



WMF 950 S

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
TIẾNG VIỆT

Chúc mừng bạn đã mua máy pha cà phê WMF.

Máy pha cà phê WMF 950 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.



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 90

Bảo trì
▷ bắt đầu ở trang 78



Lưu ý

Hướng dẫn sử dụng này được cung cấp dưới dạng bản mềm bằng nhiều ngôn ngữ khác nhau. <https://coffeeconnect.wmf.com>

LƯU Ý

▷ trang 94

Cập nhật phần mềm

▷ Hệ thống
trang 51

Có thể tìm thêm thông tin trên trang web WMF, hoặc quét mã QR hiển thị ở đây.



1	An toàn	7
1.1	Chỉ dẫn an toàn chung	7
1.2	Sử dụng đúng mục đích	13
1.3	Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy	16
2	Giới thiệu chung	18
2.1	Các bộ phận của máy pha cà phê	18
	Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”	18
	Bảng chú giải thuật ngữ	21
3	Khởi động	22
3.1	Vị trí lắp đặt thiết bị	22
3.2	Mở hộp	23
3.3	Chương trình khởi động	24
4	Vận hành	27
4.1	Chỉ dẫn vận hành an toàn	27
4.2	Bật máy pha cà phê	28
4.3	Pha chế đồ uống	28
4.4	Phím lựa chọn (tùy chọn)	28
4.5	Điều chỉnh kích cỡ cốc	28
4.6	Pha chế các đồ uống có sữa	29
	Sử dụng tủ làm lạnh sữa WMF	29
	Sử dụng ống hút sữa	30
4.7	Sữa hoặc bột sữa	30
4.8	Lấy nước nóng	30
4.9	Điều chỉnh chiều cao của vòi đôi	31
4.10	Ngăn đựng cà phê hạt (có khóa)	31
4.11	Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn	32
4.12	Khay hứng bã	33
4.13	Khay hứng	34
4.14	Hệ thống cấp nước ổn định (tùy chọn)	35
	Lắp đặt	36
4.15	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	Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”	40
5.2.1	Nút đồ uống	40
5.2.2	Thanh chức năng	40
5.3	Chăm sóc	42
	Làm sạch hệ thống	42
	Làm sạch hệ thống sữa	42
	Làm sạch cối ép	42
	CleanLock	43
	Khử cặn	43
	Lắp/thay bộ lọc nước	43
5.4	Đồ uống	44
	Thông tin chung	44
	Thiết lập đồ uống	44
	Nút đồ uống	45
	Tên đồ uống	45
	Công thức	45
	Cà phê bột	45
	Lượng pha	45
	Nhiệt độ cà phê	45
	Tùy chọn ủ	45
	Chu trình pha chế nhiều lần	45
	Công thức pha chế mới	46
5.5	Hệ thống	47
	Hệ thống cấp nước ổn định	47
	Thiết lập bộ lọc nước	47
	Thiết lập quảng cáo	48
	Hiệu chỉnh bộ phận định lượng	49
	Cài đặt thời gian/ngày	50
	Chống đóng băng/chuẩn bị vận chuyển	50
	Khôi phục cài đặt gốc	50
	Xuất và nhập thông tin về đồ uống và thiết lập	50
	Cập nhật phần mềm	51
5.6	MÃ PIN	52
	Mã PIN truy cập vào làm sạch	52
	Mã PIN truy cập vào thiết lập	52
	Mã PIN truy cập vào kế toán	52

5.7 Thông tin	53
5.8 Ngôn ngữ	53
5.9 Kế toán	54
Số lượng đồ uống	54
Số lượng hàng ngày	54
Số lần bảo dưỡng	54
Xuất thông tin thống kê	54
5.10 Hẹn giờ	55
Thời gian bật máy	55
Thời gian tắt máy	55
Tự động đếm ngược tắt máy	55
Tài dữ liệu cài đặt gốc	55
6 Thiết lập khác	56
6.1 Thiết lập cấp độ xay	56
7 Chăm sóc	57
7.1 Chỉ dẫn chăm sóc an toàn	57
7.2 Tổng quan về lịch trình làm sạch	59
7.3 Chương trình làm sạch	60
7.3.1 Làm sạch hệ thống	60
7.3.2 Làm sạch hệ thống sữa	61
7.3.3 Làm sạch đầu đánh sữa	62
7.3.4 Làm sạch cối ép	63
7.4 Khử cặn	64
7.5 Làm sạch bằng tay	66
7.5.1 Làm sạch bảng điều khiển (CleanLock)	66
7.5.2 Làm sạch khay hứng bã cà phê (thùng đựng bã cà phê, tùy chọn)	66
7.5.3 Làm sạch bình chứa nước	67
7.5.4 Làm sạch khay hứng	68
7.5.5 Làm sạch vỏ máy	69
7.5.6 Làm sạch hệ thống sữa bằng tay	69
7.5.7 Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt và nắp	72
7.6 Khởi động lại máy sau một thời gian dài không hoạt động	74
Quy trình chạy thử	74
8 Lịch làm sạch của HACCP	76
9 Bảo trì và khử cặn	78
9.1 Bảo trì	78
9.2 Bộ phận Dịch vụ của WMF	79

10 Thông báo và chỉ dẫn	80
10.1 Thông báo vận hành	80
10.2 Thông báo lỗi và sự cố	81
10.3 Lỗi có thông báo lỗi	82
11 An toàn và bảo hành	85
11.1 Nguy hiểm đối với máy pha cà phê	85
11.2 Chỉ dẫn	87
11.3 Nhiệm vụ của người sở hữu/nhân viên vận hành	88
11.4 Yêu cầu bảo hành	89
Phụ lục: Thông số kỹ thuật	90
Phụ lục: Phụ kiện và phụ tùng thay thế	93
Bản mềm Hướng dẫn sử dụng	94
Mục lục	94

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

**THẬN TRỌNG**



> Người dùng phải đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi vận hành để tránh bất kỳ tổn thương nào do vận hành không đúng cách.



- > 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 cả 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 nới 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 kì chất lỏng nào khác. Không được đổ nước hay bất kì 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



- Nước nóng và hơi nóng có thể chảy ra từ các vòi trong quá trình làm nóng.
- Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, chất lỏng nóng chảy ra từ các vòi. Vòi và bề mặt xung quanh sẽ bị nóng.
 - > Không bao giờ đặt tay bên dưới vòi trong quá trình làm 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 hay quần áo 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 được cho nguyên liệu vào ngăn đựng cà phê hạt và ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn với 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 pha cà phê sai mục đích, có thể dẫn đến nguy cơ bị chấn thương.
 - > Máy pha cà phê phải được sử dụng đúng mục đích.

- Máy pha cà phê WMF 950 S được thiết kế để pha chế các loại đồ uống có cà phê và/hoặc sữa.
- Cà phê hạt, các sản phẩm có sữa 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.
- Người dùng phải đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi vận hành để tránh bất kỳ tổn thương nào do vận hành không đúng cách.

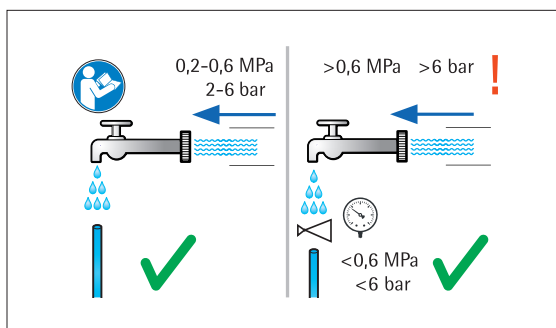
Vị trí lắp đặt thiết bị

- 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.
- Không sử dụng máy pha cà phê ngoài trời.

Hệ thống cấp nước ổn định (tùy chọn, sử dụng kiểu cấp nước ổn định)

- 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).

Thông tin quan trọng. Nếu áp suất dòng chảy tại nơi làm việc của khách hàng vượt quá 0,6 MPa (6 bar), thì phải lắp bộ giảm áp để thiết lập mức áp suất tối đa bằng 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 950 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 90



Nguy cơ bị cháy

- Nếu không có đường xả nước thải, nước có thể tràn ra khỏi khay hứng. Lượng nước tràn ra này có thể tiếp xúc với các bộ phận đang có điện của máy pha cà phê và gây ra cháy.
- > Luôn khóa vòi nước chính dẫn nước vào máy khi tắt máy.
- > Luôn đổ hết nước trong khay hứng.
- > Đấu nối đường xả nước thải vào máy pha cà phê.



