WMF Peak 50

取扱説明書

翻訳 ja
バージョン 12-2025　文書番号 33.4570.9060

目次

1 発行者情報 7

2 一般情報 8

2.1 使用されるマーク 8

2.1.1 安全に関する注意事項の表示 8

2.1.2 使用される警告記号 8

2.1.3 使用される行うべき事項の記号 9

2.2 責任 9

2.3 保証請求 9

2.4 スペアパーツとカスタマーサービス 10

3 安全 11

3.1 適切な用途 11

3.2 予見可能な誤使用 11

3.3 使用会社の義務 12

3.4 スタッフ要件 12

3.5 残留リスク 14

3.5.1 感電の危険 14

3.5.2 洗剤による危険 14

3.5.3 アレルギーによる危険 15

3.5.4 バクテリアによる危険 16

3.5.5 熱による危険 18

3.5.6 マシンの機構による危険 18

3.5.7 物的損傷の危険 19

4 テクニカルデータ 20

4.1 飲み物の種類と性能 20

4.2 マシンデータ 21

4.3 ビル側電源接続 22

4.4 モデムデータ 22

4.5 水接続値 22

4.6 周囲条件 23

5 適合宣言書 24

5.1 製造者住所 24

5.2 法規適合性 24

6 製品の説明 25

6.1 機械概要 25

6.2 コーヒー豆およびパウダーホッパー 26

6.3 手動投入口 27

6.4 お湯出口 ... 27
6.5 カップ受け ... 28
6.6 雫受け ... 28
6.7 カス受け ... 29
6.8 オン/オフスイッチ ... 29
6.9 後付け可能な装備バリエーション ... 30
6.9.1 カウンター下用コーヒーかす入れ ... 30
6.9.2 給排水管接続 ... 30
7 運搬 ... 31
7.1 納入品目とアクセサリ ... 31
7.2 輸送条件 ... 33
8 取付けと試運転 ... 35
8.1 開梱 ... 35
8.1.1 マシンの開封 ... 36
8.1.2 アクセサリの開梱 ... 36
8.2 設置 ... 36
8.3 設置要件 ... 37
8.4 電源の接続 ... 38
8.5 給水部への接続 ... 39
8.6 ミルクを接続する ... 40
8.7 ディスプレイガイドによる試運転 ... 40
8.7.1 試運転プログラム ... 41
9 操作 ... 43
9.1 繰り返し行う追加作業 ... 43
9.1.1 コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパーの充填 ... 44
9.1.2 ミルクの使用 ... 45
9.1.3 雫受けを空にする ... 46
9.1.4 カップテーブルを開く ... 47
9.1.5 カス受けを空にする ... 48
9.2 マシンの電源を入れる ... 49
9.3 飲料の注出 ... 50
9.4 飲料注出をキャンセルする ... 50
9.5 オプションの飲み物変更 ... 51
9.6 ミルクまたはミルクフォームの注出 ... 51
9.7 熱湯の抽出 ... 52
9.8 手動投入口を使用する ... 52
9.9 マシンの電源をオフにする ... 53
10 クリーニング ... 55
10.1 洗浄間隔一覧 ... 56

10.2 食器洗い機に適した機械部品 57
10.3 クリーニング規則および条件 57
10.4 洗浄プログラム 59
10.4.1 システム清掃洗浄プログラム 59
10.4.2 ミキサーのすすぎ洗浄プログラム 61
10.4.3 ミルクシステムのすすぎ洗浄プログラム 62
10.5 手動クリーニング 62
10.5.1 タッチスクリーンのクリーニング（CleanLock） 62
10.5.2 カス受けの洗浄（コーヒーかすシュート、オプション） 63
10.5.3 抽出ユニットを洗浄してください 63
10.5.4 受け皿の洗浄 67
10.5.5 水タンクの洗浄 67
10.5.6 雫受けの洗浄 68
10.5.7 外側のクリーニング 69
10.5.8 飲み物抽出口の手動洗浄 69
10.5.9 ミルクシステムの手動洗浄 70
10.5.10 パウダーミキサーの清掃 72
10.5.11 コーヒー豆ホッパーの洗浄 74
10.5.12 パウダーホッパーを洗浄してください 74
11 メンテナンス 77
11.1 メンテナンスステージ 79
12 カルキ抜き 80
13 ソフトウェアの設定 82
13.1 ソフトウェア概要 82
13.2 操作可能状態画面 83
13.3 お手入れ画面 85
13.4 飲み物設定 87
13.4.1 飲み物レシピの割り当て 87
13.4.2 抽出量、アニメーション カップテーブル、複数抽出、注入方法 88
13.4.3 レシピの変更 89
13.4.4 テキストおよび図 92
13.5 操作要素の設定 93
13.6 Infoメニュー 96
13.7 会計 98
13.7.1 フリードリンク設定 98
13.8 PINによる権限範囲 99
13.9 タイマーメニュー 100
13.10 システム設定 102
13.10.1 ミルクおよびフォーム 102
13.10.2 進捗状況の表示 103
13.10.3 表示および照明 103
13.10.4 浄水器 104
13.10.5 エコモードの有効化 105

13.10.6 水ボイラー温度 105
13.10.7 スイッチオフ後のすすぎ 105
13.10.8 ミルクシステムの自動すすぎ 106
13.10.9 豆切れメッセージの校正 106
13.10.10 凍結防止/輸送準備 106
13.10.11 雫受けセンサー 106
13.10.12 Portioner 106
13.10.13 S-M-Lの機能 107
13.10.14 デジタルソリューション 107
13.11 USBポート 107
13.12 エコモード設定 109
13.13 画面言語 110
14 豆の粉砕度設定 111
15 メッセージおよび注意事項 113
15.1 操作中のメッセージ 113
15.2 エラーメッセージおよび障害 113
15.3 メッセージを伴わないエラー 116
16 マシンの物損防止 118
17 廃棄 119
図表一覧 120

1 発行者情報

発行者/製造者	
WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 ガイスリンゲン/シュタイゲ、ドイツ	
コンセプトおよび編集	
WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 ガイスリンゲン/シュタイゲ、ドイツ	
Copyright©	
WMF GmbH, WMF-Platz 1, 73312 ガイスリンゲン/シュタイゲ、ドイツ	

本書は著作権で保護されています。無断複写・転載を禁じます。メーカーの書面による事前の許可なくして、本書の内容を複写、配布、電子的に転送することや、多言語に翻訳することは禁じられています。これは本書の全部または一部に対して適用します。

本書の内容は、印刷時に利用可能な最新データによるものです。メーカーは、事前の予告なしにいつでも変更を行う権利を留保します。

本書中のすべての図、図解や表示メッセージは例です。幅広いオプションにより、お使いの機械が本書に示された機械と異なる可能性があります。

メーカーの責任は、原文に記載の内容に限定されるものとします。

2 一般情報

この技術文書には、本機の取り扱いに関する重要な注意事項が記載されています。技術文書は製品の一部であり、機械のすぐ近くに保管し、担当者が常にアクセスできるようにしておく必要があります。機械を操作する前に、技術文書をよくお読みください。

本説明書の図は、分かりやすく表示するために一部簡略化されています。簡略化された図は、実際の機械の寸法や仕様と若干異なる場合があります。

2.1 使用されるマーク

本章では、この文書に記載されている安全に関する注意事項の表示について説明します。

2.1.1 安全に関する注意事項の表示

⚠ 危険

死亡事故や重傷を負うおそれのある非常に危険な状況を示しています。

こうした危険を防止するために説明されている措置に必ず従ってください。

⚠ 警告

重傷を負う可能性がある一般的に危険な状況。

こうした危険を防止するために説明されている措置に必ず従ってください。

⚠ 注意

軽傷を負う可能性のある一般的に危険な状況。

こうした危険を防止するために説明されている措置に必ず従ってください。

注意事項

物的損傷をもたらす可能性のある状況を示しています。

こうした危険を防止するために説明されている措置に必ず従ってください。

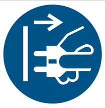
2.1.2 使用される警告記号

危険や指示に関するシンボルは、取扱説明書にもマシン本体にも使用されています。

記号	危険のタイプ	記号	危険のタイプ
	高温液体に対する警告		高温表面に対する警告

記号	危険のタイプ	記号	危険のタイプ
	高温蒸気に対する警告		危険な電圧に対する警告
	有害物質に対する警告		手指の怪我に対する警告

2.1.3 使用される行うべき事項の記号

記号	意味	記号	意味
	文書をよくお読みください！		保護手袋を着用してください！
	保護メガネを着用してください！		手を洗ってください！
	電源プラグを抜いてください！		

2.2 責任

メーカーは、以下の原因による損害について一切の責任を負いません。

- 取扱説明書の不遵守
- 不適切な使用または誤用
- 資格のない担当者の雇用
- 無断改造
- 技術的な変更
- 許可されていないスペアパーツの使用

納品契約で合意された義務、一般取引条件、および契約締結時点で有効な法的規制が適用されます。

2.3 保証請求

技術文書に記載された仕様を遵守しなかった場合、保証請求が失効する場合があります。

保証が認められない場合：

- 自然な磨耗に曝される部品。これには、ミルクコンテナ、ミルクが通過する部品（ミルクシステムがある場合）、シール、ミキサー、抽出ユニット、ステンレス製の底面などが含まれます。
- 天候の影響、化学的、物理的、電気化学的または電気的な影響に起因する欠陥。
- 現地の水の硬度により水フィルターの使用が必要であるにもかかわらず、水フィルターを使用しなかったために生じた欠陥。
- マシン/装置の輸送、設置、試運転、操作、清掃、およびメンテナンスに関する規定（取扱説明書および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欠陥。

- メーカー以外のスペアパーツの使用、または使用会社ーもしくは第三者による不適切もしくは不注意な組み立てもしくは取り扱いに起因する欠陥。
- 使用会社または第三者が、メーカーの同意を得ずに不適切に行った変更または修理作業の結果。
- 不適切なまたは目的に沿わない使用に起因する故障。

2.4 スペアパーツとカスタマーサービス

アクセサリーおよびスペアパーツに関する情報については、ウェブポータル**WMF CoffeeConnect**のスペアパーツカタログでご覧いただけます。

サービスに関するお問い合わせや技術サポートについては、お住まいの国のサービスパートナーまでお問い合わせください。

wmf-coffeemachines.comには、世界中のすべてのサービスパートナーの一覧が掲載されています。

現地のサービス拠点が不明な場合は、**WMFサービス**に中央窓口を通じてご連絡いただけます。

WMF GmbH

WMF-Platz 1

73312 Geislingen

ドイツ

サービスセンター

電話：+49 7331 257 257

メールアドレス：info@wmf-professional.com

3 安全

電気機器の使用における安全性は、最優先事項です。この章には、安全な使用を確保し、人身事故や物的損傷を防ぐために必要なすべての重要な情報が記載されています。

3.1 適切な用途

マシンは、様々な種類および組み合わせのコーヒードリンク、温水、ミルクドリンクおよびパウダードリンク（トッピング、チョコレート）を、コーヒーカップ、マグカップまたはピッチャーに注出するための装置です。

コーヒー豆ホッパーにはコーヒー豆のみ、パウダーケースにはチョコパウダーのみ、ミルクコンテナにはミルクのみ、そして手動挿入口には挽かれたコーヒーのみを入れてください。

このマシンは、ホテル業界、飲食業界、または同様の場所での商用利用を目的としています。責任者が本機を使用中現場にいる場合は、マシンをセルフサービス場所に設置することが許されます。

このマシンは、店舗、オフィス、または同様の作業環境、ホテル、モーテル、ペンションで使用でき、専門家ではない方やお客様でも操作することが可能です。

ご使用にあたっては、付属の取扱説明書の記載内容に従ってください。このマシンを他の目的で、または指定以上の方法でご使用になった場合、不適切な使用が行われたものとみなされます。これが原因で発生した損害に関しては、メーカーは責任を負いかねます。

このマシンは、8 歳以上のお子様や、身体的、感覚的または精神的能力が低下した人、または経験や知識が不足している人でも使用できますが、その場合、監督するか、またはマシンの安全な使用を指導し、その結果生じる危険を理解させる必要があります。お子様たちがマシンで遊ばないようにしてください。クリーニングとユーザーによるメンテナンスは、監督なしにお子様に行わせることはできません。クリーニングとユーザーメンテナンスは、特に安全および衛生に関して、知識と機器の実務経験を持つ人のみが行うことができます。

マシンの使用には、メーカーの**一般利用規約**も適用されます。このマシンを他の目的で、または指定以上の方法でご使用になった場合、不適切な使用が行われたものとみなされます。これが原因で発生した損害に関しては、メーカーは責任を負いかねます。

3.2 予見可能な誤使用

コーヒーマシンの目的以外のいかなる使い方やその他の使用は、誤用とみなされ、危険な状況につながる可能性があります。マシンを不適切に取り扱うと怪我するおそれがあります。

☞ 使用し始める前に、取扱説明書をよくお読みください。

☞ 有資格のサービス担当者のみにマシンと補助機器のサービスエリアへのアクセスを許可してください。

☞ クリーニングとユーザーメンテナンスは、特に安全および衛生に関して、知識とマシンの実務経験を持つ人のみが行うことができます。

☞ セルフサービスモードおよび操作を伴う使用時にはマシンを研修済みスタッフに監視させ、ユーザーの質問に応じ、クリーニング処置およびメンテナンス処置を必ず行うように確実にします。

☞ 十分に冷ましたミルクのみご使用ください。

☞ 豆ホッパーにはコーヒー豆しか入れないでください。

- ☞ パウダーホッパーにはマシン用パウダーしか入れないでください。
- ☞ ミルクコンテナには、ミルクまたはミルク代替品のみを入れてください。
- ☞ 手動投入口には挽いたコーヒーかクリーニング中はクリーニングタブレットしか入れないでください。

3.3 使用会社の義務

マシンの使用会社は、メーカーのサービスパートナー、委託業者もしくはその他の認可された人による安全装置の定期的なメンテナンスおよび点検を行う義務があるものとします。欠陥については、30 日以内に書面でメーカーにクレームとして報告してください！後から欠陥が見つかった場合には、この期間が取付けから 12 か月以内 (作業レポート、納入記録) となるものの、遅くとも工場から発送されてから 18 か月以内とします。

安全バルブ、安全サーモスタット、ボイラーなどの安全関連部品は交換するものとし、修理することはできません。

使用会社はメンテナンス規定通りに行う責任があります。

3.4 スタッフ要件

⚠ 警告

資格不足による怪我の危険！

専門的に正しく取り扱わないと重大な負傷や物損につながるおそれがあります。

どんな作業でも行う作業についての資格があるスタッフが行ってください。

ここにスタッフとは、仕事を信頼して任せておくことが期待できる人のみが認められます。薬物やアルコール、薬剤などによって反射動作に支障がある人が行うことはできません。

スタッフの選任においては勤務場所に適用される年齢および職業上固有の規則に従わなければなりません。

取扱説明書には作業分野別に以下の資格が規定されています：

指導を受けたスタッフ

使用会社から任される任務について指導を受け、適切に行動しない場合に可能な危険に関して説明を受けた人。

専門スタッフ

教育と知識ならびに経験および関連規則の知識に基づいて、担当する仕事を遂行でき、可能な危険を自律的に察知して回避する能力がある人。

サービス担当者

メーカーまたは使用会社から、サービス業務について特別な指導を受けた、有資格の専門スタッフ。

電気の専門家

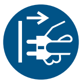
教育と知識ならびに経験および関連規格および規則の知識に基づいて、電気設備での仕事を遂行でき、可能な危険を自律的に察知して回避する能力がある人。電気の専門家は担当している特殊な使用場所のために研修を受け、関連規格や規則を把握した人です。

3.5 残留リスク

メーカーの製品は最高の安全性を特徴としています。ただ、怪我や健康への被害を防ぐための以下の章が守られた場合のみ、安全装置の効果が現れます。

これらの安全に関する注意事項は、メーカーに請求するか、ウェブサイトまたはメディアプールから直接ダウンロードしていただくことも可能です。

3.5.1 感電の危険



⚠ 危険

感電による生命の危険！

電気機器を不適切に取り扱うと、感電のおそれがあります。生命への危険があります。

- 電気機器での作業は、必ず電気の専門家のみが行う必要があります。
- 装置を保護回路に接続してください。
- 残留電流回路ブレーカーを介して接続します。
- 該当の低電圧指針または国別ないし使用地の安全規定および諸規則にご注意ください。
- 規則に従って接地し、感電を防止してください。
- 装置の定格銘板にある諸元と一致する電源電圧であることを確認してください。
- 電圧の流れているパーツには絶対に触らないでください。
- メンテナンス作業の前にメインスイッチを切るか装置を系統電源から切断します。
- 装置のすべての極が系統電源から切断できることを確認してください。切断された接続は、機器の場所から常に見える必要があり、ロックによって切断を確保する必要があります。
- 接続ケーブルは有資格サービス担当者のみに交換を依頼してください。

3.5.2 洗剤による危険

洗剤を使用する前に洗剤パッケージの情報によく目を通してください。安全データシートが添付されてない場合、販売パートナー（洗剤のパッケージを参照）にこれを請求することができます。

⚠ 警告

洗剤による中毒の危険！

洗剤を飲み込んだり、蒸気を吸い込んだりすると、中毒症状が発生するおそれがあります。

- メーカーによって承認された洗剤のみを使用してください。
- 洗剤使用の前には、パッケージの情報および安全データシートに注意深く目を通してください。安全データシートがない場合は、販売パートナーに請求してください。
- 洗剤はお子様や関係者以外の人物の手の届かない場所に置いてください。
- 素手で洗剤に触れたり、口に入れないでください。
- 洗剤は決してその他の化学物質と混合しないでください。
- 洗剤およびカルキ抜きはそれぞれ指定の用途にのみ使用してください（ラベルを参照）。
- 洗剤使用中は飲食をしないでください。
- 洗剤使用中はしっかりと換気が行われていることに注意してください。
- 洗剤使用中は、保護手袋と保護メガネを着用してください。
- 洗剤使用後はすぐに丁寧に手を洗ってください。

緊急連絡先

洗剤メーカー (洗剤のラベルを参照) に、お住まいの国の毒物情報センターの緊急時の連絡先電話番号をお問い合わせください。

3.5.3 アレルギーによる危険

⚠ 注意

添加物による健康被害！

添加物またはその残りが飲料にあると、アレルギーを引き起こす可能性があります。

- セルフサービスでの使用の場合: 機械に貼られている表示ラベルに注意してください。表示ラベルには、アレルギーを引き起こす可能性のある添加物の使用に関する情報が記載されています。
- 操作時：使用されている添加物がアレルギーを引き起こす可能性があることをスタッフに伝えてください。

3.5.4 バクテリアによる危険

⚠ 注意

汚染された水によって引き起こされる健康上の問題!

水の不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

- 水が汚れやバクテリアに汚染されていないことを確認してください。
- マシンには、浸透水もしくはその他の刺激性の強い水を接続しないでください。
- 炭酸塩硬度が 4 ～ 6° dKH または 8 ～ 12° fKH であることを確認してください。
- 総硬度が炭酸塩硬度よりも高いことを確認してください。
- 塩素含有量が 1 L あたり50 mgを超えないようにしてください。
- pH 値は 6.5 ～ 7 (pH 中性) の間でなければなりません。
- 飲料水タンク (内部/外部) 付きマシン：飲料水タンクには毎日新鮮な水を補充し、補充する前に飲料水タンクを完全に洗い流してください。

⚠ 注意

汚染されたコーヒーによって引き起こされる健康上の問題!

コーヒーの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります.。

- 開封前に、パッケージに損傷がないか確認してください。
- 1 日に必要な量以上のコーヒー豆を補充しないでください。
- 投入後は、すぐにコーヒー豆ホッパーのカバーを閉めてください。
- コーヒーは乾燥した低温で暗い場所に保管してください。
- コーヒーは洗剤とは分けて保管してください。
- 古い商品からまず消費します (「先入れ先出し」)。
- 賞味期限が切れる前に、コーヒーを使い切ってください。
- 開封したパッケージは常にしっかりと閉め、ミルクが新鮮に保たれ、汚れが混入しないようにしてください。

⚠ 注意

汚染された/不適切なミルクによって引き起こされる健康上の問題！

ミルクの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

- 生乳は使用しないでください。
- 低温殺菌されたもの、または UHT ミルクのみを使用してください。
- ホモミルクのみを使用してください。
- 3°C (37.4° F)〜 5°C (41° F) の温度で事前に冷却されたミルクを使用してください。
- ミルクは購入時のパッケージから直接使用してください。
- 開封前に、パッケージに損傷がないか確認してください。
- 古い商品からまず消費します (「先入れ先出し」)。
- ミルクを扱う作業では、保護手袋を着用してください。
- 開封したパッケージは常にしっかりと閉め、ミルクが新鮮に保たれ、汚れが混入しないようにしてください。
- 賞味期限が切れる前に、ミルクを使い切ってください。
- ミルクは、最高温度 7 ° C (44.6 ° F) の乾燥した暗所で保管してください。
- ミルクは洗剤とは分けて保管してください。
- 内部ミルクシステムと冷却ユニットを備えたマシンの場合：1 日に必要な量以上のミルクを補充しないでください。
- ミルクを補充しないでください。コンテナは、ミルクを充填する前に常に丁寧に洗浄してください。
- 入れた後、すぐにミルクコンテナの蓋と冷却ユニット (内部および外部) を閉めてください。

⚠ 注意

汚染されたマシン用パウダーによって引き起こされる健康上の問題!

