

取扱説明書



コーヒーマシン

1500 S+

日本語

01.00.100

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 1500 S+はエスプレッソ、カフェクレーム、カプチーノ、カフェテ、ラマッキアート、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。

おシヨンのパウダホッパ-を使用すると、WMF 1500 S+では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を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。

注意

取扱説明書の記号とアイコンに従ってください
20℃ -ジ

安全性についての章を参照
▷7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
▷7ページ以降

設置と使用環境

- > メンテナンス規定や「テクニカルデータ」の章にある規定の遵守を怠った場合、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
▷109ページ以降

メンテナンス
▷95ページ以降

1	安全性	7
1.1	一般的な安全上の注意事項	7
1.2	使用目的	14
1.3	設置と使用環境	17
2	概要	18
2.1	コーヒーマシンの各部名称	18
	供給可能表示	18
	用語集	21
3	操作	22
3.1	操作についての安全上の注意事項	22
3.2	その他書類	22
3.3	コーヒーマシンのスイッチを入れる	23
3.4	ミルクまたはミルクフォーム(オフ・シジョン)	23
3.4.1	ミルクを接続する	23
3.4.2	ミルク/ミルクフォームの供給	24
3.5	飲料供給	25
	飲料のキャンセル	25
3.6	事前選択パッド(オフ・シジョン)	25
3.7	特別ボタン(オフ・シジョン)	25
3.8	自由なカップ容量の選択	25
3.9	熱湯供給	26
3.10	ベ-シックスチーム(オフ・シジョン)	26
3.11	コヒ供給口の高さ調整	28
	自動高さ調整(オフ・シジョン)	28
3.12	コーヒ-豆ホッパ-/ハ-ウタ-ホッパ-	28
3.13	マニュアル投入口ロック可能	28
3.14	コーヒ-が受け	29
3.15	コーヒ-が落とし(オフ・シジョン)	30
3.16	ドリッパ-トレ-	30
3.16.1	ドリッパ-トレセンサ(オフ・シジョン)	30
3.17	コーヒーマシンのスイッチを切る	31
4	ソフトウェア	32
4.1	概要	32
	供給可能	32
	供給可能表示のパッド	32
	メインメニューの機能	33
	メニュー制御パッド	33
	パ-ネル上の通知	33
4.2	供給可能表示	34
4.2.1	飲料ボタン	34
4.2.2	機能ライン	34
	スチームシ-レットパッド	34
	ホットリンスパッド	34
	カップ サイズ 調整	34
	S/M/Lパッド	35
	パ-リスがパッド - コーヒ-の濃さ	35
	ミルクシステム補充	35
	スチームボタン	35
	熱湯ボタン	35
4.2.3	スチームシ-レットカップ ウォーマ-	36

目次

4.3	カスターア	37
	システムクリーニング	37
	ミキサーリス	37
	ミルクシステムのクリーニング	37
	ミルクシステムをリリースする	38
	フォーマーのリス	38
	グリーンロック	38
	説明	38
	ミルクシステム補充(タ イミックミルク)	38
	ド リップ/トレのクリーニング	38
4.4	飲料	39
	概要	39
	カップ 容量、複数倍の抽出と供給オプ ション	40
	レシビ の変更	42
	テキスト、画像、カップ 高さ	45
	ホ タンの入れ替え	46
4.5	操作オプ ション	47
	操作に関する部分	47
	ミルクシステム補充	50
	ホ タンのレイアウト	50
	ホ ストセレクション	50
	カフェインフリー	51
	飲料プ レセレクション	51
	飲料のキャンセル	51
	ロコ	52
4.6	インフォメーション	53
	前回の抽出	53
	タイマー	53
	サービ ス	53
	カスターア	53
	浄水フィルターと加糖除去	53
	プ ロトコル	53
4.7	会計	54
	カウンター	54
	自動販売機	54
	外部会計	54
	無料設定	55
4.8	PIN権限	55
	クリーニング PIN	56
	設定PIN	56
	会計PIN	56
	新しいPINを入力	56
4.9	タイマー	57
	時刻/日付	57
	タイマーステータス	57
	タイマー予定表とタイマーの設定	57
	本日の詳細	58
	タイマー設定	58
	ホ タンレイアウトの状態	58
	ホ タンレイアウトの概要	59
	エコモード 状態	59
	エコモード の概要	59

4.10 システム		60
クーラー	60
ホットミルクフォームの部分	60
プロジェクタディスプレイ	60
ディスプレイと照明	61
パノラの照度	61
ディスプレイ照度は自動的に減少	62
タッチキャリブレーション	62
パノラの背景	62
飲料:文字+色	62
浄水フィルター	63
Iコート	64
温度	64
スイッチオフリス	64
凍結防止/輸送準備	64
ボーション	65
S/M/L機能	65
Bluetooth (オフショ)	65
挽き目設定	66
栄養成分情報	66
品質チェック (タ イミックミルク)	66
4.11 言語		67
4.12 Iコート		67
Iコート 表示	67
4.13 USB		68
レシピをロードする	68
飲料のマークをロードする	68
レシピの保存	68
カンターのエキスポート	68
HACCPエキスポート	69
データのバックアップ	69
データをロードする	69
言語をロードする	69
ファームウェアの更新	69
5 カスタマーケア		70
5.1 安全上の注意事項 カスタマーケア		70
5.2 クリーニング 頻度の概要		72
5.3 クリーニング プログラム		73
5.3.1 システムクリーニング	73
5.3.2 ミキサーリス	75
5.3.3 ミルクシステムのクリーニング	75
5.3.4 フォーマーのリス	76
5.3.5 フォーマーのリス (タ イミックミルク)	76
5.3.6 ミルクシステムの清掃の概要	77
5.4 加料除去液		78
5.4.1 水タンクによるコーヒーマシンの加料除去	80
5.4.2 水道水接続によるコーヒーマシンの加料除去	81
5.5 クリーニング (手作業)		83
5.5.1 操作パノラをクリーニング (クリーンロック)	83
5.5.2 コーヒカス受けのクリーニング (挽いた豆のスライ / オフショ)	84
5.5.3 抽出装置のクリーニング	84
5.5.4 水タンクのクリーニング	87
5.5.5 ドリップトレのクリーニング	87
5.5.6 外装のクリーニング	87
5.5.7 ミルクシステムをマニュアルでクリーニングする (ベ シックミルク/イージ ミルク)	88

目次

5.5.8	コンヒ° 供給口の手動クリーニング° (タ° イケミックルウ)	89
5.5.9	ミキサー° のクリーニング°	90
5.5.10	コーヒ° 豆ホッパ° -のクリーニング°	91
5.5.11	パ° ウタ° -ホッパ° -のクリーニング°	92
6	HACCPクリーニング° コンセプト	93
7	メンテナンスとかけ抜き	95
7.1	メンテナンス	95
7.2	WMF サービス	96
8	メッセージ° と案内	97
8.1	操作上の通知	97
8.2	エラー° 通知と不具合	98
8.3	エラー° 通知なしの不具合	101
9	安全性と保証	104
9.1	コーヒ° マシンに対する危険	104
9.2	ガード° ライン	106
9.3	管理責任者の義務	107
9.4	保証請求	108
付録:テクニカルデータ		109
コーヒ° マシンのテクニカルデータ		109
付録:アクセサリとスヘ° アパ° -ツ		113
索引		116

1 安全性



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

1-ガー-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、正しい知識や指示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

警告



- 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。
 - > 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。破損した主電源ケーブルの使用は危ないので、危険を避けるために製造者またはサービス担当者により交換を受けてください。
 - > 電源プラグを水や液体に浸けないでください。水や液体を電源プラグにかけないでください。プラグは常に乾燥した状態に保ってください。
 - > コーヒーマシンの背面にあるプラグは、電源からケーブルを外した後に引き抜きます。
 - > メンテナンスや修理の前にコーヒーマシンを電源から離してください。電源から離すにはプラグを引き抜きます。メンテナンスまたは修理を行う者は電源が入っていないことを必ず目視ではっきりと確認できなければなりません。



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らないでください。
 - > 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

- 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。
 - > 髪の毛は、必ずヘアネットを被って保護してください。

 **注意**

 **指などを挟むおそれ/
怪我のおそれあり**

 **注意**

-  ・ 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[°] 祉を閉じるときは、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[°] -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[°] 祉を閉じるときは注意しながら行ってください。
 - > 稼働する供給口のエリアを握らないでください。
-

 **健康被害のおそれ**

 **注意**

- > 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[°] -ホッパ[°] -, コーヒー豆ホッパ[°] -, 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。
-



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、火傷したりするおそれがあります。
- ドリップトレ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。
 - > ドリップトレ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

警告

- 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。

- WMF 1500 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（チョコレートなど）を組み合わせて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。
- 使用するコーヒー豆、ミルク、トッピング、チョコレート製品は全自動コーヒーマシンでの加工に適したものを使用してください。消費期限を過ぎた製品は加工に使用しないでください。
- 本機は業務用での使用を想定し設計されており、売店や事務所、レストランやホテル、または同様の使用環境にある専門員や教育を受けたユーザーによる使用を意図しています。また、ご家庭でも使用していただけます。

設置場所

- 本機は教育を受けた人員が監督する環境であれば、セルフサービスで使用しても構いません。
本機はよく見える場所に設置してください。
- 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。

給水接続

- 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）。流水量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および/または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。

周辺温度

- 環境温度: +5 °C ~ +35 °C

使用

- 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したりする使用は、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 1500 S+はコーヒ-、熱湯（飲料、クリーニング液）あるいはミルク（冷蔵、低温殺菌、牀牛乳、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。**

衛生

- 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。

1.3 設置と使用環境



火災のおそれ/事故のおそれあり

- > 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。
- > マシンのプラグを差し込む前に、接地する側の電源電圧と機銘板に記載されている仕様情報が対応していることを確認してください。

警告

テクニカルデータ
▷109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。一般的なものから国・地域で規定される法令に注意して認定設置者により設置を行ってください。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ヒーマシ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



供給可能表示



ヘッドライン

機能ライン

- 1 豆ホッパ - (最大2つまで)、ロック可能
- 2 パウダーホッパ - (チョコやトッピングなど) (オプション)、ロック可能
- 3 マニュアル投入口/洗浄剤投入口
- 4 飲料ボタンと設定用タッチパネル
- 5 ミルクフォーマー内蔵型コンベア供給口
- 6 コーヒーカ受け
- 7 スチムジェットカップウォーマー
- 8 取り外し可能なドリップトレイ (ドリップゲリッド付き)
- 9 熱湯/スチム/スチムレス (オプション)
- 10 水タンク/カルシウム除去用容器 (オプション)
- 11 操作パネル
- 12 サイド照明
- 13 オン/オフボタン (操作パネルは開)

供給可能表示

- 14 メニューパッド (メインメニューを開く)
- 15 飲料ボタン
- 16 スチムジェットパッド
- 17 ホットリンクパッド
- 18 エコモード

パネル上のパッドやボタンは設定やマシンモデルにより異なります。
ここに画像表示する機能は例です。
ソフトウェア>32ページ

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
▷7⁶ 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
▷22⁶ ページ
加熱マターについて安全上の注意事項
▷70⁶ ページ
安全性についての章を参照
▷7⁶ ページ以降



感電



高温のフォーム



挟まれるおそれ



高温の表面



スリップ^o 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
▷108⁶ ページ以降
テニカ加熱マター
▷109⁶ 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

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および/または自動ステップの解説
カフェインレスコーヒー	カフェインフリーのコーヒー
コンビ供給口	標準仕様はダブル供給口オプションでシングル供給口もお求め可能。
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
パウダー飲料	チョコやトッピングなど
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ンナーの総称
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。
追加物	コーヒー、ミルク、ミルクフォーム、チョコやトッピングといった飲料用レシピの構成要素。
挽いた豆のスライト	▷コーヒーが落下し 30° - ジ
容量	例えば：浄水フィルター処理能力 (ℓ)

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らないでください。
- > 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
▷7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
▷7ページ以降