CẢNH BÁO

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu
ở trang 90



Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy

- > Chỉ được vận hành máy pha cà phê ở những nơi nhiệt độ không bị đóng băng.
- > Nếu máy pha cà phê được vận chuyển hay bảo quản ở nhiệt độ dưới 5 °C, thì phải để máy ở nhiệt độ phòng tối thiểu trong ít nhất 5 giờ trước khi vận hành.
- > Sau kỳ nghỉ lễ của công ty (vài ngày hay vài tuần), chúng tôi khuyên bạn nên chạy chế độ làm sạch ít nhất hai lần trước khi sử dụng lại máy.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Thông số kỹ thuật

▷ *bắt đầu*

ở trang 90

Bảo trì

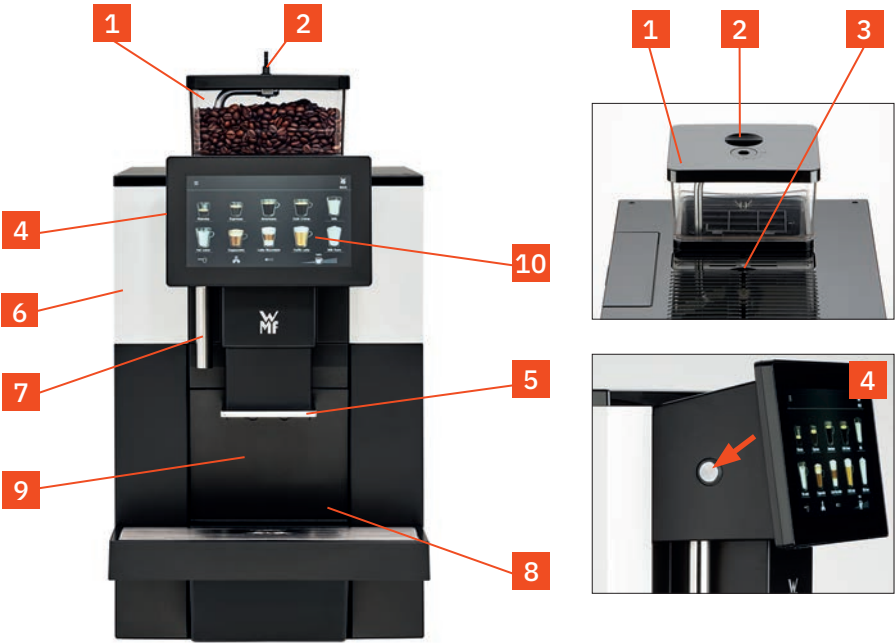
▷ *bắt đầu*

ở trang 78

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

2 Giới thiệu chung

2.1 Các bộ phận của máy pha cà phê



Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”



Thanh tiêu đề

Thanh chức năng

- 1 Ngăn đựng cà phê hạt
- 2 Khóa ngăn đựng cà phê hạt
- 3 Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn/thuốc vệ sinh
- 4 Công tắc BẬT/TẮT
- 5 Vòi đôi (cà phê và các loại đồ uống có sữa)
- 6 Bình chứa nước
- 7 Vòi nước nóng
- 8 Khay hứng nước có giá thoát nước có thể tháo ra vệ sinh
- 9 Khay hứng bã
- 10 Màn hình cảm ứng để thiết lập và điều khiển các nút đồ uống

Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”

- 11 Phím Menu (mở menu chính)
- 12 Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn
- 13 Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê
- 14 Tham chiếu trang
- 15 Lượng pha

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.



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.



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.



Lưu ý/mẹo

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



CẢNH BÁO

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



THẬN TRỌNG

Chỉ dẫn vận hành an toàn
▷ trang 27

Chỉ dẫn chăm sóc an toàn
▷ trang 57

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 90

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
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.
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 ngoài cà phê như sữa, bột sữa.
Pha chế đồ uống	Pha chế cà phê, nước nóng hay các loại đồ uống có sữa
Tự động làm sạch	Làm sạch ngay
Vòi cấp nước chính	Van ngắt nước, van góc
Vòi đôi	Vòi đôi

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.



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 nói lỏng ốc và tháo bất kỳ bộ phận nào của vỏ máy.



Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy

Phải tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng.

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.

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

CẢNH BÁO

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 90

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89

Thông số kỹ thuật
▷ bắt đầu ở trang 90



- > 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.

3.2 Mở hộp



- > Vật liệu đóng gói trong hộp có chứa các phụ kiện. Không được vứt bỏ.
- > 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.
- > Do máy pha cà phê đã được thử nghiệm tại nhà máy, nên có thể còn sót lại một ít cà phê bột. Chúng tôi cam kết rằng máy pha cà phê này hoàn toàn mới.
- > Máy pha cà phê sẽ bắt đầu quá trình tự kiểm tra và làm sạch. Quy trình này được thiết kế nhằm mang lại những điều kiện tốt nhất để pha chế và không được gián đoạn.
- > Trong quá trình làm sạch, nước nóng có thể chảy ra từ vòi đôi vào khay hứng.
- > Không bao giờ đặt tay dưới vòi khi làm sạch.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành

▷ bắt đầu ở trang 89

Thông số kỹ thuật

▷ bắt đầu ở trang 90

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.

▷ Chương 1.2

Mục đích sử dụng

bắt đầu ở trang 14

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành

▷ bắt đầu ở trang 89

Các bộ phận của máy pha cà phê

▷ trang 18

Phụ kiện và phụ tùng thay thế

▷ trang 93

Thông số kỹ thuật

▷ bắt đầu ở trang 90

- * Mở hộp máy pha cà phê WMF 950 S và đặt máy trên mặt 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 90



- Để chạy thử, cho nước sạch vào bình chứa nước.

LƯU Ý

3.3 Chương trình khởi động



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

- * Công tắc nguồn ở phía sau máy pha cà phê
- * Bật máy pha cà phê bằng cách sử dụng công tắc BẬT/TẮT ở bên trái phía sau bảng điều khiển

Máy pha cà phê được bật lên.

Chương trình khởi động bắt đầu.



- * Lắp ngăn đựng cà phê hạt
- * Thực hiện theo tất cả các chỉ dẫn trên màn hình

Ngay sau khi chạy xong chương trình khởi động và thực hiện tất cả các thiết lập cần thiết, máy pha cà phê sẽ khởi động lại.



Chương trình khởi động cung cấp hướng dẫn từng bước theo trình tự các bước khởi động 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

Thiết lập ändern
 ▷ Phần mềm
 bắt đầu ở trang 38

Lắp bộ lọc vào 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 WMF; nếu không, máy pha cà phê có thể bị hư hỏng do bị đóng cặn.

Xác định độ cứng của nước

Yêu cầu công ty cấp nước cung cấp thông tin về độ cứng của nước bạn đang sử dụng.

Công suất

Nếu sử dụng bình chứa nước, vui lòng sử dụng bộ lọc nước thích hợp (33 7614 4000). Thời gian sử dụng thực tế phụ thuộc vào độ cứng của nguồn cấp nước và có thể được tìm thấy trong bảng dưới đây.

Độ cứng của nước	Dung tích tính bằng lít ⁽¹⁾	Độ cứng của nước	Dung tích tính bằng lít ⁽¹⁾
<5	không cần bộ lọc nước	15	50
>5	150	16	47
6	125	17	44
7	107	18	42
8	94	19	39
9	83	20	38
10	75	21	36
11	68	22	34
12	63	23	33
13	58	24	31
14	54	>25	30

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

Thay bộ lọc
▷ Chăm sóc
trang 43

Lưu ý
Nếu độ cứng của nước từ 0 đến 5 °dKH, thì không cần sử dụng bộ lọc nước.
▷ Chương trình khởi động
trang 24

⁽¹⁾ Trong mọi trường hợp, phải thay bộ lọc ít nhất hai tháng một lần.

4 Vận hành

4.1 Chỉ dẫn vận hành an toàn



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Nước nóng và hơi nóng có thể chảy ra từ các vòi trong quá trình làm nóng.
- Khi pha chế đồ uống hay hơi nóng, chất lỏng nóng chảy ra từ các vòi. Vòi và bề mặt xung quanh sẽ bị nóng.
 - > Không bao giờ đặt tay bên dưới vòi trong quá trình làm 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 được cho nguyên liệu vào ngăn đựng cà phê hạt và ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn với 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 ở bên trái phía sau bảng điều khiển

* Bấm vào công tắc BẬT/TẮT

Máy pha cà phê được bật lên và bắt đầu làm nóng.

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

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



Công tắc BẬT/TẮT

4.3 Pha chế đồ uống

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

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

* Đặt cốc có kích cỡ thích hợp bên dưới vòi đôi

* Bấm vào nút đồ uống mong muốn



▷ Các loại đồ uống
trang 44

Hủy pha chế đồ uống

* Bấm vào “Hủy”



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 này xuất hiện trên màn hình sau khi đồ uống đã được chọn.



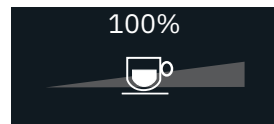
Ví dụ:
Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê

Kích hoạt và thiết lập phím tùy chọn

▷ Thanh chức năng
trang 40

4.5 Điều chỉnh kích cỡ cốc

Có sẵn tùy chọn tự do lựa chọn kích cỡ cốc.



4.6 Pha chế các đồ uống có sữa



- Khuyến khích sử dụng tủ làm lạnh sữa WMF phù hợp để pha chế các đồ uống có sữa.
- Nếu không sử dụng tủ làm lạnh sữa, thì chỉ có thể sử dụng sữa lạnh với ống hút sữa WMF.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89

Vòi sữa

Vòi sữa được tích hợp vào trong ống dẫn sữa.

- Sử dụng đầu nối Click+Clean: sữa lạnh (màu đen)
- Không sử dụng đầu nối Click+Clean: sữa không lạnh (màu xám)
(thay ống dẫn sữa nếu cần)

Sử dụng tủ làm lạnh sữa WMF

- * Đấu nối chặt ống sữa vào đầu đánh sữa
- * Sử dụng vòi sữa đúng chủng loại cho sữa lạnh (màu đen)
- * Tháo ngăn đựng sữa ra khỏi tủ làm lạnh sữa
- * Đẩy nắp của ngăn đựng sữa về phía sau
- * Đổ sữa vào ngăn đựng sữa
- * Đậy lại nắp của ngăn đựng sữa
- * Lắp đầu nối Click+Clean của ống dẫn sữa vào đầu nối trên nắp của ngăn đựng sữa
- * Cẩn thận đẩy ngăn đựng sữa trở lại vào tủ làm lạnh sữa
- * Bấm vào nút đồ uống để pha chế đồ uống có sữa

Quá trình pha chế sẽ bắt đầu.



Sử dụng ống hút sữa

- * Đầu nối chặt ống sữa vào đầu đánh sữa
- * Sử dụng vòi sữa đúng chủng loại cho ống hút sữa (màu xám)
- * Đầu đầu nối Click+Clean vào ống hút sữa
- * Cắm ống hút sữa vào thùng sữa

Ống hút sữa phải chạm đáy của thùng sữa.

- * Bấm vào nút đồ uống để pha chế đồ uống có sữa

Quá trình pha chế sẽ bắt đầu.



