ESPRESSO PRO

BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

ESPRESSO PRO

DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating instructions	36
FR	Mode d'emploi	66
ES	Instrucciones de uso	98
IT	Istruzioni per l'uso	130
BG	Инструкция За Употреба	162
DK	Brugsanvisning	194
FI	Käyttöohje	224
NL	Gebruiksaanwijzing	254
NO	Bruksanvisning	286
PT	Instruções de operação	316
RU	Инструкция по эксплуатации	348
SE	Bruksanvisning	380
TR	Kullanım kılavuzu	410

5/25

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1| Bestandteile im Überblick **7**

1.1| Espressomaschine 7

1.2| Zubehör 7

1.3| Bedienfeldbeschreibung 8

2| Vor der Verwendung **9**

3| LED-Beleuchtungshinweis **9**

4| Erklärung der Symbole **9**

5| Inbetriebnahme **10**

5.1| Erstmalige Inbetriebnahme 10

5.2| Zubereitung von Espresso 11

5.3| Zubereitung von Milchschaum 14

5.4| Ausgabe von heißem Wasser 15

6| Der perfekte Espresso **15**

6.1| Einstellmöglichkeiten bei der Espressomaschine 16

6.2| Fazit 17

6.3| Mein Espresso schmeckt nicht 18

7| Einstellungen **18**

7.1| Allgemeine Einstellungen 19

7.2| Zusätzliche Einstellungen 22

7.3| Geräteeinstellungen zurücksetzen 23

8| Reinigung und Pflege **23**

8.1| Wechsel des Wasserfilters 24

8.2| Reinigung des Wassertanks 24

8.3| Reinigung des Kaffeebohnenbehälters 24

8.4| Reinigung der Dampflanze 24

8.5| Reinigung der Siebe 25

8.6| Reinigung der Auffangschale 25

8.7| Reinigung des Mahlwerks 26

8.8| Reinigung der Brüheinheit 26

8.9| Entkalkung 28

9| Meldungen und Störungen **30**

10| Technische Daten **34**

WMF ESPRESSO PRO

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie sich für die Espresso Pro entschieden haben!

Wir wünschen Ihnen mit Ihrer WMF Espresso Pro viele Jahre entspannten Espressogenuss.

1 | BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK

1.1 | ESPRESSOMASCHINE

- A Wassertank und Deckel (Füllmenge: 2,6 l)
- B Kaffeebohnenbehälter und Deckel (Füllmenge: 250 g)
- C Mahlring
- D Abstellfläche für Tassen und Tamper mit Ablagematte
- E Drehknopf für die Mahlgradeinstellung
- F Bedienfeld
- G Manometer / Druckanzeige (bar)
- H Mahlauslass mit Siebträger-Halterung und integrierter Waage
- I Brüheinheit mit Siebträger-Anschluss
- J Heißwasser-Auslass
- K Dampflanze
- L Netzschalter
- M LED – Ambient Licht
- N Auffangschale mit Abtropfgitter
- O Aufbewahrungsschale für weiteres Zubehör

1.2 | ZUBEHÖR

- 1 58 mm Edelstahl-Siebträger
- 2 1-Tassen-Sieb
- 3 2-Tassen-Sieb
- 4 Reinigungssieb (Blindsieb)
- 5 Siebträger Trichter
- 6 Tamper
- 7 Tamper Ablagematte
- 8 Wasserfilter
- 9 Installationswerkzeug für den Wasserfilter
- 10 Reinigungsbürsten
- 11 Reinigungsnadel
- 12 Reinigungstuch
- 13 Milchkanne aus Edelstahl (MAX: 200 ml)

1.3| BEDIENFELDBESCHREIBUNG

TASTEN / ICONS	BESCHREIBUNG
	Ein/Aus Taste (Standby)
	Display zur Anzeige von Brühtemperatur (°C / °F), Mahlmenge (g), Wassermenge (ml), Mahldauer (s), Extraktionszeit (s) und Mahlgrad (–).
	1-Tasse Mahlen
	2-Tassen Mahlen
	1-Tasse Brühen
	2-Tassen Brühen
	Heißes Wasser
	Dampf
	Einstellungstaste zur Auswahl der möglichen Einstellungen.
	Tasten zum Ändern der ausgewählten Einstellungen.
	Mahldauer
	Wassermenge
	Brühtemperatur
	Vorbrühzeit
	Wasserhärte inkl. Entkalkungs- und Reinigungsprogramm
	Entkalkungsalarm
	Wasserfilter
	Wasserfilteralarm

2| VOR DER VERWENDUNG

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 im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben.

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.

Zusätzlich zu dieser Bedienungsanleitung sehen Sie sich gerne unsere How-To-Videos an. Sie finden diese unter https://link.wmf.com/33yx5e oder scannen Sie den folgenden QR-Code:

3| LED-BELEUCHTUNGSHINWEIS

Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse C. Bitte beachten Sie, dass das Lichtelement in dem Produkt nicht für Beleuchtungszwecke vorgesehen ist. Das Lichtelement ist durch autorisiertes Servicepersonal austauschbar. Die LED-Beleuchtung am Gerätesockel dient zur Anzeige des Betriebszustandes des Geräts. Das Licht dient lediglich als Informationsanzeige:

- Wenn die Maschine eingeschaltet ist, leuchtet die Basis.
- Wenn die Maschine ausgeschaltet ist, ist das Licht der Basis ausgeschaltet.

Die LED-Beleuchtung am Gerätesockel kann in den Einstellungen ganz ausgeschaltet werden.

4| 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 (z. B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen).

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

ACHTUNG zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Produkt.

Symbole: Hinweise beachten und befolgen.

5| INBETRIEBNAHME

1| Entfernen Sie vor der Montage und erstmaligen Verwendung des Geräts alle eventuell vorhandenen Aufkleber.

2| Maschine, Komponenten und Zubehörteile vor der ersten Verwendung sowie nach längerer Lagerung, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben, reinigen und sorgfältig abtrocknen. Siebe in der Aufbewahrungsschale **(O)** nicht vergessen. Verwenden Sie zur Reinigung aller Oberflächen am besten das mitgelieferte Reinigungstuch **(12)**.

3| Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der ersten Anwendung ordnungsgemäß zusammengesetzt ist.

5.1| ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

1| Entnehmen Sie den Wassertank **(A)** und setzen Sie den beigefügten Wasserfilter **(8)** mit Hilfe des Installationswerkzeugs **(9)** ein. Vergewissern Sie sich dabei, dass der Wasserfilter richtig im Wassertank sitzt.

HINWEIS

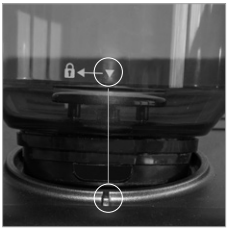
Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanweisung des Wasserfilters.

2| Befüllen Sie den Wassertank **(A)** bis zur „MAX"-Markierung mit frischem Trinkwasser und setzen Sie ihn in die Maschine ein.

HINWEIS

- Verwenden Sie ausschließlich Kaltwasser in Trinkwasser-Qualität.
- Lassen Sie das Wasser nicht länger als 4 Tage ungenutzt im Gerät.

3| Setzen Sie den Bohnenbehälter **(B)** in die Maschine durch Drehen im Uhrzeigersinn ein, bis er einrastet und befüllen Sie diesen mit Kaffeebohnen.



4| Setzen Sie den Siebträger **(1)** ohne Sieb in die Brüheinheit **(I)** ein und drehen Sie den Griff nach rechts (von „Insert" nach „Lock").

5| Schließen Sie die Maschine ans Netz an und schalten Sie diese mit dem Netzschalter **(L)** an der rechten Seite ein. Warten Sie, bis die Maschine aufgeheizt und betriebsbereit ist – die Tasten im Bedienfeld hören auf zu pulsieren.

6| Stellen Sie ein Gefäß mit einer Kapazität von mind. 1 Liter unter alle Ausläufe der Maschine – Brüheinheit **(I)**, Heißwasser-Auslass **(J)** und Dampflanze **(K)**.

7| Geben Sie zweimal hintereinander einen doppelten Espresso ohne Kaffeepulver aus. Verwenden Sie dazu den Siebträger **(1)** ohne ein Sieb. Betätigen Sie dafür die 2-Tassen Brühen-Taste.

8| Geben Sie zweimal hintereinander ca. 80 ml heißes Wasser aus. Betätigen Sie dafür die Heißwasser-Taste.

9| Beziehen Sie einmal den Dampf. Betätigen Sie dafür die Dampf-Taste.

ACHTUNG

Dieses ausgegebene Wasser ist nicht zum Verzehr geeignet!

10| Entfernen Sie das Gefäß. Leeren Sie die Auffangschale **(N)** und setzen Sie diese wieder ein.

11| Stellen Sie die Wasserhärte, wie in Kapitel 7.1 beschrieben, ein. Das Gerät ist nun einsatzbereit.

5.2| ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

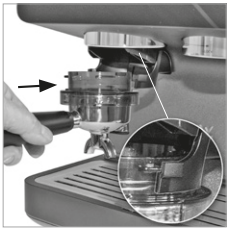
1| Wählen Sie das passende Sieb **(2)** oder **(3)** entsprechend der gewünschten Kaffeepulvermenge (1 oder 2 Tassen) und setzen Sie dieses in den Siebträger ein.

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass das Sieb sauber und trocken ist und keine Kaffeepulverreste des vorhergehenden Brühvorgangs verblieben sind.
- Benutzen Sie die Rückseite der Reinigungsbürste **(10)** oder die Kante eines anderen Siebes, um die Siebe einfacher aus dem Siebträger zu entnehmen.

2| Setzen Sie den Trichter **(5)** auf den Siebträger **(1)** auf. Drehen Sie dazu den Trichter auf dem Siebträger im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

3| Setzen Sie den Siebträger **(1)** mit dem Trichter in die Siebträger-Halterung des Mahlauslasses **(H)** ein.



4| Drücken Sie die 1- oder 2-Tassen Mahlen-Taste entsprechend der gewünschten Kaffeepulvermenge, um den Mahlvorgang zu starten. Zuerst wird der Mahlgrad und danach die Mahlmenge im Display angezeigt.

HINWEIS

- Der Mahlgrad darf nur während des Mahlvorgangs verändert werden. Drehen Sie den Drehknopf **(E)** im Uhrzeigersinn, um den Mahlgrad zu vergrößern, wodurch das Kaffeepulver gröber gemahlen wird. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um den Mahlgrad zu verkleinern, wodurch das Kaffeepulver feiner gemahlen wird.
- Sie können zwischen 60 Mahlgradstufen wählen (Stufe 1 = sehr fein, Stufe 60 = sehr grob).
- Der Mahlvorgang kann jederzeit durch nochmaliges Drücken der entsprechenden Mahlen-Taste oder der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden.

ACHTUNG

Stellen Sie sicher, dass ausreichend Kaffeebohnen im Kaffeebohnenbehälter sind.

Drücken Sie während des Mahlvorgangs nicht auf den Siebträger! Dadurch kann die Waage beschädigt werden und es wird ein falsches Mahlgewicht angezeigt!

Heben Sie während des Mahlvorgangs nicht den Siebträger! Dadurch kann die Waage beschädigt werden und es wird ein falsches Mahlgewicht angezeigt!

VORSICHT

Fassen Sie während des Mahlvorgangs nicht mit den Fingern in den Mahlauslass!

HINWEIS

- Empfehlung der Mahlmenge:
  → 1-Tassen-Sieb: 11 – 13 g.
  → 2-Tassen Sieb: 17 – 19 g.

- Die Waage dient zur Kontrolle der Mahlmenge. Es kann zu leichten Abweichungen aufgrund der Luftfeuchtigkeit, Temperatur oder des verbleibenden Kaffeepulvers in der Kaffeemühle kommen.
- Die Mahlmenge für die beiden Siebe kann je nach Kaffeesorte und Kaffeevorlieben variieren.
- Um Aromaverluste zu vermeiden, sollten die Kaffeebohnen nur für den sofortigen Verbrauch gemahlen werden. Bewahren Sie die Kaffeebohnen und das überschüssige Kaffeepulver luftdicht und nicht länger als 14 Tage auf.

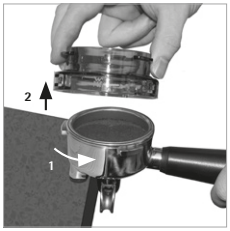
5 Ziehen Sie den Siebträger **(1)** aus dem Mahlauslass **(H)** gerade heraus. Klopfen Sie leicht mit der Hand gegen den Siebträger, damit sich das Kaffeepulver gleichmäßig verteilt. Benutzen Sie hierfür alternativ einen Leveler.

6 Stellen Sie den Siebträger **(1)** mit dem Gummiauflage gerade auf eine Tischkante. Tampern Sie das Kaffeepulver fest (Richtwert 10 – 15 kg). Achten Sie nach dem Tampern darauf, dass das Kaffeepulver gleichmäßig im Sieb verteilt ist und dadurch eine waagerechte Oberfläche entstanden ist.

HINWEIS

Das Tampern kann sowohl mit als auch ohne Trichter **(5)** durchgeführt werden.

7| Entfernen Sie anschließend den Trichter **(5)** und streifen Sie das überschüssige Kaffeepulver vom Rand des Siebträgers ab.



8| Geben Sie für einige wenige Sekunden Wasser aus der Brüheinheit **(I)** aus (1- oder 2-Tassen Brühen-Taste), um die verbliebenen Kaffeepulverreste zu entfernen und die Brüheinheit vorzuheizen.

9| Setzen Sie den Siebträger **(1)** in die Brüheinheit **(I)** ein und drehen Sie den Griff nach rechts (von „Insert" nach „Lock"). Stellen Sie anschließend eine oder zwei Tassen der gewünschten Größe unter die Auslässe des Siebträgers.

ACHTUNG

- Entfernen Sie den Trichter **(5)** unbedingt vorher!
- Vergewissern Sie sich, dass der Siebträger richtig in der Brüheinheit eingesetzt ist.

10| Drücken Sie die 1- oder 2-Tassen Brühen-Taste entsprechend der gewünschten Espressomenge, um den Brühvorgang zu starten. Die Extraktionszeit wird auf dem Display und der Brühdruck im Manometer **(G)** angezeigt. Das Gerät stoppt automatisch, sobald die eingestellte Espressomenge ausgegeben wurde.

WARNUNG

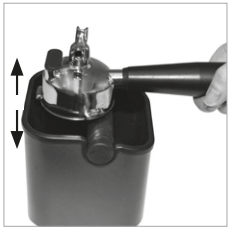
Verbrennungsgefahr!
Gerät abkühlen lassen! Nach der Espressoausgabe immer einige Sekunden warten und erst dann den Siebträger lösen.

Um Spritzer von heißer Flüssigkeit zu vermeiden, niemals den Siebträger während des Brühvorgangs entnehmen!

HINWEIS

- Der Brühvorgang kann jederzeit durch nochmaliges Drücken der entsprechenden Brühen-Taste oder der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden.
- Sollte die Maschine keinen Kaffee ausgeben, brechen Sie den Vorgang ab. Informationen zum weiteren Vorgehen finden Sie im Kapitel „Meldungen und Störungen".

11| Entnehmen Sie den Siebträger **(1)** wieder aus der Brühgruppe **(I)**, indem Sie den Griff nach links drehen (von „Lock" nach „Insert"). Klopfen Sie den verbleibenden Kaffeesatz aus dem Sieb aus.



12| Spülen Sie ggf. abschließend den Siebträger mit dem Sieb unter fließendem Wasser oder mit der Heißwasserausgabe aus.

HINWEIS

Reinigen Sie ggf. das Sieb **(2)** oder **(3)** wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben, um Verstopfungen zu vermeiden.

5.3| ZUBEREITUNG VON MILCHSCHAUM

Um die Milch aufzuschäumen, gehen Sie wie folgt vor:

1| Füllen Sie die Milchkanne **(13)** mit kalter Milch bis zur „MAX"-Markierung.

HINWEIS

Vorzugsweise teilentrahmte Milch mit Kühlschranktemperatur verwenden. Pasteurisierte oder ultrahocherhitzte Milch liefert in der Regel die besten Ergebnisse.

2| Beziehen Sie für ca. 5 Sekunden Dampf (Dampf-Taste), um das Kondenswasser aus der Leitung zu entfernen. Richten Sie dazu die Dampflanze **(K)** entweder auf die Auffangschale **(N)** aus, oder halten Sie einen anderen Behälter darunter.

3| Ziehen Sie die Dampflanze **(K)** so weit wie möglich heraus und platzieren Sie diese in die mit Milch gefüllte Milchkanne **(13)**.

4| Drücken Sie die Dampf-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen. Schäumen Sie die Milch so lange auf, bis Sie einen zufriedenstellenden Milchschaum erhalten. Dabei sollte die Milch nicht heißer als 65 °C werden.

HINWEIS

- Reinigen Sie immer die Dampflanze sofort nach dem Abschalten des Dampfes wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben, damit keine Milchrückstände haften bleiben. Nutzen Sie dafür das beigelegte Reinigungstuch **(12)**.
- Die Dampfausgabe wird automatisch nach 60 Sekunden beendet.
- Der Dampfvorgang kann jederzeit durch nochmaliges Drücken der Dampf-Taste oder der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden.
- Falls der Eco-Modus aktiviert ist, wird beim ersten Tastendruck der Dampfheizer aufgeheizt (Dampf-Taste pulsiert). Sobald die Dampf-Taste wieder kontinuierlich leuchtet, kann durch nochmaliges Drücken der Dampf-Taste die Milchschaumzubereitung gestartet werden.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!
Die Dampflanze ist heiß! Geben Sie Acht, sich nicht zu verbrennen!

Heben Sie die Dampflanze im Dampfmodus nicht aus der Milch, um zu verhindern, dass die Milch spritzt.

Um beim Milchaufschäumen das beste Ergebnis zu erzielen, gehen Sie wie folgt vor:

1| Halten Sie die Milchkanne leicht schräg zur Seite und tauchen Sie die Dampflanze ca. 1 – 2 cm in die Milch ein.

2| Sobald sich die Milch im Kreis bewegt, bewegen Sie die Milchkanne nach unten, bis die Dampflanze fast die Oberfläche der Milch erreicht und es zu zischen beginnt. Achten Sie darauf, dass die Dampflanze sich weiterhin in der Milch befindet und die Strudelbewegung der Milch erhalten bleibt.

3| Sobald die Milch handwarm (ca. 35 °C) ist und genug Luft in die Milch eingesaugt wurde, bewegen Sie die Milchkanne wieder nach oben – das Zischen hört auf. Behalten Sie auch hierbei die Strudelbewegung der Milch bei.

4| Sobald die Milch heiß genug und der Milchschaum zufriedenstellend ist, beenden Sie den Vorgang mit der Dampf-Taste.

HINWEIS

Sehen Sie sich hierzu gerne unsere How-To-Videos an.

5.4| AUSGABE VON HEISSEM WASSER

1| Stellen Sie eine Tasse unter den Heißwasser-Auslass **(J)**.

2| a) Drücken Sie die Heißwasser-Taste einmal. Die Ma schine beginnt mit der Heißwasserausgabe und das Gerät stoppt automatisch, sobald die eingestellte Wassermenge ausgegeben wurde.

HINWEIS

Die Heißwasserausgabe a) kann jederzeit durch nochmaliges Drücken der Heißwasser-Taste oder der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden.

b) Halten Sie die Heißwasser-Taste gedrückt, um die kontinuierliche Wasserausgabe zu starten. Die Wasserausgabe stoppt beim Loslassen der Taste. Die maximal zu entnehmende Wassermenge beträgt 300 ml.

6| DER PERFEKTE ESPRESSO

Ein perfekter Espresso ist mehr als nur ein kleiner, starker Kaffee - er zeichnet sich durch eine samtige, goldbraune Crema, einen vollen Körper, eine perfekte Balance aus Säure, Süße, Bitterkeit und einen komplexen Geschmack aus. Er ist das Ergebnis eines sorgfältig abgestimmten Zusammenspiels zahlreicher Faktoren – von der Auswahl der Kaffeebohnen über die richtige Mahlmenge bis hin zur Vorbrühzeit. In diesem Kapitel erfahren Sie, was einen perfekten Espresso ausmacht und welche Schritte und Einstellungen notwendig sind, um mit Ihrer WMF Espresso Pro den perfekten Espresso zu kreieren.

Kaffeebohnen

Die Wahl der Kaffeebohnen ist entscheidend für den Espressogeschmack. Die zwei Hauptarten sind Arabica und Robusta. Arabica-Bohnen zeichnen sich durch komplexere Aromen und eine ausgeprägte Säure aus. Robusta-Bohnen hingegen sind kräftiger im Geschmack, enthalten mehr Bitterstoffe und sorgen für eine dichtere und stabilere Crema. Eine klassische Bohnenmischung für einen Espresso besteht aus 70% Arabica und 30% Robusta.

Die Röstung beeinflusst den Geschmack maßgeblich. Helle Röstungen sind fruchtig und säurebetont, eignen sich jedoch weniger für Espresso, da ihnen die nötige Tiefe und Intensität fehlt. Mittlere Röstungen sind ausgewogen und aromatisch – ideal für einen harmonischen Espresso. Dunkle Röstungen sind intensiv, kräftig und weniger sauer, typisch für einen italienischen Espresso.

Wir empfehlen Ihnen die „WMF Espresso 3 – Premium Mild" Kaffeebohnen. Diese 70/30 Mischung aus dunkel gerösteten Bohnen ist ausgewogen-mild, säurearm und begeistert mit langanhaltender, goldener Crema. Genießen Sie eine erlesene Note von Karamell und Haselnuss im Abgang.

Falls Sie einen Espresso mit charaktervollem, kräftigem Körper und einer Schokoladennote wünschen, dann ist die „WMF Espresso 4 – Premium Intense" mit einer 50/50 Mischung und dunkler Röstung, genau das Richtige für Sie.

Achten Sie beim Kauf auf das Röstdatum und verwenden Sie möglichst frisch geröstete Bohnen. Zudem sollten die Bohnen gleichmäßig geröstet und nicht beschädigt sein. Lagern Sie die Bohnen luftdicht verpackt an einem kühlen, dunklen Ort (nicht im Kühlschrank), um das Aroma zu bewahren. Befüllen Sie am besten den Bohnenbehälter nur mit der Menge, die Sie in den nächsten Stunden verbrauchen werden.

Wasserhärte
Die Wasserhärte hat einen erheblichen Einfluss auf den Geschmack des Espressos. Zu hartes Wasser kann die Bitterkeit verstärken und die Crema beeinträchtigen, während zu weiches Wasser den Geschmack flach und sauer erscheinen lassen kann. Die optimale Härte für Espresso liegt bei 7 – 8 °dH (Grad deutscher Härte). Erfragen Sie gegebenenfalls die Wasserhärte Ihres Leitungswassers beim zuständigen Wasserwerk oder der kommunalen Verwaltung. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter, um die Wasserhärte zu regulieren, oder spezielles Mineralwasser.

Extraktionszeit
Die ideale Extraktionszeit für einen Espresso liegt bei 20 – 30 Sekunden, optimal sind 25 Sekunden. Eine zu kurze Extraktionszeit führt zu einer Unterextraktion, wodurch der Espresso sauer schmeckt und wenig Aroma hat. Die Crema ist dabei sehr hell und fällt schnell zusammen. Eine zu lange Extraktionszeit hingegen, führt zu einer Überextraktion, wodurch der Espresso wässrig und bitter schmeckt. Die Crema ist dunkelbraun und löchrig. Die Extraktionszeit wird durch Anpassung des Mahlgrades reguliert.

Brühdruck
Der optimale Brühdruck für die Espressozubereitung liegt bei 7 – 11 bar, idealerweise konstant bei 9 bar. Ein zu niedriger Druck führt zu einer Unterextraktion, ein zu hoher Druck zu einer Überextraktion. Der Brühdruck kann durch Anpassung des Mahlgrades oder der Menge des Kaffeepulvers reguliert werden.

Tampern
Das Tampern sollte gleichmäßig und mit einem Druck von 10 – 15 kg erfolgen, da es den Wasserfluss durch das Kaffeepulver beeinflusst. Vor dem Tampern sollte das Kaffeepulver gleichmäßig verteilt werden, zum Beispiel mit einem Leveler. Achten Sie darauf, dass das Kaffeepulver beim Tampern eben und gleichmäßig fest angedrückt wird. Vermeiden Sie nachträgliche Korrekturen, da diese Channeling verursachen können – eine ungleichmäßige Extraktion. Schräges oder zu schwaches Tampern führt zu ähnlichen Problemen.

6.1 | EINSTELLMÖGLICHKEITEN BEI DER ESPRESSOMASCHINE

Nachdem Sie die für Sie passende Kaffeebohne ausgewählt haben, sollten Sie sich mit den Einstellmöglichkeiten Ihrer Espressomaschine beschäftigen. Variieren Sie die Einstellungen schrittweise und probieren Sie unterschiedliche Kombinationen aus, um einen Espresso nach Ihren Vorlieben zuzubereiten und das beste Geschmackserlebnis zu erzielen.

Mahlgrad
Der Mahlgrad bestimmt die Größe der Kaffeepartikel. Ein feiner Mahlgrad führt zu einer längeren Extraktionszeit und einem höheren Brühdruck, wodurch der Espresso kräftiger und süßer wird. Allerdings werden mehr Bitterstoffe extrahiert und es besteht die Gefahr der Überextraktion. Ein grober Mahlgrad verkürzt die Extraktionszeit und senkt den Brühdruck. Dadurch schmeckt der Espresso saurer und flach, da weniger Stoffe gelöst werden, und er unterextrahiert sein kann.

Der Mahlgrad hängt von der verwendeten Bohne und der gewünschten Geschmacksintensität ab. Beginnen Sie mit einem mittleren Mahlgrad an und passen Sie diesen schrittweise an, bis die ideale Extraktionszeit erreicht ist.

Mahlmenge
Die Mahlmenge beeinflusst neben der Extraktionszeit und dem Brühdruck auch den Geschmack und den Körper des Espressos. Die optimale Menge an Kaffeepulver für das WMF 1-Tassen Sieb liegt zwischen 11 g und 13 g und für das WMF 2-Tassen Sieb zwischen 17 g und 19 g. Je nach Kaffeebohne und Geschmacksvorlieben kann die Menge von den Bereichen auch abweichen.

Grundsätzlich führt mehr Kaffeepulver zu einer längeren Extraktionszeit und einem höheren Brühdruck. Der Espresso ist intensiver und kräftiger mit mehr Körper, wobei die Gefahr besteht, dass die gleiche Wassermenge nicht mehr gleichmäßig extrahiert und der Espresso dann unausgewogen und sauer schmeckt. Weni-

ger Kaffeepulver führt zu einer kürzeren Extraktionszeit. Der Espresso ist schwächer und wird durch die gleiche Wassermenge mehr extrahiert, wodurch er bitter schmecken kann.

Gegebenenfalls muss bei der Änderung der Mahlmenge auch der Mahlgrad angepasst werden.

Wassermenge
Generell ist es wichtig, immer auf das Brühverhältnis zwischen Mahlmenge und extrahierter Espressomenge (Wassermenge) zu achten. Das optimale Verhältnis für einen Espresso ist zwischen 1:2 und 1:3. Das Ziel sollte ein Verhältnis von 1:2,5 sein, das bedeutet bei 18 g Kaffeepulver sollten 45 ml Espresso extrahiert werden (2-Tassen Sieb). Je nach Geschmacksvorlieben kann das Verhältnis variieren.

Prinzipiell führt mehr Wasser zu einem verdünnten, leicht bitteren Espresso. Dabei kann die Extraktionszeit länger und der Brühdruck höher werden. Weniger Wasser macht den Espresso kräftiger und intensiver, wobei die Extraktionszeit kürzer und der Brühdruck niedriger wird.

Zusatz: Bei einem Ristretto liegt das Verhältnis zwischen 1:1 bis 1:1,15 und bei einem Lungo zwischen 1:3 und 1:4.

Brühtemperatur
Die Brühtemperatur beeinflusst die Löslichkeit der Aromastoffe und Öle im Kaffeepulver, sowie den Geschmack und die Crema. Niedrige Temperaturen (89 – 92 °C) heben die Säure und die fruchtige Note des Espressos hervor. Diese Temperaturen werden vor allem bei dunklen Röstungen eingestellt, um eine übermäßige Bitterkeit zu vermeiden. Niedrige Temperaturen können zu einer Unterextraktion führen, erkennbar an einer sehr hellen Crema.

Bei höheren Temperaturen (92 – 96 °C) werden mehr Bitterstoffe und Röstaromen extrahiert, wodurch der Espresso kräftiger und karamellig schmecken kann. Diese Temperaturen werden vor allem bei hellen Röstungen eingestellt, um die komplexen Aromen und die natürliche Säure des Espressos zur Geltung zu bringen. Hohe Temperaturen können zu einer Überextraktion führen, erkennbar an einer schnell auflösenden Crema und einem dunklen Ring am Tassenrand.

Vorbrühzeit
Beim Vorbrühen (engl.: Pre-Infusion) wird das Kaffeepulver ohne Druck befeuchtet. Während der Pause danach (Vorbrühzeit) kann das Pulver quellen, bevor der eigentliche Brühvorgang mit hohem Druck beginnt. Dadurch wird der Espresso gleichmäßiger und intensiver extrahiert. Die Vorbrühzeit kann an der Maschine eingestellt werden.

Eine kürzere Vorbrühzeit kann zu einem intensiveren und kraftvolleren Espressogeschmack führen. Dies wird bei dunklen Röstungen bevorzugt, um die Bitterkeit zu vermeiden. Eine längere Vorbrühzeit bringt weichere und komplexeren Aromen hervor, was bei hellen Röstungen bevorzugt wird.

6.2 | FAZIT

Der perfekte Espresso ist das Ergebnis einer sorgfältigen Abstimmung aller Einflussfaktoren. Selbst kleine Veränderungen, wie Raumtemperatur oder Luftfeuchtigkeit, können das Endergebnis beeinflussen. Gehen sie deshalb schrittweise vor, um die Einflüsse jedes einzelnen Faktors herauszufinden. Wenn Sie jetzt noch auf die folgenden drei Aspekte achten, steht Ihrem perfekten Espresso nichts mehr im Wege.

- Vor dem Mahlen das alte Kaffeepulver durchmahlen.
- Vor dem Brühen, die Brüheinheit kurz durchspülen.
- Die Tasse(n) und den Siebträger vorwärmen.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Zubereitung Ihres perfekten Espressos. Genießen Sie ihn!

6.3 | MEIN ESPRESSO SCHMECKT NICHT

Hier finden Sie die Ursachen für die häufigsten Probleme bei der Espressozubereitung.

Falls der Espresso einen unangenehmen Beigeschmack hat, sollten Sie Ihre Espressomaschine, wie in Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben, gründlich reinigen.

Mein Espresso schmeckt nicht intensiv genug:
- Die Kaffeebohnen oder das Kaffeepulver sind zu alt.
- Die Mahlmenge ist zu gering.
- Der Mahlgrad ist zu grob und dadurch ist die Extraktionszeit zu kurz (z. B. nur 10 Sekunden).
- Die Wassermenge ist zu hoch.

Mein Espresso schmeckt säuerlich bzw. ist unterextrahiert:
- Nicht passende Bohnen oder Mischung ausgewählt (z.B. zu hell geröstet).
- Der Mahlgrad ist zu grob und dadurch ist die Extraktionszeit zu kurz (z. B. nur 10 Sekunden).
- Die Brühtemperatur ist zu niedrig.
- Die Mahlmenge ist zu hoch.
- Die Wassermenge ist zu gering.

Mein Espresso schmeckt bitter bzw. ist überextrahiert:
- Nicht passende Bohnen oder Mischung ausgewählt (z.B. zu dunkel geröstet).
- Der Mahlgrad ist zu fein und dadurch ist die Extraktionszeit zu lange (z. B. 40 Sekunden).
- Die Brühtemperatur ist zu hoch.
- Die Mahlmenge ist zu gering.
- Die Wassermenge ist zu hoch.
- Die Vorbrühzeit ist zu lange.
- Die Wasserhärte ist zu hoch.

Mein Espresso hat keine Crema:
- Die Kaffeebohnen oder das Kaffeepulver sind zu alt oder wurden falsch gelagert.
- Die Röstung ist zu hell.
- Der Mahlgrad ist zu grob und dadurch ist die Extraktionszeit zu kurz (z. B. nur 10 Sekunden).
- Der Mahlgrad ist zu fein und dadurch ist die Extraktionszeit zu lange (z. B. 40 Sekunden).
- Der Brühtemperatur ist zu niedrig.
- Die Mahlmenge ist zu niedrig.

Die Crema meines Espressos löst sich schnell auf:
- Die Brühtemperatur ist zu hoch.
- Die Extraktionszeit ist zu kurz (z. B. nur 10 Sekunden).

7 | EINSTELLUNGEN

Die Maschine ist ab Werk voreingestellt. Die Einstellungen können nach Bedarf individuell angepasst werden.

Durch Drücken der Einstellungstaste werden die jeweiligen Einstellungen auf dem Display angezeigt und können durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten angepasst werden.

Durch nochmaliges Drücken der Einstellungstaste wird auf die nächste Einstellung gewechselt. Die angepassten Werte werden bei dem Wechsel gespeichert.

HINWEIS

- Der Einstellungsvorgang kann durch das Drücken der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden. Dabei werden die Änderungen der angezeigten Einstellung nicht gespeichert.
- Der Einstellungsvorgang wird automatisch nach 30 Sekunden ohne weitere Tastenbetätigung abgebrochen. Dabei werden die Änderungen der angezeigten Einstellung nicht gespeichert.

7.1 | ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

Folgende Einstellungen werden durch das Betätigen der Einstellungstaste aufgerufen und in der untenstehenden Reihenfolge als Icon auf dem Bedienfeld **(F)** angezeigt:

Mahldauer:

Wassermenge:

Brühtemperatur:

Vorbrühzeit:

Wasserhärte:

Wasserfilter:

Die einzelnen Einstellungen sind wie folgt ab Werk voreingestellt:

Mahldauer:	1 Tasse: 2 Tassen:	8 Sekunden 12 Sekunden
Wassermenge:	1 Tasse: 2 Tassen: Heißwasser:	25 ml 50 ml 80 ml
Brühtemperatur:	92 °C / 198 °F	
Vorbrühzeit:	2 Sekunden	
Wasserhärte:	H4	
Wasserfilter:	Nein	

Mahldauer
Die Menge an Kaffeepulver für das 1- oder 2-Tassen-Sieb wird über die Mahldauer in Sekunden gesteuert. Um diesen Wert individuell anzupassen, gehen Sie wie folgt vor:

1 | Wählen Sie die Mahldauer Einstellung aus.

2 | Drücken Sie die 1- oder 2-Tassen Mahlen-Taste, um die entsprechende Mahldauer einzustellen. Dabei blinkt die ausgewählte Taste.

HINWEIS

Es kann zwischen den 1- und 2-Tassen Einstellungen gewechselt werden.

3 | Passen Sie die Mahldauer durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten an.

4 | Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Mahldauer zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Die Mahldauer kann alternativ durch einen Mahlvorgang wie folgt eingestellt werden:

1 | Wählen Sie die Mahldauer Einstellung aus.

2 | Drücken Sie die 1- oder 2-Tassen Mahlen-Taste, um die entsprechende Mahldauer einzustellen. Dabei blinkt die ausgewählte Taste.

3 | Setzen Sie den Siebträger **(1)** mit dem passenden Sieb **(2)** oder **(3)** und ggf. mit dem Trichter **(5)** in den Mahlauslass **(H)** ein.

4 | Wenn die 1- oder 2-Tassen Mahlen-Taste blinkt, drücken und halten Sie diese, bis der Mahlvorgang beginnt und lassen Sie diese wieder los. Im Display wird jetzt die Mahlmenge in Gramm angezeigt.

5 | Sobald die gewünschte Menge an Kaffeepulver gemahlen wurde, drücken Sie erneut die Mahlen-Taste, um den Vorgang zu beenden.

6 | Im Display wird wieder die Mahldauer angezeigt, die benötigt wird, um die gewünschte Mahlmenge zu mahlen.

HINWEIS

Die Mahldauer kann nachträglich mit den **(+/–)** Tasten angepasst werden.

7 | Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Mahldauer zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Wassermenge
Um die Wassermenge für einen einfachen oder doppelten Espresso, sowie für die Heißwasserausgabe individuell anzupassen, gehen Sie wie folgt vor:

1| Wählen Sie die Wassermenge Einstellung aus.

2| Drücken Sie die 1- oder 2-Tassen Brühen-Taste oder Heißwasser-Taste, um die entsprechende Espresso- oder Wassermenge einzustellen. Dabei blinkt die ausgewählte Taste.

HINWEIS

Es kann zwischen den 1- und 2-Tassen und Heißwasserausgabe Einstellungen gewechselt werden.

3| Passen Sie die Wassermenge durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten an.

4| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Wassermenge zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Die Wassermenge kann alternativ durch einen Brühvorgang ohne Kaffeepulver sowie durch eine Heißwasserausgabe wie folgt eingestellt werden:

1| Wählen Sie die Wassermenge Einstellung aus.

2| Drücken Sie die 1- oder 2-Tassen Brühen-Taste oder Heißwasser-Taste, um die entsprechende Espresso- oder Wassermenge einzustellen. Dabei blinkt die ausgewählte Taste.

3| Für die Espressomenge: Setzen Sie den Siebträger **(1)** ohne Sieb in die Brüheinheit **(I)** ein.

4| Für die Espressomenge: Stellen Sie eine oder zwei passende Tassen unter die Siebträgerauslässe.
Für die Heißwassermenge: Stellen Sie eine passende Tasse unter den Heißwasser-Auslass **(J)**.

5| Wenn die 1- oder 2-Tassen Brühen-Taste oder die Heißwasser-Taste blinkt, dann drücken und halten Sie diese, bis der Brühvorgang oder die Heißwasserausgabe beginnt und lassen Sie diese wieder los. Im Display wird die Espresso- oder Heißwassermenge angezeigt.

6| Sobald die gewünschte Espresso- oder Heißwassermenge ausgegeben wurde, drücken Sie erneut die Brühen oder Heißwasser-Taste, um den Brühvorgang oder die Heißwasserausgabe zu beenden.

HINWEIS

Die Wassermenge kann nachträglich mit den **(+/–)** Tasten angepasst werden.

7| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Wassermenge zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Brühtemperatur
Um die Brühtemperatur für einen einfachen oder doppelten Espresso anzupassen, gehen Sie wie folgt vor:

1| Wählen Sie die Brühtemperatur Einstellung aus. Dabei blinken die 1- und 2-Tassen Brühen-Tasten sowie die Heißwasser-Taste.

2| Passen Sie die Brühtemperatur durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten an. Die Brühtemperatur kann zwischen 89 °C und 96 °C eingestellt werden.

HINWEIS

Die Temperatur kann auch in Fahrenheit (°F) angezeigt werden, siehe dazu Kapitel „Zusätzliche Einstellungen". Dabei kann die Brühtemperatur zwischen 192 °F und 205 °F eingestellt werden.

3| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Brühtemperatur zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Vorbrühzeit
Um die Vorbrühzeit für einen einfachen oder doppelten Espresso anzupassen, gehen Sie wie folgt vor:

1 | Wählen Sie die Vorbrühzeit Einstellung aus. Dabei blinken die 1- und 2-Tassen Brühen-Tasten.

2 | Passen Sie die Vorbrühzeit durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten an. Die Vorbrühzeit kann zwischen 0 und 10 Sekunden eingestellt werden.

3 | Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Vorbrühzeit zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Wasserhärte
Der Wasserhärtegrad variiert je nach Region. Zum Schutz vor zu starker Verkalkung ist das Gerät auf sehr hartes Wasser voreingestellt. Erfragen Sie gegebenenfalls die Wasserhärte Ihres Leitungswassers beim zuständigen Wasserwerk oder der kommunalen Verwaltung.

Um die Wasserhärte anzupassen, gehen Sie wie folgt vor:

1 | Wählen Sie die Wasserhärte Einstellung aus.

2 | Wählen Sie durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten die für Sie passende Wasserhärte aus.

3 | Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Wasserhärte zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Information zu den Wasserhärtebereichen

Härtebereich	Härte
H1 weich	0 – 7 °dH
H2 mittel	> 7 – 14 °dH
H3 hart	> 14 – 21 °dH
H4 sehr hart	> 21 °dH

Wasserfilter
Gehen Sie beim erstmaligen Einsatz des Wasserfilters wie folgt vor:

1 | Wählen Sie die Wasserfilter Einstellung aus.

2 | Wählen Sie mit der **(+)** Taste die Option „Yes" aus.

3 | Drücken und halten Sie die **(+/–)** Tasten gleichzeitig, bis die Option „Yes" auf dem Display einmal blinkt und ein Signalton ertönt. Die Wasserfilter-Einstellung ist damit gespeichert.

4 | Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Wasserfilter Einstellung zu beenden.

HINWEIS

- Wenn Sie das Gerät ohne Wasserfilter benutzen wollen, müssen Sie die Option „No" mit der **(–)** Taste auswählen. Anschließend drücken Sie die Einstellungstaste erneut, um die Wasserfilter Einstellung zu speichern und die Einstellungen zu beenden.
- Beachten Sie dabei die auf der Verpackung des Wasserfilters angegebenen Sicherheitshinweise und Vorgehensweise zur Installation des Wasserfilters.

Gehen Sie beim Wechsel des Wasserfilters wie folgt vor:

1 | Wählen Sie die Wasserfilter-Einstellung aus.

2 | Drücken und halten Sie die **(+/–)** Tasten gleichzeitig, bis die Option „Yes" auf dem Display einmal blinkt und ein Signalton ertönt. Die Wasserfilter-Einstellung ist damit gespeichert.

3 | Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Wasserfilter Einstellung zu beenden.

7.2| ZUSÄTZLICHE EINSTELLUNGEN

Zusätzlich können folgende Einstellungen in untenstehender Reihenfolge auf dem Display aufgerufen werden. Drücken und halten Sie dazu die Einstellungstaste für mindestens 3 Sekunden, bis sich das Bedienfeld und das Display ändert.

Tonlautstärke: L3

Ambient Licht: Aon

Temperatureinheit: °C °F

Eco-Modus: EoF

Standby Zeit: t5

Die einzelnen zusätzlichen Einstellungen sind wie folgt ab Werk voreingestellt:

Tonlautstärke: L3

Ambient Licht: An

Temperatureinheit: °C

Eco-Modus: Aus

Standby Zeit: t5 (5 Minuten)

Tonlautstärke

1| Wählen Sie die Tonlautstärke Einstellung aus.

2| Passen Sie die Tonlautstärke durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten an. Der Ton kann ausgeschaltet (LoF) und die Lautstärke zwischen L1 und L5 eingestellt werden.

3| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Tonlautstärke zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

HINWEIS

Wenn der Ton ausgeschaltet ist (LoF), ertönt beim Ein- und Ausschalten des Geräts weiterhin ein Signalton.

Ambient Licht

1| Wählen Sie die Ambient Licht Einstellung aus.

2| Drücken Sie die **(+)** oder **(–)** Taste, um das Ambient Licht ein- oder auszuschalten.

3| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Ambient Licht Einstellung zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Temperatureinheit

1| Wählen Sie die Temperatureinheit Einstellung aus.

2| Drücken Sie die **(+)** oder **(–)** Taste, um die Temperatureinheit auf °F oder °C umzustellen.

3| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Temperatureinheit zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Eco-Modus

Wenn der Eco-Modus aktiviert ist, wird das Heizsystem für die Dampfausgabe beim Einschalten des Geräts nicht mit aufgeheizt. Dadurch wird der Energieverbrauch reduziert. Der Eco-Modus ist standardmäßig deaktiviert.

1| Wählen Sie die Eco-Modus Einstellung aus.

2| Drücken Sie die **(+)** oder **(–)** Taste, um den Eco-Modus ein- oder ausschalten.

3| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Eco-Modus Einstellung zu speichern und zur nächsten Einstellung zu wechseln.

Ausschaltzeit (Standby)

Das Gerät wechselt automatisch nach 5 Minuten in den Aus-Modus (Standby). Um die Ausschaltzeit zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

1| Wählen Sie die Ausschaltzeit Einstellung aus.

2| Passen Sie die Ausschaltzeit durch das Betätigen der **(+/–)** Tasten an. Die Ausschaltzeit kann zwischen 5 Minuten (t5) und 60 Minuten (t60) eingestellt werden.

3| Drücken Sie erneut die Einstellungstaste, um die Ausschaltzeit zu speichern und die zusätzlichen Einstellungen zu beenden.

HINWEIS

Beachten Sie, dass sich der Energieverbrauch erhöht, wenn die Ausschaltzeit verlängert wird.

7.3| GERÄTEEINSTELLUNGEN ZURÜCKSETZEN

Um alle Einstellungen zurück auf Werkseinstellungen zu setzen, gehen Sie wie folgt vor:

1| Drücken Sie im Betriebsmodus die An-/Aus-Taste so lange (min. 5 Sekunden) bis im Display „rES" erscheint und ein Signalton ertönt.

2| Drücken Sie die **(+)** Taste, um alle Einstellungen zurückzusetzten. Zur Bestätigung ertönt ein Signalton.

HINWEIS

- Dieser Vorgang kann durch Drücken der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden. Dabei werden die Einstellungen nicht geändert.
- Dieser Vorgang wird automatisch nach 30 Sekunden ohne weitere Tastenbetätigung abgebrochen. Dabei werden die Einstellungen nicht geändert.

8| REINIGUNG UND PFLEGE

	Spülmaschinen-geeignet	Unter laufendem Wasser abspülbar	Mit einem feuchten Tuch reinigen	Mit einem trockenen Tuch / Pinsel reinigen
Gerätegehäuse und Display	–	–	✓	✓
Wassertank mit Deckel **(A)**	–	✓	✓	✓
Kaffeebohnenbehälter mit Deckel **(B)**	–	✓	✓	✓
Auffangschale ohne Abtropfgitter **(N)**	✓	✓	✓	✓
Abtropfgitter	✓	✓	✓	✓
Siebträger **(1)**	–	✓	✓	✓
Siebe **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Siebträger Trichter **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tamper **(6)**	–	✓	✓	✓
Tamper-Ablagematte **(7)**	✓	✓	✓	✓
Milchkanne **(13)**	✓	✓	✓	✓
Reinigungsbürsten und -nadel **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Mahlwerk	–	–	–	✓

WARNUNG

Den Netzstecker des Geräts vor der Umstellung und Reinigung herausziehen und das Gerät abkühlen lassen!
Das Grundgerät darf nicht in einer Spülmaschine gereinigt werden.

HINWEIS

Verwenden Sie kein Lösungs- oder Scheuermittel für die Reinigung der Espressomaschine!

Wischen Sie die Espressomaschine regelmäßig mit dem angefeuchteten Reinigungstuch **(12)** ab.

8.1| WECHSEL DES WASSERFILTERS

Ersetzen Sie den Wasserfilter **(8)**, sobald das Wasserfilter-Icon rot leuchtet (Wasserfilteralarm). Empfohlen wird ein Wechsel alle 2 Monate, um eine gleichbleibende Wasserqualität sicherzustellen und Verunreinigungen im System zu vermeiden. Verwenden Sie zum Herausdrehen und Einsetzen des Wasserfilters das mitgelieferte Installationswerkzeug **(9)**. Vergewissern Sie sich, dass der Wasserfilter richtig im Wassertank sitzt. Geben Sie abschließend ca. 200 ml heißes Wasser aus.

HINWEIS

- Der Wasserfilter kann nicht überdreht werden, da das Installationswerkzeug mit einem Überdrehschutz ausgestattet ist.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanweisung des Wasserfilters.

8.2| REINIGUNG DES WASSERTANKS

Reinigen Sie den Wassertank **(A)** ohne Wasserfilter regelmäßig mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab.

8.3| REINIGUNG DES KAFFEEBOHNENBEHÄLTERS

Die Kaffeebohnen können ölige Flecken im Behälter hinterlassen, die das Aroma Ihres Kaffees beeinträchtigen können. Reinigen Sie deshalb den Kaffeebohnenbehälter mit Deckel **(B)** regelmäßig mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab.

8.4| REINIGUNG DER DAMPFLANZE

Reinigen Sie die Dampflanze **(K)** nach jedem Milchaufschäumen, damit keine Milchrückstände in und auf der Dampflanze haften bleiben. Gehen Sie wie folgt vor:

1| Richten Sie die Dampflanze entweder auf die Auffangschale **(N)** aus, oder halten Sie einen Behälter darunter.

2| Drücken Sie die Dampf-Taste und beziehen Sie Dampf für ca. 5 Sekunden.

3| Wischen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Reinigungstuch ab.

WARNUNG

Verbrennungsgefahr!
Die Dampflanze ist heiß! Geben Sie Acht, sich nicht zu verbrennen!

Falls kein Dampf austritt, gehen Sie wie folgt vor:

1| Entfernen Sie die Düse bei der Dampflanze **(K)**.

2| Reinigen Sie die Düse unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab.

3| Falls die drei Öffnungen in der Düse verstopft sind, reinigen Sie diese mit der Reinigungsnadel.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie die Nadel mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!

4| Richten Sie die Dampflanze **(K)** ohne Düse entweder auf die Auffangschale **(N)** aus, oder halten Sie einen Behälter darunter.

5| Drücken Sie die Dampf-Taste und beziehen Sie Dampf für ca. 5 Sekunden.

6| Wischen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Reinigungstuch ab.

7| Setzen Sie die Düse wieder auf die Dampflanze.

8| Richten Sie die Dampflanze **(K)** entweder auf die Auffangschale **(N)** aus, oder halten Sie einen Behälter darunter und beziehen Sie ein letztes Mal Dampf für ca. 5 Sekunden.

8.5| REINIGUNG DER SIEBE

Reinigen Sie die Siebe nach jedem Espresso, damit keine Kaffeepulverreste im Sieb verbleiben. Gehen Sie wie folgt vor:

1| Klopfen Sie den verbleibenden Kaffeesatz aus dem Sieb aus. Dazu können Sie sich die Reinigungsbürste zu Hilfe nehmen.

2| Spülen Sie abschließend den Siebträger mit dem Sieb unter fließendem Wasser oder mit der Heißwasserausgabe aus.

Falls die Siebe verstopft sind, gehen Sie wie folgt vor:

1| Entfernen Sie das Sieb aus dem Siebträger.

2| Reinigen Sie das Sieb unter fließendem Wasser mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab.

3| Falls die Öffnungen verstopft sind, reinigen Sie diese mit der Reinigungsnadel.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie die Nadel mit Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden!

4| Spülen Sie das Sieb nochmals ab.

HINWEIS

Sie können die Siebe auch für 30 min in eine Entkalkungslösung einlegen. Spülen und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab.

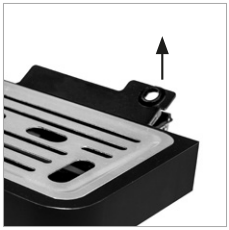
8.6| REINIGUNG DER AUFFANGSCHALE

Die Auffangschale **(N)** ist mit einem Schwimmer (rot) zur Anzeige des Wasserstandes ausgestattet. Leeren und reinigen Sie die Auffangschale spätestens, sobald der Schwimmer deutlich sichtbar herausragt. Andernfalls kann das Wasser über den Rand treten und die Espressomaschine, die Arbeitsflache oder den umliegenden Bereich beschädigen. Gehen Sie wie folgt vor:

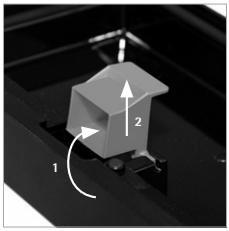
1| Entfernen Sie das Abtropfgitter von der Auffangschale und entnehmen Sie die Auffangschale aus der Maschine.

2| Leeren Sie die Auffangschale.

3| Entfernen Sie die Abdeckung hinten an der Auffangschale.



4| Entfernen Sie den Schwimmer, in dem Sie ihn um 90° drehen und dann mit etwas Kraft herausziehen.



5| Reinigen Sie alle Einzelteile mit einem weichen Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab.

6| Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und setzen Sie anschließend die Auffangschale wieder in die Maschine ein.

8.7| REINIGUNG DES MAHLWERKS

Reinigen Sie das Mahlwerk regelmäßig, um eine konstante Mahlqualität sicherzustellen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

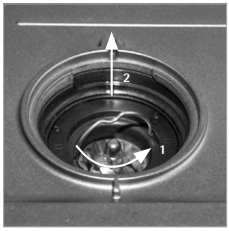
1| Mahlen Sie mit dem leeren Bohnenbehälter (ggf. vorher leeren) so lange, bis kein Kaffeepulver aus der Kaffeemühle austritt.

HINWEIS

Ohne Bohnenbehälter ist das Mahlen nicht möglich.

2| Entnehmen Sie den Bohnenbehälter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

3| Entsperren Sie den Mahlring **(C)** durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie diesen mit Hilfe des Griffbügels.



4| Reinigen Sie den Mahlring, das Mahlwerk sowie den Mahlauslass mit der Reinigungsbürste. Bei Bedarf können Sie zusätzlich einen Staubsauger verwenden.

5| Setzen Sie den Mahlring **(C)** wieder ein. Achten Sie darauf, ihn zunächst leicht schräg einzusetzen, um die Metalllasche zu umgehen.

6| Drehen Sie den Mahlring **(C)** im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

7| Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen und setzen Sie diesen wieder durch Drehen im Uhrzeiger in die Maschine ein, bis er einrastet. Die Mühle ist wieder einsatzbereit.

8.8| REINIGUNG DER BRÜHEINHEIT

Reinigen Sie die Brüheinheit täglich nach einem oder mehreren Espressobezügen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1| Entfernen Sie den Siebträger **(1)** aus der Brüheinheit **(I)**.

2| Geben Sie für einige Sekunden Wasser aus der Brüheinheit aus (1- oder 2-Tassen Brühen-Taste).

3| Reinigen Sie die Brüheinheit mit einem Reinigungstuch, um die verbliebenen Kaffeepulverreste zu entfernen.

Reinigung mit einem Blindsieb
Bei häufigem Espressobezug wird empfohlen, die Brüheinheit wöchentlich mit einem Brühgruppenreiniger und dem Blindsieb zu reinigen. Durch diese regelmäßige Reinigung wird verhindert, dass sich der Geschmack des Espressos verschlechtert. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

HINWEIS

Der Reinigungsprozess besteht aus zwei aufeinanderfolgenden Teilen – Reinigung und Spülung.

1| Setzen Sie das Blindsieb **(4)** in den Siebträger **(1)** ein.

2| Geben Sie einen geeigneten Brühgruppenreiniger (in Tabletten- oder Pulverform) in das Blindsieb.

HINWEIS

Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanweisung des Brühgruppenreinigers.

3| Setzen Sie den Siebträger **(1)** in die Brüheinheit **(I)** ein und drehen Sie den Griff nach rechts (von „Insert" nach „Lock").

4| Befüllen Sie den Wassertank **(A)** mit frischem Trinkwasser bis zur „MAX"-Markierung.

5| Entleeren Sie die Auffangschale **(N)**.

6| Wählen Sie die Wasserhärte Einstellung aus und drücken Sie die 2-Tassen Brühen-Taste. Im Display erscheint „C1".

7| Drücken Sie erneut die 2-Tassen Brühen-Taste, um das Reinigungsprogramm zu starten. Im Display wird abwechselnd „C1" und ein Wartecursor angezeigt.
Nach ca. 8 Minuten ist der erste Teil beendet und im Display erscheint „C2".

8| Entnehmen Sie den Siebträgers aus der Brühgruppe, indem Sie den Griff nach links drehen (von „Lock" nach „Insert").

9| Entfernen Sie das Blindsieb aus dem Siebträger.

10| Setzten Sie den Siebträger (ohne Sieb) wieder in die Brühgruppe ein.

11| Stellen Sie ein Gefäß mit einer Kapazität von mind. 1 Liter unter die Brüheinheit **(I)** und den Heißwasser-Auslass **(J)**.

12| Drücken Sie die 2-Tassen Brühen-Taste, um das Spülprogramm zu starten. Im Display wird abwechselnd „C2" und ein Wartecursor angezeigt.
Nach ca. 5 Minuten ist der zweite Teil beendet und im Display erscheint „End".

13| Entfernen Sie das Gefäß. Leeren Sie die Auffangschale **(N)** und setzen Sie diese wieder ein.

14| Drücken Sie die 2-Tassen Brühen-Taste, um in den Betriebsmodus zurückzukehren. Das Reinigungsprogramm ist beendet und das Gerät ist wieder einsatzbereit.

ACHTUNG

Das ausgegebene Wasser ist nicht zum Verzehr geeignet!

HINWEIS

- Das Reinigungs- und Spülprogramm kann durch Drücken der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden. Führen Sie immer den gesamten Reinigungsprozess oder abschließend eine eigenständige Spülung durch (siehe Kapitel „Erstmalige Inbetriebnahme").
- Während der konstanten Anzeige von „C2" geht das Gerät nach 60 Minuten in den Standby Modus. Sie müssen dann den Reinigungsprozess erneut starten oder eine eigenständige Spülung durchführen (siehe Kapitel „Erstmalige Inbetriebnahme"). In diesem Fall ist möglicherweise eine weitere Reinigungstablette oder -pulver notwendig.

- Bei Stromausfall oder wenn das Gerät während eines laufenden Reinigungs- oder Spülprogramms vom Netz getrennt wird, müssen Sie den Reinigungsprozess erneut starten oder eine eigenständige Spülung durchführen (siehe Kapitel „Erstmalige Inbetriebnahme"). In diesem Fall ist möglicherweise eine weitere Reinigungstablette oder -pulver notwendig.

8.9 | ENTKALKUNG

⚠ Zur Pflege der Maschine, spätestens jedoch wenn der Entkalkungsalarm rot aufleuchtet, sollte das Entkalkungsprogramm gestartet werden. Bei häufigem Espressobezug kann hartes Wasser zu Kalkablagerungen im System führen, was den Brühfluss, -druck und -temperatur sowie den Espressogeschmack beeinträchtigen kann. Aus diesem Grund wird empfohlen, die Maschine alle 90 Tage unabhängig vom Entkalkungsalarm zu entkalken.

HINWEIS

⚠ Wir empfehlen die Verwendung eines Entkalkers, der für Espressomaschinen geeignet ist. Die Anweisungen des Herstellers zur Sicherheit, insbesondere bezüglich des Verhaltens bei Kontakt mit Augen und Haut, sind dabei zu befolgen. Es dürfen keine ungeeigneten Mittel (wie z. B. rein auf Essig- oder Zitronensäure basierende Substanzen) zum Entkalken verwendet werden. Wir empfehlen den WMF Flüssigentkalker.

Für Schäden, die durch Verwendung eines ungeeigneten Entkalkungsmittels oder Nichtbeachtung der Entkalkungsvorschrift entstehen, besteht kein Garantieanspruch. Bitte halten Sie Kinder von Entkalkungsmitteln fern und achten Sie darauf keine beim Entkalken entstehende Dämpfe einzuatmen.

Um das Entkalkungsprogramm zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

HINWEIS

Der Entkalkungsprozess besteht aus zwei aufeinanderfolgenden Teilen – Entkalkung und Spülung.

1 | ⚠ Entnehmen Sie den Wasserfilter **(8)** aus dem Wassertank **(A)**!

2 | Lösen Sie 100 ml des flüssigen WMF-Entkalkers in 650 ml Wasser im Wassertank auf (bei anderen Produkten nach Herstellerangabe) und setzen Sie den Wassertank ggf. wieder ein. Die Wassermenge muss die „CALC"-Markierung am Wassertank erreichen.

HINWEIS

Beachten Sie dabei die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanweisung des Entkalkers.

3 | Entfernen Sie das Sieb aus dem Siebträger **(1)**.

4 | Setzen Sie den Siebträger **(1)** in die Brüheinheit **(I)** ein und drehen Sie den Griff nach rechts (von „Insert" nach „Lock").

5 | Entfernen Sie die Düse bei der Dampflanze **(K)**.

6 | Entleeren Sie die Auffangschale **(N)**.

7 | Stellen Sie ein Gefäß mit einer Kapazität von mind. 1 Liter unter alle Ausläufe der Maschine – Brüheinheit **(I)**, Heißwasser-Auslass **(J)** und Dampflanze **(K)**.

8 | Wählen Sie die Wasserhärte Einstellung aus und drücken Sie die Heißwasser-Taste. Im Display erscheint „d1".

9 | Drücken Sie erneut die Heißwasser-Taste, um das Entkalkungsprogramm zu starten. Im Display wird abwechselnd „d1" und ein Wartecursor angezeigt.
Nach ca. 20 Minuten ist der erste Teil beendet und im Display erscheint „d2".

10 | Leeren Sie das Gefäß und stellen Sie es wieder unter alle Ausläufe der Maschine.

11 | Leeren Sie den Wassertank **(A)** und spülen Sie ihn gründlich aus.

12 | Füllen Sie den Wassertank mit frischem Trinkwasser bis zur „MAX"-Markierung und setzten Sie ihn wieder in die Maschine ein.

13 | Drücken Sie die Heißwasser-Taste, um das Spülprogramm zu starten. Im Display wird abwechselnd „d2" und ein Wartecursor angezeigt.
Nach ca. 5 Minuten ist der zweite Teil beendet und im Display erscheint „End".

14 | Entfernen Sie das Gefäß. Leeren Sie die Auffangschale **(N)** und setzen Sie diese wieder ein.

15 | Setzen Sie die Düse auf die Dampflanze **(K)** wieder auf.

16 | Setzen Sie den Wasserfilter **(8)** wieder in den Wassertank **(A)** ein.

17 | Drücken Sie die Heißwasser-Taste, um in den Betriebsmodus zurückzukehren. Der Entkalkungsalarm leuchtet nicht mehr und das Gerät ist wieder einsatzbereit.

ACHTUNG

Das ausgegebene Wasser ist nicht zum Verzehr geeignet!

HINWEIS

- Der Entkalkungsalarm wird nur nach dem erfolgreichen Abschluss des Entkalkungsprozesses (Entkalkung und Spülung) zurückgesetzt.
- Das Entkalkungs- und Spülprogramm kann durch Drücken der Ein/Aus-Taste abgebrochen werden. Der Entkalkungsalarm bleibt aktiv und das Gerät ist nicht einsatzbereit! Sie müssen den Entkalkungsprozess erneut starten. In diesem Fall ist möglicherweise ein weiterer Entkalker notwendig.
- Während der konstanten Anzeige von „d2" geht das Gerät nach 60 Minuten in den Standby Modus. Der Entkalkungsalarm bleibt aktiv und das Gerät ist nicht einsatzbereit! Sie müssen den Entkalkungsprozess erneut starten. In diesem Fall ist möglicherweise ein weiterer Entkalker notwendig.
- Bei Stromausfall oder wenn das Gerät während eines laufenden Entkalkungs- oder Spülprogramms vom Netz getrennt wird, bleibt der Entkalkungsalarm aktiv und das Gerät ist nicht einsatzbereit! Sie müssen den Entkalkungsprozess erneut starten. In diesem Fall ist möglicherweise ein weiterer Entkalker notwendig.

9| MELDUNGEN UND STÖRUNGEN

PROBLEM	URSACHE	DURCHFÜHRENDE MASSNAHMEN
Die 1 und 2-Tassen Brühen sowie die Heißwasser- und Dampf- Tasten pulsieren.	Das Gerät heizt auf.	Warten Sie, bis die Maschine aufgeheizt und betriebsbereit ist. Die Tasten leuchten durchgehend.
Die Dampf-Taste pulsiert separat.	Das Gerät heizt den Dampfheizer auf. Evtl. ist der Eco Modus aktiviert.	Warten Sie, bis die Maschine aufgeheizt und betriebsbereit ist. Die Taste leuchtet durchgehend.
Die 1 und 2-Tassen Mahlen-Tasten blinken.	Der Bohnenbehälter ist nicht eingesetzt.	Setzen Sie den (mit Kaffeebohnen befüllten) Bohnenbehälter in die Maschine, bis er einrastet, ein.
Die 1 und 2-Tassen Brühen sowie die Heißwasser- und Dampf-Tasten blinken.	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Auf den richtigen Sitz des Wassertanks achten, ggf. leicht andrücken.
	Im Wassertank ist zu wenig oder gar kein Wasser vorhanden.	Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX"-Markierung auf.
Bei der Mahldauer-Einstellung blinken beim Mahlvorgang die 1 und 2-Tassen Mahlen-Tasten dreimal hintereinander. Gleichzeitig ertönen drei Signaltöne.	Der Bohnenbehälter ist nicht eingesetzt.	Setzen Sie den (mit Kaffeebohnen befüllten) Bohnenbehälter in die Maschine, bis er einrastet, ein.
Bei der Wassermenge-Einstellung blinken beim Brühvorgang oder bei der Heißwasserausgabe die 1 und 2-Tassen Brühen sowie die Heißwasser- und Dampf-Tasten dreimal hintereinander. Gleichzeitig ertönen drei Signaltöne.	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Auf den richtigen Sitz des Wassertanks achten, ggf. leicht andrücken.
	Im Wassertank ist zu wenig oder gar kein Wasser vorhanden.	Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX"-Markierung auf.
Das Display zeigt „E1", „E3", „E4", „E7", „E8", E9" oder „E10".	Das Gerät ist defekt.	Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Das Display zeigt „E2" und der Mahlvorgang wurde unterbrochen.	Das Mahlwerk ist verstopft.	Reinigen Sie das Mahlwerk wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben. Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

Während des Mahlvorgangs zeigt das Display „E6".	Die integrierte Waage ist defekt.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Das Display zeigt „E11".	Die Kaffeemühle ist überhitzt.	Schalten Sie das Gerät für 5 Minuten aus.
Das Display zeigt „E12".	Die Kaffeemühle ist defekt.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Während des Mahlvorgangs wird kein Kaffeepulver ausgegeben.	Der Bohnenbehälter ist leer.	Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen.
	Das Mahlwerk ist mit Kaffeepulver verstopft oder es befindet sich Wasser bzw. Feuchtigkeit im Mahlwerk.	Reinigen Sie das Mahlwerk wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben und stellen Sie sicher, dass das Mahlwerk vor dem erneuten Zusammenbauen vollständig trocken ist.
Während des Mahlvorgangs bleibt Kaffeepulver am Mahlauslass haften und/oder verteilt sich unkontrolliert.	Die Antistatik-Einheit ist verschmutzt.	Reinigen Sie den gesamten Mahlauslass von unten vorsichtig mit der Reinigungsbürste.
Während des Brühvorgangs läuft der Espresso über die Ränder des Siebträgers.	Der Siebträger ist nicht richtig in der Brüheinheit eingesetzt.	Reinigen Sie den Brüheinheit wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben und stellen Sie sicher, dass der Siebträger richtig in der Brüheinheit eingesetzt ist.
	Es liegt Kaffeepulver auf dem Rand des Siebes.	Entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebes und stellen Sie sicher, dass der Siebträger richtig in der Brüheinheit eingesetzt ist.
	Das Sieb ist mit zu viel Kaffeepulver gefüllt.	Stellen Sie sicher, dass das richtige Sieb für die gewünschte Menge an Kaffeepulver verwendet wird. Achten Sie auf die empfohlene Menge an Kaffeepulver für das 1- oder 2-Tassen-Sieb.
	Die Dichtung der Brüheinheit ist verschmutzt oder hat an Elastizität verloren.	Reinigen Sie die Brüheinheit wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben. Lassen Sie die Dichtung der Brüheinheit bei einer autorisierten Kundendienststelle auswechseln.
	Der Auslass an der Brüheinheit ist verstopft.	Reinigen Sie die Brüheinheit wie im Kapitel „Reinigung und Pflege" beschrieben.

Während des Brühvorgangs läuft kein Espresso oder nur tropfenweise aus. Dabei erhöht sich der Brühdruck auf bis zu 16 bar und die Extraktionszeit verlängert sich auf über 60 Sekunden. **Oder:** **Das Display zeigt „E5“.**	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Auf den richtigen Sitz des Wassertanks achten, ggf. leicht andrücken.
	Im Wassertank ist zu wenig oder gar kein Wasser vorhanden.	Füllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“-Markierung auf.
	Der Wasserfilter ist verstopft.	Tauschen Sie den Wasserfilter aus und setzen Sie ihn ordnungsgemäß wieder ein.
	Der Auslass an der Brüheinheit ist verstopft.	Reinigen Sie die Brüheinheit wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
	Das Sieb ist verstopft.	Reinigen Sie das Sieb wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
	Falsches Sieb (Blindsieb) wurde verwendet.	Verwenden Sie das 1- oder 2-Tassen Sieb.
	Die eingestellte Kaffeepulverkörnung ist zu fein oder es befindet sich zu viel Kaffeepulver im Sieb.	Stellen Sie den Mahlgrad höher. Verwenden Sie ggf. weniger Kaffeepulver.
	Das Kaffeepulver wurde zu fest getampert.	Üben Sie weniger Kraft beim Tampern aus (Richtwert 10 - 15 kg).
	Es liegt ein Problem im Wassersystem oder ein Defekt am Gerät vor.	Führen Sie einen Entkalkungs- oder ggf. einen Reinigungsvorgang durch. Wenn das Problem weiterhin auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Während des Brühvorgangs läuft der Espresso zu schnell oder zu langsam aus.	Dafür gibt es mehrere Ursachen, z.B. falsche Wassermenge, falscher Mahlgrad, etc.	Lesen Sie dazu das Kapitel „Der perfekte Espresso“ und beachten Sie alle empfohlenen Einstellungen.
Der Siebträger rastet nicht am Gerät ein.	Das Sieb ist mit zu viel Kaffeepulver gefüllt.	Stellen Sie sicher, dass das richtige Sieb für die gewünschte Menge an Kaffeepulver verwendet wird. Achten Sie auf die empfohlene Menge an Kaffeepulver für das 1- oder 2-Tassen-Sieb.
	Das Sieb ist nicht richtig in den Siebträger eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass das Sieb ordnungsgemäß in den Siebträger eingesetzt ist.

Wasser läuft aus dem Wassertank aus.	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Auf den richtigen Sitz des Wassertanks achten, ggf. leicht andrücken.
Die Pumpe pumpt lauter als gewöhnlich.	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Auf den richtigen Sitz des Wassertanks achten, ggf. leicht andrücken.
	Der Wasserfilter ist verstopft.	Tauschen Sie den Wasserfilter aus und setzen Sie ihn ordnungsgemäß wieder ein.
	Es liegt ein Problem im Wassersystem oder ein Defekt am Gerät vor.	Führen Sie einen Entkalkungsvorgang durch. Wenn das Problem weiterhin auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Es kommt kein Dampf bei der Dampfausgabe heraus.	Die Dampflanze ist blockiert.	Reinigen Sie die Dampflanze wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Das Entkalkungsprogramm bricht automatisch frühzeitig ab (<15 min).	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Auf den richtigen Sitz des Wassertanks achten, ggf. leicht andrücken.
	Im Wassertank ist zu wenig oder gar kein Wasser vorhanden.	Füllen Sie den Wassertank mit der erforderlichen Menge Entkalkerlösung.
	Der Auslass an der Brüheinheit ist verstopft.	Reinigen Sie die Brüheinheit wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
	Es liegt ein Problem im Wassersystem oder ein Defekt am Gerät vor.	Führen Sie nochmals einen Entkalkungsvorgang durch. Wenn das Problem weiterhin auftritt, schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

10| TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 2820–3320 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 Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/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

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

EN OPERATING INSTRUCTIONS

1| Overview of Components **39**

1.1| Espresso Machine 39

1.2| Accessories 39

1.3| Description of the Control Panel 40

2| Before Use **41**

3| LED Lighting Note **41**

4| Explanation of the Symbols **41**

5| Setting up the Appliance **42**

5.1| First Time Use 42

5.2| Making Espresso 43

5.3| Preparation of Milk Foam 45

5.4| Dispensing Hot Water 46

6| The Perfect Espresso **47**

6.1| Setting Options on the Espresso Machine 48

6.2| Summary 49

6.3| My Espresso Does Not Taste Good 49

7| Settings **50**

7.1| General Settings 50

7.2| Additional Settings 53

7.3| Reset Device Settings 54

8| Cleaning and Care **55**

8.1| Change the Water Filter 55

8.2| Cleaning the Water Tank 56

8.3| Cleaning the Coffee Bean Container 56

8.4| Cleaning the Steam Lance 56

8.5| Cleaning the Filter Baskets 56

8.6| Cleaning the Drip Tray 57

8.7| Cleaning the Grinding Mechanism 57

8.8| Cleaning the Brewing Unit 58

8.9| Descaling 59

9| Troubleshooting **61**

10| Technical Data **64**

WMF ESPRESSO PRO

Congratulations and thank you for choosing the Espresso Pro!

We wish you many years of relaxed espresso enjoyment with your WMF Espresso Pro.

1| OVERVIEW OF COMPONENTS

1.1| ESPRESSO MACHINE

- A Water tank and lid (capacity: 2,6 l)
- B Coffee bean container and lid (capacity: 250 g)
- C Grinding ring
- D Resting area for cups and tamper with mat
- E Knob for grind setting
- F Control panel
- G Pressure gauge (bar)
- H Grinder outlet with portafilter holder and integrated scale
- I Brewing unit with portafilter connection
- J Hot water outlet
- K Steam lance
- L Power switch
- M LED ambient light
- N Drip tray with drip grid
- O Storage tray for additional accessories

1.2| ACCESSORIES

- 1 58 mm stainless steel portafilter
- 2 1-cup filter basket
- 3 2-cup filter basket
- 4 Cleaning filter (blind filter)
- 5 Portafilter funnel
- 6 Tamper
- 7 Tamper resting mat
- 8 Water filter
- 9 Installation tool for the water filter
- 10 Cleaning brushes
- 11 Cleaning needle
- 12 Cleaning cloth
- 13 Stainless steel milk jug (MAX: 200 ml)

1.3| DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

BUTTONS / ICONS	DESCRIPTION
	ON/OFF button (Standby)
	Display to show brewing temperature (°C/°F), grinding quantity (g), water quantity (ml), grinding time (s), extraction time (s) and grind size (–).
	1-cup grinding
	2-cup grinding
	1-cup brewing
	2-cup brewing
	Hot water
	Steam
	Settings button to select the available settings.
	Buttons to change the selected settings.
	Grinding time
	Water quantity
	Brewing temperature
	Pre-infusion time
	Water hardness incl. Descaling and cleaning program
	Descaling alarm
	Water filter
	Water filter alarm

2| BEFORE USE

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 installing and using the device for the first time, completely remove all protective film and all 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 the "Cleaning and Care" chapter.

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.

In addition to these operating instructions, feel free to watch our How-To-Videos. You can find them at https://link.wmf.com/33yx5e or scan the following QR code:

3| LED LIGHTING NOTE

This appliance contains a light source with energy efficiency class C. Please note that the light element in the product is not intended for lighting purposes. The light element may be replaced by authorized service personnel. The LED lighting on the base of the appliance is used to indicate that the appliance is in operation. The light only serves as an information display:

- When the machine is ON, the base lights up.
- When the machine is OFF, the base light is off.

The LED lighting on the appliance base can be switched off completely in the settings.

4| 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.

5| SETTING UP THE APPLIANCE

1| Remove all existing stickers before assembling and using the appliance for the first time.

2| Clean and properly dry the machine, components and accessories before the first use and after extended storage as described in the "Cleaning and Care" chapter. Do not forget the filter baskets in the storage tray **(O)**. Use the supplied cleaning cloth **(13)** to clean all surfaces.

3| Ensure that the appliance is properly assembled before first use.

5.1| FIRST TIME USE

1| Remove the water tank **(A)** and insert the supplied water filter **(8)** using the installation tool **(9)**. Ensure that the water filter is correctly inserted in the water tank.

NOTE

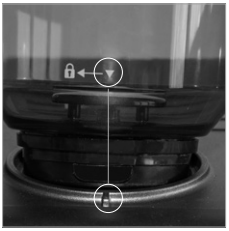
Follow the safety instructions and the operating instructions for the water filter.

2| Fill the water tank **(A)** with fresh drinking water up to the "MAX" mark and insert the water tank into the machine.

NOTE

- Use only cold water of drinking water quality.
- Do not leave the water in the device unused for more than 4 days.

3| Insert the bean container **(B)** into the machine by turning it clockwise until it clicks into place and fill it with coffee beans.



4| Insert the portafilter **(1)** without a filter basket in the brewing unit **(I)** and turn the handle to the right (from "Insert" to "Lock").

5| Connect the device to the mains and switch it on using the power switch **(L)** on the right side). Wait until the device has heated up and is ready for operation – the buttons on the control panel will stop pulsating.

6| Place a container with a capacity of at least 1 liter under all outlets of the device – brewing unit **(I)**, hot water outlet **(J)** and steam lance **(K)**.

7| Dispense a double espresso twice in succession without ground coffee by pressing the 2-cup brewing button. Use the portafilter **(1)** without a filter basket.

8| Dispense approx. 80 ml of hot water twice in succession by pressing the hot water button.

9| Dispense the steam once by pressing the steam button.

ATTENTION

This dispensed water is not suitable for consumption!

10| Remove the container. Empty the drip tray **(N)** and reinsert it.

11| Set the water hardness as described in chapter 7.1. The appliance is now ready for use.

5.2| MAKING ESPRESSO

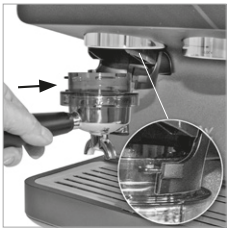
1| Select the appropriate filter basket **(2)** or **(3)** according to the desired amount of ground coffee (1 or 2 cups) and insert it into the portafilter.

NOTE

- Ensure that the filter basket is clean, dry and free of any ground coffee from the previous brewing process.
- Use the back of the cleaning brush **(10)** or the edge of another filter basket to remove the filter basket from the portafilter easier.

2| Place the funnel **(5)** on the portafilter **(1)**. Turn the funnel clockwise on the portafilter until it clicks into place.

3| Insert the portafilter **(1)** with the funnel into the portafilter holder of the grinder outlet **(H)**.



4| Press the 1 or 2-cup grinding button according to the desired amount of ground coffee to start the grinding process. First the grind setting and then the grinding quantity is shown on the display.

NOTE

- The grind setting may only be changed during the grinding process. Turn the knob **(E)** clockwise to increase the grind setting which will result in a coarser grind of the coffee powder. Turn the knob counterclockwise to reduce the grind setting which will result in a finer grind of the coffee powder.
- You can choose between 60 grind settings (setting 1 = very fine, setting 60 = very coarse).
- The grinding process can be stopped at any time by pressing the corresponding grinding button again or the ON/OFF button.

ATTENTION

Ensure that there are enough coffee beans in the coffee bean container.

⚠ Do not press on the portafilter during the grinding process! This can damage the scale and an incorrect grinding weight will be displayed!

⚠ Do not lift the portafilter during the grinding process! This can damage the scale and an incorrect grinding weight will be displayed!

CAUTION

Do not reach into the grinder outlet with your fingers during the grinding process!

NOTE

- Recommended grinding quantity:
  → 1-cup filter basket: 11 – 13 g.
  → 2-cup filter basket: 17 – 19 g.

- The scale is intended for controlling the grinding quantity. Slight deviations may occur due to humidity, temperature or remaining coffee powder in the coffee grinder.
- The grinding quantity for the two filter baskets may vary depending on the coffee variety and personal preferences.
- To avoid aroma loss, only grind coffee for immediate use. Store the coffee beans and the excess coffee powder in an airtight container for no longer than 14 days.

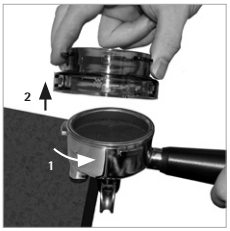
5 | Pull the portafilter **(1)** straight out of the grinder outlet **(H)**. Gently tap the portafilter with your hand to evenly distribute the coffee powder. Alternatively, use a leveler for this.

6 | Place the portafilter **(1)** with the rubber pad straight on the edge of a table. Tamp the coffee powder firmly (approx. 10 – 15 kg). After tamping, ensure that the coffee powder is evenly distributed in the filter basket and that a level surface has been created.

NOTE

Tamping can be carried out with or without the funnel **(5)**.

7 | Remove the funnel **(5)** and wipe off the excess coffee powder from the edge of the portafilter.



8 | Dispense water from the brewing unit **(I)** for a few seconds (1 or 2-cup brewing button) to remove the remaining coffee powder residue and preheat the brewing unit.

9| Insert the portafilter **(1)** in the brewing unit **(I)** and turn the portafilter handle to the right (from "Insert" to "Lock"). Then place one or two cups of the desired size under the portafilter outlets.

ATTENTION

- Remove the funnel **(5)** beforehand!
- Ensure that the portafilter is correctly inserted in the brewing unit.

10| Press the 1 or 2-cup brewing button according to the desired espresso quantity to start the brewing process. The extraction time is shown on the display and the brewing pressure on the pressure gauge **(G)**. The appliance stops automatically as soon as the set amount of coffee has been dispensed.

WARNING

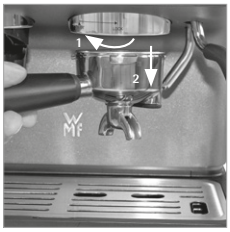
Risk of burns!
Always wait a few seconds after dispensing the espresso before removing the portafilter.

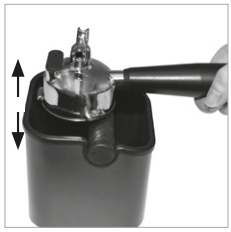
To avoid splashes of hot liquid, never remove the portafilter during the brewing process!

NOTE

- The brewing process can be stopped at any time by pressing the corresponding brewing button again or the ON/OFF button.
- If the machine does not dispense any coffee, stop the process. For further instructions, refer to the "Troubleshooting" chapter.

11| Remove the portafilter **(1)** from the brewing unit **(I)** by turning the handle to the left (from "Lock" to "Insert"). Knock the remaining coffee ground out of the filter basket.





12| Finally, if necessary, rinse the portafilter with the filter basket under running water or using the hot water dispenser.

NOTE

If necessary, clean the filter basket **(2)** or **(3)** as described in the "Cleaning and Care" chapter to prevent clogging.

5.3| PREPARATION OF MILK FOAM

To froth the milk, proceed as follows:

1| Fill the milk jug **(13)** with cold milk up to the "MAX" mark.

NOTE

To obtain good quality milk foam, we recommend that you use fresh, cold milk. Pasteurized or UHT milk usually gives the best results.

2| Dispense the steam for approx. 5 seconds (steam button) to remove the condensation from the pipe. Point the steam lance **(K)** towards the drip tray **(N)** or hold another container underneath it.

3| Pull out the steam lance **(K)** as far as possible and place it in the milk jug filled with milk **(13)**.

4| Press the steam button to start the process. Froth the milk until you achieve a satisfactory milk foam. The milk should not get hotter than 65 °C.

NOTE

Always clean the steam lance immediately after switching off the steam as described in the chapter "Cleaning and Care" to ensure that milk residues do not remain stuck. Use the supplied cleaning cloth **(12)** for this.

- The steam function automatically stops after 60 seconds.
- The steam function can be stopped at any time by pressing the steam button again or the ON/OFF button.
- If the Eco mode is activated, pressing the steam button for the first time will heat up the steam heater (steam button pulsates). As soon as the steam button lights up continuously again, the milk foam preparation can be started by pressing the steam button again.

WARNING

Risk of burns!
The steam lance is hot! Take care not to burn yourself!

Do not lift the steam lance out of the milk in steam mode to prevent the milk from splashing.

To achieve the best results when frothing milk, proceed as follows:

1| Hold the milk jug at a slight angle to the side and immerse the steam lance approx. 1-2 cm into the milk.

2| Once the milk moves in a circle, move the milk jug downwards until the steam lance almost reaches the surface of the milk and it starts to hiss. Make sure that the steam lance remains in the milk and that the swirling motion of the milk is maintained.

3| As soon as the milk is lukewarm (approx. 35 °C) and enough air has been absorbed into the milk, move the milk jug upwards again - the hissing stops. Continue to maintain the swirling motion of the milk.

4| As soon as the milk is hot enough and the milk foam is satisfying, end the process with the steam button.

NOTE

Hereto, feel free to watch our How-To-Videos.

5.4| DISPENSING HOT WATER

1| Place a cup under the hot water outlet **(J)**.

2| a) Press the hot water button once. The machine starts dispensing hot water. The machine stops automatically as soon as the set amount of water has been dispensed.

NOTE

The hot water dispensing a) can be stopped at any time by pressing the hot water button again or the ON/OFF button.

b) Press and hold the hot water button to start continuous water dispensing. The water dispensing stops when the button is released. The maximum amount of water that can be dispensed is 300 ml.

6| THE PERFECT ESPRESSO

A perfect espresso is more than just a small, strong coffee – it is characterized by a velvety, golden-brown crema, a full body, a perfect balance of acidity, sweetness, bitterness and a complex taste. It is the result of a carefully balanced interaction of numerous factors - from the choice of coffee beans to the correct grinding quantity to the pre-infusion time. In this chapter, you will learn what makes a perfect espresso and which steps and settings are necessary to create the perfect espresso with your WMF Espresso Pro.

Coffee Beans
The choice of coffee beans is decisive for the espresso taste. The two main types are Arabica and Robusta. Arabica beans are characterized by more complex aromas and pronounced acidity. Robusta beans, on the other hand, have a stronger taste, contain more bitter substances and provide a denser and more stable crema. A classic blend of beans for an espresso consists of 70 % Arabica and 30 % Robusta.

The roast has a significant influence on the taste. Light roasts are fruity and acidic, but are less suitable for espresso as they lack the necessary depth and intensity. Medium roasts are balanced and aromatic - ideal for a harmonious espresso. Dark roasts are intense, strong and less acidic, typical for an Italian espresso.

We recommend the "WMF Espresso 3 – Premium Mild" coffee beans. This 70/30 blend of dark roasted beans is balanced and mild, low in acidity and delights with a long-lasting, golden crema. Enjoy an exquisite hint of caramel and hazelnut in the finish.

If you prefer an espresso with a strong body full of character and a hint of chocolate, then the "WMF Espresso 4 – Premium Intense" with a 50/50 blend and dark roast is the perfect choice for you.

When buying, pay attention to the roasting date and use freshly roasted beans if possible. The beans should also be evenly roasted and not damaged. Store the beans in an airtight container in a cool, dark place (not in the refrigerator) to preserve the aroma. It is best to only fill the bean container with the quantity that you will use in the next few hours.

Water Hardness
The water hardness has a significant influence on the taste of the espresso. Water that is too hard can enhance the bitterness and affect the crema, while water that is too soft can make the taste appear flat and acidic. The optimum water hardness for espresso is 7 – 8 °dH (degree of German hardness). If necessary, ask your local water company or local authority about the water hardness of your tap water. If needed, use a water filter to regulate the water hardness or special mineral water.

Extraction Time
The ideal extraction time for an espresso is between 20 – 30 seconds; 25 seconds are optimal. An extraction time that is too short results in under-extraction, which makes the espresso taste acidic and less aromatic. The crema is very light and quickly collapses. Conversely, an extraction time that is too long results in over-extraction, making the espresso watery and bitter. The crema is dark brown and uneven. The extraction time is regulated by adjusting the grind setting.

Brewing Pressure
The optimal brewing pressure for espresso preparation is 7 – 11 bar, ideally constant at 9 bar. If the pressure is too low, this results in under-extraction; if it is too high, this results in over-extraction. The brewing pressure can be regulated by adjusting the grind setting or the amount of ground coffee.

Tamping
Tamping should be carried out evenly and with a pressure of 10 – 15 kg, as this influences the flow of water through the coffee powder. Before tamping, the coffee powder should be

evenly distributed, for example with a leveler. Ensure that the coffee powder is pressed down evenly and uniform during tamping. Avoid subsequent corrections, as these can cause channeling – an uneven extraction. Tamping at an angle or too weakly leads to similar issues.

6.1 | SETTING OPTIONS ON THE ESPRESSO MACHINE

Once you have selected the right coffee bean for you, you should familiarize yourself with the setting options of your espresso machine. Vary the settings step by step and try out different combinations to brew an espresso according to your preferences and achieve the best taste experience.

Grind Setting
The grind setting determines the size of the coffee particles. A finer grind results in a longer extraction time and higher brewing pressure, making the espresso stronger and sweeter. However, more bitter substances are extracted and there is a risk of over-extraction. A coarser grind shortens the extraction time and lowers the brewing pressure. This makes the espresso taste more acidic and flat, as fewer substances are dissolved and it may be under-extracted.

The grind setting depends on the bean used and the desired taste intensity. Start with a medium grind setting and adjust it step by step until the ideal extraction time is reached.

Grinding Quantity
The grinding quantity influences not only the extraction time and brewing pressure, but also the taste and body of the espresso. The optimum grinding quantity for the WMF 1-cup filter basket is between 11 g and 13 g and for the WMF 2-cup filter basket between 17 g and 19 g. Depending on the coffee beans and personal taste preferences, the grinding quantity may vary from these ranges.

In general, using more coffee powder results in a longer extraction time and higher brewing pressure. The espresso is more intense and stronger with more body, although there is a risk that the same amount of water may no longer extract it evenly, resulting in an unbalanced and sour taste. Using less coffee powder results in a shorter extraction time. The espresso is weaker, more acidic and is extracted more with the same amount of water, resulting in a bitter taste.

When changing the grinding quantity, it may be necessary to adjust the grind setting as well.

Water Quantity
In general, always pay attention to the brewing ratio between the grinding quantity and the extracted espresso (water quantity). The optimal ratio for an espresso is between 1:2 and 1:3. The aim is a ratio of 1:2.5, which means that 45 ml of espresso should be extracted from 18 g of coffee powder (2-cup filter basket). The ratio can vary depending on personal taste preferences.

In principle, using more water results in a diluted, slightly bitter espresso. This can result in a longer extraction time and higher brewing pressure. Less water makes the espresso stronger and more intense, whereby the extraction time is shorter and the brewing pressure is lower.

Additional information:
For a ristretto, the ratio is between 1:1 and 1:1.15 and for a lungo between 1:3 and 1:4.

Brewing Temperature
The brewing temperature influences the solubility of the aromatic substances and oils in the coffee powder, as well as the taste and crema. Low temperatures (89 – 92 °C) emphasize the acidity and fruity note of the espresso. These temperatures are mainly used for dark roasts to avoid excessive bitterness. Low temperatures can result in under-extraction, which can be recognized by a very light crema.

At higher temperatures (92 – 96 °C), more bitter substances and roasted aromas are extracted, which can make the espresso taste stronger and caramelized. These temperatures are mainly used for light roasts in order to bring out the complex aromas and natural acidity of the espresso. High temperatures can result in over-extraction, which can be recognized by a quickly dissolving crema and a dark ring on the edge of the cup.

Pre-Infusion Time
During pre-infusion, the coffee powder is moistened without pressure. During the pause afterwards (pre-infusion time) the powder can swell before the actual brewing process begins at high pressure. This ensures that the espresso is extracted more evenly and intensively. The pre-infusion time can be set on the machine.

A shorter pre-brewing time can result in a more intense and powerful espresso taste. This is preferred for dark roasts to avoid bitterness. A longer pre-brewing time brings out softer and more complex aromas, which is preferred for light roasts.

6.2 | SUMMARY

The perfect espresso is the result of careful balancing of all influencing factors. Even small changes, such as room temperature or humidity, can influence the final result. Therefore, proceed step by step to find out the influences of each individual factor. If you now pay attention to the following three aspects, nothing will stand in the way of your perfect espresso:

- Grind through the old coffee grounds before grinding fresh coffee.
- Flush the brewing unit briefly before brewing.
- Preheat the cup(s) and the portafilter.

We wish you all the best in preparing your perfect espresso. Enjoy it!

6.3 | MY ESPRESSO DOES NOT TASTE GOOD

Here you will find the causes of the most common problems when preparing espresso.

If the espresso has an unpleasant aftertaste, you should thoroughly clean your espresso machine as described in the chapter 'Cleaning and Care'.

My espresso doesn't taste intense enough:
- The coffee beans or coffee powder are too old.
- The grinding quantity is too low.
- The grind setting is too coarse, resulting in a too short extraction time (e. g. only 10 seconds).
- The water quantity is too high.

My espresso tastes acidic or is under-extracted:
- Not the right beans or blend selected (e. g. too lightly roasted).
- The grind setting is too coarse, resulting in a too short extraction time (e. g. only 10 seconds).
- The brewing temperature is too low.
- The grinding quantity is too high.
- The water quantity is too low.

Mein Espresso tastes bitter or is over-extracted:
- Not the right beans or blend selected (e. g. too darkly roasted).
- The grind setting is too fine, resulting in a too long extraction time (e. g. 40 seconds).
- The brewing temperature is too high.
- The grinding quantity is too low.
- The water quantity is too high.
- The pre-infusion time is too long.
- The water hardness is too high.

My espresso has no crema:
- The coffee beans or coffee powder are too old or have been stored incorrectly.
- The roast is too light.
- The grind setting is too coarse, resulting in a too short extraction time (e. g. only 10 seconds).

- The grind setting is too fine, resulting in a too long extraction time (e. g. 40 seconds).
- The brewing temperature is too low.
- The grinding quantity is too low.

The crema of my espresso dissolves quickly:
- The brewing temperature is too high.
- The extraction time is too short (e. g. only 10 seconds).

7 | SETTINGS

The device is factory preset. The settings can be adjusted individually as needed.

By pressing the settings button, the respective settings are shown on the display and can be adjusted by pressing the **(+/–)** buttons.

Press the setting button again to switch to the next setting. The adjusted values are saved when you switch.

NOTE

- The setting process can be canceled by pressing the on/off button. Any changes to the displayed setting will not be saved.
- The setting process will be automatically canceled after 30 seconds of inactivity. Any changes to the displayed setting will not be saved.

7.1 | GENERAL SETTINGS

The following settings are accessed by pressing the settings button and displayed as icons on the control panel **(F)** in the order listed below:

Grinding time:

Water quantity:

Brewing temperature:

Pre-infusion time:

Water hardness:

Water filter:

The individual settings are factory-set as follows:

Grinding time:	1 cup: 2 cup:	8 seconds 12 seconds
Water quantity:	1 cup: 2 cup: hot water:	25 ml 50 ml 80 ml
Brewing temperature:	92 °C / 198 °F	
Pre-infusion time:	2 seconds	
Water hardness:	H4	
Water filter:	No	

Grinding Time
The amount of coffee powder for the 1- or 2-cup filter basket is controlled via the grinding time in seconds. To adjust this value individually, proceed as follows:

1 | Select the grinding time setting.

2 | Press the 1 or 2-cup grinding button to select the corresponding grinding time. The selected button flashes.

NOTE

You can switch between the 1 and 2-cup grinding settings.

3| Adjust the grinding time by pressing the **(+/–)** buttons.

4| Press the settings button again to save the grinding time and to switch to the next setting.

Alternatively, the grinding time can be set by a grinding process as follows:

1| Select the grinding time setting.

2| Press the 1 or 2-cup grinding button to select the corresponding grinding time. The selected button flashes.

3| Insert the portafilter **(1)** with the appropriate filter basket **(2)** or **(3)**) and, if necessary, with the funnel **(5)** into the portafilter holder of the grinder outlet **(H)**.

4| When the 1 or 2-cup grinding button flashes, press and hold the flashing button until the grinding process starts and release it again. The grinding quantity in grams is now shown on the display.

5| As soon as the desired amount of coffee powder has been ground, press the grinding button again to end the process.

6| The display shows again the grinding time that is required to grind the desired quantity.

NOTE

The grinding time can be subsequently adjusted using the **(+/–)** buttons.

7| Press the settings button again to save the grinding time and to switch to the next setting.

Water Quantity

To individually adjust the water quantity for a single or double espresso and hot water, proceed as follows:

1| Select the water quantity setting.

2| Press the 1 or 2-cup brewing or hot water button to select the corresponding espresso or hot water quantity. The selected button flashes.

NOTE

You can switch between the 1 and 2-cup brewing and hot water settings.

3| Adjust the water quantity by pressing the **(+/–)** buttons.

4| Press the settings button again to save the water quantity and to switch to the next setting.

Alternatively, the water quantity can be set by a brewing process without coffee powder and by dispensing hot water as follows:

1| Select the water quantity setting.

2| Press the 1 or 2-cup brewing or hot water button to select the corresponding espresso or hot water quantity. The selected button flashes.

3| For the espresso quantity: Insert the portafilter **(1)** without a filter basket into the brewing unit **(I)**.

4| For the espresso quantity: Place one or two appropriate cups under the portafilter outlets.
For the hot water quantity: Place one appropriate cup under the hot water outlet **(J)**.

5| When the 1 or 2-cup brewing or hot water button flashes, press and hold the flashing button until the brewing process or hot water dispensing starts and release it again. The espresso or hot water quantity is shown on the display.

6| As soon as the desired espresso or hot water quantity has been dispensed, press the brewing or hot water button again to end the brewing process or hot water dispensing.

NOTE

The water quantity can be subsequently adjusted using the **(+/–)** buttons.

7| Press the settings button again to save the water quantity and to switch to the next setting.

Brewing Temperature

To adjust the brewing temperature for a single or double espresso, proceed as follows:

1| Select the brewing temperature setting. The 1 and 2-cup brewing and hot water buttons flash.

2| Adjust the brewing temperature by pressing the **(+/–)** buttons. The brewing temperature can be set between 89 °C and 96 °C.

NOTE

The temperature can also be displayed in Fahrenheit (°F); see chapter "Additional Settings" for instructions. The brewing temperature can be set between 192 °F and 205 °F.

3| Press the settings button again to save the brewing temperature and to switch to the next setting.

Pre-Infusion Time

To adjust the pre-infusion time for a single or double espresso, proceed as follows:

1| Select the pre-infusion time setting. The 1 and 2-cup brewing buttons flash.

2| Adjust the pre-infusion time by pressing the **(+/–)** buttons. The pre-infusion time can be set between 0 and 10 seconds.

3| Press the settings button again to save the pre-infusion time and to switch to the next setting.

Water Hardness

Water hardness levels vary by region. To protect against too much limescale, the device is preconfigured for very hard water. If necessary, ask your local water company or local authority about the water hardness of your tap water.

To adjust the water hardness, proceed as follows:

1| Select the water hardness setting.

2| Select the appropriate water hardness for you by pressing the **(+/–)** buttons.

3| Press the settings button again to save the water hardness and to switch to the next setting.

Information on the Water Hardness Ranges

Hardness Ranges	Hardness
H1 soft	0 – 7 °dH
H2 medium	> 7 – 14 °dH
H3 hard	> 14 – 21 °dH
H4 very hard	> 21 °dH

Water Filter

When using the water filter for the first time, proceed as follows:

1| Select the water filter setting.

2| Use the (+) button to select the "Yes" option.

3| Press and hold the **(+/–)** buttons simultaneously until the "Yes" option flashes once on the display and a signal tone sounds. The water filter setting is now saved.

4| Press the settings button again to end the water filter setting.

NOTE

- If you want to use the device without a water filter, you must select the "No" option using the **(–)** button. Then press the setting button again to save the water filter setting and exit the settings.
- Follow the safety instructions and installation procedure on the packaging of the water filter.

To change the water filter, proceed as follows:

1| Select the water filter setting.

2| Press and hold the **(+/–)** buttons si multaneously until the "Yes" option flashes once on the display and a signal tone sounds. The water filter setting is now saved.

3| Press the settings button again to end the water filter setting.

7.2| ADDITIONAL SETTINGS

In addition, the following settings can be selected on the display in the order shown below. For this, press and hold the settings button for at least 3 seconds until the control panel and the display change.

Sound volume: L3

Ambient light: Aon

Temperature unit: °C °F

Eco mode: EoF

Standby time: t5

The individual additional settings are factory-set as follows:

Sound volume: L3

Ambient light: On

Temperature unit: °C

Eco mode: Off

Standby time: t5 (5 minutes)

Sound Volume

1| Select the sound volume setting.

2| Adjust the volume by pressing the buttons **(+/–)**. The sound can be switched off (LoF) and the volume can be set between L1 and L5.

3| Press the settings button again to save the sound volume and to switch to the next setting.

NOTE

If the sound is switched off (LoF), a signal tone continues to sound when the device is switched on and off.

Ambient Light

1| Select the ambient light setting.

2| Press **(+)** or **(–)** button to switch the ambient light on and off.

3| Press the settings button again to save the ambient light setting and to switch to the next setting.

Temperature Unit

1| Select the temperature unit setting.

2| Press **(+)** or **(–)** button to change the temperature unit to °F or °C.

3| Press the settings button again to save the temperature unit setting and to switch to the next setting.

Eco Mode
If the Eco mode is activated, the heating system for the steam will not be heated up when the device is switched on. This reduces energy consumption. The Eco mode is deactivated by default.

1| Select the Eco mode setting.

2| Press **(+)** or **(–)** button to switch the Eco mode on or off.

3| Press the settings button again to save the Eco mode setting and to switch to the next setting.

Switch Off Time (Standby)
The device automatically switches to OFF mode (standby) after 5 minutes. To change the switch off time, proceed as follows:

1| Select the switch off time setting.

2| Adjust the switch off time by pressing the buttons **(+/–)**. The switch off time can be set between 5 minutes (t5) and 60 minutes (t60).

3| Press the settings button again to save the switch off time and exit the additional settings.

NOTE

Please note that energy consumption increase if the switch off time is extended.

7.3| RESET DEVICE SETTINGS

To reset all settings to the factory settings, proceed as follows:

1| In operating mode, press and hold the ON/OFF button (for at least 5 seconds) until "rES" appears on the display and a signal tone sounds.

2| Press the **(+)** button to reset all settings. A signal tone sounds to confirm.

NOTE

- This process can be canceled by pressing the ON/OFF button. The settings will not be reset.
- This process will be automatically canceled after 30 seconds of inactivity. The settings will not be reset.

8| CLEANING AND CARE

	Dishwasher safe	Can be rinsed under running water	Clean with a damp cloth	Clean with a dry cloth / brush
Device housing and display	–	–	✓	✓
Water tank with lid **(A)**	–	✓	✓	✓
Coffee bean container with lid **(B)**	–	✓	✓	✓
Drip tray without drip grid **(N)**	✓	✓	✓	✓
Drip grid	✓	✓	✓	✓
Portafilter **(1)**	–	✓	✓	✓
Filter baskets **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Portafilter funnel **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tamper **(6)**	–	✓	✓	✓
Tamper resting mat **(7)**	✓	✓	✓	✓
Milk jug **(13)**	✓	✓	✓	✓
Cleaning brushes and needle **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Grinder unit	–	–	–	✓

WARNING

Disconnect the appliance from the mains before moving and cleaning and allow the appliance to cool down!

The main appliance must not be cleaned in a dishwasher.

NOTE:

Do not use any solvents or abrasive cleaners to clean the espresso machine!

Wipe the espresso machine regularly with the dampened cleaning cloth **(12)**.

8.1| CHANGE THE WATER FILTER

Replace the water filter **(8)** as soon as the water filter icon lights up red (water filter alarm). We recommend to change the filter every 2 months to ensure consistent water quality and avoid contamination in the system. Use the supplied installation tool **(9)** to unscrew and insert the water filter. Ensure that the water filter is correctly inserted in the water tank. Finally, dispense approx. 200 ml of hot water.

NOTE

- The water filter cannot be overtightened as the installation tool is equipped with overtightening protection.
- Follow the safety instructions and the operating instructions for the water filter.

8.2| CLEANING THE WATER TANK

Clean the water tank **(A)** without water filter regularly with a soft cloth and some mild detergent. Then rinse and dry it carefully.

8.3| CLEANING THE COFFEE BEAN CONTAINER

The coffee beans can leave oily stains in the container, which may affect the aroma of your coffee. Therefore, clean the coffee bean container with lid **(B)** regularly with a soft cloth and some mild detergent. Then rinse and dry them carefully.

8.4| CLEANING THE STEAM LANCE

Clean the steam lance **(K)** after every milk frothing so that no milk residue remains in and on the steam lance. Proceed as follows:

1| Point the steam lance towards the drip tray **(N)** or hold another container underneath it.

2| Activate the steam for approx. 5 seconds (steam button).

3| Wipe the steam lance with a damp cleaning cloth.

WARNING

Risk of burns!
The steam lance is hot! Take care not to burn yourself!

If no steam is emitted, proceed as follows:

1| Remove the nozzle from the steam lance **(K)**.

2| Clean the nozzle under running water with a soft cloth and some mild detergent. Then rinse and dry it carefully.

3| If the three openings in the nozzle are blocked, clean them with the cleaning needle.

CAUTION

Risk of injury!
Use the needle with caution to avoid injury!

4| Point the steam lance **(K)** without nozzle towards the drip tray **(N)** or hold another container underneath it.

5| Activate the steam for approx. 5 seconds (steam button).

6| Wipe the steam lance with a damp cleaning cloth.

7| Reattach the nozzle to the steam lance.

8| Point the steam lance **(K)** towards the drip tray **(N)** or hold another container underneath it and activate the steam for approx. 5 seconds (steam button) one last time.

8.5| CLEANING THE FILTER BASKETS

Clean the filter basket after every espresso so that no coffee powder remains in the filter basket. Proceed as follows:

1| Knock the remaining coffee ground out of the filter basket. You can use the cleaning brush to assist with this.

2| Finally, rinse the portafilter with the sieve under running water or with the hot water dispenser.

If the filter baskets are clogged, proceed as follows:

1| Remove the filter basket from the portafilter.

2| Clean the filter basket under running water with a soft cloth and some mild detergent. Then rinse and dry it carefully.

3| If the holes are blocked, clean them with the cleaning needle.

CAUTION

Risk of injury!
Use the needle with caution to avoid injury!

4| Rinse the filter basket once again.

NOTE

You can also soak the filter baskets in a descaling solution for 30 minutes. Then rinse and dry them carefully.

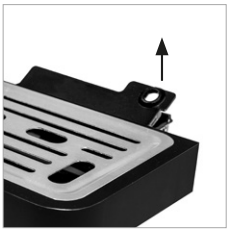
8.6| CLEANING THE DRIP TRAY

The drip tray **(N)** has a float (red) to indicate the water level. Empty and clean the drip tray as soon as the float is clearly visible. Otherwise, the water may overflow and damage the espresso machine, the work surface, or the surrounding area. Proceed as follows:

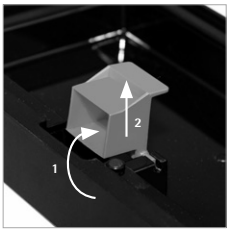
1| Remove the drip grid from the drip tray and remove the drip tray from the device.

2| Empty the drip tray.

3| Remove the cover at the back of the drip tray.



4| Remove the float by turning it 90° and then pulling it out with a little force.



5| Clean all individual parts with a soft cloth and some mild detergent. Then rinse and dry them carefully.

6| Reassemble all parts and then reinsert the drip tray into the device.

8.7| CLEANING THE GRINDING MECHANISM

Clean the grinder regularly to ensure consistent grinding quality. Proceed as follows:

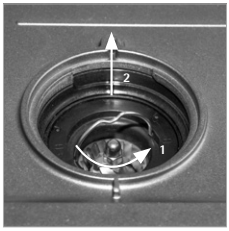
1| Grind with the empty bean container (if necessary, empty it first) until no coffee powder comes out of the coffee grinder.

NOTE

Grinding is not possible without a bean container.

2| Remove the bean container by turning it anticlockwise.

3| Unlock the grinding ring **(C)** by turning it counterclockwise and remove it using the handle.



4| Clean the grinding ring, the grinder and the grinding outlet with the cleaning brush. If necessary, you can also use a vacuum cleaner.

5| Reinsert the grinding ring **(C)**. Make sure to insert it at a slight angle at first to bypass the metal tab.

6| Turn the grinding ring **(C)** clockwise until it clicks into place.

7| Fill the bean container with coffee beans and insert it back into the machine by turning it clockwise until it clicks into place. The grinder is ready for use again.

8.8| CLEANING THE BREWING UNIT

Clean the brewing unit daily after one or more espresso extractions. Proceed as follows:

1| Remove the portafilter **(1)** from the brewing unit **(I)**.

2| Dispense water from the brewing unit for a few seconds (1 or 2-cup brewing button).

3| Clean the brewing unit with a cleaning cloth to remove the remaining coffee powder residue.

Cleaning with a Blind Filter
If you make espresso frequently, we recommend to clean the brewing unit weekly with a brewing group cleaner and the blind filter. This regular cleaning prevents a deterioration of the espresso's taste. Proceed as follows:

NOTE

The cleaning process consists of two successive parts - cleaning and rinsing.

1| Insert the blind filter **(4)** into the portafilter **(1)**.

2| Add a suitable brew group cleaner (in tablet or powder form) to the blind filter.

NOTE

Follow the safety instructions and the operating instructions for the brew group cleaner.

3| Insert the portafilter **(1)** in the brewing unit **(I)** and turn the handle to the right (from "Insert" to "Lock").

4| Fill the water tank **(A)** with fresh drinking water up to the "MAX" mark.

5| Empty the drip tray **(N)**.

6| Select the water hardness setting and press the 2-cup brewing button. "C1" is shown on the display.

7| Press the 2-cup brewing button again to start the cleaning program. "C1" and a waiting cursor are shown alternately on the display.
After approx. 8 minutes, the first part is finished and "C2" is shown on the display.

8| Remove the portafilter from the brewing unit by turning the handle to the left (from "Lock" to "Insert").

9| Remove the blind filter from the portafilter.

10| Reinsert the portafilter (without a filter basket) in the brewing unit.

11| Place a container with a capacity of at least 1 liter under the brewing unit **(I)** and hot water outlet **(J)**.

12| Press the 2-cup brewing button to start the rinsing program. "C2" and a waiting cursor are shown alternately on the display. After approx. 5 minutes, the second part is finished and "End" is shown on the display.

13| Remove the container. Empty the drip tray **(N)** and reinsert it.

14| Press the 2-cup brewing button to return to the operating mode. The cleaning program is finished and the appliance is now ready for use.

ATTENTION

This dispensed water is not suitable for consumption!

NOTE

- The cleaning and rinsing program can be canceled by pressing the ON/OFF button. Always carry out the entire cleaning process or a final independent rinse (see chapter "Using the Appliance for the First Time").
- During the constant display of "C2" the appliance goes into standby mode after 60 minutes. You must then restart the cleaning process or carry out an independent rinse (see chapter "Using the Appliance for the First Time"). In this case, a new cleaning tablet or powder may be required.
- In the event of a power failure or if the appliance is disconnected from the mains during an ongoing cleaning or rinsing program, you must restart the cleaning process or carry out an independent rinse (see chapter "Using the Appliance for the First Time"). In this case, a new cleaning tablet or powder may be required.

8.9| DESCALING

The descaling program helps maintain the machine, and must be started at the latest when the descaling alarm lights up red. If you make espresso frequently, hard water can lead to limescale deposits in the system, which can affect the brewing flow, pressure and temperature as well as the espresso taste. For this reason, we recommend to descale the machine every 90 days regardless of the descaling alarm

NOTE

We recommend using a descaler suitable for espresso machines. Follow the manufacturer's safety instructions, especially those regarding what to do in the event of contact with the eyes and skin. You must not use any agents for descaling that are unsuitable for the respective appliance (such as pure vinegar or citric acid-based products). We recommend the WMF liquid descaler.

Our warranty does not cover damage caused by using unsuitable descaling agents or failure to comply with the descaling instructions. Please keep descaling agents out of the reach of children and make sure that you do not inhale any of the steam that is emitted during descaling.

To start the descaling program, proceed as follows:

NOTE

The descaling process consists of two successive parts – descaling and rinsing.

1| Remove the water filter **(8)** from the water tank **(A)**!

2| Dissolve 100 ml of the liquid WMF descaler in 650 ml of water in the water tank (for other products according to manufacturer's instructions) and reinsert the water tank if necessary. The amount of water must reach the "CALC" mark on the water tank.

NOTE

Follow the safety instructions and the operating instructions for the descaler.

3| Remove the filter basket from the portafilter **(1)**.

4| Insert the portafilter **(1)** in the brewing unit **(I)** and turn the handle to the right (from "Insert" to "Lock").

5| Remove the nozzle from the steam lance **(K)**.

6| Empty the drip tray **(N)**.

7| Place a container with a capacity of at least 1 liter under all outlets of the device – brewing unit **(I)**, hot water outlet **(J)** and steam lance **(K)**.

8| Select the water hardness setting and press the hot water button. "d1" is shown on the display.

9| Press the hot water button again to start the descaling program. "d1" and a waiting cursor are shown alternately on the display.

→ After approx. 20 minutes, the first part is finished and "d2" is shown on the display.

10| Empty the container and place it back under all outlets.

11| Empty the water tank **(A)** and rinse it thoroughly.

12| Fill the water tank with fresh drinking water up to the "MAX" mark and reinsert it into the device.

13| Press the hot water button to start the rinsing program. "d2" and a waiting cursor are shown alternately on the display.

→ After approx. 5 minutes, the second part is finished and "End" is shown on the display.

14| Remove the container. Empty the drip tray **(N)** and reinsert it.

15| Reattach the nozzle to the steam lance **(K)**.

16| Reinsert the water filter **(8)** into the water tank **(A)**.

17| Press the hot water button to return to the operating mode. The descaling program is finished and the appliance is now ready for use.

ATTENTION

This dispensed water is not suitable for consumption!

