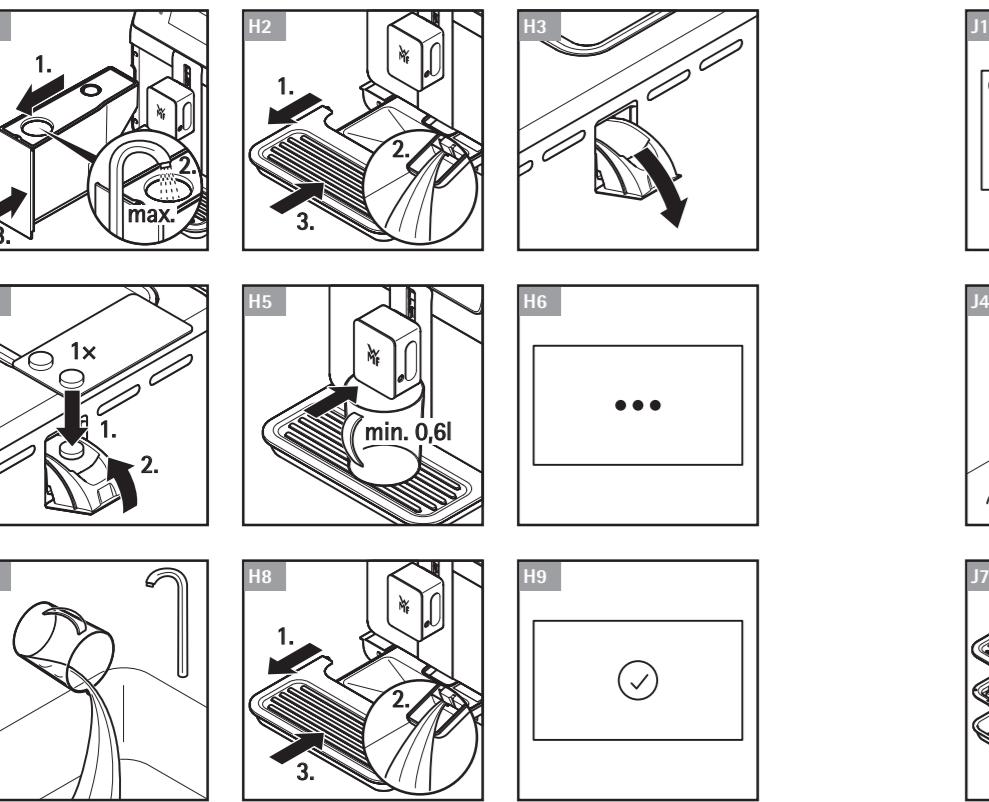
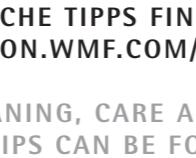
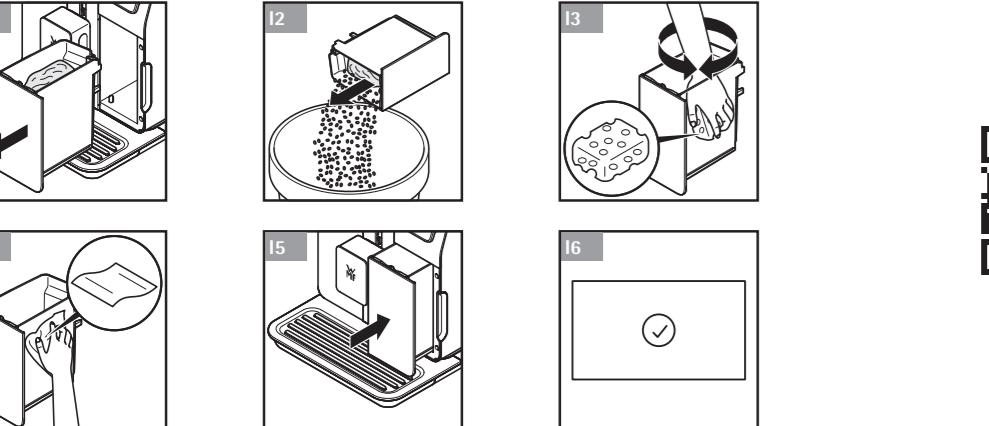