マシン用パウダーの不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

- 開封前に、パッケージに損傷がないか確認してください。
- 1 日に必要な量以上のマシン用パウダーを補充しないでください。
- 投入後は、すぐにパウダーケースの蓋を閉めてください。
- パウダーケースの蓋は乾燥した低温で暗い場所に保管してください。
- マシン用パウダーは洗剤とは分けて保管してください。
- 古い商品からまず消費します (「先入れ先出し」)。
- 賞味期限が切れる前に、マシン用パウダーを使い切ってください。
- 開封したパッケージは常にしっかりと閉め、ミルクが新鮮に保たれ、汚れが混入しないようにしてください。

3.5.5 熱による危険

⚠ 注意

高温の液体による火傷の危険！

飲料、熱湯およびスチームが出る箇所では火傷のおそれがあります。

- これらが出ている間、またはクリーニング中は商品の注出場所に手を触れないでください。
- クリーニング前には、誤操作を防ぐため、必ず操作ユニットをロックしてください。

⚠ 注意

高温の表面に注意！

注出場所および抽出ユニットは高温になる場合があります。

- マシンの高温パーツには絶対に触れないでください。
- 飲料注出口は、指定された箇所のみに触れてください。
- 抽出ユニットは、マシンが冷えた状態で取り外してください。

3.5.6 マシンの機構による危険

⚠ 注意

可動コンポーネントによる挟み込みの危険!

飲料注出口とコントロールパネルは手動で動かすことができます。運転中、グラインダーと抽出ユニットが動きます。すべての可動コンポーネントを取り扱う際には挟み込みの危険があります。

- 飲料注出口は、指定されたハンドル部分のみに触れてください。
- コントロールパネルは、必ず両手で上下にスライドさせてください。
- マシンのスイッチが入っている状態では、豆ホッパーや抽出ユニットの開口部に決して手を入れないでください。

⚠ 注意

髪の毛の巻き込みによる怪我の危険

特に長い髪はグラインダーヘッドに巻き込まれ、マシンに引き込まるおそれがあります。

- グラインダーヘッドを開ける際は、必ずヘアネットを着用してください。

3.5.7 物的損傷の危険

注意事項

マシンの不適切な取り扱いによる物的損傷！

マシンを不適切に取り扱うことで、物的損傷や汚れにつながるおそれがあります。

- 炭酸塩硬度が 6° dKH を超える水を使用する場合は、カルキフィルターを取り付けてください。これを怠ると、カルキによって損傷するおそれがあります。
- 長時間にわたって使用を停止した後 (休業期間など) には、再びマシンを使用する前にクリーニングを行ってください。
- マシンを天候の影響 (霜、湿気など) から保護してください。
- 障害が発生した場合は取扱説明書のトラブルシューティングを参照して、必要なら有資格サービス技術者にご依頼ください。
- 純正交換パーツのみを使用してください。
- 目に見える損傷や漏れは直ちにサービスパートナーに報告し、該当の部品の交換もしくは修理を依頼してください。
- マシンに水をかけたり、スチームクリーナーで洗浄したりしないでください。
- 水がかかる可能性がある場所に、マシンを設置しないでください。
- キャラメル風味のコーヒー (フレーバーコーヒー) を使用する場合、抽出ユニットは日に 2 回クリーニングしてください。
- コーヒー豆ホッパーにはコーヒー豆のみ、パウダーケースにはマシン用パウダーのみ、ミルクコンテナにはミルクのみ、そして手動挿入口には挽かれたコーヒー (クリーニング中はクリーニングタブレット) のみを入れてください。
- フリーズドライのコーヒーは絶対に使用しないでください。これを怠ると、抽出ユニットが動かなくなります。
- マシンおよび/もしくは補助機器が 10° C 未満で輸送される場合、マシンおよび/もしくは補助機器を電源に接続してスイッチを入れる前に、マシンおよび/もしくは補助機器を 3 時間室内温度に置いてください。これを怠ると、凝縮水によるショートや電気コンポーネントの損傷を招くおそれがあります。
- 必ず、マシンに付属の新しいホースセット (飲料水/廃水ホース) を使用してください。古いホースセットは絶対に使用しないでください。

4 テクニカルデータ

本章では、技術仕様に関する詳細情報と、供給量や電源仕様などの主な特徴の概要について説明します。

4.1 飲み物の種類と性能

マシンの仕様とオプションにより、以下の飲料を準備することができます:

一時間毎の最大飲料供給量	
エスプレッソ 35 〜 60 ml	約105杯
コーヒー 120　ml	約75杯

利用可能な飲料	標準	オプション
エスプレッソ	x	
コーヒー	x	
コーヒー/カフェクリーム	x	
ミニポット (250 ml)[ZW]	x	
ポット (500 ml)[ZW]	x	
アメリカーノ[AC、ZW]	x	
コールドアメリカーノ[**, **, AC, ZW]		x
ミルクコーヒー (カップ ライト/ダーク)[*、**]		x
カプチーノ[*、**]		x
ラテ マキアート[*、**]		x
エスプレッソ マキアート[*、**]		x
カフェ モカ[***]		x
ホットチョコレート[***]		x
フラットホワイト[*]		x
ホットミルク[*]		x
ホットミルクフォーム[*]		x
熱湯/熱湯外部		x
パウダー飲料 / インスタントドリンク		x
蒸留酒 / コーヒー		-

推奨されるマシン設備:

* 新鮮なミルクで

** 新鮮なミルクまたはトッピング（ミルクパウダー）付き

*** チョコ付き

AC 抽出アクセラータ

ZW 補助ウォーター

4.2 マシンデータ

圧力	スチームボイラー	熱湯ボイラー
定格圧力	0.5 MPa (725 psi)	1.6 MPa (232 psi)

容量	
水タンク容量	約4 ℓ
コーヒー豆ホッパーの容量	約550 g、オプションの拡張部付きの場合は約1,100 g*
パウダーホッパー容量	約450 g、拡張部付きの場合は1,250 g**
カス受けの容量	約30杯分のコーヒーかす

*充填重量はコーヒー豆の大きさによって異なります。

**オプションのパウダーホッパーのみで。充填重量は使用するパウダーよって異なります。

照明
LEDクラス1

保護形式
IP X0

外形寸法	
マシンの幅	325 mm
ディスプレイ／スタンダードコーヒー豆ホッパーを含む高さ	473 mm
ホッパーの拡張部を含む高さ	555 mm
奥行	571 mm

重量	
空重量	24～28 kg（機種により異なる）

音圧	
連続音圧レベル	< 70 dB(A)*

* A 特性音圧レベル (遅い動特性) および Lpa (パルス) はいかなる操作モードにおいてもオペレーターの作業場所にて 70 dB (A) を超えないものとします。

4.3 ビル側電源接続

このマシンは、50 Hzの電源でも60 Hzの電源でも使用可能です。

電源仕様	
電源	1L、N、PE
電源電圧	220～240 V
電源周波数	50/60 Hz
出力	1,900～2,300 W
建物側の保護	10～13 A*
接続ケーブルの断面積	3 x 1 mm^2

ハウスヒューズは32 Aを超えないでください。

4.4 モデムデータ

このマシンにはWLANとWWAN用モデムが内蔵されている場合があります。

無線規格	周波数帯域	最大送信出力
LTE FDD	B1, B3, B5, B7, B8, B20	23 dBm +/-2 dB
WCDMA	B1, B5, B8	24 dBm +1/-3 dB
GSM	B3, B8	33 dBm +/-2 dB

WWAN（携帯電話網）はマシン出荷時にオンになっています。

無線規格	周波数帯域	最大送信出力
WLAN	2.4 GHz	20 dBm

WLANはマシン出荷時にオフになっています。

WLAN及びWWANのオンオフ状態はサービスメニューで拡張権限を持つサービス技術者が変更することができます。

4.5 水接続値

マシンは標準で水タンクが装備されて納入されます。但し、オプションで給排水管を取り付けることもできます。この場合の接続諸元は以下の通りです：

圧力及び温度	
水圧	0.2 MPa (29.01 psi)以上 0.6 MPa (87.02 psi)以下
入口の水温	35°C (95°F)以下

水質	
最大塩素濃度	使用地で認められている最大塩素濃度関連の規則にご注意ください。
炭酸塩硬度 (ドイツ)	4°dKH以上 5°dKH以下（炭酸塩硬度が高い場合は、水フィルターを手前に取り付ける必要があります。）
総硬度	> 炭酸塩硬度

4.6 周囲条件

使用場所に対しては、以下の気候条件が適用されます。

立地条件	
周辺温度	+5°C (41°F)以上 +35°C (95°F)以下
相対湿度	相対湿度80 %以下
海抜標高	最大標高2000 m (6562 ft)未満

本マシンおよび機器は、屋内での使用のみを対象として設計されています。本マシンおよび機器は、屋外で使用したり、雨屋外で使用したり、天候の影響 (雨、雪、霜)にさらしたりしないでください。

5 適合宣言書

本章には、電気機器が適用される規格、指令、および規制に適合しているかどうかに関する情報が記載されています。

5.1 製造者住所

製造者	ドキュメントの責任者
WMF GmbH	WMF GmbH
WMF-Platz 1	R&D GBU PCM担当取締役
73312 ガイスリンゲン/シュタイゲ	WMF-Platz 1
ドイツ	73312 ガイスリンゲン/シュタイゲ
+49 7331 257 257	ドイツ
info@wmf-professional.com	
wmf-coffeemachines.com	

5.2 法規適合性

このマシンまたは機器は、その時点の最新版である食品・消費財・動物飼料法（LFGB）、消費財条例（BedGgstV）、EU指令10/2011、またEU指令1935/2004の条件を満たしています。

使用されている材料および原料は、消費財条例並びにEU指令10/2011に適合しています。

EU以外の国ではその時点で有効な国内の規則が適用されます。

用途に適って使用される場合は、マシンまたは機器が健康被害またはその他の是認できない危険をもたらすことはありません。

EC指令1935/2004とEC指令2023/2006に関する適正製造基準による製造に準拠して、当社はトレーサビリティを確保しそして保証します。

適用規格

根拠である適用規格はマシンに同梱されている適合宣言書をご参照ください。

6 製品の説明

本章では、主なコンポーネント、特徴、機能、および装備バリエーションについて概要を説明します。製品を最適かつ安全に操作するには、その機能について理解しておくことが前提条件です。

6.1 機械概要

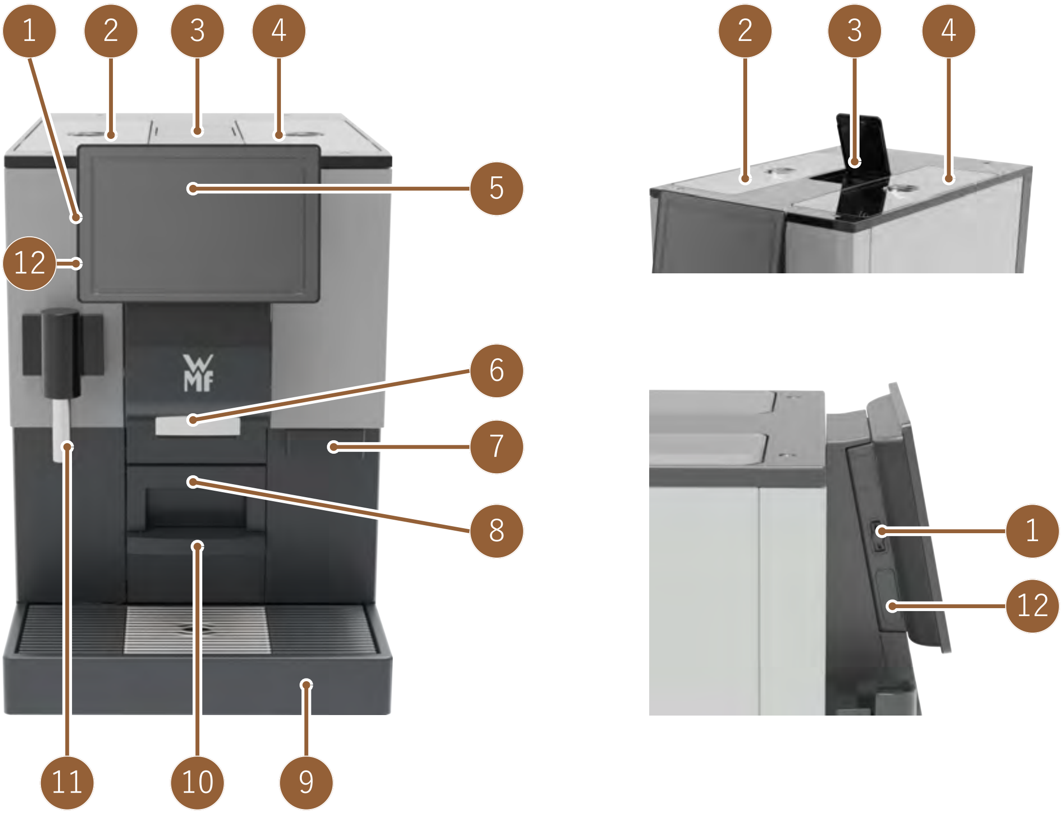


図 1: Peak 50マシン概要

1	オン/オフスイッチ	2	コーヒー豆ホッパー
3	手動投入口/タブレット投入口	4	二番目のコーヒー豆ホッパーまたは粉ホッパー（例えば、チョコレート、トッピング、別売りのダブル粉ホッパー）
5	飲み物の選択と設定用タッチディスプレイ	6	飲み物注出口（コーヒー、ミルクおよびホットチョコレート）
7	水タンク	8	折りたたみカップテーブル
9	取外し可能な雫受け（雫受けグリッド付き）	10	引き出し式カス受け
11	お湯出口	12	USBポート

ディスプレイ概要

図 2: Peak 50ディスプレイ概要

1 メニューボタン（メインメニューを開きます）。	2 メッセージ用マークとボタン
3 飲み物ボタン	4 熱水抽出ボタン
5 加熱すすぎボタン	6 バリスタボタン

6.2 コーヒー豆およびパウダーホッパー

図 3: コーヒー豆およびパウダーホッパー

コーヒー豆ホッパーはマシンの左側にあります。パウダーホッパーはマシンの右側にあります。両方のホッパーは上から開けます。

ホッパーは上にマシンから取り出すことができます。

パウダーシステムでは、チョコレートやトッピング用のパウダーを使用することができます。マシンにはミキシングカップがあり、この中でマシン用パウダーと水が飲み物の抽出前に混合されます。

オプションでパウダーシステムはダブルパウダーシステム仕様とすることができます。

6.3 手動投入口

手動投入口はマシン上面の中央にあります。

図 4: 手動投入口が開いた状態

手動投入口から、コーヒー粉 (カフェインフリーコーヒーなど) を入れることができます。コーヒー粉は、マシンで直接処理されます。コーヒー粉は、コーヒー豆ホッパーには入らず、別の開口部からマシンの内部に直接投入されます。

手動投入口は、洗浄タブレットを投入する際にも使用します。

6.4 お湯出口

図 5: 熱湯注出口

マシンには、標準で独立した熱湯注出口が装備されています。

熱湯注出口は、飲料注出口の左側に設置されています。

6.5 カップ受け

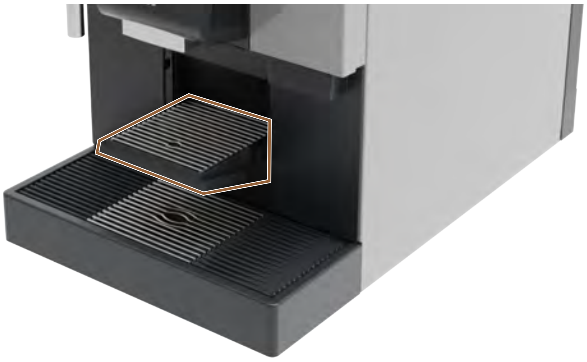


図 6: カップテーブルが開いた状態

マシンには折りたたみ式カップテーブルが装備されています。これで小さいカップ用に飲み物抽出口までの距離を縮めることができます。

カップテーブルを展開した状態での収容高さは最大99 mm（3.90"）あります。

カップテーブルを折りたたんだ状態での収容高さは最大174 mm（6.85"）あります。

6.6 雫受け

図 7: 雫受け

雫受けは、こぼれた飲料、雫、および洗浄水を回収します。雫受けには、雫受けを空にする必要があることを通知するセンサーが装備されています。また、雫受けセンサーは、雫受けが取り付けられているかどうかを検知します。

雫受けセンサーは、雫受けの右下にあります。

雫受けには以下のバリエーションがあります。

- 廃水出口用開口部なし
- 廃水出口用開口部付き (後付け可能な装備バリエーション)

廃水出口用開口部付き：設置時には、雫受けを廃水ホースに接続する必要があります。この廃水ホースは、外部の廃水タンク、または廃水管に直接接続されます。

6.7 カス受け

図 8: カス受けが開いている

カス受けにはコーヒーかすが回収されます。

カス受けは、マシンの前側から取り出し、空にできます。

6.8 オン/オフスイッチ

図 9: スイッチ位置

ディスプレイの左側にオン/オフスイッチがあります。

オン/オフスイッチを短く押すと電源が入ります。オン/オフスイッチさらに短く押すと電源が切れます。

6.9 後付け可能な装備バリエーション

以下は、マシンに後付け可能なすべての装備バリエーションの説明です。

6.9.1 カウンター下用コーヒーかす入れ

コーヒーマシンにはカウンター下のコーヒーかす入れを装備することができます。

かす入れとマシンの底には開口部があり、ここからコーヒーかすがカウンター下へと排出されます。コーヒーかすはカウンター下の大きなコンテナに集められます。

カウンター下用コーヒーかす入れは、排出されたコーヒーケーキのコンテナ容量を増量させます。

6.9.2 給排水管接続

改造キットを使用するとマシンを飲料水と排水用の給排水管接続部に接続することができます。

注意事項

給排水管接続の場合は、コーヒーマシンの電源がオフの場合のみ水タンクを取り外すことができます。

7 運搬

本章では、引っ越しやサービス作業など、安全かつ適切な運搬に関する情報を記載しています。

7.1 納入品目とアクセサリ

コーヒー注出口、ミルク注出口、ホットチョコ注出口、ミルクランス

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	33.4055.0000	コーヒー注出口蓋	すべて
1個	33.4054.8000	コーヒー注出口ダブルカップ	すべて
1個	33.4054.0000	ホットチョコレート - ミキサー注出口（ホース）	パウダーホッパー
1個	33.2914.9000	ミルクランス	ベーシックミルク
1個	33.4136.8000	ミルクランスの洗浄用ブラシ	ベーシックミルク

カス受け

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	33.2915.2000	カス受け	すべて
1個	33.2916.2000	カス受け（カウンターから落とすカス）	カウンター下用のコーヒーかす入れ
1個	33.2633.9000	カス受け引き出し	カウンター下用のコーヒーかす入れ

排水用給排水管

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	03.1398.6001	固定配管キット	水道水
2メートル	33.0048.6200	排水ホース	水道水

アクセサリー、工具

数量	品番	名称	製品バリエーション
1メートル	33.0048.4100	ミルクホース	ベーシックミルク
1個	33.4089.5000	ミルクホース	ベーシックミルク

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	33.4073.5000	クリック＆クリーンホースアダプター	ベーシックミルク
1個	33.4089.7100	吸引チャンバー緑	ベーシックミルク
1個	33.4089.7000	吸引チャンバー橙色	ベーシックミルク
1個	33.4054.1000	フォーム発生器	ベーシックミルク
1個	33.7006.5190	Oリング（ホースニップル）16 g	16 g抽出ユニット
1個	33.7010.1509	Oリング（ホースニップル）24 g	24 g抽出ユニット
1個	33.7007.1261	マルチツール	すべて

豆ホッパー、製品コンテナー

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	33.4051.0000	豆ホッパー用蓋	すべて
1個	33.4051.0000	パウダーホッパー用蓋	チョコレート
1個	33.2916.5000	蓋を除くパウダーホッパー	すべて

抽出ユニット

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	33.2893.0399	抽出ユニット16 g	16 g抽出ユニット
1個		抽出ユニット24 g	24 g抽出ユニット
1個	33.0394.4100	Oリング（給水口）	すべて
1個	33.0398.4000	Oリング（コーヒー抽出口）	すべて

雫受け

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	33.4051.1200	雫受け	すべて

水タンク

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	33.4057.9000	水タンク	すべて
1個	33.4059.1000	水タンクの蓋	すべて
1個	33.0396.1000	Oリング（水タンク）	すべて

