사용 설명서

커피머신 1100 S

한국어

01.01.001

모델 시리즈 1120 33 4097 3080 03.2017

WMF 커피머신을 구매하신 것을 축하합니다.

WMF 커피머신 1100 S는 에스프레소, 크림 커피, 카푸치노, 밀크 커피, 라떼 마키아토, 유유 거품 및 온수를 개별 잔으로 추출해내는 전자동 커피머신입니다.
WMF 1100 S를 옵션으로 제공되는 분말 용기와 함께 사용하면 우유 거품 또는 우유를 넣은 핫초코도 만들 수 있습니다.

사용 설명서에 기재된 내용 준수

> 사용 전 사용 설명서를 읽으십시오.
> 항상 사용 설명서에 기재된 내용을 정확히 준수하십시오(안전지침, 특히 단원 "안전").
> 커피머신의 경고 지침에 유의하십시오.
> 사용 설명서를 직원 또는 모든 사용자가 볼 수 있도록 비치하십시오.

⚠ 주의

사용 설명서에 표시된 기호와 심벌에 유의하십시오.
▷16페이지

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

감전으로 인한 생명의 위험

- 커피머신 내의 전압에 감전되면 생명의 위험이 있습니다!

> 하우징을 절대 열지 마십시오.
> 어떠한 경우에도 볼트를 풀지 말고 하우징 부품을 제거하지 마십시오.

⚠ 경고

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

사용 및 설치 조건

- 정비 규정과 "기술 데이터" 단원의 지침을 준수하지 않는 경우 손상에 대한 책임을 지지 않습니다.

> 사용 설명서에 기재된 내용을 준수하십시오.
> 정비 작업 및 수리는 반드시 WMF Service에서 정품 부품을 사용하여 실시해야 합니다.

중요

기술 데이터
▷101페이지부터

정비
▷88페이지부터

1 안전 6
1.1 일반 안전지침 6
1.2 규정에 적합한 사용 12
1.3 사용 및 설치 조건 13
2 제품 설명 14
2.1 커피머신의 부분별 명칭 14
3 작동 18
3.1 설치 장소 19
3.2 포장 개봉 19
3.3 작동 프로그램 20
4 조작 방법 22
4.1 조작 안전지침 22
4.2 커피머신을 켜십시오. 22
4.3 음료 추출 23
4.4 선택 필드(옵션) 23
4.5 특별 필드(옵션) 23
4.6 우유 연결 24
우유 노즐 24
WMF 우유 냉각기 포함 24
우유 분사구(옵션) 25
4.7 우유 거품 또는 우유 추출 25
4.8 온수 배출 26
4.9 Basic Steam (옵션) 26
4.10 잔 받침대 29
4.11 원두 용기/분말 용기 29
4.12 수동 투입구 30
4.13 찌꺼기 통 31
4.14 테이블 하단 찌꺼기 투입구(옵션) 31
4.15 드립 트레이 32
4.16 고정 물공급 연결부(옵션) 33
4.17 커피머신 끄기 33
5 소프트웨어 34
5.1 개요 34
작동 준비 상태 34
작동 준비 상태 디스플레이 필드 34
메인 메뉴의 기능 35
메뉴 컨트롤 필드 35
5.2 작동 준비 상태 36
5.2.1 작동 준비 상태 디스플레이 필드 36
음료 버튼 36
온수 헹굼 필드 36
Barista 필드 - 커피 농도 36
5.2.2 SteamJet 잔 워머 37
5.3 관리 38
시스템 세척 38
믹서 헹굼 38
우유 시스템 헹굼 38
CleanLock 39
사용 설명 39
필터 교체 39
브루어 교체 39
석회 제거 39

5.4 음료 40
일반 사항 40
주입량, 반복 추출 및 계량 방식 41
레시피 변경 43
텍스트 및 그림 46
5.5 조작 옵션 47
조작 요소 47
버튼 레이아웃 49
PostSelection 50
S-M-L 기능 50
음료 사전 선택 51
Decaf-계수 51
5.6 정보 52
최근 추출 52
타이머 52
서비스 52
관리 52
워터 필터 및 석회 제거 52
프로토콜 52
5.7 계산 53
카운터 53
판매 장치 53
5.8 PIN 권한 54
세척-PIN 54
설정-PIN 54
계산-PIN 54
5.9 타이머 55
시간/날짜 55
버튼 레이아웃 상태 55
버튼 레이아웃 개요 55
5.10 시스템 56
우유 및 거품 56
상태 표시창 56
디스플레이 및 조명 56
음료: 대문자 58
워터 필터 58
Eco-모드 59
온도 59
스위치 OFF 헹굼 59
자동 우유 시스템 헹굼 59
원두 없음 알림 보정 59
결빙 방지/운송 준비 60
5.11 USB 60
레시피 로딩 60
잔 심벌 로딩 60
레시피 저장 60
카운터 데이터 내보내기 61
HACCP-내보내기 61
데이터 백업 61
데이터 로딩 61
언어 로딩 61
펌웨어 업데이트 61
5.12 Eco-모드 62
Eco 모드 디스플레이 62
5.13 언어 63

6 기타 설정 64
6.1 분쇄도 설정 64
7 관리 65
7.1 관리 안전지침 65
7.2 세척 주기 개요 67
7.3 세척기에 적합한 부품 68
7.4 세척 프로그램 68
7.4.1 시스템 세척 68
7.4.2 믹서 헹굼 70
7.4.3 우유 시스템 헹굼 70
7.5 석회 제거 71
7.6 수동 세척 73
7.6.1 조작 패널 세척(CleanLock) 73
7.6.2 찌꺼기 통 세척(찌꺼기 배출구, 옵션) 73
7.6.3 수집통 세척 74
7.6.4 물탱크 세척 74
7.6.5 드립 트레이 세척 75
7.6.6 하우징 세척 76
7.6.7 추출구 수동 세척 76
7.6.8 추출 유닛 세척 77
7.6.9 우유 시스템 수동 세척 80
7.6.10 믹서 세척 82
7.6.11 원두 용기 세척 83
7.6.12 분말 용기 세척 84
8 HACCP-세척 가이드라인 86
9 정비 및 석회 제거 88
9.1 정비 88
9.2 WMF 서비스 89
10 메시지 및 지침 90
10.1 조작 메시지 90
10.2 오류 메시지 및 장애 91
10.3 오류 메시지가 없는 오류 94
11 안전 및 보증 96
11.1 커피머신에 대한 위험 요인 96
11.2 가이드라인 98
11.3 운영자 책임 사항 99
11.4 보증 청구 100
부록: 기술 데이터 101
커피머신 기술 데이터 101
부록: 액세서리 및 부품 104
인덱스 106

1 안전

⚠ 경고

부적절한 사용

- 안전지침을 준수하지 않으면 중대한 부상을 입을 수 있습니다.

> 모든 안전지침을 준수하십시오.

1.1 일반 안전지침

사용자에 대한 위험 요인

WMF 제품의 특징은 무엇보다 뛰어난 안전성에 있습니다. 안전장치의 기능은 다음과 같은 사항을 준수할 때만 보장될 수 있습니다.

⚠ 주의

> 사용 전 사용 설명서를 주의 깊게 읽으십시오.

> 기계의 뜨거운 부분을 만지지 마십시오.

> 커피머신이 작동에 결함이 있거나, 손상된 경우에는 더 이상 사용하지 마십시오.

> 커피머신이 완전하게 설치된 경우에만 사용하십시오.

⚠ 주의

> 어떠한 경우에도 설치된 안전장치를 변경해서는 안 됩니다.

> 8세부터 어린이와 아울러 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 감소되었거나 경험과 지식이 없는 사람도 안전한 사용과 관련한 교육을 받고 발생 가능한 위험을 인지한 후 지속적인 관찰 하에 본 기계를 사용할 수 있습니다.

> 어린이가 본 기계로 장난을 치면 안 됩니다.

> 어린이가 세척 및 사용자 정비를 실시하면 안 됩니다.

안전장치가 있음에도 커피머신을 부적합하게 취급하면 위험이 발생할 수 있습니다. 커피머신 취급 시 상해 위험 및 건강상의 위험을 방지하려면 다음과 같은 지침을 준수하십시오.

⚠ 경고

감전으로 인한 생명의 위험

- 커피머신 내의 전압에 감전되면 생명의 위험이 있습니다!

> 하우징을 절대 열지 마십시오.
> 어떠한 경우에도 볼트를 풀지 말고 하우징 부품을 제거하지 마십시오.
> 손상된 전원 케이블을 절대로 사용하지 마십시오.
> 전원 케이블이 손상되지 않도록 하십시오. 꺾이거나 압착되지 않도록 하십시오.
> 절대로 전원 플러그를 물 또는 다른 액체에 넣거나 물 또는 다른 액체를 전원 플러그 위로 붓지 마십시오. 전원 플러그를 항상 건조하게 유지하십시오.

⚠ 주의

화상 위험

- 스팀 및 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.

> 음료 또는 스팀 추출 중에는 추출구 아래를 잡지 마십시오.

> 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.

> 음료 추출 전에 항상 적합한 용기를 추출구 아래에 놓으십시오.

⚠ 주의

부상 위험

- 특히 머리카락이 긴 경우 분쇄기 헤드에 머리가락이 걸려 커피머신 안으로 끌려 들어갈 수 있습니다.

> 머리카락은 항상 머리끈으로 보호하십시오.

압착 위험/부상 위험

⚠ 주의

- 커피머신에 있는 움직이는 부품으로 인해 손가락 또는 손을 다칠 수 있습니다.

> 커피 분쇄기 또는 추출 유닛 오프닝을 잡기 전에 항상 커피머신을 끄고 전원 플러그를 빼십시오.

건강상의 위험

⚠ 주의

> 커피머신 사용에 적합한 음료 제품에만 사용하십시오.

> 분말 용기, 원두 용기 및 수동 투입구에는 사용 규정에 적합한 재료만 주입해야 합니다.

⚠ 주의

건강상의 위험

- 우유 시스템 세척제 및 정제형 세척제는 자극성이 있습니다.

> 세척제 포장에 기재된 안전조치를 준수하십시오.

> 디스플레이에 메시지가 표시된 후에만 세척제 정제를 넣으십시오.

⚠ 주의

건강상의 위험/ 자극 및 화상 위험

- 세척 중에는 배출구에서 뜨거운 세척액과 뜨거운 물이 흘러나옵니다.
- 이 뜨거운 액체는 피부를 자극하고 화상을 유발할 수 있습니다.
- 드립 트레이에는 뜨거운 액체가 있을 수 있습니다.

> 세척 중 절대 추출구를 잡지 마십시오.

> 사람이 세척액을 마시는 일이 없도록 조치하십시오.

> 드립 트레이를 조심스럽게 움직이십시오.

미끄러질 위험

⚠ 주의

- 부적합하게 사용하거나 오류가 있을 때는 커피머신에서 액체가 흘러나올 수 있습니다. 이 액체로 인해 미끄러질 위험이 발생할 수 있습니다.

> 커피머신에 누설이 없는지 그리고 물이 새어 나오지 않는지 정기적으로 점검하십시오.

1.2 규정에 적합한 사용

부적절한 사용

⚠ 경고

- 기계를 부적합하게 사용하면, 부상 위험을 초래할 수 있습니다.

> 커피머신은 사용 규정에 적합하게만 사용해야 합니다.

WMF 1100 S는 커피 및/또는 우유 및/또는 분말(예: Choc, Topping) 음료를 적합한 용기에 추출하는 데 사용됩니다. 이 기계는 호텔, 음식점 또는 유사한 장소에서 사용하도록 영업용으로 제작되었습니다. 본 기계는 작동하는 동안 책임자가 현장에 있는 경우 셀프 서비스 장소에 설치할 수 있습니다. 본 기계는 사업장, 사무실 또는 유사한 근무 환경, 호텔, 모텔 및 아침을 제공하는 펜션 등에서 사용해도 되며, 비전문가 또는 고객이 조작해도 됩니다.

기계의 사용을 위해서는 본 사용 설명서를 따라야 합니다. 사용 목적과 다르게 사용하거나 적합하게 사용하지 않는 경우는 부적합한 사용으로 간주됩니다. 이로 인해 발생한 손해에 대해 제조사는 책임을 지지 않습니다.
어떠한 경우에도 WMF 1100 S를 커피, 온수(음료, 세척) 또는 우유(냉장 우유, 저온/고온 살균 우유, 균질 우유) 외에 다른 액체를 가열하거나 추출하는 데 사용해서는 안 됩니다.

1.3 사용 및 설치 조건

화재 위험/사고 위험

> 사용 및 설치 조건을 준수해야 합니다.
> 기술 데이터 단원에 지정된 사용 조건과 설치 조건을 준수해야 합니다.

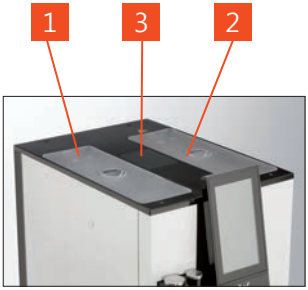
⚠ 경고

기술 데이터
▷101페이지부터

설치 위치의 전기, 물 및 하수 연결부에 대한 사전 작업은 기계 운영자가 설치를 주문할 수 있습니다. 시설 사전 작업은 면허가 있는 설치 기술자가 해당 지역 및 국가의 법률 규정을 준수하여 실행해야 합니다. WMF Service는 사전 준비된 시설 연결부에 커피머신을 연결하는 작업만 할 수 있습니다. WMF Service는 건물 시설에 대한 작업 권한이 없으며, 건물 시설 작업에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

2 제품 설명

2.1 커피머신의 부분별 명칭



디스플레이

1 원두 용기
2 분말 용기(초코 또는 토핑, 또는 두 번째 원두 용기)
3 수동 투입구/정제 투입구
4 ON/OFF 스위치
5 도어
6 음료 추출구(커피, 우유 및 초코)
7 물탱크
8 잔 받침대
9 SteamJet 잔 워머
10 드립 그릴 포함 탈착식 드립 트레이
11 찌꺼기 통
12 스팀 배출구
13 온수 배출구
14 음료 버튼 및 설정 터치 디스플레이

작동 준비 상태 디스플레이

15 메뉴 필드(메인 메뉴 열기)
16 Eco-모드 디스플레이
17 알림 필드
18 Barista 필드
19 주입량
20 온수 헹굼 필드
21 SteamJet 필드
22 음료 필드의 스팀 버튼

사용 설명서 기호 및 심벌

대인 상해 관련 안전지침

안전지침에 유의하지 않으면, 오작동 시 중 경상을 초래할 수 있습니다.

⚠ 경고

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

대인 상해 관련 안전지침

안전지침에 유의하지 않으면, 오작동 시 경상을 초래할 수 있습니다.

⚠ 주의

조작 안전지침
▷22페이지

관리 안전지침
▷65페이지

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

감전

뜨거운 증기

압착 위험

뜨거운 표면

미끄러질 위험

물품 손상 위험

- 커피머신
- 설치 장소의 시설

> 항상 사용 설명서에 기재된 내용을 정확히 준수하십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

기술 데이터
▷101페이지부터

참조/힌트

- 안전한 취급 및 간편한 조작 관련 힌트.

참조

힌트

용어 설명

용어	설명
•	• 항목 표시, 옵션
✻	✻ 개별 진행 단계
필기체	커피머신의 상태 및/또는 자동 실행 단계 설명.
1차 혼합	커피 추출 전에 향을 진하게 하기 위해 잠시 동안 미리 끓이는 절차.
Barista	전문 커피 조리사
Choc (초코)	핫초코
Decaf	디카페인 커피
메인 콕	물 차단 밸드, 앵글 밸브
믹서 시스템	전체 구성품, 믹서 및 분말 음료 계량기
분말 음료	예를 들면 Choc 또는 Topping
사용 범위	예: 워터 필터의 리터 단위 성능
셀프 서비스 모드	고객 셀프 서비스
압축	추출 전에 향을 위해 커피 분말을 압축하는 과정.
우유 시스템	싱글 추출구, 우유 거품기, 우유 거품기 어댑터, 스팀 노즐 및 우유 호스
음료 추출	커피, 온수 또는 분말 음료 추출
찌꺼기 배출구	▷테이블 하단 찌꺼기 투입구, 31페이지
첨가물	커피, 우유, 우유 거품, Choc 등과 같은 음료 레시피 구성 요소.
커피 추출구	더블 추출구
탄산염 농도	기재 단위: °dKH. 물의 경도는 식수에 녹아 있는 석회 물질을 말합니다.
헹굼	중간 세척

3 작동

(공장 출고 이후 첫 작동용)

사용 설명서에 기재된 내용 준수

> 사용 전 사용 설명서를 읽으십시오.
> 항상 사용 설명서에 기재된 내용을 정확히 준수하십시오(안전지침, 특히 단원 "안전").
> 커피머신의 경고 지침에 유의하십시오.
> 사용 설명서를 직원 또는 모든 사용자가 볼 수 있도록 비치하십시오.

