

FMI

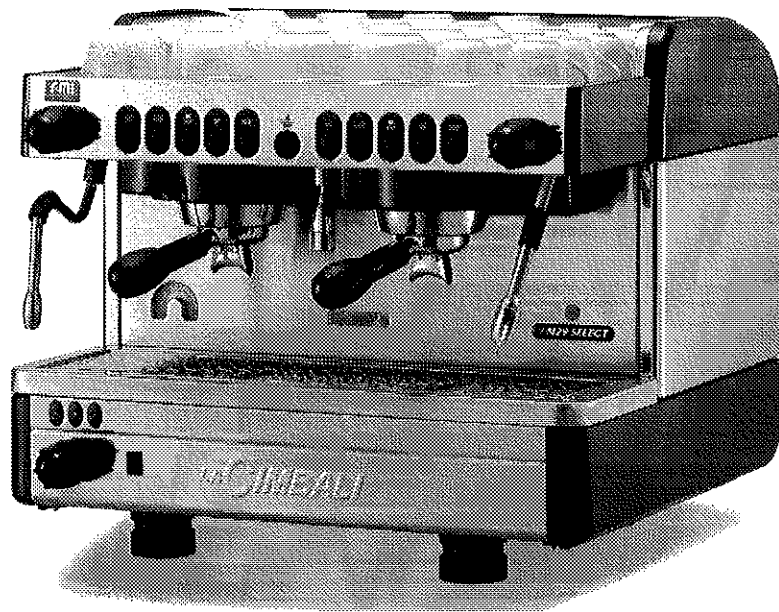
FOOD MACHINES INTERNATIONAL

エスプレッソコーヒーマシン「セレクト」 LA CIMBALI

お客様用

取扱説明書

型式：M29 SELECT-DT/2 (TS)
(業務用)



- このたびは、当社のエスプレッソコーヒーマシン「セレクト」をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。
- 保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

目次

本機をお使いになる前に 1

安全上のご注意	1
本機の使用にあたって必ず守ってください	2・3
各部の名称とはたらき	4
本体	4
操作スイッチパネル部	5

第1章 操作手順 6

本機の操作時には必ず守ってください	6・7
始業時手順	8・9
カップの保温	9
各メニューの抽出のしかた	10～13
次の抽出をするときには	13
熱湯の出しかた	14
蒸気のつかいかた	15
泡立ちミルクの作りかた (スチーム+エア [ターボスチームノズル])	16・17
蒸気をつかって飲料を温める (スチーム[ターボスチームノズル])	18・19
蒸気をつかって飲料を温める (蒸気ノズル)	20・21
エスプレッソコーヒー抽出量の変更手順	22
熱湯抽出量の変更手順	23

第2章 洗浄・清掃のしかた 24

本機の洗浄・清掃時には必ず守ってください	24・25
洗浄と清掃の一覧	26

営業中に随時おこなってください	27
-----------------	----

蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄	27
---------------------	----

終業時に毎日おこなってください	28
-----------------	----

エスプレッソ抽出器の洗浄	28～30
--------------	-------

蒸気ノズル、ターボスチームノズル の洗浄	31・32
-------------------------	-------

熱湯ノズルの洗浄	32
----------	----

ドレンプレート、ドレンパンの洗浄	33
------------------	----

週に2～3回おこなってください	34
-----------------	----

蒸気ノズル、ターボスチームノズル 先端の洗浄	34・35
---------------------------	-------

本体外装の清掃	35
---------	----

第3章 お手入れと点検 36・37

第4章 据付けについて 38

据付け時の注意事項	38・39
-----------	-------

据付け後の動作確認	40
-----------	----

配管用部品	40
-------	----

据付け前の準備	40～43
---------	-------

据付け	44
-----	----

レイアウト	44・45
-------	-------

据付・接続	45・46
-------	-------

据付け後の動作確認	47
-----------	----

点検について	48
--------	----

仕様	49
----	----

商品保証書	53
-------	----



本機をお使いになる前に

安全上のご注意

- ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。




表示と意味は次のようになっています。

【注意喚起シンボルとシグナル表示の例】

 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

*物的損害とは、家屋および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

【図記号の例】

 感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の近くや中に絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
 接触禁止	⊙は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⊙の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
 プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

本機の使用にあたって必ず守ってください

⚠ 警告

- 漏電遮断器または、サーキットブレーカーが「OFF(切)」に作動したときは、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを「ON(入)」にすると、感電や火災の原因になります。



連絡

- 異常時は電源スイッチを「OFF(切)」にして電源プラグを抜くか(電源プラグを使用の場合)、本機専用電源を切って、すぐにお買上げ店に連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



専用電源切

- 機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

やけどや感電のおそれがあります。



接触禁止

- お使いのガス器具などがある場合、ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓を開けて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと引火爆発し、危険です。



ガス栓閉

- 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理はおこなわないこと

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災の原因になります。



分解禁止

- 改造は絶対におこなわないこと

改造をされると、水漏れや感電、火災の原因になります。



改造禁止

- 移設は専門業者か、お買上げ店に相談すること

据え付け不備があると、水漏れ、感電、火災などの原因になります。



専門業者

- 廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。



専門業者

本機の使用にあたって必ず守ってください

⚠ 注意

●本機の上に重量物や水を入れた容器を置かないこと

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。



禁止

●可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないようにすること

発火の原因になることがあります。



可燃物禁止

●本体にもたれたり、乗ったりしないこと

やけどや製品転倒によるケガの原因になります。



禁止

●点検するときは、必ず電源スイッチを切って、電源プラグを使用の場合は電源プラグを抜くか、本機専用電源も『OFF(切)』にすること

感電したり、ケガの原因になることがあります。



専用電源切

●電源プラグを使用している場合、プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。



禁止

●一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため電源スイッチを切って、本機専用電源も『OFF(切)』にし、電源プラグを使用の場合はコンセントから抜くこと

発熱、発火の原因になることがあります。



専用電源切

●漏電遮断器は月に1回、動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。



動作確認

●本機を他に売ったり、譲渡されるときには、新しく所有者となる方が安全な正しい使い方を知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

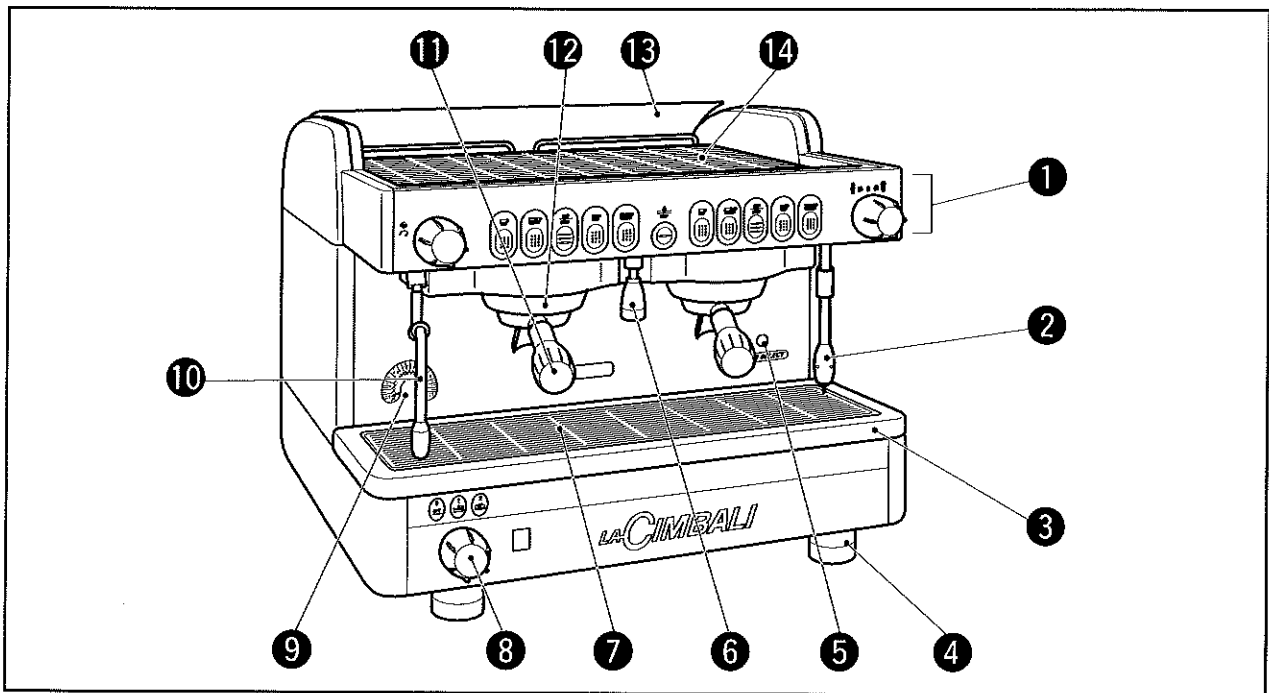


テープ止め

各部の名称とはたらき

●本機はエスプレッソを抽出するコーヒーマシンです。

本 体



① 操作スイッチパネル部

各メニューの抽出をおこないます。
(詳しくは次頁を参照してください)

② ターボスチームノズル (温度センサー付蒸気ノズル)

飲料が設定温度になるまで蒸気または、空気を含んだ蒸気がここから出ます。

③ ドレンパン

廃液を受けます。

④ アジャスト脚

本体を水平にするために調整します。

⑤ 電源ランプ

電源スイッチをONにしたとき緑色に点灯します。

⑥ 熱湯ノズル

熱湯がここから出ます。

⑦ ドレンプレート

各メニュー抽出時にカップなどをここに置きます。

⑧ 電源スイッチ

本体の電源をONにして給水/昇温するスイッチです。

⑨ 圧力計

ボイラータンクの圧力を表示します。

⑩ 蒸気ノズル

蒸気がここから出ます。

⑪ エスプレッソ抽出容器

コーヒー粉をここにセットします。
エスプレッソがここから出ます。

⑫ エスプレッソ抽出器

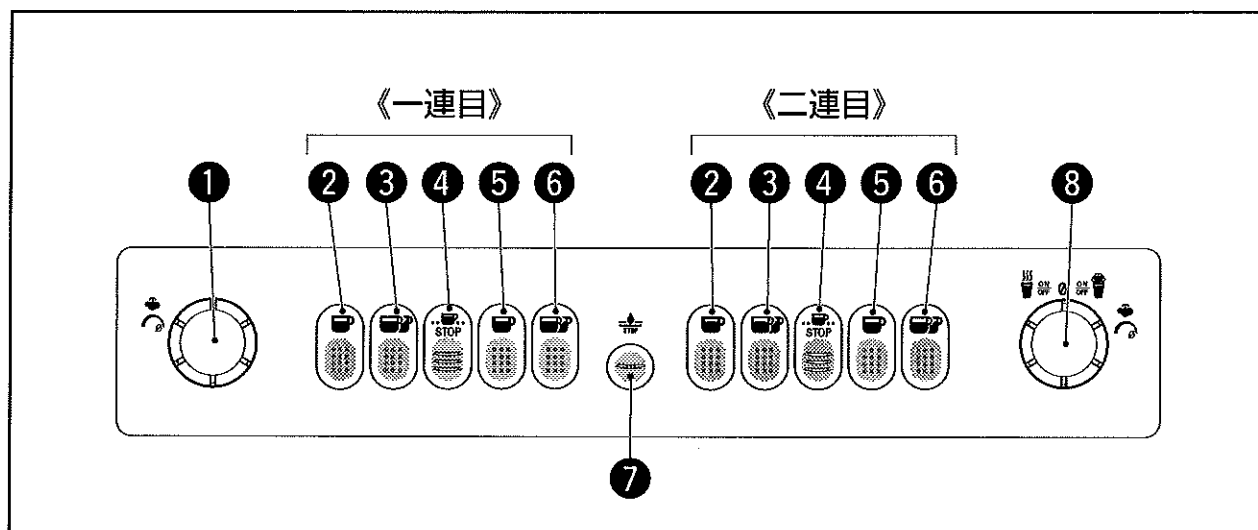
ここにエスプレッソ抽出容器をセットし、エスプレッソを抽出します。

⑬ カップガイド板

⑭ 天板 (カップテーブル)

コーヒーカップをここに置いて温めておきます。

操作スイッチパネル部



① 蒸気栓つまみ

蒸気を出すとき回します。

② イタリアンエスプレッソ (小) 1杯取りスイッチ

③ イタリアンエスプレッソ (小) 2杯取りスイッチ

④ ストップスイッチ

- コーヒーの抽出を途中で止めるときに押します。
- 任意の量のコーヒーを抽出する際、このスイッチを押すとコーヒーが抽出されます。もう一度押すと止まります。

⑤ イタリアンエスプレッソ (大) 1杯取り スイッチ

⑥ イタリアンエスプレッソ (大) 2杯取り スイッチ

⑦ 熱湯スイッチ

- 設定した量の熱湯が出ます。工場出荷時は約200mLに設定されています。
- 熱湯を途中で止める場合には、再度押します。

⑧ ターボスチームスイッチ

ターボスチームノズルを使用するときには左右いずれかに回します。

- 時計方向 (右) に回すと「スチーム+エアースイッチ」が入り、空気を含んだ蒸気が出て、設定した温度になるまで飲料を泡立てながら温めます。
- 反時計方向 (左) に回すと「スチームスイッチ」が入り、蒸気が出て、設定した温度になるまで飲料を温めます。飲料を温めている途中、空気を含んだ蒸気が多少出ます。

