

取扱説明書



WMF espresso

この度はWMFコーヒーマシンをご採用いただきまして誠にありがとうございます。

WMFエスプレッソはグラインダー付き新概念のスーパーセミアートコーヒーマシンでエスプレッソ、カフェクレームおよび熱湯を供給できます。



### 取扱説明書に従ってください

- ⇒ ご使用を始める前に取扱説明書をよくお読みください。
- ⇒ 常に取扱説明書に従い、特に安全に関する指示に注意してください。
- ⇒ 取扱説明書は常に手の届くところに保管してください。

### △ 注意

取扱説明書の指示と記号に従ってください⇒18ページ  
安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



### 感電による生命の危険

- コーヒーマシン内部の電圧は高圧ですので生命に関わります。
- ⇒ ハウジングは絶対に開けないでください。
- ⇒ ネジは絶対に緩めず、ハウジングの部品は外さないでください。



### △ 警告

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



### 設置と使用の条件

- メンテナンスに関する注意事項に従っていただかなかった結果としての不具合につきましては保証しかねることがあります。
- ⇒ 取扱説明書に従ってください。

### 重要

技術データ⇒73ページ  
メンテナンス⇒62ページ

1	安全について	6
1.1	安全についての総合説明	6
1.2	使用目的	13
1.3	設置と使用環境	14
2	はじめに	16
2.1	コーヒーマシン各部の名称	16
	ディスプレイ	16
	用語集	19
3	操作	20
3.1	安全な操作のために	20
3.2	コーヒーマシンのスイッチを入れる	21
3.3	ポータフィルター	21
3.3.1	ポータフィルターの状態のディスプレイ	21
3.4	飲料の供給	22
	供給の停止	22
3.5	コーヒー粉をマニュアルでセット	23
3.6	フィルターバスケットのリンス	23
3.7	熱湯の供給	23
3.8	スチームのオプション	24
3.8.1	オートスチーム	25
	手動スチーム	26
3.9	カップグリッド	27
3.10	スチームジェット カップウォーマー	27
3.11	コーヒー豆ホッパー	28
3.12	カップシェルフ(ウォーマー付き)	29
3.13	コーヒーマシンのスイッチを切る	29
4	グラインダーメッシュの調整	30
5	ソフトウェア	31
5.1	概要	31
	供給可能	31
	マシン状態のパッド	31
	メインメニューの機能	32
	メニュー管理パッド	32
	ディスプレイ上の表示	32
5.2	供給可能	33
	「供給可能」ディスプレイ	33
5.3	「供給可能」ディスプレイのパッド	33
	飲料ボタン	33
	コーヒー粉をマニュアルでセット	33
	パスタパッド - コーヒーの濃さ	33
5.4	ケア	34
	抽出グループのクリーニング	34
	クリーンロック	34
	コーヒー粉シューターの清掃	34
	シールの交換	34

---

5.5	飲料	35
	レシピの変更	35
	レシピのロード	36
	テキスト(文字)	37
	供給テスト	37
	レシピの保存	37
5.6	インフォメーション	38
	直近の抽出サイクル	38
	サービス	38
	ケア	38
	ジャーナル	38
5.7	会計	39
	カウンター	39
5.8	PIN設定	40
	クリーニングのPIN	40
	設定のPIN	40
	会計のPIN	40
5.9	システム	41
	言語	41
	操作上のオプション	41
	スチームジェット	41
	パリストパッド	41
	抽出時間の制御	41
	ディスプレイのテキスト	42
	コーヒー豆のタイプ	42
	ミルクフォームの選択(オートスチーム)	42
	抽出終了時のシグナル音	42
	オートスタート	43
	設定	43
	カップ照明	43
	リアカバー照明	43
	ディスプレイの明るさ	44
	カップウォーマー	44
	タッチディスプレイのキャリブレーション	44
	浄水フィルター	44
	エコモード	45
	自動スイッチオフ	45
	日付/時刻	45
5.10	USB	46
	ロード レシピ	46
	セーブ レシピ	46
	カウンターのエクスポート	46
	HACCP エクスポート	46
	データ バックアップ	46
	ロード データ	46
	ロード 言語	46
	ファームウェアのアップデート	46

---



---

6	ケア	47
6.1	ケアと安全に関する説明	47
6.2	クリーニング間隔の概要	48
6.3	クリーニングプログラム	49
6.3.1	抽出グループのクリーニング	49
6.3.2	抽出フィルターのリンス	50
6.4	マニュアルクリーニング	51
6.4.1	カップシェルフのクリーニング	51
6.4.2	コーヒー粉シューターのクリーニング	51
6.4.3	抽出ユニットのマニュアルクリーニング	52
6.4.4	ポータフィルターのクリーニング	52
6.4.5	ドリフトレーのクリーニング	53
6.4.6	タッチスクリーンのクリーニング(クリーンロック)	54
6.4.7	ハウジングのクリーニング	54
6.4.8	スチームノズルのクリーニング	55
6.4.9	熱湯ノズルのクリーニング	56
6.4.10	コーヒー豆ホッパーのクリーニング	57
6.4.11	コーヒー豆ホッパーの下の受け皿のクリーニング	58
6.5	シールの交換	58
7	HACCPによるクリーニングスケジュール	60
8	メンテナンスとカルキ除去	62
8.1	メンテナンス	62
8.2	WMFサービス	62
9	メッセージと案内	63
9.1	操作上の案内	63
9.2	エラー表示と不具合	64
9.3	トラブルシューティング	65
10	安全と保証について	68
10.1	コーヒーマシンへの危険	68
10.2	規制及び指針	70
10.3	オーナー／操作者の義務	71
10.4	製品保証について	72
付録:技術データ		73
コーヒーマシンの仕様		73
付録:付属品とスペアパーツ		76
索引		78

## 1 安全について



### 誤った使用

- ⇒ 安全に関する注意を無視した使用は、死亡または重症を負う恐れがあります。
- ⇒ 全ての安全に関する注意をお守りください。

### 1.1 安全についての総合説明

#### 操作者に及ぼす危険

WMFにおきましては、安全性を最も重視しております。しかしながら、以下に記述しております項目をお守りいただいて初めてその効果が発揮されます。



- ⇒ ご使用を始める前に取扱説明書を良くお読みください。
- ⇒ マシンの熱い部分に触らないでください。



- ⇒ ポータフィルタは慎重に取り扱って、絶対に落とさないようにしてください。万一の場合に備えて堅牢な靴を履いてください。



- ⇒ 作動不良、または故障したマシンは使用しないでください。

- ⇒ マシンは完全に組み立てられた状態で使用してください。
- ⇒ 組み込まれた安全のための部品は絶対に外さないでください。
- ⇒ 8歳以上の子供、精神または身体的に障害をお持ちの方、マシンについての知識、使用経験のない方々が、十分な使用経験と知識をお持ちの方の指導の下であればマシンの使用は可能です。
- ⇒ 子供たちがマシンを遊びの道具にすることは、絶対に避けてください。
- ⇒ クリーニング及び手入れは子供にさせないでください。

マシンには種々の危険を回避するための措置がされておりますが、間違った使用法によって危険に陥る可能性もあります。以下の説明をお読みいただき、ケガや健康被害を避けていただくようお願いいたします。



### 感電による生命の危険

- コーヒーマシン内部の電圧は高圧で生命に関わります。
  - ⇒ ハウジングは絶対に開けないでください。
  - ⇒ ネジは絶対に緩めず、ハウジングの部品は外さないでください。
  - ⇒ 損傷した電源ケーブルは絶対に使用しないでください。
  - ⇒ 電源ケーブルを傷つけないようにしてください。折り曲げたり、つぶさないでください。





### ヤケドの恐れ



- 飲料やスチームの供給中は、熱い液体が供給口から出ます。供給口や周辺は大変熱くなります。
- ポータフィルターは供給中とても熱くなります。
- カップウォーマー用のスチームジェットは熱い蒸気を出します。カップ及び周辺は大変熱くなります。

- ⇒ 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に手などを入れないでください。
- ⇒ 供給直後に、供給口に手を触れないでください。
- ⇒ 供給直後のポータフィルターはハンドルの部分を持ってください。
- ⇒ 飲料供給の際は、適した大きさの耐熱カップを必ず置いてください。

△ 注意



### ケガの恐れ

- 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれる恐れがあります。
  - ポータフィルターは落としたり、棚から落ちたりして足にケガをする恐れがあります。
- ⇒ コーヒー豆ホッパーの取り外し時は、ヘアネットなどで防御してください。
- ⇒ ポータフィルターを落とさないようにしてください。

⚠ 注意



### ヤケドまたはケガの恐れ



- コーヒーマシンには手や指を損傷する恐れのある可動部品が使われています。
  - カップシェルフのふたを閉じる際に挟む恐れがあります。
- ⇒ コーヒーグラインダーや抽出部に触れるときは、必ずスイッチを切り、主電源を外してください。
- ⇒ カップシェルフのふたを閉じるときは気を付けてください。

⚠ 注意



**健康に害の恐れ**

- コーヒーマシンに使用できる材料だけをお使いください。
- ⇒ コーヒー豆ホッパーには適切なコーヒー豆だけを入れてください。

△ 注意



**健康に害の恐れ**

- 洗浄用錠剤は刺激物です。
- ⇒ 洗剤の包装に記された注意書を守ってください。
- ⇒ ディスプレーにその旨の表示が出てから錠剤を入れてください。

△ 注意



### 健康に害の恐れ／刺激及びヤケドの恐れ

- 洗浄中、熱い液体がポータフィルター熱湯ノズルから出ます。
  - 溶液は皮膚を刺激し、熱い液体でヤケドをする恐れがあります。
- ⇒ 洗浄中に手などを供給口の下に入れないでください。  
⇒ 洗浄溶液を絶対に飲まないようにしてください。

⚠ 注意



### 滑る恐れ

- コーヒーマシンの誤使用または不具合によって、液体がこぼれる恐れがあります。こぼれた液体で滑って転倒する危険があります。
- ⇒ 定期的にコーヒーマシンに水漏れがないか、チェックしてください。

⚠ 注意



## 1.2 使用目的



- コーヒーマシンを目的以外に使用されますと、ケガをする恐れがあります。
- ⇒ コーヒーマシンを使用目的以外の用途に使うことは絶対に避けてください。



WMF エスプレッソは種々のタイプのコーヒー及びミルク飲料を提供するように作られています。このマシンは主に業務用として経験のある操作者に使用されることを想定しております。マシンの操作は、訓練を受けた方のみが使用できます。マシンの使用は取扱説明書に従って行なわれる必要があります。上記の条件に準じない場合は、誤使用とみなされます。これによって生じるいかなる損傷、損害に対しても責任を負うことはできません。

