

Exploring Coffee Secrets



Coffee Center 全自動コーヒーマシン 取扱説明書

Dr.coffee 咖博士
Suzhou Dr.Coffee System Technology Co.,Ltd

江蘇省蘇州市高新区泰山路55号
#55 Taishan Road, New District,
Suzhou City, Jiangsu, China
E-mail : info@dr-coffee.com
Hotline : 400-8977-711
www.dr-coffee.com



ご使用する前に、この取扱説明書を必ずお読みください。
お読みいただいた後は大切に保管してください。

目次

1	はじめに.....	4
1.1	ようこそDr.Coffeeへ.....	4
1.2	この取扱説明書について.....	4
1.3	マシンの説明.....	4
1.4	メーカー情報.....	5
2	安全に関する情報.....	6
3	製品について.....	10
3.1	製品紹介.....	10
3.2	基本情報.....	11
3.2.1	コーヒーの抽出能力.....	11
3.2.2	マシンの基本情報.....	11
3.3	付属品について.....	12
4	設置と使用環境.....	12
4.1	設置条件.....	12
4.1.1	場所.....	12
4.1.2	環境.....	13
4.1.3	給電.....	13
4.1.4	給水.....	14
4.2	設置.....	15
4.2.1	マシンの設置.....	15
4.2.2	ホッパー・グラインダー、パウダーの設置.....	15
4.3	接続.....	16

4.3.1	給水ホースの接続.....	16	7.2.2	パウダーシステムクイック洗浄.....	43
4.3.2	排水ホースの接続.....	17	7.2.3	抽出システムしっかり洗浄.....	44
4.4	電源.....	17	7.2.4	パウダーシステムしっかり洗浄.....	44
4.4.1	電源接続.....	18	7.2.5	カルキ除去.....	45
5	マシンの初期設定.....	19	7.3	手動洗浄.....	46
5.1	充填.....	19	7.3.1	パウダー排出口の洗浄.....	46
5.1.1	コーヒー豆の充填.....	19	7.3.2	マシン内部の洗浄.....	47
5.1.2	パウダーの充填.....	20	7.3.3	パウダーシステムの着脱洗浄.....	49
5.2	マシンの電源を入れる.....	22	7.3.4	抽出ユニットの着脱洗浄.....	50
5.3	セットアップ.....	22	8	責任と品質保証.....	52
5.4	挽き目具合キャリブレーション.....	24	8.1	ユーザー責任.....	52
5.5	パウダーキャリブレーション.....	27	8.2	品質保証と賠償責任.....	52
5.6	画像の差し替え.....	31	9	日常の使用とメンテナンスに関する注意事項.....	53
5.6.1	起動時の画像の差し替え.....	31			
5.6.2	スクリーンセーバー画像の差し替え.....	33			
5.6.3	ドリンク制作中画像の差し替え.....	34			
6	ドリンクの作り方.....	36			
6.1	コーヒードリンク.....	36			
6.2	パウダードリンク.....	38			
6.3	ドリンクデータの調整.....	39			
7	自動メンテナンス.....	41			
7.1	おすすめのメンテナンスプラン.....	41			
7.2	自動メンテナンス.....	42			
7.2.1	抽出システムクイック洗浄.....	42			

1 はじめに

1.1 ようこそDr.Coffeeへ

- ▶ Dr.Coffeeのコーヒーマシン「Coffee Center」をお買い上げいただきありがとうございます。本製品「Coffee Center」はDr.Coffeeのコアテクノロジーが詰まった最新世代の全自動コーヒーマシンです。
- ▶ この取扱説明書では、本製品の機能と使用方法、メンテナンスなどについて記載しています。記載されている指示に従って使用しなかった場合に生じた損害について、Dr.Coffeeでは責任を負いかねます。また、記載されていない事態が発生した場合については、カスタマーサポートまでお問い合わせください。
- ▶ 本製品を安全で能率よく使用するために、適切なメンテナンスと正しい使用方法を遵守してください。初めて使用する際にはこの取扱説明書をよくお読みいただき、お読みいただいた後は大切に保管してください。

1.2 この取扱説明書について

- ▶ 本製品を使用する際はこの取扱説明書を必ずお読みください。取扱説明書は常に製品の使用場所の近くで保管して、使用する人が手に取りやすい状態にしておいてください。
- ▶ Dr.Coffeeは、技術の更なる発展に伴ってこの取扱説明書を修正する権利を留保します。この取扱説明書の翻訳、複製（抜粋含む）に関しては、Dr.Coffeeの書面による許諾を得て行うものとします。なお、この取扱説明書の著作権はDr.Coffeeが所有します。
- ▶ この取扱説明書の対象機種は「Coffee Center」です。

1.3 本製品の説明

- ▶ 本製品はコーヒー、パウダードリンクの制作が可能な全自動コーヒーマシンです。飲食業、小売業、オフィスなどの商業施設において使用することで、日々の販売拡大が期待できます。

- ▶ 組み合わせによってさまざまなコーヒー、パウダードリンク、ミルクドリンクなどを作ることができます。
- ▶ 本製品およびすべての補助装置は、以下の規定要求を満たすように設計されています。
 - HACCPに沿った衛生ガイドライン。
 - 商業分野における電気安全の事故防止規定。
- ▶ 本製品の操作はタッチスクリーンを介して行います。

1.4 製造元情報

Dr.coffee 咖博士

住所：中国江蘇蘇州高新区泰山路55号

郵便番号：215151

電話：400-8977-711

URL：www.dr-coffee.com

2 安全に関する情報

ドクターコーヒーブランドの最も重要な製品の特徴の1つは、最適な安全性です。安全装置の有効性は、次の章に記載されている傷害および健康被害の回避に関する説明に従うことによって保証されます。

