

## 取扱説明書



コーヒーマシン

1100S

日本語

01.01.001

弊社のWMFコーヒーマシンをお買い上げいただき誠にありがとうございます。

WMF 1100 Sはエスプレッソ、カフェクレーム、カプチーノ、カフェラテ、ラテマッキアート、ミルクフォーム、熱湯を供給する全自動コーヒーマシンです。オプションのパウダーホッパーを使用すると、WMF 1100 Sではミルクもしくはミルクフォーム入りのホットチョコレートを作ることができます。



## 取扱説明書の指示に従ってください



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

## 注意

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



## 感電死の危険あり



- コーヒーマシン内の主電源電圧は生命にかかわるほど高圧です。
- > 警告: 機器を接地しないで使用すると感電する危険があります。
- > マシン外装は絶対に開けないでください。
- > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。

## 警告

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



## 設置・使用条件

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

## 重要

テクニカルデータ  
▷ 101ページ以降  
メンテナンス  
▷ 88ページ以降

<b>1</b>	<b>安全</b>	<b>6</b>
1.1	一般的な安全上の注意事項	6
1.2	使用目的	12
1.3	設置・使用条件	13
<b>2</b>	<b>概要</b>	<b>14</b>
2.1	コーヒーマシンの各部名称	14
<b>3</b>	<b>運転開始</b>	<b>18</b>
3.1	設置場所	19
3.2	梱包を解く	19
3.3	運転開始プログラム	20
<b>4</b>	<b>操作</b>	<b>22</b>
4.1	操作についての安全上の注意事項	22
4.2	コーヒーマシンのスイッチを入れる	22
4.3	飲料供給	23
4.4	選択パッド(オプション)	23
4.5	特殊パッド(オプション)	23
4.6	ミルクを接続する	24
	ミルクノズル .....	24
	WMFミルククーラーあり .....	24
	ミルク用インジェクター(オプション) .....	25
4.7	ミルク/ミルクフォームの供給	25
4.8	熱湯供給	26
4.9	ベーシックスチーム(オプション)	26
4.10	カップトレ	29
4.11	コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー	29
4.12	マニュアル投入口	30
4.13	コーヒーカス受け	31
4.14	コーヒーカス落とし(オプション)	31
4.15	ドリフトトレ	32
4.16	水道水接続(オプション)	32
4.17	コーヒーマシンのスイッチを切る	33
<b>5</b>	<b>ソフトウェア</b>	<b>34</b>
5.1	概要	34
	供給可能 .....	34
	供給可能表示のパッド .....	34
	メインメニューの機能 .....	35
	メニュー制御パッド .....	35
5.2	供給可能	36
5.2.1	供給可能表示のパッド .....	36
	飲料ボタン .....	36
	ホットリンスパッド .....	36
	バリスタパッド - コーヒーの濃さ .....	36
5.2.2	スチームジェットカップウォーマー .....	37
5.3	カスタマーケア	38
	システムクリーニング .....	38
	ミキサーリンス .....	38
	ミルクシステムリンス .....	38
	クリーンロック .....	39
	説明 .....	39
	フィルター交換 .....	39
	抽出器の交換 .....	39
	カルキ除去液 .....	39

# 目次

<b>5.4 飲料</b>	40
概要	40
カップ容量、複数倍の抽出と供給オプション	41
レシピの変更	43
テキストと画像	46
<b>5.5 操作オプション</b>	47
操作に関する部分	47
ボタンのレイアウト	49
ポストセレクション	50
S-M-L機能	50
飲料プレ選択	51
デカフェ要因	51
<b>5.6 インフォメーション</b>	52
前回の抽出	52
タイマー	52
サービス	52
カスタマーケア	52
浄水フィルターとカルキ除去	52
プロトコル	52
<b>5.7 会計</b>	53
カウンター	53
自動販売機	53
<b>5.8 PIN権限</b>	54
クリーニングPIN	54
設定PIN	54
会計PIN	54
<b>5.9 タイマー</b>	55
時刻と日付	55
ボタンレイアウトの状態	55
ボタンレイアウトの概要	55
<b>5.10 システム</b>	56
ミルクとミルクフォーム	56
ブレイクディスプレイ	56
ディスプレイとアイコン	56
飲料:大文字	58
浄水フィルター	58
エコモード	59
温度	59
スイッチオフリンス	59
自動ミルクシステムリンス	59
コーヒー豆カラメッセーのキャリブレーション	59
凍結防止/輸送準備	60
<b>5.11 USB</b>	60
レシピをロードする	60
カップシボをロードする	60
レシピの保存	60
カウンターのエクスポート	61
HACCPエクスポート	61
データのバックアップ	61
データをロードする	61
言語をロードする	61
ファームウェアの更新	61
<b>5.12 エコモード</b>	62
エコモード表示	62
<b>5.13 言語</b>	63

<b>6</b>	<b>その他の設定</b>	64
6.1	グラインドの挽き目の設定	64
<b>7</b>	<b>カスタマーケア</b>	65
7.1	安全上の注意事項 カスタマーケア	65
7.2	クリーニング頻度の概要	67
7.3	食器洗浄機で洗浄できる部品	68
7.4	クリーニングプログラム	68
7.4.1	システムクリーニング	68
7.4.2	ミキサーリンス	70
7.4.3	ミルクシステムリンス	70
7.5	カルキ除去液	71
7.6	クリーニング(手作業)	73
7.6.1	操作パネルをクリーニング(クリーンロック)	73
7.6.2	コーヒーカス受けのクリーニング(挽いた豆のスライド / オプション)	73
7.6.3	収集トレイのクリーニング	74
7.6.4	水タンクのクリーニング	74
7.6.5	ドリフトトレイのクリーニング	75
7.6.6	外装のクリーニング	76
7.6.7	供給口のクリーニング(手作業)	76
7.6.8	抽出装置のクリーニング	77
7.6.9	ミルクシステムのクリーニング(手作業)	80
7.6.10	ミキサーのクリーニング	82
7.6.11	コーヒー豆ホッパーのクリーニング	83
7.6.12	パウダーホッパーのクリーニング	84
<b>8</b>	<b>HACCPクリーニングコンセプト</b>	86
<b>9</b>	<b>メンテナンスとカルキ抜き</b>	88
9.1	メンテナンス	88
9.2	WMF サービス	89
<b>10</b>	<b>メッセージと案内</b>	90
10.1	操作上の通知	90
10.2	エラー通知と不具合	91
10.3	エラー通知なしの不具合	94
<b>11</b>	<b>安全性と保証</b>	96
11.1	コーヒーマシンに対する危険	96
11.2	ガイドライン	98
11.3	管理責任者の義務	99
11.4	保証請求	100
	<b>付録:テクニカルデータ</b>	101
	コーヒーマシンのテクニカルデータ	101
	<b>付録:アクセサリとスペアパーツ</b>	104
	<b>索引</b>	106

# 1 安全



## 誤った使用法

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

 **警告**

## 1.1 一般的な安全上の注意事項

### ユーザーに対する危険性

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



- > 使用前に取扱説明書をよくお読みください。



- > 高温になったマシン部分には触れないでください。



- > コーヒーマシンが正しく機能しないか損傷している場合は絶対に使用しないでください。
- > 完全に組み立てられている状態でのみ、コーヒーマシンを使用してください。

 **注意**

**△ 注意**

-  > 内蔵されている安全装置はどのような状況においても、絶対に変更しないでください。
-  > マシンを8歳未満のお子様や身体・精神に障害をお持ちの方、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。

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



### 感電死の危険あり



- コーヒーマシン内の主電源電圧は生命にかかわるほど高圧です。
  - > マシン外装は絶対に開けないでください。
  - > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。
  - > 破損した電源ケーブルは絶対に使用しないでください。
  - > 電源ケーブルが損傷しないようにしてください。曲げたり、押しつぶさないでください。
  - > プラグを水などの液体に入れたり、水などの液体をプラグにこぼさないでください。プラグは常に乾燥した状態に保ってください。

 **警告**

**火傷の危険/火傷のおそれあり**

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

**△ 注意****怪我のおそれあり**

- 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
- > 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**



**健康被害のおそれ**

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

**⚠ 注意**



### 健康被害のおそれ

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

△ 注意



### 健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- ・ クリーニング中に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。
- ・ ドリップトレイ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。
  - > ドリップトレイは慎重に動かしてください。

△ 注意



## スリップの危険あり



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

⚠ 注意

## 1.2 使用目的



### 誤った使用法

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

⚠ 警告

WMF 1100 Sはコーヒー、ミルク、パウダー（チョコ／トッピングなど）を組み合わせる適切な容器に飲み物を供給するように設計されています。本機は業務用としてホテルやレストランなどで使用されることを前提に設計されています。本機の稼働中に責任者が現場にいる場合には、本機をセルフサービスの場所に設置できます。本機は店舗、オフィスなどの職場、ホテル、モーテル、および朝食付きホテルで使用でき、専門的知識を持たない人やお客様が操作することができます。

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

**WMF 1100 Sはコーヒー、熱湯（飲料、クリーニング液）あるいはミルク（冷蔵、低温殺菌、ホモ牛乳、ロングライフミルク）を加熱・供給するためのものであり、それ以外の使用は絶対に避けてください。**

### 1.3 設置・使用条件



#### 火災のおそれ/事故のおそれあり

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

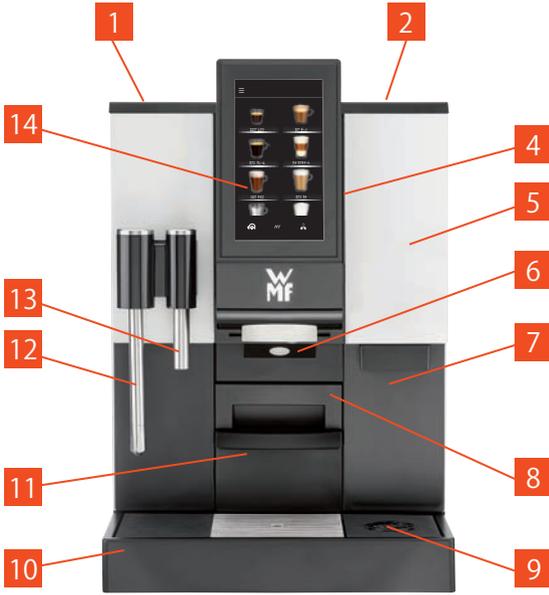
#### 警告

テクニカルデータ  
▷101ページ以降

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

## 2 概要

### 2.1 コーヒーマシンの各部名称



### パネル



- 1 コーヒー豆ホッパー
- 2 パウダーホッパー  
(チョコまたはトッピング、または2個目のコーヒー豆ホッパー)
- 3 マニュアル投入口/タブレット投入口
- 4 オン/オフスイッチ
- 5 ドア
- 6 飲料供給口(コーヒー、ミルクおよびチョコ)
- 7 水タンク
- 8 カップトレイ
- 9 スチームジェットカップウォーマー
- 10 取り外し可能な、ドリップグリッド付きドリップトレイ
- 11 コーヒーカス受け
- 12 スチームノズル
- 13 熱湯ノズル
- 14 飲料ボタンと設定用タッチパネル