NOTE

- The descaling alarm is only reset after the descaling process (descaling and rinsing) has been successfully completed.
- The descaling and rinsing program can be canceled by pressing the ON/OFF button. The descaling alarm remains active and the appliance is not ready for use! You must restart the descaling process. In this case, a new descaler may be required.
- During the constant display of "d2" the appliance goes into standby mode after 60 minutes. The descaling alarm remains active and the appliance is not ready for use! You must restart the descaling process. In this case, a new descaler may be required.
- In the event of a power failure or if the appliance is disconnected from the mains during an ongoing cleaning or rinsing program, the descaling alarm remains active and the appliance is not ready for use! You must restart the descaling process. In this case, a new descaler may be required.

9| TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	ACTION TO BE TAKEN
The 1 and 2-cup brewing, hot water and steam buttons pulse.	The device heats up.	Wait until the device has heated up and is ready for operation. The buttons light up continuously.
The steam button pulses separately.	The device heats up the steam heater. The Eco mode may be activated.	Wait until the device has heated up and is ready for operation. The buttons light up continuously.
The 1 and 2-cup grinding buttons pulse.	The bean container is not inserted.	Insert the bean container (filled with coffee beans) into the device until it clicks into place.
The 1 and 2-cup brewing, hot water and steam buttons pulse.	The water tank is not inserted correctly.	Ensure that the water tank is inserted correctly, press down lightly if necessary.
	There is too little or no water in the water tank.	Fill the water tank up to the "MAX" mark.
In the grinding time setting, the 1 and 2-cup grinding buttons flash three times in succession during the grinding process. At the same time, three signal tones sound.	The bean container is not inserted.	Insert the bean container (filled with coffee beans) into the device until it clicks into place.
In the water quantity setting, the 1 and 2-cup brewing, hot water and steam buttons flash three times in succession during the brewing process or hot water dispensing. At the same time, three signal tones sound.	The water tank is not inserted correctly.	Ensure that the water tank is inserted correctly, press down lightly if necessary.
	There is too little or no water in the water tank.	Fill the water tank up to the "MAX" mark.
The display shows "E1", „E3", „E4", „E7", „E8", E9" or „E10".	The device is defective.	Switch off the device immediately and disconnect it from the mains. Contact an authorized service center.
The display shows "E2" and the grinding process has been interrupted.	The grinder is blocked.	Clean the grinder as described in the chapter "Cleaning and Care". If the problem remains, contact an authorized customer service center.
During the grinding process, the display shows "E6".	The integrated scale is defective.	Contact an authorized customer service center.
The display shows "E11".	The grinder is overheated.	Switch the device off for 5 minutes.
The display shows "E12".	The grinder is defective	Contact an authorized customer service center.

No coffee grounds come out during the grinding process.	The bean container is empty.	Fill the bean container with coffee beans.
	The grinder is clogged with coffee powder or there is water or moisture in the grinder.	Clean the grinder as described in the chapter "Cleaning and Care" and ensure that the grinder is completely dry before reassembling it.
During the grinding process, coffee powder sticks to the grinder outlet and/or spreads uncontrollably.	The anti-static unit is dirty.	Carefully clean the entire grinding outlet from below with the cleaning brush.
During the brewing process, the espresso runs over the edges of the portafilter.	The portafilter is not inserted correctly in the brewing unit.	Clean the brewing unit as described in the chapter "Cleaning and Care" and ensure that the portafilter is inserted correctly in the brewing unit.
	There is coffee powder on the edge of the filter basket.	Remove the coffee powder from the edge of the filter basket and ensure that the portafilter is inserted correctly in the brewing unit.
	The filter basket is filled with too much coffee powder.	Ensure that the correct filter basket is used for the desired amount of coffee powder. Pay attention to the recommended amount of coffee powder for the 1 or 2-cup filter basket.
	The seal of the brewing unit is dirty or has lost its elasticity.	Clean the brewing unit as described in the chapter "Cleaning and Care". Have the seal of the brewing unit replaced by an authorized service centre.
	The outlet on the brewing unit is blocked.	Clean the brewing unit as described in the chapter "Cleaning and Care".

No espresso runs out during the brewing process, or only drop by drop. This increases the brewing pressure to up to 16 bar and extends the extraction time to over 60 seconds. **Or:** **The display shows "E5".**	The water tank is not inserted correctly.	Ensure that the water tank is inserted correctly, press down lightly if necessary.
	There is too little or no water in the water tank.	Fill the water tank up to the "MAX" mark.
	The water filter is blocked.	Replace the water filter and reinsert it correctly.
	The outlet on the brewing unit is blocked.	Clean the brewing unit as described in the chapter "Cleaning and Care".
	The filter basket is blocked.	Clean the filter basket as described in the chapter "Cleaning and Care".
	Incorrect filter basket (blind filter) was used.	Use the 1 or 2-cup filter basket.
	The set coffee powder grain size is too fine or there is too much coffee powder in the filter basket.	Set the grind setting higher. If necessary, use less coffee powder.
	The coffee powder was tamped too firmly.	Use less force when tamping (approx. 10 – 15 kg).
	There is a problem with the water system or the device is defective.	Carry out a descaling or, if necessary, a cleaning process. If the problem remains, switch off the device immediately and disconnect it from the mains. Contact an authorized service center.
During the brewing process, the espresso runs out too quickly or too slowly.	There are several reasons for this, e.g. wrong water quantity, wrong grind setting, etc.	Read the chapter "The Perfect Espresso" and follow all the recommended settings.
The portafilter does not lock into place on the device.	The filter basket is filled with too much coffee powder.	Ensure that the correct filter basket is used for the desired amount of coffee powder. Pay attention to the recommended amount of coffee powder for the 1 or 2-cup filter basket.
	The filter basket is not inserted correctly in the portafilter.	Ensure that the filter basket is properly inserted into the portafilter.
Water is leaking from the water tank.	The water tank is not inserted correctly.	Ensure that the water tank is inserted correctly, press down lightly if necessary.

The pump is working louder than usual.	The water tank is not inserted correctly.	Ensure that the water tank is inserted correctly, press down lightly if necessary.
	The water filter is blocked.	Replace the water filter and reinsert it correctly.
	There is a problem with the water system or the device is defective.	Carry out a descaling process. If the problem remains, switch off the device immediately and disconnect it from the mains. Contact an authorized service center.
No steam comes out of the steam outlet.	The steam lance is blocked.	Clean the steam lance as described in the chapter “Cleaning and Care”. If the problem remains, contact an authorized customer service center.
The descaling program stops automatically too early (<15 min).	The water tank is not inserted correctly.	Ensure that the water tank is inserted correctly, press down lightly if necessary.
	There is too little or no water in the water tank.	Fill the water tank with the required amount of descaling solution.
	The outlet on the brewing unit is blocked.	Clean the brewing unit as described in the chapter “Cleaning and Care”.
	There is a problem with the water system, or the device is defective.	Carry out another descaling process. If the problem remains, switch off the device immediately and disconnect it from the mains. Contact an authorized service center.

10| TECHNICAL DATA

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 2820–3320 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 and 2009/125/EU.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Warning - This appliance must be earthed
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
  - the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

Environment

Environment protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

FR MODE D'EMPLOI

1| Vue d'ensemble des composants **69**

1.1| Cafetière espresso 69

1.2| Accessoires 69

1.3| Description du panneau de commande 70

2| Avant l'utilisation **71**

3| Informations sur l'indicateur lumineux à DEL **71**

4| Explication des symboles **71**

5| Mise en service **72**

5.1| Première mise en service 72

5.2| Préparation d'un expresso 73

5.3| Préparation de la mousse de lait 75

5.4| Distribution d'eau chaude 77

6| L'expresso parfait **77**

6.1| Options de réglage de la cafetière expresso 78

6.2| En conclusion 79

6.3| Mon expresso est sans saveur 80

7| Réglages **80**

7.1| Réglages généraux 81

7.2| Réglages supplémentaires 83

7.3| Réinitialiser les réglages de l'appareil 85

8| Nettoyage et entretien **85**

8.1| Remplacement du filtre à eau 86

8.2| Nettoyage du réservoir d'eau 86

8.3| Nettoyage du réservoir à grains de café 86

8.4| Nettoyage de la buse vapeur 86

8.5| Nettoyage des tamis 87

8.6| Nettoyage du récipient collecteur 87

8.7| Nettoyage du broyeur 88

8.8| Nettoyage de l'unité d'infusion 88

8.9| Détartrage 90

9| Messages et erreurs **92**

10| Caractéristiques techniques **96**

WMF ESPRESSO PRO

Nous vous félicitons et vous remercions d'avoir choisi l'Espresso Pro !

Nous vous souhaitons de savourer le plaisir du café pendant de nombreuses années avec votre WMF Espresso Pro.

1 | VUE D'ENSEMBLE DES COMPOSANTS

1.1 | CAFETIÈRE ESPRESSO

- A Réservoir d'eau et couvercle (capacité : 2,6 l)
- B Réservoir à grains de café et couvercle (capacité : 250 g)
- C Anneau de broyage
- D Surface de dépôt des tasses et du poussoir avec tapis de rangement
- E Bouton rotatif pour le réglage du degré de mouture
- F Panneau de commande
- B Manomètre / Indicateur de pression (bar)
- H Sortie de mouture avec support de porte-tamis et balance intégrée
- I Unité d'infusion avec raccord de porte-tamis
- J Sortie d'eau chaude
- K Buse vapeur
- L interrupteur d'alimentation
- M LED – Éclairage d'ambiance
- N Récipient collecteur avec grille d'égouttoir
- O Tiroir de rangement pour accessoires

1.2 | ACCESSOIRES

- 1 Porte-tamis en acier inoxydable de 58 mm
- 2 Tamis 1 tasses
- 3 Tamis 2 tasses
- 4 Tamis de nettoyage (tamis aveugle)
- 5 Entonnoir de porte-tamis
- 6 Poussoir
- 7 Surface de dépôt du poussoir
- 8 Filtre à eau
- 9 Outil d'installation de filtre à eau
- 10 Brosses de nettoyage
- 11 Aiguille de nettoyage
- 12 chiffon de nettoyage
- 13 Pichet à lait en acier inoxydable (MAX : 200 ml)

1.3| DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE

BOUTONS / ICÔNES	DESCRIPTION
	Bouton marche/arrêt (mode veille)
	Écran affichant la température d'infusion (°C / °F), le volume de café moulu (g), la quantité d'eau (ml), la durée de la mouture (s), le temps d'extraction (s) et le degré de mouture (–).
	Mouture pour 1 tasse
	Mouture pour 2 tasses
	Infusion pour 1 tasse
	Infusion pour 2 tasses
	Eau chaude
	Vapeur
	Bouton de réglage pour sélectionner les réglages possibles.
	Boutons pour modifier les paramètres sélectionnés.
	Durée de la mouture
	Quantité d'eau
	Température d'infusion
	Temps de pré-infusion
	Dureté de l'eau, y compris le programme de détartrage et de nettoyage
	Alarme de détartrage
	Filtre à eau
	Alarme de filtre à eau

2| AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement les instructions d'utilisation. Conservez ou enregistrez soigneusement le mode d'emploi dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Vous y trouverez des informations importantes concernant le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'utilisation prévue et conformément aux instructions d'utilisation. Lors de l'utilisation de l'appareil, respectez systématiquement les consignes de sécurité.

Une utilisation non conforme peut provoquer des dommages. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des instructions d'utilisation. Veuillez consulter les informations de garantie.

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez complètement tous les films de protection et tous les autocollants existants. Il ne doit y avoir aucun reste d'emballage sur et dans l'appareil. Nettoyez les parties en contact avec les aliments et les pièces amovibles comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Contrôlez l'appareil et les accessoires pour s'assurer de leur bon état et de leur intégrité. En cas de pièces manquantes, ne mettez pas l'appareil en marche, mais contactez le service après-vente. Vous trouverez les coordonnées correspondantes dans la garantie.

En plus de la présente notice d'utilisation, nous vous invitons à regarder nos vidéos explicatives. Vous pourrez y accéder en cliquant sur le lien https://link.wmf.com/33yx5e ou en scannant le code QR suivant :

3| INFORMATIONS SUR L'INDICATEUR LUMINEUX À DEL

Cet appareil contient une source de lumière de classe d'efficacité énergétique C. Veuillez noter que l'élément lumineux n'est pas destiné à des fins d'éclairage. Le remplacement de l'élément lumineux est réservé au personnel d'entretien autorisé. L'indicateur lumineux à DEL sur le socle de l'appareil sert à indiquer l'état de fonctionnement de l'appareil. La lumière n'est utilisée qu'à des fins d'affichage d'informations :

- Lorsque la machine est allumée, la base s'allume.
- Lorsque la machine est éteinte, la lumière de la base est éteinte.

L'indicateur lumineux à DEL sur le socle de l'appareil peut être entièrement désactivé dans les réglages.

4| EXPLICATION DES SYMBOLES

Les informations importantes sont repérées dans ces instructions d'utilisation à l'aide des symboles et mots signaux suivants :

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves (p. ex. brûlures dues à la vapeur ou à des surfaces brûlantes).

PRUDENCE indique une situation potentiellement dangereuse qui peut entraîner des blessures minimes ou légères.

ATTENTION indique une situation qui peut entraîner des dommages matériels.

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

Symboles : Suivre et respecter les instructions.

5| MISE EN SERVICE

1| Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez tous les autocollants éventuellement présents.

2| Nettoyez et séchez soigneusement la machine, les composants et les accessoires avant la première utilisation et après un stockage prolongé, comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ». N'oubliez pas les tamis dans le tiroir de rangement **(O)**. Pour nettoyer toutes les surfaces, il est préférable d'utiliser le chiffon de nettoyage fourni **(12)**.

3| Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser pour la première fois.

5.1| PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1| Retirez le réservoir d'eau **(A)** et insérez le filtre à eau inclus **(8)** à l'aide de l'outil d'installation **(9)**. Assurez-vous que le filtre à eau est correctement positionné dans le réservoir d'eau.

REMARQUE

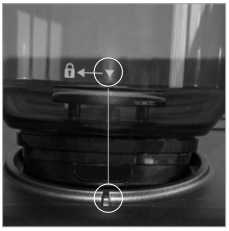
Respectez les consignes de sécurité et le mode d'emploi du filtre à eau.

2| Remplissez le réservoir d'eau **(A)** d'eau potable fraîche jusqu'au repère « MAX » et insérez-le dans la machine.

REMARQUE

- Utilisez exclusivement de l'eau froide de qualité potable.
- Ne laissez pas l'eau inutilisée dans l'appareil pendant plus de 4 jours.

3| Insérez le réservoir à grains **(B)** dans la machine en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et remplissez-le de grains de café.



4| Insérez le porte-tamis **(1)** sans le tamis dans l'unité d'infusion **(I)** et tournez la poignée vers la droite (de « Insert » à « Lock »).

5| Branchez la machine sur le secteur et allumez-la à l'aide de l'interrupteur d'alimentation **(L)** situé sur le côté droit. Attendez que la machine chauffe et soit prête à être utilisée – les boutons du panneau de commande cesseront de clignoter.

6| Placez un récipient d'une capacité d'au moins 1 litre sous tous les becs verseurs de la machine – unité d'infusion **(I)**, sortie d'eau chaude **(J)** et buse vapeur **(K)**.

7| Distribuez un double expresso sans café moulu deux fois de suite. Utilisez pour cela le porte-tamis **(1)** sans tamis. Appuyez pour cela sur le bouton d'infusion pour 2 tasses.

8| Distribuez environ 80 ml d'eau chaude deux fois de suite. Appuyez pour ce faire sur le bouton eau chaude.

9| Laissez de la vapeur se libérer. Appuyez pour ce faire sur le bouton Vapeur.

NOTE

Cette eau distribuée est impropre à la consommation !

10| Retirez le récipient. Videz le récipient collecteur **(N)**, puis remettez-le en place.

11| Réglez la dureté de l'eau comme décrit au chapitre 7.1. L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

5.2| PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

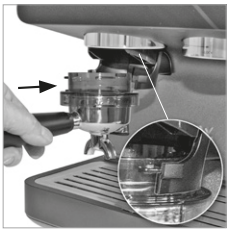
1| Choisissez le tamis approprié **(2)** ou **(3)** en fonction de la quantité de café moulu souhaitée (1 ou 2 tasses) et insérez-le dans le porte-tamis.

REMARQUE

- Veillez à ce que le tamis soit propre et sec et qu'il n'y ait pas de résidus de café moulu de l'opération d'infusion précédente.
- Utilisez le dos de la brosse de nettoyage **(10)** ou le bord d'un autre tamis pour faciliter le retrait des tamis du porte-tamis.

2| Placez l'entonnoir **(5)** sur le porte-tamis **(1)**. Pour ce faire, tournez l'entonnoir dans le sens des aiguilles d'une montre sur le porte-tamis jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

3| Insérez le porte-tamis **(1)** avec l'entonnoir dans le support de porte-tamis de la sortie de mouture **(H)**.



4| Appuyez sur le bouton de mouture pour 1 ou 2 tasses en fonction de la quantité de café moulu souhaitée pour lancer la mouture. Le degré de mouture s'affiche d'abord à l'écran, puis le volume de café moulu.

REMARQUE

- Le degré de mouture ne peut être modifié qu'au cours de la mouture. Tournez le bouton rotatif **(E)** dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le degré de mouture, ce qui permet d'obtenir une mouture de café plus grossière. Tournez le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire le degré de mouture, ce qui permet d'obtenir une mouture de café plus fine.
- Vous pouvez choisir entre 60 réglages de degré de mouture (réglage 1 = très fine, réglage 60 = très grossière).

- Vous pouvez interrompre l'opération de mouture à tout moment en appuyant de nouveau sur le bouton de mouture correspondant ou sur le bouton marche/arrêt.

NOTE

Assurez-vous qu'il y a suffisamment de grains de café dans le réservoir à grains de café.

⚠ N'appuyez pas sur le porte-tamis pendant l'opération de mouture ! Cela peut endommager la balance et un poids de mouture erroné sera affiché !

⚠ Ne soulevez pas le porte-tamis pendant l'opération de mouture ! Cela peut endommager la balance et un poids de mouture erroné sera affiché !

ATTENTION

Ne mettez pas les doigts dans la sortie de mouture pendant l'opération de mouture !

REMARQUE

- Recommandation concernant la quantité de mouture :
  → Tamis 1 tasse : 11 – 13 g.
  → Tamis 2 tasses : 17 – 19 g.

- La balance sert à contrôler la quantité de mouture. Il peut y avoir de légères variations dues à l'humidité de l'air, à la température ou à la quantité de café moulu restant dans le moulin à café.
- La quantité de mouture pour les deux tamis peut varier en fonction du type de café et des préférences en matière de café.
- Pour éviter qu'ils ne perdent leur arôme, les grains de café ne doivent être moulus qu'au dernier moment. Conservez les grains de café et le surplus de café moulu dans un contenant hermétique pendant un délai de 14 jours au maximum.

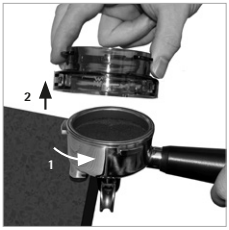
5 | Retirez le porte-tamis **(1)** de la sortie de mouture **(H)** en le tirant vers vous. Tapotez légèrement le porte-tamis avec la main pour répartir le café moulu uniformément. Vous pouvez également utiliser un niveleur.

6 | Posez le porte-tamis **(1)** avec le support en caoutchouc bien droit sur le bord d'une table. Tassez le café moulu (valeur indicative : 10 – 15 kg). Après le tassage, veillez à ce que le café moulu soit réparti uniformément dans le tamis afin d'avoir une surface horizontale.

REMARQUE

Le tassage peut être effectué avec ou sans entonnoir **(5)**.

7 | Retirez ensuite l'entonnoir **(5)** et enlevez l'excédent de mouture sur le pourtour du porte-tamis.



8| Versez de l'eau pendant quelques secondes à partir de l'unité d'infusion **(I)** (bouton d'infusion pour 1 ou 2 tasses) pour éliminer les restes de café moulu et préchauffer l'unité d'infusion.

9| Insérez le porte-tamis **(1)** dans l'unité d'infusion **(I)** et tournez la poignée vers la droite (de « Insert » à « Lock »). Placez ensuite une ou deux tasses de la taille souhaitée sous les sorties du porte-tamis.

NOTE

- Retirez impérativement l'entonnoir **(5)** au préalable !
- Veillez à ce que le porte-tamis soit correctement inséré dans l'unité d'infusion.

10| Appuyez sur le bouton d'infusion pour 1 ou 2 tasses en fonction de la quantité d'expresso souhaitée pour lancer l'infusion. Le temps d'extraction s'affiche sur l'écran et la pression d'infusion sur le manomètre **(G)**. L'appareil s'arrête automatiquement dès que la quantité d'expresso réglée a été extraite.

AVERTISSEMENT

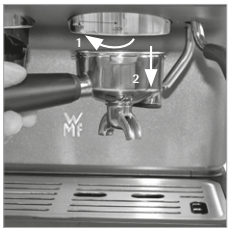
Risque de brûlures !
Laissez refroidir l'appareil ! Après la distribution de l'expresso, attendez toujours quelques secondes avant de retirer le porte-tamis.

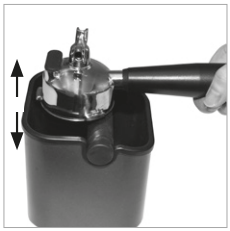
Pour éviter toute projection de liquide chaud, ne retirez jamais le porte-tamis pendant l'infusion !

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre l'opération d'infusion à tout moment en appuyant de nouveau sur le bouton d'infusion correspondant ou sur le bouton marche/arrêt.
- Si la machine ne distribue pas de café, interrompez l'opération. Vous trouverez des informations sur la procédure à suivre au chapitre « Messages et erreurs ».

11| Retirez à nouveau le porte-tamis **(1)** du groupe d'infusion **(I)** en tournant la poignée vers la gauche (de « Lock » à « Insert »). Tapotez le marc de café restant dans le tamis pour le faire sortir.





12| Enfin, si nécessaire, rincez le porte-tamis avec le tamis sous l'eau courante ou avec le distributeur d'eau chaude.

REMARQUE

Le cas échéant, nettoyez le tamis **(2)** ou **(3)** comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » pour éviter les obstructions.

5.3| PRÉPARATION DE LA MOUSSE DE LAIT

Pour faire mousser du lait, procédez comme suit :

1| Remplissez le pichet à lait **(13)** de lait froid jusqu'au repère « MAX ».

REMARQUE

Utilisez de préférence du lait demi-écrémé à température du réfrigérateur. Le lait pasteurisé ou à ultra-haute température donne généralement les meilleurs résultats.

2| Laissez de la vapeur (bouton Vapeur) se libérer pendant environ 5 secondes pour éliminer l'eau de condensation du conduit. Pour ce faire, orientez la buse vapeur **(K)** vers le récipient collecteur **(N)** ou tenez un autre récipient en dessous.

3| Tirez la buse vapeur **(K)** aussi loin que possible et placez-la dans le pichet à lait **(13)** rempli de lait.

4| Appuyez sur le bouton Vapeur pour commencer la préparation. Faites mousser le lait jusqu'à ce que vous obteniez une mousse satisfaisante. La température du lait ne doit pas dépasser 65 °C.

REMARQUE

- Nettoyez toujours la buse vapeur immédiatement après avoir arrêté la vapeur comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » afin d'éviter que des résidus de lait ne restent collés à l'intérieur. Utilisez pour cela le chiffon de nettoyage **(12)** fourni.
- La distribution de vapeur s'arrête automatiquement après 60 secondes.
- Vous pouvez interrompre le processus vapeur à tout moment en appuyant de nouveau sur le bouton vapeur correspondant ou sur le bouton marche/arrêt.
- Si le mode Eco est activé, le chauffe-vapeur est chauffé dès la première pression sur le bouton (le bouton Vapeur clignote). Dès que le bouton Vapeur s'allume à nouveau en continu, vous pouvez lancer la préparation de la mousse de lait en appuyant à nouveau sur le bouton Vapeur.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !
La buse vapeur est chaude ! Attention à ne pas vous brûler !

En mode vapeur, ne soulevez pas la buse vapeur du lait pour éviter les éclaboussures.

Pour obtenir le meilleur résultat possible lors du moussage du lait, procédez comme suit :

1| Tenez le pichet à lait légèrement incliné sur le côté et plongez la buse vapeur dans le lait sur environ 1 à 2 cm.

2| Dès que le lait se déplace en cercle, déplacez le pichet à lait vers le bas jusqu'à ce que la buse vapeur atteigne presque la surface du lait et que celui-ci commence à siffler. Veillez à ce que la buse vapeur se trouve toujours dans le lait et que le mouvement de tourbillon du lait soit maintenu.

3| Dès que le lait est tiède (environ 35 °C) et qu'il y a suffisamment d'air aspiré dans le lait, remontez le pichet à lait – le sifflement cesse. Maintenez ici aussi le mouvement de tourbillon du lait.

4| Dès que le lait est suffisamment chaud et que la mousse de lait est satisfaisante, terminez l'opération en appuyant sur le bouton Vapeur.

REMARQUE

N'hésitez pas à regarder nos vidéos explicatives.

5.4| DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1| Placez une tasse sous la sortie d'eau chaude **(J)**.

2| a) Appuyez une fois sur le bouton eau chaude. La machine commence à distribuer de l'eau chaude et s'arrête automatiquement dès que la quantité d'eau réglée a été distribuée.

REMARQUE

Vous pouvez interrompre la distribution d'eau chaude à tout moment en appuyant de nouveau sur le bouton eau chaude ou sur le bouton marche/arrêt.

b) Appuyez sur le bouton eau chaude et maintenez-le enfoncé pour lancer la distribution d'eau en continu. La distribution d'eau s'arrête lorsque le bouton est relâché. La quantité maximale d'eau pouvant être prélevée est de 300 ml.

6| L'EXPRESSO PARFAIT

Un expresso parfait est plus qu'un petit café fort : il se caractérise par une crème veloutée et dorée, un corps plein, un équilibre parfait entre acidité, douceur, amertume et un goût complexe. Il est le résultat d'une interaction soigneusement dosée de nombreux facteurs – du choix des grains de café au temps de pré-infusion en passant par la bonne quantité de mouture. Dans ce chapitre, vous découvrirez ce qui fait un expresso parfait et en saurez plus sur les étapes et réglages nécessaires pour créer un expresso parfait avec votre WMF Espresso Pro.

Grains de café
Le choix des grains de café est crucial pour le goût de l'expresso. Les deux principales variétés sont l'arabica et le robusta. Les grains d'arabica se caractérisent par des arômes plus complexes et une acidité plus prononcée. Quant aux grains de robusta, ils ont un goût plus prononcé, contiennent plus d'amertume et permettent d'obtenir une crème plus dense et plus stable. Un mélange de grains classique pour un expresso est composé de 70 % d'arabica et de 30 % de robusta.

La torréfaction joue un rôle décisif dans le goût. Les torréfactions légères sont fruitées et acides, mais elles sont moins adaptées à l'expresso, car elles manquent de profondeur et d'intensité. Les torréfactions moyennes sont équilibrées et aromatiques, idéales pour un expresso harmonieux. Les torréfactions foncées sont intenses, fortes et moins acides, typiques d'un expresso italien.

Nous vous recommandons les grains de café « WMF Espresso 3 – Premium Mild ». Ce mélange 70/30 de grains de torréfaction foncée est équilibré et doux, peu acide et séduit par sa crème dorée de longue durée. Profitez d'une note exquise de caramel et de noisette en fin de bouche.

Si vous recherchez un expresso de caractère, avec un corps fort et une note chocolatée, le « WMF Espresso 4 – Premium Intense » avec un mélange 50/50 et une torréfaction foncée est fait pour vous.

Lors de l'achat, faites attention à la date de torréfaction et utilisez si possible des grains fraîchement torréfiés. De plus, les grains doivent être torréfiés de manière uniforme et ne doivent pas être endommagés. Conservez les grains dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sombre (pas au réfrigérateur) afin de préserver l'arôme. Il est préférable de ne remplir le récipient à grains que de la quantité que vous allez consommer dans les prochaines heures.

Dureté de l'eau
La dureté de l'eau a une influence considérable sur le goût de l'expresso. Une eau trop dure peut accentuer l'amertume et nuire à la crème, tandis qu'une eau trop douce peut rendre le goût plat et acide. La dureté optimale pour l'expresso est de 7 à 8 °dH (degré de dureté de l'eau allemand). Le cas échéant, renseignez-vous sur la dureté de votre eau du robinet auprès de

votre centre de distribution des eaux agréé ou auprès des autorités locales. Si nécessaire, utilisez un filtre à eau pour réguler la dureté de l'eau, ou de l'eau minérale spéciale.

Temps d'extraction
Le temps d'extraction idéal pour un expresso est de 20 à 30 secondes, le temps optimal étant de 25 secondes. Un temps d'extraction trop court entraîne une sous-extraction, ce qui donne à l'expresso un goût acide et lui confère peu d'arôme. La crème est alors très claire et s'affaisse rapidement. Un temps d'extraction trop long, en revanche, entraîne une surextraction, ce qui donne à l'expresso un goût aqueux et amer. La crème est de couleur brun foncé et présente des trous. Le temps d'extraction se règle en ajustant la mouture.

Pression d'infusion
La pression d'infusion optimale pour la préparation d'un expresso se situe entre 7 et 11 bars, l'idéal étant qu'elle reste constante à 9 bars. Une pression trop basse entraîne une sous-extraction, une pression trop élevée une surextraction. La pression d'infusion peut être régulée en adaptant le degré de mouture ou la quantité de café moulu.

Tassage
Le tassage doit être effectué uniformément et avec une pression de 10 à 15 kg, car il a une incidence sur l'écoulement de l'eau à travers le café moulu. Avant de procéder au tassage, vous devez veiller à ce que la mouture soit répartie uniformément, en utilisant par exemple un niveleur. Assurez-vous que la mouture soit pressée fermement et uniformément lors du tassage. Évitez les corrections ultérieures, car elles peuvent provoquer un channeling (création de canaux), et donc une extraction inégale. Un tassage en biais ou trop faible entraîne des problèmes similaires.

6.1 | OPTIONS DE RÉGLAGE DE LA CAFETIÈRE EXPRESSO

Une fois que vous avez choisi le grain de café qui vous convient, vous devez vous pencher sur les options de réglage de votre cafetière expresso. Faites varier les réglages progressivement et essayez différentes combinaisons pour préparer un expresso selon vos préférences et obtenir la meilleure expérience gustative.

Degré de mouture
Le degré de mouture détermine la taille des particules de café. Une mouture fine implique un temps d'extraction plus long et une pression d'infusion plus élevée, ce qui rend l'expresso plus corsé et plus sucré. Cependant, davantage de substances amères sont extraites, et il existe un risque de surextraction. Une mouture grossière réduit le temps d'extraction et diminue la pression d'infusion. Cela donne à l'expresso un goût plus acide et plat, car les substances sont libérées en moindre quantité, et il peut être sous-extrait.

Le degré de mouture dépend du grain utilisé et de l'intensité d'arôme souhaitée. Commencez par une mouture moyenne et adaptez-la progressivement jusqu'à ce que le temps d'extraction idéal soit atteint.

quantité de mouture
Outre le temps d'extraction et la pression d'infusion, la quantité de mouture influe également sur le goût et le corps de l'expresso. La quantité optimale de café moulu pour le tamis WMF 1 tasse se situe entre 11 g et 13 g, et entre 17 g et 19 g pour le tamis WMF 2 tasses. Selon le grain de café et les préférences gustatives, la quantité peut également varier de ces plages.

En principe, plus de café moulu entraîne un temps d'extraction plus long et une pression d'infusion plus élevée. L'expresso est plus intense et plus fort avec plus de corps, avec le risque que la même quantité d'eau ne soit plus extraite uniformément et que l'expresso ait alors un goût déséquilibré et acide. Moins de café moulu entraîne un temps d'extraction

plus court. L'expresso est plus faible et la même quantité d'eau permet de l'extraire davantage, ce qui peut lui conférer un goût amer.

Le cas échéant, il faut également adapter le degré de mouture lorsque l'on modifie la quantité de mouture.

Quantité d'eau
En général, il est important de toujours faire attention au rapport d'infusion entre la quantité de mouture et la quantité d'expresso extraite (quantité d'eau). Le rapport optimal pour un expresso se situe entre 1:2 et 1:3. L'objectif doit être un rapport de 1:2,5, ce qui signifie que pour 18 g de café moulu, 45 ml d'expresso doivent être extraits (tamis 2 tasses). Le rapport peut varier en fonction des préférences gustatives.

En principe, une plus grande quantité d'eau donne un expresso dilué et légèrement amer. Le temps d'extraction peut alors être plus long et la pression d'infusion plus élevée. Une moindre quantité d'eau rend l'expresso plus fort et plus intense, le temps d'extraction étant plus court et la pression d'infusion plus faible.

Supplément: Pour un ristretto, le rapport se situe entre 1:1 et 1:1,15 et pour un lungo, entre 1:3 et 1:4.

Température d'infusion
La température d'infusion influence la solubilité des substances aromatiques et des huiles dans le café moulu, ainsi que le goût et la crème. Les températures basses (89 – 92 °C) font ressortir l'acidité et la note fruitée de l'expresso. Ces températures sont surtout réglées pour les torréfactions foncées afin d'éviter une amertume excessive. Les températures basses peuvent entraîner une sous-extraction, reconnaissable à une crème très claire.

Des températures plus élevées (92 – 96 °C) permettent d'extraire davantage de substances amères et d'arômes de torréfaction, ce qui peut conférer à l'expresso un goût plus prononcé et caramélisé. Ces températures sont surtout réglées pour les torréfactions légères afin de faire ressortir les arômes complexes et l'acidité naturelle de l'expresso. Des températures élevées peuvent entraîner une surextraction, reconnaissable à une crème qui se dissout rapidement et à un anneau foncé sur le pourtour de la tasse.

Temps de pré-infusion
La pré-infusion consiste à humidifier le café moulu sans pression. Pendant la pause qui suit (temps de pré-infusion), la mouture peut gonfler avant que l'opération d'infusion à proprement parler ne commence à haute pression. L'expresso est ainsi extrait de manière plus homogène et plus intense. Le temps de pré-infusion peut être réglé sur la machine.

Un temps de pré-infusion plus court peut donner à l'expresso un goût plus intense et plus puissant. Cela est préférable pour les torréfactions foncées afin d'éviter l'amertume. Un temps de pré-infusion plus long permet d'obtenir des arômes plus doux et plus complexes, ce qui est à privilégier pour les torréfactions légères.

6.2 | EN CONCLUSION

L'expresso parfait est le résultat d'un équilibre rigoureux entre tous les facteurs d'influence. Même de petits changements, comme la température ambiante ou l'humidité de l'air, peuvent avoir une incidence sur le résultat final. Par conséquent, procédez étape par étape pour découvrir l'influence de chaque facteur. Si vous prêtez toujours attention aux trois aspects suivants, plus rien ne vous empêchera d'obtenir un expresso parfait.

- Moudre l'ancienne mouture avant de moudre.
- Avant l'infusion, rincer brièvement l'unité d'infusion.
- Préchauffer la ou les tasses et le porte-tamis.

Nous vous souhaitons toute la réussite que mérite la préparation d'un expresso parfait. Bonne dégustation !

6.3| MON EXPRESSO EST SANS SAVEUR

Vous trouverez ci-après les causes des problèmes les plus fréquents liés à la préparation d'un expresso.

Si l'expresso a un arrière-goût désagréable, vous devez nettoyer soigneusement votre cafetière expresso, comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Le goût de mon expresso n'est pas assez intense :
- Les grains de café ou la mouture sont trop vieux.
- La quantité de mouture est trop faible.
- Le degré de mouture est trop grossier et, de ce fait, le temps d'extraction est trop court (seulement 10 secondes, par exemple).
- La quantité d'eau est trop élevée.

Mon expresso a un goût aigre ou est sous-extrait :
- Les grains ou le mélange choisis ne sont pas adaptés (torréfaction trop légère, par exemple).
- Le degré de mouture est trop grossier et, de ce fait, le temps d'extraction est trop court (seulement 10 secondes, par exemple).
- La température d'infusion est trop basse.
- La quantité de mouture est trop élevée.
- La quantité d'eau est trop faible.

Mon expresso a un goût amer ou est surextrait :
- Les grains ou le mélange choisis ne sont pas adaptés (torréfaction trop foncée, par exemple).
- Le degré de mouture est trop fin et, de ce fait, le temps d'extraction est trop long (40 secondes, par exemple).
- La température d'infusion est trop élevée.
- La quantité de mouture est trop faible.
- La quantité d'eau est trop élevée.
- Le temps de pré-infusion est trop long.
- La dureté de l'eau est trop élevée.

Il n'y a pas de crème :
- Les grains de café ou la mouture sont trop vieux ou ont été mal stockés.
- La torréfaction est trop légère.
- Le degré de mouture est trop grossier et, de ce fait, le temps d'extraction est trop court (seulement 10 secondes, par exemple).
- Le degré de mouture est trop fin et, de ce fait, le temps d'extraction est trop long (40 secondes, par exemple).
- La température d'infusion est trop basse.
- La quantité de mouture est trop basse.

La crème de mon expresso se dissout rapidement :
- La température d'infusion est trop élevée.
- Le temps d'extraction est trop court (seulement 10 secondes, par exemple).

7| RÉGLAGES

La machine est préréglée en usine. Les réglages peuvent être personnalisés selon les besoins.

Lorsque vous appuyez sur le bouton de réglage, les différents réglages s'affichent à l'écran. Vous pouvez les ajuster en appuyant sur les boutons **(+/-)**.

Pour passer au réglage suivant, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur le bouton de réglage. Les valeurs ajustées sont enregistrées lors du changement.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre l'opération de réglage en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Les modifications apportées au réglage affiché ne sont pas enregistrées.
- L'opération de réglage s'interrompt automatiquement au bout de 30 secondes sans autre intervention. Les modifications apportées au réglage affiché ne sont pas enregistrées.

7.1 | RÉGLAGES GÉNÉRAUX

Les réglages suivants sont appelés via le bouton de réglage et sont affichés dans l'ordre ci-dessous sous forme d'icône sur le panneau de commande **(F)** :

Durée de la mouture :

Quantité d'eau :

Température d'infusion :

Temps de pré-infusion :

Dureté de l'eau :

Filtre à eau :

Les différents réglages sont prédéfinis en usine comme suit :

Durée de la mouture :	1 tasse : 2 tasses :	8 secondes 12 secondes
Quantité d'eau :	1 tasse : 2 tasses : Eau chaude :	25 ml 50 ml 80 ml
Température d'infusion :	92 °C / 198 °F	
Temps de pré-infusion :	2 secondes	
Dureté de l'eau :	H4	
Filtre à eau :	Non	

Durée de la mouture
La quantité de café moulu pour le tamis 1 ou 2 tasses est contrôlée par la durée de mouture en secondes. Pour personnaliser cette valeur, procédez comme suit :

1 | Sélectionnez le réglage Durée de la mouture.

2 | Appuyez sur le bouton de mouture pour 1 ou 2 tasses pour régler la durée de mouture correspondante. Le bouton sélectionné clignote.

REMARQUE

Il est possible de passer du réglage 1 tasse au réglage 2 tasses.

3 | Ajustez la durée de mouture en appuyant sur les boutons **(+/–)**.

4 | Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer la durée de mouture et passer au réglage suivant.

Vous pouvez également régler la durée de mouture en procédant à une mouture comme suit :

1 | Sélectionnez le réglage Durée de la mouture.

2 | Appuyez sur le bouton de mouture pour 1 ou 2 tasses pour régler la durée de mouture correspondante. Le bouton sélectionné clignote.

3 | Insérez le porte-tamis **(1)** avec le tamis approprié **(2)** ou **(3)** et, si nécessaire, avec l'entonnoir **(5)** dans la sortie de mouture **(H)**.

4 | Lorsque le bouton de mouture pour 1 ou 2 tasses clignote, appuyez sur celui-ci et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la mouture commence, puis relâchez-le. L'écran affiche maintenant la quantité de mouture en grammes.

5 | Une fois que la quantité de mouture souhaitée de été moulue, appuyez à nouveau sur le bouton de mouture pour terminer l'opération.

6 | L'écran affiche à nouveau la durée de mouture nécessaire pour moudre la quantité de mouture souhaitée.

REMARQUE

La durée de mouture peut être ajustée par la suite à l'aide des boutons **(+/–)**.

7 | Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer la durée de mouture et passer au réglage suivant.

Quantité d'eau
Pour personnaliser la quantité d'eau pour un expresso simple ou double, ainsi que pour la distribution d'eau chaude, procédez comme suit :

1 | Sélectionnez le réglage Quantité d'eau.

2 | Appuyez sur le bouton d'infusion pour 1 ou 2 tasses ou sur le bouton eau chaude pour régler la quantité d'expresso ou d'eau correspondante. Le bouton sélectionné clignote.

REMARQUE

Il est possible de basculer entre les réglages 1 et 2 tasses et la distribution d'eau chaude.

3 | Ajustez la quantité d'eau en appuyant sur les boutons **(+/–)**.

4 | Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer la quantité d'eau et passer au réglage suivant.

Vous pouvez également régler la quantité d'eau en procédant à une infusion sans mouture ainsi qu'à une distribution d'eau chaude comme suit :

1 | Sélectionnez le réglage Quantité d'eau.

2 | Appuyez sur le bouton d'infusion pour 1 ou 2 tasses ou sur le bouton eau chaude pour régler la quantité d'expresso ou d'eau correspondante. Le bouton sélectionné clignote.

3 | Pour la quantité d'expresso : Insérez le porte-tamis **(1)** dans l'unité d'infusion **(I)** sans le tamis.

4 | Pour la quantité d'expresso : Placez une ou deux tasses adaptées sous les sorties du porte-tamis.
Pour la quantité d'eau chaude : Placez une tasse adaptée sous la sortie d'eau chaude **(J)**.

5 | Lorsque le bouton d'infusion pour 1 ou 2 tasses ou le bouton eau chaude clignote, appuyez sur celui-ci et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'infusion ou la distribution d'eau chaude commence, puis relâchez-le. L'écran indique la quantité d'expresso ou d'eau chaude.

6 | Une fois que la quantité d'expresso ou d'eau chaude souhaitée a été distribuée, appuyez à nouveau sur le bouton d'infusion ou eau chaude pour arrêter l'infusion ou la distribution d'eau chaude.

REMARQUE

La quantité d'eau peut être ajustée par la suite à l'aide des boutons **(+/–)**.

7 | Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer la quantité d'eau et passer au réglage suivant.

Température d'infusion
Pour personnaliser la température d'infusion pour un expresso simple ou double, procédez comme suit :

1 | Sélectionnez le réglage Température d'infusion. Les boutons d'infusion pour 1 et 2 tasses ainsi que le bouton eau chaude clignotent.

2 | Ajustez la température d'infusion en appuyant sur les boutons **(+/–)**. La température d'infusion peut être réglée entre 89 °C et 96 °C.

REMARQUE

La température peut également être affichée en degrés Fahrenheit (°F), voir chapitre « Réglages supplémentaires ». La température d'infusion peut être réglée entre 192 °F et 205 °F.

3 | Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer la température d'infusion et passer au réglage suivant.

Temps de pré-infusion
Pour personnaliser le temps de pré-infusion pour un expresso simple ou double, procédez comme suit :

1| Sélectionnez le réglage Temps de pré-infusion. Les boutons d'infusion pour 1 et 2 tasses clignotent.

2| Ajustez le temps de pré-infusion en appuyant sur les boutons **(+/–)**. Le temps de pré-infusion peut être réglé entre 0 et 10 secondes.

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer le temps de pré-infusion et passer au réglage suivant.

Dureté de l'eau
Le degré de dureté de l'eau varie selon la région. Pour prévenir un entartrage trop important l'appareil est préréglé à une dureté d'eau extrêmement élevée. Le cas échéant, renseignez-vous sur la dureté de votre eau du robinet auprès de votre centre de distribution des eaux agréé ou auprès des autorités locales.

Pour personnaliser la dureté de l'eau, procédez comme suit :

1| Sélectionnez le réglage Dureté de l'eau.

2| Sélectionnez la dureté de l'eau qui vous convient en appuyant sur les boutons **(+/–)**.

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer la dureté de l'eau et passer au réglage suivant.

Informations sur les degrés de dureté de l'eau

Degré de dureté	Dureté
1 douce	0 – 7 °dH
2 moyenne	> 7 – 14 °dH
3 dure	> 14 – 21 °dH
4 très dure	> 21 °dH

Filtre à eau
Lors de la première utilisation du filtre à eau, procédez comme suit :

1| Sélectionnez le réglage Filtre à eau.

2| Utilisez le bouton **(+)** pour sélectionner l'option « Yes ».

3| Appuyez simultanément sur les boutons **(+/–)** et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que l'option « Yes » clignote une fois sur l'écran et qu'un signal sonore retentisse. Le réglage Filtre à eau est ainsi enregistré.

4| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour quitter le réglage Filtre à eau.

REMARQUE

- Si vous souhaitez utiliser l'appareil sans filtre à eau, vous devez sélectionner l'option « No » avec le bouton **(–)**. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer le réglage Filtre à eau et quitter les réglages.
- Respectez les consignes de sécurité et la procédure d'installation du filtre à eau indiquées sur l'emballage du filtre à eau.

Procédez comme suit pour remplacer le filtre à eau :

1| Sélectionnez le réglage Filtre à eau.

2| Appuyez simultanément sur les boutons **(+/–)** et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que l'option « Yes » clignote une fois sur l'écran et qu'un signal sonore retentisse. Le réglage Filtre à eau est ainsi enregistré.

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour quitter le réglage Filtre à eau.

7.2| RÉGLAGES SUPPLÉMENTAIRES

En outre, les réglages suivants peuvent être consultés à l'écran dans l'ordre ci-dessous. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de réglage et maintenez-le enfoncé pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce que le panneau de commande et l'écran changent.

Volume sonore : L3

Éclairage d'ambiance : Aon

Unité de température : °C °F

Mode Eco : EoF

Temps de veille : t5

Les différents réglages supplémentaires sont prédéfinis en usine comme suit :

Volume sonore : L3

Éclairage d'ambiance : À

Unité de température : °C

Mode Eco : OFF

Temps de veille : t5 (5 minutes)

Volume sonore

1| Sélectionnez le réglage Volume sonore.

2| Ajustez le volume sonore en appuyant sur les boutons **(+/–)**. Le son peut être désactivé (LoF) et le volume peut être réglé entre L1 et L5.

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer le volume sonore et passer au réglage suivant.

REMARQUE

Si le son est désactivé (LoF), un signal sonore d'être émis lorsque l'appareil est allumé et éteint.

Éclairage d'ambiance

1| Sélectionnez le réglage Éclairage d'ambiance.

2| Appuyez sur le bouton **(+)** ou **(–)** pour activer ou désactiver l'éclairage d'ambiance.

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer le réglage Éclairage d'ambiance et passer au réglage suivant.

Unité de température

1| Sélectionnez le réglage Unité de température.

2| Appuyez sur le bouton **(+)** ou **(–)** pour passer à l'unité de température °F ou °C.

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer l'unité de température et passer au réglage suivant.

Mode Eco

Lorsque le mode Eco est activé, le système de chauffage pour la distribution de vapeur n'est pas chauffé en même temps que l'appareil lors de sa mise en marche. Cela permet de réduire la consommation d'énergie. Le mode Eco est désactivé par défaut.

1| Sélectionnez le réglage Mode Eco.

2| Appuyez sur le bouton **(+)** ou **(–)** pour activer ou désactiver le mode Eco.

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer le réglage Mode Eco et passer au réglage suivant.

Temps d'arrêt (veille)

L'appareil passe automatiquement en mode arrêt (veille) au bout de 5 minutes. Pour modifier le temps d'arrêt, procédez comme suit :

1| Sélectionnez le réglage Temps d'arrêt.

2| Ajustez le temps d'arrêt en appuyant sur les boutons **(+/–)**. Le temps d'arrêt peut être réglé entre 5 minutes (t5) et 60 minutes (t60).

3| Appuyez à nouveau sur le bouton de réglage pour enregistrer le temps d'arrêt et quitter les réglages supplémentaires.

REMARQUE

Notez que la consommation d'énergie augmente si le temps d'arrêt est prolongé.

7.3| RÉINITIALISER LES RÉGLAGES DE L'APPAREIL

Pour rétablir les valeurs d'usine pour tous les réglages, procédez comme suit :

1| En mode de fonctionnement, appuyez sur le bouton marche/arrêt (pendant au moins 5 secondes) jusqu'à ce que « rES » s'affiche à l'écran et qu'un signal sonore retentisse.

2| Appuyez sur le bouton **(+)** pour réinitialiser tous les réglages. Un signal sonore retentit pour confirmation.

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre cette opération en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Les réglages ne sont pas modifiés.
- Cette opération s'interrompt automatiquement au bout de 30 secondes sans autre intervention. Les réglages ne sont pas modifiés.

8| NETTOYAGE ET ENTRETIEN

	Convient au lave-vaisselle	Rinçable à l'eau courante	Nettoyer avec un chiffon humide	Nettoyer avec un chiffon / pinceau sec
Boîtier de l'appareil et écran	–	–	✓	✓
Réservoir d'eau avec couvercle **(A)**	–	✓	✓	✓
Réservoir à grains de café avec couvercle **(B)**	–	✓	✓	✓
Récipient collecteur sans grille d'égouttoir **(N)**	✓	✓	✓	✓
Grille d'égouttoir	✓	✓	✓	✓
Porte-tamis **(1)**	–	✓	✓	✓
Tamis **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Entonnoir de porte-tamis **(5)**	✓	✓	✓	✓
Poussoir **(6)**	–	✓	✓	✓
Surface de dépôt du poussoir **(7)**	✓	✓	✓	✓
Pichet à lait **(13)**	✓	✓	✓	✓
Brosses et épingles de nettoyage **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
broyeurs	–	–	–	✓

AVERTISSEMENT

Débranchez la prise d'alimentation de l'appareil avant de le déplacer et de le nettoyer et laissez-le refroidir !
La base de l'appareil ne doit pas être lavée au lave-vaisselle.

REMARQUE

N'utilisez pas de produits abrasifs ni de solvant pour nettoyer la cafetière expresso !

Essuyez régulièrement la cafetière expresso avec le chiffon de nettoyage **(12)** humidifié.

8.1| REMPLACEMENT DU FILTRE À EAU

Remplacez le filtre à eau **(8)** dès que l'icône du filtre à eau s'allume en rouge (alarme de filtre à eau). Il est recommandé de le remplacer tous les deux mois afin de garantir une qualité d'eau constante et d'éviter la présence d'impuretés dans le système. Utilisez l'outil d'installation fourni **(9)** pour dévisser et insérer le filtre à eau. Assurez-vous que le filtre à eau est correctement positionné dans le réservoir d'eau. Pour finir, versez environ 200 ml d'eau chaude.

REMARQUE

- Le filtre à eau ne peut pas être trop serré, car l'outil d'installation est équipé d'une protection contre le serrage excessif.
- Respectez les consignes de sécurité et le mode d'emploi du filtre à eau.

8.2| NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau **(A)** sans filtre à eau à l'aide d'un chiffon doux et d'un peu de produit de nettoyage doux. Rincez-le et séchez-le ensuite soigneusement.

8.3| NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À GRAINS DE CAFÉ

Les grains de café peuvent laisser des taches huileuses dans le réservoir, ce qui peut nuire à l'arôme de votre café. Nettoyez donc régulièrement le réservoir à grains de café avec son couvercle **(B)** à l'aide d'un chiffon doux et d'un peu de produit de nettoyage doux. Rincez-le et séchez-le ensuite soigneusement.

8.4| NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR

Nettoyez la buse vapeur **(K)** après chaque moussage de lait afin d'éviter que des résidus de lait ne restent collés à l'intérieur et sur la buse vapeur. Procédez comme suit :

1| Orientez la buse vapeur vers le récipient collecteur **(N)** ou tenez un récipient en dessous.

2| Appuyez sur le bouton Vapeur et laissez de la vapeur se libérer pendant environ 5 secondes.

3| Essuyez la buse vapeur avec un chiffon de nettoyage humide.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !
La buse vapeur est chaude ! Attention à ne pas vous brûler !

Si aucune vapeur ne s'échappe, procédez comme suit :

1| Retirez la buse de la buse vapeur **(K)**.

2| Nettoyez la buse sous l'eau courante à l'aide d'un chiffon doux et d'un peu de produit de nettoyage doux. Rincez-la et séchez-la ensuite soigneusement.

3| Si les trois ouvertures de la buse sont obstruées, nettoyez-les avec l'épingle de nettoyage.

ATTENTION

Risque de blessure !
Utilisez l'épingle avec précaution pour éviter de vous blesser !

4| Orientez la buse vapeur **(K)** sans la buse vers le récipient collecteur **(N)** ou tenez un récipient en dessous.

5| Appuyez sur le bouton Vapeur et laissez de la vapeur se libérer pendant environ 5 secondes.

6| Essuyez la buse vapeur avec un chiffon de nettoyage humide.

7| Remettez la buse sur la buse vapeur.

8| Orientez la buse vapeur **(K)** vers le récipient collecteur **(N)**, ou tenez un récipient en dessous et laissez de la vapeur se libérer une dernière fois pendant environ 5 secondes.

8.5| NETTOYAGE DES TAMIS

Nettoyez les tamis après chaque expresso afin qu'il ne reste aucun résidu de mouture dans le tamis. Procédez comme suit :

1| Tapotez le marc de café restant dans le tamis pour le faire sortir. Vous pouvez vous aider de la brosse de nettoyage pour ce faire.

2| Pour finir, rincez le porte-tamis avec le tamis sous l'eau courante ou avec le distributeur d'eau chaude.

Si les tamis sont bouchés, procédez comme suit :

1| Retirez le tamis du porte-tamis.

2| Nettoyez le tamis sous l'eau courante à l'aide d'un chiffon doux et d'un peu de produit de nettoyage doux. Rincez-le et séchez-le ensuite soigneusement.

3| Si les trois ouvertures sont obstruées, nettoyez-les avec l'épingle de nettoyage.

ATTENTION

Risque de blessure !
Utilisez l'épingle avec précaution pour éviter de vous blesser !

4| Rincez à nouveau le tamis.

REMARQUE

Vous pouvez également faire tremper les tamis dans une solution de détartrage pendant 30 minutes. Rincez-les et séchez-les ensuite soigneusement.

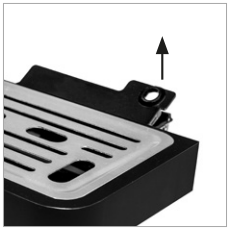
8.6| NETTOYAGE DU RÉCIPIENT COLLECTEUR

Le récipient collecteur **(N)** est équipé d'un flotteur (rouge) pour indiquer le niveau de l'eau. Videz et nettoyez le récipient collecteur au plus tard dès que le flotteur dépasse clairement. Sinon, l'eau peut déborder et endommager la cafetière expresso, le plan de travail ou la zone à proximité. Procédez comme suit :

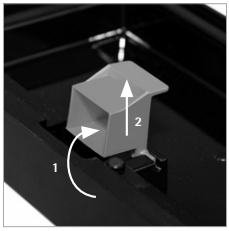
1| Retirez la grille d'égouttoir du récipient collecteur et retirez le récipient collecteur de la machine.

2| Videz le récipient collecteur.

3| Retirez le couvercle à l'arrière du récipient collecteur.



4| Retirez le flotteur en le tournant de 90° et en le tirant avec un peu de force.



5| Nettoyez régulièrement toutes les pièces détachées avec un chiffon doux et un peu de produit de nettoyage doux. Rincez-les et séchez-les soigneusement.

6| Remontez toutes les pièces, puis replacez le récipient collecteur dans la machine.

8.7| NETTOYAGE DU BROYEUR

Nettoyez régulièrement le broyeur afin de garantir une qualité de mouture constante. Pour ce faire, procédez comme suit :

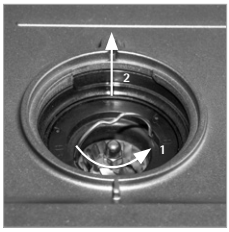
1| Moulez avec le réservoir à grains vide (videz-le au préalable si nécessaire) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de café moulu à sortir du moulin à café.

REMARQUE

La mouture n'est pas possible sans le réservoir à grains.

2| Retirez le réservoir à grains en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

3| Débloquez l'anneau de broyage **(C)** en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le à l'aide de la poignée.



4| Nettoyez l'anneau de broyage, le broyeur et la sortie de mouture avec la brosse de nettoyage. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser un aspirateur.

5| Remettez l'anneau de broyage **(C)** en place. Veillez à l'insérer d'abord légèrement en biais afin d'éviter la languette métallique.

6| Tournez l'anneau de broyage **(C)** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

7| Remplissez le réservoir à grains de grains de café et remettez-le dans la machine en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le moulin est à nouveau prêt à l'emploi.

8.8| NETTOYAGE DE L'UNITÉ D'INFUSION

Nettoyez l'unité d'infusion tous les jours après une ou plusieurs préparations d'expresso. Pour ce faire, procédez comme suit :

1| Retirez le porte-tamis **(1)** de l'unité d'infusion **(I)**.

2| Versez l'eau de l'unité d'infusion pendant quelques secondes (bouton d'infusion pour 1 ou 2 tasses).

3| Nettoyez l'unité d'infusion avec un chiffon de nettoyage afin d'éliminer les restes de café moulu.

Nettoyage avec un tamis aveugle
En cas de consommation fréquente d'expresso, il est recommandé de nettoyer l'unité d'infusion chaque semaine avec un nettoyant pour groupe d'infusion et le tamis aveugle. Ce nettoyage régulier permet d'éviter que le goût de l'expresso ne se détériore. Pour ce faire, procédez comme suit :

REMARQUE

Le processus de nettoyage se compose de deux parties séquentielles : le nettoyage et le rinçage.

1| Insérez le tamis aveugle **(4)** dans le porte-tamis **(1)**.

2| Ajoutez un nettoyant pour groupe d'infusion approprié (en pastilles ou en poudre) dans le tamis aveugle.

REMARQUE

Respectez les consignes de sécurité et le mode d'emploi du nettoyant pour groupe d'infusion.

3| Insérez le porte-tamis **(1)** dans l'unité d'infusion **(I)** et tournez la poignée vers la droite (de « Insert » à « Lock »).

4| Remplissez le réservoir d'eau **(A)** d'eau fraîche potable jusqu'au repère « MAX ».

5| Videz le récipient collecteur **(N)**.

6| Sélectionnez le réglage Dureté de l'eau et appuyez sur le bouton d'infusion pour 2 tasses. « C1 » apparaît sur l'écran.

7| Appuyez à nouveau sur le bouton d'infusion pour 2 tasses pour lancer le programme de nettoyage. « C1 » et un curseur d'attente apparaissent alternativement sur l'écran. Au bout de 8 minutes environ, la première partie est terminée et « C2 » apparaît à l'écran.

8| Retirez le porte-tamis du groupe d'infusion en tournant la poignée vers la gauche (de « Lock » à « Insert »).

9| Retirez le tamis aveugle du porte-tamis.

10| Remettez le porte-tamis (sans le tamis) en place dans le groupe d'infusion.

11| Placez un récipient d'une capacité d'au moins 1 litre sous l'unité d'infusion **(I)** et la sortie d'eau chaude **(J)**.

12| Appuyez sur le bouton d'infusion pour 2 tasses pour lancer le programme de rinçage. « C2 » et un curseur d'attente apparaissent alternativement sur l'écran. Au bout de 5 minutes environ, la seconde partie est terminée et « End » apparaît à l'écran.

13| Retirez le récipient. Videz le récipient collecteur **(N)**, puis remettez-le en place.

14| Appuyez sur le bouton d'infusion pour 2 tasses pour revenir au mode de fonctionnement. Le programme de nettoyage est terminé et l'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

NOTE

L'eau distribuée est impropre à la consommation !

REMARQUE

- Vous pouvez interrompre les programmes de nettoyage et de rinçage en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Effectuez toujours le processus de nettoyage dans sa totalité ou, pour finir, procédez vous-même à un rinçage (voir chapitre « Première mise en service »).

- Pendant l'affichage constant de « C2 », l'appareil se met en mode veille au bout de 60 minutes. Vous devrez alors relancer le processus de nettoyage ou effectuer vous-même un rinçage (voir chapitre « Première mise en service »). Dans ce cas, une autre pastille détergente ou une autre dose de poudre de nettoyage peut être nécessaire.
- En cas de panne de courant ou si l'appareil est débranché du secteur alors qu'un programme de nettoyage ou de rinçage est en cours, vous devez relancer le processus de nettoyage ou effectuer vous-même un rinçage (voir chapitre « Première mise en service »). Dans ce cas, une autre pastille détergente ou une autre dose de poudre de nettoyage peut être nécessaire.

8.9 | DÉTARTRAGE

Pour l'entretien de la machine, et au plus tard lorsque l'alarme de détartrage s'allume en rouge, le programme de détartrage doit être lancé. En cas de consommation fréquente d'expresso, l'eau dure peut entraîner des dépôts de calcaire dans le système, ce qui peut affecter le débit, la pression et la température d'infusion, ainsi que le goût de l'expresso. Pour cette raison, il est recommandé de détartrer la machine tous les 90 jours, indépendamment de l'alarme de détartrage.

REMARQUE

Nous recommandons l'utilisation d'un détartrant adapté aux cafetières expresso. Les instructions de sécurité du fabricant, notamment en ce qui concerne le comportement à adopter en cas de contact avec les yeux et la peau, doivent être respectées. Aucun agent inapproprié (substances à base de vinaigre ou d'acide citrique pur, par exemple) ne doit être utilisé pour le détartrage. Nous recommandons le détartrant liquide WMF.

Nous n'endossons aucune responsabilité de garantie pour les dommages causés par l'utilisation d'un agent détartrant inapproprié ou par le non-respect des consignes de détartrage. Veuillez tenir les enfants à l'écart des agents détartrants et veillez à ne pas inspirer les vapeurs qui se forment lors du détartrage.

Pour lancer le programme de détartrage, procédez comme suit :

REMARQUE

Le processus de détartrage se compose de deux parties séquentielles : le détartrage et le rinçage.

1 | Retirez le filtre à eau **(8)** du réservoir d'eau **(A)** !

2 | Dissolvez 100 ml de détartrant liquide WMF dans 650 ml d'eau dans le réservoir d'eau (pour les autres produits, suivez les instructions du fabricant) et remettez le réservoir d'eau en place si nécessaire. La quantité d'eau doit atteindre le repère « CALC » sur le réservoir d'eau.

REMARQUE

Respectez les consignes de sécurité et le mode d'emploi du détartrant.

3 | Retirez le tamis du porte-tamis **(1)**.

4 | Insérez le porte-tamis **(1)** dans l'unité d'infusion **(I)** et tournez la poignée vers la droite (de « Insert » à « Lock »).

5 | Retirez la buse de la buse vapeur **(K)**.

6 | Videz le récipient collecteur **(N)**.

7 | Placez un récipient d'une capacité d'au moins 1 litre sous tous les becs verseurs de la machine – unité d'infusion **(I)**, sortie d'eau chaude **(J)** et buse vapeur **(K)**.

8| Sélectionnez le réglage Dureté de l'eau et appuyez sur le bouton eau chaude. « d1 » apparaît sur l'écran.

9| Appuyez à nouveau sur le bouton eau chaude pour lancer le programme de détartrage. « d1 » et un curseur d'attente apparaissent alternativement sur l'écran.
Au bout de 20 minutes environ, la première partie est terminée et « d2 » apparaît à l'écran.

10| Videz le récipient et reposez-le sous tous les becs verseurs de la machine.

11| Videz le réservoir d'eau **(A)** et rincez-le soigneusement.

12| Remplissez le réservoir d'eau d'eau potable fraîche jusqu'au repère « MAX » et remettez-le dans la machine.

13| Appuyez sur le bouton eau chaude pour lancer le programme de rinçage. « d2 » et un curseur d'attente apparaissent alternativement sur l'écran.
Au bout de 5 minutes environ, la seconde partie est terminée et « End » apparaît à l'écran.

14| Retirez le récipient. Videz le récipient collecteur **(N)**, puis remettez-le en place.

15| Remettez la buse sur la buse vapeur **(K)**.

16| Remettez le filtre à eau **(8)** dans le réservoir d'eau **(A)**.

17| Appuyez sur le bouton eau chaude pour revenir au mode de fonctionnement.
L'alarme de détartrage ne s'allume plus et l'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

NOTE

L'eau distribuée est impropre à la consommation !

REMARQUE

- L'alarme de détartrage n'est réinitialisée qu'une fois le processus de détartrage (détartrage et rinçage) mené à bien.
- Vous pouvez interrompre les programmes de détartrage et de rinçage en appuyant sur le bouton marche/arrêt. L'alarme de détartrage reste active et l'appareil n'est pas prêt à l'emploi ! Vous devez relancer le processus de détartrage. Dans ce cas, un autre détartrant peut être nécessaire.
- Pendant l'affichage constant de « d2 », l'appareil se met en mode veille au bout de 60 minutes. L'alarme de détartrage reste active et l'appareil n'est pas prêt à l'emploi ! Vous devez relancer le processus de détartrage. Dans ce cas, un autre détartrant peut être nécessaire.
- En cas de panne de courant ou si l'appareil est débranché du secteur alors qu'un programme de détartrage ou de rinçage est en cours, l'alarme de détartrage reste active et l'appareil n'est pas prêt à l'emploi ! Vous devez relancer le processus de détartrage. Dans ce cas, un autre détartrant peut être nécessaire.

9| MESSAGES ET ERREURS

PROBLÈME	CAUSE	MESURES À METTRE EN ŒUVRE
Les boutons d'infusion pour 1 et 2 tasses ainsi que les boutons eau chaude et vapeur clignotent.	L'appareil est en train de chauffer.	Attendez que la machine chauffe et soit prête à l'emploi. Les boutons sont allumés en continu.
Le bouton Vapeur clignote séparément.	L'appareil chauffe le chauffe-vapeur. Le mode Eco peut être activé.	Attendez que la machine chauffe et soit prête à l'emploi. Le bouton est allumé en continu.
Les boutons de mouture pour 1 et 2 tasses clignotent.	Le réservoir à grains n'est pas inséré.	Insérez le réservoir à grains (rempli de grains de café) dans la machine jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Les boutons d'infusion pour 1 et 2 tasses ainsi que les boutons eau chaude et vapeur clignotent.	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Veillez à ce que le réservoir d'eau soit correctement placé ; appuyez légèrement dessus si nécessaire.
	Il n'y a pas assez ou pas du tout d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ».
Lors du réglage de la durée de mouture, les boutons de mouture pour 1 et 2 tasses clignotent trois fois de suite pendant l'opération de mouture. Trois signaux sonores retentissent simultanément.	Le réservoir à grains n'est pas inséré.	Insérez le réservoir à grains (rempli de grains de café) dans la machine jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
Lors du réglage du volume d'eau, les infusions pour 1 et 2 tasses ainsi que les boutons eau chaude et vapeur clignotent trois fois de suite pendant le processus d'infusion ou la distribution d'eau chaude. Trois signaux sonores retentissent simultanément.	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Veillez à ce que le réservoir d'eau soit correctement placé ; appuyez légèrement dessus si nécessaire.
	Il n'y a pas assez ou pas du tout d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ».
L'écran affiche « E1 », « E3 », « E4 », « E7 », « E8 », « E9 » ou « E10 ».	L'appareil est défectueux.	Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.
L'écran affiche « E2 » et la mouture a été interrompue.	Le broyeur est bouché.	Nettoyez le broyeur comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ». Si le problème persiste, adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.

Pendant la mouture, l'écran affiche « E6 ».	La balance intégrée est défectueuse.	Adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.
L'écran affiche « E11 ».	Le moulin à café a surchauffé.	Éteignez l'appareil pendant 5 minutes.
L'écran affiche « E12 ».	Le moulin à café est défectueux.	Adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.
Aucun café moulu n'est distribué pendant la mouture.	Le réservoir à grains est vide.	Remplissez le réservoir à grains de grains de café.
	Le broyeur est obstrué par du café moulu ou il y a de l'eau ou de l'humidité dans le broyeur.	Nettoyez le broyeur comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » et assurez-vous qu'il est complètement sec avant de le remonter.
Pendant le processus de mouture, la poudre de café colle à la sortie du moulin et/ou se répand de manière incontrôlée.	L'unité antistatique est sale.	Nettoyez délicatement toute la sortie de broyage par le bas avec la brosse de nettoyage.
Pendant l'infusion, l'expresso déborde sur les bords du porte-tamis.	Le porte-tamis n'est pas correctement inséré dans l'unité d'infusion.	Nettoyez l'unité d'infusion comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien » et assurez-vous que le porte-tamis est correctement inséré dans l'unité d'infusion.
	Il y a du café moulu sur le pourtour du tamis.	Retirez le café moulu du pourtour du tamis et assurez-vous que le porte-tamis est correctement inséré dans l'unité d'infusion.
	Le tamis contient trop de café moulu.	Assurez-vous d'utiliser le bon tamis pour la quantité de café moulu souhaitée. Veillez à respecter la quantité de café moulu recommandée pour le tamis 1 ou 2 tasses.
	Le joint de l'unité d'infusion est encrassé ou a perdu de son élasticité.	Nettoyez l'unité d'infusion comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ». Faites remplacer le joint de l'unité d'infusion dans un centre de service à la clientèle agréé.
	La sortie de l'unité d'infusion est obstruée.	Nettoyez l'unité d'infusion comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Pendant l'infusion, l'expresso ne s'écoule pas ou seulement goutte à goutte. La pression d'infusion augmente jusqu'à 16 bars et le temps d'extraction se prolonge jusqu'à plus de 60 secondes. **Ou:** **L'écran affiche « E5 ».**	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Veillez à ce que le réservoir d'eau soit correctement placé ; appuyez légèrement dessus si nécessaire.
	Il n'y a pas assez ou pas du tout d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ».
	Le filtre à eau est bouché.	Remplacez le filtre à eau et remettez-le en place correctement.
	La sortie de l'unité d'infusion est obstruée.	Nettoyez l'unité d'infusion comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
	Le tamis est bouché.	Nettoyez le tamis comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
	Un faux tamis (tamis aveugle) a été utilisé.	Utilisez le tamis 1 ou 2 tasses.
	La granulométrie du café moulu réglée est trop fine ou il y a trop de café moulu dans le tamis.	Augmentez le degré de mouture. Si nécessaire, utilisez moins de café moulu.
	Le café moulu a été tassé trop fort.	Exercer moins de force lors du tassage (valeur indicative : 10 - 15 kg).
	Il y a un problème dans le système d'eau ou un défaut dans l'appareil.	Procédez à un détartrage ou, le cas échéant, à un nettoyage. Si le problème persiste, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.
Pendant l'infusion, l'expresso s'écoule trop rapidement ou trop lentement.	Il y a plusieurs causes à cela, par exemple une mauvaise quantité d'eau, un mauvais degré de mouture, etc.	Consultez à ce sujet le chapitre « L'expresso parfait » et respectez tous les réglages recommandés.
Le porte-tamis ne s'enclenche pas sur l'appareil.	Le tamis contient trop de café moulu.	Assurez-vous d'utiliser le bon tamis pour la quantité de café moulu souhaitée. Veillez à respecter la quantité de café moulu recommandée pour le tamis 1 ou 2 tasses.
	Le tamis n'est pas correctement inséré dans le porte-tamis.	Assurez-vous que le tamis est correctement inséré dans le porte-tamis.
De l'eau s'échappe du réservoir d'eau.	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Veillez à ce que le réservoir d'eau soit correctement placé ; appuyez légèrement dessus si nécessaire.

La pompe pompe plus fort que d'habitude.	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Veillez à ce que le réservoir d'eau soit correctement placé ; appuyez légèrement dessus si nécessaire.
	Le filtre à eau est bouché.	Remplacez le filtre à eau et remettez-le en place correctement.
	Il y a un problème dans le système d'eau ou un défaut dans l'appareil.	Procédez à un détartrage. Si le problème persiste, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.
Aucune vapeur ne sort à la sortie de la vapeur.	La buse vapeur est bloquée.	Nettoyez la buse vapeur comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ». Si le problème persiste, adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.
Le programme de détartrage s'arrête automatiquement prématurément (< 15 min.).	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré.	Veillez à ce que le réservoir d'eau soit correctement placé ; appuyez légèrement dessus si nécessaire.
	Il n'y a pas assez ou pas du tout d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau avec la quantité de solution détartrante nécessaire.
	La sortie de l'unité d'infusion est obstruée.	Nettoyez l'unité d'infusion comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien ».
	Il y a un problème dans le système d'eau ou un défaut dans l'appareil.	Procédez à un nouveau détartrage. Si le problème persiste, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le du réseau électrique. Adressez-vous à un centre de service à la clientèle agréé.

10| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance : 2820–3320 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 L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Modifications possibles.

ES INSTRUCCIONES DE USO

1| Resumen de los componentes **101**

1.1| Cafetera exprés 101

1.2| Accesorios 101

1.3| Descripción del panel de control 102

2| Antes de usar **103**

3| Aviso de iluminación LED **103**

4| Explicación de los símbolos **103**

5| Puesta en funcionamiento **104**

5.1| Primera puesta en funcionamiento 104

5.2| Preparación de café expreso 105

5.3| Preparación de la espuma de leche 107

5.4| Dispensación de agua caliente 109

6| El expreso perfecto **109**

6.1| Opciones de ajuste de la cafetera exprés 110

6.2| Conclusión 111

6.3| Mi expreso no sabe bien 112

7| Ajustes **112**

7.1| Configuraciones generales 113

7.2| Ajustes adicionales 116

7.3| Restablecer la configuración del aparato 117

8| Limpieza y cuidado **117**

8.1| Cambio del filtro de agua 118

8.2| Limpieza del depósito de agua 118

8.3| Limpieza del recipiente de granos de café 118

8.4| Limpieza de la lanza de vapor 118

8.5| Limpieza de los filtros 119

8.6| Limpieza de la bandeja colectora 119

8.7| Limpieza del molinillo 120

8.8| Limpieza de la unidad de preparación 120

8.9| Descalcificación 122

9| Mensajes y fallos **123**

10| Datos técnicos **128**

WMF ESPRESSO PRO

¡Felicidades y gracias por elegir la Espresso Pro!

Le deseamos disfrute muchos años de sus cafés expresos con su WMF Espresso Pro.

1 | RESUMEN DE LOS COMPONENTES

1.1 | CAFETERA EXPRÉS

- A Depósito de agua y tapa (cantidad de llenado: 2,6 l)
- B Recipiente y tapa de granos de café (Cantidad de llenado: 250 g)
- C Anillo de molienda
- D Área de almacenamiento para tazas y prensador con alfombrilla
- E Botón giratorio para el ajuste de la molienda
- F Panel de control
- G Manómetro / Indicador de presión (bar)
- H Salida de molienda con portafiltro y báscula integrada
- I Unidad de preparación con conexión de portafiltro
- J Salida de agua caliente
- K Lanza de vapor
- L interruptor de la red
- M LED – Luz ambiental
- N Bandeja colectora con rejilla de goteo
- O Bandeja de almacenamiento para accesorios adicionales

1.2 | ACCESORIOS

- 1 Portafiltro de acero inoxidable de 58 mm
- 2 Colador para 1 taza
- 3 Colador para 2 taza
- 4 Tamiz de limpieza (tamiz ciego)
- 5 Embudo de portafiltro
- 6 Prensador
- 7 Alfombrilla para el prensador
- 8 Filtros de agua
- 9 Herramienta de instalación del filtro de agua
- 10 Cepillos de limpieza
- 11 Punzón de limpieza
- 12 paño de limpieza
- 13 Jarra de leche de acero inoxidable (MÁX.: 200 ml)

1.3| DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

BOTONES / ICONOS	DESCRIPCIÓN
	Botón de encendido/apagado (Standby)
	Pantalla para visualizar la temperatura de preparación (°C / °F), cantidad de molienda (g), volumen de agua (ml), tiempo de molienda (s), tiempo de extracción (s) y grado de molienda (–).
	Moler 1 taza
	Moler 2 tazas
	Preparar 1 taza
	Preparar 2 tazas
	Agua caliente
	Vapor
	Botón de ajuste para seleccionar los ajustes posibles.
	Botones para cambiar los ajustes seleccionados.
	Tiempo de molienda
	cantidad de agua
	temperatura de escaldado
	Tiempo de pre-infusión
	Dureza del agua incl. programa de descalcificación y limpieza
	Alarma para descalcificar
	Filtros de agua
	Alarma de filtro de agua

2| ANTES DE USAR

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Guarde cuidadosamente las instrucciones de uso en un lugar seguro para futuras consultas y entréguelas junto con el dispositivo a los futuros usuarios posteriores. Las instrucciones contienen información importante sobre el funcionamiento, la limpieza y el cuidado del dispositivo.

Utilice el aparato solo para la finalidad prevista y siempre siguiendo las instrucciones de este manual. Cuando utilice el aparato, tenga siempre en cuenta las indicaciones de seguridad.

Una utilización no conforme al uso puede producir daños. No se asume ninguna responsabilidad por los posibles daños causados debido al incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento. Tenga en cuenta las indicaciones de la garantía.

Antes de instalar y utilizar el dispositivo por primera vez, retire por completo todas las láminas protectoras y todas las pegatinas existentes. No deben quedar restos de embalaje en el aparato ni en su interior. Antes del uso limpie todas las piezas desmontables que entren en contacto con alimentos según se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados".

Compruebe que el aparato y los accesorios están completos y que no presentan daños. No ponga en funcionamiento el aparato en caso de que falten piezas o presente daños; notifíquelo al servicio de atención al cliente. Consulte la garantía para obtener los datos de contacto correspondientes.

Además de estas instrucciones de uso, consulte nuestros tutoriales en vídeo. Los encontrará en https://link.wmf.com/33yx5e o escaneando el siguiente código QR:

3| AVISO DE ILUMINACIÓN LED

Este aparato incluye una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética C. Por favor tenga en cuenta que el elemento de luz en el producto no está previsto para fines de iluminación. El elemento de luz solo debe ser sustituido por personal de servicio autorizado. La iluminación LED en la base sirve para indicar el estado de funcionamiento del aparato. La luz sirve únicamente como indicador de información:

- Si la máquina está encendida, la base está iluminada.
- Si la máquina está apagada, la luz de la base está apagada.

La iluminación LED en la base del aparato se puede apagar completamente en la configuración.

4| EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

La información importante de estas instrucciones de uso está identificada mediante símbolos y palabras clave:

ADVERTENCIA indica una situación de peligro que puede provocar lesiones graves (p. ej., quemaduras provocadas por el vapor o por la elevada temperatura de las superficies).

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones leves o de poca importancia.

ATENCIÓN indica una situación que puede provocar daños materiales.

NOTA ofrece información adicional para el manejo seguro del producto.

Símbolos: Tener en cuenta y respetar las indicaciones.

5| PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1| Antes de instalar y utilizar el dispositivo por primera vez, retire por completo todas las pegatinas que pueda haber.

2| Limpie y seque cuidadosamente la máquina, los componentes y los accesorios antes del primer uso y después de un almacenamiento prolongado, como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado". No olvide los tamices de la bandeja de almacenamiento **(O)**. Para limpiar todas las superficies, lo mejor es utilizar el paño de limpieza suministrado **(12)**.

3| Asegúrese de que el aparato esté correctamente ensamblado antes del primer uso.

5.1| PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1| Retire el depósito de agua **(A)** e inserte el filtro de agua incluido**(8)** usando la herramienta de instalación **(9)**. Asegúrese al hacerlo de que el filtro de agua esté correctamente asentado en el depósito de agua.

INDICACIÓN

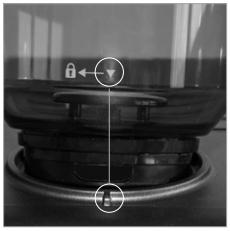
Respete las instrucciones de seguridad y las instrucciones de uso del filtro de agua.

2| Llene el depósito de agua **(A)** con agua potable fresca hasta la marca "MAX" e insértelo en la máquina.

INDICACIÓN

- Utilice únicamente agua fría potable de calidad.
- No deje el agua sin usar en el aparato durante más de 4 días.

3| Inserte el recipiente de los granos**(B)** en la máquina girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje y llénelo con granos de café.



4| Inserte el portafiltro **(1)** sin el tamiz en la unidad de preparación **(I)** y gire el mango hacia la derecha (de "Insertar" a "Bloquear").

5| Conecte la máquina a la red eléctrica y enciéndala con el interruptor de encendido **(L)** situado en el lado derecho. Espere a que la máquina se caliente y esté lista para funcionar: los botones del panel de control dejarán de parpadear.

6| Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 1 litro bajo todas las salidas de la máquina: unidad de preparación **(I),** salida de agua caliente **(J)** y lanza de vapor **(K).**

7| Realice dos extracciones consecutivas de un expreso doble sin café molido. Para ello, utilice el portafiltro **(1)** sin colador. Para hacer esto, presione el botón de preparación de 2 tazas.

8| Extraiga aproximadamente 80 ml de agua caliente dos veces seguidas. Para hacer esto, presione el botón de agua caliente.

9| Active una vez el vapor. Para hacer esto, presione el botón de vapor.

ATENCIÓN

¡Este agua dispensada no es apta para el consumo!

10| Retire el recipiente. Vacíe la bandeja colectora **(N)** y colóquela de nuevo.

11| Ajuste la dureza del agua como se describe en el capítulo 7.1. Ahora el aparato está listo para su uso.

5.2| PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESO

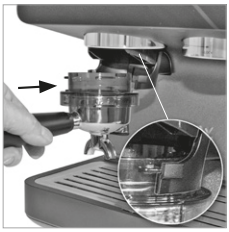
1| Elija el filtro adecuado **(2)** o **(3)** según la cantidad de café molido deseada (1 o 2 tazas) e insértelo en el portafiltro.

INDICACIÓN

- Asegúrese de que el filtro esté limpio y seco y que no haya residuos de café molido del proceso de preparación anterior.
- Utilice la parte posterior del cepillo de limpieza **(10)** o el borde de otro filtro para retirar los filtros del portafiltro con mayor facilidad.

2| Coloque el embudo **(5)** sobre el portafiltro **(1)**. Para ello, gire el embudo en el sentido de las agujas del reloj en el portafiltro hasta que encaje.

3| Inserte el portafiltro **(1)** con el embudo en el soporte de portafiltro de la salida de molienda **(H)**.



4| Presione el botón de molienda de 1 o 2 tazas según la cantidad deseada de café molido para comenzar el proceso de molienda. Primero se visualiza en la pantalla la molienda y luego la cantidad de molienda.

INDICACIÓN

- El grado de molienda solo se puede cambiar durante el proceso de molienda. Gire la perilla **(E)** en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la molienda, con lo que se molerá el café más grueso. Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para reducir la molienda, con lo que se molerá el café más fino.
- Puede elegir entre 60 niveles de molienda (nivel 1 = muy fino, nivel 60 = muy grueso).
- El proceso de molienda se puede detener en cualquier momento pulsando el botón de molienda correspondiente o el botón de encendido/apagado.

ATENCIÓN

Asegúrese de que haya suficientes granos de café en el recipiente de granos de café.

¡No presione el portafiltro durante el proceso de molienda! ¡Esto puede dañar la báscula y mostrar un peso de molienda incorrecto!

¡No levante el portafiltro durante el proceso de molienda! ¡Esto puede dañar la báscula y mostrar un peso de molienda incorrecto!

PRECAUCIÓN

¡No toque la salida de molienda con los dedos durante el proceso de molienda!

INDICACIÓN

- Recomendación de la cantidad de molienda:
  → Colador para 1 taza: 11 – 13 g.
  → Colador para 2 tazas: 17 – 19 g.

- La báscula se utiliza para comprobar la cantidad de molienda. Puede haber ligeras variaciones debido a la humedad, la temperatura o el café molido restante en el molinillo de café.
- La cantidad de molienda de los dos filtros puede variar según el tipo de café y las preferencias.
- Si no quiere que el aroma se pierda, procure moler la cantidad de granos de café que vaya a utilizar en ese momento. Guarde los granos de café y el exceso de café molido en un lugar hermético durante no más de 14 días.

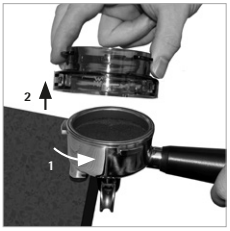
5| Extraiga el portafiltro **(1)** directamente de la salida de molienda **(H).** Golpee ligeramente el portafiltro con la mano para que el café molido se distribuya uniformemente. También puede utilizar un nivelador para esto.

6| Coloque el portafiltro **(1)** con la base de goma recta en el borde de una mesa. Presione firmemente el café molido con el prensador (valor orientativo: 10–15 kg). Después de presionar, asegúrese de que el café molido se distribuya uniformemente en el filtro y que se haya formado una superficie nivelada.

INDICACIÓN

El prensado puede realizarse tanto con el embudo como sin este **(5)**.

7| A continuación, quite el embudo **(5)** y retire el exceso de café molido del borde del portafiltro.



8| Dispense agua de la unidad de preparación **(I)** durante unos segundos (botón de preparación de 1 o 2 tazas) para eliminar los residuos restantes de café en polvo y precalentar la unidad de preparación.

9| Inserte el portafiltro **(1)** en la unidad de preparación **(I)** y gire el mango hacia la derecha (de "Insertar" a "Bloquear"). A continuación, coloque una o dos tazas del tamaño que desee debajo de las salidas del portafiltro.

ATENCIÓN

- ¡Asegúrese de quitar el embudo **(5)** previamente!
- Asegúrese de que el portafiltro esté insertado correctamente en la unidad de preparación.

10| Presione el botón de preparación de 1 o 2 tazas según la cantidad deseada de café expreso para comenzar el proceso de preparación. El tiempo de extracción se muestra en la pantalla y la presión de preparación en el manómetro **(G)**. El aparato se detiene automáticamente en cuanto se ha dispensado la cantidad establecida de expreso.

ADVERTENCIA

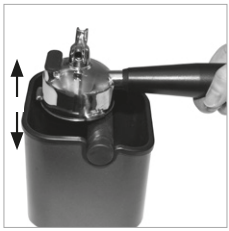
¡Peligro de quemaduras!
¡Deje enfriar el aparato! Tras la extracción del expreso, espere siempre unos segundos antes de aflojar el portafiltro.

Para evitar salpicaduras de líquido caliente no saque nunca el portafiltro durante el proceso de preparación.

INDICACIÓN

- El proceso de preparación se puede detener en cualquier momento pulsando el botón de preparación correspondiente o el botón de encendido/apagado.
- Si la máquina no dispensa café, cancele el proceso. La información sobre cómo proceder se puede encontrar en el capítulo "Mensajes y fallos".

11| Saque el portafiltro **(1)** nuevamente del grupo de preparación **(I)** girando el mango hacia la izquierda (de "Bloquear" a "Insertar"). Golpee el filtro para vaciar los restos de café.



12| Finalmente, si es necesario, enjuague el portafiltro con el filtro con agua corriente o con el dispensador de agua caliente.

INDICACIÓN

Si es necesario, limpie el filtro **(2)** o **(3)** como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado" para evitar obstrucciones.

5.3| PREPARACIÓN DE LA ESPUMA DE LECHE

Para espumar la leche, proceda de la siguiente manera:

1| Llene la jarra de leche **(13)** con leche fría hasta la marca "MAX".

INDICACIÓN

Lo mejor es utilizar leche semidesnatada a temperatura de la nevera. La leche pasteurizada o de temperatura ultra alta suele dar los mejores resultados.

2| Extraiga vapor (botón de vapor) durante unos 5 segundos para eliminar el agua de condensación de la tubería. Para ello, alinee la lanza de vapor **(K)** con la bandeja de goteo **(N)** o sostenga otro recipiente debajo.

3| Extraiga la lanza de vapor **(K)** tanto como sea posible y colóquela en la jarra de leche llena de leche **(13).**

4| Presione el botón de vapor para comenzar la preparación. Espume la leche hasta obtener una espuma de leche satisfactoria. Al hacerlo, la leche no debe calentarse más de 65 °C.

INDICACIÓN

- Limpie siempre la lanza de vapor inmediatamente después de apagar el vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado" para que no se queden pegados residuos de leche. Para ello, utilice el paño de limpieza suministrado **(12).**
- La salida de vapor se interrumpe automáticamente transcurridos 60 segundos.
- El proceso de vaporización se puede detener en cualquier momento pulsando el botón de vaporización correspondiente o el botón de encendido/apagado.
- Si el modo Eco está activado, el calentador de vapor se calienta con la primera pulsación del botón (el botón de vapor parpadea). En cuanto el botón de vapor vuelva quedar encendido de forma permanente, se puede iniciar la preparación de la espuma de leche presionando nuevamente el botón de vapor.

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!
¡La lanza de vapor está caliente! ¡Tenga cuidado de no quemarse!

No levante la lanza de vapor de la leche estando en modo de vapor para evitar que la leche salpique.

Para obtener el mejor resultado al espumar la leche, haga lo siguiente:

1| Sostenga la jarra de leche ligeramente en ángulo hacia un lado y sumerja la varilla de vapor en la leche aproximadamente entre 1 y 2 cm.

2| Una vez que la leche se mueva en círculo, mueva la jarra de leche hacia abajo hasta que la lanza de vapor casi llegue a la superficie de la leche y comience a silbar. Asegúrese de que la lanza de vapor todavía esté dentro de la leche y que se mantenga el movimiento de remolino de la leche.

3| Tan pronto como la leche esté tibia (aprox. 35 °C) y se haya aspirado suficiente aire en la leche, vuelva a subir la jarra de leche y se detendrá el silbido. Mantenga el movimiento de remolino de la leche aquí también.

4| Una vez que la leche esté lo suficientemente caliente y la espuma de leche sea satisfactoria, use el botón de vapor para finalizar el proceso.

INDICACIÓN

Consulte nuestros vídeos explicativos para más información.

5.4| DISPENSACIÓN DE AGUA CALIENTE

1| Coloque una taza debajo de la salida de agua caliente **(J).**

2| a) Presione el botón de agua caliente una vez. La máquina comienza a dispensar agua caliente y se detiene automáticamente tan pronto como se ha dispensado la cantidad de agua establecida.

INDICACIÓN

El proceso de dispensación de agua caliente a) se puede detener en cualquier momento pulsando el botón de agua caliente correspondiente o el botón de encendido/apagado.

b) Mantenga presionado el botón de agua caliente para iniciar la dispensación continua de agua. El dispensador de agua se detiene al soltar el botón. La cantidad máxima de agua que se puede dispensar es de 300 ml.

6| EL EXPRESO PERFECTO

Un expreso perfecto es más que un café pequeño y fuerte: se caracteriza por una crema aterciopelada de color marrón dorado, un cuerpo completo, un equilibrio perfecto de acidez, dulzura, amargura y un sabor complejo. Es el resultado de una interacción cuidadosamente coordinada de numerosos factores, desde la selección de los granos de café hasta la cantidad correcta de molienda y el tiempo de elaboración previa. En este capítulo aprenderá qué hace que un expreso sea perfecto y qué pasos y configuraciones son necesarios para crear el expreso perfecto con su WMF Espresso Pro.

Granos de café
La elección de los granos de café es crucial para el sabor del expreso. Las dos variedades principales son arábica y robusta. Los granos de arábica se caracterizan por unos sabores más complejos y una acidez pronunciada. Los granos de robusta, por el contrario, tienen un sabor más fuerte, contienen más sustancias amargas y proporcionan una crema más densa y estable. Una mezcla clásica de granos para un expreso consta de 70% de arábica y 30% de robusta.

El tueste tiene una influencia considerable en el sabor. Los tuestes claros son afrutados y con tonos ácidos, pero son menos adecuados para el expreso porque carecen de la profundidad e intensidad necesarias. Los tuestes medios son equilibrados y aromáticos, ideales para un expreso armonioso. Los tuestes oscuros son intensos, fuertes y menos ácidos, típicos de un expreso italiano.

Recomendamos los granos de café "WMF Espresso 3 – Premium Mild". Esta mezcla 70/30 de granos de tueste oscuro es equilibrada, suave, baja en acidez sorprende con una crema dorada muy duradera. Disfrute de una exquisita nota de caramelo y avellana en el retrogusto.

Si está buscando un expreso con carácter, cuerpo fuerte y una nota de chocolate, entonces el "WMF Espresso 4 – Premium Intense" con una mezcla 50/50 y tueste oscuro es justo lo que necesita.

A la hora de la compra, preste atención a la fecha de tueste y use granos recién tostados siempre que sea posible. Además, los granos deben presentar un tueste uniforme y no estar dañados. Guarde los granos en un recipiente hermético en un lugar fresco y oscuro (no en el frigorífico) para preservar el aroma. Lo mejor es llenar el recipiente de granos solo con la cantidad que consumirá en las próximas horas.

dureza del agua
La dureza del agua tiene una influencia considerable en el sabor del expreso. Un agua demasiado dura puede intensificar el amargor y afectar a la crema, mientras que el agua demasiado blanda puede hacer que el sabor parezca plano y agrio. La dureza óptima para el expreso es de 7 – 8 °dH (grado de dureza alemana). En caso necesario, consulte la dureza del agua de

su grifo con la empresa encargada del suministro de agua o con la administración local. Si es necesario, use un filtro de agua para regular la dureza del agua o agua mineral especial.

Tiempo de extracción
El tiempo de extracción ideal para un expreso es de 20 a 30 segundos, el tiempo óptimo exacto es de 25 segundos. Un tiempo de extracción demasiado corto provocará una extracción insuficiente, lo que hará que el expreso tenga un sabor agrio y poco aroma. En ese caso la crema es muy ligera y se colapsa rápidamente. Por otro lado, un tiempo de extracción demasiado largo provoca una extracción excesiva, lo que hace que el expreso tenga un sabor acuoso y amargo. La crema será de color marrón oscuro y tendrá burbujas. El tiempo de extracción se regula ajustando el grado de molienda.

presión de escaldado
La presión de preparación óptima para la preparación de expreso es de 7 a 11 bar, idealmente constante a 9 bar. Una presión demasiado baja provoca una extracción insuficiente, una presión demasiado alta a una extracción excesiva. La presión de preparación se puede regular ajustando el grado de molienda o la cantidad de café molido.

Prensado
El prensado debe realizarse de manera uniforme y con una presión de 10 a 15 kg, ya que afecta al flujo de agua que pasa a través del café molido. Antes del prensado, el café molido debe distribuirse uniformemente, por ejemplo con un nivelador. Asegúrese de que el café molido quede nivelado y presionado de manera uniforme al prensarlo. Evite correcciones posteriores, ya que pueden causar una canalización, una extracción desigual. El apisonamiento inclinado o demasiado débil provoca problemas similares.

6.1 | OPCIONES DE AJUSTE DE LA CAFETERA EXPRÉS

Una vez que haya elegido el grano de café adecuado para usted, debe analizar las opciones de ajuste de su cafetera exprés. Varíe los ajustes paso a paso y pruebe diferentes combinaciones para hacer un expreso según sus preferencias y obtener la mejor experiencia de sabor.

Grado de molido
El grado de molienda determina el tamaño de las partículas de café. Un grado de molienda fino da como resultado un tiempo de extracción más largo y una mayor presión de preparación, lo que hace que el expreso sea más fuerte y dulce. Sin embargo, se extraen más sustancias amargas y existe el riesgo de sobreextracción. Un grado de molienda grueso acorta el tiempo de extracción y reduce la presión de preparación. Esto hace que el expreso tenga un sabor más ácido y plano, ya que se disuelven menos sustancias y puede darse una extracción insuficiente.

El grado de molienda depende del grano utilizado y de la intensidad de sabor deseada. Empiece con un grado de molienda medio y ajústelo gradualmente hasta alcanzar el tiempo de extracción ideal.

cantidad molida
Además del tiempo de extracción y la presión de preparación, la cantidad de molienda también afecta al sabor y el cuerpo del expreso. La cantidad óptima de café molido para el filtro de 1 taza WMF es de entre 11 g y 13 g y para el filtro de 2 tazas de WMF entre 17 g y 19 g. Dependiendo del grano de café y las preferencias de sabor, la cantidad también puede diferir de estos rangos.

Por lo general, más café molido provoca un tiempo de extracción más largo y una mayor presión de preparación. El expreso es más intenso y fuerte, con más cuerpo, pero existe el riesgo de que la misma cantidad de agua no se extraiga de manera uniforme, lo que hará que el expreso tenga un sabor desequilibrado y

ácido. Menos café molido provoca un tiempo de extracción más corto. El expreso es más débil y se extrae más con la misma cantidad de agua, lo que puede hacer que tenga un sabor amargo.

Si es necesario, también debe ajustarse el grado de molienda al cambiar la cantidad de molienda.

cantidad de agua
En general, es importante prestar siempre atención a la relación de preparación entre la cantidad de molienda y la cantidad de expreso extraído (cantidad de agua). La proporción óptima para un expreso es entre 1:2 y 1:3. El objetivo debe ser una proporción de 1:2,5, lo que significa que con 18 g de café molido se deben extraer 45 ml de expreso (filtro de 2 tazas). Dependiendo de las preferencias de sabor, la proporción puede variar.

En principio, más agua produce un expreso diluido y ligeramente amargo. El tiempo de extracción puede ser más largo y la presión de preparación más alta. Menos agua hace que el expreso sea más fuerte e intenso, con un tiempo de extracción más corto y una presión de preparación más baja.

Accesorio: Para un ristretto, la relación está entre 1:1 y 1:1,15 y para un lungo entre 1:3 y 1:4.

temperatura de escaldado
La temperatura de preparación influye en la solubilidad de los aromas y aceites del café en polvo así como en el sabor y la crema. Las bajas temperaturas (89 – 92 °C) resaltan la acidez y la nota afrutada del expreso. Estas temperaturas se establecen especialmente para los tuestes oscuros a fin de evitar un amargor excesivo. Las bajas temperaturas pueden provocar una extracción insuficiente, reconocible por una crema muy clara

A temperaturas más altas (92 – 96 °C), se extraen más sustancias amargas y aromas tostados, con lo que el expreso puede tener un sabor más fuerte y acaramelado. Estas temperaturas se establecen especialmente para tuestes claros a fin de resaltar los aromas complejos y la acidez natural del expreso. Las altas temperaturas pueden provocar una extracción excesiva, reconocible por una crema que se disuelve rápidamente y un anillo oscuro en el borde de la taza.

Tiempo de pre-infusión
En la pre-infusión (en inglés: Pre-Infusion) el café molido se humedece sin presión. Durante la pausa posterior (tiempo de pre-infusión), el café molido puede hincharse antes de que comience el proceso de elaboración a alta presión. Esto extraerá el expreso de manera más uniforme e intensa. El tiempo de pre-infusión se puede configurar en la máquina.

Un tiempo de pre-infusión más corto puede resultar en un sabor de expreso más intenso y potente. Esto se prefiere para los tuestes oscuros a fin de evitar el amargor. Un tiempo de pre-infusión más largo resalta los sabores más suaves y complejos, lo que se prefiere en tuestes ligeros.

6.2| CONCLUSIÓN

El expreso perfecto es el resultado de una cuidadosa coordinación de todos los factores influyentes. Incluso pequeños cambios, como la temperatura ambiente o la humedad del aire, pueden afectar al resultado final. Por lo tanto, proceda paso a paso para descubrir las influencias de cada factor por separado. Si ahora presta atención a los siguientes tres aspectos, no habrá nada que impida que su expreso sea perfecto.

- Antes de moler, pase el café molido viejo por el molinillo.
- Antes de la preparación, enjuague brevemente la unidad de preparación.
- Caliente previamente la(s) taza(s) y el portafiltro.

Le deseamos mucho éxito en la preparación de su expreso perfecto. ¡Disfrútelo!

6.3| MI EXPRESO NO SABE BIEN

Estas son las causas de los problemas más comunes al hacer un expreso.

Si el expreso tiene un regusto desagradable, debe limpiar su máquina a fondo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".

Mi expreso no tiene un sabor lo suficientemente intenso:
- Los granos de café o el café molido tienen demasiado tiempo.
- La cantidad de molienda es demasiado baja.
- La molienda es demasiado gruesa y, por lo tanto, el tiempo de extracción es demasiado corto (p. ej., solo 10 segundos).
- La cantidad de agua es demasiado alta.

Mi expreso tiene un sabor agrio o está poco extraído:
- Se han elegido granos o una mezcla inadecuados (p. ej.,con un tueste demasiado claro).
- La molienda es demasiado gruesa y, por lo tanto, el tiempo de extracción es demasiado corto (p. ej., solo 10 segundos).
- La temperatura de preparación es demasiado baja.
- La cantidad de molienda es demasiado alta.
- La cantidad de agua es demasiado baja.

Mi expreso tiene un sabor agrio o está demasiado extraído:
- Se han elegido granos o una mezcla inadecuados (p. ej.,con un tueste demasiado oscuro).
- La molienda es demasiado fina y, por lo tanto, el tiempo de extracción es demasiado largo (p. ej., 40 segundos).
- La temperatura de preparación es demasiado alta.
- La cantidad de molienda es demasiado baja.
- La cantidad de agua es demasiado alta.
- El tiempo de pre-infusión es demasiado largo.
- La dureza del agua es demasiado alta.

Mi expreso no tiene crema:
- Los granos de café o el café molido tienen demasiado tiempo o han estado almacenados incorrectamente.
- El tueste es demasiado claro.
- La molienda es demasiado gruesa y, por lo tanto, el tiempo de extracción es demasiado corto (p. ej., solo 10 segundos).
- La molienda es demasiado fina y, por lo tanto, el tiempo de extracción es demasiado largo (p. ej., 40 segundos).
- La temperatura de preparación es demasiado baja.
- La cantidad de molienda es demasiado baja.

La crema de mi expreso se disuelve rápidamente:
- La temperatura de preparación es demasiado alta.
- El tiempo de extracción es demasiado corto (p. ej., solo 10 segundos).

7| AJUSTES

La máquina viene preajustada de fábrica. Los ajustes se pueden adaptar según las necesidades específicas.

Al presionar el botón de ajustes, se visualizan los ajustes correspondientes en la pantalla y se pueden ajustar mediante los botones **(+/-)**.

Pulsando el botón de ajustes nuevamente, se cambia al siguiente ajuste. Los valores adaptados se guardan con el cambio.

INDICACIÓN

- El proceso de ajuste se puede cancelar pulsando el botón de encendido/apagado. Los cambios en el ajuste mostrado no se guardarán.
- El proceso de ajuste se cancela automáticamente a los 30 segundos sin necesidad de pulsar más botones. Los cambios en el ajuste mostrado no se guardarán.

7.1| CONFIGURACIONES GENERALES

Los siguientes ajustes se consultan pulsando el botón de ajustes y se muestran en el orden que se indica a continuación como un icono en el panel de control **(F)**:

Tiempo de molienda:

Cantidad de agua:

Temperatura de preparación:

Tiempo de pre-infusión:

Dureza del agua:

Filtros de agua:

Los diferentes ajustes están preestablecidos de fábrica de la siguiente manera:

Tiempo de molienda:	1 taza: 2 tazas:	8 segundos 12 segundos
Cantidad de agua:	1 taza: 2 tazas: Agua caliente:	25 ml 50 ml 80 ml
Temperatura de preparación:	92 °C / 198 °F	
Tiempo de pre-infusión:	2 segundos	
Dureza del agua:	H4	
Filtros de agua:	No	

Tiempo de molienda
La cantidad de café molido para el filtro de 1 o 2 tazas se controla mediante el tiempo de molienda en segundos. Para ajustar este valor, proceda de la siguiente manera:

1| Seleccione el ajuste Tiempo de molienda.

2| Pulse el botón de molienda de 1 o 2 tazas para ajustar el tiempo de molienda correspondiente. El botón seleccionado parpadea.

INDICACIÓN

Es posible cambiar entre los ajustes de 1 y 2 tazas.

3| Ajuste el tiempo de molienda pulsando los botones **(+/–)**.

4| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar el tiempo de molienda y pasar al siguiente ajuste.

El tiempo de molienda también se puede ajustar mediante un proceso de molienda de la siguiente manera:

1| Seleccione el ajuste Tiempo de molienda.

2| Pulse el botón de molienda de 1 o 2 tazas para ajustar el tiempo de molienda correspondiente. El botón seleccionado parpadea.

3| Inserte el portafiltro **(1)** con el filtro adecuado **(2)** o **(3)** y, si es necesario, con el embudo **(5)** en la salida de molienda **(H)**.

4| Cuando el botón de molienda de 1 o 2 tazas parpadee, púlselo y manténgalo pulsado hasta que comience el proceso de molienda y vuelva a soltarlo. La pantalla ahora muestra la cantidad de molienda en gramos.

5| Una vez que se haya molido la cantidad deseada de café, pulse el botón de molienda nuevamente para finalizar el proceso.

6| La pantalla vuelve a mostrar el tiempo de molienda necesario para moler la cantidad deseada de molienda.

INDICACIÓN

El tiempo de molienda se puede ajustar posteriormente con los botones **(+/–).**

7| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar el tiempo de molienda y pasar al siguiente ajuste.

Cantidad de agua
Para personalizar la cantidad de agua para un expreso simple o doble así como para dispensar agua caliente, haga lo siguiente:

1| Seleccione el ajuste Cantidad de agua.

2| Pulse el botón de preparación de 1 o 2 tazas o el botón de agua caliente para ajustar a cantidad de expreso o de agua correspondiente. El botón seleccionado parpadea.

INDICACIÓN

Es posible cambiar entre los ajustes de 1 y 2 tazas y de dispensación de agua caliente.

3| Ajuste la cantidad de agua pulsando los botones **(+/–)**.

4| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar la cantidad de agua y pasar al siguiente ajuste.

La cantidad de agua también se puede ajustar preparando sin café molido o dispensando agua caliente de la siguiente manera:

1| Seleccione el ajuste Cantidad de agua.

2| Pulse el botón de preparación de 1 o 2 tazas o el botón de agua caliente para ajustar a cantidad de expreso o de agua correspondiente. El botón seleccionado parpadea.

3| Para la cantidad de expreso: Inserte el portafiltro **(1)** sin filtro en la unidad de preparación **(I)**.

4| Para la cantidad de expreso: Coloque una o dos tazas adecuadas bajo las salidas del portafiltro.
Para la cantidad de agua caliente: Coloque una taza adecuada bajo la salida de agua caliente **(J)**.

5| Cuando el botón de preparación de 1 o 2 tazas o el botón de agua caliente parpadee, púlselo y manténgalo pulsado hasta que comience el proceso de preparación o la dispensación de agua caliente y vuelva a soltarlo. La pantalla muestra la cantidad de expreso o agua caliente.

6| Una vez que se haya dispensado la cantidad deseada de expreso o agua caliente, pulse nuevamente el botón de preparación o de agua caliente para detener la preparación o la dispensación de agua caliente.

INDICACIÓN

La cantidad de agua se puede ajustar posteriormente con los botones **(+/–)**.

7| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar la cantidad de agua y pasar al siguiente ajuste.

temperatura de escaldado
Para adaptar la temperatura de preparación de un expreso simple o doble, haga lo siguiente:

1| Seleccione el ajuste Temperatura de preparación. Parpadean los botones de preparación de 1 y 2 tazas así como el botón de agua caliente.

2| Ajuste la temperatura de preparación pulsando los botones **(+/–)**. La temperatura de preparación se puede ajustar entre 89 °C y 96 °C.

INDICACIÓN

La temperatura también se puede mostrar en Fahrenheit (°F), consulte el capítulo "Ajustes adicionales". La temperatura de preparación se puede ajustar entre 192 ° F y 205 ° F.

3| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar la temperatura de preparación y pasar al siguiente ajuste.

Tiempo de pre-infusión
Para adaptar el tiempo de pre-infusión de un expreso simple o doble, haga lo siguiente:

1 | Seleccione el ajuste Tiempo de pre-infusión. Parpadean los botones de preparación de 1 y 2 tazas.

2 | Ajuste el tiempo de pre-infusión pulsando los botones **(+/–)**. El tiempo de pre-infusión se puede ajustar entre 89 °C y 96 °C.

3 | Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar el tiempo de pre-infusión y pasar al siguiente ajuste.

Dureza del agua
El grado de dureza del agua varía según la región. Para proteger la máquina contra una fuerte calcificación, esta viene configurada de fábrica con la clase de agua de máxima dureza. En caso necesario, consulte la dureza del agua de su grifo con la empresa encargada del suministro de agua o con la administración local.

Para ajustar la dureza del agua, proceda de la siguiente manera:

1 | Seleccione el ajuste Dureza del agua.

2 | Seleccione la dureza del agua adecuada pulsando los botones **(+/–)**.

3 | Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar la dureza del agua y pasar al siguiente ajuste.

Información sobre los intervalos de dureza del agua

Intervalo de dureza	Dureza
H1 blanda	0 – 7 °dH
H2 media	> 7 – 14 °dH
H3 dura	> 14 – 21 °dH
H4 muy dura	> 21 °dH

Filtros de agua
Cuando utilice el filtro de agua por primera vez, proceda de la siguiente manera:

1 | Seleccione el ajuste Filtro de agua.

2 | Utilice el botón **(+)** para seleccionar "Yes".

3 | Mantenga pulsados los botones **(+/–)** al mismo tiempo hasta que la opción "Yes" en la pantalla parpadee una vez y suene un pitido. De este modo, se guarda el ajuste del filtro de agua.

4 | Pulse el botón de ajuste nuevamente para salir del ajuste del filtro de agua.

INDICACIÓN

- Si desea utilizar el dispositivo sin filtro de agua, debe seleccionar la opción "No" con el botón **(–)**. A continuación, vuelva a pulsar el botón de ajuste para guardar el ajuste del filtro de agua y salir de la configuración.
- Observe las instrucciones de seguridad y el procedimiento para instalar el filtro de agua indicados en el embalado del filtro de agua.

Cuando cambie el filtro de agua, proceda de la siguiente manera:

1 | Seleccione el ajuste Filtro de agua.

2 | Mantenga pulsados los botones **(+/–)** al mismo tiempo hasta que la opción "Yes" en la pantalla parpadee una vez y suene un pitido. De este modo, se guarda el ajuste del filtro de agua.

3 | Pulse el botón de ajuste nuevamente para salir del ajuste del filtro de agua.

7.2| AJUSTES ADICIONALES

También se puede acceder a los siguientes ajustes en la pantalla en el orden que se indica a continuación. Para hacer esto, mantenga pulsado el botón de ajuste durante al menos 3 segundos hasta que cambien el panel de control y la pantalla.

Volumen del sonido: L3

Luz ambiente: Aon

Unidad de temperatura: °C °F

Modo Eco: EoF

Tiempo de espera: t5

Los diferentes ajustes adicionales están preestablecidos de fábrica de la siguiente manera:

Volumen del sonido: L3

Luz ambiente: Para

Unidad de temperatura: °C

Modo Eco: Apagada

Tiempo de espera: t5 (5 Minuten)

Volumen del sonido

1| Seleccione el ajuste Volumen del sonido.

2| Ajuste el volumen del sonido pulsando los botones **(+/–)**. El sonido se puede apagar (LoF) y el volumen se puede ajustar entre L1 y L5.

3| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar el volumen del sonido y pasar al siguiente ajuste.

INDICACIÓN

Si el sonido está desactivado (LoF), seguirá sonando un pitido cuando el dispositivo se encienda y apague.

Luz ambiente

1| Seleccione el ajuste Luz ambiente.

2| Pulse el botón **(+)** o **(–)** para encender o apagar la luz ambiental.

3| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar la luz ambiente y pasar al siguiente ajuste.

Unidad de temperatura

1| Seleccione el ajuste Unidad de temperatura.

2| Presione el botón **(+)** o **(–)** para cambiar la unidad de temperatura a °F o °C.

3| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar la unidad de temperatura y pasar al siguiente ajuste.

Modo Eco

Cuando está activado el modo Eco, el sistema de calentamiento para la salida de vapor no se calienta cuando el dispositivo está encendido. Esto reduce el consumo de energía. El modo Eco está desactivado de forma predeterminada.

1| Seleccione el ajuste Modo Eco.

2| Pulse el botón **(+)** o **(–)** para encender o apagar el modo Eco.

3| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar el modo Eco y pasar al siguiente ajuste.

Tiempo de apagado (Standby)

Después de 5 minutos el aparato pasa automáticamente al modo de apagado (Standby). Para ajustar el tiempo de apagado, proceda de la siguiente manera:

1| Seleccione el ajuste Tiempo de apagado.

2| Ajuste el tiempo de apagado pulsando los botones **(+/–)**. El tiempo de apagado se puede ajustar entre 5 minutos (t5) y 60 minutos (t60).

3| Pulse nuevamente el botón de ajuste para guardar el tiempo de apagado y pasar al siguiente ajuste.

INDICACIÓN

Tenga en cuenta que el consumo de energía aumenta a medida que se prolonga el tiempo de apagado.

7.3| RESTABLECER LA CONFIGURACIÓN DEL APARATO

Para restablecer todos los ajustes a la configuración de fábrica, haga lo siguiente:

1| En el modo de funcionamiento, pulse el botón de encendido/apagado (mín. 5 segundos) hasta que aparezca "rES" en la pantalla y suene un pitido.

2| Presione el botón **(+)** para restablecer todos los ajustes. Como confirmación suena un tono de señal..

