



# WMF 1300 S

사용 설명서  
한국어

**WMF 커피머신을 구매하신 것을 축하합니다.**

WMF 커피머신 1300 S는 에스프레소, 크림 커피, 카푸치노, 밀크 커피, 라떼 마키아토, 유유 거품 및 온수를 개별 잔으로 추출해내는 전자동 커피머신입니다.

WMF 1300 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.  
22페이지  
단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터

**! 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  
▷7페이지부터

**! 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 서비스에서 정품 부품을 사용하여 실시해야 합니다.

**중요**

기술 데이터  
▷122페이지부터  
정비  
▷108페이지부터

<b>1</b>	<b>안전</b>	<b>7</b>
1.1	일반 안전지침	7
1.2	규정에 적합한 사용	14
1.3	사용 및 설치 조건	17
<b>2</b>	<b>제품 설명</b>	<b>20</b>
2.1	커피머신의 부분별 명칭	20
	작동 준비 상태 디스플레이	20
	용어 설명	23
<b>3</b>	<b>작동</b>	<b>24</b>
3.1	설치 장소	25
3.2	포장 개봉	25
3.3	작동 프로그램	26
<b>4</b>	<b>조작 방법</b>	<b>28</b>
4.1	조작 안전지침	28
4.2	커피머신 켜기	29
4.3	우유 또는 우유 거품(옵션)	29
4.3.1	우유 연결	30
	우유 분사구(옵션)	31
4.3.2	우유 거품 또는 우유 추출	32
4.4	음료 추출	32
4.5	옵션 필드	33
4.6	잔 크기 조정	33
4.7	온수 배출	33
4.8	Basic Steam (옵션)	34
4.9	SteamJet 잔 워머	36
4.10	콤비 추출구 높이 조정	37
4.11	원두 용기/분말 용기	37
4.12	수동 투입구(옵션으로 닫을 수 있음)	38
4.13	물탱크(옵션으로 잠글 수 있음)	39
4.14	찌꺼기 통	40
4.15	테이블 하단 찌꺼기 투입구(옵션)	40
4.16	드립 트레이/드립 트레이 센서	41
	드립 트레이 센서	41
4.17	고정 물공급 연결부(옵션)	42
4.18	커피머신 끄기	43
<b>5</b>	<b>소프트웨어</b>	<b>44</b>
5.1	개요	44
	작동 준비 상태	44
	작동 준비 상태 디스플레이 필드	44
	메인 메뉴의 기능	45
	메뉴 컨트롤 필드	45

5.2	작동 준비 상태 디스플레이	46
5.2.1	음료 버튼	46
5.2.2	기능 라인	46
	SteamJet 필드	46
	온수 행굼 필드	46
	잔 크기 조정	46
	S-M-L 필드	47
	Barista 필드 - 커피 농도	47
	우유 시스템 주입(Smart Milk)	47
	두 번째 커피 종류(Decaf)	47
5.3	관리	48
	시스템 세척	48
	믹서 행굼	48
	우유 시스템 행굼	49
	거품기 행굼	49
	CleanLock	49
	사용 설명	49
	우유 시스템 주입(Smart Milk)	49
	필터 교체	50
	석회 제거	50
	브루어 관리	50
5.4	음료	51
	일반 사항	51
	주입량, 반복 추출 및 계량 방식	52
	레시피 변경	54
	텍스트 및 그림	57
5.5	조작	58
	음선	58
	조작 요소	58
	버튼 레이아웃	61
	PostSelection	61
	디스플레이 모드	61
	카페인 프리	62
	로그	63
	음료 사전 선택	64
	음료 취소	64
5.6	정보	65
	최근 추출	65
	타이머	65
	서비스	65
	관리	65
	워터 필터 및 석회 제거	65
	프로토콜	65
5.7	계산	66
	카운터	66
	판매 장치	66
	외부 계산	67
	무료 설정	67
5.8	PIN 권한	68
	세척-PIN	68
	세척 PIN으로 켜기	68
	설정-PIN	68
	계산-PIN	69
	새 PIN 부여	69

<b>5.9 타이머</b>	69
시간/날짜	69
섬머타임	69
시간대	69
버튼 레이아웃	70
타이머 개요	70
타이머 삭제	70
타이머 일일 개요	70
타이머 작동 시간 설정	71
<b>5.10 시스템</b>	72
우유 및 거품	72
우유 저장 온도	72
뜨거운 거품 비율	72
빈 메시지	72
온도 센서	72
우유 시스템 점검	73
상태 표시창	73
디스플레이 및 조명	73
음료: 문자 + 색상	75
워터 필터	75
Eco-모드	76
온도	77
자동 우유 시스템 행균	77
원두 없음 알림 보정	77
결빙 방지/운송 준비	77
드립 트레이 센서	78
계량기	78
블루투스(옵션)	78
S-M-L 기능	79
<b>5.11 USB</b>	80
레시피 로딩	80
음료 심벌 로딩	80
레시피 저장	80
PDF로 레시피 저장	80
카운터 데이터 내보내기	80
HACCP-내보내기	81
데이터 백업	81
데이터 로딩	81
언어 로딩	81
펌웨어 업데이트	81
<b>5.12 Eco-모드</b>	82
Eco-모드 디스플레이	82
<b>5.13 언어</b>	83
<b>6 기타 설정</b>	84
<b>6.1 분쇄도 설정</b>	84
<b>7 관리</b>	85
<b>7.1 관리 안전지침</b>	85
<b>7.2 세척 주기 개요</b>	87
<b>7.3 세척 프로그램</b>	88
7.3.1 시스템 세척	88
7.3.2 믹서 행균	89
7.3.3 우유 시스템 행균	89
7.3.4 거품기 행균	90
7.3.5 우유 시스템 세척 개요	91

# 목차

7.4	석회 제거	92
7.5	수동 세척	94
7.5.1	조작 패널 세척(CleanLock)	94
7.5.2	찌꺼기 통 세척(찌꺼기 배출구, 옵션)	94
7.5.3	추출 유닛 세척	95
7.5.4	물탱크 세척	98
7.5.5	드립 트레이 세척	98
7.5.6	하우징 세척	99
7.5.7	초코 통 세척(분말 시스템을 갖춘 기계에서만 옵션으로 제공)	99
7.5.8	우유 시스템 수동 세척(Basic Milk)	100
7.5.9	콤비 추출구 수동 세척(Smart Milk)	102
7.5.10	믹서 세척	102
7.5.11	원두 용기 세척	104
7.5.12	분말 용기 세척	105
<b>8</b>	<b>HACCP-세척 가이드라인</b>	<b>106</b>
<b>9</b>	<b>정비 및 석회 제거</b>	<b>108</b>
9.1	정비	108
9.2	WMF 서비스	109
<b>10</b>	<b>메시지 및 지침</b>	<b>110</b>
10.1	조작 메시지	110
10.2	오류 메시지 및 장애	111
10.3	오류 메시지가 없는 오류	114
<b>11</b>	<b>안전 및 보증</b>	<b>117</b>
11.1	커피머신에 대한 위험 요인	117
11.2	가이드라인	119
11.3	운영자 책임 사항	120
11.4	보증 청구	121
<b>부록: 기술 데이터</b>		<b>122</b>
커피머신 기술 데이터		122
<b>부록: 액세서리 및 부품</b>		<b>126</b>
<b>인덱스</b>		<b>129</b>

## 1 안전



### 부적절한 사용

- 안전지침을 준수하지 않으면 중대한 부상을 입을 수 있습니다.
- > 모든 안전지침을 준수하십시오.

**⚠ 경고**

### 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.



> 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.

**⚠ 주의**

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



## 감전으로 인한 생명의 위험



- 커피머신 내의 전압에 감전되면 생명의 위험이 있습니다!
- > 하우징을 절대 열지 마십시오.
- > 어떠한 경우에도 볼트를 풀지 말고 하우징 부품을 제거하지 마십시오.
- > 전원 케이블이 손상되지 않도록 하십시오. 꺾이거나 압착되지 않도록 하십시오.
- > 손상된 전원 케이블을 절대로 사용하지 마십시오. 손상된 전원 연결 케이블은 위험을 방지하기 위해 제조사 또는 해당 서비스를 통해 교체해야 합니다.
- > 전원 플러그를 절대로 물 또는 액체에 넣지 마십시오. 물 또는 다른 액체를 전원 플러그 위로 붓지 마십시오. 전원 플러그를 항상 건조하게 유지하십시오.
- > 커피머신 뒷면의 장치 플러그는 전원 케이블이 전원에서 분리된 이후에만 빼십시오.
- > 정비와 수리 전에 커피머신을 전류 공급으로부터 분리해야 합니다. 이를 위해 플러그를 빼십시오. 정비 또는 수리를 담당하는 사람은 전류 공급이 중단되어 있는지 항상 육안으로 확인해야 합니다.

## ⚠ 경고



## 화상 위험



- 스팀 및 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.
- 뜨거운 스팀이 잔 위머 SteamJet을 통해 배출됩니다. 이때는 잔 및 인접한 표면도 뜨거워집니다.
- 가열 단계 동안 뜨거운 물과 스팀이 추출구로부터 배출될 수 있습니다.
  - > 음료 또는 스팀 추출 중에는 추출구 아래를 잡지 마십시오.
  - > 가열 단계 동안 추출구 아래를 잡지 마십시오.
  - > 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.
  - > 음료 추출 전에 적합한 용기를 콤비 추출구 아래에 항상 세우십시오.

## 주의



### 부상 위험

- 특히 머리카락이 긴 경우 분쇄기 헤드에 머리카락이 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.

⚠ 주의



### 건강상의 위험

- > 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 콤비 추출구와 온수 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.

⚠ 주의



### 미끄러질 위험



- 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.

### ⚠ 주의

## 1.2 규정에 적합한 사용



### 부적절한 사용

- 기계를 부적합하게 사용하면, 부상 위험을 초래할 수 있습니다.
  - > 커피머신은 사용 규정에 적합한 기계만 사용해야 합니다.

### ⚠ 경고

- WMF 1300 S는 커피 및/또는 우유 및/또는 분말(예: Choc, Topping) 음료를 추출하는 데 사용됩니다.
- 커피 원두, 우유, 토핑, 초코 분말과 같은 사용 제품이 전자동 커피머신에서 가공하기에 적합해야 합니다. 보존 기간이 경과한 제품은 사용하면 안 됩니다.
- 이 기계는 산업 및 영업용으로 제작된 것이며 전문가 또는 교육을 받은 사용자가 상점, 사무실, 음식점, 호텔 또는 유사한 사용 장소에서 사용할 수 있습니다. 아울러 일반 가정 환경에서도 사용할 수 있습니다.

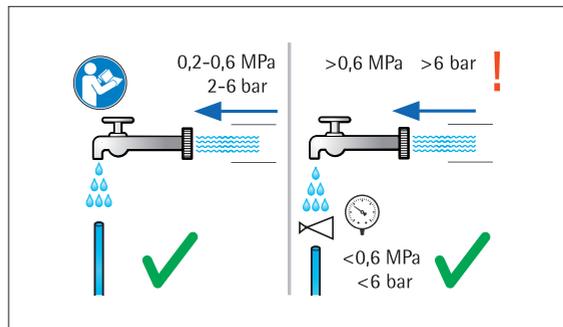
## 설치 장소

- 이 기계는 셀프 서비스 목적으로도 사용할 수 있습니다. 이 경우 전문 교육을 받은 자가 사용을 관리해야 합니다. 커피머신은 잘 볼 수 있게 설치해야 합니다.
- 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.

## 물 연결부(옵션, 메인 워터와 연결)

- 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).

**중요!** 설치 측 유량 압력이 0.6MPa (6bar)를 초과하면 최대 0.6MPa (6bar)로 설정할 수 있는 감압기를 반드시 사전 작동해야 합니다.



- 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.

## 주변 온도

- 주변 온도 +5°C ~ 최대 +35°C

## 사용

- 기계의 사용을 위해서는 본 사용 설명서를 따라야 합니다. 사용 목적과 다르게 사용하거나 적절하게 사용하지 않는 경우는 부적합한 사용으로 간주됩니다. 이로 인해 발생한 손해에 대해 제조사는 책임을 지지 않습니다.
- 어떠한 경우에도 WMF 1300 S를 커피, 온수(음료, 세척) 또는 우유(냉장 우유, 저온/고온 살균 우유, 균질 우유) 외에 다른 액체를 가열하거나 추출하는 데 사용해서는 안 됩니다.

## 위생

- 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.

### 1.3 사용 및 설치 조건



#### 화재 위험/사고 위험

- > 기술 데이터 단원에 지정된 사용 조건과 설치 조건을 준수해야 합니다.
- > 장치 플러그를 연결하기 전에 명판의 표시사항이 설치측 전압과 일치하는지 확인하십시오.

#### ⚠ 경고

기술 데이터  
▷ 122페이지



#### 화재 위험

- 물 배출구가 없으면 드립 트레이로 물이 배출될 수 있습니다. 이 물이 커피머신에서 전류가 흐르는 부품을 접촉하여 화재가 발생할 수 있습니다.
- > 사용 종료 후 물 공급관의 메인 콕을 항상 잠그십시오.
- > 드립 트레이를 항상 비우십시오.
- > 커피머신을 물 배출구에 연결하십시오.

#### ⚠ 경고

기술 데이터  
▷ 122페이지



### 사용 및 설치 조건

- > 커피머신은 결빙이 발생하지 않는 공간에서만 사용하십시오.
- > 커피머신이 5°C 미만의 온도에서 운송되었거나 보관된 경우 작동 전 실내 온도에서 적어도 5시간 동안 두어야 합니다.

