

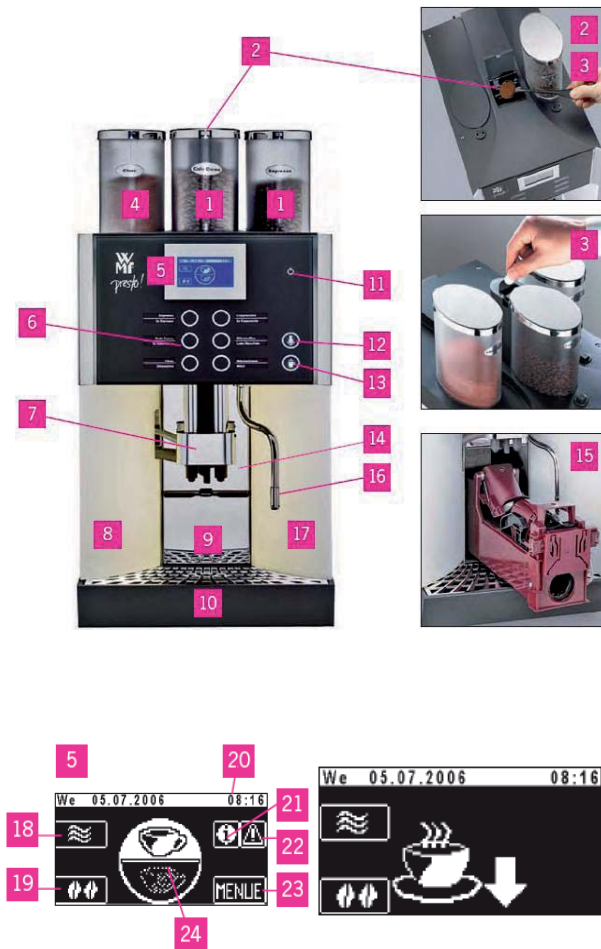
WMF PRESTO 사용자 매뉴얼



주식회사 두리양행

1. 도입


1.1 커피머신 부품들의 명칭



1. 원두호퍼(1 또는 2 선택)
2. 수동 투입구(모델에 따라)
3. 타블렛 투입(모델에 따라)
4. 핫 초콜릿 용기/토픽 용기(선택)
5. 터치 스크린 표시창
6. 메뉴 버튼
7. 높이 조절 가능한 우유 거품기가 달린 메뉴 추출구
8. 분리 가능한 밀크 커버(우유 냉각기 선택)
9. 커피 찌꺼기 통
10. 격자 물받이가 있는 이동성 물받이
11. ON/OFF 스위치
12. 스팀 버튼
13. 뜨거운 물 버튼
14. 조절 가능한 스크린
15. 브로잉(커피 추출기)
16. 스팀 배출기(선택사항) 또는 뜨거운 물 나오는 곳
17. 물탱크(급수연결을 하지 않는 물통식 기계)
18. 커피추출라인을 데워주는 온수 버튼
19. 바리스타 패드
20. 타이머와 시계 표시
21. 정보 아이콘
22. 정보/에러 메시지 표시 아이콘
23. 메뉴 아이콘(주 메뉴로 들어감)
24. 2단계 토글 아이콘

2. 커피기계의 작동

2.1 커피기계 켜기

ON/OFF 버튼을  2초 이상 눌러 줍니다.

커피기계가 켜지면서 작동을 위한 히팅(예열)을 시작합니다.

커피메뉴를 추출할 수 있는 준비가 되면 우측과 같은 화면(Ready Display)이 나타납니다.



2.2 메뉴 추출

선택한 메뉴를 추출하기 위해서 해당하는 버튼을 눌러줍니다.

- * 원형 버튼에 불이 들어옴 : 메뉴 추출 가능
- * 원형 버튼이 깜빡거림 : 선택한 메뉴가 추출 중
- * 메뉴 추출구 아래에 컵을 맞추어 놓습니다.
- * 원하는 메뉴 버튼을 누르세요.
- * 선택된 메뉴가 나오는 과정이 화면에 표시됩니다.



< 커피 추출이 가능한 상태 화면 >

2.3 우유 또는 밀크 폼 추출

우유 또는 우유 폼 메뉴 표시 버튼을 누르면 나오기 시작합니다.

버튼을 누르고 있는 시간 만큼 계속해서 나옵니다.

2.4 뜨거운 물 추출

뜨거운 물 버튼을 누르면 나오기 시작합니다.

설정되어 있는 양보다 물을 조금 나오게 하려면 반복 해서 버튼을 눌러주십시오.



< 뜨거운 물 추출 >

2.5 스팀

스팀은 버튼을 누르고 있는 시간만큼 계속해서 나옵니다.

* 스팀은 우유를 데우거나 수동으로 우유폼을 만들어 줍니다.

2.6 메뉴 추출구의 높이 조절

WMF PRESTO는 잔의 높이에 맞춰 메뉴 추출구의 높이를 조절할 수 있습니다.

높이 조절 방법 : 커피 추출구를 앞에서 잡고 원하는 높이로 상하 조절

메뉴 추출구의 조절 범위 : 70-190mm



< 추출구 높이 조절 >

2.7 원두 통/초콜렛 파우더 통

가능한 미리 커피 및 초콜렛 파우더를 호퍼에 충분히 채워 놓습니다.

신선도를 유지하기 위해 하루에 쓸 수 있는 분량을 최대한 채워 놓는 것이 좋습니다.

커피 원두는 원두 통에, 초콜렛 통에 넣어야 합니다.



< 초콜렛 호퍼 >

2.8 매뉴얼 커피 추출/커피기계 세정제 투입

3개의 호퍼가 장착되어 있는 커피기계에는 단 1개의 커피기계 세정제 투입구가 있으며,

분말 커피 수동 투입구는 없습니다.

분말 커피를 커피기계 세정제 투입구에 넣어서는 안 됩니다.

분말 커피 및 커피기계 세정제 투입구는 커피기계의 뚜껑 중앙에 있습니다.

□ 커피기계 세정제 투입구의 용도 :

* 매일 1회 청소용 세정제(알약) 투입

□ 분말 커피 수동 투입구의 용도 :

* 청소용 세정제 투입

* 추가하여 다른 커피 종류를 사용할 때(디 카페인 커피 등)

* 커피 시식용



< 세정제 투입 >

□ 분말 커피 수동 투입 순서

* 수동 투입구 뚜껑을 연다.

* 분말 커피 투입(최대 15g)

* 수동 투입구 뚜껑을 닫는다.

* 원하는 메뉴 버튼을 누른다.



< 분말 커피 투입 >

2.9 커피 찌꺼기통

커피를 추출하고 난 뒤 커피 찌꺼기는 전용 용기에 담아 집니다.

커피 찌꺼기통을 비워야 하는 경우, 즉시 터치스크린에 표시가 나타납니다.

커피 찌꺼기통이 가득 차 있는 상태에서는 커피메뉴를 추출할 수 없습니다.

커피 찌꺼기통 비우는 방법

* 커피 추출구를 최대한 위로 밀어 올린다.

* 커피 찌꺼기통 위쪽 판넬을 위로 들어 올린다.

* 커피 찌꺼기통을 빼낸다.

* 커피 찌꺼기통을 비운 후 제자리에 끼워 넣는다.

* 터치 스크린의 "OK" 버튼을 누른다.

커피 찌꺼기통을 재투입 전에 항상 커피 찌꺼기통을 깨끗하게 비워야 합니다.

찌꺼기통을 비우지 않고 다시 넣을 경우 커피 찌꺼기가 넘쳐 커피기계가 오염되어 차후에 기계 손상을 초래하게 됩니다.



