

## 사용자 매뉴얼



**WMF espresso!**

Series 5500

주식회사 두리양행  
dooree  
SINCE 1983

머리말

WMF 커피 머신을 구입해 주셔서 감사합니다.

WMF espresso는 에스프레소, 카페크림, 온수를 추출하며 전자동 그라인더가 내장된 포르타 필터 커피 머신입니다.

## 사용자 매뉴얼을 따르십시오.



사용자 매뉴얼에 따른 안전사항에 각별한 주의를 기울이십시오.



모든 직원과 스태프들이 유저 매뉴얼을 볼 수 있도록 비치하십시오.  
기기 사용 전 사용자 매뉴얼을 꼼꼼히 읽어 보십시오.

### ⚠ CAUTION

P18 사용자 매뉴얼에서 각 버튼의 기능을 확인 하십시오.

## 감전에 관한 유의 사항

### ⚠ WARNING



커피 머신 안쪽 주 전압은 생명을 위협할 수 있습니다.



> 절대 외관을 열지 마십시오.

> 절대 나사를 풀어 분해하거나 외관부품을 제거하지 마십시오.

안전 지침을 참고 하십시오.



## 사용과 설치를 위한 필요 조건

유지보수를 위한 안내 사항에 따르지 않아서 생기는 모든 손해에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

> 사용자 매뉴얼을 따르십시오.

### IMPORTANT

기기정보를 확인 하십시오.,

## 목차

<b>1</b>	<b>안전</b>	
1.1	일반적인 안전 안내	
1.2	적절한 사용	
1.3	적절한 사용과 설치 조건	
<b>2</b>	<b>소개</b>	
2.1	커피 기기의 부품	
	디스플레이	
	부자재	
<b>3</b>	<b>가동</b>	<b>가동</b>
3.1	커피 머신 가동 안전 수칙	
3.2	커피 머신 전원 켜기	
3.3	포르타 필터	
3.3.1	포르타 필터 상태 디스플레이	
3.4	음료 추출	
3.5	분쇄 커피 수동 로딩	
3.6	추출 필터 행굼	
3.7	뜨거운 물 행굼	
3.8	스팀 옵션	
3.8.1	오토 스팀	
	베이직 스팀	
3.9	컵 그리드	
3.10	스팀젯 컵워머	
3.11	빈 호퍼(원두통)	
3.12	컵 보관(보온)	
3.13	커피 머신 전원 끄기	
<b>4</b>	<b>분쇄각도 설정</b>	
<b>5</b>	<b>소프트웨어</b>	
5.1	둘러보기	
	구동 준비	
	라인 패드 대기	
	메인 메뉴 기능	
	메뉴 컨트롤 버튼	
	디스플레이 메시지	
5.2	커피 머신 이용	
	"작동 대기" 디스플레이	
5.3	작동 대기	
	음료 버튼	
	커피가루 수동 조작	
	바리스타 패드 - 커피 농도 조절	
5.4	케어	
	브루잉 그룹 세척	
	클린 락	
	찌꺼기통 청소	
	Seal 청소	
5.5	음료	
	레시피 변경	
	레시피 로드	
	텍스트	
	추출 테스트	
	레시피 저장	

## 목차

5.6	정보	마지막 추출 주기 정보
		서비스
		케어
		저널
5.7	회계	카운터
5.8	PIN 권한	청소 PIN
		설정 PIN
		회계 PIN
5.9	시스템 언어	기기 가동 옵션
		스팀젯
		바리스타 버튼
		추출 시간 컨트롤
		디스플레이 문구
		원두 종류
		우유 폼 선택(오토 스팀)
		브루잉 컴플 어쿠스틱 신호
		자동 시작
	설정	컵 조명
		디스플레이 밝기
		컵 워머
		터치 디스플레이 조절
		정수 필터
		에코모드
		자동 꺼짐
		일자 / 시간
5.10	USB	레시피 로드
		레시피 저장
		카운터 내보내기
		HACCP 내보내기
		데이터 백업
		데이터 로드
		언어 로드
		펌웨어 업데이트
6	케어	
6.1	케어 안전 지침	
6.2	세척 주기 미리보기	
6.3	세척 프로그램	
	6.3.1	추출 그룹 청소
	6.3.2	추출기 필터 행굼
6.4	매뉴얼 청소	
	6.4.1	컵 워머 청소
	6.4.2	커피 찌꺼기통 청소
	6.4.3	추출기 유닛 청소 수동
	6.4.4	포르타 필터 청소

## 목차

6.4.5	드립트레이 청소
6.4.6	터치 스크린 청소(클린락)
6.4.7	하우징 청소
6.4.8	스팀 노즐 청소
6.4.9	온수 추출 구 청소
6.4.10	빈호퍼( 원두통) 청소
6.4.11	빈호퍼( 원두통) 하부 캐치팬 청소
6.5	Seal 교체
<b>7</b>	<b>HACCP 청소 스케줄</b>
<b>8</b>	<b>유지 보수&amp; 디스켈링</b>
8.1	유지보수
8.2	WMF 서비스
<b>9</b>	<b>메시지와 안내 지침</b>
9.1	커피 머신 구동을 위한 안내
9.2	에러 메시지와 기능 오작동
9.3	문제 해결(트러블 슈팅)
<b>10</b>	<b>안전과 품질 보증</b>
10.1	커피 머신과 위험
10.2	안내 지침
10.3	소유자/커피 머신 작동자의 의무
10.4	품질 보증
<b>부록 : 기술적인 데이터</b>	
<b>인덱스</b>	

---

## 1. 안전

---



기기의 잘못 된 사용

- > 안전에 관한 지침을 따르지 않을 경우, 사용자가 중상을 입을 수 있습니다.
- > 안전 지침을 따라 주십시오.

---

### 1.1 일반적인 안전 지침

작업자를 위한 안전

 WARNING

모든 WMF 상품에서는 안전이 가장 중요합니다.

다음과 같은 지침을 따르시면 기기를 안전하게 사용하실 수 있습니다.



- > 커피 머신 사용에 앞서 유저 매뉴얼을 읽으십시오.

 CAUTION



- > 커피 머신의 뜨거운 부분을 만지지 마십시오.



- > 포르타필터는 조심해서 다루시고 절대 떨어트리지 마십시오.

> 작업장에서는 되도록 미끄러지지 않고, 발을 충분히 보호 할 수 있는 견고함을 가진 신발을 신으십시오.

> 커피 머신이 제대로 작동하지 않는 경우 혹은 손상된 경우 기기를 끄고 사용하지 않습니다.

---

---

안전장비를 갖추어도 모든 커피 기기는 잘못 사용할 경우 잠재적으로 위험요소를 지니고 있습니다.

상해, 부상을 방지 하기 위해 커피 기기를 사용 하실 때에는 아래의 지침을 준수해주십시오.



### 감전 사고 위험

⚠ WARNING



커피 머신 내부의 전류는 생명을 위협 할 수 있습니다.

- > 외관을 열지 마십시오.
  - > 절대 외관의 나사를 풀거나 외관을 분해 하지 마십시오.
  - > 전력선이 손상 된 경우 절대 사용하지 마십시오.
  - > 전력선의 손상을 방지 하기 위해 선이 끼이거나 꺾이지 않는 지 주의하십시오.
-



### 부상의 위험

⚠ CAUTION

- 그라인더 날 사이에 긴 머리가 끼이지 않도록 주의 하십시오.
  - 포트afil터가 무거우므로 낙상사고에 주의하십시오.
- > 빈호퍼(원두통)을 탈부착 할 경우 항상 머리망을 이용해 주십시오.
- > 포트afil터를 떨어트리지 않도록 주의하십시오.



### 타박상, 상해, 부상의 위험

⚠ CAUTION



- 커피 기기는 움직이는 부품들로 구성되어 있으므로 손가락이 끼이거나 손이 다치지 않도록 주의 하십시오.
  - 컵 스토리지 커버는 밀어서 여닫히는 동안 손이 끼이지 않도록 주의 하십시오.
  - 커피 기기의 그라인더, 혹은 브루잉 유닛에 접근 할 경우 커피 머신의 전원을 끄신 후 전원을 완전히 분리 하십시오.
- 컵 스토리지 커버를 여닫을 때에 주의 하십시오.





## 건강상의 위험

⚠ CAUTION

커피 머신은 그 용도에 알맞게 사용하십시오.

빈호퍼(원두통)은 그 목적에 맞는 용도로만 사용하십시오.



## 사용자 안전

⚠ CAUTION

○ 청소 용제는 피부에 자극을 일으킬 수 있습니다.

> 포장용기에 부착 된 도구를 사용하거나 적절한 보호구를 착용하십시오.

> 디스플레이 창에 해당 안내 문구가 표시 된 경우에만 청소 알약을 넣으세요.

---



### 부상/상해 위험

⚠ CAUTION

- 그라인더에 손가락이나 머리카락이 끼이지 않도록 하십시오.
- 포르타필터가 떨어지면 발을 다칠 수 있습니다.
- > 긴 머리는 헤어 네트를 이용하고 포르타 필터를 떨어트리지 않도록 주의 하십시오.



### 타박상 / 끼임/ 부상의 위험

⚠ CAUTION



- 커피기기는 움직이는 부품들로 구성되어 있습니다.
- 손이나 손가락이 끼이지 않도록 주의하십시오.
- 컵 저장소에 손이 끼이지 않도록 주의 하십시오.
- > 항상 커피기기의 전원을 끄고 전원플러그를 분리하십시오.
- > 컵 저장소를 열고 닫을 경우 주의 하십시오.



### 건강 안전 주의

⚠ CAUTION

- 커피머신을 이용해 마시고 먹는데 적합한 재료만 사용하십시오.
- > 빈호퍼(원두통)에 원래의 목적에 맞는 재료만 넣으십시오.



### 건강 안전 주의

⚠ CAUTION



- 커피 머신 세정제/세척제는 피부에 자극을 일으킬 수 있습니다.
- > 보호를 위해 적절한 보호구를 착용하십시오.
- > 청소 알약은 오직 디스플레이 화면에 표시 되었을 경우에만 투입해 주십시오.



### 건강 주의 / 피부자극 / 화상

⚠ CAUTION



- 청소 중에는 포르타 필터와 온수 추출 구를 통해 뜨거운 물이 흐릅니다.
- 뜨거운 물에 데이거나 화상을 입을 수 있습니다.

- > 청소 중 추출구 아래에 손을 대지 마십시오.
- > 청소 세제를 마시지 않도록 주의 하십시오.



### 미끄러움 주의

⚠ CAUTION



- 커피 기기에서 고장이 발생하는 경우 물이 흐를 수 있습니다.
- 바닥이 미끄러운지 주의하십시오.

- > 정기적으로 커피 기기가 새고 있지 않은지, 물이 흐르고 있지 않은지 확인 하십시오.



## 1.2 목적에 맞는 사용

WARNING

용도에 맞는 사용

WMF Espresso는 다양한 맛과 형태의 커피 음료, 우유 음료 또는 파우더 음료를 추출하는 용도로 만들어진 기계입니다. 이 기계는 전문가 또는 기계 작동에 대해 익히 아는 사람이 상업 또는 비상업적인 다양한 공간에서 활용할 수 있습니다. 또한 기계 작동에 숙련된 사람의 도움하에 셀프서비스로도 사용 가능합니다.

기계 사용에 관하여는 사용 설명서와 WMF 홈페이지에 자세히 나와있습니다. 이런 용도를 벗어난 어떠한 사용도 잘못된 사용으로 간주합니다. 용도를 벗어난 사용으로 일어난 기계 손상은 보장하지 않습니다.

WMF Espresso는 커피, 온수(음료나 청소시) 또는 우유(차갑고 저온살균된 UHT포장의 우유)를 추출하거나 데우는데 외에는 사용할 수 없습니다.



### 1.3 사용 및 설치 조건



기술 정보 P73

화재 위험

> 기술 데이터(정보)에 명시된 안전 거리 확보를 준수해주시요.

화재와 사고 위험

> 설치 및 사용조건을 반드시 준수하십시오.

고객의 전기, 수도, 배관 연결에 필요한 준비 작업은 기계 소유주/사용자에 의해 이루어집니다.

허가 받은 설치 기술자가 전반적 ,국가 특정, 지방 법에 따라 이 작업을 실행해야 합니다.

WMF 서비스 기술자는 기존의 준비된 연결 지점에 기계 연결만을 할 수 있습니다.

