

# 操作手册



咖啡机

1500 S+

中文

01.03.03

## 祝贺您购买 WMF 咖啡机。

WMF 1500 S+ 咖啡机是一种单杯全自动咖啡机，可以制作浓咖啡、奶油咖啡、卡布奇诺、牛奶咖啡、玛奇朵、奶泡和热水。选择使用扩展功能“新鲜过滤的咖啡”，即可用 WMF 1500 S+ 做出新鲜过滤的咖啡。

选配粉槽后 WMF 1500 S+ 可流出加了牛奶或奶泡的热巧克力。



### 遵守使用说明



- > 使用前请阅读使用说明。
- > 请务必遵守使用说明，特别是安全提示和安全章节的内容。
- > 注意咖啡机上的警示信息。
- > 使用说明适用于所有用户和操作人员。



### 有电击致命危险



- 咖啡机内部由于存在电压可能会导致生命危险！
- > 严禁打开外壳。
- > 严禁松开螺丝和取出壳体部件。



### 使用和安装说明

- > 如果用户不遵守保养规定和“技术参数”章节中的规定，制造商对咖啡机可能发生的损坏不承担任何责任。
- > 注意和遵守使用说明。
- > 仅可由 WMF 客户服务中心提供维护和检修，并且只能使用原装备用零件。

### 注意

注意本操作手册所采用的符号和标记  
页码20  
注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

### 警告

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

### 重要

技术参数  
▷从页码117  
维护  
▷从页码103

<b>1 安全</b>	<b>7</b>
1.1 一般安全提示	7
1.2 正常用途	14
1.3 使用和安装说明	17
<b>2 简介</b>	<b>18</b>
2.1 咖啡机各部件的名称	18
触摸屏待机状态	18
词汇表	21
<b>3 操作</b>	<b>22</b>
3.1 操作安全提示	22
3.2 其他文件	23
3.3 打开咖啡机电源	24
3.4 牛奶或者奶泡 (可选)	24
3.4.1 连接牛奶系统	24
3.4.2 流出牛奶或者奶泡	25
3.5 饮料出口	26
饮料中断	26
3.6 新鲜过滤的咖啡 - FFC (可选)	26
3.7 预选项 (可选)	27
3.8 专用键 (可选)	27
3.9 修改杯量 (杯子大小)	27
3.10 流出热水	27
3.11 Basic Steam (可选)	28
3.11.1 SteamJet 温杯器	30
3.12 混合出口的高度调节	31
自动高度调节 (可选)	31
饮料杯识别 (可选)	31
3.13 豆槽/粉槽	31
3.14 人工投放口可锁闭	32
3.15 渣粉盒	33
3.16 台式渣盒 (可选)	33
3.17 水盘	34
3.17.1 水盘传感器 (可选)	34
3.18 关闭咖啡机	35
<b>4 软件</b>	<b>36</b>
4.1 概要	36
待机状态	36
功能栏触摸屏待机状态	36
主菜单功能	37
菜单控制项目	37
触摸屏上的信息提示	37
4.2 触摸屏待机状态	38
4.2.1 饮料按键	38
4.2.2 功能栏	38
SteamJet 项	38
预热冲洗项	38
营养值信息	38
修改杯量 (杯子大小)	39
S-M-L 项	39
咖啡浓度选择项	39

---

	注满牛奶系统	39
	第 2 咖啡种类 (去咖啡因)	40
	蒸汽按键	40
	热水按键	40
4.3	保养	41
	系统清洗	41
	混合器冲洗	41
	牛奶系统清洗	41
	解锁牛奶系统	42
	FFC过滤器更换	42
	奶泡器冲洗	42
	CleanLock	42
	操作说明	43
	注满牛奶系统 (动态奶)	43
	清洗滴水盘	43
4.4	饮料	44
	常规设置	44
	杯量、多倍烹制和分份形式	45
	更改配方	47
	文字、图片和杯子高度	50
	更换按键	51
4.5	操作选项	52
	操作元件	52
	注满牛奶系统	55
	按键布局	55
	PostSelection	55
	无咖啡因	56
	饮料预选	56
	饮料中断	56
	徽标	57
4.6	信息	58
	上次烹制	58
	定时器	58
	维修	58
	保养	58
	水过滤器和除垢	58
	报告	58
4.7	计算	59
	计数器	59
	售卖机	59
	外部计费	59
	免费设置	60
4.8	密码权限	60
	清洗 PIN 码	61
	设置 PIN 码	61
	计算 PIN 码	61
	重新输入 PIN 码	61

<b>4.9 定时器</b>	62
设置定时器概览和定时器	62
删除定时器	62
当日详细视图	62
设置定时器开关时间	63
定时器状态	63
按键布局概览	63
按键布局状态	63
Eco 模式概览	64
Eco 模式状态	64
时间/日期	64
夏令时	64
时区	64
<b>4.10 系统</b>	65
冷藏柜	65
质量检查 (动态牛奶)	65
进度条	66
显示和照明	66
触摸屏亮度	67
自动降低亮度	67
触摸屏校准	67
显示屏背景	67
饮料: 字体 + 颜色	68
水过滤器	68
Eco模式	69
温度	69
关机冲洗	69
防冻保护/运输准备	70
研磨度设置	70
分份器	70
蓝牙 (可选)	70
小杯-中杯-大杯功能	71
糖浆 (可选)	71
营养值	71
饮料杯识别	72
<b>4.11 语言</b>	73
<b>4.12 Eco模式</b>	73
Eco 模式显示	74
<b>4.13 USB</b>	75
载入配方	75
加载饮料图标	75
保存配方	75
导出计数器	75
HACCP 导出	76
保存数据	76
载入数据	76
载入语言	76
固件更新	76

<b>5</b>	<b>保养</b>	<b>77</b>
5.1	保养安全提示	77
5.2	清洗时间间隔一览表	79
5.3	清洗程序	80
5.3.1	系统清洗	80
5.3.2	混合器冲洗	82
5.3.3	牛奶系统清洗	82
5.3.4	奶泡器冲洗	83
5.3.5	动态奶的奶泡器冲洗	83
5.3.6	FFC过滤器更换	83
5.3.7	清洗牛奶系统概览	84
5.4	除垢	85
5.4.1	带水箱的咖啡机的除垢	87
5.4.2	带水管连接的咖啡机的除垢	88
5.5	手动清洗	90
5.5.1	清洁操作面板 (CleanLock)	90
5.5.2	清洗咖啡渣粉盒 (咖啡渣, 可选)	91
5.5.3	清洗冲泡单元	91
5.5.4	清洗水箱	94
5.5.5	清洗水盘	94
5.5.6	清洗外壳和咖啡杯传感器	95
5.5.7	手动清洗牛奶系统 (Basic Milk/Easy Milk)	96
5.5.8	手动清洗混合出口 (动态奶)	97
5.5.9	清洗混合器	98
5.5.10	清洗豆槽	99
5.5.11	清洗粉槽	100
<b>6</b>	<b>HACCP 危害分析与关键控制点清洗计划</b>	<b>101</b>
<b>7</b>	<b>维护和除垢</b>	<b>103</b>
7.1	维护	103
7.2	WMF 服务中心	104
<b>8</b>	<b>信息和提示</b>	<b>105</b>
8.1	操作提示	105
8.2	错误提示和故障	106
8.3	没有故障提示信息的故障	109
<b>9</b>	<b>安全和质保</b>	<b>112</b>
9.1	咖啡机可能面临的危险	112
9.2	规范	114
9.3	操作者的责任	115
9.4	质保权利	116
<b>附录：技术数据</b>		<b>117</b>
咖啡机技术数据		117
<b>附录：附件与备件</b>		<b>121</b>
<b>目录</b>		<b>124</b>

# 1 安全



## 错误使用

- 如果不注意安全提示，可能导致严重受伤。
- > 请注意和遵守所有安全提示。

 **警告**

## 1.1 一般安全提示

### 操作者可能面临的危险

WMF 公司认为最重要的产品特性就是最大限度地确保产品的安全。只有遵守以下规定，才能确保安全保护装置有效工作：



> 使用咖啡机前仔细阅读操作手册。



> 不要触碰咖啡机的发热部件。



> 当咖啡机工作不正常或者已经损坏时不使用该咖啡机。

> 只能在完全安装好后才能使用咖啡机。

 **注意**



> 任何情况下，不得对已安装好的安全保护装置进行更改。



> 8 岁以上儿童以及身体、感官或心智有障碍的人或者缺乏相关经验与了解的人，在学习过安全使用咖啡机并理解所产生的危险后，可以在他人的监督下使用本咖啡机。



> 禁止儿童玩弄咖啡机。

> 禁止由儿童执行清洗和用户维护。

> 禁止由儿童执行清洗和用户维护。

**△ 注意**

---

尽管咖啡机配有安全保护装置，如果不当使用、操作咖啡机仍然可能存在潜在危险。操作咖啡机时请注意以下提示，避免发生人身伤害和影响健康：



## 有电击致命危险



• 咖啡机内部由于存在电压可能会导致生命危险！

- > 严禁打开外壳。
- > 严禁松开螺丝和取出壳体部件。
- > 避免损坏插头电线。严禁挤压和扭结。
- > 严禁使用破损的插头电线。如果电源线损坏，则必须由制造商或其服务部门予以更换，避免发生危险。
- > 请勿将电源插头浸入在水中或其他液体中。请勿将水或其他液体倒在电源插头上。电源插头需要一直保持干燥。
- > 断开电源线与电源的连接后，断开咖啡机背面的插头。
- > 在维修之前，必须将咖啡机与电源断开。为此，请拔下插头。执行维护或维修的人员必须始终能够通过目视观察到电源是否断开。

 警告



## 烧伤危险/烫伤危险



- 饮料和蒸汽流出时，在出口处会有热水。此时，上表面和出口温度很高。
- 热蒸汽会通过 SteamJet 温杯器散出。此时，杯子和上表面温度很高。
- 在加热过程中，会从出口溢出热水和蒸汽。
  - > 出饮料或蒸汽时，切忌向下拉动出口。
  - > 在加热过程中切忌向下拉动出口。
  - > 切勿在饮料流出后立刻触碰出口。
  - > 每次流出饮料前必须在出口下放置一个适合的容器。

⚠ 注意



### 可能发生受伤

- 特别是长发可能被卷入磨头并吸入咖啡机中。
- > 必须一直用发网保护头发。

△ 注意



### 当心碾压危险/可能发生受伤



- 咖啡机内部带有会伤害手指或双手的活动部件。
- 关合操作面板时有挤伤危险。
- > 当拿取咖啡磨豆机或将手伸入冲泡单元之前，切记关闭咖啡机并拔下电源。
- > 小心谨慎地关合操作面板。
- > 请勿伸入移动出口区域。

△ 注意



### 对健康有害

- > 只允许加工适合于咖啡机使用的产品。
  - > 必须按照粉槽、豆槽和人工投放口的正常用途向其中投放物料。
- 

△ 注意



### 对健康有害

- 牛奶系统清洗剂和清洗药片具有一定刺激性。
  - > 请务必遵守清洁剂包装上注明的保护措施。
  - > 只有当触摸屏上显示提示信息时，才能投放清洗片。
- 

△ 注意



### 对健康有害/刺激危险和烫伤危险



- 清洗过程中混合出口和热水出口会流出热清洁液和热水。
- 炙热的液体会刺激皮肤而且其热量会导致烫伤危险。
- 水盘可以盛放热水。
- > 在清洗过程中，不得在出口下方拿取物品。
- > 确保无人摄入任何清洁液。
- > 小心移动水盘。

△ 注意



### 滑倒危险



- 不当或错误操作会使液体流出咖啡机。流出液体会导致滑倒危险。
- > 定期检查咖啡机的密封性，确保没有水流出。

△ 注意

## 1.2 正常用途

---



### 错误使用

 **警告**

- 如果咖啡机使用不当，可能发生受伤。
  - > 必须按照正常用途使用咖啡机。
- WMF 1500 S+ 的作用是将咖啡和/或牛奶和/或粉料（例如巧克力/配料）制成饮料流入适当的容器中。
- 使用的咖啡豆、牛奶、奶油、巧克力粉等产品必须适合在全自动咖啡机中加工。有效期满之后，不可再继续加工产品。
- 本机针对工业和商业用途，为专业人士或经过培训的操作员在商店、办公室、餐饮业、旅店业或类似使用地使用而设计的。也可用于家庭。

## 安装地点

- 当有经过培训的操作员监督时，可以将本机设为自助模式。设备必须妥善放置。
- 设备应水平安装在防水、隔热的水平固定支撑面上。
- 不得用水流冲洗咖啡机。咖啡机必须安放在溅不到水的地方。
- 咖啡机不得安放在可能被水管、蒸汽流、蒸汽清洗机或类似设备喷溅或清洗的台面上。

## 自来水管连接

- 3/8" 带主阀门和污物过滤器的软管连接，网孔尺寸为 0.08 毫米。2 升/分钟时，流压至少 0.2 兆帕（2 bar）最大 0.6 兆帕（6 bar）。入口最高温度 35 °C。
- 必须使用随新咖啡机和/或新水过滤器同时到货的软管。不要再使用旧的软管。

## 环境温度

- 环境温度 温度范围为 +5 °C 到最高 +35 °C

## 使用

- 使用本机需遵守本操作手册。其他用途均视为非正常使用。由此造成的损坏，生产商不承担责任。
- **在任何情况下都绝对不可以用 WMF 1500 S+ 加热或制作除咖啡、热水（饮料、清洗）或牛奶（冷藏、巴氏杀菌、均质、UHT）以外的任何液体。**

## 卫生

- 咖啡机操作人员应保证咖啡机随时能得到保养与维护服务。
- 在办公室/楼宇场合使用咖啡机及其在自助服务时，操作人员应明确知道必须照看并管理好咖啡机。经过专门培训的人员应确保用正确的保养措施对咖啡机进行保养，并能解答如何使用咖啡机。

## 1.3 使用和安装说明



### 火灾危险/事故危险

- > 必须遵守技术数据章节所述的使用和安装条件。
- > 在插入设备插头之前，请检查并确认铭牌上的信息与安装侧电源电压相匹配。

### 警告

技术参数  
▷ 页码117

用户应为设备操作者提供前期的准备工作，包括电气连接、自来水管连接和排水管连接。这些工作必须由具有资质的安装人员实施，安装人员应遵守通用性、国家性以及地方性法律法规。WMF 维修服务人员只负责将咖啡机连接到已准备好的接口上。WMF 维修服务人员未被授权实施用户端的安装工作，也不对其负任何责任。

## 2 简介

### 2.1 咖啡机各部件的名称



#### 触摸屏待机状态



标题栏

功能栏

- 1 豆槽（最多2只），可锁定
- 2 粉槽（例如巧克力/配料）（选配），可锁定
- 3 人工投放口/清洗片投放口
- 4 新鲜过滤的咖啡 - FFC（可选）
- 5 饮料按键和设置的触摸屏
- 6 带一体化奶泡器的混合出口
- 7 自动识别饮料杯（可选）
- 8 渣粉盒
- 9 SteamJet 温杯器
- 10 可取出式带格板的水盘
- 11 热水出口/蒸汽出口（可选）
- 12 水箱/除垢箱（可选）
- 13 操作面板
- 14 侧灯
- 15 开/关键（打开操作面板）
- 16 容器锁紧装置

