

Exploring Coffee Secrets



F200シリーズ 全自動コーヒーマシン使用説明書



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	本製品の説明.....	4
2	安全上の注意事項.....	6
3	製品について.....	10
3.1	製品紹介.....	10
3.1.1	F200 シリーズ.....	10
3.2	各シリーズのスペック.....	12
3.2.1	F200 シリーズ.....	12
3.3	性能について.....	15
3.3.1	コーヒーの抽出能力.....	15
3.3.2	マシンの基本情報.....	16
3.4	付属品について.....	17
3.4.1	付属品.....	17
3.4.2	オプション.....	18
4	設置と環境について.....	19
4.1	設置条件.....	19
4.1.1	場所.....	19
4.1.2	環境.....	19
4.1.3	給電.....	20
4.1.4	給水.....	21

バージョンアップによって、本取扱説明書上に掲載されている写真と、
実際にお手元に届く商品に差異が生じる場合があります。

4.2	設置.....	21
4.2.1	マシンについて.....	21
4.3	接続.....	21
4.3.1	給水ホースの接続.....	21
4.3.2	排水ホースの接続.....	22
4.3.3	逆流防止バルブの設置.....	23
4.4	電源.....	24
4.4.1	マシンの電源.....	24
5	マシンの初期設定.....	25
5.1	充填.....	25
5.1.1	コーヒー豆の充填.....	25
5.1.2	パウダーの充填.....	26
5.1.3	水タンクの給水.....	26
5.1.4	ミルクチューブの接続.....	27
5.2	電源オン.....	28
5.3	セットアップ.....	29
5.4	グラインドキャリブレーション.....	30
5.5	パウダーキャリブレーション.....	34
5.6	電源オフ.....	38
6	ドリンクの作り方.....	41
6.1	コーヒードリンク.....	41
6.2	ミルクドリンク.....	42
6.3	パウダードリンク.....	44

7	マシンメンテナンス.....	46
7.1	おすすめのメンテナンスプラン.....	46
7.2	自動洗浄.....	47
7.2.1	クイック洗浄.....	47
7.2.2	ワンクリックメンテナンス.....	48
7.2.3	抽出システムしっかり洗浄.....	49
7.2.4	パウダーシステムしっかり洗浄.....	49
7.2.5	ミルクシステムしっかり洗浄.....	50
7.2.6	カルキ除去.....	51
7.3	手動洗浄.....	51
7.3.1	豆ホッパーの洗浄.....	51
7.3.2	ミキサーユニット及びパウダーホッパーの洗浄.....	52
7.3.3	カス受け及び排水トレイの洗浄.....	54
7.3.4	ドリンク出口ユニットの洗浄.....	54
7.3.5	抽出ユニットの洗浄.....	55
7.3.6	スチームワンドのメンテナンス.....	56
8	責任と品質保証.....	56
8.1	ユーザー責任.....	56
8.2	品質保証および賠償責任.....	57
9	日常の使用とメンテナンスに関する注意事項.....	57

1 はじめに

1.1 ようこそDr.Coffeeへ

- Dr.Coffee のコーヒーマシンをお買い上げいただきありがとうございます。本製品は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。詳細については、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、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。
- 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。
- 本取扱説明書の対象機種：F200-M、F200-P、F200-MP、F200-MW、F200-PW、F200-MPW、F200-M-T、F200-MW-T、F200-MP-T、F200-MPW-T。

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。

- 本製品では、以下のドリンクが制作できます。コーヒー、ミルクを使ったコーヒー、パウダードリンクおよびミルクドリンク。
- ボディにはアルミニウムおよび高級プラスチックを使用しています。このマシンおよび付属品は、以下の運営義務に従って設計されています。
 - － 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。

2 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、お買い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。

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。

警告

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。

顔や手、または他人にスチームノズルを向けないでください。

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、お買い上げの店に依頼してください。

⚠ 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。

メーカー推奨の電源電圧でご使用ください。

メーカー推奨の水道水压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。

断水の時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。

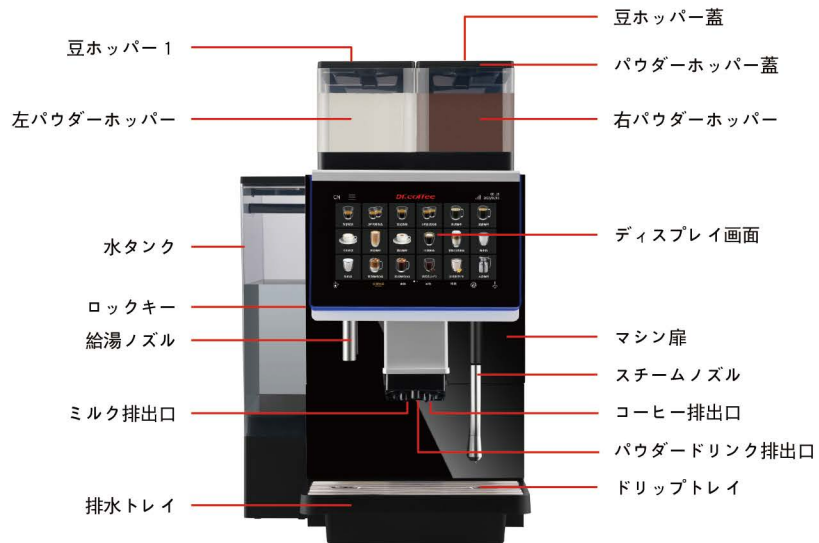
設置後に機器の移動は避けて下さい。漏水の原因となります。

3 製品について

3.1 製品紹介

3.1.1 F200シリーズ（写真の製品：F200-MPW-T）

コーヒーマシン
（正面）



コーヒーマシン
（裏面）



3.2 各シリーズのスペック

3.2.1 F200 シリーズ

F200-MPW-T	F200-MPW
豆ホッパー 2+パウダーホッパー 2 +ミルクタンク+スチームノズル 6L水タンク	豆ホッパー 2+パウダーホッパー 2 +ミルクタンク 6L水タンク
	