### 중요

기술 데이터  
▷122페이지부터

설치 위치의 전기, 물 및 하수 연결부에 대한 사전 작업은 기계 운영자가 설치를 주문할 수 있습니다. 시설 사전 작업은 면허가 있는 설치 기술자가 일반 규정과 국가별 및 해당 지역 규정을 유의하며 실시해야 합니다. WMF 서비스는 사전 준비된 시설 연결부에 커피머신을 연결하는 작업만 할 수 있습니다. WMF 서비스는 건물 시설에 대한 작업 권한이 없으며, 건물 시설 작업에 대해서는 책임을 지지 않습니다.



## 2 제품 설명

### 2.1 커피머신의 부분별 명칭



### 작동 준비 상태 디스플레이



- 1 원두 용기(최대 2개), 옵션으로 달을 수 있음
- 2 수동 투입구/정제 투입구
- 3 분말 용기(Choc 또는 Topping), 옵션으로 달을 수 있음
- 4 믹서 도어
- 5 조명
- 6 온수 배출구/스팀 배출구(옵션)
- 7 우유 연결부 도어
- 8 잔 스토퍼
- 9 탈착식 드립 트레이 및 드립 그릴
- 10 SteamJet 잔 워머
- 11 찌꺼기 통
- 12 물탱크
- 13 콤비 추출구, 우유 거품기 내장
- 14 음료 버튼 및 설정 터치 디스플레이
- 15 ON/OFF 스위치

#### 작동 준비 상태 디스플레이

- 16 알림 필드
- 17 Eco-모드
- 18 메뉴 필드(메인 메뉴 열기)
- 19 SteamJet 필드
- 20 온수 행굼 필드
- 21 음료 크기
- 22 Barista 필드
- 23 음료 필드의 스팀 버튼

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

여기에 표시된 기능은 예시입니다.

소프트웨어 >44페이지부터

사용 설명서 기호 및 심벌

 **대인 상해 관련 안전지침**  
 안전지침에 유의하지 않으면, 오작동 시 중  
 경상을 초래할 수 있습니다.

 **경고**

단원 "안전" 참조  
 ▷7페이지부터

 **대인 상해 관련 안전지침**  
 안전지침에 유의하지 않으면, 오작동 시 경  
 상을 초래할 수 있습니다.

 **주의**

조작 안전지침  
 ▷28페이지  
 관리 안전지침  
 ▷85페이지  
 단원 "안전" 참조  
 ▷7페이지부터

 **감전**                       **뜨거운 증기**

 **압착 위험**                       **뜨거운 표면**

 **미끄러질 위험**

 **물품 손상 위험**

- 커피머신
- 설치 장소의 시설
- > 항상 사용 설명서에 기재된 내용을 정확  
 히 준수하십시오.

**중요**

단원 "보증" 참조  
 ▷121페이지부터  
 기술 데이터  
 ▷122페이지부터

 **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 밸브, 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	콤비 추출구, 우유 노즐 및 우유 호스
음료 추출	커피, 온수 또는 분말 음료 추출
찌꺼기 배출구	▷테이블 하단 찌꺼기 투입구, 40페이지
첨가물	예를 들어, 커피, 우유, 우유 거품, 초코 및 토핑 이외 음료용 레시피의 구성 요소
콤비 추출구	기본 또는 이중 추출구. 옵션으로 싱글 추출구 사용 가능.
탄산염 농도	기재 단위: °dKH 단위. 물의 경도는 식수에 녹아 있는 석회 물질을 말합니다.
행굼	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.  
▷22페이지  
단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터

-  **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  
▷7페이지부터

-  **사용 및 설치 조건**
- 사용 설명서에 기재된 내용을 준수하십시오.

#### **중요**

사용 및 설치 조건  
▷17페이지부터  
기술 데이터  
▷122페이지부터

### 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  
 > 121페이지부터  
 기술 데이터  
 > 122페이지부터  
 이 기계는 셀프 서비스 목적으로도 사용할 수 있습니다. 이 경우 전문 교육을 받은 자가 사용을 관리해야 합니다. 커피머신은 잘 볼 수 있게 설치해야 합니다.  
 > 단원 1.2  
 규정에 적합한 사용  
 15페이지부터

### 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 철저히 헹구십시오.
- > 액세서리에는 추출구 커버를 무단으로 제거하지 않도록 보호할 수 있는 M3 접시 머리 나사가 포함되어 있습니다. 이 나사는 반드시 교육을 받은 사람 또는 WMF 서비스가 조립해야 합니다.
- > 커피머신에 이상이 없는지 확인하십시오. 의심스러운 경우 커피머신을 작동하지 말고 WMF 서비스에 알리십시오.
- > 반송을 대비해서 정품 포장을 보관하십시오.

#### 중요

단원 "보증" 참조  
 > 121페이지부터  
 액세서리 및 부품  
 > 126페이지  
 기술 데이터  
 > 122페이지부터

\* WMF 1300 S의 포장을 개봉하고 커피머신을 안정적이고 수평인 바닥에 세우십시오.

- \* 기술 데이터에 유의하십시오.
- \* 커피머신의 연결 케이블을 해당 소켓에 끼우십시오.

기술 데이터  
▷122페이지



- 작동 시 물탱크에 신선한 식수를 채우십시오.

## 참조

### 3.3 작동 프로그램

- \* 커피머신을 ON/OFF 스위치로 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  
44페이지부터

### 기타 설명서

- 우유 연결 ▷단원 4.3.1 페이지 30

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  
▷7페이지부터



### 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  
50페이지

#### 참조

물의 경도가 0-5dKH이면 워터 필터가 필요하지 않습니다.  
▷작동 프로그램  
26페이지

## 4 조작 방법

### 4.1 조작 안전지침



#### 화상 위험



- 스팀 및 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.
- 가열 단계 동안 뜨거운 물과 스팀이 추출구로부터 배출될 수 있습니다.
  - > 음료 또는 스팀 추출 중에는 추출구 아래를 잡지 마십시오.
  - > 가열 단계 동안 추출구 아래를 잡지 마십시오.
  - > 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.
  - > 음료 추출 전에 적합한 용기를 콤비 추출구 아래에 항상 세우십시오.

#### ⚠ 주의

단원 "안전" 참조  
>7페이지부터



#### 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  
>7페이지부터

### 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.

### 주의

## 4.2 커피머신 켜기

조작 패널의 우측 면에 ON/OFF 스위치가 있습니다.

\* ON/OFF 스위치를 누르십시오.  
신호음이 울립니다.

커피머신이 켜지고 가열됩니다.

자동 온수 행궁이 시작됩니다.

커피머신이 음료를 추출할 수 있는 상태에 도달되면, 작동 준비 표시가 나타납니다.



ON/OFF 스위치

## 4.3 우유 또는 우유 거품(옵션)



- 반드시 우유 호스에 조립된 Plug&Clean 어댑터를 사용하십시오. Plug&Clean 어댑터 없이 작동은 허용되지 않습니다.
- 우유 추출은 반드시 적합한 WMF 우유 냉각기를 사용해야 합니다. 우유 냉각기 없이 작동은 WMF 우유 분사구로만 허용됩니다.

### 주의

액세서리 및 부품  
>126페이지

우유 연결,  
우유 냉각기, Cup&Cool, Basic Milk, Smart Milk  
>30페이지  
우유 분사구  
>31페이지

### 4.3.1 우유 연결

#### Basic Milk

콤비 추출구에서 적합한 우유 노즐을 사용하십시오.

색상	우유 온도
• 회색 노즐	매우 차가운 우유(5°C 미만)
• 주황색 노즐	냉각된 우유(10°C 미만)
• 녹색 노즐	냉각 안 된 우유(16°C 이상)



콜러 포함 사양



#### WMF 우유 냉각기 사용, WMF Cup&Cool, Smart Milk (옵션)

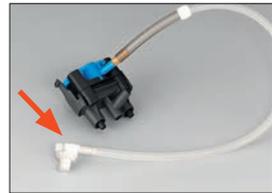
#### 압착 위험/부상 위험

- 회전하는 톱니에 의한 압착 위험.
- > 우유 펌프를 열지 마십시오. 우유 펌프는 반드시 서비스 담당자가 열어야 합니다.



#### Basic Milk

\* 냉각된 우유용 우유 노즐을 콤비 추출구의 우유 연결부에 끼우십시오.



Plug&Clean-어댑터

- \* 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



### 호스 가이드

호스는 가이드 앵글에 항상 올바르게 위치하십시오. 그림 참조.

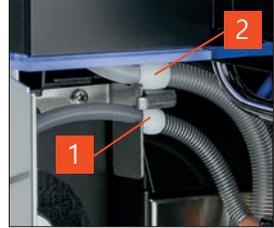
- [1] 우유 호스\* → 하부(Basic Milk)
- [2] 믹서 호스\* → 상부

\* 옵션 사양

이것은 Basic Milk 사양의 우유 호스에만 적용됩니다.

### 중요

단원 "보증" 참조  
▷121페이지부터



## 우유 분사구(옵션)



- 우유 추출은 반드시 적합한 WMF 우유 냉각기를 사용해야 합니다. 우유 냉각기 없이 작동은 WMF 우유 분사구로만 허용됩니다.

### 중요

단원 "보증" 참조  
▷121페이지부터



### 참조

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

### 참조

- \* 우유 거품기에서 적합한 스팀 노즐을 사용하십시오.
- \* 우유 팩을 커피머신 좌측에 놓으십시오.
- \* 우유 분사구의 잠금 마개를 여십시오.
- \* Plug&Clean 어댑터를 우유 분사구에 연결하십시오.
- \* 우유 분사구를 우유팩에 끼우십시오. 우유 분사구가 우유팩 바닥까지 닿아야 합니다.



### 4.3.2 우유 거품 또는 우유 추출

\* 적합한 크기의 음료 용기를 콤비 추출구 아래에 놓으십시오.

\* 우유 또는 우유 거품에 해당하는 음료 버튼을 터치하십시오.

추출은 레시피의 설정에 따라 실행됩니다(계량 방식, 거품 품질 등).

계량 방식

▷주입량

52페이지

시작-정지 또는 계량됨

### 4.4 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 콤비 추출구 아래에 놓으십시오.

\* 원하는 음료 버튼을 터치하십시오.



음료 선택

버튼 레이아웃

▷조작 옵션

61페이지

### 음료 취소

\* 음료 버튼을 다시 한 번 터치하십시오.

음료 취소

▷조작 옵션

64페이지

### 4.5 옵션 필드

Barista 필드와 같이 디스플레이에서 기능 라인으로 표시되는 옵션 필드가 있습니다.

다른 예로는 S-M-L 필드가 있습니다. 사용할 수 있도록 음료용으로 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

옵션 필드 활성화 및 설정  
 ▷ 조작 옵션  
 58페이지



예:  
Barista 필드



예:  
S-M-L 필드

### 4.6 잔 크기 조정

주입량을 임의로 선택하는 것이 옵션으로 제공됩니다.



### 4.7 온수 배출

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



## 4.8 Basic Steam (옵션)



### 화상 위험



- 스팀 및 음료 추출 중 뜨거운 액체가 추출구에서 배출됩니다. 이때 인접한 표면과 추출구가 뜨거워집니다.
- 가열 단계 동안 뜨거운 물과 스팀이 추출구로부터 배출될 수 있습니다.
  - > 음료 또는 스팀 추출 중에는 추출구 아래를 잡지 마십시오.
  - > 가열 단계 동안 추출구 아래를 잡지 마십시오.
  - > 추출 직후 추출구에 손을 대지 마십시오.
  - > 음료 추출 전에 적합한 용기를 콤비 추출구 아래에 항상 세우십시오.

### ⚠ 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터



### 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  
52페이지

\* 스팀 버튼을 누르십시오.  
스팀 버튼을 누르는 동안 스팀이 배출됩니다.

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

### 음료 데우기

- \* 손잡이가 있고 가능한 한 폭이 좁고 높이가 높은 크로마간 용기®를 사용하십시오.
  - \* 용기는 최대 절반까지만 채우십시오.
  - \* 스팀 노즐을 용기 안으로 깊숙히 넣으십시오.
  - \* 원하는 온도에 도달할 때까지 스팀 버튼을 누르십시오.
  - \* 스팀 버튼을 놓으십시오.
  - \* 스팀 배출구를 드립 트레이 방향으로 돌리십시오.
  - \* 스팀 버튼을 짧게 누르십시오.
- 스팀관에서 잔여물이 행귀집니다.
- \* 젖은 헝겊으로 스팀 배출구를 닦으십시오.

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

### 우유 거품 만들기

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

**힌트**

- \* 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 누를 때 용기가 시계 방향으로 움직이도록 하십시오.
- 이때 점성을 띄고 콤팩트 한 우유 거품이 발생합니다.
- \* 스팀 버튼을 놓으십시오.
  - \* 스팀 배출구를 드립 트레이 방향으로 돌리십시오.
  - \* 스팀 버튼을 짧게 누르십시오.
- 스팀관에서 잔여물이 행귀집니다.
- \* 젖은 헝겊으로 스팀 배출구를 닦으십시오.

## 4.9 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  
▷7페이지부터  
드립 트레이를 매일  
세척하십시오.  
관리  
▷85페이지부터



### 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  
▷7페이지부터

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  
59페이지

#### 4.10 콤비 추출구 높이 조정

콤비 추출구의 높이를 조정할 수 있습니다.

