

coffee wakes up the world



取扱説明書



コーヒーマシン

presto!

日本語

04.08.001

弊社の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。

WMF presto!はエスプレッソ、カフェクレーム、カプチーノ、カフェラテ、ラテマッキアート、ミルクフォーム、熱湯を供給する全自動コーヒーマシンです。WMF presto!でオプションのパウダーホッパーを使用すると、ミルクもしくはミルクフォーム入りのホットチョコレートも作ることができます。

取扱説明書の指示に従ってください



- > 使用前に取扱説明書をお読みください。
- > 取扱説明書、特に安全上の注意事項と「安全性」の章の指示を遵守してください。
- > コーヒーマシンの警告注記に注意してください。
- > 取扱説明書はスタッフや全ユーザーがいつでも参照できるようにしてください。

感電死の危険あり



- ・ コーヒーマシン内の主電源電圧は生命の危険にかかわるほど高圧です。
- > マシン外装は絶対に開けないでください。
- > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。

設置・使用条件

- > メンテナンス規定や「テクニカルデータ」の章にある規定を遵守することを怠った場合、損害が発生しても一切責任を負いかねます。
- > 取扱説明書の指示に従ってください。
- > メンテナンスと修理作業は、必ずWMF サービスが純正スペアパーツを使用して行う必要があります。

注意

取扱説明書の記号とアイコンに従ってください
16ページ
安全性についての章を参照
▷6ページ以降

警告

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

重要

テクニカルデータ
▷96ページ以降
メンテナンス
▷81ページ以降

1	安全	6
1.1	一般的な安全上の注意事項	6
1.2	使用目的	12
1.3	設置・使用条件	13
2	概要	14
2.1	コーヒーマシンの各部名称	14
	取扱説明書の記号とマーク	16
	用語集	18
3	操作	19
3.1	操作についての安全上の注意事項	19
3.2	コーヒーマシンのスイッチを入れる	20
3.3	飲料供給	20
3.4	デカフェボタン (オプション)	20
3.5	ミルクまたはミルクフォーム (オプション)	21
3.5.1	ミルク/ミルクフォームの供給	21
3.5.2	ミルクを接続する	21
	標準	21
	WMFクーラー、WMFカップ・アンド・クール (オプション)	22
3.6	熱湯供給	23
3.7	スチーム供給 (オプション)	23
	飲料を加熱	24
	ミルクフォーム	24
3.8	コンビ供給口の高さ調整	25
3.9	コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー	25
3.10	ツイントッピング容器/ツインチョコ容器 (オプション)	25
3.11	マニュアル投入口 (オプション) /洗淨剤投入口	26
3.12	コーヒーカス受け	27
3.13	コーヒーカス落とし (オプション)	27
3.14	ドリフトレー	28
3.15	内蔵型ミルククーラー (オプション)	28
3.16	コーヒーマシンのスイッチを切る	29
4	ソフトウェア	30
4.1	概要	30
4.2	供給可能	32
4.2.1	ホットリンスパッド	32
4.2.2	バリスタパッド - コーヒーの濃さ	32
4.2.3	インフュージョン	32
	サービス	32
	カスタマーケア	33
	抽出時間	33
	プロトコル	33
	タイマー	33
4.2.4	切り替えパッド (オプション)	33
4.2.5	選択メニュー	34
4.3	選択メニュー	34
4.3.1	ミルクとミルクフォーム	34
	ミルクフォームの質	34
	ラテマッキアート用待機時間	35
4.3.2	タイマープログラム	35
	タイマーステータス	35

	タイマーの設定	36
	日をコピー	37
	タイマーの概要	37
	タイマーの削除	38
	タイマー情報	38
4.3.3	カスタマーケア	39
	クリーニングプログラム	39
	フォーマーのクリーニング	40
	ミキサーリンス	40
	カルキ除去	41
	水タンクとアクアフレックスがあるコーヒーマシンのカルキ除去	
	水道水接続によるコーヒーマシンのカルキ除去	
	フィルター交換	46
	フィルターをリンス	46
	カスタマーケア	46
4.3.4	設定	47
	レシビとボタン	47
	設定時の飲料ボタンの選択	
	値の調節	
	実際の値で飲料テストを開始	
	設定を保存	
	カップ容量	
	レシビの変更	
	デカフェの設定 (オプション)	
	* 粉の割り当て	
	コーヒー飲料用のグラインダーを選択する	
	チョコ飲料用のパウダーホッパーを選択する	
	粉を計量する	
	ポットの温度	50
	リセット	50
	時刻と日付	50
	パネルガイド言語	50
	パネルのコントラスト	50
	浄水フィルターあり	50
	水の硬度と容量	51
	暖機用リンス	51
	フォーマーのリンス (オプション)	51
	リンスの間隔	51
	操作オプション	52
	照明 (オプション)	53
	ミルク (オプション)	53
	イントロ	53
	エコモード	54
4.3.5	PIN入力	54
4.3.6	PIN 権限、アクセス管理	55
	レベルクリーニング	55
	レベル設定	55
	レベル中断	55
	PIN を削除	
4.3.7	飲料の中断	57
5	その他の設定	58
5.1	グラインドの挽き目の設定	58
5.1.1	アクアフレックス (オプション) 水道水接続/水タンクの切り替え	59
5.2	飲料ボタンのラベル	60

6	カスタマーケア	61
6.1	安全上の注意事項 カスタマーケア	61
6.2	クリーニング頻度の概要	63
	すべてのクリーニングの説明書用.....	64
6.3	毎日のクリーニング	64
6.3.1	クリーニングプログラム.....	64
6.3.2	ミルクシステムの清掃.....	65
	ミルクシステムのクリーニング 標準.....	66
	ミルクシステムのクリーニング プラグ・アンド・クリーン	66
6.3.3	ミキサーリンス	66
6.3.4	コンビ供給口をクリーニング	66
6.3.5	ミルク容器のクリーニング (オプション)	66
6.3.6	一般的なクリーニング.....	67
6.4	毎週1回クリーニング	68
6.4.1	チョコ/トッピングのミキサーをクリーニング (オプション)	68
6.4.2	ミルクケースのクリーニング	69
6.4.3	水タンクのクリーニング.....	69
6.5	定期的なクリーニング	70
6.5.1	抽出装置のクリーニング.....	70
6.5.2	コーヒー豆ホッパーのクリーニング.....	73
6.5.3	パウダーホッパー (オプション) をクリーニング	74
6.6	スチームノズルのクリーニング	76
6.7	フィルター交換	77
6.8	カルキ除去	77
7	HACCPクリーニングコンセプト	78
8	メンテナンス	81
8.1	コーヒーマシンのメンテナンス	81
8.2	WMF サービス	82
9	メッセージと案内	83
9.1	操作上の通知	83
9.2	エラー通知と不具合	85
9.3	エラー通知なしの不具合	88
10	安全性と保証	90
10.1	コーヒーマシンに対する危険	90
10.2	ガイドライン	92
10.3	管理責任者の義務	93
10.4	保証請求	94
	付録：クリーニングの説明書 (標準)	95
	付録：テクニカルデータ	96
	コーヒーマシンのテクニカルデータ	96
	付録：アクセサリとスペアパーツ	99
	索引	102

1 安全



誤った使用法

- 安全上の注意事項に従わないと、大怪我をすることがあります。
- > すべての安全上の注意事項に必ず従ってください。

 **警告**

1.1 一般的な安全上の注意事項

ユーザーに対する危険性

WMFの製品は、安全性に最大限配慮していることが大きな特徴です。以下に記載されている項目が守られていない場合は安全装置の効果が保証されません：



> 使用前に取扱説明書をよくお読みください。



> 高温になったマシン部分には触れないでください。



> コーヒーマシンが正しく機能しないか損傷している場合は絶対に使用しないでください。

> 完全に組み立てられている状態でのみ、コーヒーマシンを使用してください。

 **注意**

⚠ 注意

-  > 内蔵されている安全装置はどのような状況においても、絶対に変更しないでください。
-  > マシンを8歳未満のお子様や身体が不自由な方、知的能力の弱い方、経験や知識不足の方が使用する場合は、必ず十分な使用経験と知識をお持ちの方がそばに付き添い、正しい知識や指しでマシンを安全に使用し、発生するリスクを理解した状態でお使いください。
-  > お子様にマシンで遊ばせないでください。
- > クリーニングやユーザーメンテナンスをお子様にさせないでください。

安全装置が搭載されていても、コーヒーマシンの使用を誤ると危険です。怪我や健康被害のおそれを避けるために、コーヒーマシンを使用する際には以下の指示に従ってください。



感電死の危険あり



- コーヒーマシン内の主電源電圧は生命の危険にかかわるほど高圧です。
 - > マシン外装は絶対に開けないでください。
 - > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。
 - > 破損した電源ケーブルは絶対に使用しないでください。
 - > 電源ケーブルが損傷しないようにしてください。曲げたり、押しつぶさないでください。

 **警告**



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。
- > 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 供給直後は供給口に触れないでください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさの容器を置いてください。

△ 注意



怪我のおそれあり

- 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
- > コーヒー豆ホッパーを取り外す前に、ヘアネットを被り、髪の毛を保護してください。

△ 注意



挟まれるおそれ/ 怪我のおそれあり



- コーヒーマシンの可動部で指や手を怪我するおそれがあります。
- フロントパネルを閉じるときは、手や指が挟まれるおそれがあるので注意してください。
- > コーヒーグラインダーや抽出装置の開口部に触れる場合、その前に必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを外してください。
- > フロントパネルを閉じるときは注意しながら行ってください。

⚠ 注意



健康被害のおそれ

- > 飲食用であり、コーヒーマシンでの使用に適した製品だけを使用してください。
- > パウダーホッパー、コーヒー豆ホッパー、マニュアル投入口を使用する場合、用途に見合った材料のみを入れてください。

⚠ 注意



健康被害のおそれ

- ミルクシステム用洗剤やクリーニングタブレットは刺激物です。
- > 洗剤のパッケージに記載されている注意事項に従ってください。
- > クリーニングタブレットはパネル上に通知が表示されてから使用してください。

△ 注意

健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- クリーニング中にコンビ供給口と熱湯の供給口から高温のクリーニング液と熱湯が出ます。
- 高温になった液体によって皮膚が刺激を受けたり、火傷のおそれがあります。
- ドリフトレーには高温の液体がたまっていることがあります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。
- > ドリフトレーは慎重に動かしてください。

△ 注意



スリップの危険あり

△ 注意



- ・ コーヒーマシンの誤った使用、または不具合によって水漏れが発生する恐れがあります。これらの液体によるスリップの危険があるため、注意してください。
- > コーヒーマシンの密閉性が保たれているか、水漏れがないか、定期的にチェックしてください。

1.2 使用目的



誤った使用法

△ 警告

- ・ マシンを本来の目的以外で使った場合、怪我のおそれがあります。
- > コーヒーマシンは本来の使用目的のみで使用してください。

WMF presto!はコーヒー、ミルク、パウダー（チョコ／トッピングなど）を組み合わせる適切な容器に飲み物を供給するように設計されています。本機は業務用としてホテルやレストランなどで使用されることを前提に設計されています。本機の稼働中に責任者が現場にいる場合には、本機をセルフサービスの場所に設置できます。本機は店舗、オフィスなどの職場、ホテル、モーテル、および朝食付きホテルで使用でき、専門的知識を持たない人やお客様が操作することができます。

本機は必ずお手元の取扱説明書に従って使用してください。取扱説明書と異なったり、取扱説明書から逸脱する使用は、不適切とみなされます。これにより損傷が発生しても、製造者は一切責任を負いかねます。

WMF presto!はコーヒー、熱湯（飲料、クリーニング液）あるいはミルク（冷蔵、低温殺菌、ホモ牛乳、ロングライフミルク）を加熱・供給するためのものであり、それ以外の使用は絶対に避けてください。

1.3 設置・使用条件



火災のおそれ/事故のおそれあり

- > 設置・使用条件には必ず従ってください。
- > テクニカルデータの章で規定されている設置・使用条件は遵守しなければなりません。

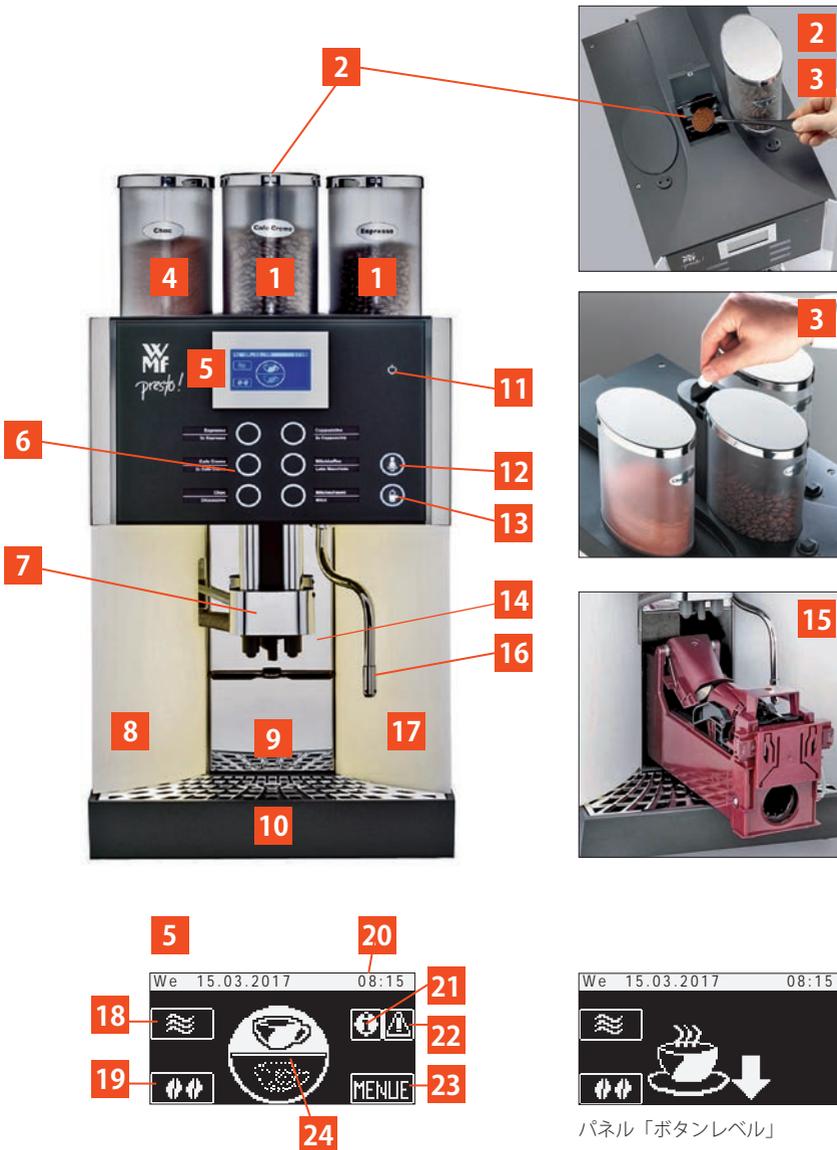
警告

テクニカルデータ
▷96ページ

電気接続、給水接続、排水接続等の、現場側での準備作業は、マシンの管理責任者が手配しなければなりません。これらの作業は使用国内および使用地域の一般規定に従い、認可を受けた据付業者が行うことが義務付けられています。WMF サービスエンジニアが担当できるのは、用意された接続部にコーヒーマシンを接続する作業だけです。WMF サービスエンジニアによる現場での据付作業は認められていないため、エンジニアは据付の実施については責任を負いかねます。