WMF 서비스 기술자는 연결 전에 어떠한 작업도 실행하지 못 하도록 되어있습니다.

전기 연결의 사양 및 표준은 유럽 연합 국가에서의 기계 연결에 적용됩니다.

추가적으로 해당 국가의 세부 법률을 준수할 필요가 있습니다.

유럽 연합 국가 외 나라에서의 표준 승인은 법률 기관이나 기계를 사용하고자 하는 사용인이 확인합니다.

해당 지역 전력 공급은 ICE 346에 따라 이루어져야 합니다. 안전 향상을 위해 커피머신은 EN 61008에 따라 FI 30mA

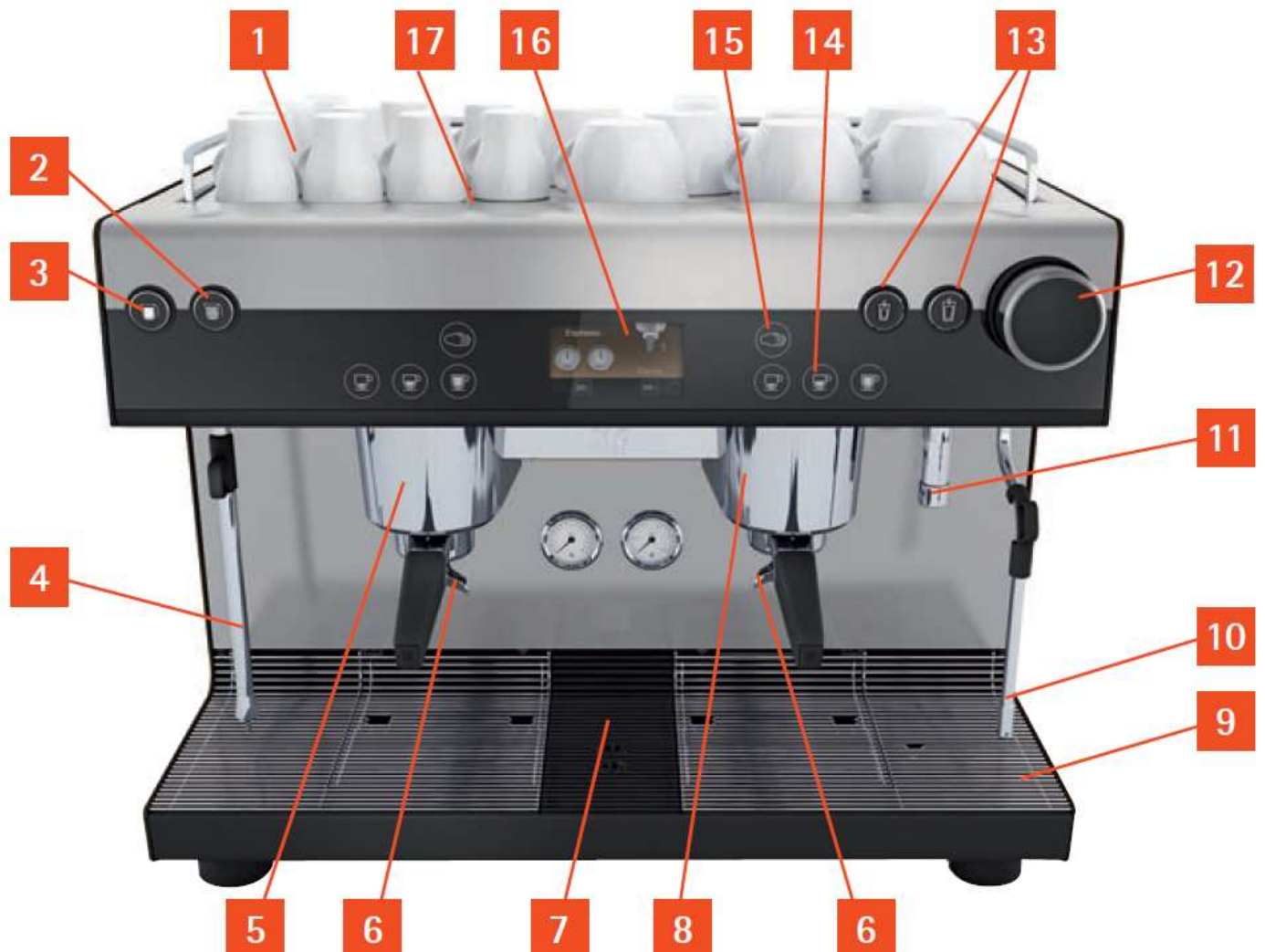
누전 차단기가 장착되어 있어야 합니다. 기계 근처 또는 카운터 상부에서 약 30cm 떨어진 곳에 충격에 견딜 수 있는 단상 연결 소켓을 카운터 하부 구조의 뒷면이나 측면에 또는 해당 국가 단상 소켓 및 3상 연결 경우 EN 60309에 따라

5-pin CEE 60947에 따라 최소 3mm 접촉 간격을 모든 적극 단절기(메인 스위치)가 설치되어야 합니다. 단전 스위치는 유동적인 연결용을 권장합니다. 메인 케이블은 뜨거운 표면과 접촉되지 않도록 합니다. 메인 스위치 및 플러그 탭은 고객의 현장 설치 중의 한 부분입니다. 기계가 운반 트롤리 위에(움직이는 장소) 설치도니 경우 영구적인 메인 연결에 맞지 않을 수 있습니다.



## 2 소개

### 2.1 커피 머신의 부품과 명칭



### 디스플레이

추출그룹(왼쪽)

추출그룹 (오른쪽)



Status line





- 1 빈호퍼 (원두통) ; 컵 저장소 아래
- 2 밀크 폼 버튼
- 3 우유 버튼
- 4 오토 스팀 추출구
- 5 포르타필터 브루잉 그룹(왼편)
- 6 추출구
- 7 스팀젯
- 8 포르타필터 브루잉 그룹(오른편)
- 9 컵 그리드
- 10 베이직 스팀 추출구
- 11 온수 추출구
- 12 베이직 스팀 낵
- 13 온수 버튼
- 14 음료 버튼
- 15 기능 버튼
- 16 터치 스크린 디스플레이
- 17 컵 저장소
- 18 컵 조명
- 19 전원 버튼

#### "사용 대기 모드" 디스플레이

- 20 바리스타 버튼
- 21 메뉴 버튼(메인메뉴 진입)
- 22 스팀 젯 컵 워머
- 23 메시지 버튼
- 24 브루잉 그룹 디스플레이(오른쪽)  
(오른쪽 브루잉 그룹 음료 추출 상태 표시)
- 25 브루잉 그룹 디스플레이(왼편)  
(왼쪽 브루잉 그룹 음료 추출 상태 표시)

## 사용자 매뉴얼 아이콘과 표시



### 사용자 안전에 관한 지침

⚠ WARNING



- > 안전에 관한 지침을 따르지 않을 경우, 사용자가 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ CAUTION

### 사용자 상해 안전에 관한

#### 지침

- > 안전에 관한 지침을 따르지 않을 경우, 사용자가 중경상을 입을 수 있습니다.



감전 사고 위험



뜨거운 스팀



타박상 또는 압착 위험



표면이 뜨거움



미끄러짐 주의

IMPORTANT



### 재산상 손해에 대한 안내

- 커피머신
- 커피머신이 설치되는 장소
- > 사용자 매뉴얼을 따르십시오.

보증서 내용과 기기에 관한 정보를 참조하십시오.



### 메모/팁

- 안전한 사용과 보다 쉬운 기계 작동을 돕는 팁입니다.

INSTRUCTIONS

TIP



## 메인메뉴 불러오기

- 메인메뉴 표시를 누르면 메인메뉴가 나타납니다.

## 메인메뉴 진입하기

\* “메인 메뉴” 아이콘을 누르면 메인 메뉴 가 표시됩니다. - 다른 디스플레이 옵션도 메인 메뉴에서 고를 수 있습니다.



### 용어해설

용 어	설 명
•	목록, 선택 옵션
*	개별 단계
이탈릭체	커피 기기 상태 표시 및 설명
추가	커피에 추가되는 우유, 우유거품, 초코등 음료 레시피의 구성요소,
바리스타	커피 농도 조절
음료추출	커피, 온수 또는 초코 음료 추출
블라인드 시브	청소용 시브
용량	예) 정수 필터 안에 들어갈 수 있는 물의 용량(리터)
물 경도	°dKH 단위로 표시. 물의 경도는 식용수에 녹아있는 칼슘의 단위이다.
배분 필터 행균	브루잉 그룹 행균
수도	수도꼭지, 앵글 밸브
밀크 시스템	콤비추출구, 우유 노즐 및 우유 호스
믹서 시스템	완전한 모듈로 초코 양 조절기가 있는 믹서
파우더 음료	예를 들어 핫 초코나 토핑
프리인퓨전(미리 우려내기)	제조 전에 아로마 성분을 좀 더 진하게 내기 위해 커피를 살짝 우려낸다.
준비 테스트	테스트 하기
템퍼	추출 주기 이전에 커피 가루 자동으로 압력을 가함

### 3 커피 머신 구동

#### 3.1 커피 머신 구동 안전 지침



#### 건강상의 위험 / 데임 주의

○ 음료와 스팀이 추출되는 동안은 뜨거운 물이 흘러나옵니다.  
추출구와 근접한 장비의 표면이 뜨거울 수 있습니다.



○ 포르타 필터는 추출 중 매우 뜨거워 질 수 있습니다.



○ 스팀젯 컵 위머를 통해 뜨거운 스팀이 추출됩니다.

드립트레이가 제대로 장착되지 않으면 뜨거운 물로 인해 화상의 위험이 있습니다.

- > 음료와 스팀이 추출 될 경우 추출구 아래에서 조심하십시오.
- > 추출 직후 추출구를 만지지 마세요
- > 추출 직후 포르타필터의 핸들 부분을 이용해 조작하십시오.
- > 음료 추출 전 추출구 아래에 알맞은 컵을 두십시오.
- > 드립트레이가 올바르게 장착 되었는지 항상 확인하십시오.

#### ⚠ CAUTION

P6 안전 챕터를 따르  
십시오.



○ 커피 머신 및 제품을 용도에 알맞게 사용하십시오.

- > 빈호퍼 (원두통)에 원두 이외의 다른 물질을 넣지 마십시오.

#### ⚠ CAUTION

P6 안전 챕터를 따르  
십시오.

### 3.2 커피 기기 켜기

\* ON/OFF버튼을 눌러 커피 기기를 켜면 히팅이 시작됩니다.

자동으로 행굼이 진행됩니다.

커피기기에서 추출이 준비되면 "작동 대기 화면"이 표시됩니다.

### 3.3 포르타 필터

포르타 필터는 2가지 사이즈를 이용합니다.

포르타 필터 1 = 8~9g

포르타 필터2 = 10~16g

음료 추출 전 비어있는 포르타 필터를 반드시 장착합니다.

표시창에 장착된 브루잉 그룹과 인식된 포르타필터를 표시합니다.

숫자는 인식된 포르타 필터를 표시합니다. 싱글 =(1) 더블=(2)



#### 3.3.1 포르타필터 상태 표시



**포르타필터 없음**  
포르타필터가  
장착되어야 합니다.



**포르타필터 장착됨**  
디스플레이에서 어떤 포르타필터  
가 장착되었는지 확인 하실 수  
있습니다.  
해당 포르타 필터에 맞는 음료셋  
업을 선택할 수 있습니다.



**포르타 필터 비움**  
포르타필터를 비워주십시오.



> 추출 과정이 완료되기 전 포르타 필터를 분리하지 마  
십시오.

> 추출과정이 완료되기 전에 포르타필터를 제거 하면 추출과정이  
마무리되지 못하고 중단 됩니다.

**IMPORTANT**



### 3.4 음료 추출

음료 추출 버튼을 누르면 선택된 음료의 추출이 시작됩니다.  
올바른 용량의 포르타 필터를 장착하십시오.  
포르타 필터는 반드시 비워주십시오.  
이전의 음료 추출이 완전히 마무리 되어야 합니다.  
이가 마무리 되지 않을 경우 경고음으로 표시할 수 있습니다.  
비활성화 할 수 있습니다.