\* 추출구를 브래킷의 앞에서 잡고 원하는 높이로 미십시오.

받침대 높이: 60-169mm



#### 4.11 원두 용기/분말 용기 (옵션으로 달을 수 있음)

- 가능한 한 적시에 용기의 내용물을 보충하십시오.
- 제품의 신선도를 유지하려면 최대 하루 정도 필요한 양만 용기에 채워 두십시오.



- 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  
>121페이지부터

## 4.12 수동 투입구 (옵션으로 달 수 있음)

수동 투입구는 커피머신 커버의 중앙에 있습니다.

### 수동 투입구 용례

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



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.

### 수동 투입구를 통해 커피 분말로 커피 조리

- \* 수동 투입구 플랩을 여십시오.
- \* 커피 분말을 넣으십시오(최대 15g).
- \* 수동 투입구 플랩을 닫으십시오.
- \* 원하는 음료 버튼을 터치하십시오.

## 중요

단원 "보증" 참조  
▷121페이지부터



수동 투입구

### 4.13 물탱크(옵션으로 잠글 수 있음)

**!** 물탱크는 매주 수동으로 청소하십시오.

**!** 메인 워터에 연결된 커피머신이 물탱크를 자동으로 채웁니다.

물탱크는 콤비 추출구 옆 우측에 있습니다.

- \* 물탱크를 제거하십시오.
- \* 물탱크를 채우십시오.
- \* 물탱크를 설치하십시오.

#### 물탱크 잠금장치(옵션)

- \* 콤비 추출구를 위로 미십시오.
- \* 찌꺼기 통을 빼내십시오.
- \* 브루어 공간에서 브루어 옆 우측 잠금장치를 위쪽으로 밀고 계십시오.
- \* 물탱크를 제거하십시오.
- \* 찌꺼기 통을 설치하십시오.
- \* 물탱크를 채우십시오.
- \* 물탱크를 설치하십시오.

**중요**

단원 "보증" 참조  
>121페이지부터

**참조**



## 4.14 찌꺼기 통

사용된 커피 분말은 찌꺼기 통에 수집됩니다.

이 찌꺼기 통은 약 50회의 추출에 해당하는 커피 찌꺼기를 모을 수 있습니다.

찌꺼기 통을 비워야 할 때는 디스플레이에 메시지가 나타납니다.

찌꺼기 통이 가득 차 있거나 제거된 동안에는 음료 추출이 차단됩니다.

\* 콤비 추출구를 위로 미십시오.

\* 찌꺼기 통을 빼내십시오.

\* 찌꺼기 통을 비운 후 다시 끼우십시오.

\* 디스플레이에서 이 과정에 대한 확인을 누르십시오.



• 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.



찌꺼기 통 세척  
▷수동 세척  
94페이지

### 중요

단원 "보충" 참조  
▷121페이지부터

## 4.15 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  
94페이지

## 4.16 드립 트레이/드립 트레이 센서



### 화상 위험



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



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

### 주의

드립 트레이를 매일 세척하십시오.  
관리  
▷85페이지부터

### 참조



## 드립 트레이 센서

센서는 주입 높이 및 드립 트레이가 삽입되었는지 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 좌측에 있습니다. 이 영역에 습기가 남아 있는 경우 "드립 트레이 비우기" 메시지가 다시 표시됩니다.

### 중요

## 4.17 고정 물공급 연결부(옵션)

식수와 폐수에 고정 물공급 연결부 설치에 교육을 받은 사람 또는 WMF 서비스가 해야 합니다.



### 화재 위험

- 물 배출구가 없으면 드립 트레이로 물이 배출될 수 있습니다. 이 물이 커피머신에서 전류가 흐르는 부품을 접촉하여 화재가 발생할 수 있습니다.
- > 사용 종료 후 물 공급관의 메인 콕을 항상 잠그십시오.
- > 드립 트레이를 항상 비우십시오.
- > 커피머신을 물 배출구에 연결하십시오.



고정 물공급 연결부를 갖춘 커피머신의 경우 반드시 물 배출구도 연결할 것을 권장합니다. 이렇게 하지 않으면 드립 트레이가 넘쳐 가구 손상과 같은 피해를 초래할 수 있습니다.



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

메인 워터 추가 설치 세트  
▷액세서리 및 교환 부품  
126페이지

### 경고

기술 데이터  
▷122페이지

### 중요

사용 조건 및 설치 조건에 항상  
유의하십시오.  
▷17페이지

### 중요

메인 워터 추가 설치 세트  
▷액세서리 및 교환 부품  
126페이지

## 4.18 커피머신 끄기



### 위생에 유의하십시오.

- 커피머신 내에 건강에 해로운 병원균이 자랄 수 있습니다.



### 사용 설명서를 참조하십시오.

- 이를 준수하지 않으면 손상 시 책임을 지지 않습니다.

조작 패널의 우측 면에 ON/OFF 스위치가 있습니다.

- \* 짧게 ON/OFF 스위치를 누르십시오(약 1초). 스위치 OFF 행금 시작됨.
- \* 디스플레이의 메시지를 따르십시오. 이어서 커피머신이 꺼집니다.
- \* 전원 플러그를 빼십시오.

### 고정 물공급 연결부를 갖춘 커피머신:

- \* 물 공급관의 메인 콕을 잠그십시오.

### 주의

단원 "안전" 참조  
 >7페이지부터

사용 설명에 기재된 방법으로 커피머신을 세척하십시오.

관리  
 >85페이지부터

### 중요

단원 "보증" 참조  
 >121페이지부터



ON/OFF 스위치

## 5 소프트웨어



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

### ⚠ 주의

조작 안전지침  
▷28페이지

### 5.1 개요

#### 작동 준비 상태

46페이지



버튼 레이아웃

▷조작 옵션  
61페이지

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

#### 작동 준비 상태 디스플레이 필드

46페이지



Eco-모드(활성화)  
82페이지



온수 행금  
46페이지



SteamJet 잔 위머  
36페이지



Barista (커피 농도)  
47페이지



S-M-L 필드  
79페이지



잔 크기 조정  
46페이지



우유 시스템 채움  
47페이지



두 번째 커피 종류(Decaf)  
47페이지

### 메인 메뉴의 기능

 관리 48페이지	 정보 65페이지
 음료 51페이지	 조작 옵션 58페이지
 계산 66페이지	 PIN 권한 68페이지
 타이머 69페이지	 시스템 72페이지
 USB 80페이지	
 언어 83페이지	 Eco-모드 82페이지
	 PIN 접속 69페이지

### 메뉴 컨트롤 필드

	메인 메뉴/뒤로
	PIN 입력
	계속/시작
	설정 로딩
	설정 저장
	값/설정 확인
	값/설정 삭제
	테스트 조리
	뒤로
	키 패드 열기

### 디스플레이의 메시지

	오류 메시지		우유 온도 표시(옵션)
---	--------	---	--------------

## 5.2 작동 준비 상태 디스플레이

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

### 5.2.1 음료 버튼

추출 준비 상태인 모든 음료 버튼이 점등됩니다. 선택된 각 버튼 레이아웃에 따라 디스플레이에서 수평으로 밀어 다른 음료를 선택할 수 있습니다. 원하는 음료 버튼을 터치한 후 음료 추출이 시작됩니다.



예: 카푸치노 버튼  
버튼 레이아웃  
▷조작 옵션  
61페이지

### 5.2.2 기능 라인

#### SteamJet 필드

잔 가열용.



SteamJet 필드  
▷조작 옵션  
59페이지

#### 온수 행금 필드

\* 온수 행금 필드를 터치하십시오.  
커피관 온수 행금이 시작됩니다. 이 물을 통해 추출 시스템이 예열되고 커피의 온도가 최적으로 유지됩니다.

장시간 추출을 중단하였거나, 특히 에스프레소를 추출하기 전에 사용을 권장합니다.



온수 행금 필드  
활성화/비활성화  
▷조작 옵션  
59페이지

#### 잔 크기 조정

다음 음료용 음료 사이즈 선택용.



잔 크기 조정  
▷조작 옵션  
60페이지

### S-M-L 필드

음료 사이즈 사전 선택용. 사전에 이에 맞게 음료를 설정해야 합니다.



S-M-L  
 ▷소프트웨어  
 ▷시스템  
 79페이지

### Barista 필드 - 커피 농도

	표시	커피 농도
터치하지 않음	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 *



Barista 필드 활성화/비활성화  
 ▷조작 옵션  
 58페이지

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

### 우유 시스템 주입(Smart Milk)

자동 우유 시스템 주입용



우유 시스템 채움, 페이지  
 ▷조작 옵션  
 60페이지

### 두 번째 커피 종류(Decaf)

- \* 기계 데이터에서 하나의 커피 분쇄기에 "카페인 프리"를 할당하십시오.
- \* 조작 옵션에서 "카페인 프리"를 선택하십시오. 선이 그어진 원두 심벌이 기능 바에 표시됩니다.
- \* 음료 선택 전에 해당 심벌을 터치하십시오. 다음의 음료는 카페인 프리 커피 분쇄기의 원두로 조리됩니다.



두 번째 커피 종류  
 ▷조작 옵션  
 62페이지

### 5.3 관리



메뉴 컨트롤 필드  
▷개요  
45페이지  
관리  
▷85페이지부터  
HACCP-세척 가이드라인  
▷106페이지부터

#### 시스템 세척

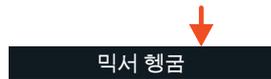
시스템 세척 후 커피머신을 끄 또는 끄지 않음  
시스템 세척 메시지는 200회 추출 후 또는 늦어도 6일 후 자동으로 표시됩니다.  
음료 추출이 250회 추출 후 또는 늦어도 7일 후 차단됩니다. 시스템 세척 이후에만 기계를 다시 사용할 수 있습니다.



시스템 세척  
▷관리  
88페이지부터

#### 믹서 행금

믹서 행금은 믹서의 중간 세척입니다.



믹서 행금  
▷관리  
89페이지

## 우유 시스템 행굼

우유 시스템 행굼 시에는 우유 호스, 우유 노즐 및 우유 거품기가 행굼됩니다.



우유 시스템 행굼

우유 시스템 행굼  
▷ 관리  
89페이지

## 거품기 행굼

거품기 행굼은 우유 거품기의 중간 세척입니다.



거품기 행굼

거품기 행굼  
▷ 관리  
90페이지

## CleanLock

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



CleanLock

조작 패널 세척  
▷ 관리  
94페이지

## 사용 설명

사용 가능한 세척 프로그램 및 콤비 추출구, 우측 우유 호스, 믹서 시스템 분해와 설치, 워터 필터 교환 및 SteamJet에 관한 애니메이션을 이용한 설명.



사용 설명

## 우유 시스템 주입(Smart Milk)

이 기능은 우유 음료 추출을 위해 우유 시스템을 채웁니다.

\* **우유 시스템 채움**을 터치하십시오.



우유 시스템 채움

## 필터 교체

남아 있는 필터 사용 범위 25%부터 커피머신을 켜 때마다 남아 있는 사용 범위가 표시됩니다. 남아 있는 필터 사용 범위가 0%인 경우 3시간마다 워터 필터 교환을 표시합니다. 기계 손상을 방지하기 위해 필터 교환이 필요합니다.

\* 필터 교체.

\* 필터 교체를 확인하십시오.

필터 교체 이후 워터 필터와 워터 시스템의 헹굼과 환기를 위한 프로그램 순환이 실시됩니다. 이 때 뜨거운 물이 온수 배출구로부터 배출됩니다.

## 석회 제거

물의 경도, 물 사용량 및 워터 필터의 사용 여부에 따라 석회 제거가 필요할 때까지 남아 있는 리터가 결정됩니다. WMF 1300 S가 이 리터 정보를 계산하여 표시합니다.

## 브루어 관리

15,000회 추출 후 브루어의 O 링을 교환해야 합니다.

수명이 초과된 경우 교체가 필요한 것을 매일 1회 알립니다.

\* O 링 교환.

\* 교체 확인을 누르십시오.



필터 교체

워터 필터 사용 설명에  
유의하십시오!  
디스플레이가 프로그램을 통해  
단계별로 안내합니다.  
안내에 따르십시오!



석회 제거

석회 제거  
▷ 관리  
▷ 92페이지부터



브루어 관리

## 5.4 음료



### 일반 사항

#### 테스트 추출

대부분 음료 설정에서 레시피를 저장하기 전에 새로 설정한 상태에서 테스트 추출을 할 수 있습니다.

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



예: 카푸치노 버튼

#### 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 적당하게 조정됩니다.

100%는 기존에 저장된 값을 나타냅니다.

### S-M-L 기능

S-M-L 기능이 "시스템" 메뉴에서 활성화됩니다. 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

- ▷시스템
- ▷S-M-L
- 79페이지

- 옵션 필드
- ▷조작
- 33페이지

### 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

	S	M	L
	12	97	122
	73	98	123
	74	99	124
%	75	100	125
	76	101	126
	77	102	127
	78	103	128

☑ S-활성화    ☑ M-활성화    ☑ L-활성화

- 개별 음료 S-M-L 변경
- ▷주입량

### 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.

## 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  
45페이지



### 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.  
첨가물이 원하는 항목에서 즉시 삽입됩니다.

### 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.

### 커피 분쇄기 선택 (옵션)

어떤 커피 분쇄기가 해당 레시피용으로 사용될지 각 커피 레시피용으로 선택할 수 있습니다. 원하는 커피 분쇄기가 값 1에 할당됩니다.