2 概要

2.1 コーヒーマシンの各部名称



- 1 コーヒー豆ホッパー（オプションで1または2）
- 2 マニュアル投入口（装備により異なる）
- 3 タブレット洗浄剤投入口（装備により異なる）
- 4 チョコ容器/トッピング容器/ツイントッピング容器/
ツインチョコ容器（オプション）
- 5 タッチスクリーンパネル
- 6 飲料ボタン
- 7 ミルクフォーマーを内蔵した、高さ調節可能なコンビ供給口
- 8 ミルクケース/プラグ・アンド・クリーン接続部のフタ/
内蔵型ミルククーラー（オプション）
- 9 コーヒーカス受け
- 10 取り外し可能なドリフトレー（ドリフトグリッド付き）
- 11 オン/オフボタン
- 12 スチームボタン（オプション）またはデカフェボタン（オプション）
- 13 熱湯ボタン
- 14 スライド式パネル
- 15 抽出装置
- 16 スチーム供給（オプション）または熱湯供給
- 17 水タンク（水道水接続がないコーヒーマシンまたはアクアフレックス）
- 18 ホットリンスパッド
- 19 バリスタパッド
- 20 タイマーと時刻の表示
- 21 インフォメーションパッド
- 22 通知/エラーの表示
- 23 メニューパッド（選択メニューを開く）
- 24 2番目のレベルの切り替えパッド（回路、オプション）

取扱説明書の記号とマーク



安全上の注意事項 怪我のおそれあり

安全上の注意事項に従わないと操作ミスにつながり、軽度から重度の怪我を負うことがあります。



安全上の注意事項 怪我のおそれあり

安全上の注意事項に従わないと操作ミスにつながり、軽度の怪我を負うことがあります。



感電



高温のスチーム



挟まれるおそれ



高温の表面



スリップの危険あり



物損についての注意事項

- ・ コーヒーマシンに対して
- ・ 設置場所に対して
- > 必ず取扱説明書の指示に従ってください。



注意事項/ヒント

- ・ 安全な取り扱いのための注意事項や、操作を容易にするためのヒントが記載されています。

警告

安全上の注意事項
安全性についての章を参照
▷6ページ以降

注意

操作についての安全上の注意事項
▷19ページ
カスタマーケアについての安全上の注意事項
▷61ページ
安全性についての章を参照
▷6ページ以降

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降
テクニカルデータ
▷96ページ以降

注意事項

ヒント

MENUE 開始位置 選択メニュー

本取扱説明書でメニュー記号が表示されている場合、選択メニューの開始位置で説明が開始されます。

選択メニューの呼び出し

※ 供給可能表示でパッド以外のゾーンをタッチする

他のパッドが有効になります。

※ メニューパッド **MENUE** をタッチ
選択メニューが表示されます。

他の表示方法もあります▷選択メニュー。



供給可能表示



... 拡張パッドあり



選択メニュー

用語集

用語	宣言
•	• 箇条書き、選択オプション
* 斜字テキスト	* 各作業ステップ コーヒーマシンの状態の説明、自動ステップの解説
Oリング	パッキン
アクアフレックス	水タンクから水道水接続へ、およびその逆の切り替え方法。▷その他の設定
セルフサービスモード	セルフサービス
チョコ	ホットチョコレート
ツイントッピング	2種類の粉用に分割された容器、チョコやトッピングなど
デカフェ	カフェインフリーのコーヒー
トッピング	ミルクパウダー
バリスタ	コーヒーのスペシャリスト
プレス	抽出前の、挽いたコーヒーの自動プレス。
ミキサーシステム	パウダー飲料用ミキサーとポーショナーの総称
ミルクシステム	コンビ供給口、ミルクノズルおよびミルクホース
メインコック	止水栓、アングル弁
リンス	中間的な洗浄
飲料供給	コーヒー、熱湯あるいはパウダー飲料の供給
硬度	° dKHで表示水の硬度は、飲料水に含まれるカルシウムの量を表します。
湿らし行程	香りを強く出すために、実際に抽出を行う前にコーヒーに少量の熱湯が注がれます。
挽いた豆のスライド 容量	▷コーヒーカス落とし、27ページ 例として浄水フィルターの処理能力

3 操作

3.1 操作についての安全上の注意事項



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。



- > 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 供給直後は供給口に触れないでください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさの容器を置いてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



健康被害のおそれ

- > 飲食用であり、コーヒーマシンでの使用に適した製品だけを使用してください。
- > パウダーホッパー、コーヒー豆ホッパー、マニュアル投入口を使用する場合、用途に見合った材料のみを入れてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

工場から納品後、最初の運転開始は、パネルガイドによる設置プログラムで実行します。

最初の運転開始
▷設置の説明書

3.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

- * コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフ  ボタンを押す (2秒以上)
- コーヒーマシンのスイッチが入り、加熱がスタートします。
- コーヒーマシンで飲料供給の準備が完了すると、パネルに供給可能と表示されます。



PINアクセス管理
▷PIN 権限
55ページ

▷タイマープログラム
35ページ

3.3 飲料供給

飲料ボタンを押すと、設定した飲料の供給が開始されます。

- ボタン点灯 = 供給可能
- 点滅するボタン = 飲料供給
- ボタン消灯 = 供給不可/ボタンが無効

- * 適切なサイズのカップを下に置く
 - * 希望する飲料ボタンを押す
- 選択した飲料と供給の進捗状況はパネルに表示されます。



ボタンの割り当て
▷ソフトウェア▷設定
▷レシビとボタン
47ページ

3.4 デカフェボタン (オプション)

デカフェグラインダーによるカフェインフリーのコーヒー飲料の作成:

- * デカフェボタンを押す
- * 希望する飲料ボタンを押す

デカフェオプションでは、スチーム供給オプションは利用できません。



WMFクーラー、WMFカップ・アンド・クーラー（オプション）

挟まれるおそれ/怪我のおそれあり



- ・ 回転中のギアに挟まれるおそれがあります。
- > ミルク用ポンプ部は分解しないでください。ミルク用ポンプ部の分解はWMFサービスエンジニアにお任せください。

 **注意**

- * 冷蔵されたミルク用のミルクノズルをコンビ供給口のミルク接続口に差し込む
- * ミルク容器をクーラーから外す
- * ミルク容器のフタを後ろにずらす
- * ミルクをミルク容器に注入
- * フタを再び容器の上にセット
- * ミルクホースのアダプターをミルク容器の蓋にある接続口に挿入
- * ミルク容器を慎重に押し戻す

ミルクホースをアダプターに差し込みます。



クーラーのある仕様



クーラーのミルク容器



クーラーアダプター

3.6 熱湯供給

※ 熱湯のボタンをタッチする供給が行われます。
必要とする水が設定している量よりも少ない場合、供給は熱湯ボタンをもう一度押すことで停止できます。



3.7 スチーム供給（オプション）



火傷の危険/火傷のおそれあり



• 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。



- > 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 供給直後は供給口に触れないでください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさの容器を置いてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷ ページ 6以降

※ スチームボタンを押す
スチームボタンを押す間、スチームが供給されません。

- スチームで飲料を暖める
- スチームにより手作業でミルクフォームを作る

飲料を加熱

- * できるだけ細長い、グリップ付きCromargan®（クロマーガン）容器を使用する
- * 容器の最大半分まで充填する
- * スチームノズルを容器の奥まで入れる
- * 希望する温度に達するまでスチームボタンを押す
- * スチームボタンを離す
- * スチームノズルをドリフトレーへ旋回させる
- * スチームボタンを短く押す
スチームパイプ内の残りを洗浄します。
- * 湿した布でスチームノズルを拭く

Cromargan®（クロマーガン）
容器
WMF注文番号 06 3417 6040

ミルクフォーム



> ミルクを泡立てている時はミルクの量が減らないよう、過熱させないでください。

ヒント

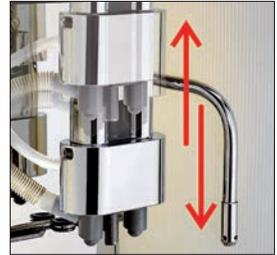
- * できるだけ細長い、グリップ付きCromargan®（クロマーガン）容器を使用する
- * 容器の最大半分まで充填する
- * スチームノズルを液面の少し下の位置まで、容器に入れる
- * スチームボタンを押し、その際、容器を時計回りに動かす
これにより、濃い小規模なミルクフォームが出来上がります。
- * スチームボタンを離す
- * スチームノズルをドリフトレーへ旋回させる
- * スチームボタンを短く押す
スチームパイプ内の残りを洗浄します。
- * 湿した布でスチームノズルを拭く

3.8 コンビ供給口の高さ調整

コンビ供給口は高さ調整が可能です。

※ 前面から供給口を持ち、希望する高さにスライドする

調整範囲： 75–185 mm



3.9 コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー

ホッパーは、できるかぎり適時に補充してください。

製品の鮮度を維持するため、ホッパーには最大でも一日分しか入れないでください。

コーヒー豆ホッパー内のコーヒー豆、

チョコ容器内のチョコパウダー。

トッピング容器内のトッピングパウダー。



- 異物が混入するとコーヒーグラインダーが破損するおそれがあります。このような損傷は保証対象外となります。
- > したがって、コーヒー豆ホッパーに異物が混入しないように注意してください。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降

3.10 ツイントッピング容器/ツインチョコ容器（オプション）

チョコとトッピング、あるいは2種類のチョコなど、2種類の粉用の分割容器。

- 左側：チョコ、右側：トッピングまたは
- 左側：チョコ1、右側：チョコ2



3.11 マニュアル投入口（オプション） / 洗浄剤投入口

 製品ホルダーが3つあるコーヒーマシンには、タブレット洗浄剤投入口が1つだけあります。タブレット洗浄剤投入口には、挽いたコーヒーを投入しないでください。

注意事項

マニュアル投入口 / 洗浄剤投入口はコーヒーマシンの蓋の中央に取り付けられています。

洗浄剤投入口の用途：

- ・ クリーニングタブレットの投入口

マニュアル投入口の用途：

- ・ クリーニングタブレットの投入口
- ・ カフェインフリー等、異なる種類のコーヒーを淹れるとき
- ・ 試しにコーヒーを淹れるとき



タブレット洗浄剤投入口

- 
- ・ 挽いたコーヒーやクリーニングタブレットはパネル上で通知されてから投入してください。
 - ・ マニュアル投入口の場合は、挽いたコーヒーのみを使用してください。
 - ・ インスタントコーヒーパウダーは使用しないでください。
 - ・ 挽いたコーヒーが細かすぎる場合は、使用しないでください。

重要

保証の章に注意
▷90ページ 以降

マニュアル投入口により挽いたコーヒーでコーヒーを淹れる

- ※ マニュアル投入口のフラップを開ける
- ※ 挽いたコーヒーを投入（16gまで）
- ※ マニュアル投入口のフラップを閉じる
- ※ 希望する飲料ボタンを押す

2番目のレベルの飲料については、マニュアル投入口を開く前に切り替えパッドをタッチします。



マニュアル投入口

3.12 コーヒークラス受け

コーヒークラス受けには、使用済みの挽いたコーヒーが排出されます。
 コーヒークラス受けには抽出約50回分のコーヒークラスが収まるようになっています。
 コーヒークラス受けを空にする必要がある場合、パネル上にその旨の通知が表示されます。
 コーヒークラス受けが取り外されている間は飲料供給は不可能となります。



- * コンビ供給口を一番上に上げる
- * コーヒークラス受けの上のパネルを上にはずらす
- * コーヒークラス受けを外す
- * コーヒークラス受けを空にして再びセット
- * プロセスをパネル上で確定する

毎日のクリーニング
 ▷カスタマーケア



- コーヒークラス受けを空にせずに設置すると、コーヒークラスがあふれ出ます。コーヒーマシンが汚れ、マシンの損傷につながるおそれがあります。
 - > コーヒークラス受けを設置するときは、常に空の状態を設置してください。
 - > コーヒークラス受けを上手く設置できないときは、ダクトにコーヒークラスが残っていないかチェックし、残っている場合には取り除いてください。

重要

保証の章に注意
 ▷90ページ以降

3.13 コーヒークラス落とし (オプション)

コーヒーマシンにはコーヒークラス落としを取り付けることができます。このタイプでは、コーヒークラス受けとコーヒーマシンの底に開口部が設けてあり、現場のマシンカウンター台の開口部に続いています。コーヒークラスは、マシンカウンター台下にある個別容器へと排出されます。

コーヒークラス落としは後から装着できません。

挽いた豆のスライドを毎日クリーニング
 ▷カスタマーケア
 67ページ

3.14 ドリップトレイ



火傷のおそれあり



- ・ ドリップトレイには高温の液体がたまっていることがあります。
- > ドリップトレイは慎重に動かしてください。
- > 再び設置するときには、水が不意にこぼれないように注意してください。

排水用接続がないコーヒーマシンでは、ドリップトレイを定期的に空にしなければなりません。
* ドリップトレイを慎重に取り外して空にし、再びセット



排水用接続部があるコーヒーマシンでは、ドリップトレイも取り外せます（クリーニングのためなど）。

3.15 内蔵型ミルククーラー（オプション）

内蔵型ミルククーラーは、あらかじめ冷やされているミルクを冷蔵します（約6°C）。ここでの許容周辺温度は、最大で約25°Cになります。冷却性能は、ミルクと周辺温度の温度差で最大20°Cまで対応できるようになっています。