F200-MP-T	F200-MP
豆ホッパー 2+パウダーホッパー 2 +ミルクタンク+スチームノズル	豆ホッパー 2+パウダーホッパー 2 +ミルクタンク
	

F200-MW-T	F200-MW
豆ホッパー 2+ミルクタンク +スチームノズル 6L水タンク	豆ホッパー 2+ミルクタンク 6L水タンク
	

F200-M-T	F200-M
豆ホッパー 2+ミルクタンク +スチームノズル	豆ホッパー 2+ミルクタンク
	

F200-PW	F200-P
豆ホッパー 2 + パウダーホッパー 2 6L水タンク	豆ホッパー 2 + パウダーホッパー 2
	

注記：「M」はミルク（Milk）、
「P」はパウダー（Powder）、
「W」は水タンク（Water tank）、
「T」スチームノズル（Steam）の意味。

3.3 製品について

3.3.1 コーヒーの抽出能力

抽出能力	F200-MPW-T F200-MPW	F200-MP-T F200-MP	F200-MW-T F200-MW	F200-M-T F200-M	F200-PW / F200-P
1日の推奨杯数	120杯	120杯	120杯	120杯	120杯
給湯能力（1 h）	30ℓ	30ℓ	30ℓ	30ℓ	30ℓ
水タンク容量	6ℓ		6ℓ		6ℓ
豆ホッパー容量	700gx2	700gx2	700gx2	700gx2	700gx2
パウダーホッパー容量	1.8ℓ×2	1.8ℓ×2			1.8ℓ×2
カス受け容量	500g	500g	500g	500g	500g
排水トレイ容量	2ℓ	2ℓ	2ℓ	2ℓ	2ℓ

注記：F200-M、F200-P、F200-MP、F200-M-T、F200-MP-Tには水タンクがありません。
外部接続の水源をご利用ください。

3.3.2 マシンの基本情報

モデル	F200-MPW-T	F200-MPW	F200-PW	F200-MW-T	F200-MW
電源電圧	100V仕様: 100V 50/60Hz 200V仕様: 200V 50/60Hz				
消費電力	100V仕様: 1500W 200V仕様: 200V 2900W				
給水規格	G3/4G1/2 1.5mメッシュホース 15A接続ニップル				
給水圧	0.08~0.6Mpa (0.8bar~6bar)				
マシン本体 サイズ	W405×D540×H660				
マシン本体重量	30.5kg	30kg	29kg	29kg	28.5kg

モデル	F200-M-T	F200-M	F200-MP-T	F200-MP	F200-P
電源電圧	100V仕様: 100V 50/60Hz 200V仕様: 200V 50/60Hz				
消費電力	100V仕様: 1500W 200V仕様: 200V 2900W				
給水規格	G3/4G1/2 1.5mメッシュホース 15A接続ニップル				
給水圧	0.08~0.6Mpa (0.8bar~6bar)				
マシン本体 サイズ	W305×D540×H660				
マシン本体重量	27kg	26.5kg	28.5kg	28kg	27kg

3.4 配件

3.4.1 付属品について

◆ このマシンには以下の付属品があります。

名称	画像	個数
電源ケーブル		x1
大小2本組 ブラシ		x1
ミルクライン 液体洗剤		x1
コーヒーライン タブレット 洗浄剤		x1
マシン扉鍵		x1
排水受け容器		x1
洗浄液容器		x1

名称	画像	個数
給水ホース		x1
排水ホース		x1
排水トレイ バルブ		x1
電源ケーブル		x1

3.4.2 オプション

名称	画像	説明
ミルククーラー		Dr.Coffee SC08 コンプレッサー式冷蔵庫 3.5ℓミルクコンテナ付
ミルククーラー		ジーマックスZMC-04F ペルチェ式保冷库
サポートフィート		60mmの脚

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。以下の点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確保してください。
- 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常に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。
- 空気内の最大湿度は 80 % rFとします。
- マシンは室内での使用を想定して設計されています。屋外での使用や天候の影響を受ける場所（例：雨、雪、霜、雹など）では使用しないでください。



マシンが低温の環境に置かれた場合:

- マシンを置いている場所が 0℃以下になった場合、使用する前に給水システムの動作確認を行なってください。

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) 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 mm²)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)および所在地の規則に従ってください。
- 電源コードは、人が引っかからないように配線します。コードが鋭利なものの上を通ったり、空中にぶら下がったり、物の間に挟まったりしないようにしてください。また、コードを熱いものの上に置いたり、油や強力な洗剤に触れないようにしてください。
- 電源コードを持ってマシンを持ち上げたり、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プラグをソケットから抜かないでください。また、濡れた手で電源コードやプラグに触れないでください。濡れたプラグをソケットに差し込まないでください。

4.1.4 給水



品質の悪い原料や水を使用した場合、マシンが故障するおそれがあります。以下の点を必ず遵守してください。

- 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100mg以下とします。
- マシンに腐食性のある水を加えないでください。
- 酸塩硬度は5-6°dKH(ドイツ酸塩硬度)または8.9-10.7°fKH(フランス炭酸塩硬度)を超えないこと。かつ、総硬度値は炭酸塩硬度よりも常に高い状態にしてください。
- 最低炭酸塩硬度は5°dKHまたは8.9°fKH、pH値は6.5-7 であること。
- 必ず、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)を使用してください。

