



WMF 1300 S

取扱説明書

日本語

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 1300 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。

おシヨンのパッド・ホッパーを使用すると、WMF 1300 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淹れることができます。

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
22ℳ-ジ
安全性についての章を参照
▷7ℳ-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
▷7ℳ-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
▷122ℳ-ジ以降
メンテナンス
▷108ℳ-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・使用条件	17
2	序章	20
2.1	コーヒーマシンの各部名称	20
	供給可能表示	20
	用語集	23
3	運転開始	24
3.1	設置場所	25
3.2	梱包を解く	25
3.3	運転開始プログラム	26
4	操作	28
4.1	操作に関する安全上の注意事項	28
4.2	コーヒーマシンのスイッチを入れる	29
4.3	ミルクまたはミルクフォーム(オフション)	29
4.3.1	ミルクを接続する	30
	ミルク用インジケータ(オフション)	31
4.3.2	ミルク/ミルクフォームの供給	32
4.4	飲料供給	32
4.5	オフションのフィルター	33
4.6	カップサイズ調整	33
4.7	熱湯供給	33
4.8	ペーシックスチーム(オフション)	34
4.9	スチームシレットカップウォーマー	36
4.10	コンピ供給口の高さ調整	37
4.11	コーヒードロップ/ハクタードロップ	37
4.12	マニュアル投入(オフションでロック式)	38
4.13	水タンク(オフションでロック式)	39
4.14	コーヒーフラス	40
4.15	コーヒーフラス落とし(オフション)	40
4.16	ドリップトレイ/ドリップトレイセンサー	41
	ドリップトレイセンサー	41
4.17	水道水接続(オフション)	42
4.18	コーヒーマシンのスイッチを切る	43
5	ソフトウェア	44
5.1	概要	44
	供給可能	44
	供給可能表示のボタン	44
	メインメニューの機能	45
	メニュー制御ボタン	45

目次

5.2 供給可能表示	46
5.2.1 飲料ボタン	46
5.2.2 機能アイコン	46
スチーム/エトパッド	46
ホットリンスパッド	46
カップサイズ調整	46
S/M/Lパッド	47
パリスパッド - コーヒーの濃さ	47
ミルクシステム補充 (スマートミルク)	47
2種類目のコーヒー (テ カフェ)	47
5.3 カスタマーケア	48
システムクリーニング	48
ミキサーリンス	48
ミルクシステムリンス	49
フォーマーのリンス	49
クリーンロック	49
説明	49
ミルクシステム補充 (スマートミルク)	49
フィルタ交換	50
加糖除去	50
抽出ユニットのケア	50
5.4 飲料	51
概要	51
カップ容量、複数抽出と供給アイコン	52
レベルの変更	54
テキストと画像	57
5.5 操作オプション	58
操作要素	58
ボタンアウト	61
ボースelection	61
表示モード	61
カフェインフリー	62
ロゴ	63
飲料プレselection	64
飲料のキャンセル	64
5.6 インフォメーション	65
前回の抽出	65
タイマー	65
サービス	65
カスタマーケア	65
浄水フィルタと加糖除去	65
プロトコル	65
5.7 会計	66
カウンター	66
自動販売機	66
外部会計	67
無料設定	67
5.8 PIN権限	68
クリーニング PIN	68
クリーニング PINを介してスイッチをオンスにする	68
設定PIN	68
会計PIN	69
新しいPINを指定する	69

5.9	タイマー	69
	時刻/日付	69
	サマータイム	69
	時刻帯	69
	ボタンライト	70
	タイマーの概要	70
	タイマー削除	70
	タイマー 日別概要	70
	タイマーの入る時間を設定	71
5.10	システム	72
	ミルクとミルクフォーム	72
	ミルク保管温度	72
	ホットミルクフォーム 77の部分	72
	かき表示	72
	温度センサー	72
	ミルクシステム点検	73
	プログラムディスプレイ	73
	ディスプレイと照明	73
	飲料:文字+色	75
	浄水フィルター	75
	エラーモード	76
	温度	77
	自動ミルクシステムリンス	77
	コーヒー豆がメッセージのキャリブレーション	77
	凍結防止/輸送準備	77
	ドリフトトレセンサ	78
	ボーション	78
	Bluetooth (オプション)	78
	S-M-L機能	79
5.11	USB	80
	レシピをロードする	80
	飲料のマークをロードする	80
	レシピの保存	80
	レシピをPDFファイルとしてセーブする	80
	カウンターのアクセスポート	80
	HACCPアクセスポート	81
	データのバックアップ	81
	データをロードする	81
	言語をロードする	81
	ファームウェアの更新	81
5.12	エラーモード	82
	エラーモード表示	82
5.13	言語	83
6	その他の設定	84
6.1	ディスプレイの向き目の設定	84
7	かきタイマー	85
7.1	安全上の注意事項 かきタイマー	85
7.2	クリーニング 頻度の概要	87
7.3	クリーニング プログラム	88
7.3.1	システムクリーニング	88
7.3.2	ミキサーリンス	89
7.3.3	ミルクシステムリンス	89
7.3.4	フォーマーのリンス	90
7.3.5	ミルクシステムの清掃の概要	91

目次

7.4	加味除去	92
7.5	手動クリーニング	94
7.5.1	操作パネルクリーニング (クリーンロック)	94
7.5.2	コーヒーが受けのクリーニング (挽いた豆のスライド / オフ ション)	94
7.5.3	抽出装置のクリーニング	95
7.5.4	水タンクのクリーニング	98
7.5.5	ドリップトレイのクリーニング	98
7.5.6	外装のクリーニング	99
7.5.7	チョコタンクを清掃します (オフ ション、パッドシステム搭載のマシンでのみ)	99
7.5.8	ミルクシステムをマニュアルでクリーニング (ヘーシックミルク)	100
7.5.9	コヒ 供給口をマニュアルで清掃する (スマートミルク)	102
7.5.10	ミキサーのクリーニング	102
7.5.11	コーヒー豆ホッパーのクリーニング	104
7.5.12	パッドホッパーのクリーニング	105
8	HACCPクリーニング コンセプト	106
9	メンテナンスと加味除去	108
9.1	メンテナンス	108
9.2	WMF サービス	109
10	メッセージと注意事項	110
10.1	操作上の通知	110
10.2	エラー通知と不具合	111
10.3	エラー通知なしの不具合	114
11	安全性と保証	117
11.1	コーヒーマシンに対する危険	117
11.2	ガイドライン	119
11.3	管理責任者の義務	120
11.4	保証請求	121
付録:テクニカルデータ		122
コーヒーマシンのテクニカルデータ		122
付録:アクセサリとスプレッドシート		126
索引		129

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つき添い、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



- コーヒーマシン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。

 **警告**

火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。
- スチームジェ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。
- 加熱フェーズ中、熱湯と熱い蒸気が供給口から出てきます。
 - > 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。
 - > 加熱フェーズ中は供給口の下を手で持ったり、触れたりしないようにしてください。
 - > 供給直後は供給口に触れないでください。
 - > 飲料を供給する前に、必ず適切な容器をコップ抽出口下に置いてください。

 注意

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-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-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-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-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

健康被害のおそれ

- > 飲食用であり、コーヒ-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-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。

 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 1300 Sはコーヒー、ミルク、パウダー（チョコ／トッピング）を組み合わせる適切な容器に飲み物を供給するように設計されています。
- 使用するコーヒー豆、ミルク、トッピング、チョコパウダー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。

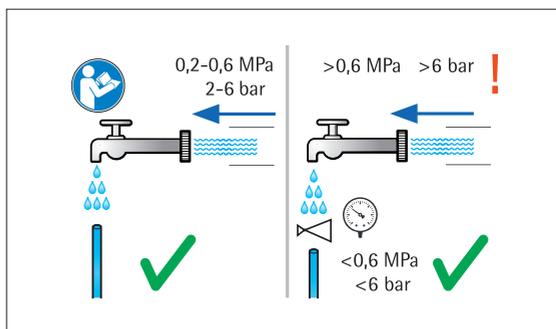
設置場所

- 本機は使用方法の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(オプション、直結給水)

- 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)。2 L/分の時の最小水圧0.2 MPa (2 bar)。最高水圧0.6 MPa (6 bar)。

重要! 現地の水圧が0.6 MPa (6 bar) を超える場合には、最大0.6 MPa (6 bar) に設定されるよう、必ず減圧弁をあらかじめ作動させる必要があります。



- 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 1300 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。
- 事務所やコアでの使用など、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メンテナンス措置を守っ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・使用条件



火災のおそれ/事故のおそれあり

- > テクニカルデータ^①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^②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^①
▷122ページ^②



火災の危険

- ・ 排水口に接続しない場合、ドリップトレイから水が漏れだすことがあります。この水がコーヒーマシンの通電部品に触れると、火災を引き起こすおそれがあります。
- > 営業時間が終了したら、必ず水道の給水栓を閉じます。
- > ドリップトレイを必ず空にします。
- > コーヒーマシンを排水口につなげます。

警告

テクニカルデータ^①
▷122ページ^②



設置・使用条件

- > コーヒーマシンは霜のつかない屋内でのみ使用します。
- > コーヒーマシンを5℃以下の温度環境で輸送または保管していた場合は、試運転調整を行う前に必ず5時間以上室内に置いて部屋の温度に馴染ませてください。

重要

テクニカルデータ
▷122℉(50℃)以降

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 序章

2.1 コーヒーマシンの各部名称



供給可能表示



- 1 豆ホッパ - (最大2つ)、オプショでロック式
- 2 マニュアル投入口/洗浄剤投入口
- 3 パウダ -ホッパ - (チョコまたはトッピング)、オプショでロック式
- 4 ミキサーへのドア
- 5 照明
- 6 熱湯/スチーム/スチーム (オプショ)
- 7 ミルク接続へのドア
- 8 カップのストッパー
- 9 取り外し可能なドリフトレ (ドリフトグリッド付き)
- 10 スチームジェットカップウォーマー
- 11 コーヒーカス受け
- 12 水タンク
- 13 ミルクウォーマー内蔵型コック供給口
- 14 飲料ボタンと設定用タッチパネル
- 15 オン/オフスイッチ

供給可能表示

- 16 メッセージパッド
- 17 エコモード
- 18 メニューパッド (メインメニューを開く)
- 19 スチームジェットパッド
- 20 ホットリンスパッド
- 21 飲料サイズ
- 22 バリスタパッド
- 23 飲料パッドのスチームボタン

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 > 44°C 以降

取扱説明書の記号とマーク



安全上の注意事項 怪我のおそれあり

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



安全上の注意事項 怪我のおそれあり

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



感電



高温のフォーム



指などが挟まれるおそれ



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。



注意事項/ヒント

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



警告

安全性についての章を参照
▷76° -ジ以降



注意

操作に関する安全上の注意事項
▷28^o -ジ^o
安全上の注意事項 カタマ-カ7
▷85^o -ジ^o
安全性についての章を参照
▷76° -ジ以降

重要

保証の章に注意
▷121^o -ジ以降
テクニカルデータ
▷122^o -ジ以降

注意事項

ヒント

用語集

用語	解説
•	• 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
容量	例えば：浄水フィルタ処理能力 (ℓ)
挽いた豆のサイズ	▷コーヒーが落とし、40 [°] -ジ
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。
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。
追加	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。
飲料供給	コーヒー、熱湯あるいはパウダー飲料の供給
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
デカフェ	デカフェのコーヒー
バリスタ	コーヒーのスペシャリスト
パウダー飲料	チョコやトッピングなど
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

