

取扱説明書



コーヒーマシン

1800S

WMFコーヒーマシンをお買い上げいただき誠にありがとうございます

WMF1800Sは一杯取りの全自動コーヒーマシンで、エスプレッソ、カフェクレーム、カプチーノ、ミルクコーヒー、ラテマッキアート、ミルクフォーム、熱湯を提供できます。オプションにはスチーム供給、ツインチョコを利用して2種類のホットチョコ飲料が提供できます。

どの飲料もボタンを押すだけで一杯ずつ供給されます。
コーヒーマシンのディスプレイ上に画像による案内が表示されます。



コーヒーマシンをご使用になる前に必ず取扱説明書を良くお読みください。
取扱説明書は操作をする方々の手の届く場所に置いてください。

重要

第1章の8ページ、記号とマークを参照ください。
55ページから始まる安全に関する章を必ず参照ください。
1800Sクリーニングの章を必ず参照ください。

ソフトウェアの章の指示、⇒設定⇒水の硬度と容量 に従って確実に設定してください。



取扱説明書に従わない操作で出た不具合については(⇒メンテナンス)保証の対象となりません。

その他の事象に付きましても保証について同様の扱いになります。

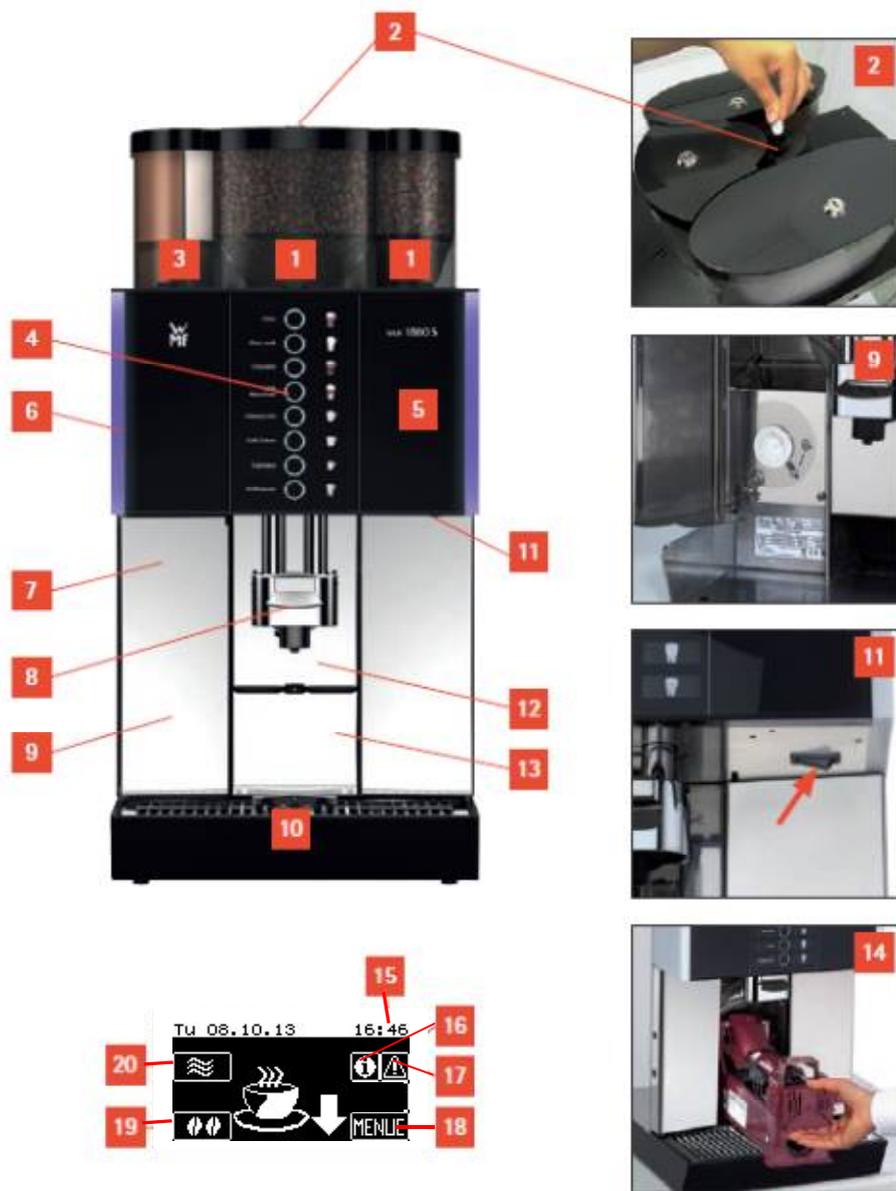
第1章 概要説明	6
1.1 コーヒーマシンの各部の名称と説明	6
取扱説明書内の記号とマーク	8
用語と記号の説明	9
第2章 マシンの操作	10
2.1 コーヒーマシンのスイッチを入れる	10
2.2 飲料の供給	10
2.3 ミルクとミルクフォームの供給	10
2.3.1 ミルクまたはミルクフォームの供給	10
2.3.2 ミルク容器との接続	11
WMFクーラー、WMFカップアンドクール(オプション)	11
標準	11
2.4 コンビ供給口の高さ調整	12
2.5 コーヒー豆ホッパー／パウダーホッパー	12
2.6 ツイントッピングホッパー／ツインチョコホッパー(オプション)	12
2.7 マニュアル投入口(オプション)／洗浄錠剤投入口	13
2.8 カスウケ	14
2.9 台下のカスウケ(オプション)	14
2.10 ドリップトレイ	15
2.11 コーヒーマシンのスイッチを切る	15
第3章 ソフトウェア	16
3.1 概要	16
3.2 供給可能	18
3.2.1 「ホットリンス」パッド(オプション)	18
3.2.2 バリスタパッド(オプション)	18
3.2.3 インフォメーション	18
サービス	18
ケア	18
抽出時間	19
ジャーナル	19
タイマー	19
3.2.4 メインメニュー	19
3.3 メインメニュー	20
3.3.1 ミルクとミルクフォーム	20
ミルクフォームの質	20
ラテマッキャートの待ち時間	20
3.3.2 タイマー設定	21
タイマーの状態	21
タイマーの設定	21
一日分のコピー	22
タイマー設定状況	22
タイマー削除	23
タイマー情報	23

3.3.3	ケア	24
	クリーニングプログラム	24
	ミルクフォーマーの洗浄	24
	ミキサーのリンス	25
	浄水フィルターの交換	25
	フィルターのリンス	25
	カスタマーチェックアップ(オプション)	25
3.3.4	設定	26
	レシピと飲料ボタン	26
	飲料ボタンの選択	
	値の調整	
	現状の設定での供給テスト	
	設定の保存	
	カップの容量	
	レシピの変更	
	追加供給順序	
	ボタンの配置	
	コーヒー飲料のグラインダー選択	
	チョコ飲料のポーショナー選択	
	コーヒー粉の重さ測定	
	ポイラー温度	28
	リセット	28
	時刻と日付	28
	表示言語	29
	ディスプレイのコントラスト	29
	浄水フィルター取り付け	29
	水の硬度	29
	容量	29
	ホットリンシング	29
	ミルクフォーマーのリンス(オプション)	29
	リンスの間隔	29
	操作オプション	30
	イルミネーション(オプション)	31
	ミルク(オプション)	31
	エコ モード	32
3.3.5	PIN入力表示	32
3.3.6	PIN許諾管理	33
	クリーニングのPIN	33
	設定のPIN	33
	会計のPIN	33
	PINの取消し	
3.3.7	飲料の供給数	34
第4章	その他の設定	35
4.1	機械的な設定	35
4.1.1	グラインダーのメッシュ調整	35
4.2	飲料名のラベル	35
第5章	ケア	36
5.1	クリーニングの間隔の概要	36
	全てのクリーニングの指示	37

5.2	毎日のクリーニング	37
5.2.1	クリーニングプログラム	37
5.2.2	ミルクシステムのクリーニング	37
	標準のミルクシステムクリーニング	37
	プラグアンドクリーンのミルクシステムクリーニング	38
5.2.3	ミキサーのリンス	38
5.2.4	コンビ供給口の洗浄	38
5.2.5	ミルク容器の洗浄(オプション)	38
5.2.6	その他の洗浄	38
5.3	毎週のクリーニング	39
5.3.1	チョコノトッピング ミキサーの洗浄(オプション)	39
5.4	定期的なクリーニング	40
5.4.1	抽出ユニットの洗浄	40
5.4.2	コーヒー豆ホッパーの清掃	42
5.4.3	パウダーホッパーの清掃(オプション)	42
5.5	フィルター交換	43
第6章	HACCPによるクリーニングスケジュール	44
第7章	メンテサービス	46
7.1	コーヒーマシンのメンテナンス	46
7.2	WMFサービス	47
第8章	メッセージと案内	48
8.1	操作上の案内	48
8.2	エラー表示と不具合	51
8.3	エラー表示のない不具合	54
第9章	安全について	55
9.1	操作者への危険	55
9.2	コーヒーマシンへの危険	57
9.3	マシンの使用目的	57
9.4	規制及び指針	57
9.5	オーナー／操作者の義務	58
9.6	製品保証について	59
	保証除外について	59
付録:	洗浄早見表	60
付録:	技術データ	61
	コーヒーマシンの仕様	61
	設置と使用条件	61
付録:	付属品とスペア部品	64
	索引	66

第1章 概要説明

1.1 コーヒーマシンの各部の名称と説明



- 1 コーヒー豆ホッパー(1基または2基)
- 2 洗浄錠剤投入口(モデルによる)
- 3 チョコホッパー／トッピングホッパー／ツイントッピングホッパー／ツインチョコホッパー(オプション)
- 4 飲料ボタン
- 5 タッチパネル ディスプレー
- 6 イルミネーション
- 7 左マシンドア
- 8 ミルクフォーマー付きコンビ供給口(高さ調整可能)
- 9 プラグアンドクリーン接続(オプション)
- 10 ドリップトレイ(グリッドつき)
- 11 オン／オフ スイッチ
- 12 フロントカバー
- 13 カスウケ
- 14 抽出ユニット
- 15 タイマー, 時刻表示
- 16 インフォメーション パッド
- 17 メッセージ／エラー表示
- 18 メニューパッド(メインメニューへ)
- 19 バ리스タパッド(オプション)
- 20 「ホットリンス」パッド(オプション)

取扱説明書内の記号とマーク



注意
マシン損傷の恐れ

取扱説明書に従ってください



注意
操作者に危険の可能性

安全に関する章を参照



注意
熱い液体

安全に関する章を参照



注意
熱い表面

安全に関する章を参照



注意
熱いスチーム

安全に関する章を参照



注意
ケガの恐れ

安全に関する章を参照



注意
滑りやすい

安全に関する章を参照



ヒント/指示



参照



開始位置
メインメニュー

取扱説明書にメニューマークがあるときは、説明はメインメニューの開始位置から始まります。

メインメニューを呼び出す

- * ディスプレーの証明のない部分を5秒間以上押し続けます。
「供給可能」ディスプレイが有効になり、明るくなります。
- * **MENUE** にタッチします。
メインメニューが表示されます。
他の表示選択肢があります⇒メインメニュー



