



取扱説明書



コーヒーマシン 1500S

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。

WMF1500S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、ラテマッキヤート、ミルクフォーム、熱湯を提供できます。オプションに設定されているパウダーホッパーを利用すると、ミルクまたはミルクフォーム入りのホットチョコレートを提供できます。



**取扱説明書に必ず従ってください**

- ⇒ 常に取扱説明書を参照して、特に安全に関する章、説明にご注意ください。
- ⇒ 取扱説明書は常に操作される方の手の届く場所に保管してください。
- ⇒ マシンを使用される前に取扱説明書をよくお読みください。



**従わないと電気ショックによって生命に関わる危険があります**

- コーヒーマシン内部の主電源電圧は生命に関わる程高圧です。
- ⇒ マシンは絶対に開けないでください。
- ⇒ ネジを緩めたり、外装の部品を取り外さないでください。



**使用と設置の条件**

- 取扱説明書に記載のケアがされなかった場合、いかなる損傷に対しても責任を負えません。
- ⇒ 取扱説明書を参照してください。

**CAUTION**

取扱説明書の記号とマークに常に従ってください。⇒12ページ  
安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。

**WARNING**

安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。

**IMPORTANT**

マシン仕様  
⇒ 93ページから始まります。  
ケア  
⇒ 79ページから始まります。

1	安全について	6
1.1	操作者への危険	6
2	はじめに	10
2.1	コーヒーマシンの各部の名称	10
	ディスプレイ	10
	用語説明	13
3	操作	14
3.1	安全上の説明	14
3.2	コーヒーマシンのスイッチを入れる	15
3.3	ミルクまたはミルクフォーム(オプション)	15
3.3.1	ミルクとの接続	15
3.3.2	ミルクまたはミルクフォームの供給	16
3.4	飲料の供給	16
	供給キャンセル	16
3.5	プレ設定パッド(オプション)	17
3.6	スペシャルボタン(オプション)	17
3.7	熱湯供給	17
3.8	ベーシックスチーム(オプション)	18
3.9	コンビ供給口の高さ調節	19
3.10	コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー	20
3.11	マニュアル投入口(オプション)/洗浄錠剤投入口	20
3.12	カスウケ	21
3.13	台下カスウケ(オプション)	22
3.14	ドリフトレー	22
3.14.1	ドリフトレー センサー(オプション)	22
3.15	コーヒーマシンのスイッチを切る	23
4	ソフトウェア	24
4.1	概要	24
	供給可能	24
	「供給可能」ディスプレイパッド	24
	メインメニュー 機能	25
	メニュー管理パッド	25
	ディスプレイ上の表示	25
4.2	供給可能	26
	「供給可能」表示	26
4.3	「供給可能」ディスプレイパッド	26
	飲料ボタン	26
	「ホットリンス」パッド	26
	パリストパッド : コーヒーの濃さ	26
4.4	スチームジェット	27
4.4.1	スチームジェットパッド	27
4.5	ケア	28
	クリーニングプログラム	28
	クリーンロック	28
	説明	28
4.6	飲料	30
	概要	30
	カップ容量、連続抽出と供給方法	31
	レシピの変更	32
	テキストとイラスト	35
4.7	操作オプション	36
	ボタンのレイアウト	36

	レベル設定スイッチ	36
	ボタンの割り当て	36
	リンスの記号	37
	デカフェ係数	37
	スモール(小)	38
	ラージ(大)	38
	セルフサービスモード(SB)	38
	バリスタパッド	38
	「ホットリンス」パッド	39
	スチームジェット パッド(オプション)	39
	マニュアル投入(モデルにより異なる)	39
	飲料のプレ選択	39
	供給キャンセル	40
	メニューパッド	40
	エラー表示	40
4.8	インフォメーション	41
	直近の抽出	41
	タイマー	41
	サービス	41
	ケア	41
	浄水器とカルキ除去	41
	ジャーナル	41
	取扱説明書	41
4.9	会計	42
	カウンター	42
	自動販売機	42
4.10	PIN設定	43
	クリーニングのPIN	43
	設定のPIN	43
	会計のPIN	43
4.11	タイマー	44
	当日の詳細	44
	タイマー スイッチ オン/オフ時刻設定	44
	時刻/日付	44
	サマータイム	44
	タイマーの状態	44
	タイマー設定状況と設定	45
	ボタンの配置状況	45
	ボタンの配置概要	45
4.12	システム	47
	ミルクとミルクフォーム	47
	イルミネーション	47
	シャットダウン リンス	48
	ディスプレイの明るさ	48
	タッチディスプレイのキャリブレーション	48
	エコモード	48
	温度	49
	浄水フィルター	49
	マシンのオプション	49
4.13	言語	50
4.15	USB	51
	ロード レシピ	51
	ロード カップシンボル	51
	セーブ レシピ	51
	エクスポート カウンター	51
	HACCP エクスポート	51
	データ バックアップ	52

---

ロード データ	52
ロード 言語	52
ファームウェアのアップデート	52
5    その他の設定	53
5.1    グラインダーのメッシュ設定	53
6    ケア	54
6.1    ケアと安全に関する説明	54
6.2    クリーニング間隔の概要	56
6.3    クリーニングプログラム	57
6.3.1    システムクリーニング	57
6.3.2    ミキサーのリンス	59
6.3.3    ミルクシステムのリンス	59
6.3.4    ミルクフォーマーのリンス	60
6.3.5    ミルクシステムクリーニングの概要	61
6.4    カルキ除去	62
6.4.1    ウォータータンク式マシンのカルキ除去	64
6.4.2    水道直結式マシンのカルキ除去	65
6.5    マニュアル洗浄	67
6.5.1    操作パネルの清掃(クリーンロック)	67
6.5.2    カスウケの清掃(オプションのカスシューター)	67
6.5.3    抽出ユニットの清掃	68
6.5.4    ウォータータンクの洗浄	71
6.5.5    ドリフトレーの清掃	71
6.5.6    外装の清掃	72
6.5.7    ミルクシステムのマニュアルクリーニング	72
6.5.8    ミキサーの洗浄	74
6.5.9    コーヒー豆ホッパーの清掃	75
6.5.10    パウダーホッパーの清掃	76
7    HACCPによる洗浄スケジュール	77
8    メンテナンスとカルキ除去	79
8.1    メンテナンス	79
8.2    WMFサービス	80
9    メッセージと案内	81
9.1    操作上の案内	81
9.2    エラー表示と不具合	82
9.3    エラー表示の出る不具合	83
9.4    エラー表示の出ない不具合	85
10    安全と保証について	87
10.1    コーヒーマシンへの危険	87
10.2    マシンの使用目的	89
10.3    規制及び指針	90
10.4    オーナー/操作者の義務	91
10.5    製品保証について	92
付録:技術データ	93
コーヒーマシンの仕様	93
設置と使用環境	93
付録:付属品とスペアパーツ	96
索引	98

## 1 安全について



### 誤操作

- 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。
- ⇒ 全ての安全に関する指示に従ってください。

 WARNING

### 1.1 操作者への危険

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。

⇒ 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。

⇒ マシンは下記の方々を使用されることを想定しておりません。

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。しかしながら、これらの方々の方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。

⇒ クリーニングやマシンのケアを子供たちにさせないでください。

 CAUTION

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、間違った使用方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。

**電気ショックによる生命への危険**

- コーヒーマシン内の主電源電圧は生命にかかわる程高圧です。
- ⇒ マシンは絶対に開けないでください。
- ⇒ ネジを緩めたり、内部の部品を取り外さないでください。
- ⇒ 痛んだ主電源ケーブルは絶対に使わないでください。
- ⇒ 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。

WARNING

**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。
- ⇒ 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。
- ⇒ 飲料供給の際は、適した大きさのカップを必ず置いてください。

CAUTION

**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。

CAUTION



#### 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。
  - 操作パネルを閉じる際にも危険があります。
- ⇒ 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。
- ⇒ 操作パネルの開閉に気をつけてください。

 CAUTION



#### 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。
- ⇒ パウダーホッパー、コーヒー豆ホッパー、マニュアル投入口には、適切な材料を入れてください。

 CAUTION



#### 健康に害の恐れ

- ミルクシステム用洗剤と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。


 CAUTION





**健康に害の恐れ／刺激及びヤケドの恐れ**


- 洗浄中、熱い洗剤溶液と熱湯がコンビ供給口と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てください。
- ⇒ 洗浄溶液を絶対に飲まないようにしてください。

 CAUTION



**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。
- ⇒ 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。

 CAUTION

安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。

2 はじめに  
2.1 コーヒーマシンの各部の名称



ディスプレイ





- 1 コーヒー豆ホッパー(2基まで)
- 2 パウダーホッパー(チョコ、トッピングなど) (オプション)
- 3 マニュアル投入口/洗浄剤投入口
- 4 飲料ボタンと設定のタッチパネル
- 5 コンビ供給口(ミルクフォーマー内蔵)
- 6 カスウケ
- 7 スチームジェット カップヒーター
- 8 ドリップトレイとグリッド(取り外し可能)
- 9 熱湯ノズル/スチームノズル(オプション)
- 10 ウォータータンク・カルキ除去剤用容器(オプション)
- 11 操作パネル
- 12 イルミネーション
- 13 オン/オフ スイッチ(操作パネル開)

**「供給可能」ディスプレイ**



- 14 飲料ボタン
- 15 バリスタパッド
- 16 「ホットリンス」パッド
- 17 スチームジェット パッド
- 18 ページ変更ボタン
  
- 20 メニューパッド(メインメニュー)
- 21 熱湯/スチーム用 パッド
- 22 メッセージパッド


## 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。

 電氣的損傷       熱いスチーム


 打撃、挟まれるケガ       熱い表面

 スリップの危険

 **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

### 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

## WARNING

安全についての指示  
安全に関する章を参照  
⇒6ページ

## CAUTION

操作上の安全についての指示  
⇒14ページ  
ケアのための安全についての指示  
⇒54ページ  
安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。

## IMPORTANT

保証に関する章参照  
⇒ 92ページから始まります。  
マシン仕様  
⇒ 93ページから始まります。

## INSTRUCTIONS

## TIP



## 用語説明

用語	意味
●	● 箇条書き説明 オプション選択
*	* 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
バリスタ	コーヒースペシャリスト
チョコ	ホットチョコレート
デカフェ	カフェインレス コーヒー
飲料供給	コーヒー、熱湯、パウダーの飲料を供給すること
給水栓	上水道に取り付けられた栓
硬度	dKH で表示。飲料水に含まれるカルシウムの量
コンビ供給口	供給出口が2個ある供給口。シングルもオプションで装着可能
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の総称
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
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
パウダー飲料	チョコやトッピングのこと
容量	浄水フィルターで、浄化できる水の総量
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スライダ。22ページ
SB モード	セルフサービスモード
リンス	抽出から抽出の間に洗うこと
追加	ミルク、ミルクフォーム、チョコのようにコーヒーに加えて入れるもの

### 3 操作

#### 3.1 安全上の説明



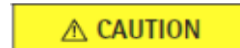
##### ヤケドの危険性

- 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。供給口と周辺が高温になります。
- ⇒ 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。
- ⇒ 供給直後の供給口に触れないでください。
- ⇒ 飲料の供給には常に適切な大きさのカップを置いてください。

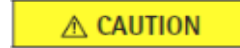


##### 健康に悪影響

- 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やマニュアル投入口には正規の材料だけを入れてください。



安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。



安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。

### 3.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

- \* 操作パネルを上へ移動します。
- オン／オフ スイッチは操作パネルの裏側、右にあります。
- \* 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。