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



- > 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。
- > コヒーミ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
▷ 22ℳ -ジ
安全性についての章を参照
▷ 7ℳ -ジ 以降



感電死の危険あり



- コヒーミ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
▷ 7ℳ -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

設置・使用条件
▷ 17ℳ -ジ 以降
テクニカルデータ
▷ 122ℳ -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
▷121°-ジ以降

テクニカルデータ
▷122°-ジ以降

本機は使用方法の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。

▷章1.2
使用目的
15°-ジ以降

3.2 梱包を解く



- > 段ボール内の梱包材料にはアクセサリが含まれています。捨てないでください。
- > 水タンクとコーヒャ受けにはアクセサリが入っています。アクセサリを運転開始の前に取り外し、コーヒャ受けと水タンクを入念に洗浄します。
- > アクセサリには、六角ヘッドボルト (M3) 1本が同梱されており、これを使って供給口カバーを不適切な取り外しから保護できます。訓練を受けた担当者またはWMFサービス担当者のみがこのボルトを取り付けられます。
- > 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
▷121°-ジ以降

アクセサリとセルフサービス
▷126°-ジ

テクニカルデータ
▷122°-ジ以降

※ WMF 1300 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

- * 技術マニュアルに注意
- * コーヒーマシンの接続ケーブルを適切なコネクタに差し込む

温度センサー
▷122℃-ジ



- 水タンクを作動させる際には、飲料に適した水を充填してください。

注意事項

3.3 運転開始プログラム

- * コーヒーマシンをオン/オフスイッチで電源をオンにします
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。
- * ディスプレイにあるすべての指示を実行し、遵守する



- 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ッドが働きます。
> パッド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。

重要

設定を変更
▷ソフトウェア
44℃-ジ以降

その他の説明

- ミルクを接続する▷章4.3.1 30℃-ジ

運転開始プログラムを完全に実行し、必要なすべての設定を行った後、コーヒーマシンは再スタートします。
キャリブレーションは完全に自動で行われます。



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
▷76℃-ジ以降

水タンク用の浄水フィルターを取り付ける (オプション)

この項目は、運転開始プログラム中に実行するステップです。

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、加圧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。

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

炭酸硬度テストキットはアクセサリと共に送られます。

容量

水タンク (BWT 200 l) 用の同梱の浄水フィルターは、10°dKH で200リットルの水の容量があります。実際の容量は飲料水の硬度によって異なり、次の表から読み取ることができます。

「ドイツ炭酸硬度」(dKH) を単位として用いる

水の硬度	容量 (リットル)	水の硬度	容量 (リットル)
5未満	フィルターの必要なし	15	135
5以上	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	25以上	70

フィルタ交換
▶ 加圧マシ
50° -ジ

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。
▶ 運転開始プログラム
26° -ジ

4 操作

4.1 操作に関する安全上の注意事項



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。
- 加熱フェーズ中、熱湯と熱い蒸気が供給口から出てきます。
 - > 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。
 - > 加熱フェーズ中は供給口の下を手で持ったり、触れたりしないようにしてください。
 - > 供給直後は供給口に触れないでください。
 - > 飲料を供給する前に、必ず適切な容器をコップ[®] 抽出口下に置いてください。

⚠ 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、コーヒードリッパー、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

! 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 ライター 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

4.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

操作パネルの右側に、オン/オフスイッチがあります。

※ オン/オフスイッチを押す
信号音が鳴ります。

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。



オン/オフスイッチ

4.3 ミルクまたはミルクフォーム(オプショナル)



- ・ ミルクホースにプラグアンドクリーンアダプターが取り付けられた状態でのみ使用してください。プラグアンドクリーンが取り付けられていない状態で運転することはできません。
- ・ ミルクの供給は、適切なWMFミルクメーカーが取り付けられている状態でのみ使用可能です。ミルクメーカーなしで運転する場合には、必ずWMFミルクランスを使用する必要があります。

! 注意

アクセサリと入パネ
▷126ページ

ミルクをつなげる、
ミルクメーカー、カップ&ケール、ベリックミルク、スマートミルク
▷30ページ
ミルクランス
▷31ページ

4.3.1 ミルクを接続する

ベ-シックミルク

適切なミルクノズルをコビ[®] 供給口で使用します。

色	ミルク温度
・ グレーのノズル	とても冷たいミルク (<5 °C)
・ オレンジのノズル	冷蔵されているミルク (<10 °C)
・ グリーンのノズル	冷蔵されていないミルク (>16 °C)

WMFミルククーラー、WMFカップ & ケール、
スマートミルクあり(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。
> ミルク用ポンプ部は分解しないでください。ミルク用ポンプ部の分解はWMFサービスエンジニアにお任せください。

ベ-シックミルク

- * 冷蔵されたミルク用のミルクノズルをコビ[®] 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



クーラーのある仕様



⚠ 注意



プラグ・アッド・クリーンプラグ・アッド・クリーンアダプター



ミルク容器



ホースガイド

ホースは必ず、ガイドの角度に正しく位置合わせしてください。図を参照。

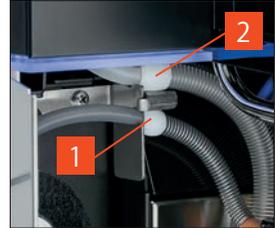
- [1] ミルクホース* → 下(ベ-シックミルク)
- [2] ミキサーホース* → 上

* オフ ション装備

ミルクホースにはベ-シックミルクバージョンでのみ対応しています。

重要

保証の章に注意
▷121°-ジ以降



ミルク用インジエクター(オフ ション)



- ミルクの供給は、適切なWMFミルククーラーが取り付けられている状態でのみ使用可能です。ミルククーラーなしで運転する場合には、必ずWMFミルクランスを使用する必要があります。

重要

保証の章に注意
▷121°-ジ以降



注意事項

- ミルク用インジエクターは毎日クリーニングしてください。
- ミルクホースは折り曲げないでください。

注意事項

* 適切なスチームズルをミルクフォーマーで使用します

* ミルクパックをコーヒーマシンの左横に置く

* ミルク用インジエクターのキャップを開けます

* プラグアンドクリーンアダプターをミルク用インジエクターにつなげます

* ミルク用インジエクターをミルクパッケージに差し込む

ミルク用インジエクターはミルクパッケージの底まで届かなければなりません。



4.3.2 ミルク/ミルクフォームの供給

- * コレ[®] 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 (供給ボタン[®] ショウ、フォームの質など)。

供給ボタン[®] ショウ
▷ カップ[®] 容量
52ℓ[®] -ジ[®]
スタート・ストップ または供給

4.4 飲料供給

飲料ボタン[®] をタッチすると、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/ヘッド[®] -に 赤い三角マーク = 供給不可/ボタン[®] が無効

- * コレ[®] 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

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



飲料選択
ボタン[®] レイアウト
▷ 操作ボタン[®] ショウ
61ℓ[®] -ジ[®]

飲料のキャンセル
▷ 操作ボタン[®] ショウ
64ℓ[®] -ジ[®]

4.5 オプションのフィード

パリスパットののように、機能メニューでディスプレイに表示できるオプションのパットがあります。

ほかには、S/M/Lパットなどがあります。
飲料にS/M/Lの容量を設定することで使用可能です。

その後、飲料の選択前にカップ容量「S」または「L」を選択することができ、選択したサイズに対応している飲料ボタンだけが点灯します。

M = 設定した飲料サイズ、プレ選択なし

S = 約25% Mより少ない

L = 約25% Mより多い

オプションのパットを有効にして設定
▷ 操作オプション
58ページ



例：
パリスパット



例：
S/M/Lパット

4.6 カップサイズ調整

オプションとして自由なカップ容量の選択が可能です。



4.7 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

※ 熱湯のボタンをタッチする

設定した供給オプションに応じて供給が始まります。



4.8 ヲ°シ ック スチ ム (ヲ°シ ョ ン)



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料とスチムの供給中は、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。
- 加熱フェーズ中、熱湯と熱い蒸気が供給口から出てきます。
 - > 飲料やスチムの供給中は、供給口の下に触れないでください。
 - > 加熱フェーズ中は供給口の下を手で持ったり、触れたりしないようにしてください。
 - > 供給直後は供給口に触れないでください。
 - > 飲料を供給する前に、必ず適切な容器をコネクト抽出口下に置いてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷76°シ以降



注意事項

スチムの供給オペレーションは、メニュー項目「飲料」で設定できます。
供給オペレーションとして、スタート・ストップ、供給、フリーフロおよびスタート-ストップ-フリーフロを利用できます。
供給オペレーションは、飲料の章で説明します。

注意事項

供給オペレーション
▷ソフトウェア
▷飲料
526°シ

※ スチムボタンを押す

スチムボタンを押す間、スチムが供給されます。

- スチムで飲料を暖める
- スチムにより手作業でミルクフォームを作る

飲料を加温

- * できるだけ細長い、グリップ付きCromargan® (クロマ-ガソ) 容器を使用する
 - * 容器の最大半分まで充填する
 - * スチ-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-ムノズルを押す
 - * スチ-ムノズルを離す
 - * スチ-ムノズルをト-リップトレ-へ旋回させる
 - * スチ-ムノズルを短く押す
- スチ-ムパイ-内の残りを洗浄します。
- * 湿らせた布でスチ-ムノズルを拭く

Cromargan® (クロマ-ガソ) 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-ガソ) 容器を使用する
 - * 容器の最大半分まで充填する
 - * スチ-ムノズルを液面の少し下の位置まで、容器に入れる
 - * スチ-ムノズルを押す、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-ムノズルを離す
 - * スチ-ムノズルをト-リップトレ-へ旋回させる
 - * スチ-ムノズルを短く押す
- スチ-ムパイ-内の残りを洗浄します。
- * 湿らせた布でスチ-ムノズルを拭く

4.9 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れないでください。
- > 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
ドリップトレは毎日クリーニング
加タマーキ
▷85°-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
59°-ジ

4.10 コーヒー 供給口の高さ調整

コーヒー 供給口は高さ調整が可能です。

※ コーヒー 供給口を前から掴み、希望する高さへと押し
します

調整範囲： 60–169 mm



4.11 コーヒー豆ホッパー / パウダーホッパー (オプションでロック式)

- 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。
 - > パウダーホッパーに過度に充填しないでください。
 - > パウダーは押し付けたり圧縮したりしないでください。

重要

保証の章に注意
▷121ページ以降

4.12 マニュアル投入 (お° ションでロック式)

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

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

- ! 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° ウタ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。

