



# WMF Peak 50

## 操作说明书



翻译版本 zh-CN

版本 12-2025 文档编号 33.4570.9070





# 目录

1 联系信息 .....	6
2 基本信息 .....	7
2.1 使用的标志.....	7
2.1.1 安全提示的表示方式 .....	7
2.1.2 使用的警告标志 .....	7
2.1.3 使用的告诫标志 .....	8
2.2 责任.....	8
2.3 保修要求.....	8
2.4 备件和客服.....	8
3 安全 .....	9
3.1 合规用途.....	9
3.2 可预见的不当使用.....	9
3.3 运营方的义务.....	9
3.4 人员要求.....	10
3.5 剩余风险.....	11
3.5.1 触电危险 .....	11
3.5.2 清洁剂引起的危险 .....	11
3.5.3 过敏危险 .....	12
3.5.4 细菌危险 .....	12
3.5.5 高温危险 .....	13
3.5.6 因机械装置造成的危险 .....	14
3.5.7 财产损失风险 .....	14
4 技术参数 .....	15
4.1 饮品种类和制饮效率.....	15
4.2 机器数据.....	16
4.3 现场电源插口.....	17
4.4 调制解调器数据.....	17
4.5 设备容量: 供水.....	17
4.6 环境条件.....	17
5 合规信息 .....	19
5.1 制造商地址.....	19
5.2 一致性声明符合法律与法规要求.....	19
6 产品说明 .....	20
6.1 机器概览.....	20
6.2 咖啡豆槽和粉末槽.....	21
6.3 手动添加口.....	22
6.4 热水出口.....	22
6.5 放杯台.....	23
6.6 滴水盘.....	23
6.7 粉渣盒.....	24
6.8 电源开关.....	24
6.9 可加装选配方案.....	25
6.9.1 台下式抛渣口 .....	25
6.9.2 固定供水接口 .....	25
7 运输 .....	26
7.1 供货范围和配件.....	26
7.2 运输条件.....	28

8 安装和调试 .....	29
8.1 拆开包装 .....	29
8.1.1 打开机器包装 .....	29
8.1.2 配件拆装 .....	29
8.2 安放 .....	30
8.3 安装要求 .....	30
8.4 连接电源 .....	31
8.5 连接供水 .....	32
8.6 连接牛奶 .....	32
8.7 显示屏引导的调试程序 .....	33
8.7.1 启动程序 .....	33
9 操作 .....	35
9.1 经常性的额外操作 .....	35
9.1.1 装填咖啡豆槽/粉末槽 .....	35
9.1.2 使用牛奶 .....	37
9.1.3 清空滴水盘 .....	38
9.1.4 展开放杯台 .....	39
9.1.5 清空粉渣盒 .....	39
9.2 开机 .....	40
9.3 饮品制备 .....	41
9.4 取取消出饮 .....	41
9.5 选配的饮品修改功能 .....	41
9.6 牛奶或奶泡输出 .....	42
9.7 热水输出 .....	42
9.8 使用手动添加口 .....	43
9.9 关闭机器 .....	43
10 清洁 .....	45
10.1 清洁周期概览 .....	45
10.2 适合用洗碗机清洁的机器部件 .....	46
10.3 清洁规定和条件 .....	47
10.4 清洁程序 .....	48
10.4.1 清洁程序：系统清洁 .....	48
10.4.2 清洁程序：搅拌器冲洗 .....	50
10.4.3 清洁程序：供奶系统冲洗 .....	51
10.5 手动清洁 .....	51
10.5.1 清洁触摸屏 (CleanLock) .....	51
10.5.2 清洁粉渣盒 (选配粉渣滑槽) .....	52
10.5.3 清洁冲泡器 .....	52
10.5.4 清洁集水槽 .....	55
10.5.5 清洁水箱 .....	56
10.5.6 清洁滴水盘 .....	56
10.5.7 清洁外表面 .....	57
10.5.8 手动清洁出饮口 .....	57
10.5.9 手动清洁供奶系统 .....	57
10.5.10 清洁粉末搅拌器 .....	59
10.5.11 清洁咖啡豆槽 .....	61
10.5.12 清洁粉末槽 .....	61
11 维护 .....	64
11.1 维护等级 .....	65
12 除垢 .....	66
13 软件设置 .....	68
13.1 软件概览 .....	68
13.2 界面：工作就绪状态 .....	69
13.3 界面：保养 .....	71

13.4 饮品设置.....	72
13.4.1 饮品配方分配 .....	72
13.4.2 加注量、放杯台动画、多次冲泡 & 加料方式 .....	73
13.4.3 更改配方 .....	74
13.4.4 文字与图片 .....	76
13.5 配置操作元件.....	77
13.6 信息菜单.....	79
13.7 结算.....	81
13.7.1 免费设置 .....	81
13.8 PIN 码权限.....	82
13.9 菜单: 定时器.....	83
13.10 系统设置.....	84
13.10.1 牛奶和奶泡 .....	84
13.10.2 进度条 .....	85
13.10.3 显示屏和照明 .....	85
13.10.4 滤水器 .....	86
13.10.5 开启节能模式 .....	87
13.10.6 热水炉温度 .....	87
13.10.7 关机冲洗 .....	87
13.10.8 自动供奶系统冲洗 .....	87
13.10.9 校准缺豆消息 .....	87
13.10.10 防冻/运输准备工作 .....	87
13.10.11 滴水盘传感器 .....	87
13.10.12 配量器 .....	88
13.10.13 小、中、大杯量功能 .....	88
13.10.14 数字化解决方案 .....	88
13.11 USB 端口.....	89
13.12 节能模式设置.....	90
13.13 界面语言.....	90
14 研磨度设置 .....	91
15 消息与提示 .....	93
15.1 操作消息.....	93
15.2 错误消息与故障.....	93
15.3 出错, 但未显示错误消息.....	95
16 避免机器损坏 .....	97
17 废弃处理 .....	98
图片目录 .....	99

## 1 联系信息

---

**出版方/制造商**

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Germany (德国)

**设计与编纂**

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Germany (德国)

**版权所有**

WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 Geislingen/Steige, Germany (德国)

此文件受到版权保护。保留所有权利。未经制造商的书面同意，不得复制、传播、使用电子系统传送本文件或将其翻译成其他语言。此说明适用于整个文档以及个别章节。

本文件的内容是基于此文件印刷时可用的最新数据。制造商保留随时修订的权利，恕不另行通知。

此说明书内的所有图片、插图及屏幕消息仅为示例。由于选配方案众多，因此实际机器可能与文中图示有所不同。

制造商仅对原始文件的内容负责。

## 2 基本信息

本技术文档包含了有关咖啡机使用的重要注意事项。本技术文档是产品组成部分，必须妥善保管在机器附近，以便工作人员随时查阅。使用咖啡机前，请认真通读本技术文档！

为便于展示，本说明书中的部分图片已做简化处理。简化后的图片可能与您的原始机器的尺寸比例和设计规格略有不同。

### 2.1 使用的标志

本章节将向您介绍文件中安全提示的表示方式。

#### 2.1.1 安全提示的表示方式



##### ⚠ 危险

对人员构成直接威胁的情况，可能造成重伤或死亡。

请务必遵守为预防此危险而采取的措施。



##### ⚠ 警告

一般危险情况，可能导致重伤。

请务必遵守为预防此危险而采取的措施。



##### ⚠ 小心

一般危险情况，可能导致轻伤。

请务必遵守为预防此危险而采取的措施。



##### 提示

存在可能造成财产损失的情况。

请务必遵守为预防此危险而采取的措施。

#### 2.1.2 使用的警告标志

操作说明书和机身上均带有危险符号和告诫符号。

标志	危险类型	标志	危险类型
	谨防高温液体		谨防高温表面
	谨防高温蒸汽		谨防危险电压
	谨防有毒物质		谨防手部受伤

### 2.1.3 使用的告诫标志

标志	含义	标志	含义
	请阅读文档！		请戴好防护手套！
	请戴好护目镜！		请洗手！
	请拔下电源插头！		

## 2.2 责任

以下原因造成的损失，制造商概不承担任何责任：

- 不遵守操作说明书
- 违规使用或误用
- 未安排合格人员
- 擅自改装
- 技术性改动
- 使用未经认可的备件

以供货合同中约定的义务、一般商业条款和条件以及合同签订时有效的法律法规为准。

## 2.3 保修要求

违反本技术文档的规定可能导致保修服务失效。

以下情况不提供保修：

- 零件自然磨损。其中包括奶罐、输奶部件（如配有供奶系统）、密封件、搅拌器、冲泡器以及不锈钢底板表面。
- 因天气影响、化学、物理、电化学或电气因素造成的缺陷。
- 如果当地水硬度要求使用滤水器但未安装滤水器，从而导致缺陷。
- 对于因未遵守咖啡机/设备的运输、安装调试、操作、清洁和保养规定（例如不遵守操作说明书和维护规程）而造成的缺陷。
- 对于因使用非制造商原装备件或因运营商或第三方错误安装或操作不当引起的缺陷。
- 对于运营商或第三方未经制造商同意而进行不当改动或维修工作所造成的后果。
- 因不合适或不当使用而造成的缺陷。

## 2.4 备件和客服

有关配件和备件的信息请参阅门户网 **WMF CoffeeConnect** 上的备件目录。

如需服务咨询和技术支持，请联系您所在国家/地区的服务合作伙伴。

请访问 [wmf-coffeemachines.com](http://wmf-coffeemachines.com) 查找我们全球服务合作机构列表，寻找为您负责的服务点。

如果您不清楚当地的服务点，可以通过中心站联系 **WMF-Service**。

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

Germany (德国)

**售后服务中心**

电话：+49 7331 257 257

电子邮箱：[info@wmf-professional.com](mailto:info@wmf-professional.com)

## 3 安全

使用电器设备时，绝不可忽视安全问题。本章包含了确保安全使用的所有关键信息，旨在避免发生人身伤害及财产损失。

### 3.1 合规用途

本机专门用于在咖啡杯、纸杯、玻璃杯或壶中制备各种类型和成分的咖啡饮品、热水、奶类饮品、饮料粉冲泡饮品（调味粉 & 巧克力粉）。

咖啡豆槽内只能装入咖啡豆，粉末槽内只能装入巧克力粉，奶罐只能添加牛奶，手动添加口只能添加咖啡粉。

本机专为酒店业、餐饮业或类似场所的商业用途而设计。当运行过程中有专人负责现场看护时，可将咖啡机安装在自助服务的场所中。

本机可在商店、办公室或类似的工作场所、酒店、汽车旅馆以及家庭式旅馆中使用，非专业人员或客人亦可自助操作。

此外，这方面的使用请参考本操作说明书。另作他用或超出适用范围均视为不符合预期用途。由此产生的损失，制造商概不负责。

8 周岁以上的儿童以及身体、感官或智力存在缺陷或缺乏经验和知识的人员，须在监督下或接受过安全操作培训并了解由此产生的危险的情况下，方可使用本机。不可让儿童摆弄本机。不得由儿童执行清洁和用户维护作业。仅允许熟知本设备并具有相关经验的人员执行清洁和用户维护作业，特别是安全和卫生方面。

请按照制造商的一般商业条款进行使用。另作他用或超出适用范围均视为不符合预期用途。由此产生的损失，制造商概不负责。

### 3.2 可预见的不当使用

超出本机的合规用途或将本机另作他用均被视为不当使用，并且会引发危险情况。不规范使用本机可能导致人员受伤。

- ☞ 使用前请认真阅读操作说明书。
- ☞ 仅允许合格的服务技术人员进入本机和附属设备的维修区域。
- ☞ 仅允许熟知本机并具有相关经验的人员执行清洁和用户保养作业，特别是安全和卫生方面。
- ☞ 自助服务模式和操作模式下，请安排经过培训的人员看管本机，以便在用户遇到问题时，他们可提供帮助并确保遵守清洁和维护措施。
- ☞ 仅使用充分冷却的牛奶。
- ☞ 咖啡豆槽中只能添加咖啡豆。
- ☞ 粉末槽中只能添加成品饮料粉。
- ☞ 奶罐中只能添加牛奶或代乳品。
- ☞ 手动添加口处只能加入研磨过的咖啡，或者在清洁时只能加入清洁药片。

### 3.3 运营方的义务

用户必须确保由制造商的服务合作伙伴、其委托人员或其他授权人员定期维护并检查安全装置。如有物品缺陷，请务必在 30 天内书面告知制造商！对于隐藏的缺陷，这一期限延长至安装（工作报告，移交记录）之后的 12 个月之内，但是不超过产品运离工厂后的 18 个月。

涉及安全的零部件发生损坏或出现缺陷，如安全阀、安全恒温器、煮水器等必须更换，不允许维修。运营商有责任遵守维护规定。

### 3.4 人员要求



⚠ 警告

不合格人员有受伤危险!

不规范使用该设备可导致严重的人身伤害和重大的财产损失。

只能由合格的专业人员执行各项工作。

工作人员是指那些能够满足预期要求、可靠完成作业的人员。不得安排反应能力受损的人员，例如受毒品、酒精或药物影响的人员。

选择人员时，必须考虑营业场所所在地适用的年龄和职业规定。

操作说明中列出了不同职责范围所必备的如下资格：

#### 受训人员

接受过运营商的专业指导，了解受指派的工作以及不当操作可能带来的危险。

#### 专业人员

接受过专业培训，拥有专业知识和经验，了解相关法规，有能力执行受指派的工作，能够独立发现和规避潜在的危险。

#### 服务技术人员

接受过制造商或运营商专门指导、负责执行维护工作的合格专业人员。

#### 专业电气人员

接受过专业培训，拥有专业知识和经验，了解相关标准和法规，能够执行电气设备上的作业，能够独立发现和规避潜在的危险。专业电气人员已接受过专门的培训，了解工作场所和相关的标准和法规。

## 3.5 剩余风险

最大限度地保证安全性是该制造商产品最重要的特点之一。只有遵守以下章节中有关避免伤害和健康危害的说明，才能保障安全装置的有效性。



本安全提示说明可向制造商索取，也可直接从网站或媒体库中下载。

### 3.5.1 触电危险



#### ⚠ 危险

**触电危及生命！**



不正确使用电气设备可导致电击。存在致命危险。

- ⌚ 电气设备上的作业只能由专业电气人员进行。
- ⌚ 设备必须接入有安全装置的电路。
- ⌚ （接口处请连接一个漏电保护器）。
- ⌚ 请遵守相关的低电压指令和/或国家或者地方性安全条例。
- ⌚ 请按规定接地，并采取保护措施，防止触电。
- ⌚ 确保电源电压与设备铭牌上的参数保持一致。
- ⌚ 不得接触带电部件。
- ⌚ 进行保养作业前务必关闭主开关，或断开设备电源。
- ⌚ 确保设备能够与电源全极断开。在设备的操作地点必须随时可以查看到已断开的连接，并通过锁定方式确保断电。
- ⌚ 只能由合格的服务技术人员更换电源线。

### 3.5.2 清洁剂引起的危险

使用清洁剂前，请阅读清洁剂包装上的说明。如果未提供安全数据表，您可以向我们的销售合作伙伴索取（参见清洁剂的包装）。



#### ⚠ 警告

**清洁剂易引发中毒危险！**



误食清洁剂有中毒危险。



- ⌚ 请只使用制造商推荐的清洁剂。



- ⌚ 使用清洁剂前，请认真阅读包装上的说明信息和安全数据表。如果未提供安全数据表，请向我们的销售合作伙伴索取。



- ⌚ 清洁剂须远离儿童和未经授权的人员。



- ⌚ 请勿徒手接触或吞食清洁剂。

- ⌚ 不得将清洁剂与其他化学药剂混合。

- ⌚ 清洁剂和除垢剂只能用于规定的用途（参见标签）。

- ⌚ 使用清洁剂时，请勿进食或饮水。

- ⌚ 使用清洁剂时，必须保持良好的通风和排气。

- ⌚ 使用清洁剂时，应戴上防护手套和护目镜。

- ⌚ 使用清洁剂后，立刻彻底清洗双手。

### 紧急咨询处

请向清洁剂制造商（参见清洁剂标签）索取您所在国家毒理学信息中心的紧急咨询处电话号码。

### 3.5.3 过敏危险



⚠ 小心

添加物有损害健康的危险！

含有添加物或残余物的饮品可能会引起过敏。

- ⌚ 自助使用过程中：请遵守机身上的提示牌。提示牌含有可能会引起过敏的添加物的相关信息。
- ⌚ 在操作应用中：提示工作人员所用添加物可能会引起过敏。

### 3.5.4 细菌危险



⚠ 小心

不洁净的水会危害身体健康！

未正确使用水可能对身体健康造成危害。

- ⌚ 确保水中不得带有污染与细菌。
- ⌚ 不得将咖啡机连接到含纯渗透水或者其他具有腐蚀性物质的水源。
- ⌚ 确保碳酸盐硬度介于 4 到 6 ° dKH 或 8 到 12 ° fKH 之间。
- ⌚ 确保总硬度值始终高于碳酸盐硬度。
- ⌚ 最大氯含量不得超过每升 50 mg。
- ⌚ 确保 pH 值介于 6.5 到 7 (中性 pH 值) 之间。
- ⌚ 本机含饮用水箱 (内部 & 外部)：每天在饮用水箱中注入清水，注水前请彻底冲洗饮用水箱。



⚠ 小心

受到污染的咖啡会损害健康！

未正确使用咖啡可能会给您的健康带来损害。

- ⌚ 打开包装前检查是否有损坏。
- ⌚ 咖啡豆的添加量不得超过一天的使用量。
- ⌚ 添加后立即关闭豆槽盖。
- ⌚ 请将咖啡应存放在干燥阴凉处。
- ⌚ 咖啡应与清洁剂分开存放。
- ⌚ 应首先使用最早购得的产品（“先进先出”原则）。
- ⌚ 请确保在保质期前将咖啡用完。
- ⌚ 包装打开后应妥善密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。



**⚠ 小心**

**受到污染/不当的牛奶会危害身体健康！**

未正确使用牛奶可能会给您的健康带来损害。

- ⌚ 请勿使用生牛奶。
- ⌚ 只能使用经过巴氏消毒或超高温处理的牛奶。
- ⌚ 仅使用质地均匀的牛奶。
- ⌚ 请将牛奶预先冷却到 3 °C (37.4 °F) 至 5 °C (41 °F) 的温度范围。
- ⌚ 直接使用原包装中的牛奶。
- ⌚ 打开包装前检查是否有损坏。
- ⌚ 应首先使用最早购得的产品（“先进先出”原则）。
- ⌚ 处理牛奶时应戴好防护手套。
- ⌚ 包装打开后应妥善密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。
- ⌚ 请确保在保质期前将牛奶用完。
- ⌚ 请将牛奶存放在温度不超过 7 °C (44.6 °F) 的干燥阴暗处。
- ⌚ 牛奶应与清洁剂分开存放。
- ⌚ 带内置供奶系统和冷藏设备的机型：牛奶的添加量不得超过一天的使用量。
- ⌚ 不得补加牛奶。加注前须彻底清洁奶罐。
- ⌚ 添加后立即关闭奶罐盖和冷藏设备（内部和外部）。