### 供給可能表示

- 15 メニューパッド(メインメニューを開く)
- 16 エコモード表示
- 17 通知パッド
- 18 バリスタパッド
- 19 カップ容量
- 20 ホットリンスパッド
- 21 スチームジェットパッド
- 22 飲料パッドのスチームボタン

## 取扱説明書の記号とマーク



### 安全上の注意事項 怪我のおそれあり

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



### 警告

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



### 安全上の注意事項 怪我のおそれあり

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



### 注意

操作についての安全上の注意事項  
▷22ページ  
カスタマーケアについての安全上の注意事項  
▷65ページ  
安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



感電



高温のスチーム



挟まれるおそれ



高温の表面



スリップの危険あり



### 物損についての注意事項

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

### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降  
テクニカルデータ  
▷101ページ以降



### 注意事項/ヒント

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

### 注意事項

### ヒント

## 用語集

用語	宣言
•	• 箇条書き、選択オプション
*	* 各作業ステップ
斜字テキスト	コーヒーマシンの状態の説明、自動ステップの解説
コーヒー供給口	ダブル供給口
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	カフェインフリーのコーヒー
パウダー飲料	チョコやトッピングなど
バリスタ	コーヒーのスペシャリスト
プレス	抽出前の、挽いたコーヒーの自動プレス。
ミキサーシステム	パウダー飲料用ミキサーとポーショナーの総称
ミルクシステム	シングル供給口、ミルクフォーマー、ミルクフォーマーアダプター、スチームノズルおよびミルクホース
メインコック	止水栓、アングル弁
リンス	中間的な洗浄
飲料供給	コーヒー、熱湯あるいはパウダー飲料の供給
硬度	°dKHで表示水の硬度は、飲料水に含まれるカルシウムの量を表します。
湿らし行程	香りを強く出すために、実際に抽出を行う前にコーヒーに少量の熱湯が注がれます。
追加	コーヒー、ミルク、フォームミルク、チョコ等の、飲料用レシピの構成要素。
挽いた豆のスライド	▷コーヒーカス落とし, 31ページ
容量	例えば: 浄水フィルター処理能力 (ℓ)

### 3 運転開始

(工場から納品された後の初回運転開始用)

#### 取扱説明書の指示に従ってください



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

#### 注意

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

#### 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にかかわるほど高圧です。
- > 警告: 機器を接地しないで使用すると感電する危険があります。
- > マシン外装は絶対に開けないでください。
- > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。

#### 警告

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降

#### 設置・使用条件

取扱説明書の指示に従ってください。

#### 重要

テクニカルデータ  
▷101ページ以降

### 3.1 設置場所



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

#### 重要

保証の章に注意  
 ▷100ページ以降  
 テクニカルデータ  
 ▷101ページ以降

### 3.2 梱包を解く



- > 段ボール内の梱包材料には付属品が含まれています。捨てないでください。
- > 水タンクとコーヒーカス受けには付属品が入っています。付属品を運転開始の前に取り外し、コーヒーカス受けと水タンクを入念に洗浄します。
- > 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  
 ▷100ページ以降  
 付属品とコーヒーマシン各部の名称  
 ▷14ページ  
 テクニカルデータ  
 ▷101ページ以降

- \* WMF 1100 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
- \* 技術データに注意
- \* コーヒーマシンの接続ケーブルを適切なコンセントに差し込む

テクニカルデータ  
 ▷101ページ

### 3.3 運転開始プログラム

- ＊ コーヒーマシンのスイッチをオン/オフボタンでオンにする

コーヒーマシンをオンにします。  
運転開始プログラムが起動します。

- ＊ 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ネルでガイドします。

- > パネルの通知に従ってください。
- 設定された値は運転開始後に変更できません。

#### 重要

設定を変更  
▷ソフトウェア  
34ページ以降

#### その他の説明

- ミルクを接続する▷章 4.6 24ページ

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らないでください。

#### **!** 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降

## 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、カルキがコーヒーマシン内に堆積され、マシンが破損するおそれがあります。

### 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付属品と共に送られます。

### 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	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	70

フィルター交換  
▷カスタマーケア  
39ページ

### 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  
20ページ

## 4 操作

### 4.1 操作についての安全上の注意事項



#### 火傷の危険/火傷のおそれあり



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



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

#### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



#### 健康被害のおそれ

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

#### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降

### 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 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/  
ヘッダーに赤い三角  
マーク = 供給不可/ボタンが無効

- \* 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

### 飲料供給の中断

- \* タッチした飲料ボタンをもう一度タッチ

### 4.4 選択パッド(オプション)

オプションで選択パッド(この例ではバリスタパッド)を利用できます。この選択パッドは、飲料選択後にパネルに表示されます。

### 4.5 特殊パッド(オプション)

特別パッドはオプションであり、希望する場合には設定で有効にします。

特殊パッドの例に、S-M-Lパッドがあります。このS-M-Lのカップ容量を設定していると、その飲料を選択できるようになります。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



キーボードのレイアウト  
▷ 操作オプション  
49ページ

飲料供給の中断  
▷ 操作オプション  
51ページ



例:  
バリスタパッド



例:  
S-M-Lパッド

## 4.6 ミルクを接続する

### ミルクノズル

適切なスチームノズルをミルクフォーマーで使用します。

色	ミルクの温度
• 緑 (標準)	冷蔵されていないミルク (16~22 °C) <sup>(1)</sup>
• オレンジ (付属品)	冷蔵されているミルク (最高10 °C)

<sup>(1)</sup> 10 °C以上では、緑のノズルを使用してください。  
冷蔵されていないミルクを使用する場合、最適な結果を得るために16~22 °Cのミルク保管温度を推奨します。



ミルク保管温度はミルク温度および適合するスチームノズルに応じて調節しなければなりません。

ミルク保管温度  
▷ミルクとフォーム  
56ページ

### WMFミルククーラーあり

- \* 冷蔵されているミルク用の適切なスチームノズルを使用 (オレンジ)
- \* ミルク容器をクーラーから外す
- \* ミルク容器のフタを後ろにずらす
- \* ミルクをミルク容器に注入
- \* フタを再び容器の上にセット
- \* ミルクホースのアダプターをミルク容器の蓋にある接続口に挿入
- \* ミルク容器を慎重に押し戻す



ミルク容器



ミルク保管温度はミルク温度および適合するスチームノズルに応じて調節しなければなりません。

ミルク保管温度  
▷ミルクとフォーム  
56ページ

## ミルク用インジェクター(オプション)



### 注意事項

- ミルク用インジェ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。

- \* 適切なスチームノ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
- \* ミルク用インジェクターのカバーを開く
- \* クイック&クリーンアダプターをミルク用インジェクターに接続する
- \* ミルク用インジェクターをミルクパッケージに差し込む

ミルク用インジェ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。

### 注意事項



ミルク保管温度はミルク温度および適合するスチームノズルに応じて調節しなければなりません。

ミルク保管温度  
▷ミルクとフォーム  
56ページ

## 4.7 ミルク/ミルクフォームの供給

- \* 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

供給はレシピ内の設定に応じて行います(供給オプション、フォームの質など)。

供給オプション  
▷ソフトウェア  
▷飲料  
41ページ

## 4.8 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。



## 4.9 ベーシックスチーム(オプション)



### 火傷の危険/火傷のおそれあり



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

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



## 注意事項

スチームの供給オプションは、メニュー項目「飲料」で設定できます。

供給オプションとして、スタート - ストップ、定量、フリーフローおよびスタート - ストップ - フリーフローを利用できます。

供給オプションは、飲料の章で説明します。

- \* スチームボタンをタッチする  
スチームボタンをもう一度タッチするまで、スチームが供給されます。
- スチームで飲料を暖める
- スチームにより手作業でミルクフォームを作る

## 飲料を加温

- \* 自己の安全のため、スチームノズルの前で布を保持する
- \* スチームボタンをタッチし、1秒後にもう一度タッチする  
これにより凝縮水が排出されます。
- \* できるだけ細長い、グリップ付きCromargan®(クロマーガン)容器を使用する
- \* 容器の最大半分まで充填する
- \* スチームノズルを容器の奥まで入れる。この際、スチームノズルが底に触れないようにする
- \* スチームボタンをタッチする
- \* 希望する温度に達したら、スチームボタンを再度タッチする

これによりスチーム供給が停止します。

- \* スチームノズルをドリフトレーへ旋回させる
- \* スチームボタンをタッチし、1秒後にもう一度タッチする

スチームノズル内の残留分を洗い流します。

- \* 湿した布でスチームノズルを拭く

## 注意事項

供給オプション  
▷ソフトウェア  
▷飲料  
41ページ

スチーム供給は、スチームボタンを最初にタッチすると開始されます。  
スチームボタンを二回目にタッチすると、スチーム供給が停止します。

Cromargan® (クロマーガン) 容器  
WMF 注文番号, 03 9090 0030  
または 03 9090 0050

スチーム供給は、スチームボタンを最初にタッチすると開始されます。  
スチームボタンを二回目にタッチすると、スチーム供給が停止します。

## 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

- \* 自己の安全のため、スチームノズルの前で布を保持する
  - \* スチームボタンを一度タッチし、少ししてからもう一度タッチする
- 短いスチーム噴流により、凝縮水が排出されます。
- \* できるだけ細長い、グリップ付きCromargan®(クロマーガン)容器を使用する
  - \* 容器の最大半分まで充填する
  - \* スチームノズルを液面の少し下の位置まで、容器に入れる
  - \* スチームボタンをタッチする
- これにより、濃い小規模なミルクフォームが生まれます。
- \* スチームノズルをドリフトレーへ旋回させる
  - \* スチームボタンを一度タッチし、少ししてからもう一度タッチする
- 短いスチーム噴流により、スチームノズル内の残留分が洗い流されます。
- \* 湿した布でスチームノズルを拭く