マニュアル投入口により挽いたコーヒーでコーヒーを淹れる

- * マニュアル投入口のフラップ° を開ける
- * 挽いたコーヒーを投入 (15 gまで)
- * マニュアル投入口のフラップ° を閉じる
- * 希望の飲料ホ° タルにタッチします



タブレット洗浄剤投入口

重要

保証の章に注意
▷121° -ジ° 以降



マニュアル投入

4.13 水タンク (オプションでロック式)

! 水タンクは毎週手作業で清掃します。

重要

保証の章に注意
▷121ページ以降

! 直結給水のコーヒーマシンはタンクに直接水を補充します。

注意事項

水タンクはコップ供給口の右隣りにあります。

- * 水タンクを外す
- * 水タンクに水を補充する
- * 水タンクをセットする



水タンクロック (オプション)

- * コップ供給口を上げる
- * コーヒーフ受けを外す
- * 抽出ユニットの右隣りにあるロックを上スライドして保持する
- * 水タンクを外す
- * コーヒーフ受けをセットする
- * 水タンクに水を補充する
- * 水タンクをセットする



4.14 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。

かづがいっぱいか取り外されている間は、飲料の供給口はロックされた状態になっています。

- * コヅ° 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。



コーヒー受けのクリーニング
▷ 手動クリーニング
94° -ジ°

重要

保証の章に注意
▷ 121° -ジ° 以降

4.15 コーヒー落とし(お° 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。

重要

挽いた豆のスライド° を毎日クリーニング
▷ 手動クリーニング
94° -ジ°

4.16 ドリップトレ/ドリップトレセンサー



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。

注意

ドリップトレは毎日クリーニング
がおすすめです
▷85℃-ジ以降



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せん(クリーニングのためなど)。

注意事項



ドリップトレセンサー

センサーが量とドリップトレが使用されているかを監視します。充填レベルが最大になると、パネルに通知が表示されます。

* メッセージを受けたら、ドリップトレを注意して取り外し、空にしてから戻します



セット前に、ドリップトレの後ろ側とドリップトレセンサーのエリアを乾かしておく必要があります。センサーはドリップトレ下の左にあります。センサー周りが湿ったままだと、「ドリップトレを乾かしてください」とメッセージが表示されます。

重要

4.17 水道水接続 (オプション)

飲料水の直結給水接続と、排水接続は、訓練を受けた担当者またはWMFサービス担当者のみが行ってください。

火災の危険

- 排水口に接続しない場合、ドリフトレから水が漏れだすことがあります。この水がコーヒーマシンの通電部品に触れると、火災を引き起こすおそれがあります。
 - > 営業時間が終了したら、必ず水道の給水栓を閉じます。
 - > ドリフトレを必ず空にします。
 - > コーヒーマシンを排水口につなげます。

 コーヒーマシンと直結給水接続については、排水口にすぐにつなげることをおすすめします。すぐにつなげない場合は、ドリフトレから漏れ出して家具などに被害がでるおそれがあります。

 水道水接続の場合、水タケは該当するディスプレイ通知が表示されるか、マシンのスイッチを切るまで、取り外してはなりません。

改良キット水道水接続
▷ アクセサリとスポンジ
126ページ

警告

テクニカル
▷ 122ページ

重要

使用および設置に関する要件を必ず守ってください。
▷ 17ページ

重要

改良キット水道水接続
▷ アクセサリとスポンジ
126ページ

4.18 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。



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。

操作パネルの右側に、オン/オフスイッチがあります。

- * オン/オフスイッチを短く押す(約1秒)
スイッチオフリンスを開始します。
- * ディスプレイ上のメッセージに従ってください
続いてコーヒーマシンのスイッチがオフになります。
- * 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:

- * 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。

加圧ターア
▷85ページ以降

重要

保証の章に注意
▷121ページ以降



オン/オフスイッチ

5 ソフトウェア



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

⚠ 注意

操作に関する安全上の注意事項
▷ 28ℓ° -ジ°

5.1 概要

供給可能

46ℓ° -ジ°



ボタンのアイコン
▷ 操作オプション
61ℓ° -ジ°

パネル上のボタンやボタンの設定や
メニューにより異なります。

供給可能表示のボタン

46ℓ° -ジ°



エコモード (有効)
82ℓ° -ジ°



ホットリンス
46ℓ° -ジ°



スチーム/エスプレッソ/ウォーター
36ℓ° -ジ°



バリスタ (コーヒーの濃さ)
47ℓ° -ジ°



S/M/L ボタン
79ℓ° -ジ°



カップサイズ調整
46ℓ° -ジ°



ミルクシステム補充
47ℓ° -ジ°



2種類目のコーヒー (デカフェ)
47ℓ° -ジ°

メインメニューの機能



カスタマーケア
48° -ジ°



インフォメーション
65° -ジ°



飲料
51° -ジ°



操作オプ°ション
58° -ジ°



会計
66° -ジ°



PIN権限
68° -ジ°



タイマー
69° -ジ°



システム
72° -ジ°



USB
80° -ジ°



言語
83° -ジ°



エコモード°
82° -ジ°



PINアクセス
69° -ジ°

メニュー制御パ°ット°



メインメニュー/戻る



PIN入力



次へ/開始



設定のロード°



設定の保存



値/設定の確定



値/設定の削除



飲料テスト



戻る



キーボ°ード°表示

パ° 補上の通知



エラー通知



ミルク温度の表示 (オプ°ション)

5.2 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。

5.2.1 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。

選択されたキーライトに応じて、ディスプレイで上下にスワイプしてほかの飲料を選べます。

希望する飲料ボタンをタッチすると、飲料供給が開始されます。



例: カプチーノボタン
ボタンレイアウト
▷ 操作オプション
61ページ

5.2.2 機能ライン

スチームジェットボタン

カップの温め。



スチームジェットボタン
▷ 操作オプション
59ページ

ホットリンスボタン

※ 「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
59ページ

カップサイズ調整

次の飲料の飲料サイズ選択。



カップサイズ調整
▷ 操作オプション
60ページ

S/M/Lパッド

飲料サイズ[®] の[®]選択。事前に飲料を正しく設定する必要があります。



S/M/L
▷ソフトウェア
▷システム
79° -ジ

バリスタパッド[®] - 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。



バリスタパッド[®]有効/無効
▷操作オプション
58° -ジ

ミルクシステム補充(スマートミルク)

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
60° -ジ

2種類目のコーヒー(デカフェ)

- * 「カフェインフリー」のマシナ[®]-外にコーヒー[®]ラインダ[®]-を割り当てます
- * 操作オプションで「カフェインフリー」を選択します
チェックの付いた豆のマークが機能パ[®]-に表示されます。
- * 飲料選択前に、このマークをタップします
次の飲料がカフェインフリーのコーヒー[®]ラインダ[®]-の豆を使って用意されます。



2種類目のコーヒー
▷操作オプション
62° -ジ

5.3 カスタマーケア



メニュー制御パッド
 ▷ 概要
 45° -ジ
 カスタマーケア
 ▷ 85° -ジ 以降
 HACCPクリーニング コンセプト
 ▷ 106° -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。
 200回抽出するかまたは6日経過するごとに、どちらか先に到来した時点でシステムクリーニング[®] のメッセージ[®] が自動的に表示されます。
 飲料の供給は、250回抽出するかまたは7日経過するごとに、どちらか先に到来した時点でロックされます。マシンはシステムクリーニング[®] を済ませるとまた使用できるようになります。

ミキサーリンス

ミキサー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。



システムクリーニング[®]

システムクリーニング[®]
 ▷ カスタマーケア
 88° -ジ 以降



ミキサーリンス

ミキサーリンス
 ▷ カスタマーケア
 89° -ジ

ミルクシステムリンス

ミルクシステムリンスで、ミルクホース、ミルクノズル、およびミルクフォーマーをリンスします。



ミルクシステムリンス

ミルクシステムリンス
▷ カスタマーケア
89° -ジ

フォーマーのリンス

フォーマーのリン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。



フォーマーのリンス

フォーマーのリンス
▷ カスタマーケア
90° -ジ

クリーンロック

※ **クリーンロック** をタッチする

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

操作パネルクリーニング
▷ カスタマーケア
94° -ジ

説明

クリーニングプログラムや、コンロ供給口、右ミルクホース、ミキサーシステム、浄水フィルター交換、スチームジェットを着脱の、アニメーションによる操作案内。



説明

ミルクシステム補充(スマートミルク)

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** をタッチする



ミルクシステム補充

フィルタ交換

浄水フィルタ-容量が残り25%を切ると、スイッチを入れるたびに残り容量値が表示されます。
浄水フィルタ-容量が残り0%になると、浄水フィルタ-を交換するよう3時間ごとに表示されます。
マシンの損傷を避けるには、浄水フィルタ-交換が必要です。

※ フィルタ-を交換

※ フィルタ交換を確定

フィルタ交換、浄水フィルタ-と給水システムのリンスとエア抜きプログラムが作動します。このとき、熱湯/スルから熱湯が出ます。

加圧除去

水の硬度、水の流量、そして浄水フィルタ-を設置するかどうかによって、加圧抜きが必要になるまでの残りのリットルが決まります。このリットルの指定値はWMF 1300 Sによって算出され、表示されます。

抽出ユニットのケア

15,000回抽出したら、抽出ユニットのリング[®]は交換が必要です。

耐用回数を超過すると、交換を促すメッセージ[®]が1日に1回表示されます。

※ リング[®]交換

※ 入れ替えを確定



フィルタ交換

浄水フィルタ-の説明書に従ってください。

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



加圧除去

加圧除去
▷ カスタマーケア
▷ 92ℳ[°]以降



抽出ユニットのケア

5.4 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: カフェ / ホット

- ※ 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ボタンにロードされます。



- ※ 飲料ボタンにタッチ
 - ※ 「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
- 飲料ボタン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、それぞれのサイズを有効/無効にすることができます。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

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「供給」の熱湯で利用できます。



S-M-Lを有効にして全飲料を変更

▷システム
▷S/M/L
79ページ

オプションのパート

▷操作
33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 ☑ M - 有効 ☑ L - 有効

飲料ごとにS-M-Lを変更

▷カップ容量

供給ボタン

- **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。
- **供給**
設定した量が供給されます。供給ボタンはミルク、ミルクフォーム、熱湯で表示されます。
- **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。
- **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。

レシ°の変更



メニュー制御パ°ット°
▷概要
45パ°-ジ°

メニュー制御パ°ット°
レシ°の変更

現在のレシ°構成:

139 40 ml	1377+3 250 ml	一部禁止 7.5 ml	137177 9 g、40 ml	

供給順序 - 340 ml 当たりのおおよその量

保管
追加物 初期値:

310	139
137177	1377+3 一部禁止

希望する追加物にタッチしたままドラッグします。

Navigation icons: Close (X), Back, Home, Forward, Print.