**WMFエスプレッソは、コーヒー、熱湯（飲用、洗浄用）、またミルク（冷蔵、滅菌済み、UHT）以外の加熱された液体を提供することは許されません。**

### 1.3 設置と使用環境



#### 火事の危険

⇒ 技術データに記されたマシン周辺の間隙を遵守してください。 技術データ ⇒ 73ページ

#### 火事及び事故の危険

⇒ 設置及び使用の環境は条件どおりにしてください。

電気設備、給水設備、排水設備等の施設に関する準備は、お客様の管理下でご用意ください。

これらの作業はご使用地域の規制を遵守し、資格のある技術者の方にご依頼ください。

WMFの技術者は、コーヒーマシンを、ご用意いただいた設備に接続し試運転調整を行います。

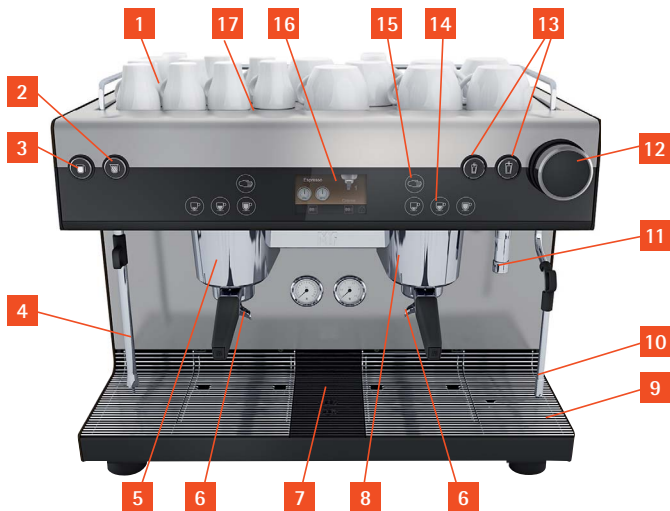
WMFの技術者は、あらかじめ用意された電気、給水、排水の設備の状態の責任は負えません。

必要に応じて、アース端子の取り付けはWMFの技術者が行います。



## 2 はじめに

### 2.1 コーヒーマシン各部の名称



#### ディスプレイ

左抽出グループ

右抽出グループ



- 1** コーヒー豆ホッパー(カップシエルフの下)
- 2** ミルクフォーム ボタン
- 3** ミルク ボタン
- 4** オートスチーム ノズル
- 5** ポータフィルター付き左抽出グループ
- 6** 供給口
- 7** スチームジェット
- 8** ポータフィルター付き右抽出グループ
- 9** カップグリッド
- 10** 手動スチーム ノズル
- 11** 熱湯ノズル
- 12** ベーススチーム ノブ
- 13** 熱湯ボタン
- 14** 飲料ボタン
- 15** 機能ボタン
- 16** タッチスクリーン ディスプレー
- 17** カップシエルフ
- 18** カップ照明
- 19** オン/オフ スイッチ

「供給可能」ディスプレイ

- 20** バリスタパッド
- 21** メニューパッド(メインメニューを開く)
- 22** スチームジェット カップウォーマー
- 23** メッセージパッド
- 24** 右抽出グループ ディスプレー  
(右抽出グループの抽出状況を表示)
- 25** 左抽出グループ ディスプレー  
(左抽出グループの抽出状況を表示)

## 取扱説明書の記号とマーク



### 人体に害を及ぼす可能性

安全についての指示に従わない不適切な使用をした場合、重大なケガをする可能性があります。



### 人体に害を及ぼす可能性

安全についての指示に従わない不適切な使用をした場合、ケガをする可能性があります。



感電



熱いスチーム



ケガの恐れ



熱い表面



すべる恐れ



### 機材等に対する損傷の可能性

- コーヒーマシンに
- 設置場所に

⇒ 取扱説明書に常に従ってください



### 備考とヒント

- 安全に使うための説明と操作を易しくするためのヒント

## 警告

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

## 注意

操作上の安全指示  
⇒20ページ  
ケアのための安全指示  
⇒47ページ  
安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

## 重要

製品保証の章を参照ください  
⇒72ページ  
技術データ  
⇒73ページ

## 備考

## ヒント

## メインメニューの呼び出し

- \* メインメニューパッドにタッチします  
メインメニューが表示されます。
- その他の表示もあります⇒メインメニュー



## 用語説明

用語	意味
●	箇条書きの記し、選択の可能性
*	操作の段階表示
<i>斜体文字</i>	<i>コーヒーマシンの状態の説明、または自動的に進む段階の説明</i>
追加	コーヒーとお湯のようにコーヒーに加えて入れるもの
バリスタ	コーヒーのスペシャリスト
飲料供給	コーヒー、熱湯、パウダーの飲料を供給すること
ブラインドバスケット	クリーニング用バスケット
容量	浄水フィルターのように、浄化できる水の総量
硬度	dKH で表示。飲料水に含まれるカルシウムの量
抽出フィルターリンス	抽出グループの簡易リンス
給水栓	上水道に取り付けられた栓
ムラシ	コーヒーの香りを引き立てるために抽出直前に少量の湯で蒸らすこと
抽出テスト	テストイング
プレス(タンパー)	抽出直前に自動的に圧縮すること

### 3 操作

#### 3.1 安全な操作のために



##### ヤケドの危険性

- 飲料やスチームを供給するときには熱い液体が供給口から出ます。供給口や周辺部が高温になります。
  - ポータフィルターは抽出中に高温になります。
  - カップウォーマーのスチームジェットは熱い蒸気を出します。カップ及び周辺部が非常に熱くなります。
  - カップグリッドやドリフトレーが正しく取り付けられていないと熱い液体によるヤケドの危険があります。
- ⇒ 飲料やスチームの供給中は供給口の下に手などを入れないでください。
- ⇒ 供給直後の供給口に触れないでください。
- ⇒ 飲料の供給時には常に適切な大きさのカップを置いてください。
- ⇒ ドリフトレーが正しく装着されていることを確認してください。

##### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



##### 健康に悪影響

- コーヒーマシンの使用に適した材料だけを使用してください。
- ⇒ コーヒー豆ホッパーには正規の材料だけを入れてください。

##### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



### 3.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

- \* オン/オフ スイッチを押します。  
 コーヒーマシンにスイッチが入り、加熱が始まります、  
 自動的にホットリンスが始まります。  
 飲料供給が可能になると、「供給可能」表示がディスプレイに出ます。



### 3.3 ポータフィルター

ポータフィルターにはサイズが2つあります。  
 ポータフィルター 1=8 から 10g  
 ポータフィルター 2=10 から 16g



抽出の前にカラのポータフィルターを取り付けてください。  
 ディスプレイにどのポータフィルターがどちらの抽出グループに入ったか表示します。  
 シングルカップ用は 1で、ダブルカップ用は 2で表示されます。

#### 3.3.1 ポータフィルターの状態のディスプレイ



#### ポータフィルターなし

ポータフィルターを差し込みます

#### ポータフィルターあり

ディスプレイにどのポータフィルターが入っているか表示します。  
 ポータフィルターによって飲料の選択ができます。

#### ポータフィルターをカラに

ポータフィルターをカラにします。



- ⇒ 抽出が済むまでポータフィルターは外さないでください。
- ⇒ もしポータフィルターが早く外されると、抽出は完了前に止まります。

重 要

### 3.4 飲料の供給

飲料ボタンを押すと目的の飲料の供給が始まります。  
正しいサイズのポータフィルターを入れてください。  
ポータフィルターはカラでなくてはなりません。  
抽出が完全に終了するまでは、次の抽出はできません。  
シグナル音で、これをお知らせします。シグナル音は出さないように設定可能です。

- ボタン点灯 = 供給可能
- ボタン消灯 = 供給付加 / ボタン作動しない
- ボタン点滅 = 飲料の供給中

- \* カップグリッドを適切な高さにします。
- \* 適切なサイズの容器をカップグリッドに載せます。
- \* 希望する飲料のボタンを押します。

コーヒー豆が挽かれてポータフィルターに直接入ります。抽出ピストンが粉をプレスします。  
飲料の供給が始まります。

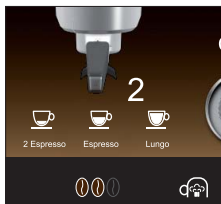
#### 供給の停止

- \* 点滅しているボタンを押します。



ボタンの配置  
⇒ レシピの変更(35ページ)

レシピの変更  
⇒ ソフトウェア(35ページ)



### 3.5 コーヒー粉をマニュアルでセット



機能ボタン

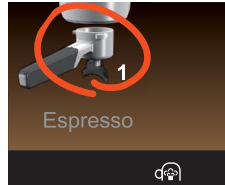
- \* 機能ボタンを短く押します。



内部のグラインダーが作動しなくなります。

- \* ポータフィルターに粉コーヒーを入れます。
- \* ポータフィルターを差し込みます。
- \* 希望する飲料ボタンを押します。

抽出ピストンが粉を自動的にプレスします。抽出が始まります。

### 3.6 抽出フィルターのリンス



- \* ポータフィルターを外します。
  - \* ディスプレー上のポータフィルターの画像を2秒間以上押します。
  - \* 確認と続けるため   を押します。
- リンスがスタートします。



- この機能を使って、ポータフィルターをリンスしないでください。

備考

#### ヒント

- ⇒ ポータフィルターは熱湯ノズルの下ですすぐことができます。リンス後十分に水切りをしてください。
- ⇒ リンス中に、抽出フィルターに詰まりがなくお湯が正常に流れるかどうかを確認してください。

### 3.7 熱湯の供給



- \* 適切なサイズのカップを熱湯ノズルの下に置きます。
- \* 希望するボタンを押します。

供給がはじまります。

### 3.8 スチームのオプション

△ 注意



#### ヤケドの危険

- オートスチーム、手動スチーム、スチームジェットを使用するときは、ノズルから熱い蒸気が出ます。ノズルと周りの部分が非常に熱くなります。
- ⇒ 飲料やスチームを供給するときは、供給口の下に手を入れしないでください。
- ⇒ 供給直後に、供給口に手を触れないでください。



