

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Máy pha Cà phê **1500 S+**

Tiếng Việt

01.03.03

Chúc mừng bạn đã mua máy pha cà phê WMF.

Máy pha cà phê WMF WMF 1500 S+ là máy pha cà phê hoàn toàn tự động giúp bạn pha nhiều loại đồ uống như cà phê Espresso, Café Crème, Cappuccino, Cà phê sữa, Latte Macchiato, Bọt sữa, và Nước nóng. Nhờ tính năng mới bổ sung thêm một lớp lọc tùy chọn “Lọc cà phê tươi mới”, máy pha cà phê WMF 1500 S+ cũng có thể pha chế được cà phê lọc tươi mới. Được trang bị ngăn đựng bột tùy chọn, máy pha cà phê WMF 1500 S+ cũng có thể pha chế được sô-cô-la nóng có sữa hay bột sữa.



Tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng



- > Hãy đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng trước khi vận hành.
- > Vui lòng tham khảo Hướng dẫn Sử dụng, đặc biệt lưu ý tới những chỉ dẫn an toàn và chương An toàn.
- > Phải tuân thủ các chỉ dẫn mang tính cảnh báo trên máy pha cà phê.
- > Đảm bảo rằng tất cả các nhân viên và người trực tiếp sử dụng máy đã đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng.



THẬN TRỌNG

Tuân theo các Ký hiệu và Biểu tượng của Hướng dẫn Sử dụng trang 20

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Nguy hiểm đến tính mạng con người do bị điện giật



- Điện thế bên trong máy pha cà phê là mối nguy hiểm đến tính mạng con người.
- > Không bao giờ được mở vỏ máy.
- > Không bao giờ được nối lỏng ốc và tháo bất kỳ bộ phận nào của vỏ máy.



CẢNH BÁO

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy

- > Trong trường hợp không tuân thủ theo thông tin hướng dẫn bảo trì và chỉ dẫn kỹ thuật trong chương Thông số Kỹ thuật, nhà sản xuất sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào đối với các hư hỏng.
- > Phải tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng.
- > Các công việc bảo trì và sửa chữa có thể chỉ được Bộ phận Dịch vụ của WMF thực hiện, sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 117

Bảo trì
▷ bắt đầu ở trang 103

1	An toàn	7
1.1	Chỉ dẫn an toàn chung	7
1.2	Sử dụng đúng mục đích	14
1.3	Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy	17
2	Giới thiệu chung	18
2.1	Các bộ phận của máy pha cà phê	18
	Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”	18
	Bảng chú giải thuật ngữ	21
3	Vận hành	22
3.1	Chỉ dẫn vận hành an toàn	22
3.2	Các tài liệu khác	23
3.3	Bật máy pha cà phê	24
3.4	Sữa hoặc bột sữa (tùy chọn)	24
3.4.1	Đấu nối hệ thống sữa	24
3.4.2	Pha chế sữa hay bột sữa	25
3.5	Pha chế đồ uống	26
	Hủy pha chế đồ uống	26
3.6	Tính năng Lọc cà phê tươi mới - FFC (tùy chọn)	26
3.7	Phím lựa chọn trước (tùy chọn)	27
3.8	Các nút đặc biệt (tùy chọn)	27
3.9	Điều chỉnh kích cỡ cốc	27
3.10	Lấy nước nóng	27
3.11	Basic Steam (tùy chọn)	28
3.11.1	Tính năng làm nóng cốc SteamJet	30
3.12	Điều chỉnh chiều cao của vòi đôi	31
	Tự động điều chỉnh chiều cao (tùy chọn)	31
	Nhận diện cốc (tùy chọn)	31
3.13	Ngăn đựng cà phê hạt/Ngăn đựng cà phê bột	31
3.14	Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn có khóa	32
3.15	Khay hứng bã	33
3.16	Thùng đựng bã cà phê tại quầy (tùy chọn)	33
3.17	Khay hứng	34
3.17.1	Cảm biến mực nước của khay hứng (tùy chọn)	34
3.18	Tắt máy pha cà phê	35
4	Phần mềm	36
4.1	Tổng quan	36
	Sẵn sàng hoạt động	36
	Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động”	36
	Các chức năng trên menu chính	37
	Phím điều khiển menu	37
	Thông báo trên màn hình	37
4.2	Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”	38
4.2.1	Nút pha chế	38
4.2.2	Thanh chức năng	38
	Phím SteamJet	38
	Phím “Làm sạch bằng nước nóng”	38
	Thông tin về dinh dưỡng	38
	Điều chỉnh kích cỡ cốc	39
	Phím S-M-L	39
	Phím Barista - Độ đậm của cà phê	39

	Cấp sữa vào hệ thống	39
	Loại cà phê thứ hai (không có cafein)	40
	Nút hơi nóng	40
	Nút nước nóng	40
4.3	Chăm sóc	41
	Làm sạch	41
	Làm sạch máy trộn	41
	Làm sạch hệ thống sữa	41
	Kích hoạt hệ thống sữa	42
	Thay bộ lọc FFC	42
	Làm sạch đầu đánh sữa	42
	CleanLock	42
	Hướng dẫn	43
	Cấp sữa vào hệ thống (Dynamic Milk)	43
	Làm sạch khay hứng	43
4.4	Đồ uống	44
	Thông tin chung	44
	Tùy chọn kích cỡ cốc, pha chế nhiều lần và tùy chọn xả	45
	Thay đổi công thức pha chế	47
	Chọn máy xay cà phê	50
	Chữ, hình ảnh và chiều cao của cốc	50
	Nút thay đổi	51
4.5	Tùy chọn vận hành	52
	Nhân tố vận hành	52
	Bố trí các nút	55
	Lựa chọn sau	55
	Không có cafein	56
	Lựa chọn trước đồ uống	56
	Hủy pha chế đồ uống	56
	Logo	57
4.6	Thông tin	58
	Chu trình pha chế gần đây nhất	58
	Hẹn giờ	58
	Hệ thống	58
	Chăm sóc	58
	Bộ lọc nước và khử cặn	58
	Nhật ký	58
4.7	Kế toán	59
	Bộ đếm	59
	Máy bán hàng	59
	Kế toán bên ngoài	59
	Thiết lập miễn phí	60
4.8	Mã PIN truy cập	60
	Mã PIN truy cập vào làm sạch	61
	Mã PIN truy cập vào thiết lập	61
	Mã PIN truy cập vào kế toán	61
	Nhập lại mã PIN	61

4.9 Hẹn giờ	62
Tổng quan về hẹn giờ và thiết lập hẹn giờ	62
Xóa hẹn giờ	62
Xem chi tiết ngày hiện tại	62
Thiết lập hẹn giờ bật và tắt máy	63
Trạng thái hẹn giờ	63
Tổng quan bố trí các nút	63
Trạng thái bố trí các nút	63
Tổng quan chế độ tiết kiệm	64
Trạng thái chế độ tiết kiệm	64
Thời gian/Ngày	64
Chế độ tiết kiệm ánh sáng ban ngày	64
Múi giờ	64
4.10 Hệ thống	65
Tủ làm lạnh	65
Kiểm tra chất lượng (Dynamic Milk)	65
Chỉ báo quá trình	66
Màn hình và chiếu sáng	66
Độ sáng màn hình	67
Giảm độ sáng màn hình tự động	67
Hiệu chỉnh cảm ứng	67
Nền màn hình	67
Đồ uống: Phong chữ và Màu sắc	68
Bộ lọc nước	68
Chế độ tiết kiệm	69
Nhiệt độ	69
Tự động làm sạch khi tắt máy	69
Chống đóng băng/chuẩn bị vận chuyển	70
Thiết lập cấp độ xay	70
Muỗng định lượng	70
Bluetooth (tùy chọn)	70
Tính năng S-M-L	71
Syrup (tùy chọn)	71
Thông tin về dinh dưỡng	71
Nhận dạng cốc	72
4.11 Ngôn ngữ	73
4.12 Chế độ tiết kiệm	73
Màn hình chế độ tiết kiệm	74
4.13 USB	75
Tải công thức pha chế	75
Tải biểu tượng đồ uống	75
Lưu công thức pha chế	75
Xuất thông tin thống kê	75
Xuất thông tin HACCP	76
Sao lưu dữ liệu	76
Tải dữ liệu	76
Tải ngôn ngữ	76
Cập nhật phần mềm	76

5 Chăm sóc	77
5.1 Chỉ dẫn chăm sóc an toàn	77
5.2 Tổng quan về lịch trình làm sạch	79
5.3 Chương trình làm sạch	80
5.3.1 Làm sạch	80
5.3.2 Làm sạch máy trộn	82
5.3.3 Làm sạch hệ thống sữa	82
5.3.4 Làm sạch đầu đánh sữa	83
5.3.5 Làm sạch đầu đánh sữa (Dynamic Milk)	83
5.3.6 Thay bộ lọc FFC	83
5.3.7 Tổng quan làm sạch hệ thống sữa	84
5.4 Khử cặn	85
5.4.1 Khử cặn máy pha cà phê sử dụng cấp nước liên tục	87
5.4.2 Khử cặn máy pha cà phê sử dụng cấp nước liên tục	88
5.5 Làm sạch bằng tay	90
5.5.1 Làm sạch bằng điều khiển (CleanLock)	90
5.5.2 Làm sạch khay hứng bã cà phê (thùng đựng bã cà phê, tùy chọn)	91
5.5.3 Làm sạch cối ép	91
5.5.4 Làm sạch bình chứa nước	94
5.5.5 Làm sạch khay hứng	94
5.5.6 Làm sạch vỏ máy và cảm biến cốc	95
5.5.7 Làm sạch hệ thống sữa bằng tay (Basic Milk/Easy Milk)	96
5.5.8 Làm sạch vòi đôi bằng tay (Dynamic Milk)	97
5.5.9 Làm sạch máy trộn	98
5.5.10 Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt	99
5.5.11 Làm sạch ngăn đựng cà phê bột	100
6 Lịch làm sạch của HACCP	101
7 Bảo trì và khử cặn	103
7.1 Bảo trì	103
7.2 Bộ phận Dịch vụ của WMF	104
8 Thông báo và chỉ dẫn	105
8.1 Thông báo vận hành	105
8.2 Thông báo lỗi và sự cố	106
8.3 Các lỗi không có thông báo	109
9 An toàn và bảo hành	112
9.1 Nguy hiểm đối với máy pha cà phê	112
9.2 Chỉ dẫn	114
9.3 Nhiệm vụ của người sở hữu/nhân viên vận hành	115
9.4 Yêu cầu bảo hành	116
Phụ lục: Thông số kỹ thuật	117
Thông số kỹ thuật của máy pha cà phê	117
Phụ lục: Phụ kiện và phụ tùng thay thế	121
Mục lục	124

1 An toàn



Sử dụng sai mục đích

- Không tuân thủ theo những chỉ dẫn an toàn có thể dẫn tới tử vong hoặc thương tích nghiêm trọng.
- > Phải tuân thủ theo những chỉ dẫn an toàn.



CẢNH BÁO

1.1 Chỉ dẫn an toàn chung

Những mối nguy hiểm đối với người sử dụng

Tại WMF, đảm bảo an toàn là một trong những yếu tố quan trọng nhất của sản phẩm. Tính hiệu quả của các thiết bị an toàn chỉ có thể được bảo đảm nếu tuân thủ theo những nội dung sau:



- > Hãy đọc kỹ Hướng dẫn Sử dụng trước khi vận hành.



- > Không chạm vào các bộ phận của máy khi còn nóng.



- > Không được vận hành máy pha cà phê nếu nó không hoạt động đúng cách hay bị hỏng.
- > Chỉ được vận hành máy pha cà phê khi đã được lắp đặt hoàn chỉnh.



THẬN TRỌNG



> Không bao giờ được thay đổi các thiết bị an toàn lắp đặt sẵn trong máy.



> Thiết bị này chỉ có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên dưới sự giám sát liên tục của người lớn cũng như những người sử dụng không có đầy đủ năng lực thể chất, giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ đã được hướng dẫn về việc sử dụng an toàn thiết bị và các rủi ro đi cùng.

> Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này.

> Trẻ em không được thực hiện công việc làm sạch và bảo dưỡng thiết bị.



THẬN TRỌNG

Cho dù được trang bị các thiết bị an toàn, tất các máy pha cà phê có thể gây ra nguy hiểm nếu được sử dụng không đúng cách. Vui lòng tuân thủ các chỉ dẫn sau đây khi sử dụng máy pha cà phê để tránh bị thương và ngăn ngừa các mối nguy hiểm đến sức khỏe:



Nguy hiểm đến tính mạng con người do bị điện giật



CẢNH BÁO



- Điện thể bên trong máy pha cà phê là mối nguy hiểm đến tính mạng con người.
 - > Không bao giờ được mở vỏ máy.
 - > Không bao giờ được rời lỏng ốc và tháo bất kỳ bộ phận nào của vỏ máy.
 - > Tránh làm hư hỏng dây dẫn điện. Không được làm xoắn hay thắt nút dây dẫn điện.
 - > Không bao giờ được sử dụng dây dẫn điện đã bị hư hỏng. Dây dẫn điện đã bị hư hỏng phải do nhà sản xuất hay đại diện trung tâm dịch vụ thay thế để tránh gây nguy hiểm.
 - > Không được nhúng phích cắm vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác. Không được đổ nước hay bất kỳ chất lỏng nào khác vào phích cắm. Luôn giữ phích cắm khô ráo.
 - > Không được rút phích cắm ở phía sau thiết bị cho đến khi phích cắm đã được rút khỏi nguồn điện.
 - > Phải ngắt nguồn điện cho thiết bị trước khi thực hiện công việc bảo trì và sửa chữa. Ngắt nguồn điện bằng cách rút phích cắm ra khỏi nguồn điện. Người thực hiện công việc bảo trì và sửa chữa luôn có tầm quan sát rõ ràng rằng nguồn điện đã được ngắt.



Mỗi nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, chất lỏng nóng chảy ra từ các vòi. Vòi và bề mặt xung quanh sẽ bị nóng.
 - Tính năng SteamJet làm nóng cốc bằng hơi nước nóng. Cốc và bề mặt lân cận cũng rất nóng.
 - Nước nóng và hơi nóng có thể chảy ra từ các vòi trong quá trình làm nóng.
- > Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, không được đặt tay bên dưới vòi.
- > Không bao giờ đặt tay bên dưới vòi trong quá trình làm nóng.
- > Không được chạm vào vòi ngay sau khi pha chế.
- > Luôn đặt cốc ở đúng vị trí bên dưới vòi trước khi pha chế đồ uống.
-



THẬN TRỌNG

**Nguy cơ bị thương**

- Tóc dài có thể bị quấn vào đầu xay và bị kẹp vào máy pha cà phê.
- > Luôn sử dụng lưới che tóc để bảo vệ.

**THẬN TRỌNG****Nguy cơ bị nghiền/bị thương**

- Máy pha cà phê có các bộ phận chuyển động có thể gây thương tích cho tay và các ngón tay.
- Đóng bảng điều khiển có thể gây ra nguy cơ bị kẹp tay.
- > Luôn phải tắt máy và ngắt nguồn điện trước khi chạm vào máy xay hay lỗ của cối ép.
- > Phải đóng bảng điều khiển cẩn thận và nhẹ nhàng.
- > Không đặt tay bên dưới phạm vi xoay của vòi.

**THẬN TRỌNG**



Nguy hiểm đến sức khỏe

- > Chỉ sử dụng các sản phẩm thích hợp cho máy pha cà phê.
- > Chỉ cho các nguyên liệu vào ngăn đựng cà phê bột, ngăn đựng cà phê hạt và ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn cho mục đích sử dụng dự kiến.



THẬN TRỌNG



Nguy hiểm đến sức khỏe

- Chất tẩy rửa và thuốc vệ sinh hệ thống đánh sữa có tính kích thích.
- > Tuân thủ các biện pháp bảo vệ trên bao bì của chất tẩy rửa.
- > Chỉ cho thuốc vệ sinh khi có thông báo được hiển thị.



THẬN TRỌNG

**Nguy hiểm đến sức khỏe/
nguy cơ bị kích ứng và bị bỏng**

- Trong khi làm sạch, dung dịch tẩy rửa nóng và nước nóng chảy ra từ vòi đôi và vòi nước nóng.
- Chất lỏng nóng có thể gây kích ứng da, và nhiệt độ cao gây ra nguy cơ bị bỏng.
- Khay hứng có thể chứa chất lỏng nóng.
 - > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch.
 - > Đảm bảo rằng không ai uống dung dịch tẩy rửa.
 - > Cẩn thận khi di chuyển khay hứng.

**THẬN TRỌNG****Nguy cơ bị trượt ngã**

- Chất lỏng có thể chảy ra từ máy pha cà phê nếu không sử dụng đúng cách hoặc khi bị lỗi. Các chất lỏng này có thể tạo ra nguy cơ gây trượt ngã.
 - > Thường xuyên kiểm tra xem máy pha cà phê có bị rò rỉ hay không, và chắc chắn rằng máy không bị rò nước.

**THẬN TRỌNG**

1.2 Sử dụng đúng mục đích



Sử dụng sai mục đích



CẢNH BÁO

- Nếu sử dụng máy sai mục đích, có thể dẫn đến nguy cơ chấn thương.
 - > Máy pha cà phê phải được sử dụng đúng mục đích.

- Máy pha cà phê WMF 1500 S+ được thiết kế để pha chế các loại đồ uống được làm từ cà phê và/hoặc sữa và/hoặc bột (như ca cao (Choc) hay bột sữa) vào các cốc đựng có kích cỡ phù hợp.
- Các sản phẩm như hạt cà phê, sữa, bột sữa, và bột ca cao phải phù hợp để pha chế bằng máy pha cà phê hoàn toàn tự động. Không được dùng các sản phẩm đã quá hạn sử dụng.
- Thiết bị này được thiết kế cho mục đích sử dụng thương mại hoặc công nghiệp trong các cửa hàng, văn phòng, nhà hàng, khách sạn, hoặc những nơi tương tự và chỉ nên được vận hành bởi các chuyên gia hoặc người sử dụng đã qua đào tạo. Nó cũng có thể được sử dụng trong các gia đình.

Vị trí lắp đặt thiết bị

- Thiết bị này có thể được sử dụng như một thiết bị tự phục vụ nếu được giám sát bởi nhân viên đã qua đào tạo. Máy phải được lắp đặt ở vị trí có tầm quan sát tốt.
- Thiết bị phải được lắp đặt thẳng bằng trên nền bằng phẳng, chắc chắn, không có nước và chống nhiệt.
- Mức áp suất âm thanh đánh giá Thiết bị phải được lắp đặt tại vị trí được bảo vệ khỏi bị xịt nước.
- Không được đặt thiết bị trên bề mặt bị xịt nước hay làm sạch bằng ống nước, hơi nước, thiết bị làm sạch bằng hơi nước hay những thiết bị tương tự khác.

Cấp nước

- Sử dụng đầu nối 3/8 inch với ống dẫn nước và bộ lọc có kích thước lỗ bằng 0,08 mm. Áp suất cấp tối thiểu bằng 0,2 MPa (2 bar) với lưu lượng 2 l/phút Tối đa 0,6 MPa (6 bar). Nhiệt độ nước đầu vào tối đa là 35 °C.
- Phải sử dụng bộ ống dẫn và/hoặc bộ lọc nước mới đi kèm theo máy pha cà phê mới. Không được sử dụng bộ ống dẫn cũ.

Nhiệt độ môi trường

- Nhiệt độ môi trường phải trong khoảng từ +5 °C tới mức tối đa là +35 °C

Sử dụng

- Phải tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng này khi sử dụng thiết bị. Toàn bộ việc sử dụng thiết bị khác mục đích hay ngoài phạm vi đã đề cập ở trên được xem như sử dụng không đúng cách. Nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm đối với tất cả các hư hỏng do việc sử dụng không đúng cách.
- **Máy pha Cà phê WMF 1500 S+ không được sử dụng để pha chế hay hâm nóng các loại chất lỏng khác ngoài cà phê và nước nóng (đồ uống, làm sạch) hay sữa (lạnh, tiệt trùng, đồng nhất, UHT).**

Đảm bảo vệ sinh

- Máy pha cà phê phải do nhân viên vận hành lắp đặt ở vị trí mà có thể dễ dàng thực hiện việc chăm sóc và bảo trì.
- Chỉ những nhân viên đã được hướng dẫn vận hành máy pha cà phê thực hiện giám sát máy pha cà phê trong các khu vực bếp ăn văn phòng hay các khu vực tự phục vụ tương tự. Chỉ những nhân viên đã qua đào tạo mới được thực hiện các quy trình chăm sóc và có mặt để giải đáp những câu hỏi liên quan tới việc sử dụng.

1.3 Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy



Nguy cơ cháy nổ và tai nạn

- > Phải đáp ứng các điều kiện đối với việc lắp đặt và sử dụng máy được nêu trong chương “Thông số Kỹ thuật”.
- > Trước khi cắm phích điện, phải đảm bảo rằng các thông tin ghi trên nhãn thông số phù hợp với điện thế sử dụng.



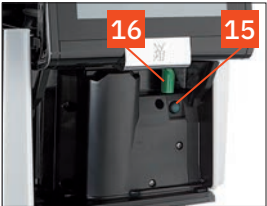
CẢNH BÁO

Thông số kỹ thuật
▷ *trang 117*

Tất cả những công việc chuẩn bị cần thiết cho việc lắp đặt máy tại nơi sử dụng của khách hàng như công tác điện, nước và đấu nối đường thoát nước thuộc trách nhiệm của chủ sở hữu/người vận hành máy. Công việc này phải được nhân viên kỹ thuật lắp đặt được ủy quyền thực hiện tuân theo các quy định chung, quy định cụ thể của từng quốc gia và của địa phương. Các Kỹ sư dịch vụ của WMF chỉ có trách nhiệm đấu nối máy pha cà phê vào các đầu nối đã được chuẩn bị sẵn. Các Kỹ sư dịch vụ của WMF không được ủy quyền hay có trách nhiệm thực hiện bất kỳ công việc chuẩn bị lắp đặt nào trước khi đấu nối.