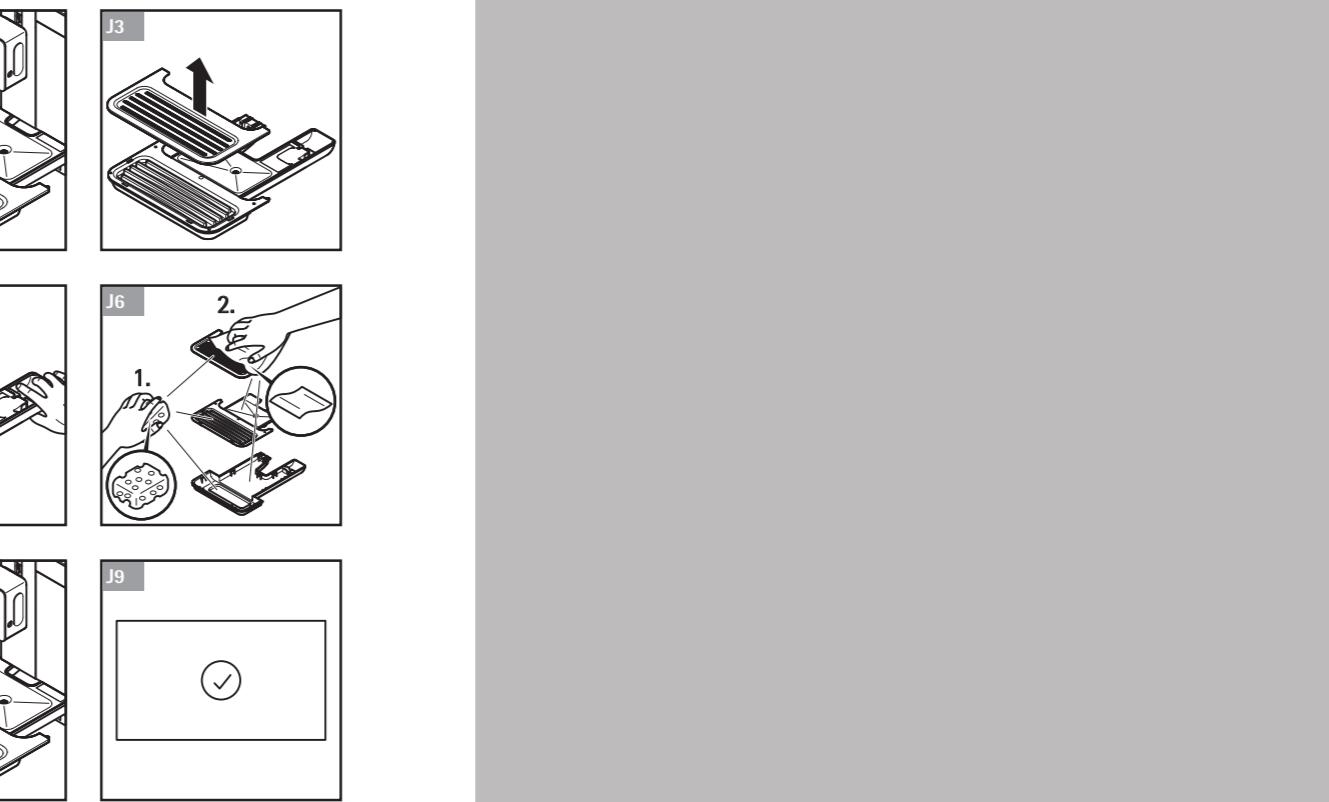
AUTOMATISCHE REINIGUNG DER MASCHINE AUTOMATIC CLEANING OF THE MACHINE



KAFFEESATZBEHÄLTER ENTLEEREN EMPTY THE COFFEE GROUND COLLECTOR



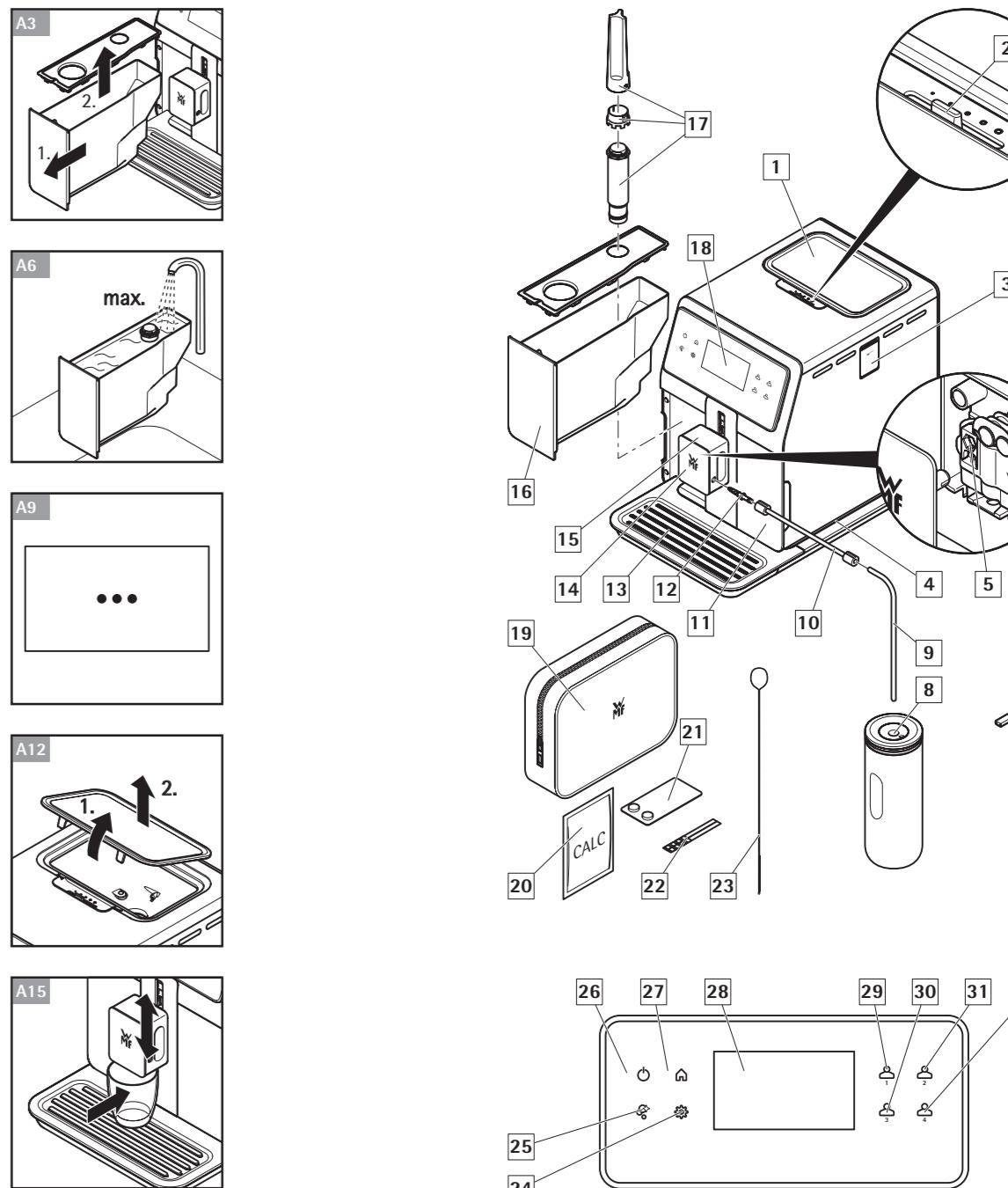
N



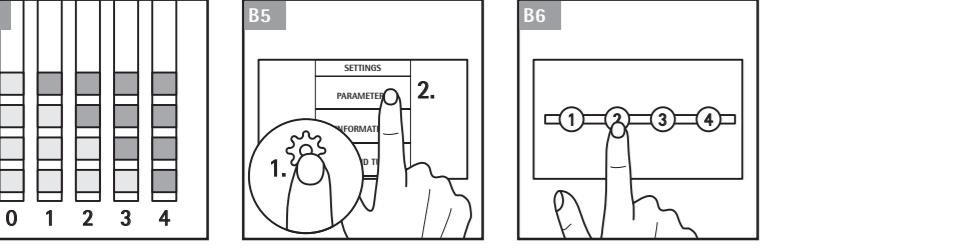
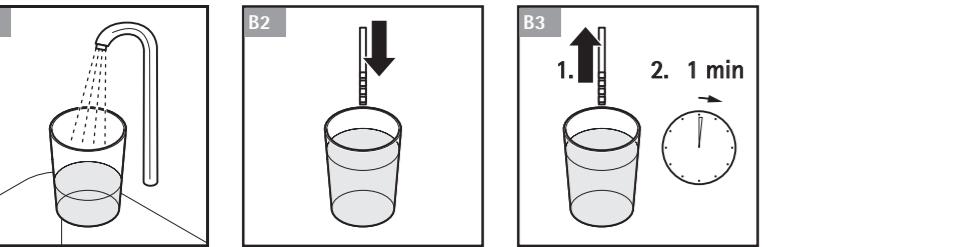
WPS Office



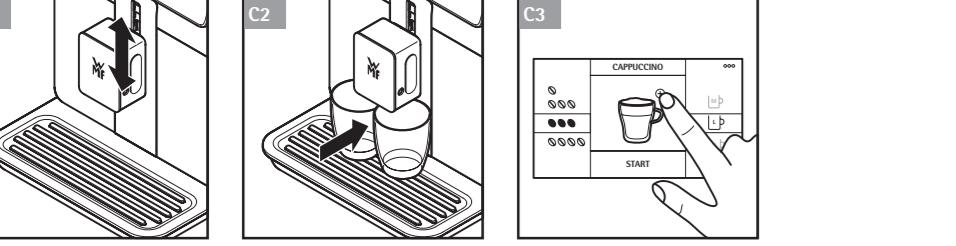
K BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



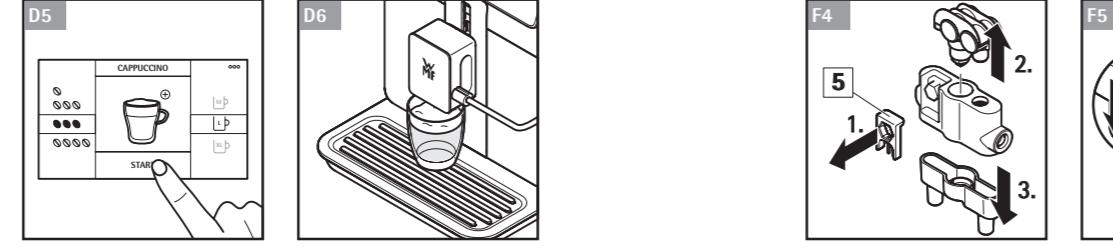
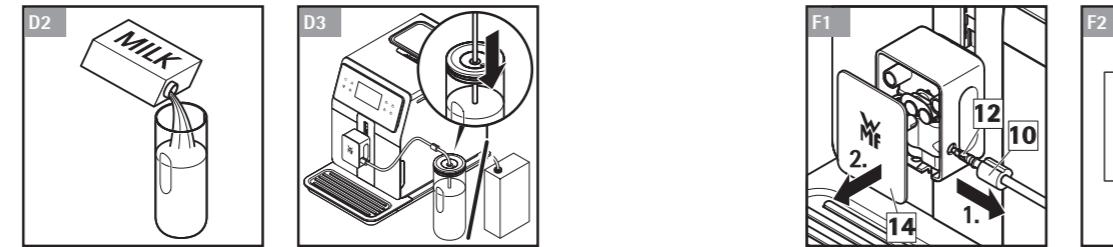
B WASSERHÄRTE EINSTELLEN
MEASURING THE WATER HARDNESS



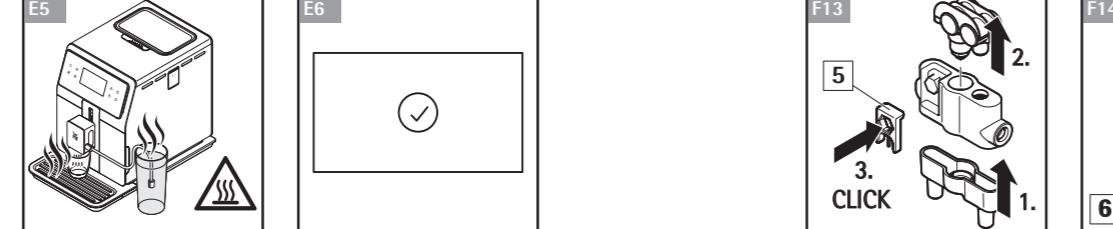
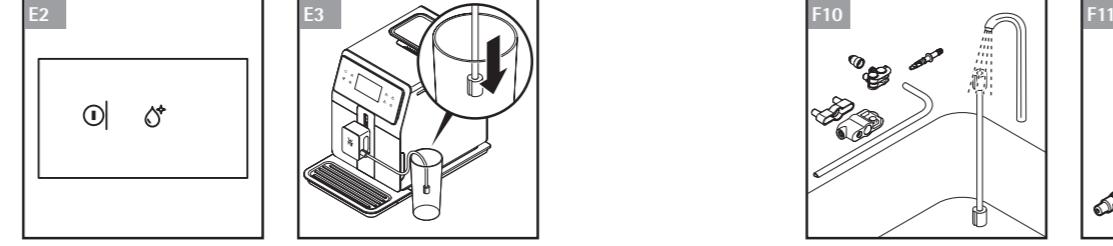
C 2 TASSEN EINES GETRÄNKES AUF EINMAL MACHEN
MAKE 2 CUPS OF A RECIPE AT ONCE



