

## *Exploring Coffee Secrets*



## Minibar-JP シリーズ 取扱説明書

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

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



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

## 目次

|         |                           |    |
|---------|---------------------------|----|
| 1       | 目次                        | 1  |
| 2       | はじめに                      | 5  |
| 2.1     | ようこそDr.Coffeeへ            | 5  |
| 2.2     | この取扱説明書について               | 5  |
| 2.3     | 本製品の説明                    | 5  |
| 2.4     | メーカー情報                    | 6  |
| 3       | 安全上の注意事項                  | 7  |
| 4       | 製品について                    | 11 |
| 4.1     | 製品紹介                      | 11 |
| 4.1.1   | Minibar シリーズ              | 11 |
| 4.1.1.1 | Minibar-JP / Minibar S-JP | 11 |
| 4.1.1.2 | Minibar S1-JP             | 12 |
| 4.1.1.3 | Minibar S2-JP             | 13 |
| 4.2     | 製品について                    | 14 |
| 4.2.1   | コーヒーの抽出能力                 | 14 |
| 4.2.2   | マシンの基本情報                  | 15 |
| 4.3     | 付属品について                   | 16 |
| 4.3.1   | 付属品                       | 16 |
| 4.3.2   | オプション                     | 17 |

本説明書の対象機種:

Minibar -JP、Minibar S-JP、Minibar S1-JP、Minibar S2-JP.

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。

|       |            |    |
|-------|------------|----|
| 5     | 設置と使用環境    | 18 |
| 5.1   | 設置条件       | 18 |
| 5.1.1 | 場所         | 18 |
| 5.1.2 | 環境         | 18 |
| 5.1.3 | 給電         | 19 |
| 5.1.4 | 給水         | 20 |
| 5.2   | 設置         | 21 |
| 5.3   | 接続         | 21 |
| 5.3.1 | 給水ホースの接続   | 21 |
| 5.3.2 | 排水ホースの接続   | 22 |
| 5.4   | 逆流防止バルブの設置 | 22 |
| 5.5   | 電源         | 23 |
| 5.5.1 | マシンの電源     | 23 |
| 6     | マシンの初期設定   | 25 |
| 6.1   | 充填         | 25 |
| 6.1.1 | コーヒー豆の充填   | 25 |
| 6.1.2 | パウダーの充填    | 25 |
| 6.1.3 | 水タンクの充填    | 26 |
| 6.2   | 電源オン       | 27 |
| 6.3   | セットアップ     | 27 |
| 6.4   | 電源オフ       | 28 |
| 7     | ドリンクの作り方   | 30 |
| 7.1   | コーヒードリンク   | 30 |

|         |                                            |    |
|---------|--------------------------------------------|----|
| 7.2     | ミルクドリンク                                    | 31 |
| 7.3     | パウダードリンク                                   | 33 |
| 8       | マシンメンテナンス                                  | 35 |
| 8.1     | おすすめのメンテナンスプラン<br>(Minibar-JP S1, S2機種に対応) | 35 |
| 8.2     | 日常メンテナンス<br>(Minibar-JP S1, S2機種に対応)       | 36 |
| 8.2.1   | 抽出システムクイック洗浄                               | 36 |
| 8.2.2   | ミルクシステムクイック洗浄                              | 37 |
| 8.2.3   | ドリンク出口ユニット取り外しすぎ                           | 38 |
| 8.2.4   | ミキサーユニット取り外しすぎ                             | 39 |
| 8.3     | 定期メンテナンス<br>(Minibar-JP S1, S2機種に対応)       | 40 |
| 8.3.1   | 抽出ユニット洗浄                                   | 40 |
| 8.3.1.1 | 抽出ユニットを外す                                  | 40 |
| 8.3.1.2 | 抽出ユニットをつける                                 | 40 |
| 8.3.1.3 | 抽出ユニットすすぎ                                  | 41 |
| 8.3.2   | 抽出システムしっかり洗浄                               | 41 |
| 8.3.3   | ミルクシステムしっかり洗浄                              | 42 |
| 8.3.4   | スケール除去                                     | 43 |
| 8.3.5   | ワンクリックメンテナンス                               | 44 |
| 8.3.6   | スチームワンドのメンテナンス                             | 46 |
| 8.1     | おすすめのメンテナンスプラン<br>(Minibar-JP BC機種に対応)     | 47 |
| 8.2     | 日常メンテナンス<br>(Minibar-JP BC機種に対応)           | 48 |
| 8.2.1   | 抽出システムクイック洗浄                               | 48 |