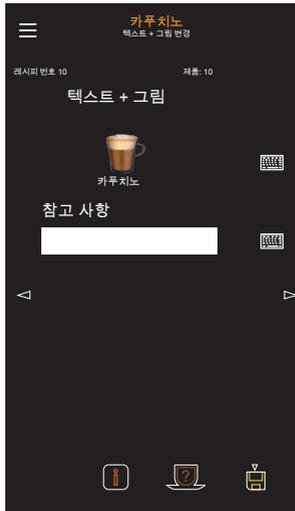
분쇄기 1	분쇄기 2	커피 분말
1	0	분쇄기 1의 커피 분말이 사용됩니다.
0	1	분쇄기 2의 커피 분말이 사용됩니다.
1	1	분쇄기 1과 2에 있는 커피 분말이 각각 절반까지 사용됩니다.



"커피 분쇄기 선택"은 분쇄기 2개를 갖춘 커피머신에서 가능합니다.

#### 참조

## 텍스트 및 그림



메뉴 컨트롤 필드  
▷개요  
45페이지

음료 명칭과 음료 버튼의 사진이 디스플레이에 맞게 조정됩니다.

\* 키패드 필드로 키패드를 활성화하십시오.

자체 음료 사진 로딩  
▷USB  
80페이지

## 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 행굼 필드: 비활성화
- 메뉴 필드: 지연됨
- SteamJet: 비활성화
- 오류 표시: 심벌
- 잔 크기 조정: 비활성화
- 언어 사전 선택: 비활성화
- 우유 시스템 주입(Smart Milk): 활성화
- 음료 사전 선택: 비활성화
- 음료 취소: 비활성화

- Barista  
58페이지
- 온수 행굼 필드  
59페이지
- 메뉴 필드  
59페이지
- SteamJet  
59페이지
- 오류 표시  
59페이지
- 잔 크기 조정  
60페이지
- 언어 사전 선택  
60페이지
- 우유 시스템 주입(Smart Milk)  
60페이지
- 음료 사전  
64페이지
- 음료 취소  
64페이지

#### Barista 필드

옵션:      • 활성화                      • 비활성화

기본값:     활성화

활성화    작동 준비 상태에서 해당 필드가 표시됩니다.

## 온수 행굼 필드

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    활성화

활성화   작동 준비 상태에서 해당 필드가 표시  
됩니다.

## 메뉴 필드

옵션:     • 즉시                             • 지연됨

기본값:   즉시

즉시      해당 필드를 터치한 후 메뉴 필드가 즉  
시 반응합니다.

지연됨   비어 있는 필드를 두 번 터치하면 메인  
메뉴가 실행됩니다.

## SteamJet

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    활성화

활성화   작동 준비 상태에서 해당 필드가 표시  
됩니다.

## 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. 셀프 서비스 모드가 활성화되어 있거나 "셀프 서비스+깃발" 버튼 레이아웃을 선택하면 여기에서 "언어 사전 선택"을 활성화할 수 있습니다.

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화

## 우유 시스템 주입(Smart Milk)

이 기능이 우유 시스템을 채웁니다. 여기에서 우유 시스템 주입을 활성화할 수 있습니다.

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화

활성화   디스플레이에서 텍스트 표시로 오류를 알립니다.



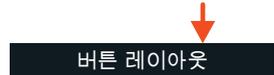
이 기능은 S-M-L 사전 선택이 활성화된 상태에서 동시에 사용할 수 없습니다.

"셀프 서비스 + 깃발" 버튼 레이아웃  
▷ 버튼 레이아웃  
61페이지

우유 시스템 채움  
▷ 관리  
49페이지

## 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 명칭을 변경할 수 있습니다. (커피 종류 및 사이즈 S-M-L).  
디스플레이와 옵션은 각 사양에 따라 상이합니다.

- 크기 1, 2 및 3
- 계량기 1 및 2

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



PostSelection 기능용으로 제공되는 옵션이 "시스템" 메뉴에서 활성화됩니다.

시스템  
▷72페이지부터

## 디스플레이 모드

옵션:     • 한쪽 면                     • 여러 면

기본값:   • 한쪽 면



## 카페인 프리

- 옵션:     • 활성화                     • 비활성화
- 기본값:    비활성화



카페인 프리

## Decaf-계수

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.

설정 범위:   -25%에서 15%까지

기본값:       10%

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

## 로고

### 제조사 로고

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    활성화

활성화    제조사 로고가 작동 대기 디스플레이의  
우측 상부에 표시됩니다.

### 고객 로고

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화

활성화    고객 로고가 "활성화"로 설정되었고 고객 로고가 로딩된 경우 고객 로고가 헤더 가운데에 표시됩니다(작동 대기 상태에서 디스플레이). 판매 장치가 연결된 경우 고객 로고가 좌측에 표시됩니다. 이 경우 양쪽 로고를 표시할 수 없습니다.

### 고객 로고 로딩

고객 로고가 포함된 USB 메모리 스틱을 끼우십시오. 고객 로고를 로딩하십시오.

### 고객 로고 크기

로고는 최대 80 픽셀이어야 합니다. 더 큰 로고는 자동으로 이 크기로 조정됩니다.

## 음료 사전 선택

### 음료 사전 선택

  
음료 사전 선택

옵션:   • 활성화                      • 비활성화

기본값:    비활성화

활성화    이전에 선택한 음료가 버튼을 더 누르지 않아도 추출됩니다.  
헤더에 "음료 사전 선택 활성화"가 표시됩니다.

### 음료 확인

옵션:   • 활성화                      • 비활성화

기본값:    비활성화

활성화    사전 선택된 음료를 조리 전에 각각 확인해야 합니다.

## 음료 취소

옵션:   • 활성화                      • 비활성화

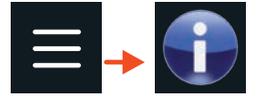
  
음료 취소

기본값:    활성화

활성화    음료 버튼을 다시 터치하여 음료 추출을 중단할 수 있습니다.

## 5.6 정보

정보 메뉴에는 다음과 같은 옵션이 있습니다.



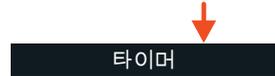
### 최근 추출

최근 추출 대한 정보.



### 타이머

타이머-주 단위 개요를 불러올 수 있습니다.  
이 개요에서는 버튼 레이아웃의 작동 시간이  
표시됩니다.



### 서비스

WMF 서비스 연락처 데이터.  
커피머신 일련번호.



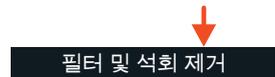
### 관리

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

### 카운터

추출된 각 음료 카운터와 음료의 합계가 여기에 표시됩니다.

프로토콜은 USB 메모리 스틱에 저장할 수 있습니다.

계산 카운터					
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 1에서 4까지 = 연속 카운터

 개별 카운터는 서로 독립적으로 수동으로 리셋할 수 있습니다. (예시: 카운터 1 = 매일, 카운터 2 = 매주 등)

힌트

### 판매 장치

판매 장치에 대한 사용 설명서의 내용 참조.

## 외부 계산

종업원 계산에 대한 사용 설명서의 내용 참조.

## 무료 설정

무료 설정은 옵션인 계산 유닛과 함께 제공됩니다.



무료 설정

## 모두 무료

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화

## 무료 음료

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화

## 디스플레이 표시

"모두 무료" 설정이 활성화된 경우 여기에 텍스트를 저장할 수 있습니다. (예: "무료"). 입력된 텍스트가 헤더에 표시됩니다.

## 음료 버튼 표시

"모두 무료" 설정이 활성화된 경우 여기에 음료 버튼용 텍스트를 저장할 수 있습니다.

## 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

### 세척 PIN으로 켜기

이 항목이 "활성화" 상태인 경우 저장된 세척 PIN을 입력해야만 커피머신을 켤 수 있습니다.

옵션:      • 활성화                      • 비활성화

기본값:     비활성화



### 설정-PIN

유효한 PIN 입력 후 사용:



관리



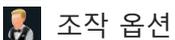
타이머



음료



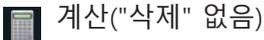
시스템



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 |

↓

계산

계산 PIN으로 다른 두 개의 PIN 번호를 변경할 수 있습니다. 계산 PIN을 잊은 경우 해당 PIN은 고객 서비스에서만 리셋할 수 있습니다.

## 새 PIN 부여

접근 권한용 PIN이 부여된 즉시 새 PIN을 부여하기 위해서는 여기에 PIN 번호를 입력해야 합니다.



## 5.9 타이머



### 시간/날짜

여기에서 현재의 시간과 날짜를 설정할 수 있습니다.

↓

시간/날짜

### 섬머타임

하절기 시간으로 자동 전환되는지 여기에서 설정됩니다. 원격 측정 모듈이 장착되지 않은 경우 메뉴 항목이 제공됩니다.

- 옵션:     • 활성화                     • 비활성화
- 기본값:    비활성화

↓

섬머타임

### 시간대

여기에서 시간대가 설정됩니다.

↓

시간대

## 버튼 레이아웃

옵션:  활성화  비활성화

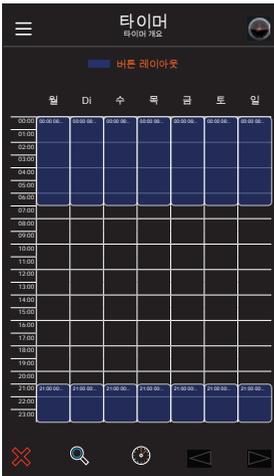
기본값:  비활성화

활성화 타이머를 통해 자동 버튼 레이아웃을 지정할 수 있습니다.

  
**버튼 레이아웃**

예를 들면 21:00시에서 06:00  
시까지 셀프 서비스

## 타이머 개요

  
**타이머 개요**

버튼 레이아웃 표시 최소  
시간은 30분입니다

버튼 레이아웃용 모든 작동 시간에 대한 주별 개요가 표시됩니다.

개요 화면에서 직접 설정을 변경할 수 있습니다.

## 타이머 삭제

이전에 표시된 작동 시간을 삭제 심벌로 삭제할 수 있습니다.



## 타이머 일일 개요

일일 및 주 단위 개요 간 전환. 일일 개요는 현재 날짜에 해당하는 작동 시간을 표시합니다.



## 타이머 작동 시간 설정

타이머로 작동할 수 있는 다음과 같은 기능이 있습니다.

- 버튼 레이아웃



 모든 작동 시간 변경은 미래 작동 시간에만 적용합니다.

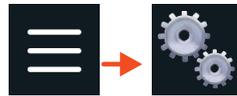
**참조**

- \* 타이머 기능 선택.
- \* 개별 날짜 또는 여러 날짜 선택.
- \* 타이머 작동 시간 설정.

사전 선택한 모든 날짜에 대해 작동 시간이 설정됩니다.

확인을 누르면 주 단위 개요에 설정한 작동 시간이 표시됩니다. 주 단위 개요에서 각 시간을 원하는 시간으로 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

여기에 우유 저장 온도를 입력할 수 있습니다. Cup&Cool 사용 시의 예 <math>10^{\circ}\text{C}</math>.

### 뜨거운 거품 비율

옵션: 매우 적음, 적음, 중간, 많음, 매우 많음  
기본값: 중간

### 빈 메시지

(없음 알림 기능을 갖춘 냉각기 필요)

여기에서 우유 비어 있음 메시지가 표시될지 설정됩니다.

비어 있음 메시지는 음료 차단과 연결할 수 있습니다. 이것은 특히 셀프 서비스 모드에서 중요한데, 이를 통해 지불된 음료가 완전하게 추출되도록 보장되기 때문입니다.

### 온도 센서

(센서를 갖춘 냉각기 필요)

우유 온도가 측정됩니다.

## 우유 시스템 점검

추출된 품질이 일정하지 않은 경우 우유 시스템 점검이 여기에서 시작되는데, 즉 우유 품질 또는 우유 거품 품질이 설정과 일치하지 않을 때입니다.

우유 시스템 점검

## 상태 표시창

옵션: 직선, 원형, 꺼짐  
기본값: 원형

상태 표시창

## 디스플레이 및 조명

디스플레이 및 조명이 여기에서 설정됩니다.

디스플레이 및 조명

### 추출구의 조명

옵션:  활성화  비활성화  
기본값:  활성화

### 작동 준비 상태 조명

여기에서 조명 색상을 설정할 수 있습니다. 색상 서클에 있는 삼각형 표시를 이용하여 원하는 색상으로 설정하십시오. 색상은 RGB-값을 이용하여 선택한 후 설정할 수도 있습니다.

기타 옵션:

- 색상 변경 - 느리게
- 색상 변경 - 보통
- 색상 변경 - 빠르게
- OFF

현재의 설정이 즉시 표시됩니다.



## 이벤트 표시(메시지)

- 옵션:     • 활성화                     • 비활성화                     메시지 예: "원두가 없습니다".
- 기본값:    비활성화
- 활성화    메시지 표시 중 조명을 조절할 수 있습니다.

## 메시지 조명(이벤트)

- 페이지이벤트 색상

## 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

### 음료: 문자 + 색상

문자 크기와 색상을 변경해도 되는지 여기에서 설정됩니다.

옵션:  활성화  비활성화

기본값:  비활성화

음료: 문자 + 색상

### 워터 필터

옵션:  활성화  비활성화

기본값:  비활성화

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

워터 필터

#### 참조

제조사는 원칙적으로 워터 필터 사용을 권장합니다. 귀하의 WMF 서비스 협력사가 적합한 워터 필터 선택에 대한 정보를 제공합니다.