< 커피 찌꺼기 비우기 >

2.10 물받이 트레이

직수 연결이 아닌 물통식 PRESTO의 경우 커피기계의 물받이에 물이 가득 차기 전에 정기적으로 비워줘야 합니다.

* 물받이를 조심스럽게 빼내어 비운 후 제자리에 놓는다.

주의해서 제자리에 넣지 않으면 잘 맞춰지지 않아 물이 약간씩 흐르게 됩니다.



< 물받이 트레이 >

2.11 커피기계 끄기

커피기계를 끄기 전에는 항상 청소를 해줘야 합니다.

* ON/OFF 버튼을  커피기계 스위치가 꺼질 때까지 누릅니다.

* 직수 연결된 커피기계의 경우에는 수도 밸브를 꼭 잠궜습니다.

만약 위 사항을 준수하지 않은 경우 초래된 모든 고장에 대한 보증 기간은 무효화 됩니다.

3. 소프트웨어

3.1 개요



< 대기 상태 표시 터치 패드 >






< 메뉴 버튼 활성화 >



< 정보 표시 상태 >

대기 상태인 투명한 터치 패드를 누릅니다. 메뉴 버튼이 활성화되어 다른 패드들을 작동할 수 있게 됩니다.

만약 오류가 생기면 관련 터치 패드  가 나타납니다.

청소를 해줘야 할 때  , 디스켈링(보일러 청소) 시  , 필터교체 또는 관리가 필요하면 이와 같은 표시가 나타납니다.



□ 디스플레이 상에 표시되는 터치 아이콘

예열 기능



3.2.1장

토글 아이콘



3.2.4장

바리스타(커피 농도)



3.2.2장

정보



3.2.3장

메인 메뉴



3.2.5장

에러 메시지



이 패드를 터치하면 에러 메시지가 나타납니다.

청소필요



기계 청소를 필요로 할 때 나타납니다.

디스켈링



보일러의 스케링(석회) 제거를 필요시 할 때 나타납니다.

□ 기능(터치패드) 주 메뉴 : 3.3장

우유 및 폼



3.3.1장

설정



3.3.4장

회계



3.3.7장

타이머 프로그램



3.3.2장

비밀번호 입력



3.3.5장

사용자 관리



3.3.3장

비밀번호 관리



3.3.6장

□ 메뉴 조정 패드

설정/저장

시작 또는 단계 확인



테스트 추출

분말 체크



상위 메뉴로 돌아가기

저장하지 않고 중단/나가기



설정 값을 증가/감소 하기



취소 또는 재시동



목록에서 한 단계

올라가거나 내려가기



3.2 읽기 상태

3.2.1 예열 기능



패드를 누르면 온수로 예열이 시작된다. 장시간 커피를 추출하지 않았을 경우, 뜨거운 물이 커피추출관을 데워 커피 추출시 최적의 커피 온도를 보장합니다. 커피 추출을 하지 않은 30분 후, 특히 에스프레소 뽑기 전에 추천합니다.

3.2.2 바리스타 패드



< 15% 연하게 >



< 보통 >



< 15% 진하게 >



패드를 누르면 제조사 별도의 세팅 없이 커피의 농도를 바꿀 수 있습니다.

* 설정에 따라 15%의 증감을 할 수 있습니다. 추출 후 다시



원위치로 돌아 옵니다.

3.2.3 정보

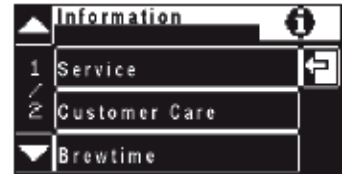
화면의 를 누르면 메뉴 정보로 들어 갑니다.

서비스

- * 서비스 접촉
- * 설정 데이터
- * 차후 관리
- * 소프트웨어 버전

고객관리

- * 마지막 청소 일자
- * 청소정보/마지막 청소 일자
- * 마지막 디스켈링 일자
- * 정수기 필터 정보



커피 추출 시간

- * 마지막으로 커피를 추출한 시간

일지

- * 여러 및 상태 메시지 목록

타이머

- * 타이머 상태/다음 실행 표시

3.2.4 토글 아이콘

각각의 메뉴 버튼은 2가지의 메뉴로 나눌 수 있습니다.

즉 6개의 메뉴 버튼으로 12가지의 음료/커피를 추출 할 수가 있습니다.(각 버튼당 상하 두가지의 메뉴를 갖게 됩니다.)



토글 아이콘을 누릅니다.



아래 메뉴로 이동을 합니다.

< 1단계 작동 >

< 2단계 작동 >

3.2.5 주 메뉴



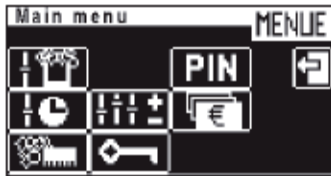
읽기 상태의 투명한 패드(우측)를 누릅니다.

- * 아이콘을 누르면 추가 터치 아이콘들이 나타납니다.



메뉴 버튼이 나타납니다.

3.3 주 메뉴



3.3.1 우유 및 폼

□ 우유폼의 질

우유폼의 질은 여기서 설정 합니다.

이 설정은 우유폼이 들어가는 모든 음료에 적용 됩니다.

우유폼의 질이 다양하게 설정 됩니다.

설정 값 감소 => 더욱 부드러운 맛

설정 값 증가 => 더욱 거친 맛

□ 라떼마끼아또 추출 간격

라떼마끼아또는 뜨거운 우유와 우유폼의

추출 간격이 길수록 더 좋습니다.

설정 값 감소 => 짧은 간격

설정 값 증가 => 긴 간격

3.3.2 타이머 프로그램

타이머 프로그램은 커피기계의 ON/OFF 시간을 설정 합니다.

타이머 프로그램은 다음과 같은 선택 옵션을 포함 합니다.

- * 타이머 상태 *타이머 설정
- * 타이머 개요 * 타이머 삭제 *타이머 정보

□ 타이머 상태

Timer Status 을 누릅니다.

타이머가 작동 되면 타이머 심볼(작은 시계)가

디스플레이 창에 나타 납니다.

□ 타이머 설정

Timeradjustment 을 누릅니다.

시간을 ON/OFF 설정 합니다.

Running Time 을 누릅니다.

작동시간이 창에 나타옵니다.

여기에 요일, 시간, 원하는 작동을 설정 합니다.

* 요일 설정

1 = 월요일

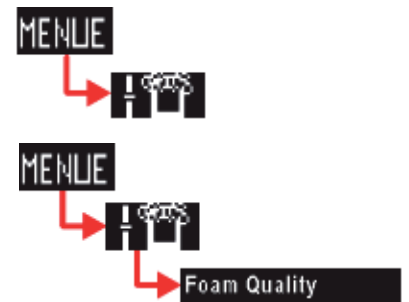
2 = 화요일 등, 7까지 = 일요일

1-5 = 월요일에서 금요일(평일)

1-7 = 월요일에서 일요일(1주)

*시간 설정

원하는 ON/OFF 시간을 설정 합니다.



예) 1-5 또는 1-7일 타이머 작동은 요일

설정예 복사될 수 있습니다.

패드로 설정 조절하기 : **+** 와 **-**

*원하는 작동을 설정

"ON" 시간 = **I** (창에 표시)

"OFF" 시간 = **O** (창에 표시)

* **OK** 표시로 확인

프로그래밍 작동 시간 표시 : Prg

프로그래밍 작동 시간이 표시 됩니다. 하루 작동 시간은 16시간 까지 가능 합니다.

프로그래밍 시간은 순서대로 나열 됩니다.

모든 새로운 시간은 순서대로 정렬되어 즉시 입력 되고 **OK** 로 확인 됩니다.

* **ti** 를 누르면 즉시 타이머 개요를 볼 수 있다.