タイマー機能を使ってマシンをオンまたはオフにすることもできます。



PINによるアクセス制限  
⇒ PIN許諾 43ページ  
タイマー設定  
⇒ タイマー 44ページ

### 3.3 ミルクまたはミルクフォーム(オプション)

#### 3.3.1 ミルクとの接続

コンビ供給口には適切なミルクノズルを使用してください。

- | 色   | ミルク温度              |
|-----|--------------------|
| ● 緑 | 非常に冷たいミルク(8℃まで)    |
| ● 白 | 冷たいミルク(8から12℃)     |
| ● 茶 | 冷蔵されていないミルク(12℃以上) |

#### 標準

- \* ミルクパックを開けてマシンの左側に置きます。
- \* ミルクパックにミルクチューブを入れます。
- チューブの先がパックの底に付くようにしてください。
- コンビ供給口の高さを調整するときに、チューブが折れたり、張らないようにしてください。



クーラー付きのもの



### WMFクーラー、WMFカップアンドクール付き(オプション)

- \* コンビ供給口のミルク接続部に冷蔵ミルク用のノズルを差し込みます。
- \* 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押し戻します。
- \* 容器にミルクを注ぎます。
- \* 容器のフタを戻します。
- \* ミルクチューブのアダプターをミルク容器のフタにあるアダプターに差し込みます。
- \* こぼさないように注意して容器を元に戻します。



クーラーアダプター



クーラー ミルク容器

### 3.3.2 ミルクまたはミルクフォームの供給

- \* コンビ供給口の下に適切な大きさのカップを置きます。
  - \* ミルクまたはミルクフォーム用に割り当てた飲料ボタンにタッチします。
- 設定に従って供給が始まります。

供給オプション

⇒ カップ容量 31ページ  
スタート・ストップまたは定量

### 3.4 飲料の供給

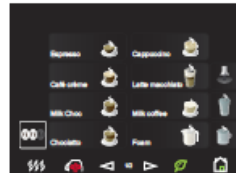
飲料ボタンを押すと目的の飲料の供給が始まります。

- ボタン点灯 = 供給可能
- ボタン消灯 = 供給不能／ボタンは機能しません

- \* 適切なサイズのカップをコンビ供給口下のカップ台に置きます。
- \* 目的の飲料ボタンを押します。

### 供給キャンセル

- \* 押した飲料ボタンをもう一度押します。



ボタンの配置

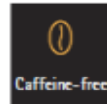
⇒操作オプション

36ページ



### 3.5 プレ設定パッド(オプション)

マシンの機種によっては、デカフェパッドが操作パネルに追加されます。  
これらのパッドは飲料供給ボタンを押す前に押すことで、選択できます。



例  
デカフェパッド

### 3.5 スペシャルボタン(オプション)

オプション設定で、飲料のサイズ(SまたはL)を選択できるパッドがあります。  
プレ設定パッドで、飲料ボタンを押す前に押します。

M = 基本設定量、事前選択不要

S = Mよりも約25%少ない

L = Mよりも約25%多い



### 3.7 熱湯供給

\* 熱湯ノズルの下に適切な大きさのカップを置きます。

\* 熱湯ボタンにタッチします。

設定した供給パターンによって供給が始まります。



### 3.8 ベーシックスチーム(オプション)



#### 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。供給口と周辺が高温になります。
- ⇒ 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。
- ⇒ 供給直後の供給口に触れないでください。
- ⇒ 飲料の供給には常に適切な大きさのカップを置いてください。



#### CAUTION

安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。

- \* スチームボタンを押します。

ボタンを押している間、スチームが出ます。

- スチームで飲料を温めます。
- マニュアルでミルクフォームを作ります。

#### 飲料の温め

- \* 取っ手の付いた細長いカップを使います。
  - \* カップの半分以下に飲料を入れます。
  - \* カップ内にスチームノズルを深く入れます。
  - \* スチームボタンを希望する温度になるまで押し続けます。
  - \* ボタンから指を離します。
  - \* スチームノズルをドリフトレーの方へ向けます。
  - \* スチームボタンを短く押します。
- ノズル内の異物が排出されます。
- \* 湿った布巾でノズルをぬぐいます。

## ミルクフォーム

TIP



ヒント

⇒ ミルクを加熱しすぎないでください。ミルクフォームの量が減ります。

- \* 取っ手の付いた細長いカップを使います。
- \* カップの半分以下にミルクを入れます。
- \* カップ内のミルク表面より少し下にノズルを入れます。
- \* スチームボタンを押し続けながらカップを時計方向に回します。

キメの細かいミルクフォームができます。

- \* ボタンから指を離します。
- \* スチームノズルをドリフトレーの方へ向けます。
- \* スチームボタンを短く押します。

ノズル内の異物が排出されます。

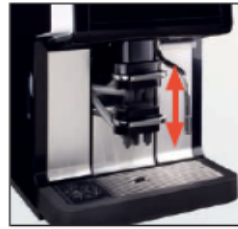
- \* 湿った布巾でノズルをぬぐいます。

### 3.9 コンビ供給口の高さ調節

コンビ供給口は高さの調節ができます。

- \* 供給口をつかんで適切な高さへ移動します。

高さ調節範囲は 70-175mmです。



### 3.10 コーヒー豆ホッパー／パウダーホッパー

- ホッパーはなるべくカラになる前に補充してください。
- 飲料の鮮度を保つために、ホッパーに入れる量は一日の使用量に合わせてください。



- 異物が混入するとグラインダーが損傷します。この場合保証の対象となりませんのでご注意ください。  
⇒ コーヒー豆ホッパーには異物が入らないようにしてください。



**IMPORTANT**

保証の章参照

⇒ 92ページ

### 3.11 マニュアル投入口(オプション)／洗浄錠剤投入口

マニュアル／錠剤投入口はマシン天板の中央にあります。

#### 錠剤投入口は

- 洗浄用錠剤の投入

#### マニュアル投入口は

- クリーニング時の錠剤投入
- デカフェなどの異なる種類のコーヒーを淹れるとき
- コーヒーのテスト



- コーヒー粉ないし洗浄剤はディスプレイ表示後に入れてください。
- マニュアル投入はコーヒー粉だけを入れてください。
- インスタントコーヒーの粉は入れないでください。
- メッシュの細かすぎるコーヒー粉は使わないでください。



3基のホッパーがあるコーヒーマシンには洗浄用錠剤専用の投入口が付いています。



錠剤投入口

**IMPORTANT**

保証の章参照

⇒ 92ページ

**INSTRUCTIONS**

保証の章参照

⇒ 92ページ

### マニュアル投入口を使ったコーヒーの入れかた

- \* マニュアル投入口のフタを開けます。
- \* 最大16gまでの粉コーヒーを入れます。
- \* マニュアル投入口のフタを閉じます。
- \* 希望する飲料ボタンにタッチします。



マニュアル投入口

### 3.12 カスウケ

カスウケは抽出の終わったコーヒーカスを収容します。  
カスウケは抽出約50回分の容量があります。  
カスウケをカラにする必要時にはディスプレイ表示が出ます。  
カスウケがマシン外にあるときは抽出がブロックされます。

- \* コンビ供給口を一番上に移動します。
- \* カスウケを取り出します。
- \* カスウケをカラにして元に戻します。
- \* ディスプレー上で確認します。



カスウケの清掃  
⇒マニュアルクリーニング  
67ページ



- ⇒ カスウケをカラにしないで元に戻すとコーヒーカスがあふれ出ます。  
コーヒーマシンが汚れて、マシンの損傷につながる場合があります。
- ⇒ カスウケがうまく戻せないときは、シューター部分に汚れがないか点検して  
汚れを取り除いてください。
- ⇒ カスウケを戻すときは常にカラの状態に戻してください。

### IMPORTANT

保証の章参照  
⇒ 92ページ

### 3.13 台下カスウケ(オプション)

コーヒーマシンは台下のカスウケを使用できます。この場合、マシンとカスウケ、そしてマシン台に開口部を設けます。これによってマシン台の下にあるカスウケにコーヒークスを貯めることができます。

重要

毎日のカスのシューターを清掃してください。  
⇒ マニュアルクリーニング 67ページ

### 3.14 ドリップトレイ



#### ヤケドの危険

- ドリップトレイには熱い液体が入っていることがあります。  
⇒ ドリップトレイの取り付け、取り外しには注意してください。  
⇒ 元に戻すときには、水がこぼれないようにしてください。



安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。  
ドリップトレイは毎日洗浄してください。  
ケア  
⇒54ページから始まります

排水接続のないコーヒーマシンのドリップトレイは定期的にカラにしてください。

- \* ドリップトレイを注意して外し、カラにします。トレイを元に戻します。



#### 3.14.1 ドリップトレイ センサー(オプション)



排水接続のあるコーヒーマシンでもドリップトレイは外すことができます。清掃時に役に立ちます。



ドリップトレイセンサー付きのマシンでは、トレイが一杯になるとディスプレイ上に表示されます。

- \* ディスプレイに表示が出たらドリップトレイを注意して外し、カラにします。トレイを元に戻します。

## 3.15 コーヒーマシンのスイッチを切る

**衛生に注意を払ってください**

- 健康に悪影響のある細菌がコーヒーマシンの中で繁殖することがあります。  
⇒ 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。

**マニュアルに従ってください**

- 従っていただけなかったときの損害については責任を負いかねます。

\* 操作パネルを上にはずします。

オン/オフ スイッチはパネル裏の右側にあります。

\* オン/オフ スイッチを短く(約1秒)押します。

コーヒーマシンのスイッチが切れます。

\* 主電源プラグを外します。

\* 給水栓を閉じます。

**CAUTION**

安全に関する章を参照ください。

⇒ 6ページから始まります。

コーヒーマシンを取扱説明書に従って  
クリーニングしてください。

ケア

⇒54ページから始まります

**IMPORTANT**

保証の章参照

⇒ 92ページ



PINアクセス制限

⇒ PIN許諾 43ページ

## 4 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。



安全上の説明⇒14ページ

### 4.1 概要

#### 供給可能



26ページ

ボタンのレイアウト  
⇒ 操作オプション  
36ページ

ディスプレイ上のパッドやボタンは  
設定やマシンモデルによって異なります。

#### 「供給可能」ディスプレイパッド

26ページ



バリスタ(コーヒーの濃さ)  
26ページ



ホットリンス  
26ページ



デカフェ パッド  
17ページ



スチームジェット カップヒーター  
27ページ



メッセージ  
81ページ



## メインメニュー 機能



ケア  
28ページ



飲料  
30ページ



操作オプション  
36ページ



インフォメーション  
41ページ



会計  
42ページ



PIN設定  
43ページ



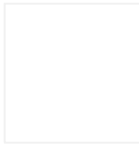
タイマー  
44ページ



システム  
47ページ



言語  
50ページ



USB  
51ページ

## メニュー管理パッド



メインメニューへ



設定確認



前のメニューへ



設置削除



PIN入力



供給テスト



次へ



戻る



ヘルプ表示



キーボード表示



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



ミルク温度表示(オプション)



ケアキット

## 4.2 供給可能

### 「供給可能」表示

供給可能表示は設定やコーヒーマシンのオプションの種類によって異なります。

ボタンのレイアウト  
⇒ 操作オプション  
36ページ

## 4.3 「供給可能」ディスプレイパッド

### 飲料ボタン

供給可能な飲料は全て照明がつきます。

 ボタンを使って他のページへ移動します。



例:カプチーノボタン

### 「ホットリンス」パッド

\* 「ホットリンス」パッドにタッチします。

管路をお湯が流れてリンスが始まります。抽出系の管路を温めてコーヒー温度を保ちます。長い時間抽出をしなかったとき、特にエスプレッソを抽出する前の使用をお奨めします。



