teplota horké vody se přizpůsobuje výběru nápoje:

- **Bílý čaj:** nejnižší teplota (cca 70 °C)
- **Zelený čaj:** střední teplota (cca 80 °C)
- **Černý čaj:** nejvyšší teplota (cca 85 °C)

Množství nápoje lze nastavit před přípravou i během ní.

Příprava čaje: Umístěte šálek pod výtok kávy.

Alternativně můžete pomocí tlačítka pro horkou vodu [22] připravit bílý čaj. Umístěte šálek pod výtok Click&Clean[16].

Teplotu čaje lze přizpůsobit pro všechny druhy čajů. Další informace najdete v *kapitole 7.4*.

7| DALŠÍ NASTAVENÍ A PŘIZPŮSOBENÍ

Pro dosažení optimálních výsledků jsou již přednastaveny vhodné standardní hodnoty. Následující nastavení umožňují individuální přizpůsobení vašim osobním preferencím.

7.1| NASTAVENÍ MLÝNKU

Množství namleté kávy nastaví přístroj automaticky podle zvoleného nápoje a požadované síly kávy.

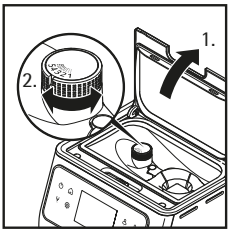
Jaký vliv má nastavení stupně mletí?
Stupeň mletí ovlivňuje chuť, aroma a cremu kávy. V závislosti na použitém druhu kávy, stupni pražení a vašich chuťových preferencích může být vhodné stupeň mletí upravit.

Obecně platí, že čím jemněji je káva namletá, tím je silnější a krémovější.

Intenzita se také liší v závislosti na použitém druhu kávy. Pro espresso doporučujeme jemný stupeň mletí a pro kávu hrubší stupeň mletí.

Požadovaný výsledek	Doporučení
Silnější aroma, intenzivnější chuť	Nastavte jemnější stupeň mletí
Jemnější aroma, lehčí chuť	Nastavte hrubší stupeň mletí
Espresso	Spíše jemnější stupeň mletí
Café Crema	Spíše hrubší stupeň mletí

Jak nastavit stupeň mletí:
Stupeň mletí lze nastavit pomocí nastavovacího kolečka na horní straně přístroje.



- **Otočte doprava** (na menší stupně): Stupeň mletí se zjemní
- **Otočte doleva** (na větší stupně): Stupeň mletí se zvětší

POZNÁMKA

Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme nejprve zachovat tovární nastavení a stupeň mletí upravit až po přípravě několika nápojů.

POZNÁMKA

Stupeň mletí by se měl během mletí nastavovat postupně. Doporučujeme měnit nastavení po jednotlivých krocích. Po třech nápojích zaznamenáte výrazný rozdíl v chuti.

7.2| DRUH KÁVOVÝCH ZRN

Jaký je účinek nastavení typu kávových zrn?
Nastavení typu kávových zrn podporuje optimální zpracování různých druhů kávových zrn a přispívá k rovnoměrnému výsledku mletí i k optimálnímu rozvinutí aroma.

V závislosti na vlastnostech použité odrůdy kávy jsou k dispozici následující nastavení:

- **Standard:** Pro zrna, která působí suchým dojmem a mají matný povrch. Vhodné pro většinu druhů kávy a stupňů pražení.
- **Olejové:** Pro zrna s lesklým nebo mastným povrchem, jaká se často vyskytují u tmavších pražení.

Vyberte nastavení, které nejlépe odpovídá vzhledu vašich kávových zrn.

Jak nastavit typ zrn:



7.3| DOBA PŘEDLUHOVÁNÍ

Jaký vliv má nastavení doby předluhování?
Při předluhování se mletá káva před samotnou přípravou krátce navlhčí vodou. Díky tomu lze mletou kávu extrahovat rovnoměrněji. Doba předluhování ovlivňuje aroma a intenzitu kávy. Hodí se zejména k jemnému doladění výsledku přípravy kávy (tzv. režim WMF Expert).

- **Kratší doba předvaření:** silnější a intenzivnější chuť s výrazněji vynikajícími kyselými a praženými tóny
- **Delší doba předluhování:** jemnější a sladší chuť s vyváženějšími aroma

V závislosti na druhu kávy a stupni pražení se může preferovaná doba předvaření lišit. Delší doba předvaření může být vhodná zejména pro světlejší pražení nebo ovocnější kávy. Tmavší pražení často těží z kratší doby předvaření. Vyzkoušejte různá nastavení, abyste dosáhli nejlepšího výsledku podle svého vkusu.

Jak nastavit dobu předvaření:



7.4| TEPLOTA

Pro každý nápoj je přednastavena optimální teplota. Teplotní stupeň T2 odpovídá doporučenému standardnímu nastavení pro daný nápoj, přičemž skutečně použitá teplota se může lišit v závislosti na nápoji.

Pomocí nastavení teploty můžete teplotu nápoje přizpůsobit svým osobním preferencím:

- T1: nižší teplota
- T2: standardní teplota
- T3: vyšší teplota

Toto nastavení je vhodné zejména v případě, že obecně preferujete nápoje teplejší nebo chladnější.

Tip: Skutečná teplota nápoje je ovlivněna také teplotou použitého šálku. Pro horké nápoje doporučujeme předem zahřáté šálky (viz *odstavec 5.3*).

Obecné nastavení teploty (základní teplota)
Obecné nastavení teploty platí standardně pro všechny nápoje.

Takto nastavíte základní teplotu:



Nastavení teploty pro konkrétní nápoj
Kromě toho lze teplotu jednotlivých nápojů upravit pomocí rozšířených nastavení nápojů. Nastavení pro konkrétní nápoj přepíše obecné nastavení teploty pro vybraný nápoj.

Jak nastavit teplotu nápoje:



7.5| PROFILY A OBLÍBENÉ RECEPTY

K čemu slouží profily?
Pomocí funkce profilu získáte přístup k personalizované oblasti, ve které si můžete ukládat své oblíbené nápoje. K této funkci se můžete kdykoli rychle dostat pomocí tlačítek profilu na ovládacím panelu.

Oblíbené nápoje uložené ve vašem profilu lze vyvolat přímo, aniž byste museli znovu provádět provedená nastavení. Uložit lze nastavení síly, objemu, teploty, doby předvaření nebo mléčné pěny.

Pro každý profil lze uložit oblíbené recepty i individuální nastavení:

- Název profilu
- Barva profilu
- Rychlý přístup (tlačítka profilu 1–4)
- Zobrazení receptů (posuvník/mozaika)
- Osvětlení podstavce (zapnuto/vypnuto)
- Automatické zapnutí pomocí oblíbeného receptu (viz *kapitola 7.6*)

Vytvoření a smazání profilu
Postup 1: Stiskněte jedno z tlačítek profilů na pravé straně ovládacího panelu [26–29]. Pokud pro toto tlačítko ještě není přiřazen žádný profil, postupujte podle pokynů na ovládacím panelu.

Postup 2: Klepněte na ikonu profilu [👥] v levém horním rohu ovládacího panelu a poté na [+] (tato možnost je k dispozici, dokud není dosaženo maximálního možného počtu profilů).

Lze vytvořit až osm různých profilů. Chcete-li profil změnit nebo smazat, stiskněte *nastavovací tlačítko* [⚙] v daném profilu.

Vytvoření a smazání oblíbeného receptu
Postup 1: Chcete-li vytvořit recept, stiskněte v nabídce profilu tlačítko [+] a postupujte podle pokynů na ovládacím panelu.

Postup 2: Po zadání receptury stiskněte následující tlačítko: [👤+]

Pro každý profil lze uložit až osm receptů.

POZNÁMKA

Během probíhající přípravy a v nabídce profilů nelze recept změnit.

Tip: V integrovaných návodech najdete podrobné pokyny ke správě profilů a vašich oblíbených receptů.

Jak se dostat k návodům:



7.6| FUNKCE AUTO-START

Jak funguje funkce Auto-Start?
Pomocí funkce automatického spuštění lze pro uložené oblíbené recepty v profilech nastavit automatické časy spuštění.

V zvolený čas se přístroj automaticky zapne, předehřeje se a přímo na ovládacím panelu zobrazí vybraný oblíbený recept. Nápoj lze poté okamžitě připravit jedním dotykem prstu pomocí uložených nastavení.

Pro každý profil lze uložit dva časy automatického spuštění, z nichž každý je spojen s jedním oblíbeným nápojem:

- Během týdne
- O víkendu

Funkce automatického spuštění je vhodná zejména pro nápoje, které se pravidelně připravují v určitou denní dobu.

Takto nastavíte funkci automatického spuštění:

1| Otevřete požadovaný profil a nastavení profilu.



2| Vyberte funkci automatického spuštění.

3| Zvolte, zda se nastavení má vztahovat na pracovní dny nebo na víkend. Nastavte požadovaný čas. Vyberte uložený oblíbený recept.

Tip: Mějte na paměti, že při zapnutí přístroje může dojít k automatickému propláchnutí. V případě potřeby lze tuto funkci upravit v nastavení (viz *kapitola 7.7*).

7.7| OBECNÁ NASTAVENÍ PŘÍSTROJE

Prostřednictvím nabídky nastavení lze spravovat další funkce a nastavení vašeho stroje.

K tomu klepněte na ikonu ozubeného kola [⚙] na levé straně ovládacího panelu [21].

K dispozici jsou následující položky nabídky:

- **Parametry:** Obecná nastavení přístroje a nápojů
- Informace: Statistiky nápojů (připravené nápoje, počet provedených receptů)
- **Nápověda a návody:** Integrované videonávody k obsluze a údržbě stroje

Níže jsou uvedena dostupná hlavní nastavení:

Datum	Je nutné nastavit datum, zejména při použití vodního filtru.
Čas	Můžete si vybrat mezi 12hodinovým a 24hodinovým formátem.
Jazyk	Můžete si vybrat z nabízených jazyků.
Měrná jednotka	Jako jednotku měření můžete nastavit ml nebo oz.
Jas ovládacího panelu	Jas ovládacího panelu si můžete nastavit podle svých preferencí.
Tvrdost vody	Tvrdost vody lze nastavit v rozmezí od 0 do 4 (*kapitola 4.3*).
Automatické vypnutí	Můžete nastavit, kdy se přístroj automaticky vypne (doba nečinnosti). Pomocí této funkce můžete snížit spotřebu elektrické energie. Chcete-li šetřit elektřinu, aktivujte automatické vypnutí přístroje (vypnutí 5/15/30/60/90 minut po posledním pracovním kroku přístroje). **Chcete-li ušetřit co nejvíce elektřiny, nastavte automatické vypnutí na nejkratší dobu (5 minut). Kromě** toho lze také obnovit tovární nastavení.
Automatické proplachování	Můžete se rozhodnout, zda chcete při spuštění přístroje provádět automatické proplachování výtoku na kávu (neplatí pro přípravu čaje). Automatické proplachování podporuje hygienu kávového systému a přispívá k předehřátí přístroje pro přípravu nápojů.
Osvětlení podstavce	Osvětlení podstavce lze nastavit podle vlastních preferencí nebo vypnout. Toto nastavení funguje nezávisle na konkrétních nastaveních v jednotlivých profilech.
Zobrazení	Zvolte, zda se má obrazovka zobrazovat pomocí posuvníku nebo v mozaikovém uspořádání.
Předvaření	Můžete nastavit, jak dlouho má voda navlhčovat mletou kávu (viz *kapitola 7.3*)
Druh zrn	Pomocí této funkce můžete vybrat druh kávových zrn, kterými chcete přístroj naplnit (viz *kapitola 7.2*).
Resetování přístroje	Pokud přístroj resetujete, vaše nastavení a úpravy budou smazány a nahrazeny výchozím nastavením. Také vaše oblíbené nápoje se vrátí do původního nastavení.

Stisknutím tlačítka ⍂ opustíte nastavovací menu. Po odpojení síťové zástrčky je nutné nastavení provést znovu.

8| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

	 Lze mýt v myčce	 Lze opláchnout pod tekoucí vodou	 Čištění vlhkým hadříkem	 Čistěte suchým hadříkem / štětcem
Kryt přístroje a displej [25]	–	–	✓	✓
Nádoba na kávová zrna [11]	–	–	–	✓
Nádržka na vodu s víkem [5]	–	✓	✓	✓
Odkapávací miska a mřížka [4+8]	✓	✓	✓	✓
Nádoba na kávovou sedlinu [13]	–	✓	✓	✓
Blok pro přípravu cappuccina One Touch [9]	✓	✓	✓	✓
Mléčná hadička [18]	–	✓	–	–
Nádoba na mléko [20]	✓	✓	✓	✓

Správnou údržbou zajistíte kvalitu svých nápojů a podpoříte dlouhodobě spolehlivý provoz vašeho přístroje.

Z hygienických důvodů doporučujeme provádět denní údržbu podle pokynů v návodu k obsluze a před prvním použitím spustit automatický mycí program.

Výše uvedený přehled ukazuje, jak lze jednotlivé součásti čistit. Váš přístroj WMF Perfection vám navíc pomáhá díky automatickým čisticím a údržbovým programům a provede vás krok za krokem nezbytnými úkony.

UPOZORNĚNÍ

Používejte výhradně měkké houbičky nebo kartáče. Abrazivní čisticí prostředky a škrábající čisticí pomůcky mohou poškodit povrchy přístroje.

VAROVÁNÍ

Dodržujte také pokyny k čištění a údržbě v následujících odstavcích a řiďte se automatickými čisticími programy přístroje.

POZNÁMKA

Pro zachování výkonu a životnosti vašeho spotřebiče doporučujeme používat čisticí tablety WMF Perfection, vodní filtry WMF Perfection a prémiový tekutý odvápňovač WMF Perfection. Tyto produkty jsou k dispozici na stránkách wmf.com nebo u autorizovaných prodejců.

8.1| NÁDOBA NA KÁVOVOU SEDLINU

Nádoba na kávovou sedlinu [9] zachycuje kávovou sedlinu vznikající při přípravě kávy.

Kdy je třeba nádobu na kávovou sedlinu vyprázdnit?
Jakmile se na displeji zobrazí příslušná zpráva. Nádobu lze vyprázdnit i před zobrazením příslušné zprávy. Dbejte však na to, aby byl přístroj zapnutý, aby mohl vyprázdnění nádoby zaregistrovat.

UPOZORNĚNÍ

Pokud nádoba na kávovou sedlinu není vyprazdňována pravidelně a podle pokynů, může dojít k poškození přístroje.

Odkapávací misku je nutné vyprázdnit současně s nádobou na kávovou sedlinu (viz *kapitola 8.2*).

Čištění nádoby na kávovou sedlinu
Z hygienických důvodů doporučujeme nádobu na kávovou sedlinu každý den čistit houbičkou a trochou mýdla pod tekoucí horkou vodou. Než nádobu na kávovou sedlinu znovu vložíte, nechte ji zcela vyschnout.

UPOZORNĚNÍ

Nádobu na kávovou sedlinu nevkládejte do myčky nádobí.

Pokud přístroj po zahájení přípravy nápoje vyzve k vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu, ujistěte se, že jsou nádoba na kávovou sedlinu a odkapávací miska po vyčištění správně nasazeny zpět na místo. Přístroj poté automaticky pokračuje v přípravě nápoje.

8.2| ODKAPÁVACÍ MISKA

Odkapávací miska [13] zachycuje zbytky vody a kávy, které vznikají během a po přípravě nápoje.

Odkapávací miska musí být vždy nasazena a je třeba ji pravidelně vyprazdňovat a čistit.

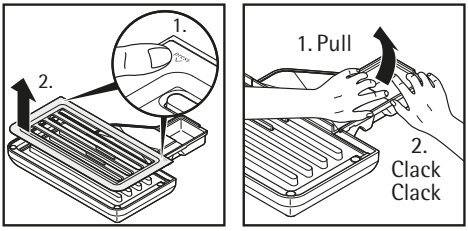
Kdy je třeba odkapávací misku vyprázdnit?
Jakmile se na displeji zobrazí příslušná zpráva nebo když ukazatel hladiny vody [12] ukazuje nahoru. Odkapávací misku lze vyprázdnit kdykoli, i před zobrazením zprávy.

Doporučujeme odkapávací misku pravidelně vypláchnout a osušit.

Čištění odkapávací misky
Vzhledem k tomu, že odkapávací miska přichází do styku se zbytky kávy a mléka, doporučujeme z hygienických důvodů ji každý den zcela rozebrat a všechny součásti omýt houbičkou pod horkou vodou.

Nechte jednotlivé součásti před opětovným nasazením zcela vyschnout.

Kryt lze pro účely čištění sejmout pevným zatažením za označené místo.



8.3| NÁDRŽKA NA VODU

Pouze při vysoké kvalitě vody a dostatečné hygieně může vaše káva plně rozvinout svou vůni. Doporučujeme proto používat pouze čerstvou vodu a před každým naplněním vyčistit nádržku na vodu [8] měkkou houbičkou nebo kartáčem na láhve pod tekoucí horkou vodou. Nechte nádržku na vodu před opětovným nasazením vyschnout na vzduchu.

8.4| NÁDOBA NA KÁVOVÁ ZRNA

Kávová zrna mohou v nádobě zanechávat mastné usazeniny, které mohou ovlivnit chuť a aroma vaší kávy.

Nádobu na kávová zrna pravidelně čistěte suchým, měkkým hadříkem. Nepoužívejte vodu, protože vlhkost může poškodit mlecí mechanismus. Před čištěním nádoby na kávová zrna vypněte přístroj.

UPOZORNĚNÍ

Nádobu nečistěte vodou, protože voda v nádobě na kávová zrna může způsobit poškození přístroje.

8.5| MLÉČNÝ SYSTÉM

VAROVÁNÍ

Pro optimální hygienu a stálou kvalitu mléčné pěny doporučujeme denní čištění mléčného systému.

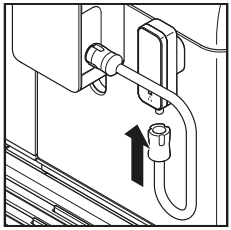
Následující přehled uvádí doporučené postupy čištění jednotlivých součástí mléčného systému:

ÚDRŽBA	KDY?	VYSVĚTLENÍ	POTŘEBNÉ POMŮCKY
Automatické čištění mléčného systému (ClickɬClean) 55 s/95 ml	Po každé přípravě nápoje s mlékem nebo při zobrazení příslušné zprávy	Pro automatické čištění mléčného systému (včetně mléčné hadičky a přípojky). Čisticí program lze kdykoli spustit z nabídky čištění.	–
Ruční čištění nádoby na mléko 30 s	Po každém použití nebo po vyprázdnění nádoby	Doporučujeme po každém použití vyčistit nádobu horkou vodou a mycím prostředkem. Nádobu na Nádobu na mléko [20] bez víčka vložit do myčky.	Horká voda, mycí prostředek, myčka
Ruční opláchnutí trysky na mléko 30 s	Po každém použití	Odstraní zbytky mléka z trysky na mléko [19].	Horká voda, čisticí kartáč [33]
Ruční čištění bloku One Touch Cappuccino 5 min	Kdykoli nebo při zobrazení příslušné zprávy	Rozebrat a vyčistit modul One Touch Cappuccino [2] pro zachování stálé kvality mléčné pěny. Viz pokyny na *obr. A1–A5 v příloze s obrázky.*	Čisticí jehla [1]

Automatické čištění mléčného systému (Click&Clean)
Pomocí funkce Click&Clean můžete mléčný systém účinně, snadno a rychle vyčistit. Tímto způsobem se rychle a snadno propláchnou mléčná hadička, blok One Touch Cappuccinoa vnitřní mléčné potrubí. Mléčná tryska se při tom nečistí a je nutné ji vyčistit samostatně.

1| Nechte mléčnou hadičku [17] připojenou k bloku One Touch Cappuccino.

2| Druhý volný konec mléčné hadičky (bez mléčné trysky) připojte k výstupu Click&Clean [16].



3| Pod výstup umístěte nádobu (cca 600 ml) a poté spusťte čisticí cyklus. Horká voda přitom střídavě protéká blokem One Touch Cappuccinoa výstupem Click&Clean, aby se ze systému odstranily zbytky mléka.

POZNÁMKA

Z hygienických důvodů a pro zajištění stálé kvality mléčné pěny doporučujeme vyměnit mléčnou hadičku [18] a plastovou trysku [17] přibližně každé tři měsíce. Tyto příslušenství jsou k dispozici na webových stránkách společnosti WMF.

8.6| AUTOMATICKÉ ČISTICÍ PROGRAMY

Stroj vám pomáhá díky automatickým čisticím a údržbovým programům. Jakmile je nutné provést čištění, objeví se na displeji příslušná zpráva. Stroj automaticky určuje potřebu čištění na základě skutečného využití. Intervaly čištění se proto mohou lišit v závislosti na druhu a počtu připravených nápojů.

Tyto čisticí programy můžete také kdykoli spustit ručně (s výjimkou odvápňování).

Stroj vás při tom krok za krokem provede příslušným procesem.

Jak se dostat do nabídky čištění:



UPOZORNĚNÍ

Čisticí program není nutné provést ihned po zobrazení příslušné zprávy, neměli byste však s ním příliš dlouho otálet. Pokud je čištění odloženo, varování se zobrazuje tak dlouho, dokud není přístroj vyčištěn.

Dojde-li během probíhajícího čisticího nebo údržbového programu k přerušení napájení, program se po opětovném zapnutí přístroje spustí znovu. Tento proces nelze odložit.

Následující přehled popisuje dostupné programy a jejich účel:

ÚDRŽBA	KDY?	VYSVĚTLENÍ	POTŘEBNÉ POMŮCKY
Proplachování kávového systému 45 s/25 ml	Kdykoli nebo po 2 dnech nepoužívání	Propláchne kávový okruh stroje. V tomto procesu se používá výhradně horká voda. Tím je zajištěna autentická chuť vašich kávových nápojů.	–
Proplachování čajového systému 25 s/40 ml	kdykoli	Proplach horkou vodou, aby zachovat autentickou chuť vašeho Čajového nápoje.	–
Čištění kávového systému 13 min/600 ml	kdykoli nebo při zobrazení příslušné zprávy	Čištění a odmaštění kávového systému přístroje. Zajišťuje zachování optimální chuti vašich nápojů. Viz pokyny na *obr. B1–B9 v příloze s obrázky.*	1 čisticí tableta
Odvápnění 20 min/max. 1400 ml.	Po zobrazení příslušného upozornění na ovládacím panelu nebo kdykoli, resp. po každých 60 nápojích s horkou vodou / mlékem nebo po 600 kávových nápojích	Odstraňuje vodní kámen a jiné nečistoty, které mohou ovlivnit chuť vaší kávy, a podporuje dlouhodobě spolehlivý provoz přístroje. Tato funkce je k dispozici teprve tehdy, když přístroj na základě používání rozpozná potřebu odvápnění. Viz pokyny na *obr. C1–C29 v příloze s obrázky.*	1 dávka odvápenovače

9| POMOC PŘI PORUCHÁCH

POZOR

Opravy kabeláže a práce na elektrických součástech smí provádět pouze kvalifikovaní odborníci. Nedodržení těchto pokynů představuje nebezpečí smrti v důsledku úrazu elektrickým proudem. Nepoužívejte přístroj, pokud je viditelně poškozený!

FUNKCE	PROBLÉM	NÁVOD K ŘEŠENÍ
Obecný provoz	Stroj signalizuje poruchu, software se zasekl nebo stroj nefunguje.	Vypněte stroj a odpojte jej od elektrické sítě, vyjměte filtr, počkejte jednu minutu a stroj znovu zapněte. Pro zapnutí podržte stisknuté tlačítko Zap/Vyp.
	Stroj se po stisknutí tlačítka ZAP/VYP nezapne.	Zkontrolujte pojistky a zásuvky. Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
	Výpadek proudu během cyklu vaření.	Po obnovení napájení se přístroj automaticky restartuje. V případě potřeby postupujte podle pokynů na ovládacím panelu.
	Na přístroji se zobrazí výzva k odpojení a opětovnému zapojení síťové zástrčky.	Vytáhněte síťovou zástrčku, vyjměte systém Aqua Filter a po cca 20 sekundách síťovou zástrčku znovu zasuňte. Pokud se hlášení stále zobrazuje, kontaktujte zákaznický servis společnosti WMF.
Používání	Neobvyklé zvuky v mlecím mechanismu.	V mlýnku se pravděpodobně nacházejí cizí předměty. Nejprve zkuste mlýnek vyčistit vysavačem. V opačném případě se obraťte na zákaznický servis společnosti WMF.
	Nastavení stupně mletí je ztížené.	Stupeň mletí nastavujte pouze při běžícím mlecím mechanismu.
	Přístroj nepřipravuje kávu ani jiný požadovaný nápoj.	Při přípravě nápoje byl zjištěn problém. Přístroj se automaticky restartoval a je nyní připraven na nový cyklus.
	V zásobníku na kávová zrna se nachází mletá káva místo celých zrn.	Mletou kávu vysajte z nádoby na kávová zrna pomocí vysavače. Do nádoby na kávová zrna vkládejte pouze kávová zrna, nikoli jiné produkty (např. koření).
	Zobrazuje se výzva k doplnění kávových zrn, i když jsou v zásobníku ještě zrna.	Otevřete víko a kávová zrna ručně promíchejte. Nepoužívejte těžko mletá, olejnatá, karamelizovaná nebo aromatizovaná kávová zrna.

FUNKCE	PROBLÉM	NÁVOD K ŘEŠENÍ
	Pod přístrojem je voda.	Po přípravě kávy počkejte ještě 15 sekund, až přístroj správně dokončí svůj cyklus, a teprve poté vyjměte nádržku na vodu. Dbejte na to, aby byla odkapávací miska správně umístěna pod přístrojem. I když přístroj nepoužíváte, měla by být odkapávací miska vždy na svém místě. Odkapávací misku během probíhajícího cyklu nevyjímejte.
	Při vypnutí přístroje vytéká teplá voda z výtoku na kávu a z modulu One Touch Cappuccino.	V závislosti na připravovaném nápoji může přístroj při vypnutí provést automatický proplachovací cyklus, aby se zabránilo ucpání potrubí. Tento proplachovací cyklus trvá jen několik sekund a skončí automaticky.
	Mléko nebo voda neprotékají do šálku (šálků) správně.	Dbejte na to, aby byl modul One Touch Cappuccino [2] správně umístěn a vyčištěn.
	Zbytky mléka v nápoji Americano nebo v horké vodě.	Před přípravou nápoje propláchněte mléčný systém nebo rozmontujte a vyčistěte příslušenství pro modul One Touch Cappuccino.
Příprava nápojů	Espresso nebo káva není dostatečně horká.	Před přípravou kávy propláchněte kávový systém. V rozšířeném menu nebo v nastavení zvyšte teplotu kávy. Před přípravou nápoje šálek předehřejte propláchnutím horkou vodou. Velikost šálku přizpůsobte velikosti požadovaného nápoje. V opačném případě šálek ohřejte pomocí funkce One-Touch pro horkou vodu propláchnutím.
	Káva je příliš světlá nebo slabá.	Vyhněte se používání mastných, karamelizovaných nebo aromatizovaných kávových zrn. Dbejte na to, aby kávová zrna správně procházela mlýnkem a nedocházelo k zablokování snímače. Snižte objem požadovaného nápoje a zvyšte jeho sílu. Posuňte nastavení jemnosti mletí směrem doleva, abyste získali jemnější kávu. Nápoj připravte pomocí funkce „Double“ ve dvou cyklech.
	Káva vytéká příliš pomalu.	Nastavte mlýnek na hrubší stupeň mletí (v závislosti na použitém druhu kávy). Proveďte jeden nebo více proplachovacích cyklů. Vyčistěte přístroj *(viz kapitola 8). Vyměňte* kartuši systému Aqua-Filter.
	Čaj není dostatečně horký nebo je příliš horký.	Zvyšte nebo snižte teplotu horké vody v nastavení.

FUNKCE	PROBLÉM	NÁVOD K ŘEŠENÍ
	Cold Brew je příliš teplý nebo z výtoku nejprve vytéká teplý.	U receptů na cold brew se na začátku přípravy provádí krátké předvaření horkou vodou, aby se uvolnila vůně. Nápoj na začátku přípravy nejprve vytéká z výtoku teplý. V dalším průběhu přípravy teplota klesá. Konečné teploty nápoje se dosáhne až po dokončení přípravy přidáním doporučeného množství kostek ledu. Tento způsob přípravy umožňuje přípravu aromatického cold brew bez dlouhé doby extrakce. Použijte doporučené množství kostek ledu. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme kostky ledu standardní velikosti (cca 4 × 2,5 × 2,2 cm).
Nápoje s mléčnou pěnou	Blok One Touch Cappuccino neodsává mléko. Blok One Touch Cappuccino vytváří jen málo nebo vůbec žádnou mléčnou pěnu, případně mléko neproudí správně.	a) Pokud přístroj používáte poprvé, může být nutné připravit několik (5 až 10) receptů s mlékem nebo provést postup popsaný v části „Z mléčného systému nevychází pára ani mléčná pěna“, než dosáhnete uspokojivého výsledku. b) Proveďte ruční hloubkové čištění mléčného systému. Další informace najdete v *kapitole 8.5 Údržba mléčného systému.* Zbytky mléka mohou narušit průtok mléka a kvalitu mléčné pěny. c) Zkontrolujte, zda jsou součásti mléčného systému správně sestaveny a připojeny: Blok One Touch Cappuccino [2] je správně zasunutý a připojený k přístroji. Mléčná hadička [18] je správně připojena k bloku One Touch Cappuccino [2] a není zkroucená ani ucpaná. Mléčná tryska [19] je správně připojena k mléčné hadičce a je zcela ponořena do mléka. Pokud jste provedli výše popsané kroky a příslušenství stále nefunguje, obraťte se prosím na zákaznický servis společnosti WMF.
	Průtok mléka v přístroji je zřejmě zcela nebo částečně zablokován či ucpaný.	Proveďte ruční hloubkové čištění bloku One Touch Cappuccino podle *kapitoly 8.5 Údržba mléčného systému* . Jednotlivé kroky jsou znázorněny na *obr. A1–A15 v příloze s obrázky* .
	Z mléčného systému nevychází pára ani mléčná pěna.	Nejprve zkontrolujte, zda je parní tryska volná. Viz „Průtok mléka v přístroji je zřejmě zcela nebo částečně ucpaný“. Pokud se problém tímto způsobem nepodaří vyřešit: Vyprázdněte nádržku na vodu a dočasně vyjměte vodní filtr. Naplňte nádržku na vodu minerální vodou s vysokým obsahem vápníku (> 100 mg/l). Proveďte postupně 5 až 10 parních cyklů do nádoby. Znovu vložte vodní filtr. Naplňte nádržku na vodu vodou z vodovodu.

FUNKCE	PROBLÉM	NÁVOD K ŘEŠENÍ
Použití funkce údržby	Stroj nezobrazuje výzvu k odvápnění.	Četnost odvápňování závisí na používání přístroje. Výzva k odvápňování se zobrazí podle potřeby po 60 horkých vodních nebo mléčných nápojích, resp. po 600 kávových nápojích. To zajišťuje údržbu podle potřeby a přispívá k dlouhodobé ochraně přístroje.
	Během odvápňování je průtok v kávové trysce pouze malý.	Během odvápňování probíhá v přístroji několik procesů, aniž by na trysce byl trvalý průtok.
	V odkapávací misce se nahromadila mletá káva.	V odkapávací misce se může usadit malé množství mleté kávy. Stroj je navržen tak, aby přebytečná mletá káva byla odčerpána, aby průtoková oblast zůstala volná.
	Nádoba na kávovou sedlinu byla vyprázdněna, ale hlášení se stále zobrazuje na ovládacím panelu.	Zásobník na kávovou sedlinu vložte správně zpět a postupujte podle pokynů na ovládacím panelu. Před opětovným vložením počkejte alespoň 6 sekund.
	Nádržka na vodu byla naplněna, ale hlášení se stále zobrazuje na ovládacím panelu.	Je možné, že v nádrži není dostatek vody, takže přístroj nedokáže rozpoznat hladinu vody. Naplňte vodní nádrž zcela. Dbejte na to, aby byla nádržka na vodu správně zasunuta do přístroje. Plovák na dně nádržky by se měl volně pohybovat. Zkontrolujte plovák a v případě potřeby jej uvolněte.