#### ヤケドの危険

- 設定温度を90°Cにすると、ミルクやミルクフォームが噴き出ることがあります。
- ⇒ 容器へ入れるミルクの量は容器の半分以下にしてください。



- ⇒ ミルクフォームを作るときは、加熱しすぎないでください。泡の量が減ってしまいます。

△ 注意

ヒント

コーヒーマシンの標準タイプはオートスチーム、手動スチーム、スチームジェットを備えています。

スチームをオートスチーム、手動スチームを同時に供給することはできません。

### 3.8.1 オートスチーム

ミルクの加熱、フォーム作りはオートスチームでできます。  
 ミルクフォームはフォームボタンで設定した質になります。  
 適当なフォームの質を標準設定とします。

**ミルクフォームの選択** を有効化すると3種類のフォームの質を選択できます。  
 フォームボタンを押すと、ディスプレイに選択肢が表示されます。

質の種類は：

- 標準
- 細かい
- 極細かい

オートスチームには追加のミルクボタンもあります。



ミルクボタン    フォームボタン

ミルクフォームの選択

⇒ システム 42ページ

ボタンの配置 ⇒ レシピの変更 35ページ

レシピの変更 ⇒ 飲料 35ページ

#### ミルクの加熱、または泡立て(フォーム)

- \* 取っ手付きのできるだけ背が高く、細い容器をご使用ください。
- \* 容器に入れるミルクは噴きこぼれないように半分以下にしてください。
- \* 容器をスチームノズルの下の中心付近に置いてください。

スチームノズルの先端はミルクの中に入れてください。

- \* オートスチームボタンを短く押します。

オートスチームボタンの配置によってスチームが出ます。

スチームの供給は設定した温度になったとき、またはオートスチームボタンを再度押すと止まります。

- \* 容器を出してフォームボタンを短く押します。

スチームノズル内がリンスされます。

- \* 湿った布巾でスチームノズルを拭きます。



## 手動スチーム

### △ 注意



#### ヤケドの危険

- 飲料やスチームを供給するときには熱い液体が供給口から出ます。安全に関する章をご参照ください  
供給口や周辺部が高温になります。 ⇒6ページ
- ⇒ 飲料やスチームを供給するときは、供給口の下に手を入れないでください。
- ⇒ 供給直後に、供給口に手を触れないでください。
- ⇒ 飲料の供給時には常に適切な大きさのカップを置いてください。



\* 手動スチームのノブを開けます。  
スチームがノブを閉じるまで出ます。

- スチームで飲料を温めます。
- スチームで手動でミルクフォームを作ります。

## 飲料の温め

- \* 取っ手付きのできるだけ背が高く、細い容器をご使用ください。
- \* 容器に入れる飲料は半分以下にしてください。
- \* スチームノズル先端を容器の底近くまで入れます。
- \* 手動スチームのノブを開けて希望する温度に上がるまでスチームを出します。
- \* 手動スチームのノブを閉じます。
- \* スチームノズルをドリフトレーの方に向けます。
- \* 容器を外して、手動スチームのノブを再度短く開けます。  
ノズルの中の残留したミルクが取り除かれます。
- \* 湿った布巾でスチームノズルを拭きます。



ステンレス容器  
WMF製品では  
03-9090-0030 または 03-9090-0050

### 3.9 カップグリッド

#### 上げる

- \* 奥の切り欠きに指を入れてグリッドがロック位置に来るまで引き上げます。

#### 下げる

- \* カップグリッドの手前を持ち上げてストッパーから外します。
- \* グリッドを下げます。

グリッドを上げた時の供給口とグリッドの間の距離

シングルカップ: 82mm

ダブルカップ: 77mm



グリッドを上げる



グリッドを下げる

### 3.10 スチームジェット カップウォーマー



#### ヤケドの危険



- カップウォーマーのスチームジェットは熱い蒸気を出します。カップ及び周辺部が非常に熱くなります。
- ⇒ 耐熱性のあるカップを使ってください。
- ⇒ スチームを出す前に必ずカップを上から被せてください。
- ⇒ 供給直後に、周辺部に手を触れないでください。
- ⇒ 供給直後に、供給口に手を触れないでください。
- ⇒ スチームジェット機能は必ずドリフトレーのグリッドを正しく置き、カップウォーマー用の補助具を取り付けて、お使いください。

#### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

ドリフトレーは毎日清掃してください。

ケアの章 ⇒ 47ページ



### 健康への悪影響／衛生

- スチームジェットは飲料用容器の温めが目的で、クリーニングが目的ではありません。  
⇒ 温めに使用する容器は清潔なものをお使いください。

スチームジェット カップウォーマーは同時に2個のカップを温められます。

- \* カップをカップウォーマーの上の逆さまに置きます。
- \* 「スチームジェット」パッドにタッチします。  
下から熱いスチームがカップにゆっくりと入ります。  
スチームは設定した時間出ます。
- \* 「スチームジェット」パッドに再度タッチします。  
スチームジェットが止まります。

### 3.11 コーヒー豆ホッパー

コーヒー豆はできるだけ使用直前に入れてください。  
新鮮さを保つために、コーヒー豆は1日の必要量だけ入れるようにしてください。  
ホッパーの容量をそれぞれ550gです。  
ホッパーにはカバーがあります。



- 異物はグラインダーを損傷することがあります。  
これによる損傷は製品保証の対象外になります。  
⇒ ホッパー内に異物を混入させないようにお気をつけください。

### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



左の説明は標準設定のものです。  
供給方法 = 定量供給

スチームジェットの有効化  
⇒ ソフトウェア 41ページ



### 重要

製品保証の章を参照ください  
⇒72ページ



### 3.12 カップシェルフ(ウォーマー付き)



#### ヤケドの危険

- カップシェルフ及びカップは熱くなります。
- ⇒ カップやシェルフにふれる場合は、お気をつけください。



- シェルフにカップを積みすぎないで、重ねて積むことは避けてください。
- カップシェルフは動かさずしますので、カップが落下する恐れがあります。

コーヒーマシンのトップカバーはカップを温めるシェルフです。カップシェルフはコーヒーマシンの内側の作業のためにスライドできます。カップウォーマーのヒーターはソフトウェアでON/OFFできます。

#### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

ドリフトレーは毎日洗浄してください。  
ケアの章 ⇒ 47ページ

#### 重要

製品保証の章を参照ください  
⇒72ページ



### 3.13 コーヒーマシンのスイッチを切る



#### 衛生管理を充分に行ってください

- 細菌は健康に有害で、コーヒーマシン内で繁殖します。
- ⇒ コーヒーマシンのスイッチを切る前に必ず毎日のクリーニングを実施してください。

#### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

取扱説明書に従ってクリーニングをしてください。  
ケアの章 ⇒ 47ページ



#### 取扱説明書に従ってください

- 取扱説明書に従わなかったために生じた損傷は製品保証の対象外になります。

#### 重要

製品保証の章を参照ください  
⇒72ページ

- \* オン／オフ スイッチを短く押します。(約1秒)
- コーヒーマシンのスイッチが切れます。
- \* 電源プラグを抜きます。
  - \* 給水栓を閉じます。

## 4 グラインダーメッシュの調整



### ケガの恐れ

- グラインダーには回転する部品が使われており、指をケガする恐れがあります。
- ⇒ コーヒーマシンの作動中およびホッパーのカバーが開いているときに、絶対に指などを入れないでください。



### グラインダーメッシュを細かくする

- メッシュを細かくしすぎるとつまりの原因になります。
- 重要！ グラインダーメッシュの調整は、グラインダーが動いている時だけにしてください。**
- ⇒ 調整ノブは1目盛りずつ回して調整してください。
- ⇒ 1目盛りごとにコーヒーを抽出してください。
- ⇒ これを繰り返して希望するメッシュを決めてください。

### グラインダーメッシュを粗くする

粗くする場合は1目盛りずつ回す必要はありません。

- \* カップシエルフを後へスライドします。  
設定したグラインダーメッシュを見ることができます。
- \* コーヒー抽出をして、グラインダーが作動するのを待ちます。
- \* 調整ノブを押しながら回してメッシュの調整をします。

