

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



Máy pha Cà phê

1100S

Tiếng Việt

01.01.001

Chúc mừng bạn đã mua máy pha cà phê WMF.

Máy pha cà phê WMF 1100 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.

Được trang bị ngăn đựng bột tùy chọn, máy pha cà phê WMF 1100 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 108

Bảo trì
▷ bắt đầu ở trang 95

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
3	Khởi động	22
3.1	Vị trí lắp đặt thiết bị	23
3.2	Mở hộp	23
3.3	Chương trình khởi động	24
4	Vận hành	26
4.1	Chỉ dẫn vận hành an toàn	26
4.2	Bật máy pha cà phê	26
4.3	Pha chế đồ uống	27
4.4	Phím lựa chọn (tùy chọn)	27
4.5	Các nút đặc biệt (tùy chọn)	27
4.6	Đầu nối hệ thống sữa	28
	Vòi sữa	28
	Sử dụng tủ làm lạnh sữa của WMF	28
	Ống hút sữa (tùy chọn)	29
4.7	Pha chế sữa hay bột sữa	29
4.8	Lấy nước nóng	30
4.9	Basic Steam (tùy chọn)	30
4.10	Khay đựng cốc	33
4.11	Ngăn đựng cà phê hạt/ Ngăn đựng cà phê bột	33
4.12	Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn	34
4.13	Khay hứng bã	35
4.14	Thùng đựng bã cà phê tại quầy (tùy chọn)	35
4.15	Khay hứng	36
4.16	Cấp nước liên tục (tùy chọn)	37
4.17	Tắt máy pha cà phê	37
5	Phần mềm	38
5.1	Tổng quan	38
	Sẵn sàng hoạt động	38
	Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động”	38
	Các chức năng trên menu chính	39
	Phím điều khiển menu	39
5.2	Sẵn sàng hoạt động	40
5.2.1	Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động”	40
	Nút pha chế	40
	Phím “Làm sạch bằng nước nóng”	40
	Phím Barista - Độ đậm của cà phê	40
5.2.2	Tính năng làm nóng cốc SteamJet	41

5.3 Chăm sóc	42
Làm sạch	42
Làm sạch máy trộn	42
Làm sạch hệ thống sữa	42
CleanLock	43
Hướng dẫn	43
Thay bộ lọc	43
Khử cặn	44
Chăm sóc cối ép	44
5.4 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
Chữ và hình ảnh	50
5.5 Tùy chọn vận hành	51
Nhân tố vận hành	51
Bố trí các nút	54
Lựa chọn sau	54
Chế độ hiển thị	54
Không có cafein	55
Lựa chọn trước đồ uống	55
Hệ số Decaf	55
5.6 Thông tin	56
Chu trình pha chế gần đây nhất	56
Hẹn giờ	56
Hệ thống	56
Chăm sóc	56
Bộ lọc nước và khử cặn	56
Nhật ký	56
5.7 Kế toán	57
Bộ đếm	57
Máy bán hàng	57
5.8 Mã PIN truy cập	58
Mã PIN truy cập vào làm sạch	58
Mã PIN truy cập vào thiết lập	58
Mã PIN truy cập vào kế toán	58
5.9 Hẹn giờ	59
Thời gian/Ngày	59
Trạng thái bố trí các nút	59
Tổng quan bố trí các nút	59
5.10 Hệ thống	60
Sữa và bọt sữa	60
Chỉ báo quá trình	60
Màn hình và chiếu sáng	60
Đồ uống: Phong chữ và Màu sắc	62
Bộ lọc nước	62
Chế độ tiết kiệm	63
Nhiệt độ	64
Tự động làm sạch khi tắt máy	64
Tự động làm sạch hệ thống sữa	64
Hiệu chuẩn thông báo hết cà phê hạt	64
Cảm biến mực nước của khay hứng	65

Chống đóng băng/chuẩn bị vận chuyển	65
Muỗng định lượng	65
Tính năng S-M-L	66
Bluetooth (tùy chọn)	66
5.11 USB	67
Tài công thức pha chế	67
Tài biểu tượng đồ uống	67
Lưu công thức pha chế	67
Xuất thông tin thống kê	67
Xuất thông tin HACCP	68
Sao lưu dữ liệu	68
Tải dữ liệu	68
Tài ngôn ngữ	68
Cập nhật phần mềm	68
Khôi phục hệ thống	68
5.12 Chế độ tiết kiệm	69
Màn hình chế độ tiết kiệm	69
5.13 Ngôn ngữ	70
6 Thiết lập khác	71
6.1 Thiết lập cấp độ xay	71
7 Chăm sóc	72
7.1 Chỉ dẫn chăm sóc an toàn	72
7.2 Tổng quan về lịch trình làm sạch	74
7.3 Các bộ phận được làm sạch bằng máy rửa bát	75
7.4 Chương trình làm sạch	75
7.4.1 Làm sạch	75
7.4.2 Làm sạch máy trộn	77
7.4.3 Làm sạch hệ thống sữa	77
7.5 Khử cặn	78
7.6 Làm sạch bằng tay	80
7.6.1 Làm sạch bảng điều khiển (CleanLock)	80
7.6.2 Làm sạch khay hứng bã cà phê (thùng đựng bã cà phê, tùy chọn)	80
7.6.3 Làm sạch khay hứng nước	81
7.6.4 Làm sạch bình chứa nước	81
7.6.5 Làm sạch khay hứng	82
7.6.6 Làm sạch vỏ máy	83
7.6.7 Làm sạch vòi bằng tay	83
7.6.8 Làm sạch cối ép	84
7.6.9 Làm sạch hệ thống sữa bằng tay	87
7.6.10 Làm sạch máy trộn	89
7.6.11 Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt	90
7.6.12 Làm sạch ngăn đựng cà phê bột	91
8 Lịch làm sạch của HACCP	93

9	Bảo trì và khử cặn	95
9.1	Bảo trì	95
9.2	Bộ phận Dịch vụ của WMF	96
10	Thông báo và chỉ dẫn	97
10.1	Thông báo vận hành	97
10.2	Thông báo lỗi và sự cố	98
10.3	Các lỗi không có thông báo	101
11	An toàn và bảo hành	103
11.1	Nguy hiểm đối với máy pha cà phê	103
11.2	Chỉ dẫn	105
11.3	Nhiệm vụ của người sở hữu/nhân viên vận hành	106
11.4	Yêu cầu bảo hành	107
	Phụ lục: Thông số kỹ thuật	108
	Thông số kỹ thuật của máy pha cà phê	108
	Phụ lục: Phụ kiện và phụ tùng thay thế	112
	Mục lục	114

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 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 nơi 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.



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



THẬN TRỌNG



- 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.
- > Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, không được đặt tay bên dưới vòi.
- > 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.



Nguy cơ bị thương



THẬN TRỌNG

- 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.

**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****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.
- 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 1100 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 1100 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
▷ bắt đầu
ở trang 108

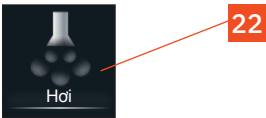
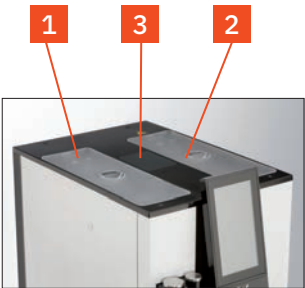
Tất cả những công việc chuẩn bị cần thiết cho việc lắp đặt máy tại nơi sử dụng của khách hàng như công tác điện, nước và đấu nối đường thoát nước thuộc trách nhiệm của chủ sở hữu/người vận hành máy. Công việc này phải được nhân viên kỹ thuật lắp đặt được ủy quyền thực hiện tuân theo các quy định chung, 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



- 1 Ngăn đựng cà phê hạt
- 2 Ngăn đựng cà phê hạt thứ hai hoặc ngăn đựng cà phê bột (ngăn đựng bột ca cao hay bột sữa hay ngăn đôi đựng cà phê bột) (tùy chọn)
- 3 Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn/thuốc vệ sinh
- 4 Công tắc BẬT/TẮT
- 5 Cửa
- 6 Vòi (cà phê, sữa và ca cao (Choc))
- 7 Bình chứa nước
- 8 Khay đựng cốc
- 9 Tính năng làm nóng cốc SteamJet
- 10 Khay hứng nước có giá thoát nước có thể tháo ra vệ sinh
- 11 Khay hứng bã
- 12 Vòi đánh sữa
- 13 Vòi nước nóng
- 14 Màn hình cảm ứng để thiết lập và điều khiển các nút pha chế

Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”

- 15 Phím Menu (mở menu chính)
- 16 Màn hình chế độ tiết kiệm
- 17 Phím Thông báo
- 18 Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê
- 19 Lượng pha
- 20 Phím “Làm sạch bằng nước nóng”
- 21 Phím SteamJet
- 22 Nút hơi trong trường dữ liệu pha chế

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 26

Chỉ dẫn chăm sóc an toàn
▷ trang 72

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 107

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 108



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
Chế độ SB (chế độ tự phục vụ)	Hoạt động ở chế độ tự phục vụ khách hàng
Choc	Ca cao nóng
Công suất	Ví dụ: Công suất lọc nước tính bằng lít
Decaf	Cà phê đã loại bỏ cafein
Độ cứng carbonat	Tính bằng °dKH. Độ cứng của nước là số đo hàm lượng can-xi hòa tan trong nước.
Đồ uống dạng bột	Chẳng hạn như Ca cao nóng hay Sữa nóng
Hệ thống sữa	Vòi đơn, đầu đánh sữa, đầu nối đánh sữa, vòi hơi và ống 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.
Những lựa chọn thêm	Các thành phần của công thức pha chế bên ngoài cà phê như sữa, bột sữa, ca cao nóng.
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 35
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 cà phê	Vòi đôi
Vòi cấp nước chính	Van ngắt nước, van góc

3 Khởi động

(Dành cho việc khởi động lần đầu sau khi được giao từ nhà máy)



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

Phải tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 108

3.1 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.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 108

3.2 Mở hộp



- > Vật liệu đóng gói trong hộp có chứa các phụ kiện. Không được vứt bỏ hộp.
- > Các phụ kiện được đóng gói trong bình chứa nước và khay hứng bã cà phê. Gỡ các phụ kiện trước khi khởi động và vệ sinh sạch sẽ bình chứa nước và khay hứng bã cà phê.
- > Đảm bảo rằng máy pha cà phê còn nguyên vẹn và không hư hại. Trong trường hợp có nghi ngờ, không khởi động máy pha cà phê, và thông báo cho Bộ phận Dịch vụ của WMF.
- > Cất giữ bao bì máy trong trường hợp trả lại sản phẩm.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

Các phụ kiện và mô tả về các bộ phận của máy pha cà phê
▷ trang 18

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 108



Mở hộp



Ngăn đôi đựng cà phê bột (tùy chọn)

Ngăn đôi đựng cà phê bột tùy chọn được vận chuyển theo một gói riêng. Nếu máy pha cà phê được trang bị tùy chọn này, ngăn đôi đựng cà phê bột phải được lắp đặt trước khi chạy thử máy. Không được phép vận hành máy khi chưa lắp đặt ngăn đựng cà phê.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 108

- * Mở hộp máy pha Cà phê WMF 1100 S và đặt máy trên bề mặt bằng phẳng và ổn định
- * Tuân thủ các thông số kỹ thuật
- * Cắm phích điện của máy pha cà phê vào ổ cắm điện thích hợp

Thông số kỹ thuật
▷ trang 108

3.3 Chương trình khởi động

- * Sử dụng công tắc BẬT/TẮT để bật máy pha cà phê

Máy pha cà phê được bật lên.