現在のレシ°構成

レシ°に含まれている追加パ°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パ°ションは同時に処理されます。

希望のパ°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パ°ション

レシ°に追加できる追加パ°ションはここに表示されます。

※ 希望する追加パ°ションにタッチして、そのまま現在のレシ°構成の中にスライド

追加物がすぐに希望する位置に追加されます。

追加物の削除

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)



コーヒーの質品質

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 70℃以後、挽いたコーヒーが水を含むようにするためのスペースが与えられます。
- 2 70℃以後直後から抽出が始まります。
- 3 70℃以後、湿らし行程に入ります。
- 4 70℃以後と湿らし行程後、ウェットプレスをします。
- 5 品質4と同様ですが、さらに強くウェットプレスします。
- 6 品質5と同様ですが、さらに強く長めにウェットプレスします。
- 7 品質6と同様ですが、さらに強く長めにウェットプレスします。

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。

コーヒーグライндаーを選択(オプション)

レシピにどのコーヒーグライндаーを使用するか、コーヒーレシピごとに選択できます。

希望のコーヒーグライндаーに値1が割り当てられます。

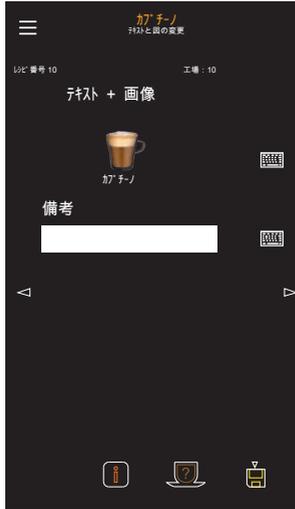


グライндаー - 1	グライндаー - 2	コーヒーパウダー
1	0	コーヒーパウダーをグライндаー-1から使用する
0	1	コーヒーパウダーをグライндаー-2から使用する
1	1	コーヒーパウダーをグライндаー-1と2から半分ずつ使用する

❗ 「コーヒーグライндаー選択」は、コーヒーマシンにグライндаー-1とグライндаー-2がある場合に使用可能です。

注意事項

テキストと画像



メニュー制御パッド
▷ 概要
45° - ジ

ここで飲料の名称と飲料ボタンの画像を設定します。
* キーはキーパッドで有効化します

個別の飲料画像を読み込む
▷ USB
80° - ジ

備考

飲料についてのメモはここに保存できます。

ホットリンスパット

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トが表示されます。

メニューパット

選択オプション: • 至急 • 遅れ

標準値: 至急

至急 メニューパットにタッチすると、メニューパットが直ちに反応します。

遅れ 何もないところを二回押すとメインメニューに戻ります。

スチムジエット

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トが表示されます。

エラー表示

エラーはパネルのヘッド-において、様々な色で通知されます。

選択オプション: • テキスト • 記号

標準値: テキスト

テキスト 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

レギュラータ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。

カップ容量はパーセント単位で表示されます。

レギュラは中央 設定どおり100%

レギュラは左端 50%減少

レギュラは右端 50%増加



この機能はS/M/Lサイズ選択が有効の場合一緒に使用できません。

言語別選択

飲料設定について、言語と国旗の別選択を可能にするかどうか、ここで設定します。セルフサービスモード (SB) が有効な場合、または「SB+フラグ」のキーレイアウトを選択することにより、ここで「言語別選択」を有効化できます。

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

ホームレイアウト「SB+フラグ」
▷ホームレイアウト
61ページ

ミルクシステム補充 (スマートミルク)

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

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
▷カスタマーケア
49ページ

有効 エラーはテキストでパネル上に表示されます。

ポタンレイアウト

種々の標準ポタンレイ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。



ポタンレイアウト

ポストセレクション

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)。

選択オプションは各種装備により異なります。

- ・ サイズ 1、2、3
- ・ ポトジョナー 1、2

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、機能と該当するボタンが画面に表示されません。



ポストセレクション

ポストセレクション機能に使用するオプションをメニュー「システム」で有効にします。

システム
▷72ページ

表示モード

選択オプション: ・片面 ・多面

標準値: ・片面

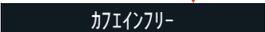


表示モード

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(デカフェのコーヒー)のコーヒー粉の量は、レシピに設定されているコーヒー粉の量に対する割合で設定します。
この設定はあらかじめ「デカフェ」を設定すると、全てのコーヒー飲料に対して有効となります。

設定範囲: -25%から15%

標準値: 10%

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。

□

メーカーの□

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 メーカーの□ は準備完了パネルの右上に表示されます。

お客様の□

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

有効 お客様の□ が「有効」に設定され、□ が読み込まれている場合は、お客様の□ がヘッドの中央に表示されます (運転準備完了時の表示)。自動販売機と接続されている場合は、お客様の□ は左に表示されます。この場合、両方の□ が表示されないことがあります。

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 ピケ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。

飲料フ レレクション

飲料フ レレクション

飲料フ 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ボタンを押さなくても供給されます。
ヘッドラインには「飲料フ レレクション有効」と表示されます。

飲料確認

選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 無効

有効 まず選択された飲料を供給する前に確認してください。

飲料のキャンセル

選択オプション: • 有効 • 無効

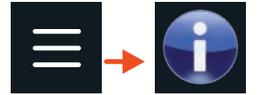
標準値: 有効

有効 飲料ボタンを再度押すと、飲料供給を中断できます。

飲料のキャンセル

5.6 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。この概要では、キーアウトのスイッチを入れる時間が表示されます。



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ーケアの記録が表示されます。



浄水フィルタと加熱除去

浄水フィルタの残り容量と次回加熱抜ききの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ジャーナル。

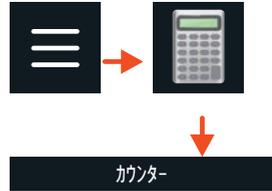


5.7 会計

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。

プロトコルはUSBスティックに保存できます。



		会計				
		SML	1	2	3	4
カプチーノ	M	4	66	510	5900	
カプチーノ	L	2	40	306	3540	
チョコアート	M	9	48	416	4200	
チョコアート	L	5	24	208	2100	
エスプレッソ	M	2	33	255	2950	
熱湯	M	3	44	340	3933	
ラテマキアート	M	2	33	255	2950	
ラテマキアート	L	2	26	204	2360	
ミルク	M	1	17	128	1475	
コーヒー	M	3	53	408	4720	

標準設定

カウンター 1 ~ 4 = 連続カウンター



各カウンターを個別にマニュアルでリセット可能です。
(例: カウンター 1 = 毎日、カウンター 2 = 毎週)

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

ウィター-会計取扱説明書を参照してください。

無料設定

無料設定は請求単位オプションと併せて使用可能です。




すべて無料

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効 無効

飲料は無料

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効 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。

5.8 PIN権限

下記のエリアではPINコード^①を設定できます。

- クリーニング^②
- 設定
- 会計



PINには序列が設けられています。

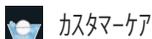
例えば、設定PINはクリーニング^② PINも兼ねますが、会計PINとしては無効です。

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を割り当てたいエリアには、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

クリーニング

クリーニング PINを介してスイッチをオンにする

この項目が「有効」になっている場合は、ユーザーは設定されているクリーニング PINを入力すればスイッチをオンにできます。

選択オプション： • 有効 • 無効

標準値： 有効 無効

クリーニング PINを介してスイッチを
オンにする

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

設定

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
 

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を指定する

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。



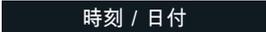
5.9 タイマー



時刻/日付

ここでは現在の日付と時刻を設定します。



 時刻 / 日付
 

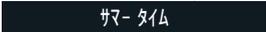
サマ-タイム

ここでは、サマ-タイムに自動で切り替えるかを設定できます。リモートモジュールが取り付けられていなければ、メニューを利用できません。

選択オプション： ・ 有効 ・ 無効

標準値： 無効



 サマ-タイム
 

時刻帯

ここではタイムゾーンを設定できます。



 時刻帯
 

ホタルイアウト

選択オプション: 有効 無効

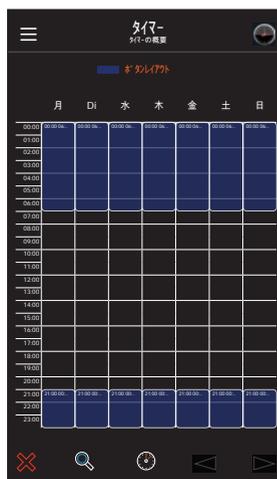
標準値: 無効

有効 ホタルイアウト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時までセーフサービスなど。

タイマーの概要



ホタルイアウトの表示時間は最短30分間です

ホタルイアウト用の全切り替え時間の週間一覧表が表示されます。
設定は一覧で直接変更可能です。

タイマー削除

削除マークで、あらかじめマークしていたタイマーを削除できます。



タイマー- 日別概要

日別と週別概要の切り替え日別概要には、当日のスイッチを入れる時刻が表示されます。



タイマーの入る時間を設定

タイマーを介してスイッチを入れられる以下の機能があります。

- ボタンレアウト



サイクル時間の変更は過去に遡って適用はされず、変更を行った日時以降の情報にのみ適用されます。

注意事項

- * タイマーの機能を選択します
- * 1日または複数の日にちを選択します
- * タイマー スイッチ時間を設定します

スイッチを入れる時間はあらかじめ選択された日にちに対して設定されます。
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。

5.10 システム



ミルクとミルクフォーム

ここではミルクとミルクフォームの全般的なグローバル値を設定します。この数値は既存の全てのレシピに適用されます。

レシピの中でミルクとミルクフォームの数値が特別に設定されている場合、これらの数値は有効のままであり、変更されません。



ミルク保管温度

ミルク保管温度はここで入力します。
カップ・アント・ケールの使用時、例は 10 °C 以下。

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: 普通

カワ表示

(カワの警告機能を搭載したクーラーが必要)

ミルクが空になった時に通知を起こ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。これは特にセルフサービスモードで重要です。支払われたばかりの飲料の完全な供給が保証されます。

温度センサー

(センサーを搭載したクーラーが必要)

ミルク温度が測定されます。

ミルクシステム点検

供給品質が一定でない場合、つまりミルクないしミルクフォームの品質が設定された通りでない場合に、ここでミルクシステム点検を開始します。



ミルクシステム点検

フロゲルディスプレイ

選択オプション: ライン、サークル、オ

標準値: サークル



フロゲルディスプレイ

ディスプレイと照明

ディスプレイと照明をここで設定します。



ディスプレイと照明

供給口の照明

選択オプション: ・ 有効 ・ 無効

標準値: 有効

供給可能の場合の照明

点灯色はここで設定します。
カラーサーク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:

- ・ 色の変更 ゆっくり
- ・ 色の変更 標準
- ・ 色の変更 速く
- ・ オ

ただちに現在の設定が表示されます。



イベントの表示 (通知)