メニューパッドのディスプレイ



メインメニュー

用語と記号の説明

用語と記号	意味
●	箇条書きの記し、選択の可能性
*	操作の段階表示
斜体文字	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
飲料供給	コーヒー、熱湯、パウダーの飲料を供給すること
容量	浄水フィルターのように、浄水出来る水の総量
硬度	dKH で表示。飲料水に含まれるカルシウム、マグネシウムの量
チョコ	ホットチョコレート(ココア)
コーヒークラス シューター	⇒マシンの台下へカスを捨てるためのシューター 14ページ
給水栓	上水道に取り付けられた栓
ミルクシステム	コンビ供給口、ミルクノズル、ミルクチューブ全体
ミキサーシステム	パウダー飲料のためのミキサー及びポーショナーの総称
O-リング	漏れを防ぐためのゴム製の「輪」です。
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
プレス	抽出直前に自動的に圧縮すること
リンス	抽出から抽出の間に洗うこと
SB モード	セルフサービスモード
トッピング(添加)	ミルクパウダー、チョコのようにコーヒーに追加して加えるパウダー
ツイントッピング	ホッパーが二つに分けられて2種類のパウダーを使えます

第2章 マシンの操作

2.1 コーヒーマシンのスイッチを入れる

- * オン/オフ スwitchを5秒間以上押します。

コーヒーマシンの湿地が入り、加熱を始めます。
供給可能になると、飲料ボタンが点灯します。

PINアクセス制限
⇒ ソフトウェア
⇒ 設定
⇒ 操作オプション
30ページ

⇒ タイマープログラム
21ページ

自販機に接続されているとき
⇒ 自販機の取扱説明書を参照

2.2 飲料の供給

希望する飲料ボタンを押すと供給が始まります。

- ボタン点滅 = 供給可能
- ボタン点滅 = 供給中
- ボタン消滅 = 供給不能/ボタン操作無効

- * コンビ供給口の下に容量の適したカップを置きます。
 - * 希望する飲料のボタンを押します。
- 飲料が供給されます。



注意

熱い液体が供給口付近に
安全に関する章を参照



ボタンの割り当て
⇒ソフトウェア⇒設定⇒レシピとボタン
26ページ

2.3 ミルクまたはミルクフォームの供給

2.3.1 ミルクまたはミルクフォームの供給

- * ミルクまたはミルクフォームを供給する飲料ボタンを押します。
ボタンを押している間、供給が続きます。

2.3.2 ミルク容器との接続

適したミルクノズル、またはコンビ供給口を使います。

ミルクノズル

- 冷蔵したミルク 白または緑
- 室温のミルク 琥珀色

WMFクーラー、WMFカップアンドクール(オプション)

- * コンビ供給口に冷蔵ミルク用ノズルを取り付けます。
 - * クーラーからミルク容器を取り出します。
 - * ミルク容器のフタを後へ押しします。
 - * ミルクを入れます。
 - * フタを元に戻します。
 - * ミルクチューブのアダプターをミルク容器フタの接続部に入れます。
 - * ミルク容器を注意してクーラーに戻します。
- ミルクチューブがアダプターに入っています。

標準

- * コンビ供給口に適したミルクノズルを取り付けます。
 - * ミルクパックを開けて、コーヒーマシンの左側に置きます。
 - * ミルクカバーをあけます。
 - * ミルクチューブを入れます。
 - * ミルクパックにベージュ色のノズルの付いたミルクチューブを入れます。
- チューブはコンビ供給口の上下動によって張りすぎたり、折れ曲がらないようにしてください。
- * ミルクカバーを閉じます。



注意

健康に悪影響

HACCPによる洗浄スケジュールを守ってください



クーラーとミルク容器



クーラーアダプター



クーラー無しのバージョン

2.4 コンビ供給口の高さ調整

コンビ供給口は高さの調整ができます。

* 前側から供給口を持ち上下に移動します。

高さの調整範囲は 70-180mm です。



2.5 コーヒー豆ホッパー／パウダーホッパー

ホッパーには前もって補充するようにしてください。

飲料の新鮮さを保つために一日分の量を入れるようにしてください。

コーヒー豆はコーヒー豆ホッパーに

チョコパウダーはチョコホッパーに

トッピングパウダーはトッピングホッパーに

2.6 ツイントッピングホッパー／ツインチョコホッパー(オプション)

ホッパーが二分割されて2種類のパウダーが入れます。

- 左側にチョコ、右側にトッピング または
- 左側にチョコ1 右側にチョコ2



2.7 マニュアル投入口(オプション)/洗浄錠剤投入口

ホッパーが3基ついているコーヒーマシンは洗浄錠剤の投入口があります。
この投入口には絶対にコーヒー粉を投入しないでください。

錠剤投入口の用途

- 洗浄用の錠剤の投入

マニュアル投入口の用途

- 洗浄用の錠剤の投入
- デカフェのような別のコーヒーの抽出
- コーヒーのテスト

コーヒーや錠剤の投入は、ディスプレイ表示が出てからしてください。

マニュアル投入口を使ったコーヒーの抽出

- * マニュアル投入口のフタを開けます。
- * 粉コーヒーを入れます。(最大16g)
- * マニュアル投入口のフタを閉じます。
- * 希望する飲料のボタンを押します。



注意

健康に悪影響

HACCPによる洗浄スケジュールを守ってください



取扱説明書に従ってください

安全に関する章を参照



錠剤投入口



取扱説明書に従ってください

安全に関する章を参照



マニュアル投入口

2.8 カスウケ

カスウケは抽出の終わったコーヒーカスを入れます。
抽出約50回分の容量があります。
カスウケの中のカスを捨てる時期は、マシンのディスプレイに表示されます。
カスウケがマシンから出されている間、抽出はブロックされます。

- * コンビ供給口を一番上まで上げます。
- * フロントカバーをカスウケより上の位置まで押し上げます。
- * カスウケを引き出します。
- * カスウケをカラにしてマシン内に戻します。
- * ディスプレートの確認を押します。

カスウケがうまく入らないときは、コーヒーカス排出部分にカスが詰まっていないかチェックして清掃してください。

カスウケをマシンから出したときは必ず中のカスを捨ててください。
カラにせずに戻してしまうとカスがあふれ出る元になります。
結果としてマシン内部が汚れてしまい、故障の原因になることがあります。

2.9 台下のカスウケ(オプション)

コーヒーマシンは台下のカスウケにカスを落とすことができます。
この場合、コーヒーマシンの底、カスウケの底に排出口を設け、
台にもマシン直下に穴を開けます。
マシンの中のカスウケよりも大きな容量のカスウケを使用できます。



毎日洗浄してください。
⇒ ケア 36ページ



注意
ケガの恐れ
安全に関する章を参照



取扱説明書に従ってください
安全に関する章を参照



台下へ落とす方式にすると
元に戻すことはできません。

コーヒーカスのシューターは
毎日清掃してください⇒ケア 36ページ

2.10 ドリップトレイ

- * 中身をこぼさないように注意してドリップトレイを引き出して洗浄します。



中の汚水をこぼさないように注意してください。

ドリップトレイは毎日洗浄してください。⇒ ケア

2.11 コーヒーマシンのスイッチを切る

コーヒーマシンのスイッチを切る前に必ず毎日の洗浄をしてください。

- * オン/オフ スイッチを5秒間以上押してマシンをとめます。
- * 主電源を切ります。

この操作を怠って故障した場合、保証修理が受けられなくなることがあります。



注意
熱い液体
ドリップトレイの扱いに
注意してください
安全に関する章を参照



*PIN*アクセス制限
⇒ソフトウェア
⇒設定
⇒その他の操作
30ページ



取扱説明書に従ってください
安全に関する章を参照

第3章 ソフトウェア

3.1 概要

供給可能(ディスプレイが有効時)



* 供給可能の表示の空白部分に5秒間以上タッチします。
供給可能表示の画面が明るくなります。



供給可能表示画面には種々の設定機能があります。



もしエラーがあると パッドが表示されます。
クリーニング カルキ除 フィルター交換が必要になると
上のマークが表示されます。
他の表示は ⇒設定⇒操作オプション

「供給可能」表示のパッド 3.2

- ホットリンス(オプション)(3.2.1)
- バリスタ(コーヒーの濃さ)(オプション) (3.2.2)
- メインメニュー(3.2.4)
- インフォメーション(3.2.3)
- エラー表示
パッドにタッチするとエラー内容が表示されます。
- クリーニング表示
パッドにタッチすると直接メニューに入ります。
クリーニング必要時期

メインメニューの機能(パッド)

	ミルクとミルクフォーム(3.3.1)
	タイマー設定(3.3.2)
	ケア(3.3.3)
	設定(3.3.4)
	PINへエンター(3.3.5)
	PINへのアクセス制限(3.3.6)
	会計(3.3.7)

メニューの設定パッド

	設定の保存
	操作の開始または確認
	前のレベルへ移動 セーブせずに出る(EXIT)
	クリアまたはリセット
	テスト抽出開始／コーヒー粉チェック
	設定値の増減
	リストのステップ項目の移動

3.2 供給可能

3.2.1 「ホットリンス」パッド(オプション)

* ホットリンスパッド  にタッチします。
抽出関連の管路内に熱湯が流れます。抽出の管路を熱湯が
温め、ぬるいコーヒーが供給されるのを防ぎます。

しばらく抽出をしなかったとき、特に
エスプレッソコーヒーを抽出するときに
おすすめします。

「ホットリンス」パッド(有効／無効)
⇒設定⇒操作の選択肢 30ページ

3.2.2 バリスタパッド(オプション)

* バリスタパッド  にタッチします。
コーヒーの濃さが次の1回分だけ変わります。

 薄く(-15%)

 標準(設定通り)

 濃く(+15%)

バリスタパッド(有効／無効)
⇒設定⇒操作オプション 30ページ

3.2.3 インフォメーション

* 供給可能ディスプレイの  パッドにタッチします。
インフォメーションのメニューが出ます。
「インフォメーション」のメニューは次の通りです。

サービス

- 連絡先(WMFサービスセンター)
- 初めての始動(始動日)のデータ
- 次のメンテナンス日
- ソフトウェアのバージョン
- マシン番号



カスタマーケア

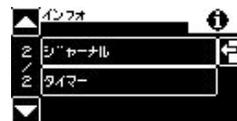
- ジャーナル
一番最近のクリーニング日
- クリーニングについての情報
最近のクリーニングについての情報
- カルキ除去についての情報
最近のカルキ除去・次のカルキ除去
- 軟水器の情報(オプション)
残りの容量の情報

