

取扱説明書



コーヒーマシン **5000S**

日本語

01.01.001

弊社のWMFコーヒーマシンをお買い上げいただき誠にありがとうございます。

WMF 5000 Sはエスプレッソ、カフェクレーム、カプチーノ、カフェラテ、ラテマッキアート、ミルクフォーム、熱湯を供給する全自動コーヒーマシンです。

オプションのパウダーホッパーを使用すると、ミルクもしくはフォームミルク入りのホットチョコレートも作ることができます。



## 取扱説明書の指示に従ってください



- > 使用前に取扱説明書をお読みください。
- > 取扱説明書、特に「一般的な安全上の注意事項」の章の説明は遵守してください。
- > 取扱説明書はスタッフや全ユーザーがいつでも参照できるようにしてください。

## 注意

取扱説明書の記号とマークに従ってください  
16ページ  
安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



## 感電死の危険あり



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

## 警告

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



## 設置と使用環境

- ・ テクニカルデータの章に記載されているメンテナンスや指示を遵守することを怠った場合、損害が発生しても一切責任を負いかねます。
- > 取扱説明書の指示に従ってください。

## 重要

テクニカルデータ  
▷ 85ページ以降  
メンテナンス  
▷ 73ページ以降

<b>1</b>	<b>安全性</b>	<b>6</b>
1.1	一般的な安全上の注意事項	6
1.2	使用目的	12
1.3	設置と使用環境	13
<b>2</b>	<b>概要</b>	<b>14</b>
2.1	コーヒーマシンの各部名称	14
	パネル	14
	用語集	17
<b>3</b>	<b>操作</b>	<b>18</b>
3.1	操作についての安全上の注意事項	18
3.2	コーヒーマシンのスイッチを入れる	19
3.3	ミルク/ミルクフォームの供給	19
3.3.1	ミルクシステムの接続	19
3.4	飲料供給	20
	飲料のキャンセル	20
3.5	事前選択パッド (オプション)	20
3.6	熱湯の供給	20
3.7	スチームの供給	21
3.7.1	オートスチーム (オプション)	22
3.7.2	イージースチーム (オプション)	22
3.8	コンビ供給口の高さ調整	23
3.9	コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー	23
3.10	マニュアル投入口 (オプション) /洗淨剤投入口	24
3.11	コーヒークラス受け	25
3.12	コーヒークラス落とし (オプション)	25
3.13	ドリフトトレイ	26
3.14	コーヒーマシンのスイッチを切る	26
<b>4</b>	<b>ソフトウェア</b>	<b>27</b>
4.1	概要	27
	供給可能	27
	パネルの供給可能パッド	27
	メインメニューの機能	28
	メニュー管理パッド	28
	パネル上の表示	28
4.2	供給可能	29
	供給可能表示	29
4.2.1	パネルの供給可能パッド	29
	飲料ボタン	29
	ホットリンスパッド	29
	バリスタパッド コーヒーの濃さ	29
4.2.2	スチームジェットカップウォーマー	30
4.3	カスタマーケア	31
	クリーニングプログラム	31
	クリーンロック	31
	説明	32
	ミルクシステムの充填 (Dynamic Milk)	32
4.4	飲料	33
	概要	33
	カップ容量、複数の抽出と供給オプション	34
	レシピの変更	35
	テキストと画像	38

<b>4.5 操作オプション</b>	39
ボタンのレイアウト	39
レベルスイッチ	39
ボタンの設定	39
ミルクフォーマーのリンス信号	40
カフェインフリー	40
S-M-L	41
セルフサービスモード	41
バリスタパッド	42
ホットリンスパッド	42
スチームジェットパッド (オプション)	42
マニュアル投入口 (該当モデルのみ)	42
飲料プレセクション	42
ポストセクション	43
飲料のキャンセル	43
メニューパッド	43
エラー表示	43
<b>4.6 インフォメーション</b>	44
前回の抽出	44
タイマー	44
サービス	44
カスタマーケア	44
浄水フィルターとカルキ抜き	44
ジャーナル	44
取扱説明書	44
<b>4.7 会計</b>	45
カウンター	45
自動販売機	45
<b>4.8 PINの設定</b>	46
クリーニングPIN	46
設定PIN	46
会計PIN	46
<b>4.9 タイマー</b>	47
本日の詳細	47
タイマー設定	47
時刻/日付	47
サマータイム	47
タイマーの状態	47
タイマー予定表とタイマーの設定	48
ボタンレイアウトの状態	48
ボタンレイアウトの概要	48
エコモードの状態	49
エコモードの予定表	49
<b>4.10 システム</b>	49
ミルクとミルクフォーム	49
イルミネーション	50
シャットダウン前のリンス	50
パネルの照度	51
照度を下げる	51
タッチパネルのキャリブレーション	51
エコモード	51
温度	52
浄水フィルター	52
マシンのモデル	52
<b>4.11 言語</b>	53
<b>4.12 エコモード</b>	53
<b>4.13 USB</b>	54
レシビのロード	54
カップマークのロード	54
レシビの保存	54

カウンター転送.....	54
HACCPエキスポート.....	54
データのバックアップ.....	55
データのロード.....	55
言語のロード.....	55
ファームウェアの更新.....	55
<b>5 その他の設定</b>	<b>56</b>
5.1 グラインダーメッシュの設定	56
<b>6 カスタマーケア</b>	<b>57</b>
6.1 カスタマーケアと安全に関する説明	57
6.2 クリーニング頻度の概要	59
6.3 クリーニングプログラム	60
6.3.1 システムクリーニング.....	60
6.3.2 ミキサーのリンス.....	61
6.3.3 ミルクシステムのクリーニング.....	62
6.3.4 ミルクフォーマーのリンス.....	63
6.3.5 ミルクフォーマーのリンス (Dynamic Milk).....	63
6.4 マニュアル洗浄	64
6.4.1 操作パネルをクリーニング (クリーンロック).....	64
6.4.2 コーヒーカス受けの清掃 (挽いた豆のスライド / オプション).....	64
6.4.3 ドリップトレイのクリーニング.....	65
6.4.4 外装の清掃.....	65
6.4.5 ミルクシステムの手動クリーニング (イージーミルク).....	66
6.4.6 コンビ供給口の手動クリーニング (Dynamic Milk).....	67
6.4.7 ミキサーのクリーニング.....	67
6.4.8 コーヒー豆ホッパーのクリーニング.....	68
6.4.9 パウダーホッパーのクリーニング.....	69
<b>7 HACCPクリーニングスケジュール</b>	<b>71</b>
<b>8 メンテナンスとカルキ抜き</b>	<b>73</b>
8.1 メンテナンス	73
8.2 WMF サービス	74
<b>9 メッセージと注意事項</b>	<b>75</b>
9.1 操作メッセージ	75
9.2 エラーメッセージと不具合	76
9.3 エラーメッセージなしの不具合	78
<b>10 安全性と保証</b>	<b>80</b>
10.1 コーヒーマシンに対する危険	80
10.2 ガイドライン	82
10.3 使用者の義務	83
10.4 保証	84
<b>付録：テクニカルデータ</b>	<b>85</b>
コーヒーマシンのテクニカルデータ	85
<b>付録：アクセサリとスペアパーツ</b>	<b>88</b>
<b>索引</b>	<b>90</b>

## 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。
- > 安全上の注意事項には必ず従ってください。

**警告**

### 1.1 一般的な安全上の注意事項

#### ユーザーに対する危険性

WMFにおきましては、最も安全性を重視しております。しかしながら、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発揮されません。



> 使用前に取扱説明書をよくお読みください。






> 高温になったマシン部分には触れないでください。



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

**注意**

**△注意**

- 
-  > 内蔵されている安全装置はどのような状況においても、絶対に変更しないでください。
  -  > マシンを8歳未満のお子様や身体・精神に障害をお持ちの方、経験や知識不足の方が使用する場合は、必ず十分な使用経験と知識をお持ちの方がそばにつき添い、正しい知識や指示でマシンを安全に使用し、発生するリスクを理解した状態でお使いください。
  -  > お子様にマシンで遊ばせないでください。
  - > クリーニングやカスタマ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。怪我や健康被害を避けるために、コーヒーマシンを使用する際には以下の指示に従ってください。



### 感電死の危険あり



- コーヒーマシン内の主電源電圧は生命にかかわるほど高圧です。
  - > マシン外装は絶対に開けないでください。
  - > 絶対にねじを緩めたり、外装部分を外したりしないでください。
  - > 破損した電源ケーブルは絶対に使用しないでください。
  - > 電源ケーブルが損傷しないようにしてください。曲げたり、押しつぶさないでください。

 **警告**





### 火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料を供給はスチームや高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口周辺や表面が高温になります。
- > 飲料やスチーム供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 使用直後はスチームの噴出口に触らないでください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさのカップを置いてください。

△注意



### 怪我のおそれあり

- 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
- > コーヒー豆ホッパーを取り外す前にヘアネットなどを被り、髪の毛を保護してください。

△注意



### 指などを挟むおそれ/ 怪我のおそれあり



- コーヒーマシンの可動部で指や手を怪我するおそれがあります。
- 操作パネルを閉じるときは、手や指を挟まないように注意してください。
- > 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電源を切り、主電源からプラグを外してください。
- > 操作パネル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

- > コーヒーマシンでの使用に適した製品以外は使用しないでください。
- > パウダーホッパー、コーヒー豆ホッパー、マニュアル投入口を使用する場合、用途に見合った材料のみを入れてください。

**△注意**



### 健康被害のおそれ

- ミルクシステム用洗剤やクリーニングタブレットは刺激物ですので、直接触れないでください。
- > 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メッセージが表示されてから使用してください。

△注意



### 健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- クリーニング中にコンビ供給口と熱湯の供給口から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、火傷を負う場合があります。
- ドリップトレイには高温の液体がたまっていることがあります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。
- > ドリップトレイは慎重に動かしてください。

△注意



## スリップの危険あり

⚠注意



- ・ コーヒーマシンの誤った使用、または不具合によって水漏れが発生し、滑って転倒する恐れがあります。これらの液体によるスリップ事故のおそれがあるため、注意してください。

> 定期的にコーヒーマシンに水漏れがないか、チェックしてください。

## 1.2 使用目的



### 誤った使用法

⚠警告

- ・ マシンを本来の目的以外で使用した場合、怪我をするおそれがあります。

> 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 5000 Sはコーヒー、ミルク、パウダー（チョコ/トッピングなど）を組み合わせてカップやポットに飲み物を供給するコーヒーマシンです。本機は主に業務用として店舗、オフィス、レストラン、ホテルなど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を前提に設計されています。また、ご家庭での使用も可能です。トレーニングを受けたスタッフの監視の下であれば、マシンはセルフサービス用に使用することもできます。

本機は必ず取扱説明書を確認しながら使用してください。その他あるいはこれ以外の用途への使用は不適切とみなされます。用途外使用の結果発生した事故や損傷については、製造者は一切責任を負いかねます。

**WMF 5000 Sはコーヒー、熱湯（飲料、クリーニング液）あるいはミルク（冷蔵、低温殺菌、ホモ牛乳、ロングライフミルク）を加熱・供給するためのものであり、それ以外の使用は絶対に避けてください。**

### 1.3 設置と使用環境



#### 火災のおそれ

> テクニカルデータに記載されているマシンと壁などとの安全な間隔を厳守してください。

#### 火災のおそれ/事故のおそれあり

> 設置と使用環境条件には必ず従ってください。

#### 警告

テクニカルデータ  
▷85ページ

電気接続、給水接続、排水接続等の設備に関する準備は、お客様側でご用意ください。これらの作業は国内およびご使用地域の一般規定に従い、認可を受けた技術者が行うことが義務付けられています。WMF サービスエンジニアが行うのはコーヒーマシンの接続のみとなりますので、ご了承ください。WMF サービスエンジニアによる設置作業は認められていないため、エンジニアは接地の実施については責任を負いかねます。アース端子（等電位ボンディング）の取り付けは、必要に応じてWMF サービスエンジニアが行います。

