

# ビストロIIプレミアータ

## 取扱説明書



このたびはWMFコーヒーマシン ビストロをご採用頂き、まことにありがとうございます。

最新のテクノロジーを駆使したマシンのデザイン、耐久性、経済性、そして抽出されるコーヒーの質に必ずご満足いただけるものと存じます。

WMF ビストロはエスプレッソ、カフェクレーム、カプチーノ、ラテマキヤート、ミルクコーヒー、泡立ちミルク、熱湯を一杯ずつ全自動で供給するコーヒーマシンです。オプションのチョコホッパーを装備しますと、ホットミルク、または泡立ちミルクをミックスしたホットチョコレートも提供できます。

ボタンを一回押すだけで高品質な飲料を提供できます。マシンの設定その他はタッチパッドディスプレイで簡単に行えます。最大8種類の飲料を設定でき、飲料供給ボタンは2種類のレベル設定が可能です。マシン装備によってはファンクションキーも付加されます。

この取扱説明書は常にマシンの近くに保管頂き、操作される方の情報源としてご利用いただけますようご配慮ください。

当マシンの保守・点検の目安は年間6万杯のコーヒー抽出、6千杯のチョコレート供給になっております。お客様による点検は6ヶ月おきにいただき、WMFサービスによる保守・点検作業は抽出3万回ごとを目安としております。ご使用の頻度により保守・点検作業のスケジュールを決めさせていただきます。



マシンご使用を開始される前に必ず取扱説明書をお読みください。

取扱説明書は常に参照できる場所に保管してください。

[重要] 第1章の概要説明の中のマークや記号を理解頂き、安全に関する記述をお読みください。



[規定の保守・点検作業がなされなかった場合に生じた不具合については保障できかねる場合がありますので、ご注意ください(保守・点検の章をご参照ください)

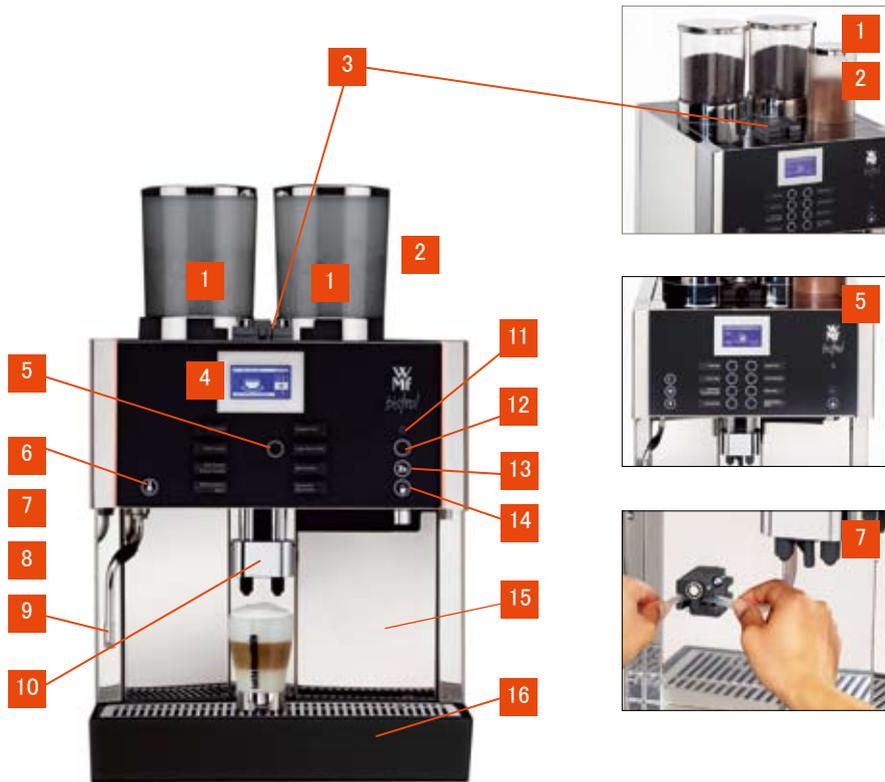
<b>第1章</b>	<b>はじめに</b>	<b>6</b>
1.1	コーヒーマシン各部の名称 取扱説明書内のマークと記号 ..... 用語の説明 .....	6 8 9
<b>第2章</b>	<b>マシンの操作</b>	<b>10</b>
2.1	コーヒーマシンのスイッチを入れる	10
2.2	飲料の供給	10
2.3	飲料の複数取り	10
2.4	シフトボタン(オプション) スペシャルボタン(オプション) .....	11 11
2.5	ミルクまたは泡立ちミルクの供給	11
2.6	熱湯の供給	11
2.7	ミルク供給システムの接続	12
2.7.1	標準 .....	12
2.7.2	WMFミルククーラー、WMFカップアンドクール(オプション) .....	12
2.8	スチーム供給(オプション) 飲料を温める .....	13 13
	ミルクを泡立てる .....	13
2.9	スチームパワー(オプション) ミルクを温める: .....	14 14
	ミルクを泡立てる: .....	14
2.10	コンビ供給口の高さ調整	14
2.11	コーヒード豆ホッパーなど	14
2.12	マニュアル投入	15
2.13	カスウケ	15
2.14	コーヒークスを台下へ排出(オプション)	16
2.15	ドリフトレー	16
2.16	コーヒーマシンのスイッチを切る	16
<b>第3章</b>	<b>ソフトウェア</b>	<b>17</b>
3.1	概略	17
3.2	供給可能のディスプレイ	19
3.2.1	供給可能のディスプレイ .....	19
	通常操作の標準ディスプレイ .....	19
	SBモード(セルフサービス)の標準ディスプレイ .....	19
3.2.2	ウォーム(温め)リンス .....	19
3.2.3	バリスタパッド .....	19
3.2.4	インフォメーション(情報) .....	20
	サービス .....	20
	お客様による点検・手入れ .....	20
	抽出時間 .....	20
	記録(ジャーナル) .....	20
	タイマー .....	20
3.2.5	メインメニューへ .....	21

3.3	メインメニュー	21
3.3.1	ミルクと泡立ちミルク	21
	ミルクの泡の質	21
	ラテマッキャートの供給中断時間	22
	ミルク温度	22
	泡立ちミルクの温度	22
3.3.2	タイマー プログラム	22
	タイマー作動状態	22
	タイマーの設定	23
	1日の作動のコピー	24
	タイマー設定全体の確認	24
	タイマー設定の削除	25
	タイマー設定の情報	25
3.3.3	お客様による点検・手入れ	26
	洗浄プログラム	26
	ミルクシステム	26
	チョコシステム(ミキサーのリンス)(オプション)	27
	浄水器交換(オプション)	27
	お客様による点検(オプション)	27
3.3.4	設定	28
	飲料の内容と供給ボタン	28
	飲料ボタンの選択	28
	事前設定の飲料ボタンの選択	28
	一杯の量	28
	内容の変更	28
	追加の順序	30
	飲料を供給ボタンに登録	30
	テスト	31
	コーヒー粉量の測定	
	出来上がり具合のチェック	
	リセット	31
	日付と時間	31
	使用言語	31
	ディスプレイのコントラスト	31
	カルキフィルター	31
	カルキフィルターの容量	32
	温めリンス	32
	SB 操作(セルフサービス)	32
	ミルクフォーマーのリンス	32
	ミルクフォーマーリンスの間隔	32
	その他の操作	33
	照明(オプション)	33
3.3.5	PIN(暗証番号)の登録	34
3.3.6	PINによる侵入制限	34
	洗浄のレベル	34
	設定のレベル	34
	会計のレベル	35
	PINの解除	35
3.3.7	会計: 飲料の供給数	36
3.3.8	ウェーターシステム	36

<b>第4章</b>	<b>その他の設定</b>	<b>37</b>
4.1	ピンチバルブの設定	37
4.2	飲料ボタンのラベル付け	37
<b>第5章</b>	<b>お客様による点検と手入れ</b>	<b>38</b>
5.1	洗浄プログラム	39
5.2	ミルク管路の洗浄	39
	標準 .....	39
	プラグアンドクリーンの洗浄 .....	40
5.3	チョコシステムのリンス	40
5.4	その他の洗浄	40
5.5	チョコミキサーの洗浄(オプション)	41
5.6	スチーム供給口の洗浄(標準とスチームパワー)	42
5.7	コーヒー豆ホッパー内筒の清掃	42
5.8	チョコレートホッパーの洗浄(オプション)	43
<b>第6章</b>	<b>HACCP 準拠の洗浄スケジュール</b>	<b>44</b>
<b>第7章</b>	<b>マシンの保守</b>	<b>46</b>
7.1	お客様による点検	46
7.2	マシンの点検サービス	46
7.3	ミキサーの点検サービス	46
7.4	WMFのサービス	46
<b>第8章</b>	<b>画面表示とヒント</b>	<b>47</b>
8.1	操作に関する表示	47
8.2	エラー表示:: 作動不具合	48
8.3	エラー表示の出ない不具合	51
<b>第9章</b>	<b>安全のために</b>	<b>52</b>
9.1	人体への悪影響	52
9.2	マシンへの悪影響	53
9.3	所有者の方、操作する方の責任	54
9.4	保証について	55
	保証除外について: .....	55
<b>付録 A</b>	<b>「洗浄作業」の早見表</b>	<b>57</b>
<b>付録 B</b>	<b>技術データ</b>	<b>58</b>
	コーヒーマシンの仕様	58
	マシンの使用環境と設置	58
<b>付録 C</b>	<b>付属品と保守部品</b>	<b>61</b>
<b>索引</b>		<b>62</b>

# 第1章 はじめに

## 1.1 コーヒーマシン各部の名称



セルフサービスモードのディスプレイ

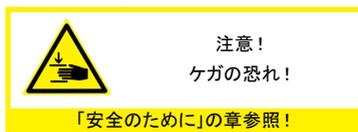
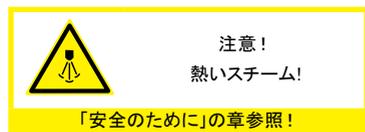
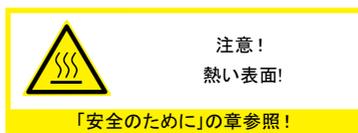
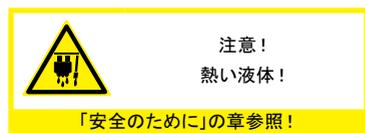
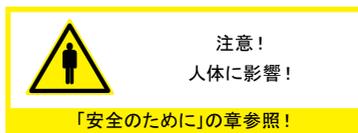
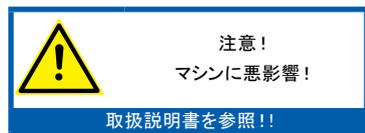
- 1 コーヒー豆ホッパー(エスプレッソは左側)
- 2 チョコ 粉ホッパー(オプション)
- 3 マニュアル投入口(洗淨錠剤)
- 4 ディスプレー(タッチパネル)
- 5 飲料ボタン \*
- 6 スチームボタン(またはオプションの飲料ボタン)
- 7 ピンチバルブ(スチームパワー付きモデルにはありません)
- 8 プラグアンドクリーン(オプション)
- 9 スチームパワー供給口(オプション)
- 10 コンビ供給口(ミルクフォーマー付き)
- 11 オン・オフ ボタン
- 12 デカフェ ボタン \*\*
- 13 シフトボタン \*\*
- 14 熱湯ボタン \*
- 15 カスウケ
- 16 ドリップトレイ(ドリップグリッド付き)
- 17 加熱表示(パッド)
- 18 バリスタパッド
- 19 年月日時刻表示(タイマー)
- 20 インフォメーションパッド
- 21 メッセージ(エラーメッセージ)
- 22 メニューパッド(メインメニューに入る)