「ホットリンス」パッド(有効/無効)  
⇒ 操作オプション 38ページ

### バリスタパッド : コーヒーの濃さ

	表示	コーヒーの濃さ
タッチなし	豆2個	設定通り
1回タッチ	豆3個	設定より15%濃い*
2回タッチ	豆1個	設定より15%薄い*



バリスタパッド(有効/無効)  
⇒ 操作オプション 38ページ

\*1回の抽出で使えるコーヒー粉は最大16g。  
コーヒー濃さの変更は抽出1回限りです。

#### 4.4 スチームジェット



##### ヤケドの危険


- カップヒーターからは熱いスチームが出ます。
- 周辺部も熱くなります。
- ⇒ 耐熱性の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逆さまにカップヒーターの上に置いてください。
- ⇒ スチーム供給直後に周辺部分に触れないでください。
- ⇒ スチーム供給直後に供給口に触れないでください。
- ⇒ ドリップトレイのグリッドがない状態、またはカップ挿入部がない状態で絶対にスチームジェットを使わないでください。



##### 衛生上、健康に悪影響

- スチームジェットはカップを温める目的で、クリーニングには使えません。
- ⇒ 温めるときには、必ず清潔なカップをご使用ください。

##### 4.4.1 スチームジェットパッド

- \* カップをカップウォーマーの上に開口部を下にして置きます。
- \*  を押します。

熱いスチームが下からゆっくりとカップ内に出されます。

6秒後にスチームが止まります。

もう一度スチームジェットパッドを押すと、途中で止められます。

##### CAUTION

安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。  
ドリップトレイは毎日洗浄してください  
ケア  
⇒54ページから始まります

##### CAUTION

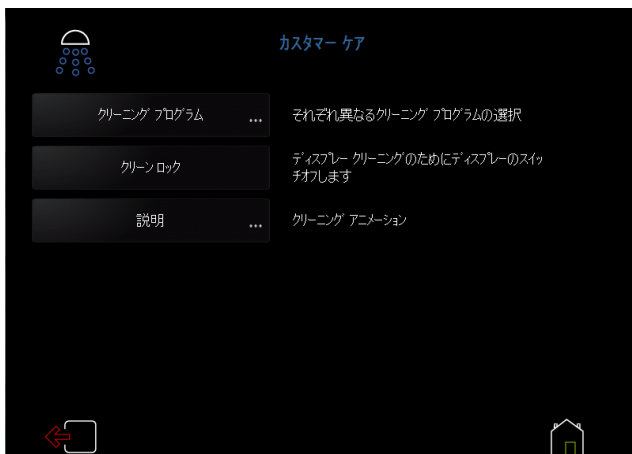
安全に関する章を参照ください。  
⇒ 6ページから始まります。



スチームジェットパッド(有効/無効)  
⇒ 操作オプション 39ページ

供給の設定が「定量」(標準)のときに  
使うことができます。

## 4.5 ケア



## クリーニングプログラム

- システムクリーニング  
クリーニング後、マシンのスイッチを切る、切らないに関わらず
- ミキサーのリンス
- ミルクシステムのリンス
- ミルクフォーマーのリンス

## クリーンロック

\* **クリーンロック** にタッチします。  
15秒のカウントダウンが始まります。  
タッチパネルの清掃ができます。  
タッチパネル(ボタン)は15秒後に使用可能になります。

## 説明

クリーニングプログラム、ミキサーやコンビ供給口の脱着方法が画像で説明されます。



メニュー管理パッド

⇒ 概要  
25ページ

ケアの章

⇒ 54ページから始まります

HACCPによる洗浄スケジュール

⇒ 77ページから始まります



クリーニングプログラム

ケアの章

⇒ 54ページから始まります



クリーンロック



説明

**フィルター交換**

フィルターの容量を超えると、一日に一度 **交換必要** の表示が出ます。

表示後一週間以内に交換しなければなりません。

放置しておく、抽出1回ごとに表示が出ます。

- \* フィルターを交換します。
- \* 交換の確認をします。

フィルター交換後、自動的にマシンの管路と浄(軟)水器をリンスして水を供給します。  
この過程で、熱湯が熱湯ノズルから出ます。

**抽出ユニットの交換**

WMFサービスによって認められた作業員だけが行えます。

**ケアキット**

抽出が15000回に達するとケアキットの取付時期が来たことを一日に1回表示します。

表示後一週間以内に取り付けなければなりません。

放置しておく、抽出1回ごとに表示が出ます。

- \* 説明書に従ってケアキットを取り付けます。

**カルキ除去**

水の硬度、水量、またフィルターの有無でカルキ除去の時期が決まります。

WMF1500S が計算して表示します。



フィルター交換

浄水器の説明書を参照してください。  
プログラムは段階ごとに表示されます。  
指示に従ってください。



抽出ユニット交換



ケアキット



カルキ除去

カルキ除去の章  
⇒ 62ページから始まります。

## 4.6 飲料

### 概要

#### 供給テスト

多種にわたる設定をセーブする前に供給テストをすることができます。

- \* 設定を変更します。
  - \* 「供給テスト」パッドにタッチします。
- 新しい設定に従って飲料が供給されます。
- \* 新しい設定が満足なものであれば「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

変更されたレシピが保存されます。

#### レシピのロード

レシピのロード ⇒ 37ページ



例:カプチーノボタン



## カップ容量、連続抽出と供給方法



### カップ容量

希望する容量を設定します。レシピは自動的に更新されます。  
100%は以前に保存された容量を指します。

### カップ容量 S-M-L (小-中-大)

Sサイズ、Lサイズは設定されたMサイズを元にして計算されます。

S = 設定値(M)より25%少ない。

L = 設定値(M)より25%多い。

S-M-Lの機能は、操作上の選択肢で有効にできます。操作中の選択肢で、カップ量は全ての飲料について個別に設定できます。

標準から外れる飲料についても、S-M-L量はカップ容量で設定できます。

それぞれのサイズについて、有効または無効にすることができます。無効にすると、該当する飲料の選択肢が消えます。

S	M	L
72	97	122
73	98	123
74	99	124
75	100	125
76	101	126
77	102	127
78	103	128

S-active    Active    L-active

それぞれの飲料のS-M-L変更  
⇒ カップ容量

S-M-Lを有効にし、全ての飲料を変更  
⇒ 操作オプション  
⇒ S-M-L  
38ページ

### 連続抽出

飲料が設定された回数だけ供給されます。

飲料ボタンを1回押して12回までの連続抽出を設定することができます。

この機能は、コーヒー及び付随する添加飲料(ミルクフォームなど)、また定量供給に設定された熱湯に適用できます。

## 供給オプション

- スタート – ストップ  
供給は設定した量に達するまでされます。  
途中で止めるには、供給ボタンをもう一度押します。
- 定量  
設定した量を供給します。これはミルク、ミルクフォーム、熱湯に使われます。
- フリーフロー  
飲料及びスチームはボタンを押している間、供給が続きます。
- スタート – ストップ – フリーフロー  
ボタンを短く押すとスタート – ストップの供給になります。  
ボタンを1秒間以上押すと、フリーフロー供給になります。

## レシピの変更



メニュー管理パッド

⇒ 概要 25ページ



### 現在のレシピの構成

レシピに加える項目が表示されます。

順番は左から右になります。追加の上と下は同時に処理できます。

不可能な設定に対してはソフトウェアが知らせます。

### 工場で設定された追加の保存

レシピに追加できる項目は次の手順で決定します。

- \* 希望する追加にタッチして、そのまま現在のレシピの中にスライドしていきます。

### 追加の削除

現在のレシピから追加(添加)を削除します。



### 追加の変更

- \* 追加にマークをつけて「追加変更」の画像にタッチします。

**追加の変更** メニューが開かれます。

様々な追加の候補が表示されます。

保存されたもの、現在のデータが表示されます。



現在の値



サービスによって保存された値



工場設定値

**コーヒー粉の量**  
グラムで入力



**湯量／ミルクの量**  
ミリリットル(cc)で入力



**抽出温度**  
摂氏(°C)で入力



**コーヒーの質**  
コーヒーの質のレベルはコーヒー抽出に影響します。  
レベルを高くするほど、抽出されるコーヒーの香りと味が強まります。



#### クオリティレベル

- 1 圧縮の後、コーヒー粉を膨らますための空間ができます。
- 2 圧縮の直後から抽出が始まります。
- 3 ムラシ行程に入ります。
- 4 ムラシの後、2回目の圧縮をします。
- 5 第4段階と同様ですが、更に強い圧縮をします。
- 6 第5段階と同様ですが、更に強い圧縮をします。
- 7 第6段階と同様ですが、圧縮時間が長くなります。

#### 解説と指示

とても細かい粉を使用して、少ない湯量で抽出すると、レベルは上がりますが、抽出湯の流れが阻害されることがあります。

## 文字とイラスト



メニュー管理パッド  
⇒ 概要 25ページ

## 文字とイラスト

飲料名と飲料画像のボタン設定をします。  
キーボードパッドにタッチしてキーボード操作にします。

## コメント

飲料についての備考をここに保存します。

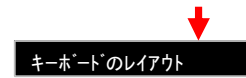
## 4.7 操作オプション

セルフサービスのモードでは、いくつかの機能を無効にしておくことができます。無効にしておくと、該当するボタンが画面に表示されません。



### キーボードのレイアウト

種々のボタンの配置が保存されていて、選択できます。



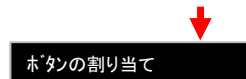
### レベルスイッチ

選択肢  有効  無効

初期値  有効

有効 いくつかの段階の飲料の選択ができます。(閲覧ページ)

### ボタンの割り当て



### 文字とイラスト

⇒ 35ページ



### ボタンの入れ替え

2種類の飲料ボタンの入れ替えをします。

- \* 飲料ボタンにタッチします。
- \* 「ボタン変更」パッドにタッチします。
- \* 入れ替えられる飲料のボタンにタッチします。
- \* 入れ替えを確認します。



**ロードレシピ**

保存されているレシピを飲料ボタンに転送します。

- \* 飲料ボタンにタッチします。
- \* 「レシピ転送」パッドにタッチします。

サブメニューが開かれます。

- \* 希望するレシピをマークします。
- \* 「レシピ保存」パッドにタッチします。

飲料ボタンに新しく選択したレシピが転送されました。

**リンスの記号**

選択肢  有効  無効

初期値  有効

有効 自動リンスが始まる前にブザー音がします。

**デカフェ係数**

デカフェを決める係数を入力します。

コーヒー粉の量は通常のコーヒー抽出レシピの量に対する割合で設定します。  
この設定はデカフェを前もって選択したときに全ての飲料に対して有効です。

選択肢  有効  無効

初期値  無効



デカフェ係数を15%にすると、例えば  
カフェクレームの抽出時に15%多い  
コーヒー粉が使用されます。

#### スモール(小)

飲料の大きさを(Sサイズ)調整することができます。  
初期値は75%です。

#### ラージ(大)

飲料の大きさを(Lサイズ)調整することができます。  
初期値は125%です。

#### セルフサービスモード(SB)

選択肢  有効  無効

初期値  無効

セルフサービスモードが有効のとき、次の設定ができます。

- レベルスイッチ:無効
- バリスタパッド:無効
- 「ホットリンス」パッド:無効
- スチームジェット:無効
- マニュアル投入:無効
- 飲料のプレ選択:無効
- 飲料供給停止:無効
- メニューパッド:遅れて表示
- エラー表示:記号