## 4.10 カップトレ

- ※ コーヒークラス受けの上部にある保持グリップを掴む
- ※ カップトレのグリップ部を掴み、完全に外へ旋回させる

カップトレがある場合の調整範囲 最大100 mm

カップトレがない場合の調整範囲 最大177 mm



## 4.11 コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー

ホッパーは、できるかぎり適時に補充してください。製品の鮮度を維持するため、ホッパーには最大でも一日分しか入れないでください。パウダーホッパーは、常に手前から後方にむけて充填します。



- 異物が混入するとコーヒーグラインダーが破損するおそれがあります。このような損傷は保証対象外となります。
  - > したがって、コーヒー豆ホッパーに異物が混入しないように注意してください。
  - > 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  
▷100ページ以降

## 4.12 マニュアル投入口

マニュアル投入口はコーヒーマシンのフタの中央に取り付けられています。

### マニュアル投入口の用途:

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



タブレット洗浄剤投入口



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

### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降

### マニュアル投入口により挽いたコーヒーでコーヒーを淹れる

- \* マニュアル投入口フラップの上を押し、開く(プッシュトゥーオープン式)
- \* 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
- \* 希望の飲料ボタンにタッチします



マニュアル投入口

### 4.13 コーヒーカス受け

コーヒーカス受けには、使用済みの挽いたコーヒーが排出されます。コーヒーカス受けには抽出約30分間のコーヒーカスが収まるようになっています。コーヒーカス受けを空にする必要がある場合、パネル上にその旨の通知が表示されます。コーヒーカス受けが取り外されている間は飲料供給は不可能となります。

- \* カップトレイをコーヒーカス受けに押し込む
- \* コーヒーカス受けを外す
- \* コーヒーカス受けを空にする

カップトレイはコーヒーカス受けの上にあります。コーヒーカス受けを空にする際には、カップトレイを必ず保持してください。

- \* コーヒーカス受けを再びセットする
- \* プロセスをパネル上で確定する



▷ コーヒーカス受けのクリーニング  
73ページ



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

### 重要

保証の章に注意  
▷ 100ページ以降

### 4.14 コーヒーカス落とし(オプション)

コーヒーマシンにはコーヒーカス落としを取り付けることができます。このタイプでは、コーヒーカス受けとコーヒーマシンの底に開口部が設けてあり、現場のマシンカウンター台の開口部に続いています。コーヒーカスは、マシンカウンター台下にある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  
▷ 手作業でクリーニング  
73ページ

## 4.15 ドリフトレー



### 火傷のおそれあり



- ドリフトレーには高温の液体がたまっていることがあります。
- > ドリフトレー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

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

ドリフトレーは毎日クリーニング  
▷ カスタマーケア  
65ページ以降

排水用接続部がないコーヒーマシンの場合、ドリフトレーが満杯になると充填レベルセンサーが通知します。

- \* ドリフトレーを慎重に取り外して空にし、再びセット



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

### 注意事項

### ドリフトレー センサー

ドリフトレーの設置状態と充填レベルをセンサーが監視します。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。

- \* 通知後に、ドリフトレーを慎重に取り外して空にし、再び設置する

## 4.16 水道水接続(オプション)

飲料水への水道水接続と排水接続は、改良キットによって可能です。



水道水接続の場合、水タンク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。

### 重要

改良キット 水道水接続  
▷ 付属品と交換部品  
104ページ

## 4.17 コーヒーマシンのスイッチを切る



### 衛生面に注意

- コーヒーマシンの中で有害な細菌が繁殖することがあります。
- > コーヒーマシンのスイッチを切る前に必ず毎日のスイッチオフリンスを行ってください。



### 取扱説明書を確認

- 取扱説明書の指示に従わずにマシンを使用して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は、オン/オフスイッチがある

※ オン/オフスイッチを短く押す(約1秒)

コーヒーマシンのスイッチが切れます。

※ 主電源からプラグを抜く

**水道水接続があるコーヒーマシン:**

※ 給水系のメインコックを閉める

### 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

取扱説明書に従ってコーヒーマシンをクリーニングしてください。

カスタマーケア  
65ページ以降

### 重要

保証の章に注意  
100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

操作についての安全上の注意事項  
▷ 22ページ

### 5.1 概要

#### 供給可能

36ページ



キーボードのレイアウト  
▷ 操作オプション  
49ページ

パネル上のパッドやボタンは  
設定やマシンモデルにより異  
なります。

#### 供給可能表示のパッド

36ページ



エコモード(有効)  
62ページ



通知  
90ページ



スチームジェットカップウ  
オーマー  
37ページ



ホットリンス  
36ページ



S-M-Lパッド  
50ページ



バリスタ(コーヒーの濃さ)  
36ページ

## メインメニューの機能

38ページ以降



カスターマーケア  
38ページ



インフォメーション  
52ページ



タイマー  
55ページ



システム  
56ページ



飲料  
40ページ



操作オプション  
47ページ



USB  
60ページ



言語  
63ページ



会計  
53ページ



PIN権限  
54ページ



エコモード  
62ページ

## メニュー制御パッド



メインメニュー/戻る



値/設定の確定



PIN入力



値/設定の削除



次へ/開始



飲料テスト



設定のロード



戻る



設定の保存



キーボード表示

## パネル上の通知



エラー通知



ミルク温度の表示  
(オプション)

## 5.2 供給可能

### 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。

キーボードのレイアウト  
▷操作オプション  
49ページ

#### 5.2.1 供給可能表示のパッド

##### 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。

パネルに触れた指を上下方向に動かすことにより、供給可能な他の飲料が表示されます。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

##### ホットリンスパッド

※ 「ホットリンスパッド」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。



ホットリンスパッド有効/無効  
▷操作オプション  
48ページ

##### バリスタパッド - コーヒーの濃さ

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

\*1回の抽出で使える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  
47ページ

## 5.2.2 スチームジェ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。



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

▷6ページ以降

ドリップトレイは毎日クリーニング

カスタマーケア

▷65ページ以降



### 健康被害のおそれ/衛生面

- ・ スチームジェ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

▷6ページ以降

スチームジェットカップウォーマーは高温の蒸気でカップを加熱します。

\* 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。

\* スチームジェ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。



スチームジェットパッド有効/無効

▷操作オプション

48ページ

## 5.3 カスタマーケア



メニュー制御パッド

▷概要

35ページ

カスタマーケア

▷65ページ 以降

HACCPクリーニングコンセプト

▷86ページ 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。

### ミキサーリンス

ミキサーリンスはミキサーの中間的な洗浄です。

### ミルクシステムリンス

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

#### 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

68ページ 以降

#### ミキサーリンス

ミキサーリンス

▷カスタマーケア

70ページ

#### 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

70ページ

## 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。

## 説明

使用可能なクリーニングプログラム、コーヒー供給口、ミルクホース、ミキサーシステム、抽出ユニットとスチームジェットの脱着方法が、動画で分かりやすく説明されます。

## フィルター交換

フィルターの容量を超過すると、1日に1回フィルター交換を促すメッセージが表示されます。フィルターは1週間以内に交換してください。行わない場合は抽出の度に通知が表示されます。

※ フィルターを交換

※ フィルター交換を確定

フィルター交換後、浄水フィルターと給水システムの rins とエア抜きプログラムが作動します。このとき、熱湯ノズルから熱湯が出ます。

## 抽出器の交換

抽出ユニットを交換する場合、このルーチンを実行しなければなりません。

## カルキ除去液

水の硬度、水の流量、そして浄水フィルターを設置するかどうかによって、カルキ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 1100 Sによって算出され、表示されます。

### クリーンロック

パネルは必ず湿し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。

### 説明

### フィルター交換

浄水フィルターの説明書に従ってください。

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

### 抽出器の交換

### カルキ除去液

カルキ除去の章  
▷71ページ以降

## 5.4 飲料

### 概要



### 供給テスト

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テストを行えるようになっています。



例:カプチーノボタン

※ 設定を希望通り変更

※ 「供給テスト」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」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

※ 「レシピをロードする」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、複数倍の抽出と供給オプション

### カップ容量

希望するカップ容量を設定します。レシピ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。

### カップ容量 S-M-L

レシピがSとLサイズのために作成されます。Mは設定通りとなります。

標準値:

S=設定値より25%減量

L=設定値より25%増量



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

S - 有効    有効    L - 有効

飲料ごとにS-M-Lを変更  
▷カップ容量

S-M-Lを有効にして全飲料を変更  
▷操作オプション  
▷S-M-L  
50ページ

特別ボタン  
▷操作  
23ページ

### S-M-L機能

S-M-L機能は操作オプションから有効にできます。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。

### 複数の抽出

飲料は設定の複数倍抽出されます。ボタンを1回押すだけで、設定量の最大12倍までの供給ができます。

コーヒーやミルク入りミックス飲料、供給タイプ「定量」の熱湯で利用できます。

## 供給オプション

- **スタートストップ**

供給は設定量に達するまで行われます。途中で供給を中止するには、ボタンをもう一度押してください。

- **供給**

設定した量が供給されます。供給オプションはミルク、ミルクフォーム、熱湯で表示されます。

- **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。

## レシピの変更



メニュー制御パッド  
▷概要  
35ページ



### 現在のレシピ構成

レシピに含まれている追加オプションがここに表示されます。

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

### 工場出荷時設定で用意されている追加オプション

レシピに追加できる追加オプションはここに表示されます。

- \* 希望する追加オプションにタッチして、そのまま現在のレシピ構成の中にスライド

### 追加オプションの削除

マークのついた追加オプションを現在のレシピ構成から削除します。



### 追加オプションの変更

※ 追加オプションをマークし、「追加オプションの変更」をタッチ



**追加オプションの変更** のメニューが開きます。  
選択した追加オプションの設定オプションが表示されます。  
保存されたデータと現在のデータが表示されます。



現在の値



サービスエンジニアによって保存された値



工場出荷時の設定値

### コーヒー粉の量

単位:グラム(g)