INDICACIÓN

- Este proceso se puede cancelar pulsando el botón de encendido/apagado. De este modo la configuración no se modifica.
- Este proceso se cancela automáticamente a los 30 segundos sin necesidad de pulsar más botones. De este modo la configuración no se modifica.

8| LIMPIEZA Y CUIDADO

	Se puede lavar en lavavajillas	Se puede lavar con agua corriente	Limpiar con un paño húmedo	Limpiar con un paño / pincel seco
Carcasa y pantalla del aparato	–	–	✓	✓
Depósito de agua con tapa **(A)**	–	✓	✓	✓
Recipiente de granos de café con tapa **(B)**	–	✓	✓	✓
Bandeja de goteo sin rejilla de goteo **(N)**	✓	✓	✓	✓
Rejilla escurridora	✓	✓	✓	✓
Portafiltro **(1)**	–	✓	✓	✓
Filtros **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Embudo de portafiltro **(5)**	✓	✓	✓	✓
Prensador **(6)**	–	✓	✓	✓
Alfombrilla para el prensador **(7)**	✓	✓	✓	✓
Jarra de leche **(13)**	✓	✓	✓	✓
Cepillos y punzón de limpieza **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
mecanismo molturador	–	–	–	✓

ADVERTENCIA

¡Antes de cambiar el modo y limpiar el aparato, desenchufe el conector de red y deje que el aparato se enfríe!
El aparato base no se puede lavar en el lavavajillas.

INDICACIÓN

¡¡No utilice soluciones o productos abrasivos para la limpieza de la cafetera exprés!

Limpie la cafetera exprés periódicamente con el paño de limpieza húmedo **(12).**

8.1| CAMBIO DEL FILTRO DE AGUA

Cambie el filtro de agua **(8)** en cuanto el icono del filtro de agua se ilumine en rojo (alarma del filtro de agua). Se recomienda un cambio cada 2 meses para garantizar una calidad constante del agua y evitar la contaminación en el sistema. Para desenroscar e insertar el filtro de agua, utilice la herramienta de instalación incluida **(9)**. Asegúrese de que el filtro de agua esté correctamente asentado en el depósito de agua. Por último, extraiga aproximadamente 200 ml de agua caliente.

INDICACIÓN

- El filtro de agua no se puede apretar demasiado, ya que la herramienta de instalación está equipada con una protección que evita el apriete excesivo.
- Respete las instrucciones de seguridad y las instrucciones de uso del filtro de agua.

8.2| LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

Limpie periódicamente el depósito de agua **(A)** sin filtro con un paño suave y un poco de detergente suave. Luego enjuáguelo y séquelo bien.

8.3| LIMPIEZA DEL RECIPIENTE DE GRANOS DE CAFÉ

Los granos de café pueden dejar manchas aceitosas en el recipiente, lo que puede afectar al aroma de su café. Por lo tanto, limpie periódicamente el recipiente de granos de café con tapa **(B)** con un paño suave y un poco de detergente suave. Luego enjuáguelo y séquelo bien.

8.4| LIMPIEZA DE LA LANZA DE VAPOR

Limpie la lanza de vapor **(K)** después de cada espumado de leche para que no queden residuos de leche dentro ni sobre la lanza de vapor. Proceda de la siguiente manera:

1| Alinee la lanza de vapor con la bandeja de goteo **(N)** o sostenga otro recipiente debajo.

2| Pulse el botón de vapor y extraiga vapor durante unos 5 segundos.

3| Limpie la lanza de vapor con un paño húmedo después de usar.

ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!
¡La lanza de vapor está caliente! ¡Tenga cuidado de no quemarse!

Si no sale vapor, proceda de la siguiente manera:

1| Retire la boquilla de la lanza de vapor **(K)**.

2| Limpie la boquilla con agua corriente y un paño suave con un poco de detergente suave. Luego enjuáguelo y séquelo bien.

3| Si las tres aberturas de la boquilla están obstruidas, límpielas con el punzón de limpieza.

PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones!
¡Utilice el punzón con precaución para evitar lesiones!

4| Alinee la lanza de vapor **(K)** sin boquilla con la bandeja de goteo **(N)** o sostenga otro recipiente debajo.

5| Pulse el botón de vapor y extraiga vapor durante unos 5 segundos.

6| Limpie la lanza de vapor con un paño húmedo después de usar.

7| Vuelva a colocar la boquilla en la lanza de vapor.

8| Alinee la lanza de vapor **(K)** con la bandeja de goteo **(N)** o sostenga un recipiente debajo y extraiga vapor una última vez durante unos 5 segundos.

8.5| LIMPIEZA DE LOS FILTROS

Limpie los filtros después de cada expreso para que no queden residuos de café molido. Proceda de la siguiente manera:

1| Golpee el filtro para vaciar los restos de café. Para ello puede utilizar el cepillo de limpieza.

2| Finalmente, enjuague el portafiltro con el filtro con agua corriente o con el dispensador de agua caliente.

Si los filtros están obstruidos, proceda de la siguiente manera:

1| Saque el filtro del portafiltro.

2| Limpie el filtro con agua corriente y un paño suave con un poco de detergente suave. Luego enjuáguelo y séquelo bien.

3| Si las aberturas están obstruidas, límpielas con el punzón de limpieza.

PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones!
¡Utilice el punzón con precaución para evitar lesiones!

4| Vuelva a enjuagar el filtro.

INDICACIÓN

También puede meter los filtros en una solución descalcificadora durante 30 minutos. Luego enjuáguelo y séquelo bien.

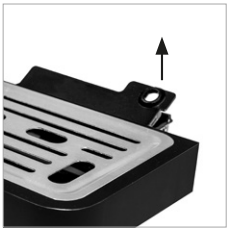
8.6| LIMPIEZA DE LA BANDEJA COLECTORA

La bandeja colectora **(N)** está equipada con un flotador (rojo) para indicar del nivel de agua. Vacíe y limpie la bandeja de goteo a más tardar tan pronto como el flotador sobresalga de forma claramente visible. De lo contrario, el agua puede desbordarse y dañar la cafetera exprés, la encimera o el área circundante. Proceda de la siguiente manera:

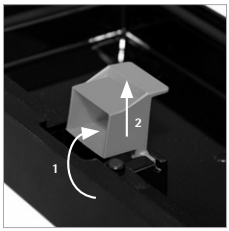
1| Retire la rejilla de goteo de la bandeja de goteo y saque la bandeja de goteo de la máquina.

2| Vacíe la bandeja de goteo.

3| Retire la cubierta de la parte posterior de la bandeja de goteo.



4| Retire el flotador girándolo 90° y luego tirando de él con un poco de fuerza.



5| Limpie las diferentes piezas con un paño suave y un poco de detergente suave. Enjuáguelas y séquelas bien.

6| Vuelva a ensamblar todas las piezas y luego vuelva a colocar la bandeja de goteo en la máquina.

8.7| LIMPIEZA DEL MOLINILLO

Limpie el molinillo periódicamente para garantizar una calidad de molienda constante. Proceda de la siguiente manera:

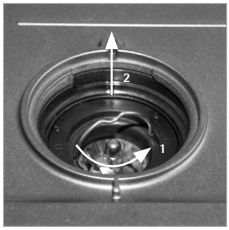
1| Muela con el recipiente de granos vacío (vacíelo previamente si es necesario) hasta que no salga café molido del molinillo de café.

INDICACIÓN

Sin el recipiente de granos, la molienda no es posible.

2| Saque el recipiente de granos girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

3| Desbloquee el anillo de molienda **(C)** girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo con la ayuda del mango.



4| Limpie el anillo de molienda, el molinillo y la salida de molienda con el cepillo de limpieza. Si es necesario, también puede usar una aspiradora.

5| Coloque nuevamente el anillo de molienda **(C)**. Asegúrese de insertarlo ligeramente en ángulo al principio para sortear la lengüeta de metal.

6| Gire el anillo de molienda **(C)** en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.

7| Llene el recipiente con granos de café y vuelva a colocarlo en la máquina girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje. El molinillo vuelve a estar listo para su uso.

8.8| LIMPIEZA DE LA UNIDAD DE PREPARACIÓN

Limpie la unidad de preparación diariamente después de uno o más expresos. Para ello, proceda de la siguiente manera:

1| Retire el portafiltro **(1)** de la unidad de preparación **(I)**.

2| Dispense agua de la unidad de preparación durante unos segundos (botón de preparación de 1 o 2 tazas).

3| Limpie la unidad de preparación con un paño de limpieza para eliminar cualquier residuo de café molido restante.

Limpieza con un tamiz ciego
Si se sirve expreso con frecuencia, se recomienda limpiar la unidad de preparación semanalmente con un limpiador de grupo de preparación y el tamiz ciego. Esta limpieza periódica evita que empeore el sabor del expreso. Para ello, proceda de la siguiente manera:

INDICACIÓN

El proceso de limpieza consta de dos partes secuenciales: limpieza y enjuague.

1| Coloque el tamiz ciego **(4)** en el portafiltro **(1)**.

2| Agregue un limpiador de grupo de preparación adecuado (en forma de tabletas o polvo) al tamiz ciego.

INDICACIÓN

Respete las instrucciones de seguridad y las instrucciones de uso del limpiador de grupo de preparación.

3| Inserte el portafiltro **(1)** en la unidad de preparación **(I)** y gire el mango hacia la derecha (de "Insertar" a "Bloquear").

4| Llene el depósito de agua **(A)** con agua potable fresca hasta la marca "MAX".

5| Vacíe la bandeja de goteo **(N).**

6| Seleccione el ajuste de dureza del agua y pulse el botón de preparación de 2 tazas. En la pantalla aparece "C1".

7| Presione el botón de preparación de 2 tazas nuevamente para iniciar el programa de limpieza. En la pantalla se visualiza "C1" y un cursor en espera alternamente.
Tras unos 8 minutos finaliza la primera parte y se visualiza "C2" en la pantalla.

8| Saque el portafiltro del grupo de preparación girando el mango hacia la izquierda (de "Bloquear" a "Insertar").

9| Saque el tamiz ciego del portafiltro.

10| Vuelva a colocar el portafiltro (sin filtro) en el grupo de preparación.

11| Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 1 litro bajo la unidad de preparación **(I)** y la salida de agua caliente **(J)**.

12| Pulse el botón de preparación de 2 tazas para iniciar el programa de enjuague. En la pantalla se visualiza "C2" y un cursor en espera alternamente.
Transcurridos unos 5 minutos, finaliza la segunda parte y se visualiza "End".

13| Retire el recipiente. Vacíe la bandeja colectora **(N)** y colóquela de nuevo.

14| Pulse el botón de preparación de 2 tazas para volver al modo de funcionamiento. El programa de limpieza ha finalizado y el aparato está nuevamente listo para su uso.

ATENCIÓN

¡El agua dispensada no es apta para el consumo!

INDICACIÓN

- El programa de limpieza y enjuague se puede cancelar pulsando el botón de encendido/apagado. Realice siempre el proceso completo de limpieza o, al menos, un enjuague independiente al finalizar (consulte el capítulo "Puesta en marcha inicial").
- Durante la visualización constante de "C2", el aparato entra en el modo Standby transcurridos 60 minutos. A continuación, tendrá que volver a iniciar el proceso de limpieza o realizar un enjuague independiente (consulte el capítulo "Puesta en funcionamiento inicial"). En este caso, puede ser necesario otra pastilla o dosis de polvo de limpieza.
- En caso de corte de energía o si el aparato se desconecta de la red eléctrica durante un programa de limpieza o enjuague en curso, debe reiniciarse el proceso de limpieza o realizar un enjuague independiente (consulte el capítulo

"Puesta en funcionamiento inicial"). En este caso, puede ser necesario otra pastilla o dosis de polvo de limpieza.

8.9| DESCALCIFICACIÓN

Para mantener cuidada la máquina, pero a más tardar cuando la alarma de descalcificación se encienda en rojo, se debe iniciar el programa de descalcificación. Cuando se extrae expreso con frecuencia, el agua dura puede hacer que se acumule cal en el sistema, lo que puede afectar al flujo, la presión y la temperatura de la preparación así como al sabor del expreso. Por esta razón, se recomienda descalcificar la máquina cada 90 días, independientemente de la alarma de descalcificación.

INDICACIÓN

Recomendamos emplear un descalcificador adecuado para cafeteras exprés. Se deben seguir las instrucciones de seguridad del fabricante, especialmente en lo que respecta a qué hacer en caso de contacto con los ojos y la piel. No se deben utilizar productos inadecuados (como p. ej. sustancias a base exclusivamente de vinagre o ácido cítrico). Recomendamos el descalcificador líquido WMF.

Los daños provocados por utilizar un descalcificador inadecuado o por no tener en cuenta las reglas para la descalcificación no están cubiertos por la garantía. Mantenga a los niños alejados de los descalcificadores y asegúrese de no aspirar los vapores desprendidos en la descalcificación.

Para iniciar el programa de descalcificación, proceda de la siguiente manera:

INDICACIÓN

El proceso de descalcificación consta de dos partes secuenciales: descalcificación y enjuague.

1| ¡Saque el filtro de agua **(8)** del depósito de agua **(A)**!

2| Disuelva 100 ml del descalcificador líquido WMF en 650 ml de agua en el depósito de agua (en el caso de otros productos, según indique el fabricante) y vuelva a colocar el depósito de agua si es necesario. La cantidad de agua debe alcanzar la marca "CALC" del depósito de agua.

INDICACIÓN

Observe las indicaciones de seguridad y las instrucciones de uso del descalcificador.

3| Saque el filtro del portafiltro **(1).**

4| Inserte el portafiltro **(1)** en la unidad de preparación **(I)** y gire el mango hacia la derecha (de "Insertar" a "Bloquear").

5| Retire la boquilla de la lanza de vapor **(K)**.

6| Vacíe la bandeja de goteo **(N).**

7| Coloque un recipiente con una capacidad de al menos 1 litro bajo todas las salidas de la máquina: unidad de preparación **(I),** salida de agua caliente **(J)** y lanza de vapor **(K).**

8| Seleccione el ajuste de dureza del agua y pulse el botón de agua caliente. En la pantalla aparece "d1".

9| Pulse nuevamente el botón de agua caliente para iniciar el programa de descalcificación. En la pantalla se visualiza "d1" y un cursor en espera alternamente.
Tras unos 20 minutos finaliza la primera parte y se visualiza "d2" en la pantalla.

10| Vacíe el recipiente y vuelva a colocarlo bajo todas las salidas de la máquina.

11| Vacíe el depósito de agua **(A)** y enjuáguelo bien.

12| Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta la marca "MAX" y vuelva a colocarlo en la máquina.

13| Pulse nuevamente el botón de agua caliente para iniciar el programa de enjuague. En la pantalla se visualiza "d2" y un cursor en espera alternamente.
Transcurridos unos 5 minutos, finaliza la segunda parte y se visualiza "End".

14| Retire el recipiente. Vacíe la bandeja colectora **(N)** y colóquela de nuevo.

15| Vuelva a colocar la boquilla en la lanza de vapor **(K)**.

16| Coloque nuevamente el filtro de agua **(8)** en el depósito de agua **(A)**.

17| Pulse nuevamente el botón de agua caliente para volver al modo de funcionamiento.
La alarma de descalcificación ya no se enciende y el aparato está nuevamente listo para su uso.

ATENCIÓN

¡El agua dispensada no es apta para el consumo!

INDICACIÓN

- La alarma de descalcificación solo se restablece una vez que se ha completado correctamente el proceso de descalcificación (descalcificación y enjuague).
- El programa de descalcificación y enjuague se puede cancelar pulsando el botón de encendido/apagado. ¡La alarma de descalcificación permanece activa y el aparato no está listo para su uso! Debe volver a iniciar el proceso de descalcificación. En este caso, puede ser necesario otro descalcificador.
- Durante la visualización constante de "d2", el aparato entra en el modo Standby transcurridos 60 minutos. ¡La alarma de descalcificación permanece activa y el aparato no está listo para su uso! Debe volver a iniciar el proceso de descalcificación. En este caso, puede ser necesario otro descalcificador.
- En caso de corte de energía o si el aparato se desconecta de la red eléctrica durante un programa de descalcificación o enjuague en curso, la alarma de descalcificación permanece activa y el aparato no está listo para su uso. Debe volver a iniciar el proceso de descalcificación. En este caso, puede ser necesario otro descalcificador.

9| MENSAJES Y FALLOS

PROBLEMA	CAUSA	MEDIDAS DE APLICACIÓN
Los botones de preparación de 1 y 2 tazas así como los de agua caliente y vapor, parpadean.	El aparato se calienta.	Espere a que la máquina se haya calentado y esté lista para funcionar. Los botones permanecen iluminados.
El botón de vapor parpadea por separado.	El aparato calienta el calentador de vapor. Es posible que el modo Eco esté activado.	Espere a que la máquina se haya calentado y esté lista para funcionar. El botón permanece iluminado.
Los botones de molienda de 1 y 2 tazas parpadean.	El recipiente de granos de café no está colocado.	Coloque el recipiente (lleno de granos de café) en la máquina hasta que encaje en su lugar.

Los botones de preparación de 1 y 2 tazas así como los de agua caliente y vapor parpadean.	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el depósito de agua esté correctamente asentado, presione ligeramente si es necesario.
	Hay muy poca agua o ninguna en el depósito de agua.	Llene el depósito de agua hasta la marca "MAX".
En el ajuste del tiempo de molienda, los botones de molienda de 1 y 2 tazas parpadean tres veces consecutivas durante el proceso de molienda. Simultáneamente, suenan tres tonos de señal.	El recipiente de granos de café no está colocado.	Coloque el recipiente (lleno de granos de café) en la máquina hasta que encaje en su lugar.
En el ajuste de la cantidad de agua, durante el proceso de preparación o la salida de agua caliente, los botones de 1 y 2 tazas, así como los de agua caliente y vapor, parpadean tres veces consecutivas. Simultáneamente, suenan tres tonos de señal.	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el depósito de agua esté correctamente asentado, presione ligeramente si es necesario.
	Hay muy poca agua o ninguna en el depósito de agua.	Llene el depósito de agua hasta la marca "MAX".
La pantalla muestra "E1", "E3", "E4", "E7", "E8", "E9" o "E10".	El aparato está averiado.	Apague el dispositivo inmediatamente y desconéctelo de la red eléctrica. Póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.
La pantalla muestra "E2" y el proceso de molienda se ha interrumpido.	El molinillo está obstruido.	Limpie el molinillo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados". Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.
Durante el proceso de molienda, la pantalla muestra "E6".	La báscula integrada está averiada.	Póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.
La pantalla muestra "E11".	El molinillo de café está sobrecalentado.	Deje apagado el aparato durante 5 minutos.
La pantalla muestra "E12".	El molinillo de café está averiado.	Póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.

Durante el proceso de molienda no se dispensa café molido.	El recipiente de granos de café está vacío.	Llene el recipiente con granos de café.
	El molinillo está obstruido con café molido o bien hay agua o humedad en el molinillo.	Limpie el molinillo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado" y asegúrese de que el molinillo esté completamente seco antes de volver a ensamblarlo.
Durante el proceso de molienda, el café en polvo se pega a la salida del molinillo y/o se distribuye de forma incontrolada.	La unidad antiestática está sucia.	Limpie cuidadosamente toda la salida de molienda desde abajo con el cepillo de limpieza.
Durante el proceso de preparación, el expreso se derrama por los bordes del portafiltro.	El portafiltro no está colocado correctamente en la unidad de preparación.	Limpie unidad de preparación como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado" y asegúrese de que el portafiltro esté correctamente colocado en la unidad de preparación.
	Hay café molido en el borde del filtro.	Quite el café molido del borde del tamiz y asegúrese de que el portafiltro esté insertado correctamente en la unidad de preparación.
	Hay demasiado café molido en el filtro.	Asegúrese de utilizar el filtro correcto para la cantidad deseada de café molido. Tenga en cuenta la cantidad recomendada de café molido para el filtro de 1 o 2 tazas.
	La junta de la unidad de preparación está sucia o ha perdido elasticidad.	Limpie la unidad de preparación como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados". Encargue la sustitución de la junta de la unidad de preparación a un centro de servicio autorizado.
	La salida de la unidad de preparación está obstruida.	Limpie la unidad de preparación como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados".

Durante el proceso de preparación, no sale expreso o solo gotea. La presión de preparación aumenta hasta 16 bar y el tiempo de extracción se prolonga a más de 60 segundos. **O bien:** **La pantalla muestra "E5".**	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el depósito de agua esté correctamente asentado, presione ligeramente si es necesario.
	Hay muy poca agua o ninguna en el depósito de agua.	Llene el depósito de agua hasta la marca "MAX".
	El filtro de agua está obstruido.	Cambie el filtro de agua y vuelva a colocarlo correctamente.
	La salida de la unidad de preparación está obstruida.	Limpie la unidad de preparación como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados".
	El colador está obstruido.	Limpie el filtro como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados".
	Se ha utilizado un filtro inadecuado (tamiz ciego).	Utilice el filtro de 1 o 2 tazas.
	La molienda de café seleccionada es demasiado fina o hay demasiado café molido en el filtro.	Ajuste un grado de molienda más grueso. Utilice menos café molido si es necesario.
	El café molido está demasiado prensado.	Aplique menos presión al prensar el café (valor de referencia: 10 - 15 kg).
	Hay un problema en el sistema de agua o un defecto en el aparato.	Realice un proceso de descalcificación o, si es necesario, de limpieza. Si el problema persiste, apague el aparato inmediatamente y desconéctelo de la red eléctrica. Póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.
Durante el proceso de preparación, el expreso sale demasiado rápido o demasiado despacio.	Hay varias razones para esto, p. ej., una cantidad incorrecta de agua, un grado de molienda incorrecto, etc.	Lea el capítulo "El expreso perfecto" y tenga en cuenta todos los ajustes recomendados.
El soporte del colador no encastra en el aparato.	Hay demasiado café molido en el filtro.	Asegúrese de utilizar el filtro correcto para la cantidad deseada de café molido. Tenga en cuenta la cantidad recomendada de café molido para el filtro de 1 o 2 tazas.
	El filtro no está colocado correctamente en el portafiltro.	Asegúrese de que el filtro esté colocado correctamente en el portafiltro.

Sale agua del depósito de agua.	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el depósito de agua esté correctamente asentado, presione ligeramente si es necesario.
La bomba suena más fuerte de lo habitual.	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el depósito de agua esté correctamente asentado, presione ligeramente si es necesario.
	El filtro de agua está obstruido.	Cambie el filtro de agua y vuelva a colocarlo correctamente.
	Hay un problema en el sistema de agua o un defecto en el aparato.	Realice un proceso de descalcificación. Si el problema persiste, apague el aparato inmediatamente y desconéctelo de la red eléctrica. Póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.
No sale vapor durante la salida de vapor.	La lanza de vapor está bloqueada.	Limpie la lanza de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados". Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.
El programa de descalcificación se interrumpe automáticamente antes de tiempo (<15 min).	El depósito de agua no está colocado correctamente.	Asegúrese de que el depósito de agua esté correctamente asentado, presione ligeramente si es necesario.
	Hay muy poca agua o ninguna en el depósito de agua.	Llene el depósito de agua con la cantidad necesaria de solución descalcificadora.
	La salida de la unidad de preparación está obstruida.	Limpie la unidad de preparación como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados".
	Hay un problema en el sistema de agua o un defecto en el aparato.	Realice un proceso de descalcificación nuevamente. Si el problema persiste, apague el aparato inmediatamente y desconéctelo de la red eléctrica. Póngase en contacto con un centro de atención al cliente autorizado.

10| DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energía: 2820–3320 W
Clase de aislamiento: I

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODO	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	0,3	5
En espera	–	–
Espera con información adicional	–	–
Espera en red	–	–

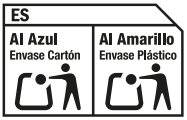
CE El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1| Panoramica dei componenti **133**

1.1| Macchina da caffè espresso 133

1.2| Accessori 133

1.3| Descrizione del pannello di comando 134

2| Prima dell'uso **135**

3| Nota sull'illuminazione LED **135**

4| Spiegazione dei simboli **135**

5| Messa in servizio **136**

5.1| Messa in servizio iniziale 136

5.2| Preparazione di caffè espresso 137

5.3| Preparazione della schiuma di latte 139

5.4| Erogazione di acqua calda 140

6| L'espresso perfetto **141**

6.1| Opzioni di regolazione per la macchina da espresso 142

6.2| Riassunto 143

6.3| Il mio espresso non ha un buon sapore 143

7| Impostazioni **144**

7.1| Impostazioni generali 144

7.2| Impostazioni aggiuntive 147

7.3| Ripristino delle impostazioni dell'apparecchio 148

8| Pulizia e manutenzione **149**

8.1| Sostituzione del filtro dell'acqua 150

8.2| Pulizia del serbatoio dell'acqua 150

8.3| Pulizia del contenitore del caffè in chicchi 150

8.4| Pulizia della lancia del vapore 150

8.5| Pulizia dei filtri 151

8.6| Pulizia del recipiente di raccolta 151

8.7| Pulizia del macinacaffè 152

8.8| Pulizia dell'unità di infusione 152

8.9| Decalcificazione 153

9| Messaggi e guasti **155**

10| Dati tecnici **160**

WMF ESPRESSO PRO

Congratulazioni e grazie per aver scelto Espresso Pro!

Le auguriamo anni e anni di relax e piacere dell'espresso con la sua WMF Espresso Pro!

1 | PANORAMICA DEI COMPONENTI

1.1 | MACCHINA DA CAFFÈ ESPRESSO

- A Serbatoio dell'acqua e coperchio (quantità di riempimento: 2,6 l)
- B Contenitore per caffè in chicchi e coperchio (quantità di riempimento: 250 g)
- C Anello macinacaffè
- D Superficie per appoggiare tazze e pressino con tappetino
- E Manopola rotante per la regolazione del grado di macinatura
- F Pannello di comando
- G Manometro / indicatore della pressione (bar)
- H Uscita del macinato con supporto portafiltro e bilancia integrata
- I Infusore con collegamento del portafiltro
- J Uscita acqua calda
- K Lancia del vapore
- L Interruttore di alimentazione
- M LED – Luce ambientale
- N Vaschetta raccogligocce con griglia
- O Vassoio portaoggetti per accessori aggiuntivi

1.2 | ACCESSORI

- 1 Portafiltro in acciaio inox da 58 mm
- 2 Filtro per 1 tazze
- 3 Filtro per 2 tazze
- 4 Filtro di pulizia (filtro cieco)
- 5 Imbuto portafiltro
- 6 Pressino
- 7 Tappetino per pressino
- 8 Filtro dell'acqua
- 9 Strumento per l'installazione del filtro dell'acqua
- 10 Spazzole per la pulizia
- 11 Ago per la pulizia
- 12 Panno per la pulizia
- 13 Lattiera in acciaio inox (MAX: 200 ml)

1.3| DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI COMANDO

PULSANTI / ICONE	DESCRIZIONE
	Tasto ON/OFF (stand-by)
	Display per la visualizzazione della temperatura di infusione (°C / °F), la quantità di macinatura (g), la quantità di acqua (ml), il tempo di macinatura (s), il tempo di estrazione (s) e il grado di macinatura (–).
	Macinatura 1 tazza
	Macinatura 2 tazze
	Infusione 1 tazza
	Infusione 2 tazze
	Acqua calda
	Vapore
	Pulsante per selezionare le impostazioni possibili.
	Pulsanti per modificare le impostazioni selezionate.
	Tempo di macinatura
	Quantità di acqua
	Temperatura di erogazione
	Tempo di pre-infusione
	Durezza dell'acqua incl. programma di decalcificazione e pulizia
	Spia di decalcificazione
	Filtro dell'acqua
	Allarme filtro acqua

2| PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Conservare con cura o salvare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro per future consultazioni e consegnarle assieme all'apparecchio ai futuri utenti successivi. Le istruzioni contengono informazioni importanti sul funzionamento, la pulizia e la cura dell'apparecchio.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto e in conformità alle istruzioni per l'uso. Durante l'uso dell'apparecchio attenersi sempre alle istruzioni di sicurezza.

L'utilizzo improprio del dispositivo può causare danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso. Seguire le istruzioni per la garanzia.

Prima di installare e utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere completamente tutte le pellicole protettive e tutti gli adesivi esistenti. Sul e nell'apparecchio non devono restare residui di imballaggio. Pulire tutti i componenti rimovibili venuti a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano completi e non presentino danneggiamenti. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui alcune parti manchino o presentino danneggiamenti, informare il servizio clienti. Si prega di fare riferimento alla garanzia per i relativi dettagli di contatto.

Oltre alle presenti istruzioni per l'uso, è possibile consultare anche i nostri video how-to. È possibile trovarli sul sito https://link.wmf.com/33yx5e o scansionare il codice QR qui sotto:

3| NOTA SULL'ILLUMINAZIONE LED

Questo apparecchio presenta una fonte luminosa con classe di efficienza energetica C. Tenere presente che il modulo luminoso presente nel prodotto non è pensato per l'illuminazione. La sostituzione del modulo luminoso può essere eseguita soltanto da personale di assistenza autorizzato. L'illuminazione a LED sulla base dell'apparecchio serve per visualizzare lo stato operativo del dispositivo. La luce fornisce semplicemente informazioni:

- Se la macchina è accesa, la luce della base è accesa.
- Se la macchina è spenta, la luce della base è spenta.

L'illuminazione a LED sulla base dell'apparecchio può essere disattivata completamente nelle impostazioni.

4| SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

In queste istruzioni per l'uso le informazioni importanti sono contrassegnate con simboli e parole chiave:

AVVERTENZA indica una situazione di pericolo che potrebbe causare gravi lesioni (ad esempio, ustioni dovute al vapore o alle superfici calde).

ATTENZIONE mostra una situazione potenzialmente pericolosa che può comportare lesioni lievi o moderate.

IMPORTANTE indica una situazione che può causare danni materiali.

NOTA fornisce informazioni aggiuntive relative all'uso sicuro del prodotto.

Simboli: Osservare e seguire le istruzioni.

5| MESSA IN SERVIZIO

1| Prima di montare e utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere tutti gli eventuali adesivi presenti.

2| Pulire e asciugare accuratamente la macchina, i componenti e gli accessori prima del primo utilizzo e dopo un lungo periodo di inutilizzo, come descritto nel capitolo "Pulizia e cura". Non dimenticare i filtri nel vassoio portaoggetti **(O)**. Per pulire tutte le superfici è meglio utilizzare il panno per la pulizia fornito **(12)**.

3| Assicurarsi che l'apparecchio sia assemblato correttamente prima della prima applicazione.

5.1| MESSA IN SERVIZIO INIZIALE

1| Rimuovere il serbatoio dell'acqua **(A)** e inserire il filtro dell'acqua incluso **(8)** utilizzando l'utensile per l'installazione **(9)**. Assicurarsi che il filtro dell'acqua sia posizionato correttamente nel serbatoio dell'acqua.

AVVERTENZE

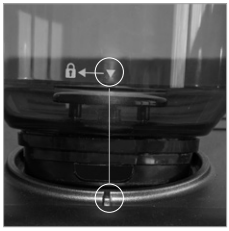
Osservare le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso del filtro dell'acqua.

2| Riempire il serbatoio dell'acqua **(A)** con acqua potabile pulita fino al segno "MAX" e inserirlo nella macchina.

AVVERTENZE

- Utilizzare esclusivamente acqua fredda potabile.
- Non lasciare acqua inutilizzata nell'apparecchio per più di 4 giorni.

3| Inserire il contenitore dei chicchi **(B)** nella macchina ruotandolo in senso orario fino a che non scatta in posizione e riempirlo con i chicchi di caffè.



4| Inserire il portafiltro **(1)** senza filtro nell'unità di infusione **(I)** e ruotare la maniglia verso destra (da "Insert" a "Lock").

5| Collegare la macchina alla rete elettrica e accenderla con l'interruttore di alimentazione **(L)** sul lato destro. Attendere che la macchina si riscaldi e sia pronta per l'uso: i pulsanti nel pannello di comando smettono di lampeggiare.

6| Posizionare un contenitore con una capacità di almeno 1 litro sotto tutti i beccucci della macchina – unità di infusione **(I),** uscita acqua calda **(J)** e lancia del vapore **(K)**.

7| Erogare un doppio espresso senza caffè in polvere per due volte di seguito. Per fare ciò, utilizzare il portafiltro **(1)** senza filtro. Premere il pulsante Infusione di 2 tazze.

8| Erogare circa 80 ml di acqua calda per due volte di seguito. Premere il pulsante dell'acqua calda.

9| Erogare il vapore una volta. Per fare ciò, premere il pulsante Vapore.

ATTENZIONE

L'acqua erogata non è adatta al consumo!

10| Rimuovere il recipiente. Svuotare la vaschetta raccogligocce **(N)** e reinserirla.

11| Impostare la durezza dell'acqua come descritto nel capitolo 7.1. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

5.2| PREPARAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO

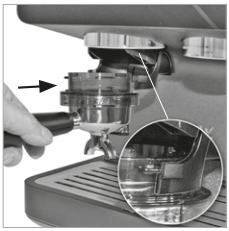
1| Selezionare l'apposito filtro **(2)** o **(3)** in base alla quantità di polvere di caffè desiderata (1 o 2 tazze) e inserirlo nel portafiltro.

AVVERTENZE

- Assicurarsi che il filtro sia pulito e asciutto e che non vi siano residui di polvere di caffè dal precedente processo di infusione.
- Utilizzare il retro della spazzola per la pulizia **(10)** o il bordo di un altro filtro per facilitare la rimozione dei filtri dal portafiltro.

2| Inserire l'imbuto **(5)** sul portafiltro **(1)**. Per fare ciò, ruotare l'imbuto in senso orario sul portafiltro finché non scatta in posizione.

3| Inserire il portafiltro **(1)** con l'imbuto nel supporto portafiltro dell'uscita del macinato **(H).**



4| Premere il pulsante Macinatura di 1 o 2 tazze in base alla quantità di polvere di caffè desiderata per avviare il processo di macinatura. Sul display viene visualizzato prima il grado di macinatura e poi la quantità di macinatura.

AVVERTENZE

- Il grado di macinatura può essere modificato solo durante il processo di macinazione. Ruotare la manopola **(E)** in senso orario per aumentare il grado di macinatura: in questo modo la macinatura della polvere di caffè è più grossolana. Ruotare la manopola in senso antiorario per ridurre il grado di macinatura: così facendo la polvere di caffè viene macinata più fine.
- È possibile scegliere tra 60 gradi di macinatura (livello 1 = molto fine, livello 60 = molto grossolano).

- Il processo di macinatura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante Macinatura corrispondente o il pulsante ON/OFF.

ATTENZIONE

Assicurarsi che siano presenti abbastanza chicchi di caffè nel contenitore del caffè in chicchi.

⚠ Non premere sul portafiltro durante il processo di macinatura! Ciò potrebbe danneggiare la bilancia e visualizzare un peso di macinatura errato!

⚠ Non sollevare il portafiltro durante il processo di macinatura! Ciò potrebbe danneggiare la bilancia e visualizzare un peso di macinatura errato!

PRUDENZA

Non toccare l'uscita del macinato con le dita durante il processo di macinatura!

AVVERTENZE

- Quantità di macinatura raccomandata:
  → Filtro per 1 tazza: 11 – 13 g.
  → Filtro per 2 tazze: 17 – 19 g.

- La bilancia serve per controllare la quantità di macinatura. Potrebbero esserci lievi variazioni dovute all'umidità dell'aria, alla temperatura o alla polvere di caffè rimasta nel macinacaffè.
- La quantità di macinatura per i due filtri può variare a seconda del tipo di caffè e delle preferenze del caffè.
- Per evitare la perdita di aroma, i chicchi di caffè dovrebbero essere macinati solo per il consumo immediato. Conservare i chicchi di caffè e la polvere di caffè in eccesso in un luogo ermetico per non più di 14 giorni.

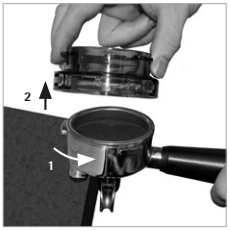
5| Estrarre in linea retta il portafiltro **(1)** dall'uscita del macinato **(H)**. Picchiettare leggermente il portafiltro con la mano in modo che la polvere di caffè sia distribuita uniformemente. In alternativa, usare a questo scopo un livellatore.

6| Posizionare il portafiltro **(1)** con il cuscinetto di gomma dritto sul bordo del tavolo. Pressare bene la polvere di caffè (valore indicativo 10 – 15 kg). Dopo la pressatura, assicurarsi che la polvere di caffè sia distribuita uniformemente nel filtro e che abbia creato una superficie orizzontale.

AVVERTENZE

La pressatura può essere eseguita sia con che senza imbuto **(5).**

7| Dopo la pressatura rimuovere l'imbuto **(5)** e raschiar via la polvere di caffè in eccesso dal bordo del portafiltro.



8| Erogare acqua dall'unità di infusione **(I)** per alcuni secondi (pulsante Erogazione 1 o 2 tazze) per rimuovere i residui di polvere di caffè rimanenti e preriscaldare l'unità di infusione.

9| Inserire il portafiltro **(1)** nell'unità di infusione **(I)** e ruotare l'impugnatura verso destra (da "Insert" a "Lock"). Posizionare quindi una o due tazze delle dimensioni desiderate sotto i beccucci del portafiltro.

ATTENZIONE

- Rimuovere assolutamente l'imbuto **(5)** prima di eseguire questa operazione!
- Assicurarsi che il portafiltro sia inserito correttamente nell'unità di infusione.

10| Premere il pulsante Infusione 1 o 2 tazze in base alla quantità di espresso desiderata per avviare il processo di infusione. Il tempo di estrazione viene mostrato sul display e la pressione di infusione viene visualizzata nel manometro **(G).** L'apparecchio si arresta automaticamente non appena viene erogata la quantità di espresso impostata.

ATTENZIONE

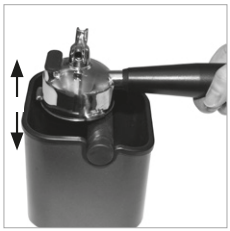
Pericolo di ustione!
Far raffreddare l'apparecchio! Dopo l'erogazione dell'espresso attendere sempre qualche secondo prima di rimuovere il portafiltro.

Per evitare schizzi caldi, non rimuovere mai il portafiltro durante l'infusione!

AVVERTENZE

- Il processo di infusione può essere interrotto in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante Infusione corrispondente o il pulsante ON/OFF.
- Se la macchina non eroga caffè, interrompere il processo. Per informazioni su come procedere, consultare il capitolo "Messaggi e guasti".

11| Rimuovere il portafiltro **(1)** dal gruppo infusore **(I)** ruotando l'impugnatura verso sinistra (da "Lock" a "Insert"). Battere il filtro per rimuovere il fondo di caffè rimasto nel filtro.



12| Sciacquare quindi il portafiltro con il filtro sotto l'acqua corrente o con l'erogatore di acqua calda.

AVVERTENZE

Se necessario, pulire il filtro **(2)** o **(3)** come descritto nel capitolo "Pulizia e cura" per evitare ostruzioni.

5.3| PREPARAZIONE DELLA SCHIUMA DI LATTE

Per montare il latte, procedere come segue:

1| Riempire la lattiera **(13)** con latte freddo fino al segno "MAX".

AVVERTENZE

Utilizzare preferibilmente latte parzialmente scremato a temperatura di frigorifero. Il latte pastorizzato o UHT di solito dà i migliori risultati.

2| Erogare vapore (pulsante Vapore) per circa 5 secondi per rimuovere la condensa dal tubo. Per fare ciò, orientare la lancia del vapore **(K)** sulla vaschetta raccogligocce **(N)** o tenere un altro contenitore sottostante.

3| Estrarre il più possibile la lancia del vapore **(K)** e inserirla nella lattiera piena di latte **(13).**

4| Premere il pulsante Vapore per iniziare la preparazione. Montare il latte fino ad ottenere una schiuma di latte soddisfacente. La temperatura del latte non deve superare i 65 °C.

AVVERTENZE

- Pulire sempre la lancia del vapore subito dopo aver disinserito il vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e cura" in modo che i residui di latte non si attacchino. A tale scopo utilizzare il panno per la pulizia in dotazione **(12).**
- L'erogazione del vapore viene arrestata automaticamente dopo 60 secondi.
- L'erogazione del vapore può essere interrotta in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante Vapore o il pulsante ON/OFF.
- Se la modalità Eco è attivata, il riscaldatore del vapore viene riscaldato la prima volta che viene premuto il pulsante (il pulsante Vapore lampeggia). Non appena il pulsante Vapore si riaccende in modo fisso è possibile avviare la schiumatura premendo nuovamente il pulsante Vapore.

ATTENZIONE

Pericolo di ustione!
La lancia del vapore è rovente! Attenzione a non ustionarsi!

Non estrarre la lancia del vapore dal latte in modalità vapore per evitare che il latte schizzi.

Per ottenere il miglior risultato quando si monta il latte, procedere come segue:

1| Tenere la lattiera leggermente inclinata di lato e immergere la lancia del vapore nel latte per circa 1 – 2 cm.

2| Appena il latte si muove in maniera circolare, muovere la lattiera verso il basso fino a quando la lancia del vapore raggiunge quasi la superficie del latte e inizia a sibilare. Assicurarsi che la lancia del vapore continui a essere immersa nel latte e che il movimento a vortice del latte sia mantenuto.

3| Non appena il latte è tiepido (circa 35 °C) ed è penetrata abbastanza aria nel latte, risollevare la lattiera: il sibilo si interrompe. Anche in questa fase deve essere presente il movimento a vortice del latte nella lattiera.

4| Appena il latte è abbastanza caldo e la schiuma di latte è soddisfacente, terminare il processo con il pulsante Vapore.

AVVERTENZE

È possibile consultare anche i nostri video dimostrativi.

5.4| EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

1| Posizionare una tazza sotto il beccuccio dell'acqua calda **(J).**

2| a) Premere una volta il pulsante dell'acqua calda. La macchina inizia l'erogazione di acqua calda e si arresta automaticamente non appena viene erogata la quantità d'acqua impostata.

AVVERTENZE

L'erogazione dell'acqua calda a) può essere interrotta in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante dell'acqua calda o il pulsante ON/OFF.

b) Tenere premuto il pulsante dell'acqua calda per avviare l'erogazione continua dell'acqua. L'erogazione dell'acqua si interrompe quando si rilascia il pulsante. La quantità massima di acqua che può essere prelevata è di 300 ml.

6| L'ESPRESSO PERFETTO

Un espresso perfetto è più di un semplice caffè ridotto ma forte: è caratterizzato da una crema vellutata e dorata, una corposità piena, un perfetto equilibrio di acidità, dolcezza, amarezza e un aroma complesso. È il risultato di un'interazione perfetta di numerosi fattori: dalla selezione dei chicchi di caffè alla giusta quantità di macinatura e al tempo di pre-infusione. In questo capitolo viene spiegato ciò che rende perfetto l'espresso e quali passaggi e impostazioni sono necessari per creare l'espresso perfetto con il prodotto WMF Espresso Pro.

Chicchi di caffè
La scelta dei chicchi di caffè è fondamentale per il gusto dell'espresso. Le due varietà principali sono l'Arabica e la Robusta. I chicchi di Arabica sono caratterizzati da sapori più complessi e da un'acidità pronunciata. I chicchi di Robusta invece hanno un gusto più deciso, contengono più sostanze amare e forniscono una crema più densa e stabile. Una classica miscela di chicchi per espresso è composta per il 70% da Arabica e per il 30% da Robusta.

La tostatura incide significativamente sul gusto. Le tostature chiare sono fruttate e acide, ma sono meno adatte all'espresso perché mancano della profondità e dell'intensità necessarie. Le tostature medie sono equilibrate e aromatiche, ideali per un espresso armonioso. Le tostature scure sono intense, forti e meno acide, tipiche di un espresso italiano.

Consigliamo i chicchi di caffè "WMF Espresso 3 – Premium Mild". Questa miscela 70/30 di chicchi tostati scuri è delicata ed equilibrata, a bassa acidità ed è apprezzata per la crema dorata e di lunga durata. Presenta un retrogusto di caramello e nocciola squisito.

Se siete alla ricerca di un espresso con una corposità decisa e di carattere e una nota di cioccolato, il "WMF Espresso 4 – Premium Intense" con miscela 50/50 e tostatura scura è ciò che fa per voi.

Al momento dell'acquisto, prestare attenzione alla data di tostatura e, se possibile, utilizzare chicchi appena tostati. Inoltre, i chicchi devono essere tostati in modo uniforme e non danneggiati. Conservare i chicchi in un contenitore ermetico in un luogo fresco e buio (non in frigorifero) per preservarne l'aroma. È meglio riempire il contenitore dei chicchi solo con la quantità che verrà consumata nelle ore successive.

dureza del agua
La durezza dell'acqua incide significativamente sul gusto dell'espresso. L'acqua troppo dura può aumentare l'amarezza e intaccare la crema, mentre l'acqua troppo morbida può far apparire il sapore piatto e amaro. La durezza ottimale per l'espresso è di 7 – 8 °dH (grado di durezza tedesca). Informarsi sulla durezza dell'acqua di rubinetto presso la centrale idrica competente o l'amministrazione comunale. Se necessario, utilizzare un filtro dell'acqua per regolare la durezza dell'acqua o un'acqua minerale speciale.

Tempo di estrazione
Il tempo di estrazione ideale per un espresso è di 20-30 secondi, il tempo ottimale è 25 secondi. Un tempo di estrazione troppo breve porterà a un caffè sottoestratto: l'espresso risulta amaro e poco aromatico. La crema è molto chiara e si scioglie rapidamente. Un tempo di estrazione troppo lungo, invece, comporta un caffè sovraestratto: in questo caso l'espresso è acquoso e aspro. La crema è marrone scuro e piena di bolle. Il tempo di estrazione viene regolato regolando il grado di macinatura.

Pressione di infusione
La pressione di infusione ottimale per la preparazione dell'espresso è di 7 – 11 bar, idealmente

costante a 9 bar. Se la pressione è troppo bassa il caffè è sottoestratto, mentre se la pressione è troppo alta il caffè è sovraestratto. La pressione di infusione può essere regolata adattando il grado di macinatura o la quantità di polvere di caffè.

Pressatura
La pressatura deve essere eseguita in modo uniforme e con una pressione di 10 – 15 kg, poiché incide sul flusso di acqua che attraversa la polvere di caffè. Prima della pressatura, la polvere di caffè deve essere distribuita uniformemente, ad esempio con un livellatore. Assicurarsi che la polvere di caffè venga pressata in modo uniforme durante la pressatura. Evitare correzioni in un secondo momento, poiché possono causare la canalizzazione ovvero un'estrazione non uniforme. Una pressatura inclinata o troppo debole porta a problemi simili.

6.1 | OPZIONI DI REGOLAZIONE PER LA MACCHINA DA ESPRESSO

Dopo aver scelto il chicco di caffè giusto, esaminare le opzioni di impostazione della macchina da espresso. Variare le impostazioni gradualmente e provare diverse combinazioni per preparare un espresso secondo le proprie preferenze e ottenere la migliore esperienza di gusto.

Grado di macinatura
Il grado di macinatura determina la dimensione delle particelle di caffè. Un grado di macinatura fine si traduce in un tempo di estrazione più lungo e in una pressione di infusione più elevata che rendono l'espresso più forte e dolce. Tuttavia, vengono estratte più sostanze amare e sussiste il rischio di sovraestrazione. Un grado di macinatura grossolana riduce il tempo di estrazione e abbassa la pressione di infusione. Questo rende il gusto dell'espresso più amaro e piatto, poiché vengono liberate meno sostanze e il caffè può risultare sottoestratto.

Il grado di macinatura dipende dal chicco utilizzato e dall'intensità del sapore desiderata. Iniziate con un grado di macinatura medio e regolate gradualmente fino a raggiungere il tempo di estrazione ideale.

Quantità di macinatura
Oltre al tempo di estrazione e alla pressione di infusione, la quantità di macinatura influisce anche sul gusto e sulla corposità dell'espresso. La quantità ottimale di caffè in polvere per il filtro da 1 tazza WMF è tra gli 11 g e i 13 g e per il filtro da 2 tazze WMF è tra 17 g e 19 g. A seconda del chicco di caffè e delle preferenze di gusto la quantità può scostarsi da questi range.

Fondamentalmente una maggiore quantità di polvere di caffè porta a un tempo di estrazione più lungo e a una pressione di infusione più elevata. L'espresso è più intenso e corposo, in questo caso sussiste il rischio che la stessa quantità di acqua non venga estratta più uniformemente e l'espresso abbia un gusto amaro e sbilanciato. Una quantità minore di polvere di caffè porta a un tempo di estrazione più breve. L'espresso è più debole e viene estratto maggiormente con la stessa quantità di acqua: in questo caso il caffè può risultare aspro.

Se necessario, il grado di macinatura deve essere regolato anche quando si modifica la quantità di macinatura.

Quantità di acqua
In generale è importante prestare sempre attenzione al rapporto di infusione tra la quantità di macinato e la quantità di espresso estratta (quantità di acqua). Il rapporto ottimale per un espresso è compreso tra 1:2 e 1:3. L'obiettivo dovrebbe essere un rapporto di 1:2,5, il che significa che con 18 g di polvere di caffè si dovrebbero estrarre 45 ml di espresso (filtro per 2 tazze). A seconda delle preferenze di gusto, il rapporto può variare.

In linea di principio, più acqua comporta un espresso diluito e leggermente aspro. Il tempo di estrazione può essere più lungo e la pressione di infusione più alta. Meno acqua rende l'espresso più forte e intenso, il tempo di estrazione è più breve e la pressione di erogazione più bassa.

Accessori: In caso di caffè ristretto, il rapporto è compreso tra 1:1 e 1:1,15 e di caffè lungo è tra 1:3 e 1:4.

Temperatura di erogazione
La temperatura di infusione incide sulla dissoluzione degli aromi e degli oli nella polvere di caffè, così come sul gusto e sulla crema. Le basse temperature (89 – 92 °C) esaltano l'amarezza e la nota fruttata dell'espresso. Queste temperature sono impostate soprattutto per le tostature scure per evitare un'eccessiva asprezza. Le basse temperature possono portare a una sottoestrazione, riconoscibile da una crema molto chiara.

A temperature più elevate (92 – 96 °C) vengono estratte più sostanze amare e aromi tostati, che consentono all'espresso di avere un sapore più deciso e caramellato. Queste temperature sono impostate soprattutto per le tostature chiare per esaltare gli aromi complessi e l'acidità naturale dell'espresso. Le temperature elevate possono portare a una sovraestrazione, riconoscibile da una crema che si smonta rapidamente e da un anello scuro sul bordo della tazza.

Tempo di pre-infusione
Durante la pre-infusione (inglese: pre-infusion), la polvere di caffè viene inumidita senza pressione. Durante la pausa successiva (tempo di pre-infusione), la polvere può gonfiarsi prima che inizi il processo di infusione vero e proprio ad alta pressione. In questo modo l'espresso viene estratto in modo più uniforme e intenso. Il tempo di preinfusione può essere impostato sulla macchina.

Un tempo di pre-infusione più breve può portare a un gusto espresso più intenso e potente. Questa impostazione è da preferirsi per le tostature scure per evitare l'amarezza. Un tempo di pre-infusione più lungo fa risaltare sapori più morbidi e complessi, da preferirsi nelle tostature leggere.

6.2| RIASSUNTO

L'espresso perfetto è il risultato di un attento coordinamento di tutti i fattori che incidono su di esso. Anche piccoli cambiamenti, come la temperatura ambiente o l'umidità dell'aria, possono influire sul risultato finale. Procedere quindi passo dopo passo per individuare le influenze di ogni singolo fattore. Prestando attenzione ai seguenti tre aspetti, è possibile ottenere l'espresso perfetto.

- Prima della macinatura, macinare completamente la vecchia polvere di caffè.
- Prima dell'infusione, sciacquare brevemente l'unità di infusione.
- Preriscaldare le tazze e il portafiltro.

Buona fortuna per la preparazione dell'espresso perfetto. Godetevelo!

6.3| IL MIO ESPRESSO NON HA UN BUON SAPORE

Ecco le cause dei problemi più comuni nella preparazione dell'espresso.

Se l'espresso ha un retrogusto sgradevole, pulire accuratamente la macchina per espresso come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

Il mio espresso non ha un sapore abbastanza intenso:
- I chicchi di caffè o la polvere di caffè sono troppo vecchi.
- La quantità di macinatura è insufficiente.
- Il grado di macinatura è troppo grossolano e quindi il tempo di estrazione è troppo breve (ad es. solo 10 secondi).
- La quantità di acqua è troppo alta.

Il mio espresso ha un sapore aspro, è sottoestratto:
- Chicchi o miscela non idonei selezionati (ad es. tostatura troppo chiara).
- Il grado di macinatura è troppo grossolano e quindi il tempo di estrazione è troppo breve (ad es. solo 10 secondi).

- La temperatura di infusione è troppo bassa.
- La quantità di macinatura è troppo alta.
- La quantità di acqua è troppo bassa.

Il mio espresso ha un sapore amaro o è sovraestratto:
- Chicchi o miscela non idonei selezionati (ad es. tostatura troppo scura).
- Il grado di macinatura è troppo fine e quindi il tempo di estrazione è troppo lungo (ad es. 40 secondi).
- La temperatura di infusione è troppo alta.
- La quantità di macinatura è insufficiente.
- La quantità di acqua è troppo alta.
- Il tempo di pre-infusione è troppo lungo.
- La durezza dell'acqua è troppo alta.

Il mio espresso non ha crema:
- I chicchi di caffè o la polvere di caffè sono troppo vecchi o sono stati conservati in modo errato.
- La tostatura è troppo chiara.
- Il grado di macinatura è troppo grossolano e quindi il tempo di estrazione è troppo breve (ad es. solo 10 secondi).
- Il grado di macinatura è troppo fine e quindi il tempo di estrazione è troppo lungo (ad es. 40 secondi).
- La temperatura di infusione è troppo bassa.
- La quantità di macinatura è troppo bassa.

La crema del mio espresso si smonta rapidamente:
- La temperatura di infusione è troppo alta.
- Il tempo di estrazione è troppo breve (ad es. solo 10 secondi).

7 | IMPOSTAZIONI

La macchina è preimpostata di fabbrica. Le impostazioni possono essere eventualmente adattate singolarmente.

Premendo il pulsante delle impostazioni, le rispettive impostazioni vengono visualizzate sul display e possono essere regolate premendo i pulsanti **(+/–)**.

Premendo nuovamente il pulsante delle impostazioni si passa all'impostazione successiva. I valori adattati vengono salvati quando si passa da un valore all'altro.

AVVERTENZE

- Il processo di impostazione può essere annullato premendo il pulsante ON/OFF. Le modifiche apportate all'impostazione visualizzata non vengono salvate.
- Il processo di impostazione viene annullato automaticamente dopo 30 secondi senza dover premere ulteriori pulsanti. Le modifiche apportate all'impostazione visualizzata non vengono salvate.

7.1 | IMPOSTAZIONI GENERALI

Premendo il tasto delle impostazioni si richiamano le seguenti impostazioni e vengono visualizzate nella sequenza sottostante sotto forma di icona sul pannello di controllo **(F):**

Durata macinazione:

Quantità di acqua:

Temperatura di infusione:

Durata pre-infusione:

Durezza dell'acqua:

Filtro dell'acqua:

Le singole impostazioni sono preimpostate di fabbrica come segue:

Durata macinazione:	1 tazza:	8 secondi
	2 tazze:	12 secondi
Quantità di acqua:	1 tazza:	25 ml
	2 tazze:	50 ml
	Acqua calda:	80 ml

Temperatura di infusione:	92°C / 198°F
Durata pre-infusione:	2 secondi
Durezza dell'acqua:	H4
Filtro dell'acqua:	No

Tempo di macinatura
La quantità di polvere di caffè per il filtro da 1 o 2 tazze viene controllata con il tempo di macinatura in secondi. Per adattare questo valore individualmente procedere come segue:

1| Selezionare l'impostazione del tempo di macinazione.

2| Premere il pulsante Macinatura 1 o 2 tazze per impostare il tempo di macinatura appropriato. Il pulsante selezionato lampeggia.

AVVERTENZE

È possibile passare tra le impostazioni 1 e 2 tazza.

3| Regolare il tempo di macinatura premendo i pulsanti **(+/–)**.

4| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare il tempo di macinatura e passare all'impostazione successiva.

In alternativa il tempo di macinatura può essere impostato con una macinatura come segue:

1| Selezionare l'impostazione del tempo di macinazione.

2| Premere il pulsante Macinatura 1 o 2 tazze per impostare il tempo di macinatura appropriato. Il pulsante selezionato lampeggia.

3| Inserire il portafiltro **(1)** con l'apposito filtro **(2)** o **(3)** e, se necessario, con l'imbuto **(5)** nell'uscita del macinato **(H).**

4| Quando il pulsante Macinatura 1 o 2 tazze lampeggia, tenerlo premuto fino all'inizio del processo di macinatura e rilasciarlo. Il display mostra ora la quantità di macinatura in grammi.

5| Una volta macinata la quantità desiderata di polvere di caffè, premere nuovamente il pulsante di macinatura per terminare il processo.

6| Il display mostra nuovamente il tempo di macinatura necessario per macinare la quantità di macinatura desiderata.

AVVERTENZE

Il tempo di macinatura può essere regolato successivamente utilizzando i pulsanti **(+/–)**.

7| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare il tempo di macinatura e passare all'impostazione successiva.

Quantità di acqua
Per adattare individualmente la quantità di acqua per un espresso singolo o doppio, nonché per l'erogazione di acqua calda, procedere come segue:

1| Selezionare l'impostazione Quantità acqua.

2| Premere il pulsante Infusione 1 o 2 tazze o il pulsante dell'acqua calda per regolare la quantità appropriata di espresso o acqua. Il pulsante selezionato lampeggia.

AVVERTENZE

È possibile commutare tra le impostazioni Erogazione 1 e 2 tazze e acqua calda.

3| Regolare la quantità d'acqua premendo i pulsanti **(+/–)**.

4| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare la quantità di acqua e passare all'impostazione successiva.

In alternativa, la quantità di acqua può essere regolata con un'infusione senza polvere di caffè ed erogando acqua calda come segue:

1| Selezionare l'impostazione Quantità acqua.

2| Premere il pulsante Infusione 1 o 2 tazze o il pulsante dell'acqua calda per regolare la quantità appropriata di espresso o acqua. Il pulsante selezionato lampeggia.

3| Per la quantità di espresso: Inserire il portafiltro **(1)** nell'unità di infusione **(I)** senza il filtro.

4| Per la quantità di espresso: Posizionare una o due tazze adatte sotto i beccucci del portafiltro.
Per la quantità di acqua calda: Posizionare una tazza adatta sotto il beccuccio dell'acqua calda **(J).**

5| Se il pulsante Infusione 1 o 2 tazze o il pulsante dell'acqua calda lampeggiano, tenerlo premuto fino all'inizio del processo di infusione o dell'erogazione di acqua calda e rilasciarlo. Il display mostra la quantità di espresso o acqua calda.

6| Una volta erogata la quantità di espresso o acqua calda desiderata, premere nuovamente il pulsante Infusione o Acqua calda per interrompere l'infusione o l'erogazione di acqua calda.

AVVERTENZE

La quantità d'acqua può essere regolata in seguito utilizzando i pulsanti **(+/–)**.

7| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare la quantità di acqua e passare all'impostazione successiva.

Temperatura di erogazione
Per regolare la temperatura di infusione per un espresso singolo o doppio, attenersi alla seguente procedura:

1| Selezionare l'impostazione della temperatura di infusione. I pulsanti Infusione 1 e 2 tazze e il pulsante Acqua calda lampeggiano.

2| Regolare la temperatura di infusione premendo i pulsanti **(+/–)**. La temperatura di infusione può essere impostata tra 89 °C e 96 °C.

AVVERTENZE

La temperatura può essere visualizzata anche in gradi Fahrenheit (°F), vedere il capitolo "Impostazioni aggiuntive". La temperatura di infusione può essere impostata tra 192 °F e 205 °F.

3| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare la temperatura di infusione e passare all'impostazione successiva.

Tempo di pre-infusione
Per adattare il tempo di pre-infusione per un espresso singolo o doppio, procedere come segue:

1| Selezionare l'impostazione del tempo di pre-infusione. I pulsanti Infusione 1 e 2 tazze lampeggiano.

2| Regolare il tempo di preinfusione premendo i pulsanti **(+/–)**. Il tempo di preinfusione può essere impostato tra 0 e 10 secondi.

3| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare il tempo di preinfusione e passare all'impostazione successiva.

dureza del agua
Il grado di durezza dell'acqua varia a seconda della regione. Per evitare la formazione eccessiva di calcare l'apparecchio è preimpostato sull'acqua molto dura. Informarsi sulla durezza dell'acqua di rubinetto presso la centrale idrica competente o l'amministrazione comunale.

Per regolare la durezza dell'acqua, procedere come segue:

1| Selezionare l'impostazione Durezza dell'acqua.

2| Selezionare la durezza dell'acqua desiderata premendo i pulsanti **(+/–)**.

3| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare la durezza dell'acqua e passare all'impostazione successiva.

Informazioni sui range di durezza dell'acqua

Durezza dell'acqua	Durezza
H1 morbida	0 – 7 °dH
H2 media	> 7 – 14 °dH
H3 dura	> 14 – 21 °dH
H4 molto dura	> 21 °dH

Filtro dell'acqua
Se si utilizza il filtro dell'acqua per la prima volta procedere come segue:

1| Selezionare l'impostazione Filtro acqua.

2| Utilizzare il pulsante **(+)** per selezionare l'opzione "Yes".

3| Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti **(+/–)** fino a quando l'opzione "Yes" sul display lampeggia una volta e viene emesso un segnale acustico. In questo modo viene salvata l'impostazione del filtro dell'acqua.

4| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per uscire dall'impostazione del filtro dell'acqua.

AVVERTENZE

- Se si desidera utilizzare l'apparecchio senza filtro dell'acqua, è necessario selezionare l'opzione "No" con il pulsante **(–)**. Premere quindi nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare l'impostazione del filtro dell'acqua e uscire dalle impostazioni.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e la procedura per l'installazione del filtro dell'acqua indicate sulla confezione del filtro dell'acqua.

Quando si sostituisce il filtro dell'acqua, procedere come segue:

1| Selezionare l'impostazione del filtro dell'acqua.

2| Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti **(+/–)** fino a quando l'opzione "Yes" sul display lampeggia una volta e viene emesso un segnale acustico. In questo modo viene salvata l'impostazione del filtro dell'acqua.

3| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per uscire dall'impostazione del filtro dell'acqua.

7.2| IMPOSTAZIONI AGGIUNTIVE

Inoltre, le seguenti impostazioni possono essere richiamate sul display nell'ordine seguente. Per fare ciò, tenere premuto il pulsante delle impostazioni per almeno 3 secondi fino a quando il pannello di controllo e il display non cambiano.

Volume del suono: L3

Luce ambiente: Aon

Unità di misura della temperatura: °C °F

Modalità Eco: EoF

Tempo di standby: t5

Le singole impostazioni aggiuntive sono preimpostate di serie come segue:

Volume del suono: L3

Luce ambiente: Accesa

Unità della temperatura: °C

Modalità Eco: Spento

Tempo di stand-by: t5 (5 minuti)

Volume dell'audio

1| Selezionare l'impostazione del volume dell'audio.

2| Regolare il volume dell'audio premendo i pulsanti **(+/–)**. Il suono può essere disattivato (LoF) e il volume può essere regolato tra L1 e L5.

3| Premere nuovamente il pulsante Impostazioni per salvare il volume dell'audio e passare all'impostazione successiva.

AVVERTENZE

Se l'audio è disattivato (LoF), viene ancora emesso un segnale acustico all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchio.

Luce ambientale

1| Selezionare l'impostazione Luce ambientale.

2| Premere il pulsante **(+)** o **(–)** per accendere o spegnere la luce ambientale.

3| Premere nuovamente il pulsante Impostazioni per salvare l'impostazione Luce ambientale e passare all'impostazione successiva.

Unità di misura della temperatura

1| Selezionare l'impostazione dell'unità di misura della temperatura.

2| Premere il pulsante **(+)** o **(–)** per modificare l'unità di misura della temperatura su °F o °C.

3| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare l'unità di misura della temperatura e passare all'impostazione successiva.

Modalità Eco

Se la modalità Eco è attivata, l'impianto di riscaldamento per l'emissione di vapore non viene riscaldato all'accensione dell'apparecchio. Ciò riduce il consumo di energia. La modalità Eco è disabilitata di default.

1| Selezionare l'impostazione Modalità Eco.

2| Premere il pulsante **(+)** o **(–)** per attivare o disattivare la modalità Eco.

3| Premere nuovamente il pulsante Impostazioni per salvare l'impostazione della modalità Eco e passare all'impostazione successiva.

Tempo di spegnimento (stand-by)

L'apparecchio passa automaticamente dopo 5 minuti alla modalità Off (stand-by). Per modificare il tempo di spegnimento, procedere come segue:

1| Selezionare l'impostazione del tempo di spegnimento.

2| Regolare il tempo di spegnimento premendo i pulsanti **(+/–)**. Il tempo di spegnimento può essere impostato tra 5 minuti (t5) e 60 minuti (t60).

3| Premere nuovamente il pulsante delle impostazioni per salvare il tempo di spegnimento e uscire dalle impostazioni aggiuntive.

AVVERTENZE

Tenere presente che il consumo di energia aumenta con l'aumentare del tempo di spegnimento.

7.3| RIPRISTINO DELLE IMPOSTAZIONI DELL'APPARECCHIO

Per ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica, procedere come segue:

1| In modalità di funzionamento, premere il pulsante ON/OFF (min. 5 secondi) fino a quando sul display non compare la scritta "rES" e viene emesso un segnale acustico.

2| Premere il pulsante **(+)** per ripristinare tutte le impostazioni. Viene emesso un segnale acustico di conferma.

AVVERTENZE

- Questo processo può essere annullato premendo il pulsante ON/OFF. Le impostazioni non vengono modificate.
- Questo processo viene automaticamente annullato dopo 30 secondi senza premere ulteriori pulsanti. Le impostazioni non vengono modificate.

8| PULIZIA E MANUTENZIONE

	Adatto per lavastoviglie	Lavabile sotto acqua corrente	Pulire con un panno umido	Pulire con un panno asciutto o un pennello
Alloggiamento e display dell'apparecchio	–	–	✓	✓
Serbatoio dell'acqua con coperchio **(A)**	–	✓	✓	✓
Contenitore per caffè in chicchi con coperchio **(B)**	–	✓	✓	✓
Vaschetta raccogligocce senza griglia **(N)**	✓	✓	✓	✓
Griglia di gocciolamento	✓	✓	✓	✓
Portafiltro **(1)**	–	✓	✓	✓
Filtri **(2), (3), (4)**	✓	✓	✓	✓
Imbuto portafiltro **(5)**	✓	✓	✓	✓
Pressino **(6)**	–	✓	✓	✓
Tappetino per pressino **(7)**	✓	✓	✓	✓
Lattiera **(13)**	✓	✓	✓	✓
Spazzole e aghi per la pulizia **(10), (11)**	✓	✓	✓	✓
Macina	–	–	–	✓

ATTENZIONE

Prima di spostare e pulire l'apparecchio scollegare la spina di alimentazione e lasciar raffreddare l'apparecchio!
L'apparecchio base non deve essere lavato in lavastoviglie.

AVVERTENZE

Non utilizzare solventi o abrasivi per pulire la macchina da espresso!

Pulire regolarmente la macchina da espresso con un panno per la pulizia **(12)** umettato.

8.1| SOSTITUZIONE DEL FILTRO DELL'ACQUA

Sostituire il filtro dell'acqua **(8)** non appena l'icona del filtro dell'acqua si accende in rosso (allarme filtro dell'acqua). Si consiglia di cambiare ogni 2 mesi per garantire una qualità costante dell'acqua ed evitare contaminazioni nel sistema. Per svitare e inserire il filtro dell'acqua, utilizzare lo strumento per l'installazione incluso **(9).** Assicurarsi che il filtro dell'acqua sia posizionato correttamente nel serbatoio dell'acqua. Erogare quindi circa 200 ml di acqua calda.

AVVERTENZE

- Il filtro dell'acqua non può essere serrato eccessivamente, poiché lo strumento di installazione è dotato di una protezione contro il serraggio eccessivo.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso del filtro dell'acqua.

8.2| PULIZIA DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

Pulire regolarmente il serbatoio dell'acqua **(A)** senza filtro dell'acqua con un panno morbido e del detergente delicato. Una volta fatto ciò sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

8.3| PULIZIA DEL CONTENITORE DEL CAFFÈ IN CHICCHI

I chicchi di caffè possono lasciare macchie oleose nel contenitore, che possono influire sull'aroma del caffè. Pertanto pulire regolarmente il contenitore dei chicchi di caffè con coperchio **(B)** con un panno morbido e un po' di detersivo delicato. Una volta fatto ciò sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

8.4| PULIZIA DELLA LANCIA DEL VAPORE

Pulire la lancia del vapore **(K)** dopo ogni montatura del latte in modo che non rimangano residui di latte all'interno e sulla lancia del vapore. Procedere come segue:

1| Orientare la lancia vapore sulla vaschetta raccogligocce **(N)** o tenere un contenitore al di sotto della stessa.

2| Premere il pulsante Vapore ed erogare vapore per circa 5 secondi.

3| Strofinare la lancia del vapore con un panno per la pulizia umido.

ATTENZIONE

Pericolo di ustione!
La lancia del vapore è rovente! Attenzione a non ustionarsi!

Se non fuoriesce vapore, procedere come segue:

1| Rimuovere l'ugello dalla lancia del vapore **(K).**

2| Pulire l'ugello sotto l'acqua corrente con un panno morbido e un po' di detersivo delicato. Una volta fatto ciò sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

3| Se le tre aperture dell'ugello sono ostruite, pulirle con l'ago per la pulizia.

PRUDENZA

Sussiste il pericolo di ferimenti!
Utilizzare l'ago con cautela per evitare ferimenti!

4| Orientare la lancia del vapore **(K)** senza ugello sulla vaschetta raccogligocce **(N)** o tenere un contenitore sottostante.

5| Premere il pulsante Vapore ed erogare vapore per circa 5 secondi.

6| Strofinare la lancia del vapore con un panno per la pulizia umido.

7| Riapplicare l'ugello sulla lancia del vapore.

8| Orientare la lancia del vapore **(K)** sulla vaschetta raccogligocce **(N),** oppure tenere un contenitore sottostante ed erogare vapore un'ultima volta per circa 5 secondi.

8.5| PULIZIA DEI FILTRI

Pulire i filtri dopo ogni espresso in modo che non rimangano residui di polvere di caffè nel filtro. Procedere come segue:

1| Battere il filtro per rimuovere il fondo di caffè rimasto nel filtro. È possibile aiutarsi con la spazzola per la pulizia.

2| Infine, sciacquare il portafiltro con il filtro sotto l'acqua corrente o con l'erogazione di acqua calda.

Se i filtri sono intasati, procedere come segue:

1| Rimuovere il filtro dal portafiltro.

2| Pulire il filtro sotto l'acqua corrente con un panno morbido e un po' di detersivo delicato. Una volta fatto ciò sciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

3| Se le aperture sono ostruite, pulirle con l'ago per la pulizia.

PRUDENZA

Sussiste il pericolo di ferimenti!
Utilizzare l'ago con cautela per evitare ferimenti!

4| Sciacquare nuovamente il filtro.

AVVERTENZE

È possibile anche immergere i filtri in una soluzione decalcificante per 30 minuti. Una volta fatto ciò sciacquare e asciugare accuratamente.

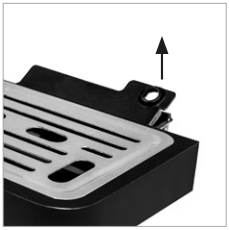
8.6| PULIZIA DEL RECIPIENTE DI RACCOLTA

La vaschetta raccogligocce **(N)** è dotata di galleggiante (rosso) per la visualizzazione del livello di acqua. Svuotare e pulire la vaschetta raccogligocce al più tardi non appena il galleggiante sporge in modo ben visibile. In caso contrario, l'acqua potrebbe traboccare dal bordo e danneggiare la macchina da espresso, il piano di lavoro o l'area circostante. Procedere come segue:

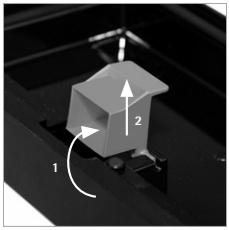
1| Rimuovere la griglia dalla vaschetta raccogligocce e rimuovere la vaschetta raccogligocce dalla macchina.

2| Svuotare la vaschetta raccogligocce.

3| Rimuovere il coperchio sul retro della vaschetta raccogligocce.



4| Rimuovere il galleggiante ruotandolo di 90° e poi estraendolo con un po' di forza.



5| Pulire tutti i singoli componenti con un panno umido e del detergente delicato. Sciacquarli e asciugarli accuratamente.

6| Riassemblare tutti i pezzi e rimettere la vaschetta raccogligocce nella macchina.

8.7| PULIZIA DEL MACINACAFFÈ

Pulire regolarmente il macinacaffè per garantire una qualità di macinatura costante. Per fare ciò, seguire questi passaggi:

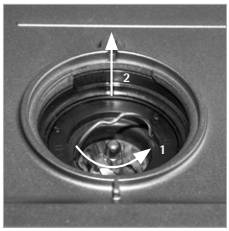
1| Macinare con il contenitore dei chicchi vuoto (svuotarlo se necessario) fino a quando non fuoriesce più polvere di caffè dal macinacaffè.

AVVERTENZE

Senza un contenitore per i chicchi, la macinazione non è possibile.

2| Rimuovere il contenitore dei chicchi ruotandolo in senso antiorario.

3| Sbloccare l'anello macinacaffè **(C)** ruotandolo in senso antiorario e rimuoverlo con l'aiuto della maniglia.



4| Pulire l'anello macinacaffè, il macinacaffè e l'uscita del macinato con la spazzola per la pulizia. Se necessario, è possibile utilizzare anche un aspirapolvere.

5| Reinserire l'anello macinacaffè **(C).** Inserirlo inizialmente con una leggera angolazione per evitare la linguetta di metallo.

6| Ruotare l'anello macinacaffè **(C)** in senso orario fino a che si innesta.

7| Riempire il contenitore dei chicchi di caffè con i chicchi e reinserirlo nella macchina ruotandolo in senso orario fino a quando non si innesta in posizione. Il macinacaffè è di nuovo pronto per l'uso.

8.8| PULIZIA DELL'UNITÀ DI INFUSIONE

Pulire quotidianamente l'unità di infusione dopo uno o più estrazioni di espresso. Procedere come segue:

1| Rimuovere il portafiltro **(1)** dal gruppo infusore **(I).**

2| Erogare acqua dall'unità di infusione per alcuni secondi (pulsante Infusione 1 o 2 tazze).

3| Pulire l'unità di infusione con un panno per la pulizia per rimuovere eventuali residui di polvere di caffè.

Pulizia con un filtro cieco
In caso di estrazione frequente dell'espresso, si consiglia di pulire settimanalmente l'unità di infusione con un detergente per gruppi di infusione e il filtro cieco. Questa pulizia regolare evita che il gusto dell'espresso si deteriori. Procedere come segue:

AVVERTENZE

Il processo di pulizia è composto da due parti in successione: pulizia e risciacquo.

1| Inserire il filtro cieco **(4)** nel portafiltro **(1).**

2| Aggiungere un detergente per gruppi infusori adatto (in pastiglie o in polvere) nel filtro cieco.

AVVERTENZE

Osservare le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso del detergente per gruppi infusori.

3| Inserire il portafiltro **(1)** nell'unità di infusione **(I)** e ruotare l'impugnatura verso destra (da "Insert" a "Lock").

4| Riempire il serbatoio dell'acqua **(A)** con acqua potabile pulita fino al segno "MAX".

5| Svuotare la vaschetta raccogligocce **(N).**

6| Selezionare l'impostazione Durezza dell'acqua e premere il pulsante Infusione 2 tazze. Nel display viene visualizzato "C1".

7| Premere nuovamente il pulsante Infusione 2 tazze per avviare il programma di pulizia. Sul display viene visualizzato alternativamente "C1" e un cursore di attesa.
Dopo circa 8 minuti, la prima parte è terminata e sul display compare la scritta "C2".

8| Rimuovere il portafiltro dal gruppo infusore ruotando la maniglia verso sinistra (da "Lock" a "Insert").

9| Rimuovere il filtro cieco dal portafiltro.

10| Riposizionare il portafiltro (senza filtro) nel gruppo infusore.

11| Posizionare un recipiente con una capacità di almeno 1 litro sotto l'unità di infusione **(I)** e l'uscita dell'acqua calda **(J).**

12| Premere il pulsante Infusione 2 tazze per avviare il programma di risciacquo. Sul display viene visualizzato alternativamente "C2" e un cursore in attesa.
Dopo circa 5 minuti, la seconda parte è terminata e sul display appare "End".

13| Rimuovere il recipiente. Svuotare la vaschetta raccogligocce **(N)** e reinserirla.

14| Premere il pulsante Infusione 2 tazze per tornare alla modalità di funzionamento. Il programma di pulizia è terminato e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

ATTENZIONE

L'acqua erogata non è adatta al consumo!

AVVERTENZE

- Il programma di pulizia e risciacquo può essere annullato premendo il pulsante ON/OFF. Eseguire sempre l'intero processo di pulizia o eseguire al termine un risciacquo separato (vedere il capitolo "Prima messa in funzione").
- Durante la visualizzazione costante di "C2", l'apparecchio entra in modalità stand-by dopo 60 minuti. A questo punto è necessario riavviare il processo di pulizia o eseguire un risciacquo separato (vedere il capitolo "Prima messa in funzione"). In questo caso, potrebbe essere necessaria un'altra pastiglia o polvere per la pulizia.
- In caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio viene scollegato dalla rete durante un programma di pulizia o risciacquo, è necessario riavviare il processo di pulizia o eseguire un risciacquo separato (vedere il capitolo "Prima messa in funzione"). In questo caso, potrebbe essere necessaria un'altra pastiglia o polvere per la pulizia.

8.9| DECALCIFICAZIONE

Per la cura della macchina, al più tardi quando l'allarme di decalcificazione si illumina di rosso, è necessario avviare il programma di decalcificazione. In caso di estrazione frequente dell'espresso, l'acqua dura può causare l'accumulo di calcare nel sistema, che può influire su flusso, pressione e temperatura di erogazione, nonché sul gusto dell'espresso. Per questo motivo si consiglia di decalcificare la macchina ogni 90 giorni, indipendentemente dall'allarme di decalcificazione.

AVVERTENZE

Si consiglia di utilizzare un decalcificante adatto per le macchine da espresso. Devono essere seguite le istruzioni del produttore per la sicurezza, in particolare per quanto riguarda cosa fare in caso di contatto con gli occhi e la pelle. Per rimuovere il calcare non devono essere utilizzati mezzi non adatti (ad es. sostanze esclusivamente a base di acido acetico o citrico). Si consiglia il decalcificante liquido WMF.

La garanzia non copre danni causati dall'uso di un decalcificante non adatto o dal mancato rispetto delle istruzioni per la decalcificazione. I bambini devono essere tenuti lontani dai decalcificanti, inoltre è necessario fare attenzione a non inalare i vapori generati durante la procedura di decalcificazione.

Procedere come segue per avviare il programma di decalcificazione:

AVVERTENZE

Il processo di decalcificazione consiste in due parti in successione: decalcificazione e risciacquo.

1| Rimuovere il filtro dell'acqua **(8)** dal serbatoio dell'acqua **(A)**!

2| Disciogliere 100 ml di decalcificante liquido WMF in 650 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua (per altri prodotti seguire le istruzioni del produttore) e reinserire il serbatoio dell'acqua se necessario. La quantità d'acqua deve raggiungere il contrassegno "CALC" sul serbatoio dell'acqua.

AVVERTENZE

Osservare le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso del decalcificante.

3| Rimuovere il filtro dal portafiltro **(1).**

4| Inserire il portafiltro **(1)** nell'unità di infusione **(I)** e ruotare l'impugnatura verso destra (da "Insert" a "Lock").

5| Rimuovere l'ugello dalla lancia del vapore **(K).**

6| Svuotare la vaschetta raccogligocce **(N).**

7| Posizionare un contenitore con una capacità di almeno 1 litro sotto tutti i beccucci della macchina – unità di infusione **(I),** uscita acqua calda **(J)** e lancia del vapore **(K)**.

8| Selezionare l'impostazione Durezza acqua e premere il pulsante Acqua calda. Sul display viene visualizzato "d1".

9| Premere nuovamente il pulsante Acqua calda per avviare il programma di decalcificazione. Sul display viene visualizzato alternativamente "d1" e un cursore di attesa.
Dopo circa 20 minuti, la prima parte è terminata e sul display appare "d2".

10| Svuotare il contenitore e riposizionarlo sotto tutti i beccucci della macchina.

11| Svuotare il serbatoio dell'acqua **(A)** e risciacquare abbondantemente.

12| Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile fresca fino al segno "MAX" e reinserirlo nella macchina.

13| Premere nuovamente il pulsante Acqua calda per avviare il programma di decalcificazione. Sul display viene visualizzato alternativamente "d2" e un cursore di attesa.
Dopo circa 5 minuti, la seconda parte è terminata e sul display appare "End".

14| Rimuovere il recipiente. Svuotare la vaschetta raccogligocce **(N)** e reinserirla.

15| Rimontare l'ugello sulla lancia del vapore **(K).**

16| Riapplicare il filtro dell'acqua **(8)** nel serbatoio dell'acqua **(A)**.

17| Premere il pulsante Acqua calda per tornare alla modalità di funzionamento. L'allarme di decalcificazione non si accende più e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

ATTENZIONE

L'acqua erogata non è adatta al consumo!

AVVERTENZE

- L'allarme di decalcificazione viene ripristinato solo dopo il completamento con successo del processo di decalcificazione (decalcificazione e risciacquo).
- Il programma di decalcificazione e risciacquo può essere annullato premendo il pulsante ON/OFF. L'allarme di decalcificazione rimane attivo e l'apparecchio non è pronto per l'uso! È necessario quindi riavviare il processo di decalcificazione. In questo caso, potrebbe essere necessario un altro decalcificante.
- Durante la visualizzazione costante di "d2", l'apparecchio entra in modalità standby dopo 60 minuti. L'allarme di decalcificazione rimane attivo e l'apparecchio non è pronto per l'uso! È necessario quindi riavviare il processo di decalcificazione. In questo caso, potrebbe essere necessario un altro decalcificante.
- In caso di interruzione di corrente o se l'apparecchio viene scollegato dalla rete durante un programma di decalcificazione o risciacquo in corso, l'allarme di decalcificazione rimane attivo e l'apparecchio non è pronto per l'uso! È necessario quindi riavviare il processo di decalcificazione. In questo caso, potrebbe essere necessario un altro decalcificante.

9| MESSAGGI E GUASTI

PROBLEMA	CAUSA	MISURE DA ESEGUIRE
I pulsanti Infusione 1 e 2 tazze e i pulsanti Acqua calda e Vapore pulsano.	L'apparecchio si sta riscaldando.	Attendere che la macchina si sia riscaldata e sia pronta per l'uso. I tasti sono accesi con luce fissa.
Il pulsante Vapore pulsa separatamente.	L'apparecchio riscalda il riscaldatore del vapore. La modalità Eco potrebbe essere attivata.	Attendere che la macchina si sia riscaldata e sia pronta per l'uso. Il pulsante è acceso in modo fisso.
I pulsanti Macinatura 1 e 2 tazze lampeggiano.	Il contenitore dei chicchi non è inserito.	Inserire il contenitore dei chicchi (riempito con chicchi di caffè) nella macchina finché non scatta in posizione.
I pulsanti Infusione 1 e 2 tazze e i pulsanti Acqua calda e Vapore lampeggiano.	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente, premerlo leggermente se necessario.
	Livello dell'acqua troppo basso o assente nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno "MAX".

Per l'impostazione del tempo di macinatura, i pulsanti Macinatura 1 e 2 tazze lampeggiano tre volte di seguito durante il processo di macinazione. Tre segnali acustici vengono emessi contemporaneamente.	Il contenitore dei chicchi non è inserito.	Inserire il contenitore dei chicchi (riempito con chicchi di caffè) nella macchina finché non scatta in posizione.
Per l'impostazione della quantità d'acqua, durante l'infusione o durante l'erogazione di acqua calda lampeggiano tre volte consecutivamente i pulsanti Infusione 1 e 2 tazze e i pulsanti Acqua calda e Vapore. Tre segnali acustici vengono emessi contemporaneamente.	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente, premerlo leggermente se necessario.
	Livello dell'acqua troppo basso o assente nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno "MAX".
Il display mostra "E1", "E3", "E4", "E7", "E8", "E9" o "E10".	L'apparecchio è difettoso.	Spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Contattare un centro di assistenza clienti autorizzato .
Il display mostra "E2" e il processo di macinazione è stato interrotto.	Il macinacaffè è intasato.	Pulire il macinacaffè come descritto nel capitolo "Pulizia e cura". Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza clienti autorizzato.
Durante il processo di macinazione il display mostra "E6".	La bilancia integrata è difettosa.	Contattare un centro di assistenza clienti autorizzato .
Il display mostra "E11".	Il macinacaffè è surriscaldato.	Spegnere l'apparecchio per 5 minuti.
Il display mostra "E12".	Il macinacaffè è difettoso.	Contattare un centro di assistenza clienti autorizzato .
Durante il processo di macinazione non viene erogata polvere di caffè.	Il contenitore dei chicchi è vuoto.	Riempire il contenitore dei chicchi con i chicchi di caffè.
	Il macinacaffè è intasato di polvere di caffè o c'è acqua o umidità nel macinacaffè.	Pulire il macinacaffè come descritto nel capitolo "Pulizia e cura" e assicurarsi che il macinacaffè sia completamente asciutto prima di rimontarlo.

Durante il processo di macinazione, la polvere di caffè si attacca all'uscita del macinino e/o si distribuisce in modo incontrollato.	L'unità antistatica è sporca.	Pulire accuratamente l'intera uscita di macinazione dal basso con la spazzola di pulizia.
Durante il processo di infusione, l'espresso trabocca dai bordi del portafiltro.	Il portafiltro non è inserito correttamente nell'unità di infusione.	Pulire l'unità di infusione come descritto nel capitolo "Pulizia e cura" e assicurarsi che il portafiltro sia inserito correttamente nell'unità di infusione.
	C'è polvere di caffè sul bordo del filtro.	Rimuovere la polvere di caffè dal bordo del filtro e assicurarsi che il portafiltro sia inserito correttamente nell'unità di infusione.
	C'è troppa polvere di caffè nel filtro.	Assicurarsi che venga utilizzato il filtro giusto per la quantità desiderata di polvere di caffè. Prestare attenzione alla quantità di caffè in polvere consigliata per il filtro da 1 o 2 tazze.
	La guarnizione dell'unità di infusione è sporca o ha perso elasticità.	Pulire l'unità di infusione come descritto nel capitolo "Pulizia e cura". Far sostituire la guarnizione dell'unità di infusione presso un centro di assistenza autorizzato.
	Il beccuccio dell'unità di infusione è ostruito.	Pulire l'unità di infusione come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".

Durante l'infusione, non viene erogato espresso o vengono erogate solo poche gocce. La pressione di infusione aumenta fino a 16 bar e il tempo di estrazione è di oltre 60 secondi. **Oppure:** **Il display mostra "E5".**	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente, premerlo leggermente se necessario.
	Livello dell'acqua troppo basso o assente nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno "MAX".
	Il filtro dell'acqua è intasato.	Sostituire il filtro dell'acqua e reinserirlo correttamente.
	Il beccuccio dell'unità di infusione è ostruito.	Pulire l'unità di infusione come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".
	Il filtro è ostruito.	Pulire il macinacaffè come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".
	È stato utilizzato un falso filtro (filtro cieco).	Usare il filtro da 1 o 2 tazze.
	La granulometria impostata della polvere di caffè è troppo fine o c'è troppa polvere di caffè nel filtro.	Aumentare il grado di macinazione. Se necessario, utilizzare meno polvere di caffè.
	La polvere di caffè è stata pressata eccessivamente.	Esercitare meno forza durante la pressatura (valore empirico 10 - 15 kg).
	C'è un problema nel sistema dell'acqua o un difetto nell'apparecchio.	Eseguire una decalcificazione o, se necessario, un processo di pulizia. Se il problema persiste, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Contattare un centro di assistenza clienti autorizzato.
Durante il processo di infusione, l'espresso viene erogato velocemente o troppo lentamente.	Le cause sono molteplici, ad esempio una quantità errata di acqua, un grado di macinatura errato, ecc.	Leggere il capitolo "L'espresso perfetto" e seguire tutte le impostazioni consigliate.
Il portafiltro non si incastra sull'apparecchio.	C'è troppa polvere di caffè nel filtro.	Assicurarsi che venga utilizzato il filtro giusto per la quantità desiderata di polvere di caffè. Prestare attenzione alla quantità di caffè in polvere consigliata per il filtro da 1 o 2 tazze.
	Il filtro non è inserito correttamente nel portafiltro.	Assicurarsi che il filtro sia inserito correttamente nel portafiltro.
L'acqua fuoriesce dal serbatoio dell'acqua.	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente, premerlo leggermente se necessario.

La pompa pompa più forte del solito.	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente, premerlo leggermente se necessario.
	Il filtro dell'acqua è intasato.	Sostituire il filtro dell'acqua e reinserirlo correttamente.
	C'è un problema nel sistema dell'acqua o un difetto nell'apparecchio.	Eseguire un processo di decalcificazione. Se il problema persiste, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Contattare un centro di assistenza clienti autorizzato.
Non esce vapore durante l'erogazione del vapore.	La lancia del vapore è bloccata.	Pulire la lancia del vapore come descritto nel capitolo "Pulizia e cura". Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza clienti autorizzato.
Il programma di decalcificazione si interrompe automaticamente in anticipo (<15 min).	Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente.	Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia posizionato correttamente, premerlo leggermente se necessario.
	Livello dell'acqua troppo basso o assente nel serbatoio dell'acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua con la quantità necessaria di soluzione decalcificante.
	Il beccuccio dell'unità di infusione è ostruito.	Pulire l'unità di infusione come descritto nel capitolo "Pulizia e cura".
	C'è un problema nel sistema dell'acqua o un difetto nell'apparecchio.	Eseguire un altro processo di decalcificazione. Se il problema persiste, spegnere immediatamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Contattare un centro di assistenza clienti autorizzato.

10| DATI TECNICI

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 2820–3320 W
Classe di isolamento: I

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	0,3	5
Standby	–	–
Standby con informazioni aggiuntive	–	–
Standby in rete	–	–

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

Tutela dell'ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

BG РЪКОВОДСТВО ЗА ОБСЛУЖВАНЕ

1| Преглед на съставните части **165**

1.1| Еспресо машина 165

1.2| Принадлежности 165

1.3| Описание на контролния панел 166

2| Преди използването **167**

3| Указание за LED осветлението **167**

4| Обяснение на символите **167**

5| Пускане в експлоатация **168**

5.1| Първоначално пускане в експлоатация 168

5.2| Приготвяне на еспресо 169

5.3| Приготвяне на млечна пяна 172

5.4| Подаване на гореща вода 173

6| Перфектното еспресо **173**

6.1| Възможности за настройка на еспресо машината 174

6.2| Заключение 175

6.3| Еспресото ми не е вкусно 176

7| Настройки **176**

7.1| Общи настройки 177

7.2| Допълнителни настройки 180

7.3| Нулиране на настройките на уреда 181

8| Почистване и грижи **182**

8.1| Смяна на водния филтър 182

8.2| Почистване на резервоара за вода 183

8.3| Почистване на контейнера за кафеени зърна 183

8.4| Почистване на тръбата за пара 183

8.5| Почистване на цедките 184

8.6| Почистване на тавата за отцеждане 184

8.7| Почистване на мелницата 184

8.8| Почистване на блока за приготвяне 185

8.9| Отстраняване на котлен камък 186

9| Съобщения и неизправности **188**

10| Технически данни **193**

WMF ESPRESSO PRO

Поздравяваме Ви и Ви благодарим, че избрахте Espresso Pro!

Пожелаваме Ви дълги години спокойно да се наслаждавате на еспресо с Вашата WMF Espresso Pro.

1| ПРЕГЛЕД НА СЪСТАВНИТЕ ЧАСТИ

1.1| ЕСПРЕСО МАШИНА

- A Резервоар за вода и капак (обем: 2,6 l)
- B Контейнер за кафеени зърна и капак (обем: 250 g)
- C Смилащ пръстен
- D Място за съхранение за чаши и преса с подложка за поставяне
- E Въртящо се копче за настройка на степента на смилане
- F Контролен панел
- G Манометър/индикатор за наляганeто (bar)
- H Изход за смилане с държач за портафилтър и вградена везна
- I Блок за приготвяне с връзка за портафилтър
- J Изход за гореща вода
- K Тръба за пара
- L Превключвател на захранването
- M LED – амбиентно осветление
- N Тава за отцеждане с решетка за отцеждане
- O Тава за съхранение за допълнителни принадлежности

1.2| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- 1 58 mm портафилтър от неръждаема стомана
- 2 Цедка за 1 чаша
- 3 Цедка за 2 чаши
- 4 Цедка за почистване (сляпа цедка)
- 5 Фуния за портафилтър
- 6 Преса
- 7 Подложка за поставяне на пресата
- 8 Воден филтър
- 9 Инсталационен инструмент за водния филтър
- 10 Четки за почистване
- 11 Игла за почистване
- 12 Кърпа за почистване
- 13 Кана за мляко от неръждаема стомана (MAX: 200 ml)

1.3| ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

БУТОНИ/ИКОНИ	ОПИСАНИЕ
	Бутон за включване/изключване (в режим на готовност)
	Дисплей за показване на температурата на варене (°C/°F), количеството за смилане (g), количеството вода (ml), времето за смилане (s), времето за екстракция (s) и степента на смилане (–).
	Смилане за 1 чаша
	Смилане за 2 чаши
	Варене на 1 чаша
	Варене на 2 чаши
	Гореща вода
	Пара
	Бутон за настройка за избор на възможните настройки.
	Бутони за промяна на избраните настройки.
	Време за смилане
	Количество вода
	Температура на варене
	Време за предварително варене
	Твърдост на водата, вкл. програма за отстраняване на котлен камък и почистване
	Аларма за отстраняване на котлен камък
	Воден филтър
	Аларма за воден филтър

2| ПРЕДИ ИЗПОЛЗВАНЕТО

Прочетете внимателно ръководството за обслужване. Внимателно съхранявайте или запаметете инструкцията за употреба на сигурно място за бъдещи справки и я предайте на следващите потребители заедно с уреда. Инструкцията съдържа важна информация за работата, почистването и грижите за уреда.

Уредът може да се използва само по предназначение и съгласно ръководството за обслужване. При използването на уреда винаги спазвайте инструкциите за безопасност.

Неправилното използване може да доведе до щети. Не се поема отговорност за евентуални щети, причинени от неспазване на ръководството за обслужване. Спазвайте гаранционните инструкции.

Преди да инсталирате и използвате уреда за първи път, отстранете напълно всички защитни фолиа и всички налични стикери. По и в уреда не бива да остават остатъци от опаковката. Почистете частите, влизащи в контакт с хранителни продукти, и подвижните части, както е описано в глава „Почистване и грижи".

Проверете уреда и принадлежностите за цялостност и повреди. При липсващи части или повреди не включвайте уреда, а уведомете клиентската служба. Моля, вижте гаранцията за съответните данни за контакт.

В допълнение към това ръководство за обслужване гледайте нашите видеоклипове с инструкции. Можете да ги намерите на https://link.wmf.com/33yx5e или да сканирате QR кода по-долу:

3| УКАЗАНИЕ ЗА LED ОСВЕТЛЕНИЕТО

Този уред съдържа източник на светлина с клас на енергийна ефективност C. Моля, имайте предвид, че светлинният елемент в продукта не е предназначен за осветление. Светлинният елемент може да бъде заменен от оторизиран сервизен персонал. LED осветлението в основата на уреда се използва за показване на работното състояние на уреда. Светлината служи само като информационен индикатор:

- Когато машината е включена, основата свети.
- Когато машината е изключена, светлината на основата е изключена.

LED осветлението в основата на уреда може да бъде изключено напълно в настройките.

4| ОБЯСНЕНИЕ НА СИМВОЛИТЕ

Важната информация в това ръководство за обслужване е обозначена с помощта на символи и сигнални думи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ показва опасна ситуация, която може да доведе до сериозни наранявания (напр. изгаряния с пара или горещи повърхности).

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

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

УКАЗАНИЕ дава допълнителна информация за безопасното боравене с продукта.

Символи: Спазвайте и следвайте указанията.

5| ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

1| Преди да инсталирате и използвате уреда за първи път, отстранете всички евентуално налични стикери.

2| Почистете и подсушете внимателно машината, компонентите и принадлежностите преди първата употреба, както и след продължително съхранение, както е описано в глава „Почистване и грижи". Не забравяйте цедките в тавата за съхранение **(O)**. За почистване на всички повърхности е най-добре да използвате предоставената кърпа за почистване **(12)**.

3| Уверете се, че уредът е правилно сглобен преди първото използване.

5.1| ПЪРВОНАЧАЛНО ПУСКАНЕ В ЕКСПЛОАТАЦИЯ

1| Извадете резервоара за вода **(A)** и поставете приложения воден филтър **(8)** с помощта на инсталационния инструмент **(9)**. При това се уверете, че водният филтър е поставен правилно в резервоара за вода.

УКАЗАНИЕ

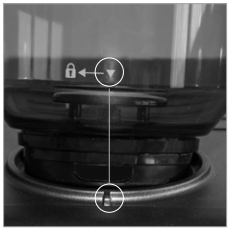
Спазвайте указанията за безопасност и инструкцията за употреба на водния филтър.

2| Напълнете резервоара за вода **(A)** с прясна питейна вода до маркировката „MAX" и го поставете в машината.

УКАЗАНИЕ

- Използвайте само студена вода с качество на питейна вода.
- Не оставяйте водата в уреда неизползвана за повече от 4 дни.

3| Поставете контейнера за зърна **(B)** в машината, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка, докато щракне на място, и го напълнете с кафеени зърна.



4| Поставете портафилтъра **(1)** без цедката в блока за приготвяне **(I)** и завъртете дръжката надясно (от „Insert" към „Lock").

5| Свържете машината към електрическата мрежа и я включете с превключвателя на захранването **(L)** от дясната страна. Изчакайте машината да загрее и да бъде в работна готовност – бутоните в контролния панел ще спрат да пулсират.

6| Поставете контейнер с вместимост най-малко 1 литър под всички изходи на машината – блок за приготвяне **(I)**, изход за гореща вода **(J)** и тръба за пара **(K).**

7| Подайте двойно еспресо без кафе на прах два пъти подред. При това използвайте портафилтъра **(1)** без цедка. За целта натиснете бутона за варене на 2 чаши.

8| Подайте около 80 ml гореща вода два пъти подред. За целта натиснете бутона за гореща вода.

9| Подайте пара веднъж. За целта натиснете бутона за пара.

ВНИМАНИЕ

Тази подадена вода не е подходяща за консумация!

10| Отстранете контейнера. Изпразнете тавата за отцеждане **(N)** и я поставете отново.

11| Задайте твърдостта на водата, както е описано в глава 7.1. Уредът вече е в работна готовност.

5.2| ПРИГОТВЯНЕ НА ЕСПРЕСО

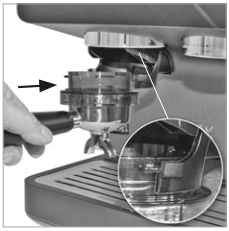
1| Изберете подходящата цедка **(2)** или **(3)** според желаното количество кафе на прах (1 или 2 чаши) и я поставете в портафилтъра.

УКАЗАНИЕ

- Уверете се, че цедката е чиста и суха и че няма остатъци от кафе на прах от предишния процес на варене.
- Използвайте обратната страна на четката за почистване **(10)** или ръба на друга цедка, за да извадите по-лесно цедките от портафилтъра.

2| Поставете фунията **(5)** върху портафилтъра **(1)**. За целта завъртете фунията по посока на часовниковата стрелка върху портафилтъра, докато щракне на място.

3| Поставете портафилтъра **(1)** с фунията в държача за портафилтъра на изхода за смилане **(H)**.



4| Натиснете бутона за смилане за 1 или 2 чаши според желаното количество кафе на прах, за да започнете процеса на смилане. Първо на дисплея се показва степента на смилане, а след това и количеството за смилане.

УКАЗАНИЕ

- Степента на смилане може да се променя само по време на процеса на смилане. Завъртете въртящото се копче **(E)** по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите

степента на смилане, поради което кафето на прах ще бъде смилано по-едро. Завъртете въртящото се копче обратно на часовниковата стрелка, за да намалите степента на смилане, поради което кафето на прах ще бъде смилано по-фино.
- Можете да избирате между 60 нива за степен на смилане (ниво 1 = много фино, ниво 60 = много едро).
- Процесът на смилане може да бъде спрян по всяко време чрез повторно натискане на съответния бутон за смилане или бутона за включване/изключване.

ВНИМАНИЕ

Уверете се, че в контейнера за кафеени зърна има достатъчно кафеени зърна.

Не натискайте портафилтъра по време на процеса на смилане! Това може да повреди везната и да покаже неправилно тегло при смилане!

Не повдигайте портафилтъра по време на процеса на смилане! Това може да повреди везната и да покаже неправилно тегло при смилане!

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

Не бъркайте с пръсти в изхода за смилане по време на процеса на смилане!

УКАЗАНИЕ

- Препоръка за количеството за смилане:
  → Цедка за 1 чаша: 11 – 13 g.
  → Цедка за 2 чаши: 17 – 19 g.

- Везната се използва за контрол на количеството за смилане. Възможно е да има леки отклонения поради влажността на въздуха, температурата или останалото кафе на прах в кафемелачката.
- Количеството за смилане за двете цедки може да варира в зависимост от сорта кафе и предпочитанията за кафе.
- За да се избегне загуба на аромат, кафеените зърна трябва да се смилат само за незабавна консумация. Съхранявайте кафеените зърна и излишното кафе на прах в херметически затворен съд за не повече от 14 дни.

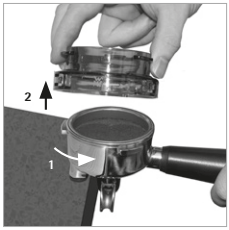
5 | Издърпайте портафилтъра **(1)** по права линия от изхода за смилане **(H).** Леко почукайте портафилтъра с ръка, така че кафето на прах да се разпредели равномерно. Като алтернатива използвайте нивелир за това.

6 | Поставете портафилтъра **(1)** с гумената подложка право на ръба на масата. Притиснете плътно кафето на прах с пресата (ориентировъчна стойност 10 – 15 kg). След притискането се уверете, че кафето на прах е равномерно разпределено в цедката, създавайки хоризонтална повърхност.

УКАЗАНИЕ

Притискането може да се извърши както със, така и без фуния **(5)**.

7 | След това отстранете фунията **(5)** и излишното кафе на прах от ръба на портафилтъра.



8| Подайте вода от блока за приготвяне **(I)** за няколко секунди (бутон за варене на 1 или 2 чаши), за да отстраните остатъците от кафе на прах и предварително да загреете блока за приготвяне.

9| Поставете портафилтъра **(1)** в блока за приготвяне **(I)** и завъртете дръжката надясно (от „Insert" към „Lock"). След това поставете една или две чаши с желания размер под изходите на портафилтъра.

ВНИМАНИЕ

- Задължително преди това отстранете фунията **(5)**!
- Уверете се, че портафилтърът е поставен правилно в блока за приготвяне.

10| Натиснете бутона за варене на 1 или 2 чаши според желаното количество еспресо, за да започнете процеса на варене. Времето за екстракция се показва на дисплея, а налягането на варене – на манометъра **(G)**. Уредът спира автоматично веднага след подаването на зададеното количество еспресо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

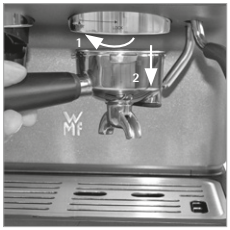
Опасност от изгаряне!
Оставете уреда да се охлади! След подаването на еспресото винаги изчаквайте няколко секунди и едва след това разхлабвайте портафилтъра.

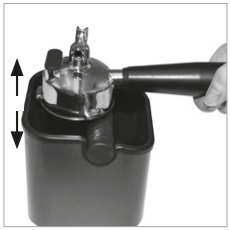
За да избегнете пръски гореща течност, никога не отстранявайте портафилтъра по време на процеса на варене!

УКАЗАНИЕ

- Процесът на варене може да бъде спрян по всяко време чрез повторно натискане на съответния бутон за варене или бутона за включване/изключване.
- Ако машината не подава кафе, прекратете процеса. Информация за по-нататъшните действия ще намерите в глава „Съобщения и неизправности".

11| Извадете отново портафилтъра **(1)** от блока за приготвяне **(I)**, като завъртите дръжката наляво (от „Lock" към „Insert"). Изтръскайте останалата утайка от кафе от цедката.





12| Накрая, ако е необходимо, изплакнете портафилтъра с цедката под течаща вода или чрез подаване на гореща вода.

УКАЗАНИЕ

Ако е необходимо, почистете цедката **(2)** или **(3)**, както е описано в глава „Почистване и грижи", за да избегнете запушвания.

5.3| ПРИГОТВЯНЕ НА МЛЕЧНА ПЯНА

За да разпените млякото, направете следното:

1| Напълнете каната за мляко **(13)** със студено мляко до маркировката „MAX“.

УКАЗАНИЕ

За предпочитане използвайте частично обезмаслено мляко при температура от хладилника. Пастьоризираното или обработеното с ултрависока температура мляко обикновено дава най-добри резултати.

2| Подайте пара (бутон за пара) за около 5 секунди, за да отстраните конденза от тръбата. За целта насочете тръбата за пара **(K)** към тавата за отцеждане **(N)** или дръжте друг съд отдолу.

3| Издърпайте тръбата за пара **(K)**, доколкото е възможно, и я поставете в напълнената с мляко кана за мляко **(13)**.

4| Натиснете бутона за пара, за да започнете приготвянето. Разпенвайте млякото, докато получите задоволителна млечна пяна. Млякото не бива да се нагрява повече от 65°C.

УКАЗАНИЕ

- Винаги почиствайте тръбата за пара веднага след изключване на парата, както е описано в глава „Почистване и грижи“, за да не залепнат остатъци от мляко. За целта използвайте приложената кърпа за почистване **(12)**.
- Подаването на пара се спира автоматично след 60 секунди.
- Процесът за пара може да бъде прекъснат по всяко време чрез повторно натискане на бутона за пара или бутона за включване/изключване.
- Ако режимът Eco е активиран, при първото натискане на бутона се загрява нагревателят за пара (бутонът за пара пулсира). Веднага след като бутонът за пара светне непрекъснато, чрез повторното му натискане може да започне приготвянето на млечна пяна.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне!
Тръбата за пара е гореща! Внимавайте да не се изгорите!

В режим за пара не изваждайте тръбата за пара от млякото, за да предотвратите пръскане на млякото.

За да получите най-добър резултат при разпенването на мляко, направете следното:

1| Дръжте каната за мляко леко под ъгъл настрани и потопете тръбата за пара в млякото на около 1 – 2 cm.

2| Щом млякото започне да се движи в кръг, преместете каната за мляко надолу, докато тръбата за пара почти достигне повърхността на млякото и започне да съска. Уверете се, че тръбата за пара все още е в млякото и че въртеливото движение на млякото се запазва.

3| Веднага след като млякото стане хладко (около 35°C) и в млякото бъде засмукан достатъчно въздух, преместете каната за мляко обратно нагоре – съскането ще спре. Също и при тази процедура поддържайте въртеливото движение на млякото.

4| Щом млякото стане достатъчно горещо и млечната пяна е задоволителна, използвайте бутона за пара, за да завършите процеса.

УКАЗАНИЕ

Гледайте нашите видеоклипове с инструкции.

5.4| ПОДАВАНЕ НА ГОРЕЩА ВОДА

1| Поставете чаша под изхода за гореща вода **(J)**.

2| а) Натиснете бутона за гореща вода веднъж. Машината започва да подава гореща вода и уредът спира автоматично веднага след като бъде подадено зададеното количество вода.

УКАЗАНИЕ

Подаването на гореща вода а) може да бъде прекъснато по всяко време чрез повторно натискане на бутона за гореща вода или бутона за включване/изключване.

б) Натиснете и задръжте бутона за гореща вода, за да започнете непрекъснатото подаване на вода. Подаването на вода спира при отпускане на бутона. Максималното количество вода, което може да се подаде, е 300 ml.

6| ПЕРФЕКТНОТО ЕСПРЕСО

Перфектното еспресо е нещо повече от малко, силно кафе – характеризира се с кадифена, златистокафява пяна, наситено тяло, перфектен баланс между киселинност, сладост, горчивина и комплексен вкус. То е резултат от внимателно координирано взаимодействие на множество фактори – от подбора на кафеените зърна, през точното количество за смилане до времето за предварително варене. В тази глава ще научите кои са характеристиките на перфектното еспресо и какви стъпки и настройки са необходими, за да създадете перфектното еспресо с Вашата кафемашина WMF Espresso Pro.

Кафеени зърна
Изборът на кафеени зърна е от решаващо значение за вкуса на еспресото. Двата основни сорта са арабика и робуста. Зърната арабика се отличават с по-комплексни аромати и изразена киселинност. Зърната робуста, от друга страна, имат по-наситен вкус, съдържат повече горчиви вещества и осигуряват по-плътна и по-стабилна пяна. Класическата смес от зърна за еспресо се състои от 70% арабика и 30% робуста.

Изпичането оказва значително влияние върху вкуса. Светло изпечените кафета са с плодов и подчертано киселинен вкус, но са по-малко подходящи за еспресо, тъй като им липсва необходимата дълбочина и интензивност. Средно изпечените кафета са балансирани и ароматни – идеални за хармонично еспресо. Тъмно изпечените кафета са интензивни, силни и с по-ниска киселинност, типично за италианското еспресо.

Препоръчваме Ви кафеени зърна „WMF Espresso 3 – Premium Mild“. Тази смес 70/30 от тъмно изпечени зърна е балансирана и мека, с ниска киселинност и вдъхновява с дълготрайна, златиста пяна. Насладете се на изискана нотка на карамел и лешник на финала.

Ако търсите еспресо с характерно, силно тяло и шоколадова нотка, тогава „WMF Espresso 4 – Premium Intense“ със смес 50/50 и тъмно изпичане е точно за Вас.

При покупка обърнете внимание на датата на изпичане и използвайте прясно изпечени зърна, ако е възможно. Освен това зърната трябва да са равномерно изпечени и да не са повредени. Съхранявайте зърната в херметически затворен съд на хладно и тъмно място (не в хладилника), за да запазите аромата. Най-добре е да напълните контейнера за зърна само с количеството, което ще консумирате през следващите няколко часа.

Твърдост на водата
Твърдостта на водата оказва значително влияние върху вкуса на еспресото. Прекалено

твърдата вода може да усили горчивината и да повлияе на пяната, докато водата, която е твърде мека, може да направи вкуса постен и кисел. Оптималната твърдост за еспресо е 7 – 8 °dH (степен на твърдост в Германия). При нужда проверете твърдостта на Вашата чешмяна вода в отговорното водоснабдително предприятие или общинската администрация. Ако е необходимо, използвайте воден филтър за регулиране на твърдостта на водата или специална минерална вода.

Време за екстракция
Идеалното време за екстракция на еспресо е 20 – 30 секунди, а 25 секунди е оптимално. Твърде краткото време ще доведе до недостатъчна екстракция, което ще направи еспресото кисело и с малко аромат. При това пяната е много светла и спада бързо. Твърде дългото време, от друга страна, води до прекомерна екстракция, което прави еспресото воднисто и горчиво. Пяната е тъмнокафява и шуплеста. Времето за екстракция се регулира чрез напасване на степента на смилане.

Налягане на варене
Оптималното налягане на варене за приготвяне на еспресо е 7 – 11 bar, в идеалния случай е постоянно 9 bar. Твърде ниското налягане води до недостатъчна екстракция, твърде високото налягане до прекомерна екстракция. Налягането на варене може да се регулира чрез напасване на степента на смилане или количеството кафе на прах.

Притискане
Притискането трябва да се извършва равномерно и с натиск от 10 – 15 kg, тъй като влияе на протичането на водата през кафето на прах. Преди притискането кафето на прах трябва да се разпредели равномерно, например с нивелир. Уверете се, че при притискането кафето на прах е с равна повърхност и се притиска равномерно. Избягвайте последващи корекции, тъй като те могат да причинят ченълинг – неравномерна екстракция. Притискането под наклон или твърде слабото притискане води до подобни проблеми.

6.1 | ВЪЗМОЖНОСТИ ЗА НАСТРОЙКА НА ЕСПРЕСО МАШИНАТА

След като сте избрали подходящите за Вас кафеени зърна, трябва да разгледате опциите за настройка на Вашата еспресо машина. Променяйте настройките постепенно и опитвайте различни комбинации, за да приготвите еспресо според Вашите предпочитания и да постигнете най-доброто вкусово изживяване.