### 触摸屏待机状态

- 17 Eco模式
- 18 菜单项（打开主菜单）
- 19 饮料按键
- 20 SteamJet 项
- 21 预热冲洗项
- 22 浓度选择项

根据设置和咖啡机型号，触摸屏设有不同的选项和按键。  
此处所示功能仅为示例。

软件 ▷ 页码36

## 操作手册使用的符号和标记



### 人身伤害安全提示

如果没有注意和遵守安全提示，可能会在错误操作时发生轻度或严重的人身伤害。



### 人身伤害安全提示

如果没有注意和遵守安全提示，可能会在错误操作时发生轻度人身伤害。



电击



当心被蒸汽烫伤



当心碾压危险



面板高温



滑倒危险



### 财产损失提示

- 对该咖啡机造成损坏
- 对安装地点造成损坏
- > 请务必遵守使用说明。



### 提示/建议

- 快捷使用的安全操作和技巧提示。



### 警告

安全提示

注意参阅“安全”章节

▷从页码7



### 注意

操作安全提示

▷页码22

保养安全提示

▷页码77

注意参阅“安全”章节

▷从页码7

### 重要

请注意参阅“质保”章节

▷从页码116

技术参数

▷从页码117

### 提示

### 建议

## 词汇表

词目	解释
•	• 细目，选项
*	* 具体操作步骤
斜体字	咖啡机的状态描述和/或对咖啡机自动运行的步骤进行解释。
FFC	Fresh Filtered Coffee - 新鲜过滤的咖啡
SB 工作模式	用户端自助服务
主阀门	水闸阀，角阀
冲洗	内部清洗
去咖啡因	不含咖啡因咖啡
咖啡师	特制浓缩咖啡专家
咖啡渣	▷台式渣盒，页码33
填压	咖啡烹制前自动填压咖啡粉。
巧克力	热巧克力
有效范围	例如：水过滤器的容积效率
混合出口	默认为双出口。也可选择单出口。
混合器系统	混合器设备总称，带粉剂饮料分份器的混合器
添加	饮料的配方成分，例如咖啡、牛奶、奶泡，巧克力和配料。
牛奶系统	混合出口、牛奶出口和牛奶软管
碳酸盐硬度	以° dKH 为单位。水硬度是指溶解于饮用水的钙盐含量。
粉剂饮料	例如巧克力/配料
预冲泡	咖啡在烹制前用沸水短暂冲泡，以使咖啡释放浓郁的芳香成分。
饮料出口	流出咖啡、热水或者粉剂饮料
饮料杯识别	可选择的传感器会自动确认杯子高度。有 3 种不同的模式可供选择。

## 3 操作

### 3.1 操作安全提示



#### 烧伤危险/烫伤危险



- 饮料和蒸汽流出时，在出口处会有热水。此时，上表面和出口温度很高。



- 在加热过程中，会从出口溢出热水和蒸汽。

- > 出饮料或蒸汽时，切忌向下拉动出口。
- > 在加热过程中切忌向下拉动出口。
- > 切勿在饮料流出后立刻触碰出口。
- > 每次流出饮料前必须在出口下放置一个适合的容器。

#### ⚠ 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7



#### 对健康有害

- > 只允许加工适合于咖啡机使用的产品。
- > 必须按照粉槽、豆槽和人工投放口的正常用途向其中投放物料。

#### ⚠ 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7



### 当心碾压危险/可能发生受伤

- 放上 FFC 盖子时存在碾压危险。
- > 请小心地拧上 FFC 盖子。



**注意**



### 烧伤危险/烫伤危险

- 在新鲜过滤的咖啡流出时，可能会溢出很热的液体。此时，上表面温度很高。
- > 当饮料流出时，请勿触摸 FFC 壳体。
- > 切勿在饮料流出后立刻触碰 FFC 壳体。



**注意**

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7



### 当心碾压危险/可能发生受伤

- 咖啡机内部带有会伤害手指或双手的活动部件。
- > 请勿伸入移动出口区域。



**注意**

## 3.2 其他文件

### 带糖浆站选项

- 请注意遵守糖浆站的操作说明。
- 请按照糖浆站的清洁说明进行操作。

操作：打开咖啡机电源

### 3.3 打开咖啡机电源

※ 向上推起操作面板。

操作面板后面，右侧是开/关按键。

※ 按下 开/关按键

咖啡机启动并开始预热。

预热冲洗自动启动。

当咖啡机准备完毕，可以流出饮料时，咖啡机触摸屏将显示机器进入待机状态。

可通过定时器开启和关闭咖啡机。



密码权限监管

▷ 密码权限

页码60

设置定时器开关时间

▷ 定时器

页码63

### 3.4 牛奶或者奶泡（可选）

#### 3.4.1 连接牛奶系统

##### Basic Milk

使用混合出口上相应的牛奶出口。

颜色	牛奶温度
• 绿色	冰冷牛奶（低于 8 °C）
• 白色	冷却牛奶（8 至 16 °C）
• 焦糖色	未冷却牛奶（高于 16 °C）

※ 打开牛奶包装盒，放在咖啡机左边

※ 通过浅黄色的牛奶出口将牛奶软管插入牛奶包装软管必须一直接到牛奶盒的底部。

在调节混合出口的高度时不要拉紧或折弯牛奶软管。



带冷却器的连接方式



**配有 WMF 牛奶冷却器、WMF Cup&Cool Easy Milk、动态奶（可选）**



**当心碾压危险/可能发生受伤**



- 旋转的齿轮可能造成挤伤。
- > 不得打开牛奶泵。牛奶泵只能由维修服务人员打开。



**Basic Milk**

- \* 将冷冻牛奶的牛奶出口插入到混合出口的牛奶接口中
- \* 将牛奶桶从牛奶冷却器中取出来
- \* 将牛奶桶盖向后推
- \* 将牛奶注入牛奶桶
- \* 将牛奶桶盖再次盖上
- \* 将转换器插入到牛奶桶盖板接口中的牛奶软管上
- \* 将牛奶桶小心地向后推



冷却器转换器



牛奶桶

**3.4.2 流出牛奶或者奶泡**

- \* 将大小合适的容器置于混合出口的下方
  - \* 按牛奶或者奶泡饮料按键。
- 根据配方设置（份形式、奶泡品质等）流出饮料。

份形式  
▷ 杯量  
页码45  
启动-停止或者份

### 3.5 饮料出口

按下饮料按钮开始流出所选择的饮料。

- 按钮亮起 = 做好流出准备
- 按钮不亮起/标题栏 = 饮料不流出/按钮锁住  
出现红色三角形

- \* 将大小合适的容器置于混合出口的下方
- \* 按下需要的饮料按钮



按钮布局  
▷ 操作选项  
页码55

### 饮料中断

- \* 再次按下饮料键

### 3.6 新鲜过滤的咖啡 - FFC (可选)

使用新功能“新鲜过滤的咖啡”可以做出过滤好的新煮咖啡。

在这个额外过滤系统的帮助下，新煮出的咖啡不含油质和沉淀物。基本上所有咖啡的烹制（浓缩咖啡或奶油咖啡）都可以通过过滤器流出。



### 3.7 预选项（可选）

根据型号触摸屏上会提供预选项，例如“第 2 咖啡种类”选项。  
这些预选项在您用饮料按键选择饮料前指定所需的预选。



例如：  
第 2 咖啡种类选项  
▷ 页码 40

### 3.8 专用键（可选）

专用键是选配项，可以用在触摸屏上选择 S 和 L 型饮料量。这是几项预选按键，可以在选择饮料之前指定饮料量。

M = 设置饮料量，没有预选

S = 约比 M 少 25%

L = 约比 M 多 25%



### 3.9 修改杯量（杯子大小）

自由选择杯量为可选项。  
依照不同的设置，可以选完饮品之后在“后选”（PostSelect）模式中调整杯量。



### 3.10 流出热水

\* 将大小合适的容器置于热水出口的下方

\* 按下热水键

饮料就会按照预设的分份形式流出。



### 3.11 Basic Steam (可选)

---



#### 烧伤危险/烫伤危险



- 饮料和蒸汽流出时，在出口处会有热水。此时，上表面和出口温度很高。
- 在加热过程中，会从出口溢出热水和蒸汽。



- > 出饮料或蒸汽时，切忌向下拉动出口。
  - > 在加热过程中切忌向下拉动出口。
  - > 切勿在饮料流出后立刻触碰出口。
  - > 每次流出饮料前必须在出口下放置一个适合的容器。
- 

#### ⚠ 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7

#### \* 按下蒸汽按键

按下蒸汽按键不放手的同时，排出蒸汽。

- 蒸汽加热饮料
- 可以人工使饮料泛起奶泡

## 加热饮料

- \* 可以使用细长、很高的并带手柄的克罗马努容器<sup>®</sup>
- \* 饮料最多加注到容器高度的一半
- \* 将蒸汽喷嘴深深浸入容器中
- \* 按下蒸汽按键不放直到饮料达到所需的温度
- \* 松开蒸汽按键
- \* 将蒸汽出口转动到水盘
- \* 短暂按一下蒸汽按键  
蒸汽管道中的残留物被冲洗掉。
- \* 用湿抹布擦拭蒸汽出口

例如克罗马努容器<sup>®</sup>  
WMF 订货号 03 9090 0030  
或 03 9090 0050

## 使牛奶泛起泡沫



> 不要过分加热泛起泡沫的牛奶，否则泡沫会减少。

## 建议

- \* 可以使用细长、很高的并带手柄的克罗马努容器<sup>®</sup>
- \* 饮料最多加注到容器高度的一半
- \* 将蒸汽喷嘴浸入到容器中饮料液面稍下一点
- \* 按蒸汽按键，同时按顺时针方向摇动容器  
这时就会出现粘稠而气密的奶泡。
- \* 松开蒸汽按键
- \* 将蒸汽出口转动到水盘
- \* 短暂按一下蒸汽按键  
蒸汽管道中的残留物被冲洗掉。
- \* 用湿抹布擦拭蒸汽出口

### 3.11.1 SteamJet 温杯器



#### 烧伤危险/烫伤危险



- 热蒸汽会通过 SteamJet 温杯器散出。此时，杯子和上表面温度很高。



- > 使用耐热容器。
- > 蒸汽排出时，应将杯口一直向下置于温杯器上。
- > 切勿在饮料流出后立刻触碰上表面。
- > 切勿在饮料流出后立刻触碰出口。
- > 严禁在未使用水盘格板或温杯器的情况下使用 SteamJet 功能。

#### 注意

注意参阅“安全”章节

▷ 从页码7

每天清洗水盘。

保养

▷ 从页码77



#### 对健康有害/卫生

- SteamJet 功能用于加热饮品容器，不适用于清洗。
- > 温杯时始终使用新冲洗过的饮品容器。

#### 注意

注意参阅“安全”章节

▷ 从页码7

SteamJet 蒸汽温杯器使用热蒸汽加热咖啡杯。

\* 将杯口向下置于温杯器上

\* 按  项

蒸汽会慢慢向下流入杯子。

蒸汽一直持续，直至达到设置中规定的时间。

\* 再次按下 SteamJet 项

蒸汽立即停止。



激活/取消 SteamJet 选项

▷ 操作选项

页码53

### 3.12 混合出口的高度调节

混合出口的高度可以调节。

※ 握住出口前面的把手，然后推至所需高度

可调高度范围： 70-175 毫米

#### 自动高度调节（可选）

对于自动高度调节，杯子高度与饮料一起储存

（仅限动态牛奶（Dynamic Milk）或SB包装）。

在分配饮品之前，混合出口自动移动到最佳高度。

可调高度范围： 可达175 毫米



杯子高度  
▷ 页码50

#### 饮料杯识别（可选）

机器能够利用可选饮料杯识别功能，根据设置情况以三种不同模式操作。

- 状态检测
- Office
- SB（自助服务）

饮料杯识别  
▷ 系统  
页码72

### 3.13 豆槽/粉槽 可锁定

豆桶和原料槽应尽可能地及时装满原料。

最多加注满一天用量，以保证产品的新鲜度。



• 异物会损坏磨豆机。该损坏不在保修范围之内。

- > 切忌不要让异物进入豆槽。
- > 粉槽不可装得过满。
- > 不可压缩压紧粉料。

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷ 从页码116

操作：人工投放口可锁闭

### 3.14 人工投放口可锁闭

人工投放口位于咖啡机盖中间。

#### 人工投放口用于

- 对于其他的咖啡种类，如不含咖啡因的咖啡饮料
- 对咖啡进行检测
- 投放清洗片



清洗片投放口



- 只有当触摸屏上显示信息时，才能投放咖啡粉或清洗片。
- 只能将研磨过的咖啡投入人工投放口。
- 切忌使用水溶性咖啡粉。
- 切忌使用研磨太精细的咖啡。

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116

#### 将咖啡粉放入人工投放口烹制咖啡

- \* 打开人工投放口翻盖
- \* 投入咖啡粉（最多 16 克）
- \* 关闭人工投放口翻盖
- \* 按下需要的饮料按键



人工投放口

### 3.15 渣粉盒

咖啡渣盒会收集所需的咖啡粉。咖啡渣盒内保存的咖啡渣可以烹制 50 杯咖啡饮料。

当咖啡渣盒没有咖啡粉时，触摸屏上会立即显示咖啡渣盒为空的信息。当咖啡渣盒被取出时，饮料出口即被关闭。

- \* 将混合出口向上推
- \* 抽出咖啡渣盒
- \* 清空咖啡渣盒并重新装好
- \* 在触摸屏上确认该操作



- 安装前如果没有清空咖啡渣盒，咖啡渣盒可能会被塞满。咖啡机会被污染。并可能造成损坏。
  - > 安装咖啡渣盒前必须将其清空。
  - > 如果咖啡渣盒无法装上，检查其外壁是否有咖啡渣残留，并将其清除。

### 3.16 台式渣盒（可选）

可以为咖啡机选配一个台式渣盒。此时，台式渣盒和咖啡机底部有一个缺口，该缺口可以连接到用户的台面。这样，就能在台面下一个单独的渣盒收集咖啡渣了。



清洗咖啡渣粉盒  
▷ 手动清洗  
页码 91

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷ 从页码 116

#### 重要

每日清洗咖啡渣  
▷ 手动清洗  
页码 91

### 3.17 水盘



#### 烫伤危险

- 水盘可以盛放热水。
- > 小心移动水盘。
- > 小心地再次装上风盘，注意不要发生漏水。



#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7  
每天清洗水盘。  
保养  
▷ 从页码77



对于带排水接口的咖啡机，可以取走其水盘（如，清洗）。

#### 提示

没有排水接口的咖啡机应定期清空水盘。

\* 小心取出水盘，清空后将其再次装回

#### 3.17.1 水盘传感器（可选）

配有水盘传感器时，咖啡机会在触摸屏上报告已达最大液位。

\* 得到通知后，小心取出水盘，清空并将其再次装回



### 3.18 关闭咖啡机



#### 注意卫生

- 咖啡机内会生成对人体有害的病菌。
- > 关闭咖啡机之前，请进行日常清洁。



#### 注意使用说明

- 因不遵守使用规定所造成的损失，制造商概不承担任何责任。

- \* 向上推起操作面板。
- 操作面板后面，右侧是开/关按键。
- \* 短暂按下开/关键，直至响起信号。
- 咖啡机关闭。
- \* 拔出电源插头
- \* 关闭供水管主阀门