**⚠ 小心**

**受到污染的成品饮料粉会危害身体健康！**

不当使用成品饮料粉可能会给您的健康带来损害。

- ⌚ 打开包装前检查是否有损坏。
- ⌚ 成品饮料粉的添加量不得超过一天的使用量。
- ⌚ 添加后立即关闭粉末槽盖。
- ⌚ 请将成品饮料粉应存放在干燥阴凉处。
- ⌚ 成品饮料粉应与清洁剂分开存放。
- ⌚ 应首先使用最早购得的产品（“先进先出”原则）。
- ⌚ 请确保在保质期前将成品饮料粉用完。
- ⌚ 包装打开后应妥善密封，以保持包装中的产品新鲜并防止其污染。

### 3.5.5 高温危险



**⚠ 小心**

**由高温液体导致的烫伤危险！**

在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。

- ⌚ 有蒸汽喷出、液体流出时或者在清洁期间禁止将手伸到出口位置下方。
- ⌚ 清洁前请锁住控制面板，避免意外输入信息。



**⚠ 小心**

**高温表面！**

出饮口位置和冲泡器可能很烫。

- ⌚ 切勿触碰机器的高温部件。
- ⌚ 只能接触饮品出口上专设的位置。
- ⌚ 只能待咖啡机冷却后拆除冲泡器。

### 3.5.6 因机械装置造成的危险



⚠ 小心

因活动部件存在挤伤危险！

饮品出口和操作面板均可手动移动。运行过程中，研磨器和冲泡器会移动。接触活动的部件均有被挤压的危险。

- ⌚ 只能接触饮品出口上专设的手柄。
- ⌚ 每次均须用双手向上或向下推操作面板。
- ⌚ 在咖啡机开机之后不得将手伸入咖啡豆槽或冲泡器开口。



⚠ 小心

头发卷入有受伤危险



特别长的头发可能被磨头缠住并被卷进咖啡机。

- ⌚ 研磨头暴露时，请务必戴好发网。

### 3.5.7 财产损失风险



提示

咖啡机操作不当会导致机器损坏！

不规范使用咖啡机可能造成咖啡机损坏或受污染。

- ⌚ 如果水中所含的碳酸盐硬度超过 6 ° dKH，请安装水垢过滤器。否则会因结垢而造成咖啡机损坏。
- ⌚ 咖啡机在长时间停机后（例如企业休假）须首先进行清洁，然后才能重新投入使用。
- ⌚ 请防止本机受到天气影响（霜冻、潮湿等）。
- ⌚ 出现故障时，请注意查看操作说明书中的说明，如有必要，请联系合格的维护技术人员。
- ⌚ 只能使用原装设备。
- ⌚ 外观的可见损伤或者渗漏请立即联系服务合作伙伴更换或维修相关部件。
- ⌚ 请勿用水冲洗本机或用蒸汽清洗机进行清洗。
- ⌚ 不得本机放置在可能被水喷到的位置。
- ⌚ 如果制作焦糖咖啡（添加香料的咖啡），每天需清洗冲泡器两次。
- ⌚ 咖啡豆槽内只能装入咖啡豆，粉末槽内只能装入成品饮料粉，奶罐只能装奶，手动添加口处只能加入研磨过的咖啡粉（或者在清洗时加入清洁药片）。
- ⌚ 切勿使用冻干咖啡。否则会使冲泡器粘结。
- ⌚ 如果本机及其附属设备在低于 10 ° C 的温度下进行运输，则运输后必须先将本机和/或其附属设备在室温下放置三个小时，然后才能通电并启动本机和/或其附属设备。否则可能会因为冷凝水而造成短路危险或者对电气部件造成损坏。
- ⌚ 请务必使用本机随附的全新软管套件（饮用水/废水软管）。切勿使用旧的软管套件。

## 4 技术参数

本章节包含了有关技术规格的详细信息，并对包括功率与设备容量等关键性特性进行了概括。

### 4.1 饮品种类和制饮效率

根据机器类型和选配件的不同，可以制备如下饮品：

#### 每小时最高制饮效率

浓缩咖啡 35 - 60 ml	约 105 杯
咖啡 120 ml	约 75 杯

可供应的饮品	默认	选项
浓缩咖啡	X	
咖啡	X	
咖啡/奶泡咖啡	X	
小型咖啡壶 (250 ml) <sup>ZW</sup>	X	
咖啡壶 (500 ml) <sup>ZW</sup>	X	
美式咖啡 <sup>AC, ZW</sup>	X	
美式冰咖啡 <sup>**, **, AC, ZW</sup>		X
牛奶咖啡 (浅色/深色) * <sup>, **</sup>		X
卡布奇诺 <sup>*, **</sup>		X
拿铁玛奇朵 <sup>*, **</sup>		X
浓咖玛奇朵 <sup>*, **</sup>		X
巧克力浓咖啡 <sup>***</sup>		X
热巧克力 <sup>***</sup>		X
馥芮白咖啡 <sup>*</sup>		X
热牛奶 <sup>*</sup>		X
热奶泡 <sup>*</sup>		X
热水/外部热水		X
饮料粉冲泡饮品/速溶饮品		X
烈酒/咖啡		-

#### 推荐的机器配置：

\* 加鲜奶

\*\* 加鲜奶或调味粉（奶粉）

\*\*\* 加巧克力

AC 冲泡加速器

ZW 添加水

## 4.2 机器数据

压力	蒸汽炉	热水炉
设计压力	0.5 兆帕 (725 psi)	1.6 兆帕 (232 psi)

容量		
水箱容积	约 4 升	
咖啡豆槽容量	约 550 克；可选扩展容量约为 1100 克*	
粉末槽容量	约 450 克；可选扩展容量约为 1250 克**	
粉渣盒容量	约 30 个咖啡渣饼	

\* 加注量取决于咖啡豆的大小。

\*\* 仅限有选配粉末槽。加注量取决于取决于所用粉末。

照明		
1 级 LED 灯		

防护等级		
IP X0		

外形尺寸		
机器宽度	325 mm	
含标配显示屏/咖啡豆槽的高度	473 mm	
含扩展豆槽的高度	555 mm	
深	571 mm	

重量		
空机重量	24 至 28 千克 (视配置而定)	

声压		
持续声压级	< 70 dB(A)*	
* 无论是哪种运行模式，操作人员工作场所的 A 加权声压级（慢）和 Lpa（脉冲）都低于 70 dB(A)。		



## 4.3 现场电源插口

本机可连接 50 Hz 电源，也可连接 60 Hz 电源。

### 设备容量

主电源	1L, N, PE
主电源电压	220 - 240 V
主电源频率	50/60 Hz
功率	1900 - 2300 W
现场保险丝	10 - 13 A*
电源线的导线截面	3 x 1 mm <sup>2</sup>

\* 现场保险丝不得高于 32 A。

## 4.4 调制解调器数据

本机可配备一个连接无线局域网和无线广域网的调制解调器。

无线标准	频段	最大发射功率
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/- 2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +1/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/- 2 dB

在出厂状态下，本机的无线广域网（移动通信）为开启状态。

无线标准	频段	最大发射功率
无线局域网	2.4 GHz	20 dBm

在出厂状态下，本机的无线局域网为关闭状态。

拥有高级权限的技术人员可在服务菜单中更改无线局域网和无线广域网的开启状态。

## 4.5 设备容量：供水

本机标配水箱。但也可选择配置一个固定供水接口。此种情况下，本机的设备容量如下：

### 压力和温度

水压	最小 0.2 兆帕 (29.01 psi)
	最大 0.6 兆帕 (87.02 psi)
进水温度	最高 35 ° C (95 ° F)

### 水质

最高氯含量	请遵守当地规定中允许的最高氯含量。
碳酸盐硬度（德标）	最小 4 ° dKH 最大 5 ° dKH (碳酸盐硬度较高时，必须上游连接滤水器)
总硬度	> 碳酸盐硬度

## 4.6 环境条件

使用地点必须满足下述气候条件：

### 地点条件

环境温度	最低 +5 ° C (41 ° F)
------	--------------------

## 地点条件

	最高 +35 ° C (95 ° F)
相对空气湿度	最高 80 % R.H.
海拔高度	最高不超过 2000 米 (6562 ft)
本机或本设备专门为室内使用而设计。本机或本设备不得在户外使用，以防受到天气影响（雨、雪、霜冻）。	



## 5 合规信息

本章节包含了电气设备的一致性声明，包括符合的现行标准、指令和法规。

### 5.1 制造商地址

制造商	资料负责人
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	GBU PCM研发总监
73312 Geislingen/Steige	WMF-Platz 1
Germany (德国)	73312 Geislingen/Steige
+49 7331 257 257	Germany (德国)
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

### 5.2 一致性声明符合法律与法规要求

此咖啡机或设备符合最新修订的联邦《食品、日用品和饲料法》(LFGB)、《德国日用品法令》(BedGgstV)、10/2011号欧盟法规以及 1935/2004号欧盟法规的要求。

所使用的材料和原料符合《德国日用品法令》以及 10/2011 号欧盟法规。

对于欧盟以外的国家，必须遵守当地有效的国家规定。

合规使用可确保本咖啡机或设备不会造成健康危害或其他不可接受的危害。

我们确保我们的生产流程符合欧盟第 1935/2004 号条例规定的可追溯性要求以及欧盟第 2023/2006 号条例规定的良好生产规范，并为此提供保修服务。

#### 适用标准

您可以在随机附带的一致性声明中查阅引用的基本标准。

## 6 产品说明

本章节对主要组件、特征值、功能及选配方案进行了概述。了解产品功能是实现合理、安全操作的前提条件。

### 6.1 机器概览

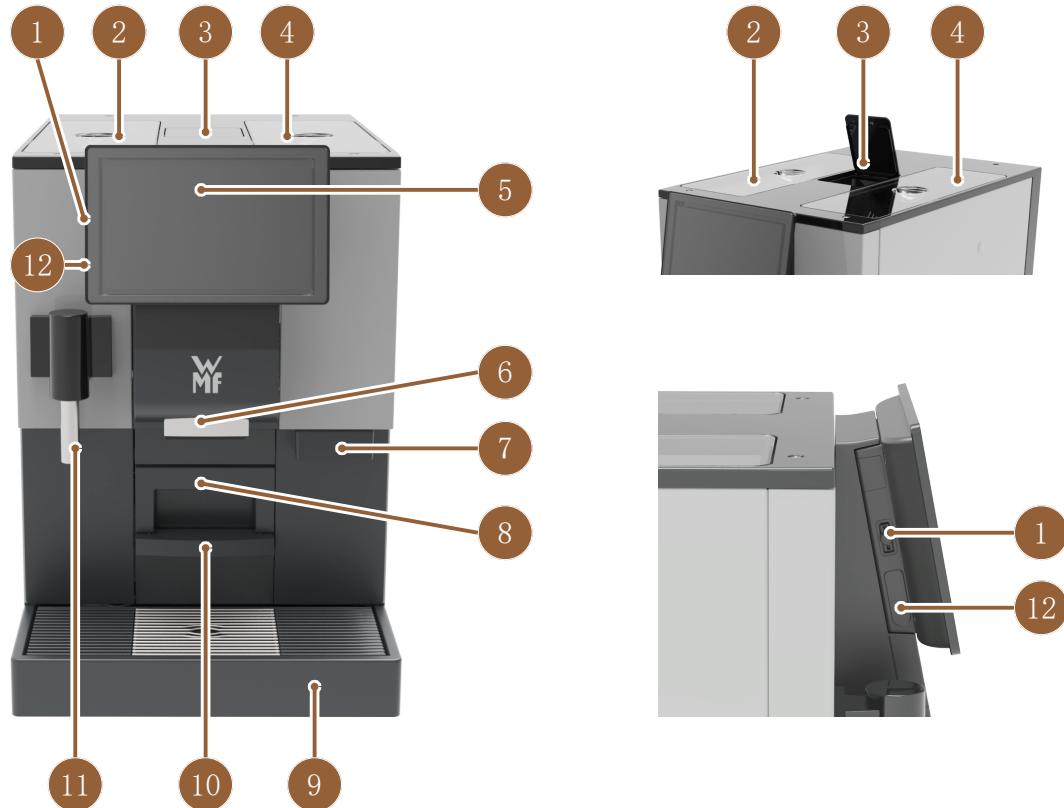


图 1: Peak 50 机器概览

1 电源开关	2 咖啡豆槽
3 手动添加口/片剂添加口	4 第二个咖啡豆槽或粉末槽（如巧克力粉、调味粉或选配的双粉末槽）
5 用于选择饮品和进行设置的触控显示屏	6 饮品出口（咖啡、牛奶和巧克力）
7 水箱	8 折叠式放杯台
9 可拆卸式滴水盘（带滴水格栅）	10 可拆卸式粉渣盒
11 热水出口	12 USB 端口

### 显示屏全视图



图 2: Peak 50 咖啡机显示屏全视图

1 菜单按钮（打开主菜单）。

2 图标与消息按钮

3 饮品按钮

4 热水输出按钮

5 温水冲洗按钮

6 咖啡浓度按钮

## 6.2 咖啡豆槽和粉末槽



图 3: 咖啡豆槽和粉末槽

咖啡豆槽位于咖啡机左侧。粉末槽位于咖啡机右侧。两个容器均可从顶部打开。

容器均可从机器顶部取出。

使用粉末系统可满足对巧克力粉和/或调味粉的需求。本机带有一个搅拌杯，用于在出饮前混合成品饮料粉和水。

粉末系统可选配双粉末系统。

### 6.3 手动添加口

手动添加口位于咖啡机顶部的居中位置。



图 4: 手动添加口打开状态

通过手动添加口可填装咖啡粉（例如脱咖啡因咖啡）。咖啡粉将直接在机器内进行加工。咖啡粉不会进入咖啡豆槽，而是通过一个单独的开口直接进入咖啡机内部。

手动添加口也可用于投放清洁药片。

### 6.4 热水出口



图 5: 热水出口

本机标配单独的热水出口。

热水出口安装在饮品出口的左侧。

## 6.5 放杯台



图 6: 放杯台展开状态

本机配有一个折叠式放杯台。这样可以缩短小杯子与出饮口的距离。

放杯台展开时，最大放置高度为 99 毫米 (3.90")。

放杯台收起时，最大放置高度为 174 毫米 (6.85")。

## 6.6 滴水盘



图 7: 滴水盘

滴水盘将收集溢出的饮品、水滴和清洁水。滴水盘配有传感器，当需要清空滴水盘时会发出提示。此外，滴水盘传感器可识别滴水盘是否安装正确。

滴水盘传感器位于滴水盘右下方。

滴水盘分为如下类型：

- 无废水出口
- 带废水出口（后期选配方案）

**带废水出口：**滴水盘在安装过程中必须连接废水软管，此软管通往外部废水箱，或直接连接到废水接口。

## 6.7 粉渣盒



图 8: 粉渣盒打开状态

粉渣盒用于收集咖啡渣饼。

此种粉渣盒可以从机器前方取出并进行清空。

## 6.8 电源开关

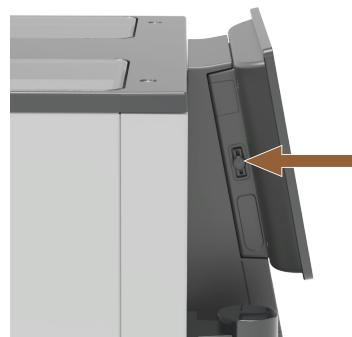


图 9: 开关位置

电源开关位于显示屏左侧。

开机时请短按电源开关。请再次短按电源开关即可关机。



## 6.9 可加装选配方案

下文将介绍咖啡机可加装的所有选配方案。

### 6.9.1 台下式抛渣口

此咖啡机可配置台下式抛渣口。

粉渣盒和咖啡机底部有一个开孔，这个开孔延伸至柜台中。这样咖啡渣将被收集到柜台下方的一个大容器中。

通过**台下式粉渣口**可收集更多咖啡渣饼。

### 6.9.2 固定供水接口

通过改装套件，咖啡机可连接输送饮用水和废水的固定供水接口。



#### 提示

如果使用固定供水接口，咖啡机在必须关机状态下才能取出水箱。

## 7 运输

本章节包含了如何安全规范地运输机器的方法，如搬运或售后服务期间。

### 7.1 供货范围和配件

#### 咖啡出口、牛奶出口、巧克力粉出口、奶泡管

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	33.4055.0000	咖啡出口盖	所有
1 件	33.4054.8000	双杯型咖啡出口	所有
1 件	33.4054.0000	巧克力粉搅拌器出口（软管）	粉末槽
1 件	33.2914.9000	奶泡管	Basic Milk
1 件	33.4136.8000	奶泡管清洁刷	Basic Milk

#### 咖啡粉渣盒

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	33.2915.2000	粉渣盒	所有
1 件	33.2916.2000	粉渣盒（台下式抛渣）	台上式抛渣口
1 件	33.2633.9000	粉渣盒滑动元件	台上式抛渣口

#### 固定供水接口，排水口

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	03.1398.6001	固定供水套件	固定供水
2 米	33.0048.6200	排水软管	固定供水

#### 配件，工具

数量	商品编号	名称	产品型号
1 米	33.0048.4100	输奶软管	Basic Milk
1 件	33.4089.5000	牛奶接口	Basic Milk
1 件	33.4073.5000	Click + Clean 软管适配器	Basic Milk
1 件	33.4089.7100	绿色吸液腔	Basic Milk
1 件	33.4089.7000	橙色吸液腔	Basic Milk
1 件	33.4054.1000	打泡器	Basic Milk
1 件	33.7006.5190	O 形密封圈（阻尼活塞）16 g	16 g 冲泡器
1 件	33.7010.1509	O 形密封圈（阻尼活塞）24 g	24 g 冲泡器
1 件	33.7007.1261	多功能工具	所有

#### 咖啡豆槽，饮品容器

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	33.4051.0000	咖啡豆槽盖	所有
1 件	33.4051.0000	粉末槽盖	巧克力粉
1 件	33.2916.5000	无盖粉末槽	所有

## 冲泡器

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	33.2893.0399	冲泡器 16 g	16 g 冲泡器
1 件		冲泡器 24 g	24 g 冲泡器
1 件	33.0394.4100	O 形密封圈 (进水口)	所有
1 件	33.0398.4000	O 形密封圈 (咖啡出口)	所有

