



WMF espresso NEXT

取扱説明書

日本語

弊社のWMFコーヒーマシンをお買い上げいただき誠にありがとうございます。

WMF espresso NEXTはエスプレッソ、カフェクレーム、カフェチーノ、カフェラテ、ミルクコーヒー、ラテマキアート、ミルクフォーム、熱湯を供給する半自動コーヒーマシンです。

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
▷24℃ -ジ
安全性についての章を参照
▷6℃ -ジ以降

感電死の危険あり



- コーヒーマシン内の主電源電圧は生命の危険にかかわるほど高圧です。
- > マシン外装は絶対に開けないでください。
- > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。

警告

安全性についての章を参照
▷6℃ -ジ以降

設置・使用条件

- メンテナンス規定や「テクニカルデータ」の章にある規定の遵守を怠った場合、損害が発生しても一切責任を負いかねます。
- > 取扱説明書の指示に従ってください。
- > 試運転調整、メンテナンス、修理に係る作業はすべて、正規交換部品を使用する条件でWMFサービス担当者によってのみ行われることが許可されています。

重要

テクニカルデータ
▷105℃ -ジ以降
メンテナンス
▷93℃ -ジ以降

1	安全性	6
1.1	一般的な安全上の注意事項	6
1.2	使用目的	15
1.3	設置・使用条件	18
2	序章	20
2.1	コーヒーマシンの各部名称	20
	供給可能表示	22
	オフシヨンの	23
	用語集	25
3	操作	26
3.1	操作に関する安全上の注意事項	26
3.2	その他書類	27
3.3	コーヒーマシンのスイッチを入れる	27
3.4	ホータフィルタ	28
3.4.1	ホータフィルタ - ステータスインジケータ	29
3.5	ミルクを接続する(オフシヨンの)	31
	ミルク用インジケータ(オフシヨンの)	31
3.6	飲料供給	32
	飲料のキャンセル	33
3.7	手動でコーヒ粉を供給する	33
3.8	フラッシュ(デイストリビュータークリーニング、抽出エント)	34
3.9	熱湯供給	34
3.10	スチームオフシヨンの	35
3.10.1	オートスチーム	36
3.10.2	ベシックススチーム	38
3.10.3	スチームシエットアップウォーマ	40
3.11	トリップケリット	41
3.12	コーヒ豆ホッパー	42
3.13	カップ台(高温)	42
3.14	コーヒーマシンのスイッチを切る	43
3.15	ケラインドの挽き目の設定	44
4	ソフトウェア	46
4.1	概要	46
	供給可能	46
	機能ライン供給可能表示	46
	メインメニューの機能	47
	メニュー制御パッド	47
	パネル上の通知	47
4.2	供給可能表示	48
4.2.1	飲料ボタン	48
4.2.2	機能ライン	48
	手動追加	48
	パリスボタン - コーヒの濃さ	48
4.3	お手入れ	49
	システムクリーニング	49
	オートスチーム	49
	クリーンロック	49
	抽出エントのケア	50
	粉コーヒ-シュータークリーニング	50
	ミルクシステムクリーニング	50
	ミルクシステム補充	50

目次

4.4 飲料	51
レシポの変更	51
マニュアル投入のレシポ	52
テキスト + 画像	54
カップ容量	54
4.5 操作オプション	55
操作要素	55
外付けケイパッド - 左	57
ポータフィルターの取り外し	58
リンス時間	58
4.6 インフォメーション	59
前回の抽出	59
サービス	59
お手入れ	59
浄水フィルターとカルキ除去	59
プロトコル	59
4.7 会計	60
カウンター	60
自動販売機	60
外部会計	60
無料設定	61
4.8 PIN権限	62
クリーニング PIN	62
設定PIN	62
会計PIN	63
新しいPINを入力	63
4.9 タイマー	63
時刻帯	63
4.10 システム	64
ディスプレイと照明	64
背景色	65
浄水フィルター	66
カップヒーター	67
挽き目設定	67
ダイナミックヒーティンク	68
豆タイプ の表示	68
4.11 言語	69
4.12 USB	69
カウンターのエクスポート	69
HACCPエクスポート	69
ファームウェアの更新	69
データのバックアップ	70
データをロードする	70

5	お手入れ	71
5.1	安全上の注意事項 お手入れ	71
5.2	クリーニング頻度の概要	73
5.3	クリーニングプログラム	74
5.3.1	システムクリーニング	74
5.3.2	オートスチームクリーニング	77
5.3.3	ミルクシステムクリーニング	79
5.3.4	デイストリビューターフィルターリンス	80
5.4	手動クリーニング	81
5.4.1	カップ台のクリーニング	81
5.4.2	タッチパネルのクリーニング (クリーンロック)	81
5.4.3	粉コーヒージャーのクリーニング	82
5.4.4	抽出ユニットのクリーニング (手作業)	82
5.4.5	ボータフィルターのクリーニング	83
5.4.6	ドリップトレイのクリーニング	84
5.4.7	外装のクリーニング	85
5.4.8	スチームノズルのクリーニング	86
5.4.9	コーヒードリップトレイのクリーニング	88
5.4.10	豆ホッパードリップトレイの清掃	89
5.4.11	パッキン交換	89
6	HACCPクリーニングコンセプト	91
7	メンテナンスと加粉除去	93
7.1	メンテナンス	93
7.2	WMF サービス	93
8	メッセージと注意事項	94
8.1	操作上の通知	94
8.2	エラー通知と不具合	95
8.3	エラーの是正	96
9	安全性と保証	99
9.1	コーヒーマシンに対する危険	99
9.2	ガイドライン	101
9.3	管理責任者の義務	102
9.4	保証請求	104
付録:テクニカルデータ		105
コーヒーマシンのテクニカルデータ		105
付録:アクセサリとスプレッド		108
索引		110

1 安全性

誤った使用法


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


 **警告**


1.1 一般的な安全上の注意事項

1-ガ -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お読みください。

 > マシンの管理責任者は従業員を教育し、起こるおそれのある危険について注意を促さなければなりません。

 > 高温になったマシン部分には触れないでください。
> ホ - タイルターの周りに気を配り、落とさないように注意してください。ホ - タイルターが足に落ちた場合を考えて、頑丈な靴を装着してください。

 **注意**

 注意

-  > 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。
-  > ハンダーは使用を開始する前に取扱説明書をよく読み、誤った操作による怪我をしないようにしてください。
- > 内蔵されている安全装置はどのような状況においても、絶対に変更しないでください。
- > マシンを8歳未満のお子様や身体が不自由な方、知的能力の弱い方、経験や知識不足の方が使用する場合は、必ず十分な使用経験と知識をお持ちの方がそばにつき添い、正しい知識や指示でマシンを安全に使用し、発生するリスクを理解した状態でお使いください。
- > お子様にマシンで遊ばせないでください。
- > クリーニング やユーザーメンテナンスをお子様にさせないでください。

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



感電死の危険あり



- コーヒーマシン内の主電源電圧は生命の危険にかかわるほど高圧です。
 - > マシン外装は絶対に開けないでください。
 - > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。
 - > 電源ケーブルが損傷しないようにしてください。曲げたり、押しつぶしたりしないでください。
 - > 破損した電源ケーブルは絶対に使用しないでください。破損した主電源ケーブルの使用は危ないので、危険を避けるために製造者またはサービス担当者により交換を受けてください。

 **警告**



> 電源プラグを水や液体に浸けないでください。水や液体を電源



プラグにかけないでください。プラグは常に乾燥した状態に保ってください。

> メンテナンスや修理の前にコーヒーマシンを電源から離してください。電源から離すにはプラグを引き抜きます。メンテナンスまたは修理を行う者は電源が入っていないことを必ず目視ではっきりと確認できなければなりません。

 警告



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 加熱フェーズ中、熱湯と熱い蒸気が供給口から出てきます。
 - 飲料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。
 - ポータフィルタは供給中非常に熱くなります。
 - スチームジェットカップウォーマーからは、高温のスチームが供給されます。そのため、カップとその周辺の表面が熱くなります。
- > 加熱フェーズ中は供給口の下を手で持ったり、触れたりしないようにしてください。
- > 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 供給直後は供給口に触れないでください。
- > ポータフィルタを供給直後に持つ場合はグリップを握ってください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさの容器を置いてください。


⚠ 注意

怪我のおそれ

- 長い髪の毛や裾の長い服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。
 - ホットフィルターが不注意により手や台から落ちると、足を怪我する恐れがあります。
- > 髪の毛は、必ずヘアネットを被って保護してください。
- > ホットフィルターを落とさないように注意してください。

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。
 - カップトレイ付きのマシンのフタを手で押すと、怪我の危険があります。
 - ベンシックスチームレバーまたはオートスチームレバーを操作する際、指などを挟むおそれがあります。
- > コーヒーグラインダーや抽出装置の開口部に触れる場合、その前に必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを外してください。
- > カップトレイを閉じるときは注意しながら行ってください。

注意



健康被害のおそれ

- ・ 飲食用であり、コーヒーマシンでの使用に適した製品だけを使用してください。
 - > 豆ホッパー - およびマニュアル投入口は、用途に適した材料のみを充填するようにしてください。
-

 **注意**




健康被害のおそれ

- ・ クリーニング剤は刺激性のため、注意が必要です。
 - > 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**

 **注意**

-  ・クリーニング中にホ-タフィルタ-と熱湯の供給口から高温のクリーニング液と熱湯が出ます。
- ・高温になった液体によって皮膚が刺激を受けたり、火傷のおそれがあります。
 - ・ドリップトレ-には高温の液体がたまっていることがあります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。
- > ドリップトレ-は慎重に動かしてください。
- > クリーニングコンテナに触れたり動かしたりする場合には、適切な手袋を着用のうえ作業をしてください。



スリップの危険あり



- 誤った使い方をした場合や、故障している場合、マシンやポータフィルターから液体やコーヒーカス、コーヒー粉が漏れ出すことがあります。液体やコーヒーカス、コーヒー粉が原因で滑って怪我をするおそれがあります。
- > 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、定期的チェックしてください。
- > コーヒーマシンを設置している前方の床面は必ず清潔な状態を維持するようにしてください。

 **注意**

1.2 使用目的



誤った使用法

警告

- 用途と異なるコーヒーマシンの使用は、怪我を招くおそれがあります。
> コーヒーマシンは本来の使用目的のみで使用してください。

- WMF espresso NEXTは、様々なコーヒードリンクとミルク飲料を供給するように設計されています。
- WMF espresso NEXTは業務用または商用での使用を意図しておりますので、お店、カフェ、食堂やホテル、またはそのような設置場所で専門スタッフやトレーニングを受けたユーザーによって使用されることが前提となっています。
- 使用される製品、コーヒード豆、ミルクは、コーヒーマシンのポーターフィルターでの処理に対応できるものでなければなりません。消費期限を過ぎた製品は加工に使用しないでください。
- ホーターは使用を開始する前に取扱説明書をよく読み、誤った操作による怪我をしないようにしてください。

設置場所

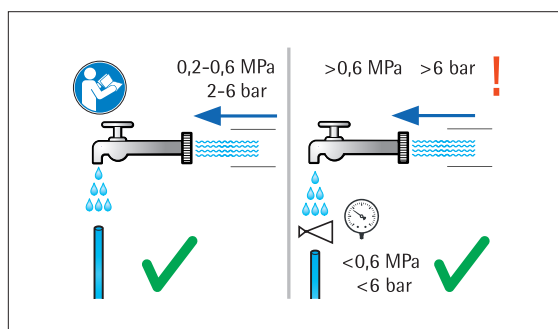
- 本機はよく見える場所に設置してください。
- 本機は必ず水平で安定した、防水性と耐熱性を備えた敷物の上に設置すること。

- 本機洗浄に放水は使用しないこと。マシンは水しぶきがかからない場所に設置してください。
- 水ホース、スチーム噴射器、スチームクリーナー等で散布・クリーニングを行う場所には、本機を設置しないこと。
- コーヒーマシンを屋外で使用しないでください。

給水接続

- TW15 (DN 15、少なくとも DN 6 または 1/4 インチ)メインロックコックとフィルタ(メッシュ幅0.08 mm) 付きのホース接続(現場側で用意)。2 l/min (低圧)で少なくとも 0.05 MPa (0.5 bar) の水圧。2 l/min (標準)で少なくとも 0.3 MPa (3 bar) の水圧。最高水圧0.6 Mpa (6 bar)。最大供給温度 35 °C。
- 新品のコーヒーマシンおよび/または浄水フィルターに付属しているホースセットを使用すること。使い古したホースは再使用しないでください。