- * ミルクは約6°Cに冷やしておく
- * ミルククーラーをオンにする



運転終了時にミルククーラーのトグルスイッチを再び切ります。ミルククーラーはコーヒーマシンと一緒に自動遮断されません。

注意

安全性についての章を参照

▷6ページ以降

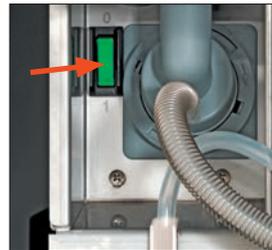
ドリップトレイは毎日クリーニング

カスタマーケア

▷19ページ以降



注意事項



トグルスイッチはミルクケースのすぐ上にあります。

注意事項

3.16 コーヒーマシンのスイッチを切る



衛生面に注意

- コーヒーマシンの中で有害な細菌が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クリーニングを行ってください。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

取扱説明書に従ってコーヒーマシンをクリーニングしてください。

カスタマーケア
▷19ページ以降



取扱説明書を確認

- 取扱説明書の指示に従わずにマシンを使用して発生した損傷については、保証は適用されません。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降

- * コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフ  ボタンを押す
- * 主電源からプラグを抜く



PINアクセス管理
▷PIN 権限
55ページ

水道水接続があるコーヒーマシン

- * 給水系のメインコックを閉める

4 ソフトウェア



- ・ 飲料設定の際には、コーヒーマシンの操作についてのものと同様の安全上の注意事項に従ってください。
- 操作についてのすべての安全上の注意事項に従ってください。

⚠ 注意

操作についての安全上の注意事項
 ▷19ページ以降

4.1 概要

供給可能



※ 供給可能表示でパッド以外のゾーンをタッチする他のパッドが有効になります。



供給可能パネルには様々な設定方法があります。



エラーがある場合、パッド が表示されます。クリーニング 、カルキ除去 またはフィルター交換が必要になると、これが表示されます。他の表示方法 ▷設定 ▷操作オプション。

供給可能表示のパッド

4.2章



ホットリンス
32ページ



バリスタ（コーヒーの濃さ）
32ページ
セルフサービスと操作オプション
▷設定 ▷54ページ



切り替え（オプション）
33ページ



選択メニュー
34ページ



インフォメーション
32ページ



エラー通知
パッドをタッチするとエラー通知が呼び出されます。

カスタマーケア通知

パッドにタッチすると、すぐにメニューに切り替わります。



クリーニングを実行しなければなりません。



カルキ除去を実行しなければなりません。

機能選択メニュー (パッド)

4.3章

- 
 ミルクとミルクフォーム
4.3.1章
- 
 タイマープログラム
4.3.2章
- 
 カスタマーケア
4.3.3章
- 
 設定
4.3.4章
- 
 PIN入力
4.3.5章
- 
 PIN 権限、アクセス管理
4.3.6章
- 
 会計
4.3.7章

メニュー制御パッド

- 
 設定の保存
- 
 スタップの開始または確定
- 
- 
 上位のメニューレベルへ戻る
保存せずに中断/終了 (Exit)
- 
 削除またはリセット
- 
 飲料テストの開始/試しにコーヒーを淹れる
- 
 設定値の増加または減少
- 
 リストで1ページ前または後にジャンプする



4.2 供給可能

4.2.1 ホットリンスパッド

※ 「ホットリンスパッド」  を選択
 コーヒー管路に熱湯が流れてリンスが始まります。これによって抽出装置が加温され、最適なコーヒー温度が保証されます。

長い間抽出しなかった後で、特にエスプレッソを供給する前の使用をお勧めします。

ホットリンスパッド 有効/無効
 ▷ 設定 ▷ 操作オプション
 52ページ

4.2.2 バリスタパッド - コーヒーの濃さ



	表示	コーヒーの濃さ
標準	コーヒー豆2つ	ノーマル、設定通り
1回タッチ	コーヒー豆3つ	設定より15%濃い *
2回タッチ	コーヒー豆1つ	設定より15%薄め *

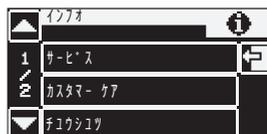
* 1回の抽出で使えるコーヒー粉の量は16g
 コーヒーの濃さを変更すると、その後1回の抽出分だけ濃さが変更されます。

4.2.3 インフォメーション

※ パッド  を「供給可能」表示でタッチする
 情報メニューが表示されます。
 メインメニュー「インフォメーション」では以下
 を選択できます。

サービス

- ・ サービスセンター
- ・ 運転開始データ
- ・ 次回のメンテナンス日
- ・ ソフトウェアバージョン





カスタマーケア

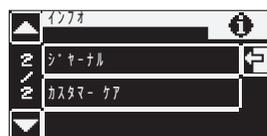
- プロトコル
前回のクリーニングのプロトコル
- クリーニングインフォメーション
前回のクリーニングインフォメーション
- カルキ除去インフォメーション
前回/次回のカルキ除去インフォメーション
- 浄水フィルターのインフォメーション
(オプション)
残りの容量のインフォメーション

抽出時間

- 前回供給した飲料の抽出時間

プロトコル

- 記録されたエラーと通知のディレクトリ
(電話によるサポート用)



タイマー

- タイマーステータスの表示 (オン/オフ)
- 次の切り替え時間の表示

4.2.4 切り替えパッド (オプション)

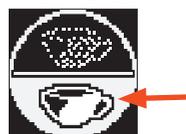
各飲料ボタンの割り当ては2重に行えます。
レベル1は常に有効です。

※ 切り替えパッドをタッチする
レベル2が有効になっています。

※ 希望する飲料ボタンを押す
飲料供給後、最初のレベルが再び有効になります。



レベル1は有効



レベル2は有効

切り替えパッドは有効/無効
▷設定▷操作オプション
52ページ



4.2.5 選択メニュー

選択メニューの呼び出し

* 供給可能表示でパッド以外のゾーンをタッチする
他のパッドが有効になります。

* メニューパッド **MENUE** をタッチ
選択メニューが表示されます。



供給可能表示



... 他のパッドあり

遅延表示
▷設定 ▷操作オプション
52ページ

4.3 選択メニュー



MENUE



保護されているレベルでの選択メニューの別の表示。
PINによるアクセス制限
▷PIN 権限
55ページ

4.3.1 ミルクとミルクフォーム

ミルクフォームの質

ここでミルクフォームの質を設定します。
この設定はミルクフォームがあるすべての飲料に適用されます。ミルク特性の変動が補正されます。

値を減らす -> 泡のきめが細くなり、
供給温度が低くなる

値を増やす -> 泡のキメが粗くなり、
温度が高くなる

MENUE



MENUE



7/17

ラテマッキアート用待機時間

ミルク供給とミルクフォームの供給の間の待機時間を長くすると、ラテマッキアートはさらにうまく作れます。

値を減らす -> 待機時間を短くする

値を増やす -> 待機時間を長くする



4.3.2 タイマープログラム

タイマープログラムでは、スイッチオン時刻とオフ時刻をプログラミングします。

メインメニュー「タイマープログラム」では、次の選択が可能です。

- ・ タイマーステータス
- ・ タイマーの設定
- ・ タイマーの概要
- ・ タイマーの削除
- ・ タイマー情報

タイマーステータス

*  をタッチする
タイマーを有効/無効にする = オン/オフ。



PINアクセス管理
▷PIN 権限
55ページ



タイマーが有効な場合、タイマー記号がパネルに表示されます。



タイマーの設定

* **タイマー予約** をタッチする
すべてのオン・オフ時刻の概要

* **リサザン** をタッチする
パネル **リサザン** が表示されます。ここでは日、時刻および希望するアクションを設定します。

* 日を設定（日）

- 1 = 月曜日
- 2 = 火曜日、7 = 日曜日
- 1~5 = 月~金曜日（平日）
- 1~7 = 一週間（月~日曜日）

* 時刻を設定（時間、分）

* 希望する切り替え時間（アクション）を設定

- オン時刻 = **I**（パネル上）
- オフ時刻 = **0**（パネル上）

* **OK** で確定する

または

* **C** で削除

プログラミングされた切り替え時間の表示

* パッド **+** と **-** を **5s** でタッチする

ここではプログラミングされた切り替え時間が表示されます。

一日に最大16件の切り替え時間が可能です。

プログラミングされた時間は時系列でリスト表示されます。

新しい切り替え時間は入力して **OK** で確定すると、すぐに時系列でソートされます。

パッド **oi** をタッチすると、タイマーの一覧にすぐに切り替わります。



例：



日 1~5 または 日 1~7 では、切り替え時間を指定された日にコピーします。

希望する設定をパッド **+** と **-** で選択します。

現在の選択が逆に表示されません。

日をコピー

設定された切り替え時間がある日を、別の日にコピーできます。

- * **タイマーコピー** をタッチする
すべてのオン・オフ時刻の概要
- * **リサシカ** をタッチする
- * 数字パッドを **Day** でタッチする
曜日の選択が表示されます。
- * ページ 4 に切り替える
- * **ヒヤコビ** をタッチする
曜日の選択が再び表示されます。
- * コピーする日を選択する
- * **ヒヤコビカ** をタッチする
- * 設定した時間をコピーする日を選択する
日がコピーされています。

日 1~5 または日 1~7 では、切り替え時間を指定された日にコピーします。

個々の日 1、2、3...7が表示されます。

時間の管理
▷タイマーの一覧

タイマーの概要

プログラミングされた切り替え時間の管理：

- * **タイマーテーブル** をタッチする

切り替え時間の週の一覧がグラフィック表示されます。オン時刻はバーで表示されます。



例：



月～金の切り替え時間
(1~5)。

オン時刻 7:00 時
オフ時刻 18:00 時



タイマーの削除

- * メインメニューのタイマープログラムのページ2で、パッド **タイマー予約** をタッチする
- * 希望する日に切り替え、タッチして選択する
本当に削除するかどうか、承認を求められます。
- * **OK** で確定する

該当する日は、すべての切り替え時間と共に削除されています。

個々の日の他に、「すべてのツール」または週全体も削除できます。

タイマー情報

パッド **タイマー予約** をタッチすると、次の切り替え時間とタイマーステータス（オン/オフ）があるパネルが呼び出されます。



このプロセスは元に戻せません。





4.3.3 カスタマーケア

メインメニューのカスタマーケアで、クリーニングとカルキ除去のプログラムが起動します。フィルター交換（オプション）とメンテナンスをここで確定します。

メインメニュー「カスタマーケア」では次の選択ができます。

- ・ クリーニングプログラム
- ・ フォーマーのクリーニング
- ・ ミキサーリンス
- ・ カルキ除去
- ・ フィルター交換
- ・ フィルターをリンス
- ・ カスタマーケア

クリーニングプログラム



健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- > 常にカスタマーケアの章の説明を遵守してください。
- > 常に安全の章の安全上の注意事項を遵守してください。



クリーニングプログラムはパネルによってシステムクリーニングの各ステップをガイドします。
表示される通知に従ってください。

* **クリーニングモード** をタッチする

毎日のクリーニングプログラムが開始されます。ミルク飲料を供給した場合、フォーマークリーニングはプログラムで自動ガイドされます。ミキサーシステムがあるWMF presto!では、次にミキサーリンスが行われます。クリーニングプログラムの手順は、クリーニングの説明書で説明します。



ソフトウェア▷カスタマーケアの章で、パネルガイドのプロセスを説明しています。

機械式クリーニングは、カスタマーケアの章で説明します。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降
カスタマーケアの章
▷61ページ
▷クリーニングの説明書

重要





フォーマーのクリーニング



健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- > 常にカスタマーケアの章の説明を遵守してください。
- > 常に安全の章の安全上の注意事項を遵守してください。

* **フォーマー-クリーニング** をタッチする

フォーマーのクリーニングが開始されます。
オプションのプラグ・アンド・クリーンクリーニング。



フォーマーのクリーニングはクリーニングプログラムによって自動的に実行されます。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降
カスタマーケアの章
▷61ページ
▷クリーニングの説明書

MENUE



フォーマー-クリーニング

注意事項

安全性についての章を参照
▷6ページ以降
カスタマーケアの章
▷61ページ

ミキサーリンス



健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- > 常にカスタマーケアの章の説明を遵守してください。
- > 常に安全の章の安全上の注意事項を遵守してください。

* **ミキサーリンス** をタッチする
ミキサーの洗浄が開始されます。



ミキサーリンスは、ミキサーシステムがある場合には、クリーニングプログラムで自動的に実行されます。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降
カスタマーケアの章
▷61ページ
▷クリーニングの説明書

MENUE



ミキサーリンス

重要

安全性についての章を参照
▷6ページ以降
カスタマーケアの章
▷61ページ



カルキ除去



健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- ・ クリーニング中およびカルキ除去中は、コンビ供給口から高温のクリーニング液またはカルキ除去液が流れ出ます。
 - ・ 高温になった液体によって皮膚が刺激を受けたり、火傷のおそれがあります。
 - ・ カスタマーケア用製品やカルキ除去剤に触れたり、不意に接触すると、健康を損なうおそれがあります。
- > クリーニング中またはカルキ除去中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > クリーニング液またはカルキ除去液は、絶対に誰も飲まないようにしてください。
- > カルキ除去液ボトルにある製品情報をしっかり把握してください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



火傷の危険



- ・ 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。
- > コーヒーマシンはカルキ除去の前に冷ましてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



- WMFのカスタマーケア用製品は材料用に合わせて調整され、試験されています。別のカルキ除去剤を使用すると、コーヒーマシンに損傷が生じるおそれがあります。
 - > カルキ除去にはWMFのカルキ除去剤だけを使用してください。
 他のカルキ除去剤を使用することにより損害が発生しても、保証は適用されず、補償請求権は失われます。

水の硬度、水の流量および浄水フィルターをセットするかどうかにより、カルキ除去が必要な時期が決まります。この時期はWMF presto!によって算出され、表示されます。

カルキ除去工程は以下の3つに分かれています。

- 準備
- カルキ除去
- リンス

カルキ除去には以下が必要になります：

- 2本のWMFカルキ除去液（各0.75リットル）
- 3本の温かい飲料水（合計2.25リットル）
- 5リットルの受け容器
（排水用接続部がないコーヒーマシン用）



パネルにはプログラムの説明がステップごとに表示されます。スタートにより、手順が開始されます。この手順を守らなければなりません。
表示される通知に従ってください。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降