3.2 その他書類

オプションによりシロップステーション

- シロップステーションの取扱説明書をよくお読みください。
- シロップステーションのクリーニング手引きをよくお読みください。

3.3 コーヒーマシンのスイッチを入れる

※ 操作パネルを上にも動かす

操作パネル裏の右側に、オン/オフボタンがあります。

※ オン/オフボタンを押す

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。

ホット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。

コーヒーマシンはタイマーを使ってオン/オフできます。



PINによるアクセス制限

▷PIN 権限

55分 - 7分

タイマー-タイマーの入る時間を設定

▷タイマー-タイマー

58分 - 7分

3.4 ミルクまたはミルクフォーム(オプショナル)

3.4.1 ミルクを接続する

ベージュ-シックミルク

適切なミルクノズルをコネクト供給口で使用します。

色	ミルク温度
・ グリーン	とても冷たいミルク (8 °C以下)
・ 白	冷蔵されているミルク (8 ~ 16 °C)
・ キャラメル色	冷蔵されていないミルク (16 °Cを超過)

※ ミルクパックを開け、コーヒーマシンの左横に置く

※ 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

ホースはミルクパックの底まで届かなければなりません。

コネクト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。



クーラーのある仕様



WMFミルククーラー、WMFカップ・アッド・クールイージ - ミルク、ダックイック、イミックミルク (オプション)



**指などを挟むおそれ/
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。
 - > ミルク用ホップ部は分解しないでください。ミルク用ホップ部の分解はWMFサービスエンジニアにお任せください。

注意

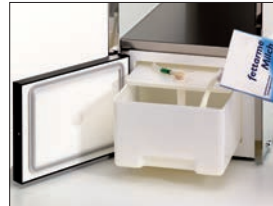
ベリックミルク

※ 冷蔵されたミルク用のミルクノズルをコル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



ミルク容器のアダプター



ミルク容器

3.4.2 ミルク/ミルクフォームの供給

- ※ コルビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置
- ※ ミルクまたはミルクフォームに割り当てられた飲料ボタンをタッチする

供給はレベル内の設定に応じて行います (供給オプション、フォームの質など)。

供給オプション

▷ カップ容量

40ℓ - ジ

スタートストップ または定量

3.5 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
- ボタン消灯 = 供給不可/ボタンが無効

- ※ コヒ供給口の下に適切なサイズのカップを配置
- ※ 希望の飲料ボタンにタッチします。



ボタンのレイアウト
▷操作オプション
50ページ

飲料のキャンセル

- ※ タッチした飲料ボタンをもう一度タッチ

3.6 事前選択パッド (オプション)

マシンモデルによっては、カフェインフリー-カフェインフリーパッドなどの事前選択パッドをパッドで利用できます。これらのパッドは、飲料ボタンで飲料を決定する前に希望する事前選択を行うための事前選択パッドです。



例:
カフェインフリーパッド カフェインフリー
▷35ページ

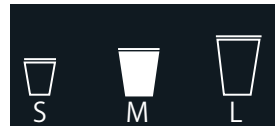
3.7 特別ボタン (オプション)

オプションで、飲料サイズSとL用の特別ボタンをパッドで利用できます。これらのボタンは、飲料を選択する前に希望する飲料サイズを決定するための事前選択ボタンです。

M = 設定した飲料サイズ、プル選択なし

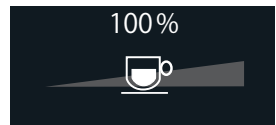
S = 約25% Mより少ない

L = 約25% Mより多い



3.8 自由なカップ容量の選択

オプションとして自由なカップ容量の選択が可能です。設定により、飲料選択後のカップ容量を選択後のモードで調整できます。



3.9 熱湯供給

- * 熱湯の供給口の下に適切なサイズ[®]のカップを配置
 - * 熱湯のボタンを押す
- 設定した供給オプションに応じて供給が始まります。



3.10 ベーシックフォーム(オプション)



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料とフォームの供給中は、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。



- > 飲料やフォームの供給中は、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らないでください。
- > 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
▷7ページ以降

* フォームボタンを押す

フォームボタンを押す間、フォームが供給されます。


- フォームで飲料を暖める
- フォ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
 - * スチームノズルをトリップトレへ回転させる
 - * 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:03 9090 0030
または 03 9090 0050

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

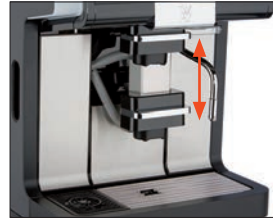
- * できるだけ細長い、グリップ付き Cromargan®(クロマーガン)容器を使用する
 - * 容器の最大半分まで充填する
 - * スチームノズルを液面の少し下の位置まで、容器に入れる
 - * スチームボタンを押し、その際、容器を時計回りに動かす
- これにより、濃い小規模なミルクフォームが生まれます。
- * スチームボタンを離す
 - * スチームノズルをトリップトレへ回転させる
 - * スチームボタンを短く押す
- スチームパイプ内の残りを洗浄します。
- * 湿した布でスチームノズルを拭く

3.11 コffee 供給口の高さ調整

コffee 供給口は高さ調整が可能です。

※ 前面からコffee 供給口のフレームを持ち、希望する高さにスライド

調整範囲： 70–175 mm



自動高さ調整 (オプション)

自動高さ調整では飲料によってカップ高さが保存されます (タ イミックミルまたは SB パッケージ でのみ)。飲料供給前にコffee 供給口が自動で最適な高さ調整されます。

調整範囲： 175 mm まで

カップ高さ
▷45° -ジ

3.12 コffee-豆ホッパー- / パウダー-ホッパー- ロック可能

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。



- ! 異物が混入するとコfee-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fee-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
▷108° -ジ 以降

3.13 マニュアル投入口ロック可能

マニュアル投入口はコfee-マシンの下の中央にあります。

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、異なる種類のコfee-を淹れるとき
- 試しにコfee-を淹れるとき



洗淨剤投入口



- 挽いたコーヒーやクリーニング タブレットはパ 祉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
▷108ℓ -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リップを開ける
- * 挽いたコーヒーを投入 (16 gまで)
- * マニュアル投入口のフリップを閉じる
- * 希望の飲料ボタンにタッチします。



マニュアル投入口

3.14 コーヒー受け

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

- * コンビ 供給口を上げる
- * コーヒー受けを外す
- * コーヒー受けを空にして再びセット
- * プ ロセスをパ 祉上で確定する



コーヒー受けのクリーニング
▷手動クリーニング
84ℓ -ジ



- コーヒー受けを空にせずに設置すると、コーヒーがあふれ出ます。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。
 - > コーヒー受けを上手く設置できないときは、ダクト外にコーヒー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
▷108ℓ -ジ 以降

3.15 コーヒー落とし (オプション)

コーヒーマシンにはコーヒー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。

3.16 ドリップトレ



火傷のおそれ



- ドリップトレ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。



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

排水用接続がないコーヒーマシンでは、ドリップトレを定期的に空にしなければなりません。

* ドリップトレを慎重に取り外して空にし、再びセット

3.16.1 ドリップトレセンサ (オプション)

ドリップトレセンサがある仕様の場合、最大充填レベルに達するとコーヒーマシンはパネルに通知を行います。

* 通知後に、ドリップトレを慎重に取り外して空にし、再び設置する

重要

挽いた豆のスライドを毎日クリーニング
▷ 手作業でクリーニング
84°F - 92°F

注意

安全性についての章を参照
▷ 70°F 以降
ドリップトレは毎日クリーニング
カスタマーケア
▷ 70°F 以降

注意事項



3.17 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。



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発生した損傷については、保証は適用されません。

- * 操作パネルを上に動かす
操作パネル裏の右側に、ON/OFF ボタンがあります。
- * 信号音が鳴るまでON/OFF ボタンを短く押す
コーヒーマシンのスイッチが切れます。
- * 主電源からプラグを抜く
- * 水道のメインコックを閉める

注意

安全性についての章を参照
▷78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
▷70ページ以降

重要

保証の章に注意
▷108ページ以降



PINによるアクセス制限
▷PIN 権限
55ページ

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
▷22ℓ -ジ

4.1 概要

供給可能

34ℓ -ジ



ボタンのレイアウト
▷操作ボタン
50ℓ -ジ

パネル上のパッドやボタンは設定やマシンモデルにより異なります。

供給可能表示のパッド

34ℓ -ジ



スチームジエットカップウォーマー



エコモード表示



飲料サイズ (S/M/L)



ホットリンス



スチームボタン



バリスタ(コーヒーの濃さ)



2.コーヒー種類(デカフェ)



熱湯



ミルクシステム補充



カップサイズ調整



栄養成分情報

メインメニューの機能

37℃ -ジ° 以降



カスタマーケア
37℃ -ジ°



飲料
39℃ -ジ°



操作オプ°ション
47℃ -ジ°



インフォメ°ション
53℃ -ジ°



会計
54℃ -ジ°



PIN権限
55℃ -ジ°



タイマー
57℃ -ジ°



システム
60℃ -ジ°



言語
67℃ -ジ°



エコモード°
67℃ -ジ°



USB
68℃ -ジ°

メニュー制御パ°ット°



メインメニュー/戻る



値/設定の確定



PIN入力



値/設定の削除



次へ/開始



飲料テスト



設定のロード°



後



設定の保存



キーボ°ード°表示

パ°ル上°の通知



パ°ルト/エラー通知



ミルク温度の表示(オプ°ション)

4.2 供給可能表示

パネルの供給可能表示は、コーヒーマシンのオプションや個々の設定によって異なります。

4.2.1 飲料ボタン

供給可能なすべての飲料ボタンで照明が点灯しています。

選択したキーレイアウトによってはパネル上を水平にワイプすることで他の飲料に進むことができます。



例: カプチーノボタン
ボタンのレイアウト
▷ 操作オプション
50° -ジ

4.2.2 機能ライン

スチームジェット

カップの温め。



スチームジェット
48° -ジ

ホットリンス

※ ホットリンスボタンをタッチする

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。



ホットリンスボタン有効/無効
▷ 操作オプション
48° -ジ

カップサイズ調整

次の飲料の飲料サイズ選択。



カップサイズの調整
▷ 操作オプション
49° -ジ

S/M/Lパッド

飲料サイズ^①の^②の^③選択。事前に飲正しく定する必要があります。



S/M/L
▷ソフトウェアソフトウェア
▷システム
65° -ジ

パリスパッド^① - コーヒーの濃さ

	表示	コーヒーの濃さ
押さない	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回の抽出で使える挽いたコーヒーの最大量は15g
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。



パリスパッド^①有効/無効
▷操作オプション
47° -ジ

ミルクシステム補充

自動ミルクシステム補充。



ミルクシステム補充
▷操作オプション
50° -ジ

スチームボタン

スチームボタンで熱いスチームが排出され、飲料を温められます。

スチームボタンではミルクのフォームを作ることができます。



熱湯ボタン

熱湯供給用熱湯ボタン。

また、熱湯用の飲料ボタンが用意されている場合もあります。



4.2.3 スチームジレットカップウォーマー



火傷の危険/火傷のおそれあり



- スチームジレットカップウォーマーからは、高温のスチームが供給されます。そのため、カップとその周辺の表面が熱くなります。



- 耐熱性のカップを使用してください。
- スチーム供給前には、必ずカップを逆さまにしてカップウォーマーの上に置いてください。
- 供給直後には周辺の表面に触れないでください。
- 供給直後は供給口に触らないでください。
- ドリップグリッドやカップウォーマーなしの状態では、スチームジレット機能を絶対に使用しないでください。

注意

安全性についての章を参照
▷76°-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
▷70°-ジ以降



健康被害のおそれ/衛生面

- スチームジレット機能はカップを温めるためのものですので、クリーニング用には使用しないでください。
- カップを温めるときは、必ず洗浄して間もないカップをご使用ください。