Pokud některá z výše popsaných poruch přetrvává, obraťte se na zákaznický servis WMF.

10| TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50 Hz
Spotřeba energie: při provozu 1550 W
Třída ochrany: I

Technické informace o provozních režimech podle nařízení EU 2023/826:

REŽIM	SPOTŘEBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINUTY)
Vypnuto	0,3	5
Pohotovostní režim	–	–
Pohotovostní režim s dalšími informacemi	–	–
Síťový pohotovostní režim	–	–

CE Zařízení splňuje požadavky evropských směrnic 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU a 2009/125/EU.

Životní prostředí

Tento symbol znamená, že tento výrobek nesmí být vyhozen do komunálního odpadu.

- Staré elektrické a elektronické zařízení může obsahovat látky škodlivé pro životní prostředí a zdraví. Přispějte k ochraně životního prostředí tím, že své staré zařízení znovu použijete, recyklujete nebo necháte jinak zužitkovat.

- Odevzdejte jej k likvidaci do sběrného dvora, u prodejce nebo v autorizovaném servisním středisku. V případě dotazů se prosím obraťte na svého prodejce.

Vyhrazujeme si právo na změny.

NL

GEBRUIKSAANWIJZING

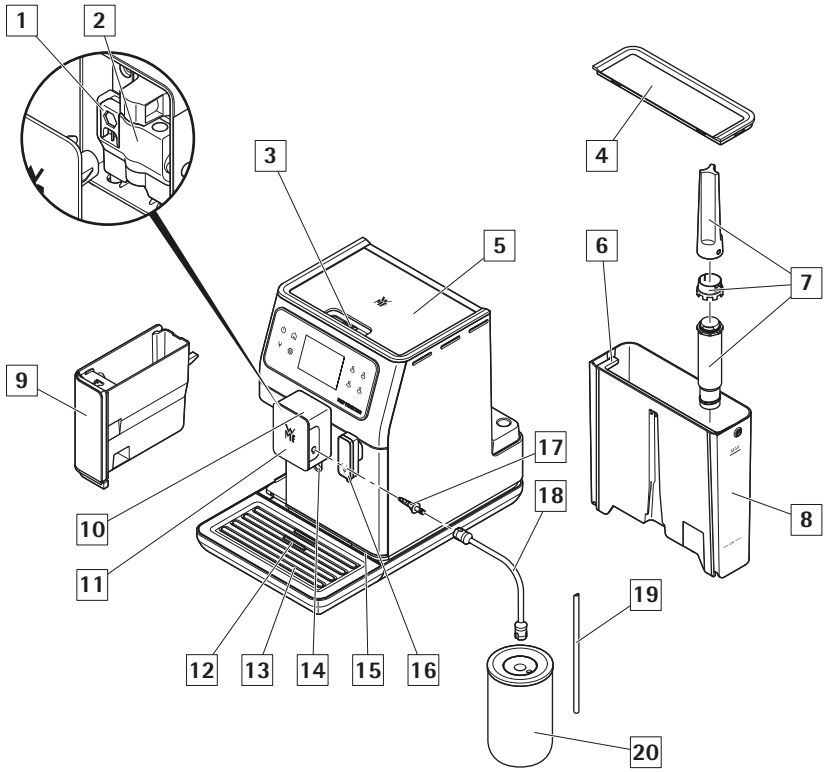
1	Overzicht van de onderdelen	157
2	Uitleg van de symbolen	159
3	Vóór gebruik	159
4	Eerste ingebruikname	161
5	Vóór het bereiden van dranken	163
6	Drankjes bereiden	165
7	Overige instellingen en personalisaties	170
8	Reiniging en onderhoud	175
9	Hulp bij storingen	180
10	Technische gegevens	184

WMF PERFECTION 600XT-SERIE

VOLAUTOMATISCHE KOFFIEZETMACHINE

Van harte gefeliciteerd! U bent nu de trotse eigenaar van een WMF Perfection volautomatische koffiemachine.

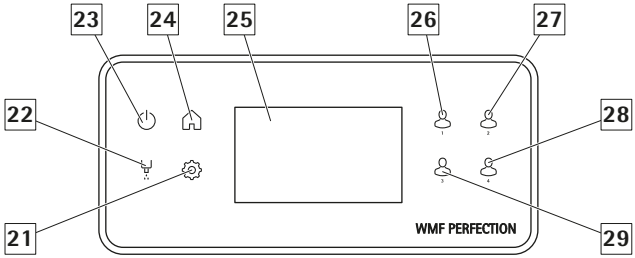
Wij wensen u vele jaren ontspannen koffiegenot met uw WMF Perfection volautomatische koffiemachine.

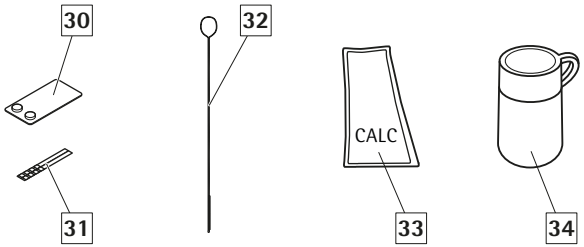


1 | OVERZICHT VAN DE ONDERDELEN

1.1 | ONDERDELEN

1 Demontagegereedschap + reinigingsnaald
2 Blok voor One Touch Cappuccino
3 Trechter voor reinigingstablet
4 Deksel van het waterreservoir
5 Deksel voor koffiebonenreservoir
6 Handgreep van het waterreservoir
7 Aqua-filtersysteem met montagereedschap
8 Watertank
9 Koffiedikbak
10 In hoogte verstelbare koffie-uitloop
11 Afneembaar deksel voor de uitloop
12 Waterpeilindicator in lekbak
13 Afdruiprooster en afneembare lekbak
14 LED-verlichting voor kopjes
15 LED-sfeerverlichting
16 Sproeikopuitgang Click&Clean
17 Aansluiting voor melkslang
18 Melkslang
19 Melklans
20 Melkreservoir + deksel
21 Aanraakknop voor instellingen
22 Aanraakknop voor heet water en Click&Clean
23 Aanraakknop voor in- en uitschakelen
24 Aanraakknop voor startscherm
25 Centraal display met aanraakbediening
26 Profiel 1
27 Profiel 2
28 Profiel 4
29 Profiel 3
30 Reinigingstabletten
31 Teststrips voor het meten van de waterhardheid
32 Reinigingsborstel voor de melklans
33 Vloeibare ontkalker
34 To-Go-thermobeker (afhankelijk van het model)





1.2| BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

TOETS	BESCHRIJVING/FUNCTIE
	Machine in- en uitschakelen. Om de machine in te schakelen, moet deze toets worden ingedrukt.
	Toets voor het hoofdmenu. Terug naar het hoofdmenu.
	Instellingen: Probeer ze eens uit! Zo creëert u een persoonlijke gebruikerservaring.
	Heet water om te spoelen, de kop voor te verwarmen of om direct heet water te krijgen.
	Terug naar het vorige scherm.
>>	Doorgaan naar de volgende stap: als u bijvoorbeeld een cappuccino bereidt, schakelt u met deze toets over van de melk- naar de espressobereiding.
	Omhoog bladeren in het menu/de geselecteerde parameterwaarde verhogen. Omlaag bladeren in het menu/de geselecteerde parameterwaarde verlagen.
	Met de toets [+] kunt u op uw machine één of twee kopjes bereiden.
OK	Selectie bevestigen.
START	Start de selectie.
STOP	Keuze pauzeren.
	Profielknoppen aan de rechterkant van het bedieningspaneel.
	Profieltoetsen linksboven op het bedieningspaneel.
	Toets voor het contextmenu; de functie is afhankelijk van de actieve weergave (geavanceerde instellingen voor recepten, profielinstellingen enz.).

1.3| VERLICHTINGSINSTELLINGEN

Informatie over de achtergrondverlichting van de toetsen
- Als een toets niet oplicht, is de bijbehorende functie niet beschikbaar.
- Als deze zwak oplicht, is de functie beschikbaar en kan deze worden geselecteerd.
- Terwijl de opgeroepen functie wordt uitgevoerd, licht de toets fel op.

Informatie over de lichteffecten op de voet van de machine [15]
- Als de machine is ingeschakeld, is de voet helder verlicht.
- Als de machine is uitgeschakeld, is de voet niet verlicht.
- Bij gedimd licht wordt er op dat moment een drankje bereid.
- Als het lampje knippert, moet de gebruiker iets doen om een lopend proces te beëindigen.
- Alle algemene informatie, zoals waarschuwingen, wordt weergegeven op het bedieningspaneel [25].
- De LED-verlichting op de voet van het apparaat kan worden in- of uitgeschakeld zoals beschreven in *paragraaf 7.7* .

OPMERKING

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse D. Houd er rekening mee dat het in het product aanwezige verlichtingselement niet bedoeld is voor verlichtingsdoeleinden. De lichtbron kan worden vervangen door bevoegd servicepersoneel.

Informatie over het lampje bij de koffie-uitloop van de machine [14]
Het lampje bij de koffie-uitloop gaat automatisch aan zodra er een drankje wordt bereid.

2| UITLEG VAN DE SYMBOLEN

Belangrijke informatie wordt in deze gebruiksaanwijzing aangegeven met symbolen en signaalwoorden:

WAARSCHUWING wijst op een gevaarlijke situatie die tot ernstig letsel kan leiden.

VOORZICHTIG wijst op een potentieel gevaarlijke situatie die kan leiden tot lichte of geringe verwondingen.

LET OP wijst op een situatie die tot materiële schade kan leiden.

OPMERKING geeft aanvullende informatie over het veilige gebruik van het product.

Symbolen: Neem de aanwijzingen in acht en volg ze op.

3| VÓÓR GEBRUIK

OPMERKING

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig op een veilige plaats zodat u deze later kunt raadplegen en geef deze samen met het apparaat door aan toekomstige gebruikers. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de bediening, reiniging en het onderhoud van het apparaat.

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en volgens de gebruiksaanwijzing. Neem bij het gebruik van het apparaat altijd de veiligheidsinstructies in acht. Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor eventuele schade die te wijten is aan het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing. Neem de garantie-instructies in acht.

Verwijder vóór de montage en het eerste gebruik van het apparaat alle beschermfolies en alle aanwezige stickers volledig. Er mogen geen verpakkingsresten op en in het apparaat achterblijven. Reinig de onderdelen die in contact komen met levensmiddelen en die afneembaar zijn, zoals beschreven in *hoofdstuk 8 Reiniging en onderhoud*.

Bewaar de originele verpakking zorgvuldig (inclusief de vormstukken). Deze biedt de beste bescherming voor uw apparaat in geval van toekomstig transport. Bewaar de verpakking op een droge en koele plaats, zodat deze in perfecte staat blijft.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn en geen beschadigingen vertonen. Neem het apparaat niet in gebruik als er onderdelen ontbreken of als het beschadigd is, maar neem contact op met de klantenservice. De betreffende contactgegevens vindt u in de garantie.

OPMERKING

Uw WMF volautomatische koffiemachine is vóór verzending getest met water en koffiebonen. Ondanks zorgvuldige reiniging na de tests kunnen er hier en daar koffieresten, waterdruppels of watervlekken zichtbaar zijn. Bovendien kan er door het beschermingsmateriaal wat stof op de machine zijn neergedaald. Dit is geen defect en heeft geen invloed op de werking van de machine. Wij raden u aan de machine vóór het eerste gebruik grondig met een doek schoon te maken.

Bekijk naast deze gebruiksaanwijzing ook gerust onze instructievideo's. U vindt deze op **https://link.wmf.com/upg4t9** of scan de volgende QR-code:

Daarnaast vindt u in het instellingenmenu van uw machine geïntegreerde en opgeslagen tutorials. Deze leiden u stap voor stap door het bereiden van dranken, het beheren van uw favorieten en het onderhoud van uw machine.

Zo komt u bij de tutorials:



Lijst met beschikbare tutorials

Zo bereidt u uw dranken
Een koffiedrank bereiden
Een melkdrank bereiden
Twee dranken tegelijk
Cold Brews bereiden
Zo beheer je een profiel
Toegang tot uw favorieten
Drankjes toevoegen aan profielen
Favorieten ordenen
Favorieten verwijderen
Zo onderhoudt u uw machine
Het koffiesysteem doorspoelen
Reiniging
Ontkalken
Het melksysteem reinigen (Click&Clean)

4| EERSTE INGEBRUIKNAME

4.1| VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1| Pak het apparaat en alle accessoires voorzichtig uit en controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig en onbeschadigd zijn.

2| Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat in gebruik neemt.

3| Reinig het apparaat, de onderdelen en de accessoires vóór het eerste gebruik en na langdurige opslag zoals beschreven in *paragraaf 8* .

4.2| OPBOUW VAN DE MACHINE

WAARSCHUWING

Sluit de machine aan op een geaard stopcontact van 230 V. Anders bestaat het gevaar van dodelijke verwondingen door een elektrische schok! Neem de veiligheidsinstructies in acht!

Plaats de machine op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg daarbij voor voldoende afstand tot spatwater en warmtebronnen. De machine geeft warmte af, zorg daarom voor voldoende ventilatie. Plaats de machine niet op marmeren oppervlakken of dergelijke. Verwijder de beschermfolie van het bedieningspaneel [25].

Informatie over de lekbak
In de lekbak [13] worden resten van water of koffie opgevangen die tijdens of na de bereiding van de drank uit de machine lopen. De lekbak moet altijd op zijn plaats blijven zitten en regelmatig worden geleegd.

Machine inschakelen
Schakel de machine in met de aan/uit-knop [23]. Op het bedieningspaneel wordt het *WMF-logo* weergegeven. Volg de instructies die op het apparaat worden weergegeven.

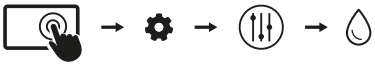
Eerste instellingen
Bij het eerste gebruik van de machine wordt u gevraagd om verschillende instellingen te maken. Volg gewoon de instructies op het bedieningspaneel.

Tijdens de eerste instelling worden de watercircuits van de machine gevuld. Vervolgens voert de machine een voorverwarmings- en spoelcyclus uit, waarna hij klaar is voor gebruik.

4.3| WATERHARDHEID INSTELLEN

Wat is het effect van het instellen van de waterhardheid?
Om kalkaanslag te voorkomen en de kwaliteit van de koffie te optimaliseren, raden wij u aan de waterhardheid voor uw machine in te stellen. De waterhardheid varieert per regio.

Zo stelt u de waterhardheid in:



De waterhardheid testen
Controleer de waterhardheid voordat u de machine voor het eerst gebruikt, zodat deze op de juiste manier kan worden ingesteld. Herhaal de test als de machine op een locatie met een andere waterhardheid wordt gebruikt of als de waterkwaliteit merkbaar verandert.

Hieronder worden de afzonderlijke klassen nader beschreven:

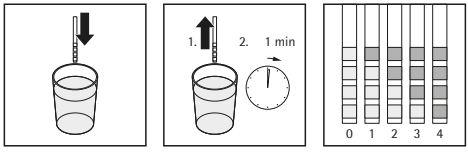
HARDHEIDSGRAAD	KLASSE 0	KLASSE 1	KLASSE 2	KLASSE 3	KLASSE 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Instelling op het apparaat	0 – zeer zacht	1 – zacht	2 – gemiddeld	3 – hard	4 – zeer hard

Afhankelijk van de waterhardheid moet een waarde tussen 0 en 4 worden ingesteld. Ga hiervoor als volgt te werk:

1| Gebruik de meegeleverde teststrip [31] om de waterhardheid te bepalen of neem contact op met uw bevoegde instantie voor watervoorziening.

2| Vul een glas met leidingwater en dompel de teststrip erin.

3| Haal de strip weer uit het glas. Na ongeveer een minuut kunt u de hardheidsgraad op de teststrip aflezen. Tel hiervoor de rode vierkantjes op de teststrip. Het getal geeft op een schaal van 0 tot 4 aan hoe hard uw water is.

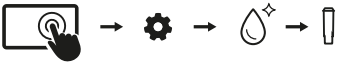


4| Geef bij de eerste instelling van het apparaat, of in het instellingenmenu, het aantal rode vakjes op.

4.4| WATERFILTER PLAATSEN

Waarom een filterpatroon plaatsen?
Het filterpatroon van het Aqua-filtersysteem optimaliseert de smaak van uw koffie, vermindert kalkaanslag en vermindert het onderhoud.

Zo geeft u aan dat het filter moet worden vervangen:



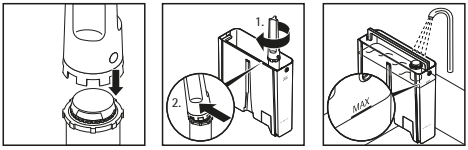
Filter plaatsen
Wanneer u de machine voor het eerst inschakelt, wordt u gevraagd om het filter te plaatsen. Als u dit wilt doen, kiest u *JA* en volgt u de instructies op het bedieningspaneel.

1| Plaats het filter in het waterreservoir. Gebruik uitsluitend het meegeleverde montagereedschap [7] om het filter vast te schroeven.

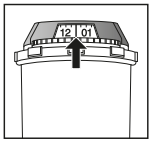
2| Vul de watertank na het plaatsen van het filter.

3| Plaats een bak met een inhoud van 0,6 l onder de uitloop.

4| De machine vult de watercircuits, verwarmt deze voor en voert vervolgens een automatische spoeling uit. De voltooiing van dit proces wordt aangegeven door een melding op het bedieningspaneel.



Het waterfilter vervangen
De machine laat u automatisch weten wanneer het filter moet worden vervangen. Het tijdstip hangt af van het gebruik van de machine en de ingestelde waterhardheid.



Daarnaast kunt u de datumweergave op het waterfilter als richtlijn gebruiken. Door aan de grijze ring aan de bovenkant van het filter te draaien, kunt u de maand van de filterinstallatie instellen (pos. 1 in de afbeelding, het linker getal in de opening). Op pos. 2 van de onderstaande afbeelding (het rechtergetal in de opening) wordt de maand weergegeven waarin het filter moet worden vervangen.

4.5| MAALGROOTTE

De maalgraad is in de fabriek vooraf ingesteld. Voor optimale resultaten raden wij aan om de fabrieksinstelling in eerste instantie te behouden en de maalgraad pas aan te passen nadat u enkele dranken hebt bereid (zie *paragraaf 7.1*).

5| VÓÓR HET BEREIDEN VAN DRANKEN

OPMERKING

Dranken kunnen alleen worden bereid als het waterreservoir [8] gevuld en geplaatst is, er koffiebonen in het koffiebonenreservoir [5] zitten en het koffiedikreservoir [9] correct is geplaatst en niet vol is. Als niet aan deze voorwaarden is voldaan, verschijnt er een bijbehorende onderhoudsmelding op het display. De weergegeven handeling moet worden uitgevoerd voordat dranken kunnen worden bereid.

5.1| MACHINE VOORBEREIDEN

1| Verwijder het waterreservoir [8] en vul het tot aan de MAX-markering (max. 3 l).

2| Plaats het waterreservoir [8] weer terug.

3| Open het deksel van het koffiebonenreservoir [5] en vul het met koffiebonen (max. 250 g).

4| Sluit het deksel van het koffiebonenreservoir weer [5].

LET OP

Vul het waterreservoir [8] niet met heet water, melk of andere vloeistoffen.

LET OP

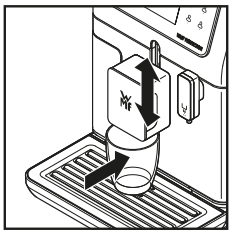
Doe nooit gemalen koffie in het koffiebonenreservoir. Het gebruik van vette, gekarameliseerde of gearomatiseerde koffiebonen in dit apparaat wordt ten zeerste afgeraden. Deze soorten bonen kunnen het apparaat beschadigen. Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen tussen de koffiebonen zitten, aangezien deze het maalwerk kunnen beschadigen en dergelijke schade is uitgesloten van de garantie. Giet geen water in het koffiebonenreservoir.

5.2| KOFFIE-UITLOOP INSTELLEN

De koffie-uitloop [10] kan voor elke drank naar boven of beneden worden verschoven, afhankelijk van de grootte van het drinkglas.

VOORZICHTIG

Als de koffie-uitloop [10] te hoog boven het drinkglas staat, kan de drank spatten en brandwonden veroorzaken.



5.3| TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN DRANKEN

De kwaliteit van het water, de koffiebonen en het kopje beïnvloedt de smaak en temperatuur van uw drankje. De volgende tips helpen u om optimale resultaten te behalen.

Water
De waterkwaliteit beïnvloedt de smaak van de koffie. Kalk en chloor kunnen het aroma aantasten. Wij raden aan om vers, koud water te gebruiken, evenals het WMF-waterfilter, of gebotteld water met een gehalte aan droge stoffen van minder dan 800 mg/l (zie het etiket op de fles). Voor optimale resultaten raden wij bovendien aan om de waterhardheid in te stellen. Laat het water niet langer dan 4 dagen ongebruikt in het apparaat staan.

Bonen
De keuze van de koffiebonen heeft een grote invloed op de smaak, het aroma en de crema van uw koffie. De twee belangrijkste soorten zijn Arabica en Robusta. Arabica-bonen kenmerken zich door fijne, evenwichtige aroma's en een aangename zuurgraad. Robusta-bonen hebben een krachtigere smaak, bevatten meer cafeïne en zorgen voor een bijzonder dichte crema. Veel koffiemelanges combineren beide soorten om een evenwichtige smaakbeleving te bereiken.

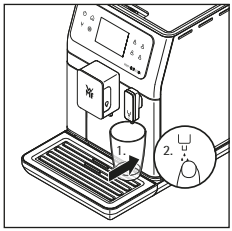
Ook de brandingsgraad beïnvloedt de smaak. Lichte brandingen hebben vaak fruitige en zuuraccenten, terwijl donkere brandingen krachtiger en intenser smaken en vaak minder zuur bevatten.

Welke koffiesoort en brandingsgraad bij u past, hangt af van uw persoonlijke smaak. Gebruik bij voorkeur vers gebrande bonen en bewaar deze luchtdicht verpakt op een koele, donkere en droge plaats (niet in de koelkast).

Vul het bonenreservoir bij voorkeur alleen met de hoeveelheid die u de komende dagen gaat verbruiken.

Daarnaast kunnen verschillende instellingen van het apparaat het smaakprofiel van de koffie beïnvloeden, bijvoorbeeld de maalgraad, de voorzet-tijd of de koffiesterkte. Meer informatie vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Kopje voorverwarmen
Bij het bereiden van warme dranken raden wij aan om voorverwarmde kopjes te gebruiken. Plaats ze hiervoor eenvoudig onder de Click&Clean-uitloop [16] en druk op de heetwaterknop [22]. Gebruik kopjes of glazen waarvan de grootte is afgestemd op de gewenste hoeveelheid.



6| DRANKJES BEREIDEN

Met uw WMF Perfection beschikt u over een ruime keuze aan warme en koude koffie- en melkspecialiteiten. Via het bedieningspaneel en de verschillende drankcategorieën onderaan het scherm vindt u snel de drank van uw keuze.

Informatie over de geselecteerde drank en tips voor de bereiding vindt u in de uitgebreide drankinstellingen. Selecteer hiervoor een drank, open de uitgebreide drankinstellingen (door op de drie puntjes rechtsboven op het scherm te drukken) en tik op het informatiepictogram (i).

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

Bereiding onderbreken: U kunt de bereiding van uw drankje op elk moment onderbreken door op de STOP-knop te drukken. Het apparaat beëindigt het lopende proces en is gedurende die tijd kortstondig niet beschikbaar.

6.1| OVERZICHT VAN DE DRANKINSTELLINGEN

Voor elke drank zijn al optimale standaardinstellingen opgeslagen. Afhankelijk van de drank kunnen verschillende instellingen worden aangepast om de smaak en bereiding af te stemmen op uw persoonlijke voorkeuren.

TOETS	BESCHRIJVING / FUNCTIE
+	Bereiding van 2 kopjes (2 maalbeurten)
	Aanpassing van de koffiesterkte
ml / M–XL	Aanpassing van het drankvolume
	Toegang tot geavanceerde instellingen (afhankelijk van het drankje)
	Instellingen voor de koffietemperatuur (T1, T2, T3), zie *paragraaf 7.4*
	Instellingen voor de voorzet-tijd (2 s, 5 s of 10 s, de zogenaamde Expert Mode), zie *paragraaf 7.3*
	Aanpassing van de hoeveelheid schuim of koffie (alleen bij melkdranken, zie *paragraaf 6.3*)

6.2| OVERZICHT VAN DE DRANKEN

Overzicht van de beschikbare dranken en hun belangrijkste kenmerken:

	Drank	Standaard-volume	Beschikbaar volume	Standaard-sterkte	Dual-Cup
	KOFFIE				
	**Ristretto** Espresso Shot. Dezelfde hoeveelheid koffie als een espresso, maar met minder water voor een bijzonder intense smaak.	25 ml	20–40 ml	●●●●	✓
	**Espresso** Klassieke Italiaanse espresso met een evenwichtig aroma en een fijne crema.	40 ml	40–70 ml	●●●	✓
	**Lungo** Grotere variant van een espresso met een langere extractietijd en daardoor een milder aroma.	70 ml	70–100 ml	●●●	✓
	**Café Crema** Koffie met een groter volume en een fijne crema voor een evenwichtige koffie-ervaring.	120 ml	80–180 ml	●●●●	✓
	**Doppio** Dubbele espresso uit twee espressocycli voor meer volume met behoud van het karakter.	100 ml	40–140 ml	●●●	–
	**Americano** Dubbele espresso met extra heet water voor een mildere smaak.	160 ml	120–280 ml	●●●	–
	**Filterkoffie** Filterkoffie met een groot volume en een mild aroma, geschikt voor grote kopjes.	150 ml	80–170 ml	●●●●	✓
	**Kanna** Filterkoffie voor 3 tot 8 kopjes (in 4 tot 11 minuten) met één druk op de knop.	375 ml	375–1000 ml	●●●●	–
	LATTE				
	**Espresso macchiato** Espresso, verfijnd met een klein beetje melkschuim en daardoor milder van smaak.	50 ml	M: 30 ml L: 50 ml XL: 70 ml	●●●	✓
	**Cappuccino** Bestaat uit gelijke delen melk, koffie en melkschuim voor een evenwichtige smaak.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓

	**Italiaanse cappuccino** Hier wordt de melk aan de koffie toegevoegd in plaats van andersom, waardoor beide ingrediënten bijzonder harmonieus samengaan.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓
	**Latte Macchiato** Bestaat uit 1/3 koffie en 2/3 melk. De koffie wordt in de melk gegoten en afgerond met romig melkschuim.	250 ml	M: 200 ml L: 250 ml XL: 300 ml	●●●	✓
	**Café Latte** Een grote hoeveelheid romige melk wordt gemengd met een kleinere hoeveelheid koffie, voor een bijzonder milde koffiesmaak.	250 ml	M: 150 ml L: 250 ml XL: 330 ml	●●●	✓
	**Flat White** Melkdrank met twee ristretto's voor een bijzonder intense koffiesmaak.	160 ml	M: 140 ml L: 160 ml XL: 250 ml	●●●	–
	**Opgeschuimde melk** Warme melk met romig melkschuim – perfect voor een melkchocolade.	160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	–	–

KOUD

	**Nitro Coffee** Koude koffie wordt met lucht opgeklopt. Voor een drankje met een lichtzoete smaak en een bijzonder romige textuur.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Gekoelde koffie** Dubbele filterkoffie met een lichte crema, geserveerd met ijs.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Iced Latte** Koud koffiedrankje met ijs, melk en romig schuim.	380 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Café Crèma** Koud geëxtraheerde Café Crème op ijs met een evenwichtig, mild aroma.	200 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Espresso** Koud geëxtraheerde espresso op ijs voor een intense koffiesmaak met een verfrissend karakter.	70 ml*	–	●●●●	–
	**Affogato** Espresso over een bolletje vanille-ijs voor de combinatie van ijskoude zoetheid en koffiearoma.	40 ml*	–	●●	–
	**Cold Cappuccino** Koud geëxtraheerde cappuccino met melk en melkschuim op ijs.	240 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Italian Cappuccino** Koud geëxtraheerde cappuccino, waarbij de melk in de koffie wordt gegoten.	240 ml*	–	●●●●	–

	Koude latte macchiato Latte Macchiato met koud gezette espresso en romig melkschuim op ijs.	340 ml*	–	●●●●	–
	Koude café latte Koud gezette drank met een nadruk op melk, geserveerd met ijs en met een milde koffiesmaak.	350 ml*	–	●●	–

TO-GO

	Ook verkrijgbaar als to-go-variant: Café Crema, Americano, ontbijtkoffie, cappuccino**, latte macchiato**, gekoelde koffie**, ijskoffie*, koude latte macchiato**	240 ml	–		–

THEE

	Witte thee Heet water op lage temperatuur (ca. 70°) voor gevoelige theesoorten.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Groene thee Heet water op gemiddelde temperatuur (ca. 80°) voor groene thee.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Zwarte thee Heet water met een hoge temperatuur (ca. 85°) voor zwarte thee.	200 ml	50-300 ml	–	–

Volume is een richtwaarde, kan afwijken
*Totaalvolume met de aanbevolen hoeveelheid ijsblokjes **afhankelijk van het model

6.3| KOFFIEDRANKEN

Bij koffiedranken kan de hoeveelheid gezette koffie vóór of tijdens de bereiding van de drank worden aangepast.

De bereiding begint met het malen van de koffiebonen, waarna het koffiepoeder wordt aangedrukt, kort wordt bevochtigd (het zogenaamde voorbrouwen) en ten slotte wordt de koffie gezet.

6.4| DRANKEN MET MELK

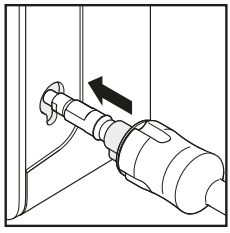
Voordat u begint met het bereiden van de drank

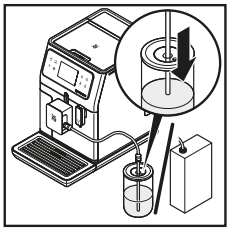
1| Sluit de smallere en langere kant van de melkslangaansluiting [17] aan op het One Touch Cappuccino-blok[2].

OPMERKING

Om de kwaliteit van de drank te waarborgen, moet u erop letten dat de smallere en langere kant van de melkslangaansluiting [17] stevig en volledig is ingebracht.

2| Sluit het andere uiteinde van de melkslang aan op de melklans [19] en dompel de melklans onder in een bak met melk of in het melkreservoir [20].





3| Plaats een kopje onder de koffie-/ melksproeiers.

Bij dranken met melk kan de hoeveelheid drank tijdens de bereiding niet worden aangepast.

In de geavanceerde instellingen voor melkdranken kunnen de koffiehoeveelheid (30-80 ml, afhankelijk van de drank) en de schuimhoeveelheid (klein, middelgroot of groot) worden aangepast.

De melk wordt met stoom opgeklopt. Aangezien de stoomproductie hogere temperaturen vereist, doorloopt het apparaat een extra voorverwarmingsfase.