カルキフィルター、水フィルター

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個	03.9333.0001	水フィルター（組立キット一式）	水道水
1個	33.2426.5000	フィルター用スペアカートリッジ	水道水
1個	33.2327.1000	交換カートリッジ200用アダプター	水タンク
1パック	33.2332.2000	交換カートリッジ、フィルター200（VE 4個）	水タンク

文書、取扱説明書

数量	品番	名称	製品バリエーション
1個		WMF Peak 50取扱説明書	すべて

お手入れプログラム

数量	品番	名称	製品バリエーション
1本	33.4102.5000	ミルクフォーム発生器専用洗剤	すべて
2本	33.7006.2869	液体カルキ抜き	すべて
1パック	33.4102.4000	専用洗浄タブレット（ブリスター入り10個）	すべて
1ボトル	33.4550.0000	専用洗浄タブレット	すべて
1個	33.0350.0000	パイプ洗浄ブラシ	すべて
1個	33.2408.0000	清掃ブラシ	すべて
1チューブ	33.2179.9000	シールリング用モリコートグリース	すべて
1個	33.2593.6000	クリーニングコンテナ	すべて

その他の情報　個々の品番について：マシンのスペアパーツカタログを参照

7.2 輸送条件

⚠ 警告

資格不足による怪我の危険！

専門的に正しく取り扱わないと重大な負傷や物損につながるおそれがあります。

以下の作業は、有資格の専門スタッフのみが行ってください。

⚠ 警告

重機によって引き起こされる健康上の問題！

マシンの重量は、1 人で持ち上げたり運んだりできる許容荷重を超えています。1 人で機械を持ち上げたり運んだりすると、健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- マシンを 1 人で持ち上げたり運んだりしないでください。
- マシンは、必ず 2 人で持ち上げたり運んだりしてください。

⚠ 注意

輸送時のけがの危険！

不適切に輸送することで、負傷するおそれがあります。

- 地域の規制に従って、健康および安全に関する一般的規定に注意してください。

⚠ 注意

転倒したマシンによって引き起こされる健康上の問題！

マシンを不適切に持ち上げると、転倒するおそれがあります。転倒または落下したマシンは、怪我の原因となる可能性があります。

- マシンを 1 人で持ち上げないでください。
- マシンは、必ず 2 人で持ち上げてください。

注意事項

不適切な輸送による物的損傷！

マシンの設置場所を変更する際に不適切な輸送を行うと、マシンが損傷する可能性があります。

- マシンは台車を使用して輸送してください。
- マシンを台車に固定し、台車を引っ張って移動してください。

- 設置場所を変更する前に、給水、電源、廃水出口の接続を外してください。
- 新しい設置場所に障害物や凹凸がないことを確認してください。

8 取付けと試運転

⚠ 警告

資格不足による怪我の危険！

専門的に正しく取り扱わないと重大な負傷や物損につながるおそれがあります。

以下の作業は、サービス担当者のみが行ってください。

⚠ 警告

重機によって引き起こされる健康上の問題！

マシンの重量は、1 人で持ち上げたり運んだりできる許容荷重を超えています。1 人で機械を持ち上げたり運んだりすると、健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- マシンを 1 人で持ち上げたり運んだりしないでください。
- マシンは、必ず 2 人で持ち上げたり運んだりしてください。

⚠ 注意

転倒したマシンによって引き起こされる健康上の問題！

マシンを不適切に持ち上げると、転倒するおそれがあります。転倒または落下したマシンは、怪我の原因となる可能性があります。

- マシンを 1 人で持ち上げないでください。
- マシンは、必ず 2 人で持ち上げてください。

マシンの運用者は、接続 (電気、水道、排水) のための現場での準備作業を依頼する必要があります。準備作業は、一般規則、国内規則並びに地域の規則を考慮し、認可を受けた工事業者によって実行する必要があります。

飲料水および排水用の固定配管接続の設置は、有資格の専門スタッフまたはメーカーのサービス部門が行う必要があります。

メーカーまたはそのサービスパートナーのサービス技術者は、準備された接続部にマシンを接続することのみ許可されています。彼らは、現場での設置作業を行う権限も、その実施に対する責任も一切ありません。

8.1 開梱

⚠ 注意

梱包材による切り傷や目のけが！

鋭利な梱包材は、けがの原因になります。ストラップを切る際、目のけがをする可能性があります。

- 開梱作業には、手袋と保護メガネを着用してください。

8.1.1 マシンの開封

☞ マシンを開梱します。

☞ アクセサリボックスから付属品のアクセサリを取り出してください。

☞ 残りの梱包内容物を確認し、付属のアクセサリがすべて揃っていることを確認してください。

☞ 納入品目が完全かつ損傷のないことを確認してください。

☞ ご不明な点がある場合は、機械を稼働させず、サービスパートナーに連絡してください。

☞ 返品の可能性に備え、オリジナルのパッケージを保存してください。

8.1.2 アクセサリの開梱

カートン内のパッケージには付属のアクセサリーが含まれています。

☞ 捨てないでください。

水タンクおよびカス受けにはスペアパーツが入っています。

☞ 始動前にスペアパーツを取り外します。

☞ カス受けと水タンクを丹念にすすぎます。

オプションのダブルパウダーホッパーは別途パッケージにて納入いたしますこのオプションがあるマシンの場合は、マシンの始動前にダブルパウダーホッパーを取り付けてください。ホッパーが取り付けられていない状態ではコーヒーメーカーを使用できません。

これについては次もご覧ください

🗎 テクニカルデータ [▶ 20]

🗎 保証請求 [▶ 9]

🗎 納入品目とアクセサリ [▶ 31]

8.2 設置

マシンの使用場所に対しては、以下の条件が適用されます。

- マシンは屋外で使用しないでください。
- 設置面は、マシンの重量で変形しないように、安定した水平および平坦な状態である必要があります。
- 設置面は、耐水性および耐熱性を備えている必要があります。
- マシンは、高温の表面や熱源の近くに設置しないでください。
- 水ホース、スチームジェット、スチームクリーナー、または同様の機器を使用して噴霧または洗浄される面にマシンを設置しないでください。
- マシンは、水しぶきから保護された場所に設置してください。
- マシンは、訓練を受けたスタッフが常に監視できる場所に設置してください。
- 必要な電源供給口は、現場の設備図に従って、機械の設置場所から 100 cm (39.4 インチ) 以内にある必要があります。
- 現地における現行の調理場規則を遵守してください。
- メンテナンスおよび操作のためのスペースを確保してください。

– コーヒー豆またはパウダーを入れるため、上部に十分なスペースを空けてください (20 cm (7.87 インチ) が推奨されます)。
– 十分な空気循環を確保するため、マシンの背面から壁まで 5 cm (1.97 インチ) 以上の間隔を空けてください。
– マシンの接続部がカウンターの下を通る場合、配線に必要なスペースを考慮する必要があり、配線によって下部構造の利用可能スペースが制限される場合があります。
– フィルターを取り付ける場合：フィルターの取扱説明書を参照してください。

8.3 設置要件

マシンは、現行の国内または現地の電気設備および衛生に関する法規定に従って取り付けてください。これには充分な逆流保護も含まれます。

マシン側のすべての接続は、納品時にすぐに使用できる状態になっています。

以下の現場での接続が必要になります。

電気

- 電源プラグ用コンセント
  – 定格銘板には、必要な最大のヒューズについて記載されています。
  – 定格銘板には、必要な最小導体断面積について記載されています。

水

- 給排水管接続3/8インチまたは外部飲料水タンクへの接続
- 廃水ホース Ø 20 mm 用のサイフォンまたは外部廃水タンク

補助機器

- マシンと補助機器間の通信用オプションインターフェース

☞ アクセス性を高めるため、マシンの背面をサポートプレートから約 5 cm (2 インチ) 上方に配置してください。

☞ 設置側で接続部を準備してください。

これについては次もご覧ください

🗎 設置 [▸ 36]

8.4 電源の接続

⚠ 危険

感電による生命の危険！

マシンを接続する際は、感電による生命の危険があります。

- 定格銘板に記載された電流値で、位相が保護されていることを確認してください。
- 装置のすべての極が系統電源から切断できることを確認してください。
- 現場の電気系統が、各国の規定に従って設置されていることを確認してください。
- 残留電流回路ブレーカーを介して接続します。
- 接続ケーブルが損傷している機器は絶対に使用しないでください。損傷した接続ケーブルもしくはプラグは直ちにサービス技術者に依頼して交換してください。
- メーカーは延長ケーブルの使用を推奨していません。それでも延長ケーブル　(最小断面積：1.5 mm² / 14 AWG) を使用する場合、ケーブルのメーカーデータ (取扱説明書) を確認し、現地の規制を遵守してください。
- 接続ケーブルは人が躓かないように敷設してください。ケーブルを角や鋭いエッジに引っ掛けたり、挟んだり、室内に吊り下げたりしないでください。ケーブルを高温の物の上に置いたり、油や刺激性のある洗剤から保護してください。
- 接続ケーブルで機器を持ち上げたり、引っ張ったりしないでください。接続ケーブルを持って、コンセントからプラグを抜かないでください。
- 濡れた手でケーブルやプラグに触れないでください。濡れたプラグをコンセントに差し込まないでください。

⚠ 危険

故障した、または非純正の接続ケーブルの使用による生命の危険！

故障した、または非純正の電源ケーブルを使用した場合、感電および火災の危険があります！

- 純正の接続ケーブルのみを使用してください。国別仕様の純正電源ケーブルはサービスパートナーを通して入手可能です。
- 両側着脱式の電源ケーブルは交換可能です。
- 固定式の接続ケーブルは、サービス技術者に交換を依頼してください。

⚠ 警告

資格不足による怪我の危険！

専門的に正しく取り扱わないと重大な負傷や物損につながるおそれがあります。

以下の作業は、電気の専門家のみが行ってください。

電気接続は必ず各国の規定に従って行ってください。定格銘板に記載された電圧と機器設置場所の電源電圧が一致するようにしてください。電源ソケットと電源スイッチは、設置場所のオペレーターがにアクセスできる必要があります。

☞ 電源を接続してください。

現場の電気システムは、IEC 364 (DIN VDE 0100) に従って設計されていることを確認してください。安全性を高めるために、公称残留電流 (EN 61008) が 30 mA の残留電流回路ブレーカーを機器の上流に接続する必要があります。タイプ B の残留電流回路ブレーカーは、滑らかな DC 残留電流でも応答を保証します。これにより、高レベルの安全性が実現されます。

これについては次もご覧ください

製品の説明 [▸ 25]

テクニカルデータ [▸ 20]

8.5 給水部への接続

⚠ 注意

汚染された水によって引き起こされる健康上の問題!

水の不適切な取り扱いにより、健康に影響を及ぼすおそれがあります。

- 水が汚れやバクテリアに汚染されていないことを確認してください。
- マシンには、浸透水もしくはその他の刺激性の強い水を接続しないでください。
- 炭酸塩硬度が 4 ～ 6° dKH または 8 ～ 12° fKH であることを確認してください。
- 総硬度が炭酸塩硬度よりも高いことを確認してください。
- 塩素含有量が 1 L あたり50 mgを超えないようにしてください。
- pH 値は 6.5 ～ 7 (pH 中性) の間でなければなりません。
- 飲料水タンク (内部/外部) 付きマシン：飲料水タンクには毎日新鮮な水を補充し、補充する前に飲料水タンクを完全に洗い流してください。

注意事項

水質悪化による物的損害！

汚染された水や不適切な水質は、機械に損傷を与える可能性があります。

- 推奨される水質を確認し、必要に応じて最適化してください。
- 水は汚れのない状態で、塩素含有量は地域の規定で認められている最大塩素含有量を超えてはいけません。
- マシンには、純粋浸透水もしくはその他の刺激のある水を接続しないでください。
- 炭酸塩の硬度は、4～6° dKH (ドイツの炭酸塩の硬度) または8～12 ° fKH (フランスの炭酸塩の硬度) を超えてはならず、合計硬度の値は常に炭酸塩の硬度よりも高くする必要があります。
- 最小炭酸塩の硬度は 4 ° dKH または 8 ° fKH です。
- pH 値は 6.5 ～ 7 の間でなければなりません。
- 必ず、マシンに付属の新しいホースセット (真水/廃水ホース) を使用してください。

接続のバリエーション

飲料水の接続には、以下のバリエーションが可能です：

- 内部の飲料水タンク（標準）
- 給排水管接続
- 外部飲料水タンク

廃水の接続には、以下のバリエーションが可能です：

- 標準の廃水出口
- 外部廃水タンク
- 閉じた状態の雫受け（接続なし）

水質の補足説明書には、水値の捕捉説明並びにフィルター技術の使用に関する情報が記載されています。補足説明書は、メーカーに請求するか、ダウンロードポータルから直接ダウンロードすることができます。

8.6 ミルクを接続する

ミルク供給温度は、ミルク温度および適切なスチームノズルに応じて調整しなければなりません。

適合するスチームノズルをミルクフォーム発生器に取り付けます。

図 10: スチームノズル緑および橙色

色	ミルク温度
緑（標準）	冷蔵していないミルク（16～最大22° C）
オレンジ（アクセサリー）	冷蔵ミルク（10° Cまで）

8.7 ディスプレイガイドによる試運転

マシンの起動は、サービス技術者が現場の使用会社のもとで実施します。マシンのスイッチを初めて入れると、試運転プログラムが自動的にスタートします。ディスプレイガイドによる試運転後には、飲料レシピが設定されていないため、まだ飲料を注出することはできません。サービス技術者が、使用会社と協力して飲料レシピの設定および校正を行います。

サービス技術者は、いつでも手動で試運転プログラムをトリガーできます。

8.7.1 試運転プログラム

試運転プログラムは、ディスプレイによってステップバイステップに次の試運転項目へと案内します。設定された値は試運転後に変更することができます。

図 11: マシンの電源を入れる

☞ オン/オフスイッチでマシンのスイッチを入れます。

- ✓ コーヒーマシンのスイッチを入れます。
- ✓ 試運転プログラムが開始します。

☞ ディスプレイに出る全ての指示に従って進め、実行します。

✓ 試運転プログラムが完了し、必要なすべての設定が行われると、コーヒーマシンが再起動します。較正は全自動で実行されます。

⚠ 注意

高温の液体による火傷の危険！

飲料、熱湯およびスチームが出る箇所では火傷のおそれがあります。

- これらが出ている間、またはクリーニング中は商品の注出場所に手を触れないでください。
- クリーニング前には、誤操作を防ぐため、必ず操作ユニットをロックしてください。

⚠ 注意

高温の表面による発火の危険！

飲み物の抽出や清掃、カルキ抜きの際流出する液や隣接する表面が熱くなります。

- 飲料注出口は、指定された箇所のみに触れてください。
- 抽出直後に抽出箇所に触らないでください。
- マシンが冷めるまで 5 分から10分お待ちください。

水タンク用フィルターの取付け（オプション）

これは、試運転プログラム中に実行される1つのステップです。

炭酸塩硬度が5°dKHより多い飲料水の場合、水フィルターを上流側に取り付けます。これはマシンがこのフィルターがないとカルキの蓄積により損傷する可能性があるからです。水硬度が0〜5°dKHの間であれば、水フィルターは必要ありません。

水硬度の測定

☞ 飲料水の硬度は水道局に問い合わせるか炭酸塩硬度テスト（説明書付き）を使って調べてください。

炭酸塩硬度テストはアクセサリとして付属しています。

水フィルターの容量

水タンク（200 l）用に同梱されている水フィルターの容量は硬度10°dkHの場合水200ℓまであります。実際の容量は、飲料水の硬度で異なり、以下の表から読み取ることができます。

ドイツ炭酸塩硬度（°dKH）が基準単位です。

水の硬度	リットル単位の容量	水の硬度	リットル単位の容量
＜5	フィルター不要	15	135
5	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	70

これについては次もご覧ください

🗎 テクニカルデータ [▶ 20]

9 操作

本省では、マシンの日常的な操作に関する、飲料準備のさまざまな機能についてご説明します。

⚠ 注意

滑る危険による怪我！

液体がこぼれると、マシン周囲の床が濡れた状態になることがあります。これにより、滑って転倒し、怪我をする危険があります。

- 床に液体がこぼれた場合は、すぐに拭き取ってください。
- 床に大量の液体がこぼれた場合は、移動式の警告標識で注意喚起してください。

⚠ 注意

高温の液体による火傷の危険！

飲料、熱湯およびスチームが出る箇所では火傷のおそれがあります。

- これらが出ている間、またはクリーニング中は商品の注出場所に手を触れないでください。
- クリーニング前には、誤操作を防ぐため、必ず操作ユニットをロックしてください。

⚠ 注意

不適切な製品による健康被害

豆ホッパー、パウダーホッパー、および手動投入口には、それぞれの用途に適した製品のみを充填してください。

- マシンでの飲用および使用に適した製品のみを使ってください。

これについては次もご覧ください

安全 [▹ 11]

9.1 繰り返し行う追加作業

本章では、日常的な操作で定期的に必要となるマシンの操作手順について説明します。

9.1.1 コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパーの充填

⚠ 警告

回転する粉砕ディスクによる、挟み込みの危険および切り傷の危険！

グラインダー内で粉砕ディスクが回転するため、挟み込みおよび切り傷の危険があります。

- マシンのスイッチが入っている状態では、コーヒー豆ホッパーに絶対に手を触れないでください。
- グラインダーでの作業を行う前に、マシンのスイッチを切り、電源プラグを抜いてください。

注意事項

コーヒー豆ホッパーへの異物混入による物的損傷！

異物が入り込むことで、グラインダーの目詰まりやブロックが生じ、グラインダーの破損につながるおそれがあります。この損傷は保証の対象外です。

- コーヒー豆ホッパーには、コーヒー豆以外のものを絶対に投入しないでください。

注意事項

詰まりによる物的損傷！

承認されていないマシン用パウダーを充填すると、パウダーホッパーまたはパウダーシステムが詰まる可能性があります。

- 自動モードでの使用に適したパウダーのみを投入してください。
- パウダーホッパーにパウダーを入れすぎないでください。
- パウダーを押し付けたり、固めたりしないでください。

図 12: コーヒー豆およびパウダーホッパー

- できるだけ早くホッパーに豆を補充します。
- ロック付きコーヒー豆ホッパーの場合：キーでコーヒー豆ホッパーのロックを開けます。
- コーヒー豆ホッパーのフタを取り外します。
- 必要に応じて、コーヒー豆ホッパー、およびコーヒーオイルの残留物のフタをきれいにしてから充填してください。
- コーヒー豆ホッパーに、その豆の種類に適したコーヒー豆を充填します。
- 製品の鮮度を保つため、1 日分の必要量までしかホッパーに充填しないでください。

☞ 内容物がホッパーのフタに触れない程度の量だけを注ぎます。

☞ ホッパーは常に前から後ろへと満たしてください。

☞ コーヒー豆ホッパーをフタで閉じます。

☞ ロック付きコーヒー豆ホッパーの場合：キーでコーヒー豆ホッパーのロックをロックします。

✓ コーヒー豆ホッパーは満杯になります。

注意事項

ダブルパウダーオプション

オプションのダブルパウダーホッパーは別途パッケージにて納入いたします。マシンに**ダブルパウダー**オプションがあれば、マシンの始動前にダブルパウダーホッパーが取り付けられている必要があります。

☝ ホッパーを取り付けずにマシンを始動しないでください。これは禁止です。

9.1.2 ミルクの使用

ミルククーラー付き

図 13: ミルクコンテナ

▤ 冷蔵ミルク用に合うスチームノズル（橙色）はミルクフォーム発生器に取り付けられている必要があります。

☞ ミルクコンテナを冷却器から取り外します。

☞ ミルクコンテナの蓋を後ろに押します。

☞ ミルクコンテナにミルクを満たします。

☞ コンテナの蓋を再度被せます。

☞ ミルクホースのアダプターをミルクコンテナの蓋にある接続部に差します。

☞ ミルクコンテナを慎重に押し戻します。

ミルクランス付き（オプション）

図 14: ミルクランス

- 未冷蔵ミルクに合うスチームノズル（緑）がミルクフォーム発生器に取り付けられている必要があります。
- ミルクパックをコーヒーマシンの左横に置きます。
- ミルクランスの蓋を開きます。
- ミルクランスにプラグ＆クリーンアダプターを接続します。
- ミルクランスをミルクパックに差し込みます。
- ✓ ミルクランスはミルクパックの底まで届きます。

注意事項

- ミルクランスは毎日洗ってください。
- ミルクホースが折れ曲がらないようにご注意ください。

9.1.3 雫受けを空にする

⚠ 注意

高温の液体による熱傷の危険！

雫受けの中に熱い液が溜まっていることがあります。

- 雫受けを注意して動かしてください。
- 雫受けを慎重に再度取り付け、不意に液体が漏れ出ないようにしてください。

図 15: 雫受けを取り外します

1 雫受けを少し浮かせます	2 雫受けを引き出します

最大レベルになるとディスプレイ上にメッセージが表示されます。

- ☞ 外側から雫受けを少し浮かせ、マシンから抜き取ります。
- ☞ 雫受け慎重にを取り外し、空にして、再度取り付けます。
- ☞ 取り付ける前に雫受けの底面と雫受けセンサーの領域が乾いていることにご注意ください。
- ✓ この領域が湿ったままでは、**雫受けを空にする**メッセージが再度表示されます。