⚠ 주의

사용 설명서에 표시된 기호와 심벌에 유의하십시오.
▷16페이지

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

감전으로 인한 생명의 위험

- 커피머신 내의 전압에 감전되면 생명의 위험이 있습니다!

> 하우징을 절대 열지 마십시오.
> 어떠한 경우에도 볼트를 풀지 말고 하우징 부품을 제거하지 마십시오.

⚠ 경고

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

사용 및 설치 조건

사용 설명서에 기재된 내용을 준수하십시오.

중요

기술 데이터
▷101페이지부터

3.1 설치 장소

- 설치 장소는 건조하고 물이 튀지 않도록 보호된 곳이어야 합니다.
- 커피머신에서는 항상 약간의 응축수, 물 또는 증기가 배출될 수 있습니다.

> 커피머신을 야외에서 사용하지 마십시오.

> 커피머신에 물이 튀지 않도록 설치하십시오.

> 설치 장소에 있는 시설이 손상되는 것을 방지하려면, 커피머신을 방수 및 단열 처리된 받침대 위에 설치해야 합니다.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

기술 데이터
▷101페이지부터

3.2 포장 개봉

> 상자 내 포장재에 액세서리가 있습니다. 버리지 마십시오.

> 물탱크 및 찌꺼기 통에는 액세서리 부품이 있습니다. 작동 전 액세서리 부품을 꺼내고 찌꺼기 통과 물탱크를 철저하게 헹구십시오.

> 커피머신에 이상이 없는지 확인하십시오. 의심스러운 경우 커피머신을 작동하지 말고 WMF 서비스에 알리십시오.

> 반송을 대비해서 정품 포장을 보관하십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

액세서리 및 커피머신 부품의 명칭
▷14페이지

기술 데이터
▷101페이지부터

✻ WMF 1100 S의 포장을 개봉하고 커피머신을 안정적이고 수평인 바닥에 세우십시오.

✻ 기술 데이터에 유의하십시오.

✻ 커피머신의 연결 케이블을 해당 소켓에 끼우십시오.

기술 데이터
▷101페이지

3.3 작동 프로그램

✻ ON/OFF 스위치로 커피머신을 켜십시오.
커피머신이 켜집니다.
작동 프로그램이 시작합니다.
✻ 디스플레이의 모든 지침을 실행하고 따르십시오.

작동 프로그램은 디스플레이를 통해 단계별로 기타 작동 항목을 안내합니다.
> 디스플레이 메시지를 따르십시오.
- 설정된 값은 작동 후 변경할 수 있습니다.

중요

설정 변경
▷소프트웨어
34시작 페이지

기타 설명서

- 우유 연결 ▷단원 4.6 24페이지

작동 프로그램이 완전히 진행되고 필요한 모든 설정이 실행된 즉시 커피머신이 새로 시작합니다. 보정이 전자동으로 실시됩니다.

화상 위험

- 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.
> 음료 추출 중 추출구 아래를 잡지 마십시오.
> 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

물탱크용 워터 필터 삽입(옵션)

이 항목은 작동 프로그램 중 실행되는 단계입니다.
식수의 탄산염 농도가 5°dKH 이상일 때는 WMF 워터 필터를 사용해야 합니다. 그렇지 않으면 커피머신이 석회로 인해 손상될 수 있습니다.

물 경도 측정

* 식수의 물 경도를 상수도 공급자에게 문의하거나 액세서리에 있는 WMF 탄산염 농도 테스트(설명서 포함)를 이용하여 측정하십시오.

탄산염 농도 테스트가 액세서리와 함께 공급됩니다.

사용 범위

물탱크용으로 함께 공급된 워터 필터 (BWT 200리터) 의 사용 범위는 10°dkH의 경우 200리터입니다. 실제 사용 범위는 식수 경도에 따라 상이하고 다음 표에서 참조할 수 있습니다.

"독일 탄산염 농도" °dKH 단위가 적용됩니다.

물 경도	리터 단위 사용 범위	물 경도	리터 단위 사용 범위
<5	필터 필요 없음	15	135
5부터	400	16	125
6	335	17	120
7	285	18	110
8	250	19	105
9	220	20	100
10	200	21	95
11	180	22	90
12	165	23	85
13	155	24	80
14	145	> 25	70

필터 교환
▷관리
39페이지

참조

물의 경도가 0–5dKH이면 워터 필터가 필요하지 않습니다.
▷작동 프로그램
20페이지

4 조작 방법

4.1 조작 안전지침

화상 위험

- 스팀 및 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.

> 음료 또는 스팀 추출 중에는 추출구 아래를 잡지 마십시오.
> 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.
> 음료 추출 전에 항상 적합한 용기를 추출구 아래에 놓으십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

건강상의 위험

> 커피머신 사용에 적합한 음료 제품에만 사용하십시오.
> 분말 용기, 원두 용기 및 수동 투입구에는 사용 규정에 적합한 재료만 주입해야 합니다.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

4.2 커피머신을 켜십시오.

조작 패널의 우측 면에 ON/OFF 스위치가 있습니다.
✻ ON/OFF 스위치를 누르십시오.
신호음이 울립니다.
커피머신이 켜지고 가열됩니다.
자동 온수 헹굼이 시작됩니다.
커피머신이 음료를 추출할 수 있는 상태에 도달되면, 작동 준비 표시가 나타납니다.

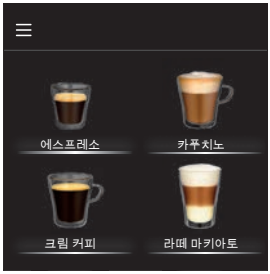
ON/OFF 스위치

4.3 음료 추출

음료 버튼을 터치하면 설정된 음료 추출이 시작됩니다.

- 점등된 버튼 = 추출이 준비됨
- 비점등 버튼/ 헤더의 적색 삼각형 = 추출이 준비되지 않음/ 버튼이 차단됨

✻ 적합한 크기의 음료 용기를 추출구 아래에 놓으십시오.
✻ 원하는 음료 버튼을 터치하십시오.



버튼 레이아웃
▷조작 옵션
49페이지

음료 취소

✻ 음료 버튼을 다시 한 번 터치하십시오.

음료 취소
▷조작 옵션
51페이지

4.4 선택 필드(옵션)

여기에서 예로 든 Barista 필드와 같은 선택 필드가 옵션으로 제공됩니다. 이 선택 필드는 디스플레이에서 음료 선택 후 표시됩니다.

예:
Barista 필드

4.5 특별 필드(옵션)

특별 필드는 옵션이며 희망에 따라 설정에서 활성화됩니다.
특별 필드의 예는 S-M-L 필드입니다.
사용할 수 있도록 음료용으로 이 S-M-L 주입량이 설정되어 있어야 합니다.
이후 음료 선택 전에 주입량 "S" 또는 "L" 을 선택할 수 있고 이 크기로 지정된 음료 버튼만 조명됩니다.

M = 설정된 음료 사이즈, 사전 선택 없음
S = M 사이즈보다 약 25% 적음
L = M 사이즈보다 약 25% 많음

예:
S-M-L 필드

4.6 우유 연결

우유 노즐

우유 거품기에서 적합한 스팀 노즐을 사용하십시오.

색상	우유 온도
• 녹색(표준)	냉각 안 된 우유 (최대 22°C까지 16) [1]
• 주황색(액세서리)	냉각된 우유 (최대 10°C까지)

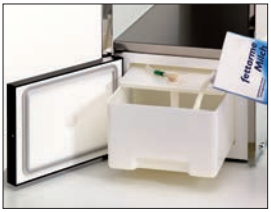
[1] 10°C부터 녹색 노즐을 사용해야 합니다.
최적의 품질을 위해 냉각 안 된 우유 사용 시 우유 저장 온도로 16–22°C를 권장합니다.

우유 저장 온도는 우유 온도 및 적합한 스팀 노즐에 맞게 조정해야 합니다.

우유 저장 온도
▷우유 및 거품
56페이지

WMF 우유 냉각기 포함

✻ 냉각된 우유용으로 적합한 스팀 노즐을 사용하십시오(주황색).
✻ 우유 용기를 냉각기로부터 꺼내십시오.
✻ 우유 용기 덮개를 뒤쪽으로 미십시오.
✻ 우유 용기에 우유를 채우십시오.
✻ 용기의 덮개를 다시 닫으십시오.
✻ 우유 호스의 어댑터를 우유 용기 덮개에 있는 연결부에 끼우십시오.
✻ 우유 용기를 조심스럽게 뒤로 미십시오.



우유 용기

우유 저장 온도는 우유 온도 및 적합한 스팀 노즐에 맞게 조정해야 합니다.

우유 저장 온도
▷우유 및 거품
56페이지

우유 분사구(옵션)

참조

- 우유 분사구를 매일 세척하십시오.
- 우유 호스를 꺾으면 안 됩니다.

참조

✻ 우유 거품기에서 적합한 스팀 노즐을 사용하십시오.
✻ 우유 팩을 커피머신 좌측에 놓으십시오.
✻ 우유 분사구의 커버를 여십시오.
✻ Click&Clean 어댑터를 우유 분사구에 연결하십시오.
✻ 우유 분사구를 우유팩에 끼우십시오.
우유 분사구가 우유팩 바닥까지 닿아야 합니다.

우유 저장 온도는 우유 온도 및 적합한 스팀 노즐에 맞게 조정해야 합니다.

우유 저장 온도
▷우유 및 거품
56페이지

4.7 우유 거품 또는 우유 추출

✻ 적합한 크기의 음료 용기를 추출구 아래에 놓으십시오.
✻ 우유 또는 우유 거품에 해당하는 음료 버튼을 터치하십시오.
추출은 레시피의 설정에 따라 실행됩니다(계량 방식, 거품 품질 등).

계량 방식
▷소프트웨어
▷음료
41페이지

4.8 온수 배출

✻ 적합한 크기의 음료 용기를 온수 배출구 아래에 놓으십시오.
✻ 온수 버튼을 터치하십시오.
추출은 설정된 계량 방식에 따라 이루어집니다.

4.9 Basic Steam (옵션)

화상 위험

- 스팀 및 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.
- 스팀 추출구의 하부 영역이 매우 뜨거워집니다.

> 음료 또는 스팀 추출 중에는 추출구 아래를 잡지 마십시오.
> 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.
> 스팀 추출구의 하부 영역을 잡지 마십시오.
> 음료 추출 전에 항상 적합한 용기를 추출구 아래에 놓으십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

참조

스팀 계량 방식은 "음료" 메뉴 항목에서 설정할 수 있습니다.
시작-정지, 계량됨, Freeflow 및 시작-정지-Freeflow 계량 방식을 사용할 수 있습니다.
계량 방식은 음료 단원에서 설명됩니다.

참조

계량 방식
▷소프트웨어
▷음료
41페이지

✻ 스팀 버튼을 터치하십시오.
스팀 버튼을 다시 터치할 때까지 스팀이 배출됩니다.

- 스팀이 음료를 따뜻하게 합니다.
- 스팀이 수동으로 우유 거품을 만듭니다.

음료 데우기

✻ 자신을 보호하기 위해 스팀 추출구 앞에 헝겊을 대십시오.
✻ 스팀 버튼을 터치하고 1초 후 다시 터치하십시오.

스팀 버튼을 처음으로 터치하면 스팀 추출이 시작됩니다.
스팀 버튼을 두 번째로 누르면 스팀 추출이 정지합니다.

이후 응축수가 배출됩니다.
✻ 손잡이가 있고 가능한 한 폭이 좁고 높이가 높은 크로마간 용기®를 사용하십시오.

예: Cromargan 용기®
WMF 주문 번호 03 9090 0030
또는 03 9090 0050

✻ 용기는 최대 절반까지만 채우십시오.
✻ 스팀 노즐을 용기 안으로 깊숙히 넣는데, 스팀 노즐로 바닥을 접촉하지는 마십시오.
✻ 스팀 버튼을 터치하십시오.
✻ 원하는 온도에 도달하는 즉시 스팀 버튼을 다시 터치하십시오.

이후 스팀 추출이 정지됩니다.
✻ 스팀 배출구를 드립 트레이 방향으로 돌리십시오.
✻ 스팀 버튼을 터치하고 1초 후 다시 터치하십시오.

스팀 버튼을 처음으로 터치하면 스팀 추출이 시작됩니다.
스팀 버튼을 두 번째로 누르면 스팀 추출이 정지합니다.

스팀 배출구에서 잔여물이 헹궈집니다.
✻ 젖은 헝겊으로 스팀 배출구를 닦으십시오.

우유 거품 만들기

> 우유 거품을 만들 때 우유를 너무 끓이지 마십시오. 그러한 경우 우유 거품의 양이 줄어듭니다.

힌트

✻ 자신을 보호하기 위해 스팀 추출구 앞에 헝겊을 대십시오.
✻ 스팀 버튼을 터치하고 잠시 후 다시 터치하십시오.

짧은 스팀 분사를 통해 응축수가 배출됩니다.

✻ 손잡이가 있고 가능한 한 폭이 좁고 높이가 높은 크로마간 용기®를 사용하십시오.
✻ 용기는 최대 절반까지만 채우십시오.
✻ 스팀 노즐을 거의 표면 아래까지 용기 안으로 넣으십시오.
✻ 스팀 버튼을 터치하십시오.

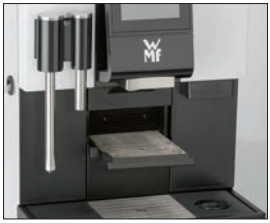
이때 점성을 띄고 콤팩트 한 우유 거품이 발생합니다.

✻ 스팀 배출구를 드립 트레이 방향으로 돌리십시오.
✻ 스팀 버튼을 터치하고 잠시 후 다시 터치하십시오.

짧은 스팀 분사를 통해 스팀 추출구 내 잔여물이 헹궈집니다.

✻ 젖은 헝겊으로 스팀 배출구를 닦으십시오.

4.10 잔 받침대



✻ 찌꺼기 통 상부 그립을 잡으십시오.
✻ 그립 홈의 잔 받침대를 잡고 완전히 밖으로 돌리십시오.

잔 받침대 포함 받침대 높이	최대 100mm
잔 받침대 제외 받침대 높이	최대 177mm

4.11 원두 용기/분말 용기

가능한 한 적시에 용기의 내용물을 보충하십시오. 제품의 신선도를 유지하려면 최대 하루 정도 필요한 양만 용기에 채워 두십시오. 분말 용기는 항상 앞에서 뒤로 주입하십시오.

- 이물질이 들어가면 커피 분쇄기가 손상될 수 있습니다. 이 손상은 보증에서 제외됩니다.
  > 원두 용기에 이물질이 들어가지 않도록 주의하십시오.
  > 분말 용기에 과주입하지 마십시오.
  > 분말을 누르거나 압축하지 마십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

4.12 수동 투입구

수동 투입구는 커피머신 커버의 중앙에 있습니다.

수동 투입구 용례:

- 세척제 정제 투입 시
- 다른 커피 종류 사용 시(예: 디카페인 커피)

정제 투입구

- 디스플레이에 메시지가 표시된 후에만 커피 분말 또는 세척제 정제를 넣으십시오.
- 이후 커피 분말을 수동 투입구에 넣으십시오.
- 물에 녹을 수 있는 커피 분말은 사용하지 마십시오. 너무 곱게 갈은 커피는 사용하지 마십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

수동 투입구를 통해 커피 분말로 커피 조리

✻ 열기 위해 수동 투입구 플랩 상부를 누르십시오(push to open).
✻ 커피 분말을 넣으십시오(최대 15g).
✻ 수동 투입구 플랩을 닫으십시오.
✻ 원하는 음료 버튼을 터치하십시오.

