

coffee wakes up the world



取扱説明書



コーヒーマシン 1200 S

日本語

01.06.01

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 1200 S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。オプションでホットチョコ飲料も作れます。

運転開始の章の内容にしたがってください。
運転開始プログラム
▷浄水フィルター
25ページ

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。

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

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。

警告

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

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。

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
3	運転開始	18
3.1	設置場所	19
3.2	梱包を解く	19
3.3	水タンク	19
3.3.1	浄水フィルターをセット (オプション)	20
3.3.2	水の硬度を検出	20
3.3.3	水タンクを充填	20
3.4	水道水接続 (オプション)	21
3.5	排水用接続部	21
3.6	コーヒークラス受け	21
3.7	ミルクを接続する	21
	標準	22
	WMF ミルククーラー (オプション)	22
	WMF ミルククーラーとイージーミルク (オプション) を使用	22
3.8	コーヒード豆ホッパーを充填	23
3.9	機能パッド	23
3.10	コーヒーマシンをオンにする/運転開始プログラム	24
	オフ時刻	24
	時刻	24
	日	24
	浄水フィルター	25
	水の硬度	25
	容量	25
	セルフサービスモード	25
	運転開始の終了	27
	設定方法	27
4	操作	28
4.1	操作についての安全上の注意事項	28
4.2	コーヒーマシンのスイッチを入れる	29
4.3	飲料供給	29
4.4	カフェクレーム用のポット機能	30
4.5	ホットリンス	30
4.6	ミルクおよびミルクフォームの供給	31
4.7	熱湯供給	31
4.8	コンビ供給口の高さ調整	31
4.9	コーヒード豆ホッパー/製品ホッパー	32
4.10	マニュアル投入口	33
4.11	コーヒークラス受け	34
4.12	コーヒークラス落とし (オプション)	34
4.13	ドリフトレー	35
4.14	コーヒーマシンのスイッチを切る	35

5	設定	36
5.1	カップ容量 (カップサイズ)	38
5.2	レシピの変更	39
5.2.1	供給テスト	39
5.2.2	水量	40
5.2.3	コーヒー粉	40
5.2.4	ミルクフォームの量	41
5.2.5	マッキアート用待機時間	41
5.2.6	ミルクの量	41
5.2.7	供給の順序	42
5.2.8	湿らし行程	42
5.3	グラインドの挽き目の設定	42
5.3.1	WMF パーフェクト・エクストラクション・システム	42
5.4	基本設定	45
5.4.1	基本設定	45
5.4.2	言語	45
5.4.3	オフ時刻	46
5.4.4	オン時刻	46
5.4.5	フォームの質 (オプション)	46
5.4.6	トッピングの質 (オプション)	47
5.4.7	エコモード	48
5.4.8	ボイラーの温度	49
5.4.9	オフィス機能	49
5.4.10	時刻	50
5.4.11	日	50
5.4.12	日付/時刻 (表示)	50
5.4.13	浄水フィルター	51
5.4.14	水の硬度	51
5.4.15	注意音	51
5.4.16	セルフサービスモード	51
5.4.17	パネルのコントラスト	52
5.4.18	バックアップ	52
5.4.19	PIN 入力と PIN 保護	53
5.5	カウンターのステータス	54
5.6	情報	55
5.6.1	ソフトウェアバージョン	55
5.6.2	装置の名前	55
5.6.3	機械番号	55
5.6.4	製造日	55
5.6.5	待機電流	55
6	その他の設定	56
6.1	マシンの設定	56
6.1.1	グラインドの挽き目の設定	56
6.2	飲料ボタンのラベル	57
7	カスタマーケア	58
7.1	安全上の注意事項 カスタマーケア	58
7.2	クリーニング頻度の概要	60
7.3	カスタマーケアプログラムの概要	61

7.4	毎日のクリーニング	63
7.4.1	クリーニングプログラム.....	63
7.4.2	ミルクシステムの清掃.....	63
7.4.3	ミキサーリンス.....	65
7.4.4	コンビ供給口をクリーニング.....	65
7.4.5	一般的なクリーニング.....	66
7.5	毎週1回クリーニング	66
7.5.1	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).....	66
7.5.2	水タンクを清掃する (オプション).....	67
7.6	定期的なクリーニング	68
7.6.1	抽出装置のクリーニング.....	68
7.6.2	コーヒー豆ホッパーのクリーニング.....	71
7.6.3	パウダーホッパーのクリーニング (オプション).....	72
7.7	フィルター交換	73
7.8	カルキ除去	73
7.8.1	水道によるコーヒーマシンのカルキ除去.....	75
7.8.2	水タンクによるコーヒーマシンのカルキ除去.....	77
8	HACCPクリーニングコンセプト	79
9	メンテナンス	81
9.1	コーヒーマシンのメンテナンス	81
9.2	WMF サービス	82
10	メッセージと案内	83
10.1	操作通知	83
10.1.1	コーヒークラス受けを空にする.....	83
10.1.2	コーヒークラス受けがありません.....	83
10.1.3	水タンクを充填.....	83
10.1.4	ドリフトトレイを空にする.....	83
10.1.5	コーヒード豆ホッパーは空になっている.....	84
10.1.6	挽いたコーヒーを投入.....	84
10.1.7	コーヒーマシンのクリーニング.....	84
10.1.8	フィルターを交換.....	84
10.1.9	コーヒーマシンのカルキ抜きをする.....	84
10.2	エラー通知と不具合	85
10.2.1	パネル上のエラー表示.....	85
10.2.2	エラー通知なしの不具合.....	87
11	安全性と保証	89
11.1	コーヒーマシンに対する危険	89
11.2	ガイドライン	91
11.3	管理責任者の義務	92
11.4	保証請求	93
補足説明書の概要		95
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
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**



> 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。

△ 注意

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**⚠ 注意**

- 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。

⚠ 怪我のおそれあり**⚠ 注意**

- 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。



指などを挟むおそれ/ 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。
- 操作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。
- > 操作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



- 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。

△ 注意

1.2 使用目的



誤った使用法

- マシンを本来の目的以外で使用した場合、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。

△ 警告

WMF 1200 Sはコーヒーおよび/またはミルク、および/またはパウダー（チョコ／トッピングなど）を組み合わせる飲み物を供給するコーヒーマシンです。

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 1200 S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。

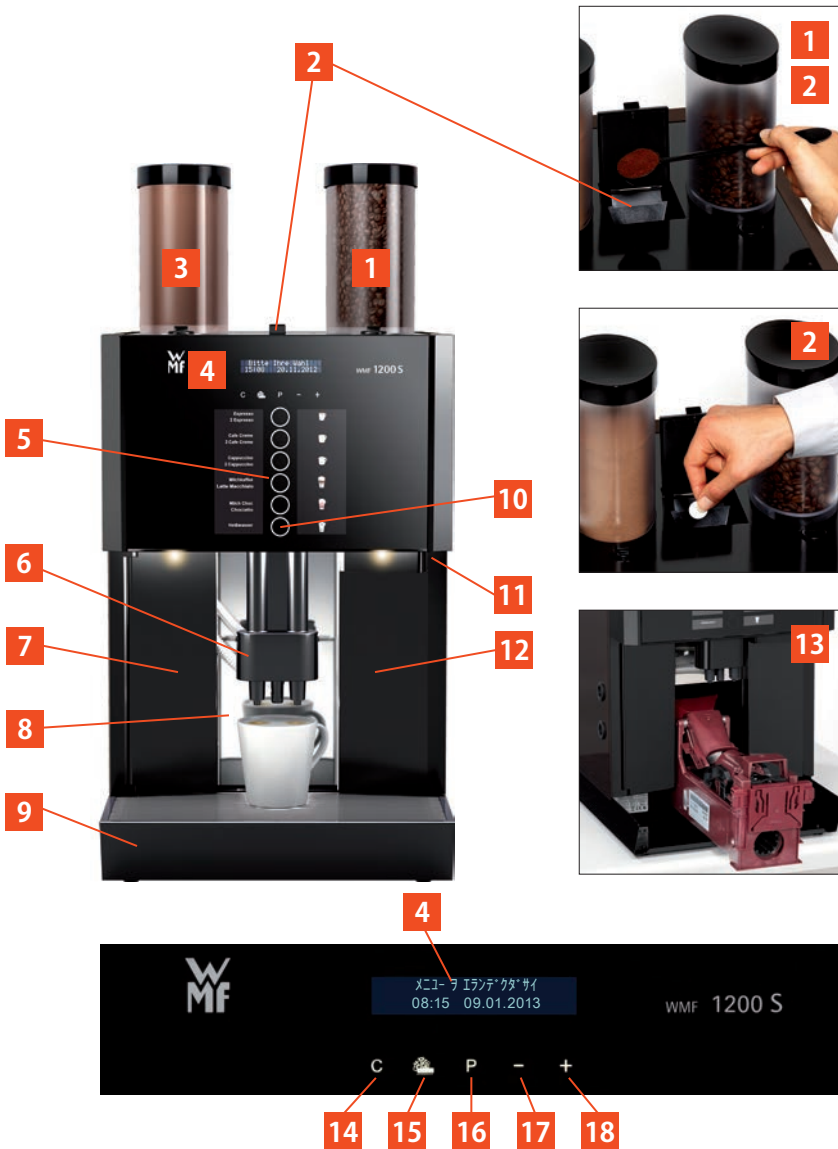
警告

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/タブレット投入口
- 3 チョコ製品容器/トッピング容器（オプション）
- 4 パネル
- 5 飲料ボタン
- 6 飲料供給用の高さ調節可能なコンビ供給口
- 7 カバー/イージーミルク（オプション）
- 8 コーヒーカス受け
- 9 取り外し可能なドリップトレイ（ドリップグリッド付き）
- 10 熱湯ボタン
- 11 オン/オフボタン（操作パネルの下側）
- 12 水タンク（水道水接続なしのコーヒーマシンの場合）
- 13 抽出装置