このステッカーは、乾いた状態にしておくべき領域を示します。

排出接続があるコーヒーマシンの場合は雫受けを取り外して洗うことができます。

これについては次もご覧ください

🗎 安全 [▸ 11]

9.1.4 カップテーブルを開く

図 16: カップテーブルが開いた状態

カップテーブルを開くには：

- ☞ カップテーブルの取っ手をつかみます。
- ☞ カップテーブルを下へいっぱいに回して引き出します。
- ✓ カップテーブルは開いています。

9.1.5 カス受けを空にする

カス受けが使用済みのコーヒー粉を受け止めます。カス受けには約30回抽出分のコーヒーカスを受けることができます。カス受けを空にする必要があるとすぐに、ディスプレイにメッセージが表示されます。カス受けが取り外されている間は、飲み物は注出することができません。

図 17: カス受けを引き抜きます

- ☞ カップ受けをたたみます。
- ☞ マシンからカス受けを引き出します。
- ☞ カス受けを空にして、清掃します。
- カップ受けはカス受けの上にあります。
- ☞ カス受けを空にするときはカップ受けを常にしっかりとつかんでいてください。
- ☞ 洗浄したカス受けをマシンに挿入します。
- ☞ ディスプレイの手順を確認します。

注意事項

カス受けを空にせずに使用すると、カス受けがあふれます。これによってマシンが汚れます。これにより、その後の損傷を引き起こす可能性があります。

- 取り付ける前にカス受けが完全に空になっていることを確認してください。
- カス受けを取り付けられない場合は、コーヒーかすの残りがないかシュートを点検し、取り除いてください。

9.2 マシンの電源を入れる

⚠ 注意

汚染による感染の危険！

汚染は、感染の原因となることがあります。感染は、健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- 設置、試運転、または再試運転後は、必ず洗浄を行ってください。
- 数日間マシンを停止する前後には、必ず清掃を行ってください。
- 初めての飲料の注出前に、ディスプレイの指示に従って洗浄プログラムを実行してください。
- マシンの電源を切る前に、すすぎを行ってください。

マシンを初めてオンにすると、ディスプレイの指示に従って自動的に試運転が行われます。試運転はサービス技術者が行う必要があります。サービス技術者がマシンの設定を行い、ハードウェアの校正を行います。

図 18: マシンの電源を入れる

☞ マシンの電源接続を確認します。

☞ オン/オフボタンを短く 1 回押します。

- ✓ シグナル音が鳴ります。
- ✓ マシンが起動します。
- ✓ マシンの加熱が開始されます。
- ✓ 自動で加熱すすぎが開始します。
- ✓ 必要な温度に達すると、マシンの操作準備が完了します。
- ✓ タッチスクリーンにユーザーインターフェースが表示されます。

✓ マシンはオンです。

9.3 飲料の注出

希望する飲み物のボタンを一回タップすると事前設定されている飲み物が抽出されます。

図 19: 飲み物の選択ボタン

点灯しているボタン	=	注出可能
点灯していないボタンまたはステータスバーに赤い三角	=	注出準備ができていないまたはボタンがロックされている

☞ 適切なサイズのカップを抽出口の下に置きます。

☞ 希望する飲み物ボタンをタップします。

9.4 飲料注出をキャンセルする

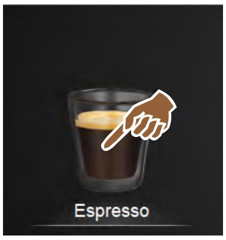


図 20: 飲み物の中止

☞ 飲み物ボタンを再度タップします。

✓ 飲料の注出はキャンセルされます。

9.5 オプションの飲み物変更

図 21: 例：バリスタ追加ボタン

ディスプレイの機能ラインにはオプションでその他のボタンが利用可能です。これらのボタンはディスプレイで飲み物を選択すると表示されます。

特殊ボタン（オプション）

図 22: 例：S-M-Lボタン

特殊ボタンはオプションであり、設定で個別に有効できます。例えば、容量S-M-Lの事前選択は特殊ボタンです。飲み物でS-M-Lの量が利用可能になるように、設定する必要があります。その後で飲み物の選択前に抽出量**S**または**L**を選択できます。これによってサイズ用に予定されている飲み物ボタンのみ有効になります。

M　= 設定された飲み物サイズ、事前選択なし

S　= Mより約25 %少ない

L　= Mより約25 %多い

カップサイズの調整

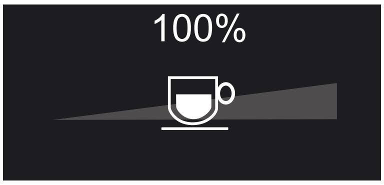


図 23: カップサイズの調整スライダー

オプションで充填量を自由に選択することができます。

9.6 ミルクまたはミルクフォームの注出

☞ 適切なサイズのカップを抽出口の下に置きます。

☞ ミルクまたはミルクフォームが割り当てられた飲み物ボタンをタップします。

✓ 注出は、レシピ（注入方法、フォームの質など）の設定に応じて行われます。

9.7 熱湯の抽出

図 24: 熱湯注出口

☞ カップまたはマグカップを熱湯出口の下に置いてあることを確認します。

☞ **熱湯**ボタンをタップします。

✓ 熱湯が抽出されます。

✓ 熱湯の抽出は設定された水量になると自動的に止まります。

9.8 手動投入口を使用する

注意事項

不適切なコーヒー粉による物的損傷！

手動投入口に不適切なコーヒー粉を使用すると、機械が損傷するおそれがあります。

- 手動投入口には、挽いたコーヒーのみを使用してください。
- 水溶性のコーヒー粉は使用しないでください。
- 細かく挽きすぎたコーヒーは使用しないでください。

手動投入口から、挽いたコーヒー粉を入れて飲料を作ることができます。

コーヒー粉を使ったコーヒー飲料の設定は、飲料の設定内でできます。設定はサービス技術者によって行うことができます。

コーヒー粉を手動投入口を使って調製

図 25: 手動投入口が開いた状態

- ☞ 手動投入口のふたを開けるには手動投入口ふたの上を押します（押して開ける）
- ☞ 付属の計量スプーンを使用して、コーヒー粉を手動投入口の開口部に少量（最大15 g）入れます。
- ☞ 手動投入口のふたを閉めます。
- ☞ 希望する飲み物ボタンをタップします。
- ✓ 飲料の注出が開始します。

9.9 マシンの電源をオフにする

⚠ 注意

汚染による感染の危険！

汚染は、感染の原因となることがあります。感染は、健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- 設置、試運転、または再試運転後は、必ず洗浄を行ってください。
- 数日間マシンを停止する前後には、必ず清掃を行ってください。
- 初めての飲料の注出前に、ディスプレイの指示に従って洗浄プログラムを実行してください。
- マシンの電源を切る前に、すすぎを行ってください。

⚠ 注意

マシンのすすぎによる火傷の危険！

マシンのすすぎ中に、熱湯が飲料注出口から流れ出します。

- マシンのすすぎ中は、飲料注出口の下に手を伸ばさないください。

注意事項

指示に従わなかった場合、保証は適用されません！

安全に関する指示および対処に関する指示に従わなかった場合、物的損傷が発生しても保証は適用されません。

- マシンの物的損傷を防ぐため、取扱説明書の安全に関する指示および対処に関する指示に従ってください。

図 26: マシンの電源をオフにする

ディスプレイの左側にオン/オフスイッチがあります。

- オン/オフボタンを短く 1 回押します。（約1秒）。
  - ✓ マシンの電源が切れます。
- コンセントから電源プラグを抜きます。
- 給排水管接続付きマシンの場合は給水ラインの栓を閉めます。
- マシンは電源が切れています。

10 クリーニング

確実かつ障害の無い運用のためにはクリーニングが必須の条件です。従ってクリーニングは最も肝要であり、説明された規定に従って行ってください。

クリーニングのキャンセル

クリーニングプロセスが正しく完了した場合にのみ、マシンは操作可能な状態になります。

(電源障害などにより) 不完全または不正確に完了した洗浄プロセスは、必ず繰り返して行う必要があります。

⚠ 警告

資格不足による怪我の危険！

専門的に正しく取り扱わないと重大な負傷や物損につながるおそれがあります。

以下の作業は、使用会社からの指導を受けた者のみが行うことができます。

⚠ 注意

滑る危険による怪我！

液体がこぼれると、マシン周囲の床が濡れた状態になることがあります。これにより、滑って転倒し、怪我をする危険があります。

- 床に液体がこぼれた場合は、すぐに拭き取ってください。
- 床に大量の液体がこぼれた場合は、移動式の警告標識で注意喚起してください。

⚠ 注意

高温の液体による火傷の危険！

飲料、熱湯およびスチームが出る箇所では火傷のおそれがあります。

- これらが出ている間、またはクリーニング中は商品の注出場所に手を触れないでください。
- クリーニング前には、誤操作を防ぐため、必ず操作ユニットをロックしてください。

⚠ 注意

汚染による感染の危険！

汚染は、感染の原因となることがあります。感染は、健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- 設置、試運転、または再試運転後は、必ず洗浄を行ってください。
- 数日間マシンを停止する前後には、必ず清掃を行ってください。
- 初めての飲料の注出前に、ディスプレイの指示に従って洗浄プログラムを実行してください。
- マシンの電源を切る前に、すすぎを行ってください。

10.1 洗浄間隔一覧

洗浄プログラム

毎日	週1回	定期的	自動的	メッセージ	
	X				システム清掃
X					ミキサーのすすぎ
X					ミルクシステムのすすぎ
	X				CIPによるミルクシステム清掃

カルキ抜き

毎日	週1回	定期的	自動的	メッセージ	
				X	カルキ抜き

手動洗浄

毎日	週1回	定期的	自動的	メッセージ	
X					操作パネルの洗浄（CleanLock）
X					カス受けを洗浄する
		X			受け皿の洗浄
	X				水タンクの洗浄
X					雫受けの洗浄
X					筐体の洗浄
		X			注出口の手動洗浄
				X	Brewer care
		X			抽出ユニットを洗浄してください
		X			ミルクシステムの手動洗浄
(X)	X				ミキサーを洗浄してください*
		X			コーヒー豆ホッパーの洗浄
		X			パウダーホッパーを洗浄してください*

毎日：	毎日、少なくとも1日1回、さらに必要な場合
週1回：	週1回の洗浄
定期：	必要であれば定期的
自動：	自動コース
(X)	ひどい汚れの場合は毎日

*	オプション（機種により異なる）

10.2 食器洗い機に適した機械部品

記載されている部品は食器洗い機での洗浄に適しています。ここに記載されていない一切の部品は食器洗い機には適していません。

- カス受け
- 雫受け
- 雫受けグリッド
- 蓋を除く拡張コンテナー
- 蓋を除くパウダーホッパー

10.3 クリーニング規則および条件

⚠ 警告

細菌に感染する危険性！

お手入れおよびクリーニングが不適切である場合、飲料の引渡しに衛生面での問題が生じます。

- 清掃時には保護手袋を着用してください。
- 洗浄の前後には、手をよく洗ってください。
- マシンは毎日洗浄してください。
- ミルクシステム付きマシンの場合：毎回入れる前と注出終了後、ミルクコンテナを洗浄してください。
- クリーニングパウダーによるミルクシステムの洗浄：ミルクコンテナに洗浄剤を入れないでください。常に青いクリーニングコンテナを使用してください。
- 飲料水タンク（内部/外部）には、決して洗浄剤を入れないでください。
- 洗浄剤を混ぜないでください。
- 洗浄剤は、コーヒー、ミルク、マシン用パウダー（ある場合）とは別々に保管してください。
- 精練剤、ブラシ、またはその他の金属製クリーニング用具は使用しないでください。
- 洗浄後は、飲料と接触する部品には触れないでください。
- 洗浄剤の使用量および安全に関する注意事項を確認し、それを遵守してください。

HACCPクリーニングコンセプト

提供した食品をお客様が飲食することによって健康被害を受けないように配慮することが法律で義務づけられています。（1997年8月5日の食品衛生令）。

危害の特定と評価のためのHACCP（危害要因分析必須管理点）に基づくクリーニングコンセプトが必要です。

HACCPクリーニングコンセプト：**HACCP**は、**Hazard Analysis Critical Control Point（ハザード分析の重要管理点）**の略称です。

HACCPクリーニングコンセプトは、安全な食品を確保するためのものです。食品の加工または完成品から発生する危険性が考慮され、リスクが評価されます。適切な対策を講じることでリスクを軽減します。

当社のマシンおよび機器は、適切な設置、メンテナンス、お手入れ、洗浄を行うことにより、HACCP要件を満たしています。推奨されるすべての洗浄は、洗浄プログラム完璧に適合されています。

HACCPクリーニングコンセプトに基づいて定期的な洗浄を監視します。

貴社においてリスク分析を行ってください。この分析の目的は、食品衛生上の危険ポイントを認識し、それを取り除くすることです。この目的のために、モニタリング手順や、必要に応じてテスト手順を確立し、遂行する必要があります。設置、メンテナンス、手入れ、そして洗浄が適切に行われている場合、当社のコーヒーマシンは上述の条件を満たしています。コーヒーマシンの手入れおよび洗浄が適切に行われないと、ミルク飲料の注出は食品衛生上の危険ポイントになります。

HACCPクリーニングコンセプト励行のため、以下の点に注意してください。

ミルクシステムを毎日殺菌消毒する

☞ お手入れの章のミルクシステムの洗浄手順に従ってください。

☞ 機械製造者が承認している洗浄剤のみご使用ください。

✓ これにより確実に、運転開始時にはシステムの細菌は少なくなります。

注意事項

Infoボタンを押して前回の洗浄ログを呼び出すことができます。

USBボタンでHACCPログをエクスポートすることができます。

常に新しく開封した、冷蔵されたミルクパックを使って運転を開始します

購入時の、包装されたUHTミルクは通常、有害な細菌を含みません。

☞ 運転開始時には、常に新しい冷蔵されたミルクパックを開封してください。

細菌は、開いたときに汚れた手や工具から侵入することがあります。

☞ ミルクパックを開けるときは完全に清潔であることに注意してください！

☞ 推奨：脂肪分1.5％のUHTミルクを使用してください。

☞ ミルクは冷やしてください！

☞ いつも新しい冷やしたミルクパックを準備してください。

運転中に冷蔵しない場合、ミルクはすぐに使い切らなければなりません。

☞ その間に必要に応じてミルクを冷やしてください。

ミルクを少ししか使用しない場合、予め冷蔵されたミルクは再び運転中に冷蔵しなれなければなりません。

運転開始時にミルクの温度は約6～8°Cで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カプチーノ約20杯ができます。

製造者はさまざまな冷蔵オプションを提供しています（例えばカウンタートップクーラーやミルククーラー）。

HACCP cleaning schedule

Month ________ Year ________

Only use chilled UHT milk, to prevent health risks due to bacteria.
For powder beverages, use only products that have not exceeded their expiration date.
Cleaning steps:

Daily

1. Switch-off rinsing
   ▷Starts automatically when the machine is switched off.
   Milk system rinsing and mixer rinsing are included in the switch-off rinsing cycle.
2. Clean the operating panel, grounds container, drip tray, and housing
   ▷User Manual, Care chapter

Weekly

3. System cleaning
4. Clean the mixer and milk system manually
   Clean the water tank

Regularly

5. Clean the product hoppers (beans/powder)
   Clean the dispensing spouts and the brewing unit
   ▷User Manual, Care chapter

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

Date	Cleaning steps					Signature
	Time					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

図 27: HACCP洗浄計画

10.4 洗浄プログラム

10.4.1 システム清掃洗浄プログラム

システム清掃は自動洗浄プログラムで実行され、特殊洗浄タブレットでコーヒーマシンのコーヒーシステムを洗浄します。

ミルクシステムのすすぎを行うミルクシステムの洗浄及びミキサーのすすぎはシステム清掃の一部です。

ミルクシステム清掃にはミルクフォーム発生器専用洗浄液を使用します。

コールドアメリカーノのレシピが抽出される限り、システム清掃では同時に冷水ダクトも洗浄されます。

システム清掃には10分から15分掛かります。その所要時間はコーヒーシステムだけなのかミルク供給後にミルクシステムも洗浄するのかによって異なります。

抽出200回、遅くとも6日後にシステム清掃の通知が出ます。飲み物の抽出は250回の抽出、遅くとも7日後にブロックされます。マシンはシステム清掃後に再度使用可能になります。

⚠ 警告

洗剤による中毒の危険！

洗剤を飲み込んだり、蒸気を吸い込んだりすると、中毒症状が発生するおそれがあります。

- メーカーによって承認された洗剤のみを使用してください。
- 洗剤使用の前には、パッケージの情報および安全データシートに注意深く目を通してください。安全データシートがない場合は、販売パートナーに請求してください。
- 洗剤はお子様や関係者以外の人物の手の届かない場所に置いてください。
- 素手で洗剤に触れたり、口に入れないでください。
- 洗剤は決してその他の化学物質と混合しないでください。
- 洗剤およびカルキ抜きはそれぞれ指定の用途にのみ使用してください（ラベルを参照）。
- 洗剤使用中は飲食をしないでください。
- 洗剤使用中はしっかりと換気が行われていることに注意してください。
- 洗剤使用中は、保護手袋と保護メガネを着用してください。
- 洗剤使用後はすぐに丁寧に手を洗ってください。

⚠ 注意

高温の液体による火傷の危険や健康上の問題リスク！

洗浄プログラム中は、高温の洗浄液と熱湯が排出されます。洗浄液は、健康上の問題を引き起こす可能性があります。高温の液体は火傷の原因となることがあります。

- クリーニングを開始する前に、雫受けグリッドを取り外してください。
- 清掃中は飲み物抽出口と熱湯抽出口の下に手を入れないでください。
- 洗浄中に飲み物容器を飲み物抽出口や熱水抽出口の下に置かないでください。

システム清掃の開始

- 毎回洗浄の前、注出口の下に少なくとも容量3 ℓ の受け容器を置いてください。
- 注出口はシステム清掃前に外部から湿らせた布できれいにしてください。
- 抽出口は適当なブラシできれいにします。
- **お手入れ**メニューを表示させます。
- **システム清掃**をタップします。
  - ✓ **洗浄後に電源を切る**のダイアログが出ます。
  - ✓ **はい**で、洗浄後にコーヒーマシンの電源が切れます。
  - ✓ **いいえ**で、洗浄後にコーヒーマシンが再起動します。
- **はい**または**いいえ**を選んでください。
  - ✓ 洗浄プログラムはディスプレイにシステム清掃を段階的にご案内します。
- ディスプレイに表示される指示に従って進みます。

図 28: 洗浄タブレットを入れます

洗浄中、少量のすすぎ水がカス受けに入ることがあります。これはエラーではありません。

10.4.2 ミキサーのすすぎ洗浄プログラム

⚠ 注意

マシンのすすぎによる火傷の危険！

マシンのすすぎ中に、熱湯が飲料注出口から流れ出します。

- マシンのすすぎ中は、飲料注出口の下に手を伸ばさないください。

注意事項

運転の開始前および操作の終了後に必ずすすぎを実行してください。

ミキサーのすすぎ開始

ミキサーのすすぎは単独で開始することもできます。

- **お手入れ**メニューを表示させます。
- **ミキサーすすぎ**をタップします。
  - ✓ ディスプレイにこのプログラムによるミキサーのすすぎ手順が段階的に表示されます。
- ディスプレイに表示される指示に従って進みます。

10.4.3 ミルクシステムのすすぎ洗浄プログラム

ミルクシステムのすすぎでは、ミルクホースおよびミルクフォーム発生器をすすぎます。

⚠ 注意

マシンのすすぎによる火傷の危険！

マシンのすすぎ中に、熱湯が飲料注出口から流れ出します。

- マシンのすすぎ中は、飲料注出口の下に手を伸ばさないください。

ミルクシステムのすすぎ開始

ミルクシステムのすすぎは単独で開始することもできます。これは、ミルク飲料の注出と注出の間に長い休止期間がある場合には有効です。

- **お手入れ**メニューを表示させます。
- **ミルクシステムのすすぎ**をタップします。
  - ✓ ディスプレイにミルクシステムのすすぎプログラムの手順が段階的に表示されます。
- ディスプレイに表示される指示に従って進みます。

10.5 手動クリーニング

さまざまなコンポーネントは、手動でクリーニングする必要があります。

10.5.1 タッチスクリーンのクリーニング（CleanLock）

⚠ 注意

意図しない飲料の注出による火傷の危険！

清掃中に意図しない飲料が注出されると、火傷の原因となる場合があります。

- 清掃の前に、サービスメニューでタッチスクリーンを無効化するか、マシンの電源を切ってください。

注意事項

不適切なクリーニングによるタッチスクリーンの損傷！

不適切なクリーニングは、タッチスクリーンの表面に傷やその他の損傷を与える可能性があります。

- タッチスクリーンは、湿らせた布でのみ清掃してください。
- クリーニングには、柔らかい布を使用してください。
- クリーニングには、洗剤や研磨剤を使用しないでください。

- **CleanLock**をタップして画面をロックします。
  - ✓ 15秒の秒読みが始まります。
- タッチスクリーンをきれいにします。

✓ 前回抽出の15秒後タッチスクリーンが再度オンになります。

✓ これでタッチスクリーンは洗浄されました。

10.5.2 カス受けの洗浄（コーヒーかすシュート、オプション）

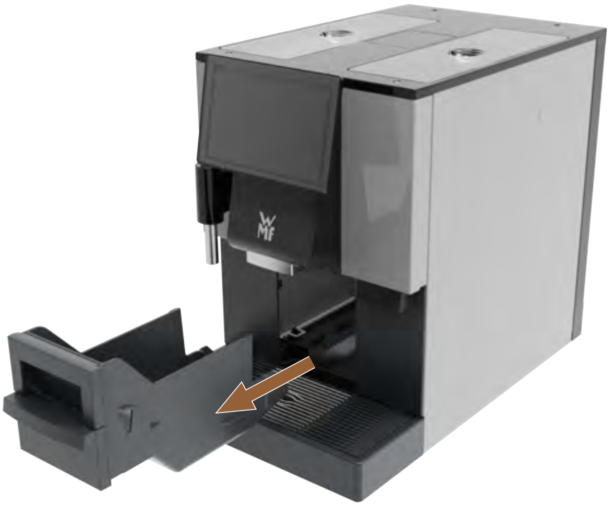


図 29: カス受けを引き抜きます

☞ カップ受けをたたみます。

☞ マシンからカス受けを引き出します。

☞ カス受けを空にして、清掃します。

▤ カップ受けはカス受けの上にあります。

☞ カス受けを空にするときはカップ受けを常にしっかりとつかんでいてください。

☞ カス受けを流れる飲料水で洗い流します。

☞ カス受けを湿らせた布できれいにして乾かします。

☞ 洗浄したカス受けをマシンに挿入します。

☞ ディスプレイの手順を確認します。

✓ カス受けの清掃は以上です。

10.5.3 抽出ユニットを洗浄してください

⚠ 注意

可動部品による挟み込みの危険!