수동 투입구

4.13 찌꺼기 통

▷찌꺼기 통 세척
73페이지

사용된 커피 분말은 찌꺼기 통에 수집됩니다. 이 찌꺼기 통은 약 30회의 추출에 해당하는 커피 찌꺼기를 모을 수 있습니다.
찌꺼기 통을 비워야 할 때는 디스플레이에 메시지가 나타납니다. 찌꺼기 통을 빼낸 동안에는 음료 추출이 차단됩니다.

✻ 잔 받침대를 찌꺼기 통 안으로 밀어 넣으십시오.
✻ 찌꺼기 통을 빼내십시오.
✻ 찌꺼기 통을 비우십시오.

잔 받침대가 찌꺼기 통 위에 놓여 있습니다. 찌꺼기 통을 비울 때 잔 받침대를 항상 단단히 잡으십시오.

✻ 찌꺼기 통을 다시 삽입하십시오.
✻ 디스플레이에서 이 과정에 대한 확인을 누르십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

- 비우지 않고 계속 사용하면 찌꺼기 통이 넘칠 수 있습니다. 커피머신이 오염될 수 있습니다. 그러면 후속 손상이 발생할 수 있습니다.
  > 찌꺼기 통을 삽입하기 전에 항상 비우십시오.
  > 찌꺼기 통이 삽입되지 않으면, 슬롯에 커피 잔여물이 있는지 확인하고 이를 제거하십시오.

4.14 테이블 하단 찌꺼기 투입구(옵션)

커피머신에 테이블 하단 찌꺼기 투입구를 연결하여 사용할 수 있습니다. 이 경우에는 찌꺼기 통과 커피머신 바닥면에 테이블로 연결되는 투입구가 있습니다. 테이블 아래 있는 별도의 용기에 커피 찌꺼기를 모을 수 있습니다.

중요

찌꺼기 배출구를 매일 세척하십시오.
▷수동 세척
73페이지

4.15 드립 트레이

화상 위험

- 드립 트레이에는 뜨거운 액체가 있을 수 있습니다.
> 드립 트레이를 조심스럽게 움직이십시오.
> 물이 우발적으로 흘러나오지 않도록 다시 조심스럽게 끼우십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

드립 트레이를 매일 세척하십시오.
▷관리
65페이지부터

배출 연결부가 없는 커피머신의 경우 드립 트레이가 가득 찬 경우 주입 높이 센서가 알립니다.
✻ 드립 트레이를 조심스럽게 꺼내 비운 후 다시 넣으십시오.

배출 연결부를 갖춘 커피머신의 경우에도 드립 트레이를 제거할 수 있습니다 (예: 세척용).

참조

드립 트레이 센서

드립 트레이 삽입 여부와 주입 높이를 센서가 모니터링합니다. 최대 주입 높이에 도달한 경우 디스플레이에 메시지가 표시됩니다.
✻ 메시지 이후 드립 트레이를 조심스럽게 꺼내 비운 후 다시 넣으십시오.

삽입 전에 드립 트레이 하부면과 드립 트레이 센서 영역이 건조한 상태여야 합니다. 센서는 드립 트레이 아래 우측에 있습니다. 이 영역에 습기가 남아 있는 경우 "드립 트레이 비우기" 메시지가 다시 표시됩니다.

중요

4.16 고정 물공급 연결부(옵션)

음료 및 폐수에 고정 물공급 연결은 추가 설치 세트로 가능합니다.

고정 물공급 연결부의 경우 해당 디스플레이 메시지가 표시된 이후에만 제거해도 되거나 기계가 꺼진 경우에 가능합니다.

중요

메인 워터 추가 설치 세트
▷액세서리 및 교환 부품
104페이지

4.17 커피머신 끄기

위생에 유의하십시오.

- 커피머신 내에 건강에 해로운 병원균이 자랄 수 있습니다.
> 커피머신을 끄기 전에 스위치 OFF 헹굼을 매일 실시하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

사용 설명에 기재된 방법으로 커피머신을 세척하십시오.

관리
▷65페이지부터

사용 설명서를 참조하십시오.

- 이를 준수하지 않으면 손상 시 책임을 지지 않습니다.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

조작 패널의 우측 면에 ON/OFF 스위치가 있습니다.
✻ 짧게 ON/OFF 스위치를 누르십시오(약 1초).
커피머신이 꺼집니다.
✻ 전원 플러그를 빼십시오.

고정 물공급 연결부를 갖춘 커피머신:
✻ 물 공급관의 메인 콕을 잠그십시오.

ON/OFF 스위치

5 소프트웨어

- 음료 설정 시에도 커피머신 조작의 경우와 동일한 안전지침이 적용됩니다.
> 모든 조작 관련 안전지침에 유의하십시오.

⚠ 주의

조작 안전지침
▷22페이지

5.1 개요

작동 준비 상태

36페이지

버튼 레이아웃
▷조작 옵션
49페이지

기계 사양 및 설정에 따라 디스플레이에서 다양한 필드와 버튼을 사용할 수 있습니다.

작동 준비 상태 디스플레이 필드

36페이지

Eco-모드(활성화)
62페이지

메시지
90페이지

SteamJet 잔 워머
37페이지

온수 헹굼
36페이지

S-M-L 필드
50페이지

Barista (커피 농도)
36페이지

메인 메뉴의 기능

38페이지부터

관리
38페이지

정보
52페이지

타이머
55페이지

시스템
56페이지

음료
40페이지

조작 옵션
47페이지

USB
60페이지

언어
63페이지

계산
53페이지

PIN 권한
54페이지

Eco-모드
62페이지

메뉴 컨트롤 필드

메인 메뉴/뒤로

값/설정 확인

PIN 입력

값/설정 삭제

계속/시작

테스트 조리

설정 로딩

뒤로

설정 저장

키 패드 열기

디스플레이의 메시지

오류 메시지

우유 온도 표시(옵션)

5.2 작동 준비 상태

작동 준비 상태 디스플레이

작동 준비 상태 디스플레이는 커피머신의 옵션과 개별 설정에 따라 다르게 표시됩니다.

버튼 레이아웃
▷조작 옵션
49페이지

5.2.1 작동 준비 상태 디스플레이 필드

음료 버튼

추출 준비 상태인 모든 음료 버튼이 점등됩니다. 디스플레이에서 수직으로 쓸어 내리면 추출 가능한 다른 음료가 표시됩니다. 원하는 음료 버튼을 터치한 후 음료 추출이 시작됩니다.

예: 카푸치노 버튼

온수 헹굼 필드

✻ "온수 헹굼 필드" 필드를 터치하십시오.
커피관 온수 헹굼이 시작됩니다. 이 물을 통해 추출 시스템이 예열되고 커피의 온도가 최적으로 유지됩니다.
장시간 추출을 중단하였거나, 특히 에스프레소를 추출하기 전에 사용을 권장합니다.

온수 헹굼 필드 활성화/비활성화
▷조작 옵션
48페이지

Barista 필드 - 커피 농도

	표시	커피 농도
기본	원두 표시 2개	기본 설정
1번 터치	원두 표시 3개	설정 상태보다 15% 더 진함 *
2번 터치	원두 표시 1개	설정 상태보다 15% 더 연함 *

* 추출 시 최대 커피 분말량 15g
커피 농도는 다음 번 추출에 대해 한 번만 변경됩니다.

Barista 필드 활성화/비활성화
▷조작 옵션
47페이지

5.2.2 SteamJet 잔 워머

화상 위험

- 뜨거운 스팀이 잔 워머 SteamJet 을 통해 배출됩니다. 이때는 잔 및 인접한 표면도 뜨거워집니다.

> 내열성 음료 용기를 사용하십시오.
> 스팀이 배출되기 전에 오프닝을 아래로 하고 잔을 잔 워머 위에 항상 세우십시오.
> 배출 직후 인접한 표면을 잡지 마십시오.
> 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.
> SteamJet 기능은 드립 그릴을 설치하지 않았거나 잔 워머 인서트 없이 절대로 사용하면 안 됩니다.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

드립 트레이를 매일 세척하십시오.

관리
▷65페이지부터

건강상의 위험/위생

- SteamJet 기능은 음료 용기를 데우기 위한 것이고 세척용으로는 적합하지 않습니다.

> 잔을 따뜻하게 데울 때에는 항상 깨끗하게 세척된 잔을 사용하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

SteamJet 잔 워머는 뜨거운 스팀으로 잔을 가열합니다.

✻ 오프닝을 아래로 하고 잔을 잔 워머 위에 세우십시오.

✻ 필드를 터치하십시오.

뜨거운 스팀이 아래로부터 잔 안으로 서서히 유입합니다.

스팀 유입은 설정 시와 같이 최대로 지속됩니다.

✻ SteamJet 필드를 다시 한번 터치하십시오.

스팀 유입을 즉시 종료합니다.

SteamJet 필드 활성화/비활성화

▷조작 옵션
48페이지

5.3 관리

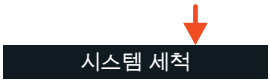
메뉴 컨트롤 필드
▷개요
35페이지

관리
▷65페이지부터

HACCP-세척 가이드라인
▷86페이지부터

시스템 세척

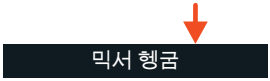
시스템 세척 후 커피머신을 끔 또는 끄지 않음



시스템 세척
▷관리
68페이지부터

믹서 헹굼

믹서 헹굼은 믹서의 중간 세척입니다.



믹서 헹굼
▷관리
70페이지

우유 시스템 헹굼

우유 시스템 헹굼 시에는 우유 호스, 우유 노즐 및 우유 거품기가 헹궈집니다.

우유 시스템 헹굼
▷관리
70페이지

CleanLock

CleanLock

✻ CleanLock 필드를 터치하십시오.
15초 카운트다운이 시작됩니다.
이 상태에서 터치 디스플레이를 닦을 수 있습니다.
마지막 터치 후 15초가 지나면 터치 디스플레이가 다시 활성화됩니다.

디스플레이는 적신 헝겊으로만 세척하십시오. 세척제를 사용하지 마십시오.

사용 설명

사용 설명

사용 가능한 세척 프로그램 및 커피 추출구, 우유 호스, 믹서 시스템, 추출 유닛과 SteamJet의 분해와 설치에 관한 애니메이션을 이용한 설명.

필터 교체

필터 교체

필터 사용 범위가 초과된 경우 필터 교체가 필요한 것을 매일 1회 알립니다.
필터는 1주일 이내에 교체해야 합니다. 교체하지 않으면 추출이 끝날 때마다 메시지가 표시됩니다.
✻ 필터 교체.
✻ 필터 교체를 확인하십시오.
필터 교체 이후 워터 필터와 워터 시스템의 헹굼과 환기를 위한 프로그램 순환이 실시됩니다. 이때 뜨거운 물이 온수 배출구로부터 배출됩니다.

워터 필터 사용 설명에 유의하십시오!

디스플레이가 프로그램을 통해 단계별로 안내합니다. 안내에 따르십시오!

브루어 교체

브루어 교체

브루어를 교환하는 경우 이 절차를 실행해야 합니다.

석회 제거

석회 제거

물의 경도, 물 사용량 및 워터 필터의 사용 여부에 따라 석회 제거가 필요할 때까지 남아 있는 리터가 결정됩니다. WMF 1100 S가 이 리터 정보를 계산하여 표시합니다.

석회 제거 단원
▷71페이지부터

5.4 음료

일반 사항

테스트 추출

예: 카푸치노 버튼

대부분 음료 설정에서 레시피를 저장하기 전에 새 로 설정한 상태에서 테스트 추출을 할 수 있습니 다.

✻ 원하는 설정으로 변경하십시오.
✻ "테스트 추출" 필드를 터치하십시오.
새로 설정한 값으로 음료가 추출됩니다.
✻ 음료가 원하던 상태일 때는 저장 심벌을 터치하십시오.
해당 레시피가 저장됩니다.

레시피 저장

이 심벌을 터치하면 변경된 레시피가 저장됩니다.

레시피 로딩

여기에서 저장된 레시피를 음료 버튼에 로딩할 수 있습니다.
✻ 음료 버튼을 터치하십시오.
✻ "레시피 로딩" 필드를 터치하십시오.
하위 메뉴가 열립니다.
✻ 원하는 레시피를 선택하십시오.
✻ "레시피 저장" 필드를 터치하십시오.
해당 음료 버튼에 새로 선택한 레시피가 지정됩니다.

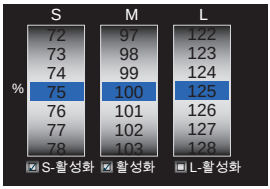
주입량, 반복 추출 및 계량 방식

주입량

원하는 주입량을 설정하십시오. 레시피가 이에 적합하게 조정됩니다.
100% 는 기존에 저장된 값을 나타냅니다.

주입량 S-M-L

사이즈 S 및 L에 해당하는 레시피가 생성됩니다. M은 기존에 설정된 값에 해당합니다.
기본값:
S = 기존 설정값보다 25% 적음.
L = 기존 설정값보다 25% 많음



개별 음료 S-M-L 변경
▷주입량

S-M-L 기능

S-M-L 기능은 조작 옵션에서 활성화할 수 있습니다. 조작 옵션에서 일반적으로 모든 음료에 대해 지정된 기본 주입량을 변경하여 다른 양을 적용할 수도 있습니다.
개별 음료에 대한 S-M-L 양을 주입량에서 변경할 수 있습니다.
여기에서 각 사이즈를 개별적으로 활성화 또는 비활성화할 수 있습니다. 비활성화는 해당 음료 사이즈를 선택하지 않음을 의미합니다.

S-M-L 활성화 및 일반적으로 모든 음료에 대해 변경
▷조작 옵션
▷S-M-L
50페이지

반복 추출

음료가 설정에 따라 반복적으로 추출됩니다. 버튼을 눌러 설정된 양의 최대 12배까지 추출할 수 있습니다.
커피, 우유 혼합 음료 및 온수에 대해 계량 방식이 "계량됨"으로 설정되어 있는 경우 사용이 가능합니다.

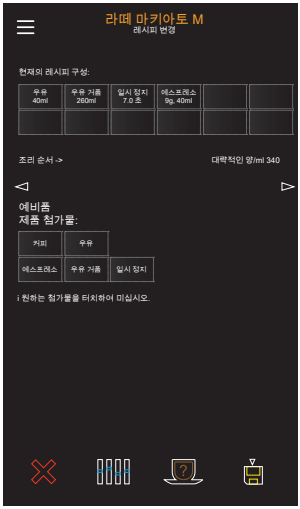
특수 기능 버튼
▷조작 방법
23페이지

계량 방식

- **시작-정지**
  추출은 설정된 양에 도달할 때까지 계속됩니다.
  버튼을 다시 누르면 추출이 정지됩니다.
- **계량됨**
  설정된 양이 추출됩니다. 계량 방식은 우유,
  거품 및 온수에 대해 적용할 수 있습니다.
- **Freeflow**
  버튼을 누르고 있는 동안 음료 또는 스팀이
  추출됩니다.
- **시작-정지-Freeflow**
  버튼을 짧게 누르면 시작-정지 방식의 추출이
  시작됩니다.
  버튼을 1초 이상 길게 누르면 Freeflow 방식의
  추출이 시작됩니다.

레시피 변경

메뉴 컨트롤 필드
▷개요
35페이지



현재의 레시피 구성

레시피에 포함된 첨가물이 여기에 표시됩니다.
조리 순서는 좌측에서 우측 순서로 표시됩니다.
위아래에 나란히 표시된 첨가물은 동시에 조리됩니다.
선택한 옵션이 기술적으로 불가능할 때는 소프트웨어를 통해 메시지가 표시됩니다.

제품 첨가물 예비품

레시피에 사용할 수 있는 첨가물이 여기에 표시됩니다.
✻ 원하는 첨가물을 터치하여 이를 현재의 레시피 구성 필드로 미십시오.

첨가물 삭제

현재의 레시피 구성에서 표시한 첨가물을 삭제합니다.

첨가물 변경

✻ 첨가물을 선택한 후 "첨가물 변경" 심벌을 터치하십시오.

첨가물 변경 메뉴가 열립니다.

선택한 첨가물에 대한 설정 옵션이 표시됩니다.
저장된 데이터와 현재의 데이터가 표시됩니다.

현재 값

서비스 센터에서 저장한 값

공장 기본값

커피 분말량

그램(g) 단위

물의 양/우유량

밀리리터(ml) 단위

커피 품질

커피 품질 등급은 커피 추출에 영향을 미칩니다. 품질 등급이 높을수록 커피의 맛이 진하고 향이 좋습니다.