## 2 概要

### 2.1 コーヒーマシンの各部名称



### パネル



- 1 コーヒー豆ホッパー（2基まで）
- 2 1種類/2種類のパウダー向けパウダーホッパー（オプション）
- 3 マニュアル投入口/洗剤投入
- 4 飲料ボタンと設定用タッチパネル
- 5 熱湯の供給口
- 6 コーヒーカス受け
- 7 スチームジェットカップウォーマー
- 8 取り外し可能なドリフトレー（ドリフトグリッド付き）
- 9 スチームノズル（オプション）
- 10 ミルクフォーマー内蔵型コンビ供給口
- 11 操作パネル
- 12 サイドイルミネーション
- 13 オン/オフボタン（操作パネルを開く）

### 供給可能表示

- 14 飲料ボタン
- 15 バリスタパッド
- 16 ホットリンスパッド
- 17 スチームジェットパッド
- 18 ページ変更ボタン
- 19 エコモード表示
- 20 メニューパッド（メインメニューを開く）
- 21 熱湯、スチーム用飲料パッド
- 22 メッセージパッド

## 取扱説明書の記号とマーク



### 安全上の注意事項 怪我のおそれあり

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



### 安全上の注意事項 怪我のおそれあり

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



感電のおそれあり



高温のスチームに注意



手を挟むおそれあり



高温の表面に注意



スリッパの危険あり



### 物損についての注意事項

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



### 注意事項/ヒント

- ・ 安全な取り扱いのための注意事項や簡単な操作のヒントが記載されています。

### メインメニューの呼び出し

\* 「メインメニュー」パッドにタッチ  
メインメニューが表示されます。

その他の表示オプションを▷メインメニューから  
選択することもできます。

### 警告

安全上の注意事項  
安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

### 注意

操作についての安全上の注意事項  
▷ 18ページ  
カスタマーケアと安全に関する  
説明  
▷ 57ページ  
安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

### 重要

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降  
テクニカルデータ  
▷ 85ページ以降

### 注意事項

### ヒント





## 用語集

用語	解説
•	• 箇条書き、選択オプション
*	* 各作業ステップ
斜字テキスト	コーヒーマシンの状態の説明または自動ステップの解説
コンビ供給口	標準仕様はダブル供給口、オプションでシングル供給口もお求め可能。
セルフサービスモード	セルフサービス
チョコ	ホットチョコレート
デカフェ	カフェインフリーのコーヒー
パウダー飲料	チョコやトッピングなど
バリスタ	コーヒーのスペシャリスト
プレス	コーヒー抽出前の自動プレス。
ミキサーシステム	パウダー飲料用ミキサーとポーショナーの総称
ミルクシステム	コンビ供給口、ミルクホース
メインコック	止水栓、アングル弁
リンス	合間の洗浄
飲料供給	コーヒー、熱湯あるいはパウダー飲料の供給
硬度	°dKHで表示飲料水に含まれるカルシウムの量。
追加	コーヒー、ミルク、フォームミルク、チョコ等の飲料のためのレシピの材料
挽いたコーヒーを湿らす	香りを強く出すために、実際に抽出を行う前にコーヒーを軽く湿らせます。
挽いた豆のスライド	▷コーヒーカス落とし、25ページ
容量	例えば：浄水フィルター処理能力（ℓ）

## 3 操作

### 3.1 操作についての安全上の注意事項



#### 火傷の危険/火傷のおそれあり



- 飲料を供給はスチームや高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口周辺や表面が高温になります。



- > 飲料やスチーム供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 使用直後はスチームの噴出口に触らないでください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさのカップを置いてください。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



#### 健康被害のおそれ

- > コーヒーマシンでの使用に適した製品以外は使用しないでください。
- > パウダーホッパー、コーヒー豆ホッパー、マニュアル投入口を使用する場合、用途に見合った材料のみを入れてください。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

## 3.2 コーヒーマシンのスイッチを入れる

※ 操作パネルを上にかかす

オン/オフ ボタンは操作パネル裏の右側に設けられています。

※ オン/オフボタンを押す

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。

お湯を使ったリンスが自動的に始まります。

コーヒーマシンで飲料供給の準備が完了すると、パネルに準備完了と表示されます。

コーヒーマシンはタイマーを使ってオン/オフできます。



PINによるアクセス制限  
▷ PIN の設定  
46 ページ  
タイマー設定  
▷ タイマー  
47 ページ

## 3.3 ミルク/ミルクフォームの供給

### 3.3.1 ミルクシステムの接続



**指などを挟むおそれ/  
怪我のおそれあり**

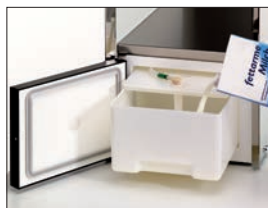


- 回転中のギアに挟まれるおそれがあります。
- > ミルク用ポンプ部は分解しないでください。ミルク用ポンプ部の分解はWMF サービスエンジニアにお任せください。

**⚠ 注意**

### WMF ミルククーラー (イージーミルク、Dynamic Milk)

- ※ 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
- ※ フタを再びホッパーの上にセット
- ※ ミルクホースのアダプターをミルク容器の蓋にある接続口に挿入
- ※ ミルクをこぼさないように注意してミルク容器を元に戻す



ミルク容器

### 3.4 飲料供給

飲料ボタンを押すと、設定した飲料の供給が始まります。

- ボタン点灯 = 供給可能
- ボタン消灯 = 供給不可/ボタンが無効

※ コンビ供給口の下に適切なサイズのカップを配置

※ 希望する飲料ボタンを選択

#### 飲料のキャンセル

※ 押した飲料ボタンをもう一度タッチ



ボタンの割り当て  
▷ 操作オプション  
39ページ

### 3.5 事前選択パッド（オプション）

マシンモデルによっては、カフェインフリーパッドをパネルから選択できるようになっています。これらのパッドは、飲料ボタンで飲料を決定する前に押して選択します。



例：  
カフェインフリーパッド

### 3.6 熱湯の供給

※ 熱湯の供給口の下に適切なサイズのカップを配置

※ 熱湯のボタンを選択

設定した供給オプションに応じて供給が始まります。



### 3.7 スチームの供給



#### 火傷の危険/火傷のおそれあり



・ 飲料を供給はスチームや高温の液体が供給口から排出されます。このため、供給口周辺や表面が高温になります。



- > 飲料やスチーム供給中は、供給口の下に触れないでください。
- > 使用直後はスチームの噴出口に触らないでください。
- > 飲料供給する前に、必ず供給口下に適切な大きさのカップを置いてください。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



#### 火傷の危険/火傷のおそれあり



- ・ 90℃ 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。
- > 入れるミルクの量は、容器の半分以下にしてください。

#### ⚠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

### 3.7.1 オートスチーム (オプション)

オートスチーム機能はミルクを加熱したり、ミルクフォームを作るときに使用します。スチームボタンを使うと、ミルクがすぐにあらかじめ設定したフォームの質まで泡立てられます。または、3種類のミルクフォームの質をボタンで選択することもできます。

選択可能なミルクフォームの質：

- デフォルト
- ファイン
- スーパーファイン

オートスチームには、さらにミルクボタンが設けられています。

#### ミルクの加熱 / ミルクフォーム

\* 細長い容器に希望する量のミルクを入れる  
入れるミルクの量は、ミルクフォームが溢れないように、容器の半分以下にしてください。

\* スチームノズルをミルクの中に浸す

\* 希望するオートスチームボタンを押し

オートスチームボタンの設定に従って、スチームが噴射されます。

スチームの供給は設定温度に達するか、オートスチームボタンを再度押すと終了します。

\* 濡れた布でスチームノズルを拭く

### 3.7.2 イージースチーム (オプション)

イージースチームノズルでは飲料を温めることができます。

手作業で空気を取り入れることによって、ミルクフォームを作ることができます。



ミルクボタン スチームボタン



ボタンの割り当て  
▷操作オプション  
39ページ

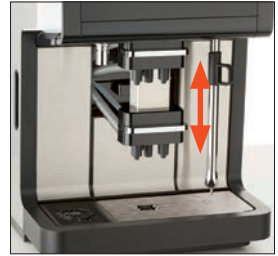
レシピの変更  
▷飲料  
35ページ

### 3.8 コンビ供給口の高さ調整

コンビ供給口は高さ調整が可能です。

※ 前面からコンビ供給口を持ち、希望する高さ  
にスライド

調整範囲： 70-175 mm



### 3.9 コーヒー豆ホッパー/ パウダーホッパー

なるべくホッパーが空になる前に豆を補充してください。

製品の鮮度を維持するため、ホッパーには最大でも一日分しか入れないでください。



- 異物が混入するとコーヒーグラインダーが破損するおそれがあります。このための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

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降

### 3.10 マニュアル投入口（オプション） / 洗淨剤投入口

マニュアル投入口 / 洗淨剤投入口はコーヒーマシンの蓋の中央に取り付けられています。

#### 洗淨剤投入口の用途：

- ・ クリーニングタブレットの投入口

#### マニュアル投入口の用途：

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



洗淨剤投入口



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

#### 重要

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降

#### マニュアル投入口を使ったコーヒーの淹れ方

- \* マニュアル投入口を開ける
- \* 挽いたコーヒーを投入（16gまで）
- \* マニュアル投入口を閉じる
- \* 希望する飲料ボタンを選択



マニュアル投入口



### 3.11 コーヒーカス受け

コーヒーカス受けには抽出が終了したコーヒーカスが排出されます。

コーヒーカス受けには抽出約50回分のコーヒーカスが収まるようになっています。

コーヒーカス受けを空にする必要がある場合、パネル上にその旨のメッセージ表示されます。

カスウケが取り外されている間は飲料供給は不可能となります。

- \* コンビ供給口を上げる
- \* コーヒーカス受けを外す
- \* コーヒーカス受けを空にして再びセット
- \* プロセスをパネル上で確認



- ・ コーヒーカス受けを空にせずに戻すと、コーヒーカスがあふれ出ます。コーヒーマシンが汚れ、マシンの損傷につながるおそれがあります。
  - > コーヒーカス受けを戻すときは常に空の状態に戻してください。
  - > コーヒーカス受けを上手く戻せないときは、マシン内にコーヒーカスの残りがいないかチェックして取り除いてください。



コーヒーカス受けのクリーニング  
 ▷ 手動クリーニング  
 64ページ

#### 重要

保証の章を参照  
 ▷ 84ページ以降

### 3.12 コーヒーカス落とし (オプション)

コーヒーマシンにはコーヒーカス落としを取り付けることができます。このタイプでは、コーヒーマシンとコーヒーカス受け、そしてマシンカウンター台に開口部が設けられています。コーヒーカスは、マシンカウンター台下にある個別容器へと排出されます。

#### 重要

煮いた豆のスライドは毎日クリーニングしてください。  
 ▷ 手動クリーニング  
 64ページ

### 3.13 ドリップトレイ



#### 火傷のおそれあり



- ・ ドリップトレイには高温の液体がたまっていることがあります。
- > ドリップトレイは慎重に動かしてください。
- > 元に戻すときには、水がこぼれないように注意してください。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照