MENUE



加熱/リンス



カルキ除去の全所要時間 約80分。
プロセスは中断してはいけません。

重要



水タンクとアクアフレックスがあるコーヒーマシンのカルキ除去



火傷の危険



- クーリングルーチン中は高温の蒸気が放出されます。
- 最後のリンスの後、スチームボイラーが加熱されます。熱湯は膨張し、蒸気として流れ出ます。
 - > カルキ除去の間、供給口の下に触れないでください。
 - > 高温の供給口に触れないでください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

準備

- * 水タンクを外す
- * カルキ除去液と温水を水タンクに入れ、混ぜ合わせる
- * 氷点下で保管していたために結晶が生じている場合には、カルキ除去液内にあるすべての結晶が分解されるまでかき混ぜます
- * カルキ除去液を入れた水タンクをセットする
- * 5リットルの受け容器をコーヒー供給口と熱湯供給口の下に設置する

カルキ除去

カルキ除去が開始されます。セグメントの時間は約40分。

- * カルキ除去後、受け容器を慎重に空にする
- * 受け容器を再び下に置く
- * 水タンク内に残っているカルキ除去液をすべて排出する
- * 水タンクを洗浄し、最大レベルまで冷たい水を充填します。水タンクの外側のマークを見てください
- * 水タンクを再びセットする

保管中にカルキ除去液で結晶が形成される場合があります。この結晶はコーヒーマシン内に連してはいけません。理想的な水温は約37°Cです。

製品注文番号
▷付録
アクセサリとスペアパーツ
99ページ



リンス

リンスが開始されます。セグメントの時間は約40分。

※ 必要に応じて新鮮で冷たい水を補充します
(約16分後に一度、約32分後にもう一度)

※ 受け容器を空にする

カルキ除去は完了しました。終了したことがパネルに表示されます。

水道水接続によるコーヒーマシンのカルキ除去



火傷の危険



- ・クーリングルーチン中は高温の蒸気が放出されます。
- ・最後のリンスの後、スチームボイラーが加熱されます。熱湯は膨張し、蒸気として流れ出ます。
 - > カルキ除去の間、供給口の下に触れないでください。
 - > 高温の供給口に触れないでください。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

準備

- ※ 水タンクを外す
- ※ 給水系のメインコックを閉める
- ※ ドリップトレイを水タンクカップリングで反時計回りに回し、取り外す（マイナスドライバー、図1と2参照）
- ※ カルキ除去液と温水を水タンクに入れ、混ぜ合わせる
- ※ 氷点下で保管していたために結晶が生じている場合には、カルキ除去液内にあるすべての結晶が分解されるまでかき混ぜます

保管中にカルキ除去液で結晶が形成される場合があります。

この結晶はコーヒーマシン内に達してはいけません。

理想的な水温は約37°Cです。



カルキ除去

- * カルキ除去液を入れた水タンクをセットし、パネルで確定する
- カルキ除去が開始されます。セグメントの時間は約40分。
- * 水タンクを取り出し、残っているカルキ除去液を排出する
 - * 水タンクを洗浄し、最大レベルまで冷たい水を充填します。水タンクの外側のマークを見てください
 - * 水タンクを再びセットする

リンス

リンスが開始されます。水タンクによる最初のリンス後、給水系を再び開くように要求が表示されます。セグメントの時間は約40分。

- * 水道のメインコックを開く
- 水タンクをセットしたままにします。水タンクカップリングを約10秒給水系ですすぎます。
- * 水タンクを外して乾かす
 - * シーリングプラグを水タンクカップリングにセットし、時計回りに回して閉じる（マイナスドライバー、図1と2参照）
 - * 水タンクを再びセットする
- 追加リンスは給水系によって行います。カルキ除去は完了しました。終了したことがパネルに表示されます。

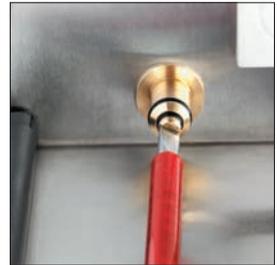


図 1



図 2



フィルター交換

フィルターの容量を超過すると、1日に1回フィルター交換を促すメッセージが表示されます。

フィルターは1週間以内に交換してください。

行わない場合は抽出の度に通知が表示されます。

* フィルターを交換

* フィルター交換を確認

フィルター交換後、浄水フィルターと給水システムのリンスとエア抜きプログラムが作動します。

このとき、熱湯ノズルから熱湯が出ます。

火傷の危険

- 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。



- > コーヒーマシンはフィルター交換の前に冷ましてください。



浄水フィルターの説明書に従ってください。

パネルにはプログラムの説明がステップごとに表示されます。指示に従ってください。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

フィルターをリンス

フィルターのリンスを選択すると、長時間の運転停止後に浄水フィルターとシステムのリンスと換気を行えます。

*  をタッチする

このとき、熱湯ノズルから熱湯が出ます。



カスタマーケア

15000回コーヒーを供給するごとに、カスタマーケアキットの取り付け期限が到来している旨の通知が表示されます。

このカスタマーケアは1週間以内に実施してください。行わない場合は抽出の度に注意事項が表示されます。

* カスタマーケアを15000回の供給ごとに1回実施

▷説明書
カスタマーケア 1/15.000

▷安全
▷保証

4.3.4 設定



- ・ 飲料設定の際には、コーヒーマシンの操作についてのもと同様の安全上の注意事項に従ってください。
 - > 操作についてのすべての安全上の注意事項に従ってください。

レシピとボタン

* をタッチする

メニュー では次の選択が可能です。

- ・ カップ容量
- ・ レシピの変更
- ・ ポットの割り当て
- ・ 粉を計量する

設定時の飲料ボタンの選択

* 希望する飲料ボタンを押す

2番目のレベルの飲料ボタンの選択

- * 切り替えパッドをタッチする
- * 希望する飲料ボタンを押す

値の調節

* 値をパッド と で調節する

実際の値で飲料テストを開始

* をタッチする
値はまだ保存されません。

設定を保存

* で保存する



⚠ 注意

操作についての安全上の注意事項
▷19ページ以降



- = 増加
- = 減少
- = 変更せずに終了
- = 値を保存
- = テスト開始



カップ容量

カップ容量はカップに合わせます。
飲料の個々の成分は、構成と品質を変更することなく、新しいカップ容量に適合されます。



レシピの変更

すべての飲料

コーヒー粉の量/チョコ粉の量

水量



レシピ変更パネル

ミルクを含む飲料

ミルクフォームの量

ミルクの量



例：コーヒー粉の量

コーヒー飲料

品質

コーヒーの抽出は、品質レベルによって変化します。

品質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。

品質レベル

- 1 プレス後、挽いたコーヒーが水を含むようにするためのスペースが与えられます。
- 2 プレス直後から抽出が始まります。
- 3 プレス後、湿らし行程に入ります。
- 4 プレスと湿らし行程後、2回目のプレスをします。
- 5 プレス後、湿らし行程に入ります。さらに抽出時間が自動的に延長されます。



品質

注意事項！

抽出用熱湯がわずかな状態で非常に細かいコーヒー粉を使用すると、品質レベルが高い場合は抽出用熱湯エラーが発生することがあります。

デカフェの設定 (オプション)



デカフェのグラインダーは、常に左のグラインダーです。

- * をタッチする
 - * 「デカフェボタン」を押す
- デカフェ (カフェインフリーのコーヒー) のコーヒー粉の量は、レシピに設定されているコーヒー粉の量に対する割合で設定します。
- この設定はあらかじめ「デカフェ」を設定すると、全てのコーヒー飲料に対して有効となります。
- * で保存する

※ 水の割り当て

- 飲料は飲料ボタンに割り当てられています。このボタンの割り当てはここで設定します。
- * 飲料ボタンを押す
 - * エスプレッソなどの希望するレシピをリストから選択する

コーヒー飲料用のグラインダーを選択する

(デカフェなしの2台のグラインダーの場合のみ)

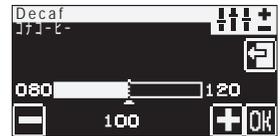
- * 飲料ボタンを押す
- * エスプレッソなどのレシピを選択する
- * グラインダーを選択する (右または左)

チョコ飲料用のパウダーホッパーを選択する

(ツインチョコの場合のみ)

- * 飲料ボタンを押す
- * ミルクチョコ1などのレシピを選択する
- * パウダーホッパー (右または左) を選択する

注意事項



新しいレシピをロード:

これまでの設定は新しいレシピの工場標準値で書き換えられます。

設定可能なレシピだけが表示されます。

チョコアート飲料では、パウダーホッパーの選択はできません。



粉を計量する

- * コーヒーカス受けを空にして再びセット
- * **計量** をタッチする
コーヒー粉は直接コーヒーカス受けに出され、その後計量できます。



コーヒー粉量は3倍出されます。

注意事項

ポットの温度

- * 希望するポット温度を設定する
(抽出用熱湯温度の変更)
(標準設定範囲94~99°C)



リセット

コーヒーマシンのソフトウェアはここで再起動します。



時刻と日付

ここでは現在の日付と時刻を設定します。



パネルガイド言語

パネル上で使用する言語を設定します。



パネルのコントラスト

パネルのコントラストをここで設定します。
(標準値は70)



浄水フィルターあり

浄水フィルターがあるかどうかをここで設定します。
これによりカルキ除去を実施する頻度が変わります。



水の硬度と容量

水道水接続があるコーヒーマシン（浄水フィルターなし、オプション）、オプションのアクアフレックスおよび水タンクがあるコーヒーマシンの場合には、水の硬度（炭酸硬度）をここで設定します。

浄水フィルター、水道水接続あるいはオプションのアクアフレックスがある場合。

浄水フィルターの容量をここで設定します。

（浄水フィルターの容量は、浄水フィルターのマニュアルに記載されています。）

暖機用リンス

コーヒーマシンの加熱後に、抽出装置を熱湯でリンスするかどうかを、ここで設定します。

推奨設定：有効。

フォーマーのリンス（オプション）

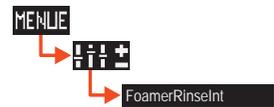
ミルクを含む飲料の最後の供給後に自動でミルクフォーマーのリンスを行うかどうかを、ここで設定します。

はい/いいえ

リンスの間隔

ミルクを含む飲料の最後の取り出しと、ミルクフォーマーのリンスの間の時間。

推奨設定：2分間。



操作オプション

次の操作オプションを利用できます。

- ホットリンスパッド (有効/無効)
- バリスタパッド (有効/無効)
- 2.レベル (有効/無効)
- オン/オフボタン (直接/PINを使用)
- 飲料の中断 (はい/いいえ)
- メニューパッド (即時/遅延)
- エラー表示 (通常/記号)



セルフサービスモードでは、いくつかの機能を無効にしておくことができます。
この場合、これらのパッドは供給可能表示で表示されません。

ホットリンスパッド

セルフサービスの推奨：無効。

バリスタパッド

セルフサービスの推奨：無効。

2.レベル/切り替えパッド

セルフサービスの推奨：無効。

オン/オフボタン

セルフサービス用の推奨：PINを使用

ここで「PINを使用」を設定している場合、スイッチを入れる時と切る時にクリーニングレベルのPINが要求されます。

飲料供給の中断

セルフサービス用の推奨：いいえ。

メニューパッド

セルフサービス用の推奨：遅延。

ここで「遅延」を設定している場合、パネルを2回タッチした場合にのみ、メニューパッドが表示されます。

エラー表示

通常：すべての通知はパネルに表示されます。

記号：すぐに処理が必要な通知がパネルに表示されます。

他のすべての通知は記号として表示されます。

* 記号をタッチする

すべての通知が表示されます。

PINアクセス管理

▷PIN権限

55ページ

▷選択メニュー

34ページ

照明あり (オプション)：

処理が必要であることを示す通知がある場合、サイドの照明が点滅します。

照明 (オプション)

* 希望する色が表示されるまで、パッド  を繰り返しタッチする
タッチするごとに、次の色が選択されます。
照明の色の順序は以下をご覧ください。
開始位置は常に設定されている色です。

- 位置 1~16: あらかじめ設定された色
- 位置 17: 移動光源 (色の変化)
- 位置 18: 移動光源の停止
- 位置 19: LED 照明「オフ」

ミルク (オプション)

ここではミルクが空であることを伝える通知を有効にできます。

*  をタッチする
飲料ロックの承認 はい/いいえ

飲料ロック いいえ

ミルク容器が実際に空になるまで、飲料を供給できます。

飲料ロック はい

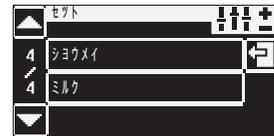
通知後に、あとどれだけ飲料をさらに供給できるのか、確認を求められます。この数量を供給した後、ミルクを含む飲料の供給はロックされます。飲料ロックはミルク容器を充填した後に解除されます。

イントロ

ここでは運転開始プログラムを新たに実行できます。



最後の位置の後、再び位置1でプロセスが開始されます。





エコモード

エコモードが「有効」になっているとき、最終の飲料供給終了から10分後にスチームボイラーの温度が下がります。

パネルの照明とオプションのサイド照明がオフになります。飲料ボタンは点灯したままです。

温度が下がっている状態でミルク入り飲料を供給するときは、コーヒーマシン加熱のために15秒間ほど必要になります。

飲料作成は加熱の後に始まります。

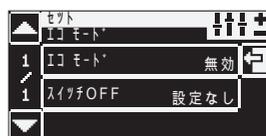


エコモード

(有効/無効)

標準：無効

ここではエコモードを有効にできます。



スイッチオ

(しない/30分後/60分後/90分後/120分後/150分後/180分後)

標準：設定なし

前回の飲料供給からスイッチオフまでの時間を設定します。この時間を経過すると、コーヒーマシンのスイッチが自動的に切れます。

30分単位で設定可能です。

4.3.5 PIN入力

個々の権限レベルはPINで保護できます。PINで保護されたレベルにアクセスする際には、パッド  でPINを入力しなければなりません。

* パッド  を選択メニューでタッチする

数字キーのパネルが表示されます。

* 要求された4桁のPINを入力します

*  で確定する

有効なPINを入力した後、割り当てられている機能を利用できます。



PIN入力パネル

4.3.6 PIN 権限、アクセス管理

PINを割り当てたレベルには、PIN入力なしではアクセスできません。



レベル クリーニング

有効なPIN入力すると、次の項目にアクセスできます：

- = カスタマーケア
- = PIN で保護されたオン/オフボタン

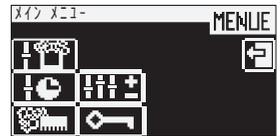


クリーニングレベルのアクセス

レベル 設定

有効なPIN入力すると、次の項目にアクセスできます：

- = ミルクフォームの質を作成
- = タイマープログラム
- = カスタマーケア
- = PIN で保護されたオン/オフボタン
- = 設定（カップ容量のみ）