□ 요일 복사

모든 날은 전환되는 작동들과 함께 다른 날로 복사될 수 있습니다.

* 숫자 패드 아래의 **Day** 를 누릅니다.

그 주의 요일 선택이 다시 표시됩니다.

* 4페이지 까지 내려 **Copy Day** 를 누릅니다.

그 주의 요일 선택이 다시 표시 됩니다.

* 원하는 목표 날을 선택 합니다. **Insert Day** 를 누릅니다. 그 날이 복사 됩니다.

1-5 또는 1-7의 전환되는 시간이 지정된 날로 복사 됩니다.

1, 2, 3... 각각의 날들이 표시 됩니다.

시간을 확인하려면 타이머 개요를 참고 하세요.

□ 타이머 개요

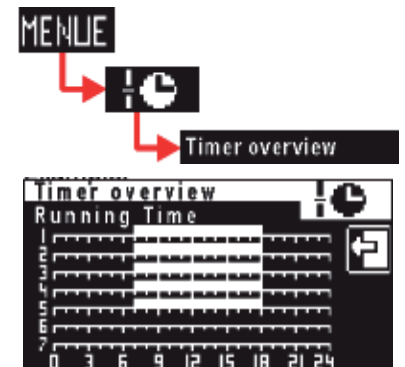
프로그래밍된 타이머 작동을 확인 하려면 **Delete Timer** 를 누릅니다.

그 주 개요가 도표로 표시됩니다. 타이머 작동이 하얀색 막대로 나타 납니다.

예) 일요일에서 금요일까지 타이머 작동(1-5)

켜지는 시간 7:00

꺼지는 시간 18:00



□ 타이머 삭제

타이머 메인 프로그램 메뉴의 2페이지 위에 **Delete Timer** 를 누릅니다.

원하는 날로 내려가서 선택을 누릅니다.

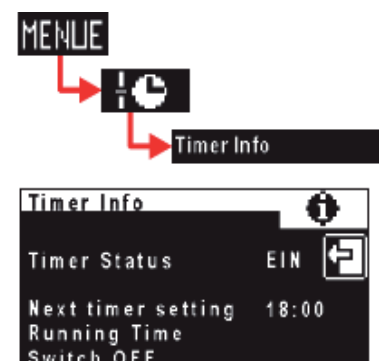
삭제를 정말 원하는지를 묻는 보안 창이 나타나면 **OK** 을 누릅니다.

모든 타이머 작동과 함께 그 날이 삭제 됩니다.



□ 타이머 정보

Timer Info 를 누르면 다음 타이머 작동 표시로 들어 갑니다.



3.3.3 사용자 관리

청소 및 디스켈링 제거 프로그램은 사용자 관리 메인 메뉴에서 시작 됩니다.

필터 교체와 유지는 여기서 확인할 수 있습니다.

사용자 관리 메뉴는 다음과 같은 선택 옵션을 포함 합니다.

- * 청소 프로그램
- * 우유라인 청소
- * 유지관리
- * 초코라인 청소
- * 디스켈링

□ 청소 프로그램

Cleaning prog. 을 누르면 커피기계의 일일 청소가 자동으로 시작 됩니다. 사용자가 우유가 포함된 메뉴를 추출할 경우 우유라인 청소를 거치게 되며, 초코 시스템이 있는 WMF PRESTO는 초코라인 청소가 뒤따릅니다. 청소 프로그램 결과는 일일 청소 참고에서 확인 할 수 있습니다.

□ 우유라인 청소

FoamerCleaning 을 누르면 우유라인 청소가 시작 됩니다. 전체 청소 모드의 한 부분으로써 우유라인 청소가 자동적으로 실행 됩니다.

□ 초코라인 청소

Mixer Rinsing 을 누르면 초코라인 청소가 시작 됩니다. 초코라인 청소는 전체 모드의 한 부분으로 마지막에 자동으로 실행 됩니다.

□ 디스켈링(스켈링제거)

물의 경도, 물 처리량, 연화제는 맞추어져 있으나 어느 시점에서 스켈링을 제거해야 되는지는 정해져 있지 않습니다.

WMF PRESTO는 스켈링(석회, 물 때) 제거 시점을 계산하고 표시해 줍니다.

- 3단계 디스켈링 :
- * 준비
 - * 디스켈링
 - * 행금

디스켈링 시 WMF 디스켈링 세제만을 사용하십시오. 다른 세제는 커피기계에 손상을 줄 수 있습니다.

다른 세제의 사용으로 인해 발생하는 고장에 대한 책임은 책임지지 않습니다.

디스켈링 시간은 약 80분이며 디스켈링 중에 멈출 수 없습니다.

□ 물탱크식 커피기계의 디스켈링

* 준비단계

디스켈링을 위해 다음과 같은 준비물이 필요 :

WMF 디스켈링 전용 세제 2통

물 3병(2.25 ℓ)

5 ℓ 짜리 용기

만약 커피기계가 뜨거우면 처음에 5-10분 동안 식혀 줍니다.

물탱크를 분리 합니다.

물탱크 안에 준비된 세제 2통을 넣어 줍니다.

세제를 넣은 물탱크를 끼워 넣습니다.

5 ℓ 용량의 용기를 커피 추출구 아래에 놓습니다.



- * 필터 교체
- * 필터 행금



* 스켈링 제거 단계

스켈링 제거가 시작되고 40분이 걸립니다.

스켈링 제거가 완료되면 용기를 비우고 커피 추출구 아래에 다시 갖다 놓습니다.

물탱크에 남아 있는 디스켈링 세제를 비웁니다.

물탱크를 헹구고 수돗물을 가득 채워 줍니다.

물탱크를 다시 끼워 넣습니다.

* 헹굼 단계

헹굼이 시작되고 약 40분이 걸립니다.

필요할 때 수돗물을 다시 채워 줍니다.(찬물을 채워 주십시오.)

마지막 헹굼 후에 스팀 보일러가 데워 집니다. 온수가 팽창해서 스팀이 짧게 배출 됩니다.

디스켈링이 완료되고 창에 표시 됩니다.

□ 직수식 디스켈링

* 준비단계

디스켈링을 위해 다음과 같은 준비물이 필요 :

WMF 디스켈링 전용 세제 2통

물 3병(2.25ℓ)

5ℓ 짜리 용기

만약 커피기계가 뜨거우면 처음에 5~10분 동안 식혀 줍니다.

물탱크를 분리 합니다.

수도밸브를 잠급니다.

물탱크 연결부위 나사를 풀어 줍니다.

물탱크 안에 준비된 세제 2통을 넣어 줍니다.

세제를 넣은 물탱크를 끼워 넣습니다.

* 스켈링 제거 단계

스켈링 제거가 시작되고 40분이 걸립니다.

물탱크에 남아 있는 디스켈링 세제를 비웁니다.

물탱크를 헹구고 수돗물을 가득 채워 줍니다.

물탱크를 다시 끼워 넣습니다.

* 헹굼 단계

헹굼이 시작되고 물탱크에서 첫 번째 헹굼 후에 물 공급을 개시 하라는 표시가 나타 납니다.

수도밸브를 열어 줍니다. 물탱크 연결부위 나사로 부터 직수로 약 10초간 헹구어 집니다.

물탱크를 분리하고 건조시킵니다.

물탱크 연결부위 나사를 조여줍니다.

물탱크를 제자리에 놓습니다.

직수로 다음 단계의 헹굼이 시작됩니다.

마지막 헹굼 후에 스팀 보일러가 데워 집니다. 온수가 팽창해서 스팀이 짧게 배출 됩니다.

디스켈링이 완료되고 창에 표시 됩니다.

* 필터 교체

만약 필터 용량이 초과되면 하루에 한 번 필터를 교환 하라는 메시지가 나타납니다.