\* 標準の配置

\*\* 追加の配置

## 取扱説明書で使われているマークと記号

警告の表示については「第9章安全のために」をご参照ください。



指示・説明



参照項目



開始位置  
メインメニュー



需要事項！  
必ず見てください！

「メニュー」の記号が当取扱説明書にある場合は、説明は開始位置から始まります。



メインメニューの呼び出し:

1. **MENUE** 記号にタッチします。  
メインメニューが表示されます。  
表示には他のものもあります。  
詳しくは「メインメニュー」の章をご参照ください。



## 用語説明

用語	説明
・	・ リスト、選択肢
1.	1. それぞれのステップ
斜体の文章	コーヒーマシンの状態説明、又は自動的に変わるステップ説明
sec(秒)	秒
min(分)	分
バリスタ	コーヒーマシンのソムリエ(専門家)
チョコ	ホットチョコレート
デカフェ	カフェインレスコーヒー
供給方法	「スタート・ストップ」: ボタンを押すと供給が始まり、設定量以前でも再度ボタンを押せば供給が止まります。 「フリーフロー」: ボタンを押している間供給が続きます。ボタンから指を離すと供給が止まります。 「定量」: 設定した量が自動的に出ます。
飲料供給	コーヒー、熱湯、チョコなどの供給です。
給水栓	マシンの外にある給水(水道)栓です。
水の硬度	「dkH」で表示され、水に含まれるカルシウムの量を表します。
ミルクシステム	「コンビ供給口」のミルクノズルとミルクホースのことです
ミキサーシステム	チョコレート供給のためのミキサーと粉を送るシステムです。
オーリング	漏れを防ぐためのゴム製の「リング」です。
ムラシ	コーヒーマシンの持つ香りをより引き立てるために抽出を始める前に少量のお湯を注ぐことをいいます。
プレス(圧縮)	抽出の直前にコーヒーマシンの粉を自動的に圧縮します。
マシン使用環境	例えば水に含まれるカルシウム量(硬度)の範囲などを示します。
カス シューター	マシン台の下に大きなカスウケを置き、カスを落とす時の滑り台です。
SBモード	セルフサービスモードのことです。
リンス	飲料供給の合間に行なう水(お湯)洗いのことです。
追加(ツイカ)	コーヒーなどに加えて足すもの、例えばミルク、泡立ちミルク、チョコなど。

## 第2章 マシンの操作

### 2.1 コーヒーマシンのスイッチを入れる

1. オン・オフ ボタン  を2秒間以上押すと、コーヒーマシンのスイッチが入り加熱が始まります。

供給が可能になるとディスプレイに「供給可能」の表示が出ます。

マシンはタイマー設定でスイッチ・オンオフが可能です。

### 2.2 飲料の供給

飲料ボタンを押すと選んだ飲料が供給されます。

- ・ ボタンが点灯のとき = 供給可能
- ・ ボタンが点滅のとき = 供給中
- ・ ボタンが点灯・点滅 = 供給不可またはボタン使用不可
- ・ してないとき

1. 供給口の下に適した大きさの容器を置いてください。

1. お望みの飲料ボタンを押します。

ディスプレイ上に選んだ飲料の進行状況が表示されます。

### 2.3 飲料の複数取り

<最大12杯分まで>

抽出が始まるとディスプレイにはカップが表示されます。

2杯以上の飲料を続けて供給するときの操作。

杯数を増やす時

1.  プラスのパッドにタッチします。

杯数を減らす時

1.  マイナスのパッドにタッチします。

ディスプレイには選択した杯数が表示されて抽出が始まります。

複数杯の抽出は例えばポット取りのときなどにも使えます。



PIN対応についてはソフトウェアの章の設定を参照ください。

供給可能のディスプレイ



タイマー設定はP21を参照ください



飲料のボタン登録は「設定」の章をご参照ください



複数抽出の表示

上の例は6杯の抽出を選択し、2杯目が抽出中を表示しています。設定は12杯まで可能です。



## 2.4 シフトボタン(オプション)

どの飲料ボタンも2種類の飲料を設定できます。  
通常はレベル1が有効です。

- シフトボタンを押します。  
レベル2の飲料が供給できます。
- 欲しい飲料のボタンを押します。  
レベル2の飲料の供給が終わると、レベル1の供給に戻ります。



シフトボタン  
設定の章のソフトのオプションを参照ください

## スペシャルボタン(オプション)

マシンのバージョンによってはS, M, L やデカフェボタンなどのスペシャルボタンの設定ができます。  
これらのボタンは飲料の種類や量を前もって設定できません。



## 2.5 ミルクまたは泡立ちミルクの供給

- ミルクまたは泡立ちミルク供給に設定されたボタンを押します。  
設定されたミルクまたは泡立ちミルクが出ます。

参照:供給方法の項  
フリーフロー、スタート・ストップ、定量  
を選択

## 2.6 熱湯の供給

- 熱湯供給ボタンを押します。
- フリーフロー、スタート・ストップ、定量の供給方法の設定に従って熱湯が供給されます。



「定量」の設定では複数供給の設定ができます。



複数供給設定については「複数供給設定」を参照ください。

## 2.7 ミルク供給システムの接続

1. ミルクノズルをコンビ供給口のミルク接続部に入れます。  
正しいサイズのノズルを選択してください。

- ・ 緑色のミルクノズル = ミルククーラー併設使用(4-6°C)
- ・ 白色のミルクノズル = 冷たいミルク 8-16°C
- ・ 茶色のミルクノズル = 室温のミルク16-24°C
- ・ 赤色のミルクノズル = 「ミルクパワー」専用ノズル  
ミルク温度 4-8°C
- ・ 青色のミルクノズル = 「ミルクパワー」専用ノズル  
ミルク温度 8-16°C
- ・ ピンクまたは紫色の  
ノズル = 「ミルクパワー」専用ノズル  
他のノズルで噴き出すときに使用  
します。



ピンチバルブの調整  
「他の設定」を参照ください

### 2.7.1 標準

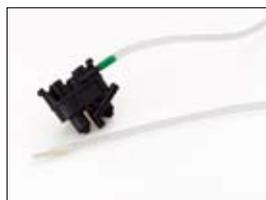
1. ミルクのパックを開けてコーヒーマシンに向かって左側  
におきます。

1. ミルクホースをマシンの横パネル、ピンチバルブに通します。
1. ミルクのパックの中にミルクホースの先端(ベージュ色)を  
入れます。

*コンビ供給口の上下によってホースが引っ張られないように  
調整してください。*

### 2.7.2 WMFミルククーラー、WMFカップアンドクール (オプション)

1. ミルク容器を引き出します。
1. ミルク容器のカバーを押し戻します。
1. ミルク容器にミルクを入れます。
1. 容器にカバーを戻します。
1. ミルクホースのアダプターをカバーの接続部に入  
れます。
1. ミルク容器を注意してクーラーに戻します。



ホース先端のベージュ色のノズルをアダプターの中に入  
れます。

## 2.8 スチーム供給(オプション)

1. スチームボタンを押します。  
*ボタンを押している間スチームは出続けます。*

### スチーム

- ・ 飲料を温める
- ・ マニュアルで泡立ちミルクを作る

### 飲料を温める

1. なるべく細長く、取っ手の付いた容器をご使用ください。
1. 飲料は容器の半分以上は入れないでください。
1. スチームノズルの先をできるだけ深く入れてください。
1. スチームボタンを希望の温度になるまで押し続けます。
1. スチームボタンから指を離します。
1. スチームノズルをドリフトレーの方へ回します。
1. スチームボタンを短く押します。  
*スチームパイプの中に残ったものを空出します。*
1. 湿った布巾でスチームノズルを拭きます。

### 泡立ちミルクを作る

1. なるべく細長く、取っ手の付いた容器をご使用ください。
1. ミルクは容器の半分以上は入れないでください。
1. スチームノズルの先がミルクの表面に少し入った状態にしてください。
1. スチームボタンを押しながら容器を時計回りに回します。

*クリーミーな泡立ちになります。*

1. スチームボタンから指を離します。
1. スチームノズルをドリフトレーの方へ回します。
1. スチームボタンを短く押します。  
*スチームパイプの中に残ったものを空出します。*
1. 湿った布巾でスチームノズルを拭きます。



余り熱を加え過ぎますと泡の量が減ってしまいます。

## 2.9 スチームパワー(オプション)

ミルク温め、ミルク泡立てが自動的にできます。

ミルク温め:

1. 細長く、背の高い容器にミルクを200-500cc入れ  
ます。

ミルクは容量の半分以上は入れないでください。

1. スチームノズルをミルクに深く入れます。

1. ミルクボタンを押します。

ミルクは自動的に加熱されます。

1. スチームボタンを短く押します。

スチームパイプの中に残ったものを空出します。

1. 湿った布巾でスチームノズルを拭きます。



泡立ちミルクを作る:

1. 細長く、背の高い容器にミルクを200-500cc入れ  
ます。

ミルクは容量の半分以上は入れないでください。

1. スチームノズルをミルクに深く入れます。

1. フォーム(泡立て)ボタンを押します。

ミルクの加熱と泡立てが自動的にされます。スチームの供給は設定の温度になるか、他の飲料ボタンを押すと止まります。

1. スチームボタンを短く押します。

スチームパイプの中に残ったものを空出します。

1. 湿った布巾でスチームノズルを拭きます。



## 2.10 コンビ供給口の高さ調整

コンビ供給口の高さは調整できます。

高さを変えるには:

1. 前面からコンビ供給口を持ち、適正な高さまでスライド  
します。(トレーからの高さ最大165mmまで)