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

请按照使用说明清洗咖啡机。  
保养  
▷从页码77

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116



密码权限监管  
▷密码权限  
页码60

## 4 软件



- 设置饮料时遵守与操作咖啡机相同的安全提示。
- > 请注意和遵守所有操作安全提示。

### 注意

操作安全提示  
▷ 页码22

### 4.1 概要

#### 待机状态

页码38



按键布局  
▷ 操作选项  
页码55

根据设置和咖啡机型号，触摸屏设有不同的选项和按键。

#### 功能栏触摸屏待机状态

页码38

	SteamJet 温杯器		Eco模式（激活）
	饮品量（S-M-L）		预热冲洗
	蒸汽按键		特制浓缩咖啡专家（咖啡浓度）
	第2咖啡种类（去咖啡因）		热水
	注满牛奶系统		修改杯量（杯子大小）
	营养价值信息		

## 主菜单功能

从页码41



保养  
页码41



饮料  
页码44



操作选项  
页码52



信息  
页码58



计算  
页码59



密码权限  
页码60



定时器  
页码62



系统  
页码65



语言  
页码73



Eco模式  
页码73



USB  
页码75

## 菜单控制项目



主菜单/返回



确认数值/设置



输入密码



删除数值/设置



下一步/开始



测试准备



载入设置



返回



保存设置



键盘操作

## 触摸屏上的信息提示



事件和故障消息



牛奶温度指示（可选）

## 4.2 触摸屏待机状态

触摸屏所显示的待机状态取决于咖啡机的配置选择及其个性化设置。

### 4.2.1 饮料按键

所有做好流出准备的饮料按键都亮起。  
依照所选定的按键布局，在显示屏上横向滑动，  
可查看更多饮品。  
按下想要的饮品键，饮品开始流出。



例如：卡布奇诺键  
按键布局  
▷操作选项  
页码55

### 4.2.2 功能栏

#### SteamJet 项

咖啡杯加热。



SteamJet 项  
▷操作选项  
页码53

#### 预热冲洗项

##### \* 按预热冲洗项

开始用热水冲洗咖啡机内的咖啡管道。用热水加热热饮系统，保证咖啡达到最合适的咖啡温度。  
推荐中间有一段稍长的热饮间隔时间，特别是对于烹制浓咖啡。



激活/取消预热冲洗项  
▷操作选项  
页码53

#### 营养价值信息

显示每种饮品的成分和营养价值信息。



营养价值信息  
▷操作选项  
页码71

## 修改杯量（杯子大小）

选择下一饮品的饮品种类。



修改杯量（杯子大小）

▷ 操作选项

页码54

## S-M-L 项

预选饮品种类。在此之前，必须先相应调整饮品。



S-M-L

▷ 软件

▷ 系统

页码71

## 咖啡浓度选择项

	显示	咖啡浓度
无需点击	2 个豆	正常浓度，根据设置而定
点击 1 下	3 个豆	比设置值高 15% *
点击 2 下	1 个豆	比设置值低 15% *

\* 每次最多烹制 15 克 咖啡

每次烹制咖啡，浓度都会改变。



激活/取消浓度选择项

▷ 操作选项

页码52

## 注满牛奶系统

自动注满牛奶系统。



注满牛奶系统

▷ 操作选项

页码55

## 第 2 咖啡种类（去咖啡因）

※ 首先，为研磨机设定咖啡机数据中的“无咖啡因”选项。

※ 在操作选项中选择“无咖啡因”功能栏中会出现一个带有划线的咖啡豆图标。

※ 在选择饮品之前，请点击此图标

接下来的饮料烹制则会使用无咖啡因研磨机的咖啡豆制成。



第 2 咖啡种类  
▷ 操作选项  
页码 56

## 蒸汽按键

使用蒸汽按键，可释放热蒸汽并加热饮品。  
可以使用蒸汽按键对牛奶进行发泡。

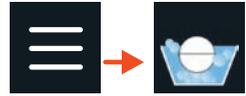


## 热水按键

用于流出热水的热水按键。  
也可以使用带热水的饮品按键。



## 4.3 保养



菜单控制项目

▷ 概要  
页码37

保养

▷ 从页码77

HACCP 危害分析与关键控制点  
清洗计划

▷ 从页码101

### 系统清洗

系统清洗后关闭或不关闭咖啡机。



系统清洗

▷ 保养  
从页码80

### 混合器冲洗

混合器冲洗属于牛奶系统的内部清洗。



混合器冲洗

▷ 保养  
页码82

### 牛奶系统清洗

牛奶系统冲洗可单独启动。延长牛奶饮料的流出间隔是很有用的。牛奶系统清洗程序可清洗牛奶系统。



牛奶系统清洗

▷ 保养  
页码84

## 解锁牛奶系统

在清洗期间，系统会询问是否在清洗之后解锁牛奶饮品。若选择“否”，仅提供不带牛奶的饮品。在“解锁牛奶系统”状态下，牛奶饮品重新可用。

  
**许可牛奶系统**

## FFC过滤器更换

在冲泡 100 次或 72 小时之后必须更换防垢过滤器。

※ 按 **FFC过滤器更换**

此时会在触摸屏上打开操作手册。

※ 按照屏幕上的说明进行操作

此外，还可通过此选项显示出仍可使用当前的过滤器烹制多少饮料，或者什么时候使用 FFC 进行下一次系统清洗。

  
**FFC过滤器更换**

FFC过滤器更换  
▷ 保养  
页码83

## 奶泡器冲洗

奶泡器冲洗是指奶泡器的内部清洗。。

  
**奶泡器冲洗**

奶泡器冲洗  
▷ 保养  
页码83

## CleanLock

※ 按下 **CleanLock**

开始 15 秒倒计时。

现在可以清洁触摸屏。

在上次触摸 15 秒后，触摸屏再次激活。

  
**CleanLock**

清洁操作面板  
▷ 保养  
页码90

## 操作说明

以动画说明可用的清洗程序以及待清洗的混合器和混合出口的安装与拆卸。

  
**操作说明**

清洗时间间隔一览表  
▷ 保养  
页码79

## 注满牛奶系统（动态奶）

该功能注满牛奶系统，以便流出牛奶饮品。

\* 按下 **注满牛奶系统**

  
**注满牛奶系统**

## 清洗滴水盘

触按“清洗滴水盘”后，混合出口向上移动。在此之后，即可清洗滴水盘。

  
**清洗滴水盘**

清洁水盘  
▷ 保养  
页码94

## 4.4 饮料



### 常规设置

#### 测试流出

许多饮料设置都能在保存配方前，先按照新设置进行测试流出。



※ 随意更改设置

※ 按“测试流出”项

咖啡会按照新设定的值流出。

※ 如果饮料与所希望的一样，按下保存图标  
配方被保存起来。



例如：卡布奇诺键

#### 保存配方

更改后的配方已保存。



#### 载入配方

在此将保存的配方加载到一个饮料按键

※ 按下一个饮料按键

※ 按“载入配方”项

子菜单打开。

※ 标出所需配方

※ 按“保存配方”项

饮料按键被新选的配方占用。



## 杯量、多倍烹制和分份形式



### 杯量

设置所需的杯量。配方会进行相应的调整。  
100% 符合当前保存的数值。

### 小杯-中杯-大杯功能

S-M-L功能在系统菜单中激活。在操作选项中还可更改所有饮料与指定默认杯量的偏差。  
个别有偏差的饮料可在杯量中更改 S-M-L 量。  
在此处还可以逐一设置，以启用或禁用各种杯量。  
禁用意味着该饮料不能选用此杯量。

激活并更改所有饮料的 S-M-L  
▷ 软件  
▷ 系统  
页码71

专用键  
▷ 操作  
页码27

### 杯量 S-M-L

生成适合 S 和 L 型饮料量的配方。M 型饮料量与所设置的一样。

默认值：

S = 比设置值少 25%。

L = 比设置值多 25%。

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input checked="" type="checkbox"/> S 激活	<input checked="" type="checkbox"/> 激活	<input checked="" type="checkbox"/> L 激活

更改各饮料的 S-M-L  
▷ 杯量

## 多倍烹制

按设置多倍烹制饮料。按一下按键，最多可流出所设置 12 倍的饮料。

用于咖啡饮料和牛奶混合饮料，以及"分份"形式的热水。

## 分份形式

- **启动-停止**

一直流至设定的量。再按一下可提前停止流出。

- **启动-停止-自由流出**

短暂按一下按键开始启动-停止-流出。

按住按键 1 秒以上开始自由流出。

- **自由流出**

只要按住按键，就会流出饮料或蒸汽。

- **分份**

流出已设定的量。分份形式用于牛奶、奶泡和热水。

可以针对热水、牛奶和奶泡进行分份形式设置。

## 更改配方



菜单控制项目  
▷ 概要  
页码37



### 当前配方结构

这里显示配方中的配料。

准备顺序从左到右。纵列的配料是需要同时准备的。

当技术上无法实现所选项目时，软件会发出信息。

### 配料储备

在此显示可用于配方的配料。

※ 触按所需要的配料，然后在配方结构中所需位置上再次触按。

则会立即在所需位置处插入配料。

### 删除配料

从当前配方结构中删除标出的配料。



### 更改配料

※ 标记配料，然后按"更改配料"图标  
打开菜单 更改配料。  
显示所选配料的设置。  
显示保存的数据和当前数据。



当前值



服务中心存储的数值



出厂值

### 咖啡粉量

以克为单位 (g)



### 水量/牛奶量

以毫升为单位 (ml)



### FFC

您可以在这里设置是否要将煮好的咖啡通过过滤器  
流出。



## 动态奶奶泡质量

有动态奶的咖啡机可以对每种饮料使用不同质量的奶泡。

它可以在一种饮料中组合使用几种质量的奶泡。

**固态** 固态奶泡。建议用于棕边卡布奇诺以及重视奶泡外观且有适当奶味的饮料。

**液态** 非常细密的奶泡。建议用于有适当奶味且口感独特的卡布奇诺。咖啡与牛奶的最佳结合。

**膏状** 表面光滑的奶泡。建议用于有适当奶味的牛奶饮品，让咖啡与牛奶更好地融合。

**蓬松状** 有一些大气泡和适当奶味的蓬松轻奶泡。

## 咖啡等级

冲泡模式等级会影响咖啡的烹制。

冲泡模式等级越高，咖啡的味道越浓，释放的芳香成分也越多。



### 冲泡模式等级

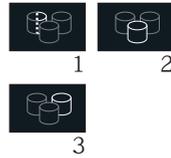
- 1 咖啡粉填压后，将咖啡粉放回原始位置。
- 2 填压咖啡粉后直接烹制。
- 3 填压咖啡粉，然后预冲泡。
- 4 填压咖啡粉并预冲泡后，再次填压。
- 5 如冲泡模式 4，但更大强度的湿压。
- 6 如冲泡模式 5，但更大强度的湿压。
- 7 例如冲泡模式 6，湿压强度更大。

#### 提示！

在少量沸水中加入极细的咖啡粉时，过高的冲泡模式等级会导致冲泡水错误。

## 选择咖啡磨豆机

待研磨咖啡粉的最大量必须为10。总量可以由不同的磨豆机组合在一起。因此可以实现多种个别配方。



## 文字、图片和杯子高度



菜单控制项目  
▷ 概要  
页码37

## 文字和图片

在此调整饮料名称和饮料按钮的图片。  
用键盘项激活键盘。

加载专用饮品图片  
▷ USB  
页码75

## 备注

这里存放着与饮料有关的备注。

## 杯子高度（可选）

带自动高度调节功能。

在此设置饮品的杯子高度。

可以通过右侧的杯子图标设置杯子高度。通过短暂点击图标来存储高度。

对于杯量为“S”和“L”的饮品，必须在选择饮料按键之前选择杯量。

## 更换按键

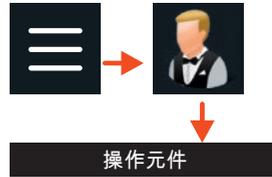
在此更换两个饮料按键的位置。

- \* 按下一个饮料按键
- \* 按“更换按键”项
- \* 按下要更换的饮料按键



## 4.5 操作选项

### 操作元件



#### SB 工作模式（自助服务）

自助服务模式中可以禁用一些功能。  
在禁用状态下不显示功能及其选项。

选项： 激活  取消

默认值： 取消

激活 SB 工作模式（自助服务）意味着同时切换下面的设置。

- 浓度选择项：取消
- 预热冲洗项：取消
- 营养价值信息：未激活
- 菜单项：延迟
- SteamJet：取消
- 故障显示：未激活
- 修改杯量（杯子大小）：停用
- 预选语言：未激活
- 注满牛奶系统：激活
- 饮料预选：取消
- 饮料中断：取消

浓度选择项  
页码52

预热冲洗项  
页码53

营养价值信息  
页码53

菜单项  
页码53

SteamJet  
页码53

故障显示  
页码54

修改杯量（杯子大小）  
页码54

预选语言  
页码54

注满牛奶系统  
页码55

饮料预选  
页码56

饮料中断  
页码56

#### 浓度选择项

选项： 激活  取消

默认值： 激活

激活 待机时会显示此选项。

## 预热冲洗项

选项：  激活  取消

默认值：  激活

激活 待机时会显示此选项。

## 营养值信息

显示每种饮品的成分和营养值信息。

选项：  激活  取消

默认值：  取消

输入营养值  
▷ 系统  
▷ 营养值  
页码71

## 菜单项

选项：  激活  取消

默认值：  激活

激活 按选项后，菜单项立即反应。

取消 双击空白栏处，调出主菜单。

## SteamJet

选项：  激活  取消

默认值：  取消

激活 待机时会显示此选项。

## 故障显示

错误将在显示屏的页眉中用不同颜色显示出来。

选项： 激活  取消

默认值： 激活

激活 触摸屏上显示错误信息

## 修改杯量（杯子大小）

杯量的自由选择可在操作选项中激活。

这样，在选择饮品前，杯量可以适合于所用杯子的尺寸大小。

选项： 激活  取消

默认值： 取消

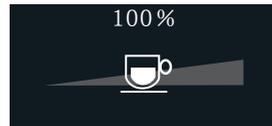
杯子向右推调整器，杯量增加；向左推调整器，杯量减小。

杯量以百分比形式给出。

调整器在中间 100% 等于设定值

调整器完全向左 少 50%

调整器完全向右 多 50%



## 预选语言

在此设定是否可以预选语言和饮品设置的图标。在此可以启用“预选语言”，或者通过选择“自助服务 + 图标”键盘布局。

“自助服务 + 图标”键盘布局  
▷ 键盘布局  
页码55

选项： 激活  取消

默认值： 取消

## 注满牛奶系统

此功能用于加注牛奶系统。可以在此启动注满牛奶系统。

注满牛奶系统  
▷ 保养  
页码43

选项：           • 激活                   • 取消

默认值：        取消

激活    触摸屏上显示错误信息

## 按键布局

可在此保存并选择各种不同的默认按键布局。



## PostSelection

选项：           • 激活                   • 取消

默认值：        取消

激活    选好饮品后会询问咖啡种类和饮品量。  
咖啡种类和饮品量的指令可以更改。

（咖啡种类和 S-M-L）。

依照不同的设备型号，该屏幕和选项可能有所不同。



- 大小1、2和3
- 分份器1、2和3
- 第 2 牛奶种类
- 冷饮
- 糖浆1、2、3和4（可选）

可在“系统”菜单中激活用于  
PostSelection 预选功能的选项。  
系统  
▷ 从页码65

自助服务模式中可以禁用一些功能。  
在禁用状态下不显示功能及其选项。

## 无咖啡因

- 选项： 激活  取消
- 默认值： 取消


## 去咖啡因系数

在此输入去咖啡因系数值。

确定去咖啡因的咖啡粉量在所选择咖啡粉配方中的百分比。

预选"去咖啡因"后，该设置适用于所有咖啡饮料。

设置范围：-25% 至 15%

默认值：10%

当去咖啡因系数为 15% 时，例如用去咖啡因功能烹制奶油咖啡时需多用 15% 的咖啡粉。

## 饮料预选

- 选项： 激活  取消
- 默认值： 取消


激活 无需再次触按按键，即可流出之前选定的饮品。

在标题栏处，显示为"饮品预选已启用"。

## 饮料中断

- 选项： 激活  取消
- 默认值： 取消

激活 再次触按饮品按键，中断饮品流出。

## 徽标

### 制造商徽标

选项： 激活  取消

默认值： 激活

激活 制造商徽标显示在待机屏幕的左上角处。

### 客户徽标

选项： 激活  取消

默认值： 取消

激活 如果选项设置为“启用”，则载入客户徽标，在运行时，客户徽标显示在标题栏的中间处。在连接到自动售货机时，客户徽标显示在左侧。在这种情况下，无法同时显示两个徽标。