1

操作手順

本機の操作時には必ず守ってください

⚠ 警告

- 濡れた手で電源プラグなど電気部品に触れたり（電源プラグを使用の場合）、電源スイッチを操作しないこと

感電の原因になることがあります。



濡れ手禁止

- ターボスチームスイッチおよび蒸気栓つまみを操作するときは、ターボスチームノズルおよび蒸気ノズルがドレンパンに向いているか確認すること

誤ってターボスチームスイッチや蒸気栓つまみが回ると、やけどの原因になります。



ノズル確認

- ターボスチームノズルおよび蒸気ノズルを上げて作業をした後は、忘れずに元の位置（ドレンパンに向ける）に下ろしておくこと

誤ってターボスチームスイッチや蒸気栓つまみが回ると、やけどの原因になります。



ノズル確認

- 顔や手、または他人にターボスチームノズルおよび蒸気ノズルを向けないこと

やけどの原因になります。



禁止

- コーヒー、蒸気、熱湯を取り出す場合、容器はドレンプレート上に置くこと

容器を手に持ったまま取り出すと、やけどの原因になります。



ドレンプレート

- 使用後はターボスチームノズルおよび蒸気ノズルを必ず洗浄すること

残ったミルクが腐敗して雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



洗浄

本機の操作時には必ず守ってください

⚠ 注意

●排水管に詰まりがないか始業時に点検をおこなうこと

排水管が詰まると、漏水から周囲を濡らす原因になることがあります。



排水点検

●断水の時は、電源スイッチを『OFF (切)』にし、水道栓を閉めること

開けておくと通水時“赤水”が発生し、不衛生な水が機械に給水されます。



断水時閉弁

●断水後や定休日明けの使用前には、必ず機械内部の水を入れ替えること

水の腐敗から、健康障害の原因になることがあります。



水入れ替え

●ターボスチームノズルおよび蒸気ノズルは、装着してある断熱ゴム以外の金属部分に直接手を触れないこと

やけどの原因になることがあります。



接触禁止

●カップテーブルにカップを置くとき、カップの水分を十分に拭き取ること

漏電、ショート、感電、錆、故障の原因になります。

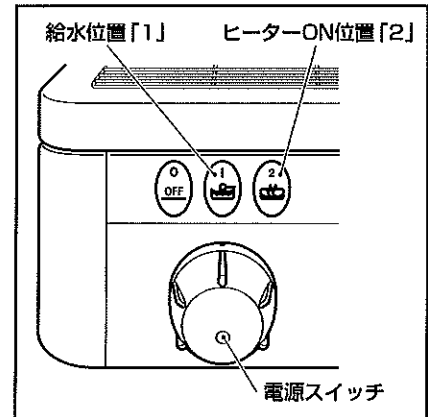


水分禁止

始業時手順

- ① 水道栓と浄水器の栓を開いてください。
- ② 「電源スイッチ」を“給水位置”「1」に回してください。
電源ランプ（緑）が点灯します。

ボイラータンク内の水量が減っている場合は自動的に給水が始まり、適量範囲になると停止します。
ボイラータンクが空の場合（初期給水）は、約5分かかります。



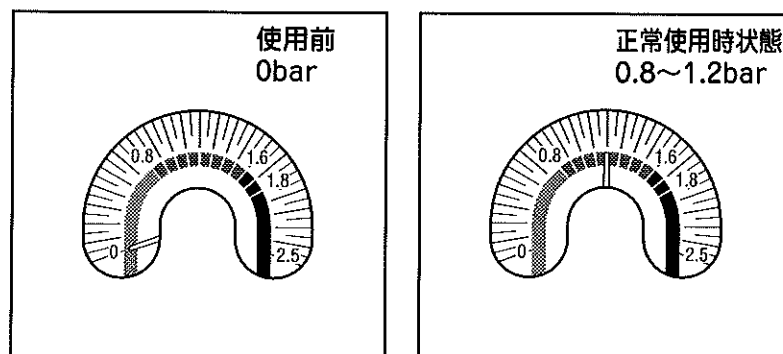
- ③ 給水完了後、「電源スイッチ」を“ヒーターON位置”「2」まで回してください。
ヒーターに通電されてボイラータンク内の水を沸かします。

● お願い ●

ボイラータンクが空の場合（初期給水）は、給水を開始してから「電源スイッチ」を“ヒーターON”「2」にするまで、念のため約5分間お待ちください。給水されていない状態でヒーターを入れるとボイラータンクが空炊きになり、ヒーター故障の原因になります。

- ④ ボイラータンク用圧力計の指針が、適正值（0.8～1.2bar程度）まで上がれば準備完了です。
指針が適正圧力まで上がるのに、約15分程度かかります。

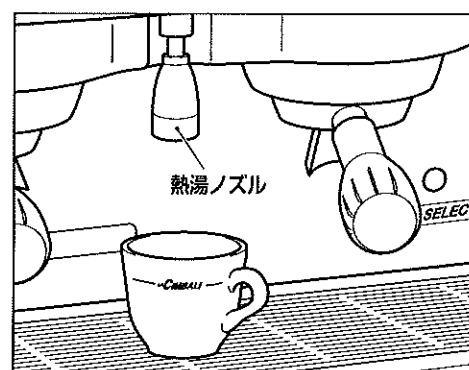
ボイラータンク用圧力計



- ⑤ 熱湯を出して、熱湯ラインに残っていた前日のお湯を排出します。

排出したお湯の飛び散りを防ぐため、熱湯ノズルの下に空のカップを置き、『熱湯スイッチ』を押してください。

⚠ 熱湯の排出中は、やけどに注意してください。



カップの保温

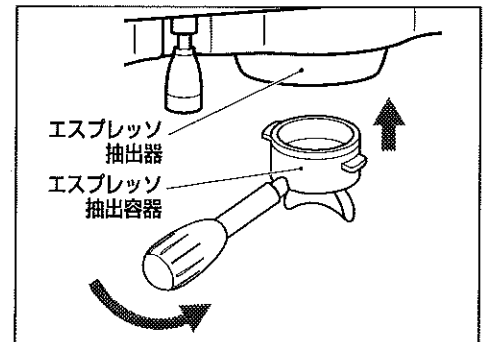
天板部のカップテーブルにカップを並べて置いてください。ポイラータンクの余熱でカップが温まります。カップの水分は十分拭き取ってください。

各メニューの抽出のしかた

抽出のしかたは、1連目、2連目とも同じです。また、1連目と2連目で同時に抽出することができます。

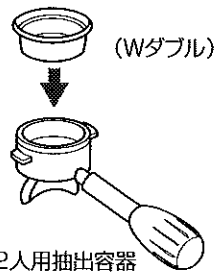
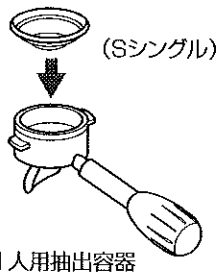
1 エスプレッソ抽出容器を温めます。

- エスプレッソ抽出容器が冷たいと、抽出したコーヒーがぬるくなります。
エスプレッソ抽出容器は、エスプレッソストレーナーを付けた状態であらかじめ抽出器にセットしておいてください。



1人用エスプレッソストレーナー

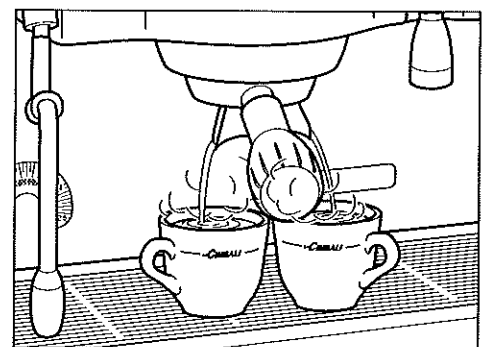
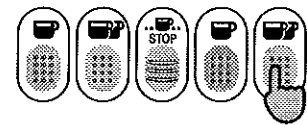
2人用エスプレッソストレーナー



エスプレッソ抽出容器が冷たい場合

- コーヒー粉を入れずに、エスプレッソストレーナーを付けたエスプレッソ抽出容器を抽出器にセットして『イタリアンエスプレッソ(大) 2杯取りスイッチ』を押し、熱湯を出して温めてください。

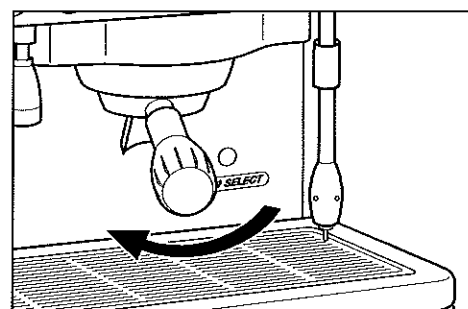
この時、熱湯の飛びちりを防ぐためエスプレッソ抽出容器の下にカップなどを置いてください。



・2杯取りの抽出容器を温める場合

2 コーヒー粉をセットします。

- ① エスプレッソ抽出容器の取手を持ち、時計方向に回して抽出器から外してください。



- ② エスプレッソストレーナーの中に抽出杯数に合わせた量のコーヒー粉を入れてください。

	ストレーナー	コーヒー粉	カップ数
1人分の場合	1人用	7g	1個
2人分の場合	2人用	14g	2個

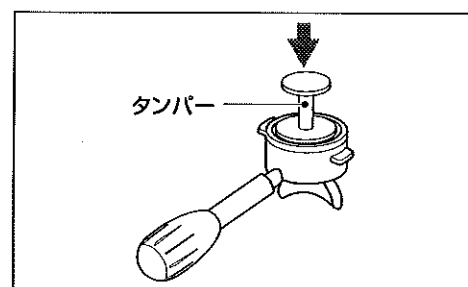
- 当社のエスプレッソ専用ミルをご使用いただきますと、定量のコーヒー粉が簡単に取り出せます。



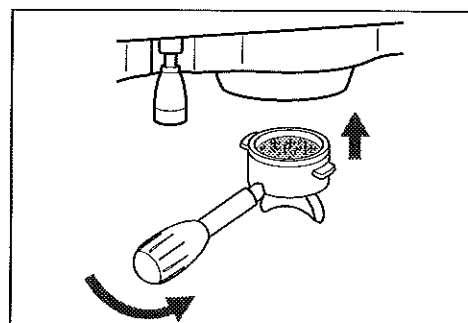
- ③ タンパーで粉を軽く押さえて、平らにしてください。

メモ

この時エスプレッソストレーナーのふちに付いたコーヒー粉を拭き取ってください。コーヒー粉がホルダーと本体との間に入ると適正な圧力がかからない可能性があります。

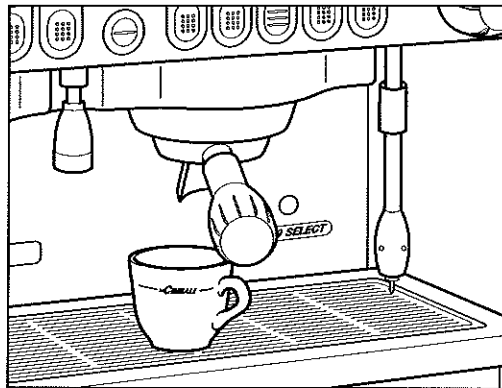


- ④ エスプレッソ抽出容器を左約40°の方向から抽出器にはめ込み、納まれば右方向に止まるまで回してセットしてください。

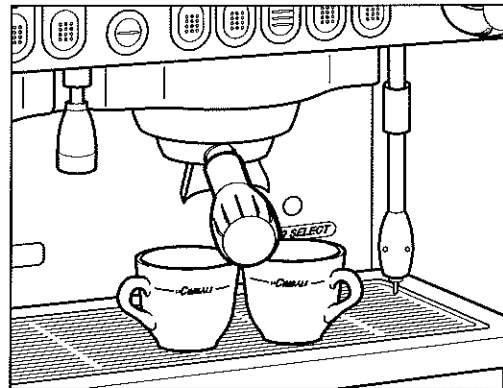


3 ドレンプレートの上にカップをセットします。

- ドレンプレートの上にカップを置いてください。



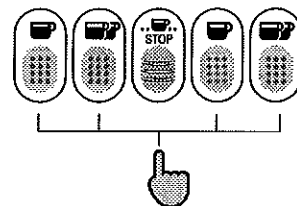
1人用の場合



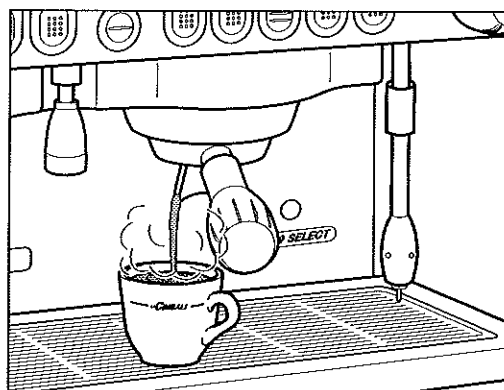
2人用の場合

4 メニューのスイッチを押します。

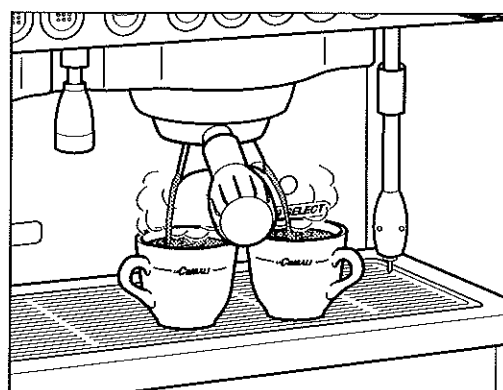
- ① 抽出するメニューのスイッチを押してください。



- ② 味合わせの際に設定した一定量のコーヒーが抽出され、自動的に止まります。
途中で抽出を止めたい場合は、『ストップスイッチ』を押してください。



1人用の場合



2人用の場合

- ③ 抽出後のエスプレッソ抽出容器のコーヒーカスは、すぐに捨てずに抽出容器の保温のために次の使用時までそのままにしておいてください。

各メニューの抽出のしかた

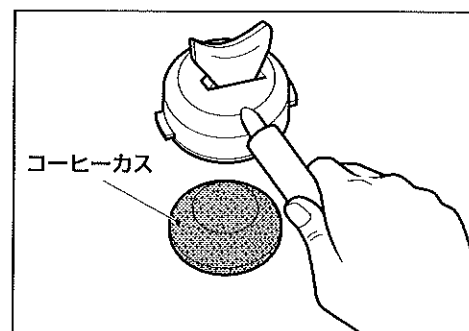
任意の量のコーヒーを抽出する場合

- 任意の量のコーヒーを抽出する場合は、『ストップスイッチ』を使います。
- コーヒー粉をセットして『ストップスイッチ』を押すと抽出が始まります。お好みの量のコーヒーが出たら、もう一度『ストップスイッチ』を押して抽出を止めてください。

次の抽出をするときには

1 次の抽出をするときに、前回のコーヒーカスを捨てます。

- 抽出容器を取り外し、コーヒーカスを捨ててください。

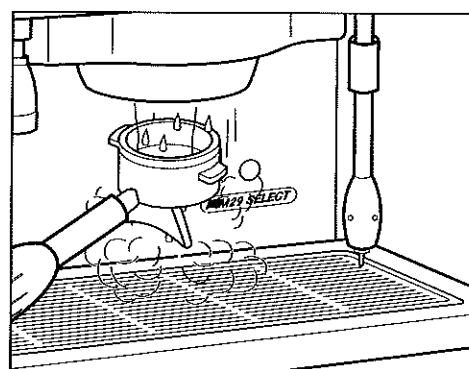
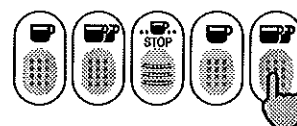