2 Giới thiệu chung

2.1 Các bộ phận của máy pha cà phê



Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”



Thanh tiêu đề

Thanh chức năng

- 1** Ngăn đựng cà phê hạt (lên tới 2 ngăn) có khóa
- 2** Ngăn đựng cà phê bột (ví dụ như bột ca cao hay bột sữa) (tùy chọn) có khóa
- 3** Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn/thuốc vệ sinh
- 4** Tính năng Lọc cà phê tươi mới - FFC (tùy chọn)
- 5** Màn hình cảm ứng để thiết lập và điều khiển các nút pha chế
- 6** Vòi đôi có đầu đánh sữa
- 7** Tự động nhận diện cốc (tùy chọn)
- 8** khay hứng bã
- 9** Tính năng làm nóng cốc SteamJet
- 10** khay hứng nước có giá thoát nước có thể tháo ra vệ sinh
- 11** Vòi nước nóng/vòi hơi (tùy chọn)
- 12** Bình chứa nước/ngăn khử cặn (tùy chọn)
- 13** Bảng điều khiển
- 14** Chiếu sáng bên
- 15** Công tắc BẬT/TẮT (mở bằng điều khiển)
- 16** Khóa ngăn đựng

Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”

- 17** Chế độ tiết kiệm
- 18** Phím Menu (mở menu chính)
- 19** Nút pha chế
- 20** Phím SteamJet
- 21** Phím “Làm sạch bằng nước nóng”
- 22** Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê

Các phím và các nút có trên màn hình tùy thuộc vào các thiết lập và mẫu máy.

Các chức năng được hiển thị ra ở đây chỉ mang tính ví dụ.

Phần mềm ▷ bắt đầu ở trang 36

Ký hiệu và Biểu tượng của Hướng dẫn Sử dụng



Chỉ dẫn an toàn thương tật thân thể

Nếu không tuân thủ các chỉ dẫn an toàn, có thể dẫn tới chấn thương từ mức độ nhẹ đến nghiêm trọng trong trường hợp sử dụng không đúng cách.



CẢNH BÁO

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Chỉ dẫn an toàn thương tật thân thể

Nếu không tuân thủ các chỉ dẫn an toàn, có thể dẫn tới chấn thương nhẹ trong trường hợp sử dụng không đúng cách.



THẬN TRỌNG

Chỉ dẫn vận hành an toàn
▷ trang 22

Chỉ dẫn chăm sóc an toàn
▷ trang 77

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Bị điện giật



Hơi nước nóng



Nguy cơ bị nghiền hay bị thương



Bề mặt nóng



Nguy cơ bị trượt ngã



Thông báo về việc hư hỏng tài sản

- đối với máy pha cà phê
- đối với vị trí lắp đặt
- > Luôn phải tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 117



Lưu ý/mẹo

- Những chỉ dẫn sử dụng an toàn và các mẹo giúp vận hành dễ dàng hơn.

LƯU Ý

MẸO

Bảng chú giải thuật ngữ

Thuật ngữ	Giải thích
•	• Các liệt kê, lựa chọn các tùy chọn
*	* Các bước riêng
<i>Chữ in nghiêng</i>	<i>Mô tả về trạng thái máy pha cà phê và/hoặc giải thích về các bước tự động.</i>
Barista	Máy pha cà phê chuyên nghiệp
Choc	Ca cao nóng
Chế độ SB (chế độ tự phục vụ)	Hoạt động ở chế độ tự phục vụ khách hàng
Công suất	Ví dụ: Công suất lọc nước tính bằng lít
Decaf	Cà phê đã loại bỏ cafein
Đồ uống dạng bột	Chẳng hạn như Ca cao nóng hay Sữa nóng
Độ cứng carbonat	Tính bằng °dKH. Độ cứng của nước là số đo hàm lượng can-xi hòa tan trong nước.
FFC	Tính năng Lọc cà phê tươi mới - FFC (tùy chọn)
Hệ thống sữa	Vòi đôi, vòi sữa và dây dẫn sữa
Hệ thống trộn	Hệ thống trộn toàn diện có định lượng đồ uống dạng bột
Nén cà phê	Tự động nén cà phê bột trước chu trình ép.
Nhận dạng cốc	Cảm biến (tùy chọn) tự động đo chiều cao của cốc. Có 3 mẫu khác nhau để lựa chọn.
Những lựa chọn thêm	Các thành phần của công thức pha chế ngoài cà phê như sữa, bột sữa, ca cao nóng và bột sữa.
Pha chế đồ uống	Pha chế cà phê, nước nóng hay những loại đồ uống dạng bột
Thùng đựng bã cà phê	► Thùng đựng bã cà phê tại quầy, trang 33
Tự động làm sạch	Làm sạch ngay
Ủ cà phê	Trước chu trình ép, cà phê cần được ủ một thời gian để có hương vị hoàn hảo.
Vòi cấp nước chính	Van ngắt nước, van góc
Vòi đôi	Trang bị tiêu chuẩn là vòi đôi. Có tùy chọn vòi đơn.

3 Vận hành

3.1 Chỉ dẫn vận hành an toàn



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, chất lỏng nóng chảy ra từ các vòi. Vòi và bề mặt xung quanh sẽ bị nóng.
 - Nước nóng và hơi nóng có thể chảy ra từ các vòi trong quá trình làm nóng.
 - > Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, không được đặt tay bên dưới vòi.
 - > Không bao giờ đặt tay bên dưới vòi trong quá trình làm nóng.
 - > Không được chạm vào vòi ngay sau khi pha chế.
 - > Luôn đặt cốc ở đúng vị trí bên dưới vòi trước khi pha chế đồ uống.
-



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Nguy hiểm đến sức khỏe

- > Chỉ sử dụng các sản phẩm thích hợp cho máy pha cà phê.
 - > Chỉ cho các nguyên liệu vào ngăn đựng cà phê bột, ngăn đựng cà phê hạt và ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn cho mục đích sử dụng dự kiến.
-



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Nguy cơ bị nghiền/bị thương



- Cẩn thận khi lắp nắp FFC: có nguy cơ bị kẹp.
- > Cẩn thận khi vặn ốc nắp FFC.



THẬN TRỌNG



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Nước nóng có thể chảy ra khi "Lọc cà phê tươi mới". Bề mặt xung quanh rất nóng.
- > Không được chạm vào hộp FFC trong khi pha chế đồ uống.
- > Hạn chế chạm vào hộp FFC ngay sau khi pha chế đồ uống.



THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*



Nguy cơ bị nghiền/bị thương



- Máy pha cà phê có các bộ phận chuyển động có thể gây thương tích cho tay và các ngón tay.
- > Không đặt tay bên dưới phạm vi xoay của vòi.



THẬN TRỌNG

3.2 Các tài liệu khác

Có tùy chọn thiết bị phối trộn syrup

- Tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng thiết bị phối trộn syrup.
- Tuân thủ Chỉ dẫn làm sạch thiết bị phối trộn syrup.

3.3 Bật máy pha cà phê

✱ Trượt bảng điều khiển lên phía trên
Công tắc BẬT/TẮT nằm ở phía bên phải, đằng sau bảng điều khiển.

✱ Bấm vào công tắc BẬT/TẮT
Máy pha cà phê được bật lên và bắt đầu làm nóng.

Tính năng làm sạch bằng nước nóng tự động khởi động.

Khi máy pha cà phê đã sẵn sàng để pha chế đồ uống, màn hình sẽ hiển thị “Sẵn sàng hoạt động”.

Có thể bật và tắt máy pha cà phê bằng cách sử dụng tính năng hẹn giờ.



Mã PIN kiểm soát truy cập

▷ Mã PIN truy cập
trang 60

Thiết lập hẹn giờ bật và tắt máy
▷ Hẹn giờ
trang 63

3.4 Sữa hoặc bột sữa (tùy chọn)

3.4.1 Đầu nối hệ thống sữa

Basic Milk

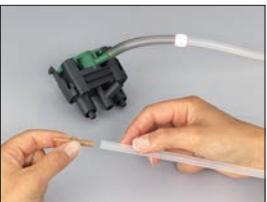
Sử dụng vòi sữa phù hợp trên vòi đôi.

Màu sắc	Nhiệt độ sữa
• màu xanh lá cây	sữa rất lạnh (lên tới 8 °C)
• màu trắng	sữa lạnh (8 tới 16 °C)
• màu nâu	sữa không lạnh (trên 16 °C)

✱ Mở thùng sữa và đặt nó ở bên trái cạnh máy pha cà phê
✱ Cắm ống dẫn có vòi sữa màu be vào thùng sữa
*Ống dẫn sữa phải chạm đáy của thùng sữa.
Ống dẫn không bị quá căng hay bị uốn cong khi điều chỉnh chiều cao của vòi đôi.*



Phiên bản tủ làm lạnh



Có tủ làm lạnh sữa của WMF, WMF Cup&Cool, Easy Milk, Dynamic Milk (tùy chọn)



Nguy cơ bị nghiền/bị thương



- Có nguy cơ bị kẹp do bánh răng quay.
- > Không được mở bơm sữa. Bơm sữa chỉ có thể được mở bởi Bộ phận Dịch vụ.

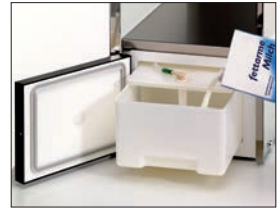


Basic Milk

- * Lắp vòi sữa lạnh vào đầu nối sữa trên vòi đôi
- * Kéo ngăn đựng sữa ra khỏi tủ làm lạnh
- * Đẩy nắp ngăn đựng sữa về phía sau
- * Đổ sữa vào ngăn đựng sữa
- * Đậy lại nắp ngăn đựng sữa
- * Lắp đầu nối dây dẫn sữa vào đầu nối trên nắp của ngăn đựng sữa
- * Đẩy ngăn đựng sữa nhẹ nhàng vào đúng vị trí



Đầu nối ngăn đựng sữa



Ngăn đựng sữa

3.4.2 Pha chế sữa hay bột sữa

- * Đặt cốc có kích cỡ thích hợp bên dưới vòi đôi
 - * Bấm vào nút pha chế sữa hay bột sữa
- Đồ uống được pha chế theo công thức đã thiết lập (tùy chọn pha chế, chất lượng bột sữa, v.v...)*

Tùy chọn chảy
▷ Lượng pha
trang 45

Bật-Tắt hay theo lưu lượng

3.5 Pha chế đồ uống

Bấm vào các nút pha chế để bắt đầu pha chế đồ uống đã chọn.

- Đèn nút pha chế = sẵn sàng pha chế sáng lên
- Nút không sáng/ xuất hiện biểu tượng tam giác màu đỏ ở thanh tiêu đề = chưa sẵn sàng pha chế/ nút bị vô hiệu



- * Đặt cốc có kích cỡ thích hợp bên dưới vòi đôi
- * Bấm vào nút pha chế mong muốn

Bố trí các nút
▷ Tùy chọn vận hành
trang 55

Hủy pha chế đồ uống

- * Bấm lại vào nút pha chế mong muốn

3.6 Tính năng Lọc cà phê tươi mới - FFC (tùy chọn)

Tính năng mới được bổ sung “Lọc cà phê tươi mới” giúp pha chế cà phê tươi mới.

Cà phê lọc tươi mới không có dầu hay cặn nhờ có thêm một lớp lọc. Được áp dụng thực tiễn cho tất cả các loại đồ uống (Espresso hay Café Crème) có thể được pha chế qua lớp lọc bổ sung này.



3.7 Phím lựa chọn trước (tùy chọn)

Có một vài phím lựa chọn trước bao gồm cả phím loại cà phê thứ hai hiển thị trên màn hình tùy thuộc vào mẫu máy.

Đây là những phím lựa chọn trước giúp xác định những lựa chọn mong muốn trước khi lựa chọn đồ uống sử dụng các nút đồ uống.



Ví dụ:
Phím loại cà phê thứ hai
▷ trang 40

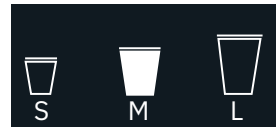
3.8 Các nút đặc biệt (tùy chọn)

Các nút đặc biệt cho kích cỡ đồ uống như S và L có sẵn trên màn hình. Đây là những nút lựa chọn trước giúp thiết lập kích cỡ đồ uống trước khi lựa chọn đồ uống.

M = Kích cỡ đồ uống trung bình, không có lựa chọn trước

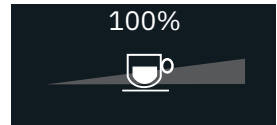
S = Ít hơn khoảng 25% so với M

L = Nhiều hơn khoảng 25% so với M



3.9 Điều chỉnh kích cỡ cốc

Có sẵn tùy chọn tự do lựa chọn kích cỡ cốc. Tùy thuộc vào thiết lập, kích cỡ cốc có thể được điều chỉnh trong chế độ lựa chọn sau khi đồ uống đã được lựa chọn.



3.10 Lấy nước nóng

* Đặt cốc có kích cỡ thích hợp bên dưới vòi nước nóng

* Bấm vào nút lấy nước nóng

Nước chảy ra theo tùy chọn đã thiết lập.



3.11 Basic Steam (tùy chọn)



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, chất lỏng nóng chảy ra từ các vòi. Vòi và bề mặt xung quanh sẽ bị nóng.
 - Nước nóng và hơi nóng có thể chảy ra từ các vòi trong quá trình làm nóng.
 - > Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, không được đặt tay bên dưới vòi.
 - > Không bao giờ đặt tay bên dưới vòi trong quá trình làm nóng.
 - > Không được chạm vào vòi ngay sau khi pha chế.
 - > Luôn đặt cốc ở đúng vị trí bên dưới vòi trước khi pha chế đồ uống.
-



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

※ Bấm vào nút hơi nóng

Hơi nóng được xả ra cho đến khi bấm lại vào nút hơi nóng.

- Làm nóng đồ uống
- Tạo bọt sữa thủ công

Làm nóng đồ uống

- * Nếu có thể hãy sử dụng ca đánh sữa Cromargan® cao và nhỏ và có tay cầm
 - * Đổ đồ uống vào nhưng không quá nửa ca.
 - * Cho vòi hơi ngập sâu vào trong ca
 - * Nhấn vào và giữ nút hơi nóng cho tới khi đạt nhiệt độ mong muốn
 - * Nhả nút hơi nóng ra
 - * Xoay vòi hơi nóng quanh khay hứng
 - * Bấm nhẹ vào nút hơi nóng
- Cẩn trọng vòi hơi sẽ được làm sạch.*
- * Lau lại vòi hơi bằng vải ướt

Ca đánh sữa Cromargan®, ví dụ như
Mã số bộ phận của WMF
03 9090 0030
hay 03 9090 0050

Tạo bọt sữa



> Đừng làm sữa quá nóng khi tạo bọt, nếu không lượng bọt sẽ giảm.

MẸO

- * Nếu có thể hãy sử dụng ca đánh sữa Cromargan® cao và nhỏ và có tay cầm
 - * Đổ đồ uống vào nhưng không quá nửa ca.
 - * Cho vòi hơi ngập vào ngay bên dưới bề mặt ca
 - * Nhấn vào và giữ nút hơi nóng trong khi xoay ca theo chiều kim đồng hồ
- Sẽ tạo ra lớp bọt sữa kem dày.*
- * Nhả nút hơi nóng ra
 - * Xoay vòi hơi nóng quanh khay hứng
 - * Bấm nhẹ vào nút hơi nóng
- Cẩn trọng vòi hơi sẽ được làm sạch.*
- * Lau lại vòi hơi bằng vải ướt

3.11.1 Tính năng làm nóng cốc SteamJet



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Tính năng SteamJet làm nóng cốc bằng hơi nước nóng. Cốc và bề mặt lân cận cũng rất nóng.
 - > Sử dụng cốc chống nóng.
 - > Luôn đặt cốc úp xuống trước khi xả hơi nước.
 - > Không được chạm vào bề mặt lân cận ngay sau khi làm nóng cốc.
 - > Không được chạm vào vòi ngay sau khi pha chế.
 - > Không bao giờ được sử dụng tính năng SteamJet khi không có giá thoát nước hay khay giữ cốc nóng.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7

Làm sạch khay hứng hàng ngày

Chăm sóc

▷ bắt đầu ở trang 77



Nguy hiểm đến sức khỏe/ đảm bảo vệ sinh

- Tính năng SteamJet được sử dụng để làm nóng dụng cụ đựng đồ uống và không được sử dụng để làm sạch.
 - > Luôn sử dụng cốc vừa mới rửa sạch khi làm nóng cốc.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7

Tính năng SteamJet sử dụng hơi nước để làm nóng cốc.

* Đặt cốc úp xuống trên giá đỡ cốc

* Bấm vào phím 

Hơi nóng từ từ bay vào cốc từ bên dưới.

Hơi nóng được xả ra theo như lượng thời gian đã thiết lập.

* Bấm lại vào nút SteamJet

Quá trình xả hơi nóng dừng lại.



Phím SteamJet hoạt

động/không hoạt động

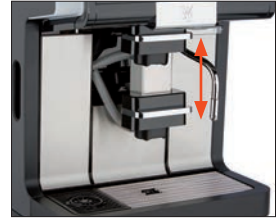
▷ Tùy chọn vận hành
trang 53

3.12 Điều chỉnh chiều cao của vòi đôi

Chiều cao của vòi đôi có thể điều chỉnh được.

* Nắm lấy cái kẹp của vòi ở đằng trước và đẩy lên tới chiều cao mong muốn

Chiều cao: 70–175 mm



Chiều cao cốc
▷ trang 50

Tự động điều chỉnh chiều cao (tùy chọn)

Chiều cao của cốc được lưu với đồ uống để tự động điều chỉnh chiều cao (chỉ có ở dòng máy Dynamic Milk hay ở chế độ tự phục vụ). Trước khi pha chế đồ uống, vòi đôi tự động di chuyển tới chiều cao mong muốn.

Chiều cao: lên tới 175 mm

Nhận diện cốc (tùy chọn)

Máy có tùy chọn tính năng nhận diện cốc có thể hoạt động ở ba chế độ tùy thuộc vào thiết lập.

- Phát hiện cốc
- Văn phòng
- SB (tự phục vụ)

Nhận dạng cốc
▷ Hệ thống
trang 72

3.13 Ngăn đựng cà phê hạt/ Ngăn đựng cà phê bột có khóa

Nếu có thể hãy cho cà phê vào các ngăn đựng trước.

Không cho cà phê vào các ngăn nhiều hơn lượng sử dụng dự kiến cho một ngày, để duy trì sự tươi ngon của sản phẩm.



- Các vật bên ngoài có thể làm hỏng máy xay. Các hư hỏng này sẽ không được nhà sản xuất bảo hành.
- > Đảm bảo rằng không có vật lạ trong ngăn đựng cà phê.
- > Không được đổ quá nhiều cà phê vào ngăn đựng cà phê bột.
- > Không được nén và ép bột cà phê.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

3.14 Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn có khóa

Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn nằm ở giữa nắp máy pha cà phê.

Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn được sử dụng

- Khi sử dụng để pha chế thêm các loại cà phê chẳng hạn như cà phê đã loại bỏ cafein
- Để pha chế thử cà phê
- Để cho thuốc vệ sinh



Ngăn đựng thuốc vệ sinh



- Thêm cà phê bột hay thuốc vệ sinh chỉ sau khi hiển thị thông báo.
- Chỉ cho cà phê bột vào ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn.
- Không sử dụng cà phê bột đã hòa tan trong nước.
- Không sử dụng cà phê xay quá mịn.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

Công tác chuẩn bị cà phê bột sử dụng ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn

- * Mở nắp ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn
- * Cho cà phê bột vào (tối đa 16 g)
- * Đóng nắp
- * Bấm vào nút pha chế mong muốn



Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn

3.15 Khay hứng bã

Khay hứng bã cà phê đã qua sử dụng. Nó có đủ dung tích để chứa bã cà phê cho khoảng 50 chu trình pha chế.

Màn hình hiển thị thông báo ngay khi khay hứng bã cà phê cần phải làm sạch.

Đồ uống không chảy xuống ngay sau khi tháo khay hứng bã cà phê.

- * Đẩy vòi đôi lên phía trên
- * Tháo khay hứng bã cà phê
- * Đổ bỏ bã cà phê lấp lại khay hứng
- * Xác nhận quy trình hoàn thành trên màn hình



*Làm sạch khay hứng bã cà phê
▷ Làm sạch bằng tay
trang 91*



- Lắp khay hứng bã cà phê mà không đổ bỏ bã sẽ dẫn đến việc hứng bã cà phê bị đầy tràn. Sẽ làm bẩn máy pha cà phê. Việc này có thể làm hỏng máy.
 - > Luôn đổ bỏ bã cà phê trước khi lắp lại.
 - > Nếu không thể thay khay hứng bã cà phê, hãy kiểm tra thùng đựng và đổ bỏ bã cà phê.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

*Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116*

3.16 Thùng đựng bã cà phê tại quầy (tùy chọn)

Máy pha cà phê có thể trang bị thùng đựng bã cà phê tại quầy. Trong trường hợp này, cả khay hứng bã cà phê và kệ đặt đều có lỗ chạy qua quầy pha chế nơi đặt máy pha cà phê. Bã cà phê được thu gom vào các thùng chứa riêng đặt bên dưới quầy pha chế.

Thông tin quan trọng

*Làm sạch thùng đựng bã cà phê hàng ngày
▷ Làm sạch bằng tay
trang 91*

3.17 Khay hứng



Nguy cơ bị bỏng



- Khay hứng có thể chứa chất lỏng nóng.
- > Cần thận khi di chuyển khay hứng.
- > Thay khay hứng nước cẩn thận không để nước nhỏ giọt xuống.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7

Làm sạch khay hứng hàng ngày

Chăm sóc

▷ bắt đầu ở trang 77



Đối với các máy pha cà phê có đường xả nước, khay hứng có thể vẫn cần tháo ra (ví dụ cho mục đích làm sạch).

Đối với các máy pha cà phê không có đường xả nước, phải đổ bỏ nước trong khay hứng định kỳ.

- * Rút khay hứng nước ra cẩn thận, đổ bỏ nước và lắp lại khay hứng

LƯU Ý



3.17.1 Cảm biến mực nước của khay hứng (tùy chọn)

Nếu máy pha cà phê có trang bị cảm biến mực nước của khay hứng, thì máy sẽ thông báo trên màn hình khi nước trong khay hứng lên tới mức tối đa.

- * Sau khi màn hình hiển thị thông báo, rút khay hứng nước ra cẩn thận, đổ bỏ nước và lắp lại khay hứng

3.18 Tắt máy pha cà phê



Hãy cẩn trọng để làm việc hợp vệ sinh

- Các loại vi khuẩn có hại cho sức khỏe có thể phát triển bên trong máy pha cà phê.
- > Làm sạch hàng ngày trước khi tắt máy pha cà phê.



Tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng

- Nếu không tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng, nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm nếu xảy ra hư hỏng.

* Trượt bảng điều khiển lên phía trên
Công tắc BẬT/TẮT nằm ở phía bên phải, đằng sau bảng điều khiển.