注意

安全性についての章を参照
▷76°-ジ以降

スチームジレットカップウォーマーは高温スチームによりカップを温めることができます。

* カップウォーマーの上に、カップを下向きにして配置する

* パッド  をタッチする

高温のスチームが、下からゆっくりとカップの中に流れ込みます。

スチームは、最大で設定した時間分だけ流れ込みます。

* スチームジレットパッドをもう一度タッチ

直ちにスチームの流れが止まります。



スチームジレットパッド 有効/無効
▷操作ボタン
48°-ジ

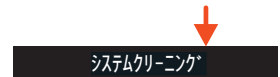
4.3 カスタマーケア



メニュー制御パッド
▷概要
33° -ジ
カスタマーケア
▷70° -ジ 以降
HACCPクリーニングコンセプト
▷93° -ジ 以降

システムクリーニング

システムクリーニング[®] の後にコーヒーマシンのスイッチを切る、切らないの選択が可能です。



システムクリーニング
▷カスタマーケア
73° -ジ 以降

ミキサーリンス

ミキサーのリンスは中間的に行われるミキサーのクリーニング[®]です。



ミキサーリンス
▷カスタマーケア
75° -ジ

ミルクシステムのクリーニング

ミルクシステムクリーニング[®] は単独で開始できます。これはミルク飲料の供給をしばらく行っていないときに有効です。ミルクシステムクリーニング[®] はミルクシステムのクリーニング[®] を行います。



ミルクシステムのクリーニング
▷カスタマーケア
77° -ジ

ミルクシステムをリリスする

クリーニング中、クリーニング完了後にミルク飲料をリリスするか聞かれます。「いいえ」を選択した場合、その結果、ミルクなしで飲料が注がれます。「ミルクシステムリリス」でミルク飲料がまた供給できるようになります。

↓
ミルクシステムをリリスする

フォーマーのリス

フォーマーのリスは中間的に行われるミルクフォームのクリーニングです。

↓
フォーマーのリス

フォーマーのリス
▷カスタマーケア
76ページ

クリーンロック

※ **クリーンロック** タッチする

15秒間のカウントダウンが始まります。

この間にタッチパネルのクリーニングを行ってください。

最後にタッチしてから15秒後に、タッチパネルが再び有効になります。

↓
クリーンロック

操作パネルのクリーニング
▷カスタマーケア
83ページ

説明

使用可能なクリーニングプログラム、ミキサーやクリーニング用コンビ供給口の脱着方法が画像で分かりやすく説明されます。

↓
説明

ミルクシステム補充(ダイクミックミルク)

この機能により、ミルク飲料供給のためにミルクシステムを充填します。

※ **ミルクシステム補充** タッチする

↓
ミルクシステム補充

ドリフトレのクリーニング

コンビ供給口は「ドリフトレのクリーニング」ボタンを押すと高さが上がります。その後、ドリフトレを清掃できます。

↓
ドリフトレのクリーニング

ドリフトレのクリーニング
▷カスタマーケア
87ページ

4.4 飲料



概要

供給リスト

大半の飲料設定では、レシピを保存する前に新しい設定で飲料供給リストを行えるようになっています。



例:カプチーノ

- ※ 設定を希望通り変更
 - ※ 「供給リスト」パッドをタッチ
- 新しい設定値に従って飲料が供給されます。
- ※ 新しい設定値の飲料が満足いくものであれば、「保存」アイコンをタッチ
- レシピが保存されます。

レシピの保存

変更されたレシピが保存されます。



レシピをロードする

保存されているレシピが飲料ホタルにロードされます。



- ※ 飲料ホタルにタッチ
 - ※ 「レシピをロードする」パッドをタッチ
- サブメニューが開きます。
- ※ 希望するレシピをマークする
 - ※ 「レシピの保存」パッドをタッチ
- 飲料ホタルに新しく選択したレシピが割り当てられます。

カップ容量、複数倍の抽出と供給オプション

カップ容量

希望するカップ容量を設定します。レベルは適切に調節されます。

100%はこれまで保存されている値に相当します。

S/M/L機能

S/M/L機能はシステムメニューで有効にできます。基本的に、どの飲料でもデフォルトのカップ容量に対する差分を操作オプションで変更することができます。

その他の各飲料では、S/M/L量はカップ容量オプションから変更でき、各サイズを有効/無効に個別設定することもできます。無効にすると、各飲料のサイズを選択できなくなります。

カップ容量 S/M/L

レベルがSとLサイズのために作成されます。Mは設定通りとなります。

標準値:

S=設定値より25%減量

L=設定値より25%増量



S/M/Lを有効にして全飲料を変更

▷ソフトウェア

▷システム

65ページ

特別ボタン

▷操作

25ページ

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

☑ S - 有効 ☑ 有効 ☑ L - 有効

飲料ごとにS/M/Lを変更

▷カップ容量

複数抽出

飲料は設定の複数倍抽出されます。ボタンを1回押すだけで、設定量の最大12倍までの供給ができます。コーヒーやミルク入りミックス飲料、供給タイプ「定量」の熱湯で利用できます。

供給オプション

- **スタートストップ**
供給は設定量に達するまで行われます。途中で供給を中止するには、ボタンをもう一度押してください。
- **スタートストップ フリーフロー**
ボタンを軽く押すとスタートストップ供給となります。ボタンを1秒間以上押すと、フリーフロー供給が開始されます。
- **フリーフロー**
ボタンを長押ししている間だけ、飲料やスチームが供給されます。
- **供給**
設定した量が供給されます。供給オプションはミルク、ミルクフォーム、熱湯で表示されます。

供給オプションでは、熱湯、ミルク、ミルクフォームの設定が可能です。

レシ° の変更



メニュー制御パ°ット°
▷概要
33ページ

カプチーノ飲料設定

レシ° の変更

現在のレシ° 構成 :

Eス°レシ° 9 g, 36 ml					
ミルククリーム 140 ml					

供給順序 -> 176 ml 当たりのおおよその量

保管
追加物 初期値 :

コーヒー	ミルク	コーヒーミルク	熱湯	一旦停止
Eス°レシ°	ミルククリーム	ミルク一旦停止	フコ	

希望する追加物にタッチしたままドラッグします。

✕
|||
☰
?
☰

現在のレシ° 構成

レシ° に含まれている追加オ°ションがここに表示されます。

作成手順は左から右に表示されます。上下に並んでいる追加オ°ションは同時に処理されます。

希望のオ°ションを技術上の理由により選択できないときは、ソフトウェアによって通知が出されます。

工場出荷時設定で用意されている追加オ°ション

レシ° に追加できる追加オ°ションはここに表示されます。

※ 希望する追加物を押し、レシ° 作成でもう一度希望する位置を押し。

追加物がすぐに希望する位置に追加されます。

追加オプションの削除

マークのついた追加オプションを現在のレシピ構成から削除します。



追加オプションの変更

※ 追加オプションをマークし、「追加オプションの変更」をタッチ
「追加オプションの変更」のメニューが開きます。
選択した追加オプションの設定オプションが表示されます。
保存されたデータと現在のデータが表示されます。



現在の値



サービスエンジニアによって保存された値



工場出荷時の設定値

コーヒー粉の量

単位:グラム(g)



水量/ミルクの量

単位:ミリリットル(ml)



ダ イミックミルク ミルクフォームのクオリティレベル

ダイミックミルク仕様のコーヒーマシンでは、各飲料に合わせてミルクフォームの仕上がりを調節できるようになっています。

1つの飲料に異なる仕上がりのミルクフォームを組み合わせることができます。

- しっかり** しっかりとしたミルクフォーム。ブラウンエッジ のカプチーノやミルクフォームの見た目を重視する飲料で、バランスの取れたミルクの風味を出したいときに最適です。
- シルク** キメの細かいミルクフォーム。バランスの取れたミルクの風味を際立たせたいカプチーノに適しています。理想的なコーヒーとミルクの組み合わせ。
- クリーミー** つやのあるミルクフォーム。ミルクの風味のバランスが取れており、コーヒーとミルクの組み合わせが良好なミルク飲料に最適です。
- ふんわり** 空気をたっぷりと含んだふわふわと軽いミルクフォーム。どちらかというといろい感じの泡でバランスの取れたミルクの風味が特徴です。

コーヒーの品質

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

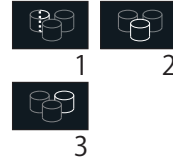
- 1 プッシュ後、挽いたコーヒーが水を含むようにするためのスプレースが与えられます。
- 2 プッシュ直後から抽出が始まります。
- 3 プッシュ後、湿らし行程に入ります。
- 4 プッシュと湿らし行程後、2回目のウェットプレッシュをします。
- 5 品質4と同様ですが、さらに強くウェットプレッシュをします。
- 6 品質5と同様ですが、さらに強くウェットプレッシュをします。
- 7 品質6と同様ですが、さらに長くウェットプレッシュをします。

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。

コーヒー ライダー[®] - を選択

コーヒー粉の挽く分量全部は10に相当します。全分量は各種グライダー[®] - を合わせることができます。そのため、様々な個別のレシピ[®] が可能です。



テキスト、画像、カップ 高さ



メニュー制御パッド[®]
▷ 概要
33° - ジ

テキストと画像

ここで飲料の名称と飲料ボタンの画像を設定します。キーボードパッド[®] にタッチしてキーボードを有効にします。

個別の飲料画像を読み込む
▷ USB
68° - ジ

備考

飲料についてのメモはここに保存できます。

カップ 高さ (オプション)

自動高さ調整付き。

飲料のカップ 高さはここで設定します。

右側のカップ アイコンにはカップ 高さが割り当てられています。この高さはアイコンを短く押すと保存されます。

サイズ「S」および「L」の飲料は、飲料ボタン選択前にサイズを選択する必要があります。

ボタンの入れ替え

2つの飲料ボタンが入れ替わります。

- * 飲料ボタンにタッチ
- * 「ボタンの入れ替え」パッドをタッチ
- * 入れ替える飲料ボタンにタッチ



4.5 操作オプション

操作に関する部分



セルフサービス

セルフサービスのために、いくつかの機能を無効にすることができます。

無効にしておくと、この機能と該当するパッドが画面に表示されません。

選択オプション: ・ 有効 ・ 無効

標準値: 無効

セルフサービスを有効にすると、直ちに以下のように設定されます。

- ・ バリスパッド: 無効
- ・ ホットリンスパッド: 無効
- ・ 栄養成分情報: 無効
- ・ メニューパッド: 遅延
- ・ スチームジェット: 無効
- ・ エラー表示: 無効
- ・ カップサイズの調整: 無効
- ・ 言語プレ選択: 無効
- ・ 飲料プレレクシオン: 無効
- ・ 飲料のキャンセル: 無効

バリスパッド

選択オプション: ・ 有効 ・ 無効

標準値: 有効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

ホットリンスパッド

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

栄養成分情報

飲料毎の材料および栄養成分値情報の表示。

栄養成分情報を更新する
▷システム
▷栄養成分情報
66ページ

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

メニューパッド

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 メニューパッドにタッチすると、メニューパッドが直ちに反応します。

無効 何も無いところを二回押すとメインメニューに戻ります。

スチームジェット

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

エラー表示

エラーはパネルのヘッドラインにおいて、様々な色で通知されます。

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 エラーはテキストでパネル上に表示されます。

カップサイズ調整

自由なカップ容量の選択を、操作オプションで有効にできます。

カップ容量は飲料選択の前に、使用するカップサイズに適合させることができます。

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

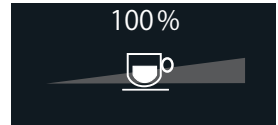
レギュレート上のカップを右にずらすと、カップ容量が増加し、左にずらすとカップ容量が減少します。

カップ容量はパネル単位で表示されます。

レギュレートは中央 設定どおり100%

レギュレートは左端 50%減少

レギュレートは右端 50%増加



言語プレセクション

飲料設定について、言語と国旗のプレセクションを可能にするかどうか、ここで設定します。「プレセクション言語」はここで有効にするか、キーレイアウト「SB+フラグ」の選択により有効化可能です。

ボタンのレイアウト「SB+フラグ」
 ▶ ボタンのレイアウト
 50° - ジ

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

ミルクシステム補充

この機能はミルクシステムを満タンにします。ミルクシステム補充はここで有効にできます。

ミルクシステム補充
▶ 加工ターゲ
38° -ジ


選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 無効

有効 エラーはテキストでパネル上に表示されます。

ホットのレアウト

種々の標準ホットレアウトがここに保存されており、選択できるようになっています。



ホットのレアウト

ホットセレクション


選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 無効

有効 飲料の選択後、コーヒーのタイプと飲料サイズを選択できます。

コーヒーのタイプの名称とサイズは変更できます。
(コーヒーのタイプとS/M/L)。

表示やオプションは各種装備により異なります。



ホットセレクション

- サイズ 1、2、3
- ホットショナー 1、2、3
- ミルク種類
- コールド飲料
- ショップ 1、2、3、4 (オプション)