2 エスプレッソ抽出器と抽出容器を洗浄します。

- エスプレッソ抽出容器を外した状態のまま、『イタリアンエスプレッソ(大)2杯取りスイッチ』を押してください。

一定量の熱湯が出て、抽出器に付着したコーヒーカスが洗い流されます。
この時、エスプレッソ抽出容器を抽出器の下に出してすすぎ洗いをしてください。

⚠ 熱湯が手にかからないようにしてください。
やけどの原因になります。



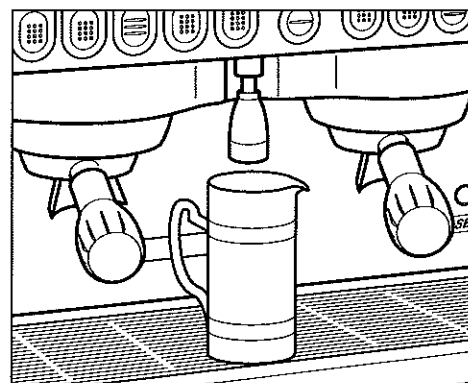
3 次の抽出をおこないます。

- コーヒー粉をセットして次の抽出をおこなってください。

熱湯の出しかた

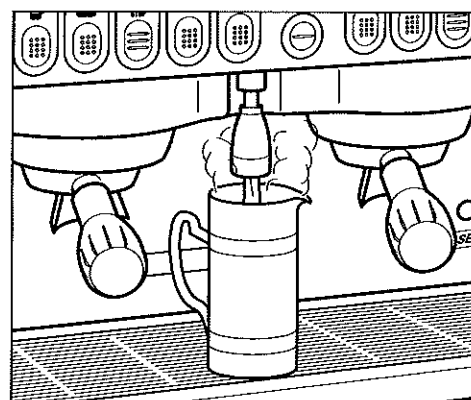
1 ドレンプレートにカップまたはポットをセットします。

熱湯ノズルの下に熱湯を取り出すカップまたはポットを置いてください。



2 『熱湯スイッチ』を押します。

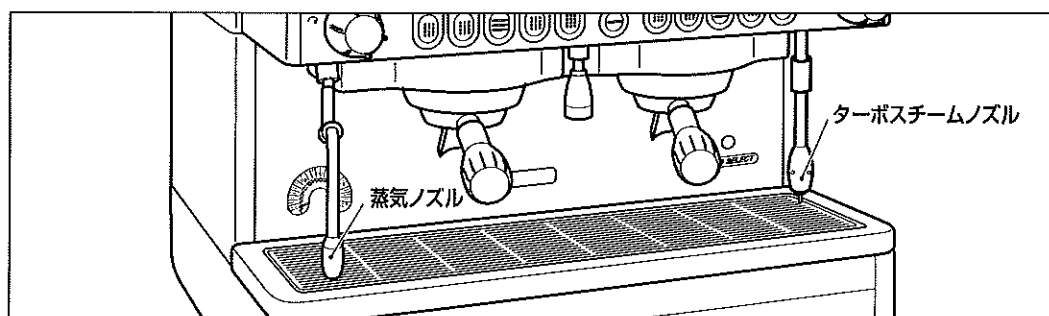
- 『熱湯スイッチ』を押すと、味合わせの際にプログラム設定した一定量の熱湯が出て、自動的に止まります。
- 抽出を途中で止めたい場合は、もう一度『熱湯スイッチ』を押してください。



⚠ 熱湯を出す場合は必ずドレンプレート上にカップを置いてください。
カップを手に持ったまま熱湯を出すとやけどの原因になります。

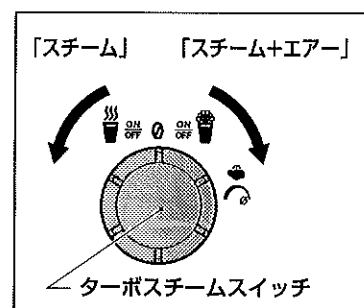
蒸気をつかいかた

- 本機には、2本の蒸気ノズルが装備されています。それぞれのノズルは以下のようなはたらきをします。



ターボスチームノズル

- 【ターボスチームスイッチ】を「スチーム+エア」側に回すと、設定した温度になるまで空気を含んだ蒸気で飲料（ミルク）を泡立てながら温めます。飲料が設定温度に達すると自動で停止します。途中で止めたい場合はもう一度スイッチを回します。
- 「スチーム」側に回すと、設定した温度になるまで蒸気で飲料を温めます。飲料が設定温度に達すると自動で停止します。途中で止めたい場合はもう一度スイッチを回します。

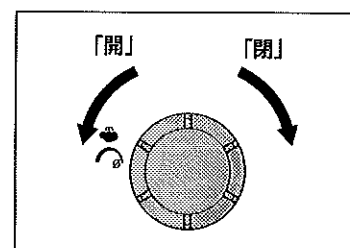


メモ

「スチーム」で飲料を温めている途中、空気を含んだ蒸気が多少出ます。

蒸気ノズル

- 【蒸気栓つまみ】を反時計方向に回すと蒸気が出ます。飲料を温めたり、泡立てミルクをつくることができます。お好みの仕上がりになったら【蒸気栓つまみ】を時計方向に回して蒸気を止めてください。



- 蒸気を出すときは以下のことに注意してください。

- ▲ 蒸気ノズルの先がドレンパンに向いていることを確認してください。
- ▲ 蒸気ノズルの先端に人の手などがいないか確認してください。
- ▲ 蒸気ノズルに装着してある断熱ゴム以外の金属部分に直接手を触れないでください。
- ▲ 蒸気を使ってミルクを温めた後は、もう一度蒸気を出して蒸気ノズル内のミルクを除去してください。そのままにしておくと蒸気ノズル内のミルクが固まり不衛生になります。また、故障の原因になります。

泡立ちミルクの作りかた(スチーム+エア―ターボスチームノズル)

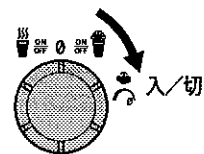
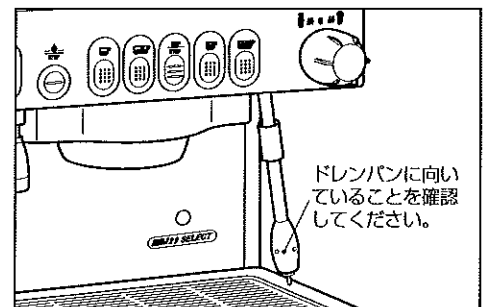
- 『ターボスチームスイッチ』を「スチーム+エア―」側に回すと、ターボスチームノズルから蒸気と共に空気が出て、ミルクを泡立てながら設定した温度になるまで温めます。工場出荷時の設定温度は200mLのミルク使用時で約68℃です。

1 蒸気と空気を出します。

- ①ターボスチームノズルの先がドレンパンに向いていることを確認してください。
- ②初めに『ターボスチームスイッチ』を「スチーム+エア―」側に回し、蒸気配管内にたまった結露水(熱湯)を抜いてください。

⚠ この時、熱湯が勢いよく飛び出しますので、ご注意ください。

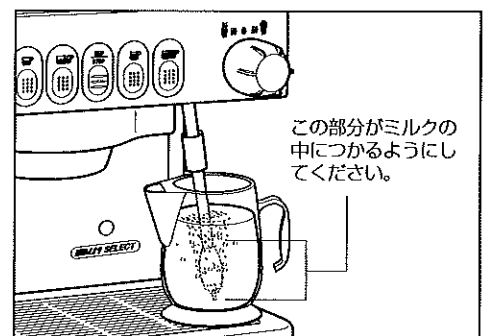
- ③蒸気が出るようになったらいったん『ターボスチームスイッチ』を「スチーム+エア―」側に回し、蒸気と空気を止めてください。



2 ミルクを温めます。

- ①ターボスチームノズルの先をミルクの入ったポット等の底まで入れ、ドレンプレートの上に置いてください。
この時、必ずノズル先端のふくらんだ部分がミルクの中につかるようにしてください。

⚠ 容器は耐熱性のあるものを使用してください。



メモ

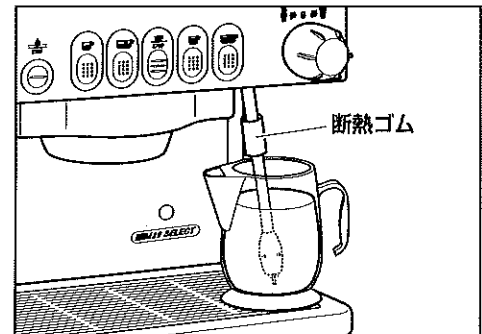
- 温度センサー部は容器に接触させないでください。正確な温度を感知できなくなります。
- ターボスチームノズルはミルクポットの中心に入れるよりも、少し端側に入れた方がミルクは泡立ちやすくなります。
- 良く冷えたミルクを使用してください。冷えていないミルクを使用すると、早く設定温度に到達してしまうため、空気を十分に取り込めなくなり、ミルクの泡立ちが不十分となります。



- ②「スチーム+エア―」側にスイッチを回し、蒸気と空気を出してください。

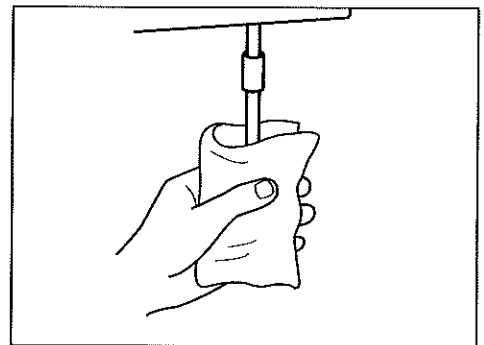
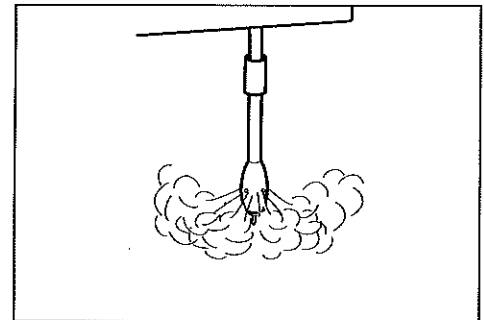
3 自動的に蒸気と空気が止まります。

- ① ポット内のミルクが設定した温度（約68℃）になったら、自動的に蒸気と空気が止まります。
途中で止めたい場合は、もう一度『ターボスチームスイッチ』を「スチーム+エアー」側に回してスイッチを切ってください。
- ② ノズルの断熱ゴムの部分を持ってターボスチームノズルをポットから外してください。



4 ターボスチームノズルを清掃します。

- ① もう一度『ターボスチームスイッチ』を「スチーム+エアー」側に回して、ノズル内に付着したミルクを除去してください。
- そのままにしておきますと、ノズル内に付着したミルクが固まり、不衛生ですし、ノズル内が詰まり、故障の原因になることがあります。
- 温度センサー部の温度が設定温度以上に達していても、5秒間は蒸気と空気が出ます。
- ② ノズルに付着したミルクを清潔な布で拭き取ってください。



メモ

- 上記 ④ の清掃のほか、営業中に随時、水を使ってターボスチームノズルを洗浄してください。
洗浄方法については、**（蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄）**を参照してください。

蒸気をつかって飲料を温める（スチーム ターボスチームノズル）

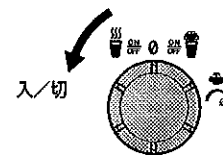
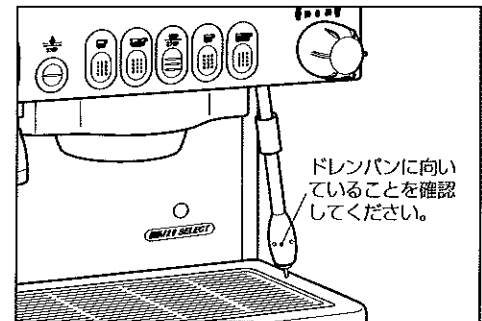
- 『ターボスチームスイッチ』を「スチーム」側に回すと、ターボスチームノズルから蒸気が出て、設定した温度になるまで蒸気で飲料を温めます。

1 蒸気を出します。

- 1 ターボスチームノズルの先がドレンパンに向いていることを確認してください。
- 2 初めに『ターボスチームスイッチ』を「スチーム」側に回し、蒸気配管内にたまった結露水（熱湯）を抜いてください。

⚠ この時、熱湯が勢いよく飛び出しますので、ご注意ください。

- 3 蒸気が出るようになったらいったん『ターボスチームスイッチ』を「スチーム」側に回し、蒸気を止めてください。



2 飲料を温めます。

- 1 ターボスチームノズルの先を飲料の入ったコップの底まで入れ、ドレンプレートの上に置いてください。

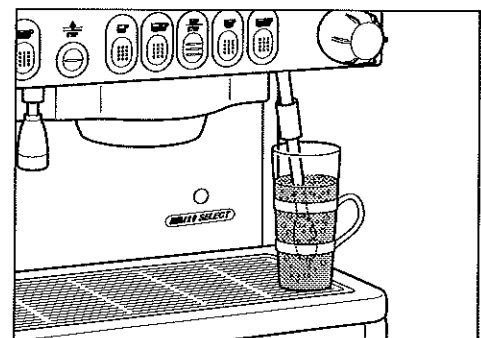
⚠ 容器は耐熱性のあるものを使用してください。

メモ

- 温度センサー部は容器に接触させないでください。
正確な温度を感知できなくなります。
- 飲料を温めている途中、空気を含んだ蒸気が多少出ます。



- 2 「スチーム」側にスイッチを回し、蒸気を出してください。



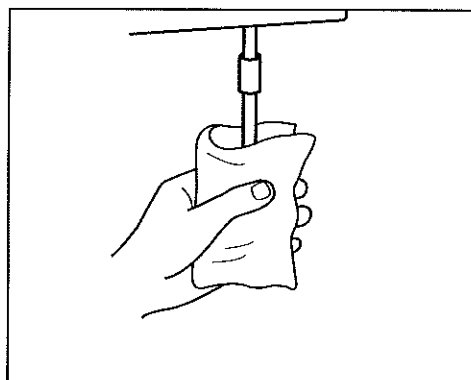
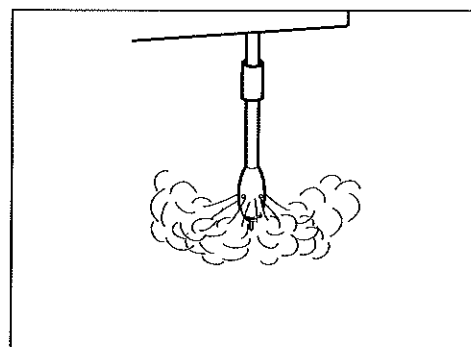
3 自動的に蒸気が止まります。

- ① コップ内の飲料が設定した温度（約68℃）になったら自動的に蒸気が止まります。
途中で止めたい場合は、もう一度『ターボスチームスイッチ』を「スチーム」側に回してスイッチを切ってください。
- ② ノズルの断熱ゴムの部分を持ってターボスチームノズルをコップから外してください。



4 ターボスチームノズルを清掃します。

- ① もう一度『ターボスチームスイッチ』を「スチーム」側に回して、ノズル内に付着した飲料を除去してください。
 - そのままにしておきますと、ノズル内に付着した飲料が固まり、不衛生ですし、ノズル内が詰まり、故障の原因になることがあります。
 - 温度センサー部の温度が設定温度以上に達していても、5秒間は蒸気と空気が出ます。
- ② ノズルに付着した飲料を清潔な布で拭き取ってください。



メモ

- 上記 ④ の清掃のほか、営業中に随時、水を使ってターボスチームノズルを洗浄してください。
洗浄方法については、**蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄** を参照してください。