- マシンは現行の規定および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

- 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。

4.3 接続

4.3.1 給水ホースの接続

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: 給水ホースの反対側を水道蛇口に接続します。



✓ 給水ホースの接続が完了しました。

4.3.2 排水ホースの接続

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。



✓ 排水ホースの接続が完了しました。

4.3.3 逆流防止バルブの設置(排水パイプを選択した場合のみこの作業が必要です)

ステップ1: ドリップトレイを取り出し、工具を使用してドリップトレイのプラグを取り外します(プラグは非自動排水の際に使用します。このプラグはなくさずに保管しておいてください)。



ステップ2: 逆流防止バルブを取り付けます。(この部品を取り付けた後、排水パイプを取り付ける必要があります。さもないと、水が機械内に漏れてしまいます)。



ステップ3: 水トレイをマシンに入れて設置は完了です。



4.4 電源

- 電源電圧は機銘板に記載されている規格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独立した別々のソケットが必要です。

4.4.1 マシンの電源

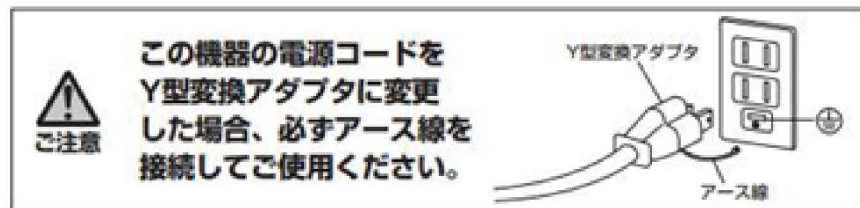
ステップ1: 電源ケーブルのコネクタをマシン裏側の差込み口に接続します。



ステップ2: 電源ケーブルのプラグを電源に差し込みます。



✓ マシンの接続が完了しました。



5 マシンの初期設定

- 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: 図のように鍵を差し込み、反時計回りに回して、マシンの扉を開けます。図で示した場所から調整レンチを取り出します。



ステップ2: 調整レンチを時計回りに回して豆ホッパーの蓋を開けます。豆ホッパーにコーヒー豆を入れてから再び蓋を閉めます。



ステップ3: 調整レンチを元の位置に戻して、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: 図のように鍵を差し込み、反時計回りに回して、マシンの扉を開けます。図で示した場所から調整レンチを取り出します。



ステップ2: 調整レンチを時計回りに回して左パウダーホッパーの蓋を開けます。マシン専用のパウダーを入れて、左パウダーホッパーの蓋を閉めてロックします。右パウダーホッパーも同じ手順で行います。



ステップ3: 調整レンチを元の位置に戻して、マシンの扉を閉めます。



✓ パウダーの充填が完了しました。

5.1.3 水タンクの充填

★この項目は以下のマシンに適用されます。

(F200-MW、F200-PW、F200-MPW、F200-MW-T、F200-MPW-T)

ステップ1: 図のように鍵を差し込み、反時計回りに回して、マシンの扉を開けます。図で示した場所から調整レンチを取り出します。



ステップ2: 調整レンチを時計回りに回して水タンクの蓋を開けます。水タンクを引き出して、水タンクの中に純水を入れます。



ステップ3: 水タンクを元に戻し、調整レンチでしっかりと蓋を閉めます。



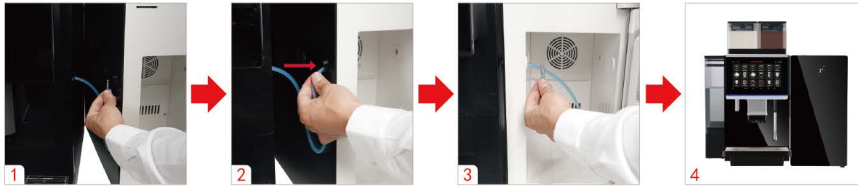
✓ 水タンクの充填が完了しました。

5.1.4 ミルクチューブの接続

★の項目は以下のマシンに適用されます。

(F200-M、F200-MP、F200-MW、F200-MPW、F200-M-T、F200-MW-T、F200-MP-T、F200-MPW-T)

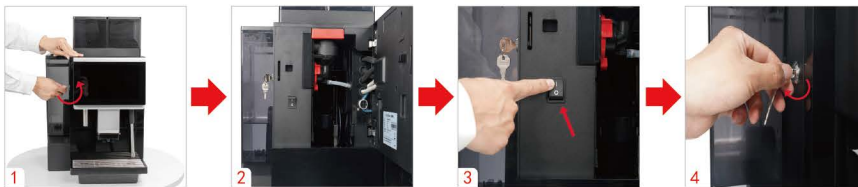
ミルクチューブをミルククーラーの接続口に通し、庫内のミルクの中に差し込みます (Dr. coffee専用のミルククーラーの使用をおすすめします)。