Chương trình khởi động bắt đầu.

- * Thực hiện theo tất cả các chỉ dẫn trên màn hình



- ! Chương trình khởi động cung cấp từng bước hướng dẫn theo trình tự trên màn hình.
 - > Thực hiện theo các thông báo trên màn hình.
 - Các giá trị thiết lập có thể được thay đổi sau khi khởi động.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Thay đổi thiết lập
▷ Phần mềm
bắt đầu ở trang 38



Khởi động

Hướng dẫn bổ sung

- Đấu nối hệ thống sữa ▷ Chương 4.6 trang 28

Ngay sau khi chương trình khởi động đã chạy xong và tất cả các điều chỉnh cần thiết đã được thực hiện, máy pha cà phê sẽ khởi động lại. Hiệu chỉnh được thực hiện tự động hoàn toàn.

! Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Khi pha chế đồ uống, chất lỏng nóng chảy ra từ các vòi. Vòi và bề mặt xung quanh sẽ bị nóng.
 - > Khi pha chế đồ uống, không được đặt tay bên dưới vòi.
 - > Không được chạm vào vòi ngay sau khi pha chế.

! THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Lắp đặt bộ lọc cho bình chứa nước (tùy chọn)

Đây là bước được thực hiện trong chương trình khởi động.

Đối với nước có độ cứng carbonat từ 5 °dKH trở lên, phải lắp đặt bộ lọc nước của WMF; nếu không, máy pha cà phê có thể bị hư hỏng do bị đóng cặn.

Xác định độ cứng của nước

- * 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.

Công suất

Bộ lọc nước đi kèm với bình chứa nước (BWT 200 l) có thể xử lý lên đến 200 lít nước có độ cứng bằng 10 °dKH. Thời gian sử dụng thực tế phụ thuộc vào độ cứng của nước cung cấp và có thể được tìm thấy trong bảng dưới đây.

Độ cứng của nước	Dung tích tính theo lít	Độ cứng của nước	Dung tích tính theo lít
<5	Không cần bộ lọc nước	15	135
>5	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	>25	70

Thiết bị này sử dụng đơn vị "Deutsche Karbonathärte" (°dKH)

*Thay bộ lọc
▷ Chăm sóc
trang 43*

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.
▷ Chương trình khởi động
trang 24*

4 Vận hành

4.1 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.
 - > Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, không được đặt tay bên dưới vòi.
 - > 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

4.2 Bật máy pha cà phê

Công tắc BẬT/TẮT nằm ở phía bên phải của bảng điều khiển.

* Bấm vào công tắc BẬT/TẮT

Một tín hiệu âm thanh vang lên.

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”.

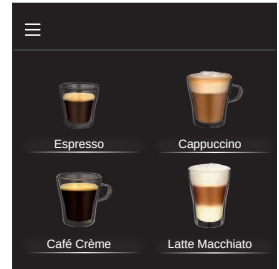


Công tắc BẬT/TẮT

4.3 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
- Đèn nút pha chế = chưa sẵn sàng pha chế/ chưa sáng/xuất hiện nút bị vô hiệu tam giác màu đỏ trên thanh trên cùng
- * Đặt cốc có kích cỡ thích hợp bên dưới vòi
- * Bấm vào nút pha chế mong muốn



Bố trí các nút
▷ Tùy chọn vận hành
trang 54

Hủy pha chế đồ uống

- * Bấm lại vào nút pha chế mong muốn

Hủy pha chế đồ uống
▷ Tùy chọn vận hành
trang 55

4.4 Phím lựa chọn (tùy chọn)

Có sẵn các nút tùy chọn, chẳng hạn như phím Barista được hiển thị ở đây. Các nút lựa chọn xuất hiện trên màn hình sau khi đồ uống đã được chọn.



Ví dụ:
Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê

4.5 Các nút đặc biệt (tùy chọn)

Các nút đặc biệt mang tính tùy chọn và được kích hoạt trong các thiết lập nếu muốn.

Một ví dụ về nút đặc biệt là phím S-M-L.

Kích cỡ cốc đựng đồ uống S (Nhỏ) - M (Trung bình) - L (Lớn) cần được thiết lập cho các đồ uống để được hiển thị.

Kích cỡ cốc “S” hoặc “L” có thể được lựa chọn trước khi chọn đồ uống, và sau đó chỉ có những nút pha chế có những kích cỡ cốc này hiện lên và sáng đèn.

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



Ví dụ:
Phím S-M-L

4.6 Đầu nối hệ thống sữa

Vòi sữa

Sử dụng đúng loại vòi hơi trên đầu đánh sữa.

Màu sắc	Nhiệt độ sữa
• màu xanh lá cây (tiêu chuẩn)	sữa không ướp lạnh (16 °C tới tối đa 22 °C) ⁽¹⁾
• màu cam (phụ kiện)	sữa ướp lạnh (tối tối đa 10 °C)

⁽¹⁾ Nếu nhiệt độ trên 10 °C, sử dụng vòi sữa màu xanh lá cây.
Chúng tôi khuyên bạn nên thiết lập nhiệt độ bảo quản sữa ở trong khoảng từ 16 tới 22 °C để có kết quả tốt nhất khi sử dụng sữa không ướp lạnh.



Nhiệt độ bảo quản sữa phải được điều chỉnh tương ứng với nhiệt độ sữa và vòi hơi phù hợp.
Nhiệt độ bảo quản sữa
▷ Sữa và bột sữa
trang 60



Thay thế vòi sữa

Sử dụng tủ làm lạnh sữa của WMF

- ✱ Sử dụng đúng chủng loại vòi hơi cho sữa ướp lạnh (màu cam)
- ✱ 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



Ngăn đựng sữa



Nhiệt độ bảo quản sữa phải được điều chỉnh tương ứng với nhiệt độ sữa và vòi hơi phù hợp.
Nhiệt độ bảo quản sữa
▷ Sữa và bột sữa
trang 60

Ống hút sữa (tùy chọn)



Lưu ý

- Làm sạch ống hút sữa hàng ngày.
- Ống dẫn sữa không bị xoắn.

- * Sử dụng đúng loại vòi hơi trên đầu đánh sữa
 - * Đặt thùng sữa ở bên trái bên cạnh máy pha cà phê
 - * Mở nắp vòi phun
 - * Đấu nối đầu Click&Clean vào ống hút sữa
 - * Cắm ống hút sữa vào thùng sữa.
- Ống hút sữa phải chạm đáy của thùng sữa.*

LƯU Ý



Nhiệt độ bảo quản sữa phải được điều chỉnh tương ứng với nhiệt độ sữa và vòi hơi phù hợp.

Nhiệt độ bảo quản sữa
 ▷ Sữa và bột sữa
 trang 60

4.7 Pha chế sữa hay bột sữa

- * Đặt cốc có kích cỡ thích hợp bên dưới vòi
 - * 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
 ▷ Phần mềm
 ▷ Đồ uống
 trang 45

4.8 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.



4.9 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.
- Bên dưới vòi hơi rất nóng.
 - > Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, không được đặt tay bên dưới vòi.
 - > Không được chạm vào vòi ngay sau khi pha chế.
 - > Không được chạm vào bên dưới vòi hơi.
 - > 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



Lưu ý

Tùy chọn xả hơi nóng có thể được thiết lập trong menu “Đồ uống”.
Các tùy chọn xả hơi nóng sẵn có là bật-tắt, theo định mức, xả tự do và xả tự do theo cơ chế bật-tắt.
Các tùy chọn xả hơi nóng được mô tả trong chương “Đồ uống”.

LƯU Ý

Tùy chọn chảy
▷ Phần mềm
▷ Đồ uống
trang 45

* Bấm vào nút hơi nóng

Hơi nóng được xả ra cho đến khi bấm lại nút lần nữa.

- Làm nóng đồ uống
- Tạo bọt sữa thủ công

Làm nóng đồ uống

* Giữ một miếng vải ở phía trước vòi hơi để bảo vệ mình

* Bấm vào nút hơi nóng và sau đó bấm lại một lần nữa sau một giây

Nó giúp khuấy nước lên

* 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 nhưng không chạm đáy

* Bấm vào nút hơi nóng

* Bấm lại vào nút hơi nóng ngay khi đạt nhiệt độ mong muốn

Sẽ dừng lại quy trình xả hơi nóng.

* Xoay vòi hơi nóng quanh khay hứng

* Bấm vào nút hơi nóng và sau đó bấm lại một lần nữa sau một giây

Cặn trong vòi hơi sẽ được làm sạch.