OPMERKING

Voor optimale resultaten raden wij het gebruik van verse, gepasteuriseerde of UHT-melk aan. Ook plantaardige dranken kunnen worden gebruikt, waarbij de kwaliteit van het schuim per product kan variëren. Voor een optimale schuimkwaliteit raden wij gekoelde melk aan.

Reiniging van het melksysteem na het bereiden van melkdranken

VOORZICHTIG

Na het bereiden van een drankje met melk stelt de machine telkens voor om het melksysteem te reinigen; de vraag *'Wilt u een reiniging uitvoeren?'* wordt weergegeven. Om optimale hygiënische omstandigheden en een soepele werking van uw machine te garanderen, raden wij u aan deze reiniging uit te voeren.

Met behulp van de automatische reiniging van het melksysteem (Click&Clean) kunt u het One Touch Cappuccino-bloken de melkslang automatisch reinigen.

OPMERKING

Voor het beste resultaat wordt aanbevolen om het uitneembare One Touch Cappuccino-blok[2] regelmatig te reinigen (zie *paragraaf 8.5*).

Als u merkt dat de kwaliteit van het melkschuim verandert, voer dan een spoel- en reinigingscyclus uit. Dit soort problemen is vaak te wijten aan onvoldoende reiniging van het melksysteem.

OPMERKING

Voor recepten zonder melk wordt aanbevolen om de melkslang met aansluiting [17] los te koppelen van het One Touch Cappuccino-blok[2].

OPMERKING

Houd er rekening mee dat uw machine in nieuwe staat enkele (5–10) stoom- of melkrecepten moet doorlopen voordat deze zijn volledige prestaties bereikt.

6.5| KOUDE DRANKEN / COLD BREW

Met de WMF Perfection 600XT kunt u diverse koude koffie- en melkdranken bereiden. Met de WMF Automatic Cold Brew Technology vindt eerst een korte voorbranding met heet water plaats om het aroma vrij te laten komen, gevolgd door een extractie bij lage temperatuur. De temperatuur van de drank daalt daarbij in de loop van de bereiding. De uiteindelijke drinktemperatuur wordt pas na de bereiding bereikt door de toevoeging van de aanbevolen ijsblokjes.

De machine begeleidt u stap voor stap door het bereidingsproces. Volg de instructies op het display. Informatie en tips over de bereiding vindt u ook in het informatiegedeelte (i) van de geavanceerde drankinstellingen.

Het aanbevolen aantal ijsblokjes is afgestemd op het betreffende recept, om de drank optimaal te koelen zonder de smaak te verwateren. Voor

optimale resultaten raden wij het gebruik van ijsblokjes van standaardgrootte (ca. 4 × 2,5 × 2,2 cm) aan in een glas met een inhoud van 400 tot 450 ml.

Tip: Gebruik vers, koud water in het waterreservoir.

Bij koude dranken kunnen het drankvolume en de hoeveelheid koffie en schuim niet worden aangepast. Afhankelijk van het recept zijn de instellingen voor koffietemperatuur en voorbrouwtijd eveneens niet beschikbaar.

6.6| TO-GO-DRANKEN

To-Go-recepten zijn ontworpen voor een drankvolume van 240 ml. Wij raden aan een To-Go-beker met een inhoud van ca. 300 ml te gebruiken.

De To-Go-recepten vindt u telkens aan het einde van de betreffende drankcategorie.

6.7| THEE / HEET WATER

Met uw WMF Perfection kunt u witte, groene en zwarte thee zetten. De temperatuur van het hete water wordt aangepast aan de gekozen drank:

- **Witte thee:** laagste temperatuur (ca. 70 °C)
- **Groene thee:** gemiddelde temperatuur (ca. 80 °C)
- **Zwarte thee:** hoogste temperatuur (ca. 85 °C)

De hoeveelheid drank kan voor en tijdens de bereiding worden aangepast.

Thee zetten: Plaats het kopje onder de koffie-uitloop.

Als alternatief kunt u via de heetwaterknop [22] witte thee zetten. Plaats het kopje onder de Click&Clean-uitloop[16].

De theetemperatuur kan voor alle theesoorten worden aangepast. Meer informatie vindt u in *paragraaf 7.4*.

7| OVERIGE INSTELLINGEN EN PERSONALISATIES

Voor optimale resultaten zijn er al passende standaardinstellingen opgeslagen. Met de volgende instellingen kunt u het apparaat aanpassen aan uw persoonlijke voorkeuren.

7.1| MAALGRAAD INSTELLEN

De hoeveelheid gemalen koffie wordt door het apparaat automatisch aangepast aan de geselecteerde drank en de gewenste sterkte van de koffie.

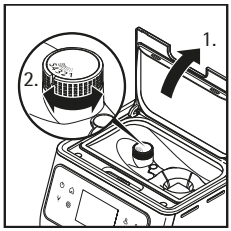
Wat is het effect van de instelling van de maalgraad?
De maalgraad beïnvloedt de smaak, het aroma en de crema van de koffie. Afhankelijk van de gebruikte koffiesoort, branding en smaakvoorkeur kan het zinvol zijn om de maalgraad aan te passen.

Over het algemeen geldt: hoe fijner de koffie is gemalen, hoe sterker en romiger deze wordt.

De sterkte varieert ook afhankelijk van het gebruikte koffiesoort. Wij raden een fijne maalgraad aan voor espresso en een grovere maalgraad voor koffie.

Gewenst resultaat	Aanbeveling
Krachtiger aroma, intensere smaak	Maalgraad fijner instellen
Milder aroma, lichtere smaak	Maalgraad grover instellen
Espresso	Eerder fijne maalgraad
Café Crema	Eerder grove maalgraad

Zo stelt u de maalgraad in:
De maalgraad kan worden ingesteld met de instelknop aan de bovenkant van het apparaat.



- **Naar rechts draaien** (naar kleinere stappen): de maalgraad wordt fijner
- **Naar links draaien** (naar grotere stappen): de maalgraad wordt grover

OPMERKING

Voor optimale resultaten raden wij aan om de fabrieksinstelling in eerste instantie te behouden en de maalgraad pas na enkele dranken aan te passen.

OPMERKING

De maalgraad moet tijdens het malen stapsgewijs worden ingesteld. Het wordt aanbevolen om de instelling geleidelijk te wijzigen. Na drie recepten zult u een duidelijk verschil in smaak merken.

7.2| SOORT BONEN

Wat is het effect van de instelling voor het bonentype?
De instelling van het bonentype ondersteunt de optimale verwerking van verschillende koffiebonen en draagt bij aan een gelijkmatig maalresultaat en een optimale aromaontwikkeling.

Afhankelijk van de eigenschappen van de gebruikte koffiesoort zijn de volgende instellingen beschikbaar:

- **Standaard:** Voor bonen die er droog uitzien met een mat oppervlak. Geschikt voor de meeste koffiesoorten en brandingen.
- **Olieachtig:** Voor bonen met een glanzend of olieachtig oppervlak, zoals vaak voorkomt bij donkere brandingen.

Kies de instelling die het beste past bij het uiterlijk van uw koffiebonen.

Zo stelt u het bonentype in:



7.3| VOORBROUWTIJD

Wat is het effect van de instelling van de voorbrouwtijd?
Bij het voorbrouwen wordt het koffiemaling kort met water bevochtigd voordat de koffie daadwerkelijk wordt gezet. Hierdoor kan het koffiemaling gelijkmatiger worden geëxtraheerd. De duur van het voorbrouwen beïnvloedt het aroma en de intensiteit van de koffie. Deze functie is bijzonder geschikt voor het nauwkeurig afstemmen van het koffieresultaat (de zogenaamde WMF-expertmodus).

- **Kortere voorbrouwtijd:** krachtigere en intensere smaak met meer uitgesproken zuur- en brandaroma's
- **Langere voorbrouwtijd:** zachtere en zoetere smaak met evenwichtigere aroma's

Afhankelijk van de koffiesoort en de branding kan de gewenste voorbrouwtijd variëren. Een langere voorbrouwtijd kan met name geschikt zijn voor lichtere brandingen of fruitigere koffiesoorten. Donkerdere brandingen hebben vaak baat bij een kortere voorbrouwtijd. Probeer verschillende instellingen uit om het beste resultaat voor uw smaak te bereiken.

Zo stelt u de voorzetduur in:



7.4| TEMPERATUUR

Voor elke drank is een optimale temperatuur vooraf ingesteld. Temperatuurstand T2 komt daarbij overeen met de aanbevolen standaardinstelling voor de drank, waarbij de daadwerkelijk gebruikte temperatuur per drank kan verschillen.

Met de temperatuurinstelling kunt u de drank temperatuur aanpassen aan uw persoonlijke voorkeuren:

- T1: lagere temperatuur
- T2: standaardtemperatuur
- T3: hogere temperatuur

Deze instelling is vooral geschikt als u uw dranken over het algemeen liever warmer of koeler drinkt.

Tip: De daadwerkelijke drinktemperatuur wordt ook beïnvloed door de temperatuur van het gebruikte kopje. Voor warme dranken raden wij voorverwarmde kopjes aan (zie *paragraaf 5.3*).

Algemene temperatuurinstelling (basistemperatuur)
De algemene temperatuurinstelling geldt standaard voor alle dranken.

Zo stelt u de basistemperatuur in:



Drank-specifieke temperatuurinstelling
Daarnaast kan de temperatuur van afzonderlijke dranken worden aangepast via de geavanceerde drankinstellingen. De drank-specifieke instelling overschrijft de algemene temperatuurinstelling voor de geselecteerde drank.

Zo stelt u de drankentemperatuur in:



7.5| PROFIELEN EN FAVORIETE RECEPTEN

Waarvoor dienen profielen?
Met de profielfunctie krijgt u toegang tot een gepersonaliseerd gedeelte waarin u uw favoriete dranken kunt opslaan. De functie is op elk moment snel bereikbaar via de profieltoetsen op het bedieningspaneel.

De in uw profiel opgeslagen favoriete dranken kunnen direct worden opgeroepen, zonder dat u de gemaakte aanpassingen opnieuw hoeft uit te voeren. U kunt aanpassingen opslaan voor sterkte, volume, temperatuur, voorzetijd of melkschuim.

Voor elk profiel kunnen favoriete recepten en individuele instellingen worden opgeslagen:

- Profielnaam
- Profielkleur
- Snelle toegang (profielknop 1-4)
- Weergave van de recepten (schuifbalk/ mozaïek)
- Verlichting van de voet (aan/uit)
- Automatisch inschakelen via een favoriet recept (zie *paragraaf 7.6*)

Een profiel aanmaken en verwijderen
Procedure 1: Druk op een van de profieltoetsen aan de rechterkant van het bedieningspaneel [26–29]. Als er nog geen profiel aan deze toets is toegewezen, volg dan de instructies op het bedieningspaneel.

Methode 2: Tik op het profielpictogram [👥] in de linkerbovenhoek van het bedieningspaneel en vervolgens op [+] (beschikbaar zolang het maximaal mogelijke aantal profielen nog niet is bereikt).

Er kunnen maximaal acht verschillende profielen worden aangemaakt. Om een profiel te wijzigen of te verwijderen, gebruikt u de *instelknop* [⚙] in dit profiel.

Een favoriet recept aanmaken en verwijderen
Methode 1: Om een recept aan te maken, klik je in het profielmenu op [+] in het profielmenu en volg de instructies op het bedieningspaneel.

Procedure 2: Druk na het invoeren van een recept op de volgende toets: [+👤]

Voor elk profiel kunnen maximaal acht recepten worden opgeslagen.

OPMERKING

Tijdens een lopende bereiding en in het profielmenu kan een recept niet worden gewijzigd.

Tip: In de ingebouwde tutorials vindt u stapsgewijze instructies voor het beheren van profielen en uw favoriete recepten.

Zo komt u bij de tutorials:



7.6| AUTO-STARTFUNCTIE

Wat doet de Auto-Start-functie?
Met de Auto-Start-functie kunt u automatische starttijden instellen voor opgeslagen favoriete recepten in de profielen.

Op het geselecteerde tijdstip schakelt het apparaat automatisch in, warmt het voor en toont het het geselecteerde favoriete recept direct op het bedieningspaneel. De drank kan vervolgens met de opgeslagen instellingen direct met een tik op het scherm worden gestart.

Per profiel kunnen twee automatische starttijden worden opgeslagen, elk gekoppeld aan een favoriete drank:

- Doordeweeks
- In het weekend

De Auto-Start-functie is vooral geschikt voor dranken die regelmatig op een bepaald tijdstip van de dag worden bereid.

Zo stelt u de Auto-Start-functie in:
1| Open het gewenste profiel en de profielinstellingen.



2| Selecteer de Auto-Start-functie.

3| Kies of de instelling doordeweeks of in het weekend van toepassing moet zijn. Stel het gewenste tijdstip in. Selecteer een opgeslagen favoriet recept.

Tip: Houd er rekening mee dat er bij het inschakelen van het apparaat mogelijk een automatische spoelbeurt wordt uitgevoerd. Indien nodig kan deze functie in de instellingen worden aangepast (zie *paragraaf 7.7*).

7.7| ALGEMENE MACHINE-INSTELLINGEN

Via het instellingenmenu kunt u verdere functies en instellingen van uw machine beheren.

Tik hiervoor op het tandwielpictogram [⚙] aan de linkerkant van het bedieningspaneel [21].

De volgende menuopties zijn beschikbaar:

- **Parameters:** Algemene machine- en drankinstellingen
- Informatie: drankstatistieken (bereide dranken, aantal uitgevoerde recepten)
- **Hulp & tutorials:** Geïntegreerde video-instructies voor de bediening en het onderhoud van de machine

Hieronder staan de beschikbare hoofdinstellingen vermeld:

Datum	De datum moet worden ingesteld, vooral bij gebruik van een waterfilter.
Tijd	U kunt kiezen tussen een 12-uurs- en een 24-uursweergave.
Taal	U kunt een keuze maken uit de weergegeven talen.
Maateenheid	U kunt ml of oz als meeteenheid instellen.
Helderheid bedieningspaneel	U kunt de helderheid van het bedieningspaneel naar wens instellen.
Waterhardheid	De waterhardheid kan worden ingesteld van 0 tot 4 (*paragraaf 4.3*).
Automatische uitschakeling	U kunt instellen wanneer de machine automatisch uitschakelt (duur van inactiviteit). Met deze functie kunt u uw stroomverbruik verminderen. Schakel de automatische uitschakeling van de machine in om stroom te besparen (uitschakeling 5/15/30/60/90 minuten na de laatste bewerking van de machine). **Stel de automatische uitschakeling in op de kortste duur (5 minuten) om zoveel mogelijk stroom te besparen. Daarnaast** kunnen ook de fabrieksinstellingen worden hersteld.
Automatische spoeling	U kunt kiezen voor of tegen het automatisch doorspoelen van de koffie-uitloop bij het opstarten van de machine (geldt niet voor het zetten van thee). Het automatisch doorspoelen bevordert de hygiëne van het koffiesysteem en helpt de machine voor te verwarmen voor het bereiden van dranken.
Verlichting van de voet	De voetverlichting kan naar eigen voorkeur worden ingesteld of uitgeschakeld. Deze instelling werkt onafhankelijk van de specifieke instellingen in de afzonderlijke profielen.
Weergave	Kies of het scherm met een schuifbalk of in mozaïekvorm moet worden weergegeven.
Voorbrouwen	U kunt instellen hoe lang het water het koffiepoeder moet bevochtigen (zie *paragraaf 7.3*)
Koffiesoort	Met deze functie kunt u de bonensoort selecteren waarmee u de machine wilt vullen (zie *paragraaf 7.2*).
Apparaat resetten	Als u het apparaat reset, worden uw instellingen en aanpassingen gewist en vervangen door de standaardinstellingen. Ook uw favoriete dranken worden teruggezet naar hun oorspronkelijke versie.

Met [⟨] verlaat u het instellingenmenu. Na het verwijderen van de netstekker moeten de instellingen opnieuw worden uitgevoerd.

8| REINIGING EN ONDERHOUD

	 Vaatwasmachine-bestendig	 Afspoelbaar onder stromend water	 Reinig met een vochtige doek	 Reinigen met een droge doek / borstel
Behuizing en display [25]	–	–	✓	✓
Koffiebonenreservoir [11]	–	–	–	✓
Watertank met deksel [5]	–	✓	✓	✓
Opvangbak en rooster [4+8]	✓	✓	✓	✓
Koffiedikreservoir [13]	–	✓	✓	✓
One Touch Cappuccino-blok [9]	✓	✓	✓	✓
Melkslang [18]	–	✓	–	–
Melkreservoir [20]	✓	✓	✓	✓

Met het juiste onderhoud behoudt u de kwaliteit van uw dranken en zorgt u ervoor dat uw machine op lange termijn betrouwbaar blijft werken.

Om hygiënische redenen raden wij u aan het dagelijkse onderhoud uit te voeren zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing en vóór het eerste gebruik het automatische spoelprogramma te laten draaien.

Het bovenstaande overzicht laat zien hoe de afzonderlijke onderdelen kunnen worden gereinigd. Daarnaast ondersteunt uw WMF Perfection u met automatische reinigings- en onderhoudsprogramma's en leidt u stap voor stap door de benodigde handelingen.

LET OP

Gebruik uitsluitend zachte sponsen of borstels. Schurende reinigingsmiddelen en krassende schoonmaakgereedschappen kunnen de oppervlakken van de machine beschadigen.

VOORZICHTIG

Neem bovendien de reinigings- en onderhoudsinstructies in de volgende paragrafen in acht, evenals de automatische reinigingsprogramma's van de machine.

OPMERKING

Om de prestaties en levensduur van uw apparaat te helpen behouden, raden wij het gebruik aan van WMF Perfection-reinigingstabletten, WMF Perfection-waterfilters en WMF Perfection Premium vloeibare ontkalker. Deze producten zijn verkrijgbaar op wmf.com of bij erkende verkooppartners.

8.1| KOFFIEDIKBAK

De koffiedikbak [9] vangt het koffiedik op dat tijdens de bereiding ontstaat.

Wanneer moet de koffiedikbak worden geleegd?
Wanneer er een bijbehorende melding op het display verschijnt. De bak kan ook worden geleegd voordat er een melding verschijnt. Zorg er daarbij echter voor dat de machine is ingeschakeld, zodat de machine het legen van de bak kan registreren.

LET OP

Als de koffiedikbak niet regelmatig en volgens de instructies wordt geleegd, kan de machine beschadigd raken.

De lekbak moet tegelijk met de koffiedikbak worden geleegd (zie *paragraaf 8.2*).

Reiniging van de koffiedikbak
Om hygiënische redenen raden wij u aan de koffiedikbak dagelijks met een spons en wat zeep onder heet water schoon te maken. Laat de koffiedikbak volledig drogen voordat u deze weer terugplaatst.

LET OP

Plaats de koffiedikbak niet in de vaatwasser.

Als de machine vraagt om de koffiedikbak te legen nadat de bereiding van de drank al is gestart, zorg er dan voor dat de koffiedikbak en de lekbak na het reinigen weer correct zijn geplaatst. De machine gaat vervolgens automatisch verder met de bereiding van de drank.

8.2| OPVANGBAK

In de lekbak [13] worden water- en koffieresten opgevangen die tijdens en na de bereiding van de drank ontstaan.

De lekbak moet altijd op zijn plaats blijven zitten en regelmatig worden geleegd en gereinigd.

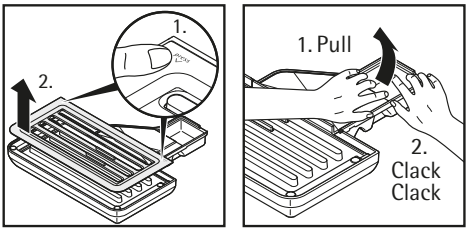
Wanneer moet de lekbak worden geleegd?
Wanneer er een betreffende melding op het display verschijnt of wanneer de waterpeilindicator [12] naar boven wijst. De lekbak kan ook op elk moment worden geleegd, nog voordat er een melding verschijnt.

Wij raden aan de lekbak regelmatig uit te spoelen en af te drogen.

Reiniging van de lekbak
Aangezien de opvangbak in contact komt met koffie- en melkresten, raden wij u om hygiënische redenen aan deze dagelijks volledig uit elkaar te halen en alle onderdelen met een spons onder heet water schoon te maken.

Laat de afzonderlijke onderdelen volledig drogen voordat u ze weer terugplaatst.

Het deksel kan voor reinigingsdoeleinden worden verwijderd door stevig aan het gemarkeerde gedeelte te trekken.



8.3| WATERTANK

Alleen bij een hoge waterkwaliteit en voldoende hygiëne kan uw koffie zijn volle aroma ontplooien. Wij raden daarom aan om alleen vers water te gebruiken en het waterreservoir [8] vóór elke vulling met een zachte spons of een flessenborstel onder heet water te reinigen. Laat het waterreservoir aan de lucht drogen voordat u het weer terugplaatst.

8.4| KOFFIEBONENRESERVOIR

Koffiebonen kunnen olieachtige resten achterlaten in de houder, die de smaak en het aroma van uw koffie kunnen beïnvloeden.

Reinig het koffiebonenreservoir regelmatig met een droge, zachte doek. Gebruik geen water, want vocht kan het maalsysteem beschadigen.

Schakel het apparaat uit voordat u het koffiebonenreservoir reinigt.

LET OP



Reinig de bak niet met water, want water in de koffiebonenbak kan schade aan de machine veroorzaken.

8.5| MELKSYSTEEM

VOORZICHTIG



Voor optimale hygiëne en een constante kwaliteit van het melkschuim raden wij aan het melksysteem dagelijks te reinigen.

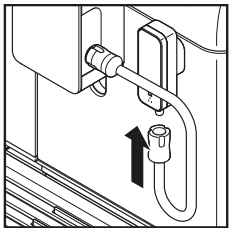
Het volgende overzicht toont de aanbevolen reinigingsmaatregelen voor de afzonderlijke onderdelen van het melksysteem:

ONDERHOUD	WANNEER?	TOELICHTING	BENODIGDE HULPMIDDELEN
Automatische reiniging van het melksysteem (Click&Clean) 55 s/95 ml	Na elke bereiding van een drankje met melk of wanneer er een desbetreffende melding verschijnt	Voor het automatisch reinigen van het melksysteem (inclusief melkslang en aansluiting). Het reinigingsprogramma kan op elk moment via het reinigingsmenu worden gestart.	–
Handmatige reiniging van het melkreservoir 30 s	Na elk gebruik of na het legen van het reservoir	Wij raden aan om na elk gebruik te reinigen met heet water en afwasmiddel. U kunt de Melkreservoir [20] zonder deksel in de vaatwasser plaatsen.	Heet water, afwasmiddel, vaatwasser
Handmatig afspoelen van de melklans 30 s	Na elk gebruik	Verwijdert melkresten uit de melklans [19].	Heet water, reinigingsborstel [33]
Handmatige reiniging van het One Touch Cappuccino-blok 5 min	Op elk moment of wanneer er een betreffende melding verschijnt	Demonteer en reinig het One Touch Cappuccino-blok [2] om een constante kwaliteit van het melkschuim te behouden. Zie hiervoor de instructies in *afb. A1–A5 in de bijlage met afbeeldingen.*	Reinigingsnaald [1]

Automatische reiniging van het melksysteem (Click&Clean)
Met de Click&Clean-functie kunt u het melksysteem effectief, eenvoudig en snel reinigen. Zo worden de melkslang, het One Touch Cappuccino-blok en de interne melkleidingen snel en eenvoudig doorgespoeld. De melklans wordt hierbij niet gereinigd en moet apart worden schoongemaakt.

1| Laat de melkslang [17] aangesloten op het One Touch Cappuccino-blok.

2| Sluit het andere, vrije uiteinde van de melkslang (zonder melklans) aan op de Click&Clean-uitloop [16].



3| Zet een bakje (ca. 600 ml) onder de uitloop en start vervolgens de reinigingscyclus. Daarbij stroomt er afwisselend heet water door het One Touch Cappuccino-blok en de Click&Clean-uitloop om melkresten uit het systeem te verwijderen.

OPMERKING

Om hygiënische redenen en om een constante kwaliteit van het melkschuim te garanderen, raden wij aan om de melkslang [18] en het kunststof mondstuk [17] ongeveer om de drie maanden te vervangen. Deze accessoires zijn verkrijgbaar via de website van WMF.

8.6| AUTOMATISCHE REINIGINGSPROGRAMMA'S

De machine ondersteunt u met automatische reinigings- en onderhoudsprogramma's. Zodra een reiniging nodig is, verschijnt er een melding op het display. De machine bepaalt automatisch of er gereinigd moet worden op basis van het daadwerkelijke gebruik. Daarom kunnen de reinigingsintervallen variëren, afhankelijk van het soort en het aantal bereide dranken.

U kunt deze reinigingsprogramma's ook op elk moment handmatig starten (met uitzondering van het ontkalken).

De machine leidt u daarbij stap voor stap door het betreffende proces.

Zo opent u het reinigingsmenu:



LET OP

Het reinigingsprogramma hoeft niet onmiddellijk na het verschijnen van de betreffende melding te worden uitgevoerd, maar u moet er niet te lang mee wachten. Als de reiniging wordt uitgesteld, blijft de waarschuwing verschijnen totdat de machine is gereinigd.

Als de stroomtoevoer tijdens een lopend reinigings- of onderhoudsprogramma wordt onderbroken, start het programma opnieuw nadat de machine weer is ingeschakeld. Dit proces kan niet worden uitgesteld.

Het volgende overzicht beschrijft de beschikbare programma's en hun doel:

ONDERHOUD	WANNEER?	TOELICHTING	BENODIGDE HULPMIDDELEN
Spoelen van het koffiesysteem 45 s/25 ml	Op elk moment, of na 2 dagen niet-gebruik	Spoelt het koffiecircuit van de machine door. Bij dit proces wordt uitsluitend heet water gebruikt. Hierdoor blijft de authentieke smaak van uw koffiedranken behouden.	–
Het theesysteem spoelen 25 s/40 ml	op elk moment	Spoelen met heet water om de authentieke smaak van uw Theedrank te behouden.	–
Reiniging van het koffiesysteem 13 min/600 ml	op elk moment of wanneer er een desbetreffende melding verschijnt	Reiniging en ontvetten van het koffiesysteem van de machine. Dit zorgt ervoor dat van het optimale aroma van uw dranken. Zie hiervoor de instructies in *afb. B1-B9 in de bijlage met afbeeldingen.*	1 reinigingstablet
Ontkalken 20 min/max. 1400 ml.	Bij een desbetreffende melding op het bedieningspaneel, of op elk moment, of. na elke 60 dranken met heet water / melk of 600 koffiedranken	Verwijdert kalkaanslag en andere verontreinigingen die de smaak van uw koffie kunnen beïnvloeden, en draagt bij aan een betrouwbare werking van het apparaat op de lange termijn. Deze functie wordt pas beschikbaar wanneer het apparaat op basis van het gebruik vaststelt dat ontkalking nodig is. Zie hiervoor de instructies in *afb. C1-C29 in de bijlage met afbeeldingen.*	1 dosis ontkalker

9| HULP BIJ STORINGEN

WAARSCHUWING



Reparaties aan de bedrading en werkzaamheden aan elektrische onderdelen mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd. Bij het niet opvolgen van deze instructies bestaat levensgevaar door elektrische schokken. Gebruik de machine niet als deze zichtbaar beschadigd is!

FUNCTIE	PROBLEEM	TE NEMEN MAATREGELEN
Algemene werking	De machine geeft een storing aan, de software loopt vast of de machine werkt niet.	Schakel de machine uit en koppel deze los van het stroomnet, verwijder het filter, wacht een minuut en schakel de machine weer in. Houd de aan/uit-knop ingedrukt om de machine in te schakelen.
	De machine start niet op wanneer de AAN/UIT-knop wordt ingedrukt.	Controleer de zekeringen en stopcontacten. Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
	Stroomuitval tijdens een zetcyclus.	Het apparaat start automatisch opnieuw op zodra de stroomvoorziening is hersteld. Volg eventueel de instructies op het bedieningspaneel.
	Op het apparaat verschijnt de melding dat u de stekker uit het stopcontact moet halen en weer moet aansluiten.	Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder het Aqua-filtersysteem en steek de stekker na ongeveer 20 seconden weer in het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice van WMF als de melding blijft verschijnen.
Gebruik	Ongewone geluiden in het maalgedeelte.	Waarschijnlijk zitten er vreemde voorwerpen in het maalwerk. Probeer het eerst met een stofzuiger schoon te maken. Neem anders contact op met de klantenservice van WMF.
	De instelling van de maalgraad gaat stroef.	Stel de maalgraad alleen in terwijl het maalwerk draait.
	Het apparaat zet geen koffie of een andere gewenste drank.	Er is een probleem geconstateerd tijdens de bereiding van de drank. Het apparaat is automatisch opnieuw opgestart en is nu klaar voor een nieuwe cyclus.
	In het koffiebonenreservoir zit gemalen koffie in plaats van hele bonen.	Zuig de gemalen koffie met een stofzuiger uit de koffiebonencontainer. Vul de koffiebonencontainer uitsluitend met koffiebonen en geen andere producten (bijv. kruiden).
	Er wordt gevraagd om koffiebonen bij te vullen, hoewel er nog bonen in de houder zitten.	Open het deksel en roer de bonen met de hand door. Vermijd het gebruik van moeilijk te malen, vette, gekarameliseerde of gearomatiseerde koffiebonen.

FUNCTIE	PROBLEEM	TE NEMEN MAATREGELEN
	Er staat water onder het apparaat.	Wacht na het zetten van de koffie nog 15 seconden totdat de machine de cyclus correct heeft afgerond en haal pas daarna het waterreservoir eruit. Zorg ervoor dat de lekbak correct onder de machine is geplaatst. Ook als de machine niet wordt gebruikt, moet de lekbak altijd op zijn plaats staan. Haal de lekbak niet uit de machine tijdens een lopende cyclus.
	Bij het uitschakelen van de machine komt er warm water uit de koffie-uitloop en het One Touch Cappuccino-blok.	Afhankelijk van de bereide drank voert de machine bij het uitschakelen mogelijk een automatische spoelcyclus uit om verstopping van de leidingen te voorkomen. Deze spoelcyclus duurt slechts enkele seconden en stopt automatisch.
	Melk of water stromen niet goed in het kopje of de kopjes.	Zorg ervoor dat het One Touch Cappuccino-blok [2] correct is geplaatst en gereinigd.
	Melkresten in de Americano of het hete water.	Spoel het melksysteem door of demonteer en reinig de accessoires voor het One Touch Cappuccino-blok voordat u de drank bereidt.
Bereiding van dranken	De espresso of koffie is niet heet genoeg.	Spoel het koffiesysteem door voordat u uw koffie bereidt. Verhoog de koffietemperatuur in het uitgebreide menu of in de instellingen. Verwarm het kopje voor het bereiden van de drank door het met heet water door te spoelen. Pas de kopgrootte aan de grootte van de gewenste drank aan. Verwarm het kopje anders met behulp van de One-Touch-functie voor heet water door het door te spoelen.
	De koffie is te licht of te slap.	Vermijd het gebruik van vette, gekarameliseerde of gearomatiseerde koffiebonen. Zorg ervoor dat de koffiebonen correct door de molen lopen en dat de sensor niet wordt geblokkeerd. Verklein het volume van de gewenste drank en verhoog de sterkte. Schuif de maalinstelling naar links om fijnere koffie te verkrijgen. Bereid de drank met de dubbele functie in twee cycli.
	De koffie stroomt te langzaam uit.	Stel de molen in op een grovere maalgraad (afhankelijk van de gebruikte koffiesoort). Voer een of meerdere spoelcycli uit. Reinig het apparaat *(zie paragraaf 8). Vervang* de cartridge van het Aqua-filtersysteem.
	De thee is niet heet genoeg of te heet.	Verhoog of verlaag de temperatuur van het hete water in de instellingen.