* Bấm công tắc BẬT/TẮT cho đến khi có tín hiệu âm thanh phát ra.

Máy pha cà phê sẽ tắt.

* Ngắt nguồn điện

* Khóa vòi nước



THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*

Làm sạch máy cà phê như mô tả trong Hướng dẫn này.

*Chăm sóc
▷ bắt đầu ở trang 77*

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

*Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116*



*Mã PIN kiểm soát truy cập
▷ Mã PIN truy cập
trang 60*

4 Phần mềm



- Khi thiết lập các loại đồ uống, áp dụng các chỉ dẫn an toàn tương tự như đối với vận hành máy.
 - > Phải tuân thủ theo tất cả các chỉ dẫn vận hành an toàn.

THẬN TRỌNG

Chỉ dẫn vận hành an toàn
➤ trang 22

4.1 Tổng quan

Sẵn sàng hoạt động Trang 38



Bố trí các nút
➤ Tùy chọn vận hành
trang 55

Các phím và các nút có trên
màn hình tùy thuộc vào các
thiết lập và mẫu máy.

Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động” Trang 38

	Tính năng làm nóng cốc (SteamJet)		Chế độ tiết kiệm (đang hoạt động)
	Kích cỡ đồ uống (S-M-L)		Tự động làm sạch
	Nút hơi nóng		Barista (độ đậm của cà phê)
	Loại cà phê thứ hai (không có cafein)		Nước nóng
	Cấp sữa vào hệ thống		Điều chỉnh kích cỡ cốc
	Thông tin về dinh dưỡng		

Các chức năng trên menu chính

bắt đầu ở trang 41

			
Chăm sóc Trang 41	Đồ uống Trang 44	Tùy chọn vận hành Trang 52	Thông tin Trang 58
			
Kế toán Trang 59	Mã PIN truy cập Trang 60	Hẹn giờ Trang 62	Hệ thống Trang 65
			
Ngôn ngữ Trang 73	Chế độ tiết kiệm Trang 73	USB Trang 75	

Phím điều khiển menu

	Menu chính/quay lại		Xác nhận giá trị/thiết lập
	Truy cập PIN		Xóa giá trị/thiết lập
	Tiếp theo/bắt đầu		Kiểm tra thử
	Tải thiết lập		Trở lại
	Lưu thiết lập		Hiển thị bàn phím

Thông báo trên màn hình

	Sự kiện và thông báo lỗi		Hiển thị nhiệt độ sữa (tùy chọn)
---	--------------------------	---	-------------------------------------

4.2 Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”

Màn hình hiển thị khi “Sẵn sàng hoạt động” tùy thuộc vào các thiết lập riêng và các tùy chọn của máy pha cà phê.

4.2.1 Nút pha chế

Tất cả các nút pha chế mà đã sẵn sàng để pha chế đều sáng đèn.

Phụ thuộc vào bố trí các nút được lựa chọn, vuốt sang ngang màn hình sẽ hiển thị thêm các tùy chọn đồ uống.

Quá trình pha chế đồ uống bắt đầu sau khi bấm vào nút pha chế đồ uống mong muốn.



Ví dụ: Nút Cappuccino

Bố trí các nút

▷ Tùy chọn vận hành trang 55

4.2.2 Thanh chức năng

Phím SteamJet

Để làm nóng cốc.



Phím SteamJet

▷ Tùy chọn vận hành trang 53

Phím “Làm sạch bằng nước nóng”

* Bấm vào phím “Làm sạch bằng nước nóng”

Quá trình làm sạch các ống dẫn bằng nước nóng bắt đầu. Nước nóng làm nóng hệ thống pha chế và đảm bảo nhiệt độ cà phê tối ưu.

Khuyến nghị tạm dừng chu trình ép một lúc lâu hơn, đặc biệt là trước khi pha chế một cốc espresso.



Phím “Làm sạch bằng nước nóng” hoạt động/không hoạt động

▷ Tùy chọn vận hành trang 53

Thông tin về dinh dưỡng

Hiển thị thông tin về các thành phần và dinh dưỡng cho mỗi đồ uống.



Thông tin về dinh dưỡng

▷ Tùy chọn vận hành trang 71

Điều chỉnh kích cỡ cốc

Để lựa chọn kích cỡ đồ uống cho lần pha chế tiếp theo.



Điều chỉnh kích cỡ cốc
▷ Tùy chọn vận hành
trang 54

Phím S-M-L

Để lựa chọn trước kích cỡ đồ uống. Các đồ uống phải được thiết lập trước tương ứng.



S-M-L
▷ Phần mềm
▷ Hệ thống
trang 71

Phím Barista - Độ đậm của cà phê

	Màn hình	Độ đậm của cà phê
Không bấm	2 hạt cà phê	Thông thường theo thiết lập
Bấm 1x	3 hạt cà phê	Đậm hơn 15% so với thiết lập *
Bấm 2x	1 hạt cà phê	Nhạt hơn 15% so với thiết lập *

* Lượng cà phê bột tối đa là 15 g cho mỗi chu trình pha chế

Chỉ có thể thay đổi độ đậm của cà phê cho chu trình pha chế tiếp theo.



Phím Barista hoạt động/không hoạt động
▷ Tùy chọn vận hành
trang 52

Cấp sữa vào hệ thống

Để tự động “Cấp sữa vào hệ thống”.



Cấp sữa vào hệ thống
▷ Tùy chọn vận hành
trang 55

Loại cà phê thứ hai (không có cafein)

- * Trước tiên gán “loại bỏ cafein” trong dữ liệu của máy
- * Trong tùy chọn vận hành, chọn “Loại bỏ cafein”
Biểu tượng hạt cà phê có đường cong được hiển thị trên thanh chức năng.
- * Chạm vào biểu tượng trước khi lựa chọn đồ uống

Đồ uống được chuẩn bị từ hạt cà phê trong máy xay không có cafein.



Loại cà phê thứ hai
▷ Tùy chọn vận hành
trang 56

Nút hơi nóng

Nút hơi nóng được sử dụng để xả hơi nóng làm nóng đồ uống.

Có thể sử dụng nút hơi nóng để tạo bột sữa.



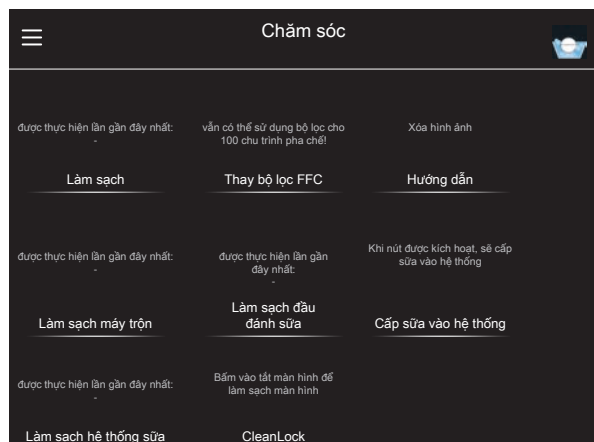
Nút nước nóng

Nút nước nóng dùng để xả nước nóng.

Cũng có thể gán một nút pha chế để xả nước nóng.



4.3 Chăm sóc



Phím điều khiển menu

▷ Tổng quan
trang 37

Chăm sóc

▷ bắt đầu ở trang 77

Lịch làm sạch HACCP

▷ bắt đầu ở trang 101

Làm sạch

Tắt máy hoặc không tắt máy pha cà phê sau khi làm sạch hệ thống.



Làm sạch

Làm sạch hệ thống

▷ Chăm sóc
bắt đầu ở trang 80

Làm sạch máy trộn

Máy trộn cần phải làm sạch ngay sau khi sử dụng.



Làm sạch máy trộn

Làm sạch máy trộn

▷ Chăm sóc
trang 82

Làm sạch hệ thống sữa

Làm sạch hệ thống sữa có thể thực hiện riêng. Điều này phù hợp nếu giữa các lần pha chế đồ uống có sữa dài hơn. Chương trình làm sạch hệ thống sữa dùng để làm sạch hệ thống sữa



Làm sạch hệ thống sữa

Làm sạch hệ thống sữa

▷ Chăm sóc
trang 84

Kích hoạt hệ thống sữa

Trong quá trình làm sạch, hệ thống hỏi có nên kích hoạt đồ uống có sữa sau khi làm sạch hay không. Nếu lựa chọn “không” thì chỉ xuất hiện các đồ uống không có sữa sau đó. “Kích hoạt hệ thống sữa” nghĩa là các đồ uống có sữa sẽ xuất hiện lại.



Kích hoạt hệ thống sữa

Thay bộ lọc FFC

Thay bộ lọc sau 100 chu trình pha chế hoặc 72 giờ.

* Bấm vào **Thay bộ lọc FFC**

Sẽ xuất hiện các chỉ dẫn trên màn hình.

* Thực hiện theo các chỉ dẫn trên màn hình.

Phím này cũng có thể được sử dụng để thông báo bộ lọc hiện tại có thể pha chế thêm bao nhiêu đồ uống và lần thực hiện làm sạch hệ thống tiếp theo với FFC.



Thay bộ lọc FFC

Thay bộ lọc FFC

▷ Chăm sóc

trang 83

Làm sạch đầu đánh sữa

Đầu đánh sữa cần phải làm sạch ngay sau khi sử dụng.



Làm sạch đầu đánh sữa

Làm sạch đầu đánh sữa

▷ Chăm sóc

trang 83

CleanLock

* Bấm vào **CleanLock**

Hệ thống bắt đầu đếm ngược 15 giây.

Lúc này có thể làm sạch màn hình cảm ứng.

Màn hình cảm ứng được kích hoạt lại sau 15 giây từ lần cuối được bấm vào.



CleanLock

Làm sạch bằng điều khiển

▷ Chăm sóc

bắt đầu ở trang 90

Hướng dẫn

Có sẵn hướng dẫn sinh động về các chương trình làm sạch và để lắp và tháo máy trộn và vòi đôi để làm sạch.



Hướng dẫn

Tổng quan về lịch trình làm sạch
▷ Chăm sóc
trang 79

Cấp sữa vào hệ thống (Dynamic Milk)

Chức năng này cấp sữa vào hệ thống để pha chế các đồ uống lạnh.

* Bấm vào **Cấp sữa vào hệ thống**



Cấp sữa vào hệ thống

Làm sạch khay hứng

Vòi đôi di chuyển lên trên khi bấm vào phím “Làm sạch khay hứng”. Lúc này có thể làm sạch khay hứng.



Làm sạch khay hứng

Làm sạch khay hứng
▷ Chăm sóc
trang 94

4.4 Đồ uống



Thông tin chung

Pha chế thử

Đối với nhiều thiết lập pha chế đồ uống, nên thực hiện pha chế thử với các thiết lập mới trước khi lưu công thức pha chế.

* Thay đổi các thiết lập nếu cần

* Bấm vào phím “Pha chế thử”

Các đồ uống được pha chế theo các giá trị mới thay đổi.

* Nếu đồ uống đúng theo như mong muốn, bấm vào biểu tượng “Lưu”

Công thức pha chế được lưu lại.



Ví dụ: Nút Cappuccino

Lưu công thức pha chế

Công thức pha chế thay đổi được lưu lại.



Tải công thức pha chế

Một công thức pha chế được tải lên nút pha chế ở đây.

* Bấm vào nút pha chế

* Bấm vào phím “Tải công thức pha chế”

Một menu con được mở ra.

* Đánh dấu vào công thức pha chế mong muốn

* Bấm vào phím “Lưu công thức pha chế”

Một nút pha chế được gán cho công thức pha chế mới được lựa chọn.



Tùy chọn kích cỡ cốc, pha chế nhiều lần và tùy chọn xả



Lượng pha

Thiết lập lượng pha chế mong muốn. Công thức pha chế được điều chỉnh tương ứng.
100% biểu thị giá trị đã lưu trước đó.

Tính năng S-M-L

Tính năng S-M-L có thể được kích hoạt trong menu “Hệ thống” Kích cỡ cốc cũng có thể được thiết lập thành một mức chung khác nhau cho tất cả các loại đồ uống bằng cách sử dụng các tùy chọn vận hành.

Đối với các loại đồ uống riêng khác với tiêu chuẩn, số lượng S-M-L có thể được thay đổi theo kích cỡ cốc.

Mỗi kích cỡ cốc cũng có thể được thiết lập riêng ở trạng thái hoạt động hoặc không hoạt động. Không hoạt động có nghĩa là kích cỡ đó không còn xuất hiện như một lựa chọn cho đồ uống riêng.

Kích hoạt tính năng S-M-L và thay đổi cho tất cả các đồ uống

▷ Phần mềm

▷ Hệ thống

trang 71

Các nút đặc biệt

▷ Vận hành

trang 27

Kích cỡ cốc S-M-L

Công thức cho kích cỡ cốc S và L được tạo ra.
M là mặc định.

Giá trị mặc định là:

S= Ít hơn 25% so với thiết lập.

L= Nhiều hơn 25% so với thiết lập.

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	☒ S-hoạt động	☒ Hoạt động	☒ L-hoạt động

Thay đổi S-M-L cho tất cả các đồ uống

▷ Lượng đồ uống

Chu trình pha chế nhiều lần

Đồ uống được pha chế nhiều lần theo như thiết lập. Có thể pha chế lên tới 12 lần rồi lượng pha chế được xả ra với một lần bấm nút.

Có sẵn cho các loại đồ uống hỗn hợp cà phê và với sữa, cũng như nước nóng có tùy chọn xả theo “định mức”.

Tùy chọn chảy

- **Bật-Tắt**

Đồ uống bắt đầu chảy cho tới khi đạt lượng đã thiết lập. Có thể tắt bằng cách bấm lại nút đó.

- **Chảy tự do theo cơ chế Bật-Tắt**

Bấm nhẹ vào nút để kích hoạt tính năng chảy tự do theo cơ chế bật-tắt.

Bấm vào nút lâu hơn khoảng 1 giây để bắt đầu chảy tự do.

- **Chảy tự do**

Đồ uống hay hơi nước nóng chảy ra cho tới khi giữ và bấm lại vào nút đó.

- **Theo định mức**

Đồ uống bắt chảy theo lượng đã thiết lập. Tùy chọn chảy có sẵn cho sữa, bột sữa và nước nóng.

Tùy chọn pha chế có thể được thiết lập cho nước nóng, sữa và bột sữa.

Thay đổi công thức pha chế



Phím điều khiển menu
▷ Tổng quan
trang 37

Thiết lập đồ uống cappuccino
Thay đổi công thức

Thành phần công thức pha chế hiện tại:

Espresso 9 g, 35 ml					
Bọt kem 140 ml					

Yêu cầu chuẩn bị -> số lượng khoảng /ml 176

Nơi lưu trữ Thông tin về dinh dưỡng

Những lựa chọn thêm mặc định:

Cà phê	Sữa	Sữa lạnh	Dùng sữa	Choc	Tạm dừng
Espresso	Bọt sữa	Bọt sữa lạnh	Nước nóng	Syrup	

Bấm vào những lựa chọn thêm mong muốn và kéo nó vào

✕ 📏 ? 📁

Thành phần công thức pha chế hiện tại

Những lựa chọn thêm cho công thức pha chế được hiển thị ở đây.

Yêu cầu chuẩn bị từ trái sang phải. Những lựa chọn thêm ở phía trên hay phía dưới nhau được xử lý cùng một lúc.

Phần mềm cho biết các tùy chọn mong muốn có thể thực hiện được về mặt kỹ thuật hay không.

Bảng kê những lựa chọn thêm của nhà máy

Những lựa chọn thêm có thể được sử dụng cho công thức pha chế được hiển thị ở đây.

✱ Bấm vào những lựa chọn thêm mong muốn rồi bấm lại vào vị trí mong muốn trong thành phần công thức

Những lựa chọn thêm được thêm vào vị trí mong muốn.

Xóa lựa chọn thêm

Xóa lựa chọn thêm ra khỏi thành phần công thức pha chế hiện tại.



Thay đổi lựa chọn thêm

※ Đánh dấu vào lựa chọn thêm và bấm vào biểu tượng “Thay đổi lựa chọn thêm”

Menu “Thay đổi lựa chọn thêm” được mở ra.

Các tùy chọn thiết lập cho lựa chọn thêm được hiển thị.

Dữ liệu hiện tại và dữ liệu đã lưu được hiển thị.



Các giá trị hiện tại



Các giá trị đã lưu bởi Bộ phận Dịch vụ



Các giá trị tại nhà máy



Lượng cà phê bột

Nhập số lượng bằng gam (g)



Lượng nước/lượng sữa

Nhập số lượng bằng mililit (ml)



FFC

Thiết lập cà phê ép có chảy qua bộ lọc hay không.



Mức chất lượng bột sữa Dynamic Milk

Máy pha cà phê có trang bị Dynamic Milk có thể sử dụng các mức chất lượng bột sữa cho mỗi đồ uống.

Có thể kết hợp nhiều mức chất lượng bột sữa trong một đồ uống.

- Nén chặt** Bột sữa rắn chắc. Đề xuất sử dụng cho cappuccino có viền màu nâu và các đồ uống cần có bột sữa với hương vị sữa cân bằng.
- Lỏng** Bột sữa rất mịn. Đề xuất sử dụng cho cappuccino với hương vị sữa cân bằng và khác biệt. Trộn đồng nhất sữa và cà phê tối ưu.
- Kem** Bột sữa có bề mặt bóng. Đề xuất sử dụng cho các đồ uống có sữa với hương vị sữa cân bằng và trộn đồng nhất sữa và cà phê.
- Rất mịn** Bột sữa nhẹ và rất mịn với bong bóng to hơn và hương vị sữa cân bằng.

Chất lượng cà phê

Chất lượng cà phê ảnh hưởng đến chu kỳ pha chế. Chất lượng càng cao thì cà phê càng có hương vị hoàn hảo.



Chất lượng

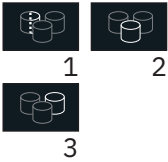
- 1 Sau khi nén, cần có không gian để cà phê bột nở lên.
- 2 Sau khi nén, cà phê được ép ngay lập tức.
- 3 Sau khi nén, quá trình ủ cà phê bắt đầu.
- 4 Sau khi nén và ủ, quá trình nén ướm lần hai bắt đầu.
- 5 Tương tự như đối với Chất lượng số 4, nhưng nén ướm mạnh hơn.
- 6 Tương tự như đối với Chất lượng số 5, nhưng nén ướm mạnh hơn.
- 7 Tương tự như đối với Chất lượng số 6, nhưng nén ướm lâu hơn.

Lưu ý.

Nếu sử dụng cà phê bột rất mịn pha chế với rất ít nước, mức độ chất lượng cao có thể khiến dòng chảy bị lỗi.

Chọn máy xay cà phê

Tỷ lệ cà phê đầy đủ để xay tương ứng với 10. Tổng số lượng được xay tổng hợp từ nhiều máy xay khác nhau. Điều này có nghĩa là có thể có kết hợp nhiều công thức pha chế riêng.



Chữ, hình ảnh và chiều cao của cốc



Phím điều khiển menu
▷ Tổng quan
trang 37

Chữ và hình ảnh

Tên đồ uống và hình ảnh đồ uống được điều chỉnh ở đây. Kích hoạt bàn phím bằng cách bấm vào phím bàn phím.

Tài hình ảnh đồ uống tùy chỉnh
▷ USB
trang 75

Lưu ý

Lưu ý về đồ uống có thể lưu ở đây.

Chiều cao của cốc (tùy chọn)

Tự động điều chỉnh chiều cao.

Chiều cao của cốc đựng đồ uống được thiết lập ở đây.

Biểu tượng cốc ở bên phải có thể được gán cho chiều cao của cốc. Chiều cao của cốc được lưu bằng cách bấm vào biểu tượng.

Đối với đồ uống cỡ “S” và “L”, kích cỡ cốc phải được chọn trước khi lựa chọn nút pha chế.

Nút thay đổi

Vị trí của hai nút đồ uống được hoán đổi ở đây.

- * Bấm vào nút pha chế
- * Bấm vào phím “Nút thay đổi”
- * Bấm vào nút đồ uống cần hoán đổi



4.5 Tùy chọn vận hành

Nhân tố vận hành

Chế độ SB (chế độ tự phục vụ)

Đối với chế độ tự phục vụ, một vài chức năng có thể được chuyển sang trạng thái không hoạt động.

Những chức năng và phím điều khiển không hiển thị khi ở trạng thái không hoạt động.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

Chế độ SB hoạt động có nghĩa là các thiết lập sau đây được thiết lập cùng một lúc.

- Phím “Barista”: Không hoạt động
- Phím “Làm sạch bằng nước nóng”: Không hoạt động
- Thông tin về dinh dưỡng: Không hoạt động
- Phím menu: bị trễ
- SteamJet: Không hoạt động
- Thông báo lỗi: không hoạt động
- Điều chỉnh kích cỡ cốc: Không hoạt động
- Lựa chọn trước ngôn ngữ trang: Không hoạt động
- Cấp sữa vào hệ thống: Hoạt động
- Lựa chọn trước đồ uống: Không hoạt động
- Hủy pha chế đồ uống: Không hoạt động

Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ hoạt động

hoạt động Phím hiển thị khi hệ thống sẵn sàng sử dụng.



- Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê
trang 52
- Phím “Làm sạch bằng nước nóng”
trang 53
- Thông tin về dinh dưỡng
trang 53
- Phím menu
trang 53
- SteamJet
trang 53
- Thông báo lỗi
trang 54
- Điều chỉnh kích cỡ cốc
trang 54
- Lựa chọn trước ngôn ngữ
trang 54
- Cấp sữa vào hệ thống
trang 55
- Lựa chọn trước đồ uống
trang 56
- Hủy pha chế đồ uống
trang 56

Phím “Làm sạch bằng nước nóng”

- Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
- Giá trị mặc định là:  hoạt động
- hoạt động Phím hiển thị khi hệ thống sẵn sàng sử dụng.

Thông tin về dinh dưỡng

Hiển thị thông tin về các thành phần và dinh dưỡng cho mỗi đồ uống.

Nhập thông tin về dinh dưỡng
 ▷ Hệ thống
 ▷ Thông tin về dinh dưỡng trang 71

- Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
- Giá trị mặc định là:  không hoạt động

Phím menu

- Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
- Giá trị mặc định là:  hoạt động
- hoạt động Phím menu hoạt động ngay lập tức sau khi bấm vào phím.
- không hoạt động Bấm vào phím rỗng hai lần để truy cập vào menu chính.

SteamJet

- Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
- Giá trị mặc định là:  không hoạt động
- hoạt động Phím hiển thị khi hệ thống sẵn sàng sử dụng.

