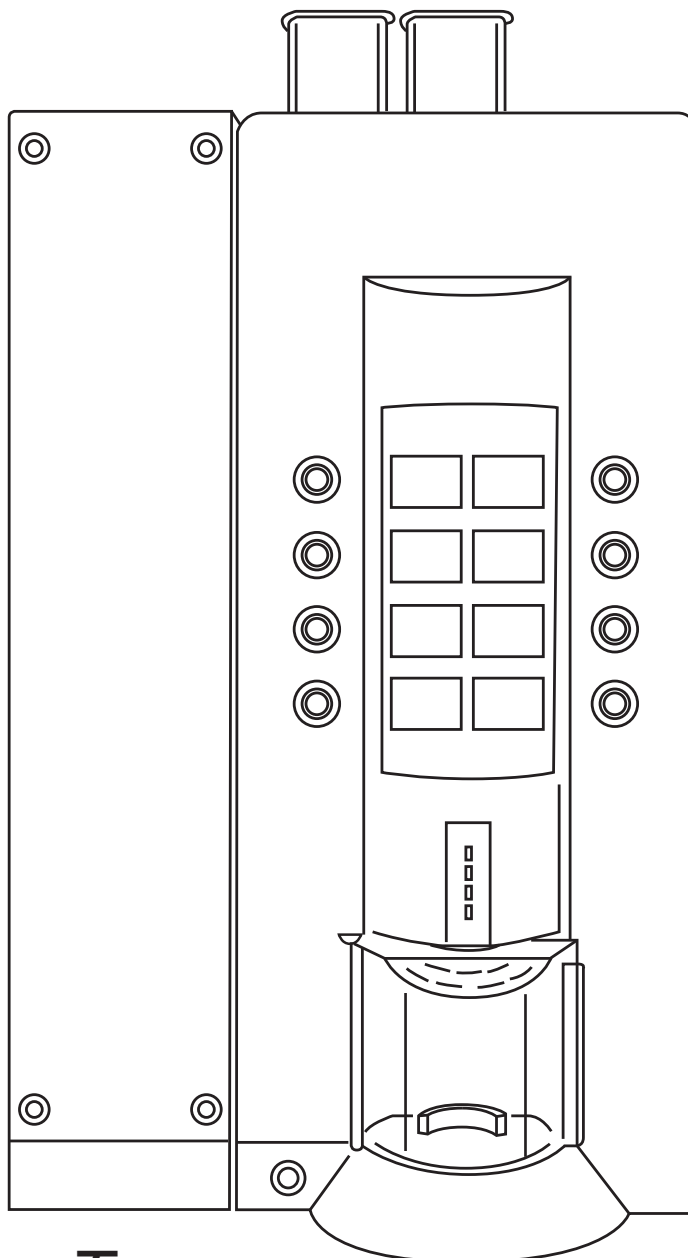


全自動ドリップコーヒーマシン用

# SAD-2 パウダーユニット

## 取扱い説明書



### 目 次 頁

- 安全上の注意事項…………… 1～4
- 各部の名称…………… 5
- 設置・立ち上げ…………… 6～12
- メンテナンス…………… 13～20
- 故障診断…………… 21～23
- キーボード機能一覧…………… 24～25
- 仕様…………… 26
- 製品保証書、無料修理規定…… 裏表紙

このたびは BONMAC パウダーユニットをお求めいただき、まことにありがとうございます。ご使用になる前に、この説明書をよくお読みいただき、十分にご理解いただいたうえで正しく操作してください。


この説明書は、必要な時にいつでもお読みいただけるようわかり易い場所に大切に保管してください。

# 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。

## 1. 据え付け(設置)の前に

### 警告

**据え付けは、専門の設置業者または、お買上げ先へ依頼する**  
不完全な設置は、転倒事故・感電・火災などの原因になります。

**据え付けは消防法・食品衛生法・電気事業法などを遵守する**  
違法な設置は、事故発生の恐れがあります。

**再設置については専門の設置業者または、お買上げ先へ依頼する**  
不完全な移動再設置は、転倒事故・感電・火災などの原因になります。

**電気事業法で漏電遮断器の取付けが義務づけられている場所へ据え付ける場合は、漏電遮断器を取付ける**  
違法な据え付けは、事故発生の原因になります。

**定格電圧100Vの製品は、必ず单相100Vで電流容量15A以上のコンセントを単独で使用する**  
延長コードの使用や分岐コンセントは、火災の原因になります。

**アースは、ガス管や水道管、電話のアース線、避雷針などに接続しない**  
感電や火災の恐れがあります。

## 2. 据え付け場所について

### 警告

**屋内に据え付ける**  
違法な設置は、事故発生の恐れがあります。

**床が丈夫で水平な所に据え付ける**  
傾いたり不安定なときは、販売に支障をきたすだけでなく騒音や転倒する恐れがあります。

**局部的な台(コンクリートブロック)の上に据え付けない**  
台がはずれ転倒する恐れがあります。

**ホコリの多い所や腐食性ガスの当たる所は避ける**  
本機が腐食したり、異常動作や漏電の恐れがあります。

**直接、雨・潮風の当たる場所には据え付けない**  
錆・漏電の恐れがあります。

## 3. 据え付け時の荷扱い上のご注意

### 警告

**安全のため、保護具(安全靴・すべり止め付手袋など)を着用する**

保護具を着用しないと、けがをする恐れがあります。

**本機の上に乗らない**

滑って落下したり、本機が転倒する恐れがあります。

**荷扱いの前に必ず梱包枠の割れ・腐れを確認する**

梱包材が破損していると、けがをする恐れがあります。

**本機をリフトで運搬するときは、ベルトで固定する**

ベルトで固定しないと本機が落下する恐れがあります。

**包装バンドを持って荷扱いしない**

バンドが切れ、けがをする恐れがあります。

**設置場所の周囲には、人や車が近づかないよう処置をする**

処置をしないと作業員や他の人がけがをする恐れがあります。

**クレーンで上げ下ろしするときは、絶対に梱包枠を吊り上げない**

梱包枠が破損し本機が落下して危険です。

**本機を移動する場合は横積みしない**

移動に際し本機を傾けた場合、設置後すぐの電源投入は故障の原因になることがあります。  
しばらく経ってから、電源を投入してください。

**本機に原料・水等を充填した状態での移設、移動は行わない**

振動や衝撃により、部品の破損、変形や水漏れの原因になることがあります。

## 4. 開梱時の安全上のご注意

### 警告

**クレーンで荷下ろしするときは、梱包枠から本機をはずし、本機だけを吊り上げて降ろす**

下部の梱包枠などに乗せたまま吊り上げると梱包材が破損し落下する恐れがあります。

**梱包枠をはずすときは、天井面・底面の順にはずす**

他の順序ではずすと、梱包枠が落ちけがをする恐れがあります。

**梱包用バンドを切るときは、片手でバンドを持ち、持ったバンドの下側を切る**


上側を切ると、切れたバンドが体に当たり、けがをする恐れがあります。

**梱包枠や梱包用ポリ袋は設置後、持ち帰る**

設置場所に放置すると梱包枠でけがをしたり、幼児などが袋で遊び窒息する恐れがあります。

# 安全上の注意事項

## 5. 使用上のご注意

 <b>警 告</b>
<b>アースを必ず接続する</b> アースはガス管や水道管、電話回線のアース、避雷針などに接続しないでください。 アースが不完全な場合は、故障や漏電の時に感電の恐れがあります。
<b>地震などによる本機の転倒防止の処置をする</b> 振動により本機が転倒し、けがの原因になります。
<b>ドアにぶら下がったり、乗ったり、ドアを支えにして立ち上がったりしない</b> 機体が倒れたり、手をはさんだりして、けがをすることがあります。
<b>引火しやすいエーテル・ベンジン・アルコール・薬品・LPガス(ライター用ボンベ)などは入れない</b> 爆発する危険があります。
<b>本機の上に物を置かない</b> ドアの開閉で落下して、けがをすることがあります。
<b>差し込みプラグの刃および刃の取付け面にほこりが付着している場合は、差込プラグを抜き乾拭きする。</b> 火災の原因になります。
<b>電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、たばねたりしない</b> 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
<b>電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差込がゆるいときは、使用しない</b> 感電やショートして発火することがあります。
<b>水につけたり、水をかけたりしない</b> ショート、漏電の原因になります。
<b>漏電遮断器はぬれた手で操作しない</b> ぬれた手で操作すると、感電する恐れがあります。
<b>オプション部品の取り付けや製品内部の清掃の際は、必ず電源を切る</b> 感電やけがをすることがあります。
<b>長時間使用しないときは、必ず差込プラグをコンセントから抜く</b> プラグを抜かないと、万一故障したときに漏電・火災の原因になります。
<b>本機の異常時や故障のときは、差込プラグを抜き運転を中止する</b> 異常のまま運転を続けると、感電・火災の恐れがあります。
<b>本機を破棄するときは専門の破棄業者へ依頼する</b>