### 측정된 탄산염 농도

여기에서 측정된 물의 경도를 °dKH 단위로 입력할 수 있습니다.

탄산염 농도 테스트가 액세서리와 함께 공급됩니다.

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

참조

### 물 경도 측정

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

### 측정된 전체 농도

측정된 전체 농도가 여기에 입력됩니다.

## 필터 사용 범위(워터 필터)

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

워터 필터 사용 범위  
▷27페이지

## Eco-모드

여기에서 Eco-모드를 활성화할 수 있습니다.

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화



## 끄기

Eco-모드가 활성화된 경우 차단 시간을 설정할 수 있습니다.

옵션: (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.

## 온도

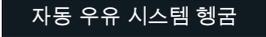
### 보일러

여기에서 보일러-물-온도가 설정됩니다.  
(커피 브로잉 워터 온도)


## 자동 우유 시스템 행균

옵션: 120분마다, 52시간  
기본값: 52시간

## 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

여기에서 보일러-워터 시스템의 부분 비우기 과  
정이 시작됩니다.  
손상을 방지하기 위해 특히 겨울철 운송업체 또  
는 택배업체를 통한 운송 전에 부분 비우기가 필  
요합니다.


## 드립 트레이 센서

드립 트레이 센서가 드립 트레이의 주입 높이를 모니터링합니다.

센서는 드립 트레이의 과주입을 방지합니다.

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    활성화



센서가 비활성화된 경우 드립 트레이가 과주입되어 넘칠 수 있습니다. 이때 가구 손상이 발생할 수 있습니다.

센서를 활성화 상태로 할 것을 권장합니다.

## 계량기

커피머신에 1개 이상의 분쇄기 또는 더블 분말 용기가 있는 경우 "여러 면" PostSelection 모드에서 선택으로 표시되는 사용된 원두와 분말 종류의 명칭을 여기에 저장할 수 있습니다.

## 블루투스(옵션)

옵션으로 공급하는 WMF 블루투스 스틱이 이 기능으로 필요합니다.

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화

\* 여기에서 블루투스를 활성화로 설정.

\* 추출구 커버를 제거하십시오.

\* WMF 블루투스 스틱을 USB 슬롯에 끼우십시오.

\* 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오.



드립 트레이 센서

드립 트레이 센서  
▷ 조작  
41페이지

참조



계량기

디스플레이 모드  
▷ 61페이지



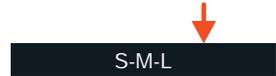
블루투스

## S-M-L 기능

여기에서 S-M-L 기능이 활성화됩니다.  
심벌과 텍스트를 변경할 수 있습니다. 음료 사이  
즈는 표준 사이즈(M)를 기반으로 변경할 수 있습  
니다.

옵션:     • 활성화                     • 비활성화

기본값:    비활성화



## Small

새로 활성화되는 S 레시피용 음료 크기의 표준 변  
경 계수.

기본값: 75%



## Large

새로 활성화되는 L 레시피용 음료 크기의 표준 변  
경 계수.

기본값: 125%

## 5.11 USB

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



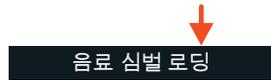
### 레시피 로딩

여기에서 USB 메모리 스틱에 저장된 레시피가 커피머신으로 로딩됩니다.



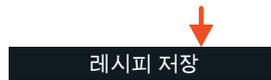
### 음료 심벌 로딩

USB-메모리 스틱에서 사진 또는 음료 심벌을 로딩하십시오.



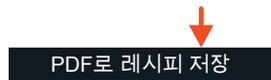
### 레시피 저장

여기에서 커피머신의 현재 레시피가 USB 메모리 스틱으로 내보내집니다.



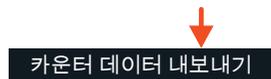
### PDF로 레시피 저장

활성화된 레시피, 모든 고객 레시피 또는 모든 공장 레시피는 pdf 파일로 내보낼 수 있습니다.



### 카운터 데이터 내보내기

여기에서 커피머신의 현재 카운터 기록이 USB 메모리 스틱으로 내보내집니다.



## HACCP-내보내기

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



HACCP-내보내기

## 데이터 백업

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



데이터 백업

## 데이터 로딩

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



데이터 로딩

## 언어 로딩

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



언어 로딩

## 펌웨어 업데이트

서비스의 경우에만



펌웨어 업데이트

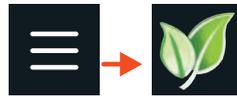
## 5.12 Eco-모드

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  
▷76페이지

### Eco-모드

옵션:    • ON            • OFF            • 타이머

기본값:  비활성화

여기에서 Eco-모드를 활성화할 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.

### 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  
▷7페이지부터



#### 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  
▷121페이지부터

※ 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.
  - > 시스템 세척은 250회 추출 후 또는 늦어도 7일 후 실시해야 합니다.
  - > 시스템 세척 이후 우유 거품기와 스팀 노즐의 수동 세척을 실시해야 합니다.
  - > 필요시 우유 호스는 늦어도 6개월 후 교환하십시오.
  - > 믹서 호스를 정기적으로 교체하십시오.
  - > 모든 위생 관련 지침을 준수하십시오.
  - > HACCP-세척 가이드라인을 준수하십시오.

#### ⚠ 주의

단원 "안전" 참조  
▷ 7페이지부터



#### 건강상의 위험/위생

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

#### ⚠ 주의

단원 "안전" 참조  
▷ 7페이지부터



### 건강상의 위험/위생

- 각 세척 프로그램에 적합한 세척제를 사용해야 합니다.
  - > WMF 세척제와 석회 제거제만 사용하십시오.

### ⚠ 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터



### 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  
▷7페이지부터

## 7.2 세척 주기 개요

관리							점검 영사
행 금	자 동	정 기	매 일	매 주	메 시 지		
<b>세척 프로그램</b>							▷88페이지부터
	X				X	시스템 세척	○
X						믹서 행금 *	○
X						우유 시스템 행금	○
X			X			거품기 행금	○
<b>석회 제거</b>							
				X		석회 제거	▷92페이지
<b>수동 세척</b>							
X						조작 패널 세척(CleanLock)	▷94페이지
X						찌꺼기 통 세척	▷94페이지
	X					물탱크 세척	▷98페이지
X						드립 트레이 세척	▷98페이지
X						하우징 세척	▷99페이지
					X	브루어 관리	▷50페이지
		X				추출 유닛 세척	▷95페이지
(X)	X					우유 시스템 수동 세척(Basic Milk)	▷100페이지
	X					우유 시스템 수동 세척(Smart Milk)	▷102페이지
(X)	X					믹서 세척 *	○ ▷102페이지
		X				원두 용기 세척	▷104페이지
		X				분말 용기 세척 *	▷105페이지



- 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)
- 사용 설명 = ▷"소프트웨어" ▷"관리" 메뉴에서 설명서 이용 가능

## 7.3 세척 프로그램

### 7.3.1 시스템 세척

시스템 세척은 자동 세척 프로그램이고 WMF 세척제 정제를 이용하여 커피 시스템을 세척합니다. 시스템 세척에는 우유 시스템 행굼과 믹서 행굼이 포함됩니다.

전체 소요 시간은 약 10분입니다.

시스템 세척 메시지는 200회 추출 후 또는 늦어도 6일 후 자동으로 표시됩니다. 음료 추출이 250회 추출 후 또는 늦어도 7일 후 차단됩니다. 시스템 세척 이후에만 기계를 다시 사용할 수 있습니다.

#### 시스템 세척(Basic Milk 포함 Plug&Clean)

Plug&Clean을 이용한 커피머신 시스템 세척에는 Plug&Clean 어댑터가 사용됩니다. 시스템 세척은 250회 추출 후 또는 늦어도 7일 후 실시해야 합니다.

##### 시작

- \* 관리 메뉴를 불러오십시오.
- \* **시스템 세척** 필드를 터치하십시오.
- \* 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

#### 시스템 세척(Smart Milk)

Smart Milk 기능이 포함된 커피머신의 시스템 세척을 위해 특수한 청색 세척 용기가 필요합니다.

##### 시작

- \* 관리 메뉴를 불러오십시오.
- \* **시스템 세척** 필드를 터치하십시오.
- \* 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

애니메이션을 이용한 사용 설명

- ▷ 커피머신
- ▷ 메인 메뉴
- ▷ 관리
- ▷ 사용 설명



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



### 7.3.2 믹서 행굼

#### 건강상의 위험/화상 위험

- 행굼 중 콤비 추출구에서 뜨거운 행굼물이 흘러나옵니다.
- > 행굼 중 절대로 추출구 아래를 잡지 마십시오.

#### 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터

믹서 행굼은 개별적으로 시작할 수 있습니다.

- \* 관리 메뉴를 불러오십시오.
- \* **믹서 행굼** 필드를 터치하십시오.
- \* 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

애니메이션 사용 설명  
▷메인 메뉴  
▷관리  
▷사용 설명

### 7.3.3 우유 시스템 행굼

#### 건강상의 위험/화상 위험

- 행굼 중 콤비 추출구에서 뜨거운 행굼물이 흘러나옵니다.
- > 행굼 중 절대로 추출구 아래를 잡지 마십시오.

#### 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터

우유 시스템 행굼은 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 행굼 시에는 우유 호스, 우유 노즐 및 콤비 추출구가 행귀집니다.

- \* 관리 메뉴를 불러오십시오.
- \* **우유 시스템 행굼** 필드를 터치하십시오.
- \* 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

애니메이션 사용 설명  
▷메인 메뉴  
▷관리  
▷사용 설명

### 7.3.4 거품기 행굼



#### 건강상의 위험/화상 위험



- 행굼 중 콤비 추출구에서 뜨거운 행굼물이 흘러나옵니다.
- > 행굼 중 절대로 추출구 아래를 잡지 마십시오.



#### 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터

Plug&Clean 기능을 갖춘 커피머신의 경우 거품기 행굼 기능을 이용할 수 있고, 필요시 시작할 수 있습니다. 또한, 거품기 행굼은 자동으로도 실행할 수 있습니다. 이 기능은 마지막 우유 음료 추출 이후 3분이 경과하면 자동으로 작동합니다. 거품기 행굼이 자동으로 작동하기 전에 경고 신호음이 울립니다.

거품기 행굼이 활성화된 경우 콤비 추출구 아래에 추출된 음료가 놓여 있어서는 안 됩니다.

- \* 관리 메뉴를 불러오십시오.
- \* **거품기 행굼** 필드를 터치하십시오.
- \* 디스플레이에 표시되는 절차에 따라 진행하십시오.

애니메이션 사용 설명  
▷메인 메뉴  
▷관리  
▷사용 설명

### 7.3.5 우유 시스템 세척 개요

자동 세척 프로그램  
 ▷ 88페이지  
 우유 시스템 수동 세척  
 ▷ 100페이지

	우유 시스템	
	Plug&Clean Basic Milk 함	Smart Milk
거품기 자동 행균	x	
시스템 세척; Plug&Clean 어댑터 사용	x	
시스템 세척; 세척 용기 사용		x
<b>매주</b> ; 우유 시스템 수동 세척	x	
<b>매주</b> ; 깨끗한 물로 물탱크 행균	x	x
<b>정기 세척</b> ; 콤비 추출구 외부를 수동으로 세척	x	x

 거품기 행균이 "비활성화"로 설정된 경우 Plug&Clean 기능을 갖춘 기계에서도 수동 우유 시스템 세척을 매일 실시해야 합니다.

### 참조

## 7.4 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 접촉하거나 실수로 삼키는 경우 건강에 해로울 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  
▷7페이지부터



### 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  
▷7페이지부터



- WMF 관리용 제품은 기계의 재질에 적합하며 테스트를 거쳤습니다. 다른 석회제거제는 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  
 >121페이지부터

물의 경도, 물 사용량 및 워터 필터의 사용 여부에 따라 석회 제거 시점이 결정됩니다. WMF 1300 S가 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 중단되면 안 됩니다.

**석회 제거를 위해 다음이 필요합니다:**

- WMF 석회제거제 2병(각 0.75리터)
- 물이 담긴 1병(0.75리터)
- 3리터 수거 용기



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

**중요**

- >메인 메뉴
- >관리
- >석회 제거

**석회 제거 프로그램 실행**

- \* 관리 메뉴 실행.
- \* **석회 제거** 터치.
- \* 디스플레이 메시지 준수.

## 7.5 수동 세척

WMF 관리 프로그램 주문 번호  
▷액세서리 및 부품  
126페이지

### 7.5.1 조작 패널 세척(CleanLock)

\* **CleanLock** 필드를 터치하십시오.  
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  
▷7페이지부터

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

#### 중요

단원 "보존" 참조  
▷121페이지부터

### 7.5.2 찌꺼기 통 세척(찌꺼기 배출구, 옵션)

- \* 찌꺼기 통을 비우고 흐르는 식수로 행구십시오.
- \* 젖은 헝겊으로 닦으십시오.
- \* 찌꺼기 통을 말린 후 다시 끼우십시오.



-  > 테이블 하단 찌꺼기 투입구를 갖춘 커피머신의 경우 찌꺼기 배출구를 매일 세척해야 합니다.
- > 무리한 힘을 절대로 사용하지 마십시오! 파손 위험.

#### 중요

단원 "보존" 참조  
▷121페이지부터

### 7.5.3 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 잠기 전에 항상 커피머신을 끄고 전원 플러그를 빼십시오.
  - > 추출 유닛을 단단히 잡고 조심스럽게 제거하십시오.