P35 레시피 변경  
→버튼 배열  
P 35 소프트웨어  
→레시피변경

- 버튼 불켜짐 = 추출 대기(가능)
- 버튼 불켜짐 = 버튼 사용 불가능(추출준비 안됨)
- 버튼 깜박임 = 음료 추출이 진행 중



\* 컵 그리드를 올바른 높이에 두세요.  
\* 포르타 필터 하단에 적절한 음용 컵을 둡니다.  
\*원하는 음료 버튼을 누릅니다.  
커피 원두가 분쇄되어 포르타필터로 떨어집니다.  
분쇄된 커피 가루는 브루잉 피스톤에 의해 자동으로 템핑 됩니다.  
음료 추출이 시작됩니다.

#### 음료 취소

\*깜박이는 음료 버튼을 다시 누릅니다.

### 3.5 수동으로 분쇄 커피 담기

\* 펄션 버튼을 짧게 누릅니다.

내부 그라인더가 비활성화 됩니다

\*원하는 분쇄커피를 포트타필터에 넣습니다.

\*원하는 음료 버튼을 누릅니다.

분쇄커피는 브루잉 피스톤에 의해 자동으로 템핑 됩니다. 음료 추출이 시작 됩니다.



### 3.6 분배 필터 행굼

\* 포트타필터를 분리합니다.

\* 디스플레이에서 포트타필터 이미지를 2초 이상 누릅니다.



○ 포트타필터를 행굼기 위해 분배 필터행굼을 이용하지 마십시오.

**NOTE**

TIP

>포트타필터는 온수 추출구로 행굼하십시오.

여러 차례 기울여 뒤집으십시오.

>이 때 물이 물의 흐름에 막힘이 없는지 스크린이 막히지 않았는지 확인합니다.

### 3.7 온수 추출

\* 온수추출구아래에 적당한 크기의 컵을 놓습니다.

\* 원하는 온수 버튼을 누릅니다.

추출이 이루어집니다.



### 3.8 스팀 옵션

⚠ CAUTION

#### 데임 주의 / 화상주의



오토 스팀, 베이직 스팀, 스팀젯을 이용할 경우 스팀추출구가 개방됨에 따라 뜨거운 증기가 분출됩니다. 근접한 표면도 뜨겁습니다.



- > 음료 및 스팀 추출시 추출구 아래쪽에 손을 대지 마십시오.
- > 추출 직 후 추출구 및 표면이 뜨거우므로 닿지 않도록 하십시오.

⚠ CAUTION



#### 화상 / 데임 주의

우유와 우유 폼은 90 °C이상으로 설정 될 경우 끓어 넘칠 수 있습니다.



- > 저그를 반 이상 채우지 마십시오.



- > 우유 거품 생성시 지나치게 온도를 높이면 우유 폼 볼륨이 줄어 들 수 있습니다.

스탠다드 버전의 커피 기기는 오토 스팀, 베이직 스팀, 스팀 젯이 장착 됩니다.

오토 스팀과 베이직 스팀을 동시에 추출 할 수 없습니다.



### 3.8.1 오토 스팀

우유는 오토스팀 옵션을 통해 데워지거나 폼이 생성 됩니다. 폼 버튼에 지정된 우유 폼 퀄리티에 따라 생성 됩니다,  
표준 세팅으로 하나의 우유 폼 퀄리티를 지정 할 수 있습니다.  
**밀크 폼 선택** 이 활성화 되면 3단계의 밀크 폼을 선택 할 수 있습니다.  
폼 버튼을 누르면 선택창이 디스플레이에 나타납니다.

이용 가능한 우유 폼 퀄리티는

- 표준
- 미세한
- 아주 미세한

#### 뜨거운 우유 혹은 밀크 폼

- \* 가능하면 손잡이가 달린 길고 홀쭉한 크로마간 저그를 사용하십시오.
  - \*우유가 넘치지 않도록 저그를 반만 채우십시오.
  - \* 저그 가운데에 스팀 노즐을 놓고 우유에 잠기도록 담그십시오.
  - \* 짧게 원하는 스팀 버튼을 누릅니다.
- 오토스팀 버튼 배열에 따라 스팀이 분출 됩니다.
- 스팀 버튼을 한번 더 누르거나 우유가 설정된 온도에 도달하면 스팀이 종료됩니다.
- \* 저그를 빼내고 폼 버튼을 한번 더 짧게 눌러 스팀을 분사하고 남아 있는 우유를 행귀 냅니다.
  - \* 살균된 수건으로 스팀 추출 구를 닦습니다.



우유 버튼



폼 버튼

P42

#### 밀크 폼 선택

P42 시스템  
버튼 재배열  
P35 레시피 변경  
레시피 변경  
P35 음료



## 베이직 스팀



화상 위험 / 데임 주의

음료와 스팀이 추출 될 때에는 뜨거운 액체가 추출, 분사되고 근처 표면이 뜨거워 집니다.



>음료와 스팀이 분사 될 경우 추출구 아래에 손을 대지 마십시오.

추출 직후 뜨거운 부품을 만지지 마십시오.



> 추출구 아래에 적당한 컵을 두십시오.

### ⚠ CAUTION

P6 안전 챕터를 따르십시오

\* 베이직 스팀 손잡이를 돌려 개방합니다.

손잡이를 돌려 다시 잠글 때까지 스팀이 분사 됩니다.

- 음료를 데웁니다.
- 수동으로 폼밀크를 제작합니다.

## 음료 데우기

\* 되도록 손잡이가 달린 길고 홀쭉한 크로마간 저그를 사용하십시오.

\* 저그에 반정도 우유를 채우고 스팀노즐을 우유 깊이 담급니다.

\* 스팀 손잡이를 돌려 스팀이 분사되기 시작하면 음료를 원하는 온도 까지 데웁니다.

\* 베이직 스팀손잡이를 돌려 스팀 분사를 종료합니다.

\* 스팀 추출구를 돌려 배수판으로 향하게 합니다.

\*베이직 스팀 손잡이를 개방하여 짧게 스팀을 분사하여 우유 잔여물을 행귀 냅니다.

\*스팀 추출구 외부를 살균한 수건으로 닦습니다.



WMF 크로마간 저그

아이템 번호 :

03 9090 0030

/ 03 9090 0050

### 3.9 컵그리드

#### 올리기

\*추출이 없을 때 컵그리드를 손가락으로 들어 올리면 힌지부분의 버팀목이 잠금에 걸립니다.

#### 내리기

\*컵 그리드 전면부를 살짝 들어올려 힌지의 잠금부분을 내립니다.  
컵그리드를 내려놓습니다.

컵 그리드 높임시 추출구간 높이

싱글 추출구 : 82mm

더블 추출구 : 77mm



컵그리드에 손가락을 걸고 들어올립니다.



컵그리드의 앞부분을 잡고 내립니다.

### 3.10 스팀젯 컵 워머



⚠ CAUTION



화상 위험 / 데임 주의

스팀젯 컵 워머에서 뜨거운 증기가 배출 되므로 주변 표면이 매우 뜨겁습니다.



> 열에 강한 컵을 사용하십시오.



> 스팀을 추출 하기 전 컵을 뒤집어서 컵워머에 놓으십시오.

> 추출 직 후 달궈진 주변을 만지지 마십시오.

> 컵 워머 그리드 혹은 드립 그리드를 분리한 상태로 스팀젯 기능을 수행하지 마십시오.

P6 안전 챕터를 따르십시오.

P47케어 챕터를 참조 하여 드립 트레이를 매일 청소하십시오.



### 건강/위생주의

스팀젯 기능은 세척이 아닌 컵을 데우는 용도로만 사용하십시오.

> 스팀 젯 컵 워머 이용시 항상 깨끗하게 씻은 컵을 이용하십시오.

스팀젯 컵 워머는 두 개의 컵을 동시에 데울 수 있습니다.

\* 2개의 컵을 뒤집어 컵 워머에 엹습니다.

\* 스팀젯 버튼을 누릅니다.

\* 바닥에서 뜨거운 스팀이 천천히 분출되며 컵을 데웁니다.

젯 스팀은 설정한 시간만큼 배출됩니다.

\*스팀젯 버튼을 다시 누르면 스팀이 멈춥니다.

### CAUTION

P6 안전 챕터를 따르십시오.



이 설명은 표준 세팅에 맞는 값입니다.

추출옵션 - 설정값  
(=METERED)

스팀젯 활성화

→ p 41

### 3.11 빈호퍼

가능하면 호퍼는 필요에 따라 채우십시오.

제품의 신선도를 유지하기 위해 하루에 필요한 분량의 원두를 채우십시오.

각각의 호퍼용량은 550g입니다.

원두를 채우고 난 후 커버를 덮어 원두를 보호해주십시오.



이물질은 그라인더를 손상시킬 수 있습니다. 이러한 종류의 손상은 소비자 과실로 분류되어 무상보증 받으실 수 없습니다.

원두 호퍼에 이물질이 들어가지 않도록 하십시오.

### IMPORTANT

P72 무상보증 챕터를 준수하십시오.

### 3.12 컵 저장소 (컵워머)



화상주의

컵 저장소와 보관중인 컵들은 뜨거울 수 있습니다.

> 뜨거워진 컵과 컵 저장소를 다룰 때에는 화상에 주의 하십시오.



**CAUTION**

P6 안전 챕터를 따르십시오.



컵을 겹겹이 과다하게 적재하지 마십시오.

컵 저장소 트레이를 (원두통 개방 등으로) 여닫으며 이동할 경우 컵이 떨어질 수 있습니다.

**IMPORTANT**

P72 무상보증을 준수하십시오..

커피 기기의 상단 커버는 컵 워머입니다.

기기내부로 접근하기 위해 컵 저장소를 뒤로 밀어 열 수 있습니다.

컵 히터는 소프트웨어로 조절가능합니다.



### 3.13 커피 머신 전원 끄기



커피 기기 내부에서 유해한 미생물이 자랄 수 있습니다.

> 커피 기기를 종료하기 전 매일 청소를 진행 해 주십시오.

**CAUTION**

P6 안전 챕터를 준수하십시오.

커피 기기를 매뉴얼에 따라 청소 하십시오.

P47 케어 챕터를 확인 하십시오.



매뉴얼을 준수하십시오.

매뉴얼을 준수하지 않아서 비롯되는 손상에 대해서는 무상 보증에 해당하지 않으며 제조자는 이에 어떤 법적 책임도 지지 않습니다.

**IMPORTANT**

P72 무상 보증 챕터를 준수 하십시오.

\*ON/OFF 스위치를 짧게 누릅니다 (약 1초)

\* 메인 플러그를 분리하세요.

\* 수도를 잠급니다.

#### 4. 분쇄각 설정



끼임 / 상해 주의

커피 그라인더는 커피 날 등이 부품이 움직이므로 손의 상해에 주의 하셔야 합니다.



> 커피 기기가 작동 중이거나, 빈 호퍼가 분리되어있는 상태에서 그라인더에 절대 손을 대지 마십시오.

⚠ CAUTION

P6 안전 챕터를 따르십시오.



**분쇄각 더 가늘게 조절 하기**

커피 그라인더를 한번에 너무 가늘게 조절하면 막힐 수 있습니다.

**중요! 분쇄각은 그라인더를 완전히 멈춘 후에 조절 하십시오.**

**IMPORTANT**

P72 무상 보증 챕터를 따르십시오.

> 분쇄각은 그라인더 컨트롤 노를 이용해 한번에 한 단계씩 조절 하십시오.

> 그리고 가늘어진 그라인딩 단계의 커피를 이용해서 커피 음료를 추출 하십시오.

> 이러한 스텝들을 원하는 분쇄각에 도달 할 때까지 반복합니다.

**분쇄각을 더 굵게 조절하는 경우**

분쇄각을 더 굵게 조절 하기를 원하시는 경우 한번에 여러 단계를 조절 하실 수 있습니다.

\* 컵저장소를 뒤로 밀어 개방합니다.

이미 설정된 분쇄각이 이제 보입니다.

\* 커피추출을 시작하고 하고 그라인더의 작동이 시작 되기를 기다립니다.

\* 그라인더의 작동이 멈추면 컨트롤 노를 눌러 돌리면서 분쇄각을 원하는 대로 조절 합니다.



분쇄각 컨트롤 노

분쇄각 1

→ fine ↻

분쇄각 10

→ coarse ↻

## 5 소프트웨어



음료를 조절 할 경우 모든 커피 기기를 구동하는 것과 동일한 안전 지침이 적용됩니다.

> 모든 구동 안전 지침을 준수 하십시오.

### CAUTION

P20 구동 안전 챕터를 따르십시오.