## 滴水盘

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	33.4051.1200	滴水盘	所有

## 水箱

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	33.4057.9000	水箱	所有
1 件	33.4059.1000	水箱盖	所有
1 件	33.0396.1000	O 形密封圈 (水箱)	所有

## 除垢滤芯, 滤水器

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件	03.9333.0001	滤水器 (完整套件)	固定供水
1 件	33.2426.5000	滤水器备用滤芯	固定供水
1 件	33.2327.1000	替换滤芯 200 转接头	水箱
1 包	33.2332.2000	替换滤芯, 过滤器 200 (包装单位 4 个)	水箱

## 文档, 使用说明书

数量	商品编号	名称	产品型号
1 件		WMF Peak 50 咖啡机使用说明书	所有

## 保养程序

数量	商品编号	名称	产品型号
1 瓶	33.4102.5000	奶泡器专用清洁剂	所有
2 瓶	33.7006.2869	液体除垢剂	所有
1 包	33.4102.4000	专用清洁药片 (10 片)	所有
1 罐	33.4550.0000	专用清洁药片	所有
1 件	33.0350.0000	管路清洁刷	所有
1 件	33.2408.0000	清洁刷	所有
1 支	33.2179.9000	密封圈专用摩力克润滑脂	所有
1 件	33.2593.6000	清洁容器	所有

更多信息 有关各商品编号的信息请参阅咖啡机的备件目录

## 7.2 运输条件



⚠ 警告

不合格人员有受伤危险！

不规范使用该设备可导致严重的人身伤害和重大的财产损失。

以下工作仅限专业人员执行。



⚠ 警告

本机重量较大，搬运时会危害身体健康！

机器重量超过单人可承受的抬运重量。单人抬运机器可能会危害身体健康。

- ⌚ 请勿单独抬运机器。
- ⌚ 只能安排两人一起抬运机器。



⚠ 小心

运输时存在受伤危险！

不当运输会导致人员受伤。

- ⌚ 请遵守当地规定的一般健康与安全须知。



⚠ 小心

机器倾倒有致伤危险！

抬升机器方式不当会导致机器倾倒。机器倾倒或掉落会导致人员受伤。

- ⌚ 请勿单独抬升机器。
- ⌚ 只能安排两人一起抬升机器。



提示

运输不当可导致机器损坏！

搬运机器期间，不当的运输方式可能会造成机器损坏。

- ⌚ 运输机器时请使用推车。
- ⌚ 将您的机器固定在推车上，并拖拽推车。

☞ 更换机器位置之前，请断开饮用水供水、电源以及废水出口的连接。

☞ 确保新地点平坦且没有障碍物。



## 8 安装和调试



**⚠ 警告**

**不合格人员有受伤危险！**

不规范使用该设备可导致严重的人身伤害和重大的财产损失。

以下工作仅限售后服务人员执行。



**⚠ 警告**

**本机重量较大，搬运时会危害身体健康！**

机器重量超过单人可承受的抬运重量。单人抬运机器可能会危害身体健康。

- ⌚ 请勿单独抬运机器。
- ⌚ 只能安排两人一起抬运机器。



**⚠ 小心**

**机器倾倒有致伤危险！**

抬升机器方式不当会导致机器倾倒。机器倾倒或掉落会导致人员受伤。

- ⌚ 请勿单独抬升机器。
- ⌚ 只能安排两人一起抬升机器。

咖啡机运营方需委托施工方完成现场电力、供排水连接的前期准备工作。前期准备工作必须由获得授权的安装人员完成，并遵守普遍适用的、所在国以及当地的相关规定。

必须由专业人员或制造商的服务人员安装固定的供排水接口。

制造商或其服务合作伙伴指派的技术服务人员只允许将咖啡机连接到事先准备好的接口上。安装人员无权实施现场安装工作，也不负责现场安装工作的具体实施。

### 8.1 拆开包装



**⚠ 小心**

**包装材料易造成割伤和眼睛受伤！**



包装材料的锋利边缘可能导致受伤。剪切尼龙扎带时可能使眼部受伤。

- ⌚ 拆除包装时请戴好手套和护目镜。



#### 8.1.1 打开机器包装

- ⌚ 拆除机器包装。
- ⌚ 从配件箱中取出随附的配件。
- ⌚ 检查包装内是否留有附带的配件。
- ⌚ 请检查交付产品是否完整无缺。
- ⌚ 若有疑问，请勿启用咖啡机，并告知我们的服务合作伙伴。
- ⌚ 妥善保管原始包装，以备在退换货时使用。

#### 8.1.2 配件拆装

纸箱中的包装材料含有配件，

☞ 请勿丢弃。

水箱和粉渣盒内含有备件，

☞ 初次启动前请将备件取出。

☞ 请彻底冲洗粉渣盒和水箱。

选配的双粉末槽将包装在单独的包装内寄送。如果机器配备了此选配件，必须在初次启动前安装双粉末槽。禁止在未安装容器的情况下运行咖啡机。

另请参阅

■ 技术参数 [▶ 15]

■ 保修要求 [▶ 8]

■ 供货范围和配件 [▶ 26]

## 8.2 安放

机器使用地点需满足下列条件：

- 本机不得在户外使用。
- 安放面必须稳固、平坦，在承受机器重量的情况下不会变形。
- 安装面必须具备防水性且不易受热影响。
- 禁止安置在高温表面或热源附近。
- 本机不允许放置在有水管、蒸汽设备、蒸汽清洁器或者类似物产品的表面上进行喷洗或清洗。
- 安装咖啡机时，注意采取防水泼溅措施。
- 安置机器时，必须有训练有素的工作人员随时对其进行监督。
- 根据现场安装图纸，所需的水源电源接口必须处于机器所在位置的 100 cm (39.4") 范围内。
- 必须遵守当地厨房设备技术方面的现行规定。
- 必须为维护作业和操作留出操作空间：
  - 顶端必须留出足够的空间用于添加咖啡豆或饮料粉；建议 20 cm (7.87")。
  - 机器背面与墙之间必须留出至少 5 cm (1.97") 的空隙，以提供充分的空气循环。
  - 若咖啡机的连接管线需经柜台向下导引，则要注意管线的空间需求，这会限制台下可用空间。
  - 安装滤水器的流程请参见滤水器的使用说明书。

## 8.3 安装要求

本机的安装必须符合各国和当地现行的电气和卫生规定。其中也包含采取足够的回流保护措施。

所有机器侧的接口在交付时都已运行准备就绪。

在安装时，需要以下接口：

### 电气

- 电源插头的插座
  - 铭牌提供了有关必要最大熔断电流的信息。
  - 铭牌提供了有关所需最小导线截面的信息。

### 水

- 3/8 " 英寸固定供水接口或外部饮用水箱的连接
- 虹吸管或者连接管径 20 毫米废水软管的外部废水箱

### 附属设备

- 机器与附属设备之间的选配接口
- ☞ 为便于操作，机器背面应超出支承板约 5 cm (2")。
- ☞ 请在安装一侧准备如下接口。

另请参阅

□ 安放 [▶ 30]

## 8.4 连接电源



### ⚠ 危险

**触电危及生命！**

连接机器时存在致命的触电危险。

- ⌚ 确保各相位的熔断电流符合铭牌上规定的安培参数。
- ⌚ 确保设备能够与电源全极断开。
- ⌚ 确保现场的电气设备符合所在国家的相关法规。
- ⌚ （接口处请连接一个漏电保护器）。
- ⌚ 电源线损坏时不得启动机器。请安排专业的服务技术人员立即更换损坏的电源线或插头。
- ⌚ 制造商建议您不要使用延长电缆线。如果一定要使用延长电缆线（最小截面：1.5 mm<sup>2</sup> / 14 美制线规），则请遵守电缆制造商数据（操作说明书）以及当地的规定。
- ⌚ 布置电源线时确保电源线不会将人员绊倒。拉拽电缆时，注意不要剐蹭角落和锋利的边缘、不要让电缆卡住也不要将电缆线垂在空中。请勿将电缆敷设在高温物体上，远离油和腐蚀性洗涤剂。
- ⌚ 不得通过推拽电源线来提起或拉扯设备。不得通过推拽电源线将插头从插座中拔出。
- ⌚ 不得用湿手接触电源线或插头。切勿将湿插头插入插座。



### ⚠ 危险

**损坏的电源线或非原装电源线可带来致命危险！**

如果电源线损坏或者为非原装电源线，则存在触电和引发火灾的危险。

- ⌚ 仅使用原厂电源线。可通过服务合作伙伴购买国家专用的原装电源线。
- ⌚ 可以自行更换两侧可插式电源线。
- ⌚ 应由服务技术人员负责更换固定连接的电源线。



### ⚠ 警告

**不合格人员有受伤危险！**

不规范使用该设备可导致严重的人身伤害和重大的财产损失。

以下工作仅限电气技术人员执行。

必须根据所在国的相关规定进行电气连接。安装场地的电压必须与铭牌上给出的电压保持一致。在安装场上，电源插座和电源开关必须方便操作人员靠近。

☞ 连接电源。

确保现场的电气设备必须根据 IEC 364 (DIN VDE 0100) 标准进行连接。为提高安全性，设备上游需连接一个额定漏电电流 (EN 61008) 为 30 mA 的漏电保护开关。B 型漏电保护开关可确保即使在平滑直流故障电流下也能响应。由此实现高度的安全性。

另请参阅

□ 产品说明 [▶ 20]

□ 技术参数 [▶ 15]

## 8.5 连接供水



⚠ 小心

不洁净的水会危害身体健康！

未正确使用水可能对身体健康造成危害。

- ⌚ 确保水中不得带有污染与细菌。
- ⌚ 不得将咖啡机连接到含纯渗透水或者其他具有腐蚀性物质的水源。
- ⌚ 确保碳酸盐硬度介于 4 到 6 ° dKH 或 8 到 12 ° fKH 之间。
- ⌚ 确保总硬度值始终高于碳酸盐硬度。
- ⌚ 最大氯含量不得超过每升 50 mg。
- ⌚ 确保 pH 值介于 6.5 到 7 (中性 pH 值) 之间。
- ⌚ 本机含饮用水箱 (内部 & 外部)：每天在饮用水箱中注入清水，注水前请彻底冲洗饮用水箱。



提示

水质不良可导致机器损坏！

受到污染的水或水质数据不佳时可能损坏机器。

- ⌚ 请检查建议的水质，必要时进行优化。
- ⌚ 用水必须清洁无污染，请不要超过当地规定中允许的最高氯含量。
- ⌚ 不得将咖啡机连接到含纯渗透水或者其他具有腐蚀性物质的水源。
- ⌚ 碳酸盐硬度不得超过 4 - 6 ° dKH (德国的碳酸盐硬度) 或 8 - 12 ° fKH (法国的碳酸盐硬度)，并且总硬度值必须始终高于碳酸盐硬度。
- ⌚ 碳酸盐硬度的最小值为 4 ° dKH 或者 8 ° fKH。
- ⌚ pH 值必须介于 6.5 到 7 之间。
- ⌚ 请务必使用本机随附的全新软管套件 (清水/废水软管)。

### 连接方案

以下机型可配备饮用水接口：

- 内部饮用水箱 (标配)
- 固定供水接口
- 外部饮用水箱

以下机型可配备废水接口：

- 标配废水出口
- 外部废水箱
- 封闭的滴水盘，无接口



水质附加说明书包含了用于检测水值以及应用过滤技术的信息。可向制造商公司索取附加说明书，也可直接登录门户网站下载。

## 8.6 连接牛奶

必须根据牛奶温度和配套的蒸汽喷嘴调整牛奶贮存温度。

必须将配套的蒸汽喷嘴安装在奶泡器上。



图 10: 蒸汽喷嘴分为绿色和橙色

颜色	奶温
绿色 (标配)	非冷藏牛奶 (16 至最高 22 ° C)
橙色 (配件)	冷藏牛奶 (最高 10 ° C)

## 8.7 显示屏引导的调试程序

咖啡机调试由服务技术人员在运营方现场完成。首次开机时，机器自动运行调试程序。完成显示屏引导的调试程序后，尚无法制作饮品，因为还需配置饮品配方。服务技术人员将与运营方一起完成饮品配方的配置和校准。

服务技术人员可以随时启动调试程序。

### 8.7.1 启动程序

启动程序会通过显示屏逐步引导您完成启动的后续步骤。完成启动后，即可更改设定的参数。



图 11: 开机

- ☞ 请按下电源开关开机。
- ✓ 咖啡机开机。
- ✓ 启动程序开始运行。
- ☞ 请按照显示屏上的各项指示完成操作。
- ✓ 当启动程序运行完成并执行了所有必要的设置后，咖啡机将会重启。并全自动执行一次校准过程。

**⚠ 小心****由高温液体导致的烫伤危险！**

在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。

- ⌚ 有蒸汽喷出、液体流出时或者在清洁期间禁止将手伸到出口位置下方。
- ⌚ 清洁前请锁住控制面板，避免意外输入信息。

**⚠ 小心****高温表面可能导致烫伤危险！**

出饮、清洁或除垢期间，出饮口及周围表面会变得非常热。

- ⌚ 只能接触饮品出口上专设的位置。
- ⌚ 出饮后，切勿立即触碰出饮位置。
- ⌚ 请等待五至十分钟，直至咖啡机冷却。

### 装入水箱滤水器（选配）

该项属于运行启动程序的一个步骤。

如果饮用水的碳酸盐硬度超过 5 ° dKH，必须在上游安装一个滤水器，否则咖啡机可能因结垢而损坏。如果水硬度在 0 至 5 ° dKH 以内，则无需安装滤水器。

### 检测水硬度

☞ 请向供水公司咨询饮用水硬度，或用碳酸盐硬度试纸（附带说明）检测硬度。

随附配件中已包含碳酸盐硬度试纸。

### 滤水器容量

当水硬度为 10 ° dKH 时，随附的水箱（200 l）滤水器可过滤 200 升水。实际容量取决于饮用水硬度，请参阅下表。

计量单位采用**德标碳酸盐硬度**（° dKH）。

水硬度	容量 (升)	水硬度	容量 (升)
< 5	无需滤水器	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

另请参阅

图 技术参数 [▶ 15]

## 9 操作

本章节包含咖啡机在日常使用中制作饮品的各项功能。



### ⚠ 小心

**意外滑倒有受伤风险！**

液体泄漏会导致咖啡机周围地面湿滑。这会导致人员滑倒或摔倒，并因此受伤。

- ⌚ 发现液体泄漏后请立即擦干地面。
- ⌚ 发现地面有大量泄漏液体时，请张挂便携式警示牌。



### ⚠ 小心

**由高温液体导致的烫伤危险！**

在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。

- ⌚ 有蒸汽喷出、液体流出时或者在清洁期间禁止将手伸到出口位置下方。
- ⌚ 清洁前请锁住控制面板，避免意外输入信息。



### ⚠ 小心

**使用不当产品会危害身体健康**

咖啡豆槽、粉末槽和手动添加口中只能添加用于指定用途的产品。

- ⌚ 仅处理适于食用并适用于咖啡机的产品。

另请参阅

安全 [▶ 9]

## 9.1 经常性的额外操作

本章节包含咖啡机在日常使用中需定期执行的操作步骤。

### 9.1.1 装填咖啡豆槽/粉末槽



### ⚠ 警告

**研磨盘旋转时有夹伤及割伤危险！**



研磨器中旋转的研磨盘有夹伤及割伤危险。

- ⌚ 开机时不得将手伸入咖啡豆槽。
- ⌚ 对研磨器进行操作时，请先关机并拔下电源插头。



### 提示

**咖啡豆槽进入异物有损坏风险！**

投入异物会导致研磨器阻塞或卡死，甚至研磨器损坏。这样的损坏不在保修范围内。

- ⌚ 请勿将除咖啡豆以外的任何物品倒入咖啡豆槽。

**提示****堵塞可导致机器损坏！**

填装未经许可的成品饮料粉可能导致粉末槽或粉末系统堵塞。

- ⌚ 仅填装适用于自动模式的粉末。
- ⌚ 请勿过量填装粉末槽。
- ⌚ 请勿压紧或压实粉末。



图 12: 咖啡豆槽和粉末槽

- ☞ 尽可能及时填装料槽。
- ☞ 使用带锁的咖啡豆槽: 用钥匙开启咖啡豆槽的锁。
- ☞ 取下咖啡豆槽的盖子。
- ☞ 如有必要, 请在装填前清洁咖啡豆槽以及盖子上残留的咖啡油脂。
- ☞ 将指定品种的咖啡装入咖啡豆槽。
- ☞ 料槽的最多填装量以满足一日需求为宜, 以保证产品新鲜。
- ☞ 仅装填足够的量, 确保内部咖啡豆不会触及到豆槽盖子。
- ☞ 始终采取从前往后的顺序填充料槽。
- ☞ 盖好咖啡豆槽的盖子。
- ☞ 使用带锁的咖啡豆槽: 用钥匙锁闭咖啡豆槽的锁。
- ✓ 此时咖啡豆槽已装填完毕。

**提示****选配双粉末槽**

选配的双粉末槽将包装在单独的包装内寄送。如果机器配备了选配**双粉末槽**, 必须在咖啡机初次启动前安装双粉末槽。

- ⌚ 不得在未安装容器的情况下运行咖啡机。严禁此操作。

### 9.1.2 使用牛奶

#### 使用牛奶冷藏箱



图 13: 奶罐

- 必须将与冷藏牛奶（橙色）配套的蒸汽喷嘴安装在奶泡器上。
- ☞ 从冷藏箱中取出奶罐。
- ☞ 将奶罐盖向后推开。
- ☞ 向奶罐添加牛奶。
- ☞ 重新盖好奶罐盖。
- ☞ 将输奶软管上的适配接头插入奶罐盖的接口中。
- ☞ 将奶罐小心推回。

#### 使用奶泡管（选配）



图 14: 奶泡管

- 必须将非冷藏牛奶（绿色）配套的蒸汽喷嘴安装在奶泡器上。
- ☞ 请将牛奶包装盒放在咖啡机左侧。
- ☞ 打开奶泡管盖子。
- ☞ 将 Plug&Clean 转接头连接到奶泡管上。
- ☞ 将奶泡管插入牛奶包装盒。
- ✓ 将奶泡管插至牛奶包装盒底部。