✓ ミルクチューブの接続が完了しました。

5.2 マシン電源オン

ステップ1: 図のように鍵を差し込み、反時計回りに回してマシンの扉を開けます。電源ボタンを押してから、マシンの扉を閉めます。鍵を時計回りに回して扉を閉めます。



ステップ2: 電源がオンになると、画面にロゴが表示されます。



✓ マシン電源オンが完了しました。

5.3 セットアップ

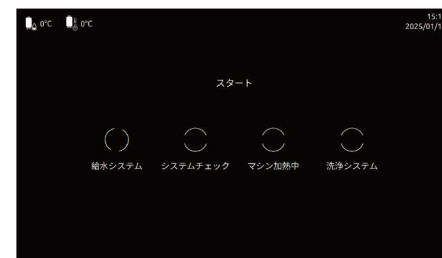
ステップ1: 画面上のメニューオプションを選び、初期値を入力します。



ステップ2: 「保存」をタップして次のステップへ進みます。



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。



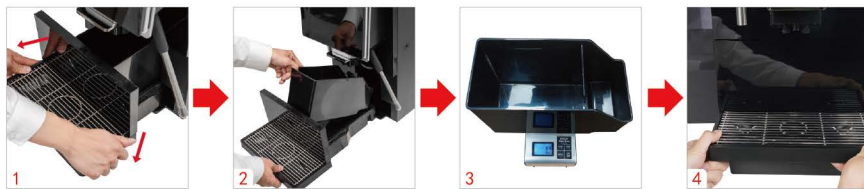
ステップ4: 電源がオンになり、マシンのセットアップが完了しました。
これでドリンク制作の準備ができました。



✓ セットアップが完了しました。

5.4 グラインドキャリブレーション

ステップ1: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出し、中を空にします。カス受けの重さを「0」にし、カス受けと排水トレイをマシンの中の元の位置に戻します。



ステップ2: 画面上部のショートカットアイコンをクリックして、ショートカットメニューページに入ります。



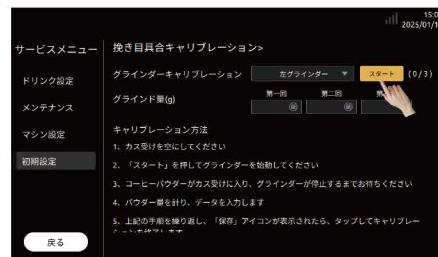
ステップ3: サービスメニューをタップし、パスワードを入力して設定画面に入ります。



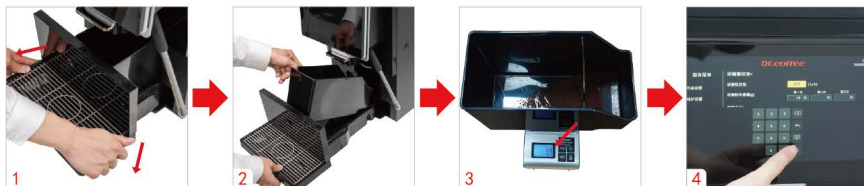
ステップ4: 「グラインドキャリブレーション」をタップします。



ステップ5: 「OK」をタップするとグラインダーが作動します。コーヒーパウダーがカス受けの中に落ちてから、グラインダーが止まるまで待ちます。



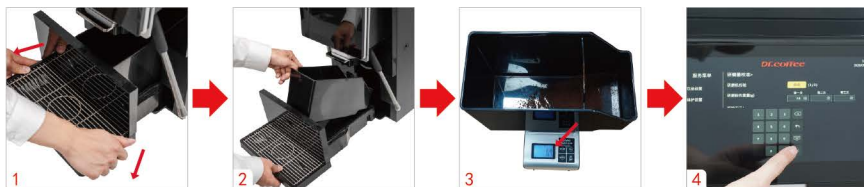
ステップ6: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出します。コーヒーパウダーの重さを計り、画面上に表示されたグラインドキャリブレーションの記録欄に記入します。



ステップ7: カス受けと排水トレイを空にして元の位置に戻します。画面上に「カス受けが空になっているか確認してください」のメッセージが表示されたら、「はい」を選択します。その後、「スタート」をタップして2回目のキャリブレーションを実行し、グラインダーが止まるまで待ちます。



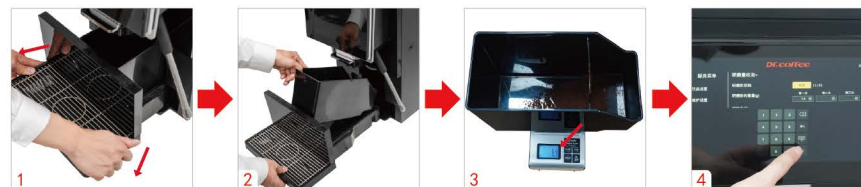
ステップ8: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出します。コーヒー粉の重さを計り、画面上に表示されたグラインドキャリブレーションの記録欄に記入します。



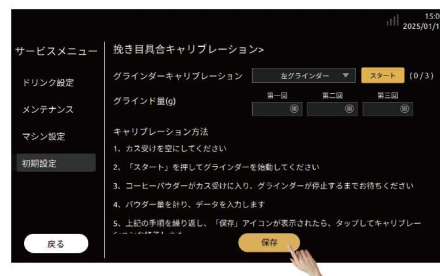
ステップ9: カス受けと排水トレイを空にして元の位置に戻します。画面上に「カス受けが空になっているか確認してください」のメッセージが表示されたら、「はい」を選択します。その後、「スタート」をタップして3回目のキャリブレーションを実行し、グラインダーが止まるまで待ちます。



ステップ10: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出します。コーヒーパウダーの重さを計り、画面上に表示されたグラインドキャリブレーションの記録欄に記入します。