FUNCTIE	PROBLEEM	TE NEMEN MAATREGELEN
	Cold Brew is te warm of komt aanvankelijk warm uit de uitloop.	Bij cold brew-recepten vindt aan het begin van de bereiding een korte voorbrouwing met heet water plaats om het aroma vrij te laten komen. De drank stroomt aan het begin van de bereiding eerst warm uit de uitloop. Naarmate de bereiding vordert, daalt de temperatuur. De uiteindelijke drinktemperatuur wordt pas na de bereiding bereikt door toevoeging van de aanbevolen ijsblokjes. Deze bereidingswijze zorgt voor een aromatische cold brew zonder lange extractietijd. Gebruik de aanbevolen hoeveelheid ijsblokjes. Voor optimale resultaten raden wij ijsblokjes van standaardformaat aan (ca. 4 × 2,5 × 2,2 cm).
Dranken met melkschuim	Het One Touch Cappuccino-blokzuigt geen melk aan. Het One Touch Cappuccino-blok produceert weinig of helemaal geen melkschuim, of de melk stroomt niet goed.	a) Wanneer u de machine voor het eerst gebruikt, moet u mogelijk meerdere (5 tot 10) recepten met melk bereiden of de volgende procedure volgen onder „Er komt geen stoom of melkschuim uit het melksysteem“ voordat u een bevredigend eindresultaat krijgt. b) Voer een handmatige grondige reiniging van het melksysteem uit. Zie *paragraaf 8.5 'Het melksysteem onderhouden'* voor meer informatie. Melkresten kunnen de melkstroom en de kwaliteit van het melkschuim beïnvloeden. c) Controleer of de onderdelen van het melksysteem correct zijn gemonteerd en aangesloten: het One Touch Cappuccino-blok [2] is correct geplaatst en aangesloten op de machine. De melkslang [18] is correct aangesloten op het One Touch Cappuccino-blok [2] en is niet geknikt of verstopt. De melklans [19] is correct aangesloten op de melkslang en is volledig ondergedompeld in de melk. Als u de hierboven beschreven stappen hebt uitgevoerd en de accessoires nog steeds niet werken, neem dan contact op met de WMF-klantenservice.
	De melkstroom van de machine lijkt geheel of gedeeltelijk geblokkeerd of verstopt te zijn.	Voer de handmatige grondige reiniging van het One Touch Cappuccino-blok uit volgens *paragraaf 8.5 Onderhoud van het melksysteem* . De afzonderlijke stappen worden weergegeven in *afb. A1–A15 in de bijlage met afbeeldingen* .

FUNCTIE	PROBLEEM	TE NEMEN MAATREGELEN
	Er komt geen stoom of melkschuim uit het melksysteem.	Controleer eerst of het stoompijpje vrij is. Zie „Melkstroom van de machine lijkt geheel of gedeeltelijk verstopt“. Als het probleem op deze manier niet kan worden verholpen: leeg de watertank en verwijder tijdelijk het waterfilter. Vul de watertank met kalkrijk mineraalwater (> 100 mg/l). Voer achtereenvolgens 5 tot 10 stoomcycli uit in een bakje. Plaats het waterfilter weer terug. Vul de watertank met kraanwater.
Gebruik van de onderhoudsfunctie	De machine geeft geen melding dat ontkalking nodig is.	De frequentie van het ontkalken hangt af van het gebruik van de machine. Een verzoek om te ontkalken verschijnt, afhankelijk van het gebruik, na 60 heetwater- of melkdranken of na 600 koffiedranken. Dit zorgt voor onderhoud op basis van het gebruik en draagt bij aan de bescherming van de machine op de lange termijn.
	Tijdens het ontkalken is er slechts een geringe doorstroming bij het koffiemondstuk.	Tijdens het ontkalken vinden er verschillende processen plaats in de machine, zonder dat er een constante doorstroming bij de spuitmond is.
	In de lekbak heeft zich gemalen koffie opgehoopt.	In de lekbak kan zich een kleine hoeveelheid koffiedik afzetten. De machine is zo ontworpen dat overtollige gemalen koffie wordt weggepompt, zodat de doorstroomruimte vrij blijft.
	De koffiedikbak is geleegd, maar de melding wordt nog steeds op het bedieningspaneel weergegeven.	Plaats de koffiedikbak weer op de juiste manier en volg de instructies op het bedieningspaneel. Wacht ten minste 6 seconden voordat u de bak terugplaatst.
	De watertank is gevuld, maar de melding wordt nog steeds op het bedieningspaneel weergegeven.	Mogelijk zit er onvoldoende water in de tank, waardoor de machine het waterpeil niet herkent. Vul de watertank volledig. Zorg ervoor dat het waterreservoir correct in de machine is geplaatst. De vlotter op de bodem van het reservoir moet vrij kunnen bewegen. Controleer de vlotter en maak deze indien nodig los.

Als een van de hierboven beschreven storingen zich blijft voordoen, neem dan contact op met de WMF-klantenservice.

10| TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning: 220–240 V~ 50 Hz
Stroomverbruik : Tijdens gebruik 1550 W
Elektrische veiligheidsklasse: I

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	0,3	5
Stand-by	–	–
Stand-by met extra informatie	–	–
Stand-by via netwerk	–	–

CE Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2011/65/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming

Dit symbool geeft aan dat dit product niet met het huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

- Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kan stoffen bevatten die schadelijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Draag bij aan de bescherming van het milieu door uw apparaat in te leveren, zodat hergebruik, recycling of een andere vorm van terugwinning mogelijk wordt.

- Breng het naar een inzamelpunt, verkooppunt of geautoriseerd servicecentrum voor verwerking. Neem bij vragen contact op met de verkoper van het product.

Wijzigingen mogelijk.

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

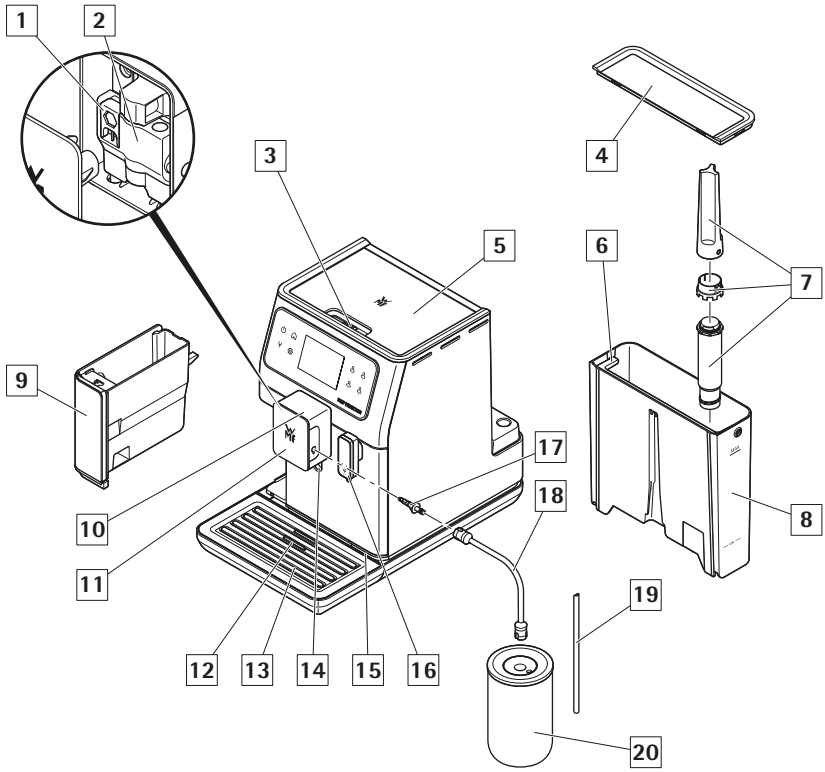
1	Przegląd elementów składowych	187
2	Objaśnienie symboli	189
3	Przed użyciem	189
4	Pierwsze uruchomienie	191
5	Przed przygotowaniem napojów	193
6	Przygotowywanie napojów	195
7	Dodatkowe ustawienia i personalizacja	200
8	Czyszczenie i konserwacja	205
9	Pomoc w przypadku usterek	210
10	Dane techniczne	214

WMF PERFECTION 600XT –SERIA

W PEŁNI AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY

Serdecznie gratulujemy! Są Państwo teraz dumnymi właścicielami w pełni automatycznego ekspresu do kawy WMF Perfection.

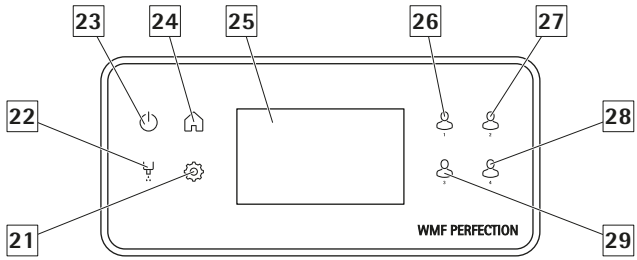
Życzymy Państwu wielu lat relaksującej przyjemności z picia kawy dzięki automatowi do kawy WMF Perfection.

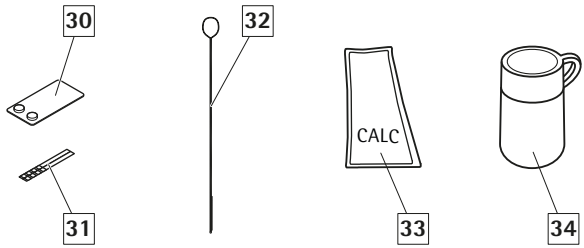


1 | PRZEGLĄD ELEMENTÓW SKŁADOWYCH

1.1 | ELEMENTY

1 Narzędzie do demontażu + igła czyszcząca
2 Blok do One Touch Cappuccino
3 Miejsce na tabletkę czyszczącą
4 Pokrywa zbiornika na wodę
5 Pokrywa pojemnika na ziarna kawy
6 Uchwyt zbiornika na wodę
7 System filtrów do wody z narzędziem montażowym
8 Zbiornik na wodę
9 Pojemnik na fusy
10 Wylew kawy z regulacją wysokości
11 Zdejmowana pokrywa wylewu
12 Wskaźnik poziomu wody w misce ociekowej
13 Kratka ociekowa i wyjmowana miska ociekowa
14 Oświetlenie LED dla filiżanek
15 Oświetlenie ambientowe LED
16 Wylot dyszy Click&Clean
17 Przyłącze do węża do mleka
18 Wąż do mleka
19 Lanca do mleka
20 Karafka na mleko + pokrywka
21 Przycisk dotykowy do regulacji ustawień
22 Przycisk dotykowy do gorącej wody oraz Click&Clean
23 Przycisk dotykowy do włączania/wyłączania
24 Przycisk dotykowy ekranu startowego
25 Centralny wyświetlacz z panelem dotykowym
26 Profil 1
27 Profil 2
28 Profil 4
29 Profil 3
30 Tabletki czyszczące
31 Paski do pomiaru twardości wody
32 Szczoteczka do czyszczenia dyszy mlecznej
33 Płynny środek odkamieniający
34 Kubek termiczny To-Go (w zależności od modelu)





1.2| OPIS PANELU STEROWANIA

PRZYCISK	OPIS/FUNKCJA
	Włączanie i wyłączanie urządzenia. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć ten przycisk.
	Przycisk menu głównego. Powrót do menu głównego.
	Ustawienia: wypróbuj je! Dzięki temu stworzysz spersonalizowane doświadczenie użytkownika.
	Gorąca woda do płukania, podgrzania filiżanki lub bezpośredniego pobrania gorącej wody.
	Powrót do poprzedniego ekranu.
>>	Przejdź do następnego kroku: na przykład podczas przygotowywania cappuccino przycisk ten służy do przełączenia się z trybu przygotowywania mleka na tryb przygotowywania espresso.
	Przewijanie menu w górę/zwiększanie wartości wybranego parametru. Przewijanie menu w dół/ zmniejszanie wartości wybranego parametru.
	Za pomocą przycisku [+] można zaparzyć w ekspresie jedną lub dwie filiżanki.
OK	Potwierdź wybór.
START	Rozpocznij wybór.
STOP	Wstrzymaj wybór.
	Przyciski profilowe po prawej stronie panelu sterowania.
	Przyciski profili w lewym górnym rogu panelu sterowania.
	Przycisk menu dodatkowego, którego funkcja zależy od aktywnego widoku (rozszerzone ustawienia przepisów, ustawienia profilu itp.).

1.3| USTAWIENIA PODŚWIETLENIA

Informacje dotyczące podświetlenia przycisków
- Jeśli przycisk nie świeci, odpowiednia funkcja jest niedostępna.
- Jeśli świeci delikatnie, funkcja jest dostępna i można ją wybrać.
- Podczas wykonywania wywołanej funkcji przycisk świeci jasno.

Informacje dotyczące efektów świetlnych na podstawie urządzenia [15]
- Gdy urządzenie jest włączone, podstawa jest jasno podświetlona.
- Gdy urządzenie jest wyłączone, podstawa nie jest podświetlona.
- Podświetlenie jest przyciemnione gdy trwa przygotowywanie napoju.
- Jeśli światło miga, wymagana jest interwencja użytkownika w celu zakończenia trwającego procesu.
- Wszystkie informacje ogólne, takie jak ostrzeżenia, są wyświetlane na panelu sterowania [25].
- Oświetlenie LED na podstawie urządzenia można włączyć lub wyłączyć zgodnie z opisem w *sekcji 7.7* .

UWAGA

Ten produkt zawiera źródło światła klasy efektywności energetycznej D. Należy pamiętać, że element świetlny zawarty w produkcie nie jest przeznaczony do celów oświetleniowych. Źródło światła może zostać wymienione przez autoryzowany personel serwisowy.

Informacje dotyczące podświetlenia wylotu kawy w urządzeniu [14]
Oświetlenie przy wylewce kawy włącza się automatycznie, gdy tylko rozpoczyna się przygotowywanie napoju.

2| OBJAŚNIENIE SYMBOLI

W niniejszej instrukcji obsługi ważne informacje są oznaczone symbolami i słowami ostrzegawczymi:

OSTRZEŻENIE wskazuje na niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do poważnych obrażeń.

UWAGA oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która może spowodować niewielkie lub lekkie obrażenia.

UWAGA oznacza sytuację, która może spowodować szkody materialne.

WSKAZÓWKA zawiera dodatkowe informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu.



Symbole: Należy zapoznać się z wskazówkami i stosować się do nich.

3| PRZED UŻYCIEM

UWAGA



Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Należy starannie przechowywać instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu w celu późniejszego wglądu oraz przekazać ją wraz z urządzeniem przyszłym użytkownikom. Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące obsługi, czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Urządzenie wolno używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z instrukcją obsługi. Podczas użytkowania urządzenia należy zawsze przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących gwarancji.

Przed montażem i pierwszym użyciem urządzenia należy całkowicie usunąć wszystkie folie ochronne i wszystkie obecne naklejki. Na urządzeniu i w jego wnętrzu nie mogą pozostać żadne resztki opakowania. Części mające kontakt z żywnością oraz części zdejmowane należy wyczyścić zgodnie z *sekcją 8 „Czyszczenie i konserwacja*".

Prosimy o staranne przechowywanie oryginalnego opakowania (wraz z elementami wypełnienia). Zapewnia ono najlepszą ochronę urządzenia w przypadku przyszłego transportu. Opakowanie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, aby zachowało się w nienaruszonym stanie.

Sprawdź, czy urządzenie i akcesoria są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub urządzenie jest uszkodzone, nie uruchamiaj go, tylko skontaktuj się z serwisem. Odpowiednie dane kontaktowe znajdziesz w karcie gwarancyjnej.

WSKAZÓWKA

Twój automat do kawy WMF został przetestowany przed wysyłką przy użyciu wody i ziaren kawy. Pomimo starannego czyszczenia po zakończeniu testów mogą być widoczne pojedyncze resztki kawy, krople wody lub plamy po wodzie. Ponadto na urządzeniu mogła osadzić się niewielka ilość kurzu z materiału ochronnego. Nie stanowi to wady i nie wpływa na działanie urządzenia. Zalecamy dokładne wyczyszczenie urządzenia ściereczką przed pierwszym użyciem.

Oprócz niniejszej instrukcji obsługi zachęcamy do obejrzenia naszych filmów instruktażowych. Znajdą je Państwo na **stronie https://link.wmf.com/upg4t9** lub po zeskanowaniu poniższego kodu QR:

Ponadto w menu ustawień urządzenia znajdują się wbudowane i zapisane samouczki. Prowadzą one krok po kroku przez proces przygotowywania napojów, zarządzania ulubionymi ustawieniami oraz konserwacji urządzenia.

Jak uzyskać dostęp do samouczków:



Lista dostępnych samouczków

Jak przygotować napoje

- Przygotowanie napoju kawowego
- Przygotowanie napoju mlecznego
- Dwa napoje jednocześnie
- Przygotowywanie napojów typu cold brew

Jak zarządzać profilem

- Dostęp do ulubionych
- Dodawanie ulubionych napojów do profili
- Porządkowanie ulubionych
- Usuwanie ulubionych

Jak konserwować ekspres

- Płukanie systemu do kawy
- Czyszczenie
- Odkamienianie
- Czyszczenie systemu mlecznego (Click&Clean)

4| PIERWSZE URUCHOMIENIE

4.1| PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1| Ostrożnie rozpakować urządzenie i wszystkie akcesoria, upewniając się, że wszystkie elementy i akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.

2| Przed użyciem urządzenia należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.

3| Przed pierwszym użyciem oraz po dłuższym przechowywaniu należy wyczyścić urządzenie, elementy i akcesoria zgodnie z opisem w *rozdziale 8* .

4.2| MONTAŻ URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE

Urządzenie należy podłączyć do uziemionego gniazdka o napięciu 230 V. W przeciwnym razie istnieje ryzyko śmiertelnych obrażeń w wyniku porażenia prądem! Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Należy przy tym zachować odpowiednią odległość od rozpryskującej się wody i źródeł ciepła. Urządzenie wydziela ciepło, dlatego należy zapewnić odpowiednią wentylację. Nie należy ustawiać urządzenia na powierzchniach marmurowych itp. Zdjąć folię ochronną z panelu sterowania [25].

Informacje dotyczące tacki ociekowej
W tacce ociekowej [13] gromadzą się resztki wody lub kawy, które wypływają z urządzenia podczas lub po przygotowaniu napoju. Taca ociekowa musi być zawsze zamontowana i regularnie opróżniana.

Włączanie urządzenia
Włączyć urządzenie za pomocą przycisku włączania/wyłączania [23]. Na panelu sterowania wyświetli się *logo WMF* . Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na urządzeniu.

Pierwsza konfiguracja
Podczas pierwszego uruchomienia urządzenia pojawi się prośba o wprowadzenie różnych ustawień. Należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na panelu sterowania.

Podczas konfiguracji początkowej obieg wody w urządzeniu zostanie napełniony. Następnie urządzenie przeprowadzi proces podgrzewania i płukania, po czym będzie gotowe do pracy.

4.3| USTAWIANIE TWARDOŚCI WODY

Jakie znaczenie ma ustawienie twardości wody?
Aby zapobiec osadzaniu się kamienia i zoptymalizować jakość kawy, zalecamy dostosowanie twardości wody do danego urządzenia. Twardość wody różni się w zależności od regionu.

Jak podać twardość wody:



Sprawdź twardość wody
Przed pierwszym użyciem ekspresu należy sprawdzić twardość wody, aby można było odpowiednio go ustawić. Test należy powtórzyć, jeśli ekspres jest używany w miejscu o innej twardości wody lub jeśli jakość wody uległa zauważalnej zmianie.

Poniżej szczegółowo opisano poszczególne klasy:

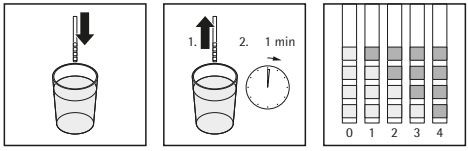
STOPIEŃ TWARDOŚCI	KLASA 0	KLASA 1	KLASA 2	KLASA 3	KLASA 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ustawienie na urządzeniu	0 – bardzo miękka	1 – miękka	2 – średnia	3 – twarda	4 – bardzo twarda

W zależności od twardości wody należy ustawić wartość od 0 do 4. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

1| Aby określić twardość wody, należy użyć dołączonego paska testowego [31] lub skontaktować się z właściwym organem ds. zaopatrzenia w wodę.

2| Napełnij szklankę wodą z kranu i zanurz w niej pasek testowy.

3| Wyjmij pasek z szklanki. Po około minucie można odczytać stopień twardości na pasku testowym. W tym celu należy policzyć czerwone kwadraty na pasku testowym. Liczba ta wskazuje w skali od 0 do 4, jak twarda jest woda.

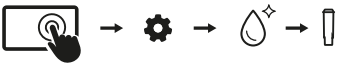


4| Podczas pierwszego ustawiania urządzenia lub w menu ustawień należy podać liczbę czerwonych pól.

4.4| WŁOŻENIE FILTRA DO WODY

Dlaczego warto zastosować filtr do wody?
Wkład systemu filtrującego do wody poprawia smak kawy, ogranicza osadzanie się kamienia i zmniejsza nakłady związane z konserwacją.

Jak zgłosić konieczność wymiany wkładu filtrującego:



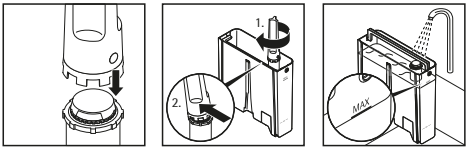
Montaż filtra do wody
Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia pojawi się prośba o zamontowaniefiltra do wody. Jeśli chcesz to zrobić, wybierz *opcję TAK* i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na panelu sterowania.

1| Włóż filtr do zbiornika na wodę. Do przykręcenia filtra używaj wyłącznie dołączonego narzędzia montażowego [7].

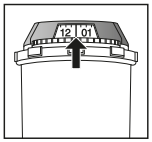
2| Po włożeniu filtra napełnij zbiornik na wodę.

3| Pod wylotem należy ustawić pojemnik o pojemności 0,6 l.

4| Urządzenie napełnia obiegi wodne, podgrzewa je, a następnie przeprowadza automatyczne płukanie. Zakończenie tego procesu zostanie zasygnalizowane komunikatem na panelu sterowania.



Wymiana filtra wody
Urządzenie automatycznie poinformuje o konieczności wymiany filtra. Termin ten zależy od intensywności użytkowania urządzenia oraz ustawionej twardości wody.



Dodatkowo jako wskazówkę można wykorzystać wyświetlacz daty na filtrze wody. Obracając szary pierścień na górnym końcu filtra, można ustawić miesiąc montażu filtra (poz. 1 na ilustracji, lewa cyfra w otworze). W pozycji 2 na poniższym rysunku (prawa cyfra w otworze) wyświetlany jest miesiąc, w którym należy wymienić filtr.

4.5| MŁYNEK

Młynek jest fabrycznie ustawiony. Aby uzyskać optymalne wyniki, zalecamy początkowo zachowanie ustawień fabrycznych i dostosowanie stopnia zmielenia dopiero po przygotowaniu kilku napojów (patrz *sekcja 7.1*).

5| PRZED PRZYGOTOWANIEM NAPOJÓW

WSKAZÓWKA

Napoje można przygotowywać tylko wtedy, gdy zbiornik na wodę [8] jest napełniony i zamontowany, w pojemniku na ziarna kawy [5] znajdują się ziarna, a pojemnik na fusy [9] jest prawidłowo zamontowany i nie jest pełny. Jeśli te warunki nie są spełnione, na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat serwisowy. Przed przygotowaniem napojów należy wykonać wyświetloną czynność.

5.1| PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

1| Wyjąć zbiornik na wodę [8] i napełnić go do oznaczenia MAX (maks. 3 l).

2| Włożyć z powrotem zbiornik na wodę [8].

3| Otworzyć pokrywę pojemnika na ziarna kawy [5] i wsypać ziarna kawy (maks. 250 g).

4| Ponownie zamknąć pokrywę pojemnika na ziarna kawy [5].

UWAGA

Nie napełniać zbiornika na wodę [8] gorącą wodą, mlekiem ani innymi płynami.

UWAGA

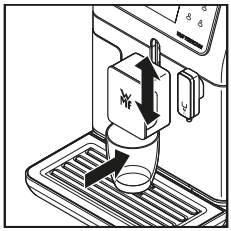
Nigdy nie wsypuj mielonej kawy do pojemnika na ziarna kawy. Zdecydowanie odradza się stosowania w tym urządzeniu ziaren kawy oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych. Tego rodzaju ziarna mogą uszkodzić urządzenie. Należy upewnić się, że wśród ziaren kawy nie ma żadnych ciał obcych, ponieważ mogą one uszkodzić mechanizm mielący, a takie uszkodzenia są wyłączone z gwarancji. Nie wlewać wody do pojemnika na ziarna kawy.

5.2| REGULACJA WYLEWKI KAWY

Wylot kawy [10] można przesuwać w górę lub w dół dla każdego napoju, dostosowując go do wielkości naczynia.

UWAGA

Jeśli wylewka kawy [10] znajduje się zbyt wysoko nad naczyniem, napój może rozpryskiwać się i spowodować oparzenia.



5.3| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA NAPOJÓW

Jakość wody, ziaren kawy i filiżanka wpływa na smak i temperaturę napoju. Poniższe wskazówki pomogą Ci osiągnąć optymalne rezultaty.

Woda
Jakość wody wpływa na smak kawy. Wapń i chlor mogą negatywnie wpływać na aromat. Zalecamy stosowanie świeżej, zimnej wody oraz filtra do wody WMF lub wody butelkowanej o zawartości pozostałości stałych poniżej 800 mg/l (patrz etykieta na butelce). Aby uzyskać optymalne wyniki, zalecamy również regulację twardości wody. Nie należy pozostawiać wody w urządzeniu bez użycia dłużej niż 4 dni.

Ziarna
Wybór ziaren kawy ma decydujący wpływ na smak, aromat i cremę Twojej kawy. Dwa główne gatunki to arabika i robusta. Ziarna arabiki charakteryzują się delikatnymi, zrównoważonymi aromatami i przyjemną kwaskowatością. Ziarna robusty mają mocniejszy smak, zawierają więcej kofeiny i zapewniają szczególnie gęstą cremę. Wiele mieszanek kawowych łączy obie odmiany, aby uzyskać zrównoważony smak.

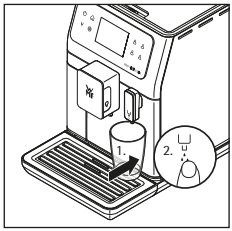
Również stopień palenia wpływa na smak. Jasne palenia często charakteryzują się owocowymi i kwaskowymi aromatami, podczas gdy ciemniejsze palenia mają mocniejszy i intensywniejszy smak oraz często charakteryzują się mniejszą kwasowością.

Wybór odpowiedniej odmiany kawy i stopnia palenia zależy od osobistych upodobań. Należy używać ziaren jak najświeżej palonych i przechowywać je w szczelnym opakowaniu w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu (nie w lodówce).

W miarę możliwości napełniaj pojemnik na ziarna tylko taką ilością, jaką zużyjesz w ciągu najbliższych dni.

Ponadto różne ustawienia ekspresu mogą wpływać na profil smakowy kawy, np. stopień zmielenia, czas wstępnego zaparzania lub moc kawy. Więcej informacji znajdziesz w odpowiednich rozdziałach.

Podgrzanie filiżanki
Podczas przygotowywania gorących napojów zalecamy używanie podgrzanych filiżanek. W tym celu wystarczy umieścić je pod wylotem Click&Clean [16] i nacisnąć przycisk gorącej wody [22]. Należy używać filiżanek lub szklanek o wielkości dostosowanej do pożądanej ilości napoju.



6| PRZYGOTOWYWANIE NAPOJÓW

Dzięki ekspresowi WMF Perfection masz do dyspozycji szeroki wybór gorących i zimnych specjałów kawowych oraz mlecznych. Za pomocą panelu sterowania i różnych kategorii napojów znajdujących się na dole ekranu szybko dotrzesz do wybranego napoju.

Informacje na temat wybranego napoju oraz wskazówki dotyczące przygotowania znajdziesz w rozszerzonych ustawieniach napojów. W tym celu wybierz napój, otwórz rozszerzone ustawienia napojów (naciskając trzy kropki w prawym górnym rogu ekranu) i dotknij ikony informacji (i).

Przygotowanie: Umieść filiżankę (filiżanki) pod wylewką kawy. Naciśnij przycisk wybranego napoju.

Wstrzymanie parzenia: W każdej chwili można przerwać przygotowywanie napoju, naciskając przycisk STOP. Ekspres zakończy bieżący proces i przez krótki czas będzie niedostępny.

6.1| PRZEGLĄD USTAWIEŃ NAPOJÓW

Dla każdego napoju zapisano już optymalne ustawienia domyślne. W zależności od napoju można wprowadzić różne ustawienia, aby dostosować smak i sposób przygotowania do indywidualnych preferencji.