### 下载客户徽标

插入带有客户徽标的USB记忆棒。加载客户的徽标。

### 客户徽标大小

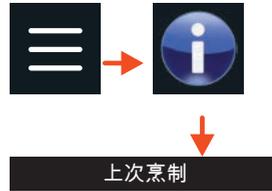
此徽标高度最大为80个像素。若徽标较大，则会自动缩小到这一大小。

## 4.6 信息

信息菜单提供下述选项。

### 上次烹制

上次烹制的相关信息。



### 定时器

调用定时器周概览。此概览显示所有开关机时间。



### 维修

WMF 服务中心的联系信息。  
咖啡机的序列号。



### 保养

这里显示咖啡机程序上次运行的清洗和护理措施。



### 水过滤器和除垢

水过滤器的有效范围和下次除垢时间。



### 报告

咖啡机操作和清洗期间中的结果和错误报告。



## 4.7 计算

### 计数器

在此显示流出各种饮料的计数器和总数。  
通过 USB 输出端可读取相关报告。



☰		计算		☰	
		计数器			
饮料	1	2	3	4	
2 份浓咖啡 M...	2	2	2	2	
浓咖啡	1	1	1	1	

### 默认设置

计数器 1 = 天数计数器

计数器 2 = 周计数器

计数器 3 = 月计数器

计数器 4 = 年计数器

 每个计数器都可复位。

**建议**

### 售卖机

参见售卖机操作手册。

### 外部计费

请参阅服务员结算操作说明。

## 免费设置

结合可选配的计费装置，可提供免费设置选项。



免费设置

### 全部免费

选项： 激活  取消

默认值： 取消

### 饮料免费

选项： 激活  取消

默认值： 取消

### 触摸屏显示

如果已启用“全部免费”设置，则可在输入文字。  
(例如“免费”)。输入的文字显示在标题栏中。

### 饮料按键显示

如果已启用“全部免费”设置，则可在输入用于饮品按键的文字。

## 4.8 密码权限

可以为下列领域分配 PIN 码。

- 清洗
- 设置
- 计算



PIN 码是分等级的。

例如：设置 PIN 码拥有清洗 PIN 码的所有权限，但没有计算 PIN 码的权限。

如果不分配 PIN 码，则表示此领域无需 PIN 码。  
如果某个项目层设置为密码保护，不输入密码就无法进入。

## 清洗 PIN 码

输入正确的密码后即可进入：



保养



清洗

## 设置 PIN 码

输入正确的密码后即可进入：



保养



饮料



操作选项



计算（无“删除”）



定时器



系统



语言



USB



设置

## 计算 PIN 码

输入正确的密码后即可进入：



保养



饮料



操作选项



计算（有“删除”）



PIN 码



定时器



系统



语言



USB



统计

计算 PIN 码可用于更改其他两个 PIN 码。如果忘记计算 PIN 码，则只能由服务人员重置此 PIN 码。

## 重新输入 PIN 码

如果已为访问权限设置 PIN 码，则在此必须输入 PIN 码，然后才可以设置新的 PIN 码。



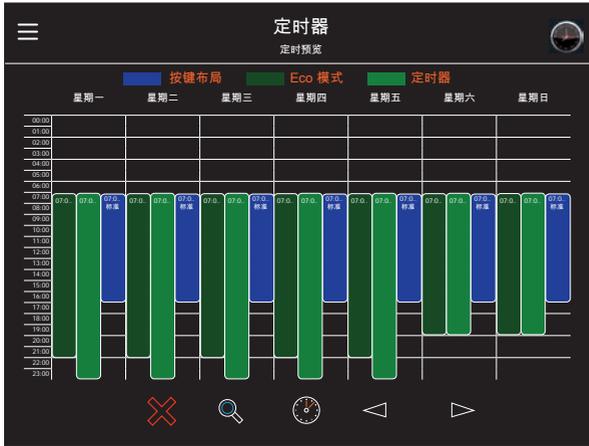
重新输入 PIN 码



## 4.9 定时器

### 设置定时器概览和定时器

所有开关时间概览。



### 删除定时器

使用删除图标可以删除先前标记的开关时间。



### 当日详细视图

切换日/周概览。日概览图显示当日的的数据。



## 设置定时器开关时间

- 选择一天或几天。
- 设置开启和关闭时间。



此时间被应用于所选的日子。  
确认后，会在周概览中显示所设开关时间。  
并可在周概览中任意更改各个时间。

## 定时器状态

定时器的状态信息。

选项：            激活                    取消

默认值：         激活

激活    已激活定时器开关时间。

取消    未执行定时器开关时间。



定时器状态

## 按键布局概览

此处显示用于按键布局的所有计时器开关时间的总览图。

可以直接在概览中更改设置。

总览图和符号解释 ▷ 计时器总览，页码62



按键布局概览

按键布局的最短显示时间为  
30 分钟

## 按键布局状态

选项：            • 激活                    • 取消

默认值：         取消

激活    通过定时器可以自动分配按键布局。



按键布局状态

例如自助服务从 21:00 至  
06:00 点。

## Eco 模式概览

此处显示用于Eco模式的所有定时器开关时间的总览图。

可以直接在概览中更改设置。

总览图和符号解释 ▷ 计时器总览，页码62



Eco 模式概览

## Eco 模式状态

关于Eco模式状态的信息。

选项:            激活                    取消

默认值:         取消



Eco 模式状态

## 时间/日期

在这里设置当前时间和日期。



时间/日期

## 夏令时

您可以在此设置是否要自动切换到夏令时。  
如果未安装遥测模块，则可以使用菜单项。

选项:            激活                    取消

默认值:         取消



夏令时

## 时区

在此处设置时区。



时区

## 4.10 系统

### 冷藏柜

#### 牛奶储备温度

在此输入牛奶储备温度。  
例如，与Cup & Cool一起使用时， $< 8^{\circ}\text{C}$ 。

#### 流空提示

可在此设置是否发出牛奶已空讯号。可将已空讯号联锁到一个饮品锁。这在自助模式时尤为重要，可以确保全量提供付费饮品。

#### 温度传感器

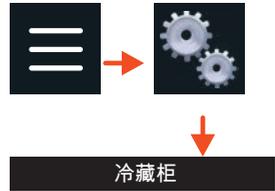
测量牛奶温度。

#### 质量检查（动态牛奶）

外部影响可导致牛奶系统中的牛奶温度、奶泡体积和奶泡品质发生变化。

可以通过“质量检查”菜单恢复基本设置。

- \* 使用冷水加注蓝色清洁容器
- \* 连接牛奶软管
- \* 在出口下方放置容量为500毫升的量杯
- \* 开始校准
- \* 一旦量杯装满500毫升（ $\pm 20$ 毫升），则停止校准



可选配带有温控器的Cup & Cool。



## 进度条

选项： 线型、环形、向外

默认值： 线型



## 显示和照明



### 照明

在此设置照明颜色。

在色轮的三角形上设置所需的颜色。此外还可通过RGB值确定和调整颜色。

此外还有选项：

- 缓慢更换颜色
- 常速更换颜色
- 快速更换颜色
- 关闭

立即显示当前设置。



### 待机状态时的照明

- 运行颜色页面

### 事件显示（消息）

选项：  激活  取消

默认值：  取消

激活 出现信息时可调节照明。

例如提示咖啡豆已空。

### 报告消息（事件）时的照明

- 事件颜色页面

## 触摸屏亮度

在此设置触摸屏亮度。

## 自动降低亮度

选项： 激活  取消

默认值： 激活

**激活** 如果已“激活”降低亮度，触摸屏会在流出饮料 5 分钟后降低亮度。触摸屏亮度降低后，第一下点击，触摸屏重新回到所选亮度。第二下点击饮料按键，流出相应的饮料。

## 触摸校准

重新校准触摸屏。

## 显示屏背景

这里可以设置触摸显示屏的颜色设计。

- 主页颜色
- 其他页面颜色

## 饮料：字体 + 颜色

在此处可以设置改变字体的大小和颜色。

选项： 激活  取消

默认值： 取消

## 水过滤器

选项： 激活  取消

默认值： 取消

激活 有水过滤器。询问有效范围和水硬度。

## 测得的碳酸硬度

在此输入测得的水硬度（° dKH）。

※ 饮用水的硬度可以咨询供水公司，或者通过附件中的WMF碳酸盐硬度测试（有使用说明）得到碳酸盐硬度测试条在随附的附件中。



如果咖啡机在水硬度设置错误的情况下运转，可能会导致严重的钙化并致使阀门漏损。

由此造成的损害不可保修。

---



水过滤器

### 提示

水的硬度在 0 到 5 ° dKH 之间时，不需要水过滤器。

对于固定自来水连接的咖啡机，建议使用AquaBasic水过滤器。

提示

## 测得的总硬度

在此输入测得的总硬度。

## 过滤器有效范围

在此输入过滤能力（以公升为准）。

## Eco模式

在此可激活 Eco模式。

### Eco模式

选项： 激活  取消

默认值： 取消

### 关闭

可选项：从不，30分钟/60分钟/90分钟/120分钟/  
150分钟/180分钟

默认值：从不

## 温度

在此设置煮水器水温。  
（咖啡烹制水温）

## 关机冲洗

选项： 激活  取消

默认值： 激活

激活 如果最后一次清洗后，又提供牛奶饮品，  
在关机时必须进行关机冲洗。



## 防冻保护/运输准备

在此处启动部分排空蒸汽发生器-水系统的程序。  
在运输或包装发运之前应进行部分排空，特别是在冬季期间。

  
**防冻保护/运输准备**

## 研磨度设置

可以通过显示器调整研磨程度。

值越小 -> 研磨程度越细

值越大 -> 研磨程度越粗

此设置可以按 0.25 的增量进行操作。  
每次设置可以设定最多一半的研磨度。每次调整后，必须进行研磨程度设置。  
仅适用于经过培训的人员和服务机构。

  
**研磨度设置**

## 分份器

在此可以输入所用咖啡豆和咖啡粉的名称。  
默认情况下，这里是浓缩咖啡或奶油咖啡。

  
**分份器**

## 蓝牙（可选）

此功能需要WMF蓝牙棒选配件。

选项： 激活  取消

默认值： 取消

- \* 在此处将蓝牙设置为激活
- \* 打开操作面板
- \* 将WMF蓝牙棒插入操作面板背面
- \* 关闭然后重新打开咖啡机电源

  
**蓝牙**

## 小杯-中杯-大杯功能

此处可以激活“小杯-中杯-大杯”功能。  
图标和文本可以更改。可根据标准规格（M）更改饮料杯量。

### Small

新激活的 S 配方的饮料量标准变化系数。  
默认值：75%

### Large

新激活的 L 配方的饮料量标准变化系数。  
默认值：125%

选项：  激活  取消

默认值：  取消

## 糖浆（可选）

在这里可以为糖浆指定名称并分配图标。  
此外还可以激活许可的杯量（单杯、双杯、大杯）。

## 营养价值

有关营养价值以及每次研磨的成分、分份器、牛奶和奶泡的详细信息，请点击此处。  
可提供总览。



S-M-L



杯量S-M-L

▷软件

▷杯量

页码44

### 建议

也可在配方中确定S-M-L饮品量，然后可直接作为饮料按键使用。



糖浆

糖浆站的详细设置选项

▷糖浆站操作说明



营养价值说明

## 饮料杯识别

咖啡杯传感器会检测是否有容器放置在了出口下方，并确定其高度。


### 出口到杯子的空气间隙

在此处设置杯子和出口之间的剩余距离。

设置范围： 5 毫米至 60 毫米

步距： 5 毫米

### 杯子高度允许公差

此处设置杯子高度的允许公差。

设置范围： 5 毫米至 60 毫米

步距： 5 毫米

### 模式

这里可以设置三种不同的模式。

### 状态检测

咖啡杯传感器会检测是否有容器放置在了出口下方。在选择饮料之后，出口将自动移动至所选饮料的设定高度。

设置杯子高度  
▷软件  
▷饮料  
页码50

### Office

咖啡杯传感器会检测是否有容器放置在了出口下方，并确定其高度。然后，出口将移动至杯子上边缘的设定距离。

### SB（自助服务）

咖啡杯传感器会检测是否有容器放置在了出口下方，并确定其高度。根据此值，只有匹配的饮料才会显示在触摸屏上。如果激活了自助预选，传感器则会采用预选设置。

## 4.11 语言

设置屏幕使用语言。  
所用语言为英语。



## 4.12 Eco模式

Eco模式设置为“激活”时，流出最后一份饮料10分钟后，蒸汽发生器温度便降低。  
饮料按键保持点亮。  
温度降低后，如果需要烹制加牛奶的饮料，咖啡机需要大约 15 秒钟的加热时间。  
加热之后开始烹制饮料。