選択オプション: 有効 無効

コーヒー豆が空になっているというメッセージなど。

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。

メッセージ (イベント)の照明

- イベントカー側板

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分後にパネル照度が自動的に減少します。

パネルの照度が暗くなっている状態でパネル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

タッチパネルのキャリブレーションを新たに行います。

パネルの背景

タッチパネルのカラーテーマを設定できます。

- メインメッセージの色

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



飲料: 文字 + 色

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。フィルタの容量と水の硬度の入力が必要です。



浄水フィルター

注意事項

弊社は原則浄水フィルターの使用を推奨しております。
適切な浄水フィルターの選択につきましては、担当のWMFサービスパートナーがご相談に応じます。

硬度の計測

測定した水の硬度を°dKH単位で入力します。
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、多くの加圧が発生し、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。

注意事項

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

総硬度の計測

ここには総硬度を入力します。

フィルターの容量 (浄水フィルター)

浄水フィルターが有効になっている場合、ここにフィルターの容量をリットル単位で入力します。

浄水フィルター-の容量
▷27ℓ -ジ

ICFト

ここではICFト[®]を有効にできます。

選択オプション: • 有効 • 無効

標準値: 無効

ICFト[®]
▷82ℓ -ジ

ICFト[®]



スイッチ

ICFト[®]が有効になっていると、スイッチ時刻を設定できます。

選択オプション: (しない/30分後/60分後/90分後/
120分後/150分後/180分後)

標準: 設定なし

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

30分単位で設定可能です。

ICFト[®]を有効にする時間はタイマー機能を使って制限できません。

温度

ボイラー

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)


温度

自動ミルクシステムリンス

選択オプション: 120分ごと、52時間

標準値: 52時間


自動ミルクシステムリンス

コーヒー豆カラムメッセージのキャリブレーション

コーヒー豆カラムメッセージを新たにキャリブレーションします。
コーヒー豆カラムメッセージにまだコーヒー豆があっても、通知「コーヒー豆を補充」が表示される場合に、実行しなければなりません。


コーヒー豆カラムメッセージの
キャリブレーション

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。


凍結防止/輸送準備

ドリップトレセンサ

ドリップトレセンサがドリップトレの充填レベルを監視します。
センサの監視によりドリップトレがあふれるのを防ぎます。

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効



センサが無効になっていると、ドリップトレがいっぱいになり、あふれ出します。これにより、家財に損害を与える恐れがあります。
センサは有効にしておくことをおすすめします。



ドリップトレセンサ

ドリップトレセンサ
▷操作
41ページ

注意事項

ホシヨナー

マシンに複数のグライндаーやタフルパウダーホッパーを装備している場合、ここでは使用する豆やパウダーの種類に名前をつけることができ、ホシヨナーモード「多面」で選択肢として表示されます。



ホシヨナー

▷表示モード
61ページ

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
- * 供給口カバーを取り外します
- * WMF BluetoothスティックをUSBスロットに差し込みます
- * コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる



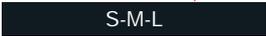
Bluetooth

S-M-L機能

ここではS-M-L機能が有効です。
マークとテキストは変更できません。飲料サイズは標準サイズ(M)を基本にしますが変更可能です。

選択オプション: ・ 有効 ・ 無効

標準値: 有効 無効

スモール

新たに有効にするサイズの飲料レベル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Lサイズの飲料レベルのデフォルト変更係数。

標準値: 125%

5.11 USB

USB接続口からはデータの交換が可能です。
USBスティックが差し込まれると、機能がすぐに有効になります。
USBポートはディスプレイの左にあります。



レシトをロートする

ここでは、USBスティックに保存されているレシトがコーヒーマシンにロートされます。



飲料のマークをロートする

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。



レシトの保存

ここではコーヒーマシンの最新のレシトがUSBスティックにエクスポートされます。



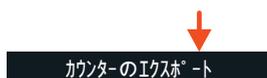
レシトをPDFファイルとしてセーブする

有効なレシト、すべての顧客レシト、またはすべての工場設定済みレシトをPDFファイルとしてエクスポートできます。



カウンターのエクスポート

ここではコーヒーマシンの最新のカウンターステータスがUSBスティックにエクスポートされます。



HACCPイクスポート

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クスポートされます。



HACCPイクスポート

データのバックアップ

ここではマシンのデータ、飲料のデータ等の設定データが USBスティックに保存されます。



データのバックアップ

データをロードする

マシンデータや飲料データなどの保存されているデータは、USBスティックからコーヒーマシンにロードされます。(PINで保護可能)



データをロードする

言語をロードする

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



言語をロードする

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

5.12 コーヒー

コーヒーが「有効」になっているとき、最終の飲料供給終了から10分後にスチームヘッダー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。



コーヒー
▷76°C

コーヒー

選択オプション: ・ オフ ・ オン ・ タイマー

標準値: 無効

ここではコーヒーを有効にできます。



コーヒー表示

供給可能表示では、ヘッドにコーヒー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。

コーヒー「有効」

コーヒーマシンは現在温度低下段階にあります。



コーヒー「レディ」

コーヒー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。

5.13 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。



6 その他の設定

6.1 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、製品ホップ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
▷7ページ以降

グラインダーの挽き目を細かくする

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

グラインダー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
▷121ページ以降

- * 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
- * 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します

グラインドの挽き目
が細かい



グラインドの挽き目
が粗い



マルチツール

7 加タマ-ケア

7.1 安全上の注意事項 加タマ-ケア

コーヒーマシンが正常に作動し、コーヒの質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。
- > ミルクシステムにより、ミルクシステムは使用後に毎日クリーニングしてください。
- > システムクリーニングは、250回抽出するかまたは7日経過するごとに、どちらか先に到来した時点で実行されます。
- > システムクリーニング後、ミルクフォーマーとスチームノズルの手動クリーニングを実行しなければなりません。
- > 必要に応じて、遅くとも6か月後には、ミキサーホスを交換しなければなりません。
- > ミキサーホスは定期的に交換します。
- > 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
▷ 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グを行ってください。

⚠ 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水垢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。
- > 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

7.2 クリーニング頻度の概要

カスタマーケア							説明
日毎	毎週	定期的	自動	メッセージ			
クリーニングプログラム							▷88° -ジ以降
	X			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		フオーマーのリンス		○
かき除去							
				X	かき除去		▷92° -ジ
手動クリーニング							
X					操作パネルクリーニング (クリーンロック)		▷94° -ジ
X					コーヒーカス受けのクリーニング		▷94° -ジ
	X				水タンクのクリーニング		▷98° -ジ
X					トリップトレのクリーニング		▷98° -ジ
X					外装のクリーニング		▷99° -ジ
				X	抽出ユニットのケア		▷50° -ジ
		X			抽出装置のクリーニング		▷95° -ジ
(X)	X				ミルクシステムをマニュアルでクリーニング (ハーフシックミルク)		▷100° -ジ
	X				ミルクシステムを手作業で清掃する (スマートミルク)		▷102° -ジ
(X)	X				ミキサーのクリーニング*	○	▷102° -ジ
		X			コーヒー豆ホッパーのクリーニング		▷104° -ジ
		X			パウダーホッパーのクリーニング*		▷105° -ジ



- 毎日 = 最低毎日1回、必要に応じて随時
- 毎週 = 毎週1回クリーニング
- 定期的 = 必要に応じて定期的を実施
- 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)
- 説明 = メニューの説明▷「ソフトウェア」▷「カスタマーケア」使用可能

7.3 クリーニングプログラム

7.3.1 システムクリーニング

システムクリーニングは、自動で行われるクリーニングプログラムです。WMFのクリーニングタブレットを使用してコーヒーシステムを洗浄します。

ミルクシステムリンスとミ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。

200回抽出するかまたは6日経過するごとに、どちらか先に到来した時点でシステムクリーニングのメッセージが自動的に表示されます。飲料の供給は、250回抽出するかまたは7日経過するごとに、どちらか先に到来した時点でロックされます。マシンはシステムクリーニングを済ませるとまた使用できるようになります。

システムクリーニング (バースチ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。システムクリーニングは、250回抽出するかまたは7日経過するごとに、どちらか先に到来した時点で実行されます。

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** をタッチする
- * 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 (スマートミルク)

スマートミルクを使用するコーヒーマシンのシステムクリーニングには、クリーニングに専用のブルーのクリーニングコンテナが必要です。

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** 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



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。



7.3.2 ミキサーリンス



健康被害のおそれ/ 火傷のおそれあり



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

ミキサーの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** をタッチする
- * 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
▷78ページ以降

動画による説明

- ▷メインメニュー
- ▷カスタマーケア
- ▷説明

7.3.3 ミルクシステムリンス



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。

ミルクシステムリンス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。ミルクシステムリンスで、ミルクホース、ミルクノズル、コンビ® 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
- * **ミルクシステムリンス** をタッチする
- * 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
▷78ページ以降

動画による説明

- ▷メインメニュー
- ▷カスタマーケア
- ▷説明

7.3.4 フォーマーのリンス

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。

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搭載のコーヒーマシンにはフォーマーリンスがあり、必要に応じて開始できます。また、ミルクフォーマーのリン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ンスが始まる前に、ブザー音が鳴ります。

ミルクフォーマーのリン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ク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
- * **フォーマーのリンス** 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

- ▷メインメニュー
- ▷カスタマーケア
- ▷説明

7.3.5 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
 ▷ 88° -ジ
 ミルクシステムをマニュアルでクリーニング
 ▷ 100° -ジ

	ミルクシステム	
	ベリックミルク、 プログラク・アンド・クリーン搭載	スマートミルク
自動的なミルクフォーマーのリンス	X	
システムクリーニング、プログラク・アンド・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
毎週 、ミルクシステムをマニュアルでクリーニング	X	
毎週 、水タンクを飲料に適した水ですすぐ	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

 フォーマーリンスが「無効」になっている場合、プログラク・アンド・クリーン搭載マシンでもマニュアルでミルクシステムクリーニングを毎日実行する必要があります。

注意事項

7.4 カサ除去

健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- クリーング中およびカサ抜き中は、供給口から高温のクリーング液またはカサ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。
 - カスターケア用製品やカサ除去剤に触れたり、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。
- > カサ抜きをスタートする前に、コーヒーマシンは完全に取り付け済みでなければなりません。
- > クリーング中またはカサ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。
- > クリーング液またはカサ除去液は、絶対に誰も飲まないようにしてください。
- > カサ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
▷7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。
- > キ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
▷7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。別の加垢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。
 - > 加垢抜きにはWMFの加垢除去剤だけを使用してください。
 他の加垢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
▷121バール以下

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、加垢抜きが必要な時期が決まります。この時期はWMF 1300 Sによって算出され、表示されます。

加垢抜き工程は以下の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
- 加垢除去
- リンス



加垢抜きの全所要時間 約60分。
プログラムは中断してはいけません。

加垢抜きには以下が必要になります：

- 2本のWMF加垢除去液 (各0.75リットル)
- 1本の水ボトル (0.75リットル)
- 3リットルの受け容器

重要



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。

加垢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
- * **加垢除去** をタッチする
- * パネルの通知に従う

- ▷メインメニュー
- ▷カスタマーケア
- ▷加垢除去

7.5 手動クリーニング

WMFカスタマーケア® ログ® 用の注文番号
▷ アクセサリーとスハ® アパ® ツ
126® -ジ®

7.5.1 操作パ® ぬきクリーニング® (クリーンロック)