セルフサービスモードのために、いくつかの機能を無効にすることができます。

無効にしておくと、機能と該当するパッドが画面に表示されません。

カフェインフリー

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効



カフェインフリー

デカフェ係数

ここでデカフェ係数を入力します。

デカフェ(カフェインフリーのコーヒー)用の挽いたコーヒー量は、レシピに設定されている挽いたコーヒー量に対するパーセント値で設定します。

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。

デカフェ係数を15%にした場合、例えばカフェレムの作成ではデカフェ機能により、挽いたコーヒーを15%増量して抽出されます。


飲料プレレクション

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

有効 事前に選択された飲料はさらに押さなくても供給されます。

ヘッドラインには「飲料プレレクション有効」と表示されます。



飲料プレレクション

飲料のキャンセル

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

有効 飲料ボタンを再度押すと、飲料供給を中断できます。

□

メーカー□

選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 有効

有効 メーカー□ は準備完了パネルの右上に表示されます。

お客様□

選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 無効

有効 オプションが「有効」に設定されており顧客□が読み込まれている場合、顧客□は運転準備完了時にヘッドライン中央に表示されます。自動販売機と接続されている場合、顧客□が左に表示されます。この場合、□を両方表示することはできません。

お客様の□をロード

顧客□入りの USB スティックを挿し込みます。顧客□を読み込みます。

顧客□ (大)

□は最大 80 ピクセルまで許容されます。それより大きい□は自動でこの大きさにサイズ変更されます。

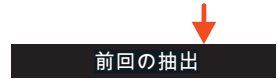
4.6 インフォメーション

インフォメーションメニューの選択オプションは以下の通りです。



前回の抽出

前回の抽出に関するインフォメーション。



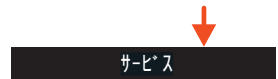
タイマー

1週間のタイマー設定が呼び出されます。ここにはすべてのスイッチオン・オフ時刻が表示されます。



サービス

WMF サービスの連絡先。
コーヒーマシンのシリアルナンバー。



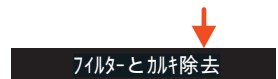
カスタマーケア

コーヒーマシンのプログラムから行ったクリーニングとカスタマーケアの記録が表示されます。



浄水フィルターとカルキ除去

浄水フィルターの残り容量と次回カルキ抜きタイミングのインフォメーションが表示されます。



プロトコル

コーヒーマシン操作中やクリーニング中のイベントとエラーのプロトコル。



4.7 会計



カウンター

供給されたそれぞれの飲料のカウンターと合計飲料数が表示されます。

プログラムはUSB出力によって読みだすことができます。

会計		カウンター			
飲料		1	2	3	4
ダブル エア レッソ M...		2	2	2	2
エア レッソ		1	1	1	1


標準設定

カウンター-1=1日のカウンター

カウンター-2=1週間のカウンター

カウンター-3=1ヶ月のカウンター

カウンター-4=1年のカウンター

 それぞれのカウンターはリセット可能です。

ヒント

自動販売機

自動販売機として使用する際の取扱説明書を参照してください。

外部会計

ウェア-会計取扱説明書を参照してください。

無料設定

割引設定はカ°ションの会計機器と一緒に利用できません。


無料設定

すべて無料

選択カ°ション: 有効 無効

標準値: 無効

飲料無料

選択カ°ション: 有効 無効

標準値: 無効

ディスプレイ表示

「すべて割引」が有効の設定になっている場合、ここにテキストを表示できます。(例:「割引」)。入力されたテキストはヘッドラインに表示されます。

飲料ボタン表示

「すべて割引」が有効の設定になっている場合、ここに飲料ボタン用テキストを表示できます。

4.8 PIN権限

下記のエリアではPINコードを設定できます。

- クリーニング
- 設定
- 会計




PINには序列が設けられています。

例えば、設定PINはクリーニングPINも兼ねますが、会計PINとしては無効です。

PINを割り当てないエリアは、PIN入力なしでアクセス可能です。PINを割り当てたエリアには、PIN入力なしではアクセスできません。

クリーニング PIN









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



設定PIN










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	 タイマー
 飲料	 システム
 操作オプション	 言語
 会計（「削除」なし）	 USB



会計PIN

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
 飲料	 タイマー
 操作オプション	 システム
 会計（「削除」あり）	 言語
	 USB



会計PINを使用して他のPIN番号を両方変更できます。会計PINを忘れた場合、サービス担当者によってのみPINをリセット可能です。

新しいPINを入力

アクセス許可 PIN が割り当てられたら、ここに PIN 番号を入力して新しい PIN を発行します。



4.9 タイマー

時刻/日付

ここでは現在の日付と時刻を設定します。

タイマー-ステータス

タイマー-ステータスを表示します。

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 タイマーの切り替え時間が有効になります。

無効 タイマーの切り替え時間は作動しません。

タイマー-予定表とタイマーの設定

すべてのオン/オフ時刻の概要



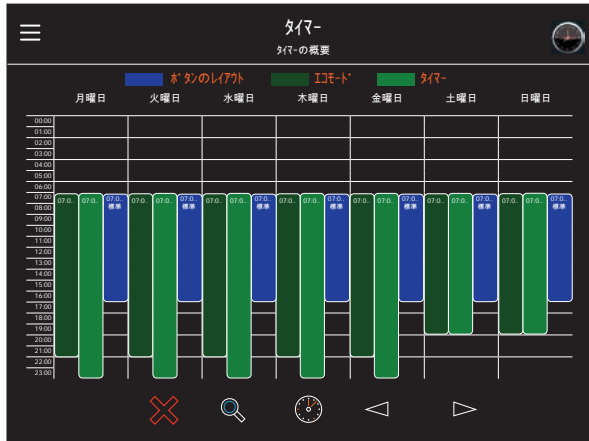
時刻/日付



タイマー-ステータス



タイマーの概要



本日の詳細

日間・週間予定表を切り替えます。日間予定表には当日のデータが表示されます。



タイマー設定

- 設定したい日(複数可)を選択します。
- スイッチを入れる時刻と切る時刻を設定します。



タイマー設定は選択した全ての日に適用されます。確定後は設定された切り替え時間による週間予定表が表示されます。個々の時刻はこの週間予定表の中で任意に変更できます。

ホタルイカの状態

選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 有効 無効

有効 ホタルイカをタイマーによって自動的に割り当てることができます。



21時から6時までセービスなど。

ホタルライトの概要

ここではホタルライト用の全タイマー切替時間の概要が表示されます。

設定は一覧で直接変更可能です。

概要図とアイコンの説明▷タイマー-概要、57ページ



ホタルライトの概要

ホタルライトの表示時間は最短30分間です

Ecoモード 状態

Ecoモード 状態の詳細情報

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効 無効



Ecoモード 状態

Ecoモード の概要

ここではEcoモード 用の全タイマー切替時間の概要が表示されます。

設定は一覧で直接変更可能です。

概要図とアイコンの説明▷タイマー-概要、57ページ



Ecoモード の概要

4.10 システム

クーラー

ミルクの保管温度

ミルク供給温度はここで入力します。
カップ・アンド・クールの使用時、例は 8 °C 以下。

空表示

ミルクが空になった時に通知を起すかをここで設定します。空になった時の通知は、飲料ロックと関連づけられます。これは、特にサービスセルフサービス運転の際に必要で、これにより支払いを終えた飲料は満タンに供給されます。

温度センサ

ミルク温度の計測

ホットミルクフォームアワの部分

選択オプション: ごく少量、少量、普通、少し多め、多め
標準値: 少

フログレスディスプレイ

選択オプション: 棒グラフ、円グラフ、オフ
標準値: ライン



クーラー



温度監視付
カップ・アンド・クールオプションで可能です。



ホットミルクフォームアワの部分



フログレスディスプレイ

ディスプレイと照明



ディスプレイと照明

照明

点灯色はここで設定します。
カーソルの三角形で希望の色を設定してください。RGB数値による色の設定も可能です。

その他の選択オプション:

- 色変化 ゆっくり
- 色変化 標準
- 色変化 速く
- オフ

ただちに現在の設定が表示されます。



供給可能の場合の照明

- 運転色へ - ジ

イベントの表示 (通知)

選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 無効

有効 メッセージ 表示中、照明の調整ができます。

例えば「コーヒー豆を空にする」通知です。

メッセージ (イベント) の照明

- イベント色へ - ジ

パネルの照度

パネルの照度はここで設定します。

ディスプレイ照度は自動的に減少

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 照度減少が「有効」になっていると、飲料供給から5分後にバックライト照度が自動的に減少します。

バックライトの照度が暗くなっている状態でバックライトに一度タッチすると、再び選択された照度に戻ります。その後もう一度飲料供給ボタンにタッチすると、その飲料の供給が始まります。

タッチキャリブレーション

タッチバックライトのキャリブレーションを新たに行います。

バックライトの背景

タッチバックライトのカラーテーマを設定できます。

- メインページのカラー
- その他のページの色

飲料:文字 + 色

ここで、文字サイズと色の変更を設定できます。

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

浄水フィルター

選択オプション: ・ 有効 ・ 無効

標準値: 無効

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

硬度の計測

測定した水の硬度を°dKH単位で入力します。

※ 飲料水の水の硬度は、水道事業者に照会するか、アクセサリにあるWMF 炭酸硬度テスト(説明書付き)を使用して検出する

炭酸硬度テストキットはアクセサリと共に送られます。



水の硬度を不適切に設定してコーヒーマシンを運転すると、多くの故障が発生し、バルブの密閉性が失われるおそれがあります。

これにより損害が生じても保証は適用されません。

総硬度の計測

計測した総硬度はここに入力されます。

フィルターの容量

フィルター範囲 (単位: リットル) はここで入力します。



浄水フィルター

注意事項

水の硬度が0 ~ 5 °dKH の場合、浄水フィルターは不要です。

水道水接続があるコーヒーマシンの場合、AquaBasic 浄水フィルターの使用を推奨します。

注意事項

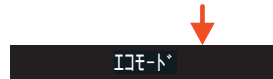
エコート

ここではエコートを有効にできます。

エコート

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効



▷エコート
67ℓ -ジ

スイッチオ

オプション。ただし 30 min/60 min/90 min/120 min/
150 min/180 min 不可。

標準値: いいえ

温度

ここではボイラーの水温を設定します。
(コーヒー抽出水温度)

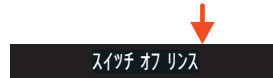


スイッチオリス

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 最後にクリーニングを実行してからミルク飲料を供給している場合には、コーヒーマシンのスイッチを切る際に、スイッチオリスを実行しなければなりません。



凍結防止/輸送準備

ここでボイラー給水システムの部分的な排出のルーチンが始まります。

部分的な排出作業は、特に冬の時期に運送業者や宅配業者による輸送を行う前に必要で、損害を防ぐことにつながります。



ホップシヨナ

ここでは使用する豆とホップの種類の名前を記録します。



 ホップシヨナ
 

S/M/L機能

スモール

新たに有効にするサイズの飲料レシのデフォルト変更係数。

標準値: 75%

ラージ

新たに有効にするサイズの飲料レシのデフォルト変更係数。

標準値: 125%

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効



 S/M/L
 


カップ容量 S/M/L
 ▷ソフトウェア
 ▷飲料
 39° -ジ

ヒト

飲料サイズ (S/M/L) はレシで定義付けし、飲料ボタンで直接利用可能です。


Bluetooth (オプション)

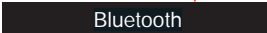
この機能ではオプションのWMF Bluetoothスティックが必要です。

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

- * Bluetoothはここで有効にします
- * 操作パネルを開く
- * WMF Bluetoothスティックを操作パネルの背面に挿し込む
- * コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる



 Bluetooth
 

挽き目設定


挽き目はディスプレイ上で設定します。

小さい値 -> 細挽き

高い値 -> 粗挽き

段階ごとに最大で半挽きが設定できます。各設定を終えたら豆挽きを行います。


教育を受けた専門社員およびサービスにのみ。


挽き目設定

栄養成分情報

ここではグラインダー、ホッパー、ミルク、ミルクフォーム毎に栄養成分値および材料に関する詳細情報が記録されます。

概要が確認できます。


栄養成分情報

品質チェック (ミルクミックス)

ミルクシステムでのミルク温度変更、ミルクフォーム量変更、ミルクフォーム品質変更が外的に影響することがあります。

「品質チェック」メニューで基本設定を再度行えます。

- * 青いクリーニングホッパーに冷水を満たす
- * ミルクフォームをつなげる
- * 容量が 500 ml の計量カップを供給口に置く
- * キャリブレーションを開始する
- * 500 ml (+/- 20 ml) の計量カップがいっぱいになったら、キャリブレーションは停止する


品質チェック

4.11 言語

パネル上で使用する言語を設定します。
使用できる言語が英語で表示されます。



4.12 コffeeモード

コoffee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の温度が下がります。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。



▷ コoffeeモード
64°C - 70°C

コoffeeモード

選択オプション: ・ オン ・ オフ ・ タイマー

標準値: オン

ここではコoffeeモードを有効にできます。



コoffeeモード表示

供給可能表示では、ヘッドにコoffeeモードのアイコンが表示されます。
2つのステータスがあります。

コoffeeモード「有効」

コーヒーマシンは現在温度低下段階にあります。



コoffeeモード「レディ」

コoffeeモードは待機時間に応じて制御され、最後に飲料供給してから10分後に有効になります。



クイックスタート

リモート設定が「有効」である場合には、リモートのアイコンが供給可能表示に表示されます。



アイコンにタッチする場合、リモートがすぐに有効になります。

アイコンが「有効」に切り替わります。

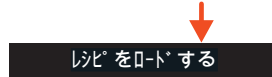
4.13 USB

USB接続口からはデータの交換が可能です。USB接続口は操作パネル裏側の左上の、カバーの背後にあります。



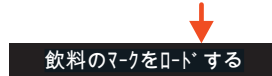
レシポをロードする

保存されたレシポはここからロードします。



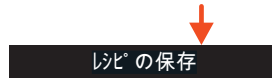
飲料のマークをロードする

USBスティックから飲料の写真またはマークを読み込みます。



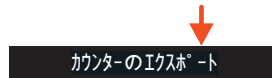
レシポの保存

レシポをコーヒーマシンからUSBに転送します。




カウンターのエクスポート

カウンターをUSBへ転送してください。



HACCPインストール

実行されたクリーニングはプロトコルに記録され、ここに HACCP実施の証明としてインストールされます。


HACCPインストール


データのバックアップ

マシンのデータ、飲料のデータ等の設定データはここで保存します。


データのバックアップ


データをロートする

マシンのデータ、飲料のデータ等の保存されているデータはここでロートします。
(PINで保護可能)


データをロートする


言語をロートする

利用できる場合には、他のパルシ言語をUSBスティックからコーヒーマシンにロートします。


言語をロートする

ファームウェアの更新

サービスエンジニア専用。


ファームウェアの更新

5 ｶｽﾀｰﾏｼﾝ

5.1 安全上の注意事項 ｶｽﾀｰﾏｼﾝ

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ｸﾞ[®]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ｸﾞ[®]してください。
 - > さらにﾌﾟﾗｸﾞ[®]・ｱﾝﾄﾞ[®]・ｸﾘｰﾝを装備していないｺｰﾋｰﾏｼﾝでは、営業終了後、1日1回ｺﾝﾋﾞ[®]供給口の汚れをふき取ってください。
 - > さらにﾌﾟﾗｸﾞ[®]・ｱﾝﾄﾞ[®]・ｸﾘｰﾝ装備型のｺｰﾋｰﾏｼﾝでは、営業終了後、1週間に1回ｺﾝﾋﾞ[®]供給口の汚れをふき取ってください。
 - > ﾐﾙｸﾊｰｽとﾐｷｻｰﾊｰｽを必要に応じて交換します。
 - > 全ての衛生面の注意事項に従ってください。
 - > HACCPｸﾘｰﾆﾝｸﾞ[®] ﾕﾈﾞﾞﾙにしてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷7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ｸﾞ[®]を行ってください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷7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加除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
▷7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ック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、火傷したりするおそれがあります。
- > 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。
- > クリーニングの前には、必ず「クリーンロック」でカップをロックしてください。
- > 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
▷7ページ以降



タイミックミルク

119分、ミルクの割合と共に飲料が供給されなかった場合、ミルクシステムの自動クリーニングが開始し、新鮮なミルクがその後補充されます。

注意事項



注意事項

- 次にコーヒーマシンの電源を入れる際、ミルクが再充填されこれを以てクリーニングプログラムが完了します。

注意事項

5.2 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	自動	メッセージ
クリーニングプログラム				
X				システムクリーニング
X				ミキサーリンス
X				ミルクシステムリンス
X			X	フォームのリンス
			X	加糖除去液
クリーニング (手作業)				
X				操作パネルをクリーニング (クリーンロック)
X				コーヒーが受けの清掃
		X		抽出装置のクリーニング
	X			水タンクのクリーニング
X				トリップトレのクリーニング
X				外装のクリーニング
X				ミルクシステムをクリーニング、パースチックミルク
	X			ミルクシステムをクリーニング、フランク & クリーン
	X			ミルクシステムをクリーニング、イージーミルク
	X			ミルクシステムをクリーニング、ダイナミックミルク
(X)	X			ミキサーのクリーニング *
		X		コーヒー豆ホッパーのクリーニング
		X		パウダーホッパーのクリーニング *



クリーニングプログラム
▷73ℳ - ℳ以降

▷78ℳ - ℳ以降

▷83ℳ - ℳ

▷84ℳ - ℳ

▷84ℳ - ℳ

▷87ℳ - ℳ

▷87ℳ - ℳ

▷87ℳ - ℳ

▷77ℳ - ℳ

▷77ℳ - ℳ

▷77ℳ - ℳ

▷77ℳ - ℳ

▷90ℳ - ℳ

▷91ℳ - ℳ

▷92ℳ - ℳ

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

自動 = 自動プログラム

メッセージ = パネルでの通知後

(X) = 汚れがひどい場合は毎日

* = オプション (装備により異なる)

5.3 クリーニングプログラム

5.3.1 システムクリーニング

システムクリーニングは自動クリーニングプログラムです。ミルクシステムごとに、WMFクリーニングタブレット（または液体）でコーヒーマシンのコーヒースystemをクリーニングします。ミルクシステムクリーニングとミキサーリンスはシステムクリーニングの一部です。合計で約10分かかります。

動画による説明

- ▷ コーヒーマシン
- ▷ メインメニュー
- ▷ カスターケア
- ▷ 説明
- ▷ システムステーションのクリーニング手引き



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ップ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、火傷したりするおそれがあります。
- > 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。

注意

安全性についての章を参照
▷ 78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

保証の章に注意
▷ 108ページ以降

システムクリーニング、ペーシックミルク

開始

※ カスタマーケアメニューを呼び出す

※ **システムクリーニング** タッチする

次の確認メッセージが表示されます:「クリーニング後スイッチを切りますか?」

- **はい**を確定すると、コーヒーマシンのスイッチはクリーニング後にオフになります。
 - **いいえ**で確定すると、クリーニング後にコーヒーマシンはそのままになります。
- ※ 希望するオプションを選択する
※ パネルに表示される指示に従って操作

システムクリーニング、ペーシックミルクとプラグ・アンド・クリーン

プラグ・アンド・クリーン仕様のコーヒーマシンでのシステムクリーニングでは、クリーニングにプラグ・アンド・クリーンアダプターを使用します。

開始

※ カスタマーケアメニューを呼び出す

※ **システムクリーニング** タッチする

※ パネルに表示される指示に従って操作

システムクリーニング、イージーマルク/アイミックミルク



健康被害のおそれ/ 火傷のおそれあり



- クリーニング中、熱いクリーニング液がホッパー内に注がれます。
➢ クリーニングホッパーはクリーニング後に注意して中身を空にします。



クリーニングホッパーは熱いままクーラーに置いてはなりません。クーラーが破損する恐れがあります。



クリーニング中に、少量の洗浄水がコーヒーカ受けに達することがあります。これは故障ではありません。



⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷7ページ以降

重要

保証の章に注意
▷108ページ以降

イーゼー-ミルク/ダインミックミルク仕様のコーヒーマシンのシステムクリーニング[®]では、クリーニング[®]に青色の特別なクリーニング容器が必要です。

開始

- * カスタマーケアメニューを呼び出す
- * システムクリーニング[®] タッチする
- * パネルに表示される指示に従って操作



5.3.2 ミキサー-リンス

**⚠ 健康被害のおそれ/
火傷のおそれあり**

- ⚠
- リンス中はコック[®] 供給口から熱湯が出ます。
> リンス中に絶対に手などを供給口の下へ入れないでください。

ミキサーのリンスは単独で開始できます。

- * カスタマーケアメニューを呼び出す
- * ミキサー-リンス[®] タッチする
- * パネルに表示される指示に従って操作

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷7ページ以降

動画による説明
▷コーヒーマシン
▷メインメニュー
▷カスタマーケア
▷説明

5.3.3 ミルクシステムのクリーニング[®]

**⚠ 健康被害のおそれ/
火傷のおそれあり**

- ⚠
- リンス中はコック[®] 供給口から熱湯が出ます。
> リンス中に絶対に手などを供給口の下へ入れないでください。

ミルクシステムクリーニング[®] は単独で開始できます。これはミルク飲料の供給をしばらく行っていなかった時に有効です。

ミルクシステムクリーニング[®] は、ミルクホースとミルクノズルおよびコック[®] 供給口をリンスします。

- * カスタマーケアメニューを呼び出す
- * ミルクシステムのクリーニング[®] タッチする
- * パネルに表示される指示に従って操作

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷7ページ以降

動画による説明
▷コーヒーマシン
▷メインメニュー
▷カスタマーケア
▷説明

5.3.4 フォーマーのリス



健康被害のおそれ/ 火傷のおそれあり



- リス中はコップ供給口から熱湯が出ます。
> リ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。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷7ページ以降

プラグ・アンド・クリーンまたはイージーマイク仕様のコーヒーマシン用に、ミルクフォーマーのリス機能があり、これは必要に応じて開始できます。また、ミルクフォーマーのリスも自動的に行うことができます。最後のミルク飲料供給が終わって3分経つと、自動で開始します。自動的にミルクフォーマーのリスが始まる前に、ブザー音が鳴ります。

ミルクフォーマーのリスが有効になっているときは、飲料の入ったカップをコップ供給口の下に置かないでください。

- * カスタマーケアメニューを呼び出す
- * **フォーマーのリス** をタッチする
- * パネルに表示される指示に従って操作

動画による説明

- ▷コーヒーマシン
- ▷メインメニュー
- ▷カスタマーケア
- ▷説明

5.3.5 フォーマーのリス(ダイナミックミルク)

ダイナミックミルク仕様のコーヒーマシンでは、ミルクフォーマーの自動リスは2時間ごとに行われます。

5.3.6 ミルクシステムの清掃の概要

自動クリーニングプログラム
▷73° -ジ

ミルクシステムの手作業によるクリーニング
▷88° -ジ

	ミルクシステム			
	ハ-シックミルク	プ-ラク・アント・クリーン	イ-ジ-ミルク	タ-イナミックミルク
自動的なミルクフォーマーのリス		X	X	X
システムクリーニング、ハ-シックミルク	X			
システムクリーニング、プ-ラク・アント・クリーンアダプターを使用		X		
システムクリーニング、クリーニング容器を使用			X	X
毎日 、ミルクシステムを手作業でクリーニング	X			
毎週 、ミルクシステムを手作業でクリーニング		X	X	
定期的 、コンビ供給口の外側を手作業でクリーニング	X	X	X	X



ミルクフォーマーのリスが「無効」に設定されている場合、プ-ラク・アント・クリーンまたはイ-ジ-ミルク仕様のマシンでも手作業によるミルクシステムクリーニングを毎日実行しなければなりません。