### 水量/ミルクの量

単位:ミリリットル(ml)



## コーヒーの品質

コーヒーの抽出は、品質レベルによって変化します。品質レベルを高くするほど、抽出されるコーヒーの香りと味が強まります。



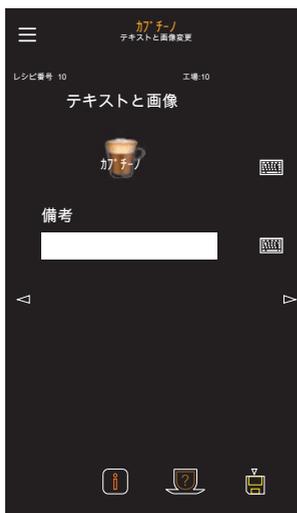
### 品質レベル

- 1 プレス後、挽いたコーヒーが水を含むようにするためのスペースが与えられます。
- 2 プレス直後から抽出が始まります。
- 3 プレス後、湿らし行程に入ります。
- 4 プレスと湿らし行程後、ウェットプレスを行います。
- 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。

## テキストと画像



メニュー制御パッド  
▷ 概要  
35ページ

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

### 備考

飲料についてのメモはここに保存できます。

## 5.5 操作オプション



### 操作に関する部分

#### SBモード(セルフサービス)

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、この機能と該当するパッドが画面に表示されません。

選択オプション:   • 有効                   • 無効

標準値:            無効

セルフサービスモードを有効にすると、直ちに以下のように設定されます。

- バリスタパッド:無効
- ホットリンスパッド:無効
- スチームジェット:無効
- マニュアル投入口:無効
- 飲料プレ選択:無効
- 飲料供給の中断:無効
- メニューパッド:遅延
- エラー表示:記号
- カップサイズの調整:無効

#### バリスタパッド

選択オプション:   • 有効                   • 無効

標準値:            有効

有効   供給可能になるとパッドが表示されます。

### ホットリンスパッド

選択オプション: ・ 有効                      ・ 無効

標準値:                       有効

有効    供給可能になるとパッドが表示されます。

### メニューパッド

選択オプション: ・ 至急                      ・ 遅れ

標準値:                      至急

至急    メニューパッドにタッチすると、メニューパッドが直ちに反応します。

### スチームジェット

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ドが表示されます。

### エラー表示

エラーはパネルのヘッダーにおいて、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

レギュレ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。

レギュレータは中央 設定どおり100%

レギュレータは左端 50%減少

レギュレータは右端 50%増加



## 言語プレセクション

飲料設定について、言語と国旗のプレ選択を可能にするかどうか、ここで設定します。「言語のプレ選択」をここで有効にするか、またはボタンレイアウト「セルフサービス+国旗」を選択します。

ボタンレイアウト「セルフサービス+国旗」  
▷ ボタンレイアウト  
49ページ

選択オプション: ・ 有効                      ・ 無効

標準値:                       無効

## ボタンのレイアウト

種々の標準ボ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)。

- サイズ 1
- サイズ 2
- サイズ 3
- ポーションナー 1
- ポーションナー 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、機能と該当するパッドが画面に表示されません。

## S-M-L機能

### スモール

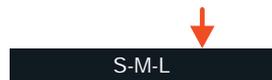
新たに有効にするSサイズの飲料レシピのデフォルト変更係数。  
標準値:75%

### ラージ

新たに有効にするLサイズの飲料レシピのデフォルト変更係数。  
標準値:125%

選択オプション:  有効  無効

標準値:  無効



## 飲料プレ選択

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。



飲料プレ選択

## 飲料供給の中断

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。

## デカフェ要因

ここでデカフェ系数を入力します。  
デカフェ(カフェインフリーのコーヒー)用の挽いたコーヒー量は、レシピに設定されている挽いたコーヒー量に対するパーセント値で設定します。  
この設定はあらかじめ「デカフェ」を設定すると、全てのコーヒー飲料に対して有効となります。

選択オプション:  有効  無効

標準値:  無効



カフェインレス コーヒー ファクター

デカフェ系数を15%にした場合、例えばカフェクレー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。

## 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。ここではすべてのスイッチオン・オフ時刻が表示されます。

### サービス

WMF サービスの連絡先。  
コーヒーマシンのシリアルナンバー。

### カスタマーケア

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

### 浄水フィルターとカルキ除去

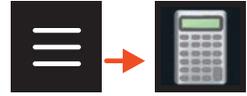
浄水フィルターの残り容量と次回カルキ抜きのタイミングのインフォメーションが表示されます。

### 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プロトコル。



## 5.7 会計



カウンター

### 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
加アチノ	M	4	66	510	5900	
加アチノ	L	2	40	306	3540	
ヲヲアト	M	9	48	416	4200	
ヲヲアト	L	5	24	208	2100	
エツレツ	M	2	33	255	2950	
熱湯	M	3	44	340	3933	
ラテマツキアート	M	2	33	255	2950	
ラテマツキアート	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=1日のカウンター

カウンター2=1週間のカウンター

カウンター3=1ヶ月のカウンター

カウンター4=1年のカウンター



それぞれのカウンターはリセット可能です。

ヒント

### 自動販売機

自動販売機として使用する際の取扱説明書を参照してください。

## 5.8 PIN権限

下記のエリアではPINコードを設定できます。

- ・ クリーニング
- ・ 設定
- ・ 会計



PINには序列が設けられています。

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

PINを割り当てないエリアは、PIN入力なしでアクセス可能です。

PINを割り当てたレベルには、PIN入力なしではアクセスできません。

### クリーニングPIN

有効なPIN入力すると、次の項目にアクセスできます：

 カスタマーケア



### 設定PIN

有効なPIN入力すると、次の項目にアクセスできます：

 カスタマーケア

 タイマー

 飲料

 システム

 操作オプション

 言語

 会計（「削除」なし）

 USB



### 会計PIN

有効なPIN入力すると、次の項目にアクセスできます：

 カスタマーケア

 PIN

 飲料

 タイマー

 操作オプション

 システム

 会計（「削除」あり）

 言語

 USB



## 5.9 タイマー

### 時刻と日付

ここでは現在の日付と時刻を設定します。

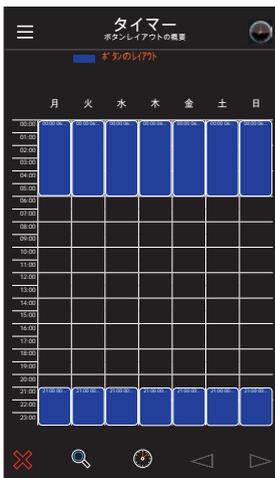
### ボタンレイアウトの状態

選択オプション:  有効  無効

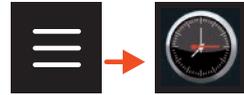
標準値:  無効

有効 ボタンレ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。

### ボタンレイアウトの概要



ボタンレ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。



時刻 / 日付

ボタンレイアウトの状態

21時から6時までセルフサービスなど。

ボタンレイアウトの概要

ボタンレイアウトの表示時間は最短30分間です

## 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。

#### ミルクの保管温度

選択オプション:

>16 °C = 緑のノズル (デフォルト) <sup>(1)</sup>

<10 °C = オレンジのノズル (付属品)

<sup>(1)</sup> 10 °C以上では、緑のノズルを使用してください。  
冷蔵されていないミルクを使用する場合、最適な結果を得るために16~22 °Cのミルク保管温度を推奨します。

#### プログレスディスプレイ

選択オプション: 棒グラフ、円グラフ、オフ

標準値: 棒グラフ

#### ディスプレイとイルミネーション

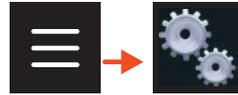
パネルと照明をここで設定します。

#### イルミネーション

・ 供給口の照明

選択オプション: ・ 有効                      ・ 無効

標準値:  有効



## イベントの表示 (通知)

選択オプション: ・ 有効                      ・ 無効

標準値:                       無効

## 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デザインを設定できます。

- ・ メインページのカラー
- ・ 続くページのカラー

## 飲料:大文字

飲料ボタンの飲料名用の大文字。

選択オプション:  有効  無効

標準値:  無効

## 浄水フィルター

選択オプション:  有効  無効

標準値:  無効

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



### 浄水フィルター

#### 注意事項

水の硬度が0 ~ 5 °dKH の場合、  
浄水フィルターは不要です。

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

## 硬度の計測

測定した水の硬度を°dKH単位で入力します。

※ 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付属品と共に送られます。



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、多くのカルキが発生し、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

## 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  
▷21ページ

## エコモード

ここではエコモードを有効にできます。

エコモード

▷エコモード  
62ページ

## エコモード

選択オプション:  有効  無効

標準値:  無効

## 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

## スイッチオフリンス

選択オプション:  有効  無効

標準値:  有効

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

スイッチオフリンス

## 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

## コーヒー豆カラメッセージのキャリブレーション

コーヒー豆カラメッセージを新たにキャリブレーションします。

コーヒー豆ホッパー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。

コーヒー豆カラメッセージのキャリブレーション

## 凍結防止/輸送準備

コーヒーマシンを運送会社または宅配業者に依頼して送る場合には、損傷を避けるため、このプログラムをあらかじめ実行しなければなりません。

↓  
凍結防止/輸送準備

## 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接続口はパネルの左側にあります。



## レシピをロードする

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

↓  
レシピをロードする

## カップ シンボルをロードする

ここではUSBスティックに保存されている写真や飲料アイコンがコーヒーマシンにロードされます。

↓  
カップ シンボルをロードする

## レシピの保存

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

↓  
レシピの保存

### カウンターのエキスポート

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スティックにエキスポートされます。

  
カウンターのエキスポート

### HACCPエキスポート

実行されたクリーニングはプロトコルに記録され、HACCP実施の証明としてUSBスティックにエキスポートされます。

  
HACCPエキスポート

### 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、他のパネル言語を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 エコモード