安全上の注意事項

ご使用になる前にこの安全上の注意をよくお読みになり、正しくお使いください。表示内容は次の通りです。



警告

守られないと、重大な人身事故や死亡事故につながる可能性のある事柄。



注意

守られないと、人に傷害を与えたり物損事故につながる可能性のある事柄。

これらの警告・注意事項をよくお読みいただき、必ず守ってください。

警告

据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼してください。

アース線は、必ず専用のアース端子に接続してください。

装置を電源に繋ぐ際には、分岐コンセントの使用やタコ足配線はしないでください。

本体に供給する電源の工事を行う場合には電気設備工事の専門技術者が行い、電源の容量が不足したり設備工事に不備がないようにしてください。

電源プラグはほこりが付着していないか定期的に確認し、根元まで確実に差し込んでください。

Y型取付機器の電源コードが破損した場合、コードの交換は危険を防止するために、製造業者もしくは、その代理店又は同等の有資格者によって行わなければならない。

コード内部が断線したまま使用を続けると、火災の危険性があります。

警告

電源は、漏電ブレーカーを施した専用のコンセントに接続してください。

機械に水をかけないでください。漏電する恐れがあります。

水のかかりやすい場所や、湿気の多い場所には設置しないでください。

濡れた手で機械・コード・プラグに触れないでください。

マシンから水漏れ、蒸気漏れを確認した場合、マシンの電源をぬいて販売店へ連絡ください。

すすぎ中は抽出口やノズルに手を近づけないでください。

火傷を負った場合、ただちに患部を冷やし、状態に応じて医師に相談してください。

熱い飲み物でやけどをする恐れがあります。

適切なドリンクの容器のみ使用してください。容器の破損及び、火傷の恐れがあります。

吸・排気口などの隙間にもものを入れたり、手を近づけないでください。

小さなお子様や、不慣れな方が機械に触れない様ご注意ください。

機械に異常を感じたら、ただちに運転を中止し、販売店へ連絡のうえ、その指示に従ってください。

機械の分解・改造は絶対にしないでください。

修理作業は、専門の修理技術者以外に行わないでください。

廃却は専門業者か、お買上げの店に依頼してください。

病院内や医療用電気機器のある場所で使用しないでください。
本機からの電波が医療用電気機器に影響を及ぼすことがあり、誤動作による事故の原因になります

本製品の誤作動により重大な影響を及ぼす恐れのある電子機器の近くで使用しないでください。

⚠ 注意

- この機械は、本来の目的以外に使用しないでください。
- 振動の多い場所や、不安定な場所には設置しないでください。
- 電源は設置場所から1.5m以内に準備してください。
- 屋外やこれに準ずる場所には設置しないでください。
- 高熱を発生する機器の周辺や、直射日光のあたる場所、あるいは凍結の恐れのある場所では使用しないでください。
- 可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないでください。
- 機器の周辺は、およそ10cm以上の空間をあけて設置してください。
- 設置場所の周囲は、水やコーヒーがこぼれてもよい場所を選んでください。
- メーカー水奨の電源電圧でご使用ください。
- メーカー推奨の水道水圧内でご使用ください。
- 給水に使用する水は、必ず浄水した水道水を使用してください。
- ご使用の浄水器の使用期限を確認し、定期的に浄水フィルターを交換してください。
- 本機の上に物を置かないでください。
- 製品にもたれたり、乗ったりしないでください。
- 運転中、ホッパー内や可動部に手を入れしないでください。
- 清掃・点検時は、必ず電源スイッチを切り、電源プラグを抜いてから行ってください。
- 洗浄が不十分な場合、異物混入やマシントラブルの恐れがあります。マシンを使用する際は、必ずマニュアルに従ってマシンを洗浄してください。

⚠ 注意

- 排出口や排水管に詰まりがないか始業時に点検を行ってください。
- 漏電遮断器は月に1回、動作確認してください。
- クリーニング時には、必ず専用の薬剤をご使用ください。
- 使用する洗浄剤のラベルに記載された危険に関する警告を確認してください。
- 洗浄剤をドリンクに混入させないでください。
- 営業終了後など長時間作業者がいない場合は、電源プラグを抜いて水道の元栓を閉めてください。
- 断水の際はメインスイッチを「OFF（切）」にし、水道栓を閉めてください。
- 断水が発生した場合や長期間マシン（7日間以上）使用しない状態が続いた場合、残留物が蓄積することがあります。デイリークリーニングを実施後に使用してください。
- 設置後に機器の移動は避けて下さい。漏水の原因となります。

3 製品について

3.1 製品紹介



コーヒーマシン (裏面)



3.2 基本情報

3.2.1 コーヒーの抽出能力

DIN18873-2ヨーロッパコーヒー抽出能力テスト基準に基づく1時間あたりの抽出杯数

1日の推奨カップ量		200杯
1時間あたりの抽出杯数	エスプレッソ (50ml)	100
	アメリカン (240ml)	75
	カプチーノ (240ml)	60
お湯出し量/h		30L
豆ホッパー容量		約1200g
パウダー容量		左：ミルク1000g/チョコ1500g 中、右：ミルク800g/チョコ1200g
コーヒーカス受け容量		約70個カス (10g/1個の場合)

3.2.2 マシン基本データ

コーヒーマシン本体	100V~ 50/60Hz 1500W
通水口規格	G3/4ターン G1/2 1.5m金属ホース
通水水压範囲	80-600kPa (0.8-6bar)
マシン本体サイズ W*D*H	37 * 56 * 68 cm
マシン本体重量	37kg

