PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

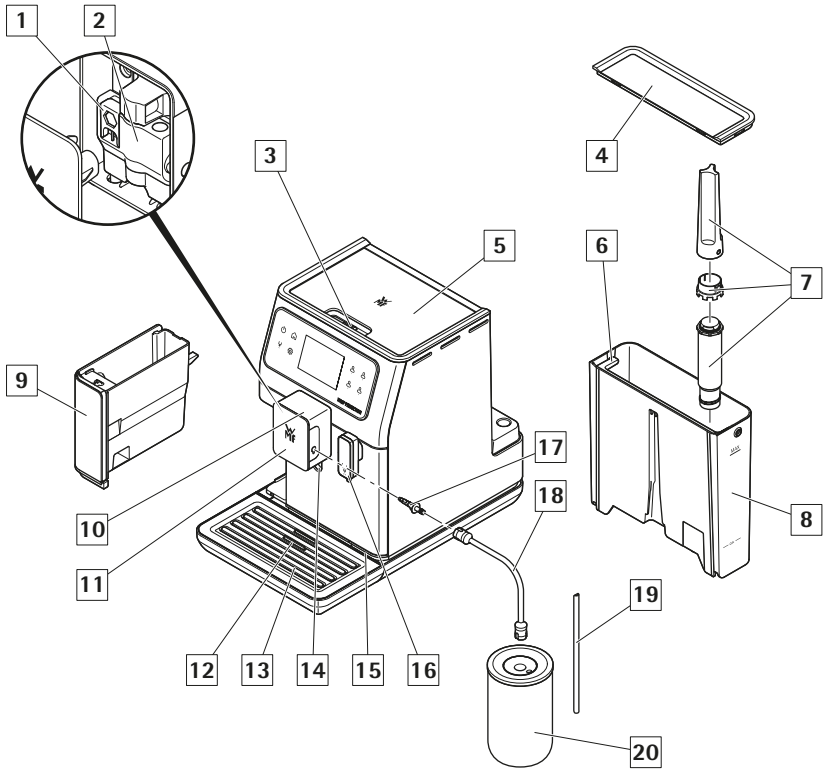
1	Przegląd elementów składowych	187
2	Objaśnienie symboli	189
3	Przed użyciem	189
4	Pierwsze uruchomienie	191
5	Przed przygotowaniem napojów	193
6	Przygotowywanie napojów	195
7	Dodatkowe ustawienia i personalizacja	200
8	Czyszczenie i konserwacja	205
9	Pomoc w przypadku usterek	210
10	Dane techniczne	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.

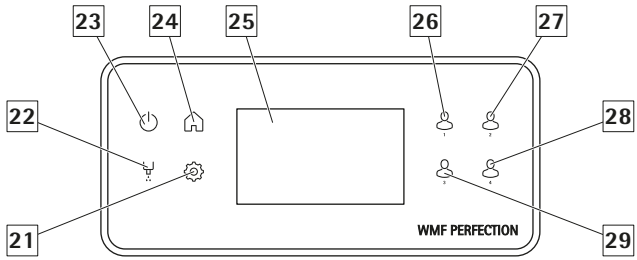
Życzymy Państwu wielu lat relaksującej przyjemności z picia kawy dzięki automatowi do kawy WMF Perfection.

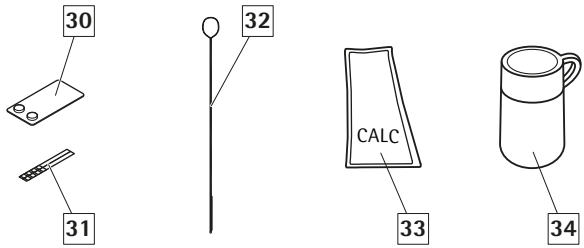


1 | PRZEGLĄD ELEMENTÓW SKŁADOWYCH

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:

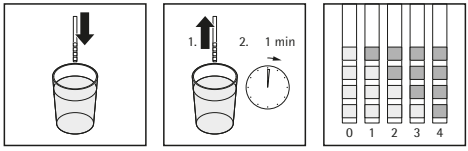
STOPIEŃ TWARDOŚCI	KLASA 0	KLASA 1	KLASA 2	KLASA 3	KLASA 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Ustawienie na urządzeniu	0 – bardzo miękka	1 – miękka	2 – średnia	3 – twarda	4 – bardzo twarda

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.