▷ 6ページ以降

ドリップトレイは毎日クリーニング

カスタマーケア

▷ 57ページ以降



### 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。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照

▷ 6ページ以降

取扱説明書に従ってコーヒーマシンをクリーニングしてください。

カスタマーケア

▷ 57ページ以降



#### 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責任を負いかねます。

#### 重要

保証の章を参照

▷ 84ページ以降

※ 操作パネルを上にも動かす  
オン/オフ ボタンは操作パネル裏の右側に設けられています。

※ オン/オフボタンを軽く押す (約1秒間)  
コーヒーマシンのスイッチが切れます。

※ 主電源からプラグを抜く

※ 水道のメインコックを閉める



PINによるアクセス制限

▷ PIN の設定

46 ページ

## 4 ソフトウェア



- ・ 飲料設定の際も、コーヒーマシンの操作時と同様に安全上の注意事項に従ってください。
- > 操作についての安全上の注意事項に従ってください。

### ⚠️ 注意

操作についての安全上の注意事項  
▶ 18ページ

### 4.1 概要

#### 供給可能

29ページ



ボタンのレイアウト  
▶ 操作オプション  
39ページ

パネル上のパッドやボタンは  
設定やマシンモデルにより異  
なります。

#### パネルの供給可能パッド

29ページ



バリスタ  
(コーヒーの濃さ)  
29ページ



ホットリンス  
29ページ



カフェインフリーパッド  
20ページ



スチームジェットカッ  
プウオーマー  
30ページ



メッセージ  
75ページ

## メインメニューの機能

31ページ以降



カスタマーケア  
31ページ



飲料  
33ページ



操作オプション  
39ページ



インフォメーション  
44ページ



会計  
45ページ



PINの設定  
46ページ



タイマー  
47ページ



システム  
49ページ



言語  
53ページ



エコモード  
53ページ



USB  
54ページ

## メニュー管理パッド



メインメニューへ



確認/設定



前のメニューへ



削除/設定



PIN入力



飲料テスト



次へ、前へ、開始



戻る



ヘルプを表示



キーボードを表示



設定の保存



設定のロード

## パネル上の表示



エラーメッセージ



ミルクの温度  
ミルク温度の表示 (オプション)



カスタマーケアキット

## 4.2 供給可能

### 供給可能表示

パネルに表示される供給可能パッドはコーヒーマシンのオプションや設定によって異なります。

ボタンのレイアウト  
▷ 操作オプション  
39ページ

#### 4.2.1 パネルの供給可能パッド

##### 飲料ボタン

供給可能な飲料ボタンでは全て照明が点灯しています。  
矢印ボタン ◀ ▶ を押すと、他のページへ移動します。



例：カプチーノボタン

##### ホットリンスパッド

※ 「ホットリンスパッド」を選択  
管路に熱湯が流れてリンスが始まります。これによって抽出装置が加熱され、コーヒー温度が最適に保たれます。

長い時間抽出しなかった時、特にエスプレッソを抽出する前の使用をお勧めします。



ホットリンスパッド有効/無効  
▷ 操作オプション  
42ページ

##### バリスタパッド コーヒーの濃さ

表示	コーヒーの濃さ
デフォルト	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回押タッチ	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粉の量は19 g  
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を変更されます。



バリスタパッド有効/無効  
▷ 操作オプション  
42ページ

## 4.2.2 スチームジェットカップウォーマー



### 火傷の危険/火傷のおそれあり



- スチームジェットカップウォーマーからは、高温のスチームが噴出されます。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。
- > スチーム噴射前には、必ずカップを逆さまにしてカップウォーマーに置いてください。
- > 使用直後には周辺に触れないでください。
- > 使用直後はスチームの噴出口に触らないでください。
- > ドリップグリッドやカップウォーマーなしの状態では絶対スチームジェット機能を使用しないでください。

### ⚠注意

安全性についての章を参照

▷ 6ページ以降

ドリップトレイは毎日クリーニング

カスタマーケア

▷ 57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、洗浄済みの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2個のカップを同時に温めることができます。

\* カップウォーマー上にカップを下向きに配置

\* パッド  にタッチ

高オウンのスチームがゆっくりとカップの中に噴出されます。

スチームは設定した時間分だけ噴出されます。

\* スチームジェットパッドをもう一度タッチ

直ちにスチームジェットが止まります。

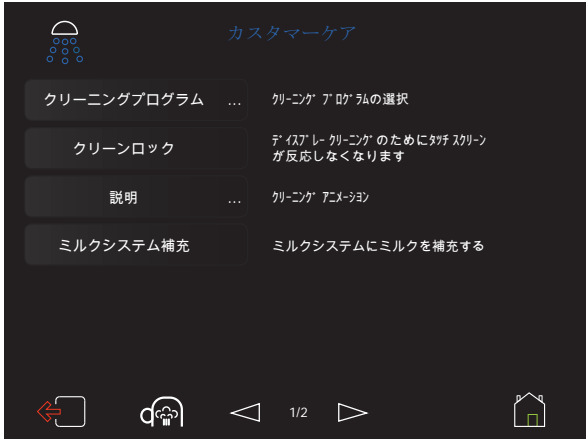


スチームジェットパッド有効/  
無効

▷ 操作オプション

42ページ

### 4.3 カスタマーケア



メニュー管理パッド  
 ▷ 概要  
 28ページ  
 カスタマーケアの章  
 ▷ 57ページ以降  
 HACCPクリーニングスケジュール  
 ▷ 71ページ以降

#### クリーニングプログラム

- システムクリーニング  
 システムクリーニングの後にコーヒーマシンのスイッチを切る、切らないの選択が可能です。
- ミキサーのリンス
- ミルクシステムのクリーニング
- ミルクフォーマーのリンス

#### クリーンロック

※ **クリーンロック** を選択  
 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。



カスタマーケアの章  
 ▷ 57ページ以降



## 説明

使用可能なクリーニングプログラム、ミキサーやクリーニング用コンビ供給口の脱着方法が画像で分かりやすく説明されます。

↓  
説明

## ミルクシステムの充填 (Dynamic Milk)

コールド飲料供給のためにシステムのすすぎを行い、ミルクを充填する機能です。

\* **ミルクシステム補充** を選択

ミルクシステムが充填されるか、コールド飲料供給前にシステムのすすぎが行われます。

↓  
ミルクシステム補充

## フィルター交換

フィルター交換が必要な時期になると、1日に1回フィルター交換を促すメッセージが表示されます。

フィルターは1週間以内に交換してください。

行わない場合は抽出の度にメッセージが表示されます。

\* フィルターの交換

\* フィルター交換を確認

フィルター交換後、自動的に浄水フィルターとシステムのリンスと空気抜きプログラムが作動します。このとき、熱湯の供給口から熱湯が出ます。

↓  
フィルター交換

浄水フィルターの説明書に従ってください。

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



## 4.4 飲料

### 概要



### 供給テスト

大半の飲料設定では、レシピを保存する前に新しい設定で飲料供給テストを行えるようになっています。



- \* 設定を希望通り変更
- \* 「供給テスト」パッドを選択  
新しい設定に従って飲料が供給されます。
- \* 新しい設定が満足いくものであれば、「保存」パッドにタッチ  
レシピが保存されます。



例：カプチーノボタン

### レシピの保存

変更されたレシピが保存されます。



### レシピのロード

▷ レシピをロードする、40ページ



## カップ容量、複数の抽出と供給オプション



### カップ容量

希望するカップ容量を設定します。レシピは設定内容に応じて更新されます。

ここでの100%は工場出荷時の標準レシピに相当します。

### カップ容量 S-M-L

レシピがSとLサイズのために作成されます。

Mは設定通りとなります。

初期値：

S=設定値 (M) より25%減量

L=設定値 (M) より25%増量

S-M-L機能は操作オプションから有効にできます。基本的に、どの飲料でもデフォルトのカップ容量を操作オプションから変更することができます。

その他の各飲料では、S-M-L量はカップ容量オプションから変更でき、それぞれのサイズを有効/無効にすることができます。無効にすると、各飲料のサイズを選択できなくなります。

	S	M	L
	72	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128
	<input checked="" type="checkbox"/> S有効	<input checked="" type="checkbox"/> M有効	<input type="checkbox"/> L有効

飲料ごとにS-M-Lを変更  
▷カップ容量

S-M-Lを有効にして全飲料を変更

▷操作オプション

▷S-M-L

41ページ

### 複数の抽出

飲料は設定通り、何度も抽出されます。飲料ボタンを1回押すだけで、12回まで複数の抽出の設定できるようになっています。

コーヒーやミルク入りミックス飲料、供給タイプ「定量」の熱湯で表示されます。

### 供給オプション

#### ・ スタートストップ

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

#### ・ 供給

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

- ・ **フリーフロー**  
ボタンを長押ししている間だけ、飲料やスチームが供給されます。
- ・ **スタートストップフリーフロー**  
ボタンを軽く押すとスタートストップ供給となります。  
ボタンを1秒間以上押すと、フリーフロー供給となります。

## レシピの変更



メニュー管理パッド  
▷概要  
28ページ



## 現在のレシピの構成

レシピの情報がここに表示されます。  
操作手順は左から右に表示されます。上下に連続する追加オプションは同時に処理できます。  
希望のオプションを選択できないときは、ソフトウェアによって通知が出されます。

### 工場出荷時に設定された予備の追加オプション

レシピに追加できる追加オプションはここに表示されます。

※ 希望する追加オプションにタッチしてそのまま現在のレシピの中にスライド

### 追加オプションの削除

マークのついた追加オプションは現在のレシピ構成から削除されます。



### 追加オプションの変更

※ 追加オプションを選択し、「追加オプションの変更」をタッチ



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



現在の値



サービスエンジニアによって保存された値



工場出荷時の設定値

### コーヒー粉の量

単位：グラム (g)



### 湯量/ミルクの量

単位：ミリリットル (ml)



## Dynamic Milkミルクフォームのクオリティレベル

Dynamic Milk仕様のコーヒーマシンでは、バラエティ豊かな飲料に合わせてミルクフォームの仕上がりを調節できるようになっています。

1つの飲料に異なる仕上がりのフォームを組み合わせることができます。

- しっかり** しっかりとしたミルクフォーム。ブラウンエッジのカプチーノやミルクフォームの見た目を重視する飲料で、バランスの取れたミルクの風味を出したいときに最適です。
- シルキー** キメの細かいミルクフォーム。バランスの取れたミルクの風味を際立たせたいカプチーノに適しています。理想的なコーヒーとミルクの組み合わせ。
- クリーミー** つやのあるミルクフォーム。バランスの取れたミルクの風味を際立たせたい飲料に適しています。適切なコーヒーとミルクの組み合わせ。
- ふんわり** 空気をたっぷりと含んだフワフワと軽いミルクフォーム。どちらかという粗い感じの泡でバランスの取れたミルクの風味が特徴です。

## コーヒーの品質

コーヒーの抽出方法は品質レベルによって変化します。

レベルを高くするほど、抽出されるコーヒーの香りと味が強まります。



### 品質レベル

- 1 プレス後、コーヒー粉が水に浸されます。
- 2 プレス直後から抽出が始まります。
- 3 プレス後、湿らし行程に入ります。
- 4 プレスと湿らし行程後、再度プレスします。
- 5 4と同様ですが、さらに強くプレスします。
- 6 5と同様ですが、さらに長めに強くプレスします。
- 7 6と同様ですが、さらに長めに強くプレスします。