パネルと機能パッド

- 14 Cパッド
- 15 カスタマーケアパッド
- 16 Pパッド
- 17 マイナスパッド
- 18 プラスパッド

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。

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



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。

注意

操作についての安全上の注意事項
▷28ページ
カスタマーケアについての安全上の注意事項
▷58ページ
安全性についての章を参照
▷6ページ以降



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。

重要

保証の章に注意
▷93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

- ・ 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。

注意事項

ヒント

供給可能

取扱説明書にある説明は、いずれも運転準備が整ったコーヒーマシンについてのものです。

メモ- ヲ イランデクダサイ
08:15 09.01.2013

用語集

用語	宣言
•	• 箇条書き、選択オプション
*	* 各作業ステップ
斜字テキスト	コーヒーマシンの状態の説明または自動ステップの解説
Oリング	パッキン
WMF パーフェクト・エクストラクション・システム	グラインダーメッシュを完璧に設定するプログラム
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
トッピング	ミルクパウダー
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	チョコ/トッピング用ミキサーとパウダーホッパーの総称
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、熱湯あるいはチョコ飲料の供給
硬度	° dKHで表示水の硬度は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。
容量	例として浄水フィルターの処理能力

3 運転開始

(工場から納品された後の初回運転開始用)



取扱説明書の指示に従ってください



- > 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。
- > 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。
- > 使用前に取扱説明書をお読みください。

注意

重要！
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



不注意による感電で死亡する危険



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。

警告

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



設置・使用条件

取扱説明書の指示に従ってください。

重要

テクニカルデータ
▷96ページ以降

3.1 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。

重要

保証の章に注意
 ▷93ページ以降
 テクニカルデータ
 ▷96ページ以降

3.2 梱包を解く



- > 段ボール内の梱包材料には付属品が含まれています。捨てないでください。
- > コーヒーマシンに破損がないか点検します。破損の疑いがある場合には、コーヒーマシンを使用せず、WMF サービスに連絡してください。
- > 納品に使用されていた純正の梱包材は、返品する場合のために保管してください。

重要

保証の章に注意
 ▷93ページ以降
 付属品とコーヒーマシン各部の名称
 ▷14ページ
 テクニカルデータ
 ▷96ページ以降

WMF 1200 Sの梱包を解き、コーヒーマシンを安定した水平な敷物の上に置きます。

3.3 水タンク

- * 水タンクを取り外し、フタを外す
- * 中に入っている付属品を取り出す



3.3.1 浄水フィルターをセット（オプション）

- ※ 水タンクに取り付けられている水供給口のストレーナーを取り外す [1]
- 水供給口のストレーナーは必ず保管してください。
- ※ ロックを引いた状態で浄水フィルターアダプターを上から水タンクカップリングに差し込み、ロックする [2]
- ※ 浄水フィルターを梱包から取り出し、浄水フィルターアダプターに差し込む [3]

注意事項

水の硬度が0～4° dKHの場合、浄水フィルターは不要です。
▷運転開始プログラム
25ページ



3.3.2 水の硬度を検出

- ※ 飲料水の水の硬度は、水道事業者に照会するか、付属品にあるWMF 炭酸硬度テスト（説明書付き）を使用して検出する
「ドイツ炭酸硬度」 = ° dKHを単位として用いる

3.3.3 水タンクを充填

- ※ 水タンクを洗浄し、清潔で冷たい飲料水を充填する
- ※ 水タンクにフタをはめ、水タンクをストッパーに当たるまでセットする

3.4 水道水接続（オプション）

- * 接続ホースに固定されているパッキンを慎重に入れる
- * 接続ホースでコーヒーマシンの背面にある接続口と、現場にある給水栓または浄水フィルターを接続する

浄水フィルターの取扱説明書を読み、その指示を遵守してください。

- * 接続部に漏れがないか必ず点検し、必要に応じて締め直してください！
- * 給水栓を開く



3.5 排水用接続部

- * 排水ホースをブラケットを用いて背面の排水用接続部に差し込む
- * サイフォンにより排水ホースを排水システムに接続

ホースはたるませないでください。

- * 必要に応じてホースを短縮する



3.6 コーヒーカス受け

- * コンビ供給口を一番上に上げる
- * コーヒーカス受けを取り外し、付属品を取り出す
- * コーヒーカス受けをストッパーに当たるまでセットする



3.7 ミルクを接続する

適切なミルクノズルをコンビ供給口で使用します。

- オレンジのミルクノズル = 冷蔵庫を使用、ミルクの温度 4～8 ° C
 - * ライトブルーのミルクノズル
 - 緑のミルクノズル = ミルクの温度 8～16 ° C
 - * 白のミルクノズル
- * 使用するミルクの種類に応じて別のミルクノズルを使用します。

標準

- * ミルクノズルをコンビ供給口のミルク用接続口に差し込む
 - * 機械の左側サイドパネルにミルクホースを通す
 - * ミルクパックを開封する
 - * ベージュ色のミルクノズルがついたミルクホースをミルクパックに差し込む
- コンビ供給口の高さ調節では、ホースが引っ張られたり折り曲げられたりすることがないようにしてください。



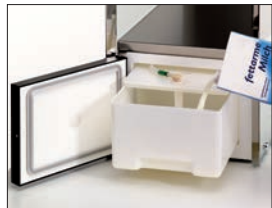
標準仕様



ミルククーラーがある仕様

WMF ミルククーラー（オプション）

- * 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
- * ミルク容器をミルククーラーから外す
- * 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
- * フタを再びミルク容器の上にセット
- * ミルクホースを機械の左サイドパネルからクーラーへ入れる
- * 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セットする



ミルククーラーのミルク容器

ミルクホースをアダプターに差し込みます。



ミルククーラーのアダプター

WMF ミルククーラーとイージーミルク（オプション）を使用

- * 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
- * ミルクホースアダプターをイージーミルクの接続口にねじ込む
- * ミルククーラー内のミルク容器にミルクを充填する

▷ ミルククーラーの取扱説明書



イージーミルク接続口

3.8 コーヒー豆ホッパーを充填



異物が混入するとコーヒン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。

> 従って、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。

- * フタを取り外す
- * コーヒー豆を充填する
- * フタを閉じる

重要

保証の章に注意
▷93ページ以降

3.9 機能パッド



Cパッド

- ・ プロセス/入力を中断する
- ・ 飲料供給を中断する
- ・ ミルクフォームの供給 フリーフロー (押しただままにする)



カスタマーケアパッド

- ・ 暖機用リンスを呼び出す (2秒以上押しただままにする)
- ・ カスタマーケアプログラムとクリーニングプログラムの呼び出し



Pパッド

- ・ プログラムの呼び出し
- ・ 選択の確定



マイナスパッド

- ・ 戻る
- ・ 値を減らす
- ・ コーヒーの濃さを減らす (マイルド)
- ・ カップのサイズを事前選択する (-25%)



プラスパッド

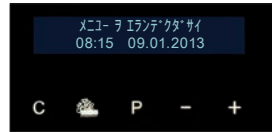
- ・ 進む
- ・ 値を増やす
- ・ コーヒーの濃さを増す (ストロング)
- ・ カップのサイズを事前選択する (+25%)

3.10 コーヒーマシンをオンにする/運転開始プログラム

* コーヒーマシンをON/OFFボタンでオンにする
コーヒーマシンをオンにします。
運転開始プログラムが起動します。

language: english
OK: P change: -/+

パネル上で使用する
言語を設定しま
す。



重要

設定を変更
▷設定
ページ 36以降



運転開始プログラムは、運転開始の他の項目をステップごとにパネルでガイドします。

> パネルの通知に従ってください。

- 設定された値は運転開始後に変更できません。

シヨクセツテイヲ
オコナツテクタサイ

この通知は5秒間表示されます。その後、ソフトウェアが初回設定をガイドします。

オフ時刻

デンケン オフ: 07分
OK: P ハンコウ: -/+

オン時刻が有効になっている場合、コーヒーマシンは設定されたオン時刻に再びオンになります。

最後の飲料供給後の自動オフ時刻（分）
設定 **0 min** ではコーヒーマシンはオフになりません。

* 希望する設定を **P** で確定する

時刻

ジカク: hh:mm:ss
OK: P ハンコウ: -/+

実際の時刻。

hh = 時間、2桁表示

mm = 分、2桁表示

ss = 秒、2桁表示

* 希望する設定を **P** で確定する

日

ヒツケ dd.mm.aaaa
OK: P ハンコウ: -/+

最新の日付。

dd = 日、2桁表示

mm = 月、2桁表示

aaaa = 年、4桁表示

* 希望する設定を **P** で確定する

浄水フィルター

ウォーター フィルター: /-
OK: P へんこウ: -/+

浄水フィルターをセット
▷20ページ

浄水フィルター **はい** に設定すると、**セルフサービスモード** の表示後にフィルターのリンスが行われます。

水の硬度

ミスノコト: 20
OK: P へんこウ: -/+

炭酸硬度テスト
▷同梱の付属品

... 浄水フィルター付き、またはフィルターなし

使用する飲料水の水の硬度。
炭酸硬度テストの結果をここに入力します。
* 希望する設定を **P** で確定する

容量

ヨウリヨウ: x
OK: P へんこウ: -/+

... 水道水接続と浄水フィルター付き

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。)
* 希望する設定を **P** で確定する

セルフサービスモード

セルフ サービス モード: /-
OK: P へんこウ: -/+

PIN 入力と PIN の保護
▷53ページ

設定 **はい** では、機能パッドが非表示になります。機能パッドは点灯していないPパッドを(3秒以上)タッチしたままにすることで、再び表示されます。
セルフサービスモード機能は PIN で保護できます。