## 提示

- ⌚ 奶泡管须每日清洁。
- ⌚ 请确保输奶软管没有扭结。

## 9.1.3 清空滴水盘



## 小心

高温液体存在烫伤危险！

滴水盘内可能有高温液体，

- ⌚ 请小心移动滴水盘。
- ⌚ 请将滴水盘小心插回，以避液体意外溢出。

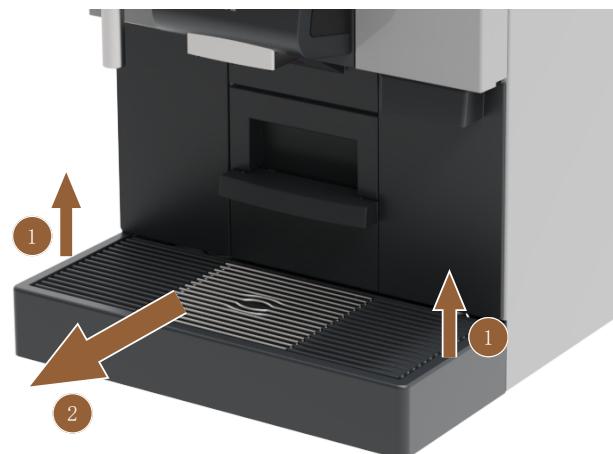


图 15: 取出滴水盘

## 1 将滴水盘抬起

达到最大液位时，显示屏上会出现一条消息。

- ☞ 请从正面轻轻抬起滴水盘，然后将其从咖啡机中抽出。
- ☞ 请小心取出滴水盘，清空后再重新装回。
- ☞ 请确保在安装前将滴水盘底部及滴水盘传感器区域擦干。
- ✓ 如果这些区域仍然潮湿，显示屏上会再次出现清空滴水盘消息。



贴签标示了应保持干燥的区域。

带有排水口的机型，也可将滴水盘取出清洁。

另请参阅

安全 [▶ 9]

### 9.1.4 展开放杯台

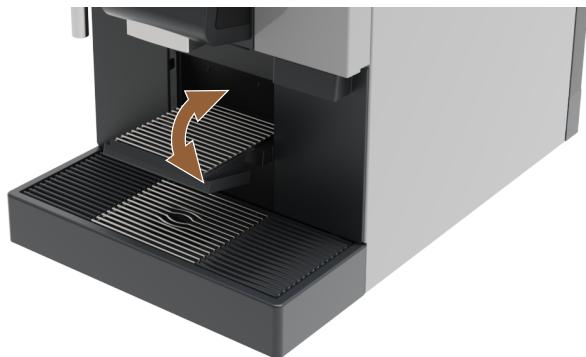


图 16: 放杯台展开状态

展开放杯台的方法:

- ☞ 请握住放杯台的把手。
- ☞ 将放杯台向下完全翻开。
- ✓ 此时放杯台处于展开状态。

### 9.1.5 清空粉渣盒

粉渣盒用于收集使用过的咖啡粉。粉渣盒可容纳约 30 次冲泡的咖啡渣。如果需要清空粉渣盒，显示屏上会出现一条消息。取出粉渣盒后，出饮功能将被锁定。



图 17: 拉出粉渣盒

- ☞ 请将放杯台收起。
- ☞ 从机器中取出粉渣盒。
- ☞ 倒空粉渣盒并进行清洁。
- 放杯台位于粉渣盒上方。
- ☞ 清空粉渣盒时，请务必扶好放杯台。
- ☞ 将清洁好的粉渣盒装入机器。
- ☞ 请在显示屏上确认操作。



#### 提示

如果在未完全清粉渣盒空的情况下将其重新装回，将会导致粉渣盒过满，继而导致咖啡机变脏，可能会引发连带损失。

- ⌚ 请确保完全清空粉渣盒后，再将其装回。
- ⌚ 如果无法插入粉渣盒，请检查插槽中是否残留咖啡并予以清除。

## 9.2 开机



⚠ 小心

污染有传染疾病的风险！

污染有传染疾病的风险。污染会危害身体健康。

- ⌚ 安装、调试或重新启用后，请务必进行清洁。
- ⌚ 停用多日前后应进行全面的清洁工作。
- ⌚ 首次出饮前，请运行显示屏引导的清洁程序。
- ⌚ 关机前请运行咖啡机冲洗程序。

首次开机时，请跟随显示屏引导的自动调试程序。必须由服务技术人员执行调试工作。服务技术人员负责配置机器以及执行硬件校准。



图 18: 开机

- ☞ 检查机器的主电源连接。
- ☞ 短按一次开关键。
  - ✓ 此时会听到一声提示音。
  - ✓ 机器启动。
  - ✓ 机器开始预热。
  - ✓ 自动温水冲洗程序开始运行。
  - ✓ 达到所需温度后，机器即准备就绪。
  - ✓ 触摸屏上会显示操作界面。
- ✓ 机器已开机。

### 9.3 饮品制备

单击所需饮品的按钮即可启动预设饮品的出饮。



图 19: 饮品选择按钮

按钮亮起

= 出饮就绪

按钮未亮起或顶栏显示红色三角图标

= 出饮未就绪或按钮被锁定

☞ 请在出饮口下方放置一个大小合适的饮用器皿。

☞ 点击所需的饮品按钮。

### 9.4 取取消出饮



图 20: 出饮中止

☞ 再次点击饮品键。

✓ 停止出饮。

### 9.5 选配的饮品修改功能



图 21: 示例：增加咖啡浓度按钮

显示屏功能栏中可选择添加更多按钮。选择饮品后，这些按钮便会出现在显示屏中。

### 特殊按钮（选配）



图 22: 示例: 小、中、大杯量按钮

特殊按钮为可选配置，可在设置中单独启用。例如，小、中、大加注量预选是一个特殊按钮。必须设置饮品的小、中、大加注量，才能进行制备。然后，在选择饮品前即可选择**小**或**大**加注量。这样只会启用与杯量相匹配的饮品按钮。

中 设定的饮品杯量，无需预选  
杯

小 比中杯约少 25%  
杯

大 比中杯约多 25%  
杯

### 调整杯量

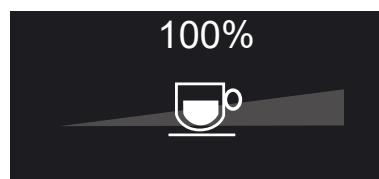


图 23: 杯量滑动调节钮

选配自由选择加注量功能。

## 9.6 牛奶或奶泡输出

- ☞ 请在出饮口下方放置一个大小合适的饮用器皿。
- ☞ 点击带有加奶或加奶泡图标的饮品按钮。
- ✓ 出饮情况取决于配方设定（加料方式、奶泡质量等）。

## 9.7 热水输出



图 24: 热水出口

- ☞ 请确保在热水出口下方放置一个杯子。
- ☞ 请点击**热水**按钮。
- ✓ 此时开始输出热水。
- ✓ 达到配置的出水量后，自动停止输出热水。

## 9.8 使用手动添加口



### 提示

**使用不适合的咖啡粉会导致机器损坏！**

将不适合的咖啡粉投入手动添加口会导致机器损坏。

- ⌚ 只能将研磨过的咖啡粉投入手动添加口。
- ⌚ 请勿使用水溶性的咖啡粉。
- ⌚ 请勿使用研磨过细的咖啡粉。

手动添加口用于添加专门制备饮品的咖啡粉。

在饮品设置中可对咖啡粉制作的咖啡饮品进行配置。配置可由服务技术人员执行。

通过手动添加口放入咖啡粉



图 25: 手动添加口敞开

- ☞ 按压手动添加口盖的顶部即可以打开手动添加口（按压开启）。
- ☞ 用随附的量勺盛取一份咖啡粉，倒入手动添加口中（最大 15 克）。
- ☞ 关闭手动添加口盖。
- ☞ 点击所需的饮品按钮。
- ✓ 开始供应饮品。

## 9.9 关闭机器



### 小心

**污染有传染疾病的风险！**

污染有传染疾病的风险。污染会危害身体健康。

- ⌚ 安装、调试或重新启用后，请务必进行清洁。
- ⌚ 停用多日前后应进行全面的清洁工作。
- ⌚ 首次出饮前，请运行显示屏引导的清洁程序。
- ⌚ 关机前请运行咖啡机冲洗程序。



**小心**  
运行咖啡机冲洗程序有烫伤风险！

进行机器冲洗时，饮品出口输出热水。

⚠ 机器冲洗期间请勿将手伸到饮品出口下方。



### 提示

违反规程会失去保修资格！

因未遵守安全规程和操作规程而造成的损失不在保修范围之内。

⚠ 为避免咖啡机损坏，请严格遵守操作说明书中的安全规程和操作规程。



图 26: 关闭机器

电源开关位于显示屏左侧。

- ☞ 短按一次开关键。 (约 1 秒)。
- ✓ 机器关机。
- ☞ 请从插座中拔出电源插头。
- ☞ 对于带有固定供水接口的机型，请关闭进水总阀。
- ☞ 机器已关机。

## 10 清洁

妥善清洁是确保机器安全、无故障运行的先决条件。因此这一环节至关重要，必须按上述规定认真执行。

### 中途取消清洁

仅当清洁程序正确完成后，机器方能运行就绪。

如果未正确完整地执行清洁程序（如因电源故障），则必须重新执行。



#### ⚠ 警告

**不合格人员有受伤危险！**

不规范使用该设备可导致严重的人身伤害和重大的财产损失。

以下工作仅限经咖啡机运营方培训过的人员执行。



#### ⚠ 小心

**意外滑倒有受伤风险！**

液体泄漏会导致咖啡机周围地面湿滑。这会导致人员滑倒或摔倒，并因此受伤。

- ⌚ 发现液体泄漏后请立即擦干地面。
- ⌚ 发现地面有大量泄漏液体时，请张挂便携式警示牌。



#### ⚠ 小心

**由高温液体导致的烫伤危险！**

在饮品、热水和蒸汽的出口区域有烫伤危险。

- ⌚ 有蒸汽喷出、液体流出时或者在清洁期间禁止将手伸到出口位置下方。
- ⌚ 清洁前请锁住控制面板，避免意外输入信息。



#### ⚠ 小心

**污染有传染疾病的风险！**

污染有传染疾病的风险。污染会危害身体健康。

- ⌚ 安装、调试或重新启用后，请务必进行清洁。
- ⌚ 停用多日前后应进行全面的清洁工作。
- ⌚ 首次出饮前，请运行显示屏引导的清洁程序。
- ⌚ 关机前请运行咖啡机冲洗程序。

### 10.1 清洁周期概览

#### 清洁程序

每日一次	每周一次	定期清洁	自动清洁	消息
------	------	------	------	----

X				系统清洁
X				搅拌器冲洗
X				供奶系统冲洗
	X			供奶系统清洁（原位清洁）

## 除垢

每日一次	每周一次	定期清洁	自动清洁	消息
X			X	除垢

## 手动清洁

每日一次	每周一次	定期清洁	自动清洁	消息	
X					清洁控制面板 (CleanLock)
X					清洁粉渣盒
	X				清洁集水槽
	X				清洁水箱
X					清洁滴水盘
X					清洁机壳
	X			X	手动清洁出口
		X		X	冲泡装置保养
		X			清洁冲泡器
(X)	X				手动清洁供奶系统
		X			清洁搅拌器*
		X			清洁咖啡豆槽
		X			清洁粉末槽*

每日一次: 至少每天清洁一次以及根据需求清洁

每周一次: 周清洁

定期清洁: 根据需求定期清洁

自动清洁: 自动程序

(X) 脏污严重时请每日清洁

\* 选配 (视配置而定)

## 10.2 适合用洗碗机清洁的机器部件

下列部件适合用洗碗机清洁。此处未列出的所有部件均不适合用洗碗机清洁。

- 粉渣盒
- 滴水盘
- 滴水格栅
- 无盖扩展豆槽
- 无盖粉末槽

## 10.3 清洁规定和条件



### 警告

**细菌滋生有传染疾病的风险！**



如果未按照规定维护和清洁时，从食品卫生角度来看，输出的饮品会损害健康。

- ⌚ 清洁时戴上防护手套。
- ⌚ 清洁前后均要彻底清洗双手。
- ⌚ 每日均要清洁机器。
- ⌚ 带供奶系统的机型：每次加注前以及供应饮品后请清洁奶罐。
- ⌚ 使用清洁粉清洁供奶系统时：请勿将清洁剂放入奶罐内，务必使用蓝色的清洁容器。
- ⌚ 严禁将清洁剂加入饮用水箱（内部/外部）。
- ⌚ 切勿将清洁剂混合在一起。
- ⌚ 请将清洁剂与咖啡、牛奶和成品饮品粉分开存放（如有使用）。
- ⌚ 不得使用磨蚀性去污剂、刷子或清洁用具。
- ⌚ 完成清洁后，请勿触摸任何接触饮品的部件。
- ⌚ 请注意查看清洁剂上的剂量和安全说明并加以遵守。

### HACCP 清洁方案

您有法律义务确保顾客在食用您供应的食品时不会面临健康风险。（依据 1997 年 8 月 5 日出台的《食品卫生法规》）。

必须制定 HACCP 清洁方案，以识别和评估风险。

#### HACCP 清洁方案：HACCP 表示危害分析重要控制点

HACCP 清洁方案的目的是确保食品无害。观察食品加工过程中或产品制作过程中可能存在的危险并进行风险评估。采取相应的措施降低风险。

正常安装、维护、保养和清洁时，我们的机器和设备符合 HACCP 要求。推荐的各类清洁剂须严格对应相应的清洁程序。

请采用我们的 HACCP 清洁方案来监控是否进行定期清洁。

请在您的运营过程中开展风险分析。旨在识别并排除影响食品卫生的危险点。为此必须制定并实施监控措施，必要时请执行检验程序。正常安装、维护、保养和清洁时，我们的咖啡机满足上述要求的先决条件。如果未按照规定保养和清洁咖啡机，那么供应牛奶饮品就会存在影响食品卫生的危险点。

请注意以下事项以确保符合 HACCP 清洁方案：

#### 每日对供奶系统进行灭菌

- ☞ 请遵循清洁供奶系统一章中有关供奶系统的清洁要求。
- ☞ 请只使用机器制造商认可的清洁剂。
- ✓ 这样可确保系统在开始运营时即保持低菌状态。



#### 提示

点击**信息**按钮即可查看最近的清洁日志。

点击**USB** 按钮即可导出 HACCP 日志。

每次开始运营时，请务必使用一包刚拆封且预先冷藏的牛奶  
原包装常温奶通常不含有害细菌。

- ☞ 每次开始运营时，请务必打开一包全新且预先冷藏的牛奶。
- 如果用不清洁的手或工具拆封，可能会带入细菌。
- ☞ 打开牛奶包装时请务必保持绝对清洁！
- ☞ 建议：请使用脂肪含量为 1.5 % 的常温奶。
- ☞ 请确保将牛奶冷藏！

☞ 请始终准备一包预先冷藏的新牛奶。

如果在运营期间使用未经冷藏的牛奶，必须尽快将其用完。

☞ 必要时，在工作期间将牛奶冷藏。

如果牛奶用量少，必须在运营期间将预先冷藏的牛奶继续进行冷藏。

开始运营时，牛奶应保持约 6 - 8 °C 的温度。一升牛奶大约可制作 20 杯卡布奇诺，具体取决于设置。

制造商提供多种冷藏方案（例如旁置式冷藏设备或牛奶冷藏箱）。

## HACCP cleaning schedule

Month \_\_\_\_\_ Year \_\_\_\_\_

**Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.**

For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.

### Cleaning steps:

#### Daily

1. Switch-off rinsing
  - ▷ Starts automatically when the machine is switched off.  
Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
  - ▷ User Manual, Care chapter

#### Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually  
Clean the water tank
5. Clean the product hoppers (beans/powder)  
Clean the dispensing spouts and the brewing unit
  - ▷ User Manual, Care chapter

#### Regularly

Date	Cleaning steps					Signature	
	Time						
	1	2	3	4	5		
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							

Date	Cleaning steps					Signature	
	Time						
	1	2	3	4	5		
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

图 27: HACCP 清洁计划

## 10.4 清洁程序

### 10.4.1 清洁程序：系统清洁

系统清洁是一项自动清洁程序，同时使用专用清洁片对咖啡机的咖啡系统进行清洁。

供奶系统清洁与后续的供奶系统冲洗和搅拌器冲洗均属于系统清洁。

清洁供奶系统时，请使用奶泡器专用清洁剂。

如果使用**美式冰咖啡**配方，系统清洁过程中还会同时清洁冷水通道。

系统清洁耗时约 10 至 15 分钟。清洁耗时取决于仅清洁咖啡系统，或是使用过牛奶后还要清洁供奶系统。

完成 200 次冲泡后或最晚不超过六天后会自动显示系统清洁消息。完成 250 次冲泡后或最晚不超过七天，将会锁定出饮功能。只有在完成系统清洁后才能重新使用咖啡机。



### ⚠ 警告

#### 清洁剂易引发中毒危险！



误食清洁剂有中毒危险。



请只使用制造商推荐的清洁剂。  
使用清洁剂前，请认真阅读包装上的说明信息和安全数据表。如果未提供安全数据表，请向我们的销售合作伙伴索取。



清洁剂须远离儿童和未经授权的人员。



请勿徒手接触或吞食清洁剂。  
不得将清洁剂与其他化学药剂混合。  
清洁剂和除垢剂只能用于规定的用途（参见标签）。  
使用清洁剂时，请勿进食或饮水。  
使用清洁剂时，必须保持良好的通风和排气。  
使用清洁剂时，应戴上防护手套和护目镜。  
使用清洁剂后，立刻彻底清洗双手。



### ⚠ 小心

#### 使用用高温液体时，有烫伤和引起刺激的风险！

运行清洁程序的过程中会释放高温液体和热水。清洁液会危害身体健康。高温液体易造成烫伤。

- ⌚ 开始清洁前，请取下滴水格栅。
- ⌚ 清洁期间禁止将手伸到饮品出口和热水出口的下方。
- ⌚ 清洁过程中请勿将饮品容器置于饮品出口或热水出口的下方。

### 启动系统清洁

- ▣ 每次清洁前，请在出饮口下方放置一个容量至少为 3 升的收集容器。
- ▣ 系统清洁前，请用一块湿布擦拭出饮口的外表面。
- ▣ 请使用配套的刷子清洁出口。
- ☞ 请打开保养菜单。
- ☞ 点击**系统清洁**。
  - ✓ 此时弹出**清洁后是否关机？**对话框。
  - ✓ 如果选择**是**，咖啡机在完成清洁后关机。
  - ✓ 如果选择**否**，咖啡机在完成清洁后重启。
- ☞ 请选择**是**或**否**。
  - ✓ 清洁程序会通过显示屏逐步引导您完成系统清洁。
  - ☞ 请按照显示屏上的要求完成操作。