일주일 내로 필터를 교환해주지 않으면 메시지가 커피 추출시마다 나타납니다.

필터 교체 후에 **Filter change** 를 눌러 4ℓ의 물을 빼줍니다.



* 필터 행궁

필터 행궁 선택은 작동 중 필터를 행구어 줌으로써 물 빼내기를 가능하게 합니다.

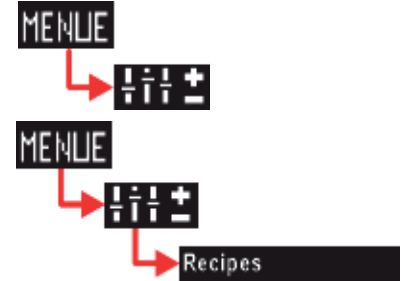
Filter rinsing 을 눌러 줍니다.



* 사용자 점검

10,000번째의 커피 추출마다 사용자 점검이 필요하다는 일일 메시지가 나타납니다.

일주일 이내로 이것을 실행 하지 않으면 메시지가 커피 추출마다 나타납니다.



3.3.4 설정

□ 제조법 및 음료 버튼

Recipes 을 누른다.

Recipes 메뉴가 선택 사항을 보여 줍니다.

* 컵 용량

* 버튼 배치

* 조리법 바꾸기

* 분말 중량 재기

* 컵 용량

컵 용량은 사용하는 컵에 맞게 용량을 맞춰 주는 기능입니다.

각각의 음료 성분은 혼합물과 질에 영향을 주지 않고 새 컵에 용량이 맞추어 집니다.

원하는 음료의 음료 버튼을 누릅니다.

TEST 를 눌러 음료 뽑는 것을 테스트 합니다.

필요하면 컵 용량을 바꾸어 줍니다.

TEST 를 눌러 저장 합니다.



* 제조법 바꾸기

모든 음료 :



커피분말 양/초코렛 파우더 양

물의 양

우유 음료 :



우유분의 양

우유의 양

커피 음료 :



커피의 품질

5단계의 품질이 커피 맛에 영향을 줍니다.

품질 단계가 높아질수록 커피의 맛과 향이 더욱 진해 집니다.

* 품질 단계

Quality 1 : 커피를 압착 후에 분말이 팽창할 시간을 줍니다.

Quality 2 : 커피를 압착 후에 즉시 제조 됩니다.

Quality 3 : 압착 후에 사전 우려내기가 뒤따릅니다.

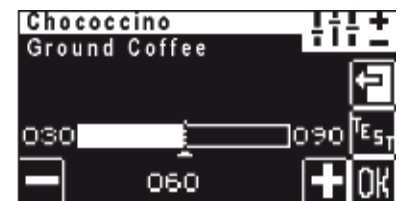
Quality 4 : 압착과 사전 우려내기 후에 두 번째 습식 압착이 뒤따릅니다.

Quality 5 : 압착 후에 사전 우려내기가 뒤따릅니다. 게다가 제조 시간이 자동으로 연장 됩니다.

너무 높은 품질 설정은 물 끓이기 에러를 가져올 수 있습니다.



< 조리법 바꾸기 창 >



< 커피의 양 조절 >



< 커피의 품질 조절 >

* 버튼 배치

각각의 음료는 음료 버튼에 배치되어 있습니다.

버튼의 설정은 여기서 설정 합니다.

* 분말 중량 재기

Weigh grounds

는 분말 커피를 바로 찌꺼기통 속으로 내보냅니다. 분말은 그 후에 중량이 재어 집니다.
이 과정을 실행하기 전에 찌꺼기통을 비우세요.

* 보일러 온도

원하는 보일러 온도를 설정 합니다. (물 끓이는 온도를 바꿉니다.)

설정 범위는 94도-99도 입니다.

* 리셋

커피기계 소프트웨어가 재 가동 됩니다.

* 시계 및 날짜

시간과 날짜를 여기에서 설정 합니다.

* 언어

창에 표시되는 언어를 여기에서 설정 합니다.

* LCD 명암

LCD의 명암은 여기에서 설정 합니다. (기준 값은 70 입니다.)

* 정수기 필터

정수기 필터가 갖춰졌는지 아닌지를 여기에서 확인 합니다.

이것은 스켈링 제거 간격에 영향을 미칩니다.

* 물 경도/용량

일정량의 물이 공급되는 배수구가 있는 커피기계와 물탱크가 있는 커피기계의
물 경도는 여기에서 설정 합니다.



* 온수 행궁

커피기계가 데워진 후 제조 장비를 행구어 내는지의 여부를 여기서 설정 합니다.
권장하는 설정 : 작동

* 작동 옵션

다음과 같은 사전 작동 옵션이 사용 가능 합니다.

사전준비버튼(작동/비작동)

바리스타 패드(작동/비작동)

2단계 토글 패드 버튼(작동/비작동)

ON/OFF 버튼(바로 실행됨/비밀번호)

메뉴 패드(즉시/지연)

* 온수 행궁 패드 : 셀프서비스 권장사항 - 비작동

* 바리스타 패드 : 셀프서비스 권장사항 - 비작동

* 2단계 토글 패드 : 셀프서비스 권장사항 - 비작동

* ON/OFF 버튼 : 셀프서비스 권장사항 - 비밀번호를 통함

"비밀번호를 통함"을 설정하면 청소 단계를 위한 비밀번호가 전원을 끄고 켤 때 요구됩니다.

* 메뉴패드 : 셀프서비스 권장사항 - 연기

기본값 - 즉시



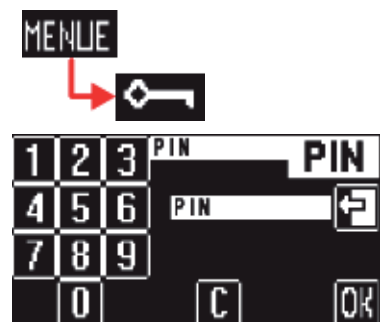
3.3.5 비밀번호 입력

허가되지 않은 접근을 막기 위해 비밀번호를 사용하여 각 단계를 보호할 수 있습니다.

* 메인 메뉴에서  를 누르면 숫자판이 나타 납니다.

* 4자리 숫자를 입력하고  를 눌러 확인 합니다.

유효한 비밀번호의 입력 후 지정된 기능들을 사용할 수 있습니다.



< 비밀번호 입력 창 >

3.3.6 비밀번호 접근 통제 권한

만약 비밀번호가 특정 접근 단계로 지정되어 있다면 비밀번호 없이 들어갈 수 없습니다.

* 단계삭제



: 우유품의 질 설정



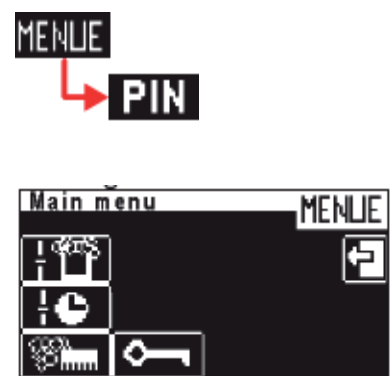
: 타이머 프로그램



: 사용자 관리



: 비밀번호 접근 ON/OFF 버튼



< 단계 삭제 접근 창 >

* 단계 설정



: 우유품의 질 설정



: 타이머 프로그램



: 사용자 관리



: 비밀번호 접근 ON/OFF 버튼










: 설정(음료, 전반적인 사항, 기타)



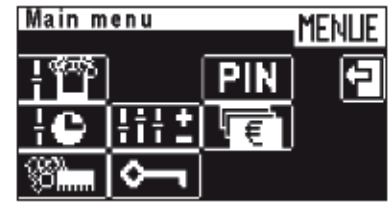
< 단계 설정 접근 창 >

* 회계 단계

-  : 우유품의 질 설정
-  : 타이머 프로그램
-  : 사용자 관리
-  : 비밀번호 접근 ON/OFF 버튼
-  : 설정(음료, 전반적인 사항, 기타)
-  : 비밀번호 지정, 접근 통제
-  : 회계 단위 통계

각 단계에 비밀번호를 지정할 수 있습니다.