注意事項

5.4 加圧除去液



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加圧除去中は、コンヒ[®]供給口から高温のクリーニング液または加圧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、火傷したりするおそれがあります。
- カスタマーケア用製品や加圧除去剤に触れたり、誤って飲み込んだりすると、健康を損なうおそれがあります。
- > クリーニング中または加圧抜き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加圧除去液は、絶対に誰も飲まないようにしてください。
- > 加圧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
▷7A[®]-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、まずクリーニングルーチンが開始されます。クリーニングルーチンは5~10分かかります。
- > クリーニ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
▷7A[®]-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。別の加味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。
 - 加味抜きにはWMFの加味除去剤だけを使用してください。
- 他の加味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
▷108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、加味抜きが必要な時期が決まります。この時期はWMF 1500 S+によって算出され、表示されます。

加味抜き工程は以下の4つに分かれています。

- クーリングルーチン(マシンが加熱されている場合)
- 準備
- 加味除去液
- リンス



加味除去の全所要時間 約80分。
プログラムは中断してはいけません。

加味抜きには以下が必要になります：

- 2本のWMF加味除去液 (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



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

加味抜きプログラムの呼び出し

- * カスタマーケアメニューの呼び出し
- * **加味除去** をタッチする
- * さらに 5.4.1 または 5.4.2 を実施
- * パネルの通知に従う

▷メインメニュー
▷カスタマーケア
▷加味除去

5.4.1 水タンクによるコーヒーマシンの加圧除去

クーリング ルーチン(マシンが加熱されている場合)

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。



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。
 - > 加圧除去の間、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。

加圧除去液

- * 水タンクを外す
 - * 浄水フィルターがある場合には外す
 - * 加圧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、加圧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。
 - * 加圧除去液を入れた水タンクをセットし、パネルで確定する
 - * 5リットルの受け容器をコーヒ-供給口と熱湯供給口の下に設置する
 - * コーヒ-供給口を下げる
- 加圧除去が開始されます。
セグメントの時間は約40分。
- * 受け容器を空にする
 - * 水タンク内に残っている加圧除去液をすべて排出する
 - * 水タンクをリンスし、最大レベルまで冷水を充填する

注意

安全性についての章を参照
113°F (40°C) 以降

保管中に加圧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

▶付録

アクセサリとスプレッドシート

113°F (40°C)

- ※ 水タンクを再びセットする
- ※ 受け容器を下に置く

リンス

リンスが開始されます。

セグメントの時間は約30分。

- ※ 必要に応じて新鮮な冷水を補充する
- ※ 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

加圧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。

5.4.2 水道水接続によるコーヒーマシンの加圧除去

クリーニングルーチン(マシンが加熱されている場合)

コーヒーマシンが加熱されている場合、まずクリーニングルーチンが開始されます。

クリーニングルーチンは5～10分かかります。



火傷の危険



- クリーニ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。
 - > 加圧除去の間、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
▷7ページの以降

加タ除去液

- * 水道のメインコックを閉める
- * 水タンクを外す
- * ドリップ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(マイクスドライバー、図1と2参照)
- * 加タ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、加タ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。
- * 加タ除去液を入れた水タンクをセットし、パネルで確定する
- * 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
- * コffee供給口を下げる
加タ除去が開始されます。
セグメントの時間は約40分。
- * 受け容器を空にする
- * 水タンク内に残っている加タ除去液をすべて排出する
- * 水タンクをリンスし、最大レベルまで冷水を充填する
- * 水タンクを再びセットする
- * 受け容器を下に置く

水タンクカップリングは水タンクの背後にあります。

▷図1



図1



図2

保管中に加タ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は達してはいけません。

理想的な水温は約37℃です。

製品注文番号

▷付録

アクセサリとスペアパーツ

113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30分。

- * 受け容器を空にする
 - * 水タンクを空にして、乾かす
 - * シールラップを再びねじ込む (マイストライパー、図1と2を参照)
 - * 水タンクをセットする
 - * 受け容器を下に置く
 - * 水道のメインコックを開く
- 追加リンスは給水系によって行います。
 加圧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。

5.5 クリーニング (手作業)

WMFカスタマーケアのプログラム用の注文番号
 ▷アクセサリとスペアパーツ
 113ページを参照

5.5.1 操作パネルをクリーニング (クリーンロック)

「クリーンロック」にタッチすると、15秒のカウントダウンが始まります。この間にタッチパネルのクリーニングを行ってください。最後にタッチしてから15秒後に、タッチパネルが再び有効になります。



火傷のおそれ

- 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「クリーンロック」でタッチパネルをロックしてください。

注意

安全性についての章を参照
 ▷7ページ以降



- 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
 ▷108ページ以降

5.5.2 コーヒーが受けのクリーニング (挽いた豆のスライド / オプション)

- * コーヒーが受けを空にし、流水で洗浄
- * 湿した布でクリーニングする
- * コーヒーが受けは乾燥させてから再び設置する



! > 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
▷108ページ以降

5.5.3 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、手を挟むおそれがあります。
- > コーヒーゲインダー[®]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
▷7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: 毎月1回。

- * コーヒーマシンがオフになるまで、お/おホ[®] タを押す
 - * 主電源からプラグ[®]を抜く
 - * コレ[®] 供給口を一番上に上げる
 - * コーヒーが受けを外す
 - * 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オにし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。



- 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。

- * 片手でダ 外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)

アクセサリ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)
 - * ホッパー [1] を軽く押し付け、上に引き抜く
 - * スプリングを外へ引き、下に押し付ける
- 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

注意

安全性についての章を参照
▷7ページ以降

重要

保証の章に注意
▷108ページ以降

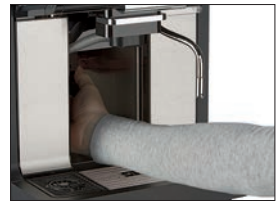


図1



図2



図3



図4

- ※ コーヒー缶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



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。
ダケのコーヒーフ缶を取り除きます。

- ※ コーヒーフ缶を手前に拭き取るか、掃除機で吸引する
 - ※ スプリングを投入用スロットに掛ける (図5)
 - ※ コップ - [1] を軽く押し付け、再び設置する
- ガイドに注意してください。

乾いた抽出装置を再び取り付けます。

- ※ ロックを押ししたままにし、抽出装置をダケ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
- ※ コーヒーフ缶受けをセットする
- ※ 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
▷108° -ジ 以降



図 5



抽出用ストレーナー

重要

保証の章に注意
▷108° -ジ 以降

5.5.4 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。



5.5.5 ドリップトレのクリーニング



火傷のおそれ



- ドリップトレには高温の液体がたまっていることがあります。
- クリーニング後などでドリップトレを正しくはめ込んでいない場合、高温の液体で火傷を負うおそれがあります。
 - > ドリップトレ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。
 - > ドリップトレが正しく取り付けられているか、必ず確認してください。

注意

安全性についての章を参照
▷78ページ以降

- * ドリップトレの前部外側を軽く持ち上げてドリップトレを外す
- * ドリップトレを入念にクリーニング
- * ドリップトレを最後に清潔な飲料水でリンスする
- * ドリップトレを乾かし、元の位置に装着



5.5.6 外装のクリーニング



- 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
▷108ページ以降

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。

5.5.7 ミルクシステムをマニュアルでクリーニングする (バースティックミルク/イージーミルク)



火傷のおそれ

- 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
▷7ページ以降
動画による説明
▷コーヒーマシン
▷メニューメインメニュー▷加タマケア
▷説明



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
▷7ページ以降

- * コンビ供給口背後のカバーを引く
 - * 解除したコンビ供給口を取り出す
 - * 必ずバースティックミルクを使用: ミルクホースをミルク容器から取り出し、コンビ供給口から外す
 - * ミキサホースを外す (備わっている場合)
 - * 5 ml のWMF特殊洗剤または専用クリーニングタブレット1個を0.5リットルの温かい飲料水と混ぜる
 - * コンビ供給口を分解
 - * 必ずバースティックミルクを使用: ミルクホースの終端をクリーニング液に入れる
 - * 必ずバースティックミルクを使用: 残りのミルクホースを、長さに応じてクリーニング液に入れる
- これにより、ミルクホース内に気泡が残らないようにします。



- * コffee 供給口の部品をクリーニング液の中に入れる (3 部品)
- すべての部品がクリーニング液の中に完全に浸っていないとダメです。
- * 5時間経ったら、ブラシですべての部品を入念にクリーニングする
- * コffee 供給口のすべての部品を清潔な飲料水で入念にリンスする
- * 必ずベーターシックミルクを使用: ミルクホースを入念にリンスする
- * ミキサホースを入念にリンスする (備わっている場合)
- * ミキサホースを差し込む
- * コffee 供給口を組み立てる
- * コffee 供給口を装着
- * 必ずベーターシックミルクを使用: ミルクホースを差し込む



5.5.8 コffee 供給口の手動 クリーニング (ダ イナミックミルク)

定期的にコffee 供給口の汚れを軽く湿らせた布で拭き取り、供給口を適切なブラシでクリーニングしてください。



ダイナミックミルク仕様のコーヒーマシンのミルクフォームは取り外しできません。

重要

保証の章に注意
▷108ページ以降

5.5.9 ミキサーのクリーニング

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。

火傷のおそれ

- ミキサーホ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。
➤ ミキサーホスはしっかりと差し込んでください。

- ※ 操作パネルを上にかかす
 - ※ コルビ供給口のミキサーホスを引き、グリップを持ってミキサーカップを上にあげます。
- これでミキサーの羽根車が見えます。

毎日

- ※ ミキサーカップを取り外す
- ※ ミキサーカップを4つの部品に分解する
- ※ 部品は流水で入念に洗浄する

必要に応じて (毎週)

- ※ 5 ml のWMF特殊洗剤または専用クリーニングタブレット1個を0.5リットルの温かい飲料水と混ぜる
- ※ 4つの部品はすべて少なくとも4時間はクリーニング液に浸す
- ※ 4時間経過後、再度流水で入念にすすぐ
- ※ パウダー-ホッパーを外し、ミキサーカップの投入口をクローズまたはブラシでクリーニングする

- ※ 部品を完全に乾かす

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。

- ※ ミキサーカップにミキサーホスを差し込む
- ※ カッチとロックされるように、ミキサーカップを再度設置する
- ※ ミキサーホスをコルビ供給口に挿入

注意

安全性についての章を参照
➤7ページ以降

説明
➤メインメニュー
➤加タマ-ケア
➤説明



5.5.10 コーヒー豆ホッパーのクリーニング

コーヒー豆ホッパーは必要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

- 長い髪の毛はグライダに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
- > 髪の毛は、必ずヘアネットを被って保護してください。

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。
- > コーヒーグライダ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浄しないでください。

重要

※ 操作パネルを上にかかす

操作パネル裏の右側に、オン/オフボタンがあります。

※ 信号音が鳴るまでオン/オフボタンを短く押す

※ 主電源からプラグを抜く

※ 豆ホッパーのロックを180°回し、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



ロックを180°回す



- * コーヒー豆ホッパ - を完全に乾かす
- * コーヒー豆ホッパ - に豆を投入して元通り装着
- * 豆ホッパ - のロックを180°回し、閉じる

5.5.11 パウダ - ホッパ - のクリーニング

パウダ - ホッパ - 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。

使用するパウダ - に応じて、クリーニング回数を増やしてください。

- * 操作パネを上に動かす

操作パネ裏の右側に、お/おホッパ - タンがあります。

- * 信号音が鳴るまでお/おホッパ - タンを短く押す

- * 主電源からプラグを抜く

- * パウダ - ホッパ - のロックを180°回し、開く

- * パウダ - ホッパ - を後に傾け、持ち上げて外す

- * パウダ - ホッパ - を完全に空にする

- * 前後のエコーナットを外す

- * ホッパ - ショアのスクリューを引き出す

- * パウダ - ホッパ - に付着した汚れを軽く湿らせた布巾で丁寧にふき取る

- * ホッパ - ショア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 - ホッパ - と個々の部品を完全に乾燥させる

- * ホッパ - ショアのスクリューを再び組み立てて設置し、エコーナットを締める



ホッパ - ショアと個々の部品
ホッパ - ショア - スクリュー

! 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 - ホッパ - にパウダ - を充填して元通り装着
- * ロックを180°回し、閉じる

重要

6 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、ガスターマやメンテナンス、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。コーヒーマシンのガスターマ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。

ミルクシステムを毎日消毒

- ガスターマの章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。
USBパッド  から、HACCPプロトコルをエクスポートできます。

「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。

HACCPエキスポート
▷69ページ

WMFが認可した洗剤のみを使用してください。

ガスターマの章を参照
▷70ページ以降

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。
- ミルクレーン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。

営業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す(WMF小型クーラーまたはWMFミルクレーンなど)。

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。

パウダークリーム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。

クリーニングステップ:

- システムクリーニングを実施する
▷取扱説明書、章「ケア」
- ミルクシステムのクリーニング(手作業)
ベネックミルクは毎日、アラカ&クリーンおよびイージーミルクは毎週
- 毎日のミキサー
▷取扱説明書、章「ケア」
- 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とコック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、フォームのガスがけになっている場合は必須)
- 3b. 毎週のミキサークリーニング および製品おが(豆/パウダー)の定期的クリーニング
▷取扱説明書、メンテナンスの章
4. 全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.					