マシンには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。抽出ユニットを取り外す時に挟まれ危険があります。

☝ コーヒーグラインダーの中や抽出ユニットの開口部に指を入れる前にマシンを必ずオフにして、電源網から切断してください。

⚠ 注意

高温の表面に注意！

注出場所および抽出ユニットは高温になる場合があります。

- マシンの高温パーツには絶対に触れないでください。
- 飲料注出口は、指定された箇所のみに触れてください。
- 抽出ユニットは、マシンが冷えた状態で取り外してください。

抽出ユニットをアクセス可能にする

- 抽出ユニットは必要に応じて洗浄してください。
- マシンの電源が切れるまでオン/オフスイッチを押します。
- マシンを電源から外してください。
- カップテーブルをカス受けの中にたたみます。
- カス受けを取り外します。
- 受け皿を取り外します。
- 雫受けを取り外します。
- ✓ 抽出ユニットに自由に手が届きます。

注意事項

抽出ユニットの落下による物損！

抽出ユニットは下へ滑り落ちることがあります。

- 抽出ユニットは取り外しおよび取り付け時に必ずしっかり持ってください。
- 破損する危険があるため、その際無理な力を入れないでください。

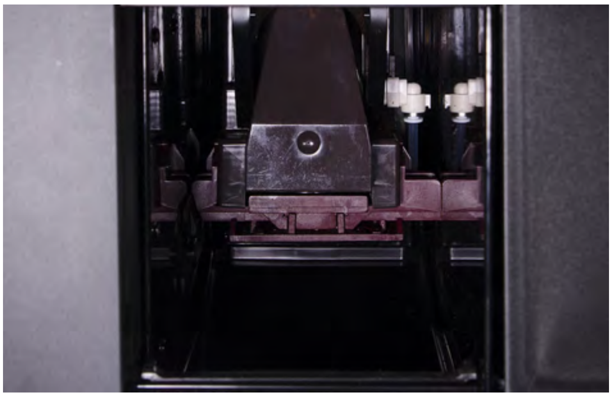


図 30: 抽出ユニットの取り出し準備完了

抽出ユニットを取り出す

- 抽出ユニットの下に手を入れてシュートをつかみます。
- ストッパーを緩めて保持します。
- 抽出ユニットはいちばん下までゆっくり動かしてください。

☞ 抽出ユニットを傾けて手前へ引き出します。

☞ 抽出ユニットをしっかり持って取り外します。

抽出ユニットの分解と洗浄

図 31: 抽出ユニットのネジを緩めます

付属品のマルチツールをご使用ください。

☞ ワイパーが前の位置になるまで抽出ユニットの頭部にあるネジを反時計方向に回します。

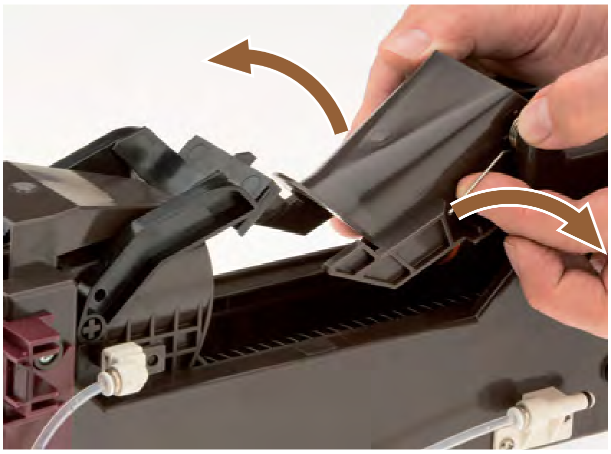


図 32: 投入シュート：ばねを外へ曲げる

☞ ばねを外へ引いて押し下げます。

✓ それによって投入シュートのロックを外します。

☞ 投入シュートを上に返します。

☞ こし器を流水または布できれいにします。

☞ 残ったコーヒー粉を刷毛またはブラシで取り除きます。

☞ 抽出ユニットを流水ですすぎます。

注意事項

不適切なクリーニングによる抽出ユニットの損傷！

抽出ユニットが洗浄剤または食器洗浄機によって損傷することがあります。

- 抽出ユニットは水でのみ洗浄してください。
- 抽出ユニットを食器洗浄機で洗浄しないでください。

- 抽出ユニットは布で拭き取って乾かします。抽出ユニットがマシンへの組込み前に完全に乾いていることにご注意ください。
- シュートからコーヒーの残りかすを取り除きます。
- コーヒー粉を手前に掃き出すか掃除機で吸い取ります。

抽出ユニットを組み立てる

図 33: 投入シュート：ばねを引っ掛ける

- ばねを投入シュートの中に引っ掛けます。
- この際ガイドにご注意ください。
- 乾いた抽出ユニットを元通り組み込みます。
- 抽出ユニットの頭部にあるねじを時計方向に回してワイパーが再度完全に折りたたまれるようにします。

図 34: 抽出フィルター

☞ ロックを押したままにし、抽出ユニットをシュート内の後壁にしっかりと戻します。

☞ ロックがカチッとはまるまで、抽出ユニットを真っ直ぐ押し上げます。

☞ カス受けを取り付けます。

☞ 雫受けを取り付けます。

抽出ユニットを無理なく取り付けることができない時は、

☞ 抽出ユニットのヘッドにあるねじを、抽出ユニットがガイドに滑り込むまで、マルチツールで左または右に少し回します。

10.5.4 受け皿の洗浄

受け皿はカス受けの下にあります。

受け皿は週一回取り外し、洗浄してください。必要に応じて受け皿を洗浄してください。

受け皿内の少量の水は漏れを意味するものではなく、システム仕様によるものです。

図 35: 受け皿の取り外し

☞ カス受けを取り外します。

☞ 受け皿を取り外し、清浄な飲料水を流して入念に洗います。

☞ 受け皿を乾かし、再度マシンに組み込みます。

☞ カス受けを取り付けます。

✓ 受け皿の清掃は以上です。

10.5.5 水タンクの洗浄

図 36: 水タンクを取り外します

☞ 毎週水タンクを清潔な水で丁寧にすすぎ流してください。

10.5.6 雫受けの洗浄

⚠ 注意

高温の液体による熱傷の危険！

雫受けの中に熱い液が溜まっていることがあります。

- 雫受けを注意して動かしてください。
- 雫受けを慎重に再度取り付け、不意に液体が漏れ出ないようにしてください。

注意事項

浸水による物的損傷の危険！

雫受けの廃水出口が詰まると、雫受けが浸水します。

クリーニングとカルキ抜きの前に：

- 廃水出口が詰まっていないことを確認します。
- 廃水出口の排出速度を確認します。

図 37: 雫受けを取り外します

1 雫受けを少し浮かせます	2 雫受けを引き出します

- 外側から雫受けを少し浮かせ、マシンから抜き取ります。
- 雫受けグリッドを取り出して洗浄ブラシできれいにします。
- 雫受けをよく清掃します。
- 雫受けをすすぎ長して雫受けグリッドを清水で洗い流します。
- 雫受けと雫受けグリッドを乾かします。
- 雫受けグリッドと雫受けを組み立て、マシンに再び取り付けます。

✓ 雫受けの清掃は以上で完了です。

注意事項

雫受けの下側および雫受けセンサーの領域は、取り付け前には乾燥した状態である必要があります。センサーは、雫受けの右下にあります。この部分にまだ水分が残っていれば、**雫受けを空にする**メッセージが再度表示されます。

10.5.7 外側のクリーニング

⚠ 注意

ハウジング底面の鋭いエッジによる切り傷の危険！

マシンの下側やマシンの下のカウンター（マシン脚部が高い場合）を清掃するとき、ハウジング底面の鋭いエッジで切り傷を負う恐れがあります。

- マシンの下側やマシンの下のカウンターを清掃するときは、手袋を着用してください。

注意事項

不適切なクリーニングによるマシン表面の損傷！

不適切なクリーニングは、マシンの表面に傷やその他の損傷を与える可能性があります。

- クリーニングには、柔らかい布を使用してください。
- 中性洗剤のみを使用してください。
- 強アルカリ性、アルコール含有、脱脂性の洗剤や研磨剤は使用しないでください。

アルカリ性洗浄液、アセトンのような溶剤、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使用すると耐性の問題があります。アンモニア、ベンゼン、グリセリン、キシレン、研磨剤、脱脂洗浄剤、ガラス用の強力なスプレー洗浄剤も同様に適していません。

- オン/オフスイッチでコーヒーマシンのスイッチを切ります。
- マシンが自然に冷めるのを待ちます。
- マシンの外側表面を、湿らせた清潔な布で拭いてください。
- きめ細かいウールの布で表面を擦ります。

✓ マシンケースは以上でクリーニング完了です。

10.5.8 飲み物抽出口の手動洗浄

飲み物抽出口を定期的に清掃する必要があります。

- 外側から飲み物抽出口を湿らせた布できれいにします。
- 適当なブラシで飲み物抽出口をきれいにします。

✓ 飲み物抽出口の清掃は以上です。

10.5.9 ミルクシステムの手動洗浄

⚠ 警告

ミルクシステムの洗浄剤による化学熱傷！

ミルクシステムの洗浄剤が目に触れると深刻な化学熱傷につながるおそれがあります。

- 洗浄液を素手で触れず、付属の安全データシートをお読みください。
- ミルクシステムの洗浄剤が決して目に触れないように行ってください。
- 清掃中は、保護手袋と保護メガネを着用してください。
- 内部水タンクでのカルキ除去剤を使用したカルキ抜きの場合：カルキ抜きプロセス中は、洗浄剤が入った水タンクと洗浄液を受け止める容器を取り外さないでください。ディスプレイにプロンプトが表示されるまでお待ちください。

⚠ 注意

意図しない飲料の注出による火傷の危険！

清掃中に意図しない飲料が注出されると、火傷の原因となる場合があります。

- 清掃前にマシンの電源を切ります。

⚠ 注意

ミルクフォーム発生器の付いていないスチームノズルによる熱傷！

ミルクフォーム発生器の付いていないスチームノズルは高温のスチームを吹き出すことがあります。

- ミルクフォーム発生器を付けずにスチームノズルを取り付けないでください。

手動でミルクシステム清掃を行います

システム清掃後、**必要に応じて**ミルクフォーム発生器とスチームノズルの手動洗浄を行うことができます。

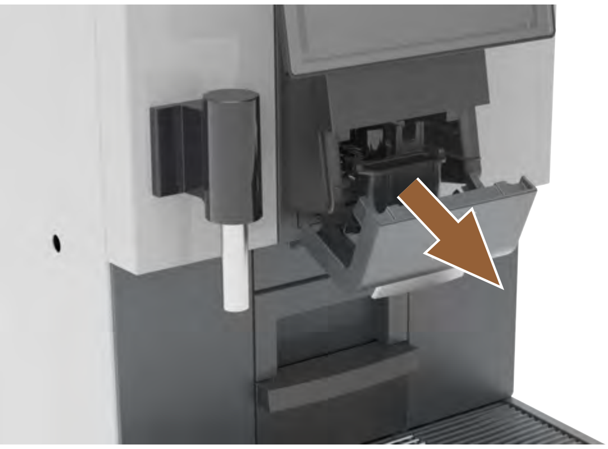


図 38: カバーを取り外します

☞ 注出口の前のカバーを取り外します。

図 39: ミルクフォーム発生器をスチームノズルごと取り外します

☞ ミルクフォーム発生器をスチームノズルごと取り外します。

☞ 部品を分解し、温水を流して丹念に洗います。

☞ 湿らせた布で注出口のガイドをきれいにします。

☞ 付属の洗浄ブラシを使って溝と接続部をきれいにします。

☞ 専用洗浄剤5 mLを温かい飲料水0.5 ℓ と混ぜ合わせます。

☞ 全ての部品を広げ、洗浄ブラシは全ての部品が完全に洗浄液に覆われるように広げた洗浄液の中に置きます。

☞ 5時間経ってから全ての部品を丹念にブラシできれいにします。

☞ すべての部品を清浄な飲料水で丹念にすすぎます。

ミルクフォーム発生器の組み立て

☞ 部品を少し湿らせてから組み立てます。グリースは使用しないでください。

図 40: ミルクフォーム発生器の組み立て

☞ 部品を組み立て、しっかりと押し付けます。

☞ ミルクフォーム発生器を再び抽出口に取り付けます。

ミルクホースの洗浄

☞ ミルクホースの先端を洗浄液の中に差し込みます。

☞ 残りのミルクホースは長さに応じて洗浄液に浸します。

✓ こうすれば、ミルクホース内に気泡が生じません。

☞ 全ての部品が完全に洗浄液に沈んでいることを確認してください。

10.5.10 パウダーミキサーの清掃

使用するパウダーに応じて洗浄を頻繁に行う必要があります。

☞ ミキサーをすすぎます。

図 41: ディスプレイ左、ドア開

☞ ディスプレイを左にずらします。

☞ マシンの右ドアを開きます。

図 42: ミキサーカップ

☞ ミキサーカップを取っ手で前方へと引きます。

☞ ミキサーカップを少し浮かせて残っている水を流します。

☞ ミキサーカップから抽出口までのミキサーホースを引き抜いて、ガイドから取り出します。

✓ ミキサーのプロペラが見えるようになっています。

☞ プロペラを布できれいにします。

☞ 二つの部分からなるミキサーカップを分解します。

☞ 両側のミキサーカップ部品とミキサーホースを流れる温かい飲料水で洗い流します。

☞ 全ての部品を完全に乾燥させます。

ミキサーカップを組み立てる

組み立てる時にはすべての開口部を同じ方向に向けます。

図 43: ミキサーカップの組み立て

☞ ミキサーホースをガイドに通して抽出口に取り付けます。

☞ ミキサーカップをカチッと嵌るまで再度組み込みます。

☞ ミキサーホースをミキサーカップに差し込みます。しっかりと取り付けられていることを確認してください。

10.5.11 コーヒー豆ホッパーの洗浄

しっかりと取り付けられた豆ホッパーは、必要に応じて定期的に清掃する必要があります。

推奨：毎月

⚠ 注意

髪の毛の巻き込みによる怪我の危険

特に長い髪はグラインダーヘッドに巻き込まれ、マシンに引き込まるおそれがあります。

- グラインダーヘッドを開ける際は、必ずヘアネットを着用してください。

⚠ 注意

可動部品による挟み込みの危険!

マシンには可動部分があり、それにより指や腕を負傷する可能性があります。抽出ユニットを取り外す時に挟まれ危険があります。

- コーヒーグラインダーの中や抽出ユニットの開口部に指を入れる前にマシンを必ずオフにして、電源網から切断してください。

- オン/オフスイッチを短く押してください（約1秒）。
  - ✓ マシンの電源が切れます。
- 電源プラグを抜きます。

コーヒー豆ホッパーが 2 個以上取り付けられていれば、コーヒー豆ホッパー毎に以下の手順を行います。

- コーヒー豆ホッパーの蓋を取り外し、コーヒー豆ホッパーを空にします
- コーヒー豆ホッパーを湿らせた布できれいにします。
- 付属のブラシでコーヒー豆ホッパー内のロックエレメントをきれいにします。
- コーヒー豆ホッパーを完全に乾燥させます。
- コーヒー豆ホッパーに再度充填して蓋で閉じます。

✓ コーヒー豆ホッパーは以上で清掃完了です。

コーヒー豆ホッパー拡張（オプション）

- 拡張部をロック解除します。
- 拡張部を上へ取り外します。
- 拡張部を湿らせた布で入念に拭き取り、乾燥させます。
- 拡張部を元通りに取り付けてロックします。

✓ 以上でホッパー拡張の清掃完了です。

10.5.12 パウダーホッパーを洗浄してください

必要に応じてまた定期的にパウダーホッパーを洗浄することができます。

推奨：毎月。

使用するパウダーに応じて洗浄を頻繁に行う必要があります。

☞ オン/オフスイッチを短く押してください（約1秒）。

✓ マシンの電源が切れます。

☞ 電源プラグを抜きます。

図 44: パウダーホッパーを取り外す

1 保持アングルを手前に引きます	2 パウダーホッパーを浮かせて手前に出します

☞ 保持アングルを手前に引き出してパウダーホッパーを緩めます。

☞ マシンからパウダーホッパーを手前に浮かせて取り外します。

☞ パウダーホッパーのカバーを取り外し、パウダーホッパーを空にします。

☞ 湿らせた布でパウダーホッパーをきれいにします。

パウダーホッパーを分解する

図 45: 個々の部品を含むパウダーホッパー、スクリュードライブ

☞ 前と後ろのユニオンナットを回して取り外します。

☞ スクリュードライブを引き出して廃棄フラップを取り外します。

- ☞ 湿らせた布でパウダーホッパーを入念に拭き取ります。

個別部品の清掃

- ☞ 付属の清掃ブラシでスクリュードライブの個別部品を入念に清掃します。
- ☞ パウダーホッパーと個別部品を完全に乾燥させます。

個別部品を組み立て取り付けます

- ☞ スクリュードライブを元通りに組み立てます
- ☞ パウダーホッパー内にスクリュードライブを組込みます
- ☞ ユニオンナットを回して締めます。
- ☞ このとき廃棄フラップの正しい姿勢にご注意ください。
- ☞ パウダーホッパーに充填して蓋を取り付けます。
- ☞ ロックを閉めます。
- ✓ パウダーホッパーは以上で清掃完了です。

パウダーホッパーの拡張（オプション）

- ☞ 拡張部をロック解除します。
- ☞ 拡張部を上へ取り外します。
- ☞ 拡張部を湿らせた布で入念に拭き取り、乾燥させます。
- ☞ 拡張部を元通りに取り付けてロックします。
- ✓ 以上でホッパー拡張の清掃完了です。

11 メンテナンス

⚠ 警告

資格不足による怪我の危険！

専門的に正しく取り扱わないと重大な負傷や物損につながるおそれがあります。

メンテナンスおよび安全関連作業は、サービス担当者のみが実施できます。

⚠ 警告

重機によって引き起こされる健康上の問題！

マシンの重量は、1 人で持ち上げたり運んだりできる許容荷重を超えています。1 人で機械を持ち上げたり運んだりすると、健康上の問題を引き起こす可能性があります。

- マシンを 1 人で持ち上げたり運んだりしないでください。
- マシンは、必ず 2 人で持ち上げたり運んだりしてください。

⚠ 注意

転倒したマシンによって引き起こされる健康上の問題！

マシンを不適切に持ち上げると、転倒するおそれがあります。転倒または落下したマシンは、怪我の原因となる可能性があります。

- マシンを 1 人で持ち上げないでください。
- マシンは、必ず 2 人で持ち上げてください。

⚠ 注意

滑る危険による怪我！

液体がこぼれると、マシン周囲の床が濡れた状態になることがあります。これにより、滑って転倒し、怪我をする危険があります。

- 床に液体がこぼれた場合は、すぐに拭き取ってください。
- 床に大量の液体がこぼれた場合は、移動式の警告標識で注意喚起してください。

マシンは定期的にメンテナンスを行ってください。これには、安全関連作業も含まれます。

メンテナンスおよび安全関連作業は、ごく一部の例外を除き、オペレーターが独自に行うことはできません。このような保留中のメンテナンスおよび安全関連作業を行う場合は、メーカー認定のサービスパートナーに直ちに依頼してください。サービスパートナーは、マシンに必要なすべての作業を行います。