예) **Setting** 단계의 비밀번호는 **Cleaning** 와 **Setting** 단계에 유효 하지만, **Accounting** 단계에는 효과가 없습니다.



< 회계 단계 접근 장 >

* 메인메뉴의 **PIN** 아이콘을 누릅니다.

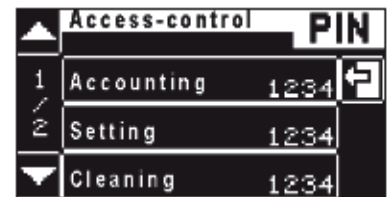
* 원하는 단계를 선택 합니다.

예) **Cleaning**

번호가 있는 숫자판이 나타 납니다.

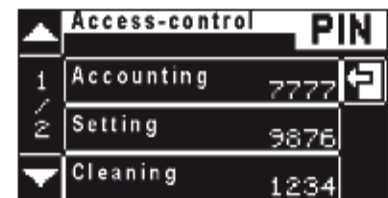
4자리 숫자를 입력하고 **OK** 를 눌러 확인 합니다.

이 단계는 이제 이 비밀번호로 보호 됩니다.



예) 비밀번호 입력 : 청소단계 1234

이 번호는 상위 단계에 해당



예) 청소단계 1234

설정단계 9876

회계단계 7777로 입력

비밀번호가 하위 단계로 설정 됐을 때 그 위의 것이

비밀번호로 보호된 상태가 아니면 비밀번호는

자동으로 상위 단계로 나타 납니다.

* 비밀번호 삭제

0000을 입력하면 주어진 단계로의 접근 통제를 삭제하게 됩니다.

한 단계를 삭제하면 그 하위 단계는 자동으로 삭제 됩니다.

3.3.7 회계 단위 통계

당일 카운터 메뉴는 각 메뉴의 추출 잔수를 표시 합니다.

* 카운터 읽기 : 창 위의 원하는 메뉴를 누릅니다.

* 카운터 삭제 : 삭제아이콘 **C** 를 누릅니다.

만약 음료가 선택되지 않았다면 삭제 아이콘 **C** 를 누르면 카운터 읽기의 모든 음료를 제로화 해야 하는지를 묻는 대화 창이 나타 납니다.

"회계 통계" 기능은 허가되지 않은 접근을 막기 위해서 비밀번호로 보호되어야 합니다.



4. 기타 설정

4.1 기계적 설정

4.4.1 커피 분말의 미세 정도 설정

* 해당하는 원두 통을 분리 합니다. 미리 설정된 값을 볼 수 있습니다.

* 원두통을 분리하고 그라인더가 작동할 때까지 기다립니다.

* 그라인더 작동 중에 멀티툴을 사용하여 원하는 만큼 기계 측면에 있는 커피 분말의 미세 정도를 바꿉니다.

1단계 = 고운 분말(시계 방향)

6단계 = 거친 분말(시계 반대 방향)

커피기계가 작동 중이고 원두통이 분리된 상태이기 때문에 절대 그라인더 가까이 접근하지 마십시오.



4.2 음료 메뉴 표시하기

잘못된 터치로 음료가 나오지 않도록 커피기계를 꺼줍니다.

- * 전면 패널 뒤에 있는 기존의 메뉴표를 아래쪽으로 꺼냅니다.
- * 원하는 메뉴를 라벨 판에 붙인 후 다시 패널에 넣어 줍니다.



5. 사용자 관리

커피머신을 고장 없이 작동 시키고 최적의 커피 품질을 보장하기 위해서는 정기적인 청소가 필요 합니다.

사용자 관리					
매일	주간	정기적	필요시	선택	
					청소 프로그램
X					우유라인 청소
X					초코라인 행굼
X					커피 추출구 청소
X					찌꺼기통
X					물받이 청소
X					외관 청소
X					커피 추출기 청소
(X)	X				믹서 청소
	X				우유냉장고 청소
	X				물탱크 청소
	X				원두통 청소
		X			제품 용기 청소
		X		0	필터 청소
			X	0	디스켈링

매일 = 적어도 하루에 한 번이나 필요할 때마다

주간 = 주간 청소

정기적 = 정기적이나 필요할 때마다

필요시 = 필요할 때마다

선택 = 선택사항(모델에 따라)

(X) = 필요하면 매일

5.1 매일 청소

우유 시스템은 하루에 한 번 깨끗하게 청소해야 합니다.

우유 호스는 정기적으로 교체해줘야 합니다.

5.1.1 청소 프로그램

청소 모드는 소프트웨어로 거품 청소를 통해 단계적으로 이루어 집니다.

커피기계의 믹서 시스템은 믹서 행굼 다음으로 청소 됩니다.

5.1.2 거품 청소

거품 청소는 밀크 시스템 청소 중간 과정 입니다.

거품 청소는 청소 모드의 한 부분 입니다.

5.1.3 믹서 행굼

믹서 행굼은 믹서 청소(초코 라인) 중간 과정입니다.

믹서 행굼은 청소 모드의 한 부분입니다.

5.1.4 커피 추출구 청소

밀크 시스템시 청소를 통해 이루어 집니다.

5.1.5 전반적인 청소

커피 찌꺼기통 청소 : 찌꺼기통을 비운 후 흐르는 물에 행구고 젖은 천으로 닦아서 말려 줍니다.

물받이, 외관, 전면 패널 청소 : 식은 상태의 기계를 젖은 천을 사용하여 청소 합니다.

마지막에 부드러운 모직이나 새미 가죽으로 닦아 말려 줍니다.

금속 표면 청소 : 금속 외관 청소는 WMF CLEANER 사용을 권장 합니다.

문지르는 파우더나 유사한 제품으로 청소하지 마십시오.

스크래치나 금이 갈 위험이 있습니다. 날카로운 재질이나 도구로 청소하지 마세요.

5.2 주간 청소

5.2.1 커피 추출기 청소

- * ON/OFF 버튼을 사용하여 커피기계를 끕니다.
- * 커피 추출구를 위로 완전히 밀어 올립니다.
- * 찌꺼기통을 빼냅니다.
- * 커피 추출기 일부분을 잡고(사진 1) 잠금쇠를 분리 합니다.
- * 커피 추출기를 분리해서 잘 잡고 있습니다.



< 사진 1 >

커피 추출기가 미끄러져서 떨어뜨릴 수 있기 때문에 잘 잡아야 합니다.

- * 커피 추출기를 아래쪽으로 비스듬히 잡아 당깁니다.(사진 1,2)
- 너무 힘을 주지 마십시오. 부서질 위험이 있습니다.



< 사진 2 >

멀티툴을 이용 합니다.

- * 스트리퍼가 앞으로 위치할 때까지 추출기 위의 나사산을 시계 반대 방향으로 돌려 줍니다.(사진 3)
- * 스프링을 가장자리 바깥으로 밀어서 풀어 줍니다.(사진 4)
- * 호퍼를 위로 올려 줍니다.
- * 필터를 흐르는 물에 씻거나 청을 사용하여 청소 합니다.
- * 남아있는 커피 분말을 부드러운 브쉬나 솔을 사용하여 제거해 줍니다.
- * 추출기를 흐르는 물에 행구어 줍니다.



< 사진 3 >

절대 커피 추출기를 세척기에 넣어서는 안 되며 세제를 사용하지 마세요.

- * 천으로 추출기를 닦아 건조 시킵니다.