|         |                                  |    |
|---------|----------------------------------|----|
| 8.2.2   | ドリンク出口ユニット取り外しすぎ                 | 49 |
| 8.2.3   | ミキサーユニット取り外しすぎ                   | 50 |
| 8.3     | 定期メンテナンス<br>(Minibar-JP BC機種に対応) | 51 |
| 8.3.1   | 抽出ユニット洗浄                         | 51 |
| 8.3.1.1 | 抽出ユニットを外す                        | 51 |
| 8.3.1.2 | 抽出ユニットをつける                       | 52 |
| 8.3.1.3 | 抽出ユニットすすぎ                        | 52 |
| 8.3.2   | ミルクシステムしっかり洗浄                    | 53 |
| 8.3.3   | スケール除去                           | 53 |
| 9       | 責任と品質保証                          | 54 |
| 9.1     | ユーザー責任                           | 54 |
| 9.2     | 品質保証及び賠償責任                       | 54 |
| 10      | 注意事項                             | 56 |
| 11      | 製品に関する有害性の情報                     | 57 |

## 2 はじめに

### 2.1 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。

### 2.2 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：Minibar -JP、Minibar S-JP、Minibar S1-JP、Minibar S2-JP.

### 2.3 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、パウダードリンク及びミルクドリンク。
- ◆ 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。

## 2.4 メーカー情報

- ◆ 蘇州咖博士珈琲科技有限公司
- ◆ 住所: 中国江蘇省蘇州市高新区泰山路55号
- ◆ 郵便番号: 215151
- ◆ 電話: 400-8977-711
- ◆ URL: [www.dr-coffee.com](http://www.dr-coffee.com)

## 3 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き、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。

電源は、漏電ブレーカーを施した専用のコンセントに接続してください。

機械に水をかけないでください。漏電する恐れがあります。

水のかかりやすい場所や、湿気の多い場所には設置しないでください。

濡れた手で機械・コード・プラグに触れないでください。

 **警告**

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しないでください。

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は行わないでください。

廃却は専門業者か、お買上げの店に依頼してください。

 **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1m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圧内でご使用ください。

給水に使用する水は、必ず浄水した水道水を使用してください。

ご使用の浄水器の使用期限を確認し、定期的に浄水フィルターを交換してください。

本機の上に物を置かないでください。

製品にもたれたり、乗ったりしないでください。

スチームノズルは、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。

## ⚠ 注意

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。

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。

## 4 製品について

### 4.1 製品紹介

#### 4.1.1 Minibar シリーズ

##### 4.1.1.1 Minibar-JP / Minibar S-JP



##### コーヒーマシン (裏面)



#### 4.1.1.2 Minibar S1-JP

コーヒーマシン  
(正面)



コーヒーマシン  
(裏面)



#### 4.1.1.3 Minibar S2-JP

コーヒーマシン  
(正面)



コーヒーマシン  
(裏面)



## 4.2 製品について

### 4.2.1 コーヒーの抽出能力

◆ DIN18873-2の1時間あたりの抽出杯数:

| 抽出能力             |                  | Minibar シリーズ                |              |               |               |
|------------------|------------------|-----------------------------|--------------|---------------|---------------|
|                  |                  | Minibar-JP                  | Minibar S-JP | Minibar S1-JP | Minibar S2-JP |
| 1日の推奨カップ量        |                  | 200杯                        |              |               |               |
| 1時間あたりの抽出杯数      | エスプレッソ (M: 50ml) | 100杯                        |              |               |               |
|                  | アメリカン (M: 210ml) | 80杯                         |              |               |               |
|                  | カプチーノ (M: 200ml) | 80杯                         |              |               |               |
| 1日の推奨カップ量お湯出し量/h |                  | 30L                         |              |               |               |
| 水タンク容量           |                  | 4L                          |              |               |               |
| 豆ホッパー容量          |                  | 1500g                       |              |               |               |
| パウダー容量           |                  | ミルクパウダー1200g / チョコパウダー2000g |              |               |               |
| カス受け容量           |                  | 70Pcs(10g/Pcs)              |              |               |               |
| トレイ容量            |                  | 1.5L                        |              |               |               |