... 浄水フィルターあり

* 浄水フィルターをセットする
* フィルターがセットされている場合、**P** で確定する

フィルター トリツク
OK: P

浄水フィルターをセット
▷20ページ

3リットルヨウキ ヲチウシツ
ノスル ノシタニ オイテクダサイ

* 約3リットルの受け容器をコンビ供給口の
下に設置する
フィルターをすすぐ際に、異音が生じます。
これが通常のプロセスです。
この異音はフィルターをすすぐ間になくなります。

カネツチユウ

...すべてのコーヒーマシン

コーヒーマシンで加熱が行われます！

加熱後、暖機用リンスが行われます。この際、すべての管路が加温されます。

各抽出後、加熱段階およびカスタマーケアプログラム中に流出水がドリフトレーに流れ出ます。

※ 約120 mlの受け容器をコンビ供給口の下に置く

暖機用リンスは約40秒かかります。



火傷の危険/火傷のおそれあり



- ・ 飲料供給中に、高温の液体が供給口から流れ出ます。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。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

運転開始の終了

運転開始プログラムを終了するために、抽出テストを実行します。

エスプレッソボタンが点滅します。

※ コンビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置

※ 点滅する飲料ボタンを押す

抽出テストが開始されます。

抽出テストにより、コーヒーグラインダーにコーヒー豆が充填されます。

※ 最初のコーヒー一杯は廃棄する

コーヒーマシンの運転準備が整いました。

運転準備は完了しました。すべての設定は、ここで、または後から変更できます。

Xユー-ヲ Iランテクダサイ
08:15 09.01.2013

自動オフ時刻の設定

▷基本設定

45ページ

設定方法

- カップ容量(カップサイズ) ▷38ページ
- レシピの変更▷39ページ
- グラインドの挽き目の設定▷42ページ
- 基本設定▷45ページ

4 操作

4.1 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。
- > コーヒー豆ホッパーと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運転開始プログラムで実行します。

初回運転開始
▷運転開始
18ページ

4.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

※ コーヒーマシンをオン/オフボタンでオンにする

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。

お湯を使ったリンスが自動的に始まります。

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 変更
▷ 設定
▷ 基本設定
53ページ

オン時刻とオフ時刻を設定
▷ 設定
▷ 基本設定
46ページ

4.3 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



※ コンビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置

※ 希望する飲料ボタンを押す
選択した飲料がパネルに表示されます。

飲料供給の中断

※  をタッチする

供給テスト
▷ 39ページ

2番目の飲料レベル (オプション)

2番目のレベルが有効な場合：

※ 飲料ボタンを短く2回押す
2番目のレベルの飲料が供給されます。

オフィス機能
▷ 設定
▷ 基本設定
49ページ

4.4 カフェクレーム用のポット機能

ポット機能により、複数のカップ分のカフェクレームを一度に供給します。

- * **+**を2秒以上タッチしたままにする
- * **+**を2回短くタッチする

インリョウ エンテクトサイ
ホット カフェ クレーム

Pと**C**だけが点灯しています。**P**をタッチする
水タンク付きのコーヒーマシンのみ


ミス イバニ ハイテ イスカ
OK: P

- * **P**をタッチする

ホット ヲシニ オ
OK: P

- * 適切なコーヒーポットをコンビ供給口の下に置く
- * **P**で確定する
- カップ数の事前選択（8、6、4または2カップ）
- * **+**で希望するカップ数まで切り替える
- * **P**をタッチし、コーヒー供給を開始する

4.5 ホットリンス

- * 2秒以上をタッチしたままにする

コーヒ システム リンス
シツコウ チョウ

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。

お湯を使ったコーヒー管路の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。

4.6 ミルクおよびミルクフォームの供給

ミルク（オプション）

※ ミルクに割り当てられた飲料ボタンを押す供給が行われます。

ミルクフォーム

※ **☐**をタッチしたままにする供給が行われます。このパッドを押さえている間、供給は続きます。

4.7 熱湯供給

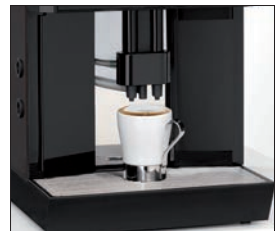
※ 熱湯ボタンを押す供給が行われます。
必要とする水が設定している量よりも少ない場合、供給は熱湯ボタンをもう一度押すことで停止できます。



4.8 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。
※ 前面からコンビ供給口を持ち、希望する高さ
にスライドする

調整範囲：59～169 mm



4.9 コーヒー豆ホッパー/製品ホッパー

- 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。



- 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。
 - > 従って、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
▷93ページ以降

4.10 マニュアル投入口

マニュアル投入口はコーヒーマシンのフタの中央に取り付けられています。

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、他の種類の挽いてあるコーヒー用



- ・ 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
▷93ページ以降

マニュアル投入口を使ったコーヒーの淹れ方

- * コンビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置
- * マニュアル投入口のフラップを開ける
ディスプレイが通知：

コナコーヒーイレル
インリョウヲエランデクダサイ

- * 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
プロセスは**C**で中断できます。



マニュアル投入口

4.11 コーヒーカス受け

コーヒーカス受けには、使用済みの挽いたコーヒーが排出されます。

コーヒーカ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。

コーヒーカ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
- * コーヒーカス受けを外す
- * コーヒーカス受けを空にしてセット
- * プロセスをパネル上で確定する



- > コーヒーカス受けを空にせずに設置すると、コーヒーカスがあふれ出ます。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。
- > コーヒーカス受けを上手く設置できないときは、ダクトにコーヒーカ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。
- > コーヒーカ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。



毎日クリーニング
▷カスタマーケア
63ページ

重要

保証の章に注意
▷93ページ以降

4.12 コーヒーカス落とし (オプション)

コーヒーマシンにはコーヒーカス落としを取り付けることができます。このタイプでは、コーヒーカ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。コーヒーカスは、マシンカウンター台下にある大型容器へと排出されます。

コーヒーカス落としは改良キットとしてお求めいただけます。
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
66ページ



コーヒーカス落としは改良キットとしてお求めいただけます。

注意事項

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
66ページ

4.13 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

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
▷58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
66ページ

4.14 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。

- * コーヒーマシンがオフになるまで、2秒以上オン/オフボタンを押したままにする

- * 主電源からプラグを抜く

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

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。

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
▷58ページ以降

重要

保証の章に注意
▷93ページ以降

5 設定



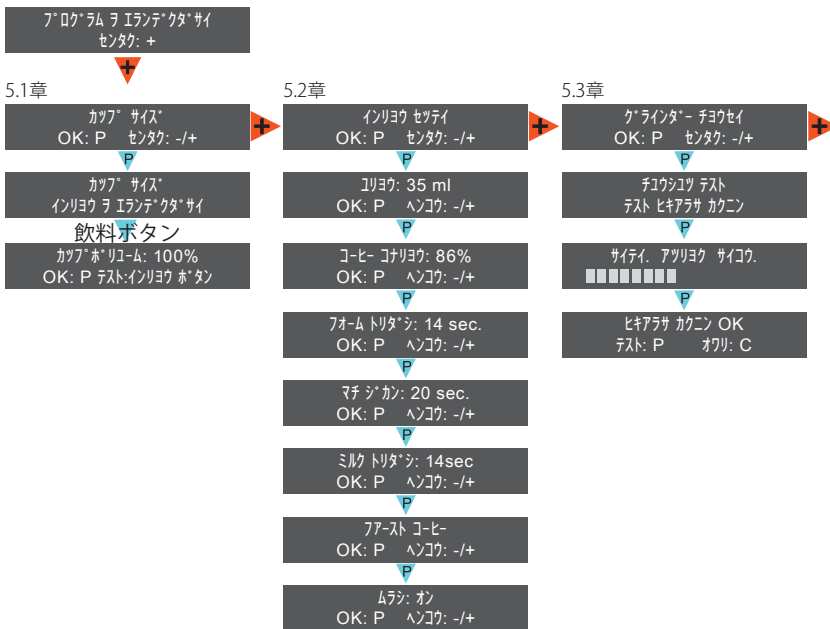
- ・ 飲料設定の際には、コーヒーマシンの操作についてのものと同様の安全上の注意事項に従ってください。
- > 操作についてのすべての安全上の注意事項に従ってください。

⚠ 注意

操作についての安全上の注意事項
▷28ページ

設定するには：

※ 短く **P** をタッチする



5.4章

- 杯ノ セツテイ
OK: P センタウ: -/+
- Sprache: ケンゴ
OK: P アンゴウ: -/+
- テンケン オフ: 07
OK: P アンゴウ: -/+
- スイッチオン シカ: オフ
OK: P アンゴウ: -/+
- フォーム ノ シツ xx%
OK: P アンゴウ: -/+
- トッピング クオリテイ xxx
OK: P アンゴウ: -/+
- 工コ モード: 0
OK: P アンゴウ: -/+
- チヨウシヨウ オンド: 96°C
OK: P アンゴウ: -/+
- オフィス キョウ
OK: P アンゴウ: -/+
- シカ: hh:mm:ss
OK: P アンゴウ: -/+
- ヒツケ dd.mm.aaaa
OK: P アンゴウ: -/+
- ヒスケ / シカ: オン
OK: P アンゴウ: -/+
- ウォーター フィルタ: ノ
OK: P アンゴウ: -/+
- ミスノゴト: 20
OK: P アンゴウ: -/+
- フサ: オン
OK: P アンゴウ: -/+
- セルフ サービス モード: ノ
OK: P アンゴウ: -/+
- コントラスト
OK: P アンゴウ: -/+
- バックアップ: ノ
OK: P アンゴウ: -/+
- PIN アンゴウ
OK: P アンゴウ: -/+