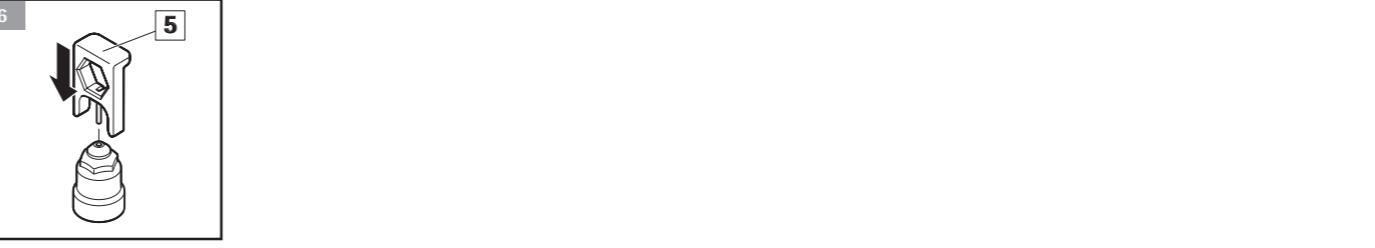
D ZUBEREITUNG EINES MILCHGETRÄNKS
MAKE A MILK RECIPE



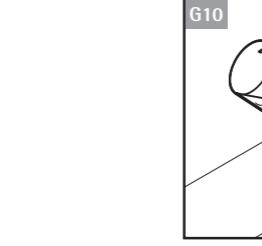
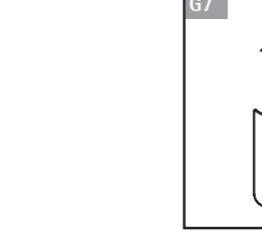
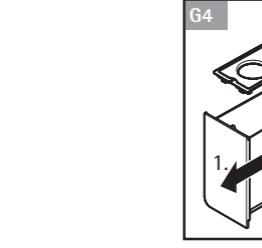
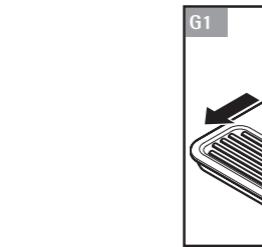
E SCHNELLE MILCHSPÜLUNG
QUICK MILK RINSING



F MANUELLE TIEFREINIGUNG DES MILCHSYSTEMS
MANUAL DEEP CLEANING OF MILK SYSTEM



G ENTALKUNGSPROGRAMM
DESCALING PROGRAM



H WMF PERFECTION 800L-SERIES

FR NOTICE D'UTILISATION

1 Caractéristiques techniques	56	8 Préparation de boissons	66
2 Informations importantes relatives à la sécurité	56	8.1 Cafés	66
2.1 Utilisation conforme	57	8.2 Thés / eau chaude	66
2.2 Pour le marché européen uniquement	58	8.3 Boissons à base de lait	66
2.3 Recommandations concernant l'installation	58	8.4 Recettes de café moulu	67
2.4 Informations importantes sur le produit	60	8.5 Réglages permanents	68
2.5 Avant la première utilisation	60		
3 Composants	60	9 Menus Profil	70
4 Différences entre les modèles	61	9.1 Création ou suppression d'un profil	70
5 Vue d'ensemble	62	9.2 Création ou suppression d'une recette préférée	70
5.1 Présentation des différents boutons	62		
5.2 Réglages de l'éclairage	63	10 Menu Réglages	70
6 Installation de l'appareil	63	11 Entretien général	71
6.1 Mesure de la dureté de l'eau	64	11.1 Entretien du bac à marc de café et du bac récolte-gouttes	71
6.2 Installation du filtre	64	11.2 Entretien du réservoir d'eau	72
7 Informations importantes avant la préparation des boissons	65	11.3 Pourquoi et comment entretenir le système lait ?	72
7.1 Préparation de l'appareil	65	11.4 Pourquoi et comment nettoyer le réservoir de café en grains ?	72
7.2 Préparation du broyeur	65	11.5 Pourquoi et comment nettoyer la trappe à café ?	73
7.3 Réglage de la sortie de café	66	11.6 Vue d'ensemble de l'entretien général	73
		12 Autres opérations d'entretien	74
		13 Dépannage	75

LISTE DES FIGURES

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

GAMME WMF PERFECTION 800L

MACHINE À CAFÉ ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE

Félicitations ! Vous êtes maintenant l'heureux propriétaire d'une WMF Perfection, une machine à café entièrement automatique. Les boissons les plus fréquemment consommées sont accessibles d'une simple pression sur l'interface principale. L'écran vous permet de suivre la préparation de votre café et offre un accès facile aux différents menus. La plupart des boissons peuvent être préparées pour deux, une caractéristique conviviale qui permet de gagner du temps.

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

1| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appareil : machine à café entièrement automatique WMF Perfection
Alimentation électrique : 220-240 V~ / 50 Hz
Pression de la pompe : 15 bars
Réservoir de café en grains : 250 g
Capacité du bac à marc : 15 portions
Réservoir d'eau : 2,0 l
Consommation électrique : 1550 W en fonctionnement
Utilisation et stockage : en intérieur, dans un endroit sec (et protégé du gel)
Longueur de câble (m) : approx. 1,1
Dimensions (mm) H x l x P : 395 x 285 x 480
Poids (kg) : 12,0

La période de garantie de cet appareil est de 2 ans et/ou 8 000 cycles avec un maximum de 4 000 cycles annuels. Veuillez vous reporter au document de garantie pour plus d'informations sur les autres clauses et conditions de garantie dans votre pays.

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

2| INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

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

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

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

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

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



Symboles : invite à suivre et à respecter les indications.