Степен на смилане
Степента на смилане определя размера на частиците кафе. Фината степен на смилане води до по-дълго време за екстракция и по-високо налягане на варене, което прави еспресото по-силно и по-сладко. Екстрахират се обаче повече горчиви вещества и съществува риск от прекомерна екстракция. Грубата степен на смилане съкращава времето за екстракция и понижава налягането на варене. Това прави вкуса на еспресото по-кисел и неизразен, тъй като се разтварят по-малко вещества и може да се стигне до недостатъчна екстракция.

Степента на смилане зависи от използваните зърна и желаната интензивност на вкуса. Започнете със средна степен на смилане и коригирайте на отделни стъпки, докато постигнете идеалното време за екстракция.

Количество за смилане
В допълнение към времето за екстракция и налягането на варене, количеството за смилане също влияе на вкуса и тялото на еспресото. Оптималното количество кафе на прах за цедката на WMF за 1 чаша е между 11 g и 13 g, а за цедката на WMF за 2 чаши – между 17 g и 19 g. В зависимост от кафеените зърна и вкусовите предпочитания, количеството може и да се различава от диапазоните.

По принцип повече кафе на прах води до по-дълго време за екстракция и по-високо налягане на варене. Еспресото е по-интензивно и по-силно с по-добре изразено тяло, като има опасност при същото количество вода вече да не се извършва равномерна екс-

тракция и тогава еспресото ще има небалансиран и кисел вкус. По-малко кафе на прах води до по-кратко време за екстракция. Еспресото е по-слабо и при същото количество вода се екстрахира повече, което може да го направи горчиво.

Ако е необходимо, при промяна на количеството за смилане трябва да се коригира и степента на смилане.

Количество вода
Като цяло е важно винаги да се обръща внимание на съотношението при варене между количеството за смилане и екстрахираното количество еспресо (количество вода). Оптималното съотношение за едно еспресо е между 1:2 и 1:3. Целта трябва да бъде съотношение 1:2,5, тоест при 18 g кафе на прах трябва да се екстрахират 45 ml еспресо (цедка за 2 чаши). В зависимост от вкусовите предпочитания съотношението може да варира.

По принцип повече вода води до разредено, леко горчиво еспресо. Времето за екстракция може да бъде по-дълго, а налягането на варене по-високо. По-малко вода прави еспресото по-силно и по-интензивно, като времето за екстракция е по-кратко, а налягането на варене е по-ниско.

Допълнение: При ристрето съотношението е между 1:1 и 1:1,15, а за лунго между 1:3 и 1:4.

Температура на варене
Температурата на варене влияе на разтворимостта на ароматите и маслата в кафето на прах, както и на вкуса и пяната. Ниските температури (89 – 92°C) подчертават киселинността и плодовата нотка на еспресото. Тези температури се настройват предимно при тъмно изпечени кафета, за да се избегне прекомерна горчивина. Ниските температури могат да доведат до недостатъчна екстракция, което се разпознава по много светлата пяна.

При по-високи температури (92 – 96°C) се извличат повече горчиви вещества и аромати от изпичането, поради което еспресото има по-силен и карамелен вкус. Тези температури се настройват предимно при светло изпечени кафета, за да се подчертаят комплексните аромати и естествената киселинност на еспресото. Високите температури могат да доведат до прекомерна екстракция, което се разпознава по бързо изчезващата пяна и тъмния пръстен по ръба на чашата.

Време за предварително варене
При предварителното варене (на английски: Pre-Infusion) кафето на прах се навлажнява без натиск. По време на паузата след това (време за предварително варене) прахът може да набъбне, преди действителният процес на варене при високо налягане да започне. По този начин еспресото се екстрахира по-равномерно и по-интензивно. Времето за предварително варене може да се настрои на машината.

По-краткото време за предварително варене може да доведе до по-интензивен и по-силен вкус на еспресото. Това е за предпочитане при тъмно изпечените кафета, за да се избегне горчивината. По-дългото време за предварително варене подчертава по-меките и по-комплексни аромати, което е за предпочитане при светло изпечените кафета.

6.2 | ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Перфектното еспресо е резултат от внимателното съгласуване на всички влияещи фактори. Дори малките промени, като стайната температура или влажността на въздуха, могат да повлияят на крайния резултат. Затова действайте стъпка по стъпка, за да разберете влиянието на всеки отделен фактор. Ако сега обърнете внимание и на следните три аспекта, вече нищо не пречи да приготвите Вашето перфектно еспресо.

- Преди смилането смелете старото кафе на прах.
- Преди варенето изплакнете за кратко блока за приготвяне.

- Загрейте предварително чашата(ите) и портафилтъра.

Желаем Ви много успехи в приготвянето на Вашето перфектно еспресо. Насладете му се!

6.3| ЕСПРЕСОТО МИ НЕ Е ВКУСНО

Тук ще откриете причините за най-често срещаните проблеми при приготвянето на еспресо.

Ако еспресото има неприятен привкус, трябва да почистите основно Вашата еспресо машина, както е описано в глава „Почистване и грижи".

Моето еспресо няма достатъчно интензивен вкус:
- Кафеените зърна или кафето на прах са твърде стари.
- Количеството за смилане е твърде малко.
- Степента на смилане е твърде едра и поради това времето за екстракция е твърде кратко (напр. само 10 секунди).
- Количеството вода е твърде голямо.

Еспресото ми има кисел вкус или е с недостатъчна екстракция:
- Избрани са неподходящи зърна или смес (напр. твърде светло изпичане).
- Степента на смилане е твърде едра и поради това времето за екстракция е твърде кратко (напр. само 10 секунди).
- Температурата на варене е твърде ниска.
- Количеството за смилане е твърде голямо.
- Количеството вода е твърде малко.

Еспресото ми има кисел вкус или е с прекомерна екстракция:
- Избрани са неподходящи зърна или смес (напр. твърде тъмно изпичане).
- Степента на смилане е твърде фина и поради това времето за екстракция е твърде дълго (напр. 40 секунди).
- Температурата на варене е твърде висока.
- Количеството за смилане е твърде малко.
- Количеството вода е твърде голямо.
- Времето за предварително варене е твърде дълго.
- Твърдостта на водата е твърде висока.

Моето еспресо няма пяна:
- Кафеените зърна или кафето на прах са твърде стари или са били съхранявани неправилно.
- Изпичането е твърде светло.
- Степента на смилане е твърде едра и поради това времето за екстракция е твърде кратко (напр. само 10 секунди).
- Степента на смилане е твърде фина и поради това времето за екстракция е твърде дълго (напр. 40 секунди).
- Температурата на варене е твърде ниска.
- Количеството за смилане е твърде малко.

Пяната на моето еспресо спада бързо:
- Температурата на варене е твърде висока.
- Времето за екстракция е твърде кратко (напр. само 10 секунди).

7| НАСТРОЙКИ

Машината е предварително настроена в завода. Настройките могат да се коригират индивидуално според нуждите.

Чрез натискане на бутона за настройка съответните настройки се показват на дисплея и могат да се коригират чрез натискане на бутоните **(+/-)**.

Чрез повторно натискане на бутона за настройка се превключва към следващата настройка. Коригираните стойности се запазват при превключването.

УКАЗАНИЕ

- Процесът на настройка може да бъде прекратен чрез натискане на бутона за включване/изключване. При това промените в показаната настройка не се запазват.
- Процесът на настройка се прекратява автоматично след 30 секунди без допълнително

натискане на бутона. При това промените в показаната настройка не се запазват.

7.1| ОБЩИ НАСТРОЙКИ

Следните настройки се извикват чрез натискане на бутона за настройка и се показват в посочената по-долу последователност като икона на контролния панел **(F)**:

Време за смилане:

Количество вода:

Температура на варене:

Време за предварително варене:

Твърдост на водата:

Воден филтър:

Отделните настройки са предварително настроени в завода, както следва:

Време за смилане:	1 чаша: 2 чаши:	8 секунди 12 секунди
Количество вода:	1 чаша: 2 чаши: Гореща вода:	25 ml 50 ml 80 ml
Температура на варене:	92°C / 198°F	
Време за предварително варене:	2 секунди	
Твърдост на водата:	H4	
Воден филтър:	Не	

Време за смилане
Количеството кафе на прах за цедката за 1 или 2 чаши се управлява от времето за смилане в секунди. За да коригирате тази стойност индивидуално, направете следното:

1| Изберете настройката за време за смилане.

2| Натиснете бутона за смилане за 1 или 2 чаши, за да настроите съответното време за смилане. При това избраният бутон ще мига.

УКАЗАНИЕ

Има възможност за превключване между настройките за 1 и 2 чаши.

3| Коригирайте времето за смилане чрез натискане на бутоните **(+/–)**.

4| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите времето за смилане и да превключите към следващата настройка.

Като алтернатива времето за смилане може да се настрои чрез процес на смилане, както следва:

1| Изберете настройката за време за смилане.

2| Натиснете бутона за смилане за 1 или 2 чаши, за да настроите съответното време за смилане. При това избраният бутон ще мига.

3| Поставете портафилтъра **(1)** с подходящата цедка **(2)** или **(3)** и, ако е необходимо, с фунията **(5)** в изхода за смилане **(H)**.

4| Когато бутонът за смилане за 1 или 2 чаши мига, го натиснете и го задръжте, докато започне процесът на смилане, и отново го отпуснете. Дисплеят сега показва количеството за смилане в грамове.

5| Щом желаното количество кафе на прах бъде смляно, натиснете отново бутона за смилане, за да завършите процеса.

6| Дисплеят отново показва времето за смилане, необходимо за смилане на желаното количество.

УКАЗАНИЕ

Времето за смилане може да се коригира впоследствие с бутоните **(+/–)**.

7 | Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите времето за смилане и да превключите към следващата настройка.

Количество вода
За да коригирате индивидуално количеството вода за единично или двойно еспресо, както и за подаването на гореща вода, направете следното:

1 | Изберете настройката за количеството вода.

2 | Натиснете бутона за варене на 1 или 2 чаши или бутона за гореща вода, за да настроите съответното количество еспресо или вода. При това избраният бутон ще мига.

УКАЗАНИЕ

Има възможност за превключване между настройките за 1 и 2 чаши и за подаването на гореща вода.

3 | Коригирайте количеството вода чрез натискане на бутоните **(+/–)**.

4 | Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите количеството вода и да превключите към следващата настройка.

Като алтернатива количеството вода може да се настрои чрез процес на варене без кафе на прах, както и чрез подаване на гореща вода, както следва:

1 | Изберете настройката за количеството вода.

2 | Натиснете бутона за варене на 1 или 2 чаши или бутона за гореща вода, за да настроите съответното количество еспресо или вода. При това избраният бутон ще мига.

3 | За количеството еспресо: Поставете портафилтъра **(1)** в блока за приготвяне **(I)** без цедка.

4 | За количеството еспресо: Поставете една или две подходящи чаши под изходите на портафилтъра.
За количеството гореща вода: Поставете подходяща чаша под изхода за гореща вода **(J)**.

5 | Когато бутонът за варене на 1 или 2 чаши или бутонът за гореща вода започне да мига, го натиснете и го задръжте, докато започне процесът на варене или подаването на гореща вода и отново го отпуснете. Дисплеят показва количеството еспресо или гореща вода.

6 | След като бъде подадено желаното количество еспресо или гореща вода, натиснете отново бутона за варене или гореща вода, за да спрете процеса на варене или подаването на гореща вода.

УКАЗАНИЕ

Количеството вода може да се коригира впоследствие с бутоните **(+/–)**.

7 | Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите количеството вода и да превключите към следващата настройка.

Температура на варене
За да коригирате температурата на варене за единично или двойно еспресо, както и за подаването на гореща вода, направете следното:

1 | Изберете настройката за температурата на варене. При това мигат бутоните за варене на 1 и 2 чаши, както и бутонът за гореща вода.

2 | Коригирайте температурата на варене чрез натискане на бутоните **(+/–)**. Температурата на варене може да бъде настроена между 89°C и 96°C.

УКАЗАНИЕ

Температурата може да се покаже и във Фаренхайт (°F), в тази връзка вижте глава „Допълнителни настройки“. При това температурата на варене може да се настрои между 192°F и 205°F.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите температурата на варене и да превключите към следващата настройка.

Време за предварително варене
За да коригирате времето за предварително варене за единично или двойно еспресо, направете следното:

1| Изберете настройката за времето за предварително варене. При това мигат бутоните за варене на 1 и 2 чаши.

2| Коригирайте времето за предварително варене чрез натискане на бутоните **(+/–)**. Времето за предварително варене може да се настрои между 0 и 10 секунди.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите времето за предварително варене и да превключите към следващата настройка.

Твърдост на водата
Степента на твърдост на водата варира в зависимост от региона. За защита от прекомерно образуване на котлен камък уредът е предварително настроен за много твърда вода. При нужда проверете твърдостта на Вашата чешмяна вода в отговорното водоснабдително предприятие или общинската администрация.

За да коригирате твърдостта на водата, направете следното:

1| Изберете настройката за твърдостта на водата.

2| Чрез натискане на бутоните **(+/–)** изберете подходящата за Вас твърдост на водата.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите твърдостта на водата и да превключите към следващата настройка.

Информация за диапазоните на твърдост на водата

Диапазон на твърдост	Твърдост
H1 мека	0 – 7 °dH
H2 средно твърда	> 7 – 14 °dH
H3 твърда	> 14 – 21 °dH
H4 много твърда	> 21 °dH

Воден филтър
Когато използвате водния филтър за първи път, направете следното:

1| Изберете настройката за водния филтър.

2| С бутона **(+)** изберете опцията „Yes“.

3| Натиснете и задръжте бутоните **(+/–)** едновременно, докато опцията „Yes“ на дисплея примигне веднъж и се чуе звуков сигнал. По този начин настройката за водния филтър се запаметява.

4| Натиснете отново бутона за настройка, за да излезете от настройката за водния филтър.

УКАЗАНИЕ

- Ако искате да използвате уреда без воден филтър, трябва да изберете опцията „No“ с бутона **(–)**. След това натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите настройката за водния филтър и да излезете от настройките.
- При това спазвайте указанията за безопасност и процедурата за инсталиране на водния филтър, посочени върху опаковката на водния филтър.

При смяна на водния филтър направете следното:

1| Изберете настройката за водния филтър.

2| Натиснете и задръжте бутоните **(+/–)** едновременно, докато опцията „Yes“ на дисплея примигне веднъж и се чуе звуков сигнал. По този начин настройката за водния филтър се запаметява.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да излезете от настройката за водния филтър.

7.2| ДОПЪЛНИТЕЛНИ НАСТРОЙКИ

Освен това следните настройки могат да бъдат извикани на дисплея в посочената по-долу последователност. За целта натиснете и задръжте бутона за настройка за поне 3 секунди, докато контролният панел и дисплеят се променят.

Сила на звука:	L3
Амбиентно осветление:	Aon
Температурна единица:	°C °F
Режим Eco:	EoF
Време в режим на готовност:	t5

Отделните допълнителни настройки са предварително настроени в завода, както следва:

Сила на звука:	L3
Амбиентно осветление:	Включено
Температурна единица:	°C
Режим Eco:	Изключен
Време в режим на готовност:	t5 (5 минути)

Сила на звука

1| Изберете настройката за силата на звука.

2| Коригирайте силата на звука чрез натискане на бутоните **(+/–)**. Звукът може да бъде изключен (LoF) и силата на звука може да се регулира между L1 и L5.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите силата на звука и да превключите към следващата настройка.

УКАЗАНИЕ

Ако звукът е изключен (LoF), звуков сигнал ще продължи да се чува при включване и изключване на уреда.

Амбиентно осветление

1| Изберете настройката за амбиентното осветление.

2| Натиснете бутона **(+)** или **(–)**, за да включите или изключите амбиентното осветление.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите настройката за амбиентното осветление и да превключите към следващата настройка.

Температурна единица

1| Изберете настройката за температурната единица.

2| Натиснете бутона **(+)** или **(–)**, за да промените температурната единица на °F или °C.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите температурната единица и да превключите към следващата настройка.

Режим Eco

Когато е активиран режим Eco, отоплителната система за подаване на пара не се загрява при включване на уреда. Това намалява консумацията на енергия. Режимът Eco е деактивиран по подразбиране.

1| Изберете настройката за режима Eco.

2| Натиснете бутона **(+)** или **(–)**, за да включите или изключите режима Eco.

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите настройката за режима Eco и да превключите към следващата настройка.

Време за изключване (в режим на готовност)
Уредът автоматично преминава в режим на изключване (режим на готовност) след 5 минути. За да коригирате времето за изключване, направете следното:

1| Изберете настройката за времето за изключване.

2| Коригирайте времето за изключване чрез натискане на бутоните **(+/–)**. Времето за изключване може да се настрои между 5 минути (t5) и 60 минути (t60).

3| Натиснете отново бутона за настройка, за да запаметите времето за изключване и да превключите към следващата настройка.

УКАЗАНИЕ

Имайте предвид, че консумацията на енергия се увеличава с удължаването на времето за изключване.

7.3| НУЛИРАНЕ НА НАСТРОЙКИТЕ НА УРЕДА

За да възстановите всички заводски настройки, направете следното:

1| В режим на работа натиснете бутона за включване/изключване (мин. 5 секунди), докато на дисплея се появи „rES“ и се чуе звуков сигнал.

2| Натиснете бутона **(+)**, за да нулирате всички настройки. Като потвърждение се чува звуков сигнал.

УКАЗАНИЕ

- Този процес може да бъде прекратен чрез натискане на бутона за включване/изключване. При това настройките не се променят.
- Този процес се прекратява автоматично след 30 секунди без допълнително натискане на бутона. При това настройките не се променят.

8| ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ

	Подходящо за съдомиялна машина	Може да се изплаква под течаща вода	Почиствайте с влажна кърпа	Почиствайте със суха кърпа/четка
Корпус на уреда и дисплей	–	–	✓	✓
Резервоар за вода с капак **(A)**	–	✓	✓	✓
Контейнер за кафеени зърна с капак **(B)**	–	✓	✓	✓
Тава за отцеждане без решетка за отцеждане **(N)**	✓	✓	✓	✓
Решетка за отцеждане	✓	✓	✓	✓
Портафилтър **(1)**	–	✓	✓	✓
Цедки **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Фуния за портафилтър **(5)**	✓	✓	✓	✓
Преса **(6)**	–	✓	✓	✓
Подложка за съхранение на пресата **(7)**	✓	✓	✓	✓
Кана за мляко **(13)**	✓	✓	✓	✓
Четки и игла за почистване **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Мелница	–	–	–	✓

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изключвайте уреда от контакта преди преместване и почистване и го оставяйте да се охлади!
Основният уред не бива да се почиства в съдомиялна машина.

УКАЗАНИЕ

Не използвайте разтворители или абразивни препарати за почистване на еспресо машината!

Избърсвайте редовно еспресо машината с навлажнената кърпа за почистване **(12)**.

8.1| СМЯНА НА ВОДНИЯ ФИЛТЪР

Сменете водния филтър **(8)** веднага щом иконата на водния филтър светне в червено (аларма за воден филтър). Препоръчва се смяна на всеки 2 месеца, за да се осигури постоянно качество на водата и да се избегнат замърсявания в системата. За да развиете и поставите водния филтър, използвайте включения инсталационен инструмент **(9)**. Уверете се, че водният филтър е поставен правилно в резервоара за вода. След това подайте около 200 ml гореща вода.

УКАЗАНИЕ

- Водният филтър не може да бъде прекалено затегнат, тъй като инсталационният инструмент е оборудван със защита от прекомерно затягане.
- Спазвайте указанията за безопасност и инструкцията за употреба на водния филтър.

8.2| ПОЧИСТВАНЕ НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

Почиствайте редовно резервоара за вода **(A)** без воден филтър с мека кърпа и малко мек препарат. След това изплакнете и подсушете добре.

8.3| ПОЧИСТВАНЕ НА КОНТЕЙНЕРА ЗА КАФЕЕНИ ЗЪРНА

Кафеените зърна могат да оставят мазни петна в контейнера, което може да повлияе на аромата на Вашето кафе. Затова почиствайте редовно контейнера за кафеени зърна с капак **(B)** с мека кърпа и малко мек препарат. След това изплакнете и подсушете добре.

8.4| ПОЧИСТВАНЕ НА ТРЪБАТА ЗА ПАРА

Почиствайте тръбата за пара **(K)** след всяко разпенване на мляко, така че да не полепнат остатъци от мляко във и върху тръбата за пара. Направете следното:

1| Насочете тръбата за пара към тавата за отцеждане **(N)** или дръжте друг съд отдолу.

2| Натиснете бутона за пара и подавайте пара за около 5 секунди.

3| Избършете тръбата за пара с мека кърпа за почистване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасност от изгаряне!
Тръбата за пара е гореща! Внимавайте да не се изгорите!

Ако не излиза пара, направете следното:

1| Извадете дюзата от тръбата за пара **(K)**.

2| Почистете дюзата под течаща вода с мека кърпа и малко мек препарат. След това изплакнете и подсушете добре.

3| Ако трите отвора в дюзата са запушени, почистете ги с иглата за почистване.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

Опасност от нараняване!
Използвайте иглата внимателно, за да избегнете наранявания!

4| Насочете тръбата за пара **(K)** без дюза към тавата за отцеждане **(N)** или дръжте друг съд отдолу.

5| Натиснете бутона за пара и подавайте пара за около 5 секунди.

6| Избършете тръбата за пара с мека кърпа за почистване.

7| Поставете дюзата обратно върху тръбата за пара.

8| Насочете тръбата за пара **(K)** към тавата за отцеждане **(N)** или дръжте друг съд отдолу и подайте пара за последен път за около 5 секунди.

8.5| ПОЧИСТВАНЕ НА ЦЕДКИТЕ

Почиствайте цедките след всяко еспресо, така че в цедката да не останат остатъци от кафе на прах. Направете следното:

1| Изтръскайте останалата утайка от кафе от цедката. За целта можете да използвате четката за почистване.

2| Накрая изплакнете портафилтъра с цедката под течаща вода или чрез подаване на гореща вода.

Ако цедките са запушени, направете следното:

1| Извадете цедката от портафилтъра.

2| Почистете цедката под течаща вода с мека кърпа и малко мек препарат. След това изплакнете и подсушете добре.

3| Ако отворите са запушени, почистете ги с иглата за почистване.

ПРЕДПАЗЛИВОСТ

Опасност от нараняване!
Използвайте иглата внимателно, за да избегнете наранявания!

4| Изплакнете отново цедката.

УКАЗАНИЕ

Можете също така да накиснете цедките в разтвор за отстраняване на котлен камък за 30 минути. След това изплакнете и подсушете добре.

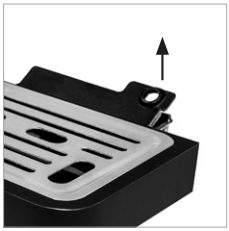
8.6| ПОЧИСТВАНЕ НА ТАВАТА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ

Тавата за отцеждане **(N)** е снабдена с поплавък (червен) за показване на нивото на водата. Изпразвайте и почиствайте тавата за отцеждане най-късно веднага щом започне ясно да се вижда, как поплавъкът стърчи. В противен случай водата може да прелее над ръба и да повреди еспресо машината, плота или зоната наоколо. Направете следното:

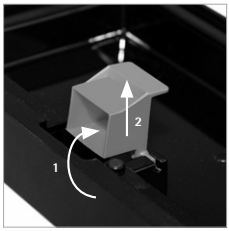
1| Извадете решетката за отцеждане от тавата за отцеждане и извадете тавата за отцеждане от машината.

2| Изпразнете тавата за отцеждане.

3| Свалете капака в задната част на тавата за отцеждане.



4| Извадете поплавъка, като го завъртите на 90° и след това го издърпате с малко сила.



5| Почистете всички отделни части с мека кърпа и малко мек препарат. Изплакнете и подсушете добре.

6| Сглобете отново всички части и след това поставете тавата за отцеждане обратно в машината.

8.7| ПОЧИСТВАНЕ НА МЕЛНИЦАТА

Почиствайте мелницата редовно, за да осигурите постоянно качество на смилане. За целта направете следното:

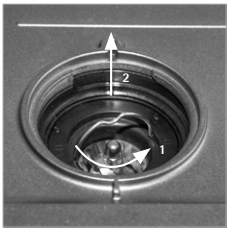
1| Мелете с празен контейнер за зърна (при нужда го изпразнете предварително), докато от кафемелачката не излиза повече кафе на прах.

УКАЗАНИЕ

Без контейнер за зърна смилането не е възможно.

2| Извадете контейнера за зърна, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.

3| Деблокирайте смилащия пръстен **(C)**, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка, и го извадете с помощта на скобата на дръжката.



4| Почистете смилащия пръстен, мелницата, както и изхода за смилане с четката за почистване. Ако е необходимо, можете да използвате и прахосмукачка.

5| Поставете отново смилащия пръстен **(C)**. Обърнете внимание на това в началото да го поставите под лек наклон, за да заобиколите металното езиче.

6| Завъртете смилащия пръстен **(C)** по посока на часовниковата стрелка, докато щракне на място.

7| Напълнете контейнера за зърна с кафеени зърна и го поставете обратно в машината, като го завъртите по посока на часовниковата стрелка, докато щракне на място. Мелницата отново е в работна готовност.

8.8| ПОЧИСТВАНЕ НА БЛОКА ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Почиствайте блока за приготвяне всеки ден след едно или няколко подавания на еспресо. За целта направете следното:

1| Извадете портафилтъра **(1)** от блока за приготвяне **(I)**.

2| За няколко секунди подавайте вода от блока за приготвяне (бутон за варене на 1 или 2 чаши).

3| Почиствайте блока за приготвяне с кърпа за почистване, за да отстраните остатъците от кафе на прах.

Почистване със сляпа цедка
Ако подавате еспресо често, е препоръчително да почиствате блока за приготвяне ежеседмично с препарат за почистване на блокове за приготвяне и сляпа цедка. Това редовно почистване предотвратява влошаването на вкуса на еспресото. За целта направете следното:

УКАЗАНИЕ

Процесът на почистване се състои от две последователни части – почистване и изплакване.

1| Поставете сляпата цедка **(4)** в портафилтъра **(1)**.

2| Добавете подходящ препарат за почистване на блокове за приготвяне (под формата на таблетки или прах) в сляпата цедка.

УКАЗАНИЕ

Спазвайте указанията за безопасност и инструкцията за употреба на препарата за почистване на блокове за приготвяне.

3| Поставете портафилтъра **(1)** в блока за приготвяне **(I)** и завъртете дръжката надясно (от „Insert“ към „Lock“).

4| Напълнете резервоара за вода **(A)** с прясна питейна вода до маркировката „MAX“.

5| Изпразнете тавата за отцеждане **(N)**.

6| Изберете настройката за твърдостта на водата и натиснете бутона за варене на 2 чаши. На дисплея се показва „C1“.

7| Натиснете отново бутона за варене на 2 чаши, за да стартирате програмата за почистване. На дисплея последователно се показва „C1“ и курсор за изчакване. След около 8 минути първата част е завършена и на дисплея се показва „C2“.

8| Извадете портафилтъра от блока за приготвяне, като завъртите дръжката наляво (от „Lock“ към „Insert“).

9| Извадете глухата цедка от портафилтъра.

10| Поставете портафилтъра (без ситото) обратно в блока за приготвяне.

11| Поставете контейнер с вместимост най-малко 1 литър под блока за приготвяне **(I)** и изхода за гореща вода **(J)**.

12| Натиснете бутона за варене на 2 чаши, за да стартирате програмата за изплакване. На дисплея последователно се показва „C2“ и курсор за изчакване. След около 5 минути втората част е завършена и на дисплея се показва „End“.

13| Отстранете контейнера. Изпразнете тавата за отцеждане **(N)** и я поставете отново.

14| Натиснете бутона за варене на 2 чаши, за да се върнете в режим на работа. Програмата за почистване е завършена и уредът отново е в работна готовност.

ВНИМАНИЕ

Подадената вода не е подходяща за консумация!

УКАЗАНИЕ

- Програмата за почистване и изплакване може да бъде прекратена чрез натискане на бутона за включване/изключване. Винаги извършвайте целия процес на почистване или накрая извършвайте самостоятелно изплакване (вижте глава „Първоначално пускане в експлоатация“).
- По време на постоянното показване на „C2“ уредът преминава в режим на готовност след 60 минути. След това ще трябва да започнете процеса на почистване отново или да извършите самостоятелно изплакване (вижте глава „Първоначално пускане в експлоатация“). В този случай може да е необходима още една таблетка за почистване или прах за почистване.
- При спиране на тока или ако уредът е изключен от електрическата мрежа по време на текуща програма за почистване или изплакване, трябва да рестартирате процеса на почистване или да извършите самостоятелно изплакване (вижте глава „Първоначално пускане в експлоатация“). В този случай може да е необходима още една таблетка за почистване или прах за почистване.

8.9| ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК

За да се грижите за машината, но най-късно, когато алармата за отстраняване на котлен камък светне в червено, трябва да се стартира програмата за отстраняване на котлен камък. Ако често подавате еспресо, твърдата вода може да доведе до натрупване на котлен камък в системата, което може да повлияе на потока, наляганeто и температурата на варене, както и на вкуса на еспресото. Поради тази причина се препоръчва отстраняването на котлен камък от машината на всеки 90 дни, независимо от алармата за отстраняване на котлен камък.

УКАЗАНИЕ

Препоръчваме да използвате препарат за отстраняване на котлен камък, който е подходящ за еспресо машини. Трябва да се спазват инструкциите на производителя относно безопасността, особено по отношение на това какво да правите в случай на контакт с очите и кожата. Не бива да се използват неподходящи препарати (като напр. вещества, базирани само на оцетна или лимонена киселина) с цел отстраняване на котлен камък. Препоръчваме течния препарат за отстраняване на котлен камък WMF.

Гаранцията не покрива щети, възникнали поради използването на неподходящ препарат за отстраняване на котлен камък или неспазване на инструкцията за отстраняване на котлен камък. Моля, дръжте препаратите за отстраняване на котлен камък далеч от деца и внимавайте да не вдишвате никакви изпарения, образуващи се по време на отстраняването на котления камък.

За да стартирате програмата за отстраняване на котлен камък, направете следното:

УКАЗАНИЕ

Процесът на отстраняване на котлен камък се състои от две последователни части – отстраняване на котлен камък и изплакване.

1| Извадете водния филтър **(8)** от резервоара за вода **(A)**!

2| Разтворете 100 ml от течния препарат за отстраняване на котлен камък WMF в 650 ml вода в резервоара за вода (при други продукти съгласно инструкциите на производителя) и поставете отново резервоара за вода, ако е необходимо. Количеството вода трябва да достигне маркировката „CALC“ на резервоара за вода.

УКАЗАНИЕ

При това спазвайте указанията за безопасност и инструкцията за употреба на препарата за отстраняване на котлен камък.

3| Извадете цедката от портафилтъра **(1)**.

4| Поставете портафилтъра **(1)** в блока за приготвяне **(I)** и завъртете дръжката надясно (от „Insert“ към „Lock“).

5| Извадете дюзата от тръбата за пара **(K)**.

6| Изпразнете тавата за отцеждане **(N)**.

7| Поставете контейнер с вместимост най-малко 1 литър под всички изходи на машината – блок за приготвяне **(I)**, изход за гореща вода **(J)** и тръба за пара **(K).**

8| Изберете настройката за твърдостта на водата и натиснете бутона за гореща вода. На дисплея се показва „d1“.

9| Натиснете отново бутона за гореща вода, за да стартирате програмата за отстраняване на котлен камък. На дисплея последователно се показва „d1“ и курсор за изчакване.
След около 20 минути първата част е завършена и на дисплея се показва „d2“.

10| Изпразнете контейнера и го поставете обратно под всички изходи на машината.

11| Изпразнете резервоара за вода **(A)** и го изплакнете обилно.

12| Напълнете резервоара за вода с прясна питейна вода до маркировката „MAX“ и го поставете обратно в машината.

13| Натиснете бутона за гореща вода, за да стартирате програмата за изплакване. На дисплея последователно се показва „d2“ и курсор за изчакване.
След около 5 минути втората част е завършена и на дисплея се показва „End“.

14| Отстранете контейнера. Изпразнете тавата за отцеждане **(N)** и я поставете отново.

15| Поставете дюзата обратно върху тръбата за пара **(K)**.

16| Поставете водния филтър **(8)** отново в резервоара за вода **(A)**.

17| Натиснете бутона за гореща вода, за да се върнете в режим на работа. Алармата за отстраняване на котлен камък вече не свети и уредът отново е в работна готовност.

ВНИМАНИЕ

Подадената вода не е подходяща за консумация!

УКАЗАНИЕ

- Алармата за отстраняване на котлен камък се нулира само след успешното приключване на процеса на отстраняване на котлен камък (отстраняване на котлен камък и изплакване).
- Програмата за отстраняване на котлен камък и изплакване може да бъде прекратена чрез натискане на бутона за включване/изключване. Алармата за отстраняване на котлен камък остава активна и уредът не е в работна готовност! Ще трябва да стартирате процеса за отстраняване на котлен камък отново. В този случай може да е необходим още един препарат за отстраняване на котлен камък.
- По време на постоянното показване на „d2" уредът преминава в режим на готовност след 60 минути. Алармата за отстраняване на котлен камък остава активна и уредът не е в работна готовност! Ще трябва да стартирате процеса за отстраняване на котлен камък отново. В този случай може да е необходим още един препарат за отстраняване на котлен камък.
- При спиране на тока или ако уредът е изключен от електрическата мрежа по време на текуща програма за отстраняване на котлен камък или изплакване, алармата за отстраняване на котлен камък остава активна и уредът не е в работна готовност! Ще трябва да стартирате процеса за отстраняване на котлен камък отново. В този случай може да е необходим още един препарат за отстраняване на котлен камък.

9| СЪОБЩЕНИЯ И НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	МЕРКИ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ
Бутоните за варене на 1 и 2 чаши, както и бутоните за гореща вода и пара пулсират.	Уредът се нагрява.	Изчакайте машината да загрее и да бъде в работна готовност. Бутоните светят непрекъснато.
Бутонът за пара пулсира отделно.	Уредът загрява нагревателя за пара. Евентуално е активиран режимът Eco.	Изчакайте машината да загрее и да бъде в работна готовност. Бутонът свети непрекъснато.
Бутоните за смилане за 1 и 2 чаши мигат.	Контейнерът за зърна не е поставен.	Поставете контейнера за зърна (пълен с кафеени зърна) в машината, докато щракне на място.

Бутоните за варене на 1 и 2 чаши, както и бутоните за гореща вода и пара мигат.	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Уверете се, че резервоарът за вода е поставен правилно, натиснете леко, ако е необходимо.
	В резервоара за вода има твърде малко или никаква вода.	Напълнете резервоара за вода до маркировката „MAX“.
В настройката за времето за смилане бутоните за смилане за 1 и 2 чаши мигат три пъти подред при процеса на смилане. Едновременно с това прозвучават три звукови сигнала.	Контейнерът за зърна не е поставен.	Поставете контейнера за зърна (пълен с кафеени зърна) в машината, докато щракне на място.
При настройката за количеството вода бутоните за варене на 1 и 2 чаши, както и бутоните за гореща вода и пара мигат три пъти подред при процеса на варене или при подаването на гореща вода. Едновременно с това прозвучават три звукови сигнала.	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Уверете се, че резервоарът за вода е поставен правилно, натиснете леко, ако е необходимо.
	В резервоара за вода има твърде малко или никаква вода.	Напълнете резервоара за вода до маркировката „MAX“.
Дисплеят показва „E1“, „E3“, „E4“, „E7“, „E8“, E9“ или „E10“.	Уредът е дефектен.	Незабавно изключете уреда и го изключете от контакта. Свържете се с оторизиран център за обслужване на клиенти.
Дисплеят показва „E2“ и процесът на смилане е прекъснат.	Мелницата е запушена.	Почистете мелницата, както е описано в главата „Почистване и грижи“. Ако проблемът продължава, се свържете с оторизиран център за обслужване на клиенти.
По време на процеса на смилане дисплеят показва „E6“.	Вградената везна е дефектна.	Свържете се с оторизиран център за обслужване на клиенти.
Дисплеят показва „E11“.	Кафемелачката е прегряла.	Изключете уреда за 5 минути.
Дисплеят показва „E12“.	Кафемелачката е дефектна.	Свържете се с оторизиран център за обслужване на клиенти.
По време на процеса на смилане не се подава кафе на прах.	Контейнерът за зърна е празен.	Напълнете контейнера за зърна с кафеени зърна.
	Мелницата е запушена с кафе на прах или в мелницата има вода или влага.	Почистете мелницата, както е описано в глава „Почистване и грижи“ и се уверете, че мелницата е напълно суха, преди да я сглобите отново.

По време на процеса на смилане кафето на прах залепва за изхода на кафемелачката и/или се разпръсква неконтролируемо.	Антистатичният модул е замърсен.	Внимателно почистете целия отвор за смилане отдолу с четката за почистване.
По време на процеса на варене еспресото изтича над ръбовете на портафилтъра.	Портафилтърът не е поставен правилно в блока за приготвяне.	Почистете блока за приготвяне, както е описано в глава „Почистване и грижи“ и се уверете, че портафилтърът е поставен правилно в блока за приготвяне.
	По ръба на цедката има кафе на прах.	Отстранете кафето на прах от ръба на цедката и се уверете, че портафилтърът е поставен правилно в блока за приготвяне.
	Цедката е напълнена с твърде много кафе на прах.	Уверете се, че се използва правилната цедка за желаното количество кафе на прах. Обърнете внимание на препоръчителното количество кафе на прах за цедката за 1 или 2 чаши.
	Уплътнението на блока за приготвяне е замърсено или е загубило еластичност.	Почистете блока за приготвяне, както е описано в главата „Почистване и грижи“. Сменете уплътнението на блока за приготвяне в оторизиран сервизен център.
	Изходът на блока за приготвяне е запушен.	Почистете блока за приготвяне, както е описано в главата „Почистване и грижи“.

По време на процеса на варене не изтича еспресо или само капе. При това налягането на варене се повишава до 16 bar, а времето за екстракция се удължава до над 60 секунди. **Или:** **Дисплеят показва „E5“.**	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Уверете се, че резервоарът за вода е поставен правилно, натиснете леко, ако е необходимо.
	В резервоара за вода има твърде малко или никаква вода.	Напълнете резервоара за вода до маркировката „MAX“.
	Водният филтър е запушен.	Сменете водния филтър и го поставете отново правилно.
	Изходът на блока за приготвяне е запушен.	Почистете блока за приготвяне, както е описано в главата „Почистване и грижи“.
	Цедката е запушена.	Почистете цедката, както е описано в главата „Почистване и грижи“.
	Използвана е неправилна цедка (сляпа цедка).	Използвайте цедката за 1 или 2 чаши.
	Настроеният размер на зърното за кафето на прах е твърде фин или в цедката има твърде много кафе на прах.	Настройте по-висока степен на смилане. Ако е необходимо, използвайте по-малко кафе на прах.
	Кафето на прах е било притиснато твърде силно.	Прилагайте по-малко сила при притискането (ориентировъчна стойност 10 – 15 kg).
	Има проблем във водната система или дефект в уреда.	Изпълнете процес за отстраняване на котлен камък или, ако е необходимо, процес на почистване. Ако проблемът продължава да е налице, незабавно изключете уреда и го изключете от контакта. Свържете се с оторизиран център за обслужване на клиенти.
По време на процеса на варене еспресото изтича твърде бързо или твърде бавно.	Има няколко причини за това, например грешно количество вода, неправилна степен на смилане и т.н.	В тази връзка прочетете главата „Перфектното еспресо“ и следвайте всички препоръчителни настройки.
Портафилтърът не щраква на място в уреда.	Цедката е напълнена с твърде много кафе на прах.	Уверете се, че се използва правилната цедка за желаното количество кафе на прах. Обърнете внимание на препоръчителното количество кафе на прах за цедката за 1 или 2 чаши.
	Цедката не е поставена правилно в портафилтъра.	Уверете се, че цедката е поставена правилно в портафилтъра.

От резервоара за вода изтича вода.	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Уверете се, че резервоарът за вода е поставен правилно, натиснете леко, ако е необходимо.
Помпата изпомпва по-шумно от обикновено.	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Уверете се, че резервоарът за вода е поставен правилно, натиснете леко, ако е необходимо.
	Водният филтър е запушен.	Сменете водния филтър и го поставете отново правилно.
	Има проблем във водната система или дефект в уреда.	Извършете процес на отстраняване на котлен камък. Ако проблемът продължава да е налице, незабавно изключете уреда и го изключете от контакта. Свържете се с оторизиран център за обслужване на клиенти.
По време на подаването на пара не излиза пара.	Тръбата за пара е блокирана.	Почистете тръбата за пара, както е описано в главата „Почистване и грижи“. Ако проблемът продължава, се свържете с оторизиран център за обслужване на клиенти.
Програмата за отстраняване на котлен камък автоматично прекъсва преждевременно (<15 минути).	Резервоарът за вода не е поставен правилно.	Уверете се, че резервоарът за вода е поставен правилно, натиснете леко, ако е необходимо.
	В резервоара за вода има твърде малко или никаква вода.	Напълнете резервоара за вода с необходимото количество разтвор за отстраняване на котлен камък.
	Изходът на блока за приготвяне е запушен.	Почистете блока за приготвяне, както е описано в главата „Почистване и грижи“.
	Има проблем във водната система или дефект в уреда.	Извършете процес за отстраняване на котлен камък. Ако проблемът продължава да е налице, незабавно изключете уреда и го изключете от контакта. Свържете се с оторизиран център за обслужване на клиенти.

10| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 2820–3320 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 съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда

Да участваме в опазването на околната среда!

- Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

DK BRUGSANVISNING

1| Oversigt over komponenter **197**

1.1| Espressomaskine 197

1.2| Tilbehør 197

1.3| Beskrivelse af betjeningspanelet 198

2| Før ibrugtagning **199**

3| LED-belysningsanvisning **199**

4| Forklaring af symboler **199**

5| Ibrugtagning **200**

5.1| Første ibrugtagning 200

5.2| Tilberedning af espresso 201

5.3| Tilberedning af mælkeskum 203

5.4| Udledning af varmt vand 204

6| Den perfekte espresso **204**

6.1| Indstillingsmuligheder på espressomaskinen 205

6.2| Resultat 206

6.3| Min espresso smager ikke godt 207

7| Indstillinger **207**

7.1| Generelle indstillinger 208

7.2| Yderligere indstillinger 210

7.3| Nulstilling af enhedsindstillinger 211

8| Rengøring og vedligeholdelse **212**

8.1| Udskiftning af vandfilter 212

8.2| Rengøring af vandtanken 213

8.3| Rengøring af kaffebønnebeholderen 213

8.4| Rengøring af dampdysen 213

8.5| Rengøring af filter 214

8.6| Rengøring af drypskålen 214

8.7| Rengøring af kværnen 214

8.8| Rengøring af bryggeenheden 215

8.9| Afkalkningsprogram 216

9| Meddelelser og fejl **218**

10| Tekniske data **222**

WMF ESPRESSO PRO

Tillykke og mange tak, fordi du har valgt Espresso Pro!

Vi ønsker dig mange års afslappet espressonydelse med din WMF Espresso Pro.

1 | OVERSIGT OVER KOMPONENTER

1.1 | ESPRESSOMASKINE

- A Vandbeholder og låg (fyldningsmængde: 2,6 l)
- B Kaffebønnebeholder og låg (fyldemængde: 250 g)
- C Malingsring
- D Afstillingsplads til kopper og tamper med opbevaringsmåtte
- E Drejeknap til indstilling af malingsgrad
- F Betjeningspanel
- G Manometer/trykanvisning (bar)
- H Malingsudløb med filterholder og integreret vægt
- I Bryggeenhed med filterholder
- J Udløb til varmtvand
- K Dampdyse
- L Hovedarbryder
- M LED – omgivende lys
- N Drypbakke med drypgitter
- O Opbevaringsbakke til yderligere tilbehør

1.2 | TILBEHØR

1. 58 mm rustfri stålfilterholder
2. 1-kops-filterindsats
3. 2-kops-filterindsats
4. Rengøringsfilter (blindfilter)
5. Filterholder tragt
6. Tamper
7. Tamper-opbevaringsmåtte
8. Waterfilter
9. Installationsværktøj til vandfilteret
10. Rengøringsbørster
11. Rengøringsnål
12. Rengøringsklud
13. Mælkekande i rustfrit stål (MAX: 200 ml)

1.3| BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

TASTER / SYMBOLER	BESKRIVELSE
	Tænd/sluk-knap (standby)
	Display til visning af bryggetemperatur (°C/ F), malemængde (g), vandmængde (ml), maletid (s), ekstraktionstid (s) og malegrad (–).
	Maling af 1 kop
	Maling af 2 kopper
	Brygning af 1-kop
	Brygning af 2-kopper
	Varmt vand
	Damp
	Indstillingsknap til valg af mulige indstillinger.
	Knapper til ændring af de valgte indstillinger.
	Maletid
	Vandmængde
	Bryggetemperatur
	Opvarmningstid
	Vandets hårdhedsgrad inkl. afkalknings- og rengøringsprogram
	Afkalkningsalarm
	Waterfilter
	Vandfilteralarm

2| FØR IBRUGTAGNING

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt. Opbevar eller gem brugsanvisningen omhyggeligt på et sikkert sted til senere brug, og aflever den sammen med apparatet til fremtidige brugere. Brugsanvisningen indeholder vigtige oplysninger om betjening, rengøring og vedligeholdelse af apparatet.

Apparatet må kun bruges til det formål, det er beregnet til, og i overensstemmelse med anvisningerne i betjeningsvejledningen. Overhold altid sikkerhedsanvisningerne, når du bruger apparatet.

Forkert brug kan medføre skader. Der påtages intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisningen. Bemærk oplysningerne om garanti.

Fjern alle beskyttelsesfolier og alle klistermærker fuldstændigt inden montering og første brug af apparatet. Der må ikke være emballagerester på eller i apparatet. Rengør de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, og de aftagelige dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

Kontrollér apparatet og tilbehøret for fuldstændighed og skader. Hvis der mangler dele, eller de er beskadigede, må du ikke bruge apparatet, men skal kontakte kundeservice. De relevante kontaktoplysninger findes i garantien.

Ud over denne brugsanvisning kan du se vores vejledningsvideoer. Du finder dem på https://link.wmf.com/33yx5e eller ved at scanne følgende QR-kode:

3| LED-BELYSNINGSANVISNING

Denne enhed indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse C. Bemærk, at lyselementet i produktet ikke er beregnet til belysningsformål. Lyselementet kan udskiftes af autoriseret servicepersonale. LED-belysningen på enhedens fod tjener til at vise enhedens driftsstatus. Lyset tjener kun som informationsdisplay:

- Når maskinen er tændt, lyser basen.
- Når maskinen er slukket, er lyset i basen slukket.

LED-belysningen på apparatets fod kan slukkes helt i indstillingerne.

4| FORKLARING AF SYMBOLER

I denne betjeningsvejledning er vigtige oplysninger markeret med symboler og signalord:

ADVARSEL angiver en farlig situation, der kan føre til alvorlig personskade (f.eks. forbrændinger fra damp eller varme overflader).

ADVARSEL angiver en potentielt farlig situation, der kan medføre mindre eller lette personskader.

ADVARSEL angiver en situation, der kan føre til materielle skader.

BEMÆRK giver yderligere oplysninger om sikker håndtering af produktet.

Symboler: Henvisninger skal iagttages og overholdes.

5| IBRUGTAGNING

1| Fjern alle eventuelle klistermærker inden montering og første brug af apparatet.

2| Rengør og tør maskinen, komponenterne og tilbehøret omhyggeligt inden første brug og efter længerevarende opbevaring, som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje". Glem ikke filterne i opbevaringsbakken **(O)** . Brug helst den medfølgende rengøringsklud **(12)**til rengøring af alle overflader.

3| Sørg for, at apparatet er korrekt samlet, inden det tages i brug første gang.

5.1| FØRSTE IBRUGTAGNING

1| Tag vandbeholderen **(A)** ud og sæt det medfølgende vandfilter **(8)** i ved hjælp af installationsværktøjet **(9)** . Sørg for, at vandfilteret sidder korrekt i vandbeholderen.

BEMÆRK

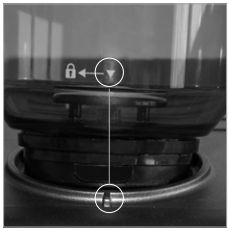
Overhold sikkerhedshenvisningerne og brugsanvisningen til vandfilteret.

2| Fyld vandbeholderen **(A)** med frisk drikkevand op til markeringen "MAX", og sæt den i maskinen.e Maschine ein.

BEMÆRK

- Brug kun koldt vand af drikkevandskvalitet.
- Lad ikke vandet stå i apparatet i mere end 4 dage uden at bruge det.

3| Sæt bønnebeholderen **(B)** ind i maskinen ved at dreje den med uret, indtil den klikker på plads, og fyld den med kaffebønner.



4| Sæt filterholderen **(1)** uden filter ind i bryggeenheden **(I),** og drej håndtaget til højre (fra "Indsæt" til "Lås").

5| Tilslut maskinen til strømforsyningen, og tænd den med afbryderen **(L)** på højre side. Vent, indtil maskinen er opvarmet og klar til brug – knapperne på betjeningspanelet holder op med at blinke.

6| Placer en beholder med en kapacitet på mindst 1 liter under alle maskinens tud – bryggeenhed **(I),**udløbet til varmtvand **(J)** og dampdyse **(K)**.

7| Udskænk to gange i træk en dobbelt espresso uden kaffepulver. For at gøre dette skal du bruge filterholderen **(1)** uden filter. Tryk på knappen til 2 kopper.

8| Udskænk ca. 80 ml varmt vand to gange efter hinanden. Tryk på knappen til varmt vand.

9| Tryk én gang på dampknappen. Tryk på dampknappen.

VIGTIGT

Dette vand er ikke egnet til konsum!

10| Fjern beholderen. Tøm drypbakken **(N)** og sæt den på plads igen.

11| Indstil vandets hårdhedsgrad som beskrevet i kapitel 7.1. Enheden er nu klar til brug.

5.2| TILBEREDNING AF ESPRESSO

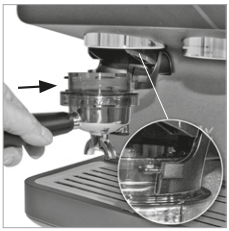
1| Vælg det passende filter **(2)** eller **(3)** i henhold til den ønskede mængde kaffepulver (1 eller 2 kopper), og sæt den ind i filterholderen.

BEMÆRK

- Sørg for, at filteret er rent og tørt, og at der ikke er rester af kaffepulver fra den foregående brygning.
- Brug bagsiden af rensebørsten **(10)** eller kanten af et andet filter til at fjerne filtrene lettere fra filterholderen.

2| Sæt tragten **(5)** på filterholderen **(1)** . Drej tragten på filterholderen med uret, indtil den klikker på plads.

3| Indsæt filterholderen **(1)** med tragten i filterholderens holder på malingsudløbet **(H).** .



4| Tryk på knappen til 1 eller 2 kopper i henhold til den ønskede mængde kaffepulver for at starte maleprocessen. Først vises malegraden og derefter den malede mængde på displayet.

BEMÆRK

- Malegraden må kun ændres under maleprocessen. Drej knappen **(E)** med uret for at øge malegraden, hvilket gør kaffepulveret grovere. Drej drejeknappen mod uret for at reducere malegraden, hvorved kaffepulveret males finere.
- Du kan vælge mellem 60 malingsgrader (trin 1 = meget fint, trin 60 = meget groft).
- Maleprocessen kan afbrydes når som helst ved at trykke på den tilsvarende maleknap eller tænd/sluk-knappen.

VIGTIGT

Sørg for, at der er tilstrækkeligt med kaffebønner i kaffebønnebeholderen.

Tryk ikke på filterholderen under maleprocessen! Dette kan beskadige vægten og medføre, at der vises en forkert malevægt!

Løft ikke filterholderen under maleprocessen!! Dette kan beskadige vægten og medføre, at der vises en forkert malevægt!

FORSIGTIG

Undgå at stikke fingrene ind i malerudløbet under maleprocessen!

BEMÆRK

- Anbefalet malemængde:
  → 1-kop filter: 11 – 13 g.
  → 2-kopper filter: 17 – 19 g.

- Vægten bruges til at kontrollere den malede mængde. Der kan forekomme mindre afvigelser på grund af luftfugtighed, temperatur eller resterende kaffepulver i kaffemøllen.
- Mængden, der males i de to filtre, kan variere afhængigt af kaffesorten og kaffepræferencer.
- For at undgå tab af aroma bør kaffebønnerne kun males til øjeblikkelig brug. Opbevar kaffebønnerne og overskydende kaffepulver lufttæt og ikke længere end 14 dage.

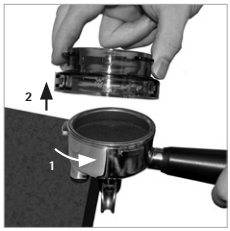
5| Træk filterholderen **(1)** lige ud af malemundingen **(H).** . Bank let med hånden mod filterholderen, så kaffepulveret fordeles jævnt. Brug alternativt en leveler til dette formål.

6| Placer filterholderen **(1)** med gummipuden lige på kanten af et bord. Tamp kaffepulveret fast (vejledende værdi 10–15 kg). Efter at have stampet kaffen, skal du sørge for, at kaffepulveret er jævnt fordelt i filteret, så overfladen er vandret.

BEMÆRK

Stampning kan udføres både med og uden tragt **(5)**.

7| Fjern derefter tragten **(5)** og fjern det overskydende kaffepulver fra kanten af filterholderen.



8| Lad vandet løbe ud af bryggenheden **(I)** i nogle få sekunder (knap til 1 eller 2 kopper bryggenheder) for at fjerne resterende kaffepulver og forvarme bryggenheden.

9| Sæt filterholderen **(1)** ind i bryggeenheden **(I),** og drej håndtaget til højre (fra "Indsæt" til "Lås"). Sæt derefter en eller to kopper i den ønskede størrelse under filterholderens udløb.

VIGTIGT

- Fjern altid tragten **(5)** først!
- Sørg for, at filterholderen er korrekt sat i bryggeenheden.

10| Tryk på knappen til 1 eller 2 kopper, alt efter den ønskede mængde espresso, for at starte brygningen. Ekstraktionstiden vises på displayet, og brygningstrykket vises på manometeret **(G)**. Apparatet stopper automatisk, så snart den indstillede mængde espresso er udskænket.

ADVARSEL

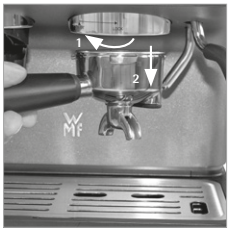
Forbrændingsfare!
Lad apparatet køle af! Vent altid et par sekunder efter, at espressen er serveret, før du løsner filterholderen.

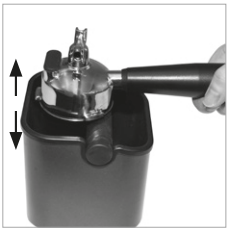
For at undgå sprøjt fra varm væske må filterholderen aldrig fjernes under brygningen!

BEMÆRK

- Brygningen kan afbrydes når som helst ved at trykke på den tilsvarende knap eller tænd/sluk-knappen igen.
- Hvis maskinen ikke udskiller kaffe, skal du afbryde processen. Du finder oplysninger om, hvad du skal gøre, i kapitlet "Meddelelser og fejl".

11 | Fjern filterholderen **(1)** fra bryggeenheden **(I)**ved at dreje håndtaget til venstre (fra "Lås" til "Indsæt"). Bank det resterende kaffegrums ud af filteret.





12 | Skyl eventuelt bæreren med filteret under rindende vand eller med varmt vand fra vandhanen.

BEMÆRK

Rengør om nødvendigt filteret **(2)** eller **(3)** som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje" for at undgå tilstopning.

5.3 | TILBEREDNING AF MÆLKESKUM

For at skumme mælken skal du gøre følgende:

1 | Fyld mælkekanden **(13)** med kold mælk indtil markeringen "MAX".

BEMÆRK

Anvend først og fremmest pasteuriseret mælk med køleskabstemperatur. Pasteuriseret eller ultra-højopvarmet mælk giver normalt de bedste resultater.

2 | Tænd for damp (dampknap) i ca. 5 sekunder for at fjerne kondensvand fra røret. Ret dampdysen **(K)** med drypbakken **(N)** eller hold en anden beholder under den.

3 | Træk dampdysen **(K)** så langt ud som muligt og læg det i mælkekanden fyldt med mælk **(13).**

4 | Tryk på dampknappen for at starte tilberedningen. Skum mælken, indtil du opnår et tilfredsstillende mælkeskum. Mælken må ikke blive varmere end 65 °C.

BEMÆRK

- Rengør altid dampdysen straks efter, at dampen er slukket, som beskrevet i afsnittet »Rengøring og pleje«, så der ikke sidder mælkerester fast. Brug den medfølgende rengøringsklud **(12)**til dette.
- Dampudledningen stopper automatisk efter 60 sekunder.
- Dampfunktionen kan afbrydes når som helst ved at trykke på dampknappen eller tænd/sluk-knappen igen.

- Hvis Eco-tilstand er aktiveret, opvarmes dampvarmeren, når der trykkes på knappen første gang (dampknappen blinker). Så snart dampknappen lyser kontinuerligt igen, kan mælkeskumningen startes ved at trykke på dampknappen igen.

ADVARSEL

Forbrændingsfare!
Dampdysen er varm! Pas på ikke at brænde dig!

Løft ikke dampdysen op af mælken, når den er i dampfunktion, for at undgå, at mælken sprøjter.

For at opnå det bedste resultat ved opskumning af mælk skal du gøre følgende:

1| Hold mælkekanden let skråt til siden og dyp dampdysen ca. 1-2 cm ned i mælken.

2| Så snart mælken bevæger sig i cirkler, bevæger du mælkekanden nedad, indtil dampdysen næsten når mælkens overflade og det begynder at syde. Sørg for, at dampdysen fortsat er i mælken, og at mælken fortsat hvirvler rundt.

3| Så snart mælken er håndvarm (ca. 35 °C) og der er suget tilstrækkelig luft ind i mælken, flytter du mælkekanden op igen – den hvæsende lyd ophører. Fortsæt med at røre mælken i en hvirvelbevægelse.

4| Så snart mælken er varm nok og mælkeskummet er tilfredsstillende, afslutter du processen med dampknappen.

BEMÆRK

Se vores vejledningsvideoer for at se, hvordan det gøres.

5.4| UDLEDNING AF VARMT VAND

1| Stil en kop under udløbet til varmtvand **(J)**.

2| a) Tryk én gang på varmtvandknappen. Maskinen begynder at udskille varmt vand og stopper automatisk, når den indstillede mængde vand er udskilt.

BEMÆRK

Udskilningen af varmt vand a) kan afbrydes når som helst ved at trykke på varmtvandknappen eller tænd/sluk-knappen igen.

b) Tryk og hold varmtvandknappen nede for at starte den kontinuerlige vandudledning. Vandudledningen stopper, når knappen slippes. Den maksimale vandmængde, der kan tappes, er 300 ml.

6| DEN PERFEKTE ESPRESSO

En perfekt espresso er mere end bare en lille, stærk kaffe – den er kendetegnet ved en fløjlsagtig, gyldenbrun crema, en fyldig krop, en perfekt balance mellem syrlighed, sødme og bitterhed samt en kompleks smag. Den er resultatet af et omhyggeligt afstemt samspil mellem mange faktorer – fra valg af kaffebønner over den rigtige malemængde til opvarmningstiden. I dette kapitel lærer du, hvad der kendetegner en perfekt espresso, og hvilke trin og indstillinger der er nødvendige for at skabe den perfekte espresso med din WMF Espresso Pro.

Kaffebønner
Valget af kaffebønner er afgørende for espressos smag. De to hovedtyper er Arabica og Robusta. Arabica-bønner er kendetegnet ved mere komplekse aromaer og en markant syrlighed. Robusta-bønner har derimod en kraftigere smag, indeholder flere bitterstoffer og giver en tættere og mere stabil crema. En klassisk bønneblanding til espresso består af 70 % Arabica og 30 % Robusta.

Ristningen har stor indflydelse på smagen. Lyse ristninger er frugtige og syrlige, men er mindre velegnede til espresso, da de mangler den nødvendige dybde og intensitet. Mellemristede bønner er afbalancerede og aromatiske – ideelle til en harmonisk espresso. Mørkristede bønner er intense, kraftige og mindre sure, typisk for en italiensk espresso.

Vi anbefaler kaffebønnerne "WMF Espresso 3 – Premium Mild". Denne 70/30 blanding af mørkristede bønner er afbalanceret, mild, syrlig og begejstrer med en langvarig, gylden crema. Nyd en udsøgt note af karamel og hasselnød i eftersmagen.

Hvis du ønsker en espresso med karakterfuld, kraftig krop og en chokoladenote, er »WMF Espresso 4 – Premium Intense« med en 50/50 blanding og mørk ristning lige noget for dig.

Vær opmærksom på ristningsdatoen, når du køber kaffe, og brug helst friskristede bønner. Desuden skal bønnerne være jævnt ristede og ikke beskadigede. Opbevar bønnerne i en lufttæt beholder på et køligt, mørkt sted (ikke i køleskabet) for at bevare aromaen. Det er bedst kun at fylde bønnebeholderen med den mængde, du vil bruge i løbet af de næste par timer.

waterhardheid
Vandets hårdhedsgrad har stor indflydelse på espressos smag. For hårdt vand kan forstærke bitterheden og påvirke cremaen, mens for blødt vand kan gøre smagen flad og syrlig. Den optimale hårdhed til espresso er 7-8 dH (tysk hårdhed). Spørg eventuelt dit vandværk eller din kommune om vandets hårdhedsgrad. Brug eventuelt et vandfilter til at regulere vandets hårdhedsgrad eller special mineralvand.

Ekstraktionstid
Den ideelle ekstraktionstid for en espresso er 20-30 sekunder, optimalt er 25 sekunder. En for kort ekstraktionstid fører til underudtrækning, hvilket giver espressoen en syrlig smag og lidt aroma. Cremaen er meget lys og falder hurtigt sammen. En for lang ekstraktionstid fører derimod til overeksstraktion, hvilket giver espressoen en vandig og bitter smag. Cremaen er mørkebrun og hullet. Ekstraktionstiden reguleres ved at justere malingsgraden.

Brygningstryk
Det optimale brygningstryk til tilberedning af espresso er 7–11 bar, helst konstant 9 bar. For lavt tryk medfører underudtrækning, for højt tryk medfører overudtrækning. Brygningstrykket kan reguleres ved at justere malingsgraden eller mængden af kaffepulver.

Stampning
Stampningen skal foregå jævnt og med et tryk på 10–15 kg, da det påvirker vandgennemstrømningen gennem kaffepulveret. Før stampningen skal kaffepulveret fordeles jævnt, f.eks. med en leveler. Sørg for, at kaffepulveret stampes jævnt og fast sammen under stampningen. Undgå efterfølgende korrektioner, da disse kan forårsage channeling – en ujævn ekstraktion. Skrå eller for svag stampning fører til lignende problemer.

6.1 | INDSTILLINGSMULIGHEDER PÅ ESPRESSOMASKINEN

Når du har valgt den kaffebønne, der passer til dig, bør du sætte dig ind i indstillingsmulighederne på din espressomaskine. Variér indstillingerne trin for trin og prøv forskellige kombinationer for at tilberede en espresso efter din smag og opnå den bedste smagsoplevelse.

Malegrad
Malegraden bestemmer størrelsen på kaffepartiklerne. En fin malegrad giver en længere ekstraktionstid og et højere bryggetryk, hvilket gør espressen stærkere og sødere. Der udvindes dog flere bitterstoffer, og der er risiko for overekstraktion. En grov malegrad forkorter ekstraktionstiden og sænker bryggetrykket. Dette gør, at espressen smager mere syrlig og flad, da færre stoffer opløses, og den kan være underekstraheret.

Malegraden afhænger af den anvendte bønne og den ønskede smagsintensitet. Start med en medium malegrad og juster den gradvist, indtil den ideelle ekstraktionstid er nået.

Malemængde
Malemængden påvirker ikke kun ekstraktionstiden og bryggetrykket, men også espressos smag og krop. Den optimale mængde kaffepulver til WMF 1-kops filter er mellem 11 g og 13 g og til WMF 2-kops filter mellem 17 g og 19 g. Afhængigt af kaffebønnerne og smagspræferencer kan mængden afvige fra disse angivelser.

Grundlæggende giver mere kaffepulver en længere ekstraktionstid og et højere brygningspres. Espressoen bliver mere intens og kraftig med mere krop, men der er risiko for, at den samme mængde vand ikke ekstraheres jævnt, og at espressoen derfor smager ubalancet og bitter. Mindre kaffepulver giver en kortere ekstraktionstid. Espressoen bliver svagere og ekstraheres mere med den samme mængde vand, hvilket kan give den en bitter smag.

Hvis det er nødvendigt, skal malegraden også justeres, når mængden af kaffe ændres.

Vandmængde
Generelt er det vigtigt altid at være opmærksom på forholdet mellem malemængden og den ekstraherede mængde espresso (vandmængden). Det optimale forhold til en espresso er mellem 1:2 og 1:3. Målet bør være et forhold på 1:2,5, hvilket betyder, at der skal ekstraheres 45 ml espresso fra 18 g kaffepulver (2 kopper filter). Forholdet kan variere afhængigt af smagspræferencer.

I princippet giver mere vand en fortyndet, let bitter espresso. Ekstraktionstiden kan blive længere og bryggetrykket højere. Mindre vand gør espressen stærkere og mere intens, hvor ekstraktionstiden bliver kortere og bryggetrykket lavere.

Medfølger: For en ristretto ligger forholdet mellem 1:1 og 1:1,15, og for en lungo mellem 1:3 og 1:4.

Bryggetemperatur
Bryggetemperaturen påvirker opløseligheden af aromaerne og olierne i kaffepulveret samt smagen og cremaen. Lave temperaturer (89–92 °C) fremhæver espressos syrlighed og frugtagtige noter. Disse temperaturer indstilles især ved mørke ristninger for at undgå overdreven bitterhed. Lave temperaturer kan føre til underudtrækning, hvilket kan ses på en meget lys crema.

Ved højere temperaturer (92–96 °C) ekstraheres flere bitterstoffer og ristede aromaer, hvilket kan give espressen en kraftigere og mere karamelliseret smag. Disse temperaturer indstilles især ved lyse ristninger for at fremhæve espressos komplekse aromaer og naturlige syre. Høje temperaturer kan føre til overeksstraktion, hvilket kan ses på en hurtigt opløselig crema og en mørk ring på kanten af koppen.

Opvarmningstid
Ved opvarmning (engelsk: Pre-Infusion) fugtes kaffepulveret uden tryk. Under den efterfølgende pause (opvarmningstid) kan pulveret kvælde, inden den egentlige brygningsproces med højt tryk begynder. Dette giver en mere jævn og intens ekstraktion af espressoen. Opvarmningstiden kan indstilles på maskinen.

En kortere opvarmningstid kan give en mere intens og kraftig espressosmag. Dette foretrækkes ved mørke ristninger for at undgå bitterhed. En længere opvarmningstid giver blødere og mere komplekse aromaer, hvilket foretrækkes ved lyse ristninger.

6.2 | RESULTAT

Den perfekte espresso er resultatet af en omhyggelig afstemning af alle påvirkende faktorer. Selv små ændringer, såsom rumtemperatur eller luftfugtighed, kan påvirke det endelige resultat. Gå derfor trin for trin frem for at finde ud af, hvordan de enkelte faktorer påvirker resultatet. Hvis du nu også er opmærksom på de følgende tre aspekter, står intet i vejen for din perfekte espresso.

- Mal det gamle kaffepulver igennem inden malingen.
- Skyl bryggeenheden kort igennem inden brygningen.
- Forvarm koppen/kopperne og filterholderen.

Vi ønsker dig held og lykke med tilberedningen af din perfekte espresso. Nyd den!

6.3 | MIN ESPRESSO SMAGER IKKE GODT

Her finder du årsagerne til de mest almindelige problemer ved tilberedning af espresso.

Hvis espressoen har en ubehagelig eftersmag, skal du rengøre din espressomaskine grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

Min espresso smager ikke intens nok:
- Kaffebønnerne eller kaffepulveret er for gamle.
- Mængden af malet kaffe er for lille.
- Malegraden er for grov, hvilket gør ekstraktionstiden for kort (f.eks. kun 10 sekunder).
- Der er for meget vand i.

Min espresso smager syrligt eller er underekstraheret:
- Der er valgt uegnede bønner eller en uegnet blanding (f.eks. for lysristede).
- Malegraden er for grov, hvilket gør ekstraktionstiden for kort (f.eks. kun 10 sekunder).
- Bryggetemperaturen er for lav.
- Mængden af malet kaffe er for høj.
- Der er for lidt vand.

Min espresso smager bittert eller er overekstraheret:
- Der er valgt uegnede bønner eller en uegnet blanding (f.eks. for mørkristet).
- Malegraden er for fin, hvilket gør ekstraktionstiden for lang (f.eks. 40 sekunder).
- Bryggetemperaturen er for høj.
- Mængden af malet kaffe er for lille.
- Der er for meget vand i.
- Opvarmningstiden er for lang.
- Vandets hårdhedsgrad er for høj.

Min espresso har ingen crema:
- Kaffebønnerne eller kaffepulveret er for gamle eller har været opbevaret forkert.
- Ristningen er for lys.
- Malegraden er for grov, hvilket gør ekstraktionstiden for kort (f.eks. kun 10 sekunder).
- Malegraden er for fin, hvilket gør ekstraktionstiden for lang (f.eks. 40 sekunder).
- Bryggetemperaturen er for lav.
- Mængden af malet kaffe er for lav.

Cremaen på min espresso forsvinder hurtigt:
- Bryggetemperaturen er for høj.
- Ekstraktionstiden er for kort (f.eks. kun 10 sekunder).

7 | INDSTILLINGER

Maskinen er forudindstillet fra fabrikken. Indstillingerne kan tilpasses individuelt efter behov.

Ved at trykke på indstillingstasten vises de respektive indstillinger på displayet og kan justeres ved at trykke på **(+/–)** tasterne.

Ved at trykke på indstillingstasten igen skifter du til den næste indstilling. De tilpassede værdier gemmes ved skiftet.

BEMÆRK

- Indstillingsprocessen kan afbrydes ved at trykke på tænd/sluk-tasten. De ændrede indstillinger gemmes ikke.
- Indstillingsprocessen afbrydes automatisk efter 30 sekunder, hvis der ikke trykkes på nogen taster. De ændrede indstillinger gemmes ikke.

7.1| GENERELLE INDSTILLINGER

Følgende indstillinger åbnes ved at trykke på indstillingstasten og vises som ikoner på betjeningspanelet **(F):** i nedenstående rækkefølge:

Maletid:

Vandmængde:

Bryggetemperatur:

Opvarmningstid:

Vandets hårdhedsgrad:

Vandfilter:

De enkelte indstillinger er som følger fra fabrikken:

Maletid:	1 kop:	8 sekunder
	2 kopper:	12 sekunder
Vandmængde:	1 kop:	25 ml
	2 kopper:	50 ml
	Varmt vand:	80 ml
Brygge-temperatur:	92 °C / 198 °F	
Opvarmningstid:	2 sekunder	
Vandets hårdhedsgrad:	H4	
Vandfilter:	Nej	

Maletid
Mængden af kaffepulver til filteret 1 eller 2 kopper styres via maletiden i sekunder. For at tilpasse denne værdi individuelt skal du gøre følgende:

1| Vælg indstillingen for maletid.

2| Tryk på knappen 1 eller 2 kopper for at indstille den ønskede maletid. Den valgte knap blinker.

BEMÆRK

Du kan skifte mellem indstillingerne for 1 og 2 kopper.

3| Juster maletiden ved at trykke på **(+/–)** tasterne.

4| Tryk igen på indstillingstasten for at gemme maletiden og gå videre til næste indstilling.

Maletiden kan alternativt indstilles ved hjælp af en maleproces som følger:

1| Vælg indstillingen for maletid.

2| Tryk på knappen 1 eller 2 kopper for at indstille den ønskede maletid. Den valgte knap blinker.

3| Sæt filterholderen **(1)** med den passende sigte **(2)** eller **(3)** og om nødvendigt med tragten **(5)** i slibeudløbet **(H)** .

4| Når knappen til 1 eller 2 kopper blinker, skal du trykke på den og holde den nede, indtil maleprocessen starter, og derefter slippe den igen. Mængden af malet kaffe vises nu i gram på displayet.

5| Når den ønskede mængde kaffepulver er malet, skal du trykke på knappen igen for at afslutte processen.

6| Displayet viser igen den tid, det tager at male den ønskede mængde.

BEMÆRK

Slibetiden kan efterfølgende justeres ved hjælp af knapperne **(+/–).** .

7| Tryk igen på indstillingstasten for at gemme maletiden og gå videre til næste indstilling.

Vandmængde
For at tilpasse vandmængden til en enkelt eller dobbelt espresso samt til varmtvandsudskænkning skal du gøre følgende:

1 | Vælg indstillingen for vandmængde.

2 | Tryk på knappen til 1 eller 2 kopper eller på knappen til varmt vand for at indstille den ønskede mængde espresso eller vand. Den valgte knap blinker.

BEMÆRK

Der kan skiftes mellem indstillingerne for 1 og 2 kopper og varmtvandsudtag.

3 | Juster mængden af vand ved at trykke på **(+/–)** knapperne.

4 | Tryk igen på indstillingsknappen for at gemme vandmængden og gå videre til næste indstilling.

Vandmængden kan alternativt indstilles ved at brygge uden kaffepulver og ved at udskænke varmt vand som følger:

1 | Vælg indstillingen for vandmængde.

2 | Tryk på knappen til 1 eller 2 kopper eller på knappen til varmt vand for at indstille den ønskede mængde espresso eller vand. Den valgte knap blinker.

3 | Til mængden af espresso: Sæt filterholderen **(1)** uden filter i bryggeenheden **(I)** .

4 | Til mængden af espresso: Stil en eller to passende kopper under filterholderens udløb. For mængden af varmt vand: Placer en passende kop under udløbet til varmtvand **(J)**.

5 | Hvis knappen til 1 eller 2 kopper eller knappen til varmt vand blinker, skal du trykke og holde den nede, indtil brygningen eller udskænkningen af varmt vand starter, og derefter slippe den igen. Mængden af espresso eller mængden af varmt vand vises på displayet.

6 | Så snart den ønskede mængde espresso eller varmt vand er udskænket, skal du trykke på bryg- eller mængden af varmt vand igen for at afslutte brygningen eller udskænkningen af varmt vand.

BEMÆRK

Mængden af vand kan efterfølgende justeres ved hjælp af knapperne **(+/–)** .

7 | Tryk igen på indstillingsknappen for at gemme vandmængden og gå videre til næste indstilling.

Bryggetemperatur
For at justere bryggetemperaturen til en enkelt eller dobbelt espresso skal du gøre følgende:

1 | Vælg indstillingen for bryggetemperatur. Knapperne til 1 eller 2 kopper brygning samt knappen til varmtvand blinker.

2 | Juster bryggetemperaturen ved at trykke **(+/–)** knapperne. Bryggetemperaturen kan indstilles mellem 89 °C og 96 °C.

BEMÆRK

Temperaturen kan også vises i Fahrenheit (°F), se afsnittet "Yderligere indstillinger". Bryggetemperaturen kan indstilles mellem 192 °F og 205 °F.

3 | Tryk på indstillingsknappen igen for at gemme bryggetemperaturen og gå videre til næste indstilling.

Opvarmningstid
For at justere opvarmningstiden for en enkelt eller dobbelt espresso skal du gøre følgende:

1 | Vælg indstillingen for opvarmningstiden. Knapperne til 1 eller 2 kopper brygning blinker.

2 | Juster opvarmningstiden ved at trykke på **(+/–)-** tasterne. Opvarmningstiden kan indstilles mellem 0 og 10 sekunder.

3| Tryk igen på indstillingstasten for at gemme opvarmningstiden og gå videre til næste indstilling.

waterhardheid
Vandets hårdhedsgrad varierer afhængigt af område. For at beskytte mod for kraftig kalkaflejring er apparatet forudindstillet til meget hårdt vand. Spørg eventuelt dit vandværk eller din kommune om vandets hårdhedsgrad.

For at justere vandets hårdhedsgrad skal du gøre følgende:

1| Vælg indstillingen for vandets hårdhedsgrad.

2| Vælg den vandets hårdhedsgrad, der passer dig, ved at trykke på knapperne **(+/–)** .

3| Tryk på indstillingsknappen igen for at gemme vandets hårdhed og gå til næste indstilling.

Oplysninger om vandets hårdhedsgrad

Hårdhedsgrad	Hårdhed
H1 blød	0 – 7 °dH
H2 mellem	> 7 – 14 °dH
H3 hård	> 14 – 21 °dH
H4 meget hårdt	> 21 °dH

Waterfilter
Gør følgende, når du bruger vandfilteret for første gang:

1| Vælg indstillingen for vandfilter.

2| Brug knappen **(+)** til at vælge Ja.

3| Tryk og hold **(+/–)** knapperne nede på samme tid, indtil "Ja"-indstillingen på displayet blinker én gang, og der lyder et bip. Indstillingen for vandfilteret er nu gemt.

4| Tryk igen på indstillingstasten for at afslutte indstillingen af vandfilteret.

BEMÆRK

- Hvis du ønsker at bruge apparatet uden vandfilter, skal du vælge indstillingen "Nej" med tasten **(–)** . Tryk derefter på indstillingstasten igen for at gemme indstillingen for vandfilteret og afslutte indstillingerne.
- Overhold sikkerhedshenvisningerne og fremgangsmåden for installation af vandfilteret, som er angivet på emballagen til vandfilteret.

Gå frem som følger, når du skifter vandfilter:

1| Vælg indstillingen for vandfilter.

2| Tryk og hold **(+/–)** knapperne nede på samme tid, indtil "Ja"-indstillingen på displayet blinker én gang, og der lyder et bip. Indstillingen for vandfilteret er nu gemt.

3| Tryk igen på indstillingstasten for at afslutte indstillingen af vandfilteret.

7.2| YDERLIGERE INDSTILLINGER

Derudover kan følgende indstillinger åbnes på displayet i nedenstående rækkefølge. Tryk og hold indstillingsknappen nede i mindst 3 sekunder, indtil betjeningspanelet og displayet skifter.

Lydstyrke: L 3

Omgivende lys: Aon

Temperaturenhed: °C °F

Eco-tilstand: EoF

Standbytid: t5

De enkelte yderligere indstillinger er som følger indstillet fra fabrikken:

Lydstyrke:	L3
Omgivende lys:	Til
Temperaturenhed:	°C
Eco-tilstand:	Slukket
Standbytid:	t5 (5 minutter)

Lydstyrke

1| Vælg indstillingen for lydstyrke.

2| Juster lydstyrken ved at trykke på **(+/–)** knapperne. Lyden kan slås fra (LoF), og lydstyrken kan indstilles mellem L1 og L5.

3| Tryk igen på indstillingstasten for at gemme lydstyrken og gå videre til næste indstilling.

BEMÆRK

Når lyden er slået fra (LoF), lyder der stadig en signalton, når enheden tændes og slukkes.

Omgivende lys

1| Vælg indstillingen for omgivende lys.

2| Tryk på **(+)** eller **(–)** for at tænde eller slukke for det omgivende lys.

3| Tryk igen på indstillingstasten for at gemme indstillingen for omgivende lys og gå videre til næste indstilling.

Temperaturenhed

1| Vælg indstillingen for temperaturenhed.

2| Tryk på **(+)** eller **(–)** tasten for at skifte temperaturenhed til °F eller °C.

3| Tryk igen på indstillingsknappen for at gemme temperaturenheden og gå videre til næste indstilling.

Eco-tilstand

Når Eco-tilstand er aktiveret, opvarmes varmesystemet til dampudledning ikke, når apparatet tændes. Dette reducerer energiforbruget. Eco-tilstand er deaktiveret som standard.

1| Vælg indstillingen Eco-tilstand.

2| Tryk på **knappen (+)** eller **(–)** for at slå Eco-tilstand til eller fra.

3| Tryk igen på indstillingsknappen for at gemme indstillingen for Eco-tilstand og gå videre til næste indstilling.

Slukketid (standby)

Apparatet skifter automatisk til slukket tilstand (standby) efter 5 minutter. Gør følgende for at ændre slukketiden:

1| Vælg indstillingen for slukketid.

2| Juster slukketiden ved at trykke på **(+/–)** tasterne. Slukketiden kan indstilles mellem 5 minutter (t5) og 60 minutter (t60).

3| Tryk igen på indstillingstasten for at gemme slukketiden og afslutte de yderligere indstillinger.

BEMÆRK

Bemærk, at energiforbruget stiger, når slukketiden forlænges.

7.3| NULSTILLING AF ENHEDSINDSTILLINGER

Gør følgende for at nulstille alle indstillinger til fabriksindstillingerne:

1| Tryk på tænd/sluk-knappen i driftsmodus, indtil der vises "rES" på displayet (min. 5 sekunder).

2| Tryk på **(+)** tasten for at nulstille alle indstillinger. Der lyder en bekræftelsestone.

BEMÆRK

- Denne proces kan afbrydes ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Indstillingerne ændres ikke.
- Denne proces afbrydes automatisk efter 30 sekunder, hvis der ikke trykkes på nogen knapper. Indstillingerne ændres ikke.

8| RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

	Tåler opvaskemaskine	Kan skylles under rindende vand	Rengøres med en fugtig klud	Rengøres med en tør klud/børste
Enhedshus og display	–	–	✓	✓
Vandtank med låg **(A)**	–	✓	✓	✓
Kaffebønnebeholder med låg **(B)**	–	✓	✓	✓
Opsamlingsbakke uden drypgitter **(N)**	✓	✓	✓	✓
Drypgitter	✓	✓	✓	✓
Filterholder **(1)**	–	✓	✓	✓
Filter **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Filterholder tragt **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tamper **(6)**	–	✓	✓	✓
Tamper opbevaringsmåtte **(7)**	✓	✓	✓	✓
Mælkekande **(13)**	✓	✓	✓	✓
Rengøring af børster og nåle **(10)**,, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Kværn	–	–	–	✓

ADVARSEL

Træk stikket ud af stikkontakten, før du flytter og rengør apparatet, og lad det køle af! Grundapparatet må ikke rengøres i opvaskemaskine.

BEMÆRK

Brug ikke opløsningsmidler eller skuremidler til rengøring af espressomaskinen!Tør espressomaskinen regelmæssigt af med den fugtige rengøringsklud **(12)** .

8.1| UDSKIFTNING AF VANDFILTER

Udskift vandfilteret **(8),**så snart vandfilterikonet lyser rødt (vandfilteralarm). Det anbefales at skifte filter hver anden måned for at sikre en ensartet vandkvalitet og undgå forurening i systemet. Brug det medfølgende installationsværktøj **(9)**til at skrue vandfilteret ud og sætte det i. Sørg for, at vandfilteret sidder korrekt i vandbeholderen. Hæld til sidst ca. 200 ml varmt vand ud.

BEMÆRK

- Vandfilteret kan ikke drejes for langt, da installationsværktøjet er udstyret med en beskyttelse mod overdrejning.
- Overhold sikkerhedshenvisningerne og brugsanvisningen til vandfilteret.

8.2| RENGØRING AF VANDTANKEN

Rengør vandbeholderen **(A)** uden vandfilter regelmæssigt med en blød klud og lidt mildt rengøringsmiddel. Skyl og tør dem derefter omhyggeligt.

8.3| RENGØRING AF KAFFEBØNNEBEHOLDEREN

Kaffebønnerne kan efterlade fedtpletter i beholderen, som kan påvirke aromaen af din kaffe. Rengør derfor kaffebønnebeholderen med låg **(B)** regelmæssigt med en blød klud og lidt mildt rengøringsmiddel. Skyl og tør dem derefter omhyggeligt.

8.4| RENGØRING AF DAMPDYSEN

Rengør dampdysen **(K)** efter hver mælkeskumning, så der ikke sidder mælkerester fast i og på damprøret. Gør følgende:

1| Juster enten damprøret med drypbakken **(N)** eller hold en beholder nedenunder.

2| Tryk på dampknappen og lad dampen komme ud i ca. 5 sekunder.

3| Tør dampdysen af med en fugtig rengøringsklud.

ADVARSEL

Forbrændingsfare!
Dampdysen er varm! Pas på ikke at brænde dig!

Hvis der ikke kommer damp ud, skal du gøre følgende:

1| Fjern dysen ved dampdysen **(K)**.

2| Rengør dysen under rindende vand med en blød klud og lidt mildt rengøringsmiddel. Skyl og tør dem derefter omhyggeligt.

3| Hvis de tre åbninger i dysen er tilstoppede, skal du rengøre dem med rengøringsnålen.

FORSIGTIG

Fare for at komme til skade!
Brug nålen med forsigtighed for at undgå personskade!

4| Juster dampdysen **(K)** uden dyse enten med drypbakken **(N)** eller hold en beholder nedenunder.

5| Tryk på dampknappen og lad dampen komme ud i ca. 5 sekunder.

6| Tør dampdysen af med en fugtig rengøringsklud.

7| Sæt dysen tilbage på dampdysen.

8| Juster enten dampdysen **(K)** med drypbakken **(N),** eller hold en beholder nedenunder og træk damp en sidste gang i ca. 5 sekunder.

8.5| RENGØRING AF FILTER

Rengør filteret efter hver espresso, så der ikke er rester af kaffepulver tilbage i filteret. Gør følgende:

1| Bank det resterende kaffegrums ud af filteret. Du kan bruge rengøringsbørsten til at hjælpe dig.

2| Skyl til sidst filterholderen med filteret under rindende vand eller med varmt vand fra kaffemaskinen.

Hvis filteret er tilstoppede, skal du gøre følgende:

1| Fjern filteret fra filterholderen.

2| Rengør filteret under rindende vand med en blød klud og lidt mildt rengøringsmiddel. Skyl og tør dem derefter omhyggeligt.

3| Hvis åbningerne er tilstoppede, skal du rense dem med rengøringsnålen.

FORSIGTIG

Fare for at komme til skade!
Brug nålen med forsigtighed for at undgå personskade!

4| Skyl filteret igen.

BEMÆRK

Du kan også lægge filtrene i en afkalkningsopløsning i 30 minutter. Skyl og tør dem derefter omhyggeligt.

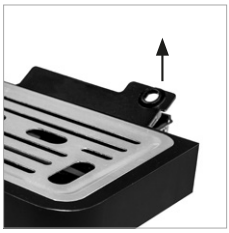
8.6| RENGØRING AF DRYPSKÅLEN

Drypbakken **(N)** er udstyret med en svømmer (rød) til angivelse af vandstanden. Tøm og rengør drypbakken, senest når svømmeren stikker tydeligt ud. Ellers kan vandet løbe over kanten og beskadige espressomaskinen, arbejdsfladen eller det omkringliggende område. Gør følgende:

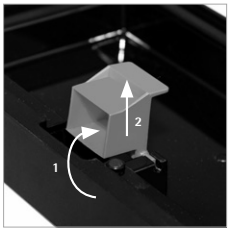
1| Fjern drypgitteret fra drypbakken, og tag opsamlingsbakken ud af maskinen.

2| Tøm drypbakken.

3| Fjern låget bag på opsamlingsbakken.



4| Fjern svømmeren ved at dreje den 90° og trække den ud med lidt kraft.



5| Rengør alle dele med en blød klud og lidt mildt rengøringsmiddel. Skyl og tør dem omhyggeligt.

6| Sæt alle dele sammen igen og sæt derefter drypbakken tilbage i maskinen.

8.7| RENGØRING AF KVÆRNEN

Rengør kværnen regelmæssigt for at sikre en konstant kvalitet. Gør følgende:

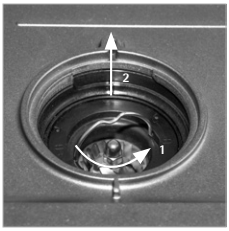
1| Mal med den tomme bønnebeholder (tøm den eventuelt først) indtil der ikke kommer mere kaffepulver ud af kaffemøllen.

BEMÆRK

Det er ikke muligt at male uden bønnebeholder.

2| Tag bønnebeholderen ud ved at dreje den mod uret.

3| Lås malerringen **(C)** op ved at dreje den mod uret, og tag den ud ved hjælp af håndtaget.



4| Rengør malerringen, kværnen og udløbet med rengøringsbørsten. Om nødvendigt kan du også bruge en støvsuger.

5| Sæt malerringen **(C)** på plads igen. Sørg for at sætte den let skråt ind i starten for at undgå den metalflange.

6| Drej malerringen **(C)** med uret, indtil den går i indgreb.

7| Fyld bønnebeholderen med kaffebønner og sæt den tilbage i maskinen ved at dreje den med uret, indtil den klikker på plads. Kværnen er nu klar til brug igen.

8.8| RENGØRING AF BRYGGEENHEDEN

Rengør bryggeenheden dagligt efter en eller flere kopper espresso. Gør følgende:

1| Fjern filterholderen **(1)** fra bryggeenheden **(I).**

2| Tøm vandet fra bryggenheden i nogle sekunder (knappern til 1 eller 2 kopper brygning).

3| Rengør bryggeenheden med en rengøringsklud for at fjerne rester af kaffepulver.

Rengøring med et blindfilter
Ved hyppig brug af espressomaskinen anbefales det at rengøre bryggeenheden en gang om ugen med et rengøringsmiddel til bryggeenheder og et blindfilter. Denne regelmæssige rengøring forhindrer, at espressosmagen forringes. Gør følgende:

BEMÆRK

Rengøringsprocessen består af to på hinanden følgende trin – rengøring og skylning.
1| Sæt blindfilteret **(4)** ind i filterholderen **(1).** .

2| Hæld et passende rengøringsmiddel til bryggegruppen (i tablet- eller pulverform) i blindfilteret.

BEMÆRK

Overhold sikkerhedshenvisningerne og brugsanvisningen til rengøringsmidlet til bryggruppen.
3| Sæt filterholderen **(1)** ind i bryggeenheden **(I),** og drej håndtaget til højre (fra "Indsæt" til "Lås").

4| Fyld vandbeholderen **(A)** med frisk drikkevand op til markeringen "MAX".

5| Tøm drypbakken **(N).**

6| Vælg indstillingen for vandets hårdhedsgrad, og tryk på knappen til 2 kopper. Der vises "C1" på displayet.

7| Tryk igen på knappen til 2 kopper brygning for at starte rengøringsprogrammet. Displayet viser skiftevis "C1" og en ventecursor. Efter ca. 8 minutter er første del afsluttet, og displayet viser "C2".

8| Fjern filterholderen fra bryggeenheden ved at dreje håndtaget til venstre (fra "Lås" til "Indsæt").

9| Fjern blindfilteret fra filterholderen.

10| Sæt filterholderen (uden filter) tilbage i bryggegruppen.

11| Anbring en beholder med en kapacitet på mindst 1 liter under bryggeenheden **(I)** og udløbet til varmtvand **(J)**.

12| Tryk på knappen til 2 kopper brygning for at starte skylleprogrammet. Displayet viser skiftevis "C2" og en ventecursor.
Efter ca. 5 minutter er anden del afsluttet, og displayet viser "End".

13| Fjern beholderen. Tøm drypbakken **(N)** og sæt den på plads igen.

14| Tryk på knappen til 2 kopper brygning for at vende tilbage til driftsmodus. Rengøringsprogrammet er afsluttet, og apparatet er klar til brug igen.

VIGTIGT

Det udledte vand er ikke egnet til konsum!

BEMÆRK

- Rengørings- og skylleprogrammet kan afbrydes ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Udfør altid hele rengøringsprocessen eller afslut med en separat skylning (se afsnittet "Første ibrugtagning").
- Når "C2" vises konstant, går apparatet i standbytilstand efter 60 minutter. Du skal derefter starte rengøringsprocessen igen eller udføre en separat skylning (se afsnittet "Første ibrugtagning"). I dette tilfælde kan det være nødvendigt at bruge en ekstra rengøringstablet eller -pulver.
- Ved strømsvigt eller hvis apparatet kobles fra strømmen under et igangværende rengørings- eller skylleprogram, skal du starte rengøringsprocessen igen eller udføre en separat skylning (se afsnittet "Første ibrugtagning"). I dette tilfælde kan det være nødvendigt at bruge en ekstra rengøringstablet eller -pulver.

8.9| AFKALKNINGSPROGRAM

For at vedligeholde maskinen skal afkalkningsprogrammet startes, senest når afkalkningsalarmen lyser rødt. Ved hyppig brug af espresso kan hårdt vand føre til kalkaflejringer i systemet, hvilket kan påvirke bryggestrømmen, -trykket og -temperaturen samt espressosmagen. Derfor anbefales det at afkalke maskinen hver 90. dag, uanset om der er en afkalkningsalarm.

BEMÆRK

Vi anbefaler at bruge et afkalkningsmiddel, der er egnet til espressomaskiner. Følg producentens sikkerhedsinstruktioner, især vedrørende kontakt med øjne og hud. Der må ikke anvendes uegnede midler (f.eks. stoffer, der udelukkende er baseret på eddikesyre eller citronsyre) til afkalkning. Vi anbefaler WMF flydende afkalker.

For skader, der opstår som følge af brug af et uegnet afkalkningsmiddel eller manglende overholdelse af afkalkningsanvisningerne, er der ingen garanti. Hold børn væk fra afkalkningsmidler, og sørg for ikke at indånde dampe, som opstår ved afkalkning.

For at starte afkalkningsprogrammet skal du gøre følgende:

BEMÆRK

Afkalkningsprocessen består af to på hinanden følgende dele – afkalkning og skylning.

1| Fjern vandfilteret **(8)** fra vandtanken **(A)**!

2| Opløs 100 ml flydende WMF-afkalker i 650 ml vand i vandbeholderen (ved andre produkter ifølge producentens anvisninger) og sæt vandbeholderen tilbage, hvis nødvendigt. Vandmængden skal nå op til markeringen "CALC" på vandbeholderen.

BEMÆRK

Overhold sikkerhedshenvisningerne og brugsanvisningen for afkalkeren.

3| Fjern filteret fra filterholderen **(1)**.

4| Sæt filterholderen **(1)** ind i bryggeenheden **(I),** og drej håndtaget til højre (fra "Indsæt" til "Lås").

5| Fjern dysen ved dampdysen **(K)**.

6| Tøm drypbakken **(N).**

7| Placer en beholder med en kapacitet på mindst 1 liter under alle maskinens tud – bryggeenhed **(I),**udløbet til varmtvand **(J)** og dampdyse **(K)**.

8| Vælg indstillingen Vandets hårdhedsgrad, og tryk på knappen Varmt vand. Der vises "d1" på displayet.

9| Tryk igen på varmtvandsknappen for at starte afkalkningsprogrammet. Der vises skiftevis "d1" og en ventecursor på displayet.
Efter ca. 20 minutter er første del af programmet afsluttet, og der vises "d2" på displayet.

10| Tøm beholderen og sæt den igen under alle maskinens udløb.

11| Tøm vandbeholderen **(A)** og skyl den grundigt.

12| Fyld vandtanken med frisk drikkevand op til markeringen "MAX", og sæt den tilbage i maskinen.

13| Tryk på varmtvandsknappen for at starte skylleprogrammet. Displayet viser skiftevis "d2" og en ventecursor.
Efter ca. 5 minutter er anden del afsluttet, og displayet viser "End".

14| Fjern beholderen. Tøm drypbakken **(N)** og sæt den på plads igen.

15| Sæt dysen tilbage på dampdysen **(K)** .

16| Sæt vandfilteret **(8)** tilbage i vandbeholderen **(A)** .

17| Tryk på knappen for varmt vand for at vende tilbage til driftsmodus. Afkalkningsalarmen lyser ikke længere, og apparatet er klar til brug igen.

VIGTIGT

Det udledte vand er ikke egnet til konsum!

BEMÆRK

- Afkalkningsalarmen nulstilles først, når afkalkningsprocessen (afkalkning og skylning) er afsluttet.
- Afkalknings- og skylleprogrammet kan afbrydes ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Afkalkningsalarmen forbliver aktiv, og apparatet er ikke klar til brug! Du skal starte afkalkningsprocessen igen. I dette tilfælde kan det være nødvendigt at bruge mere afkalkningsmiddel.
- Når "d2" vises konstant, går apparatet i standbytilstand efter 60 minutter. Afkalkningsalarmen forbliver aktiv, og apparatet er ikke klar til brug! Du skal starte afkalkningsprocessen igen. I dette tilfælde kan det være nødvendigt at bruge mere afkalkningsmiddel.
- Ved strømsvigt eller hvis apparatet kobles fra strømmen under et igangværende afkalknings- eller skylleprogram, forbliver afkalkningsalarmen aktiv, og apparatet er ikke klar til brug! Du skal starte afkalkningsprocessen igen. I dette tilfælde kan det være nødvendigt at bruge mere afkalkningsmiddel.

9| MEDDELELSER OG FEJL

PROBLEM	ÅRSAG	FORANSTALTNINGER
Knappen til 1 og 2 kopper samt knapperne til varmt vand og damp blinker.	Apparatet varmer op.	Vent, indtil maskinen er opvarmet og klar til brug. Knapperne lyser konstant.
Knappen til damp blinker separat.	Apparatet varmer dampvarmeren op. Eco-tilstanden er muligvis aktiveret.	Vent, indtil maskinen er opvarmet og klar til brug. Knappen lyser konstant.
Knappen til 1 og 2 kopper blinker.	Bønnebeholderen er ikke sat i.	Sæt bønnebeholderen (fyldt med kaffebønner) i maskinen, indtil den klikker på plads.
Knappen til 1 og 2 kopper samt knappen til varmt vand og damp blinker.	Vandbeholderen er ikke sat korrekt i.	Sørg for, at vandbeholderen sidder korrekt, tryk den eventuelt let ned.
	Der er for lidt eller slet ingen vand i vandbeholderen.	Fyld vandtanken op til markeringen "MAX".
Ved indstilling af maletiden blinker knapperne til 1 og 2 kopper tre gange i træk under maleprocessen. Samtidig lyder der tre signallyde.	Bønnebeholderen er ikke sat i.	Sæt bønnebeholderen (fyldt med kaffebønner) i maskinen, indtil den klikker på plads.
Ved indstilling af vandmængden blinker knapperne til 1 og 2 kopper samt knapperne til varmt vand og damp tre gange i træk under brygningen eller ved udskænkning af varmt vand. Samtidig lyder der tre signallyde.	Vandbeholderen er ikke sat korrekt i.	Sørg for, at vandbeholderen sidder korrekt, tryk den eventuelt let ned.
	Der er for lidt eller slet ingen vand i vandbeholderen.	Fyld vandtanken op til markeringen "MAX".
Displayet viser „E1", „E3", „E4", „E7", „E8", E9" eller „E10".	Apparatet er defekt.	Sluk straks for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten. Kontakt et autoriseret kundeservicecenter .
Displayet viser "E2", og maleprocessen er afbrudt.	Kværnen er tilstoppet.	Rengør kværnen som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje". Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Under maleprocessen viser displayet "E6".	Den integrerede vægt er defekt.	Kontakt et autoriseret kundeservicecenter .
Displayet viser „E11".	Kaffekværnen er overophedet.	Sluk for apparatet i 5 minutter.

Displayet viser „E12“.	Kaffekværnen er defekt.	Kontakt et autoriseret kundeservicecenter .
Der udledes ikke kaffepulver under maleprocessen.	Bønnebeholderen er tom.	Fyld bønnebeholderen med kaffebønner.
	Kværnen er tilstoppet med kaffepulver, eller der er vand eller fugt i kværnen.	Rengør kværnen som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje", og sørg for, at kværnen er helt tør, inden den samles igen.
Under kværnprocessen hænger kaffepulveret fast i kværnudløbet og/eller fordeles ukontrolleret.	Den antistatiske enhed er snavset.	Rengør forsigtigt hele kværnudløbet nedefra med rengøringsbørsten.
Under brygningen løber espressen over kanten af filterholderen.	Sigtet er ikke sat korrekt i bryggeenheden.	Rengør bryggeenheden som beskrevet i kapitlet »Rengøring og pleje« og sørg for, at sigtet er sat korrekt i bryggeenheden.
	Der ligger kaffepulver på kanten af filteret.	Fjern kaffepulveret fra kanten af sigtet og sørg for, at sigtet er sat korrekt i bryggeenheden.
	Filteret er fyldt med for meget kaffepulver.	Sørg for, at det rigtige filter til den ønskede mængde kaffepulver anvendes. Vær opmærksom på den anbefalede mængde kaffepulver til filteret til 1 eller 2 kopper.
	Tætningen på bryggeenheden er snavset eller har mistet sin elasticitet.	Rengør bryggeenheden som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje". Få tætningen på bryggeenheden udskiftet hos en autoriseret kundeservicestation.
	Udløbet på bryggeenheden er tilstoppet.	Rengør bryggeenheden som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".

Der løber ingen eller kun få dråber espresso ud under brygningen. Brygningstrykket stiger til op til 16 bar, og ekstraktionstiden forlænges til over 60 sekunder. **Eller:** **Displayet viser „E5“.**	Vandbeholderen er ikke sat korrekt i.	Sørg for, at vandbeholderen sidder korrekt, tryk den eventuelt let ned.
	Der er for lidt eller slet ingen vand i vandbeholderen.	Fyld vandtanken op til markeringen "MAX".
	Vandfilteret er tilstoppet.	Udskift vandfilteret og sæt det korrekt på plads igen.
	Udløbet på bryggeenheden er tilstoppet.	Rengør bryggeenheden som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".
	Filterindsatsen er tilstoppet.	Sæt filteret sammen som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
	Der er brugt et forkert filter (blindfilter).	Brug filteret til 1 eller 2 kopper.
	Kaffepulveret er for fint, eller der er for meget kaffepulver i filteret.	Indstil malegraden højere. Brug eventuelt mindre kaffepulver.
	Kaffepulveret blev stampet for hårdt.	Udvis mindre kraft ved stampning (retningslinje 10 - 15 kg).
	Der er et problem i vandsystemet eller en defekt på apparatet.	Udfør en afkalkning eller rengøring, hvis nødvendigt. Hvis problemet fortsætter, skal du straks slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Kontakt et autoriseret servicecenter.
Espressoen løber for hurtigt eller for langsomt under brygningen.	Der kan være flere årsager til dette, f.eks. forkert vandmængde, forkert malingsgrad osv.	Læs afsnittet "Den perfekte espresso" og følg alle anbefalede indstillinger.
Portafilteret går ikke i indgreb med apparatet.	Filteret er fyldt med for meget kaffepulver.	Sørg for, at det rigtige filter til den ønskede mængde kaffepulver anvendes. Vær opmærksom på den anbefalede mængde kaffepulver til filteret til 1 eller 2 kopper.
	Sigten er ikke sat korrekt i sigteholderen.	Sørg for, at sigten er sat korrekt i sigteholderen.
Der løber vand ud af vandbeholderen.	Vandbeholderen er ikke sat korrekt i.	Sørg for, at vandbeholderen sidder korrekt, tryk den eventuelt let ned.

Pumpen pumper højere end normalt.	Vandbeholderen er ikke sat korrekt i.	Sørg for, at vandbeholderen sidder korrekt, tryk den eventuelt let ned.
	Vandfilteret er tilstoppet.	Udskift vandfilteret og sæt det korrekt på plads igen.
	Der er et problem i vandsystemet eller en defekt på apparatet.	Udfør en afkalkningsproces. Hvis problemet fortsætter, skal du straks slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Kontakt et autoriseret servicecenter.
Der kommer ingen damp ud ved dampudløbet.	Dampdysen er blokeret.	Rengør dampdysen som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje". Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
Afkalkningsprogrammet afbrydes automatisk før tid (<15 min).	Vandbeholderen er ikke sat korrekt i.	Sørg for, at vandbeholderen sidder korrekt, tryk den eventuelt let ned.
	Der er for lidt eller slet ingen vand i vandbeholderen.	Fyld vandbeholderen med den nødvendige mængde afkalkningsmiddel.
	Udløbet på bryggeenheden er tilstoppet.	Rengør bryggeenheden som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje".
	Der er et problem i vandsystemet eller en defekt på apparatet.	Udfør afkalkningsprocessen igen. Hvis problemet fortsætter, skal du straks slukke for apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Kontakt et autoriseret servicecenter.

10| TEKNISKE DATA

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
Effektforbrug: 2820–3320 W
Beskyttelsesklasse: I

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	0,3	5
Standby	–	–
Standby med yderligere oplysninger	–	–
Netværksbaseret standby	–	–

CE Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.

➲ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

FI KÄYTTÖOHJE

1| Osien yleiskatsaus **227**

1.1| Espressokone 227

1.2| Tarvikkeet 227

1.3| Käyttöpaneelin kuvaus 228

2| Ennen käyttöä **229**

3| LED-valaistusta koskeva huomautus **229**

4| Symbolien selitykset **229**

5| Käyttöönotto **230**

5.1| Käyttöönotto 230

5.2| Espressoannoksen valmistaminen 231

5.3| Maitovaahdon valmistus 233

5.4| Kuuman veden annostelu 234

6| Täydellinen espresso **235**

6.1| Espressokoneen asetusmahdollisuudet 236

6.2| Yhteenveto 237

6.3| Espressoni ei maistu hyvältä 237

7| Asetukset **238**

7.1| Yleiset asetukset 238

7.2| Lisäasetukset 241

7.3| Laitteen asetusten nollaaminen 242

8| Puhdistus ja hoito **242**

8.1| Vedensuodattimen vaihto 243

8.2| Vesisäiliön puhdistus 243

8.3| Kahvipapusäiliön puhdistus 243

8.4| Maidonvaahdottimen puhdistus 243

8.5| Suodatinten puhdistus 244

8.6| Keräysastian puhdistaminen 244

8.7| Myllyn puhdistus 245

8.8| Haudutusyksikön puhdistus 245

8.9| Kalkinpoisto 246

9| Viestit ja häiriöt **248**

10| Tekniset tiedot **252**

WMF ESPRESSO PRO

Onnittelut ostostasi ja kiitos, että valitsit Espresso Pron!

Toivotamme sinulle rentoja espresson nautiskeluhetkiä vuosiksi WMF Espresso Pro laitteesi kanssa.

1 | OSIEN YLEISKATSAUS

1.1 | ESPRESSOKONE

- A Vesisäiliö ja kansi (täyttömäärä: 2,6 l)
- B Kahvipapusäiliö ja kansi (täyttömäärä: 250 g)
- C Myllyn terä
- D Matollinen alusta kupeille ja tamppereille
- E Jauhatusasteen valitsin
- F Käyttöpaneeli
- G Painemittari/painenäyttö (bar)
- H Jauhatuksen laskuaukko suodatinkahvapidikkeellä ja integroidulla vaa'alla
- I Haudutusyksikkö suodatinkahvaliitännällä
- J Kuuman veden laskuaukko
- K Maidonvaahdotin
- L Virtapainike
- M LED – taustavalaistus
- N Ritilällinen tippakaukalo
- O Säilytyskulho lisätarvikkeille

1.2 | TARVIKKEET

- 1 58 mm:n suodatinkahva ruostumattomasta teräksestä
- 2 Yhden kupin suodatin
- 3 Kahden kupin suodatin
- 4 Puhdistussuodatin (umpisuodatin)
- 5 Suodatinkahvan suppilo
- 6 Tampperi
- 7 Tampperin alusmatto
- 8 Vedensuodatin
- 9 Vedensuodattimen asennustyökalu
- 10 Puhdistusharjat
- 11 Puhdistusneula
- 12 Puhdistusliina
- 13 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu maitokannu (MAX: 200 ml)

1.3| KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

PAINIKKEET/KUVAKKEET	KUVAUS
	Virtapainike (lepotila)
	Haudutuslämpötilan (°C/°F), jauhatusmäärän (g), vesimäärän (ml), jauhatuksen keston (s), uuttoajan (s) ja jauhatusasteen (–) näyttö.
	1 kupin jauhatus
	2 kupin jauhatus
	1 kupin haudutus
	2 kupin haudutus
	Kuuma vesi
	Höyry
	Mahdollisten asetusten valintapainike.
	Painikkeet valittujen asetusten muuttamista varten.
	Jauhatuksen kesto
	Vesimäärä
	Haudutuslämpötila
	Esihaudutusaika
	Veden kovuus sekä kalkinpoisto- ja puhdistusohjelma
	Kalkinpoistohälytys
	Vedensuodatin
	Vedensuodattimen hälytys

2| ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttöohjetta huolellisesti turvallisessa paikassa tai tallenna luotettavaan sijaintiin, jotta sitä voidaan tarkastella myöhemmin. Luovuta käyttöohje laitteen mukana myöhemmille käyttäjille. Käyttöohje sisältävää tärkeitä tietoja laitteen käytöstä, puhdistuksesta ja hoidosta.

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Noudata laitteen käytössä aina turvallisuusohjeita.

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa tapaturman tai vahingon. Mahdollisista käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä johtuvista vahingoista ei oteta vastuuta. Ota takuuta koskevat ohjeet huomioon.

Poista laitteesta kaikki suojakalvot ja tarrat kokonaan ennen laitteen asentamista ja ensimmäistä käyttöä. Laitteeseen ei saa jäädä jäämiä pakkausmateriaaleista. Puhdista kaikki elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat ja irrotettavat osat luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti.

Tarkasta laitteen ja lisävarusteiden täydellisyys ja eheys. Älä ota laitetta käyttöön, jos osia puuttuu tai laitteessa on vaurioita, vaan ilmoita asiasta asiakaspalvelulle. Katso asiaankuuluvat yhteystiedot takuusta.

Tämän käyttöohjeen lisäksi voit tutustua ohjevideoihimme. Ne löytyvät osoitteesta https://link.wmf.com/33yx5e tai lukemalla seuraava QR-koodi:

3| LED-VALAISTUSTA KOSKEVA HUOMAUTUS

Tämä laite sisältää energialuokan C valonlähteen. Ota huomioon, että laitteen valoelementtiä ei ole tarkoitettu käyttöön valaisimena. Vain valtuutettu huoltohenkilöstö saa vaihtaa valoelementin. Laitteen jalustan merkkivalo ilmaisee laitteen käyttötilan. Valo on tarkoitettu vain tiedon ilmaisemiseen:

- Kun kone on käynnissä, jalustan valo palaa.
- Kun koneen virta on katkaistu, jalustan valo ei pala.

Laitteen jalustan LED-valaistuksen voi poistaa kokonaan käytöstä asetuksista.

4| SYMBOLIEN SELITYKSET

Tärkeät tiedot on merkitty tässä käyttöohjeessa symbolein ja avainsanoin:

VAROITUS kertoo vaarallisesta tilanteesta, joka voi johtaa vakaviin vammoihin (kuten höyryn tai kuumien pintojen aiheuttamiin palovammoihin).

VARO kertoo mahdollisesti vaarallisesta tilanteesta, joka voi johtaa vähäisiin tai lieviin vammoihin.

HUOMIO kertoo tilanteesta, joka voi johtaa aineellisiin vahinkoihin.

OHJE antaa lisätietoja tuotteen turvallisesta käsittelystä.

Symbolit: Noudata ohjeita.

5| KÄYTTÖÖNOTTO

1| Poista kaikki laitteessa mahdollisesti olevat tarrat ennen asennusta ja ensimmäistä käyttöä.

2| Puhdista ja kuivaa kone, sen osat ja tarvikkeet ennen ensimmäistä käyttöä sekä pitkän varastoinnin jälkeen huolellisesti luvussa Puhdistus ja hoito kuvatulla tavalla. Älä unohda säilytyskulhossa olevia **(O)** suodattimia. Käytä kaikkien pintojen puhdistamiseen ensisijaisesti laitteen mukana toimitettua puhdistusliinaa **(12)**.

3| Varmista ennen ensimmäistä käyttökertaa, että laite on koottu oikein.

5.1| KÄYTTÖÖNOTTO

1| Irrota vesisäiliö **(A)** ja asenna mukana toimitettu vedensuodatin **(8)** asennustyökalun **(9)** avulla. Varmista, että vedensuodatin on oikein paikallaan vesisäiliössä.

VINKKI

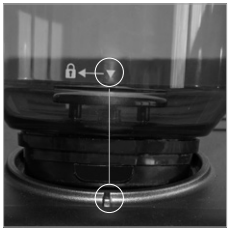
Noudata vedensuodattimen turvallisuusohjeita sekä käyttöohjetta.

2| Täytä vesisäiliö **(A)** raikkaalla juomavedellä MAX-merkintään asti ja aseta se koneeseen.

VINKKI

- Käytä vain juomavesilaatuista kylmää vettä.
- Käytä laitteessa oleva vesi 4 päivän kuluessa.

3| Aseta papusäiliö **(B)** koneeseen kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se loksahtaa paikalleen, ja täytä säiliö pavuilla.



4| Aseta suodatinkahva **(1)** haudutusyksikköön **(I)** ilman suodatinta ja käännä kahvaa oikealle (asennosta Insert asentoon Lock).