5.5章

- カウンター
OK: P センタウ: -/+
- イスノ レヅリ 269
センタウ: -/+
- およびすべての飲料
- カウンター リセット
ノ: C イス: P

5.5章

- インフォメーション
OK: P センタウ: -/+
- V0.0x dd.mm.aaaa
センタウ: -/+
- WMF 1200S Basic
センタウ: -/+
- シリアル ナンバ: #####
センタウ: -/+
- セイノウ ネンゲツ: mm.aaaa
センタウ: -/+
- マメ ナン デンリョウ gr#:50
センタウ: -/+

5.1 カップ容量 (カップサイズ)

コーヒーマシンは設定したレシピを新しいカップ容量に合わせます。

※ 短く **P** をタッチする

プログラムヲ エンデクダサイ
センタウ: +

※ **+** で以下まで切り替える

カップ サイズ
インリヨウヲ エンデクダサイ

※ プログラム **カップ容量** を **P** で選択する

※ カップ容量をカップサイズに合わせる飲料を選択する

カップ容量を **-** と **+** で調節します。

カップ容量は%で表示されます。100%は現在の飲料設定に相当します。

※ 必要な場合には、供給テストで新しい設定を点検する

供給テスト
▷39ページ

カップ ホリユ-ム: 100%
OK: P テスト:インリヨウ ボタン

※ カップ容量を希望通りに設定したら、新しい値を **P** で確定する

供給テスト

※ 希望する飲料ボタンを押す

新しい設定値に従って飲料が供給されます。



各飲料設定は、設定中にテストできません。

ヒント

5.2 レシピの変更

ここではお好みのコーヒーの味に応じて、お気に入りのコーヒーレシピを設定します。

次の設定が可能です：

- 水量
- コーヒー粉
- フォームの量 *
- マッキアート用待機時間
- ミルクの量 *
- ミルクとコーヒーの供給順序 *
- 湿らし行程（コーヒーの香りが発生）
- * ミルクを用いた飲料専用のオプション

利用可能な飲料オプションだけを設定できます。

例：カプチーノの場合ミルクフォームのみ

5.2.1 供給テスト

* 希望する飲料ボタンを押す
新しい設定値に従って飲料が供給されます。



各飲料設定は、設定中にテストできません。

ヒント

* 短く **P** をタッチする

プログラムリセット
センタ: +

* **+** で以下まで切り替える

インリヨウセツテイ
OK: P センタ: -/+

* プログラム **レシピの変更** を **P** で選択する

* 味と成分を調整する飲料を選択する



C パッド

中断
値を保存せずにプログラムを終了



カスタマーケアパッド

ホットリンス
クリーニング



P パッド

プログラム
メニュー管理



マイナスパッド

コーヒーの濃さ
値の設定
カップ容量を事前選択



プラスパッド

コーヒーの濃さ
値の設定
カップ容量を事前選択

新しい値はプログラム終了時に保存されます。

5.2.2 水量

量: 35 ml
OK: P 量: +/-

- * 例: **+**を、水量が37 mlに上昇するまでタッチする

量: 37 ml
OK: P テスト: 飲料ボタン



各飲料設定は、設定中にテストできません。

ヒント

供給テスト
▷39ページ

- * コンビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置
- * 飲料ボタンをもう一度押す
- * 飲料をテストする

- * 希望する飲料であれば、設定を**P**で確定する

量: 37 ml
OK: P 量: +/-

5.2.3 コーヒー粉

量: 86%
OK: P 量: +/-

生成されるコーヒー粉の量は、グラインドの挽き目設定、使用するコーヒーの種類、湿度、そして他の要因によって異なります。希望するコーヒー粉の量を、供給テストで検出します。

供給テスト
▷39ページ

- * コーヒー粉の量を**+**または**-**をタッチして設定
- * 希望する飲料であれば、設定を**P**で確定する

5.2.4 ミルクフォームの量

設定は数秒で行われます。
ミルクフォームを含む飲料専用です。

フォームトリダシ: 14 sec.
OK: P へんじ: -/+

利用可能な飲料オプションだけを
設定できます。

フォームの量は使用するミルク、ミルクの温度、および選択したミルクノズルによって異なります。希望する量を供給テストで検出します。

供給テスト
▷39ページ

5.2.5 マッキアート用待機時間

ミルク供給とコーヒー供給の間の休止時間です。

マシジカ: 20 sec.
OK: P へんじ: -/+

* 希望する飲料であれば、設定を**P**で確定する

ラテマッキアートでのみ可能です。

5.2.6 ミルクの量

設定は数秒で行われます。
ミルクフォームを含む飲料専用です。

ミルクトリダシ: 14sec
OK: P へんじ: -/+

利用可能な飲料オプションだけを
設定できます。

ミルクの量は使用するミルク、ミルクの温度、および選択したミルクノズルによって異なります。希望する量を供給テストで検出します。
* 希望する飲料であれば、設定を**P**で確定する

供給テスト
▷39ページ

5.2.7 供給の順序

コーヒーを最初か、コーヒーを最後にします。

ファースト コーヒー
OK: P へんこう: -/+

飲料供給の順序の設定は、ミルクを含む飲料専用のものです。
例外：フタマッケー

5.2.8 湿らし行程

ムラシ: オン
OK: P へんこう: -/+

抽出の前に、コーヒー粉を熱湯で湿らせます。
これによりコーヒー粉がふくらみ、多くの種類の
コーヒーの香りは一層引き立ちます。

* 希望する飲料であれば、設定を **P** で確定する

湿らし行程「オン」は、カフェクレームを除くすべてのコーヒー飲料用の工場出荷時設定です。

5.3 グラインドの挽き目の設定

5.3.1 WMF パーフェクト・エクストラクション・システム

* 短く **P** をタッチする

プログラム エンディング サイ
センター: +

* 以降の暖機用リンスのための受け容器を下に置く

* **+** で以下まで切り替える


グライندر - チョウセイ
OK: P センタク: -/+

* プログラム **| グラインドの挽き目設定** を **P** で
選択する

ホットリンスが自動的に始まります。
その後すぐに抽出テストが始まります。

パーフェクト・エクストラクション・システムはエスプレッソを含む飲料を作るのに適しています。

C **C**パッド
中断
値を保存せずにプログラムを終了

 **カスターマーカーパッド**
ホットリンス
クリーニング

P **P**パッド
プログラム
メニュー管理

- **マイナスパッド**
コーヒーの濃さ
値の設定
カップ容量を事前選択

+ **プラスパッド**
コーヒーの濃さ
値の設定
カップ容量を事前選択

新しい値はプログラム終了時に保存されます。

- ※ コンビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置

チユウシュツ テスト
テストヒキアラサ カクコン

抽出テストの間、抽出圧力が棒グラフで表示されます。

- 抽出圧力が低い → グラインドの挽き目が粗い
- 抽出圧力が高い → グラインドの挽き目が細かい

サイテイ. アツリヨク サイコウ.



数秒後にパネルにグラインドの挽き目設定が表示されます：

グラインドの挽き目 ok

ヒキアラサ カクコン OK
テスト: P オワリ: C

抽出圧力は最適な範囲内にあります。さらなる設定は必要ありません。

- ※ グラインドの挽き目設定を **C** で終了

グラインドの挽き目が粗すぎる

ヒキアラサ アライ
テスト: P オワリ: C

グラインドの挽き目の設定
▷56ページ

- ※ グラインドの挽き目をマルチツールで時計回りに回して細かくする

新しいグラインドの挽き目設定をテストする

※ コンビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置

※ 短く **P** をタッチする

2つの新しい抽出テストが連続して自動開始されません。

2番目の抽出テストの間、抽出圧力は棒グラフで表示されます。

- 抽出圧力が低い → グラインドの挽き目が粗い
 - 抽出圧力が高い → グラインドの挽き目が細かい
- 数秒後にパネルにグラインドの挽き目設定が表示されます

※ グラインドの挽き目設定を **C** で終了

パネルの抽出圧力棒グラフ
▷42ページ

グラインドの挽き目が細かすぎる

ヒキアラサ コマカイ
テスト: P オリ: C

グラインドの挽き目の設定
▷56ページ
コーヒーの濃さの設定
▷40ページ

※ グラインドの挽き目をマルチツールで反時計回りに回して粗くする

※ 新しいグラインドの挽き目設定をテストする
(上記参照)

※ グラインドの挽き目設定を **C** で終了

5.4 基本設定

- 言語
- オフ時刻
- オン時刻
- フォームの質（オプション）
- トッピングの質（オプション）
- エコモード
- ボイラーの温度
- オフィス機能
- 時刻
- 日
- 日付/時刻（表示）
- 浄水フィルター
- 水の硬度
- 注意音
- セルフサービスモード
- パネルのコントラスト
- バックアップ
- PINを変更