图 28: 投入清洁药片

清洁过程中，可能会有少量冲洗水进入粉渣盒。这并不是故障。

#### 10.4.2 清洁程序：搅拌器冲洗



小心  
运行咖啡机冲洗程序有烫伤风险！

进行机器冲洗时，饮品出口输出热水。

⚠ 机器冲洗期间请勿将手伸到饮品出口下方。



提示

运行开始前以及运行结束后均须执行一次冲洗。

##### 启动搅拌器冲洗

搅拌器冲洗可单独启动。

- ☞ 请打开**保养**菜单。
- ☞ 点击**搅拌器冲洗**。
  - ✓ 该程序会通过显示屏逐步引导您完成搅拌器冲洗。
- ☞ 请按照显示屏上的要求完成操作。

### 10.4.3 清洁程序：供奶系统冲洗

供奶系统冲洗用于冲洗输奶软管和奶泡器。



**⚠ 小心**

运行咖啡机冲洗程序有烫伤风险！

进行机器冲洗时，饮品出口输出热水。

⌚ 机器冲洗期间请勿将手伸到饮品出口下方。

#### 启动供奶系统冲洗

供奶系统冲洗可单独启动。如果牛奶饮品输出的间隔很长，则有必要进行供奶系统冲洗。

- ☞ 请打开**保养**菜单。
- ☞ 点击**供奶系统冲洗**。
- ✓ 该程序会通过显示屏逐步引导您完成供奶系统冲洗。
- ☞ 请按照显示屏上的要求完成操作。

## 10.5 手动清洁

不同的部件都需要手动清洁。

### 10.5.1 清洁触摸屏 (CleanLock)



**⚠ 小心**

意外出饮有烫伤风险！

清洁时，意外出饮易造成烫伤。

⌚ 清洁前，请在维护菜单中关闭触摸屏或关机。



**提示**

不规范清洁的方式会损坏触摸屏！

清洁不当会划伤触摸屏的表面或造成其他损坏。

- ⌚ 用一块湿布清洁触摸屏。
- ⌚ 清洁时，请使用软布。
- ⌚ 请勿用清洁剂或去污剂进行清洁。

- ☞ 请点击 **CleanLock** 锁屏。

✓ 此时开始 15 秒倒计时。

- ☞ 请清洁触摸屏。

✓ 触摸屏将在最后一次触摸后的 15 秒重新启用。

- ✓ 触摸屏已清洁完毕。

### 10.5.2 清洁粉渣盒（选配粉渣滑槽）



图 29: 拉出粉渣盒

- ☞ 请将放杯台收起。
- ☞ 从机器中取出粉渣盒。
- ☞ 倒空粉渣盒并进行清洁。
- 放杯台位于粉渣盒上方。
- ☞ 清空粉渣盒时，请务必扶好放杯台。
- ☞ 请在流动的饮用水下冲洗粉渣盒。
- ☞ 用一块湿布清洁粉渣盒并擦干。
- ☞ 将清洁好的粉渣盒装入机器。
- ☞ 请在显示屏上确认操作。
- ✓ 粉渣盒清洁完毕。

### 10.5.3 清洁冲泡器



**小心**  
运动部件存在挤伤危险！

机器内部的运动部件有伤到手指或伤手的危险。在取出冲泡器时有挤伤危险。

- ☝ 将手伸入咖啡研磨器或冲泡器开口之前，请务必关机并断开主电源。



**小心**  
高温表面！

出饮口位置和冲泡器可能很烫。

- ☝ 切勿触碰机器的高温部件。
- ☝ 只能接触饮品出口上专设的位置。
- ☝ 只能待咖啡机冷却后拆除冲泡器。

使冲泡器露出，以便于接触

- 必要时，请清洁冲泡器。
- ☞ 请按住电源开关，直至咖啡机关机。
- ☞ 断开机器的电源。
- ☞ 请将放杯台收至粉渣盒内。
- ☞ 请取出粉渣盒。

- ☞ 请取出集水槽。
- ☞ 请取出滴水盘。
- ✓ 此时即可对冲泡器进行操作。



### 提示

#### 冲泡器滑脱会损坏！

- 冲泡器可能会向下滑脱。
- ⌚ 取出或装入冲泡器时，请务必牢牢抓紧。
  - ⌚ 请不要暴力操作，有断裂危险。



图 30：冲泡器可以取出

### 取出冲泡器

- ☞ 请用一只手伸入冲泡器下方的插槽内。
- ☞ 请释放并固定住锁扣。
- ☞ 请将冲泡器缓慢向下插入至最底端。
- ☞ 将冲泡器倾斜并向后拉出。
- ☞ 请取出冲泡器并牢牢抓紧。

### 拆解冲泡器，然后进行清洁



图 31：松开冲泡器螺纹

- ▣ 请使用配件中的多功能工具。

- ☞ 请逆时针旋转冲泡器顶部的螺纹，直至刮板处于前端位置。



图 32: 投料滑槽: 将弹簧向外拨开

- ☞ 将弹簧向外拉并向下压。
  - ✓ 这样即可解锁投料滑槽。
- ☞ 将投料滑槽向上翻起。
- ☞ 请在流动水下或用布清洁冲泡筛网。
- ☞ 用刷子将冲泡室内残渣咖啡粉清除干净。
- ☞ 请在流动水下冲洗冲泡器。



### 提示

**不正确的清洁方法会损坏冲泡器！**

清洁剂或洗碗机可能会使冲泡器损坏。

- ⌚ 只能用水清洁冲泡器。
- ⌚ 不得用洗碗机清洁冲泡器。

- ☞ 用一块布擦干冲泡器。请确保冲泡器完全干燥后，再装入咖啡机。
- ☞ 清除插槽内残渣咖啡粉。
- ☞ 将咖啡粉向前扫出或用吸尘器吸除。

### 组装冲泡器



图 33: 投料滑槽: 请挂好弹簧

- ☞ 将弹簧挂在投料滑槽上。
- ☞ 同时请注意导槽。
- ☞ 请将已干燥的冲泡器重新装回。
- ☞ 请顺时针旋转冲泡器顶部的螺纹，直至刮板完全收回。



图 34: 冲泡筛网

- ☞ 请按住锁扣，将冲泡器推入插槽，直至靠到后壁。
  - ☞ 请将冲泡器垂直向上推，直到锁扣锁住。
  - ☞ 请放入粉渣盒。
  - ☞ 请放入滴水盘。
- 如果装入冲泡器时受阻：
- ☞ 请用配件中的多功能工具，将冲泡器顶部的螺纹稍微向左或向右旋转，直到冲泡器滑入导槽。

#### 10.5.4 清洁集水槽

集水槽位于粉渣盒下方。

请每周将集水槽取出一次并进行清洁。集水槽必须根据需求进行清洁。

集水槽中少量积水并不代表漏水，而是系统运行的正常现象。

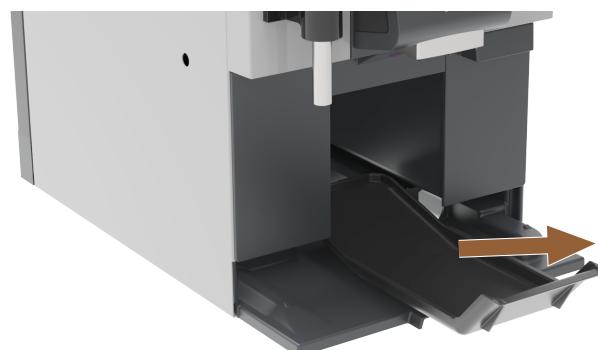


图 35: 取出集水槽

- ☞ 请取出粉渣盒。
- ☞ 取出集水槽，并用清洁饮用水彻底清洁干净。
- ☞ 将集水槽擦干，并重新放入咖啡机。
- ☞ 请放入粉渣盒。
- ✓ 集水槽已清洁完毕。

### 10.5.5 清洁水箱



图 36: 取出水箱

每周用清洁饮用水将水箱彻底冲洗干净。

### 10.5.6 清洁滴水盘



**⚠ 小心  
高温液体存在烫伤危险！**

滴水盘内可能有高温液体，

- ⌚ 请小心移动滴水盘。
- ⌚ 请将滴水盘小心插回，以避液体意外溢出。



#### 提示

**溢水可导致机器损坏！**

滴水盘中的废水出口阻塞将导致滴水盘溢水。

清洗和除垢之前：

- ⌚ 请检查废水出口是否畅通。
- ⌚ 检查废水出口的排水速度。

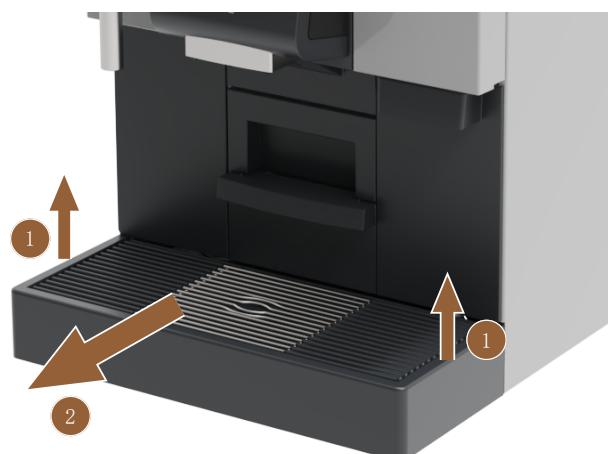


图 37: 取出滴水盘

#### 1 将滴水盘抬起

- ⌚ 请从正面轻轻抬起滴水盘，然后将其从咖啡机中抽出。
- ⌚ 取出滴水格栅，并用清洁刷清洁干净。
- ⌚ 滴水盘彻底清洁干净。
- ⌚ 用清洁饮用水将滴水盘和滴水格栅冲洗干净。
- ⌚ 将滴水盘和滴水格栅擦干。
- ⌚ 将滴水格栅与滴水盘组装在一起，然后重新放入机器。

#### 2 抽出滴水盘

- ✓ 滴水盘已清洁完毕。



### 提示

装入前，必须将滴水盘底部及滴水盘传感器区域擦干。传感器位于滴水盘右下方。如果此区域仍然潮湿，显示屏上会再次出现**清空滴水盘**消息。

## 10.5.7 清洁外表面



### ⚠ 小心

**外壳底部的锋利边缘有割伤危险！**



清洁机器底部或清洁机器下方台面（使用加高机器脚座）时，机壳底部的锐边可能会导致割伤。

- ⌚ 清洁咖啡机底部及下方柜台时，请佩戴手套。



### 提示

**不规范清洁的方式会损坏咖啡机表面！**

不规范清洁的方式会划伤表面或使其损坏。

- ⌚ 清洁时，请使用软布。
- ⌚ 请仅使用温和型清洁剂。
- ⌚ 请勿使用强碱性、含酒精、去脂型清洁剂或去污剂。

若使用碱性清洁剂、溶剂（如丙酮、碳氢化合物、四氯化碳、油漆稀释剂）或浓度大于 5% 的酒精化合物，则会出现耐受性问题。氨水、苯、甘油、二甲苯、脱脂去污剂以及玻璃专用的强力清洁喷剂也不适用。

- ⌚ 请按电源开关将咖啡机关机。
- ⌚ 待机器冷却。
- ⌚ 用一块干净的湿布擦拭机器外表面。
- ⌚ 用细羊绒布将表面擦干。
- ✓ 机壳已清洁完成。

## 10.5.8 手动清洁出饮口

- 圆 圈 出饮口需定期清洁。
- ⌚ 用一块湿布清洁出饮口外表面。
- ⌚ 用配套的刷子清洁出口。
- ✓ 出饮口清洁完毕。

## 10.5.9 手动清洁供奶系统



### ⚠ 警告

**供奶系统清洁剂有灼伤危险！**



供奶系统清洁剂接触到眼部，可能会严重伤害眼部。

- ⌚ 切勿徒手接触清洁剂，请阅读随附的安全数据表。
- ⌚ 确保供奶系统清洁剂绝不能进入眼部。
- ⌚ 清洁时，请戴好防护手套和护目镜。
- ⌚ 内部水箱用除垢剂除垢时：除垢过程中，请勿取出放有清洁剂的水箱或用于收集清洁液的容器。等待显示屏发出提示。



**⚠ 小心**  
意外出饮有烫伤风险！

清洁时，意外出饮易造成烫伤。

☞ 清洁前请断开机器电源。



**⚠ 小心**  
未安装奶泡器的蒸汽喷嘴有烫伤风险！

未安装奶泡器的蒸汽喷嘴可能会喷出高温蒸汽。

☞ 切勿安装没有奶泡器的蒸汽喷嘴。

请手动执行一次供奶系统清洁

如有需要，在系统清洁后可手动清洁奶泡器和蒸汽喷嘴。

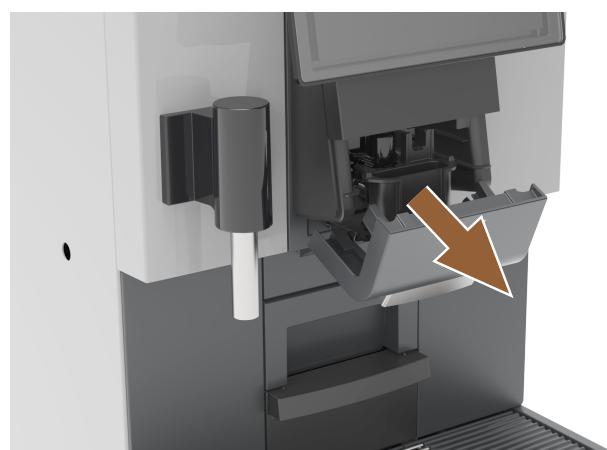


图 38: 取下盖板

☞ 取下出饮口前方盖板。



图 39: 取下蒸汽喷嘴和奶泡器

- ☞ 将蒸汽喷嘴与奶泡器一并取下。
- ☞ 拆解零件，然后在流动的温水下彻底清洁干净。
- ☞ 用一块湿布清洁出饮口内的导槽。
- ☞ 用随附的清洁刷清洁通道和接口。
- ☞ 将 5 毫升专用清洁剂与 0.5 升温热饮用水混合在一起。
- ☞ 请把所有零件与清洁刷放入准备好的清洁液中，确保每个零件都完全浸没在清洁液里。
- ☞ 等待 5 小时后，用刷子把所有零件彻底刷洗干净。
- ☞ 用清洁饮用水将所有部件彻底冲洗干净。

### 组装奶泡器

☞ 将部件沾湿，以便于组装。不要涂抹润滑脂。



图 40：组装奶泡器

- ☞ 把这些部件组装在一起，然后牢牢按紧。
- ☞ 然后把奶泡器重新插入出饮口。

### 清洁输奶软管

- ☞ 将输奶软管的一端浸入清洁液中。
- ☞ 再把输奶软管的其余部分顺着长度方向浸入清洁液中。
- ✓ 这样可以防止输奶软管中产生气泡。
- ☞ 请确保所有部件都完全浸没在清洁液中。

#### 10.5.10 清洁粉末搅拌器

根据所用的具体粉末，清洁的频率也有所不同。

- ☞ 请执行一次搅拌器冲洗。



图 41：将显示屏向左移动，打开机门

- ☞ 将显示屏向左移动。
- ☞ 打开咖啡机右侧的门。



图 42: 搅拌杯

- ☞ 握住搅拌杯的把手并向前拉出。
- ☞ 轻轻抬起搅拌杯，将内部残留的水排出。
- ☞ 搅拌杯与出饮口之间的搅拌器软管拔下，并从导槽中取出。
  - ✓ 此时可以看见搅拌杯的叶片。
- ☞ 用一块布清洁叶片。
- ☞ 拆解双件式搅拌杯。
- ☞ 在流动的温热饮用水下清洁搅拌杯的两个部分和搅拌器软管。
- ☞ 待所有部件完全晾干。

### 将搅拌杯重新组装在一起

组装时请确保所有开口均朝向同一方向。



图 43: 组装搅拌杯

- ☞ 将搅拌器软管经导槽插入出饮口。
- ☞ 装入搅拌杯，直至卡入为止。
- ☞ 将搅拌器软管插在搅拌杯上。请确保连接牢固。

### 10.5.11 清洁咖啡豆槽

固定安装的咖啡豆槽可根据需求进行清洁以及定期清洁。

建议每月一次



**⚠ 小心**

**头发卷入有受伤危险**



特别长的头发可能被磨头缠住并被卷进咖啡机。

◊ 研磨头暴露时, 请务必戴好发网。



**⚠ 小心**

**运动部件存在挤伤危险!**

机器内部的运动部件有伤到手指或伤手的危险。在取出冲泡器时有挤伤危险。

◊ 将手伸入咖啡研磨器或冲泡器开口之前, 请务必关机并断开主电源。

☞ 请短按电源开关 (约 1 秒)。

✓ 机器关机。

☞ 拔下电源插头。

如果安装了多个咖啡豆槽, 每个咖啡豆槽均须执行以下步骤。

☞ 取下咖啡豆槽盖, 并将咖啡豆槽清空

☞ 用一块湿布擦拭咖啡豆槽。

☞ 用随附的刷子清洁咖啡豆槽内的卡扣元件。

☞ 待咖啡豆槽完全晾干。

☞ 重新填装咖啡豆槽, 并盖好盖子。

✓ 咖啡豆槽清洁完毕。

#### 扩展豆槽 (选配)

☞ 解锁扩展豆槽。

☞ 向上取出扩展豆槽。

☞ 用一块湿布擦拭扩展豆槽并将其晾干。

☞ 重新装回扩展豆槽并锁紧。

✓ 扩展豆槽清洁完毕。

### 10.5.12 清洁粉末槽

粉末槽可根据需求进行清洁以及定期清洁。

建议每月一次。

根据所用的具体粉末, 清洁的频率也有所不同。

☞ 请短按电源开关 (约 1 秒)。

✓ 机器关机。

☞ 拔下电源插头。



图 44: 取出粉末槽

1 向前拉动固定角片

2 将粉末槽提出

- ☞ 向前拉动固定角片，从而松开粉末槽。
- ☞ 将粉末槽向上提离咖啡机。
- ☞ 取下粉末槽盖，并将粉末槽清空。
- ☞ 用一块湿布擦拭粉末槽。

#### 拆解粉末槽

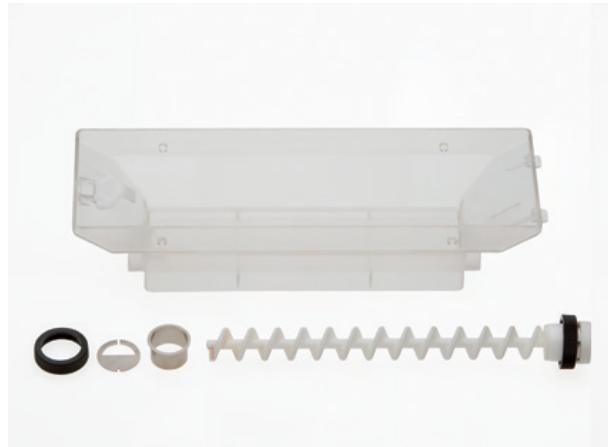


图 45: 粉末槽与零件和送料螺杆

- ☞ 拧下前后锁紧螺母。
- ☞ 拉出送料螺杆，并取下投料盖。
- ☞ 用一块湿布将粉末槽彻底擦拭干净。

#### 清洁零件

- ☞ 用随附的清洁刷彻底清洁送料螺杆的零件。
- ☞ 将粉末槽和零件彻底晾干。

#### 将零件组装在一起，然后装回

- ☞ 将送料螺杆重新组装在一起
- ☞ 将送料螺杆装入粉末槽

- ☞ 拧紧锁紧螺母。
- ☞ 同时请注意投料盖的正确安装位置。
- ☞ 填装粉末槽并盖好盖子。
- ☞ 关闭锁扣。
- ✓ 粉末槽清洁完毕。

#### 扩展粉末槽（选配）

- ☞ 解锁扩展豆槽。
- ☞ 向上取出扩展豆槽。
- ☞ 用一块湿布擦拭扩展豆槽并将其晾干。
- ☞ 重新装回扩展豆槽并锁紧。
- ✓ 扩展豆槽清洁完毕。

## 11 维护



### ⚠ 警告

不合格人员有受伤危险！

不规范使用该设备可能导致严重的人身伤害和重大的财产损失。

与维护和安全相关的作业仅由售后服务人员执行。



### ⚠ 警告

本机重量较大，搬运时会危害身体健康！

机器重量超过单人可承受的抬运重量。单人抬运机器可能会危害身体健康。

- ⌚ 请勿单独抬运机器。
- ⌚ 只能安排两人一起抬运机器。



### ⚠ 小心

机器倾倒有致伤危险！

抬升机器方式不当会导致机器倾倒。机器倾倒或掉落会导致人员受伤。

- ⌚ 请勿单独抬升机器。
- ⌚ 只能安排两人一起抬升机器。



### ⚠ 小心

意外滑倒有受伤风险！

液体泄漏会导致咖啡机周围地面湿滑。这会导致人员滑倒或摔倒，并因此受伤。

- ⌚ 发现液体泄漏后请立即擦干地面。
- ⌚ 发现地面有大量泄漏液体时，请张挂便携式警示牌。

本机需定期维护。此工作也包括与安全相关的作业。

除少数特殊情况之外，操作人员不得自行执行与维护和安全相关的作业。如需维护或执行安全类作业，只能直接委托制造商授权的服务合作机构执行。我们的服务合作机构负责执行咖啡机所需的全部维护工作。