PRZYCISK	OPIS / FUNKCJA
+	Przygotowanie 2 filiżanek (2 cykle mielenia)
	Regulacja mocy kawy
ml / M–XL	Regulacja objętości napoju
	Dostęp do ustawień zaawansowanych (w zależności od napoju)
	Ustawienia temperatury kawy (T1, T2, T3), patrz *rozdział 7.4*
	Ustawienia czasu wstępnego zaparzenia (2 s, 5 s lub 10 s, tzw. "expert mode"), patrz *rozdział 7.3*
	Regulacja ilości pianki lub kawy (tylko w przypadku napojów mlecznych, patrz *sekcja 6.3*)

6.2| PRZEGLĄD NAPOJÓW

Przegląd dostępnych napojów i ich głównych cech:

Napój		Standardowa objętość	Dostępna objętość	Standardowa moc	Podwójny kubek
	KAWA				
	**Ristretto** Porcja espresso. Taka sama ilość kawy jak w espresso, ale z mniejszą ilością wody, co zapewnia wyjątkowo intensywny smak.	25 ml	20–40 ml	●●●●	✓
	**Espresso** Klasyczne włoskie espresso o zrównoważonym aromacie i delikatnej cremie.	40 ml	40–70 ml	●●●	✓
	**Lungo** Większa wersja espresso o dłuższym czasie ekstrakcji, a tym samym łagodniejszym aromacie.	70 ml	70–100 ml	●●●	✓
	**Café Crema** Kawa o większej objętości i delikatnej cremie, zapewniająca zrównoważoną przyjemność z picia.	120 ml	80–180 ml	●●●●	✓
	**Doppio** Podwójne espresso przygotowane w dwóch cyklach parzenia, zapewniające większą objętość przy zachowaniu niezmiennego charakteru.	100 ml	40–140 ml	●●●	–
	**Americano** Podwójne espresso z dodatkiem gorącej wody, zapewniające łagodniejszy smak.	160 ml	120–280 ml	●●●	–
	**Kawa filtrowana** Kawa filtrowana o dużej objętości i łagodnym aromacie, przeznaczona do dużych filiżanek.	150 ml	80–170 ml	●●●●	✓
	**Dzbanek** Kawa filtrowana na 3 do 8 filiżanek (w 4 do 11 minut) jednym kliknięciem.	375 ml	375–1000 ml	●●●●	–
	LATTE				
	**Espresso macchiato** Espresso wzbogacone niewielką ilością spienionego mleka, dzięki czemu ma łagodniejszy smak.	50 ml	M: 30 ml L: 50 ml XL: 70 ml	●●●	✓
	**Cappuccino** Składa się w równych częściach z mleka, kawy i spienionego mleka, co zapewnia zrównoważony smak.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓

	**Włoskie cappuccino** W tym przypadku to mleko dodaje się do kawy, a nie odwrotnie, dzięki czemu oba składniki łączą się wyjątkowo harmonijnie.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓
	**Latte macchiato** Składa się z 1/3 kawy i 2/3 mleka. Kawa wlewa się do mleka, a całość uzupełnia się kremową pianką mleczną.	250 ml	M: 200 ml L: 250 ml XL: 300 ml	●●●	✓
	**Café Latte** Duża ilość kremowego mleka łączy się z mniejszą ilością kawy, tworząc wyjątkowo łagodny smak kawy.	250 ml	M: 150 ml L: 250 ml XL: 330 ml	●●●	✓
	**Flat White** Napój mleczny z dwoma shotami ristretto, zapewniający wyjątkowo intensywny smak kawy.	160 ml	M: 140 ml L: 160 ml XL: 250 ml	●●●	–
	**Spienione mleko** Ciepłe mleko z kremową pianką – idealne do czekolady mlecznej.	160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	–	–

ZIMNE

	**Kawa nitro** Zimna kawa jest spieniana powietrzem. Dzięki temu powstaje napój o lekko słodkawym smaku i wyjątkowo kremowej konsystencji.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Chilled Coffee** Podwójna kawa filtrowana z delikatną pianką, podawana z lodem.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Iced Latte** Zimny napój kawowy z lodem, mlekiem i kremową pianką.	380 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Café Crèma** Ekstrahowana na zimno kawa Café Crème z lodem o zrównoważonym, łagodnym aromacie.	200 ml*	–	●●●●	–
	**Cold Espresso** Espresso ekstrahowane na zimno z lodem, o intensywnym smaku kawy i orzeźwiającym charakterze.	70 ml*	–	●●●●	–
	**Affogato** Espresso podane na gałce lodów waniliowych – połączenie lodowatej słodyczy i aromatu kawy.	40 ml*	–	●●	–
	**Cold Cappuccino** Cappuccino przygotowane na zimno z mlekiem i pianką mleczną, podane z lodem.	240 ml*	–	●●●●	–
	**Zimne włoskie cappuccino** Cappuccino przygotowane metodą ekstrakcji na zimno, w którym mleko wlewa się do kawy.	240 ml*	–	●●●●	–

	Zimne latte macchiato Latte macchiato z espresso przygotowanym na zimno i kremową pianką mleczną na lodzie.	340 ml*	–		–
	Zimne Café Latte Napój przygotowywany na zimno z przewagą mleka, podawany z lodem i o łagodnym smaku kawy.	350 ml*	–		–

NA WYNOS

	Dodatkowo w wersji na wynos: Café Crema, Americano, kawa śniadaniowa, cappuccino**, latte macchiato**, kawa schłodzona**, latte z lodem*, zimne latte macchiato**	240 ml	–		–

HERBATA

	Biała herbata Woda o niskiej temperaturze (ok. 70°) do delikatnych odmian herbaty.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Herbata zielona Woda o średniej temperaturze (ok. 80°) do parzenia zielonej herbaty.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Czarna herbata Woda o wysokiej temperaturze (ok. 85°) do parzenia czarnej herbaty.	200 ml	50-300 ml	–	–

Objętość podana jest orientacyjnie, może się różnić
*Całkowita objętość wraz z zalecaną ilością kostek lodu **w zależności od modelu

6.3| NAPOJE KAWOWE

W przypadku napojów kawowych ilość przygotowywanej kawy można dostosować przed lub w trakcie przygotowywania napoju.

Przygotowanie rozpoczyna się od zmielenia ziaren kawy, następnie mielona kawa jest ubijana, krótko zwilżana (tzw. wstępne zaparzanie), a na koniec zaparzana.

6.4| NAPOJE Z MLEKIEM

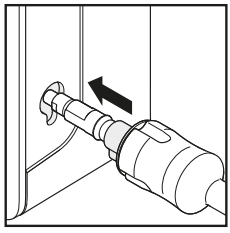
Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju

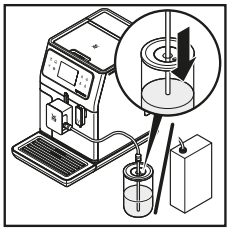
1| Podłączyć węższy i dłuższy koniec węża mlecznego [17] do modułu One Touch Cappuccino[2].

WSKAZÓWKA

Aby zapewnić odpowiednią jakość napoju, należy upewnić się, że węższy i dłuższy koniec węża do mleka [17] jest prawidłowo i całkowicie włożony.

2| Połączyć drugi koniec węża do mleka z dyszą do mleka [19] i zamontować dyszę w karafce z mlekiem lub zanurzyć w kartonie mleka [20].





3| Umieścić filiżankę pod dyszami do kawy/ mleka.

W przypadku napojów zawierających mleko nie można regulować ilości napoju podczas przygotowywania.

W rozszerzonych ustawieniach napojów mlecznych można dostosować ilość kawy (30–80 ml, w zależności od napoju) oraz ilość pianki (mała, średnia lub duża).

Mleko jest spieniane parą. Ponieważ wytwarzanie pary wymaga wyższych temperatur, urządzenie przechodzi dodatkową fazę podgrzewania.

WSKAZÓWKA

Aby uzyskać optymalne wyniki, zalecamy stosowanie świeżego, pasteryzowanego lub poddanego ultra wysokiej temperaturze mleka. Można również stosować napoje roślinne, przy czym jakość pianki może się różnić w zależności od produktu. Aby uzyskać optymalną jakość pianki, zalecamy stosowanie schłodzonego mleka.

Czyszczenie układu mlecznego po przygotowaniu napojów mlecznych

UWAGA

Po przygotowaniu napoju mlecznego urządzenie za każdym razem proponuje czyszczenie układu mlecznego, wyświetlając pytanie: *„Czy chcesz przeprowadzić czyszczenie?"*. Aby zapewnić nienaganne warunki higieniczne i sprawne działanie urządzenia, zalecamy przeprowadzenie tego czyszczenia.

Dzięki automatycznemu czyszczeniu układu mlecznego (Click&Clean) można automatycznie wyczyścić blok One Touch Cappuccino oraz wąż mleczny.

WSKAZÓWKA

Aby uzyskać najlepsze wyniki, zaleca się regularne czyszczenie wyjmowanego bloku One Touch Cappuccino [2] (patrz *sekcja 8.5*).

W przypadku zauważenia zmiany jakości pianki mlecznej należy przeprowadzić proces płukania i czyszczenia. Problemy tego rodzaju często wynikają z niewystarczającego czyszczenia systemu mlecznego.

WSKAZÓWKA

W przypadku receptur bez mleka zaleca się odłączenie węża mlecznego z przyłączem [17] od bloku One Touch Cappuccino [2].

WSKAZÓWKA

Należy pamiętać, że nowa maszyna musi wykonać kilka (5–10) receptur z parą lub mlekiem, zanim osiągnie pełną wydajność.

6.5| NAPOJE ZIMNE / COLD BREW

Ekspres WMF Perfection 600XT umożliwia przygotowywanie różnych zimnych napojów kawowych i mlecznych. Dzięki technologii WMF Automatic Cold Brew najpierw następuje krótkie wstępne zaparzenie gorącą wodą w celu uwolnienia aromatu, a następnie ekstrakcja w niskiej temperaturze. Temperatura napoju obniża się w trakcie przygotowywania. Ostateczna temperatura napoju zostaje osiągnięta dopiero po zakończeniu przygotowywania poprzez dodanie zalecanej ilości kostek lodu.

Urządzenie krok po kroku przeprowadza użytkownika przez proces przygotowania. Należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Informacje oraz wskazówki dotyczące przygotowania można również znaleźć w sekcji informacyjnej (i) w rozszerzonych ustawieniach napojów.

Zalecana liczba kostek lodu jest dostosowana do danej receptury, aby optymalnie schłodzić napój bez rozcieńczania jego smaku. Aby uzyskać optymalne wyniki, zalecamy stosowanie kostek lodu o standardowych wymiarach (ok. 4 × 2,5 × 2,2 cm) w szklance o pojemności od 400 do 450 ml.

Wskazówka: Należy używać świeżej, zimnej wody w zbiorniku na wodę.

W przypadku napojów zimnych nie można regulować objętości napoju ani ilości kawy i pianki. W zależności od przepisu ustawienia temperatury kawy i czasu wstępnego zaparzania również mogą być niedostępne.

6.6| NAPOJE NA WYNOS

Przepisy na napoje na wynos są przeznaczone dla objętości napoju wynoszącej 240 ml. Zalecamy użycie kubka na wynos o pojemności ok. 300 ml.

Przepisy na napoje na wynos znajdują się na końcu odpowiedniej kategorii napojów.

6.7| HERBATA / GORĄCA WODA

Za pomocą urządzenia WMF Perfection można przygotować herbatę białą, zieloną i czarną. Temperatura gorącej wody jest dostosowywana do wybranego napoju:

- **Herbata biała:** najniższa temperatura (ok. 70°C)
- **Herbata zielona:** średnia temperatura (ok. 80°C)
- **Czarna herbata:** najwyższa temperatura (ok. 85°C)

Ilość napoju można regulować przed i w trakcie parzenia.

Przygotowanie herbaty: Umieść filiżankę pod wylewką.

Alternatywnie można zaparzyć białą herbatę, korzystając z przycisku gorącej wody [22].

Umieść filiżankę pod wylewką Click&tClean[16].

Temperaturę parzenia herbaty można dostosować do wszystkich rodzajów herbat. Więcej informacji znajdziesz w *rozdziale 7.4*.

7| DODATKOWE USTAWIENIA I PERSONALIZACJA

Aby uzyskać optymalne wyniki, zaprogramowano już odpowiednie ustawienia domyślne. Poniższe ustawienia umożliwiają indywidualne dostosowanie do własnych preferencji.

7.1| REGULACJA MŁYNKA

Ilość zmielonej kawy jest automatycznie regulowana przez urządzenie w zależności od wybranego napoju i pożądanej mocy kawy.

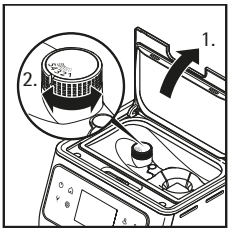
Jakie znaczenie ma ustawienie stopnia zmielenia?
Stopień zmielenia wpływa na smak, aromat i cremę kawy. W zależności od używanej odmiany kawy, stopnia palenia i preferencji smakowych warto dostosować stopień zmielenia.

Ogólnie rzecz biorąc, im drobniej zmielona jest kawa, tym jest mocniejsza i bardziej kremowa.

Moc kawy różni się również w zależności od rodzaju użytej kawy. Do espresso zalecamy drobniejsz stopień zmielenia, a do kawy – grubszy.

Pożądany efekt	Zalecenie
Mocniejszy aromat, intensywniejszy smak	Zmiel drobniej
Łagodniejszy aromat, delikatniejszy smak	Ustaw grubszy stopień mielenia
Espresso	Raczej drobniejszy stopień zmielenia
Café Crema	Raczej grubszy stopień zmielenia

Jak ustawić stopień zmielenia:
Stopień zmielenia można regulować za pomocą pokrętła znajdującego się na górze urządzenia.



- **Obróć w prawo** (w kierunku mniejszych stopni): stopień zmielenia staje się drobniejszy
- **Obróć w lewo** (w kierunku większych stopni): stopień zmielenia staje się grubszy

WSKAZÓWKA

Aby uzyskać optymalne wyniki, zalecamy najpierw pozostawić ustawienia fabryczne i dostosować stopień zmielenia dopiero po przygotowaniu kilku napojów.

WSKAZÓWKA

Stopień zmielenia należy regulować stopniowo podczas mielenia. Zaleca się zmianę ustawienia krok po kroku. Po przygotowaniu trzech napojów zauważysz wyraźną różnicę w smaku.

7.2| RODZAJ ZIAREN

Jakie znaczenie ma ustawienie rodzaju ziaren?
Ustawienie rodzaju ziaren wspomaga optymalne przetwarzanie różnych rodzajów ziaren kawy i przyczynia się do uzyskania jednolitego rezultatu mielenia oraz optymalnego uwolnienia aromatu.

W zależności od właściwości używanej odmiany kawy dostępne są następujące ustawienia:

- **Standard:** Dla ziaren o suchym wyglądzie i matowej powierzchni. Odpowiednie dla większości odmian kawy i stopni palenia.
- **Olejiste:** Dla ziaren o błyszczącej lub oleistej powierzchni, co często występuje w przypadku ciemniejszych stopni palenia.

Wybierz ustawienie, które najlepiej odpowiada wyglądowi Twoich ziaren kawy.

Jak ustawić typ ziaren:



7.3| CZAS WSTĘPNEGO ZAPARZANIA

Jakie znaczenie ma ustawienie czasu wstępnego zaparzania?
Podczas wstępnego zaparzania zmielona kawa jest krótko zwilżana wodą przed właściwym przygotowaniem. Dzięki temu ekstrakcja zmielonej kawy przebiega bardziej równomiernie. Czas wstępnego zaparzania wpływa na aromat i intensywność kawy. Nadaje się on szczególnie do precyzyjnego dostosowania wyniku parzenia (tzw. expert mode).

- **Krótszy czas wstępnego zaparzania:** mocniejszy i intensywniejszy smak z wyraźniej zaznaczonymi nutami kwasowości i palenia
- **Dłuższy czas wstępnego zaparzania:** łagodniejszy i słodszy smak z bardziej zrównoważonymi aromatami

W zależności od odmiany kawy i stopnia palenia preferowany czas wstępnego zaparzenia może się różnić. Dłuższy czas wstępnego zaparzenia może być szczególnie odpowiedni dla jaśniejszych stopni palenia lub kaw o bardziej owocowym charakterze. Ciemniejsze stopnie palenia często zyskują na krótszym czasie wstępnego zaparzenia. Wypróbuj różne ustawienia, aby uzyskać najlepszy wynik dostosowany do Twoich upodobań.

Jak ustawić czas wstępnego zaparzania:



7.4| TEMPERATURA

Dla każdego napoju ustawiona jest optymalna temperatura. Poziom temperatury T2 odpowiada zalecanemu standardowemu ustawieniu dla danego napoju, przy czym faktycznie stosowana temperatura może się różnić w zależności od napoju.

Za pomocą regulacji temperatury można dostosować temperaturę napoju do własnych preferencji:

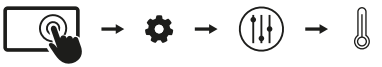
- T1: niższa temperatura
- T2: temperatura standardowa
- T3: wyższa temperatura

To ustawienie sprawdza się szczególnie dobrze, jeśli generalnie preferują Państwo napoje gorętsze lub chłodniejsze.

Wskazówka: Na rzeczywistą temperaturę napoju wpływa również temperatura używanego kubka. W przypadku gorących napojów zalecamy stosowanie podgrzanych kubków (patrz *punkt 5.3*).

Ogólne ustawienie temperatury (temperatura podstawowa)
Ogólne ustawienie temperatury obowiązuje domyślnie dla wszystkich napojów.

Aby ustawić temperaturę podstawową:



Ustawienia temperatury dla poszczególnych napojów
Dodatkowo temperaturę poszczególnych napojów można dostosować za pomocą rozszerzonych ustawień napojów. Ustawienie dla konkretnego napoju zastępuje ogólne ustawienie temperatury dla wybranego napoju.

Jak ustawić temperaturę napoju:



7.5| PROFILE I ULUBIONE PRZEPISY

Do czego służą profile?
Funkcja profilu umożliwia dostęp do spersonalizowanego obszaru, w którym można zapisywać swoje ulubione napoje. Dostęp do tej funkcji można uzyskać w dowolnym momencie za pomocą przycisków profilu na panelu sterowania.

Ulubione napoje zapisane w profilu można wywołać bezpośrednio, bez konieczności ponownego wprowadzania dokonanych ustawień. Można zapisać ustawienia dotyczące mocy, objętości, temperatury, czasu wstępnego zaparzenia lub pianki mlecznej.

W każdym profilu można zapisać ulubione przepisy oraz indywidualne ustawienia:

- Nazwa profilu
- Kolor profilu
- Szybki dostęp (przycisk profilu 1–4)
- Wyświetlanie przepisów (suwak/mozaika)
- Podświetlenie podstawy (włączone/wyłączone)
- Automatyczne włączanie za pomocą ulubionego przepisu (patrz *sekcja 7.6*)

Tworzenie i usuwanie profilu
Metoda 1: Naciśnij jeden z przycisków profilu po prawej stronie panelu sterowania [26–29]. Jeśli dla tego przycisku nie ma jeszcze przypisanego profilu, postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na panelu sterowania.

Sposób 2: Dotknij ikony profilu [👥] w lewym górnym rogu panelu sterowania, a następnie przycisku[+] (opcja dostępna, dopóki nie zostanie osiągnięta maksymalna liczba profili).

Można utworzyć maksymalnie osiem różnych profili. Aby zmienić lub usunąć profil, należy użyć *przycisk ustawień* [⚙] w tym profilu.

Tworzenie i usuwanie ulubionego przepisu
Sposób 1: Aby utworzyć przepis, w menu profilu należy kliknąć [+], a następnie postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na panelu sterowania.

Procedura 2: Po wprowadzeniu receptury należy nacisnąć następujący przycisk: [+👤]

W każdym profilu można zapisać do ośmiu skonfigurowanych przespisów.

WSKAZÓWKA

Nie można zmienić receptury podczas trwającego przygotowywania ani w menu profilu.

Wskazówka: W zintegrowanych samouczkach znajdziesz instrukcje krok po kroku dotyczące zarządzania profilami i ulubionymi przepisami.

Jak uzyskać dostęp do samouczków:



7.6| FUNKCJA AUTO-START

Jak działa funkcja automatycznego uruchamiania?
Dzięki funkcji automatycznego uruchamiania można ustawić automatyczny czas włączania dla zapisanych, ulubionych przepisów w profilach.

O wybranej godzinie urządzenie włącza się automatycznie, rozgrzewa się i wyświetla wybrany ulubiony przepis bezpośrednio na panelu sterowania. Następnie napój można natychmiast przygotować jednym dotknięciem, korzystając z zapisanych ustawień.

W każdym profilu można zapisać dwa czasy automatycznego uruchamiania, z których każdy jest powiązany z jednym ulubionym napojem:

- W dni powszednie
- W weekend

Funkcja automatycznego uruchamiania nadaje się szczególnie do napojów, które są regularnie przygotowywane o określonej porze dnia.

Aby skonfigurować funkcję automatycznego uruchamiania:
1| Otwórz wybrany profil i przejdź do ustawień profilu.



2| Wybierz funkcję automatycznego startu.

3| Wybierz, czy ustawienie ma obowiązywać w dni powszednie, czy w weekendy. Ustal żądaną godzinę. Wybierz zapisany ulubiony przepis.

Wskazówka: Należy pamiętać, że po włączeniu urządzenia może zostać uruchomiony automatyczny cykl płukania. W razie potrzeby funkcję tę można dostosować w ustawieniach (patrz *sekcja 7.7*).

7.7| OGÓLNE USTAWIENIA URZĄDZENIA

Za pomocą menu ustawień można zarządzać dodatkowymi funkcjami i ustawieniami urządzenia.

W tym celu należy nacisnąć ikonę koła zębatego [⚙] po lewej stronie panelu sterowania [21].

Dostępne są następujące pozycje menu:

- **Parametry:** Ogólne ustawienia urządzenia i napojów
- Informacje: statystyki napojów (przygotowane napoje, liczba zrealizowanych receptur)
- **Pomoc i samouczki:** Wbudowane filmy instruktażowe dotyczące obsługi i konserwacji urządzenia

Poniżej wymieniono dostępne główne ustawienia:

Data	Należy ustawić datę, zwłaszcza w przypadku korzystania z filtra wody.
Godzina	Można wybrać wyświetlanie czasu w formacie 12- lub 24-godzinnym.
Język	Można dokonać wyboru spośród wyświetlanych języków.
Jednostka miary	Można ustawić ml lub oz jako jednostkę miary.
Jasność panelu sterowania	Można dostosować jasność panelu sterowania zgodnie z własnymi preferencjami.
Twardość wody	Twardość wody można ustawić w zakresie od 0 do 4 (*punkt 4.3*).
Automatyczne wyłączanie	Można ustawić, po jakim czasie urządzenie ma się automatycznie wyłączyć (czas bezczynności). Ta funkcja pozwala zmniejszyć zużycie energii elektrycznej. Aby oszczędzać energię, należy włączyć automatyczne wyłączanie urządzenia (wyłączenie po 5/15/30/60/90 minutach od ostatniej czynności urządzenia). **Aby zaoszczędzić jak najwięcej energii elektrycznej, należy ustawić automatyczne wyłączanie na najkrótszy czas (5 minut). Ponadto** można również przywrócić ustawienia fabryczne.
Automatyczne płukanie	Można włączyć lub wyłączyć automatyczne płukanie wylotu kawy podczas uruchamiania urządzenia (nie dotyczy przygotowywania herbaty). Automatyczne płukanie wspomaga higienę systemu kawy i przyczynia się do wstępnego podgrzania urządzenia przed przygotowaniem napoju.
Oświetlenie podstawy	Oświetlenie podstawy można dostosować do własnych preferencji lub wyłączyć. To ustawienie działa niezależnie od konkretnych ustawień w poszczególnych profilach.
Wyświetlacz	Wybierz, czy ekran ma być wyświetlany w formie suwaka, czy w układzie mozaikowym.
Wstępne zaparzanie	Można ustawić, jak długo woda ma zwilżać zmieloną kawę (patrz *sekcja 7.3*)
Rodzaj ziaren	Ta funkcja pozwala wybrać rodzaj ziaren, którymi chcesz napełnić urządzenie (patrz *sekcja 7.2*).
Resetowanie urządzenia	Resetowanie urządzenia spowoduje usunięcie Twoich ustawień i dostosowań oraz zastąpienie ich ustawieniami domyślnymi. Twoje ulubione napoje również zostaną przywrócone do pierwotnych wersji.

Za pomocą przycisku ⍂ można opuścić menu ustawień. Po odłączeniu wtyczki sieciowej należy ponownie wprowadzić ustawienia.

8| CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

	 Można myć w zmywarce	 Można płukać pod bieżącą wodą	 Czyścić wilgotną ściereczką	 Czyścić suchą ściereczką / pędzelkiem
Obudowa urządzenia i wyświetlacz [25]	–	–	✓	✓
Pojemnik na ziarna kawy [11]	–	–	–	✓
Zbiornik na wodę z pokrywką [5]	–	✓	✓	✓
Taca ociekowa i kratka [4+8]	✓	✓	✓	✓
Pojemnik na fusy [13]	–	✓	✓	✓
Moduł One Touch Cappuccino [9]	✓	✓	✓	✓
Wąż do mleka [18]	–	✓	–	–
Zbiornik na mleko [20]	✓	✓	✓	✓

Odpowiednia pielęgnacja pozwala zachować wysoką jakość napojów i zapewnia długotrwałą, niezawodną pracę urządzenia.

Ze względów higienicznych zalecamy wykonywanie codziennej konserwacji zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi oraz uruchomienie automatycznego programu płukania przed pierwszym użyciem.

Powyższy przegląd pokazuje, w jaki sposób można wyczyścić poszczególne elementy. Ponadto ekspres WMF Perfection wspiera użytkownika automatycznymi programami czyszczenia i konserwacji oraz krok po kroku prowadzi przez niezbędne czynności.

UWAGA

Należy używać wyłącznie miękkich gąbek lub szczotek. Środki czyszczące o działaniu ściernym oraz drapiące przybory czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

UWAGA

Należy również przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia i konserwacji zawartych w poniższych sekcjach, a także korzystać z automatycznych programów czyszczących urządzenia.

WSKAZÓWKA

Aby wspomóc utrzymanie wydajności i żywotności urządzenia, zalecamy stosowanie tabletek czyszczących WMF Perfection, filtrów do wody WMF Perfection oraz płynnego odkamieniacza premium WMF Perfection. Produkty te są dostępne na stronie wmf.com lub u autoryzowanych sprzedawców.

8.1| POJEMNIK NA FUSY

Pojemnik na fusy [9] zbiera fusy powstające podczas parzenia.

Kiedy należy opróżnić pojemnik na fusy?
Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Pojemnik można również opróżnić, zanim pojawi się odpowiedni komunikat. Należy jednak upewnić się, że urządzenie jest włączone, aby mogło zarejestrować opróżnienie pojemnika.

UWAGA

Jeśli pojemnik na fusy nie będzie opróżniany regularnie i zgodnie z instrukcją, może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Tacę ociekową należy opróżniać jednocześnie z pojemnikiem na fusy (patrz *sekcja 8.2*).

Czyszczenie pojemnika na fusy
Ze względów higienicznych zalecamy codzienne czyszczenie pojemnika na fusy z kawy za pomocą gąbki i odrobiny mydła pod gorącą wodą. Przed ponownym włożeniem pojemnika należy go całkowicie wysuszyć.

UWAGA

Nie wkładać pojemnika na fusy do zmywarki.

Jeśli urządzenie wyświetli komunikat o konieczności opróżnienia pojemnika na fusy po rozpoczęciu przygotowywania napoju, upewnij się, że pojemnik na fusy i tacka ociekowa zostały ponownie prawidłowo zamontowane po czyszczeniu. Urządzenie automatycznie wznowi następnie przygotowywanie napoju.

8.2| TACA OCIEKOWA

W tacce ociekowej [13] gromadzą się resztki wody i kawy powstające podczas i po przygotowaniu napoju.

Taca ociekowa musi być zawsze zamontowana oraz regularnie opróżniana i czyszczona.

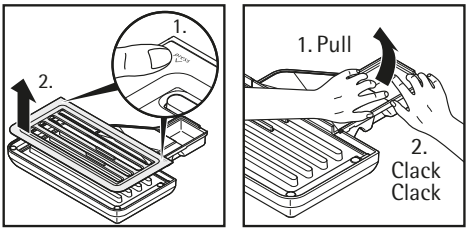
Kiedy należy opróżnić tacę ociekową?
Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat lub gdy wskaźnik poziomu wody [12] wskazuje górną pozycję. Tackę ociekową można opróżnić w dowolnym momencie, nawet przed pojawieniem się komunikatu.

Zalecamy regularne płukanie i osuszanie tacy ociekowej.

Czyszczenie tacy ociekowej
Ponieważ taca ociekowa ma kontakt z resztkami kawy i mleka, ze względów higienicznych zalecamy codzienne całkowite rozłożenie jej na części i umycie wszystkich elementów gąbką pod gorącą wodą.

Przed ponownym zamontowaniem należy pozostawić poszczególne elementy do całkowitego wyschnięcia.

W celu wyczyszczenia pokrywę można zdjąć, mocno pociągając za zaznaczony obszar.



8.3| ZBIORNIK NA WODĘ

Tylko przy wysokiej jakości wody i odpowiedniej higienie kawa może w pełni rozwinąć swój aromat. Dlatego zalecamy używanie wyłącznie świeżej wody oraz czyszczenie zbiornika na wodę [8] przed każdym napełnieniem za pomocą miękkiej gąbki lub szczotki do butelek pod gorącą wodą. Przed ponownym zamontowaniem należy pozostawić zbiornik na wodę do wyschnięcia na powietrzu.

8.4| POJEMNIK NA ZIARNA KAWY

Ziarna kawy mogą pozostawiać w pojemniku tłuste osady, które mogą negatywnie wpływać na smak i aromat kawy.

Należy regularnie czyścić pojemnik na ziarna kawy suchą, miękką ściereczką. Nie należy używać wody, ponieważ wilgoć może uszkodzić młynek. Przed czyszczeniem pojemnika na ziarna kawy należy wyłączyć urządzenie.

UWAGA

Nie należy czyścić pojemnika wodą, ponieważ woda w pojemniku na ziarna kawy może spowodować uszkodzenie urządzenia.

8.5| SYSTEM MLECZNY

UWAGA

Aby zapewnić optymalną higienę i stałą jakość pianki mlecznej, zalecamy codzienne czyszczenie systemu mlecznego.

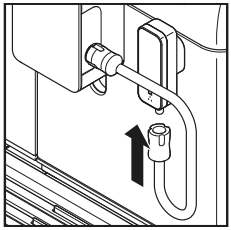
Poniższy przegląd przedstawia zalecane czynności czyszczenia poszczególnych elementów systemu mlecznego:

KONSERWACJA	KIEDY?	OBJAŚNIENIE	POTRZEBNE PRZYBORY
Automatyczne czyszczenie układu mlecznego (Click&Clean) 55 s/95 ml	Po każdym przygotowaniu napoju z mlekiem lub gdy pojawi się odpowiedni komunikat	Do automatycznego czyszczenia układu mlecznego (w tym węża mlecznego i przyłącza). Program czyszczenia można uruchomić w dowolnym momencie z poziomu menu czyszczenia.	–
Ręczne czyszczenie zbiornika na mleko 30 s	Po każdym użyciu lub po opróżnieniu pojemnika	Zalecamy czyszczenie po każdym użyciu gorącą wodą i płynem do mycia naczyń. Zbiornik na mleko [20] bez pokrywki włożyć do zmywarki.	Gorąca woda, płyn do mycia naczyń, zmywarka
Ręczne mycie dyszy do mleka 30 s	Po każdym użyciu	Usuwa pozostałości mleka z dyszy do mleka [19].	Gorąca woda, szczotka do czyszczenia [33]
Ręczne czyszczenie modułu One Touch Cappuccino 5 min	W dowolnym momencie lub po wyświetleniu odpowiedniego komunikatu	Rozmontowanie i wyczyszczenie modułu One Touch Cappuccino [2] w celu zachowania stałej jakości pianki mlecznej. Zobacz instrukcje na *rys. A1–A5 w załączniku.*	Igła czyszcząca [1]

Automatyczne czyszczenie systemu mlecznego (Click&Clean)
Funkcja Click&Clean pozwala na skuteczne, łatwe i szybkie czyszczenie układu mlecznego. Dzięki temu wąż mleczny, moduł One Touch Cappuccino oraz wewnętrzne przewody mleczne są szybko i łatwo przepłukiwane. Lanca do mleka nie jest przy tym czyszczona i należy ją wyczyścić osobno.

1| Pozostawić wąż do mleka [17] podłączony do modułu One Touch Cappuccino.

2| Podłącz drugi, wolny koniec węża do mleka (bez dyszy) do wylotu Click&Clean [16].



3| Umieść naczynie (ok. 600 ml) pod wylotem, a następnie uruchom cykl czyszczenia. Podczas tego cyklu gorąca woda przepływa na przemian przez blok One Touch Cappuccino i wylot Click&Clean, aby usunąć resztki mleka z systemu.

WSKAZÓWKA

Ze względów higienicznych oraz w celu zapewnienia stałej jakości pianki mlecznej zalecamy wymianę węża do mleka [18] i plastikowej dyszy [17] mniej więcej co trzy miesiące. Akcesoria te są dostępne w autoryzowanym serwisie WMF.

8.6| AUTOMATYCZNE PROGRAMY CZYSZCZENIA

Urządzenie wspiera użytkownika dzięki automatycznym programom czyszczenia i konserwacji. Gdy tylko konieczne będzie czyszczenie, na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Urządzenie automatycznie określa potrzebę czyszczenia na podstawie faktycznego użytkowania. Dlatego też częstotliwość czyszczenia może się różnić w zależności od rodzaju i liczby przygotowywanych napojów.

Programy czyszczenia można również uruchomić ręcznie w dowolnym momencie (z wyjątkiem odkamieniania).

Urządzenie przeprowadzi Państwa krok po kroku przez dany proces.

Jak uzyskać dostęp do menu czyszczenia:



UWAGA

Program czyszczenia nie musi być uruchomiony natychmiast po wyświetleniu odpowiedniego komunikatu, jednak nie należy zbyt długo zwlekać z jego wykonaniem. Jeśli czyszczenie zostanie odłożone, ostrzeżenie będzie wyświetlane do momentu wyczyszczenia urządzenia.