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



周辺温度

- +5 °C ~ +35°C (寒いときは凍結防止のため水抜き。訓練を受けたサービス技術者のみが給水装置を空にできます)。

使用

- 本機は必ずお手元の取扱説明書に従って使用してください。取扱説明書と異なったり、取扱説明書から逸脱したりする使用は、不適切とみなされます。これにより損傷が発生しても、製造者は一切責任を負いかねます。
- **WMF espresso NEXT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、牝牛乳、ロングライフミルク)を加熱・供給するためのものであり、それ以外の使用は絶対に避けてください。**

衛生

- コーヒーマシンは、支障なくお手入れ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お手入れ措置を守っていることを確認し、利用上の質問に対応するようにしてください。

1.3 設置・使用条件



火災のおそれ/事故のおそれあり

- > テクニカルデータ の章で規定されている設置・使用条件は遵守しなければなりません。
- > マシンのプラグを差し込む前に、接地する側の電源電圧と機銘板に記載されている仕様情報が対応していることを確認してください。

警告

テクニカルデータ
▷ 105℉ -ジ 以降



設置・使用条件

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

重要

テクニカルデータ
▷ 105℉ -ジ 以降
メンテナンス
▷ 93℉ -ジ 以降



設置・使用条件

- > コーヒーマシンは最大相対湿度80%までの結露のない状態で使用可能です。
- > 屋外での使用はできません。
- > 数日または数週間以上運転休止があった後の運転再開時には、クリーニングプログラムを2回以上実行したうえでコーヒーマシンをご使用になることを推奨します。

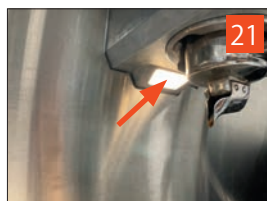
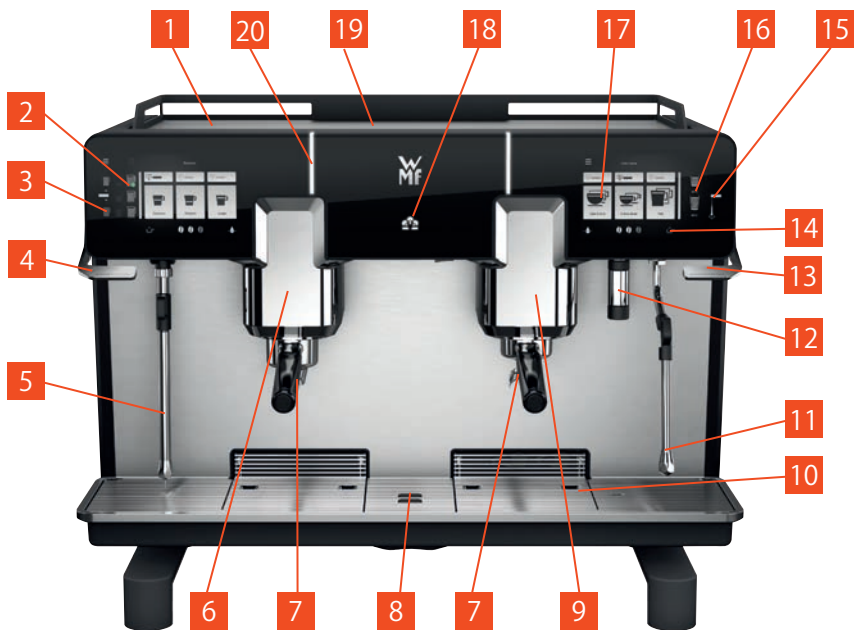
重要

- テコニカルデータ
- ▷ 105°-ジ以降
- メンテナンス
- ▷ 93°-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。一般的なものから国・地域で規定される法令に注意して認定設置者により設置を行ってください。WMF サービスエンジニアが担当できるのは、用意された接続部にコーヒーマシンを接続する作業だけです。WMF サービスエンジニアによる現場での据付作業は認められていないため、エンジニアは据付の実施については責任を負いかねます。機器の接続と使用開始の作業は必ずWMF サービスが行います。

2 序章

2.1 コーヒーマシンの各部名称



- 1 コーヒー豆ホッパ° - (カップ°トレイ下)
- 2 代替ミルク用ミルクフォーム
- 3 ミルクフォームホ°タン
- 4 オートスチ°ムレバ° -
- 5 オートスチ°ム供給口
- 6 ホ° - タフィルター付左抽出ユニット
- 7 供給口
- 8 スチ°ムジ° エット
- 9 ホ° - タフィルター付右抽出ユニット
- 10 トリップ° グリッド°
- 11 ベ° - シックスチ°ム供給口
- 12 熱湯ノズル
- 13 ベ° - シックスチ°ムレバ° -
- 14 マニュアル投入口
- 15 スチ°ムインジ° ケータ
- 16 熱湯ホ°タン
- 17 飲料ホ°タン
- 18 スチ°ムジ° エットキー
- 19 カップ° 台
- 20 ホ° - タフィルター - ステータスインジ° ケータ (赤 → 緑/緑 → 空)
- 21 カップ° 照明
- 22 オン/オフスイッチ

供給可能表示

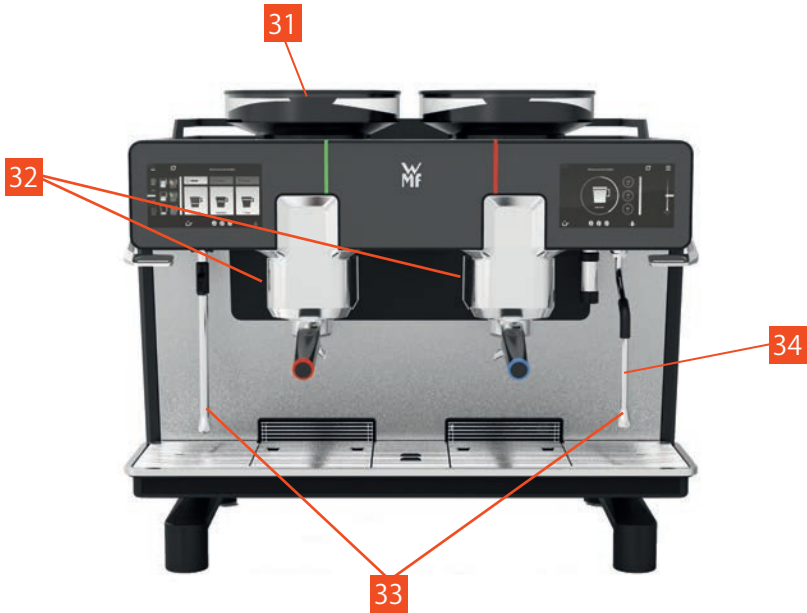
抽出グループ° 左

抽出グループ° 右



- 23 メニューパッド° (メインメニューを開く)
- 24 オートスチームインジケータ
- 25 機能ライン
- 26 手動追加
- 27 バリスタパッド°
- 28 シーブクリーニング
- 29 ベーシックスチームインジケータ
- 30 熱湯ボタン

オプション



- 31** 豆ホッパー - (大) (オプション)
- 32** アメリカノ (オプション)
- 33** オートミルク供給ノズル (オプション)
- 34** オートスチームノズル (2本目、オプション)

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

操作に関する安全上の注意事項
▷26ページ
安全上の注意事項 お手入れ
▷71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steam



指などが挟まれるおそれ



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
▷104ページ以降
テニカ加熱タータ
▷105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

メニューを呼び出す

※ 「メニュー」ボタンを押す

メニューが表示されます。

他の表示方法もあります ▶メニュー。



用語集

用語	解説
•	• 箇条書き、選択ボタン
* 斜字テキスト	* 各作業ステップ コーヒーマシンの状態の説明または自動ステップの解説
容量	例えば：浄水フィルタ処理能力 (ℓ)
湿らし行程	香りを強く出すために、実際に抽出を行う前にコーヒーに少量の熱湯が注がれます。
硬度	°dKHで表示水の硬度は、飲料水に含まれるカルシウムの量を表します。
追加	コーヒーや水等の、飲料用レシートの構成要素。
飲料供給	コーヒーおよび熱湯の供給口
飲料テスト	検証
タンク	抽出前に行うコーヒー粉のプレス。
ディストリビューターフィルター	抽出ユニットの中間すすぎ (フラッシュ)
バリスタ	コーヒーのスペシャリスト
ブラインドフィルター	クリーニングフィルター
メインコック	止水栓、アングル弁

3 操作

3.1 操作に関する安全上の注意事項



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 加熱フェーズ中、熱湯と熱い蒸気が供給口から出てきます。
 - 飲料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。
 - ホータフィルターは供給中非常に熱くなります。
 - スチームジェットカップウォーマーからは、高温のスチームが供給されます。そのため、カップとその周辺の表面が熱くなります。
 - ドリップトレイが適切にロックされていないと、高温の液体による火傷の危険があります。
 - 破損したホータフィルターやホータフィルターインサート、いっぱいにし過ぎたホータフィルターインサートの使用は、深刻な火傷に繋がるおそれがあります。
- > 加熱フェーズ中は供給口の下を手で持ったり、触れたりしないようにしてください。
- > 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 供給直後は供給口に触れないでください。
- > ホータフィルターを供給直後に持つ場合はグリッ°を握ってください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降



> 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。



> ドリップ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。



> 不具合や傷などのない状態でのみポーターフィルターとポーターフィルターインサートを使用してください。
> ポーターフィルターは所定の最大量までで、コーヒー粉を入れてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6A°-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。
- > 豆ホッパーおよびポーターフィルターは、用途に適した材料のみを充填するようにしてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6A°-ジ以降

3.2 その他書類

クーラーオプション

- クーラーの操作説明書に従ってください。

3.3 コーヒーマシンのスイッチを入れる

オン/オフスイッチはディスプレイパネル下面のマシン中央にあります。

* 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準備が整うと、ディスプレイパネルに供給可能と表示されます。



3.4 ホ°-フィルター

ご使用いただけるホ°-フィルターは3種類です。

- I ホ°-フィルター-S = 8~11 g
- II ホ°-フィルター-M = 10~16 g
- III ホ°-フィルター-L = 15~21 g (オプション)



空のホ°-フィルターを飲料の供給前にセットしておく必要があります。

- 稼働中の抽出が終わる前にホ°-フィルターを取り除くと、抽出ユニットが破損する恐れがあります。
 - > ホ°-フィルターの取り外しは必ず抽出が完了してから行ってください。メッセージがディスプレイに表示されます。
 - > 飲料ボタンを再度押すと、抽出を中断できません。
 - > 抽出が終了すると、LEDライトが緑色に点灯します。

重要



- I ホ°-フィルター-S
- II ホ°-フィルター-M
- III ホ°-フィルター-L

3.4.1 ホ°-タフイルター ステータスインジケータ

ディスプレイに、どのホ°-タフイルターがどの抽出ユニットで使用されているか表示されます。数字はホ°-タフイルタータイプを示します。

ステータス:ホ°-タフイルターが使用されていません。

ディスプレイには、使用可能なすべてのホ°-タフイルターと、それに対応する飲料オプションが表示されます。



- I ホ°-タフイルター-S
- II ホ°-タフイルター-M
- III ホ°-タフイルター-L

【表示】ホ-タフィルター-Iを使用する場合

このホ-タフィルタータイプで対応可能な飲料が表示されます。



- I ホ-タフィルター-S
- II ホ-タフィルター-M
- III ホ-タフィルター-L

【表示】ホ-タフィルター-IIを使用する場合

このホ-タフィルタータイプで対応可能な飲料が表示されます。



- I ホ-タフィルター-S
- II ホ-タフィルター-M
- III ホ-タフィルター-L

使用済みホ-タフィルターを空にしないまましていると、缶を取り除いて空にするようディスプレイに表示されます。



3.5 ミルクを接続する(オプション)

ミルクホースは、アダプターを使って、ミルクコンテナをコーヒーマシンのミルクフォーマーと接続します。ミルクノズルはオートスチームノズルの後ろにあります。

- * 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コンテナのフタにある接続口に挿入します
- * ミルク容器を慎重に押し戻す

ミルク用インジエクター(オプション)



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

重要

保証の章に注意
▷104ℓ以下以降



注意事項

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

注意事項

- * ミルク容器をクーラーから外す
 - * 牛乳パックをコーヒーマシンの右側に置きます
 - * ミルク用インジエクターのキャップを開けます
 - * プラグアンドクリーンアダプターをミルクランスに接続します
 - * ミルク用インジエクターをミルクパッケージに差し込む
- ミルク用インジエクターはミルクパッケージの底まで届かなければなりません。