蒸気をつかって飲料を温める（蒸気ノズル）

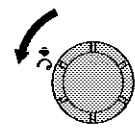
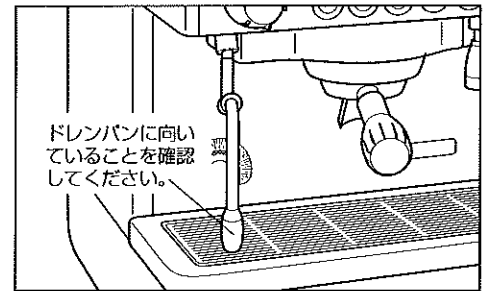
- 「蒸気栓つまみ」を回すと、蒸気ノズルから蒸気が出て飲料を温めます。お好みの仕上がりになったら「蒸気栓つまみ」をしめて蒸気を止めてください。

1 蒸気を出します。

- ① 蒸気ノズルの先がドレンパンに向いていることを確認してください。
- ② 初めに蒸気栓つまみを反時計方向に回して蒸気配管内の結露水（熱湯）を抜いてください。

⚠ この時、熱湯が勢いよく飛び出しますので、ご注意ください。

- ③ 蒸気が出るようになったら、いったん蒸気栓つまみを時計方向に回して蒸気を止めてください。



・蒸気を出す（反時計方向）



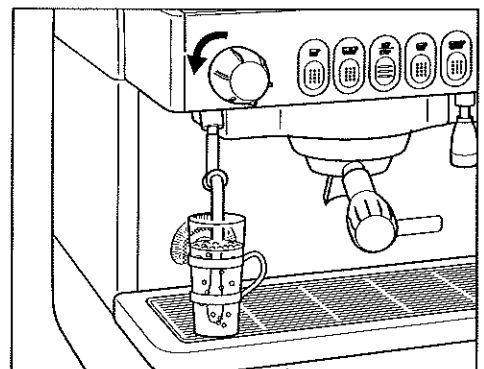
・蒸気を止める（時計方向）

2 飲料を温めます。

- ① 蒸気ノズルの先を飲料の入ったコップの底まで入れ、ドレンプレートの上に置いてください。

⚠ 容器は耐熱性のあるものを使用してください。

- ② 蒸気栓つまみを回して蒸気を出してください。素手でかるく触れてみて、お好みの温度になるまで温めてください。

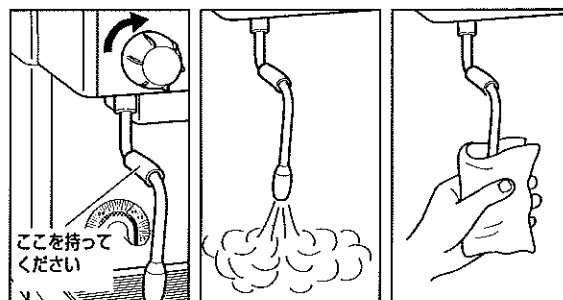


3 蒸気を止めます。

- ① 蒸気栓つまみを回して蒸気を止めてください。
- ② 蒸気ノズルの断熱ゴムの部分を持って蒸気ノズルをコップから出してください。

4 蒸気ノズルを清掃します。

- ① もう一度蒸気を出してノズル内に付着した飲料を除去してください。
- ② 蒸気ノズルに付着した飲料を清潔な布で拭き取ってください。

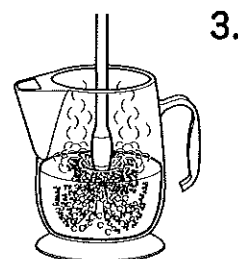
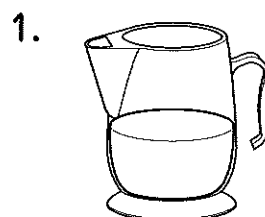


泡立てミルクのつくりかたの例

〈ポイント〉

- ミルクポットは上部がすぼまっているものを使用します。
- ミルクは良く冷えているものを使用します。
- 温度は手のひらで覚えるか温度計を用います。

1. ミルクポットによく冷えたミルクを入れます。
半杯分多めに入れます。 1杯→1.5杯
2杯→2.5杯
2. 蒸気を出します。
蒸気をつかって飲料を温める [蒸気ノズル] の手順 ① と同様にします。
3. ノズルの先端をミルクの表面より少し(3~5mm)中に入れ蒸気栓を全開にします。
● 蒸気栓は全開にしないとミルクに空気を取り入れることができず、ミルクが泡立ちません。
● 蒸気の勢いで水面が少しへこみ、ノズルとミルクの間に隙間ができ、そこから空気が吸い込まれます。
(4秒前後/2杯分)
4. 空気を抱き込んだら、ノズルの頭をミルクの中に完全に
入れ攪拌します。
● この時含んだ空気を蒸気が細かく分解します。
5. 65~68℃になったら、蒸気栓つまみを閉じます。
● 素手でかるく触れ、熱くて触れられないくらいの温度になったら出来上がりです。
6. この段階ではミルク内に大きな泡を含んでいますので、
ミルクポットを回し、テーブルなどでポットの底をたたいて、
大きな泡を消してください。
7. 泡立てミルクをつくった後は、**蒸気をつかって飲料を温める [蒸気ノズル]** の手順 ④ と同様に蒸気ノズルを清掃してください。



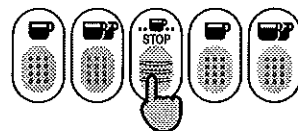
エスプレッソコーヒー抽出量の変更手順

1 設定変更をするメニューの抽出の準備をします。

- ① 実際に使用する量のコーヒー粉を入れたエスプレッソ抽出容器を抽出器にセットします。
- ② 抽出器の下にコーヒーカップを置きます。

2 設定モードに入ります。(設定方法は1連目、2連目とも同じです)

- 『ストップスイッチ』を約8秒間長押しします。電子ブザーが鳴り、設定モードに入ります。

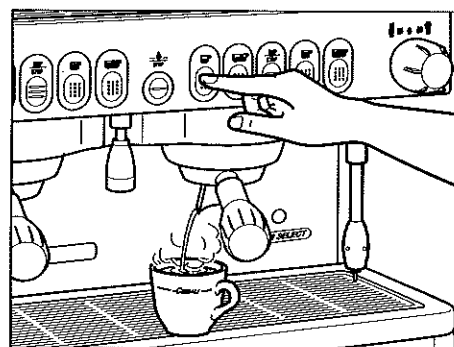


3 抽出量の設定をおこないます。

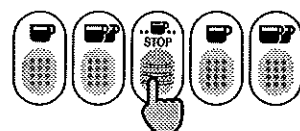
- ① 設定変更をするメニューの抽出スイッチを押します。このとき、抽出スイッチを押したまま抽出してください。
抽出スイッチを押している間がコーヒー抽出時間(量)となります。
- ② お好みの量までコーヒーが出たら、抽出スイッチから指を離してください。抽出が止まり、この量が新しい抽出量として設定されます。
設定変更後も電子ブザーは鳴ります。ほかに設定を変更したい抽出スイッチがありましたら①、②の手順をおこなってください。
- ③ 全ての設定が変更できましたら『ストップスイッチ』を押します。電子ブザーが止まり変更した設定が記憶されます。



イタリアンエスプレッソ(小)(1杯取り)の設定を変更する場合



スイッチを押したまま抽出してください。



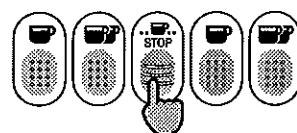
熱湯抽出量の変更手順

1 設定変更をするメニューの抽出の準備をします。

- 熱湯ノズルの下にコーヒーカップまたはポットを置きます。

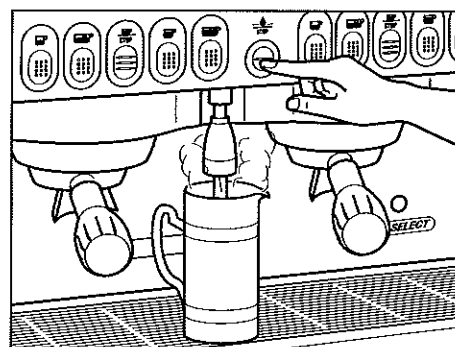
2 設定モードに入ります。(設定方法は1連目、2連目とも同じです)

- 『ストップスイッチ』を約8秒間長押しします。電子ブザーが鳴り、設定モードに入ります。



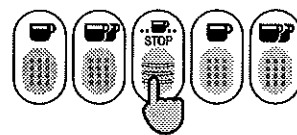
3 抽出量の設定をおこないます。

- 1 『熱湯スイッチ』を押します。このとき、『熱湯スイッチ』を押したまま抽出してください。
抽出スイッチを押している間がコーヒー抽出時間(量)となります。
- 2 お好みの量まで熱湯が出たら、『熱湯スイッチ』から指を離してください。
抽出が止まり、この量が新しい抽出量として設定されます。
設定変更後も電子ブザーは鳴ります。



スイッチを押したまま抽出してください。

- 3 設定が変更できましたら『ストップスイッチ』を押します。電子ブザーが止まり変更した設定が記憶されます。



2

洗浄・清掃のしかた

本機の洗浄・清掃時には必ず守ってください

⚠ 警告

- エスプレッソ抽出器、抽出容器の洗浄以外の清掃や点検のときは、必ず電源スイッチを『OFF（切）』にして、電源プラグを抜く（電源プラグ使用の場合）か、本機専用電源を切ること

感電、ケガの原因になります。



専用電源切

- 電源プラグを使用の場合、プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると電源プラグ内部でコードが傷つき、火災、感電の原因になります。



禁止

- 電源プラグを使用の場合、電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、刃の根元まで確実に差し込むこと

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。



点検清掃

- 本体に直接水を掛けないこと

漏電、ショート、感電、錆、故障の原因になります。



水掛け禁止

- 濡れた手で電源プラグ（電源プラグ使用の場合）などの電気部品に触れたり、電源スイッチを操作しないこと

感電の原因になります。



濡れ手禁止

⚠ 注意

- 一日の営業終了後は、必ず接液部分および部品を洗浄すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になります。



洗浄

- エスプレッソ抽出器の洗浄では、付属の洗浄漂白剤「バブルクリーン」を使用すること

他の洗浄剤を使用すると、エスプレッソ抽出器、抽出容器のよごれが落ちないことがあります。



専用洗浄剤

⚠ 注意

- エスプレッソ抽出器の洗浄で、洗浄漂白剤「バブルクリーン」を使った後は、必ずすすぎ洗いすること

すすぎ洗いをおこなわないと洗剤成分が残り、健康障害の原因になります。



すすぎ

- ターボスチームノズルおよび蒸気ノズルの洗浄では、付属の乳成分専用洗浄剤「ミルククリーン」を使用すること

他の洗浄剤を使用すると、ミルクのよごれが落ちないことがあります。



専用洗浄剤

- ターボスチームノズルおよび蒸気ノズルの洗浄で、乳成分専用洗浄剤「ミルククリーン」を使った後は、必ずすすぎ洗いすること

すすぎ洗いをおこなわないと洗剤成分が残り、健康障害の原因になります。



すすぎ

- 付属の洗浄漂白剤「バブルクリーン」および乳成分専用洗浄剤「ミルククリーン」は、口に入れたり、飲み込んだりしないこと

健康障害の原因になります。



禁止

- 付属の洗浄漂白剤「バブルクリーン」および乳成分専用洗浄剤「ミルククリーン」は、子供の手の届かない所に保管すること

誤って口に入れたり、飲み込まれますと、健康障害の原因になります。



洗浄剤保管

- 蒸気を使用した後は、必ずターボスチームノズルおよび蒸気ノズルを洗浄すること

洗浄しないと、雑菌が繁殖して健康障害の原因になります。
また、ノズル内に残ったミルク成分が固着して故障の原因になります。



洗浄

- 付属の洗浄漂白剤「バブルクリーン」および乳成分専用洗浄剤「ミルククリーン」を取り扱うときは、ゴム手袋を着用すること

素手で取り扱うと、手荒れの原因になります。



手袋着用

洗浄と清掃の一覧

本機は、必ず以下の洗浄と清掃をおこなう必要があります。
 洗浄と清掃をしないと、機械の故障や抽出されるコーヒーの品質が一定しない原因になります。また、
 機械内部に残ったコーヒーが腐敗し雑菌が繁殖して、健康障害の原因になることがあります。

<p>● 営業中に随時 おこなってください</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄 (P27参照)
<p>● 終業時に毎日 おこなってください</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● エスプレッソ抽出器の洗浄 (P28～30参照) ● 蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄 (P31参照) ● 熱湯ノズルの洗浄 (P32参照) ● ドレンプレート、ドレンパンの洗浄 (P33参照)

<p>● 週に2～3回 おこなってください</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 蒸気ノズル、ターボスチームノズル先端の洗浄 (P34・35参照) ● 本体外装の清掃 (P35参照)
--------------------------------------	---



営業中に随時おこなってください

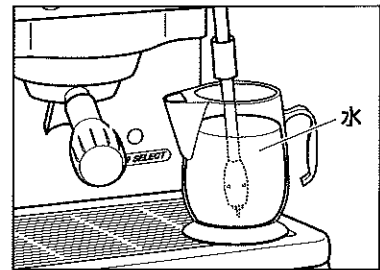
蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄

●飲料やミルク等を蒸気ノズルおよびターボスチームノズルを使用して温めたときは、使用したノズルを洗浄してください。

1 蒸気ノズルおよびターボスチームノズルの洗浄の準備をします。

●蒸気ノズルおよびターボスチームノズルの先を約300mlの水を入れた容器の底まで入れて、ドレンプレートの上に置いてください。

⚠ 容器は耐熱性のあるものを使用してください。

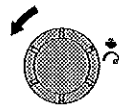


●図はターボスチームノズル

2 蒸気ノズルおよびターボスチームノズルの洗浄をおこないます。

① 蒸気を出してください。

蒸気ノズル(左)は『蒸気栓つまみ』を回してください。ターボスチームノズルは、『ターボスチームスイッチ』を「スチーム」側に回してください。蒸気により、ノズル先端に詰まった附着液を洗浄します。



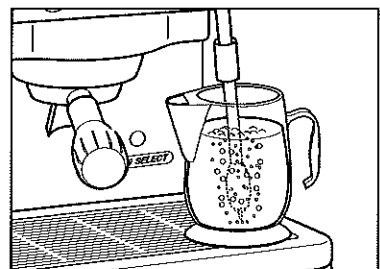
●蒸気ノズル



●ターボスチームノズル

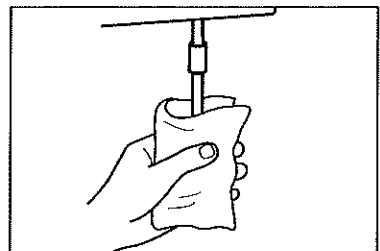
② 蒸気が出始めて10秒程度たったら蒸気を止めてください。

ターボスチームノズルの場合は、設定温度に達すると自動的に蒸気が止まります。



③ 容器からノズルを取り出し、もう一度蒸気を出して、ノズル内の水分を除去してください。

④ ノズルを清潔な布などで拭いてください。



⚠ ノズルは、装着してある断熱ゴム以外の金属部分に直接手を触れないことやけどの原因になることがあります。

2 洗浄・清掃のしかた

終業時に毎日おこなってください

ここでは、終業時に必ずおこなう洗浄について説明します
終業時の洗浄には、『エスプレッソ抽出器の洗浄』、『蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄』、『熱湯ノズルの洗浄』、『ドレンプレート、ドレンパンの洗浄』があります