抽出時間

- 最後の供給時刻を表示します。

ジャーナル

- 記録されたエラーとメッセージのリスト
(電話でのサポートのため)



タイマー

- タイマーがオンかオフかの表示
- 次にスイッチが働く時刻

3.2.4 メインメニュー

メインメニューへのアクセス

- * 供給可能の表示の空白部分に5秒間以上タッチします。
供給可能表示の画面が明るくなります。
- * メニューパット **MENUE** にタッチします。
メインメニューが表示されます。



「供給可能」表示



次の表示

MENUE表示を遅くする設定については
⇒設定⇒その他の操作 30ページ

3.3 メインメニュー



制限レベルのメインメニューの他のイラストへは
⇒PINアクセス制限 33ページ

3.3.1 ミルクとミルクフォーム



フォームノック



マッキャートチュウタン

ミルクフォームの質

ここではミルクのエアの質を設定します。
この設定は泡立ちミルクを使った全ての飲料に適用されます。
ミルク自体の質の違いを補完します。

設定値を下げると ⇒ キメ細かく、供給温度低く

設定値を上げると ⇒ キメ粗く、供給温度高く

ラテマッキャートの待ち時間

ラテマッキャートを作るとき、ミルク供給と泡立ちミルク供給の間に
待ち時間を長く取ると、より効果的な提供ができます。

設定値を下げると ⇒ 短い時間

設定値を上げると ⇒ 長い時間

3.3.2 タイマー設定

スイッチのオンとオフの時刻を設定します。
「タイマープログラム」のメインメニューは次の内容です。

- タイマー作動状態
- タイマーの設定
- タイマー設定一覧
- タイマー設定の取り消し
- タイマー設定の情報

タイマー作動状態

* **タイマーセッテイ** パッドにタッチします。
タイマーの作動／作動停止

タイマーの設定

* **タイマーチョウセイ** パッドにタッチします。
オン／オフの時刻を設定します。
* **ドウサンカン** パッドにタッチします。
作動させる時刻の表示が出ます。
日、時刻、希望する作動行程の入力ができます。

- * 日の設定
 - 1=月曜日
 - 2=火曜日のように進み、最後の7=日曜日
 - 1-5=月曜日から金曜日まで通しで毎日(週日)
 - 1-7=1週間毎日(月曜日から日曜日まで)

* 時刻の設定

* スイッチ オン・オフ時刻の設定

- スイッチ オン時刻=ディスプレイの **I**
- スイッチ オフ時刻=ディスプレイの **O**

* **OK** で確認します

または

- * **C** で削除します、



PIN入力、アクセス制限
⇒ソフトウェア
⇒設定
⇒PIN入力、アクセス制限
33ページ



タイマーがオン状態のとき、画面に
小さな時計が表示されます。



例



1-5の日、または1-7の日
スイッチの入る時刻は表示された日に
コピーされます。

希望の設定は「+」、「-」の
パッドで変更します。

更新した選択は反転表示されます。

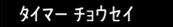
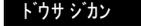
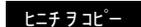
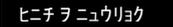
タイマー設定全体の確認

*  の下の  パッドと  パッドにタッチします。
設定した1日に16回分までのスイッチオン・オフの時刻が表示されます。
設定時刻は順番に表示されます。
新しく入力した設定時刻は  で確認直後に直ちにソートされます。

* タイマー設定一覧を見るに  パッドにタッチします。

1日分の設定のコピー

1日の作業内容も含むスイッチオン・オフの設定は他の日にコピーできます。

*  パッドにタッチします。
スイッチオン・オフの時刻を設定します。
*  パッドにタッチします。
* 「Day」の下の数字のパッドにタッチします。
一週間の日を選ぶリストが表示されます。
* 画面の4ページにスクロールします。
*  パッドにタッチします。
1週間の日を選ぶリストが再表示されます。
* コピーしたい日を選択します。
*  パッドにタッチします。
* 設定時刻を貼り付けたい日を選択します。
1日の設定がコピーされました。

1-5の日または1-7の日
オン・オフの時刻は表示された日に
コピーされます。

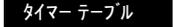
1, 2, 3...7それぞれの日の
設定が表示されます。



設定時刻の確認は
「タイマー設定一覧」を参照ください。

タイマー設定一覧

設定した時刻を確認します。

*  パッドにタッチします。

一週間分の設定がグラフで表示されます。
作動している時間帯が塗りつぶされて表示されます。



例



月曜日から金曜日(1-5)までの表示
スイッチオンの時刻7時、オフ18時

タイマー設定の取り消し

- * タイマーメインプログラムメニューの2ページ **タイマー ショウキョ** パッドにタッチします。
 - * 希望する日にスクロールしてタッチします。
- 削除を本当にしてよいかどうか確認の質問が出ます。
- * **OK** で確認します。
- 選択した日の設定時刻と作動内容が削除されます。
それぞれの日に加えて、全ての週日、週全体の削除もできます。



この作業は途中で中止できません。



タイマー設定の情報

タイマー ショウホウ パッドにタッチすると次にスイッチが作動する時刻とオンまたはオフの表示が出ます。

3.3.3 ケア

洗浄とカルキ除去のプログラムは手入れのメインメニューから始まります。
フィルター交換(オプション)とメンテサービスの確認はここで行います。

手入れのメインメニューには次の項目が含まれています。

- クリーニングプログラム
- ミルクフォーマー洗浄
- ミキサーのリンス
- フィルター交換
- フィルターのリンス

クリーニングプログラム

* **クリーニングプログラム** パッドにタッチします。
毎日のクリーニングプログラムを開始します。

ミルク関連の飲料が供給されていれば、ミルクフォーマーのクリーニングも自動的に行います。
ミキサーシステムを装備したWMF1800Sについてはミキサーのリンスも行います。
クリーニングプログラムのステップについてはクリーニングの項に記載してあります。

クリーニングを始める前に「安全」に関する章の警告をご参照ください。
36ページから始まるクリーニングとケアの章をお読みください。

ミルクフォーマークリーニング

* **フォーマー クリーニング** パッドにタッチします。
ミルクフォーマーのクリーニングを開始します。
オプション: プラグアンドクリーン洗浄

ミルクフォーマーのクリーニングはクリーニング全体の一部として自動的にされます。



ソフトウェアの章でディスプレイによる作業順序が詳しく記述してあります。
一般的な洗浄・清掃については「ケア」の章を参照ください。



注意

取扱説明書に従ってください

安全に関する章を参照



注意

熱い液体が供給口付近に

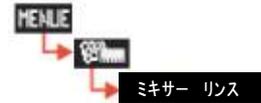
安全に関する章を参照

ミキサーのリンス

ミキサーのリフトが一番上の位置になければなりません。

- * **ミキサー リンス** パッドにタッチします。
ミキサーのリンスが始まります。

ミキサーシステムが装備されているマシンでは、クリーニングプログラムを開始するとミキサーのリンスが自動で始まります。



注意
熱い液体が供給口付近に
安全に関する章を参照

フィルター交換

浄水フィルターの処理容量を超えると一日に1回フィルター交換の表示が出ます。
浄水フィルターは1週間以内に交換する必要があります。交換しないでいると、表示は抽出ごとに出来ます。

- * 浄水フィルター交換をします。
 - * 交換の確認をします。
- 浄水フィルター交換後、自動的にフィルターと管路のリンスが始まります。
熱湯が熱湯供給口から出ます。



浄水フィルターの取扱説明書をお読みください。
表示は段階ごとにされます。
指示に従ってください。

注意
ヤケドの恐れ
安全に関する章を参照

フィルターのリンス

フィルターリンス機能によって、長期にわたる可動が可能になります。

- * **フィルターリンス** にタッチします。
熱湯が熱湯供給口から出ます。



注意
ヤケドの恐れ
安全に関する章を参照

カスタマーチェックアップ(オプション)

この項目はWMFサービスによって指導を受けた方が選択します。

質問は「カスタマーチェックアップは済みましたか?」です。
イエス または ノー で確認します。

3.3.4 設定

レシピと飲料ボタン

* **レシピ / ボタン** パッドにタッチします。

次の選択肢を表示します **レシピ / ボタン**

- カップの容量
- レシピの変更
- 飲料ボタンの割り当て
- 粉の重さの測定

設定時の飲料ボタンの決定

* 希望する飲料供給ボタンを押します。

量の変更

* **+** または **-** パッドで量の調整をします。

現在の設定でテスト抽出

* **Test** パッドにタッチします。

設定値はまだ保存されていません。

設定値の保存

* **OK** パッドにタッチして保存します。

カップの容量

カップの大きさに合わせて供給量を設定します。
割合や質を変えることなく供給量の変更ができます。

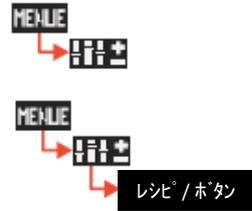
レシピの変更

全ての飲料

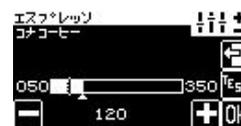
- ← ±** コーヒー粉の量/チョコパウダーの量
- ↓ ±** 熱湯の量

ミルク関連飲料

- ☰ ±** ミルクフォームの量
- ☉ ±** ミルクの量



- +** = 増
- = 減
- ↩** = 変更せずに退出
- OK** = 設定値保存
- Test** = テスト開始



例: コーヒー粉の量

コーヒー飲料



質

5段階のコーヒーの質のレベルは抽出方法の違いを表します。
レベルが上がるほどコーヒーの味、香りなどを強めます。

- クオリティ 1** 粉をプレスした後、粉が膨らむ余地を残します。
クオリティ 2 粉をプレスした直後から抽出が始まります。
クオリティ 3 粉をプレスして、ムラシをします。
クオリティ 4 粉をプレス、ムラシの後で、2回目のプレスをします。
クオリティ 5 粉をプレス、ムラシの後で、自動的に抽出時間が延びます。

添加する食材の順番

添加する食材の投入順序の変更は、2種類以上の添加のある飲料にだけにできます。

調整できる添加品

- コーヒー
- ミルク
- ミルクフォーム
- チョコ

添加食材順番の設定

- a) 上の行: ミルク、ミルクフォームまたはチョコの供給開始位置の設定
 b) 下の行: コーヒー抽出の開始位置の設定

* 開始位置パッドに希望する飲料が表示されるまでタッチします。
 タッチを繰り返すたびに次の飲料が表示されます。
 左から右の順に供給されます。



質



注意

非常に細かいメッシュのコーヒー粉と少ない湯利用で抽出すると、抽出湯の流れが阻害されてエラーになることがあります。

順番の例



始めコーヒーとミルクフォームを同時に、次にミルク



始めにミルクフォーム、次にミルク、次にコーヒー



始めにミルク、次にミルクフォーム、次にコーヒー

飲料ボタンの割り振り

各飲料を飲料(供給)ボタンに割り振ります。

- * 決めたい飲料ボタンを押します。
- * リストから飲料名(例えばエスプレッソ)を選択します。

新しい作り方の保存

新しい作り方は上書きされます。

調整できる飲料だけが表示されます。

コーヒーのグラインダーの選択

(グラインダー2基のマシン)