## 6. 使用上のご注意

### 注 意

**製品の可動部（原料搬出モータ・ブルーワーチャンバー）に触れない**

けがの原因になります。

**使用中や使用後しばらくは高温部を手で触れない**

やけど・けがの恐れがあります。

**部品をはずして洗浄した後などにテスト販売するときは、排水トレイ、ミキシングボール、ノズル、ホースがきちんと差し込まれているか確認する**

熱湯が出てやけどの恐れがあります。

**しゃがんで作業した後に立ち上がる時は、頭上に注意する**

扉の角部などでけがをすることがあります。

**原料が触れる部分は、食品衛生法に従った日常の衛生管理をする**

食中毒などの事故の原因になります。

**リンスの際は、ノズルの下に手を入れない**

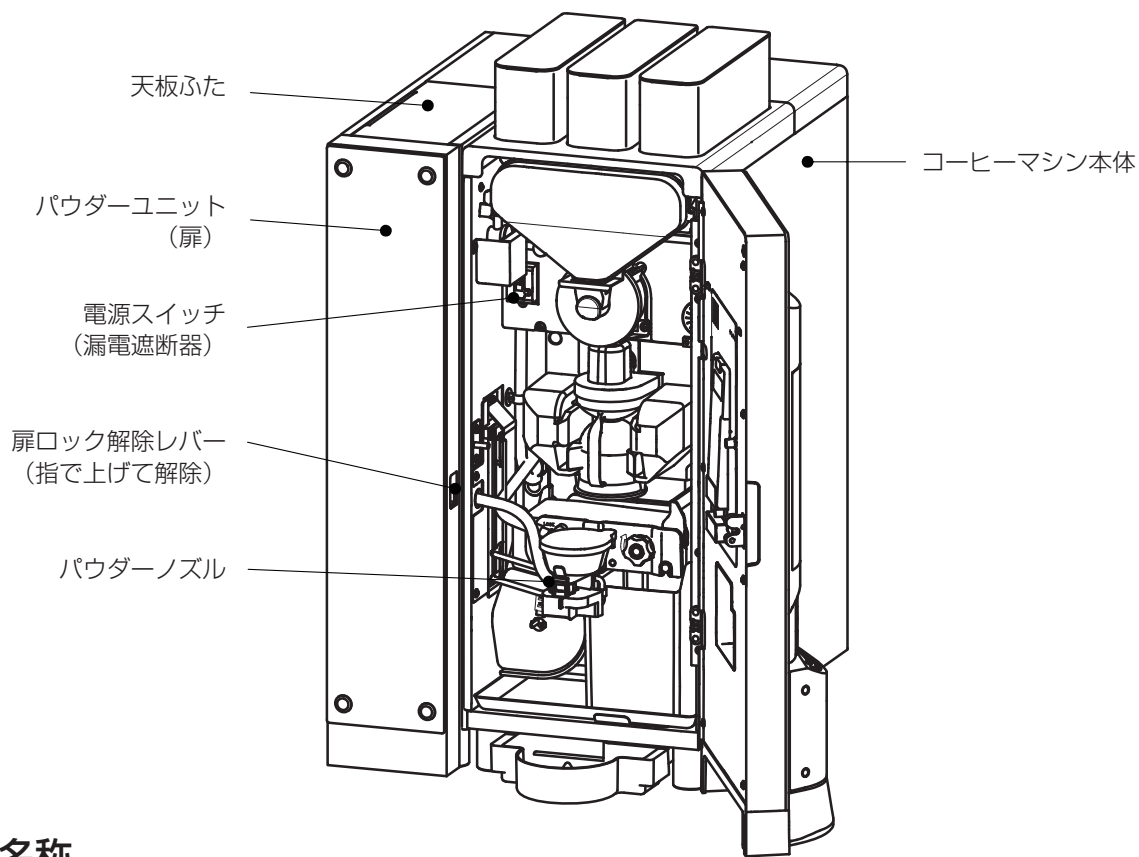
ブルーワーリンスや薬剤リンスの時には熱湯がノズルから出て、やけどの恐れがあります。

**リンス動作中には本機から離れない**

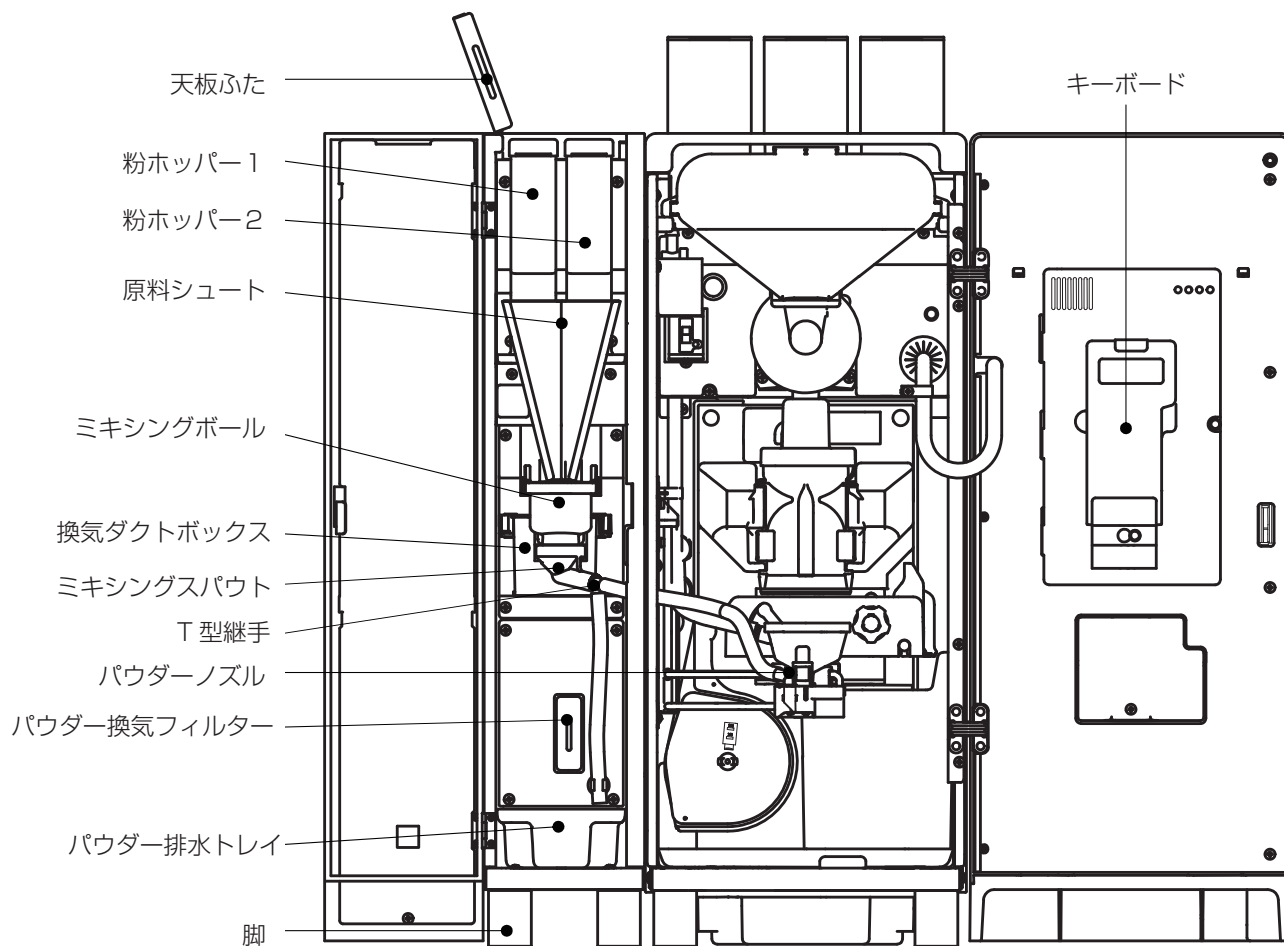
第三者がノズルの下に手を入れ、熱湯でやけどをする恐れがあります。

# 各部の名称

**外部名称** コーヒーマシン本体の名称については、レギュラーコーヒーマシンの取扱説明書をご覧ください。



## 内部名称



## 立ち上げ作業手順

### 電源を入れる



漏電遮断器は、濡れた手で触ったり操作しない  
感電の恐れがあります。



- ・ コーヒーマシン側の電源スイッチ（漏電遮断器）をONにします。  
給水を開始し、湯タンクが満水になると給水を停止します。

※湯タンクの水位が規定水位以上となるとヒーターが入り加温を開始します。

※内部キーボードの【メンテナンス】「05」食衛売り切れ機能が工場出荷時は【ムコウ】に設定されていますので、自動的にヒーター加温を開始しますが、【ウコウ】に設定されている場合は加温を開始しません。  
この場合はカバーキーボード【点検】キーのメニューで食衛リセット操作をしてください。

### 初期洗浄

工場出荷時に飲料通路を洗浄してありますが、製品在庫時や開梱後の保管状態によっては塵埃が付着・侵入している事がありますので、使い始めに洗浄してください。

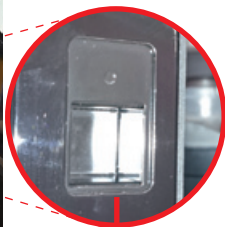
- ① 電源投入後、湯が沸き上がったら配管内およびミキシングボールの洗浄を行います。  
洗浄は、カバーキーボードの【洗浄】キーを押し【01】湯洗浄にし、【▽】キーで【2. ミキシングボール】を選択し、【動作】キーで開始してください。
- ② 4～5回程度、湯を搬出し、配管内およびミキシングボールの洗浄を行ってください。

#### ⚠️ ご注意

洗浄時にはノズルから約150mlの熱湯がでます。やけどに十分注意してください。

### 扉の開け方

コーヒーマシンの扉を開け、本機の扉ロック解除レバーを指で上に持ち上げて扉を開けてください。



扉ロック解除レバー



# 設置・立ち上げ

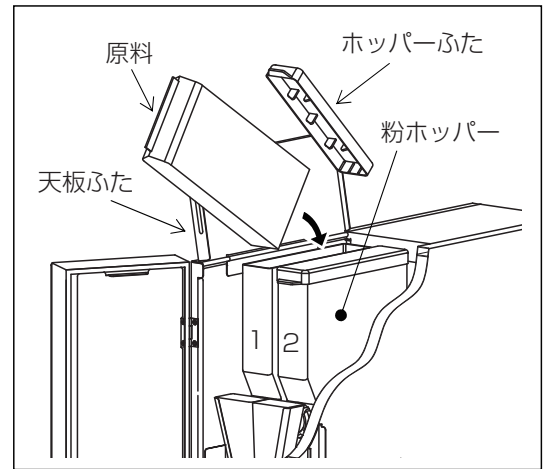
## 立ち上げ作業手順

### 原料の充填

- ・天板ふたを開き、粉原料を粉ホッパーに充填します。
- ・原料切れアラーム設定をお使いの際は、原料を満杯に充填した後カバーキーボードの【原料切れアラーム/リセット】の該当番号【4】および【5】キー→【動作】キーを押して原料切れアラームをリセットしてください。
- ・粉ホッパー1が【原料切れアラーム/リセット】番号の【4】  
粉ホッパー2が【原料切れアラーム/リセット】番号の【5】に相当します。