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

飲料ボタンは点灯したままです。

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

飲料作成は加熱の後に始まります。



▷エコモード  
59ページ

### エコモード

選択オプション: ・ ㊦                      ・ ㊦

標準値:                       ㊦

ここではエコモードを直接有効または無効にできません。



### エコモード表示

供給可能表示では、ヘッダーにエコモードのアイコンが表示されます。

2つのステータスがあります。

#### エコモード「有効」

コーヒーマシンは現在温度低下段階にあります。



#### エコモード「レディ」

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



### クイックスタート

エコモード設定が「有効」である場合には、エコモード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、エコモード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。

### スイッチオフ

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

標準: 設定なし

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

30分単位で設定可能です。

エコモードを有効にする時間はタイマー機能を使って制限できます。

## 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、製品ホッパーが外されている場合には、絶対にグラインダーの中に手や指を入れないでください。

#### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



#### グラインドの挽き目を細かくする

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

#### グラインドの挽き目を粗く設定

グラインドの挽き目を粗く設定するときは、一度に大きな変更が可能です。

#### 重要

保証の章に注意  
▷100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 カスタマーケア

### 7.1 安全上の注意事項 カスタマーケア

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



#### 健康被害のおそれ/衛生面

- ミルクは非常に傷みやすい食品です。ミルクシステムの中で細菌が繁殖して健康に悪影響を与える恐れがあります。
- > ミルクシステムリンスにより、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を、営業終了後に毎週1回実行してください。
- > 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ヵ月後には、ミルクホースを交換しなければなりません。
- > 必要に応じてミルクホースを交換します。
- > 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  
▷6ページ以降



#### 健康被害のおそれ/衛生面

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

#### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



### 健康被害のおそれ/衛生面

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

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



### 健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- クリーニング中に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  
▷ 6ページ以降

## 7.2 クリーニング頻度の概要

カスタマーケア					
毎日	毎週	定期的	自動	通知	
<b>クリーニングプログラム</b>					
	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
<b>カルキ除去液</b>					
			X		カルキ除去液
<b>クリーニング(手作業)</b>					
X					操作パネルをクリーニング(クリーンロック)
X					コーヒークラス受けの清掃
		X			収集トレーのクリーニング
	X				水タンクのクリーニング
X					ドリフトレーのクリーニング
X					外装のクリーニング
		X			供給口のクリーニング(手作業)
		X			抽出装置のクリーニング
(X)	X				ミルクシステムのクリーニング(手作業)
(X)	X				ミキサーのクリーニング*
		X			コーヒードリッパーのクリーニング
		X			パウダーホッパーのクリーニング*



クリーニングプログラム  
▷68ページ以降

▷71ページ

▷73ページ

▷73ページ

▷74ページ

▷74ページ

▷75ページ

▷76ページ

▷76ページ

▷77ページ

▷80ページ

▷82ページ

▷83ページ

▷84ページ

毎日 = 最低毎日1回、必要に応じて随時

毎週 = 毎週1回クリーニング

定期的 = 必要に応じて定期的を実施

自動 = 自動プログラム

通知 = 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(該当モデルのみ)

## 7.3 食器洗浄機で洗浄できる部品



表に記載されている部品は、食器洗浄機でのクリーニングに適しています。ここに記載されていないすべての部品は、食器洗浄機でのクリーニングに適していません。

**重要**

表に記載されている部品は、食器洗浄機でのクリーニングに適しています。ここに記載されていないすべての部品は、食器洗浄機でのクリーニングに適していません。

### 食器洗浄機で洗浄できる部品

名称	注文番号
コーヒーカス受け	33 2915 2000
ドリフトレー	33 4051 1000
スチームジェットなしドリップグリッド	33 4051 6100
スチームジェット付きドリップグリッド	33 4051 6000
フタなしのホッパー拡張部	33 2917 4000
フタなしのパウダーホッパー	33 2916 5000

## 7.4 クリーニングプログラム

### 7.4.1 システムクリーニング

システムクリーニングは自動クリーニングプログラムであり、WMFクリーニングタブレットでコーヒーマシンのコーヒーシステムをクリーニングします。ミルクシステムリンスとミキサーリンスはシステムクリーニングの一部です。合計で約10分かかります。

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



## 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。
- > クリーニング開始前には毎回、最低でも容量3リットルの受け容器を供給口の下に置いてください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。

## ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



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

## 重要

### システムクリーニング

#### 開始

- \* カスタマーケアメニューを呼び出す
  - \* **クリーニングプログラム** をタッチする
  - \* **システムクリーニング** をタッチする
- 次の確認メッセージが表示されます:「クリーニング後スイッチを切りますか?」
- **はい** を確定すると、コーヒーマシンのスイッチはクリーニング後にオフになります。
  - **いいえ** を確定すると、コーヒーマシンはクリーニング後に再スタートします。
- \* 希望するオプションを選択する
  - \* パネルに表示される指示に従って操作



クリーニング中に、少量の洗浄水がコーヒークラス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。

## 7.4.2 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。



業務開始前と終了後に、リンスを必ず実行してください。

- 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
  - \* **クリーニングプログラム** をタッチする
  - \* **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  
▷ 6ページ以降

### 注意事項

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

## 7.4.3 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は、ミルクホースとミルクノズルおよびミルクフォーマーをリンスします。

- \* カスタマーケアメニューを呼び出す
- \* **クリーニングプログラム** をタッチする
- \* **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  
▷ 6ページ以降

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

▷ ミルクシステムの手作業による  
クリーニング  
80ページ

## 7.5 カルキ除去液



### 健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



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

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



### 火傷の危険



- 飲料とスチームの供給中は、高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。
- > コーヒーマシンが加熱されている場合、まずクーリングルーチンが開始されます。クーリングルーチンは5～10分かかります。
- > クーリングルーチンが終了するまで待ちます。

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



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

水の硬度、水の流量および浄水フィルターをセットするかどうかにより、カルキ抜きが必要な時期が決まります。この時期はWMF 1100 Sによって算出され、表示されます。

カルキ抜き工程は以下の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
- カルキ除去液
- リンス

### カルキ抜きには以下が必要になります：

- 2本のWMFカルキ除去液(各0.75リットル)
- 1本の水ボトル(0.75リットル)
- 5リットルの受け容器



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

表示される通知に従ってください。

### カルキ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
- \* **カルキ抜き** をタッチする
- \* パネルの通知に従う

## 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降



カルキ抜きの全所要時間 約60分。  
プロセスは中断してはいけません。

## 重要

▷メインメニュー  
▷カスタマーケア  
▷カルキ抜き

## 7.6 クリーニング(手作業)

WMFカスタマーケアプログラム  
用の注文番号  
▷付属品と交換部品  
104ページ

### 7.6.1 操作パネルをクリーニング (クリーンロック)

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

#### 火傷のおそれあり

- 誤って飲料が供給されてしまうと、怪我のおそれがあります。
- > クリーニングの前には、必ず「クリーンロック」でタッチパネルをロックしてください。

#### 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



- クリーニング中にパネル表面に傷をつけるおそれがあります。
- > パネルは必ず湿し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。

#### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降

### 7.6.2 コーヒーカス受けのクリーニング (挽いた豆のスライド / オプション)

\* コーヒーカス受けを空にする  
カップトレイはコーヒーカス受けの上にあります。コーヒーカス受けを空にする際にカップトレイは必ず保持します。

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



- > 絶対に力を入れないでください!破損のおそれがあります。



#### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降

### 7.6.3 収集トレーのクリーニング

収集トレーは定期的に取り出してクリーニングします。

収集トレーに少量の水がある場合、これは漏れを表すのではなく、システム上の理由によるものです。

収集トレーはコーヒークラス受けの下にあります。

収集トレーは必要に応じてクリーニングします。

- \* コーヒークラス受けを外す
- \* 収集トレーを取り外し、清潔な飲料水で入念にクリーニングする
- \* 収集トレーを乾燥させ、設置する
- \* コーヒークラス受けをセットする



### 7.6.4 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。



## 7.6.5 ドリフトレーのクリーニング



### 火傷のおそれあり



- ・ドリフトレーには高温の液体がたまっていることがあります。
- ・クリーニング後などでドリフトレー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。
  - > ドリフトレー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。
  - > ドリフトレー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  
▷6ページ以降

- \* ドリフトレーの前部外側を軽く持ち上げてドリフトレーを外す
- \* ドリップグリッドを取り外し、クリーニングブラシでクリーニングする
- \* ドリフトレーを入念にクリーニング
- \* スチームジェットの排出口とカバーは同梱のクリーニングブラシで入念にクリーニングする
- \* ドリフトレーとドリップグリッドを清潔な飲料水でリンスする
- \* ドリフトレーとドリップグリッドは乾燥させ、組み立ててから再び設置する



## 7.6.6 外装のクリーニング



- ・ クリーニング中にパネル表面に傷をつけるおそれがあります。
  - > 研磨剤の類はクリーニングで使用しないでください。
  - > 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。

- \* コーヒーマシンをオン/オフスイッチでオフにする
- \* マシンを冷ます
- \* 冷ましたコーヒーマシンの外装を湿した布でクリーニングする
- \* きめの細かい羊毛ウエスで乾拭きする

## 7.6.7 供給口のクリーニング(手作業)

定期的に供給口の汚れを外側から湿した布で拭き取り、供給口を適切なブラシでクリーニングしてください。

### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降

#### 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、ガラス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。

パネルは必ず湿し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。

## 7.6.8 抽出装置のクリーニング



### 指などを挟むおそれ/ 怪我のおそれあり



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

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降

抽出装置は必要に応じてクリーニングできます。

- \* 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
  - \* カップトレイをコーヒーカス受けに押し込む
  - \* コーヒーカス受けを外す
  - \* 収集トレイを取り出す
  - \* ドリップトレイを外す
- 抽出装置に自由に手が届くようになっています。



### 火傷の危険



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

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



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

### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降

- \* 片手でダクト内の抽出装置の下側をつかみ、ロックを外して保持する(図1)
- \* 抽出装置をゆっくり一番下へガイドして傾け、前方に引き出す(図2)
- \* 抽出装置をしっかりと保持し、取り外す