- * 決めたい飲料ボタンを押します。
- * リストから飲料名(例えばエスプレッソ)を選択します。
- * グラインダーを選択します。(左または右)



チョコアートのようなパウダーホッパーは選択できません。

チョコ飲料のポーショナーの選択

(ツインチョコ仕様のもの)

- * 決めたい飲料ボタンを押します。
- * リストから飲料名(例えばミルクチョコ1)を選択します。
- * ポーショナーを選択します。(左または右)

コーヒー粉の重さの測定

- * カスウケをカラにして戻します。
- * **weigh grounds** パッドにタッチします。

挽かれた粉が直接カスウケに入ります。
粉の重さを測ります。

グラインダーは1回だけ作動します。



ボイラー温度

- * 希望する温度に設定します。
(抽出温度の調整)
(調整範囲は80°C-100°C)



リセット

コーヒーマシンのソフトウェアを再スタートします。



時刻／日付

時刻と日付をここで入力します。



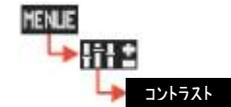
使用言語

画面表示する言語をここで設定します。



ディスプレイのコントラスト

ディスプレイのコントラストを調整します。
(初期値は70です)



浄水フィルター

浄水フィルターを使用しているか否かを入力します。
カルキ除去の時期を決定するのに影響します。



水の硬度

水の硬度を入力します。



容量

浄水フィルターの容量を入力します。
容量はフィルターの説明書に記述されています。



ホットリンシング

コーヒーマシンの加熱終了後、抽出部を熱湯で温めるかどうかを設定します。
active (有効) に設定をお奨めします。



ミルクフォーマーの rins (オプション)

ミルクに関連した飲料を供給した後で、自動的にフォーマーを rins するかどうか。
yes/no の選択です。



rin の間隔

ミルク関連の飲料を供給してからミルクフォーマーを rins するまでの時間です。
お奨めの時間は2分です。



オプション



前述のものに加えて次の操作ができます。

- ホットリンスパッド(有効／無効)
- バリスタパッド(有効／無効)
- (第2レベルの)シフトパッド(有効／無効)
- オン／オフ スイッチ(直接またはPIN経由)
- 飲料のキャンセル(yes/no)
- メニューパッド(同時または少し遅れて)
- エラー表示(通常/イラスト)

セルフサービスの供給にはこれらの機能の一部を「無効」にします。無効にした機能は「供給可能」ディスプレイ上に表示されません。

ホットリンスパッド

標準設定:無効

バリスタパッド

標準設定:無効

(第2レベルの)シフトパッド

お客様のご要望により、WMFサービスが設定します。

オン／オフ スイッチ

セルフサービスモードのときは「PIN経由」をお奨めします。「PIN経由」に設定した場合、スイッチオンまたはオフを押す前に洗浄レベルのPINが表示されます。

⇒ PIN入力、アクセス規制 33ページ

飲料のキャンセル

標準:NO

メニューパッド

セルフサービスモードのときは「遅れて出る」をお奨めします。「遅れて出る」に設定してあると、メニューは5秒間押さないと出ません。標準:「遅れて出る」

⇒ メインメニューへ 20ページ

エラー表示

通常: 全てのエラー内容が表示されます。
イラスト: 即座に対応しなければならないエラーが表示されます。その他のエラーは次のイラストで表示されます。
 *  にタッチします。
 全てのメッセージが表示されます。



イルミネーション付きの場合(オプション)即時に対応しなければならないエラーのとき、横の照明が点滅します。

SBモード(セルフサービス)

標準: SBモード

- 飲料供給の中断はできません。
- メニューパッドは表示されません。
- エラー表示はイラストです。
- バリスタパッドとホットリンスパッドは表示されません。(オプション)



それぞれの項目は「その他の操作」上で変更できます。

SBモードのメッセージ

- コーヒー豆ホッパーがカラ
- ミルク不足(クーラーミルク容器)
- カスウケが一杯
- カスウケなし
- マニュアル投入口が開いている
- コーヒーマシンのクリーニング
- 給水栓を開ける
- 抽出ユニットエラー
- エラー番号付きのエラー表示

イルミネーション(オプション)

* LED照明の色を調整します。

設定の例	赤	緑	青
照明(色)の順序	1	0	0
こはく色	25	30	0
青	0	0	30



ミルク(オプション)

ミルク容器がカラになったときのメッセージが表示できます。

* **ミルク** パッドにタッチします。

飲料供給停止 yes/no



飲料供給停止 no:

実際に容器がカラになるまで供給が続きます。

飲料供給停止 yes:

表示が出てから何杯の供給ができるかを入力しておく必要があります。

設定した杯数に達すると、ミルク関連の供給が停止します。

ミルクを容器に補充すると停止は解除されます。



エコ モード

エコモードが有効になっていると、飲料供給後10分経つとスチームボイラーの温度を下にディスプレイと横の照明が消えます。飲料ボタンは点灯しています。温度が下がった状態のときにミルク関連の飲料を供給するためには、加熱に15秒ほどかかります。加熱終了後に供給が始まります。

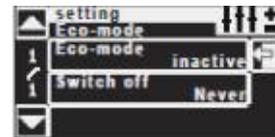


エコ モード

(有効/無効)

標準設定: 無効

この画面でエコモードを有効にします。



スイッチ オフ

(切らない/30分後/60分後/90分後/120分後/150分後/180分後)

標準設定: 切らない

飲料供給後に供給しないまま経過した時間によってマシンのスイッチを切る設定をします。30分単位で設定できます。

3.3.5 PIN入力表示

PINを設定することで、それぞれの操作に認証された人だけが携われるようになります。PINで保護されたレベルに入るには  パッドにタッチした後PIN番号を入力します。



- * メインメニューの  にタッチします。ディスプレイに数字入力キーボードが出ます。
 - * PIN番号(4桁)を入力します。
 - * 「OK」パッドで確認します。
- PIN番号入力が正しいと操作を続けられます。



PIN入力画面

3.3.6 PIN許諾管理

操作項目にPIN番号が設定されていると、PIN番号の正しい入力がないと先に進めなくなります。

クリーニングレベル

PINによるアクセス可能項目

-  = 手入れ
-  = PINに保護されたオン/オフボタン



クリーニングレベルへのアクセス

設定レベル

PINによるアクセス可能項目

-  = 泡立ちミルクの質
-  = タイマー設定
-  = ケア
-  = PINに保護されたオン/オフボタン
-  = 設定(カップ容量のみ)



設定レベルへのアクセス

会計レベル

PINによるアクセス可能項目

-  = 泡立ちミルクの質
-  = タイマー設定
-  = ケア
-  = PINに保護されたオン/オフボタン
-  = 各種設定(飲料、総合など)
-  = PIN番号採用可否、番号設定
-  = 種々の会計情報



会計レベルへのアクセス

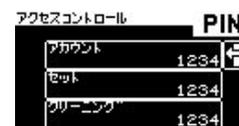


PIN入力画面

PINはどのレベルにも設定できます。レベルには上下関係があります。

(例) 設定レベルのPIN **セット** はクリーニングレベルのPIN **クリーニング** と設定レベルのPIN **セット** に有効ですが、会計レベルのPIN **アカウント** には無効です。

(例)



洗浄レベルのPIN入力1234
上位の項目へ反映されます。

- * メインメニューの  にタッチします。
- * レベルを選択します。

例: 

ディスプレイに数字入力キーボードが出ます。

- * 任意の4桁の数字を入力します。
- 入力した数字が表示されます。
- * 「OK」パッドで確認します。

このレベルはPINで保護されました。

下位のPINが設定され、上位のPINが未設定のとき、
下位のPINは上位のPINにも適用されます。

例

アクセスコントロール	PIN
アカウンント	7777
セット	9876
クリーニング	1234

クリーニングレベルのPINは1234

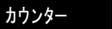
設定レベルのPINは9876

会計レベルのPINは7777

PINの解除

0000(ゼロが4個)を入力すると、そのレベルのPINの保護が解除されます。
上位のレベルのPINが解除されると、下位のレベルも解除されます。

3.3.7 飲料の供給数

- *  パッドにタッチします。
- カウンターメニューは各飲料の供給数を表示します。

カウンターを読む

- * ディスプレーの見たい飲料にタッチします。

カウンターのリセット

- *  クリアパッドにタッチします。

飲料の選択がされなかったとき  クリアパッドにタッチすると、
ディスプレイ上に全ての飲料の供給数をゼロにするかの問いかけが表示されます。

無関係または許可されていない人がアクセスできないように
PIN番号で保護することをお奨めします、



第4章 その他の設定

4.1 機械的な設定

4.1.1 グRAINダーのメッシュ調整

- * コーヒー豆ホッパーを外します。
粉の細かさのレベル表示が見えます。
- * コーヒー供給ボタンを押して、GRAINダーを作動させます。
- * GRAINダー作動中にマルチツールを使ってマシン横の調整口からメッシュの調整をします。

メッシュ レベル1 細かい(時計回り) 
メッシュ レベル6 粗い(反時計回り) 



マルチツール



メッシュの表示

ケガの危険

コーヒー豆ホッパーを外して、コーヒーマシンが稼動しているときは、絶対に手などをGRAINダーの中へ入れないでください。



注意

ケガの恐れ

安全に関する章を参照

4.2 飲料名のラベル

誤ってボタンを押してしまわないように、マシンのスイッチを切ってください。

- * フロントパネルに入っている今のラベルを下へ引き出します。
- * ラベルに新しい飲料の名称を書きます。
- * マウントにラベルを貼り付け、元に戻します。



第5章 ケア

コーヒーの品質を保つため、またコーヒーマシンを常に良い状態にしておくために定期的なクリーニング作業は欠かせません。

何日間かコーヒーマシンをご使用にならないときは、全ての項目のクリーニングを行ってください。

5.1 クリーニングの間隔の概要



注意

健康に悪影響

HACCPによる洗浄スケジュールを守ってください



取扱説明書に従ってください

安全に関する章を参照

手入れ					
毎日	毎週	定期的	表示	特別	
X				○	ミルクフォーマーの rinse
X					クリーニングプログラム
X				○	ミルクフォーマーの洗浄
X					ミルク管路の洗浄(標準)
	X			○	ミルク管路の洗浄(プラグアンドクリーン)
X				○	ミキサーの rinse
X				○	ミルク容器の洗浄
X					カスウケ洗浄
X					ドリフトレー洗浄
X					ハウジング清掃
(X)	X			○	ミキサー洗浄
		X			抽出ユニット洗浄
		X			コーヒー豆ホッパー清掃
		X		○	パウダーホッパー清掃
				○	フィルター交換