5| Liitä kone verkkovirtaan ja kytke virta oikealla sijaistevalla virtapainikkeella **(L)**. Odota, että kone lämpenee ja on käyttövalmis eli kunnes käyttöpaneelin painikkeiden vilkkuminen loppuu.

6| Aseta vähintään 1 litran astia koneen kaikkien laskuaukkojen alle. Näitä ovat haudutusyksikön laskuaukko **(I)**, kuuman veden laskuaukko **(J)** ja maidonvaahdotin **(K)**.

7| Annostele peräkkäin kaksi tuplaespressoa ilman kahvijauhetta. Käytä tähän suodatinkahvaa **(1)** ilman suodatinta. Paina kahden kupin haudutuspainiketta.

8| Annostele kaksi kertaa peräkkäin noin 80 ml kuumaa vettä. Paina tätä varten kuumavesipainiketta.

9| Käytä höyryä kerran. Paina tätä varten höyrypainiketta.

HUOMIO

Tätä annosteltua vettä ei ole tarkoitettu nautittavaksi!

10| Poista astia. Tyhjennä tippakaukalo **(N)** ja aseta se takaisin paikalleen.

11| Määritä veden kovuus luvun 7.1 mukaisesti. Laite on nyt käyttövalmis.

5.2| ESPRESSOANNOKSEN VALMISTAMINEN

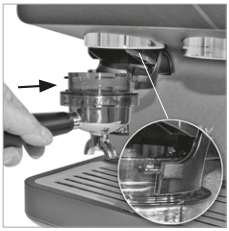
1| Valitse haluttua kahvijauhemäärää (1 tai 2 kuppia) vastaava suodatin **(2)** tai **(3)** ja aseta se suodatinkahvaan.

VINKKI

- Varmista, että suodatin on puhdas ja kuiva ja ettei siihen ole jäänyt kahvijauhetta edellisestä haudutuksesta.
- Saat poistettua suodattimet suodatinkahvasta helpommin käyttämällä apuna puhdistusharjan **(10)** taustapuolta tai toisen suodattimen reunaa.

2| Aseta suppilo **(5)** suodatinkahvan **(1)** päälle. Käännä suppiloa tätä varten suodatinkahvan päällä myötäpäivään, kunnes se asettuu paikalleen.

3| Aseta suodatinkahva **(1)** yhdessä suppilon kanssa jauhatuksen laskuaukon **(H)** suodatinkahvapidikkeeseen.



4| Käynnistä jauhatus painamalla halutun kahvijauhemäärän mukaan yhden tai kahden kupin jauhatuspainiketta. Näytössä näkyy ensin jauhatusaste ja sitten jauhatusmäärä.

VINKKI

- Jauhatusastetta saa muuttaa vain jauhatuksen aikana. Voit suurentaa jauhatusastetta kääntämällä valitsinta **(E)** myötäpäivään, jolloin tuloksena on karkeampaa kahvijauhetta. Voit pienentää jauhatusastetta kääntämällä valitsinta vastapäivään, jolloin tuloksena on hienompaa kahvijauhetta.
- Valittavissa on 60 eri jauhatusastetta (taso 1 = erittäin hieno, taso 60 = erittäin karkea).
- Jauhatuksen voi keskeyttää milloin tahansa painamalla jauhatuspainiketta uudelleen tai painamalla virtapainiketta.

HUOMIO

Varmista, että kahvipapusäiliössä on riittävästi kahvipapuja.

Älä paina suodatinkahvaa jauhatuksen aikana! Tämä voi vahingoittaa vaakaa, jolloin laitteessa näkyy virheellinen jauhatuspaino!

Älä nosta suodatinkahvaa jauhatuksen aikana! Tämä voi vahingoittaa vaakaa, jolloin laitteessa näkyy virheellinen jauhatuspaino!

VARO

Älä koske jauhatuksen laskuaukkoon jauhatuksen aikana!

VINKKI

- Jauhatusmääräsuositus:
  → Yhden kupin suodatin: 11–13 g.
  → Kahden kupin suodatin: 17–19 g.

- Vaaka on tarkoitettu jauhatusmäärän hallintaan. Ilmankosteus, lämpötila tai myllyyn jäänyt kahvijauhe voi aiheuttaa pieniä poikkeamia.
- Molempien suodattimien jauhatusmäärä voi vaihdella kahvilajikkeen ja kahvimaun mukaan.
- Aromien heikkenemisen välttämiseksi kahvipapuja pitäisi jauhaa vain välitöntä käyttöä varten. Säilytä kahvipapuja ja ylimääräistä kahvijauhetta ilmatiiviisti ja enintään 14 päivän ajan.

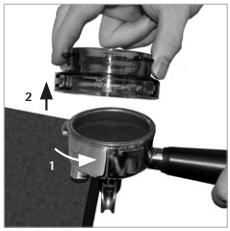
5| Vedä suodatinkahva **(1)** suoraan ulos jauhetun kahvin laskuaukosta **(H)**. Napauta suodatinkahvaa kevyesti kädelläsi, jotta kahvijauhe jakautuu tasaisesti. Vaihtoehtoisesti voit käyttää tähän tasoitinta.

6| Aseta suodatinkahva **(1)** suorassa kumitassun päälle pöydän reunalle. Tiivistä kahvijauhe tiukasti tampperilla (ohjearvo 10–15 kg). Varmista tiivistämisen jälkeen, että kahvijauhe on jakautunut tasaisesti suodattimeen ja muodostaa vaakasuoran pinnan.

VINKKI

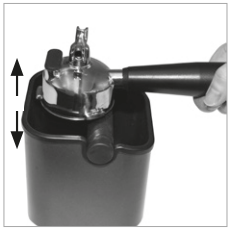
Tiivistys voidaan suorittaa suppilo **(5)** paikallaan tai ilman sitä.

7| Poista suppilo **(5)** tämän jälkeen ja pyyhi ylimääräinen kahvijauhe pois suodatinkahvan reunasta.



8| Poista kahvijauhejäämät ja esilämmitä haudutusyksikkö **(I)** annostelemalla siitä vettä joidenkin sekuntien ajan (yhden tai kahden kupin haudutuspainikkeen avulla).

9| Aseta suodatinkahva **(1)** haudutusyksikköön **(I)** ja käännä kahvaa oikealle (asennosta Insert asentoon Lock). Aseta tämän jälkeen suodatinkahvan laskuaukkojen alle 1–2 halutun kokoista kuppia.



HUOMIO

- Muista ehdottomasti poistaa suppilo **(5)** ennen toimenpidettä!
- Varmista, että suodatinkahva on asetettu haudutusyksikköön oikein.

10| Käynnistä haudutus painamalla halutun espressomäärän mukaisesti yhden tai kahden kupin haudutuspainiketta. Uuttoaika näkyy näytössä ja haudutuspaine painemittarissa **(G)**. Laite pysähtyy automaattisesti, kun asetusten mukainen määrä espressoa on annosteltu.

VAROITUS

Palovammavaara!
Anna laitteen jäähtyä! Odota aina muutama sekunti espresson valmistuttua ja irrota sitten suodatinpidike.

Vältä kuumat nesteroiskeet jättämällä suodatinkahva aina paikalleen koko haudutuksen ajaksi!

VINKKI

- Haudutuksen voi keskeyttää milloin tahansa painamalla haudutuspainiketta uudelleen tai painamalla virtapainiketta.
- Jos kone ei annostele kahvia, keskeytä haudutus. Tietoja lisätoimenpiteistä on luvussa Viestit ja häiriöt.

11| Poista suodatinkahva **(1)** taas haudutusyksiköstä **(I)** kääntämällä kahvaa vasemmalle (asennosta Lock asentoon Insert). Koputa loput kahvinporot pois suodattimesta.

12| Huuhtele suodatinkahva suodattimineen tarvittaessa lopuksi juoksevan veden alla tai käyttämällä laitteen kuumaa vettä.

VINKKI

Vältä tukokset huuhtelemalla suodatin **(2)** tai **(3)** tarvittaessa luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti.

5.3| MAITOVAAHDON VALMISTUS

Vaahdota maito seuraavasti:

1| Täytä maitokannu **(13)** kylmällä maidolla MAX-merkintään asti.

VINKKI

Käytä mieluiten jääkaappikylmää kevytmaitoa. Pastöroitu tai iskukuumennettu maito tuottaa yleensä parhaan tuloksen.

2| Poista lauhdevesi johdosta käyttämällä höyryä noin 5 sekunnin ajan (höyrypainikkeella). Suuntaa maidonvaahdotin **(K)** tätä varten tippakaukaloon **(N)** tai pidä astiaa maidonvaahdottimen alla.

3| Vedä maidonvaahdotin **(K)** mahdollisimman pitkälle ulos ja aseta se maidolla täytettyyn maitokannuun **(13).**

4| Aloita vaahdottaminen painamalla höyrypainiketta. Vaahdota maitoa, kunnes maitovaahto on sopiva. Maito ei saa kuumentua yli 65 °C:een lämpötilaan.

VINKKI

- Puhdista maidonvaahdotin välittömästi höyryn pois kytkemisen jälkeen luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti, jotta siihen ei jää kiinni maitojäämiä. Käytä tähän mukana toimitettua puhdistusliinaa **(12)**.
- Höyrytystoiminto päättyy automaattisesti 60 sekunnin kuluttua.
- Höyrytyksen voi keskeyttää milloin tahansa painamalla höyrypainiketta uudelleen tai painamalla virtapainiketta.
- Jos Eco-tila on käytössä, ensimmäinen painikkeen painallus lämmittää höyrykuumentimen (höyrypainike vilkkuu hitaasti). Kun höyrypainike palaa taas jatkuvasti, maitovaahdon valmistuksen voi aloittaa painamalla höyrypainiketta uudelleen.

VAROITUS

Palovammavaara!
Maidonvaahdotin on kuuma! Varo polttamasta itseäsi!

Vältä maidon roiskuminen jättämällä maidonvaahdotin maitoon aina, kun laite on höyrytilassa.

Parhaan tuloksen maidon vaahdotuksessa saat noudattamalla seuraavia ohjeita:

1| Pidä maitokannua hieman vinossa sivulle ja upota maidonvaahdotinta maitoon noin 1–2 cm.

2| Kun maito pyörii ympyrää, liikuta maitokannua alaspäin, kunnes maidonvaahdotin on lähes maidon pinnalla ja alkaa sihistä. Varmista, että maidonvaahdotin pysyy upotettuna maitoon ja että maidon pyörreliike säilyy.

3| Kun maito on kädenlämpöistä (noin 35 °C) ja siihen on imeytynyt riittävästi ilmaa, liikuta maitokannua taas ylöspäin, jolloin sihinä loppuu. Säilytä maidon pyörreliike myös tässä vaiheessa.

4| Kun maito on tarpeeksi kuumaa ja maitovaahto sopivaa, lopeta vaahdotus painamalla höyrypainiketta.

VINKKI

Voit tutustua myös ohjevideoihimme tästä vaiheesta.

5.4| KUUMAN VEDEN ANNOSTELU

1| Aseta kuppi kuuman veden laskuaukon **(J)** alle.

2| a) Paina kuumavesipainiketta kerran. Kone alkaa annostella kuumaa vettä ja pysähtyy automaattisesti, kun asetettu määrä vettä on annosteltu.

VINKKI

Kuuman veden annostelu a) voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla kuumavesipainiketta uudelleen tai painamalla virtapainiketta.

b) Aloita jatkuva veden annostelu pitämällä kuumavesipainiketta painettuna. Veden annostelu loppuu, kun vapautat painikkeen. Annosteltavan veden enimmäismäärä on 300 ml.

6| TÄYDELLINEN ESPRESSO

Täydellinen espresso on enemmän kuin vain pieni ja vahva kahvi. Sen ominaisuuksia ovat samettinen kullanruskea crema, täyteläinen runko, täydellinen happamuuden, makeuden ja karvauden tasapaino sekä monivivahteinen maku. Se on tulosta usean tekijän huolellisesti suunnitellusta yhteispelistä – kahvipapujen valinnasta oikeaan jauhatusmäärään ja aina esihaudutusaikaan saakka. Tässä luvussa kerrotaan, mikä tekee espressosta täydellisen ja mitä toimia ja asetuksia tarvitaan täydellisen espresson luomiseen WMF Espresso Prolla.

Kahvipavut
Kahvipapujen valinta on ratkaisevaa espresson maun kannalta. Kaksi päälajiketta ovat arabica ja robusta. Arabica-pavuille ominaista on monipuoliset aromit ja voimakas happamuus. Robusta-papujen maku taas on vahvempi, ne sisältävät enemmän karvasaineita ja niistä syntyy tiiviimpi ja kestävämpi crema. Espresson perinteinen papusekoitus koostuu 70-prosenttisesti arabicasta ja 30-prosenttisesti robustasta.

Paahtamisella on merkittävä vaikutus makuun. Vaaleat paahdot ovat hedelmäisiä ja happamia, mutta ne soveltuvat heikommin espressoon, koska niistä puuttuvat tarvittava syvyys ja intensiteetti. Keskipaahdot ovat tasapainoisia ja aromaattisia, mikä tekee niistä ihanteellisia harmoniseen espressoon. Tummat paahdot ovat intensiivisiä, vahvoja ja vähemmän happamia, niitä käytetään tyypillisesti italialaisessa espressossa.

Suosittelemme WMF Espresso 3 – Premium Mild -kahvipapuja. Tämä tummapaahtoisten papujen 70/30-sekoitus on tasapainoisen mieto ja vähähappoinen, ja se tuottaa lumoavan, pitkäkestoisen kultaisen creman. Sen jälkimakuina voi maistaa hienostuneen karamellin ja hasselpähkinän.

Jos haluat espresson, jolla on luonteikas ja voimakas runko sekä maussa vivahdus suklaata, tummapaahtoinen 50/50-sekoitus WMF Espresso 4 – Premium Intense on sinulle oikea valinta.

Tarkasta ostaessasi paahtopäivämäärä ja käytä mahdollisimman tuoreita paahdettuja papuja. Lisäksi papujen pitäisi olla tasaisesti paahdettuja ja ehjiä. Säilytä papuja ilmatiiviisti pakattuna viileässä ja pimeässä paikassa (ei jääkaapissa) säilyttääksesi aromit. Täytä papusäiliöön mieluiten vain se määrä, jonka käytät seuraavien tuntien aikana.

Veden kovuus
Veden kovuus vaikuttaa merkittävästi espresson makuun. Liian kova vesi voi vahvistaa karvautta ja heikentää cremaa, kun taas liian pehmeä vesi voi tehdä mausta ohuen ja happaman. Optimaalinen kovuus espressoa varten on 7–8 °dH (saksalaista kovuusastetta). Selvitä tarvittaessa oman vesijohtovetesi kovuus vesilaitokselta tai kunnallishallinnolta. Käytä tarvittaessa vedensuodatinta veden kovuuden säätelemiseen tai erityistä kivennäisvettä.

Uuttoaika
Espresson ihanteellinen uuttoaika on 20–30 sekuntia ja paras mahdollinen uuttoaika 25 sekuntia. Liian lyhyt uuttoaika johtaa aliuuttoon, joka saa espresson maistumaan happamalta ja vähäaromiselta. Se johtaa myös siihen, että crema näyttää erittäin vaalealta ja häviää nopeasti. Liian pitkä uuttoaika taas johtaa yliuuttoon, joka saa espresson maistumaan vetiseltä ja karvaalta. Crema on tällöin tummanruskeaa ja reikäistä. Uuttoaikaa säädellään mukauttamalla jauhatusastetta.

Haudutuspaine
Espresson valmistuksen optimaalinen haudutuspaine on 7–11 baaria ja paras mahdollinen haudutuspaine on tasainen 9 baaria. Liian matala paine johtaa aliuuttoon ja liian korkea paine yliuuttoon. Haudutuspainetta voidaan säädellä mukauttamalla jauhatusastetta tai kahvijauheen määrää.

Tiivistys
Tiivistys pitäisi suorittaa tasaisesti 10–15 kg:n paineella, koska se vaikuttaa veden virtaukseen kahvijauheen läpi. Ennen tiivistämistä kahvijauhe pitäisi jakaa tasaisesti esimerkiksi tasoittimen avulla. Varmista, että kahvijauhe painautuu

tiivistyksen yhteydessä sileäksi ja tasaiseksi. Vältä korjausten tekemistä jälkikäteen, koska ne voivat johtaa epätasaiseen uuttoon eli channelingiin. Vino tai liian heikko tiivistys aiheuttaa samankaltaisia ongelmia.

6.1 | ESPRESSOKONEEN ASETUSMAHDOLLISUUDET

Kun olet valinnut itsellesi sopivan kahvipavun, kannattaa tutustua espressokoneen asetusmahdollisuuksiin. Vaihtele asetuksia asteittain ja kokeile erilaisia yhdistelmiä, jotta saat espressosta mieltymystesi mukaisen ja pääset nauttimaan parhaasta makuelämyksestä.

Jauhatusaste
Jauhatusaste määrää kahvihiukkasten koon. Hienon jauhatusasteen tuloksena on pidempi uuttoaika ja korkeampi haudutuspaine, mikä tekee espressosta vahvemman ja makeamman. Sitä käytettäessä uuttuu kuitenkin enemmän karvasaineita, ja vaarana on yliuutto. Karkea jauhatusaste lyhentää uuttoaikaa ja laskee haudutuspainetta. Se saa espresson maistumaan happamammalta ja ohuelta, koska aineita liukenee vähemmän ja espresso voi olla aliuutettua.

Jauhatusaste määräytyy käytettävän papulajikkeen ja maun halutun voimakkuuden mukaan. Aloita keskivaiheen jauhatusasteella ja mukauta sitä asteittain, kunnes saavutat ihanteellisen uuttoajan.

Jauhatusmäärä
Jauhatusmäärä vaikuttaa uuttoajan ja haudutuspaineen lisäksi myös espresson makuun ja runkoon. WMF:n yhden kupin suodattimen optimaalinen kahvijauhemäärä on 11–13 grammaa ja WMF:n kahden kupin suodattimen 17–19 grammaa. Määrä voi myös poiketa näistä arvoista kahvipavun ja makumieltymysten mukaan.

Perusperiaatteena on, että suurempi määrä kahvijauhetta johtaa pidempään uuttoaikaan ja korkeampaan haudutuspaineeseen. Tällöin espresso on intensiivisempää ja voimakkaampaa, ja sillä on enemmän runkoa. Tässä vaarana on, että saman vesimäärän uuttotulos ei ole enää tasainen ja että espresso maistuu epätasapainoiselta ja happamalta. Pienempi määrä kahvijauhetta lyhentää uuttoaikaa. Tällöin espresso on heikompaa, ja sama vesimäärä uuttaa enemmän, jolloin espresso voi maistua karvaalta.

Jauhatusmäärää muutettaessa voi olla tarpeen muuttaa myös jauhatusastetta.

Vesimäärä
Yleisesti ottaen on tärkeää kiinnittää aina huomiota jauhatusmäärän ja uutetun espressomäärän (vesimäärän) väliseen haudutussuhteeseen. Espresson optimaalinen suhde on 1:2 – 1:3. Tavoitteena olisi oltava suhde 1:2,5, mikä tarkoittaa, että 18 grammasta kahvijauhetta pitäisi uuttaa 45 ml espressoa (kahden kupin suodatin). Tämä suhde voi vaihdella makumieltymysten mukaan.

Perusperiaatteena on, että suuremmasta vesimäärästä seuraa laimentunut hieman karvas espresso. Tällöin uuttoaika voi pidentyä ja haudutuspaine kasvaa. Käytettäessä pienempää vesimäärää espresso on voimakkaampaa ja intensiivisempää, uuttoaika on lyhyempi ja haudutuspaine matalampi.

Lisätieto: Ristreton kohdalla suhde on välillä 1:1 ja 1:1,15 ja lungon kohdalla välillä 1:3 ja 1:4.

Haudutuslämpötila
Haudutuslämpötila vaikuttaa kahvijauheen aromien ja öljyjen liukenevuuteen sekä makuun ja cremaan. Matalat lämpötilat (89–92 °C) korostavat espresson happamuutta ja hedelmäistä vivahdetta. Näitä lämpötiloja käytetään erityisesti tummapaahtoisten kahvien kanssa liiallisen karvauden välttämiseksi. Matalat lämpötilat voivat johtaa aliuuttoon, joka on tunnistettavissa erittäin vaaleasta cremasta.

Korkeissa lämpötiloissa (92–96 °C) uuttuu enemmän karvasaineita ja paahtoaromeja, mikä voi saada espresson maistumaan vahvemmalta ja karamelliselta. Näitä lämpötiloja käytetään eri-

tyisesti vaaleiden paahtojen yhteydessä espresson monipuolisten aromien ja luonnollisen happamuuden esiin tuomista varten. Korkeat lämpötilat voivat johtaa yliuuttoon, jonka on tunnistaa nopeasti häviävästä cremasta ja tummasta renkaasta kupin reunalla.

Esihaudutusaika
Esihaudutuksen (englanniksi pre-infusion) yhteydessä kahvijauhe kostutetaan ilman painetta. Sen jälkeisen tauon (esihaudutusaika) aikana jauhe voi turvota, ennen kuin varsinainen haudutus korkealla paineella alkaa. Tällöin espresso uuttuu tasaisemmin ja voimakkaammin. Esihaudutusaika voidaan asettaa koneella.

Lyhyemmän esihaudutusajan tuloksena voi olla intensiivisempi ja voimakkaampi espresson maku. Sitä suositaan tummien paahtojen yhteydessä karvauden välttämiseksi. Pidempi esihaudutusaika tuo esille pehmeämpiä ja monipuolisempia aromeja, joita pyritään usein saavuttamaan vaaleampien paahtojen yhteydessä.

6.2| YHTEENVETO

Täydellinen espresso on kaikkien vaikuttavien tekijöiden huolellisen yhteensovittamisen tulos. Jopa pienet muutokset esimerkiksi huoneenlämpötilaan tai ilmankosteuteen voivat vaikuttaa tulokseen. Etene siksi vaiheittain, jotta pääset perille jokaisen yksittäisen tekijän vaikutuksista. Jos otat huomioon vielä seuraavat kolme seikkaa, täydelliselle espressolle ei ole enää esteitä.

- Jauhata vanha kahvijauhe pois ennen jauhatusta.
- Huuhtele haudutusyksikkö lyhyesti ennen haudutusta.
- Esilämmitä kupit ja suodatinkahva.

Toivotamme sinulle menestystä täydellisen espressosi valmistamisessa – nautinnollisia hetkiä!

6.3| ESPRESSONI EI MAISTU HYVÄLTÄ

Täältä löydät syyt yleisimpiin ongelmiin espresson valmistamisessa. Jos espressossa on epämiellyttävä sivumaku, kannattaa puhdistaa espressokone huolellisesti luvussa Puhdistus ja hoito kuvatulla tavalla.

Espressoni ei maistu riittävän intensiiviseltä:
- Kahvipavut ovat liian vanhoja tai kahvijauhe on liian vanhaa.
- Jauhatusmäärä on liian vähäinen.
- Jauhatusaste on liian karkea ja uuttoaika siten liian lyhyt (kuten vain 10 sekuntia).
- Vesimäärä on liian suuri.

Espressoni maistuu happamalta tai on aliuutettu:
- Valittu sopimattomat pavut tai sekoitus (kuten liian vaalea paahto).
- Jauhatusaste on liian karkea ja uuttoaika siten liian lyhyt (kuten vain 10 sekuntia).
- Haudutuslämpötila on liian matala.
- Jauhatusmäärä on liian suuri.
- Vesimäärä on liian pieni.

Espressoni maistuu karvaalta tai on yliuutettu:
- Valittu sopimattomat pavut tai sekoitus (kuten liian tumma paahto).
- Jauhatusaste on liian hieno ja uuttoaika siten liian pitkä (kuten 40 sekuntia).
- Haudutuslämpötila on liian korkea.
- Jauhatusmäärä on liian vähäinen.
- Vesimäärä on liian suuri.
- Esihaudutusaika on liian pitkä.
- Vesi on liian kovaa.

Espressossani ei ole cremaa:
- Kahvipavut ovat liian vanhoja tai niitä on säilytetty väärin tai kahvijauhe on liian vanhaa tai sitä on säilytetty väärin.
- Paahto on liian vaalea.
- Jauhatusaste on liian karkea ja uuttoaika siten liian lyhyt (kuten vain 10 sekuntia).
- Jauhatusaste on liian hieno ja uuttoaika siten liian pitkä (kuten 40 sekuntia).
- Haudutuslämpötila on liian matala.
- Jauhatusmäärä on liian vähäinen.

Espressoni crema häviää nopeasti:
- Haudutuslämpötila on liian korkea.
- Uuttoaika on liian lyhyt (kuten vain 10 sekuntia).

7| ASETUKSET

Kone on esiasetettu tehtaalta. Asetuksia voi mukauttaa tarpeen mukaan yksilöllisesti.

Kun asetuspainiketta painetaan, kulloisetkin asetukset näkyvät näytössä, ja niitä voi mukauttaa painikkeiden **(+/–)** avulla.

Asetuspainikkeen painaminen uudelleen vaihtaa seuraavaan asetukseen. Mukautetut arvot tallentuvat vaihdon yhteydessä.

VINKKI

- Asetusten määrittäminen voidaan keskeyttää painamalla virtapainiketta. Tällöin näkyvissä olevan asetuksen muutoksia ei tallenneta.
- Asetusten määrittäminen keskeytyy automaattisesti, jos mitään painiketta ei paineta 30 sekuntiin. Tällöin näkyvissä olevan asetuksen muutoksia ei tallenneta.

7.1| YLEISET ASETUKSET

Asetuspainikkeen painaminen avaa seuraavat asetukset, jolloin ne tulevat näkyviin kuvakkeina käyttöpaneelissa **(F)** seuraavassa järjestyksessä:

Jauhatusaika:

Vesimäärä:

Haudutuslämpötila:

Esihaudutusaika:

Veden kovuus:

Vedensuodatin:

Yksittäiset asetukset on esiasetettu tehtaalla seuraavasti:

Jauhatusaika:	1 kuppi: 2 kuppia:	8 sekuntia 12 sekuntia
Vesimäärä:	1 kuppi: 2 kuppia: Kuuma vesi:	25 ml 50 ml 80 ml
Haudutuslämpötila:	92 °C / 198 °F	
Esihaudutusaika:	2 sekuntia	
Veden kovuus:	H4	
Vedensuodatin:	Ei	

Jauhatuksen kesto
Yhden tai kahden kupin suodattimen kahvijauhemäärää säädellään jauhatusaikana sekunneissa. Voit mukauttaa tätä arvoa yksilöllisesti seuraavalla tavalla:

1| Valitse jauhatusaika-asetus.

2| Aseta haluamasi jauhatusaika painamalla yhden tai kahden kupin jauhatuksen painiketta. Valittu painike vilkkuu.

VINKKI

Tässä voidaan vaihtaa yhden ja kahden kupin asetusten välillä.

3| Mukauta jauhatusaikaa painikkeiden **(+/–)** avulla.

4| Tallenna jauhatusaika ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Jauhatusaika voidaan vaihtoestoisesti asettaa jauhatuksen yhteydessä seuraavasti:

1| Valitse jauhatusaika-asetus.

2| Aseta haluamasi jauhatusaika painamalla yhden tai kahden kupin jauhatuksen painiketta. Valittu painike vilkkuu.

3| Aseta suodatinkahva **(1)** sopiva suodatin **(2)** tai **(3)** ja tarvittaessa suppilo **(5)** asennettuna jauhatuksen laskuaukkoon **(H)**.

4| Kun yhden tai kahden kupin jauhatuspainike vilkkuu, paina sitä ja vapauta se, kun jauhatus alkaa. Näytössä näkyy nyt jauhatusmäärä grammoina.

5| Kun haluttu määrä kahvijauhetta on jauhettu, lopeta jauhatus painamalla jauhatuspainiketta uudelleen.

6| Näytössä näkyy taas jauhatusaika, joka tarvitaan haluttuun jauhatusmäärään.

VINKKI

Jauhatusaikaa voi mukauttaa jälkikäteen painikkeilla **(+/–)**.

7| Tallenna jauhatusaika ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Vesimäärä
Noudata seuraavia ohjeita mukauttaaksesi vesimäärää yksilöllisesti tavallista tai tuplaespressoa sekä kuuman veden annostelua varten:

1| Valitse vesimääräasetus.

2| Aseta tarvittava espresso- tai vesimäärä painamalla yhden tai kahden kupin haudutuspainiketta tai kuumavesipainiketta. Valittu painike vilkkuu.

VINKKI

Tässä voidaan vaihtaa yhden ja kahden kupin sekä kuuman veden annostelun asetusten välillä.

3| Mukauta vesimäärää painikkeiden **(+/–)** avulla.

4| Tallenna vesimäärä ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Vesimäärä voidaan asettaa vaihtoehtoisesti haudutuksella ilman kahvijauhetta tai kuuman veden annostelulla seuraavasti:

1| Valitse vesimääräasetus.

2| Aseta tarvittava espresso- tai vesimäärä painamalla yhden tai kahden kupin haudutuspainiketta tai kuumavesipainiketta. Valittu painike vilkkuu.

3| Espresson määrä: Aseta suodatinkahva **(1)** ilman suodatinta haudutusyksikköön **(I)**.

4| Espresson määrä: Aseta yksi tai kaksi sopivaa kuppia suodatinkahvan laskuaukkojen alle. Kuuman veden määrä: Aseta sopiva kuppi kuuman veden laskuaukon **(J)** alle.

5| Kun yhden tai kahden kupin haudutuspainike tai kuumavesipainike vilkkuu, paina ja pidä sitä painettuna, kunnes haudutus tai kuuman veden annostelu alkaa. Vapauta painike, kun toiminta alkaa. Näytössä näkyy espresson tai kuuman veden määrä.

6| Kun haluttu määrä espressoa tai kuumaa vettä on annosteltu, lopeta haudutus tai kuuman veden annostelu painamalla haudutus- tai kuumavesipainiketta uudelleen.

VINKKI

Vesimäärää voi mukauttaa jälkikäteen painikkeilla **(+/–)**.

7| Tallenna vesimäärä ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Haudutuslämpötila
Noudata seuraavia ohjeita mukauttaaksesi tavallisen tai tuplaespresson haudutuslämpötilaa:

1| Valitse haudutuslämpötila-asetus. Tällöin yhden ja kahden kupin haudutuspainikkeet sekä kuumavesipainike vilkkuvat.

2| Mukauta haudutuslämpötilaa painikkeiden **(+/–)** avulla. Haudutuslämpötila voidaan asettaa välille 89–96 °C.

VINKKI

Lämpötila voidaan näyttää myös fahrenheitasteina (°F). Katso tätä varten luku Lisäasetukset. Tällöin haudutuslämpötila voidaan asettaa välille 192–205 °F.

3| Tallenna haudutuslämpötila ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Esihaudutusaika
Noudata seuraavia ohjeita mukauttaaksesi tavallisen tai tuplaespresson esihaudutusaikaa:

1| Valitse esihaudutusaika-asetus. Yhden ja kahden kupin haudutuspainikkeet vilkkuvat.

2| Mukauta esihaudutusaikaa painikkeiden **(+/–)** avulla. Esihaudutusaika voidaan asettaa välille 0–10 sekuntia.

3| Tallenna esihaudutusaika ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Veden kovuus
Veden kovuus vaihtelee alueittain. Suojaksi kalkkeutumista vastaan laite on esiasetettu erittäin kovalle vedelle. Selvitä tarvittaessa oman vesijohtovetesi kovuus vesilaitokselta tai kunnallishallinnolta.

Mukauta veden kovuutta seuraavasti:

1| Valitse veden kovuuden asetus.

2| Valitse sopiva veden kovuus painikkeiden **(+/–)** avulla.

3| Tallenna veden kovuus ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Tietoja veden kovuusalueista

Kovuusalue	Kovuus
H1 pehmeä	0–7 °dH
H2 keskikova	> 7 – 14 °dH
H3 kova	> 14 – 21 °dH
H4 erittäin kova	> 21 °dH

Kalkfilter
Noudata seuraavia ohjeita, kun käytät vedensuodatinta ensimmäistä kertaa:

1| Valitse vedensuodatinasetus.

2| Valitse painikkeella **(+)** vaihtoehto Yes.

3| Pidä painikkeita **(+/–)** painettuna samanaikaisesti, kunnes vaihtoehto Yes vilkkuu näytöllä kerran ja kuulet äänimerkin. Tällöin vedensuodatinasetus on tallennettu.

4| Lopeta vedensuodattimen määritys painamalla asetuspainiketta.

VINKKI

- Jos haluat käyttää laitetta ilman vedensuodatinta, valitse vaihtoehto No-painikkeen **(–)** avulla. Tallenna sitten vedensuodatinasetus ja lopeta asetusten tekeminen painamalla asetuspainiketta uudelleen.
- Noudata tässä vedensuodattimen pakkauksen turvallisuus- ja asennusohjeita.

Noudata vedensuodattimen vaihdossa seuraavia ohjeita:

1| Valitse vedensuodatinasetus.

2| Pidä painikkeita **(+/–)** painettuna samanaikaisesti, kunnes vaihtoehto Yes vilkkuu näytöllä kerran ja kuulet äänimerkin. Tällöin vedensuodatinasetus on tallennettu.

3| Lopeta vedensuodattimen määritys painamalla asetuspainiketta.

7.2| LISÄASETUKSET

Seuraavat lisäasetukset voidaan avata näytöllä alla esitetyssä järjestyksessä. Pidä tätä varten asetuspainiketta painettuna vähintään 3 sekunnin ajan, kunnes käyttöpaneeli ja näyttö muuttuvat.

Äänenvoimakkuus:	L3
Taustavalaistus:	Aon
Lämpötilanyksikkö:	°C °F
Eco-tila:	EoF
Lepotila:	t5

Yksittäiset lisäasetukset on esiasetettu tehtaalla seuraavasti:

Äänenvoimakkuus:	L3
Taustavalaistus:	Päällä
Lämpötilayksikkö:	°C
Eco-tila:	Pois
Lepotila:	t5 (5 minuuttia)

Äänenvoimakkuus

1| Valitse äänenvoimakkuusasetus.

2| Mukauta äänenvoimakkuutta painikkeiden **(+/–)** avulla. Äänet voidaan kytkeä pois käytöstä (LoF) ja äänenvoimakkuutta voidaan säätää välillä L1–L5.

3| Tallenna äänenvoimakkuus ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

VINKKI

Vaikka äänet on poistettu käytöstä (LoF), laitteen virran kytkemisen tai katkaisemisen yhteydessä kuuluu merkkiääni.

Taustavalaistus

1| Valitse taustavalaistusasetus.

2| Kytke taustavalaistus käyttöön tai pois painikkeen **(+)** tai **(–)** avulla.

3| Tallenna taustavalaistusasetus ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Lämpötilayksikkö

1| Valitse lämpötilayksikköasetus.

2| Vaihda lämpötilayksikköä °F:n ja °C:n välillä käyttäen painiketta **(+)** tai **(–)**.

3| Tallenna lämpötilayksikkö ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Eco-tila

Kun Eco-tila on käytössä, höyryn kuumennusjärjestelmää ei lämmitetä, kun laitteen virta kytketään. Tämä vähentää energiankulutusta. Eco-tila on oletusarvoisesti pois käytöstä.

1| Valitse Eco-tilan asetus.

2| Ota Eco-tila käyttöön tai pois käytöstä painikkeen **(+)** tai **(–)** avulla.

3| Tallenna Eco-tilan asetus ja siirry seuraavaan asetukseen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

Sammutusaika (lepotila)

Laite siirtyy automaattisesti lepotilaan 5 minuutin jälkeen. Voit muuttaa sammutusaikaa seuraavasti:

1| Valitse sammutusaika-asetus.

2| Mukauta sammutusaikaa painikkeiden **(+/–)** avulla. Sammutusaika voidaan asettaa välille 5 minuuttia (t5) ja 60 minuuttia (t60).

3| Tallenna sammutusaika ja lopeta lisäasetusten määrittäminen painamalla asetuspainiketta uudelleen.

VINKKI

Ota huomioon, että energiankulutus kasvaa sammutusajan pidentyessä.

7.3| LAITTEEN ASETUSTEN NOLLAAMINEN

Voit palauttaa kaikki asetukset tehdasasetuksiksi noudattamalla seuraavia ohjeita:

1| Paina käyttötilassa virtapainiketta (vähintään 5 sekuntia), kunnes näytössä näkyy rES ja kuulet merkkiäänen.

2| Nollaa kaikki asetukset painamalla painiketta **(+)**. Laite vahvistaa nollauksen merkkiäänellä.

VINKKI

- Nollauksen voi keskeyttää painamalla virtapainiketta. Tällöin asetukset eivät muutu.
- Asetusten nollaus keskeytyy automaattisesti, jos mitään painiketta ei paineta 30 sekuntiin. Tällöin asetukset eivät muutu.

8| PUHDISTUS JA HOITO

	Konepesun kestävä	Huuhdeltavissa juoksevalla vedellä	Puhdistetaan kostealla liinalla	Puhdistetaan kuivalla liinalla/ siveltimellä
Laitteen kotelo ja näyttö	-	-	✓	✓
Vesisäiliö ja kansi **(A)**	-	✓	✓	✓
Kahvipapusäiliö ja kansi **(B)**	-	✓	✓	✓
Tippakaukalo ilman ritilää **(N)**	✓	✓	✓	✓
Tippakaukalon ritilä	✓	✓	✓	✓
Suodatinkahva **(1)**	-	✓	✓	✓
Suodattimet **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Suodatinkahvan suppilo **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tampperi **(6)**	-	✓	✓	✓
Tampperin alusmatto **(7)**	✓	✓	✓	✓
Maitokannu **(13)**	✓	✓	✓	✓
Puhdistusharjat ja -neula **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Mylly	-	-	-	✓

VAROITUS

Irrota laitteen pistoke ja anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä ja puhdistamista! Laitteen perusosaa ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.

VINKKI

Älä käytä espressokoneen puhdistuksessa liuottimia tai hankaavia aineita!

Pyyhi espressokeitin säännöllisesti kostutetulla puhdistusliinalla **(12)**.

8.1| VEDENSUODATTIMEN VAIHTO

Vaihda vedensuodatin **(8)**, kun vedensuodatinkuvake palaa punaisena (vedensuodattimen hälytys). Suosituksena on vaihto 2 kuukauden välein, jotta vedenlaatu pysyy tasaisena ja vältetään järjestelmän epäpuhtaudet. Käytä vedensuodattimen ulos ja paikalleen kiertämiseen mukana toimitettua asennustyökalua **(9).** Varmista, että vedensuodatin on oikein paikallaan vesisäiliössä. Annostele lopuksi noin 200 ml kuumaa vettä.

VINKKI

- Vedensuodatinta ei voi kiristää liikaa, koska asennustyökalussa on ylikiristyssuoja.
- Noudata vedensuodattimen turvallisuusohjeita sekä käyttöohjetta.

8.2| VESISÄILIÖN PUHDISTUS

Puhdista vesisäiliö **(A)** ilman vedensuodatinta säännöllisesti pehmeällä liinalla ja pienellä määrällä mietoa puhdistusainetta. Huuhtele ja kuivaa se sitten huolellisesti.

8.3| KAHVIPAPUSÄILIÖN PUHDISTUS

Kahvipavut voivat jättää säiliöön öljyisiä tahroja, jotka voivat vaikuttaa kahvin aromiin. Puhdista kahvipapusäiliö kansineen **(B)** siksi säännöllisesti pehmeällä liinalla ja pienellä määrällä mietoa puhdistusainetta. Huuhtele ja kuivaa se sitten huolellisesti.

8.4| MAIDONVAAHDOTTIMEN PUHDISTUS

Puhdista maidonvaahdotin **(K)** aina maidon vaahdottamisen jälkeen, jotta maidonvaahdottimen sisälle tai päälle ei jää maitojäämiä. Toimi seuraavasti:

1| Suuntaa maidonvaahdotin joko tippakaukaloon **(N)** tai pidä astiaa maidonvaahdottimen alla.

2| Paina höyrypainiketta ja käytä höyryä noin 5 sekunnin ajan.

3| Pyyhi maidonvaahdotin kostealla liinalla.

VAROITUS

Palovammavaara!
Maidonvaahdotin on kuuma! Varo polttamasta itseäsi!

Jos maidonvaahdottimesta ei tule höyryä, toimi seuraavasti:

1| Irrota suutin maidonvaahdottimesta **(K).**

2| Puhdista suutin juoksevan veden alla pehmeällä liinalla ja pienellä määrällä mietoa pesuainetta. Huuhtele ja kuivaa se sitten huolellisesti.

3| Jos suuttimen kolme aukkoa ovat tukossa, puhdista ne puhdistusneulalla.

VARO

Tapaturmavaara!
Käytä neulaa varovasti, jotta et loukkaa itseäsi!

4| Suuntaa maidonvaahdotin **(K)** ilman suutinta tippakaukaloon **(N)** tai pidä astiaa maidonvaahdottimen alla.

5| Paina höyrypainiketta ja käytä höyryä noin 5 sekunnin ajan.

6| Pyyhi maidonvaahdotin kostealla liinalla.

7| Aseta suutin takaisin maidonvaahdottimeen.

8| Suuntaa maidonvaahdotin **(K)** joko tippakaukaloon **(N)** tai pidä astiaa sen alla ja käytä höyryä vielä kerran noin 5 sekunnin ajan.

8.5| SUODATINTEN PUHDISTUS

Puhdista suodattimet jokaisen espresson jälkeen, jotta niihin ei jää kahvijauhetta. Toimi seuraavasti:

1| Koputa loput kahvinporot pois suodattimesta. Voit käyttää tähän puhdistusharjaa.

2| Huuhtele suodatinkahva suodattimineen lopuksi juoksevan veden alla tai käyttämällä laitteen kuumaa vettä.

Jos suodattimet ovat tukossa, toimi seuraavasti:

1| Poista suodatin suodatinkahvasta.

2| Puhdista suodatin juoksevan veden alla pehmeällä liinalla ja pienellä määrällä mietoa pesuainetta. Huuhtele ja kuivaa se sitten huolellisesti.

3| Jos suodattimen aukot ovat tukossa, puhdista ne puhdistusneulalla.

VARO

Tapaturmavaara!
Käytä neulaa varovasti, jotta et loukkaa itseäsi!

4| Huuhtele suodatin uudelleen.

VINKKI

Voit myös liottaa suodattimia kalkinpoistoaineliuoksessa 30 minuutin ajan. Huuhtele ja kuivaa ne sitten huolellisesti.

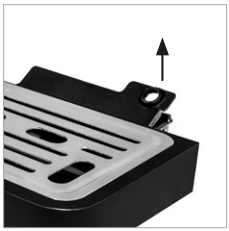
8.6| KERÄYSASTIAN PUHDISTAMINEN

Tippakaukalossa **(N)** on uimuri (punainen) nestetason ilmaisemista varten. Tyhjennä ja puhdista tippakaukalo viimeistään, kun uimuri on selkeästi näkyvissä. Muuten vesi voi valua reunan yli ja vaurioittaa espressokonetta, työtasoa tai muuta ympäröivää aluetta. Toimi seuraavasti:

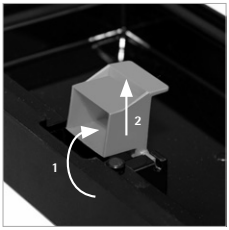
1| Poista ritilä tippakaukalosta ja tippakaukalo laitteesta.

2| Tyhjennä tippakaukalo.

3| Poista tippakaukalon takaosan suojus.



4| Poista uimuri kääntämällä sitä 90° ja vetämällä se sitten kevyesti ulos.



5| Puhdista kaikki yksittäiset osat pehmeällä liinalla ja pienellä määrällä mietoa puhdistusainetta. Huuhtele ja kuivaa ne sitten huolellisesti.

6| Kokoa kaikki osat takaisin yhteen ja aseta tippakaukalo lopuksi takaisin koneeseen.

8.7| MYLLYN PUHDISTUS

Puhdista mylly säännöllisesti varmistaaksesi tasainen jauhatuslaatu. Puhdista se seuraavasti:

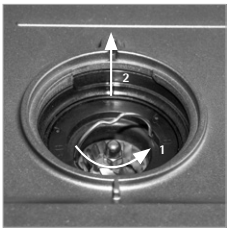
1| Aloita jauhatus tyhjällä papusäiliöllä (tyhjennä se tarvittaessa aluksi) ja jatka jauhattamista kunnes kahvimyllystä ei enää tule kahvijauhetta.

VINKKI

Jauhaminen ei ole mahdollista ilman papusäiliötä.

2| Poista papusäiliö kääntämällä sitä vastapäivään.

3| Avaa myllyn terän **(C)** lukitus kääntämällä terää vastapäivään ja poista se vetämällä sangasta.



4| Puhdista myllyn terä, mylly ja myllyn laskuaukko puhdistusharjalla. Tarvittaessa voit käyttää lisäksi pölynimuria.

5| Aseta mylly terä **(C)** takaisin paikalleen. Aseta se aluksi vinosti, jotta et osu metallikielekkeeseen.

6| Kierrä myllyn terää **(C)** myötäpäivään, kunnes se asettuu paikalleen.

7| Täytä papusäiliö kahvipavuilla ja aseta säiliö takaisin koneeseen kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se asettuu paikalleen. Mylly on jälleen käyttövalmis.

8.8| HAUDUTUSYKSIKÖN PUHDISTUS

Puhdista haudutusyksikkö päivittäin yhden tai useamman espresson valmistamisen jälkeen. Puhdista se seuraavasti:

1| Poista suodatinkahva **(1)** haudutusyksiköstä **(I).**

2| Annostele vettä haudutusyksiköstä joidenkin sekuntien ajan (käyttäen yhden tai kahden kupin haudutuspainiketta).

3| Puhdista haudutusyksikkö puhdistusliinalla poistaaksesi kahvijauhejäämät.

Puhdistus umpisuodattimella
Jos espressoa valmistetaan usein, on suositeltavaa puhdistaa haudutusyksikkö viikoittain haudutusyksikön puhdistusaineella ja umpisuodattimella. Tämä säännöllinen puhdistus estää espresson maun heikkenemisen. Puhdista haudutusyksikkö seuraavasti:

VINKKI

Puhdistuksessa on kaksi vaihetta eli puhdistus ja huuhtelu.
1| Aseta umpisuodatin **(4)** suodatinkahvaan **(1)**.

2| Täytä umpisuodatin soveltuvalla haudutusyksikön puhdistusaineella (tabletti- tai jauhemuodossa).

VINKKI

Noudata haudutusyksikön turvallisuusohjeita sekä käyttöohjetta.

3| Aseta suodatinkahva **(1)** haudutusyksikköön **(I)** ja käännä kahvaa oikealle (asennosta Insert asentoon Lock).

4| Täytä vesisäiliö **(A)** raikkaalla juomavedellä MAX-merkintään asti.

5| Tyhjennä tippakaukalo **(N)**.

6| Valitse veden kovuus ja paina kahden kupin haudutuspainiketta. Näytössä näkyy C1.

7| Käynnistä puhdistusohjelma painamalla uudelleen kahden kupin haudutuspainiketta. Näytössä näkyvät vuorotellen C1 ja odotuskuvake.
Ensimmäinen vaihe valmistuu noin kahdeksassa minuutissa, jolloin näytössä näkyy C2.

8| Poista suodatinkahva haudutusyksiköstä kääntämällä kahvaa vasemmalle (asennosta Lock asentoon Insert).

9| Poista umpisuodatin suodatinkahvasta.

10| Aseta suodatinkahva (ilman suodatinta) takaisin haudutusyksikköön.

11| Aseta vähintään 1 litran astia haudutusyksikön **(I)** ja kuuman veden laskuaukon **(J)** alle.

12| Käynnistä huuhteluohjelma painamalla kahden kupin haudutuspainiketta. Näytössä näkyvät vuorotellen C2 ja odotuskuvake.
Toinen vaihe valmistuu noin viidessä minuutissa, jolloin näytössä näkyy End.

13| Poista astia. Tyhjennä tippakaukalo **(N)** ja aseta se takaisin paikalleen.

14| Palaa käyttötilaan painamalla kahden kupin haudutuspainiketta. Puhdistusohjelma on päättynyt, ja laite on jälleen käyttövalmis.

HUOMIO

Tässä annosteltua vettä ei ole tarkoitettu nautittavaksi!

VINKKI

- Puhdistus- ja huuhteluohjelman voi keskeyttää painamalla virtapainiketta. Suorita puhdistus aina kokonaisuudessaan tai huuhtele haudutusyksikkö lopuksi vielä erikseen (katso luku Ensimmäinen käyttöönotto).
- Kun näytössä näkyy C2, laite siirtyy lepotilaan automaattisesti 60 minuutin kuluttua. Tällöin puhdistus on aloitettava uudelleen tai suoritettava erillinen huuhtelu (katso luku Ensimmäinen käyttöönotto). Tällöin voidaan tarvita uusi puhdistustabletti tai lisää puhdistusjauhetta.
- Sähkökatkon yhteydessä tai kun laite irrotetaan pistorasiasta puhdistus- tai huuhteluohjelman aikana, puhdistus on käynnistettävä uudelleen tai on suoritettava erillinen huuhtelu (katso luku Ensimmäinen käyttöönotto). Tällöin voidaan tarvita uusi puhdistustabletti tai lisää puhdistusjauhetta.

8.9| KALKINPOISTO

Kalkinpoisto-ohjelmalla voi hoitaa konetta, mutta se olisi aloitettava viimeistään, kun kalkinpoistohälytys näkyy punaisena. Kun espressoa valmistetaan usein, kova vesi voi aiheuttaa kalkkisaostumia järjestelmässä, mikä voi vaikuttaa haudutusvirtaan, -paineeseen ja -lämpötilaan sekä espresson makuun. Tämän vuoksi on suositeltavaa poistaa kalkki koneesta 90 päivän välein kalkinpoistohälytyksestä riippumatta.

VINKKI

Suosittelemme espressokeittimille tarkoitetun kalkinpoistoaineen käyttöä. Noudata valmistajan turvallisuusohjeita erityisesti sen osalta, miten on toimittava silmä- tai ihokosketuksen yhteydessä. Kalkinpoistoon ei saa käyttää soveltumattomia aineita (kuten täy-

sin etikka- tai sitruunahappopohjaisia aineita). Suosittelemme WMF:n nestemäistä kalkinpoistoainetta.

Takuu ei kata sopimattoman kalkinpoistoaineen käytöstä tai kalkinpoisto-ohjeen laiminlyönnistä aiheutuneita vahinkoja. Säilytä kalkinpoistoaineita poissa lasten ulottuvilta äläkä hengitä kalkinpoiston yhteydessä muodostuvia höyryjä. Voit muuttaa käynnistää kalkinpoisto-ohjelman seuraavasti:

VINKKI

Kalkinpoistossa on kaksi vaihetta eli kalkinpoisto ja huuhtelu.

1| Poista vedensuodatin **(8)** vesisäiliöstä **(A)**!

2| Lisää 100 millilitraa WMF:n nestemäistä kalkinpoistoainetta 650 millilitraan vettä vesisäiliössä (noudata muiden tuotteiden kohdalla valmistajan ohjeita) ja aseta vesisäiliö tarvittaessa takaisin paikalleen. Vesimäärän on oltava vesisäilön CALC-merkinnän tasolla.

VINKKI

Noudata kalkinpoistoaineen turvallisuusohjeita sekä käyttöohjetta.

3| Poista suodatin suodatinkahvasta **(1)**.

4| Aseta suodatinkahva **(1)** haudutusyksikköön **(I)** ja käännä kahvaa oikealle (asennosta Insert asentoon Lock).

5| Irrota suutin maidonvaahdottimesta **(K).**

6| Tyhjennä tippakaukalo **(N)**.

7| Aseta vähintään 1 litran astia koneen kaikkien laskuaukkojen alle. Näitä ovat haudutusyksikön laskuaukko **(I)**, kuuman veden laskuaukko **(J)** ja maidonvaahdotin **(K)**.

8| Valitse veden kovuus ja paina kuumavesipainiketta. Näytössä näkyy d1.

9| Käynnistä kalkinpoisto-ohjelma painamalla uudelleen kuumavesipainiketta. Näytössä näkyvät vuorotellen d1 ja odotuskuvake. Ensimmäinen vaihe valmistuu noin 20 minuutissa, jolloin näytössä näkyy d2.

10| Tyhjennä säiliö ja aseta se takaisin koneen kaikkien laskuaukkojen alle.

11| Tyhjennä vesisäiliö **(A)** ja huuhtele se huolellisesti.

12| Täytä vesisäiliö raikkaalla juomavedellä MAX-merkintään asti ja aseta se takaisin koneeseen.

13| Käynnistä huuhteluohjelma painamalla kuumavesipainiketta. Näytössä näkyvät vuorotellen d2 ja odotuskuvake.
Toinen vaihe valmistuu noin viidessä minuutissa, jolloin näytössä näkyy End.

14| Poista astia. Tyhjennä tippakaukalo **(N)** ja aseta se takaisin paikalleen.

15| Aseta suutin takaisin maidonvaahdottimeen **(K)**.

16| Aseta vedensuodatin **(8)** takaisin vesisäiliöön **(A)**.

17| Palaa käyttötilaan painamalla kuumavesipainiketta. Kalkinpoistohälytys ei enää pala, ja laite on jälleen käyttövalmis.

HUOMIO

Tässä annosteltua vettä ei ole tarkoitettu nautittavaksi!

VINKKI

- Kalkinpoistohälytys nollautuu vasta, kun kalkinpoisto (kalkinpoisto ja huuhtelu) on suoritettu onnistuneesti.
- Kalkinpoisto- ja huuhteluohjelman voi keskeyttää painamalla virtapainiketta. Kalkinpoistohälytys pysyy aktiivisena, eikä laite ole käytettävissä! Kalkinpoisto on aloitet-

tava uudelleen. Tällöin saatetaan tarvita lisää kalkinpoistoainetta.
- Kun näytössä näkyy d2, laite siirtyy lepotilaan automaattisesti 60 minuutin kuluttua. Kalkinpoistohälytys pysyy aktiivisena, eikä laite ole käytettävissä! Kalkinpoisto on aloitettava uudelleen. Tällöin saatetaan tarvita lisää kalkinpoistoainetta.
- Sähkökatkon yhteydessä tai kun laite irrotetaan pistorasiasta kalkinpoisto- tai huuhteluohjelman aikana, kalkinpoistohälytys pysyy aktiivisena eikä laite ole käyttövalmis! Kalkinpoisto on aloitettava uudelleen. Tällöin saatetaan tarvita lisää kalkinpoistoainetta.

9| VIESTIT JA HÄIRIÖT

ONGELMA	SYY	SUORITETTAVAT TOIMENPITEET
Yhden ja kahden kupin haudutuspainikkeet sekä kuumavesi- ja höyrypainikkeet vilkkuvat hitaasti.	Laite lämpenee.	Odota, että kone on lämmennyt ja käyttövalmis. Painikkeet palavat jatkuvasti.
Vain höyrypainike vilkkuu hitaasti.	Laite lämmittää höyrykuumentimen. Eco-tila saattaa olla käytössä.	Odota, että kone on lämmennyt ja käyttövalmis. Painike palaa jatkuvasti.
Yhden ja kahden kupin jauhatuspainikkeet vilkkuvat.	Papusäiliö ei ole paikallaan.	Aseta (kahvipavuilla täytetty) papusäiliö koneeseen siten, että se lukittuu.
Yhden ja kahden kupin haudutuspainikkeet sekä kuumavesi- ja höyrypainikkeet vilkkuvat.	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että vesisäiliö on oikein paikallaan, ja paina sitä tarvittaessa kevyesti sisään.
	Vesisäiliössä on liian vähän tai ei ollenkaan vettä.	Täytä vesisäiliötä MAX-merkintään asti.
Yhden ja kahden kupin jauhatuspainikkeet vilkkuvat kolmesti jauhatuksen jauhatusaikaa asetettaessa. Samalla kuuluu kolme äänimerkkiä.	Papusäiliö ei ole paikallaan.	Aseta (kahvipavuilla täytetty) papusäiliö koneeseen siten, että se lukittuu.
Yhden ja kahden kupin haudutuspainikkeet sekä kuumavesi- ja höyrypainikkeet vilkkuvat kolmesti haudutuksen tai kuumavesiannostelun vesimäärää asetettaessa. Samalla kuuluu kolme äänimerkkiä.	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että vesisäiliö on oikein paikallaan, ja paina sitä tarvittaessa kevyesti sisään.
	Vesisäiliössä on liian vähän tai ei ollenkaan vettä.	Täytä vesisäiliötä MAX-merkintään asti.

Näytössä näkyy E1, E3, E4, E7, E8, E9 tai E10.	Laitteessa on vika.	Sammuta laite välittömästi ja irrota se pistorasiasta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyy E2 ja jauhatus on keskeytynyt.	Myllyssä on tukos.	Puhdista mylly luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyy jauhatuksen aikana E6.	Integroidussa vaa'assa on vika.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyy E11.	Kahvimylly on ylikuumentunut.	Sammuta laite 5 minuutiksi.
Näytössä näkyy E12.	Kahvimyllyssä on vika.	Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Kahvijauhetta ei tule ulos jauhatuksen aikana.	Papusäiliö on tyhjä.	Täytä papusäiliö kahvipavuilla.
	Mylly on tukkeutunut kahvijauheesta tai siinä on vettä tai kosteutta.	Puhdista mylly luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti ja varmista ennen myllyn kokoamista, että se on täysin kuiva.
Jauhatuksen aikana kahvijauhe tarttuu kahvimyllyn ulostuloaukkoon ja/tai leviää hallitsemattomasti.	Antistaattinen yksikkö on likainen.	Puhdista koko hionta-aukko varovasti alapuolelta puhdistusharjalla.
Espresso valuu suodatinkahvan reunojen yli haudutuksen aikana.	Suodatinpidike ei ole kunnolla paikallaan haudutusyksikössä.	Puhdista haudutusyksikkö luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti ja varmista, että suodatinkahva on oikein paikallaan haudutusyksikössä.
	Suodattimen reunalla on kahvijauhetta.	Poista kahvijauhe suodattimen reunalta ja varmista, että suodatinkahva on oikein paikallaan haudutusyksikössä.
	Suodattimessa on liikaa kahvijauhetta.	Varmista, että käytät halutulle kahvijauhemäärälle tarkoitettua suodatinta. Noudata yhden tai kahden kupin suodattimelle suositeltua kahvijauheen määrää.
	Haudutusyksikön tiiviste on likaantunut tai se on menettänyt kimmoisuuttaan.	Puhdista haudutusyksikkö luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti. Vaihdata haudutusyksikön tiiviste valtuutetussa huoltoliikkeessä.
	Haudutusyksikön laskuaukko on tukossa.	Puhdista haudutusyksikkö luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti.

Espressoa ei valmistu haudutuksen aikana tai sitä valmistuu vain tipoittain. Haudutuspaine nousee jopa 16 baariin ja uuttoaika pitenee yli 60 sekuntiin. **Tai:** **Näytössä näkyy E5.**	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että vesisäiliö on oikein paikallaan, ja paina sitä tarvittaessa kevyesti sisään.
	Vesisäiliössä on liian vähän tai ei ollenkaan vettä.	Täytä vesisäiliötä MAX-merkintään asti.
	Vedensuodatin on tukossa.	Vaihda vedensuodatin ja aseta uusi suodatin oikein paikalleen.
	Haudutusyksikön laskuaukko on tukossa.	Puhdista haudutusyksikkö luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti.
	Suodatin on tukossa.	Puhdista suodatin luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti.
	Käytössä oli väärä suodatin (umpisuodatin).	Käytä yhden tai kahden kupin suodatinta.
	Asetettu jauhatusaste on liian hieno tai suodattimessa on liikaa kahvijauhetta.	Suurenna jauhatusastetta. Käytä tarvittaessa pienempää kahvijauhemäärää.
	Kahvijauhetta on tiivistetty liikaa.	Käytä tiivistämisessä vähemmän voimaa (ohjearvo on 10–15 kg).
	Vesijärjestelmässä on ongelma tai laitteessa on vika.	Suorita kalkinpoisto- tai tarvittaessa puhdistusohjelma. Jos ongelma jatkuu, sammuta laite välittömästi ja irrota se pistorasiasta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Espressoa valuu haudutuksen aikana liian nopeasti tai liian hitaasti.	Tähän voi olla useita syitä, kuten virheellinen vesimäärä tai virheellinen jauhatusaste.	Lue luku Täydellinen espresso ja noudata kaikkia suositeltuja asetuksia.
Suodatinpidike ei lukitu laitteeseen.	Suodattimessa on liikaa kahvijauhetta.	Varmista, että käytät halutulle kahvijauhemäärälle tarkoitettua suodatinta. Noudata yhden tai kahden kupin suodattimelle suositeltua kahvijauheen määrää.
	Suodatin ei ole oikein paikallaan suodatinkahvassa.	Varmista, että suodatin on oikein paikallaan suodatinkahvassa.
Vesisäiliöstä vuotaa vettä.	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että vesisäiliö on oikein paikallaan, ja paina sitä tarvittaessa kevyesti sisään.

Pumpun melutaso on tavallista suurempi.	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että vesisäiliö on oikein paikallaan, ja paina sitä tarvittaessa kevyesti sisään.
	Vedensuodatin on tukossa.	Vaihda vedensuodatin ja aseta uusi suodatin oikein paikalleen.
	Vesijärjestelmässä on ongelma tai laitteessa on vika.	Suorita kalkinpoisto. Jos ongelma jatkuu, sammuta laite välittömästi ja irrota se pistorasiasta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Höyryä käytettäessä ei tule höyryä.	Maidonvaahdotin on tukossa.	Puhdista maidonvaahdotin luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Kalkinpoisto-ohjelma keskeytyy automaattisesti liian aikaisin (< 15 min).	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Varmista, että vesisäiliö on oikein paikallaan, ja paina sitä tarvittaessa kevyesti sisään.
	Vesisäiliössä on liian vähän tai ei ollenkaan vettä.	Täytä vesisäiliö tarvittavalla määrällä kalkinpoistoaineliuosta.
	Haudutusyksikön laskuaukko on tukossa.	Puhdista haudutusyksikkö luvun Puhdistus ja hoito mukaisesti.
	Vesijärjestelmässä on ongelma tai laitteessa on vika.	Suorita kalkinpoisto uudelleen. Jos ongelma jatkuu, sammuta laite välittömästi ja irrota se pistorasiasta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

10| TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus: 2820–3320 W
Suojausluokka: I

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	0,3	5
Valmiustila	–	–
Valmiustila ja lisätietoja	–	–
Verkkoon kytketty valmiustila	–	–

CE Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojelu

Huolehtikaamme ympäristöstä!

- I Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

NL GEBRUIKSAANWIJZING

1| Bestanddelen in een overzicht **257**

1.1| Cafetière 257

1.2| Accessoires 257

1.3| Beschrijving bedieningspaneel 258

2| Voorafgaand aan het gebruik **259**

3| Opmerking inzake de LED-verlichting **259**

4| Verklaring van de symbolen **259**

5| Ingebruikname **260**

5.1| Eerste ingebruikneming 260

5.2| Bereiding van espresso 261

5.3| Bereiding van melkschuim 263

5.4| Uitgifte van heet water 264

6| De perfecte espresso **265**

6.1| Instelmogelijkheden voor de espressomachine 266

6.2| Conclusie 267

6.3| Mijn espresso smaakt niet lekker 267

7| Instellingen **268**

7.1| Algemene instellingen 268

7.2| Aanvullende instellingen 271

7.3| Apparaatinstellingen resetten 272

8| Reiniging en onderhoud **273**

8.1| Het waterfilter vervangen 273

8.2| Het waterreservoir reinigen 274

8.3| Het koffiebonenreservoir reinigen 274

8.4| Het stoompijpje reinigen 274

8.5| Reinigen van het filter 275

8.6| De opvangbak reinigen 275

8.7| Het maalmechanisme reinigen 276

8.8| Reiniging van de bereidingsunit 276

8.9| Ontkalken 277

9| Meldingen en storingen **279**

10| Technische gegevens **284**

WMF ESPRESSO PRO

Gefeliciteerd en bedankt voor het kiezen van de Espresso Pro!

Wij wensen u vele jaren ontspannen espressoplezier met uw WMF Espresso Pro.

1 | BESTANDDELEN IN EEN OVERZICHT

1.1 | CAFETIÈRE

- A Waterreservoir en deksel (vulhoeveelheid: 2,6 l)
- B Koffiebonenreservoir en deksel (vulhoeveelheid: 250 g)
- C Maalschijf
- D Opbergruimte voor kopjes en tampers met opbergmat
- E Draaiknop voor het aanpassen van de malingsgraad
- F Bedieningspaneel
- G Manometer / drukweergave (bar)
- H Maalopening met filterhouder en geïntegreerde weegschaal
- I Bereidingsunit met aansluiting voor de filterhouder
- J Uitloop van heet water
- K Stoompijpje
- L voedingsschakelaar
- M Ambient LED-verlichting
- N Opvangschaal met lekrooster
- O Bewaarbak voor overige accessoires

1.2 | ACCESSOIRES

- 1 58 mm roestvrijstalen filterhouder
- 2 Filterbakje voor 1 kopjes
- 3 Filterbakje voor 2 kopjes
- 4 Reinigingsfilter (dicht filter)
- 5 Filterhouder trechter
- 6 Tamper
- 7 Tamper opbergmat
- 8 Waterfilter
- 9 Installatietool voor waterfilters
- 10 Reinigingsborstels
- 11 Reinigingsnaald
- 12 Reinigingsdoek
- 13 Roestvrijstalen melkkan (MAX: 200 ml)

1.3| BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

KNOPPEN / PICTOGRAMMEN	BESCHRIJVING
	Aan/Uit-knop (stand-by)
	Display voor weergave van de temperatuur van de bereiding (°C / °F), hoeveelheid maling (g), watervolume (ml), maaltijd (s), extractietijd (s) en malingsgraad (–).
	1 kopje - malen
	2 kopjes - malen
	1 kopje bereiden
	2 kopjes bereiden
	Heet water
	Stoom
	Knop Instellingen om de mogelijke instellingen te selecteren.
	Knoppen om de geselecteerde instellingen te wijzigen.
	Maaltijd
	Hoeveelheid water
	Zettemperatuur
	Voorbereidingstijd
	Waterhardheid incl. ontkalkings- en reinigingsprogramma
	Ontkalkingsalarm
	Waterfilter
	Alarm waterfilter

2| VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door. De gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik zorgvuldig opslaan of bewaren op een veilige plaats en overhandig deze met het apparaat aan toekomstige gebruikers. De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie over de bediening, reiniging en verzorging van het apparaat.

Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Let bij het gebruiken van het apparaat te allen tijde op de veiligheidsinstructies. Ondeskundig gebruik kan tot schade leiden. Voor eventuele schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruiksaanwijzing, wordt geen aansprakelijkheid aanvaard. Neem de garantie-instructies in acht.

Voordat u het apparaat samenstelt en voor de eerste keer gebruikt, moet u alle beschermfolies en alle bestaande stickers volledig verwijderen. Er mogen geen restanten van het verpakkingsmateriaal aan of in het apparaat achterblijven. Reinig alle met voedingsmiddelen in contact komende en afneembare onderdelen, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet en onbeschadigd zijn. Neem het apparaat niet in gebruik als het beschadigd is of er onderdelen ontbreken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice. De relevante contactgegevens vindt u in de garantie.

Bekijk naast deze gebruiksaanwijzing ook onze instructievideo's. U kunt deze vinden op https://link.wmf.com/33yx5e of scan de onderstaande QR-code:

3| OPMERKING INZAKE DE LED-VERLICHTING

Dit apparaat bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse C. Houd er rekening mee dat het lichtelement in het product niet bedoeld is voor verlichtingsdoeleinden. Het lichtelement kan worden vervangen door geautoriseerd servicepersoneel. De LED-verlichting op de apparaatvoet dient om de status van de werking van het apparaat weer te geven. Het lampje dient alleen voor de weergave van de informatie:

- Wanneer de machine wordt ingeschakeld, licht de basis op.
- Als de machine is uitgeschakeld, is het lampje van de basis uit.

De LED-verlichting op de apparaatvoet kan in de instellingen volledig worden uitgeschakeld.

4| VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

In deze gebruiksaanwijzing is belangrijke informatie gemarkeerd met symbolen en sleutelwoorden:

WAARSCHUWING geeft een gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot ernstig letsel (bijv. verbrandingen door stoom of hete oppervlakken).

VOORZICHTIG geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die kan leiden tot matig of licht letsel.

LET OP geeft een situatie aan die kan leiden tot materiële schade.

OPMERKING geeft extra informatie over de veilige behandeling van het product.

Symbolen: Opmerkingen in acht nemen en opvolgen

5| INGEBRUIKNAME

1| Voordat u het apparaat samenstelt en voor de eerste keer gebruikt, moet u alle bestaande stickers verwijderen.

2| Reinig en droog de machine, onderdelen en accessoires zorgvuldig voorafgaand aan het eerste gebruik en na langdurige opslag, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'. Vergeet het filter in de bewaarbak **(O)** niet. Voor het reinigen van alle oppervlakken, kunt u het beste de meegeleverde reinigingsdoek **(12)**gebruiken.

3| Zorg ervoor dat het apparaat goed is samengesteld voordat u het voor het eerst gebruikt.

5.1| EERSTE INGEBRUIKNEMING

1| Verwijder het waterreservoir **(A)** en plaats het meegeleverde waterfilter **(8)** met behulp van het installatiegereedschap **(9)**. Zorg ervoor dat het waterfilter goed in het waterreservoir is geplaatst.

OPMERKING

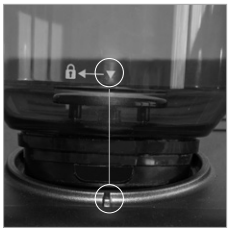
Neem de veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing van het waterfilter in acht.

2| Vul het waterreservoir **(A)** met vers drinkwater tot aan de markering 'MAX' en plaats het in de machine.

OPMERKING

- Gebruik uitsluitend koud water van drinkwaterkwaliteit.
- Het water in het apparaat mag niet langer dan 4 dagen ongebruikt zijn.

3| Plaats het bonenreservoir **(B)** in de machine door het met de klok mee te draaien totdat het op zijn plaats klikt en vul het met koffiebonen.



4| Plaats de filterhouder **(1)** zonder filter in de bereidingsunit **(I)** en draai de greep naar rechts (van 'Invoegen' naar 'Vergrendelen').

5| Sluit de machine aan op het stopcontact en schakel de machine in met de aan/uit-schakelaar **(L)** aan de rechterkant. Wacht tot de machine is opgewarmd en klaar is voor gebruik - de knoppen op het bedieningspaneel stoppen met pulseren.

6| Plaats een reservoir met een inhoud van minimaal 1 liter onder alle uitlopen van de machine –bereidingsunit **(I),** heetwateruitloop **(J)** en stoompijpje **(K)**.

7| Twee keer achter elkaar een dubbele espresso zonder koffiepoeder bereiden. Gebruik hiervoor de filterhouder **(1)** zonder filter. Druk hiervoor op de knop voor het bereiden van 2 kopjes.

8| Doseer twee keer achter elkaar ongeveer 80 ml heet water. Druk hiervoor op de knop voor heet water.

9| Zuig de stoom één keer aan. Druk hiervoor op de knop Stoom.

LET OP

Dit uitgevoerde water is niet geschikt voor consumptie!

10| Verwijder het reservoir. Leeg de opvangbak (N) uit **(N)** en plaats deze weer terug.

11| Stel de waterhardheid in zoals beschreven in hoofdstuk 7.1. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

5.2| BEREIDING VAN ESPRESSO

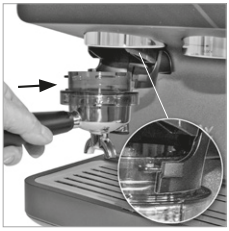
1| Selecteer het juiste filter **(2)** of **(3)** afhankelijk van de gewenste hoeveelheid koffiepoeder (1 of 2 kopjes) en plaats deze in de filterhouder.

OPMERKING

- Zorg ervoor dat het filter schoon en droog is en dat geen koffiepoederresten zijn achtergebleven van het vorige bereidingsproces.
- Gebruik de achterkant van de reinigingsborstel **(10)** of de rand van een ander filter, om het verwijderen van het filter uit de filterhouder te vergemakkelijken.

2| Zet de trechter **(5)** op de filterhouder **(1)**. Hiervoor de trechter op de filterhouder met de klok mee draaien, totdat deze op zijn plaats klikt.

3| Plaats de filterhouder **(1)** met de trechter in de filterhouder van de maalopening **(H)**.



4| Druk op de maalknop voor 1 of 2 kopjes, afhankelijk van de gewenste hoeveelheid koffiepoeder om het maalproces te starten. Eerst wordt de malingsgraad en vervolgens de maalhoeveelheid op het display weergegeven.

OPMERKING

- De malingsgraad mag alleen tijdens het maalproces worden gewijzigd. Draai de knop **(E)** met de klok mee om de malingsgraad te verhogen, waardoor het koffiepoeder grover wordt. gemalen Draai de knop tegen de klok in om de malingsgraad te verlagen, waardoor het koffiepoeder fijner wordt gemalen.
- U kunt kiezen uit 60 niveaus voor de malingsgraad (niveau 1 = zeer fijn, niveau 60 = zeer grof).
- Het maalproces kan op elk moment worden gestopt door nogmaals op de bijbehorende maalknop of de aan/uit-knop te drukken.

LET OP

Zorg ervoor dat voldoende koffiebonen in het koffiebonenreservoir aanwezig zijn.

Druk tijdens het maalproces niet op de filterhouder! Dit kan de weegschaal beschadigen, waardoor een onjuist maalgewicht weergegeven wordt!

Til de filterhouder niet op tijdens het maalproces! Dit kan de weegschaal beschadigen, waardoor een onjuist maalgewicht weergegeven wordt!

VOORZICHTIG

Raak de maalopening niet met uw vingers aan tijdens het maalproces!

OPMERKING

- Aanbeveling voor de maalhoeveelheid:
  → Filter voor 1 kopje: 11 – 13 g.
  → Filter voor 2 kopjes: 17 – 19 g.

- De weegschaal wordt gebruikt om de maalhoeveelheid te controleren. Er kunnen kleine afwijkingen zijn als gevolg van luchtvochtigheid, temperatuur of het resterende koffiepoeder in de koffiemolen.
- De maalhoeveelheid voor de beide filters kan variëren, afhankelijk van het type koffie en de koffievoorkeuren.
- Om verlies van aroma te voorkomen kunt u de koffiebonen het beste malen als u het direct gaat gebruiken. Bewaar de koffiebonen en het overtollige koffiepoeder niet langer dan 14 dagen in een luchtdicht reservoir.

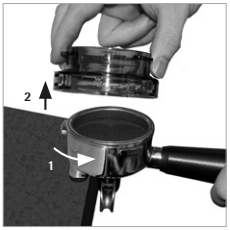
5| Trek de filterhouder **(1)** recht uit de maalopening **(H)**. Tik lichtjes met de hand op de filterhouder zodat het koffiepoeder gelijkmatig wordt verdeeld. U kunt hiervoor ook een leveller gebruiken.

6| Plaats de filterhouder **(1)** met de rubberen pad recht op de rand van een tafel. Stamp het koffiepoeder stevig aan (richtwaarde 10 – 15 kg). Zorg er na het aanstampen voor dat het koffiepoeder gelijkmatig in het filter wordt verdeeld, zodat een horizontaal oppervlak ontstaat.

OPMERKING

Het aanstampen kan zowel met als zonder trechter **(5)** worden uitgevoerd.

7| Verwijder vervolgens de trechter **(5)** en verwijder het overtollige koffiepoeder van de rand van de filterhouder.



8| Laat gedurende enkele seconden water uit de bereidingsunit **(I)** lopen (knop voor het bereiden van 1 of 2 kopjes) om de resterende koffiepoederresten te verwijderen en verwarm de bereidingsunit voor.

9| Plaats de filterhouder **(1)** in de bereidingsunit **(I)** en draai de greep naar rechts (van 'Invoegen' naar 'Vergrendelen'). Plaats vervolgens een of twee kopje van de gewenste grootte onder de uitlopen van de filterhouder.

LET OP

- Zorg ervoor dat u de trechter **(5)** te allen tijd van tevoren verwijdert!
- Controleer of de filterhouder goed in de bereidingsunit is geplaatst.

10| Druk op de knop voor het bereiden van 1 of 2 kopjes, afhankelijk van de gewenste hoeveelheid espresso, om het bereidingsproces te starten. De extractietijd wordt weergegeven op het display en de bereidingsdruk in de manometer **(G)**. Het apparaat stopt automatisch zodra de ingestelde hoeveelheid espresso is afgegeven.

WAARSCHUWING

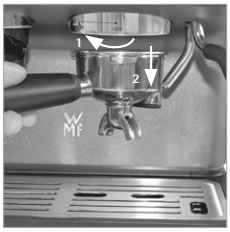
Verbrandingsgevaar!
Laat het apparaat afkoelen! Wacht na de uitgegeven espresso altijd een paar seconden en maak dan pas de filterhouder los.

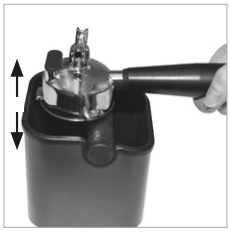
Tijdens het bereidingsproces nooit de filterhouder verwijderen, om spatten van hete vloeistof te voorkomen!

OPMERKING

- Het bereidingsproces kan op elk moment worden gestopt door nogmaals op de bijbehorende knop voor het bereiden of de aan/uit-knop te drukken.
- Als de machine geen koffie afgeeft, annuleert u het proces. Informatie over hoe u vervolgens te werk moet gaan, is te vinden in het hoofdstuk 'Meldingen en storingen'.

11| Verwijder de filterhouder **(1)** uit de bereidingsunit **(I)** door de greep naar links te draaien (van 'Vergrendelen' naar 'Invoegen'). Tik het resterende koffiedik uit het filter.





12| Indien nodig de filterhouder met het filter onder stromend water afspoelen, of met de uitgifte van heet water.

OPMERKING

Reinig indien nodig het filer **(2)** of **(3)** zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' om verstoppingen te voorkomen.

5.3| BEREIDING VAN MELKSCHUIM

Voor het opschuimen van de melk, gaat u als volgt te werk:

1| Vul de melkkan **(13)** met koude melk tot de 'MAX'-markering.

OPMERKING

Gebruik bij voorkeur halfvolle melk op koelkasttemperatuur. Gepasteuriseerde melk of melk op ultrahoge temperatuur geeft meestal de beste resultaten.

2| Pas ongeveer 5 seconden stoom (knop Stoom) toe om de condens uit de leiding te verwijderen. Om dit te doen, lijnt u het stoompijpje **(K)** uit met het opvangbakje **(N)** of houdt u er een ander bakje eronder.

3| Trek het stoompijpje **(K)** zo ver mogelijk naar buiten en plaats het in de met melk gevulde melkkan **(13)**.

4| Druk op de knop Stoom om te beginnen met bereiden. Schuim de melk op tot u een bevredigend melkschuim krijgt. De melk mag niet heter worden dan 65 °C.

OPMERKING

- Reinig het stoompijpje altijd onmiddellijk na het uitschakelen van de stoom zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud', zodat geen melkresten blijven kleven. Gebruik hiervoor het meegeleverde reinigingsdoekje **(12)**.
- De stoomuitgifte wordt na 60 seconden automatisch beëindigd.
- Het stoomproces kan op elk moment worden gestopt door nogmaals op de knop Stoom of de aan/uit-knop te drukken.
- Als de Eco-modus is geactiveerd, wordt de stoomverwarmer bij de eerste druk op de knop opgewarmd (knop Stoom pulseert). Zodra de knop Stoom weer continu oplicht, kan de melkschuimbereiding worden gestart door nogmaals op de knop Stoom te drukken.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar!
Het stoompijpje is heet! Wees alert, zodat u zich niet brandt!

Til het stoompijpje in de stoommodus niet uit de melk, om te voorkomen dat de melk spat.

Ga als volgt te werk om het beste resultaat te krijgen bij het opschuimen van melk:

1| Houd de melkkan iets schuin naar de zijkant en dompel het stoompijpje ongeveer 1 – 2 cm in de melk.

2| Zodra de melk in een cirkel beweegt, beweegt u de melkkan naar beneden totdat het stoompijpje bijna het oppervlak van de melk bereikt en het begint te sissen. Zorg ervoor dat het stoompijpje nog in de melk is geplaatst en dat de draaikolkbeweging van de melk behouden blijft.

3| Zodra de melk handwarm (ca. 35 °C) is en er voldoende lucht in de melk is gezogen, beweegt u de melkkan weer omhoog – het sissen stopt. Behoud ook hier de draaikolkbeweging van de melk.

4| Zodra de melk heet genoeg is en het melkschuim bevredigend is, gebruikt u de knop Stoom om het proces te beëindigen.

OPMERKING

Bekijk gerust onze instructievideo's.

5.4| UITGIFTE VAN HEET WATER

1| Plaats een kopje onder de heetwateruitloop **(J)**.

2| a) Druk eenmaal op de knop Heet water. De machine begint met de uitgifte van heet water en de machine stopt automatisch zodra de ingestelde hoeveelheid water is uitgegeven.

OPMERKING

De uitgifte van heet water kan a) op elk moment worden gestopt door nogmaals op de knop Heet water of de aan/uit-knop te drukken.

b) houd de knop Heet water ingedrukt om de continue wateruitgifte te starten. De wateruitgifte stopt wanneer de knop wordt losgelaten. De maximale hoeveelheid water die kan worden uitgegeven is 300 ml.

6| DE PERFECTE ESPRESSO

Een perfecte espresso is meer dan alleen een kleine, sterke koffie - hij wordt gekenmerkt door een fluweelzachte, goudbruine crema, een volle body, een perfecte balans tussen zuurgraad, zoetheid, bitterheid en een complexe smaak. Het is het resultaat van een zorgvuldig gecoördineerd samenspel van talrijke factoren - van de selectie van koffiebonen tot de juiste maalhoeveelheid en voorbereidingstijd. In dit hoofdstuk leert u wat een perfecte espresso maakt en welke stappen en instellingen nodig zijn om de perfecte espresso te maken met uw WMF Espresso Pro.

Koffiebonen
De keuze van koffiebonen is cruciaal voor de smaak van espresso. De twee belangrijkste soorten zijn Arabica en Robusta. Arabicabonen worden gekenmerkt door complexere smaken en een uitgesproken zuurgraad. Robustabonen daarentegen hebben een sterkere smaak, bevatten meer bittere stoffen en zorgen voor een dichtere en stabielere crema. Een klassieke bonenmelange voor een espresso bestaat uit 70% Arabica en 30% Robusta.

Branden heeft een grote invloed op de smaak. Licht gebrande koffiebonen zijn fruitig en zuur, maar zijn minder geschikt voor espresso omdat ze de nodige diepte en intensiteit missen. Gemiddeld gebrande koffiebonen zijn uitgebalanceerd en aromatisch - ideaal voor een harmonieuze espresso. Donker gebrand koffiebonen zijn intens, sterk en minder zuur, kenmerkend voor een Italiaanse espresso.

Wij adviseren de 'WMF Espresso 3 – Premium Mild' koffiebonen. Deze 70/30 melange van donker gebrande koffiebonen is uitgebalanceerd, mild, laag in zuurgraad en spreekt aan met een langdurige, gouden crema. Geniet van een exquise noot van karamel en hazelnoot in de afdronk.

Als u op zoek bent naar een espresso met een karaktervolle, sterke body en een chocoladenoot, dan is de 'WMF Espresso 4 – Premium Intense' met een 50/50 melange en donker gebrand precies wat u zoekt.

Let bij het kopen op de datum van het branden en gebruik indien mogelijk vers gebrande bonen. Bovendien moeten de bonen gelijkmatig gebrand en niet beschadigd zijn. Bewaar de bonen in een luchtdichte verpakking op een koele, donkere plaats (niet in de koelkast) om het aroma te behouden. Het is het beste om het bonenreservoir alleen te vullen met de hoeveelheid die u de komende uren zult consumeren.

Waterhardheid
De waterhardheid heeft een grote invloed op de smaak van de espresso. Te hard water kan de bitterheid verhogen en de crema aantasten, terwijl te zacht water de smaak vlak en zuur kan doen lijken. De optimale hardheid voor espresso is 7 – 8 °dH (graad van Duitse hardheid). U kunt informatie opvragen over de hardheid van uw kraanwater bij uw waterleidingbedrijf of bij de gemeente. Gebruik eventueel een waterfilter om de hardheid van het water te regelen,of speciaal mineraalwater.

Extractietijd
De ideale extractietijd voor een espresso is 20 – 30 seconden, 25 seconden is optimaal. Een te korte extractietijd leidt tot onderextractie, waardoor de espresso zuur smaakt en weinig aroma heeft. De crema is erg licht en zakt snel in. Een te lange extractietijd daarentegen leidt tot overmatige extractie, waardoor de espresso waterig en bitter smaakt. De crema is donkerbruin en zit vol gaten. De extractietijd wordt geregeld door de malingsgraad aan te passen.

Bereidingsdruk
De optimale bereidingsdruk voor het bereiden van espresso is 7 – 11 bar, idealiter constant op 9 bar. Een te lage druk leidt tot onderextractie, een te hoge druk tot overmatige extractie. De bereidingsdruk kan worden geregeld door de malingsgraad of de hoeveelheid koffiepoeder aan te passen.

Aanstampen
Het aanstampen moet gelijkmatig en met een druk van 10 – 15 kg gebeuren, omdat dit de waterstroom door het koffiepoeder beïnvloedt. Voor het aanstampen moet het koffiepoeder gelijkmatig worden verdeeld, bijvoorbeeld met een leveller. Zorg ervoor dat het koffiepoeder bij het aanstampen egaal en gelijkmatig wordt aangedrukt. Vermijd latere correcties, omdat deze kanalisatie kunnen veroorzaken - een ongelijkmatige extractie. Schuin of te zwak aanstampen leidt tot soortgelijke problemen.

6.1 | INSTELMOGELIJKHEDEN VOOR DE ESPRESSOMACHINE

Nadat u de juiste koffieboon voor uzelf hebt gekozen, moet u kijken naar de instelmogelijkheden van uw espressomachine. Varieer de instellingen geleidelijk en probeer verschillende combinaties om een espresso te maken volgens uw voorkeuren en de beste smaakervaring te krijgen.

Malingsgraad
De malingsgraad bepaalt de grootte van de koffiedeeltjes. Een fijne malingsgraad resulteert in een langere extractietijd en een hogere bereidingsdruk, waardoor de espresso sterker en zoeter wordt. Er worden echter meer bitterstoffen geëxtraheerd en het risico op overmatige extractie is aanwezig. Een grove malingsgraad verkort de extractietijd en verlaagt de bereidingsdruk. Hierdoor smaakt de espresso zuurder en vlakker, omdat er minder stoffen worden opgelost en een te geringe extractie van toepassing is.

De malingsgraad is afhankelijk van de gebruikte boon en de gewenste smaakintensiteit. Begin met een gemiddelde malingsgraad en pas geleidelijk aan totdat de ideale extractietijd is bereikt.

Maalhoeveelheid
Naast de extractietijd en bereidingsdruk heeft ook de maalhoeveelheid invloed op de smaak en body van de espresso. De optimale hoeveelheid koffiepoeder voor de WMF filter voor 1 kopje ligt tussen 11 g en 13 g en voor de WMF filter voor 2 kopjes tussen 17 g en 19 g. Afhankelijk van de koffieboon en smaakvoorkeuren kan de hoeveelheid ook afwijken van de gegeven hoeveelheden.

In principe leidt meer koffiepoeder tot een langere extractietijd en een hogere bereidingsdruk. De espresso is intenser en sterker met meer body, met het risico dat dezelfde hoeveelheid water niet meer gelijkmatig wordt geëxtraheerd en de espresso dan onevenwichtig en zuur smaakt. Minder koffiepoeder leidt tot een kortere extractietijd. De espresso is zwakker en wordt meer geëxtraheerd door dezelfde hoeveelheid water, waardoor hij bitter kan smaken.

Indien nodig moet de malingsgraad ook worden aangepast bij het wijzigen van de maalhoeveelheid.

Hoeveelheid water
Over het algemeen is het belangrijk om altijd te letten op de verhouding van de bereiding, te weten de verhouding tussen de maalhoeveelheid en de hoeveelheid geëxtraheerde espresso (hoeveelheid water). De optimale verhouding voor een espresso ligt tussen 1:2 en 1:3. Het doel moet een verhouding van 1:2,5 zijn, wat betekent dat met 18 g koffiepoeder 45 ml espresso moet worden geëxtraheerd (filter voor 2 kopjes). Afhankelijk van smaakvoorkeuren kan de verhouding variëren.

In principe leidt meer water tot een verdunde, licht bittere espresso. De extractietijd kan langer zijn en de bereidingsdruk hoger. Minder water maakt de espresso sterker en intenser, met een kortere extractietijd en een lagere bereidingsdruk.

Extra: Voor een ristretto ligt de verhouding tussen 1:1 en 1:1,15 en voor een lungo tussen 1:3 en 1:4.

Zettemperatuur
De zettemperatuur beïnvloedt de oplosbaarheid van de aroma's en oliën in het koffiepoeder,

evenals de smaak en crema. Lage temperaturen (89 – 92 °C) brengen de zuurgraad en fruitige noot van de espresso naar voren. Deze temperaturen zijn speciaal ingesteld voor donker gebrande bonen, om overmatige bitterheid te voorkomen. Lage temperaturen kunnen leiden tot onderextractie, herkenbaar aan een zeer lichte crema.

Bij hogere temperaturen (92 – 96 °C) worden meer bittere stoffen en geroosterde aroma's geëxtraheerd, waardoor de espresso sterker en karamelachtig smaakt. Deze temperaturen zijn speciaal ingesteld voor licht gebrande koffiebonen, om de complexe aroma's en natuurlijke zuurgraad van de espresso naar voren te brengen. Hoge temperaturen kunnen leiden tot overmatige extractie, herkenbaar aan een snel oplossende crema en een donkere ring op de rand van de beker.

Voorbereidingstijd
Tijdens het voorbereiden (Engels: Pre-infusion), wordt het koffiepoeder bevochtigd zonder druk. Tijdens de pauze daarna (voorbereidingstijd) kan het poeder opzwellen voordat het eigenlijke bereidingsproces onder hoge druk begint. Hierdoor wordt de espresso gelijkmatiger en intensiever geëxtraheerd. De voorbereidingstijd kan op de machine worden ingesteld.

Een kortere voorbereidingstijd kan resulteren in een intensere en krachtigere espressosmaak. Dit heeft de voorkeur voor donker gebrande bonen, om de bitterheid te vermijden. Een langere voorbereidingstijd brengt zachtere en complexere smaken naar voren, wat de voorkeur heeft bij licht gebrande bonen.

6.2| CONCLUSIE

De perfecte espresso is het resultaat van een zorgvuldige afstemming van alle beïnvloedende factoren. Zelfs kleine veranderingen, zoals kamertemperatuur of luchtvochtigheid, kunnen het eindresultaat beïnvloeden. Ga daarom stap voor stap te werk om de invloeden van elke afzonderlijke factor te achterhalen. Als u toch op de volgende drie aspecten let, staat niets uw perfecte espresso in de weg.

- Voor het malen het oude koffiepoeder fijnmalen.
- De bereidingsunit kort afspoelen voordat u gaat bereiden.
- Het kopje/de kopjes en filterhouder voorverwarmen.

Wij wensen u veel succes bij het bereiden van uw perfecte espresso. Geniet ervan!

6.3| MIJN ESPRESSO SMAAKT NIET LEKKER

Hier zijn de oorzaken van de meest voorkomende problemen met het bereiden van espresso.

Als de espresso een onaangename nasmaak heeft, moet u uw espressomachine grondig schoonmaken zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

Mijn espresso smaakt niet intens genoeg:
- De koffiebonen of het koffiepoeder zijn te oud.
- De maalhoeveelheid is te gering.
- De malingsgraad is te grof en daardoor is de extractietijd te kort (bijv. slechts 10 seconden).
- De hoeveelheid water is te hoog.

Mijn espresso smaakt zuur of is te weinig geëxtraheerd:
- Ongeschikte bonen of geselecteerd melange (bijv. te licht gebrand).
- De malingsgraad is te grof en daardoor is de extractietijd te kort (bijv. slechts 10 seconden).
- De bereidingstemperatuur is te laag.
- De maalhoeveelheid is te veel.
- De hoeveelheid water is te gering.

Mijn espresso smaakt bitter of is overmatig geëxtraheerd:
- Ongeschikte bonen of geselecteerd melange (bijv. te licht gebrand).
- De malingsgraad is te fijn en daardoor is de extractietijd te lang (bijv. 40 seconden).

- De bereidingstemperatuur is te hoog.
- De maalhoeveelheid is te veel.
- De hoeveelheid water is te hoog.
- De voorbereidingstijd is te lang.
- De waterhardheid is te hoog.

Mijn espresso heeft geen crema:
- De koffiebonen of het koffiepoeder zijn te oud, of werden niet op de juiste manier bewaard.
- De koffiebonen zijn te licht gebrand.
- De malingsgraad is te grof en daardoor is de extractietijd te kort (bijv. slechts 10 seconden).
- De malingsgraad is te fijn en daardoor is de extractietijd te lang (bijv. 40 seconden).
- De bereidingstemperatuur is te laag.
- De maalhoeveelheid is te gering.

De crema van mijn espresso lost snel op:
- De bereidingstemperatuur is te hoog.
- De extractietijd is te kort (bijv. slechts 10 seconden).

7 | INSTELLINGEN

De machine is af fabriek vooraf ingesteld. De instellingen kunnen indien nodig individueel aangepast worden.

Door op de knop Instellingen te drukken, worden de respectievelijke instellingen op het display weergegeven en kunnen deze worden aangepast door op de knoppen **(+/-)** te drukken.

Als u nogmaals op de knop Instellingen drukt, wordt overgeschakeld naar de volgende instelling. De aangepaste waarden worden opgeslagen wanneer u overschakelt.

OPMERKING

- Het instellingsproces kan worden geannuleerd door op de aan/uit-knop te drukken. De wijzigingen in de weergegeven instelling worden niet opgeslagen.
- Het instellingsproces wordt na 30 seconden dat geen knop werd ingedrukt, automatisch geannuleerd. De wijzigingen in de weergegeven instelling worden niet opgeslagen.

7.1 | ALGEMENE INSTELLINGEN

De volgende instellingen worden opgevraagd door op de knop Instellingen te drukken en worden in de onderstaande volgorde weergegeven als een pictogram op het bedieningspaneel **(F)**:

Maaltijd:

Hoeveelheid water:

Bereidingstemperatuur:

Voorbereidingstijd:

Waterhardheid:

Waterfilter:

De afzonderlijke instellingen zijn vanaf de fabriek als volgt vooraf ingesteld:

Maaltijd:	1 kopje	8 seconden
	2 kopjes:	12 seconden
Hoeveelheid water:	1 kopje	Inhoud: 25 ml
	2 kopjes:	Inhoud: 50 ml
	Heet water:	80 ml
Bereidingstemperatuur:	92 °C / 198 °F	
Voorbereidingstijd:	2 seconden	
Waterhardheid:	H4	
Waterfilter:	Nee	

Maaltijd
De hoeveelheid koffiepoeder voor het filter voor 1 of 2 kopjes wordt bepaald door de maaltijd in seconden. Om deze waarde afzonderlijk aan te passen, gaat u als volgt te werk:

1 | Selecteer de instelling voor de maaltijd.

2 | Druk op de maalknop voor 1 of 2 kopjes om de overeenkomstige maaltijd in te stellen. De geselecteerde knop knippert.

OPMERKING

Het is mogelijk om te schakelen tussen de instellingen voor 1 en 2 kopjes.

3 | Pas de maaltijd aan door op de knoppen **(+/–)** te drukken.

4 | Druk nogmaals op de knop Instellingen om de maaltijd op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Als alternatief kan de maaltijd als volgt op basis van een maalproces worden ingesteld:

1 | Selecteer de instelling voor de maaltijd.

2 | Druk op de maalknop voor 1 of 2 kopjes om de overeenkomstige maaltijd in te stellen. De geselecteerde knop knippert.

3 | Plaats de filterhouder **(1)** met het passende filter **(2)** of **(3)** en indien nodig met de trechter **(5)** in de maalopening **(H)** ein.

4 | Wanneer de maalknop voor 1 of 2 kopjes knippert, houdt u deze ingedrukt totdat het maalproces begint en laat u deze los. Het display toont nu de maalhoeveelheid in grammen.

5 | Zodra de gewenste hoeveelheid koffiepoeder is gemalen, drukt u nogmaals op de maalknop om het proces te beëindigen.

6 | Het display toont opnieuw de maaltijd die nodig is om de gewenste maalhoeveelheid te malen.

OPMERKING

De maaltijd kan achteraf worden aangepast met behulp van de knoppen **(+/–)**.

7 | Druk nogmaals op de knop Instellingen om de maaltijd op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Hoeveelheid water
Ga als volgt te werk om de hoeveelheid water voor een enkele of dubbele espresso en voor de uitgifte van heet water aan te passen:

1 | Selecteer de instelling voor de hoeveelheid water.

2 | Druk op de knop voor het bereiden van 1 of 2 kopjes, of op de knop Heet water om de overeenkomstige hoeveelheid espresso of water in te stellen. De geselecteerde knop knippert.

OPMERKING

Het is mogelijk om te schakelen tussen de instellingen voor 1 en 2 kopjes en de uitgifte van heet water.

3 | Pas de hoeveelheid water aan door op de knoppen **(+/–)** te drukken.

4 | Druk nogmaals op de knop Instellingen om de hoeveelheid water op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Als alternatief kan de hoeveelheid water worden aangepast door zonder koffiepoeder een bereidingsproces in te stellen, of door heet water uit te geven:

1 | Selecteer de instelling voor de hoeveelheid water.

2 | Druk op de knop voor het bereiden van 1 of 2 kopjes, of op de knop Heet water om de overeenkomstige hoeveeleid espresso of water in te stellen. De geselecteerde knop knippert.

3| Voor de hoeveelheid espresso: Plaats de filterhouder **(1)** zonder filter in de bereidingsunit **(I)**.

4| Voor de hoeveelheid espresso: Plaats een of twee passende kopjes onder de uitgifte van de filterhouder.
Voor de hoeveelheid heet water: Plaats een passende kopje onder de heetwateruitloop **(J)**.

5| Wanneer de knop voor het bereiden van 1 of 2 kopjes, of de knop Heet water knippert, drukt deze knop dan in en houdt deze ingedrukt totdat de uitgifte van heet water start , waarna u deze knop weer loslaat. Op het display wordt de hoeveelheid espresso of heet water weergegeven.

6| Zodra de gewenste hoeveelheid espresso of heet water is uitgegeven, drukt u nogmaals op de knop Bereiden of Heet Water om te stoppen met het bereidingsproces of de uitgifte van heet water.

OPMERKING

De hoeveelheid water kan achteraf worden aangepast met behulp van de knoppen **(+/–)**.

7| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de hoeveelheid water op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Zettemperatuur
Ga als volgt te werk om de bereidingstemperatuur voor een enkele of dubbele espresso en voor de uitgifte van heet water aan te passen:

1| Selecteer de instelling voor de bereidingstemperatuur. De knoppen voor de bereiding voor 1 en 2 kopjes en de knop Heet water knipperen.

2| Pas de bereidingstemperatuur aan door op de knoppen **(+/–)** te drukken. De bereidingstemperatuur kan worden ingesteld tussen 89 °C en 96 °C.

OPMERKING

De temperatuur kan ook worden weergegeven in Fahrenheit (°F), zie hoofdstuk 'Aanvullende instellingen'. De bereidingstemperatuur kan worden ingesteld tussen 192 ° F en 205 ° F.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de bereidingstemperatuur op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Voorbereidingstijd
Ga als volgt te werk om de voorbereidingstijd voor een enkele of dubbele espresso aan te passen:

1| Selecteer de instelling voor de voorbereidingstijd. De knoppen voor de bereiding voor 1 en 2 kopjes knipperen.

2| Pas de voorbereidingstijd aan door op de knoppen **(+/–)** te drukken. De voorbereidingstijd kan worden ingesteld tussen 0 en 10 seconden.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de voorbereidingstijd op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Waterhardheid
De hardheidsgraad van het water varieert per regio. Ter bescherming tegen al te sterke verkalking is het apparaat standaard ingesteld voor zeer hard water. U kunt informatie opvragen over de hardheid van uw kraanwater bij uw waterleidingbedrijf of bij de gemeente.

Voor het aanpassen van de waterhardheid gaat u als volgt te werk:

1| Selecteer de instelling voor de waterhardheid.

2| Selecteer de bij u passende waterhardheid door op de knoppen **(+/–)** te drukken.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de waterhardheid op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Informatie over de waterhardheidsgraden

Hardheidsgraad	Hardheid
H1 zacht	0 – 7 °dH
H2 gemiddeld	> 7 – 14 °dH
H3 hard	> 14 – 21 °dH
H4 zeer hard	> 21 °dH

Waterfilter
Ga als volgt te werk bij het voor de eerste keer plaatsen van het inzetstuk van het waterfilter:

1| Selecteer de instelling voor het waterfilter.

2| Gebruik de knop **(+)** om de optie 'Ja' te selecteren.

3| Druk de knoppen **(+/–)** tegelijkertijd in en houdt deze ingedrukt totdat de optie 'Ja' op het display één keer knippert en een signaaltoon klinkt. De instelling van het waterfilter is op deze manier opgeslagen.

4| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de instelling voor het waterfilter te verlaten.

OPMERKING

- Als u het apparaat zonder waterfilter wilt gebruiken, moet u de optie ''Nee' selecteren met de knop **(–)**. Druk vervolgens nogmaals op de knop Instellingen om de instelling voor het waterfilter op te slaan en de instellingen te verlaten.
- Neem de veiligheidsinstructies en procedure voor het installeren van het waterfilter in acht die op de verpakking van het waterfilter staan vermeld.

Ga als volgt te werk bij het het vervangen van het waterfilter:

1| Selecteer de instelling voor het waterfilter.

2| Druk de knoppen **(+/–)** tegelijkertijd in en houdt deze ingedrukt totdat de optie 'Ja' op het display één keer knippert en een signaaltoon klinkt. De instelling van het waterfilter is op deze manier opgeslagen.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de instelling voor het waterfilter te verlaten.

7.2| AANVULLENDE INSTELLINGEN

Bovendien kunnen de volgende instellingen in onderstaande volgorde op het display worden opgevraagd. Houd hiervoor de knop Instellingen minimaal 3 seconden ingedrukt totdat het bedieningspaneel en het display veranderen.

Volume van het geluid: L3

Ambient verlichting: Aon

Temperatuureenheid: °C °F

Eco-modus: EoF

Standby-tijd: t5

De afzonderlijke instellingen zijn vanaf de fabriek als volgt vooraf ingesteld:

Volume van het geluid:	L3
Ambient verlichting:	Aan
Temperatuureenheid:	°C
Eco-modus:	Uit
Standby-tijd:	t5 (5 minuten)

Volume van het geluid
1| Selecteer de instelling voor het volume van het geluid.

2| Pas het volume van het geluid aan door op de knoppen **(+/–)** te drukken. Het geluid kan worden uitgeschakeld (LoF) en het volume kan worden ingesteld tussen L1 en L5.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om het volume van het geluid op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

OPMERKING

Als het geluid is uitgeschakeld (LoF), zal wanneer het apparaat wordt in- en uitgeschakeld, een signaaltoon blijven klinken.

Ambient verlichting

1| Selecteer de instelling voor de Ambient verlichting

2| Druk op de knop **(+)** of **(–)** om de Ambient verlichting in- of uit te schakelen.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de instelling voor de Ambient verlichting op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Temperatuureenheid

1| Selecteer de instelling voor de temperatuureenheid.

2| Druk op de knop **(+)** of **(–)** om de temperatuureenheid te wijzigen in °F of °C.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de temperatuureenheid op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Eco-modus

Als de Eco-modus is geactiveerd, wordt het verwarmingssysteem voor de stoomuitgifte niet opgewarmd wanneer het apparaat wordt ingeschakeld. Dit vermindert het energieverbruik. De Eco-modus is standaard uitgeschakeld.

1| Selecteer de instelling voor de Eco-modus.

2| Druk op de knop **(+)** of **(–)** om de Eco-modus in- of uit te schakelen.

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de instelling voor de Eco-modus op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

Uitschakeltijd (stand-by)

Het apparaat schakelt na 5 minuten automatisch over naar de modus Uit (stand-by). Voor het aanpassen van de uitschakeltijd gaat u als volgt te werk:

1| Selecteer de instelling voor de uitschakeltijd

2| Pas de uitschakeltijd aan door op de knoppen **(+/–)** te drukken. De uitschakeltijd kan worden ingesteld tussen 5 minuten (t5) en 60 minuten (t60).

3| Druk nogmaals op de knop Instellingen om de uitschakeltijd op te slaan en naar de volgende instelling te gaan.

OPMERKING

Houd er rekening mee dat het energieverbruik toeneemt naarmate de uitschakeltijd wordt verlengd.

7.3| APPARAATINSTELLINGEN RESETTEN

Ga als volgt te werk om alle instellingen terug te zetten naar de fabrieksinstellingen:

1| Druk in de bedrijfsmodus op de aan/uit-knop (min. 5 seconden) totdat 'rES' op het display verschijnt en een signaatoon klinkt.

2| Druk op de knop**(+)** om alle instellingen te resetten. Er klinkt een signaaltoon ter bevestiging.

OPMERKING

- Dit proces kan worden geannuleerd door op de aan/uit-knop te drukken. De instellingen worden niet gewijzigd.
- Dit proces wordt na 30 seconden dat geen knop werd ingedrukt, automatisch geannuleerd. De instellingen worden niet gewijzigd.

8| REINIGING EN ONDERHOUD

	Geschikt voor de vaatwasmachine	Onder stromend water afspoelbaar	Met een vochtige doek reinigen	Reinigen met een droge doek / borstel
Apparaatbehuizing en display	–	–	✓	✓
Watertank met deksel **(A)**	–	✓	✓	✓
Koffiebonenreservoir met deksel **(B)**	–	✓	✓	✓
Opvangbakje zonder lekrooster **(N)**	✓	✓	✓	✓
Lekrooster	✓	✓	✓	✓
Filterhouder **(1)**	–	✓	✓	✓
Filter**(2), (3), (4)**	✓	✓	✓	✓
Filterhouder trechter **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tamper **(6)**	–	✓	✓	✓
Tamper opbergmat **(7)**	✓	✓	✓	✓
Melkkan **(13)**	✓	✓	✓	✓
Reinigingsborstels en - naalden **(10), (11)**	✓	✓	✓	✓
Maalmechanisme	–	–	–	✓

WAARSCHUWING

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voor de verplaatsing en reiniging en laat het apparaat afkoelen!
Het basisapparaat mag niet in de vaatwasmachine worden gereinigd.

OPMERKING

Gebruik geen oplosmiddelen of schuurmiddelen om de espressomachine te reinigen!

Veeg de espressomachine regelmatig af met een vochtig reinigingsdoekje **(12)**.

8.1| HET WATERFILTER VERVANGEN

Vervang het waterfilter **(8)** zodra het waterfilterpictogram rood oplicht (waterfilteralarm). Het wordt aanbevolen om het waterfilter elke 2 maanden te verversen om een constante waterkwaliteit te garanderen en vervuiling in het systeem te voorkomen. Gebruik het meegeleverde installatiegereedschap **(9)** om het waterfilter los te schroeven en te plaatsen. Zorg ervoor dat het waterfilter goed in het waterreservoir is geplaatst. Aflsuitend ongeveer 200 ml heet water uitgeven.

OPMERKING

- Het waterfilter kan niet te vast worden aangedraaid, omdat het installatiegereedschap is uitgerust met een beveiliging tegen het te strak aandraaien.
- Neem de veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing van het waterfilter in acht.

8.2| HET WATERRESERVOIR REINIGEN

Reinig het waterreservoir **(A)** zonder waterfilter regelmatig met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Spoel het vervolgens af en droog het daarna grondig af.

8.3| HET KOFFIEBONENRESERVOIR REINIGEN

De koffiebonen kunnen olieachtige vlekken achterlaten in het reservoir, die het aroma van uw koffie kunnen aantasten. Reinig daarom het koffiebonenreservoir met deksel **(B)** regelmatig met een zachte doek en een beetje mild reinigingsmiddel. Spoel het vervolgens af en droog het daarna grondig af.

8.4| HET STOOMPIJPJE REINIGEN

Reinig het stoompijpje **(K)** na elk melkopschuimen zodat er geen melkresten in en op het stoompijpje blijven kleven. Ga als volgt te werk:

1| Om dit te doen, lijnt u het stoompijpje (K) uit met het opvangbakje **(N)** of houdt u er een ander bakje onder.

2| Druk op de kop Stoom en creëer ongeveer 5 seconden stoom.

3| Veeg het stoompijpje af met een vochtig reinigingsdoekje.

WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar!
Het stoompijpje is heet! Wees alert, zodat u zich niet brandt!

Als er geen stoom ontsnapt, gaat u als volgt te werk:

1| Verwijder het mondstuk van het stoompijpje **(K).**

2| Reinig het mondstuk onder stromend water met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Spoel het vervolgens af en droog het daarna grondig af.

3| Als de drie openingen in het mondstuk verstopt zijn, reinig ze dan met de reinigingsnaald.

VOORZICHTIG

Letselgevaar!
Gebruik de naald uiterst voorzichtig, om letsel te voorkomen.

4| Richt het stoompijpje **(K)** zonder mondstuk uit op ofwel het opvangbakje **(N)**, ofwel houdt er een ander bakje onder.

5| Druk op de kop Stoom en creëer ongeveer 5 seconden stoom.

6| Veeg het stoompijpje af met een vochtig reinigingsdoekje.

7| Plaats het mondstuk terug op het stoompijpje.

8| Richt het stoompijpje **(K)** uit op ofwel het opvangbakje **(N),**, ofwel houdt er een bakje onder en creëer nog een laatste keer stoom gedurende ongeveer 5 seconden.

8.5| REINIGEN VAN HET FILTER

Reinig het filter na elke espresso zodat er geen koffiepoederresten in het filter achterblijven. Ga als volgt te werk:

1| Tik het resterende koffiedik uit het filer. U kunt de reinigingsborstel gebruiken om u hierbij te helpen.

2| Indien nodig de filterhouder met het filter onder stromend water of met de uitgifte van heet water afspoelen.

Als het filter verstopt is, gaat u als volgt te werk:

1| Haal het filter uit de filterhouder.

2| Reinig het filter onder stromend water met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Spoel het vervolgens af en droog het daarna grondig af.

3| Als de openingen verstopt zijn, reinig ze dan met de reinigingsnaald.

VOORZICHTIG

Letselgevaar!
Gebruik de naald uiterst voorzichtig, om letsel te voorkomen.

4| Spoel het filter opnieuw af.

OPMERKING

U kunt het filter ook 30 minuten in een ontkalkingsoplossing laten weken. Spoel het vervolgens af en droog het daarna grondig af.

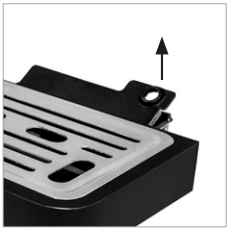
8.6| DE OPVANGBAK REINIGEN

De opvangbak **(N)** is uitgerust met een vlotter (rood) voor de weergave van de waterstand. Leeg en reinig de opvangbak ten laatste zodra de vlotter duidelijk zichtbaar uitsteekt. Anders kan het water over de rand lopen en de espressomachine, het aanrecht of de omgeving beschadigen. Ga als volgt te werk:

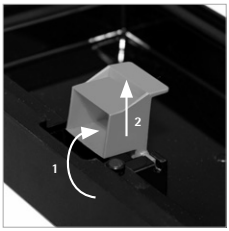
1| Verwijder het lekrooster uit de opvangbak en verwijder de opvangbak uit de machine.

2| Leeg de opvangbak.

3| Verwijder het deksel aan de achterkant van de opvangbak.



4| Verwijder de vlotter door hem 90° te draaien, om vervolgens de vlotter met geringe kracht te verwijderen.



5| Reinig alle afzonderlijke onderdelen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel. Spoel deze vervolgens af en droog deze daarna grondig af.

6| Zet alle onderdelen weer in elkaar en plaats vervolgens de opvangbak terug in de machine.

8.7| HET MAALMECHANISME REINIGEN

Reinig het maalmechanisme regelmatig om een constante maalkwaliteit te garanderen. Ga als volgt te werk:

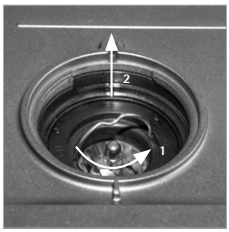
1| Maal met het lege bonenreservoir (maak het indien nodig vooraf leeg) tot er geen koffiepoeder meer uit de koffiemolen komt.

OPMERKING

Zonder bonenreservoir is malen niet mogelijk.

2| Verwijder het bonenreservoir door het tegen de klok in te draaien.

3| Ontgrendel de maalschijf **(C)** door deze tegen de klok in te draaien en verwijder deze met behulp van de greepbeugel.



4| Reinig de maalschijf, het maalmechanisme en de maalopening met de reinigingsborstel. Indien nodig kunt u daarbij ook een stofzuiger gebruiken.