#### 注意事項

抽出用熱湯がわずかな状態で非常に細かいコーヒー粉を使用すると、ひんしつレベルが高い場合は抽出用熱湯エラーが発生することがあります。

## テキストと画像



メニュー管理パッド  
▷ 概要  
28ページ



### テキストと画像

ここで飲料の名称と飲料ボタンの画像を設定します。  
キーボードパッドにタッチしてキーボード操作に切り替えてください。

### 備考

飲料についてのメモはここに保存できます。

## 4.5 操作オプション

セルフサービスモードでは、いくつかの機能を無効にしておくことができます。無効にしておくこと、該当するパッドが画面に表示されません。



### ボタンのレイアウト

種々のボタンの配置が保存され、選択できるようになっています。

↓  
ボタンのレイアウト

### レベルスイッチ

選択オプション： ・ 有効          ・ 無効

初期値：  有効

有効 複数のレベル（ページ）で飲料の選択が可能（スクロール）。

### ボタンの設定

↓  
ボタンの設定

### テキストと画像

▷38ページ



### ボタンの入れ替え

2つの飲料ボタンが入れ替わります。

- \* 飲料ボタンにタッチ
- \* 「ボタンの入れ替え」パッドを選択
- \* 入れ替える飲料ボタンにタッチ
- \* 入れ替えを確定



## レシピのロード



保存されているレシピが飲料ボタンにロードされます。

\* 飲料ボタンにタッチ

\* 「レシピをロード」にタッチ

サブメニューが開きます。

\* 希望するレシピを選択

\* 「レシピを保存」にタッチ

飲料ボタンに新しく選択したレシピが設定されました。

## ミルクフォーマーのリンス信号

選択オプション： ・ 有効      ・ 無効

初期値：       有効

有効    自動リンスが始まる前に信号（アラーム音）が鳴ります。

## カフェインフリー

ここからデカフェ系数を入力します。

デカフェ（カフェインフリーのコーヒー）のコーヒー粉の量は、レシピに設定されているコーヒー粉の量に対する割合で設定します。

この設定はあらかじめ「デカフェ」を設定すると、全てのコーヒー飲料に対して有効となります。

選択オプション： ・ 有効      ・ 無効

初期値：       無効



### カフェインフリー

デカフェ系数を15%にした場合、例えばカフェクレーム抽出時などにコーヒー子が通常より15%多く使用されます。



## S-M-L

選択オプション： ・ 有効                      ・ 無効

初期値：                       無効



## スモール

Sサイズの飲料の供給を有効にします（デフォルト変更係数）。

初期値：75%

## ラージ

新たに有効にするLサイズ飲料のレシピの変更係数。

初期値：125%

## セルフサービスモード

選択オプション： ・ 有効                      ・ 無効

初期値：                       無効

セルフサービスモードを有効にすると、直ちに以下のように設定されます。

- ・ レベルスイッチ:無効
- ・ バリスタパッド：無効
- ・ ホットリンスパッド：無効
- ・ スチームジェット：無効
- ・ マニュアル投入口：無効
- ・ 飲料プレセクション:無効
- ・ 飲料のキャンセル:無効
- ・ メニューパッド：遅延
- ・ エラー表示:記号
- ・ ミルクシステム補充：無効

## バリスタパッド

選択オプション： ・ 有効            ・ 無効

初期値：             有効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

## ホットリンスパッド

選択オプション： ・ 有効            ・ 無効

初期値：             有効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

## スチームジェットパッド (オプション)

選択オプション： ・ 有効            ・ 無効

初期値：             有効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

## マニュアル投入口 (該当モデルのみ)

選択オプション： ・ 有効            ・ 無効

初期値：             有効

有効 供給可能になるとパッドが表示されます。

## 飲料プレセレクション

選択オプション： ・ 有効            ・ 無効

初期値：             無効

有効 事前に選択された飲料はさらにボタンを押さなくても供給されます。

## ポストセレクション

選択オプション： ・ 有効      ・ 無効

初期値：             無効

有効    飲料の選択後、コーヒーのタイプとサイズを変更できます。  
          コーヒーのタイプとサイズは変更できません。（コーヒーのタイプ、S-M-L）。

## 飲料のキャンセル

選択オプション： ・ 有効      ・ 無効

初期値：             有効

有効    飲料ボタンを再度押すと、飲料供給が中断されます。

## メニューパッド

選択オプション： ・ 遅延なし    ・ 遅延あり

初期値：            遅延なし

遅延なし    パッドにタッチすると、メニューパッドが直ちに反応します。

## エラー表示

選択オプション： ・ テキスト    ・ 記号

初期値：            テキスト

テキスト    エラーはテキストでパネル上に表示されます。

## 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詳細情報。



前回の抽出

### タイマー

1週間のタイマー設定が呼び出されます。ここにはマシンのオン・オフ時刻が表示されます。



タイマー

### サービス

WMF サービスの連絡先。  
コーヒーマシンの製造番号。



サービス

### カスタマーケア

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



カスタマーケア

### 浄水フィルターとカルキ抜き

浄水フィルターの残り容量と次回カルキ抜きのタイミングが表示されます。



浄水フィルター/カルキ  
除去

### ジャーナル

コーヒーマシン操作中のエラーやクリーニングのジャーナルが表示されます。



ジャーナル

### 取扱説明書

取扱説明書はここで表示するだけでなく、USBデバイスにもエクスポートできます。



取扱説明書

## 4.7 会計

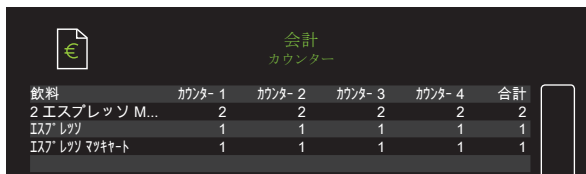


カウンター

### カウンター

抽出されたそれぞれの飲料と合計飲料カウンターが表示されます。

ジャーナルはUSB出力によって読みだすことができます。



飲料	カウンター-1	カウンター-2	カウンター-3	カウンター-4	合計
2 エスプレッソ M...	2	2	2	2	2
エア レゾ	1	1	1	1	1
エア レゾ マジキート	1	1	1	1	1

### 標準設定

カウンター1=日のカウント

カウンター2=1週間のカウント

カウンター3=1ヶ月のカウント

カウンター4=1年のカウント



それぞれのカウンターはリセット可能です。

ヒント

### 自動販売機

自動販売機として使用する際の取扱説明書を参照してください。

## 4.8 PINの設定



下記のエリアではPINコードを設定できます。

- クリーニング
- 設定
- 会計

PINには序列が設けられています。

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

PIN設定をしないときは、PIN入力なしで操作が可能です。

PIN設定がされていると、PIN入力なしでは操作を行えません。

### クリーニングPIN

PIN入力すると、次の項目にアクセスできます。

- カスタマーケア



### 設定PIN

PIN入力すると、次の項目にアクセスできます。

- カスタマーケア
- タイマー
- 飲料
- システム
- 操作オプション
- 言語
- 会計（「削除」以外）
- USB



### 会計PIN

PIN入力すると、次の項目にアクセスできます。

- カスタマーケア
- PIN
- 飲料
- タイマー
- 操作オプション
- システム
- 会計（「削除」を含む）
- 言語
- USB



## 4.9 タイマー



### 本日の詳細

日間・週間予定表を切り替えます。日間予定表には当日のデータが表示されます。



### タイマー設定

- ・ 設定したい日（複数可）を選択します。
- ・ スイッチを入れる時刻と切る時刻を設定します。



タイマー設定は選択した全ての日に適用されます。

確定後は設定された時刻の週間予定表が表示されます。個々の時刻はこの週間予定表の中で変更できます。

### 時刻/日付

ここには現在の日付と時刻を設定します。



### サマータイム

初期値：無効



### タイマーの状態

タイマーの状態を表示します。

選択オプション： ・ 有効          ・ 無効

初期値：             無効



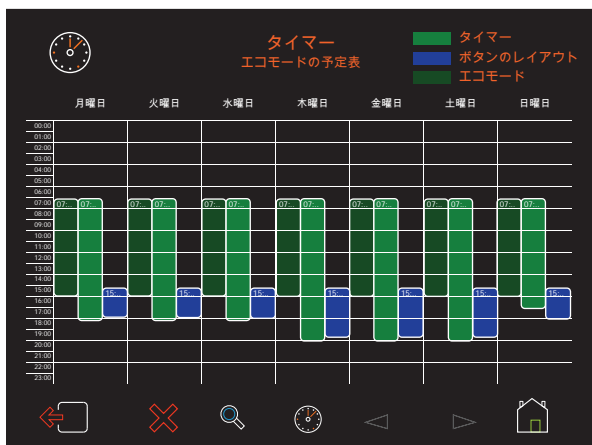
有効    タイマーが有効になっています。

無効    タイマーは作動しません。

## タイマー予定表とタイマーの設定

タイマーが作動時間（オン・オフ時刻）の予定表です。

オン・オフ時間は異なる色で表示されます。説明は凡例を参照してください。



タイマーの概要

## ボタンレイアウトの状態

選択オプション： ・ 有効      ・ 無効

初期値：  無効

有効 ボタンレイアウトがタイマーから自動的に指定することができます。



ボタンレイアウトの状態

21時から6時までセルフサービスなど。

## ボタンレイアウトの概要

ボタンレイアウトの週間オン・オフ時刻が表示されます。

▷タイマーの予定表を参照。

設定は予定表から直接変更可能です。



ボタンレイアウトの概要

ボタンレイアウトの表示時間は最短30分間です



## エコモードの状態

選択オプション： ・ 有効      ・ 無効

初期値：  無効

有効 エコモードの状況をタイマーから自動的に有効にすることができます。



エコモードの状態

## エコモードの予定表

エコモードのオン・オフ作動状態が週間予定表として表示されます。

▷タイマーの予定表を参照。

設定は予定表から直接変更可能です。



エコモードの予定表

## 4.10 システム

### ミルクとミルクフォーム

ここではミルクとミルクフォームの代表的な数値を設定します。この数値は全てのレシピに適用されます。

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




ミルクとミルクフォーム

### ホットミルクフォームの泡の割合

(イージーミルクのみ) イージーミルク

選択オプション： ごく少量、少量、普通、少し多め、多め

初期値：少量

## イルミネーション

イルミネーションの色を設定します。カラーダイヤルの三角形を回して希望の色を選択してください。RGB数値による色の設定も可能です。その他の選択オプション：

- 色の変化 ゆっくり
- 色の変化 普通
- 色の変化 早い
- オフ

ただちに現在の設定が表示されます。

### 供給準備完了時のイルミネーション

- 側面にある準備完了の照明

### イベントの表示（メッセージ）

選択オプション： ・ 有効                      ・ 無効

初期値：                       無効

有効    メッセージ表示中、照明の調整ができません。

### メッセージ（イベント）のイルミネーション

- 側面にあるイベントの照明

### シャットダウン前のリンス

選択オプション： ・ 有効                      ・ 無効

初期値：                       有効

有効    コーヒーマシンのスイッチを切る際に、自動的にシャットダウン前のリンスが始まります。

## イルミネーション



コーヒー豆が空になっているというメッセージなど。

## パネルの照度

パネルの照度はここから調整します。

  
パネルの照度

## 照度を下げる

選択オプション： ・ 有効          ・ 無効

初期値：             有効

有効 照度減少が「有効」になっていると、飲料供給から5分後に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、供給が始まります。