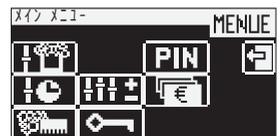


設定レベルのアクセス

レベル 中断

有効なPIN入力すると、次の項目にアクセスできます：

- = ミルクフォームの質を作成
- = タイマープログラム
- = カスタマーケア
- = PIN で保護されたオン/オフボタン
- = 設定（飲料、一般、その他）
- = PIN権限、アクセス管理の割り当て
- = 飲料の中断



中断レベルのアクセス



PIN入力パネル

各レベル用に PIN を1つ割り当てられます。PINには
 序列が設けられています。

例：レベル **セット** 用のPINはレベル
クリーニング と **セット** に有効ですが、レベ
ルアカウント には有効ではありません。

- * パッド **PIN** を選択メニューでタッチする
- * 希望するレベルを選択する

例： **クリーニング**

数字キーのパネルが表示されます。

- * 希望する4桁の番号を入力する
- 入力した数字が表示されます。
- * **OK** で確定する

レベルはPINで保護されています。

下位のレベルにPINを割り当てる際に、その上位
 のレベルがまだPINで保護されていない場合に
 は、この上位のレベルにこのPINが自動的に適用
 されます。

PIN を削除

番号0000を入力することにより、レベル用のア
 クセス管理が削除されます。

レベルのPINを削除する際には、その下位のPINも
 自動的に削除されます。

例：

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

クリーニングレベルのPINの入
 力：1234
 PINは上位のレベルに適用され
 ます。

例：

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

以下のためのPIN入力
 クリーニングレベル：1234
 設定レベル：9876
 レベル 中断：7777



4.3.7 飲料の中断

* **カウンター** をタッチする
カウンターのメニューでは、各飲料用のカウンターが表示されます。

カウンターを読む

* 希望する飲料をパネルでタッチする

カウンターを削除する

* クリアパッド  をタッチする
飲料を選択していない場合、クリアパッド  をタッチした後に、すべての飲料のカウンターを削除するかどうか、承認を求めるメッセージがパネルに表示されます。



「飲料の中断」機能は中断レベル用のPINにより、権限のないアクセスから保護してください。

注意事項

5 その他の設定

5.1 グラインドの挽き目の設定



挟まれるおそれ/ 怪我のおそれあり



- ・ コーヒーグラインダーの可動部で指を怪我するおそれがあります。
- > コーヒーマシンが作動しており、製品ホッパーが外されている場合には、絶対にグラインダーの中に手や指を入れないでください。

△ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



グラインドの挽き目を細かくする

- ・ グラインドの挽き目をいきなり細かくし過ぎると、コーヒーグラインダーが詰まることがあります。
- > グラインドの挽き目はマルチツールで一回転ずつ細かく調整してください。
- > その後、グラインダーメッシュを細かく調整した状態でコーヒー飲料を供給してください。
- > これを繰り返して希望のグラインドの挽き目を設定してください。

グラインドの挽き目を粗く設定

グラインドの挽き目を粗く設定するときは、一度に大きな変更が可能です。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降

- ※ コーヒー豆ホッパーを外す
これであらかじめ設定したグラインドの挽き目が表示されます。
- ※ コーヒーの供給を開始して、グラインダーが作動するまで待ちます
- ※ コーヒーマシンの側面で、グラインダーの作動中にマルチツールでグラインドの挽き目を希望するサイズに変更する



左側のグラインダー

グラインドの挽き目1 → 細かい
グラインドの挽き目6 → 粗い



右側のグラインダー

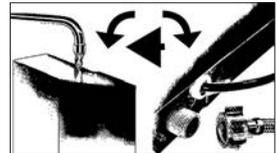
グラインドの挽き目1 → 細かい
グラインドの挽き目6 → 粗い



5.1.1 アクアフレックス (オプション) 水道水接続/水タンクの切り替え

水タンクの後ろにある調整ネジを、マルチツールで希望する位置に回します。ラベルを参照。

左方向の矢印 = 水タンク
右方向の矢印 = 水道水接続



▷通知
83ページ

5.2 飲料ボタンのラベル



火傷のおそれあり



- > 飲料が不意に供給されることがないように、コーヒーマシンはクリーニング前にスイッチを切ります。

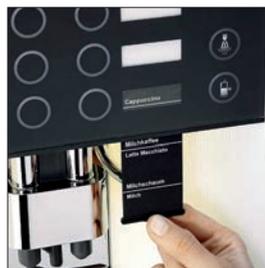
- * フロントガラス面の背後にすでに配置されているラベルを下へ引き出す
- * WMFのテンプレートを用いて粘着テープに希望する文字を記入する
- * ラベルホルダーに貼り付け、再びフロントガラス面の背後に押し込む

テンプレートは、粘着ラベルまたは紙に印刷可能です。

紙はスティックのりでラベルホルダーに貼ります。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



WMFのラベルテンプレートは無料でダウンロード可能
(www.servicecenter.wmf.com)

適合する粘着ラベル：
Zweckform-Avery No. 3659

6 カスタマーケア

6.1 安全上の注意事項 カスタマーケア

コーヒーマシンが正常に作動し、コーヒーの品質をいつでも最適なものにするためには、定期的なクリーニングは不可欠となります。



健康被害のおそれ/衛生面

- ミルクは非常に傷みやすい食品です。ミルクシステム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。
- > さらにプラグ・アンド・クリーンを装備していないコーヒーマシンでは、業務終了後、1日1回コンビ供給口の汚れをふき取ってください。
- > さらにプラグ・アンド・クリーン装備型のコーヒーマシンでは、業務終了後、1週間に1回コンビ供給口の汚れをふき取ってください。
- > ミルクホースは定期的に交換してください。
- > ミキサーホースは定期的に交換してください。
- > 全ての衛生面の注意事項に従ってください。
- > HACCPクリーニングコンセプトに従ってください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



健康被害のおそれ/衛生面

- 使用停止中のコーヒーマシンの中で細菌が繁殖する恐れがあります。
- > 数日間運転を停止する場合、運転停止前と運転再開時にすべてのクリーニングを行ってください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



健康被害のおそれ/衛生面

- すべての洗剤はクリーニングプログラム用に最適に調整されています。
- > WMFのクリーニング剤およびカルキ除去剤だけを使用してください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- クリーニング中にコンビ供給口と熱湯の供給口から高温のクリーニング液と熱湯が出ます。
- 高温になった液体によって皮膚が刺激を受けたり、火傷のおそれがあります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。
- > 飲料が不意に供給されることがないように、コーヒーマシンはクリーニング前にスイッチを切ります。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

6.2 クリーニング頻度の概要

カスタマーケア					
毎日	毎週	定期的	通知	オプション	
X				O	フォーマーのリンス
X					クリーニングプログラム
X				O	フォーマーのクリーニング
X					ミルクシステムのクリーニング標準
	X			O	ミルクシステムのクリーニングプラグ・アンド・クリーン
X				O	ミキサーリンス
X				O	ミルク容器をクリーニングする
X					コーヒーカス受けの清掃
X					ドリフトレーのクリーニング
X					パネルの清掃
(X)	X			O	ミキサーのクリーニング
	X				ミルクケースのクリーニング
	X			O	水タンクのクリーニング
		X			抽出装置のクリーニング
		X			コーヒー豆ホッパーのクリーニング
		X		O	パウダーホッパーのクリーニング
		X		O	スチームノズルのクリーニング
			X	O	フィルター交換
			X		カルキ除去

▷51ページ

▷クリーニングの説明書

▷66ページ

▷68ページ

▷69ページ

▷70ページ

▷73ページ

▷76ページ

毎日 =最低毎日1回、必要に応じて随時

毎週 =毎週1回クリーニング

定期的 =必要に応じて定期的を実施

通知 =パネルでの通知後

オプション =オプション (装備により異なる)

(X) =必要な場合には毎日

すべてのクリーニングの説明書用

ステップごとの作業指示を参照▷クリーニングの説明書。

取扱説明書を確認。すべての安全上の注意事項に必ず従ってください。

6.3 毎日のクリーニング

6.3.1 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り、フォーマークリーニング、ミキサーリンスおよび機械クリーニングを通じてパネルガイドを行います。

クリーニングプログラム
▷クリーニングの説明書



健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- クリーニング中にコンビ供給口と熱湯の供給口から高温のクリーニング液と熱湯が出ます。
- 高温になった液体によって皮膚が刺激を受けたり、火傷のおそれがあります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > クリーニング開始前には毎回、最低でも容量3リットルの受け容器を供給口の下に置いてください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



クリーニングプログラムはパネルによってシステムクリーニングの各ステップをガイドします。

表示される通知に従ってください。

重要

6.3.2 ミルクシステムの清掃



火傷のおそれあり

- 誤って飲料が供給されてしまうと、怪我のおそれがあります。
- > クリーニングの前には必ずコーヒーマシンのスイッチを切ってください。
- > 主電源からプラグを抜く。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



健康被害のおそれ

- WMFミルクシステムの洗剤が目に入ると、目に深刻な傷を負う恐れがあります。
- > WMFミルクシステムの洗剤が絶対に人や動物の目に入らないようにしてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

ミルクシステムは以下で構成されます：

- コンビ供給口
- ミルクノズル
- ミルクホース

ミルクシステムのクリーニング
▷クリーニングの説明書

ミルクシステムは少なくとも1日1回、遅くとも24時間後には入念に清掃して滅菌しなければなりません。

プラグ・アンド・クリーンがあるマシンでは、これを営業終了時に機械クリーニングとして実行しなければなりません。このプラグ・アンド・クリーンクリーニングが行われない場合、コンビ供給口を分解し、手で清掃しなければなりません。

コンビ供給口のクリーニング
▷クリーニングの説明書



ミルクホースは定期的に交換しなければなりません。

注意事項

ミルクシステムのクリーニング 標準

クリーニングは2種類、またはオプションで3種類あります。

- ミルクまたはミルクフォーム（オプション）を含む各飲料の後に、ミルクフォーマーの自動リンス
- パネルガイド式のフォーマークリーニング
- **毎日** コンビ供給口、ミルクホースおよびミルクノズルをクリーニング液に入れる

ミルクシステムのクリーニング プラグ・アンド・クリーン

プラグ・アンド・クリーンクリーニングは3種類あります。

- ミルクまたはミルクフォームを含む各飲料の後に、ミルクフォーマーの自動リンス
- パネルガイド式のプラグ・アンド・クリーンクリーニング
- **毎週** コンビ供給口、ミルクホースおよびミルクノズルはクリーニング液に入れる

クリーニングプログラム プラグ・アンド・クリーン
▷クリーニングの説明書

6.3.3 ミキサーリンス

ミキサーリンスはミキサーの中間的な洗浄です。ミキサーリンスはクリーニングプログラムの一部です。

ミキサーリンス
▷クリーニングの説明書

6.3.4 コンビ供給口をクリーニング

ミルクシステムを入念にクリーニングします。この手動クリーニングの正確な手順は、クリーニング説明書に記載されています。

コンビ供給口のクリーニング
▷クリーニングの説明書

6.3.5 ミルク容器のクリーニング（オプション）

ミルク容器は毎日入念にクリーニングします。

6.3.6 一般的なクリーニング

コーヒークラス受けのクリーニング（挽いた豆のスライド/オプション）

- ※ コーヒークラス受けを空にし、流水で洗浄
- ※ 湿した布でクリーニングする

ドリフトレー、パネルとフロントパネルのクリーニング

- ※ 冷却されたコーヒーマシンを湿した布でクリーニングする
- ※ きめの細かいウールまたはスウェード布で乾拭きする

金属面のクリーニング

金属表面（マット加工）の手入れには、WMF Purargan®クリーナーの使用をお奨めします。



- クリーニング中にパネル表面に傷をつけるおそれがあります。
 - > 研磨剤の類はクリーニングで使用しないでください。
 - > 刺激の強い洗剤は使わないでください。
 - > クリーニングには柔らかい布を使用してください。

WMFカスタマーケアプログラム用の注文番号
▷付録
アクセサリとスペアパーツ
99ページ

フロントパネルのクリーニング前に、コーヒーマシンのスイッチを切り、飲料が不意に供給されないようにします。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降

6.4 毎週1回クリーニング

6.4.1 チョコ/トッピングのミキサーをクリーニング (オプション)



火傷のおそれあり

- ・ ミキサーホースがしっかりと差し込まれていないと、熱湯や高温のパウダー飲料が不意に流れ出ることがあります。
- > ミキサーホースはしっかりと差し込んでください。

△ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

チョコミキサー/トッピングミキサー

使用するパウダーに応じて、クリーニング回数を増やしてください。

- * コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフボタンを押す
- * 主電源からプラグを抜く
- * ミルクのフタを外す
- * ミキサーからコンビ供給口までのミキサーホースを外す
- * バヨネットロックのピンをミキサーカップの下で反時計回りに回す

ミキサーカップをロックから解除します。

これでミキサーの羽根車が見えます。

- * 羽根車に付着した汚れを布巾でクリーニング
- * 分割式のミキサーカップを分解
- * 両ミキサーカップとミキサーホースを暖かい流水で洗浄
- * 全ての部品を完全に乾かす
- * すべてを再び組み合わせる

組み立てにあたっては、全ての開口部が必ず同じ方向を向くようにしてください。

- * ミキサーカップを再びセットする
- * バヨネットロックのピンを時計回りに回し戻す
- * ミキサーホースをミキサーカップとコンビ供給口のノズルに再び差し込む
- * ミルク用カバーを再びセットする



開く



スパイラルガイドが差し込まれており、ホースが挟まれていることを確認してください。

6.4.2 ミルクケースのクリーニング

毎週または必要に応じて、湿した雑巾で拭き掃除をします。



6.4.3 水タンクのクリーニング

水タンクは毎週入念に清潔な飲料水で洗い流します。



6.5 定期的なクリーニング

6.5.1 抽出装置のクリーニング



挟まれるおそれ/ 怪我のおそれあり



- コーヒーマシンの可動部で指や手を怪我するおそれがあります。
- 抽出装置の取り出し時に、手を挟まれるおそれがあります。
 - > コーヒーグラインダーや抽出装置の開口部に触れる場合、その前に必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを外してください。
 - > 抽出装置はしっかり持ち、慎重に取り出します。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