Thông báo lỗi

Lỗi được hiển thị dưới nhiều màu sắc khác nhau ở thanh tiêu đề trên màn hình.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ hoạt động

hoạt động Các lỗi được hiển thị trên màn hình dưới dạng thông báo bằng chữ.

Điều chỉnh kích cỡ cốc

Lựa chọn kích cỡ cốc có thể được kích hoạt trong các tùy chọn vận hành.

Lượng đồ uống có thể được điều chỉnh theo kích cỡ cốc sử dụng trước khi lựa chọn đồ uống.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

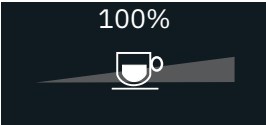
Trượt chiếc cốc trên bộ điều khiển sang bên phải để tăng lượng đồ uống, và trượt sang bên trái để giảm lượng đồ uống.

Lượng đồ uống được hiển thị theo tỷ lệ phần trăm.

Bộ điều khiển nằm ở giữa 100% như thiết lập

Trượt hết sang bên trái Giảm 50%

Trượt hết sang bên phải Tăng thêm 50%



Lựa chọn trước ngôn ngữ

Thiết lập này xác định xem liệu có thiết lập được ngôn ngữ và lá cờ từ các thiết lập đồ uống hay không. “Lựa chọn trước ngôn ngữ” có thể được kích hoạt ở đây, hoặc bằng cách chọn trên bố trí các nút “Tự phục vụ + Lá cờ”.

*Bố trí các nút “Tự phục vụ + Lá cờ”
➤Bố trí các nút
trang 55*

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

Cấp sữa vào hệ thống

Chức năng này cấp sữa vào hệ thống. “Cấp sữa vào hệ thống” có thể được kích hoạt ở đây.

Cấp sữa vào hệ thống
▷ Chăm sóc
trang 43

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

hoạt động Các lỗi được hiển thị trên màn hình dưới dạng thông báo bằng chữ.

Bố trí các nút

Nhiều tùy chọn bố trí các nút tiêu chuẩn được lưu ở đây và có thể lựa chọn.

Bố trí các nút

Lựa chọn sau

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

hoạt động Loại cà phê và kích cỡ cốc được yêu cầu sau khi đã chọn đồ uống. Tên các loại cà phê và kích cỡ cốc có thể được thay đổi. (Loại cà phê và kích cỡ cốc S-M-L).
Màn hình và các tùy chọn có thể thay đổi tùy theo mẫu máy.

- Kích cỡ 1, 2 và 3
- Bộ phận định lượng 1, 2 và 3
- Loại sữa
- Đồ uống lạnh
- Syrup 1, 2, 3 và 4 (tùy chọn)

Các tùy chọn cần để kích hoạt chức năng Lựa chọn sau trong menu Hệ thống.

Hệ thống
▷ bắt đầu ở trang 65

Đối với chế độ tự phục vụ, một vài chức năng có thể được chuyển sang trạng thái không hoạt động.

Những chức năng và phím điều khiển không hiển thị khi ở trạng thái không hoạt động.

Không có cafein



Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

Không có cafein

Hệ số Decaf

Nhập giá trị hệ số Decaf ở đây.
Lượng cà phê bột để khử Decaf (cà phê đã loại bỏ cafein) được thiết lập theo tỷ lệ phần trăm của lượng cà phê bột được thiết lập trong công thức. Thiết lập này áp dụng cho tất cả các loại cà phê có lựa chọn trước “Decaf”.

Đối với hệ số Decaf là 15%, Café Crème được pha chế với lượng cà phê bột nhiều hơn 15%, ví dụ khi chuẩn bị sử dụng tính năng khử caffein.

Phạm vi thiết lập: -25% đến 15%
Giá trị mặc định là: 10%

Lựa chọn trước đồ uống



Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động
hoạt động Các đồ uống đã chọn trước đây được pha chế mà không cần bấm thêm nút.
Thanh tiêu đề hiển thị “Lựa chọn trước đồ uống đang hoạt động”.

Lựa chọn trước đồ uống

Hủy pha chế đồ uống

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động
hoạt động Pha chế đồ uống có thể tạm dừng lại bằng cách bấm lại vào nút pha chế.

Logo

Logo của nhà sản xuất

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc
định là:  hoạt động

hoạt động Logo của nhà sản xuất hiển thị ở trên cùng phía bên phải của màn hình “Sẵn sàng hoạt động”.

Logo của khách hàng

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc
định là:  không hoạt động

hoạt động Khi tùy chọn được thiết lập ở trạng thái “hoạt động” và logo của khách hàng đã được tải về, logo của khách hàng được hiển thị ở giữa thanh tiêu đề khi “Sẵn sàng hoạt động”. Khi kết nối với các thiết bị bán hàng thì sẽ hiển thị logo của khách hàng. Trong trường hợp này, không thể hiển thị cả hai logo.

Tải logo của khách hàng

Cắm USB có chứa logo của khách hàng. Tải logo của khách hàng.

Kích thước Logo của khách hàng

Logo của khách hàng không được cao hơn 80 pixel. Logo có kích thước lớn hơn sẽ được giảm kích thước tự động.

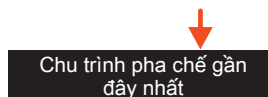
4.6 Thông tin

Menu thông tin có các tùy chọn lựa chọn sau như mô tả bên dưới.



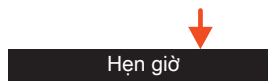
Chu trình pha chế gần đây nhất

Các thông tin về chu trình pha chế gần đây nhất.



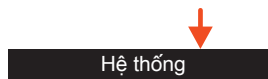
Hẹn giờ

Bảng tổng quan hàng tuần về thời gian sử dụng mở ra. Thời gian bật và tắt máy được hiển thị trong bảng tổng quan này.



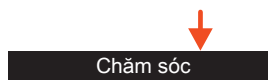
Hệ thống

Thông tin liên hệ với Bộ phận Dịch vụ của WMF. Số hiệu của máy pha cà phê.



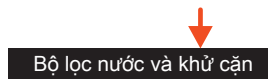
Chăm sóc

Các hoạt động làm sạch và chăm sóc máy gần đây nhất bằng các chương trình của máy pha cà phê được hiển thị ở đây.



Bộ lọc nước và khử cặn

Thông tin về thời gian sử dụng còn lại của bộ lọc nước và lần khử cặn tiếp theo.



Nhật ký

Nhật ký ghi lại các sự kiện và các lỗi trong quá trình hoạt động và làm sạch máy pha cà phê.



4.7 Kế toán



Bộ đếm

Bộ đếm

Số lượng các đồ uống pha chế riêng và tổng các loại đồ uống được hiển thị ở đây.

Thông tin nhật ký có thể được đọc qua USB.

Kế toán				
Bộ đếm				
Đồ uống	1	2	3	4
2 Espresso M...	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1

Thiết lập tiêu chuẩn

Bộ đếm 1 = bộ đếm theo ngày

Bộ đếm 2 = bộ đếm theo tuần

Bộ đếm 3 = bộ đếm theo tháng

Bộ đếm 4 = bộ đếm theo năm



Mỗi bộ đếm đều có thể xóa được.

MẸO

Máy bán hàng

Xem Hướng dẫn sử dụng của máy bán hàng.

Kế toán bên ngoài

Xem các chỉ dẫn kế toán dành cho nhân viên phục vụ.

Thiết lập miễn phí

Có các thiết lập miễn phí đi cùng với các đơn vị kế toán.

Thiết lập miễn phí

Tắt cả hoàn toàn miễn phí

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

Đồ uống miễn phí

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

Hiển thị thông báo

Khi “Tắt cả hoàn toàn miễn phí” được thiết lập ở trạng thái “hoạt động” thì chữ có thể được lưu ở đây. (ví dụ như “Miễn phí”). Chữ được hiển thị ở thanh tiêu đề.

Màn hình nút pha chế

Khi “Tắt cả hoàn toàn miễn phí” được thiết lập ở trạng thái “hoạt động” thì chữ cho đồ uống có thể được lưu ở đây.

4.8 Mã PIN truy cập

Một mã PIN có thể được gán cho mỗi khu vực được liệt kê dưới đây.

- Làm sạch
- Thiết lập
- Kế toán

Mã PIN mang tính phân cấp.

Có nghĩa là: Mã PIN truy cập vào thiết lập đồng thời cấp quyền mã PIN truy cập vào làm sạch, nhưng không phải là quyền đối với mã PIN truy cập vào kế toán.



Nếu không gán mã PIN thì có thể truy cập khu vực đó mà không cần mã PIN. Nếu mã PIN đã được gán cho một cấp cụ thể, không thể truy cập mà không có mã PIN.

Mã PIN truy cập vào làm sạch

Sau khi nhập mã PIN hợp lệ thì sẽ được cấp quyền truy cập:



Chăm sóc



Làm sạch

Mã PIN truy cập vào thiết lập

Sau khi nhập mã PIN hợp lệ thì sẽ được cấp quyền truy cập:



Chăm sóc



Hẹn giờ



Đồ uống



Hệ thống



Tùy chọn vận hành



Ngôn ngữ



Kế toán (không có tính năng “xóa”)



USB



Thiết lập

Mã PIN truy cập vào kế toán

Sau khi nhập mã PIN hợp lệ thì sẽ được cấp quyền truy cập:



Chăm sóc



Mã PIN



Đồ uống



Hẹn giờ



Tùy chọn vận hành



Hệ thống



Kế toán (có tính năng “xóa”)



Ngôn ngữ



USB



Kế toán

Có thể sử dụng mã PIN truy cập vào kế toán để thay đổi hai mã PIN khác. Nếu bạn quên Mã PIN truy cập vào Kế toán, nó có thể thiết lập lại? bởi bộ phận dịch vụ của chúng tôi.

Nhập lại mã PIN

Sau khi mã PIN đã được gán cho các quyền truy cập, phải nhập mã PIN ở đây để gán một mã PIN mới.



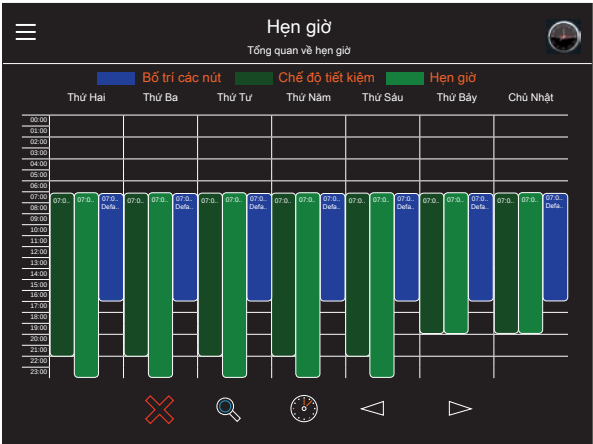
Nhập lại mã PIN



4.9 Hẹn giờ

Tổng quan về hẹn giờ và thiết lập hẹn giờ

Thời gian bật và tắt máy được hiển thị trong bảng tổng quan này.



Xóa hẹn giờ

Để xóa thời gian bật và tắt máy trước đây, bấm vào biểu tượng Xóa.



Xem chi tiết ngày hiện tại

Chuyển đổi bảng tổng quan giữa hàng ngày và hàng tuần. Bảng tổng quan hàng ngày hiển thị dữ liệu cho ngày hiện tại.



Thiết lập hẹn giờ bật và tắt máy

- Chọn một ngày hay nhiều ngày cụ thể.
- Thiết lập thời gian bật và tắt máy.



Thời gian được thiết lập cho các ngày đã được lựa chọn.

Sau khi xác nhận, một bảng tổng quan hàng tuần được hiển thị với các thiết lập thời gian bật và tắt máy. Có thể được thay đổi thời gian riêng trong bảng tổng quan hàng tuần này nếu muốn.

Trạng thái hẹn giờ

Thông tin về trạng thái hẹn giờ.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là:



hoạt động

hoạt động

Hẹn giờ bật và tắt máy đang hoạt động.

không hoạt động

Hẹn giờ bật và tắt máy không thực hiện.



Trạng thái hẹn giờ

Tổng quan bố trí các nút

Bảng tổng quan tất cả hẹn giờ bật và tắt máy đối với bố trí các nút được hiển thị ở đây.

Các thiết lập có thể được thay đổi trực tiếp trong bảng tổng quan.

Tổng quan hình minh họa và giải thích các biểu tượng ▷ Bảng tổng quan hẹn giờ, trang 62



Tổng quan bố trí các nút

Thời gian tối thiểu để hiển thị bố trí các nút là 30 phút.

Trạng thái bố trí các nút

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là:



không hoạt động

hoạt động

Bố trí các nút có thể được gán tự động thông qua bộ đếm thời gian.



Trạng thái bố trí các nút

Ví dụ, tự phục vụ từ 21:00 giờ tới 06:00 giờ.

Tổng quan chế độ tiết kiệm

Bảng tổng quan tất cả hẹn giờ bật và tắt máy đối với Chế độ tiết kiệm được hiển thị ở đây. Các thiết lập có thể được thay đổi trực tiếp trong bảng tổng quan.

Tổng quan hình minh họa và giải thích các biểu tượng ▷ Bảng tổng quan hẹn giờ, trang 62



Tổng quan chế độ tiết kiệm

Trạng thái chế độ tiết kiệm

Thông tin về trạng thái Chế độ tiết kiệm.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động



Trạng thái chế độ tiết kiệm

Thời gian/Ngày

Thời gian và ngày tháng được thiết lập ở đây.



Thời gian/ngày

Chế độ tiết kiệm ánh sáng ban ngày

Thiết lập tự động chuyển sang chế độ tiết kiệm ánh sáng ban ngày ở đây hay không. Menu được hiển thị cung cấp một mô-đun từ xa không được lắp đặt.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động



Chế độ tiết kiệm ánh sáng ban ngày

Múi giờ

Có thể cài đặt múi giờ ở đây.



Múi giờ

4.10 Hệ thống

Tủ làm lạnh

Nhiệt độ bảo quản sữa

Nhập nhiệt độ bảo quản sữa ở đây.
Ví dụ <8 °C khi sử dụng Cup&Cool.

Xóa thông báo

Thiết lập này xác định thông báo hết sữa sẽ được hiển thị hay không. Thông báo hết nguyên liệu đi đôi với việc pha chế đồ uống bị khóa lại. Điều này đặc biệt quan trọng khi ở chế độ tự phục vụ, do các đồ uống trả tiền được đảm bảo pha chế đầy đủ.

Cảm biến nhiệt độ

Đo nhiệt độ sữa.

Kiểm tra chất lượng (Dynamic Milk)

Những ảnh hưởng bên ngoài có thể gây ra những thay đổi đối với nhiệt độ sữa, lượng bột sữa và chất lượng bột sữa trong hệ thống sữa.

Menu “Kiểm tra chất lượng” có thể được sử dụng để khôi phục các thiết lập về giá trị mặc định.

- * Đổ nước lạnh vào bình vệ sinh màu xanh
- * Nối ống dẫn sữa
- * Đặt cốc đo với dung tích khoảng 500 ml bên dưới vòi
- * Bắt đầu hiệu chuẩn
- * Ngay khi cốc đo lên tới 500 ml (+/- 20 ml), dừng hiệu chuẩn



Tủ làm lạnh



Có thể theo dõi nhiệt độ với tính năng tùy chọn Cup&Cool.



Kiểm tra chất lượng

Chỉ báo quá trình

Tùy chọn: Đường thẳng, vòng tròn, tắt
Giá trị mặc định là: Đường thẳng

Chỉ báo quá trình

Màn hình và chiếu sáng

Chiếu sáng

Thiết lập màu sắc chiếu sáng ở đây.
Thiết lập màu sắc mong muốn từ vòng tròn màu sắc ở trên hình tam giác. Màu sắc cũng có thể được xác định và thiết lập bằng các giá trị RGB.
Có thêm một số tùy chọn sau:

- Thay đổi màu chậm
- Thay đổi màu tiêu chuẩn
- Thay đổi màu nhanh
- Tắt

Thiết lập hiện tại được hiển thị ngay lập tức.



Chiếu sáng khi “Sẵn sàng hoạt động”

- Màu tiêu chuẩn ở các bên

Màn hình sự kiện (thông báo)

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

hoạt động Chiếu sáng khi có thông báo có thể được điều chỉnh.

Ví dụ như thông báo “Hết cà phê hạt”.

Chiếu sáng cho thông báo (sự kiện)

- Màu tiêu chuẩn sự kiện ở các bên

Độ sáng màn hình

Độ sáng màn hình được điều chỉnh ở đây.

Giảm độ sáng màn hình tự động

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc
định là:

 hoạt động

hoạt động

Nếu “Giảm độ sáng” được kích hoạt, thì độ sáng màn hình sẽ được tự động giảm sau 5 phút kể từ khi pha chế đồ uống gần đây nhất.

Khi độ sáng màn hình đã giảm, màn hình trở về độ sáng được lựa chọn ngay khi được chạm vào. Khi chạm vào nút pha chế lần thứ hai, đồ uống tương ứng được pha chế.

Hiệu chỉnh cảm ứng

Hiệu chỉnh lại màn hình cảm ứng.

Nền màn hình

Thiết kế màu sắc cho nền màn hình cảm ứng có thể được thiết lập ở đây.

- Màu sắc của **trang chủ**
- Màu sắc của **trang tiếp theo**

Đồ uống: Phong chữ và Màu sắc

Thiết lập này xác định xem liệu cỡ chữ và màu sắc có thay đổi được hay không.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

Bộ lọc nước

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

hoạt động Bộ lọc nước được lắp đặt. Dung lượng và độ cứng của nước cần truy vấn.



Bộ lọc nước

Lưu ý

Chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng bộ lọc nước. Đối tác Bộ phận Dịch vụ của WMF rất vui lòng tư vấn cho bạn bộ lọc nước phù hợp để sử dụng.

Đo độ cứng cacbonat

Nhập giá trị đo độ cứng của nước bằng °dKH vào đây.

※ Yêu cầu đơn vị cấp nước cung cấp số đo độ cứng của nước, hoặc xác định bằng cách sử dụng công cụ thử nghiệm độ cứng carbonat của WMF (có hướng dẫn hoàn chỉnh kèm theo) có trong các phụ kiện

Công cụ thử nghiệm độ cứng carbonat được trang bị theo các phụ kiện của máy.



Nếu máy pha cà phê đang hoạt động với thiết lập sai về độ cứng của nước, điều này có thể dẫn đến bị lắng cặn vôi trầm trọng và gây ra rò rỉ van.
Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với các hư hỏng xảy ra.

LƯU Ý

Tổng giá trị độ cứng đo được

Nhập tổng giá trị độ cứng đo được.

Công suất lọc

Nhập công suất lọc bằng lít vào đây.

Chế độ tiết kiệm

Chế độ Tiết kiệm có thể được kích hoạt ở đây.

Chế độ tiết kiệm

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

▷ Chế độ tiết kiệm
trang 73

Tắt

Tùy chọn: không bao giờ, 30 phút/60 phút/
90 phút/120 phút/150 phút/180 phút

Giá trị mặc định là: không bao giờ

Nhiệt độ

Nhiệt độ sôi nước được thiết lập ở đây.
(nhiệt độ nước pha cà phê)

Tự động làm sạch khi tắt máy

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ hoạt động

hoạt động Khi tắt máy pha cà phê, phải chạy tính năng tự động làm sạch khi tắt máy nếu pha chế đồ uống có sữa kể từ lần làm sạch máy gần đây nhất.

Chế độ tiết kiệm

Nhiệt độ

Tự động làm sạch khi
tắt máy

Chống đóng băng/chuẩn bị vận chuyển

Nên tạo thành thói quen thường xuyên xả bớt nước trong hệ thống nồi hơi được bắt đầu ở đây. Xả bớt nước là việc làm cần thiết trước khi vận chuyển, đặc biệt là trong những tháng mùa đông để ngăn ngừa hư hỏng.



Chống đóng băng/
Chuẩn bị vận chuyển

Thiết lập cấp độ xay

Có thể điều chỉnh cấp độ xay trên màn hình.

Giá trị thấp hơn -> cấp độ xay mịn hơn

Giá trị cao hơn -> cấp độ xay thô hơn

Thiết lập có các mức là 0,25.

Có thể điều chỉnh cấp độ xay lên tới một nửa trong mỗi bước điều chỉnh. Máy xay phải chạy giữa mỗi bước điều chỉnh.

Chỉ dành cho các nhân viên đã qua đào tạo hoặc bộ phận dịch vụ.



Thiết lập cấp độ xay

Muỗng định lượng

Tên của các loại cà phê hạt và bột có thể lưu ở đây.

Espresso hay Café Crème là những tùy chọn mặc định có sẵn.



Muỗng định lượng

Bluetooth (tùy chọn)

Cần đầu phát Bluetooth của WMF tùy chọn cho chức năng này.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

* Thiết lập Bluetooth sang trạng thái hoạt động ở đây

* Mở bảng điều khiển

* Cắm đầu phát Bluetooth của WMF vào trong khe USB ở phía sau bảng điều khiển

* Tắt máy pha cà phê rồi bật lại



Bluetooth

Tính năng S-M-L

Kích hoạt tính năng S-M-L ở đây.
Bạn có thể thay đổi các biểu tượng và chữ ở đây.
Kích cỡ đồ uống có thể được thay đổi dựa trên kích cỡ tiêu chuẩn (M).

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

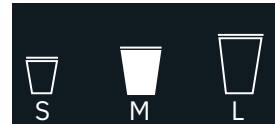
Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

Nhỏ

Hệ số điều chỉnh tiêu chuẩn cho kích cỡ đồ uống đối với công thức pha chế S mới được kích hoạt.
Giá trị mặc định là: 75%

Lớn

Hệ số điều chỉnh tiêu chuẩn cho kích cỡ đồ uống đối với công thức pha chế L mới được kích hoạt.
Giá trị mặc định là: 125%



Kích cỡ cốc S-M-L

▷ Phần mềm

▷ Đồ uống

trang 44

Mẹo

Cũng có thể xác định kích cỡ đồ uống S-M-L trong công thức pha chế và hiển thị trực tiếp như một nút pha chế.

Syrup (tùy chọn)

Gán tên và các biểu tượng syrup ở đây.
Bạn cũng có thể kích hoạt số lượng theo định mức có sẵn (đơn, đôi, lớn).

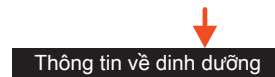


Thiết lập chi tiết đối với dung lượng của thiết bị phối trộn syrup

▷ Hướng dẫn vận hành thiết bị phối trộn syrup

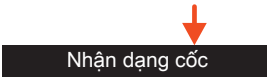
Thông tin về dinh dưỡng

Thông tin chi tiết về giá trị dinh dưỡng và các thành phần có thể được thu thập ở đây đối với mỗi máy xay, bộ phận định lượng, sữa và bột sữa. Có một bảng tổng quan.