図1



図2

付属品のマルチツールを使用します。

- \* 抽出装置のヘッドのねじ部を、スクレーパーが前側の位置にくるまで反時計回りに回す(図3)
- \* スプリングを外へ引き、下に押し付ける  
これにより投入用スライドのロックが解除されます。

- \* 投入用スライド<sup>[1]</sup>を上に乗む
- \* 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



図3



図4

- ※ コーヒーカスを刷毛またはブラシで取り除く
- ※ 抽出装置を流水ですすぐ

### ！ 考えられる損傷

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

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

ダクトのコーヒーカすを取り除きます。

- ※ コーヒー粉を手前に拭き取るか、掃除機で吸引する

- ※ 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、スクレーパーが再び完全に折りたたむまで、時計回りに回します (図3)。

- ※ ロックを押したままにし、抽出装置をダクトの一番後ろの後壁に当たるまで戻す

- ※ 抽出装置は、ロックがかかるまでまっすぐ上に押す

- ※ コーヒーカす受けをセットする

- ※ ドリップトレイをセットする

### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降



図 5



抽出用ストレーナー

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

### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降

## 7.6.9 ミルクシステムのクリーニング (手作業)



### 火傷のおそれあり

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

- \* ミルクシステムリンスを実行
- \* 供給口の前のカバーを取り外す
- \* ミルクフォーマーをスチームノズルと共に取り外す
- \* 個々の部品を分解し、暖かい流水で入念にクリーニングする
- \* 供給口のガイドを湿した布でクリーニングする
- \* ダクトと接続部を同梱のクリーニングブラシでクリーニングする



### 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。

- \* 5 ml のWMF特殊洗剤を 0.5リットルのぬるま湯と混ぜる
  - \* 個々の部品すべてとクリーニングブラシを、用意したクリーニング液に入れる
- 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。

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降

動画による説明

- ▷コーヒーマシン
- ▷メインメニュー▷カスタマーケア
- ▷説明



### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降

#### 注意事項

ミルクホースは、必要に応じて同様にクリーニング液に入れなければなりません。取扱説明書を確認。

ミルクホースを入れる  
▷下記の説明

- \* 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
- \* すべての部品を清潔な飲料水で入念にすすぐ



### 健康被害のおそれ/衛生面

- > 供給口の細長い装飾用パーツは、必要に応じて取り外し、クリーニングすることができます。

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降



### 火傷の危険/火傷のおそれあり



- ミルクフォーマーなしのスチームノズルは、高温のスチームを吹き出す場合があります。



- > ミルクフォーマーなしでスチームノズルを取り付けるのは絶対にお止めください。

### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷6ページ以降

- \* ミルクフォーマーを組み立てる部品を組み立てるために湿します。グリースは塗布しないでください。
- \* 部品を組み立て、しっかり押し付ける
- \* ミルクフォーマーを再び供給口に設置する



## ミルクホースのクリーニング

- \* ミルクホースの片側先端をまずクリーニング液に入れ、それから残りの部分をクリーニング液に入れる
- \* 残りのミルクホースを、長さに応じてクリーニング液に入れる

これにより、ミルクホース内に気泡が残らないようにします。

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。

「ミルクホースのクリーニング」の説明  
▷説明  
39ページ

### 7.6.10 ミキサーのクリーニング

使用するパウダーに応じて、クリーニング回数を増やしてください。

- \* ミキサーリンスを実行する
- \* ドアを開く
- \* グリップを持ってミキサーカップを手前に引き出す
- \* ミキサーカップを少し持ち上げ、残留水を排出する
- \* ミキサーカップから供給口までのミキサーホースを引き抜き、ガイドから取り外す  
これでミキサーの羽根車が見えます。
- \* 羽根車に付着した汚れを布巾でクリーニング
- \* 分割式のミキサーカップを分解
- \* ミキサーカップの両部品とミキサーホースを暖かい流水でクリーニング
- \* 全ての部品を完全に乾かす

組み立てにあたっては、全ての開口部が必ず同じ方向を向くようにしてください。

- \* ミキサーホースをガイドに通し、供給口に設置する
- \* カチッとロックされるように、ミキサーカップを再度設置する
- \* ミキサーカップにミキサーホースを差し込む



#### 火傷のおそれあり

- ミキサーホースがしっかりと差し込まれていないと、熱湯や高温のパウダー飲料が不意に流れ出ることがあります。
  - > ミキサーカップにミキサーホースを差し込みます。

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



#### ⚠ 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

### 7.6.11 コーヒー豆ホッパーのクリーニング

組み込まれて固定されているコーヒー豆ホッパーは、必要に応じて、そして定期的に、クリーニングすることができます。推奨：毎月1回。



#### 怪我のおそれあり

- 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
- > 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

- \* オン/オフスイッチを短く押す(約1秒)  
コーヒーマシンのスイッチが切れます。
- \* 主電源からプラグを抜く
- \* コーヒー豆ホッパーのフタを取り外し、中を空にし、湿した布でクリーニングする
- \* 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再びコーヒー豆を充填し、フタを閉じる

## コーヒー豆ホッパー拡張部(オプション)

- \* 拡張部のロックを解除する
- \* 拡張部を持ち上げて外す
- \* 拡張部を湿した布で入念に拭きとり、乾燥させる
- \* 拡張部をはめて、ロックする

### 7.6.12 パウダーホッパーのクリーニング

組み込まれて固定されているコーヒー豆ホッパーは、必要に応じて、そして定期的に、クリーニングすることができます。推奨: 毎月1回。  
使用するパウダーに応じて、クリーニング回数を増やしてください。



#### 怪我のおそれあり

- ・ 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
  - > 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

- \* オン/オフスイッチを短く押す (約 1 秒間)  
コーヒーマシンのスイッチが切れます。
- \* 主電源からプラグを抜く
- \* パウダーホッパーのフタを取り外す
- \* パウダーホッパーのロックを引き、ホッパーを外す
- \* パウダーホッパーを取り外して空にし、湿した布でクリーニングする
- \* 前後のユニオンナットを外す
- \* ポーションナーのスクリューを引き出し、排出用キャップを取り外す
- \* 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



- ※ ポーションナーのスクリューの個々の部品を同梱のクリーニングブラシで入念にクリーニングする
- ※ パウダーホッパーと個々の部品を完全に乾燥させる
- ※ ポーションナーのスクリューを再び組み立てて設置し、ユニオンナットを締める



ポーションナーと個々の部品。部分スラブ



**排出用キャップが正しい位置にあることを確認します。**

**重要**

- ※ パウダーホッパーに充填し、フタをはめる
- ※ ロックを閉じる

#### パウダーホッパー拡張部(オプション)

- ※ 拡張部のロックを解除する
- ※ 拡張部を持ち上げて外す
- ※ 拡張部を湿した布で入念に拭きとり、乾燥させる
- ※ 拡張部をはめて、ロックする

## 8 HACCPクリーニングコンセプト

飲食店経営者には、来店するお客様が健康被害のおそれにさらされ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のリスク分析を行うようにしてください。分析の目的は、食品衛生面で危険な個所の確認と解消にあります。そのためにはモニター・検査工程を定め、実施する必要があります。

設置状態が適切で、カスタマーケアやメンテナンス、クリーニングが正しく行われている場合、WMFコーヒーマシンは上記の条件を満たした状態となっています。コーヒーマシンのカスタマーケアとクリーニングが適正になされていない場合には、供給されるミルク飲料は食品衛生の面から危険があります。HACCPクリーニングコンセプトの要件を満たすために、以下の項目をお守りください。

### ミルクシステムを毎日消毒

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

 インフォメーションパッド  からは前回のクリーニングのプロトコルを呼び出すことができます。  
USBパッド  から、HACCPプロトコルをエクスポートできます。

「1997年8月5日 食品衛生指令」

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

HACCPエクスポート  
▷61ページ

WMFが認可した洗剤のみを使用してください。

カスタマーケアの章を参照  
▷ 65ページ以降

ヒント

## 業務開始時は常に新たに開封した冷蔵ミルクを使用

- 未開封のロングライフミルクは通常細菌は存在しません。業務開始にあたっては常に冷蔵しておいたミルクパックを新しく開けてお使いください。
- ミルクパックを開封する時には衛生面に特に注意してください。汚れた手やツールに付着した細菌が、ミルクパックを開く際に入り込むことがあります。

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。

業務開始時のミルク温度は約6~8℃になっていなければなりません。

設定によっては1リットルのミルクで約20杯分のカプチーノを作れます。

WMFでは様々な冷却方法を利用できます (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ミルクのみを使用してください。これを守らないと、微生物や細菌により健康に被害がおよぶ恐れがあります。パウダー飲料に使用するパウダーには必ず賞味期限内のものを使用してください。

#### クリーニングステップ:

##### 毎日

- スイッチオフリンス  
▷マシンのスイッチオフ時に自動開始  
ミルクシステムリンスとミキサーリンスはスイッチオフリンスの一部です。
- 操作パネル、コーヒーカー受け、ドリフトレーおよび外装をクリーニング  
▷取扱説明書、カスタマーケアの章

##### 每週

- システムクリーニング
- ミキサーとミルクシステムのクリーニング  
水タンクのクリーニング

##### 定期的

- 製品ホッパーのクリーニング(コーヒードリッパー/パウダー供給口と抽出ユニットをクリーニング  
▷取扱説明書、カスタマーケアの章

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

日	クリーニングステップ					署名
	時刻					
	1	2	3	4	5	
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

## 9 メンテナンスとカルキ抜き

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

メンテナンスの時期はコーヒーマシンの使用期間により決まり、パネルに通知されます。

コーヒーマシンは通知表示後も使用できますが、コーヒーマシンの機能異常や二次的な損傷を防ぐためにもお客様自ら早めにメンテナンスを行うか、メンテナンス作業の実施を依頼してください。