3.6 飲料供給

飲料キーをタップすると、飲料の供給が始まります。

ポッドフィルターを取り外しは必ず抽出が完了してから行ってください。

メッセージがディスプレイに表示されます。

* 飲料ボタンを再度押すと、抽出を中断できます

適切なポッドフィルターをセットします。

ポッドフィルターを空にしてください。

直前の飲料供給は完全に終了していることが前提です。

- ボタン点灯 = 供給可能
- ボタン消灯 = 供給不可/ボタンが無効

* ドリップグリッドは適切な高さに調整します

* セットしたポッドフィルターの下に適切なサイズのカップを配置します

* 希望の飲料ボタンにタッチします

コーヒー豆はポッドフィルター内で直接挽きます。コーヒー粉は抽出ユニットで自動的にタッピングされます。

飲料供給が開始されます。



抽出中。飲料供給中のディスプレイの表示。

ボタンの割り当て
▶ソフトキープ
▶レベルの変更
51ページ

- * 飲料の供給が終わったら、ポーターフィルターを空にします



注意事項

ポーターフィルターを空にするには、必ず抵抗に逆らって叩いてください。そうしないとシブがポーターフィルターから落ちる可能性があります。

注意事項


抽出中は抽出ユニット上のLEDストリップライトが赤く点灯します。抽出が完了すると、表示が緑色に替わります。

飲料のキャンセル

- * プログラムディスプレイをタップする
飲料の供給が中断されます。



3.7 手動でコーヒー粉を供給する

- * パッド  を短くタップします
内部のゲインターの機能が無効化になります。
- * コーヒー粉を希望する量だけポーターフィルターに詰めます
- * 希望するポーターフィルターをセットします
- * 希望の飲料ボタンにタッチします
コーヒー粉は抽出ユニットで自動的にタンピングされます。
飲料供給が開始されます。



手動追加
機能有効化
個別レベル
▷ 操作オプション
▷ 外付けゲインター
57ページ

3.8 フラッシュ(デ ィストリビ ューター クリーニング、抽出ユニット)

※ パッドをタップします

ポ-タフィルターは使用できません。

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-温度が保証されます。同時にデ ィストリビ ューターフィルターも洗浄されます。



フラッシュパッド

機能の有効化

▷操作オプション

▷パッド

55℃ -ジ



- > デ ィストリビ ューターフィルターリンス中、必要に応じてデ ィストリビ ューターフィルターに残っているコーヒ-を抽出ユニット用ブラシで取り除きます。
- > お湯が詰まらずにデ ィストリビ ューターフィルターを流れるかも確認します。
- > デ ィストリビ ューターフィルターリンスは、ポ-タフィルターのリンスには使用しません。
- > 流れてくる水の下にポ-タフィルターを置いたままにしないでください。

注意事項

3.9 熱湯供給

※ 熱湯の供給口の下に適切なサイズのカップを配置

※ 希望の水ボタンにタッチします

供給が行われます。



3.10 スチームオプション



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 加熱フェーズ中、熱湯と熱い蒸気が供給口から出てきます。
- オートスチーム、ベ-シックスチーム、スチームジェットを使用する際はスチーム部から高熱のスチームが吹出されます。このため、供給口や、隣接エリアの表面が高温になります。
 - > 加熱フェーズ中は供給口の下を手で持ったり、触れたりしないようにしてください。
 - > 飲料やスチームの供給中は、供給口の下に触れないでください。
 - > 供給直後は供給口に触れないでください。
 - > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさの容器を置いてください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷ 6A-2以降



火傷の危険/火傷のおそれあり



- 供給温度は60 °C以上あります。
- 90 °C 以上の設定温度では、ミルクやミルクフォームが噴きこぼれるおそれがあります。
 - > 容器の最大半分まで充填する。

⚠ 注意



指などを挟むおそれ/怪我のおそれあり



- ベ-シックスチームレバ-またはオートチームレバ-を操作する際、指などを挟むおそれがあります。

⚠ 注意



- > 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

コーヒーマシンは基本装備としてオートスチーム、ベ-シックスチーム、スチームジェットが実装されています。

3.10.1 オートスチーム

オートスチームノズルで、ミルクの加熱または泡立てを行います。コーヒーマシンにはオートスチームノズルを2本まで装備できます（オプション）。



フォームボタン

フォームボタン

フォームキーで、仕上がりの異なる3種類のミルクフォームをたてることができます。

ディスプレイ上の緑色のチェックで選択状態を確認できます。スチームレバーを下に押し下げるとスチームの供給が開始します。

フォームの仕上がりにには次の3種類があります。

- 標準
- ファイン
- スーパーファイン

ミルクフォームの選択

ボタンの割り当て
 ▷ソフトエア
 ▷レベルの変更
 51ℓ -ジ



フォーム標準



フォームファイン



ミルクフォーム
 スーパーファイン



ホットミルク



ソイミルク

ミルクフォーム

- * できるだけ細長い、クリップ付きCromargan®（クロマーガン）容器を使用する
- * コンテナには最大で半分までミルクを入れるようにし、フォームするときにあふれないようにします
- * 容器をスチームノズル下中央に置きます
この時、スチームノズルをミルクに浸します。
- * ミルクフォームの場合、オートスチームレバーを下に押し下げます

スチームはオートスチームのレベル選択に応じて噴射されます。設定温度に達するとスチームは自動的に噴出が止まります。スチームレバーをもう一度押しすとスチームの供給を途中で止めることができます。

- * コンテナを除けて、オートスチームレバーを下に押し下げてスチームを出します



例: Cromargan®容器 注文番号
 03 9090 1001 ホットセット

スチームノズル内の残留物を洗い流します。

- * スチームノズルは使用後に清潔な湿らせた布で外側をふき取ります

ミルクの温め

- * ハンドルの付いた、なるべくスリムかつ背の高い Cromargan® (クロマ-ガン) 製コテナを使用してください
- * ミルク加熱時にあふれ出ないように、コテナに入れるミルクの量は最大で容器の半分までにします
- * 容器をスチームノズル下中央に置きます
この時、スチームノズルをミルクに浸します。
- * ミルクの加熱にはオートスチームバ-を上に押します
スチームはオートスチームの°を選択に応じて噴射されます。
設定温度に達するとスチームは自動的に噴出が止まります。
スチームバ-をもう一度押すとスチームの供給を途中で止めることができます。
- * コテナを除けて、オートスチームバ-を下に押し下げてスチームを出します
スチームノズル内の残留物を洗い流します。
スチームノズルは使用後に清潔な湿らせた布で外側をふき取ります。



オートスチーム有効

3.10.2 ヴェ-シックスチーム



火傷の危険/火傷のおそれあり



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



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

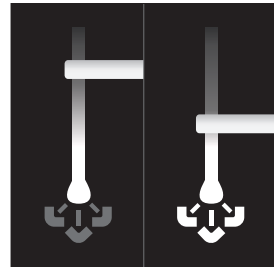
⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

* ヴェ-シックスチームレバーを下に押し下げます
スチームレバーを再度上に押し上げて、スチームの噴出を止めます。

スチームは、ヴェ-シックスチームレバーを下に押し下げるほど噴出量が増えます。

- 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



スチームレバー - 上

スチームレバー - 下

飲料を加熱

- * できるだけ細長い、グリップ®付きCromargan® (クロマ-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
 - * ベ-シックスチームレバー®を下に押し下げます
- スチームは、スチームレバー®を下に押し下げたままにすることで、噴出されます。
- * 希望の温度になるまで、スチームの噴出して飲料を温めます
- 続いて、スチームレバー®を再度上に押し上げて、スチームの噴出を止めます。
- * ベ-シックスチームレバー®を再度上に押し上げると、スチームの噴出が止まります
 - * スチームノズルをドリップトレイ®へ旋回させる
 - * コフテ®を除けて、ベ-シックスチームレバー®をもう一度軽く押し下ろします
- スチームノズル内の残留物を洗い流します。
- * スチームノズルは使用後に清潔な湿らせた布で外側をふき取ります

3.10.3 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れないでください。
- > ドリップグリッドやカップウォーマーなしの状態では、スチームジ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
ドリップトレイの毎日の清掃
お手入れ
▷71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スチームによりカップを最大2個同時に温めることができます。

* カップを下向きにしてカップウォーマーの上に配置する

* 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。

約6秒かかります。

* 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。



本説明は通常の設定に対応しています。

スチームジェット無効化
▷ 操作オプション
56ページ

3.11 ドリップグリッド

持ち上げる

* 孔に指を入れて、ヒンジが留め具に留まるまでドリップグリッドを持ち上げます

下げる

* ヒンジがリリースされるまで、ドリップグリッドを軽く前方に持ち上げます

* ドリップグリッドを下げます

所定の高さにドリップグリッドを配置し直します。

ポータフィルタ-I にノズルが付いた状態 82 mm

ポータフィルタ-II にノズルが付いた状態 77 mm

ポータフィルタ-III にノズルが付いた状態 59 mm



ドリップグリッドを持ち上げる



ドリップグリッドを下げる

3.12 コーヒー豆ホッパー

- 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。
- 標準容器ごとの容量は550 gです。
- オプションとして、容量が1,400 gの豆ホッパーもあります。
- 豆は7分で保護します。



- ! 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。
 - > 従って、コーヒー豆ホッパーに異物が混入しないように注意してください。

重要

保証の章に注意
▷104ページ以降

3.13 カップ台(高温)

オプションを使用する場合、大きい方の豆ホッパー(1,400 gごと)にカップトレイはありません。

- ! **火傷の危険**
 - カップ台とその上に置くカップは温めることができます。
 - > 加熱したカップや表面は熱くなっているため注意して触れるようにしてください。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降
カップ台のクリーニング
お手入れ
▷81ページ以降

- !
 - カップ台は動くためカップが落ちる可能性があります。
 - > カップ台にはカップを目いっぱい置かず、カップを次々積まないようにしてください。

重要

保証の章に注意
▷104ページ以降

コーヒーシンの上部7分は高熱になるカップ台です
カップ台はコーヒーシンの内部確認のために後ろにスライドさせられます。
カップヒーターはソフトウェアで有効/無効を切替できます。

3.14 コーヒーマシンのスイッチを切る



衛生面に注意

- コーヒーマシンの中で有害な細菌が繁殖することがあります。
- > コーヒーマシンのスイッチを切る前に必ず毎日のクリーニング[®]を行ってください。



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。

- * 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
▷64° -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。

お手入れ
▷71° -ジ以降

重要

保証の章に注意
▷104° -ジ以降

3.15 グ ライנד[®] 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נד[®] -の可動部で指を怪我するおそれがあります。
- > コーヒーマシンが作動しており、製品ホップ[®] -が外されている場合には、絶対にグ ライנד[®] -の中に手や指を入れないでください。



グ ライנד[®] -の挽き目を細かくする

- グ ライנד[®] -の挽き目をいきなり細かくし過ぎると、コーヒーグ ライנד[®] -が詰まることがあります。

重要! 豆を挽く度合いは使用するグ ライנד[®] -で設定します。

- > 一度に最大0.5刻みで挽き目を調整します。
- > グ ライנד[®] -に空のホ[®] -タフィルターで挽く動作を2回させます。
- > これを繰り返して希望のグ ライנד[®] の挽き目を設定してください。

グ ライנד[®] -の挽き目1
→ 細かい

グ ライנד[®] -の挽き目10
→ 粗い



先ず新規設定後2回目の抽出では新規値で抽出されます。

注意

安全性についての章を参照
▷ 6th -ジ以降

重要

保証の章に注意
▷ 104th -ジ以降

挽き目設定
▷ ソフトキ7
▷ システム
▷ 挽き目設定
67th -ジ

重要

保証の章に注意
▷ 104th -ジ以降

4 ソフトウェア



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

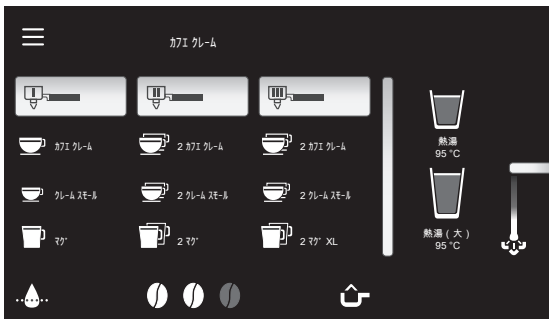
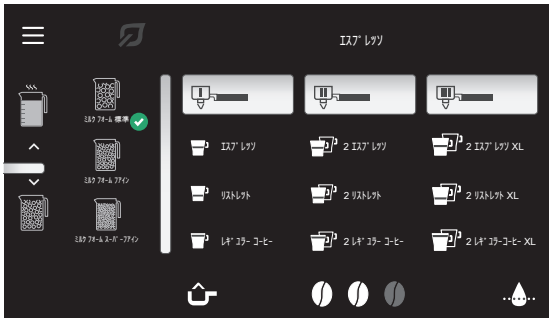
⚠ 注意