5| Plaats de maalschijf **(C) terug.** Zorg ervoor dat u het eerst iets schuin plaatst om het metalen lipje te vermijden.

6| Draai de maalschijf **(C)** naar rechts tot hij vastklikt.

7| Vul het bonenreservoir met koffiebonen en plaats het terug in de machine door het met de klok mee te draaien totdat het op zijn plaats klikt. De molen is weer klaar voor gebruik.

8.8| REINIGING VAN DE BEREIDINGSUNIT

Reinig de bereidingsunit dagelijks nadat een of meerdere keren espresso werd bereid. Ga als volgt te werk:

1| Verwijder de filterhouder **(1)** uit de bereidingsunit **(I**.

2| Laat gedurende enkele seconden water uit de bereidingsunit lopen (knop voor het bereiden van 1 of 2 kopjes).

3| Reinig de bereidingsunit met een reinigingsdoekje om eventuele achtergebleven koffiepoederresten te verwijderen.

Reinigen met een dicht filter
Als u vaak espresso gebruikt, is het aan te raden om de bereidingsunit wekelijks schoon te maken met een reiniger voor de bereidingsunit en het dichte filter. Deze regelmatige reiniging voorkomt dat de smaak van de espresso minder wordt. Ga als volgt te werk:

OPMERKING

Het reinigingsproces bestaat uit twee opeenvolgende delen: reinigen en spoelen.
1| Plaats het dichte filter **(4)** in de filterhouder **(1)**.

2| Voeg een geschikte reiniger voor de bereidingsunit in tablet- of poedervorm) toe aan het dichte filter.

OPMERKING

Neem de veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing van de reiniger van de bereidingsunit in acht.
3| Plaats de filterhouder **(1)** in de bereidingsunit **(I)** en draai de greep naar rechts (van 'Invoegen' naar 'Vergrendelen').

4| Vul het waterreservoir **(A)** met vers drinkwater tot aan de markering 'MAX'.

5| Leeg de opvangbak **(N)**.

6| Selecteer de instelling voor waterhardheid en druk op de knop voor het bereiden van 2 kopjes. Op het display verschijnt 'C1'.

7| Druk nogmaals op de knop voor het bereiden van 2 kopjes om het reinigingsprogramma te starten. Het display wisselt afwisselend tussen 'C1' en een wachtende cursor.
Na ongeveer 8 minuten is het eerste deel klaar en verschijnt 'C2' op het display.

8| Verwijder de filterhouder uit de bereidingsunit door de greep naar links te draaien (van 'Vergrendelen' naar 'Invoegen').

9| Haal het dichte filter uit de filterhouder.

10| Plaats de filterhouder (zonderhet filter) terug in de bereidingsunit.

11| Plaats een reservoir met een inhoud van minimaal 1 liter onder de bereidingsunit **(I),** en de heetwateruitloop **(J)**.

12| Druk op de knop voor het bereiden van 2 kopjes om het het spoelprogramma te starten. Het display wisselt afwisselend tussen 'C2' en een wachtende cursor.
Na ongeveer 5 minuten is het tweede deel klaar en verschijnt 'Einde' op het display.

13| Verwijder het reservoir. Leeg de opvangbak (N) uit **(N)** en plaats deze weer terug.

14| Druk op de knop voor het bereiden van 2 kopjes om terug te keren naar de bedrijfsmodus. Het reinigingsprogramma is klaar en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

LET OP

Het uitgegeven water is niet geschikt voor consumptie!

OPMERKING

- Het reinigings- en spoelprogramma kan worden geannuleerd door op de aan/uit-knop te drukken. Voer altijd het gehele reinigingsproces uit of voer ter afsluiting een onafhankelijke spoeling uit (zie hoofdstuk 'Eerste ingebruikneming').
- Tijdens de constante weergave van 'C2' gaat het apparaat na 60 minuten nar de modus Stand-by. U moet dan het reinigingsproces opnieuw starten of een onafhankelijke spoeling uit te voeren (zie hoofdstuk 'Eerste ingebruikneming'). In dit geval kan een andere reinigingstablet of -poeder nodig zijn.
- In het geval van een stroomstoring of als het apparaat tijdens een lopend reinigings- of spoelprogramma wordt losgekoppeld van het elektriciteitsnet, moet u het reinigingsproces opnieuw starten of een onafhankelijke spoeling uitvoeren (zie hoofdstuk 'Eerste ingebruikneming'). In dit geval kan een andere reinigingstablet of -poeder nodig zijn.

8.9| ONTKALKEN

Om de machine te onderhouden, maar uiterlijk wanneer het ontkalkingsalarm rood oplicht, moet het ontkalkingsprogramma worden gestart. Als u vaak espresso gebruikt, kan hard water kalkaanslag in het systeem veroorzaken, wat de doorstroming, druk en temperatuur van de bereiding kan beïnvloeden, evenals de espressosmaak. Om deze reden wordt aanbevolen om de machine elke 90 dagen te ontkalken, ongeacht het ontkalkingsalarm.

OPMERKING

Wij adviseren het gebruik van een ontkalker die geschikt is voor espressoapparaten. De veiligheidsinstructies van de fabrikant, vooral met betrekking tot wat te doen in geval van contact met ogen en huid, moeten worden opgevolgd. Gebruik geen ongeschikte middelen (zoals substantiespuur op basis van azijn- of citroenzuur) voor het ontkalken. Wij raden de WMF vloeibare ontkalker aan.

Schade door het gebruik van ongeschikte ontkalkingsmiddelen of het niet in acht nemen van de daarvoor geldende voorschriften vallen niet onder de garantie. Houd kinderen uit de buurt van ontkalkingsmiddelen en vermijd de inhalering van dampen die tijdens het ontkalken vrijkomen.

Om het ontkalkingsprogramma te starten, gaat u als volgt te werk:

OPMERKING

Het ontkalkingsproces bestaat uit twee opeenvolgende delen: ontkalken en spoelen.

1| Verwijder het waterfilter **(8)** uit het waterreservoir **(A)**!

2| Los 100 ml van de vloeibare WMF-ontkalker op in 650 ml water in het waterreservoir (voor andere producten volgens de instructies van de fabrikant) en plaats het waterreservoir eventueel weer terug. De hoeveelheid water moet de 'CALC-markering op het waterreservoir bereiken.

OPMERKING

Neem de veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing van de ontkalker in acht.

3| Haal het filter uit de filterhouder **(1)**.

4| Plaats de filterhouder **(1)** in de bereidingsunit **(I)** en draai de greep naar rechts (van 'Invoegen' naar 'Vergrendelen').

5| Verwijder het mondstuk van het stoompijpje **(K).**

6| Leeg de opvangbak **(N)**.

7| Plaats een reservoir met een inhoud van minimaal 1 liter onder alle uitlopen van de machine –bereidingsunit **(I),** heetwateruitloop **(J)** en stoompijpje **(K)**.

8| Selecteer de instelling voor waterhardheid en druk op de knop Heet water. Op het display verschijnt 'd1'.

9| Druk nogmaals op de knop voor Heet water om het ontkalkingsprogramma te starten. Het display wisselt afwisselend tussen 'd1' en een wachtende cursor.
Na ongeveer 20 minuten is het eerste deel klaar en verschijnt 'd2' op het display.

10| Leeg het reservoir en plaats deze terug onder alle uitlopen van de machine.

11| Maak het waterreservoir **(A)** leeg en spoel het grondig uit.

12| Vul het waterreservoir met vers drinkwater tot aan de markering 'MAX en plaats het terug in de machine.

13| Druk op de knop Heet water om het spoelprogramma te starten. Het display wisselt afwisselend tussen 'd2' en een wachtende cursor.
Na ongeveer 5 minuten is het tweede deel klaar en verschijnt 'Einde' op het display.

14| Verwijder het reservoir. Leeg de opvangbak (N) uit **(N)** en plaats deze weer terug.

15| Plaats het mondstuk terug op het stoompijpje **(K)**.

16| Plaats het waterfilter **(8)** weer in het waterreservoir.**(A)**.

17| Druk op de knop Heet water om terug te keren naar de bedrijfsmodus. Het ontkalkingsalarm gaat niet meer branden en het apparaat is weer klaar voor gebruik.

LET OP

Het uitgegeven water is niet geschikt voor consumptie!

OPMERKING

- Het ontkalkingsalarm wordt pas gereset na succesvolle voltooiing van het ontkalkingsproces (ontkalken en spoelen).

- Het ontkalkings- en spoelprogramma kan worden geannuleerd door op de aan/uit-knop te drukken. Het ontkalkingsalarm blijft actief en het apparaat is niet klaar voor gebruik! U moet het ontkalkingsproces opnieuw starten. In dit geval kan een andere ontkalker nodig zijn.
- Tijdens de constante weergave van 'd2' gaat het apparaat na 60 minuten nar de modus Stand-by. Het ontkalkingsalarm blijft actief en het apparaat is niet klaar voor gebruik! U moet het ontkalkingsproces opnieuw starten. In dit geval kan een andere ontkalker nodig zijn.
- Bij stroomuitval of als de stekker van het apparaat tijdens een lopend ontkalkings- of spoelprogramma van het elektriciteitsnet wordt losgekoppeld, blijft het ontkalkingsalarm actief en is het apparaat niet klaar voor gebruik! U moet het ontkalkingsproces opnieuw starten. In dit geval kan een andere ontkalker nodig zijn.

9| MELDINGEN EN STORINGEN

PROBLEEM	OORZAKEN	UITVOERINGSMAATREGELEN
De knop voor het bereiden van 1 en 2 kopjes en de knoppen heet water en stoom pulseren.	Het apparaat warmt op.	Wacht tot de machine is opgewarmd en klaar is voor gebruik. De knoppen lichten continu op.
De stoomknop pulseert afzonderlijk.	Het apparaat warmt de stoomverwarmer op. De Eco-modus is mogelijk geactiveerd.	Wacht tot de machine is opgewarmd en klaar is voor gebruik. De knop brandt continu op.
De knoppen voor het breisen van 1 en 2 kopjes knipperen.	Het bonenreservoir is niet geplaatst.	Plaats het bonenreservoir (gevuld met koffiebonen) in de machine totdat het op zijn plaats klikt.
De knop voor het bereiden van 1 en 2 kopjes en de knoppen heet water en stoom knipperen.	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het waterreservoir goed is geplaatst, eventueel licht aandrukken.
	Er zit te weinig of helemaal geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir tot de markering 'MAX'.
In de instelling Maaltijd knipperen de maalknoppen voor 1 en 2 kopjes drie keer achter elkaar tijdens het maalproces. Er klinken drie signaaltonen tegelijkertijd.	Het bonenreservoir is niet geplaatst.	Plaats het bonenreservoir (gevuld met koffiebonen) in de machine totdat het op zijn plaats klikt.

In de instelling voor de hoeveelheid water knipperen de knoppen voor het bereiden van 1 en 2 kopjes en de knoppen voor heet water en stoom drie keer achter elkaar tijdens het bereidingsproces of de uitgifte van heet water. Er klinken drie signaaltonen tegelijkertijd.	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het waterreservoir goed is geplaatst, eventueel licht aandrukken.
	Er zit te weinig of helemaal geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir tot de markering 'MAX'.
Op het display wordt 'E1','E3','E4', 'E7', 'E8', 'E9' of 'E10' weergegeven.	Het apparaat is defect.	Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.
Op het display verschijnt 'E2' en het maalproces is onderbroken.	Het maalmechanisme is verstopt.	Reinig het maalmechanisme, zoals is beschreven in de Hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.
Tijdens het maalproces verschijnt op het display "E6".	De geïntegreerde weegschaal is defect.	Neem contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.
Op het display verschijnt 'E11'.	De koffiemolen is oververhit.	Schakel het apparaat 5 minuten uit.
Op het display verschijnt 'E12'.	De koffiemolen is defect.	Neem contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.
Tijdens het maalproces wordt geen koffiepoeder uitgegeven.	Het bonenreservoir is leeg	Vul het bonenreservoir met koffiebonen.
	Het maalmechanisme is verstopt met koffiepoeder of er zit water of vocht in het maalmechanisme.	Reinig het maalmecahnisme zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' en zorg ervoor dat het maalmechanisme volledig droog is voordat u hem weer in elkaar zet.
Tijdens het maalproces blijft koffiepoeder aan de uitloop van de molen plakken en/of wordt het ongecontroleerd verspreid.	De antistatische eenheid is vuil.	Reinig de hele slijpuitlaat voorzichtig van onderen met de reinigingsborstel.

Tijdens het bereidingsproces loopt de espresso over de randen van de filterhouder.	De filterhouder is niet goed in de bereidingsunit geplaatst.	Reinig de bereidingsunit zoals beschreven in het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' en zorg ervoor dat de filterhouder correct in de bereidingsunit is geplaatst.
	Op de rand van het filter is koffiepoeder aanwezig.	Verwijder het koffiepoeder van de rand van het filter en zorg ervoor dat de filterhouder goed in de bereidingsunit is geplaatst.
	Het filter is met te veel koffiepoeder gevuld.	Zorg ervoor dat het juiste filter wordt gebruikt voor de gewenste hoeveelheid koffiepoeder. Let op de aanbevolen hoeveelheid koffiepoeder voor het filter voor 1 of 2 kopjes.
	De afdichting van de bereidingsunit is vuil of heeft zijn elasticiteit verloren.	Reinig de bereidingsunit, zoals is beschreven in de Hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'. Laat de afdichting van de bereidingsunit vervangen door een geautoriseerd klantenservicecentrum.
	De uitloop van de bereidingsunit is verstopt.	Reinig de bereidingsunit, zoals is beschreven in de Hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

Tijdens het bereidingsproces wordt geen espresso uitgegeven of het druppelt er alleen maar uit. De bereidingsdruk neemt toe tot 16 bar en de extractietijd wordt verlengd tot meer dan 60 seconden. **Of:** **Op het display verschijnt 'E5'.**	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het waterreservoir goed is geplaatst, eventueel licht aandrukken.
	Er zit te weinig of helemaal geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir tot de markering 'MAX'.
	Het waterfilter is verstopt.	Vervang het waterfilter en plaats het weer op de juiste manier.
	De uitloop van de bereidingsunit is verstopt.	Reinig de bereidingsunit, zoals is beschreven in de Hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.
	Het filterbakje is verstopt.	Reinig het filter, zoals is beschreven in de Hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.
	Er werd gebruik gemaakt van een vals filter (dichte filter).	Gebruik het filter voor 1 of 2 kopjes.
	De ingestelde korrelgrootte van het koffiepoeder is te fijn of er zit te veel koffiepoeder in het filter.	Stel de malingsgraad hoger in. Gebruik eventueel minder koffiepoeder.
	Het koffiepoeder was te hard aangedrukt.	Oefen minder kracht uit bij het aanstampen (richtlijn 10 - 15 kg).
	Er is een probleem met het watersysteem of het apparaat heeft een defect.	Voer een ontkalkings- of, indien nodig, een reinigingsproces uit. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact, als het probleem blijft optreden. Neem contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.
Tijdens het bereidingsproces wordt espresso te snel of te langzaam uitgegeven.	Hier zijn verschillende redenen voor, bijv. verkeerde hoeveelheid water, verkeerde malingsgraad, enz.	Lees het hoofdstuk 'De perfecte espresso' en volg alle aanbevolen instellingen.
De filterdrager klikt niet vast in het apparaat.	Het filter is met te veel koffiepoeder gevuld.	Zorg ervoor dat het juiste filter wordt gebruikt voor de gewenste hoeveelheid koffiepoeder. Let op de aanbevolen hoeveelheid koffiepoeder voor het filter voor 1 of 2 kopjes.
	Het filter is niet goed in de filterhouder geplaatst.	Zorg ervoor dat het filter goed in de filterhouder is geplaatst.
Er lekt water uit het waterreservoir.	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het waterreservoir goed is geplaatst, eventueel licht aandrukken.

De pomp pompt luider dan normaal.	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het waterreservoir goed is geplaatst, eventueel licht aandrukken.
	Het waterfilter is verstopt.	Vervang het waterfilter en plaats het weer op de juiste manier.
	Er is een probleem met het watersysteem of het apparaat heeft een defect.	Voer een ontkalkingsproces uit. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact, als het probleem blijft optreden. Neem contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.
Er komt geen stoom uit tijdens de stoomuitgifte.	Het stoompijpje is geblokkeerd	Reinig het stoompijpje, zoals is beschreven in de Hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.
Het ontkalkingsprogramma stopt automatisch voortijdig (<15 min).	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het waterreservoir goed is geplaatst, eventueel licht aandrukken.
	Er zit te weinig of helemaal geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir met de benodigde hoeveelheid ontkalkingsoplossing.
	De uitloop van de bereidingsunit is verstopt.	Reinig de bereidingsunit, zoals is beschreven in de Hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.
	Er is een probleem met het watersysteem of het apparaat heeft een defect.	Voer nogmaals een ontkalkingsproces uit. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact, als het probleem blijft optreden. Neem contact op met een geautoriseerd klantenservicecentrum.

10| TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik : 2820–3320 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 en 2009/125/EU.

Milieubescherming

Wees vriendelijk voor het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

NO BRUKSANVISNING

1| Oversikt over komponentene **289**

1.1| Espressomaskin 289

1.2| Tilbehør 289

1.3| Beskrivelse av kontrollpanelet 290

2| Før bruk **291**

3| Merknad om LED-belysning **291**

4| Forklaring av symbolene **291**

5| Ta apparatet i bruk **292**

5.1| Første gangs bruk 292

5.2| Tilberedning av espresso 293

5.3| Tilberedning av melkeskum 295

5.4| Dispensering av varmt vann 296

6| Den perfekte espressoen **296**

6.1| Innstillingsalternativer for espressomaskinen 297

6.2| Resultat 298

6.3| Espressoen min smaker ikke godt 299

7| Innstillinger **299**

7.1| Generelle innstillinger 300

7.2| Ytterligere innstillinger 302

7.3| Tilbakestill enhetsinnstillingene 303

8| Rengjøring og vedlikehold **304**

8.1| Skifte vannfilter 304

8.2| Rengjøring av vannbeholderen 305

8.3| Rengjøring av kaffebønnebeholderen 305

8.4| Rengjøring av dampstaven 305

8.5| Rengjøring av filter 305

8.6| Rengjøring av dryppfatet 306

8.7| Rengjøring av kvernen 306

8.8| Rengjøring av bryggeenheten 307

8.9| Avkalkning 308

9| Meldinger og feil **310**

10| Tekniske data **314**

WMF ESPRESSO PRO

Gratulerer og takk for at du valgte Espresso Pro!

Vi ønsker deg mange år med avslappet espressonytelse med din WMF Espresso Pro.

1 | OVERSIKT OVER KOMPONENTENE

1.1 | ESPRESSOMASKIN

- A Vanntank og lokk (fyllingskapasitet: 2,6 l)
- B Beholder for kaffebønner og lokk (fyllingskapasitet: 250 g)
- C Kvernering
- D Hylle for kopper og tamper med oppbevaringsmatte
- E Dreieknapp for kvernjustering
- F Betjeningsfelt
- G Manometer / trykkvisning (bar)
- H Kvernutløp med bajonettholder og integrert vekt
- I Bryggeenhet med bajonettilkobling
- J Varmtvannsuttak
- K Dampstav
- L hovedbryter
- M LED – Omgivelseslys
- N Dryppfat med drypprist
- O Oppbevaringsbrett for ekstra tilbehør

1.2 | TILBEHØR

- 1 58 mm siktestøtte i rustfritt stål
- 2 1-koppsfilter
- 3 2-koppsfilter
- 4 Rengjøringssil (blindfilter)
- 5 Bajonett for sil
- 6 Tamper
- 7 Oppbevaringsmatte for tamper
- 8 Vannfilter
- 9 Verktøy for installasjon av vannfilter
- 10 Rengjøring av børster
- 11 Rengjøring av nål
- 12 Rengjøring av klut
- 13 Melkekanne i rustfritt stål (MAKS: 200 ml)

1.3| BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET

KNAPPER / IKONER	BESKRIVELSE
	På/av-knapp (standby)
	Display for visning av bryggetemperatur (°C / °F), malemengden (g), vannmengde (ml), maletid (s), ekstraksjonstid (s) og malegrad (-).
	1-kopps maling
	2-kopps maling
	1-kopp trakting
	2-kopps trakting
	Varmtvann
	Damp
	Innstillingsknappen for å velge de mulige innstillingene.
	Knapper for å endre de valgte innstillingene.
	Maletid
	Vannmengde
	Brygggetemperatur
	Før-bryggetiden
	Vannets hardhet inkl. avkalkings- og rengjøringsprogram
	Avkalkingsalarm
	Vannfilter
	Alarm for vannfilter

2| FØR BRUK

Les grundig gjennom bruksanvisningen. Ta vare på eller oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted for fremtidig bruk, og gi den videre til fremtidige brukere sammen med apparatet. Bruksanvisningen inneholder viktig informasjon om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet.

Apparatet må bare brukes til de formål det er tiltenkt i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Følg alltid sikkerhetsanvisningene når apparatet brukes.

Ikke-forskriftsmessig bruk kan føre til skader. Vi fraskriver oss ethvert ansvar for skader som skyldes manglende overholdelse av bruksanvisningen. Vær oppmerksom på garantiinformasjonen.

Før du setter opp og bruker enheten for første gang, må alle beskyttelsesfilmer og eventuelle eksisterende klistremerker fjernes. Det må ikke finnes rester av emballasje på eller i apparatet. Rengjør de avtakbare delene som kommer i kontakt med matvarer, som beskrevet i avsnittet "Rengjøring og stell".

Kontroller at apparatet og tilbehøret er intakt og ikke er skadet. Ikke bruk apparatet dersom det mangler deler eller deler er skadet, men kontakt kundeservice. Se garantien for relevant kontaktinformasjon.

I tillegg til denne bruksanvisningen er du velkommen til å se våre instruksjonsvideoer. Du finner dem på https://link.wmf.com/33yx5e eller skann følgende QR-kode:

3| MERKNAD OM LED-BELYSNING

Dette apparatet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse C. Vær oppmerksom på at lyselementet i produktet ikke er beregnet for belysningsformål. Lyselementet skal skiftes ut av autorisert servicepersonell. LED-belysningen på apparatsokkelen indikerer apparatets driftsstatus. Lyset fungerer kun som et informasjonsdisplay:

- Når maskinen slås på, lyser sokkelen.
- Når maskinen slås av, slukkes også lyset på sokkelen.

LED-belysningen på apparatsokkel kan slås helt av i innstillingene.

4| FORKLARING AV SYMBOLENE

I denne bruksanvisningen er viktig informasjon merket med symboler og signalord:

ADVARSEL Kjennetegner en farlig situasjon som kan føre til alvorlige personskader (f.eks. forbrenninger på grunn av damp eller varme overflater).

FORSIKTIG Kjennetegner en potensielt farlig situasjon som kan føre til små eller lette personskader.

OBS Kjennetegner en situasjon som kan føre til materielle skader.

MERK Gir tilleggsinformasjon om sikker håndtering av produktet.

Symboler: Se og følg anvisningene.

5| TA APPARATET I BRUK

1| Før du installerer og bruker enheten for første gang, må du fjerne eventuelle klistremerker som kan være tilstede.

2| Rengjør og tørk maskinen, komponentene og tilbehøret nøye før første gangs bruk og etter lengre tids oppbevaring, som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell". Ikke glem silene i oppbevaringsbrettet **(O).** Det er best å bruke den medfølgende rengjøringskluten til å rengjøre alle overflater **(12)**.

3| Sørg for at apparatet er riktig montert før du tar det i bruk for første gang.

5.1| FØRSTE GANGS BRUK

1| Fjern vannbeholderen **(A)** og sett inn det medfølgende vannfilteret **(8)** ved hjelp av installasjonsverktøyet **(9).** Sørg for at vannfilteret er riktig plassert i vannbeholderen.

MERK

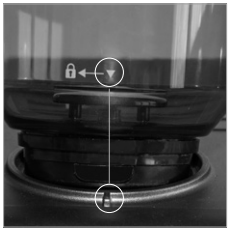
Følg sikkerhetsinstruksjonene og bruksanvisningen til vannfilteret.

2| Fyll vannbeholderen **(A)** med friskt drikkevann opp til "MAX"-merket og sett den inn i maskinen.

MERK

- Bruk kun kaldt vann av drikkevannskvalitet.
- Ikke la vannet stå ubrukt i apparatet i mer enn 4 dager.

3| Sett bønnebeholderen **(B)** inn i maskinen ved å vri den med klokken til den klikker på plass og fyll den med kaffebønner.



4| Sett bajonett **(1)** uten sil inn i bryggeenheten **(I)** , og vri håndtaket mot høyre (fra "Insert" til "Lock").

5| Koble maskinen til strømnettet og slå den på med strømbryteren **(L)** på høyre side. Vent til maskinen er varmet opp og klar til bruk – knappene på betjeningsfeltet slutter å pulsere.

6| Plasser en beholder med en kapasitet på minst 1 liter under alle tutene på maskinen – bryggeenhet **(I),** varmtvannsutløp **(J)** og dampstaven **(K).**

7| Hell en dobbel espresso to ganger etter hverandre uten malt kaffe. For å gjøre dette, bruk bajonetten **(1)** uten sil. For å gjøre dette, trykk på 2-kopps trakting-knapp.

8| Dispenser ca 80 ml varmt vann to ganger på rad. Dette gjør du ved å trykke på varmtvannsknappen.

9| Bruk dampen én gang. Dette gjør du ved å trykke på dampknappen.

OBS

Dette vannet er ikke egnet til å drikkes!

10| Fjern beholderen. Tøm dryppfatet **(N)** og sett den inn igjen.

11| Still inn vannhardheten som beskrevet i kapittel 7.1. Apparatet er nå klar til bruk.

5.2| TILBEREDNING AV ESPRESSO

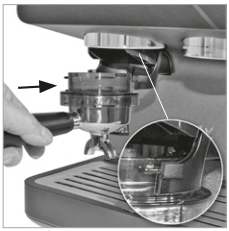
1| Velg riktig sil **(2)** eller **(3)** i henhold til ønsket mengde kaffepulver (1 eller 2 kopper) og sett den inn i bajonetten.

MERK

- Sørg for at silen er ren og tørr, og at det ikke er rester av kaffepulver fra forrige bryggeprosess.
- Bruk baksiden av rengjøringsbørsten **(10)** eller kanten på en annen skjerm for å gjøre det lettere å fjerne skjermene fra bajonetten.

2| Sett stil **(5)** på apparatets bajonett **(1)**. For å gjøre dette, vri trakten med klokken på bajonetten til den klikker på plass.

3| Sett bajonetten **(1)** med trakten inn i bajonettholdereh til kverutløpet **(H).**



4| Trykk på 1 eller 2-kopps maleknappen i henhold til ønsket mengde malt kaffe for å starte maleprosessen. Først vises malegraden og deretter malemengde på displayet.

MERK

- Malegraden kan bare endres under maleprosessen. Vri knappen **(E)** med klokken for å øke malingen, noe som vil male kaffepulveret grovere. Vri knotten mot klokken for å redusere malegraden, slik at kaffepulveret males finere.
- Du kan velge mellom 60 malenivåer (nivå 1 = svært fin, nivå 60 = svært grov).
- Maleprosessen kan avbrytes når som helst ved å trykke på den tilsvarende maleknappen eller på På/Av-knappen igjen.

OBS

Sørg for at det er nok kaffebønner i kaffebønnebeholderen.

Ikke trykk på bajonetten under maleprosessen! Dette kan skade vekten og vise feil malevekt!

Ikke løft bajonetten under maleprosessen! Dette kan skade vekten og vise feil malevekt!

FORSIKTIG

Ikke stikk fingrene inn i kvernens utløp under maleprosessen!

MERK

- Anbefaling av malemengden:
  → 1-koppsfilteret: 11 – 13 g.
  → 2-koppsfilter: 17 – 19 g.

- Vekten brukes til å kontrollere malingsmengden. Det kan forekomme små avvik på grunn av luftfuktighet, temperatur eller mengden kaffepulver som er igjen i kaffekvernen.
- Malemengden for de to siktene kan variere avhengig av kaffetype og kaffepreferanser.
- For å unngå tap av smak bør kaffebønnene kun males rett før de skal brukes. Oppbevar kaffebønnene og det gjenværende kaffepulveret i en lufttett beholder i maksimalt 14 dager.

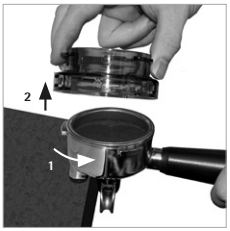
5| Trekk bajonetten **(1)** rett ut av kvernutløpet **(H).** Bank lett mot bajonetten med hånden slik at kaffepulveret fordeles jevnt. Alternativt kan du bruke en nivelleringsenhet til dette.

6| Plasser bajonetten **(1)** med gummiputen rett på kanten av et bord. Tamper kaffepulveret godt (ca. 10 - 15 kg). Etter tamping må du sørge for at kaffepulveret er jevnt fordelt i filteret og at det er skapt en horisontal overflate.

MERK

Tamping kan utføres både med og uten trakt **(5).**

7| Fjern deretter trakten **(5)** og fjern overflødig kaffepulver fra kanten av bajonetten.



8| Tapp vann fra bryggeenheten **(I)** i noen sekunder (1 eller 2 kopper bryggeknapp) for å fjerne gjenværende kaffepulverrester og forvarm bryggeenheten.

9| Sett bajonetten **(1)** uten sil inn i bryggeenheten **(I)**, og vri håndtaket mot høyre (fra "Insert" til "Lock"). Plasser deretter en eller to kopper av ønsket størrelse under utløpene på bajonetten.

OBS

- Sørg for å fjerne trakten **(5)** på forhånd!
- Kontroller at bajonetten er satt riktig inn i bryggeenheten.

10| Trykk på 1 eller 2-kopps maleknappen i henhold til ønsket mengde malt kaffe for å starte maleprosessen. Ekstraksjonstiden vises på displayet og bryggetrykket i trykkmåleren **(G).** Apparatet stopper automatisk så snart den innstilte mengden espresso er

utskjenket.

ADVARSEL

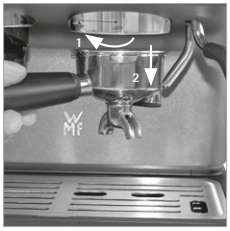
Forbrenningsfare!
La apparatet avkjøles! Vent alltid noen sekunder etter at espressoen er skjenket, og slipp deretter først bajonetten.

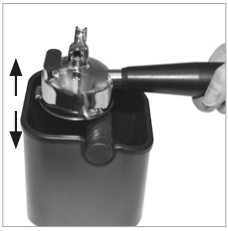
For å unngå sprut av varm væske, må du aldri fjerne bajonetten under bryggeprosessen!

MERK

- Bryggeprosessen kan avbrytes når som helst ved å trykke på den tilsvarende bryggingen eller på På/Av-knappen igjen.
- Avbryt prosessen hvis maskinen ikke tapper kaffe. Informasjon om hvordan du går frem, finner du i kapittelet "Meldinger og feil".

11 | Fjern bajonetten **(1)** fra bryggegruppen **(I)** ved å vri håndtaket til venstre (fra "Lock" til "Insert"). Tapp ut resten av kaffegruten fra filteret.





12 | Til slutt skyller du bajonetten med filteret under rennende vann eller med varmtvannsdispenseren hvis det er nødvendig.

MERK

Rengjør om nødvendig filteret **(2)** eller **(3)** som beskrevet i kapitlet "Rengjøring og stell" for å unngå blokkeringer.

5.3 | TILBEREDNING AV MELKESKUM

For å skumme melken, gjør du som følger:

1 | Fyll melkekannen **(13)** med kald melk til "MAX"-merket.

MERK

Bruk helst kjøleskapskald lettmelk. Pasteurisert melk eller melk med ultrahøy temperatur gir vanligvis det beste resultatet.

2 | Trekk damp i ca. 5 sekunder (dampknapp) for å fjerne kondens fra røret. For å gjøre dette, juster enten dampstaven **(K)** med dryppfatet **(N)** eller hold en annen beholder under.

3 | Trekk ut dampstaven **(K)** så langt som mulig og legg det i melkekannen **fylt med melk (13).**

4 | Trykk på dampknappen for å starte tilberedningen. Skum melken til du får et tilfredsstillende melkeskum. Melken bør ikke være varmere enn 65 °C.

MERK

- Rengjør alltid dampstaven umiddelbart etter at du har slått av dampen, som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell", slik at det ikke blir igjen melkerester. Bruk den medfølgende rengjøringskluten **(12)** til dette.
- Damputgangen stopper automatisk etter 60 sekunder.
- Dampingsprosessen kan avbrytes når som helst ved å trykke på dampknappen eller på/av-knappen igjen.

- Hvis Eco-modus er aktivert, varmes dampvarmeren opp første gang du trykker på knappen (dampknappen pulserer). Så snart dampknappen lyser kontinuerlig igjen, kan tilberedning av melkeskum startes ved å trykke på dampknappen på nytt.

ADVARSEL

Forbrenningsfare!
Dampstaven er varm! Vær forsiktig så du ikke brenner deg!

Ikke løft dampstaven ut av melken i dampmodus for å forhindre at melken spruter.

Gjør som følger for å oppnå best mulig resultat når du skummer melk:

1| Hold melkekannen litt på skrå og dypp damplansen ca. 1 - 2 cm ned i melken.

2| Så snart melken begynner å bevege seg i en sirkel, flytter du melkekannen nedover til dampstaven nesten når overflaten av melken og det begynner å bruse. Pass på at dampstaven fortsatt er i melken, og at den virvlende bevegelsen i melken opprettholdes.

3| Så snart melken er lunken (ca. 35 °C) og det er ført nok luft inn i melken, beveger du melkekannen oppover igjen – susingen vil da opphøre. Behold den virvlende bevegelsen av melken også her.

4| Så snart melken er varm nok og melkeskummet er tilfredsstillende, avslutter du prosessen med dampknappen.

MERK

Ta en titt på instruksjonsvideoene våre.

5.4| DISPENSERING AV VARMT VANN

1| Plasser en kopp under varmtvannsutløpet **(J).**

2| a) Trykk én gang på varmtvannsknappen. Maskinen begynner å tappe varmt vann og stopper automatisk så snart den innstilte vannmengden er tømt ut.

MERK

Varmtvannsdispensering a) kan avbrytes når som helst ved å trykke på varmtvannsknappen eller På/Av-knappen igjen.

b) Trykk og hold inne varmtvannsknappen for å starte kontinuerlig vanndispensering. Vanndispenseringen stopper når knappen slippes opp. Den maksimale vannmengden som kan tappes, er 300 ml.

6| DEN PERFEKTE ESPRESSOEN

En perfekt espresso er mer enn bare en liten, sterk kaffe – den kjennetegnes av en fløyelsmyk, gyllenbrun crema, en fyldig kropp, en perfekt balanse mellom syrlighet, sødme og bitterhet og en kompleks smak. Det er resultatet av et nøye koordinert samspill mellom en rekke faktorer – fra valg av kaffebønner til riktig malingsgrad og før-bryggetiden. I dette kapittelet lærer du hva som kjennetegner en perfekt espresso, og hvilke trinn og innstillinger som er nødvendige for å lage den perfekte espressoen med WMF Espresso Pro.

Kaffebønner
Valget av kaffebønner er avgjørende for espressosmaken. De to hovedtypene er Arabica og Robusta. Arabica-bønner kjennetegnes av mer komplekse aromaer og en utpreget syrlighet. Robusta-bønner har derimot en sterkere smak, inneholder mer bitterstoffer og gir en tettere og mer stabil crema. En klassisk bønneblanding for en espresso består av 70 % Arabica og 30 % Robusta.

Brenningen har stor betydning for smaken. Lyse brennemerker er fruktige og syrlige, men egner seg mindre godt til espresso fordi de mangler den nødvendige dybden og intensiteten. Mediumbrent kaffe er balansert og aromatisk – ideelt for en harmonisk espresso. Mørke kaffebønner er intense, sterke og mindre syrlige, noe som er typisk for en italiensk espresso.

Vi anbefaler kaffebønnene "WMF Espresso 3 –– Premium Mild". Denne 70/30-blandingen av mørkristede bønner er balansert, mild, har lavt syreinnhold og en langvarig, gyllen crema. Nyt en utsøkt tone av karamell og hasselnøtt i ettersmaken.

Hvis du vil ha en espresso med en sterk kropp full av karakter og et hint av sjokolade, er "WMF Espresso 4 – Premium Intense" med en 50/50-blanding og mørk brenning akkurat det rette for deg.

Vær oppmerksom på datoen for brenning når du kjøper, og bruk så nyristede bønner hvis mulig. Bønnene skal også være jevnt stekt og ikke skadet. Oppbevar bønnene i en lufttett beholder på et kjølig, mørkt sted (ikke i kjøleskapet) for å bevare smaken. Det er best å bare fylle bønnebeholderen med den mengden du skal bruke i løpet av de neste timene.

Vannets hardhet
Vannets hardhet har stor betydning for smaken på espressoen. For hardt vann kan øke bitterheten og forringe cremaen, mens for mykt vann kan få smaken til å fremstå som flat og syrlig. Den optimale hardheten for espresso er 7 – 8 °dH (grader av tysk hardhet). Ta eventuelt kontakt med det lokale vannverket eller kommunen for å finne ut hvor hardt vannet i springen er. Bruk om nødvendig et vannfilter for å regulere vannets hardhet eller spesielt mineralvann.

Ekstraksjonstid
Den ideelle ekstraksjonstiden for en espresso er 20–30 sekunder, 25 sekunder er optimalt. For kort ekstraksjonstid fører til underekstraksjon, noe som gjør at espressoen smaker surt og lite smakfullt. Kremen er veldig lett og faller raskt sammen. For lang ekstraksjonstid fører derimot til overekstraksjon, noe som gjør at espressoen smaker vannaktig og bitter. Kremen er mørkebrun og full av hull. Ekstraksjonstiden reguleres ved å justere malegraden.

Bryggetrykk
Det optimale bryggetrykket for espressobrygging er 7–11 bar, ideelt sett konstant på 9 bar. For lavt trykk fører til underekstraksjon, for høyt trykk fører til overekstraksjon. Bryggetrykket kan reguleres ved å justere malegraden eller mengden kaffepulver.

Tamper
Tamperingen bør utføres jevnt og med et trykk på 10–15 kg, da dette påvirker vannstrømmen gjennom kaffepulveret. Før tampering bør kaffepulveret fordeles jevnt, for eksempel med en niveller. Sørg for at kaffepulveret presses jevnt og godt ned når du tamper. Unngå etterfølgende korreksjoner, da disse kan føre til kanalisering – et ujevnt uttrekk. Stamping på skrå eller for svakt fører til lignende problemer.

6.1 | INNSTILLINGSALTERNATIVER FOR ESPRESSOMASKINEN

Når du har valgt den kaffebønnen som passer best for deg, bør du gjøre deg kjent med espressomaskinens innstillingsmuligheter. Varier innstillingene gradvis og prøv ut ulike kombinasjoner for å tilberede en espresso etter dine preferanser og oppnå den beste smaksopplevelsen.

Malegrad
Malegraden bestemmer størrelsen på kaffepartiklene. En fin malegrad resulterer i lengre ekstraksjonstid og høyere bryggetrykk, noe som gjør espressoen sterkere og søtere. Men det utvinnes mer bitterstoffer, og det er en risiko for overekstraksjon. En grov kverning forkorter ekstraksjonstiden og reduserer bryggetrykket. Dette gjør espressoen surere og flatere, ettersom færre stoffer blir oppløst, og den kan bli underekstrahert.

Malegraden avhenger av bønnen som brukes og ønsket smaksintensitet. Begynn med en middels grov kverning, og juster den gradvis til den ideelle ekstraksjonstiden er nådd.

Malemengde
I tillegg til ekstraksjonstid og bryggetrykk påvirker også malemengde espressoens smak og fylde. Den optimale mengden malt kaffe for WMF 1-koppfilter er mellom 11 g og 13 g og mellom 17 g og 19 g for WMF 2-koppfilter. Avhengig av kaffebønnen og smakspreferanser kan mengden også avvike fra intervallene.

Mer kaffepulver fører til lengre ekstraksjonstid og høyere bryggetrykk. Espressoen blir mer intens og sterkere med mer fylde, men det er en risiko for at den samme vannmengden ikke lenger trekkes ut jevnt, og at espressoen da får en ubalansert og syrlig smak. Mindre kaffepulver fører til kortere ekstraksjonstid. Espressoen er svakere og ekstraheres mer med samme vannmengde, noe som kan gi en bitter smak.

Ved behov må også malegraden justeres ved endring av malemengden.

Vannmengde
Generelt er det viktig å alltid være oppmerksom på bryggeforholdet mellom malemengden og mengden espresso som trekkes ut (vannmengden). Det optimale forholdet for en espresso er mellom 1:2 og 1:3. Målet bør være et forhold på 1:2,5, noe som betyr at 45 ml espresso skal utvinnes fra 18 g kaffepulver (2-koppfilter). Avhengig av smakspreferanser kan forholdet variere.

I prinsippet fører mer vann til en utvannet, litt bitter espresso. Ekstraksjonstiden kan være lengre og bryggetrykket høyere. Mindre vann gjør espressoen sterkere og mer intens, noe som gir kortere ekstraksjonstid og lavere bryggetrykk.

Tillegg: For en ristretto er forholdet mellom 1:1 og 1:1,15, og for en lungo mellom 1:3 og 1:4.

Brygggetemperatur
Brygggetemperaturen påvirker løseligheten av aromaer og oljer i kaffepulveret, samt smaken og kremen. Lave temperaturer (89 – 92 °C) får frem syrligheten og den fruktige tonen i espressoen. Disse temperaturene er hovedsakelig satt for mørk brenning for å unngå overdreven bitterhet. Lave temperaturer kan føre til underekstraksjon, noe som kan kjennes igjen på en veldig lett krem.

Ved høyere temperaturer (92-96 °C) trekkes det ut mer bitterstoffer og brent smak, noe som kan gi espressoen en sterkere og mer karamellaktig smak. Disse temperaturene er hovedsakelig innstilt for lyse brennemetoder for å få frem de komplekse smakene og den naturlige syrligheten i espressoen. Høye temperaturer kan føre til overekstraksjon, noe som kan kjennes igjen på en raskt oppløst krem og en mørk ring på kanten av koppen.

Traktetid
Under før-bryggetiden (engelsk: Pre-Infusion) fuktes kaffepulveret uten trykk. I pausen etterpå (før-bryggetid) kan pulveret svelle før selve bryggeprosessen begynner under høyt trykk. Resultatet er at espressoen ekstraheres jevnere og mer intensivt. Før-bryggetiden kan stilles inn på maskinen.

En kortere før-bryggetid kan føre til en mer intens og kraftig espressosmak. Dette foretrekkes for mørke brenning for å unngå bitterheten. En lengre før-bryggetid gir mykere og mer komplekse smaker, noe som er å foretrekke for lyse brenning.

6.2 | RESULTAT

Den perfekte espressoen er resultatet av en nøye koordinering av alle påvirkningsfaktorer. Selv små endringer, som romtemperatur eller luftfuktighet, kan påvirke det endelige resultatet. Gå derfor frem trinn for trinn for å finne ut hvordan hver enkelt faktor påvirker. Hvis du nå tar hensyn til følgende tre aspekter, vil ingenting stå i veien for din perfekte espresso.

- Mal det gamle kaffepulveret før du kverner.
- Skyll bryggeenheten kort før brygging.
- Forvarm koppen(e) og bajonetten.

Vi ønsker deg lykke til med å tilberede den perfekte espressoen. Nyt det!

6.3 | ESPRESSOEN MIN SMAKER IKKE GODT

Her finner du årsakene til de vanligste problemene under tilbredning av espressoen.

Hvis espressoen har en ubehagelig ettersmak, bør du rengjøre espressomaskinen grundig som beskrevet i avsnittet "Rengjøring og stell".

Espressoen min smaker ikke intens nok:
- Kaffebønnene eller kaffepulveret er for gammelt.
- Malemengden er for lav.
- Malingen er for grov og derfor er ekstraksjonstiden for kort (f.eks. bare 10 sekunder).
- Vannmengden er for høy.

Espressoen min smaker surt eller er underekstrahert:
- Uegnede bønner eller blanding valgt (f.eks. for lett brent).
- Malingen er for grov og derfor er ekstraksjonstiden for kort (f.eks. bare 10 sekunder).
- Bryggetemperaturen er for lav.
- Malemengden er for høy.
- Vannmengden er for lav.

Espressoen min smaker bittert eller er overekstrahert:
- Upassende bønner eller blanding valgt (f.eks. for mørk brenning).
- Malegraden er for fin, og ekstraksjonstiden er derfor for lang (f.eks. 40 sekunder).
- Bryggetemperaturen er for høy.
- Malemengden er for lav.
- Vannmengden er for høy.
- Før-rbyggetiden er for lang.
- Vannets hardhet er for høy.

Espressoen min har ingen crema:
- Kaffebønnene eller kaffepulveret er for gammelt eller har blitt oppbevart feil.
- Brenningen er for lett.
- Malingen er for grov og derfor er ekstraksjonstiden for kort (f.eks. bare 10 sekunder).
- Malegraden er for fin, og ekstraksjonstiden er derfor for lang (f.eks. 40 sekunder).
- Bryggetemperaturen er for lav.
- Malemengden er for lav.

Cremaen til espressoen min løses raskt opp:
- Bryggetemperaturen er for høy.
- Ekstraksjonstiden er for kort (f.eks. bare 10 sekunder).

7 | INNSTILLINGER

Maskinen er forhåndsinnstilt fra fabrikken. Innstillingene kan tilpasses etter behov.

Ved å trykke på innstillingsknappen vises de respektive innstillingene på displayet og kan justeres ved å trykke på **(+/–)**-knappene.

Trykk på innstillingsknappen igjen for å gå til neste innstilling. De justerte verdiene lagres når du bytter.

MERK

- Innstillingsprosessen kan avbrytes ved å trykke på På/Av-knappen. Endringene i den viste innstillingen lagres ikke.
- Innstillingsprosessen avbrytes automatisk etter 30 sekunder uten ytterligere betjening av knappene. Endringene i den viste innstillingen lagres ikke.

7.1| GENERELLE INNSTILLINGER

Følgende innstillinger hentes frem ved å trykke på innstillingsknappen og vises i rekkefølgen nedenfor som et ikon på kontrollpanelet **(F):**

Maletid:

Vannmengde:

Bryggetemperatur

Før-bryggetid:

Vannets hardhet:

Vannfilter:

De individuelle innstillingene er forhåndsinnstilt fra fabrikken som følger:

Maletid:	1 kopp:	8 sekunder
	2 kopper:	12 sekunder
Vannmengde:	1 kopp:	25 ml
	2 kopper:	50 ml
	Varmtvann:	80 ml
Bryggetemperatur	92 °C / 198 °F	
Før-bryggetid:	2 sekunder	
Vannets hardhet:	H4	
Vannfilter:	Nei	

Maletid
Mengden kaffepulver til 1- eller 2-kopps silen styres via maletiden i sekunder. Gjør som følger for å tilpasse denne verdien:

1| Velg innstilling for maletid.

2| Trykk på 1- eller 2-kopps maleknappen for å stille inn riktig maletid. Den valgte knappen blinker.

MERK

Det er mulig å bytte mellom 1- og 2-koppsinnstillingene.

3| Juster maletiden ved å trykke på **(+/–)** -knappene.

4| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre maletiden og gå til neste innstilling.

Alternativt kan maletiden stilles inn ved hjelp av en maleprosess som følger:

1| Velg innstilling for maletid.

2| Trykk på 1- eller 2-kopps maleknappen for å stille inn riktig maletid. Den valgte knappen blinker.

3| Sett bajonetten **(1)** med passende filter **(2)** eller **(3)** og om nødvendig med trakten **(5)** inn i kvernutløpet **(H).**

4| Når maleknappen av 1 eller 2 kopper blinker, trykker du på den og holder den nede til maleprosessen starter, og slipper den igjen. Malemengden i gram vises nå på displayet.

5| Så snart ønsket mengde kaffepulver er malt, trykker du på maleknappen igjen for å avslutte prosessen.

6| Displayet viser igjen maletiden som kreves for å male den ønskede mengden.

MERK

Maletiden kan justeres etterpå ved hjelp av **(+/–)** -knappene.

7| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre maletiden og gå til neste innstilling.

Vannmengde
For å tilpasse vannmengden for en enkel eller dobbel espresso, samt for varmtvannsdispensering, går du frem på følgende måte:

1 | Velg innstilling for vannmengde.

2 | Trykk på bryggeknappen for 1 eller 2 kopper eller varmtvannsknappen for å stille inn riktig mengde espresso eller vann. Den valgte knappen blinker.

MERK

Du kan veksle mellom innstillingene for 1- og 2-kopper og varmtvannsdispensering.

3 | Juster maletiden ved å trykke på **(+/–)**-knappene.

4 | Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre vannmengden og gå til neste innstilling.

Alternativt kan vannmengden justeres ved å brygge uten kaffepulver og dosere varmt vann på følgende måte:

1 | Velg innstilling for vannmengde.

2 | Trykk på bryggeknappen for 1 eller 2 kopper eller varmtvannsknappen for å stille inn riktig mengde espresso eller vann. Den valgte knappen blinker.

3 | For espressomengden: Sett bajonetten **(1)** inn i bryggeenheten **(I)** uten filteret.

4 | For espressomengden: Plasser en eller to passende kopper under bajonettens utløp.
For mengden varmt vann: Plasser en passer kopp under varmtvannsutløpet **(J).**

5 | Hvis bryggeknappen for 1 eller 2 kopper eller varmtvannsknappen blinker, trykker du på den og holder den nede til bryggeprosessen eller varmtvannsdispenseringen starter, og slipper den opp igjen. Espresso- eller varmtvannsmengden vises på displayet.

6 | Så snart ønsket mengde espresso eller varmt vann er tappet, trykker du på brygge- eller varmtvannsknappen igjen for å avslutte bryggeprosessen eller varmtvannsdispenseringen.

MERK

Maletiden kan justeres etterpå ved hjelp av **(+/–)**-knappene.

7 | Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre vannmengden og gå til neste innstilling.

Brygggetemperatur
Gjør som følger for å justere bryggetemperaturen for en enkel eller dobbel espresso:

1 | Velg innstilling for bryggetemperatur. Bryggeknappene for 1 og 2 kopper og varmtvannsknappen blinker.

2 | Juster maletiden ved å trykke på **(+/–)**-knappene. Bryggetemperaturen kan stilles inn mellom 89 °C og 96 °C.

MERK

Temperaturen kan også vises i Fahrenheit (°F), se kapittelet "Tilleggsinnstillinger". Bryggetemperaturen kan stilles inn mellom 192 °F og 205 °F.

3 | Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre bryggetemperaturen og gå til neste innstilling.

Før-bryggetiden
Gjør som følger for å justere før-bryggetiden for en enkel eller dobbel espresso:

1 | Velg innstillingen for før-bryggetiden: Bryggeknappene for 1 og 2 kopper blinker.

2 | Juster maletiden ved å trykke på **(+/–)**-knappene. Før-bryggetiden kan stilles inn mellom 0 og 10 sekunder.

3 | Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre tiden før brygging og gå til neste innstilling.

Vannets hardhet
Vannhardhetsgraden varierer fra region til region. Apparatet er forhåndsinnstilt på svært hardt vann for å forhindre overdreven kalkoppbygging. Ta eventuelt kontakt med det lokale

vannverket eller kommunen for å finne ut hvor hardt vannet i springen er.

Gjør som følger for å justere vannets hardhet:

1| Velg innstilling for vannets hardhet.

2| Velg vannhardheten som passer deg ved å trykke på **(+/–)**-knappene.

3| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre tiden før brygging og gå til neste innstilling.

Informasjon om vannhardhetsområdene

Hardhetsgrad	Hardhet
H1 myk	0 – 7 °dH
H2 middels	> 7 – 14 °dH
H3 hardt	> 14 – 21 °dH
H4 veldig hardt	> 21 °dH

Vannfilter
Når du bruker vannfilteret for første gang, gjør du som følger:

1| Velg innstilling for vannfilter.

2| Bruk **(+)**-knappen til å velge "Yes".

3| Trykk og hold inne (+/–)**-knappene** samtidig til "Yes"-alternativet på displayet blinker én gang og et pip høres. Vannfilterinnstillingen lagres dermed.

4| Trykk på innstillingsknappen igjen for å gå ut av vannfilterinnstillingen.

MERK

- Hvis du vil bruke enheten uten vannfilter, må du velge alternativet "No" med **(–)**-knappen. Trykk deretter på innstillingsknappen igjen for å lagre vannfilterinnstillingen og gå ut av innstillingene.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene og fremgangsmåten for installasjon av vannfilteret som er angitt på vannfilterets emballasje.

Gjør som følger for å skifte vannfilter:

1| Velg innstilling for vannfilter.

2| Trykk og hold inne (+/–)**-knappene** samtidig til "Yes"-alternativet på displayet blinker én gang og et pip høres. Vannfilterinnstillingen lagres dermed.

3| Trykk på innstillingsknappen igjen for å gå ut av vannfilterinnstillingen.

7.2| YTTERLIGERE INNSTILLINGER

I tillegg kan følgende innstillinger hentes frem på displayet i den rekkefølgen som er vist nedenfor. Dette gjør du ved å holde innstillingsknappen inne i minst 3 sekunder til kontrollpanelet og displayet endrer seg.

Lydvolum:	L3
Omgivelseslys	Aon
Temperaturenhet:	°C °F
Øko-modus:	EoF
Standby-tid:	t5

De individuelle tilleggsinnstillingene er forhåndsinnstilt fra fabrikken på følgende måte:

Lydvolum:	L3
Omgivelseslys	På
Temperaturenhet:	°C
Øko-modus:	Av
Standby-tid:	t5 (5 minutter)

Lydvolum:
1| Velg innstilling for lydvolum.

2| Juster maletiden ved å trykke på **(+/–)**-knappene. Lyden kan slås av (LoF), og volumet kan stilles inn mellom L1 og L5.

3| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre lydvolumet og gå til neste innstilling.

MERK

Hvis lyden er slått av (LoF), fortsetter en signaltone å høres når apparatet slås av og på.

Omgivelseslys

1| Velg innstillingen omgivelseslys.

2| Trykk på **(+)** eller **(–)**-knappen for å slå omgivelseslyset på eller av.

3| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre innstillingen for omgivelseslys og gå til neste innstilling.

Temperaturenhet

1| Velg innstilling av temperaturenhet.

2| Trykk på **(+)** eller **(–)**-knappen for å endre temperaturenheten til °F eller °C.

3| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre temperaturenheten og gå videre til neste innstilling.

Øko-modus

Hvis øko-modus er aktivert, varmes ikke varmesystemet for damputgangen opp når apparatet slås på. Dette reduserer energiforbruket. Øko-modus er deaktivert som standard.

1| Velg innstillingen for øko-modus.

2| Trykk på **(+)** eller **(–)**-knappen for å slå øko-modus på eller av.

3| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre øko-modusinnstillingen og gå over til neste innstilling.

Utkoblingstid (standby)

Apparatet går automatisk over i utkoblingsmodus (standby) etter 5 minutter. Gjør følgende for å endre utkoblingstiden:

1| Velg innstilling for utkoblingstid.

2| Juster utkoblingstiden ved å trykke på **(+/–)**-knappene. Utkoblingstiden kan stilles inn mellom 5 minutter (t5) og 60 minutter (t60).

3| Trykk på innstillingsknappen igjen for å lagre utkoblingstiden og gå ut av tilleggsinnstillingene.

MERK

Vær oppmerksom på at energiforbruket øker hvis utkoblingstiden forlenges.

7.3| TILBAKESTILL ENHETSINNSTILLINGENE

Gjør som følger for å tilbakestille alle innstillinger til fabrikkinnstillingene:

1| I driftsmodus trykker du på av/på-knappen i minst 5 sekunder til "rES" vises på displayet og en signaltone høres.

2| Trykk på **(+)**-knappen for å tilbakestille alle innstillinger. En signaltone høres for å bekrefte.

MERK

- Denne prosessen kan avbrytes ved å trykke på På/Av-knappen. Innstillingene endres ikke i prosessen.
- Denne prosessen avbrytes automatisk etter 30 sekunder uten ytterligere knappetrykk. Innstillingene endres ikke i prosessen.

8| RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

	Tåler oppvaskmaskin	Kan skylles av under rennende vann	Rengjør med en fuktig klut	Rengjør med en tørr klut / børste
Hus og display	–	–	✓	✓
Vanntank med lokk **(A)**	–	✓	✓	✓
Kaffebønnebeholder med lokk **(B)**	–	✓	✓	✓
Dryppfat uten drypprist **(N)**	✓	✓	✓	✓
Dryppgitter	✓	✓	✓	✓
Bajonett **(1)**	–	✓	✓	✓
Filter **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Bajonett for sil **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tamper **(6)**	–	✓	✓	✓
Oppbevaringsmatte for tamper **(7)**	✓	✓	✓	✓
Melkekanne **(13)**	✓	✓	✓	✓
Rengjøring av børster og nåler **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Kvern	–	–	–	✓

ADVARSEL

⚠ Trekk ut støpselet før du bytter og rengjør apparatet, og la apparatet kjøle seg ned! Basisapparatet må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

MERK

Ikke bruk løsemidler eller slipemidler til å rengjøre espressomaskinen!

Tørk av espressomaskinen regelmessig med annonseamp rengjøringsklut **(12).**

8.1| SKIFTE VANNFILTER

Skift vannfilteret **(8)** så snart vannfilterikonet lyser rødt (vannfilteralarm). Vi anbefaler å skifte hver 2. måned for å sikre jevn vannkvalitet og unngå forurensning i systemet. For å skru av og sette inn vannfilteret, bruk det medfølgende installasjonsverktøyet **(9).** Sørg for at vannfilteret er riktig plassert i vannbeholderen. Hell til slutt ut ca. 200 ml varmt vann.

MERK

- Vannfilteret kan ikke strammes for mye, da installasjonsverktøyet er utstyrt med en overstrammingsbeskyttelse.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene og bruksanvisningen til vannfilteret.

8.2| RENGJØRING AV VANNBEHOLDEREN

Rengjør av vannbeholderen **(A)** regelmessig med en myk klut og et mildt rengjøringsmiddel. Skyll og tørk dem forsiktig etterpå.

8.3| RENGJØRING AV KAFFEBØNNEBEHOLDEREN

Kaffebønnene kan etterlate oljeflekker i beholderen, noe som kan påvirke kaffens smak. Rengjør derfor kaffebønnebeholderen med lokk **(B)** regelmessig med en myk klut og litt mildt vaskemiddel. Skyll og tørk dem forsiktig etterpå.

8.4| RENGJØRING AV DAMPSTAVEN

Rengjør dampstaven **(K)** etter hver melkeskumming slik at det ikke fester seg melkerester i og på dampstaven. Gå frem på følgende måte:

1| For å gjøre dette, juster enten dampstaven med dryppfatet **(N)** eller hold en annen beholder under.

2| Trykk på dampknappen og trekk damp i ca. 5 sekunder.

3| Tørk av varmeenheten innvendig kun med en fuktig Klut.

ADVARSEL

Forbrenningsfare!
Dampstaven er varm! Vær forsiktig så du ikke brenner deg!

Hvis ingen damp slipper ut, gjør du som følger:

1| Fjern munnstykket fra dampstaven **(K).**

2| Rengjør munnstykket under rennende vann med en myk klut og litt mildt vaskemiddel. Skyll og tørk dem forsiktig etterpå.

3| Hvis de tre åpningene i munnstykket er tilstoppet, må du rengjøre dem med rengjøringsnålen.

FORSIKTIG

Fare for skade!
Bruk nålen med forsiktighet for å unngå skader!

4| For å gjøre dette, juster enten dampstaven **(K)** uten dyse med dryppfatet **(N)** eller hold en annen beholder under.

5| Trykk på dampknappen og trekk damp i ca. 5 sekunder.

6| Tørk av varmeenheten innvendig kun med en fuktig Klut.

7| Sett munnstykket tilbake på dampstaven.

8| Juster enten dampstaven **(K)** med dryppfatet **(N),** eller hold en beholder under og trekk damp en siste gang i ca. 5 sekunder.

8.5| RENGJØRING AV FILTER

Rengjør filtrene etter hver espresso, slik at det ikke blir noe kaffepulver igjen i filteret. Gå frem på følgende måte:

1| Tapp ut resten av kaffegruten fra filteret. Du kan bruke rengjøringsbørsten til dette formålet.

2| Til slutt skyller du portafilteret med filteret under rennende vann eller med varmtvannsdispenseren.

Hvis filtrene er blokkert, gjør du som følger:

1| Fjern filteret fra bajonetten.

2| Rengjør silen under rennende vann med en myk klut og litt mildt vaskemiddel. Skyll og tørk dem forsiktig etterpå.

3| Hvis åpningene er blokkert, rengjør du dem med rengjøringsnålen.

FORSIKTIG

Fare for skade!
Bruk nålen med forsiktighet for å unngå skader!

4| Skyll filteret igjen.

MERK

Du kan også suge filtrene i en avkalkingsløsning i 30 minutter. Skyll og tørk dem forsiktig etterpå.

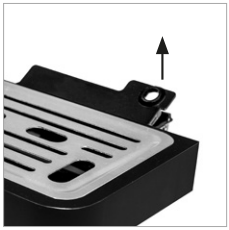
8.6| RENGJØRING AV DRYPPFATET

Dryppfatet **(N)** er utstyrt med en flottør (rød) for å vise vannivået. Tøm og rengjør dryppfatet så snart flottøren er godt synlig. Ellers kan vannet renne ut over kanten og skade espressomaskinen, arbeidsflaten eller området rundt. Gå frem på følgende måte:

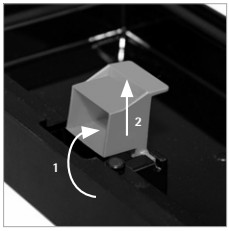
1| Fjern dryppristen fra dryppfatet, og ta dryppfatet ut av maskinen.

2| Tøm dryppfatet.

3| Fjern dekselet på baksiden av dryppfatet.



4| Fjern flottøren ved å vri den 90° og deretter trekke den ut med litt kraft.



5| Rengjør alle enkeltdeler med en myk klut og litt mildt rengjøringsmiddel. Skyll og tørk dem forsiktig.

6| Sett sammen alle delene på nytt, og sett deretter dryppfatet inn i maskinen igjen.

8.7| RENGJØRING AV KVERNEN

Rengjør kvernen regelmessig for å sikre jevn malekvalitet. Dette gjør du på følgende måte:

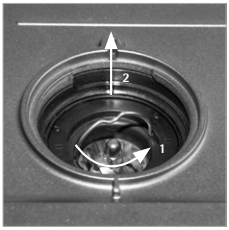
1| Kvern med den tomme bønnebeholderen (tøm den om nødvendig på forhånd) til det ikke kommer kaffepulver ut av kaffekvernen.

MERK

Maling er ikke mulig uten en bønnebeholder.

2| Fjern bønnebeholderen ved å vri den mot klokken.

3| Lås opp kverneringen **(C)** ved å vri den mot klokken og fjern den ved hjelp av håndtaksbraketten.



4| Rengjør kverneringen, kvernen og kvernutløpet med rengjøringsbørsten. Om nødvendig kan du også bruke en støvsuger.

5| Skift ut kverneringen **(C).** Sørg for å sette den inn i en liten vinkel til å begynne med for å unngå metallfliken.

6| Vri kverneringen **(C)** med klokken til den går i inngrep.

7| Fyll bønnebeholderen med kaffebønner, og sett den inn i maskinen igjen ved å vri den med klokken til den klikker på plass. Møllen er klar til bruk igjen.

8.8| RENGJØRING AV BRYGGEENHETEN

Rengjør bryggeenheten daglig etter én eller flere espressobrygginger. Gå frem på følgende måte:

1| Fjern bajonetten **(1)** fra bryggeenheten **(I).**

2| Tapp vann fra bryggeenheten i noen sekunder (bryggeknapp for 1 eller 2 kopper).

3| Rengjør bryggeenheten med en rengjøringsklut for å fjerne eventuelle rester av kaffepulver.

Rengjøring med blindfilter
Hvis espressoen brygges ofte, anbefaler vi at bryggeenheten rengjøres ukentlig med et bryggegrupperensemiddel og blindfilteret. Den regelmessige rengjøringen forhindrer at espressoens smak forringes. Gå frem på følgende måte:

MERK

Rengjøringsprosessen består av to påfølgende deler – rengjøring og skylling.
1| Sett blindfilteret**(4)** inn i bajonetten **(1).**

2| Tilsett et egnet bryggegrupperensemiddel (i tablett- eller pulverform) i blindfilteret.

MERK

Følg sikkerhetsanvisningene og bruksanvisningen for bryggegrupperenseren.
3| Sett bajonetten **(1)** uten sil inn i bryggeenheten **(I)**, og vri håndtaket mot høyre (fra "Insert" til "Lock").

4| Fyll vannbeholderen **(A)** med friskt drikkevann opp til "MAX"-merket.

5| Tøm dryppfatet **(N).**

6| Velg vannets hardhetsinnstilling, og trykk på bryggeknappen for 2 kopper. C1" vises i displayet.

7| Trykk på 2-kopps bryggeknappen igjen for å starte rengjøringsprogrammet. C1" og en ventende markør vises vekselvis på displayet. Etter ca. 8 minutter er den første delen ferdig, og "C2" vises i displayet.

8| Ta ut bajonetten fra bryggegruppen ved å vri håndtaket mot venstre (fra "Lock" til "Insert").

9| Fjern blindsikten fra bajonetten.

10| Sett bajonetten (uten filteret) inn i bryggegruppen igjen.

11| Plasser et kar med en kapasitet på minst 1 liter under bryggeenheten **(I)** og varmtvannsutløpet **(J).**

12| Trykk på bryggeknappen for 2 kopper for å starte skylleprogrammet. C2" og en ventende markør vises vekselvis på displayet. Etter ca. 5 minutter er den andre delen ferdig, og "End" vises på displayet.

13| Fjern beholderen. Tøm dryppfatet **(N)** og sett den inn igjen.

14| Trykk på bryggeknappen for 2 kopper for å gå tilbake til driftsmodus. Rengjøringsprogrammet er fullført, og apparatet er klart til bruk igjen.

OBS

Vannet som tappes ut er ikke egnet til å drikkes!

MERK

- Rengjørings- og skylleprogrammet kan avbrytes ved å trykke på På/Av-knappen. Gjennomfør alltid hele rengjøringsprosessen eller en siste uavhengig skylling (se kapittelet "Første gangs bruk").
- Under konstant visning av "C2" går apparatet i standby-modus etter 60 minutter. Deretter må du starte rengjøringsprosessen på nytt eller utføre en uavhengig skylling (se kapittelet "Første gangs bruk"). I dette tilfellet kan det være nødvendig med en annen rengjøringstablett eller pulver.
- Ved strømbrudd eller hvis apparatet kobles fra strømnettet mens et rengjørings- eller skylleprogram er i gang, må du starte rengjøringsprosessen på nytt eller utføre en uavhengig skylling (se kapittelet "Første gangs start"). I dette tilfellet kan det være nødvendig med en annen rengjøringstablett eller pulver.

8.9| AVKALKNING

Avkalkingsprogrammet bør startes for å vedlikeholde maskinen, men senest når avkalkingsalarmen lyser rødt. Hvis du brygger espresso ofte, kan hardt vann føre til kalkavleiringer i systemet, noe som kan påvirke bryggestrømmen, trykket og temperaturen, samt espressosmaken. Vi anbefaler derfor at maskinen avkalkes hver 90. dag, uavhengig av avkalkingsalarmen.

MERK

Vi anbefaler bruk av et avkalkningsmiddel , som er egnet for espressomaskiner. Produsentens sikkerhetsanvisninger, spesielt med hensyn til oppførsel ved kontakt med øyne og hud, må følges. Det må ikke brukes uegnede midler (f.eks. stoffer som utelukkende er basert på eddik- eller sitronsyre) til avkalking. Vi anbefaler WMF flytende avkalkingsmiddel.

Garantien dekker ikke skader som skyldes at det har blitt brukt et uegnet avkalkningsmiddel, eller at anvisningene for avkalkning ikke er fulgt. Hold barn unna avkalkningsmidler, og vær forsiktig så du ikke inhalerer damper som avgis under avkalkning.

Gjør som følger for å starte avkalkingsprogrammet:

MERK

Avkalkingsprosessen består av to påfølgende deler – avkalking og skylling.

1| Fjern vannfilteret **(8)** fra vannbeholderen **(A)**!

2| Løs opp 100 ml flytende WMF avkalkningsmiddel i 650 ml vann i vannbeholderen (for andre produkter i henhold til produsentens anvisninger), og skift ut vannbeholderen om nødvendig. Vannmengden må nå opp til "CALC"-merket på vannbeholderen.

MERK

Følg sikkerhetsanvisningene og bruksanvisningen for avkalkingsmiddelet.

3| Fjern filteret fra bajonetten **(1)**.

4| Sett bajonetten **(1)** uten sil inn i bryggeenheten **(I)**, og vri håndtaket mot høyre (fra "Insert" til "Lock").

5| Fjern munnstykket fra dampstaven **(K).**

6| Tøm dryppfatet **(N).**

7| Plasser en beholder med en kapasitet på minst 1 liter under alle tutene på maskinen – bryggeenhet **(I),** varmtvannsutløp **(J)** og dampstaven **(K).**

8| Velg innstilling for vannets hardhet og trykk på varmtvannsknappen. d1" vises i displayet.

9| Trykk på varmtvannsknappen igjen for å starte avkalkingsprogrammet. d1" og en ventende markør vises vekselvis på displayet. Etter ca. 20 minutter er den første delen ferdig, og "d2" vises i displayet.

10| Tøm beholderen og sett den tilbake under alle tutene på maskinen.

11| Tøm vannbeholdren **(A)** og skyll grundig.

12| Fyll vannbeholderen med friskt drikkevann opp til "MAX"-merket, og sett den inn i maskinen igjen.

13| Trykk på varmtvannsknappen for å starte skylleprogrammet. d2" og en ventende markør vises vekselvis på displayet.
Etter ca. 5 minutter er den andre delen ferdig, og "End" vises på displayet.

14| Fjern beholderen. Tøm dryppfatet **(N)** og sett den inn igjen.

15| Sett dysen på plass igjen på damplansen **(K)**.

16| Sett vannfilteret **(8)** inn i vannbeholderen **(A)**.

17| Trykk på varmtvannsknappen for å gå tilbake til driftsmodus. Avkalkingsalarmen lyser ikke lenger, og enheten er klar til bruk igjen.

OBS

Vannet som tappes ut er ikke egnet til å drikkes!

MERK

- Avkalkingsalarmen tilbakestilles først når avkalkingsprosessen (avkalking og skylling) er fullført.
- Avkalkings- og skylleprogrammet kan avbrytes ved å trykke på På/Av-knappen. Avkalkingsalarmen forblir aktiv, og apparatet er ikke klart til bruk! Du må starte avkalkingsprosessen på nytt. I dette tilfellet kan det være nødvendig med ekstra avkalkingsmiddel.
- Under konstant visning av "d2" går apparatet i standby-modus etter 60 minutter. Avkalkingsalarmen forblir aktiv, og apparatet er ikke klart til bruk! Du må starte avkalkingsprosessen på nytt. I dette tilfellet kan det være nødvendig med ekstra avkalkingsmiddel.
- I tilfelle strømbrudd eller hvis apparatet kobles fra strømnettet under et pågående avkalkings- eller skylleprogram, forblir avkalkingsalarmen aktiv, og apparatet er ikke klart til bruk! Du må starte avkalkingsprosessen på nytt. I dette tilfellet kan det være nødvendig med ekstra avkalkingsmiddel.

9| MELDINGER OG FEIL

PROBLEM	ÅRSAK	GJENNOMFØRING AV TILTAK
Bryggefunksjonene for 1 og 2 kopper og knappene for varmt vann og damp pulserer.	Apparatet varmes opp.	Vent til maskinen er varmet opp og klar til bruk. Knappene lyser kontinuerlig.
Dampknappen pulserer separat.	Apparatet varmer opp dampvarmeren. Øko-modus kan aktiveres.	Vent til maskinen er varmet opp og klar til bruk. Knappen lyser kontinuerlig.
Knappene for 1 og 2-kopps-maling blinker.	Bønnebeholderen er ikke satt inn.	Sett bønnebeholderen (fylt med kaffebønner) inn i maskinen til den klikker på plass.
Bryggefunksjonene for 1 og 2 kopper og knappene for varmt vann og damp blinker.	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Kontroller at vannbeholderen sitter riktig på plass, og trykk den lett ned om nødvendig.
	Det er for lite eller ikke noe vann i vannbeholderen.	Fyll vannbeholderen opp til "MAX"-merket.
I maletidsinnstillingen blinker knappene for 1 og 2 kopper tre ganger etter hverandre under maleprosessen. Tre signaltoner høres samtidig.	Bønnebeholderen er ikke satt inn.	Sett bønnebeholderen (fylt med kaffebønner) inn i maskinen til den klikker på plass.
I vannmengdeinnstillingen blinker knappene for 1 og 2 kopper brygging og varmtvann og damp tre ganger etter hverandre under bryggeprosessen eller når du tapper varmt vann. Tre signaltoner høres samtidig.	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Kontroller at vannbeholderen sitter riktig på plass, og trykk den lett ned om nødvendig.
	Det er for lite eller ikke noe vann i vannbeholderen.	Fyll vannbeholderen opp til "MAX"-merket.
Displayet viser "E1", "E3", "E4", "E7", "E8", "E9" eller "E10".	Enheten er defekt.	Slå av apparatet umiddelbart, og koble det fra strømforsyningen. Kontakt et autorisert kundeservicesenter.
Displayet viser "E2", og maleprosessen er avbrutt.	Kvern er tilstoppet.	Rengjør kvernen som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell". Hvis problemet vedvarer, må du kontakte et autorisert kundeservicesenter.
Under maleprosessen viser displayet "E6".	Den integrerte vekten er defekt.	Kontakt et autorisert kundeservicesenter.
Displayet viser "E11".	Kaffekvernen er overopphetet.	Slå av apparatet i 5 minutter.

Displayet viser "E12".	Kaffekvernen er defekt.	Kontakt et autorisert kundeservicesenter.
Det dispenseres ikke kaffepulver under maleprosessen.	Bønnebeholderen er tom.	Fyll bønnebeholderen med kaffebønner.
	Kvernen er tilstoppet med kaffepulver, eller det er vann eller fuktighet i kvernen.	Rengjør kvernen som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell", og sørg for at kvernen er helt tørr før du setter den sammen igjen.
Under kverningsprosessen setter kaffepulveret seg fast i kvernutløpet og/eller sprer seg ukontrollert.	Den antistatiske enheten er skitten.	Rengjør forsiktig hele slipeutløpet nedenfra med rengjøringsbørsten.
Under bryggeprosessen renner espressoen over kantene på bajonetten.	Bajonetten er ikke satt riktig inn i bryggeenheten.	Rengjør bryggeenheten som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell", og kontroller at bajonetten er satt riktig inn i bryggeenheten.
	Det ligger kaffepulver på kanten av filteret.	Fjern kaffepulveret fra kanten av filteret og sørg for at bajonetten er satt riktig inn i bryggeenheten.
	Filteret er fylt med for mye kaffepulver.	Sørg for at riktig filter brukes til ønsket mengde kaffepulver. Vær oppmerksom på den anbefalte mengden kaffepulver for 1- eller 2-koppsfilter.
	Tetningen på bryggeenheten er skitten eller har mistet elastisiteten.	Rengjør bryggeenheten som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell". Få et autorisert servicesenter til å skifte ut bryggeenhetens pakning.
	Utløpet på bryggeenheten er blokkert.	Rengjør bryggeenheten som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell".

Ingen espresso renner ut under bryggeprosessen, eller bare dråpe for dråpe. Dette øker bryggetrykket til opptil 16 bar og forlenger ekstraksjonstiden til over 60 sekunder. **Eller:** **Displayet viser "E5".**	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Kontroller at vannbeholderen sitter riktig på plass, og trykk den lett ned om nødvendig.
	Det er for lite eller ikke noe vann i vannbeholderen.	Fyll vannbeholderen opp til "MAX"-merket.
	Vannfilteret er tilstoppet.	Bytt ut vannfilteret og sett det riktig inn igjen.
	Utløpet på bryggeenheten er blokkert.	Rengjør bryggeenheten som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell".
	Filteret er tilstoppet.	Rengjør filteret som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell".
	Det ble brukt feil filter (blindfilter).	Bruk 1- eller 2-koppsfilteret.
	Den innstilte kornstørrelsen på kaffepulveret er for fin, eller det er for mye kaffepulver i filteret.	Vri malegraden til et høyere nivå. Bruk om nødvendig mindre kaffepulver.
	Kaffepulveret ble tampet for hardt.	Utøv mindre kraft ved tamping (retningslinje 10 - 15 kg).
	Det er et problem i vannsystemet eller en defekt i apparatet.	Utfør en avkalking eller, om nødvendig, en rengjøringsprosess. Hvis problemet vedvarer, må du slå av apparatet umiddelbart og koble det fra strømforsyningen. Kontakt et autorisert kundeservicesenter.
Under bryggeprosessen renner espressoen ut for raskt eller for sakte.	Det kan være flere årsaker til dette, f.eks. feil vannmengde, feil malegrad osv.	Les kapittelet "Den perfekte espresso", og følg alle anbefalte innstillinger.
Bajonetten går ikke i inngrep i maskinen.	Filteret er fylt med for mye kaffepulver.	Sørg for at riktig filter brukes til ønsket mengde kaffepulver. Vær oppmerksom på den anbefalte mengden kaffepulver for 1- eller 2-koppsfilter.
	Filteret er ikke satt riktig inn i bajonetten.	Sørg for at filteret er satt ordentlig inn i bajonetten.
Vann lekker ut av vannbeholderen.	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Kontroller at vannbeholderen sitter riktig på plass, og trykk den lett ned om nødvendig.

Pumpen pumper høyere enn vanlig.	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Kontroller at vannbeholderen sitter riktig på plass, og trykk den lett ned om nødvendig.
	Vannfilteret er tilstoppet.	Bytt ut vannfilteret og sett det riktig inn igjen.
	Det er et problem i vannsystemet eller en defekt i apparatet.	Utfør en avkalkingsprosess. Hvis problemet vedvarer, må du slå av apparatet umiddelbart og koble det fra strømforsyningen. Kontakt et autorisert kundeservicesenter.
Det kommer ingen damp ut når dampen avgis.	Dampstaven er blokkert.	Rengjør dampstaven som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell". Hvis problemet vedvarer, må du kontakte et autorisert kundeservicesenter.
Avkalkingsprogrammet stopper automatisk på et tidlig stadium (<15 min).	Vannbeholderen er ikke satt inn riktig.	Kontroller at vannbeholderen sitter riktig på plass, og trykk den lett ned om nødvendig.
	Det er for lite eller ikke noe vann i vannbeholderen.	Fyll vanntanken med den nødvendige mengden avkalkingsløsning.
	Utløpet på bryggeenheten er blokkert.	Rengjør bryggeenheten som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og stell".
	Det er et problem i vannsystemet eller en defekt i apparatet.	Utfør en ny avkalkingsprosess. Hvis problemet vedvarer, må du slå av apparatet umiddelbart og koble det fra strømforsyningen. Kontakt et autorisert kundeservicesenter.

10| TEKNISKE DATA

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 2820–3320 W
Beskyttelsesklasse: I

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	0,3	5
Standby	–	–
Standby med tilleggsinformasjon	–	–
Nettverkstilkoblet standby	–	–

CE Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➲ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

PT INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

1| Visão geral dos componentes **319**

1.1| Máquina de café expresso 319

1.2| Acessórios 319

1.3| Descrição do painel de controlo 320

2| Antes da utilização **321**

3| Nota sobre a iluminação LED **321**

4| Explicação dos símbolos **321**

5| Colocação em funcionamento **322**

5.1| Primeira colocação em funcionamento 322

5.2| Infusão do café expresso 323

5.3| Preparação da espuma de leite 325

5.4| Dispensa de água quente 326

6| O café expresso perfeito **327**

6.1| Opções de configuração da máquina de café expresso 328

6.2| Conclusão 329

6.3| O meu café expresso não sabe bem 329

7| Definições **330**

7.1| Definições gerais 330

7.2| Definições adicionais 333

7.3| Reposição das definições do aparelho 334

8| Limpeza e manutenção **335**

8.1| Substituição do filtro de água 336

8.2| Limpeza do depósito de água 336

8.3| Limpeza do depósito de grãos de café 336

8.4| Limpeza da lança de vapor 336

8.5| Limpeza dos filtros 337

8.6| Limpeza do recipiente coletor 337

8.7| Limpeza do moinho 338

8.8| Limpeza da unidade de infusão 338

8.9| Descalcificação 339

9| Mensagens e avarias **341**

10| Dados técnicos **346**

WMF ESPRESSO PRO

Parabéns e obrigado por ter escolhido a Espresso Pro!

Desejamos-lhe muitos anos de prazer relaxante com a sua WMF Espresso Pro.

1| VISÃO GERAL DOS COMPONENTES

1.1| MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

A Depósito de água e tampa (quantidade de enchimento: 2,6 l)
B Recipiente para grãos de café e tampa (quantidade de enchimento: 250 g)
C Anel de moagem
D Prateleira para chávenas e compactador com tapete de arrumação
E Botão giratório para ajuste da moagem
F Painel de controlo
G Manómetro/visor de pressão (bar)
H Saída de moagem com porta-filtro e balança integrada
I Unidade de infusão com ligação ao porta-filtro
J Saída de água quente
K Lança de vapor
L Interruptor de rede
M LED - Luz ambiente
N Recipiente coletor com grelha de escorrer
O Tabuleiro de arrumação para acessórios adicionais

1.2| ACESSÓRIOS

1 Porta-filtro em aço inoxidável de 58 mm
2 Filtro de uma chávena
3 Filtro de duas chávenas
4 Filtro de limpeza (filtro cego)
5 Funil do porta-filtro
6 Compactador
7 Tapete de arrumação com compactador
8 Filtro de água
9 Ferramenta de instalação do filtro de água
10 Escovas de limpeza
11 Agulha de limpeza
12 Pano de limpeza
13 Jarro de leite em aço inoxidável (MÁX.: 200 ml)

1.3| DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

BOTÕES/ÍCONES	DESCRIÇÃO
	Botão ligar/desligar (em espera)
	Ecrã que indica a temperatura de infusão (°C/°F), a quantidade de moagem (g), a quantidade de água (ml), o tempo de moagem (s), o tempo de extração (s) e o grau de moagem (-).
	Moagem de uma chávena
	Moagem de duas chávenas
	Infusão de uma chávena
	Infusão de duas chávenas
	Água quente
	Vapor
	Botão de definições para selecionar as definições possíveis.
	Botões para alterar as definições selecionadas.
	Tempo de moagem
	Quantidade de água
	Temperatura de infusão
	Tempo de pré-infusão
	Dureza da água incluindo programa de descalcificação e limpeza
	Alarme de descalcificação
	Filtro de água
	Alarme do filtro de água

2| ANTES DA UTILIZAÇÃO

Leia o manual de instruções atentamente. Guarde ou guarde cuidadosamente o manual de instruções num local seguro para consulta futura e transmita-o aos futuros utilizadores juntamente com o aparelho. O manual de instruções contém informações importantes sobre o funcionamento, a limpeza e a manutenção do aparelho.

O aparelho só pode ser utilizado para o fim a que se destina e de acordo com o manual de instruções. Observar sempre os avisos de segurança ao utilizar o aparelho.

Uma utilização incorreta pode causar danos. Não assumimos qualquer responsabilidade por eventuais danos causados pelo incumprimento do manual de instruções. Tenha em atenção as informações relativas à garantia.

Antes da instalação e da utilização do aparelho pela primeira vez, retire completamente todas as películas de proteção e quaisquer autocolantes existentes. Não deve ficar qualquer resto de embalagem no aparelho ou no seu interior. Limpe as partes que entram em contacto com os alimentos e as partes amovíveis, tal como descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

Verifique o aparelho e as peças acessórias quanto a integridade e danos. Não coloque o aparelho em funcionamento em caso de peças em falta ou danificadas; em vez disso, notifique o serviço de assistência técnica. Consulte a garantia para obter os dados relevantes.

Para além deste manual de instruções, pode assistir aos nossos vídeos de instruções. Pode encontrá-los em https://link.wmf.com/33yx5e ou digitalizar o seguinte código QR:

3| NOTA SOBRE A ILUMINAÇÃO LED

Este aparelho contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética C. Tenha em atenção que o elemento luminoso do produto não se destina a fins de iluminação. O elemento luminoso pode ser substituído por pessoal de assistência autorizado. A iluminação LED na base do aparelho indica o estado de funcionamento do aparelho. A luz serve apenas como um ecrã de informação:

- Quando a máquina é ligada, a base acende-se.
- Quando a máquina é desligada, a luz na base é desligada.

A iluminação LED na base do aparelho pode ser completamente desligada nas definições.

4| EXPLICAÇÃO DOS SÍMBOLOS

As informações importantes estão identificadas neste manual de instruções com símbolos e palavras de sinalização:

AVISO indica uma situação perigosa que pode conduzir a ferimentos sérios (por ex., queimaduras devido a vapor ou superfícies quentes).

CUIDADO indica uma situação potencialmente perigosa que pode resultar em ferimentos ligeiros ou pequenos.

ATENÇÃO indica uma situação que pode conduzir a danos materiais.

NOTA indica informações adicionais sobre o manuseamento seguro do produto.

Símbolos: Observar e cumprir as indicações.

5| COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

1| Antes da instalação e da utilização do aparelho pela primeira vez, retire quaisquer autocolantes existentes.

2| Limpe e seque cuidadosamente a máquina, os componentes e os acessórios antes da primeira utilização e após um armazenamento prolongado, tal como descrito no capítulo "Limpeza e manutenção". Não se esqueça dos filtros no tabuleiro de arrumação **(O)**. É preferível utilizar o pano de limpeza fornecido **(12)** para limpar todas as superfícies.

3| Assegure-se de que o aparelho está corretamente montado antes de o utilizar pela primeira vez.

5.1| PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

1| Retire o depósito de água **(A)** e insira o filtro de água incluído **(8)** utilizando a ferramenta de instalação **(9)**. Certifique-se de que o filtro de água está corretamente posicionado no depósito de água.

NOTA

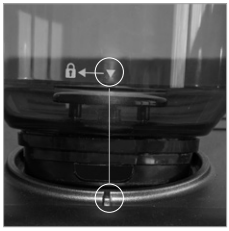
Tenha em atenção as instruções de segurança e as instruções de utilização do filtro de água.

2| Encha o depósito de água **(A)** com água potável fresca até à marca "MAX" e insira-o na máquina.

NOTA

- Utilize apenas água fria na qualidade de água potável.
- Não deixe a água sem utilização no aparelho durante mais de quatro dias.

3| Introduza o recipiente para grãos **(B)** na máquina, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar e encha-o com grãos de café.



4| Insira o porta-filtro **(1)** sem o filtro na unidade de infusão **(I)** e rode o manípulo para a direita (de "Insert" [inserir] a "Lock" [bloquear]).

5| Ligue a máquina à rede elétrica e ligue-a com o interruptor de rede **(L)** situado no lado direito. Aguarde até que a máquina aqueça e esteja pronta a funcionar; os botões do painel de controlo deixarão de pulsar.

6| Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 1 litro por baixo de todas as saídas da máquina - unidade de infusão **(I)**, saída de água quente **(J)** e lança de vapor **(K)**.

7| Sirva um café expresso duplo duas vezes seguidas sem café moído. Utilize o porta-filtro **(1)** sem o filtro. Para isso, prima o botão de infusão de duas chávenas.

8| Dispense cerca de 80 ml de água quente duas vezes seguidas. Para isso, prima o botão de água quente.

9| Utilize o vapor uma vez. Para isso, prima o botão de vapor.

ATENÇÃO

Esta água dispensada não é adequada para consumo!

10| Retire o recipiente. Esvazie o recipiente coletor **(N)** e volte a colocá-lo.

11| Regule a dureza da água conforme descrito no capítulo 7.1. O aparelho está agora pronto a ser utilizado.

5.2| INFUSÃO DO CAFÉ EXPRESSO

1| Selecione o filtro adequado **(2)** ou **(3)** em função da quantidade de café moído desejada (uma ou duas chávenas) e insira-o no porta-filtro.

NOTA

- Certifique-se de que o filtro está limpo e seco e de que não há café moído do processo de infusão anterior.
- Utilize a parte de trás da escova de limpeza **(10)** ou a extremidade de outro filtro para facilitar a remoção dos filtros do porta-filtro.

2| Coloque o funil **(5)** no porta-filtro **(1)**. Para o fazer, rode o funil do porta-filtro no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar no lugar.

3| Insira o porta-filtro **(1)** com o funil no porta-filtro da saída de moagem **(H)**.

4| Prima o botão de moagem de uma ou duas chávenas de acordo com a quantidade de café moído desejada para iniciar o processo de moagem. São indicados no ecrã primeiro o grau de moagem e depois a quantidade de moagem.

NOTA

- O grau de moagem só pode ser alterado durante o processo de moagem. Rode o botão giratório **(E)** no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o grau de moagem, o que torna o café moído mais grosso. Rode o botão giratório no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para reduzir o grau de moagem, o que permite moer o café moído de forma mais fina.
- Pode escolher entre 60 níveis de moagem (nível 1 = muito fino, nível 60 = muito grosso).
- O processo de moagem pode ser cancelado em qualquer altura, premindo novamente o botão de moagem correspondente ou o botão ligar/desligar.

ATENÇÃO

Certifique-se de que existem grãos de café suficientes no recipiente para grãos de café.

⚠ Não pressione o porta-filtro durante o processo de moagem! Isto pode danificar a balança e fazer com que seja indicado um peso de moagem incorreto!

⚠ Não levante o porta-filtro durante o processo de moagem! Isto pode danificar a balança e fazer com que seja indicado um peso de moagem incorreto!

CUIDADO

Não coloque os dedos na saída de moagem durante o processo de moagem!

NOTA

- Quantidade de moagem recomendada:
  → Filtro de uma chávena: 11 – 13 g.
  → Filtro de duas chávenas: 17 – 19 g.

- A balança é utilizada para controlar a quantidade de moagem. Podem ocorrer ligeiros desvios devido à humidade, à temperatura ou à quantidade de café moído que permanece no moinho de café.
- A quantidade de moagem para os dois filtros pode variar consoante o tipo de café e as preferências do café.
- Para evitar a perda de sabor, os grãos de café só devem ser moídos para consumo imediato. Conservar os grãos de café e o excesso de café moído num recipiente hermético por um período máximo de 14 dias.

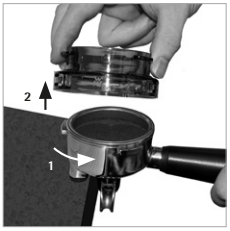
5| Puxe o porta-filtro **(1)** diretamente para fora da saída de moagem **(H)**. Bata ligeiramente no porta-filtro com a mão para dispensar uniformemente o café moído. Em alternativa, utilize um nivelador para o efeito.

6| Coloque o porta-filtro **(1)** com o suporte de borracha direito sobre o canto de uma mesa. Triture firmemente o café moído (valor de referência de 10 a 15 kg). Após a compactação, certifique-se de que o café moído é dispensado uniformemente no filtro e que foi criada uma superfície nivelada.

NOTA

A compactação pode ser efetuada com ou sem um funil **(5)**.

7| Em seguida, retire o funil **(5)** e raspe o excesso de café moído do bordo do porta-filtro.



8| Verta a água da unidade de infusão **(I)** durante alguns segundos (botão de infusão de uma ou duas chávenas) para retirar café moído restante e pré-aquecer a unidade de infusão.

9| Insira o porta-filtro **(1)** na unidade de infusão **(I)** e rode o manípulo para a direita (de "Insert" [inserir] a "Lock" [bloquear]). Em seguida, coloque uma ou duas chávenas do tamanho desejado sob as saídas do porta-filtro.

ATENÇÃO

- Não se esqueça de retirar previamente o funil **(5)**!
- Certifique-se de que o porta-filtro está corretamente inserido na unidade de infusão.

10| Prima o botão de infusão de uma ou duas chávenas de acordo com a quantidade de café expresso desejada para iniciar o processo de infusão. O tempo de extração é indicado no ecrã e a pressão de infusão no manómetro **(G)**. O aparelho para automaticamente assim que a quantidade definida de café expresso tiver sido dispensada.

AVISO

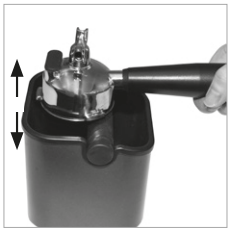
Perigo de queimaduras!
Deixe o aparelho arrefecer! Aguarde sempre alguns segundos após a dispensa do café expresso e só depois solte o porta-filtro.

Para evitar salpicos de líquido quente, nunca retire o porta-filtro durante o processo de infusão!

NOTA

- O processo de infusão pode ser cancelado em qualquer altura, premindo novamente o botão de infusão correspondente ou o botão ligar/desligar.
- Se a máquina não dispensar café, anule o processo. Para obter informações sobre o procedimento a adotar, consulte o capítulo "Mensagens e avarias".

11| Retire novamente o porta-filtro **(1)** do conjunto de infusão **(I)**, rodando o manípulo para a esquerda (de "Lock" [inserir] para "Insert" [bloquear]). Retire os restos de café do filtro.



12| Por fim, se necessário, enxague o porta-filtro com o filtro em água corrente ou com o dispensador de água quente.

NOTA

Se necessário, limpe o filtro **(2)** ou **(3)** conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção" para evitar entupimentos.

5.3| PREPARAÇÃO DA ESPUMA DE LEITE

Para espumar leite, proceda da seguinte forma:

1| Encha o jarro de leite **(13)** com leite frio até à marca "MAX".

NOTA

Utilize de preferência leite meio-gordo refrigerado. O leite pasteurizado ou o leite a uma temperatura ultraelevada proporcionam geralmente os melhores resultados.

2| Extraia vapor durante cerca de 5 segundos (botão de vapor) para eliminar a condensação do tubo. Para isso, alinhe a lança de vapor

(K) com o recipiente coletor **(N)** ou coloque outro recipiente por baixo.

3| Puxe a lança de vapor **(K)** o mais possível e coloque-a no jarro de leite cheio de leite **(13)**.

4| Prima o botão de vapor para iniciar a preparação. Bata o leite até obter uma espuma de leite satisfatória. A temperatura do leite não deve ser superior a 65 °C.

NOTA

- Limpe sempre a lança de vapor imediatamente após desligar o vapor, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção", para que não fiquem resíduos de leite. Para o efeito, utilize o pano de limpeza fornecido **(12)**.
- A saída de vapor para automaticamente após 60 segundos.
- O processo de vapor pode ser cancelado em qualquer altura, premindo novamente o botão de vapor ou o botão ligar/desligar.
- Se o modo Eco estiver ativado, o aquecedor de vapor é aquecido na primeira vez que o botão é premido (o botão de vapor pulsa). Assim que o botão de vapor voltar a acender continuamente, a preparação da espuma de leite pode ser iniciada premindo novamente o botão de vapor.

AVISO

Perigo de queimaduras!
A lança de vapor está quente! Tenha cuidado para não se queimar!

No modo de vapor, não levante a lança de vapor do leite para evitar salpicos de leite.

Para obter os melhores resultados ao espumar leite, proceda da seguinte forma:

1| Segure o jarro de leite ligeiramente inclinado para o lado e mergulhe a lança de vapor cerca de 1 a 2 cm no leite.

2| Assim que o leite começar a mover-se em círculo, desloque o jarro de leite para baixo até que a lança de vapor quase atinja a superfície do leite e este comece a borbulhar. Certifique-se de que a lança de vapor ainda está no leite e que o movimento giratório do leite se mantém.

3| Assim que o leite estiver morno (aproximadamente 35 °C) e tiver sido aspirado ar suficiente para o leite, volte a subir o jarro do leite; o assobio para. Mantenha também aqui o movimento giratório do leite.

4| Assim que o leite estiver suficientemente quente e a espuma de leite for satisfatória, termine o processo com o botão de vapor.

NOTA

Veja os nossos vídeos de instruções.

5.4| DISPENSA DE ÁGUA QUENTE

1| Coloque uma chávena por baixo da saída de água quente **(J)**.

2| a) Prima uma vez o botão de água quente. A máquina começa a dispensar água quente e para automaticamente assim que a quantidade de água definida tiver sido dispensada.

NOTA

A dispensa de água quente a) pode ser cancelada em qualquer altura, premindo novamente o botão de água quente ou o botão ligar/desligar.

b) Prima e mantenha premido o botão de água quente para iniciar a dispensa con-

tínua de água. A dispensa de água para quando o botão é solto. A quantidade máxima de água que pode ser dispensada é de 300 ml.

6| O CAFÉ EXPRESSO PERFEITO

Um café expresso perfeito é mais do que um café pequeno e forte; caracteriza-se por um creme aveludado e castanho-dourado, um corpo cheio, um equilíbrio perfeito entre acidez, doçura e amargor e um sabor complexo. É o resultado de uma interação cuidadosamente coordenada de numerosos fatores, desde a escolha dos grãos de café até à quantidade certa de moagem e ao tempo de pré-infusão. Neste capítulo, aprenderá o que faz um café expresso perfeito e quais os passos e definições necessários para criar o café expresso perfeito com a sua WMF Espresso Pro.

Grãos de café
A escolha dos grãos de café é decisiva para o sabor do café expresso. Os dois tipos principais são o Arábica e o Robusta. Os grãos de café arábica caracterizam-se por aromas mais complexos e uma acidez acentuada. Os grãos de café Robusta, por outro lado, têm um sabor mais forte, contêm mais substâncias amargas e garantem um creme mais denso e estável. Uma mistura clássica de grãos para um café expresso consiste em 70% de Arábica e 30% de Robusta.

A torrefação tem uma influência significativa no sabor. As torras claras são frutadas e ácidas, mas são menos adequadas para o café expresso, pois não têm a profundidade e a intensidade necessárias. As torras médias são equilibradas e aromáticas, ideais para um café expresso harmonioso. As torras escuras são intensas, fortes e menos ácidas, típicas de um café expresso italiano.

Recomendamos os grãos de café "WMF Espresso 3 - Premium Mild". Esta mistura 70/30 de grãos torrados escuros é equilibrada, suave, com baixa acidez e delicia-se com um creme dourado de longa duração. Desfrute de uma nota requintada de caramelo e avelã no final.

Se pretende um café expresso com um corpo forte, cheio de carácter e com um toque de chocolate, então o "WMF Espresso 4 - Premium Intense" com uma mistura 50/50 e torra escura é o ideal para si.

Preste atenção à data de torrefação ao comprar e, se possível, utilize grãos acabados de torrar. Os grãos devem também ser torrados de forma homogénea e não devem estar danificados. Guarde os grãos de café num recipiente hermético num local fresco e escuro (não no frigorífico) para preservar o sabor. É preferível encher o recipiente de grãos de café apenas com a quantidade que irá utilizar nas próximas horas.

Dureza da água
A dureza da água tem uma influência significativa no sabor do café expresso. Uma água demasiado dura pode aumentar o amargor e prejudicar o creme, enquanto uma água demasiado mole pode fazer com que o sabor pareça plano e azedo. A dureza ideal para o café expresso é de 7 a 8 °dH (graus de dureza alemães). Se necessário, informe-se sobre a dureza da água da sua torneira junto da rede de distribuição de água local ou da administração municipal. Se necessário, utilize um filtro de água para regular a dureza da água ou água mineral especial.

Tempo de extração
O tempo de extração ideal para um café expresso é de 20 a 30 segundos, sendo 25 segundos o ideal. Um tempo de extração demasiado curto leva a uma subextração, o que faz com que o expresso tenha um sabor amargo e pouco saboroso. O creme é muito ligeiro e desvanece-se rapidamente. Por outro lado, um tempo de extração demasiado longo leva a uma sobreextração, o que torna o café expresso aguado e amargo. O creme é castanho-escuro e cheio de bolhas. O tempo de extração é regulado através do ajuste do grau de moagem.

Pressão de infusão
A pressão de infusão ideal para a preparação do café expresso é de 7 a 11 bar, idealmente constante a 9 bar. Uma pressão demasiado baixa leva a uma subextração e uma pressão demasiado alta leva a uma sobreextração. A pressão de infusão pode ser regulada ajustando o grau de moagem ou a quantidade de café moído.

Compactação
A compactação deve ser efetuada de modo uniforme e com uma pressão de 10 a 15 kg, uma vez que influencia o fluxo de água através do café moído. Antes da compactação, o café moído deve ser dispensado uniformemente, por exemplo, com um nivelador. Certifique-se de que o café moído é pressionado para baixo de forma uniforme e firme ao compactar. Evite correções subsequentes, uma vez que estas podem causar canalização, isto é, uma extração irregular. A compactação em ângulo ou demasiado fraca conduz a problemas semelhantes.

6.1| OPÇÕES DE CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

Depois de ter selecionado o grão de café certo para si, deve familiarizar-se com as opções de configuração da sua máquina de café expresso. Varie as definições gradualmente e experimente diferentes combinações para preparar um expresso de acordo com as suas preferências e obter a melhor experiência de sabor.

Grau de moagem
O grau de moagem determina o tamanho das partículas de café. Uma moagem mais fina resulta num tempo de extração mais longo e numa pressão de infusão mais elevada, tornando o expresso mais forte e mais doce. No entanto, são extraídas mais substâncias amargas e existe o risco de extração excessiva. Uma moagem grossa encurta o tempo de extração e reduz a pressão de infusão. Isto faz com que o café expresso tenha um sabor mais ácido e suave, uma vez que são dissolvidas menos substâncias e o café pode ser subextraído.

O grau de moagem depende do grão utilizado e da intensidade de sabor desejada. Comece com uma moagem média e ajuste-a gradualmente até atingir o tempo de extração ideal.

Quantidade de moagem
Para além do tempo de extração e da pressão de infusão, a quantidade de moagem também influencia o sabor e o corpo do café expresso. A quantidade ideal de café moído para o filtro de uma chávena da WMF situa-se entre 11 g e 13 g e entre 17 g e 19 g para o filtro de duas chávenas da WMF. Dependendo do grão de café e das preferências de sabor, a quantidade pode também desviar-se dos intervalos.

Em princípio, uma maior quantidade de café moído leva a um tempo de extração mais longo e a uma pressão de infusão mais elevada. O café expresso é mais intenso e mais forte, com mais corpo, embora haja o risco de a mesma quantidade de água deixar de ser extraída uniformemente e de o café expresso ficar com um sabor desequilibrado e ácido. Uma menor quantidade de café moído leva a um tempo de extração mais curto. O café expresso é mais fraco e é extraído em maior quantidade com a mesma quantidade de água, o que pode torná-lo amargo.

Se necessário, deve-se também ajustar o grau de moagem ao alterar a quantidade de moagem.

Quantidade de água
Em geral, é importante prestar sempre atenção à proporção de infusão entre a quantidade de moagem e a quantidade de café expresso extraído (quantidade de água). A proporção ideal para um café expresso é entre 1:2 e 1:3. O objetivo deve ser uma proporção de 1:2,5, o que significa que 45 ml de café expresso devem ser extraídos de 18 g de café moído (filtro de duas chávenas). A proporção pode variar consoante as suas preferências de gosto.

Em princípio, uma maior quantidade maior de água leva a um café expresso diluído e ligeiramente amargo. O tempo de extração pode ser mais longo e a pressão de infusão mais elevada.

Uma menor quantidade água torna o expresso mais forte e mais intenso, pelo que o tempo de extração é mais curto e a pressão de infusão é mais baixa.

Adicionalmente: Para um ristretto, a proporção situa-se entre 1:1 e 1:1,15 e entre 1:3 e 1:4 para um lungo.

Temperatura de infusão
A temperatura de infusão influencia a solubilidade dos aromas e óleos no café moído, bem como o sabor e o creme. As temperaturas baixas (89 a 92 °C) realçam a acidez e as notas frutadas do café expresso. Estas temperaturas são principalmente definidas para torrefações escuras para evitar um amargor excessivo. As temperaturas baixas podem levar a uma subextração, reconhecível por um creme muito leve.

A temperaturas mais elevadas (92 a 96 °C), são extraídas mais substâncias amargas e sabores torrados, o que pode tornar o café expresso mais forte e mais parecido com caramelo. Estas temperaturas são principalmente definidas para torrefações ligeiras, de modo a realçar os sabores complexos e a acidez natural do café expresso. As temperaturas elevadas podem levar a uma extração excessiva, reconhecível por um creme que se dissolve rapidamente e por um anel escuro no bordo da chávena.

Tempo de pré-infusão
Durante a pré-infusão ("Pre-Infusion", em inglês), o café moído é humedecido sem pressão. Durante a pausa que se segue (tempo de pré-infusão), o café moído pode inchar antes de se iniciar o processo de infusão a alta pressão. Como resultado, o café expresso é extraído de forma mais uniforme e intensa. O tempo de pré-infusão pode ser regulado na máquina.

Um tempo mais curto de pré-infusão pode levar a um sabor mais intenso e poderoso do café expresso. Este método é recomendado para torras escuras para evitar o amargor. Um tempo de pré-infusão mais longo produz sabores mais suaves e complexos, o que é preferível para torrefações ligeiras.

6.2| CONCLUSÃO

O café expresso perfeito é o resultado de uma coordenação cuidadosa de todos os fatores que o influenciam. Mesmo pequenas alterações, como a temperatura ou a humidade do compartimento, podem influenciar o resultado. Por conseguinte, proceda passo a passo para descobrir as influências de cada fator individual. Se prestar atenção aos três aspetos que se seguem, nada o impedirá de obter um café expresso perfeito.

- Antes da moagem, moer o café moído mais antigo.
- Antes da infusão, lavar brevemente a unidade de infusão.
- Pré-aquecer a(s) chávena(s) e o porta-filtro.

Desejamos-lhe o maior sucesso na preparação do seu café expresso perfeito. Desfrute!

6.3| O MEU CAFÉ EXPRESSO NÃO SABE BEM

Aqui encontrará as causas dos problemas mais comuns na preparação do café expresso.

Se o café expresso tiver um sabor desagradável, deve limpar cuidadosamente a sua máquina de café expresso, tal como descrito na secção "Limpeza e manutenção".

O meu café expresso não tem um sabor suficientemente intenso:
- Os grãos de café ou café moído são muito antigos.
- A quantidade de moagem é demasiado baixa.
- A moagem é demasiado grossa e, por conseguinte, o tempo de extração é demasiado curto (por exemplo, apenas 10 segundos).
- A quantidade de água é demasiado elevada.

O meu café expresso tem um sabor amargo ou está pouco extraído:
- Seleção de grãos de café ou mistura inadequados (por exemplo, torrefação demasiado clara).

- A moagem é demasiado grossa e, por conseguinte, o tempo de extração é demasiado curto (por exemplo, apenas 10 segundos).
- A temperatura de infusão é demasiado baixa.
- A quantidade de moagem é demasiado elevada.
- A quantidade de água é demasiado baixa.

O meu café expresso tem um sabor amargo ou está demasiado extraído:
- Seleção de grãos de café ou mistura inadequados (por exemplo, torrefação demasiado escura).
- A moagem é demasiado fina e, por conseguinte, o tempo de extração é demasiado longo (por exemplo, 40 segundos).
- A temperatura de infusão é demasiado elevada.
- A quantidade de moagem é demasiado baixa.
- A quantidade de água é demasiado elevada.
- O tempo de pré-infusão é demasiado longo.
- A dureza da água é demasiado elevada.

O meu café expresso não tem creme:
- Os grãos de café ou café moído são muito antigos ou foram armazenados incorretamente.
- A torrefação é demasiado clara.
- A moagem é demasiado grossa e, por conseguinte, o tempo de extração é demasiado curto (por exemplo, apenas 10 segundos).
- A moagem é demasiado fina e, por conseguinte, o tempo de extração é demasiado longo (por exemplo, 40 segundos).
- A temperatura de infusão é demasiado baixa.
- A quantidade de moagem é demasiado baixa.

O creme do meu café expresso dissolve-se rapidamente:
- A temperatura de infusão é demasiado elevada.
- O tempo de extração é demasiado curto (por exemplo, apenas 10 segundos).

7 | DEFINIÇÕES

A máquina vem pré-ajustada de fábrica. As definições podem ser ajustadas conforme necessário.

Ao premir o botão de definições, as respetivas definições são apresentadas no ecrã e podem ser ajustadas premindo os botões **(+/–)**.

Prima novamente o botão de definições para passar à definição seguinte. Os valores ajustados são guardados quando a alteração é efetuada.

NOTA

- O processo de definição pode ser cancelado premindo o botão ligar/desligar. As alterações à definição apresentada não são guardadas.
- O processo de configuração é automaticamente cancelado após 30 segundos sem qualquer outra operação de botão. As alterações à definição apresentada não são guardadas.

7.1 | DEFINIÇÕES GERAIS

As seguintes definições são acedidas premindo o botão de definições e apresentadas como ícones no painel de controlo **(F)** pela ordem indicada abaixo:

Tempo de moagem:

Quantidade de água:

Temperatura de infusão:

Tempo de pré-infusão:

Dureza da água:

Filtro de água:

As definições individuais são predefinidas de fábrica da seguinte forma:

Tempo de moagem:	Uma chávena: 8 segundos Duas chávenas: 12 segundos
Quantidade de água:	Uma chávena: 25 ml Duas chávenas: 50 ml Água quente: 80 ml
Temperatura de infusão:	92 °C/198 °F
Tempo de pré-infusão:	2 segundos
Dureza da água:	H4
Filtro de água:	Não

Tempo de moagem
A quantidade de café moído para o filtro de uma ou duas chávenas é controlada através do tempo de moagem em segundos. Para ajustar este valor, proceda da seguinte forma:

1| Selecione a definição do tempo de moagem.

2| Prima o botão de moagem de uma ou duas chávenas para definir o tempo de moagem adequado. O botão selecionado fica intermitente.

NOTA

Pode alternar entre as definições de uma e duas chávenas.

3| Ajuste o tempo de moagem premindo os botões **(+/–)**.

4| Prima novamente o botão de definições para memorizar o tempo de moagem e passar à definição seguinte.

Em alternativa, o tempo de moagem pode ser definido por um processo de moagem da seguinte forma:

1| Selecione a definição do tempo de moagem.

2| Prima o botão de moagem de uma ou duas chávenas para definir o tempo de moagem adequado. O botão selecionado fica intermitente.

3| Insira o porta-filtro **(1)** com o filtro adequado **(2)** ou **(3)** e, se necessário, o funil **(5)** na saída de moagem **(H)**.

4| Quando o botão de moagem de uma ou duas chávenas piscar, prima-o e mantenha-o premido até o processo de moagem começar e volte a soltá-lo. A quantidade de moagem em gramas é agora indicada no ecrã.

5| Assim que a quantidade desejada de café moído tiver sido moída, prima novamente o botão de moagem para terminar o processo.

6| O ecrã indica novamente o tempo de moagem necessário para moer a quantidade desejada.

NOTA

O tempo de moagem pode ser posteriormente ajustado utilizando os botões **(+/–)**.

7| Prima novamente o botão de definições para memorizar o tempo de moagem e passar à definição seguinte.

Quantidade de água
Para ajustar a quantidade de água para um café expresso simples ou duplo, bem como para a dispensa de água quente, proceda da seguinte forma:

1| Selecione a definição da quantidade de água.

2| Prima o botão de infusão de uma ou duas chávenas ou o botão de água quente para definir a quantidade adequada de café expresso ou de água. O botão selecionado fica intermitente.

NOTA

Pode alternar entre as definições de uma e duas chávenas e de dispensa de água quente.

3| Ajuste a quantidade de água premindo os botões **(+/–)**.

4| Prima novamente o botão de definições para memorizar a quantidade de água e passar à definição seguinte.

Em alternativa, a quantidade de água pode ser ajustada, preparando a bebida sem café moído e dispensando água quente da seguinte forma:

1| Selecione a definição da quantidade de água.

2| Prima o botão de infusão de uma ou duas chávenas ou o botão de água quente para definir a quantidade adequada de café expresso ou de água. O botão selecionado fica intermitente.

3| Para a quantidade de café expresso: Insira o porta-filtro **(1)** sem o filtro na unidade de infusão **(I)**.

4| Para a quantidade de café expresso: Colocar uma ou duas chávenas adequadas sob as saídas do porta-filtro.
Para a quantidade de água quente: Coloque uma chávena adequada por baixo da saída de água quente **(J)**.

5| Quando o botão de infusão de uma ou duas chávenas ou o botão de água quente piscar, prima-o e mantenha-o premido até o processo de infusão ou a dispensa de água quente começar e volte a soltá-lo. A quantidade de café expresso ou de água quente é indicada no ecrã.

6| Assim que a quantidade desejada de café expresso ou de água quente tiver sido dispensada, prima novamente o botão de infusão ou de água quente para terminar o processo de infusão ou de dispensa de água quente.

NOTA

A quantidade de água pode ser posteriormente ajustada utilizando os botões **(+/–)**.