### 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には行わないでください。  
メンテナンスレベルは以下のようになっています。

サービス・メンテナンス通知  
▷通知と注意事項  
90ページ

- カルキ抜きは、使用者/管理責任者が自ら行うことができます

カルキ除去  
▷ソフトウェア ▷カスタマーケア  
▷カルキ除去  
71ページ

- パネル上に通知が表示されたあとのメンテナンスは、WMFサービスまたは必要なトレーニングを受けた作業員以外には行わないでください。

サービス・メンテナンス通知  
▷通知と注意事項  
90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 Group GmbH  
Eberhardstraße 35  
D-73312 Geislingen (Steige)

### 重要!

メンテナンス、修理などにつきましてはお近くのWMFサービスまでお問い合わせください。電話番号は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 メッセージと案内

### 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を補充 (表示参照)
- ※ 確認:
  - コーヒー豆がスムーズに落ちません。
  - 大きめのスプーンでかき回して  で確定する
- ※ 「コーヒー豆カラメッセージのキャリブレーション」を実行する

コーヒー豆カラメッセージのキャリブレーション  
▷ソフトウェア  
59ページ

#### 給水してください

- ※ 水道の栓を開き、確定する

#### コーヒーカス受けを空にする

- ※ コーヒーカス受けを空にする

#### コーヒーカス受けがありません

- ※ コーヒーカス受けを再び正しく設置する

#### 浄水フィルターを交換

- ※ 浄水フィルターを交換  
浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。
- ※ 必要な場合、WMF サービスに連絡

#### 注意事項

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

#### 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  
▷91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 1100 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**



オン/オフスイッチは約1秒後に反応し、コーヒーマシンが遮断されます。  
不具合の解消のため(ソフトウェアのフリーズなど)、オン/オフスイッチを長押しして制御システムのスイッチを切ることができます。

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"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切る</li> <li>* 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、77ページ</li> </ul>
88	ボイラー: 温度過昇	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 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</li> <li>* エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡</li> </ul>
89	ボイラー: 加熱時間エラー	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる</li> <li>* エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡</li> </ul>
161	フローエラー: 抽出用熱湯	<p>以下の各ステップ間では、毎回コーヒーマシンのスイッチを切ってから、再び入れてください。エラーが解消されない場合、次のステップを実行してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 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、77ページ</li> <li>* グラインドの挽き目を粗く設定 ▷その他の設定▷グラインドの挽き目の設定、64ページ</li> <li>* コーヒーの品質を下げる ▷ソフトウェア▷レシピ、43ページ</li> <li>* エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡</li> </ul>
162	フローエラー: 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"> <li>* 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、77ページ</li> <li>* エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡</li> </ul>

エラー番号	エラーの内容	対応
163	フローエラー: 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 ▷カスタマーケア▷抽出装置のクリーニング、77ページ ※ 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。 ※ コーヒーカス受けが正しく設置されているか確認 ※ コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる ※ 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	右側のグラインダーがブロックされています 左側のグラインダーがブロックされています 	※ コーヒーマシンのスイッチを切る ※ 主電源からプラグを抜く ※ コーヒー豆ホッパーのフタを外す ※ コーヒー豆ホッパーを空にする ※ 必ずホッパー用マルチツールを使ってグラインダーディスクを反時計回りに回す(図のように2本のピンがグラインダーのスロットに正しく差し込まれるようにすること) ※ コーヒー豆ホッパーに補充する ※ コーヒー豆ホッパーのフタを再びはめる ※ コーヒーマシンのスイッチを入れる ▷カスタマーケア▷コーヒー豆ホッパーのクリーニング、83ページ 多発する場合は: ※ グラインドの挽き目を一段階粗めに設定 ▷その他の設定▷グラインドの挽き目の設定、64ページ



### 10.3 エラー通知なしの不具合

不具合図	対応						
<ul style="list-style-type: none"> <li>熱湯が供給されないのにコーヒーカス受けに水がたまる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ 熱湯ノズルをクリーニング</li> <li>※ WMF サービスに連絡 (コーヒーの供給は可能)</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>チョコが供給されないのにコーヒーカス受けに水がたまる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ チョコの供給は使用しないこと</li> <li>※ WMF サービスに連絡 (コーヒーの供給は可能)</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>チョコポーションナーの詰まり、チョコ飲料は水のみ供給される</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ ポーションナーをクリーニング ▷カスタマーケア▷パウダーホッパーのクリーニング、84ページ</li> <li>※ パウダーホッパーを空にする</li> <li>※ スクリューを手で回して、パウダーを完全に排出</li> <li>※ 必要であれば水洗いする</li> <li>※ 完全に乾かす</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒーの出方が左右で異なる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ コーヒー供給口のクリーニング ▷ソフトウェア▷説明▷コーヒ供給口、39ページ</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ ミルクホースが折れたり、押しつぶされていないか確認</li> <li>※ 正しいスチームノズルを使用しているか確認</li> <li>※ ミルクホースを正しく配置</li> <li>※ ミルク供給口をクリーニング</li> <li>※ ミルクを補充</li> <li>※ ミルククーラーが凍結していないか確認</li> </ul>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>ミルクフォームがきれいに仕上がらない</li> </ul>	<table border="0"> <thead> <tr> <th data-bbox="376 975 636 1002">色</th> <th data-bbox="640 975 959 1002">ミルクの温度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="376 1008 636 1066"> <ul style="list-style-type: none"> <li>緑 (標準)</li> </ul> </td> <td data-bbox="640 1008 959 1066">                     冷蔵されていないミルク (16~22 °C)                 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="376 1072 636 1134"> <ul style="list-style-type: none"> <li>オレンジ (付属品)</li> </ul> </td> <td data-bbox="640 1072 959 1134">                     冷蔵されているミルク (最高10 °C)                 </td> </tr> </tbody> </table> <p>エラーが解消されない場合 ▷操作▷ミルクを接続する, 24ページ ▷システム▷ミルクとミルクフォーム▷ミルクの保管温度, 56ページ</p>	色	ミルクの温度	<ul style="list-style-type: none"> <li>緑 (標準)</li> </ul>	冷蔵されていないミルク (16~22 °C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>オレンジ (付属品)</li> </ul>	冷蔵されているミルク (最高10 °C)
色	ミルクの温度						
<ul style="list-style-type: none"> <li>緑 (標準)</li> </ul>	冷蔵されていないミルク (16~22 °C)						
<ul style="list-style-type: none"> <li>オレンジ (付属品)</li> </ul>	冷蔵されているミルク (最高10 °C)						

不具合図	対応
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ミルクフォーム供給時にミルクが飛び散る</li> <li>• ミルクが熱くなりすぎる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ ミルクシステムがクリーニングされているかを確認</li> <li>※ ミルクシステムをクリーニング ▷カスタマーケア▷ミルクシステムを手動でクリーニング, 80ページ</li> <li>※ 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</li> <li>※ 緑色のミルクノズルを使用</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• パウダー飲料供給なし</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ ミキサーカップをクリーニング</li> <li>※ ホースが折れていないかチェック</li> <li>※ 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▷クリーニング頻度の概要, 67ページ ▷カスタマーケア▷ミルクシステムのクリーニング(手作業), 80ページ</li> <li>※ パウダー量を減らす</li> <li>※ 水の量を増やす</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ポンプが連続作動し、 コーヒーカス受けに水がたまる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる</li> <li>※ エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡</li> </ul>

## 11 安全性と保証

### 11.1 コーヒーマシンに対する危険



#### 取扱説明書を確認

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

#### 設置場所

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

#### コーヒーグラインダー

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

#### 重要

保証の章に注意  
▷100ページ以降  
設置・使用条件  
▷13ページ以降

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

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

システムクリーニング  
▷カスタマーケア  
68ページ以降

## 11.2 ガイドライン

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

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

上述の製造者はこのマシンがこれらのガイドライン  
に関連する全ての指令を遵守していることを宣言し  
ます。当社の許可なしに装置に変更や改造を加えら  
れ、この宣言は有効性を失うものとなります。技術関連  
資料の作成:WMF Group GmbH

本機には適合宣言書の原本が同梱されています。

本機にはCEマークが付与されています。

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

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

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

EU以外の国々では、該当するその国々の規則が適  
用されます。

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

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



廃棄の際には、WMF サービスま  
でお問合せください。

連絡先  
▷89ページ

### 11.3 管理責任者の義務

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

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

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

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

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

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

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

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

WMF特殊カルキ除去剤  
▷付属品と交換部品  
104ページ

## 11.4 保証請求



### 取扱説明書を確認

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

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

### 保証対象外となるのは：

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

### 重要

設置・使用条件  
▷13ページ以降

### 重要

メンテナンス  
▷88ページ

## 付録:テクニカルデータ

### コーヒーマシンのテクニカルデータ

外寸	幅325 mm 奥行561 mm 外装高さ460 mm パネルを含めた高さ500 mm ホッパー拡張部を含めた高さ556 mm
コーヒー豆ホッパー パウダーホッパー	約550 g、オプションの拡張部付きで約1 100 g <sup>(1)</sup> 約450 g、拡張部付きで約800 g <sup>(2)</sup>
空重量	24~28 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)。 流量2リットル/分時の最低水圧0.2 Mpa (2 bar) 、最高水圧0.6 Mpa (6 bar)。 最大供給温度 35 °C。 新品のコーヒーマシン、浄水フィルターに付属し ているホースセットを使用すること。使い古したホ ースは再使用しないでください。
水質	5°dKH(炭酸硬度)以上の飲料水向けには、WMF 浄水フィルターをご使用ください。
排水パイプ(オプション)	ホースはDN 19以上、最低傾斜は2 cm/m
水タンク容量	約 4.5 l
NNを超える高さでの使用	< 2000 m
定格消費電力	1.5 kW
電圧	100 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
illumination	LED 等級
保護方式	IP X0
保護等級	
連続騒音レベル(Lpa)	< 70 dB(A) <sup>(3)</sup>

予告なく仕様変更することがあります。

(1) カップ容量はコーヒー豆のサイズによって変化します。

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

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

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

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

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

会計システムと接続して使用する場合、機械間の等電位化電流によって生じる可能性のあるデータケーブルのシールド線の不具合を防ぐため、追加の等電位化処理を行うようにしてください。(EN 60309を参照)