* Lau lại vòi hơi bằng vải ướt

*Hơi nóng bắt đầu được xả ra khi bấm vào nút hơi nóng.
Chạm vào nút hơi nước nóng lần thứ hai dừng xả.*

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

*Hơi nóng bắt đầu được xả ra khi bấm vào nút hơi nóng.
Chạm vào nút hơi nước nóng lần thứ hai dừng xả.*

Tạo bọt sữa



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

MẸO

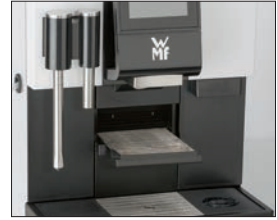
- * Giữ một miếng vải ở phía trước vòi hơi để bảo vệ mình
- * Bấm vào nút hơi nóng và sau đó bấm lại sau khoảng thời gian ngắn
Hơi nước nóng giúp khuấy nước lên.
- * Nếu có thể hãy sử dụng ca đánh sữa Cromargan® cao và nhỏ và có tay cầm
- * Đổ đồ uống vào nhưng không quá nửa ca
- * Cho vòi hơi ngập vào ngay bên dưới bề mặt ca
- * Bấm vào nút hơi nóng
Sẽ tạo ra lớp bọt sữa kem dày.
- * Xoay vòi hơi nóng quanh khay hứng
- * Bấm vào nút hơi nóng và sau đó bấm lại sau khoảng thời gian ngắn
Cặn trong vòi hơi sẽ được làm sạch sẽ được hơi nóng thổi sạch ra.
- * Lau lại vòi hơi bằng vải ướt

4.10 Khay đựng cốc

- * Nắm lấy tay cầm ở phía trên của khay hứng bã cà phê
- * Nắm lấy tay cầm của khay đựng cốc và xoay hết ra

Chiều cao của khay đựng cốc tối đa 100 mm

Chiều cao không có khay đựng cốc tối đa 177 mm



4.11 Ngăn đựng cà phê hạt/ Ngăn đựng cà phê bột

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. Luôn cho cà phê bột vào ngăn đựng theo hướng từ trước ra sau.



- 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 107



Ngăn đôi đựng cà phê bột (tùy chọn)

Ngăn đôi đựng cà phê bột tùy chọn được vận chuyển theo một gói riêng. Nếu máy pha cà phê được trang bị tùy chọn này, ngăn đôi đựng cà phê bột phải được lắp đặt trước khi chạy thử máy.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 108



Một vài loại cà phê bột có thể bám vào thành và tích tụ ở phía trước ngăn đựng cà phê bột.

LƯU Ý

4.12 Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn

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

Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn được sử dụng:

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



- 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.

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

- * Nhấn vào phía trên nắp của ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn để mở nắp (nhấn để mở)
- * Cho cà phê bột vào (tối đa 15 g)
- * Đóng nắp
- * Bấm vào nút pha chế mong muốn



Ngăn đựng thuốc vệ sinh

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107



Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn

4.13 Khay hứng bã

Khay hứng bã cà phê đã qua sử dụng. Nó có đủ dung tích để chứa bã cà phê cho khoảng 30 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 khay đựng cốc trượt vào khay hứng bã cà phê

* Tháo khay hứng bã cà phê

* Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng

Khay đựng cốc nằm trên khay hứng bã cà phê.

Luôn giữ khay đựng cốc khi làm sạch khay hứng bã cà phê.

* Lắp khay hứng bã cà phê

* Xác nhận quy trình hoàn thành trên màn hình



- Lắp khay hứng bã cà phê mà không 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.



Làm sạch khay hứng bã cà phê
▷ trang 80

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

4.14 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 80

4.15 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.

Đối với các máy pha cà phê không có đường xả nước, cảm biến mực nước sẽ thông báo khi khay hứng đầy nước.

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



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).

Cảm biến mực nước của khay hứng

Một cảm biến được trang bị để theo dõi khay hứng và mực nước. Máy pha cà phê 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



Phía bên dưới khay hứng và khu vực xung quanh cảm biến phải khô ráo trước khi thay khay hứng. Cảm biến nằm ở bên phải, ngay bên dưới khay hứng. Nếu có độ ẩm cao trong khu vực này, thông báo “Đổ nước khay hứng” xuất hiện một lần nữa.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7

Làm sạch khay hứng hàng ngày

▷ Chăm sóc

bắt đầu ở trang 72



LƯU Ý

THÔNG TIN QUAN TRỌNG



Nhân chỉ ra khu vực cần giữ khô ráo.

4.16 Cấp nước liên tục (tùy chọn)

Cấp và xả nước liên tục có thể được lắp đặt với bộ dụng cụ được trang bị thêm.



Khi cấp nước liên tục, bình chứa nước có thể được tháo ra chỉ khi màn hình hiển thị một thông báo thích hợp, hoặc khi máy đang tắt.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Bộ dụng cụ trang bị thêm cho cấp nước liên tục
 ▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế trang 112

4.17 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.
- > Sử dụng chức năng Làm sạch khi Tắt máy trước khi tắt máy pha cà phê.



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 72



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.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
 ▷ bắt đầu ở trang 107

Công tắc BẬT/TẮT nằm ở phía bên phải của bảng điều khiển.

* Giữ nhẹ công tắc BẬT/TẮT (khoảng 1 giây)

Máy pha cà phê sẽ tắt.

* Ngắt nguồn điện

Máy pha cà phê được cấp nước liên tục

* Khóa vòi nước



Công tắc BẬT/TẮT

5 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 26

5.1 Tổng quan

Sẵn sàng hoạt động Trang 40



Bố trí các nút
▷ Tùy chọn vận hành
trang 54

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 40



Chế độ tiết kiệm
(đang hoạt động)
Trang 69



Tính năng làm nóng cốc
(SteamJet)
Trang 41



Phím S-M-L
Trang 66



Thông báo
Trang 97



Tự động làm sạch
Trang 40



Barista (độ đậm của cà
phê)
Trang 40

Các chức năng trên menu chính

		
Chăm sóc Trang 42	Thông tin Trang 56	
		
Đồ uống Trang 44	Tùy chọn vận hành Trang 51	
		
Kế toán Trang 57	Mã PIN truy cập Trang 58	
		
Hẹn giờ Trang 59	Hệ thống Trang 60	
		
USB Trang 67		
		
Ngôn ngữ Trang 70	Chế độ tiết kiệm Trang 69	Mã PIN truy cập Trang 58

Phím điều khiển menu

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

Thông báo trên màn hình

	Thông báo lỗi		Hiển thị nhiệt độ sữa (tùy chọn)
---	---------------	---	----------------------------------

5.2 Sẵn sàng hoạt động

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.

Bố trí các nút
▷ Tùy chọn vận hành
trang 54

5.2.1 Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động”

Nút pha chế

Tất cả các nút pha chế mà đã sẵn sàng để pha chế đều sáng đèn.
Vuốt dọc màn hình sẽ thấy các đồ uống còn lại có sẵn để pha chế. Quá trình pha chế đồ uống bắt đầu sau khi bấm vào nút pha chế đồ uống mong muốn.



Ví dụ: Nút Cappuccino

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 52

Phím Barista - Độ đậm của cà phê

	Màn hình	Độ đậm của cà phê
Tiêu chuẩn	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 *



Phím Barista hoạt động/không hoạt động
▷ Tùy chọn vận hành
trang 51

* 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.

5.2.2 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 72



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 52

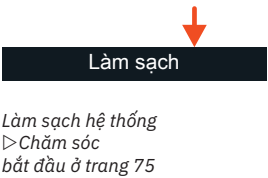
5.3 Chăm sóc



Phím điều khiển menu
▷ Tổng quan
trang 39
Chăm sóc
▷ bắt đầu ở trang 72
Lịch làm sạch HACCP
▷ bắt đầu ở trang 93

Làm sạch

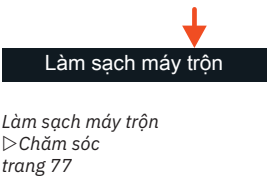
Tắt máy hoặc không tắt máy pha cà phê sau khi làm sạch hệ thống.
Lời nhắc làm sạch hệ thống tự động xuất hiện sau 6 ngày hoặc 200 chu trình pha chế.
Sau 7 ngày hoặc 250 chu trình pha chế, đồ uống không chảy xuống nữa. Máy phải được làm sạch trước khi có thể được sử dụng tiếp.



Làm sạch hệ thống
▷ Chăm sóc
bắt đầu ở trang 75

Làm sạch máy trộn

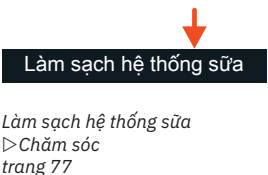
Máy trộn cần phải làm sạch ngay sau khi sử dụng.



Làm sạch máy trộn
▷ Chăm sóc
trang 77

Làm sạch hệ thống sữa

Làm sạch hệ thống sữa gồm việc làm sạch ống dẫn sữa, vòi hơi và đầu đánh sữa.



Làm sạch hệ thống sữa
▷ Chăm sóc
trang 77

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

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

Hướng dẫn

Hướng dẫn sinh động về các chương trình làm sạch có sẵn và để lắp và tháo vòi cà phê, đầu đánh sữa, ống dẫn sữa, hệ thống trộn, thay cối ép, thay bộ lọc nước và SteamJet.



Hướng dẫn

Thay bộ lọc

Khi thời gian sử dụng của bộ lọc nước còn lại 25%, thì thời gian sử dụng còn lại được hiển thị mỗi khi máy được bật lên.

Khi thời gian sử dụng còn lại là 0% thì lời nhắc thay bộ lọc nước được hiển thị 3 giờ một lần.

Thay bộ lọc nước là việc làm cần thiết tránh làm hư hỏng máy.

* Thay bộ lọc nước

* Xác nhận thay bộ lọc

Sau khi thay bộ lọc thì sau đó có chương trình tự động rửa bộ lọc chống cặn và hệ thống nước. Nước nóng chảy ra từ vòi nước nóng trong quá trình này.



Thay bộ lọc

Tuân thủ các chỉ dẫn của bộ lọc nước.

Màn hình hiển thị hướng dẫn theo từng bước trong suốt chương trình.

Tuân theo chỉ dẫn.

Khử cặn

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 số lít nước còn lại trước khi cần phải khử cặn. Số lít nước được tính toán và hiển thị trên máy WMF 1100 S.