5.4.1 基本設定

- * 短く **P** をタッチする

プログラムランデクタイ
センタク: +

- * **+** で以下まで切り替える

キホンセツテイ
OK: P センタク: -/+

- * プログラム **基本設定** を **P** で選択する
自動的に最初の設定オプションが表示されます。
P によって切り替える

5.4.2 言語

language: english
OK: P change: -/+

- * 希望する言語を **+** で設定する
- * 希望する設定を **P** で確定する

C	Cパッド 中断 値を保存せずにプログラムを終了
	カスタマーケアパッド ホットリンス クリーニング
P	Pパッド プログラム メニュー管理
-	マイナスパッド コーヒーの濃さ 値の設定 カップ容量を事前選択
+	プラスパッド コーヒーの濃さ 値の設定 カップ容量を事前選択

新しい値はプログラム終了時に保存されます。

5.4.3 オフ時刻

デフォルト: 07分
OK: P 矢印: -/+

最後の飲料供給後の自動オフ時刻（分）
設定 **0 min** ではコーヒーマシンはオフになりません。

※ 希望する設定を**P**で確定する

注意事項

タイマーモードが有効になっている場合、コーヒーマシンは設定されたオン時刻に再びオンになります。

5.4.4 オン時刻

デフォルト: オフ
OK: P 矢印: -/+

コーヒーマシン用の自動オン時刻です。
設定 **オフ** では、コーヒーマシンは自動でオンになりません。

設定 **オン** では、時刻を**+**と**-**で設定できます。

※ 希望する設定を**P**で確定する

5.4.5 フォームの質（オプション）

デフォルト: xx%
OK: P 矢印: -/+

ミルクフォームを含むすべての飲料用のミルクフォームの質。ミルクの特性の変動は、この設定で補正します。

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 -> 厚みのある泡になり、
供給温度が高くなる

※ 希望する設定を**P**で確定する

5.4.6 トッピングの質 (オプション)

トッピングの品質 xxx
OK: P 変更: +/-

トッピングの品質。この設定はトッピングがあるすべての飲料に適用されます。トッピング特性の変動は、この設定で補正できます。

値を減らす -> 水に対する粉の量が少なくなる

値を増やす -> 水に対する粉の量が多くなる

※ 希望する設定を **P** で確定する

5.4.7 エコモード



ここでは少ない作業負荷で、コーヒーマシンのエネルギー消費を減らせます。

* 希望する設定を**P**で確定する

エコモード	熱湯ボイラー コーヒー飲料と熱湯用	スチームボイラー ミルク飲料用
0	常時すぐに供給可能	常時すぐに供給可能
1	常時すぐに供給可能	最後の飲料後、10分間温度を冷まします。 低下後、次の供給前に加熱が必要です。 加熱時間は約15秒です。
2	最後の飲料後、10分間温度を冷まします。 低下後、次の供給前に加熱が必要です。 加熱時間は約15秒です。	最後の飲料後、10分間温度を冷まします。 低下後、次の供給前に加熱が必要です。 加熱時間は約15秒です。
9	最後の飲料後、10分間温度を冷まします。 低下後、次の供給前に加熱が必要です。 加熱時間は約15秒です。	常時オフになります。 コーヒー飲料専用で、ミルク飲料には用いません。

スチームボイラーがないコーヒーマシンでは、エコモード0と2だけを設定できます。

5.4.8 ボイラーの温度

ボイラーの温度: 96°C
OK: P 戻り: +/-

ボイラーの温度 °C (抽出水温度)。
(標準設定 96 °C)

* 希望する設定を **P** で確定する

5.4.9 オフィス機能

オフィス機能
OK: P 戻り: +/-

* **+** をタッチする

5.4.9.1 2番目の飲料レベル

2番目の飲料レベル: 1/2
OK: P 戻り: +/-

設定 **いいえ** では、2番目の飲料レベルの飲料は
利用できなくなります。

* **+** をタッチする

5.4.9.2 ミルク飲料

ミルク飲料: 1/2
OK: P 戻り: +/-

設定 **いいえ** では、ミルクを含む飲料は利用でき
なくなります。

* 希望する設定を **P** で確定する

5.4.10 時刻

ジカ: hh:mm:ss
OK: P ^\コウ: -/+

実際の時刻。

hh = 時間、2桁表示

mm = 分、2桁表示

ss = 秒、2桁表示

* 希望する設定を**P**で確定する

5.4.11 日

ヒツケ dd.mm.aaaa
OK: P ^\コウ: -/+

最新の日付。

dd = 日、2桁表示

mm = 月、2桁表示

aaaa = 年、4桁表示

* 希望する設定を**P**で確定する

5.4.12 日付/時刻 (表示)

ヒツケ / ジカ: 〇
OK: P ^\コウ: -/+

供給可能表示での時刻と日付の表示。

* 希望する設定を**P**で確定する

C **C**パッド
中断
値を保存せずにプログラムを終了

 **カスタマーケアパッド**
ホットリンス
クリーニング

P **P**パッド
プログラム
メニュー管理

- **マイナスパッド**
コーヒーの濃さ
値の設定
カップ容量を事前選択

+ **プラスパッド**
コーヒーの濃さ
値の設定
カップ容量を事前選択

新しい値はプログラム終了時に保存されます。

5.4.13 浄水フィルター

ウォーター フィルター: /-
OK: P へんこウ: -/+

浄水フィルターを使用するかどうかの指定。
* 希望する設定を**P**で確定する

浄水フィルターをセット
▷20ページ

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。

5.4.14 水の硬度

ミネロコクト: 20
OK: P へんこウ: -/+

使用する飲料水の水の硬度。
炭酸硬度テストの結果をここに入力します。
* 希望する設定を**P**で確定する

炭酸硬度テスト
▷同梱の付属品

5.4.15 注意音

アラーム: オ
OK: P へんこウ: -/+

* 希望する設定を**P**で確定する

5.4.16 セルフサービスモード

セルフ サービス モード: /-
OK: P へんこウ: -/+

設定 **はい** では、機能パッドが非表示になります。
セルフサービスでの推奨。
* 希望する設定を**P**で確定する
機能パッドは点灯していないPパッドを（3秒以上）タッチしたままにすることで、再び表示されます**P**。

▷PIN 入力と PIN 保護
53ページ

5.4.17 パネルのコントラスト

コントラスト
OK: P へんこウ: -/+

ここではパネルのコントラストを設定します。

* 希望する設定を**P**で確定する

5.4.18 バックアップ

バックアップ: ー
OK: P へんこウ: -/+

入力 **はい** の確定後、設定は最後にWMFサービスによって保存されている状態にリセットされます。

* 希望する設定を**P**で確定する

注意事項

工場出荷時設定にリセットすると、すべての個別設定は失われます。

5.4.19 PIN 入力と PIN 保護

PIN 入力
OK: P 入力: +/-

※ **+** をタッチし、メニュー **PIN 変更** を開く
PIN 入力は飲料ボタンで行います。一番上のボタンが 0、二番目が 1、三番目が 2 という割り当てになっています。

最初の PIN 割り当て (PIN を有効にする)

納品状態での PIN は **00000**。

- ※ 一番上の飲料ボタンを 5 回短く押す
押すごとに「ゼロ」が入力されます。パネルには ********* が表示されます。
- ※ 希望する PIN を入力

PIN 保護

有効にした PIN は次の機能に影響します。

- カウンターのステータス
カウンターのステータスは、PIN を入力した後に、削除できます。
- セルフサービスモードが有効な場合、機能パッドが無効になります (点灯しない)。
機能パッドは PIN を入力した後に、再び有効にできます。



飲料ボタンによる PIN 入力

カウンターのステータス
▷54ページ

セルフサービスモード
▷51ページ

PIN で保護されたカスタマーケアパッドを有効にする

- ※ **P** を 3 秒以上タッチしたままにする
カスタマーケアパッドが再び表示されます。

PIN 保護を無効にする

- ※ 最新の PIN を入力し、その後 **00000** を入力する

5.5 カウンターのステータス

- * 短く **P** をタッチする

プログラム エンデクターサイ
センタ: +

- * **+** で以下まで切り替える

カウンタ-
OK: P センタ: -/+

ここでは供給された飲料の数を表示できます。

- * カウンター表示を **P** で確定する
- * **+** で個々の飲料を切り替える

例 エスプレッソ :

ESプレッソ 269
センタ: -/+

すべての飲料が表示された後、以下がすぐに表示されます :

カウンタ- リセット
ノ: C イス: P

カウンターの削除は PIN で保護
できます。
▷PIN 入力と PIN 保護
53ページ

カウンターのステータ
スを保持

- * **C** をタッチする

カウンターのステータ
スを削除

- * **P** をタッチする

5.6 情報

- ※ 短く **P** をタッチする

プログラム エンデクトサイ
センタク: +

- ※ **+** で以下まで切り替える

インフォメーション
OK: P センタク: -/+

5.6.1 ソフトウェアバージョン

V0.0x dd.mm.aaaa
センタク: -/+

ソフトウェアバージョンが日付と共に表示されます。

5.6.2 装置の名前

WMF 1200S Basic
センタク: -/+

装置名と型名が表示されます。

5.6.3 機械番号

シリアルナンバー #####
センタク: -/+

6桁の機械番号が表示されます。

5.6.4 製造日

セイノウネケツ: mm.aaaa
センタク: -/+

製造日が表示されます。

5.6.5 待機電流

マメナシテンリウ gr#:50
センタク: -/+

待機電流が数値で表示されます。

6 その他の設定

6.1 マシンの設定

6.1.1 グラインドの挽き目の設定

指などを挟むおそれ/ 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すぎると、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
▷93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