7 メンテナンスと加片抜き

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加片抜き作業が必要となりますのでご注意ください。

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、パネル上に通知されます。WMFサービスによるメンテナンスでは、同時に抽出装置の加片除去も実施されます。

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。

7.1 メンテナンス

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には行わないでください。
メンテナンスレベルは以下のようになっています。

- 加片抜きは、使用者/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には行わないでください。

サービス・メンテナンス通知
▷通知と注意事項
97ページ

加片除去
▷ソフトウェア ▷カスタマーケア
▷加片除去
78ページ

サービス・メンテナンス通知
▷通知と注意事項
97ページ

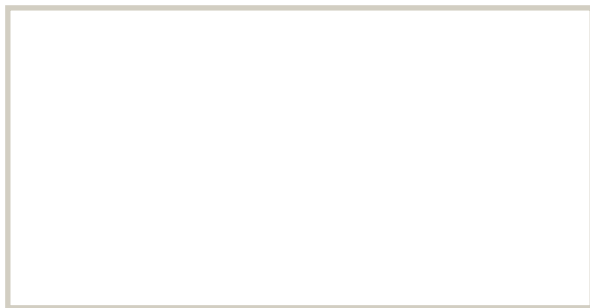
7.2 WMF サービス

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)

重要!

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。電話番号はユーザマニュアルに貼ったラベルと納品書に記載されています。



8 メッセージと案内

8.1 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)

※ 確認:

• コーヒー豆ホッパーのロックが解除されていますか?

▷カヌママーフ

• 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  で確定する

給水してください

※ 水道の栓を開き、確定する

コーヒー加受けを空にする

※ コーヒー加受けを空にする

コーヒー加受けがありません

※ コーヒー加受けを再び正しく設置する

浄水フィルターを交換

※ 浄水フィルターを交換

浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。

※ 必要な場合、WMF サービスに連絡

WMF サービスに連絡

エラー番号の表示

▷エラー通知と不具合

サービスメッセージ

この通知がパネルに表示されると、サービス・メンテナンスが必要です。

※ WMF サービスに連絡

サービス通知は注意事項です。通常、コーヒーマシンはそのままお使いいただけます。

8.2 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 1500 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。

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、パネル上  が表示されます。

- *  をタッチする

エラー通知およびエラー番号が表示されます。



コーヒーマシンはオン/オフボタンを押してから約1秒後に反応し、机になります。
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。次に、コーヒーマシンの電源を入れます。

注意事項

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、84° -ジ
88	ボイラー: 温度過昇	<ul style="list-style-type: none"> * 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 * エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡
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 * エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡
161	700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"> * 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、84° -ジ * グラインドの挽き目を粗く設定 ▷ソフトウェア▷システム▷挽き目設定、66° -ジ * 品質レベルを下げる ▷設定▷レベル、42° -ジ * エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡
162	700エラー: クリーニング時	<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"> * 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、84° -ジ * エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡

エラー番号	エラーの内容	対応
186	スチームホ [®] イア [®] : 水位	供給が一時的にロックされています。 * コーヒーが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	* 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	スチームホ [®] イア [®] : 加熱時間エラー	* 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
9083	クーラー温度が冷凍 レベルになっています	* クーラー温度の設定が低すぎないか確認
9507	ウォーターエラー: 水圧不足	* 給水栓を開き、水タンクに水を補充する * エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡
9516	右側のグライNDER [®] がブロックされています	* ひっかかりが緩むまで、挽き目を粗いレベルに 設定する <small>▷ソフトウェアシステム▷挽き目設定、66[°] -3[°]</small>
9517	左側のグライNDER [®] がブロックされています	* エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡

8.3 Iラ-通知なしの不具合

不具合図	対応
<ul style="list-style-type: none"> 熱湯が供給されないのにコーヒーが受けに水がたまる 	<ul style="list-style-type: none"> ※ 熱湯/スルをクリーニング ※ WMF サービスに連絡 (コーヒーの供給は可能)
<ul style="list-style-type: none"> チョコが供給されないのにコーヒーが受けに水がたまる 	<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)
<ul style="list-style-type: none"> チョコホ-シヨナーの詰まり、チョコ飲料は水のみ供給される 	<ul style="list-style-type: none"> ※ ホ-シヨナーをクリーニング ▷カスタマーケア▷パウダーホッパ-のクリーニング、92ページ ※ パウダーホッパ-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
<ul style="list-style-type: none"> 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 ▷カスタマーケア▷ミルクシステムのクリーニング 概要、77ページ
<ul style="list-style-type: none"> 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、押しつぶされたりしていないか確認 ※ ミルクホースを正しく配置 ※ ベ-シックミルク/イ-ジ-ミルク:コンビ供給口をクリーニング ※ タイミックミルク:コンビ供給口を手作業でクリーニング ※ ミルクを補充 ※ タイミックミルク:ミルクを補充し、カスタマーケアメニュー上で、「ミルクシステム補充」を選択 ▷ソフトウェア▷カスタマーケア▷ミルクシステム補充、38ページ ※ ベ-シックミルク:ミルクノズルが詰まっていないか確認してください ▷カスタマーケア▷ミルクシステムのクリーニング 概要、77ページ ※ ミルククーラーが凍結していないか確認

メッセージと案内

不具合図	対応		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>ペ-シックミルク</p> <ul style="list-style-type: none"> * ミルクノズルを交換 <p>適切なミルクノズルをコンビ供給口で使⤵します。</p> <table border="1" data-bbox="389 316 973 347"> <tr> <td>ミルクノズル</td> <td>3 kW</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> • とても冷たいミルク (8 °C以下) グリーン • 冷蔵されているミルク (8 ~ 16 °C) 白 • 冷蔵されていないミルク (16 °Cを超過) キャラメル色 <p>* コンビ供給口をクリーニング ▷カスタマーケア▷ミルクシステムのクリーニング、88ペ-ジ</p> <p>エラーが解消されない場合</p> <ul style="list-style-type: none"> * アクセサリの他のミルクノズルを使用する 	ミルクノズル	3 kW
ミルクノズル	3 kW		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>イ-ジ-ミルク/ダ-イミックミルク</p> <ul style="list-style-type: none"> * 設定された温度がミルクの温度と一致するか確認 <p>ダ-イミックミルク</p> <ul style="list-style-type: none"> * 品質チェックを実施する 		
<ul style="list-style-type: none"> • ミルクフォーム供給時にミルクが飛び散る • ミルクが熱くなりすぎる 	<ul style="list-style-type: none"> * ミルクシステムがクリーニングされているかを確認 * ミルクシステムをクリーニング ▷カスタマーケア▷ミルクシステムのクリーニング 概要、77ペ-ジ * 使用しているミルクが十分冷蔵されているかを確認する 		
<ul style="list-style-type: none"> • パ-ウダ-飲料供給なし 	<ul style="list-style-type: none"> * ミキサーカップをクリーニング * ホースが折れていないかチェック * クリーニングとリンスを必要なら毎日でも実施 ▷カスタマーケア▷ミルクシステムのクリーニング 概要、77ペ-ジ * パ-ウダ-量を減らす * 水の量を増やす 		
<ul style="list-style-type: none"> • ポンプが連続作動し、コーヒー受けに水がたまる 	<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 * エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡 		

不具合図	対応
<ul style="list-style-type: none"> • チョコ製品容器をセットできない 	<ul style="list-style-type: none"> * ホッパーにあるホッパーのスクリーン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
<ul style="list-style-type: none"> • 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誤ってロックされていないか確認

9 安全性と保証

9.1 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。

コーヒークラインター

- 異物が混入するとコーヒークラインタ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
▷108°-ジ以降

設置と使用環境
▷17°-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、カルシウム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(数日/数週間)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
▷クリーニングプログラム
73ページ

9.2 ガイドライン

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

本機はMRL (MD) 指令2006/42/EC、EMC 指令2014/30/EU および RoHS 2011/65/EU 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/2011、EC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。

欧州以外の国ではその国で指定される条件が適用されます。

本機は電気電子機械廃棄物指令 (WEEE 2012/19/EU) 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することを、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
▷ 96^{er} -ジ

9.3 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。

事務所やドアでの使用など、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。

マシンのカサ除去は WMF が提供する WMF 特殊カサ除去剤のみ使用して行うようにしてください。

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。

クリーニング 頻度の概要

▷72^h -ジ

HACCP

▷93^h -ジ

WMF特殊カサ除去剤

▷アケセサリとスハ^eアハ^e-ツ

113^h -ジ

WMF 特殊カサ除去剤

▷アケセサリとスハ^eアハ^e-ツ

113^h -ジ

9.4 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、ホワイ-の加付堆積、化学的/物理的/電気化学的/電氣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純正スパアパーツを使用しない場合や、マシンが購入者か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らな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

設置と使用環境
▷17ℳ° -ジ° 以降

重要

メンテナンス
▷95ℳ° -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325 mm 高さ675 mm (コーヒ-豆ホッパ° -あり) 奥行590 mm
コーヒ-豆ホッパ° -	それぞれ約1,100 g ⁽¹⁾ 中央コーヒ-豆ホッパ° -は約700 g ⁽¹⁾
パ° ウタ° -ホッパ° - (オプ° ション)	約1,200 g ⁽²⁾
空重量	32~36 kg (装備により異なる)
水道	メインコックとフィルタ° (メッシュ幅0.08 mm) 付き3/8インチのホ° ス接続 (現場側で用意) ⁽³⁾ 流量2リットル/分時の最低水圧0.2 Mpa (2 bar)。 最大0.6 MPa (6 bar)。 最大供給温度 35 °C。 新品のコーヒ-マシンおよび/または浄水フィルタ° -に付属しているホ° スセットを使用すること。使い古したホ° 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° -をご使用ください。
排水パイ° (オプ° ション)	ホ° 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	<2.000 m

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-豆のサイ° によって変化します。
- (2) オプ° ションのパ° ウタ° -ホッパ° -装着時のみ。カップ° 容量は使用するパ° ウタ° -の種類によって変化します。
- (3) コーヒ-マシンの給水接続には本規格 (IEC 60335-2-75) が適用されています。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-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。

定格消費電力	1.5 kW	3.0 kW
電圧	100 V、50/60 Hz、(1/N/PE)	200 V、50/60 Hz、(2/PE)
照明	LED	
保護等級	IP X0	
保護等級	等級	
定格圧力	ホース 0.5 MPa (5 bar) スチームホース 1.6 MPa (16 bar)	
連続騒音レベル (Lpa)	<70 dB(A) ⁽⁴⁾	
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。	

予告なく仕様変更することがあります。

⁽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 (平均)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。

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。製品本体の上に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。

予告なく仕様変更することがあります。

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。

現場の電気設備は IEC 60364 規格に準拠して国が指定する規則に従い配備され、また、機銘板に記載される仕様情報に対応していなければなりません。

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、DIN EN 50310

VDE 0800-2-310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WMF Fサビシエンジニアが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(DIN EN 50310 VDE 0800-2-310参照)。