Lưu ý

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

LƯU Ý

4.7 Sữa hoặc bột sữa

- Chỉ sử dụng khi đầu nối Click+Clean được lắp vào ống dẫn sữa.
- Không thể vận hành mà không có đầu nối Click+Clean.

4.8 Lấy nước nóng

- * Đặt cốc có kích cỡ thích hợp bên dưới vòi nước nóng
- * Bấm vào nút lấy nước nóng



4.9 Điều chỉnh chiều cao của vòi đôi

Chiều cao của vòi đôi có thể điều chỉnh được.

- * Nắm vào kẹp của vòi đôi ở đằng trước và đẩy vòi đôi lên chiều cao mong muốn

Chiều cao: 105–165 mm



4.10 Ngăn đựng cà phê hạt (có khóa)

- Nếu có thể hãy cho hạt cà phê vào ngăn đựng trước.
- Không cho cà phê vào các ngăn nhiều hơn lượng sử dụng dự kiến cho một ngày, để duy trì sự tươi ngon của sản phẩm.



- Các vật bên ngoài có thể làm hỏng máy xay. Các hư hỏng này sẽ không được nhà sản xuất bảo hành.
 - > Đảm bảo rằng không có vật lạ trong ngăn đựng cà phê.
 - > Không được cho quá nhiều hạt cà phê vào ngăn đựng.
 - > Sau một thời gian dài không sử dụng máy, vui lòng tháo ngăn đựng cà phê hạt, làm sạch và pha chế ít nhất ba loại đồ uống.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89



- Luôn sử dụng hạt cà phê tươi ngon.
 - > Đổ hết hạt cà phê trong ngăn đựng trước khi tắt máy trong nhiều ngày.
 - > Sau khi tắt máy trong nhiều ngày, tháo và làm sạch ngăn đựng cà phê hạt.
 - > Thay ngăn đựng cà phê hạt và cho cà phê hạt vào ngăn đựng nếu cần.
 - > Pha chế ít nhất ba loại đồ uống. Điều này đảm bảo rằng cà phê hạt mới sẽ được sử dụng.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89

4.11 Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn

Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn nằm ở giữa nắp của 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



- Ghi chú: Không cho bất kỳ vật thể lạ nào vào trong ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn.
- 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

- * Bấm vào “Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn” trên phím lựa chọn trước và mở nắp
- * Cho cà phê bột vào (tối đa 14 g)
- * Đóng nắp
- * Bấm vào nút đồ uống mong muốn



Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89



Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn
cho cà phê bột

4.12 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 vòi đôi hết lên cao
- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng
- * Lắp khay hứng bã cà phê
- * Lắp khay hứng
- * 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
▷ Làm sạch bằng tay
trang 66*

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

*Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89*

4.13 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 cần thận không để nước nhỏ giọt xuống.

Đối với các máy pha cà phê không có đường xả nước thải, 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

Một cảm biến được trang bị để theo dõi khay hứng và mực nước. Khi khay hứng được tháo ra, quá trình pha chế bị dừng.

Máy pha cà phê sẽ thông báo trên màn hình khi nước trong khay hứng lên tới mức tối đa.

- * Khi thông báo được hiển thị, hãy tháo khay hứng ra một cách cẩn thận
- * Tháo khay hứng bã cà phê và nắp
- * Đổ hết nước trong khay hứng
- * Lắp lại nắp đúng cách
- * Lắp lại khay hứng bã cà phê
- * Thay khay hứng bằng khay hứng bã cà phê



Nếu nắp không được lắp đúng cách, máy pha cà phê thông báo rằng khay hứng chưa được lắp.

THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn

▷ bắt đầu ở trang 7

Làm sạch khay hứng hàng ngày

▷ Chăm sóc

trang 68



THÔNG TIN QUAN TRỌNG

4.14 Hệ thống cấp nước ổn định (tùy chọn)

Hệ thống cấp nước ổn định và xả nước thải có thể được đấu nối tùy chọn.



Nguy cơ bị cháy

- Nếu không có đường xả nước thải, nước có thể tràn ra khỏi khay hứng. Lượng nước tràn ra này có thể tiếp xúc với các bộ phận đang có điện của máy pha cà phê và gây ra cháy.
- > Luôn khóa vòi nước chính dẫn nước vào máy khi tắt máy.
- > Luôn đổ hết nước trong khay hứng.
- > Đấu nối đường xả nước thải vào máy pha cà phê.



CẢNH BÁO

Thông số kỹ thuật
▷ trang 90



Nguy cơ bị kẹp/chấn thương

- Trong quá trình lắp đặt hệ thống cấp nước ổn định có nguy cơ bị chấn thương do bị cắt!
- > Luôn sử dụng các thiết bị và công cụ an toàn phù hợp.
- > Do đó, việc lắp đặt chỉ được thực hiện bởi những nhân viên đã qua đào tạo.
- Khay hứng có nguy cơ bị tràn do lỗi và sự cố. Dẫn đến máy pha cà phê có thể bị hư hỏng hoàn toàn.
- > > Khi sử dụng hệ thống cấp nước ổn định, máy cũng phải có đường xả nước thải.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



Đối với máy pha cà phê sử dụng hệ thống cấp nước ổn định, chúng tôi cũng khuyên bạn nên đấu nối đường xả nước thải. Nếu không, khay hứng có thể bị tràn và có thể làm hỏng đồ nội thất.

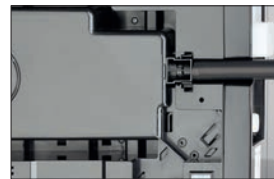
THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Các điều kiện sử dụng và lắp đặt phải được đáp ứng.

▷ trang 16

Lắp đặt

- * Rút phích điện của máy pha cà phê ra khỏi nguồn điện
- * Sử dụng đầu nối phù hợp cho máy và lắp bộ lọc cặn (chú ý kích cỡ và ren)
- * Đấu nối bộ lọc cặn vào hệ thống cấp nước ổn định của máy
- * Đấu nối các hệ thống khác vào hệ thống cấp nước ổn định tại chỗ
- * Sử dụng đường ống cấp nước và gioăng đầu chặt ở từng đầu mỗi đầu nối
- * Tháo khay hứng
- * Đặt máy sang một bên và lắp ống dẫn nước thải vào đầu nối
- * Thay khay hứng
- * Đấu nối ống dẫn nước thải với đường dẫn nước thải tại chỗ
- * Mở khóa nguồn cấp nước tại chỗ
- * Bật máy pha cà phê
- * Bấm vào menu “Hệ thống”
- * Kích hoạt chế độ cấp nước liên tục



Hệ thống cấp nước ổn định

▷ Hệ thống
trang 47



Khi sử dụng hệ thống cấp nước ổn định, bình chứa nước có thể được tháo ra chỉ khi màn hình hiển thị thông báo thích hợp, hoặc khi máy đã tắt.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Bộ dụng cụ hệ thống cấp nước ổn định

▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế
trang 93

4.15 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.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Làm sạch bằng điều khiển
thường xuyên

▷ Chăm
sóc bắt đầu ở trang 57



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 89

Công tắc BẬT/TẮT ở bên trái phía sau bảng điều khiển

* Giữ nhẹ công tắc BẬT/TẮT

Máy pha cà phê sẽ tắt.

* Ngắt nguồn điện

Tắt máy với tính năng tự động làm sạch khi tắt máy

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

Cần sử dụng đầu nối Click+Clean.

* Thực hiện theo các chỉ dẫn trên màn hình

Máy pha cà phê sẽ tắt.

* Ngắt nguồn điện

Máy pha cà phê sử dụng hệ thống cấp nước ổn định

* 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 27

5.1 Tổng quan

Sẵn sàng hoạt động

trang 40



▷ Các loại đồ uống
trang 44

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



Ngăn đựng nguyên liệu
tùy chọn
trang 40



Tham chiếu trang



Barista (độ đậm của cà phê)
trang 40



Điều chỉnh kích cỡ cốc
trang 41

Các chức năng trên menu chính

	
Chăm sóc <i>trang 42</i>	Thông tin <i>trang 53</i>
	
Đồ uống <i>trang 44</i>	Ngôn ngữ <i>trang 53</i>
	
Hệ thống <i>trang 47</i>	Kế toán <i>trang 54</i>
	
Mã PIN truy cập <i>trang 52</i>	Hẹn giờ <i>trang 55</i>

Phím điều khiển menu

	Menu chính/quay lại
	Truy cập PIN
	Tiếp theo/bắt đầu
	Xác nhận/tiếp theo
	Xác nhận giá trị/thiết lập
	Trở lại
	Hủy
	Lựa chọn/thả xuống
	Xác nhận lựa chọn
	Hủy lựa chọn và thoát ra

5.2 Màn hình “Sẵn sàng hoạt động”

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

▷ Các loại đồ uống trang 44

5.2.1 Nút đồ uống

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



Ví dụ: Nút Cappuccino

5.2.2 Thanh chức năng

Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn

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



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

* Lượng cà phê bột tối đa là 14 g cho mỗi chu trình pha chế
Chỉ có thể thay đổi độ đậm của cà phê cho chu trình pha chế tiếp theo.

Điều chỉnh kích cỡ cốc

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

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.