Nhận dạng cốc

Cảm biến cốc phát hiện liệu có khoảng không gian bên dưới vòi hay không và xác định chiều cao.



Khoảng không gian giữ vòi và cốc

Bạn có thể thiết lập khoảng không gian giữ vòi và cốc ở đây.

Phạm vi thiết lập: 5 mm tới 60 mm

Các mức: 5 mm

Dung sai chiều cao của cốc

Thiết lập dung sai chiều cao của cốc ở đây.

Phạm vi thiết lập: 5 mm tới 60 mm

Các mức: 5 mm

Chế độ

Bạn có thể chọn giữa ba chế độ khác nhau.

Phát hiện cốc

Cảm biến cốc phát hiện liệu có khoảng không gian bên dưới vòi hay không. Sau khi đồ uống được lựa chọn, vòi tự động di chuyển xuống chiều cao đã thiết lập trước đối với đồ uống được lựa chọn.

Thiết lập chiều cao cốc
▷ Phần mềm
▷ Đồ uống
trang 50

Vấn phòng

Cảm biến cốc phát hiện liệu có khoảng không gian bên dưới vòi hay không và xác định chiều cao. Đầu vòi sau đó di chuyển đến một khoảng cách đã thiết lập trước tới miệng cốc.

SB (tự phục vụ)

Cảm biến cốc phát hiện liệu có khoảng không gian bên dưới vòi hay không và xác định chiều cao. Dựa trên giá trị này, các đồ uống phù hợp được hiển thị trên màn hình. Nếu chế độ lựa chọn trước SB đang hoạt động, cảm biến sẽ thực hiện lựa chọn trước.

4.11 Ngôn ngữ

Ngôn ngữ được sử dụng trên màn hình được thiết lập ở đây.

Ngôn ngữ hiện có được hiển thị bằng tiếng Anh.

**4.12 Chế độ tiết kiệm**

Nếu chế độ Tiết kiệm được thiết lập ở trạng thái hoạt động, nhiệt độ nồi hơi sẽ được giảm sau 10 phút kể từ khi pha chế đồ uống gần đây nhất. Đèn các nút pha chế vẫn sáng.

Nếu pha chế đồ uống có sữa khi nhiệt độ nồi hơi đã giảm, thì máy pha cà phê cần khoảng 15 giây để làm nóng.

Đồ uống bắt đầu được pha chế sau khi máy đã nóng lên.



▷ Chế độ tiết kiệm
trang 69

Chế độ tiết kiệm

Tùy chọn: • Bật • Tắt • Hẹn giờ

Giá trị mặc
định là: ☒ Tắt

Chế độ Tiết kiệm có thể được kích hoạt ở đây.



Màn hình chế độ tiết kiệm

Biểu tượng Chế độ Tiết kiệm được hiển thị trên thanh tiêu đề của màn hình “Sẵn sàng hoạt động”.

Có hai trạng thái.

Chế độ tiết kiệm “hoạt động”

Máy pha cà phê hiện đang trong giai đoạn chuyển sang chế độ tiết kiệm.



Chế độ tiết kiệm “sẵn sàng”

Chế độ tiết kiệm hoạt động dựa trên thời gian máy không hoạt động, 10 phút sau khi pha chế đồ uống.



Khởi động ngay

Khi Chế độ Tiết kiệm được thiết lập ở trạng thái hoạt động, biểu tượng Chế độ Tiết kiệm được hiển thị trên màn hình “Sẵn sàng hoạt động”.



Chạm vào biểu tượng để kích hoạt Chế độ Tiết kiệm ngay lập tức.
Biểu tượng chuyển sang trạng thái “hoạt động”.

4.13 USB

Có thể thực hiện trao đổi dữ liệu qua kết nối USB. Ngay khi cắm USB vào thì các chức năng sẽ hoạt động.

Đầu kết nối USB nằm ở trên cùng phía bên trái của mặt sau bảng điều khiển, đằng sau nắp.



Tải công thức pha chế

Các công thức pha chế lưu trữ trên USB được nạp vào máy cà phê ở đây.



Tải công thức pha chế

Tải biểu tượng đồ uống

Tải hình ảnh và biểu tượng đồ uống từ USB.



Tải biểu tượng đồ uống

Lưu công thức pha chế

Các công thức pha chế hiện hành được xuất ra từ máy pha cà phê sang USB ở đây.



Lưu công thức pha chế

Xuất thông tin thống kê

Các thông tin thống kê hiện hành được xuất ra từ máy pha cà phê sang USB ở đây.



Xuất thông tin thống kê

Xuất thông tin HACCP

Các chu trình làm sạch được ghi lại và xuất sang USB ở đây là bằng chứng cho HACCP.



Xuất thông tin HACCP

Sao lưu dữ liệu

Các thiết lập dữ liệu, chẳng hạn như dữ liệu về máy, dữ liệu về đồ uống, v.v... được lưu vào USB ở đây.



Sao lưu dữ liệu

Tải dữ liệu

Các thiết lập dữ liệu, chẳng hạn như dữ liệu về máy, dữ liệu về đồ uống, v.v... được tải ở đây từ USB sang máy pha cà phê.
(Có thể được bảo vệ bởi một mã PIN.)



Tải dữ liệu

Tải ngôn ngữ

Nếu có sẵn, một ngôn ngữ khác có thể được tải lên máy pha cà phê từ USB ở đây.



Tải ngôn ngữ

Cập nhật phần mềm

Chỉ dành cho Bộ phận Dịch vụ.



Cập nhật phần mềm

5 Chăm sóc

5.1 Chỉ dẫn chăm sóc an toàn

Thường xuyên làm sạch là việc làm cần thiết để đảm bảo máy pha cà phê hoạt động tốt và để đảm bảo chất lượng cà phê tối ưu.



Nguy hiểm đến sức khỏe/ đảm bảo vệ sinh

- Sữa rất nhạy cảm. Các loại vi khuẩn có hại cho sức khỏe có thể phát triển bên trong hệ thống sữa.
- > Làm sạch hệ thống sữa hàng ngày.
- > Đối với các máy pha cà phê không có Plug&Clean, cũng thực hiện làm sạch vòi đôi bằng tay sau khi kết thúc hoạt động mỗi ngày.
- > Đối với các máy pha cà phê có Plug&Clean, cũng thực hiện làm sạch vòi đôi bằng tay mỗi tuần một lần sau khi kết thúc hoạt động.
- > Thay thế ống dẫn sữa và ống trộn khi cần thiết.
- > Tuân thủ các chỉ dẫn về đảm bảo vệ sinh.
- > Tuân thủ lịch làm sạch của HACCP.



THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*



Nguy hiểm đến sức khỏe/ đảm bảo vệ sinh

- Các loại vi khuẩn có thể sinh sôi trong máy pha cà phê nếu không sử dụng.
- > Trước và sau những lần tắt máy trong vài ngày, thực hiện làm sạch toàn bộ máy.



THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*



Nguy hiểm đến sức khỏe/ đảm bảo vệ sinh

- Tất cả các chất tẩy rửa hoàn toàn phù hợp với các chương trình làm sạch.
- > Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa và khử cặn của WMF.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị kích ứng và bị bỏng



- Trong khi làm sạch, dung dịch tẩy rửa nóng và nước nóng chảy ra từ vòi đôi.
- Chất lỏng nóng có thể gây kích ứng da, và nhiệt độ cao gây ra nguy cơ bị bỏng.
- > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch.
- > Luôn khóa màn hình cảm ứng bằng tính năng “CleanLock” trước khi làm sạch.
- > Đảm bảo rằng không ai uống dung dịch tẩy rửa.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Dynamic Milk

Nếu không pha chế đồ uống có sữa nào trong vòng 119 phút, chương trình làm sạch hệ thống sữa tự động khởi động và cấp sữa tươi mới cho hệ thống.

LƯU Ý



Lưu ý

- Lần tới khi bật máy pha cà phê lên, sữa sẽ được cấp mới một lần nữa và chương trình làm sạch kết thúc.

LƯU Ý

5.2 Tổng quan về lịch trình làm sạch

Chăm sóc						
Hàng ngày	Hàng tuần	Định kỳ	Tự động	Khi có thông báo		Hướng dẫn
Chương trình làm sạch						
x					Làm sạch	O
x					Làm sạch máy trộn *	O
x					Làm sạch hệ thống sữa	O
x			x		Làm sạch đầu đánh sữa	O
				x	Khử cặn	
			x	x	Thay bộ lọc FFC *	O
Làm sạch bằng tay						
x					Làm sạch bảng điều khiển (CleanLock)	O
x					Làm sạch khay hứng bã cà phê	
		x			Làm sạch cối ép	
	x				Làm sạch bình chứa nước	
x					Làm sạch khay hứng	O
x					Làm sạch vỏ máy và cảm biến cốc	
x					Làm sạch hệ thống sữa, Basic Milk	
	x				Làm sạch hệ thống sữa, Plug&Clean	
	x				Làm sạch hệ thống sữa, Easy Milk	
	x				Làm sạch hệ thống sữa, Dynamic Milk	
(x)	x				Làm sạch máy trộn *	O
		x			Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt	
		x			Làm sạch ngăn đựng cà phê bột *	



Chương trình làm sạch

▷ bắt đầu ở trang 80

▷ bắt đầu ở trang 85

▷ bắt đầu ở trang 83

▷ Trang 90

▷ Trang 91

▷ Trang 91

▷ Trang 94

▷ Trang 94

▷ Trang 95

▷ Trang 84

▷ Trang 84

▷ Trang 84

▷ Trang 84

▷ Trang 98

▷ Trang 99

▷ Trang 100

Hàng ngày = Hàng ngày, ít nhất một lần mỗi ngày và khi cần

Hàng tuần = Làm sạch hàng tuần

Định kỳ = Làm sạch khi cần

Tự động = Làm sạch tự động

Khi có thông báo = Sau khi màn hình hiển thị thông báo

(x) = Hàng ngày nếu quá bận

* = Tùy chọn (tùy vào mẫu máy)

Hướng dẫn = Chỉ dẫn trong menu ▷ Phần mềm ▷ Chăm sóc

5.3 Chương trình làm sạch

5.3.1 Làm sạch

Làm sạch hệ thống là chương trình tự động làm sạch máy và tùy theo hệ thống sữa, có thể sử dụng một viên thuốc vệ sinh của WMF hay dung dịch làm sạch để làm sạch hệ thống của máy pha cà phê.

Làm sạch hệ thống sữa và máy trộn là một phần của chương trình làm sạch hệ thống. Chức năng FCC tùy chọn cũng được làm sạch như một phần của chương trình làm sạch hệ thống khi cần. Tổng thời gian làm sạch vào khoảng 10 phút.

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

▷ Menu chính

▷ Chăm sóc

▷ Hướng dẫn

▷ Chỉ dẫn làm sạch thiết bị phối trộn syrup



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị kích ứng và bị bỏng



- Trong khi làm sạch, dung dịch tẩy rửa nóng và nước nóng chảy ra từ vòi đôi và vòi nước nóng.
- Chất lỏng nóng có thể gây kích ứng da, và nhiệt độ cao gây ra nguy cơ bị bỏng.
 - > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch.
 - > Đảm bảo rằng không ai uống dung dịch tẩy rửa.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7



Chương trình làm sạch cung cấp từng bước hướng dẫn theo trình tự làm sạch trên màn hình.

Làm theo các thông báo.

LƯU Ý

Làm sạch hệ thống, Basic Milk

Bắt đầu

* Khởi động menu Chăm sóc

* Bấm vào **Làm sạch hệ thống**

Một số câu hỏi xuất hiện: “Tắt máy sau khi làm sạch?”

- Nếu bạn xác nhận **Có**, thì máy sẽ tắt sau khi làm sạch.
- Nếu bạn xác nhận **Không**, thì máy vẫn chạy sau khi làm sạch.
- * Lựa chọn tùy chọn mong muốn
- * Làm theo các thông tin chỉ dẫn trên màn hình



Trong quá trình làm sạch, một ít nước làm sạch có thể chảy vào khay hứng bã cà phê. Đây là không phải là lỗi.

Làm sạch hệ thống, Basic Milk với Plug&Clean

Để làm sạch hệ thống máy pha cà phê có Plug&Clean, đầu nối Plug&Clean được sử dụng để làm sạch.

Bắt đầu

* Khởi động menu Chăm sóc

* Bấm vào **Làm sạch hệ thống**

* Làm theo các thông tin chỉ dẫn trên màn hình



Làm sạch hệ thống, Easy Milk/Dynamic Milk



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng



- Trong khi làm sạch, dung dịch tẩy rửa nóng chảy vào thùng hứng dung dịch tẩy rửa.
- > Cần thận khi đổ nước trong bình vệ sinh sau khi làm sạch.

THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Không bao giờ đặt bình vệ sinh trong tủ làm lạnh khi còn nóng, vì nó có thể làm hỏng tủ làm lạnh.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

Để làm sạch hệ thống máy pha cà phê có Easy Milk/Dynamic Milk, cần sử dụng bình vệ sinh màu xanh đặc biệt để làm sạch.

Bắt đầu

- * Khởi động menu Chăm sóc
- * Bấm vào **Làm sạch hệ thống**
- * Làm theo các thông tin chỉ dẫn trên màn hình



5.3.2 Làm sạch máy trộn



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng



- Trong khi làm sạch, nước nóng chảy ra từ vòi đôi.
- > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch.

Làm sạch máy trộn có thể thực hiện riêng.

- * Khởi động menu Chăm sóc
- * Bấm vào **Làm sạch máy trộn**
- * Làm theo các thông tin chỉ dẫn trên màn hình

THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

- ▷ Menu chính
- ▷ Chăm sóc
- ▷ Hướng dẫn

5.3.3 Làm sạch hệ thống sữa



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng



- Trong khi làm sạch, nước nóng chảy ra từ vòi đôi.
- > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch.

Làm sạch hệ thống sữa có thể thực hiện riêng.
Điều này phù hợp nếu giữa các lần pha chế đồ uống có sữa dài hơn.

Làm sạch hệ thống sữa gồm việc làm sạch ống dẫn sữa, vòi sữa và vòi đôi.

- * Khởi động menu Chăm sóc
- * Bấm vào **Làm sạch hệ thống sữa**
- * Làm theo các thông tin chỉ dẫn trên màn hình

THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

- ▷ Menu chính
- ▷ Chăm sóc
- ▷ Hướng dẫn

5.3.4 Làm sạch đầu đánh sữa



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng



- Trong khi làm sạch, nước nóng chảy ra từ vòi đôi.
- > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Đối với các máy pha cà phê có Plug&Clean hay Easy Milk, thực hiện làm sạch đầu đánh sữa khi cần. Làm sạch đầu đánh sữa cũng có thể thực hiện tự động. Tự động bắt đầu sau 3 phút kể từ đồ uống có sữa cuối cùng được pha chế. Có âm thanh cảnh báo trước khi hệ thống tự động làm sạch đầu đánh sữa.

Khi chương trình làm sạch đầu đánh sữa được kích hoạt, phải đảm bảo không có đồ uống đã được pha chế còn ở bên dưới vòi đôi.

- * Khởi động menu Chăm sóc
- * Bấm vào **Làm sạch đầu đánh sữa**
- * Làm theo các thông tin chỉ dẫn trên màn hình

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

▷ Menu chính

▷ Chăm sóc

▷ Hướng dẫn

5.3.5 Làm sạch đầu đánh sữa (Dynamic Milk)

Đối với các máy pha cà phê có Dynamic Milk, hệ thống tự động làm sạch đầu đánh sữa sau 2 giờ một lần.

5.3.6 Thay bộ lọc FFC



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng

- > Hộp lọc còn nóng ngay sau khi pha chế cà phê có sử dụng hộp lọc.
- > Chờ hộp lọc nguội hẳn trước khi tháo.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Thay bộ lọc sau 100 chu trình pha chế hoặc 72 giờ.

※ Khởi động menu Chăm sóc

※ Bấm vào **Thay bộ lọc FFC**

Sẽ xuất hiện các chỉ dẫn trên màn hình.

※ Thực hiện theo các chỉ dẫn trên màn hình.

Menu này hiển thị có thể pha chế thêm bao nhiêu đồ uống với bộ lọc hiện tại và số giờ còn lại trước khi đến hạn thay thế.

5.3.7 Tổng quan làm sạch hệ thống sữa

Chương trình tự động làm sạch

▷ trang 80

Làm sạch hệ thống sữa bằng tay

▷ trang 96

	Hệ thống sữa			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	Dynamic Milk
Tự động làm sạch đầu đánh sữa		x	x	x
Làm sạch hệ thống, Basic Milk	x			
Làm sạch hệ thống sử dụng đầu nối Plug&Clean		x		
Làm sạch hệ thống sử dụng bình vệ sinh			x	x
Hàng ngày ; Làm sạch hệ thống sữa bằng tay	x			
Hàng tuần ; Làm sạch hệ thống sữa bằng tay		x	x	
Thường xuyên ; Sạch bên ngoài vòi đôi bằng tay	x	x	x	x



Khi chương trình làm sạch đầu đánh sữa được thiết lập ở trạng thái “không hoạt động”, phải thực hiện làm sạch hệ thống sữa bằng tay cho các máy có Plug&Clean hay Easy Milk hàng ngày.

LƯU Ý

5.4 Khử cặn



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị kích ứng và bị bỏng



- Trong khi làm sạch và khử cặn, dung dịch tẩy rửa nóng và dung dịch khử cặn chảy ra từ vòi đôi.
- Chất lỏng nóng có thể gây kích ứng da, và nhiệt độ cao gây ra nguy cơ bị bỏng.
- Các chất làm sạch và khử cặn có thể gây nguy hiểm đến sức khỏe sau khi tiếp xúc hoặc nếu ăn uống phải.
- > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch hay khử cặn.
- > Đảm bảo rằng không ai uống dung dịch tẩy rửa hay dung dịch khử cặn.
- > Phải nắm được những thông tin về sản phẩm trên chai chất khử cặn.



THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*



Nguy cơ bị bỏng



- Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, chất lỏng nóng chảy ra từ các vòi. Vòi và bề mặt xung quanh sẽ bị nóng.
- > Nếu máy pha cà phê vẫn còn nóng, đầu tiên hãy khởi động chu trình làm mát. Thời gian làm mát trong khoảng 5–10 phút.
- > Chờ tới khi chu trình làm mát kết thúc.



THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*



- Các sản phẩm chăm sóc thiết bị của WMF được thiết kế và thử nghiệm để sử dụng cho các thiết bị này. Bất kỳ chất khử cặn nào khác có thể gây hư hỏng cho máy pha cà phê.
- > Chỉ sử dụng chất khử cặn của WMF. Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với các hư hỏng xảy ra do việc sử dụng bất kỳ chất khử cặn nào khác và bảo hành/yêu cầu bảo hành sẽ không được công nhận.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

Độ cứng của nước, tốc độ chảy, và cho dù có sử dụng bộ lọc nước hay không đều là những yếu tố xác định lịch trình khử cặn. Lịch trình do máy WMF 1500 S+ tự tính toán và hiển thị thông tin. Quy trình khử cặn sẽ trải qua bốn giai đoạn.

- Chu trình làm mát (khi máy nóng lên)
- Chuẩn bị
- Khử cặn
- Tự động làm sạch



Tổng thời gian khử cặn vào khoảng 80 phút.
Quy trình này không thể bị gián đoạn.

Cần chuẩn bị những dụng cụ sau cho việc khử cặn:

- 2 chai dung dịch khử cặn của WMF (loại 0,75 lít)
- 3 chai nước ấm (tổng cộng 2,25 l)
- Một thùng hứng 5 lít



Màn hình hiển thị thông báo hướng dẫn bạn các trình tự khử cặn. Cần tuân theo trình tự sau.

Làm theo các thông báo.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Truy cập vào chương trình khử cặn

- * Khởi động menu Chăm sóc
- * Bấm vào **Khử cặn**
- * Tiếp tục với 5.4.1 hay với 5.4.2
- * Thực hiện theo các thông báo trên màn hình

▷ Menu chính
▷ Chăm sóc
▷ Khử cặn

5.4.1 Khử cặn máy pha cà phê sử dụng cấp nước liên tục

Chu trình làm mát (khi máy nóng lên)

Nếu máy pha cà phê vẫn còn nóng, đầu tiên hãy khởi động chu trình làm mát.

Thời gian làm mát trong khoảng 5–10 phút.



Nguy cơ bị bỏng



- Hơi nước nóng xả ra trong quá trình làm mát.
- Sau khi quá trình làm sạch cuối cùng kết thúc, nồi hơi nóng lên. Nước nóng giãn nở và thoát ra ở dạng hơi.
 - > Không đặt tay bên dưới vòi trong quá trình khử cặn.
 - > Không được chạm vào vòi nóng.



THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*

Khử cặn

- * Tháo bình chứa nước
- * Tháo bộ lọc nước nếu được lắp đặt
- * Khuấy đều dung dịch chất khử cặn trong bình chứa nước với nước ấm
- * Nếu đã hình thành tinh thể khi được bảo quản ở mức nhiệt độ dưới mức đóng băng, khuấy đều cho đến khi tất cả các tinh thể xuất hiện trong dung dịch chất khử cặn được hòa tan
- * Đổ dung dịch chất khử cặn vào trong bình chứa nước và xác nhận trên màn hình
- * Đặt một thùng hứng với dung tích khoảng 5 lít bên dưới vòi cà phê và vòi nước nóng
- * Kéo vòi đôi xuống phía dưới

Quá trình khử cặn bắt đầu.

Thời gian khử cặn thường mất khoảng 40 phút.

- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng
- * Đổ dung dịch chất khử cặn còn lại trong bình chứa nước
- * Làm sạch bình chứa nước và cấp nước lạnh vào bình tới mức cao nhất

Có thể hình thành tinh thể trong dung dịch chất khử cặn khi được bảo quản.

Không được cho các tinh thể vào máy pha cà phê.

Nhiệt độ nước lý tưởng là 37 °C.

Mã số bộ phận

▷ Phụ lục

Phụ kiện và phụ tùng thay thế trang 121

- * Lắp lại bình chứa nước
- * Lắp lại khay hứng cà phê

Tự động làm sạch

Quá trình làm sạch bắt đầu.

Thời gian khử cặn thường mất khoảng 30 phút.