マルチツール


コーヒー豆ホッパーを取り外す
▷ コーヒー豆ホッパーのクリーニング
71ページ


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 

6.2 飲料ボタンのラベル



取扱説明書を確認

飲料が不意に供給されることがないように、コーヒーマシンはあらかじめオフにします。

- ※ 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。

重要

保証の章に注意
▷ 93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

7 カスタマーケア

7.1 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。
- > 操作パネルのクリーニング前に、コーヒーマシンをオフにし、飲料が不意に供給されないようにします。
- > 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

7.2 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	ホットリンス ▷30ページ
X			X		クリーニングプログラム ▷クリーニングの説明書
X				O	ミルクシステムリンス
X				O	ミキサーリンス
X					ミルクシステムのクリーニング標準 ▷64ページ
	X			O	ミルクシステムのクリーニング ゲージミルク ▷64ページ
	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					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 ▷66ページ
	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 ▷68ページ
		X			コーヒー豆ホッパーのクリーニング ▷71ページ
		X		O	製品ホルダーのクリーニング ▷72ページ
			X	O	フィルター交換 ▷73ページ
			X		カルキ除去

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に実施

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

7.3 カスタマーケアプログラムの概要

クリーニングプログラム

※ 短く をタッチする



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

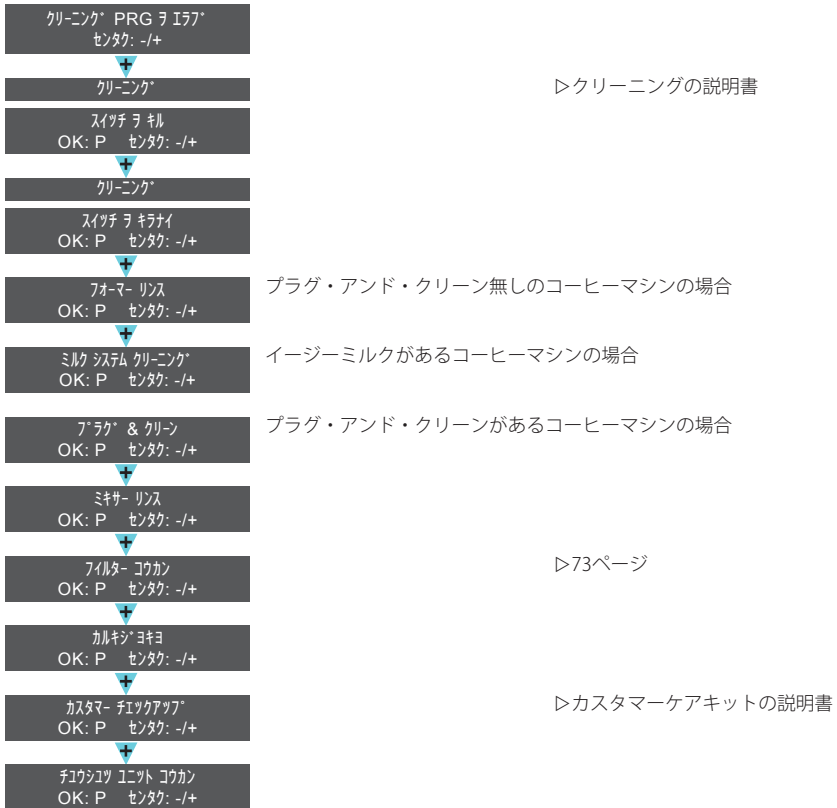


クリーニングプログラムはパネルによって機械クリーニングの各ステップをガイドします。
表示される通知に従ってください。

重要

保証の章に注意
▷93ページ以降

カスタマーケア



7.4 毎日のクリーニング



健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり

- ・ コンビ供給口が取り付けられていない場合、熱湯とクリーニング液が制御されずに供給される場合があります。
- > すべてのクリーニングプログラムでは、コンビ供給口、ミルクノズルおよびミルクホースを取り付けていなければなりません！

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

7.4.1 クリーニングプログラム

クリーニングプログラムはパネルによって、ミルクシステムクリーニング、オプションのミキサークリーニングおよび機械クリーニングの各ステップをガイドします。

クリーニングプログラム
▷クリーニングの説明書

7.4.2 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・クリーンがあるコーヒーマシンでは、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

ミルクシステムのクリーニング標準

ミルクシステムのクリーニングは以下の3つに分かれています。

- 最後にミルクまたはミルクフォームを用いた飲料を供給してから、3分後にミルクフォーマーの自動リンス
- パネルガイド式のミルクシステムのリンス
- 毎日** コンビ供給口、ミルクホースおよびミルクノズルを清浄液に入れる

ミルクシステムのクリーニング
▷クリーニングの説明書

ミルクシステムのクリーニング イージーミルク

ミルクシステムのクリーニングは以下の3つに分かれています。

- 最後にミルクまたはミルクフォームを用いた飲料を供給してから、3分後にミルクフォーマーの自動リンス
- パネルガイド式のミルクシステムのクリーニング
- 毎週** コンビ供給口、ミルクホースおよびミルクノズルは清浄液に入れる

ミルクシステムのクリーニング イージーミルク
▷クリーニングの説明書 イージーミルク

ミルクシステムのクリーニング プラグ・アンド・クリーン

ミルクシステムのクリーニングは以下の3つに分かれています。

- 最後にミルクまたはミルクフォームを用いた飲料を供給してから、3分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清浄液に入れる

ミルクシステムのクリーニング プラグ・アンド・クリーン
▷クリーニングの説明書

7.4.3 ミキサーリンス



健康被害のおそれ/ 火傷のおそれあり

- ・ リンス中は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。

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

7.4.4 コンビ供給口をクリーニング

入念なミルクシステムのクリーニング。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。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

ミキサーのリンス
▷クリーニングの説明書

コンビ供給口のクリーニング
▷クリーニングの説明書

7.4.5 一般的なクリーニング



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。
- > あらかじめコーヒーマシンの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

コーヒカス受けのクリーニング（挽いた豆のスライド/オプション）

- * コーヒカス受けを空にし、流水で洗浄
 - * 湿した布でクリーニングする
- #### ドリフトレー、パネルと操作パネル
- * 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

WMFカスタマーケアプログラム
ム用の注文番号
▷アクセサリとスペアパーツ
98ページ

操作パネルのクリーニング前に、コーヒーマシンをオフにし、飲料が不意に供給されないようにします。



- ・ 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。

重要

保証の章に注意
▷93ページ以降

7.5 毎週1回クリーニング

7.5.1 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）

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、2秒以上オン/オフボタンを押したままにする
- * 主電源からプラグを抜く
- * 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



開く

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
- * ミキサーカップの両部品とミキサーホースを暖かい流水でクリーニング
- * 全ての部品を完全に乾かす
- * すべての部品を再び組み立てる

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



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すことがあります。
- > ミキサーホースはしっかりと差し込んでください。



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。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

7.5.2 水タンクを清掃する (オプション)

水タンクは毎週入念に清潔な飲料水で洗い流します。



7.6 定期的なクリーニング

7.6.1 抽出装置のクリーニング



指などを挟むおそれ/ 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



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、2秒以上オン/オフボタンを押したままにする
 - * 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。



- ・ 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
▷93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

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 [1] が前側の位置にくるまで反時計回りに回す (図3)
- * スプリングを外へ引き、下に押し付ける (図4)



図2

これにより投入用スライドのロックが解除されます。

- * 投入用スライド [2] を上に畳む
- * 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
- * コーヒーカ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



図4

! 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。

* 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

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

* ドリップトレイをセットする

! 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
▷93ページ以降



抽出用ストレーナー

重要

保証の章に注意
▷93ページ以降

7.6.2 コーヒー豆ホッパーのクリーニング



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



指などを挟むおそれ/ 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。

重要

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。

- * コーヒーマシンがオフになるまで、2秒以上オン/オフボタンを押したままにする
- * 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



開く



閉じる

- * 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



7.6.3 パウダーホッパーのクリーニング (オプション)

チョコトッピング

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、2秒以上オン/オフボタンを押したままにする
- * 主電源からプラグを抜く
- * マルチツールを使い、パウダーホッパーのロックを時計方向に回して開く
- * 製品ホルダーは上へ外し、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

7.7 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。

運転開始
▷浄水フィルター
25ページ

7.8 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。
- > コーヒーマシンが加熱されている場合、まずクーリングルーチンが開始されます。クーリングルーチンは5～10分かかります。
- > クーリングルーチンが終了するまで待ちます。

⚠ 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。

重要

保証の章に注意
▷93ページ以降

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 1200 Sによって算出され、表示されます。

カルキ除去は、準備、カルキ除去、そしてリンスの3段階で構成されます。

カルキ除去の全工程時間 約40分。
プロセスは中断してはいけません。

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）
- 1本の温かい飲料水（0.75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

カルキ除去の手順は仕様により異なります。

- 7.8.1 水道によるコーヒーマシンのカルキ除去
（水道管からの給水）
- 7.8.2 水タンクによるコーヒーマシンのカルキ除去

7.8.1 水道によるコーヒーマシンのカルキ除去

準備

- *  をタッチする
- * 希望するプログラムが表示されるまで、 を繰り返しタッチする
- * 希望するプログラムを  で選択する
- * ミルクホースを取り外す
- * 給水系のメインコックを閉める
- * ドリフトレーを外して空にする
- * ドリフトレーをセットする
- * 水タンクを外す
- * ドリフトレー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、 と  参照）
- * 2本のカルキ除去液と1本の温かい飲料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し、パネルで確定する
- * 約5リットルの受け容器をコンビ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。約13分かかります。

- * 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、清潔な冷たい飲料水を最大レベルまで充填する
(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