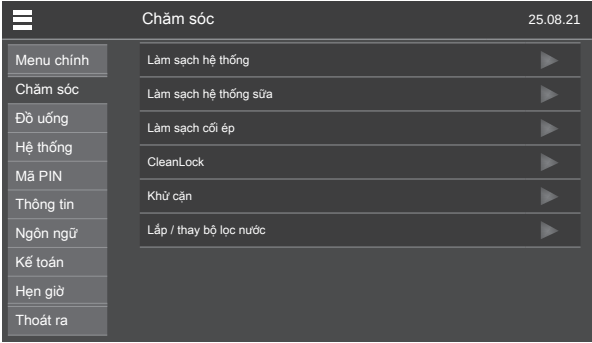
Bộ điều khiển nằm ở giữa 100% như thiết lập

Trượt hết sang bên trái Giảm 50%

Trượt hết sang bên phải Tăng thêm 50%

*Điều chỉnh kích cỡ cốc*

5.3 Chăm sóc



Phím điều khiển menu
▷ Tổng quan
trang 38
Chăm sóc
▷ bắt đầu ở trang 57
Lịch làm sạch HACCP
▷ bắt đầu ở trang 76

Làm sạch hệ thống

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, quá trình pha chế bị dừng. Không thể sử dụng máy pha cà phê cho đến khi chạy một chu trình làm sạch hệ thống.



Làm sạch hệ thống

Làm sạch hệ thống
▷ Chăm sóc
bắt đầu ở trang 60

Làm sạch hệ thống sữa

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



Làm sạch hệ thống sữa

Làm sạch hệ thống sữa
▷ Chăm sóc
trang 61

Làm sạch cối ép

Làm sạch cối ép là quá trình làm sạch cối ép tức thì.



Làm sạch cối ép

Làm sạch cối ép
▷ Chăm sóc
trang 63

CleanLock

* Bấm vào **CleanLock**

Hệ thống bắt đầu đếm ngược 15 giây.

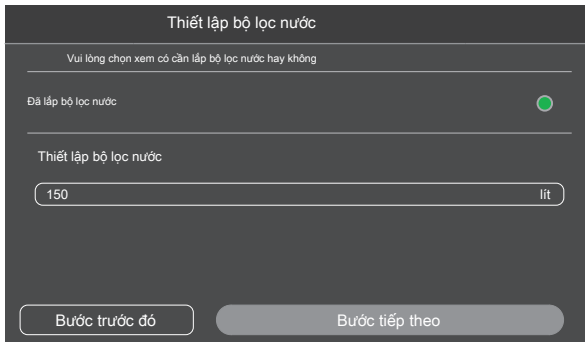
Lúc này có thể làm sạch màn hình cảm ứng.

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

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.

Lắp/thay bộ lọc nước



Cần lắp bộ lọc nước khi nước có độ cứng cao hơn 5 °dKH để ngăn ngừa hư hỏng cho máy pha cà phê.

Cần phải thay bộ lọc nước thường xuyên.

* Lắp bộ lọc nước

* Xác nhận rằng bộ lọc nước đã được lắp

Một cửa sổ khác được mở ra.

* Thiết lập công suất 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.

Không sử dụng bộ lọc nước

* Thiết lập độ cứng của nước

CleanLock

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

Làm sạch bằng điều khiển
▷ Chăm sóc trang 66

Khử cặn

Khử cặn
▷ Chăm sóc bắt đầu ở trang 64

Lắp/thay bộ lọc nước

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.

Bảng công suất lọc
▷ Chương trình khởi động trang 26



5.4 Đồ uống



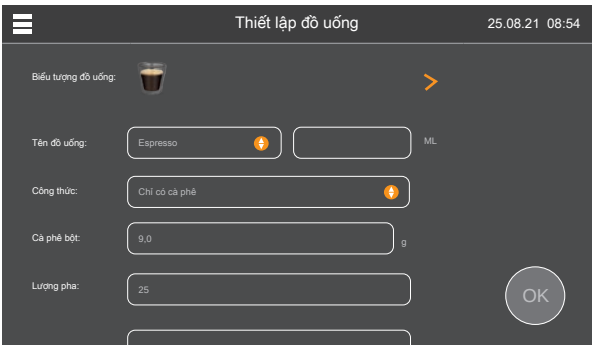
Thông tin chung

Khi menu đồ uống được mở ra, menu sẽ hiển thị tất cả các đồ uống.



Thiết lập đồ uống

* Bấm vào nút đồ uống để thay đổi công thức



Nút đồ uống

Thay đổi hình ảnh của nút đồ uống tại đây. Các biểu tượng mới có thể được thêm vào qua USB.



Ví dụ: Nút Espresso

Tên đồ uống

* Nhập tên đồ uống và tổng dung tích (ml)

Công thức

* Chọn công thức (ví dụ như có chỉ cà phê)

Cà phê bột

* Nhập lượng cà phê bột cho công thức

Lượng pha

* Nhập lượng cà phê (ml)

Nhiệt độ cà phê

* Chọn mức nhiệt độ cà phê
(thấp, trung bình, cao)

Tùy chọn ủ

* Lựa chọn tùy chọn ủ ☐ Có hoặc ☐ Không

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”.

Công thức pha chế mới

- * Cuộn đến trang đồ uống cuối cùng
 - * Bấm vào **Thêm đồ uống**
- Tất cả các thông số có thể được xác định.

Đối với cappuccino có thêm một giá trị thiết lập. Trong phần “Chọn công thức”, có hai tùy chọn để pha chế cà phê và sữa hoặc bột sữa.

- Bột sữa + cà phê
- Bột sữa + cà phê (đồng thời)

Với lựa chọn “Thứ tự”, có thể được xác định xem cà phê hoặc sữa được pha chế trước (Cà phê trước/ Cà phê thứ hai)



Thêm đồ uống

Thay đổi công thức pha chế

*▷ Thiết lập đồ uống
trang 44*

5.5 Hệ thống



Hệ thống cấp nước ổn định

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc

định là: ☐ không hoạt động

Thiết lập bộ lọc nước

Thiết lập bộ lọc nước

Trượt bộ điều khiển “Thiết lập độ cứng của nước” sang phải để tăng giá trị thiết lập độ cứng của nước, và trượt sang trái để giảm giá trị. Chọn “Đã lắp bộ lọc nước”, để kích hoạt bộ lọc nước và thiết lập công suất.

Thiết lập quảng cáo



Thiết lập quảng cáo

Màn hình chờ quảng cáo

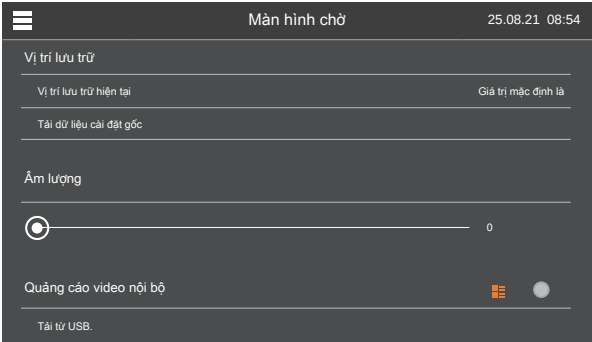
Hiện thị quảng cáo khi máy pha cà phê ở chế độ chờ.

Chọn “Tải dữ liệu cài đặt gốc” để cài đặt lại máy pha cà phê về cài đặt gốc.

* Bấm vào “Tải từ USB”

Có thể tải video từ USB sang máy pha cà phê.

Trượt bộ điều khiển “Âm lượng” sang phải để tăng âm lượng, và trượt sang trái để giảm âm lượng.



Đặt nút barista /Đặt mức phân phối

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là:  hoạt động

hoạt động Các phím được hiển thị khi hệ thống “Sẵn sàng vận hành”.



Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn



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.

Hiệu chỉnh bộ phận định lượng

* Kiểm tra xem cấp độ xay được thiết lập đúng cách hay không

Hiệu chỉnh bộ phận định lượng xác định đúng lượng cà phê bột cho máy xay.

Hiệu chuẩn này là cần thiết khi thay đổi loại hạt cà phê và sau một thời gian sử dụng nhất định, do đĩa xay bị mòn.

Mục đích là nhằm hiệu chuẩn giá trị thiết lập tương ứng với lượng cà phê bột được phân phối. Đây là cách duy nhất để đảm bảo rằng lượng cà phê bột được yêu cầu trong công thức pha chế được phân phối chính xác.

Thiết lập cấp độ xay theo yêu cầu

(các yêu cầu cụ thể của khách hàng)

* Cho cà phê hạt vào ngăn đựng

* Sử dụng muỗng đong cà phê

* Bấm vào **Xay**

Hiệu chỉnh bộ phận định lượng bắt đầu.

* Thực hiện theo các chỉ dẫn trên màn hình

↓
Hiệu chỉnh bộ phận định lượng



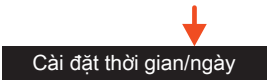
Thùng đựng bã cà phê tại quầy (tùy chọn)

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

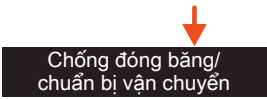
Cài đặt thời gian/ngày

Thời gian và ngày tháng được thiết lập ở đây.



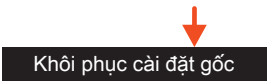
Chống đóng băng/chuẩn bị vận chuyển

Thường xuyên xả bớt nước 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.



Khôi phục cài đặt gốc

Cài đặt lại tất cả các thiết lập của máy pha cà phê về cài đặt gốc.



Xuất và nhập thông tin về đồ uống và thiết lập

	Thiết lập đồ uống	25.08.21 08:54
Tải công thức pha chế		
Xuất công thức pha chế		
Nhập tệp hiệu chuẩn		
Xuất tệp hiệu chuẩn		

Cài đặt lại tất cả các thiết lập của máy pha cà phê về cài đặt gốc.

Cập nhật phần mềm

Có thể tải phiên bản phần mềm mới lên máy pha cà phê từ USB.

- * Tải về tệp ZIP từ trang web WMF 950 S
- * Giải nén tệp ZIP
- * Lưu tệp HMI vào USB

USB phải ở định dạng FAT32.

- * Mở nắp bảo vệ cổng USB ở bên phải bảng điều khiển
- * Cắm USB vào



- Không làm gián đoạn quá trình cập nhật.
 - > Không tắt máy pha cà phê trong quá trình cập nhật.
 - > Không rút USB ra.