エスプレッソ抽出器の洗浄

1 エスプレッソ抽出容器を本体から外します。

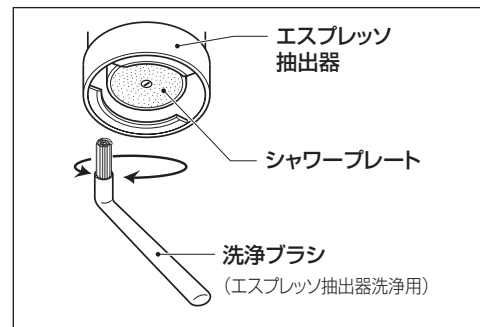
エスプレッソ抽出容器にコーヒーカスが残っていれば捨ててください。

2 シャワープレートを予備洗浄します。

- 1 付属の洗浄ブラシを使ってシャワープレート周辺に付着しているコーヒー粉を取り除いてください。

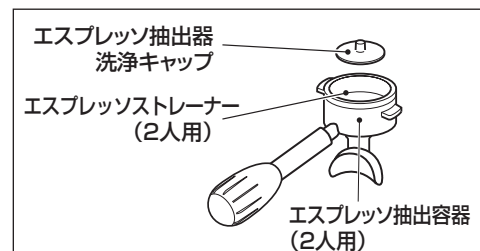
⚠ 熱湯を出しながら、洗浄ブラシを使って洗浄をしないでください。やけどの原因になります。

- 2 『ストップスイッチ』を押して熱湯を出し、シャワープレート部をすすぎ洗いしてください。止めるときはもう一度『ストップスイッチ』を押してください。



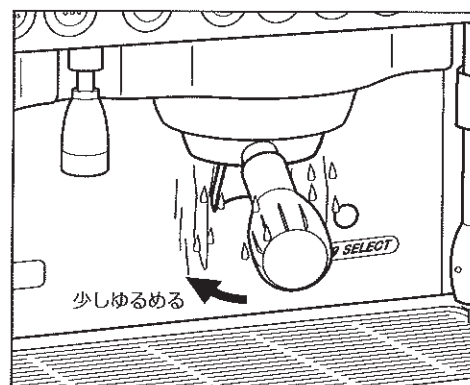
3 エスプレッソ抽出器内部を洗浄する準備をします。

- 1 エスプレッソ抽出容器（2人用）に2人用のエスプレッソストレーナーをセットしてください。
- 2 エスプレッソストレーナーの中に、付属のエスプレッソ抽出器洗浄キャップをセットしてください。
- 3 洗浄漂白剤「バブルクリーン」約4g（お手持ちのティースプーン山盛り1杯）を洗浄キャップの上に入れてください。



4 エスプレッソ抽出器内部を洗浄します。

- ① 洗浄漂白剤を入れたエスプレッソ抽出容器をエスプレッソ抽出器にセットしてください。
- ② 『ストップスイッチ』を押して熱湯を出してください。
- ③ 約5秒たったら、再度『ストップスイッチ』を押して熱湯を止めてください。
抽出された熱湯がエスプレッソ抽出器内部に逆流して、洗浄漂白剤でコーヒー粉やアケを取り除きます。
- ④ エスプレッソ抽出器内に残った洗浄漂白剤の成分を洗い流すために『ストップスイッチ』を押して約5秒間すすぎ洗いをしてください。すすぎ洗いは、洗剤成分が完全になくなるまで5~6回繰り返し熱湯を出しておこなってください。
- ⑤ その後、エスプレッソ抽出容器を少しゆるめて、同様に『ストップスイッチ』を押して十分に抽出器側のすすぎ洗いをしてください。エスプレッソ抽出容器を少しゆるめることで、パッキンについたコーヒー粉を洗い流すことができます。

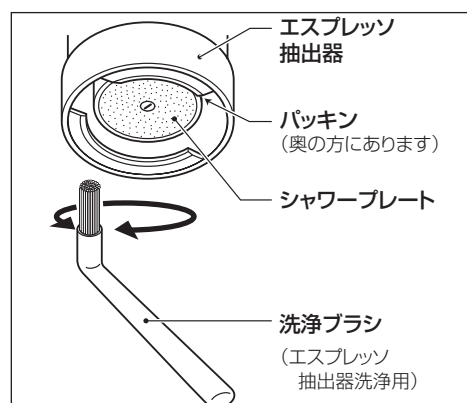


⚠ 洗浄漂白剤を使用して洗浄をおこなった後は十分にすすぎ洗いをしてください。漂白剤の成分が残っていると健康障害の原因になります。

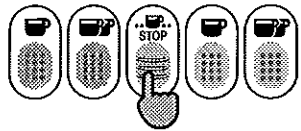
5 エスプレッソ抽出器内のシャワープレート部を洗浄します。

- ① エスプレッソ抽出容器を本体から外してください。
- ② エスプレッソ抽出器のシャワープレート、パッキンおよび周辺を、付属の洗浄ブラシを使って洗ってください。

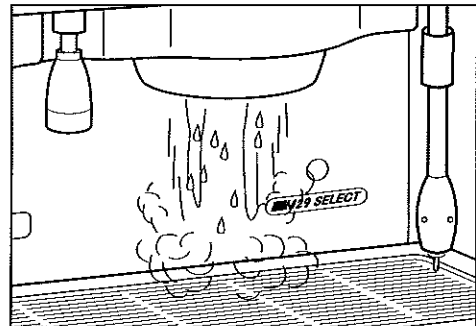
⚠ 熱湯を出しながら、洗浄ブラシを使って洗浄しないでください。やけどの原因になります。



- ③『ストップスイッチ』を押して熱湯を出し、すすぎ洗いをします。止めるときはもう一度『ストップスイッチ』を押してください。

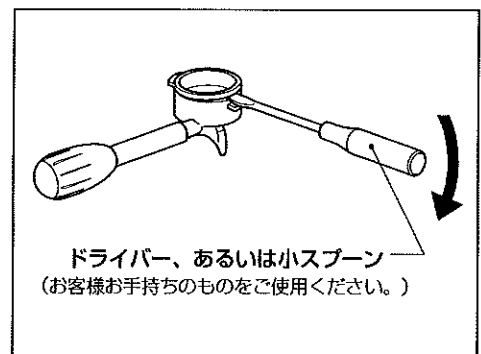


⚠ このとき、熱湯が飛び散りますので、十分注意してください。



6 エスプレッソ抽出容器と各部品を洗浄します。

- ① エスプレッソ抽出容器からエスプレッソ抽出器洗浄キャップ、エスプレッソストレーナーを外してください。
(エスプレッソストレーナーが固くて外れにくい場合は、右図のようにドライバーなどを使って外してください。)



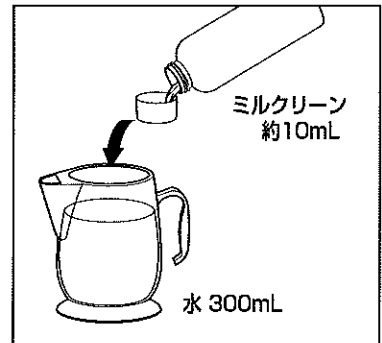
- ② エスプレッソ抽出容器、エスプレッソストレーナー、エスプレッソ抽出器洗浄キャップをお手持ちの食器用中性洗剤を入れたぬるま湯で洗い流してください。
- ③ その後、すすぎ洗いをして洗剤成分を完全に洗い流してください。
- ④ 乾いた清潔な布で水分を拭き取ってください。
- ⑤ エスプレッソ抽出容器をエスプレッソストレーナーを付けた状態で、保温のためエスプレッソ抽出器にセットしておいてください。

蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗淨

1 洗淨剤（ミルクリン）の希釈液を作ります。

- ① 300mLの水を用意してください。
- ② 用意した水に約10mLのミルクリンを入れよくまぜ合わせてください。

目安	200mL入りボトル	: キャップ約2杯
	1L入りボトル	: キャップ約1/3杯



! 容器は耐熱性のあるものを使用してください。

メモ

- ミルクリンは30倍に希釈してご使用ください。
- 付属しているミルクリンは200mLですが、別途お求めいただいた場合は、1Lになり、キャップの容量も変わります。1L入りの場合は、300mLの水に対して、キャップ1/3杯の量を目安として、ご使用ください。

注意!
 ミルクリンを使用する際は、ゴム手袋を着用してください。

2 蒸気ノズルおよびターボスチームノズルの洗淨をおこないます。

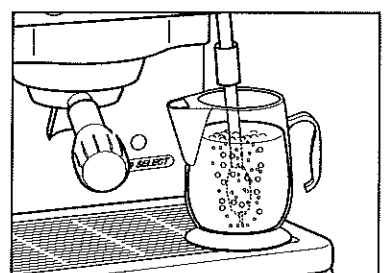
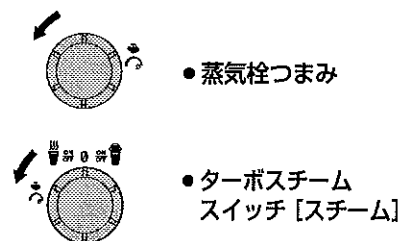
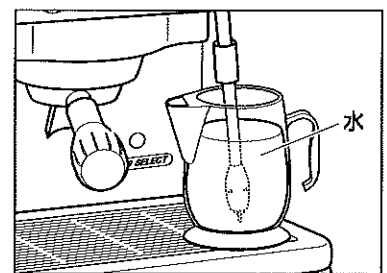
- ① 蒸気ノズルおよびターボスチームノズルの先を ① で作った希釈液に入れてドレンプレートの上に置いてください。

! ノズルは、装着してある断熱ゴム以外の金属部分に直接手を触れないことやけどの原因になります。

- ② 蒸気を出してください。蒸気ノズルは「蒸気栓つまみ」を回してください。ターボスチームノズルは「ターボスチームスイッチ」を「スチーム」側に回してください。

注意!
 ターボスチームノズルの洗淨時は「ターボスチームスイッチ」を「スチーム+エア」側に回さないでください。洗淨液が泡立ち、容器から溢れ出ます。

- ③ その後、すすぎ洗いをして洗剤成分を完全に洗い流してください。



② 洗淨・清掃のしかた

- ④ 容器からノズルを取り出さずに、3～5分程度漬けておいてください。
乳脂肪の汚れが浮きあがり、汚れが落ちやすくなります。
- ⑤ 容器からノズルを取り出してください。

3 すすぎをおこないます。

- ① 容器にきれいな水を入れ、ノズルの先を入れてドレンプレートの上に置いてください。
- ② 蒸気を出して、ノズルの先をすすぎ洗いしてください。
- ③ 数回水を入れ替え、蒸気を出してノズルをすすぎ洗いしてください。
- ④ 容器からノズルを取り出し、もう一度蒸気を出して、ノズル内の水分を除去してください。
- ⑤ ノズルを清潔な布などで拭いてください。

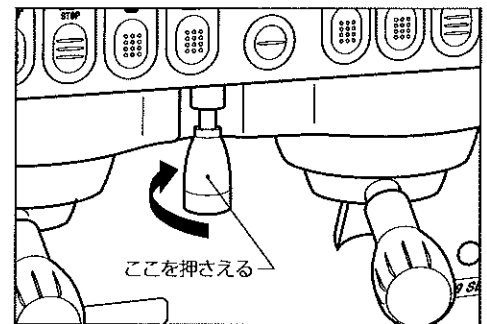
⚠ 蒸気ノズルは、洗浄剤の入った希釈液に漬け置きしたまま機械の電源を切らないでください。機械内部の温度が低下したときに蒸気を出すと、機械内部に希釈液を吸い込む恐れがあり、健康障害の原因になります。

熱湯ノズルの洗浄

1 熱湯ノズルの先端部分を取り外します。

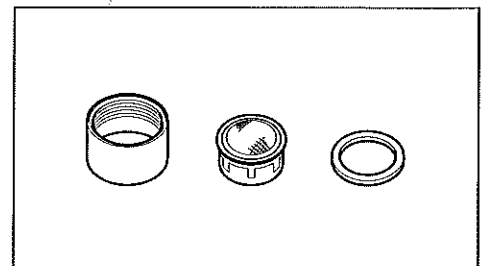
- ① 熱湯ノズルの上の部分をしっかりと押さえ、熱湯ノズルの先端部分を時計方向に回して外してください。

⚠ 使用後は熱湯ノズルが熱くなっている場合があります。熱くなっている場合は、水で濡らした布を使用して取り外してください。



2 各部品を洗浄します。

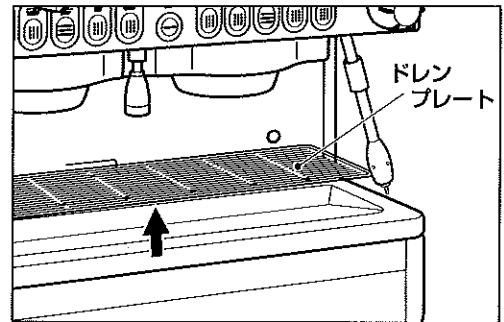
- ① 先端部分の部品を分解して、水またはお湯でいねいに洗ってください。
- ② 乾いた布で水分を拭き取ってください。
- ③ 各部品を組み立て、元通りに取り付けてください。



ドレンプレート、ドレンパンの洗浄

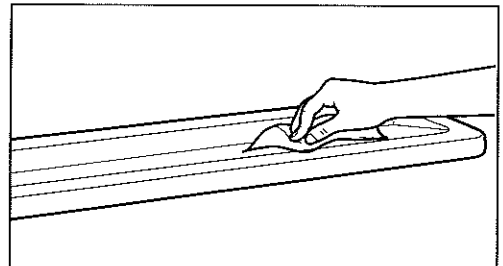
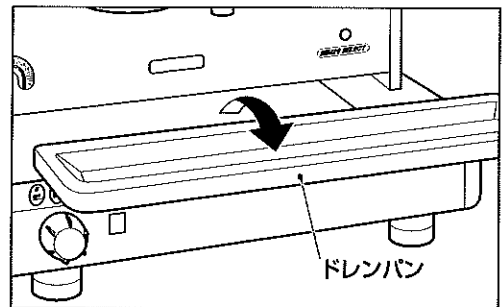
1 ドレンプレートを本体から取り外して洗浄します。

- ① ドレンプレートを、お手持ちの食器用中性洗剤を入れた水またはお湯で洗い、洗い流してください。
- ② その後、すすぎ洗いをして洗剤成分を完全に洗い流してください。
- ③ 乾いた布で水分を拭き取ってください。