## 2.11 コーヒー豆ホッパーなど

コーヒーなどの新鮮さを保つために、ホッパーに入れる量は一日で使い切る量以下にしましょう。



## 2.12 マニュアル投入

マニュアル投入口はマシン上蓋の中央前側にあります。

マニュアル投入口の用途:

- ・ 特別なコーヒー(粉)で抽出
- ・ コーヒー(粉)の試飲
- ・ 洗浄用錠剤の投入

マニュアル投入口からコーヒーを入れるとき

1. マニュアル投入口を開けます
1. コーヒー粉(最大18g)を入れます
1. マニュアル投入口を閉じます
1. 希望するコーヒーのボタンを押します



コーヒー粉や洗浄錠剤の投入はマシンのディスプレイにその旨が表示されてから行なってください。



## 2.13 カスウケ

カスウケは抽出の終わったコーヒーカスが入ります。

最大約70回分の抽出の容量があります。

カスウケの中身を捨てなければならぬとき、マシンのディスプレイに表示されます。

カスウケがマシンから出されている間、抽出はできません。

1. カスウケを引き出します
1. カスウケをカラにしてマシン内に戻します
1. ディスプレートの確認を押します



カスウケがうまく入らない時には、コーヒーカス排出部分にカスが詰まっていないかチェックして掃除してください。



カスウケをマシンから出した時には必ず中のカスを捨ててください。

カラにせずに戻してしまうとカスがあふれ出て結果マシン内部が汚れてしまい、故障の原因になります。

汚れが原因の故障については保証修理の対象になりません。



## 2.14 コーヒーカスを台下へ排出(オプション)

コーヒーカスはコーヒーマシン台下にカスを落とすことができます。

この場合、コーヒーマシンの底、カスウケの底に排出口を設け、コーヒーマシン台にもマシン直下に穴を開けます。

ゴミ箱等のマシンの中のカスウケよりも大きな容量のカスウケを使用できます。



毎日カスのシューターは清掃してください。

## 2.15 ドリフトレー

排水管にドリフトレーを接続していないコーヒーマシンの場合、ドリフトレーの中身を定期的に捨ててください。

1. ドリフトレーを中身をこぼさないように注意して引き出してカラにします。
1. ドリフトレーを元に戻します。



ドリフトレーは毎日清掃してください  
保守の章をご参照ください

作業の時、中の液体をこぼさないように十分に注意してください。



供給口付近は熱い液体  
があります

安全に関する章をご参照ください

## 2.16 コーヒーマシンのスイッチを切る

コーヒーマシンのスイッチを切る前に必ず毎日の洗浄をしてください。

1.  オン・オフ ボタンをコーヒーマシンが停止するまで押します。
2. 主電源のプラグを抜きます。(または主電源スイッチを切ります)
3. 給水栓を閉じます。



PINによる保護  
「設定」の章をご参照ください

この操作を怠って故障した場合、保証修理が受けられなくなることがあります。



取扱説明書をお読み  
ください!

製品保証の項をご参照ください!

## 第3章 ソフトウェア

### 3.1 概略

#### 供給可能時のディスプレイ表示



1. 供給可能時のディスプレイ表示内の空白の部分にタッチします。  
その他のパッドが出ます。



供給可能時のディスプレイ表示には種々の機能が表示しています。「供給可能時表示」の項を参照ください。



エラーがありますと  表示します。  
クリーニングが必要になると、 表示します。

#### 供給可能表示のパッド

3.2章



ホットリンス  
3.2.2章



バリスタ(コーヒーの濃さ)  
3.2.3章



インフォメーション  
3.2.4章



メインメニュー  
3.2.5章



エラー表示  
パッドにタッチするとエラー内容が表示されます



クリーニング表示  
パッドにタッチすると直接メニューに入ります。

セルフサービスとその他の操作は「設定」の章を参照ください。

メインメニュー(パッド)の機能 3.3章

- 

 ミルクと泡立ちミルク  
3.3.1章
- 

 タイマー  
3.3.2章
- 

 お客様によるクリーニング  
3.3.3章
- 

 設定  
3.3.4章
- 

 PINコード入力  
3.3.5章
- 

 PINへのアクセス制限  
3.3.6章
- 

 カウンター  
3.3.7章

メニューの設定パッド

- 

 設定のセーブ  
ステップの開始または確認
- 
- 

 前のレベルへ移動  
セーブせずに出る(Exit)
- 

 クリアまたはリセット
- 

 テスト抽出開始  
コーヒー粉チェック
- 

 設定値の増減
- 

 リストのステップ項目の移動

## 3.2 供給可能時のディスプレイ

### 3.2.1 供給可能時のディスプレイ

#### 供給可能時の標準ディスプレイ表示

- ・ ホットリンス
- ・ バリスタパッド
- ・ メニュー
- ・ インフォメーション



#### SBモード(セルフサービス)モードの標準ディスプレイ表示

全てのパッドの操作はできなくなります。  
 温めリンス、バリスタパッド、メニュー、インフォメーションは無効になります。エラー表示もされませんが、 警告表示は出ます。



### 3.2.2 ホットリンス

 ホットリンスパッドにタッチします。  
 抽出関連のパイプ内に熱湯が流れ簡易洗浄します。  
 抽出の管路を熱湯が温め、ぬるいコーヒーが抽出されるのを防ぎます。

長時間にわたって抽出がなかったとき特にエスプレッソコーヒーを抽出するときにおすすめです。

温めリンスパッドの有効・無効については「設定」の章を参照ください。

### 3.2.3 バリスタパッド

1.  バリスタパッドにタッチします。  
 コーヒーの濃さが次の1回分変わります。

弱く(-15%)



標準(設定通り)



濃く(+15%)



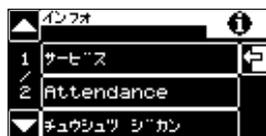
バリスタパッドの有効・無効については「設定」の章を参照ください。

### 3.2.4 インフォメーション(情報)

1. ディスプレーの ⓘ パッドにタッチします。  
インフォメーションのメニューが出ます。  
「インフォメーション」のメニューは次のとおりです。

#### サービス

- ・ サービス
- ・ 次のメンテナンス日
- ・ 設定データ
- ・ ソフトウェアのバージョン



#### お客様によるクリーニング

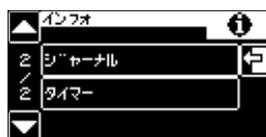
- ・ レポート
- ・ 最新の洗浄日
- ・ 洗浄に関する情報
- ・ 最新の洗浄から今までの期間
- ・ 最新の洗浄から今まで抽出がなかった場合「OK」表示が  
出ます。
- ・ クリーニングについての情報
- ・ 残された期間と次のメンテまでの抽出回数が出ます。
- ・ カルキフィルター(オプション)についての情報
- ・ フィルター交換までの残り容量と期間が表示されます。

#### 抽出時刻

- ・ 最新の抽出時刻を表示します。

#### レポート

- ・ 記録されたエラーとメッセージのリスト
- ・ (電話でのサポートのため)



#### タイマー

- ・ タイマーがオンかオフかの表示
- ・ 次にスイッチが作動する時間



### 3.2.5 メインメニューへ

メインメニューへのアクセス

1. 供給可能なディスプレイ内の **MENUE** パッドにタッチします。

メインメニューが表示されます。



供給可能画面



..他にも変わった画面

次第に明るくなる画面については「設定」の章を参照ください

## 3.3 メインメニュー



PIN アクセス制限の項を参照ください。メインメニューへのアクセスが制限されている。

### 3.3.1 ミルクと泡立ちミルク

#### ミルクのアワの質

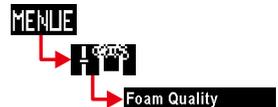
ここでミルクのアワの質を設定します。

この設定は泡立ちミルクを使った全ての飲料に適用されます。

この設定はオプションのスチームパワーにも使用されます。

設定値を下げると⇒キメ細かく

設定値を上げると⇒キメ粗く





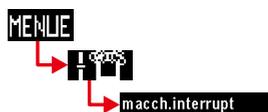
## ラテマッキヤートの一旦休止時間の設定

(スチームパワーには使いません)

ラテマッキヤートを作るときミルク供給と泡立ちミルク供給の間に休止時間を長くすると、より効果的な提供ができません。標準の間隔は3秒間です。

設定値を下げると⇒短い間隔

設定値を上げると⇒長い間隔



## ミルクの温度

(スチームパワー専用です)

ミルクボタンを押した時にスチームパワーの供給スイッチがオフになる機能のミルク温度設定をします。

## 泡立ちミルクの温度

(スチームパワー専用です)

泡立ちミルクボタンを押した時にスチームパワーの供給スイッチがオフになる機能の泡立ちミルク温度設定をします。

### 3.3.2 タイマー プログラム

オンとオフの時刻を設定します。

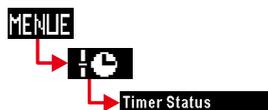
メインの「タイマープログラム」メニューは次の内容です。

- ・ タイマー作動状態
- ・ タイマーの設定
- ・ タイマー設定全体の確認
- ・ タイマー設定の削除
- ・ タイマー設定の情報

#### タイマー作動状態

1. **Timer Status** のパッドにタッチします。

タイマーのオン・オフ



タイマーがオン状態の時画面に小さな時計が表示されます。

## タイマーの設定

1. **Timeradjustment** のパッドにタッチします。  
スイッチオン、スイッチオフの時刻を設定します。

1. **Running Time** のパッドにタッチします。  
作動させる時間の表示が出ます。日、時刻、希望行程の入力ができます。

### 1. 日の設定

- ・ 1=月曜日
- ・ 2=火曜日のように進み、最後の7=日曜日
- ・ 1-5=月曜日から金曜日まで通して毎日(週日)
- ・ 1-7=1週間毎日(月曜日から日曜日まで)

### 1. 時刻の設定(時・分)

1. 希望するオンとオフの時刻を設定します。

- ・ スイッチオンの時刻 = **I** (ディスプレイ上)
- ・ スイッチオフの時刻 = **O** (ディスプレイ上)

1. **OK**「OK」で確認

## 設定したスイッチオン・オフ時刻の表示

1. **Prg** パッドにタッチします。

設定した1日に16回分までのスイッチオン・オフの時刻が表示されます。

設定時刻は順番に表示されます。

新しく入力した設定時刻は **OK** で確認直後に直ちにソートされます。

1. タイマー設定一覧をすぐ見るには **ti** のパッドにタッチします。

一例です



1-5の日または1-7の日オン、オフの時刻は表示された日にコピーされます。

希望の設定は **+** と **-** のパッドで変更します。

更新した選択はネガ表示されます。



## 1日分の設定のコピー

1日の作業内容も含むスイッチオン・オフの設定は他の日にコピーできます。

1. **Timeradjustment** パッドにタッチします。  
スイッチオン・オフの時刻を設定します。
1. **Running Time** パッドにタッチします。
1. **Day** の下の数字のパッドにタッチします。  
一週間の日を選ぶリストが表示されます。
1. 画面の4ページにスクロールします。
1. **Copy Day** パッドにタッチします。  
一週間の日を選ぶリストが表示されます。
1. コピーしたい日を選択します。
1. **Insert Day** パッドにタッチします。
1. 設定時刻を貼り付けたい日を選択します。  
1日の設定がコピーされました。