ステップ11: 画面上の「保存」をタップして、グラインドキャリブレーションを完了します。

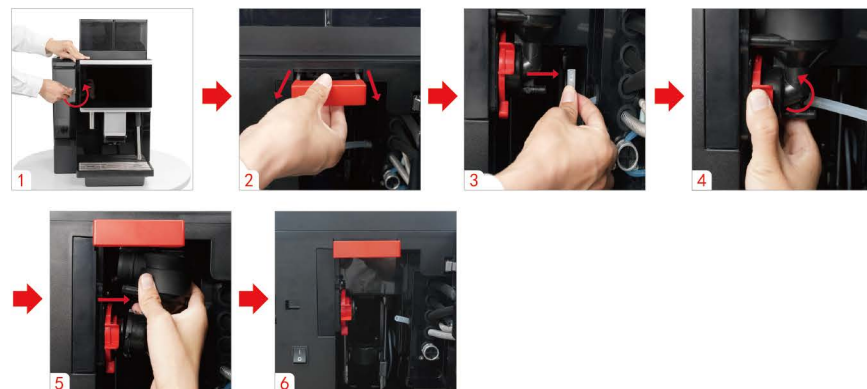


✓ グラインドキャリブレーションが完了しました。

5.5 パウダーキャリブレーション

★この項目は以下のマシンに適用されます。
(F200-P、F200-PW、F200-MP、F200-MPW)

ステップ1: 図のように、赤いレバーを手前に引き出します。ミキサーからチューブを取り外し、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。



ステップ2: 図のようにレバーを押し込み、マシンの扉を閉めます。



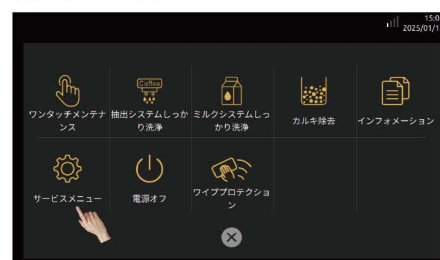
ステップ3: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出し、中を空にします。カス受けの重さを「0」にし、カス受けと排水トレイをマシンの中の元の位置に戻します。



ステップ4: 画面上部のショートカットアイコンをクリックして、ショートカットメニューページに入ります。



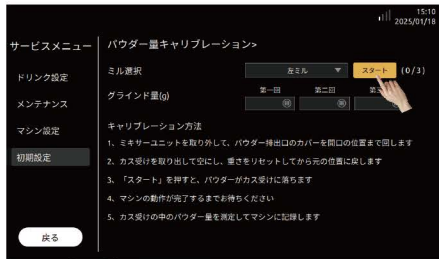
ステップ5: サービスメニューをタップし、パスワードを入力して設定画面に入ります。



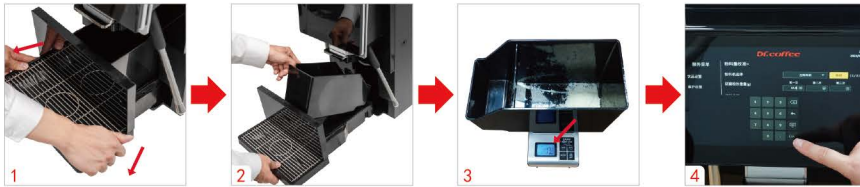
ステップ6: 「パウダーキャリブレーション」のアイコンをタップします。



ステップ7: 「左パウダーホッパー」を選んで「スタート」をタップします。パウダーがパウダー受けの中に落ちて、マシンが完全に止まるまで待ちます。



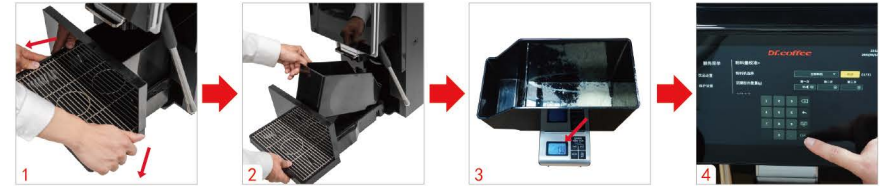
ステップ8: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出します。パウダーの重さを計り、画面上に表示されたパウダーキャリブレーションの記録欄に記入します。



ステップ9: カス受けと排水トレイを元の位置に戻します。画面上に「カス受けが空になっているか確認してください」のメッセージが表示されたら、「はい」を選択します。その後、「スタート」をタップして2回目のパウダーキャリブレーションを実行し、マシンが止まるまで待ちます。



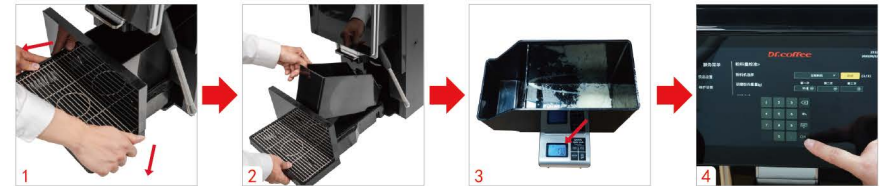
ステップ10: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出します。パウダーの重さを計り、画面上に表示されたパウダーキャリブレーションの記録欄に記入します。



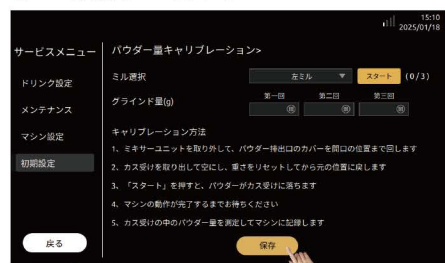
ステップ11: カス受けと排水トレイを元の位置に戻します。画面上に「カス受けが空になっているか確認してください」のメッセージが表示されたら、「はい」を選択します。その後、「スタート」をタップして3回目のパウダーキャリブレーションを実行し、マシンが止まるまで待ちます。