メンテナンスまたは安全関連作業の実施時期になると、マシンはディスプレイにそれを通知します。ただし、マシンは引き続き通常通りに使用できます。

メンテナンスを行う日時は様々な要因によって決まりますが、特にマシンがどれだけ利用されているか、そして安全バルブの寿命に大きく影響されます。

安全バルブは 2 年ごとに交換する必要があります。

11.1 メンテナンスステージ

以下のメンテナンスステップが予定されています。

1. **カルキ抜き：**これは使用者ご自身が行えます。
2. **ディスプレイのメッセージに従うメンテナンス:** これは研修を受けた担当者またはサービスパートナーしか行うことができません。

その他のメンテナンス作業や修理については、サービス担当者にお問い合わせください。電話番号はマシンのアドレスシールおよび納入書に記載されています。

これについては次もご覧ください

スペアパーツとカスタマーサービス [▶ 10]

12 カルキ抜き

⚠ 警告

酸によるやけどの危険！

カルキ抜きプロセス中に酸が発生します。このため皮膚炎や目の重大な炎症の危険があります。

- カルキ抜き剤のパッケージに記載の製品情報の内容をよく把握しておいてください。
- カルキ除去剤には素手で触れないでください。また、付属の安全データシートをお読みください。
- カルキ抜き中は、保護手袋と保護メガネを着用してください。
- 誰もカルキ抜き剤を飲み込んでしまわないようにしてください。
- 内部水タンクでのカルキ除去剤を使用したカルキ抜きの場合：カルキ抜きプロセス中は、洗浄剤が入った水タンクと洗浄液を受け止める容器を取り外さないでください。ディスプレイにプロンプトが表示されるまでお待ちください。

⚠ 注意

熱いカルキ抜き溶液による熱傷の危険！

カルキ抜き中に抽出口から熱いカルキ抜き液が流れ出ます。これにより、火傷の危険があります。

- カルキ抜きはマシンが完全に組み立てられた状態でのみ開始してください。
- スライド式飲み物抽出口の場合：飲料注出口を最下部の注出位置にスライドさせます。
- カルキ抜き中に抽出口の下を掴まないでください。

⚠ 注意

高温の表面による発火の危険！

飲み物の抽出や清掃、カルキ抜きの際流出する液や隣接する表面が熱くなります。

- 飲料注出口は、指定された箇所のみに触れてください。
- 抽出直後に抽出箇所に触らないでください。
- マシンが冷めるまで５分から10分お待ちください。

注意事項

誤ったカルキ抜き製品による物的損傷！

マシンメーカーが推奨する以外のカルキ抜き製品を使用すると、マシンが損傷する可能性があります。他のカルキ抜き材を使用したことによる損傷については一切の責任を負いません。保証請求は認められません。

- マシンメーカーが推奨するカルキ抜き製品のみを使用してください。
- パッケージから直接取り出したカルキ抜き剤のみを使用してください。
- カルキ抜きの前には、パッケージの情報および安全データシートに注意深く目を通してください。安全データシートがない場合は、販売パートナーに請求してください。

水の硬度、水流、およびフィルターが使用されているかどうかによって、カルキ抜きの期日が決まります。このタイミングはマシンが計算して表示します。

カルキ抜きは4ステップで行われます。

- 冷却ルーチン（高温マシンの場合）
- 準備
- カルキ抜き
- すすぎ

カルキ抜き所要時間

カルキ抜きは合計で約80分を要します。このプロセスを決して中断してはなりません。

必要となる道具

カルキ抜きには以下のものが必要です。

- カルキ抜き液2本（各0.75リットル）
- 水（0.75リットル）1本
- 3 Lの収集容器

カルキ抜きを行う

画面にはプログラムを一貫した段階的な案内が表示されます。開始とともにステップが始まりますので、それに従ってください。

- お手入れメニューを呼び出します。
- **カルキ抜き**をタップします。
- 画面に出る指示に従います。

✓ カルキ抜きが実行されます。

13 ソフトウェアの設定

飲み物の設及びその他のソフトウェア設定にはマシン操作と同様の安全上の注意が適用されます。

☞ 操作に関する安全上の注意にご注意ください。

13.1 ソフトウェア概要

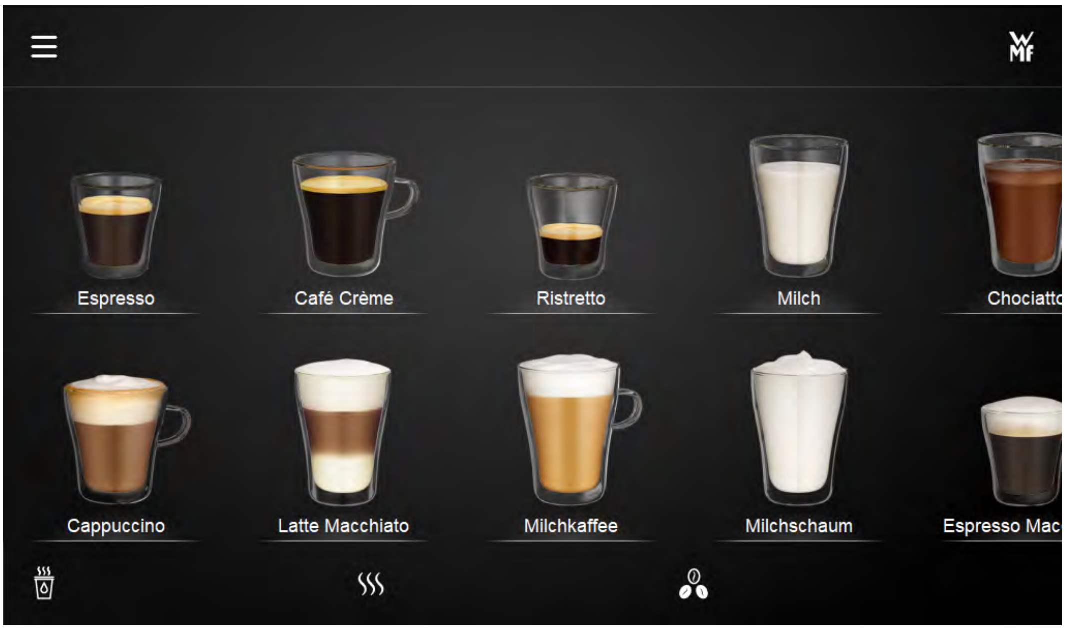


図 46: 操作可能状態のディスプレイ

ディスプレイのボタンとマークとは、設定と機種によって使用できるものが決まっています。

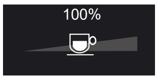
操作可能状態のディスプレイでの機能

エコモード（有効）

加熱すすぎ

S-M-L用特殊ボタン

バリスタ（コーヒー濃度）



カップサイズの調整

カフェインフリーボタン

メインメニューの機能

お手入れ

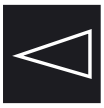
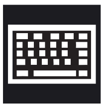
Info

飲み物

システム

	会計		操作オプション
	タイマー		言語
	USB		PINによる権限範囲
	エコモード		PINアクセス

メニューコントロールの機能

	メインメニューに戻る、前のメニューに戻る		値/設定の確定
	PIN入力		値/設定の削除
	次へ、前に進む、開始		テスト準備
	設定の読込み		戻る
	設定の保存		キーボード表示

ディスプレイ上のメッセージ

	エラーメッセージ		ミルク温度表示(オプション)

13.2 操作可能状態画面

操作可能状態でディスプレイに表示される操作要素はマシンのオプションと個々の設定により異なります。

注出の準備ができている全ての飲み物ボタンは点灯しています。

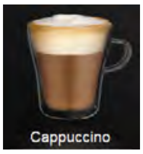


図 47: 例：カップチーノボタン

ディスプレイ上を横にスワイプすることで、注出可能な飲み物がさらに表示されます。希望する飲み物ボタンをタップすると飲み物の注出が開始されます。

加熱すすぎボタン

図 48: 加熱すすぎボタン

☞ **加熱すすぎ**ボタンをタップします。

✓ 熱湯がコーヒーラインのすすぎを開始します。

熱湯によって抽出システムが温められ、最適なコーヒーの温度を保証します。

加熱すすぎは抽出一時停止時間が長いとき、特にエスプレッソカップの抽出後にお勧めします。

バリスタボタン

図 49: バリスタボタン

バリスタボタンでコーヒーの濃さを変更できます。コーヒーの濃さは、次回抽出1回限りの変更になります。

	表示	コーヒー濃度
標準	コーヒー豆2つ	普通、設定通り
1回タップ	コーヒー豆3つ	設定したより15 %濃い*
2回タップ	コーヒー豆1つ	設定したより15 %薄い*

* 1抽出当たりのコーヒー粉の最大量は15 g

S-M-L

図 50: S-M-Lの機能

S-M-Lの操作要素は飲み物サイズの事前選択に使用します。事前に飲み物を相応に設定しておきます。

第二のコーヒー種（DECAF）

図 51: DECAFボタン

- **カフェインフリー**のコーヒーグラインダーをマシンデータに指定します。
- 操作オプションで**カフェインフリー**を選択します。
  - ✓ コーヒー豆アイコンが抹消線付きで機能バーに表示されます。
- 飲み物の選択前に**DECAF**ボタンをタップします。

✓ 次の飲み物は豆がカフェインフリーコーヒー用のコーヒーグラインダーに入って準備されます。

カップサイズの調整

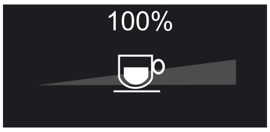


図 52: カップサイズの調整スライダー

このスライダーで次の飲み物のための飲み物サイズを選択します。

13.3 お手入れ画面

⚠ 注意

マシンのすすぎによる火傷の危険！

マシンのすすぎ中に、熱湯が飲料注出口から流れ出します。

- マシンのすすぎ中は、飲料注出口の下に手を伸ばさないください。

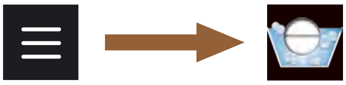


図 53: メニューガイド サンドイッチメニュー -> お手入れ

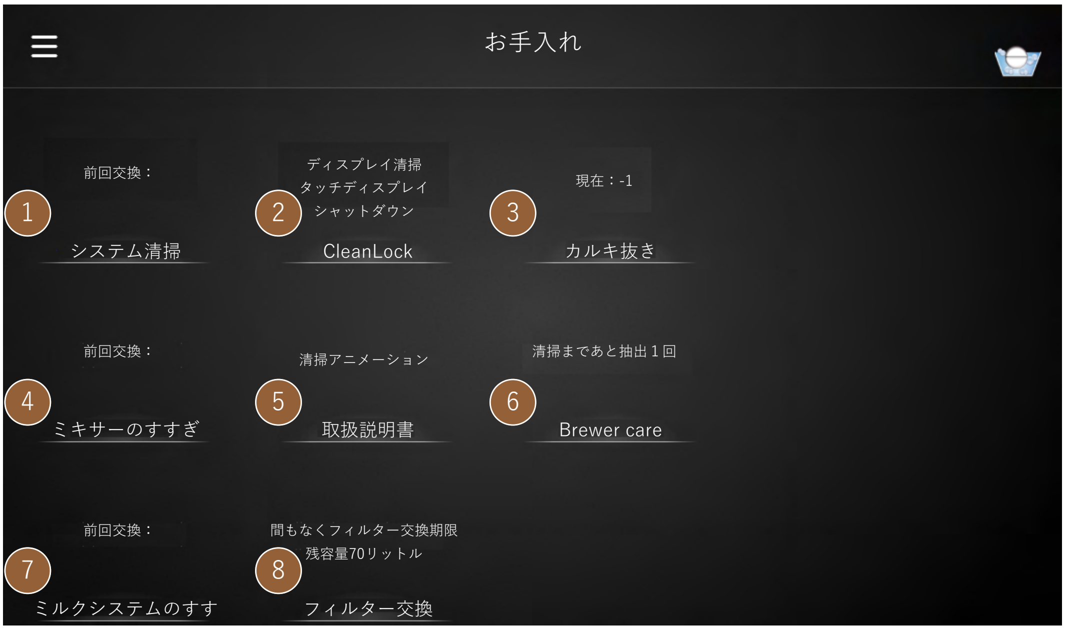


図 54: 抽出ユニットメンテナンス用お手入れ画面

1 **システム清掃**はマシンを洗浄後にオフにしてもオフにせずとも実行できます。

システム清掃の通知は、6日後または抽出200回後に自動的に表示されます。7日後または抽出250回後は、飲み物の抽出がロックされます。マシンは清掃後でないと再度使用開始することができません。

2 **CleanLock**機能では最後の抽出後に画面が15秒間ロックされます。この間に画面をきれいにできます。前回抽出の15秒後画面が再度オンになります。

3 水の硬度、水流、水フィルターが使用されているかどうかによって、**カルキ抜き**が必要になるまでの残容量（リットル）が決まります。このリットル表示はマシンが計算し表示します。

4 **ミキサー洗浄**とはパウダーミキサーの中間洗浄を意味します。

5 利用可能な洗浄プログラム及びコーヒー注出口の取り外しと取り付け、ミルクフォーム発生器、ミルクホース、ミキサーシステム、水フィルター交換に関する画像アニメーションのかたちで表示される**マニュアル**はここで呼び出すことができます。

6 1万5千回の抽出後、**抽出ユニット**のOリングを交換する必要があります。耐用期間を過ぎると、一日に一回交換期限になっていることが表示されます。その後は必ず交換してください。

メインメニューの**お手入れ -> 抽出ユニットお手入れ**でこの点に関して詳しくアニメーション付きで説明されます。

7 **ミルクシステムのすすぎ**では、ミルクノズル付きミルクホースおよびミルクフォーム発生器をすすぎます。

8 マシンの損傷を防止するために、**フィルターの交換**が必要です。

フィルターの残容量が25 %になると毎回オンにする度にフィルターの残容量が表示されます。

フィルターの残容量が0%になると、水フィルター交換が必要であることが3時間ごとに表示されます。

フィルター交換後にフィルターと水システムをすすぎそしてエア抜きを行う自動プログラムシーケンスが続きます。その際に、熱湯がお湯注出口から流れ出ます。

その後は必ず交換してください。

13.4 飲み物設定

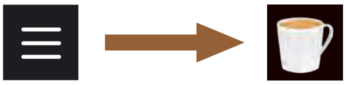


図 55: メニューガイド サンドイッチメニュー -> 飲み物

飲み物設定ではどの飲み物の種類を操作画面に表示させるかが定義されます。その内容はレシピ、量、飲み物ボタン、視覚的表示です。

13.4.1 飲み物レシピの割り当て

レシピは個別に飲み物ボタンに割り当てられます。

テスト注出

図 56: お試し調製ボタン

多くの飲み物設定では、レシピを保存する前に、新しい設定でテスト注出を開始することができます。

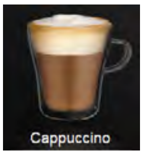


図 57: 例：カップチーノボタン

☞ お望みに応じて設定を変更できます。

☞ **テスト注出**ボタンをタップします。

✓ 新たに設定された値に基づいて飲み物が注出されます。

レシピの保存

図 58: レシピ保存ボタン

☞ 所望の飲み物が抽出されていれば**保存**ボタンをタップします。

✓ 変更したレシピが保存されます。

レシピの読込み

図 59: レシピ読込ボタン

このボタンで飲み物ボタンに保存されているレシピを割り当てることができます。

☞ 希望する飲み物ボタンをタップします。

☞ **レシピ読込**ボタンをタップします。

  ✓ サブメニューが開きます。

☞ 所望のレシピを選択します。

☞ **レシピ保存**ボタンをタップします。

✓ 新しいレシピが飲み物ボタンに割り当てられます。

13.4.2 抽出量、アニメーション カップテーブル、複数抽出、注入方法

容量

図 60: 抽出量ボタン

☞ 所望の抽出量に設定します。

✓ レシピはそれに応じて調整されます。

100％は、これまでに保存された値を示しています。

アニメーション カップテーブル

カップテーブルアニメーションは、飲み物ごとの「**抽出量**」が事前に有効にされた場合に、飲み物の選択後に表示されます。このためには**カップテーブルアニメーション**チェックボックスにチェックを入れておきます。

▤ 飲み物の注出過程：

☞ 希望する飲み物ボタンをタップします。

  ✓ アニメーションがディスプレイに表示されます。

☞ で確認します。

✓ 飲料が注出されます。

S-M-Lの機能

S-M-L機能は**システム**メニューで有効にします。指定されたデフォルト充填量との差も**システム**でどの飲み物についても変更できます。

差がある個々の飲み物については、**抽出量**（**飲み物設定**）でS-M-Lの量を個別に変更する必要があります。

各サイズは個別に有効または無効にすることも可能です。無効とは、この場合には飲料サイズが選択できないことを意味します。次にこの設定を保存します。

容量S-M-L

抽出量は、S-M-L機能が**システム**で有効になっているときだけ設定できます。サイズSとLのレシピが生成されます。Mは設定された通り(中間)です。

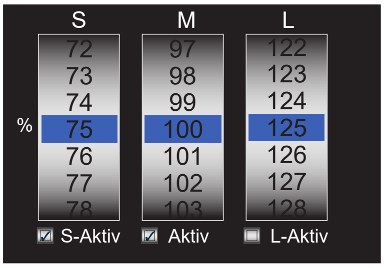


図 61: S-M-L設定

標準値：

- S = Mサイズより25 %少ない
- L = Mサイズより25 %多い

複数の抽出

飲み物は設定された通りに複数回抽出されます。ボタンを1回押すだけで最大12倍の設定量で飲み物を注出することができます。

複数抽出ができるのは、コーヒー類とミルクミックスドリンクさらに**定量注入**の注入方法で熱湯用に利用できます。

注入方法

分注タイプは、お湯、ミルクフォーム、ミルク、スチームに対して指定できます。他のすべての飲み物は調整された状態で抽出されます。

注入方法	説明
スタート/ストップ	設定された量に達するまで注出が実行されます。ボタンをもう一度押すと、注出を早く停止することができます。
フリーフロー	飲み物はボタンを押している間抽出されます。
スタート/ストップ/フリーフロー	ボタンを短く押すと、注出のスタート/ストップが開始されます。 ボタンを1秒以上長押しすると、フリーフロー注出が開始されます。
定量注入	設定された容量が注出されます。この注入方法は、ミルク、フォームおよびお湯に使用できます。

13.4.3 レシピの変更

図 62: レシピボタン

このボタンでレシピの変更用設定が呼び出されます。

図 63: レシピの変更画面

現在のレシピ構成

現在のレシピに含まれている内容物がここに表示されます。

一連の調合は左から右になります。お互いに上下にある内容物は同時に調合されます。

希望するオプションが技術的に可能でない場合、ソフトウェアはメッセージを表示します。

出荷時設定内容物

レシピで使用することができる内容物がここに表示されます。

☞ 追加したい内容物をタップしてこれを現在のレシピ構成にドラップします。

内容物の削除

ハイライトされている内容物を現在のレシピ構成から削除します。

内容物の変更

ハイライトされた内容物を現在のレシピ構成から変更します。

☞ 内容物をハイライトして**成分変更**ボタンをタップします。

✓ **成分変更**メニューが開きます。

☞ 選択された成分に関する設定オプションが表示されます。

✓ 保存された現在のデータが表示されます。

現在の値

サービスで保存された値

出荷時設定値

コーヒー粉の量

グラム (g) で入力

水/ミルクの量

ミリリットル (ml) で入力

コーヒーの品質

注意事項

抽出水が少ない状態で非常に細かいコーヒー粉を使用すると、高品質レベルで抽出水エラーが起きることがあります。

コーヒーの抽出に品質レベルは影響を及ぼします。品質レベルが高いほど、味と香りがより高いコーヒーになります。

品質レベル	
1	プレス後、コーヒー粉が膨らむためのスペースを作ります。
2	プレス後直接抽出します。
3	プレス後に初期抽出が実行されます。
4	プレスおよぶ前抽出後に湿らせてプレスします。
5	品質レベル4と同じですが、より強く湿らせてプレスします
6	品質レベル5と同じですが、より強くそしてより長く湿らせてプレスします
7	品質レベル6と同じですが、さらに強くそしてより長く湿らせてプレスします

コーヒーミルの選択（オプション）

コーヒーグラインダーが2つあるマシンの場合、どのコーヒーグラインダーを使用するかを各コーヒーレシピ別に選択することができます。ご希望のコーヒーミルには値1が割り当てられます。