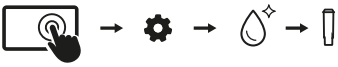


4| Podczas pierwszego ustawiania urządzenia lub w menu ustawień należy podać liczbę czerwonych pól.

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:



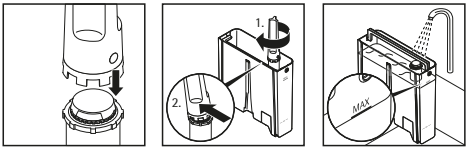
Montaż filtra do wody
Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia pojawi się prośba o zamontowaniefiltra do wody. Jeśli chcesz to zrobić, wybierz *opcję TAK* i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na panelu sterowania.

1| Włóż filtr do zbiornika na wodę. Do przykręcenia filtra używaj wyłącznie dołączonego narzędzia montażowego [7].

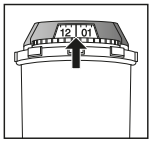
2| Po włożeniu filtra napełnij zbiornik na wodę.

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

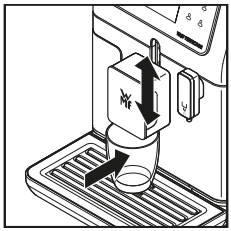
Nigdy nie wsypuj mielonej kawy do pojemnika na ziarna kawy. Zdecydowanie odradza się stosowania w tym urządzeniu ziaren kawy oleistych, karmelizowanych lub aromatyzowanych. Tego rodzaju ziarna mogą uszkodzić urządzenie. Należy upewnić się, że wśród ziaren kawy nie ma żadnych ciał obcych, ponieważ mogą 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.

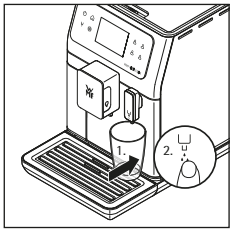
Również stopień palenia wpływa na smak. Jasne palenia często charakteryzują się owocowymi i kwaskowymi aromatami, podczas gdy ciemniejsze palenia mają mocniejszy i intensywniejszy smak oraz często charakteryzują się mniejszą kwasowością.

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

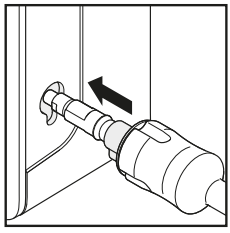
Przed rozpoczęciem przygotowywania napoju

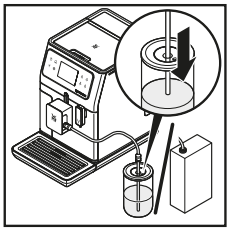
1| Podłączyć węższy i dłuższy koniec węża mlecznego [17] do modułu One Touch Cappuccino[2].

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.

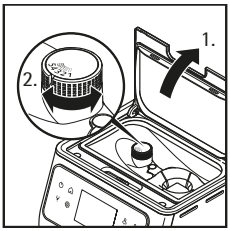
Jakie znaczenie ma ustawienie stopnia zmielenia?
Stopień zmielenia wpływa na smak, aromat i cremę kawy. W zależności od używanej odmiany kawy, stopnia palenia i preferencji smakowych warto dostosować stopień zmielenia.

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:

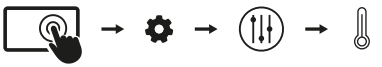
- T1: niższa temperatura
- T2: temperatura standardowa
- T3: wyższa temperatura

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.

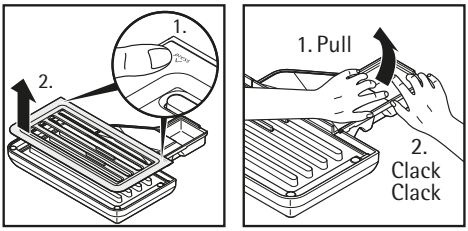
Kiedy należy opróżnić tacę ociekową?
Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat lub gdy wskaźnik poziomu wody [12] wskazuje górną pozycję. Tackę ociekową można opróżnić w dowolnym momencie, nawet przed pojawieniem się komunikatu.

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.

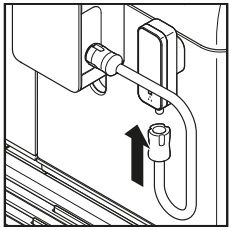
Poniższy przegląd przedstawia zalecane czynności czyszczenia poszczególnych elementów systemu mlecznego:

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.