7| Prima novamente o botão de definições para memorizar a quantidade de água e passar à definição seguinte.

Temperatura de infusão
Para regular a temperatura de infusão para um café expresso simples ou duplo, proceda da seguinte forma:

1| Selecione a definição da temperatura de infusão. Os botões de infusão de uma e duas chávenas e o botão de água quente piscam.

2| Regule a temperatura de infusão premindo os botões **(+/–)**. A temperatura de infusão pode ser regulada entre 89 °C e 96 °C.

NOTA

A temperatura também pode ser apresentada em Fahrenheit (°F), consulte o capítulo "Definições adicionais". A temperatura de infusão pode ser regulada entre 192 °F e 205 °F.

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar a temperatura de infusão e passar à definição seguinte.

Tempo de pré-infusão
Para regular o tempo de pré-infusão para um café expresso simples ou duplo, proceda da seguinte forma:

1| Selecione a definição do tempo de pré-infusão. Os botões de infusão de uma e duas chávenas piscam.

2| Regule o tempo de pré-infusão premindo os botões **(+/–)**. O tempo de pré-infusão pode ser definido entre 0 a 10 segundos.

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar o tempo de pré-infusão e passar à definição seguinte.

Dureza da água
O grau de dureza da água varia consoante a região. O aparelho está predefinido para água muito dura para evitar a formação excessiva de calcário. Se necessário, informe-se sobre a dureza da água da sua torneira junto da rede de distribuição de água local ou da administração municipal.

Para regular a dureza da água, proceda da seguinte forma:

1| Selecione a definição de dureza da água.

2| Selecione a dureza da água adequada para si, premindo os botões **(+/–)**.

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar a dureza da água e passar à definição seguinte.

Informações sobre as classes de dureza da água

Classe de dureza	Dureza
H1 macia	0 – 7 °dH
H2 média	> 7 – 14 °dH
H3 dura	> 14 – 21 °dH
H4 muito dura	> 21 °dH

Filtro de água
Proceda da seguinte forma quando utilizar o filtro de água pela primeira vez:

1| Selecione a definição do filtro de água.

2| Utilize o botão **(+)** para selecionar a opção "Yes" (Sim).

3| Prima e mantenha premidos simultaneamente os botões **(+/–)** até a opção "Yes" (Sim) piscar uma vez no ecrã e ser emitido um sinal sonoro. A definição do filtro de água está agora guardada.

4| Prima novamente o botão de definições para sair da configuração do filtro de água.

NOTA

- Se pretender utilizar o aparelho sem filtro de água, deve selecionar a opção "No" (Não) através do botão **(–)**. Em seguida, prima novamente o botão de definições para guardar a definição do filtro de água e sair das definições.
- Respeite as instruções de segurança e o procedimento de instalação do filtro de água indicados na embalagem do filtro de água.

Proceda da seguinte forma quando substituir o filtro de água:

1| Selecione a definição do filtro de água.

2| Prima e mantenha premidos simultaneamente os botões **(+/–)** até a opção "Yes" (Sim) piscar uma vez no ecrã e ser emitido um sinal sonoro. A definição do filtro de água está agora guardada.

3| Prima novamente o botão de definições para sair da configuração do filtro de água.

7.2| DEFINIÇÕES ADICIONAIS

Adicionalmente, as definições seguintes podem ser acedidas no ecrã pela ordem indicada abaixo. Para tal, prima e mantenha premido o botão de definições durante, pelo menos, 3 segundos até o painel de controlo e o ecrã mudarem.

Volume do som: L3

Luz ambiente: Aon

Unidade de temperatura: °C °F

Modo Eco: EoF

Tempo em espera: t5

As definições adicionais individuais são predefinidas de fábrica da seguinte forma:

Volume do som:	L3
Luz ambiente:	ligada
Unidade de temperatura:	°C
Modo Eco:	desligado
Tempo em espera:	t5 (5 minutos)

Volume do som

1| Selecione a definição de volume do som.

2| Ajuste o volume de som premindo os botões **(+/–)**. O som pode ser desligado (LoF) e o volume pode ser ajustado entre L1 e L5.

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar o volume do som e passar à definição seguinte.

NOTA

Se o som estiver desligado (LoF), continua a ser emitido um sinal sonoro quando o aparelho for ligado e desligado.

Luz ambiente

1| Selecione a definição de luz ambiente.

2| Prima o botão **(+)** ou **(–)** para ligar ou desligar a luz ambiente.

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar a definição da luz ambiente e passar à definição seguinte.

Unidade de temperatura

1| Selecione a definição da unidade de temperatura.

2| Prima o botão **(+)** ou **(–)** para alterar a unidade de temperatura para °F ou °C.

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar a unidade de temperatura e passar à definição seguinte.

Modo Eco

Se o modo Eco estiver ativado, o sistema de aquecimento para a saída de vapor não é aquecido quando o aparelho é ligado. Isto reduz o consumo de energia. O modo Eco está desativado por predefinição.

1| Selecione a definição do modo Eco.

2| Prima o botão **(+)** ou **(–)** para ativar ou desativar o modo Eco.

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar a definição do modo Eco e passar à definição seguinte.

Tempo de desativação (em espera)

O aparelho passa automaticamente para o modo desligado (em espera) após 5 minutos. Para alterar o tempo de desativação, proceda da seguinte forma:

1| Selecione a definição de tempo de desativação.

2| Ajuste o tempo de desativação premindo os botões **(+/–)**. O tempo de desativação pode ser definido entre 5 minutos (t5) e 60 minutos (t60).

3| Prima novamente o botão de definições para memorizar o tempo de desativação e sair das definições adicionais.

NOTA

Observe que o consumo de energia aumenta se o tempo de desativação for prolongado.

7.3| REPOSIÇÃO DAS DEFINIÇÕES DO APARELHO

Para repor todas as definições para as definições de fábrica, proceda da seguinte forma:

1| No modo de funcionamento, prima e mantenha premido o botão de ligar/desligar (mín. 5 segundos) até aparecer "rES" no ecrã e ser emitido um sinal sonoro.

2| Prima o botão **(+)** para repor todas as definições. É emitido um sinal sonoro de confirmação.

NOTA

- Este processo pode ser cancelado premindo o botão ligar/desligar. As definições não são alteradas durante o processo.
- Este processo é automaticamente cancelado após 30 segundos sem qualquer outra operação de botão. As definições não são alteradas durante o processo.

8| LIMPEZA E MANUTENÇÃO

	Pode ser lavado na máquina de lavar louça	Pode ser lavado com água corrente	Limpar com um pano húmido	Limpar com um pano seco/escova
Caixa do aparelho e ecrã	–	–	✓	✓
Depósito de água com tampa **(A)**	–	✓	✓	✓
Recipiente para grãos de café com tampa **(B)**	–	✓	✓	✓
Recipiente coletor sem grelha de escorrer **(N)**	✓	✓	✓	✓
Grelha de escorrer	✓	✓	✓	✓
Porta-filtro **(1)**	–	✓	✓	✓
Filtro **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Funil do porta-filtro **(5)**	✓	✓	✓	✓
Compactador **(6)**	–	✓	✓	✓
Tapete de arrumação com compactador **(7)**	✓	✓	✓	✓
Jarro de leite **(13)**	✓	✓	✓	✓
Escovas de limpeza e agulha **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Moinho	–	–	–	✓

AVISO

Desligue o aparelho da rede elétrica antes de o substituir ou limpar e deixe-o arrefecer! O aparelho de base não pode ser lavado numa máquina de lavar louça.

NOTA

Não utilize solventes ou produtos de limpeza abrasivos para limpar a máquina de café expresso! Limpe regularmente a máquina de café expresso com o pano de limpeza humedecido **(12)**.

8.1| SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO DE ÁGUA

Substitua o filtro de água **(8)** assim que o ícone do filtro de água acender a vermelho (alarme do filtro de água). Recomendamos a substituição de dois em dois meses para garantir uma qualidade de água consistente e evitar a contaminação do sistema. Utilize a ferramenta de instalação fornecida **(9)** para desaparafusar e inserir o filtro de água. Certifique-se de que o filtro de água está corretamente posicionado no depósito de água. Por fim, deite cerca de 200 ml de água quente.

NOTA

- O filtro de água não pode ser apertado em demasia, uma vez que a ferramenta de instalação está equipada com uma proteção contra o aperto excessivo.
- Tenha em atenção as instruções de segurança e as instruções de utilização do filtro de água.

8.2| LIMPEZA DO DEPÓSITO DE ÁGUA

Limpe regularmente o depósito de água **(A)** sem filtro de água com um pano macio e um produto de limpeza suave. Em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

8.3| LIMPEZA DO DEPÓSITO DE GRÃOS DE CAFÉ

Os grãos de café podem deixar manchas de óleo no recipiente, o que pode afetar o sabor do seu café. Assim sendo, limpe regularmente o recipiente para grãos de café com tampa **(B)** com um pano macio e um produto de limpeza suave. Em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

8.4| LIMPEZA DA LANÇA DE VAPOR

Limpe a lança de vapor **(K)** após espumar leite, para que não fiquem resíduos de leite dentro e sobre a lança de vapor. Proceda da seguinte forma:

1| Alinhe a lança de vapor com o recipiente coletor **(N)** ou coloque um recipiente por baixo.

2| Prima o botão de vapor e extraia vapor durante cerca de 5 segundos.

3| Limpe a lança de vapor com um pano de limpeza húmido.

AVISO

Perigo de queimaduras!
A lança de vapor está quente! Tenha cuidado para não se queimar!

Se não houver saída de vapor, proceda da seguinte forma:

1| Retire o bocal da lança de vapor **(K)**.

2| Limpe o bocal sob água corrente com um pano macio e um pouco de produto de limpeza suave. Em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

3| Se as três aberturas do bocal estiverem bloqueadas, limpe-as com a agulha de limpeza.

CUIDADO

Perigo de ferimentos!
Utilize a agulha com cuidado para evitar ferimentos!

4| Alinhe a lança de vapor **(K)** sem o bocal com o recipiente coletor **(N)** ou coloque um recipiente por baixo.

5| Prima o botão de vapor e extraia vapor durante cerca de 5 segundos.

6| Limpe a lança de vapor com um pano de limpeza húmido.

7| Volte a colocar o bocal na lança de vapor.

8| Alinhe a lança de vapor **(K)** com o recipiente coletor **(N)** ou segure um recipiente por baixo e deite vapor uma última vez durante cerca de 5 segundos.

8.5| LIMPEZA DOS FILTROS

Limpe os filtros após cada café expresso, para que não fique café moído no filtro. Proceda da seguinte forma:

1| Retire os restos de café do filtro. Para o efeito, pode utilizar a escova de limpeza.

2| Por fim, enxague o porta-filtro com o filtro em água corrente ou com o dispensador de água quente.

Se os filtros estiverem bloqueados, proceda da seguinte forma:

1| Retire o filtro do porta-filtro.

2| Limpe o filtro sob água corrente com um pano macio e um pouco de produto de limpeza suave. Em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

3| Se as aberturas estiverem bloqueadas, limpe-as com a agulha de limpeza.

CUIDADO

Perigo de ferimentos!
Utilize a agulha com cuidado para evitar ferimentos!

4| Passe novamente o filtro por água.

NOTA

Pode também mergulhar os filtros numa solução descalcificante durante 30 minutos. Em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

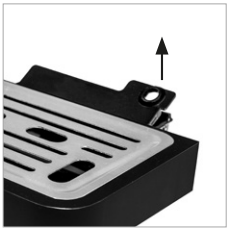
8.6| LIMPEZA DO RECIPIENTE COLETOR

O recipiente coletor **(N)** está equipado com um flutuador (vermelho) para indicar o nível de água. Esvazie e limpe o recipiente coletor assim que o flutuador estiver claramente visível. Caso contrário, a água pode transbordar e danificar a máquina de café expresso, a superfície de trabalho ou a área circundante. Proceda da seguinte forma:

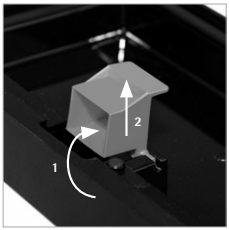
1| Retire a grelha de escorrer do recipiente coletor e retire o recipiente coletor da máquina.

2| Esvazie o recipiente coletor.

3| Retire a tampa na parte de trás do recipiente coletor.



4| Retire o flutuador rodando-o em 90° e puxando-o para fora com um pouco de força.



5| Limpe todas as peças individuais sob água corrente com um pano macio e um pouco de produto de limpeza suave. Enxague e seque cuidadosamente.

6| Volte a montar todas as peças e volte a colocar o recipiente coletor na máquina.

8.7| LIMPEZA DO MOINHO

Limpe o moinho regularmente para garantir uma qualidade de moagem consistente. Para tal, proceda da seguinte forma:

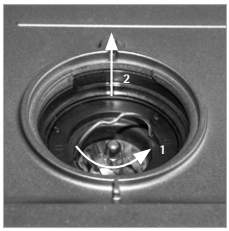
1| Moer com o recipiente de grãos vazio (esvaziar previamente se necessário) até que não saia café moído do moinho de café.

NOTA

A moagem não é possível sem um recipiente para grãos de café.

2| Retire o recipiente para grãos de café rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

3| Desbloqueie o anel de moagem **(C)** rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire-o com a ajuda da pega.



4| Limpe o anel de moagem, o moinho e a saída de moagem com a escova de limpeza. Se necessário, pode também utilizar um aspirador.

5| Substitua o anel de moagem **(C)**. Certifique-se de que o insere num ligeiro ângulo no início para evitar a aba metálica.

6| Rode o anel de moagem **(C)** no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar.

7| Encha o recipiente para grãos de café com grãos de café e volte a inseri-lo na máquina, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até encaixar. O moinho está novamente pronto a ser utilizado.

8.8| LIMPEZA DA UNIDADE DE INFUSÃO

Limpe a unidade de infusão diariamente após uma ou mais infusões de café expresso. Proceda da seguinte forma:

1| Retire o porta-filtro **(1)** da unidade de infusão **(I)**.

2| Dispense a água da unidade de infusão durante alguns segundos (botão de infusão de uma ou duas chávenas).

3| Limpe a unidade de infusão com um pano de limpeza para retirar os restos de café moído.

Limpeza com filtro cego
Se o café expresso for preparado com frequência, recomenda-se a limpeza semanal da unidade de infusão com um produto de limpeza do conjunto de infusão e do filtro cego. Esta limpeza regular evita a deterioração do sabor do café expresso. Proceda da seguinte forma:

NOTA

O processo de limpeza consiste em duas partes consecutivas, a limpeza e o enxaguamento.
1| Coloque o filtro cego **(4)** no porta-filtro **(1)**.

2| Adicione um produto de limpeza adequado para o conjunto de infusão (em pastilhas ou em pó) ao filtro cego.

NOTA

Tenha em atenção as instruções de segurança e as instruções de utilização do produto de limpeza do conjunto de infusão.

3| Insira o porta-filtro **(1)** na unidade de infusão **(I)** e rode o manípulo para a direita (de "Insert" [inserir] a "Lock" [bloquear]).

4| Encha o depósito de água **(A)** com água potável fresca até à marca "MAX".

5| Esvazie o recipiente coletor **(N)**.

6| Selecione a definição de dureza da água e prima o botão de infusão de duas chávenas. Aparece "C1" no ecrã.

7| Prima novamente o botão de infusão de duas chávenas para iniciar o programa de limpeza. Aparecem alternadamente no ecrã "C1" e um símbolo de espera.
Após cerca de 8 minutos, a primeira parte está concluída e aparece "C2" no ecrã.

8| Retire o porta-filtro do conjunto de infusão, rodando o manípulo para a esquerda (de "Lock" [inserir] para "Insert" [bloquear]).

9| Retire o filtro cego do porta-filtro.

10| Volte a colocar o porta-filtro (sem o filtro) no conjunto de infusão.

11| Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 1 litro por baixo da unidade de infusão **(I)** e da saída de água quente **(J)**.

12| Prima o botão de infusão de duas chávenas para iniciar o programa de enxaguamento. "C2" e um símbolo de espera aparecem alternadamente no ecrã.
Após cerca de 5 minutos, a segunda parte está concluída e aparece no ecrã a indicação "Fim".

13| Retire o recipiente. Esvazie o recipiente coletor **(N)** e volte a colocá-lo.

14| Prima o botão de infusão de duas chávenas para voltar ao modo de funcionamento. O programa de limpeza está concluído e o aparelho está novamente pronto a ser utilizado.

ATENÇÃO

A água dispensada não é adequada para consumo!

NOTA

- Os programas de limpeza e enxaguamento podem ser cancelados premindo o botão ligar/desligar. Efetue sempre o processo de limpeza completo ou um enxaguamento final independente (consulte o capítulo "Primeira colocação em funcionamento").
- Durante a indicação constante de "C2", o aparelho entra em modo de espera após 60 minutos. Deve, em seguida, reiniciar o processo de limpeza ou efetuar um enxaguamento independente (consulte o capítulo "Primeira colocação em funcionamento"). Neste caso, poderá ser necessária uma pastilha ou pó de limpeza adicional.
- Em caso de falha de energia ou se o aparelho for desligado da rede elétrica durante a execução de um programa de limpeza ou de enxaguamento, é necessário reiniciar o processo de limpeza ou efetuar um enxaguamento independente (ver capítulo "Primeira colocação em funcionamento"). Neste caso, poderá ser necessária uma pastilha ou pó de limpeza adicional.

8.9| DESCALCIFICAÇÃO

O programa de descalcificação deve ser iniciado para efetuar a manutenção da máquina, o mais tardar quando o alarme de descalcificação acender a vermelho. Se o café expresso for preparado com frequência, a água dura pode provocar depósitos de calcário no sistema, o que pode afetar o fluxo, a pressão e a temperatura de preparação, bem como o sabor do café expresso. Por este motivo, recomendamos a descalcificação da máquina a cada 90 dias, independentemente do alarme de descalcificação.

NOTA

Recomendamos a utilização de um descalcificante adequado para máquinas de café expresso. Siga as instruções do fabricante em matéria de segurança, nomeadamente no que se refere ao comportamento em contacto com os olhos e a pele. Não devem ser utilizados agentes inadequados para descalcificação (como, por exemplo, substâncias com base em vinagre ou ácido cítrico). Recomendamos o descalcificante líquido WMF.

A garantia exclui danos causados pela utilização de um agente descalcificante inadequado ou pela inobservância dos regulamentos de descalcificação. Mantenha as crianças afastadas dos agentes descalcificantes e tenha cuidado para não inalar quaisquer vapores produzidos durante a descalcificação. Para iniciar o programa de descalcificação, proceda da seguinte forma:

NOTA

O processo de descalcificação consiste em duas partes consecutivas, a descalcificação e o enxaguamento.

1| Retire o filtro de água **(8)** do depósito de água **(A)**!

2| Dissolva 100 ml do descalcificante líquido WMF em 650 ml de água no depósito de água (para outros produtos, de acordo com as instruções do fabricante) e substitua o depósito de água, se necessário. A quantidade de água deve atingir a marca "CALC" no depósito de água.

NOTA

Tenha em atenção as instruções de segurança e as instruções de utilização do descalcificante.

3| Retire o filtro do porta-filtro **(1)**.

4| Insira o porta-filtro **(1)** na unidade de infusão **(I)** e rode o manípulo para a direita (de "Insert" [inserir] a "Lock" [bloquear]).

5| Retire o bocal da lança de vapor **(K)**.

6| Esvazie o recipiente coletor **(N)**.

7| Coloque um recipiente com uma capacidade mínima de 1 litro por baixo de todas as saídas da máquina - unidade de infusão **(I)**, saída de água quente **(J)** e lança de vapor **(K)**.

8| Selecione a definição de dureza da água e prima o botão de água quente. Aparece "d1" no ecrã.

9| Prima novamente o botão de água quente para iniciar o programa de descalcificação. Aparecem alternadamente no ecrã "d1" e um símbolo de espera.
Após cerca de 20 minutos, a primeira parte está concluída e aparece "d2" no ecrã.

10| Esvazie o recipiente e volte a colocá-lo por baixo de todas as saídas da máquina.

11| Esvazie o depósito de água **(A)** e enxague-o bem.

12| Encha o depósito de água com água potável fresca até à marca "MAX" e volte a inseri-lo na máquina.

13| Prima o botão de água quente para iniciar o programa de enxaguamento. Aparecem alternadamente no ecrã "d2" e um símbolo de espera.
Após cerca de 5 minutos, a segunda parte está concluída e aparece no ecrã a indicação "Fim".

14| Retire o recipiente. Esvazie o recipiente coletor **(N)** e volte a colocá-lo.

15| Substitua o bocal da lança de vapor **(K)**.

16| Volte a colocar o filtro de água **(8)** no depósito de água **(A)**.

17| Prima o botão de água quente para voltar ao modo de funcionamento. O alarme de descalcificação já não se acende e o aparelho está novamente pronto a ser utilizado.

ATENÇÃO

A água dispensada não é adequada para consumo!

NOTA

- O alarme de descalcificação só é reposto depois de o processo de descalcificação (descalcificação e enxaguamento) ter sido concluído com sucesso.
- Os programas de descalcificação e enxaguamento podem ser cancelados premindo o botão ligar/desligar. O alarme de descalcificação permanece ativo e o aparelho não está pronto a ser utilizado! É necessário reiniciar o processo de descalcificação. Neste caso, poderá ser necessário outro descalcificante.
- Durante a indicação constante de "d2", o aparelho entra em modo de espera após 60 minutos. O alarme de descalcificação permanece ativo e o aparelho não está pronto a ser utilizado! É necessário reiniciar o processo de descalcificação. Neste caso, poderá ser necessário outro descalcificante.
- Em caso de falha de energia ou se o aparelho for desligado da rede elétrica durante a execução de um programa de descalcificação ou de enxaguamento, o alarme de descalcificação permanece ativo e o aparelho não está pronto a ser utilizado! É necessário reiniciar o processo de descalcificação. Neste caso, poderá ser necessário outro descalcificante.

9| MENSAGENS E AVARIAS

PROBLEMA	CAUSA	MEDIDAS DE EXECUÇÃO
As funções de infusão de uma e duas chávenas e os botões de água quente e vapor pulsam.	O aparelho aquece.	Aguarde que a máquina aqueça e esteja pronta a funcionar. Os botões acendem-se continuamente.
O botão de vapor pulsa separadamente.	O aparelho aquece o aquecedor a vapor. O modo Eco pode ser ativado.	Aguarde que a máquina aqueça e esteja pronta a funcionar. O botão acende-se continuamente.
Os botões de moagem de uma e duas chávenas piscam.	O recipiente para grãos de café não está inserido.	Insira o recipiente para grãos de café (cheio de grãos de café) na máquina até ouvir um estalido.
As funções de infusão de uma e duas chávenas e os botões de água quente e vapor piscam.	O depósito de água não está corretamente inserido.	Certifique-se de que o depósito de água está corretamente encaixado, pressionando ligeiramente para baixo, se necessário.
	O depósito de água tem pouca ou nenhuma água.	Encha o depósito de água até à marca "MAX".

Na definição do tempo de moagem, os botões de moagem de uma e duas chávenas piscam três vezes seguidas durante o processo de moagem. São emitidos três sinais sonoros em simultâneo.	O recipiente para grãos de café não está inserido.	Insira o recipiente para grãos de café (cheio de grãos de café) na máquina até ouvir um estalido.
Na definição da quantidade de água, os botões de uma e duas chávenas de infusão e de água quente e vapor piscam três vezes seguidas durante o processo de infusão ou durante a dispensa de água quente. São emitidos três sinais sonoros em simultâneo.	O depósito de água não está corretamente inserido.	Certifique-se de que o depósito de água está corretamente encaixado, pressionando ligeiramente para baixo, se necessário.
	O depósito de água tem pouca ou nenhuma água.	Encha o depósito de água até à marca "MAX".
O ecrã indica "E1", "E3", "E4", "E7", "E8", "E9" ou "E10".	O aparelho está com defeito.	Desligue imediatamente o aparelho e desligue-o da rede elétrica. Entre em contacto com um centro de assistência autorizado.
O ecrã indica "E2" e o processo de moagem foi interrompido.	O moinho está entupido.	Limpe o moinho conforme descrito no Capítulo "Limpeza e manutenção". Se o problema persistir, entre em contacto com um centro de assistência autorizado.
O ecrã indica "E6" durante o processo de moagem.	As balanças integradas estão com defeito.	Entre em contacto com um centro de assistência autorizado.
O ecrã indica "E11".	O moinho de café sobreaqueceu.	Desligue o aparelho durante 5 minutos.
O ecrã indica "E12".	O moinho de café está com defeito.	Entre em contacto com um centro de assistência autorizado.
Não é dispensado café moído durante o processo de moagem.	O recipiente para grãos de café está vazio.	Encha o recipiente para grãos de café com grãos de café.
	O moinho está entupido com café moído ou há água ou humidade no moinho.	Limpe o moinho conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção" e certifique-se de que o moinho está completamente seco antes de o voltar a colocar.
Durante o processo de moagem, o pó de café adere à saída do moinho e/ou é distribuído de forma descontrolada.	A unidade anti-estática está suja.	Limpar cuidadosamente toda a saída de moagem a partir de baixo com a escova de limpeza.

Durante o processo de infusão, o café expresso escorre pelas extremidades do porta-filtro.	O porta-filtro não está corretamente colocado na unidade de infusão.	Limpe a unidade de infusão conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção" e certifique-se de que o porta filtro está corretamente inserido na unidade de infusão.
	Há café moído na extremidade do filtro.	Retire o café moído da extremidade do filtro e certifique-se de que o porta-filtro está corretamente inserido na unidade de infusão.
	O filtro está cheio com demasiado café moído.	Certifique-se de que é utilizado o filtro correto para a quantidade desejada de café moído. Tenha em atenção a quantidade café moído recomendada para o filtro de uma ou duas chávenas.
	A vedação da unidade de infusão está suja ou perdeu a elasticidade.	Limpe a unidade de infusão conforme descrito no Capítulo "Limpeza e manutenção". A vedação da unidade de infusão deve ser substituída por um centro de assistência autorizado.
	A saída da unidade de infusão está bloqueada.	Limpe a unidade de infusão conforme descrito no Capítulo "Limpeza e manutenção".

O café expresso não escorre durante o processo de infusão, ou apenas gota a gota. Tal aumenta a pressão de infusão até 16 bar e prolonga o tempo de extração para mais de 60 segundos. **Ou:** **O ecrã indica "E5".**	O depósito de água não está corretamente inserido.	Certifique-se de que o depósito de água está corretamente encaixado, pressionando ligeiramente para baixo, se necessário.
	O depósito de água tem pouca ou nenhuma água.	Encha o depósito de água até à marca "MAX".
	O filtro de água está entupido.	Substitua o filtro de água e volte a colocá-lo corretamente.
	A saída da unidade de infusão está bloqueada.	Limpe a unidade de infusão conforme descrito no Capítulo "Limpeza e manutenção".
	O filtro está entupido.	Limpe o filtro conforme descrito no Capítulo "Limpeza e manutenção".
	Foi utilizado um filtro incorreto (filtro cego).	Utilize o filtro de uma ou duas chávenas.
	A granulometria de café moído ajustada é demasiado fina ou há demasiado café moído no filtro.	Aumente o grau de moagem. Se necessário, utilize menos café moído.
	O café moído foi compactado com demasiada força.	Utilize menos força ao compactar (valor de referência de 10 a 15 kg).
	Existe um problema no sistema de água ou um defeito no aparelho.	Efetue um processo de descalcificação ou, se necessário, um processo de limpeza. Se o problema persistir, desligue imediatamente o aparelho e desligue-o da rede elétrica. Entre em contacto com um centro de assistência autorizado.
O café expresso escorre demasiado depressa ou demasiado devagar durante o processo de infusão.	Existem várias causas possíveis como, por exemplo, a quantidade de água errada, o grau de moagem errado, etc.	Leia o capítulo "O café expresso perfeito" e siga todas as definições recomendadas.
O porta-filtro não encaixa no aparelho.	O filtro está cheio com demasiado café moído.	Certifique-se de que é utilizado o filtro correto para a quantidade desejada de café moído. Tenha em atenção a quantidade café moído recomendada para o filtro de uma ou duas chávenas.
	O filtro não está corretamente colocado no porta-filtro.	Certifique-se de que o filtro está corretamente inserido no porta-filtro.
Há uma fuga de água no depósito de água.	O depósito de água não está corretamente inserido.	Certifique-se de que o depósito de água está corretamente encaixado, pressionando ligeiramente para baixo, se necessário.

A bomba está a bombear mais do que o habitual.	O depósito de água não está corretamente inserido.	Certifique-se de que o depósito de água está corretamente encaixado, pressionando ligeiramente para baixo, se necessário.
	O filtro de água está entupido.	Substitua o filtro de água e volte a colocá-lo corretamente.
	Existe um problema no sistema de água ou um defeito no aparelho.	Efetue um processo de descalcificação. Se o problema persistir, desligue imediatamente o aparelho e desligue-o da rede elétrica. Entre em contacto com um centro de assistência autorizado.
Não sai vapor pela saída de vapor.	A lança de vapor está bloqueada.	Limpe a lança de vapor conforme descrito no Capítulo "Limpeza e manutenção". Se o problema persistir, entre em contacto com um centro de assistência autorizado.
O programa de descalcificação para automaticamente numa fase inicial (< 15 minutos).	O depósito de água não está corretamente inserido.	Certifique-se de que o depósito de água está corretamente encaixado, pressionando ligeiramente para baixo, se necessário.
	O depósito de água tem pouca ou nenhuma água.	Encha o depósito de água com a quantidade necessária de solução descalcificante.
	A saída da unidade de infusão está bloqueada.	Limpe a unidade de infusão conforme descrito no Capítulo "Limpeza e manutenção".
	Existe um problema no sistema de água ou um defeito no aparelho.	Repita o processo de descalcificação. Se o problema persistir, desligue imediatamente o aparelho e desligue-o da rede elétrica. Entre em contacto com um centro de assistência autorizado.

10| DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 2820–3320 W
Classe de isolamento: I

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	0,3	5
Em espera	–	–
Espera com informações adicionais	–	–
Espera em rede	–	–

CE O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Alterações possíveis.

RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1| Обзор компонентов **351**

1.1| Эспрессо-машина 351

1.2| Принадлежности 351

1.3| Описание панели управления 352

2| Перед использованием **353**

3| Уведомление о светодиодной подсветке **353**

4| Расшифровка символов **353**

5| Ввод в эксплуатацию **354**

5.1| Первичный ввод в эксплуатацию 354

5.2| Приготовление эспрессо 355

5.3| Приготовление молочной пены 357

5.4| Подача горячей воды 359

6| Идеальный эспрессо **359**

6.1| Возможности настройки эспрессо-машины 360

6.2| Заключение 361

6.3| Мой эспрессо не очень вкусный 362

7| Настройки **362**

7.1| Общие настройки 363

7.2| Дополнительные настройки 366

7.3| Сброс настроек устройства 367

8| Чистка и уход **368**

8.1| Замена водяного фильтра 368

8.2| Чистка бака для воды 369

8.3| Чистка контейнера для кофейных зерен 369

8.4| Чистка диспенсера пара 369

8.5| Очистка сит 370

8.6| Чистка поддона для сбора капель 370

8.7| Чистка кофемолки 371

8.8| Чистка заварочного блока 371

8.9| Удаление накипи 372

9| Сообщения и неисправности **374**

10| Технические характеристики **379**

WMF ESPRESSO PRO

Поздравляем и благодарим вас за выбор Espresso Pro!

Желаем вам долгие годы радоваться жизни и эспрессо с вашей новой машиной WMF Espresso Pro.

1 | ОБЗОР КОМПОНЕНТОВ

1.1 | ЭСПРЕССО-МАШИНА

- A Бак для воды и крышка (объем: 2,6 л)
- B Контейнер для кофейных зерен и крышка (объем: 250 г)
- C Жерновая кофемолка
- D Место для хранения чашек и темперов с ковриком
- E Поворотная ручка для регулировки степени помола
- F Панель управления
- G Манометр (бар)
- H Выходное отверстие кофемолки с держателем портафильтра и встроенными весами
- I Заварочный блок с подключением портафильтра
- J Диспенсер горячей воды
- K Диспенсер пара
- L Выключатель питания
- M Светодиодная подсветка
- N Поддон с решеткой для сбора капель
- O Лоток для хранения дополнительных аксессуаров

1.2 | ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- 1 Портафильтр из нержавеющей стали 58 мм
- 2 Сито на 1 чашку
- 3 Сито на 2 чашки
- 4 Сито для очистки (глухое сито)
- 5 Воронка портафильтра
- 6 Темпер
- 7 Коврик для хранения темперов
- 8 Водяной фильтр
- 9 Монтажный инструмент для водяного фильтра
- 10 Щетки для чистки
- 11 Игла для чистки
- 12 Ткань для чистки
- 13 Молочник из нержавеющей стали (макс. объем: 200 мл)

1.3| ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

КНОПКИ / ИКОНКИ	ОПИСАНИЕ
	Кнопка включения/выключения (режим ожидания)
	Дисплей показывает температуру заваривания (°C / °F), количество помола (г), количество воды (мл), время помола (с), время экстракции (с) и степень помола (–).
	Помол на 1 чашку
	Помол на 2 чашки
	Заваривание на 1 чашку
	Заваривание на 2 чашки
	Горячая вода
	Пар
	Кнопка «Настройки» для выбора доступных настроек.
	Кнопки для изменения выбранных настроек.
	Время помола
	Количество воды
	Температура заваривания
	Время предварительного заваривания
	Жесткость воды, включая программу удаления накипи и очистки
	Сигнализация об удалении накипи
	Водяной фильтр
	Сигнализация о водяном фильтре

2| ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Бережно храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте для дальнейшего использования и передавайте ее вместе с устройством будущим пользователям. В инструкции содержится важная информация по эксплуатации, чистке и уходу за устройством.

Устройство можно использовать только по назначению и в соответствии с инструкцией по эксплуатации. При использовании устройства всегда соблюдайте правила по технике безопасности.

Неправильное использование может привести к порче. Мы не несем ответственности за любой ущерб, вызванный несоблюдением инструкции по эксплуатации. Соблюдайте условия гарантии.

Перед установкой и использованием устройства в первый раз полностью снимите все защитные пленки и все имеющиеся наклейки. На приборе и внутри него не должно быть остатков упаковки. Очистите контактирующие с пищевыми продуктами и съемные части, как описано в главе «Чистка и уход».

Проверьте комплектность прибора и принадлежностей на наличие повреждений. Если детали отсутствуют или повреждены, не эксплуатируйте прибор, а обратитесь в сервисный центр. Соответствующие контактные данные см. в гарантийной документации.

В дополнение к этой инструкции по эксплуатации вы можете посмотреть наши обучающие видео. Для этого перейдите по адресу https://link.wmf.com/33yx5e или отсканируйте QR-код ниже:

3| УВЕДОМЛЕНИЕ О СВЕТОДИОДНОЙ ПОДСВЕТКЕ

Это устройство содержит источник света класса энергоэффективности C. Обратите внимание, что световой элемент в изделии не предназначен для освещения. Замену осветительного элемента может провести авторизованный сервисный персонал. Светодиодная подсветка в основании устройства используется для индикации рабочего состояния устройства. Подсветка несет исключительно информативную функцию:

- когда машина включена, ее основание подсвечивается.
- Когда машина выключена, подсветка основания гаснет.

Светодиодную подсветку в основании устройства можно полностью отключить в настройках.

4| РАСШИФРОВКА СИМВОЛОВ

Важная информация обозначена в данной инструкции по эксплуатации с помощью символов и сигнальных слов:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – указывает на опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам, например к ожогу паром или горячими поверхностями.

ОСТОРОЖНО – указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к незначительным или легким травмам.

ВНИМАНИЕ – указывает на ситуацию, которая может привести к материальному ущербу.

УКАЗАНИЕ – содержит дополнительную информацию о безопасном обращении с продуктом.

Символы Соблюдайте указания и следуйте им.

5| ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

1| Перед установкой и использованием устройства в первый раз удалите все имеющиеся наклейки.

2| Тщательно очистите и высушите машину, компоненты и аксессуары перед первым использованием и после длительного хранения, как описано в главе «Чистка и уход». Не забудьте про сита в лотке для хранения **(O)**. Для очистки всех поверхностей лучше всего использовать прилагаемую ткань для чистки **(12)**.

3| Убедитесь в том, что устройство правильно собрано перед первым применением.

5.1| ПЕРВИЧНЫЙ ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

1| Снимите бак для воды **(A)** и вставьте входящий в комплект водяной фильтр **(8)** с помощью монтажного инструмента **(9).** При этом убедитесь, что водяной фильтр правильно установлен в баке для воды.

УКАЗАНИЕ

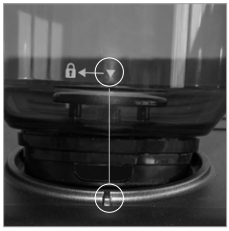
Соблюдайте инструкции по технике безопасности и инструкции по использованию водяного фильтра.

2| Наполните бак для воды **(A)** свежей питьевой водой до отметки «MAX» и вставьте его в машину.

УКАЗАНИЕ

- Используйте только холодную воду питьевого качества.
- Не оставляйте воду в устройстве неиспользованной более чем на 4 дня.

3| Вставьте контейнер для кофейных зерен **(B)** в машину, повернув его по часовой стрелке до щелчка, и заполните его кофейными зернами.



4| Вставьте портафильтр **(1)** без сита в заварочный блок **(I)** и поверните ручку вправо (из положения «Вставить» в положение «Замок»).

5| Подключите машину к электросети и включите ее с помощью выключателя питания **(L)** с правой стороны. Подождите, пока машина нагреется и будет готова к использованию – кнопки на панели управления перестанут пульсировать.

6| Поместите емкость объемом не менее 1 литра под все выходные отверстия машины — заварочный блок **(I),** диспенсер горячей воды **(J)** и диспенсер пара **(K).**

7| Два раза подряд включите программу варки двойного эспрессо без молотого

кофе. При этом используйте портафильтр **(1)** без сита. Нажмите кнопку заваривания на 2 чашки.

8| Два раза подряд дозируйте около 80 мл горячей воды. Для этого нажмите кнопку горячей воды.

9| Воспользуйтесь паром один раз. Для этого нажмите кнопку пара.

ВНИМАНИЕ

Полученная вода не пригодна для употребления!

10| Удалите емкость. Опорожните поддон для сбора капель **(N)** и поставьте его обратно.

11| Установите жесткость воды, как описано в главе 7.1. Теперь устройство готово к использованию.

5.2| ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭСПРЕССО

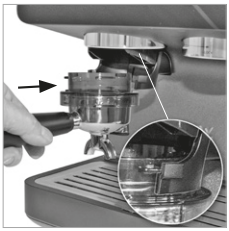
1| Выберите подходящее сито **(2)** или **(3)** в зависимости от желаемого количества молотого кофе (на 1 или 2 чашки) и вставьте его в портафильтр.

УКАЗАНИЕ

- Убедитесь, что сито чистое и сухое, а также что на нем нет остатков молотого кофе от предыдущего заваривания.
- Используйте тыльную сторону щетки для очистки **(10)** или край другого сита, чтобы облегчить снятие сит с портафильтра.

2| Поместите воронку **(5)** на портафильтр **(1)**. Для этого поворачивайте воронку по часовой стрелке на портафильтре до щелчка.

3| Вставьте портафильтр **(1)** с воронкой в держатель портафильтра на выходном отверстии кофемолки **(H).**



4| Нажмите кнопку помола на 1 или 2 чашки в зависимости от желаемого количества молотого кофе, чтобы начать процесс помола. Сначала на дисплее отображается степень помола, а затем количество помола.

УКАЗАНИЕ

- Степень помола можно изменить только в процессе помола. Поверните ручку **(E)** по часовой стрелке, чтобы увеличить степень помола, что позволить получить кофе более грубого помола. Поверните ручку против часовой стрелки, чтобы уменьшить степень помола, что позволить получить кофе более тонкого помола.
- Вы можете выбрать одну из 60 степеней помола (уровень 1 = очень мелкий, уровень 60 = очень грубый).
- Процесс помола можно остановить в любой момент, еще раз нажав соответствующую кнопку помола или кнопку включения/выключения.

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что в контейнере достаточно кофейных зерен.

⚠ Не нажимайте на портафильтр в процессе помола! Это может повредить весы и показать неправильный вес помола!

⚠ Не поднимайте портафильтр в процессе помола! Это может повредить весы и показать неправильный вес помола!

ОСТОРОЖНО

Не прикасайтесь пальцами к выходному отверстию кофемолки во время процесса помола!

УКАЗАНИЕ

- Рекомендации по количеству помола:
  → Сито на 1 чашку: 11–13 г
  → Сито на 2 чашки: 17–19 г

- Весы служат для контроля количества помола. Возможны небольшие колебания из-за влажности, температуры или остатков молотого кофе в кофемолке.
- Количество помола для двух сит может варьироваться в зависимости от сорта кофе и предпочтений.
- Во избежание потери аромата кофейные зерна следует измельчать только непосредственно перед употреблением. Храните кофейные зерна и излишки молотого кофе в герметичном месте и не более 14 дней.

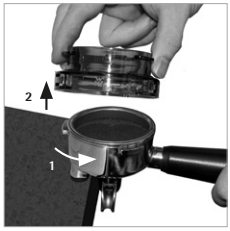
5 | Вытяните портафильтр **(1)** на себя из выпускного отверстия кофемолки **(H).** Слегка постучите рукой по портафильтру, чтобы молотый кофе распределился равномерно. Для этого также можно использовать уравнитель.

6 | Ровно установите портафильтр **(1)** с резиновой прокладкой на край стола. Плотно утрамбуйте молотый кофе (ориентировочное значение 10–15 кг). После утрамбовки следите за тем, чтобы молотый кофе был равномерно распределен в сите и имел ровную поверхность.

УКАЗАНИЕ

Утрамбовку можно проводить как с воронкой **(5)**, так и без нее.

7 | Затем снимите воронку **(5)** и удалите излишки молотого кофе с края портафильтра.



8 | Сливайте воду из заварочного блока **(I)** в течение нескольких секунд (кнопка заваривания на 1 или 2 чашки), чтобы удалить остатки молотого кофе и предварительно нагреть заварочный блок.

9| Вставьте портафильтр **(1)** в заварочный блок **(I)** и поверните ручку вправо (из положения «Вставить» в положение «Замок»). Далее поместите одну или две чашки нужного размера под отверстия портафильтра.

ВНИМАНИЕ

- Обязательно предварительно снимите воронку **(5)**!
- Убедитесь, что портафильтр правильно вставлен в заварочный блок.

10| Нажмите кнопку заваривания на 1 или 2 чашки в зависимости от желаемого количества эспрессо, чтобы начать процесс заваривания. Время экстракции отображается на дисплее, а давление заваривания — на манометре **(G).** После подачи заданного количества эспрессо устройство автоматически останавливается.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

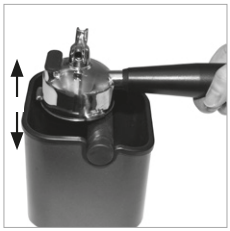
Опасность ожога!
Дайте устройству остыть! После подачи эспрессо всегда ждите несколько секунд и только после этого откручивайте портафильтр.

Во избежание брызг горячей жидкости никогда не снимайте портафильтр в процессе заваривания!

УКАЗАНИЕ

- Процесс заваривания можно остановить в любой момент повторным нажатием соответствующей кнопки заваривания или кнопки включения/выключения.
- Если машина не выдает кофе, отмените процесс. Информацию о том, как действовать дальше, можно найти в главе «Сообщения и неисправности».

11| Снимите портафильтр **(1)** с заварочной группы **(I),** повернув ручку влево (из положения «Замок» в положение «Вставить»). Вытряхните оставшуюся кофейную гущу из сита.



12| Наконец, при необходимости промойте портафильтр и сито под проточной водой или очистите с помощью диспенсера горячей воды.

УКАЗАНИЕ

При необходимости очистите сито **(2)** или **(3),** как описано в главе «Чистка и уход», чтобы избежать блокировки.

5.3| ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ ПЕНЫ

Для приготовления молочной пены сделайте следующее:

1| Наполните молочник **(13)** холодным молоком до отметки «MAX».

УКАЗАНИЕ

Желательно использовать полуобезжиренное молоко из холодильника. Пастеризованное при обычной или сверхвысокой температуре молоко обычно дает наилучшие результаты.

2| Включите пар (кнопка подачи пара) примерно на 5 секунд, чтобы удалить конденсат из трубки. Для этого либо направьте диспенсер пара **(K)** в поддон для сбора капель **(N)**, либо подставьте под него еще одну емкость.

3| Вытяните диспенсер пара **(K)** как можно дальше и поместите его в наполненный молоком молочник **(13)**.

4| Нажмите кнопку пара, чтобы начать приготовление. Взбивайте молоко до получения удовлетворительной молочной пены. При этом молоко не должно нагреваться выше 65 °C.

УКАЗАНИЕ

- Чтобы избежать засорения остатками молока, всегда очищайте диспенсер пара сразу после выключения пара, как описано в главе «Чистка и уход». Для этого используйте прилагаемую ткань для чистки **(12).**
- Подача пара автоматически прекращается через 60 секунд.
- Процесс подачи пара можно остановить в любой момент, повторно нажав кнопку пара или кнопку включения/выключения.
- Если активирован режим Eco, то паровой нагреватель нагревается при первом нажатии кнопки (кнопка пара пульсирует). Как только кнопка подачи пара перестанет мигать, можно приступать к приготовлению молочной пены, снова нажав кнопку подачи пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!
Диспенсер пара горячий! Будьте осторожны, чтобы не обжечься!

Не поднимайте диспенсер пара из молока, когда режим пара включен, чтобы молоко не разбрызгивалось.

Чтобы получить наилучший результат при приготовлении молочной пены, поступайте следующим образом:

1| Держите молочник немного под углом в сторону и опускайте диспенсер пара в молоко примерно на 1–2 см.

2| Как только молоко начнет двигаться по кругу, опускайте молочник вниз до тех пор, пока диспенсер пара почти не достигнет поверхности молока и не начнет шипеть. Убедитесь, что диспенсер пара все еще находится в молоке и что вихревое движение молока сохраняется.

3| Как только молоко станет теплым (около 35 °C) и в молоко будет втянуто достаточно воздуха, переместите молочник обратно вверх — шипение прекратится. Продолжайте поддерживать вихревое движение молока.

4| Как только молоко станет достаточно горячим и молочная пена станет удовлетворительной, нажмите кнопку подачи пара для завершения процесса.

УКАЗАНИЕ

Вы также можете посмотреть наши обучающие видео.

5.4| ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

1| Поставьте чашку под диспенсер горячей воды **(J)**.

2| а) Нажмите кнопку горячей воды один раз. Машина начинает подавать горячую воду и после подачи заданного количества воды автоматически останавливается.

УКАЗАНИЕ

а) Подачу горячей воды можно остановить в любой момент повторным нажатием кнопки горячей воды или кнопки включения/выключения.

б) Нажмите и удерживайте кнопку горячей воды, чтобы начать непрерывную подачу воды. При отпускании кнопки подача воды прекращается. Максимальное количество воды при этом составляет 300 мл.

6| ИДЕАЛЬНЫЙ ЭСПРЕССО

Идеальный эспрессо — это не просто маленькая порция крепкого кофе. Его отличает бархатистая золотисто-коричневая пенка, плотное тело, идеальный баланс кислотности, сладости и горечи, а также многогранный вкус. Это результат тщательно выверенного взаимодействия множества факторов — от выбора кофейных зерен до правильного помола и времени предварительного заваривания. В этой главе вы узнаете, что делает эспрессо идеальным, и как пошагово настроить WMF Espresso Pro так, чтобы созданный вами эспрессо стал поистине безупречным.

Кофейные зерна
Выбор кофейных зерен имеет решающее значение для вкуса эспрессо. Два основных вида кофе — арабика и робуста. Зерна арабики характеризуются более сложными вкусовыми качествами и ярко выраженной кислотностью. С другой стороны, зерна робусты отличаются более сильным вкусом, содержат больше горьких веществ и обеспечивают более плотную и стабильную пенку. Классическая смесь зерен для эспрессо состоит на 70% из арабики и на 30% из робусты.

Обжарка также оказывает существенное влияние на вкус. Светлые виды обжарки могут давать фруктовый и кисловатый вкус, но менее подходят для эспрессо, поскольку им не хватает необходимой глубины и интенсивности. Средние виды обжарки, сбалансированные и ароматные, идеально подходят для гармоничного эспрессо. Темные виды обжарки, интенсивные, сильные и менее кислые, типичны для итальянского эспрессо.

Мы рекомендуем кофейные зерна «WMF Espresso 3 – Premium Mild». Эта смесь зерен темной обжарки в соотношении 70/30 отличается сбалансированностью, мягкостью, низким уровнем кислотности и восхитительной золотистой пенкой. Насладитесь изысканной ноткой карамели и лесного ореха в послевкусии.

Если вы ищете эспрессо с характерным плотным телом и ноткой шоколада, то смесь 50/50 темной обжарки «WMF Espresso 4 – Premium Intense» — именно то, что вам нужно.

При покупке обращайте внимание на дату обжарки и по возможности используйте свежеобжаренные зерна. Кроме того, зерна должны быть обжарены равномерно и не повреждены. Храните зерна в герметичном контейнере в прохладном, темном месте (не в холодильнике), чтобы сохранить аромат. Лучше всего засыпать в контейнер эспрессо-машины такое количество зерен, которое вы сможете использовать в ближайшие несколько часов.

Жесткость воды
Значительное влияние на вкус эспрессо оказывает и жесткость воды. Слишком жесткая вода может усилить горечь и повлиять на пенку, в то время как слишком мягкая вода может сделать вкус плоским и кислым. Оптимальная жесткость для эспрессо составляет 7–8°dH (степень жесткости по немецкому стан-

дарту). При необходимости выясните жесткость водопроводной воды на местной водопроводной станции или в муниципальной администрации. Для регулирования жесткости также можно использовать водяной фильтр или специальную минеральную воду.

Время экстракции
Идеальное время экстракции для эспрессо составляет 20–30 секунд, оптимально — 25 секунд. Слишком короткое время экстракции приведет к недостаточной экстракции, из-за чего эспрессо будет кислым на вкус и аромат будет слабым. При этом образуется очень легкая пенка, которая быстро разрушается. Слишком долгое время экстракции, с другой стороны, приводит к чрезмерной экстракции, что делает вкус эспрессо водянистым и горьким. Образуется дырчатая пенка темно-коричневого цвета. Время экстракции регулируется путем регулировки степени помола.

Давление заваривания
Оптимальное давление заваривания для приготовления эспрессо составляет 7–11 бар, в идеале — постоянное давление 9 бар. Слишком низкое давление приводит к недостаточной экстракции, слишком высокое давление — к чрезмерной экстракции. Давление заваривания можно регулировать, регулируя степень помола или количество молотого кофе.

Трамбование
Трамбовать молотый кофе следует равномерно и с давлением 10–15 кг, так как это влияет на протекание через него воды. Перед утрамбовкой кофе следует равномерно распределить, например с помощью уравнителя. При утрамбовке следите за тем, чтобы прижимать молотый кофе равномерно и плотно. Избегайте дополнительной коррекции, так как она может привести к образованию каналов – неравномерной экстракции. К подобным проблемам приводит неравномерная или слишком слабая утрамбовка.

6.1 | ВОЗМОЖНОСТИ НАСТРОЙКИ ЭСПРЕССО-МАШИНЫ

После выбора подходящих для вас кофейных зерен следует изучить возможности настройки вашей эспрессо-машины. Постепенно меняйте настройки и пробуйте различные комбинации, чтобы приготовить эспрессо в соответствии с вашими предпочтениями и добиться наилучших вкусовых ощущений.

Степень помола
Степень помола определяет размер частиц молотого кофе. Мелкий помол требует более длительного времени экстракции и более высокого давления заваривания, что делает эспрессо более крепким и сладким. Однако при этом экстрагируются более горькие вещества, и существует риск чрезмерной экстракции. При грубом помоле время экстракции сокращается, а давление заваривания снижается. Это делает вкус эспрессо более кислым и плоским, так как в нем растворяется меньше веществ, и он может быть недоэкстрагирован.

Степень помола зависит от используемых кофейных зерен и желаемой интенсивности вкуса. Начните со среднего помола и постепенно корректируйте, пока не достигнете идеального времени экстракции.

Количество молотого кофе
Помимо времени экстракции и давления заваривания, на вкус и тело эспрессо также влияет количество молотого кофе. Оптимальное количество молотого кофе для сита WMF на 1 чашку составляет от 11 г до 13 г, а для сита на 2 чашки WMF — от 17 г до 19 г. В зависимости от кофейных зерен и вкусовых предпочтений, количество также может отличаться от указанного.

По сути, большее количество молотого кофе приводит к более длительному времени экстракции и более высокому давлению заваривания. Эспрессо получается более насыщенным и крепким, с большим количеством тела, хотя есть риск, что то же количество воды уже не обеспечит равномерную

экстракцию, и эспрессо получится несбалансированным и кислым на вкус. Меньшее количество молотого кофе приводит к сокращению времени экстракции. Эспрессо получается слабее и экстрагируется большим количеством воды, что может придать ему горьковатый вкус.

Если необходимо, при изменении количества молотого кофе следует также отрегулировать степень помола.

Количество воды
В целом, важно всегда обращать внимание на соотношение между количеством молотого кофе и количеством экстрагированного эспрессо (количеством воды) при заваривании. Оптимальное соотношение для эспрессо составляет от 1:2 до 1:3. Целью должно быть соотношение 1:2,5, а это значит, что из 18 г молотого кофе следует экстрагировать 45 мл эспрессо (сито на 2 чашки). В зависимости от вкусовых предпочтений соотношение может меняться.

В принципе, большее количество воды приводит к разбавленному, слегка горьковатому эспрессо. При этом время экстракции может быть больше, а давление заваривания выше. Меньшее количество воды делает эспрессо более крепким и интенсивным, при этом время экстракции сокращается, а давление заваривания снижается.

Дополнение Для ристретто соотношение составляет от 1:1 до 1:1,15, а для лунго — от 1:3 до 1:4.

Температура заваривания
Температура заваривания влияет на растворимость ароматизаторов и масел в молотом кофе, а также на вкус и пенку. Низкие температуры (89–92 °C) подчеркивают кислотность и фруктовую нотку эспрессо. Эти температуры устанавливаются в основном для темной обжарки, чтобы избежать чрезмерной горечи. Низкие температуры могут привести к недостаточной экстракции, что можно заметить по очень светлой пенке.

При более высоких температурах (92–96 °C) экстрагируется больше горьких веществ и аромата обжарки, что делает вкус эспрессо более насыщенным и карамельным. Эти температуры устанавливаются в основном для светлых видов обжарки, чтобы раскрыть сложные ароматы и естественную кислотность эспрессо. Высокая температура может привести к чрезмерной экстракции, что можно заметить по быстрому растворению пенки и темному кольцу на краю чашки.

Время предварительного заваривания
Во время предварительного заваривания (англ. Pre-Infusion) молотый кофе увлажняется без давления. Пауза (предварительное заваривание) позволяет кофе разбухнуть, прежде чем начнется процесс заваривания под высоким давлением. В результате экстракция эспрессо проходит более равномерно и интенсивно. На машине можно установить время предварительного заваривания.

Более короткое время предварительного заваривания позволяет получить более насыщенный и мощный вкус эспрессо. Это предпочтительно для темной обжарки, чтобы избежать горечи. Более длительное время предварительного заваривания позволяет получить более мягкий и сложный вкус, что предпочтительнее для светлых сортов обжарки.

6.2 | ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Идеальный эспрессо — это результат тщательной координации всех ключевых факторов. Даже небольшие изменения, такие как температура в помещении или влажность, могут повлиять на конечный результат. Поэтому действуйте пошагово, чтобы выяснить влияние каждого отдельного фактора. Если вы обратите внимание на следующие три аспекта, ничто не помешает вам приготовить идеальный эспрессо.

- Перемалывайте старый молотый кофе перед новым помолом.

- Ополаскивайте заварочный блок перед приготовлением напитка.
- Подогревайте чашки и портофильтр.

Желаем вам успехов в приготовлении идеального эспрессо. Приятного аппетита!

6.3| МОЙ ЭСПРЕССО НЕ ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ

Вот причины наиболее распространенных проблем с приготовлением эспрессо.

Если эспрессо имеет неприятный привкус, необходимо тщательно очистить эспрессо-машину, как описано в главе «Чистка и уход».

Вкус моего эспрессо недостаточно насыщенный
- Кофейные зерна или молотый кофе слишком старые.
- Недостаточное количество молотого кофе.
- Слишком грубый помол, поэтому время экстракции слишком низкое (например, всего 10 секунд).
- Слишком большое количество воды.

Мой эспрессо имеет кислый вкус или недостаточно экстрагирован
- Выбраны неподходящие кофейные зерна или смесь (например, слишком светлой обжарки).
- Слишком грубый помол, поэтому время экстракции слишком низкое (например, всего 10 секунд).
- Слишком низкая температура заваривания.
- Слишком большое количество молотого кофе.
- Слишком мало воды.

Мой эспрессо горчит на вкус или передержан
- Выбраны неподходящие кофейные зерна или смесь (например, слишком темной обжарки).
- Слишком мелкий помол, поэтому время экстракции слишком велико (например, 40 секунд).
- Слишком высокая температура заваривания.
- Недостаточное количество молотого кофе.
- Слишком большое количество воды.
- Слишком большое время предварительного заваривания.
- Слишком высокая жесткость воды.

На моем эспрессо нет пенки
- Кофейные зерна или молотый кофе слишком старые или хранились неправильно.
- Слишком светлая обжарка.
- Слишком грубый помол, поэтому время экстракции слишком низкое (например, всего 10 секунд).
- Слишком мелкий помол, поэтому время экстракции слишком велико (например, 40 секунд).
- Температура заваривания слишком низкая.
- Недостаточное количество молотого кофе.

Пенка на моем эспрессо быстро растворяется
- Слишком высокая температура заваривания.
- Слишком низкое время экстракции (например, всего 10 секунд).

7| НАСТРОЙКИ

Машина предварительно настроена на заводе. При необходимости настройки можно изменить индивидуально.

При нажатии кнопки настроек на дисплее отображаются соответствующие параметры, которые можно настроить с помощью кнопок **(+/–)**.

Нажмите кнопку настройки еще раз, чтобы перейти к следующей настройке. При переключении настроенные значения сохраняются.

УКАЗАНИЕ

- Процесс настройки можно отменить, нажав кнопку включения/выключения. Изменения отображаемой настройки не сохраняются.

- Процесс настройки автоматически отменяется через 30 секунд после последнего нажатия кнопки. Изменения отображаемой настройки не сохраняются.

7.1| ОБЩИЕ НАСТРОЙКИ

Следующие настройки вызываются нажатием кнопки настроек и отображаются в виде значков на панели управления **(F)** в порядке, показанном ниже:

Время помола:

Количество воды:

Температура заваривания:

Время предварительного заваривания:

Жесткость воды:

Водяной фильтр:

На заводе-изготовителе предварительно установлены следующие индивидуальные настройки:

Время помола:	1 чашка:	8 секунд
	2 чашки:	12 секунд
Количество воды:	1 чашка:	25 мл
	2 чашки:	50 мл
	Горячая вода:	80 мл
Температура заваривания:	92 °C / 198 °F	
Время предварительного заваривания:	2 секунды	
Жесткость воды:	H4	
Водяной фильтр:	Нет	

Время помола
Количество молотого кофе для сита на 1 или 2 чашки регулируется с помощью времени помола в секундах. Чтобы индивидуально настроить это значение, действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Время помола».

2| Нажмите кнопку помола на 1 или 2 чашки, чтобы установить нужное время помола. Выбранная кнопка будет мигать.

УКАЗАНИЕ

Есть возможность переключаться между настройками для 1 чашки и 2 чашек.

3| Отрегулируйте время помола, нажимая кнопки **(+/–)**.

4| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить время помола и перейти к следующей настройке.

В качестве альтернативы время помола можно задать в рамках процесса помола следующим образом:

1| Выберите настройку «Время помола».

2| Нажмите кнопку помола на 1 или 2 чашки, чтобы установить нужное время помола. Выбранная кнопка будет мигать.

3| Вставьте портафильтр **(1)** с соответствующим ситом **(2)** или **(3)** и, при необходимости, с воронкой **(5)** в выходное отверстие кофемолки **(H)**.

4| Когда кнопка помола на 1 или 2 чашки мигает, нажмите и удерживайте ее, пока не начнется процесс помола, а затем отпустите. Теперь на дисплее отображается количество помола в граммах.

5| По достижении нужного количества молотого кофе нажмите кнопку помола еще раз, чтобы завершить процесс.

6| На дисплее снова отображается время помола, необходимое для измельчения желаемого количества кофе.

УКАЗАНИЕ

Время помола можно дополнительно отрегулировать с помощью кнопок **(+/–)**.

7| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить время помола и перейти к следующей настройке.

Количество воды
Чтобы настроить количество воды для приготовления одинарного или двойного эспрессо, а также для подачи горячей воды, действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Количество воды».

2| Нажмите кнопку заваривания на 1 или 2 чашки или кнопку подачи горячей воды, чтобы установить необходимое количество эспрессо или воды. Выбранная кнопка будет мигать.

УКАЗАНИЕ

Вы можете переключаться между режимами дозирования горячей воды на 1 и 2 чашки.

3| Отрегулируйте количество воды, нажимая кнопки **(+/–)**.

4| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить количество воды и перейти к следующей настройке.

Кроме того, количество воды можно регулировать в рамках процесса заваривания без молотого кофе, а также с помощью диспенсера горячей воды следующим образом:

1| Выберите настройку «Количество воды».

2| Нажмите кнопку заваривания на 1 или 2 чашки или кнопку подачи горячей воды, чтобы установить необходимое количество эспрессо или воды. Выбранная кнопка будет мигать.

3| По количеству эспрессо: Вставьте портафильтр **(1)** в заварочный блок **(I)** без сита.

4| По количеству эспрессо: Поставьте одну или две подходящие чашки под отверстия портафильтра.
По количеству горячей воды: Поставьте подходящую чашку под диспенсер горячей воды **(J)**.

5| Когда кнопка заваривания на 1 или 2 чашки или кнопка горячей воды мигает, нажмите и удерживайте их, пока не начнется процесс заваривания или подачи горячей воды, а затем снова отпустите. На дисплее отображается количество эспрессо или горячей воды.

6| По достижении нужного количества эспрессо или горячей воды нажмите кнопку «Заваривание» или «Горячая вода» еще раз, чтобы остановить заваривание или подачу горячей воды.

УКАЗАНИЕ

Количество воды можно регулировать с помощью кнопок **(+/–)**.

7| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить количество воды и перейти к следующей настройке.

Температура заваривания
Чтобы отрегулировать температуру заваривания для одинарного или двойного эспрессо, действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Температура заваривания». При этом кнопки заваривания на 1 и 2 чашки, а также кнопка горячей воды будут мигать.

2| Отрегулируйте температуру заваривания с помощью кнопок **(+/–)**. Температуру зава-

ривания можно установить в диапазоне от 89 °C до 96 °C.

УКАЗАНИЕ

Температура также может отображаться в градусах Фаренгейта (°F), см. главу «Дополнительные настройки». Температуру заваривания можно установить в диапазоне от 192 ° F до 205 ° F.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить температуру заваривания и перейти к следующей настройке.

Время предварительного заваривания
Чтобы отрегулировать время предварительного заваривания для одинарного или двойного эспрессо, действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Время предварительного заваривания». Кнопки заваривания на 1 и 2 чашки будут мигать.

2| Отрегулируйте время предварительного заваривания с помощью кнопок **(+/–)**. Время предварительного заваривания можно установить в диапазоне от 0 до 10 секунд.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить время предварительного заваривания и перейти к следующей настройке.

Жесткость воды
Жесткость воды варьируется в зависимости от региона. Устройство предварительно настроено на очень жесткую воду, чтобы предотвратить чрезмерное образование накипи. При необходимости выясните жесткость водопроводной воды на местной водопроводной станции или в муниципальной администрации.

Чтобы отрегулировать жесткость воды, действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Жесткость воды».

2| Выберите подходящую вам жесткость воды с помощью кнопок **(+/–)**.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить жесткость воды и перейти к следующей настройке.

Информация о диапазонах жесткости воды

Диапазон жесткости	Жесткость
H1 мягкая	0–7 °dH
H2 средняя	> 7–14 °dH
H3 жесткая	> 14–21 °dH
H4 очень жесткая	> 21 °dH

Водяной фильтр
При первом использовании водяного фильтра действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Водяной фильтр».

2| Нажмите кнопку **(+)**, чтобы выбрать «Да».

3| Нажмите и одновременно удерживайте кнопки **(+/–)**, пока опция «Да» на дисплее не мигнет один раз и не раздастся звуковой сигнал. Настройка водяного фильтра теперь сохранена.

4| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы выйти из настройки «Водяной фильтр».

УКАЗАНИЕ

- Если вы хотите использовать устройство без водяного фильтра, необходимо выбрать опцию «Нет» кнопкой **(–)**. Затем нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить настройку водяного фильтра и выйти из настроек.
- Соблюдайте инструкции по технике безопасности и порядок установки водяного фильтра, указанные на его упаковке.

Для замены водяного фильтра действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Водяной фильтр».

2| Нажмите и одновременно удерживайте кнопки **(+/–)**, пока опция «Да» на дисплее не мигнет один раз и не раздастся звуковой сигнал. Настройка водяного фильтра теперь сохранена.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы выйти из настройки «Водяной фильтр».

7.2| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

Кроме того, на дисплее можно вызвать следующие настройки в порядке, показанном ниже. Для этого нажмите и удерживайте кнопку настройки не менее 3 секунд, пока на панели управления и на дисплее не сменится информация.

Громкость звука:	L3
Подсветка:	Aon
Единицы измерения температуры:	°C °F
Режим Eco:	EoF
Время ожидания:	t5

Отдельные дополнительные настройки предварительно установлены на заводе следующим образом:

Громкость звука:	L3
Подсветка:	Вкл.
Единицы измерения температуры:	°C
Режим Eco:	Выкл.
Время ожидания:	t5 (5 минут)

Громкость звука

1| Выберите настройку «Громкость звука».

2| Отрегулируйте громкость звука с помощью кнопок **(+/–)**. Звук можно выключить (LoF) или отрегулировать его громкость в диапазоне от L1 до L5.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить громкость звука и перейти к следующей настройке.

УКАЗАНИЕ

Если звук выключен (LoF), звуковой сигнал будет продолжать звучать при включении и выключении устройства.

Подсветка

1| Выберите настройку «Подсветка».

2| Нажмите кнопку **(+)** или **(–)**, чтобы включить или выключить подсветку.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить настройку подсветки и перейти к следующей настройке.

Единицы измерения температуры

1| Выберите настройку «Единицы измерения температуры».

2| Нажмите кнопку **(+)** или **(–)**, чтобы изменить единицы измерения температуры на °F или °C.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить единицы измерения температуры и перейти к следующей настройке.

Режим Eco

Если активирован режим Eco, то при включении устройства система нагрева для подачи пара не нагревается. Это снижает потребление энергии. По умолчанию отключен режим Eco отключен.

1| Выберите настройку «Режим Eco».

2| Нажмите кнопку **(+)** или **(–)**, чтобы включить или выключить режим Eco.

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить настройку режима Eco и перейти к следующей настройке.

Время отключения питания (режим ожидания)
Устройство автоматически переключается в режим выключения (ожидания) через 5 минут. Чтобы изменить время отключения питания, действуйте следующим образом:

1| Выберите настройку «Время отключения питания».

2| Отрегулируйте время отключения питания с помощью кнопок **(+/-)**. Время отключения можно установить в диапазоне от 5 минут (t5) до 60 минут (t60).

3| Нажмите кнопку настроек еще раз, чтобы сохранить время отключения питания и выйти из дополнительных настроек.

УКАЗАНИЕ

Обратите внимание, что потребление энергии увеличивается по мере увеличения времени отключения питания.

7.3| СБРОС НАСТРОЕК УСТРОЙСТВА

Чтобы сбросить все настройки до заводских, действуйте следующим образом:

1| В рабочем режиме нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (мин. 5 секунд), пока на дисплее не появится надпись «rES» и не прозвучит сигнал.

2| Нажмите кнопку **(+)**, чтобы сбросить все настройки. Для подтверждения прозвучит звуковой сигнал.

УКАЗАНИЕ

- Этот процесс можно отменить, нажав кнопку включения/выключения. При этом настройки не изменяются.
- Этот процесс автоматически отменяется через 30 секунд после последнего нажатия кнопки. При этом настройки не изменяются.

8| ЧИСТКА И УХОД

	Можно мыть в посудомоечной машине	Можно споласкивать под проточной водой	Протирать влажной тканью	Очищать сухой тканью / щеткой
Корпус устройства и дисплей	–	–	✓	✓
Бак для воды с крышкой **(A)**	–	✓	✓	✓
Контейнер для кофейных зерен с крышкой **(B)**	–	✓	✓	✓
Поддон без решетки для сбора капель **(N)**	✓	✓	✓	✓
Решетка для сбора капель	✓	✓	✓	✓
Портафильтр **(1)**	–	✓	✓	✓
Сита **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Воронка портафильтра **(5)**	✓	✓	✓	✓
Темпер **(6)**	–	✓	✓	✓
Коврик для хранения темпера **(7)**	✓	✓	✓	✓
Молочник **(13)**	✓	✓	✓	✓
Щетки и иглы для чистки **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Кофемолка	–	–	–	✓

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед перестановкой и чисткой отключите устройство от сети и дайте ему остыть! Базовый блок нельзя мыть в посудомоечной машине.

УКАЗАНИЕ

Не используйте растворители или абразивы для очистки эспрессо-машины!

Регулярно протирайте эспрессо-машину влажной тканью для чистки **(12)**.

8.1| ЗАМЕНА ВОДЯНОГО ФИЛЬТРА

Замените водяной фильтр **(8)**, как только значок водяного фильтра загорится красным цветом (сигнализация водяного фильтра). Рекомендуется менять фильтр каждые 2 месяца, чтобы обеспечить стабильное качество воды и избежать загрязнения в системе. Чтобы открутить и вставить водяной фильтр, используйте прилагаемый монтажный инструмент **(9)**. Убедитесь, что водяной фильтр правильно установлен в баке для воды. В конце подайте около 200 мл горячей воды.

УКАЗАНИЕ

- Водяной фильтр нельзя затягивать слишком сильно, поэтому монтажный инструмент оснащен защитой от перетягивания.
- Соблюдайте инструкции по технике безопасности и инструкции по использованию водяного фильтра.

8.2| ЧИСТКА БАКА ДЛЯ ВОДЫ

Регулярно очищайте бак для воды **(A)** без водяного фильтра мягкой тканью и небольшим количеством мягкого моющего средства. Затем тщательно промойте и обсушите его.

8.3| ЧИСТКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН

Кофейные зерна могут оставить маслянистые пятна в контейнере, что может повлиять на вкус вашего кофе. Поэтому регулярно очищайте контейнер для кофейных зерен с крышкой **(B)** мягкой тканью и небольшим количеством мягкого моющего средства. Затем тщательно промойте и обсушите его.

8.4| ЧИСТКА ДИСПЕНСЕРА ПАРА

Очищайте диспенсер пара **(K)** после каждого приготовления молочной пены, чтобы остатки молока не оставались внутри и на диспенсере пара. Действуйте следующим образом:

1| Либо направьте диспенсер пара в поддон для сбора капель (N), либо установите под ним емкость.

2| Нажмите кнопку подачи пара и подавайте пар в течение примерно 5 секунд.

3| Протрите диспенсер пара влажной тканью для чистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!
Диспенсер пара горячий! Будьте осторожны, чтобы не обжечься!

Если пар не выходит, действуйте следующим образом:

1| Снимите насадку с диспенсера пара **(K).**

2| Очистите насадку под проточной водой с помощью мягкой тряпки и небольшого количества мягкого моющего средства. Затем тщательно промойте и обсушите его.

3| Если три отверстия в насадке забиты, очистите их иглой для чистки.

ОСТОРОЖНО

Риск получения травмы!
Во избежание травм используйте иглу с осторожностью!

4| Либо направьте диспенсер пара **(K)** без насадки в поддон для сбора капель **(N)**, либо установите под ним емкость.

5| Нажмите кнопку подачи пара и подавайте пар в течение примерно 5 секунд.

6| Протрите диспенсер пара влажной тканью для чистки.

7| Установите насадку обратно на диспенсер пара.

8| Либо направьте диспенсер пара **(K)** без насадки в поддон для сбора капель **(N)**, либо установите под ним емкость.и в последний раз подайте пар в течение примерно 5 секунд.

8.5| ОЧИСТКА СИТ

Очищайте сита после приготовления каждого эспрессо, чтобы в сите не оставалось остатков молотого кофе. Действуйте следующим образом:

1| Вытряхните оставшуюся кофейную гущу из сита. Для этого можно использовать щетку для чистки.

2| Затем промойте портафильтр с ситом под проточной водой или с помощью диспенсера горячей воды.

Если сита засорились, действуйте следующим образом:

1| Снимите сито с портафильтра.

2| Очистите сито под проточной водой с помощью мягкой ткани и небольшого количества мягкого моющего средства. Затем тщательно промойте и обсушите его.

3| Если отверстия забиты, прочистите их иглой для чистки.

ОСТОРОЖНО

Риск получения травмы!
Во избежание травм используйте иглу с осторожностью!

4| После этого еще раз промойте сито.

УКАЗАНИЕ

Сита также можно замочить на 30 минут в растворе для удаления накипи. Затем тщательно промойте и обсушите их.

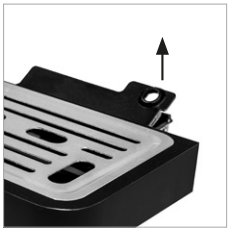
8.6| ЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

Поддон для сбора капель **(N)** оснащен поплавком (красного цвета) для индикации уровня воды. Опустошайте и очищайте поддон для сбора капель, как только поплавок становится хорошо виден. В противном случае вода может перелиться через край и повредить эспрессо-машину, рабочую поверхность или окружающее пространство. Действуйте следующим образом:

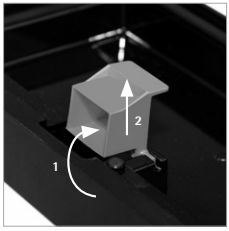
1| Извлеките решетку для сбора капель из поддона и извлеките сам поддон из устройства.

2| Опорожните поддон для сбора капель.

3| Снимите крышку с задней стороны поддона для сбора капель.



4| Снимите поплавок, повернув его на 90°, а затем вытащите с небольшим усилием.



5| Очистите все отдельные части мягкой тканью и небольшим количеством мягкого моющего средства. Тщательно промойте и обсушите их.

6| Соберите все детали вместе, а затем поставьте поддон для сбора капель обратно в машину.

8.7| ЧИСТКА КОФЕМОЛКИ

Регулярно очищайте кофемолку, чтобы обеспечить стабильное качество помола. Для этого действуйте следующим образом:

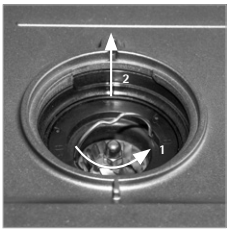
1| Оставьте кофемолку работать с пустым контейнером для зерен (при необходимости предварительно опустошите его) до тех пор, пока из нее не перестанет поступать молотый кофе.

УКАЗАНИЕ

Без контейнера для кофейных зерен помол невозможен.

2| Снимите контейнер для кофейных зерен, повернув его против часовой стрелки.

3| Разблокируйте жерновую кофемолку **(C),** повернув ее против часовой стрелки, и снимите ее с помощью рукоятки.



4| Очистите жернова, кофемолку и выходное отверстие щеткой для чистки. При необходимости можно воспользоваться и пылесосом.

5| Снова установите жерновую кофемолку **(C).** Сначала вставьте ее под небольшим углом, чтобы обойти металлический выступ.

6| Поверните жерновую кофемолку **(C)** по часовой стрелке до щелчка.

7| Наполните контейнер кофейными зернами и установите его обратно в машину, повернув по часовой стрелке до щелчка. Кофемолка снова готова к работе.

8.8| ЧИСТКА ЗАВАРОЧНОГО БЛОКА

Ежедневно очищайте заварочный блок после приготовления одного или нескольких порций эспрессо. Действуйте следующим образом:

1| Снимите портафильтр **(1)** с заварочного блока **(I).**

2| В течение нескольких секунд подавайте воду из заварочного блока (кнопка заваривания на 1 или 2 чашки).

3| Очистите заварочный блок тканью для чистки, чтобы удалить остатки молотого кофе.

Чистка с помощью глухого сита
Если вы часто готовите эспрессо, мы рекомендуем еженедельно очищать заварочный блок с помощью средства для очистки заварочной группы и глухого фильтра. Такая регулярная очистка предотвращает ухудшение вкуса эспрессо. Действуйте следующим образом:

УКАЗАНИЕ

Процесс очистки состоит из двух последовательных частей — очистки и ополаскивания.
1| Вставьте глухое сито **(4)** в портафильтр **(1).**

2| Добавьте в глухое сито подходящее чистящее средство для варочной группы (в форме таблеток или порошка).

УКАЗАНИЕ

Соблюдайте инструкции по технике безопасности и инструкции по использованию чистящего средства для заварочной группы.
3| Вставьте портафильтр **(1)** в заварочный блок **(I)** и поверните ручку вправо (из положения «Вставить» в положение «Замок»).

4| Наполните бак для воды **(A)** свежей питьевой водой до отметки «MAX».

5| Опорожните поддон для сбора капель **(N)**.

6| Выберите настройку «Жесткость воды» и нажмите кнопку «Заваривание» на 2 чашки. На дисплее появится надпись «C1».

7| Нажмите кнопку заваривания на 2 чашки еще раз, чтобы запустить программу очистки. На дисплее будут поочередно отображаться надпись «C1» и значок ожидания. Примерно через 8 минут первая часть будет завершена, и на дисплее появится надпись «C2».

8| Снимите портафильтр с заварочной группы, повернув ручку влево (из положения «Замок» в положение «Вставить»).

9| Снимите глухое сито с портафильтра.

10| Поместите портафильтр (без сита) обратно в заварочную группу.

11| Установите емкость объемом не менее 1 литра под заварочный блок **(I)** и диспенсер горячей воды **(J)**.

12| Нажмите кнопку заваривания на 2 чашки, чтобы начать программу ополаскивания. На дисплее будут поочередно отображаться надпись «C2» и значок ожидания. Примерно через 5 минут вторая часть будет завершена, и на дисплее появится надпись «End».

13| Удалите емкость. Опорожните поддон для сбора капель **(N)** и поставьте его обратно.

14| Нажмите кнопку заваривания на 2 чашки, чтобы вернуться в рабочий режим. Программа очистки завершена, и устройство снова готово к использованию.

ВНИМАНИЕ

Выдаваемая вода не пригодна для употребления!

УКАЗАНИЕ

- Программу очистки и ополаскивания можно отменить, нажав кнопку включения/выключения. Всегда проводите полный процесс очистки или после отдельное ополаскивание (см. главу «Первичный ввод в эксплуатацию»).
- При постоянном отображении «C2» устройство переходит в режим ожидания через 60 минут. После этого вам придется начинать процесс очистки заново или проводить ополаскивание самостоятельно (см. главу «Первичный ввод в эксплуатацию»). В этом случае может потребоваться еще одна порция чистящего средства (таблетка или порошок).
- В случае сбоя в электросети или отключения устройства от сети во время выполнения программы очистки или ополаскивания необходимо перезапустить процесс очистки или провести отдельное ополаскивание (см. главу «Первичный ввод в эксплуатацию»). В этом случае может потребоваться еще одна порция чистящего средства (таблетка или порошок).

8.9| УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Программу удаления накипи следует запускать при обслуживании машины, но не позднее, чем при появлении красного сигнала удаления накипи. При частом приготовлении эспрессо жесткая вода может привести к образованию известкового налета в системе, что может повлиять на процесс, давление и температуру заваривания, а также на вкус эспрессо. По этой причине рекомендуется очищать машину от накипи каждые 90 дней, независимо от сигнала об удалении накипи.

УКАЗАНИЕ

Мы рекомендуем использовать средство для удаления накипи, которое подходит для эспрессо-машин. Необходимо следовать инструкциям производителя по тех-

нике безопасности, в частности, по поведению при контакте с глазами и кожей. Для удаления накипи нельзя использовать неподходящие средства (например, вещества на основе уксусной или лимонной кислоты). Мы рекомендуем жидкое средство для удаления накипи WMF.

Гарантийные обязательства производителя не распространяются на повреждения, возникшие вследствие применения ненадлежащего средства для удаления накипи или несоблюдения предписаний по очистке от накипи. Не допускайте детей к средствам для удаления накипи и следите за тем, чтобы они не вдыхали пары, образующиеся при удалении накипи.

Чтобы запустить программу удаления накипи, действуйте следующим образом:

УКАЗАНИЕ

Процесс удаления накипи состоит из двух последовательных частей — удаления накипи и ополаскивания.

1| Снимите водяной фильтр **(8)** с бака для воды **(A)**!

2| Растворите 100 мл жидкого средства для удаления накипи WMF в 650 мл воды в баке для воды (для других средств — в соответствии с инструкциями производителя) и снова установите бак для воды. Вода должна достигать отметки «CALC» на баке для воды.

УКАЗАНИЕ

Соблюдайте инструкции по технике безопасности и инструкции по использованию средства для удаления накипи.

3| Снимите сито с портафильтра **(1).**

4| Вставьте портафильтр **(1)** в заварочный блок **(I)** и поверните ручку вправо (из положения «Вставить» в положение «Замок»).

5| Снимите насадку с диспенсера пара **(K).**

6| Опорожните поддон для сбора капель **(N)**.

7| Поместите емкость объемом не менее 1 литра под все выходные отверстия машины — заварочный блок **(I),** диспенсер горячей воды **(J)** и диспенсер пара **(K).**

8| Выберите настройку «Жесткость воды» и нажмите кнопку «Горячая вода». На дисплее появится надпись «d1».

9| Нажмите кнопку горячей воды еще раз, чтобы запустить программу удаления накипи. На дисплее будут поочередно отображаться надпись «d1» и значок ожидания. Примерно через 20 минут первая часть будет завершена и на дисплее отобразится «d2».

10| Опорожните емкость и поместите ее обратно под все выходные отверстия машины.

11| Опорожните бак для воды **(A)** и тщательно промойте его.

12| Наполните бак для воды свежей питьевой водой до отметки «MAX» и поставьте его обратно в машину.

13| Нажмите кнопку горячей воды, чтобы начать программу ополаскивания. На дисплее будут поочередно отображаться надпись «d2» и значок ожидания. Примерно через 5 минут вторая часть будет завершена, и на дисплее появится надпись «End».

14| Удалите емкость. Опорожните поддон для сбора капель **(N)** и поставьте его обратно.

15| Установите насадку обратно на диспенсер пара **(K)**.

16| Замените водяной фильтр **(8)** в баке для воды **(A).**

17| Нажмите кнопку горячей воды, чтобы вернуться в рабочий режим. Сигнал об удалении накипи больше не загорается, и устройство снова готово к использованию.

ВНИМАНИЕ

Выдаваемая вода не пригодна для употребления!

УКАЗАНИЕ

- Сигнал тревоги об удалении накипи сбрасывается только после успешного завершения процесса удаления накипи (удаление накипи и ополаскивание).
- Программу удаления накипи и ополаскивания можно отменить, нажав кнопку включения/выключения. Сигнал тревоги об удалении накипи остается активным, и устройство не готово к использованию! Вам нужно будет начать процесс удаления накипи заново. В этом случае может потребоваться еще одна порция средства для удаления накипи.
- Во время постоянного отображения «d2», устройство переходит в режим ожидания через 60 минут. Сигнал тревоги об удалении накипи остается активным, и устройство не готово к использованию! Вам нужно будет начать процесс удаления накипи заново. В этом случае может потребоваться еще одна порция средства для удаления накипи.
- В случае сбоя в электросети или отключения устройства от сети во время выполнения программы удаления накипи или ополаскивания, сигнал тревоги об удалении накипи остается активным, и устройство не готово к использованию! Вам нужно будет начать процесс удаления накипи заново. В этом случае может потребоваться еще одна порция средства для удаления накипи.

9| СООБЩЕНИЯ И НЕИСПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Кнопки заваривания на 1 и 2 чашки, а также кнопки подачи горячей воды и пара пульсируют.	Устройство нагревается.	Подождите, пока машина нагреется и будет готова к использованию. Кнопки постоянно горят.
Кнопка подачи пара пульсирует отдельно.	Устройство нагревает паровой генератор. Возможно, активирован режим Eco.	Подождите, пока машина нагреется и будет готова к использованию. Кнопка постоянно горит.
Кнопки помола на 1 и 2 чашки мигают.	Контейнер для кофейных зерен не установлен.	Вставьте контейнер (наполненный кофейными зернами) в машину до щелчка.
Кнопки заваривания на 1 и 2 чашки, а также кнопки подачи горячей воды и пара мигают.	Бак для воды вставлен неправильно.	Убедитесь, что бак для воды установлен правильно, при необходимости слегка надавите.
	В баке для воды слишком мало или совсем нет воды.	Заполните бак для воды до отметки «MAX».

При настройке времени помола кнопки помола на 1 и 2 чашки мигают три раза подряд во время помола. Одновременно звучат три звуковых сигнала.	Контейнер для кофейных зерен не установлен.	Вставьте контейнер (наполненный кофейными зернами) в машину до щелчка.
При настройке количества воды кнопки заваривания на 1 и 2 чашки, а также кнопки горячей воды и пара мигают три раза подряд во время процесса заваривания или подачи горячей воды. Одновременно звучат три звуковых сигнала.	Бак для воды вставлен неправильно.	Убедитесь, что бак для воды установлен правильно, при необходимости слегка надавите.
	В баке для воды слишком мало или совсем нет воды.	Заполните бак для воды до отметки «MAX».
На дисплее отображается «E1», «E3», «E4», «E7», «E8», «E9» или «E10».	Устройство неисправно.	Немедленно выключите устройство и отсоедините его от сети. Свяжитесь с уполномоченным лицом в авторизованном сервисном центре.
На дисплее отображается «E2», и процесс помола был прерван.	Засорилась кофемолка.	Очистите кофемолку, как описано в главе «Чистка и уход». В случае повторного возникновения проблемы обратитесь в авторизованный сервисный центр.
В процессе помола на дисплее отображается «E6».	Встроенные весы неисправны.	Свяжитесь с уполномоченным лицом в авторизованном сервисном центре.
На дисплее отображается «E11».	Кофемолка перегрелась.	Выключите устройство на 5 минут.
На дисплее отображается "E12".	Кофемолка неисправна.	Свяжитесь с уполномоченным лицом в авторизованном сервисном центре.
В процессе помола не подается молотый кофе.	Контейнер для кофейных зерен пуст.	Наполните контейнер кофейными зернами.
	Кофемолка заблокирована молотым кофе или в кофемолке есть вода или влага.	Очистите кофемолку, как описано в главе «Чистка и уход», и перед повторной сборкой убедитесь, что кофемолка полностью высохла.

В процессе помола кофейный порошок прилипает к выходному отверстию кофемолки и/ или распределяется неконтролируемым образом.	Антистатический блок загрязнен.	Осторожно очистите все отверстие для измельчения снизу с помощью щетки.
В процессе приготовления эспрессо переливается через края портофильтра.	Портафильтр неправильно вставлен в заварочный блок.	Очистите заварочный блок, как описано в главе «Чистка и уход», и убедитесь, что портафильтр правильно вставлен в заварочный блок.
	На краю сита находится молотый кофе.	Удалите молотый кофе с края сита и убедитесь, что портафильтр правильно вставлен в заварочный блок.
	Сито заполняется слишком большим количеством молотого кофе.	Убедитесь, что используется правильное сито для нужного количества молотого кофе. Обратите внимание на рекомендуемое количество молотого кофе для сита на 1 или 2 чашки.
	Уплотнение заварочного блока загрязнено или потеряло эластичность.	Очистите заварочный блок, как описано в главе «Чистка и уход». Замените уплотнение заварочного блока в авторизованном сервисном центре.
	Выпускное отверстие на заварочном блоке заблокировано.	Очистите заварочный блок, как описано в главе «Чистка и уход».

Эспрессо не вытекает в процессе приготовления или вытекает только по капле. При этом давление варки повышается до 16 бар и время экстракции увеличивается до более чем 60 секунд. **Или:** **На дисплее отображается «E5».**	Бак для воды вставлен неправильно.	Убедитесь, что бак для воды установлен правильно, при необходимости слегка надавите.
	В баке для воды слишком мало или совсем нет воды.	Заполните бак для воды до отметки «MAX».
	Водяной фильтр засорился.	Замените водяной фильтр и установите его должным образом.
	Выпускное отверстие на заварочном блоке заблокировано.	Очистите заварочный блок, как описано в главе «Чистка и уход».
	Сито заблокировано.	Очистите сито, как описано в главе «Чистка и уход».
	Использовалось неправильное сито (глухое сито).	Используйте сито на 1 или 2 чашки.
	Установленный размер зерна молотого кофе слишком мелкий или в сите слишком много молотого кофе.	Увеличьте степень помола. При необходимости используйте меньше молотого кофе.
	Молотый кофе утрамбован слишком сильно.	Прилагайте меньше усилий при утрамбовке (ориентир 10–15 кг).
	Возникла проблема в системе водоснабжения или неисправность в устройстве.	Проведите процесс удаления накипи или, при необходимости, очистку. Если проблема не устранена, немедленно выключите устройство и отсоедините его от сети. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
В процессе приготовления эспрессо вытекает слишком быстро или слишком медленно.	Причин тому несколько, например, неправильное количество воды, неправильная степень помола и т. д.	Прочитайте главу «Идеальный эспрессо» и соблюдайте все рекомендуемые настройки.
Портафильтр не защелкивается на устройстве.	Сито заполняется слишком большим количеством молотого кофе.	Убедитесь, что используется правильное сито для нужного количества молотого кофе. Обратите внимание на рекомендуемое количество молотого кофе для сита на 1 или 2 чашки.
	Сито неправильно вставлено в портафильтр.	Убедитесь, что сито правильно вставлено в портафильтр.
Из бака для воды вытекает вода.	Бак для воды вставлен неправильно.	Убедитесь, что бак для воды установлен правильно, при необходимости слегка надавите.

Насос работает громче, чем обычно.	Бак для воды вставлен неправильно.	Убедитесь, что бак для воды установлен правильно, при необходимости слегка надавите.
	Водяной фильтр засорился.	Замените водяной фильтр и установите его должным образом.
	Возникла проблема в системе водоснабжения или неисправность в устройстве.	Проведите процесс удаления накипи. Если проблема не устранена, немедленно выключите устройство и отсоедините его от сети. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Во время подачи пара пар не поступает.	Диспенсер пара заблокирован.	Очистите диспенсер пара, как описано в главе «Чистка и уход». В случае повторного возникновения проблемы обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Программа удаления накипи автоматически прекращается раньше времени (<15 минут).	Бак для воды вставлен неправильно.	Убедитесь, что бак для воды установлен правильно, при необходимости слегка надавите.
	В баке для воды слишком мало или совсем нет воды.	Залейте в бак для воды необходимое количество раствора для удаления накипи.
	Выпускное отверстие на заварочном блоке заблокировано.	Очистите заварочный блок, как описано в главе «Чистка и уход».
	Возникла проблема в системе водоснабжения или неисправность в устройстве.	Еще раз проведите процесс удаления накипи. Если проблема не устранена, немедленно выключите устройство и отсоедините его от сети. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

10| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 2820–3320 Вт
Класс защиты: I

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	0,3	5
В режиме ожидания	–	–
Резервный режим с дополнительной информацией	–	–
Сетевой режим ожидания	–	–

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду

Защита окружающей среды – наша главная забота!

ⓘ Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать ииспользовать повторно.

➲ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

SV BRUKSANVISNING

1| Översikt över komponenterna 383

1.1| Espressomaskin 383

1.2| Tillbehör 383

1.3| Beskrivning av kontrollpanelen 384

2| Före användning 385

3| Hänvisning om LED-belysning 385

4| Förklaring av symbolerna 385

5| Första användningen 386

5.1| Första användningen 386

5.2| Brygga espresso 387

5.3| Tillredning av mjölkskum 389

5.4| Utmatning av varmvatten 390

6| Den perfekta espresson 390

6.1| Inställningsmöjligheter för espressomaskinen 391

6.2| Resultat 393

6.3| Min espresso smakar inte bra 393

7| Inställningar **393**

7.1| Allmänna inställningar 394

7.2| Ytterligare inställningar 397

7.3| Återställa apparatinställningar 398

8| Rengöring och skötsel **398**

8.1| Byte av vattenfilter 399

8.2| Rengöring av vattenbehållaren 399

8.3| Rengöring av behållaren för kaffebönor 399

8.4| Rengöring av ångstaven 399

8.5| Rengöring av filtren 400

8.6| Rengöring av droppsamlaren 400

8.7| Rengöring av kvarnen 401

8.8| Rengöring av bryggenheten 401

8.9| Avkalkning 402

9| Meddelanden och fel **404**

10| Teknisk data **409**

WMF ESPRESSO PRO

Ett stort grattis och hjärtligt tack för att du valde Espresso Pro!

Vi önskar dig många års avslappnad espressonjutning med din WMF Espresso Pro.

1| ÖVERSIKT ÖVER KOMPONENTERNA

1.1| ESPRESSOMASKIN

- A Vattentank och lock (kapacitet: 2,6 l)
- B Behållare för kaffebönor och lock (kapacitet: 250 g)
- C Malningsring
- D Uppställningsyta för koppar och tamper med förvaringsmatta
- E Vred för justering av malningsgrad
- F Kontrollpanel
- G Manometer/tryckindikator (bar)
- H Malningsutlopp med portafilterhållare och integrerad våg
- I Bryggenhet med portafilteranslutning
- J Varmvattenutlopp
- K Ångstav
- L nätbrytare
- M LED – omgivande ljus
- N Droppbricka med droppgaller
- O Förvaringsbricka för extra tillbehör

1.2| TILLBEHÖR

- 1 58 mm portafilter i rostfritt stål
- 2 Filter för en kopp
- 3 Filter för två koppar
- 4 Rengöringsfilter (blindfilter)
- 5 Portafiltertratt
- 6 Tamper
- 7 Förvaringsmatta för tamper
- 8 softner/filter
- 9 Installationsverktyg för vattenfiltret
- 10 Rengöringsborstar
- 11 Rengöringsnål
- 12 Rengöringsduk
- 13 Mjölkkanna i rostfritt stål (MAX: 200 ml)

1.3| BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN

KNAPPAR/IKONER	BESKRIVNING
	På/av-knapp (standby)
	Display för visning av bryggtemperatur (°C/°F), malningsmängd (g), vattenmängd (ml), malningstid (s), extraktionstid (s) och malningsgrad (–).
	Malning för en kopp
	Malning för två koppar
	Bryggning för en kopp
	Bryggning för två koppar
	Varmvatten
	Ånga
	Inställningsknapp för val av möjliga inställningar.
	Knappar för ändring av valda inställningar.
	Malningstid
	Vattenmängd
	Bryggtemperatur
	Förbryggningstid
	Vattenhårdhet inkl. avkalknings- och rengöringsprogram
	Avkalkningslarm
	softner/filter
	Vattenfilterlarm

2| FÖRE ANVÄNDNING

Läs bruksanvisningen noggrant. Förvara bruksanvisningen noggrant på en säker plats för framtida referens och överlämna den tillsammans med apparaten till efterföljande användare. Bruksanvisningen innehåller viktig information om drift, rengöring och skötsel av apparaten.

Apparaten får endast användas för det avsedda ändamålet enligt denna bruksanvisning Följ alltid säkerhetsinstruktionerna vid användning av apparaten.

Om du använder apparaten på ett felaktigt sätt kan den skadas. Inget ansvar tas för eventuella skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts. Observera garantiinformationen.

Ta bort alla skyddsfilmer och befintliga klistermärken innan du installerar och använder apparaten för första gången. Det får inte finnas kvar några förpackningsrester på och inuti apparaten. Rengör löstagbara delar som kommer i kontakt med livsmedlen enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

Kontrollera att apparaten och alla tillbehörsdelar är kompletta och oskadade. Använd inte apparaten om delar saknas eller om det finns skador, utan kontakta kundtjänst. Se garantin för gällande kontaktuppgifter.

Vid sidan om bruksanvisningen hänvisar vi också till våra instruktionsvideor. Du hittar dem på https://link.wmf.com/33yx5e eller genom att skanna QR-koden nedan:

3| HÄNVISNING OM LED-BELYSNING

Denna apparat innehåller en ljuskälla i energieffektivitetsklass C. Observera att ljuselementet i produkten inte är avsett som belysning. Ljuselementet kan bytas ut av auktoriserad servicepersonal. LED-belysningen på apparatsockeln används för att visa apparatens driftstillstånd. Lampan fungerar endast som information:

- När maskinen är påslagen lyser basen.
- När maskinen är avstängd är lampan i basen släckt.

LED-belysningen på apparatsockeln kan stängas av helt i inställningarna.

4| FÖRKLARING AV SYMBOLERNA

I den här bruksanvisningen markeras viktig information med följande symboler och signalord:

VARNING informerar om en farlig situation som kan leda till allvarliga skador (t.ex. brännskador från ånga eller heta ytor).

FÖRSIKTIGHET informerar om en potentiellt farlig situation som kan leda till obetydliga eller lätta kroppsskador.

OBS informerar om en situation som kan leda till skador på föremål.

HÄNVISNING ger ytterligare information om hur du hanterar produkten på ett säkert sätt.

Symboler: Observera och följ hänvisningarna.

5| FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1| Innan du installerar och använder apparaten för första gången ska du avlägsna alla eventuella klistermärken.

2| Rengör och torka maskinen, komponenterna och tillbehören noggrant före den första användningen och efter långvarig förvaring enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel". Glöm inte filtren i förvaringsbrickan **(O)**. För rengöring av samtliga ytor rekommenderar vi den medföljande rengöringsduken **(12)**.

3| Se till att apparaten är korrekt monterad innan du använder den för första gången.

5.1| FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1| Ta bort vattentanken **(A)** och sätt in det medföljande vattenfiltret **(8)** med hjälp av installationsverktyget **(9)**. Se till att vattenfiltret hamnar på rätt ställe i vattentanken.

HÄNVISNING

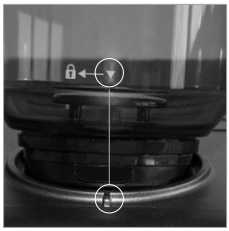
Följ säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen för vattenfiltret.

2| Fyll vattentanken **(A)** med färskt dricksvatten upp till "MAX"-markeringen och sätt in den i maskinen.

HÄNVISNING

- Använd enbart kallvatten av dricksvattenkvalitet.
- Lämna inte vattnet oanvänt i mer än 4 dagar i apparaten.

3| Sätt in bönbehållaren **(B)** i maskinen genom att vrida den medurs tills den hakar på plats och fyll den med kaffebönor.



4| Sätt in portafiltret **(1)** utan filter i bryggenheten **(I)** och vrid handtaget åt höger (från "Insert" till "Lock").

5| Anslut maskinen till elnätet och slå på den med nätbrytaren **(L)** på höger sida. Vänta tills maskinen har värmts upp och är redo att användas – knapparna i kontrollpanelen slutar pulsera.

6| Placera en behållare med minst 1 l volym under alla utlopp på maskinen – bryggenhet **(I),** varmvattenutlopp **(J)** och ångstav **(K)**.

7| Dosera en dubbel espresso utan kaffepulver två gånger i rad. Här ska du använda portafiltret **(1)** utan filter. Tryck på bryggknappen för två koppar i detta syfte.

8| Mata ut ca 80 ml varmt vatten två gånger i rad. Tryck på varmvattenknappen.

9| Dra på ånga en gång. Det görs med ångknappen.

OBS

Vattnet som matas ut är inte lämpligt för konsumtion!

10| Ta bort behållaren. Töm droppbrickan **(N)** och sätt tillbaka den.

11| Ställ in vattenhårdheten enligt beskrivningen i kapitel 7.1. Apparaten är nu redo att användas.

5.2| BRYGGA ESPRESSO

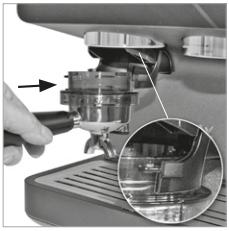
1| Välj filter **(2)** eller **(3)** efter den önskade mängden kaffepulver (en eller två koppar) och sätt in den i portafiltret.

HÄNVISNING

- Se till att filtret är rent och torrt och inte uppvisar rester av kaffepulver från den föregående bryggprocessen.
- Använd baksidan av rengöringsborsten **(10)** eller kanten på ett annat filter för att underlätta borttagningen av filter från portafiltret.

2| Placera tratten **(5)** på portafiltret **(1)**. Det sker genom att vrida tratten medurs på portafiltret tills den hakar på plats.

3| Sätt in portafiltret **(1)** med tratten i portafilterhållaren på malningsutloppet **(H)**.



4| Tryck på malningsknappen för en eller två koppar enligt den önskade mängden kaffepulver för att starta malningsprocessen. Först visas malningsgraden och sedan malningsmängden på displayen.

HÄNVISNING

- Malningsgraden får endast ändras under malningsprocessen. Vrid vredet **(E)** medurs för att öka malningsgraden. Kaffepulvret kommer nu att malas grövre. Vrid vredet moturs för att minska malningsgraden. Kaffepulvret kommer nu att malas finare.
- Du kan välja mellan 60 malningsnivåer (nivå 1 = mycket fin, nivå 60 = mycket grov).
- Du kan avbryta malningsprocessen när som helst genom att trycka på motsvarande malningsknapp eller på/av-knappen igen.

OBS

Se till att det finns tillräckligt mycket kaffebönor i behållaren.

Tryck inte på portafiltret under malningsprocessen! Det riskerar att skada vågen och en felaktig malningsvikt visas!

Lyft inte portafiltret under malningsprocessen! Det riskerar att skada vågen och en felaktig malningsvikt visas!

FÖRSIKTIGHET

Rör inte vid malningsutloppet med fingrarna under malningsprocessen!

HÄNVISNING

- Rekommendation för malningsmängden:
  → Filter för en kopp: 11–13 g
  → Filter för två koppar: 17–19 g

- Vågen används för att kontrollera malningsmängden. Små avvikelser kan uppstå på grund av luftfuktigheten, temperaturen eller kvarvarande kaffepulver i kaffekvarnen.
- Malningsmängden för de båda filtren kan variera beroende på kaffetyp och personliga preferenser.
- För att undvika aromförluster bör kaffebönorna endast malas för omedelbar konsumtion. Förvara kaffebönorna och överflödigt kaffepulver på ett lufttätt sätt i högst 14 dagar.

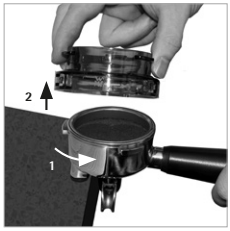
5| Dra portafiltret **(1)** rakt ut ur malningsutloppet **(H)**. Knacka lätt med handen mot portafiltret så att kaffepulvret fördelas jämnt. Alternativt kan du använda en utjämnare.

6| Placera portafiltret **(1)** med gummiplattan rakt på en bordskant. Tampa kaffepulvret ordentligt (riktvärde 10–15 kg). Kontrollera efter avslutad tampning att kaffepulvret är jämnt fördelat i filtret och att en horisontell yta har bildats.

HÄNVISNING

Tampning kan utföras både med och utan tratt **(5)**.

7| Ta därefter bort tratten **(5)** och stryk av överflödigt kaffepulver från kanten på portafiltret.



8| Mata ut vatten från bryggenheten **(I)** i några sekunder (bryggknappen för en eller två koppar) för att rensa bort kvarvarande kaffepulverrester och förvärma bryggenheten.

9| Sätt in portafiltret **(1)** i bryggenheten **(I)** och vrid handtaget åt höger (från "Insert" till "Lock"). Ställ därefter en eller två koppar i önskad storlek under portafiltrets utlopp.

OBS!

- Ta alltid bort tratten **(5)** i förväg!
- Se till att portafiltret är ordentligt isatt i bryggenheten.

10| Tryck på bryggknappen för en eller två koppar enligt den önskade espressomängden för att starta bryggprocessen. Extraktionstiden visas på displayen och bryggtrycket i manometern **(G)**. Apparaten stannar automatiskt så snart den inställda espressomängden har matats ut.

VARNING

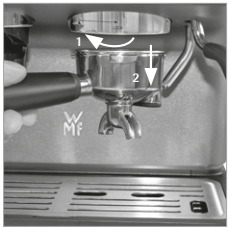
Risk för brännskador!
Låt apparaten svalna! Vänta alltid i några sekunder efter att espresson har matats ut innan du tar bort portafiltret.

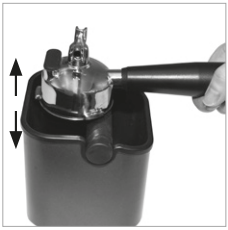
Undvik stänk från het vätska genom att aldrig ta bort portafiltret när bryggprocessen pågår!

HÄNVISNING

- Bryggprocessen kan stoppas när som helst genom att trycka på motsvarande bryggknapp eller på/av-knappen igen.
- Om maskinen inte matar ut kaffe ska processen avbrytas. Information om hur du går tillväga finns i kapitlet "Meddelanden och fel".

11| Ta bort portafiltret **(1)** från bryggruppen **(I)** på nytt genom att vrida handtaget åt vänster (från "Lock" till "Insert"). Knacka ut den återstående kaffesumpen från filtret.





12| Vid behov sköljer du till sist av portafiltret med filtret under rinnande vatten eller med varmvattenutmatningen.

HÄNVISNING

Rengör vid behov filtret **(2)** eller **(3)** enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel" för att undvika tilltäppning.

5.3| TILLREDNING AV MJÖLKSKUM

Gör så här för att skumma mjölken:

1| Fyll mjölkkannan **(13)** med kall mjölk till "MAX"-markeringen.

HÄNVISNING

Använd helst kylskåpskall mellanmjölk. Pastöriserad eller UHT-behandlad mjölk ger vanligtvis de bästa resultaten.

2| Dra på ånga (ångknapp) i cirka 5 sekunder för att avlägsna kondensvatten från ledningen. Det sker genom att antingen rikta in ångstaven **(K)** efter droppbrickan **(N)** eller hålla en annan behållare under.

3| Dra ut ångstaven **(K)** så långt som möjligt och sätt den i mjölkkannan som fyllts med mjölk **(13)**.

4| Tryck på ångknappen för att börja tillredningen. Skumma mjölken tills du får ett tillfredsställande mjölkskum. Mjölken bör inte bli varmare än 65 °C.

HÄNVISNING

- Rengör alltid ångstaven omedelbart efter att du stängt av ångan enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel" så att inga

mjölkrester fastnar. Här använder du den medföljande rengöringsduken **(12)**.
- Ångutmatningen avslutas automatiskt efter 60 sekunder.
- Ångprocessen kan avbrytas när som helst genom att trycka på ångknappen eller på/av-knappen igen.
- Om Eco-läget är aktiverat värms ångvärmaren upp när du trycker på knappen för första gången (ångknappen pulserar). När ångknappen lyser med fast sken nästa gång, kan du börja tillreda mjölkskum genom att trycka på ångknappen igen.

VARNING

Risk för brännskador!
Ångstaven är varm! Var försiktig så att du inte bränner dig!

Lyft inte upp ångstaven ur mjölken i ångläge för att förhindra stänk.

Gör enligt nedan för att uppnå bästa resultat när du skummar mjölk:

1| Håll mjölkkannan något lutad åt sidan och doppa ner ångstaven ca 1–2 cm i mjölken.

2| När mjölken rör sig i en cirkel ska du flytta mjölkkannan nedåt tills ångstaven nästan når mjölkytan och ett väsande ljud hörs. Kontrollera att ångstaven fortfarande befinner sig i mjölken och att mjölkens virvelrörelse bibehålls.

3| När mjölken är ljummen (ca 35 °C) och har sugit in tillräckligt mycket luft ska du flytta kannan uppåt igen – det väsande ljudet upphör. Se till att behålla virvelrörelsen i mjölken även här.

4| När mjölken blivit tillräckligt varm och mjölkskummet är tillfredsställande använder du ångknappen för att avsluta processen.

HÄNVISNING

Titta gärna också på våra instruktionsvideor.

5.4| UTMATNING AV VARMVATTEN

1| Ställ en kopp under varmvattenutloppet **(J)**.

2| a) Tryck en gång på varmvattenknappen. Maskinen börjar mata ut varmvatten och apparaten stannar automatiskt så snart den inställda vattenmängden har matats ut.

HÄNVISNING

Varmvattenutmatningen a) kan avbrytas när som helst genom att trycka på varmvattenknappen eller på/av-knappen igen.

b) Håll varmvattenknappen intryckt för att starta den kontinuerliga vattenutmatningen. Vattenutmatningen upphör när du släpper knappen. Den maximala vattenmängden som kan produceras är 300 ml.

6| DEN PERFEKTA ESPRESSON

En perfekt espresso är något mer än bara en stark liten kaffe – den kännetecknas av en sammetslen, gyllenbrun crema och fyllig kropp samt en fulländad balans mellan syra, sötma, bitterhet och komplex smak. Den är resultatet av ett omsorgsfullt avstämt samspel mellan många faktorer – från valet av kaffebönor till rätt malningsmängd och förbryggningstid. I det här kapitlet får du lära dig vad som utgör en perfekt espresso och vilka steg och inställningar som krävs för att skapa den optimala espresson med din WMF Espresso Pro.

Kaffebönor
Valet av kaffebönor är avgörande för smaken hos din espresso. De två huvudarterna är Arabica och Robusta. Arabicabönor kännetecknas av mer komplexa aromer och en utpräglad

syra. Robustabönor har däremot en kraftfullare smak, innehåller mer bittra ämnen och ger en tätare och stabilare crema. En klassisk bönblandning för en espresso består av 70 % Arabica och 30 % Robusta.

Rostningen har en betydande inverkan på smaken. Ljusrostningar är fruktiga och syrliga men lämpar sig mindre för espresso då de saknar det nödvändiga djupet och intensiteten. Mellanrostningar är balanserade och aromatiska – perfekta för en harmonisk espresso. Mörkrostningar är intensiva, kraftfulla och mindre syrliga, typiska för en italiensk espresso.

Vi rekommenderar kaffebönorna "WMF Espresso 3 – Premium Mild". Denna 70/30-blandning av mörkrostade bönor är balanserad-mild med låg syra och hänför med sin långvariga, gyllene crema. Njut av en utsökt eftersmak av karamell och hasselnötter.

Om du önskar en espresso med utpräglad, kraftfull kropp och en ton av choklad är "WMF Espresso 4 – Premium Intense" med en 50/50-blandning och mörkrostning precis det du söker.

Håll koll på rostningsdatumet när du handlar bönor och använd så nyrostade bönor som möjligt. Dessutom bör bönorna vara jämnt rostade och inte skadade. Förvara bönorna i en lufttät förpackning på en sval och mörk plats (inte i kylskåpet) för att bevara aromen. Vi rekommenderar att endast fylla bönbehållaren med den mängd du tänker konsumera inom de närmaste timmarna.

Vattenhårdhet
Vattenhårdheten har en betydande inverkan på espressons smak. Alltför hårt vatten kan förstärka bitterheten och påverka creman, medan för mjukt vatten kan ge ett platt och surt intryck hos smaken. Den optimala hårdheten för espresso är 7–8 °dH (tysk hårdhetsgrad). Vid behov kan du ställa frågor till ansvarigt vattenverk eller den kommunalen förvaltningen om hårdheten hos ditt kranvatten. Om det behövs kan du antingen använda ett vattenfilter för att reglera vattenhårdheten eller ett särskilt mineralvatten.

Extraktionstid
Den idealiska extraktionstiden för en espresso är 20–30 sekunder, och 25 sekunder är optimalt. En alltför kort extraktionstid leder till underextraktion då espresson får en sur smak och begränsad arom. Creman är mycket ljus och sjunker snabbt ihop. En alltför lång extraktionstid leder däremot till överextraktion och espresson blir vattnig med bitter smak. Creman är mörkbrun och full av hål. Extraktionstiden regleras genom att justera malningsgraden.

Bryggtryck
Det optimala bryggtrycket för espressotillredning är 7–11 bar och ska helst ligga konstant på 9 bar. En alltför lågt tryck leder till underextraktion medan ett för högt tryck orsakar överextraktion. Bryggtrycket kan regleras genom att justera malningsgraden eller mängden kaffepulver.

Tampning
Tampningen bör utföras enhetligt och med ett tryck på 10–15 kg då den påverkar vattenflödet genom kaffepulvret. Innan du tampar ska kaffepulvret fördelas jämnt, till exempel med en utjämnare. Se till att kaffepulvret blir jämnt och slätt sammanpressat när du tampar. Undvik att korrigera i efterhand eftersom det kan orsaka kanalisering – en ojämn extraktion. En sned eller alltför svag tampning leder till liknande problem.