▷ Eco模式  
页码69

## Eco模式

选项： 开  关闭  定时器

默认值： 关闭

在此可激活 Eco模式。



## Eco 模式显示

显示屏待机状态时，在标题栏处显示 Eco 模式符号。

有两种状态。

### Eco模式"激活"

咖啡机目前处于下降阶段。



### Eco模式"就绪"

Eco 模式受等待时间控制，最后一杯饮品输出10分钟后激活。



### 立即开始

设置 Eco 模式"激活"，显示屏待机状态时会显示 Eco 模式符号。



点击该符号，Eco模式立刻被激活。  
符号换成"激活"。

### 4.13 USB

通过 USB 端口可以交换数据。一插入U盘，就会激活该功能。

USB 端口位于操作面板背面左上方，盖子后面。



#### 载入配方

在此可以将 U 盘中保存的配方下载到咖啡机中。



#### 加载饮料图标

从USB记忆棒加载图片或饮料图表。



#### 保存配方

在此将咖啡机中的最新配方导出到 U 盘中。



#### 导出计数器

在此将咖啡机中的最新计数器读数导出到 U 盘中。



## HACCP 导出

记录所做的清洗操作并导出到 U 盘中，以便用于 HACCP 认证。



## 保存数据

在此将所设置的数据保存到 U 盘中，如咖啡机数据、饮品数据等。



## 载入数据

在此将所保存的数据从 U 盘下载到咖啡机中，如咖啡机数据、饮品数据等。  
(可用 PIN 码保护。)



## 载入语言

如果有的话，在此可将另外一种显示屏语言从 U 盘下载到咖啡机中。



## 固件更新

仅限服务人员。



## 5 保养

### 5.1 保养安全提示

为使咖啡机工作正常并制作出最高质量的咖啡，应定期清洗咖啡机。



#### 对健康有害/卫生

- 牛奶很易变质。牛奶系统中可能会形成有害健康的细菌。
- > 应当每日清洗牛奶系统。
- > 对于没有即插即用 (Plug&Clean) 功能的咖啡机，也可在每天下班后手动清洗一次混合出口。
- > 带 Plug&Clean 的咖啡机每应周在下班后手动清洗 1 次混合出口。
- > 如有必要，更换牛奶软管和混合器软管。
- > 请注意遵守所有卫生提示。
- > 注意遵守 HACCP 危害分析与关键控制点清洗计划。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7



#### 对健康有害/卫生

- 在未使用的咖啡机内，细菌可能会繁殖。
- > 咖啡机在多天不使用之前和之后都应全面清洗。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7



### 对健康有害/卫生

- 所有清洗剂必须完美匹配清洗程序。
- > 只使用 WMF 清洗剂和除垢剂。

### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7



### 对健康有害/刺激危险和烫伤危险



- 在清洗过程中，会从混合出口流出热清洁液和热水。
- 炙热的液体会刺激皮肤而且其热量会导致烫伤危险。
- > 在清洗过程中，不得在出口下方拿取物品。
- > 清洗前务必用“CleanLock”锁住触摸屏。
- > 确保无人摄入任何清洁液。

### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7



### 动态奶

如果119分钟内没有流出加牛奶的饮料，则开始自动清洗牛奶系统并补充新鲜牛奶。

### 提示



### 提示

- 在下次接通咖啡机电源时，将重新注满牛奶并完成清洗程序。

### 提示

## 5.2 清洗时间间隔一览表

保养							操作说明
每日	每周	定期	自动	提示			
<b>清洗程序</b>							
x					系统清洗	○	
x					混合器冲洗 *	○	
x					牛奶系统冲洗	○	
x			x		奶泡器冲洗	○	
				x	除垢		▷从页码85
			x	x	FFC过滤器更换 *	○	▷从页码83
<b>手动清洗</b>							
x					清洁操作面板 (CleanLock)	○	▷页码90
x					清洗咖啡渣粉盒		▷页码91
		x			清洗冲泡单元		▷页码91
	x				清洗水箱		▷页码94
x					清洗水盘	○	▷页码94
x					清洗外壳和咖啡杯传感器		▷页码95
x					清洗牛奶系统, Basic Milk		▷页码84
	x				清洗牛奶系统, Plug&Clean		▷页码84
	x				牛奶清洗系统, Easy Milk		▷页码84
	x				牛奶清洗系统, 动态奶		▷页码84
(x)	x				清洗混合器 *	○	▷页码98
		x			清洗豆槽		▷页码99
		x			清洗粉槽 *		▷页码100



清洗程序  
▷从页码80

▷从页码85

▷从页码83

▷页码90

▷页码91

▷页码91

▷页码94

▷页码94

▷页码95

▷页码84

▷页码84

▷页码84

▷页码84

▷页码98

▷页码99

▷页码100

每日 = 每天至少清洗一次, 或根据需要

每周 = 每周清洗

定期 = 根据需要定期清洗

自动 = 自动运行

提示 = 根据触摸屏上的提示

(x) = 每日弄得很脏时

\* = 可选 (根据配置而定)

操作说明 = 在菜单▷软件▷保养中可以找到操作手册

## 5.3 清洗程序

### 5.3.1 系统清洗

系统清洗是自动清洗程序，根据具体牛奶系统，使用WMF清洁片或液体清洁剂来清洗咖啡机的咖啡系统。

牛奶系统清洗和混合器冲洗是系统清洗的组成部分。如果需要，还可以将可选功能 FCC 作为系统清洗的一部分进行清洁。

总时间约 10 分钟。

说明动画

▷ 主菜单

▷ 保养

▷ 操作说明

▷ 糖浆站清洁说明



#### 对健康有害/刺激危险和烫伤危险



- 清洗过程中混合出口和热水出口会流出热清洁液和热水。
- 炙热的液体会刺激皮肤而且其热量会导致烫伤危险。
  - > 在清洗过程中，不得在出口下方拿取物品。
  - > 确保无人摄入任何清洁液。

#### 注意

注意参阅“安全”章节

▷ 从页码7



清洁程序会通过触摸屏按步指导系统清洗。请遵守提示。

#### 提示

### 系统清洗；Basic Milk

#### 开始

- \* 调出保养菜单
- \* 按 **系统清洗**
- 出现询问：“清洗后关机？”
  - 按 **是** 确认后，咖啡机在清洗后关机。
  - 按 **否** 确认后，咖啡机在清洗后仍保持开机。
- \* 选择所需的选项
- \* 遵照显示屏上的信息



清洗过程中可能出现少量冲洗水进入咖啡渣粉盒的情况。这不是故障。

### 系统清洗；带 Plug&Clean 的 Basic Milk

在带 Plug&Clean 的咖啡机上进行系统清洗时，需使用 Plug&Clean 转换器。

#### 开始

- \* 调出保养菜单
- \* 按 **系统清洗**
- \* 遵照显示屏上的信息



### 系统清洗；Easy Milk/动态奶



#### 对健康有害/烫伤危险



- 在清洗期间，热清洗溶液流入容器中。
- > 在清洗后，仔细清空清洁容器。



无论在任何情况下，请勿将清洁容器放在冷藏柜中，因为可能会损坏冷藏柜。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116

在有 Easy Milk/动态奶的咖啡机上进行系统清洗时，需使用特殊的蓝色清洗容器。

### 开始

- \* 调出保养菜单
- \* 按 **系统清洗**
- \* 遵照显示屏上的信息



### 5.3.2 混合器冲洗



#### 对健康有害/烫伤危险



- 冲洗过程中混合出口会流出热冲洗水。
- > 在冲洗过程中，不得在出口下方拿取物品。

混合器冲洗可单独启动。

- \* 调出保养菜单
- \* 按 **混合器冲洗**
- \* 遵照显示屏上的信息

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7

说明动画  
▷ 主菜单  
▷ 保养  
▷ 操作说明

### 5.3.3 牛奶系统清洗



#### 对健康有害/烫伤危险



- 冲洗过程中混合出口会流出热冲洗水。
- > 在冲洗过程中，不得在出口下方拿取物品。

牛奶系统冲洗可单独启动。延长牛奶饮料的流出间隔是很有用的。

牛奶系统清洗使用牛奶出口和混合出口来清洗牛奶软管。

- \* 调出保养菜单
- \* 按 **系统清洗**
- \* 遵照显示屏上的信息

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7

说明动画  
▷ 主菜单  
▷ 保养  
▷ 操作说明

### 5.3.4 奶泡器冲洗



#### 对健康有害/烫伤危险



- 冲洗过程中混合出口会流出热冲洗水。
- > 在冲洗过程中，不得在出口下方拿取物品。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

带 Plug&Clean 或 Easy Milk 的咖啡机可以根据需要启动奶泡器冲洗。此外还可自动进行奶泡器冲洗。将在最后一次流出牛奶饮料之后的3分钟自动启动。在奶泡器冲洗自动启动前会响起一个声音警告信号。

当激活了奶泡器冲洗时，流出的饮料不得留在混合出口下。

- \* 调出保养菜单
- \* 按 **奶泡器冲洗**
- \* 遵照显示屏上的信息

说明动画  
▷主菜单  
▷保养  
▷操作说明

### 5.3.5 动态奶的奶泡器冲洗

带动态奶的咖啡机每 2 个小时冲洗一次奶泡器。

### 5.3.6 FFC过滤器更换



#### 对健康有害/烫伤危险

- > 在刚刚通过过滤器流出咖啡后，过滤壳体会很热。
- > 在更换之前，让过滤壳体稍微冷却。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

在冲泡 100 次或 72 小时之后必须更换防垢过滤器。

※ 调出保养菜单

※ 按 **FFC过滤器更换**

此时会在触摸屏上打开操作手册。

※ 按照屏幕上的说明进行操作

此菜单项会显示仍可通过此过滤器制作多少饮料，或者还有多少小时才需更换防垢过滤器。

### 5.3.7 清洗牛奶系统概览

	牛奶系统			
	Basic Milk	Plug&Clean	Easy Milk	动态奶
奶泡器自动冲洗		x	x	x
系统清洗； Basic Milk	x			
系统清洗； 通过 Plug&Clean 转换器		x		
系统清洗； 用清洗容器			x	x
<b>每日</b> ； 手动清洗牛奶系统	x			
<b>每周</b> ； 手动清洗牛奶系统		x	x	
<b>定期</b> ； 手动清洗混合出口外部	x	x	x	x

自动清洗程序

▷ 页码80

手动清洗牛奶系统

▷ 页码96



如果已禁用“奶泡器冲洗”，那么带 Plug&Clean 或 Easy Milk 的咖啡机也必须每天手动清洗牛奶系统。

**提示**

## 5.4 除垢



### 对健康有害/刺激危险和烫伤危险



- 在清洗和除垢期间，混合出口中会流出热的清洁液或除垢溶剂。
- 炙热的液体会刺激皮肤而且其热量会导致烫伤危险。
- 接触或意外吞食保养剂和除垢剂可能会危害健康。
- > 在清洗/除垢过程中，不得在出口下方拿取物品！
- > 确保无人摄入任何清洁液或除垢溶剂。
- > 通过产品信息熟悉除垢瓶。

### ⚠ 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7



### 烧伤危险



- 饮料和蒸汽流出时，在出口处会有热水。此时，上表面和出口温度很高。
- > 如果咖啡机过热，首先启动冷却程序。冷却程序持续 5-10 分钟。
- > 等待冷却程序结束。

### ⚠ 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7



- WMF 护理剂与材料相匹配并经过测试。使用其他的除垢剂可能会损坏咖啡机。
  - > 只能使用 WMF 除垢剂。
- 因使用其他除垢剂而造成的咖啡机损坏，制造商不承担任何责任，包括质保责任。

由于水有硬度，无论是否安装水过滤器，都应定期对出水口进行除垢。WMF 1500 S+ 咖啡机可以计算并显示此时间点。

除垢分四个步骤。

- 冷却程序（对于加热过的咖啡机）
- 除垢准备
- 除垢
- 冲洗

#### 除垢时需要：

- 2 瓶 WMF 液体除垢剂（每瓶 0.75 l）
- 3 瓶热水（总共 2.25 升）
- 5 升容量的接水容器



显示屏提示会通过程序显示每个步骤。用开始键启动必须遵守的顺序。请遵守提示。

#### 调用除垢程序

- \* 调出保养菜单
- \* 按 **除垢**
- \* 继续按 5.4.1 或 5.4.2
- \* 请遵守显示屏提示。

### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷ 从页码 116



除垢时间总共大约为 80 分钟。  
不能中途除垢过程。

### 重要

- ▷ 主菜单
- ▷ 保养
- ▷ 除垢

### 5.4.1 带水箱的咖啡机的除垢

#### 冷却程序（对于加热过的咖啡机）

如果咖啡机过热，首先启动冷却程序。

冷却程序持续 5-10 分钟。



#### 烧伤危险



- 冷却程序运行期间热蒸汽泄漏。
- 最后一次冲洗后，加热蒸汽发生器。热水膨胀蒸发，最后作为蒸汽排出。
  - > 除垢期间切忌向下拉动出口。
  - > 禁止触碰热出口。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7

#### 除垢

- \* 取出水箱
- \* 如果有水过滤器的话，取出水过滤器
- \* 液体除垢剂放入水箱并用热水搅拌。
- \* 由于储存温度低会产生结晶，应当一直搅拌，直到所有结晶溶解为液态除垢剂
- \* 装好带除垢溶剂的水箱，并在触摸屏上确认
- \* 将容积为5升的容器置于咖啡和热水出口下方。
- \* 将混合出口向下推

开始除垢。

部分步骤用时约 40 分钟。

- \* 清空接水容器
- \* 清空残留在水箱内的除垢剂
- \* 冲洗水箱并将冷水罐至最大限

存放期间液体除垢剂中可能结晶。  
这些晶体不得进入咖啡机内部。  
理想水温约为 37 °C。

部件的订购编号  
▷ 附录  
附件与备件  
页码121

- ※ 再装好水箱
- ※ 放置好接水容器。

### 冲洗

开始冲洗。

部分步骤用时约 30 分钟。

- ※ 按要求重新加满新鲜冷水
- ※ 清空接水容器
- ※ 清空水箱
- ※ 如果有的话，装入水过滤器
- ※ 再装好水箱

除垢结束。

触摸屏显示除垢结束。

## 5.4.2 带水管连接的咖啡机的除垢

### 冷却程序（对于加热过的咖啡机）

如果咖啡机过热，首先启动冷却程序。

冷却程序持续 5-10 分钟。



### 烧伤危险



- 冷却程序运行期间热蒸汽泄漏。
- 最后一次冲洗后，加热蒸汽发生器。热水膨胀蒸发，最后作为蒸汽排出。
  - > 除垢期间切忌向下拉动出口。
  - > 禁止触碰热出口。

### △ 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7

## 除垢

- \* 关闭供水管主阀门
- \* 取出水箱
- \* 逆时针方向拧开水箱连管的密封螺栓并将其取走（开槽螺栓旋转器，见图1和图2）
- 液体除垢剂放入水箱并用热水搅拌。
- \* 由于储存温度低会产生结晶，应当一直搅拌，直到所有结晶溶解为液态除垢剂
- \* 装好带除垢溶剂的水箱，并在触摸屏上确认
- \* 将容积为5升的容器置于咖啡和热水出口下方。
- \* 将混合出口向下推

开始除垢。

部分步骤用时约 40 分钟。

- \* 清空接水容器
- \* 清空残留在水箱内的除垢剂
- \* 冲洗水箱并将冷水罐至最大限
- \* 再装好水箱
- \* 放置好接水容器。

水箱连管位于水箱背面。

▷图 1



图 1



图 2

存放期间液体除垢剂中可能结晶。这些晶体不得进入咖啡机内部。理想水温约为 37 °C。

部件的订购编号

▷附录  
附件与备件  
页码121

## 冲洗

开始冲洗。

部分步骤用时约 30 分钟。

- \* 清空接水容器
- \* 清空并擦干水箱
- \* 重新旋入密封螺栓（开槽螺栓旋转器，见图1和图2）
- \* 装入水箱
- \* 放置好接水容器。
- \* 打开供水管主阀门