⇒ 29ページ
⇒ 洗浄早見表

⇒ 38ページ

⇒ 39ページ

⇒ 40ページ

⇒ 42ページ

⇒ 43ページ

- 毎日 = 一日1回または必要時
- 毎週 = 週に1回
- 定期的 = 状況によって定期的に
- 表示 = ディスプレーのその旨の表示があったとき
- 特別 = オプションの付属品(モデルによって異なります)
- (X) = 状況によって一日1回

クリーニング

全てのクリーニングプログラムでは、コンビ供給口、ミルクノズル、ミルクチューブを取り付けた状態で行ってください。



注意

熱い液体が供給口付近に
安全に関する章を参照

ステップごとの洗浄⇒洗浄早見表

5.2 毎日のクリーニング

5.2.1 クリーニングプログラム

クリーニングプログラムはソフトウェアによってミルクフォーマー洗浄、ミキサー洗浄、マシニングの順で行なわれます。

5.2.2 ミルク管路の洗浄

ミルクフォーマーの洗浄については洗浄早見表を参照ください。

ミルク管路の構成は次の通りです。

- コンビ供給口
- ミルクノズル
- ミルクチューブ

ミルク管路は最低でも一日に1回の洗浄と消毒(24時間以内)が必要です。
プラグアンドクリーン付きのマシンでは、一日の業務終了時に必ず洗浄してください。
プラグアンドクリーン洗浄がされないと、コンビ供給口を分解して
マニュアルで洗浄することになります。

ミルクホースは定期的に交換してください。

標準のミルク管路洗浄

コンビ供給口の洗浄は次の2種、オプション付きのものは3種の作業からなります。

- ミルク関連飲料を供給した後のミルクフォーマーの自動リンス(オプション)
- ディスプレーのガイドによるミルク管路のリンス
- コンビ供給口、ミルクチューブ、ミルクノズルを毎日洗剤溶液に浸ける。



注意

熱い液体が供給口付近に
安全に関する章を参照



注意

衛生に関する説明を
お読みください
HACCPによる洗浄スケジュールを守ってください

コンビ供給口洗浄⇒洗浄早見表

プラグアンドクリーンのミルク管路の洗浄

プラグアンドクリーンの洗浄は、次の3種の作業からなります。

- ミルク関連飲料を供給した後、ミルクフォーマーの自動リンス
- ディスプレーのガイドによるミルク管路のリンス
- コンビ供給口、ミルクホース、ミルクノズルを毎週洗剤溶液に浸ける。



プラグアンドクリーン洗浄プログラム
⇒洗浄早見表

5.2.3 ミキサーのリンス

ミキサーのリンスはミキサー洗浄までの中間作業です。
ミキサーのリンスは洗浄プログラムに組み込まれています。



ミキサーのリンス
⇒洗浄早見表

ミキサーのリフトは一番上の位置になければなりません。

5.2.4 コンビ供給口の洗浄

ミルク管路の全ての洗浄。マニュアルによる洗浄方法は
洗浄早見表に記述してあります。



コンビ供給口の洗浄
⇒洗浄早見表

5.2.5 ミルク容器の洗浄(オプション)

ミルク容器は毎日きれいに洗浄してください。



注意

衛生に関する説明を
お読みください

HACCPによる洗浄スケジュールを守ってください

5.2.6 その他の洗浄

カスウケ(カス シューター:オプション)の清掃

- * カスウケをカラにし、流水の下で洗います。
- * 湿った布巾でぬぐいます。

クリーニングのための洗剤その他の注文に
ついては、付録のアクセサリとスベア
パーツの項を参照ください。⇒64ページ

ドリフトレー、本体表面、フロントパネルの清掃

- * マシンが冷えている状態で、湿った布巾でぬぐいます。
- * 柔らかな乾いた布またはセーム皮で拭きます。

フロントパネルの清掃時には、
誤って飲料が供給されないように
電源を切ってください。

金属部分の清掃

金属部分の清掃にはWMFのプラルガンをお奨めします。

磨き粉分を含んだ洗剤は表面に傷をつける恐れがありますので、
使用しないでください。
スチールウールなどが入った用具は使わないでください。



マシン損傷の恐れ

説明書に従ってください

5.3 毎週の洗浄

5.3.1 チョコ/トッピング ミキサーの洗浄(オプション)

チョコミキサー/トッピングミキサー

パウダーの使用頻度によって回数を増やしてください。

- * マシンのスイッチを切ります。(オン/オフ スイッチ)
- * 主電源スイッチを切るか、プラグを抜きます。
- * 左側のマシンパネルを開けます。
- * 緑色のミキサー押さえを引きます。
- * ミキサーリフトを下へ滑らせます。

ミキサーに届くようになりました。



ミキサー押さえ

- * コンビ供給口へ行くミキサーチューブを引き抜きます。
- * ミキサーボウル下のバヨネットコネクターにあるスタッドを反時計方向に回します。

ミキサーボウルが外れます。

ミキサーのプロペラが見えます。

- * プロペラを布で清掃します。
- * ミキサーボウルを二つに分けます。
- * ミキサーボウルの部品二つとミキサーチューブを流水で洗います。
- * 全てを良く乾かします。
- * 再組み立てします。



開く

組み立てるとき、全ての開口部が同じ方向になるようにしてください。

- * ミキサーボウルを元に戻します。
- * バヨネットコネクターのスタッドを時計方向に回して固定します。
- * ミキサーチューブをミキサーボウルとコンビ供給口に付けます。
- * ミキサーを上を持ち上げて、ミキサー押さえに固定します。
- * 左側のマシンパネルを閉じます。

ミキサーチューブが確実に付いていることを確認してください。

熱湯や熱いチョコ、トッピングが漏れる恐れがあります。



らせん状のガイドが入っていること、チューブが挟まっていないことを確認してください。



注意

ヤケドの恐れ

安全に関する章を参照

5.4 定期的な洗浄

5.4.1 抽出ユニットの洗浄

抽出ユニットは定期的に洗浄してください。週に1回の洗浄をお奨めします。

- * マシンのスイッチを切ります。(オン/オフ スイッチ)
- * 主電源スイッチを切るか、プラグを抜きます。
- * コンビ供給口を押し上げます。
- * カスウケをマシン前方へ移動して取り出します。
- * ドリップトレイを外します。



注意
指を挟みます

ケガの恐れ

ヤケドの危険

抽出ユニットが冷えるまで作業に入らないでください。



注意
熱い表面

説明書に従ってください

- * 抽出ユニットの下のシューター部分に手を入れ、キャッチを外します。(図1)
- * ゆっくりと抽出ユニットを下へずらし、傾けながら引き出します。
- * 抽出ユニットをしっかりつかんで取り出します。(図2)



図1



図2

アクセサリーのマルチツールを使います。

- * 抽出ユニット上部のネジを反時計回りにワイパーが前方に来るまで回します。(図3)
- * スプリングを外側に押し上げてロックを外します。(図4)
- * シューターを上へ振ります。
- * 抽出シーブを流水で洗うか、布巾で拭きます。
- * ハケなどを使って、残っているコーヒーカスを掃き出します。
- * 抽出ユニットを流水で洗います。

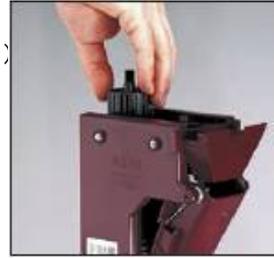


図3

抽出ユニットは絶対に皿洗い機で洗淨しないでください。
また、洗剤は使わないでください。



マシン損傷の恐れ

説明書に従ってください

- * 抽出ユニットを乾いた布巾で拭きます。
完全に乾いてからマシンに取り付けてください。



図4

シューターの中のコーヒーカスを掃除します。

- * ハケで掃き出すか、掃除機で吸い取ります。

抽出部が乾いたらマシンに戻します。

- * スプリングを元に戻します。(図4)
- * プッシャーがプレスしている状態にして、マシン後壁に向かって抽出部に戻します。
- * 抽出ユニットを持ち上げるようにしてロックがかかりますようにします。
- * カスウケを元にもどします。
- * フロントパネルに戻します。



抽出シーブ

もし抽出ユニットがスムーズに入らないようでしたら、マルチツールを使って
抽出ユニット上部のネジを左または右に回してガイドに入るように調整してください。
過度な力は絶対に加えないでください。



マシン損傷の恐れ

説明書に従ってください

5.4.2 コーヒー豆ホッパーの清掃

コーヒー豆ホッパーの清掃は必要に応じて、また最低月に1回は行なってください。

- * オン・オフ ボタンでマシンの電源を切ります。
- * 主電源を切るか、プラグを抜きます。
- * マルチツールを使って時計方向に回して、ホッパーのロックを外します。
- * ホッパーを持ち上げます。
- * 豆を全て出して、湿った布巾などでぬぐいます。
- * ホッパーを完全に乾かします。
- * コーヒー豆を入れ、ホッパーを元に戻します。
- * マルチツールで反時計方向に回して、ホッパーをロックします。



開く

閉じる



グラインダーの中には絶対に手などを入れないでください。
ホッパーの洗浄には絶対に皿洗い機などを使わないでください。



注意

ケガの恐れ

安全に関する章を参照

5.4.3 パウダーホッパー(オプション)の清掃

チョコノッピング、ツイントッピング、ツインチョコ

使用頻度により適宜清掃を行なってください。

- * オン・オフ ボタンでマシンの電源を切ります。
- * 主電源を切るか、プラグを抜きます。
- * マルチツールを使って反時計方向に回して、ホッパーのロックを外します。
- * ホッパーを持ち上げて出し、完全にカラにします。
- * 前後にあるユニオンナットを外します。
- * 粉供給用のオーガーを外します。



開く

閉じる

- * 湿った布巾などでぬぐいます。
- * 供給用オーガーの部品全てをきれいに洗浄します。
- * ホッパー及びオーガー類を完全に乾かします。
- * 外した部品を元に戻します。ユニオンナットを締めます。



粉供給用オーガーの部品

供給が正しくされることを確認してください。

- * ホッパーに粉を入れ、元に戻します。
- * マルチツールを使って時計方向に回してホッパーを固定します。



ツインチョコホッパー／ツイントッピングホッパーの特徴

ツインチョコホッパーは中央で二分割されていて、2種類のチョコまたはトッピングを供給できます。

パウダーホッパーは絶対に皿洗い機で洗わないでください。



マシン損傷の恐れ

説明書に従ってください



分解されたオーガー

- 1 = トッピング
- 2 = チョコ

ツインチョコでは
2のオーガーが2回使われます。

5.5 フィルター交換

フィルター交換に当たっては、浄水フィルターの説明書に従ってください。
フィルター交換の後、ディスプレイの指示に従ってリンスをしてください。



⇒ソフトウェア⇒フィルター交換 25ページ

フィルター交換の表示
⇒メッセージと指示 48ページ

第6章 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) 危害要因分析に基く必須管理点食品 1987年8月5日食品衛生規制
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低減)できる工程を常時管理し、記録する方法。