추출 유닛은 필요한 경우 및 정기적으로 세척할 수 있습니다.

- \* 커피머신이 꺼질 때까지 ON/OFF 스위치를 누르십시오.
  - \* 전원 플러그를 빼십시오.
  - \* 콤비 추출구를 위로 완전히 미십시오.
  - \* 찌꺼기 통을 빼내십시오.
  - \* 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.



- 추출 유닛이 아래로 미끄러질 수 있습니다.
  - > 추출 유닛을 항상 단단히 잡으십시오.
  - > 무리한 힘을 절대로 사용하지 마십시오! 파손 위험.

#### 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터

#### 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터

#### 중요

단원 "보증" 참조  
▷121페이지부터

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



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.



그림 3

- \* 삽입 슈트 [1] 를 위로 젖히십시오.
- \* 브루잉 필터를 흐르는 물 또는 헹궂은 물로 세척하십시오.
- \* 커피 분말 잔여물을 핀셋 또는 브러시로 제거하십시오.
- \* 추출 유닛을 흐르는 물로 헹구십시오.



그림 4



## 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.

\* 추출 유닛을 헹궂으로 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 커피머신의 슬롯 내 뒤 벽면까지 밀어 넣으십시오.

\* 잠금장치가 고정될 때까지 추출 유닛을 수직으로 위를 향해 미십시오.

\* 찌꺼기 통을 설치하십시오.

\* 드립 트레이를 설치하십시오.

## 중요

단원 "보증" 참조  
>121페이지부터



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  
>121페이지부터

### 7.5.4 물탱크 세척

물 탱크를 매주 철저히 깨끗한 물로 헹구십시오.



### 7.5.5 드립 트레이 세척

#### 화상 위험



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

- \* 드립 트레이의 앞 외부를 가볍게 들어 올려 제거하십시오.
- \* 드립 트레이를 철저히 세척하십시오.
- \* 드립 트레이를 깨끗한 식수로 최종적으로 헹구십시오.
- \* 드립 트레이를 건조하여 다시 설치하십시오.

#### 주의

단원 "안전" 참조  
▷7페이지부터



## 7.5.6 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/OFF스위치에서 커피머신을 끄십시오.
- \* 세척 전에 커피머신을 냉각하십시오.
- \* 냉각된 커피머신의 하우징을 적신 헝겊으로 세척하십시오.
- \* 미세한 모직 헝겊으로 닦아 건조하십시오.

## 7.5.7 초코 통 세척(분말 시스템을 갖춘 기계에서만 옵션으로 제공)

분말 용기를 정기적으로 제거하고 용기 아래 초코 통을 세척하십시오.

### 중요

단원 "보증" 참조  
▷121페이지부터

#### 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.



## 7.5.8 우유 시스템 수동 세척(Basic Milk)

### 화상 위험

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

### 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.

-  > 우유 시스템을 수동으로 세척하기 전에 우유 시스템 행굼을 실시해야 합니다. 우유 시스템 행굼은 시스템 내 잔여 우유를 제거합니다.

### 콤비 추출구를 세척하십시오

- \* 콤비 추출구 뒤의 레버를 앞으로 당기십시오.
- \* 풀린 콤비 추출구를 떼어내십시오.
- \* Basic Milk 사양에만 해당: 우유통에서 우유 호스를 빼낸 후 콤비 추출구에서 분리하십시오.
- \* 믹서 호스를 분리하십시오(있는 경우).
- \* WMF 특수 세척제 5ml 또는 특수 세정제를 500ml의 따뜻한 식수와 혼합하십시오.

### 주의

- 단원 "안전" 참조
  - ▷ 7페이지부터
- 애니메이션 사용 설명
  - ▷ 메인 메뉴
  - ▷ 관리
  - ▷ 사용 설명

### 주의

- 단원 "안전" 참조
  - ▷ 7페이지부터

### 중요

- 단원 "보증" 참조
  - ▷ 121페이지부터



- \* 콤비 추출구를 분해하십시오.
  - \* Basic Milk 사양에만 해당: 우유 호스 한쪽 끝 부분을 세척액 안에 담그십시오.
  - \* Basic Milk 사양에만 해당: 우유 호스의 나머지 부분도 길이에 따라 조금씩 모두 세척액 안에 담그십시오.
- 이렇게 하면 우유 호스 내에 기포가 생기지 않습니다.
- \* 콤비 추출구 부품을 세척 용제 안에 담그십시오(3부분).
- 모든 부분이 세척액 안에 완전히 잠겨야 합니다.
- \* 5시간 경과 후 모든 부분을 솔로 깨끗하게 세척하십시오.
  - \* 모든 콤비 추출구를 깨끗한 식수로 매우 철저히 헹구십시오.
  - \* Basic Milk 사양에만 해당: 우유 호스를 철저히 헹구십시오.
  - \* 믹서 호스를 깨끗하게 헹구십시오(있는 경우).
  - \* 믹서 호스를 끼우십시오.
  - \* 콤비 추출구를 조립하십시오.
  - \* 콤비 추출구를 장착하십시오.
  - \* Basic Milk 사양에만 해당: 우유 호스를 끼우십시오.



- ! 호스 가이드**  
 호스는 가이드 앵글에 항상 올바르게 위치하십시오. 그림 참조.
- [1] 우유 호스\* → 하부(Basic Milk)
  - [2] 믹서 호스\* → 상부

\* 옵션 사양  
 이것은 Basic Milk 사양의 우유 호스에만 적용됩니다.

**중요**

단원 "보증" 참조  
 >121페이지부터



## 7.5.9 콤비 추출구 수동 세척(Smart Milk)

**!** Smart Milk 기능이 포함된 커피머신에서 거품기를 분해하지 마십시오!

콤비 추출구를 외부에서 정기적으로 적신 형궤으로 청소하고 배출 오프닝을 적합한 브러시로 청소하십시오.

## 7.5.10 믹서 세척

사용한 각 분말에 따라 더 자주 세척하십시오.

### **!** 화상 위험

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

- \* 좌측 면에서 도어를 여십시오.
- \* 콤비 추출구에서 믹서 호스를 빼내고 믹서 컵을 손잡이를 이용하여 제거하십시오.

### 매일

- \* 믹서 비이커를 4개의 개별 부품으로 분해하십시오.
- \* 해당 부품을 흐르는 식수로 철저히 세척하십시오.

### 중요

단원 "보증" 참조  
> 121페이지부터



### ⚠ 주의

단원 "안전" 참조  
> 7페이지부터

설명서  
> 메인 메뉴  
> 관리  
> 설명서



**필요시(매주)**

- \* WMF 특수 세척제 5ml 또는 특수 세정제를 500ml의 따뜻한 식수와 혼합하십시오.
- \* 4개 부품 모두를 최소 4시간 동안 세척액에 담그십시오.
- \* 4시간 후 흐르는 식수로 다시 철저히 헹구십시오.
- \* 분말 용기를 떼어내고 믹서 컵과 연결된 투입 슬롯을 헹궈거나 브러시로 청소하십시오.
- \* 모든 부품을 완전하게 건조하십시오 [1].

 조립 시 모든 오프닝이 같은 방향을 향해야 합니다.

- \* 믹서 휠 [2] 를 그림과 같이 삽입하십시오. 삽입 후 녹색 면을 볼 수 있습니다.
- \* 믹서 호스를 믹서 컵에 끼우십시오.
- \* 믹서 컵을 고정될 때까지 다시 설치하십시오.
- \* 믹서 호스를 콤비 추출구에 끼우십시오.



 **호스 가이드**  
호스는 가이드 앵글에 항상 올바르게 위치하십시오. 그림 참조.

- [3] 우유 호스\* → 하부(Basic Milk)
- [4] 믹서 호스\* → 상부

\* 옵션 사양  
이것은 Basic Milk 사양의 우유 호스에만 적용됩니다.

**중요**

단원 "보충" 참조  
>121페이지부터



### 7.5.11 원두 용기 세척

원두 용기는 필요한 경우 또는 정기적으로 세척할 수 있습니다. 권장: 매월.

#### 부상 위험

- 특히 머리카락이 긴 경우 분쇄기 헤드에 머리카락이 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 잠기 전에 항상 커피머신을 끄고 전원 플러그를 빼십시오.

 주의



- > 원두 용기를 절대로 식기 세척기를 이용하여 세척하지 마십시오.

중요

잠금장치는 기계 커버에서 각 용기 앞에 있습니다.

- \* 신호가 울릴 때까지 ON/OFF 스위치를 짧게 누르십시오.
- \* 전원 플러그를 빼십시오.
- \* 잠금장치를 멀티 톨을 이용하여 시계 반대 방향으로 90° 돌려 여십시오.
- \* 원두 용기를 위쪽으로 빼내십시오.
- \* 원두 용기를 완전히 비우고 젖은 헝겊으로 깨끗하게 닦으십시오.



잠금장치를 멀티 톨로 여십시오.



- \* 원두 용기를 완전히 말리십시오.
- \* 원두 용기를 다시 채운 후 끼우십시오.
- \* 멀티 툴을 이용하여 잠금장치를 시계 방향으로 90° 돌려 잠그십시오.

### 7.5.12 분말 용기 세척

분말 용기는 필요시 및 정기적인 간격으로 세척할 수 있습니다.

권장: 매월.

사용한 각 분말에 따라 더 자주 세척하십시오.

잠금장치는 기계 커버에서 각 용기 앞에 있습니다.

- \* 신호가 울릴 때까지 ON/OFF 스위치를 짧게 누르십시오.
- \* 전원 플러그를 빼십시오.
- \* 잠금장치를 멀티 툴을 이용하여 시계 반대 방향으로 90° 돌려 여십시오.
- \* 용기를 뒤로 젖힌 후 위쪽으로 빼내십시오.
- \* 용기를 완전히 비우십시오.
- \* 앞뒤에 있는 유니온 너트를 조이십시오.
- \* 계량기 스크루를 당겨 빼내십시오.
- \* 용기를 젖은 헝겊으로 깨끗하게 닦으십시오.
- \* 계량기 스크루의 각 부품을 깨끗하게 청소하십시오.
- \* 분말 용기 및 각 부품을 완전히 말리십시오.
- \* 계량기 스크루를 다시 조립한 후 장착하고 유니온 너트를 조이십시오.



계량기 및 개별 부품 계량기 스크루

**!** 배출구의 정확한 위치에 유의하십시오.

**중요**

- \* 분말 용기를 다시 채운 후 끼우십시오.
- \* 멀티 툴을 이용하여 잠금장치를 시계 방향으로 90° 돌려 잠그십시오.

## 8 HACCP-세척 가이드라인

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

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.

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.

"식품 위생 규정,  
1997년 8월 5일"

당사의 HACCP-세척 가이드라인을 정기적인 세척 및 관리에 적용하십시오.

HACCP-내보내기  
▷81페이지

WMF에서 승인한 세척제만 사용하십시오.

단원 "관리" 참조  
▷85페이지부터



정보  필드를 눌러 최근 세척 프로토콜을 불러올 수 있습니다.

USB  필드를 눌러 HACCP-프로토콜을 내보내기 할 수 있습니다.

**힌트**

**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 - 8켈이여야 합니다.

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

WMF 에서는 다양한 냉장장치를 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:

1. 스위치 OFF 행금 실시  
↳ 기계를 끌 때 자동으로 시작, 관리 인원
2. 조차 패널 짜내기 등 드립 트레이 및 허우징 세척  
↳ 사용 설명서, 관리 인원
3. 사용 시간 후 폼비 추출구 교체 또는 우유 시스템 세척(유량이 적고 우유가 차갑지 않은 경우 또는 거품기 행금이 꺼진 경우 반드시 필요)
4. 250회 추출 후, 늦어도 7일 후:
5. 시스템 세척  
↳ 사용 설명서, 관리 인원
6. 밀서, 우유 시스템 및 롤탱크 매주 세척  
↳ 사용 설명서, 관리 인원
7. 정기적으로 제품 용기 세척(원두/분말) 추출구 및 추출 유닛 세척  
↳ 사용 설명서, 관리 인원
7. 일반적인 기계 세척

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

순번	세척 단계							서명
	시간							
	1	2	3	4	5	6	7	
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.

커피머신 정비 시기는 사용량을 기준으로 하며 디스플레이에 정비 메시지가 표시됩니다. WMF 서비스에서 정비 시에는 추출 시스템 석회 제거도 동시에 실행됩니다.

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 서비스 또는 전문 기술자만이 정비를 실행해야 합니다. 다음 정비 단계가 지정되어 있습니다:

- 석회 제거는 조작자/운영자가 스스로 할 수 있습니다.
- 디스플레이에 정비 메시지가 표시된 경우 안전성 검사도 실시해야 하기 때문에 WMF 서비스 또는 전문 기술자만이 정비를 실행해야 합니다.

서비스-정비 메시지  
▷메시지 및 지침  
110페이지

석회 제거  
▷소프트웨어 ▷관리  
▷석회 제거  
92페이지

서비스-정비 메시지  
▷메시지 및 지침  
110페이지

## 9.2 WMF 서비스

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

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

**중요!**

정비 및 수리가 필요한 경우에는 해당 WMF 서비스에 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:
  - 원두 용기 잠금장치가 열려 있습니까?  
▷관리
  - 커피 원두가 미끄러지며 들어가지 않습니다.
- \* 큰 스푼으로 휘저은 후  필드를 눌러 확인하십시오.

#### 차단 콕을 여십시오.

- \* 급수 차단 콕을 열고 확인하십시오.