### 4.2.2 マシンの基本情報

| 技術データ             | Minibar-JP             | Minibar S-JP | Minibar S1-JP | Minibar S2-JP |
|-------------------|------------------------|--------------|---------------|---------------|
| マシン本体             | 100V~50/60Hz           |              |               |               |
| 功率                | 1500W                  |              |               |               |
| 通水規格              | G3/4ターン G1/2 1.5m金属ホース |              |               |               |
| 通水水压範囲            | Max. 0.6Mpa            |              |               |               |
| マシン本体サイズ<br>W*D*H | 340*545*620mm          |              |               |               |
| マシン本体重量           | 23kg                   | 25kg         | 25.5kg        | 26kg          |

## 4.3 配件

### 4.3.1 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。

| 部品名     | 画像                                                                                 | Minibar シリーズ |              |               |               |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
|         |                                                                                    | Minibar-JP   | Minibar S-JP | Minibar S1-JP | Minibar S2-JP |
| ケーブル    |   | x1           | x1           | x1            | x1            |
| 調節ハンドル  |   | x1           | x1           | x1            | x1            |
| ミルクチ    |   | x1           | x1           | x1            | x1            |
| 自動通水ホース |   | x1           | x1           | x1            | x1            |
| 取扱説明書   |  | x1           | x1           | x1            | x1            |

### 4.3.2 オプション

| オプション部品名        | 画像                                                                                  | 説明                                     |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 冷蔵庫             |  | 冷蔵庫。<br>軽量、静音。<br>ミルクボックス、コンテナ。        |
| コンプレッサー<br>クーラー |  | コンプレッサー冷蔵庫。<br>軽量、静音。<br>ミルクボックス、コンテナ。 |
| 排水パイプ           |  | 廃水の排水に使用します。                           |
| トレイバルブ          |  | 汚水の排水に使用します。<br>(排水管と合わせて設置します)        |
| サポートフィート        |  | マシン底面に設置し、マシンを60mm持ち上げることができます。        |

## 5 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。

### 5.1 設置条件

#### 5.1.1 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。

#### 5.1.2 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 +40°C（50°F至104°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、氷など）では使用しないでください。

- ◆ マシンを置いている場所が 0°C以下になった場合、使用する前にカスタマーセンターまでお問い合わせください。

#### 5.1.3 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。

**▲感電注意** 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 mm<sup>2</sup>)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、人が引っかけられ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むことも絶対しないでください。

#### 5.1.4 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)。

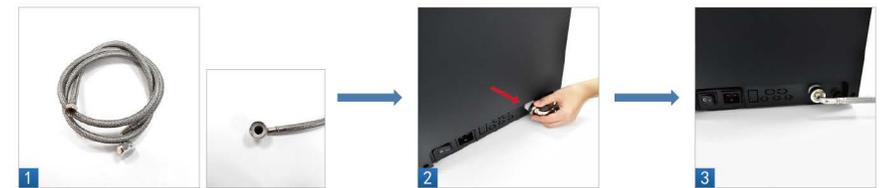
## 5.2 設置

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

## 5.3 接続

### 5.3.1 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と固定します。



ステップ2: 給水ホースのもう一方を水源に接続します。



✓ 給水ホースの接続が完了しました。

### 5.3.2 排水ホースの接続(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: 図のように、排水ホースをマシンの後ろにある排水口に接続します。マイナスドライバーを使ってパイプフープをしっかりと固定します。



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。

### 5.4 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、ツール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。



✓ 逆流防止バルブの取り付けが完了しました。

## 5.5 電源

- ◆ 電源電圧は機銘板に記載されている値を遵守してください。
- ◆ 電源コードプラグは、問題が発生した場合にすぐ電源から抜ける状態にしておいてください。
- ◆ 負荷が大きいため、マシンと各補助装置には別々のソケットが必要です。

### 5.5.1 マシンの電源

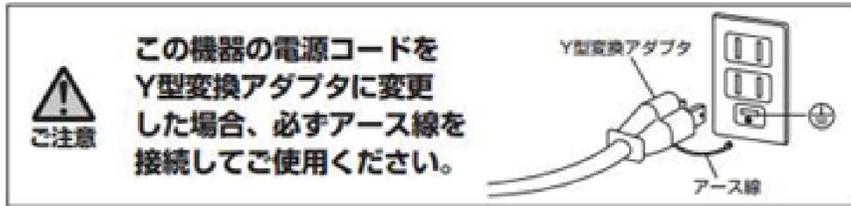
ステップ1: コーヒーマシンの電源コードをマシン裏側の接続部に接続します。



ステップ2: コーヒーマシンの電源コードプラグを電源に差し込みます。



✓ コーヒーマシンの電源接続が完了しました。



## 6 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。

### 6.1 充填

#### 6.1.1 コーヒー豆の充填

- ◆ 調整レンチを使用してカバーロックシリンダーを時計回りに回し、コーヒー豆ホッパーカバーを開けます。豆ホッパーにコーヒー豆を入れてカバーを取り付け、カバーロックコアを反時計回りに回してカバーをロックします。