#### ⚠️ ご注意

原料切れアラーム機能を使用するには、内部キーボードの【メンテナンス】「04」原料切れアラーム」の設定値を満杯量に変更してください。出荷設定値は【0】で無効設定となっています。



### 選択ボタンと飲料コードの割り付け設定

必要に応じて飲料コードの設定・変更および選択ボタンの割り付けを変更します。(8ページをご参照ください)

例①パウダーメニュー単体抽出の場合は、飲料コード201～214を割り当てます。(9ページをご参照ください)

例②パウダーメニュー+コーヒーマニューを抽出する場合は、飲料コード301～314を割り当てます。(10ページをご参照ください)

選択ボタンに飲料コードを割り付ける設定を行います。

手順	操作キー	操作方法	表示
1	<b>機能</b>	【機能】キーを1回押すと、選択ボタンと飲料設定のモードになります。	01) ホタンリョウセツイ SEL01 101 SEL02 102 SEL03 103
2	<b>8</b> <b>2</b>	【上】 【下】 キーで変更する選択ボタン番号にカーソルを移動します。 画面1 ・SEL01 (選択ボタン1) ・SEL02 (選択ボタン2) ・SEL03 (選択ボタン3) 画面2 ・SEL04 (選択ボタン4) ・SEL05 (選択ボタン5) ・SEL06 (選択ボタン6) 画面3 ・SEL07 (選択ボタン7) ・SEL08 (選択ボタン8)	01) ホタンリョウセツイ SEL04 103 SEL05 301 SEL06 000
3	<b>数字モード</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>0</b>	【数字モード】キーを押した後、テンキーで飲料コードを入力します。 ※飲料コード【000】を割り付けた場合は、その選択ボタンは提供休止となり、 選択ボタンのランプは点灯しなくなります。	01) ホタンリョウセツイ SEL04 210 SEL05 301 SEL06 000
4	<b>設定</b>	【設定】キーで確定します。	01) ホタンリョウセツイ SEL04 210 SEL05 301 SEL06 000
4	手順2～4を繰り返して、他の選択ボタン番号も設定します。		
5	<b>終了</b>	【終了】キーで待機状態に戻ります。	2015/07/12 11:23 ユオン 95°C ヒーターHL カスマンパ イマテ 27ハイ



## ◎飲料コード

### ●飲料コード表

飲料コード: 101~114		レギュラーコーヒー用											
飲料コード	飲料区分	ランブイロ	カップサイズ	マメ1	マメ2	マメ3	Rユリョウ	R2ジュ	ムラシ1	ムラシ2	コンゴウジカン	コンゴウツヨサ	キューインツヨサ
		R/B/P	M/L	0~25.0g	0~25.0g	0~25.0g	999mL	0~Rユリョウ/2	99.9sec	99.9sec	99.9sec	1~5	1~5
101	RC	R	M	10.0	0.0	0.0	150	20	10.0	0.5	15.0	3	3
102	RC	R	M	10.0	0.0	0.0	150	20	4.0	0.5	8.0	5	5
103	RC	B	M	10.0	0.0	0.0	150	20	4.0	0.5	8.0	5	5
104	RC	B	L	22.0	0.0	0.0	310	20	4.0	0.5	10.0	5	5
111	RC	R	M	0.0	12.0	0.0	110	20	4.0	0.5	10.0	5	5
112	RC	R	M	0.0	12.0	0.0	110	20	4.0	0.5	10.0	5	5
113	RC	B	M	0.0	12.0	0.0	110	20	4.0	0.5	12.0	5	5
114	RC	B	L	0.0	20.0	0.0	160	20	4.0	0.5	12.0	5	5

※1 ※1 ※1

3ジユマチ	ボンブテイシマチ	ミルドウサ	カンリョウマチ
9.9sec	9.9sec	9.9sec	99.9sec
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0
3.0	5.0	4.0	8.0

飲料コード: 201~214		プリミックス用											
飲料コード	飲料区分	ランブイロ	カップサイズ	ミックス1	ミックス2	Mユリョウ	Mユリョウ2	エキカンカク	カクハンカンカク	カクハンジカン1	カクハンジカン2	Mカクハンツヨサ	カンリョウマチ
		R/B/P	M/L	99.9g	99.9g	300mL	150mL	9.9sec	9.9sec	9.9sec	9.9sec	1~5	99.9sec
201	MIX	R	M	10.0	0.0	140.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0
202	MIX	R	M	10.0	0.0	140.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0
203	MIX	B	M	10.0	0.0	140.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0
204	MIX	B	L	20.0	0.0	280.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0
211	MIX	R	M	10.0	0.0	90.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0
212	MIX	R	M	10.0	0.0	90.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0
213	MIX	B	M	10.0	0.0	90.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0
214	MIX	B	L	20.0	0.0	140.0	30.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0

ムラシ2	コンゴウジカン	コンゴウツヨサ	キューインツヨサ	3ジユマチ	ボンブテイシマチ	ミルドウサ	エキカンカク	カクハンカンカク	カクハンジカン1	カクハンジカン2	Mカクハンツヨサ	カンリョウマチ	カシマチ
99.9sec	99.9sec	1~5	1~5	9.9sec	9.9sec	9.9sec	9.9sec	9.9sec	9.9sec	9.9sec	1~5	99.9sec	99.9sec
0.5	8.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0
0.5	8.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0
0.5	8.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0
0.5	10.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0
0.5	8.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0
0.5	10.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0
0.5	8.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0
0.5	10.0	5	5	3.0	5.0	4.0	2.0	3.0	5.0	2.0	3	8.0	2.0

飲料コード: 301~314		レギュラーコーヒー+プリミックス用											
飲料コード	飲料区分	ランブイロ	カップサイズ	マメ1	マメ2	マメ3	Rユリョウ	R2ジュ	ミックス1	ミックス2	Mユリョウ	Mユリョウ2	ムラシ1
		R/B/P	M/L	0~25.0g	0~25.0g	0~25.0g	999mL	0~Rユリョウ/2	99.9g	99.9g	300mL	150mL	99.9sec
301	RC+MIX	R	M	10.0	0.0	0.0	110	20	5.0	0.0	50.0	20.0	4.0
302	RC+MIX	R	M	10.0	0.0	0.0	110	20	5.0	0.0	50.0	20.0	4.0
303	RC+MIX	B	M	10.0	0.0	0.0	110	20	5.0	0.0	50.0	20.0	4.0
304	RC+MIX	B	L	20.0	0.0	0.0	210	20	8.0	20.0	100.0	20.0	4.0
311	RC+MIX	R	M	10.0	0.0	0.0	90	20	5.0	0.0	40.0	15.0	4.0
312	RC+MIX	R	M	10.0	0.0	0.0	90	20	5.0	0.0	40.0	15.0	4.0
313	RC+MIX	B	M	10.0	0.0	0.0	90	20	5.0	0.0	40.0	15.0	4.0
314	RC+MIX	B	L	15.0	0.0	0.0	110	20	8.0	0.0	60.0	20.0	4.0

※1 ※1 ※1

飲料コード: 001~002		お湯用		
飲料コード	飲料区分	ランブイロ	カップサイズ	ユリョウ
		R/B/P	M/L	0~300 mL
001	湯M	R	M	100

※1：マメ1、マメ2、マメ3の最大入力値は合計で25gです。  
例) マメ1に25gを設定すると以後マメ2、3とも0以外は設定できません。

※2：湯の搬出モード(定量/連続)は湯量値で設定します。  
0~300(mL)：定量搬出モード  
999(mL)：連続搬出モード(選択ボタンON時連続搬出)

# 設置・立ち上げ

## 選択ボタンと飲料コードの割り付け設定

### ●飲料コードが200番台(パウダー)の場合

手順	操作キー	操作方法	表示
1	<b>飲料</b>	<p>【飲料】キーを押す毎に選択ボタン1→2→3→・・・→8と選択ボタン番号が送られるので、設定するボタン番号になるまで【飲料】キーを押します。</p> <p>例) 02 (選択ボタン2) 203 (飲料コード) MIX (プリミックス) →飲料コード203の設定変更を行います。</p>	
2	<b>8</b> <b>2</b>	<p>【上】【下】キーで変更するデータにカーソルを移動します。</p> <p>□画面1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ランプ色 : B (青) / R (橙) / P (紫)</li> <li>・カップサイズ : M / L</li> <li>・粉1 : 0. 0~99. 9 (g)</li> </ul> <p>□画面2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・粉2 : 0. 0~99. 9 (g)</li> <li>・M湯量 : 0. 0~300 (mL)</li> <li>・M湯量2 : 0. 0~150 (mL)</li> </ul> <p>□画面3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・液間隔 : 0. 0~9. 9 (s)</li> <li>・攪拌間隔 : 0. 0~9. 9 (s)</li> <li>・攪拌時間1 : 0. 0~9. 9 (s)</li> </ul> <p>□画面4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・攪拌時間2 : 0. 0~9. 9 (s)</li> <li>・攪拌強さ : 1~5 (レベル)</li> <li>・完了待ち : 0. 0~99. 9 (s)</li> </ul>	
3	<b>数字モード</b> <b>1</b> <b>4</b> <b>5</b>	<p>【数字モード】キーを押した後、テンキーでデータを入力します。</p>	
4	<b>設定</b>	<p>【設定】キーで確定します。</p>	
5	手順2~4を繰り返して、他も設定します。		
6	<b>終了</b>	<p>【終了】キーで待機状態に戻ります。</p>	