  
照度を下げる

## タッチパネルのキャリブレーション

タッチパネルのキャリブレーションを新たに行います。

  
タッチ キャリブレーション

## エコモード

エコモードについては 4.12章を参照してください。

  
エコモード

選択オプション： ・ 有効          ・ 無効

初期値：             無効

ここではエコモードを有効にできます。

## 温度

### ボイラー

ここではボイラーの水温を設定します。  
(コーヒー抽出水温度)

温度

### 浄水フィルター

選択オプション： ・ 有効                      ・ 無効

初期値：                       無効

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

#### 注意事項

水の硬度が0～4° dKHの場合、浄水フィルターは不要です。

### 容量 (浄水フィルター)

浄水フィルターが有効になっている場合、ここに容量をリットルで入力します。

#### 容量一覧

▷浄水フィルターの説明書を参照

### 測定硬度

ここには水の硬度を° dKHで入力します。

### 測定総硬度の計測

ここには総硬度を入力します。

### マシンのモデル

サービスエンジニア専用

マシンのモデル

## 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 エコモード

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

サイドイルミネーション（オプション）が消えます。

飲料ボタンは点灯したままです。

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

飲料供給は加熱の後に始まります。



### エコモード

（オン/オフ/タイマー）

デフォルト：オフ

エコモードの有効・無効はここから設定できません。また、タイマーによる設定も可能です。

### スイッチを切る

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

初期値：設定なし

前回の飲料供給からスイッチオフまでの時間を設定します。この時間が経過と、コーヒーマシンは自動的にオフになります。

30分単位で設定可能です。

エコモードを有効にする時間はタイマー機能を使って設定できます。

## 4.13 USB

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

USB接続口は操作パネル裏側の左上、カバーの下にあります。

コーヒーマシンの使用中は、カバーを必ず閉じてロックしてください。



### レシピのロード

保存されたレシピはここからロードします。



### カップマークのロード



### レシピ<sup>o</sup>の保存

レシピがUSBに転送されます。



### カウンターの転送

ここではカウンターがCSVファイルとして転送されます。



### HACCPエクスポート

実行されたクリーニングはジャーナルに記録され、ここにHACCP実施の証明として転送されます。



## データのバックアップ

マシンのデータ、飲料のデータ等の設定データはここから保存します。

  
データのバックアップ

## データのロード

マシンのデータ、飲料のデータ等はここからロードします。  
(PINで保護可能)

  
データのロード

## 言語のロード

使用可能な場合は、ここからパネルの言語をUSB接続経由で読み込むことができます。

  
言語のロード

## ファームウェアの更新

サービスエンジニア専用

  
ファームウェアの更新

## 5 その他の設定

### 5.1 グラインダーメッシュの設定



#### 指などを挟むおそれ/ 怪我のおそれあり



- ・ コーヒーグラインダーの可動部で指を怪我するおそれがあります。
- > コーヒーマシンが作動時や製品ホルダーホッパーが外されている時は絶対にグラインダーの中に手や指を入れないでください。



#### グラインダーメッシュを細かくする

- ・ グラインダーメッシュをいきなり細かくしすぎると、コーヒーグラインダーが詰まることがあります。
- > グラインダーメッシュはマルチツールで一回転ずつ細かく調整してください。
- > グラインダーメッシュを細かく調整する度たびにコーヒーを抽出してください。
- > これを繰り返して希望のグラインダーメッシュを設定してください。

#### グラインダーメッシュを粗く設定

グラインダーメッシュを粗く設定するときは、一度に大きな変更が可能です。

#### 中央グラインダーの調整

中央のグラインダーを調整するときは、操作パネル開いてください。グラインダーメッシュを細かく設定するときは、コーヒー飲料供給のために毎回操作パネルを閉じる必要があります。

#### \* コーヒー豆ホッパーを外す

これであらかじめ設定したグラインダーメッシュが表示されます。

\* コーヒーの抽出を開始して、グラインダーが作動するまで待ちます。

\* グラインダーの作動中にマルチツールでグラインダーメッシュを希望するサイズに変更します。

グラインドの挽き目1  グラインドの挽き目6   
→ 細かい → 粗い

#### △注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

#### 重要

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降



マルチツール



## 6 カスタマーケア

### 6.1 カスタマーケアと安全に関する説明

コーヒーマシンが正常に作動し、いつでもクオリティの高いコーヒーを提供できるようにするためには、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やすい食品です。ミルクシステムの中で細菌が繁殖して健康に悪影響を与える恐れがあります。
- > ミルクシステムは毎日クリーニングしてください。
- > Plug&Cleanが装備されていないコーヒーマシンでは、毎日の営業終了時にコンビ供給口の汚れをふき取ってください。
- > Plug&Clean装備型のコーヒーマシンは、1週間に一度営業終了時にコンビ供給口の汚れをふき取ってください。
- > ミルクホースは定期的に交換してください。
- > ミキサーホースは定期的に交換してください。
- > 全ての衛生面の注意事項に従ってください。
- > HACCPクリーニングコンセプトに従ってください。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



#### 健康被害のおそれ/衛生面

- 使用停止中のコーヒーマシンの中で細菌が繁殖する恐れがあります。
- > マシンを数日間使わないときは、終了時と再使用時に必ずクリーニングを行ってください。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



### 健康被害のおそれ/衛生面

- ・ 洗剤はすべてクリーニングプログラムごとに調整されています。
- > 洗剤には必ずWMFオリジナル品をご使用ください。

### ⚠️注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



### 健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- ・ クリーニング中はコンビ供給口から熱いクリーニング液が流れ出します。
- ・ 高温になった液体によって皮膚が刺激を受けたり、火傷を負う場合があります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > クリーニングの前には、必ず「クリーンロック」でタッチパネルをロックしてください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。

### ⚠️注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



### Dynamic Milk

119分間ミルク飲料が供給されないと、自動的にミルクシステムリンスが始まり、新鮮なミルクが補充されます。

### 注意事項

## 6.2 クリーニング頻度の概要

カスタマーケア				
日 毎	毎 週	定 期 的	自 動	
<b>クリーニングプログラム</b>				
X				システムクリーニング (イージーミルク/Dynamic Milk)
X				ミキサーのリンス
X				ミルクシステムのクリーニング
X			X	ミルクフォーマーのリンス
<b>マニュアル洗浄</b>				
X				操作パネルをクリーニング (クリーンロック)
X				カスウケの清掃
X				ドリフトレーのクリーニング
X				外装の清掃
	X			ミルクシステムの手動クリーニング (イージーミルク)
	X			ミルクシステムの手動クリーニング (Dynamic Milk)
(X)	X			ミキサーのクリーニング*
		X		コーヒー豆ホッパーのクリーニング
		X		パウダーホッパーのクリーニング



クリーニングプログラム  
▷60ページ以降

▷64ページ

▷64ページ

▷65ページ

▷65ページ

▷66ページ

▷67ページ

▷67ページ

▷68ページ

▷69ページ

毎日 =最低毎日1回、必要に応じて随時

毎週 =毎週1回クリーニング

定期的 =必要に応じて定期的に実施

自動 =自動プログラム

(X) =汚れがひどい場合は毎日

\* =オプション (該当モデルのみ)

## 6.3 クリーニングプログラム

### 6.3.1 システムクリーニング

システムクリーニングは自動クリーニングプログラムで、いくつかのステップに分かれています。パウダーシステム、ミルクシステム、ミキサーシステムでは、使用頻度に応じてクリーニングが行われます。ここではミルクシステムリンス、ミキサーのリンスが行われ、コーヒーとミルクシステム用の2種類のWMFクリーニングタブレットが使われます。

アニメーションガイド  
▷ コーヒーマシン  
▷ メインメニュー  
▷ カスタマーケア  
▷ 説明



#### 健康被害のおそれ/ 刺激・火傷のおそれあり



- クリーニング中にコンビ供給口と熱湯の供給口から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、火傷を負う場合があります。
- > クリーニング中は絶対に供給口の下に手などを入れないでください。
- > クリーニング開始前には毎回、最低でも3リットルの受け容器を供給口の下に置いてください。
- > 洗剤は絶対に飲まないでください。

#### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



クリーニングプログラムにより、パネル上にシステムクリーニング実施方法がわかりやすくステップごとに説明されます。表示されるメッセージに従ってください。

#### 重要

## システムクリーニング：イージーミルク/ Dynamic Milk

イージーミルク/Dynamic Milk仕様のコーヒーマシンのシステムクリーニングには、青色の特別クリーニング容器が必要です。

### 開始

- \* カスタマーケアメニューを呼び出す
- \* **クリーニングプログラム** にタッチ
- \* **システムクリーニング** を選択
- \* パネルに表示される指示に従って操作



## 6.3.2 ミキサーのリンス



### 健康被害のおそれ/ 火傷のおそれあり

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

ミキサーのリンスは単独で開始できます。

- \* カスタマーケアメニューを呼び出す
- \* **クリーニングプログラム** にタッチ
- \* **ミキサーのリンス** にタッチ
- \* パネルに表示される指示に従って操作

### ⚠️注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

アニメーションガイド  
▷ コーヒーマシン  
▷ メインメニュー  
▷ カスタマーケア  
▷ 説明

### 6.3.3 ミルクシステムのクリーニング



#### 健康被害のおそれ/ 火傷のおそれあり

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

ミルクシステムのクリーニングは単独で開始できません。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。

ミルクシステムのクリーニングではミルクシステムのクリーニングを行います。

イージーミルク/Dynamic Milk仕様のコーヒーマシンのシステムクリーニングには、青色の特別クリーニング容器が必要です。

専用のクリーニングタブレットを使用してください。

- \* カスタマーケアメニューを呼び出す
- \* **クリーニングプログラム** にタッチ
- \* **ミルクシステムのクリーニング** にタッチ
- \* パネルに表示される指示に従って操作

#### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

アニメーションガイド

- ▷ コーヒーマシン
- ▷ メインメニュー
- ▷ カスタマーケア
- ▷ 説明



### 6.3.4 ミルクフォーマーのリンス



#### 健康被害のおそれ/ 火傷のおそれあり

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

#### ⚠️注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

イージーミルク仕様のコーヒーマシンでは、ミルクフォーマーのリンスは単独で開始できます。また、ミルクフォーマーのリンスも自動的に行うことができます。ミルク飲料を供給した後に設定した時間内に供給がないと、自動的にリンスが始まります。自動的にミルクフォーマーのリンスが始まるときはブザー音が鳴ります。

ミルクフォーマーのリンスが有効になっているときは、飲料の入ったカップを供給口の下に置かないでください。

- \* カスタマーケアメニューを呼び出す
- \* **クリーニングプログラム** にタッチ
- \* **ミルクフォーマーのリンス** を選択
- \* パネルに表示される指示に従って操作

ミルクフォーマーのリンス信号を有効にする  
▷ 操作オプション  
40ページ

アニメーションガイド  
▷ コーヒーマシン  
▷ メインメニュー  
▷ カスタマーケア  
▷ 説明

### 6.3.5 ミルクフォーマーのリンス (Dynamic Milk)

Dynamic Milk仕様のコーヒーマシンでは、自動ミルクフォーマーの自動リンスは2時間ごとに行われます。

## 6.4 マニュアル洗浄

WMFカスタマーケア用品の注文  
▷ アクセサリとスペアパーツ  
88 ページ

### 6.4.1 操作パネルをクリーニング (クリーンロック)

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

#### 火傷のおそれあり

- 誤って飲料が供給されてしまうと、怪我をするおそれがあります。
- > 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。