操作に関する安全上の注意事項
▷ 26th -ジ

4.1 概要

供給可能

48th -ジ



ディスプレイ上のキーやパッドは設定やマシンモデルにより異なります。

機能イン供給可能表示

48th -ジ



バリスタ(コーヒーの濃さ)
48th -ジ



手動追加
48th -ジ



シーブ® クリーニング®
55th -ジ

メインメニューの機能

49[°] -^ジ 以降

お手入れ
49[°] -^ジ



飲料
51[°] -^ジ



操作オ[°]ション
55[°] -^ジ



インフォメーション
59[°] -^ジ



会計
60[°] -^ジ



PIN権限
62[°] -^ジ



タイマー
63[°] -^ジ



システム
64[°] -^ジ



言語
69[°] -^ジ



USB
69[°] -^ジ

メニュー制御パ[°]ット



メインメニュー/戻る



値/設定の確定



PIN入力



値/設定の削除



続行、スタート



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



パ[°]ネル/エラー通知

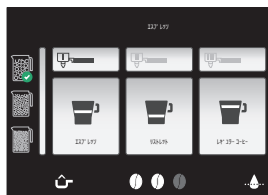
4.2 供給可能表示

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

4.2.1 飲料ホ° タン

有効な飲料キーは白色で表示されます。ホ° -フィルターにはそれぞれ、抽出ユニット別に飲料レシ° が3種類設定されています。飲料キーは希望により選択数を増やすことができます。

ホ° -フィルターは使用後自動で認識されます。



デ° イス° レイキスト
▷テキスト+画像
54° -ジ°

4.2.2 機能ライン

手動追加

手動でコーヒー粉を供給する

▷操作、33° -ジ°

マニュアル投入口

▷操作オ° ション、57° -ジ°



手動追加

バリスタパ° ット° - コーヒーの濃さ

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。この機能は両抽出ユニットで利用できます。



バリスタパ° ット° 有効/無効
▷操作オ° ション
55° -ジ°

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

*1回の抽出で使えるコーヒーホ° -フィルタ- I S 11 g
粉の最大量
ホ° -フィルタ- II M 16 g
ホ° -フィルタ- III L 21 g

4.3 お手入れ



メニュー制御パッド
 ▷概要
 47° -ジ
 お手入れ
 ▷71° -ジ以降
 HACCPクリーニング コンセプト
 ▷91° -ジ以降

システムクリーニング

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



システムクリーニング
 ▷お手入れ
 74° -ジ以降

オートスチーム

オートスチーム/スールの清掃



オートスチームクリーニング
 ▷お手入れ
 77° -ジ以降

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。

この間にタッチパッド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、タッチパッドが再び有効になります。



タッチパッドの清掃
 ▷お手入れ
 81° -ジ以降

抽出ユニットのケア

ここではコーヒーマシンを開かずに外側から簡単に抽出ユニットのシールを交換できます。

抽出ユニットのケア

抽出ユニットのお手入れ
▷ お手入れ

粉コーヒーシュータークリーニング

ここでは、パネルで選択された粉コーヒーシューターのクリーニングが開始されます。

粉コーヒーシュータークリーニング

粉コーヒーシュータークリーニング
▷ お手入れ
82° -ジ

ミルクシステムクリーニング

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

ミルクシステムクリーニング

ミルクシステムクリーニング
▷ お手入れ
79° -ジ

ミルクシステム補充

この機能により、ミルク飲料供給のためにミルクシステムを充填します。

* **ミルクシステム補充** をタッチする

ミルクシステム補充

4.4 飲料



レシピの変更



メニュー制御パッド
▷ 概要
47ページ

レシピ名、レシピ番号、ポ-タフィルタ-タイプがタイトルに表示されます。複数のレシピが同じ名前で作成されている場合、レシピ番号で区別できます。

レシピは各ポ-タフィルタ-タイプと連動しています。レシピの変更には、該当のポ-タフィルタ-の飲料をディスプレイで選択してください。

* 希望の飲料ボタンにタッチします

飲料の名称と該当のポ-タフィルタ-が表示されます。

* レシピを設定する

* 希望に応じて、テスト抽出を行います


* レシピが設定されると、希望の通りにレシピが保存されます



レシピの保存
▷ 52ページ

マニュアル投入のレシピ

マニュアル投入で抽出を行う場合、独自レシピを設定することができます。

- * パッド  を短くタップします
 - * コーヒー粉をポーターフィルターに入れて抽出ユニットに挿入します
 - * 希望の飲料ボタンにタッチします
- 抽出が始まります。



コーヒー粉の手動追加用レシピ
▷ マニュアル投入口
57ℓ - ジ
▷ 手動追加オプション
48ℓ - ジ

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。

- * 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。
- * 飲料が希望のとおりできあがったら、保存パッドをタップします
- 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。

- * 希望するポーターフィルターをセットします
 - * 飲料ボタンにタッチ
 - * 「レシピをロードする」パッドをタッチ
- サブメニューが開きます。
- * 希望するレシピをマークする
 - * 「レシピの保存」パッドをタッチ
- 飲料ボタンに新しく選択したレシピが割り当てられます。



コーヒー粉の量

単位:グラム(g)



水量

単位:ミリリットル(ml)



抽出温度

摂氏温度(°C)表示



マシン/マシン用一時停止

予備抽出と抽出の間に数秒間があります。

ターゲット接触時間

参照飲料のターゲット接触時間。

秒情報(秒)。

ターゲット接触時間は理想値として計画されています。「ダイナミックコーヒーアシスタント」機能で、このターゲット接触時間にできるだけ近くなるように挽き目を設定します。

参照飲料

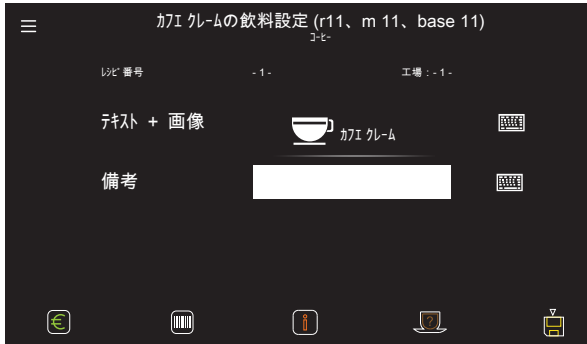
参照飲料として通常は抽出ユニットで一番頻繁に供給する飲料を選択します。参照飲料はサービーストとパレターによる試運転調整時に設定します。抽出ユニット毎に参照飲料を設定可能です。設定は好みに応じて決められます。その他飲料設定はすべて、この値を参照します。

参照飲料はサービーストによって変わることがあります。工場出荷時はエスプレッソまたはカフェクレームが参照飲料として登録されています。パネルに表示される注意事項に従ってください。

詳細 はいいいえ

参照飲料には設定や抽出時間を指定し、この指定内容はマシンにより継続的に点検されます。この値からずれると、できるだけ正確な値になるよう調整または通知されます。

テキスト + 画像



メニュー制御パネル
▷ 概要
47ページのジ

テキスト + 画像

ここで飲料の名称と飲料杯の画像を設定します。

* をタップします

ディスプレイパネルにキーボードが表示されます。

* ディスプレイパネルのキーボードで文字を入力します

個別の飲料画像を読み込む
▷ USB

備考

飲料についてのメモはここに保存できます。

情報ボックス

情報ボックスにレベルの情報を表示できます。



カップ容量

希望するカップ容量を設定します。レベルは適切に調節されます。

100%はこれまで保存されている値に相当します。



4.5 操作オプション



操作要素

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。

フラッシュ(シープ クリーニング)

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。

アメリカノパスリス

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

有効 アメリカノのパスがリスされます。

バリスタパッド
55° -ジ
フラッシュ(シープ クリーニング)
55° -ジ
アメリカノパスリス
55° -ジ
スチームジェット
56° -ジ
オートスタート
56° -ジ
ミルクシステム補充
56° -ジ

スチームエット

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

オートスタート

自動開始機能が有効な時に、ポータフィルターをセットするとコーヒーマシンが飲料供給準備を始めます。

ポータフィルターのタイプごとに、オートスタート用レベルを1つ設定できます。

オートスタート機能に設定できるレベルの数は、抽出ユニットごとに1つです。ほかの飲料キーはこの機能に対してすべて無効になります。

レベル設定
レベルの変更
51ページ

選択オプション: 有効 無効

標準値: 有効

ミルクシステム補充

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

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

外付けライnder - 左

ここでは、「手動でコーヒー粉を供給する」機能を無効または有効にすること、個別レベルをこの機能で保存することができます。

「左マニュアル投入口」機能が有効になっていると、飲料キー-のレベル設定が使用されます。


変更されたレベルを使用する場合、ここで「独自レベル」を設定する必要があります。

選択オプション: 有効/無効/独自レベル

標準値:  有効

独自レベルの設定

飲料メニューに対してまず、対応するポータフィルターを使用する必要があります。

* はじめに、 パットをタップして、次に飲料キー-をタップする

続いて、飲料の設定が表示され、変更することができます。

作動時間

ここでは、キーを押してから機能が有効になる時間を設定できます。

「オ」の設定で、キーは無効になります。


デフォルトでは、5秒経過すると機能が無効になります。

その後、ディスプレイは通常の供給可能な飲料画面に切り替わります。

選択オプション: 5 ~ 60秒

外付けライnder - 右

▷「左マニュアル投入口」

 外付けライnder - 左

レベル設定
▷マニュアル投入のレベル
52° -ジ

レベル設定
▷レベルの変更
51° -ジ

手動でコーヒー粉を供給する
▷操作
33° -ジ

ホ-フィルター-の取り外し

ここでは、抽出完了時に表示されるディスプレイ横の色付き警告の点灯の有無を設定できます。音が鳴ったら、ホ-フィルター-を取り外すことができます。

選択オプション: ・ 有効 ・ 無効

標準値: 有効

↓
ホ-フィルター-の取り外し

リンス時間

フィルター-コーヒ-

選択オプション: 1 ~ 5秒

標準値: 3秒

↓
リンス時間

4.6 インフォメーション

インフォメーションメニューの選択オプションは以下の通りです。



前回の抽出

前回の抽出に関するインフォメーション。



サービス

サービスセンターの住所、コーヒーマシンのシリアルナンバー、バージョン、ネットワークに関する情報。



お手入れ

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お手入れの記録が表示されます。



浄水フィルタとカルキ除去

残りのフィルタ有効期間、計測した水硬度、次回カルキ除去までの期間に関する情報が確認できます。



ログ

コーヒーマシン操作中やクリーニング中のイベントとエラーのジャーナル。



4.7 会計

カウンター

供給されたそれぞれの飲料のカウンターと合計飲料数が表示されます。

ポトコルはUSB接続によって読み出すことができます。



飲料	1	2	3	4
2 エア レッ	2	2	2	2
エア レッ	1	1	1	1

標準設定

カウンター 1 ~ 4 = 連続カウンター

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

自動販売機

自動販売機として使用する際の取扱説明書を参照してください。

外部会計

ウェア-会計取扱説明書を参照してください。



カウンター

PIN権限
▷会計PIN
63ページ

ヒント

無料設定

無料設定は請求単位オプションと併せて使用可能です。


無料設定

すべて無料

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

飲料は無料

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

ディスプレイ表示

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

飲料ボタン表示

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

4.8 PIN権限

下記のエリアではPINコード^①を設定できます。

- クリーニング^②
- 設定
- 会計




PINには序列が設けられています。

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

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

クリーニング PIN

有効なPIN入力すると、次の項目にアクセスできます：

 お手入れ



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：

 お手入れ


 システム

 飲料

 言語

 操作オプション

 USB

 会計（「削除」なし）



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：

- | | |
|------------|------|
| お手入れ | PIN |
| 飲料 | システム |
| 操作オプション | 言語 |
| 会計（「削除」あり） | USB |



会計

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

新しいPINを入力

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



新しいPINを入力



4.9 タイマー

時刻帯

ここではタイムゾーンを設定できます。



時刻帯

4.10 システム



ディスプレイと照明

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: 無効

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。

カップ照明

カップの照度はここで設定します。

選択オプション: 0% 20% 40% 60% 80% 100%

標準値: 0%



側板照明

点灯色はここで設定します。

ユーザー定義 のオプションでは、カーソルの三角形で希望の色を設定できます。RGB数値による色の設定も可能です。

その他の選択オプション:

- 色の変更 ゆっくり
- 色の変更 標準
- 色の変更 速く
- オフ
- 琥珀色
- 青

ただちに現在の設定が表示されます。

文字の色

選択オプション: ヘルペット、ベリ、アクア、グラス、オシヤム、ブラウン、レッド、ブラック、ライト、ダーク

初期値: ライト

背景色

ここでは、タッチパネルの色を希望する色に設定できます。

- メインページの色

浄水フィルター

選択オプション: 有効 無効

標準値: 無効

有効 浄水フィルターが取り付けられています。フィルタ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

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

硬度の計測

測定した水の硬度を°dKH単位で入力します。
炭酸硬度テストキットはアクセサリと共に送られます。



水の硬度を不適切に設定してコーヒーマシンを運転すると、多くのカキが発生し、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

水硬度測定

* 飲料水の水の硬度は、水道事業者に照会するか、付属品にあるWMF 炭酸硬度テスト(説明書付き)を使用して検出する

総硬度の計測

ここには総硬度を入力します。

フィルタ容量


フィルター範囲(単位: リットル)はここで入力します。

カップ ヒーター

ここでカップ ヒーターを入切します。

選択オプション: ・ 有効 ・ 無効

標準値: 無効



カップ ヒーター

挽き目設定

挽き目はディスプレイ上で設定します。

小さい値 -> 細挽き

高い値 -> 粗挽き

0.25ごとに設定可能です。設定ごとに最大で半分の挽き目を設定できます。

各設定を終えたら豆挽きを行います。

教育を受けた専門社員およびサービス担当者のみ使用可能。

挽き目調整後、調整した量と計量されたコーヒー粉の量に若干の差がでることがあります。この差により、ダ イミックコーヒーアシスタントの調整に誤りが生じることがあります。



挽き目設定

▷ ダ イミックコーヒーアシスタント
68℃ - ジ




「ダ イミックコーヒーアシスタント」を無効にした後でない
と、この手動調整を行うことはできません。

注意事項

ダ イミックコーヒーアシスタント

すべてのホー タフィルターマシンで抽出時間に変動があります。たとえば環境温度や豆の種類が変わることによって、変動が生じることがあります。「ダ イミックコーヒーアシスタント」機能が参照飲料の抽出時間を監視します。



ダ イミックコーヒーアシスタント

参照飲料
▷ 飲料
51ℓ -ジ

電氣的挽き目調整機能搭載マシン

挽き目は自動で調整されます。

設定

レ ッ ム

ホー レター の交代または教育が十分でない場合に推奨。

抽出時間に変動があると表示されます。評価には抽出回数的大小が使用されます。

フ ァ イ

抽出時間の影響を把握しこれを読み取る教育を十分に受けたホー レター に推奨。

この設定では、「抽出時間制御」の抽出時間変動に敏感に反応します。

繊 細

細かい変更に対応しなければならず、バリスタの知識も深いホー レター へのみ推奨。

たとえば湿度の変更など、細かい変更のある場合にメッセージが表示されます。こうした変動は毎日複数回発生することがあります。

豆タイ の表示

ここでは、左右のグ ラインダ ー の豆タイ の表示を調整できます。



豆タイ の表示

4.11 言語

パネル上で使用する言語を設定します。
使用できる言語が英語で表示されます。



4.12 USB

USB接続口からはデータの交換が可能です。USBスティックが差し込まれると、機能がすぐに有効になります。



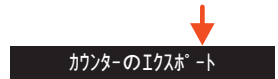
USBポートの位置

USBポートは、抽出ユニットの間、カバーの下にあります。



カウンターのエクスポート

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



HACCPエクスポート

実行されたクリーニングはプロトコルに記録され、ここにHACCP実施の証明としてエクスポートされます。



ファームウェアの更新

サービスエンジニア専用。



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

マシンのデータ、飲料のデータ等の保存されているデータはここでロードします。




データをロードする

5 お手入れ

5.1 安全上の注意事項 お手入れ

コーヒーマシンが正常に作動し、コーヒ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。
- > ミルクが触れる部分はすぐにクリーニングします。
- > 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ページの以降



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ページの以降




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 クリーニング剤のみを使用してください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷6ページの以降

健康被害のおそれ/刺激・火傷のおそれあり

-  クリーニング中にホ[®]-フィルタ[®]と熱湯の供給口から高温のクリーニング液と熱湯が出ます。
- 高温になった液体によって皮膚が刺激を受けたり、火傷のおそれがあります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > クリーニング中は、訓練を受けていないスタッフや子どもはコーヒーマシンから距離をとるように注意してください。
- > 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
▷6A[®]-ジ[®]以降

健康被害のおそれ/刺激のおそれ

- 専用クリーナーおよびクリーニングタブレットが肌に触れると刺激を感じることがあり、健康被害を引き起こすおそれがあります。
- > 専用クリーナーおよびクリーニングタブレットを使用する際には、それぞれのパッケージに記載されている保護措置に従ってください。
- > 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

安全性についての章を参照
▷6A[®]-ジ[®]以降

5.2 クリーニング 頻度の概要

お手入れ						
毎日	毎週	定期的	自動	必要に応じて		
クリーニング プログラム						
X					システムクリーニング	▷74 ^h -ジ
X					オートスチームクリーニング	▷77 ^h -ジ
X					ミルクシステムクリーニング	▷79 ^h -ジ
X		X			デ ィストリビ ューターフィルターリンス	▷80 ^h -ジ
手動クリーニング						
X					カップ 台のクリーニング	▷81 ^h -ジ
X					タッチパ ネルのクリーニング (クリーンロック)	▷81 ^h -ジ
X	X				粉コーヒージェータークリーニング	▷82 ^h -ジ
				X	抽出ユニットのクリーニング (手作業)	▷82 ^h -ジ
X	X				ホ ータフィルターのクリーニング	▷83 ^h -ジ
X					ド リップ トレのクリーニング	▷84 ^h -ジ
X		X			外装のクリーニング	▷85 ^h -ジ
X	X				オートスチームノズ ルの清掃	▷86 ^h -ジ
X	X				ハ ーシックスチームノズ ルの清掃	▷87 ^h -ジ
		X			コーヒー豆ホッパー のクリーニング	▷88 ^h -ジ
		X			豆ホッパー ド リップ トレイの清掃	▷89 ^h -ジ
				X	ハ ッキン交換	▷89 ^h -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の実施
- 自動 = 自動プログラム

5.3 クリーニングプログラム

5.3.1 システムクリーニング

抽出ユニットのクリーニングは、自動クリーニングプログラムとなっており、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ステムを洗浄します。

合計で約16分かかります。



健康被害のおそれ/刺激・火傷のおそれあり



- クリーニング中にポータフィルタと熱湯の供給口から高温のクリーニング液と熱湯が出ます。ポータフィルタと熱湯供給口はとても熱くなります。
- 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、黒色のドリフトレーはセットしたままにしておきます。
- > ポータフィルタを供給直後に持つ場合はグリップを握ってください。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷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。クリーニングがすべて完了していない場合、クリーニング作業を一から繰り返す必要があります。

重要

- * をタッチする
 ケアプログラムが呼び出されます。
- * **システムクリーニング** をタッチする
 システムクリーニングのオプションは、チェックボックスを操作して追加/削除します。
- * オートスチームクリーニングを行うか選択します
- * クリーニング完了後、コーヒーマシンの電源を切るか選択します



注意事項

「クリーニング後スイッチを切る」が有効になっていると、コーヒーマシンはクリーニング完了後に電源がオフになります。

- * ポーティフィルターを取り除きます
- * ポーティフィルターから抽出フィルターを取ります
- * ブラインドフィルターをポーティフィルターにセットします
- * エスプレッソマシン用のWMF専用クリーニングタブレットを1錠ずつポーティフィルターに入れます



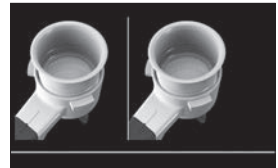
注意事項

水は加えないでください。

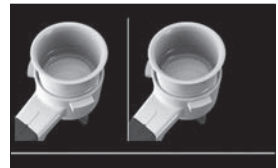
- * ポーティフィルターをセットしてください
- * を押して続けます
 この操作前にボイラーの熱湯をほとんど使っていなかった場合、クリーニングプログラム中に熱湯バルから熱湯が流れ出します。
 クリーニングタブレットが入っているか聞かれます。
- * を押して続けます
 クリーニングが開始されます。バーグラフと残りの時間が表示されます。



スチーマー用ブラッシュアクセサリとスチーマー用108ℓ -ジ



プログラムは片方だけが作動中であっても、常に抽出エレット両方を一緒にクリーニングします。抽出エレットが使用されていない場合、そのポーティフィルターにはクリーニングタブレットを入れる必要がありません。ブラインドフィルターはポーティフィルター両方に入れる必要があります。




ポーティフィルターとフィルターは手作業でクリーニングします。
 ポーティフィルターのクリーニング
 83ℓ -ジ

約7分後、ポータフィルターを取り除くアニメーションが流れ、フィルター交換を要求されます。

* ポータフィルターを取り除きます

* ブラインドフィルターを取り除きます

ポータフィルターをまだセットしません。ディストリビューターフィルターのリンスが行われます

*  を押して続けます

ポータフィルターとフィルターを手動でクリーニングするように要求されます。

*  を押して続けます

クリーニング後の電源オに **はい** を選択していると、ここでマシンの電源が切れます。

クリーニング後の電源オに **いいえ** を選択していると、コーヒーマシンは再加熱します。

これにより、コーヒーマシンが再度運転準備に入ります。

5.3.2 オートスチームクリーニング



健康被害のおそれ/刺激・火傷のおそれあり



- ・ クリーニング中はスチームノズルが作動します。
- ・ 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。
- > クリーニングコンテナに触れたり動かしたりする場合には、適切な手袋を着用のうえ作業をしてください。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。


⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷ 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

*  をタップする

ケアプログラムが呼び出されます。

* **オートスチーム** をタップします

* 耐熱容器にクリーナーを5 ml入れて、ぬるま湯と混ぜます(最大3分の2の量)

*  を押して続けます





- ・ クリーニング実行中はキーがロックされた状態となります。
- ・ クリーニング後にスイッチを再度入れると、クリーニングコンテナが取り出されているかを確認するメッセージがディスプレイに表示されます。

注意事項



オプションの2本目のオートスチームノズルがある場合には、両方のノズルを同時に清掃します。この場合、すべてのステップを右側でも行います。

注意事項

- * スチームノズルの口をブラシで清掃します
- *  を押して続けます
- * オートスチームノズルをコンテナに浸けます
- *  を押して続けます





健康被害のおそれ/刺激・火傷のおそれあり



- スチームノズルが作動します。熱い蒸気が噴出します。
- オートスチームノズルが非常に高温になることがあります。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

- *  を押して続けます
 - * オートスチームノズルを拭いて、付着して残っているミルクを取り除きます
 - *  を押して続けます
- 清掃が完了しました。

5.3.3 ミルクシステムクリーニング



健康被害のおそれ/刺激・火傷のおそれあり



- ・ クリーニング中はスチームノズルが作動します。
- ・ 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。
- > クリーニングコンテナに触れたり動かしたりする場合には、適切な手袋を着用のうえ作業をしてください。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。



⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷ 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

- *  をタップする
ケアプログラムが呼び出されます。
- * **ミルクシステムクリーニング 左** をタップします
- * ミルクホースをミルクコンテナから取り外します
- *  を押して続けます




オプションの2本目のミルクノズルがある場合は、をタップして右ミルクノズルのクリーニングを開始します。この場合、すべてのステップを右側でも行います。

注意事項

- * クリーニングコンテナに冷水を1/3まで入れてください (約500 ml)
- * 専用ミルクシステムクリーナーを15 ml加えて、混ぜます
- * クリーニングコンテナをオートスチームノズルの下に置きます

* ミルクホースアダプターをクリーニングコンテナに取り付けます


 **健康被害のおそれ/刺激・火傷のおそれあり**

-  *
- ・ スチームノズルが作動します。
 - ・ クリーニングコンテナの中にあるクリーニング液は熱くなっていることがあります。

 **注意**

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

熱い蒸気が噴出します。

*  を押して続けます

* クリーニング液を空にして、クリーニングコンテナをすすぎます

* クリーニングコンテナに冷水を1/3まで入れてください
(約500 ml)

* クリーニングコンテナをオートスチームノズルの下に置きます

* ミルクホースアダプターをクリーニングコンテナに取り付けます

*  を押して続けます

ミルクシステムをすすぎます。

ミルクシステムのすすぎが終わったら、クリーニングは完了です。

ミルクシステムを再始動するには、ミルクシステムの充填が必要です。

5.3.4 デイストリビューターフィルターリンス

▷操作▷デイストリビューターフィルターをリンスする、34°C - 37°C

デイストリビューターフィルターをクリーニングする
▷ボーターフィルターのクリーニング
83°C - 85°C

5.4 手動クリーニング

WMFお手入れプログラム用の注文番号
 ▷ アクセリとスィッチ
 108°以降

5.4.1 カップ台のクリーニング

* カップ台は毎日湿った布で全体的に清掃します

5.4.2 タッチパネルのクリーニング (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。



火傷のおそれ

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

注意

安全性についての章を参照
 ▷ 68°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。
- > パネルは必ず湿らせた布でクリーニングしてください。洗剤は使用しないでください。
- > クリーニングには柔らかい布を使用してください。
- > 湿らせたマイクロファイバークロスの使用をお勧めします。