품질 등급	
1	압축 후 커피 분말이 소스로 적용됩니다.
2	압축 후 바로 추출됩니다.
3	압축 후 1차 혼합이 이루어집니다.
4	압축 및 1차 혼합 이후 습식 압축이 실행됩니다.
5	품질 4와 같지만 더 강한 습식 압축이 실행됩니다.
6	품질 5와 같지만 더 강하고 긴 습식 압축이 실행됩니다.
7	품질 6와 같지만 더 강하고 긴 습식 압축이 실행됩니다.

참조!

매우 미세한 커피 분말에 소량의 브루어 물을 사용하면, 높은 품질 등급에서 브루어 물 오류가 발생할 수 있습니다.

텍스트 및 그림

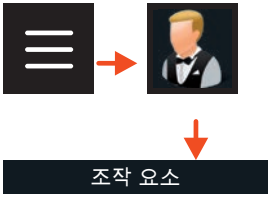
메뉴 컨트롤 필드
▷개요
35페이지

음료 명칭과 음료 버튼의 사진이 디스플레이에 맞게 조정됩니다.
키패드는 키패드 필드를 터치하여 활성화할 수 있습니다.

참고 사항

여기에 음료에 대한 메모를 작성하여 저장할 수 있습니다.

5.5 조작 옵션



조작 요소

SB 모드(셀프 서비스)

셀프 서비스 모드에서는 일부 기능을 비활성화할 수 있습니다.
비활성화된 기능과 해당 필드는 표시되지 않습니다.

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

셀프 서비스 모드가 활성화되면, 이와 동시에 다음과 같은 설정이 적용됩니다.

- Barista 필드: 비활성화
- 온수 헹굼 필드: 비활성화
- SteamJet: 비활성화
- 수동 투입구: 비활성화
- 음료 사전 선택: 비활성화
- 음료 취소: 비활성화
- 메뉴 필드: 지연됨
- 오류 표시: 심벌
- 잔 크기 조정: 비활성화

Barista 필드

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 활성화

활성화 작동 준비 상태에서 해당 필드가 표시됩니다.

온수 헹굼 필드

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 활성화

활성화 작동 준비 상태에서 해당 필드가 표시됩니다.

메뉴 필드

옵션: • 즉시 • 지연됨

기본값: 즉시

즉시 해당 필드를 터치한 후 메뉴 필드가 즉시 반응합니다.

SteamJet

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 활성화

활성화 작동 준비 상태에서 해당 필드가 표시됩니다.

오류 표시

디스플레이의 헤더에 서로 다른 색상으로 오류가 표시됩니다.

옵션: • 텍스트 • 심벌

기본값: 텍스트

텍스트 디스플레이에서 텍스트 표시로 오류를 알립니다

잔 크기 조정

임의의 주입량 선택을 조작 옵션에서 활성화할 수 있습니다.
따라서 음료 선택 전에 주입량을 사용된 잔 크기에 맞게 조정할 수 있습니다.

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

조절기에서 잔이 우측으로 밀리면 주입량이 증가하고, 좌측으로 밀리는 경우 주입량이 감소합니다.
주입량이 퍼센트로 제시됩니다.

중앙에 있는 조절기	100% 로 설정됨
완전히 좌측에 있는 조절기	50% 감소
완전히 우측에 있는 조절기	50% 증가

언어 사전 선택

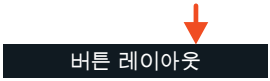
여기에서는 언어와 깃발의 사전 선택이 음료 설정으로 가능한지 설정됩니다. 여기에서 "언어 사전 선택"을 활성화하거나 "셀프 서비스 + 깃발" 버튼 레이아웃을 선택하여 할 수 있습니다.

버튼 레이아웃
"셀프 서비스 + 깃발"
▷버튼 레이아웃
49페이지

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

버튼 레이아웃



여기에 다양한 기본 버튼 레이아웃이 저장되어 있으며, 필요에 따라 선택할 수 있습니다.

PostSelection

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

활성화 음료 선택 후 커피 종류 및 음료 사이즈 선택이 조회됩니다.
커피 종류 및 사이즈 명명을 변경할 수 있습니다. (커피 종류 및 사이즈 S-M-L).

- 크기 1
- 크기 2
- 크기 3
- 계량기 1
- 계량기 2

셀프 서비스 모드에서는 일부 기능을 비활성화할 수 있습니다.
비활성화된 기능과 해당 필드는 표시되지 않습니다.

S-M-L 기능

Small

새로 활성화되는 S 레시피용 음료 크기의 표준 변경 계수.
기본값: 75%

Large

새로 활성화되는 L 레시피용 음료 크기의 표준 변경 계수.
기본값: 125%

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

음료 사전 선택

음료 사전 선택

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

활성화 이전에 선택한 음료가 버튼을 더 누르지 않아도 추출됩니다.

음료 취소

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 활성화

활성화 음료 버튼을 다시 누르면 음료 추출을 중단할 수 있습니다.

Decaf-계수

Decaf-계수

예를 들면 Decaf-계수가 15% 일 때 Decaf-기능을 이용하여 크림 커피를 조리하는 경우 커피 분말이 15% 더 들어갑니다.

여기에서 Decaf-계수의 값을 입력할 수 있습니다. Decaf (디카페인 커피) 커피 분말량을 레시피에 설정된 커피 분말량에 대한 백분율(%)로 설정할 수 있습니다.
이 설정은 "Decaf" 사전 선택 시 모든 커피에 적용됩니다.

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

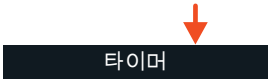
5.6 정보

정보 메뉴에는 다음과 같은 옵션이 있습니다.

최근 추출

최근 추출 대한 정보.

타이머

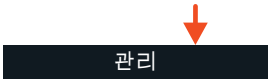


타이머-주 단위 개요를 불러올 수 있습니다. 이 개요에는 모든 스위치 ON/OFF 시간이 표시됩니다.

서비스

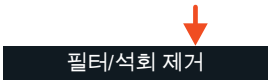
WMF Service 연락처 데이터
커피머신 일련번호

관리



커피머신 프로그램을 통해 실행된 최근의 세척 및 관리 대책이 여기에 표시됩니다.

워터 필터 및 석회 제거



워터 필터의 남은 사용 범위 및 다음 석회 제거의 시점에 대한 정보.

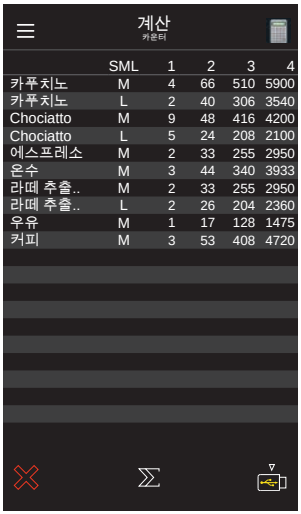
프로토콜

커피머신 사용 및 세척 중 발생한 오류 및 상태 프로토콜.

5.7 계산

카운터

추출된 각 음료 카운터와 음료의 합계가 여기에 표시됩니다.
프로토콜은 USB 메모리 스틱에 저장할 수 있습니다.



	SML	1	2	3	4
카푸치노	M	4	66	510	5900
카푸치노	L	2	40	306	3540
Chociatto	M	9	48	416	4200
Chociatto	L	5	24	208	2100
에스프레소	M	2	33	255	2950
온수	M	3	44	340	3933
라떼 추출..	M	2	33	255	2950
라떼 추출..	L	2	26	204	2360
우유	M	1	17	128	1475
커피	M	3	53	408	4720

기본 설정
카운터 1 = 일일 카운터
카운터 2 = 주 단위 카운터
카운터 3 = 월 단위 카운터
카운터 4 = 연 단위 카운터

힌트

모든 카운터를 리셋할 수 있습니다.

판매 장치

판매 장치에 대한 사용 설명서의 내용 참조.

5.8 PIN 권한

아래 기재된 사항에 대해 각 하나의 PIN을 지정할 수 있습니다.

- 세척
- 설정
- 계산

각 PIN은 체계적으로 구성되어 있습니다.
예를 들면: 설정 PIN은 세척-PIN 권한도 허용되지만 계산-PIN 권한은 허용되지 않습니다.
PIN을 지정하지 않으면 해당 기능 범위를 PIN 없이도 사용할 수 있습니다.
한 기능 범위에 PIN이 지정되어 있으면 PIN 없이 사용할 수 없습니다.

세척-PIN

유효한 PIN 입력 후 사용:

관리

설정-PIN

유효한 PIN 입력 후 사용:

관리	타이머
음료	시스템
조작 옵션	언어
계산("삭제" 없음)	USB

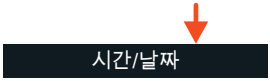
계산-PIN

유효한 PIN 입력 후 사용:

관리	PIN
음료	타이머
조작 옵션	시스템
계산("삭제" 포함)	언어
	USB

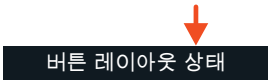
5.9 타이머

시간/날짜



여기에서 현재의 시간과 날짜를 설정할 수 있습니다.

버튼 레이아웃 상태



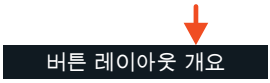
옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

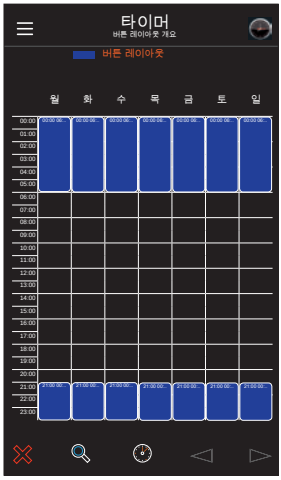
활성화 타이머를 통해 자동 버튼 레이아웃을 지정할 수 있습니다.

예를 들면 21:00시에서 06:00시까지 셀프 서비스.

버튼 레이아웃 개요



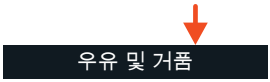
버튼 레이아웃 표시 최소 시간은 30분입니다.



버튼 레이아웃용 모든 작동 시간에 대한 주별 개요가 표시됩니다.
개요 화면에서 직접 설정을 변경할 수 있습니다.

5.10 시스템

우유 및 거품



우유 거품과 우유에 대해 적용되는 일반적인 기준 값을 여기에서 설정할 수 있습니다. 이 값은 저장되어 있는 모든 레시피에 적용됩니다.
레시피 내에 우유 거품과 우유에 대해 특별한 값을 설정한 경우에는 이 값이 적용되며 변경되지 않습니다.

우유 저장 온도

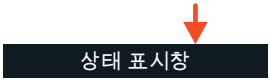
옵션:

>16°C = 녹색 노즐(표준) [1]

<10°C = 주황색 노즐(액세서리)

[1] 10°C부터 녹색 노즐을 사용해야 합니다.
최적의 품질을 위해 냉각 안 된 우유 사용 시 우유 저장 온도로 16–22°C를 권장합니다.

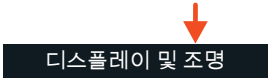
상태 표시창



옵션: 직선, 원형, 꺼짐

기본값: 직선

디스플레이 및 조명



디스플레이 및 조명이 여기에서 설정됩니다.

조명

- 추출구의 조명

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 활성화

이벤트 표시(메시지)

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

디스플레이 밝기

여기에서 디스플레이 밝기를 조절할 수 있습니다.

밝기 자동 낮춤

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 활성화

활성화 밝기 낮춤 "활성화"로 설정된 경우, 마지막 음료 추출 이후 5분이 경과한 후 디스플레이 밝기가 자동으로 낮아집니다.
디스플레이 밝기가 낮아진 상태에서 첫 번째로 터치 시 디스플레이가 다시 선택된 밝기로 조명됩니다. 두 번째로 음료 버튼을 터치하면 해당 음료가 추출됩니다.

터치 보정

터치 디스플레이를 새로 보정합니다.

디스플레이 배경

여기에서 터치 디스플레이용 색상 디자인을 설정할 수 있습니다.
- 색상, **메인 페이지**
- 색상, **다음 페이지**

음료: 대문자

음료 버튼에서 음료 이름용 대문자.

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

워터 필터

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

활성화 워터 필터가 설치되어 있음. 사용 범위 및 물의 경도가 조회됩니다.

워터 필터

참조

물의 경도가 0–5dKH이면 워터 필터가 필요하지 않습니다.

고정 물공급 연결부를 갖춘 커피머신의 경우 bestmax V 워터 필터 사용을 권장합니다.

측정된 탄산염 농도

여기에서 측정된 물의 경도를 °dKH 단위로 입력할 수 있습니다.

* 식수의 물 경도를 상수도 공급자에게 문의하거나 액세서리에 있는 WMF 탄산염 농도 테스트(설명서 포함)를 이용하여 측정하십시오.

탄산염 농도 테스트가 액세서리와 함께 공급됩니다.

참조

물 경도가 잘못 설정된 상태로 커피머신이 작동되는 경우 심한 석회로 인해 밸브의 누출을 초래할 수 있습니다.
이로 인해 발생하는 손해에 대해 책임지지 않습니다.

필터 사용 범위(워터 필터)

워터 필터가 활성화된 경우 필터 사용 범위가 리터 단위로 여기에서 입력됩니다.

워터 필터 사용 범위
▷21페이지

Eco-모드

Eco-모드

여기에서 Eco-모드를 활성화할 수 있습니다.

▷Eco-모드
62페이지

Eco-모드

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

온도

온도

보일러

여기에서 보일러-물-온도가 설정됩니다. (커피 브로잉 워터 온도)

스위치 OFF 헹굼

스위치 OFF 헹굼

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 활성화

활성화 마지막 세척 이후 우유 음료를 추출한 경우 커피머신을 끌 때 스위치 OFF 헹굼을 실시해야 합니다.

자동 우유 시스템 헹굼

자동 우유 시스템 헹굼

옵션: 120분마다, 52시간

기본값: 52시간

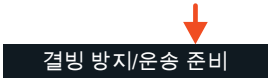
원두 없음 알림 보정

원두 없음 알림 보정

원두 없음 알림이 여기에서 새로 보정됩니다. 용기에 원두가 아직 있어도 "원두 보충" 메시지가 표시되는 즉시 실행하는 것이 필요합니다.

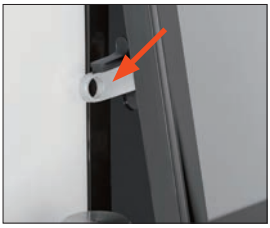
결빙 방지/운송 준비

커피머신을 운송업체 또는 택배업체를 통해 배송해야 하는 경우 손상을 피하기 위해 이 프로그램을 사전에 실행해야 합니다.



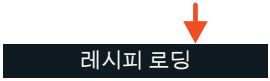
5.11 USB

USB 연결부를 이용하여 데이터를 교환할 수 있습니다. USB-메모리 스틱이 끼워지면 기능이 즉시 활성화됩니다.
USB 연결부는 디스플레이의 좌측 면에 있습니다.



레시피 로딩

여기에서 USB 메모리 스틱에 저장된 레시피가 커피머신으로 로딩됩니다.

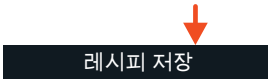


잔 심벌 로딩

여기에서 USB 메모리 스틱에 저장된 사진 또는 음료 심벌이 커피머신으로 로딩됩니다.

레시피 저장

여기에서 커피머신의 현재 레시피가 USB 메모리 스틱으로 내보내집니다.



카운터 데이터 내보내기

카운터 데이터 내보내기

여기에서 커피머신의 현재 카운터 기록이 USB 메모리 스틱으로 내보내집니다.

HACCP-내보내기

HACCP-내보내기

세척을 실행하면 프로토콜이 작성되고, 여기에서 HACCP 증명을 위해 USB 메모리 스틱으로 내보내집니다.

데이터 백업

데이터 백업

여기에서 기계 데이터, 음료 데이터 등과 같은 설정된 데이터가 USB 메모리 스틱으로 백업됩니다.

데이터 로딩

데이터 로딩

여기에서 기계 데이터, 음료 데이터 등과 같이 백업된 데이터가 USB 메모리 스틱으로부터 커피머신으로 로딩됩니다.
(PIN을 이용하여 보호할 수 있음)

언어 로딩

언어 로딩

제공되는 경우, 여기에서 다른 디스플레이 언어가 USB 메모리 스틱으로부터 커피머신으로 로딩됩니다.

펌웨어 업데이트

펌웨어 업데이트

서비스의 경우에만.