ミル 1	ミル 2	コーヒー粉
1	0	ミル1からのコーヒーが使用されます。
0	1	ミル2からのコーヒーが使用されます。

ミル 1	ミル 2	コーヒー粉
1	1	ミル1およびミル2からのコーヒーが半分ずつ使用されます。

13.4.4 テキストおよび図

この画面で飲み物名と飲み物ボタンの画像を調整できます。

図 64: テキストおよび図画面

1 飲み物について現在表示されている画像が表示されます。	2 画面キーボードの読出し用**キーボード**ボタン
3 飲み物メモの入力欄**備考**	4 色とフォントの設定画面を開くボタン

- テキストを編集するには**キーボード**ボタンをタップしてキーボードを有効にします。
- 現在表示されている画像をタップして画像を調整します。
- 必要に応じて**備考**入力欄に飲み物メモを記録しておきます。
- 必要に応じてカラーパレットボタンをタップします。
- ✓ 背景とフォントの設定画面が開きます。

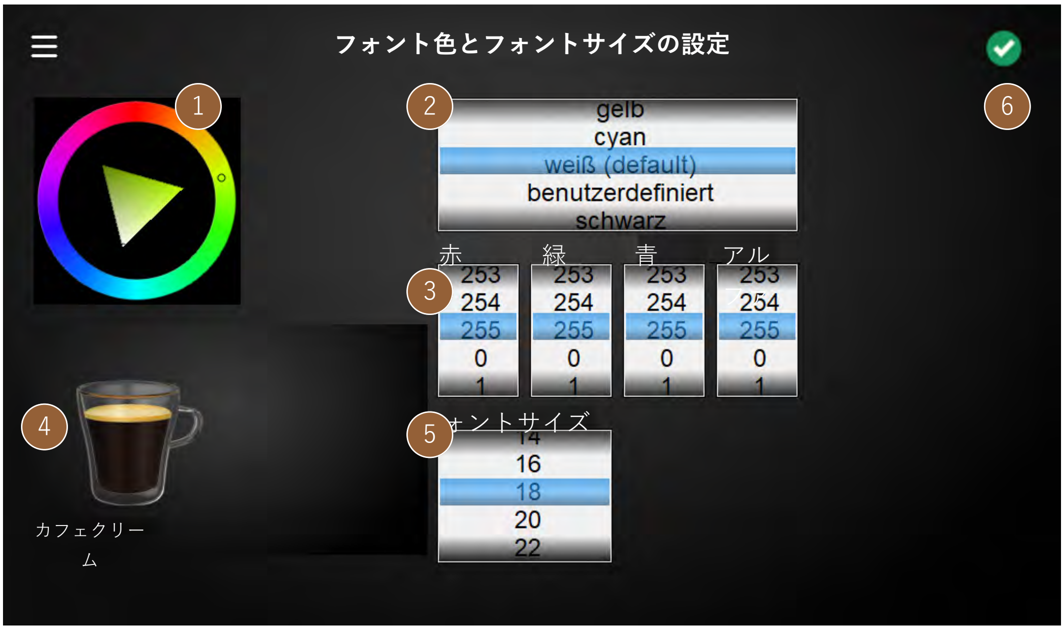


図 65: 飲み物背景画面

1	背景色の指定用カラーパレット	2	事前設定されているフォント色の設定パレット
3	フォントの個別RGBA値設定パレット	4	飲み物ボタンのプレビュー
5	フォントサイズの設定ホイール	6	確定用ボタン

☞ 背景とフォントのプロパティを調整します。

☞ ✅で確認します。

✓ 値が適用されます。

13.5 操作要素の設定

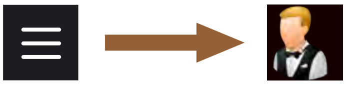


図 66: メニューガイド サンドイッチメニュー -> 操作オプション

セルフサービス（セルフオペレーション）

SBモードでは一部の機能を無効にできます。これらの機能とその操作要素はオフの状態では表示されません。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

SBモードが有効な場合は、以下の設定を同時に切り替えられます：

操作要素	ステータス
バリスタボタン	オフ
加熱すぎボタン	オフ
メニューボタン	遅延

操作要素	ステータス
エラー表示	マーク
カップサイズの調整	オフ
言語の事前選択	オフ
アニメーション カップテーブル	オン

バリスタボタン

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

オンの場合：操作可能状態ではこのボタンが下にコーヒー濃度の三段階設定と共に表示されます。

加熱すすぎボタン

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

オンの場合：操作可能状態ではこのボタンがいちばん下に表示されます。これは長時間の一時停止やエスプレッソのときに推奨されます。

メニューボタン

オプション	デフォルト値
直ちに、遅延	即時

直ちにの場合：ボタンはタップするとすぐに反応します。

エラー表示

エラーは、異なる色でステータスバーに表示されます。

オプション	デフォルト値
テキスト、マーク	テキスト

カップサイズの調整

抽出量の自由な選択は操作オプションで有効にできます。これにより、飲み物の選択前に使用するカップに応じて抽出量を調整できます。

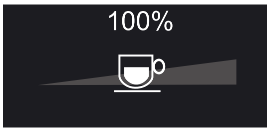


図 67: カップサイズの調整用スライダー

コントローラ上のカップを右にドラッグすると抽出量が増え、左にドラッグすと抽出量が減ります。抽出量はパーセントで表示されます。

- 設定状態の中央にあるコントローラ：100 %
- 左端にあるコントローラ：50%より少なく
- 右端にあるコントローラ：50%より多く

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

言語の事前選択

ここでは、スタンバイ状態で言語やフラグの事前選択が可能であるかどうかを設定します。

ここで言語の事前選択は最大五言語ボタンについて個々に有効にすることができます。

二つ目のオプションとして**操作オプション**で**SB+国旗**の選択ができます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

アニメーション カップテーブル

ここでは、**カップテーブル**アニメーションが飲み物設定で有効かどうかを設定します。アニメーションは、飲み物設定に定義されたすべてのレシピに対し有効または無効にすることができます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

ボタンのレイアウト

飲み物メニューの異なるデフォルトレイアウトがここで保存され、選択可能です。

事後選択

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

オンの場合：コーヒーの種類および飲み物のサイズの選択は、飲み物の選択後に要求されます。コーヒーの種類およびサイズの名称を変更することができます。（コーヒーの種類およびS-M-L）

- サイズ1
- サイズ2
- サイズ3
- 分配器1
- 分配器2

セルフサービスモードではいくつかの機能をオフに切り替えることができます。この機能とそのタブはオフの状態では表示されません。

Display mode

オプション	デフォルト値
片面、両面	片面

Decaf

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

有効な場合：標準レシピで挽いたコーヒー量のパーセンテージ

DECAFファクター

Decafファクターの値はここで調整します。Decaf（カフェインフリーのコーヒー）のコーヒー粉の量は、レシピに設定された粉量の割合で決まります。

この設定は事前選択が**Decaf**の場合、すべてのコーヒー飲料に適用されます。

DECAFファクター15％の場合、例えばDecaf機能を使用して作成されるカフェクレームでは、標準レシピと比較して15％多いコーヒー粉で抽出されます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

飲み物の事前選択

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

オンの場合：前もって選択された飲み物は、新たなキーストロークなしで注出されます。飲み物の中止はできません。

飲み物の中止

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

オンの場合：飲み物のボタンをもう一度押すことによって、飲み物の注出を中止することができます。

13.6 Infoメニュー

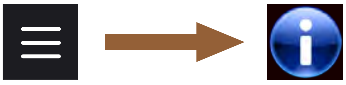


図 68: メニューガイド サンドイッチメニュー -> Info

インフォメニューには、以下の選択オプションがあります：

前回の抽出

前回の抽出に関する情報が表示されます。

タイマー

週間タイマーの一覧が呼び出されます。この一覧では、すべてのスイッチオン時間とスイッチオフ時間が表示されます。

サービス

マシンのサービス連絡先とシリアル番号が表示されます。

お手入れ

マシンのプログラムで実行される前回の洗浄およびお手入れ法が表示されます。

水フィルターおよびカルキ抜き

水フィルターの残り容量と次のカルキ抜きの期日に関する情報が表示されます。

プロトコール

マシンの操作と清掃に関するイベントログ（イベントとエラー）。

13.7 会計

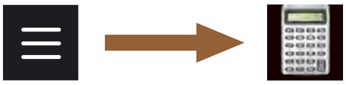


図 69: メニューガイド サンドイッチメニュー -> 会計

カウンター

注出された個々の飲み物のカウンター数および飲み物の合計が表示されます。

プロトコールは、USB出力を介して読み出すことができます。

図 70: 会計画面

標準設定	
カウンター1	デイカウンター
カウンター2	ウィークカウンター
カウンター3	マンスカウンター
カウンター4	イヤーカウンター

カウンター別に指定して、相互独立的にリセットすることができます。

13.7.1 フリードリンク設定

フリードリンク設定はオプションの会計ユニットと合わせてご利用になれます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

全てフリー

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

飲み物フリー

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

ディスプレイの表示

全てフリー設定ではここにテキストを保存することができます。（フリードリンクなど）。入力されたテキストはヘッダーに表示されます。

飲み物ボタンの表示

全てフリーに設定するとここに飲み物ボタンのテキストを保存することができます。

13.8 PINによる権限範囲

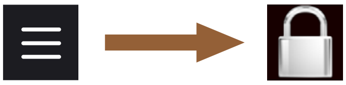


図 71: メニューガイド サンドイッチメニュー -> PINによる権限範囲

以下に挙げる領域では別個にPINを発行することができます。

- 洗浄
- 設定
- 会計

PINは階層構造になっています。

例　設定PINは、同時に洗浄PINのすべての権限を持ちますが、会計PINの権限は持ちません。

PINを指定しなければ、その領域はPINなしでアクセスできます。あるレベルにPINが1つ割り当てられている場合、PINなしでアクセスはできません。

洗浄PIN

正しいPINを入力すると以下の領域にアクセスできます：

お手入れ

設定PIN

正しいPINを入力すると以下の領域にアクセスできます：

お手入れ

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

正しいPINを入力すると以下の領域にアクセスできます：

お手入れ

タイマー

飲料

システム

操作オプション

言語

会計（**削除**あり）

USB

PIN

新しいPINの発行

アクセス許可用PINが発行されると、ここにPIN番号を入力して、新しいPINを発行することができます：

PIN

13.9 タイマーメニュー

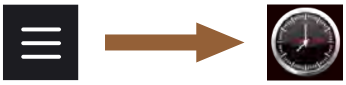


図 72: メニューガイド サンドイッチメニュー -> タイマー

時刻/日付け

現在の時刻と日付がここで設定されます。

夏時間

ここでは夏時間あるいは冬時間に自動的に切り替わります。このメニュー項目はテレメトリーモジュールが組み込まれていない場合に利用可能です。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

タイムゾーン

時間帯メニュー項目では時間帯を設定します。

飲み物メニューレイアウトの状態

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

オンの場合：飲み物メニューレイアウトはタイマーで自動割り当て可能です。

例 21時から6時まで、飲み物メニューはセルフサービスモードでのみ利用可能です。

飲み物メニュー概要

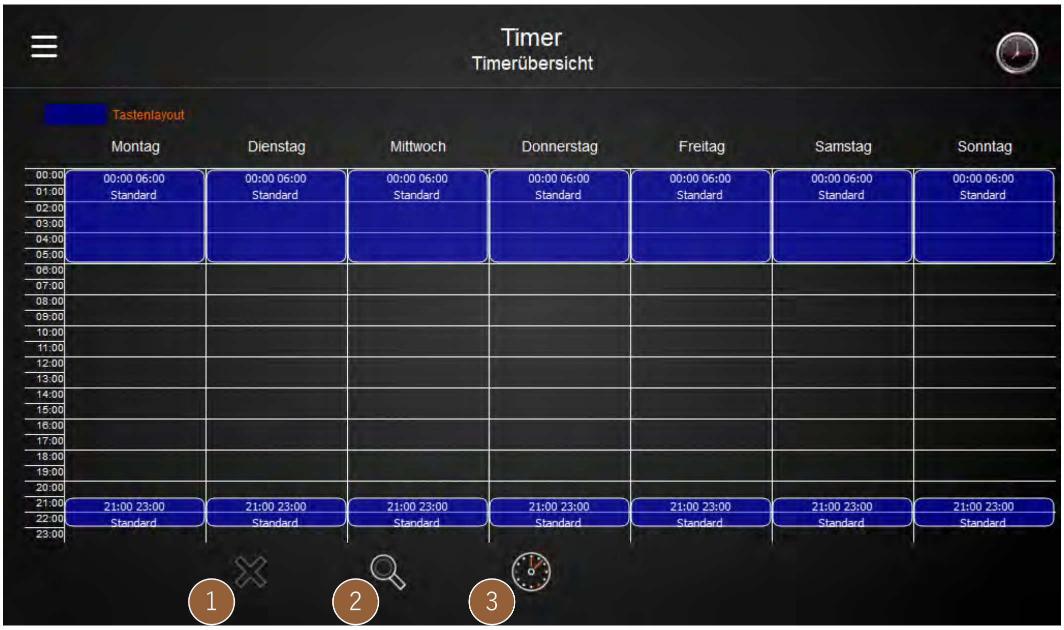


図 73: タイマー概要画面

1 ハイライトされていたり替え時間を削除します。	2 曜日と週の概要の間で切り替わります。
3 タイマーの切り替え時間を設定します。	

飲み物メニューレイアウトのすべての切り替え時間に関して週間一覧が表示されます。

設定は一覧で直接変更することができます。

飲み物メニューレイアウトが表示される最短時間は30分です。

飲み物メニューレイアウトはタイマーで切り替えられます。

☞ タイマー機能を選択します

- 個々のタグまたは複数のタグを選択します。
- タイマー切り替え時間を設定します。

13.10 システム設定

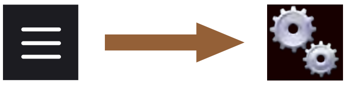


図 74: メニューガイド サンドイッチメニュー -> システム

13.10.1 ミルクおよびフォーム

ミルクとミルクフォームの中心的な一般的な値がここで設定されます。これらの値は、既存のすべてのレシピに有効です。

レシピにミルクとミルクフォームの特別な値が設定されている場合、それは有効のままで変更されません。

ミルク供給温度

オプション	
>16°C	緑のノズル（標準）
<10°C	橙色ミルクノズル（アクセサリー）

注意事項

ミルクノズルの使用のための推奨

10°C以上では緑色のノズルを使用する必要があります。冷蔵されていないミルクを使用する場合は、最適な結果を得るためのミルク保管温度として16〜22°Cを推奨します。常に5°C以下維持用の青いノズルは、必要に応じて技術者から注文し、有効にする必要があります。

空通知

前提条件：空通知機能があるクーラーが必要です。

ここではミルク空通知を行うかどうかを設定します。

空通知を飲み物ブロックと連動させることができます。これはSBモードで支払済み飲み物が確実に全て抽出されるためには特に重要です。

温度センサー

前提条件：温度センサー付きクーラーが必要です。

ミルク温度が測定されます。

13.10.2 進捗状況の表示

オプション	デフォルト値
線、円、オフ	丸

13.10.3 表示および照明

このシステムメニューには明るさや抽出口の照明などのディスプレイパラメータが含まれます。

照明コンセプトはパラメータ 2 つから構成されます：

注出口照明

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

オンの場合：マシンがスタンバイ状態の間、注出口のすぐ後ろの小さなランプが常に点灯します。

イベント（メッセージ）表示

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

オンの場合：メッセージ表示中に照明がオンになります。

スクリーンセーバー

スクリーンセーバーには開始時間と周波数を有効にして設定することができます。スクリーンセーバーは事前にマシンに読み込みます。

抽出アニメーション

飲み物の抽出中のアニメーション表示時間を設定します。図は事前にマシンに読み込みます。

ディスプレイの明るさ

ディスプレイの明るさは5%ごとの調整が可能です。

明るさを自動で下げる

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

オンの場合：ディスプレイの明るさは最後の飲み物抽出から5分後に自動的に暗くなります（運転一時停止）。暗くなった明るさで最初にタップすると、ディスプレイは再び選択された明るさで点灯します。飲み物のボタンに2度目のタップをすると、対応する飲み物が注出されます。

タッチ較正

ここでタッチディスプレイの新規校正ができます。

ディスプレイの背景

ここではタッチディスプレイのカラーデザインを設定できます。

- **メインページ**の背景
- **その他のページ**の背景

飲み物ボタンの背景

ここでは飲み物設定の際に背景色を変更可能にするかどうかを有効にできます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

飲み物: font + colour

ここではフォントサイズとフォントカラーの変更を認めるかどうかを指定できます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

13.10.4 浄水器

水の硬度と使用期間に関する情報が提供されます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

オンの場合：フィルターは取り付けられています。水の硬度測定情報と使用期間が問い合わされます。

注意事項

水フィルターの推奨

基本的に水フィルターはご使用いただいたほうがよいです。サービスパートナーが適合する水フィルターの選択についてアドバイスさせていただきます。

炭酸塩硬度の測定値

測定された水の硬度は、単位dKHで、ここに入力されます。

☞ 飲料水の硬度は水道提供事業者に問い合わせるか、炭酸塩硬度テストを利用してお求めください。

炭酸塩硬度テストは同梱のアクセサリーに含まれているマニュアルをご参照ください。

総硬度測定値

注意事項

水硬度の設定ミスで発生するカルキによる物損

マシンは、間違った水硬度を使用して操作すると、マシンが重度の石灰化、そしてそれにより弁のゆるみが生じることがあります。

その結果生じるいかなる損害についても責任を負いません。

水フィルターの容量

水フィルターが有効なときはここにリットル単位でフィルター容量が入力されます。

例： 実測炭酸塩硬度が10° dHKの場合設定すべき水フィルター容量は200リットルです。

13.10.5 エコモードの有効化

ここではエコモードを有効にすることができます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

電源オフまでの時間

エコモードが有効な場合は停止時間を指定することができます。この場合最後の飲み物抽出から停止までの時間を設定します。

設定は30分単位で変更できます。

オプション	デフォルト値
なし、 30 分、 60 分 90 分 120 分 150 分 180 分	なし

さらに、エコモードはタイマーで時間を限ってオンにしたりオフにすることができます。

13.10.6 水ボイラー温度

ここで水ボイラーの温度を設定します（コーヒーの抽出水温）。

13.10.7 スイッチオフ後のすすぎ

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

オンの場合：マシンの電源をオフにするとき、前回の洗浄以降にミルク飲料が注出された場合はシャットダウン時の洗浄を行ってください。

13.10.8 ミルクシステムの自動すすぎ

オプション	デフォルト値
120分ごと、52時間ごと	52時間ごと

13.10.9 豆切れメッセージの校正

豆切れメッセージはここで較正します。ホッパー内にまだ豆が有るにもかかわらず**豆を補充してください**のメッセージが表示されたら、すぐに実行しなければなりません。

13.10.10 凍結防止/輸送準備

ここでは水システムの部品完全排出の日常作業が開始されます。

マシンを運送会社に輸送してもらう場合、輸送前の部品完全排出を行い、特に冬季の損害を防止してください。

13.10.11 雫受けセンサー

雫受けセンサーは雫受けの充填レベルを監視します。これにより雫受けがいっぱいになるのを防止します。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オン

注意事項

センサーが無効な時に雫受けの溢れ

センサーが無効なとき雫受けから溢れる場合があります。この際物損が発生する可能性があります。

- センサーは有効なままにしておいてください。

13.10.12 Portioner

ここには、複数のミルや一つのダブルパウダーホッパーが搭載されたマシンにおいて選択のPostSelectionモードを**複数のページ**で表示するために、使用されている豆とパウダータイプの名前と画像を保存できます。

これについては次もご覧ください

操作要素の設定 [▶ 93]