✓ コーヒー豆の充填が完了しました。

#### 6.1.2 パウダーの充填

- ◆ 調整レンチを使用してカバーロックシリンダーを時計回りに回し、パウダーホッパーカバーを開きます。粉体ホッパーに粉体を入れてカバーを取り付け、カバーロックコアを反時計方向に回してカバーをロックします。



✓ パウダーの充填が完了しました。

### 6.1.3 水タンクの充填

ステップ 1: 水タンクのドアを開け、タンクを取り出し、カバーを取り外します。純水を満たします。



ステップ 2: カバーを元に戻し、ドアを閉めた後、水タンクをマシンに戻します。



✓ 水タンクの充填が完了しました。

## 6.2 マシン電源オン

ステップ 1: マシンの背面にあるボタンを押します。



✓ マシン電源オンが完了しました。

## 6.3 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に進みます。



ステップ3: コーヒーマシンが起動中です。しばらくお待ちください。



ステップ4: マシンの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。

## 6.4 電源オフ

ステップ1: 画面上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」をクリックします。



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」をクリックすると、電源オフモードに入ります。操作をキャンセルするには、「いいえ」をタップします。画面はオフ状態ですが、ライトはまだ点灯しています（電源オフモードの際に画面を3秒以上長押しすると、マシンが起動します）。



ステップ4: ソフトシャットダウン状態（電源オフモード）の際に、マシンの背面にある電源スイッチを押して、マシンの電源を完全に切ります。（注意: マシンの電源が入っているときに直接電源を切らないでください。マシンが故障するおそれがあります）



✓ 電源オフが完了しました。

## 7 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。

### 7.1 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: ドリンク制作中にページ上の「+」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。「-」または「+」を押すと、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3: 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。



✓ コーヒードリンクの制作が完了しました。

### 7.2 ミルクドリンク

◆ 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: ドリンク制作中にページ上の「+」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。「-」または「+」を押すと、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3: 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。



✓ ミルクドリンクの制作が完了しました。

## 7.3 パウダードリンク

◆ 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: ドリンク制作中にページ上の「+」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。「-」または「+」を押すと、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3: 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。

## 8 マシンメンテナンス

★専門的な教育を受けたスタッフが次のことを実行できます。

### 8.1 おすすめのメンテナンスプラン (Minibar-JP S1, S2機種に対応)

| 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             |                  |              |
| 自動メンテナンス            | ☺                                                                   |    |       |    |                | 抽出システムクイック洗浄     | ▶ P40(8.2.1) |
|                     | ☺                                                                   |    |       |    |                | ミルクリンス           | ▶ P35(7.2.0) |
|                     | ☺                                                                   |    |       | ☺  | ☺              | 抽出システムしっかり洗浄     | ▶ P45(8.3.2) |
|                     | ☺                                                                   |    |       |    | ☺              | ミルクシステムしっかり洗浄    | ▶ P46(8.3.3) |
|                     | ☺                                                                   |    |       |    |                | パウダーユニットリンス      |              |
| 手動メンテナンス            | ☺                                                                   |    | ☺     | ☺  |                | 冷蔵庫とミルクパイプ       |              |
|                     |                                                                     | ☺  |       |    |                | コーヒー豆ホッパー        |              |
|                     |                                                                     | ☺  |       |    |                | パウダーホッパー         |              |
|                     | ☺                                                                   |    | ☺     | ☺  | ☺              | ミキサーユニット取り外しすぎ   | ▶ P43(8.2.4) |
|                     | ☺                                                                   |    | ☺     |    |                | グラウンドコンテナ        |              |
|                     | ☺                                                                   |    | ☺     |    |                | ドリフトトレイ、ステンレストレイ |              |
|                     | ☺                                                                   |    | ☺     | ☺  |                | ドリンク出口ユニット取り外しすぎ | ▶ P42(8.2.3) |
|                     | ☺                                                                   |    | ☺     |    |                | 水槽               |              |
|                     |                                                                     |    |       | ☺  | ☺              | スケール除去           | ▶ P47(8.3.4) |
|                     |                                                                     | ☺  |       |    | 給水口アセンブリのフィルター |                  |              |
| 解釈                  |                                                                     |    |       |    |                |                  |              |
| 毎日                  | 少なくとも 1 日に 1 回、必要に応じてもっと頻繁に掃除してください                                 |    |       |    |                |                  |              |
| 毎週                  | 少なくとも週に 1 回、必要に応じてもっと頻繁に掃除してください                                    |    |       |    |                |                  |              |
| オプション               | 必要に応じて掃除するか、必要に応じて汚れます                                              |    |       |    |                |                  |              |
| 推薦                  | マシンにクリーニングのプロンプトが表示された場合                                            |    |       |    |                |                  |              |
| 必須                  | マシンがプロンプトから抜け出した後は、取り返しのつかないマシンの損傷を避けるために、要件に従って厳密にクリーニングする必要があります。 |    |       |    |                |                  |              |