기계에 다시 장착하기 전에 완전히 건조 시켜 줍니다.



< 사진 4 >

커피 추출기 재설치

- * 스프링을 다시 넣어 줍니다.(사진 5)
- * 잠금쇠를 누르면서 잡은 채로 추출기를 기계 벽 뒷면에 기대면서 다시 넣어 줍니다.
- * 콕 맞물릴 때까지 추출기를 위로 밀어 줍니다.
- * 찌꺼기통을 제자리에 넣고 뚜껑을 닫습니다.



< 사진 5 >

만약 추출기가 들어가지 않는 경우 : 추출기 위의 나사산을 추출기 나사 안으로 미끄러질 때까지 왼쪽이나 오른쪽으로 돌려 줍니다.

절대 무리하게 힘을 주지 마세요.

5.2.2 초코/토핑믹서 청소(선택 사항)

핫 초코 믹서/토핑 믹서

사용하는 분말에 따라 청소 횟수를 많게/적게 해야 합니다..

- * ON/OFF 버튼으로 커피기계를 끕니다.
- * 우유통 커버를 분리 합니다.
- * 초코믹서에서 커피 추출구의 초코 호스를 잡아당겨 뺏다.
- * 초코믹서 아래의 잠금장치를 시계 반대 방향으로 돌리면 초코믹서가 분리 됩니다.
- * 믹서의 프로펠러가 보이고 천으로 청소할 수 있습니다.
- * 초코믹서를 분리 합니다.
- * 초코믹서를 청소하고 호스는 흐르는 온수에 씻어 줍니다.
- * 모든 부품은 완전히 말리고 재조립 합니다.
- * 초코믹서를 제자리에 놓습니다.
- * 초코믹서 아래의 잠금장치를 시계 방향으로 돌립니다.
- * 호스는 초코믹서와 커피추출구 입구에 밀어 넣어 줍니다.
- * 우유통 커버를 제자리에 넣어 줍니다.



< 닫힘 >



< 열림 >



< 초코믹서가 분리된 모습 >

5.2.3 우유실 청소

매주 또는 필요할 때마다 젖은 천으로 닦아 줍니다.

(사진 1)

5.2.4 물탱크 청소

깨끗한 물로 물탱크를 행구어 줍니다.

(사진 2)



< 사진 1 >



< 사진 2 >

5.3 정기 청소

5.3.1 원두통 청소

원두통을 필요시나 정기적으로(적어도 매월) 청소해야 합니다.

- * ON/OFF 버튼으로 커피기계를 끕니다.
- * 멀티툴을 사용하여 시계 방향으로 원두통을 풀어 줍니다.
- * 원두통을 들어 올려뺐 후 깨끗이 비웁니다.
- * 원두통을 젖은 천으로 깨끗하게 닦은 후 완전히 건조 시킵니다.
- * 원두통에 원두를 다시 채운 후 제자리에 놓습니다.
- * 멀티툴을 사용하여 시계 반대 방향으로 원두통을 잠금다.



< 멀티툴을 이용하여 여는 모습 >



< 열림 >



< 잠김 >



< 다시 결합하는 모습 >

5.3.2 초코분말통 청소(선택 사항)

사용하는 분말에 따라 청소 횟수를 많게/적게 합니다.

- * ON/OFF 버튼으로 커피기계를 끕니다.
- * 원두통과 같은 방법으로 초코분말통을 빼내 줍니다.
- * 초코분말통을 깨끗이 비운 후 유니온 너트 앞뒤를 풀어 줍니다.
- * 스크류 피더를 분리 해주고 통 안을 젖은 천으로 닦아 줍니다.
- * 각각의 부품들을 깨끗이 청소하고 완전히 건조시켜 줍니다.
- * 모든 부품을 재조립하고 유니온 나사를 조여 줍니다.
- * 초코분말통을 제자리에 놓고 멀티틀을 사용하여 잠궂 줍니다.



< 부품을 완전분해한 모습 >

5.4 필터 청소

필터 청소시 스켈링 방지 필터를 사용 합니다.

필터 교체 후 LCD에 표시된 행궁을 작동 시킵니다.

5.5 디스켈링

디스켈링이 LCD에 표시 됩니다.

6. HACCP(위해요소 중점관리기준) 청소 일정

여러분은 법에 의거하여 여러분이 서비스 하시는 음식이 고객의 위생을 위협해서는 안 됩니다.

위험 요소를 파악하고 평가하기 위해 HACCP 일정이 필요 합니다.

여러분은 위험 분석을 실행하셔야 합니다.

분석의 목적은 음식 위생 위험요소를 알아내고 피하는 것입니다. 이 목적을 위해 감시와 필수 테스트 과정을 설립하고 실행해야 합니다. 올바른 설치, 사용자 관리, WMF 커피기계 청소가 위에 언급된 조건에 맞아야 합니다.


만약 커피기계의 사용자 관리가 적절하게 우유 음료를 제조해내지 않으면 음식 위생 위험요소가 됩니다.

HACCP 일정을 준수하기 위해 다음과 같은 요소를 준수하십시오.

HACCP 일정을 정기적인 청소 감시 목적으로 사용하세요.

* 우유 시스템 매일 소독

사용자 설명서에 있는 우유 시스템 청소 지침서를 지키십시오. 이것은 시스템의 초기 작동시 박테리아를 최소화 해줍니다.

 인포메이션 패드를 통해 가장 최근 청소 실행의 기록을 불러올 수 있습니다.

* 항상 기계의 처음 작동시 방금 개봉한 사전 냉장 보관한 우유를 사용 합니다.

포장된 UHT 우유는 보통 유해 박테리아가 없다. 항상 처음 작동 시에는 사전 냉장 보관한 새 우유를 바로 개봉하여 사용 합니다.

우유 개봉시에 위생을 철저히 지킵니다. 개봉시 더러운 손이나 도구사용은 병원균을 옮길 수 있습니다.

* 우유 냉장 보관

항상 미리 냉장 보관한 우유를 준비 합니다.

냉장 보관한 새 우유를 3시간 이내로 사용하면 사용중 냉장 보관을 할 필요는 없습니다.

우유를 조금만 사용할 경우에는 제조하는 동안 냉장 보관한 우유를 다시 냉장고에 넣어두어야 합니다.

* 초코/토피нг(선택 사항) 권장 사항

초코분말통을 정기적으로 청소 합니다.

* HACCP 청소 과정

차가운 UHT 우유만 사용하세요. 그렇지 않으면 미세 박테리아로 인한 위생 위험이 있을 수 있습니다.

초코릿과 토피нг은 유효기간이 지나지 않은 제품만 사용하세요.

청소 단계 :

1. 유지 모드 실행 - 간략한 안내 "매일 청소"

2a. 거품우유 청소(커피 추출구) - 간략한 안내 "매일 청소"

- 2b. 매일 초코믹서 청소 - 간략한 안내 "매일 청소"
- 3a. 4시간마다 거품 청소 또는 커피추출구 교환
- 3b. 매주 초코믹서 청소와 초코분말통의 정기적인 청소 유지관리 장
4. 전반적인 기계 청소

일 자	청 소 단 계							서 명
	시 간							
	1	2	3				4	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

7. 유지관리

이 기계는 정기적인 유지관리와 디스켈링이 필요한 전문적인 커피기계라는 것을 유념하시기 바랍니다.

디스켈링 시기는 기계에 의해 계산되며 해당 지역의 물 경도와 필터여부에 달려 있습니다.

사용자 관리 및 유지관리 간격은 기계의 작업량에 달려 있고 표시 창을 통해 알 수 있습니다.

커피기계는 관리 필요 메시지 후에도 계속 작동될 수 있으나 올바른 기능을 보장하고 고장을 피하기 위해서는 즉각적으로 사용자 관리 또는 유지관리를 실행해야 합니다.