- * Cho thêm nước lạnh khi có yêu cầu
- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng
- * Đổ hết nước trong bình chứa nước
- * Lắp lại bộ lọc nước nếu được trang bị
- * Lắp lại bình chứa nước

Quá trình khử cặn hoàn thành.

Hoàn thành được hiển thị trên màn hình.

5.4.2 Khử cặn máy pha cà phê sử dụng cấp nước liên tục

Chu trình làm mát (khi máy nóng lên)

Nếu máy pha cà phê vẫn còn nóng, đầu tiên hãy khởi động chu trình làm mát.

Thời gian làm mát trong khoảng 5–10 phút.



Nguy cơ bị bỏng



- Hơi nước nóng xả ra trong quá trình làm mát.
- Sau khi quá trình làm sạch cuối cùng kết thúc, nồi hơi nóng lên. Nước nóng giãn nở và thoát ra ở dạng hơi.
 - > Không đặt tay bên dưới vòi trong quá trình khử cặn.
 - > Không được chạm vào vòi nóng.

⚠ THẬN TRỌNG

*Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7*

Khử cặn

- * Khóa vòi nước
- * Tháo bình chứa nước
- * Vận và tháo trên gioăng khóa bình chứa nước ngược chiều kim đồng hồ (bằng tô-vít dẹt, xem hình minh họa 1 và 2)
- * Khuấy đều dung dịch chất khử cặn trong bình chứa nước với nước ấm
- * Nếu đã hình thành tinh thể khi được bảo quản ở mức nhiệt độ dưới mức đóng băng, khuấy đều cho đến khi tất cả các tinh thể xuất hiện trong dung dịch chất khử cặn được hòa tan
- * Đổ dung dịch chất khử cặn vào trong bình chứa nước và xác nhận trên màn hình
- * Đặt một thùng hứng với dung tích khoảng 5 lít bên dưới vòi cà phê và vòi nước nóng
- * Kéo vòi đôi xuống phía dưới

Quá trình khử cặn bắt đầu.

Thời gian khử cặn thường mất khoảng 40 phút.

- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng
- * Đổ dung dịch chất khử cặn còn lại trong bình chứa nước
- * Làm sạch bình chứa nước và cấp nước lạnh vào bình tới mức cao nhất
- * Lắp lại bình chứa nước
- * Lắp lại khay hứng cà phê

Khóa bình chứa nước nằm ở phía sau bình chứa nước.
▷ Hình minh họa 1



Hình minh họa 1



Hình minh họa 2

Có thể hình thành tinh thể trong dung dịch chất khử cặn khi được bảo quản.

Không được cho các tinh thể vào máy pha cà phê.

Nhiệt độ nước lý tưởng là 37 °C.

Mã số bộ phận

▷ Phụ lục

Phụ kiện và phụ tùng thay thế trang 121

Tự động làm sạch

Quá trình làm sạch bắt đầu.

Thời gian khử cặn thường mất khoảng 30 phút.

- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng
- * Xả hết nước và lau khô bình chứa nước
- * Vặn và khóa bình chứa nước (bằng tô-vít dẹt, xem hình minh họa 1 và 2)
- * Lắp bình chứa nước
- * Lắp lại khay hứng cà phê
- * Mở khóa vòi nước

Xả thêm nước và lau sạch.

Quá trình khử cặn hoàn thành.

Hoàn thành được hiển thị trên màn hình.

5.5 Làm sạch bằng tay

5.5.1 Làm sạch bảng điều khiển (CleanLock)

Bấm vào “CleanLock” để bắt đầu đếm ngược 15 giây. Lúc này có thể làm sạch màn hình cảm ứng. Màn hình cảm ứng được kích hoạt lại sau 15 giây từ lần cuối được bấm vào.



Nguy cơ bị bỏng

- Nếu vô tình bắt đầu pha chế một đồ uống, có nguy cơ gây thương tích.
- > Luôn khóa màn hình cảm ứng bằng tính năng “CleanLock” trước khi làm sạch.



- Có nguy cơ gây trầy xước.
- > Lau sạch màn hình bằng vải ẩm. Không được sử dụng chất tẩy rửa hay công cụ khác.
- > Dùng vải mềm để lau sạch.
- > Khuyến khích sử dụng vải mềm ẩm.

Mã yêu cầu cho chương trình
chăm sóc của WMF
▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế
trang 121



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

5.5.2 Làm sạch khay hứng bã cà phê (thùng đựng bã cà phê, tùy chọn)

- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng và rửa sạch dưới vòi nước
- * Lau sạch lại bằng vải ẩm
- * Lau khô khay hứng bã cà phê và lắp lại



- > Đối với máy pha cà phê có thể trang bị thùng đựng bã cà phê tại quầy, cần phải làm sạch thùng đựng bã hàng ngày.
- > Không được sử dụng lực quá mạnh. Có thể làm vỡ khay hứng.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

5.5.3 Làm sạch cối ép



Nguy cơ bị nghiền/bị thương



- Máy pha cà phê có các bộ phận chuyển động có thể gây thương tích cho tay và các ngón tay.
- Có nguy cơ bị kẹp khi tháo cối ép.
- > Luôn phải tắt máy và ngắt nguồn điện trước khi chạm vào máy xay hay lỗ của cối ép.
- > Giữ chặt cối ép và tháo ra cẩn thận.

⚠ THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Cối ép nên được làm sạch khi cần và theo định kỳ.
Khuyến nghị: hàng tháng.

- * Bấm vào công tắc BẬT/TẮT cho đến khi máy pha cà phê tắt
 - * Ngắt nguồn điện
 - * Đẩy vòi đôi hết lên cao
 - * Tháo khay hứng bã cà phê
 - * Tháo khay hứng
- Giờ có thể tiếp cận cối ép.*



Nguy cơ bị bỏng



- Cối ép có thể vẫn còn nóng ngay sau khi tắt máy.
- > Chờ máy nguội hẳn trước khi làm sạch.



- Cối ép có thể trượt xuống dưới.
- > Luôn giữ chặt cối ép.
- > Không được sử dụng lực quá mạnh. Có thể làm vỡ khay hứng.

- * Bằng một tay, đặt vào máng bên dưới cối ép và kéo và giữ lấy khóa (xem hình minh họa 1)
- * Kéo nhẹ cối ép xuống, hơi nghiêng và kéo về phía trước
- * Tháo cối ép ra và giữ chặt (xem hình minh họa 2)

Sử dụng công cụ đa năng trong hộp phụ kiện.

- * Xoay ren trên đầu cối ép theo chiều ngược chiều kim đồng hồ (xem hình minh họa 3) cho đến khi mũi ở vị trí nghiêng về phía trước
- * Nắm chặt phễu [1] và kéo ra
- * Kéo lấy lò xo ra ngoài và ấn xuống

Việc này giúp mở khóa máng.

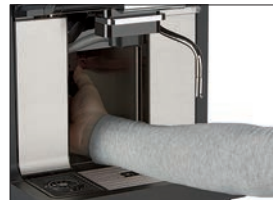
- * Xoay máng [2] hướng lên phía trên
- * Rửa sạch lưới lọc cối ép dưới vòi nước hoặc bằng vải sạch

⚠ THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116



Hình minh họa 1



Hình minh họa 2



Hình minh họa 3



Hình minh họa 4

- * Lau sạch cặn bã cà phê bằng chổi sơn hoặc bàn chải
- * Rửa sạch cối ép dưới vòi nước



Hư hỏng tiềm tàng

- Cối ép có thể bị hư hỏng do chất tẩy rửa hoặc trong máy rửa bát
- > Chỉ sử dụng nước sạch để làm sạch cối ép.
- > Không bao giờ làm sạch cối ép bằng máy rửa bát.

- * Lau khô cối ép bằng vải
- Chờ cối ép khô hoàn toàn rồi lắp lại vào trong máy pha cà phê.
- Hút sạch cặn bã cà phê ở trong máng.
- * Lau cặn bã cà phê ra phía trước rồi dùng máy hút bụi hút sạch
- * Kéo lấy lò xo ở trong máng (xem hình minh họa 5)
- * Nắm chặt phễu [1] và lắp vào
- Đẩy vào rãnh.*
- Lắp lại các bộ phận của cối ép sau khi khô.*
- * Giữ chốt khóa và tháo cối ép trong máng khỏi nắp phía sau
- * Đẩy cối ép ngược lên trên cho tới khi chốt khóa lại hoàn toàn
- * Lắp lại khay hứng bã cà phê
- * Lắp khay hứng



Nếu không thể lắp lại cối ép dễ dàng mà không dùng lực:

- > Xoay ren trên đầu cối ép hơi sang trái hoặc sang phải bằng công cụ đa năng cho đến khi cối ép trượt vào rãnh.
- > Không được sử dụng lực quá mạnh. Có thể làm vỡ khay hứng.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116



Hình minh họa 5



Bộ lọc cối ép

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

5.5.4 Làm sạch bình chứa nước

Làm sạch bình chứa nước hàng tuần bằng nước sạch.



5.5.5 Làm sạch khay hứng



Nguy cơ bị bỏng



- Khay hứng có thể chứa chất lỏng nóng.
- Nếu khay hứng không được lắp khít sau khi làm sạch, có nguy cơ bị bỏng do chất lỏng nóng.
 - > Cần thận khi di chuyển khay hứng.
 - > Thay khay hứng nước cẩn thận không để nước nhỏ giọt xuống.
 - > Luôn phải đảm bảo rằng khay hứng được lắp đúng cách.

- * Nâng phía trước khay hứng rồi từ từ kéo ra
- * Làm sạch sẽ khay hứng
- * Làm sạch khay hứng bằng nước sạch
- * Lau khô khay hứng và lắp lại



Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Hướng dẫn
▷ Phần mềm ▷ Chăm sóc
trang 43

Được trang bị thiết bị phối trộn
syrup
▷ Chỉ dẫn làm sạch thiết bị phối
trộn syrup

5.5.6 Làm sạch vỏ máy và cảm biến cốc



- Có nguy cơ gây trầy xước.
- > Không được làm sạch bằng bột tẩy rửa hoặc các sản phẩm tương tự.
- > Chỉ được sử dụng các chất tẩy rửa dịu nhẹ.
- > Không sử dụng các chất tẩy rửa có tính kiềm, nồng độ cồn cao hay chất tẩy dầu mỡ.
- > Dùng vải mềm để lau sạch.
- > Khuyến khích sử dụng vải mềm ẩm.

Để làm sạch các bộ phận nắp kim loại (mặt bóng) chúng tôi khuyến nghị sử dụng chất làm sạch Purargan® của WMF.

- * Sử dụng công tắc BẬT/TẮT để tắt máy pha cà phê
- * Chờ máy nguội hẳn
- * Khi máy pha cà phê đã nguội hẳn, lau sạch vỏ máy bằng vải ướt
- * Lau cảm biến bằng vải ẩm

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

Lưu ý

Vấn đề độ đặc đi liền với các chất tẩy rửa có tính kiềm và dung môi như acetone, cacbon, cacbon tetrachlorua, dung môi pha sơn, hoặc các hợp chất có chứa nồng độ cồn >5%, amoniac, benzen, glycerine, xylol, chất mài mòn, tẩy dầu mỡ và chất tẩy rửa kính mạnh cũng đều không phù hợp.

Lau sạch màn hình bằng vải ẩm. Không được sử dụng chất tẩy rửa hay công cụ khác.

5.5.7 Làm sạch hệ thống sữa bằng tay (Basic Milk/Easy Milk)



Nguy cơ bị bỏng

- Nếu vô tình bắt đầu pha chế một đồ uống, có nguy cơ gây thương tích.
- > Luôn tắt máy pha cà phê trước khi làm sạch.
- > Ngắt nguồn điện.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

▷ Menu chính

▷ Chăm sóc

▷ Hướng dẫn



Nguy hiểm đến sức khỏe

- Trong trường hợp tiếp xúc với mắt, chất làm sạch hệ thống sữa của WMF có thể gây thương tổn nghiêm trọng cho mắt.
- > Đảm bảo rằng chất làm sạch hệ thống sữa của WMF không bao giờ tiếp xúc với mắt của con người và động vật.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7

- * Kéo cần đăng sau vòi đôi
- * Tháo vòi đôi
- * Chỉ có Basic Milk: Tháo ống dẫn sữa từ ngăn đựng sữa và từ vòi đôi
- * Tháo ống trộn (nếu có)
- * Hòa 5 ml chất làm sạch đặc biệt của WMF hay một viên thuốc vệ sinh với 0,5 lít nước ấm
- * Tháo vòi đôi
- * Chỉ có Basic Milk: Cho một đầu ống dẫn sữa ngập vào trong dung dịch tẩy rửa
- * Chỉ có Basic Milk: Cho toàn bộ phần ống còn lại ngập vào trong dung dịch tẩy rửa

Việc này giúp loại bỏ bong bóng khí trong đoạn ống dẫn sữa còn lại.



- * Cho tất cả bộ phận của vòi đôi vào trong dung dịch tẩy rửa (3 bộ phận)

Tất cả các bộ phận phải ngập hoàn toàn trong dung dịch đã pha.

- * Sau 5 giờ, làm sạch tất cả các bộ phận bằng bàn chải
- * Rửa tất cả các bộ phận của vòi đôi bằng nước sạch
- * Chỉ có Basic Milk: Rửa sạch ống dẫn sữa
- * Rửa sạch ống trộn (nếu có)
- * Lắp ống trộn
- * Lắp lại các bộ phận vòi đôi
- * Lắp lại vòi đôi
- * Chỉ có Basic Milk: Lắp ống dẫn sữa



5.5.8 Làm sạch vòi đôi bằng tay (Dynamic Milk)

Thường xuyên làm sạch phía ngoài vòi đôi bằng vải ướt và làm sạch các lỗ xả đồ uống bằng bàn chải thích hợp.



Đối với các máy pha cà phê có Dynamic Milk, không được tháo đầu đánh sữa.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 116

5.5.9 Làm sạch máy trộn

Phải làm sạch thường xuyên hơn tùy thuộc vào lượng bột sử dụng.



Nguy cơ bị bỏng

- Nếu ống dẫn không được gắn chặt, nước nóng hoặc đồ uống dạng bột nóng có thể vô tình bị chảy ra.
- > Luôn lắp chặt vào ống trộn.

- * Trượt bảng điều khiển lên phía trên
- * Tháo ống trộn ra khỏi vòi đôi và sử dụng tay cầm để đẩy phễu trộn lên trên

Giờ có thể nhìn thấy lưỡi của máy trộn.

Hàng ngày

- * Tháo phễu trộn
- * Tháo rời phễu trộn ra thành bốn bộ phận riêng
- * Rửa sạch các bộ phận dưới vòi nước

Khi cần (hàng tuần)

- * Hòa 5 ml chất làm sạch đặc biệt của WMF hay một viên thuốc vệ sinh với 0,5 lít nước ấm
- * Cho tất cả bốn bộ phận ngập vào trong dung dịch tẩy rửa trong ít nhất 4 giờ
- * Sau 4 giờ rửa sạch lại dưới vòi nước
- * Đổ hết cà phê bột ra khỏi ngăn đựng cà phê bột, rồi lau sạch trực tiếp tới phễu trộn bằng vải hay chổi
- * Chờ cho các bộ phận khô hẳn [1]



Khi lắp lại, tất cả các lỗ đều phải xoay về cùng hướng.

- * Lắp bộ phận chong chóng [2] như mô tả trong hình minh họa

Phải nhìn thấy mặt màu xanh sau khi lắp.

- * Gắn ống dẫn vào phễu trộn
- * Lắp phễu trộn cho tới khi khóa chặt
- * Gắn ống trộn vào vòi đôi



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Hướng dẫn
▷ Menu chính
▷ Chăm sóc
▷ Hướng dẫn



5.5.10 Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt

Ngăn đựng cà phê hạt nên được làm sạch khi cần và theo định kỳ. Khuyến nghị: hàng tháng.



Nguy cơ bị thương

- Tóc dài có thể bị quấn vào đầu xay và bị kẹp vào máy pha cà phê.
- > Luôn sử dụng lưới che tóc để bảo vệ.



THẬN TRỌNG



Nguy cơ bị nghiền/bị thương



- Máy pha cà phê có các bộ phận chuyển động có thể gây thương tích cho tay và các ngón tay.
- > Luôn phải tắt máy và ngắt nguồn điện trước khi chạm vào máy xay hay lỗ của cối ép.



THẬN TRỌNG



- > Không bao giờ làm sạch ngăn đựng cà phê hạt bằng máy rửa bát.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

* Trượt bảng điều khiển lên phía trên
Công tắc BẬT/TẮT nằm ở phía bên phải, đằng sau bảng điều khiển.

* Bấm công tắc BẬT/TẮT cho đến khi có tín hiệu âm thanh phát ra.

* Ngắt nguồn điện

* Vặn khóa 180° để mở ngăn đựng cà phê hạt

* Nhấc ngăn đựng cà phê hạt ra

* Đổ hết cà phê hạt ra rồi lau sạch ngăn đựng bằng miếng vải ướt



Xoay khóa 180°



- * Chờ cho ngăn đựng khô hoàn toàn
- * Đổ cà phê hạt vào và lắp lại ngăn đựng
- * Vặn khóa 180° để khóa ngăn đựng cà phê hạt

5.5.11 Làm sạch ngăn đựng cà phê bột

Ngăn đựng cà phê bột nên được làm sạch khi cần và theo định kỳ.

Khuyến nghị: hàng tháng.

Phải làm sạch thường xuyên hơn tùy thuộc vào lượng bột sử dụng.

- * Trượt bảng điều khiển lên phía trên
Công tắc BẬT/TẮT nằm ở phía bên phải, đằng sau bảng điều khiển.
- * Bấm công tắc BẬT/TẮT cho đến khi có tín hiệu âm thanh phát ra.
- * Ngắt nguồn điện
- * Vặn khóa 180° để mở ngăn đựng cà phê bột
- * Nghiêng ngăn đựng về phía sau và kéo lên
- * Đổ hết cà phê bột ra
- * Tháo ốc ở đằng trước và đằng sau
- * Tháo trục xoắn định lượng
- * Lau sạch ngăn đựng bằng miếng vải ướt
- * Rửa sạch các bộ phận của trục xoắn định lượng
- * Chờ ngăn đựng cà phê bột và các bộ phận khô hoàn toàn
- * Lắp lại trục xoắn định lượng và các bộ phận rồi vặn ốc



Muỗng định lượng với các bộ phận. Trục xoắn định lượng



Đảm bảo hướng chảy đúng.

- * Đổ cà phê bột vào và lắp lại ngăn đựng
- * Vặn khóa 180° để khóa ngăn đựng

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

6 Lịch làm sạch của HACCP

Theo yêu cầu của pháp luật bạn phải đảm bảo rằng các khách hàng của mình không phải chịu bất kỳ mối nguy hiểm nào đến sức khỏe từ việc sử dụng các đồ uống mà bạn phục vụ.

Cần tuân thủ lịch làm sạch của HACCP (Hệ thống Phân tích Mối nguy và Kiểm soát Điểm tới hạn) để xác định và đánh giá rủi ro. Bạn nên thực hiện phân tích rủi ro tại cơ sở của mình. Mục đích của việc phân tích là để nhận biết và loại bỏ các mối nguy hiểm đến vệ sinh an toàn thực phẩm. Với mục đích này, cần thiết lập và thực hiện các quy trình giám sát và thử nghiệm.

Khi được lắp đặt chăm sóc, bảo trì và vệ sinh đúng cách, máy pha cà phê WMF đáp ứng các yêu cầu được mô tả ở trên. Nếu việc chăm sóc và làm sạch máy pha cà phê không được thực hiện đúng cách, pha chế các đồ uống có sữa sẽ tạo thành một mối nguy hiểm đến vệ sinh an toàn thực phẩm.

Hãy tuân theo những điểm sau đây để nhằm đáp ứng với lịch làm sạch của HACCP:

Làm sạch hệ thống sữa hàng ngày

- Tuân theo các chỉ dẫn làm sạch hệ thống sữa trong chương Chăm sóc. Điều này đảm bảo sẽ giảm lượng vi khuẩn tối thiểu vào thời điểm bắt đầu hoạt động.

"Sắc lệnh về Đảm bảo Vệ sinh Thực phẩm 05.08.1997"

Sử dụng lịch làm sạch HACCP của chúng tôi để theo dõi việc làm sạch thường xuyên.

*Xuất thông tin HACCP
▷ trang 76*

Chỉ sử dụng các chất tẩy rửa đã được WMF chấp thuận.

*Tuân thủ chương Chăm sóc
▷ bắt đầu từ trang 77*



Bạn có thể nhật ký các hoạt động làm sạch gần nhất trên phím Thông tin .
Có thể sử dụng phím USB  để xuất nhật ký HACCP.

MẸO

Luôn sử dụng thùng sữa ướp lạnh mới mở khi bắt đầu hoạt động

- Sữa tiệt trùng (UHT) được đóng gói nguyên bản không có vi khuẩn gây hại. Luôn mở thùng sữa ướp lạnh mới khi bắt đầu hoạt động.
- Đảm bảo sự sạch sẽ tuyệt đối khi mở thùng sữa. Vi khuẩn có thể xâm nhập tay hoặc các công cụ mở bị bẩn.

Giữ sữa lạnh.

- Luôn sử dụng các thùng sữa có lượng phù hợp.
- Nếu không được sử dụng sữa lạnh trong quá trình pha chế, thì sữa phải được sử dụng hết một cách nhanh chóng. Làm lạnh sữa thường xuyên nếu cần.
- Nếu sử dụng ít sữa, thì sữa lạnh phải được cất lại vào trong tủ lạnh trong khi pha chế.

Khuyến nghị:
Chỉ sử dụng sữa UHT với hàm lượng chất béo 1,5%.

Khi bắt đầu hoạt động thì sữa chỉ nên ở mức nhiệt độ 6–8 °C.
Tùy thuộc vào các thiết lập, một lít sữa là đủ để pha chế 20 cốc cappuccino.
WMF cung cấp các tùy chọn làm lạnh (ví dụ, tủ làm lạnh WMF đặt trên mặt quầy hoặc tủ làm lạnh sữa của WMF).

Lịch làm sạch của HACCP

Chỉ sử dụng sữa tiệt trùng lạnh để ngăn ngừa các mối nguy hiểm đến sức khỏe do vi khuẩn gây ra.
Đối với các đồ uống dạng bột, chỉ sử dụng các sản phẩm chưa hết hạn.