※ **クリーニングロック** をタッチする

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® ぬきのクリーニング® 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® ぬき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® ぬき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® -ジ® 以降



- クリーニング® 中にパ® ぬき表面に傷をつけるおそれがあります。
 - > パ® ぬきは必ず湿らせた布でクリーニング® してください。洗剤は使用しないでください。
 - > クリーニング® には柔らかい布を使用してください。
 - > 湿らせたマイクロファイバ® -クロスの使用をお勧めします。

重要

保証の章に注意
▷ 121® -ジ® 以降

7.5.2 コーヒーカ受けのクリーニング® (挽いた豆のスライド / オプション)

※ コーヒーカ受けを空にし、流水で洗浄

※ 湿らせた布でクリーニング® する

※ コーヒーカ受けは乾燥させてから再び設置する



- > コーヒーマシンのシュターとドリッパ® トレイの目皿を毎日クリーニング® 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
▷ 121® -ジ® 以降

7.5.3 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
▷78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。

- * コーヒーマシンのスイッチがオフになるまで、オン/オフボタンを押す
- * 主電源からプラグを抜く
- * コンビ供給口を一番上に上げる
- * コーヒー受けを外す
- * ドリップトレイを外す

抽出装置に自由に手が届くようになっています。



火傷の危険



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

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷78ページ以降



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

重要

保証の章に注意
▷121ページ以降

- * 片手で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
- * 抽出装置をゆっくり下へがたして傾け、前方に引き出す (図 1)
- * 抽出装置をしっかり保持し、取り外す (図2)



図 1



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)
- * 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。



図 3

- * 投入用スライド [1] 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
- * コーヒースケール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 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。

ダケのコーヒー灰を取り除きます。

※ コーヒー粉を手前に拭き取るか、掃除機で吸引する

※ スプリングを投入用スライドに掛ける(図5)

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。

※ 抽出装置のヘッドのねじ部を、スクレパ-が再び完全に折りたたむまで、時計回りに回します(図3)

※ ラッチを押ししたままにして、抽出ユニットをコーヒーマシンのシャフト内で後壁まで戻します

※ 抽出装置は、ロックがかかるまでまっすぐ上に押す

※ コーヒー灰受けをセットする

※ ドリップトレイをセットする

重要

保証の章に注意
▷121ページ以降



図 5



抽出用スライダ-

！ 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
▷121ページ以降

7.5.4 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。



7.5.5 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
▷7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



7.5.6 外装のクリーニング



- クリーニング中にパ° 衤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。
- > 低刺激性洗剤だけを使用してください。
- > 強アルカリ性やアルコールを含んだ洗剤、または脱脂洗剤は使用しないでください。
- > クリーニング° には柔らかい布を使用してください。

- * オン/オフのスイッチでコーヒーマシンのスイッチを入れます
- * 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
- * 冷ましたコーヒーマシンの外装を湿らせたでクリーニング° する
- * きめの細かい羊毛ウイズで乾拭きする

7.5.7 フォコタンクを清掃します (オ° ション、パ° ウタ° -システム搭載のマシンでのみ)

パ° ウタ° -ホッパ° -を定期的に取り外してホッパ° -下のフォコタンクを清掃します。

重要

保証の章に注意
▷ 121ℳ° -ジ° 以降

注意事項

耐性に問題があるため、アルカリ性洗剤は使用しないでください。アセトン、炭素、四塩化炭素、塗料用シンナーまたは5%を超えるアルコールを含む溶液、アンモニア、ベンゼン、グリセリン、キシレン、研磨剤、脱脂洗剤、か° 入用の強力な噴霧式洗浄剤のような溶剤も使用しないでください。

パ° 衤は必ず湿らせた布でクリーニング° してください。洗剤は使用しないでください。



7.5.8 ミルクシステムをマニュアルでクリーニング (ベ-シックミルク)



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
▷メニュー
▷カスタマーケア
▷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



- > 手作業でミルクシステムの清掃を行う前に、ミルクシステムのリンスを実行する必要があります。ミルクシステムリンスにより、システム内に残るミルクを除去します。

重要

保証の章に注意
▷121ページ以降

コップ 供給口をクリーニング

- * コップ 供給口背後のレバーを引く
- * 解除したコップ 供給口を取り出す
- * 必ずベ-シックミルクを使用: ミルクホースをミルク容器から取り出し、コップ 供給口から外す
- * ミキサースを外す (備わっている場合)
- * 5 mlのWMF特製クリーナーまたは専用のクリーニング タブレットを500 mlの温水に混ぜます



- ※ コンビ[®] 供給口を分解
 - ※ 必ず[®] ベーシックミルクを使用: ミルクホースの終端をクリーニング液に入れる
 - ※ 必ず[®] ベーシックミルクを使用: 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なります。
- ※ コンビ[®] 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なりません。
- ※ 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
 - ※ コンビ[®] 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
 - ※ コンビ[®] 供給口を組み立てる
 - ※ コンビ[®] 供給口を装着
 - ※ 必ず[®] ベーシックミルクを使用: ミルクホースを差し込む



- !** **ホースガイド**
 ホースは必ず、ガイドの角度に正しく位置合わせしてください。図を参照。
- [1] ミルクホース* → 下 (ベーシックミルク)
 - [2] ミキサホース* → 上

重要

保証の章に注意
 ▷121ページ以降

- * オプション装備
 ミルクホースにはベーシックミルクバージョンでのみ対応しています。



7.5.9 コンビ® 供給口をマニュアルで清掃する (スマートミルク)

! スマートミルクを使用するコーヒーマシンにはフォーマーを取り付けることはできません。

水で湿らせたクロスを使って定期的にコンビ® 供給口の外側を清掃し、適切なブラシでバルブ口をきれいにします。

7.5.10 ミサーのクリーニング

使用するパワータンクに応じて、頻繁に清掃します。

! 火傷のおそれ

- ミサーホースがしっかりと差し込まれていないと、熱湯や高温のパワータンク飲料が不意に流れ出ることがあります。
> ミサーホースはしっかりと差し込んでください。

- * 左側のドアを開きます
- * コンビ® 供給口のミサーホースを取り外し、ハンドルでミサーカップを取り外します

毎日

- * ミサーカップを4つの部品に分解する
- * 部品は流水で入念に洗浄する

重要

保証の章に注意
▷ 121°F -32°F 以降



⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷ 76°F -32°F 以降

説明
▷ メインメニュー
▷ カスタマーケア
▷ 説明



必要に応じて(毎週)

- * 5 mlのWMF特製クリ-ナ-または専用の
クリーニング タブレットを500 mlの温水に混ぜます
- * 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-ホッパ-を外し、ミキサ-カップの投入口をくろま
たはブラシでクリーニングする
- * 全ての部品を完全に乾かす [1]

 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-ホイ-ル [2] を図のように配置します
挿入後に緑色の側面が見えます。
- * ミキサ-カップにミキサ-ホ-スを差し込む
- * かつとロックされるように、ミキサ-カップを再度設置する
- * ミキサ-ホ-スをコ-ヒ-供給口に挿入



-  **ホ-スガイ**
ホ-スは必ず、ガイの角度に正しく位置合わせ
してください。図を参照。
- [3] ミルクホ-ス* → 下(ベ-シックミルク)
 - [4] ミキサ-ホ-ス* → 上

* オプション装備
ミルクホ-スにはベ-シックミルクバージョンでのみ対応しています。

重要

保証の章に注意
▷121バージョン以降



7.5.11 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

-  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

ホッパーの前でラッチを必ずマシンの外にかけます。

- * 信号音が鳴るまでお/材ボタンを短く押す
- * 主電源からプラグを抜く
- * マルチツールでラッチを90°反時計回りに回して解除します
- * 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



ロックをマルチツールで解除する



- ※ 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
- ※ マルチツールでラッチを 90°時計回りに回して閉じます

7.5.12 パウダーホッパーのクリーニング

パウダー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。

使用するパウダーに応じて、頻繁に清掃します。

ホッパーの前でラッチを必ずマシンの外にかけます。

- ※ 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
- ※ マルチツールでラッチを 90°反時計回りに回して解除します
- ※ パウダーホッパーを後に傾け、持ち上げて外す
- ※ パウダーホッパーを完全に空にする
- ※ 前後のエアノットを外す
- ※ ポーション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
- ※ ポーションのスクリューを再び組み立てて設置し、エアノットを締める



ポーションと個々の部品。ポーションのスクリュー

! 排出口が正しい位置に来ていることを確認してください。

重要

- ※ パウダーホッパーにパウダーを充填して元通り装着
- ※ マルチツールでラッチを 90°時計回りに回して閉じます

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ないことがないように、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、加圧マークやメンテナンス、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。コーヒーマシンの加圧マーク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

- 加圧マーク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グラムを呼び出すことができます。
USBパッドからは、HACCPジャーナ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エクスポート
▷81°-ジ

WMFが認可した洗剤のみを使用してください。

加圧マークの章を参照
▷85°-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。

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。

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。

 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杯分のカフェーを作れます。

 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ミルククーラーなど）。

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。

パッケージ飲料に使用するパッケージ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：

- ステップ1 リスを実行する
 - マシンのスイッチをオンの際に、自動的に起動、カスターマーの章
- 操作パネルにメニューを受け、ドリップトレおよび外装をクリーニング
 - 取扱説明書、章「カスターマー」
- 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エッセンス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、フォームのリスがオンの状態になっている場合は必須）
 - 250回抽出するかまたは7日経過することに、どちらか先に到来した時点：
- システムクリーニング
 - 取扱説明書、章「カスターマー」
- ミキサー、ミルクシステム、水タンクの清掃、毎週
 - 取扱説明書、章「カスターマー」
- 製品のオペレーター（豆乳パック）の定期的な清掃
 - 供給口と抽出エッセンスを清掃する
 - 取扱説明書、章「カスターマー」
- 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	5	6	7	
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	5	6	7	
17.								
18.								
19.								
20.								
21.								
22.								
23.								
24.								
25.								
26.								
27.								
28.								
29.								
30.								
31.								