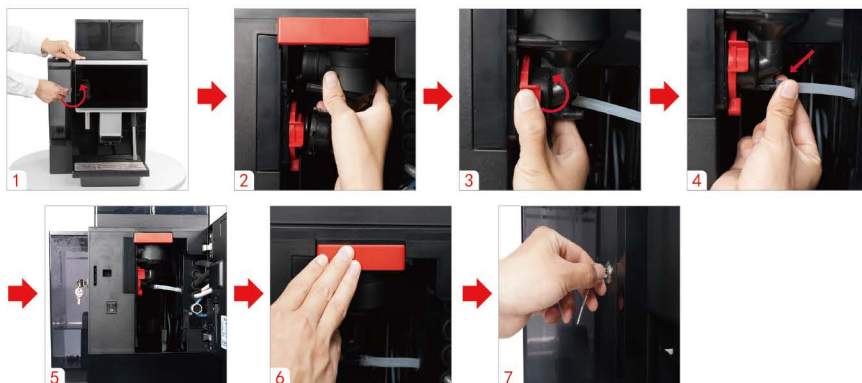
ステップ12: 図のように排水トレイを引き出してカス受けを取り出します。パウダーの重さを計り、画面上に表示されたパウダーキャリブレーションの記録欄に記入します。



ステップ13: 画面上の「保存」をタップして、パウダーキャリブレーションを完了します。



ステップ14: 図のようにマシンの扉を開け、ミキサーを元の位置に戻してチューブを繋ぎます。ロックキーを時計回りに回してしっかりと固定します。図の赤いレバーを止まるまで押し込みます。最後にマシンの扉を閉めて完了です。



✓ パウダーキャリブレーションが完了しました。

➡ 右パウダーホッパーのパウダーキャリブレーションも、左パウダーホッパーのパウダーキャリブレーションと同じ手順で行います。

5.6 電源オフ

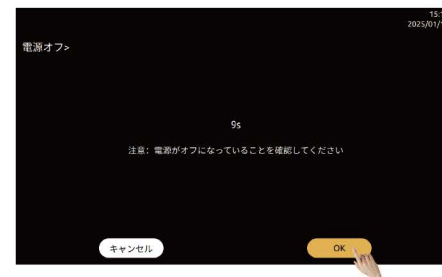
ステップ1: 画面上部のショートカットアイコンをクリックして、ショートカットメニューページに入ります。



ステップ 2: 「電源を切る」をタップします。



ステップ3: 画面上に「電源を切りますか」のメッセージが表示されます。「はい」をタップすると、スタンバイモードに入ります。操作をキャンセルするには、「いいえ」をタップします。スタンバイモードに入ると、画面はオフになりますが、ライトは点灯しています（この状態で画面を3秒以上長押しすると、マシンが起動します）。



ステップ4: 電源オフモードに入った状態で、図のように反時計回りに鍵を回してマシンの扉を開けます。電源スイッチをオフにし、再び扉を閉めてロックします。注意: マシンが電源オンの状態のまま本体の電源スイッチを切らないでください。さもないと故障のおそれがあります。



✓ マシンの電源オフが完了しました。

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。

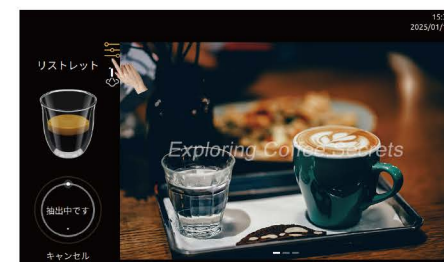
6.1 コーヒードリンク

➤ エスプレッソコーヒーを1杯作ってみましょう!

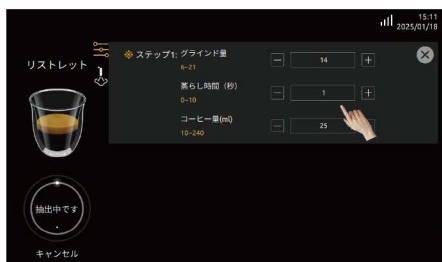
ステップ1: 「エスプレッソ」を選択してドリンク制作をスタートします。



ステップ2: ドリンク制作中にトップページの「🔧」をタップすると、パラメータ調整ポップアップウィンドウが表示されます。



ステップ3: 画面上に表示されるスライダーをスワイプすることで、一時的にドリンクの量が調整できます (調整可能モードでのみ操作ができます)。



ステップ4: ドリンク制作中に「キャンセル」をタップすると、制作が即座に中止されます。



6.2 ミルクドリンク

★この項目は以下のマシンに適応されます。

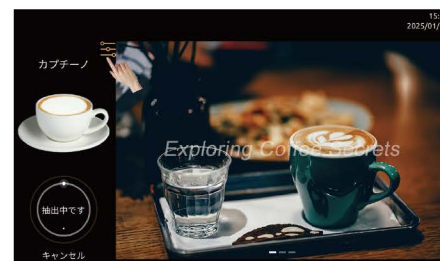
(F200-M、F200-MP、F200-MW、F200-MPW、F200-M-T、F200-MW-T、F200-MP-T、F200-MPW-T)