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、手入れ、保守点検及び洗浄によって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。

コーヒーマシンの手入れが適格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、以下の項目をお守りください。

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。

ミルク管路の毎日の消毒

- 洗浄早見表のミルク管路洗浄を忠実に守ってください。これによって業務開始時間にミルク管路内の細菌付着が最少になります。

 インフォメーションパッドで一番最近の洗浄からの日数を知ることができます。



営業開始時に必ず冷蔵した新しいパックを開けてください。

- 高温殺菌されたミルクは通常有害な細菌は存在しません。営業開始時に必ず冷蔵した新しいパックを開けて使用してください。
- ミルクパックを開ける際には清潔な方法を心がけてください。汚れた手や道具から細菌が混入する恐れがあります。

1.5%前後の脂肪を含んだ
高温殺菌ミルクのご使用を
お奨めします。

ミルクは常に冷蔵してください

- 新鮮で冷蔵したミルクパックをいつも備えてください。
- ミルククーラーを使わずに業務をされるときは、できるだけ早く使い切ってください。必要に応じて冷蔵庫に戻してください。
- 開封後少ししかミルクを使わないときは、業務中でも冷蔵庫に戻してください。

業務開始時のミルク温度は6-8℃のものを
使ってください。

設定によっては1リットルのミルクで20杯の
カプチーノを作れます。

WMF製品として小型冷蔵庫、ミルククーラーが
あります。

チョコノッピング(オプション)提供のとき

ホッパーを定期的に清掃してください。「手入れ」の章を参照ください。
チョコノッピングパウダー製造会社の説明書に従ってください。



注意

衛生に関する説明を
お読みください

ケアの章を参照

HACCPクリーニングスケジュール

月 _____ 年 _____

健康を守るために滅菌済みの冷蔵されたミルクを使用してください。

チョコノッピングの粉は必ず賞味期限内のものをご使用ください。

洗浄の手順

- | | |
|--|---|
| <p>1. 日常の手入れをします。
⇒ 洗浄早見表</p> <p>2a. ミルクフォーマー(コンビ供給口)の洗浄
⇒ 洗浄早見表</p> <p>2b. 毎日のミキサー洗浄⇒ 洗浄早見表</p> | <p>3a. マシン運転を開始してから4時間後にミルクフォーマーとコンビ供給口の洗浄か
交換をします。特に抽出回数が少ないとき、室温のミルク使用では必要です。</p> <p>3b. 毎週のミキサーの洗浄とホッパーの定期的清掃。
ケアの章</p> <p>4. マシン外装の清掃</p> |
|--|---|

日	クリーニングステップ				確認
	時間				
	1	2	3	4	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

日	クリーニングステップ				確認
	時間				
	1	2	3	4	
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

第7章 メンテナンス

業務用のコーヒーマシンは、定期的なメンテサービスとカルキ除去が必要です。カルキ除去の時期は、使用地域の水の硬度、フィルターの有無を勘案してマシンが計算します。

メンテナンスのスケジュールは基本的に使用頻度によって計算され、その時期はディスプレイに表示されます。定期点検必要時期が表示された後もコーヒーの供給はできますが、マシンを安全、効果的にお使いいただく上で、できるだけ速やかに保守点検を実施されるようお願いいたします。



カルキ除去
⇒ソフトウェア⇒ケア 24ページ

7.1 コーヒーマシンのメンテナンス

ケアとメンテナンスの内容は次のようになります。

- カスタマーチェックアップの表示後：
原則としてお客様に実施していただきます。
- メンテナンス1／メンテナンス2の表示後：
訓練を受けた技術者またはWMFサービス員のみにお任せください。
このときに安全に関する部品の交換をします。
- 分解点検の表示後：
訓練を受けた技術者またはWMFサービス員のみにお任せください。
このときに安全に関する部品の交換をします。

カスタマーチェックアップの表示後：
カスタマーチェックアップキットを参照ください
⇒付録：付属品と交換部品 64ページ

メンテナンスの表示
⇒メッセージと指示 48ページ



その他の保守点検作業、修理に
関してはWMFサービスにお問い合わせ
ください。

7.2 WMFサービス

ご用の節は、下記WMFサービスセンターへお問い合わせください。



第8章 表示とメッセージ

8.1 操作のためのメッセージ

エラー表示

(⇒ソフトウェア⇒設定⇒その他の操作)

通常: 全てのエラー内容が表示されます。

イラスト: 即座に対応しなければならないエラーが表示されます。
その他のエラーは次のイラストで表示されます。

- *  にタッチします。
- 全てのメッセージが表示されます。



イルミネーション付きの場合(オプション)
即時に対応しなければならないエラーのとき、
横の照明が点滅します。

コーヒー豆の補充

- * コーヒー豆を補充します。(ディスプレイ表示)
 - * チェック
 - ホッパーのロックは開いていますか?
- ⇒ ケア
- コーヒー豆が落ちてこない
 - * 大き目のスプーンなどでホッパー内をかき回して
 で確認してください。



ミルク容器カラ表示

- * ミルクを補充します。



カスウケをカラにしてください

- * カスウケをカラにします。



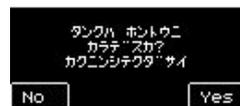
カスウケがありません

- * カスウケを正しく入れてパネルを閉めます。



カスウケはカラですか?

- * カラであれば確認します。



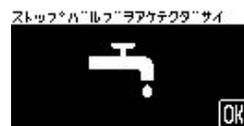
マニュアル投入口が開いています

- * マニュアル投入口を閉じます。



給水栓を開けてください。

- * 給水栓を開けて確認します。

**抽出不具合**

- * 抽出ユニットを取り出します。
- * 抽出フィルター(シーブ)をきれいにします。
- * 抽出ユニットを正しく固定されるように戻します。

**エラー番号の付いたエラー表示**

エラー番号が表示されます。

⇒エラー表示／不具合

**エラー番号の付いたエラー表示**

エラー番号が表示されます。

- * WMFサービスに連絡してください。

**フィルター交換してください**

- * 表示が出てから1週間以内にフィルターを交換します。
- * 「ケア」メニューで確認します。

フィルターの説明書に従ってください。

**クリーニング表示 近いうちに**

- * できるだけ早い機会に洗浄します。

インフォメーションパッドにも表示されます。

**クリーニング表示 今すぐ**

- * 即刻洗浄してください。

インフォメーションパッドにも表示されます。

洗浄が必要です。コーヒーマシンは洗浄後に使用可能になります。

**カルキ除去表示**

- * WMFサービスに連絡してください。

**お客様による点検の表示**

- * 表示後一週間以内に「点検」をしてください。
- * 「ケア」メニューで確認してください。



メンテナンスの表示

* WMFサービスに連絡してください。



加熱中

コーヒーマシンの加熱中



供給可能

ディスプレイの照明が点灯しています。



供給中



ホットリンス

ホットリンスの作動中



「供給可能」有効表示

* 黒い部分を5秒間以上タッチします。

ディスプレイ照明が点灯します。

メニューパッド、インフォメーションパッド、エラー表示、洗浄表示が出ます。

⇒「供給可能」ディスプレイ



オプションのパッド

バリスタパッド、ホットリンスパッド、シフトパッドが表示されます。



ホットリンスパッド、バリスタパッドの表示

8.2 エラー表示と不具合

エラー表示または作動不具合が出たときの基本的な対応

- * マシンのスイッチを切り、数秒後に再びスイッチを入れます。
- * エラー表示になった操作をもう一度繰り返してみてください。

殆どの場合この対応でマシンは復帰し、使用を続けることができます。
これで復帰しなかったときには、エラーリストを参照いただき、対応してください。

それでも復帰せず、またはリストに載っていないエラー番号表示のときは、
WMFサービスにご連絡ください。

エラーの中にはマシンの作動を停止するものもあります。

この場合、飲料供給ボタンの照明が消えます。照明がある飲料供給ボタンは
供給ができます。

WMF1800Sには自己診断機能が付いています。

マシンに起きた不具合(エラー)はディスプレイ表示されます。主電源が突然遮断
されたときのエラーもリストにあります。

電源エラーや操作者へのレポートの場合

 のパッドが表示されます。

- *  にタッチします。
エラー番号が表示されます。

エラー番号	エラーの内容	対応方法
6	抽出ユニット 過電流で停止 抽出ユニット作動負荷大きい	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切ります * 抽出ユニットの洗浄 ⇒ケア⇒抽出ユニット洗浄 40ページ
26 36	右グラインダー停止 左グラインダー停止 	<ul style="list-style-type: none"> * 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(プラグを外す) * コーヒー豆ホッパーを外します * マルチツールでグラインダーディスクを反時計回りに回します(図参照) * ホッパーを元に戻します * コーヒーマシンのスイッチを入れます ⇒ケア⇒ホッパーの清掃 42ページ 度々起こるようであれば: <ul style="list-style-type: none"> * 粉の挽き具合(メッシュ)を一段粗くします ⇒その他の設定⇒グラインダーメッシュの調整 35ページ
88	ボイラー 過熱	飲料供給は一時的に止まります <ul style="list-style-type: none"> * 給水栓が開いているか、ウォータータンクに水はあるか、タンクが正しく取り付けられているか確認 それでも復帰しないとき <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切ります * 抽出ユニットを洗浄します ⇒ケア⇒抽出ユニット洗浄 40ページ <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを入れて、もう一度試します(通常の温度まで下がってから試してください) * スイッチを切り、マシンを冷やして再びスイッチを入れてみます
89	ボイラー 加熱時間エラー	<ul style="list-style-type: none"> * 一旦スイッチを切り、再び入れてみます
161	抽出湯エラー	電源スイッチのオンとオフを試してみてください。 復帰しなければ、次の対応に移ってください。 <ul style="list-style-type: none"> * 給水栓が開いているか、ウォータータンクに水はあるか、タンクが正しく取り付けられているか確認 * 抽出ユニットの洗浄をします ⇒ケア⇒抽出ユニット洗浄 40ページ <ul style="list-style-type: none"> * 粉の挽き具合(メッシュ)を粗くします ⇒その他の設定⇒グラインダーメッシュの調整 35ページ <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーの濃さを薄くします ⇒設定⇒レシピ 26ページ

エラー番号	エラーの内容	対応方法
163	ホットリンス不良	電源スイッチのオンとオフを試みてください。 復帰しなければ、次の対応に移ってください。 * 給水栓が開いているか、ウォータータンクに水はあるか、タンクが正しく取り付けられているか確認 * 抽出ユニットの洗浄をします ⇒ケア⇒抽出部洗浄 40ページ
186	スチームボイラー水位不良	飲料供給は止まります * カスウケが所定の位置にあるかどうか確認します * スイッチを切り、再びスイッチを入れてみます
188	ヒーターエラー	* コーヒーマシンのスイッチを切り、主電源も外します * WMFサービスにご連絡ください。
189	スチームボイラー 加熱時間エラー	* 一旦スイッチを切り、再び入れてみます