重要

保証の章に注意
 ▷ 104°以降

5.4.3 粉コーヒースーターのクリーニング




- 粉コーヒースーターのクリーニング時にはグラインダーが破損する恐れがあります。
 - そのため、粉コーヒースーターのクリーニングには用途に適したブラシのみ使用してください。

重要

保証の章に注意
▷104°-ジ以降

粉コーヒースーターは定期的に検査し、必要に応じて用途に適したブラシでクリーニングしてください。

- * **粉コーヒ投入口クリーニング** をタップします
- * 右または左の粉コーヒ投入口を選択します
すると次のことを確認するメッセージが表示されます:
粉コーヒースータークリーニングを開始しますか?
- *  を押して続けます
- * 粉コーヒ投入口を備え付けのブラシで清掃します
- * パネルに表示されるステップごとの指示に従ってください

粉コーヒースーターのクリーニング
▷ソフトケア
▷お手入れ
50°-ジ

5.4.4 抽出ユニットのクリーニング (手作業)

- * デイストリビューターフィルターとパッキンに残っている粉コーヒは抽出ユニット用ブラシで取り除きます
- * デイストリビューターフィルターリンスを開始します

デイストリビューターフィルターをリンスする
▷操作
34°-ジ

5.4.5 ホットフィルターのクリーニング



火傷の危険



- ホットフィルターおよび抽出フィルターは飲料供給およびクリーニング中に非常に熱くなります。
- クリーニングコンテナの表面が高温になります。
- 供給または「抽出エットクリーニング」直後は、ホットフィルターおよび抽出フィルターに直接触れないでください。
- 必ず、ハンドル付きのクリーニングコンテナを使用して、コンテナを持つ時にはハンドルのみをつかむようにしてください。

ホットフィルター、ホットフィルターグリップ、抽出フィルター、フィルターホルダー、インシュレーションインサートなどホットフィルターの各部すべてにスチール対応です。

毎日のクリーニング

- * ホットフィルターとフィルターを取り除きます
- * 清潔で温かい飲料用水を使って各部をリンスします

毎週1回クリーニング

- ホットフィルターは毎週容器に浸けてクリーニングします。
- * クリーニングタブレットを容器に入れます
- * 容器に熱湯を注いで、クリーニングタブレットを溶かします
- * 抽出フィルターとフィルターホルダーを取り外します
- * インシュレーションインサートを取り除き、ブラシで堆積物を落としてリンスします
- * ホットフィルターの部品とフィルター全体を30分間クリーニング液に浸けます
- * 部品を取り出して必要に応じてブラシでさらに清掃します
- * 清潔で温かい飲料用水を使って各部をリンスします
- * ホットフィルターを組み立てます

注意

安全性についての章を参照
▷ 6ページ以降



5.4.6 ドリップトレのクリーニング



火傷のおそれ



- ドリップトレには高温の液体がたまっていることがあります。
- > ドリップトレは慎重に動かしてください。
- > 再び設置するときには、水が不意にこぼれないように注意してください。
- > ドリップトレが正しく取り付けられているか、必ず確認してください。

重要!

流水用ホース [1] を倒さないでください。

注意

安全性についての章を参照
▷64°-ジ以降



- クリーニング中にパ 祉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わないでください。
- > 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わないでください。
- > クリーニングには柔らかい布を使用してください。
- > 湿らせたマイクロファイバークロスの使用をお勧めします。

重要

保証の章に注意
▷104°-ジ以降

- * ドリップグリッドを取り外します
- * ドリップトレを外します
- * ドリップトレを入念にクリーニングします
- * ドリップトレ下表面を入念に拭きます
- * ドリップトレを乾かし、元の位置に装着する



5.4.7 外装のクリーニング



- クリーニング中にパ[®] 衂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。
- > 湿らせたマイクロファイバ[®] -クロスの使用をお勧めします。

筐体は定期的に適切な器具を使用してクリーニング[®] します。

- * オン/オフスイッチを短く押す(約1秒)
- * コーヒーマシンを冷却させます
- * 冷ましたコーヒーマシンの外装を湿らせたでクリーニング[®] する
- * センサ-を湿った布でクリーニング[®] します

重要

保証の章に注意
▷104[°] -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[®]、炭素、四塩化炭素、塗料用シソ[®] -または5%を超えるアルコールを含む溶液、アモニア、ベンゼ[®]、ケリソ[®]、キシソ[®]、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[®] 衂は必ず湿らせた布でクリーニング[®] してください。洗剤は使用しないでください。

5.4.8 スチームノズルのクリーニング

火傷の危険/火傷のおそれあり

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

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

指などを挟むおそれ/怪我のおそれあり

- ベーシックスチームノズルまたはオートスチームノズルを操作する際、指などを挟むおそれがあります。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

オートスチームノズルの清掃

毎週

- * スチームノズルを回して取り外し、5時間以上クリーニング液の中に浸けます
- * スチームブラシでスチームノズルの開口部を清掃します
- * 飲料水で入念に洗浄します
- * スチームノズルをオートスチーム供給口にねじ締めます

スチーム用ブラシ
▷アクセサリとスチームパーツ
108ページ

- * スチームノズルを清潔な水が入った容器に入れる
- * 左のオートスチームバナーを軽く下に押し下げます
- * 湿らせた布でスチームノズルを拭く

ベ-シックスチームノズルの清掃

毎日

- * クリーナー 5 ml を耐熱容器の中で 500 ml のぬるま湯と混ぜます
- * スチームノズル全体をクリーニング液の中に浸します
- * 右のベ-シックスチームバナーを完全に下に押し下げます 10秒かかります。浸置時間：30 分。
- * ブラシでクリーニング
- * 水で入念に洗浄
- * 右のベ-シックスチームバナーを完全に下に押し下げます 10秒かかります。スチームにより、スチームノズルの穴から分解された残留ミルクとクリーナー液が除去されます。



毎週

- * スチームノズルを回して外す
- * スチームノズル全体を最低5時間はクリーニング液に浸したままにします
- * スチーマーブラシでスチームノズルの開口部を清掃します
- * 飲料水で入念に洗浄する
- * スチームノズルをベ-シックスチーム供給口にねじ回して取り付ける
- * スチームノズルを清潔な水が入った容器に入れる
- * 右のベ-シックスチームバナーを完全に下に押し下げます
- * 湿らせた布でスチームノズルを拭く

スチーマー用ブラシ
▷ アクセサリーとスチーマー用
108ベ-シック

5.4.9 コーヒー豆ホッパーのクリーニング

コーヒー豆ホッパーは必要に応じて定期的にクリーニングしてください。推奨: 毎月1回。

怪我のおそれ

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

注意


安全性についての章を参照
▷6ページ以降

指などを挟むおそれ/怪我のおそれあり

- コーヒーマシンの可動部で指や手を怪我するおそれがあります。
> コーヒーグライダや抽出装置の開口部に触れる場合、その前に必ずコーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを外してください。

注意

安全性についての章を参照
▷6ページ以降

-  > 豆ホッパーとそのフタをリンスマシンでクリーニングしてはいけません。

重要

- * コーヒーマシンのスイッチを切ります
- * 主電源からプラグを抜く
- * カップ台を後ろ側にスライドします
- * コーヒー豆ホッパーのフタを外す
- * 豆ホッパーのロックを時計回りに回し、開きます
- * 豆ホッパーを取り除きます
- * 豆ホッパー下の豆はすべて取り除き、必要に応じて吸い取ります
- * コーヒー豆を豆ホッパーから残らず取り出します



ロックを閉じる



ロックを開ける

- * 豆ホッパ[®]-に付着した汚れを湿らせた布巾で丁寧にふき取ります
- * コーヒー豆ホッパ[®]-を完全に乾かす
- * 豆ホッパ[®]-下の受け容器をクリーニング[®]します
- * 豆ホッパ[®]-に再度豆を投入してセットし直します
- * ロックを反時計回りに回して閉じます

5.4.10 豆ホッパ[®]-ドリップ[®]トレイの清掃

豆ホッパ[®]-下の受け容器をクリーニング[®]します。

- * 豆ホッパ[®]-のロックを外し、取り除きます
- * 豆ホッパ[®]-の下に敷く受け容器をクリーニング[®]します

5.4.11 パッキン交換



火傷の危険



- ホ[®]-タフィルターおよび抽出フィルターは飲料供給およびクリーニング[®]中に非常に熱くなります。
- > 供給または「抽出ユニットクリーニング[®]」直後は、ホ[®]-タフィルターおよび抽出フィルターに直接触れないでください。

パッキンの交換は必要に応じてお客様ご自身でしていただくことが可能です。


- * お手入れのメニュー「抽出ユニットのお手入れ」で、希望の抽出ユニット(右または左)を呼び出します
作業ステップ 毎にアニメーションが流れます。
- * ホ[®]-タフィルターを取り外します
- * フィルターをホ[®]-タフィルターから取り出します
- * ホ[®]-タフィルターをフィルター無しでセットします
- * を押して続けます

⚠ 注意

安全性についての章を参照
▷ 6ページ以降

ソフトウェア
▷ お手入れ
▷ 抽出ユニットのお手入れ
50ページ

抽出ユニットをパッキン交換の位置に移動させます。

- * 次の通知を待ちます
 - * ホータフィルタを取り外します
- パッキン交換のアニメーションが流れます。
- * 古いパッキンを取り出します
 - * 新しいパッキンを取り付けます
 - *  を押して続けます
 - * ホータフィルタをフィルタ無しでセットします
- 抽出ユニットを通常の位置に戻します。

* 次の通知を待ちます

- * ホータフィルタを取り外します
 - * フィルタをホータフィルタにセットし直します
 - * フィルタの付いたホータフィルタをセットします
- コーヒーマシンのセンサーが、ホータフィルタのセットし直しとパッキン交換が済んでいることを検知します。

6 HACCPクリーニングコンセプト

飲食店経営者には、来店するお客様が健康被害のおそれにとさらされることのないように、提供する食品への注意が法的に義務付けられています。


危険の認識・判定のため、HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) クリーニングコンセプトの導入が必要になります。このマシンの使用場所でリスク分析を行うようにしてください。分析の目的は、食品衛生面で危険な個所の確認と解消にあります。そのためにはモニター・検査工程を定め、実施する必要があります。設置状態が適切で、お手入れやメンテナンス、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。コーヒーマシンのお手入れとクリーニングが適切になされていないと、飲料の供給は食品衛生的に危険です。

取扱説明書、クリーニングの説明書、クリーニングコンセプトに基づき、所定の定期的クリーニングを行ってください。

「1997年8月5日 食品衛生指令」

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



インフォメーションパッド  からは前回のクリーニングのプログラムを呼び出すことができます。

USBパッド  から、HACCPジャーナルをエクスポートできます。

ヒント

年 _____ 月 _____

HACCPクリーニング コンセプト

冷蔵されたロングライフのみを使用してください。これを守らないと、微生物や細菌により健康に被害がおおぶ恐れがあります。
 ハウスマイル飲料に使用するハウスマイル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 :

1. 抽出クリーニング 実行
 ▷章「お手入れ」
 2. ホータンカ-および供給口のクリーニング
 ▷章「お手入れ」
3. ドリップトレ-のクリーニング
 ▷章「お手入れ」
4. 一般的なマシ-のクリーニング
 ▷章「お手入れ」

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

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

7 メンテナンスと加片除去

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

メンテナンスは、マシンの実際の負荷と運転時間に応じて、メーカーのメンテナンス計画に沿って行ってください。マシンの設定によっては、指定のメンテナンスサイクルを守る補助として、パネルの通知を有効にすることができます。パネルに通知がない場合、少なくとも24か月ごとに安全関連部品を点検して、必要に応じて交換を行ってください。コーヒーマシンは通知表示後も使用できますが、コーヒーマシンの機能異常や二次的な損傷を防ぐためにもお客様自ら早めにメンテナンスを行うか、メンテナンス作業の実施を依頼してください。

7.1 メンテナンス

安全点検を必要とするため、メンテナンスは、WMF サービスまたは必要なトレーニングを受けた作業員以外は行わないでください。

サービス・メンテナンス通知
▶メッセージと注意事項
94ページ

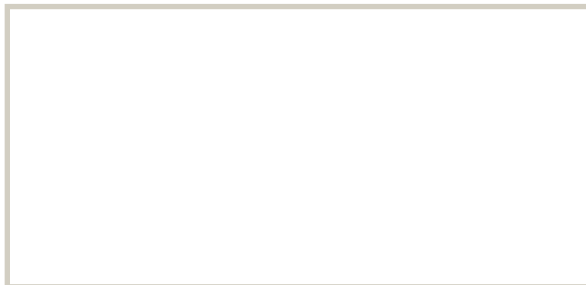
7.2 WMF サービス

WMF サービスにつきましては、お近くの修理センターが不明な場合は下記にお問い合わせください。

WMF GmbH
WMF Platz 1
D-73312 Geislingen (Steige)

重要!