➡ カプチーノを1杯作ってみましょう！

ステップ1: 「カプチーノ」を選択してドリンク制作をスタートします。



ステップ2: ドリンク制作中にトップページの「」をタップすると、パラメータ調整ポップアップウィンドウが表示されます。



ステップ3: 画面上に表示されるスライダーをスワイプすることで、一時的にドリンクの量が調整できます（調整可能モードでのみ操作ができます）。



ステップ4: ドリンク制作中に「キャンセル」をタップすると、制作が中止されます。



6.3 パウダードリンク

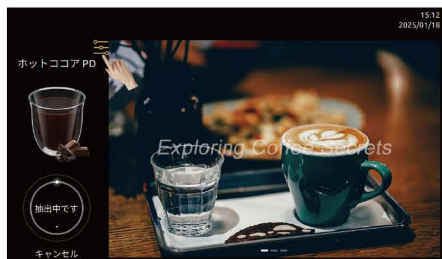
★この項目は以下のマシンに適応されます。
(F200-P、F200-PW、F200-MP、F200-MPW)

➡ ホットココアを1杯作ってみましょう！

ステップ1: 「ホットココア」を選択してドリンク制作をスタートします。



ステップ2: ドリンク制作中にトップページの「」をタップすると、パラメータ調整ポップアップウィンドウが表示されます。



ステップ3: 画面上に表示されるスライダーをスワイプすることで、一時的にドリンクの量が調整できます（調整可能モードでのみ操作が可能です）。



ステップ4: ドリンク制作中に「キャンセル」をタップすると、制作が即座に中止されます。



✓ パウダードリンクの制作が完了しました。

7 マシンメンテナンス

➤ 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。

7.1 推奨するメンテナンス計画

Dr.Coffeeのメンテナンスプラン						
	毎日	毎週	オプション	推薦	必須	メニュー名
自動メンテナンス	☺					クイック洗浄
	☺					ワンクリックメンテナンス
	☺			☺	●	抽出システムしっかり洗浄
	☺			☺	●	パウダーシステムしっかり洗浄
	☺			☺	●	ミルクシステムしっかり洗浄
手動メンテナンス				☺	●	カルキ除去
		☺	☺			豆ホッパーの洗浄
		☺	☺			ミキサーユニット及びパウダーホッパーの洗浄
		☺	☺			カス受け及び排水トレイの洗浄
		☺	☺			ドリンク出口ユニットの洗浄
説明						
毎日	少なくとも1日に1回、必要に応じてさらに頻繁に実行してください。					
毎週	少なくとも週に1回、必要に応じてさらに頻繁に実行してください。					
オプション	状況に応じて、以上や汚れが発生したら実行してください。					
推薦	マシンの画面にメンテナンスの必要が表示されたら実行してください。					
必須	マシンの画面にメンテナンスの必要が表示されたら必ず実行してください。さもないとマシンに故障が発生するおそれがあります。					
専門スタッフによる訪問メンテナンス	6か月毎、または6万杯制作した時に専門のスタッフが訪問メンテナンスを行います。					

7.2 自動メンテナンス

7.2.1 クイック洗浄

ステップ1: 画面右下のクイック洗浄メニューのアイコンを選択して、クイック洗浄メニューに入ります。



ステップ2: 画面に10秒のカウントダウンが表示され、「OK」を選択すると、クイック洗浄がスタートします。「戻る」をタップすると、ドリンク画面に戻ります。カウントダウン中に操作を選択しないと、10秒後、自動的にクイック洗浄が実行されます。



ステップ3: 画面上の指示に従って「クイック洗浄」を実行します。



✓ クイック洗浄が完了し、自動的にメニュー画面に戻ります。

7.2.2 ワンクリックメンテナンス

ステップ1: 画面上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: 画面上の「ワンクリックメンテナンス」を選択し、画面上の指示に従って操作を実行します。



7.2.3 抽出システムしっかり洗浄

ステップ1: 画面上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: 「抽出システムしっかり洗浄」のアイコンをタップします。画面上の指示に従って「抽出システムしっかり洗浄」を完了します。

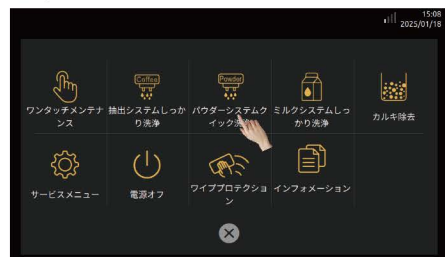


7.2.4 パウダーシステムしっかり洗浄

ステップ1: 画面上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: 「パウダーシステムしっかり洗浄」のアイコンをタップします。画面上の指示に従って「パウダーシステムしっかり洗浄」を完了します。



7.2.5 ミルクシステムしっかり洗浄

ステップ1: 画面上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: 「ミルクシステムしっかり洗浄」のアイコンをタップします。画面上の指示に従って「ミルクシステムしっかり洗浄」を完了します。



7.2.6 カルキ除去

2025年6月現在、日本国内での実施は推奨しておりません。

ステップ1: 画面上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。



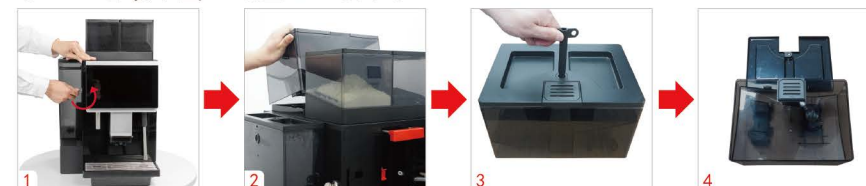
ステップ2: 「ボイラーカルキ除去」のアイコンをタップします。画面上の指示に従って「カルキ除去」を完了します。