8.3 エラー表示のない不具合

不具合状況	対応方法
熱湯が出ない、カスウケに水がたまる	<ul style="list-style-type: none"> * 熱湯ノズルを洗浄します * WMFサービスへご連絡ください(コーヒーの供給は可能です)
チョコ/トッピングの供給ができない、カスウケ水がたまる	<ul style="list-style-type: none"> * チョコ/トッピングの供給をやめます * WMFサービスへご連絡ください(コーヒーの供給は可能です)
チョコ/トッピングのポーションナー詰まり お湯だけが出てくる	<ul style="list-style-type: none"> * ポーションナーの清掃をします ⇒ケア⇒パウダーホッパーの清掃 42ページ * ポーションナーをカラにします * 粉送り用のオーガーを手で回して粉を全て出します * 必要であれば、水洗いします。 * 完全に乾かしてください
コーヒーの出方が左右で違う	<ul style="list-style-type: none"> * コンビ供給口を洗浄してください ⇒洗浄早見表
容器にミルクはあるのにミルクも ミルクフォームも出ない	<ul style="list-style-type: none"> * ミルクホースが折れ曲がっていないか確認します * チューブの配置を正しくします * コンビ供給口を洗浄してください * ミルクノズルが詰まっているか確認してください ⇒洗浄早見表
ミルクのアワダチが良くない 温度がぬるい(または熱すぎる)	<ul style="list-style-type: none"> * ミルクノズルを交換します <ul style="list-style-type: none"> ○ 緑色のノズルは冷蔵したミルク用 ○ 白いミルクノズルは室温のミルク用 * コンビ供給口を洗浄してください ⇒洗浄早見表
ポンプが連続して作動している カスウケに水がたまる	<ul style="list-style-type: none"> * スイッチを切り、再びスイッチを入れてみます * 復帰しないときは、WMFサービスへご連絡ください
ミルクフォーマーの分解・組み立てが硬い	<ul style="list-style-type: none"> * O-リングに食品に使用可能なグリスを軽く塗ってください ⇒お客様によるチェックアップキット
チョコ/トッピングホッパーが入らない	<ul style="list-style-type: none"> * ポーションナーの粉送りオーガーを時計回りに手で回してください

第9章 安全について

9.1 操作者への危険

WMFでは「安全」を第一義と考えてマシンを提供しております。しかしながらマシンを安全にご使用いただくためには、下記の点につきましてご留意いただきたくお願い申し上げます。

- マシンをご使用になる前に、必ず取扱説明書を注意深くお読みください。
- マシンの熱い部分に絶対に触れないでください。
- 作動不良であったり、故障しているマシンは絶対に使用しないでください。
- マシンの使用は、完全に組み立てられた状態のときだけにしてください。
- 安全に係わるマシンの部品等を改造しないでください。
- マシンは下記の方々が使用されることを想定しておりません。
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。しかしながら、これらの方々が十分に使用経験と知識をお持ちの方の指導の下にマシン操作をされる場合は、この限りではありません。
- 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。

安全機能を備えたコーヒーマシンでも、誤った使用をすると危険を及ぼす恐れがあります。ケガや健康への被害を防ぐためにも、以下の安全に関する注意を充分にご留意の上マシンをご使用ください。

ヤケドの危険

コーヒー、チョコノッピング、熱湯、スチームの供給中は供給口付近でヤケドの危険があります。これらの飲料の供給中には必ず容器を下に置いてください。



注意

危険についての注意を無視すると
重大なケガに繋がります
安全のための指示に従ってください



注意

熱いスチーム

ヤケドの恐れ

ヤケドの危険

抽出ユニットの洗浄は、必ずマシンが冷えてから行なってください。抽出ユニットが非常に熱いことがあります。



注意

熱い表面

ヤケドの恐れ

機械的なケガの危険

マシンの動作部分は常にケガをする危険があります。
コーヒーマシンのスイッチが入っている状態のとき、絶対にコーヒー豆ホッパーの中や、抽出ユニットの開口部に手などを入れないでください。



注意
ケガの危険
ケガをする危険

健康に悪影響

コーヒー豆ホッパー、チョコ／パウダーホッパーやマニュアル投入口には認められているもの以外は入れないでください。



注意
健康に悪影響
認められたものだけ使用

健康に悪影響

ミルクフォーマー用洗剤、洗浄用錠剤、カルキ除去剤を使用する前に、包装に記載された注意書を良くお読みいただき、お守りください。
ミルクフォーマー用洗剤、洗浄用錠剤は刺激物です。
錠剤、カルキ除去剤の投入は、ディスプレイに指示が出てから入れてください。



注意
健康に悪影響
洗剤の使用説明書に従ってください

刺激及びヤケドの危険

クリーニング／カルキ除去中は供給口の下に絶対に手などを入れないでください。
クリーニングまたはカルキ除去中に供給口から洗浄液／カルキ除去剤が排出されます。



注意
健康に悪影響
刺激とヤケドの危険が供給口付近にあります

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。
滑って転倒する危険があります。



注意
こぼれた液体で滑る恐れ
滑る恐れ

9.2 コーヒーマシンへの危険

コーヒーマシンの損傷と不具合発生を防ぐために以下のことにご留意ください。

- カルキの堆積を防ぐために硬度5度dGH以上の水を使用する施設では必ずWMF推奨のカルキ除去フィルターを取り付けてください。
- 安全のために営業終了時には必ず給水栓を締め、主電源を切るか、マシンの電源プラグを抜いてください。

- 損傷防止のために以下のお薦めをいたします。
 - － 給水ラインに水質モニターの取り付け
 - － 煙探知機の取り付け
 - (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、マシン洗浄を少なくとも2回行なってからご使用ください。
- ⇒ 洗浄早見表

9.3 マシンの使用目的

WMF1800Sはコーヒー、ミルク、パウダー(チョコ/トッピング)などを種々の組合せでカップまたはポットに供給します。更にミルクを温めるためのスチームや熱湯を供給できます。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と共に、経験のない方にも操作できるようになっています。

このマシンの使用は、WMFが定める仕様のための環境条件と取扱説明書に従って行われる必要があります。上記2件の条件に準じない使用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。WMF1800S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ありえません。

9.4 規制及び指針

この機械は、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、当機械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。

当機械は、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)

EC適合告知はこの機械に含まれております。

当機械は、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、この告知を無効とします。

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。

この機械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。



廃棄については
WMFサービスにご連絡を

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。

9.5 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、手入れ、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専用の洗剤をご使用ください。(錠ミルクシステムには洗浄溶液。

WMF専用洗剤⇒付録
付属品と部品 64ページ

製造会社が定めた定期的な点検(⇒ケア)に必ず従ってください。

9.6 製品保証について

WMFコーヒーマシンの品質保証期間は納品日から12ヶ月間です。
WMFでは常にマシンの構造的な不具合を改善するように努めております。
前述期間外での不具合に関する保障請求は、重大な構造的欠陥によるものの他はお受けできません。
部材の材質に関する不良につきましては、WMFへ書面でお知らせください。

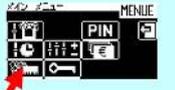
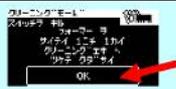
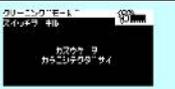
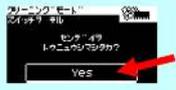
保証除外について

- 経時的、疲労的に使用不可になった部品。シール、ミキサー、抽出ユニットも含み ⇒ お客様によるチェックアップキット
- 天変地異、カルキ堆積、化学的、電氣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。  取扱説明書に従ってください
- 取扱説明書や使用地域での規制に従わずに、お客様の誤った点検、手入れの結果として生じた不具合。 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お伺いいたします。
- 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。
- WMFが認めた以外の第三者によるマシン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。



⇒ メンテサービス 46ページ

付録: 洗浄早見表(標準)

 <p>MENUEをタッチする。</p>	 <p>クリーニングキーをタッチする。</p>	 <p>クリーニングモードをタッチする。</p>	 <p>スイッチのキルをタッチする。 ※洗浄プログラムがスタートします。</p>	 <p>スタート(Start)をタッチする。</p>
 <p>水道水500ccを入れた容器を準備 容器にミルクホースを入れる。</p>	 <p>イエス(Yes)をタッチする。</p>	 <p>浸け置き洗浄について表示さ れます。OKをタッチ。</p>	 <p>カスウケを引き出して空にする。</p>	 <p>マニュアル投入口を開けて洗剤を 一錠入れる。</p>
 <p>※ 必ず専用洗剤を使用します。</p>	 <p>マニュアル投入口を閉じます。</p>	 <p>イエス(Yes)をタッチする。</p>	 <p>ミルクシステムのリンスを開始しま す。約30秒掛かります。</p>	 <p>ミキサーのリンスを開始します。 約30秒掛かります。</p>
 <p>※ 熱い湯が出ます。</p>	 <p>コーヒーシステムのクリーニング を開始します。約7分掛かります。</p>	 <p>※ 熱湯がアウトレットから出ます。</p>		

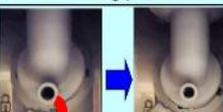
ミルクフォーマーの浸け置き洗浄

ミルクフォーマーはミルクの固着を防ぐために毎日、浸け置き洗浄を行ってください。
予備のフォーマーと交互に使用してください。

 <p>コンビ供給口の後ろのレバーを手前 に押す。</p>	 <p>ミルクフォーマーを取り外す。</p>	 <p>チューブを外しミルクフォーマーを 分離する。</p>	 <p>1) WMFコーヒーマシンミルクフォー マー洗浄用洗剤のキャップを開け る。</p>	 <p>1) 容器に分離したミルクフォーマーと ミルクチューブ、ミルクノズルを完 全に浸します。</p>
 <p>ブラシを使用して水でよく洗い流してください。</p>			<p>2) 容器に5ccの洗剤と500ccの水を いれ攪拌する。</p>	<p>2) この状態で5時間以上浸け置きを します。</p>

ミキサーシステムの洗浄

ミキサーシステムはパウダーの固着を防ぐために毎日、流水洗浄を行ってください。

 <p>左側のカバーを開けます。</p>	 <p>緑色のレバーを手前に引きます。</p>	 <p>ミキサーが下がります。</p>	 <p>チューブもブラシを使って流水で洗 浄します。</p>	 <p>ウエスの上に置き、乾燥させます。</p>
 <p>ミキサーを組み立て直します。 ※ 各部分の開口部が同じ方向を向い ているようにしてください。</p>	 <p>1) ミキサーをマシン本体に戻し、しっ かり固定されているか確認します。</p>	 <p>チューブをミキサーに取り付けま す。</p>	 <p>ミキサー取付部を上へスライドしま す。</p>	