メンテナンス、修理などにつきましてはお近くのWMF サービスまでお問い合わせください。電話番号はコーヒーマシンに貼ったラベルと納品書に記載されています。



8 メッセージと注意事項

8.1 操作上の通知

コーヒー豆を補充

- * コーヒー豆ホッパーを補充(表示参照)
- * 確認:
 - コーヒー豆ホッパーのロックが解除されていますか?
▷お手入れ
 - コーヒー豆がスムーズに落ちません。
- * 大きめのスプーンでかき回して  で確定する

給水してください

- * 水道の栓を開き、確定する

ポーターフィルターを空

- * ポーターフィルターを取り外します
- * ポーターフィルターを空にして再びセットします

浄水フィルターを交換

- * WMF サービスに連絡
浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。

I7-は本取扱説明書で確認する

I7-番号の表示

I7-通知と不具合
▷95ページ

WMF サービスに連絡

I7-番号の表示

I7-通知と不具合
▷95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、ユーザはそのままお使いいただけます。

8.2 エラー通知と不具合

エラー通知が表示されたときや不具合発生時の基本的手順は次の通りです。

- * コーヒーマシンのスイッチを切り、数秒後もう一度スイッチを入れる
- * エラーが発生したときの操作を再試行


多くの場合、これによって不具合が解消され、正常に作動させることができます。


この操作で解消できなかった場合:エラー表示またはエラー番号をもとに以下の表を参照して対応してください。

それでも解消できないか表示されたエラーが記載されていない場合は、WMF サービスにご連絡ください。

通知の中には個別機能が停止するものがあります。ロックされている飲料は、飲料キーがグレーに表示されます。有効な飲料キーの飲料は供給できます。

WMF espresso NEXTには診断プログラムが装備されています。発生したエラーはパネル上に表示されます。表示されるエラー通知は、原因の一つに主電源の異常も考えられます。

現在エラーが発生しているか、管理責任者への注意事項がある場合、パネル上  が表示されます。


- *  をタッチする
エラー通知およびエラー番号が表示されます。


注意事項



お/オフスイッチは押してから1秒経過後に反応し、
 コーヒーマシンがお/オフになります。
 不具合の解消のため(ソフトウェアのフリーズなど)、
 お/オフボタンを長押しして制御システムの電源を
 切ってください。次に、コーヒーマシンの電源を入れ
 ます。

8.3 Iラ-の是正

不具合図	対応
ポ-タフィルターがロックされている(左/右)	これは、ポ-タフィルターを取り除くのが早すぎると起きる可能性があります。 注意。抽出フィルターが熱くなっています。 ※ フィルターを反時計回り  に回して、抽出ユニットを取り除きます ※ ポ-タフィルターをフィルター無しでセットします 抽出ユニットを開始位置に戻します。 重要。 反対方向に回さないようにしてください。偶然ロック部分が開くおそれがあります。これにより、ホ-スやハ-ッキン部分が破損する恐れがあります。
操作パネル/ディスプレイが反応しない	※ コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる
抽出が開始しない	※ 水道栓が開いているか確認してください ※ 空のポ-タフィルターがセットされているか確認してください
9017 通常 of Iラ-, 左 9543 通常 of Iラ-, 右	※ 正しいフィルターがポ-タフィルターにセットされているか確認してください ※ 粉コーヒ-シューター of クリーニング が 必要か確認してください ※ コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入れる Iラ-が解消されない場合 ※ WMF サービスに連絡

不具合図	対応
<p>9516 左側のグライндаーがブ ロックされている</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 粉挽き目設定を元に取ります * 豆ホッパ-のロックを外し、取り除きます * グライндаーを掃除機で空になるまで吸い取ります 
<p>9517 右側のグライндаーがブ ロックされている</p>	<ul style="list-style-type: none"> * グライント-の挽き目を粗く設定 * 豆ホッパ-をセットし直し、ロックします * 必要に応じてコーヒー豆を投入します <small>▷ソフトウェア▷システム▷挽き目設定、67ページ</small> * コーヒーを供給します * グライндаー稼働時に、粉挽き目を古い挽き目に設定 します <p>エラーが解消されない場合</p> <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切ります * WMF サービスに連絡
<p>9560/9561 ホ-タフィルターの粉コーヒ- が少なすぎる(左/右)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * 正しいフィルターがホ-タフィルターにセットされているか確認 してください * 粉コーヒ-シューターをクリーニングします * 抽出ユニットをクリーニングします (手作業) * 最後に供給した飲料のレシピ-でコーヒ-の粉量を0.1グラ ム毎に増やします <p>エラーが解消されない場合</p> <ul style="list-style-type: none"> * コーヒーマシンのスイッチを切ります * WMF サービスに連絡

不具合図	対応
<p>9562/9563 ホ[°]-タフィルター[®]の粉コーヒ[®]が多すぎる(左/右)</p>	<ul style="list-style-type: none"> * ホ[°]-タフィルター[®]が前回の抽出後に空になっているか確認してください * ホ[°]-タフィルター[®]を空にします * 正しいフィルター[®]がホ[°]-タフィルター[®]にセットされているか確認してください * 飲料準備毎にホ[°]-タフィルター[®]が空になっているか確認してください * 粉コーヒ[®]-シューター[®]をクリーニング[®]します * テ[®]イストリビ[®] ユーターフィルター[®]を定期的にクリーニング[®]します <small>▷お手入れ▷テ[®]イストリビ[®] ユーターフィルター[®]リンス▷80[°]℃[®]</small> * 抽出ユニット[®]をクリーニング[®]します[®] (手作業) <small>▷お手入れ▷抽出ユニットのクリーニング[®] (手作業)、82[°]℃[®]</small> * 最後に供給した飲料のレシ[®]でコーヒ[®]の粉量を0.1グラム毎に減らします <p>エラー[®]が解消されない場合</p> <ul style="list-style-type: none"> * コーヒ[®]-マシンのスイッチ[®]を切ります * WMF サービス[®]に連絡
<p>F161 最低流量が足りない</p>	<ul style="list-style-type: none"> * ホ[°]-タフィルター[®]と抽出フィルター[®]をクリーニング[®]します * 給水してください
<p>F164 熱湯供給の最低流量が足りない</p>	<ul style="list-style-type: none"> * コーヒ[®]-マシンのスイッチ[®]を切ります * 熱湯供給ノズル[®]を取り外し、フィルター[®]をクリーニング[®]します <p>注意!熱湯!</p> <ul style="list-style-type: none"> * 給水してください * コーヒ[®]-マシンのスイッチ[®]を入れる

9 安全性と保証

9.1 コーヒーマシンに対する危険



取扱説明書を確認

注意事項に従わずに起きた損傷については、保証対象外となります。

設置・使用条件を守ってください。

設置場所

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

コーヒークラインダ®

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

重要

保証の章に注意

▷104° -ジ° 以降

設置と使用環境

▷安全性

18° -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。WMF サービスが推奨する浄水フィルターを使用しないと、コーヒーマシンを破損するおそれがあります (カルキ付着など)。
- 安全を確保するために、業務終了時には必ず主電源スイッチを切るか電源プラグを抜いてください。水道水接続がある機械の場合、水道のメインコックは閉じていなければなりません。
- 損傷を防ぐために、以下の対策を推奨します：
 - 水道に適切な水検出器を取り付ける
 - 煙感知器の取り付け
- 一定期間運転しなかった場合 (何日/何週間も) は、改めて試運転調整を行う前に、2回以上「抽出ユニットのクリーニング」を実施します。

システムクリーニング
▷ お手入れ
▷ クリーニングプログラム
74ページ

9.2 ガイドライン

製造者: WMF GmbH,

73312 Geislingen (Germany)

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

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

本機には適合解説書の原本が同梱されています。

本機にはCEマークが付与されています。

本機は現行のドイツ食品および飼料法記録 (LFGB)、ドイツ消費財条例 (BedGgstV)、EU10/2011、EC規則1935/2004に準拠しています。

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

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

欧州以外の国ではその国で指定される条件が適用されます。

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

EC規則No. 1935/2004に準拠したトレイビリティを確立し、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を行うことを、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

▷93° -ジ

管理責任者の義務、廃棄の章にご注意ください。

▷102° -ジ以降

9.3 管理責任者の義務

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

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

コーヒーマシンは、支障なくお手入れ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。

事務所やカフェでの使用など、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お手入れ措置を守っていることを確認し、利用上の質問に対応するようにしてください。

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

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

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

装置のカルキ除去はWMFサービスエンジニアにお任せください。

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

クリーニング 頻度の概要

▷73^h -ジ

HACCP

▷91^h -ジ

WMF特殊カルキ除去剤

▷アクセサリとスプレッド

108^h -ジ

業務用コーヒーマシンの適切な廃棄方法についてご質問等ございましたら、販売店 (WMF子会社、WMF販売店、またはゲイズリンゲン(Geislingen)のWMF GmbH本社)までお問い合わせください。

コーヒーマシンを譲渡または廃棄される場合には事前に、CoffeeConnect[®]プラットフォームにご登録の個人情報をお客様の責任で削除していただきますようお願いいたします。(データ保護)

旧装置を廃棄する前に、当該装置に保存されている個人データを消去してください。



廃棄の際には、WMF サービスまでお問合せください。

連絡先
▷ 938⁰ -ジ

9.4 保証請求



取扱説明書を確認

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

重要

設置と使用環境
▷ 安全性
18° -ジ 以降

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

保証対象外となるのは：

- 日常的な使用で消耗する部品全般。パッキン、ミサー、抽出ユニットなどもこれに含まれます。
- 天候の影響、ホーイヤーのかけ堆積、化学的/物理的/電気化学的/電気的影響による不具合。
- 現場の水の硬度により浄水フィルタの使用が必要であるにもかかわらず、浄水フィルタを使用しないで不具合に至った場合。
- 本機の取り扱い、メンテナンス、お手入れに関する規定（取扱説明書やメンテナンス指示など）に従わなかったことにより生じた不具合。
- WMF純正スパアパーツを使用しない場合や、マシンが購入者か第三者によって不適切に取り付けられている場合、あるいは不適切または十分な注意をとらなわなない取り扱いの結果として生じた不具合。
- 購入者、または第三者によるWMFの許可を伴わない不適当なマシン修理、改造、調整の結果生じた不具合。
- 取扱説明書に記述された用途以外の使い方をした結果生じた不具合。

重要

メンテナンス
▷ 93° -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790.4 mm 高さ597 mm 奥行523 mm (カップ台を留めた場合 591 mm)
コーヒ豆ホッパー	約550 g (外付け: 約1,400 g) ⁽¹⁾
空重量	約75 kg
水道	TW15 (DN 15、少なくとも DN 6 または 1/4 インチ)メ インロックコックとフィルタ(メッシュ幅0.08 mm) 付きのホース接続 (現場側で用意)。 ⁽²⁾ 2 l/min (低圧) で少なくとも 0.05 MPa (0.5 bar) の水圧。2 l/min (標準) で少なくとも 0.3 MPa (3 bar) の水圧。最高水圧0.6 Mpa (6 bar)。最大 供給温度 35 °C。新品のコーヒーマシンおよび/または 浄水フィルタ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 浄水フィルタをご使用ください。
排水パイプ	ホースはDN 19以上、最低傾斜は2 cm/m
NNを超える高さでの使用	<2,000 m

予告なく仕様変更することがあります。

⁽¹⁾ カップ容量はコーヒ豆のサイズによって変化します。

⁽²⁾ コーヒーマシンの給水接続には本規格 (IEC 60335-2-75) が適用されています。ご
使用になる地域で定められた追加の規定がある場合には、これに従ってくだ
さい。EU圏外では、コーヒーマシンを市場で販売する業者が、引用されている規格
の遵守をチェックしなくてはなりません。