1-5の日または1-7の日オン、オフの時刻は表示された日にコピーされます。

それぞれの日の設定は7に表示されます。



設定時刻の確認は「タイマー設定一覧」を参照ください。

## タイマー設定一覧

設定された時刻を確認します。

1. **Timer overview** パッドにタッチします。

一週間分の設定がグラフで表示されます。作動している時間は「シロヌキ」表示されます。



例:



月曜日から金曜日(1-5)までの表示。

スイッチオンの時刻7時、オフ18時



## 設定時刻の削除

1. タイマーメインプログラムメニューの2ページ目

**Delete Timer** パッドにタッチします。

1. 希望する日にスクロールしてタッチします。

削除を本当にしてよいかどうか確認の質問が出ます。

1. **OK** で確認します。

選択した日の設定時刻と作業内容が削除されます。



この作業は途中でやめられません。

## タイマー情報

**Timer Info** パッドにタッチします。

タイマーが次に作動する時刻を表示します。





### 3.3.3 お客様による点検・手入れ

洗浄プログラムは「点検・手入れ」のメインメニューから始まります。

「点検・手入れ」のメニューには次の項目があります。

- ・ 洗浄プログラム
- ・ ミルクシステム（オプションのスチームパワーを除きます）
- ・ チョコシステム
- ・ フィルター交換(オプション)
- ・ お客様による手入れ(オプション)

#### 洗浄プログラム

1. **Cleaning prog.** パッドにタッチします。

*毎日の洗浄プログラムを開始します。*

ミルク関連の飲料を供給していれば、ミルクシステムのリンズも実施します。チョコシステムを装備したマシンであれば、チョコシステムのリンズも実施します。

洗浄プログラムの行程は、「洗浄の早見表」に記述されています。

洗浄を始める前に「安全」に関する章の警告をご参照ください。早見表と「手入れ」の章は36ページからです。

#### ミルクシステム

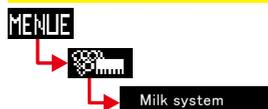
ミルクシステムのリンズについては「洗浄の早見表」をご参照ください。

*ミルクシステムの洗浄中、システムは水で洗われます。オプションの「プラグアンドクリーン」を使用すると、洗浄は自動的に実施されます。*

洗浄プログラムではミルクシステムのリンズが自動的にされます。



ディスプレイ表示での作業は「ソフトウェア」手入れの章を参照ください  
一般的な洗浄については「手入れ」の章を参照ください。



### チョコシステム(ミキサーの rins) (オプション)

チョコシステムの rins については「洗淨の早見表」をご参照ください。

チョコシステムの洗淨中、ミキサーシステムはお湯で rins されません。

チョコシステムが装備されると、洗淨プログラムでチョコシステムの rins は自動的にされます。

### フィルター交換(オプション)

この項は WMF のサービスがお伺いできない時に、訓練を受けられた方が必ず実施するようにしてください。

質問: フィルター交換しましたか?

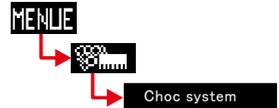
答: Yes/No

### お客様による点検・手入れ(オプション)

この項は WMF のサービスがお伺いできない時に、訓練を受けられた方が必ず実施するようにしてください。

質問: お客様による点検・手入れは終わりましたか?

答: Yes/No





### 3.3.4 設定

#### 作り方と飲料ボタン

1. **Recipes** パッドにタッチします。

**Recipes** メニューの選択内容です。

- ・ 供給量
- ・ 作り方の変更
- ・ 追加するものの順番
- ・ 飲料のボタンへの割り当て
- ・ テスト

#### 飲料ボタンの選択

1. お望みの飲料ボタンにタッチします。

#### 前もって選択した飲料ボタンの選択

第二艾ベルの飲料、または S-M-L ボタンの前もった選択で、前もって選択をする必要があります。

#### 供給量

カップの大きさに合わせて供給量を設定します。  
量や質を変えることなく供給量の変更ができます。

1. **+** と **-** ボタンでカップの大きさに合わせます。
1. **OK** ボタンでセーブします。

#### 作り方の変更

全ての飲料:

**☞** コーヒー粉の量/チョコ(粉)の量

**☞** 熱湯の量

ミルク関連飲料:

**☞** 泡立ちミルクの量

**☞** ミルクの量



**+** = 増やす

**-** = 減らす

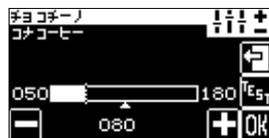
**☞** = 変更せずに退出

**OK** = 数値のセーブ

**TEST** = テストスタート



作り方の変更



例: コーヒー粉の量

コーヒー飲料:

### コーヒーの質

コーヒーの質のレベルは抽出方法の違いを表します。レベルが上がるほどコーヒーの味、香りなどを強めます。

- レベル1 粉をプレスした後、粉が膨らむ余地を残します。
- レベル2 粉をプレスした直後から抽出が始まります。
- レベル3 粉をプレスして、ムラシをします。
- レベル4 粉をプレスして、ムラシの後で、2回目の(湿)プレスをします。
- レベル5 レベル4と同じ行程ですが、プレスがより強くなります。

### 温度

コーヒーの味をよりよくするために抽出温度の調整ができます。

それぞれの飲料ボタンで上下各2レベルの調整ができます。レベル1段階につき約2°Cの差があります。(初期値:94°C)

(初期値:94°C)

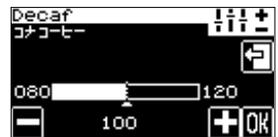
### デカフェの設定(オプション)

グラインダーは常に右側を使います。

1. 「作り方変更」を押します。
  1. 「デカフェ」ボタンを押します。
- デカフェの粉量は普通のコーヒー粉量の設定に対する割合(%)で設定します。  
この設定は他のコーヒー飲料にも有効です。
1. でセーブします。



レベルをあまり高くしすぎると抽出湯エラーが出る恐れがあります。  
(エラー-F161)





## 追加(トッピング)の順序

トッピングの順序の設定はトッピングが2種類以上あるときだけできます。

トッピングそれぞれが決めた順序に従って供給されます。

設定できるトッピング:

- ・ コーヒー
- ・ ミルク
- ・ 泡立ちミルク
- ・ チョコ

順序の設定:

- a.) 上のライン:ミルク、泡立ちミルク、チョコの供給の設定をします。
- b.) 下のライン:コーヒー抽出の設定。

1. 希望する追加(トッピング)が出るまでパッドを押します。  
パッドにタッチするごとに次の追加(トッピング)が表示されま  
す。  
左から右方向の順序で供給されます。

## 飲料のボタンへの割り当て

各飲料を飲料(供給)ボタンに割り振ります。  
割り振り方は次のとおりです。

1. 飲料ボタンを押します。
1. リストから飲料名(例えばエスプレッソ)を選択します。

供給方法(ミルク\*、泡立ちミルク\*、スチーム、熱湯):

1. 飲料ボタンを押します。
1. 飲料を選択します。例えば泡立ちミルク。
1. 供給方法を選択します。(定量、フリーフロー、スタート・ス  
トップ)

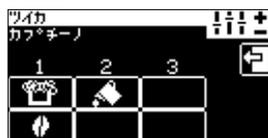
\* スチームパワーは対象外です。

コーヒーのグラインダー選択:

1. 飲料ボタンを押します。
1. リストから飲料名(例えばエスプレッソ)を選択します。
1. 向かって左または右のグラインダーを選択します。

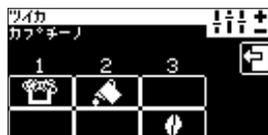
順番の例

F最初コーヒーと泡立ちミルク一緒に  
⇒ミルク



- a >
- b >

泡立ちミルク⇒ミルク⇒コーヒー

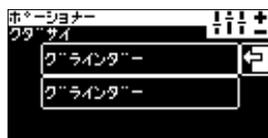
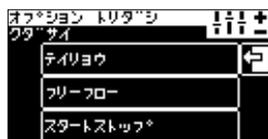


ミルク⇒泡立ちミルク⇒コーヒー



新しい作り方の保存

新しい作り方が上書きされます。  
設定できる飲料のみ表示されます。



## テスト

### コーヒー粉の重さを量ります

**Weigh grounds** のパッドにタッチすると、挽いた粉が直接カスウケに排出されます。この粉の重さを量ります。

このテストをする前にカスウケをカラにしてください。  
3回連続して豆を挽きますので、合計を3で割ってください。



### 質のチェック

飲料を構成する各々の供給が別々にされます。(コーヒー、ミルク、泡立ちミルク、チョコ)  
それぞれの量を正確に決めることができます。

### リセット

コーヒーマシンのソフトウェアを再スタートします。

### 時刻/日付

時刻と日付を入力します。

### 言語

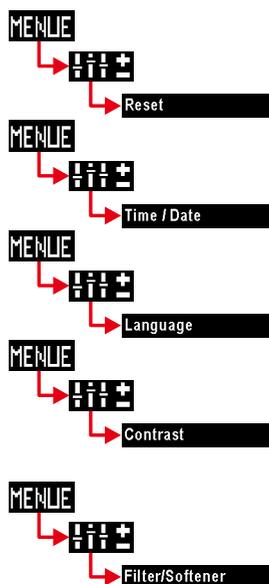
ディスプレイの言語(日本語、英語など)を設定します。

### ディスプレイのコントラスト

ディスプレイのコントラストを調整します。  
(初期値は70です)

### カルキフィルター

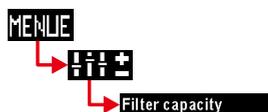
WMFサービスがアテンドできるかどうかの質問です。  
カルキフィルターが付いているかどうか設定します。  
カルキ除去作業の必要なときを想定するのに関連します。



## フィルターの容量

カルキ対策浄水器が付いている場合、の容量を入力します。

(フィルターの容量はフィルターに付属してくる書面にあります)



カルキフィルターの取り付け、容量の入力はWMFサービスにお任せください。

## 温めリンス

コーヒーマシンの加熱行程後、抽出部を熱湯で温めるかどうか設定します。

active(有効)に設定することをお勧めします。



## SBモード(セルフサービス)

(初期設定は無効)