9 メンテナンスと加粉除去

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粉除去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粉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。

9.1 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。

サービス・メンテナンス通知
▷メッセージと注意事項
110ページ

- 加粉抜きは、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は行わないでください。

加粉除去
▷ソフトウェア▷カスタマーケア
▷加粉除去
92ページ

サービス・メンテナンス通知
▷メッセージと注意事項
110ページ

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 GmbH
WMF Platz 1
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。



10 メッセージと注意事項

10.1 操作上の通知

コーヒー豆を補充

- ※ コーヒー豆ホッパー^①を補充(表示参照)
- ※ 確認:
 - コーヒー豆ホッパー^①のロックが解除されていますか?
▷ カスターゲア
 - コーヒー豆がスムーズ^②に落ちません。
- ※ 大きめのスプーン^③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
▷ 111ページ

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。

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な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 1300 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、パッド  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。

注意事項



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(ソフトウェアのアップデートなど)、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。

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ります * 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、95ℳ°-ジ
88	ポ イー： 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	ポ イー： 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	70-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、95ℳ°-ジ * グ ライド の挽き目を粗く設定 ▷その他の設定▷グ ライド の挽き目の設定、84ℳ°-ジ * コーヒ-の品質を下げる ▷ソフトウェア▷レシピ、54ℳ°-ジ * エラーが解消されない場合はWMF サービ スに連絡
162	70-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、95ℳ°-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
163	700エラー： ホットリンス	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。 ※ 抽出装置のクリーニング ▷加タマーケア▷抽出装置のクリーニング、95ℓ -ジ ※ エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡
186	スチームボイラー： 水位	供給が一時的にロックされています。 ※ コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる ※ 水タンクが充填されているか確認
188	加熱エラー： スチームボイラーの過 温度	※ コーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを抜く ※ WMF サービスに連絡
189	スチームボイラー： 加熱時間エラー	※ 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
9516 9517	右側のグライндаーが ロックされている 左側のグライндаーが ロックされている	※ コーヒーマシンのスイッチを切ります ※ 主電源からプラグを抜く ※ 豆ホッパーを取り出します ※ 必ずホッパー用マルチツールを使ってグライндаーディスクを 反時計回りに回します (2本のピンがグライндаー のスロットに正しく差し込まれるようにすること) ▷加タマーケア▷コーヒー豆ホッパーのクリーニング、104ℓ -ジ ※ ホッパーを再びセットします ※ コーヒーマシンのスイッチを入れる よく起こることとして： ※ 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、84ℓ -ジ



10.3 I-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受けに水がたまる 	<ul style="list-style-type: none"> * 熱湯ノズルをクリーニング * WMF サービスに連絡 (コーヒーの供給は可能)
<ul style="list-style-type: none"> チョコが供給されないのにコーヒー受けに水がたまる 	<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"> チョコポーションの詰まり、チョコ飲料は水のみ供給される 	<ul style="list-style-type: none"> * ポーションをクリーニング ▷カスタマーケア▷パウダーホッパーのクリーニング、105ページ * パウダーホッパーを空にする * スクリューを手で回して、パウダーを完全に排出 * 必要であれば水洗いする * 全ての部品を完全に乾かす
<ul style="list-style-type: none"> チョコ供給中に大きな音 	<ul style="list-style-type: none"> * ミキサーカップを取り外す * ミキサーホイルが正しく配置されているかを点検します ▷カスタマーケア▷ミキサーのクリーニング、102ページ * 必要に応じてミキサーホイルを交換します
<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ffee 供給口のクリーニング ▷カスタマーケア▷ミルクシステムの清掃の概要、91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、押しつぶされていないか確認 * ミルクホースを正しく配置 * コffee 供給口のクリーニング ▷カスタマーケア▷ミルクシステムをマニュアルでクリーニング、100ページ * 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▷ミルクシステムの清掃の概要、91ページ * ミルクシステム点検を実施する ▷ソフトウェア▷システム、73ページ * ミルクレーが凍結していないか確認

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>ベシックミルク</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ップ供給口で使用します。</p> <table border="1" data-bbox="451 320 932 352"> <thead> <tr> <th>ミルクノズル</th> <th>色</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• とても冷たいミルク (<5 °C)</td> <td>グレー</td> </tr> <tr> <td>• 冷蔵されているミルク (<10 °C)</td> <td>オレンジ</td> </tr> <tr> <td>• 冷蔵されていないミルク (>16 °C)</td> <td>グリーン</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> * コップ供給口のクリーニング ▷カスタマーケア ▷ミルクシステムをマニュアルでクリーニング、100° -ジ <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	色	• とても冷たいミルク (<5 °C)	グレー	• 冷蔵されているミルク (<10 °C)	オレンジ	• 冷蔵されていないミルク (>16 °C)	グリーン
ミルクノズル	色								
• とても冷たいミルク (<5 °C)	グレー								
• 冷蔵されているミルク (<10 °C)	オレンジ								
• 冷蔵されていないミルク (>16 °C)	グリーン								
<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>スマートミルク</p> <ul style="list-style-type: none"> * ミルクシステム点検を実施する * 設定されたミルク保管温度と実際のミルクの温度が対応しているかを点検してください 								
<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 ▷ミルクシステムの清掃の概要、91° -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"> • パウダー-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 ▷ミキサーのクリーニング、102° -ジ * パウダー-量を減らす * 水の量を増やす 								
<ul style="list-style-type: none"> • ホットが連続作動し、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 * コーヒー豆がグライNDERとホッパーの間に挟まれているかを点検します

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。

コーヒークラインタ[®]

- 異物が混入するとコーヒークラインタ[®]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
▷121℉（50℃）以降
設置・使用条件
▷17℉（-1℃）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 浄水フィルタをご使用ください。WMFサービスが推奨する浄水フィルターを使用しないと、コーヒーマシンを破損するおそれがあります (加味付着など)。
- 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。
- コーヒーマシンと直結給水接続については、排水口にすぐにつなげることをおすすめします。すぐにつなげない場合は、ドリップトレイから漏れ出して家具などに被害がでるおそれがあります。
- 排水口に接続しない場合、ドリップトレイから水が漏れだすことがあります。この水がコーヒーマシンの通電部品に触れると、火災を引き起こすおそれがあります。
 - 営業時間が終了したら、必ず水道の給水栓を閉じます。
 - ドリップトレイを必ず空にします。
 - コーヒーマシンを排水口につなげます。
- 損傷を防ぐために、以下の対策を推奨します：
 - 水道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
88A°-ジ°

11.2 ガイドライン

製造者: WMF 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、この解説は有効性を失うものとなります。技術関連資料の作成: WMF GmbH.

本機には適合解説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)、EU10/2011、EC規則1935/2004に準拠しています。

用途に従って使用していれば、機器に健康を害する危険やその他の許容できない危険が表れることはありません。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基準でのトレイ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
▷109th - St.

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。

事務所や厨房での使用など、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を守っ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。

マシンのカビ除去は WMF が提供する WMF 特殊カビ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

▷87ℓ -ジ

HACCP

▷106ℓ -ジ

WMF特殊カビ除去剤

▷アクセサリとスプレッド

126ℓ -ジ

WMF 特殊カビ除去剤

▷アクセサリとスプレッド

126ℓ -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。

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、ホイラーの加圧堆積、化学的/物理的/電気化学的/電気的影響による不具合。
- ・ 現場の水の硬度により浄水フィルタの使用が必要であるにもかかわらず、浄水フィルタ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純正スパーク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まなわない取り扱いの結果として生じた不具合。
- ・ 購入者、または第三者によるWMFの許可を伴わない不適当なマシン修理、改造、調整の結果生じた不具合。
- ・ 取扱説明書に記述された用途以外の使い方をした結果生じた不具合。

重要

設置・使用条件
▷17ℓ -ジ以降

重要

メンテナンス
▷108ℓ -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669 mm (豆ホッパーと南京錠付き、錠なし) 奥行574 mm
コーヒ-豆ホッパー	それぞれ約650 g ⁽¹⁾ 中央コーヒ-豆ホッパーは約550 g ⁽¹⁾
パウダーホッパー (オプション)	約1,200 g ⁽²⁾
空重量	35~42 kg (装備により異なる)
水道	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) ⁽³⁾ 2 L/分の時の最小水圧0.2 MPa (2 bar)。 最高水圧0.6 Mpa (6 bar)。 重要! 現地の水圧が0.6 MPa (6 bar) を超える場合には、最大0.6 MPa (6 bar) に設定されるよう、必ず減圧弁をあらかじめ作動させる必要があります。 最大供給温度 35 °C。 コーヒーマシン、直結給水接続用キットまたは新しい浄水フィルターと一緒に納品されるホースセットを使用する必要があります。使い古したホースは再使用しないでください。
水質	5 °dKH (炭酸硬度) 以上の飲料水向けには、WMF浄水フィルターをご使用ください。
排水パイプ (オプション)	ホースはDN 19以上、最低傾斜は2 cm/m
NNを超える高さでの使用	<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⁾ コーヒー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てはなりません。

定格消費電力	1.5 kW	2.2 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 1.6 MPa (16 bar) スチームホース 0.5 MPa (5 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⁾ コヒーシブ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))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>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製コンポジットから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。</p>
<p>浄水フィルタの取り付け寸法</p>	<p>浄水フィルタの取扱説明書を参照してください。</p>

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 ソケットが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 ソケットが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 サービス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 を参照)。

マシンを大型のキッチンに設置する場合には、接地・等電位ボンディング用導体をマシンに取り付けることを推奨します。アース端子 (等電位ボンディング) の取り付けは、必要に応じて WMF サービスエンジニアが行います。

付録:アクセサリとスヘ°アハ°ーツ

数量	単位	名称	注文番号	装備
チョコのコンビ°供給口一式				
1	個	コンビ°供給口全体	33 2867 5200	ヘ°-シックミルク
1	個	ミルクホース用スリーブ°	33 2180 5000	ヘ°-シックミルク
1	個	ミルクホースのばね	33 0190 3000	ヘ°-シックミルク
1	メートル	ミルクホース	00 0048 4939	全て
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 6100	チョコ
1	個	ミキサーホーススリーブ°	33 4407 4000	チョコ
1	個	ミキサーカップ°	33 2895 4000	チョコ
1	個	ミキサーホイール	33 2895 5000	チョコ
1	個	非常に冷たいミルク用のミルクノズル<5 °C (グレー)	33 9509 7100	ヘ°-シックミルク
1	個	冷蔵したミルク用のミルクノズル<10 °C (オレンジ°)	33 9510 6100	ヘ°-シックミルク
1	個	冷蔵していないミルク用のミルクノズル>16 °C (緑)	33 2317 8000	ヘ°-シックミルク
ミルク用インジ°エクター				
1	個	ミルク用インジ°エクター	33 2914 9000	ヘ°-シックミルク/ スマートミルク
1	個	ミルク用インジ°エクターのクリーニング°用ブラシ	33 4136 8000	ヘ°-シックミルク/ スマートミルク
コーヒーカ受け				
1	個	コーヒーカ受け	33 4728 7000	全て
1	個	コーヒーカ受け(カウンターからのカ)	33 4728 8000	コーヒーカ落とし
水道水接続、排水				
1	個	水道直結キット	03 1198 6001	水道水
1.5	メートル	排水ホース	00 0048 0042	水道水