一旦维护或安全相关作业达到期限时，咖啡机的显示屏就会发出提示。此时机器仍然可以正常工作。

维护时间取决于不同因素，但主要取决于机器的负荷情况以及安全阀的使用寿命。

安全阀每两年必须更换一次。

## 11.1 维护等级

有如下维护等级可供选择：

1. **除垢：**运营方可自行完成。
2. **根据显示屏上的消息进行维护：**仅限训练有素的人员或服务合作机构执行，因为必须对此进行安全检查。

如需进一步的维护和维修，请联系为您负责的服务合作机构。您可在机身上的地址标签以及送货单上找到联系电话。

另请参阅

█ 备件和客服 [▶ 8]

## 12 除垢



### 警告

因酸液存在灼伤危险！



除垢过程中会产生酸液。这可能会导致皮肤刺激和严重的眼部刺激。

- ⌚ 请仔细阅读除垢剂包装上的产品信息。
- ⌚ 切勿徒手接触其中所含的除垢剂，请阅读随附的安全数据表。
- ⌚ 除垢时，请戴好防护手套和护目镜。
- ⌚ 请确保任何人员都不得饮用除垢剂。
- ⌚ 内部水箱用除垢剂除垢时：除垢过程中，请勿取出放有清洁剂的水箱或用于收集清洁液的容器。等待显示屏发出提示。



### 小心

高温除垢溶液有烫伤危险！

除垢过程中，出饮口处会有高温除垢溶液流出。因此存在烫伤危险。

- ⌚ 仅当咖啡机完全安装完毕后方可启动除垢程序。
- ⌚ 使用移动式出饮口时：将饮品出口推至最底端输出位置。
- ⌚ 除垢过程中，请勿将手伸到出饮口下方。



### 小心

高温表面可导致烫伤危险！

出饮、清洁或除垢期间，出饮口及周围表面会变得非常热。

- ⌚ 只能接触饮品出口上专设的位置。
- ⌚ 出饮后，切勿立即触碰出饮位置。
- ⌚ 请等待五至十分钟，直至咖啡机冷却。



### 提示

使用错误的除垢产品可造成机器损坏！

若使用咖啡机制造商未推荐的除垢剂产品，可能会导致咖啡机损坏。因使用其他除钙剂而造成的损失不在保修范围内，本公司恕不负责。

- ⌚ 请仅使用咖啡机制造商推荐的除垢产品。
- ⌚ 必须使用直接从包装中取出的除垢剂。
- ⌚ 开始除垢之前，请认真阅读包装上的说明信息和安全数据表。如果未提供安全数据表，请向我们的销售合作伙伴索取。

水硬度、出水量以及是否使用滤水器决定了除垢的时间点。咖啡机会自动计算该时间点并予以显示。

除垢过程分为四个步骤：

- 冷却程序（咖啡机处于加热状态时）
- 准备
- 除垢
- 冲洗

除垢的总耗时

除垢全程耗时约 80 分钟。此流程不可中途取消。

## 所需工具

除垢需要准备以下材料：

- 2 瓶液体除垢剂（每瓶 0.75 升）。
- 1 瓶水（0.75 升）。
- 3 升收集容器。

## 执行除垢

请按屏幕上的指示逐步完成该程序。程序启动后，会进入一个必须按顺序执行的流程。

- ☞ 请打开保养菜单。
- ☞ 点击**除垢**。
- ☞ 按屏幕上的指示进行操作。
- ✓ 除垢开始执行。

## 13 软件设置

设置饮品及进行其他软件设置时，请遵守与咖啡机操作相同的安全提示。

☞ 请遵守所有与操作相关的安全提示。

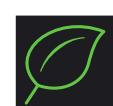
### 13.1 软件概览



图 46：显示屏处于工作就绪状态

显示屏上的按钮和图标会根据设置和机型而有所不同。

显示屏处于工作就绪状态时的功能：



节能模式（开启）



温水冲洗



选择小、中、大杯量的特殊按钮



咖啡师（咖啡浓度）



调整杯量



脱咖啡因按钮

主菜单功能



保养



信息



饮品



系统



结算



操作选项



定时器



USB



节能模式



语言



PIN 码权限



PIN 码访问

### 菜单控制功能



返回主菜单，返回上一级菜单



确认数值/设置



输入 PIN 码



删除数值/设置



继续、前进、启动



测试制备



加载设置



返回



保存设置



打开键盘

### 显示屏消息



错误消息



牛奶温度指示器（选配）

## 13.2 界面：工作就绪状态

显示屏在工作就绪状态下显示的操作元件，视咖啡机的选配件和自定义设置而有所不同。所有可供出饮的饮品按钮均会亮起。



图 47: 示例：卡布奇诺按钮

在显示屏上水平划动即可展示更多可供应的饮品。点击所需饮品按钮后开始出饮。

### 温水冲洗按钮



图 48: 温水冲洗按钮

☞ 请点击温水冲洗按钮。

- ✓ 开始用热水冲洗咖啡管路。

通过水温加热冲泡系统，确保达到最佳的咖啡温度。

建议在长时间冲泡间隔后进行温水冲洗，特别是制备一杯浓缩咖啡之前。

### 咖啡浓度按钮



图 49: 咖啡浓度按钮

使用**咖啡浓度**按钮即可调整咖啡浓度。其中咖啡浓度将做一次性调整，以用于下次冲泡。

	显示	咖啡浓度
默认	2 颗咖啡豆	正常，按设定值出饮
点击 1 次	3 颗咖啡豆	浓度比设定值高 15 %*
点击 2 次	1 颗咖啡豆	浓度比设定值低 15 %*

\* 每次冲泡的最大咖啡粉量为 15 克。

### 小、中、大杯量

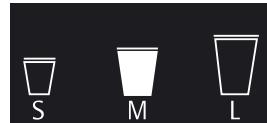


图 50: 小、中、大杯量功能

小、中、大杯量操作元件用于预选饮品杯量。必须事先相应地设置饮品。

### 第二个咖啡品种（脱咖啡因）

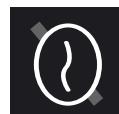


图 51: 脱咖啡因按钮

- ☞ 在机器数据中将一台研磨器设为**脱咖啡因咖啡**。
- ☞ 在操作选项下选择**脱咖啡因咖啡**。
  - ✓ 功能栏会显示一个带斜杠的咖啡豆图标。
- ☞ 选择饮品前，请先点击**脱咖啡因**按钮。
- ✓ 后续饮品将用脱咖啡因研磨器磨制的咖啡豆进行制备。

### 调整杯量

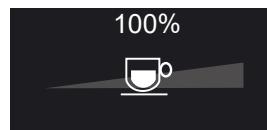


图 52: 杯量滑动调节钮

滑动调节钮用于选择下一杯饮品的杯量。

### 13.3 界面：保养



**小心**

运行咖啡机冲洗程序有烫伤风险！

进行机器冲洗时，饮品出口输出热水。

⚠ 机器冲洗期间请勿将手伸到饮品出口下方。

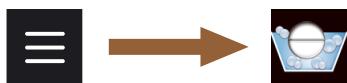


图 53: 菜单导航: 三明治菜单 → 保养



图 54: 保养界面包含冲泡器的维护功能

1 可选择**系统清洁**后是否关机。

六天后或完成 200 次冲泡后会自动显示系统清洁消息。七天或 250 次冲泡后将锁定出饮功能。只有在完成系统清洁后才能重新使用机器。

3 水硬度、出水量以及是否使用滤水器决定了需要**除垢**之前还能使用的剩余升数。咖啡机会自动计算剩余升数并予以显示。

5 此处打开的**操作说明**将以屏幕动画形式介绍可用的清洁程序、咖啡出口的拆装、奶泡器的拆装、输奶软管的拆装、搅拌系统的拆装以及更换过滤器。

7 **供奶系统冲洗**用于冲洗输奶软管和输奶嘴以及奶泡器。

2 **CleanLock** 功能会在每次最后一次触碰后锁屏 15 秒。这样既可清洁屏幕。屏幕将在最后一次触摸后的 15 秒重新启用。

4 **搅拌器冲洗**是指粉末搅拌器的临时清洁。

6 完成 15,000 次冲泡后，必须更换**冲泡器**上的 O 形密封圈。超过使用寿命时，系统每天自动显示一次提示信息，提醒您更换。完成更换后必须点击确认。

主菜单的**保养** → **冲泡器保养**项下会以动画形式详细展示操作步骤。

8 为避免机器损坏，必须**更换过滤器**。

当过滤器剩余容量低于 25 % 时，系统在每次开机时都会显示剩余容量。

当过滤器剩余容量为 0 % 时，系统会每隔三小时就会提示必须更换滤水器。

更换过滤器后，系统会自动执行一套程序流程，以便对滤水器和供水系统进行冲洗和排气。此时热水出口会流出热水。

完成更换后必须点击确认。

## 13.4 饮品设置

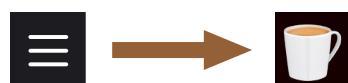


图 55: 菜单导航: 三明治菜单 → 饮品

饮品设置中可定义在操作界面中可供的饮品种类。其中包括配方、数量、饮品按钮的功能以及显示效果。

### 13.4.1 饮品配方分配

您可以为每个饮品按钮分配配方。

测试出饮



图 56: 测试制备按钮

许多饮品设置中，在保存配方之前，可通过测试出饮来验证新的设置。



图 57: 示例: 卡布奇诺按钮

- ☞ 根据需要更改设置。
- ☞ 请点击**测试出饮**按钮。
- ✓ 用新设置的参数进行出饮。

保存配方



图 58: 保存配方按钮

- ☞ 如果饮品符合要求，请点击**保存**按钮。
- ✓ 此时将保存修改后的配方。

加载配方



图 59: 加载配方按钮

点击此按钮即可为某个饮品按钮分配已保存的配方。

- ☞ 点击所需的饮品按钮。
- ☞ 请点击**加载配方**按钮。
- ✓ 此时弹出子菜单。
- ☞ 选择所需的配方。
- ☞ 请点击**保存配方**按钮。
- ✓ 饮品按钮即被分配一个新配方。

### 13. 4. 2 加注量、放杯台动画、多次冲泡 & 加料方式

#### 加注量



图 60: 加注量按钮

- ☞ 设置所需的加注量。
- ✓ 配方将做相应调整。
- 100% 为此前保存的参数。

#### 放杯台动画

如果事先勾选了每种饮品的**加注量**, 选择饮品后即可播放**放杯台动画**。为此, 必须勾选**放杯台动画**复选框。

- 圆 出饮流程:
- ☞ 点击所需的饮品按钮。
- ✓ 显示屏播放动画。
- ☞ 点击 确认。
- ✓ 开始输出饮品。

#### 小、中、大杯量功能

在**系统**菜单下选择小、中、大杯量功能。非预设的默认加注量同样可在**系统**下针对所有饮品进行统一更改。

非预设的单个饮品必须在**加注量 (饮品设置)**下单独更改小、中、大加注量。

每种杯量均可单独启用或停用。停用表示该饮品不可选择此杯量。然后必须保存该设置。

#### 小、中、大加注量

只有在**系统**下勾选了小、中、大加注量功能, 才能设置加注量。此配方即可生成小和大杯量。中杯量, 按(中间)设定值出饮。

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

图 61: 小、中、大杯量设置

默认值:

- 小杯比中杯少 25%
- 大杯比中杯多 25%

#### 多次冲泡

此饮品将按设定值进行多次冲泡。单击一次按钮, 饮品最多可按设定数量的十二倍进行出饮。  
多次冲泡功能适用于咖啡和奶类混合饮品以及选择**定量**加料方式的热水。

#### 加料方式

加料方式可分别对热水、奶泡、牛奶和蒸汽进行设定。所有其他饮品均按定量方式出饮。

加料方式	描述
Start-Stop	出饮至设定的数量。再次点击按钮可提前停止出饮。

加料方式	描述
Freeflow	按住此按钮不放，饮品即保持出饮状态。
Start-Stop-Freeflow	短按此按钮即启动 Start-Stop 出饮功能。
定量	长按此按钮 1 秒钟不放，即启动 Freeflow 出饮功能。 以设定数量进行出饮。牛奶、奶泡和热水均可设置加料方式。

### 13.4.3 更改配方



图 62: 配方按钮

点击此按钮即可打开更改配方设置。



图 63: 更改配方界面

#### 当前配方结构

此处显示当前配方中包含的配料。

制备顺序按从左到右的方式进行。上下排列的配料将同时进行制备。

如果所需的选项在技术层面上无法使用，软件会给予提示。

#### 出厂配料库存

此处显示配方可用的配料。

☞ 点击所需的配料，然后拖动至当前的配方结构。

#### 删除配料



从当前配方结构中删除选中的配料。

#### 更改配料



从当前配方结构中更改选中的配料。



- ☞ 选中配料，并点击**更改配料**按钮。
- ✓ 此时弹出**更改配料**菜单。
- ☞ 此时显示选定配料的设置项。
- ✓ 此时显示保存的数据和当前数据。



当前参数



服务人员存储的参数



出厂参数

### 咖啡粉量



以克 (g) 为单位

### 水量/奶量



以毫升 (ml) 为单位

### 咖啡品质



#### 提示

冲泡水量较少时，如果使用非常细的咖啡粉，高品质等级可能会导致冲泡水错误。



品质等级会影响咖啡冲泡过程。品质等级越高，咖啡风味与芳香物质的萃取就越充分。

#### 品质等级

- 1 将咖啡粉压实后会留出膨胀空间。
- 2 压实后直接冲泡。
- 3 压实后进行预冲泡。
- 4 在压实和预冲泡之后，再次进行湿压。
- 5 与品质等级 4 相同，但进行更强烈的湿压。
- 6 与品质等级 5 相同，但进行更强烈且更长时间的湿压。
- 7 与品质等级 6 相同，但进行更强烈且更长时间的湿压。

### 选择咖啡研磨器（选配）



对于配备两台咖啡研磨器的机型，每个咖啡配方均可选择使用的咖啡研磨器。目标咖啡研磨器设为数值 1。

研磨器 1	研磨器 2	咖啡粉
1	0	使用研磨器 1 磨制的咖啡粉。
0	1	使用研磨器 2 磨制的咖啡粉。
1	1	研磨器 1 和研磨器 2 各取一半咖啡粉。

### 13.4.4 文字与图片

此界面可以更改饮品名称和饮品按钮图片。

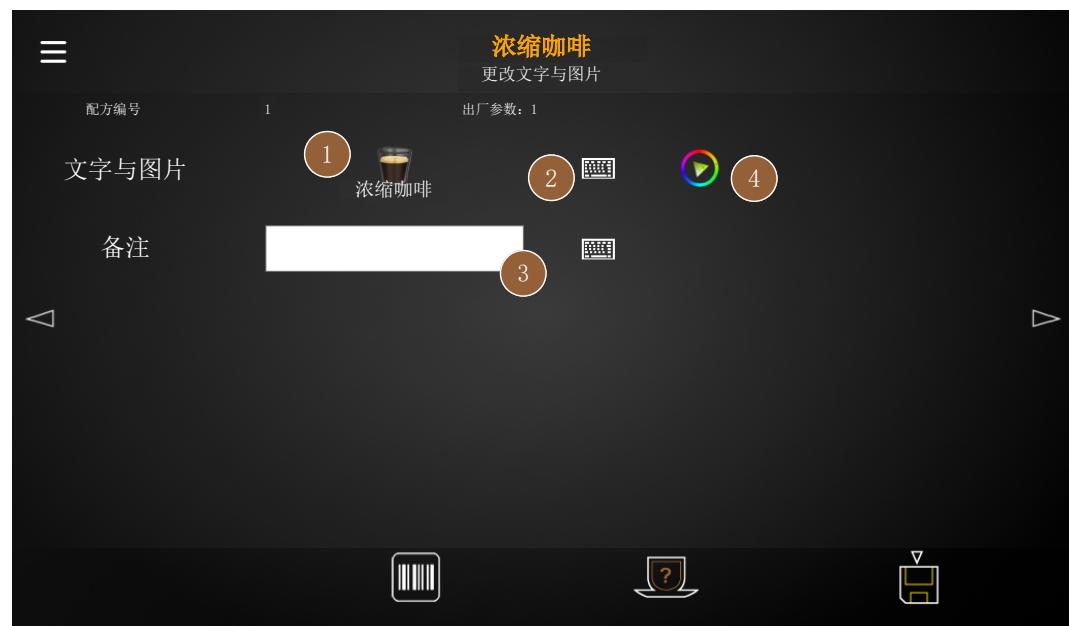


图 64: 文字与图片界面

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1 显示当前显示的饮品图片。    | 2 键盘按钮, 用于调取屏幕键盘 |
| 3 备注输入栏, 用于添加饮品备注 | 4 打开颜色与字体设置界面的按钮 |
- ☞ 如需调整文字内容, 点击键盘按钮即可打开键盘。
  - ☞ 点击当前显示的图片, 即可调整图片。
  - ☞ 如有需要, 可在备注输入栏中添加饮品备注。
  - ☞ 如有需要, 可点击调色板按钮。
  - ✓ 此时弹出背景与字体的设置界面。