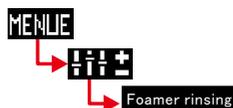
SBモード有効は:

- ・ マニュアル投入口は洗淨錠剤しか使えません。
- ・ 飲料の予約取(複数の杯数)はできません。
- ・ メニューパッドが遅れて出ます。
- ・ メンテ及びエラー表示は出ません。
- ・ プリスタパッド、温めリンスパッドが表示されません。

## ミルクフォーマーのリンス

ミルクの関連した飲料を供給した後で自動的にフォーマーをリンスするかどうか。

Yes/Noの選択です。



## リンスの間隔

ミルク関連飲料を供給してからミルクフォーマーをリンスするまでの時間です。プラグアンドクリーンでの最長時間は3分です。

お奨めの時間は2分です。



## その他の操作のオプション

前述のものに加えて次の操作ができます。

- ・ 温めリンスボタン(パッド)(有効/無効)
- ・ バリスタパッド(有効/無効)
- ・ 2段階シフトボタン(有効/無効)
- ・ オン・オフボタン(直接またはPIN経由)

### 温めリンスパッド

セルフサービスモードのときは「無効」をお奨めします。

### バリスタパッド

セルフサービスモードのときは「無効」をお奨めします。

### シフトボタン

セルフサービスモードのときは「無効」をお奨めします。

### オン・オフボタン

セルフサービスモードのときは「PIN経由」をお奨めします。「PIN経由」に設定した場合、スイッチのオンまたはオフを押すと洗浄のPINレベルの質問が出ます。

### メニューパッド

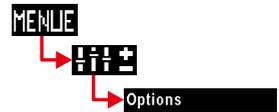
セルフサービスモードのときは「遅れて出る」をお奨めします。

初期値は「即刻」です。

## 照明(オプション)

LEDの色の強さの設定をします。

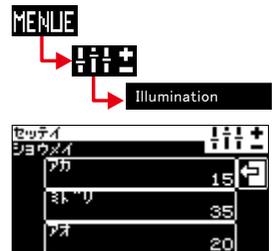
設定の例	赤	緑	青
常に同じ	1	0	0
琥珀色	25	30	0
青	0	0	30



セルフサービスの供給にはこれらの機能は「無効」にします。無効にした機能はディスプレイ表示されません。

ソフトウェアの章のPIN使用の項を参照ください。

ソフトウェアの章のPIN使用の項を参照ください。





### 3.3.5 PIN(暗証番号)の登録

PINを設定することで、それぞれの操作に認証された人だけが携われるようになります。PINで保護されたレベルに入るには、パッドにタッチした後PIN番号を入力します。

1. メインメニューの  にタッチします。  
ディスプレイに数字入力キーボードが出ます。
1. PIN番号(4桁)を入力します。
1.  パッドで確認します。  
PIN番号入力が正しいと操作が続けられます。



PIN番号入力のディスプレイ

### 3.3.6 PINによる侵入制限

操作項目にPIN番号が設定されていると、PIN番号の正しい入力がないと先に進めなくなります。

#### 洗浄のレベル

PINによるアクセス制限:

-  = ミルク泡立ちの質
-  = タイマープログラム
-  = お客様による手入れ
-  = PINに保護されたオン・オフボタン

\* オプションのスチームパワーではミルクと泡立ちミルクの設定に設定のレベルのPIN入力が必要です。

#### 設定のレベル

PINによるアクセス制限:

-  = ミルク泡立ちの質
-  = タイマープログラム
-  = お客様による手入れ
-  = PINに保護されたオン・オフボタン
-  = 各種設定(飲料、総合など)



洗浄レベルのアクセス



設定レベルのアクセス

## 会計のレベル

PINによるアクセス制限:

-  = ミルク泡立ちの質
-  = タイマープログラム
-  = お客様による手入れ
-  = PINに保護されたオン・オフボタン
-  = 各種設定(飲料、総合など)
-  = PIN番号採用可否、番号設定
-  = 種々の項目のカウター情報など

PINはどのレベルにも設定できます。  
レベルには上下関係があります。

例:設定のレベルのPIN **Setting** は洗浄レベルのPIN **Cleaning** と設定レベルのPIN **Setting** には有効ですが、会計レベルのPIN **Accounting** に対しては無効になります。

- メインメニューの **PIN** パッドにタッチします。
- レベルを選択します。

例:「洗浄」 **Cleaning**

ディスプレイに数字入力キーボードが出ます。

- 任意の4桁の数字を入力します。  
入力した数字が表示されます。
- OK** パッドで確認します。

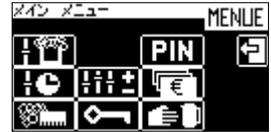
このレベルはPINで保護されました。

下位のPINが設定され、上位のPINが未設定の時、下位のPINは上位のPINにも適用されます。

## PINの解除

0000を入力すると、そのレベルのPINの保護が解除されます。

上位のレベルのPINが解除されると下位のレベルも解除されます。



会計レベルのアクセス

例:洗浄レベルのPINを上級レベルのPINに設定できます。(1234)  
このPINは上級レベルにも適用されています。



例:

洗浄レベルのPINは1234  
設定レベルのPINは9876  
会計レベルのPINは7777



-  = 増やす
-  = 減らす
-  = 変更せずに退出
-  = 数値の保存
-  = 削除(解除)

### 3.3.7 カウンター: 飲料の供給数

毎日のカウンターメニューは各飲料の供給数を表示します。



カウンターを見る:

1. ディスプレーの見たいたい飲料にタッチします。

カウンターのリセット:

1. クリアパッド  にタッチします。

飲料の選択がされなかった時、ディスプレイ上にはクリアパッド  にタッチして全ての飲料の供給数表示をゼロにするかどうか問い合わせる表示が出ます。

無関係または許可されていない人がアクセスできないようにPIN番号で保護することをお奨めします。



更に高度なPIN設定はWMFサービス員が行ないます。毎日の供給数の読み取りだけが可能になり、削除はできなくなります。

### 3.3.8 ウェイターシステム(オプション)

別誂の取扱説明書をご参照ください。

## 第4章 その他の設定

### 4.1 ピンチバルブの調整

ミルク供給の時の温度はノズルの径とピンチバルブの設定で決まります。

泡立ちミルクの温度はノズルの径だけで決まり、ピンチバルブは関係ありません。

1. ピンをボールペンの先のようなもので押します。

1. ピンチバルブ(円形)を1目盛ずつ回します。

1. 1目盛ごとにテストを行いをチェックします。

*ミルクを沸騰させてはいけません。*

*ぬるく設定するには、時計回りに回します。*



### 4.2 飲料ボタンのラベル

誤ってボタンを押してしまわないように、まずマシンのスイッチを切ってください。



1. フロントパネルに入っている今のラベルを下へ引き出します。

1. ラベルに新しい飲料の名称を書きます。

1. マウントにラベルを貼付、元に戻します。



WMFのテンプレートは下記からダウンロードできます。

[www.servicecenter.wmf.de](http://www.servicecenter.wmf.de)

## 第5章 お客様による点検と手入れ

コーヒーの品質を保つため、またコーヒーマシンの調子を良くしておくために定期的な洗浄作業は欠かせません。

マシン使用が数日間なかったときには必ず全ての洗浄をしてください。

### 洗浄の間隔の概要

お客様による点検と手入れ				
毎日	毎週	定期的	適宜	
			x	ミルクフォーマーの rinse
x				洗浄プログラム
x				ミルクシステムの rinse
x				コンビ供給口洗浄(標準)
	x			コンビ供給口洗浄(プラグアンドクリーン)*
	x			チョコシステムの rinse*
x				カスウケの清掃
x				ドリフトトレイの洗浄
(x)	x			ミキサーの洗浄*
x				スチーム供給口の洗浄
x				スチームパワーの洗浄**
		x		コーヒー豆ホッパーの清掃
		x		チョコホッパーの清掃**

- 毎日 = 一日一回  
 毎週 = 週に一回  
 定期的 = 状況によって定期的に  
 適宜 = 状況で判断します  
 (x) = 状況によって一日一回  
 \* = オプションの付属品



洗浄プログラム  
 ミルクシステムの rinse  
 コンビ供給口洗浄(標準)  
 チョコシステムの rinse

洗浄早見表を参照ください

## 5.1 洗浄プログラム

洗浄プログラムは次の洗浄行程があります。

- ・ ミルクシステムの洗浄
- ・ チョコシステムの洗浄
- ・ 洗浄錠剤使用のマシン洗浄(コーヒー管路)

洗浄プログラムについては洗浄早見表をご参照ください。



## 5.2 ミルクシステムの洗浄

ミルクシステムのリンスについては洗浄早見表をご参照ください。

ミルクシステムの内容は次のとおりです。

- ・ コンビ供給口
- ・ ミルクノズル
- ・ ミルクホース



ミルクシステムは最低でも一日一回の洗浄が必要です。

ミルクホースは定期的に交換してください。

## 標準

コンビ供給口の洗浄は次の3種の作業からなります。

- ・ ミルク関連飲料を供給した後のミルクフォーマーの自動リンス
- ・ ディスプレーのガイドによるミルクシステムのリンス
- ・ コンビ供給口、ミルクホース、ミルクノズルを毎日洗剤溶液に浸ける



ミルクシステムのリンスは洗浄プログラムの不可欠な一部です。

## プラグアンドクリーン

マシンの洗浄をするとき、または操作を開始する前にミルクシステムの洗浄と消毒は必ず行なってください。

プラグアンドクリーンの洗浄は次の3種の作業からなります。

- ・ ミルク関連飲料を供給した後3分以内のミルクフォーマーの自動リンス
- ・ ディスプレーのガイドによるミルクシステムのリンス
- ・ コンビ供給口、ミルクホース、ミルクノズルを毎週洗剤溶液に浸ける

### 5.3 チョコシステムのリンス

チョコシステムのリンスはミキサーを時々リンスすることです。

チョコシステムのリンスについては洗浄早見表をご参照ください。

### 5.4 その他の洗浄(清掃)

カスウケ(カシューター:オプション)の洗浄

カスウケをカラにし、流水の下で洗い、湿った布巾でぬぐいます。

ドリフトレー、本体表面、フロントパネルの清掃

マシンが冷えている状態で、湿った布巾でぬぐいます。次に乾いた柔らかな布で拭きます。

メタル部分の清掃

ステンレス生地の表面清掃には、WMFブラルガン・フォルテの使用をお奨めします。

磨き粉分を含んだ洗剤は表面に傷をつける恐れがありますので使用しないでください。  
スチールウールなどが入った用具は使わないでください。



プラグアンドクリーンプログラムの洗浄は  
洗浄早見表を参照ください。



チョコシステムのリンスは洗浄プログラムの不可欠な一部です。

WMFの手入れのための洗剤その他については、付則のアクセサリとスペアパーツの項を参照ください

フロントパネルの清掃時には誤って飲料が供給されないようにスイッチを切ってください



## 5.5 チョコミキサーの洗浄(オプション)

洗浄の回数はチョコの供給数によって増減してください。

1. オン・オフボタンでマシンのスイッチを切ります。
1. 主電源を切ります。(プラグを抜きます)
1. カスウケを出します。
1. ミキサーからコンビ供給口へのミキサーホースを外します。
1. ミキサーポットの下のパヨネットにあるツマミを反時計回りに回します。