## 8.2 日常メンテナンス

(Minibar-JP S1, S2機種に対応)

◆ 日常メンテナンスは毎日行う必要があります。

### 8.2.1 抽出システムクイック洗浄

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: 「抽出システムクイック洗浄」をタップします。



ステップ3: 画面上のステップに従って「抽出システムクイック洗浄」が実行されます。



✓ 抽出システムクイック洗浄が完了すると、自動的にホーム画面に戻ります。

### 8.2.2 ミルクシステムクイック洗浄

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: 「ミルクシステムクイック洗浄」をタップします。



ステップ3: 画面上のステップに従って「ミルクシステムクイック洗浄」が実行されます。



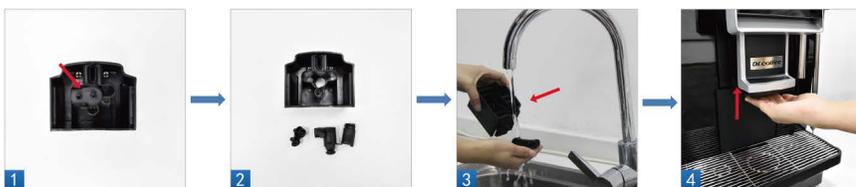
✓ ミルクシステムクイック洗浄が完了すると、自動的にホーム画面に戻ります。

### 8.2.3 ドリンク出口ユニット取り外しすぎ

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。洗い終わったら再度マシンに取り付けます。



✓ ドリンク出口ユニットの取り外しすぎが完了しました。

### 8.2.4 ミキサーユニット取り外しすぎ

ステップ1: 水タンクの扉を開け、ミキサードリンク出口のホースを取り外し、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、すすいで乾燥させたミキサーをマシンに戻し、時計回りに回してロックし、水タンクの扉を閉めます。



✓ ミキサーユニット取り外しすぎが完了しました。

## 8.3 定期メンテナンス

(Minibar-JP S1, S2機種に対応)

- ◆ 定期メンテナンスは、マシンの洗浄ステップに従って行う必要があります。

### 8.3.1 抽出ユニット洗浄

#### 8.3.1.1 抽出ユニットを外す

ステップ1: トレイを取り外します。



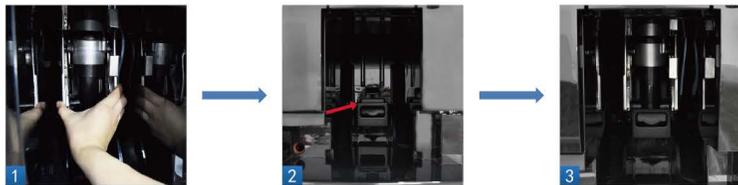
ステップ2: 図のように、指でホルダーを奥に押し込み、抽出ユニットを下に引いてマシン内部から取り出します。



✓ 抽出ユニットの取り外しが完了しました。

#### 8.3.1.2 抽出ユニットをつける

ステップ1: 図のように、抽出ユニットを手で持ってマシンの内部にセットします。



トップ2: ホルダーを上押し込んで、抽出ユニットを元の場所に取り付けます。トレイを元の位置に戻します。



✓ 抽出システムの取り付けが完了しました。

#### 8.3.1.3 抽出ユニットすすぎ

- ◆ 画面に「抽出ユニットをすすいでください」のアラートが出たら、「X」を押してメッセージボックスを閉じます。「マシンメンテナンス」の画面から「抽出ユニットすすぎ」を選択して、指示に従って洗浄します。