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WMF Fサビシエンジニアが行います。

付録: アクセサリーとスヘ°アハ°-ツ

数量	単位	名称	注文番号	装備
チョコのコンヒ° 供給口一式				
1	個	コンヒ° 供給口、一式 (定格消費電力 2.75 kW~3.25 kW)	33 2867 5300	ヘ°-シツクミルク/ イ-ジ°-ミルク
1	メートル	ミルクホース	00 0048 4948	全て
1	個	ミルクホース用スリーブ°	33 2180 5000	ヘ°-シツクミルク/ イ-ジ°-ミルク
1	個	ミルクホース用スプ°リング° 28	33 0190 3000	ヘ°-シツクミルク/ イ-ジ°-ミルク
0.25	メートル	ミキサーホース	00 0048 0064	チョコ
1	個	ミキサーホース用スプ°リング°	33 2292 6000	チョコ
1	個	ミキサーカップ°	33 2895 4000	チョコ
1	個	非常に冷たいミルク用のミルクノズル° (緑)	33 2317 8000	ヘ°-シツクミルク
1	個	冷蔵したミルク用のミルクノズル° (白)	33 9516 9000	ヘ°-シツクミルク
1	個	冷蔵していないミルク用のミルクノズル° (キャラメル)	33 9521 3000	ヘ°-シツクミルク
1	個	ミルクノズル° (ヘ°-ジ° ユ)	33 2046 0100	ヘ°-シツクミルク
コーヒーカス受け				
1	個	コーヒーカス受け	33 2634 1200	全て
1	個	コーヒーカス受けのストレーナー	33 2633 9000	全て
1	個	コーヒーカス受け (カウンターからのカス)	33 2634 1300	水道直結
1	個	ストレーナー (カウンターからのカス)	33 2633 9100	水道直結
水道水接続、排水				
1	個	水道水接続での接続ホース	33 2292 1000	全て
1	個	排水ホース用ILボ°-	33 2165 8000	全て
1.5	メートル	排水ホース	00 0048 0042	全て
アクセサリ/ツール				
1	個	マルチツール	33 2408 4000	全て

付録:アクセサリとスハ°アハ°-ツ

数量	単位	名称	注文番号	装備
コ-ヒ-豆ホッパ° -一式				
1	個	豆ホッパ° -のふた、中央	33 2887 3099	全て
1	個	豆ホッパ° -のふた、右/左	33 2925 5099	全て
1	個	豆ホッパ° -、左	33 2913 2099	全て
1	個	豆ホッパ° -、右	33 2911 8099	全て
1	個	豆ホッパ° -、中央	33 2946 8099	全て
1	個	コ-ヒ-豆ホッパ° - / 製品ホタ° -の識別ラベル	33 2624 7000	全て
製品ホタ° -				
1	個	ホッパ° -のふた、ロック可能、フル	33 2925 5000	チヨコ
1	個	パ°ウタ° -ホッパ° -、大、シングル、フル	33 2911 7000	チヨコ
1	個	ツインホッパ° -	33 2911 9000	チヨコ
1	個	ア°ラク°・アント°・クリ-ソ°ラク°・アント°・クリ-ソ°アタ°ア°タ	33 2427 5000	全て
抽出装置				
1	個	抽出装置	33 2893 0399	全て
1	個	オリク°抽出エット	33 7006 5190	全て
ト°リップ°トレ-/ト°リップ°グ°リット				
1	個	スチ-ムジ°エットなしト°リップ°トレ	33 2633 7000	スチ-ムジ°エットなし
1	個	スチ-ムジ°エット付きト°リップ°トレ	33 2633 7100	スチ-ムジ°エット付き
1	個	スチ-ムジ°エットなしト°リップ°グ°リット°	33 2633 8000	スチ-ムジ°エットなし
1	個	スチ-ムジ°エット付きト°リップ°グ°リット°	33 2633 8100	スチ-ムジ°エット付き
水タンク				
1	個	水タンク	33 2886 7000	全て
1	個	水タンクのフタ	33 2635 6000	全て
1	個	水タンクのシーブ°	33 7006 2608	全て

数量	単位	名称	注文番号	装備
キッチン用フィルター/浄水フィルター				
1	個	浄水フィルター AquaBasic M	03 9533 1000	水道直結
1	個	フィルターヘッド° (WMF AquaHead)	33 9532 0000	水道直結
1	個	WMF コネクションセット AquaHead	33 9532 1000	水道直結
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-用スヘ°アハ°カートリッジ° (VE 4個)	33 2332 2000	水タンク
資料/取扱説明書				
1	個	資料一式: 取扱説明書 WMF 1500 S+	33 4186 1060	全て
WMFカスタマーケア用品の注文				
1	ボトル	ミルクフォーム用のWMF特殊洗剤	33 0683 6000	全て
1	パック	クリーニング° タブ° レット (100個)	33 2332 4000	全て
1	個	パ°イ° 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°ッキン用ケ°リス」 Molykote	33 2179 9000	全て
1	個	カスタマーケアキット	33 2888 2000	全て
1	パック	専用クリーニング° タブ° レット	33 2622 0000	イ°ジ° -ミルク/ ダ°イ°ミックミルク
1	個	クリーニング° 容器	33 2593 6000	イ°ジ° -ミルク/ ダ°イ°ミックミルク
1	個	クリーニング° 容器のワ	33 2593 7000	イ°ジ° -ミルク/ ダ°イ°ミックミルク

索引

- アケサリとスベアパ ーツ 113
- アニメーション 38
- イベントの表示 61
- インフォメーション 53
- エモード 64, 67
- エモードの概要 59
- エモード状態 59
- エー表示 49
- エー通知と不具合 98
- エー通知なしの不具合 101
- オノ/オフ ボタン 19
- ガイドライン 106
- カウンタ 54
- カウンターのインストール 68
- カスタマー 37, 53, 70
- カップ・アノド・ケール 24
- カップウォーマー 19, 36
- カップサイズ 49
- カップサイズ調整 34
- カップ容量 40, 49
- カップ容量 S/M/L 40
- カップ容量選択 25
- カップ高さ 46
- 加圧除去液 53, 78, 80, 82
- 加圧除去用容器 19
- クリティレベル 44
- クリーニング PIN 56
- クリーニングプログラム 73
- クリーニング(手作業) 83
- クリーニング頻度 72
- クリンロック 38
- コーヒー受け 19, 29
- コーヒー受けの清掃 84
- コーヒー落とし(オプション) 30
- コーヒーライダ-を選択 45
- コーヒーの品質 44
- コーヒーマシンに対する危険 104
- コーヒーマシンのスイッチを入れる 23
- コーヒーマシンのテクニカルデータ 109
- コーヒーマシンの各部名称 18
- コーヒー粉の量 43
- コーヒー豆ホッパー 19
- コーヒー豆ホッパーのクリーニング 91
- コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー - 28
- コピ供給口を手作業でクリーニング 88
- サービス 53
- サイド照明 19
- システム 60
- システムクリーニング 37, 73
- スイッチ オフ 31
- スイッチ オフ リンス 64
- スタートストップ 41
- スタートストップ フリーフロー 41
- スチムジエット 19, 48
- スチムジエットパッド 34, 36
- スチムノズル 19
- スチムタン 35
- ヒルサーベイス 47
- ヒルサーベイスモード 47
- ソフトウェア 32
- タイマー 53, 57
- タイマーステータス 57
- タイマー予定表とタイマーの設定 57
- タイマー設定 58
- タッチパッドのキリブレーション 62
- データのバックアップ 69
- データをロードする 69
- ディスプレイと照明 61
- ディスプレイ照度減少 62
- データ係数 51
- テキストと画像 45
- テクニカルデータ 109
- ドリップトレイ 30
- ドリップトレイセンサ 30
- ドリップトレイのクリーニング 38, 87
- パウダーホッパー(オプション) 19
- パウダーホッパーのクリーニング 92
- パッドの照度 61
- パッドの背景 62
- パッド上の通知 33
- パリスパッド 47
- パリスパッド - コヒーの濃さ 35
- ファームウェアの更新 69
- フィルターの容量 63
- フォーマーのリンス 76
- フリーフロー 41
- プログラマディスプレイ 60
- プロトコル 53
- ペリシクシステム(オプション) 26
- ボストセレクション 50
- ボタンのレイアウト 50
- ボタンの入れ替え 46
- ボタンレイアウトの概要 59
- ボタンレイアウトの状態(タイマー) 58
- ホットミルクフォームアノの部分 60
- ホットリンスパッド 34, 48
- マニュアル投入口 19, 29
- ミキサーのクリーニング 90
- ミキサーリンス 37, 75
- ミルクシステムのクリーニング 37, 38, 75
- ミルクシステムのクリーニング(手作業) 88
- ミルクシステムの清掃の概要 77
- ミルクシステムをリンスする 38
- ミルクシステム補充 35, 38, 50
- ミルクノズル 23
- ミルクの保管温度 60

- ミルクの量 43
- ミルクフォーマー内蔵型コンビ 供給口 19
- ミルクフォームの供給 23
- ミルク/ミルクフォームの供給 23
- ミルクを冷やす 24
- ミルクを接続する 23
- ミルク容器のアダプター 24
- メーカコード 52
- メニューの機能 33
- メッセージと案内 97
- メニューパッド 48
- メニュー制御パッド 33
- メンテナンス 95
- メンテナンスと加圧抜き 95
- リンス 81, 83
- レシポについての備考 45
- レシポのパックアップ 39
- レシポの保存 68
- レシポの変更 42
- レシポをロードする 39, 68
- コード 52
- 一般的な安全上の注意事項 7
- 事前選択パッド (オプション) 25
- 会計 54
- 会計PIN 56
- 使用目的 14
- 供給オプション 41
- 供給リスト 39
- 供給可能 32
- 供給可能表示 19, 34
- 供給可能表示のパッド 32
- 保証対象外となるのは: 108
- 保証請求 108
- 凍結防止/輸送準備 64
- 前回の抽出 53
- 取り付け時の間隔 111
- 取り外し可能なドリッパートレイ (ドリッパーガード付き) 19
- 取扱説明書の記号 20
- 取扱説明書の記号とマーク 20
- 外装のクリーニング 87
- 外部会計 54
- 安全上の注意事項 カスタマーケア 70
- 安全性 7
- 安全装置 7
- 定格消費電力 110
- 工場出荷時設定で用意されている追加オプション 42
- 抽出装置のクリーニング 84
- 挽いたコーヒーでコーヒーをいれる 29
- 挽き目設定 66
- 操作 22
- 操作オプション 47
- 操作についての安全上の注意事項 22
- 操作に関する部分 47
- 操作パッド 19
- 操作パッドをクリーニング (クリーニング) 83
- 操作上の通知 97
- 新しいPINを入力 56
- 日 57
- 時刻 57
- 本日の詳細 58
- 栄養成分情報 48, 66
- 概要 18, 32
- 機能ライン 34
- 水タンク 19
- 水タンクのクリーニング 87
- 水質 109
- 水道 109
- 水道水接続によるコーヒーマシンの加圧除去 81
- 洗浄剤投入口 19
- 浄水フィルター 53, 63
- 温度 64
- 湯量 43
- 無料設定 55
- 照明 61
- 熱湯/ズル 19
- 熱湯供給 26
- 現在のレシポ構成 42
- 用語集 21
- 硬度 63
- 硬度の計測 63
- 管理責任者の義務 107
- 総硬度 63
- 総硬度の計測 63
- 自動販売機 54
- 複数抽出 41
- 言語 67
- 言語プレセクション 49
- 言語をロードする 69
- 設定PIN 56
- 設置と使用環境 17
- 設置面 110
- 説明 38
- 追加オプションの削除 43
- 追加オプションの変更 43
- 追加物 42
- 飲料 39
- 飲料のキャンセル 25, 51
- 飲料のマークをロードする 68
- 飲料プレセクション 51
- 飲料ボタン 34
- 飲料ボタンと設定用パッド 19
- 飲料供給 25
- 飲料:文字 + 色 62

索引

B

Bluetooth 65

H

HACCPアクセス 69

HACCPクリーニング コンセント 93

P

PIN権限 55

S

S/M/Lボタン 25

S/M/L機能 40, 65

U

USB 68

W

WMF サービス 96

お

お客様窓口 52



お近くのWMF サービス:

© 2018 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、配布したり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。

05.09.2018

1500 S+