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

### 6.4.2 コーヒークス受けの清掃 (挽いた豆のスライド / オプション)

- \* コーヒークス受けのカスを捨てて流水で洗浄
- \* 柔らかい布で汚れをふき取る
- \* 乾燥させてからコーヒークス受けを元に戻す



- > 絶対に力を入れないでください！破損のおそれがあります。

#### 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

#### 重要

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降



#### 重要

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降



### 6.4.3 ドリップトレイのクリーニング



#### 火傷のおそれあり



- ドリップトレイには高温の液体がたまっていることがあります。
- クリーニング後などドリップトレイを清掃したあとトレイを再び正しく取り付けないと、高温の液体で火傷を負うおそれがあります。
  - > ドリップトレイは慎重に動かしてください。
  - > 元に戻すときには、水がこぼれないように注意してください。
  - > 常にドリップトレイが正しく取り付けられているか確認してください。

- \* の前部外側軽く持ち上げてドリップトレイを外す
- \* ドリップトレイ全体をしっかりとクリーニング
- \* ドリップトレイを流水（飲料水）ですすぐ
- \* ドリップトレイを乾かし、元の位置に装着

### 6.4.4 外装の清掃



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

金属表面（マット加工）の手入れには、WMF Purargan®クリーナーの使用をお奨めします。

#### △注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



#### 重要

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降

## 6.4.5 ミルクシステムの手動クリーニング (イージーミルク)



### 火傷のおそれあり

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



### 健康被害のおそれ

- WMFミルクシステムの洗剤は目に入ると危険です。
- > WMFミルクシステムの洗剤が絶対に人や動物の目に入らないようにしてください。

- \* コンビ供給口後部のレバーを引く
- \* コンビ供給口を外します
- \* ミルクホースとミキサーホース <sup>(1)</sup> を外す
- \* 専用クリーニングタブレットを0.5リットルのぬるま湯に溶かす
- \* コンビ供給口を分解
- \* コンビ供給口をクリーニング液の中に入れる  
(3部品)

部分がすべてクリーニング液の中に完全に浸るよう注意してください。

- \* 5時間経ったら、ブラシで部品を全てきれいに洗浄
- \* コンビ供給口の部品を水道水で洗いぬいですすぐ
- \* ミルクホースとミキサーホース <sup>(1)</sup> を洗いぬいですすぐ
- \* ミルクホースとミキサーホース <sup>(1)</sup> を取り付ける
- \* コンビ供給口を組み立てる
- \* コンビ供給口を装着

<sup>(1)</sup> ミキサーホースはミキサー装備型のコーヒーマシンにしか付いていません。

### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降  
アニメーションガイド  
▷ コーヒーマシン  
▷ メインメニュー▷ カスタマーケア  
▷ 説明

### ⚠注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降



### 6.4.6 コンビ供給口の手動クリーニング (Dynamic Milk)

定期的にコンビ供給口の汚れを軽く湿らせた布で拭き取り、供給口を適切なブラシでクリーニングしてください。



Dynamic Milk仕様のコーヒーマシンのコンビ供給口は取り外しできません。

### 6.4.7 ミキサーのクリーニング

パウダーの使用量に応じてクリーニング回数を増やしてください。

- \* 操作パネルを上にも動かしてロック
- \* ミキサーからコンビ供給口までのミキサーホースを外す
- \* ハンドルを持ってミキサーカップを手前に引っ張る

これでミキサーのインペラが見えます。

- \* インペラに付着した汚れを布巾でふき取る
- \* ミキサーカップを分解
- \* 両ミキサーカップとミキサーホースを暖かい流水で洗浄
- \* 全ての部品を完全に乾かす

組み立てにあたっては、全ての開口部が必ず同じ方向を向くようにしてください。

- \* ミキサーカップにミキサーホース挿入
- \* カチッとロックされるまでミキサーカップを装着
- \* ミキサーホースをコンビ供給口に挿入



### 火傷のおそれあり

- ミキサーホースがしっかりと取り付けられていないと、熱湯や高温の飲料が噴き出すことがあります。
- > ミキサーホースはしっかりと差し込んでください。

### 重要

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降

アニメーションガイド  
▷ コーヒーマシン  
▷ メインメニュー  
▷ カスタマーケア  
▷ 説明



### 注意

安全性についての章を参照  
▷ 6ページ以降

## 6.4.8 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。



### 怪我のおそれあり

- ・ 長い髪の毛はグラインダーに巻き込まれ、コーヒーマシンに引き込まれるおそれがあります。
- > コーヒー豆ホッパーを取り外す前にヘアネットなどを被り、髪の毛を保護してください。

**注意**



### 指などを挟むおそれ/ 怪我のおそれあり



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

**注意**



- > コーヒー豆ホッパーは絶対に食器洗い機で洗浄しないでください。

**重要**

- \* 操作パネルを上動かす  
オン/オフ ボタンは操作パネル裏の右側に設けられています。
- \* コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフ ボタンを押す
- \* 主電源からプラグを抜く
- \* マルチツールを使い、コーヒー豆ホッパーのロックを反時計方向に回して外す



ロックを約 90° 回す

- ※ コーヒー豆ホッパーを持ち上げて外す
- ※ コーヒー豆ホッパーを完全に空にし、軽く湿らせた布巾で丁寧に汚れをふき取る
- ※ コーヒー豆ホッパーを完全に乾かす
- ※ コーヒー豆ホッパーに豆を投入して元通り装着
- ※ マルチツールでロックを時計方向に回して閉じる



#### 6.4.9 パウダーホッパーのクリーニング

パウダーの使用量に応じてクリーニング回数を増やしてください。

- ※ 操作パネルを上にかす
- オン/オフ ボタンは操作パネル裏の右側に設けられています。
- ※ コーヒーマシンがオフになるまで、オン/オフ ボタンを押す
- ※ 主電源からプラグを抜く
- ※ マルチツールを使い、パウダーホッパーのロックを反時計方向に回して外す
- ※ パウダーホッパーを後に傾け、持ち上げて外す
- ※ パウダーホッパーを完全に空にする



- \* 前後のユニオンナットを外す
- \* 部分スラグを引き出す
- \* パウダーホッパーに付着した汚れを軽く湿らせた付近で丁寧にふき取る
- \* 部分スラグの単品部品をクリーニング
- \* パウダーホッパーと部品を完全に乾燥させる
- \* 部分スラグを再び組み立ててセットし、前後のユニオンナットを締める



分解したパウダーホッパー。  
部分スラグ

**!** 排出口が正しい位置にきていることを確認してください。

- \* パウダーホッパーにパウダーを充填して元通り装着
- \* マルチツールでロックを時計方向に回して閉じる

**重要**

## 7 HACCPク リーニングスケジュール

飲食店経営者には、よって来店するお客様に健康被害が及ば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促進されています。このため、お店でも危害分析を行うようにしてください。分析の目的は、食品衛生上の重要管理点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、正しくカスタマーケアやメンテナンス、クリーニングが行われている場合WMFコーヒーマシンは上記の条件を満たした状態となっています。コーヒーマシンのカスタマーケアが適正になされていない場合には、提供されるミルク飲料は食品衛生面上の重要管理点となります。

HACCPクリーコンセプトの要件を満たすために、以下の項目をお守りください。

### ミルクシステムを毎日消毒

- カスタマーケアの章にあるミルクシステムのクリーニングについての指示に従ってください。このことから、業務開始時にはシステムの細菌量が少ないことが分かります。



インフォメーションパッド  からは前回のクリーニングのジャーナルを呼び出すことができます。

USBパッド  からはHACCP-ジャーナルをエクスポートできます。

1997年8月5日 食品衛生指令

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

HACCPの1カブ\*ト  
▷ 54ページ

WMF認可の洗剤のみを使用してください。

カスタマーケアの章を参照  
▷ 57ページ以降

## ヒント

## 業務開始時は常に新たに開封した冷蔵ミルクを使用

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

推奨：

乳脂肪分1.5%以上のUHTミルクを使用してください。

## 冷蔵ミルクのみを使用！

- 必ず冷蔵した予備のミルクパックを用意しておいてください。
- ミルククーラーを使わずにマシンを使用するときは、できるだけ早く使い切ってください。必要に応じてミルクと時々冷蔵庫に戻してください。
- 開封後少ししかミルクを使わないときは、業務中でも冷蔵庫に戻してください。

ミルクは約6~8℃のものを使ってください。

設定によっては1リットルのミルクで約20杯分のカプチーノを作れます。

WMFでは小型ミルククーラーなどのオプションも取り扱っております。

### HACCPクリーニングスケジュール

月 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_

冷蔵された高温殺菌済ミルクのみを使用してください。これを守らないと、微生物や細菌により健康に被害がおよぶ恐れがあります。パウダー飲料に使用するパウダーには必ず賞味期限内のものを使用してください。

#### クリーニングステップ：

- システムクリーニングを実施
  - ▷取扱説明書、カスタマーケアの章
- ミルクシステムの手動クリーニング(イージーミルク)
  - ▷取扱説明書、カスタマーケアの章
- 毎日ミキサーのリスを実施
  - ▷取扱説明書、カスタマーケアの章
- 3a. 作動開始から4時間経過したらミルクシステムのクリーニングとコンビ供給口の交換を実施 (特に供給数が少ない場合や、ミルクが冷蔵されていない場合は必須)
- 3b. Dynamic Milk: コンビ供給口の外側を定期的にクリーニングしてください。
- 3c. 毎週1回ミキサーのクリーニングを行い、製品ホルダー(コーヒー豆/パウダー)を定期的にクリーニング▷取扱説明書、カスタマーケアの章
4. 一般的なマシンのクリーニング

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

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



## 8 メンテナンスとカルキ抜き

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

メンテナンスの時期はコーヒーマシンの使用状況により決まり、パネルに表示されます。WMF サービスによるメンテナンスでは、同時に抽出装置のカルキ抜きも実施されます。

コーヒーマシンはメッセージ表示後も使用できますが、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。

### 8.1 メンテナンス

パネル上にメッセージが表示されたあとのメンテナンスは、WMFサービスまたは必要なトレーニングを受けた作業員以外には行わないでください。メンテナンスレベルは以下のようになっています。

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

サービス・メンテナンスメッセージ  
▷メッセージと注意事項  
75 ページ

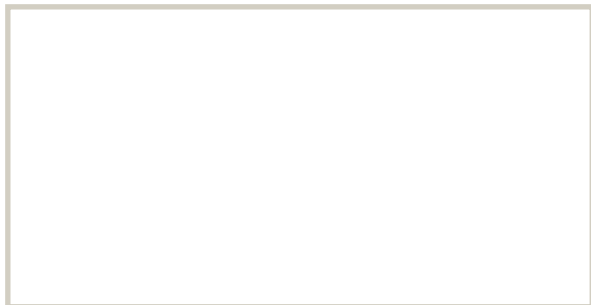
サービス・メンテナンスメッセージ  
▷メッセージと注意事項  
75 ページ

## 8.2 WMF サービス

WMFの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。

### 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。



## 9 メッセージと注意事項

### 9.1 操作メッセージ

#### コーヒー豆を補充

- ※ コーヒー豆ホッパーを補充（パネル参照）
- ※ 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？  
▷カスタマーケア
  - コーヒー豆がスムーズに落ちません。
- ※ 大きめのスプーンなどでかき回して、で確定