5.12 Eco-모드

▷Eco-모드
59페이지

Eco-모드가 "활성화"로 설정된 경우, 마지막 음료 추출 이후 10분이 경과한 후에 스팀 보일러 온도가 낮아집니다.
음료 버튼의 조명은 유지됩니다.
온도가 낮아진 상태에서 우유가 함유된 음료를 추출해야 하는 경우, 커피머신을 약 15초 동안 가열해야 합니다.
가열한 이후에만 음료 준비가 시작됩니다.

Eco-모드

옵션: • 활성화 • 비활성화

기본값: 비활성화

여기에서 Eco-모드를 직접 활성화 또는 비활성화할 수 있습니다.

Eco 모드 디스플레이

작동 준비 상태 디스플레이의 헤더에 Eco 모드 심벌이 표시됩니다.
두 가지 상태가 있습니다.

Eco 모드 "active"

현재 커피머신이 출력 낮춤 단계에 있습니다.

Eco 모드 "ready"

Eco 모드는 대기 시간으로 제어되며 마지막 음료 추출 후 10분이 경과하면 활성화됩니다.

즉시 시작

Eco 모드 "aktiv" 설정의 경우 Eco 모드 심벌이 작동 준비 상태 디스플레이에 표시됩니다.

이 심벌을 터치하는 경우 Eco 모드가 즉시 활성화됩니다.
심벌이 "active"로 변경됩니다.

끄기
(없음/30분/60분/90분/120분/150분/180분 후)
기본: 없음
여기에서 마지막 음료 추출 이후 시간이 설정됩니다. 이 시간이 초과되면 커피머신이 자동으로 꺼집니다.
설정은 각 30분 단위로 가능합니다.
Eco-모드는 타이머를 사용하여 활성화 시간을 제한할 수 있습니다.

5.13 언어

여기에서 디스플레이 표시 언어를 설정할 수 있습니다.
사용 가능한 언어로 영어가 표시됩니다.

6 기타 설정

6.1 분쇄도 설정

압착 위험/부상 위험

- 커피 분쇄기에는 손가락을 손상시킬 수 있는 이동식 부품이 있습니다.

> 커피머신이 작동할 때 및 제품 용기를 분리한 경우, 절대로 분쇄장치를 잡지 마십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

더 미세하게 분쇄도 설정

- 더 미세한 분쇄도로 급격하게 변경하면 커피 분쇄기가 막힐 수 있습니다.

> 분쇄도를 멀티툴로 1회만 회전하여 더 미세하게 설정하십시오.
> 이후 더 미세하게 설정된 분쇄기를 사용하여 커피 음료를 추출하십시오.
> 원하는 분쇄도가 설정될 때까지 이 단계를 계속 반복하십시오.

더 거칠게 분쇄도 설정

분쇄도를 더 거칠게 변경하려면 한 번에 설정해야 합니다.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

✻ 커피 추출을 작동하고 분쇄기가 작동할 때까지 기다리십시오.
✻ 분쇄기가 작동하는 동안 멀티툴을 사용하여 원하는 데로 분쇄도를 변경하십시오.

분쇄도 미세 ↻ 분쇄도 거침 ↺

멀티 툴

7 관리

7.1 관리 안전지침

커피머신 사용 시 고장을 방지하고 커피 품질을 최상으로 유지하려면, 정기적으로 세척을 실행해야 합니다.

건강상의 위험/위생

- 우유는 환경에 매우 민감한 식품입니다. 우유 시스템 내에 건강에 해로운 병원균이 자랄 수 있습니다.
> 우유 시스템 헹굼으로 우유 시스템을 사용 후 매일 세척하십시오.
> 작동 종료 이후 매주 1회 시스템 세척을 실시하십시오.
> 시스템 세척 이후 우유 거품기와 스팀 노즐의 수동 세척을 실시해야 합니다.
> 필요시 우유 호스는 늦어도 6개월 후 교환하십시오.
> 필요시 믹서 호스를 교환하십시오.
> 모든 위생 관련 지침을 준수하십시오.
> HACCP-세척 가이드라인을 준수하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

건강상의 위험/위생

- 커피머신을 사용하지 않는 동안에는 내부에 병원균이 번식할 수 있습니다.
> 수 일간 사용 중단 전후에는 전체 세척을 실행하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

건강상의 위험/위생

- 각 세척 프로그램에 적합한 세척제를 사용해야 합니다.

> WMF 세척제와 석회 제거제만 사용하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

건강상의 위험/ 자극 및 화상 위험

- 세척 중에는 배출구에서 뜨거운 세척액과 뜨거운 물이 흘러나옵니다.
- 이 뜨거운 액체는 피부를 자극하고 화상을 유발할 수 있습니다.

> 세척 중 절대 추출구를 잡지 마십시오.

> 세척 전에는 항상 "CleanLock"을 눌러 터치 디스플레이를 차단하십시오.

> 사람이 세척액을 마시는 일이 없도록 조치하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

7.2 세척 주기 개요

관리						
매일	매주	정기	자동	메시지		
세척 프로그램						
	x				시스템 세척	
x					믹서 헹굼	
x					우유 시스템 헹굼	세척 프로그램 ▷68페이지부터
석회 제거						
				x	석회 제거	▷71페이지
수동 세척						
x					조작 패널 세척(CleanLock)	▷73페이지
x					찌꺼기 통 세척	▷73페이지
		x			수집통 세척	▷74페이지
	x				물탱크 세척	▷74페이지
x					드립 트레이 세척	▷75페이지
x					하우징 세척	▷76페이지
		x			추출구 수동 세척	▷76페이지
		x			추출 유닛 세척	▷77페이지
(x)	x				우유 시스템 수동 세척	▷80페이지
(x)	x				믹서 세척 *	▷82페이지
		x			원두 용기 세척	▷83페이지
		x			분말 용기 세척 *	▷84페이지

매일 = 매일 최소한 1회 및 필요시 세척
매주 = 매주 세척
정기 = 필요 시 정기적으로 세척
자동 = 자동으로 세척 실행
메시지 = 디스플레이의 메시지 이후
(x) = 오염이 더욱 심각할 경우 매일 실행
* = 옵션(사양에 따라)

7.3 세척기에 적합한 부품

중요

표에 제시된 부품은 세척기에서 세척용으로 적합합니다.
여기에 제시되지 않은 모든 부품은 세척기에 적합하지 않습니다.

표에 제시된 부품은 세척기에서 세척용으로 적합합니다.
여기에 제시되지 않은 모든 부품은 세척기에 적합하지 않습니다.

세척기에 적합한 부품

명칭	주문번호
찌꺼기 통	33 2915 2000
드립 트레이	33 4051 1000
SteamJet이 없는 드립 그릴	33 4051 6100
SteamJet을 갖춘 드립 그릴	33 4051 6000
커버가 없는 용기 확장	33 2917 4000
커버가 없는 분말 용기	33 2916 5000

7.4 세척 프로그램

7.4.1 시스템 세척

시스템 세척은 자동 세척 프로그램으로써 WMF 세척제 정제를 이용하여 커피머신 시스템을 세척합니다.
시스템 세척에는 우유 시스템 헹굼과 믹서 헹굼이 포함됩니다.
전체 소요 시간은 약 10분입니다.

애니메이션을 이용한 사용 설명
▷커피머신
▷메인 메뉴
▷관리
▷사용 설명

건강상의 위험/ 자극 및 화상 위험

- 세척 중에는 배출구에서 뜨거운 세척액과 뜨거운 물이 흘러나옵니다.
- 이 뜨거운 액체는 피부를 자극하고 화상을 유발할 수 있습니다.

> 세척 중 절대 추출구를 잡지 마십시오.
> 항상 세척 전에 최소 3리터 용량의 수거 용기를 배출구 아래에 놓으십시오.
> 사람이 세척액을 마시는 일이 없도록 조치하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

세척 프로그램은 시스템 세척 단계별 상태를 디스플레이에 표시합니다.
메시지에 따라 진행하십시오.

중요

시스템 세척

시작

✻ 관리 메뉴를 불러오십시오.
✻ 세척 프로그램 필드를 터치하십시오.
✻ 시스템 세척 필드를 터치하십시오.

확인 질문: "세척 후 시스템을 끄시겠습니까?"

- 예 를 선택하면 세척 후 커피머신이 꺼집니다.
- 확인을 아니오 로한 경우 세척 후 커피머신이 다시 시작됩니다.

✻ 원하는 옵션을 선택하십시오.
✻ 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

세척 중 사용된 소량의 헹굼물이 찌꺼기 통으로 흐를 수 있습니다. 이것은 고장이 아닙니다.

7.4.2 믹서 헹굼

건강상의 위험/화상 위험

- 헹굼 중 추출구에서 뜨거운 헹굼물이 흘러나옵니다.
  > 헹굼 중 절대로 추출구 아래를 잡지 마십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

작동 시작 전 및 작동 종료 후 반드시 헹굼을 실시해야 합니다.

참조

믹서 헹굼은 개별적으로 시작할 수 있습니다.
✻ 관리 메뉴를 불러오십시오.
✻ 세척 프로그램 필드를 터치하십시오.
✻ 믹서 헹굼 필드를 터치하십시오.
✻ 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

애니메이션을 이용한 사용 설명
▷커피머신
▷메인 메뉴
▷관리
▷사용 설명

7.4.3 우유 시스템 헹굼

건강상의 위험/화상 위험

- 헹굼 중 추출구에서 뜨거운 헹굼물이 흘러나옵니다.
  > 헹굼 중 절대로 추출구 아래를 잡지 마십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

우유 시스템 헹굼은 개별적으로 시작할 수 있습니다. 우유 음료를 한 번 추출한 후 비교적 긴 시간 동안 다시 추출하지 않은 경우에는 이 기능을 사용하는 것이 좋습니다.
우유 시스템 헹굼 시에는 우유 호스, 우유 노즐 및 우유 거품기가 헹궈집니다.
✻ 관리 메뉴를 불러오십시오.
✻ 세척 프로그램 필드를 터치하십시오.
✻ 우유 시스템 헹굼 필드를 터치하십시오.
✻ 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

애니메이션을 이용한 사용 설명
▷커피머신
▷메인 메뉴
▷관리
▷사용 설명

▷우유 시스템 수동 세척
80페이지

7.5 석회 제거

건강상의 위험/ 자극 및 화상 위험

- 세척 및 석회 제거 동안 추출구로부터 뜨거운 세척액 또는 석회 제거 용액이 배출됩니다.
- 이 뜨거운 액체는 피부를 자극하고 화상을 유발할 수 있습니다.
- 관리- 및 석회 제거제는 접촉 또는 실수로 접촉하는 경우 건강에 위험할 수 있습니다.

> 석회 제거가 시작되기 전에 커피머신이 완전히 조립되어 있어야 합니다.
> 세척 또는 석회 제거 동안 절대로 배출구 아래를 잡지 마십시오.
> 아무도 세척액 또는 석회 제거 용액을 절대로 마시지 않도록 관리하십시오.
> 석회제거제 병의 제품 정보 사항을 숙지하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

화상 위험

- 스팀 및 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.

> 커피머신이 가열된 경우 우선 냉각 루틴이 작동합니다. 냉각 루틴의 작동 시간은 5–10분입니다.
> 냉각 루틴이 종료할 때까지 기다리십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

- WMF 관리용 제품은 기계의 재질에 적합하며 테스트를 거쳤습니다. 다른 석회 제거제는 커피머신에 손상을 입힐 수 있습니다.
  > 석회 제거를 위해서는 WMF 석회제거제만을 사용하십시오.

  다른 석회제거제의 사용으로 인한 손상에 대해서는 책임지지 않으며 보증 청구는 소멸합니다.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

물의 경도, 물 사용량 및 워터 필터의 사용 여부에 따라 석회 제거 시점이 결정됩니다. WMF 1100 S 가 이 시점을 계산하여 표시합니다.
석회 제거는 4개의 섹션으로 구성됩니다.

- 냉각 루틴(기계가 가열된 경우)
- 준비
- 석회 제거
- 헹굼

석회 제거의 전체 소요시간은 약 60분입니다.
작업 과정이 절대로 중간되면 안 됩니다.

석회 제거를 위해 다음이 필요합니다:

- WMF 석회제거제 2병(각 0.75리터)
- 물이 담긴 1병(0.75리터)
- 5리터 수거 용기

디스플레이 메시지가 프로그램을 통해 단계별로 안내합니다. 시작과 함께 준수해야 하는 연속 과정이 실행됩니다.
메시지에 따라 진행하십시오.

중요

석회 제거 프로그램 실행

✻ 관리 메뉴 실행.
✻ 석회 제거 터치.
✻ 디스플레이 메시지 준수.

▷메인 메뉴
▷관리
▷석회 제거

7.6 수동 세척

WMF 관리 프로그램 주문 번호
▷액세서리 및 부품
104페이지

7.6.1 조작 패널 세척(CleanLock)

"CleanLock" 필드를 터치하면, 15초 카운트다운이 시작됩니다. 이 상태에서 터치 디스플레이를 닦을 수 있습니다. 마지막 터치 후 15초가 지나면 터치 디스플레이가 다시 활성화됩니다.

화상 위험

- 음료 버튼이 우발적으로 작동된 경우 부상 위험이 있습니다.
> 세척 전에는 항상 "CleanLock"을 눌러 터치 디스플레이를 차단하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

- 세척 중 긁히거나 스크래치가 생길 위험이 있습니다.
> 디스플레이는 적신 헝겊으로만 세척하십시오. 세척제를 사용하지 마십시오.
> 세척 시 부드러운 헝겊을 사용하십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

7.6.2 찌꺼기 통 세척(찌꺼기 배출구, 옵션)

✻ 찌꺼기 통을 비우십시오.
잔 받침대가 찌꺼기 통 위에 놓여 있습니다. 찌꺼기 통을 비울 때 잔 받침대를 항상 단단히 잡으십시오.
✻ 찌꺼기 통을 비우고 흐르는 식수로 헹구십시오.
✻ 젖은 헝겊으로 닦으십시오.
✻ 찌꺼기 통을 말린 후 다시 끼우십시오.

> 무리한 힘을 절대로 사용하지 마십시오! 파손 위험.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

7.6.3 수집통 세척

수집통을 정기적으로 빼내어 세척하십시오.
수집통 내 약간의 물은 누출을 의미하지 않고 시스템에 따른 것입니다.
수집통은 찌꺼기 통 아래에 있습니다.
필요시 수집통을 세척하십시오.

* 찌꺼기 통을 빼내십시오.
* 수집통을 제거하여 맑은 식수로 철저하게 세척하십시오.
* 수집통을 건조하여 삽입하십시오.
* 찌꺼기 통을 설치하십시오.

7.6.4 물탱크 세척

물 탱크를 매주 철저하게 깨끗한 물로 헹구십시오.

7.6.5 드립 트레이 세척

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

화상 위험

- 드립 트레이에는 뜨거운 액체가 있을 수 있습니다.
- 드립 트레이가 예를 들어, 세척 후 올바로 고정되지 않는 경우, 뜨거운 액체로 인한 화상 위험이 있습니다.
  > 드립 트레이를 조심스럽게 움직이십시오.
  > 물이 우발적으로 흘러나오지 않도록 다시 조심스럽게 끼우십시오.
  > 드립 트레이가 항상 올바로 위치하도록 유의하십시오.

✻ 드립 트레이의 앞 외부를 가볍게 들어 올려 제거하십시오.
✻ 드립 그릴을 제거하고 세척솔로 세척하십시오.
✻ 드립 트레이를 철저하게 세척하십시오.
✻ SteamJet 배출구 및 커버를 함께 공급된 세척솔로 철저하게 세척하십시오.
✻ 드립 트레이 및 드립 그릴을 깨끗한 식수로 최종적으로 헹구십시오.
✻ 드립 트레이 및 드립 그릴을 건조하고 조립 후 다시 삽입하십시오.

중요

삽입 전에 드립 트레이 하부면과 드립 트레이 센서 영역이 건조한 상태여야 합니다. 센서는 드립 트레이 아래 우측에 있습니다. 이 영역에 습기가 남아 있는 경우 "드립 트레이 비우기" 메시지가 다시 표시됩니다.

7.6.6 하우징 세척

- 세척 중 긁히거나 스크래치가 생길 위험이 있습니다.
  > 연마성 분말세제 또는 이와 유사한 것으로 세척하지 마십시오.
  > 매우 부드러운 세척제만 사용하십시오.
  > 강한 알칼리성, 알콜 함유 또는 탈지성 세척제를 사용하지 마십시오.
  > 세척 시 부드러운 헝겊을 사용하십시오.