図 1



図 2

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。

リンス

リンスが開始されます。約11分かかります。水タンクによる最初のリンス後、水道を再び開くように要求が表示されます。

※ 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秒水道水ですすぎます。

後処理と追加リンス

約11分かかります。

※ 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。



火傷の危険

・ 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

カルキ除去が完了したら、供給可能であることがパネルにすぐに表示されます。


メニュー エンテック サイ
08:15 09.01.2013

※ 受け容器を外す

※ ミルクホースを再び取り付ける

7.8.2 水タンクによるコーヒーマシンのカルキ除去

準備

- *  をタッチする
- * 希望するプログラムが表示されるまで、**+**を繰り返しタッチする
- * 希望するプログラムを**P**で選択する
- * ミルクホースを取り外す
- * ドリフトレーを外して空にする
- * ドリフトレーをセットする
- * 水タンクを外す
- * 浄水フィルターがある場合には外す
- * 2本のカルキ除去液と1本の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
- * 約5リットルの受け容器をコンビ供給口の下に設置する
- * コンビ供給口を下げる

カルキ除去

- カルキ除去が開始されます。約13分かかります。
- * 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、清潔な冷たい飲料水を最大レベルまで充填する
(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達してはいけません。
理想的な水温は約37°Cです。

製品注文番号
▷ アクセサリーとスペアパーツ
98ページ

リンス

リンスが開始されます。約22分かかります。

※ 要求に応じて、清潔な冷たい飲料水を充填する（約 11分後）

※ 受け容器を空にする

※ 水タンクを空にする

※ 浄水フィルターがある場合にはセットする

※ 水タンクを再びセットする

浄水フィルターを使用する場合、プロセス後に、浄水フィルターをセットするように通知が出されます。

※ 浄水フィルターを再びセットする

※ 水タンクに清潔な冷たい飲料水を充填する
浄水フィルターを短時間すぎます。



火傷の危険

- 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

カルキ除去が完了したら、供給可能であることがパネルにすぐに表示されます。

メニューランデクタイ
08:15 09.01.2013

※ 受け容器を外す

※ ミルクホースを再び取り付ける

8 HACCPクリーニングコンセプト

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。

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。

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。

HACCPクリーニングコンセプト

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。

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。

WMFでは小型ミルククーラーなどの様々な冷却オプションも取り扱っております。

HACCPクリーニングコンセプト

月 _____ 年 _____

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。
 チョコとトッピング用製品は、必ず賞味期限内のものを使用してください。

クリーニングステップ:

- クリーニングプログラムの実行
 - ▷ クリーニングの説明書
- コンビ供給口のクリーニング(ミルクフォーマー)
 - ▷ クリーニングの説明書
- 毎日のミキサークリーニング
 - ▷ 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、フォーマーのリンズと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)
- 3b. ミキサーを毎週清掃し、製品ホルダーを定期的に清掃します。(カスタマーケアの章)
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
時刻					
□	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
時刻					
□	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

9 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
73ページ

9.1 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キットの取り付けは、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
73ページ

説明書
▷カスタマーケアキットの説明書
保証の章に注意
▷93ページ以降
カスタマーケアキット
▷アクセサリとスペアパーツ
98ページ

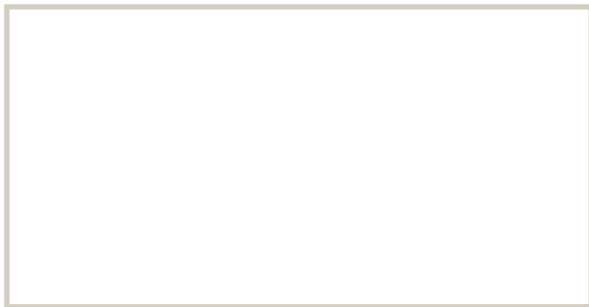
サービス・メンテナンス通知
▷通知と注意事項
83ページ

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。

9.2 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)



10 メッセージと案内

10.1 操作通知

10.1.1 コーヒーカス受けを空にする

カスウケヲカラニシテクダサイ

コーヒーカス受けが満杯

- * コーヒーカス受けを外し、空にして飲料水で洗浄する
- * コーヒーカス受けを乾拭きする
- * コーヒーカス受けを再びセットする
- * **P**で確定する

10.1.2 コーヒーカス受けがありません

インリヨセンタク ロック
カスウケガアリマセン!

コーヒーカス受けはセットされていない

- * コーヒーカス受けを再びセットする

10.1.3 水タンクを充填

ミス ヲ ホジ ヲウシテクダサイ

水タンクはほとんど空

- * 水タンクを外し、清潔な冷たい飲料水を充填する
- * 水タンクを再びセットする

インリヨセンタク ロック
ミス ヲ ホジ ヲウシテクダサイ

10.1.4 ドリップトレイを空にする

ドリップトレイヲカラニスル

ドリップトレイを空にしなければならない

- * ドリップトレイを外して空にする
- * ドリップトレイを再びセットする

10.1.5 コーヒー豆ホッパーは空になっている

コーヒーマメヲホジユスル
ミギ

コーヒー豆ホッパー内のコーヒー豆が不十分

グラインディングを中断します。

※ コーヒー豆ホッパー内にコーヒー豆を充填する

※ 飲料ボタンをもう一度押す

グラインディングが続行され、抽出に不足しているコーヒーが挽かれます。選択した飲料が続いて抽出されます。

コーヒーマメヲホジユスル
ヒタリ

10.1.6 挽いたコーヒーを投入


コナコーヒヲイル
インリヨウヲエランデクダサイ

マニュアル投入口カバーが開いている

※ 挽いたコーヒーを投入

※ マニュアル投入口を閉じる

※ 希望する飲料を飲料ボタンで選択する

プロセスはで中断できます。すでに投入されているコーヒーの粉はコーヒーカス受けに廃棄されます。

10.1.7 コーヒーマシンのクリーニング

マシンクリーニング
OK: ケアボタン

コーヒーマシンはクリーニングが必要

カスタマーケアパッドだけが点灯します。

※ マシンのクリーニングを実行する

▷クリーニング説明書▷機械クリーニング

10.1.8 フィルターを交換

メニューヲエランデクダサイ
フィルターコウカン

浄水フィルターの交換が必要

※ フィルターを交換

▷カスタマーケア▷フィルター交換、73ページ

10.1.9 コーヒーマシンのカルキ抜きをする

メニューヲエランデクダサイ
カルキジヨキヨ

コーヒーマシンのカルキ抜きが必要

※ カルキ除去を実行

▷カスタマーケア▷カルキ除去、73ページ

10.2 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します。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

パネルに表示されるエラーテキストをもとに以下の表を参照して対応してください。

WMF サービス
▷82ページ



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 1200 S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。

10.2.1 パネル上のエラー表示

エラー番号	エラーの内容	対応
-	抽出装置をセットする	抽出装置がセットされていません。 * 抽出装置をセットする
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	* 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、68ページ


<p>26 36</p>	<p>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</p> 	<p>※ 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）</p> <p></p> <p>※ コーヒー豆ホッパーを再装着 ※ 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、71ページ</p> <p>多発する場合は ※ 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、56ページ ▷設定▷グラインドの挽き目の設定、42ページ</p>
<p>88</p>	<p>ボイラー： 温度過昇</p>	<p>飲料供給が一時的にロックされています。</p> <p>※ 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> <p>エラーが解消されない場合 ※ 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、68ページ</p> <p>※ 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)。</p> <p>※ 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</p> <p>多発する場合は ※ 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、56ページ</p>

エラー番号	エラーの内容	対応
161	フローエラー： 抽出時	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。 <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、68ページ * グラインドの挽き目を粗く設定する/ コーヒーの品質を下げる ▷設定▷グラインドの挽き目の設定、42ページ ▷その他の設定▷グラインドの挽き目の設定、56ページ
162 164 165 166 167	フローエラー： ... クリーニング時 ... 熱湯の供給時 ... チョコの供給時 ... スチームボイラーの供給 ... カルキ除去時	* コーヒーマシンのスイッチをオフにしてから再びオンにする (エラー番号166では、さらにコーヒーマシンを冷ます) エラーが解消されない場合 <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
188	加熱エラー	* 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 <ul style="list-style-type: none"> * WMFサービスに連絡

10.2.2 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クラス受けに水がたまる	* 熱湯ノズルをクリーニング <ul style="list-style-type: none"> * 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クラス受けに水がたまる	* チョコの供給は使用しないこと <ul style="list-style-type: none"> * 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	* パウダーホッパーをクリーニング ▷カスタマーケア▷製品ホルダーをクリーニング、72ページ <ul style="list-style-type: none"> * 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 * 必要であれば飲料水で洗浄する * 完全に乾かす

メッセージと案内 | エラー通知と不具合

不具合図	対応
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
ミルクがミルク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/ミルクフォームがでない	<ul style="list-style-type: none"> ミルクリストラクターが詰まっている (イージーミルク) * リストラクターをイージーミルク接続口から外す * リストラクターを小型のクリーニングブラシで入念に清掃する [1] * ミルクシステムクリーニングを実行 ▷クリーニングの説明書 イージーミルク 
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"> - 冷蔵されたミルク用のオレンジまたはライトブルーのミルクノズル - 冷蔵されていないミルク用の緑または白のミルクノズル * コンビ供給口のクリーニング ▷クリーニングの説明書 <p>エラーが解消されない場合</p> <ul style="list-style-type: none"> * 付属品の他のミルクノズルを使用する
ポンプが連続作動し、コーヒーカス受けに水がたまる	<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 <p>エラーが解消されない場合</p> <ul style="list-style-type: none"> * WMFサービスに連絡
水タンク：取り付け/取り外しがスムーズにできない	<ul style="list-style-type: none"> * OリングにWMFの「パッキン用グリース」を薄く塗布する
チョコ/トッピング容器をセットできない	<ul style="list-style-type: none"> * ポーションナーにあるポーションナーのスクリュー用駆動系を手で時計回りに少し回す * チョコ製品容器が誤ってロックされていないか確認
コーヒー豆ホッパーをセットできない	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒー豆ホッパーが間違っていないか確認