图 65: 饮品背景界面

- |                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| 1 用于定义背景颜色的调色板         | 2 用于预设字体颜色的调节旋钮 |
| 3 用于自定义字体 RGBA 参数的调节旋钮 | 4 预览饮品按钮        |
| 5 设置字体大小的调节旋钮          | 6 确认按键          |

- ☞ 调整背景与文字属性。



- ☞ 点击 确认。  
 ✓ 表示应用这些参数。

## 13.5 配置操作元件



图 66: 菜单导航: 三明治菜单 -> 操作选项

### 自助模式 (自助服务)

自助模式下可关闭某些功能。功能及其操作元件在关闭后将被隐藏。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用
启用自助模式意味着同时开启以下设置:	
操作元件	状态
咖啡浓度按钮	未启用
温水冲洗按钮	未启用
菜单按钮	延时
错误提示	图标
调整杯量	未启用
预选语言	未启用
放杯台动画	启用

### 咖啡浓度按钮

选项	默认值
启用, 未启用	启用
启用时: 工作就绪状态下, 下方会显示一个咖啡浓度三级调节按钮。	

### 温水冲洗按钮

选项	默认值
启用, 未启用	启用
启用时: 工作就绪状态下, 此按钮将显示在最底部。长时间暂停或制备浓缩咖啡时推荐使用。	

### 菜单按钮

选项	默认值
即时, 延时	即时
如果选择即时: 按钮在点击后立即响应。	

### 错误提示

显示屏顶栏会以不同颜色提示错误。

选项	默认值
文字, 图标	文字

### 调整杯量

操作选项中可启用自由选择加注量。启用后, 可在选择饮品前根据使用的杯量调整加注量。

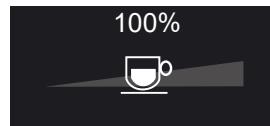


图 67: 杯量滑动调节钮

将调节钮上的杯子图标向右移动，加注量变大，向左移动，加注量变小。加注量以百分比表示。

- 调节钮居中则按设定值： 100 %
- 调节钮置于最左端： 减少 50%
- 调节钮置于最右端： 增加 50%

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

### 预选语言

此处可设置在工作就绪准状态下是否可以预选语言或旗标。

预选语言时，可在此处自定义勾选最多五个语言按钮。

第二个选项位于**操作选项**中，即选择**自助模式 + 旗标**按钮布局。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

### 放杯台动画

此处可设置是否启用饮品设置中的**放杯台**动画。此次可开启或关闭饮品设置中定义的所有配方的动画。

选项	默认值
启用, 未启用	启用

### 按钮布局

此处保存了饮品菜单的各种标准布局，可供选择。

### 后续选项

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

启用时：选择饮品后，将会出现选择咖啡品种和杯量的询问。咖啡品种和杯量的名称均可更改。（咖啡品种和小、中、大杯量）。

- 杯量 1
- 杯量 2
- 杯量 3
- 配量器 1
- 配量器 2

自助模式下可关闭某些功能。这些功能及相应的字段在关闭后将被隐藏。

### 显示模式

选项	默认值
单页, 多页	单页

## 脱咖啡因

选项	默认值
启用, 未启用	未启用
启用时: 百分比以标准配方的咖啡粉量为基准	

## 脱咖啡因系数

此处可设置脱咖啡因系数的数值。脱咖啡因咖啡粉量（脱咖啡因咖啡）将按照配方设定咖啡粉量的百分比进行设定。

该设置适用于预选**脱咖啡因**时的所有咖啡饮品。

当脱咖啡因系数设为 15 % 时, 例如用脱咖啡因功能制作奶泡咖啡, 所用咖啡粉量将标准配方多 15 %。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

## 饮品预选

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

启用时: 事先选定的饮品无需继续点击按钮即可出饮。中途无法取消饮品。

## 出饮中止

选项	默认值
启用, 未启用	启用

启用时: 再次按下饮品按钮即可取消出饮。

## 13.6 信息菜单

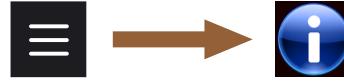


图 68: 菜单导航: 三明治菜单 → 信息

信息菜单提供以下选项:

### 最近一次冲泡

显示最近一次冲泡的相关信息。

### 定时器

打开定时器周日程概览。此概览中可查看所有开机和关机时间。

### 服务

显示服务人员的联系信息以及咖啡机序列号。

### 保养

显示机器程序最近一次执行的清洁和保养措施。

### 滤水器和除垢

显示滤水器的剩余容量以及下一次除垢时间。

## 日志

显示有关机器操作与清洁的事件日志（事件与错误）。



13.7 结算



图 69: 菜单导航: 三明治菜单 → 结算

## 计数器

此处显示各饮品的出饮数量以及饮品总数。

通过 USB 输出端口即可读取日志。

☰ Abrechnung Zähler

	1	2	3	4
!Gesperrt	1	1	1	1
Cappuccino	1	1	1	1
Chocciato	1	1	1	1
Milch	1	1	1	1
Milchkaffee	1	1	1	1

图 70: 结算界面

默认设置

计数器 1	日数计数器
计数器 2	周数计数器
计数器 3	月数计数器
计数器 4	年数计数器

每个计数器均可单独设置，并可独立复位。

### 13.7.1 免费设置

免费设置可与选配的结算单元一起使用。

选项	默认值
启用, 未启用	启用

全部免费

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

## 免费饮品

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

## 屏幕显示

启用**全部免费**设置时, 可在此留下一段文字。 (例如**免费**)。输入的文字将显示在顶栏中。

## 饮品按钮显示

启用**全部免费**设置时, 此处可为饮品按钮设置一段文字。

## 13.8 PIN 码权限

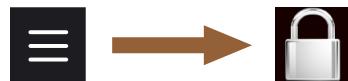


图 71: 菜单导航: 三明治菜单 -> PIN 码权限

下列区域可分别设置一个 PIN 码。

- 清洁
- 设置
- 结算

PIN 码采用分级结构。

**示例** 设置级 PIN 码同时具备清洁级 PIN 码的所有权限, 但不具备结算级 PIN 码的权限。

如未设置 PIN 码, 无需输入 PIN 码即可访问此区域。如果某一级别设置了 PIN 码, 不输入 PIN 码则无法访问。

### 清洁级 PIN 码

输入有效的 PIN 码后, 即可访问以下区域:

#### 保养



### 设置级 PIN 码

输入有效的 PIN 码后, 可访问以下区域:

#### 保养



#### 饮品



#### 操作选项



#### 结算 (没有删除权限)



#### 定时器



#### 系统



#### 语言



#### USB



### 结算级 PIN 码

输入有效的 PIN 码后, 可访问以下区域:



### 设置新 PIN 码

如果访问权限设置了 PIN 码，必须在此处输入 PIN 码后，方可设置新 PIN 码：



## 13.9 菜单：定时器

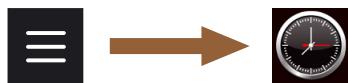


图 72: 菜单导航：三明治菜单 → 定时器

### 时间/日期

此处可设置当前的时间和日期。

### 夏令时

此处可设置自动切换至夏令时或冬令时。如果安装了遥测模块，则无法使用此菜单项。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

### 时区

时区菜单项用于设置时区。

### 饮品菜单布局状态

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

启用时：通过定时器可自动分配饮品菜单的布局。

示例 21:00 至 06:00 期间，仅提供自助模式下的饮品菜单。

## 饮品菜单概览

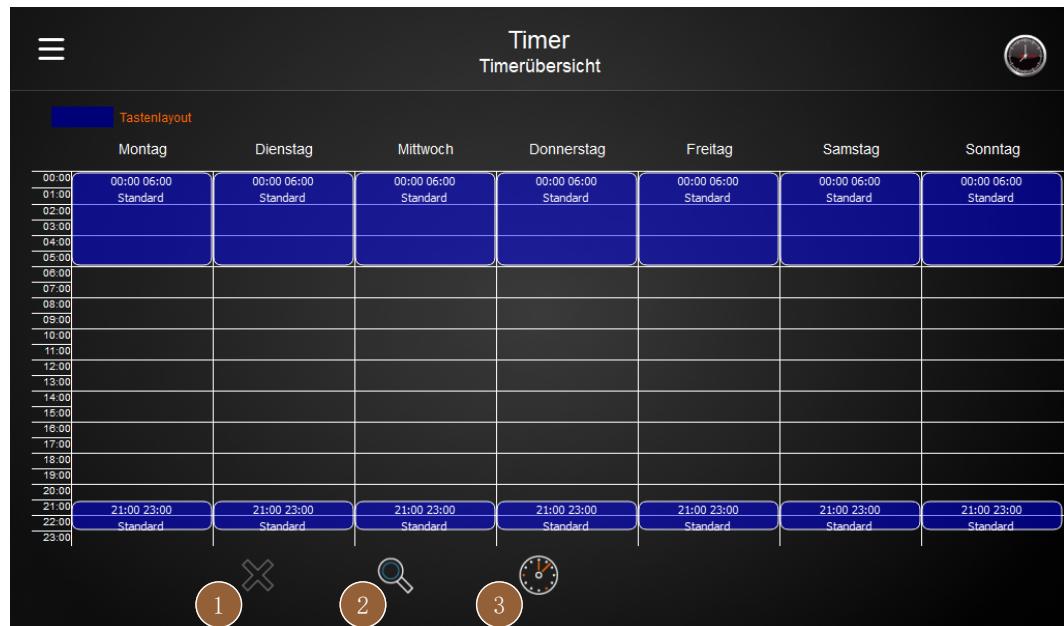


图 73: 定时器概览界面

1 删选已选中的开关时间。

2 在日概览与周概览之间切换。

3 设置定时器的开关时间。

周概览显示饮品菜单布局的所有开关时间。  
在概览中可以直接更改设置。

饮品菜单布局的最短显示时间为 30 分钟。

通过定时器即可切换饮品菜单布局：

- ☞ 选择定时器功能
- ☞ 选择单个日期或多个日期。
- ☞ 设置定时器的开关时间。

## 13.10 系统设置



图 74: 菜单导航: 三明治菜单 → 系统

## 13.10.1 牛奶和奶泡

此处可设置牛奶与奶泡的通用核心参数。这些参数对当前的所有配方均有效。

如果配方中设置了牛奶和奶泡的专有参数，这些参数仍保持有效，不会被覆盖。

## 牛奶贮存温度

选项	
>16 ° C	绿色输奶嘴（标配）
<10 ° C	橙色输奶嘴（配件）



## 提示

### 有关输奶嘴的使用建议

温度超过 10 ° C 应使用绿色输奶嘴。如需使用非冷藏牛奶，建议将牛奶贮存温度设定在 16 - 22 ° C，以获得最佳效果。蓝色输奶嘴适用于温度始终低于 5 ° C 的情况，如有需要，必须由技术人员订购和启用。

### 缺料消息

前提条件：需要配备带有缺料提示功能的冷藏箱。

此处可设置是否启用缺奶消息。

缺料消息可与饮品锁定功能进行关联。该功能对于自助模式尤为重要，以确保能够完整供应已付款的饮品。

### 温度传感器

前提条件：需要配备带有温度传感器的冷藏箱。

可以测量牛奶温度。

## 13.10.2 进度条

选项	默认值
直线进度条, 环形进度条,	环形进度条
关闭	

## 13.10.3 显示屏和照明

此系统菜单包含如亮度和出饮口照明等显示屏参数。

照明方案包含两个参数：

### 出饮口照明

选项	默认值
启用, 未启用	启用

启用时：当机器处于工作就绪状态时，出饮口后方的小灯会持续点亮。

### 事件（消息）提示

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

启用时：消息处于活动状态时会一直点亮照明。

### 屏幕保护程序

可启动和设置屏幕保护程序的启动时间和频率。屏幕保护程序必须事先载入机器。

### 出饮动画

可设置出饮动画的播放时长。动画图片必须事先载入机器。

### 显示屏亮度

显示屏亮度可按 5% 的步幅进行配置。

## 亮度自动降低

选项	默认值
启用, 未启用	启用

启用时：最后一次出饮后 5 分钟，显示屏亮度会自动降低（运行暂停）。低亮度状态下，第一次点击显示屏时即可会恢复至选定的显示屏亮度。第二次点击饮品按钮即可输出选定的饮品。

## 触控校准功能

此处可重新校准触控显示屏。

## 显示屏背景

此处可设置触控显示屏的颜色设计。

- **主页面背景**
- **其他页面背景**

## 饮品按钮背景

此处可勾选“饮品设置中是否可以更改背景颜色”。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

## 饮品：字体和颜色

此处可定义是否允许更改字体大小和颜色。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

### 13.10.4 滤水器

此处提供有关水硬度和滤水器容量的信息。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

启用时：滤水器可用。询问测定的水硬度和滤水器容量。



#### 提示

##### 有关滤水器的建议

我们通常建议使用滤水器。您的服务合作机构会为您推荐配套的滤水器。

## 测定的碳酸盐硬度

请在此输入测定的水硬度 (° dKH)。

☞ 请向供水公司咨询饮用水硬度，或用碳酸盐硬度试纸检测硬度。

随附配件中已包含碳酸盐硬度试纸和使用说明。

## 测定的总硬度



#### 提示

##### 错误设置水硬度会导致结垢

如果错误设置水硬度，会导致机器严重结垢，进而致使阀门漏水。

对于由此造成的损坏，我方概不承担责任。



### 滤水器容量

当滤水器处于启用状态时,请在此输入滤水器容量(升)。

示例: 当测定的碳酸盐硬度为 10 ° dKH 时,请将滤水器容量设置为 200 升。

#### 13.10.5 开启节能模式

此处可开启节能模式。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

### 关机剩余时间

当开启节能模式时,可以定义关机时间。此处可设置最后一次出饮到机器关机的时间。

此处可以 30 分钟的步幅进行设置。

选项	默认值
从不,	从不
30 分钟,	
60 分钟	
90 分钟	
120 分钟	
150 分钟	
180 分钟	

此外, 使用定时器还可开启和关闭节能模式的时限。

#### 13.10.6 热水炉温度

此处可设置热水炉水温(咖啡冲泡水温)。

#### 13.10.7 关机冲洗

选项	默认值
启用, 未启用	启用
启用时: 如果上次清洁之后曾供应过奶类饮品, 关机时则必须运行关机冲洗程序。	

#### 13.10.8 自动供奶系统冲洗

选项	默认值
每隔 120 分钟和 52 小时	每隔 52 小时

#### 13.10.9 校准缺豆消息

此处可重新校准缺豆消息。如果出现添加咖啡豆消息,而豆槽中仍然有咖啡豆,则需要执行此项操作。

#### 13.10.10 防冻/运输准备工作

此处可启动供水系统的部分排空程序。

如果机器需要通过物流服务公司运输,运输前必须运行部分排空程序,以避免出现损坏,特别是冬季。

#### 13.10.11 滴水盘传感器

滴水盘传感器用于监控滴水盘的液位。以免滴水盘过满。

选项	默认值
启用, 未启用	启用



### 提示

关闭传感器会导致滴水盘过满

关闭传感器会导致滴水盘溢水。进而造成损失。

请确保传感器处于开启状态。

## 13.10.12 配量器

此处可保存所用咖啡豆品种和饮料粉品种的名称和图片，如果机器配备了多台研磨器或一个双槽粉末槽，后续选项模式下将以**多页形式**显示，以供用户选择。

另请参阅

配置操作元件 [▶ 77]