### 5.1 미리 보기

#### 구동 대기 화면

#### P33



디스플레이창에 표시된 버튼들은 설정에 따라, 그리고 기기 모델에 이용 가능합니다.

#### 상태바 버튼

#### P33



바리스타 (커피 농도 조절)

P33



스팀 젓

P41



메시지 P63

## 메인메뉴 기능

P34



케어

P 34



음료

P 35



시스템

P41



정보

P38



회계

P 39



PIN권한

P40



USB

P46



서비스

## 메뉴 컨트롤 버튼



메인메뉴 진입



이전



PIN 입력



다음/앞으로/시작



도움말



설정 저장



설정값 확인 / 확인



설정값 삭제 / 삭제



음료 테스트



뒤로



키보드 나타내기



설정 불러오기

## 디스플레이 메시지



에러 메시지



## 5.2 작동 대기 상태

### 작동 대기 상태 표시 화면

기기의 개별적인 세팅 및 옵션에 따라 구동 대기 화면이 화면이 보입니다.



## 5.3 구동 대기 모드 버튼

### 음료 버튼

모든 사용 가능한 음료 버튼은 조명이 켜져 있습니다.

각 포르타 필터별로, 브루잉 그룹 마다 최대 3개의 다른 레시피를 설정할 수 있습니다. 이는 음료 버튼으로 선택 될 수 있습니다.

포르타 필터는 기기에 장착 되었을 때 자동으로 감지 됩니다.

기기 셋팅에 따라 음료 이름들이 버튼에 나타납니다.



문자(이름)표시 → 소프트웨어 → P42 시스템

포르타 필터가 장착 되지 않은 상태에서는 브루잉 그룹에 설정된 원두타입이 표시 됩니다.

### 수동 조작으로 분쇄커피 이용하기

P 23 구동을 참조 하십시오.



### 바리스타 버튼 - 커피 농도 조절

조절한 커피 농도는 1회 추출에만 해당됩니다.

두 개의 브루잉 그룹에서 각각 조절 할 수 있습니다.

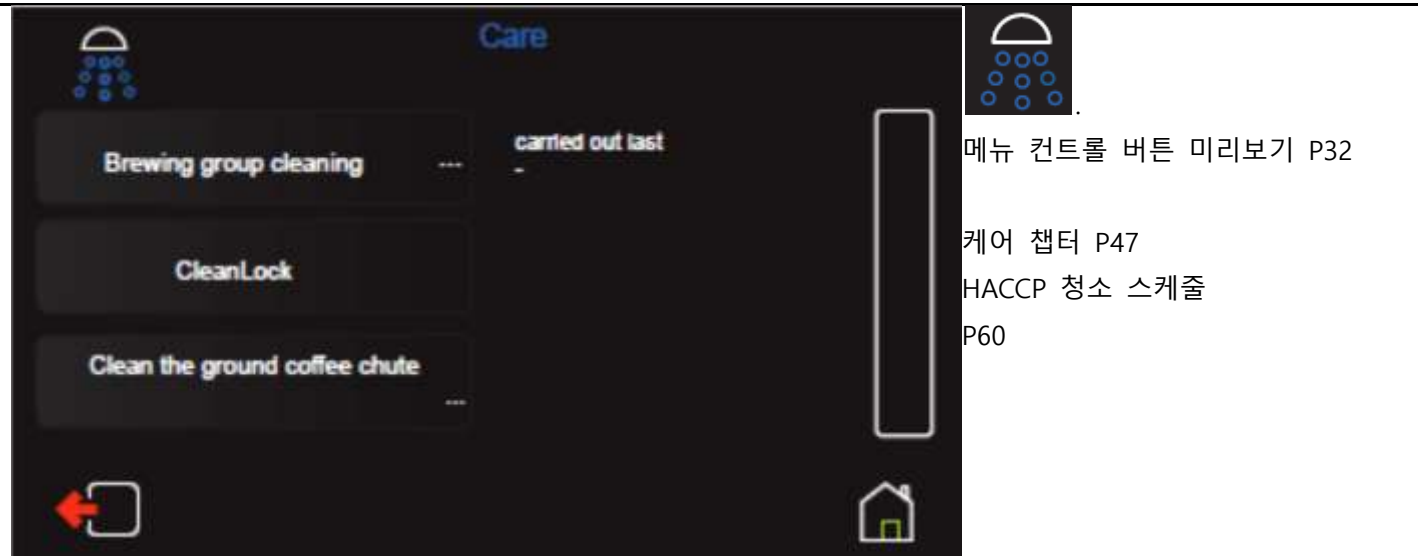


바리스타 버튼 활성화 / 비 활성화 → P41 시스템 참조

	화면 표시	커피 농도
기본화면	원두 2알	일반 / 설정값
1번 누름	원두 3알	설정값 보다 15%진하게
2번 누름	원두 1알	설정 값보다 15%연하게

\*1회 추출당 분쇄 커피 이용량은 최대 15g입니다.

## 5.4 케어



메뉴 컨트롤 버튼 미리보기 P32

케어 챕터 P47

HACCP 청소 스케줄  
P60

### 브루잉 그룹 청소

2개의 브루잉 그룹은 동시에 청소 됩니다.

**Brewing group cleaning**

케어 챕터

P47

### 클린 락

**CleanLock**

\* 버튼을 누릅니다.

화면에서 15초를 카운트 하는 동안 디스플레이의 터치 기능이 잠기면서 터치 디스플레이를 청소 할 수 있습니다.

15초가 지나고 나면 자동으로 화면 터치가 활성화 상태로 돌아옵니다.

**CleanLock**

### 커피 찌꺼기통 청소

**Clean the ground coffee chute**

버튼을 누르면 커피 찌꺼기통청소를

애니메이션으로 안내합니다.

**Clean the ground coffee chute**

### 씰 바꾸기

씰 교체 하는 법을 디스플레이에서 안내 합니다.

**Changing the seal**

### 필터교체 (옵션)

WMF 서비스에 의해 훈련된 사람만이 필터를 교체 할 수 있습니다.

**Filter change**

## 5.5 음료

## 레시피 변경

	g	ml	°C	Pre-infusion Interval sec	Target Brewing time sec	Reference Beverage
	8.8	22	90	1.8	18	
	8.9	24	91	1.9	19	
	9.0	26	92	2.0	20	✓
	9.1	28	93	2.1	21	
	9.2	30	94	2.2	22	
Service / Factory	9.0 0.0 / 9.0	26 0 / 26	92 0 / 92	2.0 0.0 / 2.0	20 0 / 20	Yes No / Yes



메뉴 컨트롤 패드  
→ 미리보기 P32

레시피 이름과 포트타필터가 타이틀 영역에 표시됩니다.


레시피는 포트타필터의 타입에 연동됩니다.

레시피를 바꾸기 위해서는 변경하고자 하는 레시피에 맞는 포트타 필터를 장착 해 둔 상태에서 변경하십시오.

- \* 레시피를 변경하기를 원하는 포트타필터를 커피 머신에 장착합니다.
- \* 원하는 음료 버튼을 누릅니다.
- \* 음료 이름이 포트타필터와 함께 표시됩니다.
- \* 레시피를 조절합니다



레시피 저장  
P37

- \*  버튼을 눌러 조절한 음료를 추출 합니다.

\*레시피가 원하는대로 조절 되었으면 저장 버튼을 눌러 레시피를 저장합니다.

### 분쇄커피 양

g단위로 입력합니다



### 물 양

ml단위로 입력합니다.



### 추출 온도

섭씨°C로 입력합니다.



### 프리인퓨전

프리브루잉과 브루잉사이에 쉬는 시간을 초 단위로 설정합니다.

### 추출 시간 정의

추출시간을 초단위로 지정합니다.

### 참조 음료

서비스 기술자에 의해 커미셔닝단계에서 참조 음료가 설정됩니다.

이 참조 음료는 수정 가능합니다.

디스플레이 화면의 메시지를 따르십시오.

표시 Yes/no 로 선택

### 레시피 불러오기

저장된 레시피를 이곳 음료 버튼에 불러옵니다.

\* 음료 버튼을 누릅니다,

\* 로드 레시피 버튼을 누르면 하위 메뉴가 열립니다.

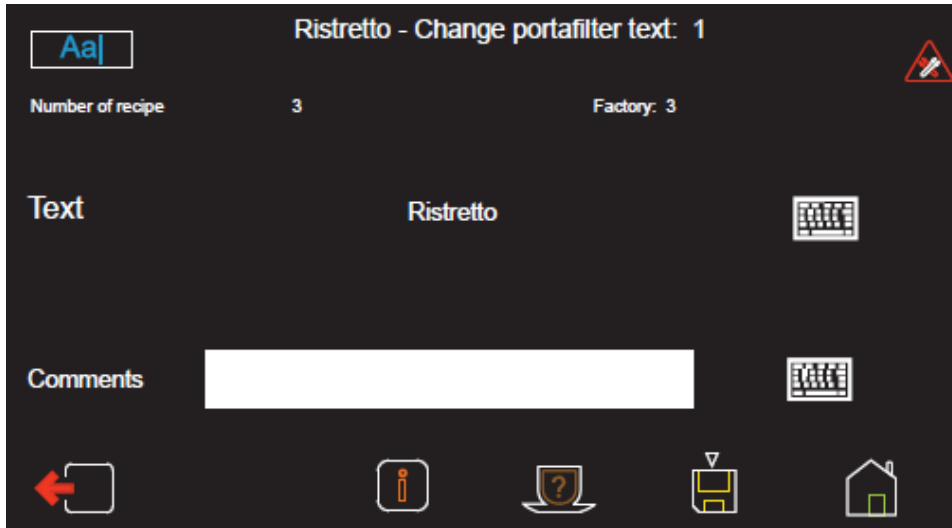
\* 원하는 레시피를 표시합니다.

\* 레시피저장 버튼을 누릅니다.

새로 선택된 레시피에 음료 버튼이 등록됩니다.



## 텍스트



메뉴 컨트롤 패드  
→P32 미리보기

## 텍스트

음료의 이름을 이곳에서 조절 합니다.

키보드 버튼을 눌러 키보드를 활성화 합니다.

## 코멘트

음료에 대한 노트를 작성 할 수 있습니다.

테스트 추출

다양한 음료 세팅에서 새로운 레시피를 저장하기 전 테스트 추출을 시행 할 수 있습니다.

\*세팅을 원하는 대로 변경합니다.

\*"추출 테스트"버튼을 누릅니다.

*변경된 값으로 음료가 추출 됩니다.*

\*음료가 원하는 대로 추출되면 저장 버튼을 누릅니다.

*레시피가 저장 됩니다.*

레시피 저장

수정된 레시피가 이곳에서 저장됩니다.



## 5.6 정보

정보 메뉴는 다음과 같은 선택 옵션을 가지고 있습니다.



### 마지막 추출 주기

마지막 추출 주기에 대한 정보를 담고 있습니다.



Last brewing cycle



Service



Care



Journal

### 서비스

WMF 서비스 연락처에 대한 정보

커피 머신의 시리얼 넘버

### 케어

커피 머신 프로그램을 통해 진행된 마지막 청소 내역이 이곳에서 표시됩니다.

### 저널 (기록)

커피 머신 구동중 청소 및 각종 이벤트, 오류에 대한 기록을 확인할 수 있습니다.

## 5.7 회계(어카운팅)

### 카운터

각각의 음료에 대한 개별적인 카운터 및  
음료의 총 추출량 등에 대한 정보가 표시됩니다.  
기록은 USB 포트로 저장될 수 있습니다.



Counter

Accounting Counter						
Beverage	Counter 1	Counter 2	Counter 3	Counter 4	Overall	
2 Espresso M...	2	2	2	2	2	2
Espresso	1	1	1	1	1	1
Espresso M...	1	1	1	1	1	1

### 스탠다드 셋팅(표준 셋팅)

카운터1 = 일일 카운터  
카운터2 = 주 단위 카운터  
카운터3 = 월간 카운터  
카운터4 = 연간 카운터



각각의 카운터는 초기화 될 수 있습니다.

**TIP**

## 5.8 PIN 권한

다음의 영역에 각각 1개의 PIN을 등록 할 수 있습니다.

- 청소
- 설정
- 어카운팅



PIN권한은 계층별로 구성됩니다.

예를 들어 세팅 PIN은 청소 PIN의 모든 권한을 동일하게 가집니다.