細かく(1の方向) ⇒ 左回り

粗く(10の方向) ⇒ 右回り

## △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

## 重要

製品保証の章を参照ください  
⇒72ページ



メッシュ調整ノブ

## 5 ソフトウェア



- 飲料設定のときも、マシン操作と同様に安全上の注意が必要です。
- ⇒ 全て操作と同様の安全上の説明に従ってください。

### △ 注意

安全な操作のために ⇒ 20ページ

### 5.1 概要

#### 供給可能

30ページ



マシンのモデルと設定によりディスプレイパッドとボタンが利用できます。

#### 状態を示すパッド

33ページ



バリスタ(コーヒーの濃さ)  
33ページ



メッセージ  
63ページ



スチームジェット  
41ページ

メインメニューの機能

34ページ



ケア  
34ページ



飲料  
35ページ



システム  
41ページ



インフォメーション  
38ページ



会計  
39ページ



PIN設定  
40ページ



USB  
40ページ



サービス

メニュー管理パッド



メインメニューへ



数値 / 設定の確認



前のメニューへ



数値 / 設定の削除



PIN入力



抽出テスト



次へ



戻る



ヘルプ



キーボード



設定の保存



設定のロード

ディスプレイ上の表示



エラー表示

## 5.2 供給可能

### 「供給可能」ディスプレイ

コーヒーマシンの個々の設定とオプションによって供給可能の表示が出ます。



## 5.3 「供給可能」ディスプレイのパッド

### 飲料ボタン

供給可能になると全ての飲料ボタンが点灯します。

一つの抽出グループで3種類のレシピを設定でき、飲料ボタンで選択できます。

ポータフィルターの種類はフィルターを差し込むと自動的に検知します。

設定によって飲料の名前がボタンに表示されます。

ポータフィルターがセットされていないときは、抽出グループのコーヒー豆のタイプが表示されます。



表示 ⇒ ソフトウェア ⇒ システム  
42ページ

### コーヒー粉をマニュアルでセット

23ページを参照ください。



### バリスタパッド — コーヒーの濃さ

コーヒーの濃さの変更は、次の抽出時だけに有効です。

この機能は、両方の抽出グループに適用できます。

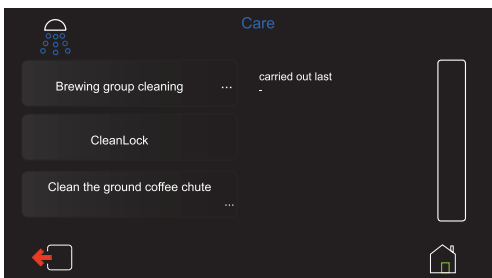


バリスタパッド 有効／無効  
⇒ システム 41ページ

	表示	コーヒーの濃さ
タッチなし	豆2個	標準、設定どおり
タッチ1回	豆3個	15%標準より濃い*
タッチ2回	豆1個	15%標準より薄い*

\* 1回の抽出に使用できる粉の量は最大15g

## 5.4 ケア



メニュー管理パッド  
⇒ 概要 32ページ

ケアの章 ⇒ 47ページ

HACCPによるクリーニングスケジュール

## 抽出グループのクリーニング

- 2基の抽出グループのクリーニングが同時にできます。



ケアの章 ⇒ 47ページ

## クリーンロック

- \* **クリーンロック** にタッチします。

15秒間のカウントダウンが始まります。

タッチスクリーンの清掃ができます。

15秒後に復帰します。



## コーヒー粉シューターの清掃

アニメ化した清掃方法が表示されます。



ケアの章 ⇒ 47ページ

## シールの交換

シールの交換法を表示します。



ケアの章 ⇒ シールの交換 58ページ

## フィルター交換(オプション)

WMFサービスによって講習を受けて認証された方だけができます。



## 5.5 飲料



## レシピの変更

メニュー管理/パッド  
⇒ 概要 32ページ

Ristretto – Change recipes portafilter 1

	g	ml	°C	Pre-infusion Interval sec	Target Brewing time sec	Reference Beverage
	8.8	22	90	1.8	18	
	8.9	24	91	1.9	19	
	9.0	26	92	2.0	20	<input checked="" type="checkbox"/>
	9.1	28	93	2.1	21	
	9.2	30	94	2.2	22	
Service / Factory	9.0 / 9.0	26 / 26	92 / 92	2.0 / 2.0	20 / 20	Yes / No

Navigation icons: back, up, Aa, coffee cup, down, home.

- レシピの名前とポータフィルターがタイトルに表示します。  
 レシピはポータフィルターのタイプと関連します。  
 レシピ変更のためには、使用するポータフィルターを差し込む必要があります。
- \* 使用するポータフィルターを差し込みます。
  - \* 希望する飲料ボタンを押します。
  - \* ポルタフィルターの図と共に飲料名が表示されます。
  - \* レシピを調整します。
  - \* 必要に応じてテスト抽出をします。
  - \* 目的どおりの飲料になったら、レシピを保存します。



レシピの保存 ⇒ 37ページ

### コーヒー粉の量

グラムで入力します。



### お湯の量

cc(ml)で入力します。



### 抽出温度

摂氏(°C)で入力します。



### ムラシ

ムラシ湯の注入から本抽出までの間隔(秒)です。

### 抽出時間

秒で表示されます。

### 参照飲料

参照飲料の設定はWMFサービスによる立ち上げ時に行いません。

参照飲料は変更することができます。ディスプレイ上の指示に従ってください。

YES または NO で操作

### レシピのロード

保存されたレシピを飲料ボタンにロードします。

- \* 飲料ボタンにタッチします。
- \* 「レシピのロード」パッドにタッチします。



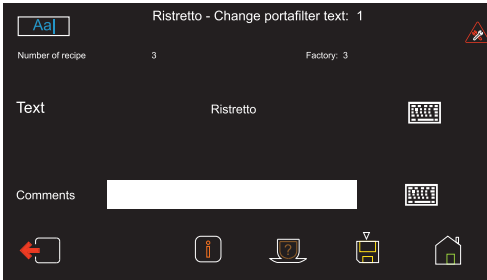
サブメニューが開かれます。

- \* 希望するレシピにマークします。
- \* 「レシピの保存」パッドにタッチします。

飲料ボタンが新しく選択したレシピに割り当てられます。



## テキスト(文字)



メニュー管理パッド  
⇒ 概要 32ページ

## テキスト(文字)

飲料名の変更ができます。

キーボードパッドにタッチしてキーボード使用ができるようにします。

## コメント

飲料についての解説が保存できます。

## 供給テスト

新しいレシピを保存する前に、複数の飲料設定のテスト抽出ができます。



- \* 設定を変更します。
- \* 「抽出テスト」パッドにタッチします。

新しい設定の抽出がされます。

- \* 満足できるものであれば、「保存」パッドにタッチします。
- レシピが保存されます。

## レシピの保存

変更されたレシピを保存します。



## 5.6 インフォメーション



インフォメーションのメニューには次の選択肢があります。

### 直近の抽出サイクル

直近の抽出についての情報です。



### サービス

WMFサービスとの連絡のデータ  
コーヒーマシンのマシン番号



### ケア

最新のクリーニングとケア実施の記録です。



### ジャーナル

コーヒーマシンの作動及びクリーニング時に起きた事象、不具合の記録です。

## 5.7 会計



### カウンター

飲料それぞれの供給数と合計の供給数が表示されます。  
USBポート経由で読むことができます。



Accounting Counter					
Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Overall
2 Espresso M...	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1

### 標準設定

- カウンター：＝ 日ごとのカウンター
- カウンター：＝ 週ごとのカウンター
- カウンター：＝ 月ごとのカウンター
- カウンター：＝ 年間のカウンター



カウンターはそれぞれリセットできます。



---

## 5.8 PIN設定



PINは次の項目に設定できます。

- クリーニング
- 設定
- 会計

PINには階級があります。

例えば設定のPINはクリーニングのPINにアクセスできますが、会計のPINにはアクセスできません。

PIN設定が無ければ、全ての項目にPIN入力なしにアクセスできます。

PINが設定されている項目には、PIN入力をしないとアクセスできません。

### クリーニングのPIN

PIN入力によって次の項目にアクセスできます。

- ケア

### 設定のPIN

PIN入力によって次の項目にアクセスできます。

- ケア
- 設定(飲料、総合など)

### 会計のPIN

PIN入力によって次の項目にアクセスできます。

- ケア
- 設定(飲料、総合など)
- 飲料供給回数などの会計

## 5.9 システム



### 言語

ディスプレイ上で使う言語を設定します。



### 操作上のオプション

#### スチームジェット

スチームジェット カップウォーマーのオン／オフをします。  
スチームジェットの作動する時間もここで設定します。

選択肢: オフ、1－10秒間

初期値: 6秒間



#### バリスタパッド

選択肢:  有効  無効

初期値:  有効

#### 抽出時間の制御

抽出時間の制御が有効になっていると、グラインダーメッシュの変更が必要なときにディスプレイに表示されます。進行中の抽出の時間が参照飲料の設定と異なったときに作動します。

工場設定する参照飲料はエスプレッソとカフェクレームです。参照飲料の内容は変更できますが、最適な抽出時間はレシピに設定しておく必要があります。

グラインダーメッシュの調整  
⇒ 30ページ

選択肢:  有効  無効

初期値:  無効

### ディスプレイのテキスト

ディスプレイ上に表示するインフォメーションを選択します。

選択肢: 表示なし/コーヒー豆のタイプ/飲料名

初期値: コーヒー豆のタイプ

### コーヒー豆のタイプ

「コーヒー豆のタイプ」を選択したときは、コーヒー豆ホッパーの豆のタイプを入力します。

ディスプレイキーボードを使って入力するために、希望するホッパーを押します。

### ミルクフォームの選択(オートスチーム)

オートスチームのために3種類のミルクフォームの質を記憶できます。

ミルクフォーム選択の機能が有効なとき、ミルクフォームボタンを押した際に

選択したフォームの質が表示されます。

選択肢:  有効     無効

初期値:  無効

### 抽出終了時のシグナル音

抽出が終了するとシグナル音が鳴って、ポータフィルターを取り外すように促します。

選択肢:  有効     無効

初期値:  有効

## オートスタート

オートスタートが有効になっていると、ポータフィルターを入れると同時に抽出を始めます。

それぞれのポータフィルターにオートスタートのレシピを設定できます。

オートスタートはそれぞれの抽出グループの一つのレシピにだけ設定できます。

他の二つのボタンは「レシピの変更」メニューで **ブロック** に設定します。

選択肢:  有効  無効

初期値:  無効

## 設定



## カップ照明

カップの照明の設定です。

選択肢: オフ／20％／40％／60％／80％／100％

初期値: オフ

## リアカバー照明

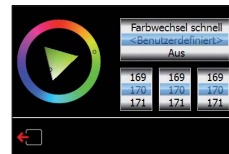
照明の色を選択します。

**ユーザー定義** (自由選択)でカラーサークルの三角形を動かして照明の色を調整できます。色はRGB値での設定もできます。

更に次のような設定も可能です。

- ゆっくりとした色の変更
- 通常の色で色の交換
- 速い速度で色の交換
- オフ
- 琥珀色
- 青色

設定は即座に表示されます。



### ディスプレイの明るさ

ディスプレイの明るさを調整します。

選択肢:  0 - 100% (5%きざみ)

初期値:  80%

### カップウォーマー

カップウォーマーのヒーターのオン、オフを決めます。

選択肢:  有効  無効

初期値:  有効

### タッチディスプレイのキャリブレーション

タッチディスプレイのキャリブレーションを行ないます。

選択後、キャリブレーションを行うかどうかの問いが出ます。

### 浄水フィルター

選択肢:  有効  無効

初期値:  無効

有効のとき 浄水フィルターが付いています。容量と水の硬度の問いが出ます。

### フィルターの容量

リットル単位で入力します。

### 水の硬度

dKH で入力します。



### エコモード

エコモードが有効のとき、抽出後10分経っても次の抽出がないときには  
スチームボイラーの温度が下がります。  
オプションのカップグリッドとリアカバーの照明は消灯されます。  
ボイラー温度が下がっている時に抽出すると、加熱に約15秒かかります。  
加熱が終るまで抽出行程に入りません。