- * Mở menu “Hệ thống”
- * Bấm vào **Cập nhật phần mềm**
- * Chọn tệp HMI

Thiết bị sẽ khởi động lại.

Cập nhật đã được cài đặt thành công.

- * Rút USB ra sau khi khởi động lại



Cập nhật phần mềm

**THÔNG TIN
QUAN TRỌNG**

5.6 MÃ PIN

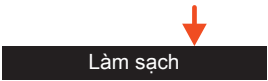
Một mã PIN có thể được gán cho mỗi khu vực được liệt kê dưới đây.



Mã PIN mang tính phân cấp.
Ví dụ: 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:



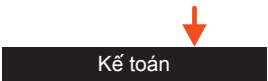
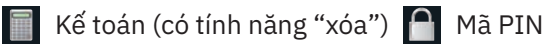
Mã PIN truy cập vào thiết lập

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



Mã PIN truy cập vào kế toán

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



5.7 Thông tin

Menu thông tin hiển thị các dữ liệu về chu trình pha chế gần nhất, lần làm sạch, khử cặn, bảo dưỡng gần nhất và công suất lọc nước còn lại.



	Thông tin	25.08.21
Menu chính		
Chăm sóc	CTR: 1.03EU	
Đồ uống	HMI: 1.08	
Hệ thống	SN: 0950123456	
Mã PIN	Ngày khởi động: 24.10.2020	
Thông tin	Chu trình pha chế gần nhất (tổng thời gian pha chế 28,2 giây)	25.08.2021 09:11
Ngôn ngữ	Làm sạch hệ thống sửa gần nhất	24.08.2021 17:45
Kế toán	Làm sạch hệ thống gần nhất	24.08.2021 17:45
Hẹn giờ	Làm sạch hệ thống sửa gần nhất	24.08.2021 17:45
Thoát ra	Lần khử cặn gần nhất	24.08.2021 17:45
	Lần bảo dưỡng gần nhất	24.08.2021 17:45
	Công suất lọc nước còn lại	24.08.2021 17:45

5.8 Ngôn ngữ

Ngôn ngữ được sử dụng trên màn hình được thiết lập ở đây.
Những ngôn ngữ hiện có được hiển thị bằng tiếng địa phương.



	Ngôn ngữ	25.08.21 08:54
Menu chính	简体中文	☐
Chăm sóc	Dansk	☐
Đồ uống	Deutsch	☐
Hệ thống	English	☒
Mã PIN	Français	☐
Thông tin	Icelandic	☐
Ngôn ngữ	Italiano	☐
Kế toán	日本語	☐
Hẹn giờ		
Thoát ra		

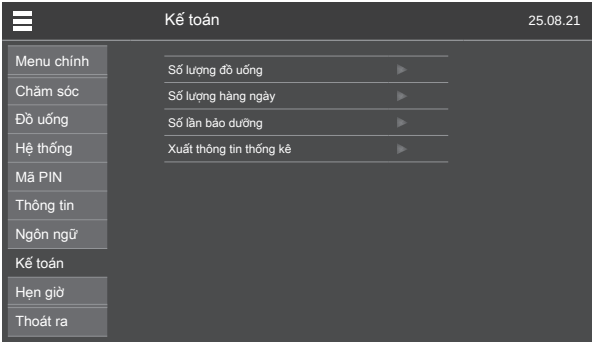
Giá trị mặc
định là:



Tiếng Anh

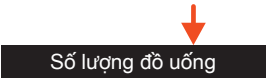
5.9 Kế toán

Số lượng các đồ uống được pha chế riêng và tổng số lượng các loại đồ uống và thời gian bảo dưỡng được hiển thị ở đây.
Thông tin nhật ký có thể được lưu vào một USB.



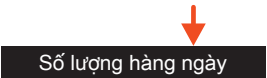
Số lượng đồ uống

Tổng số lượng các loại đồ uống được hiển thị ở đây.



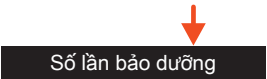
Số lượng hàng ngày

Số lượng đồ uống hàng ngày được hiển thị ở đây.



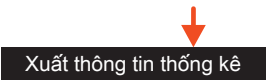
Số lần bảo dưỡng

Lần làm sạch và khử cặn gần nhất của máy pha cà phê được hiển thị ở đây.



Xuất thông tin thống kê

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



5.10 Hẹn giờ

Thời gian bật máy

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

hoạt động Có thể thiết lập thời gian bật máy pha cà phê. Nhập hh:mm.



Thời gian bật máy

Ví dụ như hàng ngày bắt đầu vào 07:00 sáng.

Thời gian tắt máy

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

hoạt động Có thể thiết lập thời gian tắt máy pha cà phê.



Thời gian tắt máy

Ví dụ như hết ngày vào 06:00 tối.

Tự động đếm ngược tắt máy

Tùy chọn: • hoạt động • không hoạt động

Giá trị mặc định là: ☐ không hoạt động

hoạt động Đếm ngược trước khi tắt máy pha cà phê (giây).



Tự động đếm ngược tắt máy

Ví dụ như 30 giây trước khi tắt.

Tải dữ liệu cài đặt gốc

Cài đặt lại tất cả thiết lập hẹn giờ của máy pha cà phê về cài đặt gốc.



Tải dữ liệu cài đặt gốc

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 đột ngột sang luôn các cấp độ quá mịn.
- > 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 ở cấp độ xay mịn hơn.
- > Lặp lại các bước này đến khi đạt được cấp độ xay mong muốn.

Thiết lập cấp độ xay 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 89

- Khi pha chế cà phê, nếu cà phê chảy rất chậm hoặc không chảy, vui lòng đặt cấp độ xay sang thô (mức 4 hoặc 5).
- Sử dụng núm xoay ở trên nóc máy để điều chỉnh cấp độ xay. Phạm vi thiết lập cấp độ xay là từ mịn (1) đến thô (5). Thiết lập mặc định là 3.
- Nếu hạt cà phê của bạn có màu nâu sẫm, nên sử dụng cấp độ xay thô (4 hoặc 5).
- Thiết lập cấp độ xay chỉ có tác dụng sau khi pha chế hai tách cà phê.



Thiết lập cấp độ xay

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 kỳ nghỉ lễ của công ty (vài ngày hay vài tuần), chúng tôi khuyên bạn nên chạy chế độ làm sạch ít nhất hai lần trước khi sử dụng lại máy.
- > Sau khi chạy chu trình làm sạch hệ thống, đầu đánh sữa và vòi hơi phải được làm sạch bằng tay.
- > Thay các ống dẫn sữa khi cần, nhưng không quá 6 tháng.
- > 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 ▷ bắt đầu ở trang 60					
	x				Làm sạch hệ thống
x					Làm sạch hệ thống sữa
x			x		Làm sạch đầu đánh sữa
x					Làm sạch cối ép
Khử cặn					
				x	Khử cặn ▷ trang 64
Làm sạch bằng tay					
x					Làm sạch bảng điều khiển (CleanLock) ▷ trang 66
x					Làm sạch khay hứng bã cà phê ▷ trang 66
	x				Làm sạch bình chứa nước ▷ trang 67
x					Làm sạch khay hứng ▷ trang 68
x					Làm sạch vỏ máy ▷ trang 69
x	x				Làm sạch hệ thống sữa bằng tay ▷ trang 69
		x			Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt và nắp ▷ trang 72



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 Chương trình làm sạch

7.3.1 Làm sạch hệ thống

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

Làm sạch hệ thống sữa là một phần của chu trình làm sạch hệ thống.

Tổng thời gian làm sạch vào khoảng 10 phút.

Thông báo làm sạch hệ thống sẽ tự động xuất hiện sau 200 chu trình pha chế, hoặc sau 6 ngày, tùy theo cái nào đến trước. Pha chế đồ uống sẽ bị vô hiệu hóa sau 250 chu trình pha chế, hoặc sau 7 ngày, tùy theo cái nào đến trước. Không thể sử dụng máy pha cà phê cho đến khi chạy một chu trình làm sạch hệ thống.



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.



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 thùng hứng có 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



Sau kỳ nghỉ lễ của công ty (vài ngày hay vài tuần), chúng tôi khuyên bạn nên chạy chế độ làm sạch ít nhất hai lần trước khi sử dụng lại máy.

Cần phải làm sạch đầu nối Click+Clean. Phải thực hiện làm sạch hệ thống sữa sau 250 chu trình pha chế, hoặc sau 7 ngày, tùy theo cái nào đến trước.

Bắt đầu

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

THÔNG TIN QUAN TRỌNG



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.

7.3.2 Làm sạch hệ thống sữa



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng



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

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

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

⚠ THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

7.3.3 Làm sạch đầu đánh sữa



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng



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



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Đầu đánh sữa sẽ được tự động làm sạch sau 3 phút sau khi pha chế đồ uống có sữa gần nhất. Có âm thanh cảnh báo trước khi hệ thống tự động làm sạch đầu đánh sữa.

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



Nếu tính năng làm sạch hệ thống sữa được thiết lập “không hoạt động”, thì hệ thống sữa phải được làm sạch thủ công hàng ngày (kể cả các máy pha cà phê sử dụng đầu nối Click+Clean).

LƯU Ý

7.3.4 Làm sạch cối ép



Nguy hiểm đến sức khỏe/ nguy cơ bị bỏng



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



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

Có âm thanh cảnh báo trước khi bắt đầu làm sạch cối ép.

Trong khi đang chạy chu trình làm sạch, phải không có đồ uống mới được pha chế nào được đặt dưới vòi đôi.

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

7.4 Khử cặn



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



- Trong khi làm sạch và khử cặn, dung dịch tẩy rửa nóng và dung dịch khử cặn chảy ra từ vòi.
- 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 nếu tiếp xúc hoặc 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 950 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 pha cà phê bị nóng)
- Chuẩn bị
- Khử cặn
- Tự động làm sạch

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

- Dung dịch khử cặn WMF 150 ml



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
Thời gian khử cặn vào khoảng 40 phút.