하지만 어카운팅 PIN의 권한과는 별개입니다.

PIN이 등록되지 않으면 모든 영역은 PIN없이 접근 가능합니다.

### 청소 PIN

유효한 핀을 입력하면 **케어**에 접근 가능합니다.



Cleaning

### 세팅 PIN

유효한 핀을 입력하면 **케어, 세팅(음료, 일반, 기타)**에 접근 가능합니다.



Settings

### 어카운팅 PIN

유효한 핀을 입력하면 **케어, 세팅(음료, 일반, 기타), 음료 어카운팅**에 접근 가능합니다.



Accounting



## 5.9 시스템

### 언어

표시창에 표시되는 언어를 설정합니다.

현재 이용 가능한 언어가 영어로 디스플레이 됩니다.



Language



Operating options

### 구동옵션

#### 스팀젯

스팀젯 컵워머 기능을 켜고 끕니다.

스팀젯의 최대 추출시간도 이곳에서 설정합니다.

옵션 : 끄기/ 1초~10초

기본값 : 6초

#### 바리스타 패드

옵션 : 활성화 / 비활성

기본값 : 활성화

### 추출시간 제어

분쇄각 설정

추출 시간이 활성화 되면 커피 기기는 분쇄각에 재조정이 필요할 경우 디스플레이

창에 표시 합니다.

이는 현재 추출시간이 특정 설정의 참조 음료 추출시간에서 벗어날 경우 나타납니다.

공장 세팅값의 참조 음료는 에스프레소와 카페크림입니다.

참조음료는 수정 가능 하지만 구체적인 추출시간은 레시피에서 입력할 것을 권장합니다.

옵션 : 활성화 / 비활성

기본값 : 비활성

---

### 디스플레이 텍스트

디스플레이 표시창에서 어떤 정보를 보여줄 것인지 선택합니다.

옵션 : 디스플레이 없음 / 원두타입 / 음료이름

기본값 : 원두 타입

---

### 원두 타입

원두타입을 표시창 텍스트 메뉴아이템에서 표시하겠다고 선택하면 원두 통에 원두타입을 입력할 수 있습니다.

원하는 원두통을 선택하면 원두타입 입력을 위한 키보드가 나타납니다.

---

### 우유 폼 선택 (오토 스팀)

3단계의 우유폼 퀄리티는 오토스팀에서 입력 가능합니다.

우유 폼 선택이 활성화 되면 밀크 폼 버튼을 선택하면 밀크 폼 퀄리티 옵션이 표시됩니다.

옵션 : 활성 / 비활성

기본값 : 비활성

---

### 추출 완료 신호음

추출이 완료되면 포르타필터 분리 가능 시점을 알리며 신호음이 표시됩니다.

옵션 : 활성 / 비활성

기본값 : 활성

---

## 자동 시작

자동시작기능이 활성화 되면 커피 기기는 포트타 필터 장착시 스스로 음료 추출을 준비합니다. 각각의 포트타 필터에 1개의 자동시작 레시피가 설정될 수 있습니다.

각 브루잉 그룹에서 1개의 자동 시작 레시피를 이용할 수 있습니다.

다른 두 개의 음료 버튼은 레시피변경에서 **!Blocked** 으로 변경되어야 합니다.

옵션 : 활성 / 비활성

기본값 : 비활성

## 세팅

### 컵 조명

컵 조명이 이곳에서 설정됩니다.

옵션 : 끄 / 20% / 40% / 60% / 80% / 100%

기본값 : 끄

### 커피 머신 후면 커버 조명

후면 커버 조명을 설정합니다.

**User defined** 옵션에서 색상표를 이용해 원하는 컬러를 설정할 수 있습니다.

BGB 색상으로도 원하는 색상을 지정할 수 있습니다.

다음과 같은 옵션을 지원합니다.

- 색상 변화 느림
- 색상 변화 일반
- 색상 변화 빠르게
- 끄
- 주황색
- 파랑색

현재 설정 값이 바로 디스플레이 됩니다.



---

### 디스플레이 밝기

디스플레이 밝기가 이곳에서 조절 됩니다.

옵션 : 0-100% (5% 단위로 증감)

기본값 : 80%

---

### 컵 히터

컵 워머 기능이 이곳에서 설정됩니다.

옵션 : 활성 / 비활성

기본 값 : 활성

---

### 터치 디스플레이 맞춤 조정

터치 스크린의 터치감도를 이곳에서 재조정합니다.

이 옵션을 선택하면 조절을 다시 시작할지 묻습니다.

---

### 정수필터

옵션 : 활성/비활성

기본값 : 비활성

정수필터 기능을 활성화 하면 정수필터 장착시 용량과 물의 경도를 입력해야 합니다.

---

### 필터 용량

필터 용량을 L단위로 입력합니다.

---

### 물의 경도

**°dKH** 단위로 측정 된 물의 경도를 입력합니다.

---

## 에코 모드

에코모드를 활성화로 선택하면 마지막 음료 추출 이후 스팀 보일러 온도가 10분 후 낮아집니다. 옵션인 컵 테이블 및 후면 커버 조명이 꺼집니다.

보일러 온도가 낮아진 이 후 음료 추출이 필요하면 커피 기기는 15초 동안 보일러 온도를 높인 후 추출을 시작합니다.

음료 추출은 15초의 히팅 이후 시작 됩니다.

---

## 에코 모드

에코모드를 활성 / 비활성 합니다.

옵션 : 활성 / 비활성

기본값 : 비활성

---

## 자동 꺼짐

### 꺼짐

마지막 음료 추출 이후 시간설정이 이곳에서 이루어 집니다.

만약 이 시간이 초과 되면 커피 기기는 자동으로 전원이 꺼집니다.

30분 단위로 증감할 수 있습니다.

옵션 : 끄지않음 / 30분 / 60분 / 90분 / 120분 / 150분 / 180분

기본값 : 끄지않음 (Never)

---

## 일자 / 시간

현재 시간을 설정합니다.

---

## 5.10 USB

USB연결을 통한 데이터 교환이 가능합니다.

USB 소켓은 구동 패널 뒷면 상단 왼편/컵 저장소 바로 아래에 위치해 있습니다.



### 레시피 불러오기

저장된 레시피가 이곳에 다운 로드 됩니다.

Load recipes

### 레시피 저장하기

USB에 레시피를 내보냅니다.

Save recipes

### 카운터 내보내기

CSV파일로 카운터를 내보낼 수 있습니다.

Export counters

### HACCP 내보내기

HACCP의 증명을 위한 세척 이행주기가 기록되어 USB로 저장할 수 있습니다.

HACCP export

### 데이터 백업

기기데이터, 음료 데이터, 등 세팅 데이터가 이곳에서 저장 가능 합니다.

Data backup

### 데이터 다운로드

기기데이터, 음료 데이터, 등 세팅 데이터가 이곳에 다운로드 가능합니다.

Load data

### 언어 다운로드

다른 표시언어가 USB 연결로 이곳에서 다운로드 가능합니다.

Load language

### 펌웨어 업데이트

서비스 인원만 이용 가능합니다.

Firmware update

## 6 케어

### 6.1 케어 안전 지침

커피 머신의 안정적인 가동 및 최적의 커피 퀄리티를 보장하기 위해서는 정기적인 청소가 중요합니다.



#### 건강, 위생 주의

우유는 위생에 매우 약합니다. 우유 시스템은 위생상의 안전을 위협하는 미생물이 자랄 수도 있습니다.

- > 우유가 닿았던 모든 부분은 모두 깨끗이 청소 하십시오.
- > 위생 지침을 준수하십시오.
- > HACCP청소 주기를 따르십시오.



#### CAUTION

P6안전 지침을 준수하십시오.



#### 건강, 위생 주의

사용하지 않는 커피 머신에서도 미생물이 증식할 수 있습니다.

- > 긴 기간동안 기기를 사용하지 않을 때에는 기기의 전원을 종료하기 전 반드시 모든 청소를 수행하십시오.



#### CAUTION

P6안전 지침을 준수하십시오.



#### 건강, 위생 주의

모든 청소 세제는 청소 프로그램에 완전히 맞추어져 개발되었습니다.

- > WMF 전용 세척제와 디스켈링 용액을 사용하십시오.



#### CAUTION

P6안전 지침을 준수하십시오.

## 6.2 청소 주기 미리 보기

케어



일일	주간	정기적	자동	필요시		
청소 프로그램						P49
x		x			분배 필터 행금	
x					브루잉 그룹 세척	
수동 세척						P51
x					컵 저장소	P51
x		x			찌꺼기통	P51
				x	추출유닛 수동 세척	P51
x	x				포트타필터	P52
x					드립트레이	P53
x					터치스크린(클린 락)	P54
x		x			하우징	P54
x	x				베이직 스팀 추출구	P55
x	x				도토 스팀 추출구	P55
		x			온수 추출구	P56
		x			빈호퍼(원두통)	P57
		x			빈호퍼 아래 캐치팬	P58
				x	밀봉 씰	P58

일간 = 매일, 1일 최소 1회 혹은 필요시

주간 = 주1회 청소

정기적 = 정기적으로 필요에 따라

자동 = 자동 청소 과정



## 6.3 청소 프로그램

### 6.3.1 브루잉 유닛 청소

브루잉 유닛 청소는 머신의 커피 시스템을 WMF커피 세정 알약으로 자동 청소하는 자동 세척 과정입니다.

약 10분 소요됩니다.

애니메이션 안내

→ 커피머신

→ 메인메뉴

→ 케어

→ 안내



**건강, 위생 안전 / 피부자극 / 데임 주의**

청소 도중 뜨거운 청소 용액이 포르타필터와 온수 추출구를 통해 흐릅니다.



포르타 필터와 뜨거운 물 추출구가 뜨겁습니다.

뜨거운 물로 인해 피부자극/데임/화상이 발생할 수 있습니다.

> 추출 직후 포르타 필터의 핸들을 이용하십시오.

> 청소 중 추출구 아래에 손을 대지 마십시오.

> 청소용액을 마시는 일이 없도록 주의를 기울이십시오.



**CAUTION**

P6안전 챕터를 준수하십시오.



청소 프로그램은 디스플레이 표시창에서 단계별로 청소를 안내합니다.

안내 메시지를 따르십시오.

**TIP**



\* 버튼을 누르세요

커스트머 케어 프로그램이 시작됩니다.

\* **Brewing group cleaning** 을 누르세요

\* **Yes** 버튼을 누르세요.

\*청소 후 꺼짐 / 청소 후 꺼지지 않음


**No** / **Yes** 버튼을 눌러 선택하세요.

- \* 포트타 필터를 제거합니다.
- \* 브루잉 시브를 포트타필터에서 분리합니다.
- \* 포트타 필터에 블라인드 시브를 장착합니다.
- \* 1.3gWMF 전용 세정제를 각각의 포트타필터에 넣습니다.


물을 넣지 마세요.

\*포트타 필터를 머신에 장착합니다.

디스플레이 표시 창에서 커피 머신 청소를 진행 할지 묻는 창이 뜹니다.

- \*  버튼을 눌러 작업을 진행합니다.

타블렛이 투입되었는지 묻는 창이 뜹니다.

- \*  버튼을 눌러 작업을 진행합니다.


청소가 시작됩니다. 바 그래프와 남은 시간이 표시 됩니다.

디스플레이창에서 9분 후 애니메이션으로 포트타필터 분리와 시브의 교체를 표시합니다.


- \*포트타필터를 제거합니다.
- \*블라인드 시브를 제거합니다.

포트타필터를 아직 장착하지 마십시오.

곧 분배 필터 행굼이 이루어집니다.

- \*  버튼을 눌러 작업 진행 합니다.

포트타필터와 시브를 수동으로 청소하는 애니메이션과 함께 청소 요청이 표시창에 나타납니다.

- \*  버튼을 눌러 진행하십시오.

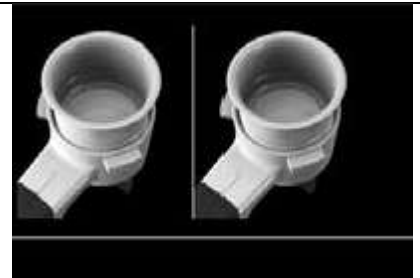
**Yes** 를 선택하면 청소 후 기기가 꺼집니다.

**No** 를 선택하면 청소 후 기기를 끄지 않고 다시 히팅이 시작됩니다.

커피 기기는 작동을 위해 대기상태로 들어갑니다.