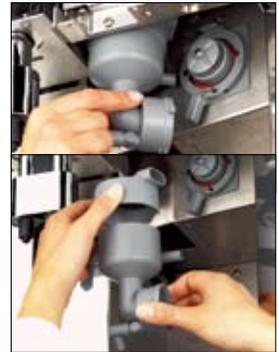
*ミキサーポットが外れます。*

1. ポットの中のプロペラを布などで清掃します。
1. 2体のミキサーポットを外します。
1. 暖かな流水の下で分解したポットを洗います。
1. 部分品を完全に乾かします。

組み立てにあたっては、全ての出口が同じ方向になるようにしてください。  
らせん形のガイドが確実に付いていて、ホースが折れ曲がらないようにしてください。

1. ミキシングポットを元に戻します。
1. ミキサーポットの下のパヨネットにあるツマミを時計回りに回します。
1. ミキサーホースをポットとコンビ供給口に接続します。
1. カスウケを元に戻します。

ミキサーホースが確実に接続されていることを確認してください。  
接続が確実にないと、熱湯やチョコの供給時に漏れの原因となります。



## 5.6 スチーム供給口の洗浄(標準とスチームパワー)

1. 背の高い容器に5ccの洗剤を入れ、500ccのぬるま湯で溶かします。
1. スチームノズルを溶液の中に入れ、短時間スチームを出してそのまま置いておきます。  
30分ほどかかります。



1. ブラシできれいにします。
1. 水できれいに洗い流します。
1. スチームボタンを押します。  
スチームが中に残っているミルク、洗剤洗い流します。



ノズルを長時間にわたって溶液の中に放置することはおやめください。



## 5.7 コーヒー豆ホッパー内シートの清掃

コーヒー豆ホッパーの内シートは少なくとも月に1回は清掃してください。  
清掃はコーヒー豆が殆どないときに行なってください。

グラインダーには絶対に手を入れないでください!  
シートは洗浄機で洗わないでください。

1. オン・オフボタンでマシンのスイッチを切ります。
1. 主電源を切ります。(プラグを抜きます)
1. ホッパーのフタをとります。
1. 中のシートを上を引き出します。
1. 湿った柔らかな布で拭きます。
1. 完全に乾かします。
1. シートを元に戻します。



## 5.8 チョコレートホッパーの洗浄(オプション)

チョコ飲料の供給数に応じて洗浄回数を適宜お決めください。

1. オン・オフボタンでマシンのスイッチを切ります。
1. 主電源を切ります。(プラグを抜きます)
1. マシンカバー上のホッパーのロックを外します。
1. ホッパーを少し前に出し、上に引き抜きます。
1. ホッパーを完全にカラにします。
1. 前後にあるユニオンナットを外します。
1. 粉送りのオーガーを外します。
1. 湿った柔らかな布でホッパーを清掃します。
1. オーガーと関連部品をきれいに洗浄します。
1. ホッパーとオーガーなどを完全に乾かします。
1. オーガーを組み立て、ユニオンナットで締めます。



粉送りのオーガーと関連部品



粉の供給が正常に行なわれることを確認してください。

1. ホッパーに粉を入れ、マシンに乗せます。
1. マシンカバー上のロックを締めます。



## Chapter 6 HACCP(危機分析重要管理点)

お客様各位

このページはお客様にWMFコーヒーマシンをに適用されるミルクメニュー関連の食品衛生法等をお客様が遵守するお手伝いを目的として記載しております。

総合衛生管理製造過程におけるHACCP

総合衛生管理製造過程は、食品衛生法第7条3)によって導入されたHACCP(危機分析重要管理点)によりお客様自身で危機管理を行うことを求めています。

この目的はミルクメニュー関連の食品衛生に関する危機管理点を見極め改善することです。

チェックシートに基づき工程チェックを行い安全性を確保した製品を提供する事が目的になります。

WMFコーヒーマシンは適切に設置、メンテナンス、洗浄が行われていれば上記条件を満たします。

掃除時には毎日ミルクシステムを殺菌してください。これにより、菌の発生等を最小限に押さえることができます。

マシンの表示部の操作を通して、最近の掃除のログを呼び出し確認することができます .



- ・ 開封済み<sup>o</sup>のミルクパックは使用しない!  
常に、未開封のミルクパックをご使用ください。  
最初の包装され殺菌処理されたミルクは、通常有害な菌は存在しません。常に、新しい予め冷蔵された新しいパックでご使用を始めてください。
- ・ ミルクパック開封時は、素手で直接触れぬように清潔さを保っててください。
- ・ ミルクに関連する部分に使用する器具(はさみ、チューブ等)は殺菌された器具を常に使用してください
- ・ ミルクは常に冷やしておいてください。!
- ・ 新しい予め冷蔵された未開封ミルクパックの予備を準備してください。
- ・ 冷蔵温度は6度から10度以下でご使用ください。
- ・ 必ず専用液体洗剤をご使用ください。  
ご使用いただけない場合の不具合に関しては弊社は一切の保証等は出来かねます。

WMF JAPAN080904

### HACCPスケジュール表 <推奨>

雑菌等の発生を防止するため、使用するミルクは未開封で十分冷やしたミルクを使用してください。  
 ココア等のパウダーは賞味期限内で使用ください。

- 1. クリーニングプログラムの実行  
 パウチ参照(ミルクシステムのリンス、チョコシステムのリンス)
- 2-a. アウトレット (ミルクフォーマー) のクリーニング  
 パウチ参照(アウトレット (ミルクフォーマー) のクリーニング)
- 2-b. ミキサーのクリーニング(ミキサー付きマシン)  
 パウチ参照(チョコミキサーの洗浄)

- 3-a. アウトレット (ミルクフォーマー) の4時間おきの交換  
 (漬けおき5時間以上のクリーニング完了品との交換)
- 3-b. パウダーホッパーの定期清掃
- 3-c. 洗剤 (錠剤、液体) を使用した全自動クリーニング  
 と外観 (トレイ、パネル等) の清掃。

年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_

日付	クリーニング手順							署名
	時間							
	1	2		3			4	
リンス	a	b	a	b	c			
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								

日付	クリーニング手順							署名
	時間							
	1	2		3			4	
リンス	a	b	a	b	c			
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
計								

## 第7章 マシンの保守

業務用のコーヒーマシンは定期的な保守点検とカルキ除去が必要です。

T定期点検はディスプレイに表示され、基本的に供給回数によって行ないます。抽出関連のカルキ除去も同時に実施します。

T定期点検必要時期の表示が出たあとでもコーヒーの供給はできますが、マシンを安全、効果的にお使いいただく上で、できるだけ速やかに保守点検を実施されるようお奨めいたします。

### 7.1 お客様による点検

お客様による点検、手入りは少なくとも6ヶ月ごとに実施してください。

### 7.2 マシンの点検サービス

点検サービスは供給3万回、もしくは1年の何れかに達した時に実施します。

### 7.3 ミキサー

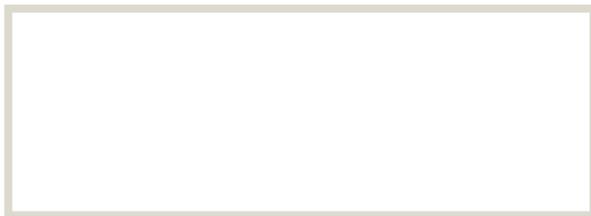
点検サービスは供給6千回、もしくは1年の何れかに達した時に実施します。

### 7.4 WMF サービス

WMFサービスへのご連絡は当取扱説明書巻末にありますサービスステーションでお受けいたします。



保守点検、修理等に関するお問い合わせはサービスステーションにご連絡ください。

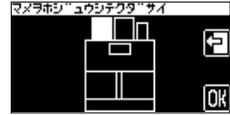


## 第8章 画面表示とヒント

### 8.1 操作に関する表示

#### コーヒー豆の補充

- ホッパーに豆を入れます。
- 豆が正常に落ちているかどうか確認します。  
もし落ちていなければ:
- ホッパー内を大きなスプーンなどでかき混ぜ、**OK**パッドを押します。



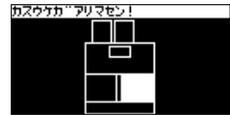
#### 給水栓を開けてください。

- 給水栓を開き、「OK」パッドを押します。



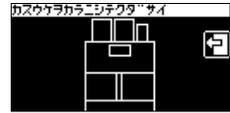
#### カスウケをカラにしてください。

- カスウケをカラにします。



#### カスウケの位置が異常です。

- カスウケを正しく入れます。



#### 浄水器交換

- WMFサービスにご連絡ください。  
*取扱説明書のカルキ対策浄水器の項をご参照ください。*



#### 取扱説明書を参照ください。

- エラー番号の表示  
エラー表示/作動不具合の章をご参照ください。



#### WMFサービスにご連絡ください。

- エラー番号の表  
エラー表示/作動不具合の章をご参照ください。



#### 保守点検時期

- WMFサービスにご連絡ください。



## 8.2 エラー表示::作動不具合

エラー表示が出たときの基本的な対応:

1. マシンのスイッチを切り、数秒後に再びスイッチを入れます。
1. エラー表示なった操作をもう一度繰り返してみてください。

殆どの場合、この対応でマシンは復帰し、使用を続けることができます。

これで復帰しなかった場合:

エラーリストを参照頂き対応してください。

それでも復帰しなくて、またはリストに載っていないエラー番号表示の時はWMFサービスにご連絡ください。

エラーの中にはマシンの作動を停止するものもあります。この場合、飲料供給ボタンの照明が消えます。飲料供給ボタンに照明があるときには供給ができます。

WMFビストロには自己診断機能が付いています。マシンにおきた不具合(エラー)はディスプレイ表示されます。リストされたエラーには主電源が突然遮断された時にも表示されることがあります。