注1. 各設定項目の詳細は「●飲料コードの設定項目と内容」をご参照ください。

## 選択ボタンと飲料コードの割り付け設定

### ●飲料コードが300番台(レギュラーコーヒー+パウダー)の場合

手順	操作キー	操作方法	表示
1	<b>飲料</b>	<p>【飲料】キーを押す毎に選択ボタン1→2→3→・・・→8と選択ボタン番号が送られるので、設定するボタン番号になるまで【飲料】キーを押します。</p> <p>例) 05 (選択ボタン5) 312 (飲料コード) RC+MIX (プリミックス) →飲料コード312の設定変更を行います。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     05) 312 RC+MIX                      ランプ色 R                      カップサイズ M                      マf1 10.0g                 </div>
2	<b>8</b> <b>2</b>	<p>【上】【下】キーで変更するデータにカーソルを移動します。</p> <p>□画面1 ・ランプ色 : B (青) / R (橙) / P (紫)                      ・カップサイズ : M / L                      ・豆1 : 0.0 ~ 25.0 (g)                      □画面2 ・豆2 : 0.0 ~ 25.0 (g)                      ・豆3 : 0.0 ~ 25.0 (g)                      ・R湯量 : 50 ~ 350 (mL)                      □画面3 ・R2次湯 : 0 ~ R湯量 / 2                      ・粉1 : 0.0 ~ 99.9 (g)                      ・粉2 : 0.0 ~ 99.9 (g)                      □画面4 ・M湯量 : 0.0 ~ 300 (mL)                      ・M湯量2 : 0.0 ~ 150 (mL)                      ・蒸らし時間1 : 0.0 ~ 99.9 (s)                      □画面5 ・蒸らし時間2 : 0.0 ~ 99.9 (s)                      ・混合時間 : 0.0 ~ 99.9 (s)                      ・混合強さ : 1 ~ 5 (レベル)                      □画面6 ・吸引強さ : 1 ~ 5 (レベル)                      ・3次湯待ち時間 : 0.0 ~ 9.9 (s)                      ・ポンプ停止待ち : 0.0 ~ 9.9 (s)                      □画面7 ・ミル動作時間 : 0.0 ~ 9.9 (s)                      ・液間隔 : 0.0 ~ 9.9 (s)                      ・攪拌間隔 : 0.0 ~ 9.9 (s)                      □画面8 ・攪拌時間1 : 0.0 ~ 9.9 (s)                      ・攪拌時間2 : 0.0 ~ 9.9 (s)                      ・攪拌強さ : 1 ~ 5 (レベル)                      □画面9 ・完了待ち : 0.0 ~ 99.9 (s)                      ・開始待ち : 0.0 ~ 99.9 (s)</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     05) 312 RC+MIX                      マf2 0.0g                      マf3 0.0g                      R1リョウ 130mL                 </div>
3	<b>数字モード</b> <b>5</b> <b>0</b>	<p>【数字モード】キーを押した後、テンキーでデータを入力します。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     05) 312 RC+MIX                      マf2 0.0g                      マf3 5.0g                      R1リョウ 130mL                 </div>
4	<b>設定</b>	<p>【設定】キーで確定します。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     05) 312 RC+MIX                      マf2 0.0g                      マf3 5.0g                      R1リョウ 130mL                 </div>
5	手順2~4を繰り返して、他も設定します。		
6	<b>終了</b>	<p>【終了】キーで待機状態に戻ります。</p>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                     2020/07/12 11:23                      H95°C HL                      カスマンバ イマテ 27mL                 </div>

注1. 各設定項目の詳細は「●飲料コードの設定項目と内容」をご参照ください。

# 設置・立ち上げ

## 選択ボタンと飲料コードの割り付け設定

### ●飲料コードの設定項目と内容

設定項目	飲料コード				設定範囲	内 容	注 意 事 項
	101~114	201~214	301~314	001			
ランプ色	○	○	○	○	B/R	販売可能時に点灯する選択ボタン内のランプの色を設定します。 ・B（青） ・R（橙） ・P（紫）	使用例 アイス飲料：B（青） ホット飲料：R（橙） お湯飲料：P（紫）
カップサイズ	○	○	○	○	M/L	搬出を許可するカップサイズを設定します。 ・L：大（Lサイズ）カップ ・M：小（Mサイズ）カップ	【機能】「11」切り替え設定「カップサイズ検知」がOFFとなっている時は、この設定にかかわらず飲料を搬出します。
マメ1	○	-	○	-	0~25.0 (g)	1回の抽出に使用する豆の吐出量を設定します。 マメ1とマメ2に数値を設定するとマメ1→マメ2の順にそれぞれ設定された量を吐出します。（豆混合）	マメ3は搭載されていない機種もあります。 2つ以上の豆を混合して使用する場合は合計値の上限が25gとなります。
マメ2	○	-	○	-			
マメ3	○	-	○	-			
Rユリョウ	○	-	○	-	50~350 (mL)	ブルーに吐出する総湯量を設定します。総湯量は自動的に所定のタイミングで分割されて吐出します。湯量の分割のしかたはタイミングチャートをご覧ください。	湯量は廃棄原料カスに吸収されるため最終品量は5~15mL減少します。吸収量は豆の品種やミル粒度により変化しますので、実際にお使いになる設定で最終品量を確認し、所定の液量となるよう調整して下さい。
R2ジユ	○	-	○	-	0~ R1湯量/2 (mL)	2回目にブルーに吐出する湯量を設定します。	2回目の湯量が少なくコーヒー原料が流しきれない時は、Rユリョウを増加した後R2ジユの設定値を増加します。（R2ジユはR湯量の1/2以上は設定不可の為）
ムラシジカン1	○	-	○	-	0~99.9 (s)	1次湯が出終わってから攪拌を開始するまでの静止時間を設定します。	
ムラシジカン2	○	-	○	-	0~99.9 (s)	混合終了から吸引開始までの静止時間を設定します。	
コンゴウジカン	○	-	○	-	0~99.9 (s)	ペーパーフィルターの下側から空気を送り込み、上昇する気泡によりブルーチャンパー内の湯と原料粉を攪拌混合する時間を設定します。	
コンゴウツヨサ	○	-	○	-	1~5	攪拌混合行程で送り込む空気の強さ（空気量）を5段階で加減します。	レベル5が最も強く、レベル1が最も弱くなります。レベル3はその中間になります。
キュウインツヨサ	○	-	○	-	1~5	ブルーチャンパー内のコーヒー液をペーパーフィルターを通して吸引する強さを5段階で設定します。	なお、吸引時間は抽出センサーにより自動的に決定されます。
3ジユマチジカン	○	-	○	-	0~99.9 (s)	R湯量が180mL以上に設定されたときに働く機能です。コーヒー液の吸引を開始してから3次湯を投入するまでの待ち時間を設定します。	チャンパー内の液レベルが40~60mmの時に3次湯が投下されるのが標準的なタイミングです。
ポンプテシマチ	○	-	○	-	0~99.9 (s)	抽出センサーが抽出完了を検知してから、吸引運転を停止するまでの時間を設定します。	4秒以上設定してください。短いと配管内に液が残る吐出量がばらつきます。
ミルドウサ	○	-	○	-	0~99.9 (s)	豆ホッパー動作終了からミルの運転をOFFするまでの時間を設定します。	
カンリョウマチ	○	○	○	-	0~99.9 (s)	吸引行程が終了してから取出しロシャッタロック解除までの待ち時間を設定します。	吸引行程が終了してもコーヒーパッファ内のコーヒー液が出終わるまで時間がかかりますので、ノズルからの吐出が終了してからシャッタロック解除となるように時間を設定します。

給湯機能搭載時以外は動作しません。  
パウダーユニット増設時以外は動作しません。

※ [-] の項目は表示されません。

## 選択ボタンと飲料コードの割り付け設定

### ●飲料コードの設定項目と内容

設定項目	飲料コード				設定範囲	内 容	注 意 事 項
	101~114	201~214	301~314	001			
コナ 1	-	○	○	-	0~99.9 (g)	1 回の調理に使用する粉原料の吐出量を設定します。 コナ 1 とコナ 2 にそれぞれ数値を設定するとコナ 1 →コナ 2 の順にそれぞれ設定された量を吐出します。(粉混合)	
コナ 2	-	○	○	-			
M ユリョウ	-	○	○	-	0~300 (mL)	粉原料の調理に使用する湯の総量を設定します。	M 湯量 < M 湯量 2 で設定された場合、吐出湯量はゼロになりますのでご注意ください。
M ユリョウ 2	-	○	○	-	0~150 (mL)	M 湯量の中で洗浄用 2 次湯に使う湯量を設定します。	
エキカンカク	-	○	○	-	0~9.9 (s)	ミキシングモータの 1 回目の動作終了から 2 次湯を出すまでの時間を設定します。	
カクハンカンカク	-	○	○	-	0~9.9 (s)	ミキシングモータの 1 回目の動作終了から 2 回目の動作を開始するまでの時間を設定します。	
カクハンジカン 1	-	○	○	-	0~9.9 (s)	1 回目のミキシングボールの攪拌時間を設定します。	
カクハンジカン 2	-	○	○	-	0~9.9 (s)	2 回目のミキシングボールの攪拌時間を設定します。	
カクハンツヨサ	-	○	○	-	1~5	1 回目のミキシングボールの攪拌速度を設定します。(5 段階)	強さ 5 > 4 > 3 > 2 > 1 2 回目攪拌時の強さは固定値になっています。
カイシマチ	-	-	○	-	0~99.9 (s)	レギュラー飲料調理を開始してからミックス飲料を調理開始するまでの遅れ時間を設定します。	各飲料をカップに注ぐタイミングをこの項目で調整します。
ユリョウ	-	-	-	○	0~300 999 (mL)	<ul style="list-style-type: none"> <li>お湯の吐出量を設定します。</li> <li>設定値が 0~300mL では定量搬出モードになり、選択ボタンを押す毎に設定量が出ます。</li> <li>設定値を 999mL とすると連続搬出モードになり、選択ボタンを押している間、湯が出ます。</li> </ul>	連続搬出モードとした場合、安全のため選択ボタンを長時間押しても 300mL 以上は出ないようにしています。