#### バリスタパッド

選択肢  有効  無効

初期値  有効

有効 供給可能になると、パッドが表示されます。

**「ホットリンス」パッド**

選択肢  有効  無効

初期値  有効

有効 供給可能になると、パッドが表示されます。

**スチームジェット パッド(オプション)**

選択肢  有効  無効

初期値  有効

有効 供給可能になると、パッドが表示されます。

**マニュアル投入(モデルにより異なる)**

選択肢  有効  無効

初期値  有効

有効 供給可能になると、パッドが表示されます。

**飲料の事前選択**

選択肢  有効  無効

初期値  無効

有効 事前に選択(予約)しておいた飲料が連続して供給されます。

### 供給キャンセル

選択肢           ● 有効           ● 無効

初期値            有効

有効           供給中の飲料ボタンを再度押すと供給が止まります。

### メニューパッド

選択肢           ● 即時           ● 遅れて

初期値           即時

即時           パッドにタッチした時、すぐに作動します。

### エラー表示

選択肢           ● 文字           ● イラスト

初期値           文字

文字           エラー内容が文字で表示されます。



#### 4.8 インフォメーション

インフォメーションには次の項目があります。

##### 直近の抽出

最後に抽出した情報です。

##### タイマー

1週間のタイマー設定。 マシンのオンとオフの予定を表示します。

##### サービス

WMFサービスと連絡した記録。  
コーヒーマシンのマシン番号

##### ケア

コーヒーマシンのプログラムに従った最近のクリーニングとケアの記録が表示されます。

##### 浄水器とカルキ除去

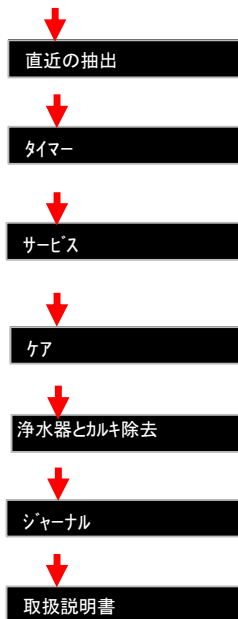
浄水器の容量の残りと次回のカルキ除去時期を表示します。

##### ジャーナル

マシンの操作上の不具合やクリーニングの記録が表示されます。

##### 取扱説明書

取扱説明書が画面表示されます。 またはUSB接続を通して転送されます。



## 4.9 会計



カウンター

## カウンター

それぞれの飲料と飲料合計の数が表示されます。  
記録はUSB出力から読み取れます。

飲料	カイケイ カウンター			
	カウンター 1	カウンター 2	カウンター 3	カウンター 4
熱湯 大	1	1	1	1
エスプレッソ	1	1	1	1
ミルク フォーム	1	1	1	1
スチームジェット	2	2	2	2

## 標準設定

- カウンター1 = 1日のカウンター
- カウンター2 = 1週間のカウンター
- カウンター3 = 1ヶ月のカウンター
- カウンター4 = 1年のカウンター



カウンターはいずれも無効にすることができます。

## 自動販売機

自動販売機の取扱説明書を参照してください。

ヒント

TIP

#### 4.10 PIN設定

下記の分野のPINコードを設定できます。

- 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も兼ねますが、会計のPINには無効です、

PIN設定をしないときは、PIN入力なしで操作ができます。

PIN設定がされていると、PIN入力無しには操作ができません。

##### クリーニングのPIN

PIN入力すると、次の項目にアクセスできます。

- ケア



##### 設定のPIN

PIN入力すると、次の項目にアクセスできます。

- |             |          |
|-------------|----------|
| ● ケア        | ● タイマー設定 |
| ● 飲料        | ● システム   |
| ● 操作オプション   | ● 言語設定   |
| ● 会計(削除は除く) | ● USB    |



##### 会計のPIN

PIN入力すると、次の項目にアクセスできます。

- |             |          |
|-------------|----------|
| ● ケア        | ● PIN    |
| ● 飲料        | ● タイマー設定 |
| ● 操作オプション   | ● システム   |
| ● 会計(削除は除く) | ● 言語設定   |
|             | ● USB    |



## 4.11 タイマー



## 当日の詳細

毎日と毎週のスイッチの作動の表。一日の表は当日の表です。



## タイマー スイッチ オン／オフ時刻設定

- 設定したい日を選択します。
- スイッチを入れる時刻と切る時刻を入力します。



タイマー設定は選択した全ての日に適用されます。

確認をすると設定された時刻の週間予定表が表示されます。個々の時刻はこの週間予定表の中で変更できます。

## 時刻と日付

現在の日付と時刻を設定します。



## サマータイム

初期値: 無効



## タイマーの状態

タイマー設定の現状を表示します。



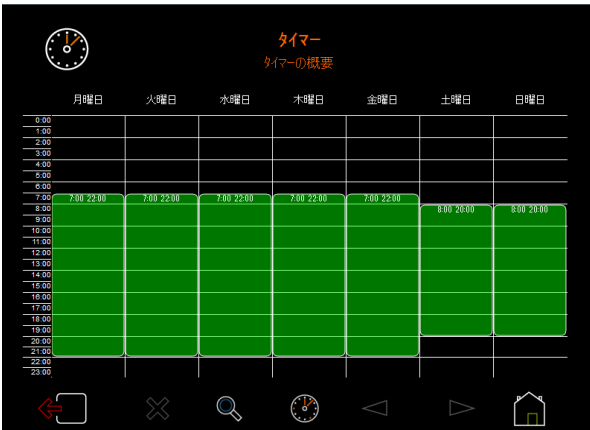
選択肢            ● 有効            ● 無効

初期値             無効

有効            タイマーが作動しています。  
無効            タイマーは作動していません。

## タイマー設定状況と設定

タイマーが作動する(オンとオフ)時刻の予定表



## キーボードのレイアウトの状況

選択肢

- 有効
- 無効

初期値

 無効

有効 キーボードのレイアウトはタイマーによって自動的に決められます。

例:セルフサービス 21:00から06:00まで

## キーボードのレイアウトの概要

1週間の全てのスイッチのオン/オフ時刻が表示されます。タイマー概要の図と類似しています。概要の中で設定は直接変更できます。

キーボードのレイアウトの概要

ボタン配置の最短時間は30分です。



## 4.12 システム

**ミルクとミルクフォーム**

ミルクとミルクフォームの包括的な数値を設定します。この数値は全てのレシピに適用されます。

レシピの中で特別に設定した数値がある場合、これらの数値は変更されません。

**ホットミルクフォームの割合**

選択肢 とても少ない、少ない、普通、多い、とても多い

初期値 とても少ない

**イルミネーション**

イルミネーションの色を設定します。

カラーダイヤルの三角を回して希望の色を選択します。

RGB数値を使っても色の設定はできます。

次の選択肢もあります。

- ゆっくり色の変化
- 普通に色変化
- 速く色変化
- オフ

設定直後から新しい色になります。

**供給可能なときのイルミネーション**

- 側面に供給可能な色

**イベントの表示(メッセージ)**

選択肢 ● 有効 ● 無効

初期値  無効

有効 表示が出ている間に照明の調整ができます。

**メッセージ(イベント)のイルミネーション**

- 側面にイベントの色



ミルクとミルクフォーム



イルミネーション



例:コーヒー豆不足の表示

### シャットダウン リンス

選択肢            ● 有効            ● 無効

初期値             有効

有効            コーヒーマシンのスイッチを切ると、シャットダウン リンスが始まります。

### ディスプレイの明るさ

ディスプレイの明るさの調整をします。

### 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です。

### エコモード

エコモードが有効に設定されていると、最後の供給から10分後にスチームボイラーの温度が下がります。

ディスプレイと側面のイルミネーションが消えます、。

飲料ボタンは消えません。

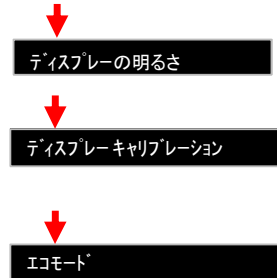
ミルク関連の飲料を供給するときは、加熱のために約15秒間かかります。

飲料の供給はマシンの加熱が終わってから始まります。

選択肢            ● 有効            ● 無効

初期値             無効

エコモードの有効化はここでを行います。





**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)

初期値: 切らない

最後の飲料が供給されてから設定した時間に達するとマシンのスイッチが切れるプログラムです。

30分間隔の設定ができます。

**温度****ボイラー**

ボイラー温度(抽出温度)を設定します。



温度

**浄水フィルター**

選択肢

● 有効

● 無効

初期値

無効

有効 浄水フィルターが取り付けられています。フィルターの容量と水の硬度の入力が必要です。



浄水フィルター

**案内**

水の硬度が0から4° dKHのときは  
フィルターは不要です。

浄水フィルターの容量  
⇒41ページ

**フィルターの容量**

フィルターの容量をリットルで入力します。

**水の硬度**

水の硬度を dKH で入力します。

**水の総合硬度****マシンのオプション**

サービス員専用です。



マシン設定状態

#### 4.13 言語

ディスプレイ上で使用する言語を設定します。  
使用できる言語が英語で表示されます。



#### 4.15 USB

USB接続によってデータの交換が可能です。  
 USBメモリーが取り付けられている間、機能は有効になります。  
 USBの接続はカバー裏の操作パネルの左上にあります。  
 カバーはマシンの作動中は必ず閉じておく必要があります。



##### ロードレシピ

保存されたレシピを転送します。

##### ロードカップシンボル

##### セーブレシピ

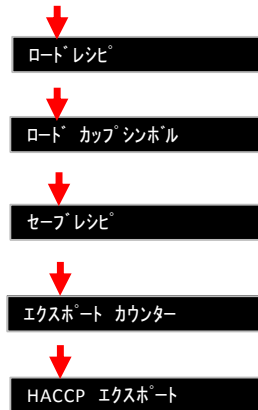
USBへレシピを転送します。

##### エクスポート カウンター

カウンターがCSVファイルに転送されます。

##### HACCP エクスポート

洗浄の記録がHACCPの証拠として転送されます。



**データ バックアップ**

マシンデータ、飲料のデータなどが保存されます。



データ バックアップ

**ロードデータ**

マシンデータ、飲料のデータなどが転送されます。  
これはPINで保護できます。



ロードデータ

**ロード言語**

用意されていればディスプレイ上の使用言語をUSB経由でロードできます。



ロード言語

**ファームウェア アップデート**

サービス員だけの項目です。



ファームウェア アップデート

## 5 その他の設定

### 5.1 グRAINダーのメッシュ設定



#### ケガをする危険

- コーヒーグラインダーには回転する部分があります。指にケガをする恐れがあります。
- ⇒ コーヒーマシンの作動中、コーヒー豆ホッパーがはずされているときは絶対に指などを入れないでください。

CAUTION

安全に関する章を参照  
⇒6ページ



#### メッシュを細かく調整

- メッシュがあまり細かすぎると、グラインダーがブロックする恐れがあります。
- ⇒ マルチツールを使って細かくするとき、1回転を限度として回します。
- ⇒ 一度コーヒーを抽出します。
- ⇒ この作業を繰り返して希望するメッシュを決めます。