3.3 付属品について

本製品には、以下のパーツが付属しています。

電源コード	x1	豆、パウダーホッ パーセット	x4
クイックスタートガイド	x1	自動通水ホース	x1
廃水ホース	x1	挽き調整ハンドル	x1
トレイ	x1		

4 設置と使用環境

▶ 専門的な教育を受けたスタッフのみが以下のことを実行できます。

4.1 設置条件

4.1.1 場所

 マシンを設置する場所に関して、以下の条件が保証されない場合、マシンが破損するおそれがあります。以下の条件を必ず遵守してください。

- 設置面は、マシンを設置しても変形せず、マシンの重量に十分耐え得る、平らでしっかりとした状態を保証してください。
- 高温の表面、または熱源の近くに置かないでください。
- 操作方法を心得たスタッフがいつでも管理できる場所に設置してください。
- 電源接続口は、マシンの位置から1m以内の距離にしてください。
- お手入れと操作のためのスペースを十分に確保してください。
 - ・上方に十分なスペースを確保し、コーヒー豆を補充できるようにしてください。
 - ・マシンの背面と壁との間に最低5cmの距離を確保してください。
 - ・空気の循環を保つため。
 - ・ご利用になる地域の調理に関する規定を守って使用してください。

4.1.2 環境

 以下の環境条件でマシンを使用してください。これらの環境条件が保証できない場合、マシンが破損するおそれがあります。以下の条件を必ず遵守してください。

- 環境温度を+10°C 至 +35°C (50°F 至 95°F) に設定してください。
- 相対空気の湿度は80 % rF以内になしてください。
- マシンを屋外で使用しないでください。

 低温環境におかれた場合：

- マシンの入庫と運送時、環境温度が零下になる場合、マシンを起動する前に必ず排水作業を実行してください。

4.1.3 給電

▶ 所在国の相関規定に従って給電を行い、マシンの機銘板に記載された電圧を遵守してください。

 **注意！感電のおそれあり！**
以下の点に十分注意してください。

- マシンの機銘板に記載されたアンペア数のヒューズを使用してください。
- マシンのすべての面は電源や電力供給コードに接触しないようにしてください。また、電力供給コードは確実に接地させてください。
- 使用する電気設備は、IEC 364 DIN VDE 0100 ユーロパ電気設置安全基準に従って接続してください。
- 電源ケーブルが破損している場合は、マシンの使用を中止し、専門の技術担当者に破損したパーツを交換してもらってください。
- Dr.Coffeeでは延長ケーブルを使用しないことを推奨しています。延長ケーブル(最小断面：1.5 mm)を使用する必要がある場合は、延長ケーブルの製造元データ(取扱説明書)およびご利用になる地域の規則に従ってください。

- 人が足を引っ掛けないように注意して電源コードの配線を行ってください。電源コードが鋭利なものに触れたり、空中に垂れ下がったり、挟まったり、高温なものに接触しないように注意してください。
- 電源コードが油やアルカリ性の洗浄剤に触れないようにしてください。電源コードを使ってデバイスを持ち上げたり引っ張ったりしないでください。
- 電源コードを引っ張ってコンセントからプラグを引き抜かないでください。濡れた手で電源コードやプラグに触れないでください。濡れたプラグをコンセントに差し込むのは絶対にやめてください。

4.1.4 給水

! 品質の悪い原料や水質が悪い水を使用した場合、マシンが故障するおそれがあります。以下の点に注意してください。

- きれいな水を使用してください。また、水1リットル当たりの塩素含有量は100 mg以下を守ってください。
 - マシンに腐食性のある水を加えないでください。
 - 炭酸塩硬度は5~6° dKH（ドイツ炭酸塩硬度）または8.9~10.7° を超えてはいけません。fKH(フランス炭酸塩硬度)であり、総硬度値は炭酸塩硬度よりも常に高いこと。
 - 最低炭酸塩硬度は5° dKH又は8.9° fKH、pHは6.5~7であること。
 - マシンに同梱されている新品のホースキット(給水/排水ホース)を必ず使用してください。
- ▶ マシンは所在国の規定に従って水源に接続してください。新たに設置された水道管にマシンを接続する場合は、マシンに汚れや異物が浸入しないように、水道管と給水ホースを十分に洗浄してください。
- ▶ マシンは、蛇口が付いた飲料水用の水源に接続してください。取り付けられている圧力ホースとネジ溝G 1/2 インチを使用し、水源の減圧器に取り付けてください（0.3MPa(3 bar)に調整）。

4.2 設置

4.2.1 マシンの設置

- ▶ マシンの扉を開いてマシン本体と付属パーツを取り出し、平らでぐらつきのないテーブルの上に置きます。

4.2.2 ホッパー・グラインダー・パウダーの設置

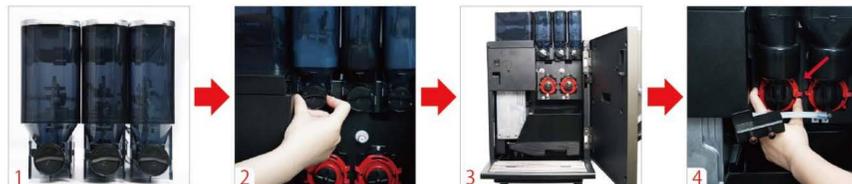
ステップ1：図のように、鍵を挿入して時計回りに回して扉を開き、調整ハンドルをマシンの中から取り出します。