#### 찌꺼기 통을 비우십시오.

- \* 찌꺼기 통을 비우십시오.

#### 찌꺼기 통이 없습니다.

- \* 찌꺼기 통을 다시 올바르게 끼우십시오.

#### 워터 필터를 교체하십시오.

- \* 워터 필터 교체.  
워터 필터 사용 설명서를 참조하십시오!
- \* 필요한 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.

#### WMF 서비스에 연락하십시오

오류 번호 표시

오류 메시지 및 장애  
▷111페이지

#### 서비스 메시지

- 디스플레이에 메시지가 표시된 후 정비 서비스.
- \* WMF 서비스에 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 서비스에 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 1300 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.



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. 이어서 커피머신을 다시 켜십시오.

**참조**

오류-번호	오류-명칭	조치 요령
6	추출 유닛 차단 전류/추출 유닛의 작동이 원활하지 않음	* 커피머신을 끄십시오. * 추출 유닛 세척. ▷관리 ▷추출 유닛 세척, 95페이지
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, 95페이지 * 분쇄도를 더 굵게 설정하십시오. ▷기타 설정 ▷분쇄도 설정, 84페이지 * 품질을 낮게 설정하십시오. ▷소프트웨어 ▷레시피, 54페이지 * 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, 95페이지 * 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.

오류-번호	오류-명칭	조치 요령
163	물 오류: 온수 행굼	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, 95페이지 * 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.
186	스팀 보일러: 레벨	추출이 일시적으로 차단되어 있습니다. * 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오. * 물탱크가 채워져 있는지 점검하십시오.
188	히터 오류: 스팀 보일러 과열	* 커피머신을 끄고 전원 플러그를 빼십시오. * WMF 서비스에 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 용기 제거. * 분쇄 디스크를 용기용 멀티툴로만 시계 반대 방향으로 돌리십시오(2개의 핀을 분쇄기의 해당 홈에 끼워야 합니다). ▷관리 ▷원두 용기 세척, 104페이지 * 용기를 다시 올려 놓으십시오. * 커피머신을 켜십시오. 자주 발생하는 경우: * 분쇄도를 한 단계 거칠게 설정하십시오. ▷기타 설정 ▷분쇄도 설정, 84페이지



### 10.3 오류 메시지가 없는 오류

오류 증상	조치 요령
<ul style="list-style-type: none"> <li>온수 추출이 안 되고 찌꺼기 통에 물이 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 온수 배출구 세척.</li> <li>* WMF 서비스에 연락하십시오 (커피 추출 가능).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Choc-추출이 안 되고 찌꺼기 통에 물이 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Choc-추출을 더 이상 사용하지 마십시오.</li> <li>* WMF 서비스에 연락하십시오 (커피 추출 가능).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Choc-계량기가 차단되었고, Choc이 물만 추출합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 계량기를 세척하십시오. ▷관리 ▷분말 용기 세척, 105페이지</li> <li>* 분말을 비우십시오.</li> <li>* 전체 분말이 제거될 때까지 스크루를 손으로 돌리십시오.</li> <li>* 경우에 따라 물로 헹구십시오.</li> <li>* 모든 부분을 완전하게 말리십시오.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>초코 추출 동안 큰 소음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 믹서 비이커를 제거하십시오.</li> <li>* 믹서 휠이 올바르게 삽입되었는지 점검하십시오. ▷관리 ▷믹서 세척, 102페이지</li> <li>* 필요시 믹서 휠 교체.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>좌측/우측 커피 추출이 서로 다름</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 콤비 추출구를 세척하십시오. ▷관리 ▷우유 시스템 세척 개요, 91페이지</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>우유가 용기 안에 있음에도 우유 거품/우유 추출이 되지 않음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 우유 호스가 꺾이거나 압착되어 있는지 확인하십시오.</li> <li>* 우유 호스를 올바르게 배선하십시오.</li> <li>* 콤비 추출구를 세척하십시오. ▷관리 ▷우유 시스템 수동 세척, 100페이지</li> <li>* 우유 노즐이 막혀 있는지 점검하십시오. ▷관리 ▷우유 시스템 세척 개요, 91페이지</li> <li>* 우유 시스템 점검 실시. ▷소프트웨어 ▷시스템, 73페이지</li> <li>* 우유 냉각기가 결빙되어 있는지 점검하십시오.</li> </ul>

오류 증상	조치 요령								
<ul style="list-style-type: none"> <li>우유 거품이 비정상임</li> <li>온도가 너무 낮거나 높음</li> </ul>	<p><b>Basic Milk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 우유 노즐을 교환하십시오.</li> <li>콤비 추출구에서 적합한 우유 노즐을 사용하십시오.</li> </ul> <table border="1" data-bbox="451 347 1030 486"> <thead> <tr> <th>우유 노즐</th> <th>색상</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• 매우 차가운 우유(5°C 미만)</td> <td>회색</td> </tr> <tr> <td>• 냉각된 우유(10°C 미만)</td> <td>주황색</td> </tr> <tr> <td>• 냉각 안 된 우유(16°C 이상)</td> <td>녹색</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 콤비 추출구를 세척하십시오. ▷관리 ▷우유 시스템 수동 세척, 100페이지</li> </ul> <p>오류가 제거되지 않는 경우</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 액세서리에서 다른 우유 노즐을 사용하십시오.</li> </ul>	우유 노즐	색상	• 매우 차가운 우유(5°C 미만)	회색	• 냉각된 우유(10°C 미만)	주황색	• 냉각 안 된 우유(16°C 이상)	녹색
우유 노즐	색상								
• 매우 차가운 우유(5°C 미만)	회색								
• 냉각된 우유(10°C 미만)	주황색								
• 냉각 안 된 우유(16°C 이상)	녹색								
<ul style="list-style-type: none"> <li>우유 거품이 비정상임</li> <li>온도가 너무 낮거나 높음</li> </ul>	<p><b>Smart Milk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 우유 시스템 점검 실시.</li> <li>* 설정된 우유 저장 온도가 현재 우유 온도와 일치하는지 확인하십시오.</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>우유 거품이 너무 강하게 추출됨</li> <li>우유가 너무 뜨거움</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 우유 시스템이 세척되어 있는지 확인하십시오.</li> <li>* 우유 시스템을 세척하십시오. ▷관리 ▷우유 시스템 세척 개요, 91페이지</li> <li>* 사용하는 우유가 충분히 차가운지 확인하십시오.</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>분말 음료 추출 없음</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 믹서 컵을 세척하십시오.</li> <li>* 호스가 꺾여 있습니까?</li> <li>* 세척 및 행굼을 자주 실시하십시오(필요시 매일). ▷관리 ▷믹서 세척, 102페이지</li> <li>* 분말량을 더 적게 설정하십시오.</li> <li>* 더 많은 양의 물을 설정하십시오.</li> </ul>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>펌프가 계속 작동하고 찌꺼기 통에 물이 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피머신을 끈 후 다시 켜십시오.</li> <li>* 오류가 제거되지 않는 경우, WMF 서비스에 연락하십시오.</li> </ul>								

오류 증상	조치 요령
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choc-용기가 설치되지 않습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 손으로 계량기에서 계량기 스크루의 구동장치를 시계 방향으로 가볍게 돌리십시오.</li> <li>* Choc 용기가 실수로 잠겨 있는지 점검하십시오.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 원두 용기가 설치되지 않습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 원두 용기가 실수로 잠겨 있는지 점검하십시오.</li> <li>* 분쇄기와 용기 사이에 원두가 있는지 점검하십시오.</li> </ul>

## 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  
 >121페이지부터  
 사용 및 설치 조건  
 >17페이지부터

커피머신의 손상 및 기술적인 문제를 방지하려면 다음과 같은 지침을 준수하십시오.

- 탄산염 농도가 5°dKH 이상인 식수의 경우 WMF 워터 필터를 사전 작동해야 합니다. WMF 서비스가 권장한 워터 필터를 사용하지 않는 경우 커피머신이 손상될 수 있습니다 (원인: 석회).
- 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.
- 고정 물공급 연결부를 갖춘 커피머신의 경우 반드시 물 배출구도 연결할 것을 권장합니다. 이렇게 하지 않으면 드립 트레이가 넘쳐 가구 손상과 같은 피해를 초래할 수 있습니다.
- 물 배출구가 없으면 드립 트레이로 물이 배출될 수 있습니다. 이 물이 커피머신에서 전류가 흐르는 부품을 접촉하여 화재가 발생할 수 있습니다.
  - 사용 종료 후 물 공급관의 메인 콕을 항상 잠그십시오.
  - 드립 트레이를 항상 비우십시오.
  - 커피머신을 물 배출구에 연결하십시오.
- 손상 방지를 위한 조치 권장, 예:
  - 물 공급관에 적합한 급수 컨트롤 장치 장착
  - 연기 경보기 설치
- 작동 중단(며칠/몇 주) 후 새로 작동 전에 세척 프로그램을 최소 2회 실행할 것을 권장합니다.

시스템 세척  
▷세척 프로그램  
88페이지

## 11.2 가이드라인

제조사: WMF GmbH, 73312 Geislingen  
(Germany)

본 장치는 가이드라인 MRL (MD) 2006/42/EC,  
EMV 가이드라인 2014/30/EU 및 RoHS 2011/65/  
EU의 모든 해당 규정에 따른 요구사항을 충족합  
니다.

위에서 언급한 제조사는 본 머신이 언급한 가이  
드라인의 해당 모든 규정과 일치함을 증명합니  
다. 당사와 합의 없이 머신을 변형한 경우 이 선언  
서는 해당 유효성을 상실합니다. 기술 문서 종합:  
WMF GmbH.

적합성 선언서는 머신에 원본으로 첨부되어 있습  
니다. 기계에는 CE 인증 표시가 있습니다.

이 기계는 독일의 식품, 농축산물 및 생필품 원  
료에 관한 법률(LFGB)과 생필품 원료에 관한  
규정(BedGgstV) 그리고 EU의 관련 현행 규정  
No. 10/2011 및 No. 1935/2004의 요건을 준수합  
니다.

이 기계는 규정에 적합하게 사용할 경우 건강상  
의 위험 또는 다른 부당한 위험을 초래하지 않  
습니다. 제품에 사용된 원료와 소재는 생필품 원  
료에 관한 규정 및 유럽연합의 관련 규정(EU)  
No. 10/2011의 요건을 준수합니다.

유럽연합 이외의 국가에는 해당 국가별 규정이 적  
용됩니다.

본 머신은 전자제품 폐기 규정 WEEE 2012/19/EU  
의 적용을 받으며 가정 쓰레기로 폐기하면 안 됩  
니다.

WMF는 유럽연합 규정 No. 1935/2004(EC)  
에 따른 제조이력 및 유럽연합 규정  
No. 2023/2006(EC)에 의거한 제품 제조공정에 따  
른 제조 관련 사항을 보증합니다.



폐기 시에는 WMF 서비스에  
연락하십시오.

주소  
▷ 109페이지

### 11.3 운영자 책임 사항

기계 운영자는 WMF 서비스 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 서비스 또는 WMF 공인 기술자를 통해 정비 시 실행됩니다.

기계 세척은 WMF에서 지정한 특수 세척제만 사용하여 실행해야 합니다(커피머신용 세척제(정제), 우유 시스템용 세척제(액체)).

기계 석회 제거는 WMF가 지정한 WMF 특수 석회 제거제로만 해야 합니다.

제조사 규정한 정비 주기 및 정비 빈도(▷정비)를 준수하십시오.

세척 주기 개요  
▷87페이지  
HACCP  
▷106페이지

WMF 특수 세척제  
▷액세서리 및 부품  
126페이지

WMF 특수 석회제거제  
▷액세서리 및 부품  
126페이지

## 11.4 보증 청구



### 사용 설명서를 참조하십시오.

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

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

### 보증에 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

사용 및 설치 조건  
▷17페이지부터

중요  
정비  
▷108페이지

## 부록: 기술 데이터

### 커피머신 기술 데이터

외부 규격	폭 325mm 높이 669mm (원두 용기 및 잠금장치 포함 - 키 제외) 깊이 574mm
커피 원두 용기	각 약 650g <sup>(1)</sup> 중간에 약 550g 커피 원두 용기 <sup>(1)</sup>
분말 용기(옵션)	약 1,200g <sup>(2)</sup>
순중량	35-42kg (사양에 따라)
물 공급관	메인 콕 및 오염 필터를 갖춘 3/8" 호스 연결부, 0.08mm 그물망 너비, 설치측. <sup>(3)</sup> 최소 0.2MPa (2bar), 2l/min에서의 유량 압력. 최대 0.6MPa (6bar). <b>중요!</b> 설치 측 유량 압력이 0.6MPa (6bar)를 초과하면 최대 0.6MPa (6bar)로 설정할 수 있는 감압기를 반드시 사전 작동해야 합니다. 최대 공급 온도 35°C. 새 커피머신, 메인 워터 키트 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
해수면 위 높이에서 사용	<2,000m

기술적인 내용이 변경될 수 있습니다.

- (1) 주입량은 커피 원두 크기에 따라 다릅니다.
- (2) 분말 용기(옵션) 사용 시에만. 주입량은 사용된 분말에 따라 다릅니다.
- (3) 커피머신의 물 연결에 대한 이 규정(IEC 60335-2-75)은 유럽연합 내 국가에 적용됩니다. 경우에 따라 해당 국가의 추가적 규정에도 유의하십시오. 유럽연합 외의 국가에서는 커피머신 유통업체가 여기 인용된 규범이 허용되는지 확인해야 합니다.