定格消費電力	4.2 kW
電圧	200 V 50/60 Hz、(2/PE)
照明	LED
保護等級	IP X0
保護等級	保護等級 I
定格圧力	ボイラー 0.25 MPa (2.5 bar)
連続騒音レベル(Lpa)	<70 dB (A)
周辺温度	+5 °C ~ +35°C (寒いときは凍結防止のため水抜き)。 ⁽³⁾
最高湿度	相対湿度80%、結露なし。 屋外での使用は禁止。
設置面/水しぶき	本機は必ず水平で安定した、防水性と耐熱性を備えた敷物の上に設置すること。 本機洗浄に放水は使用しないこと。マシンは水しぶきがかからない場所に設置してください。水ホース、スチーム噴射器、スチームクリーナー等で散布・クリーニングを行う場所には、本機を設置しないこと。

予告なく仕様変更することがあります。

⁽³⁾ 空にする作業はWMF サービスのみが行えます。

取り付け時の間隔	機能上、およびサービス・安全上の理由から、マシンの側面は壁もしくは非WMF製コンポネントから50 mm以上離して設置してください。背面では50 mm以上の安全距離が必要です。コーヒーマシンの前に800 mmの最小作業スペースを設けることを推奨します。ホッパの上には200 mm以上の空間を設けることを推奨します。床面からマシン設置面までは最低850 mmの高さを確保すること。コーヒーマシンの各種接続をマシン下からカウンターに通す場合、ライン敷設に必要なスペースに注意してください。敷設するラインによってマシン下の利用可能な空間が制限される場合があります。
浄水フィルタの取り付け寸法	浄水フィルタの取扱説明書を参照してください。

予告なく仕様変更することがあります。

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

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

本機のそばの、支障なくアクセスできる場所に、単相電源の場合 Schuko プラグソケットか使用国の基準の単相ソケットを、三相電源の場合は、DIN EN 50310 VDE 0800-2-310 に準拠した5極CEE/CEKONソケットか使用国基準の多極ソケットを用意してください。プラグソケットはお客様側でご用意ください。主電源ケーブルが高温になった部品に接触しないようにお気をつけください。本機の主電源ケーブルが損傷した場合は、危険防止のためにWMF Fサービスエンジニアが同等の資格を有するスタッフが交換を行ってください。

会計システムと接続して使用する場合、機械間の等電位化電流によって生じる可能性のある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 (DIN EN 50310 VDE 0800-2-310を参照)。

付録:アクセサリとスヘ°アハ°-ツ

数量	単位	名称	注文番号
WMF ケアフ°ロク°ラム			
1	パ°ック	WMF クリーニング°タフ°レット(100個)	33 2332 4000
1	ボ°トル	WMFミルクシステム°クリーナー、2L、AutoClean°ミルク	33 4321 2000
1	個	クリーニング°用フ°ラシ	33 0350 6000
1	個	抽出°ユニット用フ°ラシ	33 1475 4000
1	個	粉°コーヒ°-シューター°クリーニング°用フ°ラシ	33 4072 5000
1	個	スチ°マー°用フ°ラシ	33 2393 1000
1	個	クリーニング°容器	33 2593 6000
1	個	フタ、クリーニング°コンテナ	33 2593 7100
セット°トレ°			
1	個	ノック°ホ°ックス°ロツト°	33 4080 3200
1	個	フッター	33 2803 6000
ホ°-タ°フィルタ°			
1	個	ホ°-タ°フィルタ° S、シ°ンク°ルノズ°ル	33 4744 1000
1	個	ホ°-タ°フィルタ° M、シ°ンク°ルノズ°ル	33 4744 2000
1	個	ホ°-タ°フィルタ° M、タ°ブルノズ°ル	33 4744 3000
1	個	ホ°-タ°フィルタ° XL、シ°ンク°ルノズ°ル	33 4744 4000
1	個	ホ°-タ°フィルタ° XL、タ°ブルノズ°ル	33 4744 5000
1	個	イン°ジュレ°ション°インサート	33 2681 3000
1	個	抽出°シ°フ° S	33 2672 7000
1	個	抽出°シ°フ° XL	33 4092 5000
1	個	抽出°シ°フ° M	33 2672 6000
1	個	ブ°ライント°フィルタ°	33 2684 0000
1	個	シ°フ°ホルタ°-	33 2675 5000
1	個	ホ°-タ°フィルタ° グ°リップ°ハ°-ツ、黒	33 4466 4000
1	個	インサ°ト°グ°リップ°ハ°-ツ	33 4466 5000
1	個	ホ°-タ°フィルタ°-ヘツト°、S	33 4416 1000
1	個	ホ°-タ°フィルタ°-ヘツト°、M	33 4416 2000
1	個	ホ°-タ°フィルタ°-ヘツト°、XL	33 4416 3000

数量	単位	名称	注文番号
スチーム供給			
1	個	シングルノズル	33 4427 1000
1	個	ダブル供給口	33 4427 2000
1	個	ペーシックスチームノズルのハンドル	33 4466 7000
1	個	オートスチームノズルのハンドル	33 2071 9000
スチームジレット			
1	個	スチームジレットフルスチームプレート	33 4439 4000
アクセサリ			
1	個	ミルクジャグ	33 4122 8000
1	個	PEEK製オートスチーム	33 2658 7100
1	個	クロム製オートスチームノズル	33 2658 7000
1	個	オリングとペーシックスチームノズルインサート	33 0398 4000
1	個	オリングとオートスチームノズルインサート、通常	33 1580 3000
ドキュメント			
1	個	WMF espresso NEXT文書一式	33 4489 0060

本取扱説明書は各種言語でご用意しております。

▷ <https://coffeeconnect.wmf.com> からダウンロードしてください

索引

- お手入れ 49, 59, 71
 安全上の注意事項 お手入れ 71
 アクセリとスレアバ - ッ 108
 アメリカノ 23
 アメリカノパススリス 55
 インフォメーション 59
 エラ-通知と不具合 95
 エラ-通知なしの不具合 96
 オートスタート 56
 オートスチ-ム 36, 38, 49, 86
 オートスチ-ムインジケータ 22
 オートスチ-ムクリ-ニング 77
 オートスチ-ム/スレ (2本目、オアショ) 23
 オートスチ-ムバ - 21
 オートスチ-ム供給口 21
 オートミルク供給 23
 オン/オフスイッチ 21
 ガイドライン 101
 カウンター 60
 カウンター-のイクスポート 69
 カップ ウォ-マ- 40
 カップ ヒ-タ- 67
 カップ 台 21, 42
 カップ 台のクリ-ニング 81
 カップ 容量 54
 ゲラインダ - 挽き目設定 44
 クリ-ニング PIN 62
 クリ-ニング ステジ-ユ-ル 91
 クリ-ニング 頻度 73
 クリ-ンロック 49
 コ-ヒ-マシ-ンに対する危険 99
 コ-ヒ-マシ-ンのスイッチを入れる 27
 コ-ヒ-マシ-ンのテクニカルデータ 105
 コ-ヒ-マシ-ンの各部名称 20
 コ-ヒ-豆ホバ - 21, 42
 コ-ヒ-豆ホバ - のクリ-ニング 88
 コ-ヒ-粉の量 53
 サベ-ス 59
 シ-ブ クリ-ニング 22
 システム 64
 システムクリ-ニング 49, 74
 スイッチ オフ 43
 スチ-ムインジケータ 21
 スチ-ムオアショ 35
 スチ-ムジ-ェット 21, 56
 スチ-ムジ-ェットキー 21
 スチ-ム/スレのクリ-ニング 86
 ステ-タスインジケータ 46
 ソフトウェア 46
 タ-ゲット接触時間 53
 デイテミクコ-ヒ-アシスタント 68
 タイマ- 63
 タンク 25
 デ-タのパックアップ 70
 デ-タをロードする 70
 デイストリビ-ユ-ターフィルタ-リス 25, 34, 80
 デイスタ-レイト照明 64
 デイスタ-レイ照度減少 64
 テキスト 54
 テキスト + 画像 54
 テクニカルデータ 105
 トリッパゲリット 21, 32, 41
 トリッパトリ-ェルのクリ-ニング 84
 パッキン交換 89
 パネルの照度 64
 パネル上の通知 47
 パリスタ 25
 パリスタバット 22, 55
 パリスタバット - コ-ヒ-の濃さ 48
 ファームウェアの更新 69
 フィルタ容量 66
 フォ-ムボタ 36
 フラッシュ (シ-ブ クリ-ニング) 55
 フラッシュ (デイストリビ-ユ-ター クリ-ニング、抽出ユニット) 34
 プロトコル 59
 ペ-シツカスチ-ム 38, 87
 ペ-シツカスチ-ムインジケータ 22
 ペ-シツカスチ-ムバ - 21
 ペ-シツカスチ-ム供給口 21
 ボ-タフィルタ- 28
 ボ-タフィルタ- ステ-タスインジケータ 21
 ボ-タフィルタ-のクリ-ニング 83
 ボ-タフィルタ-のステ-タス表示 29
 ボ-タフィルタ-取り外しの表示 58
 ボ-タフィルタ-付右抽出ユニット 21
 ボ-タフィルタ-付左抽出ユニット 21
 マニュアル投入のレベル 52
 マニュアル投入口 21

- ミルクシステムクリーニング[®] 50, 79
- ミルクシステム補充 50, 56
- ミルクの温め 36
- ミルクフォーム 36
- ミルクフォームホ[®] タン 21
- ミルク[®] タン 37
- ミルクを接続する 31
- ミルク用インジ[®] エクター 31
- メインコック 25
- メインメニューの機能 47
- メッセージと注意事項 94
- メニューパ[®] ッド[®] 22
- メニュー制御パ[®] ッド[®] 47
- メンテナンス 93
- メンテナンスと加[®]除去 93
- リンス時間 58
- レベル[®] についての備考 54
- レベル[®] の変更 51
- レベル[®] の保存 52
- レベル[®] をロード[®] する 52
- 安全性 6, 99
- 安全装置 6
- 一般的な安全上の注意事項 6
- 飲料 51
- 飲料テスト 25, 47
- 飲料のキャンセル 33
- 飲料ホ[®] タン 21, 48
- 飲料を加温 39
- 飲料供給 25, 32
- 会計 60
- 会計PIN 63
- 外装のクリーニング[®] 85
- 外付けのゲ[®] ラインダ[®] -で挽く 57
- 外部会計 60
- 概要 46
- 管理責任者の義務 102
- 機能ライン 48
- 機能ライン供給可能表示 46
- 供給テスト 52
- 供給可能表示 22, 48
- 供給口 21
- 検証 25, 47
- 言語 69
- 硬度 25, 66
- 硬度の計測 66
- 作動時間 57
- 参照飲料 53
- 使用目的 15
- 時刻帯 63
- 自動販売機 60
- 湿らし行程 25, 53
- 取り付け時の間隔 107
- 取扱説明書の記号 24
- 取扱説明書の記号とマーク 24
- 手動クリーニング[®] 81
- 手動でコーヒー粉を供給する 33, 48
- 手動追加 22, 48
- 受け容器のクリーニング[®] 89
- 序章 20
- 照明 64, 65
- 情報ボ[®] ックス 54
- 浄水フィルタ[®] 66
- 浄水フィルタ[®] と加[®]除去 59
- 浄水フィルタ[®] の取り付け寸法 107
- 新しいPINを入力 63
- 水質 105
- 水道 105
- 水量 53
- 設置・使用条件 18
- 設置面 106
- 設定PIN 62
- 前回の抽出 59
- 操作 26
- 操作オ[®] フ[®] ショ[®] 55
- 操作に関する安全上の注意事項 26
- 操作パ[®] ネルクリーニング[®] (クリーニング[®]) 81
- 操作上の通知 94
- 操作要素 55
- 総硬度 66
- 総硬度の計測 66
- 代替ミルクのミルクフォーム 21
- 抽出エットのクリーニング[®] 74, 77, 79
- 抽出エットのクリーニング[®] (手作業) 82
- 抽出エットのケア 50
- 抽出エット照明 21
- 抽出温度 53
- 調整範囲 41
- 追加 25

定格消費電力 106
豆タイプ^①の表示 68
豆タイプ^① - (大) 23
独自レシピ^②の設定 57
熱湯/スル^③ 21
熱湯ボタン^④ 21, 22
熱湯供給 34
背景色 65
挽き目設定 67
粉コーヒータークリーニング^⑤ 50, 82
文字の色 65
保証 99
保証請求 104
保証対象外となるのは 104
無料設定 61
容量 25
用語集 25

H

HACCP^①入水^② - ト 69
HACCP^①クリーニング^③ コンセプト^④ 91

P

PIN権限 62

U

USB 69

W

WMF サービス^① 93



シリーズ 5600 33 4489 0060 04.2024

お近くのWMF サービス:

© 2023–2024 WMF GmbH

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

デザインと製作/テキストおよび構成:

TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

取扱説明書 (翻訳版) 日本国内で印刷。

予告なく仕様変更することがあります。

08.05.2024



DESIGNED TO PERFORM

wmf.com