- Khi sử dụng hệ thống cấp nước ổn định, thì bình chứa nước không cần sử dụng bộ lọc nước.
- > Làm sạch phao và kiểm tra van thường xuyên.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

*Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89*



*Tổng thời gian khử cặn vào khoảng 40 phút.
Quy trình này không thể bị gián đoạn.*

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

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

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

7.5 Làm sạch bằng tay

7.5.1 Làm sạch bằng điều khiển (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.

Nguy cơ bị bỏng

- Hãy chú ý tới các bề mặt nóng gần bảng điều khiển.
- Nếu vô tình bắt đầu pha chế một đồ uống, có nguy cơ gây thương tích.
- > Luôn khóa màn hình cảm ứng bằng tính năng “CleanLock” trước khi làm sạch.



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

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

- * Tháo khay hứng
- * Tháo 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



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

Mã yêu cầu cho chương trình chăm sóc của WMF
▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế trang 93



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 89



THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89

7.5.3 Làm sạch bình chứa nước



Nguy hiểm đến sức khỏe/ đảm bảo vệ sinh

- > Nếu vẫn còn nước trong bình chứa nước trong một thời gian dài, thì cần phải thay nước thường xuyên, vì nếu không sẽ ảnh hưởng đến sức khỏe và an toàn.

- * Tháo và đổ hết nước trong bình chứa nước
- * Làm sạch bình chứa nước bằng bàn chải
- * Làm sạch phao và kiểm tra van thường xuyên
- * Làm sạch bình chứa nước bằng nước sạch
- * Cho nước sạch vào đầy bình chứa nước và thay bình



Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



7.5.4 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 khay hứng
- * Tháo khay hứng bã cà phê
- * Tháo giá thoát nước rồi làm sạch bằng bàn chải
- * Làm sạch sẽ khay hứng
- * Làm sạch khay hứng và giá thoát nước bằng nước sạch
- * Lau khô khay hứng và giá thoát nước rồi lắp lại



Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



7.5.5 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 trước khi làm sạch
- * Khi máy pha cà phê đã nguội hẳn, lau sạch vỏ máy bằng vải ướt
- * Lau khô vỏ máy bằng vải mịn

7.5.6 Làm sạch hệ thống sữa bằng tay

Hàng ngày: Không sử dụng đầu nối Click+Clean

Hàng tuần: Sử dụng đầu nối Click+Clean



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.



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.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89

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.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

- * Thực hiện làm sạch hệ thống sữa
 - * Tháo ống dẫn sữa
 - * Ấn vào kẹp trên đầu đánh sữa và kéo nó ra cùng với vòi hơi và ống dẫn sữa
 - * Tháo đầu đánh sữa ra thành các bộ phận riêng
 - * Tháo gioăng đầu đánh sữa ở vòi
 - * Xoay vòi sữa để tháo ra
 - * Làm sạch kỹ lưỡng các bộ phận riêng dưới dòng chảy nước ấm
 - * Lau sạch vòi đôi bằng vải ẩm
 - * Làm sạch các khe và đầu nối bằng bàn chải
- Ống dẫn sữa đã được tháo ra và vòi sữa có thể được làm sạch bằng bàn chải, nếu cần.
(33 2408 0000 và 33 4136 8000)
- * Tháo đầu nối Click+Clean ra khỏi ống dẫn sữa
 - * Luồn bàn chải vào cả hai đầu ống dẫn sữa (và qua vòi sữa) để làm sạch tất cả các vị trí
 - * Lặp lại quá trình này nhiều lần, nếu cần
 - * Hòa 5 ml chất làm sạch đặc biệt của WMF hay một viên thuốc vệ sinh với 500 ml nước ấm
 - * Đặt 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 trong ít nhất 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 đôi và làm sạch khi cần.

**THẬN TRỌNG**

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

**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.
- > Khi tháo, hãy chú ý tới các bề mặt nóng. Nước nóng chảy ra từ đầu nối Click+Clean và đầu ra nước nóng.

**THẬN TRỌNG**

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

* Lắp đầu đánh sữa

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

* Lắp đặt các bộ phận và ấn chặt

* Thay đầu đánh sữa ở vòi đôi

Làm sạch ống dẫn sữa

- * Cho một đầu ống ngậm vào trong dung dịch tẩy rửa cùng với các bộ phận khác
- * Làm sạch vòi sữa bằng bàn chải
- * Cho toàn bộ phận ống còn lại ngậm vào trong dung dịch tẩy rửa
- * Làm sạch ống dẫn sữa bằng bàn chải

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

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



Bàn chải (33 4136 8000)



Mối nguy hiểm bị bỏng/ nguy cơ bị bỏng



- Nếu đầu nối Click+Clean không được lắp đúng cách hoặc nếu ống dẫn sữa bị xoắn, nước nóng có thể chảy ra trong quá trình làm sạch.
- > Không được sử dụng máy pha cà phê nếu đầu nối Click+Clean chưa được lắp đúng cách.



THẬN TRỌNG

Tuân theo chương An toàn
▷ bắt đầu ở trang 7

7.5.7 Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt và nắp

Ngăn đựng cà phê hạt và nắp có thể được lau sạch khi cần và theo định kỳ.

Khuyến nghị: hàng tháng.



Nguy cơ bị thương

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



THẬN TRỌNG



Nguy cơ bị nghiền/bị thương



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



THẬN TRỌNG



- > Không bao giờ làm sạch ngăn đựng cà phê hạt bằng máy rửa bát.
- > Sau một thời gian dài không sử dụng máy, vui lòng tháo ngăn đựng cà phê hạt, làm sạch và pha chế ít nhất ba loại đồ uống.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG

Tuân theo chương Bảo hành
▷ bắt đầu ở trang 89

- * Giữ nhẹ công tắc BẬT/TẮT (khoảng 1 giây)
Máy pha cà phê sẽ tắt.
- * Ngắt nguồn điện
- * Tháo nắp ngăn đựng cà phê hạt
- * Lau sạch mặt bên trên của nắp ngăn đựng cà phê hạt bằng vải ẩm
- * Làm sạch kỹ khu vực bộ phận khóa bằng cách sử dụng bàn chải trong bộ phụ kiện
- * Mở ngăn đựng cà phê hạt ra phía sau bằng cách xoay cần gạt một phần tư vòng cho đến khi ngăn đựng được mở khóa hoàn toàn
- * Đổ hết cà phê hạt ra khỏi ngăn đựng
- * Lau sạch ngăn đựng cà phê hạt bằng vải ẩm
- * Chờ đến khi ngăn đựng cà phê hạt khô hoàn toàn
- * Cho cà phê hạt vào ngăn đựng
- * Khóa ngăn đựng cà phê hạt bằng cách xoay cần gạt về phía trước một phần tư vòng
- * Đặt nắp ngăn đựng cà phê hạt



7.6 Khởi động lại máy sau một thời gian dài không hoạt động

- * Sau khi tắt máy trong nhiều ngày, tháo và làm sạch ngăn đựng cà phê hạt
- * Thay ngăn đựng cà phê hạt và cho cà phê hạt vào ngăn đựng nếu cần
- * Pha chế ít nhất ba loại đồ uống. Điều này đảm bảo rằng cà phê hạt mới được sử dụng.

Quy trình chạy thử

Nếu bạn không vận hành máy pha cà phê trong một thời gian dài hơn, chúng tôi khuyên bạn nên áp dụng quy trình được mô tả dưới đây.

Hãy tuân thủ thêm các chỉ dẫn trong Hướng dẫn sử dụng dành cho máy pha cà phê WMF, các bộ phận tăng cường và phụ kiện WMF!

- * Thực hiện làm sạch toàn bộ hệ thống, bao gồm làm sạch hệ thống sữa
- * Vui lòng thực hiện lại chu trình làm sạch lần nữa
- * Rút phích điện của máy pha cà phê ra khỏi nguồn điện
- * Tắt nguồn cấp nước tại chỗ, hoặc đổ hết nước trong bình chứa nước
- * Lắp lại bình chứa nước

* Tháo tất cả các bộ phận có thể tháo rời của máy pha cà phê

Các bộ phận có thể tháo rời bao gồm:

Ngăn đựng cà phê hạt, cối ép, bình chứa nước, đầu đánh sữa, ống dẫn sữa, khay hứng bã cà phê, khay hứng

* Làm sạch tất cả các bộ phận theo hướng dẫn trong Hướng dẫn sử dụng

* Chờ đến khi các bộ phận khô hoàn toàn

* Lắp lại tất cả các bộ phận

Xin lưu ý: Trên một số loại máy pha cà phê, một số bộ phận riêng được tháo ra!

* Phải tuân thủ Hướng dẫn Sử dụng

* Làm sạch và lau khô máy phía sau khay hứng bã cà phê

* Đối với máy pha cà phê có thể trang bị thùng đựng bã cà phê tại quầy, cần phải làm sạch máng và thùng đựng bã cà phê

* Làm sạch bình chứa theo hướng dẫn

Nếu có nguy cơ bị đóng băng tại vị trí lắp đặt, hãy đặt máy ở vị trí được che chắn. Liên hệ với Bộ phận dịch vụ về cách bảo vệ chống đóng băng.

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.



Bạn có thể nhật ký các hoạt động làm sạch gần nhất trên phím Thông tin .

“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.

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

*Tuân thủ chương Chăm sóc
▷ bắt đầu từ trang 57*

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.

Khuyến nghị:

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

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.

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.

Lịch làm sạch của HACCP

Chỉ sử dụng sữa tiệt trùng lạnh để ngăn ngừa các mối nguy hiểm đến sức khỏe do vi khuẩn gây ra.