付録:技術データ

マシンの仕様

消費電力* (モデルによる)	3KW (2.75KW-3.25KW*)
一日の推奨供給量 エスプレッソ、カフェクレーム	最大180杯/1日
熱湯供給量	約20L/時
コーヒー豆ホッパー	左右各々約1000g 中央約550g
チョコ/トッピングホッパー	約1000g
ツインチョコ/トッピングホッパー	各々約500g
電源電圧*	単相200V 50/60Hz
照明	LEDクラス1
マシン外形寸法	幅: 326mm 高さ(豆ホッパー含): 680mm 奥行: 556mm
重量(乾燥)	約33-43kg(モデルにより異なります)
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。

* この仕様は基本モデルのものです。異なる電圧の地域の仕様についてはマシン銘板を参照ください。

** 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。

設置と使用条件

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の技術員は、コーヒーマシンをご用意いただいた設備に接続いたします。

WMFの技術員は、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の技術員が行います。

電源電圧許容範囲	200V +6% -10% 機能に影響しない停電時間<50ms
給水	3/8インチコネクター、給水栓、 0.2-0.25mmメッシュの浄水器 流量毎分2リットル時の最低圧0.2Mpa、最大圧0.6Mpa 最高水温 35℃ マシンに付属の新品のホースを使用。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。
使用温度	5℃-35℃(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
防護度	IP X0
設置面	水平で凹凸なく、しっかりした面に設置する 放水、スチーム噴射などによる洗浄場所への設置は禁忌
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及び後は 壁ないしWMF付属機器以外の機器から最低50mm離す。 マシン前面に800mm以上の空間を確保すること。 マシン設置面から上は最低1100mm確保する。 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。

上記の技術データは基本的にEU(ヨーロッパ)の規準に基いております。従って、ご使用になる地域の規準をお調べいただき、定められた基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。
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サービス員または対応の技術者に交換をお任せください。
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。
主電源スイッチとソケットは使用現場の設備とみなされます。
モバイルステーションなどの移動台に取り付けられたマシンは、主電源に直接接続することは厳禁です。

自動販売システムと接続して使用する場合、機械間の差を補正するために追加のイコライゼーションの採用も考えられます。(EN60309 参照)

付録: 付属品とスペア部品

数量	単位	名称	注文番号	使用モデル
コンビ供給口、チョコ				
1	個	シングル供給口	33-2549-0000	全て
1	個	スチームノズル式シール付(2.9KW)	33-2864-3300	
1	メートル	ミルクチューブ	00-0048-4948	全て
1	個	ミルクチューブ用パネ	33-0190-3000	全て
1	個	ミルクチューブ スリーブ	33-2180-5000	全て
チョコ/トッピング ミキサー				
0.25	メートル	ミキサーチューブ	00-0048-0064	チョコ/トッピング
1	個	ミキサーチューブ用パネ	33-2292-6000	チョコ/トッピング
1	個	ミキサーボウル	33-2318-0000	チョコ/トッピング
水道直結、排水				
1	個	水道直結用接続チューブ	33-2292-1000	全て
1	個	排水ホース用アングル	33-2165-8000	全て
1.5	メートル	排水ホース	00-0048-0042	全て
付属工具				
1	個	マルチツール	33-2323-1000	全て
取扱説明書など				
1	個	説明書類 ● 1800S 取扱説明書 ● 1800S 洗浄早見表	33-2552-0010	全て
コーヒー豆ホッパー				
1	個	コーヒー豆ホッパー大	33-2851-2099	全て
1	個	コーヒー豆ホッパー大用フタ	33-2806-3100	全て
1	個	シャッター	33-2265-5000	全て
1	個	コーヒー豆ホッパー中	33-2854-2000	全て
1	個	コーヒー豆ホッパー中用フタ	33-2854-3000	全て

数量	単位	名称	注文番号	使用モデル
パウダーホッパー チョコ/トッピング				
1	個	チョコホッパー	33-2845-4100	チョコ
1	個	トッピングホッパー	33-2845-4299	トッピング
1	個	ホッパーフタ チョコ/トッピング	33-2806-3100	チョコ/トッピング
1	個	ツインチョコホッパー	33-2845-4399	ツインチョコ
1	個	ツイントッピングホッパー	33-2845-4099	ツイントッピング
1	個	ツインチョコ/トッピング ホッパー フタ	33-2806-4100	ツイントッピング
1	シート	ホッパー用ラベル	33-2315-3000	全て
カスウケ				
1	個	カスウケ	33-2272-4000	全て
抽出部				
1	個	抽出部	33-2823-6199	全て
ドリフトレー/グリッド				
1	個	ドリフトレー(標準)	33-2254-9000	全て
1	個	ドリフトレー(内装式か台下のクーラー使用)	33.2254-9200	全て
1	個	ドリフトレーグリッド	33-2465-8000	全て
1	個	カップホルダー	33-9394-2200	全て
イコライゼーション用端子				
1	個	アングル	33-2107-1100	
1	個	歯車	00-0047-2257	
1	個	平皿ネジ	00-0047-3414	
1	個	六角ナット	00-0047-2055	
お客様用点検キット				
1	個	お客様用点検キット	33-2861-7000	全て
浄軟水器				
1	個	ベストマックス 浄軟水器	03-9331-0001	全て
1	個	ベストマックス スペアカートリッジ	33-2426-5000	全て
手入れのための付属品				
1	ボトル	ミルクフォーマー用WMF洗剤	33-0683-6000	全て
1	パック	WMF洗浄錠剤(100錠)	33-2332-4000	全て
1	個	パイプクリーナー	33-0350-0000	全て
1	個	洗浄ブラシ	33-1521-9000	全て
1	チューブ	WMF ガスケットグリス	33-2179-9000	全て

索引

- アクセス制限 33
- 「供給可能」ディスプレイパッド 16
- 1日分の設定のコピー 22
- HACCP洗浄スケジュール 44
- PIN許諾 33
- PIN入力 32
- PINの解除 34
- SB(セルフサービス)モード 31
- WMFが認めた部品 59
- WMFサービス 47
- 安全機能 55
- イコライゼーション用端子 65
- インフォメーション 16, 18
- 飲料供給 10
- 飲料の供給数 34
- 飲料ボタン 26
- 飲料ボタンの割り当て 28
- 飲料名のラベル 35
- エコモード 32
- エラー表示 16, 49, 51
- エラー表示の出ない不具合 54
- エラーリスト 51
- オーナー／操作者の義務 58
- オプション 29, 30
- オン／オフ スイッチ 30
- 会計レベル 33
- カウンターのリセット 34
- カウンターを読む 34
- カスウケがありません 48
- カスウケの清掃 38
- カスウケをカラにしてください 48
- カップアンドクール 11
- カップの容量 26
- 機械的な設定 35
- 技術データ 61
- 給水栓を開けてください 49
- 供給可能 16, 18
- 供給順序 27
- 金属部分の清掃 38
- クーラーアダプター 11
- グラインダーメッシュの設定 35
- クリーニング間隔の概要 36
- クリーニングスケジュール 44
- クリーニング表示 16
- クリーニングプログラム 24, 37
- クリーニングレベル 33
- ケア 18, 24, 36
- コーヒー粉の重さの測定 28
- コーヒー粉の量 26
- コーヒーマシンのスイッチを入れる 10
- コーヒーマシンのスイッチを切る 15
- コーヒーマシンのそれぞれの部分 6
- コーヒーマシンのメンテサービス 46
- コーヒーマシンへの危険 57
- コーヒー豆の補充 48
- コーヒー豆ホッパー 7
- コーヒー豆ホッパーの清掃 42
- コンビ供給口の洗浄 38
- サービス 18
- 時刻と日付 28
- 自己診断機能 51
- 質 27
- シフトパッド 30
- 浄水フィルター 25, 43, 46, 59
- 浄水フィルターの取り付け 29
- 浄水フィルターのリンス 25
- スイッチ オフ時刻 21, 22
- スイッチ オン時刻 21, 22
- 製品保証 59
- 設置と使用条件 61
- 設定 26
- 設定レベル 33
- セルフサービス 30, 31
- 洗浄錠剤投入口 7
- 洗浄早見表 60
- 操作 10
- その他の設定 35
- ソフトウェア 16
- 第2レベル 30
- タイマー 19, 21
- タイマー作動状態 21
- タイマー設定 21
- タイマー設定一覧 22
- タイマー設定一覧 22
- タイマー設定の情報 23
- タイマー設定の取り消し 23
- タイマーの設定 21
- タッチパネル ディスプレー 7
- 抽出時間 19
- 抽出不具合 49
- 抽出ユニットの洗浄 40
- 調整できる添加品 27
- チョコパウダーの量 26
- チョコホッパー 7
- ツイントッピング 9
- ツイントッピング ホッパー 7, 12
- 定期的な洗浄 40
- ディスプレイの言語 29
- ディスプレイのコントラスト 29

- 添加食材順番の設定 27
添加する食材 27
トッピングホッパー 7
取扱説明書内の記号とマーク 8
取扱説明書内のマーク 8
ドリフトレー 16
ドリフトレー、本体表面、フロントパネル 38
パスタパッド 16, 18, 30
表示とメッセージ 48
フィルター交換 25, 43
フィルターのリンス 25
不具合 51
付属品とスベア部品 64
ボイラー温度 28
報告 19
保証除外について 59
「ホットリンス」パッド 18, 29, 30
ホットリンス 16, 29
毎週の洗浄 39
毎日のクリーニング 37
マニュアル投入口 13
マニュアル投入口を使ったコーヒーの抽出 13
マルチツール 35
ミキサーの洗浄 39
ミキサーのリンス 25, 38
水の硬度 29
ミルク管路の消毒 44
ミルク管路のリンス(標準) 38
ミルクとミルクフォーム 20
ミルクノズル 11
ミルクの量 26
ミルクフォーマーの洗浄 24
ミルクフォーマーのリンス 29
ミルクフォームの供給 10
ミルクフォームの質 20
ミルクフォームの量 26
ミルクまたはミルクフォームの供給 10
ミルク容器 38
ミルク容器がカラの表示 31
ミルク容器との接続 11
メインメニュー 16, 20
メインメニューの機能(パッド) 17
メインメニューへ 19
メインメニューを呼び出す 8
メニューの設定パッド 17
メニューパッド 30
メンテサービス 46
容量 29
ラテマツキヤート 20
ラテマツキヤートの間歇停止 20
リセット 28
リンスの間隔 29
冷蔵したミルク 11, 45
レシピと飲料ボタン 26
レシピの変更 26

WMFサービスステーション

著作権 2011—2012 WMF株式会社

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。

製品の技術的変更を予告なしにすることがあります。