2.1| UTILISATION CONFORME

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent de connaissances ou d'expérience, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions d'utilisation appropriées d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant des qualifications équivalentes, afin d'éviter tout danger.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique en intérieur et uniquement à moins de 2000 m d'altitude.
- Veuillez ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Votre appareil est conçu pour un usage domestique exclusivement.
- Votre appareil n'est pas destiné à être utilisé dans les environnements suivants, qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - les salles de pause des magasins, bureaux et autres locaux professionnels ;
 - les fermes ;
 - les hôtels, les motels et autres structures d'hébergement (en cas d'utilisation par les clients) ;
 - les hébergements de type chambres d'hôtes.
- Respectez toujours les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :
 - débrancher l'appareil ;
 - ne pas nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud ;
 - procéder au nettoyage avec un chiffon ou une éponge humide ;
 - ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni le passer sous l'eau courante.
- Lorsque vous utilisez la buse, veillez à ce qu'elle soit correctement orientée afin d'éviter tout risque de brûlure.
- N'insérez pas d'objets étrangers dans le moulin à grains.
- L'appareil ne doit pas être placé dans un placard lorsqu'il est utilisé.

AVERTISSEMENT

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

2.2 | POUR LE MARCHÉ EUROPÉEN UNIQUEMENT

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

- Les enfants ne peuvent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- La directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les anciens appareils électroménagers ne soient pas éliminés avec le flux normal des déchets municipaux. Les vieux appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

2.3 | RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'INSTALLATION

- L'appareil doit être branché exclusivement sur une prise de courant reliée à la terre. Vérifiez que la tension électrique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Le cas échéant, contactez un centre de service agréé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur (directives sur la basse tension, la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les denrées alimentaires, l'environnement, etc.).

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

2.4| INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT

REMARQUE

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

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

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

2.5| AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1| Sortez soigneusement l'appareil et tous les accessoires de leur carton et assurez-vous que tous les composants et accessoires sont fournis et en parfait état.

2| Veillez à retirer tous les emballages avant utilisation.

3| Nettoyez l'appareil, les composants et les accessoires avant la première utilisation et après tout stockage prolongé, comme décrit à la section 11.

3| COMPOSANTS

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

4| DIFFÉRENCES ENTRE LES MODÈLES

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

5| VUE D'ENSEMBLE

5.1| PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTS BOUTONS

BOUTON	DESCRIPTION / FONCTIONS GÉNÉRALES
	Mise en marche et arrêt de la machine. Il est nécessaire d'appuyer sur ce bouton pour démarrer la machine.
	Bouton Accueil permet de revenir au menu d'accueil.
	La machine dispose d'une série de paramètres – découvrez-les ! Ils vous permettent de bénéficier d'une expérience plus personnalisée.
	Accès aux différentes options de nettoyage de la machine. Grâce à un entretien approprié, vous optimiserez la durée de vie de votre machine et préserverez le goût authentique de votre café.
	Permet de revenir à l'écran précédent.
	Permet d'accéder à l'étape suivante. Par exemple, lorsque vous préparez un cappuccino, passez de la préparation du lait à celle de l'espresso après un certain temps.
	Naviguer vers le haut dans le menu / augmenter le paramètre sélectionné. Naviguer vers le bas dans le menu / diminuer le paramètre sélectionné.
	Vous pouvez préparer une ou deux tasses avec votre appareil en appuyant sur le bouton [+] .
	Confirmation de la sélection.
	Démarrer la sélection.
	Arrêter la sélection.
	Boutons Profil à droite de l'écran.
	Bouton Profil en haut à gauche de l'écran.
	Bouton contextuel, sa fonction dépend de l'écran (réglage avancé pour les recettes, réglages pour les profils, etc.)
	Une recette portant ce symbole est préparée à partir de café moulu introduit par la goulotte pour le café prémoulu [3] .

5.2| RÉGLAGES DE L'ÉCLAIRAGE

Informations spécifiques sur le rétro-éclairage des boutons

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

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

- Lorsque la machine est allumée, le socle est éclairé. Vous pouvez allumer ou éteindre cet éclairage, comme décrit à la [section 10](#).
- Lorsque la machine est éteinte, le socle l'est aussi.
- Un éclairage en mode flottant signifie qu'une boisson est en cours de préparation.
- Lorsque l'éclairage du socle clignote, cela signifie que l'intervention du consommateur est nécessaire pour terminer l'action en cours.
- Toutes les informations génériques, par ex. les alertes, apparaissent sur le écran d'affichage **[18]**.

REMARQUE

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

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

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

6| INSTALLATION DE L'APPAREIL

Reportez-vous aux *figures A1 – A15* relatives à la première utilisation qui se trouvent au début des présentes instructions.

AVERTISSEMENT

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

Placez votre machine sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, loin des éclaboussures d'eau et des sources de chaleur. Assurez-vous que l'emplacement choisi est suffisamment bien ventilé car l'appareil dégage de la chaleur. Veuillez ne pas placer l'appareil sur certaines surfaces comme le marbre. Retirez le film protecteur du écran d'affichage **[18]**.

Informations spécifiques sur le bac récolte-gouttes

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

Mise en marche de l'appareil

Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton ON/OFF **[26]**, le logo WMF apparaît à l'écran. Suivez les instructions fournies par votre appareil (*figures A1 – A15*).

Paramètres initiaux

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

6.1 | MESURE DE LA DURETÉ DE L'EAU

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

- 1 | Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vérifiez la dureté de votre eau afin de pouvoir régler l'appareil en conséquence. Cette opération doit également être effec-

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

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

- 3 | Remplissez un verre d'eau et plongez une bandelette (figure B1 – B2).

- 4 | Retirez la bandelette. Après 1 minute, lisez le niveau de dureté de l'eau (figure B3 – B4).

- 5 | Indiquez le nombre de zones rouges lors de la configuration de l'appareil (figure B6).

6.2 | INSTALLATION DU FILTRE

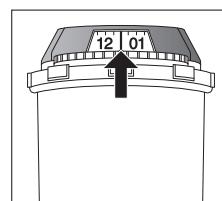
Lors de la première mise en marche, l'appareil vous demande si vous souhaitez installer le filtre. Si vous le souhaitez, sélectionnez *OUI* et suivez les instructions à l'écran.