電源エラーや操作者へのレポートの場合、のパッドが表示されます。

1.  パッドにタッチします。  
エラー番号が表示されます。

エラー番号	エラーの内容	対応方法
<b>グラインダー</b>		
24	モーター停止	全ての抽出は止まります。ホッパーが切り替わります。 1. ホッパーのフタを上からポンポンとたたきます。コーヒー豆が滑り落ちて、光センサーが働きます。
34	モーター停止	全ての抽出は止まります。ホッパーが切り替わります。 1. ホッパーのフタを上からポンポンとたたきます。コーヒー豆が滑り落ちて、光センサーが働きます。
<b>スチームボイラー</b>		
186	スチームボイラー給水時間オーバー	スチーム供給、ミルク泡立てが止まります。 1. スイッチをオフ、オンして見ます。WMFサービスのためにヒーターのディスプレイを見ます。 1. 給水栓は開いていますか？
189	スチームボイラー加熱時間オーバー	加熱が止まり、スチーム供給はできません。 1. スイッチをオフ、オンして見ます。 1. ヒューズが切れていないか確認してください。
<b>センサーシステム(電流)</b>		
130	電流障害	1. スイッチをオフ、オンして見ます。 1. 照明を消します。カラー照明を全てゼロにします。 1. スイッチをオフにして、しばらくマシンを冷やします。再びオンにします。 ± エラーがまた出るようであれば、WMFサービスにご連絡ください。
148	スチームバルブの圧抜きバルブ電流障害	マシンを使用することはできませんが、ミルク供給の際に量のバラツキが出ることがあります。 1. スチームやミルクの供給を時々して確認してください。 1. WMFサービスにご連絡ください。
131	熱湯バルブのパワーサブライエラー	熱湯供給が止まります。マシンの使用はできません。熱湯供給はしないでください。 1. WMFサービスにご連絡ください。
132	冷水バルブ、熱湯バルブの電流不具合	熱湯供給が止まります。マシンの使用はできません。熱湯供給はしないでください。 1. WMFサービスにご連絡ください。
137	ミキサー/バルブ電流不具合	ミキサー供給が止まります。マシンの使用はできませんが、チョコの供給はできません。 1. WMFサービスにご連絡ください。

エラー番号	エラーの内容	対応方法
140	スチームバルブ1の電流異常	スチーム供給が止まります。マシンの使用はできませんが、スチーム供給、スチームパワーの使用はできません。 1. WMFサービスにご連絡ください。
141	スチームバルブ2のパワーサプライエラー	スチーム供給が止まります。マシンの使用はできませんが、スチーム供給、スチームパワーの使用はできません。 1. WMFサービスにご連絡ください。
142	カプチャーバルブ1のパワーサプライエラー	ミルク供給が止まります。マシンの使用はできませんが、ミルク供給はできません。 1. WMFサービスにご連絡ください。
143	カプチャーバルブ2のパワーサプライエラー	ミルク供給が止まります。マシンの使用はできませんが、ミルク供給はできません。 1. WMFサービスにご連絡ください。
134	冷水用の抽出バルブパワーサプライエラー	マシンの使用はできませんが、コーヒー温度が高すぎる場合があります。 1. WMFサービスにご連絡ください。
149	全般にパワーサプライエラー	1. マシンのスイッチをオフ、オンして見ます。 1. マシンが冷えるのを待ってもう一度繰り返します。 もしまだエラー表示が出るようであれば、 1. WMFサービスにご連絡ください。
161	水流エラー	1. マシンのスイッチをオフ、オンして見ます。 1. 給水栓が開いているかどうか確かめてください。 1. マシンのスイッチをオフ、オンして見ます。 1. マシン洗浄をして、確かめてください。
170	スチームパワーのセンサー損傷	1. マシンのスイッチをオフ、オンして見ます。 1. マシンが冷えるのを待ってもう一度繰り返します。 もしまだエラー表示が出るようであれば、 1. WMFサービスにご連絡ください。 スチームパワーは使えませんが、コーヒーの供給はできます。
171	スチームパワーのセンサーのショート	1. マシンのスイッチをオフ、オンして見ます 1. マシンが冷えるのを待ってもう一度繰り返します。 もしまだエラー表示が出るようであれば、 1. WMFサービスにご連絡ください。 スチームパワーは使えませんが、コーヒーの供給はできます。

### 8.3 エラー表示の出ない不具合

不具合の内容	対応
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 左右でコーヒーの量が違う</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. コンビ供給口の洗浄をしてください。 「洗浄の早見表」をご参照ください。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ミルクはあるのにミルク、泡立ちミルク</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ミルクホースが折れ曲がっていないかどうか確認してください。</li> <li>1. ミルクホースの取り回しを正しくしてください。</li> <li>1. コンビ供給口の洗浄をしてください。</li> <li>1. ミルクノズルが詰まっていますか？ 「洗浄の早見表」をご参照ください。</li> <li>1. ピンチバルブを強く締めすぎていませんか？ 「その他の設定」の章をご参照ください。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ミルクの泡立ちが良くない</li> <li>・ 温度が低すぎる</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ミルクノズルを交換してみてください。 - 緑のミルクノズルは冷えたミルク用です。 - 白または茶色のミルクノズルは室温のミルク用です。</li> <li>1. コンビ供給口の洗浄をしてください。 「洗浄の早見表」をご参照ください</li> <li>1. ピンチバルブを締めます。 「その他の設定」の章をご参照ください。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 泡立ちミルクが噴き出してしまう</li> <li>・ ミルクが熱すぎる</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 白か茶色のミルクノズルを使用してください。</li> <li>1. アワの質を粗くしてください。</li> <li>1. ミルクシステムの洗浄をしてください。 「洗浄の早見表」をご参照ください</li> <li>1. ピンチバルブを緩めます。 「その他の設定」の章をご参照ください。</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ チョコが出ない</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ホースが折れていませんか？</li> <li>1. ミルクシステムの洗浄をしてください。 毎日の洗浄をお奨めします。 「洗浄の早見表」をご参照ください</li> <li>1. 粉の量を少なくします。</li> <li>1. 湯量を増やします。</li> </ol>

- ・ 照明がつかない
- ・ ディスプレーが出ない
- ・ ボタンを押しても音がしない



1. ドリップトレイを引き出します。
  1. ドリップトレイ裏のヒューズを調べます。
  1. 主電源を切ります。
  1. ヒューズを交換します。
- ヒューズは F4A です。



感電の恐れ!

人命に係わる危険があります

## 第9章 安全のために

### 9.1 人体への悪影響

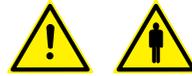
WMFでは「安全」を第一義に考えてマシンを提供しております。しかしながらマシンを安全にご使用いただくためには、下記の点につきましてご留意いただきたくお願い申し上げます。

- ・ マシンをご使用になる前に必ず取扱説明書を注意深くお読みください。
- ・ マシンの熱い部分に絶対に触れないでください。
- ・ 作動不良であったり、故障しているマシンは絶対に使用しないでください。
- ・ 安全に係わるマシンの部品等を改造しないでください。
- ・ マシンは下記の方々が使用されることを想定しております。子供、精神または身体的に障害をお持ちの方、マシンについての知識、使用経験のない方。しかしながら、これらの方々が十分に使用経験と知識をお持ちの方の指導の下にマシン操作をされる場合は、この限りではありません。
- ・ 子供たちがマシンを遊びの道具にすることは絶対に避けてください。

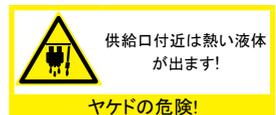
安全を最優先して製造されたマシンでも、誤った使用によって重大なケガにつながる場合があります。このようなケガや損傷を避けるためにも下記の説明を充分にご留意ください。

#### ヤケドの危険!

コーヒー、熱湯、スチームの供給中はヤケドの危険があります。これらの飲料の供給時には必ず容器を下に置いてください。



危険についての注意を無視すると重大なケガにつながります



**機械的なケガの危険!**

マシンの動く部分は常にケガをする危険があります。コーヒーマシンのスイッチが入っている状態の時、絶対にコーヒードリッパーの中や抽出部の開口部に手などを入れないでください。



**健康に悪影響!**

コーヒードリッパーやマニュアル投入口には認められているもの以外は入れないでください。



**健康に悪影響があります!**

ミルクフォーマー用洗剤、洗浄用錠剤を使用する前に包装に記述された注意書をよくお読みください。ミルクフォーマー用洗剤、洗浄用錠剤は刺激があります。錠剤投入はディスプレイにその旨の指示が出てから入れてください。



**刺激とヤケドの危険!**

洗浄行程中、絶対に供給口の下に手などを入れないでください。  
コンビ供給口からは洗浄液が排出されます。



## 9.2 マシンへの悪影響

コーヒーマシンの損傷と不具合を避けるために以下のことにご注意ください。

- ・ カルキの堆積を防ぐために硬度5度dCH以上の水を使用する施設では必ずWMF推奨のカルキ対策フィルターを取り付けてください。
- ・ 安全のために営業終了時には必ず給水栓を閉め、主電源を切るかマシンの電源プラグを抜いてください。
- ・ 損傷防止のために次のお奨めをいたします。
  - 給水ラインに水質モニターの取り付け
  - 煙検知器の取り付け

- ・ 長期にわたってのお休みの後マシンを使用する際、マシン洗浄を少なくとも2回行なってからご使用ください。
- ・ マシンを霜や凍結の可能性のあるところに置かないでください。
- ・ コーヒーマシンは戸外での使用は想定しておりません。マシンには水をかけないでください。マシンの許容相対湿度は80%です。
- ・ 洗浄に使われる洗浄ホース、スチームジェットなどは絶対に使用しないでください。
- ・ マシンは水平でたいらなしっかりした場所に設置してください。



洗浄の早見表を参照ください。

### 9.3 所有者の方、操作する方の責任

当コーヒーマシンは電気用品完全法適合機器でありPSEマークを付けてます。

またヨーロッパにおける低電圧機器の安全性に関する規制を準拠しており、CEマークを付けております。

セルフサービス(ドリンクバー等)でマシンを使用するときは、マシンを熟知したスタッフだけが管理をするようにしてください。

点検・手入は訓練を受けたスタッフだけに限定してください。

マシンをご使用になる施設の電気設備が使用地域の規制を準拠していることをご確認ください。運転時の安全を確保するために、WMFサービスによる定期的な保守点検作業をお受けください。