IMPORTANT

保証に関する章を参照  
⇒92ページ

#### メッシュを粗く調整

メッシュを粗くする場合は、段階的に調整する必要はありません。

#### センターグラインダーの調整

センターグラインダーの調整をするときは、操作パネルを開けます。  
メッシュを細かくするとき、1回ごとに抽出するために操作パネルを閉じます。

- \* コーヒー豆ホッパーを外します。

以前に設定した目盛が見えます。

- \* 供給を開始して、グラインダーが作動するのを待ちます。
- \* グラインダーが作動している間にマルチツールでメッシュ調整をします。

目盛1 ⇒ 細かい

目盛6 ⇒ 粗い



マルチツール

## 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。
  - ⇒ ミルクシステムは毎日クリーニングしてください。
  - ⇒ プラグアンドクリーン付きでないコーヒーマシンは、コンビ供給口を毎日業務終了時にマニュアル洗浄をしてください。
  - ⇒ プラグアンドクリーン付きコーヒーマシンは、コンビ供給口を毎週1回業務終了時にマニュアル洗浄をしてください。
  - ⇒ ミルクチューブは定期的に交換してください。
  - ⇒ 衛生に関する全ての規制に準拠してください。
  - ⇒ HACCPによるクリーニング予定表を守ってください。

#### ⚠ CAUTION

安全に関する章を参照  
⇒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。

#### ⚠ CAUTION

安全に関する章を参照  
⇒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。

**⚠ CAUTION**

安全に関する章を参照  
⇒6ページ



**健康への悪影響/刺激とヤケドの危険**

- クリーニング中にコンビ供給口から熱い液体が出ます。
- 熱い液体は皮膚に刺激を与え、ヤケドの恐れがあります。
- ⇒ 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。

**⚠ CAUTION**

安全に関する章を参照  
⇒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
<b>クリーニングプログラム</b>			
X			
X			
X			X
<b>マニュアル洗浄</b>			
X			
X			
		X	
	X		
X			
X			
X			
	X		
	X		
(X)	X		
		X	
		X	



クリーニングプログラム  
⇒ 57ページ

⇒ 67ページ  
⇒ 67ページ  
⇒ 68ページ  
⇒ 71ページ  
⇒ 71ページ  
⇒ 72ページ  
⇒ 72ページ  
⇒ 61ページ  
⇒ 61ページ  
⇒ 74ページ  
⇒ 75ページ  
⇒ 76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
- (X) = 毎日必要時
- \* = オプション(モデルによります)



## 6.3 クリーニングプログラム

### 6.3.1 システムクリーニング

自動クリーニングプログラムはコーヒー抽出に関連するシステムをWMF洗浄錠剤で洗浄します。画像による案内  
 ミルクシステムのリンスとミキサーのリンスもシステムクリーニングに含まれます。

クリーニングは約10分間かかります。

- ⇒ コーヒーマシン
- ⇒ メインメニュー
- ⇒ ケア
- ⇒ 案内



#### 健康への悪影響／刺激とヤケドの危険

- クリーニング中にコンビ供給口と熱湯ノズルから熱い液体が出ます。
- 熱い液体は皮膚に刺激を与え、ヤケドの恐れがあります。
- ⇒ 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。
- ⇒ クリーニングの前に供給口の下に約3Lの回収容器を置いてください。
- ⇒ 洗剤は絶対に飲んだりしないでください。



安全に関する章を参照  
 ⇒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。



### システムクリーニング：標準ミルク

#### 開始

- \* ケアメニューを選択します。
- \* **クリーニングプログラム** にタッチします。
- \* **システムクリーニング** にタッチします。

「クリーニング後、スイッチを切りますか?」という質問が出ます。

- **イエス** と確認すると、コーヒーマシンのスイッチはクリーニング後に切れます。
- **ノー** と確認すると、クリーニング後スイッチは切れません。
- \* 希望する項目を選択します。
- \* ディスプレーに情報が表示されます。



クリーニング中に少量の水がカスウケに入りますが、これは不具合ではありません。

### システムクリーニング：標準ミルク プラグアンドクリーン付

プラグアンドクリーン付きコーヒーマシンのクリーニングは、プラグアンドクリーン用アダプターを使います。

#### 開始

- \* ケアメニューを選択します。
- \* **クリーニングプログラム** にタッチします。
- \* **システムクリーニング** にタッチします。
- \* ディスプレーに情報が表示されます。



### システムクリーニング：イージーミルク

イージーミルク付きコーヒーマシンのクリーニングは、青色の専用容器が必要です。

#### 開始

- \* ケアメニューを選択します。
- \* **クリーニングプログラム** にタッチします。
- \* **システムクリーニング** にタッチします。
- \* ディスプレーに情報が表示されます。



### 6.3.2 ミキサーの rinse



#### 健康への悪影響/ヤケドの危険

- リンス中にコンビ供給口から熱湯が出ます。
- ⇒ リンス中に絶対に手などを供給口の下へ入れないでください。

ミキサーのrinseは単独で開始できます。

- \* ケアメニューを選択します。
- \* **クリーニングプログラム** にタッチします。
- \* **ミキサーrinse** にタッチします。
- \* ディスプレーに情報が表示されます。

### 6.3.3 ミルクシステムのrinse



#### 健康への悪影響/ヤケドの危険

- リンス中にコンビ供給口から熱湯が出ます。
- ⇒ リンス中に絶対に手などを供給口の下へ入れないでください。

ミルクシステムのrinseは単独で開始できます。ミルク飲料の供給がしばらくなかったときなどに有効です。

ミルクチューブ、ミルクノズル、コンビ供給口をrinseします。

- \* ケアメニューを選択します。
- \* **クリーニングプログラム** にタッチします。
- \* **ミルクシステムrinse** にタッチします。
- \* ディスプレーに情報が表示されます。

#### ⚠ CAUTION

安全に関する章を参照  
⇒6ページ

画像による案内

- ⇒ コーヒーマシン
- ⇒ メインメニュー
- ⇒ ケア
- ⇒ 案内

#### ⚠ CAUTION

安全に関する章を参照  
⇒6ページ

画像による案内

- ⇒ コーヒーマシン
- ⇒ メインメニュー
- ⇒ ケア
- ⇒ 案内

#### 6.3.4 ミルクフォーマーのリンス



##### 健康への悪影響／ヤケドの危険

- リンス中にコンビ供給口から熱湯が出ます。  
⇒ リンス中に絶対に手などを供給口の下へ入れないでください。

ブラグアンドクリーン、イージーミルク付コーヒーマシンのミルクフォーマーのリンスは単独で開始できます。  
また、自動的にリンスもできます。  
ミルク飲料を供給した後、自動的にリンスが始めます。  
自動的にリンスが始めるときはブザー音で知らせます。  
ミルクフォーマーのリンスが始めたときには、飲料の入ったカップを供給口の下に置かないようにしてください。

- \* ケアメニューを選択します。
- \* **クリーニングプログラム** にタッチします。
- \* **フォーマー リンス** にタッチします。
- \* ディスプレーに情報が表示されます。



安全に関する章を参照  
⇒6ページ

フォーマーのリンスの際のブザー音の有効化  
⇒操作オプション 37ページ

画像による案内  
⇒ コーヒーマシン  
⇒ メインメニュー  
⇒ ケア  
⇒ 案内

6.3.5 ミルクシステムクリーニングの概要

自動クリーニングプログラム⇒57ページ  
 ミルクシステムマニュアル洗浄⇒72ページ

	ミルクシステム		
	標準	プラグアンドクリーン	イージーミルク
ミルクフォーマーのオートリンス		X	X
ミルクシステムクリーニング(標準)	X		
ミルクシステムクリーニング(プラグアンドクリーン)		X	
ミルクシステムクリーニング(専用容器使用)			X
毎日(ミルクシステムマニュアル洗浄)	X		
毎週(ミルクシステムマニュアル洗浄)		X	X



フォーマーのリンスを「無効」にしているときは、プラグアンドクリーン、イージーミルク付きのマシンも含めて毎日マニュアル洗浄をする必要があります。

INSTRUCTIONS

#### 6.4 カルキ除去



##### 健康に害の恐れ／刺激及びヤケドの恐れ

- クリーニング及びカルキ除去中、熱い洗剤溶液とカルキ除去剤溶液がコンビ供給口から出ます。
  - 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。
  - 洗剤及びカルキ除去剤は不注意に接触すると、健康に害を及ぼす恐れがあります。
- ⇒ クリーニング中に手などを供給口の下に入れてください。
- ⇒ 洗浄溶液を絶対に飲まないようにしてください。
- ⇒ 洗剤(カルキ除去剤)容器の注意書を良くお読みの上、ご理解ください。



- WMFのケア関連製品は対象機器への悪影響がないことが確認されております。WMF以外のカルキ除去剤はマシンへの悪影響を与える恐れがあります。
- ⇒ WMF製のカルキ除去剤のみをお使いください。
- 他社のカルキ除去剤使用による損害については保障の対象となりません。

#### ⚠ CAUTION

安全に関する章を参照  
⇒6ページ

#### IMPORTANT

保証に関する章を参照  
⇒92ページ



**ヤケドの危険**

- 飲料とスチームを供給するとき、ノズルと周囲が熱くなります。
- ⇒ コーヒーマシンが熱い状態であると、冷却が始まります。
- 冷却には5－10分かかります。
- ⇒ 冷却が終わるまでお待ちください。

水の硬度、水量、またフィルターの有無でカルキ除去の時期が決まります。  
WMF1500S が計算して表示します。

カルキ除去は次の3段階です。

- 準備
- カルキ除去
- リンス

**カルキ除去に必要なもの**

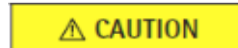
- 750ccのWMF専用カルキ除去剤 2本
- お湯 約2.25L
- 5L容量の回収容器(排水機構のないコーヒーマシン用)



カルキ除去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。  
行程が始まったら必ず終りまで実施してください。  
指示に従ってください。

**カルキ除去プログラムへの入り方**

- \* ケアメニューを選択します。
- \* **カルキ除去** にタッチします。
- \* 6.4.1または6.4.2に従います。
- \* ディスプレー表示に従ってください。



安全に関する章を参照  
⇒6ページ



カルキ除去には約80分かかります。  
作業を中断することはできません。



- ⇒ メインメニュー
- ⇒ ケア
- ⇒ カルキ除去

#### 6.4.1 ウォータータンク式マシンのカルキ除去

##### 準備

- \* ウォータータンクを取り出します。
- \* 浄水器があれば取り外します。
- \* ウォータータンクにカルキ除去剤とお湯を入れてかき混ぜます
- \* 氷点下に置かれて結晶化したカルキ除去剤は、全て溶けるまで良くかき混ぜてください。
- \* 溶液の入ったウォータータンクを元に戻します。
- \* 熱湯ノズルの下に約5Lの回収容器を置きます。
- \* コンビ供給口を下げます。

カルキ除去剤は保管中に結晶化することがあります。  
結晶のままマシン内に入れてはいけません。  
お湯の最適温度は37℃です。

##### カルキ除去

カルキ除去プログラムが始まります。  
約40分かかります。

- \* カルキ除去後、注意して回収容器をカラにします。
- \* 回収容器を元に戻します。
- \* ウォータータンクに残っているカルキ除去剤溶液を出します。
- \* ウォータータンクをよくリンスして、冷水を一杯まで入れます。
- \* ウォータータンクを戻します。

WMFケア用品の注文

⇒ 付属品と交換部品 96ページ



**リンス**

リンスが始まります。約40分です。

- \* 水の追加の指示が出たら追加してください。(16分後と32分後)
- \* 回収容器をカラにします。
- \* ウォータータンクをカラにします。
- \* 使用しているのであれば、浄水フィルターを元に戻します。
- \* ウォータータンクを元に戻します。