### 6.3.2 분배 필터 행굼

→구동 → 분배 필터 행굼 (P23)



청소 프로그램은 브루잉 그룹을 1개만 이용했더라도 항상 두 개의 브루잉 그룹을 동시에 진행합니다.

한쪽 브루잉 그룹을 이용하지 않은 경우 세정 알약을 넣을 필요는 없습니다. 하지만 블라인드 시브는 반드시 두개의 포트타 필터에 장착되어야 합니다.



포트타필터와 시브를 수동으로 청소합니다,

P52 포트타 필터를 청소합니다.

분배 필터 수동 행굼 →P52포트타필터 세척 참조

## 6.4 수동 세척

WMF 케어 프로그램 주문 번호  
→ 약세서리 / 스페어 파트 P76



### 화상 주의

실수나 사고로 음료 추출이 시작되었다면 상해의 위험이 있습니다.  
> 클린락을 이용해 항상 터치디스플레이를 잠그고 청소하십시오.



### CAUTION

P6안전 챕터



기스의 위험이 있습니다.

- > 연마제등을 이용하지 마십시오.
- > 날카로운 청소도구를 이용하지 마십시오.
- > 부드러운 천 등을 이용하여 청소 하십시오.

### IMPORTANT

무상보증 챕터를 준수하십시오.  
P72

### 6.4.1 컵 저장소 청소

\* 살균된 행주로 매일 컵 저장소를 청소 하십시오.

### 6.4.2 커피 분쇄 통로 청소



분쇄 커피 통로를 청소할 경우 그라인더가 손상될 수 있습니다.

- > 커피 가루 통로를 청소 할 경우 기기와 함께 제공된 브러쉬만 이용하십시오.

### IMPORTANT

무상보증 챕터를 준수하십시오.  
P72

분쇄 커피 통로는 주기적으로 혹은 필요할 때마다 청소해야 합니다.  
함께 제공된 브러쉬를 이용하십시오.

- \* 커피 가루 통로를 청소 할 경우 기기와 함께 제공된 브러쉬만 이용하십시오. P34 케어→ 소프트웨어
- \* 디스플레이에 표시되는 단계별 안내를 따르십시오.

#### 6.4.3 브루잉 유닛 수동 청소

\* 브루잉 그룹 브러쉬를 이용해 실링과 분배필터의 커피 찌꺼기 및 잔여물을 닦아내십시오.

\*분배 필터의 행굼 과정을 시작하십시오.



분배 필터 행굼 → P23 구동

#### 6.4.4 포르타 필터 청소



##### 화상의 위험

포르타필터와 추출 시브는 음료 추출로 인해 혹은 청소로 인해 매우 뜨겁습니다.



> 포르타필터 혹은 추출 시브는 음료 추출 직후 혹은 브루잉 그룹 청소 직후 손대지 마십시오.



**CAUTION**

포르타 필터 자체 및 핸들, 브루잉 시브, 시브 스프링, 그리고 개별적인 부품 등 포르타 필터의 모든 개별적인 부품들은 식기 세척기를 이용해 세척이 가능합니다.

##### 일일 청소

- \* 포르타필터와 시브를 제거합니다.
- \*모든 부품을 마실수 있는 깨끗한 물에서 행굽니다.

##### 주간 청소

포르타 필터와 핸들을 통에 담고 1주일 간격으로 청소 합니다.

- \* 통에 포르타필터와 시브를 담급니다.
- \* 컨테이너를 뜨거운 물로 채우고 알약을 녹입니다.
- \* 브루잉 시브와 스프링을 제거합니다.



- \* 단열 인서트를 제거하고 브러쉬를 이용해 디파짓을 행궤냅니다.
- \* 포트afil터 부품과 시브를 청소 용제에 30분간 담궤니다.
- \* 부품을 꺼내고 필요한 경우 모두 브러쉬를 이용해 닦고 음용 가능한 깨끗한 물에 여러 번 행궤냅니다.
- \* 포트afil터를 재조립합니다.

#### 6.4.5 드립트레이 청소



##### 화상, 데임주의

드립트레이에 뜨거운 물이 고여 있을 수 있습니다.



> 드립트레이를 조심해서 들어올립니다.

> 물이 떨어지지 않도록 조심해서 드립트레이를 다시 장착합니다.

> 드립트레이를 항상 올바르게 놓으십시오.

**중요 :** 드립트레이 뒤에 위치한 물 배관이 끼이지 않도록 조심하십시오. [사진의 1참고]

**CAUTION**

안전챗터

P6

- \* 드립트레이 그리드를 빼냅니다.
- \* 드립트레이를 분리합니다.
- \* 드립트레이를 청소합니다.
- \* 드립트레이 하단의 오염물질과 물기를 완전히 닦아 냅니다.
- \* 드립트레이를 완전히 건조시켜 재장착 합니다.



#### 6.4.6 터치스크린 청소 (클린락)

클린락을 시작하면 화면에서 15초를 카운트 합니다.

터치 디스플레이가 중지되어 청소를 진행할 수 있습니다.

15초 후 자동으로 터치기능이 활성화 됩니다.



##### 화상 주의

실수나 사고로 음료 추출이 시작되었다면 상해의 위험이 있습니다.

> 클린락을 이용해 항상 터치디스플레이를 잠그고 청소하십시오.



##### CAUTION

P6안전 챕터



기스의 위험이 있습니다.

> 연마제 등을 이용하지 마십시오.

> 날카로운 청소도구를 이용하지 마십시오.

> 부드러운 천 등을 이용하여 청소 하십시오.

##### IMPORTANT

무상보증 챕터를 준수하십시오.

P72

#### 6.4.7 하우징 청소



기스의 위험이 있습니다.

> 연마제 등을 이용하지 마십시오.

> 날카로운 청소도구를 이용하지 마십시오.

> 부드러운 천 등을 이용하여 청소 하십시오.

적절한 자재를 이용해 주기적으로 하우징을 청소 하십시오.

##### IMPORTANT

무상보증 챕터를 준수하십시오.

P72

#### 6.4.8 스팀 노즐 청소



##### 화상/데임주의

- 음료 추출 및 스팀 추출시 뜨거운 증기가 추출구에서 나옵니다.
- 근접한 표면도 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
- > 음료와 스팀 추출시 추출구 하단에 손을 대지 마십시오.
- > 추출 직후 추출구에 손대지 마십시오.



 **CAUTION**

#### 오토 스팀 추출구 청소

##### 일일 청소

- \*미지근한 물 0.5l와 5ml의 청소세제를 길고 높은 저그에 담습니다.
  - \* 스팀노즐을 청소 용액에 완전히 담급니다.
  - \* 오토스팀버튼을 눌러 짧게 스팀을 분사합니다.
- 30분간 담금
- \* 브러쉬로 청소합니다.
  - \* 깨끗한 물로 여러 차례 헹구냅니다.
  - \* 폼 버튼을 누릅니다.
- 스팀이 스팀노즐과 홀 안의 우유 잔여물 및 세제 잔여물을 씻어냅니다.

##### 주간 청소

- \* 스팀노즐의 나사를 풀러 분해합니다.
- \* 스팀노즐을 청소 용액에 최소 5시간 동안 담귀 둡니다.
- \* 솔을 이용해 스팀완드를 청소합니다.
- \* 깨끗한 물로 헹굽니다.
- \* 스팀 노즐을 오토스팀 추출구에 돌려 끼웁니다.
- \*스팀노즐을 깨끗한 물에 담급니다.
- \* 짧게 오토 스팀 버튼을 눌러 스팀을 분사합니다.
- \*살균된 행주로 스팀 추출구를 닦아냅니다.

---

#### 6.4.8 스팀 노즐 청소

---

##### 베이직 스팀 추출구 청소

###### 일일 청소

- \*미지근한 물 0.5l와 5ml의 청소세제를 길고 높은 저그에 담습니다.
- \* 스팀 노즐을 청소 용액에 완전히 담급니다.
- \* 베이직 스팀버튼을 눌러 짧게 스팀을 분사합니다.

30분간 담금

- \* 브러쉬로 청소합니다.
- \* 깨끗한 물로 여러 차례 헹궈냅니다.
- \* 베이직 스팀 놈을 돌려 짧게 스팀을 분사합니다.

스팀이 스팀노즐과 홀 안의 우유 잔여물 및 세제 잔여물을 씻어냅니다.

###### 주간 청소

- \* 스팀노즐의 나사를 풀러 분해합니다.
- \* 스팀노즐을 청소 용액에 최소 5시간 동안 담궈 둡니다.
- \* 솔을 이용해 스팀완드를 청소합니다.
- \* 깨끗한 물로 헹굽니다.
- \* 스팀 노즐을 베이직 스팀 추출구에 돌려 끼웁니다.
- \*스팀노즐을 깨끗한 물에 담급니다.
- \* 짧게 오토 스팀 버튼을 눌러 스팀을 분사합니다.
- \*살균된 행주로 스팀 추출구를 닦아냅니다.



---

#### 6.4.9 온수 추출구 청소

추출구 및 주변 영역을 주기적으로 청소합니다.

---



#### 6.4.10 빈호퍼(원두통)청소

빈호퍼(원두통)은 반드시 주기적으로 청소해야 합니다. (권장 월 1회)



##### 상해의 위험

커피 머신 그라인더에 소매자락, 긴 머리카락 등이 걸릴 수 있습니다.

> 헤어망을 착용하거나 적절한 안전도구를 이용하십시오.

**CAUTION**



##### 타박상/ 상해의 위험

커피머신을 만질때에는 움직이는 부품으로 인해 손가락이 끼이거나 다치지 않도록 주의하십시오.



>브루잉 유닛을 열거나 그라인더를 손볼 경우 항상 기기의 전원을 끄고 작업하십시오.

**CAUTION**



빈호퍼는 식기세척기에서 세척할 수 없습니다.

**IMPORTANT**



잠금 닫힘



잠금 열림

- \* 커피 기기의 전원을 끕니다.
- \* 전원선을 분리합니다.
- \* 컵 저장소를 뒤로 밀어 엽니다.
- \* 빈호퍼 잠금장치를 시계 방향으로 회전시켜 개방합니다.
- \* 빈호퍼를 제거합니다.
- \* 빈호퍼 아래의 원두를 모두 제거합니다. 필요한 경우 청소기를 이용하십시오.
- \* 호퍼에 남은 원두를 모두 제거합니다.

- \* 빈호퍼 아래의 캐치 팬을 청소합니다.
- \* 빈호퍼를 채우고 원상태로 위치 시킵니다.
- \* 잠금을 시계 반대방향으로 돌려 잠급니다.

#### 6.4.11 빈호퍼 아래 캐치 팬 청소

빈호퍼 아래에 캐치팬은 주기적으로 청소합니다.

- \* 빈호퍼 잠금을 풀고 제거합니다.
- \* 빈호퍼 아래의 캐치팬을 청소합니다.

#### 6.5 seal 실링 변경



##### 화상 위험

포르타 필터와 브루잉 시브는 음료 추출 및 세척 중 매우 뜨거워질 수 있습니다.



> 포르타 필터와 브루잉 시브는 뜨거우므로 절대로 추출 직후 및 브루잉 그룹 클리닝 이후 손대지 마십시오.



**CAUTION**


씰은 고객이 필요한 경우 교체 할 수 있습니다.


- \* 케어 메뉴에서 원하는 브루잉 그룹의 실 교체 메뉴를 선택하십시오.  
전체 과정을 애니메이션으로 단계별로 가이드 합니다.

소프트웨어

→ 케어

→ 실 변경 P34

- \* 포트아 필터를 제거합니다.
  - \* 포트아필터에서 시브를 분리합니다.
  - \* 포트아필터를 시브 없이 장착합니다.
  - \*  버튼을 눌러 수행을 확인합니다.
- 추출기 피스톤이 실을 교체하기 위해 맞는 위치로 이동합니다.
- \* 다음 메시지를 기다립니다.
- 실을 교체하기 위한 애니메이션 가이드가 구동합니다.

- \* 오래된 실을 제거합니다.
- \* 새로운 실을 밀어 올립니다.,
- \*  버튼을 눌러 수행합니다.
- \* 포트아 필터를 시브없이 장착합니다
- \* 브루잉 피스톤이 일반적인 위치로 돌아갑니다.
- \* 다음 메시지를 기다립니다.
- \* 포트아 필터를 제거합니다.
- \* 시브와함께 포트아필터를 장착합니다.