然后冲洗供水管。

除垢结束。

触摸屏显示除垢结束。

## 5.5 手动清洗

### 5.5.1 清洁操作面板（CleanLock）

按“CleanLock”，然后开始15秒倒计时。现在可以清洁触摸屏。在上次触摸 15 秒后，触摸屏再次激活。



#### 烫伤危险

- 如果意外触发饮料，会有受伤危险。
- > 清洗前务必用“CleanLock”锁住触摸屏。



- 在清洗时可能会产生划痕或刮痕。
- > 显示屏只可用湿布擦拭。不得使用清洗剂。
- > 用软布擦拭。
- > 应使用潮湿的微纤维布。

WMF 保养程序的订购编号  
▷附件与备件  
页码121

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116

### 5.5.2 清洗咖啡渣粉盒（咖啡渣，可选）

- \* 清空咖啡渣盒并用自来水冲洗
- \* 用湿抹布擦拭
- \* 擦干咖啡渣盒并重新装好



- > 必须每天清洗咖啡机（带有台式渣盒）上的咖啡渣。
- > 不要太用力！会有断裂危险。

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116

### 5.5.3 清洗冲泡单元



#### 当心碾压危险/可能发生受伤



- 咖啡机内部带有会伤害手指或双手的活动部件。
- 取出冲泡单元时有挤伤危险。
- > 当拿取咖啡磨豆机或将手伸入冲泡单元之前，切记关闭咖啡机并拔下电源。
- > 抓住冲泡单元并小心地取出。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

可以根据实际需要或定期清洁冲泡单元。  
推荐：每月一次。

- \* 按下开/关按键，直至咖啡机关闭
- \* 拔出电源插头
- \* 将混合出口移至最高处
- \* 抽出咖啡渣盒
- \* 取出水盘

现在可对冲泡单元进行清洗。



## 烧伤危险

- 冲泡单元在关闭后仍然很烫。
- > 清洗咖啡机前应使其冷却。



- 冲泡单元会向下滑动。
- > 确保牢固抓住冲泡单元。
- > 不要太用力！会有断裂危险。

## 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

## 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116

- \* 将一只手伸入外壁内的冲泡单元下，松开锁紧装置并抓住（见图 1）
- \* 将冲泡单元向下引出并倾斜，然后向前拉出
- \* 取下冲泡单元并拿牢（见图 2）



图 1



图 2

使用附件中的 Multitool 工具。

- \* 逆时针方向旋转冲泡单元头处的螺纹（见图 3）  
以向前引出抓斗
- \* 轻压漏斗 [1] 并向上提起
- \* 向外拉弹簧并向下按  
以此解锁抓斗。



图 3

- \* 将抓斗 [2] 向上翻
- \* 用流动的水冲洗烹制筛，或用抹布擦拭清洗



图 4

- \* 用毛刷或刷子清除咖啡粉残留
- \* 用流动的水冲洗冲泡单元



### 可能的损坏

- 冲泡单元会受到清洗剂的损坏，或在洗碗机中受到损坏。
  - > 只能用水清洗冲泡单元。
  - > 请勿在洗碗机中清洗冲泡单元。

- \* 用抹布将冲泡单元擦干  
安装到咖啡机前应彻底擦干冲泡单元。  
清除外壁上的咖啡粉残留。

- \* 洗去咖啡粉或用吸尘器将其吸掉
- \* 将夹紧弹簧挂上抓斗（见图 5）
- \* 轻压漏斗 [1] 并重新装入

注意导向装置。

将已干燥的冲泡单元再次安装好。

- \* 按下锁紧装置，将冲泡单元沿外壁推回至后壁
- \* 将冲泡单元垂直向上推，锁上锁紧装置
- \* 装好咖啡渣盒
- \* 插入水盘



在使用冲泡单元却没有任何阻力时：

- > 利用 Multitool 工具向左或向右转动冲泡单元头处的螺纹直至冲泡单元滑入导向装置。
- > 不要太用力！会有断裂危险。

### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116



图 5



烹制筛

### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116

### 5.5.4 清洗水箱

每周用清水彻底地冲洗水箱。



### 5.5.5 清洗水盘



#### 烫伤危险



- 水盘可以盛放热水。
- 如果水盘，例如在清洗后无法正确卡紧，就会有被炙热液体烫伤的危险。
  - > 小心移动水盘。
  - > 小心地再次装上水盘，注意不要发生漏水。
  - > 注意水盘的位置是否正确。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷从页码7

- \* 微微抬起水盘的前端外侧，取下水盘
- \* 彻底清洗水盘
- \* 最后用清洁的饮用水冲洗水盘
- \* 擦干水盘并重新装好



### 5.5.6 清洗外壳和咖啡杯传感器



- 在清洗时可能会产生划痕或刮痕。
- > 不要使用去污粉或其他类似物清洗。
- > 只可使用极其温和的清洁剂。
- > 不可使用含碱、含酒精或脱脂的强烈洗涤剂。
- > 用软布擦拭。
- > 应使用潮湿的微纤维布。

我们建议使用 WMF Purargan® 保养咖啡机金属外壳（哑光表面）。

- ※ 关闭咖啡机的电源开关
- ※ 使咖啡机冷却
- ※ 用湿布擦净已冷却的咖啡机外壳
- ※ 用湿抹布清洁传感器

#### 重要

请注意参阅“质保”章节  
▷ 从页码116

#### 提示

使用含碱清洁剂、溶剂会导致耐用性问题，比如：丙酮、碳、四氯化碳、彩色稀释剂或者 >5% 的酒精化合物、氨、汽油、甘油、混合二甲苯、去污剂、脱脂洗涤剂和强烈喷雾玻璃清洁剂也同样不适用。

显示屏只可用湿布擦拭。不得使用清洗剂。

### 5.5.7 手动清洗牛奶系统 (Basic Milk/Easy Milk)



#### 烫伤危险

- 如果意外触发饮料，会有受伤危险。
- > 清洗之前切记关闭咖啡机。
- > 拔出电源插头。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7  
说明动画  
▷ 主菜单  
▷ 保养  
▷ 操作说明



#### 对健康有害

- 如果接触到眼睛时，WMF牛奶系统会导致严重的眼睛伤害。
- > 确保牛奶系统清洁剂不要进入人和动物的眼睛。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7

- \* 将摇杆拉到混合出口的后部
- \* 取下松开的混合出口
- \* 只有当配有 Basic Milk 时：将牛奶软管从牛奶容器中拔出并从混合出口处松开
- \* 松开混合软管（如果有的话）
- \* 将 5 毫升 WMF 专用洗涤剂或一片专用清洗片投入 0.5 l 的热水中搅拌
- \* 拆开混合出口
- \* 只有当配有 Basic Milk 时：将牛奶软管的一端浸入清洗液中
- \* 只有当配有 Basic Milk 时：将牛奶软管的其余长度浸入清洗液中

这种方式防止牛奶软管中残留气泡。



- \* 将混合出口部件放入清洗液中（3 个部件）  
所有部份必须完全浸泡在清洗液中。
- \* 5 小时后用刷子彻底清洗所有部件
- \* 用清洁的饮用水彻底冲洗所有混合出口部件
- \* 只有当配有 Basic Milk 时：彻底冲洗牛奶软管
- \* 彻底冲洗混合软管（如果有的话）
- \* 插入混合软管
- \* 组装混合出口
- \* 安装混合出口
- \* 只有当配有 Basic Milk 时：插入牛奶软管



### 5.5.8 手动清洗混合出口（动态奶）

用湿抹布定期清洁混合出口的外部并用适合的刷子清理排出口。



带动态奶的咖啡机不得拆除发泡器！

**重要**

请注意参阅“质保”章节  
▷从页码116

### 5.5.9 清洗混合器

每当使用原料粉或配料粉之后就应该进行清洗。



#### 烫伤危险

- 如果未插牢混合软管，热水或热粉剂饮料可能会溢出。
- > 必须将混合软管插牢。

#### 注意

注意参阅“安全”章节  
▷ 从页码7

- \* 向上推起操作面板。
- \* 拉出混合出口处的混合器软管，并通过手柄向上引导混合杯

说明

- ▷ 主菜单
- ▷ 保养
- ▷ 操作说明

这时可看到搅拌器的螺旋推进器。

#### 每日

- \* 取下混合杯。
- \* 将混合杯拆解为四个部件。
- \* 使用流动的饮用水彻底冲洗所有部件

#### 必要时（每周一次）

- \* 将 5 毫升 WMF 专用洗涤剂或一片专用清洗片投入 0.5 l 的热水中搅拌
- \* 将所有四个部件浸入清洗液中，浸泡至少4个小时
- \* 四个小时之后，将其取出并在流水下彻底清洗。
- \* 取下粉槽，使用布或刷子清洁槽道，一直清洁到混合杯

- \* 彻底擦干所有部件 [1]



安装时，所有的喷嘴方向应一致。

- \* 如图所示插入第 [2] 咖啡种类插入后可见绿色一侧。
- \* 将混合软管插到混合杯上
- \* 重新插入混合杯，直至其卡住
- \* 将混合软管插到混合出口上



### 5.5.10 清洗豆槽

可以根据实际需要或定期清洗豆槽。

推荐：每月一次。



#### 可能发生受伤

- 特别是长发可能被卷入磨头并吸入咖啡机中。
- > 必须一直用发网保护头发。

**注意**



#### 当心碾压危险/可能发生受伤



- 咖啡机内部带有会伤害手指或双手的活动部件。
- > 当拿取咖啡磨豆机或将手伸入冲泡单元之前，切记关闭咖啡机并拔下电源。

**注意**



- > 不要用洗碗机清洗豆槽。

**重要**

※ 向上推起操作面板。

操作面板后面，右侧是开/关按键。

※ 短暂按下开/关键，直至响起信号。

※ 拔出电源插头

※ 将豆槽的锁紧装置旋转180°，并将其打开

※ 向上取出豆槽

※ 完全清空豆槽并用湿抹布彻底地擦拭干净



将锁紧装置旋转 180°



- ※ 彻底擦干豆槽
- ※ 将豆槽重新装满并安装好
- ※ 将豆槽的锁紧装置旋转180°，并将其关闭

### 5.5.11 清洗粉槽

可以根据实际需要或定期清洗粉槽。

推荐：每月一次。

每当使用原料粉或配料粉之后就应该进行清洗。

- ※ 向上推起操作面板。
- 操作面板后面，右侧是开/关按键。
- ※ 短暂按下开/关键，直至响起信号。
- ※ 拔出电源插头
- ※ 将粉槽的锁紧装置旋转180°，并将其打开
- ※ 将容器向后翻并向上取下容器
- ※ 完全清空容器
- ※ 向前、向后将螺母旋下
- ※ 取出分份蜗杆
- ※ 用湿抹布彻底擦拭槽体
- ※ 彻底清洗分份蜗杆各部件
- ※ 彻底擦干粉槽及其各部件
- ※ 重新装好分份蜗杆，旋上螺母



分份器各部件。分份蜗杆

**!** 注意流出物的正确位置。

- ※ 将粉槽重新装满并安装好
- ※ 将锁紧装置旋转180°，并将其关闭

**重要**

## 6 HACCP 危害分析与关键控制点清洗计划

在法律上您有责任，确保您的客人吃了您提供的食物后不会发生健康方面的危险。

HACCP 计划（危害分析与关键控制点）专门进行危害分析与评估。您应该在经营过程中进行风险评估。其目的是认识到食品卫生方面的风险并加以防范。为此，应采取监控措施，必要时确定检测方法并有效贯彻。

如果按正确方法安装、维护、保养并清洗 WMF 咖啡机，上述要求就完全能达到。如果没有按正确方法保养和清洗咖啡机，其制作的牛奶饮料有可能存在食品卫生方面的危害点问题。

请注意以下 HACCP 危害分析与关键控制点清洗计划所提出的要求：

### 每天对牛奶系统进行消毒

- 遵守保养章中的有关清洗牛奶系统的清洗要求。确保系统运行开始前没有细菌。

\*1997 年 8 月 5 日起生效的“食品卫生法”

定期清洗咖啡机请遵守 HACCP 食品安全管理体系清洗计划。

HACCP 导出

▷ 页码 76

只使用 WMF 许可的清洗剂。

注意阅读“保养”章节

▷ 从页码 77



信息项  表示您可以查阅最近的清洗报告。用 USB 选项  可导出 HACCP 报告。

**建议**

**运行开始时请使用新鲜并预先冷冻的盒装牛奶制作饮料**

- 原始包装的可长久保存的牛奶已经过消毒，不会有细菌。运行开始时请使用新鲜并预先冷冻的盒装牛奶制作饮料。
- 打开牛奶包装时，请注意其必须绝对清洁！双手或者设备不干净可能会带入细菌。

推荐：

使用脂肪含量为 1.5% 的可长久保存的牛奶。

**使用冷冻牛奶！**

- 请务必使用预先冷冻的、新鲜的盒装牛奶。
- 如果煮咖啡的牛奶没有冷藏，请尽快使用完。或者可以在制作过程中冷冻牛奶。
- 如果只需少量的牛奶，可以在制作饮料时将使用过的牛奶再次冷却。

牛奶在运行开始时的温度应大约为 6-8 °C。

根据设置，1 升牛奶可以制作大约 20 杯卡布奇诺。

WMF公司提供不同的冷却条件（例如，WMF公司提供的冷却器或者WMF牛奶冷却器）。

**HACCP 危害分析与关键控制点清洗计划**

月 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_

**务必使用冷却的可长久保存的牛奶，否则会被细菌污染而影响健康！**  
粉剂饮料务必使用没有超过最少保质期的产品。

清洗步骤：

1. 执行系统清洗  
▷ 操作手册，“保养”章节
- 2a. 手动清洗牛奶系统  
每日执行Basic Milk，每周使用Plug&Clean和Easy Milk
- 2b. 每日混合器冲洗  
▷ 操作手册，“保养”章节
- 3a. 在运行4小时后，对牛奶系统进行冲洗、或更换混合出口（当牛奶流出量过少、或使用未冷冻牛奶、或者关闭奶泡器 洗后，必须执行本操作）。
- 3b. 每周清洗混合器以及定期清洗原料槽（豆桶/粉料盒）  
▷ 操作手册，“保养”章节
4. 咖啡机的一般清洗。