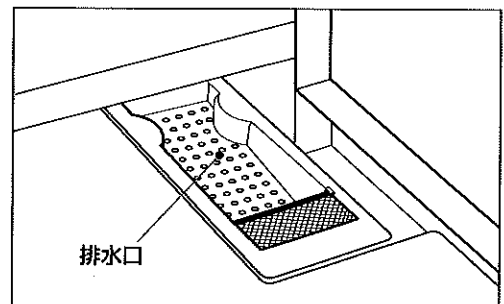
2 ドレンパンを洗浄します。

- ① ドレンパンを持ち上げるようにして本体から取り外してください。
- ② ドレンパンを、お手持ちの食器用中性洗剤を入れた水またはお湯で洗い、洗い流してください。
- ③ その後、すすぎ洗いをして洗剤成分を完全に洗い流してください。
- ④ 乾いた布で水分を拭き取ってください。



3 排水口を清掃します。

- ① 排水口を清掃してください。
- ② 水またはお湯を流して、排水口がつかまっているか確認してください。
- ③ ドレンパンとドレンプレートを本体に元どおり取り付けてください。



週に2～3回おこなってください

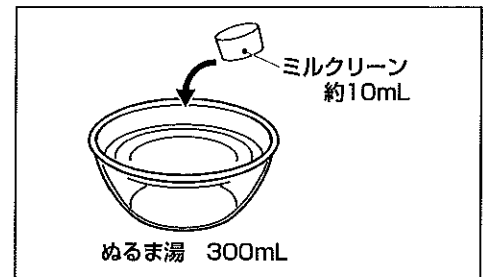
ここでは、週に2～3回、また、汚れが目立ったときにおこなう清掃について説明します。

蒸気ノズル、ターボスチームノズル先端の洗浄

- 蒸気ノズルおよびターボスチームノズルを清潔にお使いいただくためノズルを分解洗浄してください。

1 洗浄剤（ミルククリーン）の希釈液を作ります。

- 300mLのぬるま湯を用意してミルククリーンを約10mL入れ、よくまぜ合わせてください。

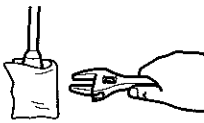


2 蒸気ノズルおよびターボスチームノズルの先端を洗浄します。

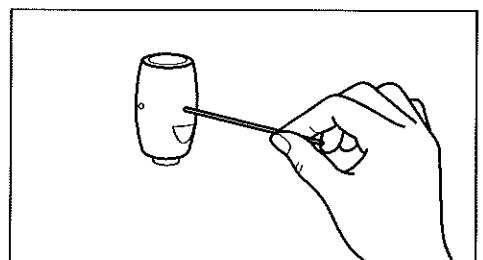
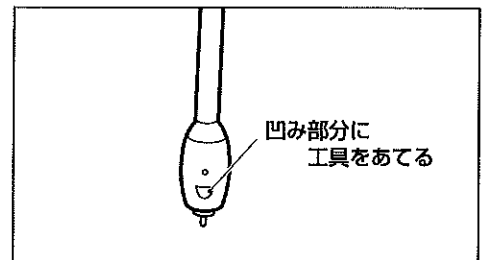
- 1 蒸気ノズルおよびターボスチームノズルの先端部分を外します。
手で外せないほど硬い場合は、工具を使って外します。

注意！

工具を使って、外す場合は、ノズルに傷が付かないようにノズルに布などを巻いてから取り外し作業をおこなってください。



- 2 ノズルの先端部分を洗浄剤の希釈液に10分程度漬けます。
- 3 先端部分の穴が詰まっている場合は、細い金属の棒などで詰まりを取ってください。
- 4 洗浄後は、すすぎ洗いをして洗剤成分を完全に洗い流してください。
- 5 ノズルは、お湯を使って汚れを拭き取ってください。

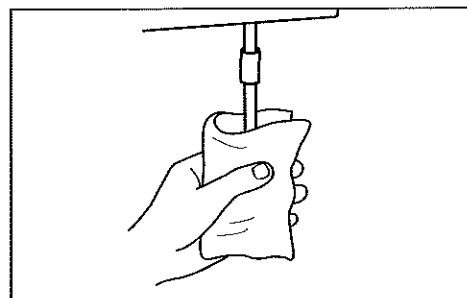


週に2~3回おこなってください

⑥ 清潔な布で水分をふきとってください。

⑦ 分解と逆の手順で組み立ててください。

⚠ 蒸気ノズルは、洗淨剤の入った希釈液に漬け置きしたまま機械の電源を切らないでください。
機械内部の温度が低下したときに蒸気を出すと、機械内部に希釈液を吸い込む恐れがあり、健康障害の原因になります。



本体外装の清掃

1 本体外装の清掃をします。

本体の外装は、中性洗剤を含ませた柔らかい布でいねいに拭いた後、洗剤成分が残らないよう、きれいな水でしぼった布で拭き取ってください。

⚠ 本体に直接水を掛けて洗わないでください。
漏電、ショート、感電、錆、故障の原因になります。

3


お手入れと点検

この章では本機をお使いいただく上で、必要なお手入れと点検を一覧にして示しています。

毎日のお手入れと点検

1. 給排水管の点検	● 給排水管の接続部やバルブより水漏れや、配水管に詰まりがないか点検をおこなってください。 異常がある場合は、すぐにお買上げ店か専門業者に修理を依頼してください。
2. エスプレッソ抽出器の洗浄	● 終業時には必ずエスプレッソ抽出器の洗浄をおこなってください。 第2章「洗浄・清掃のしかた」を参照して、エスプレッソ抽出器の洗浄をおこなってください。
3. 蒸気ノズル、ターボスチームノズルの洗浄	● 蒸気ノズル、ターボスチームノズルは営業中に随時および、終業時に毎日洗浄をおこなってください。 第2章「洗浄・清掃のしかた」を参照して、洗浄をおこなってください。
4. 熱湯ノズルの洗浄	● 熱湯ノズルは、終業時に毎日洗浄してください。 第2章「洗浄・清掃のしかた」を参照して洗浄をおこなってください。
5. ドレンプレート、ドレンパンの洗浄	● ドレンプレート、ドレンパンは、終業時に毎日洗浄してください。 第2章「洗浄・清掃のしかた」を参照して洗浄をおこなってください。

週に2～3回のお手入れ

1. 蒸気ノズル、ターボスチームノズル先端の洗浄	● 蒸気ノズル、ターボスチームノズル先端を外して洗浄してください。 第2章「洗浄・清掃のしかた」を参照して、洗浄をおこなってください。
2. 本体外装の清掃	本体外装は、中性洗剤を使用し、柔らかい布で丁寧に拭いた後、洗剤成分が残らないよう、きれいな水でしぼった布で拭き取ってください。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 本体に直接水を掛けて洗わないでください。 漏電、ショート、感電、錆、故障の原因になります。</div>

定休日明け、断水後のお手入れ

水の入れ替え

断水後や、定休日明けの使用前には、必ず機械内部の水を入れ替えてください。

◆ ボイラータンク内の水抜きのみかた

- 1) 『熱湯スイッチ』を押して、熱湯を取り出し、廃棄してください。
- 2) 『蒸気栓つまみ』を回して、約1分間蒸気を排出してください。

1ヶ月に1回点検

漏電遮断器動作確認

● 漏電遮断器は、1ヶ月に1回動作確認をおこなってください。

- 1) 漏電遮断器のテストボタンを、指先などで押してください。
- 2) 「OFF(切)」に切り換わるか確認してください。切り換われれば正常です。レバーが「OFF(切)」に切り換わらない場合は、そのままの状態ですぐにお買上げ店へご連絡ください。
- 3) 正常な場合は「ON(入)」にしてください。

1年に1～2回の点検

1. 浄水器カートリッジの交換

- 半年から1年ごとに浄水器カートリッジを交換してください。カートリッジの注文と交換のしかたは、お買上げ店におたずねください。

2. アース線の点検

- アース線は、切れたり接続部がゆるんだりしていないか点検してください。異常がある場合は、電気工事店に修理を依頼してください。

3. 電源コードの点検

- 電源コードに異常な発熱や破損、重い物が乗ったり、挟み込まれたりしていないか点検してください。異常がある場合は、すぐにお買上げ店か専門業者に修理を依頼してください。

4

据付けについて

据付け時の注意事項

⚠ 警告

●据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること

ご自分で据付工事をされ不備があると、水漏れや感電、火災の原因になります。



専門業者

●アース工事を必ずおこなうこと

アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。アースが不完全な場合は、感電の原因になります。（電気工事士によるD種接地工事が必要です。電気工事店に依頼してください。）



アース工事

●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備に直接接続すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。



専用電源

●電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になります。



電気工事

●屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。



屋外禁止

●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。



湿気禁止

●本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、錆、故障の原因になります。



水掛け禁止

●機械内部の電気装置や配線にさわらないこと

やけどや感電の恐れがあります。



接触禁止

●電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。



禁止

⚠ 警告

- 異常時は電源スイッチを切り、本機専用電源を「OFF (切)」にして、すぐにお買上げ店に連絡すること
異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。



専用電源切

⚠ 注意

- 床面が丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること
据え付けに不備があると水漏れ、転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。
- 本機の周囲は、壁およびものから100mm以上空けること
熱がこもると電子制御部品に影響をおよぼし、故障の原因になることがあります。
- 直射日光の当たる所や、周囲の温度が32℃を超える高温の場所には据え付けないこと
電気部品の故障の原因となります。
- 水をこぼしてもよい所に据え付けること
使用中にコーヒーや湯、蒸気などが周囲に飛び散ることがありますので、濡れると不都合なところでは、防水処置をしてください。
- 熱器具の近くに据え付けたり、機械の上に熱器具を乗せたりしないこと
熱で本体が損傷して故障の原因になります。
- 凍結の恐れのある場所へは据え付けないこと
機械の故障の原因、および給水管の破裂から浸水し、周囲を濡らす原因になることがあります。凍結の恐れのある場所への据え付けの場合は、お買上げ店にご相談ください。
- 給水に使用する水は、必ず飲料水を使用すること
他の水は、健康障害の原因になることがあります。
- 水道圧力は、流れている状態で0.15MPa以上で使用する
水圧が低いと、機械は正常に動作しません。0.15MPa以下の場合、お買上げ店にご相談ください。



水平据付



周囲空ける



高温禁止



防水処置



熱器具禁止



相談



飲料水



適正水圧

4 据付け準備

据付工事

はじめに、下記の配管用付属品がそろっているか確認してください。

配管用部品

- | | |
|---------------------------------|----|
| 1. ステンレスフレキシブルホース (0.25m) | 1本 |
| 2. 減圧弁 | 1個 |
| 3. オスメスエルボ1/2 | 1個 |
| 4. ニップル1/2 | 1個 |
| 5. 排水ホース | 1本 |
| 6. 給水ホース (ニップル3/8×1/2付) | 1本 |
- ※給水ホースは機械に取り付け済です。

〈別売品〉

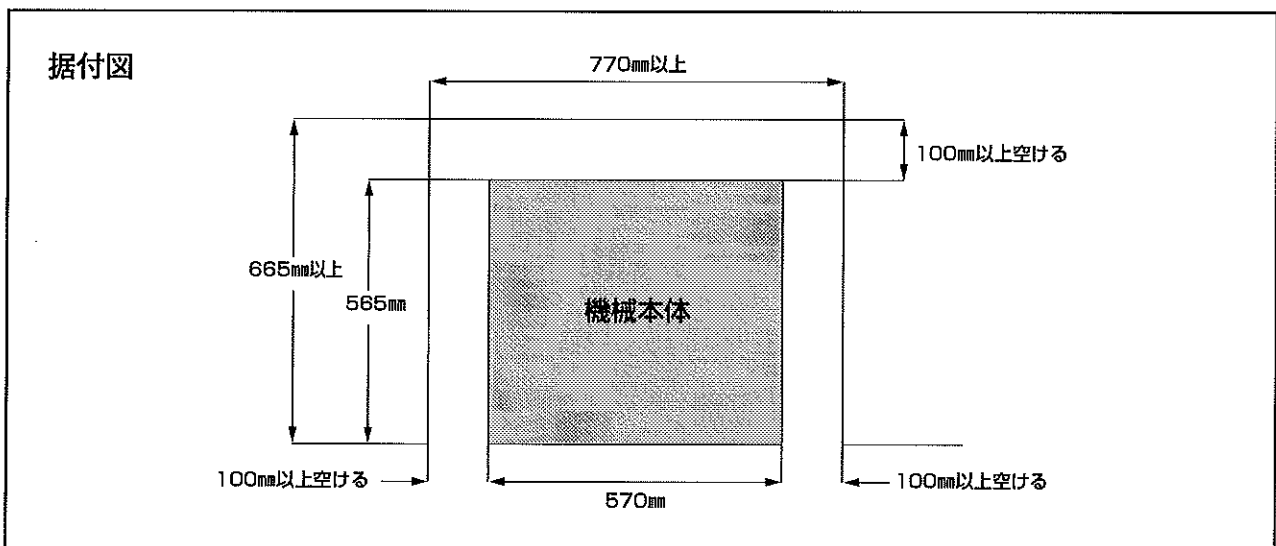
- | | |
|--------------------------------|----|
| 1. 浄水器ヘッド | 1個 |
| 2. 浄水器カートリッジ | 1個 |
| 3. ステンレスフレキシブルホース (1.5m) | 1本 |

据付前の準備

●本機を据え付けされるには、事前に下記の設備をお客様側にておこなっていただく必要があります。

据付台

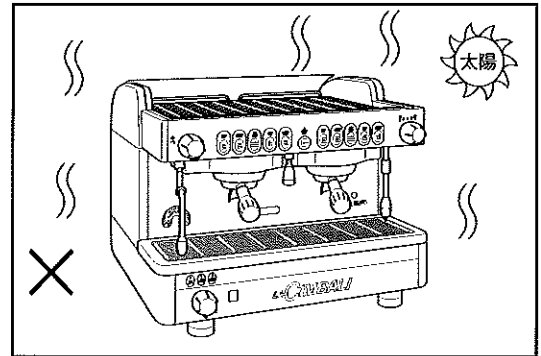
- 1 据付台の下には、浄水器、配管設備のスペースが必要です。
据付図を参考にスペース（面積）を確保してください。
- 2 機械の周辺は、壁面から100mm以上離してください。
特に機械の両側面は、電子制御部品がありますので、必ず空けておいてください。



③ 据え付ける場所として、次のことに注意してください。

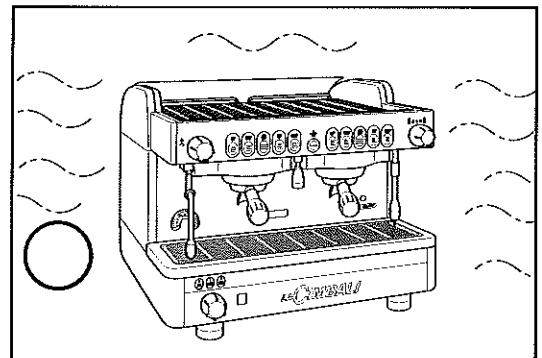
1) 直射日光の当たる所や、機械の周囲の温度が32℃を超える高温の場所には据え付けないでください。