Khử cặn

Chương Khử cặn
▷ bắt đầu ở trang 78

Chăm sóc cối ép

Vòng đệm tròn trên cối ép cần phải thay thế sau 15.000 chu trình pha chế.
Khi vượt quá thời gian sử dụng thì yêu cầu báo cáo được thông báo cáo hàng ngày.
* Thay thế vòng đệm tròn
* Xác nhận thay thế



Chăm sóc cối ép



Chăm sóc cối ép

5.4 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 tại đây.



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.

Hình ảnh khay đựng cốc

Hình ảnh “Khay đựng cốc” được hiển thị sau khi đồ uống được lựa chọn, nếu nó đã được kích hoạt bên dưới kích cỡ cốc.

- * Bấm vào nút pha chế mong muốn
- Hình ảnh được hiển thị trên màn hình.*
- * Bấm vào dấu màu xanh lá cây
 - * Đồ uống được chảy ra

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
▷ Hệ thống
▷ S-M-L
trang 66

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.
- Theo định mức**
Đồ uống bắt chảy theo lượng đã thiết lập. Tùy chọn chảy có sẵn cho sữa, bột sữa và nước nóng.
- Chảy tự do**
Đồ uống hay hơi nước nóng chảy ra cho tới khi giữ và bấm lại vào 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.

Thay đổi công thức pha chế



Phím điều khiển menu
▷ Tổng quan
trang 39

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 và kéo nó vào trong thành phần công thức hiện tại

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)



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 ướn bắt đầu.
- 5 Tương tự như đối với Chất lượng số 4, nhưng nén ướn mạnh hơn.
- 6 Tương tự như đối với Chất lượng số 5, nhưng nén ướn mạnh hơn và lâu hơn.
- 7 Tương tự như đối với Chất lượng số 6, nhưng nén ướn mạnh hơn và 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.

Lựa chọn máy xay (tùy chọn)

Máy xay cà phê được sử dụng có thể được chọn cho mỗi công thức pha chế.

Giá trị của 1 được gán cho máy xay cà phê mong muốn.



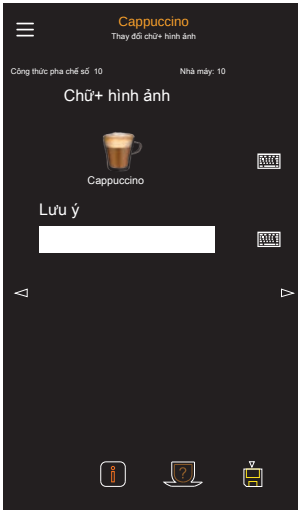
Máy xay 1	Máy xay 2	Cà phê bột
1	0	Cà phê bột từ máy xay 1 sẽ được sử dụng.
0	1	Cà phê bột từ máy xay 2 sẽ được sử dụng.
1	1	Một nửa cà phê bột từ máy xay 1 và một nửa cà phê bột từ máy xay 2 sẽ được sử dụng.



Tùy chọn “Lựa chọn máy xay” có sẵn cho các máy pha cà phê có hai máy xay.

LƯU Ý

Chữ và hình ảnh



Phím điều khiển menu
▷ Tổng quan
trang 39

Tên đồ uống và hình ảnh đồ uống được điều chỉnh ở đây.
Kích hoạt bàn phím bằng cách bấm vào phím bàn phím.
Lưu ý về đồ uống có thể lưu ở đây.

5.5 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
- SteamJet: Không hoạt động
- Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn: Không hoạt động
- Lựa chọn trước đồ uống: Không hoạt động
- Hủy pha chế đồ uống: Không hoạt động
- Phím menu: Bị trễ
- Thông báo lỗi: Biểu tượng
- Điều chỉnh kích cỡ cốc: 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 “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.

Phím menu

Tùy chọn: • ngay lập tức • bị trễ

Giá trị mặc định là: ngay lập tức

ngay lập tức Phím menu hoạt động ngay lập tức sau khi bấm vào phím.

SteamJet

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 báo lỗi

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

Tùy chọn: • Chữ • Biểu tượng

Giá trị mặc định là: Chữ

Chữ 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

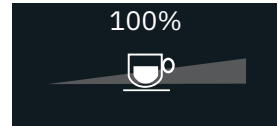
Trượt chiếc cốc trên bộ điều khiển sang bên phải để tăng lượng đồ uống, và trượt sang bên trái để giảm lượng đồ uống.

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 54*

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

Hình ảnh khay đựng cốc

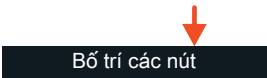
Thiết lập này xác định xem liệu “Hình ảnh khay đựng cốc” có được kích hoạt từ các thiết lập đồ uống hay không. Hình ảnh có thể được kích hoạt hoặc tắt ở đây cho tất cả các công thức pha chế được xác định trong các thiết lập đồ uống.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

Bố trí các nút

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



Lựa chọn sau

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

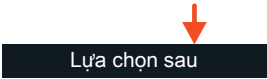
Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

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).

- Kích cỡ cốc 1 • Muỗng định lượng 1
- Kích cỡ cốc 2 • Muỗng định lượng 2
- Kích cỡ cốc 3

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

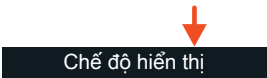
Những chức năng và phím điều khiển không hiển thị khi ở trạng thái không hoạt động.



Chế độ hiển thị

Tùy chọn: • Một trang • Nhiều trang

Giá trị mặc định là: • Một trang



Không có cafein



Không có cafein

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

hoạt động Tỷ lệ phần trăm lượng cà phê bột từ công thức tiêu chuẩn.

Lựa chọn trước đồ uống



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.

Hủy pha chế đồ uống

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ hoạt động

hoạt động Pha chế đồ uống có thể tạm dừng lại bằng cách bấm lại vào nút pha chế.

Hệ số Decaf



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”.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

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 caffeine.

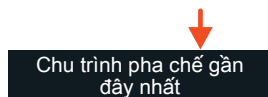
5.6 Thông tin

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



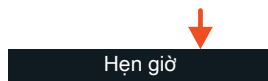
Chu trình pha chế gần đây nhất

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



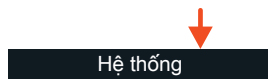
Hẹn giờ

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.



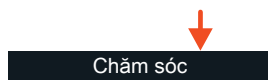
Hệ thống

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



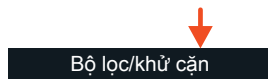
Chăm sóc

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.



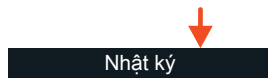
Bộ lọc nước và khử cặn

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.

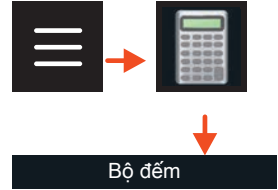


5.7 Kế toán

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 lưu vào một USB.



	SML	1	2	3	4
Cappuccino	M	4	66	510	5900
Cappuccino	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
Espresso	M	2	33	255	2950
Nước nóng	M	3	44	340	3933
Latte Mach..	M	2	33	255	2950
Latte Mach..	L	2	26	204	2360
Sữa	M	1	17	128	1475
Cà phê	M	3	53	408	4720

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.

5.8 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.

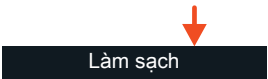
Nếu mã PIN đã được gán cho một cấp cụ thể, không thể truy cập mà không có mã PIN.



Mã PIN truy cập vào làm sạch

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

 Chăm sóc



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

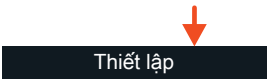
 Hệ thống

 Tùy chọn vận hành

 Ngôn ngữ

 Kế toán (không có tính năng “xóa”)

 USB



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

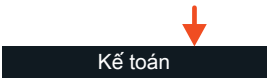
 Tùy chọn vận hành

 Hệ thống

 Kế toán (có tính năng “xóa”)

 Ngôn ngữ

 USB



5.9 Hẹn giờ

Thời gian/Ngày

Thời gian và ngày tháng được thiết lập ở đây.

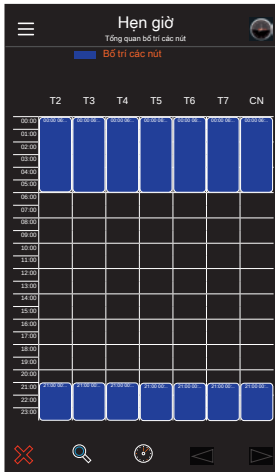
Trạng thái bố trí các nút

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.

Tổng quan bố trí các nút



Bảng tổng quan hàng tuần về các lần chuyển bố trí các nút được hiển thị.

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



Thời gian/ngày



Trạng thái bố trí các nút

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



Tổng quan bố trí các nút

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

5.10 Hệ thống

Sữa và bột sữa

Các giá trị chung đối với sữa và bột sữa được thiết lập ở đây. Những giá trị này áp dụng cho tất cả các công thức pha chế hiện có. Nếu giá trị đặc biệt đối với sữa và bột sữa được thiết lập riêng ở trong các công thức pha chế, thì các giá trị đó vẫn giữ nguyên và không thay đổi.

Nhiệt độ bảo quản sữa

Tùy chọn:

- >16 °C = vòi màu xanh lá cây (mặc định) ⁽¹⁾
- <10 °C = vòi màu cam (phụ kiện)

⁽¹⁾ Nếu nhiệt độ trên 10 °C, sử dụng vòi sữa màu xanh lá cây.
Chúng tôi khuyên bạn nên thiết lập nhiệt độ bảo quản sữa ở trong khoảng từ 16 tới 22 °C để có kết quả tốt nhất khi sử dụng sữa không ướp lạnh.

Chỉ báo quá trình

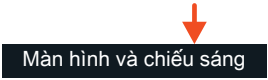
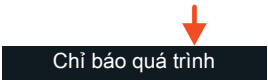
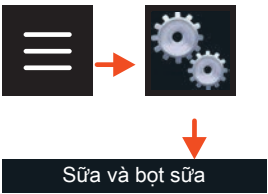
- Tùy chọn: Đường thẳng, vòng tròn, tắt
- Giá trị mặc định là: Đường thẳng

Màn hình và chiếu sáng

Màn hình và chiếu sáng được thiết lập ở đây.

Chiếu sáng

- Chiếu sáng vòi sữa
- Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động
- Giá trị mặc định là: ☒ hoạt động



Màn hình sự kiện (thông báo)

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là:  hoạt động

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

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 **các 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

Đồ uống: Phong chữ và Màu sắc

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

Tổng giá trị độ cứng có thể được điều chỉnh ở đây. Mục nhập này có thể được đối chiếu với các giá trị đo trước đây và trong tương lai và giúp theo dõi các thay đổi về độ cứng.