Jeśli podczas trwania programu czyszczenia lub konserwacji nastąpi przerwa w zasilaniu, program uruchomi się ponownie po ponownym włączeniu urządzenia. Tego procesu nie można odłożyć na później.

Poniższy przegląd opisuje dostępne programy i ich przeznaczenie:

KONSERWACJA	KIEDY?	OBJAŚNIENIE	POTRZEBNE PRZYBORY
Płukanie układu kawowego 45 s/25 ml	W dowolnym momencie lub po 2 dniach nieużywania	Płukanie obieg kawy w urządzeniu. W procesie tym wykorzystywana jest wyłącznie gorąca woda. Dzięki temu zapewniony jest autentyczny smak napojów kawowych.	–
Płukanie układu do parzenia herbaty 25 s/40 ml	w dowolnym momencie	Płukanie gorącą wodą w celu zachowania autentycznego smaku napoju herbacianego.	–
Czyszczenie systemu kawowego 13 min/600 ml	w dowolnym momencie lub po wyświetleniu odpowiedniego komunikatu	Czyszczenie i odtłuszczanie systemu parzenia kawy w urządzeniu. Zapewnia zachowanie optymalnego aromatu napojów. Zobacz instrukcje na *rys. B1–B9 w załączniku z ilustracjami.*	1 tabletka czyszcząca
Odkamienianie 20 min/maks. 1400 ml.	Po wyświetleniu odpowiedniego komunikatu na panelu sterowania lub w dowolnym momencie, a także. po każdych 60 napojach z gorącą wodą / mlekiem lub po 600 napojów kawowych	Usuwa osady wapienne i inne zanieczyszczenia, które mogą negatywnie wpływać na smak kawy, oraz zapewnia długotrwałą, niezawodną pracę urządzenia. Funkcja ta staje się dostępna dopiero wtedy, gdy urządzenie na podstawie intensywności użytkowania wykryje potrzebę odkamieniania. Zobacz instrukcje na *rys. C1–C29 w załączniku z ilustracjami.*	1 dawka środka odkamieniającego

9| POMOC W PRZYPADKU USTEREK

OSTRZEŻENIE

Naprawy okablowania i prace przy elementach elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Nieprzestrzeganie tych instrukcji stwarza zagrożenie życia w wyniku porażenia prądem. Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono widocznie uszkodzone!

DZIAŁANIE	PROBLEM	DZIAŁANIA, KTÓRE NALEŻY PODJĄĆ
Ogólne zasady eksploatacji	Urządzenie sygnalizuje usterkę, oprogramowanie zawiesza się lub urządzenie nie działa.	Wyłączyć maszynę i odłączyć ją od zasilania, wyjąć filtr, odczekać minutę i ponownie włączyć maszynę. Aby włączyć, należy przytrzymać przycisk włączania/wyłączania.
	Urządzenie nie włącza się po naciśnięciu przycisku ON/OFF.	Sprawdzić bezpieczniki i gniazdka. Upewnić się, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazdka.
	Awaria zasilania podczas cyklu zaparzania.	Urządzenie uruchomi się automatycznie po przywróceniu zasilania. W razie potrzeby postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na panelu sterowania.
	Na urządzeniu pojawia się komunikat z prośbą o wyjęcie wtyczki zasilającej i ponowne jej podłączenie.	Odłącz wtyczkę zasilającą, wyjmij filtr do wody i podłącz wtyczkę ponownie po około 20 sekundach. Jeśli komunikat nadal się wyświetla, skontaktuj się z serwisem WMF.
Użytkowanie	Nietypowe odgłosy dochodzące z młynka.	Prawdopodobnie w mechanizmie mielącym znajdują się ciała obce. Najpierw spróbuj wyczyścić go odkurzaczem. W przeciwnym razie skontaktuj się z serwisem WMF.
	Regulacja stopnia zmielenia działa z trudem.	Stopień zmielenia należy regulować wyłącznie przy uruchomionym mechanizmie mielącym.
	Urządzenie nie przygotowuje kawy ani innego wybranego napoju.	Podczas przygotowywania napoju wykryto problem. Urządzenie zostało automatycznie zrestartowane i jest teraz gotowe do nowego cyklu.
	W pojemniku na ziarna kawy znajduje się mielona kawa zamiast całych ziaren.	Wyssać zmieloną kawę z pojemnika na ziarna kawy za pomocą odkurzacza. Do pojemnika na ziarna kawy należy wkładać wyłącznie ziarna kawy, a nie inne produkty (np. przyprawy).
	Wyświetla się komunikat o konieczności uzupełnienia ziaren kawy, mimo że w pojemniku nadal znajdują się ziarna.	Otworzyć pokrywę i ręcznie wymieszać ziarna. Należy unikać stosowania trudnych do zmielenia, oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych ziaren kawy.

DZIAŁANIE	PROBLEM	DZIAŁANIA, KTÓRE NALEŻY PODJĄĆ
	Pod ekspresem znajduje się woda.	Po zaparzeniu kawy odczekaj jeszcze 15 sekund, aż urządzenie prawidłowo zakończy cykl, a dopiero potem wyjmij zbiornik na wodę. Upewnij się, że tacka ociekowa jest prawidłowo umieszczona pod urządzeniem. Nawet gdy urządzenie nie jest używane, tacka ociekowa powinna zawsze znajdować się na swoim miejscu. Nie wyjmuj tacki ociekowej podczas trwającego cyklu.
	Po wyłączeniu urządzenia z wylewki kawy i modułu One Touch Cappuccino wypływa ciepła woda.	W zależności od przygotowywanego napoju urządzenie może po wyłączeniu przeprowadzić automatyczny cykl płukania, aby zapobiec zatykaniu się przewodów. Ten cykl płukania trwa tylko kilka sekund i kończy się automatycznie.
	Mleko lub woda nie wpływają prawidłowo do filiżanki (filiżanek).	Należy upewnić się, że moduł One Touch Cappuccino[2] jest prawidłowo ustawiony i wyczyszczony.
	Resztki mleka w napoju Americano lub gorącej wodzie.	Przed przygotowaniem napoju należy przepłukać układ mleczny lub zdemontować i wyczyścić akcesoria modułu One Touch Cappuccino.
Przygotowywanie napojów	Espresso lub kawa nie są wystarczająco gorące.	Przed przygotowaniem kawy należy przepłukać układ kawy. W menu dodatkowym lub w ustawieniach zwiększ temperaturę kawy. Przed przygotowaniem napoju podgrzej filiżankę, przepłukując ją gorącą wodą. Dostosuj rozmiar filiżanki do wielkości wybranego napoju. W przeciwnym razie podgrzej filiżankę, przepłukując ją za pomocą funkcji gorącej wody One Touch.
	Kawa jest zbyt jasna lub zbyt słaba.	Należy unikać stosowania ziaren kawy oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych. Należy upewnić się, że ziarna kawy prawidłowo przechodzą przez młynek i nie blokują czujnika. Należy zmniejszyć objętość wybranego napoju i zwiększyć jego moc. Przesunąć suwak regulacji stopnia zmielenia w lewo, aby uzyskać drobniej zmieloną kawę. Przygotować napój w dwóch cyklach, korzystając z funkcji podwójnego zaparzenia.
	Kawa wypływa zbyt wolno.	Ustawić młynek na grubszy stopień mielenia (w zależności od używanej odmiany kawy). Przeprowadź jeden lub więcej cykli płukania. Wyczyść urządzenie *(patrz sekcja 8). Wymień* filtr do wody.
	Herbata nie jest wystarczająco gorąca lub jest zbyt gorąca.	Zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gorącej wody w ustawieniach.

DZIAŁANIE	PROBLEM	DZIAŁANIA, KTÓRE NALEŻY PODJĄĆ
	Kawa Cold Brew jest zbyt ciepła lub początkowo wypływa z wylewki jako ciepła.	W przypadku receptur cold brew na początku przygotowywania następuje krótkie wstępne zaparzenie gorącą wodą w celu uwolnienia aromatu. Na początku przygotowywania napój wypływa z wylewki najpierw jako ciepły. W dalszym przebiegu przygotowywania temperatura spada. Ostateczna temperatura napoju zostanie osiągnięta dopiero po zakończeniu przygotowywania poprzez dodanie zalecanej ilości kostek lodu. Ta metoda przygotowywania pozwala uzyskać aromatyczny napój Cold Brew bez długiego czasu ekstrakcji. Należy używać zalecanej ilości kostek lodu. Aby uzyskać optymalne wyniki, zalecamy stosowanie kostek lodu o standardowych wymiarach (ok. 4 × 2,5 × 2,2 cm).
Napoje z pianką mleczną	Moduł One Touch Cappuccino nie zasysa mleka. Blok One Touch Cappuccino wytwarza niewiele pianki mlecznej lub nie wytwarza jej wcale, albo mleko nie przepływa prawidłowo.	a) Jeśli używasz urządzenia po raz pierwszy, może być konieczne przygotowanie kilku (od 5 do 10) napojów z mlekiem lub wykonanie czynności opisanych poniżej w sekcji „Z systemu mlecznego nie wydobywa się para ani piana mleczna", zanim uzyskasz zadowalający efekt końcowy. b) Przeprowadź ręczne, dogłębne czyszczenie systemu mlecznego. Więcej informacji znajdziesz w *sekcji 8.5 „Konserwacja systemu mlecznego*". Resztki mleka mogą utrudniać przepływ mleka i pogarszać jakość pianki mlecznej. c) Sprawdź, czy elementy systemu mlecznego są prawidłowo złożone i podłączone: moduł One Touch Cappuccino [2] jest prawidłowo osadzony i podłączony do urządzenia. Wąż do mleka [18] jest prawidłowo podłączony do modułu One Touch Cappuccino [2] i nie jest zagięty ani zatkany. Dysza do mleka [19] jest prawidłowo podłączona do węża do mleka i całkowicie zanurzona w mleku. Jeśli wykonałeś opisane powyżej czynności, a akcesoria nadal nie działają, skontaktuj się z serwisem WMF.
	Przepływ mleka w urządzeniu wydaje się być całkowicie lub częściowo zablokowany lub zatkany.	Przeprowadź ręczne czyszczenie modułu One Touch Cappuccino zgodnie z *sekcją 8.5 „Konserwacja systemu mlecznego* ". Poszczególne kroki przedstawiono na *rys. A1–A15 w załączniku z ilustracjami* .

DZIAŁANIE	PROBLEM	DZIAŁANIA, KTÓRE NALEŻY PODJĄĆ
	Z systemu mlecznego nie wydobywa się para ani piana mleczna.	Najpierw sprawdź, czy dysza parowa jest drożna. Zobacz „Przepływ mleka w ekspresie wydaje się całkowicie lub częściowo zatkany". Jeśli w ten sposób nie uda się rozwiązać problemu: opróżnij zbiornik na wodę i tymczasowo wyjmij filtr wody. Napełnij zbiornik na wodę wodą mineralną o wysokiej zawartości wapnia (> 100 mg/l). Wykonaj kolejno od 5 do 10 cykli parowych do pojemnika. Ponownie załóż filtr wody. Napełnij zbiornik na wodę wodą z kranu.
Korzystanie z funkcji konserwacyjnej	Urządzenie nie wyświetla komunikatu o konieczności odkamieniania.	Częstotliwość odkamieniania zależy od intensywności użytkowania urządzenia. Wezwanie do odkamieniania pojawia się w zależności od potrzeb po 60 napojach z gorącą wodą lub mlekiem lub po 600 napojach kawowych. Zapewnia to konserwację dostosowaną do potrzeb i przyczynia się do długotrwałej ochrony urządzenia.
	Podczas odkamieniania przepływ przez dyszę do kawy jest niewielki.	Podczas odkamieniania w urządzeniu przebiega kilka procesów, przy czym na dyszy nie występuje stały przepływ.
	W tacce ociekowej zgromadziły się fusy z kawy.	W tacce ociekowej może osadzać się niewielka ilość zmielonej kawy. Urządzenie zostało zaprojektowane w taki sposób, aby nadmiar zmielonej kawy był wypompowywany, co pozwala na utrzymanie drożności przepływu.
	Pojemnik na fusy został opróżniony, ale komunikat nadal wyświetla się na panelu sterowania.	Włóż pojemnik na fusy z powrotem na miejsce i postępuj zgodnie z instrukcją wyświetlaną na panelu sterowania. Przed ponownym włożeniem odczekaj co najmniej 6 sekund.
	Zbiornik na wodę został napełniony, ale komunikat nadal jest wyświetlany na panelu sterowania.	Być może w zbiorniku nie ma wystarczającej ilości wody, przez co urządzenie nie wykrywa jej poziomu. Napełnij zbiornik wody do pełna. Upewnij się, że zbiornik na wodę jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu. Pływak na dnie zbiornika powinien swobodnie się poruszać. Sprawdź pływak i w razie potrzeby go poluzuj.
Jeśli nadal występuje jedna z opisanych powyżej usterek, WMF.		**prosimy o kontakt z działem obsługi klienta**

10| DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe: 220–240 V~ 50 Hz
Pobór mocy: Podczas pracy 1550 W
Klasa ochrony: I

Informacje techniczne dotyczące trybów pracy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826:

TRYB	ZUŻYCIE ENERGII (WATY)	OKRES (MINUTY)
Wyłączony	0,3	5
Tryb gotowości	–	–
Tryb gotowości z dodatkowymi informacjami	–	–
Tryb gotowości w sieci	–	–

CE Urządzenie jest zgodne z dyrektywami europejskimi 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE oraz 2009/125/UE.

Chrońmy środowisko



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

ⓘ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.

➲ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Ekologiczna utylizacja To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz 11688) z symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Zastrzega się prawo do zmian bez powiadomienia.

RO

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

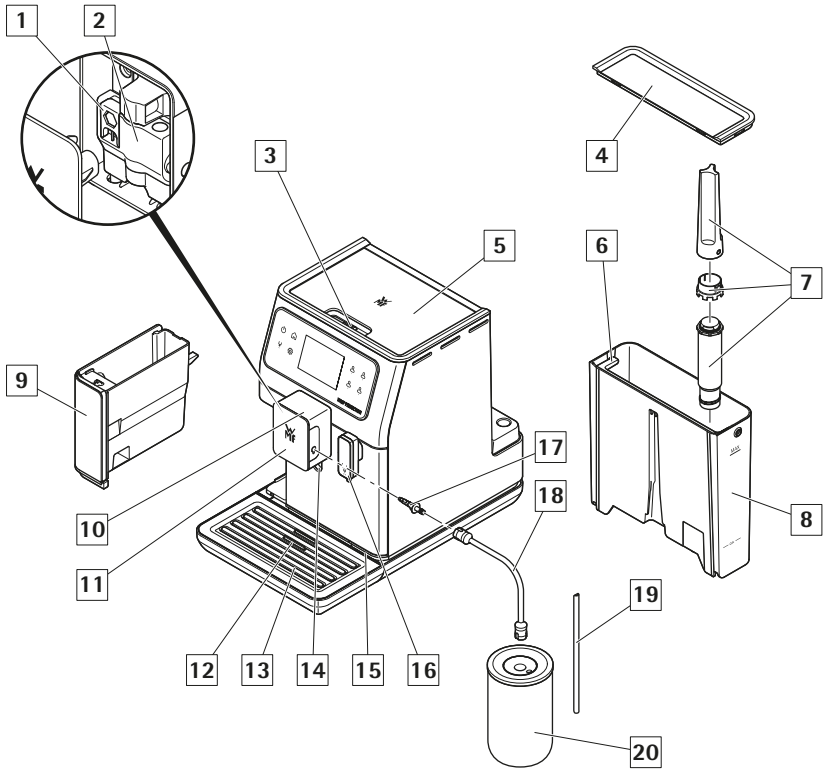
1	Prezentare generală a componentelor	217
2	Explicația simbolurilor	219
3	Înainte de utilizare	219
4	Prima punere în funcțiune	221
5	Înainte de prepararea băuturilor	223
6	Prepararea băuturilor	225
7	Alte setări și personalizări	230
8	Curățare și întreținere	235
9	Asistență în caz de defecțiuni	240
10	Date tehnice	244

WMF PERFECTION 600XT-SERIES

ESPRESSOR AUTOMAT DE CAFEA

Felicitări! Acum sunteți mândrul proprietar al unei mașini automate de cafea WMF Perfection.

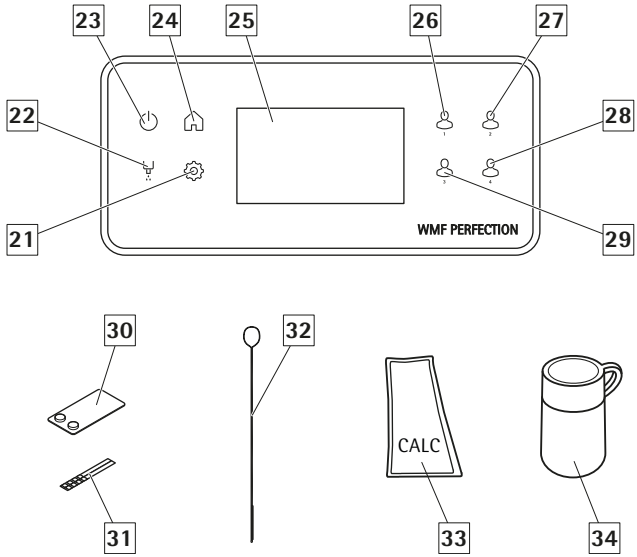
Vă dorim să vă bucurați de o cafea relaxantă timp de mulți ani cu mașina de cafea complet automată WMF Perfection.



1| PREZENTARE GENERALĂ A COMPONENTELOR

1.1| COMPONENTE

1 Scule de demontare + ac de curățare
2 Bloc pentru One Touch Cappuccino
3 Pâlnie pentru tableta de curățare
4 Capacul rezervorului de apă
5 Capac pentru rezervorul de boabe de cafea
6 Mânerul rezervorului de apă
7 Sistem de filtrare Aqua cu instrument de montare
8 Rezervor de apă
9 Recipient pentru zaț de cafea
10 Gura de scurgere a cafelei reglabilă pe înălțime
11 Capac detașabil pentru gura de scurgere
12 Indicator de nivel al apei în tava de scurgere
13 Grătar de scurgere și tavă de scurgere detașabilă
14 Lumină LED pentru cești
15 Iluminare ambientală cu LED
16 Ieșire duză Click&Clean
17 Conector pentru furtunul de lapte
18 Furtun pentru lapte
19 Lance pentru lapte
20 Recipient pentru lapte + capac
21 Buton tactil pentru setări
22 Buton tactil pentru apă fierbinte și Click&Clean
23 Buton tactil pentru pornire/oprire
24 Buton tactil pentru ecranul de pornire
25 Ecran central cu panou de comandă tactil
26 Profilul 1
27 Profilul 2
28 Profilul 4
29 Profilul 3
30 Tablete de curățare
31 Benzi pentru măsurarea durității apei
32 Perie de curățare pentru lancea de lapte
33 Decalcifiant lichid
34 Cana termică To-Go (în funcție de model)



1.2| DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

TASTĂ	DESCRIERE/FUNCȚIE
	Pornirea și oprirea aparatului. Pentru a porni aparatul, trebuie apăsat acest buton.
	Tasta pentru meniul principal. Revenire la meniul principal.
	Setări: Încercați-le! Astfel vă creați o experiență de utilizare personalizată.
	Apă fierbinte pentru clătire, preîncălzirea ceștii sau pentru a obține direct apă fierbinte.
	Reveniți la ecranul anterior.
>>	Continuați cu pasul următor: de exemplu, dacă preparați un cappuccino, utilizați această tastă pentru a trece de la prepararea laptelui la cea a espresoului.
	Derulați în sus în meniu/măriți valoarea parametrului selectat. Derulați în jos în meniu/micșorați valoarea parametrului selectat.
	Cu ajutorul butonului + puteți prepara una sau două cești pe aparatul dumneavoastră.
OK	Confirmați selecția.
START	Porniți selecția.
STOP	Opriți selecția.
	Tastele de profil din partea dreaptă a panoului de comandă.
	Taste de profil în partea stângă sus a panoului de comandă.
	Tasta pentru meniul contextual; funcția depinde de vizualizarea activă (setări avansate pentru rețete, setări de profil etc.).

1.3| SETĂRI DE ILUMINARE

Informații privind iluminarea de fundal a tastelor
- Dacă o tastă nu este iluminată, funcția corespunzătoare nu este disponibilă.
- Dacă este slab iluminată, funcția este disponibilă și poate fi selectată.
- În timp ce funcția selectată este executată, tasta luminează puternic.

Informații privind efectele luminoase de la baza mașinii [15]
- În timpul funcționării, baza aparatului este puternic iluminată.
- Când aparatul este oprit, iluminarea bazei se stinge.
- În timpul preparării unei băuturi, intensitatea luminii bazei este redusă.
- Atunci când indicatorul luminos clipește, utilizatorul trebuie să efectueze o acțiune pentru a încheia procesul în curs.
- Toate informațiile generale, precum avertismentele, sunt afișate pe panoul de comandă [25].
- Iluminarea LED de la baza aparatului poate fi pornită sau oprită, conform instrucțiunilor din *secțiunea 7.7* .

NOTĂ

Acest produs conține o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică D. Vă rugăm să rețineți că elementul luminos inclus în produs nu este destinat iluminării. Sursa de lumină poate fi înlocuită de personalul de service autorizat.

Informații privind lumina de la gura de scurgere a cafelei a aparatului [14]
Lumina de la gura de evacuare a cafelei se aprinde automat imediat ce se prepară o băutură.

2| EXPLICAȚIA SIMBOLURILOR

Informațiile importante din acest manual de utilizare sunt marcate cu simboluri și cuvinte de avertizare:

AVERTISMENT indică o situație periculoasă care poate duce la vătămări grave.

ATENȚIONARE indică o situație potențial periculoasă, care poate duce la leziuni minore sau ușoare.

ATENȚIE indică o situație care poate duce la pagube materiale.

NOTĂ oferă informații suplimentare privind utilizarea în siguranță a produsului.

Simboluri: Respectați și urmați indicațiile.

3| ÎNAINTE DE UTILIZARE

NOTĂ

Citiți cu atenție manualul de utilizare. Păstrați manualul de utilizare cu grijă într-un loc sigur pentru a-l putea consulta ulterior și transmiteți-l împreună cu aparatul viitorilor utilizatori. Manualul conține informații importante privind funcționarea, curățarea și întreținerea aparatului.

Aparatul trebuie utilizat numai în scopul prevăzut și în conformitate cu manualul de utilizare. Respectați întotdeauna instrucțiunile de siguranță atunci când utilizați aparatul. O utilizare necorespunzătoare poate duce la deteriorarea acestuia. Nu ne asumăm răspunderea pentru eventualele daune rezultate din nerespectarea instrucțiunilor de utilizare. Vă rugăm să consultați condițiile de garanție.

Înainte de montare și de prima utilizare a aparatului, îndepărtați complet toate foliile de protecție și toate autocolantele existente. Nu trebuie să rămână resturi de ambalaj pe și în interiorul aparatului. Curățați părțile detașabile care intră în contact cu alimentele, conform *secțiunii 8 Curățare și întreținere*.

Vă rugăm să păstrați cu grijă ambalajul original (inclusiv piesele de fixare). Acesta oferă cea mai bună protecție pentru aparatul dumneavoastră în cazul unui transport viitor. Depozitați ambalajul într-un loc uscat și răcoros, pentru a se menține în stare impecabilă.

Verificați dacă aparatul și accesoriile sunt complete și nu prezintă deteriorări. Dacă lipsesc piese sau aparatul este deteriorat, nu îl puneți în funcțiune, ci contactați serviciul de asistență pentru clienți. Datele de contact corespunzătoare le găsiți în garanție.

NOTĂ

Mașina dvs. automată de cafea WMF a fost testată înainte de expediere cu apă și boabe de cafea. În ciuda curățării minuțioase efectuate după teste, pot fi vizibile, izolat, resturi de cafea, picături de apă sau pete de apă. De asemenea, este posibil ca, din cauza materialului de protecție, să se fi depus puțin praf pe mașină. Acest lucru nu reprezintă un defect și nu afectează funcționarea mașinii. Vă recomandăm să curățați temeinic aparatul cu o cârpă înainte de prima utilizare.

Pe lângă acest manual de utilizare, vă invităm să vizionați videoclipurile noastre cu instrucțiuni. Le puteți găsi la adresa **https://link.wmf.com/upg4t9** sau scanând următorul cod QR:

De asemenea, în meniul de setări al aparatului dumneavoastră veți găsi tutoriale integrate și salvate. Acestea vă ghidează pas cu pas prin prepararea băuturilor, gestionarea preferințelor dumneavoastră și întreținerea aparatului.

Iată cum puteți accesa tutorialele:



Lista tutorialelor disponibile

- **Cum să vă preparați băuturile**
  - Pregătirea băuturilor pe bază de cafea
  - Pregătirea unei băuturi cu lapte
  - Două băuturi simultan
  - Pregătirea băuturilor Cold Brew
- **Cum să vă gestionați profilul**
  - Acces la favoritele dvs.
  - Adăugarea băuturilor la profiluri
  - Organizarea favoritelor
  - Eliminarea favoritelor
- **Cum întrețineți aparatul**
  - Clătiți sistemul de cafea
  - Curățare
  - Decalcifierea
  - Curățarea sistemului de lapte (Click&Clean)

4| PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

4.1| ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1| Despachetați cu grijă aparatul și toate accesoriile și asigurați-vă că toate componentele și accesoriile sunt prezente și intacte.

2| Înainte de utilizarea aparatului, îndepărtați toate materialele de ambalare.

3| Curățați aparatul, componentele și accesoriile înainte de prima utilizare, precum și după o perioadă îndelungată de depozitare, conform descrierii din *secțiunea 8* .

4.2| ASAMBLAREA APARATULUI

AVERTISMENT

Conectați aparatul la o priză cu împământare de 230 V. În caz contrar, există riscul de răniri mortale prin electrocutare! Respectați instrucțiunile de siguranță!

Așezați mașina pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură. Asigurați-vă că există o distanță suficientă față de stropi de apă și surse de căldură. Mașina degajă căldură, de aceea asigurați o ventilație adecvată. Nu așezați mașina pe suprafețe de marmură sau similare. Îndepărtați folia de protecție de pe panoul de comandă [25].

Informații privind tava de scurgere
Tava de scurgere [13] colectează resturile de apă sau cafea care se scurg din aparat în timpul sau după prepararea băuturii. Tava de scurgere trebuie să rămână întotdeauna instalată și să fie golită regulat.

Pornirea aparatului
Porniți aparatul apăsând butonul de pornire/oprire [23]. Pe panoul de comandă se afișează *logo-ul WMF* . Urmați instrucțiunile afișate de aparat.

Configurarea inițială
La prima utilizare a aparatului, vi se va solicita să efectuați diverse setări. Urmați pur și simplu instrucțiunile afișate pe panoul de comandă.

În timpul configurării inițiale, circuitele de apă ale mașinii sunt umplute. Ulterior, mașina efectuează un proces de preîncălzire și clătire, după care este gata de funcționare.

4.3| REGLAREA DURITĂȚII APEI

Ce efect are reglarea durității apei?
Pentru a evita depunerile de calcar și a optimiza calitatea cafelei, vă recomandăm să reglați duritatea apei pentru aparatul dumneavoastră. Duritatea apei variază în funcție de regiune.

Iată cum setați duritatea apei:



Testarea durității apei
Verificați duritatea apei înainte de prima utilizare a aparatului, pentru a-l putea regla corespunzător. Repetați testul dacă aparatul este utilizat într-o locație cu o duritate diferită a apei sau dacă calitatea apei se modifică în mod semnificativ.

Mai jos sunt descrise mai detaliat fiecare dintre aceste clase:

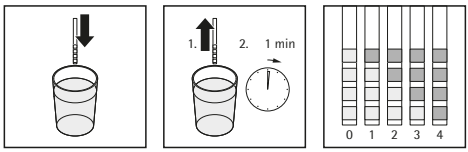
GRADUL DE DURITATE	CLASA 0	CLASA 1	CLASA 2	CLASA 3	CLASA 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Setare pe aparat	0 – foarte moale	1 – moale	2 – mediu	3 – dur	4 – foarte dur

În funcție de duritatea apei, trebuie setată o valoare între 0 și 4. Pentru aceasta, procedați după cum urmează:

1| Pentru a determina duritatea apei, utilizați banda de testare furnizată [31] sau adresați-vă autorității competente pentru alimentarea cu apă.

2| Umpleți un pahar cu apă de la robinet și scufundați banda de testare în apă.

3| Scoateți banda din pahar. După aproximativ un minut, puteți citi gradul de duritate pe banda de testare. Pentru aceasta, numărați pătratele roșii de pe banda de testare. Numărul indică, pe o scală de la 0 la 4, cât de dură este apa dumneavoastră.

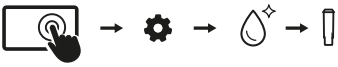


4| La configurarea inițială a aparatului sau în meniul de setări, specificați numărul de zone roșii.

4.4| INSTALAREA FILTRULUI DE APĂ

De ce să instalați un cartuș de filtrare?
Cartușul sistemului de filtrare Aqua optimizează gustul cafelei, reduce depunerile de calcar și diminuează efortul de întreținere.

Iată cum se indică necesitatea schimbării filtrului:



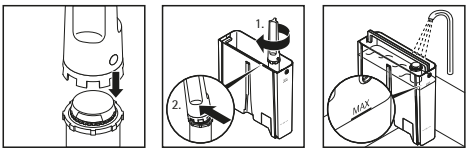
Montarea filtrului
La prima pornire a aparatului, vi se va solicita să instalați filtrul. Dacă doriți să faceți acest lucru, selectați *DA* și urmați instrucțiunile de pe panoul de comandă.

1| Introduceți filtrul în rezervorul de apă. Pentru a înșuruba filtrul, utilizați exclusiv unealta de montare furnizată [7].

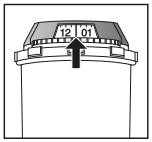
2| După montarea filtrului, umpleți rezervorul de apă.

3| Așezați un recipient cu un volum de 0,6 l sub orificiul de evacuare.

4| Aparatul umple circuitele de apă, le preîncălzește și apoi efectuează o spălare automată. Finalizarea acestei operațiuni este semnalată printr-un mesaj afișat pe panoul de comandă.



Înlocuirea filtrului de apă
Aparatul vă informează automat când este necesară schimbarea filtrului. Momentul depinde de utilizarea aparatului și de duritatea apei setată.



În plus, puteți folosi afișajul de dată de pe filtrul de apă ca orientare. Prin rotirea inelului gri de la capătul superior al filtrului, puteți seta luna montării filtrului (poz. 1 din figură, cifra din stânga din orificiu). La poziția 2 din ilustrația de mai jos (cifra din dreapta din orificiu) este afișată luna în care ar trebui înlocuit filtrul.

4.5| MĂCINĂTORUL

Măcinătorul este presetat din fabrică. Pentru rezultate optime, vă recomandăm să păstrați inițial setarea din fabrică și să reglați gradul de măcinare abia după prepararea câtorva băuturi (a se vedea *secțiunea 7.1*).

5| ÎNAINTE DE PREPARAREA BĂUTURILOR

NOTĂ

Băuturile pot fi preparate numai dacă rezervorul de apă [8] este umplut și montat, dacă în recipientul pentru boabe de cafea [5] se află boabe de cafea și dacă recipientul pentru zaț [9] este montat corect și nu este plin. Dacă aceste condiții nu sunt îndeplinite, pe afișaj apare un mesaj de întreținere corespunzător. Acțiunea afișată trebuie efectuată înainte de a putea prepara băuturi.

5.1| PREGĂTIREA APARATULUI

1| Scoateți rezervorul de apă [8] și umpleți-l până la marcajul MAX (max. 3 l).

2| Reintroduceți rezervorul de apă [8].