数量	単位	名称	注文番号	装備
アクセサリ/ツール				
1	個	プ ラグ ・アッド ・クリソフ ラグ ・アッド ・クリソアダ プタ	33 2427 5000	全て
1	個	マルチツール	33 2323 1000	全て
1	個	製品のホッパ - をロック/ロック解除するためのマルチツール	33 2586 8000	全て
1	セット (4個)	脚 (100 mm) (納品には含まれません) ¹⁾	33 3320 3000	全て
1	個	六角ヘッド ホール ト M3x10、供給口カバーの 固定用 ¹⁾	00 0047 3107	全て
コーヒ-豆ホッパ - 一式				
1	個	豆ホッパ - のふた、中央	33 2638 8000	全て
1	個	豆ホッパ - のフタ、中央、ロック式	33 2638 8100	全て
1	個	豆ホッパ - のふた、右/左	33 2636 4000	全て
1	個	豆ホッパ -、左/右	33 4705 9099	全て
1	個	豆ホッパ -、中央	33 4706 1099	全て
1	個	コーヒ-豆ホッパ - / 製品ホッパ - の識別ラベル	33 2624 7000	全て
製品ホッパ -				
1	個	パ ッタ -ホッパ - のフタ	33 2636 4000	フタ
1	個	パ ッタ -ホッパ -	33 2824 4099	フタ
抽出装置				
1	個	抽出装置	33 2893 0399	全て
1	個	オリク 抽出ユニット	33 7006 5190	全て

¹⁾ 訓練を受けた担当者またはWMFサ-ビス担当者による取り付け

付録:アクセサリとスヘ°アハ°ーツ

数量	単位	名称	注文番号	装備
ト°リップ°トレイ/ト°リップ°グ°リット				
1	個	スチ°ムジ°ェット付きト°リップ°トレ°	33 4718 7000	スチ°ムジ°ェット付き
1	個	スチ°ムジ°ェットなしト°リップ°グ°リット°	33 4296 0000	スチ°ムジ°ェットなし
1	個	スチ°ムジ°ェット付きト°リップ°グ°リット°	33 4237 0000	スチ°ムジ°ェット付き
1	個	ト°リップ°トレイを閉じるための栓	33 7007 4653	全て
水タンク				
1	個	水タンク	33 4728 9000	全て
1	個	水タンクのフタ	33 4291 7000	全て
加水用フィルター/浄水フィルター				
1	個	セット WMF AquaHead 、フィルターカートリッジ V または M を含む	03 9336 0010	水道水
1	個	フィルターヘッド° (WMF AquaHead)	33 9532 0000	水道水
1	個	WMF AquaBasic V フィルターカートリッジ°	33 9533 0000	水道水
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	水タンク内の浄水フィルター用スヘ°アカ°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 1300 S	33 4323 8060	全て
WMFカス°マ°ケア°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	ヘ°シ°ック°ミルク
1	パッ	クリーニング°タ°ブ°レット(100個)	33 2332 4000	全て
2	ボ°トル	加水除去液	33 7006 2869	全て
1	個	パ°イ°フ°クリーナー	33 0350 0000	全て
1	個	クリーニング°ブ°ラ°シ	33 2408 0000	全て
1	チュー°ブ°	WMF「パ°ッキ°ン°用°グ°リス°」 Molykote	33 2179 9000	全て

索引

- 2種類目のコーヒ- 47
 アケサリとスベアパ-ツ 126
 アニメーション 49
 イベントの表示 74
 インフォメーション 65
 コーヒ- 76, 82
 コーヒ-表示 59
 コーヒ-通知と不具合 111
 コーヒ-通知なしの不具合 114
 オプションのフィルター 33
 オン/オフスイッチ 21
 ガイドライン 119
 カンタ- 66
 カンタ-のエクスポ-ト 80
 カンタ-カー 48, 65, 85
 カップ ウォ-マー 21, 36
 カップ サイズ 60
 カップ サイズ 調整 33, 46
 カップ のストッパ- 21
 カ-表示 72
 カ-除去 50, 65, 92
 クラインド-の挽き目の設定 84
 クリーニング PIN 68
 クリーニング プログラム 88
 クリーニング 頻度 87
 クリーノック 49
 コーヒ-が受け 21, 40
 コーヒ-が受けのクリーニング 94
 コーヒ-が落とし(オプション) 40
 コーヒ-がラインダ-を選択 56
 コーヒ-の質品質 56
 コーヒ-マシンに対する危険 117
 コーヒ-マシンのスイッチを入れる 29
 コーヒ-マシンのテグニカルデータ 122
 コーヒ-マシンの各部名称 20
 コーヒ-粉の量 55
 コーヒ-豆がラッセ-ジのキャリア レーション 77
 コーヒ-豆ホッパ- 21
 コーヒ-豆ホッパ-のクリーニング 104
 コーヒ-豆ホッパ-/パ-ウダ-ホッパ- 37
 コン-供給口の高さ調整 37
 コン-供給口を手作業でクリーニング 100
 サベ-ス 65
 サマ-タイム 69
 システム 72
 システムクリーニング 48, 88
 スイッチ オフ 43
 スタート・ストップ 53
 スタート・ストップ プリ-フロ- 53
 スチ-ムジ-エ-ット 21, 59
 スチ-ムジ-エ-ット 21, 36, 46
 スチ-ム/ス-ル 21
 スチ-ムボ-タン 21
 セルフサベ-ス 58
 セルフサベ-スモード 58
 ソフトウェア 44
 タイマ- 65, 69
 タイマ-の入る時間を設定 71
 タイマ-の概要 70
 タイマ-削除 70
 タイマ- 日別概要 70
 タッチキャリア レーション 74
 タ-レット洗浄剤投入口 21
 チョコタカを清掃する 99
 テ-タのバックアップ 81
 テ-タをロードする 81
 テ-イスア-照度減少 74
 テ-カエ 47
 テ-カエ係数 62
 テキストと画像 57
 テグニカルデータ 122
 ドリッパ-トレ-センサ 41, 78
 ドリッパ-トレ-のクリーニング 98
 ドリッパ-トレイ 41
 パ-ウダ-ホッパ- (オプション) 21
 パ-ウダ-ホッパ-のクリーニング 105
 パ-ホッパ-の照度 74
 パ-ホッパ-の背景 74
 パ-ホッパ-上の通知 45
 パ-リスタ-ット 21, 58
 パ-リスタ-ット - コーヒ-の濃さ 74
 ファ-ムウェアの更新 81
 フィルタ- 65
 フィルタ-交換(オプション) 50
 フィルタ-容量 76
 フォ-マーのリリス 90
 プ-ラカ-・アント・クリ-ンラカ-・アント・クリ-ンアダ-プ-タ 30
 プリ-フロ- 53
 プ-ログレス デ-イスア-レイ 73
 プ-ロトコ-ル 65
 ペ-シヤクシステム(オプション) 34
 ホ-シヨ- 78
 ホ-ステレクシヨ-ン 61
 ホ-タ-ルエア-ト 61
 ホ-タ-ルエア-ト(タイマ-) 70
 ホ-ットミルクフォームア-の部分 72
 ホ-ットリリス 21, 46, 59
 マニユアル投入 21, 38
 マルチツ-ル 84
 ミキサ-のクリーニング 102
 ミキサ-へのドア 21

- ミキサーリンス 48, 89
- ミルクシステムクリーニング[®] 49, 89
- ミルクシステムの清掃の概要 91
- ミルクシステムリンス 49
- ミルクシステムをマニュアルでクリーニング[®] 100
- ミルクシステム補充 47, 49, 60
- ミルクとミルクフォーム 72
- ミルクズ[®] ル 30
- ミルクの量 55
- ミルクフォーマー内蔵型コップ[®] 供給口 21
- ミルクフォームの供給 29
- ミルクミルクフォームの供給 29, 32
- ミルクを接続する 30
- ミルク保管温度 72
- ミルク接続へのドア 21
- ミルク用インジケータ[®] 31
- メーカーのロゴ[®] 63
- メインメニューの機能 45
- メッセージと注意事項 110
- メッセージパッド[®] 21
- メッセージ表示 73
- メニューパッド[®] 21, 59
- メニュー制御パッド[®] 45
- メンテナンス 108
- メンテナンスと材料除去 108
- レシートのバックアップ 51
- レシートの保存 80
- レシートの変更 54
- レシートをロードする 51, 80
- ロゴ[®] 63
- 一般的な安全上の注意事項 7
- 仕上がり品質 56
- 会計 66
- 会計PIN 69
- 使用目的 14
- 供給 53
- 供給オプション 53
- 供給テスト 51
- 供給口の照明 21, 73
- 供給可能 44
- 供給可能表示 21, 46
- 供給可能表示のパッド[®] 44
- 保証対象外となるのは: 121
- 保証請求 121
- 凍結防止/輸送準備 77
- 前回の抽出 65
- 取り付け時の間隔 124
- 取り外し可能なドリップトレイ(ドリップゲリッド[®]付き) 21
- 取扱説明書の記号 22
- 取扱説明書の記号とマーク 22
- 外装のクリーニング[®] 99
- 外部会計 67
- 安全上の注意事項 カスタマー 85
- 安全性 7
- 安全装置 7
- 定格消費電力 123
- 容量 27
- 工場出荷時設定で用意されている追加オプション 54
- 序章 20
- 手動クリーニング[®] 94
- 抽出エレットのケア 50
- 抽出装置のクリーニング[®] 95
- 挽いたコーヒーでコーヒーをいれる 38
- 操作 28
- 操作オプション 58
- 操作に関する安全上の注意事項 28
- 操作パネルクリーニング(クリーニング) 94
- 操作上の通知 110
- 操作要素 58
- 新しいPINを指定する 69
- 時刻帯 69
- 時刻/日付 69
- 梱包を解く 25
- 概要 44
- 機能ライン 46
- 水タンク 21, 39
- 水タンクに水フィルターを取り付ける 27
- 水タンクのクリーニング[®] 98
- 水の硬度を検出 27
- 水質 122
- 水道 122
- 水道水接続 42
- 水量 55
- 浄水フィルター 65, 75
- 温度 77
- 温度センサー 72
- 無料設定 67
- 熱湯ズル 21
- 熱湯供給 33
- 現在のレシートの構成 54
- 用語集 23
- 硬度 75
- 管理責任者の義務 120
- 総硬度の計測 75
- 自動ミルクシステムリンス 77
- 自動販売機 66
- 表示モード[®] 61
- 複数抽出 52
- 言語 83
- 言語プレ選択 60
- 言語をロードする 81
- 設定PIN 68

設定 (基本設定) 26
設置・使用条件 17
設置場所 25
設置面 123
説明 49
追加 54
追加オプションの変更 55
追加物の削除 55
運転開始 24
運転開始プログラム 26
飲料 51
飲料サイズ 21, 52, 60
飲料のキャンセル 32, 64
飲料のマークをロードする 80
飲料セレクション 64
飲料ボタン 46
飲料ボタンと設定用パネル 21
飲料供給 32
飲料:文字 + 色 75
飲料確認 64

B

Bluetooth 78

H

HACCPプログラム 81
HACCPクリーニングコンセプト 106

P

PIN権限 68

S

S-M-カップ容量 52
S-M-L機能 52, 79

U

USB 80

W

WMF サービス 109

お

お客様の口 63

そ

その他の設定 84

シリーズ 1350 33 4323 8060 04.2021

お近くのWMF サービス:

© 2018–2021 WMF 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、電子形式を使用して処理、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。

10.06.2021



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com