抽出装置は必要に応じて定期的にクリーニングしてください。推奨：毎週

- * コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフボタンを押す
 - * 主電源からプラグを抜く
 - * コンビ供給口を一番上に上げる
 - * コーヒーカス受けを外す
 - * ドリップトレイを外す
- 抽出装置に自由に手が届くようになっています。



火傷の危険



- 抽出装置はスイッチを切った直後はまだ高温になっている場合があります。
 - > コーヒーマシンはクリーニングの前に冷ましてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



- 抽出装置は下へ滑り落ちる場合があります。
 - > 抽出装置はいつもしっかり保持してください。
 - > 絶対に力を入れないでください！破損のおそれがあります。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降

- ※ 片手でダクト内の抽出装置の下側をつかみ、ロックを外して保持する (図1)
- ※ 抽出装置をゆっくり下へガイドして傾け、前方に引き出す
- ※ 抽出装置をしっかり保持し、取り外す (図2)



図1



図2

付属品のマルチツールを使用します。

- ※ 抽出装置のヘッドのねじ部を、スクレーパーが前側の位置にくるまで反時計回りに回す (図3)
- ※ スプリングを縁の外へ押し、ロックを解除する (図4)
- ※ 投入用スライドを上に乗せ
- ※ 抽出用ストレーナーを流水で、または布で拭いて清掃する
- ※ コーヒークラスを刷毛またはブラシで取り除く
- ※ 抽出装置を流水ですすぐ



図3



考えられる損傷

- 抽出装置はクリーニング剤または食器洗浄機で破損するおそれがある
 - > 抽出装置のクリーニングには、水だけを使用します。
 - > 抽出装置は絶対に食器洗浄機で清掃しないでください。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降

※ 抽出装置は布で拭いて乾かす
コーヒーマシンへの取り付け前に、完全に乾かします。

ダクトのコーヒーかすを取り除きます。

※ コーヒー粉を手前に拭き取るか、掃除機で吸引する



図 4

乾いた抽出装置を再び取り付けます。

※ スプリングを投入用スライドに掛ける (図4)

※ ロックを押したままにし、抽出装置をダクトの後壁に当たるまで戻す

※ 抽出装置は、ロックがかかるまでまっすぐ上に押す

※ コーヒーカス受けをセットする

※ スライド式パネルを閉じる



抽出用ストレーナー

! 抽出装置をスムーズにセットできない場合：

- > 抽出装置がガイド内にはまるまで、抽出装置のヘッドのねじ部をマルチツールで少し左または右へ回します。
- > 絶対に力を入れないでください！破損のおそれがあります。

重要

保証の章に注意
▷90ページ 以降

6.5.2 コーヒー豆ホッパーのクリーニング

コーヒー豆ホッパーは必要に応じて定期的にクリーニングしてください。推奨：毎月1回。

怪我のおそれあり

- ・長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
- > コーヒー豆ホッパーを取り外す前に、ヘアネットを被り、髪の毛を保護してください。

 注意

挟まれるおそれ/ 怪我のおそれあり



- ・コーヒーマシンの可動部で指や手を怪我するおそれがあります。
- > コーヒーグラインダーや抽出装置の開口部に触れる場合、その前に必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを外してください。

 注意



- > コーヒー豆ホッパーは絶対に食器洗い機で洗淨しないでください。

- * コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフボタンを押す
- * 主電源からプラグを抜く
- * コーヒー豆ホッパーのロックをマルチツールで時計回りに回して開く
- * コーヒー豆ホッパーを持ち上げて外す
- * コーヒー豆ホッパーを完全に空にし、軽く湿らせた布巾で丁寧に汚れをふき取る
- * コーヒー豆ホッパーを完全に乾かす
- * コーヒー豆ホッパーに豆を投入して元通り装着
- * マルチツールでロックを反時計回りに回して閉じる



開く



閉じる



6.5.3 パウダーホッパー（オプション） をクリーニング

チョコ/トッピング、ツイントッピング、ツイ ンチョコ

使用するパウダーに応じて、クリーニング回数を増やしてください。

- * コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフボタンを押す
- * 主電源からプラグを抜く
- * パウダーホッパーのロックを、マルチツールで時計回りに回すことで開く
- * パウダーホッパーは上へ外し、全量排出する
- * 前後のユニオンナットを外す
- * ポーションャーのスクリューを引き出す
- * パウダーホッパーに付着した汚れを軽く湿らせた布巾で丁寧にふき取る
- * ポーションャーのスクリューの個々の部品を入念にクリーニング
- * パウダーホッパーと個々の部品を完全に乾燥させる
- * ポーションャーのスクリューを再び組み立てて設置し、ユニオンナットを締める



開く



閉じる



パウダーホッパーと部分ス
ラッグの
単品部品

! 排出口が正しい位置にきていることを確認してください。

- * パウダーホッパーにパウダーを充填して元通り装着
- * マルチツールでロックを反時計回りに回して閉じる

重要

ツイントッピング容器の特徴

ツイントッピング容器は中央で分割されており、2つの異なるパウダー製品（トッピングやチョコなど）用に2つの別々のケースがあります。組立時には、2つの異なる部分スラグの位置が正しいか確認してください。

1 = チョコ

2 = トッピング

ツインチョコの場合：部分スラグ1を2個。



ツイントッピング



取り外した部分スラグ



製品ホルダーは絶対に食器洗い機で洗浄しないでください。

重要

6.6 スチームノズルのクリーニング



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。



- > 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 供給直後は供給口に触れないでください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさの容器を置いてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

毎日

- * 5 mlの洗浄液を、高さのある0.5リットルの容器でぬるま湯と混ぜる
- * スチームノズルをクリーニング液に入れ、スチームボタンを短時間押す

作用時間：30分

- * ブラシでクリーニング
- * 水で入念に洗浄
- * スチームボタンを押す

スチームにより、スチームノズルの穴から分解された残留ミルクが取り除かれ、残っている洗剤が除去されます。

毎週

- * スチームノズルを回して外す
- * スチームノズルを5時間以上クリーニング液に入れる
- * ブラシでクリーニング
- * 冷水で入念に洗浄する
- * スチームノズルをスチーム供給口にねじ込む
- * スチームノズルを清潔な水が入った容器に入れる
- * スチームボタンを短く押す
- * 湿した布でスチームノズルを拭く

6.7 フィルター交換

フィルター交換時には、浄水フィルターの取扱説明書を遵守してください。
フィルター交換後、パネルガイドによりリンスを実行します。

▷ソフトウェア▷フィルター交換
46ページ

6.8 カルキ除去

カルキ除去はパネルでガイドされます。

▷ソフトウェア▷カルキ除去
41ページ

7 HACCPクリーニングコンセプト



怪我のおそれあり

- ・ ミルクは非常に傷みやすい食品です。ミルクシステム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。
 - ・ 使用停止中のコーヒーマシンの中で細菌が繁殖する恐れがあります。
- > この章およびカスタマーケアの章にある全ての衛生面の注意事項を遵守してください。
- > HACCPクリーニングコンセプトに従ってください。

⚠ 注意

飲食店経営者には、来店するお客様が健康被害のおそれにとさらされることがないように、提供する食品への注意が法的に義務付けられています。危険の認識・判定のため、HACCP（Hazard Analysis Critical Control Points）クリーニングコンセプトの導入が必要になります。このマシンの使用場所でリスク分析を行うようにしてください。分析の目的は、食品衛生面で危険な個所の確認と解消にあります。そのためにはモニター・検査工程を定め、実施する必要があります。設置状態が適切で、カスタマーケアやメンテナンス、クリーニングが正しく行われている場合、WMFコーヒーマシンは上記の条件を満たした状態となっています。コーヒーマシンのカスタマーケアとクリーニングが適正になされていない場合には、供給されるミルク飲料は食品衛生の面から危険があります。HACCPクリーニングコンセプトの要件を満たすために、以下の項目をお守りください。

「1997年8月5日 食品衛生指令」

日常のクリーニング評価に当社のHACCPクリーニングコンセプトをご活用ください。

ミルクシステムを毎日消毒

- クリーニングの説明書にあるミルクシステムのクリーニングについての指示に従ってください。これにより、業務開始時にシステムに細菌がない状態を確保できます。



> インフォメーションパッド  からは前回のクリーニングのプロトコルを呼び出すことができます。

ヒント

業務開始時は常に新たに開封した冷蔵ミルクを使用

- 未開封のロングライフ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しておい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時には衛生面に特に注意してください。汚れた手やツールに付着した細菌が、ミルクパックを開く際に入り込むことがあります。

ミルクは冷蔵してください！

- 必ず冷蔵した予備の新しいミルクパックを用意しておいてください。
- ミルククーラーを使わずにマシンを使用するときは、ミルクをできるだけ早く使い切ってください。必要に応じてミルクを時々冷やしてください。
- 冷蔵していたミルクを開封後少ししか使わないときは、業務中も冷蔵してください。

推奨：

乳脂肪分1.5%のロングライフ牛乳を使用してください。

業務開始時のミルク温度は約6~8℃になっていなければなりません。

設定によっては1リットルのミルクで約20杯分のカプチーノを作れます。

WMFでは様々な冷却方法を利用できません（WMF小型クーラーまたはWMFミルククーラーなど）。

HACCPクリーニングコンセプト

冷蔵されたロングライフミルクのみを使用してください。これを守らないと、微生物や細菌により健康に被害がおよぶ恐れがあります。
パウダー飲料に使用するパウダーには必ず賞味期限内のものを使用してください。

月 _____ 年 _____

クリーニングステップ:

1. システムクリーニングの実行(クリーニングプログラム)
 - ▷ クリーニングの説明書
- 2a. ミルクシステムを手動でクリーニング(コンビ供給口)
 - ▷ クリーニングの説明書
 - ▷ クリーニングの証明書
- 2b. 毎日のミキサーリンス
 - ▷ クリーニングの説明書
- 3a. 作動開始から
 - 4時間経過したらミルクシステムのクリーニングまたはコンビ供給口の交換を実施(特に供給数が少ない場合や、ミルクが冷蔵されていない場合は必須)
 - ▷ クリーニングの説明書
- 3b. 毎週1回ミキサーのクリーニングを行い、製品ホルダー(コーヒー豆/パウダー)を定期的にクリーニング
 - ▷ 取扱説明書>カスタマーケアの章
 - ▷ 取扱説明書>マシンのクリーニング

4. 一般的なマシンのクリーニング

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

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

8 メンテナンス

本コーヒーマシンは業務用のため、定期的にメンテナンスとカルキ除去作業が必要となりますのでご注意ください。

カルキ除去を行う時期はコーヒーマシンによって計算され、その土地の水の硬度と、浄水フィルターを使用するかどうかによって異なります。メンテナンスの時期はコーヒーマシンの使用期間により決まり、パネルに通知されます。コーヒーマシンは通知表示後も使用できますが、コーヒーマシンの機能異常や二次的な損傷を防ぐためにもお客様自ら早めにメンテナンスを行うか、メンテナンス作業の実施を依頼してください。

カルキ除去
▷ソフトウェア▷カスタマーケア
39ページ

8.1 コーヒーマシンのメンテナンス

メンテナンスレベルは以下のようになっています。

- カルキ除去は、使用者/管理責任者が自ら行うことができます。
- パネルでの通知後に行うカスタマーケアは、管理責任者が自ら行うことができます。
- パネル上に通知が表示されたあとのメンテナンスは、WMFサービスまたは必要なトレーニングを受けた作業員以外は行わないでください。
- パネル上に通知が表示されたあとの補正作業では、安全にかかわる部品を交換する必要があるため、WMFサービスまたは必要なトレーニングを受けた作業員以外は行わないでください。

カルキ除去
▷ソフトウェア▷カスタマーケア
▷カルキ除去
41ページ

パネルに通知が表示された後のカスタマーケアについては、カスタマーケアキット内のカスタマーケアの説明書を参照してください。
▷アクセスリとスペアパーツ
99ページ

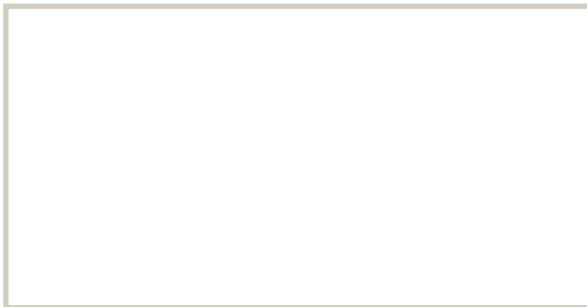
サービス・メンテナンス通知
▷通知と注意事項
83ページ

メンテナンス、修理などにつきましてはお近くのWMFサービスまでお問い合わせください。電話番号はコーヒーマシンに貼ったラベルと納品書に記載されています。

8.2 WMF サービス

WMFサービスにつきましては、お近くの修理センターが不明な場合は下記にお問い合わせください。

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)



9 メッセージと案内

9.1 操作上の通知

コーヒー豆を補充

※ コーヒー豆ホッパーを補充（表示参照）

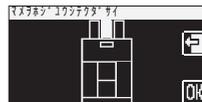
※ 点検：

・ コーヒー豆ホッパーのロックが解除されていますか？

▷カスタマーケア

・ コーヒー豆がスムーズに落ちません。

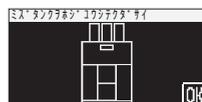
※ 大きめのスプーンでかき回して **OK** で確定する



水道水接続なしのコーヒーマシンの場合のみ

水タンクを充填

※ 水タンクに充填し、再びストッパーに当たるまでセットする



水道水接続があるコーヒーマシンの場合のみ

給水してください

※ 水道の栓を開き、確定する



水タンクを空にする（アクアフレックスコーヒーマシン）

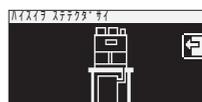
※ 水タンクを空にする

水タンクから水道水接続へ切り替えた後の通知。

排水タンクが満杯

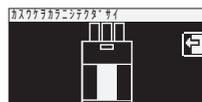
（満杯通知機能がある排水タンクの場合）

※ 排水タンクを空にし、再びセットする



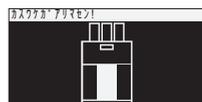
コーヒークラス受けを空にする

※ コーヒークラス受けを空にする



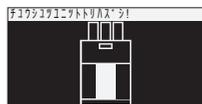
コーヒークラス受けがありません

※ コーヒークラス受けを再び正しくセットし、パネルを閉じる



抽出装置にエラー

- ※ 抽出装置を取り外す
- ※ 抽出用ストレーナーをクリーニング
- ※ 抽出装置を再びセットし、しっかりカチッとハマることを確認する

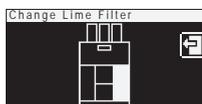


水タンクがあるコーヒーマシン

浄水フィルターを交換

- ※ フィルターは一週間以内に交換し、カスタマーケアメニューで確定する

浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。

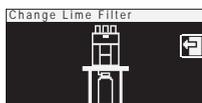


水道水接続があるコーヒーマシン

浄水フィルターを交換

- ※ フィルターは一週間以内に交換し、カスタマーケアメニューで確定する

浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。



エラーは本取扱説明書で確認する

エラー番号の表示

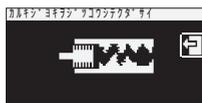
▷エラー通知と不具合



カルキ除去通知

- ※ 一週間以内にカルキ除去を実行する

▷ソフトウェア▷カスタマーケア



カスタマーケア通知

- ※ カスタマーケアを一週間以内に実行し、カスタマーケアメニューで確定する



サービス・メンテナンス通知

- ※ WMFサービスに連絡



補正通知

- ※ WMFサービスに連絡



9.2 エラー通知と不具合

エラー通知が表示されたときや不具合発生時の基本的手順は次の通りです。

- * コーヒーマシンのスイッチを切り、数秒後もう一度スイッチを入れる
 - * エラーが発生したときの操作を再試行
- 多くの場合、これによって不具合が解消され、正常に作動させることができます。