✻ ON/OFF 스위치에서 커피머신을 끄십시오.
✻ 기계가 냉각되게 하십시오.
✻ 냉각된 커피머신의 하우징을 적신 헝겊으로 세척하십시오.
✻ 미세한 모직 헝겊으로 닦아 건조하십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

참조

알칼리성 세척제 및 아세톤, 카본, 사염화탄소, 도료희석제 또는 5% 이상의 알코올 컴파운드, 암모니아, 벤졸, 글리세린, 크실롤, 마모제, 탈지성 세척제 등의 솔벤트와는 내성 문제가 있고 유리용 강력 분사 클리너도 적합하지 않습니다.

디스플레이는 적신 헝겊으로만 세척하십시오. 세척제를 사용하지 마십시오.

7.6.7 추출구 수동 세척

추출구를 외부부터 정기적으로 젖은 헝겊으로 세척하고 배출 오프닝을 적절한 브러시로 청소하십시오.

7.6.8 추출 유닛 세척

압착 위험/부상 위험

- 커피머신에 있는 움직이는 부품으로 인해 손가락 또는 손을 다칠 수 있습니다.
- 추출 유닛을 제거할 때 압착 위험이 있습니다.

> 커피 분쇄기 또는 추출 유닛 오프닝을 잡기 전에 항상 커피머신을 끄고 전원 플러그를 빼십시오.

> 추출 유닛을 단단히 잡고 조심스럽게 제거하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

추출 유닛은 필요시 세척할 수 있습니다.

✻ 커피머신이 꺼질 때까지 ON/OFF 스위치를 누르십시오.
✻ 전원 플러그를 빼십시오.
✻ 잔 받침대를 찌꺼기 통 안으로 밀어 넣으십시오.
✻ 찌꺼기 통을 빼내십시오.
✻ 수집통 제거.
✻ 드립 트레이를 제거하십시오.
이제 추출 유닛에 접근할 수 있습니다.

화상 위험

- 기계의 전원을 끈 직후 추출 유닛이 아직 뜨거울 수 있습니다.

> 세척 전에 커피머신을 냉각하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

- 추출 유닛이 아래로 미끄러질 수 있습니다.

> 추출 유닛을 항상 단단히 잡으십시오.

> 무리한 힘을 절대로 사용하지 마십시오! 파손 위험.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

* 한 손으로 추출 유닛 아래 슬롯을 잡은 후 잠금장치를 풀은 채 계십시오(그림 1).
* 추출 유닛을 서서히 완전히 아래로 가져와 젖힌 후 앞으로 당겨 빼내십시오(그림 2).
* 추출 유닛을 제거할 때 단단히 잡으십시오.

그림 1

그림 2

액세서리의 멀티툴을 사용하십시오.
* 제거기가 앞 위치에 놓일 때까지 추출 유닛 헤드의 나사산을 시계 반대 방향으로 돌리십시오(그림 3).
* 스프링을 외부로 당긴 후 아래로 누르십시오.

이를 통해 삽입 슈트가 잠금 해제됩니다.

* 삽입 슈트 [1] 를 위로 젖히십시오.
* 브루잉 필터를 흐르는 물 또는 헝겊으로 세척하십시오.

그림 3

그림 4

✻ 커피 분말 잔여물을 핀셋 또는 브러시로 제거하십시오.
✻ 추출 유닛을 흐르는 물로 헹구십시오.

예상되는 손상

- 추출 유닛은 세척제로 인해 또는 식기 세척기 내에서 손상될 수 있습니다.
  > 추출 유닛의 세척을 위해서는 물만을 사용하십시오.
  > 추출 유닛을 절대로 세척기 내에서 세척하지 마십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

✻ 추출 유닛을 헝겊으로 건조하십시오.
커피머신으로 장착하기 전에 완전히 건조하십시오.
슬롯 내의 커피 분말 잔여물을 제거하십시오.
✻ 커피 분말을 앞으로 쓸어 내거나 진공청소기로 흡입하십시오.
✻ 스프링을 삽입 슈트 안으로 걸으십시오(그림 5).
가이드에 유의하십시오.
건조된 추출 유닛을 다시 장착하십시오.
제거기가 다시 완전히 안으로 접힐 때까지 추출 유닛 헤드의 나사산을 시계 방향으로 돌리십시오(그림 3).
✻ 잠금장치를 누른 채 추출 유닛을 슬롯 내 뒷벽면까지 뒤로 밀어 넣으십시오.
✻ 잠금장치가 고정될 때까지 추출 유닛을 수직으로 위를 향해 미십시오.
✻ 찌꺼기 통을 설치하십시오.
✻ 드립 트레이를 설치하십시오.

그림 5

추출 필터

추출 유닛이 걸림 때문에 설치되지 않는 경우:
> 추출 유닛이 가이드 안으로 미끄러질 때까지 추출 유닛 헤드의 나사산을 멀티툴을 사용하여 약간 좌측 또는 우측으로 돌리십시오.
> 무리한 힘을 절대로 사용하지 마십시오! 파손 위험.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

7.6.9 우유 시스템 수동 세척

화상 위험

- 음료 버튼이 우발적으로 작동된 경우 부상 위험이 있습니다.
  > 세척 전에는 항상 커피머신을 끄십시오.
  > 전원 플러그를 빼십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

애니메이션을 이용한 사용 설명
▷커피머신
▷메인 메뉴 ▷관리
▷사용 설명

✻ 우유 시스템 헹굼 실시.
✻ 추출구 앞 커버를 떼어내십시오.
✻ 우유 거품기를 스팀 노즐과 함께 제거하십시오.
✻ 개별 부품을 분해하여 흐르는 온수로 철저하게 세척하십시오.
✻ 추출구 내 가이드를 적신 헝겊으로 세척하십시오.
✻ 덕트와 연결부를 함께 공급된 세척솔로 세척하십시오.

건강상의 위험

- WMF 우유 시스템 세척제가 눈과 접촉하면 심각한 안구 손상을 초래할 수 있습니다.
  > 우유 시스템 세척제가 절대로 사람 또는 동물의 눈에 들어가지 않도록 하십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

✻ WMF 특수 세척제 5ml를 0.5리터의 따뜻한 식수와 혼합하십시오.
✻ 세척솔을 포함한 모든 개별 부품을 준비된 세척액에 넣으십시오.

모든 부분이 세척액 안에 완전히 잠겨야 합니다.

참조

우유 호스도 필요시 세척액에 넣어야 합니다. 사용 설명서를 참조하십시오.

우유 호스 담그기
▷아래 설명

✻ 5시간 경과 후 모든 부분을 솔로 깨끗하게 세척하십시오.
✻ 모든 부품을 깨끗한 식수로 매우 철저하게 헹구십시오.

건강상의 위험/위생

> 추출구의 바디 스트립을 필요시 분해하여 세척할 수 있습니다.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

화상 위험

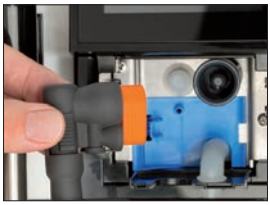
- 우유 거품기를 제외한 스팀 노즐을 뜨거운 스팀으로 불어내십시오.

> 스팀 노즐을 우유 거품기 없이 절대로 장착하지 마십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

✻ 우유 거품기 조립.
조립을 위해 부품을 적시는데, 기름을 바르지는 마십시오.
✻ 부품을 조립하고 단단히 누르십시오.
✻ 우유 거품기를 다시 배출구 안으로 삽입하십시오.



우유 호스 세척

✻ 다른 부품 방향 우유 호스 한쪽 끝을 세척액에 담그십시오.
✻ 우유 호스의 나머지 부분도 길이에 따라 조금씩 모두 세척액 안에 담그십시오.
이렇게 하면 우유 호스 내에 기포가 생기지 않습니다.
모든 부분이 세척액 안에 완전히 잠겨야 합니다.

"우유 호스 세척" 설명서
▷설명서
39페이지

7.6.10 믹서 세척

애니메이션을 이용한 사용 설명
▷커피머신
▷메인 메뉴
▷관리
▷사용 설명

사용한 분말에 따라서는 더 자주 세척해야 합니다.

✻ 믹서 헹굼을 하십시오.
✻ 도어를 여십시오.
✻ 믹서 컵의 손잡이를 앞으로 당겨 빼십시오.
✻ 내부 잔여물이 배출되도록 믹서 컵을 약간 들어 올리십시오.
✻ 믹서 호스를 믹서 컵으로부터 추출구 방향으로 당겨 빼고 가이드에서 제거하십시오.

그러면 믹서 스크루가 보입니다.

✻ 스크루를 헝겊으로 닦으십시오.
✻ 투피스형 믹서 비이커를 분해하십시오.
✻ 믹서 비이커 양쪽 부분과 믹서 호스를 흐르는 따뜻한 식수로 세척하십시오.
✻ 모든 부분을 완전하게 말리십시오.

조립 시 모든 오프닝이 같은 방향을 향해야 합니다.

✻ 믹서 호스를 가이드를 통해 추출구 안으로 삽입하십시오.
✻ 믹서 컵을 고정될 때까지 다시 설치하십시오.
✻ 믹서 호스를 믹서 컵에 끼우십시오.

⚠ 화상 위험

- 믹서 호스가 단단히 끼워져 있지 않으면, 뜨거운 물 또는 뜨거운 분말 음료가 우발적으로 흘러나올 수 있습니다.

> 믹서 호스를 믹서 컵에 끼우십시오.

⚠ 주의

단원 "안전" 참조
▷6페이지부터

7.6.11 원두 용기 세척

고정 장착된 원두 용기는 필요시 및 정기적인 간격으로 세척할 수 있습니다. 권장: 매월.

⚠ 주의

부상 위험

- 특히 머리카락이 긴 경우 분쇄기 헤드에 머리가락이 걸려 커피머신 안으로 끌려 들어갈 수 있습니다.

> 머리카락은 항상 머리끈으로 보호하십시오.

⚠ 주의

압착 위험/부상 위험

- 커피머신에 있는 움직이는 부품으로 인해 손가락 또는 손을 다칠 수 있습니다.

> 커피 분쇄기 또는 추출 유닛 오프닝을 잡기 전에 항상 커피머신을 끄고 전원 플러그를 빼십시오.

✻ 짧게 ON/OFF 스위치를 누르십시오(약 1초).
커피머신이 꺼집니다.
✻ 전원 플러그를 빼십시오.
✻ 원두 용기의 커버를 떼어내어 비운 후 적신 헝겊으로 세척하십시오.
✻ 원두 용기를 완전히 말리십시오.
✻ 원두 용기에 다시 주입하고 커버를 닫으십시오.

원두 용기 확장부품(옵션)

✻ 확장부품 잠금해제.
✻ 확장부품을 위쪽으로 빼내십시오.
✻ 확장부품을 적신 헝겊으로 철저하게 닦은 후 건조하십시오.
✻ 확장부품을 올려 놓고 잠그십시오.

7.6.12 분말 용기 세척

분말 용기는 필요시 및 정기적인 간격으로 세척할 수 있습니다.
권장: 매월.
사용한 분말에 따라서는 더 자주 세척해야 합니다.

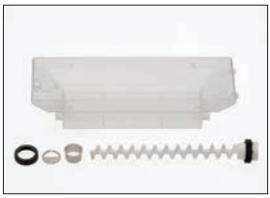
⚠ 주의

부상 위험

- 특히 머리카락이 긴 경우 분쇄기 헤드에 머리가락이 걸려 커피머신 안으로 끌려 들어갈 수 있습니다.
  > 머리카락은 항상 머리끈으로 보호하십시오.

✻ 짧게 ON/OFF 스위치를 누르십시오(약 1초).
커피머신이 꺼집니다.
✻ 전원 플러그를 빼십시오.
✻ 분말 용기 커버 제거.
✻ 분말 용기 내 고정장치를 당긴 후 용기를 푸십시오.
✻ 분말 용기를 제거하여 비운 후 적신 헝겊으로 세척하십시오.
✻ 앞뒤에 있는 유니온 너트를 조이십시오.
✻ 계량기 스크루를 당겨 빼고 배출 플랩을 떼어내십시오.
✻ 용기를 젖은 헝겊으로 깨끗하게 닦으십시오.

✻ 계량기 스크루의 개별 부품을 함께 공급된 세척솔로 철저하게 세척하십시오.
✻ 분말 용기 및 각 부품을 완전히 말리십시오.
✻ 계량기 스크루를 다시 조립한 후 장착하고 유니온 너트를 조이십시오.



계량기 및 개별 부품. 계량기 스크루

배출 플랩의 정확한 위치에 유의하십시오.

중요

✻ 분말 용기에 주입하고 커버를 씌우십시오.
✻ 잠금장치 체결.

분말 용기 확장부품(옵션)

✻ 확장부품 잠금해제.
✻ 확장부품을 위쪽으로 빼내십시오.
✻ 확장부품을 적신 헝겊으로 철저하게 닦은 후 건조하십시오.
✻ 확장부품을 올려 놓고 잠그십시오.

8 HACCP-세척 가이드라인

운영자는 자신이 가공한 식품으로 인해 손님이 건강상의 위험에 처하지 않도록 해야 할 의무가 있습니다.

"식품 위생 규정, 1997년 8월 5일"

위험 요인 식별 및 평가를 위해 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) 세척 가이드라인을 준수해야 합니다. 운영자는 자신의 사업장에 대한 위험 요인 분석을 실시해야 합니다. 목적은 식품 위생과 관련된 위험 요인을 사전에 파악하여 이를 제거하는 데 있습니다. 이를 위해서는 식품 감시 또는 검사 절차를 수립하여 시행해야 합니다.

당사의 HACCP-세척 가이드라인을 정기적인 세척 및 관리에 적용하십시오.

HACCP-내보내기
▷61페이지

상기 요건을 준수하기 위해서는 WMF 커피머신을 규정에 적합하게 설치, 정비, 관리 및 세척해야 합니다. 커피머신 관리 및 세척을 규정에 적합하게 실행하지 않으면, 우유 음료 추출 시 식품 위생과 관련된 위험 요인이 발생할 수 있습니다.

HACCP-세척 가이드라인 준수를 위해 다음과 같은 사항에 유의하십시오.

매일 정기적으로 우유 시스템을 살균하십시오.

- 단원 "관리"에 기재된 우유 시스템 세척 지침을 준수하십시오. 사용 시작 전 시스템이 병원균에 의해 오염되지 않았는지 확인하십시오.

WMF에서 승인한 세척제만 사용하십시오.

단원 "관리" 참조
▷65페이지부터

힌트

정보 필드를 눌러 최근 세척 프로토콜을 불러올 수 있습니다.
USB 필드를 눌러 HACCP-프로토콜을 내보내기 할 수 있습니다.

시스템 사용 시 항상 냉장 보관한 신선한 우유 팩을 바로 열어 사용하십시오.

- 원래의 제품 상태로 포장된 장기보존 우유는 일반적으로 멸균 처리되어 있습니다. 시스템 사용 시작 시 항상 냉장 보관한 새 우유 팩을 열어 사용하십시오.
- 우유 팩을 열 때 매우 청결해야 함에 유의하십시오! 손 또는 도구가 깨끗하지 않으면 우유 팩을 열 때 세균이 유입될 수 있습니다.

권장:

지방 함량이 1.5%인 장기보존 우유를 사용하십시오.

우유는 신선하게 냉장 보관하십시오!

- 항상 냉장 보관한 새 우유 팩을 준비해 두십시오.
- 시스템 사용 중 우유를 냉장 보관하지 않는 경우에는 매우 빨리 사용해야 합니다. 경우에 따라 사용 도중에는 우유를 냉장 보관하십시오.
- 사용하는 우유량이 적은 경우에는 시스템 작동 중에도 우유를 계속 냉장 보관해야 합니다.

사용 시작 시 우유의 온도는 약 6 – 8캢이어야 합니다.

각 설정에 따라 우유 1리터로 약 20잔의 카푸치노를 만들 수 있습니다.

WMF 에서는 다양한 냉각장치를 제공하고 있습니다 (예: WMF 보조 냉각기 또는 WMF 우유 냉각기).

HACCP-세척 가이드라인

월 _____ 연도 _____

냉장 보관된 장기보존 우유만 사용하십시오. 그렇지 않으면 미생물로 인한 건강상의 위험을 배제할 수 없습니다!
분말 음료에는 유통기한이 경과되지 않은 제품만 사용하십시오.