日期	清洗步骤 时间				签字
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

日期	清洗步骤 时间				签字
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

## 7 维护和除垢

请注意，为使营业性咖啡机能够正常、有效地工作，应该定期维护和除垢。

维护时间则根据咖啡机的使用频率而定，并会在触摸屏上显示。由 WMF 公司维修服务人员进行维护的同时，对热饮系统进行除垢。

触摸屏上显示该信息后，咖啡机仍然可以继续工作，对咖啡机进行维护或委托维护将保证咖啡机工作性能正常并有效防止可能引起咖啡机损坏的情况出现。

### 7.1 维护

触摸屏上提示的维护，只有经过培训的人员或 WMF 公司的专业维修服务人员才可操作，因为此时必须对咖啡机进行安全检查。

咖啡机维护分以下几个保养等级：

- 可以由用户/经营者自己操作。
- 触摸屏上提示的维护，只有经过培训的人员或 WMF 公司的专业维修服务人员才可操作，因为此时必须对咖啡机进行安全检查。

服务-维护提示  
▷“信息和提示”章节  
页码105

除垢  
▷软件 ▷保养  
▷除垢  
页码85

服务-维护提示  
▷“信息和提示”章节  
页码105

## 7.2 WMF 服务中心

如果您不知道当地的服务机构，可以联系 WMF 服务中心。

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

**重要!**

如果用户需要其他维护及检修服务，请联系相应的 WMF 公司客户服务中心。咖啡机上的地址标签以及供货单上有其电话号码。



## 8 信息和提示

### 8.1 操作提示

#### 加咖啡豆

※ 往豆槽添加咖啡豆（根据触摸屏显示）

※ 检验：

• 是否已打开豆槽的锁紧装置？

▷ 保养

• 咖啡豆没有向后滑。

※ 用匙搅拌并按  确认

#### 打开水阀

※ 打开水阀并确认

#### 清空咖啡渣盒

※ 清空咖啡渣盒

#### 没有找到咖啡渣盒

※ 重新装好咖啡渣粉盒

#### 更换水垢过滤器

※ 更换水垢过滤器

注意水过滤器的使用说明！

※ 如有需要，联系 WMF 服务中心

#### 联系 WMF 服务中心

显示错误代码

错误提示和故障

▷ 页码106

#### 服务-提示

触摸屏上提示的服务-维护。

※ 联系 WMF 服务中心

服务信息是提示。大多数情况下，可以继续操作咖啡机。

## 8.2 错误提示和故障

显示错误提示或故障的基本方法。

- \* 关闭咖啡机，几秒钟后再次打开
- \* 重复这个过程，将发生故障

许多情况下，故障会被排除，您可以继续操作咖啡机。

如果故障没有被排除：您可以根据所显示的错误内容或代码查询以下的错误列表，根据其处置方法进行操作。

如果仍然没有排除错误或错误列表中没有相应的内容，请与 WMF 服务中心联系。

某些提示会关闭一些功能。您可以通过饮料按键的照明情况得知相应功能是否被关闭。闪亮的饮料按键对应的饮料仍然可以制作。

WMF 1500 S+咖啡机配备有诊断程序。触摸屏会提示所发生的错误。所显示的故障提示也可能由电源故障引起。

触摸屏显示项目  用以表示所发生的错误或者对操作者的提示。

- \* 按 

显示故障信息和错误代码。



开/关按键在大约 1 秒后作出反应，咖啡机关闭。

如要排除故障，例如当软件死机时，可以长时间按住开/关按键关闭控制系统。然后重新打开咖啡机。

## 提示

错误代码	错误描述	处置方法
6	冲泡单元阻滞/ 冲泡单元有故障	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 关闭咖啡机</li> <li>* 清洗冲泡单元</li> <li>▷ 保养 ▷ 清洗冲泡单元，页码91</li> </ul>
88	煮水器： 过热	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 关闭咖啡机电源，使其冷却，然后再次打开电源</li> <li>* 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心</li> </ul>
89	煮水器： 加热时间错误	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 关闭然后重新打开咖啡机电源</li> <li>* 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心</li> </ul>
161	冲洗水错误： 沸水	<p>以下各个操作步骤中，在操作后续步骤之前关闭并重新打开咖啡机电源。如果故障未被排除，执行下一步骤。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 清洗冲泡单元</li> <li>▷ 保养 ▷ 清洗冲泡单元，页码91</li> <li>* 设置较粗的研磨度</li> <li>▷ 软件 ▷ 系统 ▷ 研磨度设置，页码70</li> <li>* 将冲泡模式向下设置</li> <li>▷ 设置 ▷ 配方，页码47</li> <li>* 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心</li> </ul>
162	冲洗水错误： 清洗时	<p>以下各个操作步骤中，在操作后续步骤之前关闭并重新打开咖啡机电源。如果故障未被排除，执行下一步骤。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 清洗冲泡单元</li> <li>▷ 保养 ▷ 清洗冲泡单元，页码91</li> <li>* 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心</li> </ul>

错误代码	错误描述	处置方法
186	蒸汽发生器： 水位	出口被暂时关闭。 * 检查咖啡渣盒是否正确安装 * 关闭然后重新打开咖啡机电源
188	加热错误	* 关闭咖啡机，拔下电源插头 * 联系 WMF 服务中心
189	蒸汽发生器： 加热时间错误	* 关闭然后重新打开咖啡机电源 * 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心
9083	冷藏柜温度已达到冰点	* 检查冷藏柜温度是否过低
9507	冲洗水错误： 水压不足	* 打开水龙头，或加注水箱 * 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心
9516 9517	右侧磨豆机卡住 左侧磨豆机卡住	* 将研磨程度设置为更粗糙，直到排除堵塞 ▷软件 ▷系统 ▷研磨度设置，页码70 * 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心

### 8.3 没有故障提示信息的故障

错误现象	处置方法
<ul style="list-style-type: none"> <li>没有热水流出，咖啡渣盒有水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 清洗热水出口</li> <li>* 联系 WMF 服务中心 (类似情况，咖啡出口出问题)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>没有巧克力流出，咖啡渣盒有水</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 不再使用巧克力出口</li> <li>* 联系 WMF 服务中心 (类似情况，咖啡出口出问题)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>巧克力分份器堵塞，巧克力只能与水一起流出</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 清洗分份器 ▷保养 ▷清洗粉槽，页码100</li> <li>* 清空巧克力粉</li> <li>* 用手转动螺杆，直到彻底清除巧克力粉</li> <li>* 必要时用水清洗</li> <li>* 将其完全擦干</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>左右咖啡出口性能不一致</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 清洗混合出口 ▷保养 ▷清洗牛奶系统概览，页码84</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>虽然桶里有牛奶，但没有奶泡/牛奶流出</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 检查牛奶软管是否裂开或受挤压</li> <li>* 将牛奶软管布置整齐</li> <li>* <b>Basic/Easy Milk</b>：清洗混合出口</li> <li>* <b>动态奶</b>：手动清洗混合出口</li> <li>* 灌注牛奶</li> <li>* <b>动态奶</b>：补加牛奶并在保养菜单中点击注满牛奶系统 ▷软件 ▷保养 ▷注满牛奶系统，页码43</li> <li>* <b>Basic Milk</b>：检查牛奶出口是否堵塞 ▷保养 ▷清洗牛奶系统概览，页码84</li> <li>* 检查牛奶出口是否结冰</li> </ul>

错误现象	处置方法								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 奶泡不正常</li> <li>• 温度过低或过高</li> </ul>	<p><b>Basic Milk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 更换牛奶出口 使用混合出口上相应的牛奶出口。</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>牛奶出口</th> <th>3 千瓦</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• 冰冷牛奶 (低于 8 °C)</td> <td>绿色</td> </tr> <tr> <td>• 冷却牛奶 (8 至 16 °C)</td> <td>白色</td> </tr> <tr> <td>• 未冷却牛奶 (高于 16 °C)</td> <td>焦糖色</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 清洗混合出口 ▷ 保养 ▷ 手动清洗牛奶系统, 页码96</li> </ul> <p>如果故障未被排除</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 使用附件上的其他牛奶出口</li> </ul>	牛奶出口	3 千瓦	• 冰冷牛奶 (低于 8 °C)	绿色	• 冷却牛奶 (8 至 16 °C)	白色	• 未冷却牛奶 (高于 16 °C)	焦糖色
牛奶出口	3 千瓦								
• 冰冷牛奶 (低于 8 °C)	绿色								
• 冷却牛奶 (8 至 16 °C)	白色								
• 未冷却牛奶 (高于 16 °C)	焦糖色								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 奶泡不正常</li> <li>• 温度过低或过高</li> </ul>	<p><b>Easy Milk/动态奶</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 检查设定的温度是否与牛奶温度一致。</li> </ul> <p><b>动态奶</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 执行质量检查</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 奶泡突然喷溅</li> <li>• 牛奶过热</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 检查是否清洗过牛奶系统</li> <li>* 清洗牛奶系统 ▷ 保养 ▷ 清洗牛奶系统概览, 页码84</li> <li>* 检查所用牛奶是否被充分冷却</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 无法流出粉剂饮料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 清洗混合杯</li> <li>* 软管是否扭结?</li> <li>* 经常清洁和冲洗, 如有必要, 每日清洁 ▷ 保养 ▷ 清洗牛奶系统概览, 页码84</li> <li>* 减少粉末</li> <li>* 增加水</li> </ul>								

错误现象	处置方法
<ul style="list-style-type: none"><li>• 泵一直在运行，咖啡渣盒有水</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 关闭然后重新打开咖啡机电源</li><li>* 如果故障未被排除，联系 WMF 服务中心</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 巧克力粉桶没有安装到位</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 沿顺时针方向，用手轻轻转动分份器上的传动分份蜗杆</li><li>* 检查巧克力粉桶是否被无意锁紧</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 豆槽没有安装到位</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>* 检查豆槽是否被无意锁紧</li></ul>

## 9 安全和质保

### 9.1 咖啡机可能面临的危险



#### 注意使用说明

因不遵守使用规定造成的损失，制造商不提供任何担保。

遵守使用和安装说明。

#### 安装地点

- 安装地点应该保持干燥、防水。
- 咖啡机内会出现一些冷凝水、水或蒸汽。
- > 严禁在露天使用咖啡机。
- > 咖啡机的安装地点应该注意避免溅水。
- > 务必将咖啡机放在耐水且耐热的表面上，以保护安放面免受损害。

#### 磨豆机

- 异物会损坏磨豆机。该损坏不在保修范围之内。
- > 切忌不要让异物进入豆槽。

#### 重要

请注意参阅“质保”章节

▷ 从页码116

使用和安装说明

▷ 从页码17

请注意以下提示，避免咖啡机发生技术问题和损坏：

- 如果饮用水的碳酸盐硬度大于  $5^{\circ}$  dKH，咖啡机必须另配置 WMF 水过滤器，否则咖啡机可能被钙化侵蚀。
- 严格遵守保险法的规定，下班后切断电源总开关，或者拔出电源插头。带自来水连接的咖啡机，必须关闭水管总阀门。
- 我们推荐一些方法，能有效避免损坏咖啡机，例如：
  - 在供水管中安装水质监控器
  - 安装烟感器
- 在停止使用（几天/几周）后，建议在重新启动之前至少执行两次清洁程序。

系统清洗  
▷ 清洗程序  
页码 80

## 9.2 规范

制造商：WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)

本设备符合相关指令 MRL (MD) 2006/42/EG, EMV (EMC) 2014/30/EU, 和 RoHS 2011/65/EU 的全部要求规定。

上述制造商声明，本机符合所述指令的所有相关规定。如未经我们许可擅自改动被设备，则上述声明和认证失去相应效力。技术文件汇编：WMF Group GmbH。

本设备上附有合规声明。本设备经过 CE 认证。

本设备符合食品、日用品和饲料法 (LFGB)、消费品管理条例 (BedGgstV)、10/2011 (EU) 指令以及最新颁布的 1935/2004 (EG) 指令的要求。

本着具体使用的目的，本设备不存在对公共卫生以及其他不可接受的危险。

所用材料和原材料符合消费品管理条例以及 10/2011 (EU) 指令的要求。

对于非欧盟国家，应符合相应国家的法律规定。

本设备适用电子产品废弃物条例 (WEEE/ 2012/19/ EU 欧盟规范)，不能作为生活垃圾处理。

我们保证可追溯性符合 1935/2004 (EG) 指令且生产过程完全遵照 2023/2006 (EG) 指令中的优良生产标准。



将咖啡机作为垃圾处理请联系  
WMF 服务中心。

地址  
▷ 页码104

### 9.3 操作者的责任

操作者以及设备应定期由经过 WMF 公司授权的维修技术人员或其他有资质的人员进行维护，并检查安全保护装置。

维护服务只能由具备相关设备知识与实践经验、特别是有安全与卫生方面经验的人员实施。

咖啡机操作人员应保证咖啡机随时能得到保养与维护服务。

在办公室/楼宇场合使用咖啡机及其在自助服务时，操作人员应明确知道必须照看并管理好咖啡机。经过专门培训的人员应确保用正确的保养措施对咖啡机进行保养，并能解答如何使用咖啡机。

咖啡机操作者应确保各电子设备和操作工具性能状态正常（例如：符合规范 DGUV 条规 3）。为保证咖啡机安全工作，应定期检查安全阀和压力容器。这项工作属于定期维护工作，应由 WMF 公司维修服务人员或者经 WMF 公司认证授权的人员实施。

清洗咖啡机时，应使用 WMF 公司指定的咖啡机（托盘）和牛奶系统（清洗液）专用清洗剂。

为咖啡机除垢时，只能使用 WMF 公司指定 WMF 专用除垢剂。

注意制造商规定的维护周期和维护频率（▷维护）的相关要求。

清洗时间间隔一览表  
▷页码79

HACCP  
▷页码101

WMF 专用清洗剂  
▷附件与备件  
页码121

WMF 专用除垢剂  
▷附件与备件  
页码121

## 9.4 质保权利



### 注意使用说明

- 因不遵守使用规定造成的损失，制造商不提供任何担保。
- > 遵守使用和安装说明。

买方是否享有质保权利以及买方可能享有的具体质保权利取决于买卖双方的协议。不遵守操作手册则丧失质保权利。

### 以下情况不履行质保：

- 发生在所有部件的自然损耗。包括密封圈、混合器和冲泡单元的损耗。
- 因为气候的影响、煮水器水碱沉积以及各种由于化学因素、物理因素、电化学因素和电气因素造成的产品缺陷。
- 如果由于当地的水质硬度原因而需要咖啡机安装水过滤器、但却没有安装水过滤器，由此造成的设备故障。
- 由于不遵守设备的操作、维护和保养的规定（如操作说明和维护说明）而造成的设备缺陷。
- 由于没有使用 WMF 原装备用零件或者由于用户、第三方错误安装设备或者由于错误或草率使用设备而造成的缺陷。
- 用户或者第三方由于不适当的、或没有经过我们允许而对设备进行改装或维修造成的设备缺陷。
- 由于不恰当或错误使用而造成的设备缺陷。

### 重要

使用和安装说明  
▷ 从页码17

重要  
维护  
▷ 页码103

## 附录：技术数据

### 咖啡机技术数据

外部尺寸	宽 325 毫米 高度 716 毫米（含豆槽） 深度 590 毫米
咖啡豆槽	每台大约 1,100 克 <sup>(1)</sup> 中间咖啡豆槽大约 700 克 <sup>(1)</sup>
粉槽（可选）	大约 2,000 克 <sup>(2)</sup>
咖啡机自重	约 32-36 千克（根据配置而定）
供水管	3/8" 带主阀门和污物过滤器的软管连接，网孔尺寸为 0.08 毫米。 <sup>(3)</sup> 2 升/分钟时，流压至少 0.2 兆帕（2 bar）最大 0.6 兆帕（6 bar）。 入口最高温度 35 °C。 必须使用随新咖啡机和/或新水过滤器同时到货的软管。不要再使用旧的软管。
水质	如果饮用水的碳酸盐硬度大于 5° dKH，则必须在上游安装 WMF 水过滤器。
排水管（可选）	软管至少 DN 19，最小倾斜度 2 厘米/米
在基准零点以上使用	<2,000 米