高温になると、電気部品の故障の原因となります。



2) 風通しの良い所に据え付けてください。

風通しが悪いと蒸気がこもり、機械の寿命を短くしたり漏電の原因となります。



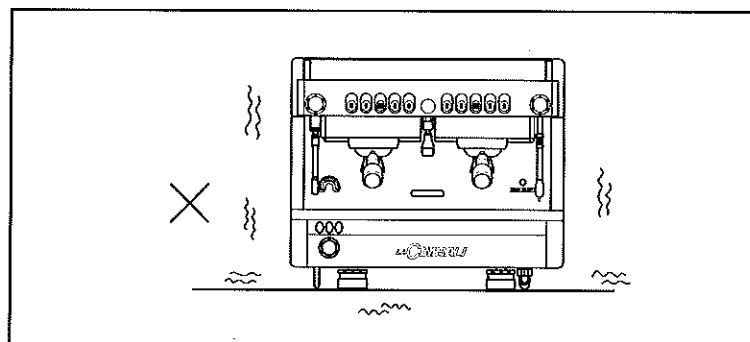
3) 水をこぼしてもよい所へ据え付けてください。

使用中にコーヒーや湯、蒸気などが周囲に散ることがありますので、濡れると不都合な所では、防水処置をしてください。

4) 丈夫で凹凸のない、水平な台へ据え付けてください。



5) 振動のない所へ据え付けてください。

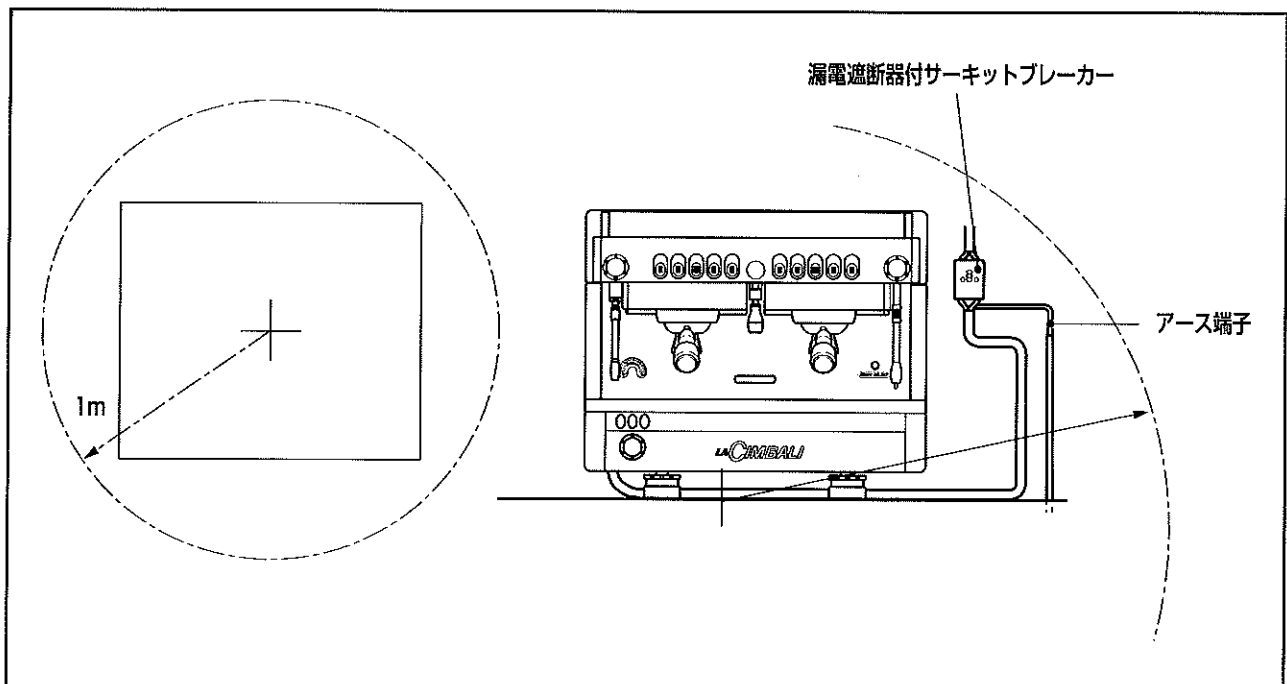


水道

- ① 水道栓は、ステンレスフレキシブルホースが取り付けられるように、コックの先に「G1/2オスネジ」付きのものを用意してください。
- ② 水道圧力は、流れている状態で0.15MPa以上必要です。
0.15MPa未満は、機械の調整を要しますので、お買上げ店にご連絡ください。

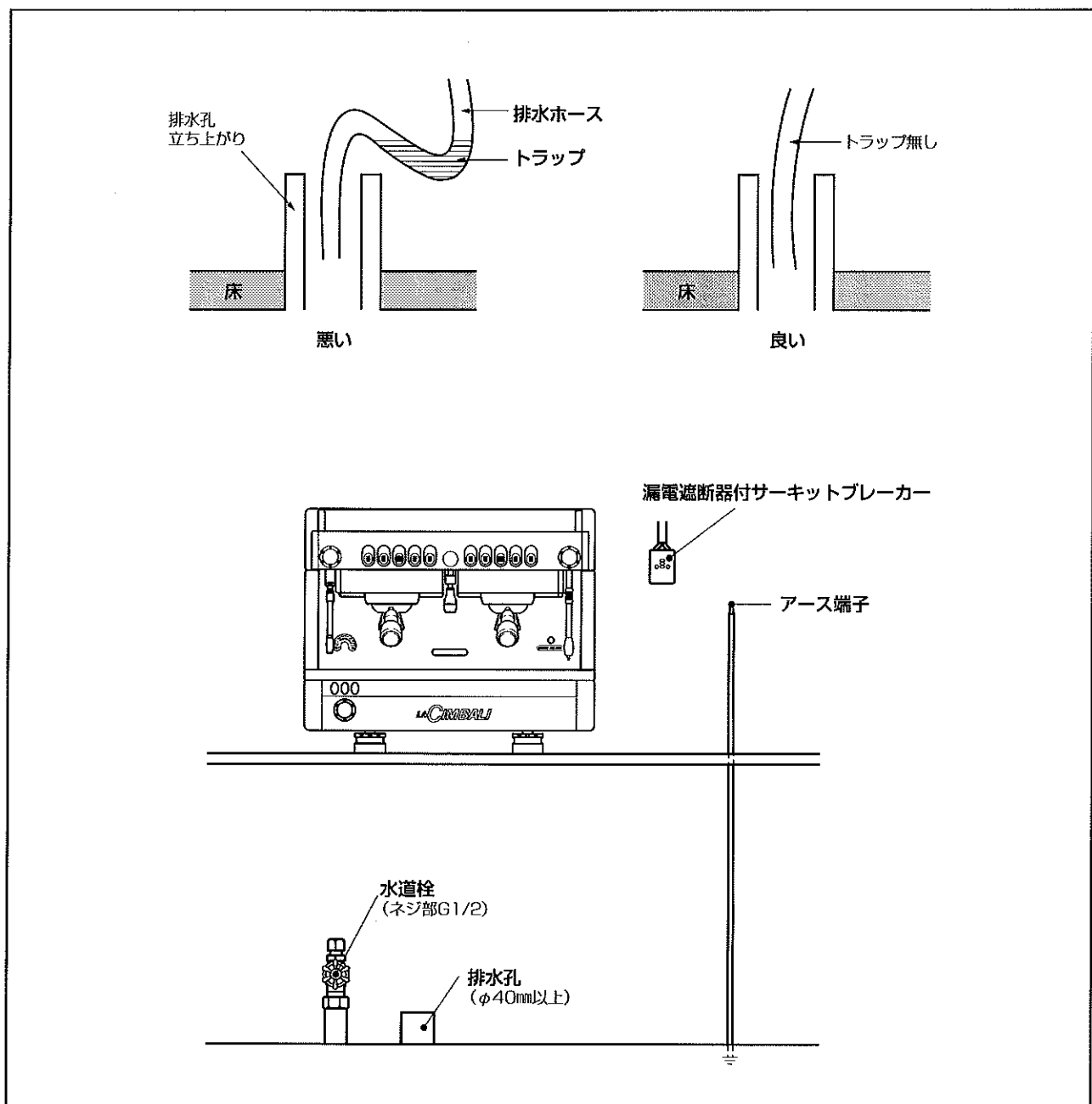
電気

- ① 機械本体設備容量
単相200V 50/60Hz 3.6kVA 18A
- ② 本機の電源は、必ず専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備を設けてください。
- ③ アース端子は、必ず設けてください。
アースは、D種接地工事が必要です。電気工事店に工事を依頼してください。
- ④ 電源に近いところ（できれば1m以内）へ据え付けてください。
電源コードは約1.5mです。
- ⑤ 本機の電源コードを電源設備に接続する際、電源コードが長すぎる場合は、束ねたりせず、少し余裕を持たせて適切な長さにカットして接続してください。



排水孔

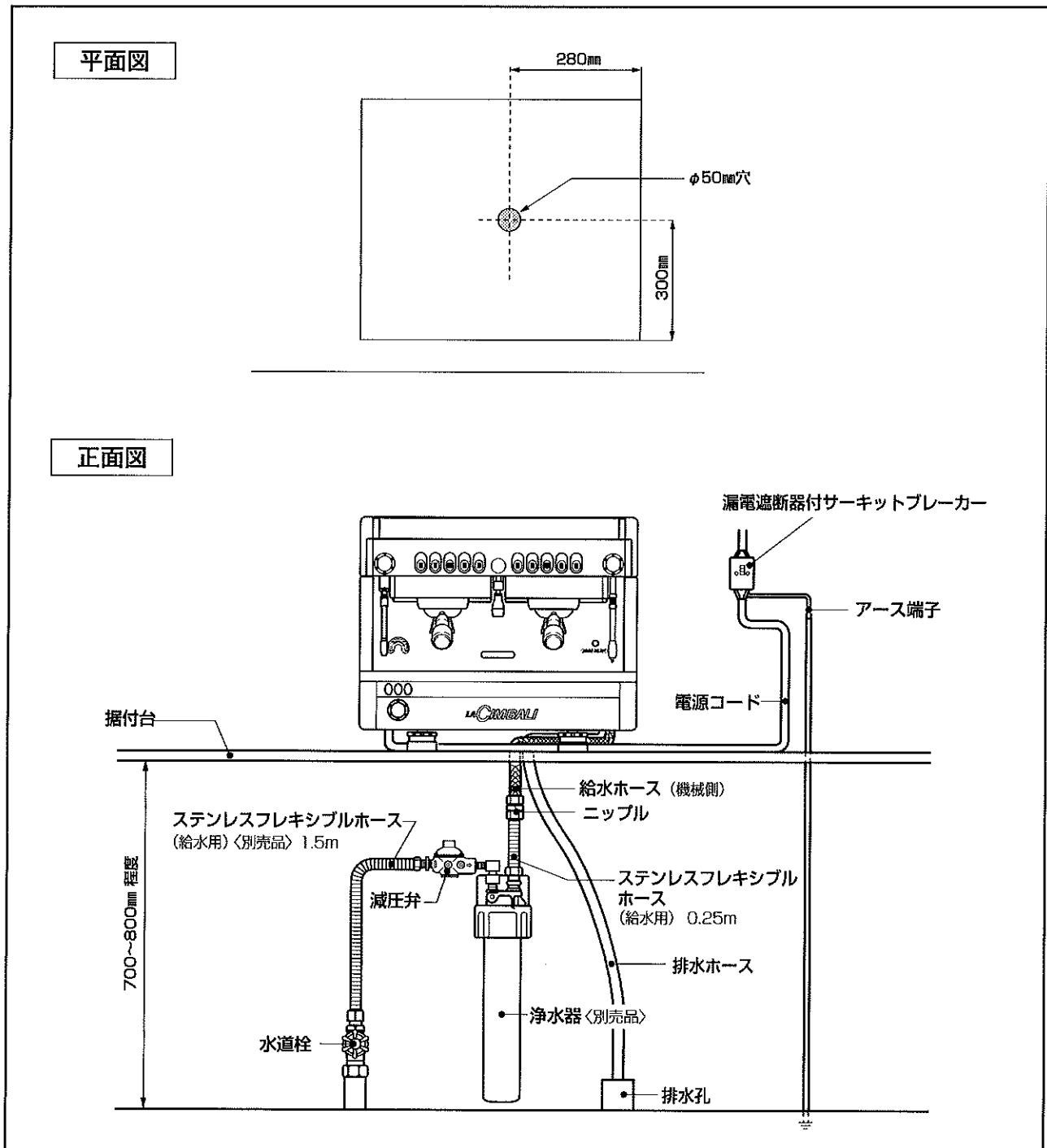
- ① 排水孔、または排水溝は、機械近くの低い所に設けてください。
- ② 排水孔の大きさは、直径40mm以上にしてください。
- ③ 立ち上がりは、できるだけ低くしてください。
立ち上がりが高くと、トラップが発生し、排水ができなくなります。
- ④ 熱湯を流すことがありますので、耐熱性のある排水設備を設けてください。
- ⑤ 間接排水にしてください。
排水ホースを差し込みすぎて排水孔内の排水に浸かった場合、機械からの排水の流れが悪くなります。



据付け

レイアウト

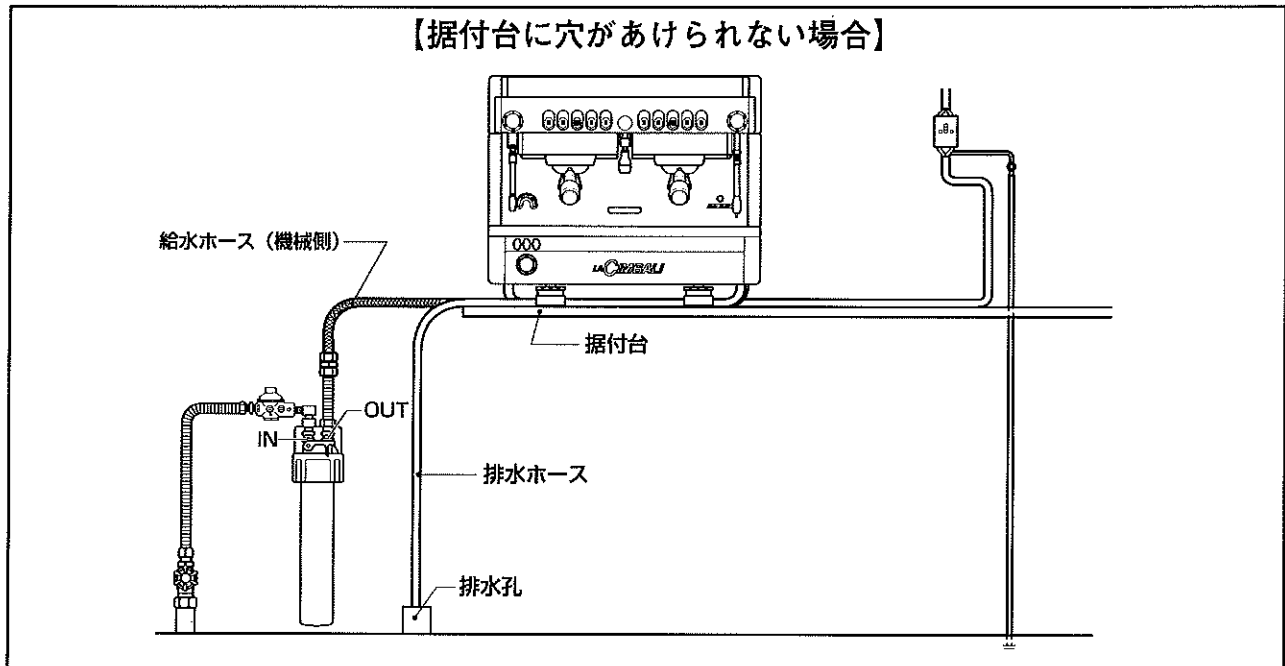
- ① 下図は、据付台に配管穴をあけた理想的な据え付け方法です。
据付台には、平面図に記載の寸法で穴をあけ、正面図のように配線および配管をしてください。