Chỉ sử dụng các đồ uống chứa hết hạn sử dụng các.

Các bước làm sạch:

Hàng ngày

- Tự động làm sạch khi tắt máy
▷ Bắt đầu tự động làm sạch khi tắt máy.
Làm sạch hệ thống sữa được đưa vào trong chu trình làm sạch khi tắt máy
- Làm sạch bảng điều khiển, khay hứng bã cà phê, khay hứng vỏ vò máy
▷ Chương Hướng dẫn Sử dụng, Chăm sóc

Hàng tuần

3. Làm sạch hệ thống (làm sạch cối ép)
4. Làm sạch hệ thống sữa thủ công
Làm sạch bình chứa nước

Định kỳ

5. Làm sạch ngăn đựng cà phê hạt
Làm sạch vòi đối
▷ Chương Hướng dẫn Sử dụng, Chăm sóc

Tháng _____ Năm _____

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 bảo dưỡng 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.
- 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 80

Khử cặn
▷ *Phần mềm* ▷ *Chăm sóc*
▷ *Khử cặn*
trang 64

Thông báo bảo trì hệ thống
▷ *Thông báo và chỉ dẫn*
trang 80

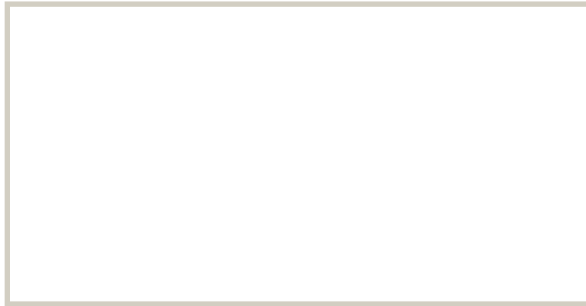
9.2 Bộ phận Dịch vụ của WMF

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 nhãn địa chỉ dán trên máy pha cà phê và trên phiếu giao hàng.



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 

Mở van cấp nước

- * Mở khóa vòi nước và xác nhận

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

- * Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng

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

- * Lắp lại khay hứng bã cà phê đúng cách

Change water filter (Thay bộ lọc nước)

- * Thay bộ lọc nước
Tuân thủ các chỉ dẫn của bộ lọc nước.
- * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF khi cần

Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF

Mã lỗi được hiển thị

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

Lưu ý

Đối với máy pha sử dụng hệ thống cấp nước ổn định, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng bộ lọc nước

Thông báo lỗi và sự cố

▷ trang 81

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 đồ uống bật sáng. Nút đồ uống vẫn sáng đèn có nghĩa là bạn có thể tiếp tục sử dụng. Máy pha cà phê WMF 950 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.
Thông báo lỗi hay mã lỗi được hiển thị.



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

LƯU Ý

Mã lỗi-	Mô tả lỗi	Chỉ dẫn khắc phục
2	Không đo được nhiệt độ	* Tắt máy pha cà phê rồi bật lại * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục

10.3 Lỗi có thông báo lỗi

Mô tả lỗi	Mô tả lỗi	Chỉ dẫn khắc phục
Hệ thống không có nước	Không phát hiện nước chảy qua đồng hồ trong quá trình làm sạch hoặc xả nước nóng hoặc hơi	* Kiểm tra xem đã lựa chọn đúng chế độ cấp nước hay không
Vị trí cối ép bị lỗi	Bánh răng của cối ép không ở đúng vị trí	* Tắt máy pha cà phê rồi bật lại * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
Nhiệt độ thấp	Nhiệt độ thấp (dưới 0°) được phát hiện bởi NTC	* Kiểm tra nhiệt độ môi trường
Lắp bình chứa nước	Bình chứa nước không được lắp đúng cách	* Kiểm tra xem liệu bình chứa nước có được lắp đúng cách hay không * Lắp lại bình chứa nước
Đổ nước vào bình	Mức nước thấp trong bình chứa nước	* Kiểm tra xem liệu bình chứa nước có hết nước hay không * Đổ nước vào bình * Lắp lại bình chứa nước

Mô tả lỗi	Mô tả lỗi	Chỉ dẫn khắc phục
Thiếu áp suất nước	Không phát hiện nước chảy qua đồng hồ khi pha chế cà phê	* Kiểm tra xem khóa cấp nước được mở hay chưa * Kiểm tra xem đã lựa chọn đúng chế độ cấp nước hay không * Yêu cầu kỹ thuật viên kiểm tra nguồn cấp nước và áp lực nước tại chỗ * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục Giải pháp tạm thời * Tắt “hệ thống cấp nước ổn định” và vận hành máy sử dụng nước trong bình chứa nước <i>Hệ thống cấp nước ổn định ▷ Hệ thống, trang 47</i>
Lắp ngăn đựng cà phê hạt	Ngăn đựng cà phê hạt không được lắp đúng cách	* Kiểm tra xem ngăn đựng cà phê hạt được lắp đúng cách không
Cho cà phê hạt vào ngăn đựng	Hết hạt cà phê	* Kiểm tra xem còn hạt cà phê trong ngăn đựng cà phê hạt hay không * Cho cà phê hạt vào ngăn đựng
Nước nóng chảy ra thay vì cà phê	Sau khi cho hạt cà phê vào ngăn đựng nhưng vẫn còn thông báo lỗi	* Kiểm tra xem lẫy ngăn đựng cà phê hạt được khóa đúng cách hay không và phễu đã mở chưa
Lắp khay hứng	Khay hứng không được lắp đúng cách	* Kiểm tra xem khay hứng được lắp đúng cách không * Kiểm tra xem nắp có được lắp đúng cách trên khay hứng bã cà phê hay không <i>▷ Vận hành ▷ Khay hứng, trang 34</i>
Đổ hết nước trong khay hứng	Nước trong khay hứng đã đầy	* Kiểm tra xem nước trong khay hứng đã đầy hay chưa * Làm sạch và lau khô cảm biến mực nước bằng kim loại
Đổ bỏ bã cà phê trong khay hứng	Khay hứng bã cà phê đã đầy	* Kiểm tra xem khay hứng bã cà phê đã đầy hay chưa

Mô tả lỗi	Chỉ dẫn khắc phục
Máy xay bị kẹt 	* Tắt máy pha cà phê, và ngắt nguồn cấp nước * Tháo ngăn đựng cà phê hạt * Loại bỏ tất cả cà phê hạt ra khỏi máy xay * Thiết lập cấp độ xay thô hơn * Cho cà phê hạt vào ngăn đựng * Đấu nối máy lại với nguồn nước và bật máy lên * Pha chế thử một đồ uống * Sau đó thiết lập lại cấp độ xay mong muốn ▷ Thiết lập khác ▷ Thiết lập cấp độ xay, trang 56 * Gọi Bộ phận Dịch vụ của WMF nếu lỗi không được khắc phục
Không thể thay khay hứng	* Kiểm tra xem khay hứng đã được kéo ra trong khi cối ép không ở vị trí ban đầu * Tháo khay hứng bã cà phê * Lắp khay hứng <i>Đưa cối ép về vị trí ban đầu.</i> * Tháo lại khay hứng * Lắp khay hứng bã cà phê * Thay khay hứng
Không nhận USB	* Định dạng lại USB sang định dạng FAT32

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 89

Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy

▷ bắt đầu ở trang 16

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.
- Đối với máy pha cà phê sử dụng hệ thống cấp nước ổn định, chúng tôi cũng khuyên bạn nên đấu nối đường xả nước thải. Nếu không, khay hứng có thể bị tràn và có thể làm hỏng đồ nội thất.
- Nếu không có đường xả nước thải, nước có thể tràn ra khỏi khay hứng. Lượng nước tràn ra này có thể tiếp xúc với các bộ phận đang có điện của máy pha cà phê và gây ra cháy.
 - Luôn khóa vòi nước chính dẫn nước vào máy khi tắt máy.
 - Luôn đổ hết nước trong khay hứng.
 - Đấu nối đường xả nước thải vào máy pha cà phê.
- Chúng tôi khuyến nghị áp dụng các biện pháp phòng tránh hư hỏng, chẳng hạn như:
 - Lắp đặt thiết bị theo dõi cấp nước phù hợp ở nguồn cấp nước chính
 - Lắp đặt thiết bị báo khói
- Sau kỳ nghỉ lễ của công ty (vài ngày hay vài tuần), chúng tôi khuyên bạn nên chạy chế độ làm sạch ít nhất hai lần trước khi sử dụng lại máy.

*Làm sạch hệ thống
▷ Chương trình làm sạch
trang 60*

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 máy pha cà phê này tuân thủ tất cả các quy định hiện hành của các chỉ thị đã 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 cụ thể của từng quốc gia được áp dụng ở các nước bên ngoài Liên minh châu Âu.

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

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



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

Địa chỉ
▷ trang 79

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. Việc 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 làm sạch).

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

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

Pin của cảm biến BTLE phải được thu gom riêng với chất thải đô thị chưa phân loại.

Xóa dữ liệu cá nhân khỏi thiết bị cũ của bạn trước khi thải bỏ.