保留技术变更权利。

- <sup>(1)</sup> 填装量取决于咖啡豆大小。
- <sup>(2)</sup> 仅限选配的粉槽。填装量取决于所用粉料。
- <sup>(3)</sup> 此类用于咖啡机水管连接的规范（IEC 60335-2-75）适用于欧盟各国。必要时应注意各个国家相关的特殊补充规定。对于咖啡机所销售到的非欧盟国家是否接受这些规定，则需要验证。

附录：技术数据

额定功率	2.75-3.25 千瓦
电源	220-230 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
照明	LED
保护方式	IP X0
保护等级	1级
额定压力	煮水器 0.5 兆帕 (5 bar) 蒸汽发生器 1.6 兆帕 (16 bar)
连续声压等级 (Lpa)	<70 dB (A) <sup>(4)</sup>
环境温度	温度范围为 +5 °C 到最高 +35 °C (清除水系统的冰冻时)。
最大湿度	相对湿度 80%，不结露。 不要在室外使用设备。
安装面/溅水	设备应水平安装在防水、隔热的水平固定支撑面上。 不得用水流冲洗咖啡机。咖啡机必须安放在溅不到水的地方。咖啡机不得安放在可能被水管、蒸汽流、蒸汽清洗机或类似设备喷溅或清洗的台面上。

保留技术变更权利。

<sup>(4)</sup> 在操作人员所在的工作场所，所有工作模式的 A 值声压等级 Lpa (慢) 和 Lpa (脉冲) 低于 70 dB (A)。

安装距离	<p>考虑到咖啡机的功能、服务和安全等因素，安装咖啡机时，侧面与房屋墙面或 WMF 公司其他产品之间的最小距离为 50 毫米，背面至少 50 毫米。</p> <p>建议咖啡机前方的最小工作空间为 800 毫米。建议原料槽上方至少保留 200 毫米 的空间。我们推荐咖啡机安装面距离地面的高度至少为 850 毫米。如果咖啡机的一些接口需要电缆从安装台面下穿过而连接，请注意电缆所需要的空间，这些电缆可能会减小安装台面下的空间。</p>
水过滤器的安装尺寸	参见水过滤器的使用说明。

保留技术变更权利。

**电子设备电气连接的规定和所引用的标准适用于欧盟国家的咖啡机设备连接。必要时应注意各个国家相关的特殊补充规定。对于咖啡机所销售到的非欧盟国家是否接受这些规定，则需要验证。**

现场电气系统必须按照符合IEC 60364的具体国家规定进行设计，并符合铭牌上提供的信息。

在设备附近易于接近的地方，当单相连接时安排保险插座或者国标单相插座，当三相连接时安排符合 DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 标准的 5 极 CEE/CEKON 插座或者国标多极插座。插座应用户负责安装。电源电缆不能靠近发热的设备部件。如果设备的电源电缆被损坏，您应该要求我们的服务部门或其他被授权的专业人员对其进行更换。

为防止屏蔽型数据电缆可能由于设备内部的等电位补偿电流而引起故障，应该为带结账系统的设备另外配备等电位补偿设备。

（参见 EN DIN EN 50310 VDE 0800-2-310）。

如果咖啡机设计安装在商业厨房内，建议对其配备接地导线。等电位端子应根据 WMF 服务中心的需要安装。

## 附录：附件与备件

数量	单位	名称	订货号	配置
<b>带巧克力的全套混合出口</b>				
1	件	混合出口；全套 (额定功率 2.75 千瓦 - 3.25 千瓦)	33 2867 5300	Basic Milk/ Easy Milk
1	米	牛奶软管	00 0048 4948	所有
1	件	牛奶软管套筒	33 2180 5000	Basic Milk/ Easy Milk
1	件	牛奶软管夹紧弹簧 28	33 0190 3000	Basic Milk/ Easy Milk
0.25	米	混合软管	00 0048 0064	巧克力
1	件	混合软管夹紧弹簧	33 2292 6000	巧克力
1	件	混合杯	33 2895 4000	巧克力
1	件	用于冰冷牛奶的牛奶出口 (绿色)	33 2317 8000	Basic Milk
1	件	用于冷却牛奶的牛奶出口 (白色)	33 9516 9000	Basic Milk
1	件	用于非冷却牛奶的牛奶出口 (焦糖色)	33 9521 3000	Basic Milk
1	件	牛奶出口 (米色)	33 2046 0100	Basic Milk
<b>咖啡渣盒</b>				
1	件	咖啡渣盒	33 2634 1200	所有
1	件	咖啡渣盒滑动部件	33 2633 9000	所有
1	件	咖啡渣盒 (粉渣通过台面)	33 2634 1300	常用水
1	件	滑动挡板 (粉渣通过台面)	33 2633 9100	常用水
<b>水管连接, 排水口</b>				
1	件	用于水管连接的连接软管	33 2292 1000	所有
1	件	用于排水软管的肘形连接器	33 2165 8000	所有
1.5	米	排水软管	00 0048 0042	所有
<b>附件/工具</b>				
1	件	Multitool	33 2408 4000	所有

附录：附件与备件

数量	单位	名称	订货号	配置
<b>全套豆槽</b>				
1	件	豆槽盖, 中间	33 2887 3099	所有
1	件	豆槽盖, 右/左	33 2925 5099	所有
1	件	豆槽, 左	33 2913 2099	所有
1	件	豆槽, 右	33 2911 8099	所有
1	件	豆槽, 中间	33 2946 8099	所有
1	件	豆槽/原料槽的标牌	33 2624 7000	所有
<b>原料槽</b>				
1	件	桶盖, 可锁定, 全套	33 2925 5000	巧克力
1	件	粉槽, 大号, 单件, 全套	33 2911 7000	巧克力
1	件	双粉桶	33 2911 9000	巧克力
1	件	Plug&Clean 转换器	33 2427 5000	所有
<b>冲泡单元</b>				
1	件	冲泡单元	33 2893 0399	所有
1	件	冲泡单元O型圈	33 7006 5190	所有
<b>水盘/水盘格板</b>				
1	件	无 SteamJet 的水盘	33 2633 7000	无 SteamJet
1	件	带 SteamJet 的水盘	33 2633 7100	带 SteamJet
1	件	无 SteamJet 的水盘格板	33 2633 8000	无 SteamJet
1	件	带 SteamJet 的水盘格板	33 2633 8100	带 SteamJet
<b>水箱</b>				
1	件	水箱	33 2886 7000	所有
1	件	水箱盖板	33 2635 6000	所有
1	件	水箱筛	33 7006 2608	所有

数量	单位	名称	订货号	配置
<b>水垢过滤器/水过滤器</b>				
1	件	AquaBasic M水过滤器	03 9533 1000	常用水
1	件	过滤头 (WMF AquaHead)	33 9532 0000	常用水
1	件	WMF AquaHead连接套件	33 9532 1000	常用水
1	件	水箱中水垢过滤器转换器	33 2327 1000	水箱
1	包	水箱中水垢过滤器滤芯 (VE 4 件)	33 2332 2000	水箱
<b>文档/操作说明</b>				
1	件	文档: WMF 1500 S+ 操作手册	33 4186 1070	所有
<b>WMF 保养程序的订购编号</b>				
1	瓶	WMF 奶泡器特制专用清洗剂	33 0683 6000	所有
1	包	专用清洗片 (100 片)	33 2332 4000	所有
1	件	管道擦拭器	33 0350 0000	所有
1	件	清洗刷	33 1521 9000	所有
1	管	WMF"密封圈用油"Molykote	33 2179 9000	所有
1	件	保养套件	33 2888 2000	所有
1	包	专用清洗片	33 2622 0000	Easy Milk/ 动态奶
1	件	清洗容器	33 2593 6000	Easy Milk/ 动态奶
1	件	清洗容器盖	33 2593 7000	Easy Milk/ 动态奶

## 目录

- 第 2 咖啡种类 40
- 一般安全提示 7
- 上次烹制 58
- 主菜单功能 37
- 事件显示 66
- 人工投放口 19, 32
- 以下情况不履行质保: 116
- 使用和安装说明 17
- 供水管 117
- 侧灯 19
- 保养 41, 58, 77
- 保养安全提示 77
- 保存数据 76
- 保存配方 75
- 信息 58
- 信息和提示 105
- 修改杯量 (杯子大小) 27, 39
- 免费设置 60
- 关机冲洗 69
- 关闭 35
- 冲泡模式等级 49
- 冲洗 88, 90
- 冷冻牛奶 25
- 冷却器转换器 25
- 分份形式 46
- 删除定时器 62
- 删除配料 48
- 制造商徽标 57
- 功能栏 38
- 功能栏触摸屏待机状态 36
- 加载饮料图标 75
- 动画 43
- 去咖啡因 40
- 去咖啡因系数 56
- 可取出式带格板的水盘 19
- 台式渣盒 (可选) 33
- 启动-停止 46
- 启动-停止-自由流出 46
- 咖啡机可能面临的危险 112
- 咖啡机各部件的名称 18
- 咖啡机技术数据 117
- 咖啡浓度选择项 39
- 咖啡等级 49
- 咖啡粉量 48
- 咖啡豆与咖啡粉 32
- 售卖机 59
- 固件更新 76
- 备份配方 44
- 夏令时 64
- 外部计费 59
- 多倍烹制 46
- 奶泡出口 24
- 奶泡器冲洗 83
- 安全 7
- 安全保护装置 7
- 安装距离 119
- 安装面 118
- 定时器 58, 62
- 定时器状态 63
- 客户徽标 57
- 容器锁紧装置 19
- 密码权限 60
- 导出计数器 75
- 小杯-中杯-大杯功能 45, 71
- 带一体化奶泡器的混合出口 19
- 带水管连接的咖啡机的除垢 88
- 开/关按键 19
- 当前配方结构 47
- 当日详细视图 62
- 待机状态 36
- 徽标 57
- 总硬度 69
- 手动清洗 90
- 手动清洗混合出口 96
- 手动清洗牛奶系统 96
- 打开咖啡机电源 24
- 技术数据 117
- 报告 58
- 按键布局 55
- 按键布局概览 63
- 按键布局状态 (定时器) 63
- 操作 22
- 操作元件 52
- 操作安全提示 22
- 操作手册使用的符号 20
- 操作手册使用的符号和标记 20
- 操作提示 105
- 操作者的责任 115
- 操作说明 43
- 操作选项 52
- 操作面板 19
- 故障显示 54
- 文字和图片 50
- 新鲜过滤的咖啡 - FFC (可选) 19, 26
- 日期 64
- 时区 64
- 时间 64
- 显示和照明 66
- 显示屏背景 67
- 更换按键 51
- 更改配料 48
- 更改配方 47
- 杯子大小 54
- 杯子高度 51
- 杯量 45, 54
- 杯量 S-M-L 45
- 校准触摸屏 67
- 概要 36
- 正常用途 14
- 水盘 34

- 水盘传感器 34
- 水箱 19
- 水质 117
- 水过滤器 58, 68
- 水量 48
- 没有故障提示信息的故障 109
- 注满牛奶系统 39, 43, 55
- 流出热水 27
- 流出牛奶或者奶泡 24
- 测得的总硬度 69
- 测得的碳酸硬度 68
- 测试流出 44
- 浓度选择项 19, 52
- 混合器冲洗 41, 82
- 添加 47
- 清洁外壳 95
- 清洁操作面板 (CleanLock) 90
- 清洗 PIN 码 61
- 清洗冲泡单元 91
- 清洗咖啡渣粉盒 91
- 清洗水盘 94
- 清洗水箱 94
- 清洗混合器 98
- 清洗滴水盘 43
- 清洗片投放口 19
- 清洗牛奶系统概览 84
- 清洗程序 80
- 清洗粉槽 100
- 清洗豆槽 99
- 清洗间隔 79
- 渣粉盒 19, 33
- 温度 69
- 温杯器 19, 30
- 温杯柜和冷藏柜 25
- 热水出口 19
- 照明 66
- 蒸汽出口 19
- 蒸汽按键 40
- 牛奶储备温度 65
- 牛奶出口 24
- 牛奶系统清洗 41, 42, 82
- 牛奶量 48
- 研磨度设置 70
- 碳酸盐硬度 68
- 简介 18
- 粉槽 (可选) 19
- 糖浆 (可选) 71
- 系统 65
- 系统清洗 41, 80
- 维修 58
- 维护 103
- 维护和除垢 103
- 自动识别饮料杯 19
- 自助服务 52
- 自由流出 46
- 菜单控制项目 37
- 菜单项 19, 53
- 营养值 71
- 营养值信息 38, 53
- 蓝牙 70
- 规范 114
- 解锁牛奶系统 42
- 触摸屏上的信息提示 37
- 触摸屏亮度 67
- 触摸屏待机状态 19, 38
- 计数器 59
- 计算 59
- 计算 PIN 码 61
- 设置 PIN 码 61
- 设置定时器开关时间 63
- 设置定时器概览和定时器 62
- 词汇表 21
- 语言 73
- 豆槽 19
- 豆槽/粉槽 31
- 质保权利 116
- 软件 36
- 载入数据 76
- 载入语言 76
- 载入配方 44, 75
- 过滤器有效范围 69
- 进度条 66
- 连接牛奶系统 24
- 选择咖啡磨豆机 50
- 配料储备 47
- 配方备注 50
- 重新输入 PIN 码 61
- 错误提示和故障 106
- 防冻保护/运输准备 70
- 附件与备件 121
- 降低亮度 67
- 除垢 58, 85, 87, 89
- 除垢箱 19
- 预热冲洗项 19, 38, 53
- 预选语言 54
- 预选项 (可选) 27
- 额定功率 118
- 饮料 44
- 饮料中断 26, 56
- 饮料出口 26
- 饮料: 字体 + 颜色 68
- 饮料按键 19, 38
- 饮料按键和设置的触摸屏 19
- 饮料杯识别 72
- 饮料杯识别 (可选) 31
- 饮料预选 56

# 目录

---

## **B**

Basic Steam (可选) 28

---

## **C**

CleanLock 42

---

## **E**

Eco模式 69, 73

Eco 模式概览 64

Eco 模式状态 64

---

## **F**

FFC 48

FFC过滤器更换 42, 83

---

## **H**

HACCP 危害分析与关键控制点清洗计划 101

HACCP 导出 76

---

## **P**

PostSelection 55

---

## **S**

SB 工作模式 52

S-M-L 按键 27

SteamJet 19, 53

SteamJet 项 19, 30, 38

---

## **U**

USB 75

---

## **W**

WMF 服务中心 104





本地 WMF 服务中心：

© 2018-2019 WMF Group GmbH

保留所有权利，包括复制、传播以及翻译权利。未经书面许可，不得以任何方式进行复制，或者使用电子系统进行编辑、复制或者传播。

构思与完成/排版与定型：

TecDoc 公司；盖斯林根，[info@tecdocgmbh.de](mailto:info@tecdocgmbh.de)

原版手册。德国印刷。

保留技术变更权利。

03.06.2019

# 1500 S+