ステップ2：図のように上カバーを外して、パウダーの排出口のロックブロックを回して外します。左右のミキサーを取り外します。



ステップ3：パウダーホッパーを左、中、右の位置に設置します。次にパウダーホッパー下部にある排出口の蓋を開放し、ミキサーを設置します。最後に上カバーを被せます。



ステップ4：調整ハンドルを時計回りに回してホッパーの蓋を開けて、図2のようにホッパーの中にあるハンドルを反時計回りに回します。ホッパーをマシンから取り外し、マシンとホッパーの接触部にある調整ハンドルを回して挽き目具合を調整します。最後にホッパーをマシンに戻して、ホッパーの中にあるハンドルでホッパーをしっかりマシンに固定します。



ステップ5：調整ハンドルを戻し、マシンの扉を閉じます。



✓ コーヒーホッパー、パウダーの設置が完了しました

4.3 接続

4.3.1 給水ホース

ステップ1：給水ホースをマシンの給水口に接続します。ナットを時計回りに回してホースをしっかり固定します。



ステップ2：給水ホースのもう一方を水源に接続します。



✓ 給水ホースの取り付けが完了しました

4.3.2 排水ホース

ステップ1：図のように、排水ホースをマシンの底部にある排水口に接続します。



ステップ2：排水ホースの排水口を排水槽(または排水バケツ)の上に設置します。



✓ 排水ホースの設置が完了しました

4.4 電源

- 電源電圧は機銘板に記載されている値を遵守してください。
- 電源コードプラグは、問題が発生した場合にすぐ電源からを抜ける状態にしておいてください。

- ⦿ 負荷が大きいため、マシンと各補助装置には別々のソケットが必要です。

4.4.1 電源接続

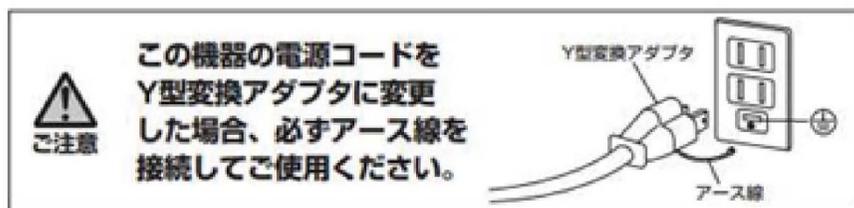
ステップ1：図のように電源コードをマシン裏側の接続部に接続します。



ステップ2：電源コードプラグを電源にしっかりと差し込みます。



√ マシンの電源接続が完了しました



5 マシンを初めて使う際に

- ⦿ 専門的な教育を受けたスタッフのみが以下のことを実行できます。

5.1 充填

5.1.1 コーヒー豆の充填

ステップ1：図のように鍵を挿入し、反時計回りに回してマシンの扉を開きます。マシンの中から調節ハンドルを取り出します。



ステップ2：調節ハンドルを時計回りに回して豆ホッパーの蓋を開きます。図のように豆ホッパーの中にあるハンドルを時計回りに回して豆ホッパーを取り外します。コーヒー豆を充填して豆ホッパーを元の位置に戻し、中にあるハンドルを反時計回りに回してマシンの上に固定して、蓋をして豆ホッパーをロックします。



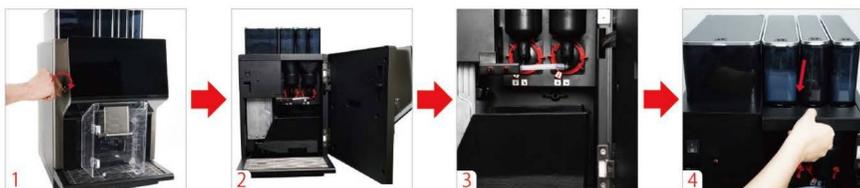
ステップ3：調節ハンドルを戻してマシンの扉を閉めます。



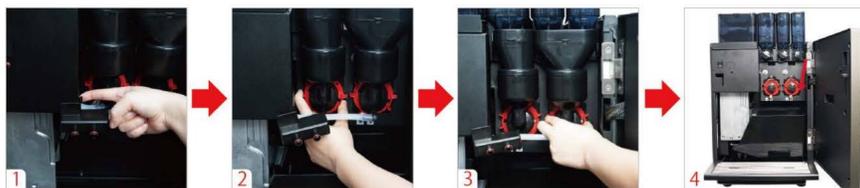
√ コーヒー豆の充填が完了しました

5.1.2 パウダーの充填

ステップ1：図のように、鍵を時計回りに回してマシンの扉を開いてミキサーの上にある上カバーを外します。



ステップ2：ミキサーとパウダーホッパーの間にある上カバーを外します。ミキサーの下部にある赤いロックキー（左、右）を反時計回りに回してミキサーを外します。



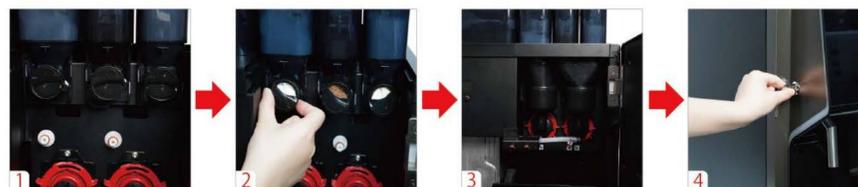
ステップ3：パウダーホッパーの排出口を閉じてからパウダーホッパーを取り外します。



ステップ4：調整ハンドルを時計回りに回して左パウダーホッパーの蓋を開けてマシン専用のパウダーを充填します。左パウダーホッパーを元の位置に戻して蓋をロックします。中、右パウダーホッパーも同じ手順で充填します。



ステップ5：パウダーホッパーを元の位置に戻してホッパーの排出口を再度開きます。ミキサーを元の位置に戻し、赤いロックキーを時計回りに回してロックします。上カバーと調整ハンドルを元の位置に戻してマシンの扉を閉めます。