↑ ↑ ↑  
給湯機能搭載時以外は動作しません。  
パウダーユニット増設時以外は動作しません

※ [-] の項目は表示されません。

## テスト抽出

コーヒーマシン本体の湯タンクの温度が適温に達するとコーヒーマシン本体にある選択ボタン内の LED が点灯し、抽出可能状態になります。

カップをコーヒーマシン本体のカップステージに置き、選択ボタンを押して飲料を抽出し以下の点を確認してください。

- 選択したボタンと搬出した豆原料・粉原料は合っているか。
- 飲料量は設定量に対して適切か。
- ペーパーフィルターの高さは適切 (100~120mm) か。
- 飲料が通路外にこぼれていないか。コーヒー原料・粉原料の飛散がないか。
- 飲料の味覚に異常がないか。

# メンテナンス

## 定期的な清掃・お手入れ

### 警告

#### 電気部品に水をかけない

水で濡れると感電の恐れがあります。



### 注意

#### 原料や飲料が触れる部分は、食品衛生法に従って、常に清潔にする

不適正な日常衛生管理は事故の発生原因になることがあります。



- 提供飲料の衛生管理および製品機能の保持のため、製品各部の清掃を定期的に行ってください。お客様に提供する商品が衛生的で最高の品質であるよう常に心がけて清掃管理を実施してください。
- コーヒーマシン本体の清掃については、コーヒーマシン本体の取扱説明書を参照してください。

## 清掃区分

清掃に当たってのご注意

- 1)製品を汚れたままにして置くと、カビの発生や細菌の繁殖により不衛生になったり、搬出動作に支障を来し、品質低下や故障の原因となるので、清掃は必ず実施すること。
- 2)原料、カップなど飲料が触れる部品は常に清潔にすること。
- 3)食品に接触する部品を清掃するタオル類は、ペーパータオル等の常に清潔な物を使用すること。  
他の清掃用タオルと混用しないこと。
- 4)中性洗剤以外の洗剤・溶剤・みがき粉などは樹脂部品を傷めるため使用しないこと。  
特に塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤・殺菌剤は部品が破損する事があります。
- 5)電気部品には絶対に水をかけないこと。


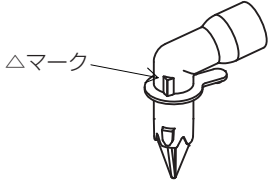


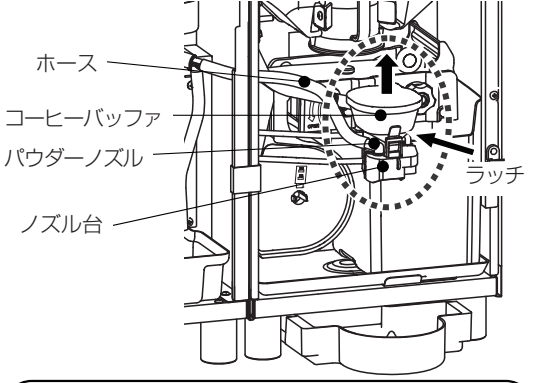
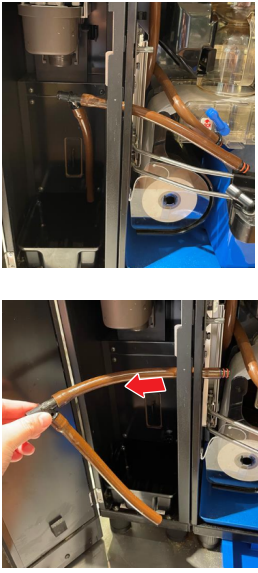
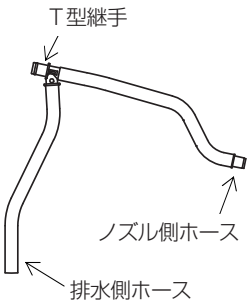
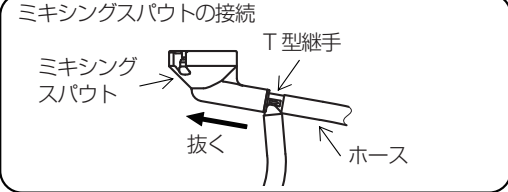
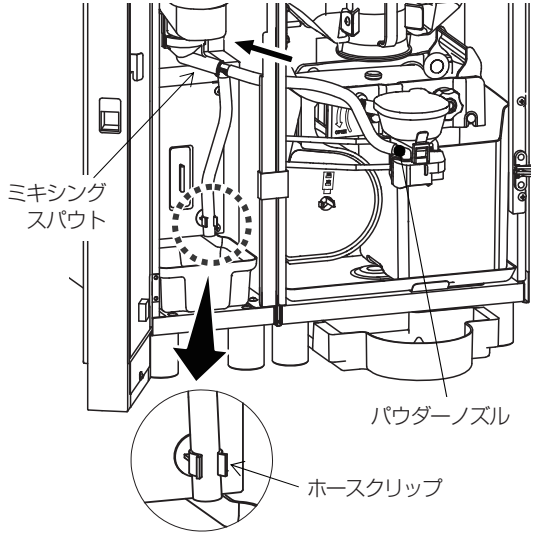

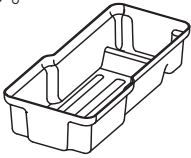
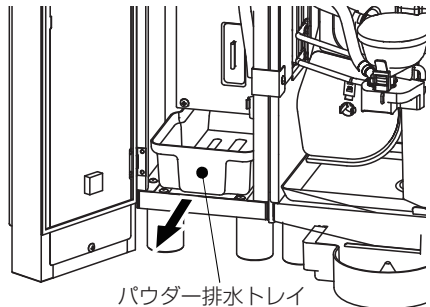
清掃周期	No	清掃箇所
①毎日の清掃	1	原料シュート
	2	ミキシングスパウト
	3	ミキシングボール
	4	パウダーノズル
	5	ホース一式
	6	パウダー排水トレイ
	7	製品の内外部
	8	ミキシングボールリンス（飲料回路）
②500杯または一週間に1回以上の清掃	1	粉ホッパー出口
	2	換気ダクトボックス/ダクトフィルター
	3	パウダー換気フィルター
③提供を長期間停止する場合	1	①～②の全て

## 毎日の清掃 部品の取り外し

No.	部品名称	取り外し方	位置
1	原料シュート 	①原料シュートを手前側に真っ直ぐ引き出して外す。 (原料シュートは分解せずに、そのまま外し下記の通り分解してください。) <b>【原料シュート分解方法】</b> 	 <div data-bbox="981 952 1404 1153" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ミキシングスパウトの取り外し方</p>  </div>
2	ミキシングスパウト 	①ミキシングスパウトを回転させ凹部とミキシングボールの凸部をあわせて引っ掛けを外し、下方に引き抜く。 ②ミキシングスパウトをT型継手から抜く。  <p>※イラストは、説明用に簡略し部品単体で説明しています。</p>	
3	ミキシングボール 	①ミキシングケースのラッチを上を押しながら、ミキシングボールを引き出す。 ②ミキシングボール本体から、ふた部を取り外す。 	

# メンテナンス

## 毎日の清掃 部品の取り外し

No.	部品名称	取り外し方	位置
4	パウダーノズル 	①コーヒーパuffからホースを抜き、コーヒーパuffのラッチを押し、上に引き抜く。 ②パウダーノズルからホースを抜く。 ③パウダーノズルを反時計回りに△マークが合うまで回し、上に引き抜く。   	 <p>ホース コーヒーパuff パウダーノズル ラッチ ノズル台</p> <p>パウダーノズル取り外し手順</p> <p>① ホースを抜く</p> <p>② △マークを合わせる</p> <p>回す</p>
5	ホース一式 	①ミキシングスパウトを下方に引き抜きミキシングボールから外す。 ②ミキシングスパウトをT型継手から抜く。 ③パウダーノズルからホースを抜く。 ④ホース一式を製品から抜いてははずす。  <p>T型継手 ノズル側ホース 排水側ホース</p>	 <p>ミキシングスパウトの接続</p> <p>ミキシングスパウト T型継手 ホース 抜く</p>  <p>ミキシングスパウト パウダーノズル ホースクリップ</p>
6	パウダー排水トレイ 	①扉を開け、パウダー排水トレイを手前に引き出す。 	 <p>パウダー排水トレイ</p>





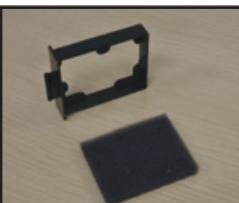
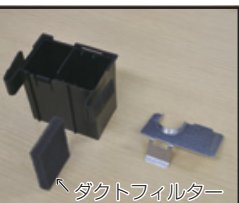
# メンテナンス

※必ず、コーヒーマシン側の内部にある電源を切ってから行ってください。  
 中性洗剤で丁寧に洗い、洗剤をよく洗い流してください。  
 ※クレンザーや漂白剤は絶対にご使用しないでください。  
 洗浄後は、水分を十分にふき取り乾燥させてから組みつけてください。

## 毎日の洗浄

原料シュート	ミキシングボール	ミキシングスパウト	ホース一式	パウダー排水トレイ
				
<p>分解</p>  		<p>カップステージ</p> 	<p>パウダーノズル</p>  <p>写真のように細ブラシで4穴を掃除してください。</p>	

## 毎週の洗浄

パウダー換気フィルター	換気ダクトボックスダクトフィルター
	
<p>分解</p>  	


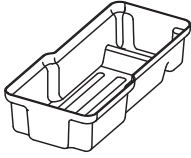

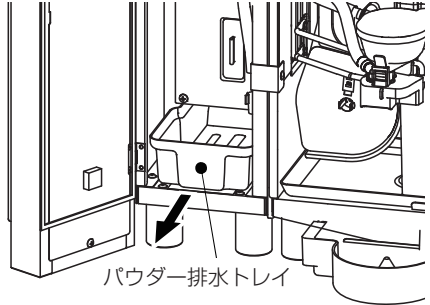
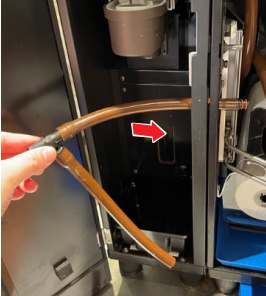