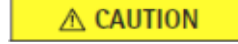
**ヤケドの危険**

- 最後のリンスの後で、スチームボイラーが加熱されます。熱湯が沸騰してスチームとして短時間出ます。
  - ⇒ カルキ除去中に供給口の下に手などを入れないでください。
  - ⇒ カルキ除去直後に供給口に触れないでください。

カルキ除去プログラムが終了しました。ディスプレイに終了の表示が出ます。

**6.4.2 水道直結式マシンのカルキ除去****準備**

- \* ウォータータンクを取り出します。
- \* 給水栓を閉じます。
- \* マイナスドライバーでウォータータンクのカップリングのシールプラグを反時計方向に回してプラグを外します。(図1、図2 参照)
- \* ウォータータンクにカルキ除去剤とお湯を入れてかき混ぜます。
- \* 氷点下に置かれて結晶化したカルキ除去剤は、全て溶けるまで良くかき混ぜてください。
- \* コンビ供給口を下げます。



安全に関する章を参照  
⇒6ページ

カルキ除去剤は保管中に結晶化することがあります。  
結晶のままマシン内に入れてはいけません。  
お湯の最適温度は37℃です。

### カルキ除去

- \* カルキ除去剤溶液の入ったウォータータンクを元に戻し、ディスプレイ上で確認します。カルキ除去プログラムが始まります。
- 約40分かかります。
- \* ウォータータンクを取り出して、残っているカルキ除去剤溶液を出します。
- \* ウォータータンクをよくリンスして、冷水を一杯まで入れます。
- \* ウォータータンクを元に戻します。

### リンス

- リンスが始まります。ウォータータンクからの最初のリンスが終わると、ディスプレイ上に給水栓を開けるように指示の表示が出ます。約40分かかります。
- \* 給水栓を開けます。
- ウォータータンクはそのままにしておきます。
- \* ウォータータンクのカップリングが水道水で約10秒間リンスされます。
  - \* ウォータータンクを取り出して乾かします。
  - \* マイナスドライバーでウォータータンクのカップリングのシールプラグを時計方向に回してプラグを付けます。(図1、図2 参照)
  - \* 乾かしたウォータータンクを元に戻します。
  - \* 給水栓を開けます。
- 水道から次のリンスがされます。



図1



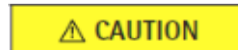
図2



### ヤケドの危険

- 最後のリンスの後で、スチームボイラーが加熱されます。熱湯が沸騰してスチームとして短時間出ます。
- ⇒ カルキ除去中に供給口の下に手などを入れないでください。
- ⇒ カルキ除去直後に供給口に触れないでください。

カルキ除去プログラムが終了しました。ディスプレイに終了の表示が出ます。



安全に関する章を参照  
⇒6ページ

## 6.5 マニュアル洗浄

WMFケア用品の注文

⇒ 付属品と交換部品 96ページ

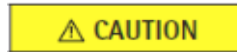
### 6.5.1 操作パネルの清掃(クリーンロック)

クリーンロックにタッチすると、15秒間のカウントダウンが始まります。その間に操作パネルの清掃をします。15秒後にタッチパネルは復帰します。



#### 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。



安全に関する章を参照  
⇒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。



保証に関する章を参照  
⇒92ページ

### 6.5.2 カスウケの清掃(オプションのカスシューター)

- \* カスウケをカラにして流水で洗います。
- \* 清潔な濡れ布巾でぬぐいます。
- \* 乾燥させてから元に戻します。

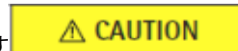


### 6.5.3 抽出ユニットの清掃



#### ケガをする危険

- コーヒーマシンには指や手を傷つける可能性のある可動部品が使われています
  - 抽出ユニットを外すときに指を挟む恐れがあります。
- ⇒ グラインダーや抽出部の開口部に手を入れるときは、必ずスイッチを切り、主電源を切ってください。
- ⇒ 抽出ユニットはしっかりと掴み、慎重に取り扱ってください。



安全に関する章を参照  
⇒6ページ

抽出ユニットは定期的に清掃してください。毎月の清掃をお奨めします。

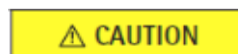
- \* オン／オフ ボタンでマシンのスイッチを切ります。
- \* 主電源を切るか、プラグを抜きます。
- \* コンビ供給口を一番上へ移動します。
- \* カスウケを出します。
- \* ドリップトレイを外します。

抽出ユニットに手が届くようになります。



#### ヤケドの危険

- スイッチを切った直後の抽出部は未だ熱い状態です。
- ⇒ 作業に入る前にマシンが冷えるのをお待ちください。



安全に関する章を参照  
⇒6ページ



- 抽出ユニットは下方へ滑らせることができます。
- ⇒ 抽出ユニットはしっかりと掴んでください。
- ⇒ 力を加えすぎないでください。壊れることがあります。

- \* 一方の手で抽出ユニットの下のストッパーを外して保持します。(図1)
- \* 抽出ユニットをゆっくりと下へずらして傾けながら手前に引きます。
- \* 抽出ユニットを取り外してしっかりと保持します。(図2)

**IMPORTANT**

保証に関する章を参照  
⇒92ページ

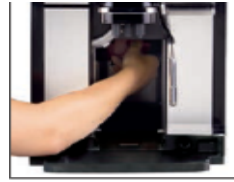


図1



図2

付属品のマルチツールを使います。

- \* 抽出ユニット頭部のスレッドを時計方向に回してワイパーが前方へ来るようにします。(図3)
- \* ファンネル(1)を掴んで持ち上げて取り外します。
- \* バネを外側へ引き、押し下げます。

投入シューターのロックが外れます。(2)

- \* 投入口を上へ降ります。
- \* 抽出シーブを流水で洗うか、布でぬぐいます。



図3



図4

- \* コーヒー粉をブラシなどで清掃します。
- \* 抽出ユニットを流水で洗います。



**損傷の可能性**

- 抽出ユニットは洗剤や食器洗浄機で損傷を受けることがあります。
  - ⇒ 抽出ユニットは水だけで洗ってください。
  - ⇒ 食器洗浄機は絶対に使わないでください。

- \* 洗った抽出ユニットを布で拭きます。
- コーヒーマシンに組み込む前に完全に乾かしてください。  
シューターのコーヒー粉を取り除きます。

- \* コーヒーカスを拭き取るか、掃除機などで吸い取ります。
- \* 投入口のバネを元に戻します。(図4)
- \* ファンネル(1)を掴んで取り付けます。

ガイドを使います。

抽出ユニットの組み込みは完全に乾いてからします。

- \* ストッパーを保持しながら抽出部をリアカバーの方向へシューターに固定します。
- \* 抽出ユニットを上げてストッパーにかかるまで押します。
- \* カスウケを戻します。
- \* ドリップトレイを戻します。



もし抽出ユニットが入らないときは

- ⇒ マルチツールを使って抽出ユニット頭部のスレッドを左右に少し回してガイドに入る場所を探してください。
- ⇒ 力を加えすぎないでください。壊れることがあります。

**IMPORTANT**

保証に関する章を参照  
⇒92ページ



図4



抽出シープ

**IMPORTANT**

保証に関する章を参照  
⇒92ページ

#### 6.5.4 ウォータータンクの洗浄

1週間に1回きれいに洗浄してください。



#### 6.5.5 ドリップトレイの清掃



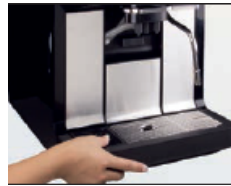
##### ヤケドの危険

- ドリップトレイには熱い液体が入っていることがあります。
  - ドリップトレイの清掃の後で、正しく取り付けられていないと熱い液体でヤケドをする恐れがあります。
- ⇒ ドリップトレイの取り付け、取り外しには注意してください。
- ⇒ 元に戻すときには、水がこぼれないようにしてください。
- ⇒ ドリップトレイが正しく取り付けられているか常に確認してください。

- \* ドリップトレイの前を少し持ち上げて外します。
- \* ドリップトレイを良く洗います。
- \* 流水でよくすすぎます。
- \* 乾かしてから元に戻します。



安全に関する章を参照  
⇒6ページ



### 6.5.6 外装の清掃



- 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。

#### IMPORTANT

保証に関する章を参照  
⇒92ページ

マット仕上げの金属部分にはWMFスーパーブライトクリーナーの使用をお奨めします。

### 6.5.7 ミルクシステムのマニュアルクリーニング



#### 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。
- ⇒ 洗浄の前に必ずマシンのスイッチを切ってください。
- ⇒ 主電源から外してください。

#### CAUTION

安全に関する章を参照  
⇒6ページ

画像による案内

- ⇒ コーヒーマシン
- ⇒ メインメニュー ⇒ ケア
- ⇒ 案内

- \* コンビ供給口の後ろにあるレバーを引きます。
- \* コンビ供給口を外します。
- \* ミルクチューブをミルク容器とコンビ供給口から外します。
- \* ミキサーチューブが付いているなら外します。
- \* WMF洗剤5ccを500ccのぬるま湯に入れて攪拌します。

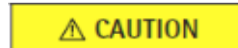






**健康への悪影響**

- WMFのミルクシステム用洗剤は目に入ると危険です。
- ⇒ WMFのミルクシステム用洗剤を人や動物の目に絶対に入れないようにしてください。安全に関する章を参照



⇒6ページ

- \* コンビ供給口を分解します。
  - \* ミルクチューブの片端を洗剤溶液に入れます。
  - \* ミルクチューブ全体を洗剤溶液に浸けます。
- ミルクチューブの中に泡が残らないようにするためです。
- \* コンビ供給口の部品(3点)を全て洗剤溶液に浸けます。
- 全体が完全に浸かるようにしてください。
- \* 5時間後、全ての部品をブラシできれいに洗浄してください。
  - \* コンビ供給口とミルクチューブを水道水で完全にリンスします。
  - \* ミキサーチューブがあれば、これも完全にリンスします。
  - \* ミキサーチューブを入れます。
  - \* コンビ供給口を組み立てます。
  - \* 供給口を元に戻します。
  - \* ミルクチューブを入れます。



### 6.5.8 ミキサーの洗浄

パウダーの使用量に応じて洗浄回数を増やしてください。

- \* 操作パネルを上へずらします。
- \* ミキサーからコンビ供給口へのミキサーチューブを外します。
- \* ミキサーボウルのハンドルを持って手前に引きます。

ミキサーのプロペラが見えます。

- \* プロペラを布巾で清掃します。
- \* ミキサーボウルを分解します。(2点)
- \* ミキサーボウルの部品とチューブを流れるお湯で洗います。
- \* 全ての部品を完全に乾燥させます。

組み立てにあたって、全ての開口部が同じ方向を向いているようにしてください。

- \* ミキサーチューブをボウルに付けます。
- \* ミキサーボウルをロックに入るまで元に戻します。
- \* ロックレバーを押し上げます。
- \* ミキサーチューブをコンビ供給口に接続します。

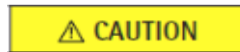


#### ヤケドの危険

- ミキサーチューブがしっかりと取り付けられていないと、熱湯や熱い飲料が噴出することがあります。
- ⇒ ミキサーチューブはしっかりと取り付けてください。

画像による案内

- ⇒ コーヒーマシン
- ⇒ メインメニュー
- ⇒ ケア
- ⇒ 案内



安全に関する章を参照  
⇒6ページ

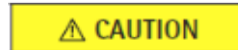
### 6.5.9 コーヒー豆ホッパーの清掃

コーヒー豆ホッパーは定期的に、月に1回程度は清掃してください。

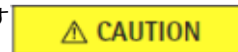


#### ケガの恐れ

- 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。



- コーヒーマシンには指や手を傷つける可能性のある可動部品が使われています  
⇒ グラインダーや抽出部の開口部に手を入れるときは、必ずスイッチを切り、主電源を切ってください。