정격 출력	2.0–2.4kW
전원	220–230V, 50/60 Hz, (1/N/PE)
조명	LED
보호 유형	IP X0
보호 등급	class 1
정격 압력	보일러 1.6MPa (16bar) 스팀 보일러 0.5MPa (5bar)
소음 레벨(Lpa)	<70dB(A) <sup>(4)</sup>
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.

기술적인 내용이 변경될 수 있습니다.

<sup>(4)</sup> 작업공간의 A-평가 소음 레벨 Lpa (slow) 및 Lpa (impulse)는 각 작동 모드에서 70dB(A) 이하입니다.

<p>설치 간격</p>	<p>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.</p>
<p>워터 필터 장착 치수</p>	<p>워터 필터 사용 설명서를 참조하십시오.</p>

기술적인 내용이 변경될 수 있습니다.

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.

설치 측 전기장치는 IEC 60364에 따른 국가별 규정에 맞게 갖춰져 있거나 명판의 표시사항과 일치해야 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 서비스 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).

기계를 대형 주방에 설치하려는 경우 기계에 접지-등전위 도체를 갖출 것을 권장합니다. WMF 서비스는 필요시 등전위 단자를 설치할 수 있습니다.

**부록: 액세서리 및 부품**

수량	단위	명칭	주문 번호	사양
<b>Choc 포함 전체 콤비 추출구</b>				
1	피스	콤비 추출구 전체	33 2867 5200	Basic Milk
1	피스	우유 호스 슬리브	33 2180 5000	Basic Milk
1	피스	우유 호스 용 스프링	33 0190 3000	Basic Milk
1	미터	우유 호스	00 0048 4939	전체
0.25	미터	믹서 호스	00 0048 0064	Choc (초코)
1	피스	믹서 호스용 스프링	33 2292 6100	Choc (초코)
1	피스	우유 호스 슬리브	33 4407 4000	Choc (초코)
1	피스	믹서 비이커	33 2895 4000	Choc (초코)
1	피스	믹서 휠	33 2895 5000	Choc (초코)
1	피스	5°C 미만의 매우 차가운 우유용 우유 노즐(회색)	33 9509 7100	Basic Milk
1	피스	10°C 미만의 냉각된 우유용 우유 노즐(주황색)	33 9510 6100	Basic Milk
1	피스	16°C 이상의 냉각 안 된 우유용 우유 노즐(녹색)	33 2317 8000	Basic Milk
<b>우유 분사구</b>				
1	피스	우유 분사구	33 2914 9000	Basic Milk/ Smart Milk
1	피스	우유 분사구 세척용 솔	33 4136 8000	Basic Milk/ Smart Milk
<b>커피 찌꺼기 통</b>				
1	피스	커피 찌꺼기 통	33 4728 7000	전체
1	피스	커피 찌꺼기 통(테이블 하부로 배출 되는 찌꺼기)	33 4728 8000	테이블 하단 찌꺼기 투입구
<b>고정 물공급 연결부, 배출</b>				
1	피스	메인 워터 키트	03 1198 6001	메인 워터
1.5	미터	배출 호스	00 0048 0042	메인 워터

수량	단위	명칭	주문 번호	사양
<b>액세서리/도구</b>				
1	피스	Plug&Clean-어댑터	33 2427 5000	전체
1	피스	멀티 툴	33 2323 1000	전체
1	피스	잠금 및 잠금해제를 위한 제품 용기 용 멀티 툴	33 2586 8000	전체
1	세트 (4개)	받침대(100mm) (공급 사양에 포함 안 됨) <sup>1)</sup>	33 3320 3000	전체
1	피스	추출구 커버 고정용 접시 머리 나사 M3x10 <sup>1)</sup>	00 0047 3107	전체
<b>전체 원두 용기</b>				
1	피스	원두 용기 커버, 중앙	33 2638 8000	전체
1	피스	원두 용기 커버, 중앙, 닫을 수 있음	33 2638 8100	전체
1	피스	원두 용기 커버, 우측/좌측	33 2636 4000	전체
1	피스	원두 용기, 우측/좌측	33 4705 9099	전체
1	피스	원두 용기, 중앙	33 4706 1099	전체
1	피스	원두 용기/제품 용기 표기 라벨	33 2624 7000	전체
<b>제품 용기</b>				
1	피스	분말 용기 커버	33 2636 4000	Choc (초코)
1	피스	분말 용기	33 2824 4099	Choc (초코)
<b>추출 유닛</b>				
1	피스	추출 유닛	33 2893 0399	전체
1	피스	추출 유닛 O 링	33 7006 5190	전체

<sup>1)</sup> 설치하는 반드시 교육을 받은 사람 또는 WMF 서비스가 담당

부록: 액세서리 및 부품

수량	단위	명칭	주문 번호	사양
<b>드립 트레이/드립 그릴</b>				
1	피스	SteamJet을 갖춘 드립 트레이	33 4718 7000	SteamJet 포함
1	피스	SteamJet이 없는 드립 그릴	33 4296 0000	SteamJet 없음
1	피스	SteamJet을 갖춘 드립 그릴	33 4237 0000	SteamJet 포함
1	피스	드립 트레이 닫기용 마개	33 7007 4653	전체
<b>물탱크</b>				
1	피스	물탱크	33 4728 9000	전체
1	피스	물탱크 커버	33 4291 7000	전체
<b>석회 필터/워터 필터</b>				
1	피스	필터 캔들 V 또는 M 포함 WMF AquaHead 세트	03 9336 0010	메인 워터
1	피스	필터 헤드(WMF AquaHead)	33 9532 0000	메인 워터
1	피스	WMF AquaBasic V 필터 캔들	33 9533 0000	메인 워터
1	피스	물탱크 내 워터 필터용 어댑터	33 2327 1000	물탱크
1	팩	물탱크 내 워터 필터용 대체 카트리 지(VE 4개)	33 2332 2000	물탱크
<b>문서/설명서</b>				
1	피스	문서: WMF 1300 S 사용 설명서	33 4323 8080	전체
<b>WMF 관리 프로그램용 주문번호</b>				
1	병	WMF 우유 거품기 특수 세척제	33 0683 6000	Basic Milk
1	팩	특수 세척제 정제(100개)	33 2332 4000	전체
2	병	액체형 석회 제거제	33 7006 2869	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 21, 58  
Barista 필드 - 커피 농도 47  
Basic Steam(옵션) 34

### C

CleanLock 49

### D

Decaf 47  
Decaf-계수 62

### E

Eco-모드 76, 82

### F

Freeflow 53

### H

HACCP-내보내기 81  
HACCP-세척 가이드라인 106

### O

ON/OFF 스위치 21

### P

PIN 권한 68  
Plug&Clean-어댑터 30  
PostSelection 61

### S

S-M-L 기능 52, 79  
S-M-L 주입량 52  
SteamJet 21, 59  
SteamJet 필드 21, 36, 46

### U

USB 80

### W

WMF 서비스(Service) 109

### ㄱ

가이드라인 119  
개요 44  
거품기 행금 90  
결빙 방지/윤송 준비 77  
계량기 78  
계량될 53  
계량 방식 53  
계산 66  
계산-PIN 69  
고객 로고 63  
고정 물공급 연결부 42  
관리 48, 65, 85

관리 안전지침 85  
규정에 적합한 사용 14  
기능 라인 46  
기술 데이터 122  
기타 설정 84  
고기 43

### ㄷ

데이터 로딩 81  
데이터 백업 81  
두 번째 커피 종류 47  
드립 트레이 41  
드립 트레이 세척 98  
드립 트레이 센서 41, 78  
디스플레이 73  
디스플레이 모드 61  
디스플레이 밝기 74  
디스플레이 배경 74  
디스플레이의 메시지 45  
뜨거운 거품 비율 72

### ㄹ

레시피 로딩 51, 80  
레시피 백업 51  
레시피 변경 54  
레시피 저장 80  
로그 63

### ㅁ

멀티 톨 84  
메뉴 컨트롤 필드 45  
메뉴 필드 21, 59  
메시지 및 지침 110  
메인 메뉴의 기능 45  
무료 설정 67  
물 경도 측정 27  
물 공급관 122  
물의 양 55  
물탱크 21, 39  
물탱크 세척 98  
물탱크용 워터 필터 삽입 27  
믹서 도어 21  
믹서 세척 102  
믹서 행금 48, 89

### ㅂ

반복 추출 52  
밝기 낮춤 74  
버튼 레이아웃 61  
버튼 레이아웃(타이머) 70  
보증이 적용되지 않는 사항: 121  
보증 청구 121  
분말 용기 세척 105  
분말 용기(옵션) 21  
분쇄도 설정 84  
브루어 관리 50  
블루투스 78  
빈 메시지 72

## 人

사용 및 설치 조건 17  
사용 범위 27  
사용 설명 49  
사용 설명서 기호 및 심벌 22  
사용 설명서의 심벌 22  
상태 표시창 73  
새 PIN 부여 69  
서비스 65  
석회 제거 50, 65, 92  
설정(기본 설정) 26  
설정-PIN 68  
설치 간격 124  
설치 장소 25  
설치 표면 123  
섬머타임 69  
세척 주기 87  
세척 프로그램 88  
세척-PIN 68  
셀프 서비스 58  
셀프 서비스 모드 58  
소프트웨어 44  
수동 세척 94  
수동 투입구 21, 38  
수질 122  
스팀 배출구 21  
스팀 버튼 21  
시간/날짜 69  
시간대 69  
시스템 72  
시스템 세척 48, 88  
시작-정지 53  
시작-정지-Freeflow 53

## ○

안전 7  
안전장치 7  
알림 필드 21  
애니메이션 49  
액세서리 및 부품 126  
언어 83  
언어 로딩 81  
언어 사전 선택 60  
오류 메시지가 없는 오류 114  
오류 메시지 및 장애 111  
오류 표시 59  
온도 77  
온도 센서 72  
온수 배출 33  
온수 배출구 21  
온수 행금 필드 21, 46, 59  
옵션 필드 33  
외부 계산 67  
용어 설명 23  
우유 거품 또는 우유 추출 29, 32  
우유 거품 추출 29  
우유 노즐 30

우유량 55  
우유 및 거품 72  
우유 분사구 31  
우유 시스템 세척 49, 89  
우유 시스템 세척 개요 91  
우유 시스템 수동 세척 100  
우유 시스템 채움 47, 49, 60  
우유 시스템 행금 49  
우유 연결 30  
우유 연결부 도어 21  
우유 저장 온도 72  
운영자 책임 사항 120  
워터 필터 65, 75  
원두 없을 알림 보정 77  
원두 용기 21  
원두 용기/분말 용기 37  
원두 용기 세척 104  
음료 51  
음료: 문자 + 색상 75  
음료 버튼 46  
음료 버튼 및 설정 디스플레이 21  
음료 사전 선택 64  
음료 심벌 로딩 80  
음료 추출 32  
음료 취소 32, 64  
음료 크기 21, 52, 60  
음료 확인 64  
이벤트 표시 74  
일반 안전지침 7

## ㄹ

자동 우유 시스템 행금 77  
작동 24  
작동 준비 상태 44  
작동 준비 상태 디스플레이 21, 46  
작동 준비 상태 디스플레이 필드 44  
작동 프로그램 26  
잔 스톱퍼 21  
잔 워머 21, 36  
잔 크기 60  
잔 크기 조정 33, 46  
정격 출력 123  
정보 65  
정비 108  
정비 및 석회 제거 108  
정제 투입구 21  
제조사 로고 63  
제품 설명 20  
제품 첨가물 예비품 54  
조작 메시지 110  
조작 방법 28  
조작 안전지침 28  
조작 옵션 58  
조작 요소 58  
조작 패널 세척(CleanLock) 94  
찌꺼기 통 21, 40  
찌꺼기 통 세척 94

**大**

첨가물 54  
 첨가물 변경 55  
 첨가물 삭제 55  
 초코 통 세척 99  
 최근 추출 65  
 추출구의 조명 21, 73  
 추출 유닛 세척 95  
 측정된 전체 농도 75

**ㅋ**

카운터 66  
 카운터 데이터 내보내기 80  
 커피머신 기술 데이터 122  
 커피머신에 대한 위험 요인 117  
 커피머신의 부분별 명칭 20  
 커피머신 크기 29  
 커피 분말량 55  
 커피 분말 사용 커피 38  
 커피 분쇄기 선택 56  
 커피 품질 56  
 콤비 추출구 높이 조정 37  
 콤비 추출구 수동 세척 100  
 콤비 추출구, 우유 거품기 내장 21

**에**

타이머 65, 69  
 타이머 개요 70  
 타이머 삭제 70  
 타이머 일일 개요 70  
 타이머 작동 시간 설정 71  
 탄산염 농도 75  
 탈착식 드립 트레이 및 드립 그릴 21  
 터치 보정 74  
 테스트 추출 51  
 테이블 하단 찌꺼기 투입구(옵션) 40  
 텍스트 및 그림 57

**표**

판매 장치 66  
 펌웨어 업데이트 81  
 포장 개봉 25  
 품질 등급 56  
 프로토콜 65  
 필터 65  
 필터 교체(옵션) 50  
 필터 사용 범위 76

**ㅎ**

하우징 세척 99  
 현재의 레시피 구성 54

가까운 WMF 서비스:

© 2018–2021 WMF 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](mailto:info@tecdocgmbh.de)

사용 설명서 원본. 독일에서 인쇄됨.

기술적인 내용이 변경될 수 있습니다.

10.06.2021



DESIGNED TO PERFORM