5.2 マシン電源オン

ステップ1：図のように、鍵を時計回りに回してマシンの扉を開きます。電源スイッチを押してマシンの扉を閉じ、時計回りに鍵を回してロックします。



ステップ2：マシンが起動し、画面にロゴ画像が表示されます。



√ マシンの電源スイッチが入りました

5.3 セットアップ

ステップ1：画面上のメニューオプションを選び、初期値を入力します。



ステップ2：「保存」をクリックして次のステップに進みます。



ステップ3：コーヒーマシンが起動中です。しばらくお待ちください。



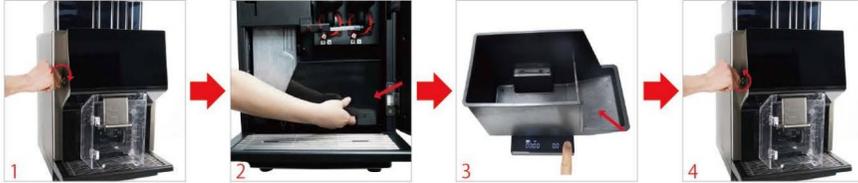
ステップ4：マシンの準備が完了しました。これでドリンク制作の準備ができました。



√ セットアップが完了しました

5.4 挽き目具合キャリブレーション

ステップ1：図のように、鍵を時計回りに回してマシンの扉を開きます。カス受けを取り出して空にします。カス受けの計量をリセットし、元の位置に戻してからマシンの扉を閉めます。



ステップ2：画面の下のショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



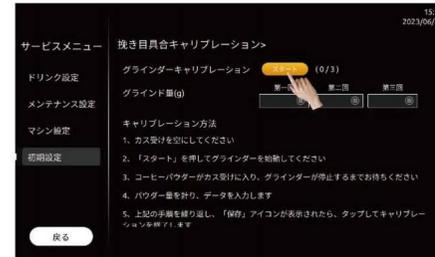
ステップ3：「サービスマニュー」を選択してパスワードを入力し、プロジェクト設定の画面に入ります。



ステップ4：「挽き目具合キャリブレーション」アイコンをクリックし、挽き目具合キャリブレーションの画面に入ります。



ステップ5：「スタート」ボタンを押すと豆挽きがスタートします。コーヒーパウダーが完全にカス受けに落ちたら挽き作業の完了です。



ステップ6：マシンの扉を開いてカス受けを取り出します。カス受けの中のコーヒーパウダーの重量を計量して記録します。



ステップ7：カス受けを元の位置に戻してマシンの扉を開めます。「スタート」ボタンを押して2回目の豆挽きを行います。



ステップ8：マシンの扉を開いてカス受けを取り出します。カス受けの中のコーヒーパウダーの重量を計量して記録します。



ステップ9：カス受けを元の位置に戻してマシンの扉を開めます。「スタート」ボタンを押して3回目の豆挽きを行います。



ステップ10：マシンの扉を開いてカス受けを取り出します。カス受けの中のコーヒーパウダーの重量を計量して記録します。



ステップ11：「保存」ボタンを押すと「挽き目具合キャリブレーション」が完了します。



√ 挽き目具合キャリブレーションが完了しました

5.5 パウダーキャリブレーション

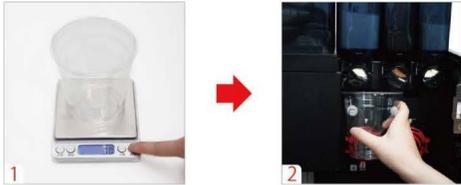
ステップ1：図のように、鍵を時計回りに回してマシンの扉を開き、上カバーを取り外します。



ステップ2：図のように、ミキサーの上カバーを外します。赤いロックキーを反時計回りに回してミキサーを取り外します。この時、パウダーホッパー下の排出口が開いていることを確認します。



ステップ3：画面上の操作で「パウダーキャリブレーション」を選択します。マシンの鍵を時計回りに回して扉を開きます。赤いロックキーを反時計回りに回してロックを解除し、ミキサーを取り外します。パウダーホッパー下部のパウダー排出口にパウダーを受け取るトレイを近づけ、パウダーが飛び散らないようにします。画面上で「スタート」を押すと、排出口からパウダーが出ます。動作が終了したら、パウダーの重量を計測して「第1回目」に記録します。※「第2回目」、「第3回目」のキャリブレーションも同じ手順で行ってください。



ステップ4：ショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



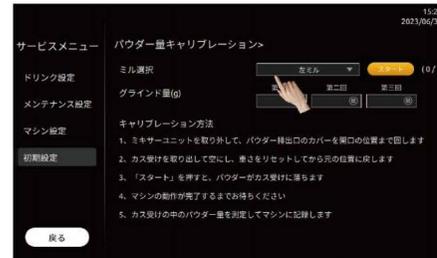
ステップ5：「サービスマニュー」を選択してパスワードを入力し、プロジェクト設定の画面に入ります。



ステップ6：「パウダーキャリブレーション」アイコンを選択し、パウダーキャリブレーションの画面に入ります。



ステップ7：「左パウダーホッパー」を選択し、「スタート」ボタンを押します。パウダーが完全にトレイに落ち、マシンが停止するまで待ちます。



ステップ8：トレイ内のパウダーの重量を計量して、マシンに記録します。



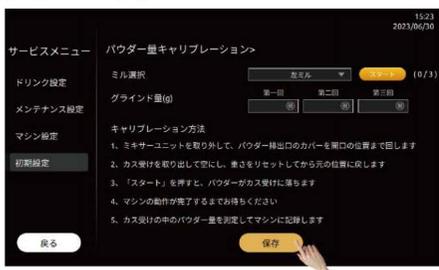
ステップ9：トレイを左のパウダー排出口に戻し、「起動」スイッチを押して二回目のキャリブレーションを行います。計量後マシンに記録します。