6.1 | INSTÄLLNINGSMÖJLIGHETER FÖR ESPRESSOMASKINEN

När du har valt rätt kaffebönor ska du göra dig bekant med inställningsalternativen för din espressomaskin. Du kan variera inställningarna gradvis och prova olika kombinationer för att skapa en espresso efter egna önskemål och uppnå den bästa smakupplevelsen.

Malningsgrad
Malningsgraden bestämmer storleken på kaffepartiklarna. En fin malningsgrad ger längre extraktionstid med högre bryggtryck, och espresson blir både kraftigare och sötare. Däre-

mot extraheras också mer bitterämnen och det finns risk för överextraktion. En grov malningsgrad förkortar extraktionstiden och sänker bryggtrycket. Detta ger espresson en surare och platt smak, eftersom färre ämnen löses upp och drycken riskerar att underextraheras.

Malningsgraden beror på vilka bönor som används och den önskade smakintensiteten. Börja med en medelhög malningsgrad och justera den gradvis tills du når den idealiska extraktionstiden.

Malningsmängd
Förutom extraktionstiden och bryggtrycket påverkar malningsmängden också espressons smak och kropp. Den optimala mängden kaffepulver för WMF-filtret för en kopp är mellan 11 g och 13 g och för WMF-filtret för två koppar mellan 17 g och 19 g. Beroende på kaffebönor och smakpreferenser kan mängden också skilja sig från ovanstående mått.

Som grundprincip leder mer kaffepulver till en längre extraktionstid och ett högre bryggtryck. Espresson blir intensivare och kraftfullare med mer kropp. Samtidigt finns en risk för att samma vattenmängd inte längre kommer att extraheras jämnt. Espresson får då en obalanserad och sur smak. Med mindre kaffepulver förkortas extraktionstiden. Espresson blir svagare och extraheras mer av samma vattenmängd, vilket kan ge en bitter smak.

Vid behov måste även malningsgraden justeras när malningsmängden ändras.

Vattenmängd
Generellt sett ska du alltid vara uppmärksam på bryggförhållandet mellan malningsmängden och den extraherade espressomängden (vattenmängden). Det optimala förhållandet för en espresso är mellan 1:2 och 1:3. Målet bör vara ett förhållande på 1:2,5. Med 18 g kaffepulver bör då 45 ml espresso extraheras (filter för två koppar). Beroende på smakpreferenser kan detta förhållande variera.

Som grundregel leder mer vatten till en utspädd och lätt bitter espresso. Därmed kan extraktionstiden bli längre och bryggtrycket högre. Med mindre vatten blir espresson kraftfullare och mer intensiv, medan extraktionstiden förkortas och bryggtrycket sjunker.

Tillsats: För en ristretto ligger förhållandet mellan 1:1 och 1:1.15 och för en lungo mellan 1:3 och 1:4.

Bryggtemperatur
Bryggtemperaturen påverkar lösligheten hos aromämnena och oljorna i kaffepulvret, både i form av smak och crema. Låga temperaturer (89–92 °C) framhäver syrligheten och den fruktiga tonen hos espresson. Sådana temperaturer används framför allt vid mörkrostningar för att undvika överdriven bitterhet. Låga temperaturer kan leda till underextraktion som känns igen på sin mycket lätta crema.

Vid högre temperaturer (92–96 °C) extraheras fler bittra ämnen och rostaromer. Detta kan göra espresson mer kraftfull med smak av karamell. Sådana temperaturer används framför allt vid ljusrostningar för att locka fram espressons komplexa aromer och naturliga syrlighet. Höga temperaturer kan leda till överextraktion. Kännetecknet är en crema som löses upp snabbt och en mörk ring på koppkanten.

Förbryggningstid
Under förbryggningen (engelska: Pre-infusion) fuktas kaffepulvret utan tryck. Under den efterföljande pausen (förbryggningstiden) kan pulvret svälla innan själva bryggprocessen tar vid under högt tryck. På så sätt extraheras espresson både jämnare och mer intensivt. Förbryggningstiden kan ställas in på maskinen.

En kortare förbryggningstid kan ge en intensivare och kraftfullare espressosmak. Detta föredras vid mörkrostningar för att undvika bitterhet. En längre förbryggningstid lockar fram mjukare och mer komplexa aromer. Detta är en fördel vid ljusrostningar.

6.2 | RESULTAT

Den perfekta espresson är resultatet av en omsorgsfull samordning av alla påverkande faktorer. Även små förändringar – som rumstemperatur eller luftfuktighet –, kan påverka slutresultatet. Fortsätt därför att steg för steg ta reda på de enskilda faktorerna bakom varje påverkan. Om du fokuserar på följande tre aspekter kommer ingenting att stå i vägen för din perfekta espresso.

- Mal igenom det gamla kaffepulvret innan du börjar mala.
- Skölj igenom bryggenheten kort innan du brygger.
- Förvärm koppen/kopparna och portafiltret.

Vi önskar dig all framgång när du ska tillreda din perfekta espresso. Hoppas att du njuter av den!

6.3 | MIN ESPRESSO SMAKAR INTE BRA

Här är orsakerna till de vanligaste problemen vid tillredning av espresso.

Om espresson har en obehaglig bismak bör du rengöra espressomaskinen noggrant enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

Min espresso smakar inte tillräckligt intensivt:
- Kaffebönorna eller kaffepulvret är för gamla.
- Malningsmängden är för låg.
- Malningsgraden är för grov och därför blir extraktionstiden för kort (t.ex. bara 10 sekunder).
- Vattenmängden är för hög.

Min espresso smakar surt eller är underextraherad:
- Du har valt bönor eller blandningar som inte lämpar sig (t.ex. har rostats för lätt).
- Malningsgraden är för grov och därför blir extraktionstiden för kort (t.ex. bara 10 sekunder).
- Bryggtemperaturen är för låg.
- Malningsmängden är för hög.
- Vattenmängden är för låg.

Min espresso smakar bittert eller är överextraherad:
- Du har valt bönor eller blandningar som inte lämpar sig (t.ex. har rostats för mörkt).
- Malningsgraden är för fin och därför blir extraktionstiden för lång (t.ex. 40 sekunder).
- Bryggtemperaturen är för hög.
- Malningsmängden är för låg.
- Vattenmängden är för hög.
- Förbryggningstiden är för lång.
- Vattenhårdheten är för hög.

Min espresso saknar crema:
- Kaffebönorna eller kaffepulvret är för gamla eller har förvarats felaktigt.
- Rostningen är för ljus.
- Malningsgraden är för grov och därför blir extraktionstiden för kort (t.ex. bara 10 sekunder).
- Malningsgraden är för fin och därför blir extraktionstiden för lång (t.ex. 40 sekunder).
- Bryggtemperaturen är för låg.
- Malningsmängden är för låg.

Creman i min espresso löses upp snabbt:
- Bryggtemperaturen är för hög.
- Extraktionstiden är för kort (t.ex. endast 10 sekunder).

7 | INSTÄLLNINGAR

Maskinen är förinställd från fabriken. Inställningarna kan justeras individuellt efter behov.

Med ett tryck på inställningsknappen visas de respektive inställningarna på displayen och kan justeras via **(+/–)**-knapparna.

Genom att trycka på inställningsknappen igen växlar du till nästa inställning. De justerade värdena sparas vid ändringen.

HÄNVISNING

- Inställningsprocessen kan avbrytas genom att trycka på på/av-knappen. Ändringarna av den visade inställningen sparas då inte.
- Inställningsprocessen avbryts automatiskt efter 30 sekunder utan ytterligare knapptryckningar. Ändringarna av den visade inställningen sparas då inte.

7.1 | ALLMÄNNA INSTÄLLNINGAR

Följande inställningar hämtas genom att trycka på inställningsknappen. De visas i nedanstående ordningsföljd som en ikon på kontrollpanelen **(F):**

Malningstid:

Vattenmängd:

Bryggtemperatur:

Förbryggningstid:

Vattenhårdhet:

Vattenfilter:

De respektive inställningarna är förinställda från fabriken enligt följande:

Malningstid:	En kopp:	8 sekunder
	Två koppar:	12 sekunder
Vattenmängd:	En kopp:	25 ml
	Två koppar:	50 ml
	varmvatten:	80 ml
Bryggtemperatur:	92 °C/198 °F	
Förbryggningstid:	2 sekunder	
Vattenhårdhet:	H4	
Vattenfilter:	Nej	

Malningstid
Mängden kaffepulver för silen för en eller två koppar styrs av malningstiden i sekunder. Gör så här för att justera detta värde individuellt:

1 | Välj inställningen för malningstid.

2 | Tryck på malningsknappen för en eller två koppar för att ställa in den motsvarande malningstiden. Den valda knappen blinkar.

HÄNVISNING

Du kan växla mellan inställningarna för en och två koppar.

3 | Justera malningstiden med hjälp av **(+/–)**-knapparna.

4 | Tryck på inställningsknappen igen för att spara malningstiden och gå vidare till nästa inställning.

Alternativt kan malningstiden ställas in genom följande malningsprocess:

1 | Välj inställningen för malningstid.

2 | Tryck på malningsknappen för en eller två koppar för att ställa in den motsvarande malningstiden. Den valda knappen blinkar.

3 | Sätt in portafiltret **(1)** med lämpligt filter **(2)** eller **(3)** och vid behov med tratten **(5)** i malningsutloppet **(H)**.

4 | När malningsknappen för en eller två koppar blinkar ska du hålla den intryckt tills malningsprocessen börjar. Släpp den därefter. På displayen visas nu malningsmängden i gram.

5 | När den önskade mängden kaffepulver har malts ska du trycka på malningsknappen igen för att avsluta processen.

6 | På displayen visas återigen den malningstid som krävs för att mala den önskade malningsmängden.

HÄNVISNING

Malningstiden kan justeras i efterhand med hjälp av **(+/–)**-knapparna.

7| Tryck på inställningsknappen igen för att spara malningstiden och gå vidare till nästa inställning.

Vattenmängd
Så här gör du för att anpassa vattenmängden individuellt för en enkel eller dubbel espresso samt för varmvattenutmatningen:

1| Välj inställningen för vattenmängd.

2| Tryck på bryggknappen för en eller två koppar eller varmvattenknappen för att justera den motsvarande espresso- eller vattenmängden. Den valda knappen blinkar.

HÄNVISNING

Den kan växlas mellan inställningarna för en och två koppar respektive varmvattenutmatningen.

3| Justera vattenmängden med hjälp av **(+/–)**-knapparna.

4| Tryck på inställningsknappen igen för att spara vattenmängden och gå vidare till nästa inställning.

Alternativt kan vattenmängden justeras genom att brygga utan kaffepulver eller mata ut varmvatten enligt följande:

1| Välj inställningen för vattenmängd.

2| Tryck på bryggknappen för en eller två koppar eller varmvattenknappen för att justera den motsvarande espresso- eller vattenmängden. Den valda knappen blinkar.

3| För espressomängden: Sätt in portafiltret **(1)** utan filter i bryggenheten **(I)**.

4| För espressomängden: Ställ en eller två lämpliga koppar under portafiltrets utlopp.
För varmvattenmängden: Ställ en lämplig kopp under varmvattenutloppet **(J).**

5| När bryggknappen för en eller två koppar eller varmvattenknappen blinkar ska du hålla den nedtryckt tills bryggprocessen eller varmvattenutmatningen börjar och därefter släppa den. På displayen visas espresso- eller varmvattenmängden.

6| När den önskade espresso- eller varmvattenmängden har matats ut, trycker du igen på brygg- eller varmvattenknappen igen för att avsluta bryggprocessen eller varmvattenutmatningen.

HÄNVISNING

Vattenmängden kan justeras i efterhand med hjälp av **(+/–)**-knapparna.

7| Tryck på inställningsknappen igen för att spara vattenmängden och gå vidare till nästa inställning.

Bryggtemperatur
Följ nedanstående steg för att justera bryggtemperaturen för en enkel eller dubbel espresso:

1| Välj inställningen av bryggtemperatur. Bryggknapparna för en och två koppar samt varmvattenknappen blinkar.

2| Justera bryggtemperaturen med hjälp av **(+/–)**-knapparna. Bryggtemperaturen kan ställas in mellan 89 °C och 96 °C.

HÄNVISNING

Temperaturen kan också visas i Fahrenheit (°F), se kapitlet "Ytterligare inställningar". Bryggtemperaturen kan där ställas in mellan 192 °F och 205 °F.

3| Tryck på inställningsknappen igen för att spara bryggtemperaturen och gå vidare till nästa inställning.

Förbryggningstid
För att justera förbryggningstiden för en enkel eller dubbel espresso, ska du utföra följande steg:

1 | Välj inställningen för förbryggningstid. Bryggknapparna för en och två koppar blinkar.

2 | Justera förbryggningstiden med hjälp av **(+/–)**-knapparna. Förbryggningstiden kan ställas in mellan 0 och 10 sekunder.

3 | Tryck på inställningsknappen igen för att spara förbryggningstiden och gå vidare till nästa inställning.

Vattenhårdhet
Vattnets hårdhetsgrad varierar i olika regioner. Som skydd mot överdriven förkalkning är apparaten förinställd för mycket hårt vatten. Vid behov kan du ställa frågor till ansvarigt vattenverk eller den kommunalen förvaltningen om hårdheten hos ditt kranvatten.

Gör följande för att justera vattenhårdheten:

1 | Välj inställningen för vattenhårdhet.

2 | Välj med hjälp av **(+/–)**-knapparna den vattenhårdhet som passar dig.

3 | Tryck på inställningsknappen igen för att spara vattenhårdheten och gå vidare till nästa inställning.

Information om vattenhårdhetsområden

Hårdhetsgrad	Hårdhet
H1 mjukt	0–7 °dH
H2 medel	> 7–14 °dH
H3 hårt	> 14–21 °dH
H4 mycket hårt	> 21 °dH

softner/filter
Gör så här när du använder vattenfiltret för första gången:

1 | Välj inställningen för vattenfilter.

2 | Välj alternativet "Yes" med **(+)**-knappen.

3 | Tryck ner och håll kvar **(+/–)**-knapparna samtidigt tills alternativet "Yes" blinkar en gång på displayen och du hör en signalton. På detta sätt sparas vattenfilterinställningen.

4 | Tryck på inställningsknappen igen för att avsluta vattenfilterinställningen.

HÄNVISNING

- Om du vill använda apparaten utan vattenfilter måste du välja alternativet "No" med **(–)**-knappen. Tryck sedan på inställningsknappen igen för att spara vattenfilterinställningen och avsluta inställningarna.
- Följ säkerhetsinstruktionerna och proceduren för installation av vattenfiltret som du hittar på vattenfiltrets förpackning.

Så här gör du för att byta vattenfilter:

1 | Välj inställningen för vattenfilter.

2 | Tryck ner och håll kvar **(+/–)**-knapparna samtidigt tills alternativet "Yes" blinkar en gång på displayen och du hör en signalton. På detta sätt sparas vattenfilterinställningen.

3 | Tryck på inställningsknappen igen för att avsluta vattenfilterinställningen.

7.2| YTTERLIGARE INSTÄLLNINGAR

Dessutom kan följande inställningar tas fram på displayen i nedanstående ordningsföljd. Det sker genom att trycka på och hålla ned inställningsknappen i minst 3 sekunder tills kontrollpanelen och displayen ändras.

Ljudvolym: L3

Omgivande ljus: Aon

Temperaturenhet: °C °F

Eco-läge: EoF

Standby-tid: t5

De individuella tilläggsinställningarna är förinställda från fabrik enligt följande:

Ljudvolym:	L3
Omgivande ljus:	På
Temperaturenhet:	°C
Eco-läge:	Av
Standby-tid:	t5 (5 minuter)

Ljudvolym

1| Välj inställningen för ljudvolym.

2| Justera ljudvolymen med hjälp av **(+/–)**-knapparna. Ljudet kan stängas av (LoF) och volymen kan justeras mellan L1 och L5.

3| Tryck på inställningsknappen igen för att spara ljudvolymen och gå vidare till nästa inställning.

HÄNVISNING

Om ljudet är avstängt (LoF) fortsätter signaltonen när apparaten slås på och av.

Omgivande ljus

1| Välj inställningen för omgivande ljus.

2| Tryck på **(+)**- eller **(–)**-knappen för att tända eller släcka det omgivande ljuset.

3| Tryck på inställningsknappen igen för att spara inställningen för omgivande ljus och gå vidare till nästa inställning.

Temperaturenhet

1| Välj inställning av temperaturenheten.

2| Tryck på **(+)**- eller **(–)**-knappen för att ändra temperaturenheten till °F eller °C.

3| Tryck på inställningsknappen igen för att spara temperaturenheten och gå vidare till nästa inställning.

Eco-läge

När Eco-läget är aktiverat värms inte värmesystemet för ångutmatning när apparaten slås på. På detta sätt minskar energiförbrukningen. Eco-läget är inaktiverat som standard.

1| Välj inställningen för Eco-läge.

2| Tryck på **(+)**- eller **(–)**-knappen för att slå på eller stänga av Eco-läget.

3| Tryck på inställningsknappen igen för att spara inställningen för Eco-läge och gå vidare till nästa inställning.

Avstängningstid (standby)

Apparaten övergår automatiskt efter 5 minuter till Av-läget (standby). Gör enligt nedan för att ändra avstängningstiden:

1| Välj inställningen för avstängningstid.

2| Justera avstängningstiden med hjälp av **(+/–)**-knapparna. Avstängningstiden kan ställas in mellan 5 minuter (t5) och 60 minuter (t60).

3| Tryck på inställningsknappen igen för att spara avstängningstiden och avsluta de ytterligare inställningarna.

HÄNVISNING

Observera att energiförbrukningen ökar när avstängningstiden förlängs.

7.3| ÅTERSTÄLLA APPARATINSTÄLLNINGAR

För att återställa alla inställningar till fabriksinställningarna ska du göra följande:

1| I driftläge trycker du på på/av-knappen (min. 5 sekunder) tills "rES" visas på displayen och du hör en signalton.

2| Tryck på **(+)**-knappen för att återställa alla inställningar. En signalton ljuder som bekräftelse.

HÄNVISNING

- Denna process kan avbrytas med hjälp av på/av-knappen. Därmed ändras inte inställningarna.
- Processen avbryts automatiskt efter 30 sekunder utan ytterligare knapptryckningar. Därmed ändras inte inställningarna.

8| RENGÖRING OCH SKÖTSEL

	Kan rengöras i diskmaskin	Kan sköljas under rinnande vatten	Rengör med en fuktig duk	Rengör med en torr duk/pensel
Apparathölje och -display	–	–	✓	✓
Vattentank med lock **(A)**	–	✓	✓	✓
Behållare för kaffebönor med lock **(B)**	–	✓	✓	✓
Droppbricka utan droppgaller **(N)**	✓	✓	✓	✓
Droppgaller	✓	✓	✓	✓
Portafilter **(1)**	–	✓	✓	✓
Filter **(2), (3), (4)**	✓	✓	✓	✓
Portafiltertratt **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tamper **(6)**	–	✓	✓	✓
Förvaringsmatta för tamper **(7)**	✓	✓	✓	✓
Mjölkkanna **(13)**	✓	✓	✓	✓
Rengöringsborstar och -nålar **(10), (11)**	✓	✓	✓	✓
Kvarn	–	–	–	✓

VARNING

Dra ut kontakten på apparaten före flytt och rengöring och låt apparaten svalna! Basenheten får inte rengöras i diskmaskin.

HÄNVISNING

Använd inte lösningsmedel eller slipmedel för att rengöra espressomaskinen!

Torka av espressomaskinen regelbundet med den fuktiga rengöringsduken **(12)**.

8.1 | BYTE AV VATTENFILTER

Byt ut vattenfiltret **(8)** så snart vattenfilterikonen lyser rött (vattenfilterlarm). Ett byte rekommenderas varannan månad för att säkerställa jämn vattenkvalitet och undvika föroreningar i systemet. Använd det medföljande installationsverktyget **(9)** för att skruva loss och sätta in vattenfiltret. Se till att vattenfiltret sitter ordentligt i vattentanken. Mata slutligen ut ca 200 ml varmvatten.

HÄNVISNING

- Vattenfiltret kan inte dras åt för hårt eftersom installationsverktyget har försetts med ett överdragningsskydd.
- Följ säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen för vattenfiltret.

8.2 | RENGÖRING AV VATTENBEHÅLLAREN

Rengör vattentanken **(A)** regelbundet utan vattenfilter med en mjuk duk och en liten mängd milt rengöringsmedel. Skölj och torka dem därefter noggrant.

8.3 | RENGÖRING AV BEHÅLLAREN FÖR KAFFEBÖNOR

Kaffebönorna kan lämna oljiga fläckar i behållaren, vilket kan påverka aromen på ditt kaffe. Rengör därför behållaren för kaffebönor med lock **(B)** regelbundet med en mjuk duk en liten mängd milt rengöringsmedel. Skölj och torka dem därefter noggrant.

8.4 | RENGÖRING AV ÅNGSTAVEN

Rengör ångstaven **(K)** efter varje mjölkskumning så att inga mjölkrester fastnar i och på ångstaven. Gör så här:

1 | Rikta antingen in ångstaven efter droppbrickan **(N)** eller håll en behållare under.

2 | Tryck på ångknappen och dra på ånga i cirka 5 sekunder.

3 | Torka av ångstaven med en fuktig rengöringsduk.

VARNING

Risk för brännskador!
Ångstaven är varm! Var försiktig så att du inte bränner dig!

Gör enligt nedan om ingen ånga släpps ut:

1 | Ta bort munstycket vid ångstaven **(K)**.

2 | Rengör munstycket under rinnande vatten med en mjuk duk och en liten mängd milt rengöringsmedel. Skölj och torka dem därefter noggrant.

3| Om de tre öppningarna i munstycket är igensatta ska de rensas med rengöringsnålen.

FÖRSIKTIGHET

Risk för personskador!
Använd nålen med försiktighet för att undvika personskador!

4| Rikta antingen in ångstaven **(K)** utan munstycke efter droppbrickan **(N)** eller håll en behållare under.

5| Tryck på ångknappen och dra på ånga i cirka 5 sekunder.

6| Torka av ångstaven med en fuktig rengöringsduk.

7| Sätt tillbaka munstycket på ångstaven.

8| Rikta antingen in ångstaven **(K)** efter droppbrickan **(N)**, eller håll en behållare under och dra på ånga en sista gång i cirka 5 sekunder.

8.5| RENGÖRING AV FILTREN

Rengör filtren efter varje espresso så att inga rester av kaffepulvret stannar kvar. Gör så här:

1| Knacka ut den återstående kaffesumpen från filtret. Du kan använda rengöringsborsten som hjälp.

2| Skölj slutligen portafiltret med filtret under rinnande vatten eller med varmvattenutmatningen.

Gör följande om filtren är igensatta:

1| Ta ut filtret ur portafiltret.

2| Rengör filtret under rinnande vatten med en mjuk duk och en liten mängd milt rengöringsmedel. Skölj och torka dem därefter noggrant.

3| Om öppningarna är igensatta ska de rensas med rengöringsnålen.

FÖRSIKTIGHET

Risk för personskador!
Använd nålen med försiktighet för att undvika personskador!

4| Skölj filtret igen.

HÄNVISNING

Du kan också blötlägga filtret i en avkalkningslösning i 30 minuter. Skölj och torka dem därefter noggrant.

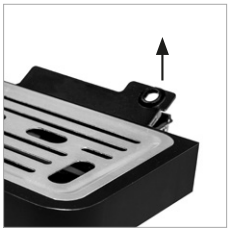
8.6| RENGÖRING AV DROPPSAMLAREN

Droppbrickan **(N)** har försetts med en flottör (röd) som visar vattennivån. Töm och rengör droppbrickan senast när flottören framträder tydligt. Annars kan vattnet rinna över kanten och skada espressomaskinen, bänkskivan eller det omgivande området. Gör så här:

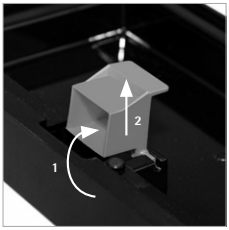
1| Ta bort droppgallret från droppbrickan och ta ut droppbrickan ur maskinen.

2| Töm droppbrickan.

3| Ta bort skyddet på baksidan av droppbrickan.



4| Ta bort flottören genom att vrida den 90° och dra sedan ut den med lite kraft.



5| Rengör alla komponenter med en mjuk duk och en liten mängd milt rengöringsmedel. Skölj och torka dem noggrant.

6| Sätt ihop alla delarna igen och sätt därefter tillbaka droppbrickan i maskinen.

8.7| RENGÖRING AV KVARNEN

Rengör kvarnen regelbundet för att säkerställa en jämn malningskvalitet. Det görs på följande sätt:

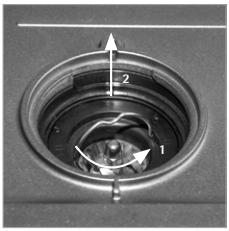
1| Mal med den tomma bönbehållaren (töm den i förväg vid behov) tills inget kaffepulver lämnar kaffekvarnen.

HÄNVISNING

Malning kan inte ske utan bönbehållare.

2| Ta bort bönbehållaren genom att vrida den moturs.

3| Lås upp malningsringen **(C)** genom att vrida den moturs och ta bort den med hjälp av handtagsbygeln.



4| Rengör malningsringen, kvarnen och malningsutloppet med rengöringsborsten. Vid behov kan du också använda en dammsugare.

5| Sätt tillbaka malningsringen **(C)** igen. Se till att sätta in den något lutad för att undvika metallkanten.

6| Vrid malningsringen **(C)** medurs tills den hakar på plats.

7| Fyll bönbehållaren med kaffebönor och sätt tillbaka den genom att vrida den medurs tills den hakar på plats i maskinen. Kvarnen är redo att användas igen.

8.8| RENGÖRING AV BRYGGENHETEN

Rengör bryggenheten dagligen efter en eller flera tillredningar av espresso. Följ nedanstående anvisningar:

1| Ta bort portafiltret **(1)** från bryggenheten **(I)**.

2| Häll ut vatten från bryggenheten i några sekunder (bryggknapp för en eller två koppar).

3| Rengör bryggenheten med en rengöringsduk för att avlägsna de återstående resterna av kaffepulvret.

Rengöring med blindfilter
Om du tillreder espresso ofta bör du rengöra bryggenheten varje vecka med ett rengöringsmedel för bryggruppen samt blindfiltret. En sådan regelbunden rengöring förhindrar att smaken på espresson försämras. Följ nedanstående anvisningar:

HÄNVISNING

Rengöringsprocessen består av två sekventiella delar – rengöring och sköljning.
1| Sätt in blindfiltret **(4)** i portafiltret **(1)**.

2| Tillsätt ett lämpligt rengöringsmedel (i tablett- eller pulverform) för bryggruppen i blindfiltret.

HÄNVISNING

Följ säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen för detta rengöringsmedel.

3| Sätt in portafiltret **(1)** i bryggenheten **(I)** och vrid handtaget åt höger (från "Insert" till "Lock").

4| Fyll vattentanken **(A)** med färskt dricksvatten till "MAX"-markeringen.

5| Töm droppbrickan **(N).**

6| Välj inställningen för vattenhårdhet och tryck på bryggknappen för två koppar. På displayen visas "C1".

7| Tryck på bryggknappen för två koppar igen för att starta rengöringsprogrammet. På displayen visas omväxlande "C1" och en väntemarkör.
Efter cirka 8 minuter är den första delen avslutad och "C2" visas på displayen.

8| Ta bort portafiltret från bryggruppen genom att vrida handtaget åt vänster (från "Lock" till "Insert").

9| Ta ut blindfiltret ur portafiltret.

10| Sätt tillbaka portafiltret (utan filter) i bryggruppen.

11| Placera en behållare med minst 1 l volym under bryggenheten **(I)** och varmvattenutloppet **(J)**.

12| Tryck på bryggknappen för två koppar för att starta sköljprogrammet. På displayen visas omväxlande "C2" och en väntemarkör. Efter cirka 5 minuter är den andra delen avslutad och "End" visas på displayen.

13| Ta bort behållaren. Töm droppbrickan **(N)** och sätt tillbaka den.

14| Tryck på bryggknappen för två koppar för att återgå till driftläge. Rengöringsprogrammet är avslutat och apparaten kan användas igen.

OBS

Vattnet som matas ut är inte lämpligt för konsumtion!

HÄNVISNING

- Rengörings- och sköljprogrammet kan avbrytas genom att trycka på på/av-knappen. Utför alltid den fullständiga rengöringsprocessen eller en separat sköljning som avslutning (se kapitlet "Första idrifttagning").
- När "C2" visas konstant går apparaten in i standbyläge efter 60 minuter. Du måste då starta rengöringsprocessen igen eller utföra en separat sköljning (se kapitlet "Första idrifttagning"). I det här fallet kan ytterligare en rengöringstablett eller ett annat rengöringspulver behövas.
- Vid strömavbrott eller om apparaten kopplas bort från elnätet under ett pågående rengörings- eller sköljprogram måste du starta om rengöringsprocessen eller utföra en separat sköljning (se kapitlet "Första idrifttagning"). I det här fallet kan ytterligare en rengöringstablett eller ett annat rengöringspulver behövas.

8.9| AVKALKNING

Som del av maskinens skötsel, men senast när avkalkningslarmet lyser rött, bör avkalkningsprogrammet startas. Om du ofta tillreder espresso kan hårt vatten orsaka kalkavlagringar i systemet som kan påverka bryggflödet, -trycket och -temperaturen samt espressosmaken. Det rekommenderas därför att avkalka maskinen var 90:e dag, oavsett avkalkningslarmet.

HÄNVISNING

Vi rekommenderar att du använder ett avkalkningsmedel som är lämpligt för espressomaskiner. Tillverkarens säkerhetsinstruktioner måste följas, särskilt avseende kontakten med ögon och hud. Olämpliga medel (t.ex. ämnen som helt baseras på ättiksyra eller citronsyra) får inte användas för avkalkning. Vi rekommenderar WMF flytande avkalkningsmedel.

Garantin gäller inte för skador som orsakats av att ett olämpligt avkalkningsmedel har använts eller av att avkalkningsanvisningarna inte har följts. Barn ska hållas borta från avkalkningsmedel. Var noga med att inte andas in de ångor som uppstår vid avkalkning.

Gör enligt nedan för att starta avkalkningsprogrammet:

HÄNVISNING

Avkalkningsprocessen består av två sekventiella delar – avkalkning och sköljning.

1| Ta bort vattenfiltret **(8)** från vattentanken **(A)**!

2| Lös upp 100 ml av det flytande WMF-avkalkningsmedlet i 650 ml vatten i vattentanken (för andra produkter enligt tillverkarens instruktioner) och sätt in vattentanken vid behov. Vattenmängden måste nå "CAL-C"-markeringen på vattentanken.

HÄNVISNING

Följ säkerhetsinstruktionerna och bruksanvisningen för avkalkningsmedlet.

3| Ta ut filtret ur portafiltret **(1).**

4| Sätt in portafiltret **(1)** i bryggenheten **(I)** och vrid handtaget åt höger (från "Insert" till "Lock").

5| Ta bort munstycket vid ångstaven **(K)**.

6| Töm droppbrickan **(N).**

7| Placera en behållare med minst 1 l volym under alla utlopp på maskinen – bryggenhet **(I),** varmvattenutlopp **(J)** och ångstav **(K)**.

8| Välj inställningen för vattenhårdhet och tryck på varmvattenknappen. På displayen visas "d1".

9| Tryck på varmvattenknappen igen för att starta avkalkningsprogrammet. På displayen visas omväxlande "d1" och en väntemarkör. Efter cirka 20 minuter är den första delen avslutad och "d2" visas på displayen.

10| Töm behållaren och sätt tillbaka den under alla utlopp på maskinen.

11| Töm vattentanken **(A)** och skölj den noggrant.

12| Fyll vattentanken med färskt dricksvatten till "MAX"-markeringen och sätt tillbaka den i maskinen.

13| Tryck på varmvattenknappen för att starta sköljprogrammet. På displayen visas omväxlande "d2" och en väntemarkör.
Efter cirka 5 minuter är den andra delen avslutad och "End" visas på displayen.

14| Ta bort behållaren. Töm droppbrickan **(N)** och sätt tillbaka den.

15| Sätt tillbaka munstycket på ångstaven **(K)**.

16| Sätt tillbaka vattenfiltret **(8)** i vattentanken **(A)**.

17| Tryck på varmvattenknappen för att återgå till driftläge. Avkalkningslarmet lyser inte längre och apparaten är redo att användas igen.

OBS

Vattnet som matas ut är inte lämpligt för konsumtion!

HÄNVISNING

- Avkalkningslarmet återställs först efter att avkalkningsprocessen (avkalkning och sköljning) har slutförts.
- Avkalknings- och sköljprogrammet kan avbrytas genom att trycka på på/av-knappen. Avkalkningslarmet förblir aktivt och apparaten är inte redo att användas! Du måste starta avkalkningsprocessen igen. I det här fallet kan ytterligare ett avkalkningsmedel behövas.
- När "d2" visas konstant övergår apparaten i standbyläge efter 60 minuter. Avkalkningslarmet förblir aktivt och apparaten är inte redo att användas! Du måste starta avkalkningsprocessen igen. I det här fallet kan ytterligare ett avkalkningsmedel behövas.
- Vid strömavbrott eller om apparaten kopplas bort från elnätet under ett pågående avkalknings- eller sköljprogram, förblir avkalkningslarmet aktivt och enheten är inte redo att användas! Du måste starta avkalkningsprocessen igen. I det här fallet kan ytterligare ett avkalkningsmedel behövas.

9| MEDDELANDEN OCH FEL

PROBLEM	ORSAKER	ÅTGÄRDER ATT GENOMFÖRA
Bryggknapparna för en och två koppar samt knapparna för varmvatten och ånga pulserar.	Apparaten värms.	Vänta tills maskinen har värmts upp och är redo att användas. Knapparna lyser kontinuerligt.
Ångknappen pulserar separat.	Apparaten värmer upp ångvärmaren. Eventuellt är Eco-läget aktiverat.	Vänta tills maskinen har värmts upp och är redo att användas. Knappen lyser kontinuerligt.
Malningsknapparna för en och två koppar blinkar.	Bönbehållaren är inte isatt.	Sätt i bönbehållaren (fylld med kaffebönor) i maskinen tills den hakar på plats.
Bryggknapparna för en och två koppar samt knapparna för varmvatten och ånga blinkar.	Vattentanken är inte korrekt isatt.	Se till att vattentanken sitter korrekt, tryck lätt om det behövs.
	Det finns för lite eller inget vatten i vattentanken.	Fyll vattentanken till "MAX"-markeringen.
Vid inställningen av malningstid blinkar malningsknapparna för en och två koppar tre gånger i rad under malningsprocessen. Tre signaltoner hörs samtidigt.	Bönbehållaren är inte isatt.	Sätt i bönbehållaren (fylld med kaffebönor) i maskinen tills den hakar på plats.
Vid inställningen för vattenmängd blinkar bryggningarna för en och två koppar samt knapparna för varmvatten och ånga tre gånger i rad under bryggprocessen eller utmatningen av varmvatten. Tre signaltoner hörs samtidigt.	Vattentanken är inte korrekt isatt.	Se till att vattentanken sitter korrekt, tryck lätt om det behövs.
	Det finns för lite eller inget vatten i vattentanken.	Fyll vattentanken till "MAX"-markeringen.

På displayen visas "E1", "E3", "E4", "E7", "E8", "E9" eller "E10".	Apparaten är defekt.	Stäng av apparaten omedelbart och koppla ur den från elnätet. Kontakta ett auktoriserat kundservicecenter.
På displayen visas "E2" och malningsprocessen har avbrutits.	Kvarnen är igensatt.	Rengör kvarnen enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel". Kontakta ett auktoriserat kundtjänstcenter om problemet kvarstår.
Under malningsprocessen visar displayen "E6".	Den integrerade vågen är defekt.	Kontakta ett auktoriserat kundservicecenter.
På displayen visas "E11".	Kaffekvarnen är överhettad.	Stäng av apparaten i 5 minuter.
På displayen visas "E12".	Kaffekvarnen är defekt.	Kontakta ett auktoriserat kundservicecenter.
Inget kaffepulver matas ut under malningsprocessen.	Bönbehållaren är tom.	Fyll bönbehållaren med kaffebönor.
	Kvarnen är igensatt med kaffepulver eller finns det vatten eller fukt i kvarnen.	Rengör kvarnen enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel" och se till att kvarnen är helt torr innan du sätter ihop den igen.
Under malningsprocessen fastnar kaffepulvret i kvarnens utlopp och/eller fördelas på ett okontrollerat sätt.	Den antistatiska enheten är smutsig.	Rengör försiktigt hela sliputloppet underifrån med rengöringsborsten.

Under bryggningsprocessen rinner espresson över kanterna på portafiltret.	Portafiltret är inte korrekt isatt i bryggenheten.	Rengör bryggenheten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel" och se till att portafiltret är korrekt isatt i bryggenheten.
	Det finns kaffepulver på kanten av filtret.	Ta bort kaffepulvret från kanten av filtret och se till att portafiltret är ordentligt insatt i bryggenheten.
	Filtret har fyllts med för mycket kaffepulver.	Se till att rätt filter används för den önskade mängden kaffepulver. Var uppmärksam på den rekommenderade mängden kaffepulver för filtret för en eller två koppar.
	Tätningen på bryggenheten är smutsig eller har förlorat elasticitet.	Rengör bryggenheten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel". Låt bryggenhetens tätning bytas ut på ett auktoriserat servicecenter.
	Utloppet på bryggenheten är igensatt.	Rengör bryggenheten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".

Under bryggprocessen kommer espresso enbart ut som droppar eller inte alls. Bryggtrycket ökar då till upp till 16 bar och extraktionstiden förlängs till över 60 sekunder. **Eller:** **På displayen visas "E5".**	Vattentanken är inte korrekt isatt.	Se till att vattentanken sitter korrekt, tryck lätt om det behövs.
	Det finns för lite eller inget vatten i vattentanken.	Fyll vattentanken till "MAX"-markeringen.
	Vattenfiltret är igensatt.	Byt ut vattenfiltret och sätt in det nya på rätt sätt.
	Utloppet på bryggenheten är igensatt.	Rengör bryggenheten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".
	Filtret är igensatt.	Rengör filtret enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".
	Felaktigt filter (blindfilter) användes.	Använd filtret för en eller två koppar.
	Den inställda kornstorleken hos kaffepulvret är för fin eller finns det för mycket kaffepulver i filtret.	Öka malningsgraden till en högre nivå. Använd vid behov mindre kaffepulver.
	Kaffepulvret tampades för hårt.	Använd mindre kraft vid tampningen (riktlinje 10–15 kg).
	Det finns ett problem i vattensystemet eller en defekt i apparaten.	Utför en avkalkning eller, om nödvändigt, en rengöringsprocess. Om problemet kvarstår, stäng omedelbart av apparaten och koppla ur den. Kontakta ett auktoriserat kundservicecenter.
Under bryggprocessen kommer espresson att ta slut för snabbt eller för långsamt.	Det finns flera orsaker till detta, t.ex. fel vattenmängd, fel malning etc.	Läs kapitlet "Den perfekta espresson" och följ alla rekommenderade inställningar.
Filterhållaren går inte att sätta in i maskinen.	Filtret har fyllts med för mycket kaffepulver.	Se till att rätt filter används för den önskade mängden kaffepulver. Var uppmärksam på den rekommenderade mängden kaffepulver för filtret för en eller två koppar.
	Filtret är inte korrekt insatt i portafiltret.	Se till att filtret är ordentligt insatt i portafiltret.
Vatten läcker ut ur vattentanken.	Vattentanken är inte korrekt isatt.	Se till att vattentanken sitter korrekt, tryck lätt om det behövs.

Pumpen pumpar högre än vanligt.	Vattentanken är inte korrekt isatt.	Se till att vattentanken sitter korrekt, tryck lätt om det behövs.
	Vattenfiltret är igensatt.	Byt ut vattenfiltret och sätt in det nya på rätt sätt.
	Det finns ett problem i vattensystemet eller en defekt i apparaten.	Genomför en avkalkningsprocess. Om problemet kvarstår, stäng omedelbart av apparaten och koppla ur den. Kontakta ett auktoriserat kundservicecenter.
Ingen ånga kommer ut under ångutmatningen.	Ångstaven är blockerad.	Rengör ångstaven enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel". Kontakta ett auktoriserat kundtjänstcenter om problemet kvarstår.
Avkalkningsprogrammet avbryts automatiskt tidigt (<15 min).	Vattentanken är inte korrekt isatt.	Se till att vattentanken sitter korrekt, tryck lätt om det behövs.
	Det finns för lite eller inget vatten i vattentanken.	Fyll vattentanken med erforderlig mängd avkalkningslösning.
	Utloppet på bryggenheten är igensatt.	Rengör bryggenheten enligt beskrivningen i kapitlet "Rengöring och skötsel".
	Det finns ett problem i vattensystemet eller en defekt i apparaten.	Utför en annan avkalkningsprocess. Om problemet kvarstår, stäng omedelbart av apparaten och koppla ur den. Kontakta ett auktoriserat kundservicecenter.

10| TEKNISK DATA

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 2820–3320 W
Skyddsklass: I

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	0,3	5
Standby	–	–
Standby med ytterligare information	–	–
Nätverksansluten standby	–	–

CE Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd

Var rädd om miljön!

- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

TR KULLANIM KILAVUZU

1| Parçalara Genel Bakış **413**

1.1| Espresso Makinesi 413

1.2| Aksesuarlar 413

1.3| Kontrol Paneli Açıklaması 414

2| Kullanmadan önce **415**

3| LED Aydınlatma Bilgilendirmesi **415**

4| Sembollerin Açıklaması **415**

5| Cihazın Kullanımı **416**

5.1| İlk Çalıştırma 416

5.2| Espresso Hazırlama 417

5.3| Süt Köpüğü Hazırlama 419

5.4| Sıcak Su Çıkarma 420

6| Mükemmel Espresso **420**

6.1| Espresso Makinesi için Ayar Seçenekleri 421

6.2| Sonuç 423

6.3| Espressomun Tadı Güzel Değil 423

7| Ayarlar **423**

7.1| Genel Ayarlar 424

7.2| Ek Ayarlar 426

7.3| Cihaz Ayarlarını Sıfırlama 427

8| Temizlik ve Bakım **428**

8.1| Su Filtresinin Değiştirilmesi 429

8.2| Su Haznesinin Temizlenmesi 429

8.3| Kahve Çekirdeği Kabının Temizlenmesi 429

8.4| Buhar Borusunun Temizlenmesi 429

8.5| Filtrelerin Temizlenmesi 430

8.6| Damlama Tepsisinin Temizlenmesi 430

8.7| Öğütücünün Temizlenmesi 431

8.8| Demleme Ünitesinin Temizlenmesi 431

8.9| Kireç Çözme 432

9| Mesajlar ve hatalar **434**

10| Teknik özellikler **438**

WMF ESPRESSO PRO

Espresso Pro'yu seçtiğiniz için teşekkür ederiz!

WMF Espresso Pro'nuzla uzun yıllar boyunca
rahat bir espresso keyfi dileriz.

1| PARÇALARA GENEL BAKIŞ

1.1| ESPRESSO MAKİNESİ

- A Su haznesi ve kapağı (dolum miktarı: 2,6 l)
- B Kahve çekirdeği kabı ve kapağı (dolum miktarı: 250 g)
- C Öğütme halkası
- D Fincanlar ve tamper için kaymaz altlıklı yerleştirme alanı
- E Öğütme ayar düğmesi
- F Kullanma alanı
- G Manometre / Basınç göstergesi (bar)
- H Portafiltre tutuculu ve entegre terazili öğütme çıkışı
- I Portafiltre bağlantılı demleme ünitesi
- J Sıcak su çıkışı
- K Buhar borusu
- L Güç şalteri
- M LED – Ortam ışığı
- N Damlama mazgallı damlama tepsisi
- O Diğer aksesuarlar için saklama tepsisi

1.2| AKSESUARLAR

- 1 58 mm paslanmaz çelik portafiltre
- 2 1 fincanlık filtre
- 3 2 fincanlık filtre
- 4 Temizlik filtresi (kör filtre)
- 5 Portafiltre hunisi
- 6 Tamper
- 7 Tamper altlığı
- 8 filtru de apă
- 9 Su filtresi kurulum aracı
- 10 Temizlik fırçaları
- 11 Temizlik iğnesi
- 12 Temizlik bezi
- 13 Paslanmaz çelik süt kabı (Maks: 200 ml)

1.3| KONTROL PANELİ AÇIKLAMASI

TUŞLAR / SİMGELER	AÇIKLAMA
	Açma/kapama tuşu (bekleme modu)
	Demleme sıcaklığını (°C / °F), öğütme miktarını (g), su miktarını (ml), öğütme süresini (s), ekstraksiyon süresini (s) ve öğütme derecesini (–) göstermek için görüntüleyin.
	1 fincanlık öğütme
	2 fincanlık öğütme
	1 fincanlık demleme
	2 fincanlık demleme
	Sıcak su
	Buhar
	Mevcut ayarları seçmek için ayar tuşu.
	Seçilen ayarları değiştirmek için tuşlar.
	Öğütme süresi
	su miktarı
	Kaynatma ısı derecesi
	Ön demleme süresi
	Kireç çözme ve temizlik programı dahil su sertliği
	Kireç çözme alarmı
	filtru de apă
	Su filtresi alarmı

2| KULLANMADAN ÖNCE

Kullanım Talimatını dikkatlice okuyun. Kullanım kılavuzunu ileride başvurmak üzere güvenli bir yerde dikkatlice saklayın ve cihazı gelecekteki kullanıcılarına teslim ederken kılavuzu da birlikte verin. Bu kılavuz, cihazın kullanımı, temizliği ve bakımıyla ilgili önemli bilgiler içermektedir.

Cihaz sadece öngörülen amaç için ve kullanım talimatına uygun olarak kullanılabilir. Cihazı kullanırken daima güvenlik uyarılarına uyun.

Yanlış kullanım hasara neden olabilir. Kullanım talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan hasarlar için sorumluluk kabul edilmez. Lütfen garanti ile ilgili bilgilere dikkat edin.

Cihazı kurmadan ve ilk kez kullanmadan önce, tüm koruyucu ambalajları ve mevcut tüm etiketleri tamamen çıkarın. Cihazın üzerinde veya iç kısımlarında hiçbir ambalaj kalıntısı kalmamalıdır. Gıdalarla temas eden çıkarılabilir parçaları, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin.

Cihazda ve aksesuarlarda eksiksizlik ve hasar kontrolü yapın. Parçalar eksik veya hasarlıysa cihazı kullanmayın, bunun yerine müşteri hizmetlerine başvurun. İlgili iletişim bilgileri için lütfen garanti belgesine bakın.

Bu kullanım kılavuzuna ek olarak, "Nasıl Yapılır" videolarımızı da izlemek isteyebilirsiniz. Videolara https://link.wmf.com/33yx5e adresinden ulaşabilir veya aşağıdaki QR kodu tarayabilirsiniz:

3| LED AYDINLATMA BİLGİLENDİRMESİ

Bu cihaz, C sınıfı enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı içerir. Üründeki ışık elemanının aydınlatma amacıyla tasarlanmadığını lütfen unutmayın. Işık elemanı yalnızca yetkili servis personeli tarafından değiştirilebilir. Cihazın tabanında bulunan LED aydınlatma, cihazın çalışma durumunu belirtmek için kullanılır. Bu ışık yalnızca bir bilgi ekranı işlevi görür:

- Makine açıldığında cihaz tabanındaki ışık yanar.
- Makine kapatıldığında cihaz tabanındaki ışık söner.

Cihaz tabanındaki LED aydınlatma, ayarlardan tamamen kapatılabilir.

4| SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

Bu kullanım talimatında önemli bilgiler semboller ve uyarı sözcükleri kullanılarak vurgulanmıştır:

UYARI ciddi yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlikeli bir durumu belirtir (örn. buhar veya sıcak yüzeylerden kaynaklanan yanıklar).

DİKKAT Hafif ya da küçük yaralanmalara yol açabilecek potansiyel tehlikeli bir durumu belirtir.

ÖNEMLİ Maddi hasara neden olabilecek bir durumu belirtir.

NOT Ürünün güvenli kullanımıyla ilgili ek bilgiler sağlar.

Semboller: Açıklamaları dikkate alın ve bunlara uyun.

5| CİHAZIN KULLANIMI

1| Cihazı kurmadan ve ilk kez kullanmadan önce, mevcut tüm etiketleri çıkarın.

2| Makineyi, bileşenlerini ve aksesuar parçalarını ilk kullanımdan önce veya uzun süreli saklamadan sonra, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklandığı şekilde temizleyin ve iyice kurulayın. Filtreleri saklama tepsisinde **(O)** unutmayın. Tüm yüzeyleri temizlerken en iyi sonucu elde etmek için, birlikte verilen temizlik bezini **(12)** kullanın.

3| Cihazın ilk kullanımından önce düzgün bir şekilde kurulduğundan emin olun.

5.1| İLK ÇALIŞTIRMA

1| Su haznesini **(A)** çıkarın ve verilen kurulum aracı **(9)** yardımıyla birlikte gelen su filtresini **(8)** yerleştirin. Su filtresinin su filtresine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

NOT

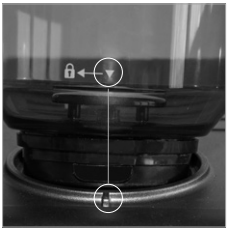
Su filtresine ait güvenlik uyarılarını ve kullanım talimatlarını dikkate alın.

2| Su haznesini **(A)** "MAX" işaretine kadar taze içme suyu ile doldurun ve makineye yerleştirin.

NOT

- Yalnızca içme suyu kalitesinde soğuk su kullanın.
- Suyu cihazda 4 günden fazla kullanmadan bekletmeyin.

3| Kahve çekirdeği kabını **(B)** kahve çekirdekleri ile doldurduktan sonra yerine oturana kadar saat yönünde çevirerek makineye yerleştirin.



4| Portafiltreyi **(1)** filtresiz olarak demleme ünitesine **(I)** yerleştirin ve kolu sağa doğru çevirin („Insert"ten „Lock"a).

5| Makineyi elektrik şebekesine bağlayın ve sağ taraftaki elektrik şalterini **(L)** kullanarak açın. Makine ısınana ve çalışmaya hazır hale gelene kadar bekleyin - kontrol panelindeki tuşların titreşimi duracaktır.

6| Makinenin tüm çıkışlarının altına en az 1 litre kapasiteli bir kap yerleştirin – Demleme ünitesi **(I)**, Sıcak su çıkışı **(J)** und Buhar borusu **(K)**.

7| Arka arkaya iki kez kahve tozu olmadan çift espresso yapın. Bunun için portafiltreyi **(1)** filtresiz olarak kullanın. 2 fincanlık demleme tuşuna basın.

8| Yaklaşık 80 ml sıcak suyu arka arkaya iki kez boşaltın. Bunun için sıcak su tuşuna basın.

9| Buharı bir kez çıkarın. Bunun için buhar tuşuna basın.

ÖNEMLİ

Boşaltılan bu su tüketime uygun değildir!

10| Kabı çıkarın. Damlama tepsisini **(N)** boşaltın ve tekrar yerine yerleştirin.

11| Su sertliğini bölüm 7.1'de açıklandığı şekilde ayarlayın. Cihaz artık kullanıma hazırdır.

5.2| ESPRESSO HAZIRLAMA

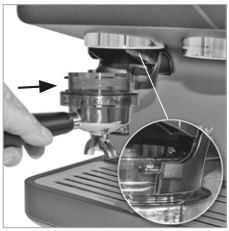
1| İstenilen kahve tozu miktarına (1 veya 2 fincanlık) göre uygun filtreyi **(2)** veya **(3)** seçin ve portafiltreye yerleştirin.

NOT

- Filtrenin temiz ve kuru olduğundan ve önceki demleme işleminden kalan kahve tozu kalıntısı olmadığından emin olun.
- Filtreyi portafiltreden daha kolay çıkarmak için temizlik fırçasının **(10)** arkasını veya başka bir filtrenin kenarını kullanın.

2| Huniyi **(5)** portafiltrenin üzerine **(1)** yerleştirin. Bunun için portafiltredeki huniyi yerine oturana kadar saat yönünde çevirin.

3| Portafiltreyi **(1)** huniyle birlikte öğütme çıkışının portafiltre tutucusuna **(H)** yerleştirin.



4| Öğütme işlemini başlatmak için istenen kahve tozu miktarına göre 1 veya 2 fincanlık öğütme tuşuna basın. Ekranda ilk olarak öğütme seviyesi ve ardından öğütme miktarı gösterilir.

NOT

- Öğütme derecesi yalnızca öğütme işlemi sırasında değiştirilebilir. Kahve tozunu daha iri öğütmek amacıyla öğütme derecesini artırmak için düğmeyi **(E)** saat yönünde çevirin. Kahve tozunu daha ince öğütmek amacıyla öğütme derecesini azaltmak için düğmeyi saat yönünün tersine çevirin.
- 60 öğütme derecesi arasından seçim yapabilirsiniz (seviye 1 = çok ince, seviye 60 = çok iri).
- Öğütme işlemi, ilgili öğütme tuşuna veya açma/kapama tuşuna tekrar basılarak her zaman durdurulabilir.

ÖNEMLİ

Kahve çekirdeği kabında yeterli kahve çekirdeği olduğundan emin olun.

Öğütme işlemi sırasında portafiltreye bastırmayın! Bu, teraziye zarar verebilir ve yanlış bir öğütme ağırlığı gösterilebilir!

Öğütme işlemi sırasında portafiltreyi kaldırmayın! Bu, teraziye zarar verebilir ve yanlış bir öğütme ağırlığı gösterilebilir!

DİKKAT

Öğütme işlemi sırasında öğütme çıkışına parmaklarınızla temas etmeyin!

NOT

- Öğütme miktarı önerisi:
  → 1 fincanlık filtre: 11 – 13 g.
  → 2 fincanlık filtre: 17 – 19 g.

- Terazi, öğütme miktarını kontrol etmek için kullanılır. Nem, sıcaklık veya kahve değirmeninde kalan kahve tozu miktarına bağlı olarak küçük farklılıklar olabilir.
- İki filtre için öğütme miktarı, kahvenin türüne ve kahve tercihlerine bağlı olarak değişebilir.
- Aroma kaybını önlemek için, kahve çekirdekleri sadece hemen tüketileceği zaman öğütülmelidir. Kahve çekirdeklerini ve fazla kahve tozunu hava geçirmez bir yerde en fazla 14 gün saklayın.

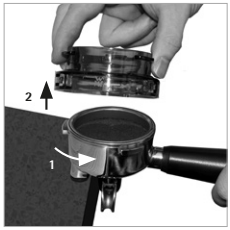
5| Portafiltreyi **(1)** doğrudan öğütme çıkışından **(H)** dışarı çekin. Kahve tozunun eşit şekilde dağılması için portafiltreye elinizle hafifçe vurun. Alternatif olarak, bunun için bir dengeleyici kullanın.

6| Portafiltreyi **(1)** lastik pedle birlikte düz bir şekilde bir masanın kenarına yerleştirin. Kahve tozunu sıkıca bastırın (10-15 kg baskı gücüyle). Sıkıştırma işlemini yaptıktan sonra, kahve telvesinin filtreden düzgün bir şekilde yayılmasına ve yatay bir yüzeyin oluşmasına dikkat edin.

NOT

Sıkıştırma işlemi hunili ve hunisiz **(5)** olarak yapılabilir.

7| Ardından huniyi **(5)** çıkarın ve portafiltrenin kenarındaki fazla kahve tozunu silin.



8| Kalan kahve tozu kalıntısını gidermek ve demleme ünitesini önceden ısıtmak için demleme ünitesinden **(I)** (1 veya 2 fincanlık demleme tuşu) birkaç saniye su boşaltın.

9| Portafiltreyi **(1)** demleme ünitesine **(I)** yerleştirin ve kolu sağa çevirin ("Insert"ten "Lock"a). Ardından, portafiltrenin çıkışlarının altına istenen boyutta bir veya iki fincan yerleştirin.

ÖNEMLİ

- Huniyi **(5)** önceden çıkardığınızdan emin olun!
- Portafiltrenin demleme ünitesine düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

10| Demleme işlemini başlatmak için istenen espresso miktarına göre 1 veya 2 fincanlık demleme tuşuna basın. Ekstraksiyon süresi ekranda ve demleme basıncı manometrede **(G)** gösterilir. Cihaz, ayarlanan espresso miktarı verildikten sonra otomatik olarak durur.

UYARI

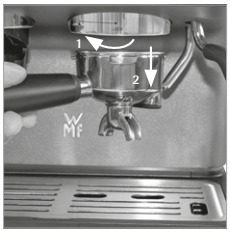
Yanma Tehlikesi!
Cihazı soğumaya bırakın! Espresso çıktıktan sonra birkaç saniye bekleyin ve ardından portafiltreyi çıkarın

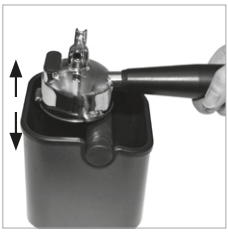
Sıcak sıvının sıçramasını önlemek için, demleme işlemi sırasında portafiltreyi asla çıkarmayın!

NOT

- Demleme işlemi, ilgili demleme düğmesine veya açma/kapama düğmesine tekrar basılarak her zaman durdurulabilir.
- Makine kahve vermezse, işlemi iptal edin. İlerleyen adımlar hakkında bilgi için "Mesajlar ve Arızalar" bölümüne bakın.

11| Kolu sola çevirerek ("Lock"tan "Insert"e) portafiltreyi **(1)** demleme grubundan **(I)** çıkarın. Kalan kahve telvesini filtreden boşaltın.





12| Gerekirse, portafiltreyi ve filtresini akan su altında veya sıcak su çıkışıyla durulayın.

NOT

Gerekirse, tıkanmaları önlemek için filtreyi **(2)** veya **(3)** "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.

5.3| SÜT KÖPÜĞÜ HAZIRLAMA

Sütü köpürtmek için şu adımları izleyin:

1| Süt kabını **(13)** "MAX" işaretine kadar soğuk sütle doldurun.

NOT

Tercihen buzdolabı sıcaklığında yarım yağlı süt kullanın. Pastörize veya UHT (ultra yüksek sıcaklıkta işlenmiş) süt genellikle en iyi sonuçları verir.

2| Boru hattında birikmiş olan yoğuşma suyunu temizlemek için yaklaşık 5 saniye boyunca buhar çıkarın (Buhar tuşuna basın). Bunu yapmak için buhar borusunu **(K)** damlama tepsisi **(N)** ile hizalayın veya altına başka bir kap tutun.

3| Buhar borusunu **(K)** mümkün olduğunca dışarı çekin ve süt dolu süt kabına **(13)** yerleştirin.

4| Hazırlamaya başlamak için buhar tuşuna basın. İstediğiniz kıvamda süt köpüğü oluşana kadar sütü köpürtmeye devam edin. Süt 65 °C'den daha sıcak olmamalıdır.

NOT

- Süt kalıntısı kalmaması için daima buharı kapattıktan hemen sonra buhar borusunu "Temizlik ve bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin. Bunun için kutu içeriğinde yer alan temizlik bezini **(12)** kullanın.
- Buhar çıkışı 60 saniye sonra otomatik olarak durdurulur.
- Buhar işlemi, buhar tuşuna veya açma/kapama tuşuna tekrar basılarak her zaman iptal edilebilir.
- Eco modu etkinleştirilmişse, buhar ısıtıcısı tuşuna ilk basıldığında ısıtılır (buhar tuşu titreşir). Buhar tuşu sürekli yanmaya başladığında, buhar tuşuna tekrar basılarak süt köpürtme işlemi başlatılabilir.

UYARI

Yanma Tehlikesi!
Buhar borusu sıcak! Kendinizi yakmamaya dikkat edin!

Sütün sıçramasını önlemek için buhar modunda buhar borusunu sütten kaldırmayın.

Sütü köpürtürken en iyi sonucu elde etmek için şu adımları izleyin:

1| Süt kabını hafifçe yana eğin ve buhar borusunu sütün içine yaklaşık 1-2 cm kadar daldırın.

2| Süt dairesel hareket etmeye başladığında, süt kabını aşağıya doğru hareket ettirin, buhar borusu neredeyse süt yüzeyine değene kadar ve süt yüzeyiyle temas ettiğinde tıslama sesi çıkarmaya başlayana kadar devam edin. Buhar borusunun hala sütün içinde olduğundan ve sütün dairesel hareketinin devam ettiğinden emin olun.

3| Süt ılık hale geldiğinde (yaklaşık 35 °C) ve süte yeterince hava çekildiğinde, süt kabını tekrar yukarı kaldırın - tıslama sesi durur. Sütün dairesel hareketini burada da sürdürün.

4| Süt yeterince sıcak olduğunda ve istediğiniz kadar süt köpüğü elde ettiğinizde, buhar tuşuna basarak işlemi sonlandırın.

NOT

"Nasıl Yapılır" videolarımızı da izlemek isteyebilirsiniz.

5.4| SICAK SU ÇIKARMA

1| Sıcak su çıkışının **(J)** altına bir fincan yerleştirin.

2| a) Sıcak su tuşuna bir kez basın. Makine sıcak su vermeye başlar ve ayarlanan su miktarı verildiği anda makine otomatik olarak durur.

NOT

Sıcak su çıkışı a) sıcak su tuşuna veya açma/kapama tuşuna tekrar basılarak her zaman durdurulabilir.

b) Sürekli su verilmesini başlatmak için sıcak su tuşunu basılı tutun. Düğme bırakıldığında su verilmesi durur. Maksimum alınabilecek su miktarı 300 ml'dir.

6| MÜKEMMEL ESPRESSO

Mükemmel bir espresso sadece küçük ve sert bir kahveden ibaret değildir – onu özel kılan, kadifemsi altın-kahverengi bir krema, dolgun bir gövde, asidite, tatlılık ve acılığın mükemmel dengesi ile karmaşık bir aromaya sahip olmasıdır. Bu, kahve çekirdeklerinin seçiminden doğru öğütme miktarına ve ön demleme süresine kadar birçok faktörün özenle ayarlanmış bir uyum içinde birleşmesinin sonucudur. Bu bölümde, mükemmel bir espressonun nasıl yapıldığını ve WMF Espresso Pro cihazınızla mükemmel bir espresso hazırlamak için hangi adımların ve ayarların gerekli olduğunu öğreneceksiniz.

Kahve Çekirdekleri
Kahve çekirdeği seçimi espresso tadı için çok önemlidir. Başlıca iki tür Arabica ve Robusta'dır. Arabica çekirdekleri, daha karmaşık aromalar ve belirgin bir asidite ile öne çıkar. Robusta çekirdekleri ise daha güçlü bir tada sahiptir, daha acı maddeler içerir ve daha yoğun ve daha stabil bir krema sunar. Bir espresso için klasik bir çekirdek karışımı %70 Arabica ve %30 Robusta'dan oluşur.

Kavurma işlemi, kahvenin lezzetini büyük ölçüde etkiler. Hafif kavrulmuş kahveler meyvemsi ve asiditesi yüksek tatlar sunar, ancak gerekli derinlik ve yoğunluğa sahip olmadıkları için espresso için pek uygun değillerdir. Orta kavrulmuş kahveler dengeli ve aromatiktir – uyumlu bir espresso için idealdir. Koyu kavrulmuş kahveler yoğun, güçlü ve daha az asidiktir, bu da onları tipik bir İtalyan espressosu yapar..

Size "WMF Espresso 3 – Premium Mild" kahve çekirdeklerini tavsiye ederiz. Bu 70/30 koyu kavrulmuş çekirdek karışımı dengeli, hafif, düşük asitlidir ve uzun ömürlü, altın kreması ile etkileyicidir. Bitişte enfes bir karamel ve fındık notasının tadını çıkarın.

Karakterli, güçlü bir gövdeye ve çikolata notasına sahip bir espresso arıyorsanız, 50/50 karışımlı ve koyu kavrulmuş "WMF Espresso 4 – Premium Intense" tam size göre.

Satın alırken kavurma tarihine dikkat edin ve mümkünse taze kavrulmuş çekirdek kullanın. Ayrıca, çekirdekler eşit şekilde kavrulmuş ve zarar görmemiş olmalıdır. Aromayı korumak için çekirdekleri hava geçirmez bir kapta serin ve karanlık bir yerde (buzdolabında değil) saklayın. Kahve çekirdekleri kabını sadece önümüzdeki birkaç saat içinde tüketeceğiniz miktarla doldurmak en iyisidir.

duritatea apei
Suyun sertliği espressonun lezzetini büyük ölçüde etkiler. Çok sert su, acılığı artırabilir ve kremayı olumsuz etkileyebilir, çok yumuşak su ise tadı düz ve ekşi hale getirebilir. Espresso için en uygun sertlik 7 – 8 °dH'dir (Alman sertlik derecesi). Gerekirse, musluk suyunuzun su sertliğini ilgili su işleri veya yerel idareden öğrenin. Gerekirse, su sertliğini düzenlemek için bir su filtresi kullanın veya özel mineral suyu tercih edin.

Ekstraksiyon Süresi
Bir espresso için ideal ekstraksiyon süresi 20–30 saniye arasındadır, ideal süre ise 25 saniyedir. Çok kısa bir ekstraksiyon süresi, yetersiz ekstraksiyona yol açar, bu da espressonun tadını ekşi hale getirir ve çok az aromaya sahip olmasına neden olur. Krema çok hafif olur ve hızla dağılırr. Öte yandan, çok uzun bir ekstraksiyon süresi, espressonun tadını sulu ve acı yapan aşırı ekstraksiyona yol açar. Krema koyu kahverengi ve delikli olur. Ekstraksiyon süresi, öğütme derecesi ayarlanarak düzenlenir.

Demleme Basıncı
Espresso hazırlama için en uygun demleme basıncı 7 – 11 bar'dır ve ideal olarak 9 bar'da sabittir. Çok düşük bir basınç yetersiz ekstraksiyona, çok yüksek bir basınç ise aşırı ekstraksiyona yol açar. Demleme basıncı, öğütme derecesi veya kahve tozu miktarı ayarlanarak düzenlenebilir.

Sıkıştırma
Sıkıştırma işlemi, kahve tozu aracılığıyla su akışını etkilediği için eşit şekilde ve 10 – 15 kg'lık bir basınçla yapılmalıdır. Sıkıştırma işleminden önce, kahve tozu, örneğin bir dengeleyici ile eşit şekilde dağıtılmalıdır. Sıkıştırma esnasında kahve tozunun düzgün ve eşit şekilde bastırıldığından emin olun. Sonradan düzeltme yapmaktan kaçının, çünkü bunlar kanal oluşmasına neden olabilir - bu da eşit olmayan bir ekstraksiyona sebep olur. Eğik veya çok zayıf sıkıştırma da benzer sorunlara yol açar.

6.1| ESPRESSO MAKİNESİ İÇİN AYAR SEÇENEKLERİ

Sizin için doğru kahve çekirdeğini seçtikten sonra espresso makinenizin ayar seçeneklerine bakmalısınız. Ayarları kademeli olarak değiştirin ve tercihlerinize göre bir espresso hazırlayarak

en iyi tat deneyimini elde etmek için farklı kombinasyonlar deneyin.

Grad de măcinare
Öğütme derecesi, kahve parçacıklarının boyutunu belirler. İnce bir öğütme derecesi, daha uzun bir ekstraksiyon süresi ve daha yüksek demleme basıncı ile sonuçlanır, bu da espressoyu daha güçlü ve tatlı hale getirir. Ancak bu öğütme şeklinde daha acı maddeler ekstrakte edilir ve aşırı ekstraksiyon riski bulunur. İri bir öğütme derecesi, ekstraksiyon süresini kısaltır ve demleme basıncını düşürür. Bu, espressonun tadını daha asidik ve düz hale getirir, çünkü daha az madde çözülür ve yetersiz ekstrakte edilebilir.

Öğütme derecesi, kullanılan çekirdeklere ve istenen lezzet yoğunluğuna bağlıdır. Orta bir öğütme derecesi ile başlayın ve ideal ekstraksiyon süresine ulaşılana kadar dereceyi kademeli olarak ayarlayın.

Öğütme Miktarı
Ekstraksiyon süresi ve demleme basıncına ek olarak, öğütme miktarı da espressonun tadını ve gövdesini etkiler. WMF 1 fincanlık filtre için en uygun kahve tozu miktarı 11 g ile 13 g arasında ve WMF 2 fincanlık filtre için 17 g ile 19 g arasındadır. Kahve çekirdeğine ve tat tercihlerine bağlı olarak, bu miktarlar belirtilen aralıklardan farklılık gösterebilir.

Temel olarak, daha fazla kahve tozu, daha uzun bir ekstraksiyon süresine ve daha yüksek bir demleme basıncına yol açar. Espresso daha yoğun ve daha güçlü olur, ancak aynı su miktarının düzgün bir şekilde ekstrakte edilmemesi riski bulunur ve bu da espressonun dengesiz ve ekşi olmasına yol açabilir. Daha az kahve tozu, daha kısa ekstraksiyon süresine yol açar. Espresso daha zayıf olur ve aynı miktarda su ile daha fazla ekstrakte edilir, bu da tadı acı hale getirebilir.

Gerekirse, öğütme miktarı değiştirilirken öğütme derecesi de ayarlanmalıdır.

Su miktarı
Genel olarak, öğütme miktarı ile ekstrakte edilen espresso miktarı (su miktarı) arasındaki demleme oranına her zaman dikkat etmek önemlidir. Bir espresso için en uygun oran 1:2 ile 1:3 arasındadır. Hedef 1:2,5 oranı olmalıdır, bu da 18 g kahve tozu ile 45 ml espressonun ekstrakte edilmesi gerektiği anlamına gelir (2 fincanlık filtre). Tat tercihlerine bağlı olarak, bu oran değişebilir.

Prensip olarak, daha fazla su seyreltilmiş, hafif acı bir espressoya yol açar. Ekstraksiyon süresi daha uzun olabilir ve demleme basıncı daha yüksek olabilir. Daha az su, espressoyu daha güçlü ve daha yoğun hale getirir, ekstraksiyon süresi daha kısa ve demleme basıncı daha düşük olur.

Ek olarak: Ristretto için oran 1:1 ile 1:1,15 arasında, Lungo için ise 1:3 ile 1:4 arasında olmalıdır.

Kaynatma ısı derecesi
Demleme sıcaklığı, kahve tozundaki aromaların ve yağların çözünürlüğünün yanı sıra tat ve kremayı da etkiler. Düşük sıcaklıklar (89 – 92 °C) espressonun asitliğini ve meyvemsi notasını ön plana çıkarır. Bu sıcaklıklar, özellikle koyu kavurmalarda aşırı acılığı önlemek için ayarlanmıştır. Düşük sıcaklıklar, çok hafif bir krema ile kendini gösteren yetersiz ekstraksiyona neden olabilir.

Daha yüksek sıcaklıklarda (92 – 96 °C), daha acı maddeler ve kavrulmuş aromalar ekstrakte edilir, bu da espressonun daha güçlü ve karamelli bir tat vermesini sağlar. Bu sıcaklıklar, özellikle hafif kızartmalarda espressonun karmaşık aromalarını ve doğal asitliğini ortaya çıkarmak için ayarlanmıştır. Yüksek sıcaklıklar, hızlı çözünen bir krema ve fincanın kenarındaki koyu renkli bir halka ile kendini gösteren aşırı ekstraksiyona yol açabilir.

Ön Demleme Süresi
Ön demleme sırasında (İngilizce: Pre-Infusion), kahve tozu basınçsız nemlendirilir. Daha sonraki mola sırasında (ön demleme süresi), kahve tozu şişebilir, ardından yüksek basınçla asıl demleme işlemi başlar. Böylece espresso daha eşit ve yoğun bir şekilde ekstrakte edilir. Ön demleme süresi makinede ayarlanabilir.

Daha kısa bir ön demleme süresi ile, daha yoğun ve güçlü bir espresso tadı elde edilebilir. Bu, koyu kavurmalardaki acılığı önlemek için tercih edilir. Daha uzun bir ön demleme süresi, hafif kavurmalarda tercih edilen daha yumuşak ve daha karmaşık aromaları ortaya çıkarır.

6.2| SONUÇ

Mükemmel espresso, tüm etki faktörlerinin dikkatlice uyumlu hale getirilmesinin bir sonucudur. Oda sıcaklığı veya nem gibi küçük değişiklikler bile nihai sonucu etkileyebilir. Bu nedenle, her bir faktörün etkilerini bulmak için adım adım ilerleyin. Aşağıdaki üç hususa hala dikkat ederseniz, mükemmel espressonuzun önünde hiçbir şey duramaz.

- Öğütmeden önce eski kahve tozunu öğütün.
- Demlemeden önce demleme ünitesini kısa bir süre durulayın.
- Fincan(lar)ı ve portafiltreyi önceden ısıtın.

Mükemmel espressonuzu hazırlamada kolaylıklar dileriz. Afiyet olsun!

6.3| ESPRESSOMUN TADI GÜZEL DEĞİL

İşte espresso hazırlama sırasında karşılaşılan en yaygın sorunların nedenleri.

Espressonun ağızda hoş olmayan bir tadı varsa, espresso makinenizi "Temizlik ve bakım" bölümünde açıklandığı gibi iyice temizlemeniz gerekir.

Espressomun Tadı Yeterince Yoğun Değil:
- Kahve çekirdekleri veya kahve tozu bayat.
- Öğütme miktarı çok düşük.
- Öğütme derecesi çok iri ve bu nedenle ekstraksiyon süresi çok kısa (ör. sadece 10 saniye).
- Su miktarı çok yüksek.

Espressomun Tadı Ekşi veya Yetersiz Ekstrakte Edilmiş:
- Uygun olmayan çekirdekler veya karışım seçildi (ör. çok hafif kavrulmuş).
- Öğütme derecesi çok iri ve bu nedenle ekstraksiyon süresi çok kısa (ör. sadece 10 saniye).
- Demleme sıcaklığı çok düşük.
- Öğütme miktarı çok yüksek.
- Su miktarı çok düşük.

Espressomun Tadı Acı veya Fazla Ekstrakte Edilmiş:
- Uygun olmayan çekirdekler veya karışım seçildi (ör. çok koyu kavrulmuş).
- Öğütme derecesi çok ince ve bu nedenle ekstraksiyon süresi çok uzun (ör. 40 saniye).
- Demleme sıcaklığı çok yüksek.
- Öğütme miktarı çok düşük.
- Su miktarı çok yüksek.
- Ön demleme süresi çok uzun.
- Su sertliği çok yüksek.

Espressomda Krema Yok:
- Kahve çekirdekleri veya kahve tozu çok bayat veya yanlış saklanmış.
- Kavurma çok hafif.
- Öğütme derecesi çok iri ve bu nedenle ekstraksiyon süresi çok kısa (ör. sadece 10 saniye).
- Öğütme derecesi çok ince ve bu nedenle ekstraksiyon süresi çok uzun (ör. 40 saniye).
- Demleme sıcaklığı çok düşük.
- Öğütme miktarı çok düşük.

Espressomun Kreması Çabuk Dağılıyor:
- Demleme sıcaklığı çok yüksek.
- Ekstraksiyon süresi çok kısa (ör. sadece 10 saniye).

7| AYARLAR

Makine fabrikadan ayarlanmış olarak teslim edilir. Ayarlar ihtiyaca göre ayrı ayrı ayarlanabilir.

Ayarlar tuşuna basıldığında, ilgili ayarlar ekranda görüntülenir ve **(+/–)** tuşlarına basılarak ayar yapılabilir.

Ayarlar tuşuna tekrar basıldığında bir sonraki ayara geçilir. Ayarlanan değerler, geçiş yaptığınızda kaydedilir.

NOT

- Ayar işlemi, Açma/Kapama tuşuna basılarak iptal edilebilir. Görüntülenen ayarda yapılan değişiklikler kaydedilmez.
- Ayarlama işlemi, 30 saniye sonra başka bir tuşa basılmadan otomatik olarak iptal edilir. Görüntülenen ayarda yapılan değişiklikler kaydedilmez.

7.1| GENEL AYARLAR

Aşağıdaki ayarlar, ayar tuşuna basılarak açılır ve aşağıda belirtilen sırayla kontrol panelinde **(F)** simgesi olarak görüntülenir:

Öğütme süresi:

Su miktarı:

Demleme sıcaklığı:

Ön demleme süresi:

Su sertliği:

Su filtresi:

Bireysel ayarlar fabrika çıkışı olarak önceden şu şekilde ayarlanmıştır:

Öğütme süresi:	1 fincan:	8 saniye
	2 fincan:	12 saniye
Su miktarı:	1 fincan:	25 ml
	2 fincan:	50 ml
	Sıcak su:	80 ml
Demleme sıcaklığı:	92 °C / 198 °F	
Ön demleme süresi:	2 saniye	
Su sertliği:	H4	
Su filtresi:	Hayır	

Öğütme Süresi
1 veya 2 fincanlık filtre için kahve tozu miktarı, saniye cinsinden öğütme süresi ile ayarlanır. Bu değeri ayrı ayrı ayarlamak için şu adımları izleyin:

1| Öğütme süresi ayarını seçin.

2| Uygun öğütme süresini ayarlamak için 1 veya 2 fincanlık öğütme tuşuna basın. Seçilen düğme yanıp sönecektir.

NOT

1 ve 2 fincanlık ayarlar arasında geçiş yapmak mümkündür.

3| **(+/–)** tuşlarına basarak öğütme süresini ayarlayın.

4| Öğütme süresini kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar tuşuna tekrar basın.

Öğütme süresi, alternatif olarak bir öğütme işlemi ile şu şekilde ayarlanabilir:

1| Öğütme Süresi ayarını seçin.

2| Uygun öğütme süresini ayarlamak için 1 veya 2 fincanlık öğütme tuşuna basın. Seçilen tuş yanıp sönecektir.

3| Portafiltreyi **(1)** uygun filtre ile **(2)** veya **(3)** ve gerekirse huni ile **(5)** öğütme çıkışına **(H)** yerleştirin.

4| 1 veya 2 fincanlık öğütme tuşu yanıp söndüğünde, öğütme işlemi başlayana kadar bunu basılı tutun ve bırakın. Ekran artık öğütme miktarını gram cinsinden gösterir.

5| İstenilen miktarda kahve tozu öğütüldükten sonra, işlemi sonlandırmak için öğütme tuşuna tekrar basın.

6| Ekranda, istenen öğütme miktarını öğütmek için gereken öğütme süresini tekrar gösterilir.

NOT

Öğütme süresi daha sonra **(+/–)** tuşları kullanılarak ayarlanabilir.

7| Öğütme süresini kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar tuşuna tekrar basın.

Su miktarı
Tek veya çift espresso için su miktarını ayarlamak ve ayrıca sıcak su verilmesi için aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Su miktarı ayarını seçin.

2| Uygun espresso veya su miktarını ayarlamak için 1 veya 2 fincanlık demleme tuşuna veya sıcak su tuşuna basın. Seçilen düğme yanıp sönecektir.

NOT

1 ve 2 fincan ve sıcak su verilmesi ayarları arasında geçiş yapılabilir.

3| **(+/–)** tuşlarına basarak su miktarını ayarlayın.

4| Su miktarını kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar tuşuna tekrar basın.

Alternatif olarak, su miktarı kahve tozu olmadan demleme işlemi yapılarak veya sıcak su verilerek aşağıdaki şekilde ayarlanabilir:

1| Su miktarı ayarını seçin.

2| Uygun espresso veya su miktarını ayarlamak için 1 veya 2 fincan demleme tuşuna veya sıcak su tuşuna basın. Seçilen tuş yanıp sönecektir.

3| Espresso miktarı için: Portafiltreyi **(1)** filtre olmadan demleme ünitesine **(I)** yerleştirin.

4| Espresso miktarı için: Portafiltre çıkışlarının altına bir veya iki uygun fincan yerleştirin. Sıcak su miktarı için: Sıcak su çıkışının **(J)** altına uygun bir fincan yerleştirin.

5| 1 veya 2 fincanlık demleme tuşu veya sıcak su tuşu yanıp söndüğünde, demleme işlemi veya sıcak su verilmesi başlayana kadar basılı tutun ve tekrar bırakın. Ekranda, espresso veya sıcak su miktarı gösterilir.

6| İstenilen miktarda espresso veya sıcak su verildikten sonra, sıcak su verilmesini veya demlemeyi durdurmak için demleme veya sıcak su tuşuna tekrar basın.

NOT

Su miktarı daha sonra **(+/–)**tuşları kullanılarak ayarlanabilir.

7| Su miktarını kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar tuşuna tekrar basın.

Kaynatma ısı derecesi
Tek veya çift espresso için demleme sıcaklığını ayarlamak için şu adımları izleyin:

1| Demleme sıcaklığı ayarını seçin. 1 ve 2 fincanlık demleme tuşlarının yanı sıra sıcak su tuşu da yanıp sönecektir.

2| **(+/–)** tuşlarına basarak demleme sıcaklığını ayarlayın. Demleme sıcaklığı 89 °C ile 96 °C arasında ayarlanabilir.

NOT

Sıcaklık ayrıca Fahrenheit (°F) cinsinden de görüntülenebilir, "Ek Ayarlar" bölümüne bakın. Demleme sıcaklığı 192°F ile 205°F arasında ayarlanabilir.

3| Demleme sıcaklığını kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar düğmesine tekrar basın.

Ön Demleme Süresi
Tek veya çift espresso için ön demleme süresini ayarlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Ön demleme süresi ayarını seçin. 1 ve 2 fincanlık demleme tuşu yanıp sönecektir.

2| **(+/–)** tuşlarına basarak ön demleme süresini ayarlayın. Ön demleme süresi 0 ile 10 saniye arasında ayarlanabilir.

3| Ön demleme süresini kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar düğmesine tekrar basın.

duritatea apei
Suyun sertliği bölgeye göre değişiklik gösterir. Aşırı kireçlenmeye karşı koruma sağlamak için, cihaz çok sert su için önceden ayarlanmıştır. Gerekirse, musluk suyunuzun su sertliğini ilgili su işleri veya yerel idareden öğrenin.

Su sertliğini ayarlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Su Sertliği ayarını seçin.

2| **(+/–)** tuşlarına basarak sizin için uygun olan su sertliğini seçin.

3| Su sertliğini kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar düğmesine tekrar basın.

Su Sertliği Aralıkları Hakkında Bilgi

Sertlik aralığı	Sertlik
H1 yumuşak	0 – 7 °dH
H2 orta	> 7 – 14 °dH
H3 sert	> 14 – 21 °dH
H4 çok sert	> 21 °dH

filtru de apă
Su filtresini ilk kez kullanırken aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Su filtresi ayarını seçin.

2| "Evet"i seçmek için **(+)** tuşunu kullanın.

3| Ekrandaki "Evet" seçeneği bir kez yanıp sönene ve bir bip sesi duyulana kadar **(+/–)** tuşlarını aynı anda basılı tutun. Böylece su filtresi ayarı kaydedilir.

4| Su filtresi ayarından çıkmak için ayarlar tuşuna tekrar basın.

NOT

- Cihazı su filtresi olmadan kullanmak istiyorsanız **(–)** tuşu ile "Hayır" seçeneğini seçmeniz gerekir. Ardından su filtresi ayarını kaydetmek ve ayarlardan çıkmak için ayarlar düğmesine tekrar basın.
- Su filtresinin ambalajında belirtilen güvenlik talimatlarına ve su filtresi kurulum prosedürüne uyun.

Su filtresini değiştirirken aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Su filtresi ayarını seçin.

2| Ekrandaki "Evet" seçeneği bir kez yanıp sönene ve bir bip sesi duyulana kadar **(+/–)** tuşlarına aynı anda basılı tutun. Böylece su filtresi ayarı kaydedilir.

3| Su filtresi ayarından çıkmak için ayarlar düğmesine tekrar basın.

7.2| EK AYARLAR

Ek olarak, aşağıdaki ayarlar ekranda aşağıdaki sırayla görüntülenebilir. Bunu yapmak için, kontrol paneli ve ekran değişene kadar ayarlar tuşunu en az 3 saniye basılı tutun.

Ses seviyesi: L3

Ortam ışığı: Aon

Sıcaklık birimi: °C °F

Eko modu: EoF

Bekleme süresi: tS

Bireysel ayarlar fabrika çıkışı olarak önceden şu şekilde ayarlanmıştır:

Ses seviyesi:	L3
Ortam ışığı:	Açık
Sıcaklık Birimi:	°C
Eko modu:	Kapalı
Bekleme süresi:	t5 (5 dakika)

Ses Seviyesi
1| Ses seviyesi ayarını seçin.

2| **(+/–)** tuşlarına basarak ses seviyesini ayarlayın. Ses kapatılabilir (LoF) ve ses seviyesi L1 ile L5 arasında ayarlanabilir.

3| Ses seviyesini kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için Ayarlar tuşuna tekrar basın.

NOT

Ses kapalıysa (LoF), cihaz açılıp kapatıldığında bir bip sesi çalmaya devam edecektir.

Ortam Işığı
1| Ortam ışığı ayarını seçin.

2| Ortam ışığını açmak veya kapatmak için **(+)** veya **(–)** tuşlarına basın.

3| Ortam ışığı ayarını kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar tuşuna tekrar basın.

Sıcaklık Birimi
1| Sıcaklık birimi ayarını seçin.

2| Sıcaklık birimini °F veya °C olarak değiştirmek için **(+)** veya **(–)** düğmelerine basın.

3| Sıcaklık birimini kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için ayarlar tuşuna tekrar basın.

Eko modu
Eko modu etkinleştirildiğinde, cihaz açıldığında buhar çıkışı için ısıtma sistemi devreye girmez. Böylece, enerji tüketimi azaltılır. Eko modu varsayılan olarak devre dışıdır.

1| Eko Modu ayarını seçin.

2| Eko Modunu açmak veya kapatmak için **(+)** veya **(–)** tuşlarına basın.

3| Eko Modu ayarını kaydetmek ve bir sonraki ayara geçmek için Ayarlar tuşuna tekrar basın.

Kapanma süresi (bekleme modu)
Cihaz 5 dakika sonra otomatik olarak kapalı moda (bekleme) geçer. Kapanma süresini değiştirmek için aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Kapanma süresi ayarını seçin.

2| **(+/–)** tuşlarına basarak kapanma süresini ayarlayın. Kapanma süresi 5 dakika (t5) ile 60 dakika (t60) arasında ayarlanabilir.

3| Kapanma süresini kaydetmek ve ek ayarları sonlandırmak için ayarlar tuşuna tekrar basın.

NOT

Kapanma süresi uzadıkça enerji tüketiminin arttığını unutmayın.

7.3| CİHAZ AYARLARINI SIFIRLAMA

Tüm ayarları fabrika ayarlarına sıfırlamak için aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Çalışma modunda, ekranda "rES" görünene ve bir bip sesi duyulana kadar Açma/Kapama tuşuna (min. 5 saniye) basın.

2| Tüm ayarları sıfırlamak için **(+)** tuşuna basın. Onaylamak için bir sinyal sesi duyulur.

NOT

- Bu işlem Açma/Kapama tuşuna basılarak iptal edilebilir. Bu sırada ayarlar değiştirilmez.
- Bu işlem, 30 saniye sonra başka bir tuşa basılmadan otomatik olarak iptal edilir. Bu sırada ayarlar değiştirilmez.

8| TEMİZLİK VE BAKIM

	Bulaşık makinesinde yıkamaya uygun	Akan su altında yıkanabilir	Nemli bir bezle temizleyin	Kuru bir bez / fırça ile temizleyin
Cihaz muhafazası ve ekran	–	–	✓	✓
Kapaklı su haznesi **(A)**	–	✓	✓	✓
Kapaklı kahve çekirdeği kabı **(B)**	–	✓	✓	✓
Damlama mazgalı olmayan damlama tepsisi **(N)**	✓	✓	✓	✓
Damlama mazgalı	✓	✓	✓	✓
Portafiltre **(1)**	–	✓	✓	✓
Filtreler **(2)**, **(3)**, **(4)**	✓	✓	✓	✓
Portafiltre hunisi **(5)**	✓	✓	✓	✓
Tamper **(6)**	–	✓	✓	✓
Tamper altlığı **(7)**	✓	✓	✓	✓
Süt kabı **(13)**	✓	✓	✓	✓
Temizleme fırçaları ve iğneleri **(10)**, **(11)**	✓	✓	✓	✓
Değirmen tertibatı	–	–	–	✓

UYARI

Cihazda değişiklik yapmadan ve temizlemeden önce cihazın fişini çekin ve cihazın soğumasını bekleyin!
Temel ünite bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

NOT

Espresso makinesini temizlemek için çözücüler veya aşındırıcılar kullanmayın!

Espresso makinesini düzenli olarak nemli temizlik beziyle **(12)** silin.

8.1| SU FİLTRESİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ

Su filtresi simgesi kırmızı yanar yanmaz (su filtresi alarmı) su filtresini **(8)** değiştirin. Tutarlı su kalitesi sağlamak ve sistemde kirlenmeyi önlemek için her 2 ayda bir değiştirilmesi önerilir. Su filtresini sökmek ve takmak için birlikte verilen kurulum aletini **(9)** kullanın. Su filtresinin su haznesine düzgün şekilde oturduğundan emin olun. Son olarak, yaklaşık 200 ml sıcak su verilmesini sağlayın.

NOT

- Kurulum aleti aşırı sıkma koruması ile donatıldığından su filtresi aşırı sıkılamaz.
- Su filtresine ait güvenlik uyarılarını ve kullanım talimatlarını dikkate alın.

8.2| SU HAZNESİNİN TEMİZLENMESİ

Su filtresiz su haznesini **(A)** yumuşak bir bez ve biraz yumuşak deterjanla düzenli olarak temizleyin. Sonra durulayın ve iyice kurulayın.

8.3| KAHVE ÇEKİRDEĞİ KABININ TEMİZLENMESİ

Kahve çekirdekleri, kapta yağlı lekeler bırakabilir ve bu da kahvenizin aromasını olumsuz etkileyebilir. Bu nedenle, kapaklı kahve çekirdeği kabını **(B)** yumuşak bir bez ve biraz yumuşak deterjanla düzenli olarak temizleyin. Sonra durulayın ve iyice kurulayın.

8.4| BUHAR BORUSUNUN TEMİZLENMESİ

Her süt köpürtmeden sonra buhar borusunu **(K)** temizleyin, böylece buhar borusunun içinde ve üzerinde süt kalıntısı kalmaz. Aşağıdaki şekilde devam edin:

1| Buhar borusunu damlama tepsisi **(N)** ile hizalayın veya altına bir kap tutun.

2| Buhar tuşuna basın ve yaklaşık 5 saniye boyunca buhar çıkarın.

3| Buhar çubuğunu nemli bir temizlik bezi ile silin.

UYARI

Yanma Tehlikesi!
Buhar borusu sıcak! Kendinizi yakmamaya dikkat edin!

Buhar çıkmazsa, aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Nozulu buhar borusundan **(K)** çıkarın.

2| Nozulu akan su altında yumuşak bir bez ve hafif bir deterjanla temizleyin. Sonra durulayın ve iyice kurulayın.

3| Nozuldaki üç açıklık tıkalıysa, bunları temizleme iğnesi ile temizleyin.

DİKKAT

Yaralanma Tehlikesi!
Yaralanmayı önlemek için iğneyi dikkatli kullanın!

4| Buhar borusunu **(K)** nozul olmadan damlama tepsisi **(N)** ile hizalayın veya altında bir kap tutun.

5| Buhar tuşuna basın ve yaklaşık 5 saniye boyunca buhar çıkarın.

6| Buhar borusunu nemli bir temizlik bezi ile silin.

7| Nozulu tekrar buhar borusunun üzerine yerleştirin.

8| Buhar borusunu **(K)** ya damlama tepsisiyle **(N)** hizalayın ya da altına bir kap tutun ve yaklaşık 5 saniye boyunca son bir kez buhar çıkarın.

8.5| FİLTRELERİN TEMİZLENMESİ

Filtrede kahve tozu kalıntısı kalmayacak şekilde her espressodan sonra filtreleri temizleyin. Aşağıdaki şekilde devam edin:

1| Filtreden kalan kahve telvesini boşaltın. Bunu yapmanıza yardımcı olması için temizleme fırçasını kullanabilirsiniz.

2| Son olarak, portafiltreyi filtre ile akan su altında veya sıcak su çıkışı ile durulayın.

Filtreler tıkalıysa, aşağıdaki adımları uygulayın:

1| Filtreyi portafiltreden çıkarın.

2| Filtreyi akan su altında yumuşak bir bez ve hafif bir deterjanla temizleyin. Sonra durulayın ve iyice kurulayın.

3| Açıklıklar tıkalıysa, temizleme iğnesi ile temizleyin.

DİKKAT

Yaralanma Tehlikesi!
Yaralanmayı önlemek için iğneyi dikkatli kullanın!

4| Filtreyi tekrar durulayın.

NOT

Ayrıca filtreleri 30 dakika kireç çözücü solüsyonda bekletebilirsiniz. Sonra durulayın ve iyice kurulayın.

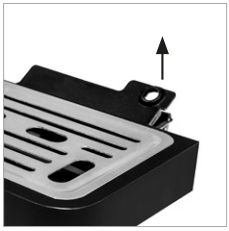
8.6| DAMLAMA TEPSİSİNİN TEMİZLENMESİ

Damlama tepsisi **(N)** su seviyesini göstermek için bir şamandıra (kırmızı) ile donatılmıştır. Damlama tepsisini en geç şamandıra açıkça görünür şekilde çıkıntı yapar yapmaz boşaltın ve temizleyin. Aksi takdirde, su kenardan taşabilir ve espresso makinesine, tezgaha veya çevresine zarar verebilir. Aşağıdaki şekilde devam edin:

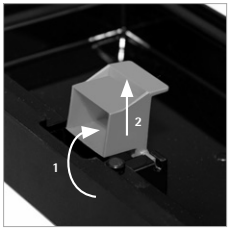
1| Damlama mazgalını damlama tepsisinden çıkarın ve damlama tepsisini makineden çıkarın.

2| Damlama tepsisini boşaltın.

3| Damlama tepsisinin arkasındaki kapağı çıkarın.



4| Şamandırayı 90° çevirerek ve ardından biraz kuvvetle dışarı çekerek çıkarın.



5| Tüm parçaları yumuşak bir bez ve hafif bir deterjanla temizleyin. Onları iyice durulayın ve kurulayın.

6| Tüm parçaları tekrar bir araya getirin ve ardından damlama tepsisini tekrar makineye koyun.

8.7| ÖĞÜTÜCÜNÜN TEMİZLENMESİ

Uygun öğütme kalitesi sağlamak için öğütücüyü düzenli olarak temizleyin. Bunu yapmak için şu adımları uygulayın:

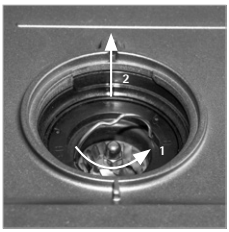
1| Kahve değirmeninden kahve tozu çıkmayana kadar boş çekirdek kabıyla (gerekirse önceden boşaltın) öğütün.

NOT

Kahve çekirdeği kabı olmadan öğütme mümkün değildir.

2| Kahve çekirdeği kabını saat yönünün tersine çevirerek çıkarın.

3| Öğütme halkasının **(C)** saat yönünün tersine çevirerek kilidini açın ve tutamak braketi yardımıyla çıkarın.



4| Öğütme halkasını, öğütücüyü ve öğütme çıkışını temizleme fırçasıyla temizleyin. Gerekirse, elektrikli süpürge de kullanabilirsiniz.

5| Öğütme halkasını **(C)** tekrar takın. Metal tırnağı geçmek için ilk başta hafif bir açıyla yerleştirdiğinizden emin olun.

6| Öğütme halkasını **(C)** yerine oturana kadar saat yönünde çevirin.

7| Kahve çekirdeği kabını kahve çekirdekleri ile doldurun ve yerine oturana kadar saat yönünde çevirerek tekrar makineye koyun. Değirmen tekrar kullanıma hazırdır.

8.8| DEMLEME ÜNİTESİNİN TEMİZLENMESİ

Bir veya daha fazla espresso çekiminden sonra demleme ünitesini günlük olarak temizleyin. Aşağıdaki şekilde devam edin:

1| Portafiltreyi **(1)** demleme ünitesinden **(I)** çıkarın.

2| Demleme ünitesinden birkaç saniye su verin (1 veya 2 fincanlık demleme tuşu).

3| Kalan kahve tozu kalıntılarını gidermek için demleme ünitesini bir temizlik beziyle temizleyin.

Kör filtre ile temizlik
Espressoyu sık kullanıyorsanız, demleme ünitesini haftada bir demleme grubu temizleyicisi ve kör filtre ile temizlemeniz önerilir. Bu düzenli temizlik, espressonun tadının bozulmasını önler. Aşağıdaki gibi devam edin:

NOT

Temizleme işlemi, temizleme ve durulama olmak üzere iki ardışık parçadan oluşur.
1| Kör filtreyi **(4)** portafiltreye **(1)** yerleştirin.

2| Kör filtreye uygun bir demleme grubu temizleyicisi (tablet veya toz formunda) ekleyin.

NOT

Demleme grubu temizleyicinin güvenlik talimatlarına ve kullanım talimatlarına uyun.
3| Portafiltreyi **(1)** demleme ünitesine **(I)** yerleştirin ve kolu sağa çevirin ("Insert"ten "Lock"a).

4| Su haznesini **(A)** "MAX" işaretine kadar taze içme suyu ile doldurun.

5| Damlama tepsisini **(N) boşaltın.**

6| Su Sertliği ayarını seçin ve 2 fincan Demleme tuşuna basın. Ekranda "C1" görünecektir.

7| Temizleme programını başlatmak için 2 fincanlık demleme düğmesine tekrar basın. Ekran, "C1" ile bekleyen bir imleç arasında geçiş yapar.
Yaklaşık 8 dakika sonra ilk kısım biter ve ekranda "C2" görünür.

8| Kolu sola çevirerek ("Kilit"ten "Ekle"ye) portafiltreyi demleme grubundan çıkarın.

9| Kör filtreyi portafiltreden çıkarın.

10| Portafiltreyi (filtre olmadan) tekrar demleme grubuna yerleştirin.

11| Demleme ünitesinin **(I)** ve sıcak su çıkışının **(J)** altına en az 1 litre kapasiteli bir kap yerleştirin.

12| Temizleme programını başlatmak için 2 fincanlık demleme düğmesine basın. Ekran, "C2" ile bekleyen bir imleç arasında geçiş yapar.
Yaklaşık 5 dakika sonra ikinci kısım biter ve ekranda "Bitir" yazısı görünür.

13| Kabı çıkarın. Damlama tepsisini **(N)** boşaltın ve tekrar yerine yerleştirin.

14| Çalışma moduna dönmek için 2 fincanlık demleme düğmesine basın. Temizleme programı biter ve cihaz tekrar kullanıma hazır hale gelir.

ÖNEMLİ

Verilen su tüketime uygun değil!

NOT

- Temizleme ve durulama programı, açma/kapama düğmesine basılarak iptal edilebilir. Her zaman tüm temizleme işlemini gerçekleştirin veya son olarak bağımsız bir yıkama gerçekleştirin ("İlk Çalıştırma" bölümüne bakın).
- "C2" nin sürekli görüntülenmesi sırasında, cihaz 60 dakika sonra bekleme moduna geçer. Daha sonra temizleme işlemine yeniden başlamanız veya kendiniz bir yıkama yapmanız gerekecektir ("İlk Çalıştırma" bölümüne bakın). Bu durumda, başka bir temizleme tableti veya tozu gerekli olabilir.
- Bir elektrik kesintisi durumunda veya devam eden bir temizlik veya durulama programı sırasında cihazın elektrik bağlantısı kesilirse, temizleme işlemini yeniden başlatmalı veya kendiniz bir yıkama yapmalısınız ("İlk Çalıştırma" bölümüne bakın). Bu durumda, başka bir temizleme tableti veya tozu gerekli olabilir.

8.9| KİREÇ ÇÖZME

Makinenin bakımı için, ancak en geç kireç çözme alarmı kırmızı yandığında, kireç çözme programı başlatılmalıdır. Espressoyu sık kullanırsanız, sert su sistemde kireç birikmesine neden olabilir ve bu da demleme akışını, basıncını ve sıcaklığını ve ayrıca espresso tadını etkileyebilir. Bu nedenle, kireç çözme alarmından bağımsız olarak makinenin kirecinden her 90 günde bir temizlenmesi önerilir.

NOT

Espresso makineleri için uygun bir kireç çözücü kullanmanızı öneririz. Özellikle göz ve cilt ile teması halinde ne yapılması gerektiği ile ilgili olarak üreticinin güvenlik talimatlarına uyulmalıdır. Kireç çözme için uygun olmayan maddeler (örneğin sadece sirke veya limon asidi bazlı maddeler gibi) kullanılmamalıdır. WMF sıvı kireç çözücüyü öneriyoruz.

Uygun olmayan kireç çözücü kullanılmasından veya kireç çözme talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan hasarlar için garanti geçerli değildir. Lütfen çocukları kireç çözücü ürünlerden uzak tutun ve kireç çözme işlemi sırasında çıkan dumanı solumamaya dikkat edin.

Kireç çözme programını başlatmak için aşağıdakileri yapın:

NOT

Kireç çözme işlemi iki ardışık parçadan oluşur – kireç çözme ve durulama.

1| Su filtresini **(8)** su haznesinden **(A)** çıkarın!

2| 100 ml sıvı WMF kireç çözücüyü su haznesindeki 650 ml suda çözün (diğer ürünler için üreticinin talimatlarına göre) ve gerekirse su haznesini tekrar takın. Su miktarı, su deposu üzerindeki "CALC" işaretine ulaşmalıdır.

NOT

Güvenlik talimatlarına ve kireç çözücünün kullanım talimatlarına uyun.

3| Filtreyi portafiltreden **(1)** çıkarın.

4| Portafiltreyi **(1)** demleme ünitesine **(I)** yerleştirin ve kolu sağa çevirin ("Insert"ten "Lock"a).

5| Nozulu buhar borusundan **(K)** çıkarın.

6| Damlama tepsisini **(N)** boşaltın.

7| Makinenin tüm çıkışlarının altına en az 1 litre kapasiteli bir kap yerleştirin – Demleme ünitesi **(I)**, Sıcak su çıkışı **(J)** und Buhar borusu **(K)**.

8| Su Sertliği ayarını seçin ve Sıcak Su tuşuna basın. Ekranda "D1" görünür.

9| Kireç çözme programını başlatmak için sıcak su düğmesine tekrar basın. Ekran, "d1" ile bekleyen bir imleç arasında geçiş yapar. Yaklaşık 20 dakika sonra ilk bölüm biter ve ekranda "d2" görünür.

10| Kabı boşaltın ve makinenin tüm ağızlarının altına geri yerleştirin.

11| Su haznesini **(A)** boşaltın ve iyice durulayın.

12| Su haznesini "MAX" işaretine kadar taze içme suyu ile doldurun ve tekrar makineye koyun.

13| Durulama programını başlatmak için sıcak su düğmesine basın. Ekran, "d2" ile bekleyen bir imleç arasında geçiş yapar. Yaklaşık 5 dakika sonra ikinci kısım biter ve ekranda "Bitir" yazısı görünür.

14| Kabı çıkarın. Damlama tepsisini **(N)** boşaltın ve tekrar yerine yerleştirin.

15| Nozulu tekrar buhar borusunun **(K)** wieder üzerine yerleştirin.

16| Su haznesindeki **(A)** su filtresini **(8)** değiştirin.

17| Çalışma moduna dönmek için sıcak su düğmesine basın. Kireç çözme alarmı artık yanmıyor ve cihaz tekrar kullanıma hazır.

ÖNEMLİ

Verilen su tüketime uygun değil!

NOT

- Kireç çözme alarmı, yalnızca kireç çözme işleminin (kireç çözme ve durulama) başarıyla tamamlanmasından sonra sıfırlanır.
- Kireç çözme ve durulama programı, açma/kapama düğmesine basılarak iptal edilebilir. Kireç çözme alarmı aktif kalır ve cihaz kullanıma hazır değildir! Kireç çözme işlemini yeniden başlatmanız gerekecektir. Bu durumda, başka bir kireç çözücü gerekli olabilir.
- "D2" nin sürekli görüntülenmesi sırasında, cihaz 60 dakika sonra bekleme moduna geçer. Kireç çözme alarmı aktif kalır ve cihaz kullanıma hazır değildir! Kireç çözme işlemini yeniden başlatmanız gerekecektir. Bu durumda, başka bir kireç çözücü gerekli olabilir.
- Elektrik kesintisi durumunda veya devam eden bir kireç çözme veya durulama programı sırasında cihazın elektrik bağlantısı kesilirse, kireç çözme alarmı aktif kalır ve cihaz kullanıma hazır değildir! Kireç çözme işlemini yeniden başlatmanız gerekecektir. Bu durumda, başka bir kireç çözücü gerekli olabilir.

9| MESAJLAR VE HATALAR

SORUN	SEBEP	ÖNLEMLERİN UYGULANMASI
1 ve 2 finacnlık demlemenin yanı sıra sıcak su ve buhar tuşları titreşir.	Cihaz ısınıyor.	Makinenin ısınmasını ve kullanıma hazır olmasını bekleyin. Tuşlar sürekli yanar.
Buhar tuşu ayrı ayrı yanıp söner.	Cihaz buharlı ısıtıcıyı ısıtır. Eko modu etkinleştirilebilir.	Makinenin ısınmasını ve kullanıma hazır olmasını bekleyin. Düğme sürekli yanar.
1 ve 2 fincan öğütme düğmeleri yanıp sönecektir.	Çekirdek kabı yerleştirilmemiş.	Çekirdek kabını (kahve çekirdekleri ile doldurulmuş) yerine oturana kadar makineye sokun.
1 ve 2 fincanlık demlemenin yanı sıra sıcak su ve buhar düğmeleri yanıp sönecektir.	Su deposu doğru yerleştirilmemiş.	Su haznesinin doğru şekilde oturduğundan emin olun, gerekirse hafifçe bastırın.
	Su tankında çok az su var veya hiç su yok.	Su haznesini "MAX" işaretine kadar doldurun.
Öğütme süresi ayarında, öğütme işlemi sırasında 1 ve 2 fincan öğütme düğmeleri arka arkaya üç kez yanıp söner. Aynı anda üç bip sesi duyulur.	Çekirdek kabı yerleştirilmemiş.	Çekirdek kabını (kahve çekirdekleri ile doldurulmuş) yerine oturana kadar makineye sokun.
Su hacmi ayarında, 1 ve 2 fincan demlemelerin yanı sıra sıcak su ve buhar düğmeleri, demleme işlemi veya sıcak su dağıtımı sırasında arka arkaya üç kez yanıp söner. Aynı anda üç bip sesi duyulur.	Su deposu doğru yerleştirilmemiş.	Su haznesinin doğru şekilde oturduğundan emin olun, gerekirse hafifçe bastırın.
	Su tankında çok az su var veya hiç su yok.	Su haznesini "MAX" işaretine kadar doldurun.
Ekranda "E1", "E3", "E4", "E7", "E8", "E9" veya "E10" gösterilir.	Cihaz arızalı.	Cihazı hemen kapatın ve fişini çekin. Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.
Ekranda "E2" görünüyor ve taşlama işlemi kesintiye uğradı.	Öğütücü tıkalı.	Öğütücüyü, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin. Sorun devam ederse, yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.
Taşlama işlemi sırasında ekranda "E6" gösterilir.	Entegre terazi arızalı.	Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.
Ekranda "E11" gösterilir.	Kahve değirmeni aşırı ısınmış.	Cihazı 5 dakika kapatın.

Ekranda "E12" gösterilir.	Kahve değirmeni arızalı.	Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.
Öğütme işlemi sırasında kahve tozu dağıtılmaz.	Fasulye kabı boş.	Çekirdek kabını kahve çekirdekleri ile doldurun.
	Öğütücü kahve tozu ile tıkanmış veya öğütücüde su veya nem var.	Öğütücüyü "Temizlik ve Bakım" bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin ve yeniden monte etmeden önce öğütücünün tamamen kuru olduğundan emin olun.
Öğütme işlemi sırasında kahve tozu öğütücü çıkışına yapışır ve/veya kontrolsüz bir şekilde dağılır.	Anti-statik ünite kirli.	Tüm taşlama çıkışını temizleme fırçası ile dikkatlice alttan temizleyin.
Demleme işlemi sırasında espresso, portafiltrenin kenarlarından geçer.	Portafiltre, demleme ünitesine düzgün şekilde yerleştirilmemiştir.	Demleme ünitesini "Temizlik ve Bakım" bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin ve portafiltrenin demleme ünitesine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
	Elek kenarında kahve tozu var.	Kahve tozunu eleğin kenarından çıkarın ve portafiltrenin demleme ünitesine düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
	Elek çok fazla kahve tozu ile doldurulmuş.	İstenilen miktarda kahve tozu için doğru süzgecin kullanıldığından emin olun. 1 veya 2 fincanlık süzgeç için önerilen kahve tozu miktarına dikkat edin.
	Demleme ünitesinin contası kirli veya elastikiyetini kaybetmiş.	Demleme ünitesini, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin. Demleme ünitesi contasının yetkili bir servis merkezinde değiştirilmesini sağlayın.
	Demleme ünitesindeki çıkış tıkalı.	Demleme ünitesini, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.

Demleme işlemi sırasında espresso sızıntısı olmaz veya sadece damlar. Demleme basıncı 16 bar'a kadar artar ve ekstraksiyon süresi 60 saniyenin üzerine çıkar. **Veya:** **Ekranda "E5" gösterilir.**	Su deposu doğru yerleştirilmemiş.	Su haznesinin doğru şekilde oturduğundan emin olun, gerekirse hafifçe bastırın.
	Su tankında çok az su var veya hiç su yok.	Su haznesini "MAX" işaretine kadar doldurun.
	Su filtresi tıkalı.	Su filtresini değiştirin ve uygun şekilde değiştirin.
	Demleme ünitesindeki çıkış tıkalı.	Demleme ünitesini, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
	Elek tıkalı.	Filtreyi, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
	Yalancı elek (kör elek) kullanılmıştır.	1 veya 2 fincan süzgeci kullanın.
	Ayarlanan kahve tozu tane boyutu çok ince veya elekte çok fazla kahve tozu var.	Öğütmeyi daha yüksek bir seviyeye çevirin. Gerekirse daha az kahve tozu kullanın.
	Kahve tozu çok sert sıkıştırıldı.	Sıkıştırma sırasında daha az kuvvet uygulayın (kılavuz 10 - 15 kg).
	Su sisteminde bir sorun veya cihazda bir arıza var.	Kireç çözme veya gerekirse temizleme işlemi gerçekleştirin. Sorun devam ederse, cihazı hemen kapatın ve fişini çekin. Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.
Demleme işlemi sırasında espresso çok hızlı veya çok yavaş bitecektir.	Bunun birkaç nedeni vardır, örneğin yanlış miktarda su, yanlış öğütme vb.	"Mükemmel espresso" bölümünü okuyun ve önerilen tüm ayarları izleyin.
Portafiltre cihazdaki yerine oturmuyor.	Elek çok fazla kahve tozu ile doldurulmuş.	İstenilen miktarda kahve tozu için doğru süzgecin kullanıldığından emin olun. 1 veya 2 fincanlık süzgeç için önerilen kahve tozu miktarına dikkat edin.
	Elek portafiltreye düzgün şekilde yerleştirilmemiş.	Süzgecin portafiltreye düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
Su tankından su sızıyor.	Su deposu doğru yerleştirilmemiş.	Su haznesinin doğru şekilde oturduğundan emin olun, gerekirse hafifçe bastırın.

Pompa normalden daha yüksek sesle pompalar.	Su deposu doğru yerleştirilmemiş.	Su haznesinin doğru şekilde oturduğundan emin olun, gerekirse hafifçe bastırın.
	Su filtresi tıkalı.	Su filtresini değiştirin ve uygun şekilde değiştirin.
	Su sisteminde bir sorun veya cihazda bir arıza var.	Kireç çözme işlemi gerçekleştirin. Sorun devam ederse, cihazı hemen kapatın ve fişini çekin. Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.
Buhar çıkışı sırasında buhar çıkmaz.	Buhar çubuğu tıkalı.	Buhar borusunu, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin. Sorun devam ederse, yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.
Kireç çözme programı otomatik olarak erken durur (<15 dk).	Su deposu doğru yerleştirilmemiş.	Su haznesinin doğru şekilde oturduğundan emin olun, gerekirse hafifçe bastırın.
	Su tankında çok az su var veya hiç su yok.	Su haznesini gerekli miktarda kireç çözücü solüsyonla doldurun.
	Demleme ünitesindeki çıkış tıkalı.	Demleme ünitesini, "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
	Su sisteminde bir sorun veya cihazda bir arıza var.	Başka bir kireç çözme işlemi gerçekleştirin. Sorun devam ederse, cihazı hemen kapatın ve fişini çekin. Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin.

10| TEKNİK ÖZELLİKLER

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 2820–3320 W
Koruma sınıfı: I

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJI TÜKETIMI (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKIKA)
Kapalı	0,3	5
Bekleme	–	–
Ek bilgi ile beklemede kalın	–	–
Ağa bağlı bekleme	–	–

CE Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması

Çevrenin korunmasına katılalım!

- Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

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

CMMF 3200002645 | Model 04 1239 0011

9100055301/01