2 下図は、据付台に穴加工ができない場合の据え付け方法です。

お願い

ドレンパンからの排水ホースは、絶対にトラップをつくらないようにし、できるだけ傾斜を大きくとってください。



据付・接続

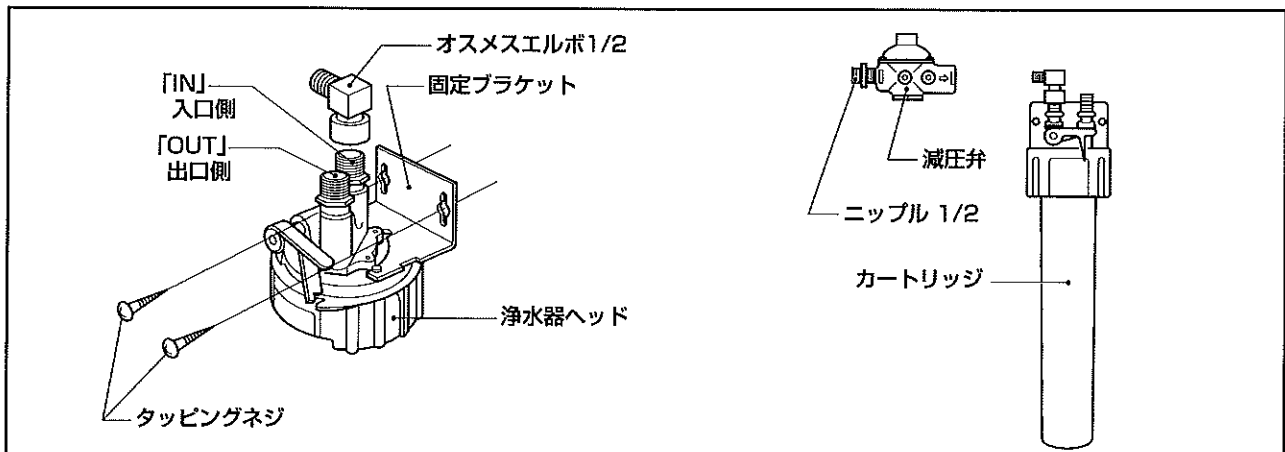
全体レイアウトが決まったら、以下の要領で据付・接続をしてください。

1 浄水器〈別売品〉

- 浄水器を取り付けないとコーヒーの味に影響を与えます。また、水道水内のゴミ等により、機械故障の原因となることがありますので、必ず浄水器をつけてください。

1) 浄水器ヘッドの取り付け方

- ① 浄水器ヘッドの「IN」側にオスメスエルボ1/2を取り付けてください。
- ② 浄水器ヘッドの固定ブラケットを、据付台下の壁面にタッピングネジが釘で取り付けてください。



2) カートリッジを浄水器ヘッドに取り付けてください。

浄水器カートリッジの取り付け方（取り外し方）は、カートリッジに同梱されている取扱説明書をご覧ください。

3) 浄水器内部の洗浄方法

浄水器は、機械に取り付けられている給水ホースに接続する前に約3分間水を流して内部を洗浄してください。

①減圧弁の「IN」側にニップル1/2を取り付けてください。

②浄水器「IN」側に減圧弁の「OUT」側を取り付け、水道栓と減圧弁の「IN」側をステンレスフレキシブルホース（1.5m）で接続してください。

③浄水器「OUT」側にステンレスフレキシブルホース（0.25m）を接続し、ホースのもう一方の端を排水孔または、排水溝へ差し込んでください。

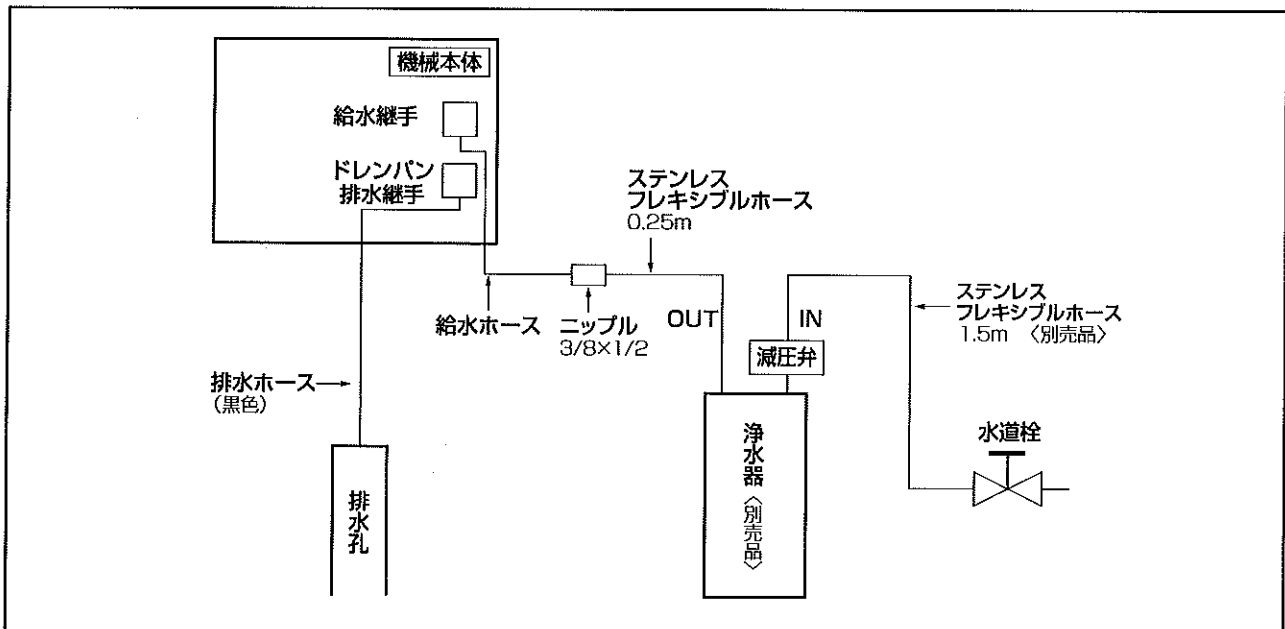
④水道栓を開いて、約3分間水を出し、内部のゴミやホコリなどを流してください。

●浄水器は条件により異なりますが、半年または1年毎にカートリッジを交換してください。交換につきましては、お買上げ店にご相談ください。

② 給排水の配管

1) 内部の洗浄が終わった浄水器「OUT」側に接続されたステンレスフレキシブルホース（0.25m）と、機械に取り付けられている給水ホースのもう一方の端を接続してください。

2) 機械のドレンパン排水継手に、排水ホースを接続し、もう一方の端を排水孔に差し込んでください。



● お願い ●

配管の際は、ネジ部を必要以上に締め付けずに、水が漏れない程度にしてください。

3 配線

電源コードを、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカー等に直接接続してください。

アース線（緑色の線）をアース端子に接続してください。

●据付けが完了しましたら、水道の元栓を開け、配管部に水漏れがないか確認してください。

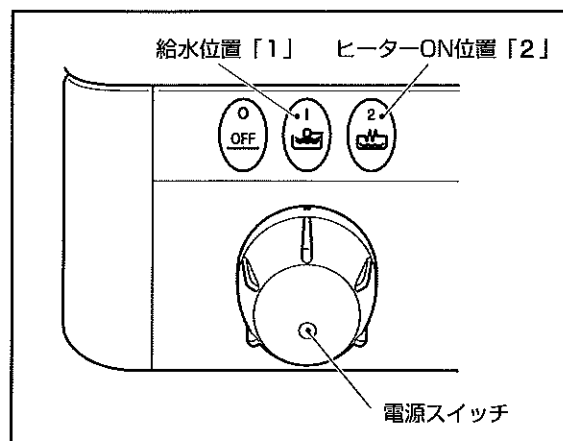
据付後の動作確認

- 水道の元栓と浄水器の栓を開いてください
- 本機専用電源（漏電遮断器付サーキットブレーカー）を入れてください。

- 『電源スイッチ』を“給水位置”「1」に回してください。

電源ランプ（緑）が点灯し、自動的に給水が始まります。ボイラータンクが空の場合、給水には約5分間かかります。

注意! 絶対に『電源スイッチ』を一気に“ヒーターON位置”「2」まで回さないでください。
ボイラータンクが空の状態ヒーターを入ると空炊きになり、ヒーター故障の原因になります。



- 給水完了後、『電源スイッチ』を“ヒーターON位置”「2」まで回してください。
ヒーターに通電されてボイラータンク内の水を沸かします。

約15分経過すると、ボイラータンクの湯が沸きます。
(ボイラータンク圧力計の指針が0.8～1.2bar程度まで上がれば準備完了です)

各スイッチを押して、コーヒー抽出や熱湯、蒸気が出ることを確認してください。

- 『電源スイッチ』を切るときは、「0」（OFFの位置）に回してください。

これで据付け完了です。

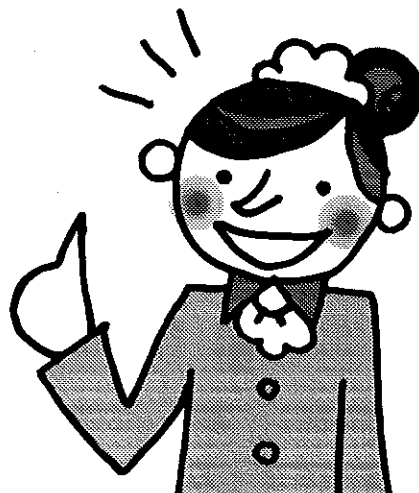
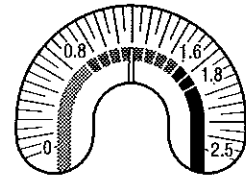


点検について

● ボイラータンク用圧力計の指針が適正範囲内にありますか？

本機は、ボイラータンク上部に安全弁がついており、ボイラータンク内の圧力が上がりすぎると、自動的に安全動作をおこないますが、圧力計の指針が異常上昇し、適正範囲外(1.6bar以上)になるときは、危険ですからすぐに電源を切り、機械を止めてお買上げ店へご連絡ください。

正常使用时状態
0.8~1.2bar



仕 様

品 名	エスプレッソコーヒーマシン「セレクト」
型 式	M29 SELECT-DT/2(TS)
タ イ プ	エスプレッソ2連 + 蒸気 + ターボスチーム + 熱湯
外 形 寸 法	幅 570・奥行 565・高さ 480mm (突起物を含む奥行 580mm)
質 量	59kg
電 源	単相 200V 50/60Hz
電 流	16A
消 費 電 力	3.2kW
エスプレッソ抽出能力	320杯/h (30mL/1杯で2杯取り2連時)
カプチーノ抽出能力	スチームノズルを使用してミルクなどを温めることができます。
熱湯取出能力	30L/h (水温20℃の場合)
蒸気取出能力	連続
コーヒー抽出温度	約85℃
熱湯温度	約90℃ (水温20℃の場合)
昇温時間	約15分 (水温により多少異なります。)
水道圧力	0.15~0.60MPa
電源コード	長さ:約1.5m

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

付 属 品	1.	エスプレッソ抽出容器(2人用)	2個
	2.	エスプレッソ抽出容器(1人用)	1個
	3.	エスプレッソストレーナー (2人用)	2個
	4.	エスプレッソストレーナー (1人用)	1個
	5.	タンパー	1個
	6.	洗浄ブラシ (エスプレッソ抽出器洗浄用)	1本
	7.	エスプレッソ抽出器洗浄キャップ	2個
	8.	洗浄漂白剤「バブルクリーン 240mL」	1本
	9.	乳成分専用洗浄剤「ミルククリーン 200mL」	1本
	10.	ロングアジャスト脚	4本
	11.	取扱説明書(商品保証書付)	1冊

メモ

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

×モ

A series of horizontal dashed lines for writing, consisting of 20 lines spaced evenly down the page.

× ㄗ

A series of 20 horizontal dashed lines spanning the width of the page, intended for handwriting practice. The lines are evenly spaced and extend from the left margin to the right margin.

エフ・エム・アイ商品保証書

《本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合、本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。保証期間経過後の修理等につきましては、お買上げ店にご相談ください。》

保証期間

保証の効力は、商品お買上げと同時に発生いたします。
その期間は、1年間有効とし、機器本体を対象とします。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常なご使用状態で、保証期間内に万一故障が生じた場合には、お買上げ店にご連絡ください。弊社にて「**無料修理**」いたします。
- 無料修理を受ける場合は、お買上げ店にご依頼のうえ、出張修理に際しまして本書をご提示ください。
- 保証期間内でも次の場合には「**有料修理**」となります。
 - ご使用上の誤り、および製品の改造や不当な修理により発生した故障および損傷。
 - 火災、地震、風水害、落雷その他の天災地変、公害、塩害、異常電圧その他の外部要因による故障および損傷。
 - 車輛、船舶に搭載して使用された場合の故障および損傷。
 - お買上げ後の転倒、落下や取付場所の移動などによる故障および損傷。
 - 本書の提示がない場合。
 - 本書にお客様名、お買上げ年月日、お買上げ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。
 - 指定外の使用電源（電圧、周波数）の使用による故障および損傷。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 消耗部品（“O”リング、パッキン、チューブ、洗浄ブラシ）は、保証の対象範囲から除外させていただきます。

※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。
保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買上げ店にお問い合わせください。

修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）

当社では、本製品修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を販売打ち切り後5年とさせていただきます。修理対応期間（補修用性能部品の保有期間）を終了している場合は、修理のご依頼をお受けできないことがあります。

品名	エスプレッソコーヒーマシン「セレクト」		
型式	M29 SELECT-DT/2(TS)	製造番号	
お客様	ご芳名	様	
	ご住所	〒 TEL ()	
お買上げ店	店名・住所		
お買上げ日	年 月 日	無料修理保証期間	お買上げ日より1年間

株式会社エフ・エム・アイ

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651

仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711

名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891

広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855

福岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

沖縄：〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766

サービス盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390

ステーション 四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ホームページ <http://www.fmi.co.jp/>