Công suất lọc (lọc nước)

Nếu tính năng lọc nước đang hoạt động, công suất lọc tính bằng lít được nhập ở đây.

Công suất lọc
▷ trang 25

Chế độ tiết kiệm

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

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động


Chế độ tiết kiệm

Chế độ tiết kiệm
▷ trang 69

Tắt

Nếu Chế độ Tiết kiệm đang hoạt động, có thể thiết lập thời gian tắt.

Tùy chọn: (không bao giờ/sau 30 phút/60 phút/90 phút/120 phút/150 phút/180 phút)

Tiêu chuẩn: Không bao giờ

Thời gian sau khi đồ uống gần đây nhất được pha chế được điều chỉnh ở đây. Nếu vượt quá thời gian này, máy pha cà phê tự động tắt.

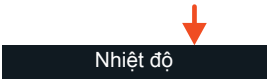
Có thể thiết lập tăng dần 30 phút.

Chế độ Tiết kiệm có thể được kích hoạt trong một khoảng thời gian hạn chế bằng cách sử dụng bộ hẹn giờ.

Nhiệt độ

Sôi

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

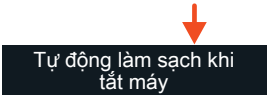


Tự động làm sạch khi tắt máy

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là:  hoạt động

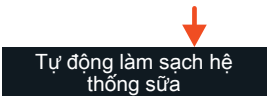
hoạt động Khi tắt máy pha cà phê, phải chạy tính năng tự động làm sạch khi tắt máy nếu pha chế đồ uống có sữa kể từ lần làm sạch máy gần đây nhất.



Tự động làm sạch hệ thống sữa

Tùy chọn: Một lần sau 120 phút, 52 giờ

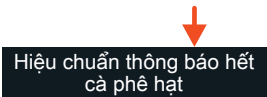
Giá trị mặc định là: 52 giờ



Hiệu chuẩn thông báo hết cà phê hạt

Thông báo hết cà phê hạt được hiệu chuẩn lại ở đây.

Việc hiệu chuẩn phải được thực hiện ngay khi thông báo “Cho thêm cà phê hạt” xuất hiện cho dù vẫn còn cà phê hạt trong ngăn đựng.



Cảm biến mực nước của khay hứng

Cảm biến mực nước của khay hứng theo dõi mực nước của khay hứng.

Giúp khay hứng không bị tràn nước.

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc

định là:



hoạt động



Nếu cảm biến bị tắt, khay hứng có thể bị quá đầy và tràn nước. Việc này có thể làm hỏng đồ đặc.

Chúng tôi khuyến nghị bạn nên để cảm biến hoạt động.



Cảm biến mực nước của khay hứng

Vận hành

Cảm biến mực nước của khay hứng

▷ trang 36

LƯU Ý

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



Máy pha cà phê bị hỏng

Muỗng định lượng

Tên của các loại cà phê hạt và các loại bột có thể được lưu ở đây, và sẽ được hiển thị để lựa chọn ở chế độ Lựa chọn sau “tổng hợp”, nếu máy được trang bị nhiều hơn một máy xay hoặc ngăn đôi đựng cà phê bột.



Muỗng định lượng

Chế độ hiển thị

▷ trang 54

Tính năng S-M-L

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%

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☒ không hoạt động

Chế độ Lựa chọn sau S-M-L

Những hình ảnh và chữ minh họa thêm cho đồ uống và kích cỡ cốc có thể được xác định ở đây và kích hoạt cho tính năng Lựa chọn sau.

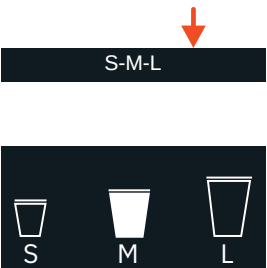
Bluetooth (tùy chọn)

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
- * Cắm đầu phát Bluetooth của WMF vào trong khe USB ở phía sau máy
- * Tắt máy pha cà phê rồi bật lại



5.11 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. Cổng USB nằm ở bên trái của màn hình.



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

Hình ảnh và các biểu tượng đồ uống lưu trữ trên USB được nạp vào máy cà phê ở đây.



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

Khôi phục hệ thống

Sau khi cập nhật phần mềm thì có thể khôi phục về phiên bản trước đây trong vòng 30 ngày.



Khôi phục hệ thống

5.12 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 63

Chế độ tiết kiệm

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc



không hoạt động

định là:

Chế độ Tiết kiệm có thể được kích hoạt hoặc tắt trực tiếp 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”.

5.13 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.



6 Thiết lập khác

6.1 Thiết lập cấp độ xay



Nguy cơ bị nghiền/bị thương



- Máy xay có các bộ phận chuyển động có thể gây chấn thương cho các ngón tay.
- > Không bao giờ được chạm vào máy xay khi máy pha cà phê đang chạy hoặc không có các ngăn đựng nguyên liệu.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Thiết lập cấp độ xay sang mịn hơn

- Máy xay cà phê có thể bị kẹt nếu cấp độ xay được chuyển sang các cấp độ mịn hơn quá nhiều cùng một lúc.
- > Điều chỉnh cấp độ xay sang mức mịn hơn chỉ bằng một vòng xoay của công cụ đa năng.
- > Rồi pha chế thử một cốc cà phê đã xay ở mức xay mịn hơn.
- > Lặp lại các bước này đến khi đạt được mức độ xay mong muốn.

Thiết lập cấp độ xay sang thô hơn

Cấp độ xay có thể thiết lập sang mức thô hơn một lần nếu muốn.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

- * Bắt đầu pha chế cà phê và đợi cho đến khi máy xay khởi động
- * Khi máy xay chạy, thay đổi cấp độ xay như mong muốn bằng cách sử dụng công cụ đa năng

Cấp độ xay mịn



Cấp độ xay thô



Công cụ đa năng Multitool

7 Chăm sóc

7.1 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.
- > Sử dụng tính năng tự động làm sạch để làm sạch hệ thống sữa hàng ngày sau khi sử dụng.
- > Thực hiện làm sạch hệ thống ít nhất một lần sau 7 ngày hoặc sau 250 chu trình pha chế.
- > Sau khi chu trình làm sạch hệ thống đã được chạy, đầu đánh sữa và vòi hơi phải được làm sạch bằng tay.
- > Thay thế các ống dẫn sữa khi cần thiết, nhưng không quá 6 tháng.
- > Thay thế 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.
- 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*

7.2 Tổng quan về lịch trình làm sạch

Chăm sóc					
Hàng ngày	Hàng tuần	Định kỳ	Tự động	Khi có thông báo	
Chương trình làm sạch					
	x				Làm sạch
x					Làm sạch máy trộn
x					Làm sạch hệ thống sữa
Khử cặn					
				x	Khử cặn
Làm sạch bằng tay					
x					Làm sạch bảng điều khiển (CleanLock)
x					Làm sạch khay hứng bã cà phê
		x			Làm sạch khay hứng nước
	x				Làm sạch bình chứa nước
x					Làm sạch khay hứng
x					Làm sạch vỏ máy
		x			Làm sạch vòi bằng tay
				x	Chăm sóc cối ép
		x			Làm sạch cối ép
(x)	x				Làm sạch hệ thống sữa bằng tay
(x)	x				Làm sạch máy trộn *
		x			Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt
		x			Làm sạch ngăn đựng cà phê bột *



Chương trình làm sạch
▷ bắt đầu ở trang 75

▷ Trang 78

▷ Trang 80

▷ Trang 80

▷ Trang 81

▷ Trang 81

▷ Trang 82

▷ Trang 83

▷ Trang 83

▷ Trang 44

▷ Trang 84

▷ Trang 87

▷ Trang 89

▷ Trang 90

▷ Trang 91

- 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)

7.3 Các bộ phận được làm sạch bằng máy rửa bát



Các bộ phận được liệt kê trong bảng dưới đây được làm sạch bằng máy rửa bát. Các bộ phận không được liệt kê dưới đây không được làm sạch bằng máy rửa bát.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Các bộ phận được làm sạch bằng máy rửa bát

Mô tả	Mã số bộ phận
Khay hứng bã	33 2915 2000
Khay hứng	33 4051 1000
Giá thoát nước không có SteamJet	33 4051 6100
Giá thoát nước có SteamJet	33 4051 6000
Ngăn đựng nguyên liệu nổi dài, không có nắp	33 2917 4000
Ngăn đựng cà phê bột, không có nắp	33 2916 5000

7.4 Chương trình làm sạch

7.4.1 Làm sạch

Làm sạch hệ thống là chương trình tự động làm sạch máy và hệ thống của máy pha cà phê bằng một viên thuốc vệ sinh của WMF.

Làm sạch hệ thống sữa và máy trộn là một phần của chương trình làm sạch hệ thống.

Tổng thời gian làm sạch vào khoảng 10 phút.

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

- ▷ Máy pha cà phê
- ▷ Menu chính
- ▷ Chăm sóc
- ▷ Chỉ dẫn



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.
- 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 đặt một thùng hứng với dung tích khoảng 3 lít bên dưới vòi 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



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

Làm theo các thông báo.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Làm sạch

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 sẽ khởi động lại 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.

7.4.2 Làm sạch máy trộn



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng

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



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Một chu trình làm sạch phải được chạy trước khi bắt đầu hoạt động và sau khi đóng cửa.

LƯU Ý

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

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

- ▷ Máy pha cà phê
- ▷ Menu chính
- ▷ Chăm sóc
- ▷ Chỉ dẫn

7.4.3 Làm sạch hệ thống sữa



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng

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



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

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 hơi và đầu đánh sữa.

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

Chỉ dẫn bằng hình ảnh

- ▷ Máy pha cà phê
- ▷ Menu chính
- ▷ Chăm sóc
- ▷ Chỉ dẫn

Làm sạch hệ thống sữa
bằng tay
▷ trang 87

7.5 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.
- 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.
 - > Máy pha cà phê phải được lắp ráp hoàn chỉnh trước khi bắt đầu khử cặn.
 - > 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.