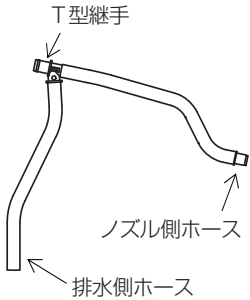

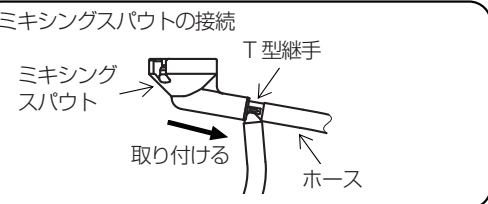
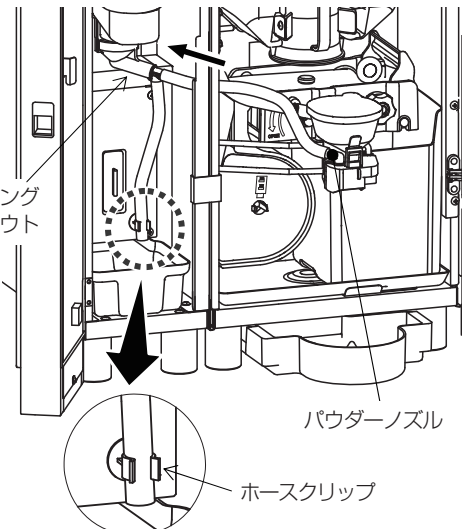



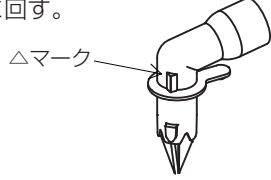

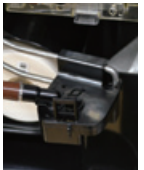

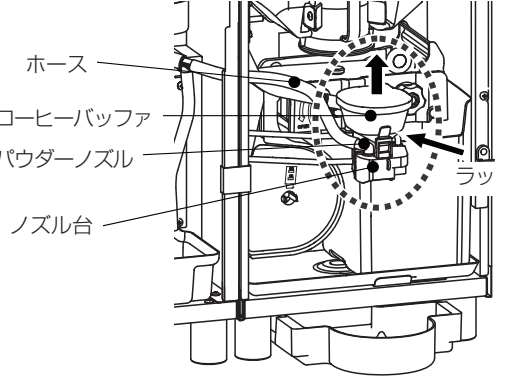
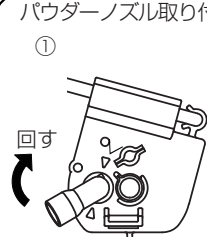
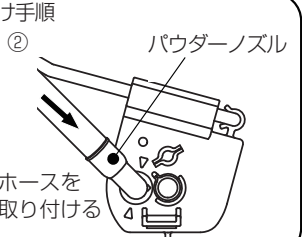
### ダクトフィルター取り付け位置注意

○ 正しい位置      × 間違った位置



# メンテナンス

## 毎日の清掃 部品の取り付け


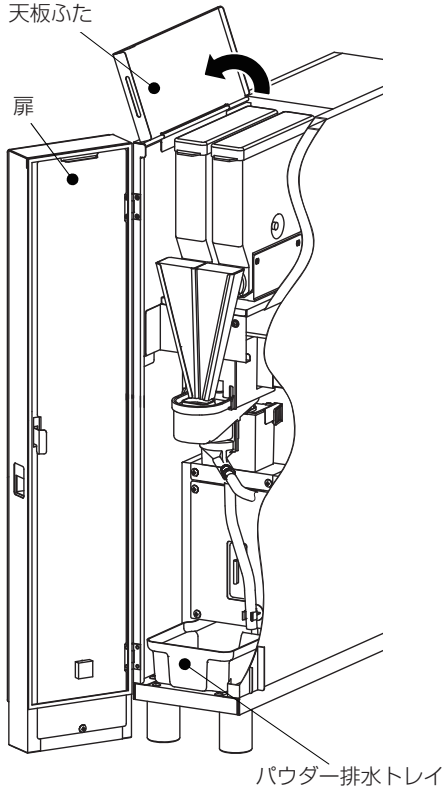
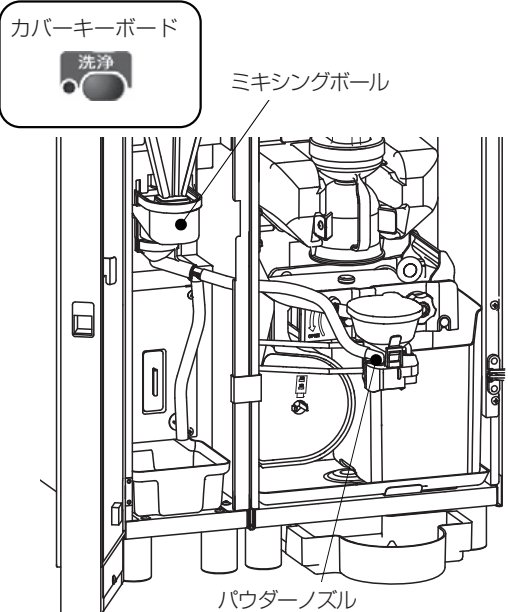
No	清掃箇所	部品の取り付け方	位置
1	パウダー排水トレイ 	①元の位置に水平に差し込む。   水漏れの恐れがありますので、排水トレイは確実にセットしてください。	 パウダー排水トレイ
2	ホース一式  	①下図を参照してT型継手にノズル側ホースと排水側ホースを取り付ける。 ②ミキシングスパウトをT型継手を取り付ける。 ③ノズル側ホースを製品の穴に通し、パウダーノズルに取り付ける。 ④排水側ホースはホースクリップへ確実にはめ込む。   水漏れの恐れがありますので、ミキシングスパウト・ホース・パウダーノズルは確実にセットしてください。	ミキシングスパウトの接続  ミキシングスパウト T型継手 取り付け 取り付け ホース 
3	パウダーノズル   	①ノズル台に△マークを合わせて挿入し、時計回りに回す。  <b>パウダーノズル位置</b> 正しい位置 間違った位置   ②ホースをパウダーノズルに差し込む。 ③コーヒーバッファを取り付けます。  水漏れの恐れがありますので、コーヒーバッファ・パウダーノズル・ホースは確実にセットしてください。	 <b>パウダーノズル取り付け手順</b> ① ②  ④ ④  回す 回す パウダーノズル ホースを取り付ける

## 毎日の清掃 部品の取り付け

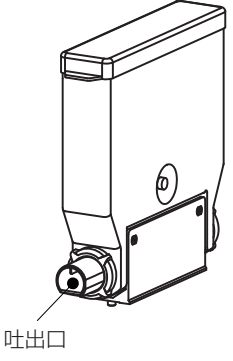


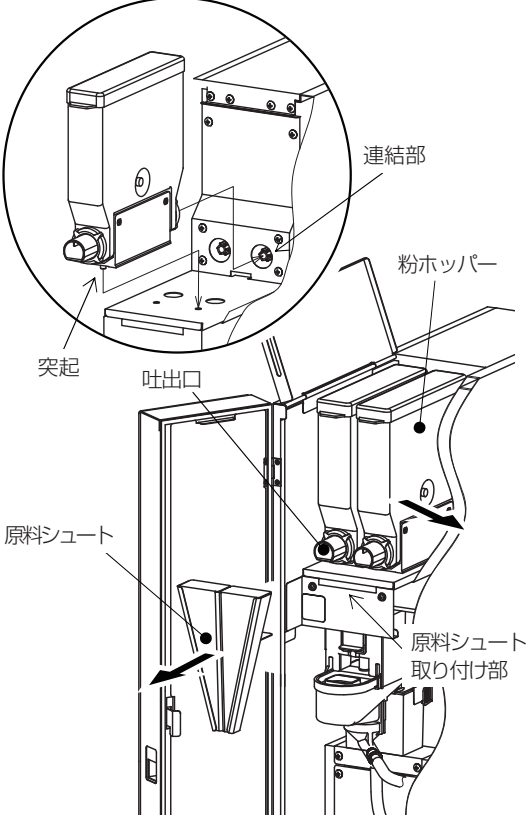
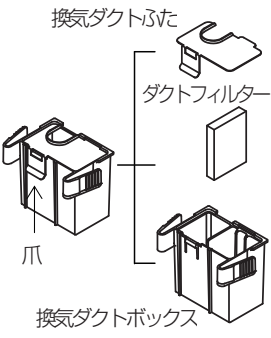