Các bước làm sạch:

- Thực hiện làm sạch hệ thống
 - Hướng dẫn Sử dụng, chương Chăm sóc
- Làm sạch hệ thống sữa bằng tay
 - Basic Milk hàng ngày, với Plug&Clean hay Easy Milk hàng tuần
- Làm sạch máy trộn hàng ngày
 - Hướng dẫn Sử dụng, chương Chăm sóc

- Làm sạch hệ thống sữa và thay vòi đôi sau 4 giờ hoạt động (thực sự cần thiết cho số lượng chu trình pha chế thấp, hoặc sử dụng sữa không lạnh, hoặc chương trình làm sạch đầu đánh sữa được tắt).
- Làm sạch máy trộn hàng tuần và thường xuyên làm sạch ngăn đựng cà phê (cà phê hạt/bột) ➢ Hướng dẫn Sử dụng, chương Chăm sóc
- Làm sạch máy tổng quát

Tháng _____ Năm _____

Ngày	Các bước làm sạch				Chữ ký
	Thời gian				
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Ngày	Các bước làm sạch				Chữ ký
	Thời gian				
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

7 Bảo trì và khử cặn

Phải lưu ý rằng đây là một máy pha cà phê chuyên nghiệp cần bảo trì và khử cặn thường xuyên.

Ngày bảo trì được tính dựa theo mức độ sử dụng máy và được hiển thị trên màn hình. Nếu công việc bảo trì được thực hiện bởi Bộ phận Dịch vụ của WMF thì quá trình khử cặn của hệ thống ép được thực hiện đồng thời.

Máy cà phê có thể tiếp tục vận hành sau khi có thông báo, nhưng Dịch vụ Chăm sóc Khách hàng hoặc bảo trì theo hợp đồng phải được tiến hành kịp thời để đảm bảo máy vận hành tốt và để tránh các hư hỏng có thể xảy ra.

7.1 Bảo trì

Bảo trì sau khi có thông báo trên màn hình; chỉ nên được thực hiện bởi các nhân viên đã qua đào tạo hoặc Bộ phận Dịch vụ của WMF, và các bộ phận ảnh hưởng đến sự an toàn phải được thay thế.

Các giai đoạn chăm sóc và bảo trì được cung cấp như sau:

- Khử cặn, có thể được thực hiện bởi người sử dụng/nhân viên vận hành.
- Bảo trì sau khi có thông báo trên màn hình; chỉ nên được thực hiện bởi các nhân viên đã qua đào tạo hoặc Bộ phận Dịch vụ của WMF, và các bộ phận ảnh hưởng đến sự an toàn phải được thay thế.

Thông báo bảo trì hệ thống
▷ Thông báo và chỉ dẫn
trang 105

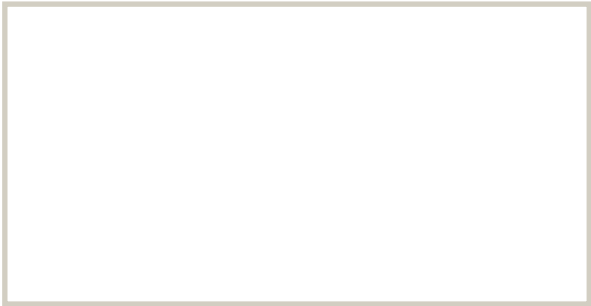
Khử cặn
▷ Phần mềm ▷ Care
▷ Khử cặn
trang 85

Thông báo bảo trì hệ thống
▷ Thông báo và chỉ dẫn
trang 105

7.2 **Bộ phận Dịch vụ của WMF**

Bạn có thể liên hệ với Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu chưa biết điểm cung cấp dịch vụ tại địa phương.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)



Thông tin quan trọng.

Đối với các công việc bảo trì và sửa chữa khác, xin vui lòng liên hệ với Bộ phận Dịch vụ của WMF ở địa phương của bạn. Có thể tìm thấy số điện thoại ở nhãn địa chỉ dán trên máy pha cà phê và trên phiếu giao hàng.

8 Thông báo và chỉ dẫn

8.1 Thông báo vận hành

Refill beans (Cho thêm cà phê hạt)

* Cho thêm cà phê hạt vào ngăn (xem màn hình)

* Kiểm tra:

- Khóa ngăn đựng cà phê hạt có mở không?

▷ *Chăm sóc*

- Hạt cà phê không chảy.

* Khuấy bằng thìa lớn và xác nhận 

Open water supply valve (Mở van cấp nước)

* Mở khóa vòi nước và xác nhận

Empty grounds container (Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng)

* Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng

Grounds container missing (Chưa lắp khay hứng bã cà phê)

* Lắp lại khay hứng bã cà phê đúng cách

Change water filter (Thay bộ lọc nước)

* Thay bộ lọc nước

Tuân thủ các chỉ dẫn của bộ lọc nước.

* Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF khi cần

Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF

Mã lỗi được hiển thị

Thông báo lỗi và sự cố

▷ *trang 106*

Service message (Thông báo sửa chữa)

Thực hiện bảo trì sau khi màn hình hiển thị thông báo.

* Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF

Thông báo của hệ thống mang tính chỉ dẫn. Nói chung là có thể tiếp tục vận hành máy pha cà phê.

8.2 Thông báo lỗi và sự cố

Quy trình cơ bản trên màn hình của thông báo lỗi hay sự cố.

- * Tắt máy pha cà phê và bật lại sau vài giây
- * Lặp lại quy trình mà đã dẫn tới lỗi

Trong nhiều trường hợp, điều này giúp loại bỏ sự cố và bạn có thể tiếp tục sử dụng.

Nếu không thành công: Tìm thông báo lỗi hay mã lỗi trong danh mục lỗi sau và tuân thủ các chỉ dẫn khắc phục.

Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu không khắc phục được hay lỗi không nằm trong danh mục.

Một số thông báo dẫn đến việc bị khóa một vài tính năng riêng lẻ. Bạn sẽ nhận thấy điều này dựa trên đèn nút pha chế bật sáng. Nút pha chế vẫn sáng đèn có nghĩa là bạn có thể tiếp tục sử dụng.

Máy pha cà phê WMF 1500 S+ được trang bị tính năng chuẩn đoán lỗi. Bất cứ lỗi nào xảy ra đều được hiển thị trên màn hình. Thông báo lỗi được liệt kê cũng có thể do bị ngắt nguồn điện.

Nếu có lỗi hoặc thông báo cho nhân viên vận hành, thì  phím sẽ hiện ra.

- * Bấm 

Thông báo lỗi hay mã lỗi được hiển thị.



Công tắc BẬT/TẮT phản ứng sau khoảng 1 giây và máy pha cà phê sẽ tắt.
Để xóa lỗi ví dụ như phần mềm bị treo, bấm và giữ nút BẬT/TẮT sẽ tắt hệ thống. Sau đó, bật lại máy pha cà phê.

LƯU Ý

Mã lỗi-	Mô tả lỗi-	Chỉ dẫn khắc phục
6	Cối ép bị kẹt Cối ép bị bó cứng	* Tắt máy pha cà phê * Làm sạch cối ép ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt, trang 91
88	Sôi: Quá nhiệt	* Tắt máy pha cà phê, chờ máy mát rồi bật lại * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
89	Sôi: Thời gian làm nóng bị lỗi	* Tắt máy pha cà phê rồi bật lại * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
161	Dòng chảy bị lỗi: Nước ép	Tắt máy pha cà phê và bật lại máy giữa mỗi bước sau đây. Chuyển sang bước tiếp theo nếu lỗi không được khắc phục. * Làm sạch cối ép ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt, trang 91 * Thiết lập cấp độ xay thô hơn ▷ Phần mềm ▷ Hệ thống ▷ Thiết lập cấp độ xay, trang 70 * Giảm chất lượng ▷ Thiết lập ▷ Công thức pha chế, trang 47 * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
162	Dòng chảy bị lỗi: Khi làm sạch	Tắt máy pha cà phê và bật lại máy giữa mỗi bước sau đây. Chuyển sang bước tiếp theo nếu lỗi không được khắc phục. * Làm sạch cối ép ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt, trang 91 * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục

Mã lỗi-	Mô tả lỗi-	Chỉ dẫn khắc phục
186	Nồi hơi: Mức	<i>Đồ uống tạm thời không chảy xuống cốc.</i> ✱ Kiểm tra xem liệu khay hứng bã cà phê được lắp đúng cách hay không ✱ Tắt máy pha cà phê và bật lại
188	Nhiệt độ bị lỗi	✱ Tắt máy pha cà phê, rút phích cắm ✱ Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF
189	Nồi hơi: Thời gian làm nóng bị lỗi	✱ Tắt máy pha cà phê rồi bật lại ✱ Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
9083	Nhiệt độ tủ làm lạnh quá thấp	✱ Kiểm tra xem liệu nhiệt độ trong tủ làm lạnh được thiết lập thấp quá hay không
9507	Dòng chảy bị lỗi: Thiếu áp suất nước	✱ Mở khóa vòi nước vào cấp đầy bình chứa nước ✱ Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
9516 9517	Máy xay bên phải bị kẹt Máy xay bên trái phải bị kẹt	✱ Thiết lập cấp độ xay thêm một mức thô hơn cho đến khi chỗ bị kẹt được làm sạch ▷ Phần mềm ▷ Hệ thống ▷ Thiết lập cấp độ xay, trang 70 ✱ Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục

8.3 Các lỗi không có thông báo

Mô tả lỗi	Chỉ dẫn khắc phục
Nước nóng không chảy ra nhưng có nước trong khay hứng bã cà phê	* Vệ sinh vòi nước nóng * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF (có thể chảy cả phê)
Ca cao nóng không chảy ra nhưng có nước trong khay hứng bã cà phê	* Không sử dụng pha chế Ca cao nóng * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF (có thể chảy cả phê)
Muỗng định lượng ca cao bị kẹt, ca cao được pha chế chỉ có nước	* Làm sạch muỗng định lượng ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch ngăn đựng cà phê bột, trang 100 * Đổ bột ra * Xoay trục xoắn định lượng cho đến khi lấy hết bột ra * Nếu cần, rửa sạch với nước * Chờ cho khô hoàn toàn
Cà phê pha chế ở hai vòi bên trái/bên phải khác nhau	* Làm sạch vòi đôi ▷ Chăm sóc ▷ Tổng quan làm sạch hệ thống sữa, trang 84
Không có bọt sữa/sữa không chảy ra, nhưng có sữa trong thùng	* Kiểm tra xem ống dẫn sữa có bị xoắn hay bị vặn lại không * Kéo thẳng ống dẫn sữa * Basic/Easy Milk: Làm sạch vòi đôi * Dynamic Milk: Làm sạch vòi đôi bằng tay * Cho thêm sữa * Dynamic Milk: Cấp thêm sữa và bấm vào “Cấp sữa vào hệ thống” trong menu chăm sóc khách hàng ▷ Phần mềm ▷ Chăm sóc ▷ Cấp sữa vào hệ thống, trang 43 * Basic Milk: Kiểm tra xem vòi sữa có bị tắc không ▷ Chăm sóc ▷ Tổng quan làm sạch hệ thống sữa, trang 84 * Kiểm tra xem tủ làm lạnh sữa có bị đóng đá hay không

Mô tả lỗi	Chỉ dẫn khắc phục		
• Bọt sữa không tốt • Nhiệt độ quá thấp hoặc quá cao	Basic Milk * Thay vòi sữa Sử dụng vòi sữa phù hợp trên vòi đôi. <table><tr><td>Vòi sữa</td><td>3 kW</td></tr></table> • sữa rất lạnh (lên tới 8 °C) màu xanh lá cây • sữa lạnh (8 tới 16 °C) màu trắng • sữa không lạnh (trên 16 °C) màu nâu * Làm sạch vòi đôi ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch hệ thống sữa bằng tay, trang 96 Nếu lỗi không khắc phục * Sử dụng vòi sữa khác trong hộp phụ kiện	Vòi sữa	3 kW
Vòi sữa	3 kW		
• Bọt sữa không tốt • Nhiệt độ quá thấp hoặc quá cao	Easy Milk/Dynamic Milk * Kiểm tra xem nhiệt độ sữa có bằng với mức nhiệt độ thiết lập hay không Dynamic Milk * Thực hiện kiểm tra chất lượng		
• Bọt sữa thổi ra phi phi • Sữa quá nóng	* Kiểm tra xem hệ thống sữa đã được làm sạch hay không * Làm sạch hệ thống sữa ▷ Chăm sóc ▷ Tổng quan làm sạch hệ thống sữa, trang 84 * Kiểm tra xem sữa đã được làm đủ lạnh hay không		
• Đồ uống dạng bột không chảy ra	* Làm sạch phễu trộn * Ống dẫn sữa có bị xoắn không? * Thực hiện làm sạch hệ thống sữa thường xuyên hơn, hàng ngày nếu cần thiết ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch máy trộn, trang 98 * Sử dụng lượng bột ít hơn * Sử dụng lượng nước nhiều hơn		

<i>Mô tả lỗi</i>	<i>Chỉ dẫn khắc phục</i>
Bơm chạy liên tục và có nước trong khay hứng bã cà phê	✧ Tắt máy pha cà phê rồi bật lại ✧ Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
Không thể tháo ngăn đựng bột ca cao	✧ Xoay bộ truyền động trục xoắn định lượng ở bộ phận định lượng nhẹ bằng tay theo chiều kim đồng hồ ✧ Kiểm tra xem ngăn đựng bột ca cao có bị khóa hay không
Không thể tháo ngăn đựng cà phê hạt	✧ Kiểm tra xem ngăn đựng cà phê hạt có bị khóa hay không

9 An toàn và bảo hành

9.1 Nguy hiểm đối với máy pha cà phê



Tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng

Chúng tôi không chấp nhận bảo hành đối với bất kỳ hư hỏng nào phát sinh từ việc không tuân thủ yêu cầu này.

Tuân thủ các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy.

Vị trí lắp đặt thiết bị

- Vị trí lắp đặt thiết bị phải khô ráo và được bảo vệ khỏi bị xịt nước.
- Một số chất ngưng tụ, nước hay hơi nước luôn có thể được xả ra từ máy pha cà phê.
 - > Không sử dụng máy pha cà phê ngoài trời.
 - > Lắp đặt thiết bị để được bảo vệ tránh bị xịt nước.
 - > Luôn đặt thiết bị trên nền không có nước và chống nhiệt để bảo vệ thiết bị khỏi bị hư hỏng.

Máy xay cà phê

- Các vật bên ngoài có thể làm hỏng máy xay. Các hư hỏng này sẽ không được nhà sản xuất bảo hành.
- > Đảm bảo rằng không có vật lạ trong ngăn đựng cà phê.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành

▷ bắt đầu ở trang 116

Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy

▷ bắt đầu ở trang 17

Hãy tuân thủ các chỉ dẫn sau đây để tránh gặp phải các vấn đề và hư hỏng đối với máy pha cà phê:

- Đối với nước có độ cứng carbonat từ 5 °dKH trở lên, phải lắp đặt bộ lọc nước của WMF. Không sử dụng bộ lọc nước như khuyến nghị của Bộ phận Dịch vụ của WMF có thể làm hỏng máy pha cà phê (ví dụ như do lắng cặn).
- Vì lý do an toàn, luôn đảm bảo rằng cuối buổi làm việc phải ngắt nguồn điện hoặc rút phích cắm. Đối với máy pha cà phê được cấp nước liên tục, vòi nước vào đường ống phải được khóa lại.
- Chúng tôi khuyến nghị áp dụng các biện pháp phòng tránh hư hỏng, chẳng hạn như:
 - Lắp đặt thiết bị theo dõi cấp nước phù hợp ở nguồn cấp nước chính
 - Lắp đặt thiết bị báo khói
- Sau kỳ nghỉ lễ của công ty (vài ngày hay vài tuần), chúng tôi khuyên bạn nên chạy chế độ làm sạch ít nhất hai lần trước khi sử dụng lại máy.

Làm sạch hệ thống
▷ Chương trình làm sạch
trang 80

9.2 Chỉ dẫn

Nhà sản xuất: WMF Group GmbH,
73312 Geislingen (Đức)

Thiết bị này đáp ứng các yêu cầu của tất cả các quy định hiện hành trong các chỉ dẫn MD (MRL) 2006/42/EC, chỉ dẫn EMV (EMC) 2014/30/EU và RoHS 2011/65/EU.

Nhà sản xuất có tên ở trên tuyên bố rằng thiết bị này phù hợp với tất cả các quy định hiện hành của các chỉ dẫn được liệt kê. Bất kỳ thay đổi nào đối với thiết bị mà không có sự chấp thuận của chúng tôi sẽ làm cho tuyên bố này trở thành không hợp lệ. Thu thập tài liệu kỹ thuật: WMF Group GmbH. Bản gốc tuyên bố hợp chuẩn được đi kèm với thiết bị. Thiết bị này có tem đạt chuẩn CE.

Thiết bị này đáp ứng các yêu cầu của Quy định của Đức về Quản lý an toàn thực phẩm (LFGB), Quy định về sử dụng vật dụng sinh hoạt (BedGstV), Quy định của EU số 10/2011 cũng như quy định của EC số 1935/2004 trong các phiên bản hiện đang có hiệu lực.

Khi được sử dụng đúng cách, thiết bị không gây ra những mối nguy hiểm đến sức khỏe hoặc mối nguy hiểm không hợp lý khác.

Các nguyên vật liệu sử dụng đáp ứng toàn bộ các yêu cầu của Quy định về sử dụng vật dụng sinh hoạt cũng như Quy định của EU số 10/2011.

Hiện nay các quy tắc cụ thể của từng quốc gia được áp dụng ở các nước bên ngoài Liên minh châu Âu.

Thiết bị này tuân theo chỉ dẫn về chất thải từ thiết bị điện và điện tử WEEE 2012/19/EU và có thể không được tiêu hủy như chất thải sinh hoạt.

Yêu cầu truy xuất nguồn gốc tuân thủ theo quy định của EC số 1935/2004 và bảo đảm tuân thủ yêu cầu về Thực hành Sản xuất Tốt có trong quy định của EC số 2023/2006.



Để tiêu hủy vui lòng liên hệ Bộ phận Dịch vụ của WMF.

Địa chỉ
▷ trang 104

9.3 Nhiệm vụ của người sở hữu/ nhân viên vận hành

Nhân viên vận hành thiết bị phải đảm bảo thiết bị được bảo trì thường xuyên bởi các kỹ thuật viên Bộ phận Dịch vụ của WMF, các đại lý hoặc người được ủy quyền khác của WMF, và kiểm tra các thiết bị an toàn.

Ra vào khu vực pha chế chỉ được phép đối với những người có kiến thức và kinh nghiệm thực tế với thiết bị, đặc biệt là về vấn đề an toàn và đảm bảo vệ sinh. Máy pha cà phê phải do nhân viên vận hành lắp đặt ở vị trí mà có thể dễ dàng thực hiện việc chăm sóc và bảo trì.

Chỉ những nhân viên đã được hướng dẫn vận hành máy pha cà phê thực hiện giám sát máy pha cà phê trong các khu vực bếp ăn văn phòng hay các khu vực tự phục vụ tương tự. Chỉ những nhân viên đã qua đào tạo mới được thực hiện các quy trình chăm sóc và có mặt để giải đáp những câu hỏi liên quan tới việc sử dụng.

Tổng quan về lịch trình làm sạch

▷ trang 79

HACCP

▷ trang 101

Nhân viên vận hành phải đảm bảo rằng các thiết bị điện các thiết bị vận hành ở trong điều kiện phù hợp (ví dụ như trong quy định 3 của DGUV). Để đảm bảo vận hành an toàn của máy pha cà phê, điều cần thiết là phải thực hiện kiểm tra thường xuyên của các van an toàn và bình chịu áp lực, trong khi kiểm tra các bộ phận khác.

Việc kiểm tra này được thực hiện bởi Bộ phận Dịch vụ của WMF hay bởi các kỹ thuật viên dịch vụ được ủy quyền của WMF như một phần của công tác bảo trì.

Làm sạch máy phải được thực hiện bằng cách chỉ sử dụng chất tẩy rửa đặc biệt của WMF dành cho máy pha cà phê (dạng viên), và đối với hệ thống sữa (dung dịch vệ sinh).

Chất tẩy rửa đặc biệt của WMF

▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế trang 121

Khử cặn máy phải được thực hiện bằng cách chỉ sử dụng chất khử cặn đặc biệt của WMF.

Chất khử cặn đặc biệt của WMF

▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế trang 121

Phải tuân thủ các chỉ dẫn kỹ thuật của nhà sản xuất liên quan đến chu kỳ và tần suất bảo trì (▷ Bảo trì).

9.4 Yêu cầu bảo hành



Tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng

- Chúng tôi không chấp nhận bảo hành đối với bất kỳ hư hỏng nào phát sinh từ việc không tuân thủ yêu cầu này.
 - > Tuân thủ các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy
▷ bắt đầu ở trang 17

Cho dù người mua có tất cả các quyền theo bảo hành, và bản chất của tất cả các quyền bảo hành đó mà người mua có thể có, được xác định theo thỏa thuận giữa người mua và nhà cung cấp. Nếu các yêu cầu của Hướng dẫn Sử dụng này không được tuân thủ, yêu cầu bảo hành sẽ không được công nhận.

Không được bảo hành:

- Trên tất cả các bộ phận bị hao mòn tự nhiên. Bao gồm gioăng, máy trộn, và cối ép, cũng như các bộ phận khác.
- Bị trục trặc do ảnh hưởng của thời tiết, lắng cặn, hóa học, vật lý, điện hóa hoặc điện.
- Nếu không lắp bộ lọc nước cho dù nhà cung cấp tại địa phương yêu cầu lắp bộ lọc nước và để xảy ra trục trặc.
- Nếu trục trặc xảy ra do không tuân thủ các chỉ dẫn về vận chuyển, bảo trì và chăm sóc máy (ví dụ như Hướng dẫn Sử dụng và các chỉ dẫn bảo trì).
- Đối với những lỗi xảy ra do việc không sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng của WMF hoặc lắp ráp sai quy cách bởi bên mua hoặc bên thứ ba hoặc do xử lý lỗi hay cấu thả.
- Đối với những hậu quả từ những thay đổi không đúng cách mà không có sự đồng ý của WMF, hoặc sửa chữa hay phục hồi các bộ phận của bên mua hoặc bên thứ ba.
- Đối với những lỗi gây ra do việc sử dụng không đúng quy cách hoặc không phù hợp.