### エコモード

エコモードの設定を行いません。

選択肢:    ● 有効    ● 無効

初期値:     無効

### 自動スイッチオフ

#### スイッチオフ

最後の抽出をしてから自動的にスイッチオフするまでの経過時間を設定します。  
設定は30分刻みです。

選択肢:    切らない／30分後／60分後／90分後／120分後／150分後／180分後

初期値:    切らない

### 日付／時刻

日付と時刻の設定をします。

## 5.10 USB

USBを使用してデータの交換ができます。

USBポートは、カップシェルフの真下、操作パネルの裏側、左上にあります。



### ロード レシピ

保存してあるレシピをロードします。



### セーブ レシピ

USBへレシピをエクスポートします。



### カウンターのエクスポート

カウンターをCSVファイルへエクスポートします。



### HACCP エクスポート

クリーニングの記録をHACCP用の証拠としてセーブします。



### データ バックアップ

マシンデータ、飲料データなどをセーブします。



### ロード データ

マシンデータ、飲料データなどをロードします。



### ロード 言語

USBを利用して、他の言語をロードできます。



### ファームウェアのアップデート

これはWMFサービス員用です。



## 6 ケア

### 6.1 ケアと安全に関する説明

コーヒーマシンが故障しないように、また常に良いコーヒーの品質を保つために定期的なクリーニングは不可欠です。



#### 健康への悪影響／衛生

- ミルクは繊細なものです。ミルク管路の中で細菌が繁殖して健康に悪影響を与える恐れがあります。
- ⇒ ミルクと接触する部分はすぐに洗浄してください。
- ⇒ 衛生に関する全ての指示をお守りください。
- ⇒ HACCPによるクリーニング予定表を守ってください。

#### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



#### 健康への悪影響／衛生

- 使用されていないコーヒーマシンの中で細菌が増える恐れがあります。
- ⇒ マシンを数日間使わないときは、終了時と再使用するときに必ずクリーニングしてください。

#### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



#### 健康への悪影響／衛生

- 洗剤は全てクリーニングプログラムに沿ったものです。
- ⇒ 洗剤及びカルキ除去剤は必ずWMFのものをお使いください。

#### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

## 6.2 クリーニング間隔の概要

ケア					
毎日	毎週	定期的	自動	随時	
<b>クリーニングプログラム</b>					
X		X			フィルターバスケットのリンス
X					抽出グループのクリーニング
<b>マニュアルクリーニング</b>					
X					カプセルのクリーニング
X		X			粉コーヒーシューターのクリーニング
				X	抽出グループのマニュアルクリーニング
X	X				ポータフィルターのクリーニング
X					ドリフトレーのクリーニング
X					タッチスクリーンのクリーニング(クリーンロック)
X		X			ハウジングのクリーニング
X	X				オートスチーム ノズルのクリーニング
X	X				手動スチーム ノズルのクリーニング
		X			熱湯ノズルのクリーニング
		X			コーヒー豆ホッパーのクリーニング
		X			豆ホッパー下のキャッチプレートのクリーニング
				X	シールの交換



⇒ 49ページ

⇒ 51ページ

⇒ 51ページ

⇒ 51ページ

⇒ 52ページ

⇒ 52ページ

⇒ 53ページ

⇒ 54ページ

⇒ 54ページ

⇒ 55ページ

⇒ 55ページ

⇒ 56ページ

⇒ 57ページ

⇒ 58ページ

⇒ 58ページ

- 毎日 = 少なくとも一日に1回  
 毎週 = 週に1回  
 定期的 = 定期的に必要な時  
 自動 = 自動的に進められます

## 6.3 クリーニングプログラム

### 6.3.1 抽出グループのクリーニング

抽出グループのクリーニングは、WMF洗浄用洗剤を使って行ないます。クリーニングには約10分かかります。

アニメによる説明  
⇒ コーヒーマシン  
⇒ メインメニュー  
⇒ ケア  
⇒ 指示



#### 健康への悪影響／刺激とヤケドの危険

- クリーニング中、ポータフィルターと熱湯ノズルから熱い洗剤溶液が出ます。ポータフィルターと熱湯ノズルは熱くなります。
- 熱い液体は皮膚に刺激を与え、ヤケドの恐れがあります。  
⇒ 液が出終わった直後のポータフィルターはハンドル部のみを持ってください。  
⇒ クリーニング中は供給口の下に絶対に手などを出さないでください。  
⇒ 洗剤は絶対に飲んだりしないでください。



#### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



クリーニングプログラムは段階ごとにディスプレイ表示で案内します。指示に従ってください。

#### ヒント

- \*  にタッチします。

ケアプログラムが始まります。

- \* **抽出グループ クリーニング** にタッチします。

- \* **イエス** にタッチします。

クリーニング後、スイッチオフする。

- \* **イエス** にタッチします。

クリーニング後、スイッチオフする。

- \* **ノー** にタッチします。

- \* ポータフィルターを外します。
- \* ポータフィルターからフィルターバスケットを外します。
- \* 水が抜けにくいブラインドバスケットをポータフィルターに入れます。
- \* それぞれのポータフィルターにWMF洗浄用錠剤(1.3g)を入れます。

**備考: 水は加えないでください。**

- \* ポータフィルターを差し込みます。

クリーニングを続けるかどうかの質問が表示されます。

- \*  を押して、確認と続行をします。

洗浄用錠剤を入れたかどうかの質問が表示されます。

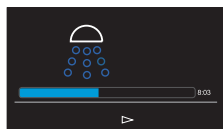
- \*  を押して、確認と続行をします。

クリーニングが始まり、残り時間を棒グラフで表示します。

約9分後、ポータフィルターを外して、バスケットを交換するように指示する画像が出ます。



プログラムは、一つだけの抽出グループを使っていたとしても常に両方の抽出グループをクリーニングします。使われていなかったグループのポータフィルターには洗浄錠剤を入れる必要はありません。しかし、水が抜けにくいブラインドバスケットは両方に入れてください。



- \* ポータフィルターを外します。
- \* ポータフィルターから水が抜けにくいブラインドバスケットを外します。まだポータフィルターを入れないでください。次にシャワーフィルターをリンスします。

- \*  を押して、確認と続行をします。

ポータフィルターとバスケットを手洗いするように指示が表示されます。

- \*  を押して、確認と続行をします。

クリーニング後、スイッチオフする、で **イエス** を選択していたとき、マシンのスイッチが切れます。

クリーニング後、スイッチオフする、で **ノー** を選択していたとき、マシンのスイッチは切れず、加熱を始めます。

コーヒーマシンは再び供給可能になります。



ポータフィルターバスケットをマニュアルで洗浄します。

ポータフィルターのクリーニング  
⇒ 52ページ

### 6.3.2 抽出フィルターのリンス

⇒ 操作 ⇒ 抽出フィルターのリンス 23ページ

抽出グループの  
マニュアルクリーニング  
ポータフィルターのクリーニング  
⇒ 52ページ

## 6.4 マニュアルクリーニング

WMFケアプログラム用品の注文  
⇒ 付属品とスペアパーツ 76ページ



### ヤケドの危険

- 間違って飲料が供給されてしまうと、ヤケドの恐れがあります。
- ⇒ 清掃の前に必ず「クリーンロック」でスクリーンのロックをしてください。

### △ 注意

安全に関する章をご参照ください  
⇒ 6ページ



- 傷をつける恐れがあります。
- ⇒ クレンザーの類は使わないでください。
- ⇒ メタルワールのたわしなどは使わないでください。
- ⇒ 柔らかかな布を使ってください。

### 重要

製品保証の章を参照ください  
⇒ 72ページ

### 6.4.1 カップシェルフのクリーニング

- \* カップシェルフは毎日湿った布巾で清掃してください。

### 6.4.2 コーヒー粉シューターのクリーニング



- シューターの清掃の際、グラインダーを傷つけることがあります。
- ⇒ 付属のコーヒー粉シューター清掃用のブラシだけを使ってください。

### 重要

定期的にコーヒー粉シューターの汚れを点検してください。必要に応じて、付属のブラシで清掃してください。

製品保証の章を参照ください  
⇒ 72ページ

- \* 付属のコーヒー粉シューター清掃用のブラシだけを使ってください。
- \* ディスプレー上の段階ごとの支持に従ってください。

ソフトウェア ⇒ ケア 34ページ

### 6.4.3 抽出グループのマニュアルクリーニング

- \* 抽出フィルターとシールの清掃には、専用ブラシをお使いください。
- \* 抽出フィルターのリンスを始めます。



抽出フィルターの  
リンス ⇒ 操作 23ページ

### 6.4.4 ポータフィルターのクリーニング



#### ヤケドの危険

- 飲料供給中とクリーニング中はポータフィルターとフィルターバスケットがとても熱くなります。
- ⇒ 供給直後または抽出グループのクリーニング直後にポータフィルターやフィルターバスケットに触れないようにしてください。



ポータフィルターの部品(本体、ハンドル、フィルターバスケット、スプリング)は自動洗浄機で洗えます。

#### 毎日のクリーニング

- \* ポータフィルターとフィルターバスケットを外します。
- \* 全ての部品を温かい流水で洗います。



#### 毎週のクリーニング

毎週ポータフィルターを容器に入れて洗います。

- \* 容器に洗浄用錠剤を入れます。
- \* 容器に熱湯を注ぎ、錠剤を溶かします。
- \* フィルターバスケットとスプリングを外します。



- \* 遮蔽プレートを外してブラシで汚れを落とします。
- \* ポータフィルターの部品とシーブを洗剤溶液に30分間漬けます。
- \* 必要であれば、容器から取り出してブラシで汚れを落とします。
- \* 全ての部品を温かな流水で洗い流します。
- \* ポータフィルターを組み立てます。

#### 6.4.5 ドリフトレーのクリーニング



##### ヤケドの危険

- ドリフトレーには熱い液体が入っていることがあります。
  - ⇒ ドリフトレーを注意して外します。
  - ⇒ 元に戻すときには、水がこぼれないようにしてください。
  - ⇒ ドリフトレーが正しく取り付けられていることを確認してください。
- ドリフトレーの裏側の排水チューブ(1)を挟まないように注意してください。



安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ

- \* ドリフトレーのグリッドを外します。
- \* ドリフトレーを外します。
- \* ドリフトレーをよく洗います。
- \* ドリフトレーの下の部分をきれいに拭きます。
- \* ドリフトレーを乾燥して元に戻します。



#### 6.4.6 タッチスクリーンのクリーニング(クリーンロック)

15秒のカウントダウンを始めるために「クリーンロック」にタッチします。  
タッチスクリーンの清掃ができます。タッチスクリーンは15秒後に復帰します。



##### ヤケドの危険

- 間違って飲料が供給されてしまうと、ヤケドの恐れがあります。
- ⇒ 清掃の前に必ず「クリーンロック」でロックしてください。

**△ 注意**

安全に関する章をご参照ください  
⇒6ページ



- 傷をつける恐れがあります。
- ⇒ クレンザーの類は使わないでください。  
⇒ メタルウールのたわしなどは使わないでください。  
⇒ 柔らかな布を使ってください。