この操作で解消できなかった場合：エラー表示またはエラー番号をもとに以下の表を参照して対応してください。

それでも解消できないか表示されたエラーが記載されていない場合は、WMFサービスにご連絡ください。

通知の中には個別機能が停止するものがあります。この場合、飲料ボタンの照明が消えます。飲料ボタンが点灯している飲料では引き続き供給が可能です。

WMF presto!には診断プログラムが装備されています。発生したエラーはパネル上に表示されます。表示されるエラー通知は、原因の一つに主電源の異常も考えられます。

現在エラーが発生しているか、管理責任者への注意事項がある場合、パッドが表示されます。

- * をタッチする
- エラー番号が表示されます。

注意事項



オン/オフボタンは約2秒後に反応し、コーヒーマシンが遮断されます。
不具合の解消のため（ソフトウェアのフリーズなど）、オン/オフボタンを長押しして制御システムの電源を切ってください。

エラー番号	エラーの内容	対応
6	抽出装置で流れがブロック/ 抽出装置がスムーズに動作しない	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切る * 抽出装置のクリーニング ▷カスタマーケア▷抽出装置のクリーニング、70ページ
26 36	右側のグラインダーがブロック されています 左側のグラインダーがブロック されています 	<div style="text-align: right;"></div> <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切る * 主電源からプラグを抜く * コーヒー豆ホッパーを外す * グラインダーディスクは必ずマルチツール（四角いシャフト）を使用して反時計回りに回す（図参照） * ホッパーを再装着 * コーヒーマシンのスイッチを入れる ▷カスタマーケア▷コーヒー豆ホッパーのクリーニング、73ページ <p>多発する場合は：</p> <ul style="list-style-type: none"> * グラインドの挽き目を一段階粗めに設定 ▷その他の設定▷グラインドの挽き目の設定、58ページ
88	ボイラー： 温度過昇	<p>供給が一時的にロックされています。</p> <ul style="list-style-type: none"> * メインコックが開いているか、水タンクが充填され、正しくセットされているか、点検する <p>その後OKでない場合には：</p> <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切る * 抽出装置のクリーニング ▷カスタマーケア▷抽出装置のクリーニング、70ページ * スイッチをオンにし、再試行 (通常温度まで冷ました後に、供給が可能になります)。 * コーヒーマシンのスイッチを切り、冷めてから再びスイッチを入れる

エラー番号	エラーの内容	対応
89	ボイラー： 加熱時間エラー	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる
161	フローエラー： 抽出用熱湯	<p>以下の各ステップ間では、毎回コーヒーマシンのスイッチを切ってから、再び入れてください。エラーが解消されない場合、次のステップを実行してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> * メインコックが開いているか、水タンクが充填され、正しくセットされているか、点検する * 抽出装置のクリーニング ▷カスタマーケア▷抽出装置のクリーニング、70ページ * グラインドの挽き目を粗く設定 ▷その他の設定▷グラインドの挽き目の設定、58ページ * 品質レベルを下げる ▷設定▷レシピ、48ページ
163	フローエラー： ホットリンス	<p>以下の各ステップ間では、毎回コーヒーマシンのスイッチを切ってから、再び入れてください。エラーが解消されない場合、次のステップを実行してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> * メインコックが開いているか、水タンクが充填され、正しくセットされているか、点検する * 抽出装置のクリーニング ▷カスタマーケア▷抽出装置のクリーニング、70ページ
186	スチームボイラー： 水位	<p>供給が一時的にロックされています。</p> <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーカス受けが正しく設置されているか確認 * コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる
188	加熱エラー	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを抜く * WMFサービスに連絡
189	スチームボイラー： 加熱時間エラー	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる

9.3 エラー通知なしの不具合

不具合図	対応
熱湯が供給されないのにコーヒーカス受けに水がたまる	<ul style="list-style-type: none"> * 熱湯ノズルをクリーニング * WMFサービスに連絡 (コーヒーの供給は可能)
チョコが供給されないのにコーヒーカス受けに水がたまる	<ul style="list-style-type: none"> * チョコの供給は使用しないこと * WMFサービスに連絡 (コーヒーの供給は可能)
チョコポーションナーの詰まり、チョコ飲料は水のみ供給される	<ul style="list-style-type: none"> * ポーションナーをクリーニング ▷カスタマーケア▷パウダーホッパーのクリーニング、74ページ * パウダーホッパーを空にする * スクリューを手で回して、パウダーを完全に排出 * 必要であれば水洗いする * 完全に乾かす
コーヒーの出方が左右で異なる	<ul style="list-style-type: none"> * コンビ供給口のクリーニング ▷クリーニングの説明書
ミルクが容器に入っているのにミルクフォーム／ミルクが出ない	<ul style="list-style-type: none"> * ミルクホースが折れたり、押しつぶされていないか確認 * ミルクホースを正しく配置 * コンビ供給口のクリーニング * ミルクノズルにつまりがないか点検する ▷クリーニングの説明書 * ミルククーラーが凍結していないか確認
ミルクフォームがきれいに仕上がらない 温度が低すぎるか、高すぎる	<ul style="list-style-type: none"> * ミルクノズルを交換する <ul style="list-style-type: none"> - 冷蔵されたミルクを使用する場合には、緑のミルクノズル - 冷蔵されていないミルクには白いミルクノズル * コンビ供給口のクリーニング ▷クリーニングの説明書
ミルククーラーが冷却しない	<ul style="list-style-type: none"> * ミルククーラーを別のスイッチでオンにしているか点検する

不具合図	対応
<p>ポンプが連続作動し、 コーヒーカス受けに水 がたまる</p>	<p>※ コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる ※ エラーが解消されない場合はWMFサービスに連絡</p>
<p>ミルクフォーマーと水 タンク：取り付け/取 り外しがスムーズにで きない</p>	<p>※ OリングにWMFの「パッキン用グリース」を薄く塗布する ▷カスタマーケアキットにあるカスタマーケアの説明書</p>
<p>チョコ/トッピング容器 をセットできない</p>	<p>※ ポーションナーにあるポーションナーのスクリーン用駆動系を手で時計回りに少し回す</p>

10 安全性と保証

10.1 コーヒーマシンに対する危険



取扱説明書を確認

注意事項に従わずに起きた損傷については、保証対象外となります。
設置・使用条件を守ってください。

設置場所

- ・ 設置場所には必ず乾燥した水の飛び散らない場所を選んでください。
- ・ コーヒーマシンからは常に少量の凝縮水や水、蒸気が流れ出る可能性があります。
 - > コーヒーマシンを屋外で使用しないでください。
 - > コーヒーマシンは水しぶきがかからない場所に設置してください。
 - > 設置面への損傷を防ぐため、コーヒーマシンは必ず防水性があり、熱に強い敷物の上に設置してください。

コーヒージェインダー

- ・ 異物が混入するとコーヒージェインダーが破損するおそれがあります。このような損傷は保証対象外となります。
 - > したがって、コーヒード豆ホッパーに異物が混入しないように注意してください。

重要

保証の章に注意
▷90ページ以降
設置・使用条件
▷13ページ以降

コーヒーマシンの技術的トラブルや損傷を避けるために、以下の注意事項に従ってください：

- 5° dKH（炭酸硬度）以上の飲料水向けには、WMF浄水フィルターをご使用ください。フィルターを使用しないと、カルキがコーヒーマシン内に堆積され、マシンが破損するおそれがあります。
- 安全を確保するために、業務終了時には必ず主電源スイッチを切るか電源プラグを抜いてください。水道水接続がある機械の場合、水道のメインコックは閉じていなければなりません。
- 損傷を防ぐために、以下の対策を推奨します：
 - 給水系に適切な水検出器を取り付ける
 - 煙感知器の取り付け
- 休みの後でマシンの運転開始を再度行う前に、クリーニングプログラムを2回以上実行することを推奨します。

システムクリーニング
▷カスタマーケア
64ページ以降

10.2 ガイドライン

製造者：WMF Group GmbH, 73312 Geislingen
(Germany)

本機はMRL (MD) ガイドライン2006/42/EG
(EC)、EMC ガイドライン 2014/30/EU および
RoHS 2011/65/EG (EC) に関連する全ての指令
に準拠しています。

上述の製造者はこのマシンがこれらのガイドライン
に関連する全ての指令を遵守していることを宣言
します。当社の許可なしに装置に変更や改造を
加えると、この宣言は有効性を失うものとしま

す。技術関連資料の作成：WMF Group GmbH.
本機には適合宣言書の原本が同梱されています。

本機にはCEマークが付与されています。

本機は現行のドイツ食品および飼料法記録
(LFGB)、ドイツ消費財条例 (BedGgstV)、EU
規則10/2011、EU規則1935/2004に準拠していま

す。
適正な目的で使用する場合、本機による健康被害
のおそれや、不当な危険はありません。

使用される材料および原材料は、ドイツ消費財条
例および欧州委員会 (EU) 規則No.10/2011に準
拠しています。

EU以外の国々では、該当するその国々の規則が
適用されます。

本機は電気電子機械廃棄物指令 (WEEE 2012/19/
EG (EC)) により、一般廃棄物としての廃棄が
禁止されています。

EC規則No. 1935/2004基準でのトレーサビリティ
を確立し、EC規則No. 2023/2006に準拠した製造
管理および品質管理に関する基準による製造を確
実に行うことを、当社は保証いたします。



廃棄の際には、WMFサービス
までお問合せください。

連絡先
▷82ページ

10.3 管理責任者の義務

マシンの管理責任者は、WMF のサービス技術者、WMF の依頼を受けた技術者、またはその他の権限を有する技術者による定期的なメンテナンスと、安全に関する装置の点検を手配しなければなりません。

サービス領域へのアクセスが認められているのは、特に安全性や衛生面に関する本機の知識・経験が豊富なスタッフのみとなっています。

コーヒーマシンは、支障なくカスタマーケアやメンテナンスを行える場所に、管理責任者が設置してください。

事務所やフロアでの使用など、セルフサービスでコーヒーマシンをご使用になる場合は、操作方法を心得たスタッフがコーヒーマシンを管理しなければなりません。トレーニングを受けたスタッフがカスタマーケア措置が守られていることを確認し、利用上の質問に対応するようにしてください。

マシンを使用する施設の電気設備と運転設備が使用地域の規定に準拠していることを、管理責任者は確認しなければなりません（ドイツ法的損害保険組合規定3など）。コーヒーマシンを安全にお使いいただくためには、特にセーフティバルブと圧力容器の定期的な点検が必要です。

これらの措置はWMFサービス、またはWMFが権限を与えたサービス技術者によって、メンテナンス作業の一環として行なわれます。

マシンのクリーニングには、必ずWMFの指定によるコーヒーマシン用のWMF特殊洗剤（タブレット）とミルクシステム用のWMF特殊洗剤（液体）をご使用ください。

機械のカルキ除去には必ずWMFが指定したWMF特殊カルキ除去剤を使用してください。

メンテナンスのサイクルと頻度につきましては製造者が定める内容（▷メンテナンス）に従ってください。

WMF特殊カルキ除去剤
▷アクセサリとスペアパーツ
99ページ

WMF特殊カルキ除去剤
▷アクセサリとスペアパーツ
99ページ

10.4 保証請求



取扱説明書を確認

- ・ 注意事項に従わずに起きた損傷については、保証対象外となります。
- > 設置・使用条件を守ってください。

購入者への保証の有無と、購入者への保証がある場合の保証条件は、購入者と販売者の間の取り決めによって定められるものとします。本取扱説明書の指示を無視して損傷が起きた場合は、保証の対象とはなりません。

保証対象外となるのは：

- ・ 日常的な使用で消耗する部品全般。パッキン、ミキサー、抽出装置などもこれに含まれます。
- ・ 天候の影響、ボイラーのカルキ堆積、化学的/物理的/電気化学的/電気的影響による不具合。
- ・ 現場の水の硬度により浄水フィルターの使用が必要であるにもかかわらず、浄水フィルターを使用しないで不具合に至った場合。
- ・ 本機の取り扱い、メンテナンス、カスタマーケアに関する規定（取扱説明書やメンテナンス指示など）に従わなかったことにより生じた不具合。
- ・ WMF純正スペアパーツを使用しない場合や、マシンが購入者が第三者によって不適切に取り付けられている場合、あるいは不適切または十分な注意をとまなわない取り扱いの結果として生じた不具合。
- ・ 購入者、または第三者によるWMFの許可を伴わない不適当なマシン修理、改造、調整の結果生じた不具合。
- ・ 取扱説明書に記述された用途以外の使い方をした結果生じた不具合。