Thông tin quan trọng

Bảo trì
▷ trang 103

Phụ lục: Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật của máy pha cà phê

Kích thước	Chiều rộng 325 mm Chiều cao 716 mm (tính cả ngăn đựng cà phê hạt) Chiều sâu 590 mm
Ngăn đựng cà phê hạt	khoảng 1.100 g ⁽¹⁾ Ngăn đựng cà phê hạt ở giữa khoảng 700 g ⁽¹⁾
Ngăn đựng cà phê bột (tùy chọn)	khoảng 2.000 g ⁽²⁾
Trọng lượng rỗng	32–36 kg (tùy vào mẫu máy)
Cấp nước	Sử dụng đầu nối 3/8 inch với ống dẫn nước và bộ lọc có kích thước lỗ bằng 0,08 mm. ⁽³⁾ Áp suất cấp tối thiểu bằng 0,2 MPa (2 bar) với lưu lượng 2 l/phút Tối đa 0,6 MPa (6 bar). Nhiệt độ nước đầu vào tối đa là 35 °C. Phải sử dụng bộ ống dẫn và/hoặc bộ lọc nước mới đi kèm theo máy pha cà phê mới. Không được sử dụng bộ ống dẫn cũ.
Chất lượng nước	Đối với nước có độ cứng carbonat từ 5 °dKH trở lên, phải lắp đặt bộ lọc nước của WMF.
Ống xả nước (tùy chọn)	Sử dụng ống dẫn có kích thước danh định DN 19, độ dốc xuống tối thiểu bằng 2 cm/m
Sử dụng ở độ cao trên mực nước biển	<2.000 m

Chúng tôi bảo lưu các quyền thực hiện cải tiến kỹ thuật.

⁽¹⁾ Dung tích phụ thuộc vào kích thước của hạt cà phê.

⁽²⁾ Chỉ với tùy chọn ngăn đựng cà phê bột. Dung tích phụ thuộc vào loại cà phê bột sử dụng.

⁽³⁾ Những tiêu chuẩn kỹ thuật này (IEC 60335–2-75) áp dụng cho việc đấu nối nước vào máy pha cà phê áp dụng trong các nước thành viên liên minh Châu Âu. Cần tìm hiểu thêm những quy định bổ sung ở các quốc gia cụ thể. Bên ngoài các nước Châu Âu, phải kiểm tra với công ty hay những cá nhân có nhu cầu sử dụng máy pha cà phê về các tiêu chuẩn được trích dẫn.

Phụ lục: Thông số kỹ thuật

Công suất danh định	2,75–3,25 kW
Nguồn điện	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Chiếu sáng	LED
Cấp bảo vệ	IP X0
Cấp bảo vệ	Cấp 1
Áp suất hiệu chỉnh	Sôi 0,5 MPa (5 bar) Nồi hơi 1,6 MPa (16 bar)
Mức áp suất âm thanh liên tục (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾
Nhiệt độ môi trường	+5 °C tới tối đa +35 °C. Xả hết nước trong trường hợp có đóng băng.
Độ ẩm cao nhất	80% độ ẩm tương đối không ngưng tụ. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
Bề mặt lắp đặt/xịt nước	Thiết bị phải được lắp đặt thẳng bằng trên nền bằng phẳng, chắc chắn, không có nước và chống nhiệt. Mức áp suất âm thanh đánh giá Thiết bị phải được lắp đặt tại vị trí được bảo vệ khỏi bị xịt nước. Không được đặt thiết bị trên bề mặt bị xịt nước hay làm sạch bằng ống nước, hơi nước, thiết bị làm sạch bằng hơi nước hay những thiết bị tương tự khác.

Chúng tôi bảo lưu các quyền thực hiện cải tiến kỹ thuật.

⁽⁴⁾ A LPA (chậm) và LPA (xung) tại nơi pha chế thấp hơn 70 dB(A) ở bất kỳ chế độ vận hành nào.

Khoảng trống lắp đặt	Để đảm bảo việc vận hành, sửa chữa và các lý do an toàn thì máy nên được lắp đặt ở những vị trí có khoảng trống từ các tòa nhà hoặc các bộ phận không phải của WMF lớn hơn 50 mm ở cả hai bên và phía sau. Khuyến khích có khoảng không gian làm việc tối thiểu là 800 mm ở phía trước của máy pha cà phê. Khuyến khích có khoảng không gian ít nhất là 200 mm bên trên ngăn đựng nguyên liệu. Chiều cao của bề mặt lắp đặt trên sàn nhà ít nhất bằng 850 mm. Nếu các đầu nối vào máy pha cà phê được chạy từ trên xuống qua quầy pha chế, hãy tạo không gian cho các đường dây dẫn, có thể làm giảm không gian sử dụng bên dưới máy.
Kích thước lắp đặt bộ lọc nước	Xem Hướng dẫn Sử dụng cho bộ lọc nước.

Chúng tôi bảo lưu các quyền thực hiện cải tiến kỹ thuật.

Những thông số kỹ thuật đấu nối điện và các tiêu chuẩn được trích dẫn áp dụng cho việc đấu nối máy pha cà phê ở các nước Châu Âu. Cần tìm hiểu thêm những quy định bổ sung ở các quốc gia cụ thể. Bên ngoài các nước Châu Âu, phải kiểm tra với công ty hay những cá nhân có nhu cầu sử dụng máy pha cà phê về các tiêu chuẩn được trích dẫn.

Hệ thống điện tại nơi làm việc của khách hàng phải được thiết kế để đáp ứng các quy định của từng quốc gia cụ thể theo tiêu chuẩn IEC 60364 và phải phù hợp với các thông tin ghi trên nhãn thông số.

Phải trang bị gần máy ổ cắm điện có tiếp đất hoặc ổ cắm một pha theo từng quốc gia cụ thể để đấu nối điện một pha, hoặc ổ cắm 5 chấu CEE/CEKON theo tiêu chuẩn DIN EN 50310 VDE 0800–2-310 hoặc ổ cắm nhiều chấu theo từng quốc gia cụ thể. Chuẩn bị ổ cắm điện là một phần công việc lắp đặt thuộc trách nhiệm của khách hàng. Dây điện không được tiếp xúc với bề mặt nóng. Nếu dây dẫn điện của thiết bị này bị hỏng thì phải được thay thế bởi kỹ thuật viên dịch vụ của chúng tôi hoặc một người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.

Để tránh những lỗi có thể xảy ra đối với thiết bị của chúng tôi do cân bằng điện thế giữa các thiết bị điện, cần lên kế hoạch lắp đặt thiết bị cân bằng điện thế đấu nối với hệ thống bán hàng tự động (tham khảo tiêu chuẩn DIN EN 50310 VDE 0800–2-310).

Nếu máy dự kiến được lắp đặt trong nhà bếp lớn, nên được trang bị bộ kết nối với thành phần dẫn điện để bảo vệ. Bộ cân bằng điện thế được lắp đặt bởi Bộ phận Dịch vụ của WMF Service nếu cần.

Phụ lục: Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Số lượng	Đơn vị tính	Mô tả	Mã số bộ phận	Mẫu máy
Bộ vòi đôi ca cao nóng hoàn chỉnh				
1	Chiếc	Bộ vòi đôi ca cao nóng hoàn chỉnh (có công suất danh định 2,75 kW–3,25 kW)	33 2867 5300	Basic Milk/Easy Milk
1	Mét	Ống dẫn sữa	00 0048 4948	Tất cả
1	Chiếc	Ống nối ống dẫn sữa	33 2180 5000	Basic Milk/Easy Milk
1	Chiếc	Lò xo ống dẫn sữa 28	33 0190 3000	Basic Milk/Easy Milk
0,25	Mét	Ống trộn	00 0048 0064	Choc
1	Chiếc	Lò xo ống trộn	33 2292 6000	Choc
1	Chiếc	Phễu trộn	33 2895 4000	Choc
1	Chiếc	Vòi sữa dùng cho sữa rất lạnh (màu xanh lá cây)	33 2317 8000	Basic Milk
1	Chiếc	Vòi sữa dùng cho sữa lạnh (màu trắng)	33 9516 9000	Basic Milk
1	Chiếc	Vòi sữa dùng cho sữa không lạnh (màu nâu)	33 9521 3000	Basic Milk
1	Chiếc	Vòi sữa (màu be)	33 2046 0100	Basic Milk
Khay hứng bã cà phê				
1	Chiếc	Khay hứng bã cà phê	33 2634 1200	Tất cả
1	Chiếc	Bộ phận trượt cho khay hứng bã cà phê	33 2633 9000	Tất cả
1	Chiếc	Khay hứng bã cà phê (thùng đựng bã cà phê tại quầy)	33 2634 1300	Cấp nước liên tục
1	Chiếc	Bộ phận trượt (thùng đựng bã cà phê tại quầy)	33 2633 9100	Cấp nước liên tục
Cấp và xả nước liên tục				
1	Chiếc	Ống nối cho cấp nước liên tục	33 2292 1000	Tất cả
1	Chiếc	Góc cho ống xả	33 2165 8000	Tất cả
1,5	Mét	Ống xả	00 0048 0042	Tất cả
Phụ kiện/công cụ				
1	Chiếc	Công cụ đa năng Multitool	33 2408 4000	Tất cả

Phụ lục: Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Số lượng	Đơn vị tính	Mô tả	Mã số bộ phận	Mẫu máy
Ngăn đựng cà phê hạt hoàn chỉnh				
1	Chiếc	Nắp ngăn đựng cà phê hạt ở giữa	33 2887 3099	Tất cả
1	Chiếc	Nắp ngăn đựng cà phê hạt ở phen phải/bên trái	33 2925 5099	Tất cả
1	Chiếc	Ngăn đựng cà phê hạt bên trái	33 2913 2099	Tất cả
1	Chiếc	Ngăn đựng cà phê hạt bên phải	33 2911 8099	Tất cả
1	Chiếc	Ngăn đựng cà phê hạt ở giữa	33 2946 8099	Tất cả
1	Chiếc	Nhân ngăn đựng cà phê hạt/ ngăn đựng nguyên liệu	33 2624 7000	Tất cả
Ngăn đựng nguyên liệu				
1	Chiếc	Nắp ngăn đựng có khóa hoàn chỉnh	33 2925 5000	Choc
1	Chiếc	Ngăn đựng cà phê bột, lớn, ngăn đơn, hoàn chỉnh	33 2911 7000	Choc
1	Chiếc	Ngăn đôi	33 2911 9000	Choc
1	Chiếc	Đầu nối Plug&Clean	33 2427 5000	Tất cả
Cối ép				
1	Chiếc	Cối ép	33 2893 0399	Tất cả
1	Chiếc	Vòng đệm tròn, cối ép	33 7006 5190	Tất cả
Khay hứng nước/giá thoát nước				
1	Chiếc	Giá thoát nước không có SteamJet	33 2633 7000	không có SteamJet
1	Chiếc	Giá cái khay có SteamJet	33 2633 7100	có SteamJet
1	Chiếc	Giá thoát nước không có SteamJet	33 2633 8000	không có SteamJet
1	Chiếc	Giá thoát nước có SteamJet	33 2633 8100	có SteamJet
Bình chứa nước				
1	Chiếc	Bình chứa nước	33 2886 7000	Tất cả
1	Chiếc	Nắp bình chứa nước	33 2635 6000	Tất cả
1	Chiếc	Lưới lọc bình chứa nước	33 7006 2608	Tất cả

Số lượng	Đơn vị tính	Mô tả	Mã số bộ phận	Mẫu máy
Bộ lọc cặn/bộ lọc nước				
1	Chiếc	Bộ lọc nước AquaBasic M	03 9533 1000	Cấp nước liên tục
1	Chiếc	Đầu lọc (WMF AquaHead)	33 9532 0000	Cấp nước liên tục
1	Chiếc	Bộ đầu nối WMF AquaHead	33 9532 1000	Cấp nước liên tục
1	Chiếc	Đầu nối bộ lọc nước vào bình chứa nước	33 2327 1000	Bình chứa nước
1	Gói	Củ lọc thay thế cho bộ lọc nước trong bình chứa nước (4 chiếc trong gói)	33 2332 2000	Bình chứa nước
Tài liệu và chỉ dẫn				
1	Chiếc	Bộ tài liệu: Hướng dẫn Sử dụng Máy pha Cà phê WMF 1500 S+	33 4186 1340	Tất cả
Mã yêu cầu cho chương trình chăm sóc của WMF				
1	Chai	Chất làm sạch đầu đánh sữa đặc biệt của WMF	33 0683 6000	Tất cả
1	Gói	Gói thuốc vệ sinh đặc biệt (100 viên)	33 2332 4000	Tất cả
1	Chiếc	Chất làm sạch đường ống dẫn	33 0350 0000	Tất cả
1	Chiếc	Bàn chải làm sạch	33 1521 9000	Tất cả
1	Ống	“Mỡ bôi trơn vòng đệm” Molykote của WMF	33 2179 9000	Tất cả
1	Chiếc	Bộ chăm sóc	33 2888 2000	Tất cả
1	Gói	Thuốc vệ sinh đặc biệt	33 2622 0000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Chiếc	Bình vệ sinh	33 2593 6000	Easy Milk/ Dynamic Milk
1	Chiếc	Nắp bình vệ sinh	33 2593 7000	Easy Milk/ Dynamic Milk

Mục lục

Dầu nối hệ thống sữa 24
Dầu nối ngăn đọng sữa 25
Điều chỉnh kích cỡ cốc 27, 39
Độ cứng carbonat 68
Đo độ cứng cacbonat 68
Độ sáng màn hình 67
Đồ uống 44
Đồ uống: Phông chữ và Màu sắc 68

A

An toàn 7

B

Bảng chú giải thuật ngữ 21
Bảng điều khiển 19
Bảng kê những lựa chọn thêm của nhà máy 47
Bảo trì 103
Bảo trì và khử cặn 103
Basic Steam (tùy chọn) 28
Bật máy pha cà phê 24
Bật-Tắt 46
Bề mặt lắp đặt 118
Biểu tượng Hướng dẫn Sử dụng 20
Bình chứa nước 19
Bluetooth 70
Bộ đếm 59
Bộ lọc nước 58, 68
Bố trí các nút 55

C

Các bộ phận của máy pha cà phê 18
Các chức năng trên menu chính 37
Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy 17
Các lỗi không có thông báo 109
Cảm biến mực nước của khay hứng 34
Cập nhật phần mềm 76
Cấp nước 117
Cấp sữa vào hệ thống 39, 43, 55
Chăm sóc 41, 58, 77
Chất lượng cà phê 49
Chất lượng nước 117
Chảy tự do 46
Chảy tự do theo cơ chế Bật-Tắt 26
Chế độ SB (chế độ tự phục vụ) 52
Chế độ tiết kiệm 69, 73
Chế độ tiết kiệm ánh sáng ban ngày 64
Chỉ báo quá trình 66
Chỉ dẫn 114
Chỉ dẫn an toàn chung 7
Chỉ dẫn chăm sóc an toàn 77
Chỉ dẫn vận hành an toàn 22
Chiều cao cốc 51
Chiếu sáng 66
Chiếu sáng bên 19
Cho cà phê bột sử dụng ngăn đọng nguyên liệu tùy chọn 32
Chống đóng băng/chuẩn bị vận chuyển 70
Chọn máy xay cà phê 50
Chu kỳ làm sạch 79

Chương trình làm sạch 80
Chu trình pha chế gần đây nhất 58
Chu trình pha chế nhiều lần 46
Chữ và hình ảnh 50
CleanLock 42
Công suất danh định 118
Công suất lọc 69
Công tắc BẬT/TẮT 19
Cup&Cool 25

D

Decaf 40
Dịch vụ Sửa chữa của WMF 104

F

FFC 48

G

Giảm độ sáng 67
Giới thiệu chung 18

H

Hẹn giờ 58, 62
Hệ số Decaf 56
Hệ thống 58, 65
Hiệu chỉnh màn hình cảm ứng 67
Hình ảnh 43
Hướng dẫn 43
Hủy pha chế đồ uống 26, 56

K

Kế toán 59
Kế toán bên ngoài 59
Khay hứng 34
Khay hứng bã 19, 33
Khay hứng nước có giá thoát nước có thể tháo ra vệ sinh 19
Khóa công thức pha chế 44
Khóa ngăn đọng 19
Khoảng trống lắp đặt 119
Không được bảo hành: 116
Khử cặn 58, 85, 87, 89
Khử cặn máy pha cà phê sử dụng cấp nước liên tục 88
Kích cỡ cốc 54
Kích cỡ cốc S-M-L 45
Kích hoạt hệ thống sữa 42
Ký hiệu và Biểu tượng của Hướng dẫn Sử dụng 20

L

Làm nóng cốc 19, 30
Làm sạch 41, 80
Làm sạch bằng điều khiển (CleanLock) 90
Làm sạch bằng tay 90
Làm sạch bình chứa nước 94
Làm sạch cối ép 91
Làm sạch đầu đánh sữa 83
Làm sạch đầu đánh sữa (Dynamic Milk) 83
Làm sạch hệ thống sữa 41, 42, 82
Làm sạch hệ thống sữa bằng tay 96
Làm sạch khay hứng 43, 94

Làm sạch khay hứng bã và phê 91
 Làm sạch máy trộn 41, 82, 98
 Làm sạch ngăn đựng cà phê bột 100
 Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt 99
 Làm sạch vòi đôi bằng tay 96
 Làm sạch vỏ máy 95
 Lấy nước nóng 27
 Lịch làm sạch của HACCP 101
 Loại cà phê thứ hai 40
 Logo 57
 Logo của khách hàng 57
 Logo của nhà sản xuất 57
 Lựa chọn sau 55
 Lựa chọn trước đồ uống 56
 Lựa chọn trước ngôn ngữ 54
 Lượng cà phê bột 48
 Lượng nước 48
 Lượng pha 45, 54
 Lượng sữa 48
 Lưu công thức pha chế 75
 Lưu ý về công thức pha chế 50

M

Màn hình các thiết lập và nút pha chế 19
 Màn hình “Sẵn sàng hoạt động” 19, 38
 Màn hình sự kiện 66
 Màn hình và chiếu sáng 66
 Mã PIN truy cập 60
 Mã PIN truy cập vào kế toán 61
 Mã PIN truy cập vào làm sạch 61
 Mã PIN truy cập vào thiết lập 61
 Máy bán hàng 59
 Mức chất lượng 49
 Mùi giờ 64

N

Nền màn hình 67
 Ngăn đựng cà phê bột (tùy chọn) 39
 Ngăn đựng cà phê hạt 19
 Ngăn đựng cà phê hạt / Ngăn đựng cà phê bột 31
 Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn 19, 32
 Ngăn đựng thuốc vệ sinh 19
 Ngăn khử cặn 19
 Ngày 64
 Ngôn ngữ 73
 Nguy hiểm đối với máy pha cà phê 112
 Nhận dạng cốc 72
 Nhận diện cốc (tùy chọn) 31
 Nhân tố vận hành 52
 Nhập lại mã PIN 61
 Nhật ký 58
 Nhiệm vụ của người sở hữu / nhân viên vận hành 115
 Nhiệt độ 69
 Nhiệt độ bảo quản sữa 65
 Những lựa chọn thêm 47
 Nút hơi nóng 40
 Nút pha chế 19, 38
 Nút S-M-L 27
 Nút thay đổi 51

P

Pha chế đồ uống 26
 Pha chế sữa hay bọt sữa 24

Pha chế thử 44
 Phần mềm 36
 Phím Barista - Độ đậm của cà phê 39
 Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê 19, 52
 Phím điều khiển menu 37
 Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động” 36
 Phím “Làm sạch bằng nước nóng” 19, 38, 53
 Phím lựa chọn trước (tùy chọn) 27
 Phím menu 19, 53
 Phím SteamJet 19, 30, 38
 Phụ kiện và phụ tùng thay thế 121

S

Sẵn sàng hoạt động 36
 Sao lưu dữ liệu 76
 SteamJet 19, 53
 Sữa lạnh 25
 Sử dụng đúng mục đích 14
 Syrup (tùy chọn) 71

T

Tài biểu tượng đồ uống 75
 Tài công thức pha chế 44, 75
 Tài dữ liệu 76
 Tài ngôn ngữ 76
 Tạo bọt sữa 24
 Tắt 35
 Thanh chức năng 38
 Thành phần công thức pha chế hiện tại 47
 Thay bộ lọc FFC 42, 83
 Thay đổi công thức pha chế 47
 Thay đổi lựa chọn thêm 48
 Thiết bị an toàn 7
 Thiết lập cấp độ xay 70
 Thiết lập hẹn giờ bật và tắt máy 63
 Thiết lập miễn phí 60
 Thời gian 64
 Thông báo lỗi 54
 Thông báo lỗi và sự cố 106
 Thông báo trên màn hình 37
 Thông báo và chỉ dẫn 105
 Thông báo vận hành 105
 Thông số kỹ thuật 117
 Thông số kỹ thuật của máy pha cà phê 117
 Thông tin 58
 Thông tin về dinh dưỡng 38, 53, 71
 Thùng đựng bã và phê tại quầy (tùy chọn) 33
 Tính năng Lọc cà phê tươi mới - FFC (tùy chọn) 19, 26
 Tính năng S-M-L 45, 71
 Tổng độ cứng 69
 Tổng giá trị độ cứng đo được 69
 Tổng quan 36
 Tổng quan bố trí các nút 63
 Tổng quan chế độ tiết kiệm 64
 Tổng quan làm sạch hệ thống sữa 84
 Tổng quan về hẹn giờ và thiết lập hẹn giờ 62
 Trạng thái bố trí các nút (hẹn giờ) 63
 Trạng thái chế độ tiết kiệm 64
 Trạng thái hẹn giờ 63
 Tự động làm sạch 88, 90
 Tự động làm sạch khi tắt máy 69
 Tự động nhận diện cốc 19
 Tự phục vụ 52
 Tùy chọn chảy 46
 Tùy chọn vận hành 52

Mục lục

U

USB 75

V

Vận hành 22
Vòi đánh sữa 19
Vòi đôi có đầu đánh sữa 19
Vòi nước nóng 19
Vòi sữa 24

X

Xem chi tiết ngày hiện tại 62
Xóa hẹn giờ 62
Xóa lựa chọn thêm 48
Xuất thông tin HACCP 76
Xuất thông tin thống kê 75

Y

Yêu cầu bảo hành 116



Bộ phận Dịch vụ của WMF gần bạn nhất:

© 2018–2019 WMF Group GmbH

Bảo lưu mọi quyền, đặc biệt là các quyền về nhân bản, phân phối và biên dịch. Bất kỳ phần nào của hướng dẫn sử dụng này đều không được sao chép dưới bất kỳ hình thức nào hoặc được xử lý, nhân bản hay phân phối sử dụng hệ thống điện tử mà không có sự đồng ý bằng văn bản.

Thiết kế và sản xuất/sắp chữ và in trình bày:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Bản gốc Hướng dẫn Sử dụng. Được in ở Đức.

Chúng tôi bảo lưu các quyền thực hiện cải tiến kỹ thuật.

12.09.2019

1500 S+