### 8.3.2 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」を3秒以上長押しして、「抽出システムしっかり洗浄」の操作に入ります。画面上の指示に従って洗浄を行います。



### 8.3.3 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」を3秒以上長押しして、「ミルクシステムしっかり洗浄」の操作に入ります。画面上の指示に従って洗浄を行います。



### 8.3.4 スケール除去

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: 「拭き取りメンテナンス」を3秒以上長押しして、「スケール除去」の操作に入ります。画面上の指示に従って洗浄を行います。



### 8.3.5 ワンクリックメンテナンス

ステップ1: マシン画面の左上にあるショートカットメニューボタンをクリックし、ショートカットメニューに入ります。



ステップ2: ワンタッチメンテナンスをクリックして、画面提示のようにマシンメンテナンスを実行します。



ステップ3: 「OK」をクリックして、ステップ1に入ります。コーヒーアウトレットを取り外してから、ミルクフローサーも外して、水で濯いでから元の位置に戻してください。「OK」を押して次のステップに進みます。



ステップ4: マシンのドアを開き、ミキサーを取り外して水でしっかりと濯いでから元の位置に戻してください。「OK」を押して次のステップに進みます。



ステップ5: 洗浄タブレット入れの蓋を開き、指定の洗浄タブレットを1つ投入してください。約40°Cの水500mlを洗浄用容器に入れ、そこに指定のミルク洗浄剤を1回分入れてからミルクチューブを差し込み「OK」を押して次のステップに進みます。



ステップ6: 洗浄用容器をしっかりと水ですすいでから500mlの清潔な水を入れてください。ミルクチューブを差し込み「OK」を押して次のステップに進みます。



ステップ7: 排水トレイとカス受けを空にしてから元の位置に戻してください。ワンタッチメンテナンスが完了となり、「オフ」をクリックするとマシンの電源が切れます。



✓ ワンタッチメンテナンスが完了しました。

### 8.3.6 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。



## 8.1 おすすめのメンテナンスプラン (Minibar-JP BC機種に対応)

| 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             |                  |              |
| 自動メンテナンス            | ☉                                                                   |    |       |    |                | 抽出システムクイック洗浄     | ▶ P40(8.2.1) |
|                     | ☉                                                                   |    |       | ☉  | ☉              | 抽出システムしっかり洗浄     | ▶ P45(8.3.2) |
|                     | ☉                                                                   |    |       |    |                | パウダーユニットリンス      |              |
| 手動メンテナンス            |                                                                     | ☉  |       |    |                | コーヒー豆ホッパー        |              |
|                     |                                                                     | ☉  | ☉     |    |                | パウダーホッパー         |              |
|                     | ☉                                                                   |    | ☉     | ☉  | ☉              | ミキサーユニット取り外しすぎ   | ▶ P43(8.2.4) |
|                     | ☉                                                                   |    | ☉     |    |                | グラウンドコンテナ        |              |
|                     | ☉                                                                   |    | ☉     |    |                | ドリフトトレイ、ステンレストレイ |              |
|                     | ☉                                                                   |    | ☉     | ☉  |                | ドリンク出口ユニット取り外しすぎ | ▶ P42(8.2.3) |
|                     | ☉                                                                   |    | ☉     |    |                | 水槽               |              |
|                     |                                                                     |    |       |    | ☉              | スケール除去           | ▶ P47(8.3.4) |
|                     |                                                                     | ☉  |       |    | 給水口アセンブリのフィルター |                  |              |
| 解釈                  |                                                                     |    |       |    |                |                  |              |
| 毎日                  | 少なくとも1日に1回、必要に応じてもっと頻繁に掃除してください                                     |    |       |    |                |                  |              |
| 毎週                  | 少なくとも週に1回、必要に応じてもっと頻繁に掃除してください                                      |    |       |    |                |                  |              |
| オプション               | 必要に応じて掃除するか、必要に応じて汚れます                                              |    |       |    |                |                  |              |
| 推薦                  | マシンにクリーニングのプロンプトが表示された場合                                            |    |       |    |                |                  |              |
| 必須                  | マシンがプロンプトから抜け出した後は、取り返しのつかないマシンの損傷を避けるために、要件に従って厳密にクリーニングする必要があります。 |    |       |    |                |                  |              |