세척 단계:

매일

1. 스위치 OFF 행굼
   ▷기계를 끌 때 자동으로 시작
   우유 시스템 행굼 및 믹서 행굼은 스위치 OFF 행굼의 일부입니다.
2. 조작 패널, 찌꺼기 통, 드립 트레이 및 하우징 세척
   ▷사용 설명서, 관리 단원

매주

3. 시스템 세척
4. 믹서 및 우유 시스템 수동 세척
   물탱크 세척

정기

5. 제품 용기 세척(원두/분말)
   추출구 및 추출 유닛 세척
   ▷사용 설명서, 관리 단원

날짜	세척 단계 시간 1	2	3	4	5	서명
1.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						
15.						
16.						

날짜	세척 단계 시간 1	2	3	4	5	서명
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						

9 정비 및 석회 제거

이 커피머신은 영업용 전문 커피머신이기 때문에 정기적인 정비와 석회 제거가 필요함에 유의하십시오.

정비 시점은 사용 기간을 기준으로 하며 디스플레이에 표시됩니다.

정비 메시지가 표시된 경우에도 커피머신을 계속 사용할 수는 있습니다. 하지만 기능 안전성을 유지하고 후속 손상 방지를 위해 가능한 한 빨리 정비를 실행하거나 의뢰해야 합니다.

9.1 정비

디스플레이에 정비 메시지가 표시된 경우 안전성 검사도 실시해야 하기 때문에 WMF Service 또는 전문 기술자만이 정비를 실행해야 합니다.
다음 정비 단계가 지정되어 있습니다:

서비스-정비 메시지
▷메시지 및 지침
90페이지

- 석회 제거는 조작자/운영자가 스스로 할 수 있습니다.

석회 제거
▷소프트웨어 ▷관리 ▷석회 제거
71페이지

- 디스플레이에 정비 메시지가 표시된 경우 안전성 검사도 실시해야 하기 때문에 WMF Service 또는 전문 기술자만이 정비를 실행해야 합니다.

서비스-정비 메시지
▷메시지 및 지침
90페이지

9.2 WMF 서비스

현지 서비스 센터를 알 수 없을 때는 본점을 통해 WMF Service에 연락할 수 있습니다.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
D-73312 Geislingen (Steige)

중요!
정비 및 수리가 필요한 경우에는 해당 WMF Service에 연락하십시오. 전화번호는 커피머신에 부착된 주소 스티커와 배송 증명서에 기재되어 있습니다.

10 메시지 및 지침

10.1 조작 메시지

원두를 보충하십시오.
✻ 원두 용기를 보충하십시오(표시에 따라).
✻ 점검:
• 커피 원두가 미끄러지며 들어가지 않습니다.
✻ 큰 스푼으로 휘저은 후 ✅ 필드를 눌러 확인하십시오.
✻ "원두 없음 알림 보정" 실시

원두 없음 알림 보정
▷소프트웨어
59페이지

차단 콕을 여십시오.
✻ 급수 차단 콕을 열고 확인하십시오.

찌꺼기 통을 비우십시오.
✻ 찌꺼기 통을 비우십시오.

찌꺼기 통이 없습니다.
✻ 찌꺼기 통을 다시 올바로 끼우십시오.

워터 필터를 교체하십시오
✻ 워터 필터 교체.
워터 필터 사용 설명서를 참조하십시오!
✻ 필요한 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.

참조
고정 물공급 연결부를 갖춘 커피머신의 경우 bestmax V 워터 필터 사용을 권장합니다.

WMF Service에 연락하십시오.
오류 번호 표시

오류 메시지 및 장애
▷91페이지

서비스 메시지
디스플레이에 메시지가 표시된 후 정비 서비스.
✻ WMF Service에 연락하십시오.

서비스 메시지는 주의사항을 나타내는 메시지입니다. 대부분의 경우 커피머신을 계속 사용할 수 있습니다.

10.2 오류 메시지 및 장애

오류 메시지 또는 장애가 표시되는 경우 일반적인 조치 요령.

* 커피머신을 끈 다음 몇 초가 지난 후 다시 켜십시오.
* 장애를 일으킨 과정을 다시 실행하십시오.

이후에는 대부분의 경우 장애가 제거되어 계속 사용할 수 있습니다.
문제가 제거되지 않은 경우: 아래 기재된 오류 목록에서 표시된 오류 텍스트 또는 오류 번호에 해당하는 항목을 찾아 조치 요령에 따라 진행하십시오.

그럼에도 여전히 문제가 해결되지 않거나, 표시된 오류가 목록에 없을 때는 WMF Service에 연락하십시오.

일부 메시지의 경우에는 특정 기능이 차단됩니다. 이러한 경우는 음료 버튼의 조명 꺼짐을 통해 알 수 있습니다. 점등된 음료 버튼에 해당하는 음료는 계속 추출할 수 있습니다.

WMF 1100 S에는 진단 프로그램이 설치되어 있습니다. 오류가 발생하면 디스플레이에 메시지가 표시됩니다. 전원에 장애가 있는 경우에도 오류 메시지가 표시될 수 있습니다.
현재 오류가 있거나 주의사항이 있는 경우에는 ⚠ 필드가 표시됩니다.

* ⚠ 필드를 터치하십시오.
오류 메시지와 오류 번호가 표시됩니다.

참조

ON/OFF 스위치는 약 1초 후 반응하고 커피머신이 꺼집니다.
예를 들어, 소프트웨어 작동이 멈춘 경우 오류 제거를 위해 ON/OFF 스위치를 길게 눌러 컨트롤을 끌 수 있습니다.

오류-번호	오류-명칭	조치 요령
6	추출 유닛추출 유닛 차단 전류/추출 유닛의 작동이 원활하지 않음	✻ 커피머신을 끄십시오. ✻ 추출 유닛 세척. ▷관리 ▷추출 유닛 세척, 77페이지
88	보일러: 과열	✻ 커피머신을 끈 후 냉각하여 다시 켜십시오. ✻ 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.
89	보일러: 가열시간 오류	✻ 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. ✻ 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.
161	물 오류: 브루잉 워터	다음의 단계 중 각 단계 사이에서 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. 오류가 제거되지 않는 경우, 다음 단계를 실행하십시오. ✻ 추출 유닛 세척. ▷관리 ▷추출 유닛 세척, 77페이지 ✻ 분쇄도를 더 굵게 설정하십시오. ▷기타 설정 ▷분쇄도 설정, 64페이지 ✻ 품질을 낮게 설정하십시오. ▷소프트웨어 ▷레시피, 43페이지 ✻ 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.
162	물 오류: 세척 시	다음의 단계 중 각 단계 사이에서 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. 오류가 제거되지 않는 경우, 다음 단계를 실행하십시오. ✻ 추출 유닛 세척. ▷관리 ▷추출 유닛 세척, 77페이지 ✻ 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.

오류- 번호	오류- 명칭	조치 요령
163	물 오류: 온수 헹굼	다음의 단계 중 각 단계 사이에서 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. 오류가 제거되지 않는 경우, 다음 단계를 실행하십시오. ✻ 추출 유닛 세척. ▷관리 ▷추출 유닛 세척, 77페이지 ✻ 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.
186	스팀 보일러: 레벨	추출이 일시적으로 차단되어 있습니다. ✻ 찌꺼기 통이 올바로 설치되어 있는지 점검하십시오. ✻ 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. ✻ 물탱크가 채워져 있는지 점검하십시오.
188	히터 오류: 스팀 보일러 과열	✻ 커피머신을 끄고 전원 플러그를 빼십시오. ✻ WMF Service에 연락하십시오.
189	스팀 보일러: 가열시간 오류	✻ 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. ✻ 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.
9083	냉각기 온도는 결빙 범위 내에 있습니다.	✻ 냉각기 온도가 너무 낮게 설정되어 있는지 점검하십시오.
9516 9517	우측 분쇄기가 차단됨 좌측 분쇄기가 차단됨 	✻ 커피머신을 끄십시오. ✻ 전원 플러그를 빼십시오. ✻ 원두 용기의 커버를 제거하십시오. ✻ 원두 용기 비우기. ✻ 분쇄 디스크를 용기용 멀티툴로만 시계 반대 방향으로 돌리십시오(2개의 핀을 분쇄기의 해당 홈에 끼워야 하는데, 그림을 참조하십시오). ✻ 원두 용기 주입. ✻ 원두 용기의 커버를 다시 씌우십시오. ✻ 커피머신을 켜십시오. ▷관리 ▷원두 용기 세척, 83페이지 자주 발생하는 경우: ✻ 분쇄도를 한 단계 거칠게 설정하십시오. ▷기타 설정 ▷분쇄도 설정, 64페이지

10.3 오류 메시지가 없는 오류

오류 증상	조치 요령
• 온수 추출이 안 되고 찌꺼기 통에 물이 있습니다.	✻ 온수 배출구 세척. ✻ WMF 서비스에 연락하십시오 (커피 추출 가능).
• Choc-추출이 안 되고 찌꺼기 통에 물이 있습니다.	✻ Choc-추출을 더 이상 사용하지 마십시오. ✻ WMF 서비스에 연락하십시오 (커피 추출 가능).
• Choc-계량기가 차단되었고, Choc이 물만 추출합니다.	✻ 계량기를 세척하십시오. ▷관리 ▷분말 용기 세척, 84페이지 ✻ 분말을 비우십시오. ✻ 전체 분말이 제거될 때까지 스크루를 손으로 돌리십시오. ✻ 경우에 따라 물로 헹구십시오. ✻ 완전히 건조하십시오.
• 좌측/우측 커피 추출이 서로 다름	✻ 커피 추출구 세척. ▷소프트웨어 ▷설명서 ▷커피 추출구, 39페이지
• 우유가 용기 안에 있음에도 우유 거품/ 우유 추출이 되지 않음	✻ 우유 호스가 꺾이거나 압착되어 있는지 확인하십시오. ✻ 올바른 스팀 노즐이 사용되는지 점검하십시오. ✻ 우유 호스를 올바로 배선하십시오. ✻ 우유 추출구 세척. ✻ 우유 보충. ✻ 우유 냉각기가 결빙되어 있는지 점검하십시오.
• 우유 거품이 비정상임	색상 / 우유 온도 • 녹색(표준) / 냉각 안 된 우유 (최대 22°C까지 16) • 주황색(액세서리) / 냉각된 우유 (최대 10°C까지) 오류가 제거되지 않는 경우 ▷조작 ▷우유 연결, 24페이지 ▷시스템 ▷우유 및 거품 ▷우유 저장 온도, 56페이지

오류 증상	조치 요령
• 우유 거품이 너무 강하게 추출됨 • 우유가 너무 뜨거움	✻ 우유 시스템이 세척되어 있는지 확인하십시오. ✻ 우유 시스템을 세척하십시오. ▷관리 ▷우유 시스템 수동 세척, 80페이지 ✻ 사용하는 우유가 충분히 차가운지 확인하십시오. ✻ 녹색 우유 노즐을 사용하십시오.
• 분말 음료 추출 없음	✻ 믹서 컵을 세척하십시오. ✻ 호스가 꺾여 있습니까? ✻ 세척 및 헹굼을 자주 실시하십시오 (필요시 매일). ▷관리 ▷세척 주기 개요, 67페이지 ▷관리 ▷우유 시스템 수동 세척, 80페이지 ✻ 분말량을 더 적게 설정하십시오. ✻ 더 많은 양의 물을 설정하십시오.
• 드립 트레이가 이미 비워져 있는데도 " 드립 트레이 비우기" 메시지가 표시됩니다.	삽입 전에 드립 트레이 하부면과 드립 트레이 센서 영역이 건조한 상태여야 합니다. 센서는 드립 트레이 아래 우측에 있습니다. 이 영역에 습기가 남아 있는 경우 "드립 트레이 비우기" 메시지가 다시 표시됩니다.
• 펌프가 계속 작동하고 찌꺼기 통에 물이 있습니다.	✻ 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. ✻ 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.

11 안전 및 보증

11.1 커피머신에 대한 위험 요인

사용 설명서를 참조하십시오.

이를 준수하지 않으면 손상 시 보증이 적용되지 않습니다.
사용 및 설치 조건을 준수하십시오.

설치 장소

- 설치 장소는 건조하고 물이 튀지 않도록 보호된 곳이어야 합니다.
- 커피머신에서는 항상 약간의 응축수, 물 또는 증기가 배출될 수 있습니다.

> 커피머신을 야외에서 사용하지 마십시오.

> 커피머신에 물이 튀지 않도록 설치하십시오.

> 설치 장소에 있는 시설이 손상되는 것을 방지하려면, 커피머신을 방수 및 단열 처리된 받침대 위에 설치해야 합니다.

커피 분쇄기

- 이물질이 들어가면 커피 분쇄기가 손상될 수 있습니다. 이 손상은 보증에서 제외됩니다.

> 원두 용기에 이물질이 들어가지 않도록 주의하십시오.

중요

단원 "보증" 참조
▷100페이지부터

사용 및 설치 조건
▷13페이지부터

커피머신의 손상 및 기술적인 문제를 방지하려면 다음과 같은 지침을 준수하십시오.

- 식수의 탄산염 농도가 5°dKH 이상일 때는 WMF 워터 필터를 사용해야 합니다. 그렇지 않으면 커피머신이 석회로 인해 손상될 수 있습니다.
- 보험 법률상 작동 종료 이후 전기 메인 스위치를 끄거나 전원 플러그를 빼는 것에 항상 유의하십시오. 고정 물공급 연결부를 갖춘 커피머신의 경우 물 공급관의 메인 콕이 잠겨 있어야 합니다.
- 손상 방지를 위한 조치 권장, 예:
  - 물 공급관에 적합한 급수 컨트롤 장치 장착
  - 연기 경보기 설치
- 사용 중단 후 새로 시동할 때는 브로잉 그룹 세척을 최소한 두 번 실행할 것을 권장합니다.

시스템 세척
▷세척 프로그램
68페이지

11.2 가이드라인

제조사: WMF Group GmbH, 73312 Geislingen (Germany)
본 장치는 가이드라인 MRL (MD) 2006/42/EG (EC), EMV 가이드라인 2014/30/EU 및 RoHS 2011/65/EG (EC)의 모든 해당 규정에 따른 요구 사항을 충족합니다.
위에서 언급한 제조사는 본 머신이 언급한 가이드라인의 해당 모든 규정과 일치함을 증명합니다. 당사와 합의 없이 머신을 변형한 경우 이 선언서는 해당 유효성을 상실합니다. 기술 문서 종합: WMF Group GmbH.
적합성 선언서는 머신에 원본으로 첨부되어 있습니다. 기계에는 CE 인증 표시가 있습니다.
이 기계는 독일의 식품, 농축산물 및 생필품 원료에 관한 법률(LFGB)과 생필품 원료에 관한 규정 (BedGgstV) 그리고 유럽연합의 관련 현행 규정 No. 10/2011 및 No. 1935/2004의 요건을 준수합니다.
이 기계는 규정에 적합하게 사용할 경우 건강상의 위험 또는 다른 부당한 위험을 초래하지 않습니다.
제품에 사용된 원료와 소재는 생필품 원료에 관한 규정 및 유럽연합의 관련 규정(EU) No. 10/2011의 요건을 준수합니다.
유럽연합 외의 국가에는 해당 국가의 현행 규정이 적용됩니다.
본 머신은 전자제품 폐기 규정 WEEE 2012/19/EG (EC)의 적용을 받으며 가정 쓰레기로 폐기하면 안 됩니다.
WMF는 유럽연합 규정 No. 1935/2004(EC)에 따른 제조이력 및 유럽연합 규정 No. 2023/2006(EC)에 의거한 제품 제조공정에 따른 제조 관련 사항을 보증합니다.

폐기 시에는 WMF Service에 연락하십시오.