7.1 커피기계 유지관리

다음과 같은 사용자 관리 또는 유지관리 단계가 제공 :

- * 디스켈링 - 사용자/조작자가 실행
- * 1만 잔의 커피, 또는 연간 사용자 점검. 빠른 것부터 - 사용자/조작자가 실행
- * 3만 잔의 커피, 또는 2년 마다. 빠른 것부터 - 이 경우 교육받은 직원 또는 WMF 서비스에 의해서만 실행.

* 9만 잔의 커피, 또는 6년 마다. 빠른 것부터 - 이 경우 교육받은 직원 또는 WMF 서비스에 의해서만 실행.

7.2 믹서 유지관리(핫초코)

6천 잔 마다, 또는 2년 마다 유지관리 서비스 실행.

어느 쪽이든 빠른 것부터 - 교육받은 직원 또는 WMF 서비스에 의해서만 실행.

7.3 믹서 유지관리(토핑)

18,000잔 마다, 또는 2년 마다 유지관리 서비스 실행.

어느 쪽이든 빠른 것부터 - 교육받은 직원 또는 WMF 서비스에 의해서만 실행.

7.4 WMF 고객 서비스

여러분 지역의 서비스 센터에 연락 바랍니다.

8. 메시지 및 팁


8.1 작동 메시지

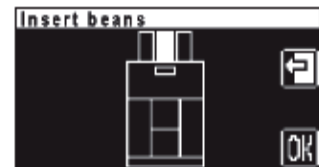
* "Insert beans"원두를 가득 채우세요.

원두통(중간)을 가득 채웁니다.

확인 : 원두통이 제대로 잠겨 있습니까?

원두가 들어가 있지 않음

큰 스푼으로 휘저어 주고  를 누릅니다.



직수 연결이 되어 있지 않은 커피기계인 경우에만 :

* "Fill the water tank" 물을 채우세요.

멈출때까지 물탱크를 채워 넣으세요.



직수 연결이 되어 있는 커피기계인 경우에만 :

* "Open water supply" 수도밸브를 열어 주세요.

수도밸브를 확인하고 열어 줍니다.



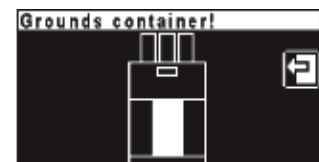
* "Empty ground cont.!" 커피 찌꺼기통을 비우세요.

커피 찌꺼기통을 비워 주세요.



* "Ground container!" 커피 찌꺼기통 없음

커피 찌꺼기통을 제자리에 놓고 뚜껑을 닫아 줍니다.



* "Remove brewing unit!" 커피 추출기 오류

커피 추출기를 분리하고 청소해 줍니다.

커피 추출기를 다시 결합하고 잘 결합이 되었나 확인해 줍니다.



물탱크를 사용하는 커피기계 :

* **"Change filter"** 정수기 필터 교환

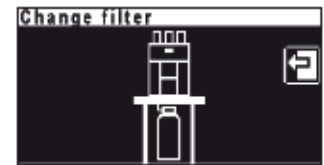
일주일 내로 정수기 필터를 교체하고 "사용자 관리" 메뉴에서 확인.



직수 연결을 사용하는 커피기계 :

* **"Change filter"** 정수기 필터 교환

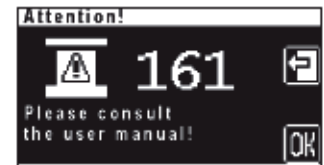
일주일 내로 정수기 필터를 교체하고 "사용자 관리" 메뉴에서 확인.



* 사용자 매뉴얼을 확인하세요.

에러 메시지가 번호로 표시됩니다.

에러/오류 메시지 참고



* **"Please desc.!"** 디스켈링

일주일 내에 디스켈링을 실시해 줍니다.



* **"Customer check-up"** 사용자 점검 메시지 1/10,000

일주일 내로 사용자 점검을 실시하고 "사용자 관리" 메뉴에서 확인.



* **"Service-Mainten"** 30,000번째 서비스 메시지

WMF 서비스에 연락 합니다.



* **"revision"** 90,000번째 서비스 교정 메시지

WMF 서비스에 연락 합니다.



8.2 에러/오류 메시지

에러/오류 메시지의 표시 기본 절차 :

* 커피기계 스위치를 끄고 2~3초 후에 다시 켜니다.

* 오류가 발생된 절차를 다시 반복합니다.

대부분의 경우 오류가 고쳐지고 작업을 계속할 수 있습니다.

만약 이것이 효과가 없으면 : 다음 목록의 에러 메시지 또는 에러 코드를 찾아 지시사항을 따릅니다.

만약 오류가 고쳐지지 않고 오류가 목록에 나와 있지 않은 경우에는 WMF 서비스에 연락하세요.

몇몇 메시지는 개별 기능을 방해 합니다. 이 사실을 여러분은 음료 버튼 불이 꺼지는 것을 보고 알 수 있습니다.

아직 불이 들어온 메뉴 버튼은 계속해서 사용할 수 있습니다.

WMF FRESTO는 진단 프로그램이 있어 모든 오류가 창에 표시됩니다. 목록에 나와 있는 오류들은 또한 주요 전기공급의 끊김으로 인해 발생할 수 있습니다.

만약 현재 오류가 있거나 조작자에게 지시 사항이 있으면  패드가 표시됩니다.

* 패드를 누르면 오류 번호가 나타납니다.

에러 표시	에러 내용	조치 내용
6	커피추출기 불량서킷/커피추출기 느림	<ul style="list-style-type: none"> * 커피기계를 끈다. * 커피추출기를 청소한다. 사용자관리 장, 커피추출기 청소 참고
26 36	왼쪽/오른쪽 그라인더 막힘 	<ul style="list-style-type: none"> * 커피기계를 끈다. * 원두통을 분리한다. * 멀티툴을 사용하여 그라인더디스크를 시계 반대방향으로 돌린다. (사각버튼, 삽화참고) * 기계 전원을 켜다. * 사용자관리 장, 청소, 제품용기 참고 만약 자주 발생하면 : * 분쇄 정도를 한 단계 거칠게 설정한다. 기타 설정 장, 분쇄 정도 참고
88	보일러 과열	음료 디스펜서가 일시적으로 막힌다. * 수도밸브가 열려 있는지 또는 물탱크가 채워져 있고 올바르게 꽂혀 있는지 확인 한다. 그 후에도 OK 하지 않으면 : * 커피기계를 끈다. * 커피추출기를 청소한다. 고객관리 장, 커피추출기 청소 참고 * 기계를 켜 후 다시 시도해 본다. (정상 온도로 식히면 방출 된다.) * 커피기계를 꺼서 식힌 후 다시 켜다.
89	보일러 가열 시간 오류	* 기계를 끈 후 다시 켜다.
161	커피추출기 물 오류	다음의 단계 사이마다 기계를 끈 후 다시 켜다. 오류가 고쳐지지 않을 경우 다음 단계를 실행한다. * 수도밸브가 열려 있는지 또는 물탱크가 채워져 있고 올바르게 꽂혀 있는지 확인한다. * 커피추출기를 청소한다. 고객의 장, 청소, 커피추출기 청소 * 분쇄 정도를 한 단계 거칠게 설정한다. 기타 설정 장 참고 * 질을 감소시킨다. 설정, 조리 참고
163	온수 오류	다음의 단계 사이마다 기계를 끈 후 다시 켜다. 오류가 고쳐지지 않을 경우 다음 단계를 실행한다. * 수도밸브가 열려 있는지 또는 물탱크가 채워져 있고 올바르게 꽂혀 있는지 확인한다. * 커피추출기를 청소한다. 사용자관리 장, 청소, 커피추출기 참고
186	스팀 보일러 레벨	배출구가 일시적으로 막힌다. * 찌꺼기통이 제대로 꽂혀져 있는지 확인한다. * 기계를 끈 후 다시 켜다.
188	스팀 보일러 과열	배출구가 일시적으로 막힌다. * 배출 후에 우유폼과 스팀 배출을 확인한다. * 기계를 꺼서 식힌 후 다시 켜다.
189	스팀 보일러 가열시간 오류	* 기계를 끈 후 다시 켜다.