커피 머신의 센서가 실이 교체 된 이후 포트아 필터가 재장착 되었음을 감지합니다.

---

---

## 7 HACCP 청소 주기

“1997.08.05 식품 위생법” 참조

귀하는 귀하가 제공한 음식 및 서비스의 섭취로 인해 고객의 건강을 해치지 않아야 할 법적인 의무가 있습니다.

위험 요소 분석을 위해 HACCP청소 주기(위해요소 중점 관리 기준)가 요구됩니다. 귀하는 반드시 귀사의 업장에서 위험분석을 수행하셔야 합니다. 분석의 목적은 음식 위생 위험 지점을 미리 인식하고 예방하는 것입니다. 이러한 목적으로 모니터링 그리고 필요한 경우 과정의 시험이 반드시 수립, 수행되어야 합니다.

올바른 설치, 케어, 유지 보수, 청소를 수행하시면 WMF 커피 머신은 상기된 조건들을 충족합니다.

케어와 청소가 제대로 수행되지 않으면 우유 추출 음료는 식음료 위생 위험 지점으로 간주됩니다.

앞서 설명된 유저 매뉴얼, 청소 안내, 청소 컨셉에 따른 청소 주기를 준수하십시오.

---

주기적인 청소를 모니터링 하기위해 HACCP 청소 주기 스케줄을 이용하십시오.

# HACCP 청소 주기

박테리아로 인한 위생 위험을 방지 하기 위해 차갑게 보관된 우유만 사용하십시오. 음용을 위한 음료 제작에는 유통기한 이내의 제품만 사용하십시오.

## 청소 단계

1. 추출기 청소 수행

→ 케어 챗터
2. 포트타 필터 및 추출구 청소
- 케어 챗터
- 3.드림트레이 청소
- 케어 챗터
4. 일반적인 기기 청소
- 케어 챗터

일자	청소 단계				확인자	일자	청소 단계				확인자
	시간						시간				
	1	2	3	4			1	2	3	4	
1						17					
2						18					
3						19					
4						20					
5						21					
6						22					
7						23					
8						24					
9						25					
10						26					
11						27					
12						28					
13						29					
14						30					
15						31					
16											

---

## 8 유지보수와 디스켈링.

이 기기는 주기적인 유지보수와 디스켈링이 필요한 전문 상업용 커피 머신입니다. 이에 맞는 유지 보수를 수행해주십시오.

유지 보수 일자는 커피 기기의 사용 정도에 기반하여 결정되어 표시창에 표시됩니다. 유지보수는 WMF 서비스 인원에 의해 수행되며 브루잉과 스팀 시스템 디스켈링을 동시에 수행하게 됩니다.

커피 머신은 메시지가 표시된 이후에도 이상 없이 구동됩니다. 하지만 커스트머 케어 혹은 유지보수는 올바른 기기 작동 및 어떤 손상도 막기 위해 반드시 즉시 수행되어야 합니다.

---

### 8.1 유지보수

메시지 표시 이후 유지보수 : WMF 서비스에 의해 훈련 받은 인원 만이 서비스 유지보수를 수행할 수 있습니다.  
이에 관련한 부품들이 안전에 관여하는 만큼 반드시 교체 되어야 합니다.

서비스 유지보수 메시지

→ 메시지와 안내 P63

---

### 8.2 WMF 서비스

WMF 서비스에 연락을 취하실 수 있습니다.  
(주)두리양행  
서울특별시 강남구 도산 대로 54길 48-6(논현동)  
Tel : 02 511 2373

중요 : 유지보수 작업과 수리를 위해서는 각지역의 WMF 서비스 센터에 연락을 취해주십시오.

연락 번호는 커피 기기의 주소 스티커에 명시되어있습니다.

---

## 9 커피 머신 가동을 위한 메시지

### 9.1 가동을 위한 메시지

#### Refill beans : 리필 빈


\* 빈 호퍼를 채우세요( 디스플레이를 참조 하세요)

\* 체크 :

- 빈호퍼 잠금이 풀려있지는 않은가요?

→ 케어 참조

- 커피 원두가 들어가지 않습니다.

\* 커다란 스푼으로 원두통을 저어주고 확인 버튼을 누릅니다. 

#### open water supply valve : 수도 점검

\* 수도를 확인 하고 확인 버튼을 누르세요.

#### Empty portafilter : 포트아필터 점검

\* 포트아필터를 분리, 비우고 올바른 위치에 다시 장착 합니다.

#### Change water filter : 정수필터 교체

\* 정수필터 교체 안내입니다. WMF 서비스센터에 연락하세요.

정수필터 안내에 따르세요.

#### Please consult the User Manual : 유저메뉴얼을 참조하세요.

에러 번호가 표시됩니다.

→ 에러메세지 / 고장, 오류

#### Service message

서비스 유지보수가 필요할 경우 디스플레이 창에서 이 메시지가 표시 됩니다.

\* WMF 서비스팀에 연락을 취하세요.

서비스 메시지는 안내 메시지 입니다. 이 메시지가 표시 되더라도 커피 기기는 정상적으로 작동합니다.

## 9.2 에러메세지와 기기 이상 가동

디스플레이에 에러메세지 혹은 이상 가동에 대한 일반적인 과정이 표시 됩니다.

- \* 커피 기기를 끄고 몇 초 후에 다시 켵니다.
- \* 에러가 발생한 경로를 반복해서 수행하고 오류 경로를 확인 합니다.

많은 경우, 이 방법을 진행하면 오류가 해결되어 기기를 정상적으로 사용 하실 수 있습니다.

이 방식을 수행한 이후에도 기기가 오류가 나있다면, 에러 메시지 혹은 에러 번호를 확인하십시오.

이어지는 에러 메시지 및 에러 번호를 확인 하시어 기재되어 있는 대로 조치하시면 됩니다.

이를 통해서도 에러가 고쳐지지 않거나 에러리스트에 없는 에러인 경우 WMF 서비스센터에 연락하십시오.

(주)두리양행-

서울 특별시 강남구 도산대로 54길  
48-6 (논현동)

Tel : 02 511 2373

어떤 메시지는 개별적인 기능을 중단시키기도 합니다.

음료 버튼에 불이 꺼지는 증상으로 이를 확인 하실 수 있습니다.

불이 켜진 음료버튼은 계속해서 사용하실 수 있습니다.

WMF espresso는 자가진단 프로그램을 내장하고 있습니다.

발생한 에러는 표시창에서 확인 하실 수 있습니다.

아래에 나열된 에러는 갑작스러운 전력 불안정으로 발생하기도합니다. 아래와 같은 에러가 발생하거나 사용자에게 알림이 있으면 디스플레이 창



에 아이콘이 나타납니다.



- \* 아이콘을 누르세요.

에러메세지와 에러번호가 표시됩니다.

서비스 메시지는 안내 메시지 입니다. 이 메시지가 표시 되더라도 커피 기기는 정상적으로 작동합니다.







On./Off전원버튼을 1초간 누르면 기기가 꺼집니다.

소프트웨어가 멈추는 등 오류를 정리하고 없애기 위해 전원버튼을 누르고 있으면 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.

## NOTE

### 9.3 문제 해결

에러패턴	조치요령
시브가 브루잉 피스톤에 걸림	<p>포르타필터를 너무 빨리 분리하는 경우에 이런 상황이 발생할 수 있습니다.  <b>주의! 브루잉시브가 뜨겁습니다.</b>                      * 시브를 반시계 방향으로 돌려 브루잉피스톤에서 분리합니다.  <b>중요</b> 시브를 시계방향으로  돌리면 잠금이 풀려 호스나 실링에 손상이 올 수 있습니다.                      반드시 시브를 반시계방향으로 돌리십시오.</p>
구동패널이 응답하지 않음	*기기의 전원을 껐다 다시 켜십시오.
브루잉 피스톤이 움직이지 않음	*포르타필터가 올바르게 장착되었는지 확인하십시오.
음료 추출이 안됨	* 수도 밸브를 확인하십시오.
9017 포르타 필터 용량에 맞지 않는 시브 혹은 블라인드 시브가 장착되어 있습니다.	* 블라인드 시브를 분리하고 용량에 맞는 브루잉 시브를 장착하세요

에러패턴	조치요령
9516 원편 그라인더 막힘 9517 오른편 그라인더 막힘 	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 머신의 전원을 끕니다.</li> <li>* 분쇄각 설정값을 메모합니다.</li> <li>* 빈호퍼의 잠금을 풀고 분리합니다.</li> <li>* 청소기를 이용해 그라인더를 청소합니다.</li> <li>* 분쇄각을 굵게 조절합니다.</li> <li>* 잠금을 제자리로 놓고 빈호퍼를 제자리에 놓습니다.</li> <li>* 필요한 경우 원두를 채웁니다.</li> </ul> <p>→ 다른 설정 → 분쇄각 P30</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기의 전원을 켵니다.</li> <li>* 커피를 추출합니다.</li> <li>* 그라인더가 작동하는 동안 이전 수준으로 분쇄각을 변경합니다.</li> </ul> <p><b>오류가 수정되지 않은 경우</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기의 전원을 끕니다.</li> <li>* WMF 서비스에 연락을 취하세요.</li> </ul>
9543 셋업 에러	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기의 전원을 껐다 켵니다.</li> </ul> <p><b>오류가 수정되지 않은 경우</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피기기의 전원을 끄고 WMF 서비스에 연락을 취하세요.</li> </ul>
9560/9561	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 포르타 필터용량에 맞는 올바른 시브가 장착되어있는지 확인하십시오.</li> <li>* 분쇄 커피 낙하로를 청소합니다.</li> <li>* 브루잉 그룹을 수동으로 청소 합니다</li> <li>* 마지막 추출된 음료의 레시피에서 분쇄커피량을 0.1g씩 늘려봅니다.</li> </ul> <p><b>오류가 수정되지 않은 경우</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기전원을 끄고 WMF 서비스에 연락하세요.</li> </ul>

에러패턴	조치요령
9562 / 9563	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 포트타 필터를 비웁니다</li> <li>* 올바른 시브를 장착했는지 확인합니다.</li> <li>* 각 음료 추출 이후 포트타 필터를 제대로 비웠는지 확인합니다.</li> <li>* 분쇄 커피 낙하로를 청소 합니다.</li> <li>* 브루잉 → 브루잉 그룹 수동 청소 P52</li> <li>* 마지막 추출된 음료의 레시피에서 분쇄커피량을 0.1g씩 늘려봅니다.</li> </ul> <p><b>오류가 수정되지 않은 경우</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기전원을 끄고 WMF 서비스에 연락하세요.</li> </ul>
9880	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 시간 설정을 확인합니다.</li> <li>* 커피기기를 껐다 켭니다.</li> </ul> <p><b>오류가 수정되지 않은 경우</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기전원을 끄고 WMF 서비스에 연락하세요.</li> </ul>
F161	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 포트타필터와 브루잉 시브를 세척하세요.</li> </ul>
F164	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기의 전원을 끕니다.</li> <li>* 온수추출구를 분리해서 스크린(망)을 청소합니다.</li> </ul> <p><b>뜨거운 물 주의!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 커피 기기의 전원을 켭니다.</li> </ul>

## 10 안전과 무상보증

### 10.1 커피 머신에 위험



매뉴얼을 준수하십시오.

**IMPORTANT**

우리는 아래의 요청 사항을 준수하지 않아 발생한 손상에 대해 무상 보증을 보장하지 않습니다.

설치 및 사용을 위한 조건을 준수해주십시오.

#### 설치 위치

설치 현장은 반드시 물기 없는 건조한 곳이어야 하며 주변 자재 역시 방수로 보호되어야 합니다.

커피 기기에서는 물, 스팀, 기타 액체들이 떨어질 수 있습니다.

>커피 머신 및 커피 머신 설치 현장은 반드시 서리가 끼이지 않는 실내여야 합니다.

> 커피 머신은 물기가 없는 곳에 설치 하십시오.

> 기계의 외부 손상을 막기 위하여 항상 방수, 내열이 되는 곳에만 설치 하십시오.

#### 커피 그라인더

이물질은 커피 그라인더에 손상을 줄 수 있습니다. 이러한 손상은 보상되지 않습니다.

원두호퍼에 어떠한 이물질도 넣지 마십시오.