3| Deschideți capacul rezervorului de boabe de cafea [5] și umpleți-l cu boabe de cafea (max. 250 g).

4| Închideți din nou capacul rezervorului de boabe de cafea [5].

ATENȚIE

Nu umpleți rezervorul de apă [8] cu apă fierbinte, lapte sau alte lichide.

ATENȚIE

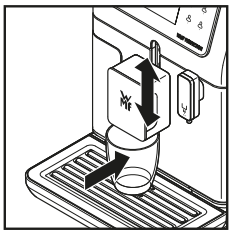
Nu turnați niciodată cafea măcinată în rezervorul pentru boabe de cafea. Se recomandă cu insistență să nu folosiți boabe de cafea uleioase, caramelizate sau aromatizate în acest aparat. Aceste tipuri de boabe pot deteriora aparatul. Asigurați-vă că nu există corpuri străine printre boabele de cafea, deoarece acestea pot deteriora mecanismul de măcinare, iar astfel de defecte sunt excluse din garanție. Nu turnați apă în recipientul pentru boabe de cafea.

5.2| REGLAREA DUZEI DE CAFEA

Duza de cafea [10] poate fi reglată în sus sau în jos pentru fiecare băutură, în funcție de dimensiunea recipientului utilizat.

ATENȚIONARE

Dacă duza de cafea [10] este poziționată prea sus față de recipient, băutura poate stropi și poate provoca arsuri.



5.3| SFATURI PENTRU PREPARAREA BĂUTURILOR

Calitatea apei, a boabelor de cafea și a cești influențează gustul și temperatura băuturii dumneavoastră. Următoarele indicații vă ajută să obțineți rezultate optime.

Apa
Calitatea apei influențează gustul cafelei. Calcarul și clorul pot afecta aroma. Vă recomandăm să utilizați apă proaspătă și rece împreună cu filtrul de apă WMF sau apă îmbuteliată cu un conținut de reziduuri uscate mai mic de 800 mg/l (consultați eticheta sticlei). Pentru rezultate optime, vă recomandăm, de asemenea, să setați duritatea apei. Nu lăsați apa neutilizată în aparat mai mult de 4 zile.

Boabe
Alegerea boabelor de cafea influențează în mod decisiv gustul, aroma și crema cafelei dumneavoastră. Cele două soiuri principale sunt Arabica și Robusta. Boabele de Arabica se caracterizează prin arome fine, echilibrate și o aciditate plăcută. Boabele de Robusta au un gust mai puternic, conțin mai multă cofeină și asigură o cremă deosebit de densă. Multe amestecuri de cafea combină ambele soiuri pentru a obține o experiență gustativă echilibrată.

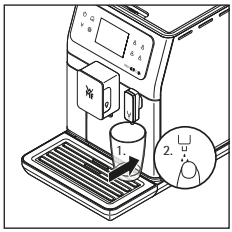
De asemenea, gradul de prăjire influențează gustul. Prăjirile deschise au adesea arome fructate și accentuate de aciditate, în timp ce prăjirile mai închise au un gust mai puternic și mai intens și prezintă adesea o aciditate mai redusă.

Soiul de cafea și gradul de prăjire potrivite pentru dumneavoastră depind de gustul personal. Folosiți, pe cât posibil, boabe proaspăt prăjite și păstrați-le într-un ambalaj etanș, într-un loc răcoros, întunecat și uscat (nu în frigider).

Umpleți recipientul pentru boabe, pe cât posibil, doar cu cantitatea pe care o veți consuma în următoarele zile.

În plus, diferite setări ale aparatului pot influența profilul gustativ al cafelei, de exemplu gradul de măcinare, timpul de preinfuzare sau intensitatea cafelei. Găsiți mai multe informații în capitolele corespunzătoare.

Preîncălzirea cești
La prepararea băuturilor calde, vă recomandăm să folosiți cești preîncălzite. Pentru aceasta, așezați-le pur și simplu sub orificiul de ieșire Click&Clean [16] și apăsați butonul de apă fierbinte [22]. Folosiți cești sau pahare a căror dimensiune este adaptată cantității dorite.



6| PREPARAREA BĂUTURILOR

Cu aparatul dvs. WMF Perfection aveți la dispoziție o gamă largă de specialități de cafea și lapte, calde și reci. Prin intermediul panoului de comandă și al diferitelor categorii de băuturi din partea de jos a ecranului, puteți accesa rapid băutura dorită.

Informații despre băutura selectată, precum și sfaturi privind prepararea, găsiți în setările avansate ale băuturilor. Pentru aceasta, selectați o băutură, deschideți setările avansate ale băuturilor (apăsând pe cele trei puncte din colțul din dreapta sus al ecranului) și atingeți simbolul de informații (i).

Preparare: Așezați ceșca (cești) sub gura de scurgere a cafelei. Apăsați butonul corespunzător băuturii dorite.

Oprirea preparării: Puteți întrerupe prepararea băuturii în orice moment apăsând butonul STOP. Aparatul oprește procesul în curs și nu este disponibil pentru o scurtă perioadă de timp.

6.1| PREZENTARE GENERALĂ A SETĂRILOR PENTRU BĂUTURI

Pentru fiecare băutură sunt deja setate setările standard optime. În funcție de băutură, se pot efectua diverse setări pentru a adapta gustul și prepararea la preferințele dumneavoastră individuale.

TASTĂ	DESCRIERE / FUNCȚIE
+	Prepararea a 2 cești (2 cicluri de măcinare)
	Reglarea intensității cafelei
ml / M–XL	Reglarea volumului băuturii
	Acces la setări avansate (în funcție de băutură)
	Setări pentru temperatura cafelei (T1, T2, T3), a se vedea *secțiunea 7.4*
	Setările timpului de preinfuzare (2 s, 5 s sau 10 s, așa-numitul „Expert Mode"), a se vedea *secțiunea 7.3*
	Reglarea cantității de spumă sau de cafea (numai pentru băuturile cu lapte, a se vedea *secțiunea 6.3*)

6.2| PREZENTARE GENERALĂ A BĂUTURILOR

Prezentare generală a băuturilor disponibile și a caracteristicilor lor esențiale:

Băutură		Volum standard	Volum disponibil	Concentrație standard	Cupa dublă
	CAFEA				
	**Ristretto** Porție de espresso. Aceeași cantitate de cafea ca la un espresso, dar cu mai puțină apă, pentru un gust deosebit de intens.	25 ml	20–40 ml	●●●●	✓
	**Espresso** Espresso italian clasic, cu aromă echilibrată și cremă fină.	40 ml	40–70 ml	●●●	✓
	**Lungo** O variantă mai mare a unui espresso, cu o extracție mai îndelungată și, prin urmare, cu o aromă mai blândă.	70 ml	70–100 ml	●●●	✓
	**Café Crema** Cafea cu un volum mai mare și o cremă fină, pentru o experiență echilibrată de savurare a cafelei.	120 ml	80–180 ml	●●●●	✓
	**Doppio** Espresso dublu obținut din două cicluri de preparare, pentru un volum mai mare, păstrând același caracter.	100 ml	40–140 ml	●●●	–
	**Americano** Espresso dublu cu apă fierbinte adăugată, pentru un gust mai blând.	160 ml	120–280 ml	●●●	–
	**Cafea filtrată** Cafea filtrată cu volum mare și aromă delicată, pentru cești mari.	150 ml	80–170 ml	●●●●	✓
	**Cafetieră** Cafea filtrată pentru 3 până la 8 cești (în 4 până la 11 minute) cu un singur clic.	375 ml	375–1000 ml	●●●●	–
	LATTE				
	**Espresso Macchiato** Espresso, îmbogățit cu o cantitate mică de spumă de lapte, ceea ce îi conferă un gust mai delicat.	50 ml	M: 30 ml L: 50 ml XL: 70 ml	●●●	✓
	**Cappuccino** Conține părți egale de lapte, cafea și spumă de lapte, pentru un gust echilibrat.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓

	**Cappuccino italian** Aici laptele se toarnă în cafea, nu invers, ceea ce face ca cele două ingrediente să se îmbine într-un mod deosebit de armonios.	180 ml	M: 120 ml L: 180 ml XL: 250 ml	●●●	✓
	**Latte Macchiato** Conține 1/3 cafea și 2/3 lapte. Cafeaua se toarnă în lapte și este completată cu spumă cremoasă de lapte.	250 ml	M: 200 ml L: 250 ml XL: 300 ml	●●●	✓
	**Café Latte** O cantitate mare de lapte cremos se combină cu o cantitate mai mică de cafea, pentru un gust de cafea deosebit de delicat.	250 ml	M: 150 ml L: 250 ml XL: 330 ml	●●●	✓
	**Flat White** Băutură pe bază de lapte cu două shoturi de espresso, pentru un gust de cafea deosebit de intens.	160 ml	M: 140 ml L: 160 ml XL: 250 ml	●●●	–
	**Lapte spumat** Lapte cald cu spumă cremoasă – perfect pentru o ciocolată cu lapte.	160 ml	M: 120 ml L: 160 ml XL: 200 ml	–	–

REC

	**Cafea Nitro** Cafeaua rece este spumată cu aer. Pentru o băutură cu un gust ușor dulce și o textură deosebit de cremoasă.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Cafea rece** Cafea filtrată dublă cu o cremă ușoară, servită cu gheață.	350 ml*	–	●●●●	–
	**Iced Latte** Băutură rece pe bază de cafea, cu gheață, lapte și spumă cremoasă.	380 ml*	–	●●●●	–
	**Café Crèma rece** Café Crème extras la rece, servit cu gheață, cu o aromă echilibrată și delicată.	200 ml*	–	●●●●	–
	**Espresso rece** Espresso extras la rece, servit cu gheață, pentru un gust intens de cafea cu un caracter răcoritor.	70 ml*	–	●●●●	–
	**Affogato** Espresso turnat peste o bilă de înghețată de vanilie, pentru o combinație între dulceața rece ca gheața și aroma de cafea.	40 ml*	–	●●	–
	**Cappuccino rece** Cappuccino preparat la rece, cu lapte și spumă de lapte, servit cu gheață.	240 ml*	–	●●●●	–
	**Cappuccino italian rece** Cappuccino preparat la rece, în care laptele se toarnă direct în cafea.	240 ml*	–	●●●●	–

	Latte Macchiato rece Latte Macchiato cu espresso extras la rece și spumă cremoasă de lapte, servit cu gheață.	340 ml*	–	●●●●	–
	Café Latte rece Băutură cu accent pe lapte, extrasă la rece, servită cu gheață și cu un gust delicat de cafea.	350 ml*	–	●●	–
	TO-GO				
	De asemenea, disponibilă în variantă To-Go: Café Crema, Americano, cafea de dimineață, Cappuccino**, Latte Macchiato**, Chilled Coffee**, Iced Latte*, Cold Latte Macchiato**	240 ml	–		–
	CEAI				
	Ceai alb Apă fierbinte la temperatură scăzută (aprox. 70°) pentru sortimentele de ceai delicate.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Ceai verde Apă fierbinte la temperatură medie (aprox. 80°) pentru ceaiul verde.	200 ml	50-300 ml	–	–
	Ceai negru Apă fierbinte la temperatură ridicată (aprox. 85°) pentru ceaiul negru.	200 ml	50-300 ml	–	–

Volumul este orientativ, poate varia
*Volumul total cu cantitatea recomandată de cuburi de gheață **în funcție de model

6.3| BĂUTURI PE BAZĂ DE CAFEA

În cazul băuturilor pe bază de cafea, cantitatea de cafea preparată poate fi ajustată înainte sau în timpul preparării băuturii.

Prepararea începe cu măcinarea boabelor de cafea, apoi cafeaua măcinată este compactată, umezită scurt (așa-numita „preinfuzare") și, în final, cafeaua este preparată.

6.4| BĂUTURI CU LAPTE

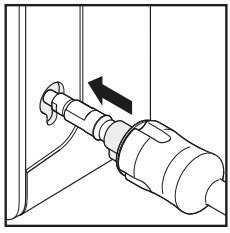
Înainte de a începe prepararea băuturii

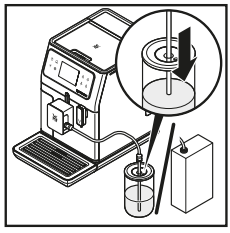
1| Conectați partea mai îngustă și mai lungă a racordului furtunului de lapte [17] la blocul One Touch Cappuccino[2].

NOTĂ

Pentru a asigura calitatea băuturii, asigurați-vă că partea mai îngustă și mai lungă a racordului furtunului de lapte [17] este introdusă corect și complet.

2| Conectați celălalt capăt al furtunului de lapte la lancea de lapte [19] și scufundați lancea de lapte într-un recipient cu lapte sau în recipientul de lapte [20].





3| Așezați ceașca sub duzele de cafea/lapte.

În cazul băuturilor care conțin lapte, cantitatea de băutură nu poate fi ajustată în timpul preparării.

În setările avansate pentru băuturile cu lapte, se pot regla cantitatea de cafea (30–80 ml, în funcție de băutură), precum și cantitatea de spumă (mică, medie sau mare).

Laptele este spumat cu abur. Deoarece producerea aburului necesită temperaturi mai ridicate, aparatul trece printr-o fază suplimentară de preîncălzire.

NOTĂ

Pentru rezultate optime, vă recomandăm să utilizați lapte proaspăt, pasteurizat sau tratat la temperaturi foarte ridicate. Se pot utiliza și băuturi pe bază de plante, însă calitatea spumei poate varia în funcție de produs. Pentru o calitate optimă a spumei, vă recomandăm să utilizați lapte răcit.

Curățarea sistemului de lapte după prepararea băuturilor pe bază de lapte

ATENȚIONARE

După prepararea unei băuturi pe bază de lapte, aparatul *vă* propune de fiecare dată curățarea sistemului de lapte, afișându-se întrebarea „Doriți să efectuați o curățare?". Pentru a asigura condiții igienice impecabile și o funcționare fără probleme a aparatului dumneavoastră, vă recomandăm să efectuați această curățare.

Cu ajutorul curățării automate a sistemului de lapte (Click&Clean), puteți curăța automat blocul One Touch Cappuccinoși furtunul de lapte.

NOTĂ

Pentru rezultate optime, se recomandă curățarea periodică a bloculuidetașabil *One Touch Cappuccino*[2] (a se vedea secțiunea 8.5).

Dacă se constată o schimbare a calității spumei de lapte, efectuați procesul de clătire și curățare. Problemele de acest tip se datorează adesea unei curățări insuficiente a sistemului de lapte.

NOTĂ

Pentru rețetele fără lapte, se recomandă deconectarea furtunului de lapte cu racordul [17] de la blocul One Touch Cappuccino[2].

NOTĂ

Vă rugăm să rețineți că, atunci când este nouă, aparatul dumneavoastră trebuie să parcurgă câteva (5–10) rețete cu abur sau lapte înainte de a-și atinge performanța maximă.

6.5| BĂUTURI RECI / COLD BREW

WMF Perfection 600XT permite prepararea diverselor băuturi reci pe bază de cafea și lapte. Cu ajutorul tehnologiei WMF Automatic Cold Brew, se efectuează mai întâi o preinfuzare scurtă cu apă fierbinte pentru eliberarea aromelor, urmată de o extracție la temperatură scăzută. Temperatura băuturii scade pe parcursul preparării. Temperatura finală a băuturii se atinge abia după preparare, prin adăugarea cuburilor de gheață recomandate.

Aparatul vă ghidează pas cu pas prin procesul de preparare. Urmați instrucțiunile de pe afișaj. Informații și sfaturi privind prepararea găsiți și în secțiunea de informații (i) din setările avansate pentru băuturi.

Numărul recomandat de cuburi de gheață este adaptat fiecărei rețete, pentru a răci băutura în mod optim fără a-i dilua gustul. Pentru rezultate

optime, vă recomandăm să utilizați cuburi de gheață de dimensiuni standard (aprox. 4 × 2,5 × 2,2 cm) într-un pahar cu o capacitate de 400 până la 450 ml.

Sfat: Folosiți apă proaspătă și rece în rezervorul de apă.

În cazul băuturilor reci, volumul băuturii, precum și cantitatea de cafea și de spumă nu pot fi ajustate. În funcție de rețetă, setările pentru temperatura cafelei și timpul de preinfuzare nu sunt disponibile.

6.6| BĂUTURI „TO-GO"

Rețetele „To-Go" sunt concepute pentru un volum al băuturii de 240 ml. Vă recomandăm să utilizați un pahar „To-Go" cu o capacitate de aprox. 300 ml.

Rețetele „To-Go" se găsesc la sfârșitul fiecărei categorii de băuturi corespunzătoare.

6.7| CEAI / APĂ FIERBINTE

Cu aparatul WMF Perfection puteți prepara ceai alb, verde și negru. Temperatura apei fierbinți se adaptează în funcție de băutura aleasă:

- **Ceai alb:** cea mai scăzută temperatură (aprox. 70 °C)
- **Ceai verde:** temperatură medie (aprox. 80 °C)
- **Ceai negru:** temperatura cea mai ridicată (aprox. 85 °C)

Cantitatea de băutură poate fi reglată înainte și în timpul preparării.

Prepararea ceaiului: Așezați ceașca sub gura de scurgere a cafelei.

Alternativ, puteți prepara un ceai alb folosind butonul de apă fierbinte [22]. Așezați ceașca sub orificiul Click&Clean[16].

Temperatura ceaiului poate fi ajustată pentru toate sortimentele de ceai. Pentru mai multe informații, consultați *secțiunea 7.4*.

7| ALTE SETĂRI ȘI PERSONALIZĂRI

Pentru rezultate optime, sunt deja setate setările standard adecvate. Următoarele setări permit o adaptare individuală la preferințele dvs. personale.

7.1| REGLAREA RÂȘNIȚEI

Cantitatea de cafea măcinată este reglată automat de aparat în funcție de băutura selectată și de intensitatea dorită a cafelei.

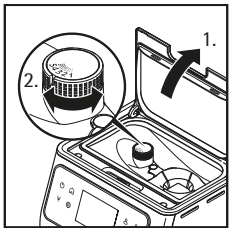
Ce efect are reglarea gradului de măcinare? Gradul de măcinare influențează gustul, aroma și crema cafelei. În funcție de sortimentul de cafea utilizat, de gradul de prăjire și de preferințele gustative, poate fi utilă ajustarea gradului de măcinare.

În general, cu cât cafeaua este măcinată mai fin, cu atât devine mai tare și mai cremoasă.

Intensitatea variază, de asemenea, în funcție de tipul de cafea utilizat. Vă recomandăm un grad de măcinare fin pentru espresso și unul mai grosier pentru cafea.

Rezultatul dorit	Recomandare
Aromă mai puternică, gust mai intens	Reglați gradul de măcinare la o granulație mai fină
Aromă mai delicată, gust mai ușor	Reglați gradul de măcinare la o granulație mai grosieră
Espresso	Grad de măcinare mai fin
Café Crema	Grad de măcinare mai grosier

Cum se reglează gradul de măcinare:
Gradul de măcinare poate fi reglat cu ajutorul butonului de reglare situat în partea superioară a aparatului.



- **Rotiți spre dreapta** (spre treptele mai mici): gradul de măcinare devine mai fin
- **Rotiți spre stânga** (spre treptele mai mari): gradul de măcinare devine mai grosier

NOTĂ

Pentru rezultate optime, vă recomandăm să păstrați inițial setarea din fabrică și să reglați gradul de măcinare abia după ce ați preparat câteva băuturi.

NOTĂ

Gradul de măcinare trebuie reglat treptat în timpul procesului de măcinare. Se recomandă modificarea setării pas cu pas. După trei rețete, veți observa o diferență clară de gust.

7.2| TIPUL BOABELOR

Ce efect are setarea tipului de boabe?
Setarea tipului de boabe asigură prelucrarea optimă a diferitelor boabe de cafea și contribuie la un rezultat uniform al măcinării, precum și la o eliberare optimă a aromei.

În funcție de caracteristicile sortimentului de cafea utilizat, sunt disponibile următoarele setări:

- **Standard:** Pentru boabe cu aspect uscat și suprafață mată. Potrivit pentru majoritatea soiurilor și gradelor de prăjire ale cafelei.
- **Uleios:** Pentru boabe cu suprafață lucioasă sau uleioasă, cum se întâlnesc adesea la prăjirile mai închise la culoare.

Alegeți setarea care corespunde cel mai bine aspectului boabelor dvs. de cafea.

Cum se setează tipul de boabe:



7.3| TIMPUL DE PREINFUZARE

Ce efect are setarea timpului de preinfuzare?
În timpul preinfuzării, pudra de cafea este umezită scurt cu apă înainte de prepararea propriu-zisă. Astfel, pudra de cafea poate fi extrasă mai uniform. Durata preinfuzării influențează aroma și intensitatea cafelei. Este potrivită în special pentru reglarea fină a rezultatului final al cafelei (așa-numitul mod expert WMF).

- **Timp de preinfuzare mai scurt:** gust mai puternic și mai intens, cu arome de aciditate și prăjire mai pronunțate
- **Durată mai lungă de preinfuzare:** gust mai fin și mai dulce, cu arome mai echilibrate

În funcție de sortimentul de cafea și de gradul de prăjire, durata preferată de preinfuzare poate varia. O durată mai lungă de preinfuzare poate fi potrivită în special pentru prăjiri mai deschise sau pentru cafele mai fructate. Prăjirile mai închise beneficiază adesea de o durată mai scurtă de preinfuzare. Încercați diferite setări pentru a obține cel mai bun rezultat în funcție de gustul dumneavoastră.

Cum se reglează durata de preinfuzare:



7.4| TEMPERATURA

Pentru fiecare băutură este presetată o temperatură optimă. Nivelul de temperatură T2 corespunde setării standard recomandate pentru băutură, însă temperatura utilizată efectiv poate varia în funcție de băutură.

Cu ajutorul setării de temperatură, puteți adapta temperatura băuturii la preferințele dvs. personale:

- T1: temperatură mai scăzută
- T2: temperatură standard
- T3: temperatură mai ridicată

Această setare este potrivită în special dacă preferați, în general, băuturile mai fierbinți sau mai reci.

Sfat: Temperatura reală a băuturii este influențată și de temperatura cești utilizate. Pentru băuturile fierbinți, vă recomandăm să folosiți cești preîncălzite (a se vedea *secțiunea 5.3*).

Setarea generală a temperaturii (temperatura de bază)
Setarea generală a temperaturii se aplică în mod implicit tuturor băuturilor.

Iată cum se setează temperatura de bază:



Setarea temperaturii specifică fiecărei băuturi
În plus, temperatura fiecărei băuturi poate fi ajustată prin setările avansate pentru băuturi. Setarea specifică pentru fiecare băutură are prioritate față de setarea generală a temperaturii pentru băutura selectată.

Iată cum se reglează temperatura băuturii:



7.5| PROFILURI ȘI REȚETE PREFERATE

La ce servesc profilurile?
Funcția de profil vă oferă acces la o zonă personalizată în care puteți salva băuturile preferate. Funcția este accesibilă rapid în orice moment prin intermediul butoanelor de profil de pe panoul de comandă.

Băuturile preferate salvate în profilul dumneavoastră pot fi selectate direct, fără a fi necesar să refaceți setările efectuate. Se pot salva setările pentru intensitate, volum, temperatură, timp de preinfuzare sau spumă de lapte.

Pentru fiecare profil se pot salva rețete preferate, precum și setări individuale:

- Numele profilului
- Culoarea profilului
- Acces rapid (tastele de profil 1-4)
- Afișarea rețetelor (glisor/mozaic)
- Copilot said:Iluminarea bazei (pornită/oprită)
- Pornire automată prin intermediul unei rețete preferate (vezi *secțiunea 7.6*)

Crearea și ștergerea unui profil
Procedura 1: Apăsați una dintre tastele de profil din partea dreaptă a panoului de comandă [26–29]. Dacă pentru această tastă nu este încă înregistrat niciun profil, urmați instrucțiunile de pe panoul de comandă.

Procedura 2: Atingeți simbolul profilului [ ] din colțul din stânga sus al panoului de comandă, apoi atingeți [+] (disponibil atâta timp cât nu a fost atins numărul maxim posibil de profiluri).

Se pot crea până la opt profiluri diferite. Pentru a modifica sau a șterge un profil, utilizați *tasta de setare* [ ] din profilul respectiv.

Crearea și ștergerea rețetelor preferate
Metoda 1: Pentru a crea o rețetă, accesați meniul profilului și apăsați pe [+] din meniul profilului și urmați instrucțiunile de pe panoul de comandă.

Procedura 2: După introducerea unei rețete, apăsați următoarea tastă: [ ]

Pentru fiecare profil se pot salva până la opt rețete.

NOTĂ

O rețetă nu poate fi modificată în timpul unei preparări în curs și în meniul de profil.

Sfat: În tutorialele integrate veți găsi instrucțiuni pas cu pas privind gestionarea profilurilor și a rețetelor preferate.

Iată cum puteți accesa tutorialele:



7.6| FUNCȚIA AUTO-START

Ce face funcția de pornire automată?
Cu ajutorul funcției de pornire automată, puteți seta ore de pornire automate pentru rețetele preferate salvate în profiluri.

La ora selectată, aparatul se pornește automat, se încălzește și afișează rețeta preferată selectată direct pe panoul de comandă. Băutura poate fi apoi preparată imediat, cu o simplă atingere, folosind setările salvate.

Pentru fiecare profil pot fi salvate două intervale de pornire automată, fiecare asociată cu o băutură preferată:

- În timpul săptămânii
- În weekend

Funcția de pornire automată este potrivită în special pentru băuturile care sunt preparate regulat la o anumită oră a zilei.

Iată cum configurați funcția de pornire automată:
1| Deschideți profilul dorit și setările profilului.



2| Selectați funcția „Pornire automată".

3| Alegeți dacă setarea trebuie să se aplice în timpul săptămânii sau în weekend. Setați ora dorită. Selectați o rețetă preferată salvată.

Sfat: Rețineți că, la pornirea aparatului, este posibil să se efectueze o spălare automată. Dacă este necesar, această funcție poate fi ajustată în setări (a se vedea *secțiunea 7.7*).

7.7| SETĂRI GENERALE ALE APARATULUI

Prin intermediul meniului de setări puteți gestiona alte funcții și setări ale mașinii dumneavoastră.

Pentru aceasta, atingeți simbolul roții dințate [⚙] din partea stângă a panoului de comandă [21].

Sunt disponibile următoarele opțiuni din meniu:

- **Parametri:** Setări generale ale aparatului și ale băuturilor
- Informații: statistici privind băuturile (băuturi preparate, numărul de rețete executate)
- **Ajutor și tutoriale:** Ghiduri video integrate privind utilizarea și întreținerea aparatului

Mai jos sunt enumerate setările principale disponibile:

Data	Data trebuie setată, în special atunci când se utilizează un filtru de apă.
Ora	Puteți alege între afișarea în format de 12 sau 24 de ore.
Limba	Puteți alege una dintre limbile afișate.
Unitate de măsură	Puteți seta ca unitate de măsură ml sau oz.
Luminozitatea panoului de comandă	Puteți regla luminozitatea panoului de comandă după preferințele dumneavoastră.
Duritatea apei	Duritatea apei poate fi setată între 0 și 4 (*secțiunea 4.3*).
Oprire automată	Puteți seta momentul în care aparatul se oprește automat (durata de inactivitate). Cu această funcție puteți reduce consumul de energie electrică. Pentru a economisi energie electrică, activați oprirea automată a aparatului (oprire la 5/15/30/60/90 de minute după ultima operațiune a aparatului). **Pentru a economisi cât mai multă energie electrică, setați oprirea automată la durata cea mai scurtă (5 minute). În** plus, se pot restabili și setările din fabrică.
Clătire automată	Puteți alege să activați sau să dezactivați clătirea automată a duzei de cafea la pornirea aparatului (nu se aplică în cazul preparării ceaiului). Clătirea automată contribuie la igiena sistemului de cafea și ajută la preîncălzirea aparatului pentru prepararea băuturilor.
Iluminarea bazei	Iluminarea bazei poate fi reglată sau oprită în funcție de preferințele personale. Această setare funcționează independent de setările specifice din fiecare profil.
Afișaj	Alegeți modul de afișare a ecranului: cu glisor sau sub formă de mozaic.
Preinfuzare	Puteți seta cât timp apa trebuie să umezească cafeaua măcinată (a se vedea *secțiunea 7.3*)
Soiul de boabe	Cu această funcție puteți selecta sortimentul de boabe cu care doriți să umpleți aparatul (vezi *secțiunea 7.2*).
Resetarea aparatului	Dacă resetați aparatul, setările și personalizările dvs. vor fi șterse și înlocuite cu setările implicite. De asemenea, băuturile dvs. preferate vor fi resetate la versiunea inițială.

Apăsând [⟨] ieșiți din meniul de setări. După scoaterea ștecărului din priză, setările trebuie efectuate din nou.

8| CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

	 Se poate spăla în mașina de spălat vase	 Se poate clăti sub jet de apă	 Curățați cu o cârpă umedă	 Curățați cu o cârpă uscată / o perie
Carcasa aparatului și afișajul [25]	–	–	✓	✓
Recipientul pentru boabe de cafea [11]	–	–	–	✓
Rezervor de apă cu capac [5]	–	✓	✓	✓
Tava de scurgere și grătarul [4+8]	✓	✓	✓	✓
Recipient pentru zaț de cafea [13]	–	✓	✓	✓
Bloc pentru cappuccino One Touch [9]	✓	✓	✓	✓
Furtun pentru lapte [18]	–	✓	–	–
Recipientul pentru lapte [20]	✓	✓	✓	✓

Cu o întreținere corectă, vă asigurați calitatea băuturilor și contribuiți la funcționarea fiabilă pe termen lung a aparatului.

Din motive de igienă, vă recomandăm să efectuați întreținerea zilnică sugerată în manualul de utilizare și să rulați programul automat de spălare înainte de prima utilizare.

Prezentarea generală de mai sus arată cum pot fi curățate fiecare dintre componente. În plus, aparatul dvs. WMF Perfection vă ajută cu programe automate de curățare și întreținere și vă ghidează pas cu pas prin măsurile necesare.

ATENȚIE

Folosiți exclusiv bureți sau perii moi. Detergenții abrazivi și ustensilele de curățare care zgârie pot deteriora suprafețele aparatului.

ATENȚIONARE

Respectați, de asemenea, instrucțiunile de curățare și întreținere din secțiunile următoare, precum și programele automate de curățare ale aparatului.

NOTĂ

Pentru a contribui la menținerea performanței și duratei de viață a aparatului dumneavoastră, recomandăm utilizarea tabletelor de curățare WMF Perfection, a filtrelor de apă WMF Perfection și a decalcifiantului lichid premium WMF Perfection. Aceste produse sunt disponibile pe wmf.com sau la partenerii comerciali autorizați.

8.1| RECIPIENT PENTRU ZAȚ DE CAFEA

Recipientul pentru zaț de cafea [9] colectează zațul de cafea rezultat în urma preparării.

Când trebuie golit recipientul pentru zaț de cafea?
Când apare mesajul corespunzător pe afișaj. Rezervorul poate fi golit și înainte de afișarea mesajului corespunzător. În acest caz, asigurați-vă însă că aparatul este pornit, astfel încât acesta să poată înregistra golirea rezervorului.

ATENȚIE

Dacă recipientul pentru zațul de cafea nu este golit regulat și conform instrucțiunilor, aparatul se poate deteriora.

Tava de scurgere trebuie golită odată cu rezervorul pentru zaț (vezi *secțiunea 8.2*).

Curățarea recipientului pentru zaț de cafea
Din motive de igienă, vă recomandăm să curățați zilnic recipientul pentru zaț de cafea cu un burete și puțin săpun, sub apă fierbinte. Lăsați recipientul pentru zaț de cafea să se usuce complet înainte de a-l reintroduce.