定期的な保守点検の期間は「保守・点検」の章をご参照ください。

当製品は産業用電気機械です。従いまして一般廃棄物としての取り扱いはされません。マシンの廃棄に当たってはWMFサービスにご相談ください。



コーヒーマシンは一般廃棄物ではありません。

## 9.4 保証について

WMFコーヒーマシンの品質保証期間は納品日から12ヶ月間です。

WMFは常にマシンの構造的な不具合を改善するように努めております。

前述期間外の不具合についての保障要求は、製造上の重大な欠陥によるものの他はお受けできません。

部材の不良についてはWMFへ書面をもってお知らせください。

保証期間は12ヶ月

### 保証除外について

- ・ 経時的、消耗的に使用不可になった部品(抽出部、ミキサーを含みます)
- ・ 天変地異、カルキ堆積、電氣的、化学的な障害による不具合。

- ・ カルキ対策の浄水器等の使用が必用な水質、地域
- ・ にも係わらず浄水器等を使用せず、不具合に到った場合。
- ・ 取扱説明書や地域の条例に従わずに誤ったお客様による点検、手入れの結果としておきた不具合。
- ・ WMFが認めた以外の部品使用による修理、WMFが認めた以外の第三者による修理作業の結果生じた不具合。第三者による改造等による不具合。
- ・ 取扱説明書に記述された以外の使い方をした結果として生じた不具合。
- ・ お買い上げいただいた日から12ヶ月間の保証です。



マシンのご注文にあたってカルキ除去フィルターの取り付けについてお伺



保守・点検の章を参照ください

## 付録 B: 仕様

## コーヒーマシンの仕様

消費電力 *	3.9 kW	5.9 kW
時間あたり供給能力**	300 エスプレッソ 200 カプチーノ 200 カフェクレーム 120 コーヒー*** 120 チョコ****	330 エスプレッソ 220 カプチーノ 220 カフェクレーム 120 コーヒー*** 120 チョコ****
熱湯供給能力	24 L/H	48 L/H
コーヒー豆ホッパー容量	1,000 g	
チョコホッパー容量	500 - 1000 g	
電源電圧 *	1/N/PE 50/60 Hz 200 V	3/N/PE 50/60 Hz 200 V
外形寸法	幅 450 mm 高さ 733 mm (ホッパー含む) 奥行き 555 mm	
乾燥重量	約 80 kg	
騒音レベル (Lpa) *****	< 70 dB (A)	

予告なく仕様を変更することがあります。

\* 表示の消費電力は基本モデルのものです。

\*\* 供給能力の数値は標準的なもので、マシンのおかれた環境、状態、材料の質、量、状態、また抽出行程の差などにより変化することがあります。

\*\*\* ECFモデルのみ

オプションのチョコシステム付のみ

マシン作動の全ての場合、70 dB(A) 以下。

## 設置と使用環境

電気設備、給排水設備など建物の設備に関するものはお客様の方でご用意いただきます。

設備のご用意にあたってはご使用地域の条例、規制に則り有資格者によって作業を進めてください。

WMFの技術者はご用意いただいた状況でマシンとの接続をいたします。

WMFの技術者は接続以外の作業は許されてからず致しません。

電源許容差	200 V + 11 % - 9 %。 マシンに影響しない瞬間停電時間 < 50 ms >
給水系	13mmの配管でバルブ止め、マシン下までの配管はお客様の方 でご用意ください。 ※.流量2L/分で最低0.2Mpa、最大0.6Mpaで使用する事。 新品のマシンには新品の浄水器使用する事。 水温35℃以下で使用する事。
水質	硬度 5° dkH 以下の飲料用水使用する事。 硬度 5° dkH 以上の 場合カルキ対策浄水器を使用する事。
排水管	最少直径20mm、2cm/m以上の傾斜が必用。
使用温度	+5℃—+35℃(凍結の恐れがあるときは水抜きをする)
使用湿度	相対湿度80%以下。結露不可、水カケ不可、戸外使用不可。
マシン周辺の空間	操作、メンテナンス、安全のために、マシンの側面、後面に壁ま たは他の設備から最低50mm以上必用。 マシンの最上部から上は最低100mmの空間を設けること。推 奨するマシンの高さは床面から850mm以上必用。 マシン台下に、カスウケ、加圧ポンプなどを据付するときは、充 分なスペースを確保する事。
浄水器の取付スペース	直径200mm以上、高さ650mm以上。 ホース類のスペースを確保する事。

※.最低水量2L/分、最低水圧0.2Mpaを下回る条件下では加圧ポンプが別途必要です。

本製品はPSE法適合機器であり、PSEマークはメイハンに付けてあります。

不具合のある電源プラグやケーブルはベーエムエフジャパンまたはベーエムエフジャパン認定の技術者が交換し  
てください。

主電源プラグを使わずに直接壁面の電源に接続する時は、必ず主電源用スイッチを介してください。スイッチを介さ  
ずに直接接続することは絶対に避けてください。電源ケーブルは熱いものに触れぬようご注意ください。 モ  
ービルステーションをご使用の場合は、必ず電源プラグをお使いください。

付録 C: アクセサリーとスペアパーツ→パウチ参照

*bistro!*

*bistro!*

## Index

---

### A

Access control 34  
Accessories and spare parts 61  
Accounting: numbers of items 36  
Accounting level 35  
Adjustable addition ingredients 30

---

### B

Barista pad 19, 33  
Bean hopper 14  
Bean hopper(s) 7  
Beverage buttons 28  
Beverage dispensing 10  
Brewing temperature 29  
Brewing time 20  
Button allocation 30

---

### C

Calling up the main menu 8  
Capacity 32  
Change recipes 28  
Characters and symbols used in the user manual 8  
Choc powder quantity 28  
Chocsystem 27  
Claims under warranty 55  
Cleaning 20  
Cleaning, Drip tray, housing and front panel 40  
Cleaning of grounds container 40  
Cleaning program 26, 39  
Cleaning the bean hopper 42  
Cleaning the mixer 41  
Cleaning the product hopper 43  
Cleaning the steam outlet 42  
Coffee grounds container 15  
Coffee with coffee grounds 15  
Conditions for usage and installation 58  
Connection to an electrical power source 59  
Cool milk 12, 45  
Copy Day 24  
Cup volumes 28  
Customer Care 20, 26, 38

---

### D

Daily cleaning 39  
Danger for the coffee machine 53  
Danger for the operator 52  
Delete counter 36  
Delete PIN 35  
Delete the timer data 25  
Diagnostic program 48  
Dispensing hot water 11  
Dispensing milk foam 11  
Dispensing milk or milk foam 11  
Dispensing option 30  
Display switching times 23  
Dosing auger 43

---

Drip tray 16  
Duties of the owner/operator 54

---

### E

Empty coffee grounds container. 47  
Error list 48  
Error message 17, 48  
Error number 47, 48  
Error on the brewer 47  
Error without a fault display 51

---

### F

Filter change 27  
Foamer rinsing 32  
Foaming milk 14  
Foam milk 13  
Functions main menu 18

---

### G

General cleaning 40  
Glossary 8  
Ground coffee quantity 28  
Grounds container not fitted 47

---

### H

HACCP cleaning concept 44  
Heat milk 14  
Height adjustment combi spout 14

---

### I

Information 17, 20  
Ingredients 30  
Instructions 47  
Introduction 6

---

### L

Labelling beverage buttons 37  
Language display guide 31  
Latte macchiato 22  
Level: Cleaning 34  
Level: setting 34  
Log 20

---

### M

Main menu 17, 21  
Maintenance 20  
Malfunctions 48  
Manual insert 7, 15  
Measures to avoid causing damage 53  
Menu control pads 18  
Messages and instructions 47  
Messages for operation 47  
Metal surfaces cleaning 40  
Milk and foam 21  
Milk foam quality 21

---

Milk foam volume 28  
 Milk system 26  
 Milk system rinsing 40  
 Milk volume 28  
 Mixer rinsing 40  
 Multiple dispensing 10

## N

Numbers of items 36

## O

ON/OFF button 33  
 Open water tap! 47  
 Operating options 32, 33  
 Operation 10  
 Other settings 37  
 Overview of cleaning intervals 38  
 Overview of quick reference guides 57

## P

Pads on the readiness state display 17  
 Parts of the coffee machine 6  
 Pause time for latte macchiato 22  
 PIN entry 34  
 PIN rights 34  
 Preselection 10  
 Product hopper 14

## Q

Quality check 31  
 Quality level 29  
 Quick reference guides 57

## R

Read counter 36  
 Readiness to operate 17, 19  
 Recipes and beverages buttons 28  
 Recorded errors and messages 20  
 Refill with beans 47  
 Reset 31  
 Rinsing interval 32

## S

Safety equipment 52  
 SB operation 32  
 Scale filter 56  
 Scale filter installed 31  
 Second level 33  
 Select grinder 30  
 Self-service 19, 32, 33  
 Sequence of adding the ingredients 30  
 Service 20  
 Servicing 46  
 Set sequence 30  
 Set timer 23

Setting 28  
 Shift key 11, 33  
 Software 17  
 Steam dispensing 13  
 Steampower 14  
 Sterilize milk system 45  
 Switching off time 23, 24  
 Switching on time 23, 24  
 Switch on coffee machine 10  
 Symbols used in the user manual 8

## T

Tablet insert 7  
 Technical data 58  
 Testing 31  
 Time and date 31  
 Timer 20, 22  
 Timer information 25  
 Timer overview 24  
 Timer program 22  
 Timer status 22  
 Touch-screen display 7

## V

Volume preselection 10

## W

Waiter accounting system 36  
 Warm-up rinsing 32  
 Warm beverages 13  
 Warm rinse button 32  
 Warm rinse pad 33  
 Warm rinsing 17, 19  
 Warranty 55  
 Weigh grounds 31  
 WMF original spare parts 56  
 WMF Service 46



ベーエムエフジャパンサービスセンター:

- ・東京サービスセンター 〒105-0003 東京都港区西新橋3-23-5御成門郵船ビル10階  
TEL 03-5408-3303 FAX 03-5408-3311
- ・東北サービスセンター 〒981-0135 宮城県宮城郡利府町菅谷4-2-11  
TEL 022-767-1895 FAX 022-7671896
- ・名古屋サービスセンター 〒453-0856 愛知県名古屋市中村区並木1-299  
TEL 052-419-5811 FAX 052419-5812
- ・大阪サービスセンター 〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎町2-4-11  
TEL 06-6267-2280 FAX 06-6267-2277
- ・福岡サービスセンター 〒981-0135 福岡県福岡市博多区比恵町1-18  
東カン福岡第二ビル  
TEL 092-483-1300 FAX 092-483-1220

お客様の最寄のベーエムエフジャパン(株)

© WMF AG

Coffee Machines Division

Postfach 1401, D-73309 Geislingen/Steige, Germany.

WMF AGは配布と翻訳権において、著作権を有します。このマニュアルは、書面による同意なしで電子システムを使用して等、複製、配布できません。

ベースのデザインと生産/植字と印刷プレゼンテーション技術的な修正は逐次必用に応じて行われます

19.10.2007