**重要**

製品保証の章を参照ください  
⇒72ページ

#### 6.4.7 ハウジングのクリーニング



- 傷をつける恐れがあります。
- ⇒ クレンザーの類は使わないでください。  
⇒ メタルウールのたわしなどは使わないでください。  
⇒ 柔らかな布を使ってください。

**重要**

製品保証の章を参照ください  
⇒72ページ

ハウジングの清掃は適切な布で定期的に行ってください。

### 6.4.8 スチームノズルのクリーニング



#### ヤケドの危険

- 飲料やスチームを供給するときには熱い液体が供給口から出ます。供給口や周辺部が高温になります。
- ⇒ 飲料やスチームを供給するときは、供給口の下に手を入れしないでください。
- ⇒ 供給直後に、供給口に手を触れないでください。
- ⇒ 飲料の供給時には常に適切な大きさのカップを置いてください。



△ 注意

### オートスチームノズルのクリーニング

#### 毎日

- \* 背の高い容器に5ccの洗剤を入れ、500ccのぬるま湯を混ぜます。
- \* 溶液の中にスチームノズルを入れます。
- \* オートスチームボタンを短く押します。

漬けている時間は30分間

- \* ブラシで清掃します。
- \* 水でリンスします。
- \* フォームボタンを押します。

スチームがノズル内のミルクや洗剤溶液を出します。



#### 毎週

- \* スチームノズルを外します。
- \* スチームノズルを洗剤溶液に完全に浸し、最低5時間漬けておきます。
- \* ノズルの穴をブラシで清掃します。
- \* 清潔な水でよくリンスします。
- \* スチームノズルを元に取り付けます。
- \* 清潔な水の入った容器にスチームノズルを入れます。
- \* オートスチームボタンを短く押します。
- \* 湿った布巾でスチームノズルをぬぐいます。

## 手動スチームノズルのクリーニング

### 毎日

- \* 背の高い容器に5ccの洗剤を入れ、500ccのぬるま湯を混ぜます。
- \* 溶液の中にスチームノズルを入れます。
- \* 手動スチームのノブを短時間全開します。

漬けている時間は30分間

- \* ブラシで清掃します。
- \* 水でリンスします。
- \* 手動スチームのノブを短時間全開します。

スチームがノズル内のミルクや洗剤溶液を出します。



### 毎週

- \* スチームノズルを外します。
- \* スチームノズルを洗剤溶液に完全に浸し、最低5時間漬けておきます。
- \* ノズルの穴をブラシで清掃します。
- \* 清潔な水でよくリンスします。
- \* スチームノズルを元に取り付けます。
- \* 清潔な水の入った容器にスチームノズルを入れます。
- \* 手動スチームのノブを短時間全開します。
- \* 湿った布巾でスチームノズルをぬぐいます。

## 6.4.9 熱湯ノズルのクリーニング

ノズルを外して定期的に清掃します。

### 6.4.10 コーヒー豆ホッパーのクリーニング

コーヒー豆ホッパーは、必要なときと、定期的に清掃します。月に1回の清掃をお勧めします。



#### ケガの恐れ

- 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれる恐れがあります。
- ⇒ コーヒー豆ホッパーの取り外し時は、ヘアネットなどで防御してください。



#### ヤケドまたはケガの恐れ

- コーヒーマシンには手や指を損傷する恐れのある可動部品があります。



- ⇒ コーヒーグラインダーや抽出部に触れるときは、必ずスイッチを切り、主電源を外してください。



- ⇒ コーヒー豆ホッパーは絶対に自動洗浄機で洗わないでください。



- \* コーヒーマシンのスイッチを切ります。
- \* 主電源を切ります(はずします)。
- \* カップシェルフを後ろへずらします。
- \* ホッパーのロックを時計回りに回して、解除します。
- \* ホッパーを取り外します。
- \* ホッパーの下にある豆を全て出します。 必要なら掃除機を使います。
- \* ホッパー内にある豆を全て出します。
- \* ぬれた布巾でホッパーを清掃します。
- \* ホッパーを完全に乾かします。



ロックされた状態



ロック解除の状態

- \* コーヒーホッパー下の受け皿を清掃します。
- \* ホッパーに豆をいれて元に戻します。
- \* ロックを反時計回りに回して固定します。

#### 6.4.11 コーヒー豆ホッパーの下の受け皿のクリーニング

コーヒーホッパー下の受け皿は定期的のを清掃してください。

- \* ホッパーのロックを解除してホッパーを取り外します。
- \* コーヒーホッパー下の受け皿を清掃します。

#### 6.5 シールの交換



##### ヤケドの危険

- 飲料供給中とクリーニング中はポータフィルターとフィルターバスケットがとても熱くなります。
- ⇒ 供給直後または抽出グループのクリーニング直後にポータフィルターやフィルターバスケットに触れないようにしてください。




シールは必要に応じてお客様によって交換できます。

- \* ケアメニューで希望する抽出グループの「シール交換」を選択します。

ソフトウェア ⇒ ケア ⇒ シールの交換  
34ページ


交換手順は画像で段階的に表示されます。

- \* ポータフィルターを取り外します。
- \* ポータフィルターからフィルターバスケットを外します。
- \* フィルターバスケットのないポータフィルターを差し込みます。
- \*  で実行を確認します。

抽出ピストンがシール交換の位置へ移動します。

- \* 次の指示を待ちます。
- \* ポータフィルターを取り外します。

シール交換の画像が表示されます。

- \* 古いシールを外します。
- \* 新しいシール上に滑らせます。
- \*  で実行を確認します。
- \* シーブのないポータフィルターを差し込みます。

抽出ピストンが通常の位置へ戻ります。

- \* 次の指示を待ちます。

- \* ポータフィルターを取り外します。
- \* ポータフィルターにフィルターバスケットを戻します。
- \* フィルターバスケット付きのポータフィルターを差し込みます。

コーヒーマシンのセンサーがポータフィルターが再度差し込まれたことを検知し、シール交換作業は終了します。

## 7 HACCPによるクリーニングスケジュール

食品を提供する方々は、お店に見えるお客様に健康上の被害を与えることがないように努力する義務を法律上負っております。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)とは危害要因分析に基づく必須管理点、食品危害(生物的、化学的、物理的)要因を科学的に分析し、それが除去(あるいは安全な範囲まで提言)できる工程を常時管理し、記録する方法です。

HACCPスケジュールは危害になり得る項目の分析と評価を求めています。

お店におかれましても、危害になり得る項目の分析が必要になります。

分析の目的は、食品の衛生的な限界点を前もって確認しておくことにあります。

そのためには抜き取り検査、確認工程を作成し、実施することが必要です。

正しい設置状態、ケア、保守点検及びクリーニングによってWMFコーヒーマシンは上記の条件を満たすことができます。

コーヒーマシンのケアが的確になされていない場合、提供されるミルク飲料は食品衛生面での危害要因の一つになります。

HACCPスケジュールの求める要件を満たすために、取扱説明書に記述されたクリーニングの間隔、クリーニングの方法をお守りください。

*1987年8月5日食品衛生規制*

*通常のクリーニングの評価をするために  
添付のHACCPクリーニング  
スケジュール表をご活用ください。*



## HACCPクリーニングスケジュール

年 月

健康を守るために滅菌済み(UHT)の冷蔵されたミルクを使用してください。

使用する材料は必ず消費期限内のものをご使用ください。

## 洗淨のステップ

- |  |  |
|--|--|
| 1. コーヒー抽出グループのクリーニング<br>⇒ ケアの章<br>2. ポータフィルターと供給口のクリーニング<br>⇒ ケアの章 | 3. ドリップトレイのクリーニング<br>⇒ ケアの章<br>4. マシン外装の清掃<br>⇒ ケアの章 |
|--|--|

日	洗淨ステップ				確認	日	洗淨ステップ				確認
	時間						時間				
	1	2	3	4			1	2	3	4	
1						17					
2						18					
3						19					
4						20					
5						21					
6						22					
7						23					
8						24					
9						25					
10						26					
11						27					
12						28					
13						29					
14						30					
15						31					
16											

## 8 メンテナンスとカルキ除去

当コーヒーマシンは業務用で、定期的にメンテナンスとカルキ除去作業が必要であることをご留意ください。

メンテナンスの時期はマシンの使用状況により決まり、ディスプレイに表示されます。WMFサービスによってメンテナンスがされるときには、同時にカルキ除去も実施されます。

コーヒーマシンはメンテナンス時期の表示があった後も使用できますが、お客様によるケアとメンテナンス契約は不可欠です。これによって、マシンの正常な作動を確保し、故障を防ぐことができます。

### 8.1 メンテナンス

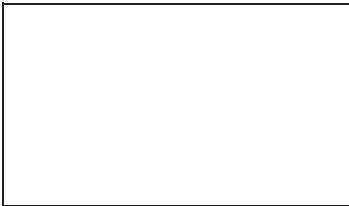
ディスプレイ表示後のメンテナンスはWMFサービスまたは必要な訓練を請けた技術者のみが行います。このとき、安全に係わる部品は交換されます。

メンテサービス表示

⇒ 表示と案内 63ページ

### 8.2 WMFサービス

WMFのサービスにつきましては、下記にお問い合わせください。



#### 重要！


メンテナンス、修理などにつきましてはサービスステーションにお問い合わせください。

電話番号はマシンに貼ったステッカーに記載されています。

## 9 メッセージと案内

### 9.1 操作上の案内

#### コーヒー豆の補充

- \* コーヒー豆ホッパーに補充します。(ディスプレイ参照)
  - \* チェック
  - コーヒー豆ホッパーのロックは解除されていますか?
- ⇒ ケア
- コーヒー豆がちゃんと落ちない
  - \* 大きめのスプーンでホッパー内をかき回して、で確認。