ATENȚIE

Nu introduceți recipientul pentru zaț de cafea în mașina de spălat vase.

Dacă aparatul solicită golirea recipientului pentru zaț de cafea după ce prepararea băuturii a fost deja pornită, asigurați-vă că recipientul pentru zaț de cafea și tava de scurgere sunt reintroduse corect după curățare. Aparatul va continua apoi automat prepararea băuturii.

8.2| TAVA DE SCURGERE

Tava de scurgere [13] colectează resturile de apă și cafea care se acumulează în timpul și după prepararea băuturii.

Tava de scurgere trebuie să rămână întotdeauna montată și trebuie golită și curățată regulat.

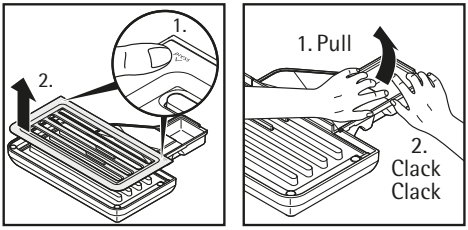
Când trebuie golită tava de scurgere?
Când apare un mesaj corespunzător pe afișaj sau când indicatorul de nivel al apei [12] este orientat în sus. Tava de scurgere poate fi golită oricând, chiar și înainte de apariția unui mesaj.

Vă recomandăm să clătiți și să uscați regulat tava de scurgere.

Curățarea tăvii de picurare
Deoarece tava de colectare a picăturilor intră în contact cu reziduuri de cafea și lapte, din motive de igienă vă recomandăm să o dezasamblați complet în fiecare zi și să curățați toate componentele cu un burete sub apă fierbinte.

Lăsați componentele individuale să se usuce complet înainte de a le reasambla.

Capacul poate fi îndepărtat în scopul curățării, trăgând ferm de zona marcată.



8.3| REZERVOR DE APĂ

Cafeaua dumneavoastră își poate dezvălui aroma deplină numai dacă apa este de bună calitate și se respectă o igienă corespunzătoare. Prin urmare, vă recomandăm să folosiți numai apă proaspătă și să curățați rezervorul de apă [8] sub jet de apă fierbinte cu un burete moale sau o perie de sticle înainte de fiecare umplere. Lăsați rezervorul de apă să se usuce la aer înainte de a-l monta la loc.

8.4| RECIPIENTUL PENTRU BOABE DE CAFEA

Boabele de cafea pot lăsa reziduuri uleioase în recipient, care pot afecta gustul și aroma cafelei dumneavoastră.

Curățați regulat recipientul pentru boabe de cafea cu o cârpă uscată și moale. Nu folosiți apă, deoarece umezeala poate deteriora mecanismul de măcinare. Opriți aparatul înainte de a curăța recipientul pentru boabe de cafea.

ATENȚIE

Nu curățați recipientul cu apă, deoarece prezența apei în recipientul pentru boabe de cafea poate duce la deteriorarea aparatului.

8.5| SISTEMUL DE LAPTE

ATENȚIONARE

Pentru o igienă optimă și o calitate constantă a spumei de lapte, vă recomandăm curățarea zilnică a sistemului de lapte.

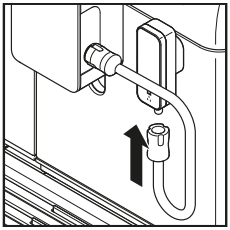
Prezentarea generală de mai jos prezintă măsurile de curățare recomandate pentru fiecare componentă a sistemului de lapte:

ÎNTREȚINERE	CÂND?	EXPLICAȚIE	INSTRUMENTE NECESARE
Curățarea automată a sistemului de lapte (Click&Clean) 55 s/95 ml	După fiecare preparare a unei băuturi cu lapte sau la afișarea unui mesaj corespunzător	Pentru curățarea automată a sistemului de lapte (inclusiv furtunul de lapte și racordul). Programul de curățare poate fi accesat oricând din meniul de curățare.	–
Curățarea manuală a rezervorului de lapte 30 s	După fiecare utilizare sau după golirea rezervorului	Vă recomandăm să curățați recipientul după fiecare utilizare cu apă fierbinte și detergent de vase. Puteți pune Rezervorul de lapte [20] fără capac în mașina de spălat vase.	Apă fierbinte, detergent de vase, mașină de spălat vase
Spălarea manuală a lancei de lapte 30 s	După fiecare utilizare	Îndepărtează resturile de lapte din lancea de lapte [19].	Apă fierbinte, perie de curățare [33]
Curățarea manuală a blocului One Touch Cappuccino 5 min	Oricând sau la afișarea unui mesaj corespunzător	Dezasamblați și curățați modulul One Touch Cappuccino [2] pentru a menține o calitate constantă a spumei de lapte. Consultați instrucțiunile din *fig. A1–A5 din anexa cu imagini.*	Ac de curățare [1]

Curățarea automată a sistemului de lapte (Click&Clean)
Cu ajutorul funcției Click&Clean puteți curăța sistemul de lapte în mod eficient, simplu și rapid. Astfel, furtunul de lapte, blocul One Touch Cappuccino și conductele interne de lapte sunt clătite rapid și ușor. Lansa de lapte nu este curățată în acest proces și trebuie curățată separat.

1| Lăsați furtunul de lapte [17] conectat la blocul One Touch Cappuccino.

2| Conectați celălalt capăt liber al furtunului de lapte (fără lancea de lapte) la orificiul de evacuare Click&Clean [16].



3| Așezați un recipient (de aproximativ 600 ml) sub orificiul de evacuare și porniți apoi ciclul de curățare. În acest fel, apa fierbinte curge alternativ prin blocul One Touch Cappuccino și prin orificiul de evacuare Click&Clean, pentru a îndepărta resturile de lapte din sistem.

NOTĂ

Din motive de igienă și pentru a asigura o calitate constantă a spumei de lapte, vă recomandăm să înlocuiți furtunul de lapte [18] și duza din plastic [17] aproximativ o dată la trei luni. Aceste accesorii sunt disponibile pe site-ul web al WMF.

8.6| PROGRAME AUTOMATE DE CURĂȚARE

Aparatul vă ajută cu programe automate de curățare și întreținere. De îndată ce este necesară o curățare, pe afișaj apare un mesaj corespunzător. Aparatul determină automat necesitatea curățării pe baza utilizării efective. Prin urmare, intervalele de curățare pot varia în funcție de tipul și numărul băuturilor preparate.

Puteți porni aceste programe de curățare și manual, în orice moment (cu excepția decalcificării).

Aparatul vă ghidează pas cu pas prin procesul respectiv.

Iată cum accesați meniul de curățare:



ATENȚIE

Programul de curățare nu trebuie efectuat imediat după afișarea mesajului corespunzător, însă nu trebuie amânat prea mult. Dacă curățarea este amânată, avertismentul va rămâne afișat până când aparatul este curățat.

Dacă alimentarea cu curent electric este întreruptă în timpul derulării unui program de curățare sau de întreținere, programul va reporni după repornirea mașinii. Acest proces nu poate fi amânat.

Prezentarea generală de mai jos descrie programele disponibile și scopul lor:

ÎNTREȚINERE	CÂND?	EXPLICAȚIE	INSTRUMENTE NECESARE
Clătirea sistemului de cafea 45 s/25 ml	Oricând sau după 2 zile de neutilizare	Clătește circuitul de cafea al aparatului. În acest proces se utilizează exclusiv apă fierbinte. Astfel se garantează gustul autentic al băuturilor dvs. pe bază de cafea.	–
Spălarea sistemului de ceai 25 s/40 ml	oricând	Clătire cu apă fierbinte pentru a a păstra gustul autentic al Băuturii dvs. pe bază de ceai.	–
Curățarea sistemului de cafea 13 min/600 ml	oricând sau la afișarea unui mesaj corespunzător	Curățarea și degresarea sistemului de cafea al aparatului. Asigură menținerea aromei optime a băuturilor dumneavoastră. Consultați instrucțiunile din *fig. B1-B9 din anexa cu imagini.*	1 pastilă de curățare
Decalcifiere 20 min/1400 ml max.	La afișarea unui mesaj corespunzător pe panoul de comandă sau oricând, respectiv. după fiecare 60 de băuturi cu apă fierbinte / lapte sau la 600 de băuturi pe bază de cafea	Îndepărtează depunerile de calcar și alte impurități care pot afecta gustul cafelei și contribuie la funcționarea fiabilă a mașinii pe termen lung. Această funcție devine disponibilă numai atunci când mașina detectează, pe baza utilizării, necesitatea decalcificării. Consultați instrucțiunile din *fig. C1-C29 din anexa cu imagini.*	1 doză de decalcifiant

9| ASISTENȚĂ ÎN CAZ DE DEFECȚIUNI

AVERTISMENT

Reparațiile la cablaj și lucrările la componentele electrice trebuie efectuate numai de către personal calificat. Nerespectarea acestor instrucțiuni prezintă pericol de moarte prin electrocutare. Nu utilizați aparatul dacă prezintă deteriorări vizibile!

FUNCȚIONARE	PROBLEMĂ	MĂSURI DE LUAT
Funcționare generală	Mașina semnalează o defecțiune, software-ul se blochează sau mașina nu funcționează.	Opriți mașina și deconectați-o de la rețeaua electrică, scoateți filtrul, așteptați un minut și porniți din nou mașina. Pentru pornire, țineți apăsat butonul de pornire/oprire.
	Mașina nu pornește la apăsarea butonului de pornire/oprire.	Verificați siguranțele și prizele. Verificați dacă ștecherul este introdus corect în priză.
	Întrerupere a alimentării cu curent în timpul unui ciclu de preparare.	Aparatul se va reporni automat după restabilirea alimentării cu curent. Dacă este necesar, urmați instrucțiunile de pe panoul de comandă.
	Pe aparat apare solicitarea de a scoate ștecherul de alimentare și de a-l introduce din nou.	Scoateți ștecherul de alimentare, scoateți sistemul de filtrare a apei și reconectați ștecherul de alimentare după aproximativ 20 de secunde. Dacă mesajul continuă să fie afișat, contactați serviciul de asistență WMF.
Utilizare	Zgomote neobișnuite în mecanismul de măcinare.	Probabil că există corpuri străine în mecanismul de măcinare. Încercați mai întâi să îl curățați cu un aspirator. În caz contrar, contactați serviciul de asistență WMF.
	Reglarea gradului de măcinare este greoaie.	Reglați gradul de măcinare numai când mecanismul de măcinare este în funcțiune.
	Aparatul nu prepară cafea sau altă băutură dorită.	A fost detectată o problemă în timpul preparării băuturii. Aparatul a fost repornit automat și este acum pregătit pentru un nou ciclu.
	În rezervorul pentru boabe de cafea se află cafea măcinată în loc de boabe întregi.	Aspirați cafeaua măcinată din rezervorul de boabe de cafea cu un aspirator. Introduceți în rezervorul de boabe de cafea numai boabe de cafea și niciun alt produs (de ex. condimente).
	Se afișează solicitarea de a completa boabele de cafea, deși în recipient mai sunt încă boabe.	Deschideți capacul și amestecați boabele cu mâna. Evitați utilizarea boabelor de cafea uleioase, caramelizate sau aromatizate, care sunt greu de măcinat.

FUNCȚIONARE	PROBLEMĂ	MĂSURI DE LUAT
	Sub aparat se află apă.	După prepararea cafelei, așteptați încă 15 secunde până când aparatul își încheie corect ciclul și abia apoi scoateți rezervorul de apă. Asigurați-vă că tava de scurgere este așezată corect sub aparat. Chiar și atunci când aparatul nu este utilizat, tava de scurgere trebuie să rămână întotdeauna la locul ei. Nu scoateți tava de scurgere în timpul unui ciclu în desfășurare.
	La oprirea aparatului, din orificiul de ieșire a cafelei și din blocul One Touch Cappuccino iese apă caldă.	În funcție de băutura preparată, este posibil ca aparatul să efectueze un ciclu automat de clătire la oprire, pentru a preveni înfundarea conductelor. Acest ciclu de clătire durează doar câteva secunde și se oprește automat.
	Laptele sau apa nu curg corespunzător în ceașcă (cești).	Asigurați-vă că blocul One Touch Cappuccino [2] este poziționat corect și curățat.
	Reziduuri de lapte în Americano sau în apa fierbinte.	Înainte de prepararea băuturii, clătiți sistemul de lapte sau dezasamblați și curățați accesoriile pentru blocul One Touch Cappuccino.
Prepararea băuturilor	Espresso-ul sau cafeaua nu este suficient de fierbinte.	Înainte de a vă prepara cafeaua, clătiți sistemul de cafea. Măriți temperatura cafelei în meniul extins sau în setări. Înainte de prepararea băuturii, preîncălziți ceașca clătind-o cu apă fierbinte. Adaptați dimensiunea ceașcii la dimensiunea băuturii dorite. În caz contrar, încălziți ceașca folosind funcția One Touch de apă fierbinte, clătind-o.
	Cafeaua este prea deschisă la culoare sau prea slabă.	Evitați utilizarea boabelor de cafea uleioase, caramelizate sau aromatizate. Asigurați-vă că boabele de cafea trec corect prin râșniță și că senzorul nu este blocat. Reduceți volumul băuturii dorite și măriți intensitatea. Glisați butonul de reglare a gradului de măcinare spre stânga pentru a obține o cafea mai fină. Pregătiți băutura în două cicluri folosind funcția dublă.
	Cafeaua curge prea încet.	Setați râșnița la un grad de măcinare mai grosier (în funcție de sortimentul de cafea utilizat). Efectuați unul sau mai multe cicluri de clătire. Curățați aparatul *(a se vedea secțiunea 8). Schimbați* cartușul sistemului de filtrare a apei.
	Ceaiul nu este suficient de fierbinte sau este prea fierbinte.	Măriți sau reduceți temperatura apei fierbinți în setări.

FUNCȚIONARE	PROBLEMĂ	MĂSURI DE LUAT
	Cold Brew este prea cald sau curge inițial cald din duză.	În cazul rețetelor de cafea preparată la rece (Cold Brew), la începutul preparării are loc o scurtă pre-infuzare cu apă fierbinte pentru eliberarea aromelor. La începutul preparării, băutura curge inițial caldă din robinet. Pe măsură ce prepararea avansează, temperatura scade. Temperatura finală de consum se atinge abia după preparare, prin adăugarea cuburilor de gheață recomandate. Acest procedeu de preparare permite obținerea unei băuturi Cold Brew aromate, fără un timp îndelungat de extracție. Utilizați cantitatea recomandată de cuburi de gheață. Pentru rezultate optime, recomandăm cuburi de gheață de dimensiuni standard (aprox. 4 × 2,5 × 2,2 cm).
Băuturi cu spumă de lapte	Blocul One Touch Cappuccino nu aspiră lapte. Blocul One Touch Cappuccino produce foarte puțină spumă de lapte sau deloc, sau laptele nu curge corect.	a) Dacă utilizați aparatul pentru prima dată, este posibil să fie necesar să preparați mai multe (5 până la 10) rețete cu lapte sau să urmați procedura descrisă la secțiunea „Din sistemul de lapte nu iese abur sau spumă de lapte" înainte de a obține un rezultat final satisfăcător. b) Efectuați o curățare manuală profundă a sistemului de lapte. Pentru mai multe informații, consultați *secțiunea 8.5 Întreținerea sistemului de lapte*. Reziduurile de lapte pot afecta alimentarea cu lapte și calitatea spumei de lapte. c) Verificați dacă piesele sistemului de lapte sunt asamblate și conectate corect: blocul One Touch Cappuccino [2] este introdus corespunzător și conectat la aparat. Furtunul de lapte [18] este conectat corespunzător la blocul One Touch Cappuccino [2] și nu este îndoit sau înfundat. Lansa de lapte [19] este conectată corect la furtunul de lapte și este complet scufundată în lapte. Dacă ați urmat pașii descriși mai sus și accesoriul tot nu funcționează, vă rugăm să contactați serviciul de asistență clienți WMF.
	Fluxul de lapte al aparatului pare să fie blocat sau înfundat, parțial sau complet.	Efectuați curățarea manuală în profunzime a blocului One Touch Cappuccino conform *secțiunii 8.5 Întreținerea sistemului de lapte* . Pașii individuali sunt ilustrați în *fig. A1–A15 din anexa cu imagini* .

FUNCȚIONARE	PROBLEMĂ	MĂSURI DE LUAT
	Din sistemul de lapte nu iese abur sau spumă de lapte.	Verificați mai întâi dacă duza de abur este liberă. Consultați secțiunea „Fluxul de lapte al mașinii pare a fi complet sau parțial blocat". Dacă problema nu poate fi rezolvată astfel: goliți rezervorul de apă și scoateți temporar filtrul de apă. Umpleți rezervorul de apă cu apă minerală bogată în calciu (> 100 mg/l). Efectuați succesiv 5 până la 10 cicluri de abur într-un recipient. Reinstalați filtrul de apă. Umpleți rezervorul de apă cu apă de la robinet.
Utilizarea funcției de întreținere	Aparatul nu afișează nicio solicitare de decalcifiere.	Frecvența decalcifiere depinde de utilizarea aparatului. O solicitare de decalcifiere apare în funcție de necesități după 60 de băuturi cu apă fierbinte sau cu lapte, respectiv după 600 de băuturi pe bază de cafea. Acest lucru asigură o întreținere adaptată nevoilor și contribuie la protecția pe termen lung a aparatului.
	În timpul decalcificării, debitul la duza de cafea este redus.	În timpul decalcificării, în aparat au loc mai multe procese, fără ca la duză să existe un debit continuu.
	În tava de scurgere s-a acumulat pudră de cafea.	În tava de scurgere se poate depune o cantitate mică de zaț de cafea. Aparatul este conceput astfel încât zațul de cafea în exces să fie pompat afară, pentru ca zona de curgere să rămână liberă.
	Recipientul pentru zaț a fost golit, dar mesajul este încă afișat pe panoul de comandă.	Reintroduceți corect recipientul pentru zaț și urmați instrucțiunile de pe panoul de comandă. Așteptați cel puțin 6 secunde înainte de a-l reintroduce.
	Rezervorul de apă a fost umplut, dar mesajul este încă afișat pe panoul de comandă.	Este posibil ca în rezervor să nu fie suficientă apă, astfel încât aparatul să nu detecteze nivelul apei. Umpleți complet rezervorul de apă. Asigurați-vă că rezervorul de apă este introdus corect în aparat. Flotoarele de la baza rezervorului trebuie să se miște liber. Verificați flotoarele și, dacă este necesar, eliberați-le.

Dacă una dintre defecțiunile descrise mai sus persistă, contactați serviciul de asistență clienți WMF.

10| DATE TEHNICE

Tensiune nominală: 220–240 V~ 50 Hz
Consum de energie: în timpul funcționării 1550 W
Clasa de protecție: I

Informații tehnice privind modurile de funcționare în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826:

MOD	CONSUMUL DE ENERGIE (WAȚI)	PERIOADĂ DE TIMP (MINUTE)
Oprit	0,3	5
Standby	–	–
Standby cu informații suplimentare	–	–
Standby în rețea	–	–

CE Aparatul respectă directivele europene 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2011/65/UE și 2009/125/UE.

Protejarea mediului

Acest simbol înseamnă că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere.

- Echipamentele electrice și electronice uzate pot conține substanțe nocive pentru mediu și sănătate. Contribuiți la protecția mediului prin reutilizarea, reciclarea sau valorificarea în alt mod a echipamentului uzat.

- Duceți-l pentru eliminare la un punct de colectare, la un distribuitor sau la un centru de service autorizat. Dacă aveți întrebări, vă rugăm să vă adresați distribuitorului dumneavoastră.

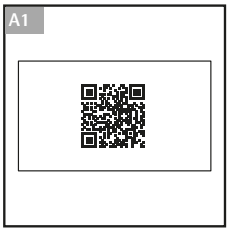
Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări.

BILDANHANG | IMAGE ATTACHMENT

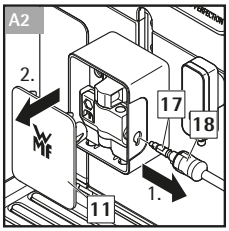
A

Manuelle Tiefenreinigung des Milchsystems
Manual deep cleaning of the milk system

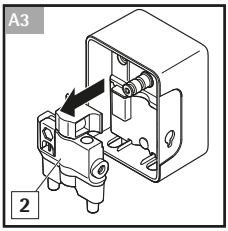
A1



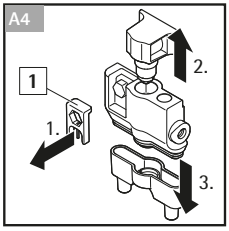
A2



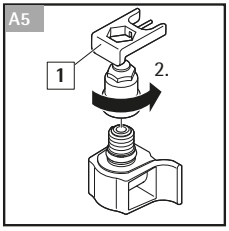
A3



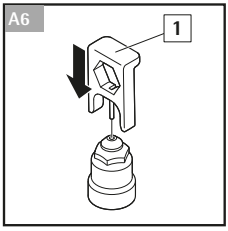
A4



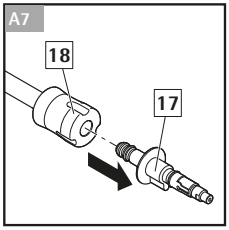
A5



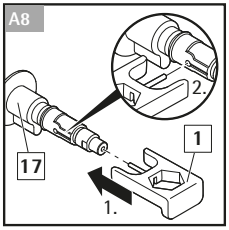
A6



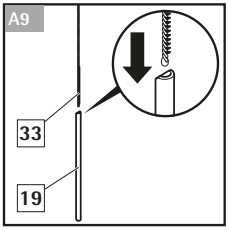
A7



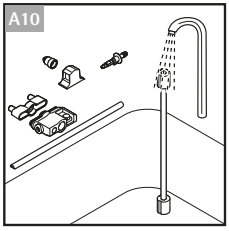
A8



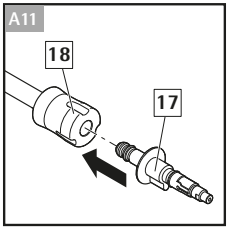
A9



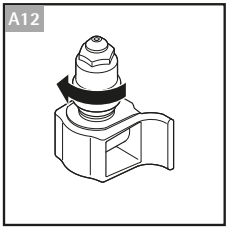
A10



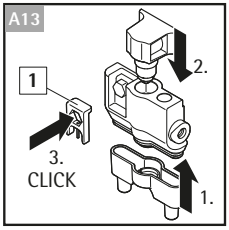
A11



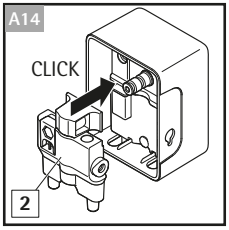
A12



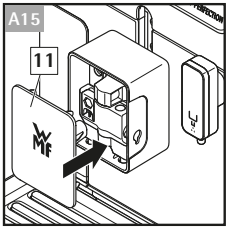
A13



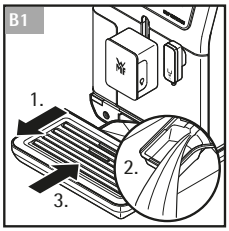
A14

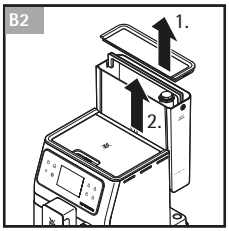


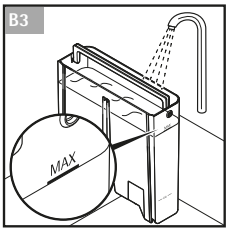
A15

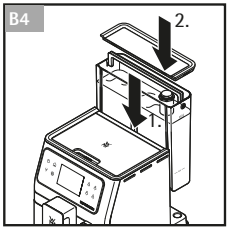


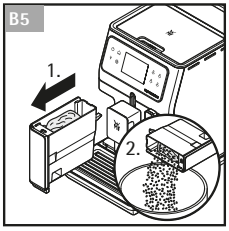
B Automatische Reinigung des Kaffeesystems
Automatic cleaning of the coffee system

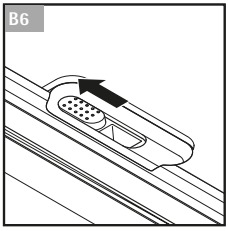


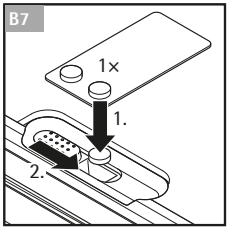


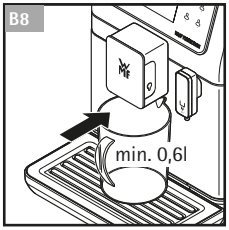


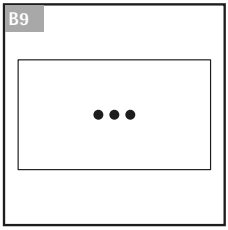


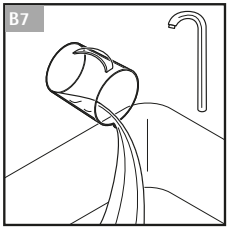


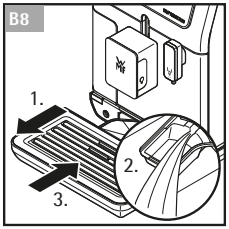


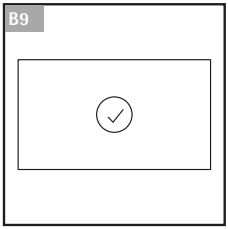




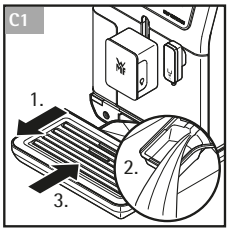


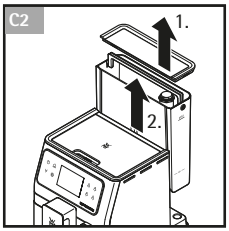


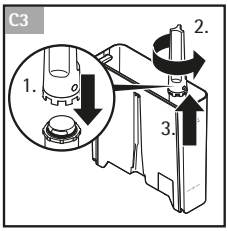


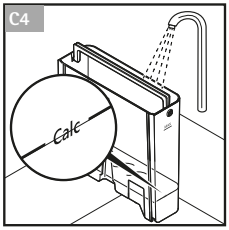


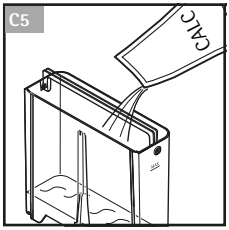
C Entkalkungsprogramm
Descaling program

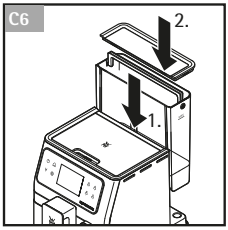


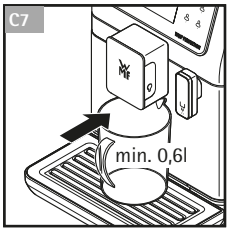


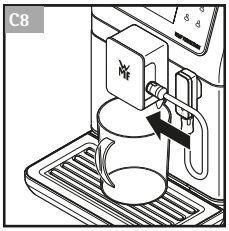


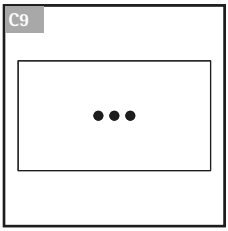


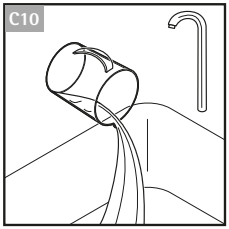


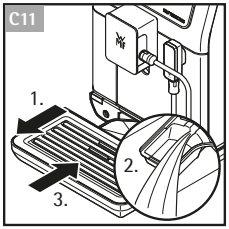


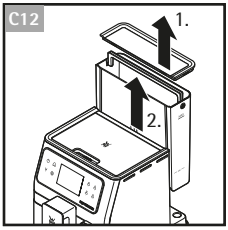


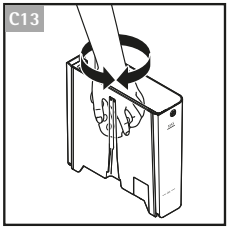


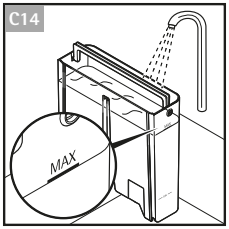


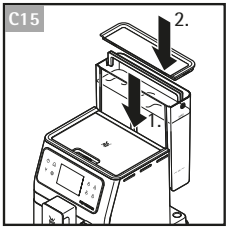


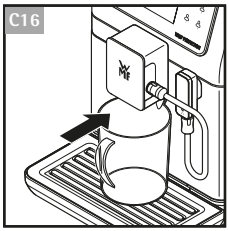


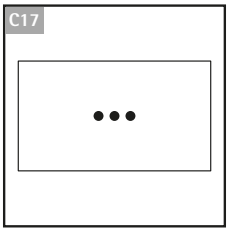


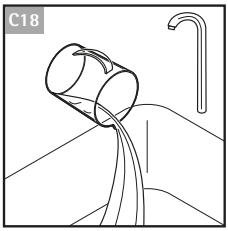


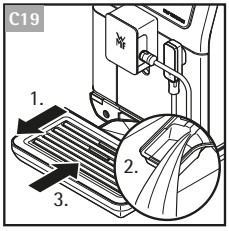


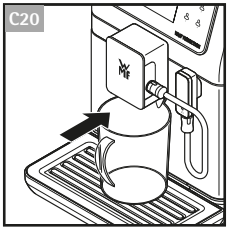


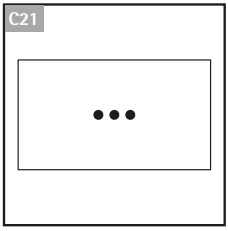

C16

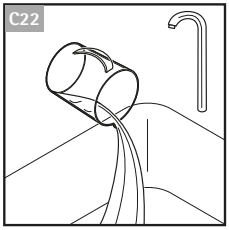

C17

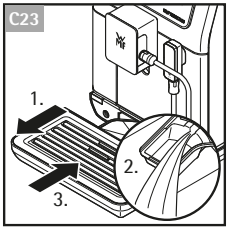

C18

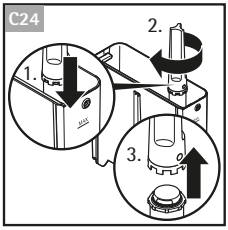

C19
1.
2.
3.

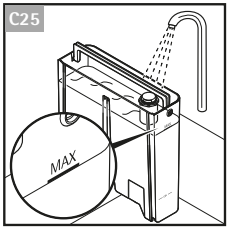

C20

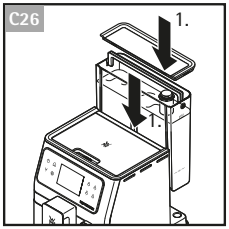

C21

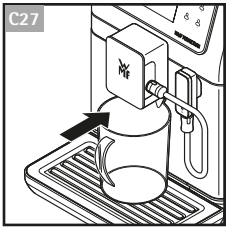

C22

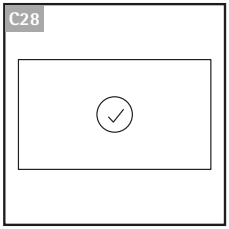

C23
1.
2.
3.

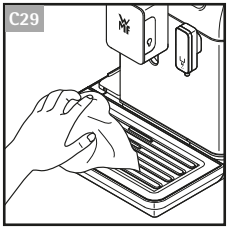

C24
1.
2.
3.


C25
MAX


C26
1.
1.


C27


C28


C29

These instructions are also available on our website: **wmf.com**

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

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

Официальный представитель в Российской Федерации, импортер:
ЗАО «Группа СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com

8010001531 I CP818DF0
8010001532 I CP8198F0
8010001533 I CP81A8F0

8020013855/01