重要

設置・使用条件
▷13ページ以降

重要

メンテナンス
▷81ページ

付録：テクニカルデータ

コーヒーマシンのテクニカルデータ

外寸	幅326 mm 高さ676 mm（コーヒー豆ホッパーあり） 奥行556 mm	
コーヒー豆ホッパー	それぞれ約500 g（1000 gオプション）	
チョコ製品容器/トッピング容器	約500 g ⁽²⁾	
空重量	約30～40 kg	
1日あたりの推奨生産量 エスプレッソ、カフェ レーム	1日あたり最大150カップ	
合計熱湯出力	1時間当たり約120カップ	
水道（水道水接続 オプ ション）	メインコックとフィルター（メッシュ幅 0.08 mm）付き3/8インチのホース接続（現場 側で用意）。流量量2リットル/分時の最低水 圧0.2 Mpa（2 bar）、最高水圧 0.6 Mpa（6 bar）。最大供給温度 35 ° C。新 品のコーヒーマシン、浄水フィルターに付属 しているホースセットを使用すること。使い 古したホースは再使用しないでください。	
水質	5 ° dKH（炭酸硬度）以上の飲料水向けに は、WMF浄水フィルターをご使用ください。	
排水パイプ（オプション）	ホースはDN 19以上、最低傾斜は2 cm/m	
NNを超える高さでの使用	<2000 m	
定格消費電力	1.5 kW ⁽¹⁾	2.2 kW ⁽¹⁾
電圧	1, N, PE 50/60 Hz 100 V ⁽¹⁾	2, N, PE 50/60 Hz 200 V ⁽¹⁾
照明	LED等級	
保護方式	IP X0	
保護等級		
連続騒音レベル（Lpa）	<70 dB（A） ⁽³⁾	

予告なく仕様変更することがあります。

⁽¹⁾ 特殊仕様は銘板を参照してください。表示されている値は基本仕様です。

⁽²⁾ オプションのパウダーホッパー装着時のみ。カップ容量は使用するパウダーの種類によって変化します。

⁽³⁾ コーヒーマシン操作スタッフ周辺の作業環境におけるA特性音圧レベルLpa（スロー）とLpa（インパルス）は、作動モードにかかわらず常に70dB（A）未満です。

電源電圧の許容誤差	230 V +6%および-10%、停電50 ms未満では機能は中断されない
周辺温度	+5 °C ~ +35 °C (寒いときは凍結防止のため水抜き)。
最高湿度	相対湿度80%、結露なし。 屋外での使用は禁止。
設置面/水しぶき	本機は必ず水平で安定した、防水性と耐熱性を備えた敷物の上に設置すること。 本機洗浄に放水は使用しないこと。マシンは水しぶきがかからない場所に設置してください。水ホース、スチーム噴射器、スチームクリーナー等で散布・クリーニングを行う場所には、本機を設置しないこと。
取り付け時の間隔	機能上、およびサービス・安全上の理由から、マシンの側面は壁もしくは非WMF製コンポーネントから50 mm以上離して設置してください。背面では50 mm以上の安全距離が必要です。 コーヒーマシンの前に800 mmの最小作業スペースを設けることを推奨します。製品ホルダーの上に200 mm以上の空間を設けることを推奨します。床面からマシン設置面までは最低850 mmの高さを確保すること。コーヒーマシンの各種接続をコーヒーマシン下からカウンターに通す場合、ライン敷設に必要なスペースに注意してください。敷設するラインによってコーヒーマシン下の利用可能な空間が制限される場合があります。
浄水フィルターの取り付け寸法	浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。

上記の電気接続基準と引用されている規格は、EU各国にてコーヒーマシンの接続規格として適用されます。ご使用になる地域で定められた追加の規定がある場合には、これに従ってください。EU圏外では、コーヒーマシンを市場で販売する業者が、引用されている規格の遵守をチェックしなくてはなりません。

現場の電子装置の仕様は、現行のIEC364 (DIN VDE 0100) に沿っていません。本機のそばの、支障なくアクセスできる場所に、単相電源の場合Schukoプラグソケットか使用国の基準の単相ソケットを、三相電源の場合は、EN 60309に準拠した5極CEE/CEKONソケットか使用国基準の多極ソケットを用意してください。プラグソケットはお客様側でご用意ください。主電源ケーブルが高温になった部品に接触しないようにお気をつけください。本機の主電源ケーブルが損傷した場合は、危険防止のためにWMFF サービスエンジニアか同等の資格を有するスタッフが交換を行ってください。

会計システムと接続して使用する場合、機械間の等電位化電流によって生じる可能性のあるデータケーブルのシールド線の不具合を防ぐため、追加の等電位化処理を行うようにしてください。(EN 60309を参照)
マシンを大型のキッチンに設置する場合には、接地・等電位ボンディング用導体をマシンに取り付けることを推奨します。
アース端子（等電位ボンディング）の取り付けは、必要に応じてWMFF サービスエンジニアが行います。

付録：アクセサリとスペアパーツ

数量	単位	名称	注文番号	装備
チョコのコンビ供給口一式				
1	個	コンビ供給口のフタ、一式	33 2867 5000	全て
0.7	メートル	ミルクホース	00 0048 4948	新鮮なミルク
1	個	非常に冷たいミルク用のミルクノズル (緑)	33 2317 8000	新鮮なミルク
1	個	冷蔵したミルク用のミルクノズル (白)	33 9516 9000	新鮮なミルク
0.18	メートル	ミキサーホース	00 0048 0064	チョコ/トッ ピング
1	個	ミキサーホース用スプリング	33 2292 6000	
1	個	ミキサーカップ	33 2318 0000	
1	個	ミルク容器	33 2321 1000	新鮮なミルク
1	個	コーヒー豆ホッパーのフタ	33 2322 2000	新鮮なミルク
水道水接続、排水				
1	個	水道水接続での接続ホース	33 2292 1000	水道水
1	個	排水ホース用エルボー	33 2165 8000	排水あり
1.5	メートル	排水ホース	00 0048 0042	排水あり
付属品/ツール				
1	個	マルチツール (マルチツール設定ボタ ン)	33 2323 1000	全て
資料/取扱説明書				
1	個	資料一式： <ul style="list-style-type: none"> • presto!取扱説明書 • presto!クリーニングの説明書 • presto!クリーニングの説明書 プラ グ・アンド・クリーン • presto!設置の説明書 • WMF炭酸硬度テスト (説明あり) 	33 2323 2060	全て
コーヒー豆ホッパー一式				
1	個	コーヒー豆ホッパー	33 2253 1000	全て
1	個	スライドロック	33 2265 5000	全て
1	個	接触保護部	33 2292 7000	全て
2	個	接触保護部の固定用ネジ	00 0047 3105	全て
1	個	コーヒーカス受け	33 2291 1000	全て
パウダーホッパー				
1	個	チョコパウダーホッパー	33 2823 5000	チョコ
1	個	パウダーホッパー	33 2824 8000	トッピング
1	個	チョコパウダーホッパー用のフタ	33 2268 9000	全て
1	枚	コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー の識別ラベル	33 2315 3100	全て

付録：アクセサリとスペアパーツ

数量	単位	名称	注文番号	装備
コーヒークラス受け				
1	個	コーヒークラス受け	33 2272 4000	全て
抽出装置				
1	個	抽出装置	33 2823 6199	全て
ドリフトレー/ドリフトグリッド				
1	個	ドリフトレー	33 2254 9000	全て
1	個	ドリフトグリッド、大型	33 2257 2000	全て
等電位化端子				
1	個	ブラケット	33 2107 1100	
1	個	歯付き座金	00 0047 2257	
1	個	平頭ねじM6X16	00 0047 3414	
1	個	六角ナット	00 0047 2055	
水タンク				
1	個	水タンク	33 2254 1000	水タンク
1	個	水タンクカバー	33 2296 1000	水タンク
1	個	水タンク	33 7006 2608	水タンク
カスタマーケアキット 1/15.000				
1	個	カスタマーケアキット 1/15.000 (新鮮なミルクとチョコあり)	33 2828 7000	全て
カルキ用フィルター/浄水フィルター				
1	個	水タンク内の浄水フィルターのアダプター	33 2327 1000	水タンク
1	パック	水タンク内の浄水フィルター用スペアカートリッジ (VE 4個)	33 2332 2000	水タンク
1	個	浄水フィルター Bestmax M (完全キット)	03 9331 0001	水道水
1	個	浄水フィルター用スペアカートリッジ	33 2426 5000	水道水
WMFカスタマーケアプログラム用の注文番号				
1	ボトル	ミルクフォーム用のWMF特殊洗剤	33 0683 6000	新鮮なミルク
1	パック	クリーニングタブレット (100個)	33 2332 4000	全て
2	ボトル	カルキ除去液 (0.75リットル)	33 7006 2869	全て
1	個	パイプクリーナー	33 0350 0000	全て
1	個	クリーニングブラシ	33 1521 9000	全て
1	チューブ	WMF「パッキン用グリース」 Molykote	33 2179 9000	全て

索引

1日のカウンター 57
2番目のレベル 52
イノベーション 30, 32
スイッチ 29
タマの概要 37
タマの割り当て 49
テマット 35
一般的な安全上の注意事項 6
使用目的 12
供給可能 17, 30, 32
供給可能表示のパッド 30
保証対象外となるのは: 94
保証請求 94
内蔵型ミルククーラー 28
冷蔵ミルク 79
切り替え 30
切り替えパッド 33, 52
切り替え時間の表示 36
切り替え 水タンク 59
切り替え 水道水接続 59
取り付け時の間隔 97
取扱説明書の記号 16
取扱説明書の記号とマーク 16
品質 48
安全 6
安全上の注意事項 カスタマーケア 61
安全装置 6
定期的なクリーニング 70
定格消費電力 96
容量 51
抽出時間 33
抽出装置のエラー 84
抽出装置のクリーニング 70
挽いたコーヒーでコーヒーをいれる 26
操作 19
操作オプション 51, 52
操作についての安全上の注意事項 19
操作上の通知 83
日をコピー 37
時刻と日付 50
暖機用リンス 11
概要 14
機能選択メニュー (パッド) 31
毎日のクリーニング 64, 65
毎週1回クリーニング 68
水タンクのクリーニング 69
水タンクを充填 83
水タンクを空にする 83
水の硬度 51
水質 96
水道 96
水道水接続によるコーヒーマシンのカルキ除去 44
注意事項 83
浄水フィルター 46, 77, 81
浄水フィルターのリンス 46
浄水フィルターを交換 84
準備 43
熱湯供給 23
用語集 17
異常 85
管理責任者の義務 93
粉を計量する 50
給水してください 83
設定 47
設置面 97

診断プログラム 85
選択メニュー 30, 34
選択メニューの呼び出し 17
金属面のクリーニング 67
飲料の中断 57
飲料ボタン 47
飲料ボタンのラベル 60
飲料供給 20

H

HACCPクリーニングコンセプト 78

K

設置・使用条件 13

P

PIN アクセス管理 55
PIN を削除 56
PIN入力 54
PIN権限 55

W

WMFサービス 82

あ

アクアフレックス 59, 83
アクアフレックスコーヒーマシン 18, 43
アクセサリとスペアパーツ 99

い

イントロ 53

え

エコモード 54
エラーテキスト 85
エラーリスト 85
エラー番号 84
エラー通知 30, 85
エラー通知なしの不具合 88

お

オフ時刻 36, 37
オン/オフボタン 52
オン時刻 36, 37

か

ガイドライン 92
カウンターを削除する 57
カウンターを読む 57
カスタマーケア 33, 39, 46, 61
カスタマーケア通知 30
カップ・アンド・クール 22
カップ容量 48
カルキ用フィルターあり 50
カルキ除去 41, 43, 45, 77

く

クーラーアダプター 22
グラインドの挽き目の設定 58
クリーニングスケジュール 78
クリーニングの説明書 95
クリーニングプログラム 39, 64

クリーニング頻度の概要 63

こ

コーヒーカス受けがありません 83
コーヒーカス受けの清掃 67
コーヒーカス受けを空にする 83
コーヒーマシンに対する危険 90
コーヒーマシンのスイッチを入れる 20
コーヒーマシンのメンテナンス 81
コーヒーマシンの各部名称 14
コーヒー粉の量 48
コーヒー豆ホッパー 15
コーヒー豆ホッパーのクリーニング 73
コーヒー豆を補充 83
コンビ供給口をクリーニング 66, 67

さ

サービス 32

し

システムクリーニング 39, 64

す

スチームノズルのクリーニング 76
スチーム供給 23

せ

セルフサービス 52

そ

その他の設定 58
ソフトウェア 30

た

タイマー 33, 35
タイマーステータス 35
タイマーの削除 38
タイマーの設定 36
タイマープログラム 35
タイマー情報 38
タッチスクリーン/パネル 15
タブレット洗浄剤投入口 15

ち

チョコパウダーの量 48
チョコ容器 15

つ

ツイントッピング 18
ツイントッピング容器 15, 25

て

デカフェボタン 15, 20
テクニカルデータ 96

と

トッピング容器 15
ドリフトレー 28, 67

は

パウダーホッパーのクリーニング 74
パネル 67

パネルガイド言語 50
パネルのコントラスト 50
パスタ 18, 30
パスタリッド 52
パスタリッド - コーヒーの濃さ 32

ふ

フィルターをリンス 46
フィルター交換 46, 77
フォーマーのクリーニング 40
フォーマーのリンス 51
プロトコル 33
フロントパネル 67

ほ

ポットの温度 50
ホットリンス 30
ホットリンスパッド 32, 51, 52

ま

マニュアル投入口 15, 26

み

ミキサーのクリーニング 68
ミキサーリンス 40, 66
ミルククーラー 28
ミルクケース 69
ミルクケースのクリーニング 69
ミルクシステムのリンス 標準 66
ミルクシステムの消毒 79
ミルクとミルクフォーム 34
ミルクノズル 21
ミルクの量 48
ミルクフォームの供給 21
ミルクフォームの質 34
ミルクフォームの量 48
ミルク/ミルクフォームの供給 21
ミルクを冷やす 22
ミルクを接続する 21
ミルク容器 66

め

メッセージと案内 83
メニューパッド 52
メニュー制御/パッド 31
メンテナンス 81

ら

ラテマッキアート用待機時間 35

り

リセット 50
リンス 44, 45
リンスの間隔 51

れ

レシピとボタン 47
レシピの変更 48
レベルクリーニング 55
レベル 中断 55
レベル 設定 55



お近くのWMFサービス：

© 2005–2017 WMF Group GmbH

複製、配布、翻訳など全権利を保有します。書面による許諾なしに、当マニュアルの一部または全てを何らかの形で複製したり、電子システムを使用して処理、複写、配布することは固く禁じられています。

デザインと製作/テキストおよび構成：

TecDoc GmbH, Geislingen, info@tecdocgmbh.de

取扱説明書（翻訳版）日本国内で印刷。

予告なく仕様変更することがあります。

20.04.2017

presto!