#### 給水栓を開けてください

- \* 給水栓を開けて、確認。

#### ポータフィルターをカラにしてください

- \* ポータフィルターをカラにする

#### 浄水フィルターを交換してください

- \* WMFサービスに連絡してください。

浄水フィルターの取扱説明書に従ってください。

#### 取扱説明書を参照ください

エラー番号を表示

⇒ エラー表示／不具合

#### WMFサービスに連絡してください

エラー番号を表示

⇒ エラー表示／不具合

#### サービス案内

この案内が出ると、メンテナンスが必要です。

- \* WMFサービスに連絡してください。

サービス案内は指示の一種です。  
通常はコーヒーマシンはそのまま  
お使いいただけます。

## 9.2 エラー表示と不具合

エラー表示や不具合が発生したときの基本的な対応

- \* コーヒーマシンのスイッチを切り、数秒後に再び入れる。
- \* エラーの出した操作をもう一度してみる。

多くの場合、この操作で不具合を解消して操作を続ける事ができます。

この操作で解消できなかったときは、エラー表示またはエラー番号を元に以下の表を参照して対応してください。

それでも解消しない、またはリストにない場合はWMFサービスにご連絡ください。

何件かの表示は供給を停止するものがあります。この場合、飲料ボタンが消えています。飲料ボタンが点灯しているときは供給が続けられます。


WMFエスプレッソには、自動診断プログラムが入っています。

どの不具合もディスプレイ表示されます。

不具合の原因の一つに主電源の切断も考えられます。

不具合が電気に関するもの、または操作者へのお知らせである場合、

 パッドが表示されます。

- \*  にタッチします。

エラー番号とエラー内容が表示されます。





コーヒーマシンはオン・オフ スイッチを押してから約1秒後に反応します。

不具合の解消のため、例えば画面がフリーズした時などはマシンをオフするためにスイッチを押し続けてください。

<b>備 考</b>
------------

### 9.3 トラブル シューティング

不具合	対応
フィルターバスケットが抽出ピストンに引っかかる	ポータフィルターを早く取り出しすぎると起こります。 <b>注意！ ポータフィルターは高温です。</b> * フィルターバスケットを反時計回りに回してピストンから外します。 <b>重要</b> 時計回りには回さないでください。ロックが外れて、チューブやシールを傷つけることがあります。
操作パネルが反応しない	* スイッチを切り、再び入れます。
抽出ピストンが動かない	* ポータフィルターが正しく入っているかどうかを確認します。
飲料供給ができない	* 給水栓が開いているかを確認します。
<b>9017</b> ポータフィルターに間違ったフィルターバスケットか、水が抜けないブラインドバスケットが入っている	* 水が抜けないブラインドバスケットを外して正しいフィルターバスケットを入れる。

不具合	対応
<p><b>9516</b> 左グラインダー詰まり</p> <p><b>9517</b> 右グラインダー詰まり</p> 	<div style="text-align: right;"></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切ります。</li> <li>* グラインダーメッシュを記録しておきます。</li> <li>* コーヒー豆ホッパーのロックを解除して取り外します。</li> <li>* 掃除機でグラインダーの中を吸い取ります。</li> <li>* グラインダーメッシュを粗くします。</li> <li>* コーヒー豆ホッパーを元に戻してロックします。</li> <li>* 必要ならば、コーヒー豆を補充します。</li> </ul> <p>⇒ その他の設定 ⇒ グラインダーメッシュの調整 30ページ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを入れます。</li> <li>* コーヒーを抽出します。</li> <li>* グラインダーが作動している間にグラインダーメッシュを元に戻します。</li> </ul> <p><b>復帰しない時は</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切ります。</li> <li>* WMF サービスに連絡してください。</li> </ul>
<p><b>9543</b> セットアップ エラー</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れます。</li> </ul> <p><b>復帰しない時は</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切ります。</li> <li>* WMF サービスに連絡してください。</li> </ul>
<p><b>9560／9561</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ポータフィルターに正しいバスケットが取り付けられているか、確認します。</li> <li>* 粉コーヒーシューターを清掃します。</li> <li>* 抽出グループをマニュアルクリーニングします。</li> <li>* 最後に抽出したレシピを開いて、粉の量を0.1グラムだけ増やします。</li> </ul> <p><b>復帰しない時は</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切ります。</li> <li>* WMF サービスに連絡してください。</li> </ul>

不具合	対応
<b>9562/9563</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ポータフィルターをカラにします。</li> <li>* ポータフィルター内のフィルターバスケットが正しいかどうか確認します。</li> <li>* 供給ごとにポータフィルターがカラにされているか確認します。</li> <li>* 粉コーヒースhowerを清掃します。</li> <li>* 抽出グループをマニュアルクリーニングします。</li> </ul> ⇒ ケア ⇒ 抽出グループのマニュアルクリーニング 52ページ <ul style="list-style-type: none"> <li>* 最後に抽出したレシピを開いて、粉の量を0.1グラムだけ増やします。</li> </ul> <b>復帰しない時は</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切ります。</li> <li>* WMF サービスに連絡してください。</li> </ul>
<b>9880</b> 時刻設定を確認して再設定	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 時刻を確認して再設定します。</li> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れます。</li> </ul> <b>復帰しない時は</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* WMF サービスに連絡してください。</li> </ul>
<b>F161</b> 流量が最少より少ない	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ポータフィルターとフィルターバスケットを洗浄します。</li> </ul>
<b>F164</b> 熱湯供給量が最少より少ない	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切ります。</li> <li>* 熱湯ノズルを取り外して、スクリーンを洗浄します。</li> </ul> <b>注意 熱湯です</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを入れます。</li> </ul>

## 10 安全と保証について

### 10.1 コーヒーマシンへの危険



#### 取扱説明書に従ってください

取扱説明書に従わないで起きた損傷に対しては保証できません。  
設置と使用に関して条件をお守りください。

**重要**

#### 設置場所の条件

- 乾燥していて、水のかからない場所に限ります。
  - コーヒーマシンからは常に水分や蒸気が出る可能性があります。
- ⇒ コーヒーマシンは屋外での使用は厳禁です。  
⇒ コーヒーマシンは水のかからない場所に置いてください。  
⇒ コーヒーマシンを置く台の表面は防水性があり、熱に強いものにしてください。

製品保証の章参照

⇒ 72ページ

設置と使用環境

⇒ 14ページ

#### コーヒーグラインダー

- 異物が混入すると、グラインダーを傷める恐れがあります。  
異物混入による損傷は保証対象外です。
- ⇒ コーヒー豆ホッパー内に異物が混入しないようにしてください。

コーヒーマシンの損傷を避けるために次の事柄にご注意ください。

- 水の硬度が5dKHを超える地域での使用の際は、WMF推奨のカルキ除去フィルターをご使用ください、カルキがコーヒーマシン内に堆積するのを防ぐためです。



- 安全を確保するために、業務終了時には給水栓を閉め、主電源スイッチを切るか電源プラグを抜いてください。
- 損傷を防ぐために次のことをお奨めします。
  - 給水系に適切な水質モニターの取り付け
  - 煙検知アラームの取り付け
- (お盆など)長期にわたってのお休みの後マシンを使用する際、抽出グループ *抽出グループ クリーニング*  
クリーニングを少なくとも2回行なってからご使用ください。 *⇒クリーニングプログラム 49ページ*

## 10.2 規制及び指針

このマシンは、ドイツ食品コード(LFGB)、製品規制(BedGgstV)、EU規制No. 10/2011とNo.1935/2004に準拠しております。

適正に使用されれば、当マシンは健康に悪影響を与えたり、その他の理由のない危険を生じることはありません。

材料及び原材料は、製品規制やEUの規制 No.12/2011 を満足しております。

当マシンは、以下の全ての規制、指針に準拠しております。

MD(MR)2006/42/EC(EG), 2004/108/EC(EMV), 2011/65/EC(ROHS),2002/96/EC(WEEE)

適合宣言書はこのマシンに同梱されております。

当マシンは、CEマーク取得済みです。

WMFによって認められていない改造は、この宣言書を無効とします。

EU域外の国での規準、規制に関しましては、当該国の規準に準拠するものとします

このマシンは電気電子機械廃棄物としての指針(WEEE/EU)によって家庭(通常)

廃棄物として廃棄することはできません。

EC規制 No.1935/2004 と EC 規制 No.2023/2006 の中の品質管理規準での追跡可能性を保証するものです。



廃棄については  
WMFサービスにご連絡を  
住所⇒62ページ

### 10.3 オーナー／操作者の義務

マシンの所有者、操作者の方はWMF認定のサービス員による定期的な保守点検作業と安全に関する部分の点検をお受けください。

保守点検、修理作業は安全面と衛生面からWMF認定の知識と経験のあるサービス員だけがあたるようにしてください。

コーヒーマシンの点検、手入れを操作者の方が障害なくできるような環境にしてください。

セルフサービスでマシンをご使用になる場合は、知識をお持ちの操作者の方だけが基本的に調整等をするようにしてください。

点検、ケア、使用法の説明も知識のある方だけが携わるようにしてください。

マシンをご使用になる施設の電気設備が使用地域の規制を準拠していることをご確認ください。

コーヒーマシンを安全にお使いいただくためには、セーフティバルブ、

圧力容器(ボイラー)などの定期的な点検作業は、その他の定期点検とともに欠かすことはできません。

安全な運転を確保するために、WMFサービスの保守点検作業をお受けください。

マシンのクリーニングは必ずWMF専用の洗剤(錠剤と溶液)をご使用ください。

メンテナンスの内容と頻度につきましてはWMFの定めるものをご留意ください。

*WMF専用洗剤*

*⇒付属品とスペアパーツ 75ページ*

*WMF専用カルキ除去剤*

*⇒付属品とスペアパーツ 75ページ*

## 10.4 製品保証について



### 取扱説明書に従ってください

取扱説明書に従わないで起きた損傷に対しては保証できません。  
設置と使用に関しての条件をお守りください。

**重 要**

設置と使用環境  
⇒ 14ページ

購入者の保有する製品補償要求は、購入者と販売者の間の契約によって成り立ちます。  
取扱説明書に従わないことに起因して起きた損傷による保証は認められません。

### 保証除外について

- 経時的、疲労的に使用不可になった部品。 シール、ミキサー、抽出部も含まれます。
- 天変地異、カルキ堆積、化学的、電気的障害によるもので、WMFの責任に属さない不具合。
- カルキ除去フィルター使用が不可欠な水質にもかかわらずフィルターを使用しないで不具合に至った場合。 マシンご注文にあたってカルキ除去フィルターの取り付けについて要否をお伝えします。
- 操作、メンテナンス、ケアなどについて、取扱説明書に従わなかったことにより生じた不具合。
- WMFが認めた以外の部品使用による修理、WMFが認めた以外の第三者による修理作業または無視の結果として生じた不具合。 **重要** ⇒ メンテナンス 62ページ
- WMFが認めた以外の第三者によるマシン修理、改造の結果生じた不具合。
- 取扱説明書に記述された以外の使い方をした結果の不具合。