#### 다음의 지시사항을 반드시 지켜주십시오.

◎탄산경도 5°dKH 초과인 물에는 WMF 스케일 제거 필터를 반드시 설치해야 합니다. 그렇지 않은 경우 스케일이 쌓여 커피머신에 손상을 입힐 수 있습니다.

◎보험상의 이유로 작동 후에는 항상 급수용 메인 수도 밸브를 잠그고 주 전원을 끄거나 기계의 플러그를 뽑는 것이 원칙입니다.

◎다음과 같은 손상 예방책을 권장합니다:

- 메인수도 안에 적합한 수질 모니터 설치
- 연기 감지기 설치

◎ 몇일 동안 기계를 가동하지 않고 다시 사용하기 전에는 청소 모드를 적어도 2번 실행 시킵니다.

시스템 청소 →P49시스템 청소

---

## 10.2 규정 준수

---

이 기계는 The German Food and Food Code(LFGB) 기준과, 상품에 관한 규제(BedGgstV), EU 규정 (개정현행법기준)

No. 10/2011, No. 1935/2004의 기준을 충족합니다.

기계의 용도와 사용법에 맞게 사용하시면, 위생에 대한 위험이나 이유 없는 상해의 염려가 없습니다.

기계의 원료나 원자재 등도 상품에 관한 규제와 EC 규정 No. 10/2011을 충족합니다.

본 기계는 MD(MR) 2006/42/EC(EG) 권장사항, 2004/108/EC(EMC) 권장사항, 2011/65/EC (ROHS) 권장사항,

2002/96/EC(WEEE) 권장사항의 적절한 요건을 충족합니다.

적합성에 관한 신고서는 기계에 포함되어 있습니다.

본 기계는 CE마크를 획득하였습니다.

WMF의 승인이 없는 개조나 변조를 했을 시, 이 적합성 신고는 모두 무효화됩니다.

이 기계는 전기 및 전기 장비 쓰레기로 간주되며(WEEE/EU) 가정용 쓰레기로 분리되지 않습니다



---

### 10.3 기계 소유주와 사용자의 의무

---

- \* 기계의 사용자는 WMF서비스 직원이나, 대리점 직원, 승인 받은 사람들로부터 정기적인 유지보수에 대해 교육을 받아야 하며, 안전 장치 점검을 받아야 합니다.
- \* 서비스 영역에 대한 접근은 안전과 위생에 대한 지식과 실무경험이 있는 사람에게만 허락됩니다.
- \* 커피머신은 청소와 유지를 전문적으로 할 수 있는 사람이 설치해야 합니다.
- \* 회사나 업장 또는 셀프서비스로 이용하는 곳에서도 커피머신 작동에 대해 전문적으로 아는 사람이 교육을 해야하며, 기계 사용에 숙련된 사람이 청소나 기타 사용문의에 대하여 책임을 져야 합니다.
- \* 사용자는 전기 장비 및 작동 시설이 적합한 상태에 있도록 해야 합니다.(예를 들어 BGV A3)
- \* 커피머신의 작동 안전을 위해 다른 점검 중에서도 안전 밸브 및 압력 컨테이너 정기 점검이 필요합니다.
- \* 이러한 예방책은 WMF 서비스 또는 WMF의 허가를 받은 서비스에 의해 유지관리의 한 부분으로 실행되어야 합니다.
- \* 머신 청소는 WMF 커피머신 알약과 물약을 이용하시기 바랍니다.
- \* 디스켈링은 반드시 WMF 서비스직원이 하여야 합니다.
- \* 유지 싸이클과 관련된 제조업자의 세부사항 및 유지관리 횟수를 지켜야 합니다.

악세서리와 스페어 부품

→ P76 스페어 및 악세서리

WMF 전용 디스켈링 세제

→ P 76 스페어 부품과 악세서리

---

---

## 10.3 기계 소유주와 사용자의 의무

---

- \* 기계의 사용자는 WMF서비스 직원이나, 대리점 직원, 승인 받은 사람들로부터 정기적인 유지보수에 대해 교육을 받아야 하며, 안전 장치 점검을 받아야 합니다.
- \* 서비스 영역에 대한 접근은 안전과 위생에 대한 지식과 실무경험이 있는 사람에게만 허락됩니다.
- \* 커피머신은 청소와 유지를 전문적으로 할 수 있는 사람이 설치해야 합니다.
- \* 회사나 업장 또는 셀프서비스로 이용하는 곳에서도 커피머신 작동에 대해 전문적으로 아는 사람이 교육을 해야하며, 기계 사용에 숙련된 사람이 청소나 기타 사용문의에 대하여 책임을 져야 합니다.
- \* 사용자는 전기 장비 및 작동 시설이 적합한 상태에 있도록 해야 합니다.(예를 들어 BGV A3)
- \* 커피머신의 작동 안전을 위해 다른 점검 중에서도 안전 밸브 및 압력 컨테이너 정기 점검이 필요합니다.
- \* 이러한 예방책은 WMF 서비스 또는 WMF의 허가를 받은 서비스 직원에 의해 유지관리의 한 부분으로 실행되어야 합니다.
- \* 머신 청소는 WMF 커피머신 알약과 물약을 이용하시기 바랍니다.
- \* 디스켈링은 반드시 WMF 서비스직원이 하여야 합니다.
- \* 유지 싸이클과 관련된 제조업자의 세부사항 및 유지관리 횟수를 지켜야 합니다.

악세서리와 스페어 부품

→ P76 스페어 및 악세서리

WMF 전용 디스켈링 세제

→ P 76 스페어 부품과 악세서리

---

## 10.4 무상 보증



### 보증 청구

사용자 주의사항을 따라주십시오.

우리는 주의사항을 따르지 않아 발생한 기계손상에 대해 보증하지 않습니다.

### IMPORTANT

설치 및 올바른 사용 요건  
P14 참조

기계를 사용하실 때나 설치하실 때에 항상 사용자 주의사항을 준수하십시오.

위험 이전으로부터 12개월의 보증기간 동안 구매자는 법정 보증 권한을 가집니다.

WMF는 항상 적절한 기간내에

위의 기간을 초과한 청구, 중요한 손상의 결과로서의 특정한 손해 청구는 법적 허용 범위에서 제외됩니다.

소재 결함에 대해서는 즉시 WMF에 서면으로 보고합니다.

### 품질보증 제외

### 중요

- \* 자연적으로 마모와 파손되는 모든 부품에 관한 것. 마개, 믹서, 브로잉 유닛 등을 포함한 기타 소모성 부품
- \* WMF 부품의 오류로 인한 것이 아닌 스켈링 축적, 화학적, 전기 화학적 또는 전기적 영향으로 인한 오류
- \* 해당 지역 급수에 스켈링 방지 필터가 필요함에도 불구하고 사용하지 않는 경우와 그 결과로 인해 발생하는 오류
- \* 기구의 취급지침, 유지관리를 따르지 않아 발생한 오류 (예를 들어 사용자 설명서 및 서비스 지침)
- \* WMF 순정 부품을 사용하지 않거나 구매자 또는 다른 회사에 의한 잘못된 조립 또는 부주의한 취급으로 인해 발생한 오류
- \* WMF의 허가 없이 실행한 부적절한 기계 변조 또는 구매자나 제3자에 의한 수리나 재조정 작업에 의한 결과
- \* 부적절하고 잘못된 사용에 의한 오류



커피 기기 : 기술 데이터

기기 규격	가로 : 723 mm 세로 : 580 mm 깊이 540mm (상단 컵 저장소 개방시 600mm )
원두통	각 550g *
무게	80-90kg (2G)
수도	주수도 차단밸브 포함 TW15호스커넥터 설치 현장 매쉬 0.08mm규격 오염 방지 필터 장착필요 low pressure 수압 최저 0.5bar / 분당2L 표준 최저 수압 3.0bar / 분당 2L 최대 0.6 bar 최대 입력 온도 35°C 반드시 커피기기와 함께 제공된 호스와 새 정수필터를 사용하십시오. 오래된 호스를 사용하지 마십시오.
경도	경도 5°dKH
배수관	최소 2cm 이상의 하락각도 필요 (최저 DN19에 맞는 튜브)
정격 출력	6.0~7.0kW
전력	380-415V 50/60Hz (3/N/PE)
조명	LED class 1
지속 음압	<70dB(A) **

WMF는 기술적인 변경에 대한 권한을 가집니다.

\*\* 용량은 커피원두 크기에 따라 다릅니다.

\*\*\* 사용 직원의 작업장에서의 A-급 사운드 압력레벨 Lpa(느림) 및 Lpa(충격전파)는 모든 작업형태에서 70dB(A)이하입니다.

## 사용 및 설치 조건

고객의 전기, 수도, 배관 연결에 필요한 준비 작업은 기계 소유주/사용자에 의해 이루어집니다.

허가 받은 설치 기술자가 전반적 ,국가 특정, 지방 법에 따라 이 작업을 실행해야 합니다.

WMF 서비스 기술자는 기존의 준비된 연결 지점에 기계 연결만을 할 수 있습니다.

WMF 서비스 기술자는 연결 전에 어떠한 작업도 실행하지 못 하도록 되어있습니다.

전기 연결의 사양 및 표준은 유럽 연합 국가에서의 기계 연결에 적용됩니다.

추가적으로 해당 국가의 세부 법률을 준수할 필요가 있습니다.

유럽 연합 국가 외 나라에서의 표준 승인은 법률 기관이나 기계를 사용하고자 하는 사용인이 확인합니다.

해당 지역 전력 공급은 ICE 346에 따라 이루어져야 합니다. 안전 향상을 위해 커피머신은 EN 61008에 따라 FI 30mA 누전 차단기가 장착되어 있어야 합니다. 기계 근처 또는 카운터 상부에서 약 30cm 떨어진 곳에 충격에 견딜 수 있는 단상 연결 소켓을 카운터 하부 구조의 뒷면이나 측면에 또는 해당 국가 단상 소켓 및 3상 연결 경우 EN 60309에 따라

5-pin CEE 60947에 따라 최소 3mm 접촉 간격을 모든 적극 단절기(메인 스위치)가 설치되어야 합니다. 단전 스위치는 유동적인 연결용을 권장합니다. 메인 케이블은 뜨거운 표면과 접촉되지 않도록 합니다. 메인 스위치 및 플러그 탑은 고객의 현장 설치 중의 한 부분입니다. 기계가 운반 트롤리 위에(움직이는 장소) 설치되는 경우 영구적인 메인 연결에 맞지 않을 수 있습니다.

장치들 사이의 전위 등 와 전류로 인해 저희 데이터 보호 라인에서 발생 가능한 오류를 피하기 위해 자판기 시스템에 연결된 장치의 추가 전위 등화 기기를 준비해야 합니다.

부록 :

Number	Unit	Designation	Order No.
WMF customer care program			
1	Pack	WMF Special cleaning tablets (100 pieces)	33 2332 4000
1	Bottle	WMF Special cleaner for milk foamer	33 0683 6000
1	Pcs	Cleaning brushes	33 0350 6000
1	Pcs	Brewing group brush	33 1475 4000
1	Pcs	Brush for cleaning the ground coffee chute	33 4072 5000
1	Pcs	Steamer brush	33 2393 1000
Grounds container			
1	Pcs	Grounds container	03 9080 0001
1	Pcs	Beater rod, grounds container	33 4080 3000
Portafilter			
1	Pcs	Portafilter single, complete, with single spout	33 2897 8000
1	Pcs	Portafilter double, complete, with double spout	33 2897 7000
1	Pcs	Portafilter double, complete, with single spout	33 2897 9000
1	Pcs	Sieve retaining spring	33 2672 5000
1	Pcs	Insulation insert	33 2691 2000
1	Pcs	Single brewing sieve	33 2672 7000
1	Pcs	Double brewing sieve	33 2672 6000
1	Pcs	Blind sieve	33 2684 0000
1	Pcs	Seal	33 2675 5000

Number	Unit	Designation	Order No.
Bean hopper			
1	Pcs	Bean hopper	33 2891 9000
1	Pcs	Bean hopper lid	33 4019 5000
1	Pcs	Grinding degree knob	33 2912 2000
1	Pcs	Closure (cover) for grinding degree setting	33 4036 5000
Steam dispensing			
1	Pcs	Steam outlet handle, Basic Steam	33 4002 5000
1	Pcs	Steam outlet handle, Autosteam	33 2071 9000
SteamJet			
1	Pcs	SteamJet steam plate, complete	33 2898 6000



Your nearest WMF Service:

© 2014 WMF AG

# espresso