UNIMAT 15:10 金曜日 2024/09/23

メンテナンス設定

- 予熱ボタン  オン: ドリンク作成画面の右下に「予熱」アイコンが表示されます。
- 強制予熱  オン: 予熱をオンにして、時間を設定することができます。
- 強制予熱設定 (Min) 20 設定可能時間は1~240分です。例: 20分設定する場合、ドリンク抽出が終了してから20分以内にドリンク作成をクリックした場合、予熱は提示は出ません。20分後にクリックしてドリンクを作ると、予熱するかどうかの提示を出します。
- 抽出システムクイック洗浄設定  オン: 抽出ユニットクイック洗浄をオンにして、時間を設定することができます。
- 抽出システムクイック洗浄設定 (分) 20 設定可能時間は0~240分です。例: 20分設定する場合、前のドリンク作ってから20分以降に、抽出ユニットの自動クイック洗浄するかどうかの提示を出します。
- 強制デュアルクイック洗浄  オン: 抽出ユニットやミキサーのクイック洗浄をオンにして、時間を設定することができます。
- 強制デュアルクイック洗浄時間設定 1h 設定可能時間は1、2、4、6時間です。例: 1時間設定する場合、1時間ごとにダブルクイック洗浄が発動します。
- 抽出システムしっかり洗浄  オン: 抽出ユニットしっかり洗浄をオンにして、杯数設定することができます。
- 抽出システムしっかり洗浄設定 (カップ数) 1000 設定可能杯数: 500杯、1000杯、1500杯。例: 1000杯を設定する場合、マシンがトータル1000杯作ってから抽出ユニットしっかり洗浄提示を出します。
- パウダー洗浄スイッチ  オン: パウダーシステムしっかり洗浄をオンにして、杯数設定することができます。
- パウダーシステムしっかり洗浄 100 設定可能杯数: 100杯、200杯、300杯。例: 100杯を設定する場合、マシンがトータル100杯作ってからパウダーしっかり洗浄提示を出します。

戻る 保存



オン: ボイラーカルキ除去をオンにして、水の硬さで杯数設定することができます。  
調整可能範囲: 0-75PPM 80000杯; 76-150PPM 40000杯; 151-300 20000杯; >300 10000杯。例: 76-150PPM 40000杯設定する場合、マシンがトータル40000杯作ってからカルキ除去提示を出します。

## 8.2 日常メンテナンス

(Minibar-JP BC機種に対応)

- ◆ 日常メンテナンスは毎日行う必要があります。

### 8.2.1 抽出システムクイック洗浄

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: 「抽出システムクイック洗浄」をタップします。



ステップ3: 画面上のステップに従って「抽出システムクイック洗浄」が実行されます。



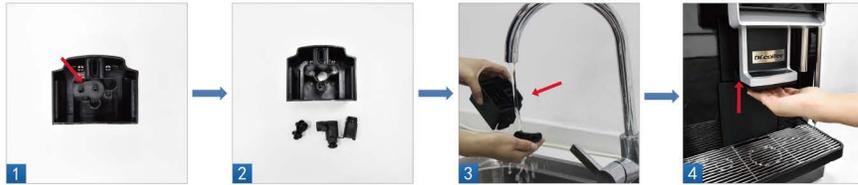
✓ 抽出システムクイック洗浄が完了すると、自動的にホーム画面に戻ります。

### 8.2.2 ドリンク出口ユニット取り外しすぎ

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。洗い終わったら再度マシンに取り付けます。



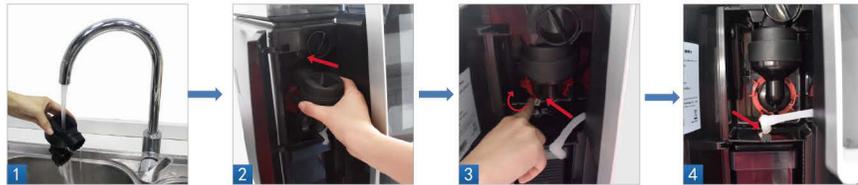
✓ ドリンク出口ユニットの取り外しすすぎが完了しました。

### 8.2.3 ミキサーユニット取り外しすすぎ

ステップ1: 水タンクの扉を開け、ミキサードリンク出口のホースを取り外し、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、すすいで乾燥させたミキサーをマシンに戻し、時計回りに回してロックし、水タンクの扉を閉めます。



✓ ミキサーユニット取り外しすすぎが完了しました。

## 8.3 定期メンテナンス

(Minibar-JP BC機種に対応)