#### 給水栓を開けてください

- ※ 水道の栓を開き、確定

#### コーヒークラス受けを空にしてください

- ※ コーヒークラス受けを空にする

#### コーヒークラス受けがありません

- ※ コーヒークラス受けを再び正しくセット

#### 浄水フィルターを交換してください

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

#### WMF サービスに連絡

エラー番号の表示  
▷エラーメッセージと不具合

#### サービスマッセージ

- このメッセージが表示されると、サービス・メンテナンスが必要です。
- ※ WMF サービスに連絡

サービスマッセージは注意事項です。通常、コーヒーマシンはそのままお使いいただけます。

## 9.2 エラーメッセージと不具合

エラーメッセージ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。

- \* コーヒーマシンをオフにし、数秒後もう一度オンにする
- \* エラーが発生したときの操作を再試行

大概、不具合を解消し、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ときは、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。

表示の中には個別機能が停止するものがあります。この場合、飲料ボタンの照明が消えています。飲料ボタンが点灯している飲料では引き続き供給が可能です。

WMF 5000 Sには診断プログラムが装備されています。発生したエラーはパネル上に表示されます。詳しいエラーメッセージが表示される場合は、不具合の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使用者への注意事項がある場合、パッドが表示されます。

- \* を選択



エラーメッセージおよびエラー番号が表示されません。



コーヒーマシンはオン/オフ ボタンを押してから約 1 秒後に反応し、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）、オン/オフボタンを長押しして制御システムの電源を切ってください。

## 注意事項

エラー番号	エラーの内容	対応
88	ボイラー： 温度過昇	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切り、冷めてから再びスイッチを入れる</li> <li>エラーが解消されない場合</li> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切る</li> <li>* WMF サービスに連絡</li> </ul>
161	フローエラー： 抽出用熱湯	<p>以下のステップ間では毎回コーヒーマシンをオフにし、再びオンにしてください。エラーが解消されない場合、次のステップを実行してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* グライNDERメッシュを粗く設定 ▷その他の設定▷グラインダーメッシュの設定、56ページ</li> <li>* コーヒーの品質を下げる ▷設定▷レシピ、37ページ</li> <li>* エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡</li> </ul>
186	スチームボイラー： 水位	<p>供給が一時的にロックされています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーカス受けが正しくセットされているか確認</li> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入る</li> </ul>
188	加熱エラー	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切り、主電源からプラグを抜く</li> <li>* WMF サービスに連絡</li> </ul>
9083	クーラー温度が 冷凍レベルになっています	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 冷蔵温度が低く設定されていないかを確認</li> </ul>

エラー番号	エラーの内容	対応
9516 9516	<p>右側のグラインダーがブロックされています 左側のグラインダーがブロックされています</p> 	<p>※ コーヒーマシンのスイッチを切る ※ 主電源からプラグを抜く ※ コーヒー豆ホッパーを外す ※ マルチツールを使ってホッパーのディスクを反時計回りに回す（図のように2本のピンがグラインダーのスロットに正しく差し込まれるようにすること） ※ ホッパーを再装着 ※ コーヒーマシンのスイッチを入れる ▷カスタマーケア▷コーヒー豆ホッパーのクリーニング、68ページ</p> <p>多発する場合は ※ グラインダーの挽き目を一段階粗めに設定 ▷その他の設定▷グラインダーメッシュの設定、56ページ</p> 

### 9.3 エラーメッセージなしの不具合

エラーの説明	対応
<ul style="list-style-type: none"> <li>熱湯が供給されないのにコーヒーカス受けに水がたまる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ エアレーターをクリーニング</li> <li>※ WMF サービスに連絡（コーヒーの供給は可能）</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>チョコが供給されないのにコーヒーカス受けに水がたまる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ チョコの供給は使用しないこと</li> <li>※ WMF サービスに連絡（コーヒーの供給は可能）</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>パウダーホッパーの詰まり、チョコにお湯しか使用されない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ パウダーホッパーをクリーニング ▷カスタマーケア▷パウダーホッパーのクリーニング、69ページ</li> <li>※ パウダーホッパーを空にする</li> <li>※ 供給用スラグを手で回して、パウダーを完全に排出</li> <li>※ 必要であれば水洗いする</li> <li>※ 全ての部品を完全に乾かす</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>コーヒーの出方が左右で異なる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>※ コンビ供給口をクリーニング ▷カスタマーケア▷ミルクシステムの手動クリーニング、66ページ</li> </ul>

エラーの説明	対応
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ミルクがホッパーに入っているのにミルクフォーム/ミルクが出ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ミルクホースが折れたり、押しつぶされていないか確認</li> <li>* ミルクホースを正しく配置</li> <li>* <b>イージーミルク</b>: コンビ供給口をクリーニング</li> <li>* <b>Dynamic Milk</b>: コンビ供給口の汚れを手作業でクリーニング</li> <li>* <b>Dynamic Milk</b>: ミルクを補充し、カスタマーケアメニュー上で、「ミルクシステム補充」を選択 ▷ミルクシステム補充、32ページ</li> <li>* ミルククーラーが凍結していないか確認</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ミルクフォームがきれいに仕上がらない</li> <li>• 温度が低すぎるか、高すぎる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コンビ供給口をクリーニング ▷カスタマーケア▷ミルクシステムの手動クリーニング、66ページ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ミルクフォーム供給時にミルクが飛び散る</li> <li>• ミルクが熱くなりすぎる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ミルクシステムがクリーニングされているかを確認</li> <li>* ミルクシステムをクリーニング</li> <li>* 使用しているミルクが十分冷蔵されているかを確認する</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• パウダー飲料が出ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ミキサーカップを洗浄</li> <li>* ホースがねじれていないかチェック</li> <li>* クリーニングとリンスを必要なら毎日でも、頻繁に実施 ▷カスタマーケア▷クリーニング頻度の概要、59ページ ▷カスタマーケア▷ミルクシステムの手動クリーニング、66ページ</li> <li>* パウダー量を減らす</li> <li>* 熱湯の量を増やす</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ポンプが連続作動し、コーヒーカス受けに水がたまる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒーマシンのスイッチを切り、再び入る</li> <li>* エラーが解消されない場合はWMF サービスに連絡</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• チョコ製品容器をセットできない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* パウダーホッパー部分スラグの駆動系を手で時計回りに少し回す</li> <li>* チョコ製品容器が誤ってロックされていないか確認</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• コーヒー豆ホッパーをセットできない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* コーヒー豆ホッパーが間違えてロックされていないか確認</li> </ul>

## 10 安全性と保証

### 10.1 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事故については、保証対象外となります。設置と使用環境を守ってください。

#### 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水分や蒸気が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が飛び散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。

#### コーヒージェインダー

- 異物が混入するとコーヒージェインダーが破損するおそれがあります。このための損傷は保証対象外となります。
  - > 従って、コーヒード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

保証の章を参照  
▷ 84ページ以降  
設置と使用環境  
▷ 13ページ以降



コーヒーマシンへ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 (硬度硬度) 以上の飲料水向けには、WMF浄水フィルターをご使用ください。フィルターを使用しないと、カルキがコーヒーマシン内に堆積されます。
- 安全を確保するために、業務終了時には水道のメインコックを閉め、主電源スイッチを切るか電源プラグを抜いてください。
- 損傷を防ぐために以下を守るようにしてください。
  - 給水系への適切な水質モニターを取り付ける
  - 煙感知器の取り付け
- (お盆や年末年始など) 長期にわたるお休みの後マシンを使用するときは、システムクリーニングを少なくとも2回行なってからご使用ください。

システムクリーニング  
▷クリーニングプログラム  
60ページ

## 10.2 ガイドライン

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

本機はMRL (MD) 指令 2006/42/EG (EC)、  
EMV (EMC) 2004/108/EG (EC) および RoHS  
2011/65/EG (EC) に関連する全ての指令に準拠  
しています。

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

本製品には適合宣言書の原本が同梱されていま  
す。本機にはCEマークが付与されています。

本機は現行のドイツ食品法 (LFGB)、ドイツ消  
費財条例 (BedGgstV)、EU規則10/2011、EU規  
則1935/2004に準拠しています。

適正な用途に使用する限り、装置による健康被害  
のおそれやその他同等の危険はありません。

材料および原材料は、欧州委員会 (EU) 規則  
No.10/2011を満足しております。

EU以外の国々では、該当するその国々の規則が  
適用されます。

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

EC規則No. 1935/2004とEC規則No. 2023/2006に  
準拠し、品質管理基準でのトレーサビリティが保  
証されています。



廃棄の際には、WMF サービス  
までお問合せください。

連絡先  
▷ 74 ページ

### 10.3 使用者の義務

マシン使用者はWMF認定の技術者による定期的な保守点検作業と安全に関する部分の点検をお受けください。

サービスエリアへの立ち入り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部の知識・経験が豊富なスタッフのみとなっています。

コーヒーマシンは使用者の方が障害なくカスタマーケアや点検を行える場所に設置してください。

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原則として監督を行うようにしてください。カスタマーケアや点検を行うトレーニングを受けた作業員がカスタマーケア措置が守られていることを確認し、用途に関する質問など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が使用地域の規制に準拠していることをご確認ください

（ドイツ電機システム・機器に関する事故防止規則など）。コーヒーマシンを安全にお使いいただくためには、セーフティバルブ、圧力容器

（ボイラー）などの定期的な点検が必要不可欠となります。

これらの措置はWMFサービス、またはWMF後任のサービス技術者によってメンテナンス作業の一环として行なわれます。

コーヒーマシンのクリーニングには必ずWMF専用のタブレット洗剤、ミルクシステム専用の液体・タブレット洗剤をご使用ください。

メンテナンスの内容と頻度▷につきましては製造者が定める内容に従ってください。

WMF専用の洗剤  
▷ アクセサリとスペアパーツ  
87ページ

## 10.4 保証



### 取扱説明書を確認

- ・ 注意事項に従わずに起きた事故については、保証対象外となります。
- > 設置と使用環境を守ってください。

### 重要

設置と使用環境  
▷13ページ以降

購入者への保証の有無と購入者の保証条件に関する詳細は、購入者と販売者の間の契約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。パッキン、ミキサー、抽出装置などもこれに含まれます。
- ・ 天候の影響、カルキ堆積、化学的/物理的/電磁的/電気的影響によるWMFの責任に属さない不具合や故障。
- ・ 浄水フィルター使用が不可欠な水質にもかかわらず、浄水フィルターを使用しないで不具合に至った場合。
- ・ マシンの操作、メンテナンス、カスタマーケアなど（操作指示やメンテナンス指示など）に関する取扱説明書の指示に従わなかったことにより生じた不具合。
- ・ WMFオリジナルのスペアパーツを使用しない場合やマシンが購入者が第三者によって不適切に組み立てられている、あるいはいい加減な操作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  
▷73ページ

## 付録：テクニカルデータ

### コーヒーマシンのテクニカルデータ

外寸	幅325 mm 高さ706 mm (ロック式コーヒー豆ホッパー込み) 奥行590 mm	
コーヒー豆ホッパー パウダーホッパー (オプション)	それぞれ約1100 g <sup>(1)</sup> 中央コーヒー豆ホッパーは約500 g <sup>(1)</sup> 約1200 g <sup>(2)</sup>	
空重量	約37 kg	
水道	メインコックとフィルター (メッシュ幅0.08 mm) 付き3/8インチのホース接続 (現場で接続)。流量2リットル/分時の最低水圧0.2 Mpa、最高水圧0.6 Mpa。最大水温 35°C。新品のコーヒーマシン/浄水フィルターに付属しているホースセットを使用すること。使い古したホースは再使用しないでください。	
水質	5° dKH (硬度硬度) 以上の飲料水向けには、WMF 浄水フィルターをご使用ください。	
排水パイプ (オプション)	ホースは最低DN 19、最低傾斜が2 cm/mのもの	
定格消費電力	2.75 - 3.25 kW	5.9 - 7.1 kW
電圧	220-240 V, 50/60 Hz, (1/N/PE)	380-415 V, 50/60 Hz, (3/N/PE)
イルミネーション	LED 等級 1	
保護等級	IP X0	
保護等級		
連続騒音レベル (Lpa)	< 70 dB (A) <sup>(3)</sup>	