7.3 手動洗浄

7.3.1 豆ホッパーユニット

ステップ1: 図のようにマシンの扉を開け、赤いレバーを引き出し、豆ホッパーを取り出して空にします。



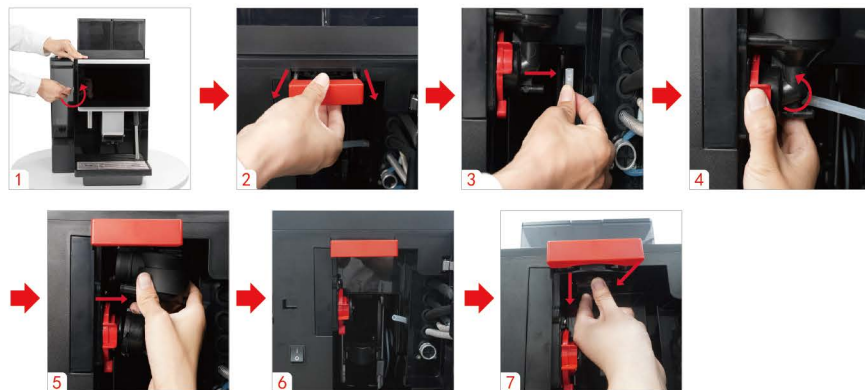
ステップ2: 豆ホッパーを元の位置に戻し、調整ハンドルを反時計回りに回して豆ホッパーの蓋をロックします。レバーを止まるまで押し込み、最後にマシンの扉を閉めます。



7.3.2 ミキサーユニット及びパウダーホッパーの洗浄

★この項目は以下のマシンに適用しています。(F200-P、F200-MP、F200-PW、F200-MPW、F200-MP-T、F200-MPW-T)

ステップ1: 図のように、赤いレバーを手前に引き出します。ミキサーからチューブを取り外し、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。次に、パウダーガイドを下方へ取り外します。



ステップ2: パウダー排出口とミキサーを水洗いし、乾いた布で拭きます。赤いミキサーユニット部分は乾いた布で拭きます。



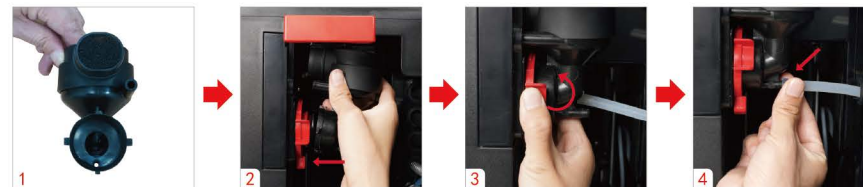
ステップ3: 図のように豆ホッパーを取り出して空にし、乾いた布でパウダーホッパーを拭きます（パウダーホッパーの内部には可動部分や鋭利な部分があるので、拭く際に注意してください）。



ステップ4: 乾いた布でマシンの上部を拭いてパウダーホッパーの取り付け部分をきれいにします。パウダーホッパーを取り付けて、蓋を固定します。



ステップ5: 洗って拭いてきれいになったミキサーをマシンに戻してロックします。最後にマシンの扉を閉めます。





7.3.3 カス受け及び排水トレイユニットの洗浄

排水トレイユニットを取り外し、排水トレイユニットとカス受けをきれいに水洗いします。洗い終わったら、乾いた布で水気を拭き取り、再度マシンに取り付けます。



7.3.4 ドリンク抽出口の洗浄

ステップ1: ドリンク出口の両脇にあるボタンを指で押して下方向に引っ張り、マシンから取り外します。



ステップ2: ドリンク出口ユニットから接続部とシリコン部品を取り外して水洗いします。洗い終わったら、部品を乾かしてから入口と出口にアルコールを塗布してから再度マシンに取り付けます。



7.3.5 抽出ユニットの洗浄

ステップ1: マシンの扉を開け、排水トレイの両側を持ってトレイを取り外します。



ステップ2: 図のようにクリップを指で内側に押し、さらにカートリッジを下に引き出します。抽出ユニット本体を手で掴んで取り外します。



ステップ3: 抽出ユニットを取り外して水洗いします。洗い終わったら、部品を乾かして再度マシンに取り付けます。



7.3.6 スチームワンドのメンテナンス

スチームワンドを使用するたびに、画面上の指示に従い、きれいな布でスチームワンドを拭き、スチームワンドをリセットして、「OK」ボタンをクリックするか、スチームワンドのボタンを2秒間押し続けて放します。スチームワンドのフラッシングを開始します。



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、定期的にメンテナンス及び安全装置を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業者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

- マシンが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。
 - マシンが規定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。
 - 指定されたスケジュールでメンテナンスを行わなかった場合。
 - 安全装置および保護装置が損傷した、設置ミスがあった、または故障した状態で、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、使用およびメンテナンス、安全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。
 - メンテナンスが正しく行われていない場合。
 - Dr.Coffee指定のパーツを使用しなかった場合。
 - Dr.Coffeeが推薦する洗浄剤を使用しなかった場合。
 - 異物、意外、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 日常の使用及び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たり、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。
- 水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はおすすめしません。
- コーヒー豆やパウダーの種類を変える時は、その都度キャリブレーションを実施してください。
- 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。
- 水、豆ホッパー、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、ホッパーやタンクの8割程度まで充填してください。
- ドリンクの制作中、マシンの自動テストリセット中、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。
- シャットダウン時は、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。その後、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。コーヒーの品質を保証するため、毎日水タンクを洗い、水を交換してください。
- 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	お買上げ日より1カ年
	ご住所 〒	お買上げ日
	電話 () -	* 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

- 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。
- 保証期間内でも次の場合には有料に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。
- この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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-コーヒーマシン 株式会社

事業所については
こちらをご覧ください



本社 〒190-0023 埼玉県東武野田駅西口南側 TEL: 070-451-8300 FAX: 070-451-4777