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 1100 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

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

- 2 chai dung dịch khử cặn của WMF (loại 0,75 lít)
- 1 chai nước (0,75 lít)
- Một thùng hứng 3 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.

Truy cập vào chương trình khử cặn

- * Khởi động menu Chăm sóc
- * Bấm vào **Khử cặn**
- * Thực hiện theo các thông báo trên màn hình

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107



Khử cặn



Tổng thời gian khử cặn vào
khoảng 60 phút.
Quy trình này không thể bị gián đoạn.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

- ▷ Menu chính
- ▷ Chăm sóc
- ▷ Khử cặn

7.6 Làm sạch bằng tay

Mã yêu cầu cho chương trình
chăm sóc của WMF
▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế
trang 112

7.6.1 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.

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 107

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

- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng
*Khay đựng cốc nằm trên khay hứng bã cà phê.
Luôn giữ khay đựng cốc khi làm sạch khay hứng
bã cà phê.*
- * 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



- > 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 107

7.6.3 Làm sạch khay hứng nước

Tháo và làm sạch khay hứng nước thường xuyên.

Một ít nước trong khay hứng không phải do rò rỉ; đó là do hệ thống.

Khay hứng nằm bên dưới khay hứng bã cà phê.

Làm sạch khay hứng khi cần.

- * Tháo khay hứng bã cà phê
- * Tháo khay hứng và rửa sạch dưới vòi nước
- * Lau khô và lắp lại khay hứng
- * Lắp lại khay hứng bã cà phê



7.6.4 Làm sạch bình chứa nước

Làm sạch bình chứa nước hàng tuần bằng nước sạch.



7.6.5 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 cần 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
- * Tháo giá thoát nước rồi dùng bàn chải làm sạch
- * Làm sạch sẽ khay hứng
- * Làm sạch vòi SteamJet làm nóng cốc và nắp bằng bàn chải
- * Làm sạch khay hứng và giá thoát nước bằng nước sạch
- * Lau khô khay hứng và giá thoát nước rồi lắp lại



Phía bên dưới khay hứng và khu vực xung quanh cảm biến phải khô ráo trước khi thay khay hứng. Cảm biến nằm ở bên phải, ngay bên dưới khay hứng. Nếu có độ ẩm cao trong khu vực này, thông báo “Đổ nước khay hứng” xuất hiện một lần nữa.

THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



THÔNG TIN QUAN TRỌNG

7.6.6 Làm sạch vỏ máy



- 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.

- * 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 khô lại vỏ máy bằng miếng vải mịn

7.6.7 Làm sạch vòi bằng tay

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

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

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.



Làm sạch vòi cà phê

7.6.8 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.

Làm sạch cối ép khi cần.

- * Bấm công tắc BẬT/TẮT cho đến khi máy pha cà phê tắt
 - * Ngắt nguồn điện
 - * Đẩy khay đựng cốc trượt vào khay hứng bã cà phê
 - * Tháo khay hứng bã cà phê
 - * Tháo khay hứng nước
 - * 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.



THẬN TRỌNG

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



Làm sạch cối ép



THẬN TRỌNG

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

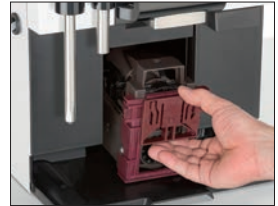
THÔNG TIN QUAN TRỌNG

*Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107*

- * 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 (xem hình minh họa 2)
- * Tháo cối ép ra và giữ chặt



Hình minh họa 1



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
 - * Kéo lấy lò xo ra ngoài và ấn xuống
- Việc này giúp mở khóa máng.*



Hình minh họa 3

- * Xoay máng [1] hướng lên phía trên
- * Rửa sạch lưới lọc cối ép dưới vòi nước hoặc bằng vải sạch



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)

Đẩy vào rãnh.

Lắp lại các bộ phận của cối ép sau khi khô.

Xoay ren trên đầu cối ép theo chiều kim đồng hồ (xem hình minh họa 3) cho đến khi mũi gập hoàn toàn xuống.

- * Giữ chốt xuống và đẩy cối ép vào hần tấm chắn sau của trục
- * 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 107



Hình minh họa 5



Bộ lọc cối ép

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 107

7.6.9 Làm sạch hệ thống sữa bằng tay



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.

- * Làm sạch hệ thống sữa
- * Tháo nắp đẩy ở phía trước vòi
- * Tháo đầu đánh sữa và vòi hơi
- * Tháo rời từng bộ phận và rửa sạch dưới vòi nước ấm
- * Lau sạch khe vòi bằng miếng vải ướt
- * Làm sạch các khe và đầu nối bằng bàn chải



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



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.

- * Hòa 5 ml chất làm sạch của WMF với 0,5 lít nước ấm
- * Cho tất cả các bộ phận kể cả bàn chải vào trong dung dịch đã pha

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



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Làm sạch hệ thống sữa bằng tay

Lưu ý

Ống dẫn sữa cũng phải được đặt trong dung dịch tẩy rửa cần. Tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng.

Cho ngập ống dẫn sữa
▷ Mô tả bên dưới

- * Sau 5 giờ, làm sạch tất cả các bộ phận bằng bàn chải
- * Rửa lại tất cả các bộ phận bằng nước sạch



Nguy hiểm đến sức khỏe/ đảm bảo vệ sinh

> Có thể tháo cần vòi và làm sạch khi cần.



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



• Vòi hơi có thể thổi ra hơi nóng khi không có đầu đánh sữa.



> Không bao giờ được lắp vòi hơi khi không có đầu đánh sữa.

- * Lắp đầu đánh sữa

Không bao giờ được bôi dầu mỡ các bộ phận để lắp ráp, chỉ nên làm ướt chúng.

- * Lắp đặt các bộ phận và ép chặt
- * Lắp đầu đánh sữa vào vòi



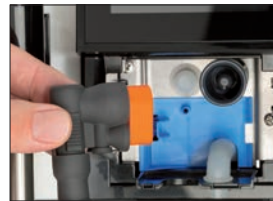
THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Làm sạch ống dẫn sữa

- * Cho một đầu ống ngập vào trong dung dịch tẩy rửa cùng với các bộ phận khác
- * Cho toàn bộ phận 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.

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

Chỉ dẫn
“Làm sạch ống dẫn sữa”
▷ Chỉ dẫn
trang 43



Làm sạch ống dẫn sữa

7.6.10 Làm sạch máy trộn

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

- * Làm sạch máy trộn
- * Mở cửa
- * Kéo phễu trộn ra phía trước bằng tay nắm
- * Nhấc phễu trộn từ từ để nước chảy hết ra
- * Tháo ống dẫn nối từ phễu trộn tới vòi và rút ra khỏi rãnh

Giờ có thể nhìn thấy lưới của máy trộn.

- * Có thể làm sạch lưới bằng vải
- * Tháo phễu trộn ra thành hai phần
- * Rửa sạch hai phần của phễu trộn và ống dẫn dưới vòi nước ấm
- * Chờ cho các bộ phận khô hoàn toàn



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

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



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.
- > Lắp ống dẫn vào phễu trộn.



Làm sạch máy trộn



Lắp ống dẫn



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

7.6.11 Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt

Ngăn đựng cà phê hạt được lắp đặt vĩnh viễn có thể 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

* Giữ nhẹ công tắc BẬT/TẮT (khoảng 1 giây)

Máy pha cà phê sẽ tắt.

* Ngắt nguồn điện

* Mở nắp, đổ hết cà phê hạt ra, và lau sạch bằng miếng vải ướt

* Chờ cho ngăn đựng khô hoàn toàn

* Đổ cà phê hạt vào và đẩy nắp

Ngăn đựng cà phê hạt nổi dài (tùy chọn)

- * Mở chốt
- * Nâng ngăn lên rồi tháo ra
- * Lau sạch bằng miếng vải ướt và chờ cho ngăn đựng khô hoàn toàn
- * Lắp lại ngăn và khóa chốt lại

7.6.12 Làm sạch ngăn đựng cà phê bột

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

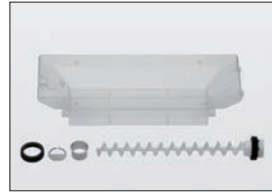
Khuyến nghị: Hàng tháng.

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

- * Giữ nhẹ công tắc BẬT/TẮT (khoảng 1 giây)
Máy pha cà phê sẽ tắt.
- * Ngắt nguồn điện
- * Mở nắp ngăn đựng cà phê bột
- * Kéo khóa phía sau cửa để mở ngăn đựng cà phê bột
- * Tháo ngăn đựng, đổ hết cà phê bột ra, và lau sạch bằng miếng vải ướt
- * Tháo ốc ở đằng trước và đằng sau
- * Kéo trục xoắn định lượng ra và tháo nắp xả



- * Lau sạch ngăn đựng bằng miếng vải ướt
- * Làm sạch từng bộ phận của trục xoắn định lượng bằng bàn chải
- * Chờ ngăn đựng cà phê bột và các bộ phận khô hoàn toàn
- * Lắp lại trục xoắn định lượng và các bộ phận rồi vận ắc



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

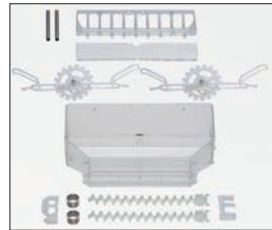


Hãy chắc chắn rằng nắp xả ở đúng vị trí.

- * Đổ cà phê bột vào và đậy nắp
- * Đóng khóa

Ngăn đựng cà phê bột nổi dài (tùy chọn)

- * Mở chốt
- * Nâng ngăn lên rồi tháo ra
- * Lau sạch bằng miếng vải ướt và chờ cho ngăn đựng khô hoàn toàn
- * Lắp lại ngăn và khóa chốt lại



Thiết bị tùy chọn:

Trục xoắn định lượng đôi với các bộ phận.