*Chất tẩy rửa đặc biệt của WMF
▷ Phụ kiện và phụ tùng thay thế
trang 93*



*Bạn sẽ tìm thấy biểu tượng này
trên bảng tên và trong Hướng
dẫn sử dụng ở trang 87.*

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 16

Không được bảo hành:

- Trên tất cả các bộ phận bị hao mòn tự nhiên. Bao gồm gioăng, 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 cầu 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 78

Phụ lục: Thông số kỹ thuật

Kích thước	Chiều rộng 303 mm Chiều sâu 528 mm Chiều cao 562 mm
Trọng lượng rỗng	22 kg
Cấp nước	Sử dụng đầu nối 3/8 inch với ống dẫn nước và bộ lọc có kích thước lỗ bằng 0,08 mm. ⁽¹⁾ Áp suất cấp tối thiểu bằng 0,2 MPa (2 bar) với lưu lượng 2 l/phút Tối đa 0,6 MPa (6 bar). Thông tin quan trọng. Nếu áp suất dòng chảy tại nơi làm việc của khách hàng vượt quá 0,6 MPa (6 bar), thì phải lắp bộ giảm áp để thiết lập mức áp suất tối đa bằng 0,6 MPa (6 bar). Nhiệt độ nước đầu vào tối đa là 35 °C. Phải sử dụng bộ ống dẫn nước đi kèm theo máy pha cà phê mới, bộ đầu nối nước vĩnh viễn hoặc bộ lọc nước 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.
Dung tích bình chứa nước	Khoảng 1,8 l
Sử dụng ở độ cao trên mực nước biển	<2.000 m
Công suất danh định	2,6–2,8 kW
Nguồn điện	220–240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
Chiếu sáng	LED cấp 1
Cấp bảo vệ	IP X0
Cấp bảo vệ	
Mức áp suất âm thanh liên tục (Lpa)	<70 dB(A) ⁽²⁾

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

⁽¹⁾ 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.

⁽²⁾ A LPA (chậm) và LPA (xung) tại nơi pha chế thấp hơn 70 dB(A) ở bất kỳ chế độ vận hành nào.

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.
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 950 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.

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
Ống hút sữa				
1	Chiếc	Ống hút sữa 248 mm WMF	33 2914 9000	Tất cả
Phụ kiện/công cụ				
1	Chiếc	Đầu nối Click+Clean	33 4073 5000	Tất cả
1	Chiếc	Ống dẫn sữa có vòi sữa (màu xám) dành cho sữa không lạnh	33 7608 3000	Tất cả
1	Chiếc	Ống dẫn sữa có vòi sữa (màu đen) dành cho sữa lạnh	33 7608 4000	Tất cả
1	Chiếc	Ngăn đựng cà phê hạt	33 7610 4000	Tất cả
1	Chiếc	Nắp ngăn đựng cà phê hạt	33 7610 5000	Tất cả
1	Chiếc	Khóa, ngăn đựng cà phê hạt	33 7614 0000	Tất cả
1	Chiếc	Muỗng đựng cà phê	33 7613 9000	Tất cả
1	Chiếc	Phích điện	33 7606 3000	Chỉ dành cho EU
1	Chiếc	Nắp ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn	33 7610 2000	Tất cả
Khay hứng/giá thoát nước/khay hứng bã cà phê				
1	Chiếc	Khay hứng bã cà phê hoàn chỉnh (bao gồm thùng đựng bã cà phê)	33 7601 4000	Tất cả
1	Chiếc	Giá thoát nước	33 7611 2000	Tất cả
Bình chứa nước/hệ thống cấp nước ổn định				
1	Chiếc	Bình chứa nước	33 7607 8000	Tất cả
1	Chiếc	Nắp bình chứa nước	33 7614 2000	Tất cả
1	Chiếc	Ống dẫn nước thải bao gồm cả đầu nối	33 7613 8000	Chỉ dành cho EU
Bộ lọc cặn/bộ lọc nước				
1	Gói	Bộ lọc nước	33 7614 4000	Bình chứa nước
Tài liệu và chỉ dẫn				
1	Chiếc	Bộ tài liệu: Hướng dẫn Sử dụng Máy pha Cà phê WMF 950 S	33 7614 1340	Tất cả
Mã yêu cầu cho chương trình chăm sóc của WMF				
1	Gói	Gói thuốc vệ sinh đặc biệt (100 viên)	33 2332 4000	Tất cả
1	Chai	Chất làm sạch đầu đánh sữa đặc biệt của WMF	33 0683 6000	Tất cả
2	Chai	Dung dịch khử cặn	33 7006 2869	Tất cả
1	Chiếc	Bàn chải (cỡ nhỏ)	33 2408 0000	Tất cả
1	Chiếc	Bàn chải (cỡ lớn)	33 4136 8000	Tất cả

Bản mềm Hướng dẫn sử dụng

Hướng dẫn sử dụng này được cung cấp dưới dạng bản mềm bằng nhiều ngôn ngữ khác nhau. <https://coffeeconnect.wmf.com>

MediaPool > Tài liệu kỹ thuật > Hướng dẫn sử dụng

Mục lục

Dảm bảo vệ sinh 15
Điều chỉnh chiều cao của vòi đôi 31
Điều chỉnh kích cỡ cốc 28, 41, 48
Đồ uống 44
Ống hút sữa 30

A

An toàn 7
An toàn và bảo hành 85

B

Bảng chú giải thuật ngữ 21
Bản mềm Hướng dẫn sử dụng 94
Bảo trì 78
Bảo trì và khử cặn 78
Bật máy pha cà phê 28
Bình chứa nước 19
Bộ phận Dịch vụ của WMF 79

C

Các bộ phận của máy pha cà phê 18
Các chức năng trên menu chính 39
Các điều kiện đối với lắp đặt và sử dụng máy 16
Cài đặt thời gian / ngày 50
Cà phê bột 45
Cập nhật phần mềm 51
Chăm sóc 42, 57
Chỉ dẫn 87
Chỉ dẫn an toàn chung 7
Chỉ dẫn chăm sóc an toàn 57
Chỉ dẫn vận hành an toàn 27
Chống đóng băng/chuẩn bị vận chuyển 50
Chu trình pha chế nhiều lần 45
Chương trình khởi động 24
Chương trình làm sạch 60
CleanLock 43
Công suất 26
Công tắc BẬT/TẮT 19
Công thức 45
Công thức pha chế mới 46

G

Giới thiệu chung 18

H

Hẹn giờ 55
Hệ thống 47
Hệ thống cấp nước ổn định 14, 35, 47
Hiệu chỉnh bộ phận định lượng 49
Hủy pha chế đồ uống 28

K

Kế toán 54
Khay hứng 34
Khay hứng bã 19, 33
Khay hứng có giá thoát nước có thể tháo rời 19
Khóa ngăn đọng cà phê hạt 19
Khởi phục cài đặt gốc 50
Không được bảo hành 89
Khởi động 22
Khử cặn 43, 64
Ký hiệu và Biểu tượng của Hướng dẫn Sử dụng 20

L

Làm sạch bằng điều khiển (CleanLock) 66
Làm sạch bằng tay 66
Làm sạch bình chứa nước 67
Làm sạch cối ép 42, 63
Làm sạch đầu đánh sữa 62
Làm sạch hệ thống 42, 60
Làm sạch hệ thống sữa 42, 61
Làm sạch hệ thống sữa bằng tay 69
Làm sạch khay hứng 68
Làm sạch khay hứng bã cà phê 66
Làm sạch ngăn đọng cà phê hạt 72
Làm sạch ống dẫn sữa 72
Làm sạch vỏ máy 69
Lau sạch nắp ngăn đọng cà phê hạt 72
Lắp bộ lọc cho bình chứa nước 26
Lắp / thay bộ lọc nước 43
Lấy nước nóng 30
Lịch làm sạch của HACCP 76
Lỗi có thông báo lỗi 82
Lượng pha 19, 45

M

Màn hình cảm ứng 19
Màn hình chờ quảng cáo 48
Màn hình “Sẵn sàng hoạt động” 18, 40
Mã PIN 52
Mã PIN truy cập vào kế toán 52
Mã PIN truy cập vào làm sạch 52
Mã PIN truy cập vào thiết lập 52
Mở hộp 23

N

Ngăn đựng cà phê hạt 19, 31
Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn 19, 32, 40, 49
Ngăn đựng nguyên liệu tùy chọn/thuốc vệ sinh 19
Ngôn ngữ 53
Nguy hiểm đối với máy pha cà phê 85
Nhiệt độ cà phê 45
Nhiệt độ môi trường 15
Những mối nguy hiểm đối với người sử dụng 7
Nút đồ uống 40, 45

P

Pha chế các đồ uống có sữa 29
Pha chế đồ uống 28
Phần mềm 38
Phím Barista - Độ đậm của cà phê 40
Phím điều chỉnh độ đậm của cà phê 19, 48
Phím điều khiển menu 39
Phím hiển thị “Sẵn sàng hoạt động” 38
Phím lựa chọn 28
Phím menu 19
Phụ kiện và phụ tùng thay thế 93

S

Sẵn sàng hoạt động 38
Số lần bảo dưỡng 54
Số lượng đồ uống 54
Số lượng hàng ngày 54
Sữa hoặc bột sữa 30
Sử dụng 15
Sử dụng đúng mục đích 13

T

Tài dữ liệu cài đặt gốc 55
Tắt máy pha cà phê 37
Tên đồ uống 45
Tham chiếu trang 19
Thanh chức năng 40
Thiết lập bộ lọc nước 47
Thiết lập cấp độ xay 56
Thiết lập đồ uống 44
Thiết lập khác 56
Thiết lập quảng cáo 48
Thông báo lỗi và sự cố 81
Thông báo và chỉ dẫn 80
Thông báo vận hành 80
Thông số kỹ thuật 90
Thông tin 53
Thời gian bật máy 55
Thời gian tắt máy 55
Thùng đựng bã cà phê tại quầy (tùy chọn) 49
Tổng quan 38
Tổng quan về lịch trình làm sạch 59
Tùy chọn 45
Tự động đếm ngược tắt máy 55

V

Vận hành 27
Vị trí lắp đặt thiết bị 14, 22
Vòi nước nóng 19
Vòi sữa 29

X

Xác định độ cứng của nước 26
Xuất thông tin thống kê 54
Xuất và nhập thông tin về đồ uống và thiết lập 50

Y

Yêu cầu bảo hành 89

Bộ phận Dịch vụ của WMF gần bạn nhất:

© 2021–2022 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.

24.03.2022



DESIGNED TO PERFORM