- ⇒ コーヒー豆ホッパーを食器洗浄機で絶対に洗わないでください。



- \* 操作パネルを上へずらします。

オン・オフ スイッチが操作パネル裏の右側にあります。

- \* コーヒーマシンがオフになるまで、オン・オフ スイッチを押します。
- \* 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ロックを反時計方向に回して外します。
- \* コーヒー豆ホッパーを持ち上げて外します。
- \* ホッパーを完全にカラにして、湿った布巾で拭きます。



ロックを90度回します。



- \* ホッパーを完全に乾かします。
- \* ホッパーを元に戻して豆を入れます。
- \* マルチツールでロックを時計方向に回して留めます。


#### 6.5.10 パウダーホッパーの清掃

パウダーの使用量に応じて清掃回数を増やしてください。

- \* 操作パネルを上へずらします。
- オン・オフ スイッチが操作パネル裏の右側にあります。
- \* コーヒーマシンがオフになるまで、オン・オフ スイッチを押します。
  - \* 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ロックを反時計方向に回して外します。
  - \* ホッパーを後に傾け、持ち上げて外します。
  - \* ホッパーを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。
  - \* オーガー（粉送り部）を外します。
  - \* ホッパーを濡れた布巾で拭きます。
  - \* オーガーをきれいに清掃します。
  - \* ホッパーと部品を完全に乾燥させます。
  - \* オーガーを組み立ててユニオンナットを締めて組み込みます。



オーガーの分解写真

 排出がうまくいくことを確認してください。

- \* パウダーホッパーを元に戻してパウダーを入れます。
- \* マルチツールでロックを時計方向に回して留めます。

**IMPORTANT**

## 7 HACCPによる洗浄スケジュール

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、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 HACCP転送 ⇒ 51ページ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、以下の項目をお守りください。

### ミルクシステムの毎日の殺菌

- ケアの章のミルクシステムのクリーニング法を確実に守ってください。これによって業務開始時の細菌付着率が最少になります。

WMF認定の洗剤だけを使用してください。  
ケアの章を参照ください。  
⇒ 54ページから始まります。



インフォメーションパッド  で直近のクリーニング内容呼び出せます。  
USBパッド  でHACCP記録を転送できます。

TIP

**業務開始にあたっては常に新しく開封した冷蔵ミルクをご使用ください**

- バックされたUHTミルクは通常細菌は存在しません。業務開始にあたっては常に冷蔵されたミルクパックを新しく開けてお使いください。
- ミルクパックを開封する際に、汚染しないように手や道具に充分お気をつけください。

推奨  
脂肪分1.5%のUHTミルクを使ってください。

**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。

**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(UHT)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パウダーは必ず賞味期限内のものをご使用ください。

**洗浄のステップ**

- |   |   |
|---|---|
| <p>1. コーヒー抽出システムのクリーニング<br/>⇒取扱説明書 ケアの章</p> <p>2a. ミルクシステムをマニュアル洗浄<br/>標準マシンは毎日、プラグアンドクリーンは毎週</p> <p>2b. 毎日のミキサーリンス<br/>⇒取扱説明書 ケアの章</p> | <p>3a. ミルクシステム及びコンビ供給口のリンスまたは交換は<br/>4時間毎。(供給数が少ないとき、ミルクが冷蔵されていないときは<br/>必須です)</p> <p>3b. 毎週のミキサー洗浄と定期的なホッパー清掃(豆とパウダー)<br/>⇒取扱説明書 ケアの章</p> <p>4. マシンの洗浄</p> |
|---|---|

日	洗浄ステップ				確認	日	洗浄ステップ				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契約上のメンテナンスは不可欠です。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。メンテ内容は以下の通りです。

- カルキ除去作業はお客様によって行なわれます。

サービス／メンテ表示  
⇒メッセージと案内 81ページ

カルキ除去  
⇒ソフトウェア⇒ケア⇒カルキ除去

- 表示に従ってケアキットを備え付けます。 操作者による作業が可能です。

ケアキットの備え付についてはケアキット中の  
説明書参照。  
⇒ 付属品とスペアパーツ 96ページ

- 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行います。このとき、安全に係わる部品は交換されます。

サービス／メンテ表示  
⇒メッセージと案内 81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あります



## 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。

#### カスウケをカラにしてください

- \* カスウケをカラにする

#### カスウケがありません

- \* カスウケを正しい位置に戻す。

#### 浄水フィルターを交換してください

- \* 浄水フィルターを交換します。  
浄水フィルターの取扱説明書に従ってください。
- \* 必要であればWMFサービスに連絡してください。

#### ケアキットが必要です

- \* ケアキットを備え付けます。  
ケアキットの説明書に従ってください。

#### 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。点灯している飲料ボタンの飲料は供給を続けられます。

WMF1500S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。




**案内**

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にソフトの電源が落ちない場合は、オン・オフ スイッチを押し続けてください。



**9.3 エラー表示の出る不具合**

エラー番号	不具合	対応
6	抽出部ロックアップ電流 抽出部硬い動き	<ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切る</li> <li>* 抽出ユニット洗浄</li> </ul> ⇒ ケア ⇒ 抽出ユニットの洗浄 68ページ
26 36	右グラインダーブロック 左グラインダーブロック 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切る</li> <li>* 主電源を切る</li> <li>* コーヒー豆ホッパーを外す</li> <li>* ホッパー用のマルチツールでグラインダーディスクを反時計方向へ回す(グラインダーに2本のピンが確実に入っていること)</li> <li>* ホッパーを元に戻す</li> <li>* コーヒーマシンのスイッチを入れる</li> </ul> ⇒ ケア ⇒ ホッパーの清掃 75ページ 頻繁に発生するときは <ul style="list-style-type: none"> <li>* グラインダーのメッシュを一段粗くする</li> </ul> ⇒ その他の設定 ⇒ グラインダーメッシュの設定 53ページ
88	ボイラーの過熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切り、冷却時間をおく。再度スイッチを入れる。</li> </ul> 不具合が解消しないときは <ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切る</li> <li>* WMFサービスに連絡</li> </ul>
89	ボイラー加熱時間エラー	<ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切り、また入れる</li> <li>* 解消しないときは、WMFサービスに連絡</li> </ul>

エラー番号	不具合	対応
161	抽出湯 フローエラー	<p>下記の対応法を一つずつ行ない、その都度ごとにマシンのスイッチをオン／オフしてみます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 抽出ユニットの洗浄 ⇒ ケア ⇒ 抽出ユニットの洗浄 68ページ</li> <li>* グRAINダーのメッシュを一段粗くする ⇒ その他の設定 ⇒ GRAINダーメッシュの設定 53ページ</li> <li>* コーヒーの質を下げる ⇒ 設定 ⇒ レシピの変更 32ページ</li> <li>* 解消しないときは、WMFサービスに連絡</li> </ul>
162	クリーニング時 フローエラー	<p>下記の対応行ない、マシンのスイッチをオン／オフしてみます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 抽出ユニットの洗浄 ⇒ ケア ⇒ 抽出ユニットの洗浄 68ページ</li> <li>* 解消しないときは、WMFサービスに連絡</li> </ul>
163	ホットリンス時 フローエラー	<p>下記の対応行ない、マシンのスイッチをオン／オフしてみます。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 抽出ユニットの洗浄 ⇒ ケア ⇒ 抽出ユニットの洗浄 68ページ</li> <li>* 解消しないときは、WMFサービスに連絡</li> </ul>
186	スチームボイラー 水位	<p>飲料供給が一時的に停止</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* カスウケが正しく入っているか確認</li> <li>* マシンのスイッチを切り、また入れる</li> </ul>
188	ヒーターのエラー	<ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切り、主電源を切る(抜く)</li> <li>* WMFサービスに連絡</li> </ul>
189	スチームボイラー加熱時間エラー	<ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切り、また入れる</li> <li>* 解消しないときは、WMFサービスに連絡</li> </ul>

9.4 エラー表示の出ない不具合

不具合	対応
● 熱湯出ないが、カスウケに水が溜まる	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 熱湯ノズルの洗浄</li> <li>* WMFサービスに連絡(コーヒー抽出は可能)</li> </ul>
● チョコ出ないが、カスウケに水が溜まる	<ul style="list-style-type: none"> <li>* チョコの供給をやめる</li> <li>* WMFサービスに連絡(コーヒー抽出は可能)</li> </ul>
● チョコのポーショナーが詰まりお湯だけが出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>* チョコポーショナーの清掃 ⇒ ケア ⇒ ノズルホッパーの清掃 76ページ</li> <li>* 粉を全部出します</li> <li>* オーガー(粉送り)を回して粉を全て出します</li> <li>* 必要なら流水でリンスします</li> <li>* 完全に乾かします</li> </ul>
● コーヒーの量が左右で違う	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コンビ供給口を洗浄します。 ⇒ ミルクシステムをマニュアル洗浄します 72ページ</li> </ul>
● 容器にあるのにミルクフォームやミルクが出ない	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ミルクチューブが折れ曲がっていないか点検</li> <li>* ミルクチューブを正しく配します</li> <li>* コンビ供給口を洗浄します。</li> <li>* ミルクノズルが詰まっていないか点検 ⇒ ケア ⇒ ミルクシステムのリンス 59ページ</li> <li>* ミルククーラーが凍っていないかチェック</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ミルクフォームの状態が悪い</li> <li>● 温度が高すぎるか、低すぎる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ミルクノズルの交換</li> <li>コンビ供給口に適切なノズルを使用します</li> <li>ミルクノズル 3KW                             <ul style="list-style-type: none"> <li>● とても冷たいミルク(8℃以下) 緑</li> <li>● 冷たいミルク(8-12℃) 白</li> <li>● 冷蔵でないミルク(12℃以上) 茶</li> </ul> </li> <li>* コンビ供給口を洗浄します。 ⇒ ミルクシステムをマニュアル洗浄します 72ページ</li> <li>解消しないときは</li> <li>* 付属品の中のほかのノズルを使う</li> </ul>

不具合	対応
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ミルクフォームが噴き出す</li> <li>● ミルクが熱すぎる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ミルクシステムの洗浄をしたかどうか確認</li> <li>* ミルクシステムの洗浄 ⇒ケア⇒ミルクシステム洗浄の概要 61ページ</li> <li>* ミルクが冷えているかどうか確認</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● パウダー使用の飲料が出ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ミキサーボウルの洗浄</li> <li>* チューブが折れ曲がっていないか確認</li> <li>* ミルクシステムの洗浄とリンスの実施(必要なら毎日) ⇒ケア⇒クリーニング間隔の概要 56ページ</li> <li>* パウダー量を減らす</li> <li>* 湯量を増やす</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ポンプが作動し放し 水がカスウケに溜まる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* マシンのスイッチを切り、また入れる</li> <li>* 解消しないときは、WMFサービスに連絡</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ミルクフォーマーの分解。組み立てが固い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* OリングにWMFのガスケットグリスを軽く塗る ⇒カスタマー チェックアップ キットの解説参照</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● チョコホッパーが固定できない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* オーガー(粉送り)を手で時計回りに回してみる</li> <li>* チョコホッパーが誤ってロックされていないか確認</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● コーヒー豆ホッパーが固定できない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ホッパーが誤ってロックされていないか確認</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。

**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。  
⇒ コーヒーマシンを屋外で使わないでください。
- ⇒ コーヒーマシンは放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。

**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。

**IMPORTANT**

製品保証の章参照

⇒ 92ページ

設置と使用環境

⇒ 93ページ

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、マシン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。