8 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 68*

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

*Tuân thủ chương Chăm sóc
▷ bắt đầu từ trang 72*



Bạn có thể nhập 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

Tháng _____ Năm _____

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:

Hàng ngày

- Làm sạch khi tắt máy
➢ Tự động làm sạch khi tắt máy.
Làm sạch hệ thống sữa và máy trộn được bao gồm trong chu trình tự động làm sạch khi tắt máy.
- Làm sạch bằng điều khiển, khay hứng bã cà phê, khay hứng và vỏ máy
➢ Hướng dẫn Sử dụng, chương Chăm sóc

Hàng tuần

- Làm sạch
- Làm sạch máy trộn và hệ thống sữa bằng tay
Làm sạch bình chứa nước

Định kỳ

- Làm sạch ngăn đựng cà phê (hạt/bột)
Làm sạch vòi và cối ép
➢ Hướng dẫn Sử dụng, chương Chăm sóc

Ngày	Các bước làm sạch					Chữ ký
	Thời gian					
	1	2	3	4	5	
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	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 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.

Lịch trình bảo trì dựa theo thời gian sử dụng máy và được hiển thị trên màn hình.

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.

9.1 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.

Thông báo bảo trì hệ thống
▷ Thông báo và chỉ dẫn
trang 97

Khử cặn
▷ Phần mềm ▷ Care ▷ Khử cặn
trang 78

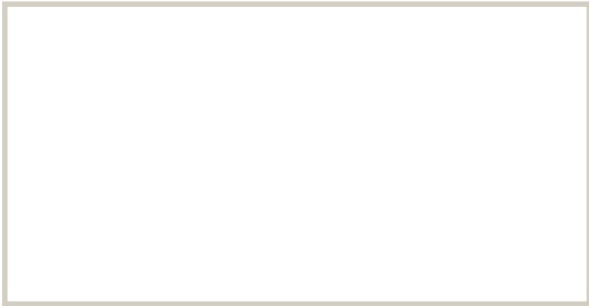
- Bảo trì sau khi có thông báo trên màn hình; chỉ nên được thực hiện bởi các nhân viên đã qua đào tạo hoặc Bộ phận Dịch vụ của WMF, và các bộ phận ảnh hưởng đến sự an toàn phải được thay thế.

Thông báo bảo trì hệ thống
▷ Thông báo và chỉ dẫn
trang 97

9.2 **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 GmbH
WMF Platz 1
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 nhân địa chỉ dán trên máy pha cà phê và trên phiếu giao hàng.



Máy pha cà phê bị hỏng

10 Thông báo và chỉ dẫn

10.1 Thông báo vận hành

Refill beans (Cho thêm cà phê hạt)

- * Cho thêm cà phê hạt vào ngăn (xem màn hình)
- * Kiểm tra:
 - Hạt cà phê không chảy.
- * Khuấy bằng thìa lớn và xác nhận 
- * Thực hiện “Hiệu chuẩn thông báo hết cà phê hạt”

*Hiệu chuẩn thông báo hết cà phê hạt
▷ Phần mềm
trang 64*

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

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.*

Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF

Mã lỗi được hiển thị

*Thông báo lỗi và sự cố
▷ trang 98*

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.

10.2 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 1100 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.

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 84
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 và 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 84 * Thiết lập cấp độ xay thô hơn ▷ Các thiết lập khác ▷ Thiết lập cấp độ xay, trang 71 * Giảm chất lượng ▷ Phần mềm ▷ 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 84 * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục

Mã lỗi-	Mô tả lỗi-	Chỉ dẫn khắc phục
163	Dòng chảy bị lỗi: Tự động 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 84 * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
186	Nồi hơi: Mức	Đồ uống tạm thời không chảy xuống cốc. * Kiểm tra xem liệu khay hứng bã cà phê được lắp đúng cách hay không * Tắt máy pha cà phê rồi bật lại * Kiểm tra xem liệu bình chứa nước có được cấp nước hay không
188	Nhiệt độ bị lỗi: Quá nhiệt	* 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
9516 9517	Máy xay bên phải bị kẹt Máy xay bên trái phải bị kẹt 	* Tắt máy pha cà phê * Ngắt nguồn điện * Tháo nắp ngăn đựng cà phê hạt * Đổ hết cà phê hạt ra * Xoay đĩa xay theo chiều kim đồng hồ hay ngược chiều kim đồng hồ bằng cách sử dụng công cụ đa năng dành cho ngăn đựng (phải lắp hai chốt vào rãnh tương ứng của máy xay, xem hình minh họa) cho đến khi chỗ bị kẹt được làm sạch * Đổ cà phê hạt vào ngăn đựng * Đậy nắp ngăn đựng cà phê hạt * Bật máy pha cà phê ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt, trang 90 Nếu chỗ bị kẹt không thể được làm sạch: * Thiết lập cấp độ xay ở mức lớn hơn ▷ Các thiết lập khác ▷ Thiết lập cấp độ xay, trang 71 * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục



10.3 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 cà 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 cà 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 91 * 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 cà phê ▷ Phần mềm ▷ Chỉ dẫn ▷ Vòi cà phê, trang 43						
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 * Kiểm tra xem có đang sử dụng đúng chủng loại vòi hơi không * Kéo thẳng ống dẫn sữa * Làm sạch vòi sữa * Cho thêm sữa * Kiểm tra xem tủ làm lạnh sữa có bị đóng đá hay không						
Bọt sữa không tốt	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Màu sắc</th><th>Nhiệt độ sữa</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> - màu xanh lá cây (tiêu chuẩn) </td><td>Sữa không ướp lạnh (16 °C tới tối đa 22 °C)</td></tr> <tr> <td> - màu cam (phụ kiện) </td><td>sữa ướp lạnh (tối tối đa 10 °C)</td></tr> </tbody> </table> Nếu lỗi không khắc phục ▷ Vận hành ▷ Đầu nối hệ thống sữa, trang 28 ▷ Hệ thống ▷ Sữa và bọt sữa ▷ Nhiệt độ bảo quản sữa, trang 60	Màu sắc	Nhiệt độ sữa	màu xanh lá cây (tiêu chuẩn)	Sữa không ướp lạnh (16 °C tới tối đa 22 °C)	màu cam (phụ kiện)	sữa ướp lạnh (tối tối đa 10 °C)
Màu sắc	Nhiệt độ sữa						
màu xanh lá cây (tiêu chuẩn)	Sữa không ướp lạnh (16 °C tới tối đa 22 °C)						
màu cam (phụ kiện)	sữa ướp lạnh (tối tối đa 10 °C)						

Mô tả lỗi	Chỉ dẫn khắc phục
• Bọt sữa thổi ra phì phì • Sữa quá nóng	* Kiểm tra xem hệ thống sữa đã được làm sạch hay không * Làm sạch hệ thống sữa ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch hệ thống sữa bằng tay, trang 87 * Kiểm tra xem sữa đã được làm đủ lạnh hay không * Sử dụng vòi sữa màu xanh lá cây
• 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 ▷ Tổng quan về lịch trình làm sạch, trang 74 ▷ Chăm sóc ▷ Làm sạch hệ thống sữa bằng tay, trang 87 * Sử dụng lượng bột ít hơn * Sử dụng lượng nước nhiều hơn
• Thông báo “Đổ nước khay hứng” được hiển thị, mặc dù khay hứng vừa được đổ hết nước.	Phía bên dưới khay hứng và khu vực xung quanh cảm biến phải khô ráo trước khi thay khay hứng. Cảm biến nằm ở bên phải, ngay bên dưới khay hứng. Nếu có độ ẩm cao trong khu vực này, thông báo “Đổ nước khay hứng” xuất hiện một lần nữa.
• 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

11 An toàn và bảo hành

11.1 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 107*

*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 bảo khối
- Sau khi máy tắt trong vài ngày, chúng tôi khuyên bạn nên chạy chương trình làm sạch ít nhất hai lần trước khi sử dụng lại máy.

*Làm sạch hệ thống
▷ Chương trình làm sạch
trang 75*

11.2 Chỉ dẫn

Nhà sản xuất: WMF 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 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 (BedGgStV), 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 quốc gia có giá trị 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 96

11.3 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.

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

*Tổng quan về lịch trình làm
sạch
▷ trang 74
HACCP
▷ trang 93*

*Chất tẩy rửa đặc biệt của WMF
▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế
trang 112*

11.4 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.

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.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

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

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 95

Phụ lục: Thông số kỹ thuật

Thông số kỹ thuật của máy pha cà phê

Kích thước	Chiều rộng 325 mm Chiều sâu 561 mm Chiều cao tính cả vỏ máy 460 mm Chiều cao tính cả màn hình 500 mm Chiều cao tính cả ngăn đựng nổi dài 556 mm
Ngăn đựng cà phê hạt	khoảng 550 g với ngăn đựng nổi dài tùy chọn khoảng 1.100 g ⁽¹⁾
Ngăn đựng cà phê bột	khoảng 450 g với ngăn đựng nổi dài khoảng 1.250 g ⁽²⁾
Trọng lượng rỗng	24–28 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
Dung tích bình chứa nước	Khoảng 4,5 l
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.

Công suất danh định	1,9–2,3 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).