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

mois lorsque vous utilisez votre machine dans un endroit où la dureté de l'eau est différente, ou si vous remarquez une différence de dureté de l'eau.

- 2 | Pour vérifier la dureté de l'eau, utilisez la bandelette de test 22 fournie avec votre machine ou contactez votre service local de gestion des eaux.

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



- 4 | Veillez à remplir le réservoir d'eau après l'installation du filtre.
- 5 | Placez un récipient de 0,6 l sous la sortie de la vapeur (figure A8). La machine doit être initiée, que le filtre ait été installé ou non. Cela signifie que les circuits d'eau doivent être remplis. Pour ce faire, suivez les instructions fournies à l'écran.
- 6 | La machine remplit ses circuits d'eau, les pré-chauffe, puis effectue un rinçage automatique. L'écran vous informera de la fin de l'installation.

7 | INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT LA PRÉPARATION DES BOISSONS

7.1 | PRÉPARATION DE L'APPAREIL

- 1 | Retirez et remplissez le réservoir d'eau 16 (figure A3 – A6).

- 2 | Replacez le réservoir d'eau 16 (figure A7).

- 3 | Retirez le couvercle du réservoir de café en grains 1 et versez des grains de café (max. 250 g) (figure A12 – A13).

- 4 | Remettez le couvercle du réservoir de café en grains 1 (figure A14).

PRUDENCE

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

PRUDENCE

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

7.2 | PRÉPARATION DU BROYEUR

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

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

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

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

PRUDENCE

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

REMARQUE

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

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

7.3| RÉGLAGE DE LA SORTIE DE CAFÉ

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

REMARQUE

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

8| PRÉPARATION DE BOISSONS

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

8.1| CAFÉS

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

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

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

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

8.2| THÉS / EAU CHAUDE

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

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

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

8.3| BOISSONS À BASE DE LAIT

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

Avant le lancement de la recette

1| Connectez le côté le plus fin et le plus long du connecteur du tube à lait **12** au bloc One Touch Cappuccino **6** (figure D1).

REMARQUE

 Veillez à bien insérer le côté le plus fin et le plus long du connecteur du tube à lait **12** afin de garantir une recette de qualité.

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

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

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

La vapeur est utilisée pour faire mousser le lait. Étant donné qu'une température plus élevée est nécessaire pour produire de la vapeur, l'appareil effectue une phase de préchauffage supplémentaire. L'appareil permet de choisir la quantité de mousse de lait, sur plusieurs recettes à base de lait.

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

REMARQUE

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

Nettoyage après la préparation de boissons à base de lait

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

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

REMARQUE

 Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de nettoyer régulièrement le bloc amovible One Touch Cappuccino **6** (voir section 11).

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

REMARQUE

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

8.4| RECETTES DE CAFÉ MOULU

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

Utilisez le choix de boisson à base de café moulu sur l'écran d'accueil ou via un profil pour préparer une boisson à base de café moulu.

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

PRUDENCE

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

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

REMARQUE

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

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

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

8.5| RÉGLAGES PERMANENTS

Il est possible d'effectuer les réglages permanents suivants :

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

T = Température

9 | MENUS PROFIL

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

9.1 | CRÉATION OU SUPPRESSION D'UN PROFIL

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

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

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

9.2 | CRÉATION OU SUPPRESSION D'UNE RECETTE PRÉFÉRÉE

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

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

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

REMARQUE



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

Vous pouvez définir des paramètres spécifiques pour chaque profil :

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

10 | MENU RÉGLAGES

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

Les réglages suivants peuvent être effectués :

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

REMARQUE

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

Vous trouverez ci-dessous les principaux paramètres disponibles :

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

Pour quitter le menu Régagements, appuyez sur **☒**. Les réglages seront conservés en mémoire si vous débranchez votre machine.

11 | ENTRETIEN GÉNÉRAL

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

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

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

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

Il est conseillé de le laisser sécher à l'air libre avant de le remettre dans l'appareil. Il est important de toujours le laisser en place et de le vider régulièrement.

DE

EN

FR

ES

IT

CS

DA

FI

NL

NO

PL

RO

RU

SV

PRUDENCE

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

PRUDENCE

 Le fait de ne pas vider régulièrement le bac récolte-gouttes **[3]** peut endommager votre machine. Pour le nettoyer, vous pouvez démonter le cache en tirant sur la zone indiquée (figure J5).

Quand et comment vider le bac à marc de café ?
Lorsque la machine vous le demande. Vous pouvez le vider plus régulièrement, avant que la machine ne vous le signale, mais assurez-vous que la machine est allumée afin qu'elle puisse enregistrer le fait que le bac **[1]** a été vidé (figure I1–I6).

PRUDENCE

 Le fait de ne pas vider régulièrement le bac à marc de café **[1]** peut endommager votre machine. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle. Pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de nettoyer quotidiennement le bac à marc à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge.

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

11.2| ENTRETIEN DU RÉSERVOIR D'EAU

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

11.3| POURQUOI ET COMMENT ENTREtenir LE SYSTÈME LAIT ?

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

REMARQUE

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

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

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

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

Pour préserver le goût du café et favoriser une meilleure hygiène, nous vous recommandons d'essuyer le réservoir de café en grains avec un chiffon doux et sec à chaque fois que vous le remplissez.

PRUDENCE

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

11.5| POURQUOI ET COMMENT NETTOYER LA TRAPPE À CAFÉ ?

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

Après le nettoyage du café : La goulotte pour le café prémoulu **[3]** est utilisée pour nettoyage du café, pour introduire la pastille de nettoyage (voir section 12). Avant de mettre en place la pastille, assurez-vous que la goulotte de café prémoulu ne contienne pas de café moulu. Lorsque le programme de nettoyage est terminé, il est recommandé de brosser la trappe à café afin d'éliminer tout résidu du produit de nettoyage.