予告なく仕様変更することがあります。

<sup>(1)</sup> カップ容量はコーヒー豆のサイズによって変化します。

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

<sup>(3)</sup> コーヒーマシン操作スタッフ周辺の作業環境における騒音レベルは作動モードにかかわらず常に70dB (A) 未満であると分析されています以下です。

周辺温度	+5℃～+35℃ (寒いときは凍結防止のため水抜き)
最高湿度	相対湿度80%、結露なし。 屋外での使用は禁止。
設置面/防水	水平で凹凸がない安定し、防水性と耐熱性を備えた敷物の上に設置すること。 マシン洗浄に放水は使用しないこと。マシンは水が飛び散らない場所に設置してください。放水、スチーム噴射、スチームクリーナーなどを使用する場所には設置しないこと。
取り付け時の間隔	操作上、およびサービス・安全上の理由から、マシンは背面と壁もしくはWMF外部コンポーネントから50 mm離して設置してください。 コーヒーマシン前面に800 mm以上の作業空間を確保し、製品ホルダー上には200 mm以上の空間を設けること。設置面から上向きに1100 mmのスペースを確保すること。床からマシン設置面までは最低850 mm確保すること。各種接続をマシン下からカウンターに通す場合、敷設のためのマシン下の利用可能空に制約が設けられません。
浄水フィルターの取り付け方	浄水フィルターの取扱説明書を参照してください。

上記の電気接続基準と整合規格はEU各国にてコーヒーマシンの接続規格として適用されています。従ってEU圏外では、ご使用になる地域の基準をお調べいただき、定められた基準に従ってください。EU圏外では、コーヒーマシンを市場に出した者によって出された基準をチェックしなくてはなりません。

電気工事は現行のIEC364 (DIN VDE 0100) に沿って行ってください。マシンのそばの手の届くところに、単相電源の場合hSchukoプラグソケットか使用国の基準の単相ソケットを、三相電源の場合は、EN 60309に準拠したCEE/CEKONソケットか使用国基準の多極ソケットをお使いください。主電源スイッチとソケットはお客様の責任でご用意ください。主電源ケーブルが高温になった部品に接触しないようご注意ください。マシンのケーブルが損傷した場合は、危険防止のためにWMFFサービスエンジニアか同等の能力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、さらに等電位化処理を行うようにしてください。(EN 60309を参照)

## 付録：アクセサリとスペアパーツ

数量	単位	名称	注文番号	使用モデル
<b>給水</b>				
1	個	水道水接続ホース	33 2292 1000	全て
1	個	排水ホース用エルボー	33 2165 8000	全て
1.5	メートル	排水ホース	00 0048 0042	全て
<b>ツール</b>				
1	個	マルチツール	33 2408 4000	全て
<b>製品ホルダー</b>				
1	個	コーヒー豆ホッパーとパウダーホッパーのフタ	33 2655 7099	全て
1	個	中央コーヒー豆ホッパーのフタ	33 2655 8099	全て
1	個	コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパーの識別ラベル	33 2624 7000	全て
<b>ミルクシステムとミキサーシステム</b>				
1	個	ダブルフォーマー一式	33 2867 5300	イー ジ ー ミ ル ク
1	個	ミルクリストラクター	33 2614 9000	イー ジ ー ミ ル ク
1	メートル	ミルクホース	00 0048 4948	全て
1	個	ミルクホース用スプリング	33 0190 3000	全て
1	個	ミルクホース用スリーブ	33 2180 5000	全て
1	個	Plug&Cleanアダプタ	33 2427 5000	全て
1	個	ミキサーカップ	33 2872 8100	パウダー
0.25	メートル	ミキサーホース	00 0048 0064	パウダー
<b>ドリフトレー/ドリップグリッド</b>				
1	個	スチームジェット付きドリフトレー	33 2633 7100	スチ ーム ジ ェ ッ ト 付 き
1	個	スチームジェットなしドリフトレー	33 2633 7000	スチ ーム ジ ェ ッ ト な し
1	個	スチームジェット付きドリップグリッド	33 2633 8100	スチ ーム ジ ェ ッ ト 付 き
1	個	スチームジェットなしドリップグリッド	33 2633 8000	スチ ーム ジ ェ ッ ト な し



数量	単位	名称	注文番号	使用モデル
WMFカスタマーケアプログラム				
1	パック	クリーニングタブレット (100個)	33 2332 4000	全て
1	パック	ミルクシステム専用クリーニングタブレット	33 2622 0000	全て
1	個	ミルクシステム専用クリーニング容器	33 2593 6000	全て
1	個	ミルクシステム用クリーニング容器のフタ	33 2593 7000	全て
1	個	パイプクリーナー	33 0350 0000	全て
1	個	クリーニングブラシ	33 1521 9000	全て
1	チューブ	WMF 「パッキン用グリース」 Molykote	33 2179 9000	全て
資料				
1	個	WMF5000S取扱説明書・資料一式	33 4028 1060	全て

## 索引

一般的な安全上の注意事項 6  
事前選択パッド (オプション) 20  
会計 45  
会計PIN 46  
使用目的 12  
使用者の義務 83  
供給 34  
供給オプション 34  
供給テスト 33  
供給可能 27, 29  
供給可能表示 15, 29  
保証 84  
保証対象外となるのは: 84  
前回の抽出 44  
取り付け時の間隔 86  
取り外し可能なドリフトレー  
(ドリフトグリッド付き) 15  
取扱説明書 44  
取扱説明書の記号 16  
取扱説明書の記号とマーク 16  
品質レベル 37  
外装の清掃 65  
安全性 6  
安全装置 6  
定格消費電力 85  
容量 (浄水フィルター) 52  
工場出荷時に設定された予備の追加オプション 36  
操作 18  
操作オプション 39  
操作についての安全上の注意事項 18  
操作パネル 15  
操作パネルをクリーニング (クリーンロック) 64  
操作メッセージ 75  
時刻/日付 47  
本日の詳細 47  
概要 14, 27  
水質 85  
水道 85  
洗剤投入口 15  
浄水フィルター 32, 52  
湯量 36  
熱湯の供給 20  
熱湯の供給口 15  
現在のレシピの構成 35  
用語集 17  
自動販売機 45  
複数の抽出 34  
言語 53  
設定PIN 46  
設置と使用環境 13  
設置面 86  
説明 32  
追加 35  
追加オプションの削除 36  
追加オプションの変更 36  
飲料 33  
飲料のキャンセル 20, 43  
飲料プレセクション 42  
飲料ボタン 15, 29  
飲料ボタンと設定用パネル 15  
飲料供給 20

## H

HACCPエクスポート 54  
HACCPクリーニングスケジュール 71

## P

PINの設定 46

## U

USB 54

## W

WMF サービス 74

## あ

アクセサリとスペアパーツ 88  
アニメーション 32

## い

イベントの表示 50  
イルミネーション 50  
インフォメーション 44

## え

エラーメッセージと不具合 76  
エラーメッセージなしの不具合 78  
エラー表示 43

## お

オートスチーム 22  
オン/オフボタン 15

## か

ガイドライン 82  
カウンター 45  
カウンターの転送 54  
カスウケの清掃 64  
カスタマーケア 31, 44, 57  
カスタマーケアと安全に関する説明 57  
カップウォーマー 15, 30  
カップマークのロード 54  
カップ容量 34  
カップ容量 S-M-L 34  
カフェインフリー 40

## く

グライNDERメッシュの設定 56  
クリーニングPIN 46  
クリーニングプログラム 31, 60  
クリーニング頻度 59  
クリーンロック 31

## こ

コーヒーカス受け 15, 25  
コーヒーカス落とし (オプション) 25  
コーヒーの品質 37  
コーヒーマシンに対する危険 80

コーヒーマシンのスイッチを入れる 19  
 コーヒーマシンのテクニカルデータ 85  
 コーヒーマシンの各部名称 14  
 コーヒー粉でコーヒーをいれる 24  
 コーヒー粉の量 36  
 コーヒー豆ホッパー 15  
 コーヒー豆ホッパーのクリーニング 68  
 コーヒー豆ホッパー/パウダーホッパー 23  
 コンビ供給口の汚れを手作業でクリーニング 66

## さ

サービス 44  
 サイドイルミネーション 15

## し

システム 49  
 システムクリーニング 60  
 ジャーナル 44

## す

スイッチを切る 26  
 スタートストップ 34  
 スタートストップフリーフロー 35  
 スチームジェット 15  
 スチームジェットパッド 15, 30  
 スチームノズル 15  
 スチームの供給 (オプション) 21

## せ

セルフサービスモード 41

## そ

その他の設定 56  
 ソフトウェア 27

## た

タイマー 44, 47  
 タイマーの状態 47  
 タイマー予定表とタイマーの設定 48  
 タイマー設定 47  
 タッチパネルのキャリブレーション 51

## て

データのバックアップ 55  
 データのロード 55  
 テキストと画像 38  
 テクニカルデータ 85

## と

ドリップトレイ 26  
 ドリップトレイのクリーニング 65

## は

パウダーホッパー (オプション) 15  
 パウダーホッパーのクリーニング 69  
 パネルの供給可能パッド 27, 29  
 パネルの照度 51  
 パネル上の表示 28

パリスタパッド 15, 42  
 パリスタパッド コーヒーの濃さ 29

## ふ

ファームウェアの更新 55  
 フィルター交換 (オプション) 32  
 フォーマーのリンズ信号 40  
 フリーフロー 35

## へ

ページ変更ボタン 15

## ほ

ポストセクション 43  
 ボタンのレイアウト 39  
 ボタンの入れ替え 39  
 ボタンの設定 39  
 ボタンレイアウトの概要 48  
 ボタンレイアウトの状態 (タイマー) 48  
 ホットミルクフォーム 泡の割合 49  
 ホットリンスパッド 15, 29, 42

## ま

マシンのモデル 52  
 マシンの設定 56  
 マニュアル投入口 24  
 マニュアル投入口パッド 42  
 マニュアル洗浄 64  
 マルチツール 56

## み

ミキサーのクリーニング 67  
 ミキサーのリンズ 61  
 ミルクシステムのクリーニング 62  
 ミルクシステムのクリーニング (手作業) 66  
 ミルクとミルクフォーム 49  
 ミルクの量 36  
 ミルクフォーマーのリンズ 63  
 ミルクフォーマー内蔵型コンビ供給口 15  
 ミルクフォームの供給 19  
 ミルク/ミルクフォームの供給 19  
 ミルクを冷やす 19

## め

メインメニューの機能 28  
 メッセージと注意事項 75  
 メッセージパッド 15  
 メニューパッド 15, 43  
 メニュー管理パッド 28  
 メンテナンス 73  
 メンテナンスとカルキ抜き 73

## れ

レシピについての備考 38  
 レシピのバックアップ 33  
 レシピのロード 33, 40, 54  
 レシピの保存 54  
 レシピの変更 35  
 レベルスイッチ 39



お近くのWMF サービス

© 2014–2015 WMF Group GmbH

複製、配布、翻訳など全権利を保有します。書面による許諾なしに、当マニュアルの一部または全てを複製したり、電子システムを使用して変更、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/DTPおよび印刷

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

取扱説明書（翻訳版）日本国内で印刷。

予告なく仕様変更することがあります。

2016年9月15日

# 5000S