8.3 표시되지 않는 오류

오류	조치
온수가 나오지 않는데 찌꺼기통에 물이 있다.	<ul style="list-style-type: none"> * 뜨거운물 추출구를 청소한다. * WMF 서비스에 연락한다.(커피 추출 문제)
핫초코가 나오지 않는데 찌꺼기통에 물이 있다.	<ul style="list-style-type: none"> * 초코 디스펜서를 사용하지 않는다. * WMF 서비스에 연락한다.(커피 추출 문제)
핫초코 양 조절기가 막히고 물만 나온다.	<ul style="list-style-type: none"> * 양 조절기를 청소한다. : 유지관리 장 참고 * 분말을 비운다. * 모든 분말이 없어질 때까지 스크류 피더를 수동으로 돌린다. * 필요하다면 온수로 행군다. * 완전히 건조시킨다.
커피 나오는 것이 왼쪽/오른쪽이 다를 때	<ul style="list-style-type: none"> * 커피 추출구를 청소한다. 빠른 참고, 매일 청소 참고
저장고에 우유가 있지만 우유품과 우유가 안 나온다.	<ul style="list-style-type: none"> * 우유 호스가 꼬여 있거나 주름이 잡혔는지 확인 한다. * 호스를 올바르게 되돌려 놓는다. * 커피 추출구를 청소한다. 빠른 참고, 매일 청소 참고
펌프가 계속 작동되고 찌꺼기통에 물이 있다.	<ul style="list-style-type: none"> * 기계의 플러그를 뽑은 후 다시 연결한다. * 고쳐지지 않는 경우 WMF 서비스에 연락한다.
초코분말통/토팅통이 들어가지 않는다.	<ul style="list-style-type: none"> * 손으로 시계방향으로 약간 움직여 분배기의 오거를 맞출 수 있다.

9. 안전

9.1 사용자의 위험

WMF에서 가장 필수적인 제품 특징 중의 하나가 안전이다. 안전 장치의 효력은 다음과 같은 점을 지켰을 경우에만 보장됩니다.

- * 사용 전에 사용자 설명서를 주의 깊게 읽습니다.
- * 뜨거운 기계 부품에 손대지 않습니다.
- * 기계를(동결, 습기 등등) 요소로 부터 보호합니다.
- * 기계가 제대로 작동하지 않거나 고장 난 경우에는 사용하지 않습니다.
- * 기계가 어린이가 접근하지 못하도록 합니다.
- * 기계가 장착된 안전장치는 어떠한 상황에서도 변경 되서는 안 됩니다.

안전장치에도 불구하고 잘못 사용하면 모든 기계는 위험이 따릅니다. 커피기계를 사용할 때 부상이나 위생위험을 피하기 위해서 다음의 주의를 잘 지켜주세요 :

화상 위험! (주의! 추출구 근처 화상 위험)

커피나 핫초코, 온수 및 스팀이 나올 때 화상의 위험이 있습니다. 음료가 나올 때 항상 배출구 아래에 용기가 있는지 확인합니다.

달걀 위험!

기계가 차가울 때에만 커피추출기를 청소합니다. 추출기가 뜨거울 수 있습니다.

타박상 및 압착 위험!

모든 움직이는 부품을 다룰 때 타박상 및 압착 위험이 있습니다.

위생 위험!

제품용기(커피 원두, 초코분말, 토팅 파우더) 및 수동 투입은 사용할 재료만으로 채워줘야 합니다.

위생 위험!

청소 알약과 디스켈링 세제 등을 사용할 때 포장지에 나와있는 양을 지킵니다.

청소 알약과 디스켈링 세제는 부식성 입니다. 창에 표시 되었을 때만 넣어 주십시오.

염증 및 화상 위험!

청소나 디스켈링 동안에 배출구 아래에 손을 가까이 대지 마세요.

청소/디스켈링 동안에 추출구로부터 세제가 약간 흘러 나올 수 있습니다.

9.2 기계 손상

커피기계의 문제 및 고장을 방지하기 위하여 다음 사항들을 지키기 바랍니다. :

- * 탄산 경도가 5° dCH를 초과하는 물에 WMF 스킨링 방지 필터가 장착되어 있지 않으면 스킨링이 쌓여 기계가 손상될 수 있다.
작동 후에 항상 급수관의 수도밸브를(직수연결이 되어 있는 기계) 잠그고 전원을 끄거나 기계 플러그를 뽑습니다.
- * 고장 예방 대책을 권유 합니다. :
 - 급수관 안에 적당한 수위 모니터 설치
 - 연기 감지기 장착
- * 장시간 사용하지 않고 나서 작동 시키기 전에 반드시 청소를 한다.
- * 커피기계를 축한에 노출시키지 마세요.
- * 몇 주 동안 작동을 하지 않은 후에는 적어도 2번 정도 청소 모드를 실행 합니다.

9.3 조작자의 책임

커피기계는 EC 저전압 지침(LVD)와 EMC 지침 조건에 맞아야 하고 CE 마크가 있어야 합니다.

압력 용기는 PED의 3절 3항에 승인을 받았기 때문에 EC PED(3.6절 1항 참고) 지침의 승인을 받지 않았습니다.

온스/스팀 발생기는 승인의 의무가 없습니다.

계산은 AD 2000에 의해 이루어 집니다.

각 기계는 압력 테스트 승인을 받았습니다.

이러한 기계의 조작자는 WMF 서비스기술자, 대리점 또는 기타 허가 받은 사람의 정기적인 서비스를 받고 안전 장치를 점검해야 합니다.
조작자는 2년 후의 커피기계 안전밸브 교체와 6년 이내의 보일러 교체의 조작상의 안전을 보장하기 위해 전자장비 및 작동 시설을 좋은 상태를 유지해야 합니다.

9.4 품질보증 요구

구입일로부터 12개월 품질보증 동안에 구매자는 법령에 의한 품질보증 권리를 갖습니다.

WMF는 항상 적절한 기간 내의 오류교정 기회를 제공하고 있습니다.

위 사항을 넘어서는 요구는 간접손해에 따른 특정 손해 청구 - 법이 허용하는 범위까지 - 제외 됩니다.

재료 손상은 WMF에 즉시 보고 합니다.

품질보증 제외 :

- * 자연적으로 마모와 파손되는 모든 부품에 관한 것. 특히 마개, 믹서, 추출기가 여기에 포함 됩니다.
- * WMF 부품의 오류로 인한 것이 아닌 스킨링 축적, 화학적, 전기 화학적 또는 전기적 영향으로 인한 오류.
- * 해당 지역 급수가 스킨링 방지 필터가 필요함에도 불구하고 사용하지 않는 경우와 그 결과로 인해 발생하는 오류.
- * 기구의 취급지침, 유지관리를 따르지 않아 발생된 오류(예를 들어 사용자 설명서 및 서비스 지침)
- * WMF 교체 부품을 사용하지 않거나 구매자 또는 다른 회사에 의한 잘못된 조립 또는 부주의한 취급으로 인해 발생된 오류.
- * WMF의 허가 없이 실행한 부적절한 교정 결과 또는 구매자나 제 3자에 의한 수리나 재조정 작업에 의한 결과
- * 부적절하고 잘못된 사용에 의한 오류