11.6| VUE D'ENSEMBLE DE L'ENTRETIEN GÉNÉRAL

COMPOSANT	PRÉ-ALERTE	ALERTE	REMARQUE
Bac récolte-gouttes		Le bac récolte-gouttes est à présent rempli, il doit être vidé afin de pouvoir préparer une nouvelle recette.	Il n'est pas possible de lancer une recette si le bac récolte-gouttes n'est pas en place.
Réservoir de café en grains		Le réservoir de café en grains est à présent vide, il doit être rempli afin de pouvoir moudre et préparer du café.	Remarque : vous pouvez réaliser des recettes sans moudre de grains (recettes à base de café moulu / de lait / d'eau chaude).
Réservoir d'eau	Le réservoir d'eau devra être rempli d'ici quelques recettes.	Le réservoir d'eau est à présent vide, il doit être rempli afin de pouvoir préparer une nouvelle recette.	Il n'est pas possible de lancer une recette si le réservoir d'eau n'est pas en place et rempli. Toujours placer le réservoir d'eau dans la machine.
Bac à marc de café	Le bac à marc devra être vidé d'ici quelques recettes.	Le bac à marc est à présent rempli, il doit être vidé afin de pouvoir préparer une nouvelle recette.	Il n'est pas possible de lancer une recette si le bac à marc n'est pas en place.
Trappe de la goulotte à café			Si la trappe de la goulotte à café est ouverte, il ne sera pas possible de préparer une recette. Celle-ci devra être fermée pour lancer une recette. Si vous ouvrez la trappe de la goulotte à café pendant une recette, la recette sera interrompue et la machine effectuera un entretien automatique après la fermeture de la trappe.
Couvercle du réservoir de café en grains			Il n'est pas possible de lancer la mouture si le couvercle du réservoir de café en grains n'est pas sur l'appareil. Remarque : nous vous invitons à laisser en permanence le couvercle sur l'appareil afin de préserver l'arôme des grains de café.

12 | AUTRES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN

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

ENTRETIEN	QUAND ?	EXPLICATION	ACCESSOIRES REQUIS
Nettoyage automatique du système lait 30 s / 20 ml	Après chaque boisson à base de lait, quand la machine vous le signale	Permet de nettoyer le système lait la machine. Il est possible de lancer un nettoyage du système lait à tout moment.	
Rinçage du système de café 45 s / 30 ml	À tout moment	Permet de rincer le système de café de la machine. Ce procédé utilise uniquement de l'eau chaude. Il contribue à préserver le goût authentique de votre café.	
Rinçage du système de thé 30 s - 20 ml	À tout moment	Lance un rinçage à l'eau chaude pour garantir le goût authentique de votre thé ou infusion.	
Nettoyage des accessoires pour le lait 5 min	Lorsque la machine vous le signale et à tout moment	Il s'agit de retirer et de nettoyer le bloc amovible One Touch Cappuccino 6 . Un nettoyage régulier est recommandé pour une mousse de lait optimale. Voir les instructions ci-dessus : <i>Figure F1 - F15</i>	Aiguille de nettoyage 5
Nettoyage du système de café 13 min / 600 ml	Lorsque la machine vous le signale ou à tout moment	Permet de nettoyer et de dégraissier le système de café de la machine. Cette opération garantit une préservation optimale des arômes de vos boissons. Nettoyez la trappe à café avant et après le programme de nettoyage, voir les instructions ci-dessus : <i>Figure H1 - H9</i>	1 pastille de nettoyage
Détartrage 25 min / 600 ml	Lorsque la machine vous le signale ou à tout moment après les 60 premières boissons	Permet d'effectuer un détartrage. Élimine les dépôts de calcaire ou de tartre qui peuvent altérer le goût du café. Cette fonction n'est pas active lorsque le nombre de boissons n'est pas suffisant pour nécessiter un détartrage. Remuez pour dissoudre le produit lorsque vous le versez dans le réservoir.	1 dose de détartrant

PRUDENCE

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

En cas de débranchement de la machine pendant le nettoyage ou de panne électrique, le programme de nettoyage redémarre. Il n'est pas possible de reporter cette opération car elle

est obligatoire pour rincer le circuit d'eau. Le cas échéant, une nouvelle pastille de nettoyage peut être nécessaire. Pour de plus amples explications, veuillez consulter les tutoriels disponibles dans les paramètres de votre machine.

Comment savoir à quel moment effectuer les opérations d'entretien décrites ci-dessus ? Un message d'alerte s'affiche à l'écran dès que la machine requiert une action de votre part.