システムクリーニング  
⇒クリーニングプログラム 57ページ



## 10.2 マシンの使用目的

WMF1500Sはコーヒー、ミルク、パウダー(チョコノッピング)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。

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。

経験のある方の管理下で、セルフサービス用に使用できるように考えられています。

このマシンの使用は、WMFが定める取扱説明書に従って行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。

**WMF1500S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。**

### 10.3 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 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⇒80ページ

#### 10.4 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としてしてください。

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)をご使用ください。ミルクシステムには

WMF専用洗剤

⇒付属品とスペアパーツ 95ページ

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。

## 10.5 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操作によって生じた損傷については保証対象外となります。
- ⇒ 設置と使用環境をお守りください。

**IMPORTANT**

設置と使用環境⇒93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補償は認められません。

### 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。
- 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。
- 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。

**重要**

⇒ メンテナンス 79ページ

## 付録:技術データ

## マシンの仕様

電源電圧	220-240V
消費電力	2.75-3.25KW
パワーサプライ	220-240V 50/60Hz 1/N/PE
コーヒー豆ホッパー	約650g** 中央のホッパーは約550g**
パウダーホッパー(オプション)*	約1200g
イルミネーション	LEDクラス1
外形寸法	幅 325mm 高さ 680mm コーヒー豆ホッパー付き 奥行 590mm
乾燥重量	32-36kg(モデルにより異なる)
連続騒音レベル(Lpa)	<70dB(A)***

**仕様は予告なく変更することがあります。**

- \* オプションのパウダーホッパーのときのみ。量は使用するパウダーにより変化します。
- \*\* 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。

## 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	230V +6% -10% 機能に影響しない停電時間<50ms
給水	3/8インチコネクターの給水栓に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(2bar)(標準) 最高圧0.6Mpa(6bar) 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(オプション)	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/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 設置は禁止

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以上の作業空間を確保すること。 マシン設置面からは最低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を接続してください。(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。  
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等電位化ユニットの採用も考えられます。(EN60309 参照)

## 付録:付属品とスペアパーツ

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	コンビ供給口コンプリート(消費電力2.75-3.25KW)	33-2867-5300	全て
1	m	ミルクチューブ	00-0048-4948	全て
1	個	ミルクチューブ スリーブ	33-2180-5000	全て
1	個	ミルクチューブ パネ28	33-0190-3000	全て
0.24	m	ミキサーチューブ	00-0048-0064	チョコ
1	個	ミキサーチューブ パネ	33-2292-6000	チョコ
1	個	ミキサーボウル	33-2318-0000	チョコ
1	個	とても冷たいミルク用ノズル(緑)	33-2317-8000	ミルク
1	個	冷たいミルク用ノズル(白)	33-9516-9000	ミルク
1	個	室温のミルク用ノズル(茶)	33-9521-3000	ミルク
1	個	ミルクノズル(ベージュ)	33-2046-0100	ミルク
カスウケ				
1	個	カスウケ	33-2634-1000	全て
1	個	カスウケ用スライダ	33-2633-9000	全て
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	排水チューブ用アングル	33-2165-8000	全て
1.5	m	排水チューブ	00-0048-0042	全て
付属品(工具)				
1	個	抽出部用マルチツール	33-2397-7000	全て
1	個	ホッパー用マルチツール	33-2639-9000	全て
コーヒー豆ホッパー				
1	個	ホッパーフタ	33-2636-4000	全て
1	個	中央ホッパーフタ	33-2638-8000	全て
1	個	豆ホッパー/パウダーホッパー ラベル	33-2624-7000	全て
ドリフトレー/グリッド				
1	個	チョコ パウダーホッパー	33-2885-6000	チョコ
1	個	チョコパウダーホッパー フタ	33-2636-4000	チョコ
1	個	プラグアンドクリーン アダプター	33-2427-5000	全て



数量	単位	名称	注文番号	使用モデル
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	スチームジェットなし ドリフトレー	33-2633-7000	スチームジェットなし
1	個	スチームジェット付き ドリフトレー	33-2633-7100	スチームジェット付き
1	個	スチームジェットなし グリッド	33-2633-8000	スチームジェットなし
1	個	スチームジェット付き グリッド	33-2633-8100	スチームジェット付き
ウォータータンク				
1	個	ウォータータンク	33-2886-7000	全て
1	個	ウォータータンク フタ	33-2635-6000	全て
1	個	ウォータータンク シーブ	33-7006-2608	全て
カルキ除去フィルター/浄水フィルター				
1	個	カルキ除去フィルター(ベストマックス)	03-9331-0001	全て
1	個	フィルター用カートリッジ	33-2426-5000	全て
等電位化アース端子				
1	個	アングル	33-2107-1100	
1	個	歯車	00-0047-2257	
1	個	平ネジM6X16	00-0047-3414	
1	個	ヘックスナット	00-0047-2055	
取扱説明書など				
1	個	説明書一式 ● WMF1500S 取扱説明書	33-2675-8010	全て
ケアプログラム用キット				
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 洗淨錠剤(100錠)	33-2332-4000	全て
1	個	パイプクリーナー	33-0350-0000	全て
1	個	洗淨ブラシ	33-1521-9000	全て
1	チューブ	WMF モリコート ガスケットグリス 5g	33-2179-9000	全て
1	個	ケアキット	33-2888-2000	全て
1	パック	イージーミルク 洗淨錠剤	33-2179-9000	イージーミルク
1	個	洗淨容器 イージーミルク	33-2593-6000	イージーミルク
1	個	洗淨容器フタ イージーミルク	33-2593-7000	イージーミルク

## 索引

- HACCP エクスポート 51  
HACCPによる洗浄スケジュール 77  
PIN設定 43  
SBモード(セルフサービス) 38  
USB 51  
WMF サービス 80  
安全上の説明 14  
安全について 6  
安全のための部品 6  
イベントの表示(メッセージ) 47  
イルミネーション 11  
イルミネーション 47  
インフォメーション 41  
飲料 30  
飲料供給 16  
飲料供給と設定のためのディスプレイ 11  
飲料のプレ選択 39  
飲料ボタン 11, 26  
ウォータータンク 11  
エクスポート カウンター 51  
エラー表示と不具合 82  
エラー表示の出ない不具合 85  
エラー表示の出る不具合 83  
オーナー/操作者の義務 91  
オン/オフ スイッチ 11  
会計 42  
会計のPIN 43  
外装の清掃 72  
概要 24  
カウンター 42  
カスウケ 11, 21  
カスウケの洗浄 67  
画像 28  
カップアンドケール 16  
カップヒーター 11, 27  
カップ容量 31  
カップ容量 S-M-L (小-中-大) 31  
カルキ除去 62, 64, 66  
カルキ除去剤用容器(オプション) 11  
キーボードのレイアウト 36  
キーボードのレイアウトの概要 45  
キーボードのレイアウトの状況 45  
技術データ 93  
規制及び指針 90  
基本のスチーム(オプション) 18  
給水 94  
供給オプション 32  
供給可能 24, 26  
供給可能 ディスプレー 11, 26  
供給可能 ディスプレーパッド 24, 26  
供給キャンセル 16, 40  
供給テスト 30  
クオリティレベル 34  
クーラーアダプター 16  
グラインダーのメッシュ設定 53  
クリーニング間隔 56  
クリーニングのPIN 43  
ケア 28, 41, 54  
ケアと安全に関する説明 54  
言語 50  
現在のレシピの構成 33  
工場で設定された追加の保存 33  
コーヒーの質 34  
コーヒーマシンの各部の名称 10  
コーヒーマシンのスイッチを入れる 15  
コーヒーマシンへの危険 87  
コーヒー豆ホッパー 11  
コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー 20  
コーヒー豆ホッパーの清掃 75  
コメント 35  
コンビ供給口(ミルクフォーマー内蔵) 11  
コンビ供給口のマニュアルクリーニング サービス 41  
時刻と日付 44  
システム 47  
システムクリーニング 57  
自動販売機 42  
ジャーナル 41  
準備 64  
浄水フィルター 29, 49  
スイッチ オフ 23  
水道直結式マシンのカルキ除去 65  
スタート - ストップ - フリーフロー 32  
スタートストップ 32  
スチームジェット 11  
スチームジェット パッド 11  
スチームノズル 11  
スペシャルボタン(オプション) 17  
製品保証について 92  
セーブ レシピ 51  
設置と使用条件 93  
設置面/放水 94  
設定のPIN 43  
説明 28  
洗浄錠剤投入口 11

- 操作 14  
操作オプション 36  
操作者への危険 6  
操作上の案内 81  
操作パネル 11  
操作パネルの清掃(クリーンロック) 67  
その他の設定 53  
その他の設定 53  
ソフトウェア 24  
台下カスウケ(オプション) 22  
タイマー 41, 44  
タイマー スイッチ オン/オフ時刻設定 44  
タイマー設定状況と設定 45  
タイマーの状態 44  
タッチディスプレイのキャリブレーション 48  
抽出温度 34  
抽出ユニットの清掃 68  
直近の抽出 41  
追加 33  
追加の削除 33  
追加の変庫 33  
ディスプレイ上の表示 25  
ディスプレイの明るさ 48  
定量 32  
データのバックアップ 52  
デカフェ係数 37  
電源電圧 93  
電源電圧許容範囲 94  
当日の詳細 44  
取扱説明書 41  
取扱説明書の記号とマーク 12  
ドリフトレー 22  
ドリフトレーとグリッド(取り外し可能) 11  
ドリフトレーのセンサー 22  
ドリフトレーの洗浄 71  
熱湯の供給 17  
熱湯ノズル 11  
パウダーホッパー(オプション) 11  
パウダーホッパーの清掃 76  
始めに 10  
バリスタパッド 11, 38  
バリスタパッド - コーヒーの濃さ 26  
ファームウェアのアップデート 52  
フィルター交換(オプション) 29  
フィルターの容量 49  
付属品とスペアパーツ 96  
フリーフロー 32  
ブレ設定パッド(オプション) 17  
ページ変更ボタン 11  
保証除外について 92  
ボタンの入れ替え 36  
ボタンの割り当て 36  
ホットミルクフォームの割合 47  
ホットリンス パッド 11, 26, 39  
マシン周囲の空間 95  
マシンのオプション 49  
マシンの仕様 93  
マシンの使用目的 89  
マニュアル洗浄 67  
マニュアル投入口 21  
マニュアル投入口を使ったコーヒーの入れかた 21  
マニュアル投入パッド 39  
マルチツール 53  
ミキサーの洗浄 74  
ミキサーリンス 59  
水の質 94  
ミルクシステムクリーニングの概要 61  
ミルクシステムのマニュアルクリーニング 72  
ミルクシステムのリンス 59  
ミルクとの接続 15  
ミルクとミルクフォーム 47  
ミルクノズル 15  
ミルクの量 34  
ミルクフォーマーのリンス 60  
ミルクフォームの供給 15  
ミルクまたはミルクフォームの供給 15  
メインメニュー 機能 25  
メッセージと案内 18  
メッセージパッド 11  
メニュー管理パッド 25  
メニューパッド 11, 40  
メンテナンス 79  
メンテナンスとカルキ除去 79  
文字とイラスト 35  
湯量 34  
用語説明 13  
リンス 65, 66  
リンスの記号 37  
レシピの変更 32  
レベルスイッチ 36  
連続抽出 31  
ロード カップシンボル 51  
ロード データ 52  
ロード レシピ 30, 37, 51

裏表紙



WMFサービスステーション

版權 2013 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。

製品の技術的変更を予告なしにすることがあります。