Phụ lục: Phụ kiện và phụ tùng thay thế

Số lượng	Đơn vị tính	Mô tả	Mã số bộ phận	Mẫu máy
Vòi cà phê/vòi sữa/vòi ca cao/ống hút sữa				
1	Chiếc	Nắp vòi cà phê	33 4055 0000	Tất cả
1	Chiếc	Vòi cà phê đôi	33 4054 8000	Tất cả
1	Chiếc	Vòi ca cao/vòi trộn (ống dẫn)	33 4054 0000	Ngăn đựng cà phê bột
1	Chiếc	Góc đầu nối hệ thống sữa, bên phải	33 4085 3000	Basic Milk
1	Chiếc	Vòng đệm tròn (Vòi Basic Steam)	33 2274 0000	Basic Steam
1	Chiếc	Ống hút sữa	33 2914 9000	Basic Milk
1	Chiếc	Bàn chải làm sạch ống hút sữa	33 4136 8000	Basic Milk
Khay hứng bã cà phê				
1	Chiếc	Khay hứng bã	33 2915 2000	Tất cả
1	Chiếc	Thanh trượt khay hứng bã cà phê	33 2633 9000	Thùng đựng bã cà phê tại quầy
Cấp và xả nước liên tục				
1	Chiếc	Bộ đầu nối nước vĩnh viễn	03 1198 6001	Cấp nước liên tục
1,5	Mét	Ống xả	00 0048 0042	Cấp nước liên tục
Phụ kiện/công cụ				
1	Mét	Ống dẫn sữa	00 0048 4948	Basic Milk
1	Chiếc	Đầu nối sữa	33 4089 5000	Basic Milk
1	Chiếc	Đầu nối ống Click&Clean	33 2427 5000	Basic Milk
1	Chiếc	Buồng hút bột màu xanh lá cây	33 4089 7100	Basic Milk
1	Chiếc	Buồng hút bột màu cam	33 4089 7000	Basic Milk
1	Chiếc	Đầu nối buồng hút	33 4054 1000	Basic Milk
1	Chiếc	Vòng đệm tròn (pít tông ma sát)	33 7006 5190	Tất cả
1	Chiếc	Công cụ đa năng Multitool	33 7007 1261	Tất cả
Ngăn đựng cà phê hạt/ngăn đựng nguyên liệu				
1	Chiếc	Nắp ngăn đựng cà phê hạt	33 4051 0000	Tất cả
1	Chiếc	Nắp ngăn đựng cà phê bột	33 4051 0000	Choc
1	Chiếc	Ngăn đựng cà phê bột, không có nắp	33 2916 5000	Tất cả

Số lượng	Đơn vị tính	Mô tả	Mã số bộ phận	Mẫu máy
Cối ép				
1	Chiếc	Cối ép	33 2893 0399	Tất cả
1	Chiếc	Vòng đệm tròn (đầu nước vào)	33 0394 4100	Cấp nước liên tục
1	Chiếc	Vòng đệm tròn (vòi cà phê)	33 0398 4000	Tất cả
Khay hứng nước/giá thoát nước				
1	Chiếc	Giá cái khay có SteamJet	33 4051 1000	SteamJet
Bình chứa nước				
1	Chiếc	Bình chứa nước	33 4057 9000	Tất cả
1	Chiếc	Nắp bình chứa nước	33 4059 1000	Tất cả
1	Chiếc	Vòng đệm tròn (bình chứa nước)	33 0396 1000	Tất cả
Bộ lọc cặn/bộ lọc nước				
1	Chiếc	Bộ lọc nước Bestmax V (bộ hoàn chỉnh)	03 9333 0001	Cấp nước liên tục
1	Chiếc	Củ lọc thay thế cho bộ lọc nước	33 2426 5000	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 1100 S	33 4097 3340	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
2	Chai	Dung dịch khử cặn	33 7006 2869	Tất cả
1	Chiếc	Chất làm sạch đường ống dẫn	33 0350 0000	Tất cả
1	Chiếc	Bàn chải làm sạch	33 2408 0000	Tất cả
1	Ống	“Mỡ bôi trơn vòng đệm” Molykote của WMF	33 2179 9000	Tất cả

Mục lục

Dấu nối hệ thống sữa 28
Độ cứng carbonat 62
Độ sáng màn hình 61
Đồ uống 44
Đồ uống: Phong chữ và Màu sắc 62
Ống hút sữa 29

A

An toàn 7

B

Bảng chú giải thuật ngữ 21
Bảng kê những lựa chọn thêm của nhà máy 47
Bảo trì 95
Bảo trì và khử cặn 95
Basic Steam 30
Bật máy pha cà phê 26
Bật-Tắt 46
Bề mặt lắp đặt 109
Biểu tượng hướng dẫn Sử dụng 20
Bluetooth 66
Bộ đếm 57
Bộ lọc nước 56, 62
Bố trí các nút 54

C

Các bộ phận của máy pha cà phê 18
Các bộ phận được làm sạch bằng máy rửa bát 75
Các chức năng trên menu chính 39
Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy 17
Các lỗi không có thông báo 101
Cảm biến mực nước của khay hứng 36, 65
Cấp nhật phần mềm 68
Cấp nước 108
Cấp nước liên tục 37
Chăm sóc 42, 56, 72
Chất lượng cà phê 49
Chất lượng nước 108
Chảy tự do 46
Chảy tự do theo cơ chế Bật-Tắt 46
Chế độ hiển thị 54
Chế độ SB (chế độ tự phục vụ) 51
Chế độ tiết kiệm 63, 69
Chỉ dẫn 105
Chỉ dẫn an toàn chung 7
Chỉ dẫn chăm sóc an toàn 72
Chỉ dẫn vận hành an toàn 26
Chiếu sáng 60
Cho cà phê bột sử dụng ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn 34
Chống đóng băng 65
Chuẩn bị vận chuyển 65

Chu kỳ làm sạch 74
Chương trình khởi động 24
Chương trình làm sạch 75
Chu trình pha chế gần đây nhất 56
Chu trình pha chế nhiều lần 46
Chữ và hình ảnh 50
CleanLock 43
Công cụ đa năng Multitool 71
Công suất 25
Công suất danh định 109
Công suất lọc 63

D

Dịch vụ Sửa chữa của WMF 96

G

Giảm độ sáng 61
Giới thiệu chung 18

H

Hẹn giờ 56, 59
Hệ số Decaf 55
Hệ thống 56, 60
Hiệu chỉnh cảm ứng 61
Hiệu chuẩn thông báo hết cà phê hạt 64
Hình ảnh 43
Hướng dẫn 43
Hủy pha chế đồ uống 27, 55

K

Kế toán 57
Khay đựng cốc 33
Khay hứng 36
Khay hứng bã 35
Khóa công thức pha chế 44
Khoảng trống lắp đặt 110
Khởi động 22
Khôi phục hệ thống 68
Không có cafein 55
Không được bảo hành: 107
Khử cặn 44, 56, 78
Kích cỡ cốc 53
Kích cỡ cốc S-M-L 46
Ký hiệu và Biểu tượng của Hướng dẫn Sử dụng 20

L

Làm nóng cốc 41
Làm nóng đồ uống 31
Làm sạch 42, 75, 76
Làm sạch bằng điều khiển (CleanLock) 80
Làm sạch bằng tay 80
Làm sạch bình chứa nước 81
Làm sạch cối ép 84
Làm sạch hệ thống sữa 42, 77
Làm sạch hệ thống sữa bằng tay 87

Làm sạch khay hứng 82
Làm sạch khay hứng bã cà phê 80
Làm sạch khay hứng nước 81
Làm sạch máy trộn 42, 77, 89
Làm sạch ngăn đựng cà phê bột 91
Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt 90
Làm sạch vòi bằng tay 83, 87
Làm sạch vỏ máy 83
Lấy nước nóng 30
Lịch làm sạch của HACCP 93
Lọc cà phê 56
Lựa chọn sau 54
Lựa chọn trước đồ uống 55
Lựa chọn trước ngôn ngữ 53
Lượng cà phê bột 48
Lượng nước 48
Lượng pha 45, 53
Lượng sữa 48
Lưu công thức pha chế 67

M

Màn hình 60
Màn hình "Sẵn sàng hoạt động" 19, 40
Màn hình sự kiện 61
Mã PIN truy cập 58
Mã PIN truy cập vào kế toán 58
Mã PIN truy cập vào làm sạch 58
Mã PIN truy cập vào thiết lập 58
Máy bán hàng 57
Mở hộp 23
Mức chất lượng 49
Muỗng định lượng 65

N

Nền màn hình 61
Ngăn đựng cà phê hạt / Ngăn đựng cà phê bột 33
Ngăn đựng cà phê hạt nổi dài (tùy chọn) 91
Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn 34
Ngăn đựng thuốc vệ sinh 34
Ngôn ngữ 70
Nguy hiểm đối với máy pha cà phê 103
Nhân tố vận hành 51
Nhật ký 56
Nhiệm vụ của người sở hữu / nhân viên vận hành 106
Nhiệt độ 64
Những lựa chọn thêm 47
Nút pha chế 40
Nút S-M-L 27

P

Pha chế các đồ uống có sữa 29
Pha chế đồ uống 27
Pha chế thử 44
Phần mềm 38
Phím Barista - Độ đậm của cà phê 40
Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê 51

Phím điều khiển menu 39
 Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động” 38, 40
 Phím “Làm sạch bằng nước nóng” 19, 40, 52
 Phím lựa chọn (tùy chọn) 27
 Phím menu 19, 52
 Phím SteamJet 19, 41
 Phím thông báo 19
 Phụ kiện và phụ tùng thay thế 112

S

Sẵn sàng hoạt động 38, 40
 Sao lưu dữ liệu 68
 SteamJet 52
 Sữa và bột sữa 60
 Sử dụng đúng mục đích 14

T

Tài biểu tượng đồ uống 67
 Tài công thức pha chế 45, 67
 Tài dữ liệu 68
 Tài ngôn ngữ 68
 Tạo bột sữa 29, 32
 Tắt 37
 Thành phần công thức pha chế hiển tại 47

Thay bộ lọc (tùy chọn) 43
 Thay đổi công thức pha chế 47
 Thiết bị an toàn 7
 Thiết lập cấp độ xay 71
 Thiết lập khác 71
 Thiết lập (thiết lập cơ bản) 24
 Thời gian/ngày 59
 Thông báo lỗi 52
 Thông báo lỗi và sự cố 98
 Thông báo trên màn hình 39
 Thông báo và chỉ dẫn 97
 Thông báo vận hành 97
 Thông số kỹ thuật 108
 Thông số kỹ thuật của máy pha cà phê 108
 Thông tin 56
 Tủ đựng bã cà phê tại quầy (tùy chọn) 35
 Tính năng S-M-L 46, 66
 Tổng giá trị độ cứng đo được 63
 Tổng quan 38
 Tổng quan bố trí các nút 59
 Trạng thái bố trí các nút (hẹn giờ) 59
 Tự động làm sạch hệ thống sữa 64
 Tự động làm sạch khi tắt máy 64
 Tự phục vụ 51
 Tùy chọn chảy 46
 Tùy chọn vận hành 51

U

USB 67

V

Vận hành 26
 Vị trí lắp đặt thiết bị 23
 Vòi 19
 Vòi cao 19
 Vòi cà phê 19
 Vòi sữa 19, 28

X

Xác định độ cứng của nước 25
 Xuất thông tin HACCP 68
 Xuất thông tin thống kê 67

Y

Yêu cầu bảo hành 107



Bộ phận Dịch vụ của WMF gần bạn nhất:

© 2017–2018 WMF 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.

13.09.2019

1100S