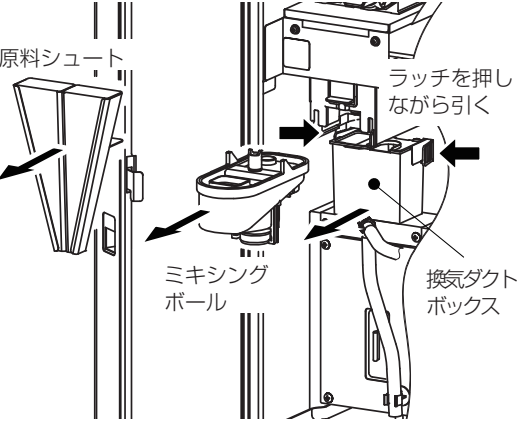
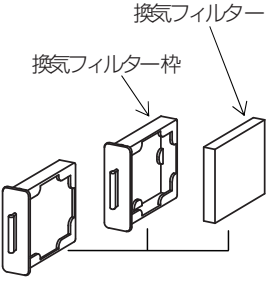
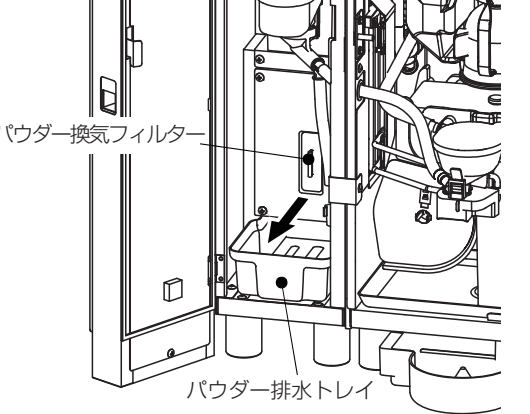
No	部品名称	部品の取り付け方	位置
4	<p>ミキシングボール</p> 	<p>①ふた部のシャフト先端をミキシングボールの底の穴に差し込んでから、ふたをはめ込み、ミキシングケースに水平に差し込む。</p> <p>②取り付け後、ラッチが確実に下がっているか、ジョイントが確実にセットされているか確認する。</p>  <p><b>!</b> 湯漏れの恐れがありますので、ミキシングボールは確実にミキシングケースにセットしてください。</p>	<p>位置</p> 
5	<p>ミキシングスパウト</p> 	<p>①ミキシングスパウトをT型継手へ取り付け、キシングボールから外す。</p> <p>②T型継手を接続後、ミキシングボール下部に取り付ける。</p> <p>取り付けは凹部をミキシングボール下部の凸部へ合わせて奥まで確実に挿入し、時計回りに回転させ、確実に取り付けます。</p>  <p>※イラストは、説明用に簡略し部品単体で説明しています。</p> <p><b>!</b> 水漏れの恐れがありますので、ミキシングスパウトとT型継手は確実に接続してください。</p>	<p>ミキシングボールの取り付け</p>  <p>ミキシングスパウトの接続</p>  <p>原料シュート</p> 
6	<p>原料シュート</p> 	<p>①原料シュートを組み直し、パウダーユニットの原料シュート取り付け部へ真っ直ぐ差し込み取り付けます。</p> <p><b>【原料シュート組立方法】</b></p>  <p><b>!</b> 粉原料の抽出不良になりますので、原料シュートは確実にセットしてください。</p>	<p>原料シュート</p> 

# メンテナンス

## 毎日の清掃

No.	清掃箇所	清掃方法	位置
7	製品の内外部	<p>①扉を開き、湿らせたタオル等で内外面の汚れを拭き取る。</p> <p>②天板ふたを開き、湿らせたタオル等で内外面の汚れを拭き取る。</p> <p>③パウダー排水トレイの周りの面の汚れを湿らせたタオル等で拭き取る。</p> 	
8	ミキシングボール リンス (パウダー飲料回路)	<p>①カバーキーボードの【洗淨】→【▽】を押し【2. ミキシングボール】を選択後【動作】キーを押し、ミキシングボール洗淨を行う。</p> <p>②“ピー”音がしたら洗淨終了。</p> <p> ノズルから熱湯がでます。やけどに注意してください。終了するまで製品の前を離れないでください</p>	

## 一週間に1回以上の清掃

No	清掃箇所	清掃方法	位置
1	<p>粉ホッパー吐出口</p> 	<p>①原料シュートを手前側に引き出して外す。 ②吐出口とその付近に付着した原料を清潔な布等で拭き取る。 ③粉ホッパーを外して、取り付ける場合は、ホッパー後部を製品本体側の連結部に差し込み、前側の突起も確実に下面の穴に挿入する。</p> <p> 粉ホッパーおよび吐出口は濡れていると原料が固まり、原料搬出に支障をきたすため注意してください。</p> 	<p>粉ポッパー取り付け詳細</p>  <p>連結部 粉ホッパー 突起 吐出口 原料シュート 原料シュート取り付け部</p>
2	<p>換気ダクトボックス／ダクトフィルター</p> 	<p>①原料シュート、ミキシングスパウト、ミキシングボールを外す。 ②換気ダクトボックスの両側のラッチを内側に押しながら手前に引き出す。 ③爪部を持ち上げて換気ダクトふたを外す。 ④換気ダクトボックスから換気ダクトふたを外し、ダクトフィルターを水洗い後、水気を拭き取り、組み直して元の位置へ納める。</p> <p> 湯気が吸気されなくなり、原料が固まる恐れがありますので、換気ダクトボックスは確実にセットしてください。</p>	 <p>原料シュート ラッチを押しながらかく ミキシングボール 換気ダクトボックス</p>
3	<p>パウダー換気フィルター</p> 	<p>①パウダー換気フィルターをつかんで引き出す。 ②換気フィルターと換気フィルター枠に分解して水洗い後、水気を拭き取り、組み直して元の位置へ納める。</p>	 <p>パウダー換気フィルター パウダー排水トレイ</p>

# 故障診断



## コーヒーマシン本体の警告表示モニターによる故障診断

### 故障診断には

1. コーヒーマシン本体の扉裏面の警告表示モニターの確認
2. カバーキーボードの【点検】キーによる売切れ項目・故障項目の表示確認による方法があります。

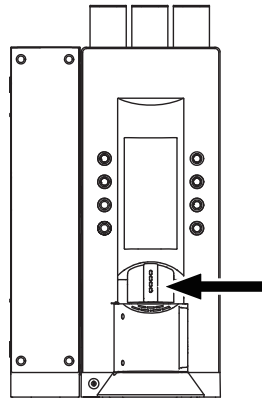
#### 扉裏面の警告表示モニター





扉裏面の警告表示モニター

警告表示モニター			
番号	点灯	点滅	
①	エラーコードを確認	一時的な売切れ	
②	排水トレイ満水		
③	ペーパー切れ	5杯以内にペーパー切れ	
④	カス容器が満杯	5杯以内にカスが満杯	

① ②  
○ ○  
③ ④  
○ ○  
↑  
LED表示灯

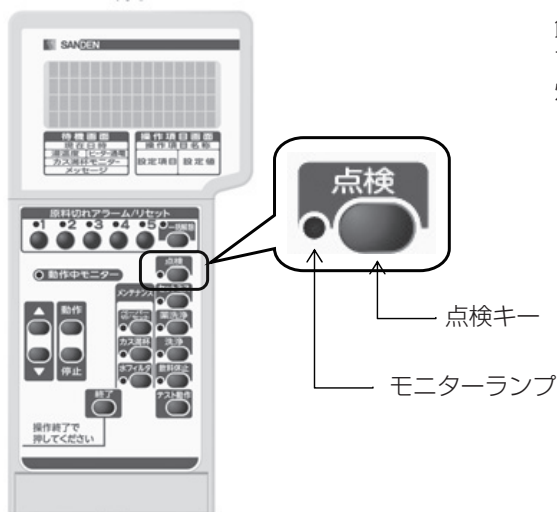
#### 扉プロセス表示灯



警告表示モニター	ランプ	発生原因	処置
 点検	点滅	一時的な売切れ項目発生で飲料搬出を停止しています	カバーキーボードの【点検】キーで売切れ内容を確認し、売切れコード一覧の解除方法にあった処置をおこなってください
	点灯	修理が必要な故障発生で飲料搬出を停止しています	カバーキーボードの【点検】キーで故障内容を確認し、故障コード一覧の解除方法のしたがって処置をおこなってください
 排水トレイ満水 (※)	点灯	コーヒーマシン本体またはパウダーユニットの排水トレイが満水のため飲料搬出を停止しています	排水トレイの排液を捨て、水洗いして水気を拭き取り再セットしてください
 ペーパー切れ	点滅	5杯以内にペーパーフィルター切れとなります	交換用のペーパーフィルターを準備してください
	点灯	ペーパー切れのため飲料抽出を停止中です	ペーパーフィルターを交換してください
 カス満杯	点滅	5杯以内にカス満杯となります	点滅中にコーヒークスを廃棄し、リセットすれば売切れロスを未然に防止できます
	点灯	カス満杯のため飲料抽出を停止中です	カス容器のコーヒークスを廃棄しアラームをリセットしてください
プロセス表示灯 最下段	点滅	5杯以内にペーパー切れまたはカス満杯となります	扉裏面の警告表示モニターでどちらの原因かを確認し、原因にあった上記の対応をしてください
	点灯	下記のいずれかの項目が発生しています。 ①点検ランプ点灯条件発生 ②排水トレイ満水 ③ペーパー切れ ④カス満杯	警告表示モニターのランプが点灯している項目を確認し、適切な処置をしてください。 (上記処置を参照してください)

※排水トレイは、コーヒーマシン本体とパウダーユニットの両方にあります。  
排水トレイ満水の警告が出た場合は、両方の排水トレイの排液を捨て、水洗いして水気を拭き再セットしてください。

## キーボードによる故障診断



飲料搬出を制限する原因となる売切れ項目または故障項目が発生すると、キーボードの点検キー横のモニターランプが点滅または点灯します。

モニターランプ	製品の状態
点滅	売切れ項目が発生中
点灯	故障項目が発生中
消灯	売切れ及び故障項目はありません

### (1) 現在の売切れ項目を確認する。

手順	操作キー	操作方法	モニター画面表示
1	点検	カバーキーボードまたは内部キーボードの【点検】キーを1回押すと、現在発生中の売切れ項目の確認モードになります。 (表示例の場合) ・発生日時 : 2015年7月10日 9時30分 ・売切れコード: 906 ・売切れ内容 : レギュラーユティオン (レギュラー湯低温)	売切れが有る場合 01) ゲンザイナリキ 2015/07/10 09:30 No. 906 レギュラーユティオン
			売切れが無い場合 01) ゲンザイナリキ ナリキナシ
2	▽	複数発生している場合は【▽】キーを押すと次の売切れ項目を表示します。 (表示例の場合) ・発生日時 : 2015年7月10日 7時15分 ・売切れコード: 903 ・売切れ内容 : ユタンクテイスイ (湯タンク低水位)	01) ゲンザイナリキ 2015/07/10 07:15 No. 903 ユタンクテイスイ
3	終了	【終了】で待機状態に戻ります。	2015/07/11 10:05 ユオン 95°C ヒーター-HL カスマンパ イマテ 27ハイ