13.10.13 S-M-Lの機能

図 75: S-M-Lの機能

ここでS-M-L機能が有効になります。

マークとテキストの編集ができます。

飲み物サイズはスタンダードサイズ（M）を基準にして変更することができます。

オプション	デフォルト値
オン、オフ	オフ

Sサイズ

新たに有効になるSサイズの飲み物量のデフォルト変更ファクター。

デフォルト値：75 %

大

新たに有効になるLサイズの飲み物量のデフォルト変更ファクター。

デフォルト値：125 %

13.10.14 デジタルソリューション

デジタルソリューションではデータを配分することができます。

リモート操作

WMF CoffeeConnectで送信されたが直接インストールされなかったメディアパッケージの場合はここで事後的に実行することができます。

スマートリモート

サービスは**スマートリモート**を有効にすることができます。その後にこの機能をここで有効にすることができます。

WMF CoffeeConnectを介するとリモートアクセス用にその他のオプションが可能になります。

13.11 USBポート

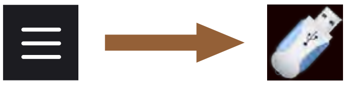


図 76: メニューガイド サンドイッチメニュー -> USB

USBポートはディスプレイの左側にあります。

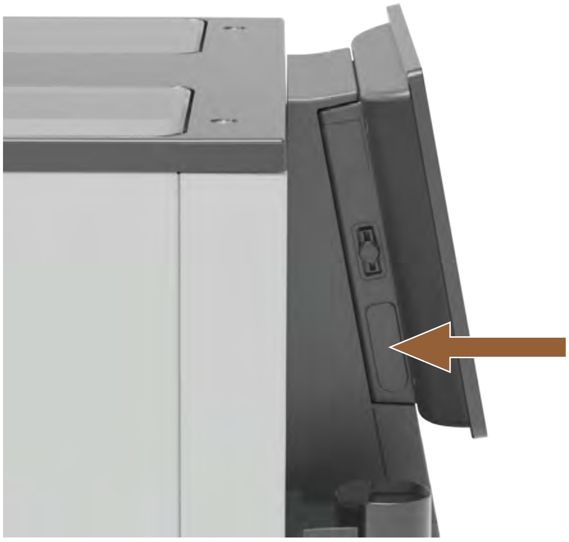


図 77: USBの接続位置

USBポートを介してデータ交換が可能です。USBスティックが挿入されている限り、機能は 有効な状態です。

レシピの読込み

USBスティックに保存されたレシピは、ここでマシンに読み込まれます。

Load beverage symbols

USBスティックに保存された写真や飲み物のマークは、ここでマシンに読み込まれます。

レシピの保存

ここでマシンの現在のレシピはUSBスティックにエクスポートされます。

レシピのPDFとしての保存

現在のレシピ及び顧客の全レシピや出荷時設定レシピの全てをPDFファイルにエクスポートすることができます。

カウンターをエクスポートする

マシンの現在のカウンターカウントはここでUSBスティックにエクスポートされます。

HACCPのエクスポート

実行された洗浄は記録され、HACCP証明書のためにここでUSBスティックにエクスポートされます。

データのバックアップ

マシンデータ、飲み物データなどのように設定されたデータは、ここでUSBスティックにバックアップされます。

データの読込み

マシンデータ、飲み物データなどのバックアップされたデータはここでUSBスティックからマシンに読み込まれます（PINで保護可能）。

言語の読込み

可能な場合は、別の表示言語がここでUSBスティックからマシンに読み込まれます。

ファームウェアの更新

ここではサービスがソフトウェアの新バージョンをUSBスティックからマシンに読み込みます。

System recovery

ファームウェアの更新後、以前のバージョンは30日以内であれば復元することができます。

13.12 エコモード設定

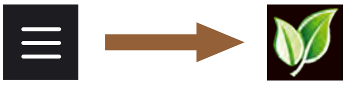


図 78: メニューガイド サンドイッチメニュー -> エコモード

エコモードが有効 [} 105]なときはスチームボイラーの温度は最後の飲み物抽出の10分後に下がります。飲み物ボタンは点灯し続けます。

温度が下がっているときにミルク成分を含む飲み物が抽出される際はマシンが約15秒の加熱時間を要します。加熱後にならないと飲み物の調製は開始されません。

エコモード表示

操作可能状態のディスプレイでヘッダーにエコモードマークが表示されます。

エコモードには二つの状態があります：

表示	説明
	オン：コーヒーマシンは現在減温中です。
	スタンバイ：エコモードは待機状態に制御されており、最後の飲み物抽出から10分後オンになります。

即起動

設定が**エコモードオン**のとき操作可能状態のディスプレイで**エコモード**ボタンが表示されます。

このボタンをタップすると、エコモードが直ちにオンになります。ボタンが**エコモードオン**に切り替わります。

13.13 画面言語

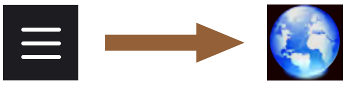
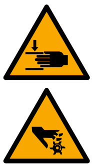


図 79: メニューガイド サンドイッチメニュー -> 言語

ここで画面言語の設定します。利用可能な言語の名前がその英語名で表示されます。

14 豆の粉砕度設定



⚠ 警告

回転する粉砕ディスクによる、挟み込みの危険および切り傷の危険！

グラインダー内で粉砕ディスクが回転するため、挟み込みおよび切り傷の危険があります。

- マシンのスイッチが入っている状態では、コーヒー豆ホッパーに絶対に手を触れないでください。
- グラインダーでの作業を行う前に、マシンのスイッチを切り、電源プラグを抜いてください。

ツールと開度設定

図 80: マルチツール

豆の粉砕度設定用にマルチツールが同梱されています。

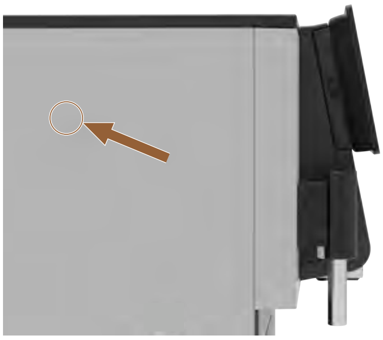


図 81: 豆の粉砕度設定の開度

豆の粉砕度調節用の開度はマシンの左側面にあります。

設定方向

回転方向	効果
	粉砕度を細かく
	粉砕度を粗く

豆の粉砕度を細かい方に設定する

注意事項

細かすぎる豆の粉砕度

豆の粉砕度を細かいレベルに一気に変更すると、コーヒーグラインダーが詰まることがあります。

- ☞ マルチツールによる豆の粉砕度の設定は右へ一回回すのみとして行ってください。
- ☞ その後コーヒー飲料を細かめに設定したグラインダーで抽出します。
- ☞ この手順は所望の豆の粉砕度になるまで反復します。

豆の粉砕度を粗い方に設定する

粗い粉砕度にする場合は、希望する変更に一気に調整することができます。

- ☞ コーヒー飲料を抽出し、グラインダーが動き出すまで待ちます。
- ☞ グラインダーが回転中は豆の粉砕度をマルチツールで所望の程度に変更できます。

15 メッセージおよび注意事項

本章ではメッセージおよびトラブルシューティング及びマシンの障害についての情報をご説明します。

15.1 操作中のメッセージ

豆の補充

☞ コーヒー豆ホッパーにコーヒー豆を（表示に従って）満たします。

☞ コーヒー豆が滑り落ちていくかどうかを確認します。

☞ テーブルスプーンでかき回して✅で確認します。

☞ **豆切れメッセージの校正**を実行します。

これについては次もご覧ください

豆切れメッセージの校正 [} 106]

給水元栓を開ける

☞ 給水元栓を開いて確認します。

カス受けを空にする

☞ カス受けを空にします。

カス受けが無い

☞ カス受けを再度正しく組込みます。

フィルターを交換する

☞ 水フィルターの取扱説明書に従ってください。

☞ 水フィルターを交換してください。

☞ 必要に応じて担当のサービスパートナーにご連絡ください。

製造者サービスにお問い合わせください

☞ 表示されたエラーメッセージをご記入ください。

サービスメッセージ

ディスプレイにメッセージが表示されたらサービスメンテナンスを行います。サービスメッセージは注意事項です。たいていの場合コーヒーマシンの継続動作は可能です。

☞ サービスパートナーにお電話ください。

15.2 エラーメッセージおよび障害

エラーメッセージまたは障害が表示された場合の基本的な手順：

☞ コーヒーマシンの電源を切り、数秒後にオンにしてください。

☞ 障害を引き起こしたプロセスをもう一度行います。

✓ 多くの場合、これにより障害が排除され、作業を続行できます。

これで上手くいかない場合：

☞ 以下にあるエラーリストでエラーメッセージまたはエラー番号を探し、指示に従ってください。

これでも解決しない場合や表示されたエラーがリストにない場合：

☞ サービスパートナーにご連絡ください。

ブロックされている機能

メッセージの中には個々の機能をブロックするものがあります。このことは該当する飲み物ボタンが消灯するのでわかります。まだ点灯している飲み物ボタンの飲み物は引き続き抽出可能です。

マシンには診断プログラムが搭載されています。発生したエラーはディスプレイに表示されます。

記載されているエラーメッセージは、電源トラブルによって引き起こされることがあります。

実際にエラーが発生したり使用者のための注記があれば、ボタンが表示されます。

☞ をタップします。.

✓ エラーメッセージ及びエラー番号が表示されます。

注意事項

オン/オフスイッチ

オン/オフスイッチが約1秒後に反応し、マシンがオフになります。エラー回復のため、ソフトウェアがフリーズした場合など、オン/オフスイッチを長押しするとコントロールがオフになります。

エラー番号	エラー内容	対処
6	抽出ユニット停止電流/抽出ユニットの動きが遅い	☞ マシンをオフにします。 ☞ 抽出ユニットを清掃します。 ▪ 抽出ユニットを洗浄してください [} 63]を参照
88	ボイラー：温度が高すぎる	☞ マシンの電源を切り、自然に冷めるのを待ち、再度電源を入れます。 エラーが解決しない場合： ☞ マシンをオフにします。 ☞ サービスパートナーにご連絡ください。
89	ボイラー：加熱時間エラー	☞ マシンの電源を切り、再度電源を入れます。 エラーが解決しない場合： ☞ サービスパートナーにご連絡ください。
161	水の流れエラー：抽出水	以下の各手順の間にマシンの電源を切り、再度電源を入れます。エラーが解決しない場合は次の手順を行います。 ☞ 抽出ユニットを清掃します。 ☞ 豆の粉砕度を粗く設定します。 ☞ 品質を下げます。

エラー番号	エラー内容	対処
		エラーが解決しない場合： ☞ サービスパートナーにご連絡ください。 ▪ 抽出ユニットを洗浄してください [} 63]を参照 ▪ 豆の粉砕度設定 [} 111]を参照 ▪ レシピの変更 [} 89]を参照
162	水のエラー：洗浄の場合	以下の各手順の間にマシンの電源を切り、再度電源を入れます。エラーが解決しない場合は次の手順を行います。 ☞ 抽出ユニットを清掃します。 エラーが解決しない場合： ☞ サービスパートナーにご連絡ください。 ▪ 抽出ユニットを洗浄してください [} 63]を参照
163	水の流れエラー：加熱すすぎ	以下の各手順の間にマシンの電源を切り、再度電源を入れます。エラーが解決しない場合は次の手順を行います。 ☞ 抽出ユニットを清掃します。 エラーが解決しない場合： ☞ サービスパートナーにご連絡ください。 ▪ 抽出ユニットを洗浄してください [} 63]を参照
186	スチームボイラー：レベル	抽出は一時的にブロックされます。 ☞ 水タンクが満たされていることを確認します。 ☞ マシンの電源を切り、再度電源を入れます。
188	ヒーターエラー。スチームボイラーの過温度	☞ マシンをオフにします。 ☞ 電源プラグを抜きます。 ☞ サービスパートナーにご連絡ください。
189	スチームボイラー：加熱時間エラー	☞ マシンの電源を切り、再度電源を入れます。 エラーが解決しない場合： ☞ サービスパートナーにご連絡ください。 ▪ ミルクシステムの手動洗浄 [} 70]を参照
9083	クーラーの温度が凍結範囲にあります。	☞ クーラーの温度の設定が低すぎないかどうか確認します。
9516 9517	右グラインダーの詰まり。 左グラインダーの詰まり。	☞ マシンをオフにします。 ☞ 電源プラグを抜きます。 ☞ コーヒー豆ホッパーの蓋を取り外します。 ☞ コーヒー豆ホッパーを空にします。

エラー番号	エラー内容	対処
		 ☞ ホッパー用のマルチツールでグラインダーの回転刃のみを右回りに回します。（2つのピンは、図を参照して、グラインダーの対応するくぼみに挿入する必要があります）。 ☞ コーヒー豆ホッパーに豆を補充します。 ☞ コーヒー豆ホッパーの蓋を元の位置に被せます。 ☞ マシンをオンにします。 ▤ たびたび発生する場合は： ☞ 豆の粉砕度を1段階粗く設定します。 ▪ コーヒー豆ホッパーの洗浄 [} 74]を参照 ▪ 豆の粉砕度設定 [} 111]を参照

15.3 メッセージを伴わないエラー

エラーパターン	対処
お湯の注出はないがカス受けには水がある	☞ 熱水出口をきれいにします。 ☞ サービスパートナーにご連絡ください。 ✓ コーヒーは継続して注出できます。
ホットチョコレートの注出はないがカス受けには水がある	☞ チョコレートの注出を使用しないでください。 ☞ サービスパートナーにご連絡ください。 ✓ コーヒーは継続して注出できます。
ホットチョコレートの分配器がブロックされ、水のみが注出される。	☞ 分配器をきれいにします。 ☞ パウダーホッパーからパウダーを空にします。 ☞ 全てのパウダーが取り除かれるまでスクリューを手で回します。 ☞ 場合によっては水で濯ぎ流します。 ☞ 部品を完全に乾燥させます。 ▪ パウダーホッパーを洗浄してください [} 74]を参照
左右でコーヒーの注出が異なる	☞ コーヒー出口をきれいにします。

エラーパターン	対処
	▪ ミルクシステムの手動洗浄 [} 70]を参照
ミルクがコンテナーにあるにもかかわらず、ミルクフォーム/ミルクの注出ができない	☞ ミルクホースが折れ曲がっていないかまたは押しつぶされていないか確認します。 ☞ 正しいスチームノズルが使用されているか確認します。 ☞ ミルクホースを正しく取り付けします。 ☞ ミルク注出口をきれいにします。 ☞ ミルクを補充してください。 ☞ ミルククーラーが凍っていないかどうか確認します。
ミルクフォームに問題がある	緑のスタンダードスチームノズル使用時（16〜22°C） 冷蔵ミルク（10°Cまで）用アクセサリーのスチームノズル使用時 エラーが解決しない場合： ☞ アクセサリーにある別のスチームノズルを使用してください。
ミルクフォームが激しくはねて注出される、ミルクが熱すぎる	☞ ミルクシステムが洗浄されていたかどうか確認します。 ☞ ミルクシステムを洗浄します。 ☞ 使用しているミルクが十分に冷えているかどうか確認します。 ▪ ミルクシステムの手動洗浄 [} 70]を参照
パウダー飲料が注出されない	☞ ミキサーカップを洗浄します。 ☞ ホースが折れ曲がっていないか確認します。 ☞ より頻繁に、必要なら毎日清掃とすすぎを行います。 ☞ パウダーを少なく設定します。 ☞ 水を多く設定します。 ▪ 洗浄間隔一覧 [} 56]を参照 ▪ ミルクシステムの手動洗浄 [} 70]を参照
ポンプが止まらない、水がカス受けにある。	☞ マシンの電源を切り、再度電源を入れます。 エラーが解決しない場合： ☞ サービスパートナーにご連絡ください。
雫受けがすでに空でも**雫受けを空にする**メッセージが表示される。	☞ 雫受けの下側と雫受けセンサー領域が取り付け前に乾いていることを確認します。 ▪ 雫受けの洗浄 [} 68]を参照

16 マシンの物損防止

注意事項

指示に従わなかった場合、保証は適用されません！

安全に関する指示および対処に関する指示に従わなかった場合、物的損傷が発生しても保証は適用されません。

- マシンの物的損傷を防ぐため、取扱説明書の安全に関する指示および対処に関する指示に従ってください。

これについては次もご覧ください

保証請求 [} 9]

マシンの問題や損傷を防ぐために、以下の注意事項に従ってください 。

保険法の観点から、運転終了後は給水ラインの元栓が閉まっているか、そしてメインスイッチが切られているかまたは電源プラグが抜かれていることを常に確認してください。

以下のような損傷防止対策を推奨します。

- 給水ラインに適切な水モニターを設置する
- 煙探知器を設置する

設置場所

これについては次もご覧ください

設置要件 [} 37]

設置 [} 36]

コーヒーグラインダーの損傷

注意事項

コーヒー豆ホッパーへの異物混入による物的損傷！

異物が入り込むことで、グラインダーの目詰まりやブロックが生じ、グラインダーの破損につながるおそれがあります。この損傷は保証の対象外です。

- コーヒー豆ホッパーには、コーヒー豆以外のものを絶対に投入しないでください。

運転一時停止後の清掃

運転を休止した後には、再び始動する前に洗浄プログラムを少なくとも二回実行することをお勧めします。

これについては次もご覧ください

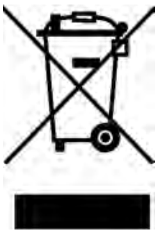
給水部への接続 [} 39]

システム清掃洗浄プログラム [} 59]

17 廃棄

本機器は電気・電子機器廃棄物リサイクル指令WEEE 2012/19/EU の対象であり、家庭ごみとして処分してはなりません。

条例(EG) Nr. 1935/2004 およびeu条例 2023/2006 に関する適正製造基準による製造に準拠して、当社はトレーサビリティを確保しそして保証します。



マシンは必ず現地の法規制に従い、適切に廃棄してください。

☞ 廃棄については、サービスパートナーまで問い合わせください。

引き取りまたは廃棄に関する合意がない場合は、分解された部品は再利用(リサイクル)してください。

☞ 金属はスクラップとして廃棄してください。

☞ プラスチック製エレメントはリサイクルしてください。

☞ 残りの構成要素は素材別に分類して廃棄してください。

☞ 使用機材および洗浄剤は、メーカーの指示に従って、地域の規定に従って廃棄してください。

図表一覧

図 1 Peak 50マシン概要 ... 25
図 2 Peak 50ディスプレイ概要 ... 26
図 3 コーヒー豆およびパウダーホッパー ... 26
図 4 手動投入口が開いた状態 ... 27
図 5 熱湯注出口 ... 27
図 6 カップテーブルが開いた状態 ... 28
図 7 雫受け ... 28
図 8 カス受けが開いている ... 29
図 9 スイッチ位置 ... 29
図 10 スチームノズル緑および橙色 ... 40
図 11 マシンの電源を入れる ... 41
図 12 コーヒー豆およびパウダーホッパー ... 44
図 13 ミルクコンテナ ... 45
図 14 ミルクランス ... 46
図 15 雫受けを取り外します ... 47
図 16 カップテーブルが開いた状態 ... 47
図 17 カス受けを引き抜きます ... 48
図 18 マシンの電源を入れる ... 49
図 19 飲み物の選択ボタン ... 50
図 20 飲み物の中止 ... 50
図 21 例：バリスタ追加ボタン ... 51
図 22 例：S-M-Lボタン ... 51
図 23 カップサイズの調整スライダー ... 51
図 24 熱湯注出口 ... 52
図 25 手動投入口が開いた状態 ... 53
図 26 マシンの電源をオフにする ... 54
図 27 HACCP洗浄計画 ... 59
図 28 洗浄タブレットを入れます ... 61
図 29 カス受けを引き抜きます ... 63
図 30 抽出ユニットの取り出し準備完了 ... 64
図 31 抽出ユニットのネジを緩めます ... 65
図 32 投入シュート：ばねを外へ曲げる ... 65
図 33 投入シュート：ばねを引っ掛ける ... 66
図 34 抽出フィルター ... 66
図 35 受け皿の取り外し ... 67

図 36 水タンクを取り外します 67
図 37 雫受けを取り外します 68
図 38 カバーを取り外します 70
図 39 ミルクフォーム発生器をスチームノズルごと取り外します 71
図 40 ミルクフォーム発生器の組み立て 71
図 41 ディスプレイ左、ドア開 72
図 42 ミキサーカップ 72
図 43 ミキサーカップの組み立て 73
図 44 パウダーホッパーを取り外す 75
図 45 個々の部品を含むパウダーホッパー、スクリュードライブ 75
図 46 操作可能状態のディスプレイ 82
図 47 例：カップチーノボタン 83
図 48 加熱すすぎボタン 84
図 49 バリスタボタン 84
図 50 S-M-Lの機能 84
図 51 DECAFボタン 84
図 52 カップサイズの調整スライダー 85
図 53 メニューガイド サンドイッチメニュー -> お手入れ 85
図 54 抽出ユニットメンテナンス用お手入れ画面 86
図 55 メニューガイド サンドイッチメニュー -> 飲み物 87
図 56 お試し調製ボタン 87
図 57 例：カップチーノボタン 87
図 58 レシピ保存ボタン 87
図 59 レシピ読込ボタン 88
図 60 抽出量ボタン 88
図 61 S-M-L設定 89
図 62 レシピボタン 89
図 63 レシピの変更画面 90
図 64 テキストおよび図画面 92
図 65 飲み物背景画面 93
図 66 メニューガイド サンドイッチメニュー -> 操作オプション 93
図 67 カップサイズの調整用スライダー 94
図 68 メニューガイド サンドイッチメニュー -> Info 96
図 69 メニューガイド サンドイッチメニュー -> 会計 98
図 70 会計画面 98
図 71 メニューガイド サンドイッチメニュー -> PINによる権限範囲 99
図 72 メニューガイド サンドイッチメニュー -> タイマー 100
図 73 タイマー概要画面 101

図 74 メニューガイド サンドイッチメニュー -> システム 102
図 75 S-M-Lの機能 107
図 76 メニューガイド サンドイッチメニュー -> USB 107
図 77 USBの接続位置 108
図 78 メニューガイド サンドイッチメニュー -> エコモード 109
図 79 メニューガイド サンドイッチメニュー -> 言語 110
図 80 マルチツール 111
図 81 豆の粉砕度設定の開度 111