ステップ10：トレイを左のパウダー排出口に戻し、「起動」スイッチを押して三回目のキャリブレーションを行います。計量後マシンに記録します。



ステップ11：「保存」ボタンを押すとパウダーキャリブレーションが完了します。



√ パウダーキャリブレーションが完了しました

➤ 中および右のパウダーキャリブレーションは左のパウダーキャリブレーションと同じ手順で行ってください。

5.6 画像の差し替え

➤ 画像の形式は画面提示に従って設定する必要があります。画像のサイズや形式を変更するには、パソコン付属の描画ソフトを使用することをおすすめします。

5.6.1 電源オンの画像の差し替え

ステップ1：画面の下部にあるショートカットメニューアイコンを選択して、ショートカットメニューに入ります。



ステップ2：「サービスマニュー」を選択してパスワードを入力して運営設定の画面に入ります。



ステップ3: 「起動時の画像差し替え」を選択します。



ステップ4: マシンの扉を開いて図の位置にUSBメモリーを挿入します。
(注意: 要求の画像サイズ 1024*600ピクセル、画像形式: bmp)



ステップ5: 素材を選択して画像を差し替えます。



5.6.2 スクリーンセーバー画像の差し替え

ステップ1: 画面下部にあるショートカットメニューアイコンを選択し、ショートカットメニューに入ります。



ステップ2: 「サービスメニュー」を選択してパスワードを入力し、運営設定の画面に入ります。



ステップ3: 「スクリーンセーバー画像の差し替え」を選択します。



ステップ4：マシンの扉を開いて図の位置にUSBメモリーを挿入します。
 (注意：画像サイズ 1024*600ピクセル、画像形式：png)



ステップ5：素材を選択して画像を差し替えます。



5.6.3 ドリンク制作中の画像の差し替え

ステップ1：画面の下部にあるショートカットメニューアイコンをタップします。



ステップ2：「サービスメニュー」を選択してパスワードを入力し、運営設定の画面に入ります。



ステップ3：「ドリンク制作中の画像の差し替え」を選択して画像選択の画面に入ります。



ステップ4：マシンの扉を開いて図の位置にUSBメモリーを挿入します。
 (注意：画像サイズ764*500ピクセル、画像形式：png)



ステップ5：素材を選択して画像を差し替えます。



6 ドリンクの作り方

🔴 以下の操作は一般ユーザーが直接行うことができます。

6.1 コーヒードリンク

🔴 エスプレッソコーヒーを1杯作ってみましょう。

ステップ1：ドリンク供給口のカバーを開き、カップを置いてからカバーを閉めます。



ステップ2：「エスプレッソ」を選択してドリンク制作をスタートします。



ステップ3：ドリンク制作中に画面の「」を押すと、「ドリンクパラメータ」の画面が現れます。



ステップ4：画面上の調整レバーをドラッグすると、量を一時的に調整することができます。(調整可能モード時のみ使用可能)



ステップ5：ドリンクの制作が完了しました。画面のガイドに従ってドリンクを取り出します。



6.2 パウダードリンク

☝ カフェラテを1杯作ってみましょう。

ステップ1：ドリンク供給口のカバーを開き、カップを置いてからカバーを閉めます。



ステップ2：「カフェラテ」を選択してドリンク制作をスタートします。



ステップ3：ドリンク制作中に画面の「☰」を押すと、「ドリンクパラメータ」の画面が現れます。



ステップ4：画面上の調整レバーをドラッグすると、量を一時的に調整することができます。(調整可能モード時のみ使用可能)



ステップ5：ドリンクの制作が完了しました。画面のガイドに従ってドリンクを取り出します。



6.3 ドリンクデータの調整

ステップ1：画面下部にあるショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



ステップ2: 「サービスメニュー」を選択してパスワードを入力し、ドリンク設定の画面に入ります。



ステップ3: 調整する必要があるドリンクを選択し、設定ボタンを押してパラメータ設定の画面に入ります。



ステップ4: ページをスワイプして、調整する必要がある値を見つけます。



ステップ5: 最後に「保存」ボタンをタップします。



7 マシンメンテナンス

➡ 専門的な教育を受けたスタッフが次のことを実行できます。

7.1 おすすめのメンテナンスプラン

Dr.Coffeeのメンテナンスプラン								
項目	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日	情報
抽出システム クイック洗浄								P42(7.2.1)
パウダースステム クイック洗浄		●	●	●	●	●	●	P43(7.2.2)
抽出システム しっかり洗浄	●	●	●	●	●	●	●	P44(7.2.3)
パウダースステム しっかり洗浄	●							P44(7.2.4)
カス受け	●	●	●	●	●	●	●	
排水トレイ	●	●	●	●	●	●	●	
ユニットセット	●							P50(7.3.4)