13 | DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT



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

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

FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE	FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
	Il y a de l'eau sous l'appareil.	Avant de retirer le réservoir d'eau, attendez 15 secondes après la fin de l'écoulement du café afin que l'appareil termine son cycle correctement. Vérifiez que le bac récolte-gouttes est correctement installé sur la machine. Il doit toujours être en place, même lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Le bac récolte-gouttes ne doit pas être retiré en cours de cycle.		Le café est trop clair ou n'est pas assez corsé.	Évitez d'utiliser des grains de café huileux, caramélisés ou aromatisés. Vérifiez que le café en grains s'écoule correctement et que rien n'obstrue le capteur. Diminuez le volume de la préparation et augmentez l'intensité de votre boisson. Poussez le curseur de réglage de la finesse de broyage vers la gauche pour rendre la mouture plus fine. Préparez la boisson en deux cycles en utilisant la fonction 2 tasses.
	Il y a de l'eau dans le bac à marc de café.	Lorsque de l'eau s'écoule sur le couvercle supérieur de l'appareil, cet écoulement est directement dirigé vers le bac à marc de café. Évitez de mettre une tasse pleine sur le dessus de l'appareil.		Le café s'écoule trop lentement.	Poussez le curseur de réglage de la finesse de broyage [2] vers la droite pour que le café moulu soit plus grossier (selon le type de café utilisé). Lancez un ou plusieurs cycles de rinçage. Lancez un nettoyage de la machine (voir section 12). Si cela se produit pendant une recette avec du café moulu, choisissez une mouture plus grossière ou utilisez un mélange pour machine à café espresso.
	Lorsque vous éteignez l'appareil, de l'eau chaude s'écoule des sorties de café et du bloc One Touch Cappuccino.	Selon le type de recette préparée, la machine peut lancer un cycle de rinçage automatique à l'arrêt, afin d'éviter tout encrassement. Ce cycle ne dure que quelques secondes et s'arrête automatiquement.		Votre thé n'est pas assez ou trop chaud.	Augmentez ou réduisez la température de l'eau chaude dans le menu Réglages.
Utilisation Boissons	Le bloc One Touch Cappuccino n'aspire pas le lait.	Vérifiez que le bloc est correctement assemblé (en particulier le connecteur du tube à lait). Assurez-vous que la buse de vapeur n'est pas obstruée. Le cas échéant, voir ci-dessous « La buse de vapeur de votre machine semble être partiellement ou totalement obstruée ». Vérifiez que le connecteur n'est pas bouché ou encrassé ; trempez-le dans un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle, puis rincez-le et séchez-le avant de le remonter. Assurez-vous que le flexible n'est pas obstrué ou tordu et qu'il est correctement inséré dans le bloc One Touch Cappuccino afin d'éviter toute fuite d'air. Vérifiez qu'il est entièrement immergé dans le lait. Rincez et nettoyez le bloc (voir les sections concernant le rinçage et le nettoyage du bloc Cappuccino One Touch). Pour les boissons à base de lait, nous vous recommandons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert. Il est également conseillé d'utiliser un récipient froid.		Après avoir fermé la goulotte pour le café prémoulu [3] , il reste du café moulu à l'intérieur.	Avant d'insérer la deuxième cuillère, assurez-vous que la trappe est vide. Sinon, utilisez la brosse de la cuillère pour décoller le café. Veillez à fermer la trappe après l'insertion d'une cuillère, ne mettez pas plusieurs cuillères dans la trappe en même temps. Ne tassez pas le café moulu dans la trappe avant de la fermer pour éviter que le café ne reste coincé.
Utilisation Mousse de lait	Le bloc One Touch Cappuccino ne produit que peu ou pas de mousse.		Utilisation Vapeur	La buse de vapeur de votre machine semble être partiellement ou totalement obstruée.	Démontez la buse de son support à l'aide de la clé de démontage (figure F4). Remontez le support sans la buse. Lancez le cycle de rinçage du bloc Cappuccino One Touch pour éliminer les dépôts restants. Nettoyez la buse de vapeur et assurez-vous que l'orifice de la buse n'est pas obstrué par des restes de lait ou de calcaire. Utilisez l'aiguille de nettoyage si nécessaire (figure F5).
	Le lait ou l'eau ne s'écoule pas correctement dans la ou les tasses.	Vérifiez que le bloc Cappuccino One Touch [6] est correctement positionné.		Aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur.	Assurez-vous que la buse de vapeur n'est pas obstruée. Voir <i>La buse de vapeur de votre machine semble être partiellement ou totalement obstruée</i> ci-dessus. Si cela ne fonctionne pas, videz le réservoir d'eau et retirez temporairement le filtre Claris. Remplissez le réservoir d'eau minérale à forte teneur en calcium (>100 mg/l) et lancez des cycles de vapeur consécutifs (5 à 10) dans un récipient jusqu'à obtenir un jet de vapeur continu. Remettez le filtre dans le réservoir et utilisez à nouveau de l'eau normale.
	Il y a des traces de lait dans un Americano ou dans l'eau chaude.	Effectuez un cycle de rinçage du lait ou démontez et nettoyez l'accessoire One Touch Cappuccino avant de lancer la préparation.		De la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.	Selon le type de préparation, il se peut que de la vapeur s'échappe de la grille du bac récolte-gouttes.
	L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	Lancez un cycle de rinçage du système de café avant de préparer votre café. Augmentez la température du café dans le menu avancé ou dans le menu Réglages. Réchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de préparer la boisson. Choisissez une tasse en fonction du volume de la recette demandée.			

FONCTION	PROBLÈME	ACTION CORRECTIVE
Utilisation Entretien	Le bac récolte-gouttes a été vidé mais le message d'alerte est toujours affiché à l'écran.	Les contacts métalliques sont encrassés. Nettoyez et essuyez les contacts métalliques à l'arrière du bac récolte-gouttes.
	La machine ne requiert pas de détartrage.	Le cycle de détartrage est requis après un grand nombre de recettes.
	L'écoulement de la buse à café est faible pendant le détartrage.	Le détartrage implique plusieurs actions dans l'appareil et l'écoulement de la buse n'est pas permanent.
	Du café moulu est arrivé dans le bac récolte-gouttes.	Une petite quantité de café moulu peut parvenir dans le bac récolte-gouttes. La machine est conçue pour évacuer tout excès de café moulu afin que la zone de percolation reste propre. Pour les cafés préparés avec la goulotte à café moulu, veillez à n'utiliser qu'une seule dose de café (correspondant à la cuillère fournie avec l'appareil).
	Le bac à marc de café a été vidé mais le message d'alerte est toujours affiché à l'écran.	Replacez correctement le bac à marc et suivez les instructions affichées à l'écran. Attendez au moins 6 secondes avant de le remettre en place.
	Le réservoir d'eau a été rempli mais le message d'alerte est toujours affiché à l'écran.	Vous n'avez peut-être pas mis assez d'eau pour que l'appareil détecte le niveau d'eau ; remplissez complètement le réservoir. Vérifiez que le réservoir est correctement installé sur l'appareil. Le flotteur au fond du réservoir doit bouger librement. Contrôlez et débloquez le flotteur si nécessaire.

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

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

Sous réserve de modifications

DE	EN	FR	ES	IT	CS	DA	FI	NL	NO	PL	RO	SV
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----