## 13.10.13 小、中、大杯量功能

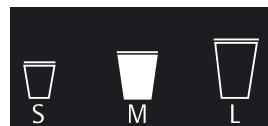


图 75: 小、中、大杯量功能

此处可开启小、中、大杯量功能。

图标和文字均可更改。

杯量可在标准杯量（中等杯量）的基础上进行修改。

选项	默认值
启用, 未启用	未启用

### 小杯

新启用小杯配方的杯量标准修改系数。

默认值: 75 %

### 大杯

新启用大杯配方的杯量标准修改系数。

默认值: 125 %

## 13.10.14 数字化解决方案

数字化解决方案可实现数据分享。

### 远程操作

未安装 **WMF CoffeeConnect** 发送的媒体包，可以稍后在此处执行。

### 智能远程

服务人员可启用**智能远程**功能。然后，此处即可启用该功能。

通过 **WMF CoffeeConnect** 还可使用更多远程访问选项。

## 13.11 USB 端口



图 76: 菜单导航: 三明治菜单 → USB

USB 端口位于显示屏左侧。

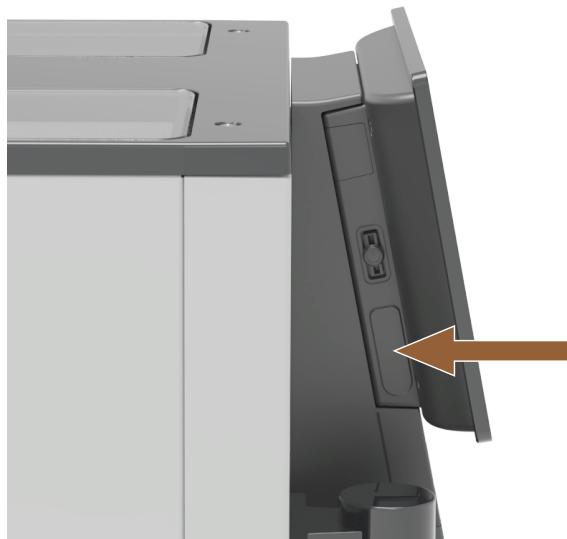


图 77: USB 端口位置

通过 USB 端口可进行数据交换。插入 U 盘后即可启动此功能。

### 加载配方

此处可将 U 盘上保存的配方载入机器。

### 加载饮品图标

此处可将 U 盘上保存的图片或饮品图标载入机器。

### 保存配方

此处可将机器现存配方导出到 U 盘上。

### 配方保存为 PDF 格式

您可将当前使用的配方、所有客户方配方或所有出厂配方导出为 PDF 文件。

### 导出计数器

此处可将机器当前的计数器数值导出到 U 盘上。

### HACCP 导出

已执行的清洁工作将以日志形式进行记录，可在此处导出到 U 盘上，以便作为 HACCP 证明。

### 数据备份

此处可将如机器数据、饮品数据等设定数据备份在 U 盘上。

### 加载数据

此处可将 U 盘上的机器数据、饮品数据等备份数据导出到机器上（可设置 PIN 码保护）

### 加载语言

如果有更多界面语言可供使用，可在此用 U 盘载入机器。

### 固件更新

服务人员在此可用 U 盘将新版本软件载入机器。

### 系统恢复

固件更新后，可在 30 天内恢复到之前的版本。

## 13.12 节能模式设置

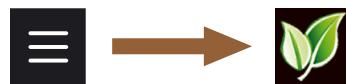


图 78: 菜单导航: 三明治菜单 -> 节能模式

如果开启了节能模式 [ ] 87，机器会在最后一次出饮的 10 分钟后降低蒸汽炉温度。此时饮品按钮仍保持点亮。

如果在低温状态下需要制作加奶的饮品时，机器需要大约 15 秒的时间进行加热。完成加热后，方可启动饮品制作。

### 节能模式显示

工作就绪界面的顶栏中会显示节能模式图标。

节能模式有两种状态：

显示	描述
	启用：咖啡机当前处于低温阶段。
	就绪：节能模式由等待时间控制，在最后一次出饮的十分钟后开启。

### 即时启动

如果设置了节能模式开启，工作就绪界面会显示节能模式按钮。

点击此按钮即可立即开启节能模式。按钮随之变为节能模式开启。

## 13.13 界面语言

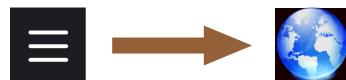


图 79: 菜单导航: 三明治菜单 -> 语言

此处可设置界面语言。可用语言的名称将显示为英文名称。

## 14 研磨度设置



### 警告

研磨盘旋转时有夹伤及割伤危险！



研磨器中旋转的研磨盘有夹伤及割伤危险。

- ⌚ 开机时不得将手伸入咖啡豆槽。
- ⌚ 对研磨器进行操作时，请先关机并拔下电源插头。

### 工具与调节开口



图 80: 多功能工具

随附的多功能工具可用于研磨度设置。

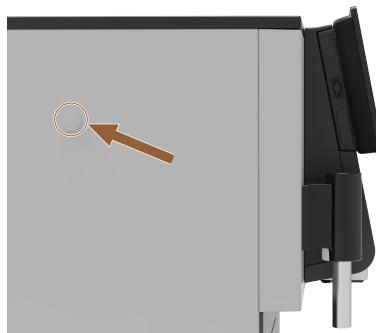


图 81: 研磨度设置开口

研磨度设置开口位于咖啡机左侧。

### 设置方向

旋转方向	效果
	细研磨度
	粗研磨度

### 调细研磨度



### 提示

#### 过细研磨度

如果将研磨度调得过细，咖啡研磨器可能会发生堵塞。

- ☞ 用多功能工具调节研磨度时，每次向右仅调细一圈。
- ☞ 研磨器调细后，请制作一杯咖啡饮品。
- ☞ 重复以上步骤，直至设置为所需的研磨度。

### 调粗研磨度

需要向粗研磨度调整时，可一次性调节。

- ☞ 请制作一杯咖啡饮品，然后等待至研磨器启动。
- ☞ 在研磨器运行过程中，根据需要用多功能工具调节研磨度。



## 15 消息与提示

本章包含了有关排除咖啡机问题与故障的消息与提示。

### 15.1 操作消息

#### 添加咖啡豆

- ☞ 在咖啡豆槽中添加咖啡豆（根据提示）。
- ☞ 检查咖啡豆是否能够顺畅滑入。
- ☞ 用大勺子搅拌，并点击 确认。
- ☞ 请运行校准缺豆消息。

#### 另请参阅

[校准缺豆消息 \[ \] 87\]](#)

#### 打开截止阀

- ☞ 请打开供水截止阀，并进行确认。

#### 清空粉渣盒

- ☞ 倒空粉渣盒。

#### 粉渣盒缺失

- ☞ 请正确地将粉渣盒重新装回。

#### 更换滤水器

- ☞ 请遵从滤水器的操作说明。
- ☞ 请更换滤水器。
- ☞ 如有必要，请联系您的服务合作机构。

#### 致电制造商服务部门

- ☞ 请提供显示的错误代码。

#### 服务消息

当显示屏出现服务消息时，需要进行维护。服务消息均为提示消息。大多数情况下，机器仍可继续运行。

- ☞ 请联系您的服务合作机构。

### 15.2 错误消息与故障

当出现错误消息或故障时，请执行以下基本操作：

- ☞ 将咖啡机关机，等待数秒后重新开机。
- ☞ 请重复导致故障的操作。
  - ✓ 很多情况下，故障会随之排除，可继续工作。
- 如果仍未得到解决：
  - ☞ 请在下方错误列表中查找所提示的错误消息或错误代码，并按照操作指示完成操作。
  - 如果问题仍未得到解决，或者未列出显示的错误：
    - ☞ 请致电服务合作机构。

## 功能锁定

某些消息会锁定一些功能。如果发现相关饮品按钮熄灭，即可识别这一问题。点亮的饮品按钮可以继续制作饮品。

本机配有一个诊断程序。显示屏上会提示出现的错误。

列出的错误消息也可能由于电源故障所致。

如果出现错误消息或提醒运营方注意的提示时，则会显示按钮 。

☞ 点击 .

✓ 此时会显示错误消息和错误代码。



### 提示

#### 电源开关

电源开关在按住约 1 秒后响应，咖啡机随即关机。若要排除软件卡死等故障，可通过长按电源开关关闭控制系统。

错误代码	错误描述	处理提示
6	冲泡器出现堵转电流/冲泡器运转不畅	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 机器关机。</li><li>☞ 请清洁冲泡器。<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 请参阅<a href="#">清洁冲泡器</a> [52]</li></ul></li></ul>
88	煮水炉：过热	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请关机，待冷却后重新开机。<ul style="list-style-type: none"><li>□ 如果错误仍未排除：</li><li>☞ 机器关机。</li><li>☞ 请致电服务合作机构。</li></ul></li></ul>
89	煮水炉：加热时间错误	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请关机，然后重新开机。<ul style="list-style-type: none"><li>□ 如果错误仍未排除：</li><li>☞ 请致电服务合作机构。</li></ul></li></ul>
161	供水错误：冲泡水	<ul style="list-style-type: none"><li>□ 执行以下每个步骤之间，必须关机，然后重新开机。如果错误仍未排除，必须执行下一个步骤。<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请清洁冲泡器。</li><li>☞ 调粗研磨度。</li><li>☞ 降低品质。</li><li>□ 如果错误仍未排除：</li><li>☞ 请致电服务合作机构。<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 请参阅<a href="#">清洁冲泡器</a> [52]</li><li>▪ 请参阅<a href="#">研磨度设置</a> [91]</li><li>▪ 请参阅<a href="#">更改配方</a> [74]</li></ul></li></ul></li></ul>
162	供水错误：清洁期间	<ul style="list-style-type: none"><li>□ 执行以下每个步骤之间，必须关机，然后重新开机。如果错误仍未排除，必须执行下一个步骤。<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请清洁冲泡器。</li><li>□ 如果错误仍未排除：</li><li>☞ 请致电服务合作机构。<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 请参阅<a href="#">清洁冲泡器</a> [52]</li></ul></li></ul></li></ul>
163	供水错误：温水冲洗	<ul style="list-style-type: none"><li>□ 执行以下每个步骤之间，必须关机，然后重新开机。如果错误仍未排除，必须执行下一个步骤。<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请清洁冲泡器。</li><li>□ 如果错误仍未排除：</li><li>☞ 请致电服务合作机构。<ul style="list-style-type: none"><li>▪ 请参阅<a href="#">清洁冲泡器</a> [52]</li></ul></li></ul></li></ul>
186	蒸汽炉：水平	<ul style="list-style-type: none"><li>□ 出饮被暂时锁定。<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请检查水箱是否加满。</li></ul></li></ul>

错误代码	错误描述	处理提示
188	加热错误；蒸汽炉过热	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 请关机，然后重新开机。</li> <li>☞ 机器关机。</li> <li>☞ 拔下电源插头。</li> <li>☞ 请致电服务合作机构。</li> </ul>
189	蒸汽炉：加热时间错误	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 请关机，然后重新开机。</li> <li>□ 如果错误仍未排除：</li> <li>☞ 请致电服务合作机构。</li> <li>▪ 请参阅<a href="#">手动清洁供奶系统</a> [ ] 57]</li> </ul>
9083	冷藏箱温度处于结冻范围。	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 请检查冷藏箱温度是否设置过低。</li> </ul>
9516	右侧研磨器阻塞	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 机器关机。</li> </ul>
9517	左侧研磨器阻塞。	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 拔下电源插头。</li> <li>☞ 取下咖啡豆槽盖。</li> <li>☞ 清空咖啡豆槽。</li> </ul>
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 使用豆槽专用多功能工具，仅顺时针方向旋转研磨盘。（两根销必须插入研磨器上对应的槽口中，见图）。</li> <li>☞ 填装咖啡豆槽。</li> <li>☞ 重新盖好咖啡豆槽盖。</li> <li>☞ 机器开机。</li> <li>□ 频繁出现时：</li> <li>☞ 请将研磨度调粗一级。</li> <li>▪ 请参阅<a href="#">清洁咖啡豆槽</a> [ ] 61]</li> <li>▪ 请参阅<a href="#">研磨度设置</a> [ ] 91]</li> </ul>		

### 15.3 出错，但未显示错误消息

故障描述	处理提示
无热水输出，但粉渣盒中有水	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 请清洁热水出口。</li> <li>☞ 请致电服务合作机构。</li> <li>✓ 咖啡出口仍可继续使用。</li> </ul>
无巧克力饮品输出，但粉渣盒中有水	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 请停止输出巧克力饮品。</li> <li>☞ 请致电服务合作机构。</li> <li>✓ 咖啡出口仍可继续使用。</li> </ul>
巧克力粉配量器堵塞，巧克力饮品仅输出水。	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ 请清洁配量器。</li> <li>☞ 将粉末槽中的粉末清空。</li> <li>☞ 用手旋转螺杆，直至清除全部粉末。</li> <li>☞ 必要时可用水冲洗。</li> </ul>

故障描述	处理提示
左右两侧咖啡出饮不一致	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 待部件完全晾干。</li><li>■ 请参阅<a href="#">清洁粉末槽</a> [ ] 61]</li></ul>
尽管奶罐中有奶，但无法输出奶泡和牛奶	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请清洁咖啡出口。</li><li>■ 请参阅<a href="#">手动清洁供奶系统</a> [ ] 57]</li><li>☞ 请检查输奶软管是否扭结或挤压。</li><li>☞ 请检查是否使用了正确的蒸汽喷嘴。</li><li>☞ 请正确敷设输奶软管。</li><li>☞ 请清洁出奶口。</li><li>☞ 请补加牛奶。</li><li>☞ 请检查牛奶冷藏箱是否结冰。</li></ul>
奶泡异常	<p>非冷藏牛奶使用绿色标配蒸汽喷嘴（16 至最高 22 ° C） 冷藏牛奶使用配件中的橙色蒸汽喷嘴（最高 10 ° C）</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▣ 如果错误仍未排除：</li><li>☞ 请使用配件中的另一种蒸汽喷嘴。</li></ul>
奶泡输出时喷溅严重，牛奶过热	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请检查供奶系统是否经过清洁。</li><li>☞ 请清洁供奶系统。</li><li>☞ 请检查所用牛奶是否充分冷藏。</li><li>■ 请参阅<a href="#">手动清洁供奶系统</a> [ ] 57]</li></ul>
无饮料粉冲泡饮品输出	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请清洁搅拌杯。</li><li>☞ 请检查软管是否扭结。</li><li>☞ 请增加清洁和冲洗的次数，必要时每天一次。</li><li>☞ 请减少粉末量。</li><li>☞ 请增加水量。</li><li>■ 请参阅<a href="#">清洁周期概览</a> [ ] 45</li><li>■ 请参阅<a href="#">手动清洁供奶系统</a> [ ] 57]</li></ul>
泵持续运行，粉渣盒中有水	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请关机，然后重新开机。</li><li>▣ 如果错误仍未排除：</li><li>☞ 请致电服务合作机构</li></ul>
尽管滴水盘已被清空，但仍然显示 <b>清空滴水盘</b> 消息。	<ul style="list-style-type: none"><li>☞ 请确保在安装前将滴水盘底部及滴水盘传感器区域擦干。</li><li>■ 请参阅<a href="#">清洁滴水盘</a> [ ] 56]</li></ul>



## 16 避免机器损坏



### 提示

**违反规程会失去保修资格！**

因未遵守安全规程和操作规程而造成的损失不在保修范围之内。

为避免咖啡机损坏，请严格遵守操作说明书中的安全规程和操作规程。

#### 另请参阅

[保修要求 \[8\]](#)

请注意以下提示，以避免出现技术问题和机器受损：

出于保险方面的原因，请确保营业结束后必须关闭供水主阀门并关断电源总开关或拔掉电源插头。

我们建议采取以下损害预防措施，例如：

- 在供水管路中安装适当的漏水监控器。
- 安装烟雾报警器。

#### 安装位置

#### 另请参阅

[安装要求 \[30\]](#)

[安放 \[30\]](#)

#### 咖啡研磨器损坏



### 提示

**咖啡豆槽进入异物有损坏风险！**

投入异物会导致研磨器阻塞或卡死，甚至研磨器损坏。这样的损坏不在保修范围内。

请勿将除咖啡豆以外的任何物品倒入咖啡豆槽。

#### 停业间歇后的清洁

停业间歇后，我们建议在重新启用之前至少运行两次清洁程序。

#### 另请参阅

[连接供水 \[32\]](#)

[清洁程序：系统清洁 \[48\]](#)

## 17 废弃处理

本设备受废弃电子电气设备指令 WEEE 2012 / 19 / EU 的约束，不得按照生活垃圾进行废弃处理。

我们确保我们的生产流程符合欧盟第 1935/2004 号条例规定的可追溯性要求以及欧盟第 2023/2006 号条例规定的良好生产规范，并为此提供保修服务。



必须按照当地法规妥善处置机器。

☞ 请联系我们的服务合作机构。



除非另有返厂或废弃处理协议，否则拆解的部件须回收处理。

☞ 金属应报废处理。

☞ 塑料应回收处理。

☞ 其余组件根据材料性质分类并妥善处置。

☞ 请按照当地法规妥善处置生产设备和清洁剂，并遵守相应的制造商规范。



## 图片目录

图 1	Peak 50 机器概览 .....	20
图 2	Peak 50 咖啡机显示屏全视图 .....	21
图 3	咖啡豆槽和粉末槽 .....	21
图 4	手动添加口打开状态 .....	22
图 5	热水出口 .....	22
图 6	放杯台展开状态 .....	23
图 7	滴水盘 .....	23
图 8	粉渣盒打开状态 .....	24
图 9	开关位置 .....	24
图 10	蒸汽喷嘴分为绿色和橙色 .....	33
图 11	开机 .....	33
图 12	咖啡豆槽和粉末槽 .....	36
图 13	奶罐 .....	37
图 14	奶泡管 .....	37
图 15	取出滴水盘 .....	38
图 16	放杯台展开状态 .....	39
图 17	拉出粉渣盒 .....	39
图 18	开机 .....	40
图 19	饮品选择按钮 .....	41
图 20	出饮中止 .....	41
图 21	示例：增加咖啡浓度按钮 .....	41
图 22	示例：小、中、大杯量按钮 .....	42
图 23	杯量滑动调节钮 .....	42
图 24	热水出口 .....	42
图 25	手动添加口敞开 .....	43
图 26	关闭机器 .....	44
图 27	HACCP 清洁计划 .....	48
图 28	投入清洁药片 .....	49
图 29	拉出粉渣盒 .....	52
图 30	冲泡器可以取出 .....	53
图 31	松开冲泡器螺纹 .....	53
图 32	投料滑槽：将弹簧向外拨开 .....	54
图 33	投料滑槽：请挂好弹簧 .....	54
图 34	冲泡筛网 .....	55
图 35	取出集水槽 .....	55
图 36	取出水箱 .....	56
图 37	取出滴水盘 .....	56
图 38	取下盖板 .....	58
图 39	取下蒸汽喷嘴和奶泡器 .....	58
图 40	组装奶泡器 .....	59
图 41	将显示屏向左移动，打开机门 .....	59
图 42	搅拌杯 .....	60
图 43	组装搅拌杯 .....	60
图 44	取出粉末槽 .....	62
图 45	粉末槽与零件和送料螺杆 .....	62

图 46	显示屏处于工作就绪状态 .....	68
图 47	示例：卡布奇诺按钮 .....	69
图 48	温水冲洗按钮 .....	69
图 49	咖啡浓度按钮 .....	70
图 50	小、中、大杯量功能 .....	70
图 51	脱咖啡因按钮 .....	70
图 52	杯量滑动调节钮 .....	70
图 53	菜单导航：三明治菜单 -> 保养 .....	71
图 54	保养界面上包含冲泡器的维护功能 .....	71
图 55	菜单导航：三明治菜单 -> 饮品 .....	72
图 56	测试制备按钮 .....	72
图 57	示例：卡布奇诺按钮 .....	72
图 58	保存配方按钮 .....	72
图 59	加载配方按钮 .....	72
图 60	加注量按钮 .....	73
图 61	小、中、大杯量设置 .....	73
图 62	配方按钮 .....	74
图 63	更改配方界面 .....	74
图 64	文字与图片界面 .....	76
图 65	饮品背景界面 .....	76
图 66	菜单导航：三明治菜单 -> 操作选项 .....	77
图 67	杯量滑动调节钮 .....	78
图 68	菜单导航：三明治菜单 -> 信息 .....	79
图 69	菜单导航：三明治菜单 -> 结算 .....	81
图 70	结算界面 .....	81
图 71	菜单导航：三明治菜单 -> PIN 码权限 .....	82
图 72	菜单导航：三明治菜单 -> 定时器 .....	83
图 73	定时器概览界面 .....	84
图 74	菜单导航：三明治菜单 -> 系统 .....	84
图 75	小、中、大杯量功能 .....	88
图 76	菜单导航：三明治菜单 -> USB .....	89
图 77	USB 端口位置 .....	89
图 78	菜单导航：三明治菜单 -> 节能模式 .....	90
图 79	菜单导航：三明治菜单 -> 语言 .....	90
图 80	多功能工具 .....	91
图 81	研磨度设置开口 .....	91