주소
▷89페이지

11.3 운영자 책임 사항

기계 운영자는 WMF Service 기술자, 위임을 받은 기술자 또는 자격을 갖춘 자를 통해 정기적으로 기계를 정비하고 안전장치를 점검해야 합니다.
기계 사용 영역은 특히 안전과 위생을 고려하여 기계에 대한 경험과 지식이 있는 자에게만 출입을 허용해야 합니다.
운영자는 커피머신을 관리하고 정비하는 데 지장이 없는 곳에 커피머신을 설치해야 합니다.
커피머신을 사무실/주방 또는 이와 유사한 곳에서 셀프 서비스 형식으로 사용하는 경우에는 커피머신 사용을 관리하는 사람을 지정해야 합니다.
사용 교육을 받은 자는 관리 지침을 준수하고 사용과 관련된 문제가 있을 경우 이를 처리할 수 있어야 합니다.
운영자는 전기 시설 및 사용 재료가 규정에 적합한 상태로 있도록 관리해야 합니다(예: 독일재해보험조합(DGUV) 규정 3에 따름). 커피머신 사용 안전을 위해 특히 안전 밸브와 압력 탱크를 정기적으로 점검해야 합니다.
이 점검은 WMF Service 또는 WMF 공인 기술자를 통해 정비 시 실행됩니다.
시스템 세척은 WMF가 지정한 커피머신용(정제) 및 우유 시스템용(액체 세척제) WMF 특수 세척제로만 해야 합니다.
제조사가 규정한 정비 주기 및 정비 빈도(▷정비)를 준수하십시오.

WMF 특수 세척제
▷액세서리 및 부품
104페이지

11.4 보증 청구

사용 설명서를 참조하십시오.

- 이를 준수하지 않으면 손상 시 보증이 적용되지 않습니다.

> 사용 및 설치 조건을 준수하십시오.

중요

사용 및 설치 조건
▷13페이지부터

구매자와 판매자 간에 합의한 약정에 따라 구매자의 보증 청구권 및 해당 범위가 결정됩니다. 본 사용 설명서의 지침을 유의하지 않는 경우 보증 청구는 소멸합니다.

보증이 적용되지 않는 사항:

- 부품이 자연적으로 마모된 경우. 여기에는 실링, 믹서, 추출 유닛 등이 해당됩니다.
- 기후 및 물때의 영향, 화학적, 물리적, 전기화학적 또는 전기적 영향으로 인한 결함의 경우.
- 현지 물의 경도를 고려했을 때 워터 필터를 사용해야 함에도 이를 사용하지 않아 발생한 결함.
- 기계 취급, 정비 및 관리 규정(예: 사용 설명서 및 정비 지침)을 준수하지 않아 발생한 결함.
- WMF 정품 부품을 사용하지 않거나, 구매자 혹은 제3자가 잘못 조립하거나, 취급을 잘못 또는 소홀히 하여 발생한 결함의 경우.
- WMF 승인 없이 구매자 혹은 제3자가 기계를 부적합하게 변경하거나 수리하여 발생한 결함의 경우.
- 목적에 맞지 않는 부적합한 사용으로 인해 발생한 결함의 경우.

중요

정비
▷88페이지

부록: 기술 데이터

커피머신 기술 데이터

외부 규격	폭 325mm 깊이 561mm 하우징 높이 460mm 디스플레이 포함 높이 500mm 용기 확장부품 포함 높이 556mm
원두 용기 분말 용기	약 550g; 옵션 확장부품 포함 약 1.00g (1 약 450g; 확장부품 포함 약 800g (2
순중량	24–28kg (사양에 따라)
물 공급관	메인 콕 및 오염 필터를 갖춘 3/8" 호스 연결부, 0.08mm 그물망 너비, 설치측. 최소 0.2MPa (2bar), 2l/min에서의 유량 압력. 최대 0.6MPa (6bar). 최대 공급 온도 35°C. 새 커피머신 및/또는 새 워터 필터와 함께 공급된 호스 세트를 사용해야 합니다. 기존 호스 세트는 더 이상 사용하지 마십시오.
수질	탄산염 농도가 5°dKH 이상인 식수의 경우 WMF 워터 필터를 사전 작동해야 합니다.
배수관(옵션)	호스 최소 DN 19, 최소 경사 2cm/m
물탱크 용량	약 4.5리터
해수면 위 높이에서 사용	<2.000m 미만
정격 출력	1.9–2.3kW
전원	220–240V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
조명	LED class 1
보호 유형	IP X0
보호 등급	
소음 레벨(Lpa)	<70dB(A) (3

기술적인 내용이 변경될 수 있습니다.

(1 주입량은 커피 원두 크기에 따라 다릅니다.

(2 분말 용기(옵션) 사용 시에만. 주입량은 사용된 분말에 따라 다릅니다.

(3 작업공간의 A-평가 소음 레벨 Lpa (slow) 및 Lpa (impulse)는 각 작동 모드에서 70dB(A) 이하입니다.

주변 온도	+5°C에서 최대 +35°C까지 (빙점 이하일 때는 워터 시스템을 비우십시오).
최고 습도	상대 습도 80%, 물방울 없음. 기계를 야외에서 사용하지 마십시오.
설치면/물 튀김	기계는 수평으로 견고하며 방수 및 열에 민감하지 않은 받침대 위에 수평으로 설치해야 합니다. 기계를 물 분사기로 청소하면 안 됩니다. 기계에 물이 튀지 않도록 설치하십시오. 물 호스, 스팀 분사기, 스팀 세척기 또는 이와 유사한 장치로 분사 또는 세척하는 장소에 기계를 설치하면 안 됩니다.
설치 간격	기능, 서비스 및 안전을 위해 설치 시 건물 시설 또는 타사의 다른 장치로부터 측면은 최소 50mm 간격을 유지하고 뒷면은 최소 50mm 간격을 유지해야 합니다. 커피머신 앞 사용 공간으로 최소한 800mm를 확보할 것을 권장합니다. 제품 용기 위쪽에는 최소 200mm의 자유 공간 유지가 권장됩니다. 설치 표면의 높이는 바닥 상단으로부터 최소한 850mm이어야 합니다. 커피머신의 연결부를 테이블을 통해 아래로 연결할 때는 라인 배열을 위해 공간이 필요하며, 이 라인으로 인해 하부에서 사용 가능한 공간이 제한될 수 있음에 유의하십시오.
워터 필터 장착 치수	워터 필터 사용 설명서를 참조하십시오.

커피머신 연결과 관련된 상기 전기 연결부 규정 및 인용된 규범은 유럽연합 국가에만 적용됩니다. 경우에 따라 해당 국가의 추가적 규정에도 유의하십시오. 유럽연합 외의 국가에서는 커피머신 유통업체가 여기 인용된 규범이 허용되는지 확인해야 합니다.

건물의 전기시설이 최신 IEC 364(DIN VDE 0100) 규정에 따라 설치되어 있어야 합니다. 기계 옆에 단상 연결부의 경우 슈코(Schuko) 소켓 또는 국가에 따라 단상 소켓을 설치하고, 3상 연결부의 경우에는 5극 CEE/CEKON-소켓(DIN EN 50310 VDE 0800–2-310) 또는 국가에 따라 다극 소켓을 설치하십시오. 소켓은 건물 시설에 해당합니다. 전원 케이블이 뜨거운 부품에 닿지 않도록 해야 합니다. 기계의 전원 케이블이 손상된 경우에는 위험 방지를 위해 WMF Service 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체해야 합니다.

경우에 따라 장치 간의 등전위 전류로 인해 차폐된 데이터 라인에 장애가 발생하는 것을 방지하려면, 계산 시스템에 연결된 장치를 위해 등전위 단자를 추가로 설치해야 합니다(DIN EN 50310 VDE 0800–2-310 참조).

부록: 액세서리 및 부품

수량	단위	명칭	주문 번호	사양
커피 추출구/우유 추출구/초코 추출구/우유 분사구				
1	피스	커피 추출구 커버	33 4055 0000	전체
1	피스	커피 추출구 이중 컵	33 4054 8000	전체
1	피스	초코 믹서 추출구(호스)	33 4054 0000	분말 용기
1	피스	우측 우유 연결부용 앵글	33 4085 3000	Basic Milk
1	피스	O 링(Basic-Steam 추출구)	33 2274 0000	Basic Steam
1	피스	우유 분사구	33 2914 9000	Basic Milk
1	피스	우유 분사구 세척용 솔	33 4136 8000	Basic Milk
커피 찌꺼기 통				
1	피스	찌꺼기 통	33 2915 2000	전체
1	피스	찌꺼기 통 레버	33 2633 9000	테이블 하단 찌꺼기 투입구
고정 물공급 연결부, 배출				
1	피스	메인 워터 키트	03 1198 6001	메인 워터
1.5	미터	배출 호스	00 0048 0042	메인 워터
액세서리/도구				
1	미터	우유 호스	00 0048 4948	Basic Milk
1	피스	우유 연결부	33 4089 5000	Basic Milk
1	피스	Click&Clean 호스 어댑터	33 2427 5000	Basic Milk
1	피스	녹색 흡입 챔버 거품기	33 4089 7100	Basic Milk
1	피스	주황색 흡입 챔버 거품기	33 4089 7000	Basic Milk
1	피스	흡입 챔버 연결부	33 4054 1000	
1	피스	O 링(마찰 피스톤)	33 7006 5190	전체
1	피스	멀티 툴	33 7007 1261	전체
원두 용기/제품 용기				
1	피스	원두 용기용 커버	33 4051 0000	전체
1	피스	분말 용기용 커버	33 4051 0000	Choc (초코)
1	피스	커버가 없는 분말 용기	33 2916 5000	전체

수량	단위	명칭	주문 번호	사양
추출 유닛				
1	피스	추출 유닛	33 2893 0399	전체
1	피스	O 링(물 주입)	33 0394 4100	메인 워터
1	피스	O 링(커피 배출)	33 0398 4000	전체
드립 트레이/드립 그릴				
1	피스	SteamJet을 갖춘 드립 트레이	33 4051 1000	SteamJet
물탱크				
1	피스	물탱크	33 4057 9000	전체
1	피스	물탱크 커버	33 4059 1000	전체
1	피스	O 링(물탱크)	33 0396 1000	전체
석회 필터/워터 필터				
1	피스	워터 필터 bestmax V (일체형 키트)	03 9333 0001	메인 워터
1	피스	워터 필터용 대체 카트리지	33 2426 5000	메인 워터
1	피스	물탱크 내 워터 필터용 어댑터	33 2327 1000	물탱크
1	팩	물탱크 내 워터 필터용 대체 카트리지(VE 4개)	33 2332 2000	물탱크
문서/설명서				
1	피스	문서: WMF 1100 S 사용 설명서	33 4097 3080	전체
WMF 관리 프로그램용 주문번호				
1	병	WMF 우유 거품기 특수 세척제	33 0683 6000	전체
1	팩	특수 세척제 정제(100개)	33 2332 4000	전체
2	병	액체형 석회 제거제	33 2321 2000	전체
1	피스	파이프 세척솔	33 0350 0000	전체
1	피스	세척솔	33 2408 0000	전체
1	튜브	WMF "실링 링용 그리스" Molykote	33 2179 9000	전체

인덱스

B

Barista 필드 47
Barista 필드 - 커피 농도 36
Basic Steam 26

C

CleanLock 39

D

Decaf-계수 51

E

Eco-모드 59, 62

F

Freeflow 42

H

HACCP-내보내기 61
HACCP-세척 가이드라인 86

P

PIN 권한 54
PostSelection 50

S

S-M-L 기능 41, 50
S-M-L 버튼 23
S-M-L 주입량 41
SteamJet 48
SteamJet 필드 15, 37

U

USB 60

W

WMF 서비스(Service) 89

ㄱ

가이드라인 98
개요 34
결빙 방지 60
계량 방식 42
계산 53
계산-PIN 54
고정 물공급 연결부 33
관리 38, 52, 65
관리 안전지침 65
규정에 적합한 사용 12
기술 데이터 101
기타 설정 64
끄기 33

ㄷ

데이터 로딩 61
데이터 백업 61
드립 트레이 32
드립 트레이 세척 75
드립 트레이 센서 32
디스플레이 56
디스플레이 밝기 57
디스플레이 배경 57
디스플레이의 메시지 35

ㄹ

레시피 로딩 40, 60
레시피 백업 40
레시피 변경 43
레시피에 대한 참고 사항 46
레시피 저장 60

ㅁ

멀티 툴 64
메뉴 컨트롤 필드 35
메뉴 필드 15, 48
메시지 및 지침 90
메인 메뉴의 기능 35
물 경도 측정 21
물 공급관 101
물의 양 44
물탱크 세척 74
믹서 세척 82
믹서 헹굼 38, 70

ㅂ

반복 추출 41
밝기 낮춤 57
배출구 15
버튼 레이아웃 49
버튼 레이아웃 개요 55
버튼 레이아웃 상태(타이머) 55
보증이 적용되지 않는 사항: 100
보증 청구 100
분말 용기 세척 84
분쇄도 설정 64
브루어 교체 39

ㅅ

사용 및 설치 조건 13
사용 범위 21
사용 설명 39
사용 설명서 기호 및 심벌 16
사용 설명서의 심벌 16
서비스 52
석회 제거 39, 52, 71
선택 필드(옵션) 23
설정-PIN 54
설정(기본 설정) 20
설치 간격 102
설치 장소 19
설치 표면 102
세척-PIN 54
세척기에 적합한 부품 68
세척 주기 67
세척 프로그램 68
셀프 서비스 47
셀프 서비스 모드 47
소프트웨어 34
수동 세척 73
수동 투입구 30
수질 101
수집통 세척 74
스위치 OFF 헹굼 59
시간/날짜 55
시스템 56
시스템 세척 38, 68, 69
시작-정지 42
시작-정지-Freeflow 42

ㅇ

안전 6
안전장치 6
알림 필드 15
애니메이션 39
액세서리 및 부품 104
언어 63
언어 로딩 61
언어 사전 선택 49
오류 메시지가 없는 오류 94
오류 메시지 및 장애 91
오류 표시 48
온도 59
온수 배출 26
온수 헹굼 필드 15, 36, 48
용어 설명 17
우유 거품 만들기 28
우유 거품 추출 25
우유 노즐 24
우유량 44
우유 및 거품 56
우유 분사구 25
우유 시스템 수동 세척 80
우유 시스템 헹굼 38, 70
우유 연결 24
우유 추출 25
우유 추출구 15
운송 준비 60
운영자 책임 사항 99
워터 필터 39, 52, 58
원두 없음 알림 보정 59
원두 용기/분말 용기 29
원두 용기 세척 83
원두 용기 확장부품(옵션) 84
음료 40
음료: 대문자 58
음료 데우기 27
음료 버튼 36
음료 사전 선택 51
음료 추출 23
음료 취소 23, 51
이벤트 표시 57
일반 안전지침 6

ㅈ

자동 우유 시스템 헹굼 59
작동 18
작동 준비 상태 34, 36
작동 준비 상태 디스플레이 15, 36
작동 준비 상태 디스플레이 필드 34, 36

작동 프로그램 20
잔 받침대 29
잔 심벌 로딩 60
잔 워머 37
잔 크기 49
정격 출력 101
정보 52
정비 88
정비 및 석회 제거 88
정제 투입구 30
제품 설명 14
제품 첨가물 예비품 43
조명 56
조작 메시지 90
조작 방법 22
조작 안전지침 22
조작 옵션 47
조작 요소 47
조작 패널 세척(CleanLock) 73
주입량 41, 49
찌꺼기 통 31
찌꺼기 통 세척 73

ㅊ

첨가물 43
초코 추출구 15
최근 추출 52
추출구 수동 세척 76, 80
추출 유닛 세척 77

ㅋ

카운터 53
카운터 데이터 내보내기 61
커피머신 기술 데이터 101
커피머신에 대한 위험 요인 96
커피머신을 켜십시오. 22
커피머신의 부분별 명칭 14
커피 분말량 44
커피 분말 사용 커피 30
커피 추출구 15
커피 품질 45

ㅌ

타이머 52, 55
탄산염 농도 58
터치 보정 57
테스트 추출 40
테이블 하단 찌꺼기 투입구(옵션) 31
텍스트 및 그림 46

ㅍ

판매 장치 53
펌웨어 업데이트 61
포장 개봉 19
품질 등급 45
프로토콜 52
필터 교체(옵션) 39
필터 사용 범위 58

ㅎ

하우징 세척 76
현재의 레시피 구성 43

가까운 WMF Service:

© 2017 WMF Group GmbH
복사, 배포 및 번역에 대한 저작권 및 모든 권리는 법률로 유보되어 있습니다. 문서상의 승인 없이 이 사용 설명서의 일부를 어떠한 형태로든 복제하거나 전자 시스템을 이용하여 편집, 복사 또는 배포해서는 안 됩니다.

디자인 및 제작/텍스트 및 구성:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

사용 설명서 원본. 독일에서 인쇄됨.

기술적인 내용이 변경될 수 있습니다. 14.11.2017

1100 S