## 付録:アクセサリとスペアパーツ

勘定	単位	名称	注文番号	装備
コーヒー供給口/ミルク供給口/チョコ供給口/ミルク用インジェクター				
1	個	コーヒー供給口のカバー	33 4055 0000	全て
1	個	コーヒー供給口 ダブルカップ	33 4054 8000	全て
1	個	チョコミキサー供給口(ホース)	33 4054 0000	パウダーホッパ
1	個	右側ミルク接続用ブラケット	33 4085 3000	ベ-シックミルク
1	個	Oリング(ベーシックスチームノズル)	33 2274 0000	ベーシックスチーム
1	個	ミルク用インジェクター	33 2914 9000	ベ-シックミルク
1	個	ミルク用インジェクターのクリーニング用ブラシ	33 4136 8000	ベ-シックミルク
コーヒーカス受け				
1	個	コーヒーカス受け	33 2915 2000	全て
1	個	コーヒーカス受けのストレーナー	33 2633 9000	コーヒーカス落とし
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
付属品/ツール				
1	メートル	ミルクホース	00 0048 4948	ベ-シックミルク
1	個	ミルク接続口	33 40 89 5000	ベ-シックミルク
1	個	クリック&クリーン ホースアダプター	33 2427 5000	ベ-シックミルク
1	個	フォーマーの吸引チャンバー 緑	33 4089 7100	ベ-シックミルク
1	個	フォーマーの吸引チャンバー オレンジ	33 4089 7000	ベ-シックミルク
1	個	吸引チャンバーの接続	33 4054 1000	
1	個	Oリング(摩擦ピストン)	33 7006 5190	全て
1	個	マルチツール	33 7007 1261	全て
コーヒー豆ホッパー/製品ホッパー				
1	個	コーヒー豆ホッパーのフタ	33 4051 0000	全て
1	個	パウダーホッパー用のフタ	33 4051 0000	チョコ
1	個	フタなしのパウダーホッパー	33 2916 5000	全て

勘定	単位	名称	注文番号	装備
<b>抽出装置</b>				
1	個	抽出装置	33 2893 0399	全て
1	個	Oリング(取水口)	33 0394 4100	水道水
1	個	Oリング(コーヒー供給)	33 0398 4000	全て
<b>ドリフトレー/ドリフトグリッド</b>				
1	個	スチームジェット付きドリフトレー	33 4051 1000	スチームジェット
<b>水タンク</b>				
1	個	水タンク	33 4057 9000	全て
1	個	水タンクのフタ	33 4059 1000	全て
1	個	Oリング(水タンク)	33 0396 1000	全て
<b>カルキ用フィルター/浄水フィルター</b>				
1	個	浄水フィルター Bestmax V(完全キット)	03 9333 0001	水道水
1	個	浄水フィルター用スペアカートリッジ	33 2426 5000	水道水
1	個	水タンク内の浄水フィルターのアダプター	33 2327 1000	水タンク
1	パック	水タンク内の浄水フィルター用スペアカートリッジ(VE 4個)	33 2332 2000	水タンク
<b>資料/取扱説明書</b>				
1	個	資料一式: 取扱説明書 WMF 1100 S	33 4097 3060	全て
<b>WMFカスタマーケアプログラム用の注文番号</b>				
1	ボトル	ミルクフォーム用のWMF特殊洗剤	33 0683 6000	全て
1	パック	クリーニングタブレット(100個)	33 2332 4000	全て
2	ボトル	カルキ除去液	33 2321 2000	全て
1	個	パイプクリーナー	33 0350 0000	全て
1	個	クリーニングブラシ	33 2408 0000	全て
1	チューブ	WMF「パッキン用グリース」Molykote	33 2179 9000	全て

## 索引

仏ネーション 56  
 イノメーション 52  
 カップの取扱 61  
 カップの容量をロードする 60  
 カップトレイ 29  
 スイッチ 33  
 タッチキャリブレーション 57  
 デイスライト照度減少 57  
 ドリップトレーセaler 32  
 レジの保存 60  
 一般的な安全上の注意事項 6  
 会計 53  
 会計PIN 54  
 使用目的 12  
 供給オプション 42  
 供給テスト 40  
 供給口 15  
 供給口のクリーニング(手作業) 76, 80  
 供給可能 34, 36  
 供給可能表示 15, 36  
 供給可能表示のバッド 34, 36  
 保証対象外となるのは: 100  
 保証請求 100  
 凍結防止 60  
 前回の抽出 52  
 収集トレーのクリーニング 74  
 取り付け時の間隔 102  
 取扱説明書の記号 16  
 取扱説明書の記号とマーク 16  
 品質レベル 45  
 外装のクリーニング 76  
 安全 6  
 安全上の注意事項 カスタマーケア 65  
 安全装置 6  
 定格消費電力 101  
 容量 21  
 工場出荷時設定で用意されている追加オプション 43  
 抽出器の交換 39  
 抽出装置のクリーニング 77  
 挽いたコーヒーでコーヒーをいれる 30  
 操作 22  
 操作オプション 47  
 操作についての安全上の注意事項 22  
 操作に関する部分 47  
 操作パネルをクリーニング(クリーニング) 73  
 操作上の通知 90  
 時刻/日付 55  
 梱包を解く 19  
 概要 14, 34  
 水タンクのクリーニング 74  
 水の硬度を検出 21  
 水質 101  
 水道 101  
 水道水接続 32  
 水量 44  
 浄水フィルター 39, 52, 58  
 温度 59  
 熱湯供給 26  
 現在のレジ構成 43  
 用語集 17  
 硬度 58  
 管理責任者の義務 99  
 自動ミルクシステムリンス 59

自動販売機 53  
 複数の抽出 41  
 言語 63  
 言語プレレクション 49  
 言語をロードする 61  
 設定PIN 54  
 設定(基本設定) 20  
 設置場所 19  
 設置面 102  
 説明 39  
 輸送準備 60  
 追加 43  
 通知バッド 15  
 運転開始 18  
 運転開始プログラム 20  
 選択バッド(オプション) 23  
 食器洗浄機で洗浄できる部品 68  
 飲料 40  
 飲料プレ選択 51  
 飲料ボタン 36  
 飲料を加温 27  
 飲料供給 23  
 飲料供給の中断 23, 51  
 飲料:大文字 58

**H**  
 HACCPエクスポート 61  
 HACCPクリーニングコンセプト 86

**K**  
 設置・使用条件 13

**P**  
 PIN権限 54

**S**  
 S-M-Lカップ容量 41  
 S-M-Lボタン 23  
 S-M-L機能 41, 50

**U**  
 USB 60

**W**  
 WMF サービス 89

**あ**  
 アクセサリとスペアパーツ 104  
 アニメーション 39

**い**  
 イベントの表示 57

**え**  
 エコモード 59, 62  
 エラー表示 48  
 エラー通知と不具合 91

エラー通知なしの不具合 94

## か

ガイドライン 98  
 カウンター 53  
 カスタマーケア 38, 52, 65  
 カップウォーマー 37  
 カップサイズ 49  
 カップ容量 41, 49  
 カルキ除去液 39, 52, 71

## く

グラインドの挽き目の設定 64  
 クリーニングPIN 54  
 クリーニングプログラム 68  
 クリーニング(手作業) 73  
 クリーニング頻度 67  
 クリーンロック 39

## こ

コーヒーカス受け 31  
 コーヒーカス受けの清掃 73  
 コーヒーカス落とし(オプション) 31  
 コーヒーの品質 45  
 コーヒーマシンに対する危険 96  
 コーヒーマシンのスイッチを入れる 22  
 コーヒーマシンのテクニカルデータ 101  
 コーヒーマシンの各部名称 14  
 コーヒー供給口 15  
 コーヒー粉の量 44  
 コーヒー豆カラムメッセージのキャリブレーション 59  
 コーヒー豆ホッパーのクリーニング 83  
 コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー 29  
 コーヒー豆ホッパー拡張部(オプション) 84

## さ

サービス 52

## し

システム 56  
 システムクリーニング 38, 68, 69

## す

スイッチオフリンス 59  
 スタートストップ 42  
 スタートストップフリーフロー 42  
 スチームジェット 48  
 スチームジェットパッド 15, 37

## せ

セルフサービス 47  
 セルフサービスモード 47

---

## そ

その他の設定 64  
ソフトウェア 34

---

## た

タイマー 52, 55  
タブレット洗浄剤投入口 30

---

## ち

チョコ供給口 15

---

## て

データのバックアップ 61  
データをロードする 61  
デカフェ要因 51  
テキストと画像 46  
テクニカルデータ 101

---

## と

ドリップトレイ 32  
ドリップトレイのクリーニング 75

---

## は

パウダーホッパーのクリーニング 84  
パネル 56  
パネルの照度 57  
パネルの背景 57  
パネル上の通知 35  
パリスタバッド 47  
パリスタバッド - コーヒーの濃さ 36

---

## ふ

ファームウェアの更新 61  
フィルターの容量 59  
フィルター交換 (オプション) 39  
フリーフロー 42  
プロトコル 52

---

## へ

ベーシックスチーム 26

---

## ほ

ポストセレクション 50  
ボタンのレイアウト 49  
ボタンレイアウトの概要 55  
ボタンレイアウトの状態 (タイマー) 55  
ホットリンスパッド 15, 36, 48

---

## ま

マニュアル投入口 30  
マルチツール 64

---

## み

ミキサーのクリーニング 82  
ミキサーリンス 38, 70  
ミルクシステムのクリーニング (手作業) 80  
ミルクシステムリンス 38, 70  
ミルクとミルクフォーム 56  
ミルクノズル 24  
ミルクの量 44  
ミルクフォーム 28  
ミルクフォームの供給 25

ミルクを接続する 24  
ミルク供給 25  
ミルク供給口 15  
ミルク用インジェクター 25

---

## め

メインメニューの機能 35  
メッセージと案内 90  
メニューパッド 15, 48  
メニュー制御パッド 35  
メンテナンス 88  
メンテナンスとカルキ抜き 88

---

## れ

レシピについての備考 46  
レシピのバックアップ 40  
レシピの変更 43  
レシピをロードする 40, 60



お近くのWMF サービス:

© 2017 WMF Group GmbH

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

デザインと製作/テキストおよび構成:

TecDoc GmbH; Geislingen, [info@tecdocgmbh.de](mailto: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。

13.04.2017

# 1100S