◆ 定期メンテナンスは、マシンの洗浄ステップに従って行う必要があります。

### 8.3.1 抽出ユニット洗浄

#### 8.3.1.1 抽出ユニットを外す

ステップ1: トレイを取り外します。



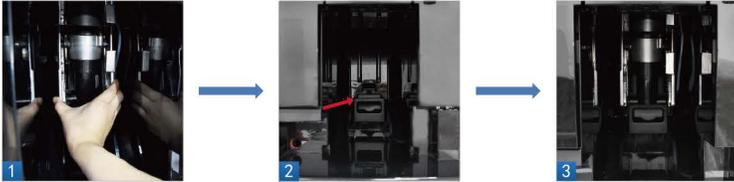
ステップ2: 図のように、指でホルダーを奥に押し込み、抽出ユニットを下に引いてマシン内部から取り出します。



✓ 抽出ユニットの取り外しが完了しました。

### 8.3.1.2 抽出ユニットをつける

ステップ1: 図のように、抽出ユニットを手で持ってマシンの内部にセットします。



ステップ2: ホルダーを上押し込んで、抽出ユニットを元の場所に取り付けます。トレイを元の位置に戻します。



✓ 抽出システムの取り付けが完了しました。

### 8.3.1.3 抽出ユニットすぎ

- ◆ 画面に「抽出ユニットをすすいでください」のアラートが出たら、「X」を押してメッセージボックスを閉じます。「マシンメンテナンス」の画面から「抽出ユニットすぎ」を選択して、指示に従って洗浄します。



### 8.3.2 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」を3秒以上長押しして、「抽出システムしっかり洗浄」の操作に入ります。画面上の指示に従って洗浄を行います。



### 8.3.3 スケール除去

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: 「拭き取りメンテナンス」を3秒以上長押しして、「スケール除去」の操作に入ります。画面上の指示に従って洗浄を行います。



## 9 責任と品質保証

### 9.1 ユーザー責任

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

### 9.2 品質保証と賠償責任

- ◆ 以下の原因により人身傷害または財産損失が発生した場合、当社は品質保証および賠償責任を負いません。
  - ❖ マシンが規定に従って正しく使用されていない場合。

- ◆ 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い場合。
    - ❖ 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、または故障したことを知った上で、なおも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。

## 10 注意事項

- ◆ 豆ホッパーとパウダーホッパーの中には、水を入れしないでください。
- ◆ マシンの動作中、マシンのドアを強制的に開けないでください。カス受け、トレイ、水タンクなどの部品を取り出さないでください。
- ◆ 水タンクには常温の純水のみを入れ、お湯や氷水を入れしないでください。
- ◆ 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。
- ◆ 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。

## 11 製品に含まれる有害物質の名称および含有量

| 部品名     | 有害物質  |        |           |               |           |             |           |       |       |        |
|---------|-------|--------|-----------|---------------|-----------|-------------|-----------|-------|-------|--------|
|         | 鉛(Pb) | 水銀(Hg) | カドミウム(Cd) | 六価クロム(CR(VI)) | ポリ臭化ビフェニル | ポリ臭化ジフェニルエー | フタル酸エステル類 |       |       |        |
|         |       |        |           |               |           |             | (DEHP)    | (BBP) | (DBP) | (DIBP) |
| プリント基板  | ×     | ○      | ○         | ○             | ○         | ○           | ○         | ○     | ○     | ○      |
| プラスチック  | ○     | ○      | ○         | ○             | ○         | ○           | ○         | ○     | ○     | ○      |
| シリコーンゴム | ○     | ○      | ○         | ○             | ○         | ○           | ○         | ○     | ○     | ○      |
| 金属      | ×     | ○      | ○         | ○             | ○         | ○           | ○         | ○     | ○     | ○      |
| 付録      | ○     | ○      | ○         | ○             | ○         | ○           | ○         | ○     | ○     | ○      |

- ◆ ○：部品に含まれる全ての均質材料中の有害物質の含有量が、国家基準および国家標準に規定された有害物質の規制値以下であることを表します。
- ◆ ×：部品を構成する少なくとも1つの均質材料中の有害物質の含有量が、国家規格および国家基準に規定された有害物質規制値を超えていることを表します。
- ◆ 印の部品は、回路基板や銅金属部品に鉛が含まれており、現在の技術では有害物質を削減できないことを表します。
- ◆ Dr.Coffeeは有害物質削減技術の開発に日々尽力しています。

**ラッキーコーヒーマシン** 株式会社

本 社 〒659-0023 神戸市東灘区深江浜町35番 TEL.078)451-8300 FAX.078)451-5777

事業所については  
こちらをご覧ください