注1. 最大16件表示します。

注2. 発生時刻の新しい順に表示します。

注2. 売切れコード、売り切れ内容、解除方法は●売切れコード一覧をご参照ください。

# 故障診断

## キーボードによる故障診断

### (2) 現在の故障項目を確認する。

手順	操作キー	操作方法	表示
1	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">点検</div>	カバーキーボードまたは内部キーボードの【点検】キーを2回押すと、現在発生中の故障項目の確認モードになります。 (表示例の場合) ・発生日時 : 2015年7月10日 15時30分 ・故障コード : 1702 ・故障内容 : フロートスイッチイジヨウ (フロートスイッチ異常)	故障が有る場合 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">             02) ゲンザイノコショウ              2015/07/10 15:30              No. 1702              フロートスイッチイジヨウ           </div> 故障が無い場合 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">             02) ゲンザイノコショウ              コショウナシ           </div>
2	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">▽</div>	複数発生している場合は【▽】キーを押すと次の故障項目を表示します。 (表示例の場合) ・発生日時 : 2015年7月10日 9時00分 ・売切れコード : 3073 ・売切れ内容 : ミルモータロックイジヨウ (ミルモータロック異常)	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">             02) ゲンザイノコショウ              2015/07/10 9:00              No. 3073              ミルモータロックイジヨウ           </div>
3	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">終了</div>	【終了】で待機状態に戻ります。	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">             2015/07/11 10:05              ユオン 95°C ヒーターHL              カスマンパ イマデ 27ハイ           </div>

注1. 最大 16 件表示します。

注2. 発生時刻の新しい順に表示します。

注3. 故障コード及び内容、解除方法は●故障コード一覧をご参照ください。

### ●売り切れコード一覧

コード	画面表示	売り切れ内容	発生原因	解除方法	
売切項目	901	ハイスミス	排水満水 排水トレイに排液が満水	コーヒーマシン本体の排水トレイまたはパウダーユニットの排水トレイの満水センサーが満水を検知している	満水になっている排水トレイ内の排液を捨て、排水トレイを再度セットする
	3031 ～ 3035	ゲンリョウウリキレキヤスタ 1 ゲンリョウウリキレキヤスタ 2 ゲンリョウウリキレキヤスタ 3 ゲンリョウウリキレキヤスタ 4 ゲンリョウウリキレキヤスタ 5	原料売り切れ	該当番号のホッパーの原料が売り切れている	原料を満杯まで補給し、カバーキーボードの【原料切れアラーム/リセット】キーを押してリセットする。



# キーボード機能一覧

## 項目別機能一覧表

キー名称	項目	機能・内容	操作方法とモニター点灯仕様
点検	現在の売切れ項目表示	1回のキー押下で現在発生している売切れ内容を表示します。 ・ 売切れ発生した年/月/日/時/分の表示 ・ 売切れコードの表示 ・ 売切れ内容の表示 ・ 最大表示項目数16件（発生時刻の早い順に消去） ・ 内部キーボードの【点検】01）機能と同一内容	【点検】×1回  点灯：操作時 点滅：売切れ項目発生時
	現在の故障項目表示	2回のキー押下で現在発生している故障内容を表示します。 ・ 故障発生した年/月/日/時/分の表示 ・ 故障コードの表示 ・ 故障内容の表示 ・ 最大表示16件 ・ 内部キーボードの【点検】02）機能と同一内容	【点検】×2回  点灯：操作時 点灯：故障項目発生時
	食衛売切れホールドリセット	3回のキー押下で食衛売り切れホールドのリセットを行う画面を表示します。 ・ 内部キーボード【メンテナンス】「05）食衛ホールド機能」を「有効」設定で使用している場合に、食衛売切れホールド機能が作動します。 ・ 画面の案内メッセージに従い操作してください。	【点検】×3回  点灯：操作時
洗浄	ブルーワックスまたはミキシングボールリンス	湯でブルーワックスまたはミキシングボールを洗浄する機能です。 ・ 本キーを押すとブルーワックスかミキシングボールの選択画面になります。 ・ いずれかを選択し【動作】キーを押すとリンス（洗浄）動作を開始します。 ・ ミキシングボールはオプションのパウダーユニット内にあります。 パウダーユニットを増設していない場合にミキシングボールリンスを実行したときは、一定時間経過後選択画面に戻ります。	【洗浄】→【△】【▽】キーで項目選択→【動作】  点灯：キー操作中 点滅：動作実行中 消灯：洗浄終了
飲料休止	飲料休止ボタンの設定	特定の飲料の提供を休止するときに使用します。 ・ 【飲料休止】キーを押した後、提供休止したい扉表面の選択ボタンを押します。 押された選択ボタン内のLEDが点滅し選択された状態であることを表示します。 複数同時に選択出来ます。 ・ 【終了】キーで確定し、休止設定された選択ボタン内のLEDは消灯し提供休止状態となります	【飲料休止】×1回  選択ボタン内LEDは ・ 点滅：キー操作中 （休止飲料選択状態） ・ 点灯：待機時休止飲料あり ・ 消灯：待機時休止飲料なし

# キーボード機能一覧

## 項目別機能一覧表

キー名称	項目	機能・内容	操作方法とモニター点灯仕様
カス満杯	カス満杯アラーム/ リセット	カス満杯アラームカウンターのリセットを行います。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・コーヒーの抽出回数が、設定された満杯数に達すると、カス満杯として飲料提供動作を停止します。カス満杯数が〔0〕に設定されている場合はこの機能は動きません。</li> <li>・満杯数の設定は、内部キーボードの【メンテナンス】「03）カス満杯数アラーム」で行います。</li> <li>・カスを廃棄し、本キーを操作することで満杯カウンターが設定値にリセットされ飲料提供ができるようになります。</li> <li>・1杯に使用する豆原料量10gに対し1杯減算します。(12gの場合は1.2杯減算) 例：満杯数30杯の設定時に12gの飲料を出し続けると25杯で満杯となります。</li> </ul>	【カス満杯】×1回→ リセットするときは【動作】  点灯：操作中 点灯：カス容器が満杯 点滅：5杯以内にカスが満杯 (予告)
水フィルタ	水フィルタアラーム/ リセット  注) 経過日数は工場出荷時よりカウントしています。 初期稼働時にリセットをしてください。	水フィルタアラームカウンターのリセットを行います。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・販売杯数もしくは経過日数のいずれかが設定値を超えたらモニターランプが点灯し交換時期をお知らせします。</li> <li>・設定値の変更は、内部キーボードの【メンテナンス】「02）水フィルタアラーム」で行います。</li> <li>・水フィルタを交換し、本キーを操作することでカウンターが設定値にリセットされます。</li> <li>・水フィルタアラームは飲料提供動作を停止しません。</li> </ul>	【水フィルタ】×1回→ リセットするときは【動作】  点灯：操作中 点灯：アラーム発生時
原料切れアラーム/ リセット	注) 機種により搭載していない番号も表示は出ます。   1キー 2キー 3キー 4キー 5キー 一括解除キー	リセットした後の累計原料使用量がホッパー毎に設定された値になると原料売り切れとしてその原料を使用した飲料の搬出を停止します。 但し、設定値を〔0〕とした時は設定が無効となり、売切れ判定をしません。 設定値の変更は、内部キーボードの【メンテナンス】「04）原料切れアラーム」で行います。  原料売り切れとなった場合は原料を満杯に補給後、本キーを操作してカウンターをリセットします。 このリセットにより搬出停止が解除されます。  ⚠️ ご注意 原料を補給せずにこのリセット操作を行うと、原料が入らない飲料が提供されてしまいます。 必ず原料補給をしてからリセット操作をしてください。  ⚠️ ご注意 内部キーボード【メンテナンス】「04）原料切れアラーム」で設定する値は、お客様の運用状態(毎回満杯まで補給する、毎回1袋ずつ補給する等)に合わせて設定値を変更してお使いください。  <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホッパー1(豆1)を設定値にリセットします。</li> <li>・ホッパー2(豆2)を設定値にリセットします。</li> <li>・ホッパー3(豆3)を設定値にリセットします。</li> <li>・ホッパー4(粉1)を設定値にリセットします。</li> <li>・ホッパー5(粉2)を設定値にリセットします。</li> <li>・ホッパー1~5を一括で設定値にリセットします。</li> </ul>	原料切れアラーム/リセット 枠内の【1】～【5】キー→ リセットするときは【動作】  点灯：操作中 点灯：原料売切れ発生時

# 仕様

●本製品は、BM-SAD1(レギュラーコーヒーマシン)専用のパウダーユニットです。パウダーユニットのみでは使用できません。

項目	仕様	備考
品名	レギュラーコーヒーマシン用パウダーユニット	
製品型式名	RCM-PF2HD-LCB	
外形寸法(mm)	幅150×奥行545(最大奥行548)×高さ760	
製品質量(kg)	14.5(空質量)	
定格電源 消費電力 電熱装置消費電力	※コーヒーマシン本体に増設時 単相交流100V±10V 50/60Hz 15A 51W 1009W	
搬出飲料	パウダー(2種類)	
原料容器 搬出方式	粉飲料用ホッパー:1.1L×2 オーガ搬出式	
給湯電磁弁	1ヶ(パウダー用×1)	コーヒーマシンの湯タンクに増設
抽出装置 搬出量 搬出原料量	ミキシングボール方式 50mL~240mL 48g以下(湯量240mL時)	151mL以上は2回搬出
排水トレイ	1リットル	排水満水検知機能付き
換気ファン	プロペラファン 1個	
安全装置	排水満水検知機能	
付属品	カップステージ式 パウダーノズル、ノズル台 湯電磁弁一式(パウダー用) 後板	

本仕様は改良のため、予告なく変更することがありますが、ご了承ください。

# 製品保証書

型式	機番	保証期間
お客様様	お名前 様	お買上げ日より1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下さい。

## 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-ヒ-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