11 安全性と保証

11.1 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。

コーヒーグラインダー

- 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。
 - > 従って、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
▷93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。

▷クリーニングの説明書

11.2 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なります。

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

11.3 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
98ページ

WMF特殊カルキ除去剤
▷アクセサリとスペアパーツ
98ページ

11.4 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。

重要

設置・使用条件
▷13ページ以降

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/電气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わら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
メンテナンス
▷ 81ページ

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324 mm コーヒー豆ホッパーを含めた高さ682 mm 奥行554 mm	
コーヒー豆ホッパー	それぞれ約500 g ⁽¹⁾	
チョコ製品容器/トッピング容器	約500 g ⁽²⁾	
空重量	約33~38 kg (装備により異なる)	
1日あたりの推奨生産量 エスプレッソ、カフェ レーム 合計熱湯出力	1日あたり最大80カップ 1時間当たり約16リットル	
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 0.2 ~ 0.25 mm) 付き3/8インチのホース接続 (現場側で用意)。 流量2リットル/分時の最低水圧0.2 Mpa、 最高水圧0.6 Mpa。 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	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 ⁽³⁾	3 kW ⁽³⁾
電圧	1, N, PE 50/60 Hz 100 V ⁽³⁾	2, N, PE 50/60 Hz 200 V ⁽³⁾
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) ⁽⁴⁾	

予告なく仕様変更することがあります。

(1) カップ容量はコーヒー豆のサイズによって変化します。

(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) 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。

(4) 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。

<p>周辺温度</p>	<p>+5 ° C ~ +35 ° C (寒いときは凍結防止のため水抜き)。</p>
<p>最高湿度</p>	<p>相対湿度80%、結露なし。 屋外での使用は禁止。</p>
<p>設置面／水しぶき</p>	<p>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。</p>
<p>取り付け時の間隔</p>	<p>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。床からマシン設置面までの高さは、850 mmを推奨します。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。</p>
<p>浄水フィルターの取り付け寸法</p>	<p>浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。</p>

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。

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/トッピングのコンビ供給口一式				
1	個	ミルクフォーマー	33 2867 5200	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	冷たいミルク用のミルクノズル (オレンジ)	33 9510 6100	新鮮なミルク
1	個	冷たいミルク用のミルクノズル (ライトブルー)	33 7007 1714	新鮮なミルク
1	個	温かいミルク用のミルクノズル (緑)	33 2317 8000	新鮮なミルク
1	個	温かいミルク用のミルクノズル (白)	33 9516 9000	新鮮なミルク
0.25	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	ミキサーカ ップ
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"> • 1200 S 取扱説明書 • 1200 S クリーニング説明書 (標準/イージーミルク) • WMF炭酸硬度テスト (説明あり) 	33 2603 0060	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	Oリングホルダー	33 2291 1000	全て

アクセサリとスペアパーツ

数量	単位	名称	注文番号	装備
製品ホルダー				
1	個	チョコ製品ホルダー	33 2823 5000	チョコ
1	個	トッピング製品ホルダー	33 2824 8000	トッピング
1	個	製品ホルダーのフタ	33 2268 9000	全て
1	枚	製品ホルダーの表記ラベル	33 2315 3000	全て
コーヒーカス受け				
1	個	コーヒーカス受け	33 2880 5000	全て
抽出装置				
1	個	抽出装置	33 2823 6199	全て
ドリップトレイ/ドリップグリッド				
1	個	ドリップトレイ	33 2254 9100	全て
1	個	ドリップグリッド	33 2600 3000	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 2533 4000	水タンク
1	個	水タンクカバー	33 2534 2000	水タンク
1	個	水タンクのストレーナー	33 7006 2608	水タンク
カルキ用フィルター/浄水フィルター				
1	個	浄水フィルター Bestmax (完全キット)	03 9333 0001	水道水
1	個	浄水フィルターBestmax交換用カートリッジ	33 2432 4000	水道水
1	パック	水タンクカートリッジ (VE 4 個)	33 2332 2000	水タンク

数量	単位	名称	注文番号	装備
カスタマーケアキット 15000				
1	個	カスタマーケアキット 15000	33 2878 3000	全て
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	WMFミルクシステム専用クリーニングタブレット	33 2622 0000	全て
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 l)	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日あたりの推奨生産量 96
スイッチ 35
一般的な安全上の注意事項 6
中間的な洗浄 65
予備抽出 42
他のコーヒータイプを使用 33
供給テスト 38, 39
供給可能 29
保証対象外となるのは 94
保証請求 93
充填レベル表示 35
冷蔵ミルク 80
取扱説明書の記号 16
取扱説明書の記号とマーク 16
基本設定 45
外寸 96
安全上の注意事項 カスタマーケア 58
安全装置 6
定期的なクリーニング 68
定格消費電力 96
容量 17
工場出荷時設定 52
抽出圧力 44
抽出温度 49
抽出装置 15, 68
抽出装置のクリーニング 68
排水なし 35
操作 28
操作についての安全上の注意事項 28
操作パネル 66
操作上の通知 83
操作通知 83
新しい設定を点検 38
日 24, 45, 50
日付/時刻 50
時刻 24, 45, 50
概要 14
毎日のクリーニング 63
毎週1回クリーニング 66
水タンク 15
水タンクのクリーニング 67
水の硬度 51
水道水接続によるコーヒーマシンのカルキ除去 75
水量 40
注意事項 83
浄水フィルター 94
湿らし行程 17
準備 77
照明 96
熱湯ボタン 15, 31
熱湯供給 15, 31
熱湯供給量 96
用語集 17
異常 85, 87
硬度 17
空重量 96
管理責任者の義務 92
自動オン時刻 46
補足説明書 2, 95
製品ホルダー 32
言語 45
設定 (基本設定) 24
設置場所 19
設置面 97
調整範囲 31

通知 83
連続騒音レベル 96
運転開始の完了 27
運転開始プログラム 24
部分スラッグ 72
電気接続 98
電源接続 96
飲料ボタン 15, 29
飲料ボタンのラベル 57
飲料供給 17, 29

C

C/パッド 15

H

HACCPクリーニングコンセプト 79

K

設置・使用条件 13

O

Oリング 17

P

PIN 保護 53

W

WMFサービス 82
WMF純正スペアパーツ 94

あ

アクセサリとスペアパーツ 99

い

イージーミルクを接続 22

え

エコモード 48
エラー 83
エラーテキスト 85
エラーリスト 85

お

オフ時刻 45
オン時刻 45

か

ガイドライン 91
カウンターのステータスを保持 54
カウンターのステータスを削除 54
カウンターの値を読み取る 54
カスタマーケア 58
カップ・アンド・クール 22
カップサイズ 38
カップ容量 38

カルキ除去 73, 75, 77

く

グラインドの挽き目の点検 42
グラインドの挽き目の設定 42, 56
クリーニングスケジュール 79
クリーニングの説明書、図 95
クリーニングプラグ・アンド・クリーン 64
クリーニングプログラム 63
クリーニング頻度 60
クリーニング頻度の概要 60

こ

コーヒークラス 34
コーヒークラス受け 15, 34
コーヒークラス受けの清掃 66
コーヒークラス落とし 34
コーヒークラスの濃さ 40
コーヒーマシンに対する危険 89
コーヒーマシンのスイッチを入れる 24, 29
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
コーヒーマシンの部品 14
コーヒード豆ホッパー 15, 32, 71, 96
コーヒード豆ホッパーのクリーニング 71
コーヒード豆ホッパーを充填 23
コンビ供給口 15, 31
コンビ供給口の高さ調整 31
コンビ供給口をクリーニング 64, 66

し

システムクリーニング 61

す

スイッチオン 28

せ

セルフサービス 17

そ

その他の設定 56

た

タッチスクリーンパネル 15
タブレット洗浄剤投入口 15, 33

ち

チョコ 17
チョコ容器 15, 96

て

テクニカルデータ 96

と

トッピング 17
トッピング容器 15
ドリフトトレイ 15, 35, 66

ドリフトプレート 15

は

パウダーホッパーのクリーニング 72
パネル 66

ふ

フィルター交換 73
フォーマーのクリーニング 63
フォーマーのリンス 64
フタ 15
プラグ・アンド・クリーン 63, 64
プレス 17
フロントパネル 66

ほ

ホットリンス 23

ま

マシンの設定 56
マニュアル投入口 15, 33
マルチツール 57

み

ミキサーシステム 17
ミキサーのクリーニング 66
ミキサーリンス 65
ミルククーラーのアダプター 22
ミルクシステム 17
ミルクシステムの消毒 79
ミルクシステムの清掃 63
ミルクとコーヒーの順序 42
ミルクノズル 22
ミルクの量 41
ミルクフォーマー 31
ミルクフォームの量 41
ミルクを冷やす 22
ミルクを接続する 22

め

メインコック 17
メッセージと案内 83
メニューパッド 15
メンテナンス 81

ゆ

ユーザーに対する危険性 6

ら

ラベルのテンプレート 57

り

リンス 17, 76, 78

れ

レシピの変更 39



お近くのWMFサービス：

© 2012–2017 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

1200 S