## 付録:技術データ

## コーヒーマシンの仕様

外形寸法	幅 高さ 奥行	723mm 580mm 540mm(カップシエルフつきするとき:600mm)
コーヒー豆ホッパー		それぞれ約550g*
乾燥重量		80-90Kg(グラインダー2基付き)
給水		DIN15コネクターの給水栓に0.08mmメッシュのスクリーンをお客様の側で準備。 (低水圧時)流量毎分2リットル時の最低圧0.05Mpa(0.5bar) (標準)流量毎分2リットル時の最低圧0.30MPa(3.0bar) 最高圧0.6MPa(6bar) 最高水温 35°C マシンに付属の新品のホース、新品の浄水器使用。 中古のホースは使用不可。
水質		飲料水使用。dKH5度以上の場所では カルキ除去フィルター使用
排水		19mm排水管使用、1mあたり2cm以上の傾斜。
消費電力		3.7KW
電源電圧		単相200V 50/60Hz
照明		LEDクラス1
防護度		IP X0
防護等級		
連続騒音レベル(Lpa)		<70dB(A)**

当仕様は予告なく変更することがあります。

\* 容量はコーヒー豆の大きさによります

\*\* マシンの操作者周辺の騒音レベルはアイドル中も稼動中も70dB以下。

**上記の電気とその他の接続関連の技術データは基本的にEU(ヨーロッパ)の規準に基づいております。従ってEU域外の地域では、ご使用になる地域の基準をお調べいただき、定められた規準を準拠するようにしてください。**

主電源の工事はIEC364(DIN VDE 0100)に沿って行ってください。

より安全にするために、EN61008準拠のFI30mAのアース漏れ電流検知のブレーカーと接続してください。(残存電流ブレーカー タイプBは異常電流がスムーズでも安定した作動をします。これによって、より高度な安全性を確保します。)

マシンの近傍、または台下30cmに衝撃に耐えうる単相のプラグソケット(使用国の基準の)を用意してください。

主電源スイッチとソケットは施設設備になります。

主電源ケーブルは熱いものに触れないようにお気をつけください。

マシンのケーブルが損傷した場合は、危険防止のためにWMFサービス員または相応の技術者に交換をお任せください。

使用温度	5°C-35°C(凍結防止に水抜き)
使用最高湿度	相対湿度80%、露滴なし 戸外での使用禁止
設置面/放水	水平で凹凸なく、しっかりして防水の熱に強い面に設置する ジェット放水によるマシン洗浄は禁止 マシンは水噴射の届かない位置に設置すること 放水、スチーム噴射、スチーム洗浄などを使用する場所への設置は厳禁
マシン周囲の空間	マシン操作、サービス、安全の観点からマシンの横は 壁ないしWMF付属機器以外の機器から最低50mm離す。後は60mm。 マシン前面に800mm以上の作業空間を確保すること。 ホッパーの上には200mm以上の空間があること。 床からマシン設置面までは最低850mm確保する。 給排水、電気等をマシン下に設ける場合、マシン下の 利用可能空間が少なくなります。
カルキ除去フィルターの 占有空間	カルキ除去フィルターの説明書を参照ください。

## 付録: 付属品とスペアパーツ

数量	単位	名称	注文番号
WMF エスプレッソ ケアプログラム			
1	パック	WMF 洗淨錠剤(100個)	33-2332-4000
1	ボトル	WMF ミルクフォーマー用洗剤	33-0683-6000
1	個	洗淨ブラシ	33-0350-6000
1	個	抽出グループ用ブラシ	33-1475-4000
1	個	粉コーヒーシューター用ブラシ	33-4072-5000
1	個	スチーマー用ブラシ	33-2393-1000
カスウケ			
1	個	カスウケ	03-9080-0001
1	個	洗淨ブラシ	33-0350-6000
付属品			
1	個	ミルクポット 150cc	03-9090-0015
1	個	ミルクポット 300cc	03-9090-0030
1	個	ミルクポット 500cc	03-9090-0050
ポルタフィルター			
1	個	ポータフィルター、シングルコンプリート、1供給口	33-2897-8000
1	個	ポータフィルター、ダブルコンプリート、2供給口	33-2897-7000
1	個	ポータフィルター、ダブルコンプリート、1供給口	33-2897-9000
1	個	シーブ 留めパネ	33-2672-5000
1	個	インシュレーション プレート	33-2691-2000
1	個	シングル フィルターバスケット	33-2672-7000
1	個	ダブル フィルターバスケット	33-2672-6000
1	個	水の抜けないブラインドバスケット	33-2684-0000
1	個	シール	33-2675-5000



数量	単位	名称	注文番号
コーヒー豆ホッパー			
1	個	コーヒー豆ホッパー	33-2891-9000
1	個	コーヒー豆ホッパー リッド	33-4019-5000
1	個	メッシュ調整ノブ	33-2912-2000
1	個	メッシュ設定カバー	33-4036-5000
スチーム供給			
1	個	スチームノズル ハンドル 手動用	33-4002-5000
1	個	スチームノズル ハンドル オートスチーム用	33-2071-9000
スチームジェット			
1	個	スチームジェット、スチームプレート コンプリート	33-2898-6000
グラインダー			
1	個	外部グラインダー	03-9001-0001

## 索引

- HACCP エクスポート 46  
HACCPによるクリーニング スケジュール 60  
PIN設定 40  
USB 46  
WMF サービス 62  
安全と保証 68  
安全な操作のために 20  
安全について 6、68  
安全についての総合説明 6  
安全のための部品 7  
インフォメーション 38  
飲料 35  
飲料供給 19、22  
飲料ボタン 33  
エラー表示と不具合 64  
オートスチーム 25、55  
オーナー／操作者の義務 71  
会計 39  
会計用PIN 40  
概要 31  
カウンター 39  
カウンターのエクスポート 46  
カップウォーマー 27  
カップグリッド 17、22、27  
カップシェルフのクリーニング 51  
カルキ除去フィルターの占有空間 75  
技術データ 73  
規制及び指針 70  
給水 73  
給水栓 19  
供給可能 31、33  
供給可能 ディスプレー 17、33  
供給可能 ディスプレーのパッド 31、33  
供給テスト 37  
供給の停止 22  
グラインダーメッシュの調整 30  
クリーニング スケジュール 60  
クリーニング間隔 48  
クリーニングのPIN 40  
クリーンロック 34、54  
ケア 34、38、47  
ケアと安全に関する説明 47  
言語 41  
コーヒー粉シューター 34  
コーヒー粉の量 36  
コーヒー粉をマニュアルでセット 23、33  
コーヒーマシン各部の名称 16  
コーヒーマシンの仕様 73  
コーヒーマシンのスイッチを入れる 21  
コーヒーマシンへの危険 68  
コーヒー豆ホッパー 17、28  
コーヒー豆ホッパーのクリーニング 57  
粉コーヒーシューター 34  
コメント 37  
サービス 38  
参照飲料 36  
システム 41  
ジャーナル 38  
手動スチーム 26、56  
使用温度 75  
使用最高湿度 75  
浄水フィルター 44  
消費電力 73  
使用目的 13  
スイッチ オフ 29  
水量 36  
スチームジェット 41  
スチームノズルのクリーニング 55  
製品保証 72  
セーブ レシピ 46  
設置と使用環境 14  
設置面 75  
設定のPIN 40  
操作 20  
操作上の案内 63  
ソフトウェア 31  
タッチスクリーンのクリーニング 54  
タッチディスプレイのキャリブレーション 44  
タンパー(プレス) 19  
抽出温度 36  
抽出グループのクリーニング 34、49  
抽出グループの照明 17  
抽出時間 36  
抽出テスト 32  
直近の抽出 38  
追加 19

ディスプレイ上の表示 32  
ディスプレイの明るさ 44  
データ バックアップ 46  
テキスト(文字) 37  
テスト 19、32  
取扱説明書の記号とマーク 18  
ドリフトレーのクリーニング 53  
熱湯の供給 23  
排水ホース 73  
ハウジングのクリーニング 54  
始めに 16  
バリスタ 19  
バリスタパッド コーヒーの濃さ 33  
日付と時刻 45  
ファームウェアのアップデート 46  
フィルター交換(オプション) 34  
フィルターの容量 44  
付属品とスペアパーツ 76  
防護度 73  
保証除外 72  
ポータフィルター 21  
ポータフィルターの状態のディスプレイ 21  
マシン周囲の空間 75  
マニュアル クリーニング 51  
水の硬度 19、44  
水の質 73  
ミルクの温め 25  
ミルクの泡立て 25  
ミルクフォーム 25  
ムラシ 19、36  
メインメニューの機能 32  
メッシュ調整ノブ 30  
メッセージと案内 63  
メニュー管理パッド 32  
メンテナンス 62  
メンテナンスとカルキ除去 62  
用語説明 19  
容量 19  
レシピの変更 35  
ロード 言語 46  
ロード データ 46  
ロード レシピ 36、46

版權 2014 WMF AG

複写、配布、翻訳など全ての権利を保有します。

書面による許諾なしに、当マニュアルの一部または全ての複製製造、変更、複写、配布は電子的手法によるものも含めて禁止します。

予告なしに製品の技術的変更を行うことがあります。

2015年1月22日



[お問い合わせ先]

**1 本社・東京支店**

〒105-0003 東京都港区西新橋3丁目23番5号  
御成門郵船ビル10階  
TEL. 03(5408)3303 FAX. 03(5408)3311

**2 大阪支店**

〒541-0056 大阪市中央区久太郎町2丁目4番11号  
TEL. 06(6267)2280 FAX. 06(6267)2277

**3 名古屋支店**

〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木1丁目299番地  
TEL. 052(419)5811 FAX. 052(419)5812

**4 福岡支店**

〒812-0014 福岡県福岡市博多区比恵町1-18  
東カン福岡第二ビル  
TEL. 092(483)1300 FAX. 092(483)1220

**5 東北サービスセンター**

〒981-0135 宮城県宮城郡利府町菅谷台4丁目2-11  
TEL. 022(767)1895 FAX. 022(767)1896

espresso