7.2 自動メンテナンス

7.2.1 抽出システムクイック洗浄

ステップ1：画面下部のショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



ステップ2：「ユニット洗浄」から「抽出システムクイック洗浄」を選択します。



ステップ3：「抽出システムクイック洗浄」が実行されます。



√ 洗浄が完了するとホーム画面に戻ります。

7.2.2 パウダーシステムクイック洗浄

ステップ1：画面下部のショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



ステップ2：「ミキサー洗浄」から「パウダーシステムクイック洗浄」を選択します。



ステップ3：「パウダーシステムクイック洗浄」が実行されます。



√ パウダーシステムクイック洗浄が完了すると、ホーム画面に戻ります。

7.2.3 抽出システムしっかり洗浄

ステップ1：画面下部のショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



ステップ2：「ユニット洗浄」を3秒長押しして「抽出システムしっかり洗浄」を実行します。画面のガイドに従って操作してください。



7.2.4 パウダーシステムしっかり洗浄

ステップ1：画面下部のショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



ステップ2：「ミキサー洗浄」を3秒長押しして「パウダーシステムしっかり洗浄」を実行します。画面のガイドに従って操作してください。



7.2.5 カルキ除去

ステップ1：画面下部のショートカットメニューアイコンを選択してショートカットメニューに入ります。



ステップ2：「ワイププロテクション」を3秒長押しして「カルキ除去」を実行します。画面のガイドに従って操作してください。



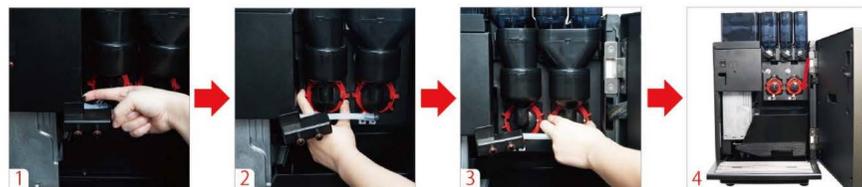
7.3 手動洗浄

7.3.1 パウダー排出口の洗浄

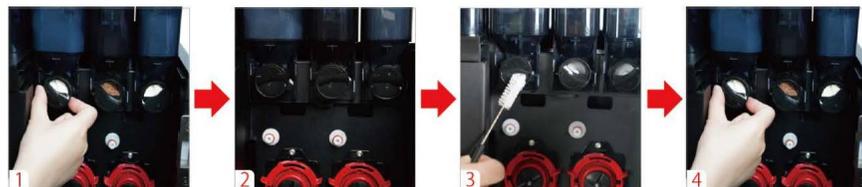
ステップ1：図のように、鍵を時計回りに回してコーヒーマシンの扉を開き、上カバーを取り外します。



ステップ2：パウダー排出口とミキサーの間にある上カバーを外し、赤いロックキー（左、右）を反時計回りに回してミキサーを取り外します。



ステップ3：ミキサーの後ろにあるパウダーホッパーの排出口をしっかりと閉じ、ブラシでパウダー排出口を清掃します。キッチンペーパーできれいに拭き、よく乾かしてから再び排出口を開放します。



ステップ4：ミキサーと上カバーを元の位置に戻してマシンの扉を閉めます。

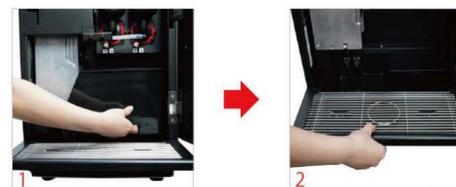


7.3.2 マシン内部の洗浄

ステップ1：図のように、鍵を時計回りに回してマシンの扉を開き、上カバーを取り外します。



ステップ2：カス受けとトレイを取り出して廃水とカスを捨て、きれいな水に浸します。



ステップ3：上カバーを外し、赤色のロックキー（左、右）を反時計回りに回してミキサーを取り外します。



ステップ4：パウダーホッパーの排出口を閉じてからパウダーホッパーを取り外して作業台の上に置きます。



ステップ5：ブラシでマシン内部およびパウダーホッパーとマシンの接続部を掃除します。トレイ、カス受け、ミキサーを水道水で流し洗してキッチンペーパーできれいに拭きます。



ステップ6：パウダーホッパーを元の位置に戻し、パウダー排出口を開放します。



ステップ7：ミキサーを元の位置に戻します（パウダーの付着を防ぐため、ミキサーの乾燥を徹底してください）。



ステップ8：カス受け、トレイと上カバーを元の位置に戻し、マシンの扉を閉めます。

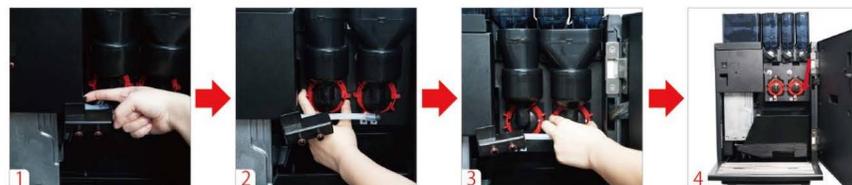


7.3.3 パウダーシステムの着脱洗浄

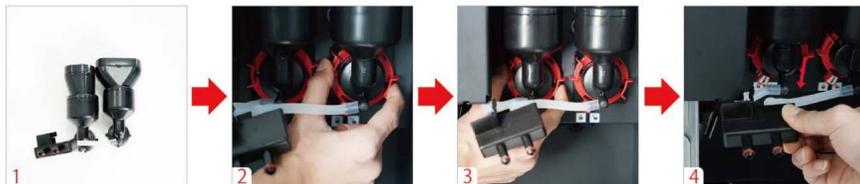
ステップ1：図のように鍵を時計回りに回してマシンの扉を開き、上カバーを取り外します。



ステップ2：上カバーを外し、赤色のロックキー（左、右）を反時計回りに回してミキサーを取り外します。



ステップ3：ミキサーを水で洗い流し、キッチンペーパーできれいに拭きます。ミキサーを元位置に戻します（パウダーの付着を防ぐため、乾燥を徹底してください）。



ステップ4：上カバーを元の位置に戻してマシンの扉を閉めます。



7.3.4 ユニットシステムの着脱洗浄

ステップ1：マシンの扉を開いてカス受けを取り出し、トレイを引き出します。



ステップ2：図のように、指でホルダーを奥に押し込むと、抽出ユニット本体が下部に少しスライドします。抽出ユニットをマシン内部から取り出します。



ステップ3：ユニット本体を水ですすぎます。ブラシで抽出ユニットのフィルターを清掃します。



ステップ4：ユニット本体を元の位置に戻してホルダーを上押し込みます（カチッと音がなったらセット完了）。



ステップ5：カス受けとトレイを元の位置に戻し、コーヒーマシンの扉を閉めます。



8 責任と品質保証

8.1 ユーザー責任

- ▶ ユーザーは、Dr.Coffeeのカスタマーサービス技術者、その委託者、またはその他の権限のある担当者に、安全装置を定期的に点検してもらう必要があります。
- ▶ 品質の欠陥は必ず30日以内に文書でDr.Coffeeにお知らせください。使用開始後に見つかった欠陥については、マシン設置後12か月以内に（作業報告書、引き渡し記録をご準備の上）Dr.Coffeeにお知らせください。
- ▶ 安全弁、安全サーモスタット、ボイラーなど、安全に関わる部品の修理は行わないでください。これらの部品に不具合があった場合、必ず新品に交換してください。
- ▶ 以上の措置は、Dr.Coffeeのカスタマーサービス技術者またはサービス協力機関がメンテナンスの実行時に行います。

8.2 品質保証と賠償責任

- ▶ 以下の原因により人身傷害または財産損失が発生した場合、当社は品質保証および賠償責任を負いません。
 - マシンが規則に従って正しく使用されていなかった場合。
 - マシンおよび付属のパーツを誤った方法で設置、調整、操作、クリーニング、メンテナンスした場合。
 - メンテナンス規則を守っていない場合。
 - 安全装置および保護装置が損傷した、設置ミスがあった、または故障したことを知った上で、引き続きマシンを使用した場合。
 - 取扱説明書に記載されているマシンの保存、設置、操作、使用及びメンテナンス規定に従って使用しなかった場合。
 - マシンを本来の目的以外で使用した場合。
 - 修理が正しく行われていない場合。
 - Dr.Coffeeの指定のパーツを使用しなかった場合。

- Dr.Coffeeが推奨する洗浄剤を使用しなかった場合。
- 異物、意外損傷、破壊行為、不可抗力による損傷。
- 異物をマシンに入れる、またはマシンを正しくない方法で解体した場合。
- ▶ ユーザーが使用やメンテナンスに関する規定を守り、Dr.CoffeeまたはDr.Coffee認定のサプライヤーから購入したパーツを使用している場合に発生したトラブルに関してのみ、Dr.Coffeeが賠償責任を負います。
- ▶ Dr.Coffeeの「一般ビジネス条約」が適用されます。

9 日常の使用とメンテナンスに関する注意事項

- ▶ 豆ホッパーとパウダーホッパーの中には、水を入れないでください。
- ▶ マシンの動作中、マシンのドアを強制的に開けないでください。カス受け、トレイ、水タンクなどの部品を取り出さないでください。
- ▶ 外付けタンクには常温の純水のみを入れ、お湯や氷水を入れないでください。
- ▶ 中煎りまたは中深煎り、油の少ないコーヒー豆の使用をおすすめします。深煎りや炭焼きや油の多いコーヒー豆の使用をおすすめしません。
- ▶ コーヒー豆、パウダーの種類を切り替える場合、再びパウダーキャリアレーションを実施する必要があります。
- ▶ ドリンクが出る時は、マシンの供給口に手を近づけないでください。やけどの原因になります。
- ▶ マシンを洗浄する時、ブラシや洗浄剤を使用しないでください。マシンを傷つけないよう、柔らかい布に水をつけてやさしく拭いてください。
- ▶ 豆ホッパーとパウダーホッパーを充填する時、規定のラインを超えないようにしてください。最大量を示すラインがない場合、ホッパーの8割程度まで充填してください。

- ▶ ドリンクの制作中、マシンのユニットが自動チェック中、自動洗浄中は電源を切らないでください。
- ▶ コーヒーカップの高さに合わせて、供給口の高さを調節し、コーヒーやお湯などのドリンクが飛び散らないように注意してください。
- ▶ シャットダウン時に以下のように正しい手順で操作してください。まず画面上で「電源オフ」を選択します。間もなくマシンの自動洗浄がスタートします。洗浄が完了すると画面がオフになります。マシンの電源スイッチを切ります。以上の手順が完了する前は、絶対に電源プラグを抜かないでください。
- ▶ 毎日マシンの電源を切って使用を停止し、カス受けにあるコーヒーカスと廃水を捨ててきれいに洗浄してください。
- ▶ 水道水を使用する場合は、外部の水源が断水した後はマシンを使用しないでください。

製品保証書

型 式	機番	保証期間
お 客 様	お名前	様
	ご住所 〒	お買上げ日より 1 カ年
	電話 () -	お買上げ日 * 年 月 日
* 販売店名		
住所		
電話 () -		

本書はお買上げ日から上記期間中に故障が生じた場合に、本書下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は下記をご参照ください。
ご販売店さまへ：*印欄は必ず記入してお渡しください。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で、保証期間内に故障した場合には、無料修理させていただきます。無料修理をご依頼になる場合には、お買上げ店にお申し付けください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料させていただきます。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による、故障及び損傷。
 - (ロ) お買上げ後の取付け場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷その他の天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
 - (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (ト) 遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する費用。
3. この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後7年です。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
5. 本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
 - ※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店にお問い合わせください。

ラッキ-ジョ-マシ-ン 株式会社

事業所については
こちらをご覧ください



22.09 RE